

SCARLETT®

Техника, с которой удобно!

SC-MG45M33

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

МЯСОРУБКА



scarlett.ru

★★★★★ ПОДАРОК ЗА ОТЗЫВ

- 1 Напиши отзыв на приобретенный товар SCARLETT на сайте магазина, где этот товар приобретался*
- 2 Заполни простую анкету на сайте:
<https://www.scarlett.ru/promo/otzyv/>
- 3 Получи гарантированный подарок: «Кешбэк деньгами»**

**ПИШИ ОТЗЫВ И ПОЛУЧАЙ
ПОДАРОК «КЕШБЭК ДЕНЬГАМИ»**



* Если на сайте, где куплен товар, оставить отзыв невозможно, оставь отзыв на сайтах:

<https://otzovik.com> или <https://irecommend.ru>

** Кешбэк - возврат части стоимости товара, оплаченной покупателем, в соответствии с условиями Акции. Количество подарков ограничено. Акция проводится на территории Российской Федерации. Подробная информация об организаторе Акции, о правилах ее проведения, количестве подарков, сроках, месте и порядке их получения размещена на сайте:

<https://www.scarlett.ru/promo/otzyv/>

INSTRUCTION MANUAL
РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ
ПАЙДАЛАНУ ЖӨНІНДЕГІ НҰСҚАУЛЫҚ

ENG MEAT GRINDER.....3

RUS МЯСОРУБКА.....7

KAZ ЕТ ТАРТҚЫШ.....11

ENG DESCRIPTION

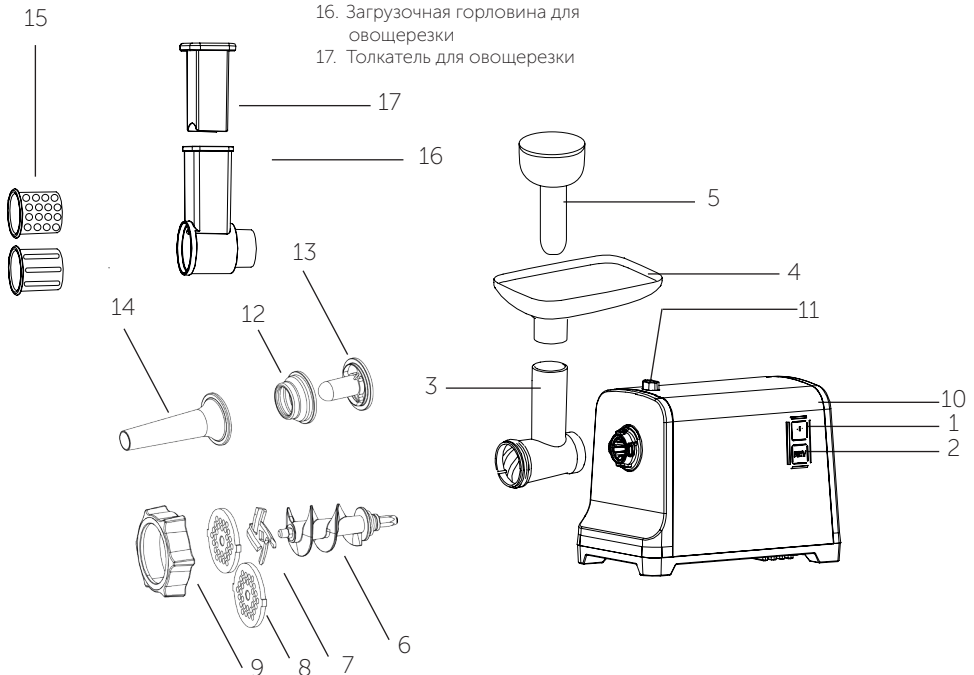
1. On/Off button
2. REV button
3. Mincer head
4. Pallet
5. Food pusher
6. Feeder screw
7. Knife
8. Perforated disks with slots 5, 7 mm
9. Fixing ring
10. Motor body
11. Head stopper
12. Kebbe attachment
13. Kebbe attachment separator
14. Sausage attachment
15. Grating attachments
16. Throat for grating
17. Pusher for grating

