

KitchenAid®

SAUSAGE STUFFER

INSTRUCTIONS

POUSSOIR À SAUCISSES

INSTRUCTIONS

ADITAMENTO EMBUTIDOR

ISTRUCCIONES



SSA

This attachment has been approved for use with all KitchenAid® household stand mixers.

Use with Food Grinder (FGA), sold separately.

L'utilisation de cet accessoire a été approuvée pour tous les batteurs sur socle ménagers de KitchenAid®.

Utilisez avec le hachoir, vendu séparément.

Este accesorio se ha aprobado para usarse con todas las batidoras caseras con base KitchenAid®.

Úselo solamente con el molino de alimentos (FGA), que se vende por separado.

USA: 1-800-541-6390
Canada: 1-800-807-6777



KitchenAid.com
KitchenAid.ca

FOR THE WAY IT'S MADE.™

Proof of Purchase

Always keep a copy of the sales receipt showing the date of purchase of your Stand Mixer Attachment. Proof of purchase will assure you of in-warranty service.

Please complete the following for your personal records:

Model Number _____

Date Purchased _____

Store Name and Location _____

Preuve d'achat

Veuillez conserver une copie du coupon de caisse indiquant la date d'achat de votre Accessoire du batteur sur socle. La preuve d'achat vous assure du service après-vente sous garantie.

Veuillez remplir ce qui suit pour votre dossier personnel.

Numéro de modèle _____

Date d'achat _____

Nom du magasin et emplacement _____

Comprobante de compra

Siempre conserve una copia del recibo de ventas que especifique la fecha de compra de su Aditamento para la batidora con base. El comprobante de compra le asegurará el servicio técnico bajo garantía.

Complete lo siguiente para su registro personal:

Número del modelo _____

Fecha de compra _____

Nombre de la tienda y dirección _____

Table of Contents

INTRODUCTION

Proof of Purchase	Inside Front Cover
Stand Mixer Attachment Safety.....	2
Important Safeguards	2

FEATURES AND OPERATION

To Attach Stand Mixer Attachment	3
Before Attaching Stand Mixer Attachment.....	3
Food Grinder* Attachment	3
To Assemble Food Grinder Attachment.....	3
To Use Food Grinder Attachment.....	4
To Clean Food Grinder Attachment.....	4
Sausage Stuffer Attachment	5
To Assemble Sausage Stuffer Attachment.....	5
To Use Sausage Stuffer Attachment.....	5
To Form Smaller Links	6
To Clean Sausage Stuffer Attachment.....	6

RECIPE

Mild Breakfast Sausage	6
------------------------------	---

WARRANTY AND SERVICE INFORMATION

KitchenAid® Stand Mixer Attachment Warranty.....	7
Hassle-Free Replacement Warranty – 50 United States and District of Columbia	8
Hassle-Free Replacement Warranty – Canada	8
How to Arrange for Warranty Service in Puerto Rico	8
How to Arrange for Service after the Warranty Expires – All Locations	9
How to Arrange for Service Outside these Locations	9
How to Order Accessories and Replacement Parts.....	9

* Food Grinder Attachment sold separately.

Stand Mixer Attachment Safety

Your safety and the safety of others are very important.

We have provided many important safety messages in this manual and on your appliance. Always read and obey all safety messages.



This is the safety alert symbol.

This symbol alerts you to potential hazards that can kill or hurt you and others.

All safety messages will follow the safety alert symbol and either the word “DANGER” or “WARNING.” These words mean:

⚠ DANGER

You can be killed or seriously injured if you don't immediately follow instructions.

⚠ WARNING

You can be killed or seriously injured if you don't follow instructions.

All safety messages will tell you what the potential hazard is, tell you how to reduce the chance of injury, and tell you what can happen if the instructions are not followed.

IMPORTANT SAFEGUARDS

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed including the following:

1. Read all instructions.
2. To protect against risk of electrical shock, do not put mixer in water or other liquid.
3. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
4. Unplug from outlet when not in use, before putting on or taking off parts, and before cleaning.
5. Avoid contacting moving parts. Keep fingers out of discharge opening.
6. Do not operate the mixer with a damaged cord or plug or after the mixer malfunctions, or is dropped or damaged in any manner. Return the mixer to the nearest Authorized Service Center for examination, repair or electrical or mechanical adjustment.
7. The use of attachments not recommended or sold by KitchenAid may cause fire, electric shock or injury.
8. Do not use the mixer outdoors.
9. Do not let the cord hang over the edge of table or counter.
10. Never feed food by hand. Always use combination food pusher/wrench.
11. Blades are sharp. Handle carefully.
12. This product is designed for household use only.

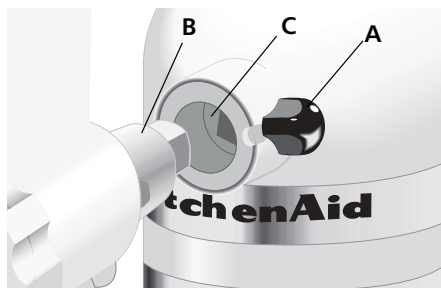
SAVE THESE INSTRUCTIONS

To Attach Stand Mixer Attachment

Before Attaching Stand Mixer Attachment

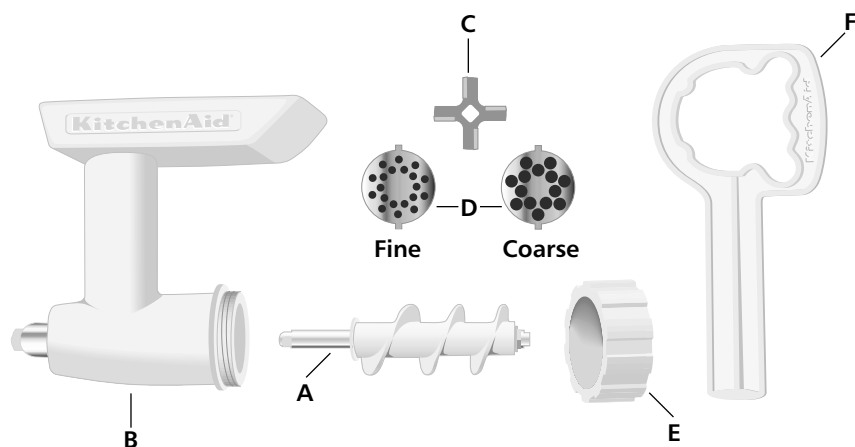
1. Turn Stand Mixer speed control to OFF.
2. Unplug mixer or disconnect power.
3. Loosen the attachment knob (A) by turning it counterclockwise.
4. Remove the attachment hub cover or flip up hub cover.
5. Insert the attachment shaft housing (B) into the attachment hub (C) making certain that attachment power shaft fits into square hub socket.
6. It may be necessary to rotate the attachment back and forth. When the attachment is in proper position, the pin on the attachment housing will fit into the notch on the hub rim.

7. Tighten the attachment knob by turning it clockwise until the attachment is completely secured to mixer.



ENGLISH

Food Grinder* Attachment



To Assemble Food Grinder Attachment

1. Insert the grind worm (A) into the grinder body (B).
2. Place the knife (C) over the square shank at the exposed end of the grind worm.
3. Place grinding plate (D) over the knife, matching the tabs of the plate with the notches of the grinder body.
4. Place ring (E) on grinder body, turning by hand until secured but not tightened.

NOTE: The combination food pusher/wrench (F) is used for removal of ring (E) only. Do not use it to tighten ring (E).

NOTE: Use Sausage Stuffer (model SSA) with Food Grinder (model FGA).

* Food Grinder Attachment sold separately.

Food Grinder* Attachment

To Use Food Grinder Attachment

WARNING



Rotating Blade Hazard

Always use food pusher.

Keep fingers out of openings.

Keep away from children.

Failure to do so can result in amputation or cuts.

1. Cut food into small strips or pieces and feed them into hopper. Meat should be cut into long narrow strips.
2. Turn mixer to Speed 4 and feed food into hopper using combination food pusher/wrench.

NOTE: Liquid may appear in hopper when processing large amounts of high moisture foods such as tomatoes or grapes. To drain liquid, continue to operate mixer. To avoid damage to mixer, do not process additional food until liquid has drained from hopper.



Coarse Plate – Use for grinding raw or cooked meats, firm vegetables, dried fruits and cheese.



Fine Plate – Use for grinding raw meat, cooked meats for spreads and breadcrumbs.

Grinding Meat – For better mix and more tender results, grind beef twice. Best texture results from grinding very cold or partially frozen meat. Fatty meats should be ground only once.

Grinding Bread – To grind bread for crumbs, be sure that bread is either oven dried thoroughly to remove all moisture, or not dried at all. Partially dried bread may jam the Food Grinder.

NOTE: Very hard, dense foods such as totally dried homemade bread should not be ground in the Food Grinder. Homemade bread should be ground fresh and then oven or air-dried.

