



ST-FP0087

MEAT GRINDER

МЯСОРУБКА

М'ЯСОРУБКА



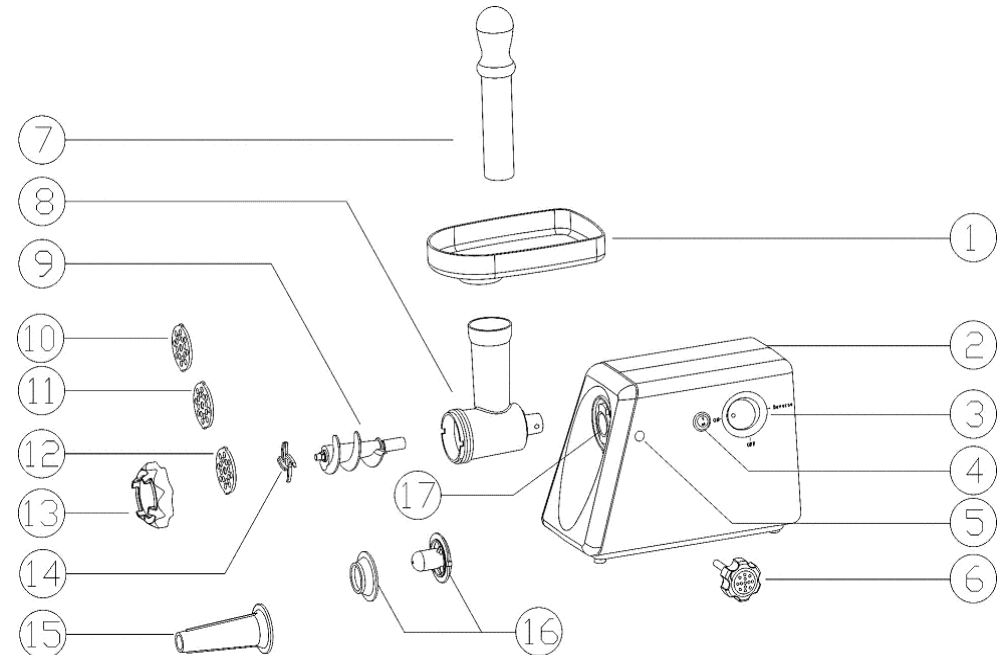
GB
MEAT GRINDER

Dear Buyer!
We congratulate you on having bought the device under trade name «ST». We are sure that our devices will become faithful and reliable assistance in your housekeeping. Avoid extreme temperature changes. Rapid temperature change (e.g. when the unit is moved from freezing temperature to a warm room) may cause condensation inside the unit and a malfunction when it is switched on. In this case leave the unit at room temperature for at least 1.5 hours before switching it on. If the unit has been in transit, leave it indoors for at least 1.5 hours before starting operation.

10. Cutting plate (fine)
11. Cutting plate (medium)
12. Cutting plate (coarse)
13. Fixing ring
14. Cutting blade
15. Sausage attachment
16. Kebbe attachment
17. Head inlet

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



- DESCRIPTION**
1. Hopper plate
 2. Motor housing
 3. ON/OFF/ Reverse switch
 4. R / ON switch
 5. Locking knob hole
 6. Locking knob
 7. Food pusher
 8. Head
 9. Feed screw

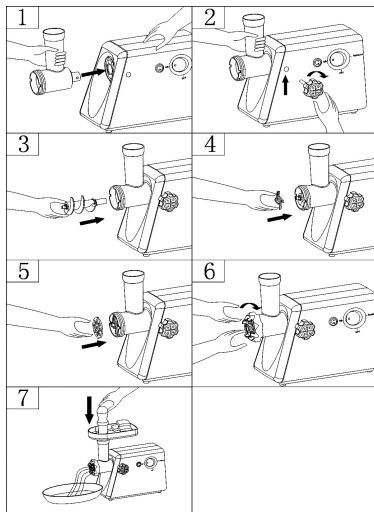
- unit by holding only the hopper plate or head.
- Do not fix the cutting blade and cutting plate when using kebbe attachment.
- Never feed food by hand. Always use food pusher.
- Do not grind hard food such as bones, nuts, etc.

- 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/OFF/ Reverse" switch is turned to "OFF" position.

INSTRUCTION FOR USE



ASSEMBLING

Holding the head and 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.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. 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

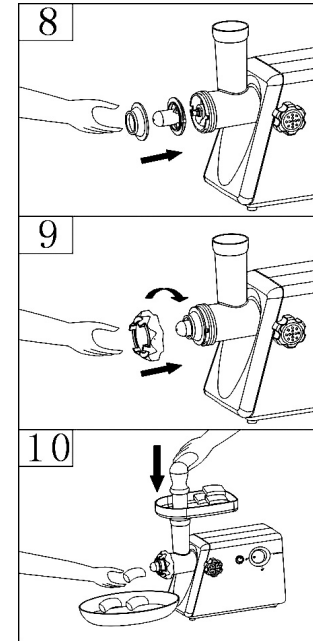
RECIPE STUFFING

Mutton	100g
Olive oil	1 tablespoon
Onion (cut finely)	1 tablespoon
Spices	to your taste
Salt	to your taste
Flour	1 tablespoon

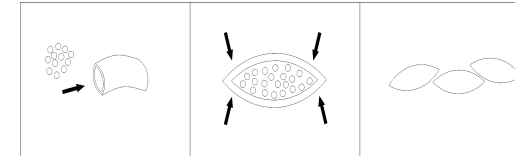
Mince mutton once or twice.
Fry onion until brown and add minced mutton, all spice, salt and flour.

OUTLET COVER

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

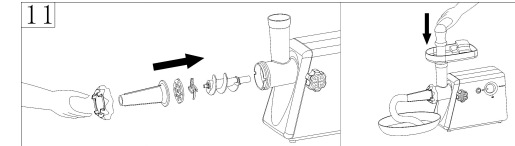


- Place kebbe attachment onto the feed screw shaft together, fitting protrusions in the slots (fig.8).
- Screw fixing ring into place until tight. Do not over tighten (fig.9).
- Make the cylindrical outlet cover (fig.10)
- Form kebbe as illustrated below and deep fry.



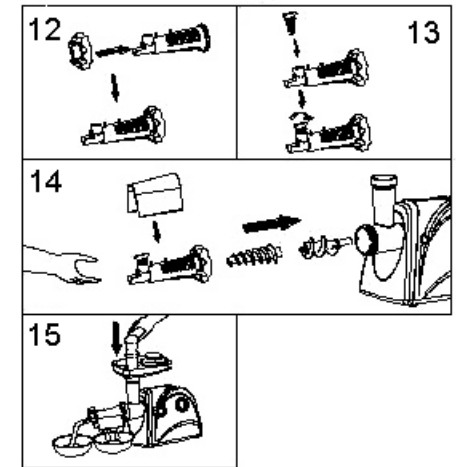
MAKING SAUSAGE

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

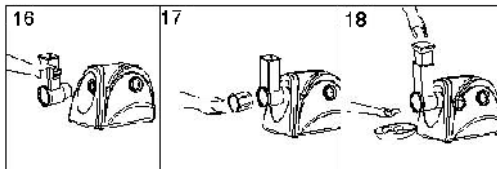


TOMATO JUICER

Put the fix ring through the tomato juicer bracket (fig. 12). Revolve the adjusted nail to the front of tomato juicer bracket (fig. 13). Pack the attachments like fig. 14. Put the containers under tomato juicer attachment like fig. 15 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.