RUS ОПИСАНИЕ

1. Кнопка включения/выключения питания
2. Кнопка реверса (REV)
3. Загрузочная горловина
4. Загрузочный лоток
5. Толкатель с отсеком для дисков
6. Металлический шнек
7. Нож
8. Диски с отверстиями 5, 7 мм
9. Кольцевая гайка
10. Корпус электродвигателя
11. Фиксатор съемного блока
12. Насадка кеббе
13. Сепаратор кеббе
14. Насадка для приготовления домашней колбасы
15. Насадки для терки и шинковки
16. Загрузочная горловина для овощерезки
17. Толкатель для овощерезки

KAZ СИПАТТАМА

1. Қуатты қосу/өшіру түймесі
2. Кері түйме (REV)
3. Жұмыс камерасы
4. Науа жүктелуде
5. Итергіш
6. Металл шнек
7. Пышақ
8. 5, 7 мм тесіктері бар дискілер
9. Бекіткіш гайка
10. Электр қозғалтқышының корпусы
11. Алынбалы блокты ұстағыш
12. Кеббе қосымшасы
13. Кеббе сепараторды
14. Үй шұжықтарын жасауға арналған саптама
15. Үгіткіш қосымшалар
16. Үкішке арналған жұмыс камерасы
17. Итергіш



<p>220-240 V ~ 50 Hz Класс защиты II</p>	<p>Nominal power 500 W Номинальная мощность 500 Вт Max. power 2200 W Макс. мощность 2200 Вт</p>	<p>2.9 / 3.5 kg</p>	
--	---	---------------------	--

**ENG INSTRUCTION MANUAL
IMPORTANT SAFEGUARDS**

Please read these operating instructions carefully before connecting your device to the power supply, in order to avoid damage due to incorrect use.

1. Before the first switching on check that the voltage indicated on the rating label corresponds to the mains voltage in your house.
2. Incorrect operation and improper handling can lead to malfunction of the appliance and injuries to the user.
3. The appliance is intended for use only in domestic aims. The unit is not intended for industrial and commercial use, and also for use in:
 - kitchen area for the staff of shops, offices and the other industrial places
 - farm houses
 - hotels, motels, rest homes and other similar places by residents.
4. Do not use outdoors or in damp area.
5. Do not disassemble the appliance when it is plugged to the power supply. Always unplug the appliance from the power supply before cleaning and when not in use.
6. To prevent risk of electric shock and fire, do not immerse the appliance in water or any other liquids. If it has happened, unplug it immediately and check in service center.
7. The appliance is not intended for use for physically, sensory or mental disabled person (including children) or for person with lack of life experience or knowledge, if only they are under supervision or have been instructed about the use of the unit by responsible person.
8. Appliances can be used by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and if they understand the hazards involved.
9. This appliance shall not be used by children. Keep the appliance and its cord out of reach of children.
10. Children must be under control in order not to be allowed to play with the appliance.
11. Do not leave the appliance switched on when not in use.
12. Do not use other attachments than those supplied.
13. In case of power cord is damaged, its replacement should be done by the manufacture or service department or the other high-skill person to avoid any danger.
14. Do not attempt to repair, adjust or replace parts in the appliance. Check and repair the malfunctioning appliance in the nearest service center only.
15. Keep the cord away from sharp edges and hot surfaces.
16. Do not pull, twist, or wrap the power cord around the appliance.
17. Do not place the appliance near gas or electric oven or store at heated surface.
18. Avoid contacting with moving parts.
19. The blades are very sharp, so handle them with care.
20. Do not push products into the appliance with fingers while it is in operation. If food

becomes lodged in the feeder tube, use the pusher to push it down. If this doesn't work, turn the motor off, unplug the unit, and then disassemble the appliance to remove remaining food.

