

INSTRUCTION MANUAL

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

ІНСТРУКЦІЯ З ЕКСПЛУАТАЦІЇ

ЖАБДЫҚ НҰСҚАУЫ

GB	MEAT GRINDER.....	4
RUS	МЯСОРУБКА.....	5
UA	М'ЯСОРУБКА.....	7
KZ	ЕТ ТАРТҚЫШ.....	8
EST	NAKKLIHAMASIN.....	10
LV	GAĻAS MAŠĪNA.....	12
LT	MĖSMALĖ.....	13
H	HÚSDARÁLÓ.....	15



www.scarlett.ru



EAC

GB DESCRIPTION

1. On/O/R switch
2. Head
3. Hopper plate
4. Food pusher
5. Snake
6. Cutting blade
7. Cutting plate
8. "KUBBE" attachment
9. Sausage attachment
10. Fixing ring
11. Body
12. Head stopper
13. Implements for grating and chopping
14. Throat for grating and chopping
15. Pusher for grating and chopping

UA ОПИС

1. Вимикач ON/O/R
2. Завантажувальна горловина
3. Завантажувальний лоток
4. Штовхальник
5. Металевий шнек
6. Ніж
7. Решітка з отворами
8. Насадка «КУББЕ»
9. Насадка для готування домашньої ковбаси
10. Кільцева гайка
11. Корпус електродвигуна
12. Фіксатор знімного блоку м'ясорубки
13. Насадки для тертки та шатківниці
14. Завантажувальна горловина для тертки та шатківниці
15. Штовхач для тертки та шатківниці

EST KIRJELDUS

1. Lüliti ON/O/R
2. Ettesöötistoru
3. Laadimislett
4. Lükkur
5. Metalltigu
6. Nuga
7. Väikeste aukudega võre
8. Kubbe – otsik
9. Otsik koduse vorsti valmistamiseks
10. Rõngasmutter
11. Elektrimootori korpus
12. Eemaldatava ploki fiksaator
13. Hakkimis- ja tükeldamistarvikud
14. Hakkimis- ja tükeldamislehter
15. Tõukur hakkimiseks ja purustamiseks

LT APRAŠYMAS

1. Jungiklis ON/O/R
2. Įkrovimo anga
3. Įkrovimo lovelis
4. Stūmiklis
5. Metalinis sraigtas
6. Peilis
7. Smulkaus grotelės
8. Antgalis "KUBBE"
9. Antgalis dešrelių gamybai
10. Žiedinė veržlė
11. Elektros variklio korpusas
12. Mėsmales nuimamojo bloko fiksaorius
13. Antgaliai produktams tarkuoti ir pjaustyti
14. Tarkos ir pjaustyklės įkrovimo anga
15. Tarkos ir pjaustyklės stūmiklis

RUS УСТРОЙСТВО ИЗДЕЛИЯ

1. Выключатель ON/O/R
2. Загрузочная горловина
3. Загрузочный лоток
4. Толкатель
5. Металлический шнек
6. Нож
7. Решетка с отверстиями
8. Насадка «КУББЕ»
9. Насадка для приготовления домашней колбасы
10. Кольцевая гайка
11. Корпус электродвигателя
12. Фиксатор съемного блока мясорубки
13. Насадки для терки и шинковки
14. Загрузочная горловина для терки и шинковки
15. Толкатель для терки и шинковки

KZ СИПАТТАМА

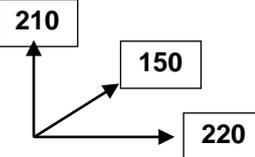
1. Ажыратқыш ON/O/R
2. Салатын өңдіршек
3. Ет салынатын науа
4. Итергіш
5. Металлдық шнек
6. Пышақ
7. Ұсақ тесікшелі тор
8. "КУББЕ" саптамасы
9. Үй шұжығын дайындауға арналған саптама
10. Айналмалы гайка
11. Электр қозғалтқышы корпусы
12. Ет тартқыш алмалы-салмалы блогінің бекіткіші
13. Үккіш пен майдалап турауға арналған қондырмалар
14. Үккіш пен майдалап турауға арналған ет салатын ұңғы
15. Үккіш пен майдалап турауға арналған ет тартқыш