To Loosen Ring – If ring is too tight to remove by hand, slip the combination food pusher/wrench over the grooves and turn counterclockwise.

NOTE: To avoid damage to the food grinder attachment, do not use combination food pusher/wrench to tighten ring to grinder body.

To Clean Food Grinder Attachment

First completely disassemble food grinder attachment.

The following parts are dishwasher safe:

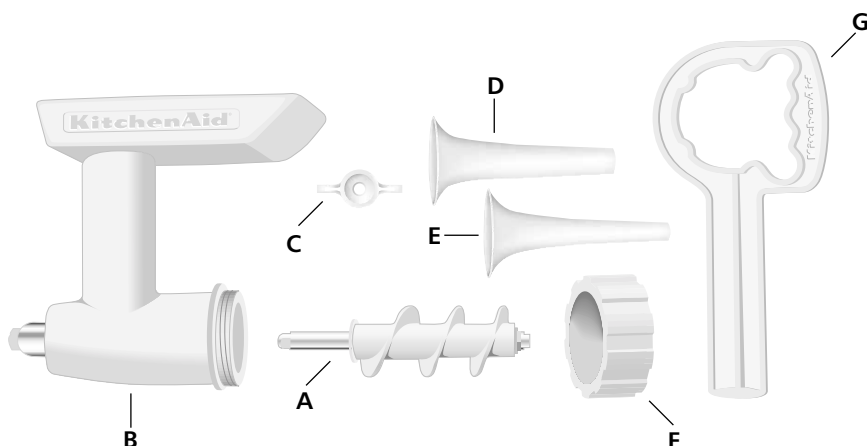
- Grinder body
- Grinder worm
- Ring
- Combination food pusher/wrench

The following parts should be hand washed in warm, sudsy water and dried thoroughly:

- Knife
- Grinding plate

* Food Grinder Attachment sold separately.

Sausage Stuffer Attachment



To Assemble Sausage Stuffer Attachment:

1. Insert grind worm (A) into the grinder body (B).
2. Place the retainer bar (C) over the square shank at the exposed end of the grind worm.
3. Insert desired Sausage Stuffer tube (D) or (E) in ring (F) and then screw onto grinder body, turning by hand until finger tight, but not over tightened.

NOTE: The combination food pusher/wrench (G) is used for removal of ring (F) only. Do not use it to tighten ring (F).

NOTE: Use Sausage Stuffer (model SSA) with Food Grinder (model FGA).

To Use Sausage Stuffer Attachment

WARNING



Rotating Blade Hazard

Always use food pusher.

Keep fingers out of openings.

Keep away from children.

Failure to do so can result in amputation or cuts.

1. If using natural casings, it's recommended to first soak them in cold water for 30 minutes to remove excess salt, then rinse several times by running cold water through the entire length of casing.
2. Grease stuffer tube with shortening and slide, 3 to 4 feet (91 to 122 cm) of casing onto stuffer tube.
3. Tie the end of the casing with string to seal.
4. Turn mixer to Speed 4 and slowly feed ground meat mixture into hopper using the combination food pusher/wrench.
5. Hold the tied end of the casing in one hand and guide meat mixture as it fills casing.

NOTE: Do not pack meat mixture too tightly into casing; allow enough room to twist sausage into smaller links and for expansion during cooking. If an air pocket develops, pierce with a toothpick or skewer. To complete a recipe using several pounds of meat, it may be necessary to repack the Sausage Stuffer with casing several times to use all of the ground meat mixture.

Use the small Sausage Stuffer tube (E) to make breakfast sausage with casings and the large Sausage Stuffer tube (D) to prepare Bratwurst, Italian or Polish sausage with casings or breakfast sausage without casings.

Sausage Stuffer Attachment

To Form Smaller Links

To form smaller links, lay the entire length of sausage on a flat surface and twist filled casing several times at regular intervals. Fresh sausage may be stored 1 to 2 days in the refrigerator or up to 1 month in the freezer.

To Clean Sausage Stuffer Attachment

First completely disassemble sausage stuffer attachment.

The following parts are dishwasher safe:

- Retainer bar
- Sausage Stuffer tubes
- Grinder body
- Grinder worm
- Ring
- Combination food pusher/wrench

Mild Breakfast Sausage

- 3 pounds (1.5 kg) pork shoulder cut into 1-inch (2.5-cm) strips
- 1/4 cup (60 ml) minced onion
- 4 teaspoons (20 ml) sage
- 1/2 teaspoon (2 ml) savory
- 3 teaspoons (15 ml) salt
- 1 teaspoon (5 ml) pepper
- 1 cup (235 ml) chopped parsley
- 1/2 teaspoon (2 ml) chervil
- 1/8 teaspoon (0.5 ml) marjoram
- Dash allspice
- 2 tablespoons (30 ml) water
- 1 egg, beaten
- 1 tablespoon (15 ml) shortening
- Natural or synthetic casings

Place pork on metal baking sheet and freeze 20 minutes. Combine onion, sage, savory, salt, pepper, parsley, chervil, marjoram, and allspice. Sprinkle mixture over pork. Assemble and attach Food Grinder using coarse grinding plate. Turn to Speed 4 and grind pork into bowl. Add water and egg. Attach bowl and flat beater. Turn to Stir Speed and mix 1 minute.

Remove knife and coarse grinding plate from Food Grinder. Assemble and attach Sausage Stuffer. Grease Stuffer with shortening and slide casing on tightly. Tie off end of casing. Turn to Speed 4 and stuff pork mixture into casings. Twist sausage into smaller links and refrigerate or freeze until ready to use.

Yield: 3 pounds (1.5 kg) sausage.

KitchenAid® Stand Mixer Attachment Warranty

ENGLISH

Length of Warranty:	KitchenAid Will Pay For:	KitchenAid Will Not Pay For:
50 United States, the District of Columbia, Canada, and Puerto Rico: One-year limited warranty from date of purchase.	50 United States, the District of Columbia and Canada: Hassle-free replacement of your Stand Mixer Attachment. See the following page for details on how to arrange for replacement. OR In Puerto Rico: The replacement parts and repair labor costs to correct defects in materials and workmanship. Service must be provided by an Authorized KitchenAid Service Center. To arrange for service, follow the instructions on page 8.	A. Repairs when Stand Mixer Attachment are used in other than normal single family home use. B. Damage resulting from accident, alteration, misuse or abuse or use with products not approved by KitchenAid. C. Replacement parts or repair labor costs for Stand Mixer Attachment when operated outside the country of purchase.

DISCLAIMER OF IMPLIED WARRANTIES; LIMITATION OF REMEDIES IMPLIED WARRANTIES, INCLUDING TO THE EXTENT APPLICABLE WARRANTIES OF MERCHANTABILITY OR FITNESS FOR A PARTICULAR PURPOSE, ARE EXCLUDED TO THE EXTENT LEGALLY PERMISSIBLE. ANY IMPLIED WARRANTIES THAT MAY BE IMPOSED BY LAW ARE LIMITED TO ONE YEAR, OR THE SHORTEST PERIOD ALLOWED BY LAW. SOME STATES AND PROVINCES DO NOT ALLOW LIMITATIONS OR EXCLUSIONS ON HOW LONG AN IMPLIED WARRANTY OF MERCHANTABILITY OR FITNESS LASTS, SO THE ABOVE LIMITATIONS OR EXCLUSIONS MAY NOT APPLY TO YOU.

IF THIS PRODUCT FAILS TO WORK AS WARRANTED, CUSTOMER’S SOLE AND EXCLUSIVE REMEDY SHALL BE REPAIR OR REPLACEMENT ACCORDING TO THE TERMS OF THIS LIMITED WARRANTY. KITCHENAID AND KITCHENAID CANADA DO NOT ASSUME ANY RESPONSIBILITY FOR INCIDENTAL OR CONSEQUENTIAL DAMAGES. This warranty gives you specific legal rights and you may also have other rights which vary from state to state or province to province.

Hassle-Free Replacement Warranty – 50 United States and District of Columbia

ENGLISH

We're so confident the quality of our products meets the exacting standards of KitchenAid that, if your Stand Mixer Attachment should fail within the first year of ownership, KitchenAid will arrange to deliver an identical or comparable replacement to your door free of charge and arrange to have your original Stand Mixer Attachment returned to us. Your replacement unit will also be covered by our one year limited warranty. Please follow these instructions to receive this quality service.

If your Stand Mixer Attachment should fail within the first year of ownership, simply call our toll-free Customer Satisfaction Center at 1-800-541-6390 Monday through Friday, 8 a.m. to 8 p.m. (Eastern Time), or Saturday, 10 a.m. to 5 p.m. Give the consultant your complete shipping address. (No P.O. Box numbers, please.)

When you receive your replacement Stand Mixer Attachment, use the carton and packing materials to pack up your original Stand Mixer Attachment(s). In the carton, include your name and address on a sheet of paper along with a copy of the proof of purchase (register receipt, credit card slip, etc.).

