

INSTRUCTION MANUAL

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

ІНСТРУКЦІЯ З ЕКСПЛУАТАЦІЇ

ЖАБДЫҚ НҰСҚАУЫ

GB	MEAT GRINDER.....	4
RUS	МЯСОРУБКА.....	5
CZ	MLÝNEK NA MASO.....	7
BG	МЕСОМЕЛАЧКА.....	8
UA	М'ЯСОРУБКА.....	10
SCG	МАШИНА ЗА МЛЕВЕЊЕ МЕСА.....	11
EST	НАККЛИНАМАСИН.....	13
LV	GAĻAS MAŠĪNA.....	14
LT	MĖSMALĖ.....	16
H	HÚSDARÁLÓ.....	17
KZ	ЕТ ТАРТҚЫШ.....	19



www.scarlett.ru

GB DESCRIPTION

1. «ON/OFF» Button
2. Reverse knob «REV»
3. Head
4. Hopper plate
5. Food pusher
6. Snake
7. Cutting blade
8. Cutting plate (large holes)
9. Cutting plate (fine holes)
10. "KUBBE" attachment
11. Fixing ring
12. Sausage attachment
13. Body

CZ POPIS

1. Tlačítko zap./vyp.
2. Reverse «REV»
3. Plnicí hrdlo
4. Plnicí miska
5. Posouvač
6. Kovový šnek
7. Nůž
8. Děrovaný kotouč hrubý
9. Děrovaný kotouč jemný
10. Nástavec na kebáb
11. Kruhová matice
12. Nástavec na plnění uzenin
13. Těleso elektrického motoru

UA ОПИС

1. Кнопка увімк./вимк.
2. Реверс «REV»
3. Завантажувальна горловина
4. Завантажувальний лоток
5. Штовхальник
6. Металевий шнек
7. Ніж
8. Решітка з великими отворами
9. Решітка з маленькими отворами
10. Насадка «КУББЕ»
11. Кільцева гайка
12. Насадка для готування домашньої ковбаси
13. Корпус електродвигуна

EST KIRJELDUS

1. «ON/OFF» nupp
2. Revers «REV»
3. Ettesöötistoru
4. Laadimislett
5. Lükkur
6. Metalltigu
7. Nuga
8. Suurte aukudega võre
9. Väikeste aukudega võre
10. Kubbe – otsik
11. Rõngasmutter
12. Otsik koduse vorsti valmistamiseks
13. Elektrimootori korpus

LT APRAŠYMAS

1. Įjung. / išjung. mygtukas
2. Atbulinė eiga «REV»
3. Įkrovimo anga
4. Įkrovimo lovelis
5. Stūmiklis
6. Metalinis sraigtas
7. Peilis
8. Stambaus malimo grotelės
9. Smulkaus malimo grotelės
10. Antgalis "KUBBE"
11. Žiedinė veržlė
12. Antgalis dešrelių gamybai
13. Elektros variklio korpusas

RUS УСТРОЙСТВО ИЗДЕЛИЯ

1. Кнопка вкл./выкл.
2. Кнопка реверс «REV»
3. Загрузочная горловина
4. Загрузочный лоток
5. Толкатель
6. Металлический шнек
7. Нож
8. Решетка с крупными отверстиями
9. Решетка с мелкими отверстиями
10. Насадка «КУББЕ»
11. Кольцевая гайка
12. Насадка для приготовления домашней колбасы
13. Корпус электродвигателя

BG ОПИСАНИЕ

1. Бутон вкл./изкл.
2. Реверс «REV»
3. Отвор за подаване на продуктите
4. Табла
5. Блъскач
6. Метален шнек
7. Нож
8. Решетка с едри отвори
9. Решетка със ситни отвори
10. Приставка «КУББЕ»
11. Кръгла гайка
12. Приставка за приготвяне на домашни колбаси
13. Корпус на двигателя

SCG ОПИС

1. Прекидач укључено/искључено
2. Реверс «REV»
3. Отвор за попуњавање
4. Ладица за попуњавање
5. Гурач
6. Метални шраф
7. Нож
8. Решетка са великим отворима
9. Решетка са малим отворима
10. Наставак «КУББЕ»
11. Кружна навртка
12. Наставак за прављење домаће кобасице
13. Кућиште електромотора

