



PLEASE READ ALL THE INSTRUCTIONS BEFORE USE



duristic.com



[duristic](https://www.youtube.com/duristic)



[@duristicmedia](https://www.instagram.com/duristicmedia)



[Duristic](https://www.facebook.com/Duristic)



[@duristicmedia](https://www.twitter.com/duristicmedia)

Contents

English Manual	5
Manuel d'utilisation en Français	16
Gebrauchsanleitung auf Deutsch	25
Manuale D'istruzioni In Italiano	35
Instrukcja obsługi. Polski	45
Manual de Instrucciones en Español	55

English Manual

Safety Instructions

Read these instructions carefully and retain for future reference.

- The MG301 meat grinder is for indoor/household use. Do not use outdoors.
- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
- Children should be closely supervised at all times to ensure that they do not play with the appliance.
- Do not operate this appliance if the power cable or plug is damaged. If either is damaged return it to Duronic for service or repair by professional technician.
- Never try to replace the parts and repair the unit by yourself.
- When the circuit breaker activates, do not switch on the appliance. Let the grinder rest for 5 minutes before pressing the 'ON' button to resume grinding.
- Do not have the machine grinding meat for more than 10 minutes. If you need to continue grinding over 10 minutes, allow the machine to rest for 10 minutes before continuing. 10 minutes on / 10 minutes off.
- Do not let the power cable hang over the edge of a table or counter.
- Ensure that the power cable is not in a position where it can be pulled or tripped over accidentally.
- Do not allow the power cable to touch hot surfaces; do not place the cable near hot gas or electric burners or near a heated oven.
- Use of an extension lead with this appliance is not recommended. However, if it is necessary to use an extension lead, ensure that the extension lead is equal to or greater than the power consumption of the appliance to avoid overheating of the appliance and extension lead. Do not use any other appliance on the extension lead at the same time. Do not place the extension lead in an unsafe position where it can be pulled on by children or animals or be tripped over.
- Always operate the grinder on a dry, smooth, even and stable surface. Do not place the unit on a hot surface.
- Choose a location for the grinder that allows air to pass under the bottom. The sides of the machine should be kept clear and not blocked by any other items.

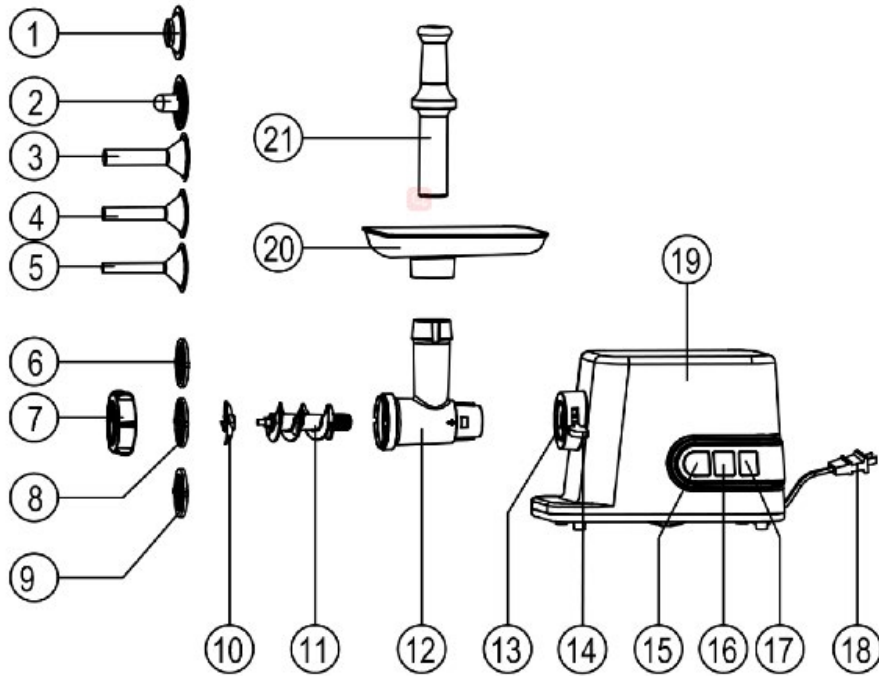
DURING USE

- Before first use, ensure you remove all of the packaging and any labels.
- When carrying the unit, be sure to hold the body securely from the base with both hands. Do not carry the unit by the hopper plate or head.
- Never push food into the grinder by hand. Always use the food pusher.
- Do not use the MG301 to grind hard food such as nuts and bones; always ensure that bones and rind are removed from meat before mincing.
- Do not grind ginger and other foods with hard fibre content.
- Operate the grinder from "ON" to "REV" or from "REV" to "ON". It is very important to let the grinder stop before you press another button. We recommend to wait 30 seconds before pressing the opposite button.
- To avoid jamming, do not force food into the grinder with excessive pressure.
- Do not fix the cutting blade or cutting plate onto the grinder when using kibbe attachment.
- Always switch off and unplug from the mains power outlet when not in use.

CLEANING AND MAINTENANCE

- Before cleaning, ensure that the machine is unplugged from the mains power outlet.
- Unplug when assembling and disassembling the unit; always unplug when changing attachments.
- After the blade is used each time, rinse under warm water and wipe it dry.
- To preserve the quality of your blade, apply a small amount of cooking oil onto a tissue and wipe the blade with it.
- Accessories cannot be cleaned with dishwasher – If any parts are put into the dishwasher it will ruin the parts and render them useless.
- Do not immerse power cable or the body of grinder into water as this would give create an electric shock.
- To clean the body of the machine safely, unplug from the mains power and use a damp cloth to clean the machine. After cleaning dry thoroughly with a dry cloth.

Components



Product Specifications

- | | |
|--------------------------------|------------------------|
| 1. Kibbe set | 12. Head |
| 2. Kibbe plate | 13. Head inlet |
| 3. Sausage attachment (Large) | 14. Locker |
| 4. Sausage attachment (Medium) | 15. ON switch |
| 5. Sausage attachment (Fine) | 16. OFF switch |
| 6. Cutting plate(Fine) | 17. REVERSE switch |
| 7. Fixing ring | 18. Plug & power cable |
| 8. Cutting plate(Medium) | 19. Machine Body |
| 9. Cutting plate(Large) | 20. Hopper plate |
| 10. Cutting blade | 21. Food pusher |
| 11. Feed Screw | |

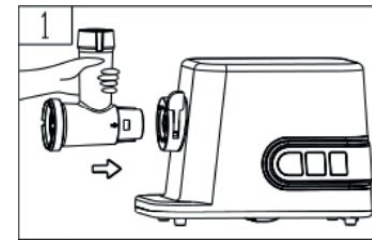
Model Name	Voltage	Rated Power	Frequency
MG301	220 - 240V	1200W	50/60Hz

Before First Use

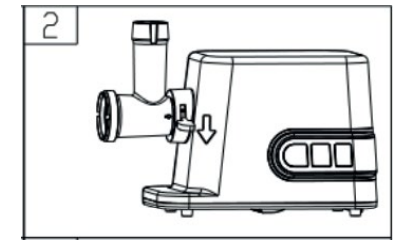
Before first use please do the following:

- Check the voltage indicated on the rating label of the grinder corresponds with the mains voltage in your home.
- Remove all packaging and labels.
- Wash all parts (except the main body of the machine) in warm soapy water. Ensure they are dry before re-assembling them together again.
- Wipe clean the main body of the machine with a damp cloth, ensuring you then wipe dry afterwards.
- Before you plug in the machine, make sure the power switch is in the 'OFF' position.

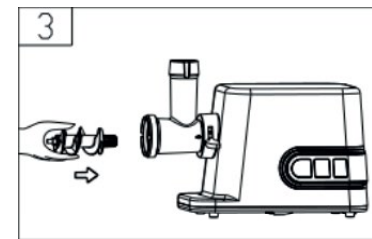
Assembly



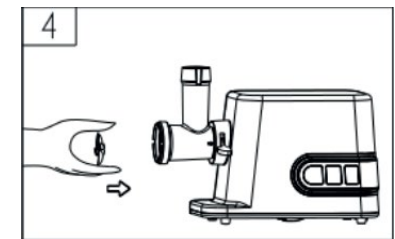
Step 1: Hold the head(12) and insert it into the head inlet(13).



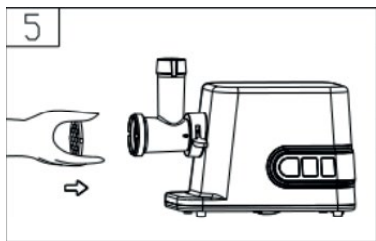
Step 2: Press the locker(14) downwards, then rotate the head anti-clockwise to fasten the head tightly into place.



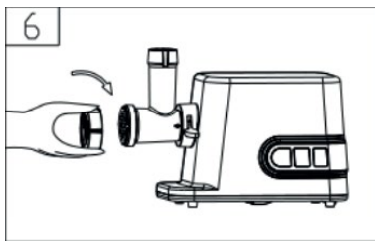
Step 3: Place the feed screw(11) into the head, long end first, then turn slightly until it set into place inside the machine.



Step 4: Place the cutting blade(10) onto the feed screw(11) with the blade facing the front as illustrated. If it is not fitted properly, meat will not be grinded.



Step 5: Place the desired cutting plate(6 / 8 / 9) over the cutting blade(10) ensuring that the slots are correctly inserted.



Step 6: Support/press the centre of the cutting plate with one finger, then screw the fixing ring(7) on tightly with the other hand. Do not over-tighten.

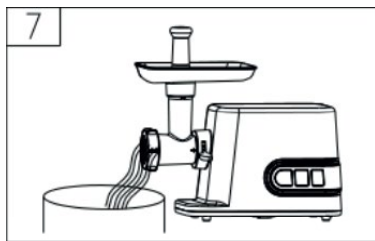
If you wish to use the sausage or kibbe attachments, put into place after the cutting plate, ensuring that the fixing ring is fitted last over the top of the attachment.

Mincing Meat

- 1) Cut all meat into pieces roughly 2cm so that they can fit into the hopper opening. We recommend using boneless, fatless meat with no sinews.
- 2) Place some diced meat into the hopper, using the food pusher to push the meat into the opening.
- 3) To start mincing the meat press the 'ON' button which will switch on the power and make the machine start to grind.
- 4) Continue to add meat into the hopper as and when required, using only the food pusher. DO NOT use your fingers.
- 5) After you have finished grinding meat, press the 'OFF' button to stop the machine. Then unplug from the mains socket.

REVERSE FUNCTION

If the machine becomes blocked press the 'REV' button to reverse the direction of the blades to loosen up the blockage. After unblocking, unplug the machine from the mains socket and clean the food out from the head.



Step 7: Place a bowl or pan underneath the head to catch the mince/sausage/kibbe you've made.

Making Kibbe

Kibbe Filling

100g mushrooms
1 tbsp olive oil
1 tbsp plain flour
1 onion onion (finely chopped)
Salt and pepper to your preferred taste

Kibbe Dough Shell

450g lean meat
150-200g plain flour
1 tsp ground nutmeg
Salt and pepper to your preferred taste
Spices to your taste: *try cumin, coriander, allspice or paprika.*

Step 1: Get the machine ready for grinding meat, as shown above

- Place the feed screw(11) into the head, long end first, then turn slightly until it set into place inside the machine.
- Place the cutting blade(10) onto the feed screw(11) with the blade facing the front as illustrated. If it is not fitted properly, meat will not be grinded.
- Place the desired cutting plate(6 / 8 / 9) over the cutting blade(10) ensuring that the slots are correctly inserted.
- Support/press the centre of the cutting plate with one finger, then screw the fixing ring(7) on tightly with the other hand. Do not over-tighten.
- Place the hopper plate(20) onto the head(12) and fix it into position.

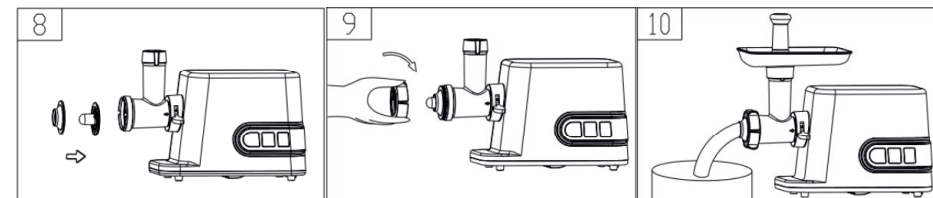
Step 2: Make the filling

Mince the mushrooms once or twice. Add them to minced mushrooms to a bowl and add the other ingredients, mixing well to create a stuffing. If the mixture is too loose, add some more flour to thicken it.

Step 3: Make the outer shell

Mince the meat three times to ensure a smooth consistency. Add to a separate bowl from the stuffing mix, and mix all ingredients together thoroughly until you get a dough-like consistency. More meat and less flour will create a better consistency and taste. Add the mixture back into the grinder and grind three more times.

Step 4: Making the kibbes



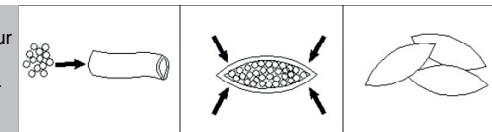
Disassemble the attachments on the grinder by removing the cutting plate and cutting blade. Leave the feed screw in place. Place the kibbe attachments (1) & (2) onto the feed screw(11) together, fitting the parts so that the slots align.

Screw the fixing ring(7) into place to hold the attachments securely. Do not over-tighten. Place a baking tray nearby to place your formed kibbe onto.

Using the feed pusher(21), insert the shell mixture into the grinder and switch it on to re-grind the mixture allowing it to pass through the kibbe attachments. Cut the dough tube every 7-8cm, placing each cut piece onto a baking tray.

Step 5: Filling the kibbe

Close the end of each tube by squeezing it with your fingers. Stuff the kibbe tubes with the mushroom stuffing, and squeeze the other ends to close them. Use your hands to shape the kibbe as illustrated, into lemon shaped pieces.



Step 6: Cook the kibbe

Deep-fry the kibbes in cooking oil for roughly 10 minutes or until golden brown.

Making Sausages

Casings (pre-soaking for 30 minutes in boiling water and washed through with cold water)
 450g beef or pork meat (diced into 2cm cubes)
 ¼ tsp ground black pepper
 1 tsp salt
 ½ tsp sage (fresh and chopped into tiny pieces)
 ¼ tsp thyme
 ¼ tsp paprika
 1/8 cup Liquid (wine, vinegar or water)

Step 1: Get the machine ready for grinding meat

- Place the feed screw(11) into the head, long end first, then turn slightly until it set into place inside the machine.
- Place the cutting blade(10) onto the feed screw(11) with the blade facing the front as illustrated. If it is not fitted properly, meat will not be grinded.
- Place the desired cutting plate(6 / 8 / 9) over the cutting blade(10) ensuring that the slots are correctly inserted.
- Support/press the centre of the cutting plate with one finger, then screw the fixing ring(7) on tightly with the other hand. Do not over-tighten.
- Place the hopper plate(20) onto the head(12) and fix it into position.

Step 2: Prepare the Casings

Cut casings to a length of 2 to 2 1/2 feet, so they're easier to handle. Soak the casings for 30 minutes in hot water before using them, or soak overnight in warm water. Before using the casings, rinse them out by putting the end over a funnel and pouring cool water through them several times.

Step 3: Grind the meat

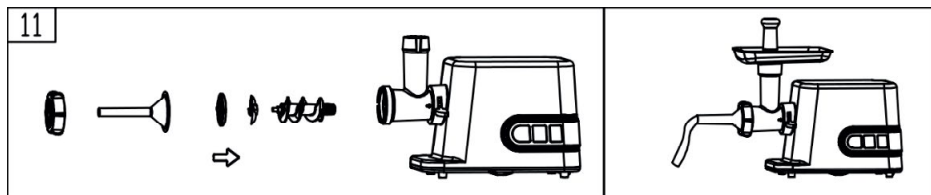
Cut the meat into pieces that are small enough to fit into the grinder, around 2cm in size. Remove any bones, gristle and sinew from the meat and discard.

Step 4: Season the filling

Put the minced meat in a bowl with the pepper, salt, sage, ginger, nutmeg, thyme, paprika and stir the mixture to work the ingredients into the meat. Add the liquid ingredient you have chosen and work into the meat mixture using a spoon.

Step 5: Get the machine ready for filling the sausages (see figure 11)

- Place the feed screw(11) into the head, long end first, then turn slightly until it set into place inside the machine.
- Place the feed screw(11) into the head, long end first, then turn slightly until it set into place inside the machine.
- Place the cutting blade(10) onto the feed screw(11) with the blade facing the front as illustrated. If it is not fitted properly, meat will not be grinded.
- Place the cutting plate(6) over the cutting blade(10) ensuring that the slots are correctly inserted.
- Place your chosen sausage attachment onto the head, hold in place with one finger and then screw the fixing ring(7) on the top of it, ensuring it's fixed on tightly with the other hand. Do not over-tighten.



Step 6: Fill the casings

Take one of the prepared casings, open at one end and slide onto the sausage attachment almost entirely, leaving only a few inches surplus. Tie a knot in the end of the end of the casing to prevent any meat mixture falling out. Fill the hopper plate(20) with your sausage mix, switch on the machine and gently push the meat mixture through with the food pusher(21), while using another hand to support the newly-filled sausage casings. When you have almost filled the casing up with sausage meat, stop the machine and remove the sausage casing from the machine, then tie it in a knot.

Step 7: Separate the sausages

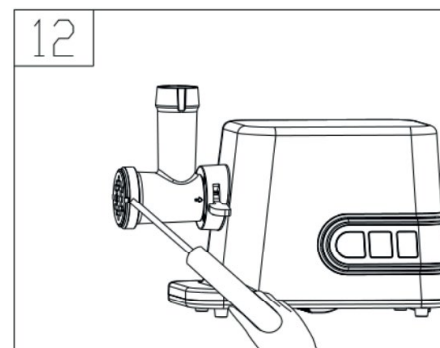
Lay out the one long sausage you have just made and prick it lightly with a fork. Decide what size sausages you would like, press with one finger in each place you want to separate the sausages. Then in each place you made a dent, twist the casing.

