

# СОДЕРЖАНИЕ

<b>ЧАСТИ И ИХ ХАРАКТЕРИСТИКИ</b> .....	46
Части и принадлежности.....	46
<b>ТЕХНИКА БЕЗОПАСНОСТИ ПРИ ИСПОЛЬЗОВАНИИ</b>	
<b>НАСАДКИ НАСТОЛЬНОГО МИКСЕРА</b> .....	47
Меры предосторожности.....	47
Утилизация отходов электрического оборудования .....	49
<b>ИСПОЛЬЗОВАНИЕ МЕТАЛЛИЧЕСКОЙ НАСАДКИ-МЯСОРУБКИ</b> .....	49
Совместимость деталей .....	49
Сборка металлической насадки-мясорубки.....	50
Присоединение металлической насадки-мясорубки к настольному миксеру .....	50
Обработка продуктов с помощью металлической насадки-мясорубки .....	51
Сборка устройства для набивки колбасок.....	52
Использование устройства для набивки колбас.....	52
<b>ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ ДЛЯ ДОСТИЖЕНИЯ НАИЛУЧШИХ РЕЗУЛЬТАТОВ</b> .....	53
Полезные советы.....	53
<b>УХОД И ЧИСТКА</b> .....	53
<b>ГАРАНТИЯ И ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ</b> .....	54

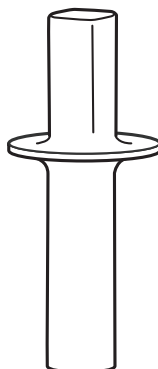
# ЧАСТИ И ИХ ХАРАКТЕРИСТИКИ

## ЧАСТИ И ПРИНАДЛЕЖНОСТИ

Щетка для чистки



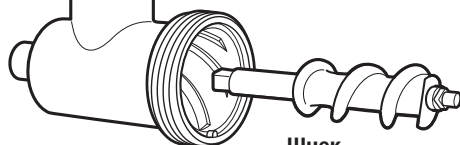
Толкушка



Съемный поддон



Основной блок



Шнек



Кольцо

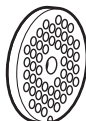
Решетка для среднего измельчения (4,5 мм)



Нож



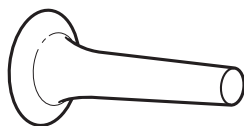
Решетка для крупного измельчения (8 мм)



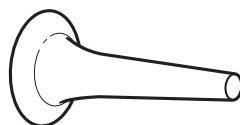
Решетка для тонкого измельчения (3 мм)



Набивочный диск



Большая набивочная трубка (19 мм)



Маленькая набивочная трубка (9,5 мм)

# ТЕХНИКА БЕЗОПАСНОСТИ ПРИ ИСПОЛЬЗОВАНИИ НАСАДКИ НАСТОЛЬНОГО МИКСЕРА

## Ваша безопасность и безопасность других стоит на первом месте.

В данной инструкции и на вашем устройстве мы разместили множество важных сообщений о безопасности. Обязательно прочтите все сообщения о безопасности и следуйте их указаниям.



Это символ предупреждения об опасности.

Этот символ предупреждает вас о возможных опасностях, способных нанести травму или даже убить вас и других людей.

Все сообщения о безопасности следуют за этим символом и словами «ОПАСНОСТЬ» или «ВНИМАНИЕ». Эти слова означают:



**Мы можете погибнуть или получить тяжелые травмы, если немедленно не последуете инструкциям.**



**Мы можете погибнуть или получить тяжелые травмы, если не последуете инструкциям.**

Предупреждения об опасности укажут вам на потенциальную опасность, дадут рекомендации относительно того, как уменьшить вероятность травмы, а также на то, что может произойти, если вы не будете следовать инструкциям.

## МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

**При использовании бытовых электроприборов необходимо соблюдать основные меры предосторожности, в частности:**

1. Прочтите все инструкции. Неправильное использование прибора может привести к серьезным травмам.
2. Данное устройство не предназначено для использования лицами, включая детей, с пониженной остротой органов чувств или пониженными умственными способностями, а также лицами, не обладающими достаточным опытом и знаниями, за исключением случаев, когда они используют устройство под наблюдением или ознакомлены с правилами его безопасной эксплуатации.
3. Только для Европы: Данный прибор может использоваться лицами с ограниченными физическими возможностями, пониженной остротой органов чувств или пониженными умственными способностями, а также лицами, не обладающими достаточным опытом и знаниями, только если они используют прибор под наблюдением, ознакомлены с правилами его безопасной эксплуатации и осознают риск. Не позволяйте детям играть с прибором.

## ТЕХНИКА БЕЗОПАСНОСТИ ПРИ ИСПОЛЬЗОВАНИИ НАСАДКИ НАСТОЛЬНОГО МИКСЕРА


4. Только для Европы: Использование прибора детьми не предусмотрено. Храните прибор и его шнур вне досягаемости детей.
5. Выключайте настольный миксер (и отсоединяйте металлическую насадку-мясорубку от настольного миксера) после каждого использования насадки и перед чисткой. Перед отсоединением убедитесь, что двигатель полностью остановился.
6. Избегайте контакта с движущимися деталями. Держите пальцы на безопасном расстоянии от отверстий.
7. Не оставляйте настольный миксер без присмотра во время его работы.
8. Использование насадок, не рекомендованных фирмой KitchenAid, может привести к пожару, поражению электрическим током или травме.
9. Никогда не проталкивайте ингредиенты руками. Всегда используйте устройство для проталкивания пищи.
10. Лезвия очень острые. Обращайтесь с ним осторожно.
11. Не счищайте пищу пальцами с решетки во время работы прибора. Вы можете порезаться.
12. Инструкции по чистке поверхностей, соприкасающихся с пищей, находятся в разделе «Уход и чистка».
13. См. также раздел «Меры предосторожности» в руководстве по эксплуатации и обслуживанию для настольного миксера.
14. Данное устройство предназначено для использования в домашних и сходных с ними условиях:
  - на кухнях для сотрудников в магазинах, офисах и в других рабочих помещениях.
  - в жилых домах на фермах.
  - клиентами в отелях, мотелях и других помещениях жилого типа.
  - в домашних гостиницах, предоставляющих питание.

## СОХРАНИТЕ ДАННОЕ РУКОВОДСТВО

# ТЕХНИКА БЕЗОПАСНОСТИ ПРИ ИСПОЛЬЗОВАНИИ НАСАДКИ НАСТОЛЬНОГО МИКСЕРА

## УТИЛИЗАЦИЯ ОТХОДОВ ЭЛЕКТРИЧЕСКОГО ОБОРУДОВАНИЯ

### Утилизация упаковочных материалов

Упаковочные материалы подлежат вторичной переработке и содержат соответствующий знак . Тем не менее, отдельные части упаковки должны быть утилизированы согласно правилам местной администрации, касающимся ликвидации отходов.

