

Saturn®

ST-FP1094

MEAT GRINDER

МЯСОРУБКА

М'ЯСОРУБКА



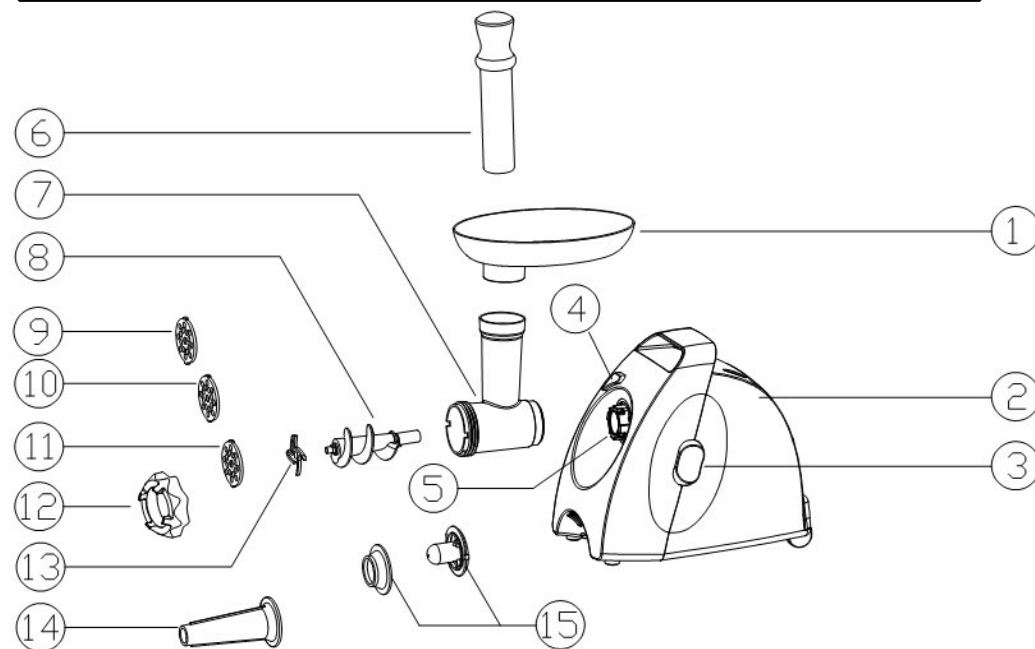
GB

Meat Grinder

Dear Buyer!

We congratulate you on having bought the device under trade name «Saturn». We are sure that our devices will become faithful and reliable assistance in your housekeeping.

DESCRIPTION



1. Hopper plate	8. Feed screw
2. Motor housing	9. Cutting Plate(fine)
3. ON/O/R (ON/OFF/ Reverse)	10. Cutting plate (medium)
4. Unlock Button	11. Cutting plane (coarse)
5. Head inlet	12. Fixing ring

6. Food pusher	13. Cutting blade
7. Head	14. Sausage attachment
	15. Kebbe attachment

IMPORTANT SAFEGUARDS

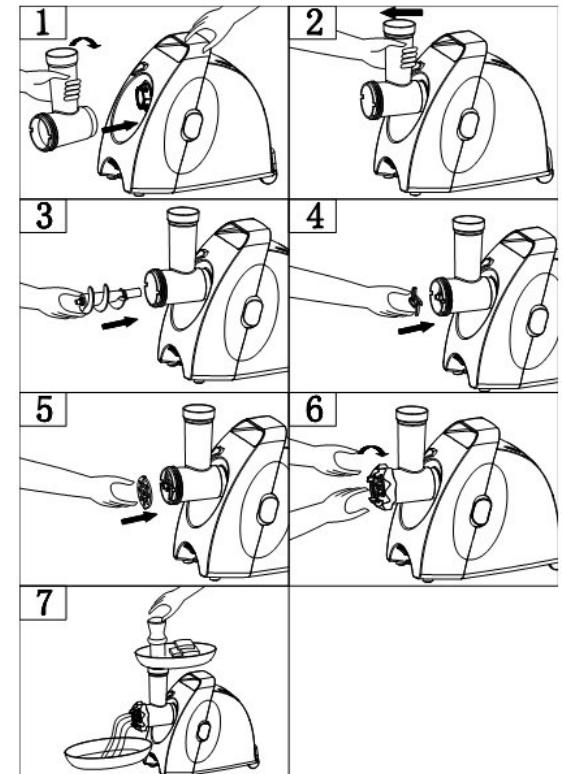
- ◆ Household use only. Do not use for industrial purpose.
- ◆ Unplug from outlet when assembling and disassembling the unit.
- ◆ Close supervision is necessary when any appliance is used near children.
- ◆ When carrying the unit be sure to hold the motor housing with both hands. Do not carry the unit by holding only the hopper plate or head.
- ◆ Do not fix the cutting blade and cutting plate when using kebbe attachment.
- ◆ Never feed food by hand. Always use food pusher.
- ◆ Do not grind hard food such as bones, nuts, etc.
- ◆ Do not grind ginger and other materials with hard fiber.
- ◆ Continuous running of meat grinder should be not more than 10 minutes with the following 10 minutes interval for motor cooling.
- ◆ Reverse function is prohibited while the appliance is operating (For example switch "ON" knob to "R" knob or on the contrary), wait at least one minute until grinder has come to a complete stop ,otherwise it may cause an abnormal noise, vibration or a transitory electric spark in the appliance. It could result easily damage to appliance and make a user frightened.
- ◆ After use, there would be a little food left in the grinder head. This is normal. There might be a bit of black metal powder adhering to the food ground in the end. Please pick them out and throw away, do not

eat them.

