

# KitchenAid®

**WORSTVULAPPARAAT**  
INSTRUCTIES EN RECEPTEN

**SAUSAGE STUFFER**  
INSTRUCTIONS AND RECIPES

**ACCESSOIRE POUR FARCIR LES SAUCISSES**  
MODE D'EMPLOI ET RECETTES

**WURSTFÜLLHORN**  
BEDIENUNGSANLEITUNG UND REZEPTE

**SET PER INSACCARE**  
ISTRUZIONI PER L'USO E RICETTE

**EMBUTIDOR DE SALCHICHAS**  
INSTRUCCIONES Y RECETAS

**KORVHORN**  
INSTRUKTIONER OCH RECEPT

**PØLSEHORN**  
BRUKSANVISNING OG OPPSKRIFTIR

**MAKKARAN-TÄYTTÖPUTKILO**  
KÄYTTÖOHJEET JA RESEPTIT

**PØLSEHORN**  
INSTRUKTIONER OG OPSKRIFTER

**FUNIL PARA SALSICHAS**  
INSTRUÇÕES E RECEITAS

**KRANSAKÖKU-OG PYLSUGERÐASTÚTAR**  
LEIÐBEININGAR OG UPPSKRIFTIR

**ΕΞΑΡΤΗΜΑ ΠΑΡΑΣΚΕΥΗΣ ΛΟΥΚΑΝΙΚΩΝ**  
ΟΔΗΓΙΕΣ ΚΑΙ ΣΥΝΤΑΓΕΣ



Modelo 5SSA  
Embutidor de salchichas  
Diseñado exclusivamente para su  
uso con todos los batidores de  
soporte KitchenAid®.

# Índice

---

Medidas de seguridad para el uso de accesorios del batidor .....	1
Medidas de seguridad importantes .....	1
Instalación del accesorio del batidor .....	2
Antes de instalar el accesorio del batidor .....	2
Picadora de alimentos* .....	2
Montaje de la picadora de alimentos .....	2
Uso de la picadora de alimentos .....	3
Limpieza de la picadora de alimentos .....	3
Embutidor de salchichas .....	4
Montaje del embutidor de salchichas .....	4
Uso del embutidor de salchichas .....	4
Elaboración de salchichas más pequeñas .....	5
Limpieza del embutidor de salchichas .....	5
Salchicha de desayuno suave .....	5
Garantía de los accesorios del batidor de soporte KitchenAid® (uso doméstico) .....	6
Planificación del servicio .....	6
Condiciones de la garantía .....	7
Atención al cliente .....	7

\* La picadora de alimentos se vende por separado.

# Medidas de seguridad para el uso de accesorios del batidor

## Su propia seguridad y la seguridad de los demás es muy importante.

En este manual y en el mismo aparato encontrará muchos mensajes de seguridad importantes. Lea y obedezca siempre todos los mensajes de seguridad.



Este es el símbolo de alerta de seguridad.

Este símbolo le avisa de los peligros potenciales que pueden derivar lesiones incluso mortales.

Todos los mensajes de seguridad irán acompañados del símbolo de alerta y las palabras "PELIGRO" o "ADVERTENCIA". Estas palabras significan lo siguiente:

 **PELIGRO**

Si no sigue las instrucciones **inmediatamente, puede resultar muerto o gravemente herido.**

 **ADVERTENCIA**

Si no sigue las instrucciones, puede resultar muerto o gravemente herido

Todos los mensajes de seguridad le indicarán cuáles son los peligros potenciales, cómo reducir el riesgo de lesiones y lo que puede ocurrir si no sigue las instrucciones.

## MEDIDAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES

Siempre que se utilicen aparatos eléctricos, deben tomarse una serie de precauciones de seguridad básicas, entre las que se incluyen las siguientes:

1. Lea todas las instrucciones.
2. Para evitar el riesgo de descargas eléctricas, no ponga la batidora en contacto con el agua ni con ningún otro líquido.
3. El aparato no está pensado para ser utilizado por niños ni por personas enfermas sin vigilancia.
4. Desenchufe el aparato de la toma de corriente cuando no se utilice, antes de poner o retirar piezas y antes de limpiarlo.
5. Evite el contacto con las piezas móviles. No toque la abertura de descarga.
6. No utilice la batidora si el cable o el enchufe están dañados, si no funciona correctamente, si se le ha caído o si presenta algún defecto. Lleve el aparato al servicio técnico autorizado más cercano para su examen, reparación o ajuste eléctrico o mecánico.
7. El uso de accesorios no recomendados o no vendidos por KitchenAid puede provocar incendios, descargas eléctricas o lesiones.
8. No utilice la batidora en el exterior.
9. No deje que el cable cuelgue de la mesa o la encimera.
10. No introduzca nunca los alimentos con la mano. Utilice siempre el empujador de alimentos/llave.
11. Las cuchillas son afiladas. Manipúlelas con cuidado.
12. Este producto está diseñado para uso doméstico solamente.

## CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

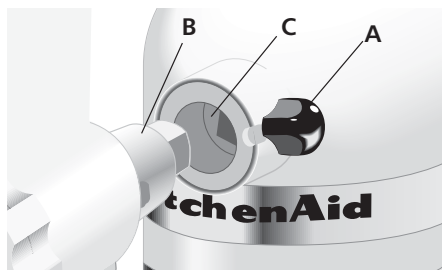
# Instalación del accesorio del batidor

## Antes de instalar el accesorio del batidor

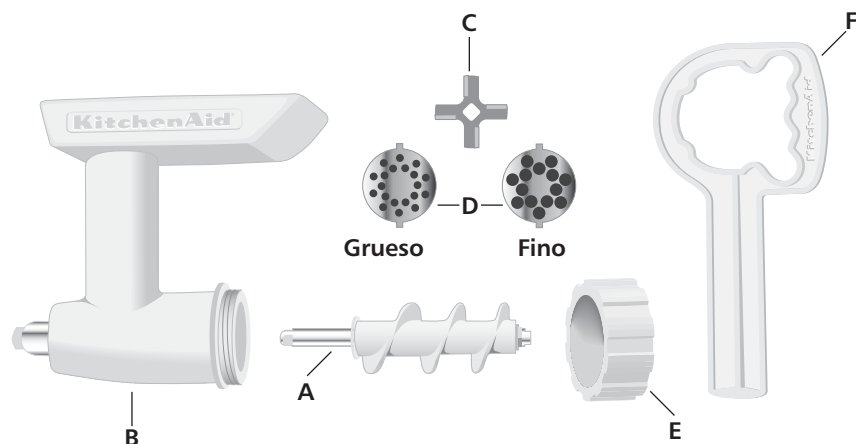
1. Asegúrese de que el control de velocidad esté apagado (posición "0").
2. Desenchufe la batidora o desconecte la corriente.
3. Dependiendo del tipo de toma de accesorios que tenga, levante la cubierta abatible o afloje la tuerca de fijación de accesorios (A) girándolo hacia la izquierda y extraiga la cubierta.
4. Inserte el alojamiento del eje de transmisión del accesorio (B) en el receptáculo de la base para fijación de accesorios (C) asegurándose de que el eje encaje en el receptáculo de la base cuadrado.
5. Es posible que deba sacar el accesorio, girarlo y volver a insertarlo hasta que localice la posición correcta. Cuando la haya encontrado, el

pasador del alojamiento encajará en la muesca que hay en el borde del receptáculo de la base para fijación de accesorios.

6. Ajuste la tuerca de fijación girándolo hacia la derecha hasta que el accesorio quede completamente fijado al batidor.



## Picadora de alimentos\*



### Montaje de la picadora de alimentos

1. Inserte el tornillo sin fin (A) en el cuerpo de la picadora (B).
2. Coloque la cuchilla (C) sobre el eje cuadrado en el extremo descubierto del tornillo sin fin.
3. Coloque el disco de picado (D) sobre la cuchilla, de forma que las lengüetas queden alineadas con las muescas del cuerpo de la picadora.
4. Coloque el anillo de fijación (E) en el cuerpo de la picadora, girándolo a mano de forma que quede fijo pero sin ajustarlo.

