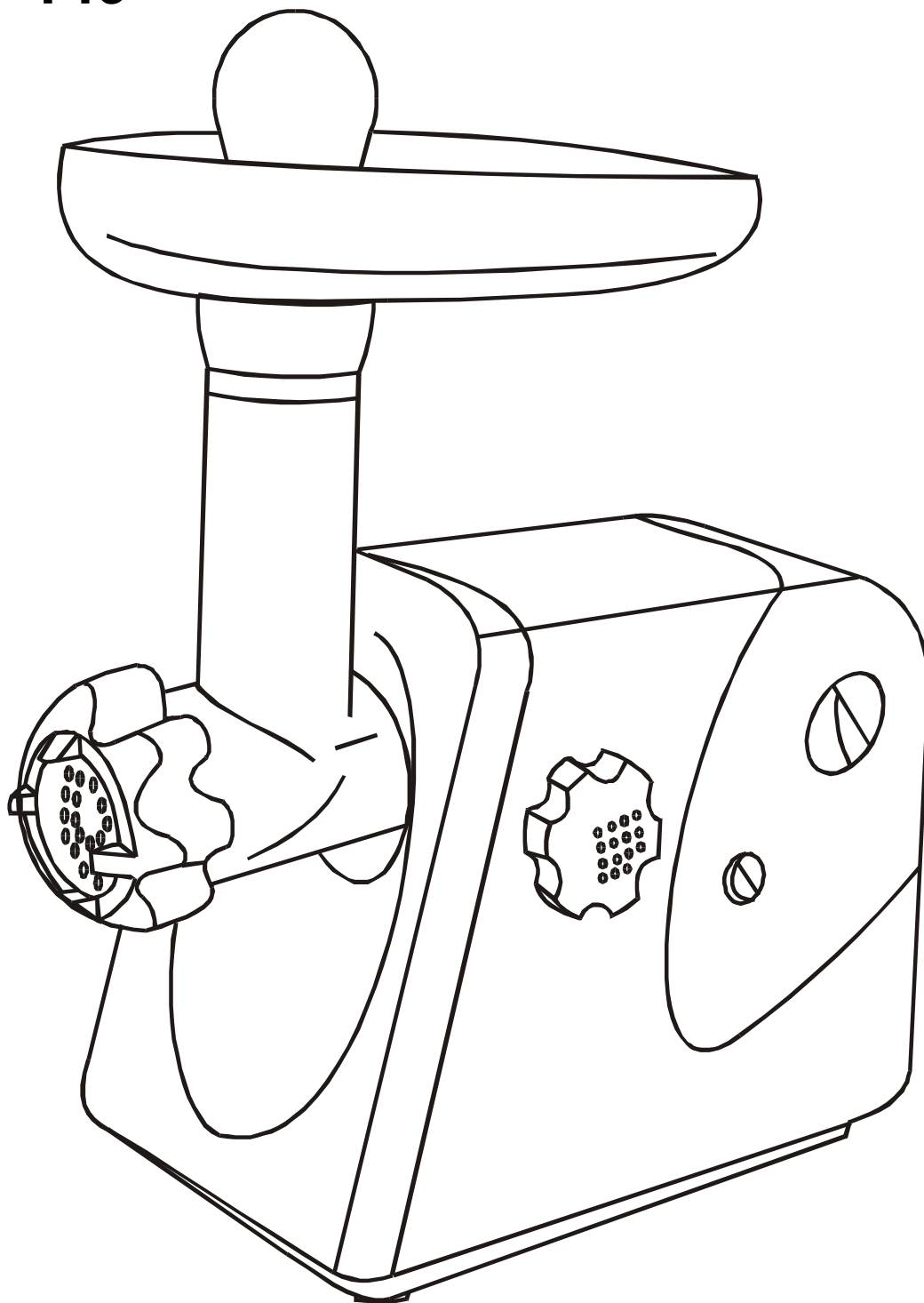


**SCARLETT**  
ENGLAND

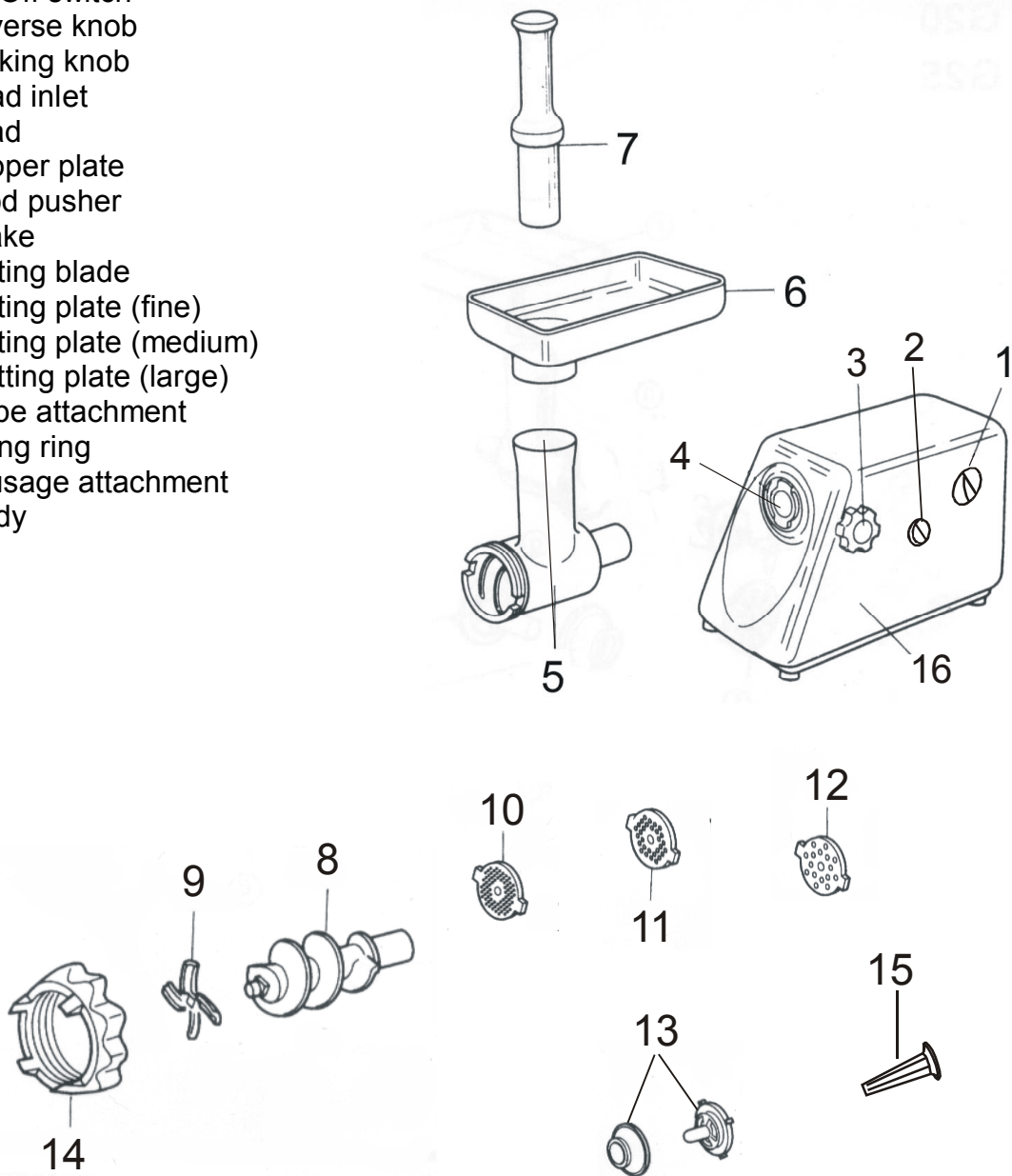
**MEAT GRINDER**  
Instruction manual  
**МЯСОРУБКА**  
Руководство по эксплуатации

