

## Насадка для раскатки и отбивания мяса

Подходит для всех моделей и размеров бытовых стационарных миксеров Kitchen Aid



Насадка для раскатки и отбивания мяса не только сделает ваши блюда ещё вкуснее, но и сэкономит время на приготовлении пищи! Идеальный вариант для шеф-повара, который любит готовить, но не любит выполнять чёрную работу по подготовке ингредиентов. Данная насадка, установленная на миксер Kitchen Aid, придаст вашему стейку неповторимый вкус. Устройство размягчает, отбивает и маринует мясо одновременно. Вы можете забыть об использовании отбивных молотков, скалок и химикатов. Ваши любимые специи и маринад смогут проникнуть в глубокие волокна мяса и получится вкуснейшее блюдо! На приготовление стейка уйдёт всего несколько секунд.

### Техника безопасности при использовании насадки к стационарному миксеру

Нам очень важна безопасность пользователя. При использовании электроприборов всегда следует соблюдать основные меры предосторожности, включая следующие:

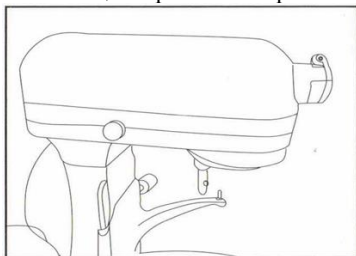
1. Внимательно ознакомьтесь с инструкцией.
2. Во избежание опасности поражения электрическим током не опускайте миксер в воду или другие жидкости.
3. Следите за работой прибора и насадки в присутствии детей.
4. Отключайте миксер от розетки, когда он не используется, перед очисткой, а также перед установкой или снятием деталей.
5. Избегайте контакта с движущимися частями, не прикасайтесь пальцами к отверстиям для подачи и выходным отверстиям.
6. Не используйте миксер с поврежденным шнуром или вилкой, а также после поломки, падения или другой неисправности прибора.
7. Не используйте миксер на открытом воздухе.
8. Не допускайте свисания шнура с края стола или столешницы.
9. Не допускайте контакта шнура с горячей поверхностью, в том числе с плитой.
10. Не подавайте продукты внутрь насадки вручную. Всегда используйте специальную лопатку, которая входит в комплект поставки.
11. Данное изделие предназначено только для домашнего использования.

### Как использовать насадку для раскатки и отбивания мяса

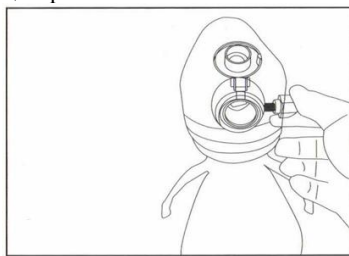
1. Приготовьте стейк из говядины, свинины, оленины и нарежьте мясо небольшими кусочками толщиной 10-18 мм (перед использованием мясо должно быть разморожено на 80-90%).
2. Включите миксер на 3 или 4 скорости. Поместите мясо в насадку для раскатки и отбивания мяса на глубину 3-5 см. Будьте осторожны, чтобы не поранить пальцы.
3. Отключите прибор и снимите насадку для раскатки и отбивания мяса.
4. Пожалуйста, обратите внимание, что данная насадка не подходит для рыбы и куриной грудки (потому что белое мясо само по себе мягкое и размягчается сильнее красного мяса).

## Установка насадки для раскатки и отбивания мяса

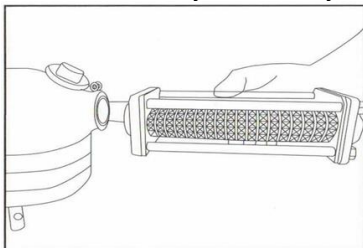
1. Для подключения насадки установите регулятор скорости в положение 0 и отключите стационарный миксер от сети



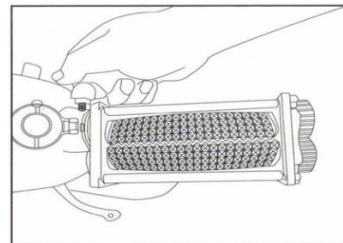
2. Ослабьте ручку крепления, повернув её против часовой стрелки. Снимите крышку ступицы крепления



