

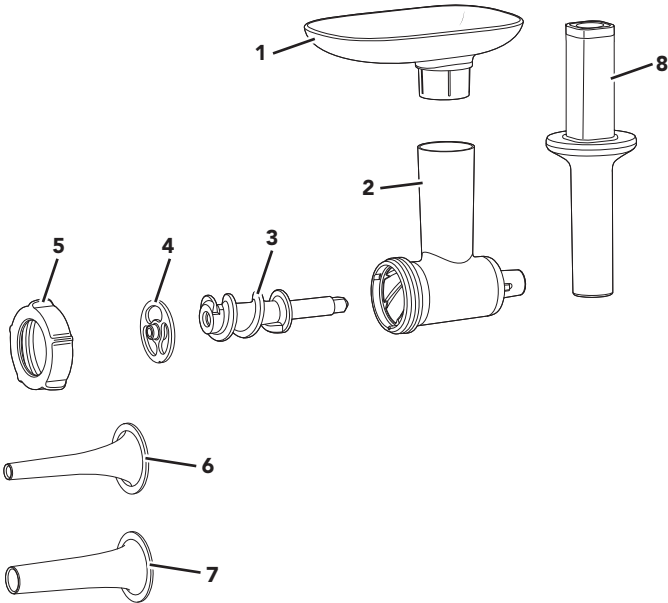
KitchenAid®

KSMSSA



SAUSAGE STUFFER PARTS AND FEATURES

PARTS AND ACCESSORIES



- | | |
|--------------------------|-------------------------------|
| 1. Removable Tray* | 5. Collar* |
| 2. Main Housing* | 6. Small Sausage Stuffer Tube |
| 3. Grind Screw* | 7. Large Sausage Stuffer Tube |
| 4. Sausage Stuffer Plate | 8. Food Pusher* |

*These parts are sold separately as model KSMFGA.

SAUSAGE STUFFER 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. This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory, or mental capabilities, or lack of experience or knowledge, unless they are closely supervised and instructed concerning use of the appliance by a person responsible for their safety. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
3. Turn the Stand Mixer OFF (and detach the attachment from the Stand Mixer) after each use of the attachment and before cleaning. Make sure motor stops completely before disassembling.
4. Avoid contacting moving parts. Keep fingers out of discharge opening.
5. The use of attachments not recommended or sold by KitchenAid may cause fire, electric shock, or injury.
6. Never feed food by hand. Always use the food pusher.
7. Also see the Important Safeguards section included in the Stand Mixer Use and Care guide.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

This product is designed for household use only.

USING THE SAUSAGE STUFFER ATTACHMENT

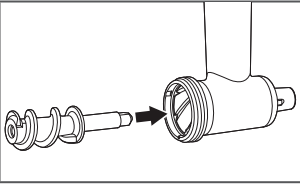
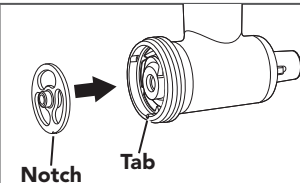
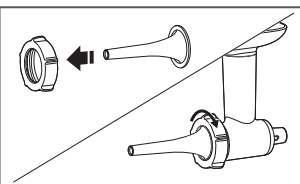
GUIDE TO GRINDING

NOTE: None of the parts and accessories of this KitchenAid® Sausage Stuffer attachment (model KSMSSA) are compatible with the parts and accessories of the KitchenAid® Metal Food Grinder Attachment (model KSMMGA) or previous KitchenAid® Food Grinder Attachment (model FGA) and vice versa.

USE THESE PARTS	WITH THESE PARTS	SUGGESTED USES	SPEED
Small Sausage Stuffer tube (9.5 mm)	Sausage Stuffer Plate	Breakfast Sausage, smaller Sausages	4
Large Sausage Stuffer tube (19 mm)	Sausage Stuffer Plate	Bratwurst, larger Sausages	4

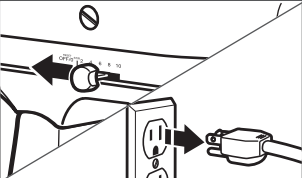
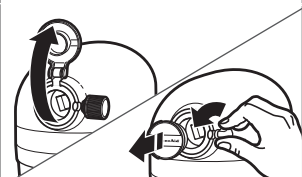
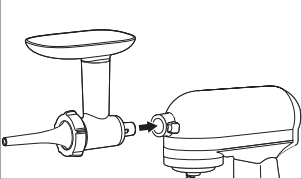
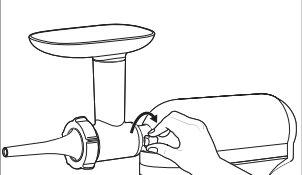
ASSEMBLING THE SAUSAGE STUFFER

Remove and discard all promotional labels and packing materials attached to product. Before using Sausage Stuffer attachment for the first time, wash all parts in warm, soapy water (see "Care and Cleaning" section). Rinse parts and wipe dry.


1		Insert the Grind Screw into the Main Housing.
2		Place the Sausage Stuffer plate, matching the notch of the plate with the tab on the bottom of the Main Housing.
3		Insert the desired Sausage Stuffer Tube (large or small) through the Collar. Place the Collar and Sausage Stuffer Tube on the Main Housing, and turn the Collar clockwise until secured.

USING THE SAUSAGE STUFFER ATTACHMENT

ASSEMBLING THE SAUSAGE STUFFER ATTACHMENT TO STAND MIXER

 <p>1</p>	<p>Turn the Stand Mixer off and unplug.</p>
 <p>2</p>	<p>For Stand Mixers with a hinged attachment hub cover: Flip up to open. For Stand Mixers with a removable attachment hub cover: Turn the attachment knob counterclockwise to remove attachment hub cover.</p>
 <p>3</p>	<p>Insert the attachment shaft housing into the attachment hub, making certain the power shaft fits into the square hub socket. If necessary, rotate the attachment back and forth. The pin on the attachment housing will fit into the notch of the hub rim when in the proper position.</p>
 <p>4</p>	<p>Tighten the Stand Mixer attachment hub knob clockwise until the attachment is completely secured to the Stand Mixer.</p>

USING THE SAUSAGE STUFFER



! WARNING

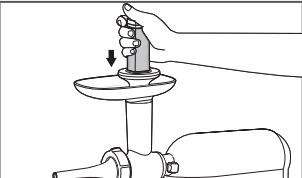
Rotating Blade Hazard

Always use food pusher.