**SC-149**



## DESCRIPTION

1. On/Off switch
2. Reverse knob
3. Locking knob
4. Head inlet
5. Head
6. Hopper plate
7. Food pusher
8. Snake
9. Cutting blade
10. Cutting plate (fine)
11. Cutting plate (medium)
12. Cutting plate (large)
13. Kibbe attachment
14. Fixing ring
15. Sausage attachment
16. Body



## IMPORTANT SAFEGUARD

- Home use only. Do not use for industrial purpose.
- Unplug when assembling and disassembling the unit.
- Close supervision is necessary when any appliance is used near children.
- When carrying the unit be sure to hold the motor housing with both hands. Do not carry the unit by the hopper plate or head.
- Do not fix the cutting blade and cutting plate when using kibbe attachment.
- Never push products by hand. Use food pusher.
- Do not grind hard food such as bones, nuts, etc.
- Do not grind ginger and other materials with hard fiber.
- Under load continuous running of Meat grinder should be not more than 15- 20 minutes with the following 10 minutes interval for motor cooling.
- 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.

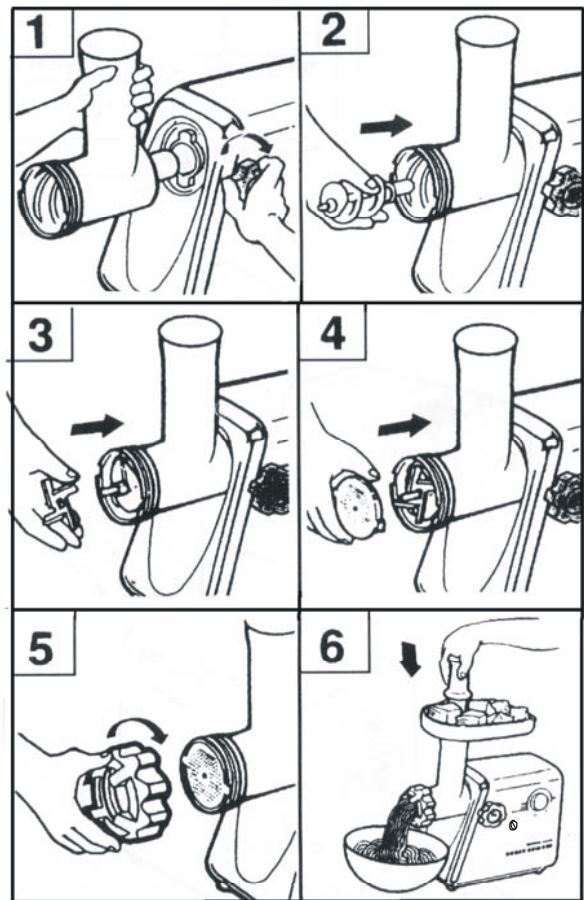
## BEFORE THE FIRST USING

- 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 switch is “Выкл.” position.

## INSTRUCTION FOR USING

### ASSEMBLING

- Place the head tightly onto the head inlet. Holding the head with one hand, place the locking knob into the hole on the side of the motor housing and tighten it clockwise (fig.1).
- Place the snake into the head, long end first, and turn to feed the screw slightly until it is set into the motor housing (fig.2).
- Place the cutting blade onto the snake shaft with the blade facing the front as illustrated (fig.3). 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 slot (fig.4).
- Screw the fixing ring tight (fig.5). Do not over tighten.
- Place the hopper plate on the head and fix it into position.
- Locate the unit on a firm place.
- The air passage at the bottom and the side of the motor housing should be kept free and not blocked.



### MINCING MEAT

- Cut all foods into pieces so that they fit easily into the hopper opening.
- Plug the unit on and switch it on.
- Feed foods into the hopper plate. Use for it only the food pusher (fig.6).
- After use switch the unit off and unplug it from the power supply.

### REVERSE FUNCTION

- In case of jamming switch off the appliance by pressing the On/Off switch to “Выкл.” position and switch reverse knob.
- 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.

