

Kitchen Grand Chef Digital



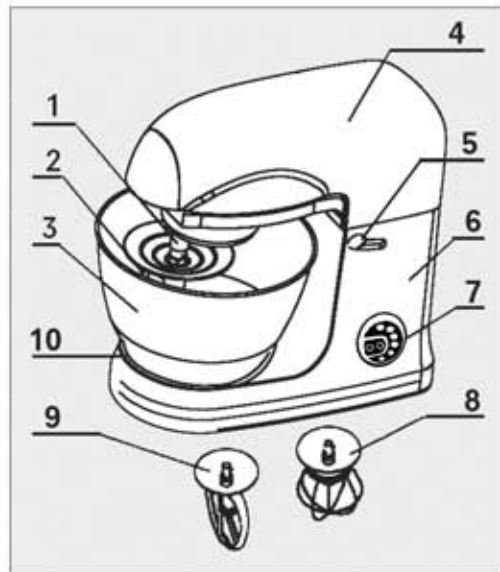
OPERATING INSTRUCTIONS

Congratulations on the purchase of your **KITCHEN GRAND CHEF DIGITAL**.

Please note the operating instructions before using this device. Before use, please read these operating instructions carefully and observe the warning and safety notes.

DESCRIPTION OF THE MAIN COMPONENTS

1. Mount for mixers
2. Dough hook
3. Mixing bowl
4. Upper housing cover
5. Handle
6. Motor housing
7. Operating switch stages 1-6 stop/pulse
8. Whisk
9. Flat beater
10. Plate



IMPORTANT SAFETY AND WARNING NOTES

- To avoid electric shocks, do not use this device in the vicinity of water. Do not immerse the mains lead in water or some other liquid.
- Do not kink or clamp the mains lead. To avoid any risk of stumbling, do not allow the mains lead to hang over the edge of a table or a counter.
- Do not use outdoors. Only suitable for use indoors.
- This device should not be set up in close proximity to a naked flame, easily flammable materials (curtains, textiles, etc.), a radiator, an oven or some other heat source.
- Before use, place the device on a horizontal and flat surface.
- Place this device as close as possible to the power source so that you can disconnect the plug quickly and easily.
- The device must be operated with the type of power specified on the rating plate. If you are unsure about the details of the available power supply, ask your dealer or the local power supply company.
- This device is equipped with a polarized ac plug, which is a safety feature; if the plug cannot be fully inserted in the socket, try inserting the plug the other way around.
- Do not attempt to repair the device yourself, since you will be exposed to hazardous live components or other hazards by opening and removing the covers.
- Repairs should only be carried out in a qualified workshop.

- This is not a toy! Keep away from children. The device should be used and stored out of the reach of children.
- Careful supervision is required when the device is used by or in the vicinity of children.
- The device should only be used for its intended purpose.
- Never operate empty and without supervision.
- During use, do not touch moving parts with your fingers.
- Please note that when passing the device on to a third party, the operating instructions must be included.
- No liability is accepted for damage due to improper use or the failure to observe our operating instructions/safety notes.

COMMISSIONING:

1. Mix the food ingredients thoroughly in accordance with the details in the recipe; then open the upper housing cover (4) using the handle (5).

Fig. 1



2. Fix the dough hook (2) or the whisk (8) or the flat beater (9) on the mount (1) and rotate the particular attachment clockwise until it engages firmly.

Fig. 3



3. Place the mixing bowl (with content) on the device (10). Fig. 2 Push the housing cover (4) down with one hand.

Fig. 4



4. Turn the lifting handle in the direction of the arrow and press the housing cover (4) downwards with one hand, Figure 4.



5. Insert the power plug in the power socket and switch to "Pulse" for short usage or set the operating switch to the desired position 1-6 for longer usage.

6. Turn the operating switch to the desired "Stop" position.

7. Lift up the upper housing cover (4) by turning the handle (5) clockwise.

8. You can now remove the mixing bowl from the device (10).

APPLICATION:**To mix or knead dough:**

- a) Flour and water at a ratio of 500 g flour: 300 ml water.
- b) From speed 1 to speed 3, mix for 2 minutes per speed.
- c) When filling the mixing bowl, please ensure that the maximum quantity is not exceeded.
- d) The dough hook or flat beater should be used.

Whipping egg whites or cream:

- a) Switch on speed 4 to speed 6, whip the egg whites without stopping for about 5 minutes, according to the size of the eggs, until stiff.
- b) Maximum quantity 16 eggs.
- c) For whipped cream, whip 250 ml fresh cream at speed 4 to 6 for about 5 minutes.
- d) When filling the mixing bowl with fresh milk, cream or other ingredients, please ensure that the maximum quantity is not exceeded.
- e) The whisk should be used.

Mixing shakes, cocktails or other liquids:

- a) Mix the ingredients according to the available recipe, from speed 1 to 6.
- b) Do not exceed the maximum quantity for the mixing bowl.
- c) The flat beater or whisk should be used.

CLEANING:

For reasons of hygiene, prior to initial use, we recommend that the supplied accessories are thoroughly washed with warm water and washing-up liquid.

⚠ Do not clean this product with a Dishwasher. Hand-Wash only using a standard washing liquid and a recommended dosage of 1:500 (1 level of washing liquid for 500 levels of water to avoid degradation of the product).

- a) Before cleaning, please ensure that the control switch is at the "Off" position and that the plug has been disconnected from the socket.
- b) After use, allow the device to cool down before you start to clean it.
- c) To clean the exterior of the device, use a moist cloth and a mild detergent.
- d) When cleaning the interior and exterior do not use any abrasive detergents or alcohol.
- e) To clean the device, never submerge it in water.
- f) The dough hook, whisk and flat beater are dishwasher safe. The accessories can also be cleaned in warm water and washing-up liquid.
- g) The mixing bowl is dishwasher safe. The bowl can also be cleaned with warm water and washing-up liquid. Do not use any abrasive detergents.

TECHNICAL DATA:

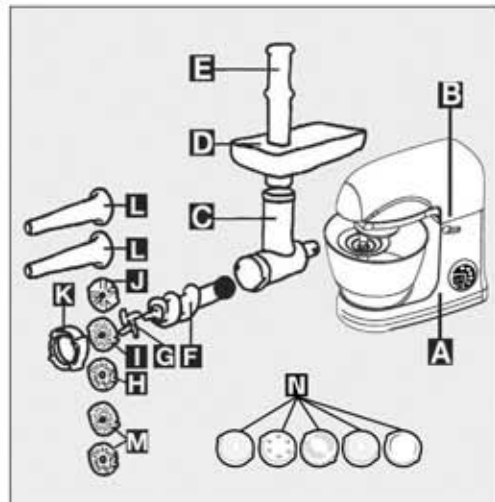
The set consists of:

- 1 Main device
- 1 Flat beater
- 1 Whisk
- 1 Dough hook
- 1 Mixing bowl
- 230 V 50 Hz 600 Watt
- GS+ ROHS LFBG tested

Operating instructions

COMPONENTS

- A Main device
- B Locking screw
- C Kitchen grand chef
- D Feed bowl
- E Food pusher
- F Feed screw
- G Cutting blade
- H Cutting disk (coarse)
- I Cutting disk (medium)
- J Cutting disk (fine)
- K Screw ring
- L Sausage stuffer, 2x
- M Accessories for Viennese whirls
- N 5 plastic noodle disks

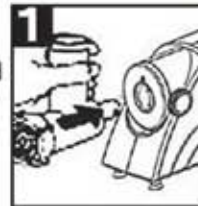


USAGE:

Please ensure that the KITCHEN GRAND CHEF DIGITAL is delivered assembled in the supplied kit (with installed feed screw, cutting blade and screw ring). Before using it, for reasons of hygiene, we recommend cleaning all the accessories. Remove the front cover as well as the black plastic knob at the side. When mounting the parts, please note the following points:

COMMISSIONING:

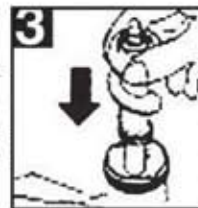
1. Insert the KITCHEN GRAND CHEF DIGITAL in the front device and tighten it in place by means of the locking screw (Fig. 1 and 2).