- ◆ To avoid jamming, do not force to operate the unit with excessive pressure.
- ◆ When the circuit breaker activates, do not switch on.
- ◆ Never try to replace the parts and repair the unit by yourself.

FOR THE FIRST TIME

- ◆ Check that voltage indicated on the rating label corresponds the mains voltage in your home.
- ◆ Wash all parts (except body) in warm soapy water.
- ◆ Before plugging in, ensure the "ON/O/ R" switch is turned to "O" position.



INSTRUCTION FOR USE

ASSEMBLING

- ◆ Holding the head, insert it in the inlet (fig.1). Rotate the head in the same direction as fig.2 until a small sound can be heard. The head has been placed in the inlet. Try to rock the head slightly to ensure it is placed well.
- ◆ Place the feed screw into the head, long end first, by turning the feed screw slightly until it is set into the motor housing (fig.3).
- ◆ Place the cutting blade onto the feed screw shaft with the blade facing the front as illustrated (fig.4). If it is not fitted properly, meat will not be ground.
- ◆ Place the desired cutting plate next to the cutting blade, fitting protrusions in the slots (fig.5).
- ◆ Support or press the centre of the cutting plate with one finger then screw the fixing ring until tight with another hand (fig.6). Do not over tighten.
- ◆ Place the hopper plate on the head and fix into position.
- ◆ Locate the unit on a firm place.
- ◆ The air passage at the bottom and the side of the motor housing should be kept free and not blocked.

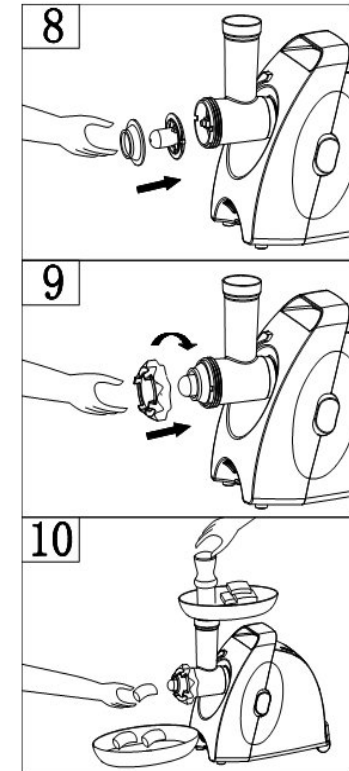
MINCING MEAT

- ◆ Cut all foods into pieces (Sinewless, boneless and fatless meat is recommended, approximate size :20 mm x 20 mm x 60 mm) so that they fit easily into the hopper opening.
- ◆ Plug in and turn the “ON / R” switch to "ON" position, then turn the “ON/0/ R” switch to "ON" position.

- ◆ Feed foods into the hopper plate. Use only the food pusher (fig.7).
- ◆ After use switch the unit off and unplug it from the power supply.

REVERSE FUNCTION

- ◆ In case of jamming switch the appliance off by turning the “ON / R ” switch to "R" position and “ON/0/ R” switch to "R" position..
- ◆ Feed screw will be rotating in the opposite direction, and the head will get empty.
- ◆ If it doesn't work, switch the unit off and clean it.



MAKING KEBBE

RECIPE

STUFFING

- | | |
|--------------------|------------------|
| Mutton | 100g |
| Olive oil | 1 1/2tablespoons |
| Onion (cut finely) | 1 1/2tablespoons |
| Spices | to your taste |
| Salt | to your taste |
| Flour | 1 1/2tablespoons |
- ◆ Mince mutton once or twice.

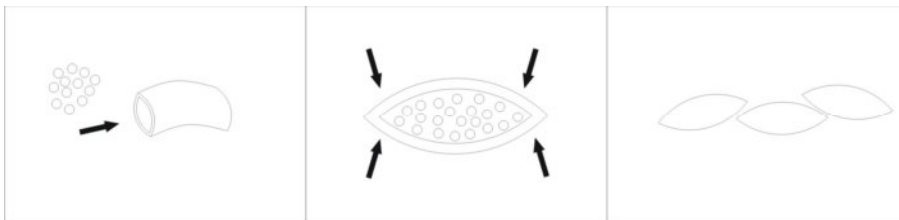
- ◆ Fry onion until brown and add minced mutton, all spice, salt and flour.

OUTLET COVER

Lean meat	450g
Flour	150-200g
Spices	to your taste
Nutmeg (cut finely)	1
Powdered red pepper	to your taste
Pepper	to your taste

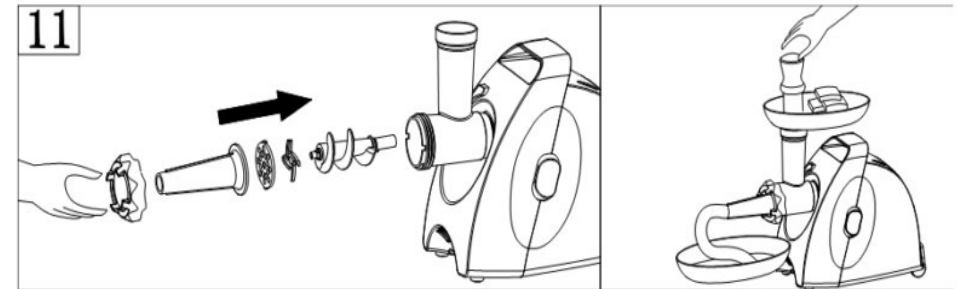
Mince meat three times and mix all ingredients together in a bowl. More meat and less flour for outlet cover creates better consistency and taste

- ◆ Grind the mixture three times.
- ◆ Disassemble by reversing the steps from 5-3 to remove the cutting plate and cutting blade.
- ◆ Place kebbe attachments onto the feed screw shaft together, fitting protrusions in the slots (fig.8).
- ◆ Screw fixing ring into place until tight. Do not over tighten (fig.9).