**NOTA:** El empujador de alimentos/llave (F) se utiliza sólo para retirar el anillo de fijación (E). No debe usarse para apretar el anillo (E).

**NOTA:** Utilice el embudidor de salchichas (modelo SSA) con la picadora de alimentos (modelo FGA).

\* La picadora de alimentos se vende por separado.

# Picadora de alimentos\*

## Uso de la picadora de alimentos

**⚠ ADVERTENCIA**



**Riesgo de cuchillas giratorias**  
**Utilice siempre el empujador/llave para introducir los alimentos.**  
**Mantenga los dedos alejados de las aperturas.**  
**Manténgalo alejado de los niños.**  
**Si no se siguen estas indicaciones se pueden producir amputaciones o cortes.**

1. Corte los alimentos en trozos o tiras pequeñas e introdúzcalas en la tolva. La carne debe cortarse en tiras estrechas y largas.
2. Seleccione la velocidad 4 e introduzca los alimentos en la tolva utilizando el empujador de alimentos/llave.

**NOTA:** Es posible que cuando se procesa una gran cantidad de alimentos con alto contenido en agua, como los tomates o las uvas, aparezca líquido en la tolva. Para eliminar el líquido, deje la batidora en funcionamiento. Para evitar que la batidora sufra daños, no procese más alimentos hasta que haya desaparecido el líquido de la tolva.



**Disco grueso** – Se utiliza para picar carne cruda o cocinada, verduras duras, frutas secas y queso.



**Disco fino** – Se utiliza para picar carne cruda, carne cocinada para untar y pan rallado.

**Picar carne** – Para que la mezcla quede mejor y el resultado sea más fino, pique la carne de vaca dos veces. Para obtener los mejores resultados se recomienda picar la carne muy fría o un poco congelada. Las carnes grasas se deben picar sólo una vez.

**Picar pan** – Para hacer pan rallado, debe secar el pan en el horno con el fin de eliminar completamente la humedad o bien no secarlo en absoluto. Si el pan no está completamente seco la picadora de alimentos puede atascarse.

**NOTA:** Los alimentos muy duros y densos, como el pan casero totalmente seco, no deben picarse en la picadora de alimentos. El pan casero debe picarse cuando está tierno y después secarse en el horno o al aire libre.

**Para aflojar el anillo de fijación** – Si el anillo está demasiado apretado y no puede aflojarlo con la mano, utilice el empujador de alimentos/llave para girarlo hacia la izquierda.

**NOTA:** Para evitar que la picadora de alimentos sufra daños, no utilice el empujador de alimentos/llave para apretar el anillo de fijación al cuerpo del accesorio.

## Limpieza de la picadora de alimentos

Desmonte completamente la picadora de alimentos.

Las siguientes piezas son aptas para el lavavajillas:

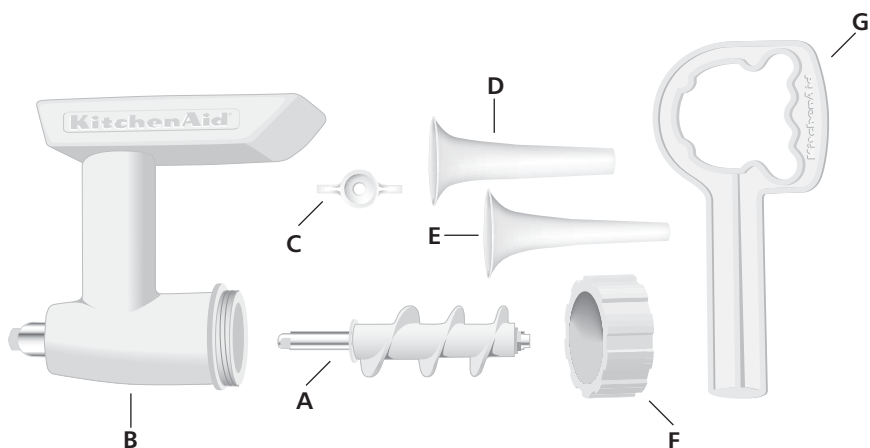
- Cuerpo de la picadora
- Tornillo sin fin de la picadora
- Anillo de fijación
- Empujador de alimentos/llave

Las siguientes piezas deben lavarse a mano en agua templada con jabón y secarse bien:

- Cuchilla
- Discos de picado

\* La picadora de alimentos se vende por separado.

