

# **Saturn<sup>®</sup>**

**ST-FP7093**

**MEAT GRINDER**

**МЯСОРУБКА**

**М'ЯСОРУБКА**

GB

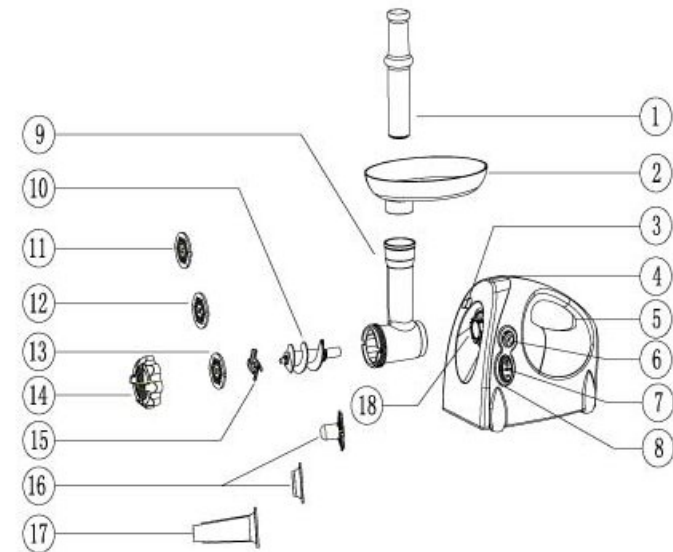
## MEAT GRINDER

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*

### DESCRIPTION



1. Food Pusher
2. Hopper Tray
3. Locking Button
4. Decorative Cover
5. Motor Housing
6. R / ON Switch
7. ON/OFF/Reverse Switch
8. Switch Holder
9. Grinder Head

10. Feed Screw
11. Grinding Plate (fine)
12. Grinding Plate (medium)
13. Grinding Plate (coarse)
14. Cap
15. Cutting Blade
16. Kibbe Attachment
17. Sausage Stuffer
18. Grinder Head Inlet

## IMPORTANT SAFEGUARDS

- ◆ Household use only. Do not use for industrial purpose.
- ◆ Read these instructions for use carefully and look at the illustrations before using the appliance.
- ◆ Keep these instructions for use for future reference.
- ◆ Check, if the voltage indicated on the appliance corresponds to the local mains voltage before you connect the appliance.
- ◆ Never use any accessories or parts from other manufactures. Your guarantee will become invalid, if such accessories or parts have been used.
- ◆ Never try to replace the parts and repair the unit by yourself.
- ◆ Do not use the appliance if the mains cord, the plug or other parts are damaged.
- ◆ If the mains cord of this appliance is damaged, it must always be replaced by manufacture or a service center authorized, in order to avoid hazardous situations.
- ◆ The supply cord cannot be replaced. If the cord is damaged the appliance has to be scrapped.
- ◆ Thoroughly clean the parts that will come into contact with food before you use the appliance for the first time.
- ◆ Unplug the appliance immediately after use.
- ◆ Never use you finger or an object to push ingredients down the feed tube while the appliance is running. Only the pusher is to be used for this purpose.
- ◆ Keep the appliance out of the reach of children.
- ◆ Never let the appliance run unattended.
- ◆ Switch the appliance off before detaching and install any accessory.
- ◆ Wait until moving parts have stopped running before you remove the parts of the appliance.
- ◆ Never immerse the motor unit in water or any other liquid, nor rinse it under the tap. Use only a moist cloth to clean the motor unit.
- ◆ Do not attempt to grind bones, nuts or other hard items.
- ◆ Never reach into the cutter housing. Always use the pusher.
- ◆ Continuous running of meat grinder should be not more than 10 min. Before it's used again, it must cool down enough, about 10 min.
- ◆ 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 apply excessive pressure while operating.
- ◆ When the circuit breaker activates, do not switch on.
- ◆ Do not dispose of electrical appliances as unsorted municipal waste, use separate collection facilities. Contact you local government for information

regarding the collection systems available. If electrical appliances are disposed of in landfills or dumps, hazardous substances can leak into the groundwater and get into the food chain, damaging your health and well-being.

- ◆ When the appliance is not in use and before cleaning, unplug the appliance from the outlet.
- ◆ To protect against the risk of electrical shock, do not immerse the unit, cord or plug in water or other liquid.
- ◆ 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 supervised to ensure that they do not play with the appliance.

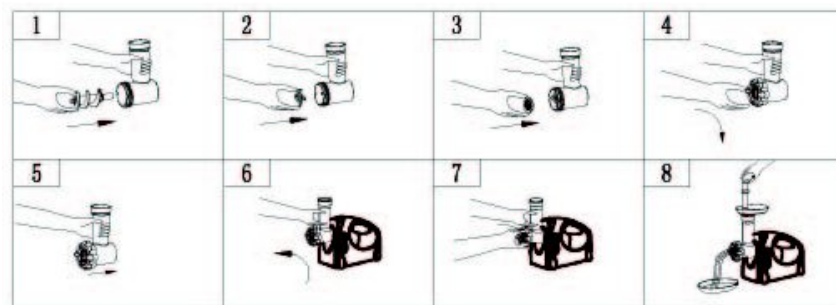
## FOR THE FIRST TIME

- ◆ 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.

## 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, plug out and clean it.

## FOR USE ASSEMBLING



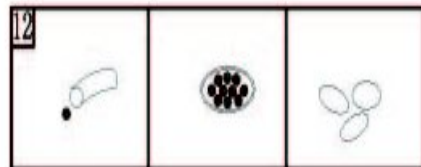
- ◆ Make sure the unit is unplugged while assembling.
- ◆ Insert the feed screw into the grinder tube, long end first (fig. 1).
- ◆ Position the cutting blade onto the feed screw with the flat surface of the blade facing you. **NOTE:** If it is not fitted properly, meat will not be ground the

- ◆ cutting plate may be damaged (fig. 2).
- ◆ Position the desired cutting plate onto the feed screw, against the flat sides of the cutting blade. Be sure the notched on the cutting plate fit into the slots in the grinder tube (fig. 3).
- ◆ Securely attach the cap to the end of the grinder tube (fig. 4). Do not overtighten.
- ◆ Press the lock button and insert the grinder head into the opening of the motor housing. Push in and turn counter clockwise until the safety lock clicks into place (fig. 5, 6, 7).
- ◆ Place the hopper tray on the feed tube (fig. 8).
- ◆ When you are ready to grind, use the food pusher to push food gently, one piece at a time into the feeding tube. Do not force the food into the tube.