## ИСПОЛЬЗОВАНИЕ МЕТАЛЛИЧЕСКОЙ НАСАДКИ-МЯСОРУБКИ

### СОВМЕСТИМОСТЬ ДЕТАЛЕЙ

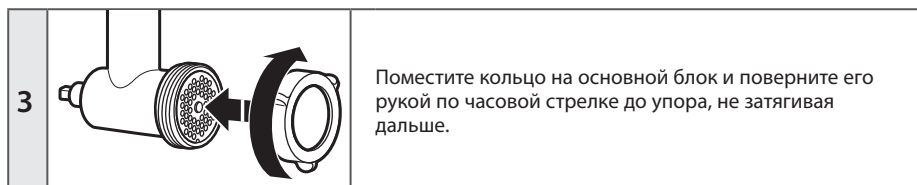
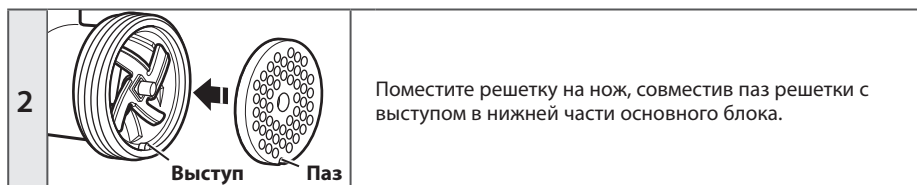
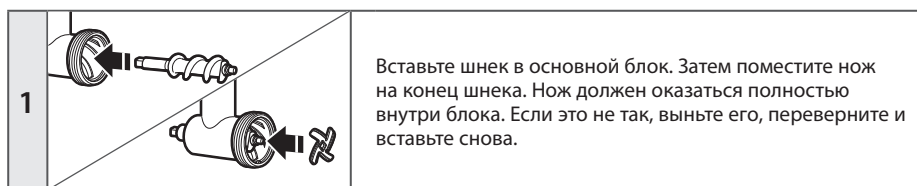
**ПРИМЕЧАНИЕ:** Никакие детали и аксессуары данной металлической насадки-мясорубки KitchenAid (модель 5KSMMGGA) не совместимы с деталями и аксессуарами насадки-мясорубки KitchenAid (модели 5FGA, 5SSA, 5FT, 5FVSP, 5FV5FGA, 5KSMFPPA, 5KSMGSSA) и наоборот.

ИСПОЛЬЗУЙТЕ ЭТИ ДЕТАЛИ	С ЭТИМИ ДЕТАЛЯМИ	РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ИСПОЛЬЗОВАНИЮ	СКОРОСТЬ
Решетка для тонкого измельчения (3 мм)	Нож	Приготовленное мясо для паштетов, твердые сыры (например, пармезан), хлебная крошка	4
Решетка для среднего измельчения (4,5 мм)	Нож	Сырое или приготовленное мясо, мясо для колбас	4
Решетка для крупного измельчения (8 мм)	Нож	Сырое мясо для гамбургеров и чили, овощи для соусов и приправ	4
Маленькая набивочная трубка (9,5 мм)	Набивочный диск	Колбаски для завтрака, маленькие колбасы	4
Большая набивочная трубка (19 мм)	Набивочный диск	Братвурст, более крупные колбаски	4

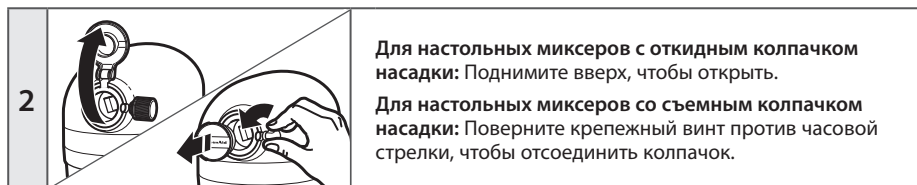
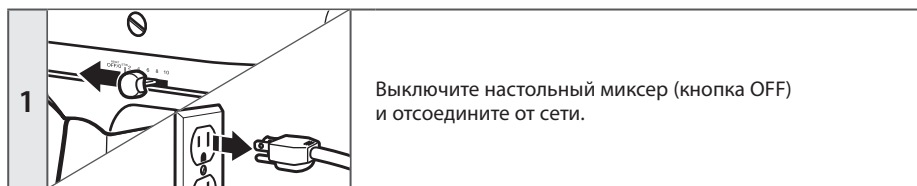
# ИСПОЛЬЗОВАНИЕ МЕТАЛЛИЧЕСКОЙ НАСАДКИ-МЯСОРУБКИ