Step 8: Cook the sausages

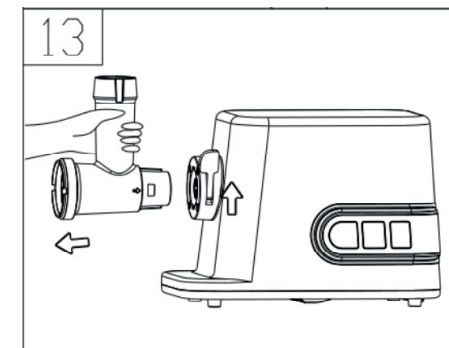
You can then cut and separate the sausages ready for cooking. Sausages can be grilled, barbecued, fried or bakfd in the oven. Cooking times vary depending on the size of the sausages – ensure they are thoroughly cooked through before serving.

Disassembly

- Make sure that the motor has stopped completely.
- Disconnect the lug from the power outlet.
- Disassemble by removing the attachments in reverse of that shown in figures 1-6 on the previous pages.



12: To remove the cutting plate easily, place a screwdriver between the cutting plate and the head as illustrated. Simply lift it off using the screwdriver.



13: Press the locker(14) and move the head(12) as the image shows. Then you can remove the head with ease.

Cleaning

- Remove meat and any food left over inside the machine.
- Wash each attachment with warm soapy water.
- Wipe the machine clean with a damp wet cloth, ensuring to also dry straight afterwards with a dry cloth.
- Ensure all parts are dry before storing or using again.
- Use a little cooking oil on a cloth to wipe over all metal attachments with a cloth – this will maintain the quality and durability of the parts.
- Do not use bleach or any chlorine solution as this will discolour the aluminium parts.
- Do not use any thinners or petrol to clean the machine as this will discolour it or cause cracks to appear.
- Do not immerse the main machine in water.

Warranty

1 Year Guarantee from Shine-Mart Ltd, Trademark owners of Duroic Products.
 NOTE: THESE STATEMENTS DO NOT AFFECT YOUR STATUTORY RIGHTS AS A CONSUMER

This product has been manufactured under the strictest or quality control procedures, and using the highest quality of materials, to ensure excellent performance and reliability. It will give very good and long lasting service, provided it is properly used and maintained. The product is guaranteed for 1 years from the date of original purchase. If any defect arises due to a faulty materials or poor workmanship, the faulty product must be returned to the original place of purchase. Refund or replacement is at the discretion of that company. Duroic Products are offered with a 1 year guarantee under the following conditions:

1. The product must be returned to the retailer with original proof of purchase.
2. The product must be installed and used in accordance with the instructions contained in this operating manual.
3. It must be used only for domestic purposes.
4. It does not cover wear and tear, malicious damage, misuse, neglect, inexpert repairs or consumable parts.
5. Shine-Mart Ltd has no responsibilities for accidental or consequential loss or damage.
6. Shine-Mart Ltd are not liable to carry out any type of servicing work, under the guarantee
7. Valid in the UK only



This product is fitted with CE:1363 plug and fuse
 Imported by Shine-Mart Ltd, RM3 8SB



Manuel d'utilisation en français

Information on waste Disposal for Consumers of Electrical & Electronic Equipment.
 This mark on a product and/or accompanying documents indicates that when it is to be disposed of, it must be treated as Waste Electrical & Electronic Equipment, (WEEE).
 Any WEEE marked products must not be mixed with general household waste, but kept separate for the treatment, recovery and recycling of the materials used.
 For proper treatment, recovery and recycling; please take all WEEE marked waste to your Local Authority Civic waste site, where it will be accepted free of charge.
 If customers dispose of Waste Electrical & Electronic Equipment correctly, they will be helping to save valuable resources and preventing any potential negative effects upon human health and the environment, of any hazardous materials that the waste may contain.

Follow Us



duroic.com



[duroic](https://www.youtube.com/channel/UC...)



[@duroicmedia](https://www.instagram.com/duroicmedia)



[Duroic](https://www.facebook.com/duroic)



[@duroicmedia](https://twitter.com/duroicmedia)

Précautions importantes d'utilisation

- Destiné à un usage privé uniquement. N'utilisez pas cet appareil à l'extérieur.
- Débranchez l'appareil de la prise lorsque vous assemblez ou démontez la machine ou lorsque l'appareil n'est pas utilisé.
- L'utilisation de cet appareil à proximité d'enfants doit rester sous étroite surveillance.
- Lorsque vous transportez ce produit, tenez le boîtier du moteur à deux mains. Ne transportez pas l'appareil en le tenant seulement par le réservoir ou la tête.
- N'attachez pas la lame et le disque lorsque vous utilisez l'accessoire à kibbé.
- N'insérez jamais de la viande à la main. Utilisez toujours le poussoir à viande.
- Ne tentez pas de hacher des ingrédients durs tels que des os, des articulations ou des fruits à coques.
- Ne hachez pas du gingembre ou tout autre ingrédient aux fibres dures.
- Le fonctionnement continu de ce hachoir ne devrait pas dépasser les 10 minutes. 10 minutes doivent ensuite s'écouler afin de laisser le moteur refroidir.
- La fonction « retour » ne doit pas être utilisée si l'appareil est en fonctionnement (ne tournez par exemple pas l'interrupteur du « ON » vers le « R » ou le contraire). Attendez au moins une minute jusqu'à ce que le hachoir se soit complètement arrêté. Cela pourrait autrement provoquer des bruits anormaux, des vibrations ou le serrage du moteur.
- Pour éviter tout bourrage, n'exercez pas de pression excessive sur le fonctionnement de la machine.
- Lorsqu'une des protections s'enclenche et que le moteur s'éteint, ne rallumez pas la machine jusqu'à ce que l'appareil ait refroidi.
- Ne tentez jamais de remplacer des pièces ou de réparer l'appareil vous-même.
- Ce produit n'est pas destiné à être utilisé aux personnes (y compris les enfants) dont les capacités mentales, physiques ou sensorielles sont réduites, ainsi qu'aux personnes n'ayant pas l'expérience ou les connaissances nécessaires, à moins que ces personnes ne restent sous surveillance d'une personne responsable de leur sécurité ou reçoivent les instructions relatives à l'utilisation de ce produit.
- Si le cordon d'alimentation est endommagé, celui-ci doit être remplacé par le fabricant ou un agent agréé pour éviter tout danger.
- Veuillez sécher les lames après le nettoyage des lames et appliquez un film d'huile de cuisson afin de préserver sa durabilité.
- Les accessoires ne peuvent pas être mis au lave-vaisselle ni être lavés à température élevée. Ceci est extrêmement important puisque les accessoires perdraient autrement leur revêtement ce qui les rendraient caduques.

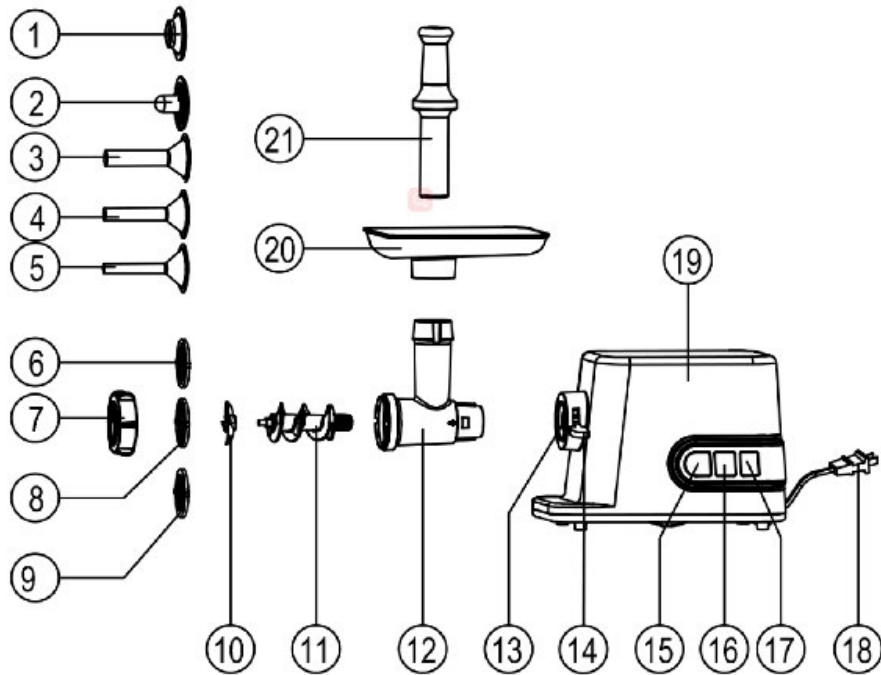
En utilisation

- Avant d'utiliser cet appareil pour la première fois, veuillez retirer l'emballage et les éventuelles étiquettes.
- Lorsque vous transportez l'appareil, assurez-vous de tenir l'appareil correctement à deux mains. Ne transportez pas l'appareil en le tenant par le plateau ou la tête.
- Ne poussez jamais d'ingrédients à la main, utilisez toujours le poussoir pour cela.
- N'utilisez pas l'appareil pour des ingrédients durs, tels que des noix ou des os. Assurez-vous de retirer la couenne et les os avant de hacher la viande.
- Évitez les ingrédients avec beaucoup de fibres, tels que du gingembre.
- Patientez toujours que le moteur se soit arrêté avant d'enclencher la marche arrière ou avant et d'aller dans le sens inverse.
- Pour éviter tout bourrage, ne forcez pas les ingrédients de manière excessive.
- Ne placez pas les lames lorsque vous utilisez l'accessoire à kibbé.
- Débranchez toujours l'appareil lorsqu'il n'est pas utilisé.

Nettoyage et maintenance

- Avant de procéder au nettoyage, assurez-vous que la machine soit débranchée.
- Retirez toujours tous les accessoires.
- Rincez toujours la lame après chaque utilisation et séchez-la soigneusement.
- Pour préserver la qualité des lames, appliquez un peu d'huile de cuisson sur un chiffon et essuyez la lame avec ce chiffon.
- Les accessoires ne conviennent pas au lave-vaisselle ou à un nettoyage à de l'eau très chaude. Si un élément est placé au lave-vaisselle ou si ces accessoires entraient en contact avec de l'eau chaude, ces éléments pourraient être endommagés de manière permanente. Ces éléments ne sont pas couverts par la garantie en cas de négligence des recommandations de nettoyage décrites ci-dessus.
- N'immergez pas l'alimentation ou l'appareil dans l'eau, cela pourrait provoquer un risque d'électrocution.
- Pour nettoyer l'appareil en toute sécurité, débranchez la prise et utilisez un tissu humide. Séchez ensuite l'appareil avec un tissu sec.

Composants



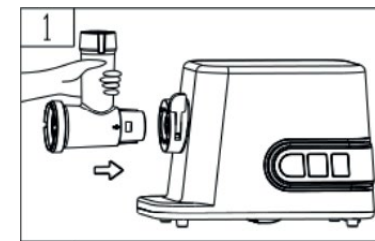
- | | |
|----------------------------------|-------------------------------|
| 1. Accessoire à kibbé | 10. Lame |
| 2. Tube de l'accessoire à kibbé | 11. Vis centrale |
| 3. Accessoire à saucisse (gros) | 12. Tête |
| 4. Accessoire à saucisse (moyen) | 13. Fente pour tête |
| 5. Accessoire à saucisse (petit) | 14. Mécanisme de verrouillage |
| 6. Disque de hachage (fin) | 15. Marche avant |
| 7. Cerceau | 16. Interrupteur |
| 8. Disque de hachage (moyen) | 17. Marche arrière |
| 9. Disque de hachage (épais) | 18. Alimentation |
| | 19. Revêtement |
| | 20. Réservoir |
| | 21. Poussoir |

Modèle	Voltage	Puissance	Fréquence
MG301	220 - 240V	1200W	50/60Hz

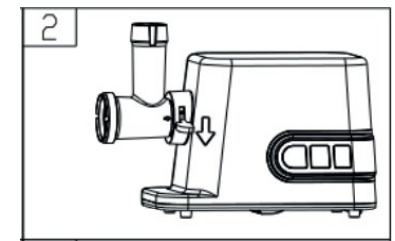
Première utilisation

- Vérifiez que le voltage local corresponde à celui indiquée sur l'appareil.
- Nettoyez tous les accessoires dans de l'eau tiède. Assurez-vous de sécher tous les éléments afin de les réassembler.
- Avant de brancher cet appareil, assurez-vous que l'interrupteur soit placé sur sa position « OFF ».

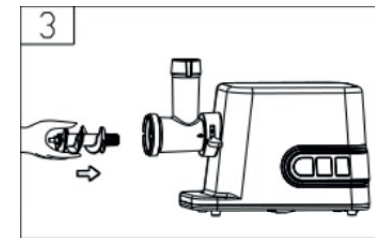
Assemblage



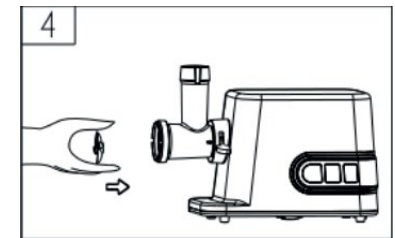
Etape 1 : Tenez la tête et insérez-la dans la fente.



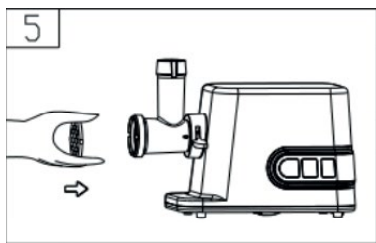
Etape 2 : Verrouillez l'anneau de fixation et tournez la tête dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour verrouiller l'élément en place.



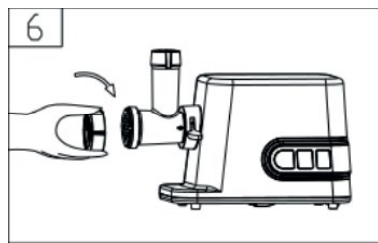
Etape 3 : Placez la vis centrale dans la tête puis tournez-la légèrement pour la mettre en place correctement.



Etape 4 : Placez la lame sur la vis centrale. Les parties aiguisées doivent faire face à la vis centrale. Placer les lames dans le mauvais sens ne permettra pas de hacher la viande correctement.



Etape 5 : Placez le disque de hachage souhaité en vous assurant qu'il soit correctement inséré.



Etape 6 : Vissez le cerceau à la main sans forcer cet élément.

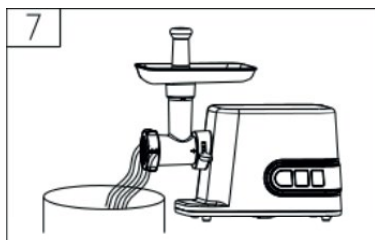
Si vous souhaitez utiliser l'accessoire à saucisse ou à kibbé, placez-le après le disque de hachage en vous assurant que le cerceau soit verrouillé par-dessus l'accessoire.

Hacher de la viande

- 1) Coupez la viande en morceaux de 2 cm environ afin qu'ils puissent facilement s'insérer dans l'ouverture. Nous recommandons d'utiliser de la viande désossée et sans couennes.
- 2) Placez la viande dans le réservoir et utilisez le poussoir pour insérer la viande dans l'ouverture.
- 3) Démarrez la machine en appuyant sur l'interrupteur « ON » afin de commencer à hacher la viande.
- 4) Continuez d'ajouter la viande dans le réservoir en utilisant le poussoir uniquement. N'utilisez jamais vos doigts.
- 5) Après que vous avez fini de hacher votre viande, appuyez sur l'interrupteur « OFF » pour arrêter l'appareil puis débranchez l'alimentation.

Marche arrière :

Si la machine s'encombrait, arrêtez l'appareil et attendez que la machine se soit arrêtée avant d'enclencher la marche arrière. Cette fonction permet de retirer l'ensemble des morceaux coincés. Débranchez l'appareil puis retirez les morceaux avant de recommencer à hacher le reste de la viande.



6) Placez un bol ou tout autre récipient sous la tête pour capturer la viande hachée.

Préparation de Kibbé

Garniture

100 gr de champignons
1 cuillère d'huile d'olive
1 cuillère de farine
1 oignon finement coupé
Assaisonnez selon votre préférence

Coquille du kibbe

450 gr de viande
150-200 de farine
1 cuillère à soupe de noix de muscade
Assaisonnez selon votre préférence

Etape 1 : assembler la machine en suivant les indications données précédemment.

• Assurez-vous de retirer la lame et le disque de hachage, l'accessoire à kibbé se place directement sur la vis centrale. Assurez-vous ensuite de verrouiller le cerceau.

Etape 2 : Préparation de la garniture

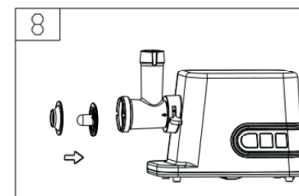
Hachez les champignons une ou deux fois puis mélangez-les avec le reste des ingrédients dans un bol. Si la préparation est trop coulante, ajoutez de la farine pour l'épaisseur. Mettez la préparation de côté.

Etape 3 : Préparation de la coquille

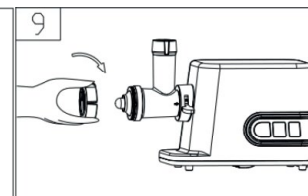
Hachez la viande deux à trois fois afin d'obtenir une consistance homogène puis mélangez la viande avec les autres ingrédients jusqu'à ce que vous obteniez une pâte consistante. Il est préférable d'ajouter davantage de viande que de farine pour obtenir une meilleure homogénéité et plus de goût. Ajoutez la préparation dans le hachoir deux à trois nouvelles fois pour obtenir une pâte parfaitement mélangée.

Etape 4 : Préparation des kibbés

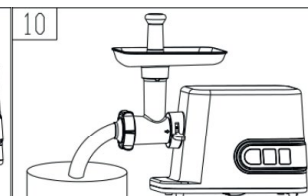
Retirez la lame et le disque de hachage. Laissez la vis centrale en place puis placez l'accessoire à kibbé ainsi que le tube à kibbé. Assurez-vous que tout s'emboîte correctement.