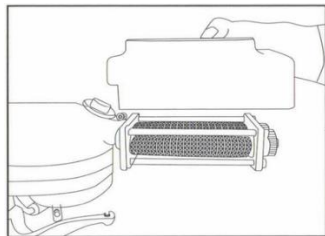
3. Вставьте корпус вала крепления в ступицу, убедившись, что приводной вал крепления входит в квадратное гнездо ступицы крепления. При необходимости поверните насадку вперёд и назад. При установке насадки в правильное положение штифт на насадке войдёт в выемку на ободке ступицы



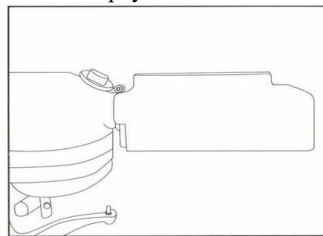
4. Затяните ручку насадки, поворачивая её по часовой стрелке, до тех пор, пока насадка не будет полностью закреплена на миксере. Подключите вилку к электрической розетке



5. Наденьте пластиковую крышку на металлическую насадку

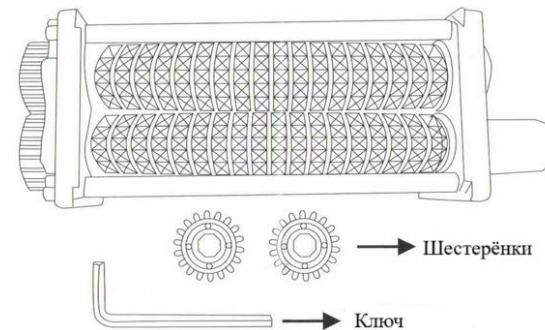


6. Включите стационарный миксер на скорость 3 или 4. Нарезьте мясо небольшими кусочками толщиной 10-18 мм и положите их на противень сверху вниз

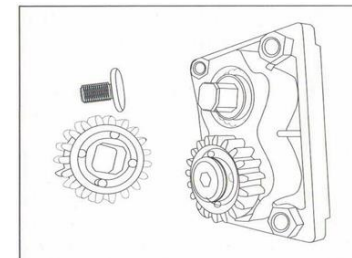
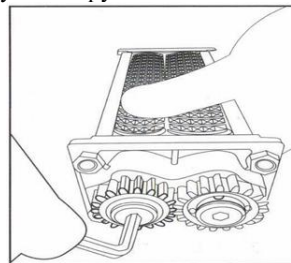


## Замена шестерёнок

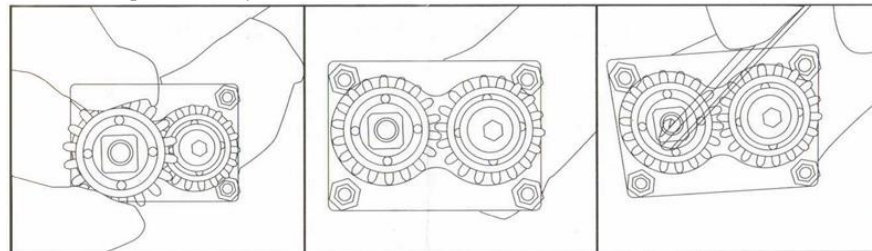
В случае поломки оригинальной детали, можно использовать новую сменную шестерёнку.



1. Пожалуйста, наденьте перчатки, держите металлическую шестерню одной рукой, а другой рукой открутите винт гаечным ключом



3. Замените шестерню на новую и затяните винты гаечным ключом



## Очистка насадки для раскатки и отбивания мяса

1. Можно мыть в посудомоечной машине.
2. Если у вас нет посудомоечной машины, вы можете замочить насадку на некоторое время в мыльном растворе, затем тщательно вымыть щеткой, а затем сполоснуть чистой водой. Затем высушите изделие.