## СБОРКА МЕТАЛЛИЧЕСКОЙ НАСАДКИ-МЯСОРУБКИ

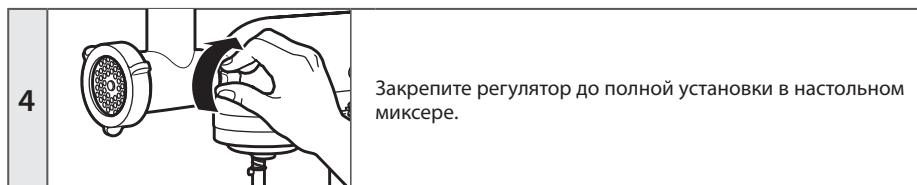
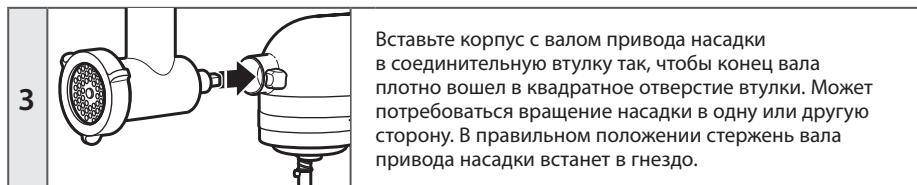
Вымойте все детали в теплой мыльной воде и высушите перед использованием.



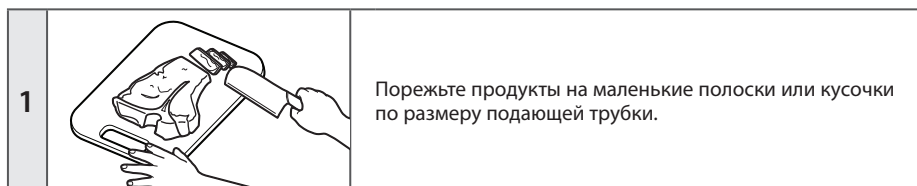
## ПРИСОЕДИНЕНИЕ МЕТАЛЛИЧЕСКОЙ НАСАДКИ-МЯСОРУБКИ К НАСТОЛЬНОМУ МИКСЕРУ



# ИСПОЛЬЗОВАНИЕ МЕТАЛЛИЧЕСКОЙ НАСАДКИ-МЯСОРУБКИ



## ОБРАБОТКА ПРОДУКТОВ С ПОМОЩЬЮ МЕТАЛЛИЧЕСКОЙ НАСАДКИ-МЯСОРУБКИ

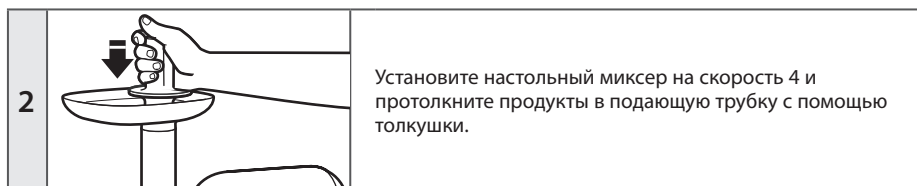


**⚠ ВНИМАНИЕ**

**Вращающееся лезвие опасно**

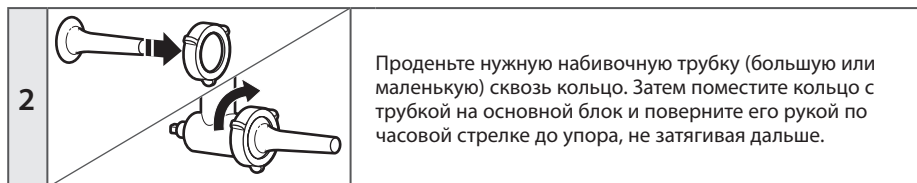
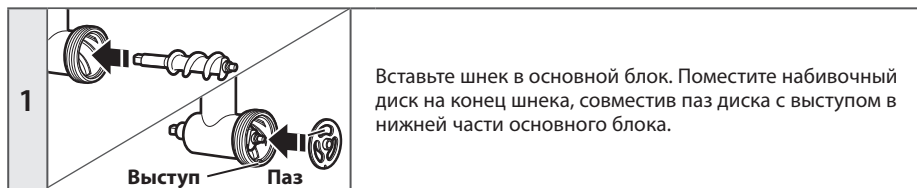