Placez le cerceau et verrouillez-le sans serrer trop fort. Placez un réservoir pour les kibbés.



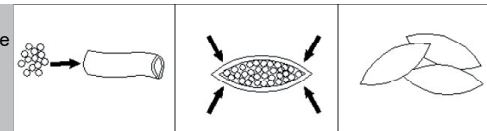
Vissez le cerceau (élément 7) pour verrouiller tous les éléments sans serrer trop fort. Placez le plateau pour faciliter la chute des kibbés.



Utilisez le poussoir pour faire passer la préparation de la coquille. Coupez chaque coquille à hauteur de 7-8 cm environ puis placez-les sur un plateau.

Etape 5 : remplir le kibbé de garniture

Fermez le kibbé d'un côté puis remplissez-le de garniture. Une fois rempli, fermez la seconde ouverture et aplatissez chaque côté légèrement pour obtenir une forme ovale.



Etape 6 : cuisson des kibbés

Faites frire les kibbés dans une friteuse pendant environ 10 minutes ou jusqu'à obtention d'une couleur brunâtre.

Préparation des saucisses

Enveloppes à saucisses

- 450 gr de viande de bœuf ou de porc
- Une poignée de sage
- Une poignée de thin
- Une poignée de paprika
- 1/8 Verre de liquide (vin, vinaigre ou eau)

Etape 1 : assembler la machine en suivant les indications données précédemment

- Contrairement à la préparation de kibbés, l'accessoire à saucisse nécessite l'ajout de la lame et d'un disque de hachage. Assurez-vous ensuite de verrouiller tous ces éléments avec le cerceau.

Etape 2 : Préparation de la garniture

- Coupez l'enveloppe à saucisses selon le nombre de saucisses à réaliser. Idéalement, vous devriez avoir une enveloppe d'environ un mètre pour réaliser une dizaine de saucisse. Trempez les dans de l'eau chaude pendant 30 minutes puis rincez-les en utilisant un entonnoir afin de séparer et de rincer l'intérieur des enveloppes.

Etape 3 : Préparation de la viande

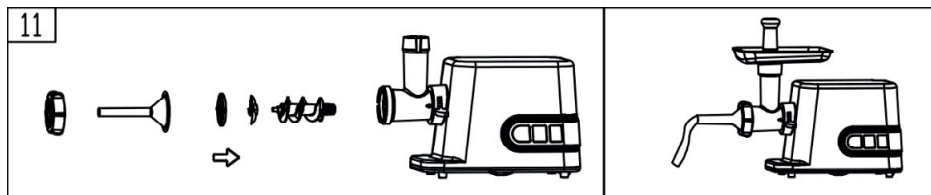
- Coupez la viande en petits morceaux, retirez les os, les nerfs et autres débris qui pourraient être présents.

Etape 4 : Assaisonnez la garniture.

- Placez la viande hachée dans un bol et ajoutez tous les ingrédients précédemment préparés.

Etape 5 : Préparez la machine

- Préparez l'appareil en vous assurant d'ajouter la vis centrale, la lame, le disque de hachage puis l'accessoire à saucisses qui sont ensuite sécurisés grâce au cerceau.



Etape 6 : Préparations des saucisses

Prenez l'une des enveloppes puis placez l'une des extrémités autour de l'accessoire à saucisse. Faites un nœud de l'autre côté afin d'éviter que la viande ne déborde. Allumez ensuite l'appareil puis passez la viande lentement afin de remplir soigneusement la saucisse. Lorsque vous avez quasiment rempli la saucisse, arrêtez l'appareil puis retirez la saucisse en vous assurant de faire un nœud de l'autre côté.

Etape 7 : Séparez les saucisses

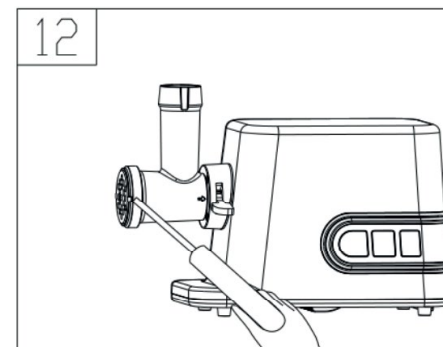
En fonction de la longueur souhaitée, appuyez sur l'enveloppe afin de pouvoir y faire un nœud. Une fois le nœud effectué, vous pouvez couper chaque saucisse en vous assurant de laisser assez de place pour que le nœud ne se défasse pas facilement.

Etape 8 : Cuisson des saucisses

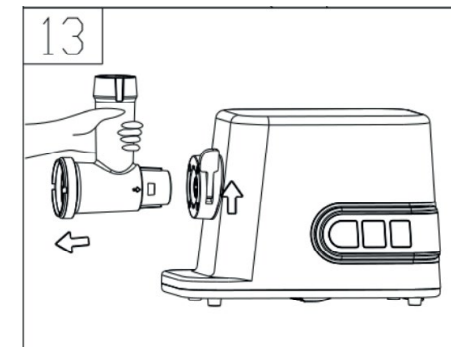
Vous pouvez ensuite cuire les saucisses selon la méthode de cuisson choisie. Les saucisses peuvent être grillés, cuites au BBQ ou au four, frites, bouillies, etc.

Désassemblage

- Assurez-vous que le moteur se soit arrêté complètement.
- Débranchez l'appareil.
- Retirez tous les accessoires en suivant la procédure inverse décrite pour l'assemblage de l'appareil.



12: Pour retirer le disque de hachage, placez un tournevis entre le disque de hachage et la tête comme illustré sur le diagramme ci-dessus.



13: Desserrez le mécanisme de verrouillage et retirez la tête comme illustré sur le diagramme ci-dessus.

Nettoyage

- Retirez les restes de viande éventuels.
- Nettoyez chaque accessoire avec de l'eau tiède.
- Nettoyez la machine avec un tissu humide en vous assurant d'essuyer les surfaces avec un tissu sec.
- Assurez-vous que tous les éléments soient secs avant de les ranger.
- Utilisez un peu d'huile de cuisson sur un tissu pour appliquer une fine couche sur toutes les parties en métal, ceci a pour but de maintenir la qualité et la durabilité de chaque élément.
- N'utilisez pas de détergeant ou de solution à base de chlore, ceci pourrait décolorer les parties en aluminium.
- N'utilisez pas de solutions à base de pétrole, cela pourrait endommager l'appareil et provoquer l'apparition de fissures.
- N'immergez pas l'appareil dans l'eau.

Garantie

Garantie et service après-vente

1 an de garantie de la part de Shine-Mart Ltd, propriétaire de la marque Duronic.

NOTE : CES DÉCLARATIONS N'AFPECTENT EN RIEN VOTRE DROIT STATUTAIRE EN TANT QUE CONSOMMATEUR

Ce produit a été produit en suivant les procédures de contrôle de qualité les plus strictes en utilisant des matériaux de qualité pour assurer durabilité et performance. Cet appareil vous offrira de longues années de service tant que vous utilisez correctement cette machine et suivez les instructions de maintenance contenues dans ce manuel. Ce produit est garanti pour 1 an à partir de la date originelle d'achat. Si ce produit était endommagée en raison d'un problème électrique ou d'une fabrication imparfaite, le produit défectueux peut être remplacé ou réparé au vendeur à la discrétion du vendeur, du revendeur ou de la marque sous conditions:

1. Le produit doit être retourné avec la preuve originale d'achat.
2. Le produit doit être installé et utilisé en accord avec les instructions contenues dans ce manuel d'utilisation.
3. Le produit doit être réservé à un usage domestique.
4. La garantie ne protège pas contre les dommages dus à l'usure normale, l'utilisation malveillante de l'appareil, la mauvaise utilisation d'un élément, les réparations conduites par des non-experts ainsi que les pièces consommables.
5. Shine-Mart Ltd ne porte pas de responsabilité pour tout dommage ou perte accidentel ou conséquent causé par ce produit.
6. Shine-Mart Ltd se dégage de toute responsabilité en matière de réparation durant la période de garantie.
7. Valide dans toute l'Union Européenne.



Ce produit est fourni avec une prise européenne
Importé par Shine-Mart Ltd, RM3 8SB.



Gebrauchsanleitung auf Deutsch

Ce symbole apparaît sur le produit et/ou les documents accompagnant ce produit pour indiquer que le processus de destruction de ce produit doit être traité conformément aux règles de gestion des déchets électriques et électroniques (WEEE). Les produits marqués WEEE ne doivent pas être mélangés avec les déchets ménagers et doivent être séparés pour procéder au traitement et recyclage des composants. Afin de recycler ce produit, veuillez déposer tous les composants marqués WEEE au site de recyclage le plus proche où ce produit sera repris gratuitement. Ce geste a pour but d'aider la préservation des ressources précieuses et prévient les potentiels effets négatifs que ces composants ou tout autre composant dangereux ont sur la santé et l'environnement.

Suivez-nous sur



www.duronic.com



[@duronic_france](https://www.instagram.com/duronic_france)



[Duronic France](https://www.facebook.com/Duronic France)



[@Duronic_France](https://www.twitter.com/@Duronic_France)

Sicherheitshinweise

Lesen Sie diese Anweisungen vor der Inbetriebnahme sorgfältig durch und bewahren Sie diese zum späteren Nachschlagen auf.

- Benutzen Sie das Gerät ausschließlich für den privaten und den dafür vorgesehenen Zweck. Dieses Gerät ist nicht für den gewerblichen Gebrauch bestimmt. Benutzen Sie das Gerät nicht im Freien.
- Dieses Gerät ist nicht für den Gebrauch durch Personen (einschließlich Kinder) mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und mangelnden Kenntnissen vorgesehen, es sei denn, sie wurden beaufsichtigt oder in die Verwendung des Geräts durch eine für ihre Sicherheit verantwortliche Person eingewiesen.
- Kinder sollten zu jeder Zeit streng beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Betreiben Sie dieses Gerät nicht, wenn das Netzkabel oder der Stecker beschädigt sind. Wenn einer der beiden Teile beschädigt ist, senden Sie ihn zur Wartung oder Reparatur durch einen Fachmann an Duronic zurück.
- Wenn das Netzkabel oder der Stecker dieses Gerätes beschädigt wird, muss es entweder direkt bei Duronic oder von einem Fachmann repariert werden. Solange Netzkabel und Stecker beschädigt sind, sollten Sie das Gerät nicht benutzen.
- Versuchen Sie niemals, die Teile auszutauschen und das Gerät selbst zu reparieren.
- Schalten Sie das Gerät nicht ein, wenn der Sicherungsschalter aktiviert ist. Lassen Sie die Mühle 10 Minuten lang ruhen, bevor Sie die ON-Taste drücken, um den Mahlvorgang fortzusetzen.
- Benutzen Sie das Gerät konstant nicht länger als 10 Minuten. Lassen Sie es vor erneutem Gebrauch 10 Minuten abkühlen.
- Lassen Sie das Netzkabel nicht über die Kante eines Tisches oder einer Theke hängen.
- Stellen Sie sicher, dass sich das Netzkabel nicht in einer Position befindet, an der es versehentlich gezogen oder darüber gestolpert werden kann.
- Lassen Sie das Netzkabel nicht heiße Oberflächen berühren. Legen Sie das Kabel nicht in der Nähe von heißen Gas- oder Elektroherden oder in der Nähe eines beheizten Ofens.
- Die Verwendung eines Verlängerungskabels mit diesem Gerät wird nicht empfohlen. Wenn Sie jedoch ein Verlängerungskabel verwenden müssen, stellen Sie sicher, dass dieses mindestens der Leistungsaufnahme des Geräts entspricht, um eine Überhitzung des Geräts und des Verlängerungskabels zu vermeiden. Verwenden Sie nicht gleichzeitig ein anderes Gerät am selben Verlängerungskabel. Stellen Sie das Verlängerungskabel nicht an einem unsicheren Ort auf, an dem Kinder oder Tiere daran ziehen oder darüber stolpern können.
- Betreiben Sie den Fleischwolf immer auf einer trockenen, glatten, ebenen und stabilen Oberfläche. Stellen Sie das Gerät nicht auf eine heiße Oberfläche.
- Wählen Sie einen Ort für die Mühle, an dem Luft unter den Boden gelangen kann. Die Seiten der Maschine sollten frei bleiben und nicht durch andere Gegenstände blockiert werden.

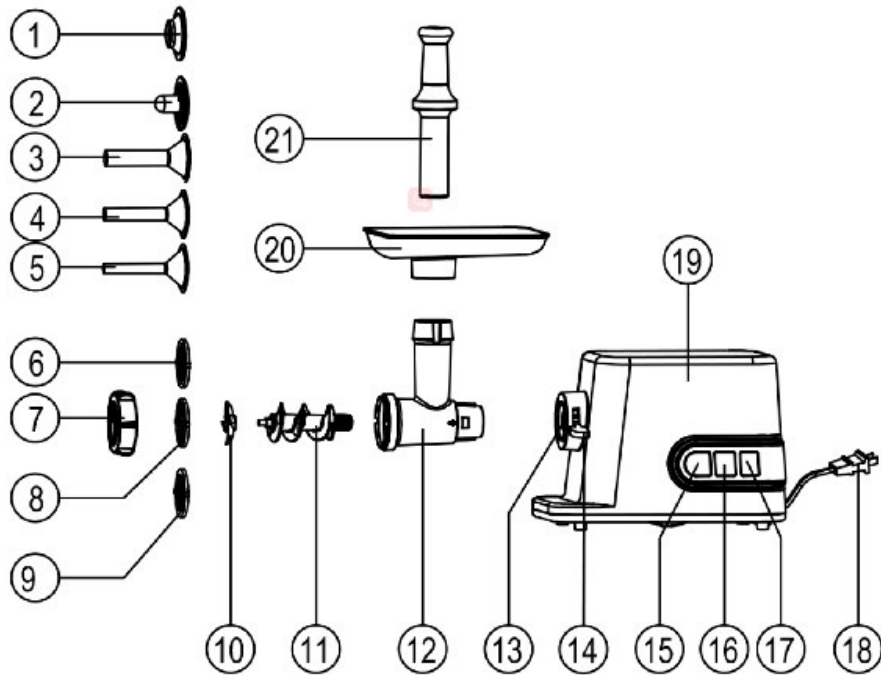
WÄHREND DES GEBRAUCHS

- Entfernen Sie vor dem ersten Gebrauch die gesamte Verpackung und alle Etiketten.
- Achten Sie beim Tragen des Geräts darauf, dass Sie das Gehäuse mit beiden Händen sicher auf der Basis halten. Halten Sie das Gerät nicht an der Trichterplatte oder am Kopf.
- Schieben Sie niemals Lebensmittel von Hand in den Fleischwolf. Verwenden Sie immer den Stopfer.
- Verwenden Sie den MG301 nicht zum Mahlen von harten Lebensmitteln sowie hohem Fasergehalt wie Nüssen, Ingwer, Knochen, Sehnen. Stellen Sie vor dem Zerkleinern immer sicher, dass Knochen und Schwarte vom Fleisch entfernt werden.
- Betreiben Sie den Fleischwolf von "ON" auf "REV" oder von "REV" auf "ON". Es ist sehr wichtig, den Fleischwolf anzuhalten, bevor Sie eine andere Taste drücken. Wir empfehlen, 30 Sekunden zu warten, bevor Sie die gegenüberliegende Taste drücken.
- Drücken Sie keine Lebensmittel mit Gewalt in den Fleischwolf, um Verstopfungen zu vermeiden.
- Befestigen Sie das Schneidmesser und die Lochscheiben nicht auf den Fleischwolf, wenn Sie den Kebbe- und Wurst- Aufsatz verwenden.
- Schalten Sie das Gerät immer aus und ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose, wenn Sie es nicht benutzen.

REINIGUNG UND INSTANDHALTUNG

- Stellen Sie vor dem Reinigen sicher, dass das Gerät vom Stromnetz getrennt ist.
- Ziehen Sie den Netzstecker immer, wenn Sie das Gerät auf- bzw. abbauen oder die Aufsätze wechseln.
- Spülen Sie die Klinge nach jedem Gebrauch unter warmem Wasser ab und wischen Sie diese trocken.
- Um die Qualität Ihrer Klinge zu erhalten, tragen Sie eine kleine Menge Speiseöl auf eine ein Blatt Küchenrolle und wischen Sie die Klinge damit ab.
- Das Zubehör ist nicht für die Spülmaschine geeignet. Wird das Zubehör in der Spülmaschine gewaschen, wird die Oberfläche stumpf oder das Teil zerstört.
- Tauchen Sie das Stromkabel oder das Gehäuse des Fleischwolfs nicht ins Wasser, da dies zu einem elektrischen Schlag führen kann.
- Um das Gehäuse der Maschine sicher zu reinigen, ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose und reinigen Sie die Maschine mit einem feuchten Tuch. Nach der Reinigung gründlich abtrocknen.

Bedienelemente



Geräteteile

- | | | | |
|-----|-----------------------|-----|----------------------------------|
| 1. | Kebbevorsatz | 12. | Schneckengehäuse |
| 2. | Kebbeplatte | 13. | Öffnung für das Schneckengehäuse |
| 3. | Wurstvorsatz (Grob) | 14. | Entriegelungstaste |
| 4. | Wurstvorsatz (Mittel) | 15. | ON Taste |
| 5. | Wurstvorsatz (Fein) | 16. | OFF Taste |
| 6. | Lochscheibe (Fein) | 17. | REV - Rückwärts - Taste |
| 7. | Verschlussring | 18. | Netzkabel |
| 8. | Lochscheibe (Mittel) | 19. | Motorgehäuse |
| 9. | Lochscheibe (Grob) | 20. | Trichterplatte |
| 10. | Schneidmesser | 21. | Stopfer |
| 11. | Schnecke | | |

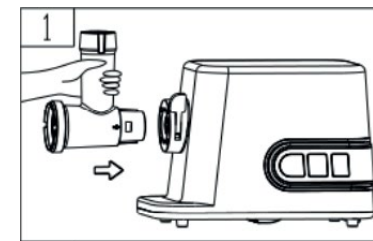
Modell Name	Stromspannung	Nennleistung	Frequenz
MG301	220 - 240V	1200W	50/60Hz

Vor dem ersten Gebrauch

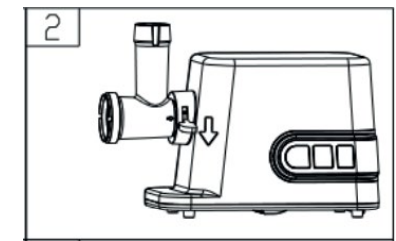
Vor dem ersten Gebrauch gehen Sie bitte wie folgt vor:

- Überprüfen Sie, ob die auf dem Typenschild des Fleischwolfs angegebene Spannung mit der Netzspannung in Ihrem Haushalt übereinstimmt.
- Entfernen Sie alle Verpackungen und Etiketten.
- Waschen Sie alle Teile (außer das Motorgehäuse und Netzkabel) in warmem Seifenwasser. Stellen Sie sicher, dass alles gut abgetrocknet ist, bevor Sie sie wieder zusammenbauen.
- Reinigen Sie das Motorgehäuse mit einem feuchten Tuch und wischen Sie ihn anschließend trocken.
- Stellen Sie sicher, dass sich der Netzschalter in der Position "OFF" befindet bevor Sie es anschließen.