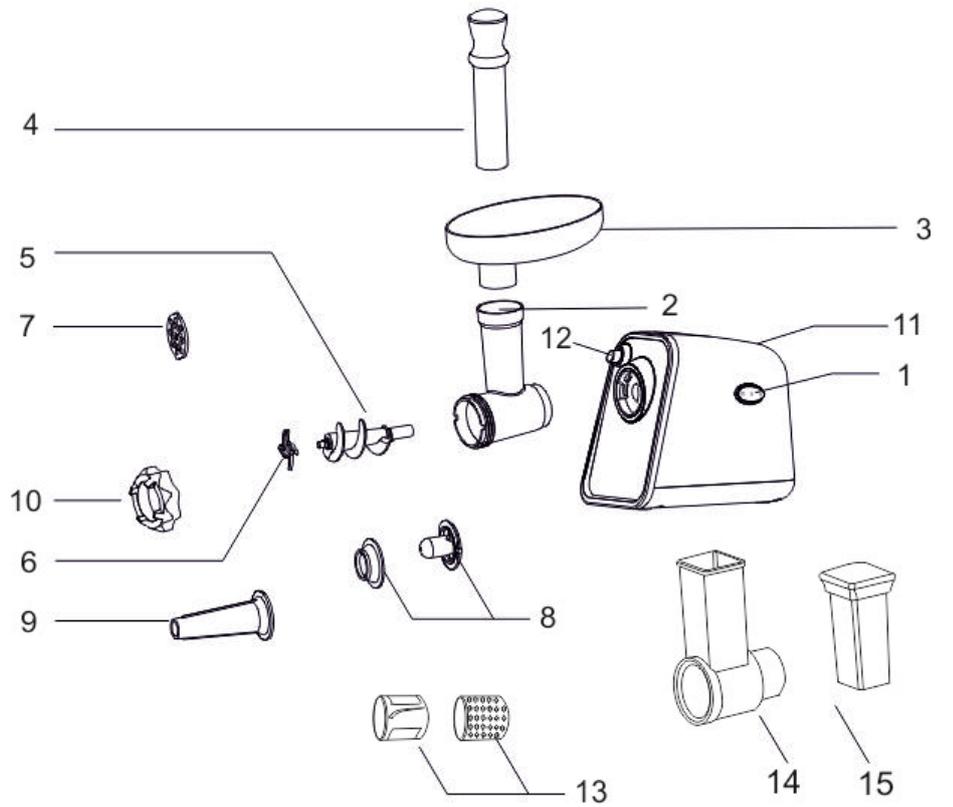
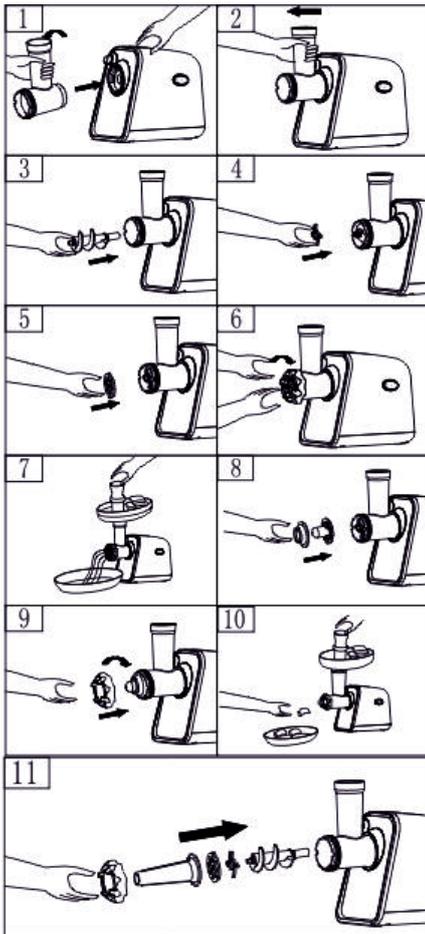
LV APRAKSTS

