

Saturn®

ST-FP1096

MEAT GRINDER

МЯСОРУБКА

М'ЯСОРУБКА



GB

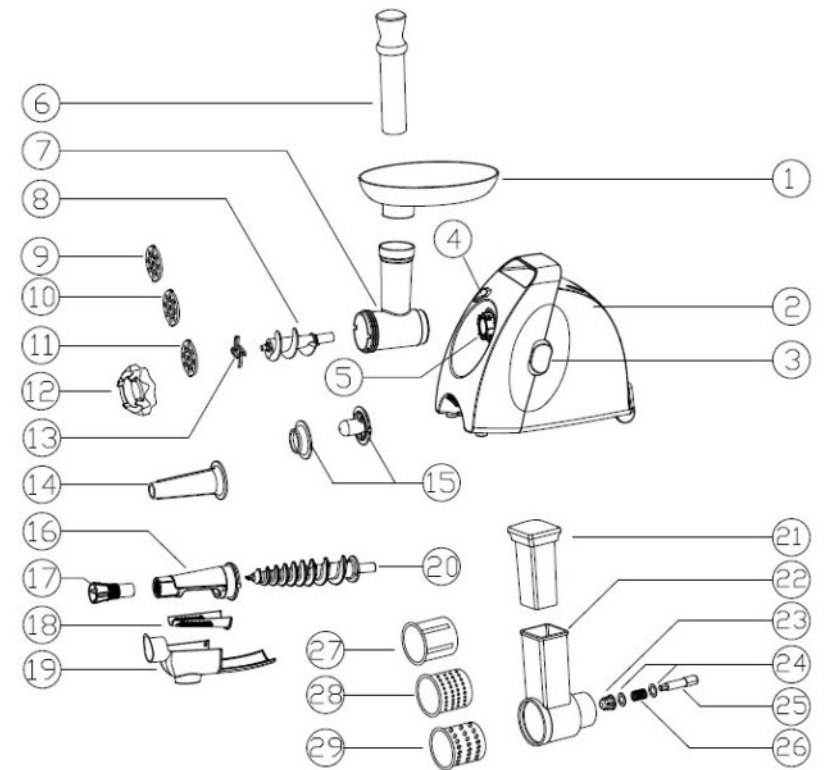
Meat Grinder

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.

Please read thoroughly for important safety and save these instructions.

DESCRIPTION



- | | |
|----------------------------|---|
| 1. Hopper plate | 16. Tomato attachment bracket |
| 2. Motor housing | 17. Adjustable screw |
| 3. ON/OFF/ Reverse switch | 18. Sreen |
| 4. Locking knob hole | 19. Tomato attachment snake |
| 5. Locking knob | 20. Dam-board |
| 6. Food pusher | 21. Vegetable pusher |
| 7. Head | 22. Vegetable cutting head |
| 8. Feed screw | 23. Vegetable cutting of tooth sets |
| 9. Cutting plate (fine) | 24. Bushing |
| 10. Cutting plate (medium) | 25. Shuan deduction for the sliced tube |
| 11. Cutting plate (coarse) | 26. Spring |
| 12. Fixing ring | 27. Strip cutter |
| 13. Cutting blade | 28. Shredded cutter |
| 14. Sausage attachment | 29. Slice cutter |
| 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 the 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/OFF/ Reverse switch is turned to "OFF" position.

INSTRUCTION FOR USE

ASSEMBLING

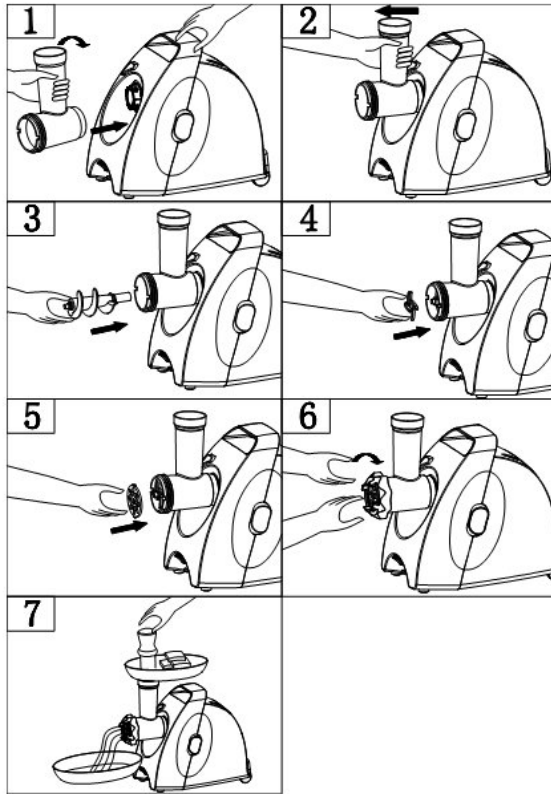
▪ Holding the head, insert it in the inlet with one hand, place the locking knob into the hole on the side of the motor housing. Tighten it clockwise to secure the head (fig. 1-2).

▪ 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 "R / ON" switch to "ON" position, then turn the "ON/OFF/Reverse 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 "R / ON" switch to "R" position and "ON/OFF/ Reverse 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 1/2 tablespoons
Onion (cut finely)	1 1/2 tablespoons
Spices	to your taste
Salt	to your taste
Flour	1 1/2 tablespoons

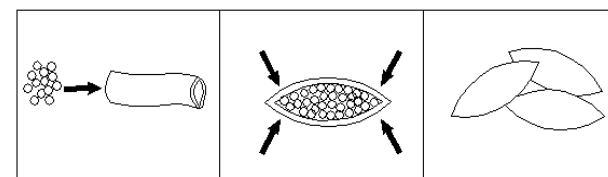
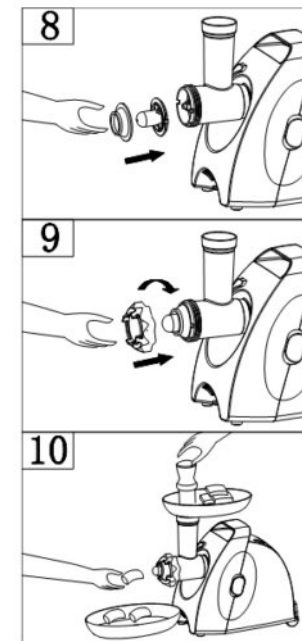
- ◆ Mince mutton once or twice.
- ◆ Fry onion until brown and add minced mutton, all spice, salt and flour.