## MAKING KIBBE

### RECIPE

#### STUFFING

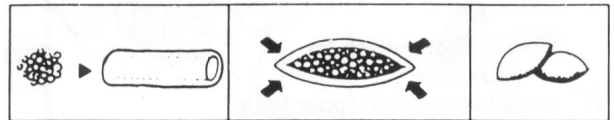
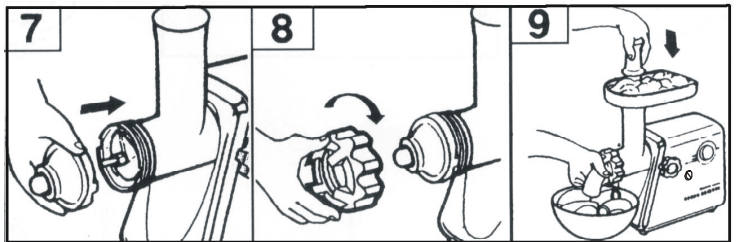
Mutton	100 g
Olive oil	1 ½ tablespoons
Onion (cut finely)	1 ½ tablespoons
Spices	to your taste
Salt	to your taste
Flour	1 ½ tablespoons

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

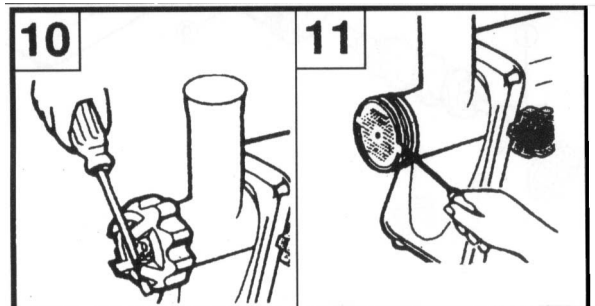
- Mince meat three times and mix all ingredients together in a bowl. More meat and less flour for outlet cover create better consistency and taste.
- Grind the mixture three times.
- Disassemble by reversing the steps from 5-3 to remove the cutting plate and cutting blade.
- Place kibbe attachments A and B onto the feed screw shaft together, fitting protrusions in the slots (fig.7).
- Screw cap into place until tight. Do not over tighten (fig.8).
- Make the cylindrical outlet cover (fig.9).
- Form kibbe as illustrated below and deep fry.



## 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 1-5 pictures.
- Cap has pins for easy unscrewing (fig.10).
- To remove the cutting plate easily, place a screwdriver between the cutting plate and the head as illustrated and lift it up (fig.11).



### 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

Rating	230V, 50Hz
Total Electric absorber power	1000 W
Net/ Gross Weight	3.5 kg / 3.55 kg
Overall Dimension ( L x D x H )	419 mm x 230 mm x 203 mm

## ОПИСАНИЕ

1. Переключатель Вкл./Выкл.
2. Переключатель реверс
3. Фиксатор горловины
4. Отверстие для горловины
5. Горловина загрузки продуктов
6. Лоток для продуктов
7. Толкатель
8. Металлический шнек
9. Нож для обработки продуктов
10. Режущая пластина (мелкая)
11. Режущая пластина (средняя)
12. Режущая пластина (крупная)
13. Насадка куббе
14. Кольцо фиксации
15. Насадка для приготовления домашней колбасы
16. Корпус



## МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ

- Использовать только в бытовых целях. Прибор не предназначен для промышленного использования.
- Всегда отключайте прибор от сети питания перед разборкой прибора.
- Будьте особенно осторожны при использовании прибора в непосредственной близости от детей.
- При переноске держите прибор двумя руками за корпус и ни в коем случае не за поднос для продуктов или горловину.
- При использовании насадки для куббе не устанавливайте режущее лезвие и режущую пластину.
- Не проталкивайте продукты в горловину пальцами, используйте для этого толкатель.

- Не используйте мясорубку для обработки твердых продуктов таких, как кости, орехи, имбирь и т.д.
- Время непрерывной работы под нагрузкой 15-20 минут с последующей 10 минутной паузой для остывания мотора.
- Если сработала система защиты от перегрева мотора, не включайте прибор.
- Не пытайтесь самостоятельно разбирать и ремонтировать прибор. Ремонт должен проводиться только квалифицированным персоналом.