Hassle-Free Replacement Warranty – Canada

We're so confident the quality of our products meets the exacting standards of the KitchenAid brand that, if your Stand Mixer Attachment should fail within the first year of ownership, KitchenAid Canada will replace your Stand Mixer Attachment with an identical or comparable replacement. Your replacement unit will also be covered by our one year limited warranty. Please follow these instructions to receive this quality service.

If your Stand Mixer Attachment should fail within the first year of ownership, take the Stand Mixer Attachment or ship collect to an Authorized KitchenAid Canada Service Centre. In the carton include your name and complete shipping address along with a copy of the proof of purchase (register receipt, credit card slip, etc.). Your replacement Stand Mixer Attachment will be returned prepaid and insured. If you are unable to obtain satisfactory service in this manner call our toll-free Customer Interaction Centre at 1-800-807-6777. Or write to us at:

Customer Interaction Centre
KitchenAid Canada
1901 Minnesota Court
Mississauga, ON L5N 3A7

How to Arrange for Warranty Service in Puerto Rico

Your Stand Mixer Attachment(s) is covered by a one-year limited warranty from the date of purchase. KitchenAid will pay for replacement parts and labor costs to correct defects in materials and workmanship. Service must be provided by an Authorized KitchenAid Service Center.

Take the Stand Mixer Attachment or ship prepaid and insured to an Authorized KitchenAid Service Center. Your repaired Stand Mixer Attachment will be returned prepaid and insured. If you are unable to obtain satisfactory service in this manner, call toll-free 1-800-541-6390 to learn the location of a Service Center near you.

How to Arrange for Service after the Warranty Expires – All Locations

For service information in the 50 United States, District of Columbia, and Puerto Rico,
call toll-free 1-800-541-6390.

Or write to:
Customer Satisfaction Center
KitchenAid Portable Appliances
P.O. Box 218
St. Joseph, MI 49085-0218

Or contact an Authorized Service Center
near you.

For service information in Canada,
call toll-free 1-800-807-6777.

Or write to:
Customer Interaction Centre
KitchenAid Canada
1901 Minnesota Court
Mississauga, ON L5N 3A7

ENGLISH

How to Arrange for Service Outside these Locations

Consult your local KitchenAid dealer or
the store where you purchased the Stand
Mixer Attachment for information on how
to obtain service.

For service information in Mexico,
call toll-free
01-800-024-17-17
(JV Distribuciones)

Or
01-800-902-31-00
(Industrias Birtman)

How to Order Accessories and Replacement Parts

**To order accessories or replacement
parts for your Sausage Stuffer
Attachment in the 50 United States,
District of Columbia, and Puerto Rico,**
call toll-free 1-800-541-6390 Monday
through Friday, 8 a.m. to 8 p.m. (Eastern
Time), or Saturday, 10 a.m. to 5 p.m.

Or write to:
Customer Satisfaction Center
KitchenAid Portable Appliances
P.O. Box 218
St. Joseph, MI 49085-0218

**To order accessories or replacement
parts for your Sausage Stuffer
Attachment in Canada,**
call toll-free 1-800-807-6777.

Or write to:
Customer Interaction Centre
KitchenAid Canada
1901 Minnesota Court
Mississauga, ON L5N 3A7

**To order accessories or replacement
parts for your Sausage Stuffer
Attachment in Mexico,**
call toll-free
01-800-024-17-17
(JV Distribuciones)

Or
01-800-902-31-00
(Industrias Birtman)

Table des matières

INTRODUCTION

Preuve d'achat	Deuxième de couverture
Sécurité des accessoires du batteur sur socle.....	11
Consignes de sécurité importantes.....	11

CARACTÉRISTIQUES ET OPÉRATION

Pour installer l'accessoire du batteur sur socle.....	12
Avant d'installer l'accessoire du batteur sur socle	12
Accessoire hachoir*	12
Pour assembler l'accessoire hachoir	12
Pour utiliser l'accessoire hachoir.....	13
Pour nettoyer l'accessoire hachoir	13
Accessoire poussoir à saucisses	14
Pour assembler l'accessoire poussoir à saucisses	14
Pour utiliser l'accessoire poussoir à saucisses.....	14
Pour former de plus petits chaînons	15
Pour nettoyer l'accessoire poussoir à saucisses.....	15

RECETTE

Saucisse déjeuner douce	15
-------------------------------	----

INFORMATION SUR LA GARANTIE ET LE SERVICE

Garantie KitchenAid® d'accessoire du batteur sur socle	16
Garantie de remplacement sans tracas - 50 États américains et District fédéral de Columbia.....	17
Garantie de remplacement sans tracas - Canada	17
Comment obtenir le service sous garantie à Puerto Rico	18
Comment obtenir le service après la fin de la garantie - tous les endroits.....	18
Comment obtenir le service à l'extérieur de ces endroits	18
Comment commander des accessoires et des pièces de rechange.....	19

* Accessoire hachoir vendu séparément.

Sécurité des accessoires du batteur sur socle

Votre sécurité et celle des autres est très importante.

Nous donnons de nombreux messages de sécurité importants dans ce manuel et sur votre appareil ménager. Assurez-vous de toujours lire tous les messages de sécurité et de vous y conformer.



Voici le symbole d'alerte de sécurité.

Ce symbole d'alerte de sécurité vous signale les dangers potentiels de décès et de blessures graves à vous et à d'autres.

Tous les messages de sécurité suivront le symbole d'alerte de sécurité et le mot "DANGER" ou "AVERTISSEMENT". Ces mots signifient :

⚠ DANGER

Risque possible de décès ou de blessure grave si vous ne suivez pas immédiatement les instructions.

⚠ AVERTISSEMENT

Risque possible de décès ou de blessure grave si vous ne suivez pas les instructions.

Tous les messages de sécurité vous diront quel est le danger potentiel et vous disent comment réduire le risque de blessure et ce qui peut se produire en cas de non-respect des instructions.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

Lors de l'utilisation d'appareils électriques, il faut observer des mesures de sécurité élémentaires, et en particulier :

1. Lire toutes les instructions.
2. Pour se protéger contre les chocs électriques, ne pas plonger le batteur dans l'eau ou dans tout autre liquide.
3. Il faut une supervision étroite lorsque l'appareil est utilisé par ou près d'enfants.
4. Débrancher l'appareil lorsqu'il n'est pas utilisé, avant d'installer ou d'enlever des pièces ainsi que pour le nettoyage.
5. Éviter tout contact avec les pièces mobiles. Garder les doigts loin de l'ouverture de décharge.
6. Ne pas faire fonctionner le batteur avec un cordon ou une fiche endommagé(e), ou si le batteur fonctionne mal ou est endommagé de quelque façon que ce soit. Retourner le batteur au centre de service autorisé le plus proche pour qu'il soit vérifié, réparé ou que les éléments électriques ou mécaniques soient ajustés.
7. L'utilisation de tout accessoire non recommandé par KitchenAid peut provoquer des incendies, des chocs électriques ou des blessures.
8. Ne pas l'utiliser à l'extérieur.
9. Ne pas laisser le cordon pendre au bord de la table ou du comptoir.
10. Ne jamais acheminer la nourriture à la main. Toujours utiliser la combinaison de poussoir/clé.
11. Les lames sont tranchantes. Manipuler avec soin.
12. Ce produit est réservé à l'utilisation résidentielle.

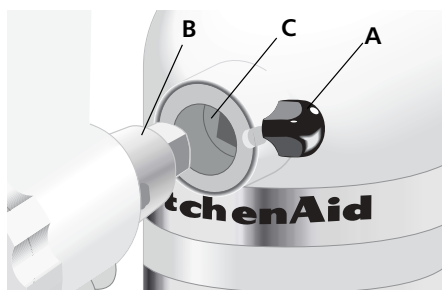
CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

Pour installer l'accessoire du batteur sur socle

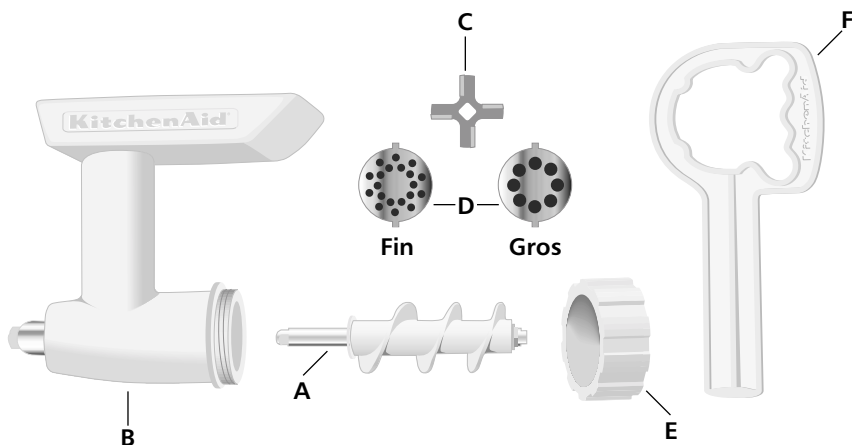
Avant d'installer l'accessoire du batteur sur socle