OUTLET COVER

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

- ◆ 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.

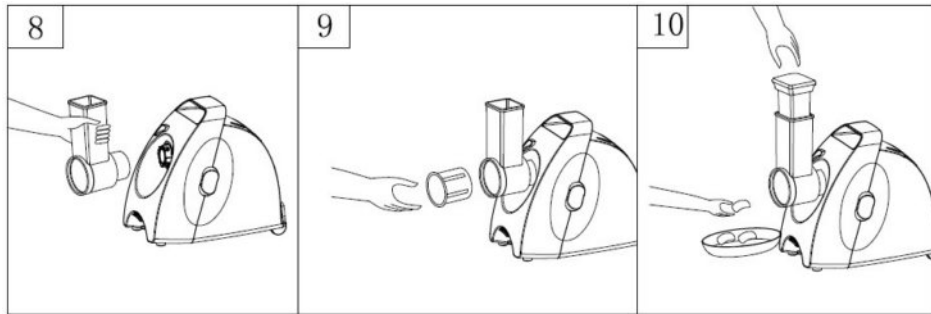
- ◆ Place kebbe attachments onto the feed screw shaft together, fitting protrusions in the slots (fig.8).
- ◆ Screw fixing ring into place until tight. Do not over tighten (fig.9).
- ◆ Make the cylindrical outlet cover (fig. 10).
- ◆ Form kebbe as illustrated below and deep fry.



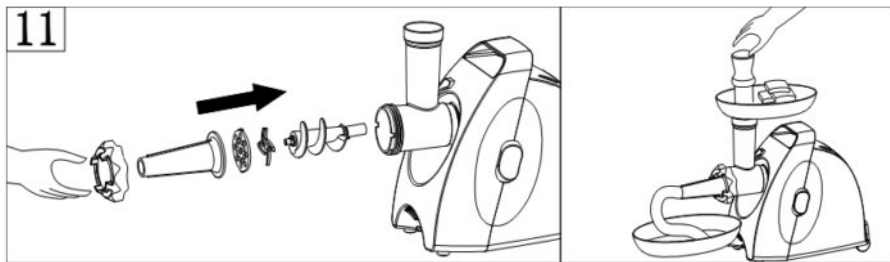
CUTTING SLICE/SHRED/STRIP

- ◆ Press the fasten button, hold the head and insert it into the inlet (when inserting, please pay attention the head must be slanted as per arrow indicated on the top, see fig. 8), then move the head anticlockwise, so that the head being fastened tightly. There will be locked when you heard a voice of “KA” (fig. 2).
- ◆ Put the cutting attachments “slice cutter” or “shredded cutter” or “strip cutter” into the cutting head. **Note:** must be on place (fig. 9).

- ◆ The switch I/II knob to “I”, the switch ON/O/R knob to “ON” position, when you cutting. Put the vegetable into vegetable cutting head, and then push down the vegetable pusher with 5N power (fig. 10).
- ◆ After use, switch the unit off and unplug it from the power supply.

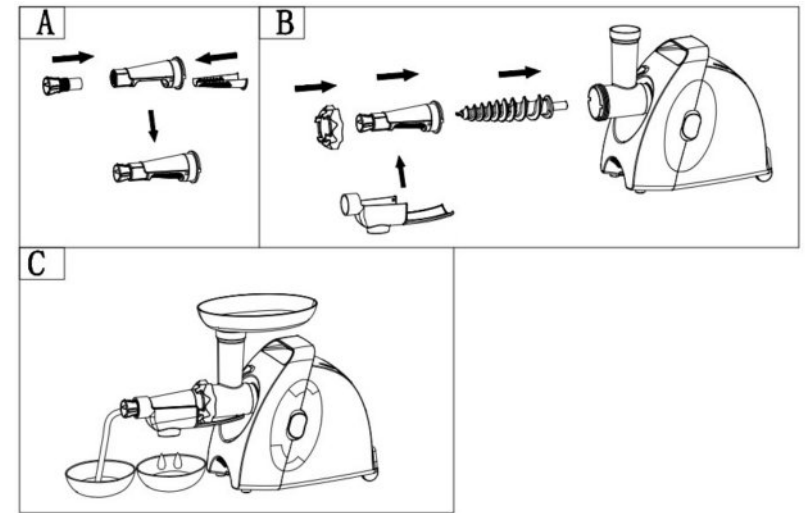


MAKING SAUSAGE



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

TOMATO JUICER

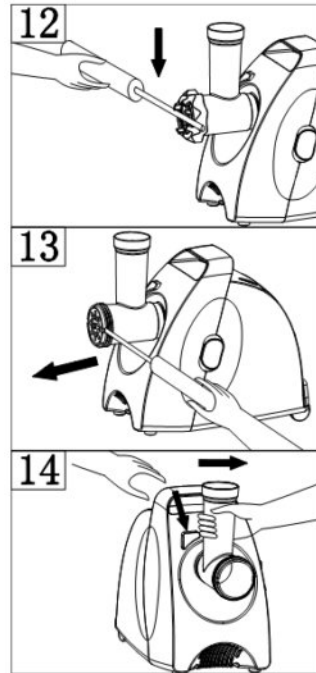


- ◆ Revolve the adjusted nail to the front of tomato juicer bracket (fig. A).
- ◆ Put the fix ring through the tomato juicer bracket (fig. B).
- ◆ Pack the attachments like fig. C.
- ◆ Put the containers under tomato juicer attachment like fig. D to collect juice and residue. Cut the tomato into fix meat grinder like head size, then press them gently, it can short the working time.
- ◆ Adjust the screw can make the juice dense or thin.
- ◆ Disassembly and clean the tomato juicer as soon as juice completely.

CLEANING AND MAINTENANCE

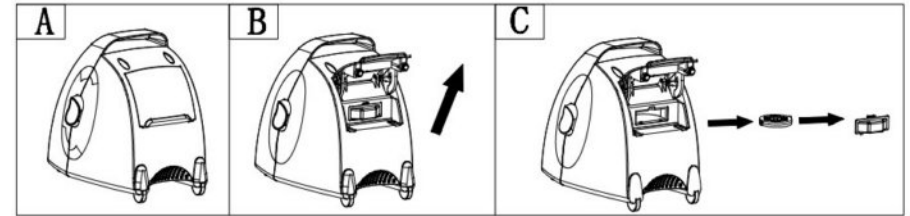
DISASSEMBLING

- ◆ 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).



