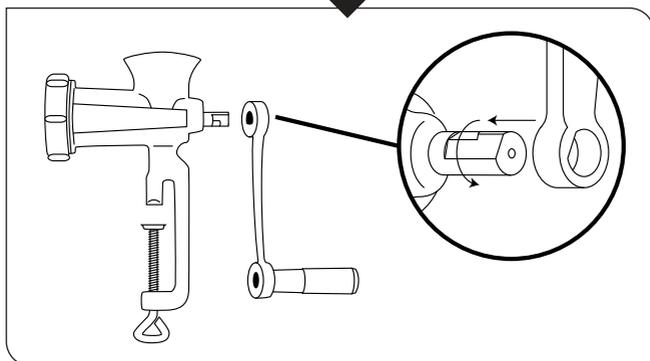
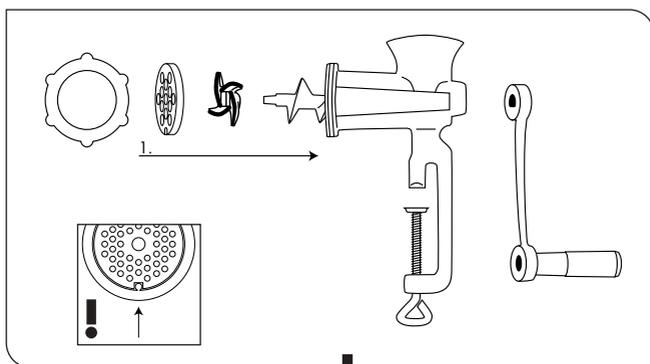
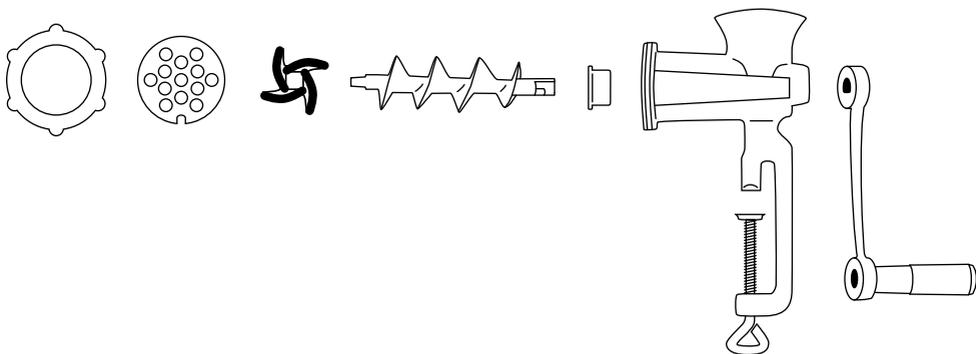
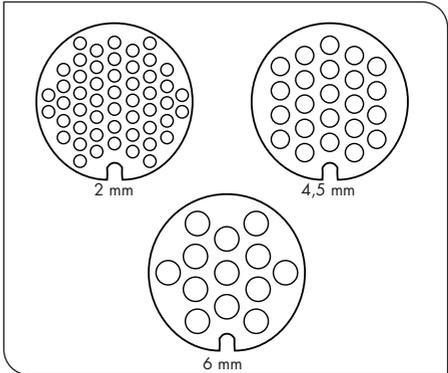
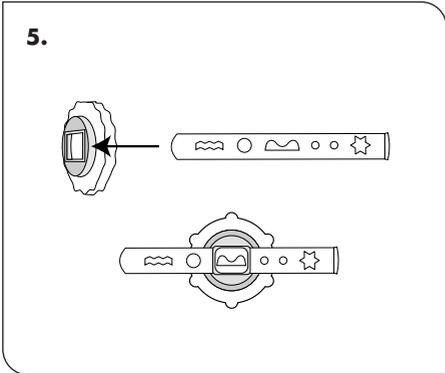
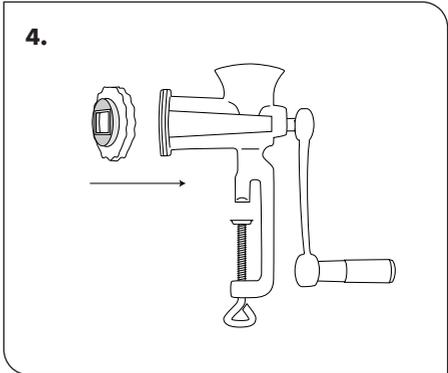
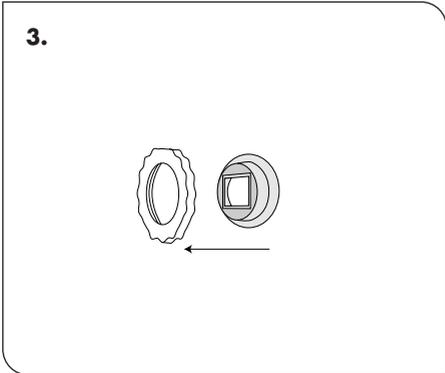
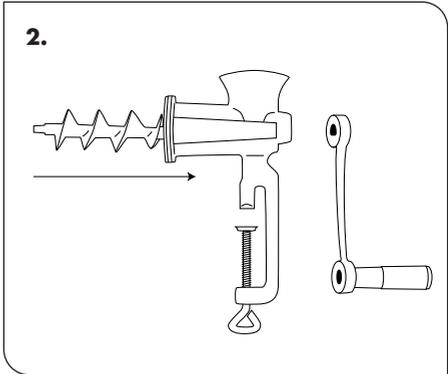
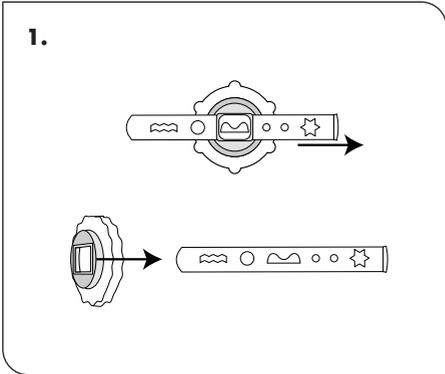