1. Mettez le contrôle de vitesse du batteur sur socle à OFF.
2. Débranchez le batteur ou mettez-le hors tension.
3. Desserrez le bouton d'accessoire (A) en tournant dans le sens antihoraire.
4. Retirez ou relevez le couvercle d'emboîtement d'accessoire.
5. Insérez le boîtier de l'arbre d'accessoire (B) dans l'emboîtement d'accessoire (C), en vous assurant que l'arbre de courant s'ajuste dans la douille d'emboîtement carré.
6. Il sera peut-être nécessaire de faire un mouvement de rotation. Lorsque

7. Serrez le bouton de l'accessoire dans le sens horaire jusqu'à ce que l'accessoire soit bien en place.



Accessoire hachoir*



Pour assembler l'accessoire hachoir

1. Insérez la vis sans fin de hachage (A) dans le corps du hachoir (B).
2. Placez le couteau (C) sur la tige carrée du côté exposé de la vis sans fin de hachage.
3. Placez la plaque de hachage (D) sur le couteau en associant les languettes de la plaque avec les encoches du corps du hachoir.
4. Placez l'anneau (E) sur le corps du hachoir en tournant à la main jusqu'à ce que le tout soit bien fixé, mais non resserré.

REMARQUE : La combinaison poussoir/clé (F) sert seulement à retirer l'anneau (E). Ne l'utilisez pas pour resserrer l'anneau (E).

REMARQUE : Utilisez le poussoir à saucisses (modèle SSA) avec le hachoir (modèle FGA).

* Accessoire hachoir vendu séparément.

Accessoire hachoir*

Pour utiliser l'accessoire hachoir

AVERTISSEMENT



Danger avec la lame rotative

Toujours utiliser un poussoir pour introduire les aliments.

Ne pas approcher les doigts des ouvertures.

Conserver hors de portée des enfants.

Le non-respect de ces instructions peut causer une amputation ou des coupures.

1. Coupez les aliments en petites bandes ou en morceaux et mettez-les dans la trémie. La viande devrait être coupée en longues bandes étroites.
2. Mettez le batteur à la vitesse 4 et mettez les aliments dans la trémie en utilisant une combinaison de poussoir/clé.

REMARQUE : Un liquide peut apparaître dans la trémie lors de la transformation de grosses quantités d'aliments à forte humidité tels que les tomates ou les raisins. Pour drainer le liquide, continuez à faire fonctionner le batteur. Pour éviter d'endommager le batteur, ne transformez pas d'autres aliments avant que tout le liquide soit sorti de la trémie.



Plaque de grosse coupe –

Utilisez pour broyer les aliments crus ou cuits, les légumes fermes, les fruits secs et le fromage.



Plaque de coupe fine –

Utilisez pour broyer la viande crue, les viandes cuites pour les tartinades et la chapelure.

Broyer la viande – Pour un meilleur mélange et des résultats plus tendres, broyez le bœuf deux fois. Les meilleurs résultats en termes de texture sont obtenus en broyant la viande très froide ou partiellement surgelée. Les viandes grasses ne devraient être hachées qu'une seule fois.

Broyer le pain – Pour broyer le pain des miettes, assurez-vous que le pain soit bien séché au four pour retirer toute l'humidité ou non séché du tout. Le pain partiellement séché pourrait bloquer le hachoir.

REMARQUE : Les aliments très durs, denses comme le pain maison bien séché ne devraient pas être broyés dans le hachoir. Le pain maison devrait être broyé frais, puis séché à l'air ou dans le four.

Pour desserrer l'anneau – Si l'anneau est trop serré pour le retirer à la main, glissez la combinaison poussoir/clé sur les rainures et tournez dans le sens antihoraire.

REMARQUE : Pour éviter d'endommager le hachoir, n'utilisez pas la combinaison poussoir/clé pour resserrer l'anneau au corps du hachoir.

Pour nettoyer l'accessoire hachoir

Démontez d'abord complètement l'accessoire hachoir.

Les pièces suivantes conviennent au lave-vaisselle :

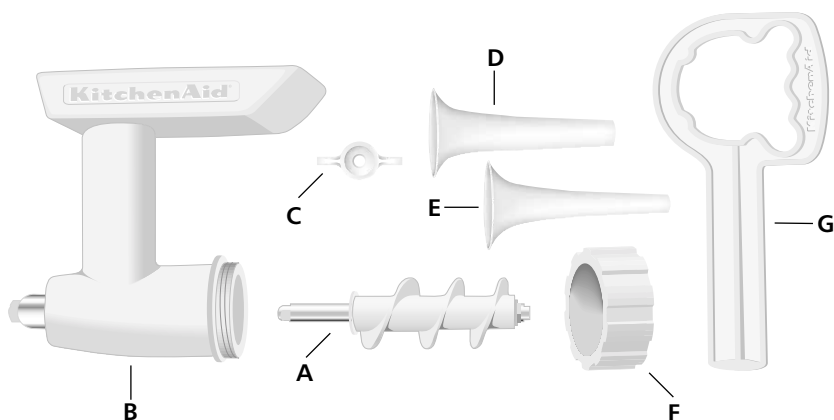
- Corps du hachoir
- Vis sans fin du hachoir
- Anneau
- Combinaison poussoir/clé

Les pièces suivantes devraient être lavées à la main dans de l'eau chaude, savonneuse et bien asséchées :

- Couteau
- Plaque de hachage

* Accessoire hachoir vendu séparément.

Accessoire poussoir à saucisses



Pour assembler l'accessoire poussoir à saucisses :

1. Insérez la vis sans fin de hachage (A) dans le corps du hachoir (B).
2. Placez la barre de retenue (C) sur la tige carrée du côté exposé de la vis sans fin de hachage.
3. Insérez le tube poussoir à saucisses (D) ou (E) dans l'anneau (F), puis vissez l'anneau sur le corps du hachoir en tournant à la main jusqu'à ce que le tout soit bien fixé, mais non resserré.

REMARQUE : La combinaison poussoir/clé (G) sert seulement à retirer l'anneau (F).

Ne l'utilisez pas pour resserrer l'anneau (F).

REMARQUE : Utilisez le poussoir à saucisses (modèle SSA) avec le hachoir (modèle FGA).

Pour utiliser l'accessoire poussoir à saucisses

⚠ AVERTISSEMENT



Danger avec la lame rotative

Toujours utiliser un poussoir pour introduire les aliments.

Ne pas approcher les doigts des ouvertures.

Conserver hors de portée des enfants.

Le non-respect de ces instructions peut causer une amputation ou des coupures.

Utilisez le petit tube poussoir à saucisses (E) pour préparer la saucisse déjeuner avec le boyau et le large tube poussoir à saucisses (D) pour préparer les saucisses Bratwurst, italiennes ou polonaises avec les boyaux ou la saucisse déjeuner sans boyau.

1. Si vous utilisez des boyaux naturels, il est recommandé de les tremper d'abord dans l'eau froide pendant 30 minutes pour retirer le surplus de sel, puis de les rincer plusieurs fois sous l'eau froide dans toute la longueur du boyau.
2. Graissez le tube poussoir avec du shortening et glissez 91 à 122 cm (3 à 4 pieds) de boyau dans le tube poussoir.
3. Attachez l'extrémité du boyau avec de la corde pour sceller.
4. Mettez le batteur à la vitesse 4 et mettez lentement le mélange de viande hachée dans la trémie en utilisant la combinaison poussoir/clé.
5. Tenez l'extrémité attachée du boyau d'une main et guidez le mélange de viande tandis qu'il remplit le boyau.

Accessoire poussoir à saucisses

REMARQUE : N'empilez pas trop le mélange de viande dans le boyau, prévoyez suffisamment d'espace pour tordre la saucisse en plus de petits chaînons et pour l'expansion durant la cuisson. Si une poche d'air se forme, percez avec un cure-dents ou une brochette. Pour terminer une recette en utilisant plusieurs livres de viande, il faudra peut-être remplir à nouveau le poussoir à saucisses de boyaux plusieurs fois pour utiliser tout le mélange de viande hachée.

Pour former de plus petits chaînons

Pour former de plus petits chaînons, déposez toute la longueur de saucisses sur une surface plate et tordez le boyau rempli plusieurs fois à intervalles réguliers. La saucisse fraîche peut être conservée 1 à 2 jours dans le réfrigérateur et jusqu'à 1 mois dans le congélateur.

Pour nettoyer l'accessoire poussoir à saucisses

Démontez d'abord complètement l'accessoire poussoir à saucisses.

