

INSTRUCTION MANUAL РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ ІНСТРУКЦІЯ З ЕКСПЛУАТАЦІЇ

GB	MEAT GRINDER.....	5
RUS	МЯСОРУБКА.....	6
CZ	MLÝNEK NA MASO.....	7
BG	МЕСОМЕЛАЧКА.....	9
UA	М'ЯСОРУБКА.....	11
SCG	МАШИНА ЗА МЛЕВЕЊЕ МЕСА.....	12
EST	НАККЛИНАМАСИН.....	14
LV	GAĻAS MAŠĪNA.....	15
LT	MĖSMALĖ.....	17
H	HÚSDARÁLÓ.....	18
KZ	ЕТ ТАРТҚЫШ.....	19
SL	MIYNCEK NA MASO.....	21



www.scarlett.ru



EAC

GB DESCRIPTION

1. On/OFF/Reverse switch
2. Body
3. Head
4. Hopper plate
5. Food pusher
6. Snake
7. Cutting blade
8. Cutting plate (fine holes)
9. Cutting plate (medium holes)
10. Cutting plate (large holes)
11. "KUBBE" attachment
12. Sausage attachment
13. Fixing ring
14. Head stopper
15. Tomato Juice Attachment
16. Adjusting Screw
17. Filter
18. Attachment Shaft
19. Protecting Lid

CZ POPIS

1. Vypínač ON/OFF/Reverse
2. Těleso elektrického motoru
3. Plnicí hrdlo
4. Nakládací nádoba
5. Posouvač
6. Kovový šnek
7. Nůž
8. Děrovaný kotouč jemný
9. Děrovaný kotouč střední
10. Děrovaný kotouč hrubý
11. Nástavec na kebáb
12. Děrovaný kotouč hrubý
13. Kruhová matice
14. Zarážka odnímatelného bloku
15. Nástavec na přípravu rajčatové šťávy
16. Šroub pro nastavení množství dužiny
17. Filtr
18. Šroub nástavce na přípravu rajčatové šťávy
19. Ochranné pouzdro

UA опис

1. Вимикач ON/OFF/Reverse
2. Корпус електродвигуна
3. Завантажувальна горловина
4. Завантажувальний лоток
5. Штовхальник
6. Металевий шнек
7. Ніж
8. Решітка з маленькими отворами
9. Решітка з середніми отворами
10. Решітка з великими отворами
11. Насадка «КУББЕ»
12. Насадка для готування домашньої ковбаси
13. Кільцева гайка
14. Фіксатор знімного блоку м'ясорубки
15. Насадка для приготування томатного соку
16. Гвинт для регулювання подачі м'якоті
17. Фільтр
18. Шнек насадки для приготування томатного соку
19. Захисний чохол

RUS УСТРОЙСТВО ИЗДЕЛИЯ

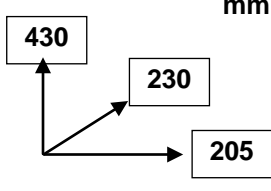
1. Выключатель ON/OFF/Reverse
2. Корпус двигателя
3. Загрузочная горловина
4. Загрузочный лоток
5. Толкатель
6. Металлический шнек
7. Нож
8. Решетка с мелкими отверстиями
9. Решетка со средними отверстиями
10. Решетка с крупными отверстиями
11. Насадка «КУББЕ»
12. Насадка для приготовления домашней колбасы
13. Кольцевая гайка
14. Фиксатор съемного блока мясорубки
15. Насадка для приготовления томатного сока
16. Винт для регулировки подачи мякоти
17. Фильтр
18. Шнек насадки для приготовления томатного сока
19. Защитный чехол