- ◆ Make the cylindrical outlet cover (fig.10).
- ◆ Form kibbe as illustrated below and deep fry.

MAKING SAUSAGE

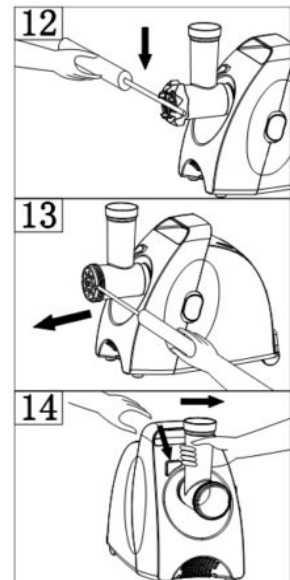


- ◆ Before starting please assemble sausage attachment as per following (fig.11)

CLEANING AND MAINTENANCE

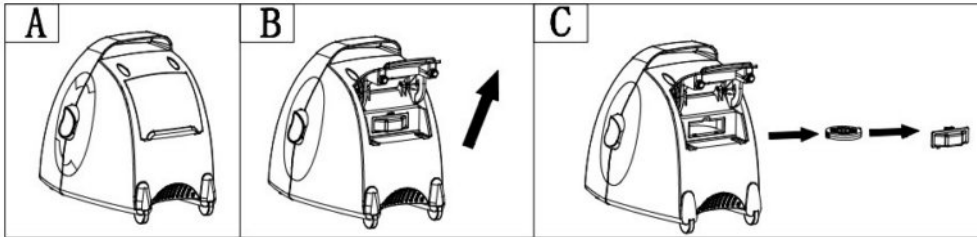
DISASSEMBLING

- ◆ Make sure that the motor has stopped completely.
- ◆ Disconnect the plug from the power outlet.
- ◆ Disassemble by reversing the steps from 6-1 pictures.
- ◆ If the fixing ring is not easily removed by hands, please use tools (fig.12) .
- ◆ To remove the cutting plate easily, place a screwdriver between the cutting plate and the head as illustrated and lift it up (fig.13).
- ◆ Press the unlock button before removing the head. Holding the head, rotate it in the same direction as fig.14. Then the head can be removed easily.



CLEANING

- ◆ Remove meat, etc. Wash each part in warm soapy water.
- ◆ A bleaching solution containing chlorine will discolor aluminum surfaces.
- ◆ Do not immerse the motor housing in water, but only wipe it with a damp cloth.
- ◆ Thinners and petrol will crack or change the color of the unit.
- ◆ Wipe all the cutting parts by vegetable oil -wet cloth.



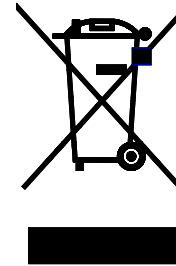
Specification

Working voltage:	220-230 V
Working frequency:	50 Hz
Rated power	450 W
Locked power	1200 W
Rated current	2 A

Set

Meat Grinder	1
Instruction manual	1
Warranty book	1
Package	1

You can help protect the environment!



Please remember to respect the local regulations: hand in the non-working electrical equipments to an appropriate waste disposal centre.

The manufacturer reserves the right to change the specification and design of goods.

RU

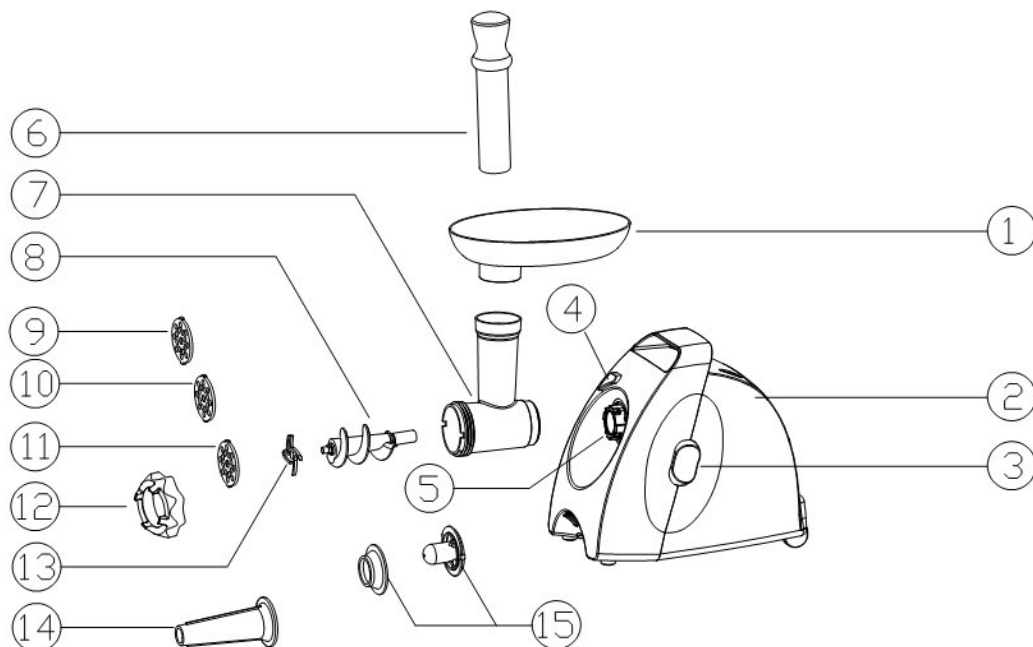
Мясорубка

Уважаемый покупатель!

Поздравляем Вас с приобретением изделия торговой марки «Saturn». Уверены, что наши изделия будут верными и надежными помощниками в Вашем домашнем хозяйстве.

Перед использованием мясорубки пожалуйста, внимательно прочитайте эту инструкцию.