# Embutidor de salchichas



## Montaje del embutidor de salchichas:


1. Inserte el tornillo sin fin (A) en el cuerpo de la picadora (B).
2. Coloque la barra de retención (C) sobre el eje cuadrado en el extremo descubierto del tornillo sin fin.
3. Inserte uno de los tubos del embutidor de salchichas (D) o (E) en el anillo de fijación (F), y enrosque el anillo en el cuerpo de la batidora, girándolo con la mano de forma que quede fijo pero no demasiado apretado.

**NOTA:** El empujador de alimentos/llave (G) se utiliza sólo para retirar el anillo de fijación (F). No debe usarse para ajustarlo.

**NOTA:** Utilice el embutidor de salchichas (modelo SSA) con la picadora de alimentos (modelo FGA).

## Uso del embutidor de salchichas

**⚠ ADVERTENCIA**



**Riesgo de cuchillas giratorias**  
**Utilice siempre el empujador/llave para introducir los alimentos.**  
**Mantenga los dedos alejados de las aperturas.**  
**Manténgalo alejado de los niños.**  
**Si no se siguen estas indicaciones se pueden producir amputaciones o cortes.**

Bratwurst, italianas y polacas con tripa o salchichas de desayuno sin tripa.

1. Si utiliza tripas naturales, se recomienda sumergirlas primero en agua durante 30 minutos para eliminar el exceso de sal y, a continuación, enjuagarlas bien varias veces con agua del grifo fría.
2. Unte el tubo del embutidor con mantequilla y coloque la tripa (entre 90 y 120 cm).
3. Ate el extremo de la tripa con un cordel de manera que quede bien cerrada.
4. Seleccione la velocidad 4 y vaya introduciendo la carne picada en la tolva utilizando el empujador de alimentos/llave.
5. Sostenga con una mano el extremo atado y distribuya bien la carne hasta llenar la tripa.

**NOTA:** No llene la tripa de forma que la carne quede demasiado apretada; debe quedar espacio para retorcer la salchicha y formar salchichas más pequeñas y para el aumento de volumen que sufre la masa durante la cocción. Si se crean bolsas de aire, perfore la tripa con un palillo dental o un pincho. Para las recetas que requieren varios kilos de carne, es posible que se deban poner varias tripas en el embutidor de salchichas hasta que se utilice toda la mezcla de carne.

Utilice el tubo pequeño del embutidor de salchichas (E) para hacer salchichas de desayuno y el tubo grande (D) para preparar salchichas

# Embutidor de salchichas

## Elaboración de salchichas más pequeñas

Para dividir la salchicha en otras más pequeñas, extiéndala en una superficie plana y retuerza la tripa rellena varias veces de forma que las salchichas resultantes tengan un tamaño similar. Las salchichas frescas se pueden guardar entre 1 y 2 días en el frigorífico y hasta un mes en el congelador.

## Limpieza del embutidor de salchichas

Desmonte completamente el embutidor de salchichas.

Las siguientes piezas son aptas para el lavavajillas:

- Barra de retención
- Tubos del embutidor de salchichas
- Cuerpo de la picadora
- Tornillo sin fin de la picadora
- Anillo de fijación
- Empujador de alimentos/lave

## Salchicha de desayuno suave

- 1,5 kg de paletilla de cerdo cortada en tiras de 2,5 cm
- 1/2 cebolla picada
- 4 hojas de salvia
- 3 g de ajedrea
- 20 g de sal
- 5 g de pimienta
- 80 g de perejil picado
- 3 g de perifollo
- 2 g de mejorana
- Una pizca de pimienta de Jamaica
- 30 ml de agua
- 1 huevo batido
- 15 g de mantequilla
- Tripas naturales o sintéticas

Colocar la carne en una bandeja metálica del horno y congelar durante 20 minutos. Mezclar la cebolla, la salvia, la ajedrea, la sal, la pimienta, el perejil, la mejorana y la pimienta de Jamaica. Rociar la carne con esta mezcla. Montar y colocar la picadora de alimentos, con el disco grueso. Seleccionar la velocidad 4 y picar la carne recogéndola en el bol. Añadir el agua y el huevo. Acoplar el bol y el batidor plano. Utilizar la velocidad 1 (REVOLVER) y mezclar durante 1 minuto.

