

Starfrit



MEAT GRINDER HACHOIR À VIANDE MOLINO DE CARNE

**INSTRUCTIONS FOR USE AND CARE
INSTRUCTIONS POUR L'USAGE ET L'ENTRETIEN
INSTRUCCIONES DE USO Y MANTENIMIENTO**

**P.2
P.13
P.24**

OPERATING AND SAFETY INSTRUCTIONS

Item no.	Voltage (V)	Wattage (W)	Frequency (Hz)
024708	120	300	60

IMPORTANT SAFEGUARDS

READ THE INSTRUCTIONS BEFORE USE

WARNING: To reduce the risk of fire, electrical shock, serious personal injury and/or property damage:

- A. To protect against electric shock, **DO NOT** immerse the power cord, plug or meat grinder in water or expose to other liquids.
- B. Keep the appliance out of the reach of children and pets. This appliance is not intended for use by children. Close adult supervision is necessary when any appliance is used near children.
- C. Do not use appliance for anything other than its intended use, otherwise the blade could be damaged. Do not leave the appliance unattended while it is in use.
- D. Only use the appliance to grind meat, **DO NOT attempt to grind bones, vegetables, nuts or other hard food.**
- E. Do not operate the product if it has a damaged power cord or plug, or after the appliance malfunctions or has been damaged in any manner. Do not attempt to examine or repair this product yourself. For further assistance, please contact customer service to the following email address: starfrit.com/en/contact-us
- F. Always unplug the appliance from the electrical outlet when not in use, before putting on or taking off parts, and before cleaning or moving the appliance. To disconnect, pull directly on the plug - do not pull on the power cord.
- G. **WARNING - NEVER feed food by hand; always use the meat pusher.**
- H. **WARNING - NEVER insert your fingers to scrape food away from the grinding plate or near the meat grinder head while meat grinder is in operation.**
- I. **WARNING - Do not use the meat grinder without the meat tray secured into place.**
- J. **WARNING - The cutting blade is sharp; handle with care when using or when cleaning.**

- K. Connect the power plug to an easily accessible outlet so that the meat grinder can be unplugged immediately in the event of an emergency.
- L. Do not use attachments not recommended or sold by the product manufacturer. The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may cause injuries.
- M. This product is intended for indoor, non-commercial use. Do not use outdoors or for any other purpose.
- N. Do not allow the power cord to hang (e.g., over the edge of a table or counter) or touch hot surfaces.
- O. Do not place the appliance on or near a hot gas or electric burner or in heated oven or microwave oven.
- P. Never run the appliance empty after assembling the blade and the grinding plate. Doing so will result in premature wear of the appliance.
- Q. Always use this meat grinder on a firm and stable surface.

SAVE THESE INSTRUCTIONS FOR FUTURE REFERENCE

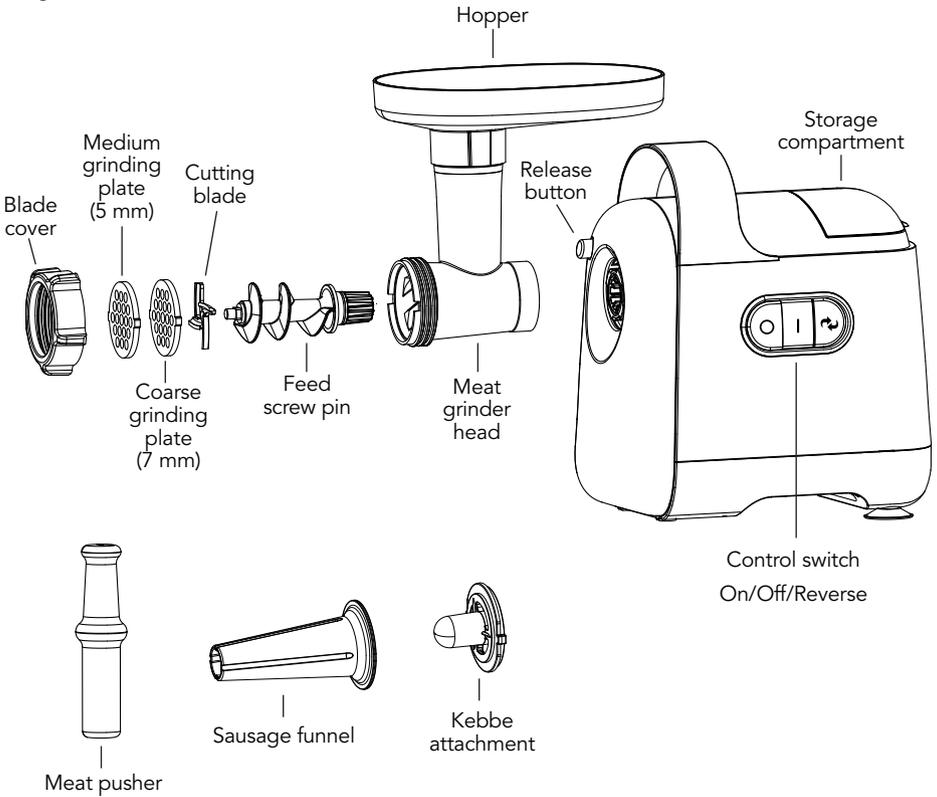
GROUNDING PLUG: This appliance is equipped with a polarized plug (one blade is wider than the other). As a safety feature to reduce the risk of electrical shock, this plug is intended to fit in a polarized outlet only one way. If the plug does not fit fully in the outlet, reverse the plug. If it still does not fit, contact a qualified electrician. Do not attempt to defeat this feature or modify the plug in any way. If the plug fits loosely into the AC outlet or if the AC outlet feels warm, do not use that outlet.

SPECIAL INSTRUCTIONS: A short detachable power-supply cord is provided to reduce risks resulting from becoming entangled in or tripping over a longer cord.

AN EXTENSION CORD MAY BE USED IF CARE IS EXERCISED IN THEIR USE:

- Minimize the risk of overheating by using the shortest UL or ETL cord possible.
- The marked electrical rating must be at least as great as that of the product.
- Never use a single extension cord to operate more than one appliance.
- Arrange the longer cord so that it will not drape over a countertop or tabletop where it can be tripped over, snagged, or pulled on unintentionally (especially by children).
- **DO NOT** alter the plug. **DO NOT** attempt to defeat the safety purpose of the polarized plug.

Fig.1



BEFORE FIRST USE

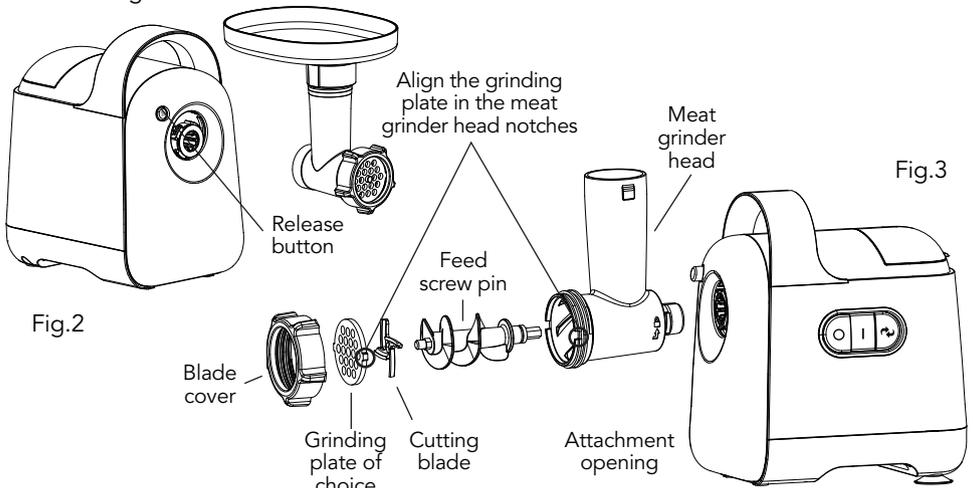
(Read the instructions before first use)

NOTE: During first use of the appliance, smoke and/or a slight odour may occur from the appliance. This is normal and will quickly disappear. It will not recur after appliance has been used a few more times.

1. Remove all parts. Dispose of packaging.
2. Unscrew the blade cover and remove all parts from the meat grinder head.
3. Handwash all removable parts (not grinder motor) in hot soapy water and dry thoroughly - **Removable parts are not dishwasher safe.**
NOTE: Handle the cutting blade with care, it is extremely sharp.
4. Wipe the grinder motor with a damp cloth and dry thoroughly - **do not submerge in water.**

TO ASSEMBLE

WARNING: Ensure that the power cord is unplugged from the wall outlet while assembling.



1. Place the meat grinder on a flat and stable work surface.
2. Align the notches of the meat grinder head into the attachment opening on motorized body of the meat grinder (Fig.2).
3. Press the meat grinder head against the motorized body and rotate it counterclockwise until it locks into place (Fig.2).
4. Insert the feed screw pin into the meat grinder head (Fig.3).
5. Place the cutting blade over the feed screw pin. Ensure the blades of the knife are facing outwards (Fig.3).
6. Place the grinding plate of your choice over the cutting blade that is held by the feed screw pin (Fig.3).
NOTE: Make sure to align the grinding plate with the 2 notches of the grinder feeder head.
7. Screw on the blade cover by turning it clockwise and assure it is tightened (Fig.3).
8. Insert the meat tray on top of the meat grinder head. Never use the meat grinder without the meat tray installed.

PREPARE YOUR MEAT

1. Before grinding, trim the meat to ensure that tendons, bones and cords are removed.
2. Recommended boneless meat size is approximately (2 cm x 2 cm x 6 cm) (3/4 inches x 3/4 inches x 2 1/3 inches) to allow pieces to fit properly into the grinder feeder head. The pieces should always be smaller than the grinder feeder head opening.
3. For best results, ensure that all meat has been chilled to (between) 32-34°F (0-1°C) before grinding the meat. **DO NOT ALLOW MEAT TO SIT OUT AT ROOM TEMPERATURE LONGER THAN ABSOLUTELY NEEDED.** Cold meat is easier to grind and the fat will not clog the grinding plates.
NOTE: Ensure that the meat is not frozen but chilled. Frozen meat could damage your meat grinder.

TO USE

1. Ensure the appliance is fully assembled as explained per assembling instructions.
2. Place pieces of meat to be grinded onto the hopper and do not overfill in order to not obstruct the opening.
3. Place a bowl under the meat grinder head to collect the ground meat.
4. Ensure the grinder is in the  position and insert plug into a standard 120 V electrical outlet.
5. Press **I** button to start running the meat grinder. **The meat grinder must always be I before introducing the meat.**
WARNING: Bones cannot be inserted in the appliance. This can cause a malfunction or block the meat grinder.

Cautions:

To prevent overheating, do not operate the meat grinder for more than 7 minutes at a time. Allow the meat grinder to cool down for a minimum of 10 minutes between 2 consecutive cycles.