Les pièces suivantes conviennent au lave-vaisselle :

- Barre de retenue
- Tubes de poussoir à saucisses
- Corps du hachoir
- Vis sans fin du hachoir
- Anneau
- Combinaison poussoir/clé

Saucisse déjeuner douce

- 1,5 g (3 lb) d'épaule de porc coupée en languettes de 2,5 cm (1 po)
- 60 ml (1/4 tasse) d'oignons émincés
- 20 ml (4 cuillerées à thé) de sauge
- 2 ml (1/2 cuillerée à thé) de sarriette
- 15 ml (3 cuillerées à thé) de sel
- 5 ml (1 cuillerée à thé) de poivre
- 235 ml (1 tasse) de persil haché
- 2 ml (1/2 cuillerée à thé) de cerfeuil
- 0,5 ml (1/8 cuillerée à thé) de marjolaine
- Une pincée de piment de la Jamaïque
- 30 ml (2 cuillerées à soupe) d'eau
- 1 oeuf, fouetté
- 15 ml (1 cuillerée à soupe) de shortening
- Boyaux naturels ou synthétiques

Placez le porc sur une plaque à biscuits de métal et congelez pendant 20 minutes. Combinez l'oignon, la sauge, la sarriette, le sel, le poivre, le persil, le cerfeuil, la marjolaine et le piment de la Jamaïque. Saupoudrez le mélange sur le porc. Assemblez et installez le hachoir en utilisant la plaque de hachage de grosse coupe. Mettez le batteur à la vitesse 4 et hachez le porc dans le bol. Ajoutez l'eau et l'œuf. Installez le bol et le batteur plat. Mettez le batteur de brassage et mélangez pendant 1 minute.

Retirez le couteau et la plaque de grosse coupe du hachoir. Assemblez et installez le poussoir à saucisses. Graissez le poussoir de shortening et glissez le boyau bien serré. Attachez l'extrémité du boyau. Mettez à la vitesse 4 et remplissez les boyaux du mélange de porc. Tordez la saucisse en plus petits chaînons et réfrigérez ou congelez jusqu'à ce que vous soyez prêt à l'utiliser.

Quantité : 1,5 kg (3 livres) de saucisses.

Garantie KitchenAid® d'accessoire du batteur sur socle

Durée de la garantie :	KitchenAid paiera pour ce qui suit :	KitchenAid ne paiera pas :
50 états américains, le District fédéral de Columbia, Canada, et Puerto Rico : Garantie limitée d'un an à partir de la date d'achat.	50 états américains, le District fédéral de Columbia et Canada : Garantie de remplacement sans tracas de votre accessoire du batteur sur socle. Consultez la page suivante pour les détails du remplacement. OU À Puerto Rico : Les pièces de rechange et les frais de main d'œuvre de réparation pour corriger les problèmes de matériaux et de main d'œuvre. Le service de réparation doit être effectué par un Centre de service autorisé KitchenAid. Pour obtenir le service, suivez les instructions à la page 18.	A. Les réparations lorsque l'accessoire du batteur sur socle est utilisé à des fins autres qu'une utilisation unifamiliale normale. B. Les dommages découlant d'un accident, d'une altération, d'une mauvaise utilisation, d'abus ou d'utilisation avec des produits non approuvés par KitchenAid. C. Les pièces de rechange ou les frais de main d'œuvre de réparation de l'accessoire du batteur sur socle lorsque cette dernière est utilisée à l'extérieur du pays d'achat.

DÉSARMEU DE GARANTIE TACITE, LIMITATION DES RECOURS. LES GARANTIES TACITES, Y COMPRIS DANS LA MESURE APPLICABLE LES GARANTIES DE QUALITÉ MARCHANDE OU D'APTITUDE À UN EMPLOI PARTICULIER, SONT EXCLUES DANS LA MESURE AUTORISÉE PAR LA LOI. TOUTE GARANTIE TACITE IMPOSÉE PAR LA LOI EST LIMITÉE À UN AN, OU LA DURÉE MINIMUM PERMISE PAR LA LOI. PUISQUE CERTAINES JURIDICTIONS NE PERMETTENT PAS L'EXCLUSION OU LA LIMITATION DE DURÉE DES GARANTIES IMPLICITES DE QUALITÉ MARCHANDE OU D'APTITUDE À UN EMPLOI PARTICULIER, LES LIMITATIONS CI-DESSUS PEUVENT DONC NE PAS S'APPLIQUER À VOUS.

SI CET APPAREIL NE FONCTIONNE PAS COMME GARANTI, LE SEUL ET EXCLUSIF RECOURS DES CLIENTS EST LA RÉPARATION OU LE REMPLACEMENT SELON LES DISPOSITIONS DE LA GARANTIE LIMITÉE. KITCHENAID ET KITCHENAID-CANADA N'ASSUMENT AUCUNE RESPONSABILITÉ EN CAS DE DOMMAGES ACCESSOIRES OU INDIRECTS. Cette garantie vous confère des droits spécifiques auxquels peuvent s'ajouter d'autres droits variant d'un État ou d'une province à l'autre.

Garantie de remplacement sans tracas — 50 États américains et District fédéral de Columbia

Nous sommes tellement certains que la qualité de nos produits répond aux normes strictes de KitchenAid que, si votre accessoire du batteur sur socle connaît une défaillance au cours de la première année suivant l'achat, KitchenAid fera les arrangements voulus pour livrer un remplacement identique ou comparable à votre porte sans frais et fera les arrangements voulus pour que votre accessoire du batteur sur socle original nous soit retourné. Votre remplacement sera aussi couvert par notre garantie limitée d'un an. Veuillez suivre ces instructions pour recevoir ce service de qualité.

Si votre accessoire du batteur sur socle connaît une défaillance au cours de la première année après l'achat, il vous suffit de composer le Centre de satisfaction de la clientèle du lundi au vendredi de 8 h à 20 h (heure de l'est), ou le samedi, de 10 h à 17 h au numéro sans frais suivant : 1-800-541-6390. Donnez au consultant votre adresse complète d'expédition. (aucune boîte postale, s.v.p.)

Lorsque vous recevrez votre accessoire du batteur sur socle de remplacement, utilisez le carton et les matériaux d'emballage pour emballer votre(vos) accessoire(s) du batteur sur socle original. Dans le carton, veuillez inclure votre nom et votre adresse sur une feuille de papier avec une copie de la preuve d'achat (facture, feuillet de carte de crédit, etc.).

Garantie de remplacement sans tracas — Canada

Nous sommes tellement certains que la qualité de nos produits répond aux normes strictes de KitchenAid que, si votre accessoire du batteur sur socle connaît une défaillance au cours de la première année suivant l'achat, KitchenAid Canada remplacera votre accessoire du batteur sur socle avec un produit de remplacement identique ou comparable. Votre remplacement sera aussi couvert par notre garantie limitée d'un an. Veuillez suivre ces instructions pour recevoir ce service de qualité.

Si votre accessoire du batteur sur socle connaît une défaillance au cours de la première année après l'achat, apportez votre accessoire du batteur sur socle ou expédiez-le contre remboursement à un centre de service autorisé de KitchenAid Canada. Dans le carton, veuillez inclure votre nom et votre adresse complète d'expédition en plus d'une copie de la preuve d'achat (facture, feuillet de carte de crédit, etc.). Votre accessoire du batteur sur socle de remplacement sera retourné à frais prépayés et assuré. Si vous êtes incapable d'obtenir un service satisfaisant de cette manière, veuillez composer le numéro sans frais du Centre de relations avec la clientèle au 1-800-807-6777. Ou écrivez à :

Centre de relations avec la clientèle
KitchenAid Canada
1901 Minnesota Court
Mississauga, ON L5N 3A7

Comment obtenir le service sous garantie à Puerto Rico

Votre accessoire du batteur sur socle est couvert par une garantie limitée d'un an à partir de la date d'achat. KitchenAid paiera les pièces de rechange et les frais de main d'œuvre de réparation pour corriger les problèmes de matériaux et de main d'œuvre. Le service de réparation doit être effectué par un Centre de service autorisé KitchenAid.

Apportez votre accessoire du batteur sur socle ou expédiez-le à frais prépayés et

assuré à un Centre de service autorisé KitchenAid. Votre accessoire du batteur sur socle réparé sera retourné à frais prépayés et assuré. Si vous êtes incapable d'obtenir un service satisfaisant de cette manière, veuillez composer le numéro sans frais de 1-800-541-6390 pour connaître l'emplacement d'un Centre de service près de chez vous.

Comment obtenir le service après la fin de la garantie - tous les endroits

Pour l'information de service dans les 50 états américains, le District fédéral de Columbia, et Puerto Rico,

Composez le numéro sans frais
1-800-541-6390.

Ou écrivez à :
Centre de satisfaction de la clientèle
KitchenAid Portable Appliances
P.O. Box 218
St. Joseph, MI 49085-0218

Ou contactez un Centre de service autorisé près de chez vous.