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

Rated power	450 W
Locked power	1200 W
Working voltage:	220-230 V
Working frequency:	50 Hz
Rated current	5.5 A

Set

MEAT GRINDER	1
TOMATO JUICER	1
GRATER FOR POTATO PANCAKES	1
STRIP CUTTER	1
SHREDDER CUTTER	1
SLICE CUTTER	1
INSTRUCTION MANUAL	1
WARRANTY BOOK	1
PACKAGE	1



ENVIRONMENT FRIENDLY DISPOSAL

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 center.

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

RU

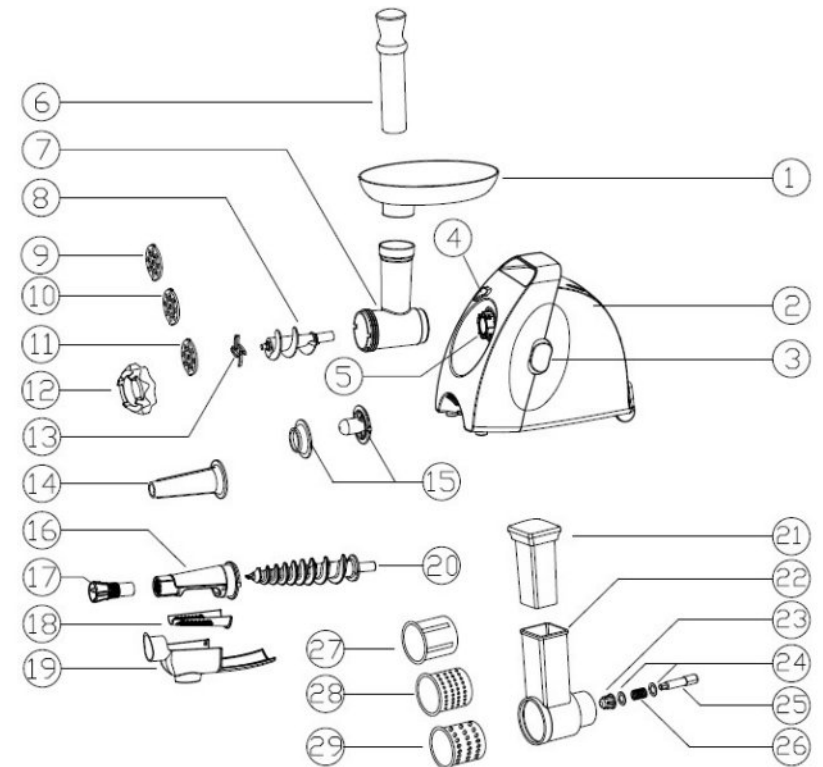
Мясорубка

Уважаемый покупатель!

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

Пожалуйста, внимательно прочитайте данную Инструкцию по Эксплуатации и сохраните ее на будущее.

ОПИСАНИЕ



- | | |
|---|---|
| 1. Лоток для пищевых продуктов | 16. Держатель насадки для томатов |
| 2. Корпус мотора | 17. Сердечник |
| 3. Переключатель вкл./выкл./реверсивного вращения | 18. Фильтр |
| 4. Кнопка фиксации горловины | 19. Насадка для томатов |
| 5. Отверстие горловины мясорубки | 20. Шнек |
| 6. Толкатель | 21. Толкатель для овощей |
| 7. Горловина мясорубки | 22. Горловина для терок |
| 8. Шнек | 23. Соединительная втулка |
| 9. Дисковый нож (мелкозернистый) | 24. Шайба |
| 10. Дисковый нож (среднезернистый) | 25. Выходной вал редуктора |
| 11. Дисковый нож (крупнозернистый) | 26. Амортизатор |
| 12. Накатная гайка | 27. Терка для нарезания ломтиками |
| 13. Режущий нож | 28. Терка для мелкого измельчения овощей |
| 14. Насадка для сосисок | 29. Терка для крупного измельчения овощей |
| 15. Насадка для кеббе | |

МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

- ◆ Только для бытового использования, не предназначена для использования в промышленных целях.
- ◆ Отключайте мясорубку от 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 устройство за лоток для пищевых продуктов или горловину мясорубки.

- ◆ Используя насадку для кеббе, не устанавливайте режущий и дисковый ножи.
- ◆ Не проталкивайте продукты руками. Всегда используйте толкатель.
- ◆ Не перемалывайте такие твердые продукты, как кости, орехи и т.д.
- ◆ Не измельчайте имбирь и прочие продукты с твердыми волокнами.
- ◆ Не эксплуатируйте мясорубку более 10 минут подряд. Подождите, пока мотор охладиться в течение 10 минут.
- ◆ Запрещено включать функцию реверсивного вращения во время работы мясорубки (например, переводить переключатель из положения “ON” в положение “R” или наоборот), подождите одну минуту, пока мясорубка полностью не остановится. В противном случае может возникнуть сильный шум, вибрация или электрический разряд. Это легко может повредить устройство и вызвать испуг у пользователя.
- ◆ После эксплуатации в горловине мясорубке остается некоторое количество пищи. Это нормальное явление. В конце процесса можно заметить черную металлическую пыль, прилипшую к остаткам пищи. Пожалуйста, соберите это и выбросите, не ешьте.
- ◆ Во избежание забивания мясорубки, не оказывайте на нее слишком большого давления.
- ◆ Если сработал автоматический выключатель, не включайте устройство.

- ◆ Никогда не пытайтесь менять детали и ремонтировать устройство самостоятельно.

ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

- ◆ Проверьте, чтобы напряжение, указанное на заводской табличке, соответствовало сетевому напряжению Вашего помещения.
- ◆ Помойте все детали (за исключением корпуса) в теплой мыльной воде.
- ◆ Перед подключением к сети убедитесь в том, что переключатель вкл./выкл./реверсивного вращения находится в положении "OFF" («выкл.»)