6. Carefully start feeding pieces of meat into the meat grinder head, only use meat pusher to insert meat into the meat grinder head.
WARNING: Do not force food into the grinder feeder head and never use your fingers or other tools than the meat pusher to insert meat in the meat grinder.
7. Once the operation is completed, or when the meat no longer comes out of the grinding plate, press  button to stop running the meat grinder.
8. Unplug the meat grinder from the electrical outlet.

REVERSE BUTTON FUNCTION

The reverse function should be used only for brief periods of time to help clear jammed meat. Immediately press the  button.

Allow the meat grinder motor to come to a COMPLETE STOP AT LEAST 1 MINUTE before engaging in reverse function.

Press the  button to push the food in the opposite direction.

NOTE: Never operate the meat grinder in reverse for more than 5 seconds.

Press the **I** button and turn the meat grinder on again.

If the meat grinder remains jammed after using the reverse function, press the  button, unplug the appliance and disassemble the meat grinder head. Clean the internal parts according to the cleaning instructions. Reassemble the meat grinder and follow the TO ASSEMBLE instructions.

GRINDING PLATES SELECTION

NOTE: When selecting a grinding plate, keep in mind that the smaller the holes, the finer the meat and larger the holes, the coarser the meat.

Medium grinding plate (5 mm) (0.19 inches)	Ideal for meatloaf, hamburgers, breakfast sausages, and ground meat in soups.
Coarse grinding plate (7 mm) (0.27 inches)	Ideal for chili and stew meat.

NOTE: Never use sausage funnel or kebbe attachment when grinding the meat.

SAUSAGE ATTACHMENT

Assembling sausage attachment:

1. Place the meat grinder on a flat and stable work surface.
2. Align the notches of the meat grinder head into the attachment opening on motorized body of the meat grinder (Fig.2).
3. Press the meat grinder head against the motorized body and rotate it counterclockwise until it locks into place (Fig.2).
4. Insert the feed screw pin into the meat grinder head (Fig.3).
Note: Make sure the cutting blade and the grinding plate are removed before placing sausage attachment.
5. Place sausage attachment over the feed screw pin. Make sure the notches of the sausage fits into the positioning pin of the meat grinder head.
6. Screw on the blade cover by turning it clockwise and assure it is tightened (Fig.3).
7. Insert the hopper on top of the meat grinder head. Never use the meat grinder without the meat tray installed.

MAKING SAUSAGE

1. Before making sausages, the meat must be coarsely ground and seasoned.
2. Before stuffing, insert two fingers into one end of the casing to open it. Hold the casing opening under a faucet and let the water run the entire length. This will wash away some of the packing salt.
3. Place the seasoned ground meat onto the hopper.
4. Slide the sausage casing over the sausage attachment.
5. Slide 10-15cm (4-6 inches) of casing from the end of the sausage attachment and tie a knot in the end of the casing. If you are using large diameter fibrous casing, hold the closed end of the casing tightly against the end of the sausage attachment.
6. Plug the meat grinder in 120V outlet.
7. Press the **I** button of the meat grinder and start feeding ground seasoned meat in the meat grinder head using the meat pusher.
8. Hold the casing in place on the sausage attachment with one hand while feeding the sausage mixture through the meat grinder head using the meat pusher.
9. Do not fill the last 8-10 cm (3-4 inches) of casing. After the entire length of casing has been stuffed, twist the open end to close, then tie off the ends of the casing tightly. Twist into links to obtain desired size and shape.
NOTE: To avoid the creation of air pockets, fill the casing slowly. If air pockets do appear in the sausage use a toothpick to release pressure and avoid splitting the skin during the cooking. The small holes will seal naturally.
10. When the casing is full, press the **O** button of the meat grinder.

KEBBE ATTACHMENT

The kebbe attachment consists of 2 pieces: the ring shape attachment and the extruder tube.

Assembling kebbe attachment:

1. Place the meat grinder on a flat and stable work surface.

2. Align the notches of the meat grinder head into the attachment opening on motorized body of the meat grinder (Fig.2).
3. Press the meat grinder head against the motorized body and rotate it counterclockwise until it locks into place (Fig.2).
4. Insert the feed screw pin into the meat grinder head (Fig.3).
Note : Make sure the cutting blade and the grinding plate are removed before placing KEBBE attachment.
5. First place ring shaped attachment over the feed screw pin and then add extruder tube. Make sure the notches of the ring shaped attachment fits into the positioning pin of the meat grinder head.
6. Screw on the blade cover by turning it clockwise and assure it is tightened (Fig.3).
7. Insert the hopper on top of the meat grinder head. Never use the meat grinder without the meat tray installed.

MAKING KEBBE

Kebbe is a traditional dish from Middle East that is comforting and is associated to celebrations.

Kebbe is a mixture of bulgur wheat, spices, and ground meat. The first step consists of preparing the meat dough that will form a shell. Afterwards, the meat dough is stuffed with cooked meat. To complete the process kebbe can be baked or fried. The result is a crispy shell that is similar to a croquette. They can be served as appetizers or as a side dish.

MEAT DOUGH

1. To prepare kebbe the meat needs to be grinded 3 times before passing through the kebbe attachment.
2. In a medium sized bowl, cover the bulgur wheat with 2 cups of warm water. Let it sit for 30 minutes and then drain the excess water in a strainer squeezing the bulgur to get rid of the excess water.
3. Season the ground meat in a bowl with bulgur and spices before shaping the kebbe.
4. Place the kebbe attachment (see section ASSEMBLING KEBBE ATTACHMENT)
5. Plug the meat grinder in 120V outlet.
6. Press the **I** button of the meat grinder and start feeding ground meat in the meat grinder head using the meat pusher.
7. When the meat's desired length is reached cut the piece from the grinder feeder head. The kebbe attachment will shape a long, hollow cylinder of perfectly thin, even dough. Cut these tubes into even lengths of 5 cm to 10 cm (2 to 4 inches), as desired. The tubes need to be refrigerated while the filling is prepared.

FILLING

1. Heat olive oil in a skillet or a frying pan. Sauté the onion a little bit, then add the ground meat. Cook over medium heat, stirring occasionally until the meat is fully browned.
2. Remove the kebbe dough from the fridge.
3. To stuff the kebbe tubes, you need to have damp hands. Place a small bowl of water next to you.

- Using a spoon, add about 1 tablespoon of the filling. Seal the dough on top and, using both hands, carefully shape it into an oval (football-type shape).
- Before cooking, chill the stuffed kebbe for at least 1 hour.

COOKING

The stuffed kebbe can either be fried or baked in the oven.

FRYING

- Remove the stuffed kebbe from the fridge.
- Heat the oil in a deep frying pan to 350 °F (180 °C). Deep fry the kebbe in the hot oil, until the kebbe shells are brown (about 5 minutes).
- Remove the kebbe and place them on a plate lined with paper towel to absorb the excess oil.

BAKING

- Preheat the oven to 400 °F (200 °C).
- Spray the stuffed kebbe with olive oil and place them on a large baking sheet.
- Bake for 30 minutes or until it turns golden brown.

CLEANING AND MAINTENANCE

WARNING: Always unplug the product before cleaning or when not in use.

CLEANING

Ensure that the appliance is completely cooled before cleaning.

WARNING: Ensure the appliance is unplugged from the electrical outlet and allow it to cool down completely before handling or cleaning it.

- Remove the hopper.
- Unscrew the blade cover and remove, in sequence, the grinding plate, the cutting blade and the feed screw pin from the meat grinder head.
- To remove the meat grinder head, press the head release button and turn the meat grinder head clockwise.

CAUTION: Cutting blade is sharp, handle carefully when cleaning.

- Wash all parts (hopper, grinder head, feed screw pin, grinding plates and cutting blade) that come in contact with food in hot soapy water. Rinse with clear water. Dry immediately.

NOTE: Handwash only. DO NOT place in the dishwasher. Wash after each use.

- Clean meat grinder base with a soft, damp cloth and dry thoroughly.

WARNING: DO NOT immerse the main body of the grinder in water or other liquids.

CLEANING TIPS

- Clean your meat grinder immediately after use. It helps to prevent the build up of crusts, which are difficult to remove.
- To clean your meat grinder thoroughly insert a slice of bread in the feeding tube. The bread helps to absorb grease and the residues that are left.
- If the metal parts still feel greasy after washing them with soap you can soak them in warm water with a teaspoon of baking soda.

MAINTENANCE

The cutting blade and grinding plates should be coated with cooking oil after washing and drying. To prevent corrosion (rust) store the blade and grinding plates in a plastic bag.

MEAT GRINDER USING TIPS

1. Before using the meat grinder, make sure the parts are tightly assembled. Loose parts will cause food to get clogged in the meat grinder.
2. Always turn the meat grinder to **I** before inserting food.
3. Chill meat before grinding to reduce the loss of juices.
4. Refrigerate ground meat immediately and cook within 24 hours.

WARRANTY

1-YEAR LIMITED WARRANTY.

This warranty covers any defects in materials and workmanship for a period of one (1) year from the date of the original purchase. Please retain your original receipt as a proof of the purchase date. Any complaints must be registered within the warranty period. The product will be repaired, replaced (parts or entire appliance) or refunded at our sole discretion. Shipping charges may apply.

This warranty does not cover normal wear of parts or damage resulting from any of the following:

Negligent use or misuse of the product including failure to clean the product regularly, use for commercial purposes, accident, use on improper voltage or current, use contrary to the operating instructions, disassembly, repair or alteration by anyone other than a STARFRIT authorized service agent.

Decisions as to the cause of damage are the responsibility of Starfrit. All decisions will be final.

For further assistance, please contact customer service to the following e-mail address: starfrit.com/en/contact-us



RECIPES

HONEY GLAZED CHICKEN BUNS

GRINDING PLATE: Medium

SERVINGS: 10

INGREDIENTS:

- 2 lbs (908 g) ground chicken
- 1 tbsp Italian seasoning
- ¼ cup (60 ml) plain bread crumbs
- 1 egg
- 2 tsp Dijon Mustard
- 3 tbsp honey
- Garlic or shallots if desired
- Cooking spray



PREPARATION: Refer to the **HOW TO USE** section to operate the Meat Grinder.

1. Preheat the oven to 400°F (200°C).
2. Take the chicken previously grounded with your Starfrit electric meat grinder out of the refrigerator.
3. Combine ground chicken, Italian seasoning, bread crumbs, egg, and a third of the Dijon Mustard and honey in a bowl. If desired, add garlic or shallots. Add salt and pepper to taste.
4. Spray 10 cups out of the 12 cups of the muffin pan with cooking spray and then fill with chicken mixture.
5. In another bowl, combine the remaining honey with the remaining Dijon Mustard.
6. Distribute the honey and Dijon Mustard mixture on top of the meat buns.
7. Bake for 20 to 25 minutes, until the inside of the meat is no longer pink.
8. Serve with your favorite vegetables, slightly crunchy.

MEATLOAF WITH QUINOA AND VEGETABLES

GRINDING PLATE: Medium

SERVINGS: 6-8

The Starfrit Electric Meat Grinder will make it easy for you to prepare just the right amount of ground meat for this recipe.

After grinding refrigerate the meat while you prepare the other ingredients for the recipe.