2. Insert the feed screw into the grinding mechanism tube of the KITCHEN GRAND CHEF DIGITAL, with the longer end of the shaft going in first.



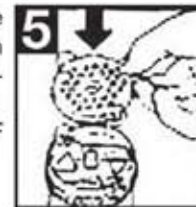
3. Position the cutting blade on the feed screw so that the flat side of the cutting blade is outside. Take care when inserting the cutting blade (Fig. 4).



4. Place the cutting disk that you want to use on the cutting blade, on the flat side. When doing this, ensure that the notches of the cutting blade fit into the grooves of the grinding mechanism tube (Fig. 5).



5. Then, fasten the screw ring N firmly on the grinding mechanism tube of the KITCHEN GRAND CHEF DIGITAL (Fig. 6).



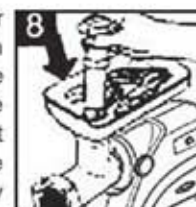
6. Attach the feed bowl D to the feed tube of the KITCHEN GRAND CHEF DIGITAL (Fig. 7).



7. Position the food tray on the supply tube.



8. Use the food pusher so as to gently push the food one piece after the other into the supply tube. Do not use force to push the food into the supply tube.



USAGE:

- Place the assembled device on a stable work surface, so that the ventilation openings on the base and at the back are not blocked.
- Ensure that the »OFF« position is set. Insert the plug in the socket. Place a wide, flat bowl or plate under the grinding mechanism tube, so as to collect the food.
- Switch the device ON. The grinding mechanism must ALWAYS be switched ON before the food is added.

NOTE:

If the motor becomes slower or stops, it may be because of pieces of food stuck in the mechanism. Immediately set the grinding mechanism to the "Stop" position and pull the plug. Remove the KITCHEN GRAND CHEF DIGITAL attachment and check whether there is any food blocking the grinding mechanism. If that is the case, remove it and clean the accessories of the KITCHEN GRAND CHEF DIGITAL before you start the grinding mechanism again. Take care when cleaning the cutting blade.

SUGGESTIONS: For the cutting disk and the insert disks for pasta:

Here are some suggestions on the use of the individual cutting disks. Select the required cutting disk or insert disk for pasta, which best suits your taste or is suitable for your recipes.

COARSE CUTTING DISK: For KITCHEN GRAND CHEF DIGITAL in chilli dishes or vegetables.

MEDIUM CUTTING DISK: For KITCHEN GRAND CHEF DIGITAL in soups or sauces.

FINE CUTTING DISK: For sandwich spreads, pâtés, baby food, hamburgers. You can choose between the 5 different insert disks for preparing your pasta dishes.

AFTER USE:

- Grinding stale pieces of bread can help to remove food residues which remain in the grinding mechanism after use.

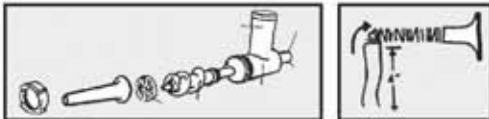
USEFUL TIPS:

- Cut the food into strips or dice the food into pieces that are slightly smaller than the opening on the supply tube.
- Ensure that the food is free from bones, sinews, nut shells, etc., before you begin to grind it up.
- Raw meat or fish should be thoroughly cooled (not frozen) before it is ground, so as to reduce the loss of liquid.

- Freshly ground meat should be deep frozen or cooked within 24 hours.
- During prolonged grinding, the fat from the meat may collect inside the grinding mechanism tube, which will reduce the grinding capacity and place an additional load on the motor. In this case, the grinding mechanism should be switched off, the components cleaned in hot water and then refitted. Where possible, grind bread and meat alternately. This will help to keep the feed screw clean.

USING THE SAUSAGE STUFFER:

- You will need sausage skins (either natural or artificial skins), which you can buy from your local butcher. If you have purchased dry sausage skins, the skins should be briefly soaked in a mixture of 2 cups of water and 1 tablespoon of vinegar.
- The meat must be ground and spiced before you process it into sausages.



CONNECTING THE SAUSAGE STUFFER:

1. Remove the screw ring and the cutting blade.
2. Place the coarse cutting disk on the feed screw. This serves as a support for positioning the end of the feed screw.
3. Push the sausage stuffer through the screw ring. Fasten the screw ring firmly to the grinding mechanism tube of the meat mincer.
4. Place the grinding mechanism tube in the motor block and secure it by firmly tightening the locking button.

FILLING THE SAUSAGE SKINS:

1. Cut the sausage skins into lengths of 60 or 90 cm. Pierce with a needle so that the air can escape during the filling process.
2. Pull the sausage skin over the sausage stuffer attachment and gather it together, apart from the final 10 cm.
3. Fill the sausage skin loosely, since the meat will expand slightly during the cooking process.
4. When you start to fill the sausage skin, tie the end tightly with a piece of string.
5. Twist the skin into a chain of the required size for the individual sausages and form the sausages whilst they are being filled with meat.

SUGGESTIONS FOR OPTIMUM USE

- When you have completed the filling process, use a little fat so as to prevent any meat from remaining inside the sausage stuffer.
- The hind leg of pork is a good choice due to its ideal ratio of fatty and lean meat.
- Salt can have a negative effect on the flavour of sausages that are stored for a prolonged period in the deep freeze. When adding salt, you should plan to eat the sausages within a short period of time. Without salt, they can be stored in the deep freeze for up to 6 months.
- Pierce the sausage skin with a needle so that the air can escape during the filling process.
- Sausages made from fresh pork (not pre-cooked or smoked) should be kept refrigerated in an airtight container for a maximum of 2 days. Prior to serving, the sausages should always be completely cooked through. To freeze the sausages, pack in airtight freezer bags and eat the sausages within two to three months.

CLEANING:

For reasons of hygiene, prior to use, we recommend that all the accessories are washed with warm water and washing-up liquid. For cleaning, remove all accessories from the main device.

Clean all the accessories with warm water and washing-up liquid and then dry the individual components. Do not use any abrasive detergents.

The accessories must not be cleaned in a dishwasher.

Take care when cleaning the cutting blades.

NOTES FOR USING FOR MAKING VIENNESE WHIRLS

1. Unscrew the screw ring from the **KITCHEN GRAND CHEF DIGITAL**. Remove the cutting disk, if there is one already installed in the delivered state, as well as the cutting blade.
2. Place the black plain washer with the long ends on the feed screw and fasten the metal holding device of the slot template on the plain washer and then, rotate the screw ring so that it is firmly attached to the **KITCHEN GRAND CHEF DIGITAL**.
3. Now push the slot template in the desired direction.