ИНСТРУКЦИЯ ПО ИСПОЛЬЗОВАНИЮ

ASSEMBLING

- ◆ Удерживая горловину мясорубки, вставьте ее в отверстие горловины одной рукой. Зафиксируйте горловину с помощью кнопки фиксации горловины. Для надежной фиксации затяните ее по часовой стрелке (рис. 2).

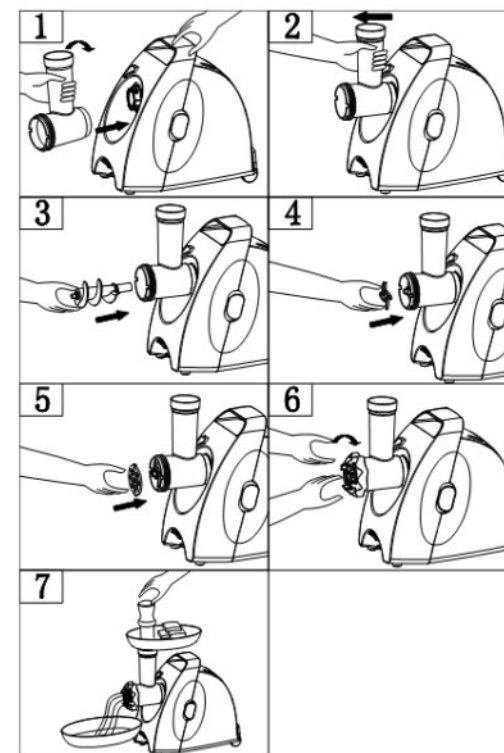
- ◆ Вставьте шнек в горловину мясорубки вперед длинным концом и немного поверните его, пока он не станет в корпус мотора (рис.3).

- ◆ Наденьте режущий нож на шнек таким образом, чтобы лезвие ножа было повернуто лицевой стороной, как показано на рисунке 4. Если режущий нож установлен неправильно, мясорубка не будет работать.

- ◆ Затем наденьте на ось подходящий дисковый нож. Проверьте, чтобы углубления дискового ножа совпадали с пазами горловины мясорубки (рис.5).

- ◆ Удерживая или прижимая дисковый нож по центру одной рукой, другой рукой закрутите накатную гайку (рис. 6). Не затягивайте сильно накатную гайку.

- ◆ Установите лоток для пищевых продуктов на горловине мясорубки и



зафиксируйте его неподвижно.

◆ Поставьте мясорубку на твердую поверхность.

◆ Необходим свободный доступ воздуха к нижней и боковой части корпуса мотора мясорубки.

ИЗМЕЛЬЧЕНИЕ МЯСА

◆ Нарезьте мясо кусочками (рекомендуется удалить жилы, кости и жир, размером приблизительно 20 мм x 20 мм x 60 мм), чтобы кусочки легко проходили через горловину.

◆ Подключите устройство к сети и переведите переключатель "R/ON" в положение "ON" («вкл.»), затем переведите переключатель "ON/OFF/Reverse" в положение "ON".

◆ Положите продукты в лоток для пищевых продуктов. Используйте только толкатель (рис. 7).

◆ После использования устройства, выключите его и выньте штепсельную вилку из розетки.

ФУНКЦИЯ РЕВЕРСИВНОГО ВРАЩЕНИЯ

◆ В случае, если мясорубка забилась, выключите устройство, переведя переключатель "R / ON" в положение "R" («реверсивное вращение») и переключатель "ON/OFF/Reverse" в положение "R".

◆ Шнек будет вращаться в противоположном направлении и горловина очистится.

◆ Если это не помогло, выключите мясорубку, отключите ее от сети и почистите.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ КЕББЕ

РЕЦЕПТ

Фарш

Баранина 100г

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 1-2 раза.

◆ Поджарьте лук до золотистой корочки и добавьте баранину, а также специи, соль и муку.

НАЧИНКА КЕББЕ

Нежирное мясо 450г

Мука 150-200г

Специи по вкусу

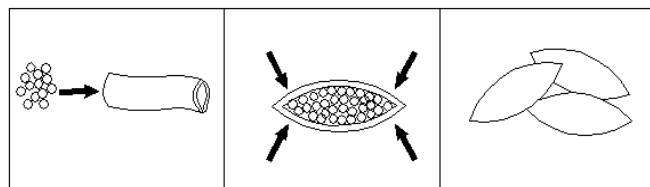
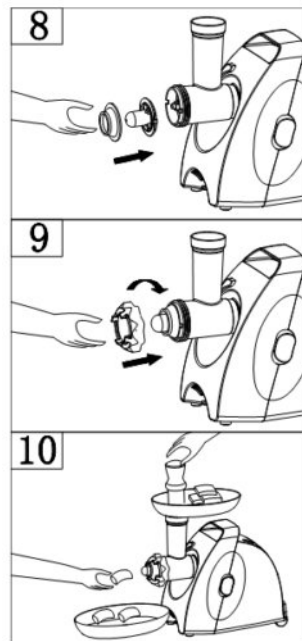
Мускатный орех (мелко нарезанный) 1

Молотый красный перец по вкусу

Перец по вкусу

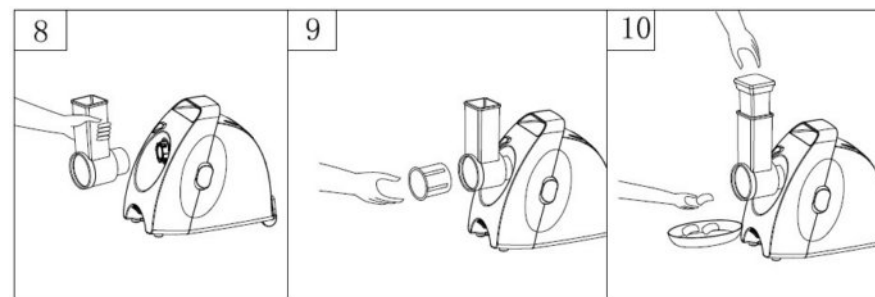
◆ Пропустите мясо через мясорубку три раза и перемешайте все ингредиенты в миске. При большем количестве мяса и меньшем добавлении муки начинка кеббе имеет лучшую консистенцию и вкус.