### MINCING MEAT

- ◆ Make sure the unit is unplugged while assembling.
- ◆ Before operating please assemble the unit (fig. 1 to 8).
- ◆ Cut 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.
- ◆ Plug in and turn the "R / ON" switch to "ON" position. Turn the "ON/OFF/Reverse" switch to "ON". The ground meat will come out through the grinding plate in the head. **Note:** The grinder must be ON BEFORE adding food.
- ◆ Place food in the hopper tray and use the food pusher to feed food into the hopper opening. **CAUTION:** DO NOT USE YOUR FINGERS TO FEED FOOD THROUGH THE HOPPER. **NOTE:** The grinder head may rotate slightly during use, but it is normal. Do not over tighten to stop this movement. It may cause damage (fig. 8).
- ◆ Turn the unit OFF when complete.

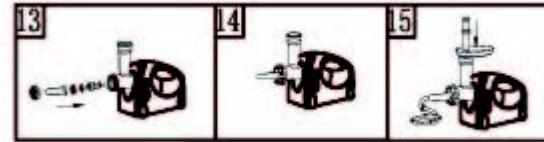
### MAKING KIBBE



- ◆ Make sure the unit is unplugged while assembling.
- ◆ Position the kibbe attachments A and B onto the feed screw. Be sure the kibbe attachments A and B fit into the slots in the grinder tube (fig. 9).
- ◆ Securely attach the cap to the end of the grinder tube (fig. 10). Do not over tighten.

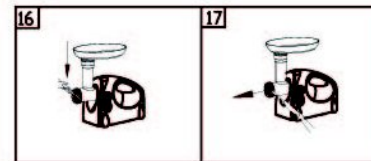
- ◆ Place the hopper tray on the feed tube (fig. 11).
- ◆ When you are ready to operating, use the food pusher to push food gently one piece at a time into the feeding tube. Do not force the food into the tube (fig. 11, 12).

### MAKING SAUSAGE



- ◆ Make sure the unit is unplugged while assembling.
- ◆ Insert the feed screw into the grinder tube, long end first (fig. 13).
- ◆ Position the cutting blade onto the feed screw with the flat surface of the blade facing you. **NOTE:** If it is not fitted properly, meat will not be ground the cutting plate may be damaged (fig. 13).
- ◆ Position the desired cutting plate onto the feed screw, against the flat sides of the cutting blade. Be sure the notched on the cutting plate fit into the slots in the grinder tube (fig. 13).
- ◆ Position the sausage stuffer onto the feed screw. Be sure the sausage stuffer fit into the slots in the grinder tube (fig. 13).
- ◆ Securely attach the cap to the end of the grinder tube (fig. 14). Do not over tighten.
- ◆ Place the hopper tray on the feed tube (fig. 15).
- ◆ When you are ready to operating, use the food pusher to push food gently, one piece at a time into the feeding tube. Do not force the food into the tube (fig. 15).

### CLEANING



- ◆ Make sure the unit is OFF and the motor has stopped complete before disassembling the unit.
- ◆ Unplug from the power outlet. Press the lock button. Turn the grinder head until you can remove the cap (fig. 6).
- ◆ To remove grinding plate easily, knock the head on the table with the cutting plate face up. If the grinding plate is not easily removed by hands, please use tools (fig. 16, 17).
- ◆ Wash each part in warm soapy water .Use care when handling the sharp blades. **Note:** Do not wash any parts in the dishwasher or use abrasive cleaning agents

or cloths when cleaning. Bleaching solutions containing chlorine will discolor aluminum surfaces. Thinners and benzenes will crack or change the color of the unit.

- ◆ Wipe motor housing with a damp cloth. Do not immerse in water.
- ◆ Coat feed screw, cutting blade and cutting plate with salad oil after washing and drying. **Note:** The oil will keep parts lubricated.

## RECIPES

### Classic Italian Sausage

Servings: Makes 4 lbs of sausage or 16,4 oz patties

Ingredients:

4 lbs pork butt, cubed  
3 tbsp fennel seeds, whole  
2 tbsp kosher salt  
1 tbsp crushed red pepper flakes  
1/2 cup cold water

Method:

- ◆ Combine all of the ingredients in a bowl and mix well.
- ◆ Use the coarse grinding plate and follow operating instruction on MAKING SAUSAGE.
- ◆ When you are finished grinding, remove the grinding plate and attach the large sausage stuffer to the meat grinder following the assembly instruction on MAKING SAUSAGE.
- ◆ Feed the mixture into the prepared casings (see as MAKING SAUSAGE). If making patties, take the ground meat and shape into 4 oz patties or large.

### Beef Burgers

Serves: 4

1 lb beef chuck, cubed  
1/2 cup oatmeal  
1/2 cup diced onion 1/2 cup chopped parsley 3 tbsp ketchup  
2tsp Worcestershire sauce  
2 tsp salt  
1 tsp black pepper Method:

- ◆ Follow operating instruction on MAKING SAUSAGE. Feed meat, oatmeal, onion, and parsley alternately through the grinder using the fine grinding plate.
- ◆ Mix well and allow the mixture to sit for a few hours to enhance the flavors.
- ◆ Add the ketchup, Worcestershire sauce, salt and black pepper. Mix well.
- ◆ Shape into 4 patties and grill to desired doneness.

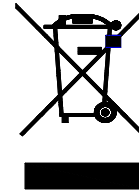
## Specifications

- ◆ Max. Power: 1000 W
- ◆ Rated Voltage: 220-230 V
- ◆ Rated Frequency: 50 Hz
- ◆ Rated current: 1.8 A

## Set

MEAT GRINDER.....	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 centre.

