

**Комплект *Kidney Shape*** – специальная размольная решётка и проходные трубы двух размеров отлично подходят для приготовления сосисок и колбасного фарша.

**Комплект для начинки сосисок** – используется для быстрого приготовления домашней колбасы на завтрак, колбасок Братвурст и многого другого.

**Комплект для измельчения мяса** – для лучшего смешивания и получения более нежной текстуры прокрутите говядину дважды. Наилучшая консистенция получается при измельчении очень холодного или частично замороженного мяса. Замороженное жирное мясо следует прокручивать только один раз. Мы рекомендуем использовать более постное мясо с меньшим содержанием жира.

**Комплект для измельчения хлеба** – чтобы измельчить хлеб в крошку, убедитесь, что хлеб либо тщательно высушен в духовке, чтобы удалить всю влагу, либо не высушен вообще. Частично подсушенный хлебный мякиш может застрять в мясорубке.

## ПРИГОТОВЛЕНИЕ КОЛБАСНОГО ФАРША

С дополнительными аксессуарами

### РЕКОМЕНДУЕМЫЕ ЭТАПЫ НАЧИНКИ КОЛБАС:

Нет необходимости перекручивать мясо дважды, достаточно одного раза.

1. Нарезьте сырое мясо короткими узкими кубиками.
2. Смешайте приправы для колбас и другие ингредиенты вместе с нарезанным мясом.
3. Заморозьте получившуюся мясную смесь с приправами на некоторое время или просто отложите её в сторону на несколько минут, чтобы дать стечь воде.
4. Затем выложите сухое или частично замороженное мясо на противень для запекания, чтобы начинить колбасу. Предварительного измельчения мяса перед начинкой колбасы не требуется.

## ОЧИСТКА И ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ УСТРОЙСТВА

Перед чисткой всегда вынимайте вилку из розетки и дождитесь полного остывания прибора. Сначала полностью разберите насадку для измельчения пищевых продуктов. Не используйте проволочную щётку или другие абразивные предметы. Никогда не используйте агрессивные чистящие средства. Обратите внимание – следующие детали нельзя мыть в посудомоечной машине: загрузочный лоток для подачи еды, винтовой шнек, корпус и все дополнительные аксессуары.

### ВНИМАНИЕ!

- Не мойте детали в посудомоечной машине. Их поверхность может потускнеть.
- Промойте детали чистой водой и высушите их.
- Протрите все режущие части тканью, смоченной в растительном масле.

*Примечание: Данная насадка для измельчения пищевых продуктов предназначена для миксеров KitchenAid, но не выпускается под этим брендом. KitchenAid является отдельной зарегистрированной торговой маркой. Компания не отвечает, не финансирует и не связана с выпуском данной насадки.*

Спасибо Вам за выбор нашей продукции. Желаем вам счастливой жизни и крепкого здоровья. Искренне надеемся, что мы сможем и дальше предлагать вам лучшие продукты и услуги.

# МЕТАЛЛИЧЕСКАЯ НАСАДКА МЯСОРУБКА

Инструкция по эксплуатации



**Правильная установка**

**Неправильная установка**

Соберите насадку мясорубку следующим образом,  
прежде чем присоединять её к миксеру

- A. Запорное кольцо-фиксатор
- B. Размольная решётка
- C. Нож
- D. Измельчающий шнек
- E. Корпус мясорубки
- F. Загрузочный лоток
- G. Толкатель



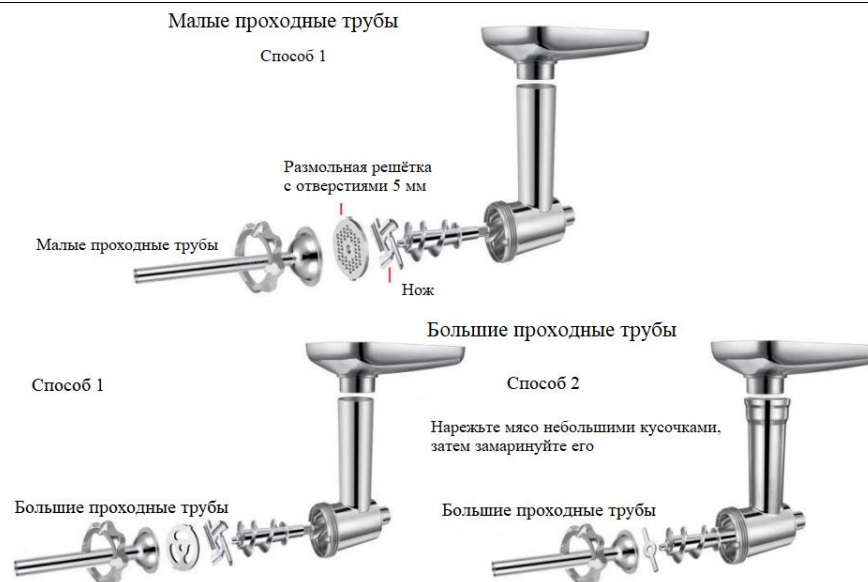
### МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