FLEISCHWOLF

DIE BETRIEBSANLEITUNG BITTE AUFBEWAHREN!





Herzlichen Glückwunsch zum Kauf dieses hochwertigen Fleischwolfs aus rostfreiem Edelstahl. Mit den mitgelieferten Lochscheiben können Sie Fleisch, gekochtes Gemüse sowie ähnliche Lebensmittel zerkleinern, bzw. mahlen und vermengen. Zum Lieferumfang gehört ebenfalls ein Spritzgebäckvorsatz mit vier unterschiedlichen Formen.

Vor dem ersten Gebrauch

1. Bitte reinigen Sie alle Teile vor dem ersten Gebrauch gründlich.
2. Trocknen Sie alle Teile anschließend gründlich ab.

Zusammenbau

- Die Förderschnecke vorne ins Gehäuse stecken.
- Das Messer mit der Schneide nach außen aufsetzen; bitte achten Sie darauf, dass das Messer richtig sitzt!

Achtung: das Messer ist sehr scharf – Verletzungsgefahr!

- Nun die gewünschte Lochscheibe einsetzen. Bitte achten Sie darauf, dass die Aussparung in das Gegenstück im Fleischwolf passt!
- Schrauben Sie jetzt den Befestigungsring mit einigen Drehungen im Uhrzeigersinn fest. Für eine einwandfreie Funktion sollte der Befestigungsring nur soweit angezogen werden, dass sich die Förderschnecke noch leicht drehen lässt und das Messer nicht schleift.
- Anschließend die Kurbel aufstecken und arretieren.

Einsetzen des Spritzgebäck-Vorsatzes

- Befestigungsring abschrauben.
- Lochscheibe und Messer entnehmen, da diese nicht benötigt werden.
- Schablone/Schieber vom Spritzgebäckvorsatz entfernen.
- Vorsatz mit Befestigungsring fixieren und diesen leicht anziehen.
- Setzen Sie jetzt die Schablone/den Schieber wieder in den Vorsatz und stellen Sie die gewünschte Form ein.

Gebrauch/Funktion

- Montieren Sie den Fleischwolf an einer geeigneten Arbeitsplatte oder einem Tisch. Für einen festen Halt vergewissern Sie sich, dass das Kunststoffplättchen am Fuß des Gehäuses aufgesteckt ist.
- Füllen Sie grob gewürfeltes Fleisch oder Gemüse in den Trichter.
- Falls dieses nicht nachrutscht, bzw. eingezogen wird, verwenden Sie einen Holzlöffel oder ähnliches, um leicht nachzudrücken.

Achtung: Niemals mit den Fingern nachdrücken, da sonst eine Verletzungsgefahr besteht!