NOTE FOR MAKING PASTA

1. Unscrew the screw ring from the **KITCHEN GRAND CHEF DIGITAL**. Remove the cutting disk, if it was mounted in the delivered state, and remove the cutting blade as well.
2. Place the desired cutting disk for pasta on the feed screw. Then fasten the screw ring firmly on the **KITCHEN GRAND CHEF DIGITAL**.

RECIPE PROPOSALS

MEAT LOAF:

- 2 eggs, whisked
- 1 cup of milk
- 2 – 3 slices of stale bread
- 1 cup finely chopped onions
- 2 tablespoons cut parsley
- 1 teaspoon salt
- 1 teaspoon ground sage
- 680 g stewing beef, without bones
- 1 cup ketchup
- 2 tablespoons brown sugar
- 1 teaspoon mustard powder

Preheat the oven to 175°C. Cut up the bread and then the beef (use the medium cutting disk). Mix the eggs and milk. Stir in the breadcrumbs, onions, parsley, salt, sage and 1/2 teaspoon pepper. Add the beef; stir well. Place the mixture in a loaf tin (20 cm x 10 cm x 60 cm). Cook in the oven for 1 hour. Skim off excess fat. Mix ketchup, brown sugar and mustard; pour over the meat. Continue to cook for 10 to 15 minutes.

TRADITIONAL SAUSAGES:

- 2 - 4 tablespoons salt
- 1 - 2 tablespoons freshly ground pepper
- 1 - 2 tablespoons sage
- 2 - 3 teaspoons thyme
- Sausage skins (sufficient for 4.5 kg sausage meat)
- 1 teaspoon crushed cayenne pepper
- 1 teaspoon finely ground cayenne pepper
- 4.5 kg fresh pork (diced, with 20 – 25% fat content)

Cut the pork into small pieces, so that they fit in the supply tube, and mix with the spices. Grind with the cutting disk of your choice, depending on whether you prefer fine or coarse-cut sausages. Remove the cutting disk, connect the sausage stuffer and fill the sausage skin with the ground mixture. Twist the sausages into the required length. Produces 4.5 kg.

TECHNICAL DATA:

The set consists of:

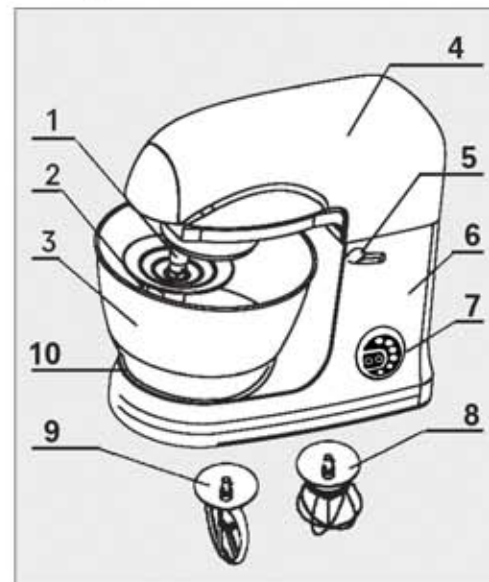
- 1 Meat mincer attachment with accessories
- 5 plastic noodle disks

MODE D'EMPLOI

Nous vous remercions d'avoir choisi le **KITCHEN GRAND CHEF DIGITAL**. Avant d'utiliser l'appareil, veuillez consulter notre mode d'emploi. Veuillez lire le mode d'emploi attentivement avant utilisation et respecter nos recommandations et nos consignes de sécurité.

DESCRIPTION DES PIÈCES :

1. Fixation des accessoires
2. Crochet pétrisseur
3. Bol
4. Couvercle
5. Poignée
6. Boîtier du moteur
7. Interrupteur vitesses 1 à 6, stop/pulse
8. Fouet
9. Palette
10. Support du bol

**RECOMMANDATIONS IMPORTANTES ET CONSIGNES DE SECURITE :**

- Afin de prévenir tout risque d'électrocution, n'utilisez pas cet appareil à proximité de l'eau. Ne plongez pas le fil de l'appareil dans l'eau ou dans tout autre liquide.
 - Veillez à ne pas plier ni coincer le fil de l'appareil. Pour éviter de trébucher sur le fil, ne le laissez pas pendre sur le bord d'une table ou d'un plan de travail.
 - N'utilisez jamais l'appareil en plein air. L'appareil est réservé à l'usage domestique.
 - N'installez jamais l'appareil à proximité d'une flamme, de matériaux facilement inflammables (rideaux, textiles, etc.), d'un radiateur, d'un four ou de toute autre source de chaleur.
 - Avant la mise en service, installez l'appareil sur une surface horizontale et plane.
 - Placez l'appareil le plus près possible de la prise électrique afin de pouvoir retirer la fiche rapidement et facilement.
- Respectez le type de courant indiqué sur l'étiquette de l'appareil. Si vous n'êtes pas certain du type d'alimentation électrique dont vous disposez, adressez-vous à votre magasin ou à la centrale électrique locale.
- Cet appareil est équipé d'une fiche polarisée à courant alternatif. Il s'agit là d'une mesure de sécurité. Si la fiche ne pénètre pas complètement dans la prise de courant, essayez de tourner la fiche.

- N'essayez pas de réparer vous-même l'appareil. En ouvrant et en retirant le boîtier, vous vous exposez à des pièces conductrices dangereuses ainsi qu'à d'autres dangers.
- Confiez les réparations uniquement à un spécialiste agréé.
- Cet appareil n'est pas un jouet ! Tenir, conserver et utiliser hors de portée des enfants.
- Une surveillance s'impose quand l'appareil se trouve à proximité d'enfants ou lorsqu'il est utilisé par des enfants.
- Utilisez l'appareil uniquement pour l'usage auquel il est destiné.
- Ne faites pas marcher le robot à vide et sans surveillance.
- Veuillez ne pas toucher aux pièces mobiles quand l'appareil est en marche.
- Nous attirons votre attention sur le fait que le présent mode d'emploi doit être joint à l'appareil si vous cédez ce dernier à un tiers.
- Nous déclinons toute responsabilité en cas de dommages dus à une utilisation non conforme ou à la non-observation du mode d'emploi ou des consignes de sécurité.

MISE EN SERVICE :

1. Commencez par mélanger soigneusement les ingrédients selon la recette et ouvrez le couvercle (4) en actionnant la poignée (5). FIG. 1



2. Insérez le crochet pétrisseur (2), le fouet (8) ou bien la palette (9) dans la fixation (1) et tournez l'accessoire choisi dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'il s'enclenche. FIG. 3



3. Placez le bol (et son contenu) sur le support (10). FIG. 2



4. Tournez la poignée dans le sens de la flèche et appuyez d'une main sur le couvercle (4). FIG. 4



5. Enfoncez la fiche dans la prise électrique et mettez l'interrupteur sur « Pulse » pour les courtes utilisations ou sur la position souhaitée de 1 à 6 pour les opérations plus longues.

6. Mettez l'interrupteur dans la position « Stop » requise.

7. Mettez l'interrupteur sur « Stop » quand le mélange est terminé, et retirez la fiche de la prise électrique.

8. Soulevez le couvercle (4) en tournant la poignée (5) dans le sens des aiguilles d'une montre.

9. Vous pouvez alors retirer le bol de son support (10).

MISE EN SERVICE :

Mélanger ou pétrir une pâte :

- Farine et eau dans un rapport d'environ 500 g de farine pour 300 ml d'eau.
- Mélangez 2 minutes par vitesse, vitesse 1 à 3.
- Quand vous remplissez le bol, veillez à ne pas dépasser la quantité maximale indiquée.
- Accessoire approprié : le crochet pétrisseur ou la palette.