Описание



1. Диск бункера	8. Шнек
2. Корпус мотора	9. Дисковый нож (мелкозернистый)
3. Кнопка ON/0/R (ВКЛ/ВЫКЛ/Ревёрсивное вращение)	10. Дисковый нож (среднезернистый)
4. Кнопка фиксации	11. Дисковый нож (крупнозернистый)
5. Отверстие электропривода	12. Накатная гайка
6. Толкатель	13. Режущий нож
7. Горловина мясорубки	14. Насадка для сосисок
8. Шнек	15. Насадка для кеббе

Меры предосторожности

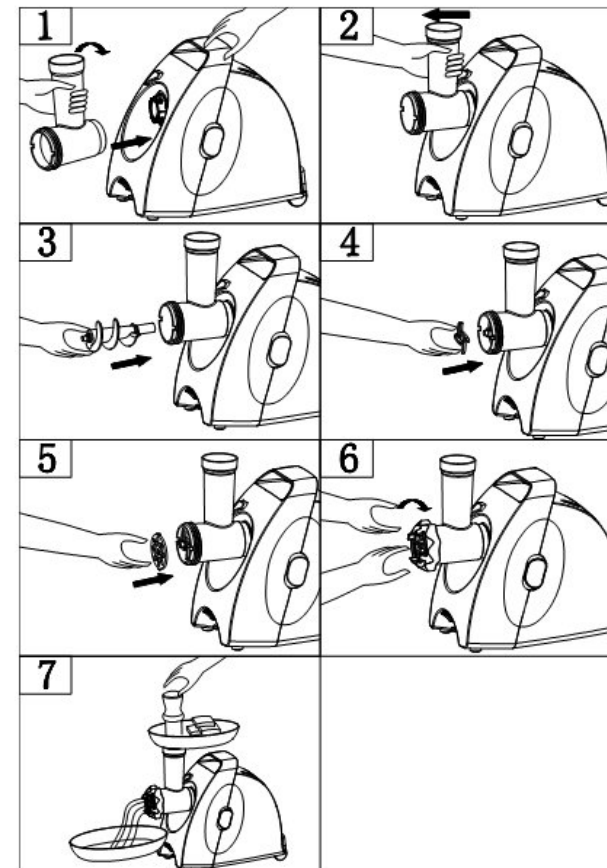
- ◆ Только для бытового использования, не для использования в промышленных целях.
- ◆ Отключайте мясорубку из розетки, когда собираете или разбираете устройство. Будьте особенно внимательны, когда рядом с работающим устройством находятся дети.
- ◆ При перемещении мясорубки держите ее за корпус двумя руками. Не держите мясорубку за диск бункера или гайку.
- ◆ Используя насадку для кеббе, не устанавливайте режущий и дисковый ножи.
- ◆ Не подавайте продукты руками. Используйте толкатель.
- ◆ Не перемалывайте такие твердые продукты, как кости, орехи и т.д..
- ◆ Не обрабатывайте имбирь и прочие продукты, богатые твердыми волокнами (Они могут быть не размолоты).
- ◆ Не эксплуатируйте мясорубку более 10 минут подряд. Давайте

мотору остынуть 10 минут.

- ◆ Запрещено включать реверсивную функцию во время работы мясорубки (например, переключите переключатель "ON" в положение "R" или наоборот), подождите одну минуту, пока мясорубка не остановится полностью. В противном случае может появиться сильный шум, вибрация или электрическая искра. Мясорубка может повредиться.
- ◆ После использования в мясорубке остается немного остатков пищи. Это нормальное явление.
- ◆ Во избежание забивания мясорубки, не оказывайте на нее слишком много давления.
- ◆ Если сработал прерыватель цепи, не включайте мясорубку.
- ◆ Не пытайтесь ремонтировать или менять части мясорубки самостоятельно.

Перед первым использованием

- ◆ Проверьте, чтобы напряжение, обозначенное на этикетке с техническими характеристиками, соответствовало напряжению сети вашего дома.
- ◆ Промойте все детали (за исключением корпуса) в теплой мыльной воде.
- ◆ Перед включением убедитесь, что переключатель ON/0/R находится в положении "0" (выкл.)



Инструкции по использованию

- ◆ Удерживая горловину мясорубки, вставьте ее в отверстие электропривода (рис.1). Вращайте горловину в том же направлении, указанном на рис.2 до небольшого щелчка. Горловина должна быть зафиксирована в отверстии. Убедитесь, что горловина надежно зафиксирована.
- ◆ Вставьте шнек в горловину мясорубки длинным концом и немного поверните его, пока он не станет в корпус мясорубки (рис.3).
- ◆ Наденьте режущий нож на шнек так, как показано на рисунке 4: закругленная сторона ножа должна быть направлена в сторону шнека, гладкая сторона должна соприкасаться с диском мясорубки. Мясорубка не будет работать, если она собрана неправильно.
- ◆ Затем наденьте на ось один из дисков. Выступающие части диска должны попасть в пазы горловины (рис.5).
- ◆ Удерживая режущий нож одной рукой, другой рукой закрутите накатную гайку (рис.6). Не затягивайте чрезмерно накатную гайку.
- ◆ Установите диск бункера на горловине мясорубки и зафиксируйте его неподвижно.
- ◆ Расположите мясорубку на твердой поверхности.
- ◆ Необходим беспрепятственный доступ воздуха к нижней и боковой части моторного отсека мясорубки.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ МЯСОРУБКИ

- ◆ Нарезьте мясо кусочками (размерами приблизительно 2*2*6) см и поместите его на поддоне. (Рекомендуется мясо без сухожилий, без костей и не жирное), чтобы оно беспрепятственно проходило в бункер мясорубки.