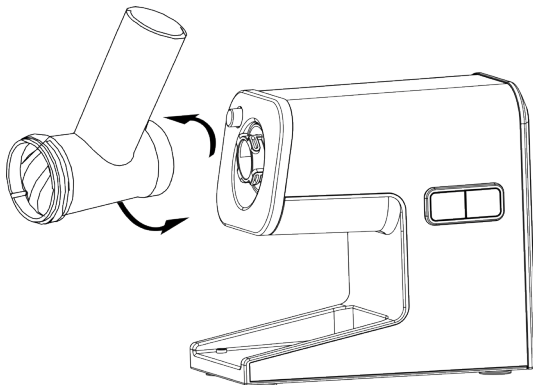
21. When carrying the unit be sure to hold the motor housing with both hands. Do not carry the unit by the hopper plate or head.
22. Do not fix the cutting blade and cutting plate when using kebbe attachment.
23. Do not grind hard food such as bones, nuts, ginger or other products with hard fiber.
24. Do not run the meat grinder continuously for longer than 7 minutes. Turn the unit off and let it rest for at least 7 minutes to cool down the motor, otherwise the motor may be damaged.
25. Be sure to turn the appliance off after each use. Make sure the motor stops completely before disassembling.
26. Do not overload the appliance with products.
27. If the product has been exposed to temperatures below 0°C for some time it should be kept at room temperature for at least 2 hours before turning it on.
28. The manufacturer reserves the right to introduce minor changes into the product design without prior notice, unless such changes influence significantly the product safety, performance, and functions.
29. Manufacturing date is indicated on the unit and/or on packing as well as in accompanying documents in the following format XX.XXXX where first two figures XX is the month of production, and following four figures XXXX is the year of production.

BEFORE THE FIRST USE

- The appliance is designed for making minced meat, poultry or fish.
- Wash all parts of the meat grinder that will come into contact with the food (except for the body) with warm water and detergent.
- Before connecting the appliance to the power supply, make sure that it is switched off.

INSTRUCTION FOR USING ASSEMBLING

- Hold down the button of the removable unit lock on the body of the meat grinder.
- Insert the loading neck of the meat grinder into the socket with the slope of the neck bell to the right side of the lock.
- Secure it by turning it counterclockwise until it clicks.





- Insert the auger into the meat grinder loading neck with the long end inside.
- First put the knife (flat side out) on the auger, and then the grid so that its projections

enter the grooves on the meat grinder neck, and the cutting edges of the knife fit tightly against its plane, otherwise the meat will not be ground.

- Tighten (without overtightening) the ring nut.
- Install the food tray on the meat grinder loading neck.
- Place the meat grinder on a flat surface.
- Do not block the ventilation holes in the bottom of the meat grinder body.
- The device is ready for use.

PROCESSING MEAT

- Cut the meat into pieces of such a size that they easily pass through the loading neck.
- Connect the meat grinder to the power supply and press the button .
- Place the meat on the tray and feed it into the meat grinder little by little with the pusher.
- After finishing work, turn off the meat grinder by pressing the button , and disconnect it from the power supply.

MAKING KEBBE

Kebbe is a traditional Middle Eastern dish. It is usually made from lamb and wheat groats, which are ground into a homogeneous mince. The mince is formed into hollow tubes, filled with coarser mince and spices, and fried in oil.

- Insert the auger into the feeding neck of the meat grinder with the long end and turn it until it fits into place.
- Put the kebbe attachment separator onto the auger so that its projections enter the grooves on the neck of the meat grinder, then put on the kebbe attachment.
- Tighten (do not overtighten) the ring nut.
- Pass the pre-prepared mince through the kebbe attachment.
- Cut the resulting hollow tube into pieces of the desired length.
- Fill the tubes with filling and seal their ends.
- Fry the kebbe in oil.

MAKING SAUSAGES



- Insert the auger into the grinder feed tube with the long end facing inwards and turn it until it snaps into place.
- Place the homemade sausage maker attachment onto the feed tube.
- Tighten (do not overtighten) the ring nut.
- Soak the sausage casing in warm water for 10 minutes, then place the damp casing onto the sausage maker attachment.
- Place the minced meat into the tray. Fill the casing by gently pushing the meat into the tube with the pusher.
- If the casing sticks to the attachment, moisten it with water.

ATTACHMENTS FOR GRATER AND SLICER

These attachments are used for grating and shredding vegetables and fruits:

- Hold down the button of the removable unit lock on the body of the meat grinder.
- Insert the loading neck for the vegetable cutter into the socket with the slope of the neck bell on the right side of the lock.
- Secure it by turning it counterclockwise until it clicks.
- Place one of the attachments in the drum of the loading neck.
- Feed the products into the loading neck with the pusher for the vegetable cutter.

REVERSE MODE

- If the meat grinder is clogged, turn it off by pressing the  button, wait until the motor stops completely and, without disconnecting it from the power supply, press and hold the  button.
- The auger will start rotating in the opposite direction and push out the stuck products.
- If this does not help, disconnect the meat grinder from the power supply, disassemble and clean it.