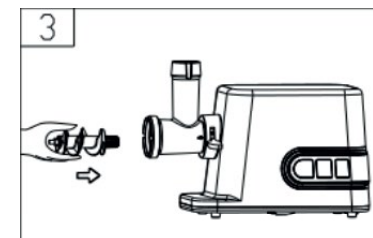
Montage



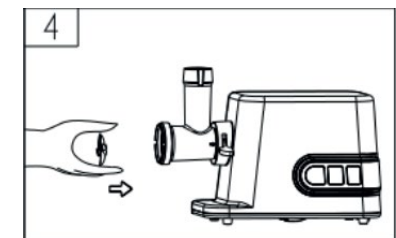
Schritt 1: Halten Sie das Schneckengehäuse (12) und stecken Sie dieses in die dafür vorgesehene Öffnung (13).



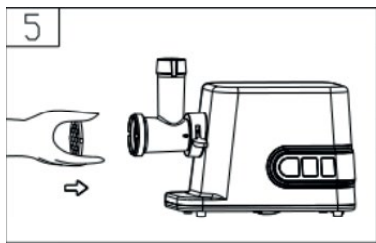
Schritt 2: Drücken Sie die Entriegelungstaste (14) nach unten und drehen Sie das Schneckengehäuse gegen den Uhrzeigersinn, um diesen zu befestigen



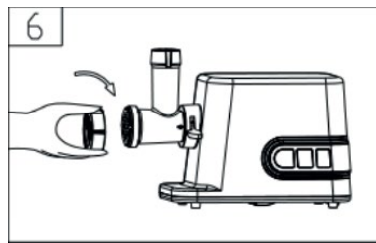
Schritt 3: Setzen Sie die Schnecke (11) - mit dem langen Ende voran - in das Schneckengehäuse und drehen Sie sie dann leicht, bis es in die Maschine einrastet.



Schritt 4: Setzen Sie das Schneidmesser (10) so auf die Schnecke (11), dass das Messer nach vorne zeigt (siehe Abbildung). Wenn es nicht richtig montiert ist, wird das Fleisch nicht gemahlen.



Schritt 5: Legen Sie die gewünschte Lochscheibe (6/8/9) über das Schneidmesser (10) und achten Sie dabei, dass die Schlitze richtig eingelegt sind.



Schritt 6: Drücken Sie mit einem Finger auf die Mitte der Schneideplatte und schrauben Sie mit der anderen Hand den Verschlussring (7) fest. Nicht zu fest.

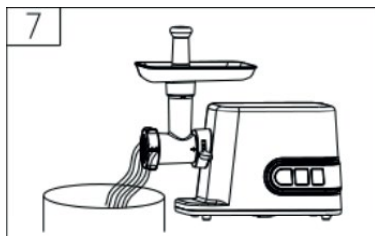
Wenn Sie die Wurst- oder Kebbe-Aufsätze verwenden möchten, setzen Sie die Schneideplatte und das Schneidmesser ab und achten Sie darauf, dass der Verschlussring zuletzt über der Oberseite des Aufsatzes sitzt.

Zerkleinern von Fleisch

- 1) Schneiden Sie das Fleisch in ca. 2 cm große Stücke, damit es in die Trichteröffnung passt. Wir empfehlen die Verwendung von Fleisch ohne Knochen, Fett oder Sehnen.
- 2) Legen Sie etwas gewürfeltes Fleisch in den Trichter und schieben Sie das Fleisch mit dem Stopfer in die Öffnung.
- 3) Um mit dem Zerkleinern des Fleisches zu beginnen, drücken Sie die ON-Taste, die den Strom einschaltet und die Maschine beginnt das Fleisch zu Zerkleinern.
- 4) Legen Sie Fleisch nach Bedarf nach, indem Sie nur den Stopfer verwenden. Verwenden Sie NICHT Ihre Finger.
- 5) Nachdem Sie das Fleisch zerkleinert haben, drücken Sie die OFF-Taste, um die Maschine anzuhalten. Dann ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.

RÜCKWÄRTSFUNKTION

Wenn die Maschine blockiert, drücken Sie die Taste "REV", um die Richtung der Klingen umzukehren und die Blockierung zu lösen. Ziehen Sie nach dem Entsperren den Netzstecker aus der Steckdose und reinigen Sie die Lebensmittel vom Gehäuse.



Schritt 7: Setzen Sie die Trichterplatte (20) auf das Schneckengehäuse (12) und fixieren Sie dieses. Stellen Sie eine Schüssel unter das Gehäuse, um das Hackfleisch aufzufangen.

Kebbe zubereiten

Füllung

100g Champignons
1 TL Olivenöl
1 TL Mehl Glatt
1 Zwiebel (fein gehackt)

Salz and Pfeffer je nach Geschmack

Hülle

450g Mageres Fleisch
150-200g Mehl Glatt
1 TL Muskatnuss
Salz and Pfeffer je nach Geschmack
Gewürze nach Geschmack: *Paprika, Kümmel, Koriander*

Schritt 1: Bereiten Sie die Maschine wie oben abgebildet zum Zerkleinern von Fleisch vor

• Setzen Sie die Schnecke (11) mit dem langen Ende voran in das Gehäuse und drehen Sie sie dann leicht, bis sie im Inneren der Maschine einrastet.

• Setzen Sie das Schneidmesser (10) so auf die Schnecke (11), dass das Messer nach vorne zeigt (siehe Abbildung). Wenn es nicht richtig montiert ist, wird das Fleisch nicht gemahlen.

• Legen Sie die gewünschte Lochscheibe (6/8/9) über das Schneidmesser (10) und achten Sie dabei, dass die Schlitze richtig eingelegt sind.

• Drücken Sie mit einem Finger auf die Mitte der Schneideplatte und schrauben Sie mit der anderen Hand den Verschlussring (7) fest. Nicht zu fest.

• Setzen Sie die Trichterplatte (20) auf das Schneckengehäuse (12) und fixieren Sie dieses.

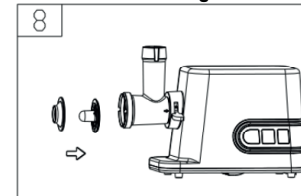
Schritt 2: Füllung

Hacken Sie die Champignons 1-2 Mal. Mischen Sie in einer Schüssel alle anderen Zutaten mit den Champignons um eine Füllung zu erhalten. Ist die Füllung zu flüssig, fügen Sie mehr Mehl hinzu um diese zu verdicken.

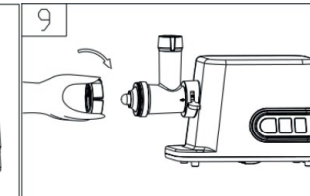
Schritt 3: Hülle

Hacken Sie das Fleisch 3 Mal, um eine gleichmäßige Konsistenz zu erhalten. Geben Sie in einer separaten Schüssel alle Zutaten dazu und mischen Sie diese gründlich, bis eine teigartige Konsistenz entsteht. Mehr Fleisch und weniger Mehl sorgen für eine bessere Konsistenz und einen besseren Geschmack. Geben Sie die Mischung zurück in den Fleischwolf und mahlen alles noch dreimal.

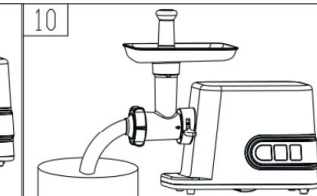
Schritt 4: Herstellung der Kebbe



Zerlegen Sie die Aufsätze des Fleischwolfs, indem Sie die Schneideplatte und das Schneidmesser entfernen. Lassen Sie die Schnecke wo sie ist. Setzen Sie die Kebbevorsatz (1) und die Kebbeplatte (2) auf die Schnecke (11).



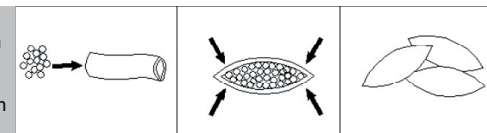
Schrauben Sie den Verschlussring (7) fest. Nicht überdrehen.



Setzen Sie mit dem Stopfer (21) die Mischung in den Fleischwolf und schalten Sie diesen ein. Schneiden Sie das Kebbe alle 7-8 cm durch und legen jedes einzeln auf ein Backblech.

Schritt 5: Füllen der Kebbe

Schließen ein Ende, indem Sie es mit den Fingern zusammendrücken. Füllen Sie die Kebbe mit der Füllung und drücken Sie das andere Ende zusammen. Formen Sie die Kebbe in Ihren Händen in zitronenförmige Stücke.



Schritt 6: Kebbe kochen

Frittieren Sie die Kebbe in Speiseöl für etwa 10 Minuten oder bis sie goldbraun sind.

Wurst herstellen

Die Wursthüllen ca. 30 Minuten in kochend heißem Wasser einweichen und mit kaltem Wasser durchspülen.

450 g Rind- oder Schweinefleisch (in 2 cm große Würfel geschnitten)

¼ TL gemahlener schwarzer Pfeffer

1 TL Salz

½ TL Salbei (frisch und in kleine Stücke gehackt)

¼ TL Thymian

¼ TL Paprika

1/8 Tasse Flüssigkeit (Wein, Essig oder Wasser)

Schritt 1: Bereiten Sie die Maschine zum Zerkleinern von Fleisch vor

- Setzen Sie die Schnecke (11) mit dem langen Ende voran in den Kopf ein und drehen Sie diese leicht, bis sie im Inneren der Maschine einrastet.
- Setzen Sie das Schneidmesser (10) mit dem Messer nach vorne wie abgebildet auf die Schnecke (11). Wenn es nicht richtig montiert ist, wird das Fleisch nicht gemahlen.
- Legen Sie die gewünschte Lochscheibe (6/8/9) über das Schneidmesser (10), und achten Sie darauf, dass die Schlitzlöcher richtig eingesetzt sind.
- Drücken Sie mit einem Finger auf die Mitte der Schneideplatte und schrauben Sie mit der anderen Hand den Verschlussring (7) fest. Nicht überdrehen.
- Setzen Sie die Trichterplatte (20) auf das Schneckengehäuse (12) und fixieren Sie diese.

Schritt 2: Bereiten Sie die Gehäuse vor

Schneiden Sie die Wursthüllen auf eine Länge von ca. 60 cm, damit sie leichter zu handhaben sind. Die Hüllen vor Gebrauch 30 Minuten in heißem Wasser oder über Nacht in warmem Wasser einweichen. Spülen Sie die Hüllen vor der Verwendung aus, indem Sie das Ende über einen Trichter stecken und mehrmals mit kaltem Wasser durchspülen.

Schritt 3: Fleisch zerkleinern

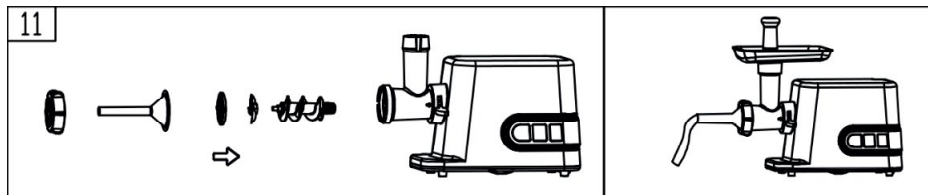
Schneiden Sie das Fleisch in Stücke, die klein genug sind, um in die Mühle zu passen (ca. 2 cm groß). Entfernen Sie alle Knochen, Knorpel und Sehnen vom Fleisch.

Schritt 4: Füllung würzen

Das gehackte Fleisch mit Pfeffer, Salz, Salbei, Ingwer, Muskat, Thymian und Paprika in eine Schüssel geben und die Mischung umrühren, um die Zutaten in das Fleisch zu verarbeiten. Fügen Sie die gewünschte Flüssigkeit, und vermischen Sie alles gut mit einem Holzlöffel.

Schritt 5: Bereiten Sie die Maschine zum Befüllen der Würste vor (siehe Abbildung 11)

- Setzen Sie die Schnecke (11) mit dem langen Ende voran in den Kopf ein und drehen Sie diese leicht, bis sie im Inneren der Maschine einrastet.
- Setzen Sie das Schneidmesser (10) mit dem Messer nach vorne wie abgebildet auf die Schnecke (11). Wenn es nicht richtig montiert ist, wird das Fleisch nicht gemahlen.
- Legen Sie die Lochscheibe (6) über das Schneidmesser (10), und achten Sie darauf, dass die Schlitzlöcher richtig eingesetzt sind.
- Setzen Sie den von Ihnen gewählten Wurstaufsatz auf den Kopf, halten Sie ihn mit einem Finger fest und schrauben Sie mit der anderen Hand den Verschlussring (7) darauf, sodass er fest sitzt. Nicht überdrehen.



Schritt 6: Füllen Sie die Wurst

Nehmen Sie eine der vorbereiteten Wursthüllen, öffnen ein Ende und schieben Sie dieses fast vollständig auf den Wurstaufsatz. Binden Sie einen Knoten in das andere Ende der Wurst, um zu verhindern, dass die Fleischmischung herausfällt. Füllen Sie die Trichterplatte (20) mit Ihrer Wurstmischung, schalten Sie die Maschine ein und drücken Sie die Fleischmischung vorsichtig mit dem Stopfer (21) durch, während Sie die frisch gefüllten Wursthüllen mit einer anderen Hand abstützen. Wenn Sie die Hülle fast mit Fleisch gefüllt haben, halten Sie die Maschine an und entfernen Sie die Wursthülle von der Maschine. Binden Sie diese mit einem Knoten zusammen.

Schritt 7: Trennen Sie die Würste

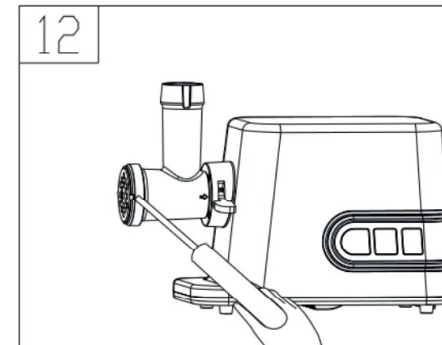
Legen Sie die befüllte Wurst auf eine flache Oberfläche, und stechen sie leicht mit einer Gabel an. Entscheiden Sie, welche Wurstgröße Sie möchten, und drücken Sie mit einem Finger an jene Stellen, an der Sie die Würste trennen möchten. Drehen Sie die Wursthülle in eine Richtung an jenen Stellen, wo Sie die Delle gemacht haben.

Schritt 8: Wurst kochen

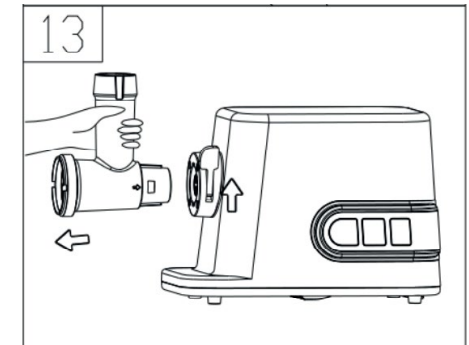
Anschließend können Sie die Wurst kochfertig schneiden und trennen. Sie können die Würstchen im Ofen backen oder auf dem Griller grillen, braten oder kochen. Die Garzeiten variieren je nach Größe der Wurst - stellen Sie sicher, dass sie vor dem Servieren gründlich durchgegart sind.

Demontage

- Stellen Sie sicher, dass der Motor vollständig gestoppt ist.
- Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose.
- Zum Zerlegen, entfernen Sie die Anhänge in umgekehrter Reihenfolge siehe Abbildungen 1-6.



12: Um die Schneideplatte zu entfernen, setzen Sie einen Schraubenzieher wie abgebildet zwischen die Schneideplatte und den Kopf. Einfach mit dem Schraubenzieher abheben.



13: Drücken Sie auf die Entriegelungstaste (14) und bewegen Sie das Schneckengehäuse (12), wie in der Abbildung dargestellt. Dann können Sie den Kopf mit Leichtigkeit entfernen.

Reinigung

- Entfernen Sie Fleisch und Speisereste aus der Maschine.
- Waschen Sie jeden Aufsatz mit warmem Seifenwasser.
- Wischen Sie die Maschine mit einem feuchten Tuch sauber und trocknen Sie diese anschließend sofort mit einem trockenem Tuch ab.
- Stellen Sie sicher, dass alle Teile trocken sind, bevor Sie diese aufbewahren oder erneut verwenden.
- Verwenden Sie ein wenig Speiseöl auf einem Tuch oder Küchenrolle und wischen alle Metallteile damit ab - dies erhält die Qualität und Haltbarkeit.
- Verwenden Sie keine Bleichmittel oder Chlorklösungen, da diese die Aluminiumteile verfärben.
- Verwenden Sie keine Verdüner oder Benzin zum Reinigen der Maschine, da dies zu Verfärbungen oder Rissen führen kann.
- Tauchen Sie das Motorgehäuse nicht ins Wasser.

Gewährleistung

Shine-Mart Ltd, der Markeninhaber von Duronic Produkten, bietet 1 Jahr Gewährleistung.