**Всегда используйте толкушку.**  
**Держите пальцы на безопасном расстоянии от отверстий.**  
**Храните вне досягаемости детей.**  
**Нарушение техники безопасности может привести к ампутации и порезам.**

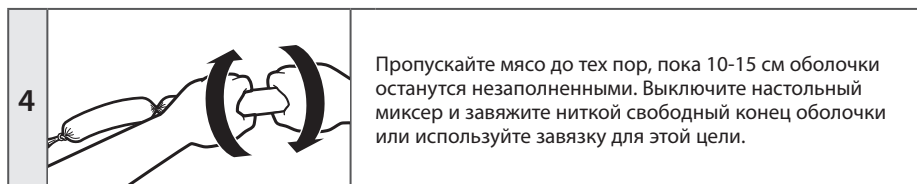
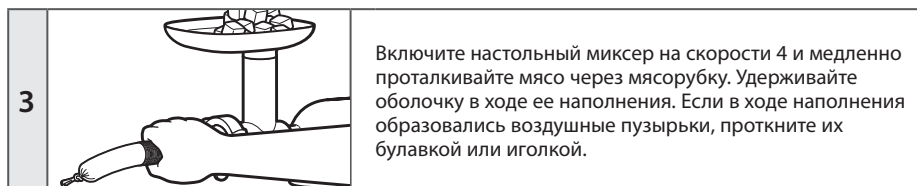
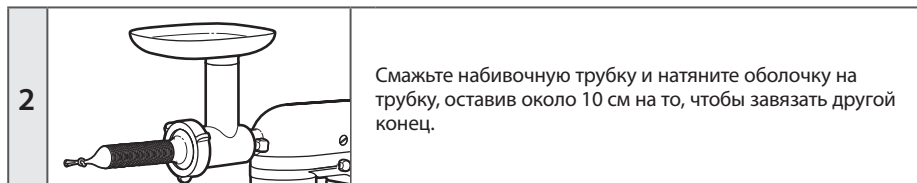
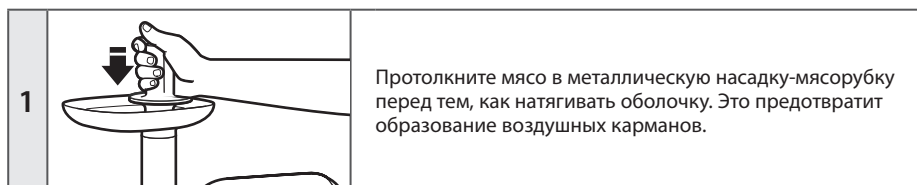


# ИСПОЛЬЗОВАНИЕ МЕТАЛЛИЧЕСКОЙ НАСАДКИ-МЯСОРУБКИ

## СБОРКА УСТРОЙСТВА ДЛЯ НАБИВКИ КОЛБАСОК



## ИСПОЛЬЗОВАНИЕ УСТРОЙСТВА ДЛЯ НАБИВКИ КОЛБАС



**ПРИМЕЧАНИЕ:** В случае сегментированных колбасок (например, братвурст), перекручивайте концы оболочки попеременно в противоположных направлениях при достижении желательной длины сегментов.



# ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ ДЛЯ ДОСТИЖЕНИЯ НАИЛУЧШИХ РЕЗУЛЬТАТОВ

## ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ

Для достижения наилучших результатов прокручивайте мясо когда оно очень холодное или частично заморожено. Части мясорубки можно предварительно охладить в холодильнике или морозильнике перед использованием, чтобы поддерживать холодную температуру при обработке продуктов.