- ◆ Подключите мясорубку к сети и включите ее переключатель “ON / R” в положение " ON" (ВКЛ.), после чего переведите переключатель “ON/0/ R” в положение "ON".

- ◆ Положите продукты в бункер.
- ◆ Используйте только толкатель (рис.7).

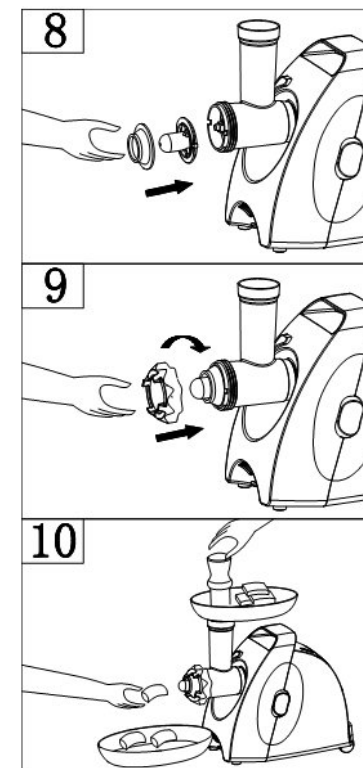
- ◆ После использования мясорубки выключите ее и выньте вилку из розетки.

Функция реверсивной работы

- ◆ Шнек будет вращаться в обратную сторону и горловина мясорубки очистится.

Если мясорубка забилась, выключите его переключателем “ON / R” и установите переключатель “ON/0/ R” в положение "R".

- ◆ Шнек будет вращаться в обратную сторону и горловина очистится.
- ◆ Если это не помогло, выключите мясорубку и почистите ее.



Приготовление кеббе

Рецепт

Фарш

Баранина	100 г.
Оливковое масло	1 1/ст. ложки
Лук (мелко порезанный)	1 1/ ст. ложки
Специи	по вкусу
Соль	по вкусу
Мука	1 1/ст. ложки

- ◆ Пропустите баранину через мясорубку 1 раз или дважды.
- ◆ Поджарьте лук до золотистой корочки и добавьте в баранину, а также специи, соль и муку.

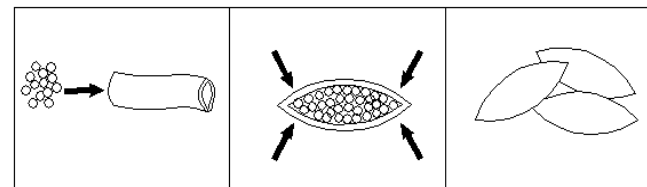
Начинка кеббе

Нежирное мясо	450 г
Мука	150-200 г
Специи	по вкусу
Мускатный орех (мелко нарезанный)	1
Молотый красный перец	по вкусу
Перец	по вкусу

- ◆ Пропустите мясо через мясорубку три раза и перемешайте все ингредиенты в миске. При большем количестве мяса и меньшем добавлении муки начинка кеббе получается улучшенной консистенции и вкуснее
- ◆ Три раза пропустите смесь через мясорубку.

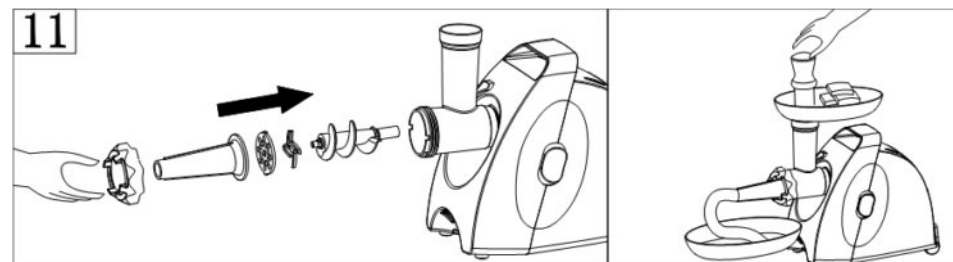
- ◆ Разберите мясорубку, выполнив в обратном порядке шаги 5-3, снимая по очереди дисковый и режущий ножи.
- ◆ Вставьте насадки для кеббе на вал шнека мясорубки, точно размещая их на пазах (рис.8).
- ◆ Завинтите накатную гайку. Не затягивайте чрезмерно накатную гайку (рис.9).

- ◆ Приготовьте начинку кеббе цилиндрической формы (рис.10).



- ◆ Сформируйте кеббе как показано на рисунке выше и зажарьте.

Приготовление сосисок

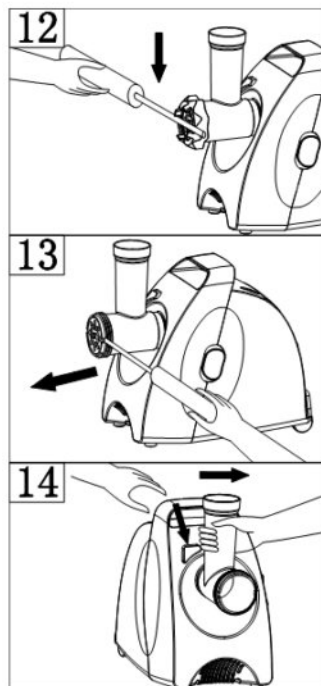


- ◆ Перед началом приготовления сосисок соберите мясорубку согласно этой схеме (рис.11).

Чистка и обслуживание

Разборка

- ◆ Убедитесь, что мотор мясорубки полностью остановился.
- ◆ Отключите вилку от розетки.
- ◆ Разберите мясорубку, выполнив шаги в обратном порядке, описанные на картинках 1-6.
- ◆ Чтобы было легче открутить режущий нож, вставьте отвертку между дисковым ножом и горловиной (см. на рисунке) и затем снимите его (рис.13).
- ◆ Нажмите ручку фиксации, поверните горловину как показано на рисунке 14, после чего снимите горловину.