- Zum Schluss können Sie, falls Ihr Rezept dies vorsieht, eine Zwiebel durchdrehen.
- Zur Vermeidung größerer Restmengen Fleisch oder Gemüse im Gerät empfiehlt es sich, zuletzt ein gewässertes Brötchen durchzudrehen!

Pflege

- Reinigen Sie den Fleischwolf umgehend nach der Benutzung, um das Eintrocknen der Lebensmittelreste zu vermeiden.
- Zum Auseinanderbauen gehen Sie in umgekehrter Reihenfolge vor wie unter dem Punkt „Zusammenbau“ beschrieben. Der Fleischwolf kann in der Spülmaschine gereinigt werden.
- Da die Lochscheiben und das Messer aus einem speziellen Messer Stahl gefertigt wurden und rosten können, reinigen Sie diese bitte nur von Hand und bewahren Sie sie leicht eingeölt und in einem fettgedichteten Papier eingewickelt auf.

REZEPTE:

Frikadellen, Bouletten oder Fleischpflanzerl

500g gemischtes Schweine- und Rindfleisch, 1 Ei (Größe L), 1 eingeweichtes, altbackenes Brötchen, 1 Zwiebel, Salz, Pfeffer, Paprika, Muskat

Montieren Sie das Messer und die gewünschte Lochscheibe am Fleischwolf (siehe „Zusammenbau“) und befestigen Sie den Fleischwolf an einer Arbeitsplatte. Wenn nötig schneiden Sie das Fleisch in nicht zu grobe Würfel und drehen es dann durch den Fleischwolf. Anschließend können Sie die Zwiebel ebenfalls durch den Fleischwolf drehen. Vermischen Sie alle Zutaten sorgfältig, würzen sie nach Geschmack und formen gleichmäßige Frikadellen. Von jeder Seite in einer Bratpfanne goldbraun braten.

Spritzgebäck

500g Mehl, 250g Zucker, 125g Butter, 125g Margarine, ½ Pck. Backpulver, 2Pck. Vanillezucker, 1 Ei, 1 Eigelb

Vorbereitungszeit: ca. 45 Minuten, Ruhezeit: ca. 1 Stunde, Backzeit: ca. 10-15 Minuten

Verkneten Sie alle Zutaten zu einem festen Teig und lassen Sie diesen etwa 1 Stunde in Folie eingewickelt im Kühlschrank ruhen.

Tipp: Wenn alle Zutaten bei der Zubereitung in etwa die gleiche Temperatur haben, lässt sich der Teig am einfachsten kneten.

Stecken Sie nun den Spritzgebäckvorsatz auf den Fleischwolf (siehe „Einsetzen des Spritzgebäck-Vorsatzes“) und befestigen Sie den Fleischwolf an einer Arbeitsplatte.

Drehen Sie den Teig portionsweise durch den Fleischwolf. Der Vorsatz gibt Ihnen die Möglichkeit vier verschiedene Arten der Kekse herzustellen. Legen Sie das Spritzgebäck auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech. Im vorgeheizten Backofen bei 180°C auf der zweiten Schiene von unten ca. 10-15 Minuten backen.

Nach Belieben kann das abgekühlte Spritzgebäck mit flüssiger Kuvertüre überzogen werden.