NOTE: After the meat grinder has finished working, it is recommended to take a break of at least 5 seconds before turning on the reverse function.

CLEANING AND MAINTENANCE

DISASSEMBLING

- Turn off the meat grinder and make sure that the motor has completely stopped.
- Disconnect the appliance from the power supply.
- Disassemble in the reverse order of assembly.
- The loading neck is removed by holding the lock button and turning the neck bell clockwise.

CLEANING

- Remove any food residue.
- Wash all parts that have come into contact with food with warm water and detergent.
- Do not use abrasive or chlorine-containing substances or organic solvents.
- Do not immerse the motor housing in water. Wipe it with a damp cloth.
- Do not wash the metal parts of the meat grinder in the dishwasher!
- Do not use hot water above 50°C to wash the metal parts of the meat grinder, as this will accelerate their oxidation.
- After washing, wipe the metal parts with a dry cloth.
- If the meat grinder will not be used for a long time, wipe all its metal parts with a cloth soaked in 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 should not be tossed in the garbage with ordinary household garbage. These units should be passed to a special receiving point.

For additional information about the 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 use of garbage.

RUS РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ

1. Внимательно прочитайте данную инструкцию перед эксплуатацией прибора во избежание поломок при использовании.
2. Перед первоначальным включением проверьте, соответствуют ли технические характеристики, указанные на изделии, параметрам электросети.
3. Неправильное обращение может привести к поломке изделия, нанести материальный ущерб и причинить вред здоровью пользователя.
4. Прибор предназначен для использования только в бытовых целях. Прибор не предназначен для промышленного и коммерческого применения, а также для использования:
 - в кухонных зонах для персонала в магазинах, офисах и прочих производственных помещениях;
 - в фермерских домах;
 - клиентами в гостиницах, отелях, пансионатах и других похожих местах проживания.
5. Не использовать вне помещений или в условиях повышенной влажности.
6. Запрещается разбирать устройство, если оно подключено к электросети. Всегда отключайте устройство от электросети перед очисткой, или если Вы его не используете.
7. 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.
8. Прибор не предназначен для использования лицами (включая детей) с пониженными физическими, сенсорными или умственными способностями, или при отсутствии у них жизненного опыта или знаний, если они не находятся под присмотром или не проинструктированы об использовании прибора лицом, ответственным за их безопасность.
9. Прибор может использоваться лицами с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями, или отсутствием опыта и знаний, если они были проинструктированы относительно безопасного использования прибора и если они понимают связанные с этим опасности.
10. Этот прибор не должен использоваться детьми. Храните прибор и его шнур в недоступном для детей месте.
11. Дети должны находиться под присмотром для недопущения игр с прибором.
12. Не оставляйте включенный прибор без присмотра.
13. Не используйте принадлежности, не входящие в комплект поставки.
14. При повреждении шнура питания его замену, во избежание опасности, должны производить изготовитель, сервисная служба или подобный квалифицированный персонал.
15. Не пытайтесь самостоятельно ремонтировать устройство. При возникновении неполадок обращайтесь в ближайший Сервисный центр.
16. Следите, чтобы шнур питания не касался острых кромок и горячих поверхностей.
17. Не тяните, не перекручивайте и ни на что не наматывайте шнур питания.
18. Не ставьте прибор на горячую газовую или электрическую плиту, не располагайте его поблизости от источников тепла.
19. Не прикасайтесь к движущимся частям прибора.
20. Будьте осторожны при обращении с ножом – он очень острый.
21. Не проталкивайте продукты в горловину пальцами, используйте для этого толкатель. Если это не помогло, выключите и отключите прибор от электросети,

