

Cuisinart®

INSTRUCTION AND
RECIPE BOOKLET



Meat Grinder Attachment

MG-50

For your safety and continued enjoyment of this product, always read the Instruction Book carefully before using.

IMPORTANT SAFEGUARDS

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

1. **READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USING.**
2. Switch off and unplug your Cuisinart® Stand Mixer before fitting or removing the Meat Grinder Attachment, after use and before cleaning.
3. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children or individuals with certain disabilities. Cuisinart does not recommend the use of this appliance by children or individuals with certain disabilities.
4. **NEVER FEED FOOD BY HAND; ALWAYS USE THE PUSHER.** Avoid contact with moving parts and fitted attachments. To reduce the chances of bodily injury and/or damage to the stand mixer or Meat Grinder Attachment, keep hands, clothing, cooking utensils, etc., away from the moving parts during operation.
5. Do not use fingers to scrape food away from grinding plate while appliance is operating. Injury may result.
6. The use of attachments not recommended or sold by Cuisinart may cause fire, electric shock or injury.
7. Do not use more than one attachment at a time.
8. Do not use the stand mixer or attachment if it is damaged or if the cord is damaged. Have it checked and serviced before

resuming use.

9. Do not use this attachment for anything other than its intended use.
10. Do not use outdoors.
11. Warning: The cutter is sharp; handle with care both when using and when cleaning.
12. To protect against the risk of electric shock, do not put the base power unit in water or other liquids.
13. Do not let cord hang over edge of table or counter.
14. Never leave your Meat Grinder Attachment unattended while the stand mixer is running.
15. The attachments are intended for use with the basic appliance SM-50.
16. Do not operate your appliance in an appliance garage or under a wall cabinet. When storing in an appliance garage always unplug the unit from the electrical outlet. Not doing so could create a risk of fire, especially if the appliance touches the walls of the garage or the door touches the unit as it closes.

SAVE THESE INSTRUCTIONS FOR HOUSEHOLD USE ONLY

Refer to stand mixer manual for stand mixer operating instructions.

IMPORTANT: Always unplug the Cuisinart® Stand Mixer from outlet when assembling and disassembling.

CONTENTS

Important Safeguards.....	2
Unpacking Instructions.....	3
Parts and Features	4
Assembling Meat Grinder Attachment	5
Sausage Maker	5
Cleaning and Maintenance.....	7
Tips and Hints	7
Recipes	8
Warranty.....	11

UNPACKING INSTRUCTIONS

1. Place the gift box containing your Cuisinart® Meat Grinder Stand Mixer Attachment on a flat sturdy surface before unpacking.
2. Remove the instruction booklet and tray.
3. Remove the grinding plates, sausage-making ring, cutter, ring nut and both sausage nozzles. Be careful when removing the grinding plates.
4. Lift the corrugated insert that contains the grinder body out of the gift box and remove the grinder body. Remove the pusher/wrench.
5. Unscrew the ring nut and remove the protective cardboard insert from in front of the cutter. Use caution; the blades are sharp.

To assemble the meat grinder attachment, follow Assembly Instructions on page 5. Replace all packaging materials inside box and save the box for repackaging.

WARNING: RISK OF FIRE OR ELECTRIC SHOCK



The lightning flash with arrowhead symbol within an equilateral triangle is intended to alert the user to the presence of uninsulated, dangerous voltage within the product's enclosure that may be of sufficient magnitude to constitute a risk of fire or electric shock to persons.



The exclamation point within an equilateral triangle is intended to alert the user to the presence of important operating and maintenance (servicing) instructions in the literature accompanying the appliance.

PARTS AND FEATURES

1. **Grinder Body**
2. **Feed Screw Pin**
3. **Cutter**
4. **Ring Nut**
5. **Wrench**
6. **Tray**
7. **Pusher with Storage**
8. **Pusher Lid**
9. **Sausage-Making Ring**
10. **Large Sausage Nozzle**
for thicker sausages
11. **Small Sausage Nozzle**
for thinner sausages
12. **Two Grinding Plates**
 - a. **Medium**, use for grinding raw meat, cooked meats for spreads and bread-crumbs
 - b. **Coarse**, use for grinding raw or cooked meats, firm vegetables, dried fruits and cheese



MEAT GRINDER

Assembling Meat Grinder Attachment

Assemble the meat grinder attachment prior to attaching to the stand mixer.

1. Insert the feed screw pin into the open end of the attachment.



2. Place the cutter with the flat side facing out toward you over the feed screw pin (this is an important step or the meat grinder will not work).



3. Place the grinding plate over the cutter on the feed screw pin.



4. Screw on the ring nut by turning it clockwise and hand tighten.

When you are finished meat grinding, and if the ring nut is too tight to remove, use the wrench to loosen.

Attaching to stand mixer

1. Make sure stand mixer is OFF.
2. Gently pull port cover off front of mixer head to remove.
3. Turn the stand mixer attachment knob counter-clockwise until outlet opening is unobstructed.



4. Insert the square metal end of the assembled attachment into the opening. If necessary, turn it to the right slightly so the small round knob on the attachment is below the notch on right side of opening, and turn it back and forth slightly until the knob slips into the notch and attachment locks into place.



5. Turn the stand mixer attachment knob clockwise to secure grinder to mixer.



6. Fit the tray onto the top of the meat grinder and put a mixing bowl under the grinder to catch food.



Operation

1. Cut meat into 1-inch cubes, or 1-inch long strips.
2. Turn the stand mixer to Speed 3, and drop meat into the grinder, one strip or a handful of cubes at a time.
3. Use the pusher to gently move food down and into the grinder. Do not push hard – this could damage your meat grinder.