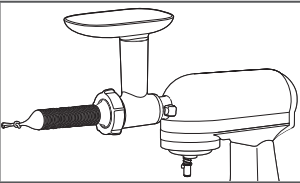
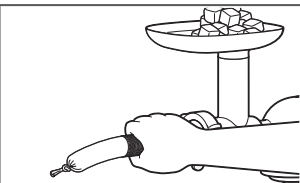
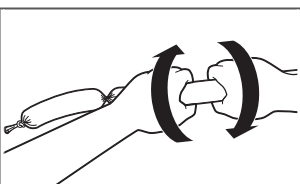
Keep fingers out of openings.

Keep away from children.

Failure to do so can result in amputation or cuts.

 <p>1</p>	<p>Feed ground meat into the Food Grinder attachment before sliding the casing on the Sausage Stuffer tube. This will eliminate air pockets.</p>
--	--

USING THE SAUSAGE STUFFER ATTACHMENT

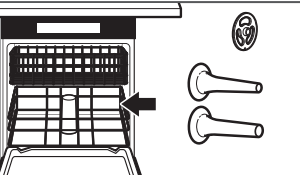
2	 A line drawing showing a hand holding a sausage stuffer tube and sliding a casing over it. The tube is attached to a stand mixer.	Lubricate the Sausage Stuffer Tube and slide one casing over the Tube, leaving about four inches to tie off the end.
3	 A line drawing showing a hand holding the sausage stuffer tube while ground meat is pushed through the grinder into the casing. A plate of ground meat is above the grinder.	Turn the Stand Mixer on to speed 4 and slowly push the ground meat through the grinder. Hold the casing firmly as it fills. If air bubbles are created during the fill process, use a pin or needle to pop the bubble.
4	 A line drawing showing a hand twisting the end of a sausage casing to form a link. Two curved arrows indicate the direction of twisting.	Run meat through until 4-6 inches of casing is left unfilled. Turn off the Stand Mixer and tie the remaining end of the casing, or use a tie string. For segmented-type Sausage (e.g., bratwurst), twist casing ends in alternating directions at desired sausage link length.

NOTE: If using natural casings, it is 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 the casing. Refer to the instructions that came with casings.

FOR DETAILED INFORMATION ON USING THE FOOD GRINDER ATTACHMENT

Visit www.kitchenaid.com/quickstart for additional instructions with videos, inspiring recipes, and tips on how to use your Food Grinder attachment.

CARE AND CLEANING

1	 A line drawing of a dishwasher's top rack with an arrow pointing to the large sausage stuffer tube. To the right are drawings of the small sausage stuffer tube and the sausage stuffer plate.	The following parts are dishwasher-safe, top rack only: Large Sausage Stuffer Tube, Small Sausage Stuffer Tube, and Sausage Stuffer Plate.
---	---	---


FOR DETAILED INFORMATION ON CLEANING THE FOOD GRINDER ATTACHMENT

Visit www.kitchenaid.com/quickstart for additional instructions with videos, inspiring recipes, and tips on how to clean your Food Grinder attachment.

WARRANTY AND SERVICE

KITCHENAID SAUSAGE STUFFER ATTACHMENT WARRANTY FOR THE 50 UNITED STATES, THE DISTRICT OF COLUMBIA, PUERTO RICO, AND CANADA

This warranty extends to the purchaser and any succeeding owner for Sausage Stuffer attachment operated in the 50 United States, the District of Columbia, Puerto Rico, and Canada.

Length of Warranty:	One Year Full Warranty from date of purchase.
KitchenAid Will Pay for Your Choice of: 	<p>Hassle-Free Replacement of your Sausage Stuffer attachment. See the next page for details on how to arrange for service, or call the Customer eXperience Center toll-free at 1-800-541-6390.</p> <p>OR</p> <p>The replacement parts and repair labor costs to correct defects in materials and workmanship. Service must be provided by an Authorized KitchenAid Service Center.</p>
KitchenAid Will Not Pay for:	<ul style="list-style-type: none"> A. Repairs when your Sausage Stuffer attachment is used in other than normal single family home use. B. Damage resulting from accident, alteration, misuse or abuse. C. Any shipping or handling costs to deliver your Sausage Stuffer attachment to an Authorized Service Center. D. Replacement parts or repair labor costs for Sausage Stuffer attachment operated outside the 50 United States, District of Columbia, Puerto Rico, and Canada.
DISCLAIMER OF IMPLIED WARRANTIES; LIMITATION OF REMEDIES	
<p>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.</p>	
<p>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.</p>	

WARRANTY AND SERVICE

HASSLE-FREE REPLACEMENT WARRANTY—50 UNITED STATES, DISTRICT OF COLUMBIA, AND PUERTO RICO

We're so confident the quality of our products meets the exacting standards of KitchenAid that, if your Sausage Stuffer 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 Sausage Stuffer attachment returned to us. Your replacement unit will also be covered by our one year limited warranty.

If your Sausage Stuffer attachment should fail within the first year of ownership, simply call

our toll-free Customer eXperience Center at **1-800-541-6390** Monday through Friday. Please have your original sales receipt available when you call. Proof of purchase will be required to initiate the claim. Give the consultant your complete shipping address (no P.O. Box numbers, please).

When you receive your replacement Sausage Stuffer attachment, use the carton, packing materials, and prepaid shipping label to pack up your original Sausage Stuffer attachment and send it back to KitchenAid.

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 Sausage Stuffer attachment should fail within the first year of ownership, we will replace your Sausage Stuffer attachment with an identical or comparable replacement. Your replacement unit will also be covered by our one year limited warranty.

If your Sausage Stuffer attachment should fail within the first year of ownership, simply call

our toll-free Customer eXperience Center at **1-800-807-6777** Monday through Friday. Please have your original sales receipt available when you call. Proof of purchase will be required to initiate the claim. Give the consultant your complete shipping address.

When you receive your replacement Sausage Stuffer attachment, use the carton, packing materials, and prepaid shipping label to pack up your original Sausage Stuffer attachment and send it back to KitchenAid.