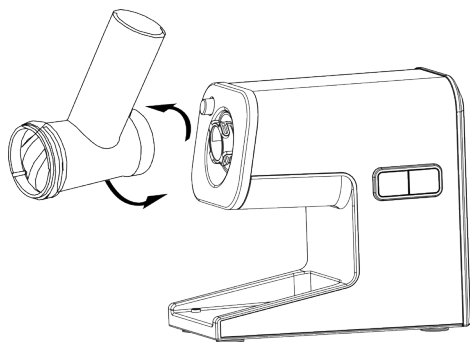
- разберите его и прочистите забившиеся места.
22. При переноске держите прибор обеими руками за корпус и ни в коем случае не за лоток для продуктов или горловину.
 23. При использовании насадки кеббе не устанавливайте нож и решетку.
 24. Не измельчайте в мясорубке твердые продукты (кости, орехи, имбирь и др.).
 25. Максимально допустимое время непрерывной работы – не более 7 минут с обязательным перерывом не менее 7 минут.
 26. Каждый раз после окончания работы убедитесь, что прибор выключен, отключен от электросети и двигатель полностью остановился, прежде чем приступить к разборке устройства.
 27. Не перегружайте прибор продуктами.
 28. Если изделие некоторое время находилось при температуре ниже 0°C, перед включением его следует выдержать в комнатных условиях не менее 2 часов.
 29. Производитель оставляет за собой право без дополнительного уведомления вносить незначительные изменения в конструкцию изделия, кардинально не влияющие на его безопасность, работоспособность и функциональность.
 30. Дата производства указана на изделии и/или на упаковке, а также в сопроводительной документации, в формате XX.XXXX, где первые две цифры «XX» – это месяц производства, следующие четыре цифры «XXXX» – это год производства.

ПОДГОТОВКА К РАБОТЕ

- Прибор предназначен для приготовления фарша из мяса, птицы или рыбы.
- 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



- Удерживайте кнопку фиксатора съемного блока на корпусе мясорубки.
- Вставьте загрузочную горловину мясорубки в гнездо с наклоном раструба горловины по правую сторону от фиксатора.
- Закрепите ее, повернув против часовой стрелки до щелчка.



- Вставьте в загрузочную горловину мясорубки шнек длинным концом внутрь.
- Наденьте на шнек сначала нож (плоской стороной наружу), а затем решетку так, чтобы ее выступы вошли в пазы на горловине 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 дне корпуса мясорубки.
- Прибор готов к работе.

ОБРАБОТКА МЯСА

- Нарежьте мясо на куски такого размера, чтобы они легко проходили в загрузочную горловину.
- Подключите мясорубку к электросети и нажмите кнопку .
- Положите мясо на лоток и понемногу подавайте в мясорубку толкателем.
- После окончания работы, выключите мясорубку, нажав кнопку , и отключите ее от электросети.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ КЕББЕ

Кеббе – 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.

- Вставьте в загрузочную горловину мясорубки шнек длинным концом и поворачивайте его до тех пор, пока он не встанет на место.
- Наденьте сепаратор насадки кеббе на шнек так, чтобы его выступы вошли в пазы на горловине мясорубки, затем наденьте насадку для кеббе.
- Затяните (не перетягивая) кольцевую гайку.
- Пропустите заранее приготовленный фарш через насадку для приготовления кеббе.
- Нарежьте получившуюся полу трубку на кусочки желаемой длины.
- Наполните трубочки начинкой и залепите их концы.
- Обжарьте кеббе в масле.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ ДОМАШНЕЙ КОЛБАСЫ


- Вставьте в загрузочную горловину мясорубки шнек длинным концом внутрь.
- Наденьте насадку для приготовления домашней колбасы на горловину.
- Затяните (не перекручивая) кольцевую гайку.
- 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 терки и шинковки овощей и фруктов:

- Удерживайте кнопку фиксатора съемного блока на корпусе мясорубки.
- Вставьте загрузочную горловину для овощерезки в гнездо с наклоном раструба горловины по правую сторону от фиксатора.
- Закрепите ее, повернув против часовой стрелки до щелчка.
- Поместите одну из насадок в барабан загрузочной горловины.
- Подавайте продукты в загрузочную горловину толкателем для овощерезки.

РЕВЕРС

- Если мясорубка забилась, выключите ее, нажав кнопку , дождитесь полной остановки двигателя и, не отключая прибор от сети, нажмите и держите кнопку



- Шнек начнет вращаться в обратном направлении и вытолкнет застрявшие продукты.
- Если это не помогает, отключите мясорубку от электросети, разберите и прочистите.

ПРИМЕЧАНИЕ: После окончания работы мясорубки, перед включением функции реверса, рекомендуется сделать перерыв не менее 5 секунд.

ОЧИСТКА И УХОД**РАЗБОРКА**

- Выключите мясорубку и удостоверьтесь, что двигатель полностью остановился.
- Отключите прибор от электросети.
- Разборку производите в обратном сборке порядке.
- Загрузочная горловина снимается удерживанием кнопки фиксатора и поворотом раструба горловины по часовой стрелке.