Retirar la cuchilla y el disco grueso de la picadora de alimentos. Montar y colocar el embutidor de salchichas. Untar el embutidor con mantequilla y meterlo en la tripa de forma que quede ajustado. Atar el extremo de la tripa. Seleccionar la velocidad 4 y rellenar la tripa con la mezcla de carne. Retorcer la salchicha para formar salchichas más pequeñas, y guardar en el frigorífico o el congelador hasta que se vaya a consumir.

Cantidad: 1,5 kg de salchichas.

# Garantía de los accesorios del batidor de soporte KitchenAid® (uso domestico)

<b>Duración de la garantía:</b>	<b>KitchenAid pagará por:</b>	<b>KitchenAid no pagará por:</b>
DOS AÑOS de garantía completa a partir de la fecha de compra.	Las piezas sustitución, el transporte y los gastos de mano de obra reparación para corregir defectos en los materiales o en la fabricación. Las reparaciones se deben realizar por un Centro post-venta autorizado KitchenAid.	A. Reparaciones cuando el embutidor de salchichas se utilice para operaciones diferentes de las de la preparación normal de alimentos. B. Daños resultantes de accidentes, alteraciones, uso indebido, abuso, o instalaciones/operaciones no cumplen con los códigos eléctricos.

**KITCHENAID NO ASUME NINGUNA RESPONSABILIDAD POR DAÑOS INDIRECTOS.**

## Planificación del servicio

Todas las reparaciones deberían ser llevadas siempre a cabo localmente por un servicio post-venta KitchenAid autorizado. Contacte con el vendedor que le vendió el aparato para obtener el nombre del centro de post-venta autorizado KitchenAid más cercano.



# Condiciones de la garantía

**RIVER INTERNATIONAL, S.A.**, garantiza sus artículos durante dos años, a partir de la fecha de compra, a, cubriendo la reparación, incluido mano de obra y material, o cambio del producto, o devolución del importe, contra todo defecto de fabricación o montaje, siempre que el artículo haya sido usado normalmente y según instrucciones.\*

ARTÍCULO \_\_\_\_\_ MARCA \_\_\_\_\_ MODELO \_\_\_\_\_

FECHA DE COMPRA \_\_\_\_\_

FIRMA Y SELLO DEL VENDEDOR \_\_\_\_\_

DATOS DE COMPRADOR:

D./Dña: \_\_\_\_\_, D.N.I. \_\_\_\_\_

Solicite el servicio de Asistencia Técnica al Vendedor o al Importador: RIVER INTERNATIONAL S.A., C/BEETHOVEN 15, 08021 BARCELONA, Tlfno.: 93-201.37.77. Fax: 93-202.38.04. Presente al S.A.T. esta GARANTÍA cumplimentada o la Factura de compra.

\* Como Consumidor de este artículo goza Vd. de los derechos que le reconoce la Ley de Garantías en la Venta de Bienes de Consumo 23/2003 (B.O.E. 11-07-03), en las condiciones que la misma establece. Recuerde que la fecha acreditada mediante el documento de compra, inicia el período de dos años previsto en la Ley.

## Atención al cliente

**Dirección:** RIVER INTERNATIONAL, S.A.  
C/Beethoven 15  
08021 Barcelona

**Tlfno.:** 93-201 37 77

**Fax:** 93-202 38 04

[www.riverint.com](http://www.riverint.com)  
[www.KitchenAid.com](http://www.KitchenAid.com)



**FOR THE WAY IT'S MADE.™**

® Marca registrada de KitchenAid, EE.UU.

™ Marca de KitchenAid, EE.UU.

La forma del batidor de pie es marca de KitchenAid, EE.UU.

© 2007. Todos los derechos reservados.

Las especificaciones están sujetas a cambio sin aviso previo.