INGREDIENTS:

- 1 ¾ lbs (795 g) ground beef, pork or veal
- 1/3 cup finely diced carrots
- 1/3 cup finely diced celery
- 1 diced shallot
- ½ cup cooked quinoa
- 3 tbsp bread crumbs
- 1 beaten egg
- 2 tsp canola oil
- ½ tsp oregano
- ½ tsp thyme
- Salt and pepper
- 1/3 cup ketchup
- 2 tbsp brown sugar



PREPARATION: Refer to the **HOW TO USE** section to operate the Meat Grinder.

1. With the rack in the middle position, preheat the oven to 375°F (190°C).
2. In a skillet, pour the oil and sweat the shallots, carrots and celery. Reserve.
3. Take out of the refrigerator 1 ¾ lbs (795 g) of meat previously minced with your Starfrit Electric Meat Grinder.

4. In a bowl, combine the ground meat, lukewarm vegetables, beaten egg, bread crumbs, cooked quinoa, oregano, and thyme. Season with salt and pepper.
5. Form the mixture in the shape of a loaf bread, pressing well.
6. Place the loaf bread on a baking sheet and bake for 1 hour and 15 minutes.
7. Remove from oven and brush the top of the meatloaf with the ketchup, sprinkle with the brown sugar and return to the oven for 15 minutes cooking time.
8. Before slicing and serving, let the meatloaf stand for 10 minutes.

MUSHROOM & SWISS BURGER

GRINDING PLATE: Medium

SERVINGS: 4

The Starfrit Electric Meat Grinder will make it easy for you to prepare just the right amount of ground meat for this recipe. After grinding refrigerate the meat while you prepare the other ingredients for the recipe.

INGREDIENTS:

4 hamburger buns

For the patties:

1lb (450 g) of ground beef

1/3 cup bread crumbs

2 tbsp milk

1 tsp garlic powder

1 beaten egg

Salt & pepper to taste

For the garnishes:

10 mushrooms

4 slices of lettuce

4-8 Swiss cheese slices

1 tbsp olive oil

2 tbsp parsley

Salt & pepper to taste



PREPARATION: Refer to the **HOW TO USE** section to operate the Meat Grinder.

1. In a bowl, combine the patties ingredients. Place in the refrigerator for 20 to 30 minutes.
2. Meanwhile, prepare the garnishes. Cut the mushrooms and the lettuce.
3. Heat olive oil in a skillet. Sauté the mushrooms with the parsley until golden brown.
4. Shape 4 patties approximately ¼ inch more than your hamburger bun. Grill burger patties in a skillet or on the BBQ for about 5 to 6 minutes on each side.
5. Top patties with a slice of Swiss cheese 1 or 2 minutes until cheese is melty.
6. Assemble burgers with lettuce or toppings of your choice on the bottom half of each bun. Add the patties with melted cheese and the mushrooms on and top half of the bun.

MODE D'EMPLOI ET CONSIGNES DE SÉCURITÉ

No de l'article	Tension (V)	Puissance (W)	Fréquence (Hz)
024708	120	300	60

DIRECTIVES IMPORTANTES

LIRE LES INSTRUCTIONS AVANT D'UTILISER L'APPAREIL

AVERTISSEMENT : Pour réduire les risques d'incendie, de décharges électriques, de blessures corporelles sérieuses et de dommages matériels.

- A. Pour assurer une protection contre les décharges électriques, **NE PAS** immerger le cordon d'alimentation, la fiche ou le hachoir à viande électrique dans l'eau ou dans tout autre liquide.
- B. Garder l'appareil hors de la portée des enfants ou des animaux domestiques. Cet appareil ne doit pas être utilisé par des enfants. La surveillance d'un adulte est nécessaire lorsque l'appareil est en fonction en présence d'un enfant.
- C. Ne pas utiliser l'appareil à d'autres fins que pour lesquelles il a été conçu. Ne pas laisser l'appareil sans surveillance lorsqu'il est en fonction.
- D. Utiliser cet appareil pour hacher de la viande uniquement. **NE PAS** tenter de hacher des os, des légumes, des noix ou autres aliments fermes.
- E. Ne pas utiliser l'appareil si le cordon électrique ou la prise électrique sont endommagés, si l'appareil a subi une quelconque défaillance ou s'il a été endommagé. Ne pas tenter de réparer l'appareil. Pour obtenir une aide supplémentaire, communiquez avec le service à la clientèle à l'adresse suivante : starfrit.com/fr/contactez-nous
- F. Toujours débrancher l'appareil lorsqu'il n'est pas en fonction, avant d'installer ou d'enlever des pièces, ou avant de le nettoyer ou de le déplacer. Pour débrancher l'appareil, tirer sur la fiche électrique, ne jamais tirer sur le cordon d'alimentation.
- G. **ATTENTION : Ne JAMAIS insérer des aliments avec vos mains, toujours utiliser le poussoir à viande.**
- H. **ATTENTION : Ne JAMAIS insérer vos doigts pour déloger la viande du disque de hachage ou de la tête du hachoir alors que le hachoir fonctionne.**
- I. **ATTENTION : Ne pas utiliser le hachoir à viande sans que le plateau à viande soit bien en place.**
- J. **ATTENTION : La lame de coupe est acérée, manipuler avec soin lors de l'utilisation du hachoir ou lors du nettoyage.**

- K. Brancher la fiche d'alimentation dans une prise électrique facilement accessible de sorte que le hachoir à viande pourra être rapidement débranché en cas d'urgence.
- L. Ne pas faire usage d'accessoires non recommandés par le fabricant ou non vendus par celui-ci avec cet appareil. L'utilisation d'accessoires non recommandés par le fabricant peut causer des blessures.
- M. Cet appareil a été conçu pour un usage domestique et intérieur uniquement. Ne pas utiliser à l'extérieur ou à toutes autres fins que pour lesquelles il a été conçu.
- N. Ne pas laisser pendre le cordon d'alimentation (par exemple d'une table ou d'un comptoir) ou toucher à des surfaces chaudes.
- O. Ne pas installer l'appareil sur ou à proximité d'un brûleur à gaz ou électrique, ou à l'intérieur d'un four chaud ou d'un four micro-ondes.
- P. Ne pas faire fonctionner le hachoir à viande vide après avoir installé la lame et le disque de hachage. Ceci pourrait causer une usure prématurée des pièces.
- Q. Toujours utiliser l'appareil sur une surface stable.

VEUILLEZ CONSERVER CE MODE D'EMPLOI POUR RÉFÉRENCE

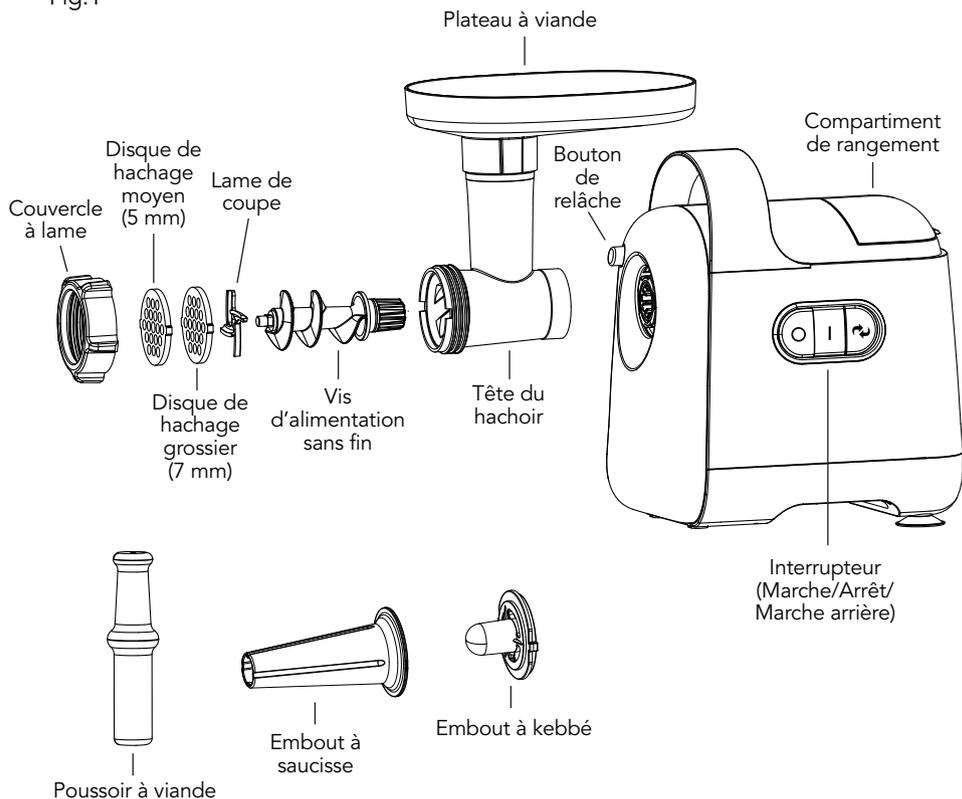
PRISE MISE À LA TERRE : Par mesure de sécurité, cet appareil est doté d'une prise à trois broches reliée à la terre qui ne peut qu'être branchée dans une prise triphasée. Ne jamais modifier la conformation de la fiche. Une mauvaise connexion au conducteur de terre peut entraîner des risques de décharges électriques. Communiquer avec un électricien qualifié si vous n'êtes pas certain que la prise est correctement mise à la terre.

RECOMMANDATIONS PARTICULIÈRES : Un cordon d'alimentation court est fourni pour réduire les risques de vous emmêler ou de trébucher sur un cordon d'alimentation plus long.

UNE RALLONGE ÉLECTRIQUE PEUT ÊTRE UTILISÉE SI SON UTILISATION EST FAITE AVEC PRÉCAUTIONS :

- Pour réduire le risque de surchauffe, utiliser les rallonges les plus courtes homologuées UL ou ETL.
- La puissance électrique indiquée sur la rallonge doit être au moins aussi élevée que la puissance de l'appareil.
- Ne jamais utiliser qu'une seule rallonge pour alimenter plusieurs appareils.
- Ne jamais laisser pendre une rallonge du bord d'un comptoir ou d'une table afin de prévenir les trébuchements, les accrochages ou d'éviter qu'un enfant tire sur la rallonge par accident.
- **NE PAS** modifier la fiche. **NE PAS** tenter de contourner le mécanisme de sécurité de la fiche.