Очистка

- ◆ Удалите мясо и т.д. Промойте каждую деталь (кроме корпуса) в теплой мыльной воде.
- ◆ Отбеливающий раствор, что содержит хлор, может обесцветить алюминиевую поверхность.
- ◆ Не погружайте отсек с мотором в воду, а протирайте его мягкой влажной тряпкой.
- ◆ Бензин и растворители могут привести к трещинам в покрытии и повреждению цвета мясорубки.
- ◆ Протирайте режущие детали мясорубки тканью, смоченной в растительном масле.

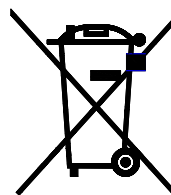
Технические характеристики:

Рабочее напряжение: 220-230В
Рабочая частота: 50 Гц
Номинальная мощность: 450 Вт
Максимальная мощность: 1200 Вт
Сила тока: 2 А

Комплектность:

ЭЛЕКТРОМЯСОРУБКА	1
ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ	1
ГАРАНТИЙНЫЙ ТАЛОН	1
УПАКОВКА	1

Безопасное для окружающей среды удаление



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

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

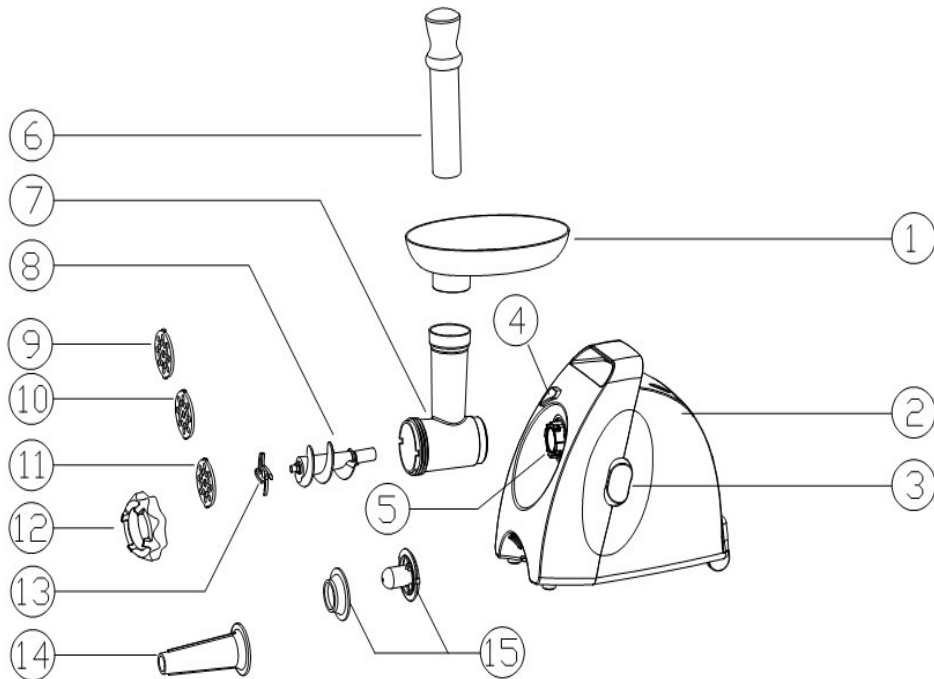
М'ясорубка

Шановний покупець!

Вітаємо Вас з придбанням виробу торгової марки «Saturn». Впевнені, що наші вироби будуть вірними і надійними помічниками у Вашому домашньому господарстві.

Перед використанням м'ясорубки будь ласка, уважно прочитайте цю інструкцію.

Опис



1. Корпус	9. Ріжучий ніж
2. Кнопка ON/0/R (УВІМК/ВИМК/Реверсивне обертання)	10. Дісковий ніж (дрібнозернистий)
3. Ручка фіксації	11. Дісковий ніж (середньозернистий)
4. Отвір електропривода	12. Дісковий ніж (грубозернистий)
5. Штовхач	13. Накатна гайка
6. Диск бункера	14. Насадка для сосисок
7. Горловина м'ясорубки	15. Насадка для кеббе
8. Шнек	

Заходи безпеки

- ◆ Тільки для побутового використання, не для використання в промислових цілях.
- ◆ Відключайте м'ясорубку з розетки, коли збираєте або розбираєте її. Будьте особливо уважні, коли поруч з працюючим пристроєм знаходяться діти.
- ◆ При переміщенні м'ясорубки тримайте її за корпус двома руками. Не тримайте м'ясорубку за диск бункера або гайку.
- ◆ Використовуючи насадку для кеббе, не встановлюйте ріжучий і дисковий ножі. Не подавайте продукти руками. Використовуйте штовхач.
- ◆ Не перемелюйте такі тверді продукти, як кістки, горіхи тощо. Не