- 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.



Adjust the screw can make the juice dense or thin.
Disassembly and clean the tomato juicer as soon as juice completely.

CUTTING SLICE/SHRED/STRIP

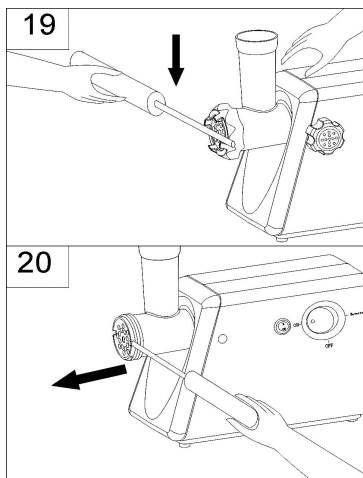
Press the fasten button, hold the head and insert it into the inlet (when inserting please pay attention the head must be slanted as per arrow indicated on the top, see fig.16, then move the head anticlockwise so that the head being fastened tightly. There will be locked when you heard a voice.

Put the cutting attachments "slice cutter" or "Shredded cutter" or "strip cutter" into the cutting head. Note: Must be on place. (fig.17)

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.18) After use switch the unit off and unplug it from the power supply.

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.19) .

To remove the cutting plate easily, place a screwdriver between the cutting plate and the head as illustrated and lift it up (fig.20).

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: 400W
Maximum power: 1000 W
Working voltage: 220-230 V
Rated current 1,8 A
Working frequency:50 Hz

Set

Meat grinder 1
Instruction manual & Warranty book 1
Accessories: kebbe attachment, tomato attachment, slice cutter, shred cutter, strip cutter
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.

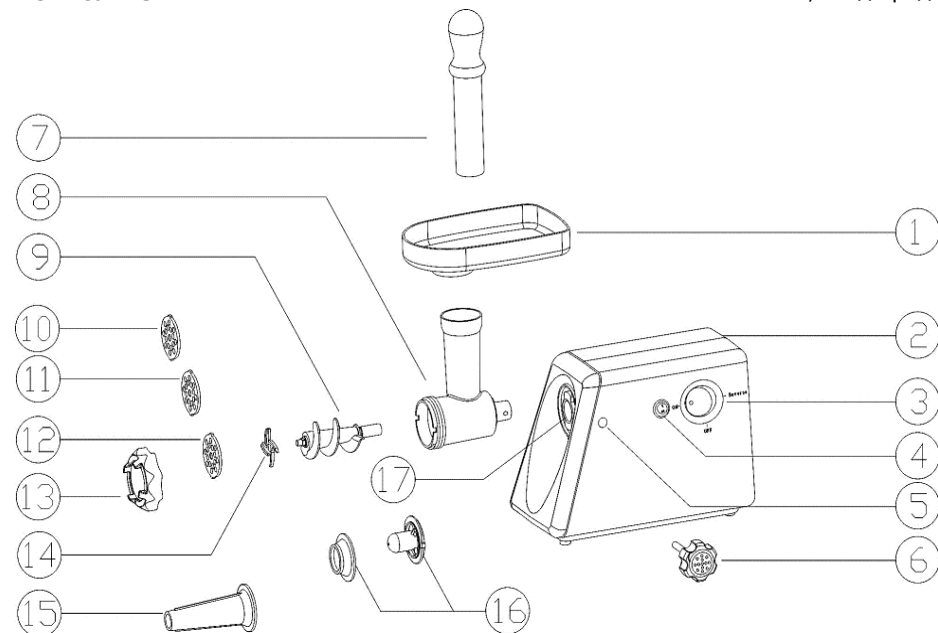
The manufacturer reserves the right to change the specification and design of goods.

RU Мясорубка

**Уважаемый покупатель!
Поздравляем Вас с приобретением изделия торговой марки «СТ».
Уверены, что наши изделия будут верными и надежными помощниками в Вашем домашнем хозяйстве.**

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

Описание



1. Лоток для пищевых продуктов
2. Корпус мотора

3. Переключатель вкл./выкл./реверсивного вращения
4. Переключатель вкл./реверсивного вращения
5. Отверстие крепежной гайки
6. Крепежная гайка головки мясорубки
7. Толкатель
8. Горловина мясорубки
9. Шнек
10. Дисковый нож (мелкозернистый)
11. Дисковый нож (среднезернистый)
12. Дисковый нож (крупнозернистый)
13. Накатная гайка
14. Режущий нож
15. Насадка для сосисок
16. Насадка для кеббе
17. Отверстие горловины мясорубки

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

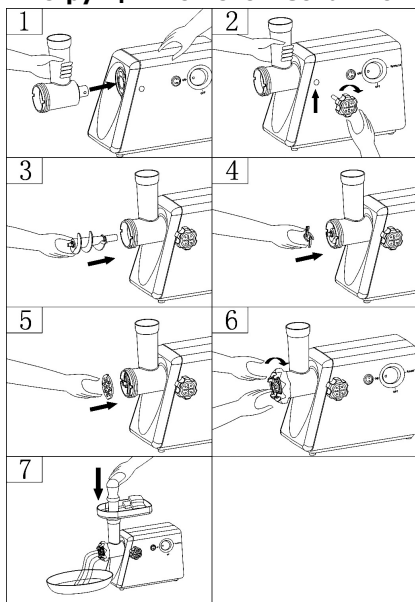
- мясорубку за диск бункера или гайку.
- Используя насадку для кеббе, не устанавливайте режущий и дисковый ножи.
- Не проталкивайте продукты руками. Используйте толкатель.
- Не перемалывайте такие твердые продукты, как кости, орехи и т.д.
- Не обрабатывайте имбирь и прочие продукты, богатые на твердые волокна (Они могут быть не размолоты).
- Не эксплуатируйте мясорубку более 10 минут подряд. Давайте мотору остынуть 10 минут.
- Во время работы устройства запрещается использовать функцию реверсивного вращения (например, переключать положение "ON" («вкл.») в положение "R" («реверсивное вращение») или наоборот). Подождите одну минуту, пока мясорубка полностью не остановится. Иначе в устройстве может возникнуть нехарактерный шум, вибрация или кратковременный искровой разряд.
- После эксплуатации в горловине мясорубки остается некоторое количество пищи. Это вполне нормально. В конце процесса можно заметить черную металлическую пыль, прилипшую к остаткам пищи. Выбросьте ее.
- Чтобы продукты не застряли, не применяйте силу во время работы устройства.
- При активизации автоматического выключателя не включайте устройство.
- Не пытайтесь самостоятельно ремонтировать устройство.

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 подключением к сети убедитесь в том, что переключатель включения/выключения/реверсивного вращения находится в положении "OFF" («выключен»).