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 температурой выше 50°C для мытья металлических частей мясорубки, т.к. это ускорит их окисление.
- После мытья протрите металлические части сухой тканью.
- Если мясорубка не будет использоваться длительное время, протрите все ее металлические части тканью, смоченной в растительном масле.

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 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.

КАЗ ПАЙДАЛАНУ ЖӨНІНДЕГІ НҮСҚАУЛЫҚ ҚАУІПСІЗДІК ШАРАЛАРЫ

1. Пайдалану кезінде бұзылмауы үшін құралды қолданудың алдында осы нұсқауды ықыласпен оқып шығыңыз.
2. Алғашқы қосудың алдында бұйымның техникалық сипаттамасының жапсырмадағы, электр жүйесінде көрсетілген параметрлеріне сәйкестігін тексеріңіз.
3. Дұрыссыз қолдау бұйымның бұзылуына әкеліп соғуы, заттай зиян іп келтіріп және пайдаланушының денсаулығына зиян тигізуі мүмкін.
4. Аспап тек тұрмыстық мақсаттарда ғана пайдалануға арналған. Аспап өнеркәсіптік және сауда-саттық мақсатында қолдануға, сондай-ақ мына жерлерде пайдалануға арналмаған:
 - дүкендердегі, кеңселердегі және басқа да өнеркәсіптік үй-жайлардағы қызметкерлерге арналған асүй аймақтарында;
 - фермерлердің үйлерінде;
 - қонақүйлерде, мотельдерде, пансионаттарда және соларға ұқсас тұрғын жайларда клиенттердің пайдалануына арналмаған.
5. Жайдан тыс не жоғары дымқылды жағдайда қолданылмайды.
6. Электр желісіне қосылмаған жағдайда аспапты бөлшектеуге тыйым салынады. Тазалау алдында немесе пайдаланбаған уақытта аспапты электр желісінен үнемі ағытып отырыңыз.
7. Электр тогының ұрынуы мен жануына тап болмау үшін, құралды суға немесе басқа сұйықтықтарға түсірмеңіз. Егер ондай жағдай болса, оны электр жүйесінен дереу сөндіріп тастаңыз және қызмет көрсету орталығына тексертіңіз.
8. Дене, жүйке не болмаса ақыл-ой кемістігі бар, немесе осы құрылғыны қауіпсіз пайдалану үшін тәжірибесі мен білімі жеткіліксіз адамдардың (соның ішінде балалардың) қауіпсіздігі үшін жауап беретін адам қадағаламаса немесе аспапты пайдалану бойынша нұсқау бермесе, олардың бұл аспапты қолдануына болмайды.
9. Құрылғыларды физикалық, сенсорлық немесе ақыл-ой қабілеттері шектеулі немесе тәжірибесі мен білімі жоқ адамдар, егер олар құрылғыны қауіпсіз пайдалану туралы нұсқау берілсе және олармен байланысты қауіптерді түсінсе, қолдана алады.
10. Бұл құрылғыны балалар пайдаланбауы керек. Құрылғыны және оның сымын балалардың қолы жетпейтін жерде сақтаңыз.
11. Балалар аспаппен ойнамауы үшін оларды үнемі қадағалап отыру керек.
12. Желіге қосылған құралды бақылаусыз қалдырмаңыз.
13. Жеткізу жинағына енгізілмеген керек-жарақтарды қолданбаңыз.
14. Қуат бауы бүлінген жағдайда, қатерден аулақ болу үшін оны ауыстыруды өндіруші, сервистік қызмет немесе соған ұқсас білікті қызметкерлер іске асыруға тиіс.
15. Құрылғыны өз бетіңізше жөндеуге талпынбаңыз. Олқылықтар пайда болса жақын арадағы сервис орталығына апарыңыз.
16. Аспапты өз бетіңізше жөндеуге талпынбаңыз. Олқылықтар пайда болса, жақын арадағы қызмет көрсету орталығына апарыңыз.
17. Қоректену баусымы өткір иеіктер мен ыстық үстілерге тигізбеуін қадағалаңыз.
18. Қоректену баусымын тартпаңыз, орамаңыз және кез-келген затқа орамаңыз.
19. Аспапты ыстық газды немесе электрлік плитаға қоймаңыз, жылы орындар маңына жақын орналастырмаңыз.
20. Аспаптың жылжымалы бөлшектеріне қол тигізбеңіз.
21. Азықты өндірішекке саусақпен итермелеңіз, ол үшін итергішті пайдаланыңыз. Егер ол көмектеспесе, аспапты электр желісінен ағытыңыз, оны бөлшектеніңіз