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

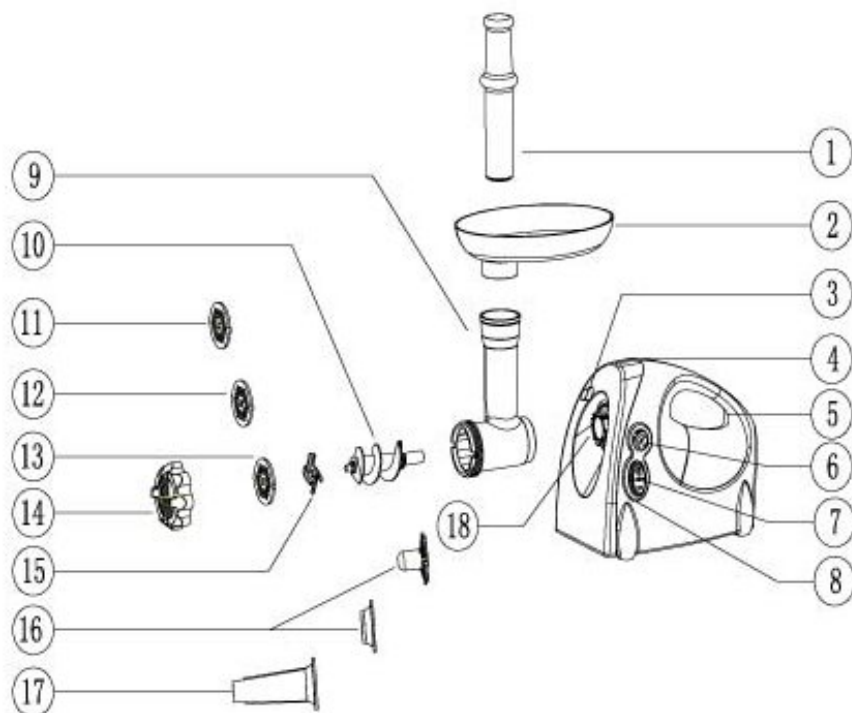
## МЯСОРУБКА

Уважаемый покупатель!

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

*Пожалуйста, внимательно ознакомьтесь с инструкцией для безопасности*

## ОПИСАНИЕ



- |   |                                       |
|---|---------------------------------------|
| 1. Толкатель                                      | 10. Шнек                              |
| 2. Лоток для пищевых продуктов                    | 11. Дисковый нож (мелкозернистый)     |
| 3. Кнопка фиксатора                               | 12. Дисковый нож (среднезернистый)    |
| 4. Декоративная крышка                            | 13. Дисковый нож (крупнозернистый)    |
| 5. Корпус мотора                                  | 14. Крепежная гайка головки мясорубки |
| 6. Переключатель вкл./реверсивного вращения       | 15. Режущий нож                       |
| 7. Переключатель вкл./выкл./реверсивного вращения | 16. Насадка для кеббе                 |
| 8. Опора переключателя                            | 17. Насадка для сосисок               |
| 9. Головка мясорубки                              | 18. Отверстие головки мясорубки       |

## ВАЖНЫЕ МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

- ◆ Только для использования в домашнем хозяйстве. Не используйте устройство в промышленных целях.
- ◆ Внимательно ознакомьтесь с данной Инструкцией по Эксплуатации и посмотрите на рисунки перед тем, как использовать устройство.
- ◆ Сохраните эту инструкцию для дальнейшего применения.
- ◆ Перед подключением устройства проверьте, соответствует ли напряжение, указанное на мясорубке, сетевому напряжению Вашего помещения.
- ◆ Никогда не используйте аксессуары или детали от других изготовителей. Гарантия не распространяется на такие аксессуары или детали.
- ◆ Никогда не пытайтесь заменить детали и отремонтировать устройство самостоятельно.
- ◆ Не пользуйтесь устройством, если сетевой шнур, штепсельная вилка или другие детали повреждены.
- ◆ Во избежание опасных ситуаций, если сетевой шнур данного устройства поврежден, его всегда должен заменить изготовитель или авторизованный сервисный центр.
- ◆ Поставляемый сетевой шнур нельзя заменить. Если сетевой шнур поврежден, устройство нужно утилизировать.
- ◆ Тщательно протрите детали, которые соприкасаются с продуктами питания, перед тем как Вы впервые начнете пользоваться устройством.
- ◆ После использования сразу же отключите устройство.
- ◆ Никогда не проталкивайте пальцем или каким-либо предметом ингредиенту вниз по головке мясорубки в то время, когда устройство работает. Для этой цели используйте только толкатель.
- ◆ Храните устройство в недоступном для детей месте.
- ◆ Никогда не оставляйте работающее устройство без присмотра.
- ◆ Выключите устройство перед тем, как снимать и устанавливать любые аксессуары.
- ◆ Перед тем, как снимать детали с устройства, подождите, пока подвижные детали полностью остановятся.



- ◆ Никогда не погружайте мотор устройства в воду или любую другую жидкость, и не мойте его под краном. Используйте только влажную ткань, чтобы очистить блок мотора.
- ◆ Не пытайтесь измельчать кости, орехи или другие твердые продукты.
- ◆ Никогда не вставляйте пальцы в головку мясорубки. Всегда используйте толкатель.
- ◆ Мясорубка может работать непрерывно не более 10 минут. Перед тем, как снова ее включить, она должна охладиться около 10 минут.
- ◆ Во время работы устройства запрещается использовать функцию реверсивного вращения (Например, переключать положение "ON" («вкл.») в положение "R" («реверсивное вращение») или наоборот), Подождите, по крайней мере, одну минуту, пока мясорубка полностью не остановится. Иначе в устройстве может возникнуть нехарактерный шум, вибрация или кратковременный искровой разряд. Это легко может повредить устройство и вызвать испуг у пользователя.
- ◆ После эксплуатации в головке мясорубки остается некоторое количество пищи. Это вполне нормально. В конце процесса можно заметить черную металлическую пыль, прилипшую к остаткам пищи. Пожалуйста, соберите их и выбросите, не ешьте их.
- ◆ Чтобы продукты не застряли, не применяйте силу во время работы устройства.
- ◆ При активизации автоматического выключателя не включайте устройство.
- ◆ Не утилизируйте электрические устройства как несортированные бытовые отходы, используйте отдельные пункты сбора. Обратитесь в местные органы власти для получения информации о наличии систем сбора отходов. Если утилизировать электрические устройства на мусорные свалки, опасные/вредные вещества могут проникнуть в грунтовые воды и дальше в пищевую цепь, что нанесет серьезный вред Вашему здоровью.
- ◆ Когда устройство не используется, а также перед очисткой, отключите устройство от розетки.
- ◆ Для защиты от риска поражения электрическим током, не погружайте устройство, сетевой шнур или штепсельную вилку в воду или другую жидкость.
- ◆ Это устройство не предназначено для использования лицами (включая детей) с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями, а также лицами, не имеющими опыта и знаний, если они не находятся под наблюдением или не получили инструкции по использованию устройства от лица, ответственного за их безопасность.
- ◆ Дети должны находиться под присмотром для уверенности в том, что они не играют с устройством.