При использовании данного приспособления всегда следует соблюдать основные меры предосторожности, включая следующие:

1. Перед началом работы со стационарным миксером, ознакомьтесь с инструкцией по её эксплуатации.
2. Выключайте прибор и вынимайте вилку из электрической розетки после каждого использования миксера и насадки, перед сборкой насадки для мясорубки и принадлежностей, заменой принадлежностей, чисткой оборудования или в случае неисправности.
3. Использование прибора детьми допускается только в присутствии взрослых.
4. Избегайте контакта с движущимися / вращающимися деталями.
5. Не используйте мясорубку на открытом воздухе. Данное изделие предназначено только для домашнего использования.
6. Никогда не подавайте продукты вручную. Всегда используйте толкатель.
7. Лезвия наточены очень остро. Пожалуйста, будьте внимательны и осторожны.
8. Никогда не оставляйте насадку для измельчения пищевых продуктов без присмотра во время работы стационарного миксера.

### СБОРКА НАСАДКИ ДЛЯ ИЗМЕЛЬЧЕНИЯ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ

1. Вставьте измельчающий шнек (D) в корпус мясорубки (E).
2. Поместите нож (C) на квадратный хвостовик на открытом конце измельчающего шнека. Убедитесь, что лезвие установлено в правильном направлении, как показано выше. Острый край должен быть обращён наружу.
3. Поместите размольную решётку (B) поверх лезвия, совместив выступы пластины с выемками корпуса мясорубки.
4. Установите запорное кольцо-фиксатор (A) на корпус мясорубки, поворачивая вручную до тех пор, пока оно не будет закреплено, но не затянуто.
5. Установите загрузочный лоток (F) в корпус.
6. Толкатель для пищевых продуктов (G) используется для подачи продуктов в приёмную воронку.



### КРЕПЛЕНИЕ НАСАДКИ ДЛЯ ИЗМЕЛЬЧЕНИЯ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ К СТАЦИОНАРНОМУ МИКСЕРУ

Следующие этапы после сборки насадки:

1. Выключите регулятор скорости стационарного миксера и выньте вилку из розетки.
2. Полностью ослабьте ручку крепления, повернув ее против часовой стрелки.
3. Вставьте корпус вала крепления в ступицу крепления миксера, убедившись, что приводной вал крепления входит в квадратное гнездо ступицы.
4. Возможно, потребуются вращать насадку взад-вперёд. Когда насадка находится в правильном положении, штифт на корпусе насадки войдет в выемку на ободке ступицы.
5. Затяните ручку насадки, поворачивая её по часовой стрелке, до тех пор, пока насадка полностью не закрепится в миксере.

### ИСПОЛЬЗОВАНИЕ НАСАДКИ ДЛЯ ИЗМЕЛЬЧЕНИЯ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ

Вращающееся лезвие очень опасно! Всегда используйте толкатель для пищевых продуктов! Держите пальцы подальше от отверстий, иначе это приведет к ампутации или травмам.

1. Нарежьте продукты небольшими полосками или кусочками и загрузите их в приёмную воронку. Мясо следует нарезать длинными узкими полосками или кубиками.
2. Включите миксер на скорость 4/5 и загрузите продукты в приёмную воронку с помощью толкателя.

**Решётка с крупными отверстиями** – подходит для измельчения сырого или вареного мяса, твёрдых овощей, сухофруктов и сыра.

**Решётка с отверстиями среднего размера** – подходит для измельчения сырого или вареного мяса, спредов и панировочных сухарей.

**Решётка с мелкими отверстиями** – подходит для измельчения мяса, для получения тонкого помоя, для обсушивания и вяления, или сырого постного мяса без жира и каких-либо сухожилий.