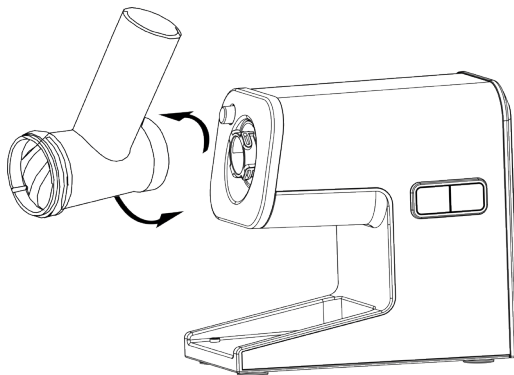
- және оның тығындалып қалған орындарын тазалап жіберіңіз.
22. Аспапты тасымалдаған кезде азыққа арналған лоток немесе өндірішегінен емес, корпусын екі қолмен ұстағаныңыз жөн.
 23. “КЕББЕ” саптамаларды пайдаланғанда пышақ пен торыларды орнатпаңыз.
 24. Сүйек, жаңғақ, зімбір сияқты қатты азықты өңдуге еттартқышпен пайдаланбаңыз.
 25. Үзіліссіз жұмыс істеуінің максималды уақыты – міндетті түрде 7 минут үзілісі болғанда 7 минуттан аспауы тиіс.
 26. Аспапты бөлшектеу алдында оның сөндірілгенін, электр желісінен ағытылғанын және қозғалтқышы толық тоқталғанын анықтаңыз.
 27. Аспапты азықпен тым толтырмаңыз.
 28. Егер бұйым біршама уақыт 0°C-тан төмен температурада тұрса, іске қосар алдында оны кем дегенде 2 сағат бөлме температурасында ұстау керек.
 29. Өндіруші бұйымның қауіпсіздігіне, жұмыс өнімділігі мен жұмыс мүмкіндіктеріне түбегейлі әсер етпейтін болмашы өзгерістерді оның құрылмасына қосымша ескертпестен енгізу құқығын өзінде қалдырады.
 30. Жасап шығарылған күні бұйымда және (немесе) қаптамада, сондай-ақ ілеспе құжаттамада, XX.XXXX пішімінде көрсетілген, мұндағы алғашқы екі сан «XX» – жасап шығарылған айы, келесі төрт сан «XXXX» – жасап шығарылған жылы.

ЖҰМЫСҚА ДАЙЫНДАУ

- Құрылғы тартылған етті, құс етін немесе балықты дайындауға арналған.
- Ет тартқыштың тағамға тиетін барлық бөліктерін (денеден басқа) жылы сумен және жуғыш затпен жуыңыз.
- Құралды қуат көзіне қоспас бұрын оның өшірілгеніне көз жеткізіңіз.

ЖҰМЫС ЖИНАУ

- Ет тартқыштың корпусындағы алынбалы құрылғының босату түймесін басып тұрыңыз.
- Ет тартқыштың жүктеу мойнын розеткаға мойын қоңырауының еңісін құлыптың оң жағына салыңыз.
- Оны сырт еткенше сағат тіліне қарсы бұрап бекітіңіз.





- Шнекті ет тартқыштың тиеу аузына ұзын ұшын ішке қаратып салыңыз.
- Алдымен пышақты (жалпақ жағын сыртқа қарай) шнекке, содан кейін торды оның шығыңқы жерлері еттартқыштың мойнындағы ойықтарға, ал пышақтың кескіш жиектері оның жазықтығына мықтап қонатындай етіп қойыңыз, әйтпесе

ет түспейді. жер болу.

- Сақиналы гайканы қатайтыңыз (шамадан тыс тартпаңыз).
- Тағам науасын ет тартқыштың жүктеу мойнына қойыңыз.
- Ет тартқышты тегіс жерге қойыңыз.
- Төменгі панельдегі желдету саңылауларын жаппаңыз.
- Құрылғы пайдалануға дайын.