### ПРИ ИСПОЛЬЗОВАНИИ В ПЕРВЫЙ РАЗ

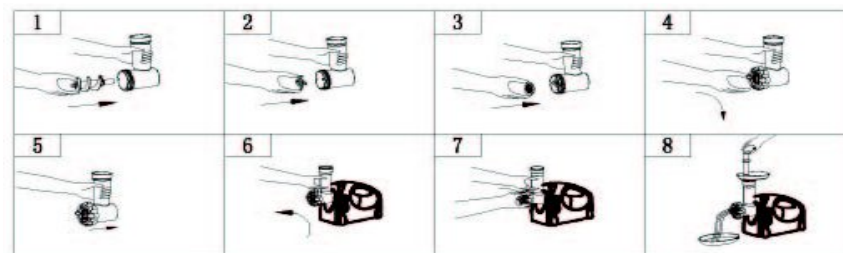
- ◆ Проверьте, соответствует ли напряжение, указанное на паспортной табличке, сетевому напряжению Вашего помещения.

- ◆ Помойте все детали (кроме корпуса) в теплой мыльной воде.
- ◆ Перед подключением к сети убедитесь в том, что переключатель включения/выключения/реверсивного вращения находится в положении "OFF" («выключен»).

### ФУНКЦИЯ РЕВЕРСИВНОГО ВРАЩЕНИЯ

- ◆ В случае, если продукты застряли, выключите устройство, повернув переключатель вкл./реверсивного вращения в положение "R" («реверсивное вращение») и переключатель вкл./выкл./реверсивного вращения в положение "R". Шнек будет вращаться в противоположном направлении и головка свободно выйдет.
- ◆ Если функция не работает, выключите устройство, отключите его от сети и почистите.

### СБОРКА УСТРОЙСТВА

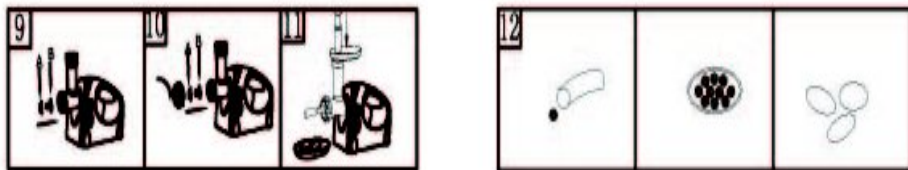


- ◆ Перед сборкой убедитесь, что устройство отключено от сети.
- ◆ Вставьте шнек длинным концом в головку мясорубки (рис. 1).
- ◆ Установите режущий нож на шнек плоской поверхностью ножа обращенной к себе. **ПРИМЕЧАНИЕ:** Если он неправильно установлен, мясо не будет измельчаться и режущий нож может повредиться (рис. 2).
- ◆ Установите нужный дисковый нож на шнек, вплотную к плоским сторонам режущего ножа. Проверьте, чтобы углубления режущего ножа были вставлены в канавки головки мясорубки (рис. 3).
- ◆ Плотно зафиксируйте крепежную гайку на конце головки мясорубки (рис. 4). Не затягивайте сильно.
- ◆ Нажмите на кнопку фиксатора и вставьте головку мясорубки в отверстие корпуса мотора. Вставьте и поворачивайте против часовой стрелки, пока предохранительный фиксатор не защелкнется на месте (рис. 5, 6, 7).
- ◆ Установите лоток для пищевых продуктов на головке мясорубки (рис. 8).
- ◆ Когда Вы готовы к измельчению, используйте толкатель для легкого проталкивания продуктов, по одному кусочку за раз, вниз по головке мясорубки. Не применяйте силу для проталкивания продуктов.

## ИЗМЕЛЬЧЕНИЕ МЯСА

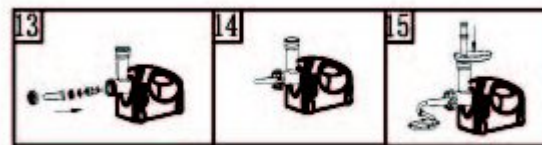
- ◆ Перед сборкой убедитесь, что устройство отключено от сети.
- ◆ Пожалуйста, соберите устройство перед эксплуатацией (рис. 1 - 8).
- ◆ Порежьте мясо на кусочки (удалите жилы и кости, рекомендуется использовать нежирное мясо, размером приблизительно: 20 мм x 20 мм x 60 мм), чтобы кусочки легко проходили через головку.
- ◆ Подключите устройство к сети и поверните переключатель вкл./реверсивное вращение в положение "ON" («включен»). Поверните переключатель вкл./выкл./реверсивное вращение в положение "ON". Перекрученное мясо (фарш) будет проходить через дисковый нож в головку мясорубки. **Примечание:** Перед тем, как добавлять мясо, мясорубка должна быть включена.
- ◆ Положите продукты в лоток и используйте толкатель для подачи продуктов вниз по отверстию головки мясорубки. **ОСТОРОЖНО: НЕ ПРОТАЛКИВАЙТЕ ПАЛЬЦАМИ ПРОДУКТЫ ВНИЗ ПО ГОЛОВКЕ. ПРИМЕЧАНИЕ:** Головка мясорубки может слегка вращаться во время работы, но это вполне нормально. Не затягивайте сильно крепежную гайку, чтобы остановить вращение. Это может привести к ее повреждению (рис. 8).
- ◆ После завершения процесса выключите устройство.

## ПРИГОТОВЛЕНИЕ КЕББЕ



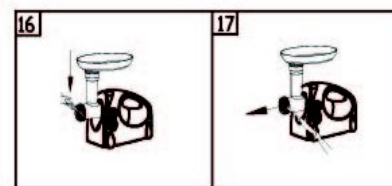
- ◆ Перед сборкой убедитесь, что устройство отключено от сети.
- ◆ Наденьте насадки А и В для кеббе на крепежную гайку. Убедитесь, что насадки А и В для кеббе вошли в углубления головки мясорубки (рис. 9).
- ◆ Плотнo зафиксируйте крепежную гайку на конце головки мясорубки (рис. 10). Сильно не затягивайте.
- ◆ Установите лоток на головку мясорубки (рис. 11).
- ◆ Когда Вы готовы к приготовлению, используйте толкатель для легкого проталкивания продуктов, по одному кусочку за раз, вниз по головке мясорубки. Не применяйте силу для проталкивания продуктов (рис. 11, 12).