LV APRAKSTS

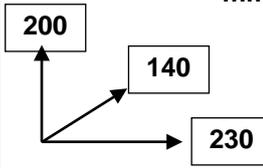
1. Poga iesl./izsl.
2. Reverss «REV»
3. Pildīšanas atvērums
4. Pildīšanas tekne
5. Stampa
6. Metāliskais gliemezis
7. Nazis
8. Režģis ar lieliem atvērumiem
9. Režģis ar maziem atvērumiem
10. Uzgalis «KUBBE»
11. Gredzena uzgrieznis
12. Uzgalis mājas desu gatavošanai
13. Elektrodzinēja korpus

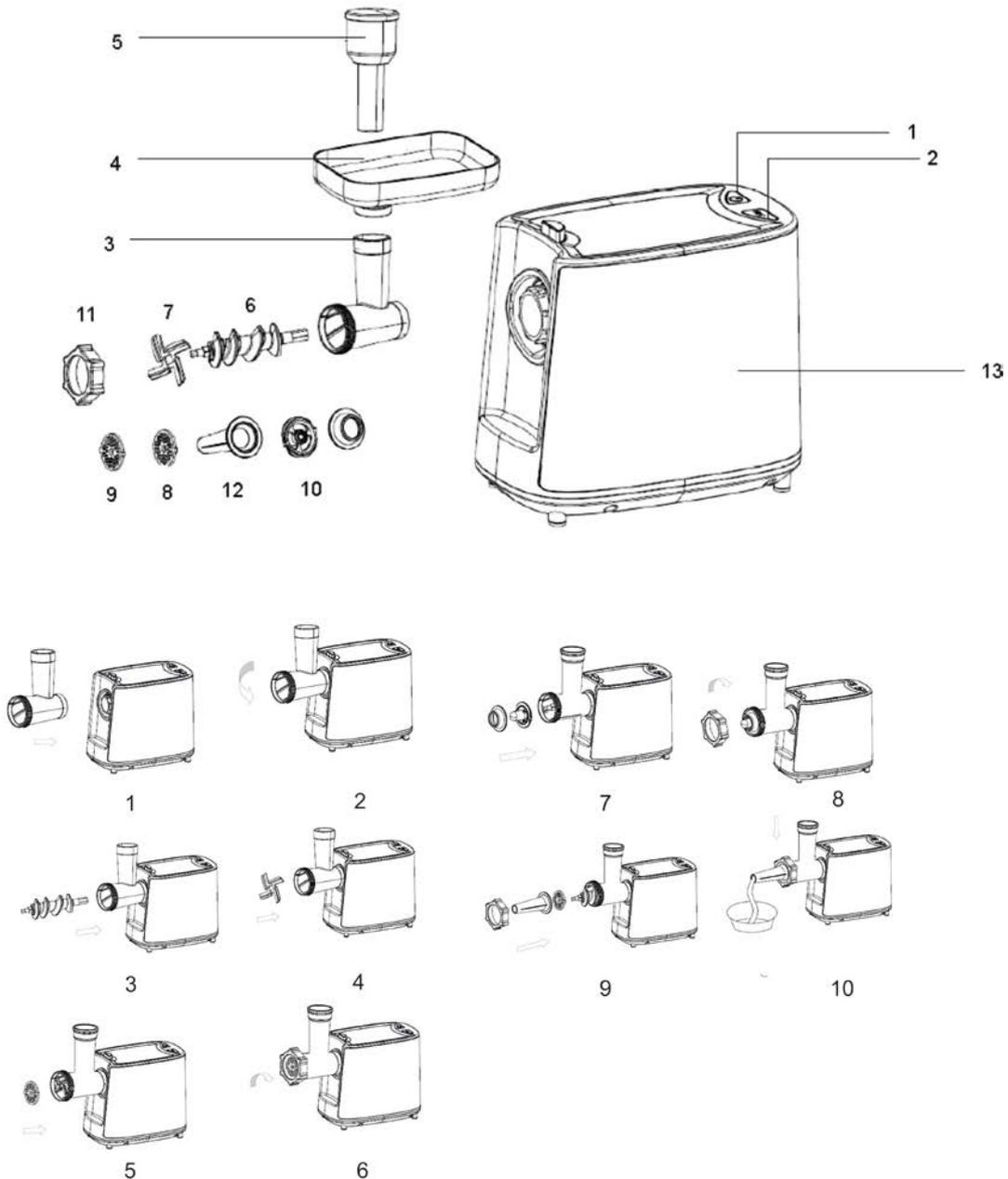
H LEÍRÁS

1. Főkapcsoló
2. Irányváltómű «REV»
3. Adagolótorok
4. Berakási fémtartály
5. Tolórúd
6. Fém csigacsavar
7. Kés
8. Nagylyukú rács
9. Kislyukú rács
10. „KUBBE” tartozék
11. Gyűrűs csavaranya
12. Házikolbász elkészítéséhez használt tartozék
13. Motorház