Pour l'information de service au Canada,

Composez le numéro sans frais
1-800-807-6777.

Ou écrivez à :
Centre de relations avec la clientèle
KitchenAid Canada
1901 Minnesota Court
Mississauga, ON L5N 3A7

Comment obtenir le service à l'extérieur de ces endroits

Consultez votre détaillant local KitchenAid ou le magasin où vous avez acheté l'accessoire du batteur sur socle pour obtenir de l'information pour obtenir le service.

Pour l'information de service au Mexique,

Composez le numéro sans frais
01-800-024-17-17
(JV Distribuciones)

Ou

01-800-902-31-00
(Industrias Birtman)

Comment commander des accessoires et des pièces de rechange

Pour commander des accessoires ou des pièces de rechange pour votre accessoire de poussoir à saucisses aux 50 états américains, au District fédéral de Columbia et à Puerto Rico,

Composez le numéro sans frais 1-800-541-6390 du lundi au vendredi, de 8 h à 20 h (heure de l'est), ou le samedi, de 10 h à 17 h.

Ou écrivez à :
Centre de satisfaction de la clientèle
KitchenAid Portable Appliances
P.O. Box 218
St. Joseph, MI 49085-0218

Pour commander des accessoires ou des pièces de rechange pour votre accessoire de poussoir à saucisses au Canada,

Composez le numéro sans frais 1-800-807-6777.

Ou écrivez à :
Centre de relations avec la clientèle
KitchenAid Canada
1901 Minnesota Court
Mississauga, ON L5N 3A7

Pour commander des accessoires ou des pièces de rechange pour votre accessoire de poussoir à saucisses au Mexique,

Composez le numéro sans frais

01-800-024-17-17
(JV Distribuciones)

Ou

01-800-902-31-00
(Industrias Birtman)

Índice

INTRODUCCIÓN

Comprobante de compra.....	Dentro de la portada
Aviso de seguridad de los aditamentos para la batidora con base.....	21
Salvaguardas importantes.....	21

CARACTERÍSTICAS Y FUNCIONAMIENTO

Cómo conectar los aditamentos a la batidora con base	22
Antes de sujetar el aditamento a la batidora con base.....	22
Aditamento molino de alimentos*	22
Cómo armar el aditamento molino de alimentos	22
Cómo usar el aditamento molino de alimentos.....	23
Cómo limpiar el aditamento molino de alimentos	23
Aditamento embutidor	24
Cómo armar el aditamento embutidor	24
Cómo usar el aditamento embutidor	24
Cómo hacer salchichas más pequeñas	25
Cómo limpiar el aditamento embutidor.....	25

RECETA

Salchicha para el desayuno	25
----------------------------------	----

INFORMACIÓN DE GARANTÍA Y SERVICIO

Garantía de los aditamentos para batidora con base KitchenAid®.....	26
Garantía de reposición sin problemas – En los 50 estados de los Estados Unidos y en el Distrito de Columbia.....	27
Garantía de reposición sin problemas – Canadá.....	27
Cómo obtener servicio de la garantía en Puerto Rico	27
Cómo obtener servicio después de que finalice la garantía - Todas las ubicaciones.....	28
Cómo obtener servicio fuera de estas ubicaciones.....	28
Cómo obtener aditamentos y refacciones	28

*El aditamento molino de alimentos se vende por separado.

Aviso de seguridad de los aditamentos para la batidora con base

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

Hemos incluido muchos mensajes importantes de seguridad en este manual y en su electrodoméstico. Lea y obedezca siempre todos los mensajes de seguridad.



Este es el símbolo de advertencia de seguridad.

Este símbolo le llama la atención sobre peligros potenciales que pueden ocasionar la muerte o una lesión a usted y a los demás.

Todos los mensajes de seguridad irán a continuación del símbolo de advertencia de seguridad y de la palabra “PELIGRO” o “ADVERTENCIA”. Estas palabras significan:

PELIGRO

Si no sigue las instrucciones de inmediato, usted puede morir o sufrir una lesión grave.

ADVERTENCIA

Si no sigue las instrucciones, usted puede morir o sufrir una lesión grave.

Todos los mensajes de seguridad le dirán el peligro potencial, le dirán cómo reducir las posibilidades de sufrir una lesión y lo que puede suceder si no se siguen las instrucciones.

SALVAGUARDAS IMPORTANTES

Al utilizar aparatos eléctricos, debe seguir las precauciones básicas de seguridad, entre las que se incluyen las siguientes:

1. Lea todas las instrucciones.
2. Para protegerse del riesgo de una descarga eléctrica, no introduzca la batidora al agua u otros líquidos.
3. Es necesaria una supervisión estricta cuando cualquier aparato es utilizado por un niño o si hay niños alrededor.
4. Desenchufe el aparato de la toma de corriente antes de ponerle o quitarle partes y antes de lavarlo.
5. Evite tocar las partes que estén en movimiento. Aleje los dedos de la abertura de descarga.
6. No utilice la batidora con cables o enchufes dañados o si la batidora no ha funcionado correctamente, ha sufrido caídas o si presenta algún tipo de daño. Devuelva la batidora al Centro de Servicio Autorizado más cercano para su revisión, reparación o ajuste eléctrico o mecánico.
7. El uso de aditamentos no recomendados o que no sean de KitchenAid puede provocar incendios, descargas eléctricas o lesiones.
8. No utilice la batidora en exteriores.
9. No deje colgando el cable del filo de la mesa o del mostrador.
10. Nunca introduzca los alimentos con la mano. Siempre utilice el empujador de alimentos.
11. Las cuchillas son filosas. Manéjelas con cuidado.
12. Este producto está diseñado exclusivamente para uso doméstico.

CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

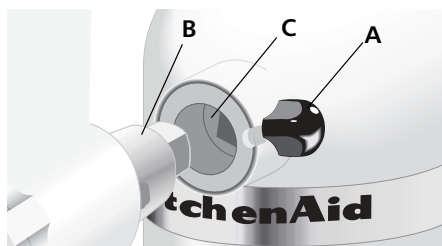
Cómo conectar los aditamentos a la batidora con base

Antes de sujetar el aditamento a la batidora con base

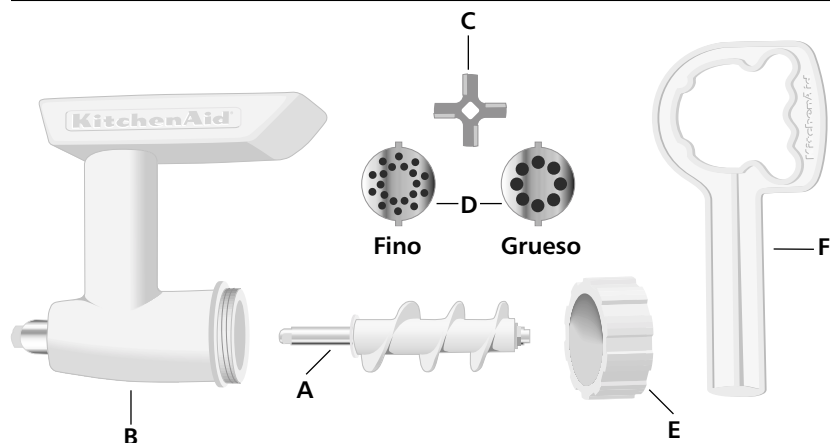
1. Ponga el control de la velocidad de la batidora con base en OFF.
2. Desconecte la batidora o la corriente.
3. Afloje la perilla para aditamentos (A) girándola en sentido contrario a las manecillas del reloj.
4. Quite o levante la tapa del receptáculo para aditamentos.
5. Introduzca el alojamiento del eje (B) del aditamento dentro del receptáculo para aditamentos (C) de la batidora; asegúrese que ambas piezas embonen perfectamente.
6. Gire el aditamento hacia adelante y hacia atrás en caso de ser necesario

para lograr que embonen. Cuando el aditamento se encuentre en su posición adecuada, la punta con forma cuadrada se ajustará en la ranura del borde del receptáculo.

7. Apriete la perilla para aditamentos de la batidora hasta que el aditamento se haya fijado completamente a la batidora.



Aditamento molino de alimentos*



Cómo armar el aditamento molino de alimentos

1. Inserte las aspas (A) en la pieza principal del molino (B).
2. Coloque la cuchilla (C) en la varilla cuadrada que está en el lado de las aspas que queda expuesto.
3. Coloque el disco para moler (D) sobre la cuchilla, haciendo que las lengüetas del disco embonen con las muescas de la pieza principal del molino.
4. Coloque el anillo (E) en la pieza principal del molino y gírelo hasta que quede fijo pero no apretado.

NOTA: La pieza combinada llave/empujador de alimentos (F) se utiliza únicamente para retirar el anillo (E). No la use para apretar el anillo (E).