## ПРИГОТОВЛЕНИЕ СОСИСОК



- ◆ Перед сборкой убедитесь, что устройство отключено от сети.
- ◆ Вставьте шнек длинным концом в головку мясорубки (рис. 13).
- ◆ Установите режущий нож на шнек плоской поверхностью ножа обращенной к себе. **ПРИМЕЧАНИЕ:** Если он неправильно установлен, мясо не будет измельчаться и режущий нож может повредиться (рис. 13).
- ◆ Установите нужный дисковый нож на шнек, вплотную к плоским сторонам режущего ножа. Проверьте, чтобы углубления режущего ножа были вставлены в канавки головки мясорубки (рис. 13).
- ◆ Наденьте насадку для сосисок на крепежную гайку. Проверьте, чтобы насадка для сосисок входила в углубления головки мясорубки (рис. 13).
- ◆ Плотнo зафиксируйте крепежную гайку на конце головки мясорубки (рис. 14). Сильно не затягивайте.
- ◆ Установите лоток на головку мясорубки (рис. 15).
- ◆ Когда Вы готовы к приготовлению, используйте толкатель для легкого проталкивания продуктов, по одному кусочку за раз, вниз по головке мясорубки. Не применяйте силу для проталкивания продуктов (рис. 15).

## ОЧИСТКА



- ◆ Перед демонтажем устройства убедитесь в том, что оно выключено, а мотор полностью остановился.
- ◆ Отключите мясорубку от сетевой розетки. Нажмите на кнопку фиксатора. Поворачивайте головку мясорубки до тех пор, пока Вы не снимите крепежную гайку (рис. 16).
- ◆ Чтобы легко снять дисковый нож, аккуратно стукните головкой по столу, и дисковый нож выйдет лицевой стороной вверх. Если дисковый нож нелегко вынуть руками, пожалуйста, используйте для этого инструмент (рис. 16, 17).
- ◆ Помойте каждую деталь в теплой мыльной воде. Будьте осторожны при



обращении с острыми ножами. **Примечание:** Не мойте детали в посудомоечной машине и не используйте абразивные чистящие средства или материю при очистке. Отбеливающие растворы, которые содержат хлор, могут обесцветить алюминиевые поверхности. Растворители/разбавители и бензол могут вызвать образование трещин или изменить цвет устройства.

- ◆ Протирайте корпус мотора влажной тканью. Не погружайте его в воду.
- ◆ Смажьте крепежную гайку, режущий нож и дисковый нож растительным (оливковым) маслом после мытья и сушки. **Примечание:** На деталях будет сохраняться масло.

## РЕЦЕПТЫ

### Классические итальянские сосиски

**Порция:** 1,800 кг (4 фунта) сосисок или 465 г (16,4 унций) пирожков

#### Ингредиенты:

- 4 фунта свиной лопатки, нарезанной в форме кубиков
- 3 столовые ложки семян фенхеля, целые
- 2 столовые ложки кошерной соли (крупнозернистая соль)
- 1 столовая ложка стружки измельченного красного перца
- 1/2 чашки холодной воды

#### Способ приготовления:

- ◆ Положите все ингредиенты в миску и хорошо перемешайте.
- ◆ Используйте среднезернистый дисковый нож и придерживайтесь раздела Инструкции по Эксплуатации – «ПРИГОТОВЛЕНИЕ СОСИСОК».
- ◆ После завершения измельчения, снимите дисковый нож и устанавите насадку для сосисок на мясорубку, придерживайтесь при этом инструкции по сборке для ПРИГОТОВЛЕНИЯ СОСИСОК.
- ◆ Положите смесь в подготовленные оболочки (см. ПРИГОТОВЛЕНИЕ СОСИСОК). Для приготовления пирожков возьмите мясной фарш и сформируйте 115 г (4 унции) пирожки или большие.

### Говяжий рубленый бифштекс

**Порция:** 4

- 454г (1 фунт) говяжьей лопатки, нарезанной в форму кубиков
- 1/2 чашки овсяных хлопьев (овсянки)
- 1/2 чашки нарезанного кубиками репчатого лука
- 1/2 чашки измельченной петрушки
- 3 столовые ложки томатного соуса (кетчупа)
- 2 столовые ложки вурчестерского соуса (острый соевый соус с уксусом и специями)
- 2 столовые ложки соли
- 1 столовая ложка черного перца

#### Способ приготовления:

- ◆ Придерживайтесь раздела инструкции по ПРИГОТОВЛЕНИЮ СОСИСОК. Пропускайте через мясорубку мясо, овсяные хлопья, лук и петрушку поочередно, используя мелкозернистый дисковый нож.
- ◆ Хорошо перемешайте и поставьте смесь на несколько часов, чтобы получилось ароматное и пикантное блюдо.
- ◆ Добавьте томатный соус, вурчестерский соус, соль и черный перец. Хорошо перемешайте.
- ◆ Разделите на 4 части, сформируйте в виде пирога и запекайте до готовности.

#### Технические характеристики

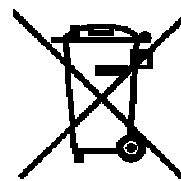
- Макс. мощность: 1000 Вт
- Номинальное напряжение: 220-230 В
- Номинальная частота: 50 Гц
- Номинальная сила тока: 1.8 А

## КОМПЛЕКТНОСТЬ

МЯСОРУБКА.....	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.