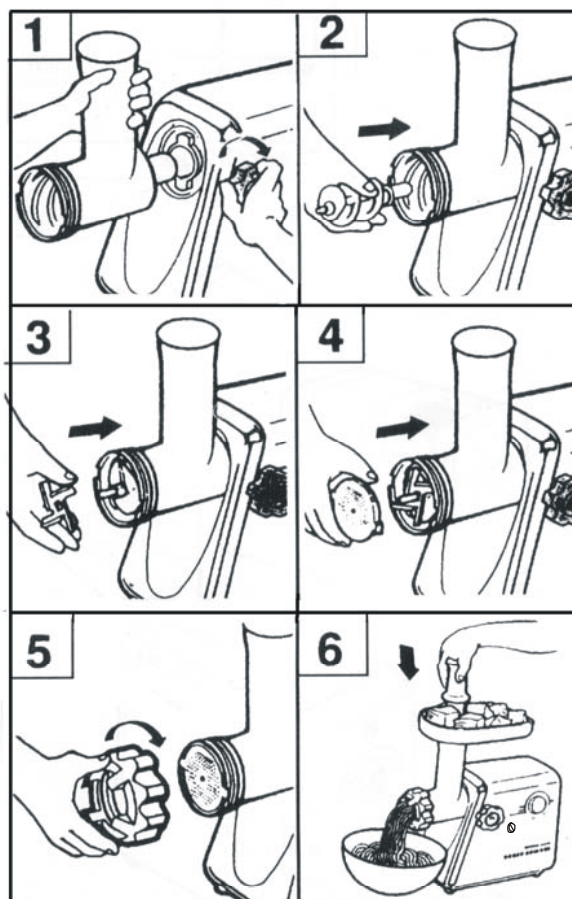
## ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

- Перед использованием прибора проверьте, соответствует ли электропитание вашего прибора, указанное в таблице с техническими характеристиками, электропитанию в Вашей локальной сети.
- Промойте все части мясорубки, контактирующие с продуктами, в теплой воде с использованием моющих средств.
- Перед подключением прибора к сети питания убедитесь, что переключатель Вкл./Выкл. находится в положении "Выкл."

## ЭКСПЛУАТАЦИЯ ПРИБОРА

### СБОРКА

- Поместите горловину для загрузки продуктов в отверстие для горловины. Держа горловину одной рукой, второй вставьте фиксатор горловины в отверстие на боковой панели и поверните по часовой стрелке (рис.1).
- Поместите металлический шнек в горловину загрузки продуктов длинным концом вперед, и поверните шнек до тех пор, пока она не зафиксируется (рис.2).
- Установите нож для обработки продуктов на шнек лезвиями вперед (рис.3).
- Установите выбранную Вами пластину для резки (рис.4).
- Закрутите кольцо фиксации на горловине (рис.5).
- Установите на горловину лоток для продуктов.
- Установите мясорубку на ровную поверхность. Следите за тем, чтобы ничто не препятствовало выходу воздуха через вентиляционные отверстия на нижней и боковой панели прибора.



### ОБРАБОТКА МЯСА

- Порежьте мясо на кусочки такого размера, чтобы они спокойно проходили в горловину загрузки продуктов.
- Подключите прибор к сети питания и включите его.
- Выложите продукты на поднос, для загрузки продукта в горловину используйте толкатель (рис.6).
- После использования выключите прибор и отключите его от сети питания.

## ФУНКЦИЯ РЕВЕРСА

- При забивании горловины продуктами обязательно отключите мясорубку с помощью переключателя Вкл./Выкл., а затем нажмите кнопку Реверс.
- Металлический шнек будет вращаться в обратном направлении тем самым, освобождая горловину.
- Если это не помогло, отключите прибор от сети питания и произведите чистку вручную.