- ◆ Три раза пропустите смесь через мясорубку.
- ◆ Разберите мясорубку, выполнив в обратном порядке шаги 5-3, снимая по очереди дисковый и режущий ножи.
- ◆ Установите насадки для кеббе на вал шнека мясорубки, и проверьте, чтобы они совпали с пазами (рис. 8).
- ◆ Завинтите накатную гайку. Не затягивайте ее сильно (рис. 9).
- ◆ Приготовьте начинку кеббе цилиндрической формы (рис. 10).
- ◆ Сформируйте кеббе как показано на рисунке ниже и зажарьте во фритюре.

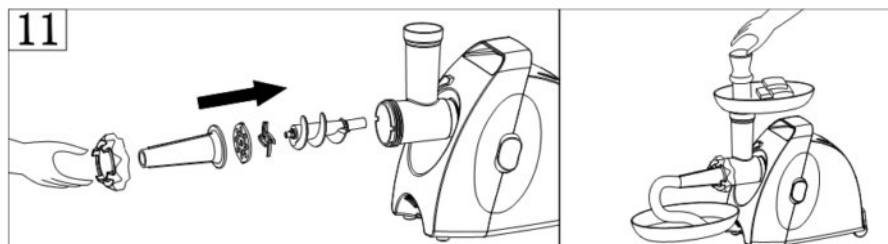


ТЕРКИ ДЛЯ ОВОЩЕЙ: КРУПНОЗЕРНИСТАЯ/ МЕЛКОЗЕРНИСТАЯ/СРЕДНЕЗЕРНИСТАЯ

- ◆ Нажмите на кнопку фиксации горловины, удерживая горловину мясорубки, вставьте ее в отверстие (когда вставляете, пожалуйста, обратите внимание на то, что горловину нужно наклонять, как указывает стрелка вверх, см. рис. 8), затем поверните горловину против часовой стрелки, чтобы плотно зафиксировать ее. Как только она зафиксируется, будет слышен щелчок (рис. 2).
- ◆ Вставьте крупнозернистую, мелкозернистую или среднезернистую терку для овощей в горловину для терок. **Примечание:** терка должна зафиксироваться на месте (рис. 9).
- ◆ Переведите переключатель I/II в положение “I”, переключатель ON/O/R в положение “ON” для использования терки. Положите овощи в горловину для терок, затем используйте толкатель для проталкивания овощей (рис. 10).
- ◆ После эксплуатации выключите устройство и выньте штепсельную вилку из розетки.

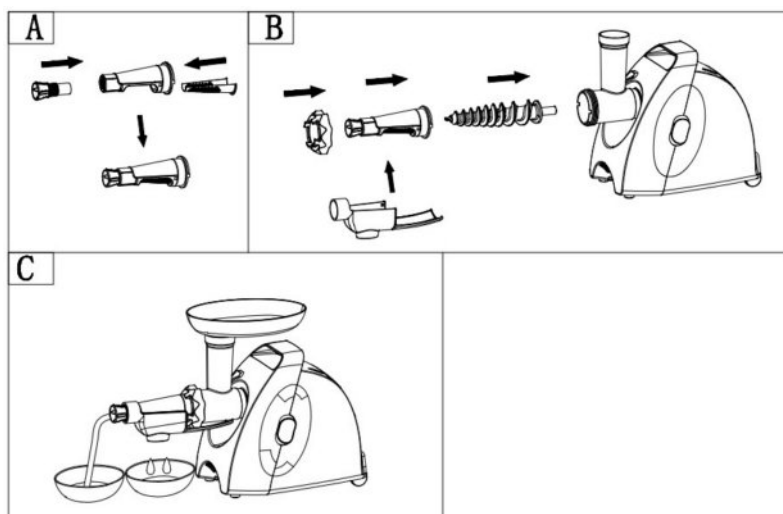


ПРИГОТОВЛЕНИЕ СОСИСОК



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

НАСАДКА ДЛЯ ТОМАТОВ



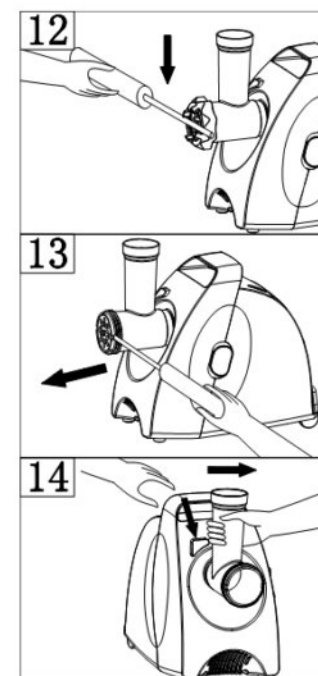
- ◆ Вставьте сердечник в держатель насадки для томатов (рис. А).
- ◆ Завинтите накатную гайку, продев ее через держатель насадки для томатов (рис. В).
- ◆ Установите все остальные насадки, как показано на рис. С.

- ◆ Подставьте миски под насадку для томатов (рис. D), чтобы туда стекал сок и жмых. Нарезьте помидоры кусочками такого же размера, как кусочки мяса. Затем слегка отожмите их, это ускорит процесс переработки.
- ◆ Шнек насадки может выдавливать как сок с мякотью, так и чистый сок.
- ◆ Разберите и почистите насадку для томатов после окончания выдавливания сока.

ОЧИСТКА И УХОД

РАЗБОРКА

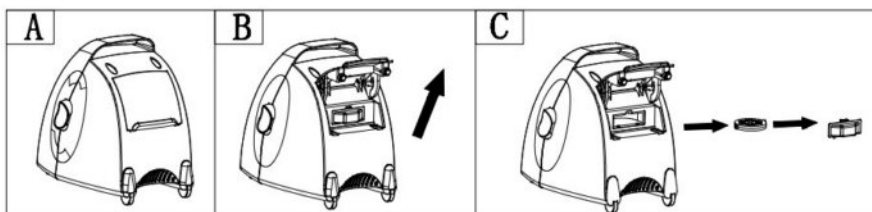
- ◆ Убедитесь, что мотор мясорубки полностью остановился.
- ◆ Выньте штепсельную вилку из розетки.
- ◆ Разберите мясорубку, выполнив шаги, описанные на картинках 1-6, в обратном порядке.
- ◆ Если не удастся легко снять накатную гайку, пожалуйста, используйте для этого специальный инструмент (рис. 12).
- ◆ Если дисковый нож нелегко вынуть руками, вставьте отвертку между дисковым ножом и головкой мясорубки, и снимите



его, как показано на рис. 13.