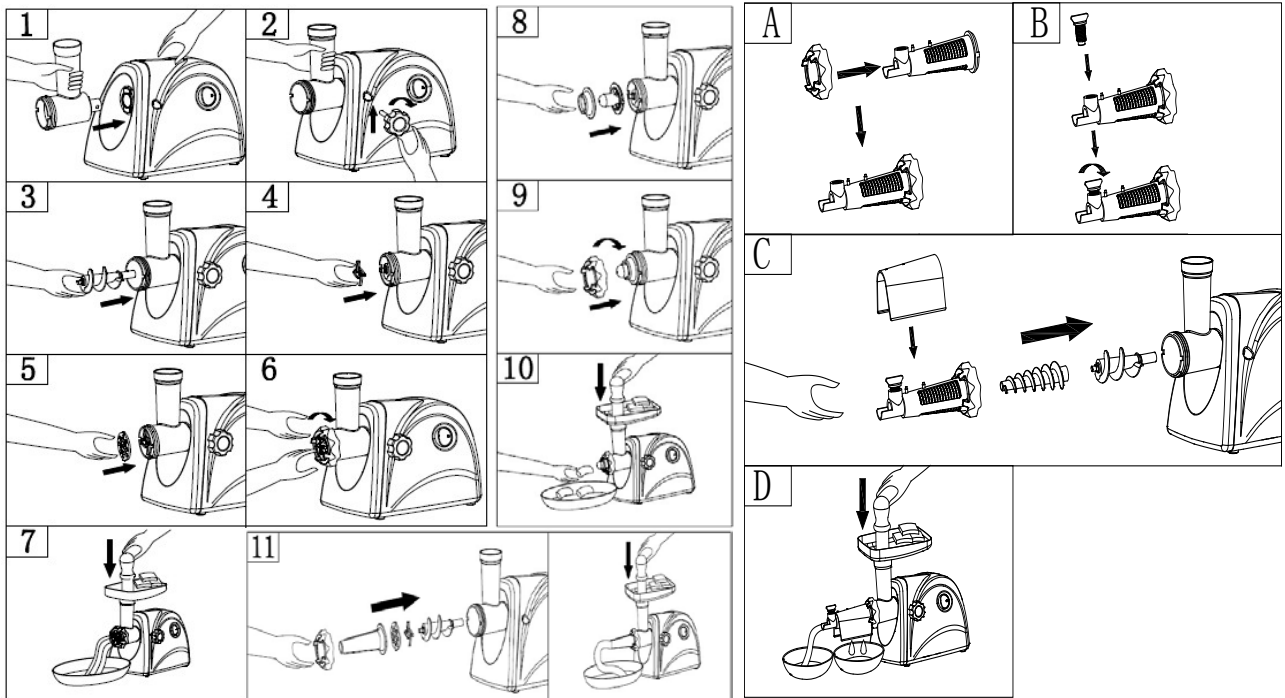
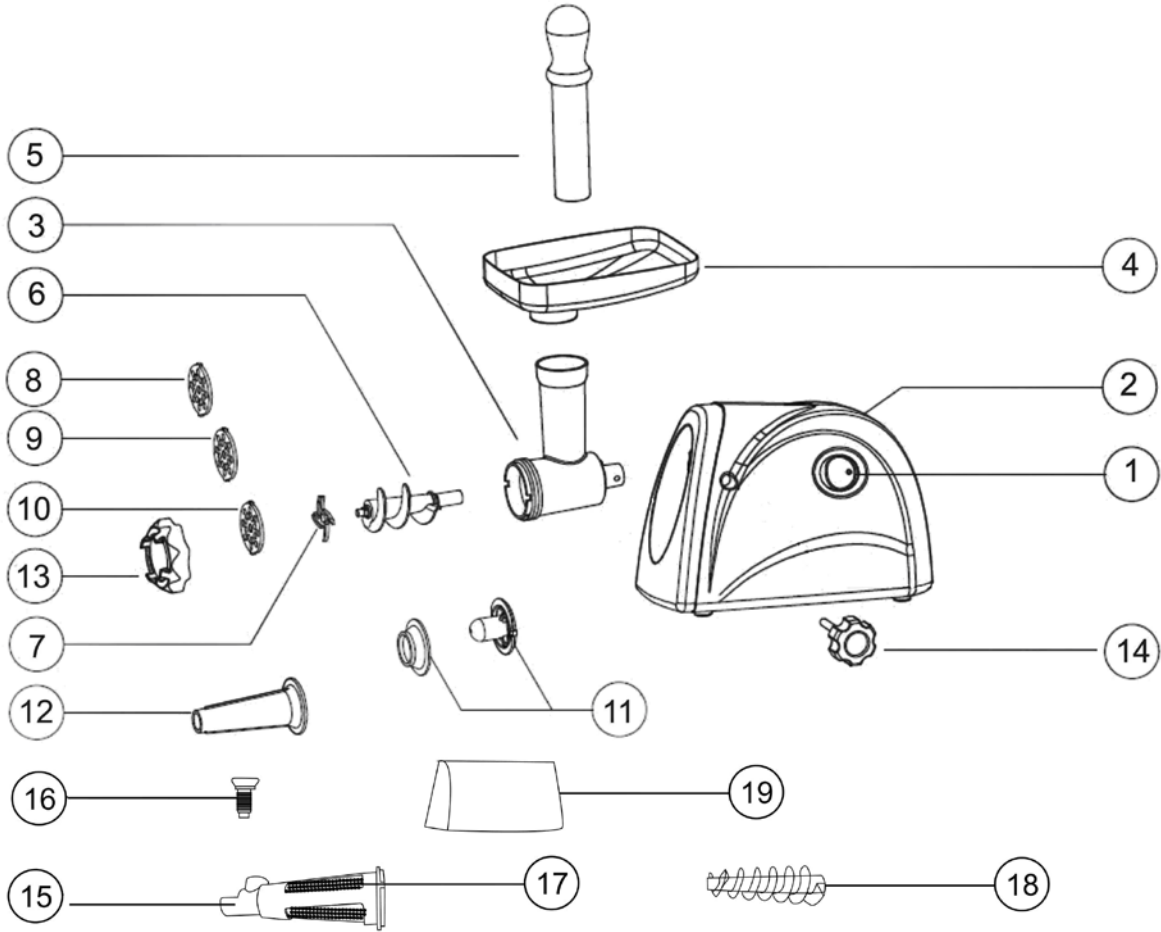
BG ОПИСАНИЕ