ARRANGING FOR SERVICE AFTER THE WARRANTY EXPIRES, OR ORDERING ACCESSORIES AND REPLACEMENT PARTS

In the United States and Puerto Rico:

For service information, or to order accessories or replacement parts, call toll-free at **1-800-541-6390** or write to:

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

Outside the United States and Puerto Rico:

Consult your local KitchenAid dealer or the store where you purchased the Sausage Stuffer attachment for information on how to obtain service.

For service information in Canada:

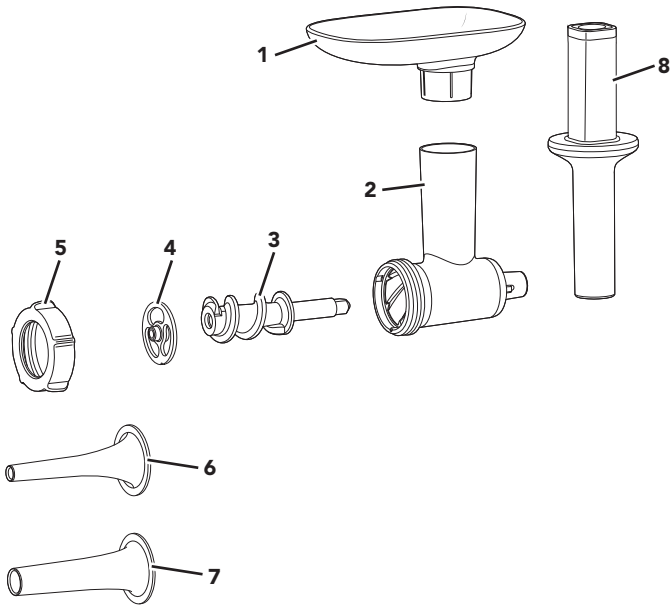
Call toll-free **1-800-807-6777**.

For service information in Mexico:

Call toll-free **01-800-0022-767**.

PIÈCES ET ACCESSOIRES DU POUSSOIR À SAUCISSES

PIÈCES ET ACCESSOIRES



- | | |
|-------------------------------------|-------------------------------|
| 1. Plateau amovible* | 5. Collier* |
| 2. Boîtier principal* | 6. Petit entonnoir à saucisse |
| 3. Vis de hachage* | 7. Grand entonnoir à saucisse |
| 4. Disque d'alimentation à saucisse | 8. Poussoir* |

*Ces pièces sont vendues séparément en tant que modèle KSMFGA.

SÉCURITÉ DU POUSSOIR À SAUCISSES

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 toujours observer certaines précautions élémentaires de sécurité, y compris les suivantes :

1. Lire toutes les instructions.
2. Cet appareil ne convient pas à une utilisation par des personnes (y compris des enfants) à capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou possédant un manque d'expérience ou de connaissances, à moins qu'elles ne soient placées sous supervision ou qu'elles aient reçu des instructions concernant l'utilisation de l'appareil par une personne responsable de leur sécurité. Une surveillance attentive s'impose lorsqu'un appareil ménager est utilisé par ou à proximité d'enfants. Les enfants doivent être surveillés afin de s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
3. Éteindre le batteur sur socle (et retirer le pousoir à saucisses du batteur sur socle) après chaque utilisation du pousoir à saucisses et avant de le nettoyer. S'assurer que le moteur est complètement arrêté avant de commencer le démontage.
4. Éviter tout contact avec les pièces mobiles. Tenir les doigts à l'écart de l'orifice de sortie.
5. L'utilisation d'accessoires non recommandés ou non vendus par KitchenAid peut causer un incendie, une décharge électrique ou des blessures.
6. Ne jamais introduire les aliments à la main. Toujours utiliser le pousoir pour introduire les aliments.
7. Voir aussi les mesures de protection importantes du guide d'utilisation et d'entretien du batteur sur socle.

CONSERVER CES INSTRUCTIONS

Ce produit est conçu uniquement pour un usage domestique.

UTILISATION DU POUSSOIR À SAUCISSES

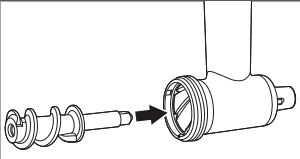
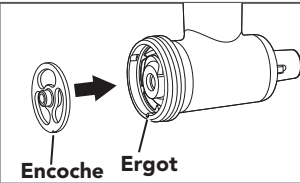
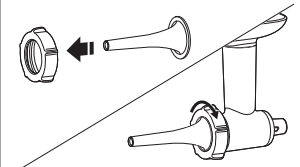
GUIDE AU HACHAGE

REMARQUE : Aucun des pièces et accessoires du poussoir à saucisses KitchenAid® (modèle KSMSSA) n'est compatible avec les pièces et accessoires du hachoir d'aliments en métal KitchenAid® (modèle KSMMGA) ou du hachoir d'aliments KitchenAid® précédent (modèle FGA) et vice versa.

UTILISER CES PIÈCES	AVEC CES PIÈCES	UTILISATIONS SUGGÉRÉES	VITESSE
Petit entonnoir à saucisse (9,5 mm)	Disque du poussoir à saucisses	Saucisse de petit déjeuner, saucisses plus petites	4
Grand entonnoir à saucisse (19 mm)	Disque du poussoir à saucisses	Bratwurst, saucisses plus grosses	4

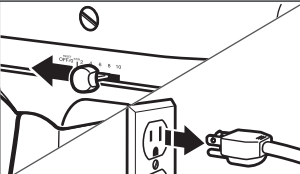
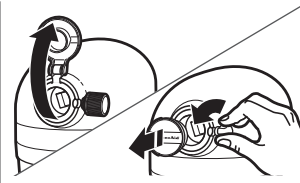
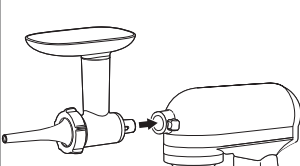
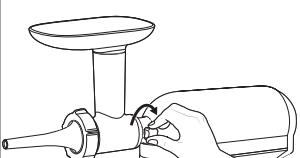
ASSEMBLAGE DU POUSSOIR À SAUCISSES

Retirer et jeter toutes les étiquettes promotionnelles et les matériaux d'emballage attachés au produit. Avant d'utiliser le poussoir à saucisses pour la première fois, bien nettoyer toutes les pièces dans de l'eau tiède et savonneuse (voir la section « Entretien et nettoyage »). Rincer et sécher les pièces.