Инструкции по использованию



Сборка

- Возьмите горловину мясорубки и вставьте ее в отверстие электропривода (см. рис. 2), после чего поверните ее по часовой стрелке, чтобы горловина мясорубки была надежно зафиксирована (рис.2).
- 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 соприкоснуться 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 лоток для пищевых продуктов на горловину мясорубки и зафиксируйте его неподвижно.
- Расположите мясорубку на твердой поверхности.
- Необходим беспрепятственный доступ воздуха к нижней и боковой части моторного отсека мясорубки.

Использование мясорубки

- Нарежьте мясо кусочками размером 2*2*6 см и поместите его в лоток для пищевых продуктов.
- Рекомендуется нежирное мясо без сухожилий и костей, чтобы оно беспрепятственно проходило в бункер мясорубки.
- Подключите мясорубку к сети и включите ее (переключатель включения/выключения/реверсивного вращения в положения в положение "ON"). Положите мясо в лоток для пищевых продуктов.
- Используйте только толкатель (рис.7).
- После использования мясорубки выключите ее и выньте вилку из розетки.

Функция реверсивной работы

- В случае если необходимо обеспечить подачу мяса назад при его застревании, выключите устройство, повернув переключатель вкл./реверсивного вращения ("R / ON") в положение "R" («реверсивное вращение») и переключатель вкл./выкл./реверсивного вращения ("ON/OFF/Reverse") в положение "R". Шнек будет вращаться в противоположном направлении и горловина освободится.
- Если это не помогло, отключите мясорубку и почистите ее.

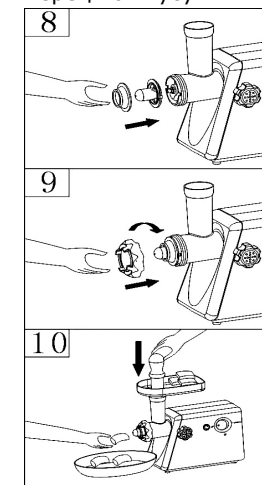
Приготовление кеббе Фарш

Баранина	100г
Оливковое масло	1
1/ст.ложка лука (мелко порезанного)	
Специи по вкусу	
Мука	1 ст. ложка

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

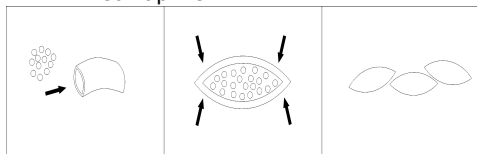
Начинка кеббе

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

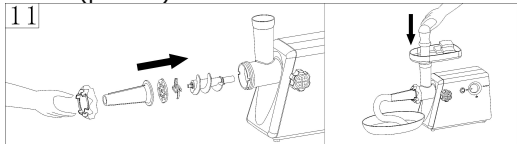


- Пропустите мясо через мясорубку три раза и перемешайте все ингредиенты в миске. При большем количестве мяса и меньшем добавлении муки начинка кеббе получается улучшенной консистенции и вкуснее.
- Три раза пропустите смесь через мясорубку.
- Разберите мясорубку, выполнив в обратном порядке шаги 5-3, 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.

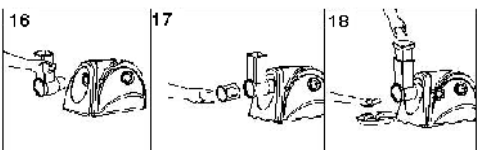
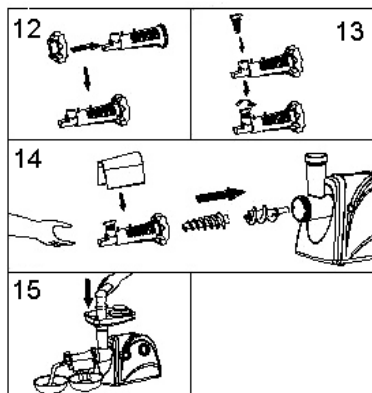


Перед началом приготовления сосисок соберите мясорубку согласно этой схеме (рис.11)



Приготовление томатного сока

- Наденьте накатную гайку на насадку для томатов (рис.12).



- Вращайте фиксирующий винт насадки для томатов, чтобы он был спереди насадки (рис. 13).
- Установите насадку для томатов как показано на рис. 14.
- Поставьте под насадку для томатов емкость для сбора сока и отходов. (рис.15). Нарезьте помидоры

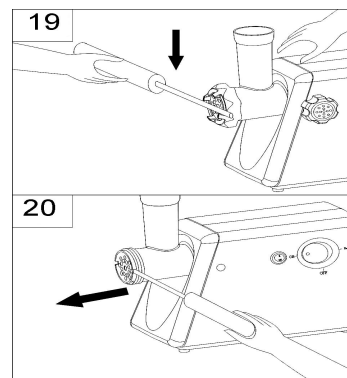
- кусочками, чтобы они прошли в лоток для продуктов.
- Используйте толкатель для легкого проталкивания продуктов, по одному кусочку за раз, вниз по горловине мясорубки. Не применяйте силу для проталкивания продуктов.
- Накатной гайкой можно регулировать густоту томатного сока.
- После окончания процесса выжимания томатного сока разберите мясорубку и насадку для томатов и промойте их.

ТЕРКА ДЛЯ КРУПНОГО ИЗМЕЛЬЧЕНИЯ ОВОЩЕЙ/ ТЕРКА ДЛЯ МЕЛКОГО ИЗМЕЛЬЧЕНИЯ ОВОЩЕЙ/ТЕРКА ДЛЯ НАРЕЗАНИЯ ЛОМТИКАМИ

- Нажмите фиксатор, и удерживая горловину вставьте ее в отверстие (при этом горловина должна быть под наклоном, обозначенным стрелкой сверху (рис. 16)). Поверните горловину против часовой стрелки до щелчка.
- Вставьте в горловину мясорубки одну из терок «Терка для крупного измельчения овощей», «Терка для мелкого измельчения овощей», «Терка для нарезания ломтиками». (рис. 17.) Соберите блок с теркой для овощей аналогично сборке мясорубки.
- Включите переключатель I/II в положение "I", переключатель вкл./выкл./реверсивного вращения в положение «вкл». для начала работы мясорубки. (Рис. 18)

Подавайте в лоток для пищевых продуктов овощи только с помощью толкателя. После окончания работы выключите мясорубку и извлеките вилку из розетки.

Чистка и обслуживание Разборка



- Убедитесь, что мотор мясорубки полностью остановился.
- Отключите вилку от розетки.
- Разберите мясорубку, выполнив шаги в обратном порядке, описанные на картинках 6-1.
- Если трудно открутить накатную гайку, используйте специальный инструмент (рис.19).
- Чтобы было легче открутить режущий нож, вставьте отвертку между дисковым ножом и горловиной (см. на рисунке) и затем снимите его (рис.20).

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 тряпкой, смоченной в растительном масле.