Batte des blancs ou fouetter de la crème :

- Battez les œufs en neige sans interruption pendant environ 5 minutes selon la taille des œufs, vitesse 4 à 6.
- Quantité maximale : 16 œufs.
- Ou bien fouettez 250 ml de crème pendant environ 5 minutes, vitesse 4 à 6.
- Quand vous remplissez le bol de lait frais, de crème ou d'autres ingrédients, veillez à ne pas dépasser la quantité maximale indiquée.
- Accessoire approprié : le fouet.

Mélanger des milk-shakes, cocktails ou autres liquides :

- Mélangez les ingrédients selon la recette, vitesse 1 à 6.
- Veillez à ne pas dépasser la quantité maximale indiquée sur le bol.
- Accessoire approprié : la palette ou le fouet.

NETTOYAGE :

Pour des raisons d'hygiène, nous vous conseillons avant la première utilisation de laver les accessoires fournis avec le robot soigneusement à l'eau chaude et avec un produit nettoyant doux.

⚠ Ne surtout pas laver les accessoires en inox au lave vaisselle. Laver les à la main à l'aide d'un nettoyant liquide vaisselle standard et avec un dosage n'excédant pas 1:500 (1 niveau de liquide vaisselle pour 500 niveaux d'eau afin d'éviter toute détérioration du produit).

- Avant de nettoyer l'appareil, assurez-vous que l'interrupteur est bien en position « Stop » et l'appareil débranché.
- Après utilisation, veuillez laisser l'appareil refroidir avant de le nettoyer.
- Pour nettoyer la surface extérieure de l'appareil, utilisez un chiffon humide et un produit nettoyant doux.
- Ne nettoyez jamais les surfaces intérieures et extérieures de l'appareil à l'aide de produits à récurer, de produits abrasifs ou d'alcool.
- Ne plongez jamais l'appareil dans l'eau.
- Le crochet pétrisseur, le fouet et la palette sont lavables au lave-vaisselle. Vous pouvez également laver ces accessoires à l'eau chaude additionnée d'un produit nettoyant doux.
- Le bol est lavable au lave-vaisselle. Vous pouvez également le laver à l'eau chaude additionnée d'un produit nettoyant doux. N'utilisez pas de produits à récurer ou de produits abrasifs.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES :

L'appareil comprend :

- 1 robot
- 1 palette
- 1 fouet
- 1 crochet pétrisseur
- 1 bol
- 230 V 50 HZ 600 watts
- Contrôlé GS+ ROHS LFBG

RECOMMANDATIONS ECOLOGIQUES :

Renseignez-vous sur les points de collecte auprès de votre municipalité.

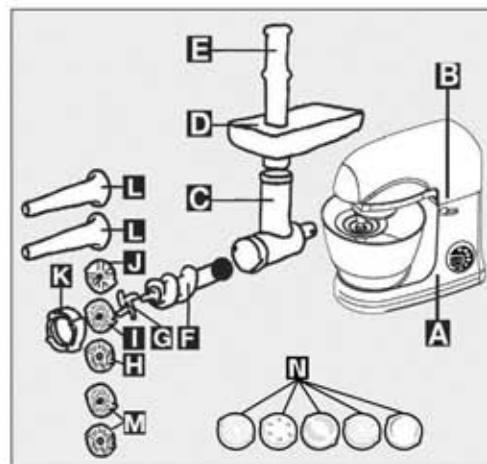
Elimination des appareils usagés :

En fin de vie du produit, ne jetez pas ce dernier avec les déchets ménagers normaux, mais déposez-le auprès d'un point de collecte spécialisé dans le recyclage des appareils électriques et électroniques. Le symbole figurant sur le produit, le mode d'emploi ou l'emballage rappellent ce devoir.

Comme l'indique leur marquage, les matériaux sont recyclables. En permettant le recyclage de l'appareil, le recyclage des matériaux ou toute autre forme de recyclage des appareils usagés, vous apportez une contribution essentielle à la protection de notre environnement.

MODE D'EMPLOI**DESCRIPTION DES PIÈCES DU HACHOIR A VIANDE**

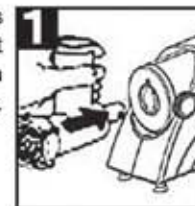
- A Robot
- B Vis de verrouillage
- C Mécanisme broyeur
- D Plateau de chargement
- E Poussoir
- F Vis d'alimentation
- G Couteau 4 lames
- H Disque (hachage gros)
- I Disque (hachage moyen)
- J Disque (hachage fin)
- K Bague de fixation
- L 2 adaptateurs à saucisses
- M Accessoires pour gâteaux secs
- N 5 poussoir à pâte

**MISE EN SERVICE :**

Veillez noter que le hachoir à viande est fourni assemblé avec l'appareil (vis d'alimentation intégrée, couteau et bague de fixation). Pour des raisons d'hygiène, nous vous conseillons de laver tous les accessoires avant toute utilisation. Retirez le couvercle avant ainsi que le

bouton en plastique noir latéral. Pour mettre les pièces en place, veuillez respecter les consignes suivantes :

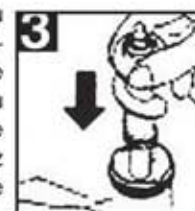
1. Insérez le hachoir dans le dispositif avant et fixez-le en tournant la vis de verrouillage (fig. 1 et 2).



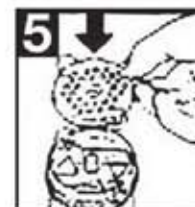
2. Placez la vis d'alimentation dans le tube broyeur du hachoir en insérant d'abord l'extrémité longue de l'arbre.



3. Positionnez le couteau sur la vis d'alimentation de manière à ce que la partie plate du couteau soit tournée vers l'extérieur. Mettez le couteau en place avec prudence (fig. 4).



4. Placez le disque souhaité, face plate sur le couteau. Veillez à ce que les entailles du disque aillent bien dans les rainures du tube broyeur (fig. 5).



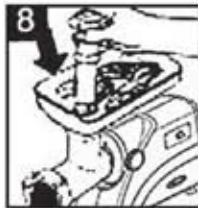
5. Fixez ensuite la bague N sur le tube broyeur du hachoir (fig. 6)



6. Placez le plateau de chargement D sur le tuyau d'alimentation du hachoir (fig. 7).



7. Utilisez le poussoir pour insérer doucement les morceaux à broyer l'un après l'autre dans le tube. Ne forcez pas pour enfoncer les aliments dans le tube d'alimentation.



NOTE :

Si le moteur ralentit ou s'arrête, cela peut être dû à la présence d'aliments coincés dans le tube. Dans ce cas, mettez l'appareil immédiatement en position « Stop » et débranchez-le. Retirez le hachoir et voyez si des aliments entravent le mécanisme de broyage. Retirez le cas échéant les résidus et nettoyez les accessoires du hachoir avant de remettre le mécanisme de broyage en marche. Soyez prudent lorsque vous nettoyez le couteau à lames.

CONSEILS : couteaux et disques pour les pâtes :

Voici quelques exemples d'utilisation des différents disques. Pour faire des pâtes, choisissez le couteau ou le disque correspondant le mieux à votre goût ou à vos recettes.

DISQUE DE HACHAGE GROS : pour la viande hachée en chili ou pour les plats de légumes.