1		Insérer la vis de hachage dans le boîtier principal.
2		Placer le disque du poussoir à saucisses en faisant correspondre l'encoche du disque avec l'ergot au bas du boîtier principal.
3		Insérer l'entonnoir à saucisses désiré (grand ou petit) à travers le collier. Placer le collier et l'entonnoir à saucisses sur le boîtier principal et tourner le collier dans le sens horaire jusqu'à ce qu'il soit bien fixé.

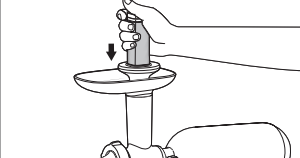
UTILISATION DU POUSSOIR À SAUCISSES

FIXATION DU POUSSOIR À SAUCISSES AU BATTEUR SUR SOCLE

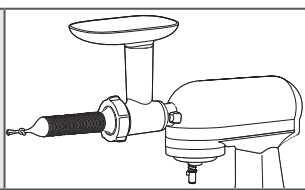
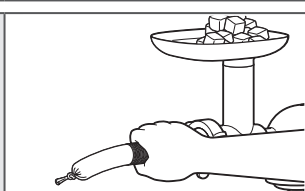

 <p>1</p>	<p>Éteindre et débrancher le batteur sur socle.</p>
 <p>2</p>	<p>Pour les batteurs sur socle dont la prise à accessoires multifonction est équipée d'un couvercle à charnière : Relever le couvercle pour ouvrir.</p> <p>Pour les batteurs sur socle dont la prise à accessoires multifonction est équipée d'un couvercle amovible : Tourner le bouton de l'accessoire dans le sens antihoraire pour retirer le couvercle de la prise à accessoires.</p>
 <p>3</p>	<p>Insérer le logement de l'arbre de l'accessoire dans la prise à accessoires en s'assurant que l'arbre de commande s'adapte à la douille de prise carrée. Si nécessaire, faire tourner l'accessoire d'avant en arrière. Lorsque l'accessoire est correctement positionné, le goujon sur l'accessoire s'insère dans l'encoche du pourtour de la prise.</p>
 <p>4</p>	<p>Serrer le bouton de la prise à accessoires du batteur sur socle en sens horaire jusqu'à ce que l'accessoire y soit parfaitement fixé.</p>

UTILISATION DU POUSSOIR À SAUCISSES

	<p>⚠ AVERTISSEMENT</p> <p>Danger avec la lame rotative</p> <p>Toujours utiliser un poussoir pour introduire les aliments. Ne pas approcher les doigts des ouvertures. Conserver hors de portée des enfants.</p> <p>Le non-respect de ces instructions peut causer une amputation ou des coupures.</p>
--	---

 <p>1</p>	<p>Alimenter la viande hachée dans le hachoir d'aliments avant de glisser le boyau sur l'entonnoir à saucisse. Ceci aidera à éliminer les poches d'air.</p>
--	---

UTILISATION DU POUSSOIR À SAUCISSES

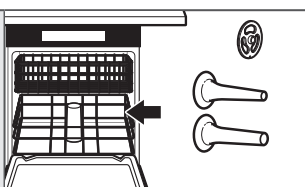
2		<p>Lubrifier l'entonnoir à saucisse et glisser un boyau sur l'entonnoir, en laissant environ quatre pouces pour nouer l'extrémité.</p>
3		<p>Mettre en marche le batteur sur socle à la vitesse 4 et pousser lentement la viande hachée dans le hachoir. Tenir le boyau à saucisse fermement pendant son remplissage. Si des bulles d'air sont créées pendant le processus de remplissage, utiliser une épingle ou une aiguille pour faire disparaître la bulle.</p>
4		<p>Remplir avec de la viande jusqu'à ce que le boyau soit vide de 4 à 6 pouces. Éteindre le batteur sur socle et nouer l'extrémité restante du boyau ou utiliser une ficelle d'attache.</p> <p>Pour la saucisse de type segmenté (par exemple, bratwurst), faire tourner les extrémités du boyau dans un sens, puis dans l'autre à la longueur désirée de la saucisse.</p>

REMARQUE : Si des boyaux naturels sont utilisés, il est recommandé de les tremper d'abord dans de l'eau froide pendant 30 minutes pour éliminer l'excès de sel, puis de les rincer plusieurs fois en faisant couler de l'eau froide sur toute la longueur du boyau. Se reporter aux instructions fournies avec les boyaux.

POUR OBTENIR DES INFORMATIONS DÉTAILLÉES SUR L'UTILISATION DU HACHOIR D'ALIMENTS

Visiter www.kitchenaid.com/quickstart pour des instructions supplémentaires avec des vidéos, des recettes qui inspirent et des conseils sur la façon d'utiliser le hachoir d'aliments.

ENTRETIEN ET NETTOYAGE

1		<p>Les pièces suivantes sont lavables au lave-vaisselle, dans le panier supérieur uniquement : Grand entonnoir à saucisse, petit entonnoir à saucisse et disque du poussoir à saucisses.</p>
---	---	--


POUR OBTENIR DES INFORMATIONS DÉTAILLÉES SUR LE NETTOYAGE DU HACHOIR D'ALIMENTS

Visiter www.kitchenaid.com/quickstart pour des instructions supplémentaires avec des vidéos, des recettes qui inspirent et des conseils sur la façon de nettoyer le hachoir d'aliments.

GARANTIE ET DÉPANNAGE

GARANTIE DU POUSSOIR À SAUCISSES KITCHENAID POUR LES 50 ÉTATS DES ÉTATS-UNIS, LE DISTRICT FÉDÉRAL DE COLUMBIA, PORTO RICO ET CANADA

La présente garantie couvre l'acheteur et les propriétaires subséquents du pousoir à saucisses lorsqu'il est utilisé dans les 50 États des États-Unis, le district fédéral de Columbia, à Porto Rico et au Canada.