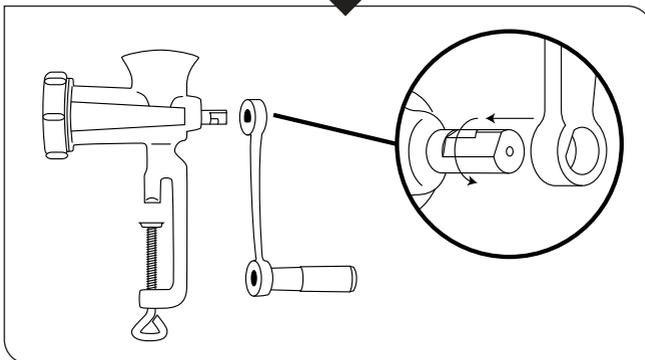
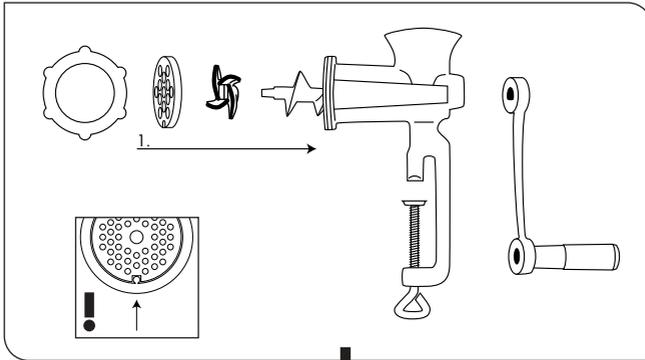
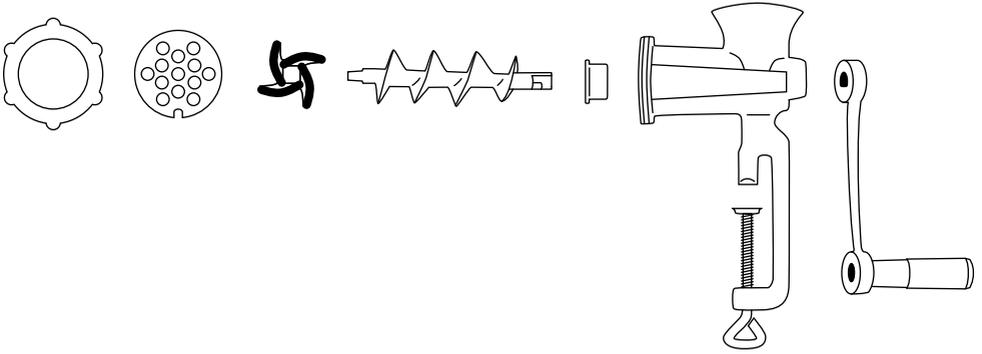
Wir übernehmen keine Haftung für Übersetzungsfehler. Verbindlich bleibt allein der deutsche Text.

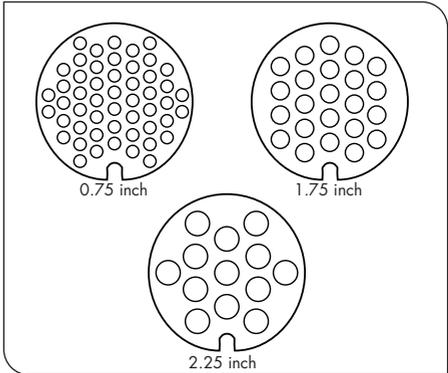
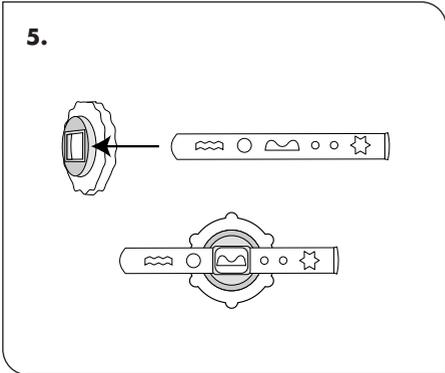
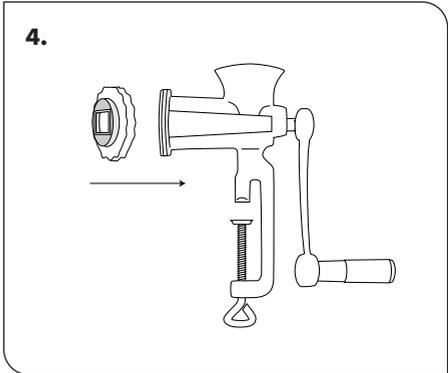
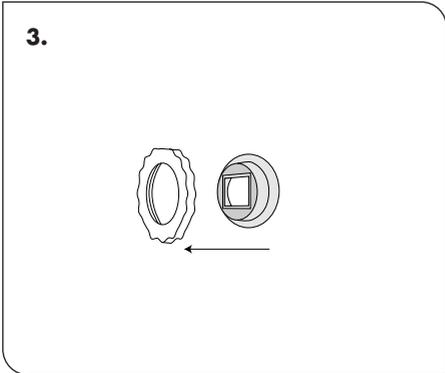
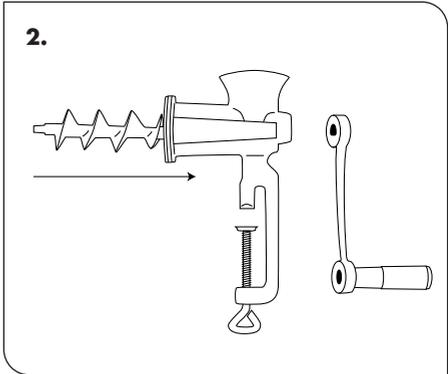
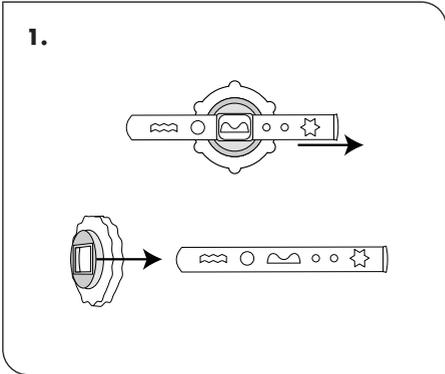