DISQUE DE HACHAGE MOYEN : pour la viande hachée en soupe ou en sauce.

DISQUE DE HACHAGE FIN : pour les fromages frais, les pâtes, la nourriture pour bébés, les hamburgers.

APRES UTILISATION :

Le broyage de pain rassis peut permettre d'éliminer les restes d'aliments qui se trouvent dans le mécanisme de broyage.

CONSEILS UTILES

UTILISATION :

- Placez l'appareil assemblé sur un plan de travail dur, de manière à ce que les aérations situées sous l'appareil et au dos ne soient pas entravées.
- Assurez-vous que l'appareil se trouve bien en position « Stop ». Branchez l'appareil.
- Placez un plat large ou bien une assiette sous le tube broyeur afin de recueillir les aliments.
- Mettez l'appareil en marche. Le mécanisme de broyage doit TOUJOURS être en marche avant l'introduction des aliments.

- Coupez les aliments en tranches ou en dés un peu plus petits que l'orifice du tube d'alimentation.

- Assurez-vous que les aliments ne contiennent pas d'os, de tendons durs, de coquilles de noix, etc., avant de les broyer.

- La viande ou le poisson crus doivent être bien frais (mais pas congelés) au moment du broyage afin de diminuer les pertes de jus.

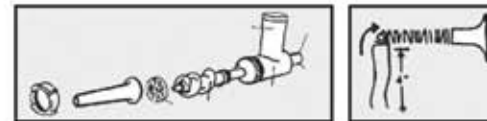
- Lors d'une opération de broyage prolongée, le gras de la viande risque de s'accumuler à l'intérieur du tube broyeur, ce qui diminue la performance du broyage et sollicite

- Fortement le moteur. Dans ce cas, mettez le mécanisme de broyage hors circuit, nettoyez les pièces à l'eau chaude et remettez-les en place. Si possible, broyez du pain et de la viande en alternance. Ceci contribuera à nettoyer la vis d'alimentation.

UTILISATION DE L'ADAPTATEUR A SAUCISSES :

- Il vous faut des boyaux (naturels ou artificiels) que vous pourrez vous procurer chez votre boucher. Si vous avez acheté des boyaux secs, faites-les tremper quelques instants dans 2 tasses d'eau et 1 cuiller à soupe de vinaigre.

- Avant de faire les saucisses, hachez et assaisonnez la viande.



POSITIONNEMENT DE L'ADAPTATEUR A SAUCISSES :

1. Retirez la bague de fixation et le couteau à lames.
2. Placez le disque de hachage gros sur la vis d'alimentation. Il vous servira de support pour positionner l'extrémité de la vis.
3. Passez l'adaptateur à saucisses dans la bague de fixation. Fixez la bague sur le tube broyeur du hachoir.

REPLISSAGE DES BOYAUX :

1. Coupez le boyau à 60 ou 90 cm de long. Piquez-le avec une aiguille afin de permettre à l'air de s'échapper pendant le remplissage.
2. Enfilez le boyau sur l'adaptateur et plissez-le, sauf sur les 10 derniers centimètres.
3. Remplissez le boyau sans trop tasser, étant donné que la viande prend encore un peu de volume pendant la cuisson.
4. Quand vous commencez à remplir le boyau, fermez-en l'extrémité avec du fil de cuisine.
5. Tournez le boyau selon la taille souhaitée pour chaque saucisse en chaîne et formez les saucisses au fur et à mesure du remplissage.

CONSEILS POUR UNE UTILISATION OPTIMALE :

- Lorsque vous terminez le remplissage, utilisez un peu de matière grasse pour éviter que des résidus de viande restent dans l'adaptateur à saucisses.
- Le jambon de porc représente un bon choix en raison de son rapport idéal entre viande grasse et viande maigre.
- Le sel peut nuire au goût des saucisses qui sont conservées de manière prolongée dans le congélateur. Lorsque vous salez les saucisses, consommez-les rapidement. En revanche, les saucisses non salées peuvent être conservées pendant 6 mois au congélateur.
- Piquez le boyau à l'aide d'une aiguille afin de permettre à l'air de s'échapper.
- Les saucisses à base de viande de porc fraîche (ni cuite ni fumée) doivent être

conservées au frais dans un récipient hermétique pendant 2 jours maximum. Avant d'être servies, les saucisses doivent toujours être cuites. Pour congeler les saucisses, veuillez les emballer dans un sac de congélation hermétique. Consommez les saucisses dans les deux à trois mois suivants.

NETTOYAGE :

Pour des raisons d'hygiène, nous vous recommandons avant l'utilisation de nettoyer tous les accessoires à l'eau chaude et avec un produit nettoyant doux. A cet effet, veuillez retirer tous les accessoires de l'appareil. Nettoyez tous les accessoires à l'eau chaude et avec un produit nettoyant doux, puis essuyez chaque pièce. Veuillez ne pas utiliser de produits à récurer ou abrasifs. Les accessoires ne doivent pas être lavés au lave-vaisselle. Soyez prudent lorsque vous nettoyez le couteau à lames.

CONSEILS POUR LA CONFECTION DE PETITS GATEAUX :

1. Dévissez la bague de fixation du hachoir à viande. Retirez le disque si celui-ci est livré assemblé, ainsi que le couteau à lames.
2. Placez le disque noir aux extrémités longues sur la vis d'alimentation et fixez le support métallique de l'emporte-pièce sur le disque. Revissez la bague sur le hachoir.
3. Insérez l'emporte-pièce sur le dispositif prévu.

CONSEILS POUR LA REALISATION DE PATES :

1. Dévissez la bague de fixation du hachoir à viande. Retirez le disque si celui-ci est livré assemblé, ainsi que le couteau à lames.

2. Placez le disque à pâtes requis sur la vis d'alimentation, puis revissez la bague sur le hachoir.

PETITES IDEES DE RECETTES :

ROTI DE VIANDE HACHEE :

- 1 tasse de lait
- 2 à 3 tranches de pain rassis
- 1 tasse d'oignons finement hachés
- 2 cuillères à soupe de persil haché
- 1 cuillère à café de sel
- 1 cuillère à café de sauge moulue
- 680 g de rôti de bœuf dans le filet, désossé
- 1 tasse de ketchup
- 2 cuillères à soupe de sucre roux
- 1 cuillère à café de moutarde sèche

Préchauffer le four à 175 °C. Hacher le pain puis la viande de bœuf (en utilisant le disque moyen). Mélanger les œufs et le lait. Ajouter le pain, les oignons, le persil, le sel, la sauge et 1 cuillère à café de poivre. Ajouter ensuite la viande de bœuf et bien mélanger. Verser le mélange dans un moule à cake (20 cm x 10 cm x 60 cm). Faire cuire au four pendant 1 heure. Enlever le surplus de graisse. Mélanger le ketchup, le sucre roux et la moutarde et répartir le mélange sur la viande. Poursuivre la cuisson au four pendant 10 à 15 minutes.