Note: Very cold meat is good for grinding. Frozen meat should never be processed.

SAUSAGE MAKER Assembling Sausage Maker Attachment

Assemble the sausage maker attachment prior to attaching to the stand mixer.

1. Insert the feed screw pin into the open end of the attachment.



2. Place the sausage-making ring with the notches fitting into the notch openings on the feed meat grinder.



- 3) Place the sausage nozzle onto the ring nut and screw it onto the meat grinder nozzle by turning it clockwise and hand tighten.



When you are finished making your sausages, and if the ring nut is too tight to remove, use the wrench to loosen.

Attaching to Stand Mixer

1. Follow steps 1 to 4 under “Attaching to stand mixer” on page 5.
2. Turn the stand mixer attachment knob clockwise to secure sausage maker to mixer.
3. Fit the tray onto the top of the feed tube. If you are not using casing, place a bowl under nozzle opening to catch sausage.



Operation

Please see Tips and Hints on page 7 for best results.

1. Slide open end of soaked sausage casing over nozzle. (See

-
- Tips and Hints for instructions on soaking sausage casings.)
2. Push as much casing as you'll need for the number of sausages you want to make onto the nozzle.
 3. Tie a knot in the end of the casing and cut off any excess.
 4. Poke a hole in the casing just before the knot with a cake tester to prevent air pocket from forming.
 5. Place sausage ingredients on tray and turn stand mixer to Speed 3.
 6. Hold casing firmly on nozzle as you use pusher to feed ingredients into the sausage maker.
 7. Continue to hold casing on nozzle, releasing it gradually and pulling it off the nozzle as it fills and forms a coil of sausage in bowl below. Be careful not to overfill.
 8. Turn mixer off when done, leaving about 12 inches of unfilled casing.

To form Individual Sausages*

1. Lay long sausage on flat tray and poke all over with a sharp object, similar in size to a needle or cake tester, to prevent air pockets from forming.
2. Twist into sausages – you choose the size – by twisting each “sausage” first forward, then backward, to prevent them from untwisting.
3. Pierce any air pockets you see.

4. For best results, dry uncovered in refrigerator for about 6 hours, then flip and dry another 6 hours before cooking.

* Please see Tips and Hints on page 7 for best results.

CLEANING AND MAINTENANCE

1. Remove the ring nut manually or with the wrench if it is fastened too tightly.
2. Disassemble and wash each part in warm soapy water. Dry all of the parts thoroughly. **Do not put any of the metal parts in a dishwasher.** Tray, pusher and wrench are top rack dishwasher safe.
3. Reassemble.
4. Wipe the grinding plates with vegetable oil and wrap each plate with greaseproof paper. This will prevent discoloring/rusting.
5. Store the sausage attachments and grinding plates inside the pusher and attach the lid.
6. Any other servicing should be performed by an authorized service representative.

Tips and Hints

A wide variety of meat dishes, homemade sausages, chunky spreads, relishes, and purées are all great ways to use the meat grinder. With your own meat grinder you know exactly what is going into your food. You are able to control the ingredients you use

such as cuts of meat, fat, salt and spices.

For grinding:

- Meat should be very well chilled before grinding. Should meat warm up while grinding, pause and chill meat before grinding again. Keeping the meat below 45°F is ideal for grinding and sausage making.
- Cut meat into small 1- to 2-inch cubes for grinding, removing any skin, but keeping all of the fat.
- Fatty, cheaper cuts of meat are perfect for the grinder. Fat gives flavor and juiciness to ground meats and sausage.
- Coarse plate – use for coarse ground textured items such as coarsely ground beef for chili, relishes, sauces and salsas.
- Medium plate – use for medium ground textured items, such as meat for sausage, meatballs or meatloaf.
- Be sure to refrigerate any ground meats immediately. Cook or freeze within 1 or 2 days.
- If grinding bread for breadcrumbs, make sure to use dry or toasted bread.
- When grinding meats or filling sausage: After the last piece of meat has gone through the chute, place a slice of bread through the machine in order to clear the last bit of ground meat or to clear the sausage nozzle of ground meat.

For making sausages:

- Soak natural casings in water for at least 30 minutes to an hour and then allow lukewarm water to run through the entire casing to remove any excess salt.
- Be sure to fill the entire casing and then prick all over to release air before twisting individual links.
- For casings, 2 feet of medium hog casings accommodates 1 pound of meat.
- Casings can be difficult to find. The best places to try are either your local butcher or websites geared to sausage making.
- Taste your mixture first before stuffing into casings by taking a small amount of the mix and cooking it in a small skillet until cooked through.

Sweet Italian Sausage

For Hot Italian Sausage add 1 to 2 teaspoons of crushed red pepper to the mixture.

Makes about 3 pounds of sausage or 15 to 16 sausage links

- 3 pounds pork butt, cubed into 1-inch pieces**
- 2 garlic cloves, finely chopped**
- 2 tablespoons fennel seeds, toasted**
- 3 tablespoons fresh parsley, chopped**
- 2¼ teaspoons kosher salt**
- 1 teaspoon paprika**
- 1 teaspoon freshly ground black pepper**

**2 tablespoons dry white
 wine**

1. Mix ingredients together well in a large stainless bowl. Cover with plastic wrap and place in the refrigerator overnight.
2. Once meat has rested, assemble the meat grinder fitted with the medium plate. Attach meat grinder to the mixer. Turn the stand mixer to Speed 3 and grind all ingredients into a mixing bowl.
3. Form into patties, use crumbled or make into sausage links.

