



# **Saturn®**

**STFP0094K**

**МЯСОРУБКА**



**МЯСОРУБКА****Уважаемый покупатель!**

**Поздравляем Вас с приобретением изделия торговой марки "Saturn".**

**Мы уверены, что наши изделия станут верными и надежными помощниками в Вашем домашнем хозяйстве.**

**Не подвергайте устройство резким перепадам температур. Резкая смена температуры (например, внесение устройства с мороза в теплое помещение) может вызвать конденсацию влаги внутри устройства и нарушить его работоспособность при включении. Устройство должно отстояться в теплом помещении не менее 1,5 часов. Ввод устройства в эксплуатацию после транспортировки производить не ранее, чем через 1,5 часа после внесения его в помещение.**

Благодарим Вас за выбор продукции, выпускаемой под торговой маркой "Saturn".

Мы рады предложить Вам изделия, разработанные в соответствии с высокими требованиями к качеству и функциональности. Мы уверены, что Вы будете довольны приобретением нашего изделия.

Перед началом эксплуатации прибора внимательно прочитайте данную инструкцию, в которой содержится важная информация, касающаяся Вашей безопасности, а также рекомендации по правильному использованию прибора и уходу за ним.

Позаботьтесь о сохранности инструкции и используйте её в качестве справочного материала при дальнейшем использовании прибора.

**УКАЗАНИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ**

Во избежание возникновения пожара, поражения электрическим током, а также травм во время использования прибора, всегда следуйте следующим рекомендациям:

1. Перед началом эксплуатации прибора внимательно прочитайте данную инструкцию.
2. Данный прибор предназначен только для бытового применения.
3. Запрещается использовать прибор вне помещения.
4. Перед первым включением проверьте, соответствует ли рабочее

напряжение прибора напряжению в электросети.

5. Во избежание поражения электрическим током и возгорания, не погружайте корпус прибора, шнур питания и штепсельную вилку в воду или другие жидкости. Если прибор упал в воду:

- не касайтесь корпуса мясорубки и воды;
- немедленно отсоедините провод питания от электросети, только после этого можно достать прибор из воды;
- обратитесь в авторизованный сервисный центр для его осмотра или ремонта.

6. Следите, чтобы шнур питания не касался острых кромок и горячих поверхностей. Не тяните за шнур питания, не перекручивайте и не наматывайте его на корпус прибора.

7. Не ставьте мясорубку на горячие поверхности, а также вблизи источников тепла.

8. Запрещается использовать неисправный прибор, в том числе с поврежденным сетевым шнуром или штепсельной вилкой. Не пытайтесь самостоятельно отремонтировать прибор. При возникновении неполадок обращайтесь в авторизованный сервисный центр.

9. Будьте особенно внимательны, если поблизости от работающего прибора находятся дети или лица с ограниченными возможностями.

10. Не разрешайте детям играть с мясорубкой и не оставляйте детей вблизи работающей мясорубки без присмотра.

11. Храните мясорубку в недоступном для детей месте.

12. Использование аксессуаров, не входящих в комплект мясорубки, может привести к поломке прибора и потере гарантии на прибор.

13. Во избежание засора и заеданий не перегружайте мясорубку. При образовании засора немедленно выключите мясорубку и очистите шнек и нож от остатков продуктов.

14. При использовании насадки кеббе и насадки для приготовления сосисок не устанавливайте режущий и дисковый ножи.

15. Не проталкивайте продукты в горловину пальцами, используйте для этого твердые продукты, такие как орехи, имбирь и т.д. Они не будут измельчены.

17. Не допускайте попадания волос или краев одежды в рабочую зону.

18. Не касайтесь вращающихся частей прибора.

19. Не двигайте, не устанавливайте и не снимайте лоток, горловину или накатную гайку во время работы мотора.

20. Не разбирайте прибор во время работы мясорубки, не помещайте внутрь мясорубки посторонние предметы.

21. Не оставляйте прибор включенным без присмотра.

22. После использования мясорубку необходимо вымыть и высушить.

23. Всегда отключайте прибор от электросети, если Вы его не используете, а также во время очистки прибора.