SAUCISSES METHODE TRADITIONNELLE :

- 2 à 4 cuillères à soupe de sel
- 1 à 2 cuillères à soupe de poivre moulu
- 1 à 2 cuillères à soupe de sauge
- 2 à 3 cuillères à café de thym
- Boyaux (pour 4,5 kg de chair à saucisses)
- 1 cuillère à café de poivre de Cayenne concassé
- 1 cuillère à café de poivre de Cayenne finement broyé
- 4,5 kg de viande de porc fraîche (coupée en dés, 20 à 25 % de graisse)

Couper la viande de porc en petits morceaux allant dans le tube d'alimentation et mélanger hen. Ergibt 4,5 kg. la viande avec

les épices. Hacher la viande avec les disques de votre choix, selon si vous souhaitez obtenir une chair à saucisses plus ou moins fine. Retirer le disque, mettre l'adaptateur à saucisses en place et remplir le boyau de chair. Former des saucisses de longueur souhaitée. Cette recette donne 4,5 kg de saucisses.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES :

L'article comprend :

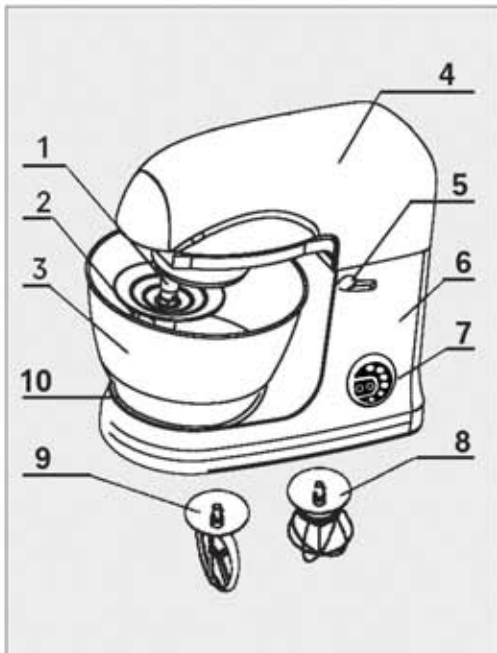
- 1 hachoir à viande avec ses accessoires
- 5 poussoirs à pâte

GEBRUIKSAANWIJZING

Wij feliciteren u met de aankoop van uw keukenprof-compact. Besteed voor het gebruik van het artikel de nodige aandacht aan onze gebruiksaanwijzing. Lees deze gebruiksaanwijzing voor de ingebruikname zorgvuldig door en let op onze waarschuwingen en veiligheidsvoorschriften.

BESCHRIJVING VAN DE VOORNAAMSTE DELEN VAN HET APPARAAT:

1. Houder voor roergereedschappen
2. Kneedhaak
3. Mengkom
4. Bovenste kap behuizing
5. Hefgreep
6. Motorbehuizing
7. Bedieningsschakelaar trap 1-6 Stop/puls
8. Garde
9. Vlakke garde
10. Voorziening voor mengkom



BELANGRIJKE VEILIGHEIDSSINSTRUC-TIES EN WAARSCHUWINGEN:

- Gebruik dit apparaat niet in de nabijheid van water om elektrische schokken te vermijden. De stroomkabel mag niet in water of een andere vloeistof worden gedompeld.
- Het netsnoer niet knikken of inklemmen. Laat het netsnoer niet over een rand van een tafel of een werkoppervlak hangen, om het gevaar voor struikelen te vermijden.
- Niet in de openlucht gebruiken. Alleen geschikt voor huishoudelijk gebruik.
- Dit apparaat mag nooit in de buurt van een open vlam, gemakkelijk ontvlambare materialen (gordijnen, textiel, etc), een verwarmingselement, een oven of een andere warmtebron worden opgesteld.
- Zet het apparaat voor de ingebruikname op een horizontaal en glad oppervlak.
- Zet dit apparaat zo dicht mogelijk bij de stroombron, zodat u de stekker er snel en gemakkelijk uit kunt trekken.
- Het apparaat moet worden bediend met de op het kenplaatje aangegeven stroomsoort. Als u niet zeker weet welke soort stroomvoorziening beschikbaar is, vraagt u dat aan de leverancier of het plaatselijke elektriciteitsbedrijf.
- Dit apparaat is uitgerust met een gepoolde wisselstroomstekker. Dit is een veiligheidskenmerk. Als de stekker niet helemaal in het stopcontact kan worden gestoken, probeert u de stekker er omgekeerd in te steken.
- Probeer niet het apparaat zelf te repareren

omdat u door het openen en de verwijdering van de delen van de behuizing wordt blootgesteld aan gevaarlijke stroomvoerende delen of andere gevaren.

- Laat reparaties alleen door een erkende vakwerkplaats uitvoeren.
- Geen speelgoed! Uit de buurt van kinderen houden en buiten het bereik van kinderen gebruiken en bewaren.
- Nauwlettend toezicht is noodzakelijk, als het apparaat door of in de buurt van kinderen gebruikt wordt.
- Gebruik het apparaat alleen voor het beoogde doel.
- Niet leeg en zonder toezicht in bedrijf nemen.
- Tijdens de ingebruikname de bewegende delen niet met uw vingers aanraken.
- Denk eraan dat de gebruiksaanwijzing moet worden bijgevoegd, als het apparaat wordt doorgegeven aan derden.
- Voor schades door onjuist gebruik of niet naleving van onze gebruiksaanwijzing / veiligheidsvoorschriften wordt geen aansprakelijkheid aanvaard.

INGEBRUIKNAME:

1. Meng de levensmiddelen eerst grondig volgens de opgaven van het recept en open de bovenste kap van de behuizing (4) met de hefgreep(5). AFB. 1



2. Monteer de kneedhaak (2) of garde (8) of vlakke garde (9) op de houder (1) en draai het betreffende roergereedschap in de richting van de wijzers van de klok vast tot het vastklikt. AFB. 3



3. Zet de mengkom (met inhoud) op het apparaat (10). AFB. 2



4. Draai de hefgreep in de richting van de pijl en druk de kap van de behuizing (4) met een hand omlaag. AFB. 4

5. Steek het netsnoer in het stopcontact en schakel op »Pulse« voor kort gebruik of zet de bedieningsschakelaar op de gewenste stand 1-6 voor een langer gebruik.



6. Zet de bedieningsschakelaar op »Stop«, in de gewenste stand.
7. Zet de bedieningsschakelaar op »Stop« als u klaar bent met roeren en trek de stekker uit het stopcontact.

8. Hef de bovenste kap van de behuizing (4) omhoog, door de hefgreep (5) in de richting van de wijzers van de klok te draaien.

9. U kunt nu de mengkom van het apparaat (10) verwijderen.

INGEBRUIKNAME:**Deeg roeren of kneden:**

- Meel en water in de verhouding van ca. 500 g meel : 300 ml water.
- Van trap 1 tot trap 3 steeds per trap 2 minuten roeren.
- Let er bij het vullen van de mengkom op, dat de maximale vulhoeveelheid niet overschreden wordt.
- Geschikt is de kneedhaak of vlakke garde.

Eiwit of room kloppen:


- Trap 4 tot trap 6 ca. 5 minuten inschakelen en afhankelijk van de grootte van de eieren, de massa ononderbroken tot geklopt eiwit slaan.
- Maximale vulhoeveelheid 16 eieren.
- Of 250 ml verse room van trap 4 tot 6 ca. 5 minuten kloppen.
- Let er bij het vullen van de mengkom met verse melk, room of andere ingrediënten op, dat de maximale vulhoeveelheid niet overschreden wordt.
- Geschikt is de garde.

Shakes, cocktails of andere vloeistoffen mixen:

- De ingrediënten al naargelang het geraadpleegde recept vanaf trap 1 tot 6 mixen.
- De maximale vulhoeveelheid van de mengkom niet overschrijden.
- Geschikt zijn de vlakke of de gewone garde.