Durée de la garantie :	Garantie complète d'un an à compter de la date d'achat.
KitchenAid prendra en charge les éléments suivants à votre choix :	<p>Le remplacement sans problème du pousoir à saucisses. Voir la page suivante pour plus de détails concernant la procédure à suivre pour un dépannage, ou appeler le numéro sans frais 1 800 541-6390 du Centre eXpérience clientèle.</p> <p>OU</p> <p>Les frais de pièces de rechange et de main-d'œuvre pour corriger les vices de matériaux et de fabrication. L'intervention de dépannage doit être effectuée par un centre de dépannage KitchenAid agréé.</p>
	
KitchenAid ne paiera pas pour :	<ul style="list-style-type: none">A. Les réparations lorsque le pousoir à saucisses est utilisé à des fins autres que l'usage domestique unifamilial normal.B. Les dommages causés par : accident, altération, mauvaise utilisation ou abus.C. Tout frais d'expédition ou de manutention pour livrer le pousoir à saucisses à un centre de réparation agréé.D. Les frais des pièces de rechange ou de main-d'œuvre pour les accessoires du pousoir à saucisses lorsqu'il est utilisé à l'extérieur des 50 États des États-Unis, du district fédéral de Columbia, de Porto Rico et du Canada.
CLAUSE D'EXONÉRATION DE RESPONSABILITÉ AU TITRE DES GARANTIES IMPLICITES; LIMITATION DES RECOURS	
<p>LES GARANTIES IMPLICITES, Y COMPRIS DANS LA MESURE APPLICABLE LES GARANTIES DE QUALITÉ MARCHANDE OU D'APTITUDE À UN USAGE PARTICULIER, SONT EXCLUES DANS LA MESURE AUTORISÉE PAR LA LOI. TOUTE GARANTIE IMPLICITE POUVANT ÊTRE IMPOSÉE PAR LA LOI EST LIMITÉE À UN AN OU À LA PLUS COURTE PÉRIODE AUTORISÉE PAR LA LOI. CERTAINES JURIDICTIONS NE PERMETTENT PAS LA LIMITATION DE LA DURÉE DE VALIDITÉ DES GARANTIES IMPLICITES DE QUALITÉ MARCHANDE OU D'APTITUDE À UN USAGE PARTICULIER; PAR CONSÉQUENT, LES LIMITATIONS OU EXCLUSIONS STIPULÉES DANS LES PRÉSENTES PEUVENT NE PAS ÊTRE APPLICABLES.</p> <p>SI CE PRODUIT NE FONCTIONNE PAS COMME PRÉVU, LE SEUL ET UNIQUE RECOURS DU CLIENT CONSISTE À EN OBTENIR LA RÉPARATION OU LE REMPLACEMENT CONFORMÉMENT AUX TERMES DE LA PRÉSENTE GARANTIE LIMITÉE. KITCHENAID ET KITCHENAID CANADA DÉCLINENT TOUTE RESPONSABILITÉ AU TITRE DES DOMMAGES FORTUITS OU INDIRECTS. Cette garantie vous confère des droits juridiques spécifiques et vous pouvez également jouir d'autres droits qui peuvent varier d'un État à l'autre ou d'une province à l'autre.</p>	

GARANTIE ET DÉPANNAGE

GARANTIE DE REMPLACEMENT SANS DIFFICULTÉ POUR LES 50 ÉTATS DES ÉTATS-UNIS, LE DISTRICT FÉDÉRAL DE COLUMBIA ET PORTO RICO

Nous sommes tellement certains que la qualité de nos produits satisfait aux normes exigeantes de KitchenAid que, si le pousoir à saucisses cesse de fonctionner au cours de la première année suivant son achat, KitchenAid livrera gratuitement à votre porte un appareil de remplacement identique ou comparable et prendra les dispositions nécessaires pour que le pousoir à saucisses « défaillant » nous soit retourné. Les accessoires électriques de remplacement seront également couverts par notre garantie limitée d'un an.

Si le pousoir à saucisses cesse de fonctionner durant la première année suivant son acquisition, il vous suffit d'appeler notre

Centre eXpérience clientèle au numéro sans frais **1 800 541-6390**, du lundi au vendredi. Veuillez avoir l'original de votre reçu de vente à portée de main au moment de votre appel. Une preuve d'achat est indispensable pour que votre réclamation puisse être traitée. Il vous faudra fournir votre adresse de livraison complète au représentant (aucune boîte postale).

Après avoir reçu le pousoir à saucisses de rechange, utiliser le carton, les matériaux d'emballage et l'étiquette d'expédition prépayée pour emballer le pousoir à saucisses d'origine et le renvoyer à KitchenAid.

GARANTIE DE REMPLACEMENT SANS DIFFICULTÉ POUR LE CANADA

Nous sommes tellement certains que la qualité de nos produits satisfait aux normes exigeantes de la marque KitchenAid que si le pousoir à saucisses cesse de fonctionner au cours de la première année suivant son acquisition, nous remplacerons le pousoir à saucisses par un appareil de remplacement identique ou comparable. Les accessoires électriques de remplacement seront également couverts par notre garantie limitée d'un an.

Si le pousoir à saucisses cesse de fonctionner durant la première année suivant son acquisition, il vous suffit d'appeler notre Centre eXpérience clientèle au numéro sans

frais **1 800 807-6777**, du lundi au vendredi. Veuillez avoir l'original de votre reçu de vente à portée de main au moment de votre appel. Une preuve d'achat est indispensable pour que votre réclamation puisse être traitée. Il vous faudra fournir votre adresse de livraison complète au représentant.

Après avoir reçu le pousoir à saucisses de rechange, utiliser le carton, les matériaux d'emballage et l'étiquette d'expédition prépayée pour emballer le pousoir à saucisses d'origine et le renvoyer à KitchenAid.

OBTENIR UN DÉPANNAGE UNE FOIS LA GARANTIE EXPIRÉE OU COMMANDER DES ACCESSOIRES ET DES PIÈCES DE RECHANGE

Aux États-Unis et à Porto Rico :

Pour des informations sur le service de dépannage ou pour commander des accessoires ou des pièces de rechange, composer le numéro sans frais **1 800 541-6390** ou écrire au :

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

En dehors des États-Unis et de Porto Rico :

Consulter le revendeur KitchenAid local ou le détaillant auprès duquel le pousoir à saucisses a été acheté pour obtenir la marche à suivre pour un dépannage.