Fig.1



AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

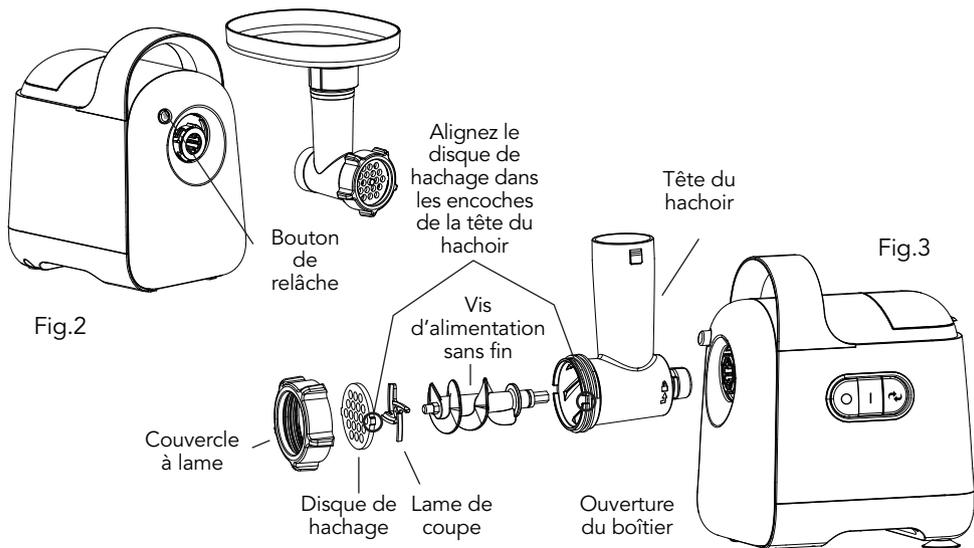
(Lire les instructions avant la première utilisation)

NOTE : Lors de la première utilisation, de la fumée ou une légère odeur pourrait se dégager de l'appareil. Ceci est normal et disparaîtra rapidement. Cela ne se reproduira pas après quelques utilisations de l'appareil.

1. Retirer toutes les pièces et retirer l'emballage.
2. Dévisser le couvercle de la lame et retirer toutes les pièces de la tête du hachoir
3. Laver à la main toutes les pièces amovibles (à l'exception du boîtier moteur) dans une eau chaude savonneuse et sécher complètement. **Les pièces amovibles ne vont pas au lave-vaisselle. NOTE : La lame de coupe est extrêmement acérée, manipuler avec précaution.**
4. Nettoyer le boîtier moteur avec un linge humide et sécher complètement. – **Ne pas immerger sous l'eau.**

ASSEMBLAGE

ATTENTION : S'assurer que le cordon d'alimentation n'est pas brancher lors de l'assemblage de l'appareil.



1. Placer le hachoir à viande sur une surface de travail plane et stable.
2. Aligner les encoches sur la tête du hachoir à viande à l'intérieur de l'ouverture du boîtier moteur (Fig.2).
3. Appuyer la tête du hachoir contre le boîtier moteur et tourner dans le sens antihoraire jusqu'à ce qu'elle soit verrouillée (Fig.2).
4. Insérer la vis sans fin à l'intérieur de la tête du hachoir à viande (Fig. 3).
5. Insérer la lame de coupe sur la vis sans fin. S'assurer que le côté tranchant des lames fait face à l'extérieur (Fig.3).
6. Placer le disque de hachage de votre choix devant la lame de coupe sur la vis sans fin.
NOTE : S'assurer d'aligner le disque de hachage avec les 2 encoches sur la tête du hachoir à viande.
7. Visser fermement le couvercle de la lame dans le sens horaire (Fig.3).
8. Insérer le plateau à viande sur la tête du hachoir à viande. Ne jamais utiliser le hachoir à viande sans installer le plateau à viande préalablement.

PRÉPARATION DE LA VIANDE

1. Avant de hacher la viande, retirer les tendons, les os et les cordons de la viande.
2. La dimension recommandée des morceaux de viande sans os est de 2 cm x 2 cm x 6 cm (¾ pouces x ¾ pouces x 2 1/3 pouces), pour que les morceaux de viande soient insérés sans difficulté dans le tuyau d'alimentation du hachoir. Les morceaux de viande doivent être plus petits que l'ouverture du tube d'alimentation.
3. Pour de meilleurs résultats, s'assurer que la viande est froide, à une température de 0-1 °C (32-34 °F) avant de commencer à hacher la viande. **NE PAS GARDER DE VIANDE À UNE TEMPÉRATURE AMBIANTE PLUS LONGTEMPS QUE NÉCESSAIRE.** Une viande qui est froide est plus facile à hacher et le gras dans la viande n'obstruera pas le disque de hachage.
NOTE : S'assurer que la viande est froide et non congelée. La viande congelée pourrait endommager le hachoir à viande.

UTILISATION

1. S'assurer que le hachoir à viande est bien assemblé comme indiqué dans les indications ci-dessus.
2. Placer la viande sur le plateau à viande et ne pas trop remplir pour ne pas obstruer l'ouverture.
3. Placer un bol ou contenant sous la tête du hachoir pour recueillir la viande hachée.
4. Vérifier que l'interrupteur du hachoir est à la position **O** et brancher la fiche dans une prise électrique standard de 120 V.
5. Appuyer sur le bouton **I** pour faire fonctionner le hachoir. **Le hachoir doit toujours être à la position I avant d'insérer la viande.**
ATTENTION : Ne pas insérer d'os dans l'appareil. Ceci pourrait causer une défaillance de l'appareil ou obstruer le hachoir.

Attention :

Pour éviter une surchauffe de l'appareil, ne pas faire fonctionner le hachoir pendant plus de sept (7) minutes à la fois. Laisser le hachoir refroidir pendant dix minutes après avoir complété deux cycles consécutifs.

6. Insérer lentement des morceaux de viande dans le hachoir. Utiliser uniquement le poussoir à viande pour insérer des morceaux de viande dans l'ouverture.
ATTENTION : Ne jamais forcer l'insertion d'aliments dans l'ouverture et ne jamais utiliser les doigts ou un autre ustensile pour insérer la viande dans le hachoir.
7. Lorsque l'opération est terminée, ou lorsqu'il n'y a plus de viande qui sort du disque de hachage, appuyer sur **O** pour arrêter le hachoir.
8. Débrancher le hachoir de la prise électrique.

FONCTION MARCHE ARRIÈRE

La fonction marche arrière devrait être utilisée pour de court laps de temps afin de déloger des morceaux de viande qui sont coincés. Appuyer immédiatement sur le bouton **O**.

Laisser le moteur du hachoir S'ARRÊTER COMPÈTEMENT PENDANT AU MOINS 1 MINUTE avant d'activer la fonction marche arrière.

Appuyer sur le bouton  pour faire circuler les aliments dans la direction opposée.

NOTE : Ne jamais activer la fonction marche arrière du hachoir pendant plus de 5 secondes.

Appuyer sur le bouton **I** et mettre le hachoir en marche à nouveau. Si le hachoir à viande est toujours obstrué, appuyer le bouton **O** et débrancher l'appareil. Désassembler ensuite la tête du hachoir. Laver les pièces internes selon les instructions de nettoyage. Assembler le hachoir à viande à nouveau selon les instructions de la section ASSEMBLAGE.

SÉLECTION DES DISQUES DE HACHAGE

NOTE : Lors de la sélection du disque de hachage, se rappeler que plus les ouvertures sont petites plus la viande sera hachée finement, plus les ouvertures sont grandes plus la viande sera hachée grossièrement.

Disque de hachage moyen de 5 mm (0,19 pouce)	Parfait pour le pain de viande, les hamburgers, les saucisses à déjeuners, viande hachée destinée aux soupes
Disque de hachage grossier de 7 mm (0,27 pouce)	Parfait pour les chilis et les ragoûts

NOTE : Ne pas utiliser l'embout à saucisse ou l'embout à kebbé lorsque vous hachez la viande.

EMBOU T À SAUCISSE

Assemblage :

1. Installer le hachoir à viande sur une surface de travail plane et stable.
2. Aligner les encoches sur la tête du hachoir avec l'ouverture destinée aux embouts sur le boîtier moteur (Fig.2).
3. Appuyer la tête du hachoir contre le boîtier moteur et tourner dans le sens antihoraire jusqu'à ce qu'elle soit verrouillée (Fig.2).
4. Insérer la vis sans fin à l'intérieur de la tête du hachoir à viande (Fig. 3).
NOTE : S'assurer que la lame de coupe et le disque de hachage sont retirés avant de fixer l'embout à saucisse.
5. Installer l'embout sur la vis sans fin. S'assurer que les encoches sur l'embout à saucisse sont bien alignées avec la position de la tête du hachoir.
6. Visser fermement le couvercle dans le sens horaire (Fig.3).
7. Installer le plateau à viande sur la tête du hachoir. Ne jamais faire fonctionner le hachoir à viande sans avoir installé le plateau à viande préalablement.

PRÉPARATION DE SAUCISSES

1. Avant de procéder à la préparation, la viande doit avoir été hachée grossièrement et assaisonnée.
2. Avant de farcir le boyau à saucisse, insérer deux doigts dans une des extrémités pour l'ouvrir. Garder le boyau ouvert et faire couler l'eau du robinet et laisser l'eau circuler dans le boyau au complet. Ceci nettoiera une partie du sel d'empaquetage.
3. Placer la viande hachée et assaisonnée sur le plateau à viande.
4. Glisser une extrémité du boyau sur l'embout à saucisse.
5. Glisser 10 à 15 cm de boyau sur l'embout à saucisse et faire un nœud à l'autre extrémité du boyau. Si vous utilisez un boyau fibreux de grand diamètre, tenez fermement l'extrémité fermée contre l'embout à saucisse.
6. Brancher le hachoir à viande dans une prise électrique de 120 V.
7. Appuyer sur le bouton I et commencer à alimenter la viande assaisonnée dans la tête du hachoir avec le poussoir à viande.
8. Tenir le boyau à saucisse d'une main tout en poussant le mélange à saucisse avec le poussoir à viande de l'autre.
9. Ne pas remplir les derniers 10 à 15 cm (3-4 pouces) du boyau. Quand la totalité du boyau a été farcie, tourner sur elle-même l'extrémité ouverte pour la fermer, et la sceller en faisant un nœud. Tourner le boyau sur lui-même pour le séparer en saucisses individuelles aux dimensions désirées.

NOTE : Pour éviter la création de pochettes d'air, remplir le boyau lentement. Si des pochettes d'air se forment, utiliser un cure-dent pour relâcher la pression et éviter que le boyau se fende lors de la cuisson. Les petites ouvertures se refermeront par elles-mêmes.

10. Quand le boyau est rempli, appuyer sur le bouton  pour arrêter le hachoir.

EMBOUT À KEBBÉ

L'embout à kebbé est composé de deux pièces : l'accessoire en forme de bague et le tube extrudeur.

Assemblage :

1. Installer le hachoir à viande sur une surface de travail plane et stable.
2. Aligner les encoches sur la tête du hachoir avec l'ouverture destinée aux embouts sur le boîtier moteur (Fig.2).
3. Appuyer sur la tête à l'intérieur du hachoir et tourner dans le sens antihoraire jusqu'à ce qu'il soit verrouillé (Fig.2).
4. Insérer la vis sans fin à l'intérieur de la tête du hachoir à viande (Fig. 3).
NOTE : S'assurer que la lame de coupe et le disque de hachage sont retirés avant de fixer l'embout à kebbé.
5. Placer la bague en premier sur la vis sans fin et ensuite fixer le tube extrudeur. S'assurer que les encoches sur la bague sont bien alignées avec la position de la tête du hachoir.
6. Visser fermement le couvercle dans le sens horaire (Fig.3).
7. Installer le plateau à viande sur la tête du hachoir. Ne jamais faire fonctionner le hachoir à viande sans avoir installé le plateau à viande préalablement.