*Nutritional information per
4 ounce serving:*

Calories 217 (45% from fat)

- Carb. 1g • Pro. 28g • Fat 11g
- Sat. fat 4g • Chol. 97mg • Sod. 388mg
- Calc. 18mg • Fiber 0g

Chorizo

*Who knew that tasty chorizo was
so easy to make at home?*

Makes about 3 pounds of sausage or 15 to 16 sausage links

- 3 pounds pork shoulder,
 cut into 1-inch cubes**
- 3 garlic cloves, finely
 chopped**
- 2 tablespoons ancho chile
 powder**
- 1 tablespoon paprika**
- 1 tablespoon kosher salt**
- 2 teaspoons ground
 cumin**
- 1 teaspoon dried oregano**
- 2 teaspoons apple cider
 vinegar**
- ½ teaspoon freshly ground
 black pepper**

**¼ teaspoon cayenne
 pepper**

1. Mix ingredients together well in a large stainless bowl. Cover with plastic wrap and place in the refrigerator overnight.
2. Once meat has rested, assemble the meat grinder fitted with the medium plate. Attach meat grinder to the mixer. Turn the stand mixer to Speed 3 and grind all ingredients into a mixing bowl.
3. Form into patties, use crumbled or make into sausage links.

*Nutritional information per
4 ounce serving:*

Calories 201 (40% from fat)

- Carb. 2g • Pro. 27g • Fat 9g
- Sat. fat 3g • Chol. 88mg • Sod. 777mg
- Calc. 23mg • Fiber 1g

Lamb Sliders

*The zip of the garlic and herbs
give these zesty lamb burgers a
Mediterranean twist.*

Makes 13 sliders

- 3 pounds lamb shoulder,
 cut into 1-inch cubes**
- 4 garlic cloves, finely
 chopped**
- 2 tablespoons fresh
 rosemary, chopped**
- 1 tablespoon fresh thyme,
 chopped**
- 3 tablespoons fresh
 parsley, chopped**
- 2 tablespoons dry
 white wine**
- 1 tablespoon kosher salt**
- 2 teaspoons coarsely**

ground black pepper

1. Mix ingredients together well in a large stainless steel bowl. Cover with plastic wrap and place in refrigerator overnight.
2. Once the meat has rested, assemble the grinder attachment fitted with the coarse plate. Attach meat grinder to the mixer. Turn the stand mixer to Speed 3 and grind all ingredients into a mixing bowl.
3. Form into patties.

Nutritional information per slider:

Calories 145 (35% from fat)

• Carb. 1g • Pro. 21g • Fat 6g

• Sat. fat 2g • Chol. 68mg • Sod. 561mg

• Calc. 15mg • Fiber 0g

Spicy Green Chile Chicken Sausage

Makes about 3 pounds of sausage or 15 to 16 sausage links

- 3 pounds chicken, dark meat, cut into 1-inch cubes**
- 3 garlic cloves, chopped**
- ½ cup loosely packed cilantro, chopped**
- 2 large jalapeño peppers, seeded and chopped**
- 4 cans (4 ounces each) chopped green chiles, well drained**
- 1 tablespoon kosher salt**
- 1 tablespoon tequila**

1. Mix ingredients together well in a large stainless bowl. Cover with plastic wrap and place in the refrigerator overnight.
2. Once meat has rested, assemble the meat grinder

fitted with the medium plate. Attach meat grinder to the mixer. Turn the stand mixer to Speed 3 and grind all ingredients into a mixing bowl.

3. Form into patties, use crumbled or make into sausage links.

Nutritional information per 4 ounce serving:

Calories 117 (28% from fat)

• Carb. 1g • Pro. 18g • Fat 4g

• Sat. fat 1g • Chol. 75mg • Sod. 616mg

• Calc. 31mg • Fiber 1g

Simply Rich Burgers

These simple burgers get their “richness” and flavor from the short ribs. Play with the ratio of the two meats if you prefer a leaner burger.

Makes about 10 burgers

- 2 pounds sirloin roast, cut into 1-inch cubes**
- 2 pounds short ribs, bone removed and cut into 1-inch cubes**

1. Assemble the meat grinder fitted with the coarse or medium plate. Attach meat grinder to the mixer. Turn the stand mixer to Speed 3 and grind the meat into a mixing bowl.
2. Form into patties, being careful not to overwork. Cook burgers on the grill or a heavy bottomed pan, about 4 to 5 minutes per side for medium.

Nutritional information per burger:

Calories 400 (55% from fat)

• Carb. 0g • Pro. 45g • Fat 24g

• Sat. fat 11g • Chol. 163mg

• Sod. 115mg • Calc. 34mg • Fiber 0g

WARRANTY

LIMITED ONE-YEAR WARRANTY (U.S. and Canada Only)

This limited warranty is available to consumers only. You are a consumer if you own a Cuisinart® Meat Grinder Attachment which was purchased at retail for personal, family or household use. Except as otherwise required under applicable state law, this warranty is not available to retailers or other commercial purchasers or owners.

We warrant that your Cuisinart® Meat Grinder Attachment will be free of defects in materials and workmanship under normal home use for one year from the original date of purchase.

We recommend that you visit our website, www.cuisinart.com for a fast, efficient way to complete your product registration. However, product registration does not eliminate the need for the consumer to maintain the original proof of purchase in order to obtain the warranty benefits. In the event that you do not have proof of purchase date, the purchase date for purposes of this warranty will be the date of manufacture. If your blender should prove to be defective within the warranty period, we will repair or replace it at our option, without charge to you. To obtain warranty service, simply send the defective product to:

Cuisinart, 7475 North Glen Harbor Blvd.
Glendale, AZ 85307, or call our Consumer Service Center toll-free at 1-800-726-0190.