1. Slēdzis ON/O/R
2. Pildīšanas atvērums
3. Iekraušanas paplāte
4. Stampa
5. Metāliskais gliemezis
6. Nazis
7. Režģis ar maziem atvērumiem
8. Uzgalis «KUBBE»
9. Uzgalis mājas desu gatavošanai
10. Gredzena uzgrieznis
11. Elektrodzinēja korpuss
12. Gaļas mašīnas noņemamā bloka fiksators
13. Uzgaļi rīvēšanai un griešanai
14. Pildīšanas atvērums rīvēšanai un griešanai
15. Stampa rīvēšanai un griešanai

H LEÍRÁS

1. Főkapcsoló ON/O/R
2. Adagolótorok
3. Adagolótartály
4. Tolórúd
5. Fém csigacsavar
6. Kés
7. Kislyukú rács
8. „KUBBE” tartozék
9. Házikolbász elkészítéséhez használt tartozék
10. Gyűrűs csavaranya
11. Motorház
12. A levehető húsdarálóblokk rögzítője
13. Tartozékok a reszelő és szeletelő számára
14. Reszelő- és szeletelő adagolótorok
15. Tolólapát a reszelő és szeletelő számára

<p>~220-240V / 50Hz 1.09 A Класс защиты II</p>	<p>Max. Power 1600 W Макс. Мощность 1600 Вт</p>	<p>2.45 /2.8kg</p>	<p>mm</p> 
--	---	--------------------	---



- If this does not help, unplug the meat grinder from the outlet, disassemble 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.



The symbol on the unit, packing materials and/or documentations means used electrical and electronic units and battery's should not be toss in the garbage with ordinary household garbage. These units should be pass to special receiving point.

For additional information about actual system of the garbage collection address to the local authority.

Valid utilization will help to save valuable resources and avoid negative work on the public health and environment which happens with incorrect using garbage.

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 насадки «КУББЕ» не устанавливайте нож и решетку.
- 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 7 минут с обязательным перерывом не менее 7 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.

- Дата производства указана на изделии и/или на упаковке, а также в сопроводительной документации.

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 блок мясорубки в гнездо на корпусе.
- Вставьте в блок мясорубки шнек длинным концом и поворачивайте его до тех пор, пока он не встанет на место.
- Наденьте на шнек сначала нож, а затем решетку так, чтобы ее выступы вошли в пазы на корпусе блока 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 лоток для продуктов.
- Поставьте мясорубку на ровную поверхность.
- Ничем не перекрывайте вентиляционные отверстия на нижней и боковой панелях.

ОБРАБОТКА МЯСА

- Порежьте 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 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, начинают их более грубым фаршем со специями и обжаривают в масле.
- Пропустите заранее приготовленный фарш через насадку для приготовления куббе.
- Порежьте 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.

НАСАДКИ ДЛЯ ТЕРКИ И ШИНКОВКИ

- Данные насадки используются для шинковки овощей и фруктов.
- Вставьте загрузочную горловину для терки и шинковки в гнездо на корпусе. Закрепите ее, повернув против часовой стрелки.
- Поместите одну из насадок в барабан загрузочной горловины.

- Подавайте овощи в загрузочную горловину толкателем для терки и шинковки.

РЕБЕРС

- Если мясорубка забилась, выключите ее и, не отключая от электросети, переключите выключатель в положение R.
- 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 решетку 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.



Данный символ на изделии, упаковке и/или сопроводительной документации означает, что использованные электрические и электронные изделия и батарейки не должны выбрасываться вместе с обычными бытовыми отходами. Их следует сдавать в специализированные пункты приема.

Для получения дополнительной информации о существующих системах сбора отходов обратитесь к местным органам власти.

Правильная утилизация поможет сберечь ценные ресурсы и предотвратить возможное негативное влияние на здоровье людей и состояние окружающей среды, которое может возникнуть в результате неправильного обращения с отходами.