HINWEIS: DIESE BEDINGUNGEN BEEINFLUSSEN IHRE GESETZLICHE RECHTE ALS VERBRAUCHER NICHT

Dieses Produkt wurde unter strengen Qualitätskontrollen produziert und aus hochwertigen Materialien hergestellt, um ausgezeichnete Leistung und Zuverlässigkeit zu gewährleisten. Sofern das Produkt korrekt benutzt und gewartet wird, kann eine langlebige Lebensdauer erwartet werden.

Das Produkt hat eine Gewährleistung von einem Jahr ab Kaufdatum. Beim Auftreten eines Schadens, der von fehlerhaften Materialien oder Verarbeitung verursacht wurde, sollte das defekte Produkt an den ursprünglichen Verkäufer zurückgegeben werden. Die Erstattung oder Umtausch erfolgt nach Vorschriften des Unternehmens.

Duronic Produkte haben 1 Jahr Gewährleistung unter folgenden Bedingungen:

1. Das Produkt muss mit dem Kaufnachweis zurückgegeben werden.
2. Das Produkt muss unter den Anweisungen und Anleitungen installiert und benutzt worden sein.
3. Es muss ausschließlich für den Hausgebrauch genutzt worden sein.
4. Natürliche Abnutzung oder Verschleiß, böswillige Beschädigung, Missbrauch, Vernachlässigung und unsachgemäße Reparaturen sind von der Gewährleistung ausgeschlossen.
5. Shine-Mart Ltd übernimmt keine Verantwortung für zufällige oder Folgeschäden.
6. Shine-Mart Ltd ist nicht für Wartungsarbeiten zuständig. Diese fallen nicht unter die Gewährleistung.
7. Gültig in der EU



Dieses Produkt ist mit fitted CE geprüfte Typ-F
Euro Stecker/BS Stecker ausgestattet
Von Shine-Mart Ltd, RM3 8SB importiert



Manuale D'istruzioni In Italiano

Information über Abfalllagerung für Verbraucher von elektronischen Geräten.
Dieses Zeichen auf dem Produkt und/oder auf mitgelieferte Dokumenten zeigt, dass, wenn eine Entsorgung erfolgt, das Gerät an einer Elektro- und Elektronikgeräte-Abfall-Sammelstelle (WEEE) abgegeben werden muss. Um eine weitere Behandlung und Weiterverarbeitung der Materialien zu gewährleisten dürfen diese WEEE-markierten Produkte nicht mit dem Hausmüll vermischt werden.
Für die korrekte Behandlung, Aufbereitung und Wiederverwendung geben Sie alle WEEE-markierten Produkte zur kommunalen Abfallbeseitigungsanlage. Dort können Sie diese kostenlos abgeben.
Wenn die Beseitigung von Elektro- und Elektronik-Altgeräten korrekt durchgeführt wird, tragen Sie zur Gewinnung von wertvollen Ressourcen bei, sowie einer möglichen Vermeidung von negativen Auswirkungen auf Gesundheit und Umwelt.

Folgen Sie Uns



Istruzioni di sicurezza

Leggere attentamente queste istruzioni e conservarle per riferimento futuro.

- MG301 è solo per uso domestico. Non utilizzare all'aperto.
- Questo apparecchio non è destinato all'utilizzo da parte di persone (compresi i bambini) con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte, o mancanza di esperienza e conoscenza, a meno che non siano supervisionati o istruiti sull'uso dell'apparecchio da parte di una persona responsabile.
- Bambini devono essere supervisionati per evitare l'utilizzo inappropriato dell'apparecchio.
- Non utilizzare questo apparecchio se il cavo o la spina sono danneggiati. Restituirlo al venditore o rivolgersi ad un tecnico professionista.
- Non sostituire o riparare il prodotto da soli.
- Se si attiva il differenziale, non accendere l'apparecchio. Lasciare riposare l'apparecchio per 5 minuti prima di premere il pulsante "ON".
- Non utilizzare l'apparecchio per più di 10 minuti. Se è necessario utilizzare l'apparecchio per più di 10 minuti, lasciare riposare l'apparecchio per almeno 10 minuti prima di continuare. 10 min in funzione / 10 min di riposo.
- Non lasciare che il cavo di alimentazione penda sul bordo di un tavolo.
- Assicurarsi che il cavo di alimentazione non sia in una posizione in cui può essere tirato accidentalmente.
- Evitare il contatto del cavo di alimentazione con superfici calde; non posizionare il cavo vicino a fornelli a gas o elettrici o un forno riscaldato.
- Non si consiglia l'utilizzo di una prolunga con questo apparecchio. Tuttavia, se necessario, assicurarsi che il cavo sia adatto ai V dell'apparecchio. Non collegare nessun altro apparecchio alla prolunga mentre si utilizza il tritacarne.
- Azionare il tritacarne su una superficie asciutta, liscia, uniforme e stabile. Non posizionare il prodotto su una superficie calda.
- Posizionare il tritacarne in un luogo in cui possa fuoriuscire l'area, in modo che l'apparecchio non si surriscaldi.

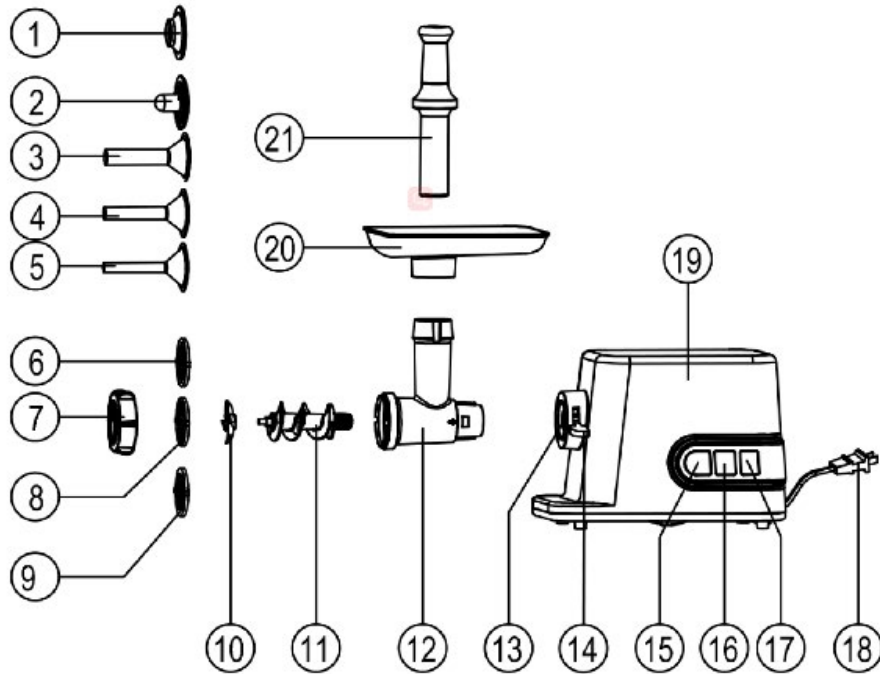
DURANTE L'UTILIZZO

- Prima del primo utilizzo, assicurarsi di rimuovere tutti gli imballaggi e tutte le etichette.
- Quando si trasporta l'unità, assicurarsi di tenere saldamente il prodotto dalla base con entrambe le mani. Non trasportare l'unità
- Non spingere mai il cibo nel tritacarne con la mano. Utilizzare sempre il pestello.
- Non utilizzare MG301 per macinare cibi duri come noci e ossa; assicurarsi sempre che le ossa e la pelle siano rimosse dalla carne prima di macinare.
- Non macinare lo zenzero e altri alimenti contenenti fibre dure.
- Azionare il tritacarne premendo il pulsante "ON" a molto importante lasciare riposare il tritacarne prima di premere il pulsante opposto.
- Per evitare inceppamenti, non forzare il cibo nel tritacarne con pressione eccessiva.
- Non fissare la lama di taglio o la piastra di taglio sulla coclea quando si utilizza l'attacco kibbe.
- Spegner e scollegare sempre la spina dalla presa di corrente quando non viene utilizzata.

PULIZIA E MANUTENZIONE

- Prima di pulire il tritacarne, assicurarsi che sia scollegata dalla presa di corrente.
- Scollegare la presa durante il montaggio e lo smontaggio dell'unità; scollegare la presa anche quando si cambiano gli accessori.
- Dopo aver utilizzato la lama, sciacquare con acqua calda e asciugarla.
- Per preservare la qualità della lama, applicare una piccola quantità di olio da cucina su un fazzoletto di carta e pulire con essa la lama.
- Gli accessori non possono essere lavati in lavastoviglie.
- Non immergere il cavo di alimentazione o il corpo motore nell'acqua poiché ciò potrebbe provocare scosse elettriche.
- Per pulire il corpo motore in modo sicuro, scollegare la presa e utilizzare un panno umido per pulire la macchina. Dopo la pulizia asciugare accuratamente con un panno asciutto.

Componenti



Product Specifications

- | | |
|-------------------------------------|-------------------------|
| 1 Attacco per Kibbe | 12 Tramoggia |
| 2 Accessorio per Kibbe | 13 Rotore |
| 3 Accessorio per salsiccia (Grande) | 14 Leva di bloccaggio |
| 4 Accessorio per salsiccia (Medio) | 15 Pulsante ON |
| 5 Accessorio per salsiccia (Fino) | 16 Pulsante OFF |
| 6 Disco da taglio (Fino) | 17 Interruttore REVERSE |
| 7 Anello di fissaggio | 18 Cavo d'alimentazione |
| 8 Disco da taglio (Medio) | 19 Corpo motore |
| 9 Disco da taglio (Grande) | 20 Vassoio |
| 10 Lama da taglio | 21 Pestello |
| 11 Coclea | |

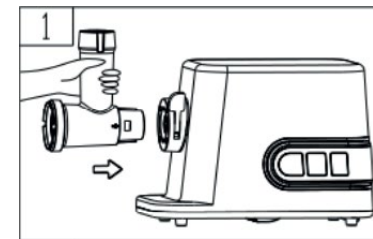
Modello	Voltaggio	Watt	Frequenza
MG301	220 - 240V	1200W	50/60Hz

Prima del primo utilizzo

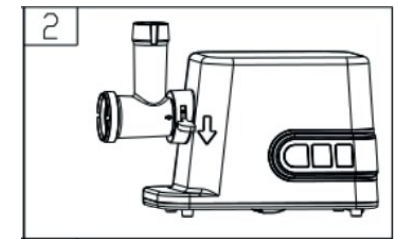
Prima del primo utilizzo, seguire le seguenti indicazioni:

- Verificare che la tensione indicata sull'etichetta del macinacaffè corrisponda alla tensione di rete domestica.
- Rimuovere tutti gli imballaggi e etichette.
- Lavare tutte le parti (tranne il corpo motore) in acqua calda e sapone. Assicurarsi che siano asciutti prima di rimontarli di nuovo insieme.
- Pulisci il corpo motore della macchina con un panno umido, assicurandoti di asciugarlo successivamente.
- Prima di collegare la macchina, assicurarsi che l'interruttore di alimentazione sia in posizione "OFF".

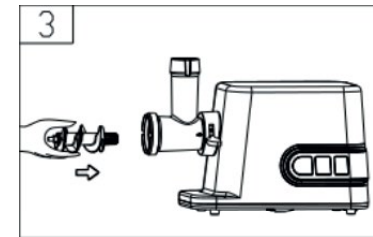
Assemblaggio



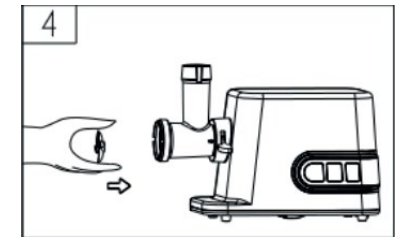
Tenere la tramoggia e inserire nel rotore (12) ed inserire nel corpo motore (13).



Abbassare la leva (14) per bloccare la tramoggia, dopo di che girare la tramoggia in senso anti orario per fissarla.

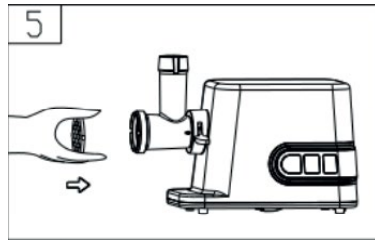


Inserire la coclea (11) nella tramoggia e girare leggermente.

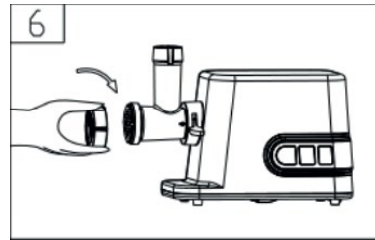


Posizionare la lama (10) sulla coclea (11) con le lame rivolte verso l'esterno come mostrato.

RICETTA PER KIBBE



5
Posizionare la piastra desiderata davanti alla lama di taglio (6 / 8 / 9), con le fessure inserite correttamente.



6
Premere il centro della piastra di taglio con un dito quindi avvitare l'anello di fissaggio (7) stretto con un'altra mano. Non stringere eccessivamente.

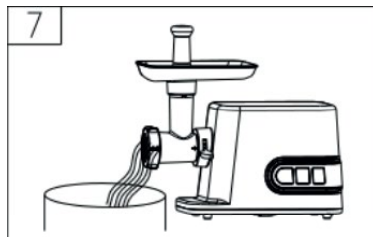
Se si vuole utilizzare gli accessori per salsicce o kibbe, posizionarli dopo la piastra di taglio, accertandosi che l'anello di fissaggio sia montato per ultimo sul dell'accessorio.

Macinare la carne

- 1) Tagliare tutta la carne in pezzi da circa 2 cm in modo che possano entrare facilmente nell'apertura della tramoggia. Raccomandiamo l'utilizzo di carne senza ossa e senza grasso e tendini.
- 2) Aggiungere la carne poco alla volta, usando il pestello per spingere la carne nell'apertura.
- 3) Per iniziare a macinare la carne, premere il pulsante "ON".
- 4) Continuare ad aggiungere carne nella tramoggia come e quando richiesto, usando solo il pestello. NON usare le mani.
- 5) Dopo aver finito di macinare la carne, premere il pulsante "OFF" per arrestare la macchina. Quindi scollegare dalla presa di corrente.

FUNZIONE REVERSE

Se la macchina si blocca, premere il pulsante "REV" per invertire la direzione delle lame per allentare il blocco. Dopo aver sbloccato, scollegare la macchina dalla presa di corrente e pulire i componenti.



7
Posizionare una ciotola sotto la tramoggia, in modo da raccogliere la carne macinata/salsiccia/kibbe.

Ricetta per ripieno Kibbe

100 g funghi
1 tbsp olio d'oliva
1 tbsp farina
1 cipolla tritare la cipolla finemente
Salate e pepe

Ricetta per Kibbe

450 g carne magra
150 – 200 g farina
1 tsp noce moscata
Aggiungere sale e pepe a piacere

Passaggio 1: preparare il tritacarne per la macinazione della carne.

- Posizionare la coclea (11) nella tramoggia, prima l'estremità lunga, quindi ruotare leggermente fino a quando non si posiziona correttamente all'interno tritacarne.
- Posizionare la lama di taglio (10) sulla coclea (11), come illustrato. Se non è montato correttamente, la carne non verrà macinata.
- Posizionare la piastra di taglio desiderata (6/8/9) sulla lama di taglio (10) assicurandosi che le fessure siano inserite correttamente.
- Premere il centro della piastra di taglio con un dito, quindi avvitare saldamente l'anello di fissaggio (7) con l'altra mano. Non stringere eccessivamente.
- Posizionare il vassoio (20) sulla tramoggia (12) e fissarla in posizione.

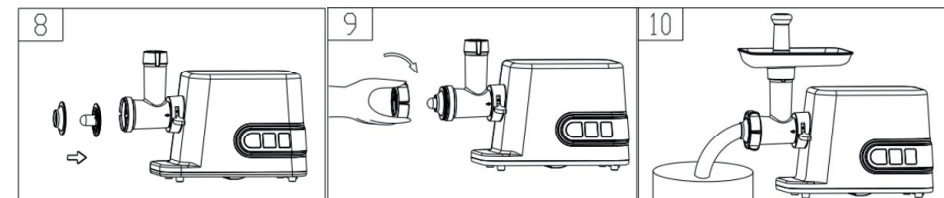
Passaggio 2: preparare il ripieno

Tritare i funghi uno o due volte. Inserire i funghi all'interno di una ciotola e aggiungere il reso degli ingredienti, mescolare bene il ripieno.

Passaggio 3: Preparazione del guscio esterno

Trita la carne tre volte per ottenere una consistenza omogenea. Aggiungi in una ciotola separata dal ripieno e mescola tutti gli ingredienti insieme fino a ottenere una consistenza simile ad un impasto. Inserire il composto di nuovo nel tritacarne e macina altre tre volte.

Passaggio 4: preparare i kibbes



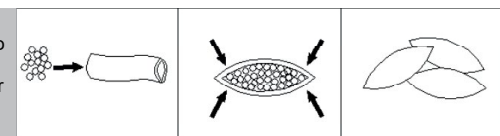
8
Smontare gli accessori rimuovendo la piastra di taglio e la lama di taglio. Lasciare la coclea in posizione. Posizionare gli attacchi kibbe (1) e (2) sulla tramoggia (11).

9
Avvitare l'anello di fissaggio (7) in posizione per bloccare saldamente gli accessori. Non stringere eccessivamente. Posizionare una teglia vicino per posizionare il kibbe.

10
Usando il pestello (21), inserire la miscela di carne nel tritacarne. Tagliare i gusci ogni 7-8 cm, posizionando ogni pezzo tagliato sulla teglia.

Passaggio 5: riempimento del kibbe

Chiudi l'estremità di ciascun guscio schiacciandolo con le dita. Riempi i gusci di kibbe con il ripieno di funghi e chiudere l'altra estremità. Usa le mani per modellare il kibbe come illustrato, a forma di limone.



Passaggio 6: cucinare i kibbe

Friggere i kibbes in olio per circa 10 minuti o fino ad ottenere un colore dorato.