PRÉPARATION DU KEBBÉ

Le kebbé est un mets traditionnel du Moyen-Orient qui est réconfortant et souvent associé aux célébrations.

Le kebbé est un mélange de blé boulgour (blé germé, séché et concassé), d'épices et de viande hachée. La première étape est de préparer le mélange de viande qui formera une coquille. Cette coquille est ensuite farcie de viande. Enfin, pour terminer le plat, le kebbé peut être grillé au four ou frit. La coquille devient croustillante et peut rappeler une croquette. Le kebbé peut être servi comme un hors-d'œuvre ou un à-côté.

MÉLANGE DE VIANDE

1. Pour cette préparation, la viande doit être hachée à trois reprises dans le hachoir avant de la faire passer dans l'embout à kebbé.
2. Dans un bol, faire tremper le blé boulgour dans 2 tasses d'eau. Laisser tremper 30 minutes, ensuite égoutter dans une passoire en pressant sur le blé pour éliminer le surplus d'eau.
3. Ajouter le blé et les épices à la viande hachée avant de former le kebbé.
4. Installer l'embout à kebbé (voir section Installation Embout à kebbé).
5. Brancher le hachoir à viande dans une prise standard de 120 V.
6. Appuyer sur le bouton  et commencer à alimenter le mélange de viande dans le hachoir en utilisant le poussoir à viande.

7. Lorsque la longueur désirée de la viande est obtenue, couper la viande à la tête de hachoir. Avec l'embout à kebbé, on obtient un long cylindre vide avec une pâte mince et uniforme sur toute sa longueur. Couper le cylindre en morceaux de 5 cm à 10 cm (2 à 4 pouces). Ces "tubes" doivent être réfrigérés avant d'être farcis.

FARCIR LE KEBBÉ

1. Dans une poêle, chauffer de l'huile d'olive. Ajouter l'oignon, le sauter quelques instants ensuite ajouter la viande hachée. Cuire sur intensité moyenne jusqu'à la cuisson complète de la viande en remuant à l'occasion.
2. Retirer les tubes de kebbé du réfrigérateur.
3. Vous devez avoir les mains humides pour farcir les tubes de kebbé. Tenir un petit bol avec de l'eau à porter de main.
4. Avec une cuillère, ajouter approximativement 1 cuillerée à table de la farce. Scellez-le aux extrémités, et avec les deux mains, façonner le tube jusqu'à l'obtention d'une forme ovale (ballon de football).
5. Avant de procéder à la cuisson, mettre au réfrigérateur pendant une heure.

CUISSON

Les kebbés farcis peuvent être frits ou cuits au four.

FRIRE

1. Retirer du réfrigérateur
2. Chauffer de l'huile à 350 °F (190 °C) dans une poêle profonde, frire les kebbés à grande friture dans l'huile jusqu'à l'obtention d'une coquille de couleur brune (5 minutes approximativement).
3. Retirer les kebbés et déposer ensuite sur une assiette avec du papier absorbant.

CUIRE AU FOUR

1. Chauffer le four à 400 °F (200 °C).
2. Vaporiser les kebbés avec de l'huile d'olive et les placer sur une grande plaque de cuisson.
3. Cuire 30 minutes jusqu'à ce qu'ils soient brun doré.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

ATTENTION : Toujours débrancher l'appareil avant de le nettoyer ou lorsqu'il n'est pas en fonction.

NETTOYAGE

Laisser l'appareil refroidir complètement avant de le nettoyer.

ATTENTION : Toujours s'assurer que l'appareil est débranché de la prise électrique et qu'il est suffisamment refroidi avant de le nettoyer et de le manipuler.

1. Retirer le plateau à viande.
2. Dévisser le couvercle et retirer le disque de hachage, la lame de coupe et la vis sans fin du hachoir.
3. Pour retirer la tête du hachoir, appuyer sur le bouton de relâche et la tourner dans le sens horaire.

ATTENTION : La lame de coupe est acérée, manipuler avec soin.

4. Laver dans une eau chaude savonneuse, toutes les pièces du hachoir qui sont entrées en contact avec la viande crue (plateau à viande, disque de hachage, lame de coupe, vis sans fin et tête du hachoir). Rincer à l'eau claire et sécher immédiatement.

NOTE : Laver à la main. NE PAS mettre au lave-vaisselle. Laver après chaque utilisation.

5. Nettoyer le boîtier moteur avec un linge doux et humide. Sécher complètement.
ATTENTION : NE PAS immerger le boîtier moteur dans l'eau ou autre liquide.

RECOMMANDATIONS POUR LE NETTOYAGE

1. Pour prévenir l'accumulation de particules et la formation de croûtes (qui sont difficiles à éliminer), toujours nettoyer le hachoir à viande après chaque utilisation.
2. Pour nettoyer le hachoir en profondeur, insérer une tranche de pain dans le tube d'alimentation. Le pain absorbe le gras et autre résidu.
3. Si les pièces du hachoir sont encore graisseuses au toucher après les avoir lavées, laisser tremper dans de l'eau tiède et une cuillère à thé de bicarbonate de soude.

ENTRETIEN

La lame de coupe et les disques de hachage devraient être enduits d'huile de cuisson après avoir été lavés et sécher. Pour prévenir la rouille, entreposer la lame de coupe et les disques de hachage dans un sac de plastique.

RECOMMANDATION POUR L'UTILISATION D'UN HACHOIR À VIANDE

1. Avant d'utiliser le hachoir à viande, toujours s'assurer que les pièces sont assemblées correctement et fermement. Des pièces qui sont assemblées lâchement favorisent les blocages dans le hachoir à viande.
2. Toujours régler le hachoir à l'avant d'ajouter des aliments.
3. Une viande qui est froide avant de la hacher libère moins de liquides.
4. Réfrigérer immédiatement la viande hachée et la cuire dans un délai de 24 heures.

GARANTIE

GARANTIE LIMITÉE D'UN (1) AN.

La garantie couvre tous les défauts de matériaux et de fabrication pour une période d'un (1) an suivant l'achat. Conserver le reçu original comme preuve d'achat. Pour être acceptées, les réclamations doivent être présentées durant la période de la garantie. L'appareil sera réparé, remplacé (en tout ou en partie) ou remboursé à notre entière discrétion. Des frais d'expédition pourraient être exigés.

Cette garantie ne couvre pas les conséquences de l'usure normale des pièces ou les dommages dus à l'une ou l'autre des causes suivantes :

La négligence ou l'utilisation abusive de l'appareil, y compris à la suite d'un accident ou par l'omission de nettoyer l'appareil de façon régulière, par son utilisation à des fins commerciales ou lors d'un branchement de l'appareil sur un circuit de tension ou de voltage inapproprié, de même qu'en raison du non-respect du mode d'emploi ou à la suite du démontage, de la réparation ou de l'altération de l'appareil par quiconque autre qu'un représentant autorisé par STARFRIT.

La décision quant à la cause des dommages causés à l'appareil demeure la responsabilité de Starfrit. Toutes les décisions sont finales.

Pour plus d'informations, contacter le service à la clientèle par courriel à : starfrit.com/fr/contactez-nous



RECETTES

PETITS PAINS AU POULET GLACÉS AU MIEL

DISQUE DE HACHAGE : Moyen

PORTIONS : 10

INGRÉDIENTS :

908 g (2 lbs) de poulet haché
15 ml (1 c. à soupe) d'assaisonnement italien
60 ml (1/4 tasse) de chapelure nature
1 œuf
10 ml (2 c. à thé) de moutarde de Dijon
60 ml (3 c. à soupe) de miel
Ail et échalotes au goût
Enduit antiadhésif en vaporisateur



PÉPARATION : consulter la section **Utilisation** pour faire fonctionner le hachoir à viande.

1. Préchauffer le four à 400 °F (200 °C).
2. Sortir le poulet déjà haché avec votre hachoir à viande électrique Starfrit du réfrigérateur.
3. Dans un bol, mélanger le poulet haché, l'assaisonnement italien, la chapelure, l'œuf et le tiers de la moutarde de Dijon et le tiers du miel. Ajouter de l'ail ou des échalotes si vous le désirez. Saler et poivrer au goût.
4. Vaporiser 10 des 12 cavités d'un plateau à muffin avec l'enduit antiadhésif, ensuite remplir avec le mélange de poulet.
5. Dans un autre bol, mélanger le reste du miel et de la moutarde Dijon.
6. Badigeonner le mélange de miel et de moutarde sur chacun des petits pains de poulet.
7. Cuire 20 à 25 minutes, jusqu'à ce que la viande ne soit plus rose à l'intérieur.
8. Servir avec des légumes, légèrement croquants.

PAIN DE VIANDE AU QUINOA ET LÉGUMES

DISQUE DE HACHAGE : Moyen

PORTIONS : 6-8

Le hachoir à viande électrique de Starfrit vous permettra de préparer facilement la quantité exacte de viande pour cette recette. Après avoir haché la viande, la mettre au réfrigérateur pendant la préparation des autres ingrédients de cette recette.

INGRÉDIENTS :

795 g (1 ¾ lbs) de bœuf, de porc ou de veau haché
1/3 tasse carottes, coupées en dés finement
1/3 tasse céleri, coupé en dés finement
1 échalote, hachée
½ tasse quinoa cuit
45 ml (3 c. à soupe) de chapelure
1 œuf battu
10 ml (2 c. à thé) huile canola
2.5 ml (1/2 c. à thé) origan
2.5 ml (1/2 c. à thé) thym
Sel et poivre
1/3 tasse ketchup
45 ml (2 c. à soupe) cassonade



PÉPARATION : consulter la section **Utilisation** pour faire fonctionner le hachoir à viande.

1. Préchauffer le four à 375 °F (190 °C), avec la grille à la position au centre.
2. Dans une poêle, mettre l'huile et faire revenir l'échalote, carottes et céleri. Réserver.
3. Sortir la viande déjà hachée avec votre hachoir à viande électrique Starfrit du réfrigérateur.

4. Dans un bol, mélanger la viande, les légumes tièdes, l'œuf battu, la chapelure, le quinoa cuit, l'origan et le thym. Saler et poivrer au goût.
5. Façonner le mélange en forme de pain.
6. Placer le pain de viande sur une plaque de cuisson, et cuire pendant 1 heure 15 minutes.
7. Retirer du four et badigeonner le dessus du pain de viande avec du ketchup, saupoudrer de cassonade et remettre au four pendant 15 minutes de cuisson.
8. Laisser le pain de viande reposer une dizaine de minutes avant de le trancher et servir.

HAMBURGERS AUX CHAMPIGNONS ET FROMAGE SUISSE

DISQUE DE HACHAGE : Moyen

PORTIONS : 4

Le hachoir à viande électrique de Starfrit vous permettra de préparer facilement la quantité exacte de viande pour cette recette. Après avoir haché la viande, la mettre au réfrigérateur pendant la préparation des autres ingrédients de cette recette.