To facilitate the speed and accuracy of your return, please also enclose \$10.00 for shipping and handling of the product.

CA residents need only provide proof of purchase and should call 1-800-726-0190 for shipping instructions. Please be sure to include a return address, description of the product defect, product serial number and any other information pertinent to the product's return. Please pay by check or money order.

BEFORE RETURNING YOUR CUISINART PRODUCT

If you are experiencing problems with your Cuisinart product, we suggest that you call our Consumer Service Center at 1-800-726-0190 before returning the product for servicing. Often, our Consumer Service

Representatives can help solve the problem without having the product serviced. If servicing is needed, a representative can confirm whether the product is under warranty and direct you to the nearest service location.

Your Cuisinart® Meat Grinder Attachment has been manufactured to the strictest specifications and has been designed for use only in 120 volt outlets and only with authorized accessories and replacement parts. This warranty expressly excludes any defects or damages caused by attempted use of this unit with a converter, as well as use with accessories, replacement parts or repair service other than those authorized by Cuisinart. This warranty does not cover any damage caused by accident, misuse, shipment or other than ordinary household use. This warranty excludes all incidental or consequential damages. Some states do not allow the exclusion or limitation of these damages, so these exclusions may not apply to you. You may also have other rights, which vary from state to state.

***Important:** If the nonconforming product is to be serviced by someone other than Cuisinart's Authorized Service Center, please remind the Servicer to call our Consumer Service Center at 1-800-726-0190 to ensure that the problem is properly diagnosed, the product is serviced with the correct parts, and the product is still under warranty.

CALIFORNIA RESIDENTS ONLY

California law provides that for In-Warranty Service, California residents have the option of returning a nonconforming product (A) to the store where it was purchased or (B) to another retail store which sells Cuisinart products of the same type. The retail store shall then decide to either repair the product, refer the consumer to an independent repair facility, replace the product, or refund the purchase price less the amount directly attributable to the consumer's prior usage of the product. If either of the above two options does not result in the appropriate relief to the consumer, the consumer may then take the product to an independent repair facility if service or repair can be economically accomplished. Cuisinart and not the consumer will be responsible for the reasonable cost of such service, repair, replacement, or refund for nonconforming products under warranty.

California residents may also, according to their preference, return nonconforming products directly to Cuisinart for repair or, if necessary, replacement, by calling our Consumer Service Center toll-free at 800-726-0190. Cuisinart will be responsible for the cost of the repair, replacement, and shipping and handling of such nonconforming products under Warranty.

NOTES:

©2016 Cuisinart
150 Milford Road
East Windsor, NJ 08520
Printed in China

16CE019285

Trademarks or service marks of third parties used herein
are the trademarks or service marks of their respective owners.

U IB-14223-ESP

directamente a Cuisinart para que lo reparen o lo cambien. Para esto, se debe llamar a nuestro servicio posventa al 800-726-0190. Cuisinart será responsable por los gastos de reparación, reemplazo, manejo y envío de los productos defectuosos durante el periodo de garantía.

Todas las marcas registradas, comerciales o de servicio mencionadas en este documento pertenecen a sus titulares respectivos.

U IB-14223-ESP

16CE019285

©2016 Cuisinart
150 Millford Road
East Windsor, NJ 08520
Impreso en China

GARANTÍA DE UN AÑO (VÁLIDA EN LOS EE.UU. y en Canadá solamente)

Esta garantía limitada es para los consumidores solamente. Usted es un consumidor si ha comprado su aparato "Cuisinart" en una tienda, para uso personal o casero. A excepción de los estados donde la ley lo permita, esta garantía no es para los detallistas u otros comerciantes. Cuisinart garantiza este aparato contra todo defecto de materiales o fabricación durante un año después de la fecha de compra original, siempre que el aparato haya sido utilizado para uso doméstico y según las instrucciones.

Le aconsejamos que llene el formulario de registro disponible en www.cuisinart.com a fin de facilitar la verificación de la fecha de compra original. Sin embargo, no es necesario registrar el producto para recibir servicio bajo esta garantía. En ausencia del recibo de compra, el período de garantía será calculado a partir de la fecha de fabricación. Si este aparato presenta algún defecto de materiales o fabricación durante el período de garantía, para obtener servicio técnico bajo esta garantía, regrese su aparato a:

Cuisinart, 7475 North Glen Harbor Blvd.
Glendale, AZ 85307,
o llame a nuestro servicio de atención al cliente al 1-800-726-0190.

Regrese el producto defectuoso, junto con postal de US\$10.00 por gastos de manejo y envío. Los residentes de California solo necesitan dar una prueba de compra y deben llamar al 1-800-726-0190 para recibir instrucciones de envío. Recuerde incluir su nombre, dirección y teléfono, una descripción del problema, así como cualquier información pertinente. Sentimos no poder aceptar otras formas de pago.

ANTES DE HACER REPARAR SU APARATO

Si su aparato tiene algún problema, le recomendamos que llame a nuestro servicio posventa al 1-800-726-0190 antes

de regresar el aparato a Cuisinart. Muy a menudo, nuestro servicio de asistencia al cliente podrá ayudarlo a resolver el problema sin tener que regresar el aparato. Un representante le confirmará si su aparato sigue bajo garantía y le indicará la dirección del centro de servicio más cercano.