1. Изключвател ON/OFF/Reverse
2. Корпус на двигателя
3. Отвор за подаване на продуктите
4. Табла за подаване на продукти
5. Блъскач
6. Метален шнек
7. Нож
8. Решетка със ситни отвори
9. Решетка със средни отвори
10. Решетка с едри отвори
11. Приставка «КУББЕ»
12. Приставка за приготвяне на домашни колбаси
13. Кръгла гайка
14. Фиксатор на свалящия се блок на месомелачката
15. Приставка за приготвяне на доматиен сок
16. Винт за регулиране на подаването на пюре
17. Филтър
18. Шнек на приставката за приготвяне на доматиен сок
19. Предпазващ калъф

SCG опис

1. Прекидач ON/OFF/Reverse
2. Кућиште електромотора
3. Отвор за попуњавање
4. Ладица за попуњавање
5. Гурач
6. Метални шраф
7. Нож
8. Решетка са малим отворима
9. Решетка са средњим отворима
10. Решетка са великим отворима
11. Наставак «КУББЕ»
12. Наставак за прављење домаће кобасице
13. Кружна навртка
14. Држач за блок на скидање машине за млевање меса
15. Додатак за сок од парадајза
16. Завртањ за подешавање
17. Филтер
18. Осовина додатка
19. Заштитни поклопац

<p>~220-240V / 50 Hz 1.3 A Класс защиты II</p>	<p>Max. power 1600 W/ Макс. мощность 1600 Ватт</p>	<p>3.3 /3.75kg</p>	<p>mm 430 230 205</p> 
--	--	--------------------	---



- Place two bowls for juice and cake as shown in PIC. D.
- Tomatoes must be cut in small slices and fed gently through the feed tube.

REVERSE FUNCTION

- In case of jamming switch off the appliance and then turn the switch to OFF position, when the motor stop work then press the switch to REVERSE position.
- Snake will be rotating in the opposite direction, and the head will get empty.
- If it doesn't work, switch off the unit and clean it.

CLEANING AND MAINTENANCE

DISASSEMBLING

- Switch off the appliance and make sure that the motor has stopped completely.
- Unplug the appliance.
- Disassemble by reversing the assembling steps.

CLEANING

- Remove meat, etc.
- Wash each part in warm soapy water.
- **The metal parts of the mincing machine are not to be washed in the dishwasher!**
- **Do not wash all metal parts with hot water which temperature above 50°C. Bcs it will be accelerate metal parts oxidation.**
- **After washing pls use dry dishcloth clean the metal parts.**
- **If the meat grinder won't be use for a long time, pls wipe all the metal parts by vegetable oil-wet dishcloth.**
- Do not use abrasives, chlorine containing substances or organic solvents.
- Do not immerse the motor housing in water, but only wipe it with a damp cloth.
- Wipe all the cutting parts with vegetable oil.