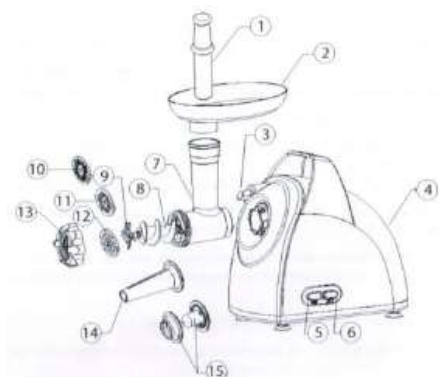
24. При переноске держите прибор обеими руками за корпус.

25. Сохраните инструкцию для дальнейшего использования в качестве справочного материала.

26. Срок службы – 4 года.

До введения в эксплуатацию срок хранения неограничен.

## Описание



1. Толкатель
2. Лоток для продуктов
3. Кнопка фиксации горловины
4. Моторный блок
5. Переключатель вкл./выкл.
6. Переключатель реверсивного вращения
7. Горловина
8. Шнек
9. Режущий нож
10. Дисковый нож (мелкозернистый)
11. Дисковый нож (среднезернистый)
12. Дисковый нож (крупнозернистый)
13. Накатная гайка
14. Насадка для сосисок
15. Насадка для кеббе

## ПОДГОТОВКА К РАБОТЕ

Перед включением прибора в электрическую сеть убедитесь в том, что напряжение электросети в Вашем доме соответствует указанному на основании мясорубки.

Промойте все детали мясорубки, за исключением тех, которые не соприкасаются с продуктами (3,4,5,6,7) в теплой мыльной воде.

## СБОРКА МЯСОРУБКИ

1. Поместите горловину в отверстие на корпусе моторного блока и поверните её влево для фиксации.



2. Поместите шнек в горловину, слегка поворачивая его до тех пор, пока он не встанет в корпус моторного блока.



3. Установите нож на шнек режущей стороной наружу. Если нож установлен неправильно, мясо не будет измельчаться.



4. Поместите нужный дисковый нож впереди режущего ножа, совместив выступы на дисковом ноже с выемками на горловине.



5. Плотно закрутите накатную гайку, но не затягивайте ее слишком сильно.



6. Установите лоток на горловине и зафиксируйте его.

7. Установите мясорубку на ровную твердую поверхность.

### ИСПОЛЬЗОВАНИЕ МЯСОРУБКИ

1. Отделите мясо от костей, сухожилий и пленок и нарежьте его на небольшие кусочки, чтобы они легко проходили через загрузочное отверстие лотка.

2. Подключите шнур питания к электросети, затем включите прибор, нажав на кнопку «ВКЛ./ВЫКЛ.».

3. Положите кусочки мяса на лоток. Для подачи мяса используйте толкатель.



4. После завершения работы выключите прибор, нажав на кнопку «ВКЛ./ВЫКЛ.» и отключите его от электросети.

### ФУНКЦИЯ «РЕВЕРСИВНЫЙ РЕЖИМ»

Если мясорубка работает, но фарш при этом не выходит, то необходимо проделать следующие действия:

– Выключите прибор, нажав на кнопку «ВКЛ./ВЫКЛ.».

– Затем нажмите кнопку «Реверс» для того, чтобы очистить мясорубку от остатков продуктов. В этом режиме шнек вращается в обратную сторону.

– Если после этого прибор по-прежнему не будет работать отключите прибор от электросети и произведите его очистку (см. раздел «Очистка и уход»).

### ИСПОЛЬЗОВАНИЕ НАСАДКИ ДЛЯ КЕББЕ

Кеббе – это традиционное восточное блюдо. Так называются небольшие фаршированные колбаски, которые готовят из баранины. Насадка для кеббе используется для получения

полых трубочек из фарша, которые затем заполняются начинкой и обжариваются. Экспериментируя с наполнителями, можно готовить различные деликатесы.

### Рецепт приготовления кеббе

Для приготовления кеббе необходимо установить режущий и дисковый ножи.

#### Начинка:

100 г баранины  
1,5 столовой ложки оливкового масла  
1,5 столовой ложки лука (мелко нарезанного)  
специи (по вкусу)  
соль (по вкусу)  
1,5 столовой ложки муки

Пропустите мясо через мясорубку 1 или 2 раза. Добавьте поджаренный до золотистой корочки лук, специи и муку.

#### Оболочка:

450 г постного мяса  
150-200 г муки  
специи (по вкусу)  
соль (по вкусу)  
молотый красный перец (по вкусу)  
молотый черный перец (по вкусу)  
Пропустите мясо через мясорубку 3 раза, затем добавьте к нему остальные ингредиенты. Для достижения лучшей консистенции и вкуса добавьте больше мяса и меньше муки. Пропустите смесь через мясорубку еще раз.