NOTA: Use el aditamento embudidor (modelo SSA) con el molino de alimentos (modelo FGA).

* El aditamento molino de alimentos se vende por separado.

Aditamento molino de alimentos*

Cómo usar el aditamento molino de alimentos

⚠ ADVERTENCIA



Peligro con las Cuchillas Giratorias

Siempre utilice el empujador de alimentos.

Mantenga los dedos fuera de las aberturas.

Mantenga fuera del alcance de los niños.

No seguir estas instrucciones puede ocasionar amputación o cortaduras.

1. Corte la carne en pequeñas tiras o trozos y colóquela en la tolva. La carne se debe cortar en tiras delgadas y largas.
2. Ponga la batidora en la velocidad 4 e introduzca la carne en la tolva utilizando la pieza combinada llave/empujador.

NOTA: Puede aparecer líquido en la tolva cuando se procesan grandes cantidades de alimentos con alto contenido de agua, como los tomates o las uvas. Para vaciar el líquido, deje la batidora encendida. Para evitar que se dañe la batidora, no procese más alimentos hasta que se haya vaciado el líquido de la tolva.



Disco grueso – Utilícelo para moler carne cruda o cocinada, vegetales sólidos, frutas secas y queso.



Disco fino – Utilícelo para moler carne cruda, carne cocinada para patés y migajas de pan.

Para moler carne – Para obtener una mejor mezcla y resultados más suaves, muele la carne dos veces. Se obtiene una mejor textura si se muele la carne muy fría o parcialmente congelada. Las carnes muy grasosas se deben moler sólo una vez.

Para moler pan – Si desea moler pan para hacer migajas, asegúrese de haber secado el pan muy bien en el horno a fin de quitarle toda la humedad, o bien que no esté nada seco. Si el pan está parcialmente seco, podría atascar el molino de alimentos.

NOTA: No use el molino de alimentos para moler alimentos muy duros y densos, como el pan hecho en casa totalmente seco. El pan hecho en casa se debe moler cuando esté fresco y luego secarlo en el horno o al aire.

Para aflojar el anillo – Si no puede quitar el anillo con la mano porque está muy apretado, deslice la pieza combinada llave/empujador por las muescas y gire en sentido contrario a las manecillas del reloj.

NOTA: Para evitar que se dañe el molino de alimentos, no utilice la pieza combinada llave/empujador de alimentos para apretar el anillo en la pieza principal del molino.

Cómo limpiar el aditamento molino de alimentos

Primero, desarme el aditamento molino de alimentos.

Las siguientes partes se pueden lavar en un lavavajillas:

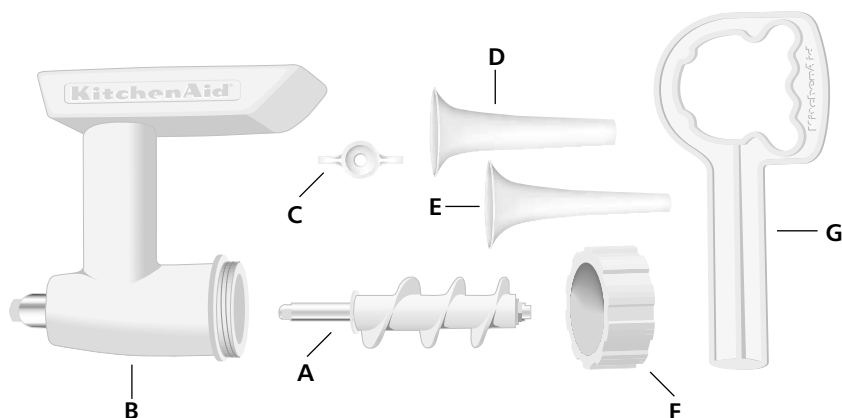
- Pieza principal del molino
- Aspas del molino
- Anillo
- Pieza combinada llave/empujador de alimentos

Las siguientes partes se deberán lavar a mano con agua jabonosa tibia y se deben secar perfectamente:

- Cuchilla
- Disco para moler

* El aditamento molino de alimentos se vende por separado.

Aditamento embutidor



Cómo armar el aditamento embutidor

1. Inserte las aspas (A) en la pieza principal del molino (B).
2. Coloque la mariposa (C) en la varilla cuadrada que está en el lado de las aspas que queda expuesto.
3. Introduzca el tubo (D) o (E) que desee del aditamento embutidor en el anillo (F) y después atornille a la parte principal del molino, girando con las manos hasta que apriete, pero no demasiado.

NOTA: La pieza combinada de llave inglesa/empujador (G) se utiliza únicamente para retirar el anillo (F). No la use para apretar el anillo (F).

NOTA: Use el accesorio embutidor (modelo SSA) con el molino de alimentos (modelo FGA).

Cómo usar el aditamento embutidor

⚠ ADVERTENCIA



Peligro con las Cuchillas Giratorias
Siempre utilice el empujador de alimentos.

Mantenga los dedos fuera de las aberturas.

Mantenga fuera del alcance de los niños.

No seguir estas instrucciones puede ocasionar amputación o cortaduras.

Use el tubo (E) pequeño del aditamento embutidor para hacer salchichas para el desayuno con tripas, y el tubo (D) grande del aditamento embutidor para preparar salchichas Bratwurst, italianas o polacas con tripas o para preparar salchichas para el desayuno sin tripas.

1. Si va a utilizar tripas naturales, se recomienda que primero las sumerja en agua fría durante 30 minutos para eliminar el exceso de sal y luego enjuáguelas a todo su largo varias veces bajo un chorro de agua fría.
2. Engrase el tubo con alguna grasa y deslice entre 3 y 4 pies (91 a 122 cm) de la tripa sobre el tubo.
3. Con un cordón, haga un nudo al final de la tripa para sellar.
4. Ponga la batidora en velocidad 4 e introduzca la carne molida lentamente en la tolva utilizando la pieza combinada de llave inglesa/empujador.
5. Sostenga el extremo anudado de la tripa con una mano y guíe la carne a medida que la vaya llenando.

Aditamento embutidor

NOTA: No embuta demasiado la mezcla de carne en la tripa; deje un espacio para que pueda hacer torcidos para formar salchichas de longitud más pequeña y para que se expanda al momento de cocinarla. Si se forma una bolsa de aire, pique la tripa con un palillo o una brocheta. Para terminar la receta para una porción de varias libras de carne, es posible que tenga que poner más tripa en el aditamento embutidor, hasta utilizar toda la mezcla de carne molida.

Cómo hacer salchichas más pequeñas

Para salchichas más pequeñas, coloque toda la salchicha en una superficie plana y haga un retorcido de la tripa embutida, a intervalos regulares. Las salchichas frescas se pueden guardar 1 o 2 días en el refrigerador o hasta un mes en el congelador.

Cómo limpiar el aditamento embutidor

En primer lugar desarme por completo el aditamento embutidor.

Las siguientes partes se pueden lavar en un lavavajillas:

- Mariposa
- Tubos del aditamento embutidor
- Pieza principal del molino
- Aspas del molino
- Anillo
- Pieza combinada llave Inglesa/empujador

Salchicha para el desayuno

- 3 libras (1.5 kg) de espaldilla de cerdo cortada en tiras de 1-pulgada (2.5-cm) de ancho
- $\frac{1}{4}$ de taza (60 ml) de cebolla picada
- 4 cucharaditas (20 mL) de salvia
- $\frac{1}{2}$ cucharadita (2 ml) de ajedrea
- 3 cucharaditas (15 ml) de sal
- 1 cucharadita (5 ml) de pimienta
- 1 taza (235 ml) de perezil picado
- $\frac{1}{2}$ cucharadita (2 ml) de perifollo
- $\frac{1}{8}$ cucharadita (0.5 ml) de mejorana
- Una pizca de pimienta de Jamaica
- 2 cucharadas soperas (30 ml) de agua
- 1 huevo, revuelto
- 1 cucharada sopera (15 ml) de alguna grasa
- Tripas naturales o sintéticas

Coloque la carne de puerco en una charola de metal y congele durante 20 minutos. Combine la cebolla con la ajedrea, la sal, la pimienta, el perezil, el perifollo, la mejorana y la pimienta de Jamaica. Cubra la carne de puerco con la mezcla. Arme el molino de alimentos y utilice el disco para moler grueso. Ponga la batidora en velocidad 4 y muele la carne de puerco. Agregue el agua y el huevo. Coloque las aspas planas y el tazón. Ponga la batidora en velocidad de mezclado y bata durante 1 minuto.

Quite la cuchilla y el disco para moler grueso del molino de alimentos. Arme y conecte el aditamento embutidor. Engrase el aditamento embutidor con la grasa y deslice la tripa. Haga un nudo en el extremo de la tripa. Ponga en velocidad 4 y llene la tripa con la mezcla de carne de puerco. Tuerza la salchicha para obtener salchichas más pequeñas y póngala en el refrigerador o en el congelador hasta que la vaya a utilizar.