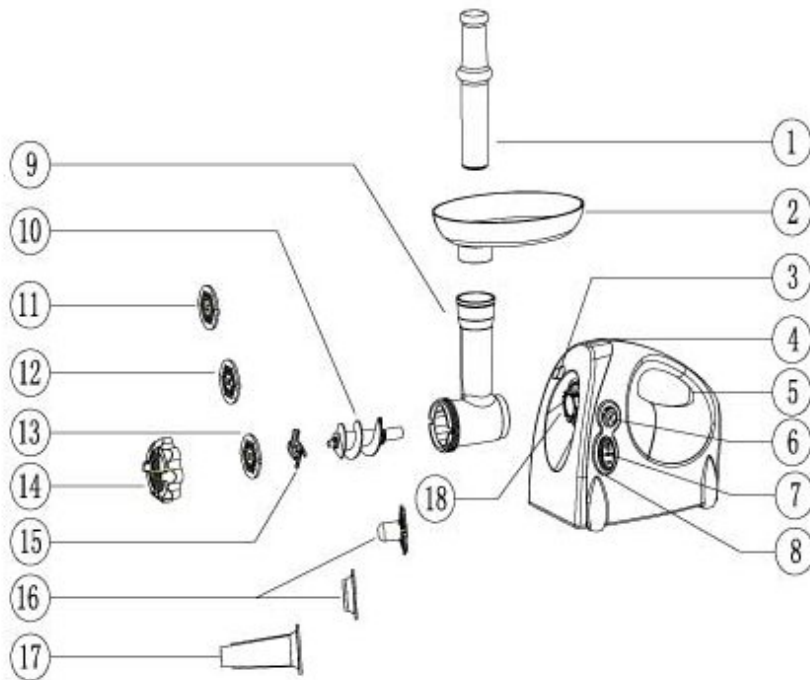
## М'ЯСОРУБКА

### Шановний покупець!

Вітаємо Вас із придбанням виробу торгівельної марки "Saturn". Ми впевнені, що наші вироби стануть вірними і надійними помічниками у Вашому домашньому господарстві.

*Будь ласка, уважно ознайомтеся з інструкцією для безпеки*

### ОПИС



1. Штовхач
2. Лоток для харчових продуктів
3. Кнопка фіксатора
4. Декоративна кришка
5. Корпус мотора
6. Перемикач вмик./реверсивного обертання
7. Перемикач вмик./вимик./реверсивного обертання
8. Опора перемикача
9. Голівка м'ясорубки
10. Шнек
11. Дисковий ніж (дрібнозернистий)
12. Дисковий ніж (середньозернистий)
13. Дисковий ніж (крупнозернистий)
14. Кріпильна гайка голівки м'ясорубки
15. Ріжучий ніж
16. Насадка для кебе
17. Насадка для сосисок
18. Отвір голівки м'ясорубки

### ВАЖЛИВІ ЗАПОБІЖНІ ЗАХОДИ

- ◆ Тільки для використання в домашньому господарстві. Не використовуйте пристрій у промислових цілях.
- ◆ Уважно ознайомтеся з даною Інструкцією з Експлуатації й подивіться на малюнки перед тим, як використовувати пристрій.
- ◆ Збережіть цю інструкцію для подальшого застосування.
- ◆ Перед підключенням пристрою перевірте, чи відповідає напруга, зазначена на м'ясорубці, мережній напрузі Вашого приміщення.
- ◆ Ніколи не використовуйте аксесуари або деталі від інших виробників. Гарантія не поширюється на такі аксесуари або деталі.
- ◆ Ніколи не намагайтеся замінити деталі й відремонтувати пристрій самостійно.
- ◆ Не користуйтеся пристроєм, якщо мережний шнур, штепсельна вилка або інші деталі пошкоджені.
- ◆ Щоб уникнути небезпечних ситуацій, якщо мережний шнур даного пристрою пошкоджений, його завжди повинен замінити виробник або авторизований сервісний центр.
- ◆ Мережний шнур, що поставляється, не можна замінити. Якщо мережний шнур пошкоджений, пристрій потрібно утилізувати.
- ◆ Ретельно протріть деталі, що торкаються продуктів харчування, перед тим, як Ви вперше почнете користуватися пристроєм.
- ◆ Після використання відразу ж відключіть пристрій.
- ◆ Ніколи не проштовхуйте пальцем або яким-небудь предметом інгредієнти вниз по голівці м'ясорубки в той час, коли пристрій працює. Для цієї мети використовуйте тільки штовхач.
- ◆ Зберігайте пристрій у недоступному для дітей місці.
- ◆ Ніколи не залишайте працюючий пристрій без нагляду.
- ◆ Вимкніть пристрій перед тим, як знімати та встановлювати будь-які аксесуари.
- ◆ Перед тим, як знімати деталі із пристрою, почекайте, доки рухомі деталі повністю зупиняться.

- ◆ Ніколи не занурюйте мотор пристрою у воду або будь-яку іншу рідину, і не мийте його під краном. Використовуйте тільки вологу тканину, щоб очистити блок мотора.
- ◆ Не намагайтеся подрібнювати кістки, горіхи або інші тверді продукти.
- ◆ Ніколи не вставляйте пальці в голівку м'ясорубки. Завжди використовуйте штовхач.
- ◆ М'ясорубка може працювати безупинно не більше 10 хвилин. Перед тим, як знову її увімкнути, вона повинна охолонути приблизно 10 хвилин.
- ◆ Під час роботи пристрою забороняється використовувати функцію реверсивного обертання (Наприклад, перемикачі положення "ON" («вмик.») у положення "R" («реверсивне обертання») або навпаки), Почекайте, принаймні, одну хвилину, доки м'ясорубка повністю не зупиниться. Інакше в пристрої може виникнути нехарактерний шум, вібрація або короткочасний іскровий розряд. Це легко може пошкодити пристрій і викликати переляк у користувача.
- ◆ Після експлуатації в голівці м'ясорубки залишається деяка кількість їжі. Це цілком нормально. Наприкінці процесу можна помітити чорний металевий пил, що прилип до залишків їжі. Будь ласка, зберіть її та викиньте, не їжте її.
- ◆ Щоб продукти не застрягли, не застосовуйте силу під час роботи пристрою.
- ◆ При активізації автоматичного вимикача не вмикайте пристрій.
- ◆ Не утилізуйте електричні пристрої як несортвані побутові відходи, використовуйте окремі пункти збору. Зверніться в місцеві органи влади для отримання інформації про наявність систем збору відходів. Якщо утилізувати електричні пристрої на сміттєзвалища, небезпечні/шкідливі речовини можуть проникнути в ґрунтові води й далі в харчовий ланцюг, що завдасть серйозної шкоди Вашому здоров'ю.
- ◆ Коли пристрій не використовується, а також перед очищенням, відключіть пристрій від розетки.
- ◆ Для захисту від ризику поразки електричним струмом, не занурюйте пристрій, мережний шнур або штепсельну вилку у воду або іншу рідину.
- ◆ Цей пристрій не призначений для використання особами (включаючи дітей) з обмеженими фізичними, сенсорними або розумовими здібностями, а також особами, які не мають досвіду й знань, якщо вони не перебувають під наглядом або не отримали інструкції з використання пристрою від особи, відповідальної за їх безпеку.
- ◆ Діти повинні перебувати під наглядом для впевненості в тому, що вони не граються із пристроєм.