## **ПРИГОТОВЛЕНИЕ КУББЕ**

### РЕЦЕПТ

#### **НАЧИНКА**

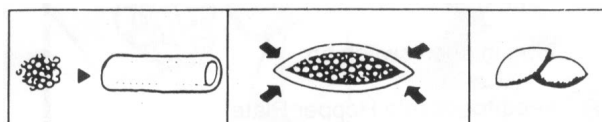
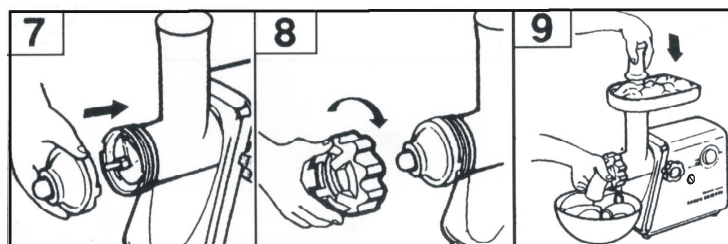
Баранина	100 г
Оливковое масло	1 ½ столовой ложки
Репчатый лук (мелко нашинкованный)	1 ½ столовой ложки
Пряности	по вкусу
Соль	по вкусу
Мука	1 ½ столовой ложки

- Прокрутите мясо в мясорубке один или два раза.
- Обжарьте репчатый лук в масле до золотистого цвета, добавьте в рубленую баранину вместе с пряностями и мукой.

#### **ОБОЛОЧКА КУББЕ**

Постное мясо	450 г
Мука	150-200 г
Пряности	½ чайной ложки
Мускатный орех (толченый)	1
Красный молотый перец	по вкусу
Перец	по вкусу

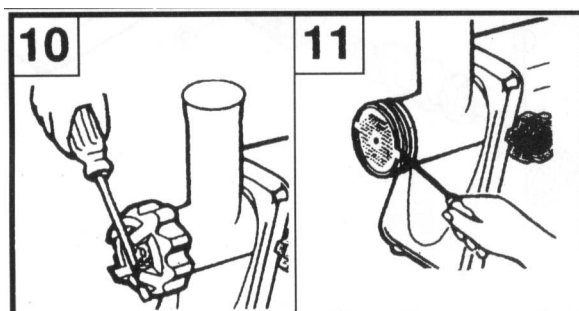
- Прокрутите мясо три раза и смешайте с указанными выше компонентами.
- Прокрутите смесь в мясорубке три раза.
- Выполните разборку прибора в обратном порядке, показанном на рисунках 5-3.
- На валу шнека установите приспособления для куббе (рис.7).
- Закрутите кольцо фиксации (рис.8).
- Приготовьте оболочку для куббе (рис.9)
- Наполните куббе начинкой (см. рисунок внизу) и обжарьте во фритюре.



## **ЧИСТКА И УХОД**

### РАЗБОРКА

- Перед разборкой прибора убедитесь, что мотор полностью остановился.
- Отключите прибор от сети питания.





- Произведите разборку прибора в обратном порядке как показано на рисунках 1-5.
- Для легкости разборки кольцо фиксации имеет специальные штифты (рис.10).
- Чтобы без затруднений снять пластину для резки установите отвертку между пластиной и горловинной и поднимите вверх (рис.11).

### ЧИСТКА

- Удалите застрявшее мясо или другие продукты.
- Промойте все детали, контактирующие с продуктами, в теплой воде с использованием моющих средств.
- Применение отбеливателей, содержащих хлоринол, могут обесцветить алюминиевое покрытие, не используйте абразивные вещества.
- Никогда не опускайте корпус мотора в воду. Протрите корпус влажной тряпочкой.
- Растворители и бензин могут изменить цвет корпуса прибора, а также могут стать причиной трещин.
- Смажьте все режущие приспособления растительным маслом после чистки и сушки.

## **ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ**

Напряжение питания	230 Вольт, 50 Герц
Мощность	1000 Ватт
Вес нетто/ брутто	3,5 кг / 3,55 кг
Размеры коробки ( Д x Ш x В )	419 мм x 230 мм x 203 мм