Este aparato satistface las mas altas exigencias de fabricación y ha sido diseñado para uso sobre corriente de 120 V, usando accesorios y piezas de repuesto autorizados solamente. Esta garantía excluye expresamente los daños causados por accesorios, piezas o reparaciones no autorizadas por Cuisinart, así como los daños causados por el uso de un convertidor de voltaje. Esta garantía no cubre el uso institucional o comercial del producto, y no es válida en caso de daños causados por mal uso, negligencia o accidente. Esta garantía excluye expresamente todos los daños incidentales o consecuentes. Algunos Estados no permiten la exclusión o limitación de daños incidentales o consecuentes, de modo que las limitaciones mencionadas pueden no regir para usted. Usted puede tener otros derechos que varían de un Estado a otro. *Importante: si debe llevar el aparato defectuoso a un centro de servicio no autorizado, por favor informe al personal del centro de servicio que deberán llamar al servicio posventa de Cuisinart al 1-800-726-0190 a fin de diagnosticar el problema correctamente, usar las piezas correctas para repararlo y asegurarse de que el producto esté bajo garantía.

RESIDENTES DE CALIFORNIA

La ley del estado de California ofrece dos opciones bajo el período de garantía. Los residentes del estado de California pueden (A) regresar el producto defectuoso a la tienda donde lo compraron o (B) a otra tienda que venda productos Cuisinart® de este tipo. La tienda, a su opción, reparará el producto, referirá el consumidor a un centro de servicio independiente, cambiará el producto o reembolsará el consumidor por el precio original del producto, menos la cantidad imputable al uso del producto por el consumidor hasta que éste se dañe. Si estas dos opciones no satisfacen al consumidor, podrá llevar el aparato a un centro de servicio independiente, siempre que se pueda ajustar o reparar el aparato de manera económica. Cuisinart será responsable por los gastos de servicio, reparación, reembolso de los productos defectuosos durante el período de garantía. Los residentes de California también pueden, si lo desean, mandar el aparato defectuoso

1. Ensamblar el aditamento molidor, usando la rejilla gruesa. Conectar el aditamento molidor a la batidora de pie. Encender la batidora al nivel 3 y moler los ingredientes.
2. Formar hamburguesitas, teniendo cuidado de no manosear mucho la carne. Asar sobre una rejilla o en un

- 2 **libras (910 g) de costilla cubos**
 - 2 **libras (910 g) de bistec de aguayón, en cubos**
- Rinde 10 hamburguesas

El sabor y la suculencia de estas simples hamburguesas provienen de la costilla de res. Varie las proporciones de carne si desea hamburguesas con menos grasa.

Simplemente suculentas hamburguesas

Información nutricional por porción de 4 onzas (115 g):
 Calorías 117 (28 % de grasa) •
 Carbohidratos 1 g • Proteínas 18 g •
 Grasa 4 g • Grasa saturada 1 g •
 Colesterol 75 mg • Sodio 616 mg •
 Calcio 31 mg • Fibra 1g

Información nutricional por hamburguesa:
 Calorías 400 (55 % de grasa) •
 Carbohidratos 0 g • Proteínas 45 g •
 Grasa 24 g • Grasa saturada 11 g •
 Colesterol 163 mg • Sodio 115 mg •
 Calcio 34 mg • Fibra 0 g

4–5 minutos por lado (para sartén de fondo pesado por carne no muy hecha).

3. Formar hamburguesitas, usar desmenuzado o hacer salchichitas.
- ingredientes.
- batidora al nivel 3 y moler los ingredientes.
- batidora de pie. Encender la batidora al nivel 3 y moler los
- aditamento molidor a la

1. Colocar los ingredientes en un tazón de acero inoxidable; revolver bien. Cubrir con papel film/plástico y refrigerar durante una noche.
2. Ensamblar el aditamento moledor, usando la rejilla mediana. Conectar el

1. Colocar los ingredientes en un tazón de acero inoxidable; revolver bien. Cubrir con papel film/plástico y refrigerar durante una noche.
2. Ensamblar el aditamento moledor, usando la rejilla gruesa. Conectar el

- 1 cucharada (15 ml) de **Tequila**
 - 1 **kosher** cucharada de sal
 - 1 picados, escurreidos (g) de chiles verdes
 - 4 latas de 4 onzas (115 semillas, picados jalapeños grandes, sin cilantro, picado taza llena (15 g) de dientes de ajo, picados cubos oscura de pollo, en libras (1.35 kg) de carne salchichitas.
- Rinde aproximadamente 3 libras (1.35 kg) de salchicha, o 15 salchichitas.

- 2 cucharaditas de pimienta **negra molida grueso**
- 1 **kosher** cucharada de sal
- 2 vino blanco seco cucharadas (30 ml) de fresco, picado
- 3 cucharadas de perejil fresco, picado
- 1 cucharada de tomillo fresco, picado
- 2 cucharadas de romero finamente picados
- 4 dientes de ajo, de cordero, en cubos
- 3 libras (1.35 kg) de paleta Rinde 13 mini hamburguesas

El ajo y las hierbas dan a estas refrescantes hamburguesitas de cordero un sabor mediterráneo.

Mini hamburguesas de cordero

Información nutricional por porción de 4 onzas (115 g):
 Calorías 201 (40 % de grasa) • Carbohidratos 2 g • Proteínas 27 g • Grasa 9 g • Grasa saturada 3 g • Colesterol 88 mg • Sodio 777 mg • Calcio 23 mg • Fibra 1 g

Salchichas de pollo picantes con chile verde

3. Formar hamburguesitas.
- Información nutricional por mini hamburguesa:
 Calorías 145 (35 % de grasa) • Carbohidratos 1 g • Proteínas 21 g • Grasa 6 g • Grasa saturada 2 g • Colesterol 68 mg • Sodio 561 mg • Calcio 15 mg • Fibra 0 g

aditamento moledor a la batidora al nivel 3 y moler los ingredientes.