### ПРИ ВИКОРИСТАННІ В ПЕРШИЙ РАЗ

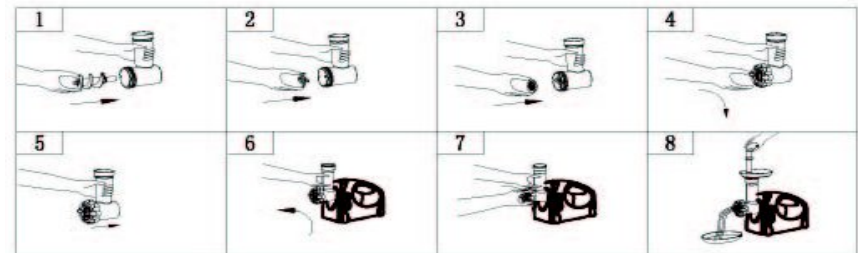
- ◆ Перевірте, чи відповідає напруга, зазначена на паспортній табличці, мережевій напрузі Вашого приміщення.
- ◆ Помийте всі деталі (за винятком корпусу) у теплій мильній воді.

- ◆ Перед підключенням до мережі переконайтеся в тому, що перемикач вмикання/вимикання/реверсивного обертання перебуває в положенні "OFF" («вимкнений»).

### ФУНКЦІЯ РЕВЕРСИВНОГО ОБЕРТАННЯ

- ◆ У випадку, якщо продукти застрягли, вимкніть пристрій, повернувши перемикач вмик./реверсивного обертання в положення "R" («реверсивне обертання») і перемикач вмик./вимик./реверсивного обертання в положення "R". Шнек буде обертатися в протилежному напрямку й голівка вільно вийде.
- ◆ Якщо функція не працює, вимкніть пристрій, відключіть його від мережі й почистіть.

### СКЛАДАННЯ ПРИСТРОЮ



- ◆ Перед складанням переконайтеся, що пристрій відключений від мережі.
- ◆ Вставте шнек довгим кінцем у голівку м'ясорубки (мал. 1).
- ◆ Встановіть ріжучий ніж на шнек плоскою поверхнею ножа поверненою до себе. **ПРИМІТКА:** Якщо він неправильно встановлений, м'ясо не буде подрібнюватися й ріжучий ніж може пошкодитися (мал. 2).
- ◆ Встановіть потрібний дисковий ніж на шнек дуже близько до плоских сторін ріжучого ножа. Перевірте, щоб поглиблення ріжучого ножа були вставлені в канавки голівки м'ясорубки (мал. 3).
- ◆ Щільно зафіксуйте кріпильну гайку на кінці голівки м'ясорубки (мал. 4). Не затягуйте сильно.
- ◆ Натисніть на кнопку фіксатора й вставте голівку м'ясорубки в отвір корпусу мотора. Вставте й повертайте проти годинникової стрілки, доки запобіжний фіксатор не замкнеться на своєму місці (мал. 5, 6, 7).
- ◆ Встановіть лоток для харчових продуктів на голівці м'ясорубки (мал. 8).
- ◆ Коли Ви готові до подрібнення, використовуйте штовхач для легкого проштовхування продуктів, по одному шматочку за раз, вниз по голівці м'ясорубки. Не застосовуйте силу для проштовхування продуктів.

## ПОДРІБНЕННЯ М'ЯСА

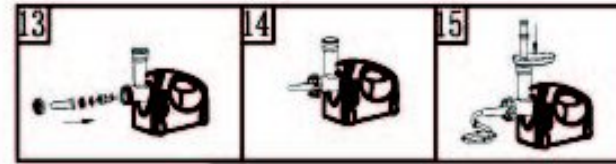
- ◆ Перед складанням переконайтеся, що пристрій відключений від мережі.
- ◆ Будь ласка, зберіть пристрій перед експлуатацією (мал. 1 - 8).
- ◆ Поріжте м'ясо на шматочки (видаліть жили й кістки, рекомендується використовувати нежирне м'ясо, розміром приблизно: 20 мм x 20 мм x 60 мм), щоб шматочки легко проходили через голівку.
- ◆ Підключіть пристрій до мережі й поверніть перемикач вмик./реверсивне обертання в положення "ON" («увімкнений»). Поверніть перемикач вмик./вимик./реверсивне обертання в положення "ON". Перекручене м'ясо (фарш) буде проходити через дисковий ніж у голівку м'ясорубки.  
**Примітка:** Перед тим, як додавати м'ясо, м'ясорубка повинна бути увімкнена.
- ◆ Покладіть продукти в лоток і використовуйте штовхач для подачі продуктів униз по отвору голівки м'ясорубки. **ОБЕРЕЖНО:** НЕ ПРОШТОВХУЙТЕ ПАЛЬЦЯМИ ПРОДУКТИ ВНИЗ ПО ГОЛІВЦІ. **ПРИМІТКА:** Голівка м'ясорубки може злегка обертатися під час роботи, але це цілком нормально. Не затягуйте сильно кріпильну гайку, щоб зупинити обертання. Це може призвести до її пошкодження (мал. 8).
- ◆ Після завершення процесу вимкніть пристрій.

## ПРИГОТУВАННЯ КЕБЕ



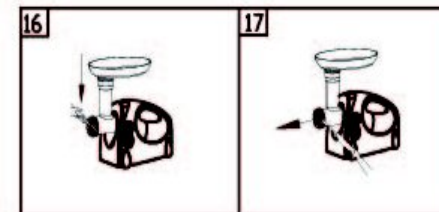
- ◆ Перед складанням переконайтеся, що пристрій відключений від мережі.
- ◆ Одягніть насадки А і В для кебе на кріпильну гайку. Переконайтеся, що насадки А і В для кебе ввійшли в поглиблення голівки м'ясорубки (мал. 9).
- ◆ Щільно зафіксуйте кріпильну гайку на кінці голівки м'ясорубки (мал. 10). Сильно не затягуйте.
- ◆ Встановіть лоток на голівку м'ясорубки (мал. 11).
- ◆ Коли Ви готові до приготування, використовуйте штовхач для легкого проштовхування продуктів, по одному шматочку за раз, вниз по голівці м'ясорубки. Не застосовуйте силу для проштовхування продуктів (мал. 11, 12).