KZ СИПАТТАМА

1. «Қосу/өшіру» түймешігі
2. Реверс «REV»
3. Салатын өңдіршек
4. Салатын лоток
5. Итергіш
6. Металлдық шнек
7. Пышақ
8. Шарбақ ірі тесіктермен
9. Ұсақ тесікшелі тор
10. “КУББЕ” саптамасы
11. Айналмалы гайка
12. Үй шұжығын дайындауға арналған саптама
13. Электр қозғалтқышы корпусы

<p>~220-240V / 50Hz 2.5 A Класс защиты II</p>	<p>Max. Power 1800 W Макс. Мощность 1800 Вт</p>	<p>3.2 /3.64kg</p>	<p style="text-align: right;">mm</p> 
---	---	--------------------	--



- The feed screw will start rotating in the opposite direction and push out jammed food.
- 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.
- Fixing ring has pins for easy unscrewing.

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 the power cord and store it inside the power cord compartment.
- Store disks in the dedicated compartment for convenience.
- Store attachments inside the pusher.
- Store the appliance in a cool and dry 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 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 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. 1-6)

- Вставьте блок мясорубки в гнездо на корпусе и, удерживая его одной рукой, второй вставьте фиксатор в отверстие на боковой панели и затяните его по часовой стрелке.
- 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 – одну из решеток 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

- Порезьте мясо на куски такого размера, чтобы они легко проходили в загрузочную горловину.
- Подключите мясорубку к электросети и нажмите кнопку «Вкл/Выкл».
- Положите мясо на поддон и понемногу подавайте в мясорубку толкателем.
- После окончания работы выключите мясорубку, нажав на кнопку «Вкл/Выкл» еще раз, и отключите ее от электросети.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ КУББЕ (Рис.7-8)

- 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.9-10)

- 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.

РЕВЕРС

- Если мясорубка забилась, выключите ее и, не отключая от электросети, нажмите кнопку «REV».
- 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 и сложите в отсек для хранения шнура.
- Решетки удобно хранить в специальном отсеке для хранения решеток.
- В толкателе находится отсек для хранения насадок.
- 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.

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 prostorách.
- **Je zakázáno demontovat spotřebič, je-li zapojen do elektrické sítě.** Vždy vytáhněte zástrčku ze zásuvky před čištěním a v případě, že spotřebič nepoužíváte.
- Spotřebič není určen k použití osobami (včetně dětí) se sníženými fyzickými, mentálními schopnostmi nebo smysly, nebo osobami, které nemají zkušenosti nebo znalosti, pokud se nenacházejí pod dohledem nebo nejsou instruováni o použití spotřebiče osobou, zodpovědnou za jejich bezpečnost.
- Děti musí být pod dohledem pro zabránění her se spotřebičem.
- Při poškození přívodní šňůry její výměnu, pro zamezení nebezpečí, musí provádět výrobce nebo jim zplnomocněné servisní středisko, nebo obdobný kvalifikovaný personál.
- Pro zamezení úrazu elektrickým proudem a požáru neponořujte spotřebič do vody nebo jiných tekutin. Stane-li se takto, nesáhejte na spotřebič, okamžitě jej odpojte od elektrické sítě a obraťte se na Servisní středisko pro kontrolu.
- Nedovolujte, aby si děti hrály se spotřebičem.
- Nenechávejte zapnutý spotřebič bez dozoru.
- Používejte spotřebič výhradně s příslušenstvím z dodávky.
- Nepoužívejte spotřebič s poškozeným napájecím kabelem.
- Nesmíte sami provádět jakékoliv opravy spotřebiče. Pokud je to nutno, obraťte se na nejbližší servisní středisko.
- Dávejte pozor a chraňte síťový kabel před ostrými hranami a horkem.
- Netáhněte za napájecí kabel, nepřekrucujte jej a neotáčejte kolem tělesa spotřebiče.
- Nestavte spotřebič na horký plynový nebo elektrický sporák, neumísťujte jej v blízkosti zdrojů tepla.
- Nesáhejte na pohyblivé součásti spotřebiče.
- Opatrně zacházejte s nožem, je velice ostrý.
- Netlačte potraviny do plnicího hrdla prsty, používejte posouvač. Nepomůže-li toto, vypněte spotřebič a odpojte jej od elektrické sítě, demontujte jej a vyčistěte ta místa, která se ucpala.
- Při přenášení držte spotřebič oběma rukama za jeho těleso, nikoliv za plnicí misku nebo plnicí hrdlo.
- Při použití nástavce na kebáb nenastavujte nůž a děrované kotouče.
- Nemelte v mlýnku tvrdé potraviny (kosti, ořechy, zázvor aj.).
- Spustil-li ochranný systém proti přehřátí motoru, nezapínejte spotřebič, než úplně nevychladne.
- **Maximální povolená doba nepřetržitého provozu – 7 minut s povinnou přestávkou minimálně 7 minut.**