Pour des informations concernant toute intervention de dépannage au Canada :

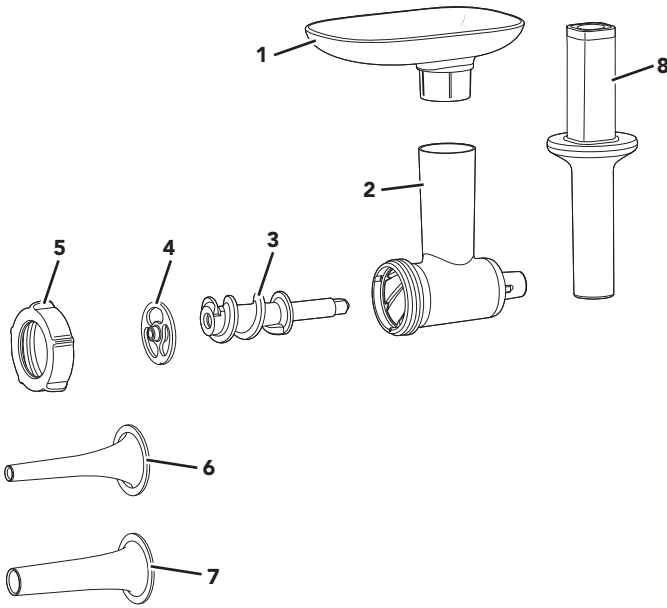
Composer sans frais le **1 800 807-6777**.

Pour des informations concernant toute intervention de dépannage au Mexique :

Composer sans frais le **01 800 0022-767**.

EMBUTIDORA DE SALCHICHAS, PIEZAS Y CARACTERÍSTICAS

PIEZAS Y ACCESORIOS



- | | |
|----------------------------------|---|
| 1. Bandeja removible* | 5. Collar* |
| 2. Alojamiento principal* | 6. Tubo para embutir salchichas pequeño |
| 3. Tornillo para moler* | 7. Tubo para embutir salchichas grande |
| 4. Disco para embutir salchichas | 8. Empujador de alimentos* |

*Estas piezas se venden por separado como el modelo KSMFGA.

SEGURIDAD DEL ACCESORIO PARA EMBUTIR SALCHICHAS

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 alerta 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.

MEDIDAS DE PRECAUCIÓN IMPORTANTES

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

1. Lea todas las instrucciones.
2. Este aparato no ha sido diseñado para ser usado por personas (incluidos niños) con capacidades físicas, sensoriales, mentales reducidas, o con falta de experiencia y conocimiento, a menos que lo hagan bajo supervisión o siguiendo las instrucciones relativas al uso del aparato, a cargo de una persona responsable por su seguridad. Se debe supervisar atentamente cuando cualquier electrodoméstico se utilice por niños o cerca de ellos. Los niños deben estar bajo supervisión para asegurarse de que no jueguen con el electrodoméstico.
3. Apague la batidora con base (y quite el accesorio de la batidora con base) después de cada uso del accesorio y antes de la limpieza. Asegúrese de que el motor se detenga por completo antes de desarmar el producto.
4. Evite tocar las piezas que estén en movimiento. Mantenga los dedos fuera de la abertura de descarga.
5. El uso de accesorios no recomendados ni vendidos por KitchenAid puede provocar un incendio, un choque eléctrico o lesiones.
6. Nunca introduzca los alimentos con las manos. Siempre utilice el empujador de alimentos.

SEGURIDAD DEL ACCESORIO PARA EMBUTIR SALCHICHAS

7. Asimismo, consulte la sección sobre Medidas de precaución importantes incluidas en el Manual de instrucciones y cuidado de la batidora con base.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

Este producto ha sido diseñado únicamente para uso doméstico.

USO DEL ACCESORIO PARA EMBUTIR SALCHICHAS

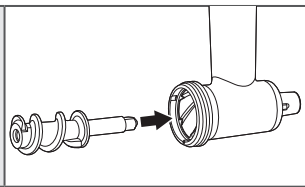
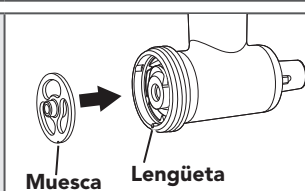
GUÍA PARA MOLER

NOTA: ninguna de las piezas y accesorios de esta embutidora de salchichas de KitchenAid® (modelo KSMMGA) es compatible con las piezas y accesorios del molino de alimentos de metal de KitchenAid® (modelo KSMMGA) o modelos anteriores de molinos de alimentos de KitchenAid® (modelo FGA) y viceversa.

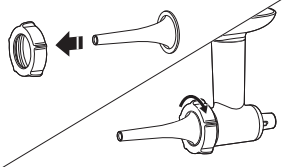
USE ESTAS PIEZAS	CON ESTAS PIEZAS	SUGERENCIAS DE USO	VELOCIDAD
Tubo para embutir salchichas pequeño (9,5 mm)	Disco para embutir salchichas	Salchicha de desayuno, salchichas más pequeñas	4
Tubo para embutir salchichas grande (19 mm)	Disco para embutir salchichas	Salchicha alemana, salchichas más grandes	4

ARMADO DE LA EMBUTIDORA DE SALCHICHAS

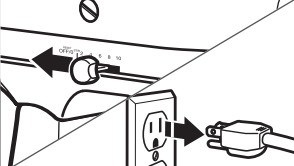
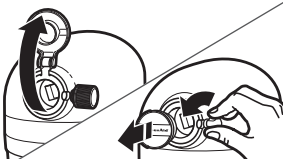
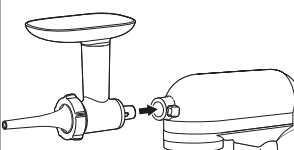
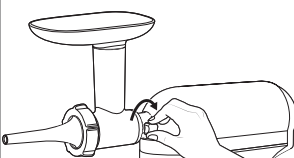
Quite y deseche todas las etiquetas promocionales y materiales de embalaje que vienen con el producto. Antes de usar el accesorio para embutir salchichas por primera vez, lave todas las piezas con agua tibia y jabonosa (consulte la sección de "Cuidado y limpieza"). Enjuague las partes y séquelas.

1		Inserte el tornillo para moler en el alojamiento principal
2	 <p>Muesca Lengüeta</p>	Coloque el disco para embutir salchichas, alineando la muesca del disco con la lengüeta ubicada en la parte inferior del alojamiento principal.