## ПРИГОТУВАННЯ СОСИСОК



- ◆ Перед складанням переконайтеся, що пристрій відключений від мережі.
- ◆ Вставте шнек довгим кінцем у голівку м'ясорубки (мал. 13).
- ◆ Встановіть ріжучий ніж на шнек плоскою поверхнею ножа поверненою до себе. **ПРИМІТКА:** Якщо він неправильно встановлений, м'ясо не буде подрібнюватися й ріжучий ніж може пошкодитися (мал. 13).
- ◆ Встановіть потрібний дисковий ніж на шнек дуже близько до плоских сторін ріжучого ножа. Перевірте, щоб поглиблення ріжучого ножа були вставлені в канавки голівки м'ясорубки (мал. 13).
- ◆ Одягніть насадку для сосисок на кріпильну гайку. Перевірте, щоб насадка для сосисок ввійшла у поглиблення голівки м'ясорубки (мал. 13).
- ◆ Щільно зафіксуйте кріпильну гайку на кінці голівки м'ясорубки (мал. 14). Сильно не затягуйте.
- ◆ Встановіть лоток на голівку м'ясорубки (мал. 15).
- ◆ Коли Ви готові до приготування, використовуйте штовхач для легкого проштовхування продуктів, по одному шматочку за раз, вниз по голівці м'ясорубки. Не застосовуйте силу для проштовхування продуктів (мал. 15).

## ОЧИЩЕННЯ



- ◆ Перед демонтажем пристрою переконайтеся в тому, що він вимкнений, а мотор повністю зупинився.
- ◆ Відключіть м'ясорубку від мережної розетки. Натисніть на кнопку фіксатора. Повертайте голівку м'ясорубки, доки Ви не знімете кріпильну гайку (мал. 16).
- ◆ Щоб легко зняти дисковий ніж, акуратно стукніть голівкою по столу й дисковий ніж вийде лицьовою стороною вгору. Якщо дисковий ніж нелегко вийняти руками, будь ласка, використовуйте для цього інструмент

(мал. 16, 17).

- ◆ Помийте кожну деталь у теплій мильній воді. Будьте обережні при поводженні з гострими ножами. **Примітка:** Не мийте деталі в посудомийній машині й не використовуйте абразивні чистячі засоби або матерію при очищенні. Відбілюючі розчини, що містять хлор, можуть знебарвити алюмінієві поверхні. Розчинники/ розріджувачі й бензол можуть викликати утворення тріщин або змінити колір пристрою.
- ◆ Протирайте корпус мотора вологою тканиною. Не занурюйте його у воду.
- ◆ Змажте кріпильну гайку, дисковий ніж і ріжучий ніж рослинною (оливковою) олією після миття й сушіння. **Примітка:** На деталях буде зберігатися масло.

## РЕЦЕПТИ

### Класичні італійські сосиски

Порція: 1,800 кг (4 фунти) сосисок або 465 г (16,4 унції) піріжків

#### Інгредієнти:

4 фунти свинячої лопатки, нарізаної у формі кубиків  
3 столові ложки насіння фенхеля, цілого  
2 столові ложки кошерної солі (крупнозерниста сіль)  
1 столова ложка стружки подрібненого червоного перцю  
1/2 чашки холодної води

#### Спосіб приготування:

- ◆ Покладіть усі інгредієнти в миску й добре перемішайте.
- ◆ Використовуйте середньозернистий дисковий ніж і дотримуйтеся розділу Інструкції з Експлуатації – «ПРИГОТУВАННЯ СОСИСОК».
- ◆ Після завершення подрібнення, зніміть дисковий ніж та встановіть насадку для сосисок на м'ясорубку, дотримуйтеся при цьому інструкції зі складання для ПРИГОТУВАННЯ СОСИСОК.
- ◆ Покладіть суміш у підготовлені оболонки (див. ПРИГОТУВАННЯ СОСИСОК). Для приготування піріжків візьміть м'ясний фарш і сформуєте 115 г (4 унції) піріжки або більші.

### Яловичий рубаний біфштекс

Порція: 4

454г (1 фунт) яловичої лопатки, нарізаної у форму кубиків  
1/2 чашки вівсяних пластівців (вівсянки)  
1/2 чашки нарізаного кубиками ріпчастого лука  
1/2 чашки подрібненої петрушки  
3 столові ложки томатного соусу (кетчупу)  
2 столові ложки вурчестерського соусу (гострий соєвий соус із оцтом і спеціями)  
2 столові ложки солі  
1 столова ложка чорного перцю

#### Спосіб приготування:

- ◆ Дотримуйтеся розділу інструкції з ПРИГОТУВАННЯ СОСИСОК. Пропускайте через м'ясорубку м'ясо, вівсяні пластівці, лук і петрушку по черзі, використовуючи дрібнозернистий дисковий ніж.
- ◆ Добре перемішайте й поставте суміш на кілька годин, щоб вийшло ароматне й пікантне блюдо.
- ◆ Додайте томатний соус, вурчестерський соус, сіль і чорний перець. Добре перемішайте.
- ◆ Розділіть на 4 частині, сформуєте у вигляді пирога та запікайте до готовності.

## Технічні характеристики

- Макс. потужність: 1000 Вт
- Номінальна напруга: 220-230 В
- Номінальна частота: 50 Гц
- Номінальна сила струму: 1.8 А

## КОМПЛЕКТНІСТЬ

М'ЯСОРУБКА.....	1
ІНСТРУКЦІЯ З ЕКСПЛУАТАЦІЇ.....	1
ГАРАНТІЙНИЙ ТАЛОН.....	1
УПАКУВАННЯ.....	1

## Безпечно для навколишнього середовища видалення



### Ви можете допомогти в охороні навколишнього середовища!

Будьте любязні, дотримуйтеся місцевих правил: передавайте непрацююче електричне устаткування у відповідний центр видалення відходів.

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