Технические характеристики:

Номинальная мощность: 400 Вт
 Максимальная мощность: 1000 Вт
 Рабочее напряжение: 220-230 В
 Сила тока: 1,8 А
 Рабочая частота: 50 Гц

Комплектность:

Электромясорубка 1
 Инструкция по эксплуатации с гарантийным талоном 1
 Аксессуары: насадка для кеббе, насадка для томатов, терка для крупного измельчения овощей, терка для среднего измельчения овощей, терка для нарезания ломтиками 1
 Упаковка 1



Безопасность окружающей среды. Утилизация

Вы можете помочь в охране окружающей среды!

Пожалуйста, соблюдайте

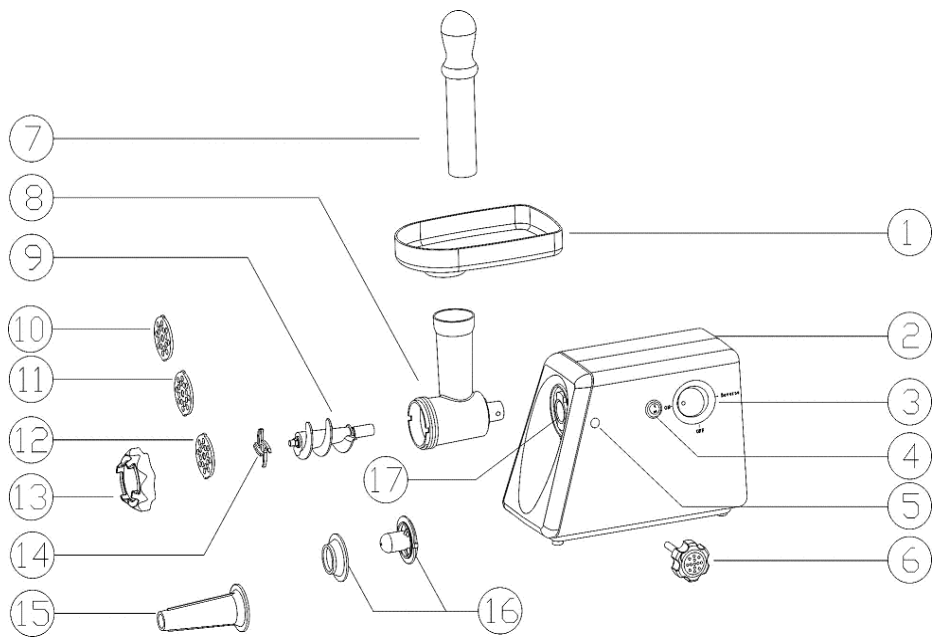
местные правила: передавайте неработающее электрическое оборудование в соответствующий центр утилизации отходов. Производитель оставляет за собой право вносить изменения в технические характеристики и дизайн изделий.

UA

М'ясорубка

Шановний покупець!
 Поздоровляємо Вас із придбанням виробу торгової марки «Saturn». Впевнені, що наші вироби будуть вірними та надійними помічниками у Вашому домашньому господарстві.

Не піддавайте пристрій різким перепадам температур. Різка зміна температури (наприклад, внесення пристрою з морозу в тепле приміщення) може викликати конденсацію вологи всередині пристрою і порушити його працездатність при вмиканні. Пристрій повинен відстоятися в теплому приміщенні не менше 1,5 години. Введення пристрою в експлуатацію після транспортування роботи не раніше, ніж через 1,5 години після внесення його в приміщення.



Опис

1. Лоток для харчових продуктів
2. Корпус мотора
3. Перемикач увімк./вимк./реверсивного обертання
4. Перемикач увімк./реверсивного обертання
5. Отвір кріпильної гайки
6. Кріпильна гайка головки м'ясорубки
7. Штовхач
8. Горловина м'ясорубки
9. Шнек
10. Дисковий ніж (дрібнозернистий)
11. Дисковий ніж (середньозернистий)
12. Дисковий ніж (грубозернистий)
13. Накатна гайка
14. Ріжучий ніж
15. Насадка для сосисок
16. Насадка для кеббе
17. Отвір горловини м'ясорубки

Запобіжні заходи

- Лише для побутового використання, не для використання в промислових цілях.
- Відключайте м'ясорубку з розетки, коли збираєте або розбираєте пристрій.
- Будьте особливо уважні, коли поруч із працюючим пристроєм знаходяться діти.
- При переміщенні м'ясорубки тримайте її за корпус двома

руками. Не тримайте м'ясорубку за диск бункера або гайку.

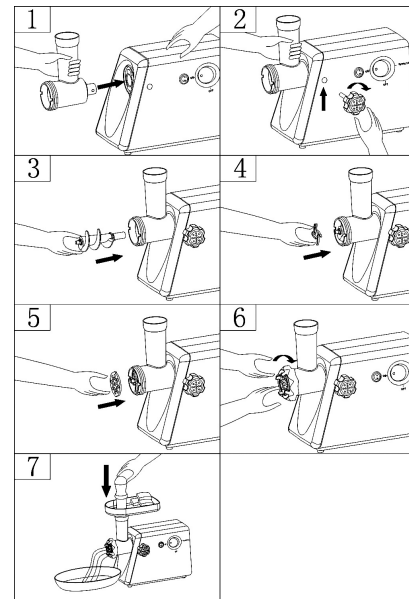
- Використовуючи насадку для кеббе, не встановлюйте ріжучі та дисковий ножі.
- Не проштовхуйте продукти руками. Використовуйте штовхач.
- Не перемелюйте такі тверді продукти, як кістки, горіхи і т.д.
- Не обробляйте імбир та інші продукти, багаті на тверді волокна (Вони можуть бути не розмелені).
- Не експлуатуйте м'ясорубку більше 10 хвилин поспіль. Давайте мотору охолонути 10хвилин.
- Під час роботи пристрою забороняється використовувати функцію реверсивного обертання (наприклад, перемикати положення "ON" («увімк.») у положення "R" («реверсивне обертання») або навпаки). Зачекайте одну хвилину, поки м'ясорубка повністю не зупиниться. Інакше в пристрої може виникнути нехарактерний шум, вібрація або короткочасний іскровий розряд.

- Після експлуатації в горловині м'ясорубки залишається деяка кількість їжі. Це цілком нормально. Наприкінці процесу можна помітити чорний металевий пил, що прилип до залишків їжі. Викиньте її.
- Щоб продукти не застрягли, не використовуйте силу під час роботи пристрою.
- При активізації автоматичного вимикача не вмикайте пристрій.
- Не намагайтесь самостійно ремонтувати пристрій.

Перед першим використанням

- Перевірте, щоб напруга, яка позначена на етикетці з технічними характеристиками, відповідає напрузі мережі вашого будинку.
- Промийте всі деталі (за винятком корпусу) у теплій мильній воді.
- Перед підключенням до мережі переконайтесь у тому, що перемикач вмикання/вимикання/реверсивного обертання перебуває в положенні "OFF" («вимкнено»).