Rinde: 3 libras (1.5 kg).

Garantía de los aditamentos para batidora con base KitchenAid®

Duración de la garantía:	KitchenAid pagará:	KitchenAid no le pagará por:
En los 50 estados de los Estados Unidos, en el Distrito de Columbia, en Canadá y Puerto Rico: Un año de garantía limitada a partir de la fecha de compra.	En los 50 estados de los Estados Unidos, el Distrito de Columbia y Canadá: Reposición sin problemas de los aditamentos para la batidora con base. Lea la página siguiente para obtener detalles sobre cómo obtener una reposición. O En Puerto Rico: Las refacciones y los costos de reparación para corregir defectos de materiales y mano de obra. Un Centro de Servicio Autorizado de KitchenAid debe proporcionar el servicio. Para obtener el servicio, siga las instrucciones de la página 27.	A. Las reparaciones cuando el aditamento para batidora con base se utiliza en forma distinta al uso normal doméstico de una familia. B. Los daños que resulten de un accidente, alteración, uso inapropiado o abuso o utilización con productos no aprobados por KitchenAid. C. Por refacciones o costos de reparación del aditamento para la batidora con base al utilizarlo fuera del país de compra.

LA EXENCIÓN DE RESPONSABILIDADES DE LAS GARANTÍAS IMPLÍCITAS, LAS GARANTÍAS IMPLÍCITAS DE LIMITACIÓN DE LOS RECURSOS, INCLUYENDO GARANTÍAS EN LA MEDIDA EN QUE SE APLIQUEN A LA COMERCIABILIDAD O APTITUD CON UN FIN DETERMINADO, SON EXCLUIDAS EN LA MEDIDA PERMITIDA POR LEY. CUALQUIER GARANTÍA IMPLÍCITA QUE PUEDA SER IMPUESTA POR LEY ESTÁ LIMITADA A UN AÑO O AL PERÍODO MÁS CORTO PERMITIDO POR LEY. ALGUNOS ESTADOS Y PROVINCIAS NO PERMITEN LIMITACIONES NI EXCLUSIONES EN RELACIÓN CON LA DURACIÓN DE UNA GARANTÍA IMPLÍCITA DE COMERCIABILIDAD O DE APTITUD, DE MANERA TAL QUE LAS LIMITACIONES O EXCLUSIONES ANTERIORES PUEDEN QUE NO SE APLIQUEN EN SU CASO.

SI ESTE PRODUCTO NO FUNCIONA SEGÚN SE GARANTIZA, EL ÚNICO Y EXCLUSIVO RECURSO DEL CLIENTE SERÁ LA REPARACIÓN O EL REEMPLAZO SEGÚN LOS TÉRMINOS Y LAS CONDICIONES DE ESTA GARANTÍA LIMITADA. KITCHENAID Y KITCHENAID CANADA NO ASUMEN NINGUNA RESPONSABILIDAD POR DAÑOS INCIDENTALES O CONSIGUIENTES. Esta garantía le otorga derechos legales específicos y es posible que usted goce de otros derechos que varían de estado en estado o de provincia en provincia.

Garantía de reposición sin problemas – En los 50 estados de los Estados Unidos y en el Distrito de Columbia

Tenemos tanta confianza en que la calidad de nuestros productos cumple con los exigentes estándares de KitchenAid que, si su aditamento para batidora con base deja de funcionar dentro del primer año después de la compra, KitchenAid se encargará de entregarle sin cargo un artículo igual o comparable en su domicilio, y se encargará de que usted nos devuelva su aditamento para la batidora con base original. Su unidad de reposición también estará protegida por nuestra garantía limitada de un año. Por favor siga estas instrucciones para recibir este servicio de calidad.

Si su aditamento para la batidora con base KitchenAid® se descompusiera dentro del

primer año a partir de la fecha de compra, sencillamente hable con nuestro Centro de Satisfacción al Cliente sin cargo al 1-800-541-6390 de lunes a viernes, de 8 a.m. a 8 p.m. (Hora del Este), o los sábados, de 10 a.m. a 5 p.m. Proporcione al agente su dirección de envío completa. (Por favor, recuerde que no enviamos a apartados postales.)

Cuando reciba su refacción para la batidora con base, utilice la caja de cartón original para empacar su aditamento para la batidora con base. En la caja de cartón incluya su nombre y dirección en una hoja de papel junto con una copia del comprobante de compra (recibo de la caja registradora, recibo de tarjeta de crédito, etc.).

Garantía de reposición sin problemas – Canadá

Tenemos tanta confianza en que la calidad de nuestros productos cumple con los exigentes estándares de la marca KitchenAid que, si su aditamento para la batidora con base deja de funcionar dentro del primer año después de la compra, KitchenAid Canadá sustituirá su aditamento para la batidora con base con un artículo igual o comparable. Su unidad de reposición también estará protegida por nuestra garantía limitada de un año. Por favor siga estas instrucciones para recibir este servicio de calidad.

En caso de que su aditamento para la batidora con base KitchenAid® falle durante el primer año de su compra, llévelo o envíelo a un Centro de Servicio Autorizado

KitchenAid Canada. En la caja de cartón, incluya su nombre y dirección en una hoja de papel junto con una copia del comprobante de compra (recibo de la caja registradora, recibo de tarjeta de crédito, etc.). Su refacción para la batidora con base se le devolverá con franqueo y seguro pagados. Si no obtiene un servicio al cliente satisfactorio, llame sin costo a nuestro Centro de Interacción con el Cliente al 1-800-807-6777. O escribanos a:

Customer Interaction Centre
KitchenAid Canada
1901 Minnesota Court
Mississauga, ON L5N 3A7

Cómo obtener servicio de la garantía en Puerto Rico

Su aditamento para la batidora con base está protegido por una garantía limitada de un año a partir de la fecha de compra. KitchenAid pagará por las refacciones y el costo de reparación para corregir los defectos en los materiales y la mano de obra. Un Centro de Servicio Autorizado de KitchenAid debe proporcionar el servicio.

Lleve el aditamento para la batidora con base o envíelo con franqueo prepago y con seguro de envío a un Centro de Servicio Autorizado KitchenAid. Su aditamento para la batidora con base se le devolverá con franqueo y seguro pagados. Si no obtiene un servicio al cliente satisfactorio, llame sin costo al 1-800-541-6390 para localizar el Centro de Servicio más cercano.

Cómo obtener servicio después de que finalice la garantía – Todas las ubicaciones

Para información de servicio en los 50 estados de los Estados Unidos, en el Distrito Columbia y Puerto Rico, llame sin costo al 1-800-541-6390.

O escriba a:

Customer Satisfaction Center
KitchenAid Portable Appliances
P.O. Box 218
St. Joseph, MI 49085-0218

O comuníquese a un Centro de Servicio Autorizado cercano.

Para información de servicio en Canadá, llame sin costo al 1-800-807-6777.

O escriba a:

Customer Interaction Centre
KitchenAid Canada
1901 Minnesota Court
Mississauga, ON L5N 3A7

Cómo obtener servicio fuera de estas ubicaciones

Consulte a su distribuidor local de KitchenAid o a la tienda donde adquirió el aditamento para la batidora con base para que le proporcionen información sobre cómo obtener servicio.

Para información de servicio en México, llame sin costo al 01-800-024-17-17 (JV Distribuciones)

O

01-800-902-31-00
(Industrias Birtman)

Cómo obtener aditamento y refacciones

Para obtener accesorios o refacciones para su aditamento para la batidora con base en los 50 estados de los Estados Unidos, el Distrito de Columbia y Puerto Rico,

llame sin costo al 1-800-541-6390 de lunes a viernes, de 8 a.m. a 8 p.m. (Hora del Este), o los sábados, de 10 a.m. a 5 p.m.

O escriba a:

Customer Satisfaction Center
KitchenAid Portable Appliances
P.O. Box 218
St. Joseph, MI 49085-0218

Para ordenar accesorios o refacciones para su aditamento para la batidora con base en Canadá,

llame sin costo al 1-800-807-6777.

O escriba a:

Customer Interaction Centre
KitchenAid Canada
1901 Minnesota Court
Mississauga, ON L5N 3A7

Para ordenar accesorios o refacciones para su aditamento para la batidora con base en México,

llame sin costo al 01-800-024-17-17 (JV Distribuciones)

O

01-800-902-31-00
(Industrias Birtman)

®Registered trademark/Marque déposée/Marca registrada KitchenAid, U.S.A.

™ Trademark/Marque de commerce/Marca de comercio KitchenAid, U.S.A.,

KitchenAid Canada licensee in Canada/Emploi licencié par KitchenAid Canada au Canada.

©2006. All rights reserved. Tous droits réservés. Todos los derechos reservados.

9709702



(5246dZw606)

BIEN PENSÉ. BIEN FABRIQUÉ.™