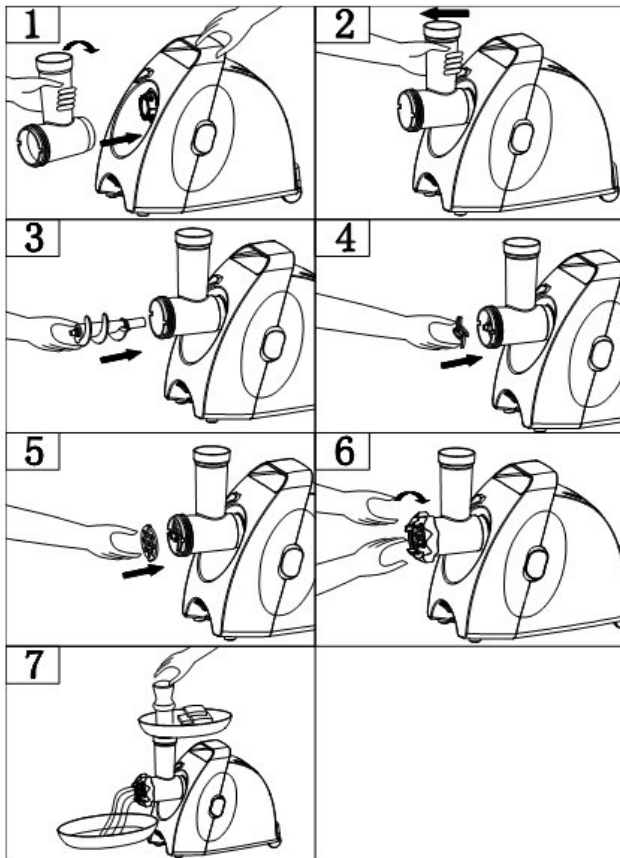
обробляйте імбир та інші продукти, багаті на тверді волокна. (М'ясорубки їх можна бути не розмолоти).

- ◆ Не експлуатуйте м'ясорубку більше 10 хвилин підряд. Дайте мотору охолонути 10 хвилин.
- ◆ Заборонено вмикати реверсивну функцію під час роботи м'ясорубки (наприклад, переведіть перемикач "ON" у положення "R" або навпаки), зачекайте одну хвилину, поки м'ясорубка не зупиниться повністю. В іншому випадку може з'явиться сильний шум, вібрація або

електрична іскра. М'ясорубка може пошкодитися.

Після використання в м'ясорубці залишається трохи залишків їжі. Це нормальне явище.

- ◆ Щоб уникнути забивання м'ясорубки, не тисніть сильно на неї.
- ◆ Якщо спрацював переривник ланцюга, не вмикайте



м'ясорубку .

- ◆ Не намагайтеся відремонтувати або замінити частини м'ясорубки самостійно.

Перед першим використанням

- ◆ Перевірте, щоб напруга, позначена на етикетці з технічними характеристиками, відповідає напрузі мережі вашого будинку.
- ◆ Промийте всі деталі (за винятком корпусу) в теплій мильній воді. Перед включенням переконайтеся, що перемикач ON/O/R знаходиться в положенні "0" (вимк.)

Інструкції з використання

- ◆ Утримуючи горловину м'ясорубки, вставте її в отвір електропроводу (мал.1).
- ◆ Повертайте горловину в тому ж напрямку, позначеному на мал.2 до невеликого клацання. Горловина повинна бути зафіксована в отворі. Переконайтеся, що горловина надійно зафіксована.
- ◆ Вставте шнек у горловину м'ясорубки довгим кінцем і трохи поверніть його, поки він не стане в корпусі м'ясорубки (мал.3).
- ◆ Насадіть ріжучий ніж на шнек так, як показано на малюнку 4: закруглена сторона ножа повинна бути спрямована в бік шнека, гладка сторона повинна торкатися диску м'ясорубки. М'ясорубка не буде працювати, якщо вона зібрана неправильно. Потім насадіть на вісь один з дисків. Частини диска, що виступають, повинні потрапити в пази горловини (мал. 5).
- ◆ Утримуючи ріжучий ніж однією рукою, іншою рукою закрутіть накатну гайку (мал.6). Не затягуйте надмірно накатну гайку.
- ◆ Встановіть диск бункера на горловині м'ясорубки і зафіксуйте його нерухомо.

Розташуйте м'ясорубку на твердій поверхні.

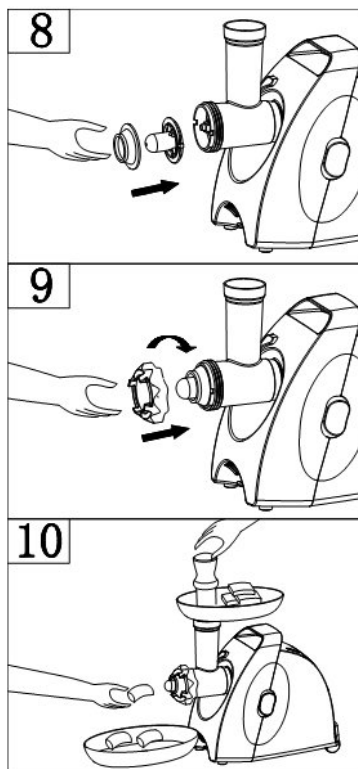
- ◆ Необхідний безперешкодний доступ повітря до нижньої і бокової частини моторного відсіку м'ясорубки.

ВИКОРИСТАННЯ М'ЯСОРУБКИ

- ◆ Наріжте м'ясо шматочками (розмірами приблизно 2 * 2 * 6 см) і помістіть його на піддоні. (Рекомендується м'ясо без сухожиль, без кісток і не жирне), щоб воно безперешкодно проходило в бункер м'ясорубки.
- ◆ Підключіть м'ясорубку до мережі і увімкніть її перемикач "ON / R" у положення "ON" (увімк.), після чого переведіть перемикач "ON / 0 / R" у положення "ON".
- ◆ Покладіть продукти в бункер. Користуйтеся тільки штовхачем (мал.7).
- ◆ Після використання м'ясорубки вимкніть її та вийміть вилку з розетки.

Функція реверсивної роботи

- ◆ Шнек буде обертатися у зворотній бік і горловина м'ясорубки очиститься.
- ◆ Якщо м'ясорубка забилася, вимкніть його перемикачем "ON / R" і встановіть перемикач "ON / 0 / R" в положення "R".
- ◆ Шнек буде обертатися у зворотній бік і горловина очиститься.
- ◆ Якщо це не допомогло, вимкніть м'ясорубку і почистіть її.