INGRÉDIENTS :

4 pains hamburgers

Galettes :

450 g (1 lb) de bœuf haché

1/3 tasse chapelure

30 ml (2 c. à soupe) lait

5 ml (1 c. à thé) poudre d'ail

1 œuf battu

Sel et poivre au goût

Garnitures :

10 champignons

4 feuilles de laitue

4-8 tranches de fromage suisse

15 ml (1 c. à soupe) huile d'olive

30 ml (2 c. à soupe) persil

Sel et poivre au goût.



PRÉPARATION : consulter la section **Utilisation** pour faire fonctionner le hachoir à viande.

1. Dans un bol, mélanger les ingrédients des galettes de bœuf. Mettre au réfrigérateur 20 à 30 minutes.
2. Ensuite, préparer les garnitures. Trancher les champignons et la laitue.
3. Dans une poêle, chauffer l'huile d'olive. Sauter les champignons avec le persil, jusqu'à ce qu'ils soient dorés.
4. Former des galettes avec la viande d'une épaisseur de 6 cm (1/4 pouce) plus épaisse que le pain hamburger. Cuire les galettes dans une poêle ou sur le BBQ 5 à 6 minutes de chaque côté.
5. Mettre le fromage sur chacune des galettes et attendre 1 minute pour qu'il fonde.
6. Assembler les hamburgers avec les garnitures de votre choix sur la partie inférieure du pain et avec les champignons et la laitue sur la galette de bœuf et le fromage fondu.

INSTRUCCIONES DE FUNCIONAMIENTO Y SEGURIDAD

No de artículo	Voltaje (V)	Potencia (W)	Frecuencia (Hz)
024708	120	300	60

SALVAGUARDIAS IMPORTANTES

LEER LAS INSTRUCCIONES ANTES DE SU USO

ADVERTENCIA: Para reducir el riesgo de incendio, descarga eléctrica, lesiones personales graves y/o daños materiales:

- A. Para protegerse de descargas eléctricas, NO sumergir el cable de alimentación, enchufe ni molino de carne en agua, ni exponerlos a otros líquidos.
- B. Mantener el aparato fuera del alcance de niños y mascotas. Este aparato no está diseñado para su uso por parte de niños. Es necesaria la estrecha supervisión de un adulto cuando se utiliza cualquier aparato cerca de niños.
- C. No utilizar el aparato para ningún otro uso que no sea el previsto, ya que de lo contrario la cuchilla podría dañarse. No dejar el aparato desatendido mientras esté en uso.
- D. Utilizar el aparato solo para moler carne, NO intentar moler huesos, verduras, frutos secos u otros alimentos duros.
- E. No utilizar el aparato si el cable eléctrico o el enchufe están dañados, o después de que el aparato funcione incorrectamente o haya sufrido algún daño. No intentar examinar ni reparar este producto por su cuenta. Para obtener ayuda, favor de ponerse en contacto con el servicio de atención al cliente, en la siguiente dirección de correo electrónico: starfrit.com/en/contact-us
- F. Desenchufar siempre el aparato de la toma de corriente cuando no esté en uso, antes de colocar o quitar piezas, y antes de limpiarlo o moverlo. Para desconectar, tirar directamente del enchufe, no del cable eléctrico.
- G. ADVERTENCIA: NO introducir los alimentos a mano, utilizar siempre el empujador de carne.
- H. ADVERTENCIA: NO introducir los dedos para raspar los alimentos de la placa de moler o cerca del cabezal del molino de carne mientras el aparato esté en funcionamiento.
- I. ADVERTENCIA: No utilizar el molino de carne sin que la bandeja de carne esté bien colocada.
- J. ADVERTENCIA: La cuchilla de corte está afilada, manipularla con cuidado mientras se utilice o se limpie.
- K. Conectar el enchufe a una toma de corriente de fácil acceso, de modo que el molino de carne pueda desenchufarse inmediatamente en caso de emergencia.

- L. No utilizar accesorios no recomendados ni vendidos por el fabricante del producto. El uso de accesorios no recomendados por el fabricante del aparato puede causar lesiones.
- M. Este producto está diseñado para su uso no comercial en interiores. No utilizarlo al aire libre ni para ningún otro propósito.
- N. No dejar que el cable eléctrico cuelgue (por ejemplo, del borde de una mesa o encimera) ni entre en contacto con superficies calientes.
- O. No colocar el aparato sobre ni cerca de un quemador de gas o eléctrico caliente, ni en un horno caliente o microondas.
- P. No operar el aparato vacío después de haber montado la cuchilla y la placa de moler. De lo contrario, el aparato se desgastará de forma prematura.
- Q. Utilizar siempre el molino de carne sobre una superficie sólida y estable.

GUARDAR ESTAS INSTRUCCIONES PARA FUTURAS CONSULTAS

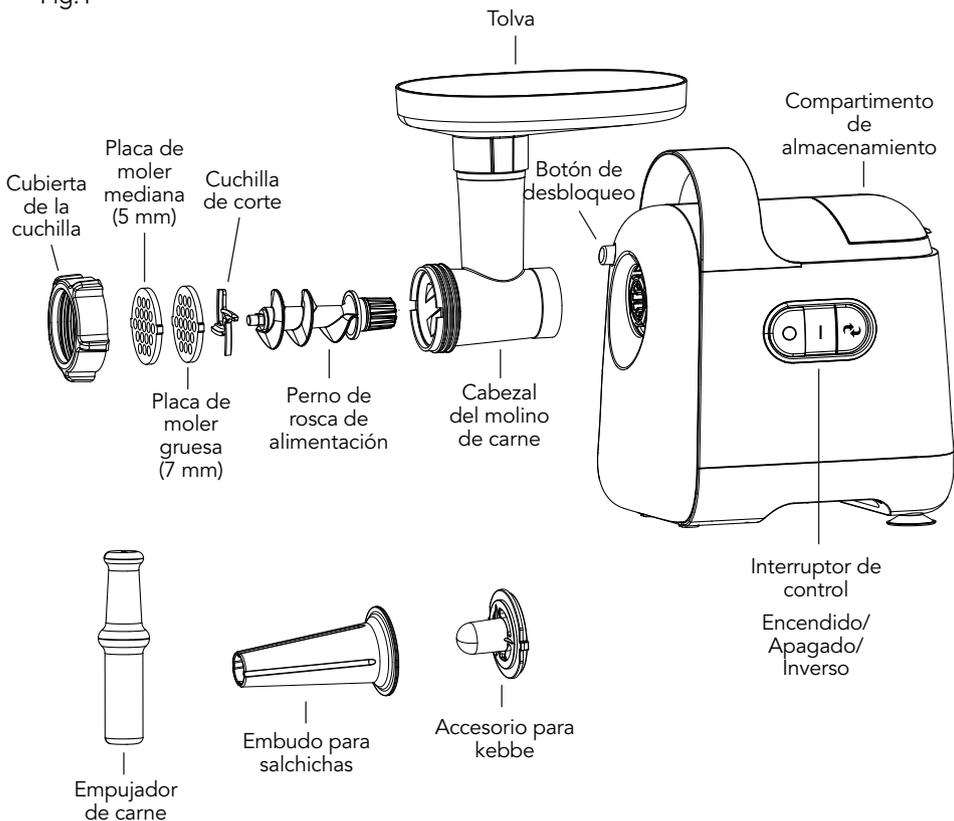
ENCHUFE CON CONEXIÓN A TIERRA: Este aparato está equipado con un enchufe polarizado (una clavija es más ancha que la otra). Como medida de seguridad para reducir el riesgo de descarga eléctrica, este enchufe encajará únicamente en una toma eléctrica polarizada en una dirección. Si el enchufe no encaja por completo en la toma eléctrica, dar al vuelta al enchufe. Si sigue sin encajar, contactar con un electricista cualificado. No intentar desactivar esta medida de seguridad ni modificar el enchufe de ningún modo. Si el enchufe queda suelto en la toma eléctrica de CA o si ésta está caliente, no usar dicha toma eléctrica.

INSTRUCCIONES ESPECIALES: Se proporciona un cable eléctrico corto para reducir el riesgo de enredarse o tropezar con un cable más largo.

Se puede utilizar un cable eléctrico más largo si se adoptan las medidas de precaución adecuadas:

- Reducir al mínimo el riesgo de sobrecalentamiento utilizando el cable UL o ETL más corto posible.
- La clasificación eléctrica indicada debe ser igual o mayor que la del aparato.
- No usar un único alargador para operar más de un aparato.
- Colocar el cable alargador de modo que no cuelgue desde una encimera o mesa de forma que se pueda tropezar o enredarse con él, o tirar del mismo accidentalmente (especialmente por niños).
- NO modificar el enchufe. NO intentar desactivar el mecanismo de seguridad del enchufe polarizado

Fig.1



ANTES DE USARLO POR PRIMERA VEZ

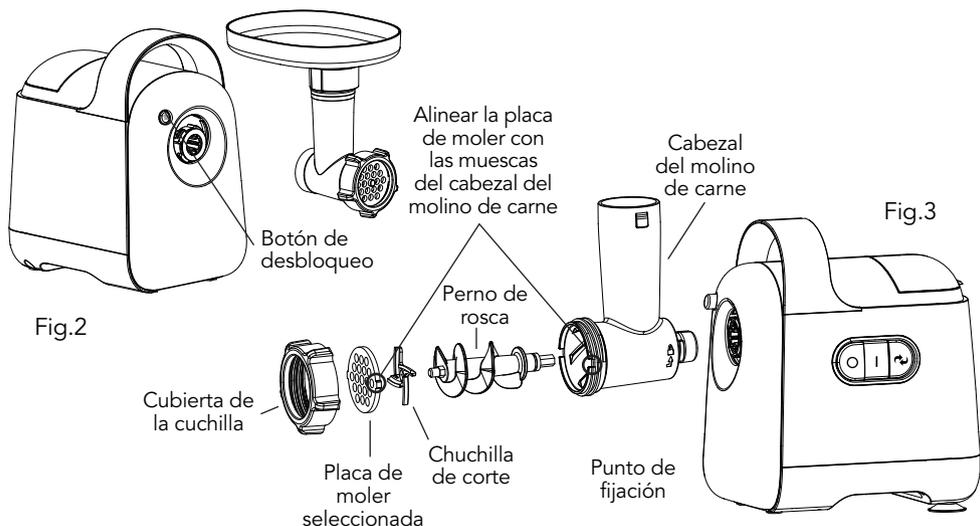
(Leer las instrucciones antes de su primer uso)

NOTA: Al utilizar el aparato por primera vez, es posible que emane humo y/o un ligero olor del mismo. Esto es normal y desaparecerá rápidamente. No pasará de nuevo una vez que el aparato haya sido utilizado unas cuantas veces.