Інструкції з використання Складання



- Візьміть горловину м'ясорубки і вставте її в отвір електроприводу (див. мал. 2), після чого поверніть її за годинниковою стрілкою, щоб горловина м'ясорубки була надійно зафіксована (мал.2).
- Вставте шнек у горловину м'ясорубки довгим кінцем і трохи поверніть його, поки він не стане в корпус м'ясорубки (мал.3).
- Надягніть ріжучий ніж на шнек так, як показано на малюнку 4: закруглена сторона ножа повинна бути спрямована у бік шнека, гладка сторона повинна торкатися диску м'ясорубки. М'ясорубка не буде працювати, якщо вона зібрана неправильно.
- Потім надягніть на вісь один з дисків. Виступаючі частини диску повинні потрапити в пази горловини (мал.5).
- Утримуючи ріжучий ніж однією рукою, іншою рукою закрутіть накатну гайку (мал.6). Не затягуйте надмірно накатну гайку.
- Установіть лоток для харчових продуктів на горловину 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 розміром 2*2*6 см. і помістіть його в лоток для харчових продуктів.
- Рекомендується нежирне м'ясо без сухожил'я і кісток, щоб воно безперешкодно проходило в бункер м'ясорубки.
- Підключіть м'ясорубку до мережі і увімкніть її (перемикач вмикання/вимикання/реверсивного обертання в положення "ON").
- Покладіть м'ясо в лоток для харчових продуктів.
- Використовуйте лише штовхач (мал.7).
- Після використання м'ясорубки вимкніть її і вийміть вилку з розетки.

Функція реверсивної роботи

- У випадку, якщо необхідно забезпечити подачу м'яса назад при його застряганні, вимкніть пристрій, повернувши перемикач увімк./реверсивного обертання ("R / ON") у положення "R" ("реверсивне обертання") і перемикач увімк./вимк./реверсивного обертання ("ON/OFF/Reverse") у положення "R".
- Шнек буде обертатися в протилежному напрямку і горловина звільниться.
- Якщо це не допомогло, відключіть м'ясорубку і почистіть її.

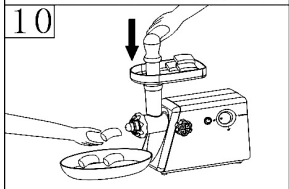
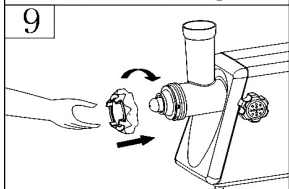
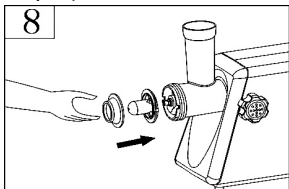
Готування кеббе

Фарш	
Баранина	100г
Оливкова олія	1 ст. ложка
Цибуля (дрібно поріzana)	1 шт.
Спеції за смаком	
Сіль за смаком	
Борошно	1 ст. ложка

- Пропустіть баранину через м'ясорубку 1 раз або двічі.
- Присмажте лук до золотистої скоринки і додайте в баранину, а також спеції, сіль і борошно.

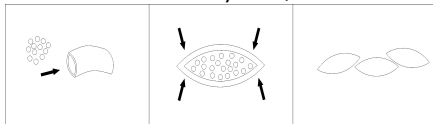
Начинка кеббе

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



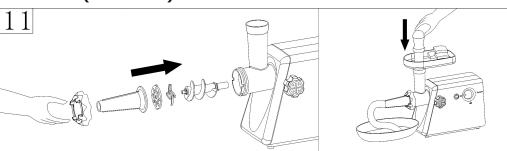
➤ Пропустіть м'ясо через м'ясорубку три рази і перемішайте всі інгредієнти в мисці. При більшій кількості м'яса і меншому додаванням борошна начинка кеббе виходить поліпшеної консистенції і смачнішою.

- Три рази пропустіть суміш через м'ясорубку.
- Розберіть м'ясорубку, виконавши у зворотному порядку кроки 5-3, знімаючи по черзі дисковий і ріжучий ножі.
- Вставте насадки для кеббе на вал шнека м'ясорубки, точно розміщаючи їх на пазах (мал.8).
- Загвинтіть накатну гайку. Не затягуйте надмірно накатну гайку (Рис.9).
- Приготуйте начинку кеббе циліндричної форми (мал.10).
- Сформуйте кеббе як показано на малюнку вище і засмажте.



Готування сосисок

Перед початком готування сосисок зберіть м'ясорубку відповідно до цієї схеми (мал.11)



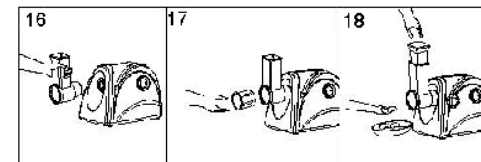
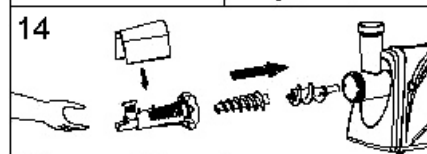
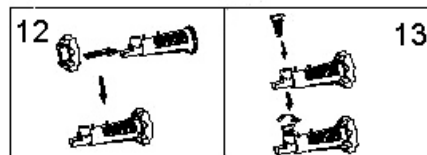
Готування томатного соку

- Надягніть накатну гайку на насадку для томатів (мал.12).
- Обертайте фіксуючий гвинт насадки для томатів, щоб він був попереду насадки (мал. 13).
- Установіть насадку для томатів як показано на мал. 14.
- Поставте під насадку для томатів ємність для збору соку та відходів. (рис.15).
- Наріжте помідори шматочками, щоб вони пройшли в лоток для продуктів.
- Використовуйте штовхач для легкого проштовхування продуктів, по одному шматочку за раз, по горловині м'ясорубки. Не використовуйте зусилля для проштовхування продуктів.

- Накатною гайкою можна регулювати густоту томатного соку.
- Після закінчення процесу вижимання томатного соку розберіть м'ясорубку та насадку для томатів і промийте їх.

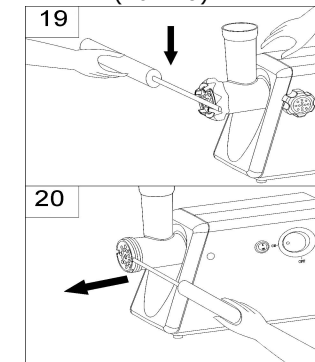
ТЕРКА ДЛЯ ВЕЛИКОГО ПОДРІБНЕННЯ ОВОЧІВ/ ТЕРКА ДЛЯ ДРІБНОГО ПОДРІБНЕННЯ ОВОЧІВ/ТЕРКА ДЛЯ НАРІЗАННЯ СКИБОЧКАМИ

- Натисніть фіксатор, і втримуючи горловину, вставте її в отвір (при цьому горловина повинна бути під нахилом, позначеним стрілкою зверху (мал.. 16). Поверніть горловину проти годинникової стрілки до клядання.
- Вставте в горловину м'ясорубки одну з терток "Тертка для великого измельчення овочів", "Тертка для дрібного здрібнювання овочів", "Тертка для нарізування скибочками". (мал. 17.) 3- Беріть блок з терткою для овочів аналогічно складанню м'ясорубки.
- Включіть перемикач I/II в положення "I", перемикач вкл./выкл./ реверсивного обертання в положення "вкл". для початку роботи м'ясорубки. (Рис. 18)



Чищення та обслуговування Розбирання

- Переконайтесь, що мотор м'ясорубки повністю зупинився.
- Відключіть вилку від розетки.
- Розберіть м'ясорубку, виконавши кроки у зворотному порядку, описані на малюнках 1-6.
- Якщо важко відкрутити накатну гайку, використовуйте спеціальний інструмент (мал.19).
- Щоб було легше відкрутити ріжучий ніж, вставте викрутку між дисковим ножем і горловиною (див. на малюнку) і потім зніміть його (мал.20).