STORAGE

- Switch off and unplug the appliance; let it entirely cool.
- Complete all requirements of Chapter CLEANING AND MAINTENANCE.
- Reel on the power cord.
- Keep the appliance in a dry cool place.

RUS РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ

- Перед первоначальным включением проверьте, соответствуют ли технические характеристики, указанные на изделии, параметрам электросети.
- Использовать только в бытовых целях согласно данному Руководству по эксплуатации. Прибор не предназначен для промышленного применения.
- Не использовать вне помещений.
- **Запрещается разбирать устройство, если оно подключено к электросети.** Всегда отключайте устройство от электросети перед очисткой, или если Вы его не используете.
- Во избежание поражения электрическим током и возгорания, не погружайте прибор и шнур питания в воду или другие жидкости. Если это произошло, немедленно отключите его от электросети и обратитесь в Сервисный центр для проверки.
- Прибор не предназначен для использования лицами (включая детей) с пониженными физическими, чувственными или умственными

способностями или при отсутствии у них опыта или знаний, если они не находятся под контролем или не проинструктированы об использовании прибора лицом, ответственным за их безопасность.

- Дети должны находиться под контролем для недопущения игры с прибором.
- Не оставляйте включенный прибор без присмотра.
- Не используйте принадлежности, не входящие в комплект поставки.
- При повреждении шнура питания его замену, во избежание опасности, должен производить изготовитель или уполномоченный им сервисный центр, или аналогичный квалифицированный персонал.
- Не пытайтесь самостоятельно ремонтировать устройство. При возникновении неполадок обращайтесь в ближайший Сервисный центр.
- Следите, чтобы шнур питания не касался острых кромок и горячих поверхностей.
- Не тяните, не перекручивайте и ни на что не наматывайте шнур питания.
- Не ставьте прибор на горячую газовую или электрическую плиту, не располагайте его поблизости от источников тепла.
- Не прикасайтесь к движущимся частям прибора.
- Будьте осторожны при обращении с ножом – он очень острый.
- Не проталкивайте продукты в горловину пальцами, используйте для этого толкатель. Если это не помогло, выключите и отключите прибор от электросети, разберите его и прочистите забившиеся места.
- При переноске держите прибор обеими руками за корпус и ни в коем случае не за лоток для продуктов или горловину.
- При использовании насадок «КУББЕ» не устанавливайте нож и решетки.
- Не измельчайте в мясорубке твердые продукты (кости, орехи, имбирь и др.).
- Если сработала система защиты от перегрева двигателя, не включайте прибор, пока он полностью не остынет.
- **Максимально допустимое время непрерывной работы – не более 10 минут с обязательным перерывом не менее 10 минут.**
- Каждый раз после окончания работы убедитесь, что прибор выключен, отключен от электросети и двигатель полностью остановился, прежде чем приступать к разборке устройства.
- Не перегружайте прибор продуктами.
- Если изделие некоторое время находилось при температуре ниже 0°C, перед включением его следует выдержать в комнатных условиях не менее 2 часов.
- Производитель оставляет за собой право без дополнительного уведомления вносить незначительные изменения в конструкцию изделия, кардинально не влияющие на его безопасность, работоспособность и функциональность.

ПОДГОТОВКА К РАБОТЕ

- Все части мясорубки, которые будут соприкасаться с продуктами (кроме корпуса), вымойте теплой водой с моющим средством.

- Перед подключением прибора к электросети удостоверьтесь, что он выключен.

РАБОТА

СБОРКА (РИС. 1-7)

- Вставьте загрузочную горловину мясорубки в гнездо на корпусе и закрепите фиксатором.
- Вставьте в загрузочную горловину мясорубки шнек длинным концом и поворачивайте его до тех пор, пока он не встанет на место.
- Наденьте на шнек сначала нож, а затем – одну из решеток так, чтобы ее выступы вошли в пазы на корпусе загрузочной горловины мясорубки, а режущие кромки ножа плотно прилегли к ее плоскости, иначе мясо не будет перемалываться.
- Затяните (не перетягивая) кольцевую гайку.
- Установите на загрузочную горловину мясорубки загрузочный лоток для продуктов.
- Поставьте мясорубку на ровную поверхность.
- Ничем не перекрывайте вентиляционные отверстия на нижней и боковой панелях.