- Po každé po ukončení práce než začnete demontáž spotřebiče překontrolujte, zda je spotřebič vypnut, odpojen od elektrické sítě a zda se motor úplně zastavil.
- Nepřetěžujte spotřebič potravinami.
- Pokud byl výrobek určitou dobu při teplotách pod 0° C, před zapnutím ho nechejte při pokojové teplotě po dobu nejméně 2 hodiny.
- Výrobce si vyhrazuje právo bez dodatečného oznámení provádět menší změny na konstrukci výrobku, které značně neovlivní bezpečnost jeho používání, provozuschopnost ani funkčnost.

PŘÍPRAVA K PROVOZU

- Všechny součásti mlýnku, které se budou dotýkat potravin (kromě tělesa spotřebiče), umyjte teplou vodou s mycím prostředkem.
- Před zapojením spotřebiče do elektrické sítě překontrolujte, zda je vypnutý.

PROVOZ

MONTÁŽ (Obr. 1-6)

- Dejte odnímatelný blok do hnízda na tělese spotřebiče, přidržujte jej jednou rukou, druhou dejte záražku do otvoru na bočním panelu a utáhněte ji ve směru hodinových ručiček.
- Dejte do bloku šnek dlouhým koncem a otáčejte jej, pokud nevstane na místo.
- Navlečte na šnek nejdříve nůž, a potom – jeden z kotoučů tak, aby jeho výstupky vešly do žlábků na tělese odnímatelného bloku a ostří nože těsně doléhala jeho povrchu, jinak se maso nebude mlít.
- Utáhněte (nemocně) kruhovou matici.
- Nastavte na blok misku na potraviny.
- Postavte mlýnek na maso na rovnou plochu.
- Ničím nepřekrývejte vzduchové otvory na dolní a horní bočních panelech.

ZPRACOVÁNÍ MASA

- Nakrájejte maso na kusy, které by odpovídaly velikosti plnicího hrdla.
- Připojte mlýnek na maso k elektrické síti a stiskněte tlačítko ON/OFF.
- Dejte maso na paletu a pomalu ho posouvejte posouvačem do mlýnku na maso.
- Po ukončení provozu vypněte mlýnek na maso pomocí tlačítka ON/OFF a odpojte ho od elektrické sítě.

PŘÍPRAVA KUBBE (Obr. 7-8)

- Kubbe je tradičním orientálním jídlem. Obvykle se připravuje ze skopové a pšeničných krup, z nichž se vypracuje jednotvárná masa. Z této masy se udělají duté trubičky, do kterých se dává hrubší nadívka z masa a koření, trubičky se pak osmaží v oleji.
- Udělejte nadívku pomocí nástavce na kubbe.
- Nakrajejte dutou trubičku na kousky.
- Naplňte jednotlivé trubičky nadívkou a zalepte jejich konce.
- Osmažte kubbe v oleji.

PŘÍPRAVA DOMÁCÍCH KLOBÁSEK (Obr.9-10)

- Nechte střevo na klobásku 10 minut v teplé vodě, pak natáhněte mokré střevo na nástavec na přípravu klobásek.
- Vložte mleté maso do nádoby. Naplňte střevo, přitom si pomáhejte posouvačem.
- Přilepi-li se střevo k nástavci, namočte ho ve vodě.