Очищення

- Видаліть м'ясо і т.д. Промийте кожну деталь (крім корпусу) у 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 ганчіркою.
- Бензин і розчинники можуть привести до тріщин у покритті і ушкодженню кольору м'ясорубки.
- Протирайте ріжучі деталі м'ясорубки ганчіркою, змоченою в рослинній олії.

Технічні характеристики:

Номинальна потужність: 400 Вт

Максимальна потужність: 1000 Вт
Робоча напруга: 220-230 В
Сила струму: 1,8 А
Робоча частота: 50 Гц

Комплектність:

Електром'ясорубка 1
Інструкція з експлуатації з
гарантійним талоном 1
Акcesуари: насадка для кеббе, на-
садка для томатів, терка для великого
подрібнення овочів, тертка для
середнього подрібнення овочів, терка
для нарізування скибочками.
Упаковка 1

**Безпека навколишнього
середовища. Утилізація**



Ви можете допомогти в
охороні навколишнього
середовища!
Будь ласка,
дотримуйтесь місцевих
правил: передавайте
непрацююче електричне
обладнання у
відповідний центр утилізації відходів.
Виробник залишає за собою право
вносити зміни в технічні
характеристики і дизайн виробів.



**INTERNATIONAL MANUFACTURER'S
WARRANTY**

,

MEZINÁRODNÍ ZÁRUKA

INTERNATIONAL MANUFACTURER'S WARRANTY

The Warranty is provided for the period of 1 year or more if the Law on User Right of the country where the appliance was bought provides for a greater minimum warranty period.

All terms of warranty comply with to the Law on Protection of the Consumer Rights and are governed by the legislation of the country where the product was bought.

The warranty and free of charge repair are provided in any country where the product is delivered to by Saturn Home Appliances or authorized representative thereof, and where no restriction of import or other legal provisions interfere with rendering of warranty services and free of charge repair.

Cases uncovered by the warranty and free of charge repair:

1. Guarantee coupon is filled in improperly.
2. The product has become inoperable because of the Buyer's non-observance of the service regulations indicated in the instruction.
3. The product was used for professional, commercial or industrial purposes (except for the models, specially intended for this purpose that is indicated in the instruction).
4. The product has external mechanical damage or damage caused by penetration of the liquid inside, dust, insects and other foreign objects.
5. The product has damages caused by non-observance of the rules of power supply from batteries, mains or accumulators.
6. The product was exposed to opening, repair or modification of design by the persons, unauthorized to repair; independent cleaning of internal mechanisms etc. was made.
7. The product has natural wear of parts with limited service life, expendables etc.
8. The product has deposits of scale inside or outside of fire-bar elements, irrespective of used water quality.
9. The product has damages caused by effect of high (low) temperatures or fire on non-heat resistant parts of the product.
10. The product has damages of accessories and nozzles which are included into the complete set of product shipment (filters, grids, bags, flasks, cups, covers, knives, sealing rings, graters, disks, plates, tubes, hoses, brushes, and also power cords, headphone cords etc.).

On the warranty service and repair, please contact the authorized service centers of Saturn Home Appliances.

MEZINÁRODNÍ ZÁRUKA

Záruka se poskytuje na dobu 1 rok. V případě že Zákon na ochranu spotřebitele dané země nařizuje delší dobu, prodlužuje se záruka na tuto dobu.

Veškeré záruční podmínky odpovídají Zákonu o ochraně práv uživatelů a jsou řízené zákonodárstvím státu, kde byl výrobek koupen.

Záruka a bezplatná oprava se poskytují v každém státě, kam jsou výrobky dodané společností „Saturn Home Appliances“ nebo jejím zplnomocněným zástupcem a kde nejsou žádná omezení na dovoz nebo jiné právní předpisy omezující poskytnutí záručního servisu a bezplatné opravy.

Případy, na které se záruka a bezplatná oprava nevztahují

1. Záruční list je vyplněn nesprávně.
2. Výrobek byl poškozen kvůli tomu, že zákazník nesplnil pravidla použití, která jsou uvedena v návodu.
3. Výrobek byl používán k profesionálním, komerčním nebo průmyslovým účelům (kromě modelů speciálně určených pro tyto účely, což je uvedeno v návodu).
4. Výrobek má vnější mechanická poškození nebo poškození, vyvolaná tím, že se dovnitř dostala tekutina, prach, hmyz a jiné cizí předměty.
5. Výrobek má poškození, která jsou vyvolaná nesplněním pravidel napájení od baterií, sítě nebo akumulátorů.
6. Výrobek rozebírali, opravovali nebo měnili jeho konstrukci lidé, kteří nebyli zplnomocněni k opravě, bylo provedeno samostatné čištění vnitřních mechanismů a pod.
7. Výrobek má prodlouženou dobu používání s omezenou dobou použití, spotřebních materiálů atd.
8. Výrobek má vrstvu usazeniny uvnitř nebo zvenku termoelektrických ohřevů, bez ohledu na kvalitu používané vody.
9. Výrobek má poškození, která jsou vyvolána působením vysokých (nízkých) teplot nebo ohněm na termonestabilní části výrobku.
10. Výrobek má poškození způsobené příslušenstvím a nástavci, které jsou dodané spolu s výrobkem (filtry, síčky, sáčky, bačky, mísy, víka, nože, šlehače, struhadla, kotouče, talíře, trubky, hadice, kartáče a také síťové šňůry, sluchátkové šňůry atd.).

V otázkách záručního servisu a oprav se obraťte na autorizovanou servisní střediska společnosti „Saturn Home Appliances“.

«Saturn Home Appliances»

- 1.
- 2.
- 3.
- 4.
- 5.
- 6.
- 7.
- 8.
- 9.
- 10.

«Saturn Home Appliances».