USO DEL ACCESORIO PARA EMBUTIR SALCHICHAS

<p>3</p> 	<p>Inserte el tubo para embutir salchichas que desea (grande o pequeño) a través del collar.</p> <p>Coloque el collar y el tubo para embutir salchichas en el alojamiento principal, luego gire el collar hacia la derecha hasta que quede fijo.</p>
--	--

CÓMO COLOCAR EL ACCESORIO PARA EMBUTIR SALCHICHAS EN LA BATIDORA CON BASE

<p>1</p> 	<p>Apague la batidora con base y desenchúfela.</p>
<p>2</p> 	<p>Para batidoras con base con una cubierta de receptáculo para accesorio con bisagra: levante para abrir.</p> <p>Para batidoras con base con una cubierta de receptáculo para accesorio desmontable: gire la perilla del accesorio hacia la izquierda para quitar la cubierta del receptáculo para accesorios.</p>
<p>3</p> 	<p>Inserte el eje del accesorio en el receptáculo para accesorios, asegúrese de que el eje del motor encaje en la cavidad cuadrada del receptáculo. Si es necesario, gire el accesorio hacia atrás y hacia adelante. El eje del alojamiento del accesorio encajará en la muesca del borde del receptáculo cuando esté en la posición correcta.</p>
<p>4</p> 	<p>Ajuste la perilla del receptáculo para accesorios de la batidora con base hacia la derecha hasta que el accesorio quede completamente fijo en la batidora.</p>

USO DEL ACCESORIO PARA EMBUTIR SALCHICHAS

USO DE LA EMBUTIDORA DE SALCHICHAS

⚠ ADVERTENCIA

Peligro con las Cuchillas Giratorias



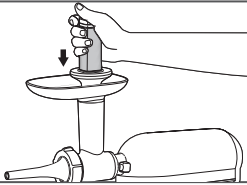
Siempre utilice el empujador de alimentos.

Mantenga los dedos fuera de las aberturas.

Mantenga fuera del alcance de los niños.

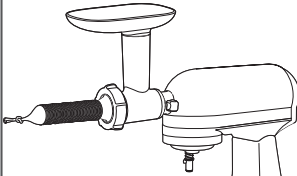
No seguir estas instrucciones puede ocasionar amputación o cortaduras.

1



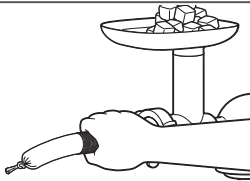
Coloque la carne molida dentro del accesorio para moler alimentos antes de colocar la tripa en el tubo para embutir salchichas. Eso le permitirá eliminar las bolsas de aire.

2



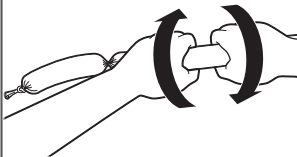
Lubrique el tubo para embutir salchichas y deslice una tripa sobre el tubo, deje aproximadamente 10 centímetros para cerrar el extremo.

3



Encienda la batidora con base en la velocidad 4 y empuje lentamente la carne molida a través del molino de alimentos. Sostenga con firmeza la tripa a medida que se llena. Si se producen burbujas de aire durante el proceso de llenado, use un pasador o una aguja para reventarlas.

4



Coloque la carne a través hasta que queden 10 a 15 centímetros de tripa sin llenar. Apague la batidora con base y cierre el extremo restante de la tripa o use un cordel para hacerlo.

Para salchichas segmentadas (p. ej.: salchicha alemana), tuerza los extremos de la tripa en direcciones alternadas en la longitud de unión deseada para la salchicha.

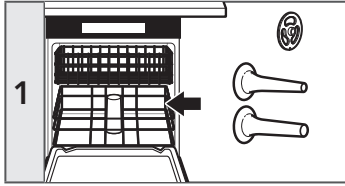
NOTA: Si va a usar tripas naturales, le recomendamos remojarlas primero en agua fría por 30 minutos para eliminar el exceso de sal y luego, enjuagarlas varias veces en toda su longitud bajo el agua del grifo.

Consulte las instrucciones que vinieron con las tripas.

PARA OBTENER INFORMACIÓN DETALLADA SOBRE EL USO DEL ACCESORIO PARA MOLER ALIMENTOS

Visite www.kitchenaid.com/quickstart para obtener instrucciones adicionales que incluyen videos, recetas inspiradoras y consejos de uso del accesorio para moler alimentos.

CUIDADO Y LIMPIEZA



Las siguientes piezas pueden lavarse en el lavavajillas, pero solo en la canasta superior: Tubo para embutir salchichas grande, tubo para embutir salchichas pequeño, disco para embutir salchichas.

PARA OBTENER INFORMACIÓN DETALLADA SOBRE LA LIMPIEZA DEL ACCESORIO PARA MOLER ALIMENTOS

Visite www.kitchenaid.com/quickstart para obtener instrucciones adicionales que incluyen videos, recetas inspiradoras y consejos sobre cómo limpiar el accesorio para moler alimentos.

GARANTÍA Y SERVICIO TÉCNICO

GARANTÍA DE KITCHENAID PARA EL ACCESORIO PARA EMBUTIR SALCHICHAS EN LOS 50 ESTADOS DE LOS ESTADOS UNIDOS, EL DISTRITO DE COLUMBIA, PUERTO RICO Y CANADÁ

Esta garantía se extiende al comprador y a cualquier propietario subsiguiente para los accesorios para embutir salchichas que se utilicen en los 50 estados de Estados Unidos, el Distrito de Columbia, Puerto Rico y Canadá.