REINIGING:

Om hygiënische redenen adviseren we u de meegeleverde hulpstukken vóór het eerste gebruik grondig met warm water en een mild reinigingsmiddel te reinigen.

 **Reinig de RVS accessoires niet in de vaatmachine. Was ze met de hand en gebruik een vloeibaar wasmiddel (maximale verhouding 1:500, dwz 1 dosis wasmiddel voor 500 dosissen water) om beschadiging van de accessoires te vermijden.**

- Let er voor het reinigen op, dat de bedieningsschakelaar op de stand »Stop« staat en de stekker is uitgetrokken.
- Laat het apparaat na gebruik eerst afkoelen voordat u het begint te reinigen.
- Gebruik voor het reinigen van de buitenoppervlakken van het apparaat een vochtige doek en een mild reinigingsmiddel.
- Gebruik geen krassende, schurende reinigingsmiddelen of alcohol bij het reinigen van de binnen- en buitenoppervlakken.
- Dompel het apparaat voor de reiniging nooit in water.
- De kneedhaken, gardes en vlakke gardes zijn geschikt voor de afwasmachine. U kunt het hulpstuk ook in warm water met een mild reinigingsmiddel reinigen.
- De mengkom is geschikt voor de afwasmachine, of reinig de kom met warm water en een mild reinigingsmiddel. Geen krassende of schurende reinigingsmiddelen gebruiken.

TECHNISCHE GEGEVENS:

De set bevat:

- 1 hoofdapparaat
- 1 vlakke garde
- 1 garde
- 1 kneedhaak
- 1 mengkom
- 230 V 50 HZ 600 watt
- Voor GS+ ROHS LFBG getest

INSTRUCTIES VOOR DE BESCHERMING VAN HET MILIEU:

Informeer bij het gemeentebestuur naar de betreffende afvalverwijderingscentra.

Afvoer oude apparaten

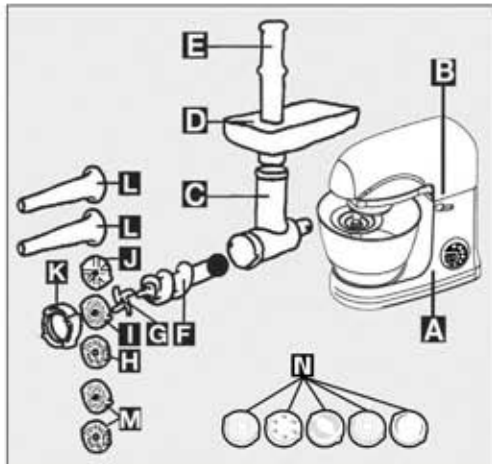
Gooi dit product als het niet meer bruikbaar is niet bij het normale huishoudelijke afval, maar lever het in bij een inzamelpunt voor recycling van elektrische en elektronische apparaten. Het symbool op het product, de gebruiksaanwijzing of de verpakking verwijst hiernaar.

De materialen zijn volgens hun aanduiding geschikt voor hergebruik. Door hergebruik, gebruik van de materialen of andere vormen van gebruik van oude apparatuur levert u een belangrijke bijdrage aan de bescherming van ons milieu.

GEBRUIKSAANWIJZING

BESCHREIBUNG FLEISCHWOLF-GERÄTETEILE

- A Hoofdapparaat
- B Vergrendelingsschroef
- C Gehaktmolenmaalwerk
- D Toevoerschaal
- E Stopper
- F Toevoerschroef
- G Snijmes
- H Inzetschijf (grof)
- I Inzetschijf (middel)
- J Inzetschijf (fijn)
- K Schroefring
- L Worstvuller, 2 x
- M Hulpstuk voor sprits

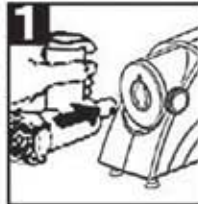


INGEBRUIKNAME:

Controleer of de gehaktmolen gemonteerd bij de levering is inbegrepen (met ingebouwde toevoerschroef, snijmes en schroefring). Voor gebruik adviseren we u om hygiënische rede

nen alle hulpstukken te reinigen. Verwijder de voorste afdekking evenals de zwarte kunststofknop aan de zijkant. Let bij het inzetten van de delen op de volgende punten:

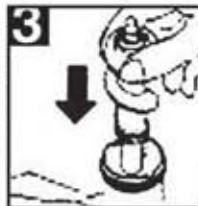
1. Steek de gehaktmolen in de voorste voorziening en draai de gehaktmolen met behulp van de vergrendelingsschroef vast. (afb. 1 en afb. 2).



2. Zet de toevoerschroef in de maalwerkbuis van de gehaktmolen met het lange einde van de as eerst.



3. Plaats het snijmes op de toevoerschroef, zodat de vlakke kant van het snijmes naar buiten wijst. Voorzichtig als u het snijmes inzet (afb. 4)



4. Leg de gewenste inzet-schijf met de vlakke kant op het snijmes. Let erop, dat de insnijdingen van de inzet-schijf in de gleuven van de maalwerkbuis passen. (afb. 5)



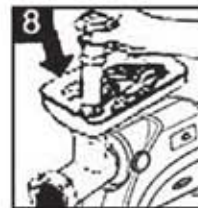
5. Bevestig vervolgens de schroefring N stevig op de maalwerkbuis van de gehaktmolen (afb. 6).



6. Steek de toevoerschaal D op de toevoerbuis van de gehaktmolen (afb. 7).



7. Gebruik de stopper om de levensmiddelen zacht, het ene stuk na het andere, in de toevoerbuis te schuiven. Druk de levensmiddelen niet met geweld in de toevoerbuis.



GEBRUIK:

- Zet het gemonteerde apparaat op een stabiel werkoppervlak, zodat de ventilatieopeningen in de bodem en aan de achterkant niet geblokkeerd worden.
- Controleer of het apparaat op de stand »Stop« is gezet. Steek de stekker in het stopcontact.
- Zet een brede, vlakke schaal of een bord onder de maalwerkbuis, om de levensmiddelen op te vangen.
- Schakel het apparaat AAN. Het maalwerk moet ALTIJD zijn ingeschakeld, voordat de levensmiddelen worden toegevoegd.

TIP:

Als de motor langzamer gaat draaien of stopt, kan dit veroorzaakt worden door vastgeklemde levensmiddelen. Zet het maalwerk meteen op de stand. »Stop« en trek de stekker uit het stopcontact. Verwijder het gehaktmolenopzetstuk en controleer of levensmiddelen het maalwerk blokkeren. Verwijder eventuele levensmiddelresten en reinig de accessoires van de gehaktmolen voordat u het maalwerk opnieuw start. Voorzichtig bij de reiniging van het snijmes.

TIPS: Voor de snijmes en inzet-schijven voor pasta:

Hier vindt u enige adviezen voor het gebruik van de afzonderlijke snijmesen. Kies de gewenste snijmes of inzet-schijven voor pasta, die het best beantwoorden aan uw smaak of bij uw recepten passen.

GROVE SNIJMES: voor klein gemalen vlees in chiligerichten of groente.

MIDDELSTE SNIJMES: voor klein gemalen vlees in soepen of gekruide sauzen

FIJNE SNIJMES: voor broodbeleg, pasteien, babyvoedsel en hamburgers. U kunt ook uit de 5 verschillende inzet-schijven kiezen voor de bereiding van uw pastagerichten.

NA HET GEBRUIK:

- Door oudbakken stukken brood te vermalen, kunnen levensmiddelresten worden verwijderd, die na het gebruik nog in het maalwerk zijn blijven zitten.