Некоторые сорта мяса можно прокручивать дважды, чтобы фарш стал более нежным. Однако жирное мясо следует прокручивать только один раз.

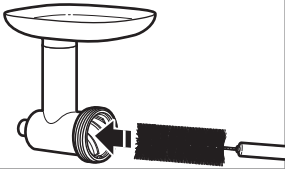
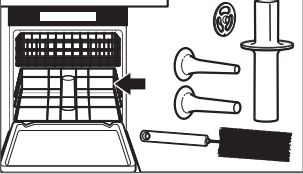

В случае изготовления хлебной крошки убедитесь, что хлеб либо тщательно высушен в печи до полного удаления влаги, либо вовсе не высушен. Если хлеб высушен частично, из-за этого может заклинить металлическую насадку-мясорубку.

**ПРИМЕЧАНИЕ:** Очень твердые, плотные продукты, такие как засохший хлеб домашней выпечки, не следует пропускать через металлическую насадку-мясорубку. Хлеб домашней выпечки следует прокручивать свежим, а затем высушивать крошки в печи или на открытом воздухе.

При использовании натуральных оболочек рекомендуется сначала удалить жировую соль путем предварительного отмачивания оболочки в холодной воде в течение 30 минут, а затем сполоснуть оболочку несколько раз, пропуская холодную воду по всей ее длине. Для достижения наилучших результатов также обращайтесь к инструкциям, прилагаемым к оболочкам.

## УХОД И ЧИСТКА

### ЧИСТКА МЕТАЛЛИЧЕСКОЙ НАСАДКИ-МЯСОРУБКИ И ПРИНАДЛЕЖНОСТЕЙ

 <p>1</p>	<p>Используйте щетку для чистки основного блока и других частей, включая решетки для измельчения.</p>
 <p>2</p>	<p>В посудомоечной машине можно мыть, но только на верхнем уровне, следующие части: набивочный диск, набивочные трубки, щетку для чистки и толкучку.</p>
 <p>3</p>	<p>Следующие части следует мыть только вручную с использованием теплой мыльной воды, а затем тщательно просушивать: основной блок, шнек, кольцо, поддон, решетки для измельчения, набивочный диск и нож.</p>

# ГАРАНТИЯ И ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

## ГАРАНТИЯ НА НАСАДКИ ДЛЯ НАСТОЛЬНОГО МИКСЕРА KITCHENAID

Срок гарантии:	KitchenAid оплачивает:	KitchenAid не оплачивает:
Европа, Ближний Восток и Африка: 5KSMMGGA Полная гарантия сроком на два года, начиная со дня покупки.	Замену частей и стоимость ремонтных работ в связи с устранением дефектов материалов и изготовления. Техническое обслуживание должно осуществляться авторизованным центром обслуживания KitchenAid.	A. Ремонт после использования насадки настольного миксера в целях, отличных от обычного бытового использования для обработки продуктов. B. Повреждения, возникшие в результате несчастного случая, внесения изменений, неправильного или плохого обращения, а также вызванные установкой/эксплуатацией, не соответствующими местным электротехническим правилам.

**KITCHENAID НЕ НЕСЕТ НИКАКОЙ ОТВЕТСТВЕННОСТИ ЗА КОСВЕННЫЕ УБЫТКИ.**

### ЦЕНТРЫ ОБСЛУЖИВАНИЯ

Любое обслуживание должно осуществляться местным авторизованным центром обслуживания KitchenAid. Свяжитесь с продавцом, у которого вы приобрели прибор и узнайте название ближайшего авторизованного центра обслуживания KitchenAid.

**Более подробную информацию можно узнать на нашем сайте:  
[www.kitchenaid.eu](http://www.kitchenaid.eu)**

**Данное руководство также доступно на нашем веб-сайте:  
[www.kitchenaid.eu](http://www.kitchenaid.eu)**