Приготування кебе

Рецепт

Фарш

Баранина 100 г.

Оливкова олія 1 1/ст. ложки

Цибуля (дрібно поріzana) 1 1 / ст. ложки

Спеції за смаком

Сіль за смаком

Борошно 1 1/ст. ложки

Пропустіть баранину через м'ясорубку 1 раз або двічі.

Підсмажте цибулю до золотистої скоринки і додайте в баранину, а також спеції, сіль і борошно.

Начинка кебе

Нежирне м'ясо 450 г

Борошно 150-200 г

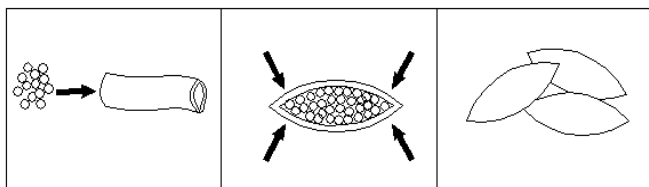
Спеції за смаком

Мускатний горіх (дрібно нарізаний) 1

Мелений червоний перець за смаком

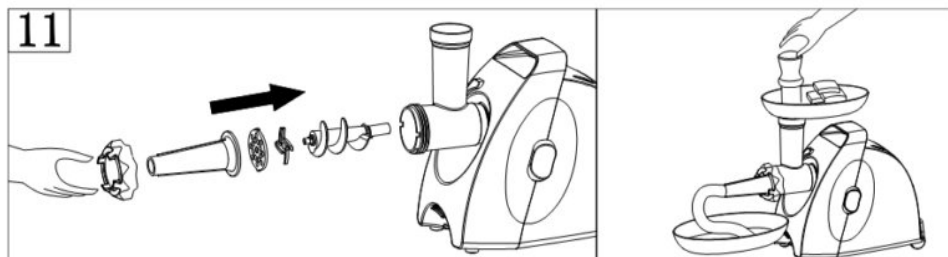
Перець за смаком

Пропустіть м'ясо через м'ясорубку три рази і перемішайте всі інгредієнти в мисці. При більшій кількості м'яса і меншому додаванням борошна начинка кебе виходить поліпшеної консистенції і смачніша.



- ◆ Тричі пропустіть суміш через м'ясорубку.
- ◆ Розберіть м'ясорубку, виконавши в зворотному порядку кроки 5-3, знімаючи по черзі дисковий та ріжучий ножі.
- ◆ Вставте насадки для кебе на вал шнека м'ясорубки, точно розміщуючи їх у пазах (рис.8).
- ◆ Загвинтіть накатну гайку. Не затягуйте надмірно накатну гайку (мал.9).
- ◆ Приготуйте начинку кебе циліндричної форми (мал.10).
- ◆ Сформуєте кебе як показано на малюнку вище і засмажте.

Приготування сосисок



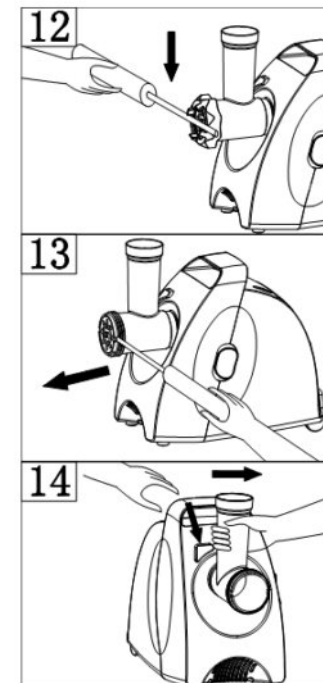
Перед початком приготування сосисок зберіть м'ясорубку згідно цієї схеми (рис.11).

Чистка та обслуговування

Розбирання

Переконайтеся, що мотор м'ясорубки повністю зупинився.

- ◆ Вимкніть вилку від розетки.
- ◆ Розберіть м'ясорубку, виконавши кроки у зворотному порядку, описані на картинках 1-6.
- ◆ Щоб було легше відкрутити ріжучий ніж, вставте викрутку між дисковим ножем і горловиною (див. на малюнку) і потім зніміть його (мал. 13).
- ◆ Натисніть ручку фіксації, поверніть горловину як показано на малюнку 14, після чого зніміть горловину.



Очищення

Видаліть м'ясо і т.д. Промийте кожну деталь (крім корпусу) в теплій мильній воді.

- ◆ Відбілюючий розчин, що містить хлор, може знебарвити алюмінієву поверхню.
- ◆ Не занурюйте відсік з мотором у воду, а протирайте його м'якою вологою тканиною.
- ◆ Бензин і розчинники можуть призвести до тріщин в покритті і пошкодження кольору м'ясорубки.
- ◆ Протирайте ріжучі деталі м'ясорубки тканиною, змоченою в рослинному маслі.

Технічні характеристики:

Робоча напруга: 220-230В

Робоча частота: 50 Гц

Номінальна потужність: 450 Вт

Максимальна потужність: 1200 Вт

Сила струму: 2А

Комплектність:

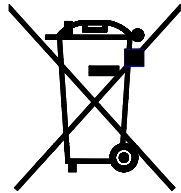
ЕЛЕКТРОМ'ЯСОРУБКА 1

ІНСТРУКЦІЯ З ЕКСПЛУАТАЦІЇ 1

ГАРАНТІЙНИЙ ТАЛОН 1

УПАКУВАННЯ 1

Безпечне для навколишнього середовища видалення



Ви можете допомогти в охороні навколишнього середовища!

Будьте люб'язні, дотримуйте місцевих правил: передавайте непрацююче електричне обладнання у відповідний центр видалення відходів.



Виробник залишає за собою право вносити зміни в технічні характеристики і дизайн виробів.