1. Retirar todas las partes. Desechar el empaçado.
2. Desenroscar la cubierta de la cuchilla y retirar todas las piezas del cabezal del molino de carne.
3. Lavar a mano todas las piezas desmontables (no el motor del molino) en agua caliente jabonosa y secarlas bien. **Las piezas desmontables no se pueden lavar en el lavavajillas.**
NOTA: Manipular la cuchilla con cuidado, es extremadamente afilada.
4. Limpiar el motor del molino con un paño húmedo y secarlo. **No sumergirlo en agua.**

MONTAJE

ADVERTENCIA: Asegurarse de que el cable eléctrico esté desenchufado de la toma eléctrica durante el montaje.



1. Colocar el molino de carne sobre una superficie de trabajo plana y estable.
2. Alinear las muescas del cabezal del molino de carne con el punto de fijación del cuerpo del motor del molino de carne (Fig.2).
3. Presionar el cabezal del molino de carne contra el cuerpo del motor y rotarlo en el sentido contrario a las agujas del reloj hasta que quede encajado en su sitio (Fig.2).
4. Introducir el perno de rosca de alimentación en el cabezal del molino de carne (Fig.3).
5. Colocar la cuchilla de corte sobre el perno de rosca de alimentación. Asegurarse de que las hojas de la cuchilla estén orientadas hacia el exterior (Fig.3).
6. Colocar la placa de moler seleccionada sobre la cuchilla de corte que está sujeta por el perno de rosca de alimentación (Fig.3).
NOTA: Asegurarse de alinear la placa de moler con las 2 muescas del cabezal de alimentación del molino.
7. Atornillar la cubierta de la cuchilla girándola en el sentido de las agujas del reloj y asegurarse de que esté bien fijada (Fig.3).
8. Insertar la bandeja para carne sobre el cabezal del molino de carne. No utilizar el molino de carne sin antes instalar la bandeja para carne.

PREPARACIÓN DE LA CARNE

1. Antes de moler, cortar la carne para asegurarse de que no haya tendones, huesos o cuerdas.
2. El tamaño recomendado de la carne deshuesada es de aproximadamente 2 cm x 2 cm x 6 cm (3/4 pulgadas x 3/4 pulgadas x 2 1/3 pulgadas), para que las piezas quepan en el cabezal del alimentador del molino. Las piezas deben ser siempre más pequeñas que la abertura del cabezal del alimentador del molino.
3. Para obtener los mejores resultados, asegurarse de que la carne se haya enfriado a 32-34°F (0-1°C) antes de molerla. **NO DEJAR QUE LA CARNE ESTÉ A TEMPERATURA AMBIENTE DURANTE MÁS TIEMPO DEL ABSOLUTAMENTE NECESARIO.** La carne fría es más fácil de moler y la grasa no obstruirá las placas de moler.

NOTA: Asegurarse de que la carne no esté congelada, sino refrigerada. La carne congelada podría dañar el molino de carne.

USO

1. Asegurarse de que el aparato está completamente montado tal y como se explica en las instrucciones de montaje.
2. Colocar los trozos de carne que se van a moler en la tolva, sin llenarla en exceso para no obstruir la abertura.
3. Colocar un recipiente debajo del cabezal del molino de carne para recoger la carne molida.
4. Asegurarse de que el molino está en la posición  y enchufar el aparato en una toma eléctrica estándar de 120 V.
5. Pulsar el botón  para iniciar el funcionamiento del molino de carne. **El molino de carne debe estar siempre antes de introducir la carne.**
ADVERTENCIA: No se pueden insertar huesos en el aparato. Esto puede causar que el aparato funcione mal o bloquear el molino de carne.

Precauciones:

Para evitar sobrecalentamientos, no utilizar el molino de carne durante más de 7 minutos seguidos. Dejar que el molino de carne se enfríe durante un mínimo de 10 minutos entre ciclo y ciclo.

6. Comenzar a introducir con cuidado trozos de carne en el cabezal del molino de carne. Utilizar únicamente el empujador de carne para introducir la carne en el cabezal del molino de carne.
ADVERTENCIA: No forzar los alimentos en el cabezal del alimentador del molino, y no utilizar nunca los dedos ni herramientas que no sean el empujador de carne para introducir la carne en el molino de carne.
7. Una vez finalizada la operación, o cuando ya no salga carne de la placa de moler, pulsar el botón  para detener el molino de carne.
8. Desenchufar el aparato de la toma eléctrica.

BOTÓN DE MARCHA ATRÁS

La función de marcha atrás debe usarse solo durante breves períodos de tiempo, para ayudar a eliminar la carne atascada. Pulsar inmediatamente el botón .

Dejar que el motor del molino de carne SE DETENGA POR COMPLETO AL MENOS 1 MINUTO antes de activar la función de marcha atrás.

Pulsar el botón  para empujar los alimentos en la dirección opuesta.

NOTA: No utilizar el molino de carne en función de marcha atrás durante más de 5 segundos.

Pulsar el botón  y volver a encender el molino de carne. Si el molino de carne sigue atascado después de utilizar la función de marcha atrás, pulsar el botón , desenchufar el aparato y desmontar el cabezal del molino de carne. Limpiar las piezas internas según las instrucciones de limpieza. Volver a montar el molino de carne siguiendo las instrucciones de MONTAJE.

SELECCIÓN DE LAS PLACAS DE MOLER

NOTA: A la hora de seleccionar una placa de moler, hay que tener en cuenta que cuanto más pequeños sean los orificios, más fina será la carne, y cuanto más grandes sean los orificios, más gruesa será la carne.

Placa de moler mediana (5 mm, 0.19 pulgadas)	Ideal para pasteles de carne, hamburguesas, salchichas de desayuno y carne molida en sopas.
Placa de moler gruesa (7 mm, 0.27 pulgadas)	Ideal para el chili y la carne de estofado.

NOTA: No utilizar nunca un embudo de salchicha o un accesorio de kebbe al moler la carne.

ACCESORIO PARA SALCHICHAS

Montaje del accesorio para salchichas:

1. Colocar el molino de carne sobre una superficie de trabajo plana y estable.
2. Alinear las muescas del cabezal del molino de carne con el punto de fijación del cuerpo del motor del molino de carne (Fig.2).
3. Presionar el cabezal del molino de carne contra el cuerpo del motor y girarlo en el sentido contrario a las agujas del reloj hasta que quede bien encajado en su lugar (Fig.2).
4. Introducir el perno de rosca de alimentación en el cabezal del molino de carne (Fig.3).
Nota: Asegurarse de retirar la cuchilla y la placa de moler antes de colocar el accesorio para salchichas.
5. Colocar el accesorio para salchichas sobre el perno de rosca de alimentación. Asegurarse de que las muescas del accesorio para salchichas encajan en el pasador de posicionamiento del cabezal del molino de carne.
6. Atornillar la cubierta de la cuchilla girándola en el sentido de las agujas del reloj y asegurarse de que esté bien fijada (Fig.3).
7. Insertar la tolva en la parte superior del cabezal del molino de carne. No utilizar el molino de carne sin antes instalar la bandeja para carne.

CÓMO HACER SALCHICHAS

1. Antes de hacer las salchichas, debe molerse la carne (gruesa) y condimentarse.
2. Antes de rellenarlo, insertar dos dedos en un extremo de la tripa para abrirla. Sostener la abertura de la tripa bajo el grifo y dejar que el agua corra a través de la misma. Esto lavará parte de la sal de empaque.
3. Colocar la carne picada y sazonada en la tolva.
4. Deslizar la tripa de la salchicha sobre el accesorio para salchichas.
5. Deslizar 10-15cm (4-6 pulgadas) de tripa desde el extremo del accesorio para salchichas y atar un nudo en el extremo de la tripa. Si se está utilizando una cubierta fibrosa de diámetro grande, sujetar firmemente el extremo cerrado de la tripa contra el extremo del accesorio para salchichas.
6. Enchufar el molino de carne en una toma de corriente de 120 V.
7. Pulsar el botón I del molino de carne y comenzar a alimentar carne picada por el cabezal del molino de carne con el empujador de carne.
8. Sujetar la tripa en el accesorio para salchichas con una mano mientras alimenta la carne para salchichas a través del cabezal del molino de carne con el empujador de carne.

9. No llenar los últimos 8-10 cm (3-4 pulgadas) de la tripa. Una vez se haya rellenado toda la tripa, girar el extremo abierto para cerrarlo, y a continuación atar bien los extremos de la tripa. Girar la tripa una vez rellena para obtener salchichas del tamaño y la forma deseados.
NOTA: Para evitar la creación de bolsas de aire, llenar la tripa lentamente. Si aparecen bolsas de aire en la salchicha, usar un palillo de dientes para liberar presión y evitar que la piel se abra durante la cocción. Los pequeños orificios se sellarán de forma natural.
10. Cuando la tripa esté llena, pulsar el botón  del molino de carne.

ACCESORIO PARA KEBBE

El accesorio para kebbe consta de 2 piezas: el accesorio en forma de anillo y el tubo de extrusión.

Montaje del accesorio para kebbe:

1. Colocar el molino de carne sobre una superficie de trabajo plana y estable.
2. Alinear las muescas del cabezal del molino de carne con el punto de fijación del cuerpo del motor del molino de carne (Fig.2).
3. Presionar el cabezal del molino de carne contra el cuerpo del motor y girarlo en el sentido contrario a las agujas del reloj hasta que quede bien encajado en su lugar (Fig.2).
4. Introducir el perno de rosca de alimentación en el cabezal del molino de carne (Fig.3).
NOTA: Asegurarse de retirar la cuchilla de corte y la placa de moler antes de colocar el accesorio para kebbe.
5. En primer lugar, colocar el accesorio en forma de anillo sobre el perno de rosca de alimentación y, a continuación, añadir el tubo de extrusión. Asegurarse de que las muescas del accesorio en forma de anillo encajan en el pasador de posicionamiento del cabezal del molino de carne.
6. Atornillar la cubierta de la cuchilla girándola en el sentido de las agujas del reloj y asegurarse de que esté bien fijada (Fig.3).
7. Insertar la tolva en la parte superior del cabezal del molino de carne. No utilizar el molino de carne sin antes instalar la bandeja para carne.

CÓMO HACER KEBBE

El kebbe es un plato tradicional del Oriente Medio que es reconfortante y está asociado a celebraciones.

El kebbe es una mezcla de trigo bulgur, especias y carne molida. El primer paso consiste en preparar la masa de carne que formará una cáscara. Después, la masa de carne se rellena con carne cocinada. Para completar el proceso, se puede hornear o freír el kebbe. El resultado es una cáscara crujiente similar a una croqueta. Se pueden servir como aperitivo o como acompañamiento.

MASA DE CARNE

1. Para preparar el kebbe, la carne debe molerse 3 veces antes de pasarla por el accesorio para kebbe.
2. En un tazón mediano, cubrir el trigo bulgur con 2 tazas de agua tibia. Dejar en remojo durante 30 minutos y luego escurrirlo con un colador, apretando el bulgur para deshacerse del exceso de agua.