ОЧИСТКА

- ◆ Удалите мясо и т.д. Помойте каждую деталь в теплой мыльной воде.
- ◆ Отбеливающие растворы, которые содержат хлор, могут обесцветить алюминиевые поверхности.
- ◆ Не погружайте корпус мотора в воду, а протирайте его мягкой влажной тканью.
- ◆ Бензин и растворители могут привести к повреждению или изменению цвета устройства.
- ◆ Протирайте все режущие детали мясорубки тканью, смоченной в растительном масле.



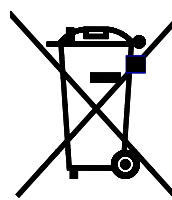
Технические характеристики:

Номинальная мощность: 450 Вт
Максимальная мощность: 1200 Вт
Рабочее напряжение: 220-230В
Рабочая частота: 50 Гц
Сила тока: 5,5А

Комплектность:

МЯСОРУБКА	1
НАСАДКА ДЛЯ ТОМАТОВ	1
ТЕРКА ДЛЯ ДЕРУНОВ	1
ТЕРКА ДЛЯ НАРЕЗАНИЯ ЛОМТИКАМИ	1
ТЕРКА ДЛЯ МЕЛКОГО ИЗМЕЛЬЧЕНИЯ	1
ТЕРКА ДЛЯ КРУПНОГО ИЗМЕЛЬЧЕНИЯ	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.

- ◆ Будьте особливо уважні, коли поруч із працюючим пристроєм знаходяться діти.
- ◆ При переміщенні м'ясорубки тримайте її за корпус двома руками. Не тримайте пристрій за лоток для харчових продуктів або горловину м'ясорубки.
- ◆ Використовуючи насадку для кеббе, не встановлюйте ріжучий і дисковий ножі.
- ◆ Не проштовхуйте продукти руками. Завжди використовуйте штовхач.
- ◆ Не перемелюйте такі тверді продукти, як кістки, горіхи і т.д.
- ◆ Не подрібнюйте імбир та інші продукти з твердими волокнами.
- ◆ Не експлуатуйте м'ясорубку більше 10 хвилин підряд. Почекайте, доки мотор охолоне протягом 10 хвилин.
- ◆ Заборонено включати функцію реверсивного обертання під час роботи м'ясорубки (наприклад, переводити перемикач із положення "ON" у положення "R" або навпаки), почекайте одну хвилину, доки м'ясорубка повністю не зупиниться. Інакше може виникнути сильний шум, вібрація або електричний розряд. Це легко може пошкодити пристрій і викликати переляк у користувача.
- ◆ Після експлуатації в горловині м'ясорубці залишається деяка кількість їжі. Це нормальне явище. Наприкінці процесу можна помітити чорний металевий пил, що прилип до залишків їжі. Будь ласка, зберіть це та викиньте, не їжте.
- ◆ Щоб уникнути забивання м'ясорубки, не чиніть занадто великого тиску щодо пристрою.
- ◆ Якщо спрацював автоматичний вимикач, не вмикайте пристрій.
- ◆ Ніколи не намагайтеся міняти деталі та ремонтувати пристрій

самостійно.

ПЕРЕД ПЕРШИМ ВИКОРИСТАННЯМ

- ◆ Перевірте, щоб напруга, зазначена на заводській табличці, відповідала сітковій напрузі Вашого приміщення.
- ◆ Помийте всі деталі (за винятком корпуса) у теплій мильній воді.
- ◆ Перед підключенням до мережі переконайтеся в тому, що перемикач вмик./вимик./реверсивного обертання знаходиться у положенні "OFF" («вимк.»)

ІНСТРУКЦІЯ З ВИКОРИСТАННЯ

ЗБИРАННЯ

- ◆ Утримуючи горловину м'ясорубки, вставте її в отвір горловини однією рукою. Зафіксуйте горловину за допомогою кнопки фіксації горловини. Для надійної фіксації затягніть її за годинниковою стрілкою (мал. 2).

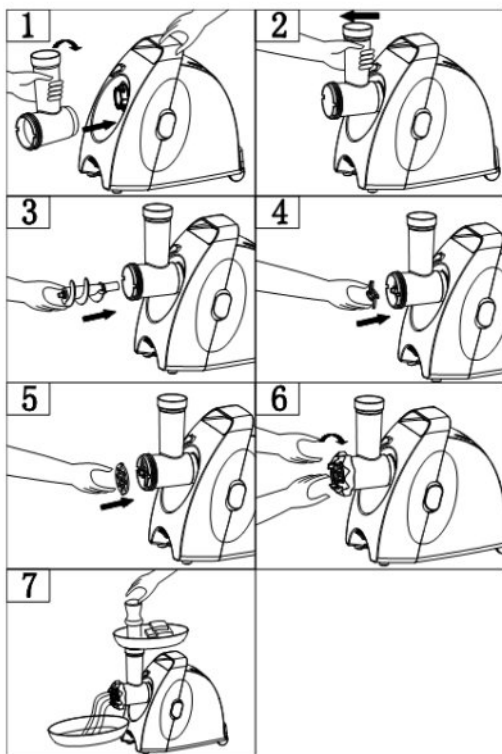
◆ Вставте шнек у горловину м'ясорубки вперед довгим кінцем і трохи поверніть його, доки він не стане в корпус мотора (мал. 3).

◆ Встановіть ріжучий ніж на шнек таким чином, щоб лезо ножа було повернено лицьовою стороною, як показано на малюнку 4. Якщо ріжучий ніж встановлений неправильно, м'ясорубка не буде працювати.

◆ Потім встановіть на вісь підходящий дисковий ніж. Перевірте, щоб поглиблення дискового ножа збігалися з пазами горловини м'ясорубки (мал. 5).

◆ Утримуючи або притискаючи дисковий ніж по центру однією рукою, іншою рукою закрутіть накатну гайку (мал. 6). Не затягуйте сильно накатну гайку.

◆ Встановіть лоток для харчових продуктів на горловині м'ясорубки та зафіксуйте його



нерухомо.

◆ Поставте м'ясорубку на тверду поверхню.

◆ Необхідний вільний доступ повітря до нижньої та бічної частини корпуса мотора м'ясорубки.