Preparare salsicce

Budello (ammollo per 30 minuti in acqua bollente e lavati con acqua fredda)

450 g di carne di manzo o maiale (tagliata a cubetti di 2 cm)

¼ cucchiaino di pepe nero macinato

1 cucchiaino di sale

½ cucchiaino di salvia (fresca e tritata in piccoli pezzi)

¼ cucchiaino di timo

¼ cucchiaino di paprika

1/8 di tazza (vino, aceto o acqua)

Passaggio 1: preparare il tritacarne per la macinazione della carne

- Posizionare la coclea (11) nella tramoggia, prima l'estremità lunga, quindi ruotare leggermente fino a quando non si inserisce nella macchina.
- Posizionare la lama di taglio (10) sulla coclea (11) con la lama rivolta verso la parte esterna, come illustrato. Se non è montato correttamente, la carne non verrà macinata.
- Posizionare la piastra di taglio desiderata (6/8/9) sulla lama di taglio (10) assicurandosi che le fessure siano inserite correttamente.
- Premere sul centro della piastra di taglio con un dito, quindi avvitare saldamente l'anello di fissaggio (7) con l'altra mano. Non stringere eccessivamente.
- Posizionare il vassoio (20) sulla tramoggia (12) e fissarla in posizione.

Passaggio 2: preparare le budella

Tagliare le budella a circa 60 cm di lunghezza, in modo che siano più facili da maneggiare. Immergere le budella per 30 minuti in acqua calda prima di utilizzarli o immergerli per una notte in acqua calda. Prima di utilizzare le budella, sciacquarli mettendo l'estremità su un imbuto e versando acqua fresca attraverso di essi più volte.

Passaggio 3: macinare la carne

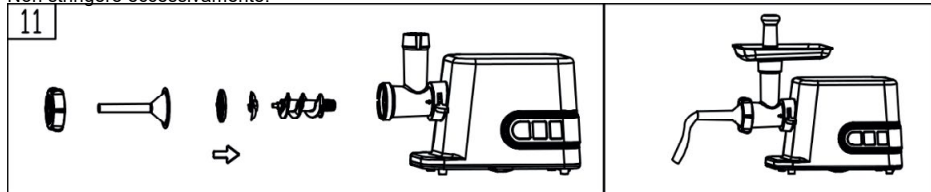
Tagliare la carne in pezzi abbastanza piccoli, circa 2 cm di dimensione. Rimuovere eventuali ossa, e tendine dalla carne.

Passaggio 4: condire il ripieno

Metti la carne macinata in una ciotola con il pepe, il sale, la salvia, lo zenzero, la noce moscata, il timo, la paprika e mescola il composto per amalgamare gli ingredienti nella carne. Aggiungi il liquido che hai scelto e lavora nella miscela di carne usando un cucchiaio.

Passaggio 5: preparare la macchina per il riempimento delle salsicce (vedere la figura 11)

- Posizionare la coclea (11) nella tramoggia, prima l'estremità lunga, quindi ruotare leggermente fino a quando non si inserisce nella macchina.
- Posizionare la lama di taglio (10) sulla coclea (11) con la lama rivolta verso l'esterno, come illustrato. Se non è montato correttamente, la carne non verrà macinata.
- Posizionare la piastra di taglio (6) sulla lama di taglio (10) assicurandosi che le fessure siano inserite correttamente.
- Posiziona l'accessorio per salsiccia scelto sulla tramoggia, mantienilo in posizione con un dito e poi avvita l'anello di fissaggio (7) sulla parte superiore di esso, assicurandoti che sia fissato saldamente con l'altra mano. Non stringere eccessivamente.



Passaggio 6: riempire le budella

Prendere uno degli involucri preparati, apri ad un'estremità e posizionare sull'accessorio per salsiccia, lasciando solo pochi centimetri in eccesso. Fare un nodo all'estremità del budello per evitare che qualsiasi miscela di carne cada. Riempire la piastra della tramoggia (20) con la mistura di salsicce, accendi la macchina e spingi delicatamente il composto di carne, usando un'altra mano per sostenere il budello della salsiccia. Una volta quasi riempito il budello con la carne, ferma la macchina e rimuovi il budello della salsiccia dalla macchina, quindi annodalo.

Passaggio 7: separare le salsicce

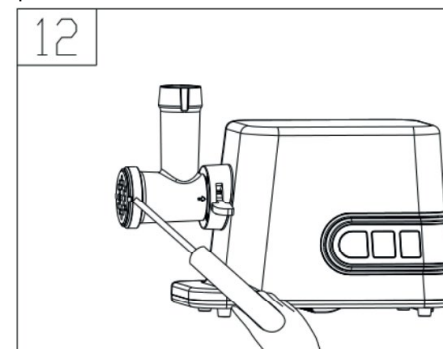
Posiziona la salsiccia appena preparata su una superficie piana e pungerla leggermente con una forchetta. Decidere di che misura devono essere le salsicce, premi con un dito in ogni punto in cui si vuole separare le salsicce. Quindi ruota l'involucro nei punti desiderati.

Passaggio 8: cucinare le salsicce

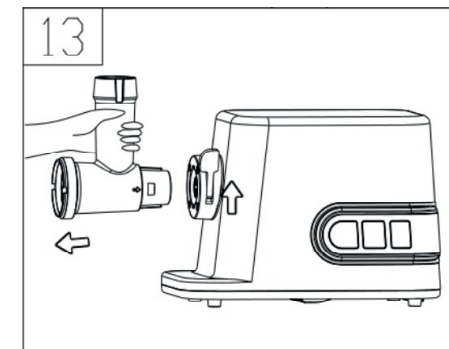
È quindi possibile tagliare e separare le salsicce pronte per la cottura. Le salsicce possono essere grigliate, fritte o cotte al forno. I tempi di cottura variano a seconda delle dimensioni delle salsicce: assicurarsi che siano completamente cotte prima di servire.

Smontaggio

- Accertarsi che il motore si sia arrestato completamente.
- Scollegare la spina dalla presa di corrente.
- Smontare i vari accessori seguendo a contrario i passaggi mostrati nelle figure 1-6 nelle pagine precedenti.



12: per rimuovere facilmente la piastra di taglio, posizionare un cacciavite tra la piastra di taglio e la tramoggia, come illustrato.



13: Sbloccare la leva di bloccaggio (14) e smontare la tramoggia (12) come mostrato nell'immagine.

Pulizia

- Rimuovere la carne e il cibo rimasto all'interno della macchina.
- Lavare ciascun accessorio con acqua calda e sapone.
- Pulire la macchina con un panno umido, assicurandosi di asciugare subito dopo con un panno asciutto.
- Assicurarsi che tutte le parti siano asciutte prima di riporle o riutilizzarle.
- Utilizzare un po' di olio da cucina su un panno per pulire tutti gli accessori metallici con un panno: ciò manterrà la qualità e la durata delle parti.
- Non usare candeggina o qualsiasi soluzione di cloro poiché ciò scolorisce le parti in alluminio.
- Non utilizzare diluenti o benzina per pulire la macchina, poiché ciò potrebbe scolorirla o causare la comparsa di crepe.
- Non immergere il corpo motore in acqua.

Garanzia

Questo prodotto è garantito per una durata determinata con il distributore a partire dalla data di acquisto contro ogni difetto derivante da difetti di fabbricazione o dei materiali. Questa garanzia non copre difetti o danni derivanti da installazione impropria, uso improprio o usura anomala del prodotto.

L'apparecchio deve essere restituito nella sua confezione originale e accompagnato dalla ricevuta e deve essere stato utilizzato in modo corretto. È importante rispettare le istruzioni per l'uso e le precauzioni di sicurezza indicate di seguito. Inoltre, non possiamo garantire l'apparecchio se è stato modificato o riparato dall'acquirente o da terzi.

1 anno di garanzia da Shine-Mart Ltd, proprietari del marchio commerciale Duronic.

NOTA: QUESTE DICHIARAZIONI NON INFLUISCONO SUI DIRITTI LEGALI DEL CONSUMATORE

Questo prodotto è stato realizzato con le rigorose procedure del controllo qualità, e utilizzando materiali di altissima qualità, per garantire affidabilità e prestazioni eccellenti. Vi regalerà un servizio ottimo e a lungo termine, purchè venga opportunamente usata e mantenuta. Il prodotto è garantito per 1 anno dalla data di acquisto. Se sorge qualche difetto a causa di materiali difettosi o scarsa manodopera, il prodotto difettoso dovrà essere restituito al luogo originale di acquisto. Il rimborso o la sostituzione sono a discrezione dell'azienda. I prodotti Duronic offrono 1 anno di garanzia alle seguenti condizioni:

1. Il prodotto deve essere restituito al rivenditore con la prova d'acquisto originale
 2. Il prodotto deve essere installato e usato seguendo le istruzioni contenute nel manuale.
 3. Il prodotto va utilizzato solo per scopi domestici. Non è da utilizzarsi per uso commerciale.
 4. La garanzia non copre usura, danni volontari, abuso, negligenza, riparazioni inesperte o consumo dei materiali.
 5. Shine-Mart Ltd non è responsabile per Danni accidentali o consequenziali.
 6. Shine-Mart Ltd non è tenuta a eseguire qualsiasi tipo di riparazione, ai sensi della garanzia.
 7. Termini validi in tutta l'unione europea *Ci riserviamo il diritto di modificare le sopracitate condizioni Per parti di ricambio si prega di consultare il sito www.duronic.com
- Corretto smaltimento del prodotto.



Questo prodotto è inclusivo di spina certificata CE importata da Shine-Mart Ltd, RM3 8SB



Questo segno su un prodotto o su documenti indica che quando deve essere smaltito, deve essere trattato come i rifiuti elettrici ed elettronici (WEEE). Tutti i prodotti marcati WEEE non devono essere buttati nei rifiuti domestici generici, ma separati per il trattamento, il recupero e il riciclaggio dei materiali utilizzati.

Per un corretto trattamento, recupero e riciclaggio; si prega di portare tutti i prodotti marcati WEEE al Vostro centro smaltimenti rifiuti autorizzato, dove saranno accettati gratuitamente.

Se i consumatori sono propensi allo smaltimento corretto di rifiuti elettrici ed elettronici, aiuteranno a salvare risorse importanti e a prevenire i potenziali effetti negativi sulla salute umana e sull'ambiente di tutti i materiali pericolosi che i rifiuti possono contenere.

Instrukcja obsługi. Polski

Seguici



Bezpieczeństwo użytkownika

Dokładnie zapoznaj się z instrukcją obsługi i zachowaj ją do wglądu.

- Urządzenie przeznaczone wyłącznie do użytku domowego. Nie stosuj na świeżym powietrzu.
- Urządzenie nie zostało zaprojektowane do użytku przez osoby (w tym dzieci) o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych, lub braku doświadczenia i wiedzy, o ile nie otrzymali oni nadzoru lub instrukcji dotyczących użytkowania urządzenia przez osobę odpowiedzialną za ich bezpieczeństwo.
- Dzieci powinny znajdować się pod stałym nadzorem, aby nie bawiły się urządzeniem.
- Nie używaj urządzenia, jeżeli przewód zasilający lub wtyczka są uszkodzone. Zwróć urządzenie do sprzedawcy lub autoryzowanego serwisu lub innej wykwalifikowanej osoby.
- Nigdy nie próbuj samodzielnie naprawiać urządzenia lub wymieniać jego elementów.
- Kiedy zostanie aktywowany system przeciw przegrzaniu nie próbuj ponownie włączać urządzenia. Pozwól urządzeniu schłodzić się przez 10 min, zanim wciśniesz przycisk "ON", aby kontynuować mielenie.
- Praca ciągła urządzenia nie powinna trwać dłużej niż 10 min. Jeżeli chcesz kontynuować mielenie powyżej 10 min odstaw urządzenie do schłodzenia na 10 min. Cykl użytkowania to: 10 min pracy, 10 min przerwy.
- Nie pozostawiaj przewodu zasilającego swobodnie zwisającego z krawędzi blatu.
- Upewnij się, że przewód zasilający nie znajduje się w pozycji, która może spowodować potknięcie się lub pociągnięcie kabla.
- Nie pozwalaj, aby przewód zasilający dotykał gorących powierzchni, nie umieszczaj kabla blisko gorącej kuchenki lub piekarnika.
- Nie zalecamy stosowania przedłużaczy. Jednakże, jeżeli zachodzi konieczność jego użycia, upewnij się, że jego specyfikacja elektryczna jest taka sama lub większa niż urządzenie, aby uniknąć przegrzania maszyny. Nie podłączaj innych urządzeń do przedłużacza. Nie umieszczaj przedłużacza w pozycji, która może powodować zagrożenie przez pociągnięcie przez dzieci lub zwierzęta, lub powodować potknięcie.
- Zawsze używaj urządzenie na suchej, płaskiej i stabilnej powierzchni. Nie umieszczaj urządzenia na gorącej powierzchni.
- Umieść urządzenie w miejscu, które pozwala na przepływ powietrza od dołu. Boku maszyny nie powinny być blokowane przez inne objekty.

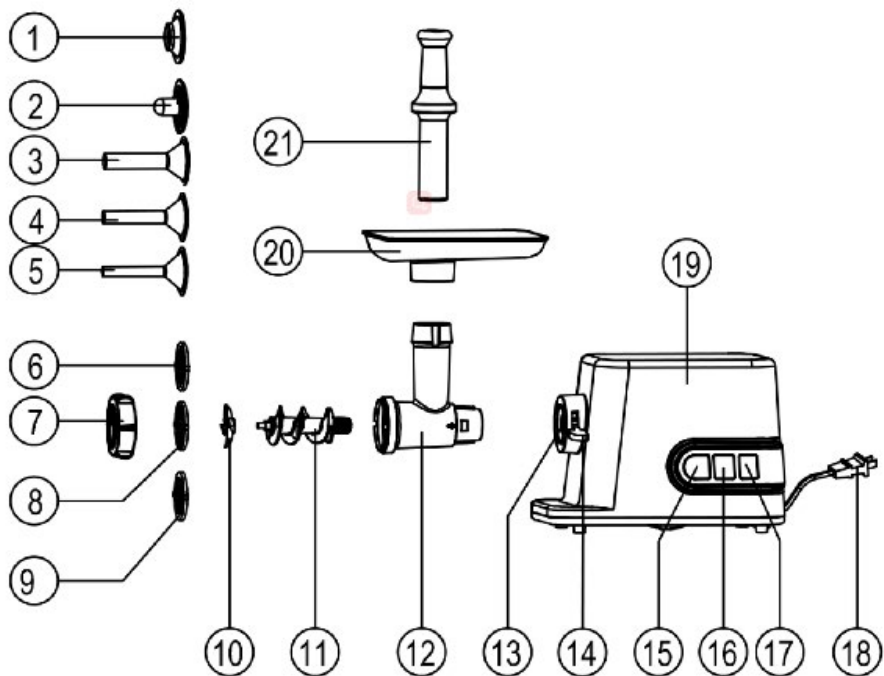
PODCZAS UŻYTKOWANIA

- Przed pierwszym użyciem upewnij się, czy usunąłeś wszystkie elementy opakowania.
- Podczas przenoszenia urządzenia trzymaj oburącz główną jednostkę. Nie przenoś urządzenia trzymając za komorę mielącą lub talerz wpustowy.
- Nigdy nie próbuj popychać produktów rękami. Zawsze używaj dołączonego popychacza.
- Nie miel twardych produktów jak kości, orzechy, nienamoczony mak itp. Upewnij się, że usunąłeś wszystkie kości przed mieleniem.
- Nie miel imbiru lub innych produktów o twardej strukturze.
- Obsługuj urządzenie przyciskając włączniki w kolejności od ON do REV lub od REV do ON. Jest bardzo ważne, aby maszyna zatrzymała się, zanim przejdziesz do trybu ON lub REV. Zalecamy 30 sek. przerwy przed wciśnięciem przeciwnego przycisku.
- W celu zapobiegnięcia zatorom nie używaj znacznej siły, aby wymusić pracę urządzenia.
- Nie próbuj montować dysków lub talerzy tnących, gdy używasz nakładek do kibbeh.
- Zawsze odłączaj od zasilania, gdy nie używasz urządzenia, przed demontażem elementów, przed czyszczeniem.

Czyszczenie i Pielęgnacja

- Przed przystąpieniem do czyszczenia upewnij się, że urządzenie jest odłączone od zasilania.
- Odłącz od zasilania, gdy montujesz lub demontujesz elementy lub, gdy zmieniasz końcówki.
- Po każdym użyciu przepłukać ostrza ciepłą wodą i przetrzyj do sucha.
- W celu przedłużenia żywotności ostrzy dodaj odrobinę oleju do smażenia na chusteczkę i przetrzyj nią ostrza.
- Akcesoria nie mogą być myte w zmywarce - zastosowanie zmywarki do tych elementów może spowodować ich uszkodzenie i sprawić, że będą bezużyteczne.
- Nie zanurzaj przewodu zasilającego lub obudowy w wodzie. Może to spowodować porażenie prądem.
- Aby bezpiecznie oczyścić obudowę urządzenia, odłącz ją od zasilania i przetrzyj wilgotną ściereczką, a następnie delikatnie osusz.