1			,6	(8182) 29-00-04
2			113	(3852)63-59-88, 63-94-02
3			,1	(4832) 41-56-71
4		-	73	(4922) 24-08-19, 37-07-22
5		« - »	,4	(4232) 45-94-43
6		-	,1	(4732) 52-05-44, 77-43-97, 77-43-29
7		" "(,7	(8172) 52-19-19
8		-	,116	(343)245-73-06, 245-73-28,229-96-15
9		-	45-6	(4932) 33-51-85, 33-52-36
10		-	,76	(3412) 30-79-79, 30-83-07
11		-	,146, 33, 395	(3412) 43-70-40
12		« »	,31	(3952)65-04-95
13			281	(3952)51-15-24
14			54	(843) 273-21-25
15		-	84	(4842)74-72-75, 55-50-70
16		-	,42	(8332)54-21-56, 54-21-01
17		-	.17-1	(4217)52-10-90
18			12	(861) 234-40-73
19		(22	(4942) 51-80-73, 30-01-07

20		« »	. ,37	(4712) 35-04-91, 50-85-90
21			. 12	(861) 234-40-73
22			. ,53, . ,32	(3912) 44-14-22,35-52- 78,51-14-04
23		« »	4 « »	(30245)4-32-91, 4-50-71
24		« »	. 33-15	(4132) 62-33-22,
25			. ,16-1	(8152)26-14-67
26			. , .39 . 3	(495) 184-20-18, 472-51-95
27			. , .11	(4236)69-78-67
28			. 4	(8312) 65-02-03, 28-03-36
29		« »	. , .105	(8312) 41-62-34, 41-25-24
30		« »	. ,19	(3843) 33-07-35, 33-37-35
31			. , 123	(383) 212-01-84
32			. , 10/1	(383) 292-47-12, 355- 55-60
33			. ,53	(383) 211-73-38,212- 82-71
34		« »	. 194	(3812)36-74-01,32-43- 24
35			. .1	(8412)37-93-81, 37-93-84
36			. ,5	(3422) 18-18-86
37		« »	. ,25	(8142) 79-62-40
38		« - »	. ,13	(8142)63-63-20, 63-20-04
39		- (. .)	. ,21	(8793) 32-68-80
40			. , .2	(4855)28-96-08
41			. ,6, . 601	(4912) 44-56-51, 24-04-25
42		-	. ,7	(846)276-84-48, 276-84-83

43		« »	. ,197	(812)600-11-97, 362-82-38
44			. .8 , .15	(812)785-27-65, 325-07-96
45		-96	. 320	(8452) 51-41-99
46			. . ,48	(8184)52-97-30, 52-29-42
47			. , .2	(827)72-91-55
48		-	- 31, . ,10	(3462)34-51-71, 34-34-64
49		-2000	. 24	(4752) 75-17-18, 75-90- 90
50		- -	- 50- . ,26. . ,43	(8482) 50-05-67, 36-17-36
51		-2	- ,58	(3822) 56-23-35,48-08- 80
52		-	. 3, .29	(4872) 35-77-68
53			. 169, 6	(3452) 75-95-08, 28-85-69, 75-90-21
54			. .1 .1, . 6, 23, 27	(8352)62-31-49,62-15- 63,55-15-42, 63-20-98
55			. .28, . 1	(4852) 30-78-87, 45-50-16
56		-	. ,28	(4852)72-87-00, 98-39-76

«Saturn Home Appliances»

- 1.
- 2.
- 3.
- 4.
- 5.
- 6.
- 7.
- 8.
- 9.
- 10.

«Saturn Home Appliances».

№	Наименование	Спецификация	Телефон	Свойства		
				/	-	-
1	,36	Hi-Fi ()	(064)424-89-50	+	+	+
2	,49	-	(04563) 633-19	-	+	-
3	.50- ,82	-	(045) 63-68-413	+	+	+
4	,57		(041) 43-406-36	+	+	-
5	,43	" "	(0314 1) 43-432	+	+	+
6	,3, 8	-	(044) 332-01-67	+	+	+
7	,42	(-)	(0432) 46-50-01	+	+	-
8	,61-		(0432) 61-95-73	+	+	+
9	,16	(-)	(0432)-464393; (0432)-468213	+	+	+
10	,3		(0432)-64-24- 57, : (0432) 64-26-22	+	+	+
11	,1		(0432) 509-191, 579-191	+	+	+

12	68,1		(0562) 337-574	+	+	+
13	,17	-	(056) 778-63-25 (28)	+	+	+
14	,59		(0562) 35-04-09	+	+	+
15	,118		(0562) 67-60-44	+	+	+
16	,41	()	(056)-790-04-60	+	+	+
17	,9		(068)851-33-33	+	+	+
18	,188	()	(062) 345-06-07	+	+	+
19	,129	-	(062) 349-26-81	+	+	+
20	,1	()	(062) 302-75-69	+	+	+
21	,8	" "	(0412) 471-568	+	+	-
22	,24	C ()	(0412) 47-07-42, 42-11-53	+	+	-
23	,50		(061) 220-97-65 (64)	+	+	+
24	,175		(061) 701-65-96	+	+	+
25	,83		(061)212-03-03	+	+	+
26	19		(0342)559-525, 750-777	+	+	+

27	223		(0342) 75-60-40	+	+	+
28	,9	-	(048) 734-71-90	+	+	+
29	,76		(04597) 551-62	+	+	-
30	,161, ()	-	(04736) 629-49	+	+	+
31	,1	-	(044) 591-11-90	+	+	+
32	,1	" "	(044) 4269198	+	+	-
33	,9 .57	-	(044) 369-5001 (063) 486-6999	+	+	+
34	,10	()	(06272) 2-62-23, (050) 279-68-16	+	+	+
35	,1	" "	(0522) 301-456	+	+	+
36	,2		(0522) 35-79-23	+	+	+
37	,98	()	(0522) 270-345,349-585	+	+	+
38	,13		(097) 264-21-67, 776-67-70	+	+	+
39	,11	" "	(05447) 61-356	+	+	+
40	,3, 5	" "	(04142) 5-05-04	+	+	+
41	,15-106		(06264) 5-93-89	+	+	+
42	,7		(050) 526-06-68	+	+	+

43	. ,44, .1	()	(05366) 39-192	+	+	-
44	. , 55		(0536) 74-72-10, 74-71-81	+	+	+
45	- ,42		(056) 401-33-56, 404-00-80, 474-61-03	+	+	+
46	. ,64/7		(0564) 40-07-79	+	+	+
47	. , 73	" "	(056) 440-07-64	+	+	+
48	. ,81		(050) 214-91-73; (066) 017-02-03	+	+	+
49	. , 49	-	(0642) 505-783	+	+	+
50	. , 96		(0642) 494-217, 33-11-86	+	+	+
51	. ,3	()	(0332) 78-05-91	+	+	+
52	. ,15		(032) 244-53-44	+	+	+
53	. ,35	" "	(032) 2973631	+	+	+
54	. ,109		(032) 247-14-99	+	+	+
55	. ,2		(032) 247-14-99	+	+	+
56	. ,116	" - "	(032) 245-80-52	+	+	-
57	. ,28		(032) 239-51-52 (032) 239-55-77,295-50-28, 295-50-29	+	+	+
58	. ,9	" "	032-267-63-26	+	+	-

59	. ,2	(-)	04337-64847;0432-468213	+	+	+
60	. ,46		(03131)37-337, 37-336	+	+	-
61	.50 ,32/18		(0629) 41-06-50	+	+	+
62	- . ,227	" - " ()	(0629) 473-000	+	+	+
63	. ,33,	" " ()	(0512) 580-555	+	+	+
64	. ,2		(0512) 58-06-47	+	+	+
65	. ,177	()	(0512) 55-29-04	+	+	+
66	. ,62	(-)	(05662) 22-488, (097) 402-71-95	+	+	-
67	. ,97, 2	" ' - " ()	(05662) 4-15-03	+	+	-
68	. ,38	" "	(041)4152010	+	+	-
69	. ,66 (. 2)		048-7317704; 7317703;	+	+	+
70	. ,55	" "	(048) 715-10-25, (0482) 39-06-18	+	+	+