ОБРАБОТКА МЯСА

- Порезьте мясо на куски такого размера, чтобы они легко проходили в загрузочную горловину.
- Подключите мясорубку к электросети и переключите выключатель в положение ON.
- Положите мясо на поддон и понемногу подавайте в мясорубку толкателем.
- После окончания работы выключите мясорубку, нажав на кнопку OFF и отключите ее от электросети.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ КУББЕ (РИС. 8-10)

- Куббе – это традиционное ближневосточное блюдо. Его обычно готовят из баранины и пшеничной крупы, которые перекручивают в однородный фарш. Из фарша делают полые трубочки, начиняют их более грубым фаршем со специями и обжаривают в масле.
- Пропустите заранее приготовленный фарш через насадку для приготовления куббе.
- Порезьте получившуюся полу трубку на кусочки желаемой длины.
- Наполните трубочки начинкой и залепите их концы.
- Обжарьте куббе в масле.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ ДОМАШНЕЙ КОЛБАСЫ (РИС. 11)

- Подержите оболочку для колбасы в теплой воде 10 минут, затем наденьте влажную оболочку на насадку для приготовления колбасы.
- Поместите измельченное мясо в лоток. Наполните оболочку, мягко проталкивая мясо в горловину с помощью толкателя.
- Если оболочка прилипнет к насадке, смочите ее водой.

НАСАДКА ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ТОМАТНОГО СОКА

- Накрутите кольцевую гайку на насадку для приготовления томатного сока (рис. А).
- Вкрутите винт для регулировки подачи мякоти в отверстие для винта на насадке (рис. В).
- Регулируя винт можно делать густой сок с мякотью или жидкий сок без мякоти.
- Закрепите загрузочную горловину на мясорубке, в нее поместите металлический шнек.
- На шнек мясорубки наденьте шнек насадки для томатного сока. Сверху накрутите саму насадку, фильтр должен находиться внутри насадки. Во

время работы насадку накройте защитным чехлом. Он защищает от разбрызгивания томатного сока. (рис. С)

- Подставьте под насадку две емкости для сборки сока и жмыха, как показано на рис. D
- Помидоры нужно нарезать небольшими кусочками и, легко нажимая, подавать через загрузочную горловину.

РЕВЕРС

- Если мясорубка забилась, выключите ее, дождитесь полной остановки, не отключая от электросети, переключите выключатель в положение Reverse.
- Шнек начнет вращаться в обратном направлении и вытолкнет застрявшие продукты.
- Если это не помогает, отключите мясорубку от электросети, разберите и прочистите.

ОЧИСТКА И УХОД

РАЗБОРКА

- Выключите мясорубку и удостоверьтесь, что двигатель полностью остановился.
- Отключите прибор от электросети.
- Разборку производите в обратном сборке порядке.
- Для облегчения разборки на кольцевой гайке предусмотрены специальные выступы.

ОЧИСТКА

- Удалите остатки продуктов.
- Вымойте все детали, соприкасавшиеся с продуктами, теплой водой с моющим средством.
- Не применяйте абразивные и хлорсодержащие вещества или органические растворители.
- Не погружайте корпус электродвигателя в воду. Протирайте его влажной тканью.
- **Запрещается мыть металлические детали мясорубки в посудомоечной машине!**
- **Не используйте горячую воду с температурой выше 50°C для мытья металлических частей мясорубки, т.к. это ускорит их окисление.**
- После мытья вытрите металлические части сухой тканью.
- **Если мясорубка не будет использоваться длительное время, протрите все ее металлические части тканью, смоченной в растительном масле.** Чистые и высушенные нож и решетки протрите тканью, пропитанной растительным маслом.

ХРАНЕНИЕ

- Перед хранением убедитесь, что прибор отключен от электросети и полностью остыл.
- Выполните все требования раздела ОЧИСТКА И УХОД.
- Смотайте шнур питания.
- Храните прибор в сухом прохладном месте.

CZ NÁVOD K POUŽITÍ BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

- Před prvním připojením zkontrolujte, zda technické charakteristiky uvedené na výrobku odpovídají parametrům elektrické sítě.
- Používejte pouze v domácnosti v souladu s Návodem k použití. Spotřebič není určen pro průmyslové účely.
- Používejte spotřebič pouze ve vnitřních prostorech.
- **Je zakázáno demontovat spotřebič, je-li zapojen do elektrické sítě.** Vždy vytáhněte zástrčku ze