Elementy



Specyfikacja produktu

- | | |
|------------------------------------|-------------------------------------|
| 1. Kibbeh zatyczka | 12. Komora mieląca |
| 2. Kibbeh talerz | 13. Mocowanie komory |
| 3. Końcówka do kiełbasek (Duża) | 14. Blokada |
| 4. Końcówka do kiełbasek (Średnia) | 15. Włącznik "ON" |
| 5. Końcówka do kiełbasek (Mała) | 16. Wylącznik "OFF" |
| 6. Dysk mielący (Mały) | 17. Przycisk trybu wstecznego "REV" |
| 7. Obręcz mocująca | 18. Przewód zasilający i wtyczka |
| 8. Dysk mielący (Średni) | 19. Jednostka sterująca |
| 9. Dysk mielący (Duży) | 20. Talerz wpustowy |
| 10. Ostrza tnące | 21. Popychacz |
| 11. Ślimak | |

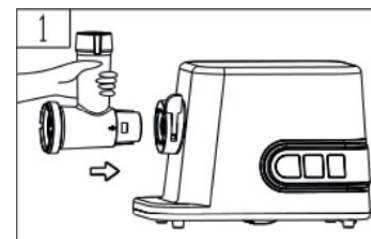
Model	Napięcie znamionowe	Moc znamionowa	Częstotliwość
MG301	220 - 240V	1200W	50/60Hz

Przed Pierwszym Użyciem

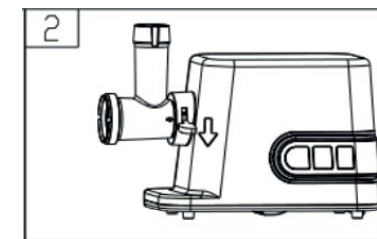
Przed pierwszym użyciem wykonaj następujące czynności:

- Należy sprawdzić, czy napięcie podane na tabliczce znamionowej urządzenia odpowiada napięciu w domowej sieci elektrycznej.
- Usuń wszystkie elementy opakowania i naklejki zabezpieczające.
- Wszystkie elementy (poza jednostką sterującą) umyj w ciepłej wodzie z płynem. Upewnij się, że są suche przed zamontowaniem ich.
- Przetrzyj wilgotną ściereczką jednostkę sterującą, a następnie wytrzyj do sucha.
- Przed podłączeniem urządzenia do gniazdka zasilającego, upewnij się, że włącznik znajduje się w pozycji "OFF" - wylączony.

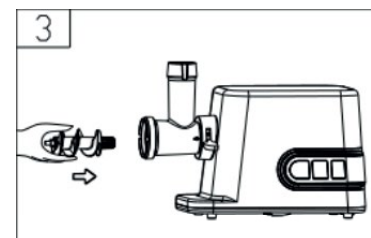
Montaż



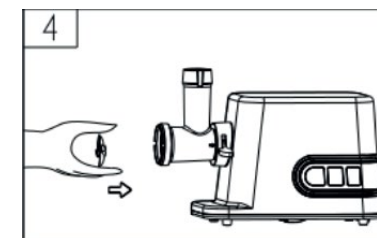
Krok 1: Umieść komorę mielącą (12) w mocowaniu komory (13).



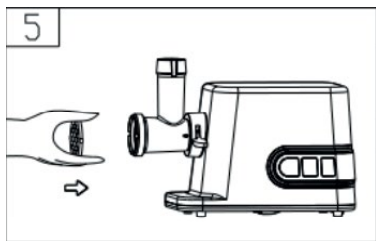
Krok 2: Wciśnij w dół blokadę (14) i przekręć komorę mielącą przeciwnie do ruchu wskazówek zegara, aby zablokować ją w miejscu.



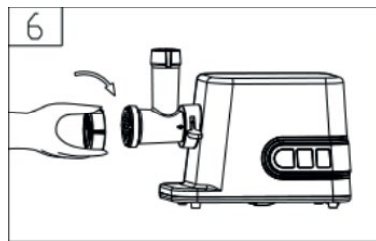
Krok 3: Umieść ślimak (11) w komorze mielącej, wkładając do wlotu dłuższym końcem, a następnie lekko przekręć, aby zablokować w urządzeniu.



Krok 4: Umieść ostrza tnące (10) na ślimaku (11) kierując je zgodnie z ilustracją. Jeżeli ostrza będą nieprawidłowo zamontowane, mięso nie zostanie zmielone.



Krok 5: Umieść dysk mielący (6/8/9) na ostrzu tnącym (10) upewniając się, że otwory są właściwie dopasowane.



Krok 6: Przytrzymaj centralną część dysku mielącego jednym palcem i przykręć obręcz mocującą (7) drugą ręką. Nie dokręcaj zbyt mocno.

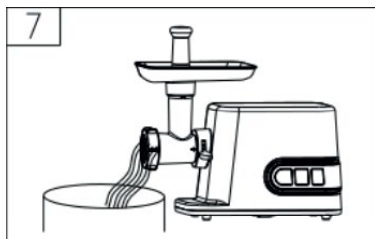
Jeżeli zamierzasz używać końcówki do kielbasek lub kibbeh umieść je na dysku tnącym, upewniając się, że obręcz mocująca jest prawidłowo zamontowana po umieszczeniu elementu.

Mielenie Mięsa

- 1) Podziel mięso na mniejsze kawałki (ok. 2 cm), aby bez problemu zmieściły się we wlocie komory tnącej. Zalecamy stosować mięso bez kości, tłuszczu i ścięgien.
- 2) Umieść produkty na talerzu wpustowym. Używaj wyłącznie popychacza, aby przesunąć produkty do wlotu.
- 3) W celu uruchomienia urządzenia wciśnij włącznik - "ON", a maszyna rozpocznie proces mielenia.
- 4) Kontynuuj dodawanie mięsa do talerza wlotowego używając popychacza, gdy to konieczne. NIE UŻYWAJ palców, aby przesunąć mięso do otworu wlotowego.
- 5) Po zakończeniu procesu mielenia przyciśnij "OFF", aby wyłączyć urządzenie. Następnie odłącz urządzenie z gniazdka zasilającego.

TRYB WSTECZNY - REV

Zastosuj tryb wsteczny w przypadku zablokowania lub zatoru. Tryb wsteczny pozwala zmienić kierunek ostrzy i zlikwidować zator. Gdy zator zostanie zlikwidowany wyłącz urządzenie i wyciągnij wtyczkę z gniazdka sieciowego. Wyjmij produkty z komory mielącej.



Krok 7: Umieść misę lub patelnię pod otworem wylotowym, aby gromadzić zmielone mięso/kielbaski/ kibbeh.

Przygotowywanie Kibbeh

Farsz

100g Pieczarki
1 Łyżka Oliwa z oliwek
1 Łyżka Mąka
1 Cebula (posiekana)

Sól i pieprz do smaku

Ciasto (Wierzchnia Warstwa)

450 g Chudego mięso
150-200 g Mąka
1 łyżeczka Gałka muszkatołowa
Sól i pieprz do smaku.

Przyprawy wg. preferencji: kumin, kolendra, papryka, ziele angielskie

Krok 1: Przygotuj maszynę do mielenia mięsa jak opisano wyżej w instrukcji.

- Umieść ślimak (11) w komorze mielącej, wkładając do wlotu dłuższym końcem, a następnie lekko przekręć, aby zablokować w urządzeniu.
- Umieść ostrza tnące (10) na ślimaku (11) kierując je zgodnie z ilustracją. Jeżeli ostrza będą nieprawidłowo zamontowane, mięso nie zostanie zmielone.
- Umieść dysk mielący (6/8/9) na ostrzu tnącym (10) upewniając się, że otwory są właściwie dopasowane.
- Przytrzymaj centralną część dysku mielącego jednym palcem i przykręć obręcz mocującą (7) drugą ręką. Nie dokręcaj zbyt mocno.
- Umieść talerz wpustowy (20) na komorze mielącej (12) i zablokuj w miejscu.

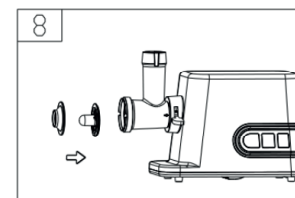
Krok 2: Przygotowywanie farszu

Zmiel pieczarki raz lub dwa razy. Następnie przelóż je do miski i dokładnie wymieszaj z pozostałymi składnikami na farsz. Jeżeli masa jest zbyt rzadka, dodaj mąki, aby ją zagęścić.

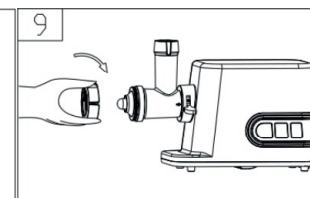
Krok 3: Przygotowywanie wierzchniej warstwy (ciasta)

Zmiel mięso trzykrotnie, aby mieć pewność uzyskania gładkiej masy. Następnie przelóż do pustej miski i wymieszaj z pozostałymi składnikami na warstwę wierzchnią aż do uzyskania konsystencji ciasta. Więcej mięsa, a mniej mąki stworzy lepszą konsystencję i smak. Ponownie przemieł trzykrotnie uzyskaną masę.

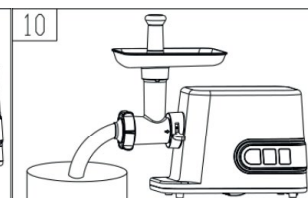
Krok 4: Formowanie kibbeh



Zdemontuj ostrze tnące i dysk mielący. Na zamontowanym ślimaku (11) zamontuj elementy do kibbeh (1 i 2) tak, aby otwory pasowały do siebie.



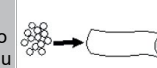
Przykręć obręcz mocującą (7) jedną ręką, drugą przytrzymaj nałożone elementy. Nie dokręcaj zbyt mocno. Przed otworem wylotowym umieść blaszkę do pieczenia, na której będą pojawiać się kibbeh.



Przy pomocy popychacza (21) przesuń masę na ciasto do otworu wlotowego i uruchom urządzenie. Przemielone ciasto na kibbeh zacznie pojawiać się w otworze wylotowych. Przetnij uformowane tuby ciasta co ok. 7- 8 cm. Umieszczając każdy osobno na blaszce.

Krok 5: Wypełnianie kibbeh

Zamknij z jednej strony tubę każdego z kibbeh przekręcając ciasto w palcach. Z drugiego, otwartego końca zacznij napelniać tubę farszem. Po napełnieniu przekręć koniec w palcach. Użyj rąk aby uformować kibbeh w kształt cytryny tak jak prezentuje ilustracja.



Krok 6: Smażenie kibbeh

Smaż kibbeh na głębokim oleju przez ok. 10 min aż do momentu aż uzyskania złotobrazowego koloru.

Produkcja kielbasek

O słonki (namoczone przez 30 min. w gorącej wodzie i przepłukane w zimnej wodzie)

450 g wołowiny lub wieprzowiny (pokrojone w 2 cm kwadraty)

¼ łyżeczki zmielonego pieprzu

1 łyżeczki soli

½ łyżeczki świeżej szalwii (drobno posiekana)

¼ łyżeczki tymianku

¼ łyżeczki papryki

1/8 szklanki płynu (wino, ocet lub woda)

Krok 1: Przygotuj maszynę do mielenia mięsa jak opisano wyżej w instrukcji.

- Umieść ślimak (11) w komorze mielącej, wkładając do wlotu dłuższym końcem, a następnie lekko przekręć, aby zablokować w urządzeniu.
- Umieść ostrza tnące (10) na ślimaku (11) kierując je zgodnie z ilustracją. Jeżeli ostrza będą nieprawidłowo zamontowane, mięso nie zostanie zmielone.
- Umieść dysk mielący (6/8/9) na ostrzu tnącym (10) upewniając się, że otwory są właściwie dopasowane.
- Przytrzymaj centralną część dysku mielącego jednym palcem i przykręć obręcz mocującą (7) drugą ręką. Nie dokręcaj zbyt mocno.
- Umieść talerz wpustowy (20) na komorze mielącej (12) i zablokuj w miejscu.

Krok 2: Przygotowywanie osłonki

Podziel osłonkę na fragmenty długości ok. 30 cm, aby wygodnie je chwycić. Namocz osłonki przez 30 min w gorącej wodzie lub namocz przez całą noc w zimnej wodzie. Przed napełnianiem osłonek kilkakrotnie przepłucz je zimną wodą, aby nabrały kształtu.

Krok 3: Mielenie mięsa

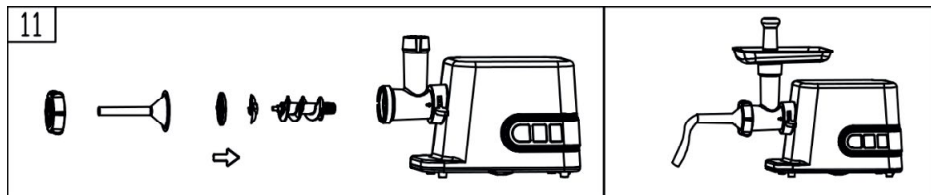
Pokrój mięso w kostkę (ok. 2 cm), aby zmieściły się w otworze wlotowym maszyny. Usuń pozostałości kości, chrząstek i ścięgien.

Krok 4: Dopraw farsz

Wymieszaj w misce zmielone mięso z przyprawami, dodaj wybranego płynu i wymieszaj dokładnie za pomocą łyżki.

Krok 5: Przygotowanie maszyny do produkcji kielbas (rys.11).

- Umieść ślimak (11) w komorze mielącej, wkładając do wlotu dłuższym końcem, a następnie lekko przekręć, aby zablokować w urządzeniu.
- Umieść ostrza tnące (10) na ślimaku (11) kierując je zgodnie z ilustracją. Jeżeli ostrza będą nieprawidłowo zamontowane, mięso nie zostanie zmielone.
- Umieść dysk mielący (6) na ostrzu tnącym (10) upewniając się, że otwory są właściwie dopasowane.
- Zamontuj wybraną końcówkę do kielbas (3/4/5) w komorze mielącej. Przytrzymaj zamontowane końcówki jednym palcem i przykręć obręcz mocującą (7) drugą ręką. Nie dokręcaj zbyt mocno.



Krok 6: Wypełnianie osłonek

Weź jedną z przygotowanych osłonek, otwórz z jednej strony i nasuń na wylot końcówki do kielbas nakładając na możliwie cały wypust. Pozostaw jedynie kilka cm luzu, abyś mógł swobodnie zawiązać supeł na końcu osłonki. Zapobiegnie to wypływaniu farszu poza osłonkę. Umieść farsz na talerzu wpustowym i za pomocą popychacza (21) nakieruj mięso do otworu wlotowego. Drugą ręką wspieraj uformowane kielbaski. Pozostaw kilka cm pustej osłonki, abyś mógł swobodnie zawiązać supeł.

Krok 7: Rozdzielanie kielbasek

Ułóż napełnioną i zawiązaną na supeł z dwóch stron kielbaskę, którą właśnie zrobiłeś. Lekko nakłuj widelcem.

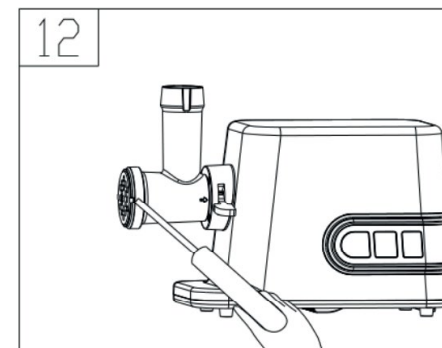
Zdecyduj, jakich rozmiarów kielbaski chcesz zrobić i naciskając jednym palcem w planowanym zakończeniu kielbaski, a następnie przekręć osłonkę.

Krok 8: Gotowanie kielbasek

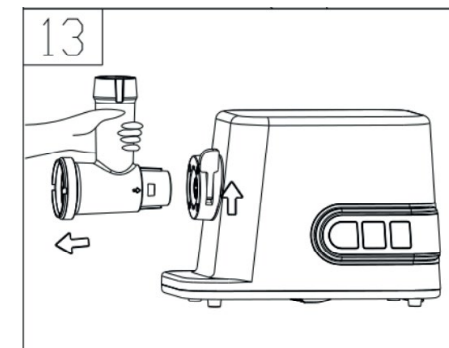
Możesz przeciąć kielbaski w miejscu skręcenia osłonki. Kielbaski mogą być grillowane, smażone, pieczone. Czas gotowania zależy od rozmiaru kielbasek - upewnij, że są całkowicie ugotowane przed podaniem.

Demontaż

- Upewnij się, że maszyna całkowicie się zatrzymała.
- Odłącz wtyczkę z gniazdka zasilającego.
- Demontuj urządzenie stosując instrukcję odwrotną do punktów 1-6. na wcześniejszych stronach.



12: W celu łatwiejszego usunięcia ostrzy tnących od dysków umieść śrubokręt pomiędzy dyskiem a komorą mielącą i odciągnij.



13: Zwolnij blokadę (14) odciągając gałkę w górę i zdemontuj komorę (12) zgodnie z kierunkiem przedstawionym na ilustracji.

Czyszczenie

- Usuń pozostałości mięsa i in. produktów pozostałych w maszynie.
- Umyj każdy element wodą z płynem.
- Przetrzyj do czysta odbudowę urządzenia przy pomocy wilgotnej ściereczki, a następnie wytrzyj do sucha.
- Upewnij się, że wszystkie elementy są suche przed odłożeniem do przechowywania lub ponownym użyciem.
- Przetrzyj wszystkie metalowe końcówki ściereczką z odrobiną oleju roślinnego. Przedłuż to żywotność elementów.
- Stosowanie wybielaczy i innych środków na bazie chloru może spowodować przebarwienia na aluminiowych elementach.
- Zastosowanie rozcieńczalników lub benzyny może spowodować pęknięcia lub zmienić kolor urządzenia.
- Nie zanurzaj jednostki głównej w wodzie.

Warunki Gwarancji

1 Rok Gwarancji firmy Shine-Mart LTD, marki handlowej Duronic Products.
 UWAGA: ten dokument nie wpływa na twoje ustawowe prawo jako konsumenta.

Ten produkt został wykonany zgodnie z restrykcyjnymi normami kontroli i wykorzystuje najwyższej jakości materiały dla uzyskania doskonałej wydajności i niezawodności. Długotrwałość produktu zostaje osiągnięta przez właściwe użytkowanie i konserwację. Gwarancja obejmuje 1 rok od daty zamówienia. Jeżeli jakkolwiek defekt powstanie ze względu na wadliwość materiału lub niewłaściwe wykonanie to uszkodzony produkt musi zostać dostarczony do miejsca, z którego został zamówiony. Zwrot pieniędzy lub wymiana produktu jest w gestii firmy. Duronic Products oferuje jeden rok gwarancji na podstawie poniższych warunków:

1. Produkt musi zostać zwrócony do sprzedawcy z oryginalnym dowodem zakupu.
2. Produkt był instalowany i użytkowany zgodnie z instrukcją obsługi.
3. Produkt użytkowany był wyłącznie w celach domowych.
4. Gwarancja nie obejmuje naturalnego zużycia się produktu, celowego uszkodzenia, niewłaściwego użycia, zaniedbania, niewłaściwych napraw lub części eksploatacyjnych.
5. Shine-Mart Ltd. nie ponosi odpowiedzialności za przypadkowe albo celowe zgubienie produktu lub jego uszkodzenie.
6. Firma Shine-Mart Ltd nie jest zobowiązana do przeprowadzania jakichkolwiek prac serwisowych w ramach gwarancji.
7. Obowiązuje na obszarze Unii Europejskiej.