Duración de la garantía:	Un año de garantía completa a partir de la fecha de compra.
KitchenAid pagará por lo siguiente, a su elección:	<p>Reemplazo sin complicaciones del accesorio para embutir salchichas. Consulte la siguiente página para obtener detalles acerca de cómo obtener el servicio o llame al Centro para la eXperiencia del cliente sin cargo al 1-800-541-6390.</p> <p>O BIEN</p> <p>El costo de las piezas de repuesto y de la mano de obra de reparación para corregir los defectos de los materiales y la mano de obra. El servicio deberá ser provisto por un centro de servicio autorizado por KitchenAid.</p>
KitchenAid no pagará por:	<ul style="list-style-type: none">A. reparaciones del accesorio para embutir salchichas cuando haya sido empleado para fines ajenos al uso doméstico normal de una sola familia.B. Daños causados por accidente, alteración, uso indebido o abuso.C. Cualquier gasto de envío o manipulación para llevar el accesorio para embutir salchichas a un centro de servicio autorizado.D. Piezas de repuesto o costos de mano de obra para los accesorios para embutir salchichas operados fuera de los 50 estados de Estados Unidos, el Distrito de Columbia, Puerto Rico y Canadá.
EXCLUSIÓN DE GARANTÍAS IMPLÍCITAS; LIMITACIÓN DE RECURSOS <p>LAS GARANTÍAS IMPLÍCITAS, INCLUIDAS EN LA MEDIDA QUE CORRESPONDA LAS GARANTÍAS DE COMERCIABILIDAD O DE IDONEIDAD PARA UN PROPÓSITO PARTICULAR, QUEDAN EXCLUIDAS EN LA MEDIDA EN QUE ESTÉ PERMITIDO POR LEY. TODA GARANTÍA IMPLÍCITA QUE SEA IMPUESTA POR LEY SERÁ LIMITADA A UN AÑO O AL PERÍODO MÁS CORTO PERMITIDO POR LEY. ALGUNOS ESTADOS Y PROVINCIAS NO PERMITEN LAS LIMITACIONES O EXCLUSIONES ACERCA DE CUÁNTO DEBE DURAR UNA GARANTÍA IMPLÍCITA DE COMERCIABILIDAD O DE IDONEIDAD, DE MODO QUE LAS LIMITACIONES O EXCLUSIONES ARRIBA MENCIONADAS PUEDEN NO APLICARSE EN SU CASO.</p> <p>SI ESTE PRODUCTO NO FUNCIONA COMO SE HA GARANTIZADO, EL ÚNICO Y EXCLUSIVO RECURSO DEL CLIENTE SERÁ EL DE REPARARLO O REEMPLAZARLO SEGÚN LOS TÉRMINOS DE ESTA GARANTÍA LIMITADA. KITCHENAID Y KITCHENAID CANADA NO SE RESPONSABILIZARÁN POR DAÑOS INCIDENTALES O CONSECUENTES. Esta garantía le otorga derechos legales específicos y es posible que usted tenga también otros derechos, los cuales varían de un estado a otro o de una provincia a otra.</p>	



GARANTÍA Y SERVICIO TÉCNICO

GARANTÍA DE REEMPLAZO SIN DIFICULTADES: EN LOS 50 ESTADOS DE ESTADOS UNIDOS, EL DISTRITO DE COLUMBIA Y PUERTO RICO

Confiamos tanto en que la calidad de nuestros productos cumple con las exigentes normas de KitchenAid que, si el accesorio para embutir salchichas presentara alguna falla durante el primer año de compra, KitchenAid se encargará de entregar un reemplazo idéntico o similar a su domicilio sin cargo y de devolver su accesorio para embutir salchichas original a nosotros. La unidad de reemplazo estará también cubierta por nuestra garantía limitada de un año.

Si su accesorio para embutir salchichas fallara durante el primer año de compra, simplemente llame a nuestro Centro para la

eXperiencia del cliente al **1-800-541-6390**, de lunes a viernes. Tenga a mano el recibo de compra original cuando llame. Se requerirá el comprobante de compra para iniciar un proceso de reclamo. Proporcione al consultor su dirección de envío completa (no números de casillas de correo).

Cuando reciba el accesorio para embutir salchichas de reemplazo, use la caja, el material de embalaje y la etiqueta de envío prepago para embalar el accesorio para embutir salchichas original y devolverlo a KitchenAid.

GARANTÍA DE REEMPLAZO SIN DIFICULTADES: EN CANADÁ

Confiamos tanto en que la calidad de nuestros productos cumple con las exigentes normas de KitchenAid que, si el accesorio para embutir salchichas presentara alguna falla durante el primer año de compra, lo reemplazaremos con uno idéntico o similar. La unidad de reemplazo estará también cubierta por nuestra garantía limitada de un año.

Si su accesorio para embutir salchichas fallara durante el primer año de compra, simplemente llame a nuestro Centro para la eXperiencia del cliente al **1-800-807-6777**,

de lunes a viernes. Tenga a mano el recibo de compra original cuando llame. Se requerirá el comprobante de compra para iniciar un proceso de reclamo. Proporcione al asesor su dirección de envío completa.

Cuando reciba el accesorio para embutir salchichas de reemplazo, use la caja, el material de embalaje y la etiqueta de envío prepago para embalar el accesorio para embutir salchichas original y devolverlo a KitchenAid.

CÓMO OBTENER SERVICIO TÉCNICO DESPUÉS DE QUE EXPIRE LA GARANTÍA O CÓMO PEDIR ACCESORIOS Y PIEZAS DE REPUESTO

En los Estados Unidos y Puerto Rico:

Para obtener información acerca del servicio técnico o para pedir accesorios o piezas de repuesto, llame sin costo al **1-800-541-6390** o escriba a:

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

Fuera de los Estados Unidos y Puerto Rico:

Consulte a su distribuidor local de KitchenAid o a la tienda donde compró el accesorio para embutir salchichas para obtener información sobre cómo obtener el servicio técnico.

Para obtener información acerca del servicio en Canadá:

Llame sin cargo al **1-800-807-6777**.

Para obtener información acerca del servicio en México:

Llame sin cargo al **01-800-0022-767**.

DISCOVER MORE. DÉCOUVREZ PLUS. DESCUBRA MÁS.
KITCHENAID.COM/QUICKSTART



PRODUCT QUESTIONS OR RETURNS

QUESTIONS SUR LE PRODUIT OU RETOURS

PREGUNTAS SOBRE EL PRODUCTO O DEVOLUCIONES

USA: 1.800.541.6390 | KitchenAid.com

CANADA: 1.800.807.6777 | KitchenAid.ca

MEXICO: KitchenAid.com.mx

LATIN AMERICA: KitchenAid-Latam.com



KitchenAid[®]

®/™ ©2019 KitchenAid. All rights reserved. KITCHENAID and the design of the stand mixer are trademarks in the U.S. and elsewhere. Used under license in Canada.

Tous droits réservés. KitchenAid et la forme du mélangeur sur socle sont des marques de commerce aux É.-U. et ailleurs. Utilisé sous licence au Canada.

Todos los derechos reservados. KITCHENAID y el diseño de la batidora con base son marcas registradas en EE. UU. y en otros países. Usado en Canadá bajo licencia.