71	. ,67	" () "	8(05632) 6-15-54, (05632) 6-23-42	+	+	-
72	. ,14		(0532) 69-42-62	+	+	+
73	21	-	(0532) 69-09-46 (093)562-81-25	+	+	+
74	. ,22	-	(0532)57-21-64, 57-21-66	+	+	+
75	. ,371-	-	(04637)53-982 (093)753-38-28	+	+	+
76	. ,101/1		(046) 3738595	+	+	+
77	. ,12	-	(0362) 26-67-53, 26-65-85	+	+	-
78	. ,14		(065)632-21-83, (050) 904-57-17	+	+	+
79	. ,26		(0692) 55-56-43, 45-36-99	+	+	+
80	. ,20	" "	(0645) 702514, (06452) 4-43-85, 4-51-83	+	+	+
81	. ,72	-	(0652)-69-07-78	+	+	+
82	. ,17/1	" - "	(0652) 522-771	+	+	+
83	. ,32	-	(04733)-46-182	+	+	-
84	. ,15		(06444)40289	+	+	+
85	. ,171 /10	-	(245) 53-136	+	+	+

86	. ,38	. . .	(055) 497-26-17	+	+	-
87	. ,19		(0542) 705-296	+	+	-
88	. ,17	SLT- Service ()	(0542) 78-10-13	+	+	+
89	. ,2	" "	(0352) 26-30-13, 23-17-97	+	+	-
90	. ,1/24	" " - . . .	(047) 44-46-614, (047) 44-46-134	+	+	+
91	. ,101		(0312) 661-297	+	+	+
92	. ,12		(057) 717-13-39, 702-16-20	+	+	+
93	. ,3	()	(057) 734-97-24, 712-51-81	+	+	-
94	. ,18	" "	(096) 595-37-46	+	+	+
95	. ,2	. . .	(057) 758-10-39; 758-10-40	+	+	+
96	. ,1		(03142) 42-258	+	+	+
97	. ,5		(0552) 29-60-42	+	+	+
98	. ,28-		(0552) 43-40-33	+	+	+
99	. ,35		(0552) 420-235	-	-	+

100	10/1	-	(0382) 723-241, 723-240	+	+	+
101	,71		(0472) 435-389	+	+	+
102	,146, .102	" "	(0472) 563-478, 500-354, (096) 505-63-63	+	+	+
103	.77- ,1		(0462) 601585	+	+	+
104	- . ,80		(0462) 724-872, 724-949	+	+	-
105	. ,6	()	(0372) 90-81-89	+	+	+
106	. ,105 ()		(0372) 55-48- 69,90-13-11	+	+	+
107	. ,265	()	(0372) 58-43-01	+	+	+
108	. ,5		(05449) 40-707	+	+	-
109	. ,3	" "	(050)373-73-71	+	+	+
110	. ,5	(.)	(050) 324-43-01	+	+	-

GB

WARRANTY COUPON

**When purchasing the product,
please require its checking before you;**

BE SURE

**that the goods sold to you, are functional and complete
and that the warranty coupon is filled in correctly.**

This warranty coupon confirms the absence of any defects in the product you purchased and provides for free of charge repair of the product failed through the fault of the manufacturer throughout the period of warranty service and free of charge repair.

Failing the presentation of this coupon, in case of its improper filling in, infringement of factory seals (if any), and also in cases indicated in the warranty obligations, the claims are not accepted, and no warranty service and free of charge repair is made!

The warranty coupon is valid only in the original copy with the stamp of trading organization, signature of the seller, date of sale and signature of the buyer.

CZ

ZÁRU NÍ LIST

P i koupi výrobku žádejte o jeho vyzkoušení ve Vaší přítomnosti,

P E S V D T E S E,

**že Vám prodaný výrobek je dobře fungující a kompletní
a že záruční list je vyplněn správně.**

Tento záruční list potvrzuje, že na Vámi koupeném výrobku nejsou žádné vady a zajištěn je bezplatnou opravou nefungujícího přístroje z viny výrobce, během celé záruční doby.

Bez předložení tohoto listu, při jeho nesprávném vyplnění, porušení plomb výrobce (jsou-li na výrobku) a také v případech, které jsou uvedené v záručním listě, nároky se nepřijímají a záruční oprava se neprovádí!

Záruční list je platný jenom jako originál s razítkem obchodní organizace, podpisem prodávajícího, termínem prodeje a podpisem zákazníka.

RU



WARRANTY COUPON

ZÁRU NÍ LIST

SATURN HOME APPLIANCES s.r.o.

KON VOVA 141, 13083 PRAHA 3 – ŽIŽKOV, ĚSKÁ REPUBLIKA, TEL: +4202/ 67 108 392

Model /

Production number/Výrobní íslo/

Date of sell/Termín prodeje/

Shop stamp/Razítko obchodu/




Seller's signature/Podpis prodava e/

Buyer's Signature confirming the acquaintance and consent with conditions of free of charge maintenance service of the product, and absence of the complaints on appearance and color of the product.

Podpis zákazníka, potvrzující seznámení a souhlas s podmínkami bezplatného záru ního servisu výrobku, a také neexistence nárok na vn ěšek a barvu výrobku.

Grey rectangular boxes for data entry.

UA

		
Model / Артикул / Артикул.....	Model / Артикул / Артикул.....	Model / Артикул / Артикул.....
Production number / Производственный номер / Виробничий номер.....	Production number / Производственный номер / Виробничий номер.....	Production number / Производственный номер / Виробничий номер.....
Name of the Trade Company / Наименование торговой организации / Назва торгової організації.....	Name of the Trade Company / Наименование торговой организации / Назва торгової організації.....	Name of the Trade Company / Наименование торговой организации / Назва торгової організації.....
Stamp of the Trade Company/Место печати торговой организации/Місце печатки торгової організації.....	Stamp of the Trade Company/Место печати торговой организации/Місце печатки торгової організації.....	Stamp of the Trade Company/Место печати торговой организации/Місце печатки торгової організації.....
Client Address/Phone # / адрес/телефон клиента адреса / телефон клієнта.....	Client Address/Phone # / адрес/телефон клиента адреса / телефон клієнта.....	Client Address/Phone # / адрес/телефон клиента адреса / телефон клієнта.....
Date of Receiving/дата приема/дата прийому.....	Date of Receiving/дата приема/дата прийому.....	Date of Receiving/дата приема/дата прийому.....
Defect / дефект / дефект.....	Defect / дефект / дефект.....	Defect / дефект / дефект.....
Signature, Stamp / Подпись, печать / Підпис, печатка.....	Signature, Stamp / Подпись, печать / Підпис, печатка.....	Signature, Stamp / Подпись, печать / Підпис, печатка.....
COUPON 1	COUPON 2	COUPON 3