#### Способ приготовления:

1. Разберите мясорубку (5-3) снимите дисковый и режущий ножи.  
2. Поместите насадки для кеббе на посадочное место шнека, совместив выступы с выемками на горловине.



3. Плотно закрутите накатную гайку, но не затягивайте ее сильно. Установите лоток на горловину и зафиксируйте его.



4. Подключите сетевой шнур к электросети и включите прибор, нажав на кнопку «ВКЛ./ВЫКЛ.».  
5. Пропустите заранее приготовленную смесь для приготовления кеббе (согласно рецепта) через мясорубку с установленными насадками для кеббе.



6. После завершения работы выключите прибор, нажав на кнопку «ВКЛ./ВЫКЛ.» и отсоедините его от электросети.  
7. Получившуюся трубочку порежьте на равные небольшие части, наполните начинкой согласно рецепту, залепите с двух сторон и обжарьте во фритюре или на сковороде.

### ИСПОЛЬЗОВАНИЕ НАСАДКИ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ СОСИСОК

Для начала измельчите мясо в мясорубке с установленными дисковым и режущим ножами. Для лучшей консистенции пропустите фарш несколько раз через мясорубку. После этого полученный фарш будет готов для приготовления.

1. Разберите мясорубку (5-3) снимите дисковый и режущий ножи.

2. Установите насадку для приготовления сосисок.
3. Плотно закрутите накатную гайку, но не затягивайте ее сильно. Установите лоток на горловину и зафиксировать его.
4. Предварительно поместите оболочку для сосисок в теплую воду на 10 минут. Затем наденьте размягченную влажную оболочку на насадку. Проталкивайте предварительно приготовленное (измельченное) мясо в загрузочное отверстие лотка. В случае, если оболочка прилипнет к насадке, немного смочите ее теплой водой.

### РАЗБОРКА ПРИБОРА

Выключите прибор и убедитесь в том, что мотор мясорубки полностью остановился. Извлеките штепсельную вилку из сетевой розетки. Руками или, при необходимости, при помощи отвертки аккуратно открутите и снимите накатную гайку.



Аккуратно снимите дисковый и режущий ножи, при необходимости, поместив отвертку между дисковым ножом и горловиной.



Для того чтобы извлечь горловину из мясорубки нажмите кнопку фиксации

и поверните горловину по часовой стрелке. Извлеките шнек из горловины, потянув за него, либо отсоединив горловину от корпуса мясорубки, вытолкните его с обратной стороны.

### ОЧИСТКА И УХОД

Рекомендуется производить очистку прибора сразу после его использования. Произведите разборку мясорубки. (см. раздел «Разборка прибора»). Удалите из мясорубки остатки продуктов. Все части прибора, кроме корпуса, промойте под струей воды.

Детали 7-13 рекомендуем протереть растительным маслом.

#### Примечание:

- Моющие средства, содержащие хлор, могут обесцветить алюминиевую поверхность устройства.
- Не погружайте корпус устройства в воду, протрите его мягкой влажной тканью. Избегайте попадания капель воды внутрь корпуса прибора.
- Растворители и бензин могут негативно повлиять на цвет устройства.
- Не используйте посудомоечную машину для очистки деталей мясорубки (это может привести к обесцвечиванию алюминиевой поверхности).
- По окончании очистки прибора вытрите все детали насухо, соберите прибор и поместите его для хранения в сухое место.

### Технические характеристики

Мощность:	350-800 Вт
Номинальное напряжение:	220-240 В
Номинальная частота:	50 Гц
Номинальная сила тока:	1,5-3,6 А
Вес нетто:	2,87 кг
Вес брутто:	3,54 кг

### Комплектация

Мясорубка	1
Моделирующая насадка для фарша	1
Насадка для кеббе	1
Насадка для сосисок	1
Толкатель	1
Инструкция по эксплуатации с гарантийным талоном	1
Упаковка	1



## **Безопасность окружающей среды**

### **Утилизация**

Вы можете помочь в охране окружающей среды! Пожалуйста, соблюдайте местные правила: передавайте неработающее электрическое оборудование в соответствующий центр утилизации отходов.



**Производитель оставляет за собой право вносить изменения в технические характеристики и дизайн изделий.**