MEAT MINCER

PLEASE KEEP THIS USER'S GUIDE!





Congratulations on purchasing this high quality meat mincer made of stainless steel. With the included grinding plates you can grind or blend meat, cooked vegetables or similar foodstuff. A cookie attachment for four different cookie shapes is also included.

Before first use

1. Please clean well all parts of the meat mincer before the first use.
2. Afterwards please dry all parts thoroughly.

Assembly

- Place the conveyor screw in the housing's front.
- Attach the knife with the cutting edge facing outwards and pay attention that it is well fixed.

Caution: The knife is very sharp – risk of injury!

- Now you can attach the desired grinding plate. Please pay attention that the nozzle fits the counterpart in the meat mincer!
- Fix the fastening ring with several clockwise turns. To ensure a correct function the fastening ring should be fixed carefully so the conveyor screw can still be moved easily and the knife does not rub against the housing.
- Afterwards please attach and fix the crank.

Assembly of the cookie attachment

- Unscrew the fastening ring.
- Take out the grinding plate and the knife, they're not necessary for making cookies.
- Detach the mould from the cookie attachment.
- Fix the cookie attachment with the fastening ring and tighten slightly.
- Now re-attach the mould to the cookie attachment and adjust to your desired cookie shape.

Operation / function

- Set up the meat mincer onto a suitable work top. For a safe hold please ensure that the plastic plate is attached to the housing's foot.
- Fill coarsely diced meat or vegetables in the funnel.
- Should the meat not go / be pulled into the housing please use a wooden spoon or the like and push carefully.

Caution: Never use your fingers to push the meat into the housing – risk of injury!

- Should your recipe allow for it you can grind an onion afterwards.
- To prevent larger quantities of meat or vegetables to stay in the housing we recommend to grind a soaked bun when you're done with your recipe.

Maintenance

- Clean the meat mincer immediately carefully after every use to prevent remains of ground food from drying in the housing.
- For disassembly please take all steps from the assembly part of this user's guide in reverse order. You can clean the meat mincer in the dishwasher.
- As the grinding plates and the knife are made of a special knife steel there can be corrosion. Thus please only clean those parts by hand and keep them slightly oiled in a greaseproof paper.

RECIPES:

Meat balls

500g mixed pork and beef, 1 large egg, 1 soaked, stale bun, 1 onion, salt, pepper, bell pepper powder, nutmeg

Attach the knife and the desired grinding plate to the meat mincer (see „Assembly“) and fix the meat mincer onto a countertop. If necessary, cut the meat in not too large dices and pass it through the meat mincer. Afterwards you can pass the onion through as well. Blend all ingredients, season to your liking and form meat balls of equal size. Fry from each side in your fry pan.

Cookies

500g flour, 250g sugar, 125g butter, 125g margarine, ½ pkg. baking powder, 2 pkg. vanilla sugar, 1 egg, 1 egg yolk

Preparation time: approx. 45 minutes, resting time: approx. 1 hour, baking time: approx. 10-15 minutes
Mix all ingredients and knead until having a smooth dough. Let rest for about 1 hour in your refrigerator, wrapped in foil.

Advice: The dough can be kneaded the easiest way when all the ingredients have the same temperature. Attach the cookie attachment to the meat mincer (see „Assembly of the cookie attachment“) and fix the meat mincer onto a countertop.

Now pass the dough through the meat mincer portion by portion. The cookie attachment makes it possible to make four different shapes of cookies. Put the cookies onto a baking tray using baking paper. Bake them in the pre-heated oven at 180°C, low height, for approx. 10-15 minutes.

If desired, the cookies can be covered with liquid couverture after having cooled down.

Translation are made in good faith. We do not assume any liability for translation errors. Solely the German text is binding.



KÜCHENPROFI GmbH
Höhscheider Weg 29
42699 Solingen
www.kuechenprofi.de