Ten produkt jest wyposażony we wbudowaną wtyczkę typu Euro-Plug / BS z certyfikatem CE importowaną przez Shine-Mart Ltd, RM3 8SB



Manual de instrucciones en español

Informacja o odpadach i utylizacja dla użytkowników sprzętu elektrycznego i elektronicznego.

Usuwanie wyeksploatowanych urządzeń elektrycznych i elektronicznych (dotyczy krajów Unii Europejskiej i innych krajów europejskich z wydzielonymi systemami zbierania odpadów). Ten symbol na produkcie lub jego opakowaniu oznacza, że produkt nie powinien być zaliczany do odpadów domowych. Należy go przekazać do odpowiedniego punktu, który zajmuje się zbieraniem i recyklingiem urządzeń elektrycznych i elektronicznych. Prawidłowe usunięcie produktu zapobiegne potencjalnym negatywnym konsekwencjom dla środowiska naturalnego i zdrowia ludzkiego, których przyczyną mogłoby być niewłaściwe usuwanie produktu. Recykling materiałów pomaga w zachowaniu surowców naturalnych.

Śledź Nas



duronic.com



duronic



@duronicmedia



Duronic

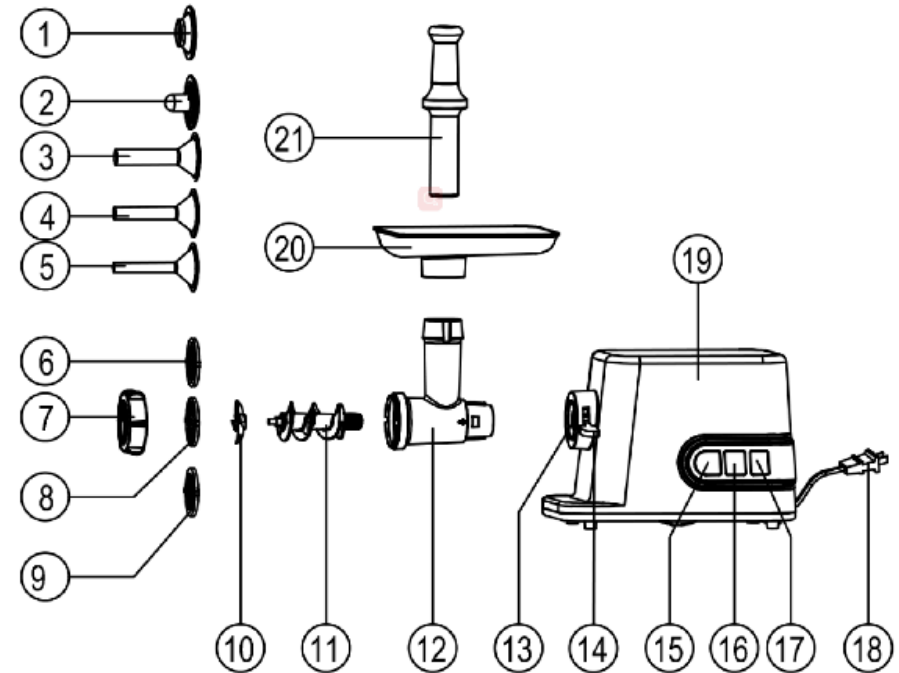


@duronicmedia

Instrucciones de seguridad

- Utilice este aparato en un espacio interior/doméstico. No se recomienda su uso en el exterior.
- Desenchufe el aparato de la toma de corriente cuando no esté en uso, antes de poner o quitar piezas y antes de limpiarlo.
- Para montar y desmontar la picadora asegúrese de que está desenchufada.
- Preste especial cuidado si usa la máquina en presencia de niños.
- Cuando coja la unidad asegúrese de sostenerla por la base. Nunca coja la unidad a través de la bandeja de depósito ni el orificio de salida.
- No fije la cuchilla y la placa de corte cuando utilice el accesorio para hacer Kibbe.
- Nunca empuje los ingredientes con las manos, ayúdese del empujador que suministramos.
- No triture alimentos duros como por ejemplo huesos, frutos secos, etc.
- No triture alimentos de fibra dura como el jengibre.
- No haga un uso seguido de la picadora de más de 10 minutos. Deberá pausar otros 10 minutos para dejar que el motor no se sobrecaliente.
- Haga funcionar la unidad de «ON» a «REV» y viceversa. Es muy importante dejar que la unidad se detenga antes de pulsar otro botón. Recomendamos esperar 30 segundos antes de pulsar el botón opuesto.
- Para evitar atascos, no fuerce la unidad con presión indebida.
- Si saltan los plomos de la tensión eléctrica, no vuelva a encender el aparato.
- Nunca intente arreglar el aparato usted mismo.
- Nunca sumerja el cable o la base de la picadora en agua ya que esto daría lugar a una descarga eléctrica.
- No se recomienda la operación de este aparato por personas adultas o niños con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas a menos que se encuentren bajo la supervisión de una persona responsable de su seguridad.
- Mantenga este aparato fuera del alcance de los niños y asegúrese de que no juegan con este.
- Nunca utilice el aparato si el cable o la unidad no funcionan correctamente. Devuélvalo al servicio de Duronic o póngase en contacto con un técnico profesional para repararlo.
- Después de usar las cuchillas, límpielas y aplique aceite para cocinar para mantenerlas.
- Los accesorios no pueden introducirse en el lavavajillas. Nunca lo haga o de lo contrario podrá estropear las piezas.

Partes



Especificaciones del producto

- | | |
|--|---|
| 1. Accesorio Kibbe | 11. Cabezal de orificio de salida principal |
| 2. Placa Kibbe | 12. Entrada del orificio principal |
| 3. Accesorio para salchichas (grande) | 13. Pestaña de bloqueo |
| 4. Accesorio para salchichas (mediano) | 14. Botón de encendido |
| 5. Accesorio para salchichas (pequeño) | 15. Botón de apagado |
| 6. Placa de corte (pequeña) | 16. Botón retroceso para evitar atascos |
| 7. Anillo de fijación | 17. Cable y enchufe |
| 8. Placa de corte (mediana) | 18. Base de la picadora |
| 9. Placa de corte (grande) | 19. Bandeja de depósito |
| 10. Tornillo | 20. Empujador de comida |

Modelo	Voltaje	Potencia	Batería
MG301	220 - 240V	1200W	50/60Hz

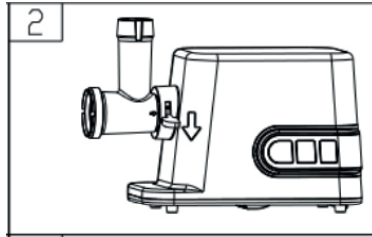
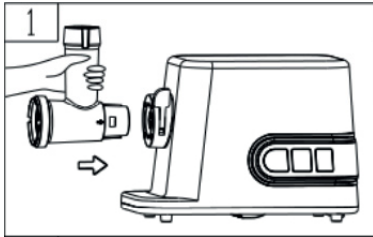
Antes del primer uso

- Compruebe que el voltaje indicado en la etiqueta de clasificación se corresponde con el voltaje de su casa.
- Limpie todas las partes de la picadora con agua y jabón salvo la base (motor).

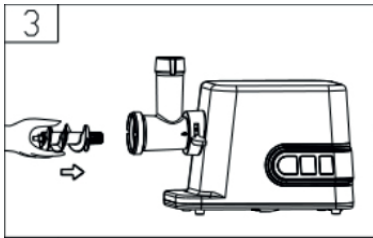
Instrucciones de uso

Montaje

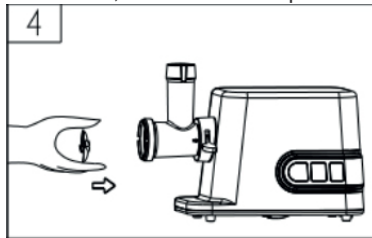
Introduzca el cabezal del orificio de salida principal en su entrada (img.1) y presione la pestaña de bloqueo. Después, gire el cabezal en el sentido contrario a las agujas del reloj para que quede bien ajustado (img.2).



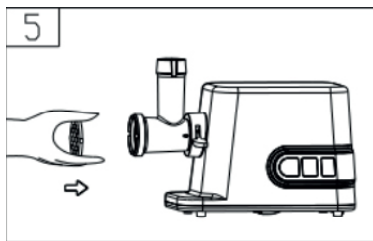
Introduzca el tornillo dentro del cabezal, comenzando por la parte lisa. Después, gírelo para ajustar el tornillo hasta que llegue al motor (img.3).



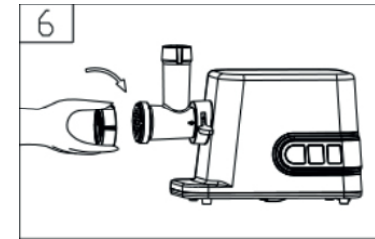
Coloque las cuchillas en el eje del tornillo con la cuchilla mirando hacia el frente como se ilustra (img.4). Si no están bien colocadas, la carne no se picará.



Coloque la placa de corte que quiera usar junto a las cuchillas asegurándose de que las ranuras estén correctamente insertadas (img.5).



Mantenga presionado el centro de la placa de corte con un dedo y coloque el anillo de fijación con otra mano (img.6). No lo apriete demasiado.



Coloque la bandeja de depósito en el cabezal y ajústelo para mantenerlo fijo.

Ponga la picadora en una superficie plana y estable.

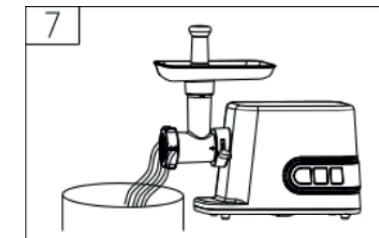
Es muy importante que mantenga los orificios de salida del aire en la parte inferior y lateral destapados para que el motor no se bloquee.

Cómo picar carne

Corte la comida en trozos (se recomienda que sea carne deshuesada y sin grasa, tamaño aproximado: 20 mm x 20 mm x 60 mm) para que quepan fácilmente en la abertura de la tolva.

Para encender la máquina pulse el botón ON.

Para introducir la comida, colóquela en la bandeja de depósito y vaya introduciéndola con el empujador (img.7).



Una vez haya acabado, presione el botón OFF para parar la máquina. Después, desenchúfela.

Función retroceso

Si hay algún atasco, mantenga pulsado el botón REV.

Una vez desbloqueado, suelte el botón REV y desconecte el cable de la corriente. Limpie la comida que haya dentro del cabezal.

Cómo hacer Kibbe

RELLENO

Carne de cordero	100g
Aceite de oliva	1 cucharada
Cebolla	1 cucharada
Especias	al gusto
Sal	al gusto
Harina	1 cucharada

EMPANADA

Carne magra	450g
Harina	150-200g
Especias	al gusto
Nuez moscada picada	1
Pimentón	al gusto
Pimienta	al gusto

Triture la carne de cordero 1 o 2 veces si es necesario.

Poche la cebolla y añada el cordero triturado, la harina, las especias y la sal al gusto.

Triture la carne 3 veces y mezcle todos los ingredientes en un bol. Para hacer la empanadilla, si añade más carne y menos harina conseguirá más consistencia y sabor.

Triture la mezcla 3 veces.

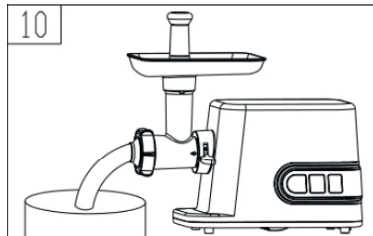
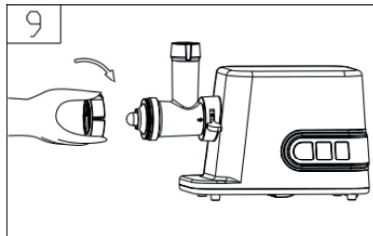
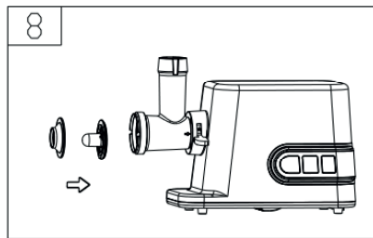
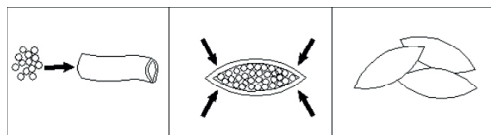
Para desmontar las placas, siga los pasos del 5 al 3 para quitar la placa de corte y las cuchillas.

Para desmontar las placas, siga los pasos del 5 al 3 para quitar la placa de corte y las cuchillas.

Coloque el anillo de fijación sin apretarlo de más (img.9).

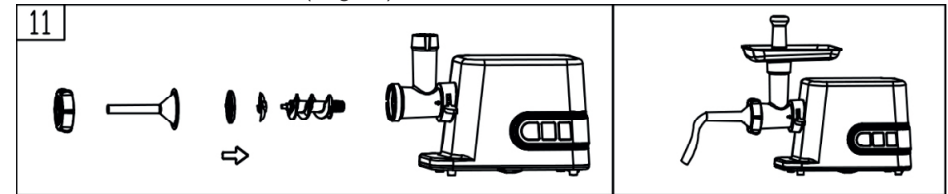
Haga las empanadillas del Kibbe (img.10).

Ejemplo de la forma de las empanadillas Kibbe listas para freír.



Cómo hacer salchichas

Antes de empezar, debe colocar los accesorios para hacer salchichas tal y como se muestran en la ilustración (img.11)



Limpieza y mantenimiento

DESMONTAJE

Asegúrese de que el motor se ha enfriado completamente.

Desenchúfelo de la corriente.

Desmonte la máquina siguiendo los pasos del 1 al 6 a la inversa.

Para desmontar la placa de corte use un destornillador. Introdúzcalo entre el espacio de la placa y el cabezal para que se separe. (img.12).

Levante la pestaña de bloqueo y mueva el cabezal en la dirección que se muestra en la imagen 13 para poder sacar el cabezal.

LIMPIEZA

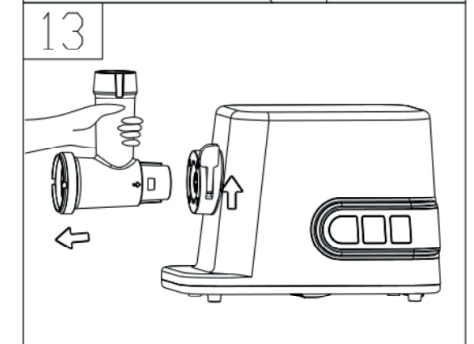
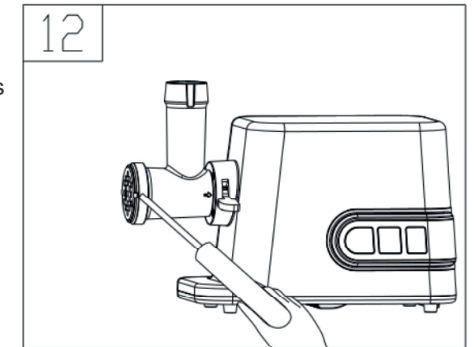
Elimine los restos de carne, etc. Lave cada pieza con agua y jabón.

No use productos químicos abrasivos ya que harán que las piezas se estropeen.

No sumerja el motor en agua. Solo límpielo con un trapo húmedo de manera superficial.

Los disolventes y la gasolina se comerán el color de la unidad.

Use aceite de cocina en todas las piezas de la picadora para que se conserven.



Garantía

Este producto ha sido fabricado bajo los más estrictos controles de seguridad y utilizando materiales de primera calidad para asegurar la confiabilidad y un excelente rendimiento. Este aparato le proporcionará un buen servicio y una larga duración, siempre y cuando se lleve a cabo un uso y mantenimiento adecuados.

Este producto dispone de una garantía de 1 año desde la fecha de compra original. Si surge cualquier defecto debido a un error/defecto de fábrica o mano de obra, entonces el producto deberá ser devuelto al lugar de compra original. Reembolso o reemplazo a discreción del vendedor.

Los productos Duronic cuentan con una garantía de 1 año bajo las siguientes condiciones:

1. El producto debe ser devuelto al vendedor junto con el comprobante de compra original.
2. El producto debe instalarse y utilizarse según las instrucciones contenidas en este manual.
3. Este aparato está destinado únicamente para uso doméstico.
4. La garantía no cubre el desgaste, daños maliciosos, uso indebido, negligencias, reparaciones inexpertas o partes consumibles.
5. Shine-Mart Ltd no se hace responsable de cualquier daño consecuente, accidentes o pérdidas.
6. Shine-Mart Ltd no se hace responsable de cualquier tipo de reparación durante el periodo de garantía.
7. Válido únicamente dentro de la UE.



Este producto está equipado con enchufe/fusible Europeo
Importado por Shine-Mart Ltd, RM3 8SB



Información sobre la eliminación de residuos para los consumidores
de equipos eléctricos y electrónicos:

Este símbolo representado sobre el producto y/o documentos adjuntos indica que este aparato debe ser tratado como residuo eléctrico y/o electrónico (RAEE). Cualquier producto con el símbolo RAEE no debe ser mezclado con los desechos domésticos, sino separado para el tratamiento, recuperación y reciclaje de los materiales utilizados.

Para un tratamiento, recuperación y reciclaje adecuados; por favor, deposite todos los productos con símbolo RAEE en el punto limpio o centro de reciclaje de su autoridad local, donde será aceptado de forma gratuita.

El desechar residuos eléctricos y electrónicos correctamente, ayuda a ahorrar valiosos recursos y prevenir los efectos negativos sobre la salud humana y el medio ambiente de materiales peligrosos que pueden contener dichos residuos.



@duronimedia duronic duronic.com Duronic @duronimedia

DURONIC