ПОДРІБНЕННЯ М'ЯСА

◆ Наріжте м'ясо шматочками (рекомендується видалити жили, кістки та жир; розміром приблизно 20 мм x 20 мм x 60 мм), щоб шматочки легко проходили через горловину.

◆ Підключіть пристрій до мережі та переведіть перемикач "R/ON" у положення "ON" («вмик.»), потім переведіть перемикач "ON/OFF/Reverse" у положення "ON".

◆ Покладіть продукти в лоток для харчових продуктів. Використовуйте тільки штовхач (мал. 7).

◆ Після використання пристрою, вимкніть його та вийміть штепсельну вилку з розетки.

ФУНКЦІЯ РЕВЕРСИВНОГО ОБЕРТАННЯ

◆ У випадку, якщо м'ясорубка забилася, вимкніть пристрій, перевівши перемикач "R/ON" у положення "R" («реверсивне обертання») і перемикач "ON/OFF/Reverse" у положення "R".

◆ Шнек буде обертатися в протилежному напрямку й горловина очиститься.

◆ Якщо це не допомогло, вимкніть м'ясорубку, відключіть її від мережі та почистіть.

ПРИГОТУВАННЯ КЕББЕ

РЕЦЕПТ

Фарш	
Баранина	100г
Оливкова олія	1 1/ст. ложки
Цибуля (дрібно нарізана)	1 1/ст. ложки
Спеції	за смаком
Сіль	за смаком
Борошно	1 1/ст. ложки

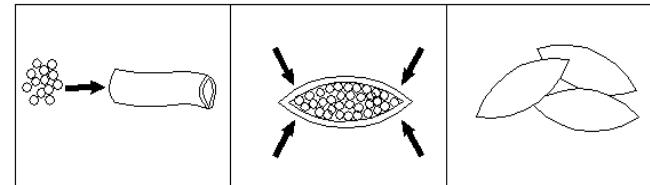
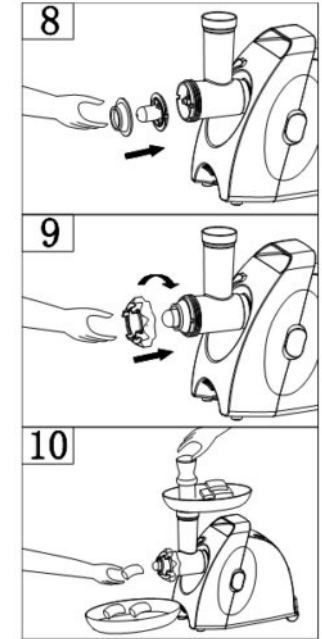
- ◆ Пропустіть баранину через м'ясорубку 1-2 рази.
- ◆ Підсмажте цибулю до золотавої скоринки та додайте баранину, а також спеції, сіль і борошно.

НАЧИНКА КЕББЕ

Нежирне м'ясо	450г
Борошно	150-200г
Спеції	за смаком
Мускатний горіх (дрібно нарізаний)	1
Мелений червоний перець	за смаком
Перець	за смаком

- ◆ Пропустіть м'ясо через м'ясорубку три рази та перемішайте всі інгредієнти у мисці. При більшій кількості м'яса та меншому додаванні борошна начинка кеббе має кращу консистенцію та смак.
- ◆ Три рази пропустіть суміш через м'ясорубку.

- ◆ Розберіть м'ясорубку, виконавши у зворотному порядку кроки 5-3, знімаючи по черзі дисковий і ріжучий ножі.
- ◆ Встановіть насадки для кеббе на вал шнека м'ясорубки, і перевірте, щоб вони збіглися з пазами (мал. 8).
- ◆ Загвинтіть накатну гайку. Не затягуйте її сильно (мал. 9).
- ◆ Приготуйте начинку кеббе циліндричної форми (мал. 10).
- ◆ Сформуєте кеббе, як показано на малюнку нижче та зажарте у фритюрі.

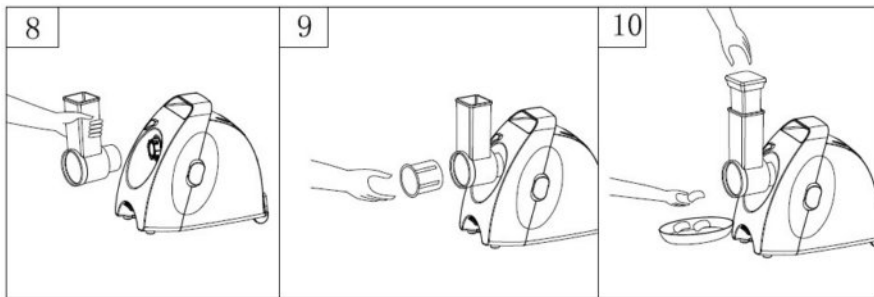


ТЕРТКИ ДЛЯ ОВОЧІВ: КРУПНОЗЕРНИСТА/ ДРІБНОЗЕРНИСТА/СЕРЕДНЬОЗЕРНИСТА

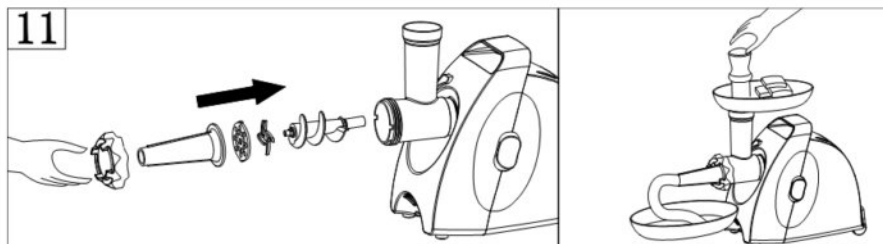
- ◆ Натисніть на кнопку фіксації горловини, утримуючи горловину м'ясорубки, вставте її в отвір (коли вставляєте, будь ласка, зверніть увагу на те, що горловину потрібно нахилити, як вказує стрілка зверху, див. мал. 8), потім поверніть горловину проти

годинникової стрілки, щоб щільно зафіксувати її. Як тільки вона зафіксується, можна почути клацання (мал. 2).