3. Formar hamburguesitas, usar desmenuzado o hacer salchichitas.
- batidora al nivel 3 y moler los ingredientes.

Información nutricional por porción de 4

onzas (15 g):

Calorías 217 (45 % de grasa)

Carbohidratos 1 g • Proteínas 28 g

Grasa 11 g • Grasa saturada 4 g

Coolesterol 97 mg • Sodio 388 mg

Calcio 18 mg • Fibra 0 g

Chorizo

?Quién hubiera pensado que

fuese tan fácil hacer sabroso

chorizo en casa?

Rinde aproximadamente 3 libras
(1.35 kg)

3 libras (1.35 kg) de paleta

de cerdo, en cubos

3 dientes de ajo,

finamente picados

2 cucharadas de Chile

ancho en polvo

1 cucharada de páprika

1 cucharada de sal

kosher

2 cucharaditas de comino

en polvo

1 cucharadita de orégano

seco

2 cucharadas (30 ml) de

vinagre de sidra de

manzana

½ cucharadita de pimienta

negra recién molida

¼ cucharadita de pimienta

de Cayena

1. Colocar los ingredientes en
un tazón de acero inoxidable;

revolver bien. Cubrir con

papel film/plástico y refrigerar

durante una noche.

2. Ensamblar el aditamento

moledor, usando la rejilla

mediana. Conectar el

aditamento moledor a la

batidora de pie. Encender la

Rinde aproximadamente 3 libras
(1.35 kg) de salchicha, o 15–16
salchichitas.

*Para preparar salchicha
italiana picante, agregue 1–2
cucharaditas de hojuelas de
pimiento rojo a la mezcla.*

RECETAS

Salchicha italiana dulce

3 libras (1.35 kg) de pierna

de cerdo, en cubos

2 dientes de ajo,

finamente picados

2 cucharada de semillas

de hinojo tostadas

3 cucharadas de perejil

2¼ fresco, picado

cucharaditas de sal

kosher

1 cucharadita de páprika

1 cucharadita de pimienta

negra recién molida

2 cucharadas (30 ml) de

vin blanco seco

1. Colocar los ingredientes en

un tazón de acero inoxidable;

revolver bien. Cubrir con

papel film/plástico y refrigerar

durante una noche.

2. Ensamblar el aditamento

moledor, usando la rejilla

mediana. Conectar el

aditamento moledor a la

batidora de pie. Encender la

batidora al nivel 3 y moler los

ingredientes.

3. Formar hamburguesitas,

usar desmenuzado o hacer

salchichitas.

Consejos y sugerencias

El aditamento molidor/embutidor es perfecto para preparar una variedad de salchichas caseras, patés, picadillos y pures. Moler su propia carne le permite elegir los ingredientes, controlando el tipo de carne, la cantidad de grasa, la cantidad de sal y las especias en las recetas finales.

Para moler/picar:

- Refrigere la carne antes de molerla/picarla. Si la carne se entibia, refrigérela antes de molerla/picarla. Para resultados óptimos, mantenga la carne a una temperatura inferior a 45 °F (7 °C).

- Corte la carne en cubos de 1–2 pulgadas (1.5–2.5 cm), quitando la piel pero no la grasa.

- Los cortes más baratos y

grasosos son perfectos para moler/picar. La grasa da

sabor a la carne molida y a las salchichas, y las mantiene

jugosas.

- Rejilla gruesa – úsela para conseguir una textura gruesa, por ej. para moler/picar res

para hacer chile o ingredientes para hacer picadillos y salsas.

- Rejilla mediana – úsela para

conseguir una textura mediana,

por ej. para moler/picar

carne para hacer salchichas,

albóndigas o pan de carne.

- Cerciórese de refrigerar

la carne molida/picada

inmediatamente. Cocine o

congele la carne dentro de 1–2

días.

- Cuando use la moladora para

rallar pan, cerciórese de usar

pan seco o tostado.

- Después de moler/picar carne

o rellenar salchichas, procese

una rebanada de pan; esto

limpiará el mecanismo interno y

el embudo.

Para hacer salchichas:

- Remoje las tripas en agua por 30–60 minutos para suavizarlas, y luego enjuáguelas en agua tibia para eliminar el exceso de sal.

- Cerciórese de llenar toda la

tripa, y luego haga agujeros

todo a lo largo antes de torcer

la tripa para hacer ristas.

- Una tripa de cerdo de 2 pies

(60 cm) tiene capacidad para 1

libra (455 g) de carne.

- Si no encuentra tripa,

visite su carnicería local o

busque en Internet, en sitios

especializados.

- Pruebe la mezcla antes de

rellenar la tripa, cocinando una

pequeña cantidad en un sartén.

- para instrucciones acerca de cómo remojarse las tripas).
- Empuje cuanta tripa necesite, según la cantidad de salchichas.
 - Haga un nudo en la extremidad de la tripa y corte el exceso de tripa.
 - Haga un agujero en la tripa (usando una aguja o un probador de pastel) justo arriba del nudo para evitar que se formen burbujas de aire en la salchicha.
 - Coloque los ingredientes en la tolva y encienda la batidora al nivel 3.
 - Sostenga firmemente la tripa mientras empuja los ingredientes en el empujador.
 - Suete la tripa a medida que se llene, mientras sigue sosteniendo la tripa vacía sobre el embudo. Tenga cuidado de no llenar la tripa de más.
 - Deje aproximadamente 12 pulgadas (30 cm) de tripa vacía. Después de terminar, apague el aparato.