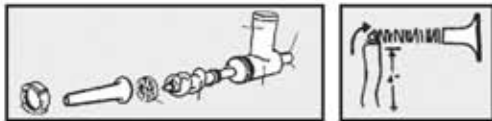
NUTTIGE TIPS

- Snijd de levensmiddelen in repen of blokjes, die iets kleiner zijn dan de opening van de toevoerbuis.
- Controleer of de levensmiddelen vrij zijn van botten, harde pezen, notendoppen e.d., voordat u ze begint klein te malen.

- Rauw vlees of vis moet voor het klein malen, goed gekoeld zijn (niet bevroren) om het verlies van sap te verminderen.
- Vers gemalen vlees moet binnen 24 uur worden ingevroren of gekookt.
- Tijdens een langere maalprocedure kan vet van het vlees zich in het inwendige van de maalwerkbuis ophopen, waardoor het maalvermogen vermindert en de motor sterk wordt belast. In dit geval moet u het maalwerk uitschakelen, de delen in heet water reinigen en weer inbouwen. Maal als dat mogelijk is afwisselend brood en vlees. Dit helpt om de toevoerschroef schoon te houden.

GEbruik VAN DE WORSTVULLER

- U hebt daarvoor worstdarmen (ofwel natuurlijke darmen of kunstmatige darmen) nodig, die u bij uw plaatselijke slagerij kunt kopen. Als u de worstdarmen droog gekocht hebt, moet u de darmen kort inweken in een mengsel van 2 kopjes water en 1 eetlepel azijn.
- Het vlees moet klein gemaakt en gekruid worden, voordat u het tot worsten verwerkt.



AANSLUITING VOOR DE WORSTVULLER

1. Verwijder de schroefring en het snijmes.
2. Zet de grove inzetschijf op de toevoerschroef. Deze dient als steun, om het einde van de toevoerschroef te plaatsen.
3. Schuif de worstvuller door de schroefring. Bevestig de schroefring stevig aan de maalwerkbuis van de vleesmolen.

VULLEN VAN DE WORSTDARMEN

1. Snijd de worstdarm in lengten van 60 of 90 cm. Steek er met een naald in, om de lucht tijdens het vullen te laten ontwijken.
2. Trek de worstdarm over het worstvuller-opzetstuk en pak deze bij elkaar, behalve de laatste 10 cm.
3. Vul de worstdarm losjes, omdat het vlees tijdens het koken nog wat uitzet.
4. Terwijl u met het vullen van de worstdarm begint, bindt u het einde met een touwtje stevig dicht.
5. Draai de darm in de voor de afzonderlijke worsten in de keten gewenste grootte en vorm de worsten terwijl ze met vlees gevuld worden.

TIPS VOOR HET OPTIMALE GEbruik

- Als u de vulprocedure beëindigt, gebruikt u wat vet, om te voorkomen, dat er vlees in de worstvuller blijft zitten.
- De achterbout van het varken is een goede keuze vanwege de ideale verhouding van vet en mager vlees.
- Zout kan de smaak beïnvloeden van worsten, die langere tijd in de diepvrieskist worden bewaard. Plan het zo dat u wanneer u zout toevoegt, de worsten binnen korte tijd zult consumeren. Zonder zout kunnen ze wel tot 6 maanden in de diepvriezer worden bewaard.
- Steek met een naald in de worstdarm, om de lucht bij het vullen te laten ontwijken.
- Worsten van vers varkensvlees (niet voorgedroogd of gerookt) mogen gekoeld in een luchtdichte verpakking maximaal 2 dagen worden bewaard. Ze moeten voor het serveren altijd helemaal gekookt worden. Om de worsten in te vriezen pakt u

ze in luchtdichte diepvrieszakken. Consumeer de worsten binnen twee tot drie maanden.

REINIGING:

Om hygiënische redenen adviseren we om vóór het gebruik alle accessoires met warm water en een mild reinigingsmiddel te reinigen. Voor de reiniging verwijdert u alle accessoires van het hoofdapparaat. Reinig alle hulpstukken met warm water en een mild reinigingsmiddel en droog de afzonderlijke delen af. Gebruik geen krassende of schurende reinigingsmiddelen. De accessoires mogen niet in de afwasmachine worden gereinigd. Voorzichtig bij het reinigen van de snijmesses.

TIP VOOR HET GEbruik BIJ HET MAKEN VAN SPRITS:

1. Draai de schroefring van de gehaktmolen af. Verwijder de inzetschijf, als deze bij de levering is gemonteerd, evenals het snijmes.
2. Zet de zwarte onderlegschiif met de lange uiteinden op de toevoerschroef en bevestig de metalen houder van de koekjesmodelvorm op de onderlegschiif. Draai de schroefring vervolgens stevig op de gehaktmolen.
3. Schuif nu de koekjesmodelvorm in de daarvoor aangebrachte voorziening.

TIP VOOR HET GEbruik BIJ HET MAKEN VAN PASTA:

1. Draai de schroefring van de gehaktmolen af. Verwijder de inzetschijf, als deze bij de levering is gemonteerd, evenals het snijmes.
2. Zet de gewenste inzetschijf voor pasta op de toevoerschroef. Daarna draait u de schroefring op de gehaktmolen vast.

KLEINE RECEPTENTIPS:

GEBRADEN GEHAKT

- 2 eieren, geklopt
- 1 kopje melk
- 2 – 3 sneden oudbakken brood
- 1 kopje fijngehakte uien
- 2 eetlepels gesneden peterselie
- 1 theelepel zout
- 1 theelepel gemalen salie
- 680 g rundvlees van de hals, of botten
- 1 kopje ketchup
- 2 eetlepels bruine suiker
- 1 theelepel droge mosterd

Verwarm de bakoven voor op 175 °C. Maal het brood en vervolgens het rundvlees klein (gebruik hiervoor de middelste snijschijf). Meng de eieren en melk. Roer er de broodkruimels, uien, peterselie, het zout, de salie en 1 theelepel peper door. Doe er het rundvlees bij; goed doorroeren. Vul het mengsel in een rechthoekige bakvorm (20 cm x 10 cm x 60 cm). 1 uur in de oven braden. Schep het overtollige vet eraf. Vermeng ketchup, bruine suiker en mosterd; verdeel dit over het vlees. Nog 10–15 minuten in de oven laten garen.

WORSTEN OP TRADITIONELE WIJZE

- 2 – 4 eetlepels zout
- 1 – 2 eetlepels vers gemalen peper
- 1 – 2 eetlepels salie
- 2 – 3 theelepels tijm
- Worstdarmen (voldoende voor 4,5 kg worst-massa)
- 1 theelepel stuk gestoten cayennepeper
- 1 theelepel fijngemalen cayennepeper
- 4,5 kg vers varkensvlees (in blokjes, met 20 – 25 % vetgehalte)

Snijd het varkensvlees klein, zodat het in de toevoerbuis past, en meng het met de kruiden. Maal het klein met de snijschijven van uw keuze – al naar gelang u liever fijne of grove worsten wilt hebben. Verwijder de snijschijf, sluit de worstvuller aan en vul het fijn gemalen mengsel in de worstdarm. Draai het in worstjes van de gewenste lengte. Goed voor 4,5 kg.

TECHNISCHE GEGEVENS:

De set bevat:

1 vleesmolenopzetstuk met toebehoren

5 plastic schijven voor pasta