- ◆ Вставте крупнозернисту, дрібнозернисту або середньозернисту тертку для овочів у горловину для терток. **Примітка:** тертка повинна зафіксуватися на місці (мал. 9).
- ◆ Переведіть перемикач I/II у положення “I”, перемикач ON/O/R у положення “ON” для використання тертки. Покладіть овочі у горловину для терток, потім використовуйте штовхач для проштовхування овочів (мал. 10).
- ◆ Після експлуатації вимкніть пристрій та вийміть штепсельну вилку з розетки.

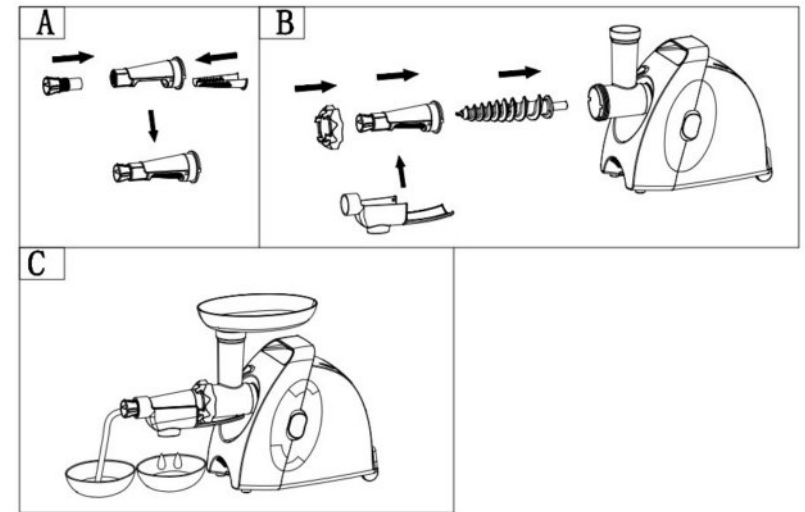


ПРИГОТУВАННЯ СОСІСОК



- ◆ Перед початком приготування сосисок зберіть м'ясорубку згідно із цією схемою (мал. 11).

НАСАДКА ДЛЯ ТОМАТІВ



- ◆ Вставте сердечник у тримач насадки для томатів (мал. А).
- ◆ Загвинтіть накатну гайку, провівши її через тримач насадки для томатів (мал. В).
- ◆ Встановіть всі інші насадки, як показано на мал. С.
- ◆ Підставте миски під насадку для томатів (мал. D), щоб туди стікав сік і залишки томатів. Наріжте помідори шматочками такого ж розміру, як шматочки м'яса. Потім злегка відіжміть їх, це прискорить процес переробки.
- ◆ Шнек насадки може видавлювати як сік із м'якоттю, так і

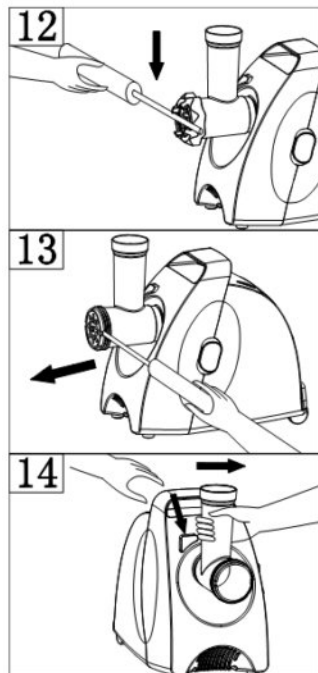
чистий сік.

- ◆ Розберіть і почистіть насадку для томатів після закінчення видавлювання соку.

ОЧИЩЕННЯ ТА ДОГЛЯД

РОЗБИРАННЯ

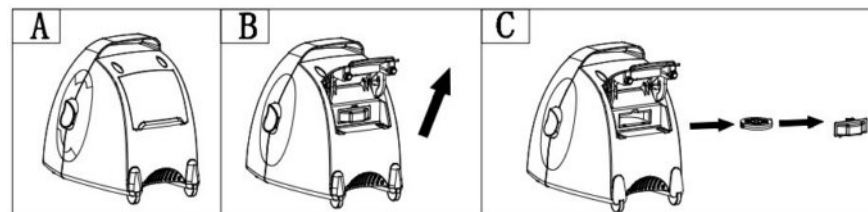
- ◆ Переконайтеся, що мотор м'ясорубки повністю зупинився.
- ◆ Вийміть штепсельну вилку з розетки.
- ◆ Розберіть м'ясорубку, виконавши кроки, описані на картинках 1-6, у зворотному порядку.
- ◆ Якщо не вдається легко зняти накатну гайку, будь ласка, використовуйте для цього спеціальний інструмент (мал. 12).
- ◆ Якщо дисковий ніж нелегко вийняти руками, вставте викрутку між дисковим ножем і головкою м'ясорубки, і зніміть його, як показано на мал. 13.



ОЧИЩЕННЯ

- ◆ Видаліть м'ясо і т.д. Помийте кожну деталь у теплій мильній воді.
- ◆ Відбілюючі розчини, що містять хлор, можуть знебарвити алюмінієві поверхні.

- ◆ Не занурюйте корпус мотора у воду, а протирайте його м'якою вологою тканиною.
- ◆ Бензин і розчинники можуть призвести до пошкодження або зміни кольору пристрою.
- ◆ Протирайте всі ріжучі деталі м'ясорубки тканиною, змоченою в рослинній олії.



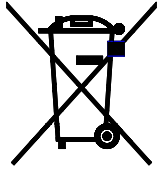
Технічні характеристики:

Номинальна потужність:	450 Вт
Максимальна потужність:	1200 Вт
Робоча напруга:	220-230В
Робоча частота:	50 Гц
Сила струму:	5,5 А

Комплектність:

М'ЯСОРУБКА	1
НАСАДКА ДЛЯ ТОМАТІВ	1
ТЕРТКА ДЛЯ ДЕРУНІВ	1
ТЕРТКА ДЛЯ НАРІЗАННЯ СКИБОЧКАМИ	1
ТЕРТКА ДЛЯ ДРІБНОГО ПОДРІБНЕННЯ	1
ТЕРТКА ДЛЯ КРУПНОГО ПОДРІБНЕННЯ	1
ІНСТРУКЦІЯ З ЕКСПЛУАТАЦІЇ	1
ГАРАНТІЙНИЙ ТАЛОН	1
УПАКОВКА	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.