Para formar ristra de salchichas*

- Coloque la salchicha larga sobre una bandeja plana y haga agujeros todo a lo largo con una aguja o un probador de pastel para evitar que se formen burbujas de aire.
 - Tuerza la tripa en los lugares deseados, primero en una dirección y luego en otra para evitar que la tripa se desenrolle.
 - Pinche las burbujas de aire. Para obtener mejores resultados, permita que la salchicha se seque (destapada) en el refrigerador por aproximadamente 6 horas. Luego, voltee la y permita que se seque por 6 horas más antes de cocinar. *Véase la sección "Consejos y sugerencias" en la página 7 para resultados óptimos.
- ## LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO
- Después de retirar el aditamento de la batidora de pie, afloje la tuerca de sujeción manualmente o con la llave provista para retirarla.
 - Desarme el aditamento y lave todas las piezas en agua jabonosa tibia. Seque bien todas las piezas. **No meta ninguna pieza metálica al lavavajillas.** La tolva, el empujador y la llave son aptos para lavavajillas (bandeja superior solamente).
 - Vuelva a ensamblar el aditamento.
 - Cepille las rejillas con aceite vegetal y envuélvalas individualmente en papel encerado para evitar la decoloración y la oxidación.
 - Coloque las rejillas y los embudos adentro del empujador y cierre la tapa.
 - Cualquier otro servicio debe ser realizado por un técnico autorizado.

Operación



1. Cortar la carne en cubos o tiras de 1 pulgada (2,5 cm).

2. Encienda la batidora al nivel 3 y eche la carne en el aditamento molidor, una tira o unos cubos a la vez.
3. Empuje suavemente los alimentos con el empujador. No haga mucha presión; esto podría dañar el aditamento. **Nota:** la carne debe estar muy fría. Nunca intente moler carne congelada.

USO COMO EMBUTIDORA DE CARNE

Ensamblado del aditamento embutidor de carne

- Ensamble el aditamento *antes* de conectarlo a la batidora de pie.
- 1) Introduzca el tornillo de alimentación en el cuerpo del aditamento.



- 2) Coloque el aro para embutidos en la punta del tornillo de alimentación.



- 3) Introduzca el embudo

deseado en la tuerca de sujeción y coloque la tuerca sobre la boca de salida, girando en sentido horario (a mano) para apretar.



Después de terminar, utilice la llave para aflojar la tuerca si es necesario.

Conexión a la batidora de pie

1. Siga los pasos 1-4 de la sección "Conexión a la batidora de pie" en la página 5.

2. Apriete la perilla para aditamentos, girando en sentido horario, para sujetar el aditamento a la batidora.

3. Coloque la tolva encima de la boca de alimentación.

Si no usa tripa, coloque un bol bajo la boca de salida.

Operación

Véase la sección "Consejos y sugerencias" en la página 7 para resultados óptimos.

1. Deslice la

extremidad de la tripa remojada por encima del embudo (véase la sección "Consejos y sugerencias")



USO COMO MOLEDORA DE CARNE

Conexión a la batidora de pie

1. Asegúrese de

que la batidora

esté apagada.

2. Quite

suavemente

la tapa del

receptáculo para

aditamentos.

3. Afloje la

perilla para

aditamentos,

girando

en sentido

antihorario hasta

que el puerto

de conexión se

abra.



Ensamblado del aditamento molidor de carne

de conectarlo a la batidora de

antes

de conectarlo a la batidora de

pie.

1. Introduzca el tornillo de

alimentación en el cuerpo del

aditamento.



2. Coloque la cuchilla sobre el tornillo, el lado plano apuntando hacia fuera (esto es importante, o la molidora no funcionará).



3. Instale la rejilla deseadada sobre la punta del tornillo de alimentación.



4. Coloque la tuerca de sujeción sobre la boca de salida y gire en sentido horario (a mano) para apretar.

Después terminar, utilice la llave para aflojar la tuerca si es necesario.

4. Introduzca el eje cuadrado del aditamento en el puerto de conexión.

De ser necesario, gire el aditamento ligeramente hacia la derecha de manera que la pequeña perilla sobre el aditamento se encuentre debajo de la hendidura a la derecha de la abertura y gire ligeramente hacia adelante y atrás hasta que la perilla encaje con la hendidura y que el aditamento se bloquee.

5. Apriete la perilla para aditamentos, girando en sentido horario,

para sujetar el aditamento a la batidora.

6. Coloque la tolvá arriba del aditamento y ponga un bol

debajo del mismo.

6. Coloque la tolvá arriba del aditamento y ponga un bol debajo del mismo.



PIEZAS Y CARACTERÍSTICAS

1. Cuerpo
2. Tornillo de alimentación
3. Cuchilla
4. Tuerca de sujeción
5. Llave
6. Tolva
7. Empujador hueco (para guardar los accesorios)
8. Tapa del empujador
9. Aro para embutidos

10. Embudo para embutidos grande
para salchichas gruesas
11. Embudo para embutidos pequeño
para salchichas delgadas
12. Dos rejillas
para salchichas delgadas
- a. Mediana, para moler/picar carne cruda, moler carne cocida para hacer paté y rallar pan
- b. Gruesa, para moler/picar carne cruda/cocida, vegetales firmes, frutas secas y queso



PARA USO DOMÉSTICO SOLAMENTE

Consulte el manual de uso de la batidora de mano para las instrucciones de uso.
IMPORTANTE: siempre desconecte el cable de la toma de corriente antes de instalar/retirar accesorios/aditamentos.