3. En un cuenco, sazonar la carne molida con bulgur y especias antes de dar forma al kebbe.
4. Colocar el accesorio para kebbe (consultar la sección ACCESORIO PARA KEBBE).
5. Enchufar el molino de carne en una toma de corriente de 120 V.
6. Pulsar el botón **I** del molino de carne y comenzar a introducir carne molida en el cabezal del molino de carne con el empujador de carne.
7. Cuando se alcance la longitud deseada de la carne, cortar la pieza del cabezal de alimentación del molino. El accesorio de kebbe dará forma a un cilindro largo y hueco de masa perfectamente fina y uniforme. Cortar estos tubos en longitudes uniformes de 5 cm a 10 cm (2 a 4 pulgadas), como se desee. Los tubos deben refrigerarse mientras se prepara el relleno.

RELLENO

1. Calentar el aceite de oliva en una sartén. Saltear ligeramente la cebolla, y luego agregar la carne molida. Cocinar a medio fuego, removiendo ocasionalmente hasta que la carne esté completamente dorada.
2. Sacar la masa de kebbe del frigorífico.
3. Para rellenar los tubos de kebbe, se deben tener las manos húmedas. Tener a mano un pequeño tazón de agua.
4. Con una cuchara, añadir aproximadamente 1 cucharada de relleno. Sellar la masa en la parte superior y, con ambas manos, darle una forma ovalada (forma de balón de rugby).
5. Antes de cocinarlos, enfriar los kebbes rellenos durante al menos 1 hora.

COCCIÓN

Los kebbes rellenos pueden freírse u hornearse.

FRITURA

1. Sacar los kebbes rellenos del frigorífico.
2. Calentar el aceite en una sartén honda a 350 °F (180 °C). Freír los kebbes en abundante aceite caliente, hasta que las cáscaras queden doradas (unos 5 minutos).
3. Retirar los kebbes y colocarlos en un plato cubierto con papel de cocina para absorber el exceso de aceite.

HORNEADO

1. Precalentar el horno a 400 °F (200 °C).
2. Rociar los kebbes rellenos con aceite de oliva y colocarlos en una bandeja de horno grande.
3. Hornear durante 30 minutos o hasta que queden dorados.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

ADVERTENCIA: Desenchufar siempre el aparato antes de limpiarlo o cuando no esté en uso.

LIMPIEZA

Asegurarse de que el aparato se haya enfriado por completo antes de limpiarlo.

ADVERTENCIA: Asegurarse de que el aparato está desenchufado de la toma de corriente y dejar que se enfríe por completo antes de manipularlo o limpiarlo.

1. Retirar la tolva.
2. Desenroscar la cubierta de la cuchilla y retirar, en este orden, la placa de moler, la cuchilla de corte y el perno de rosca de alimentación del cabezal del molino de carne.
3. Para retirar el cabezal del molino de carne, pulsar el botón de liberación del cabezal y girar el cabezal del molino de carne en el sentido de las agujas del reloj.
PRECAUCIÓN: La cuchilla de corte está afilada, manipular con cuidado al limpiarla.
4. Lavar todas las piezas (tolva, cabezal, perno de rosca de alimentación, placas de moler y cuchilla de corte) que estén en contacto con los alimentos con agua caliente jabonosa. Enjuagar con agua limpia. Secar inmediatamente.
NOTA: Lavar únicamente a mano. NO meter en el lavaplatos. Limpiar después de cada uso.
5. Limpiar la base del molino de carne con un paño suave y húmedo, y secarla bien.
ADVERTENCIA: NO sumergir el cuerpo del molino en agua u otros líquidos.

CONSEJOS DE LIMPIEZA

1. Limpiar el molino de carne inmediatamente después de usarlo. Esto ayuda a prevenir la acumulación de costras, que son difíciles de eliminar.
2. Para limpiar bien el molino de carne, introducir una rebanada de pan en el tubo de alimentación. El pan ayuda a absorber la grasa y los residuos que queden.
3. Si las partes metálicas quedan grasosas después de lavarlas con jabón, se pueden remojar en agua tibia con una cucharadita de bicarbonato.

MANTENIMIENTO

La cuchilla de corte y las placas de moler deben cubrirse con aceite de cocina después de lavarlas y secarlas. Para evitar la corrosión (óxido), guardar la cuchilla y las placas de moler en una bolsa de plástico.

CONSEJOS DE UTILIZACIÓN DEL MOLINO DE CARNE

1. Antes de utilizar el molino de carne, asegurarse de que las piezas estén bien montadas. Las piezas sueltas harán que los alimentos se atasquen en el molino de carne.
2. Girar siempre el molino de carne a **I** antes de introducir los alimentos.
3. Enfriar la carne antes de molerla para reducir la pérdida de jugos.
4. Refrigerar la carne molida inmediatamente y cocinarla dentro de las 24 horas siguientes.

GARANTÍA

GARANTÍA LIMITADA DE 1 AÑO.

Esta garantía cubre cualquier defecto en materiales y fabricación durante un periodo de un (1) año a partir de la fecha de compra original. Favor de conservar el comprobante de compra original como prueba de la fecha de compra. Cualquier reclamación deberá ser registrada dentro del periodo de garantía. El aparato será reparado, reemplazado (las piezas, incluyendo las cuchillas, o el aparato en su totalidad) o reembolsado a nuestro único criterio. Puede que apliquen gastos de envío.



Esta garantía no cubre el desgaste normal de las piezas, ni daños que resulten de lo siguiente:

Uso negligente o indebido del aparato, incluyendo no limpiarlo con regularidad, su uso con fines comerciales, accidentes, utilización con voltaje o corriente inadecuados, uso contrario a las instrucciones de uso, desmontaje, reparación o alteración por parte de una persona que no sea un agente de reparaciones autorizado de Starfrit.

Las decisiones respecto a la causa de los daños son la responsabilidad de Starfrit. Todas las decisiones serán finales.

Para obtener ayuda, favor de ponerse en contacto con el servicio de atención al cliente, en la siguiente dirección de correo electrónico: starfrit.com/en/contact-us

RECETAS

BOLLOS DE POLLO GLASEADOS CON MIEL

PLACA DE MOLER: Media

PORCIONES: 10

INGREDIENTES:

- 2 libras (908 g) de pollo molido
- 1 cucharada de condimento italiano
- ¼ taza (60 ml) de pan rallado
- 1 huevo
- 2 cucharaditas de mostaza de Dijon
- 3 cucharadas de miel
- Ajo o chalotes si se desea Spray para cocinar



PREPARACIÓN: Consultar la sección **USO** para utilizar el molino de carne.

1. Precalentar el horno a 400°F (200 °C).
2. Sacar del frigorífico el pollo previamente molido con su molino eléctrico Starfrit.
3. Mezclar en un cuenco el pollo molido, condimento italiano, migas de pan, huevo, un tercio de la mostaza de Dijon y miel. Si lo desea, agregar ajo o chalotas. Añadir sal y pimienta al gusto.
4. Rocíar 10 de las 12 unidades de la bandeja para muffins con spray para cocinar y llenarlas con la mezcla de pollo.
5. En otro recipiente, combinar la miel restante con la mostaza de Dijon restante.
6. Distribuir la mezcla de miel y mostaza de Dijon por encima de los bollos de carne.
7. Hornear durante 20-25 minutos, hasta que el interior de la carne ya no esté rosa.
8. Servir con verduras, ligeramente crujientes.

PAN DE CARNE CON QUINOA Y VERDURAS

PLACA DE MOLER: Media

PORCIONES: 6-8

El molino de carne eléctrico de Starfrit le facilitará preparar la cantidad correcta de carne molida para esta receta.

Después de moler la carne, refrigerarla mientras se preparan los demás ingredientes de la receta.

INGREDIENTES:

- 1 ¾ libras (795g) de res, cerdo o ternera molida
- 1/3 taza de zanahorias picadas finamente
- 1/3 taza de apio picado finamente
- 1 chalota picada
- ½ taza de quinoa cocida
- 3 cucharadas de pan rallado
- 1 huevo batido 2 cucharaditas de aceite de canola
- ½ cucharadita de orégano
- ½ cucharadita de tomillo
- Sal y pimienta 1/3 taza de ketchup
- 1 cucharada de azúcar moreno



PREPARACIÓN: Consultar la sección **USO** para utilizar el molino de carne.

1. Con la rejilla en la posición central, precalentar el horno a 375 °C (190 °F).
2. En una sartén, verter el aceite y rehogar las chalotas, las zanahorias y el apio. Reservar.
3. Sacar del refrigerador 1 ¾ libras (795 g) de la carne previamente molida con el molino de carne eléctrico de Starfrit.
4. En un cuenco, combinar la carne molida, las verduras tibias, el huevo batido, las migas de pan, la quinoa cocida, el orégano y el tomillo. Sazonar con sal y pimienta.
5. Dar forma de pan a la mezcla, presionando bien.
6. Colocar el pan de carne en una bandeja de horno y hornear durante 1 hora y 15 minutos.
7. Sacar del horno y recubrir la parte superior del pan de carne con ketchup utilizando un pincel, espolvorear con el azúcar moreno y volver a meterlo en el horno 15 minutos más.
8. Dejar reposar el pastel durante 10 minutos antes de cortarlo en rebanadas y servir.

HAMBURGUESA DE SETAS Y QUESO SUIZO

PLACA DE MOLER: Media

PORCIONES: 4

El molino de carne eléctrico de Starfrit le facilitará preparar la cantidad correcta de carne molida para esta receta. Después de moler la carne, refrigerarla mientras prepara los demás ingredientes para la receta.

INGREDIENTES:

4 panes de hamburguesa

Para las hamburguesas:

1 libra (450 g) de res molida 1/3 taza de pan rallado

2 cucharadas de leche

1 cucharadita de ajo en polvo

1 huevo batido

Sal y pimienta al gusto

Para la guarnición:

10 hongos

4 hojas de lechuga

4-8 lonchas de queso suizo

1 cucharada de aceite de oliva

2 cucharadas de perejil

Sal y pimienta al gusto



PREPARACIÓN: Consultar la sección **USO** para utilizar el molino de carne.

1. En un recipiente, combinar los ingredientes para la carne de las hamburguesas. Meter la mezcla en el refrigerador de 20 a 30 minutos.
2. Mientras tanto, preparar las guarniciones. Cortar los hongos y la lechuga.
3. Calentar el aceite de oliva en una sartén. Saltear los hongos con el perejil hasta que se doren.
4. Formar 4 hamburguesas de un grosor de aproximadamente ¼ pulgadas más que los panes. Cocinar las hamburguesas en una sartén o en la barbacoa durante unos 5-6 minutos por cada lado.
5. Colocar una loncha de queso suizo sobre las hamburguesas unos 1-2 minutos, hasta que el queso se derrita.
6. Montar las hamburguesas con lechuga o las guarniciones deseados en la mitad inferior de cada pan. Añadir las hamburguesas con el queso fundido y los hongos en la mitad superior del pan.

SUBSCRIBE TO THE NEWSLETTER
TO LEARN MORE ABOUT OUR PROMOTIONS!

www. Starfrit[®].com

INSCRIVEZ-VOUS À L'INFOLETTRE
POUR CONNAÎTRE NOS PROMOTIONS !



www.facebook.com/starfrit

**FOR HOUSEHOLD USE ONLY
POUR UN USAGE DOMESTIQUE SEULEMENT**