INDICE

1. Ponga la caja sobre una superficie espaciosa, plana y segura.	
2. Retire el manual de instrucciones y la tolva de la caja.	
3. Retire las rejillas, el aro para embudidos, la cuchilla, la tuerca de sujeción y los embudos para embudidos. Tenga cuidado al manipular las rejillas; son muy cortantes.	
4. Retire el inserto de cartón que contiene el cuerpo del aditamento moledor/embudidor y saque este. Saque el empujador y la llave.	
5. Desensamble la tuerca de sujeción y quite el inserto de cartón que protege la cuchilla. Tenga cuidado, ya que los filos de la cuchilla son muy filosos.	
Para ensamblar el aditamento moledor/embudidor, siga las instrucciones de ensamblaje que se encuentran en la página 5. Le aconsejamos que conserve el material de embalaje.	
1. Ponga la caja sobre una superficie espaciosa, plana y segura.	12
2. Retire el manual de instrucciones y la tolva de la caja.	9
3. Retire las rejillas, el aro para embudidos, la cuchilla, la tuerca de sujeción y los embudos para embudidos. Tenga cuidado al manipular las rejillas; son muy cortantes.	8
4. Retire el inserto de cartón que contiene el cuerpo del aditamento moledor/embudidor y saque este. Saque el empujador y la llave.	7
5. Desensamble la tuerca de sujeción y quite el inserto de cartón que protege la cuchilla. Tenga cuidado, ya que los filos de la cuchilla son muy filosos.	5
6. Use la batidora de mano para preparar alimentos.	5
7. Limpieza y mantenimiento.	4
8. Consejos y sugerencias.	3
9. Recetas.	2
10. Garantía.	1

ADVERTENCIA: RIESGO DE INCENDIO O ELECTROCUCIÓN



El símbolo representado por un relámpago con punta de flecha dentro de un triángulo equilátero tiene como fin alertar al usuario de la presencia de voltajes peligrosos no aislados en el interior del aparato, los cuales pueden ser de suficiente magnitud para constituir un riesgo de incendio o electrocución.

El signo de exclamación dentro de un triángulo equilátero tiene como fin alertar al usuario de la presencia de instrucciones importantes de operación y mantenimiento (servicio) en la documentación que acompaña al equipo.

MEDIDAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES

Al usar aparatos eléctricos, siempre debe tomar precauciones básicas de seguridad, incluso las siguientes:

1. LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE USARLO.

2. Apague y desconecte la batidora de pie Cuisinart® antes de instalar/retirar el aditamento moledor/embuidor de carne, después del uso y antes de la limpieza.

3. Supervise el uso de este aparato cuidadosamente cuando sea usado por o cerca de niños o personas con ciertas discapacidades. Cuisinart no recomienda que los niños o personas con ciertas discapacidades usen este aparato.

4. NUNCA INTRODUZA LA MANO EN LA BOCA DE ALIMENTACIÓN; SIEMPRE USE EL EMPUJADOR. Evite el contacto con las piezas móviles y los accesorios/ aditamentos. Para evitar el riesgo de heridas y/o daños al aparato o al aditamento, mantenga las manos, el cabello, la ropa y los utensilios alejados de las piezas móviles durante el funcionamiento.

5. No toque las rejillas mientras el aparato está funcionando; esto puede provocar heridas.

6. El uso de accesorios/ aditamentos no recomendados o vendidos por Cuisinart presenta un riesgo de incendio, electrocución o heridas.

7. No use más de un aditamento a la vez.

8. No utilice el aparato ni el aditamento si estuvieran dañados o si el cable estuviera dañado; Regréselos a un centro de servicio autorizado para que los revisen y los reparen.

9. No utilice este aditamento para ningún otro fin que no sea el indicado.

10. No lo utilice en exteriores.

11. Advertencia: la cuchilla es muy afilada; manipúlela con sumo cuidado, tanto durante el uso como durante la limpieza.

12. Para reducir el riesgo de electrocución, no coloque la base del aparato en agua u otro líquido.

13. No permita que el cable cuelgue del borde de la mesa o de la encimera.

14. Nunca descuide ni abandone el aditamento moledor/embuidor de carne mientras la batidora de mano está funcionando.

15. Este accesorio ha sido diseñado para ser usado con la batidora de pie Cuisinart SM-50.

16. No haga funcionar el aparato bajo o dentro de un armario. Siempre desconecte el aparato antes de guardarlo en un armario. Dejar el aparato conectado presenta un riesgo de incendio, especialmente si este toca las paredes o la puerta del armario cuando cierra.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

Cuisinart®

MANUAL DE
INSTRUCCIONES Y
LIBRO DE RECETAS



Aditamento molidor/embuidor de carne

MG-50

Para su seguridad y para disfrutar plenamente de este producto,
siempre lea cuidadosamente las instrucciones antes de usarlo.

Version no: MG50 IB-14223-ESP

Size: 114 mm (W) X 197 mm (H)
Total Pages: 28pp

Material: 105gsm gloss art paper for whole book
Cover:
Inside:

Coating:

Color: COVER:4C+0
Cover:INSIDE:1C+1C(back)
Inside:

Die cut: New

Bar Code: nil

Date: 13/04/16 (00)

Coordinator: Astor You / Linda Ouyang

 CHUNG TAI PRINTING HOLDINGS LTD.
中大印刷集團有限公司

Tel: 2669 6173 Fax: 2677 6556

C

M

die-cut

Y

K