ЕТТІ ӨҢДЕУ

- Етті жүк мойнынан оңай өтетіндей етіп кесіңіз.
- Ет тартқышты қуат көзіне қосып,  түймешігін басыңыз.
- Етті науаға салып, итергіш арқылы еттартқышқа аз-аздан береміз.
- Жұмысты аяқтағаннан кейін  түймешігін басу арқылы ет тартқышты өшіріп, оны қуат көзінен ажыратыңыз.

КЕББЕНІ ДАЙЫНДАУ

Кеббе – Таяу Шығыстың дәстүрлі тағамы. Ол әдетте біртекті фаршқа тартылған қой еті мен бидай жармасынан жасалады. Фаршты қуыс түтікшелер жасап, ірірек тартылған ет пен дәмдеуіштермен толтырып, майға қуырады.

- Шнекті ұзын ұшымен ет тартқыштың тиеу аузына салып, орнына түскенше бұраңыз.
- Шнекке кеббе қондырмасының негізін оның шығыңқы жерлері ет тартқыштың мойнындағы ойықтарға сәйкес келетіндей етіп қойыңыз, содан кейін кеббе қосымшасын киіңіз.
- Сақиналы гайканы қатайтыңыз (шамадан тыс тартпаңыз).
- Алдын ала пісірілген фаршты кеббе қосымшасынан өткізіңіз.
- Алынған қуыс түтікті қажетті ұзындықтағы бөліктерге кесіңіз.
- Түтіктерді толтырумен толтырыңыз және ұштарын жабыңыз.
- Майға кеббені қуырыңыз.

ҮЙДЕ ЖАСАЛҒАН ШҰЖЫҚ ПІСІРУ



- Шнекті ет тартқыштың тиеу аузына ұзын ұшын ішке қаратып салыңыз.
- Үйде жасалған шұжық жасауға арналған саптаманы мойынға салыңыз.
- Сақиналы гайканы қатайтыңыз (шамадан тыс тартпай).
- Шұжық қабын 10 минут жылы суға салып қойыңыз, содан кейін дымқыл қабықты шұжық жасау құрылғысының қондырмасына салыңыз.
- Науаға туралған етті салыңыз. Итергіш арқылы етті мойынға ақырын итеру арқылы корпусты толтырыңыз.
- Егер қабық саптамаға жабысып қалса, оны сумен сулаңыз.

ТАРТҚАУШЫ ЖӘНЕ ТАРТҚЫШҚА АРНАЛҒАН ҚҰРАММАЛАР

Бұл қондырмалар көкөністер мен жемістерді үгіту және ұсақтау үшін қолданылады:

- Ет тартқыштың корпусындағы алынбалы құрылғының босату түймесін басып тұрыңыз.
- Көкөніс кескіштің тиеу мойнын құлыптың оң жағындағы мойын розеткасының еңісімен розеткаға салыңыз.
- Сырт еткенше сағат тіліне қарсы бұрап бекітіңіз.
- Саптамалардың бірін жүк мойнының барабанына салыңыз.
- Өнімдерді көкөніс кескіш итергішті пайдаланып тиеу мойнына беріңіз.

РЕВЕРС

- Ет тартқыш бітеліп қалса,  түймесін басу арқылы оны өшіріңіз, қозғалтқыш толығымен тоқтағанша күтіңіз және оны қуат көзінен ажыратпай  түймесін басып тұрыңыз.
 - Шне қарама-қарсы бағытта айнала бастайды және тұрып қалған өнімдерді итереді.
 - Егер бұл көмектеспесе, ет тартқышты қуат көзінен ажыратыңыз, оны бөлшектеңіз және тазалаңыз.
- ЕСКЕРТПЕ: Ет тартқыш жұмыс істеп болғаннан кейін кері функцияны қосар алдында кемінде 5 секунд үзіліс жасау ұсынылады.
- Еттартқыштың жұмысын аяқтағаннан кейіне реверс функциясын іске қосар алдында кем дегенде 5 секунд үзіліс жасау ұсынылады.

ТАЗАЛАУ ЖӘНЕ КҮТІМ БӨЛШЕКТЕУ

- Қозғалтқыштың толық тоқталғанын анықтап, еттартқышты сөндіріңіз.
- Аспапты электр жүйесінен ағытып тастаңыз.
- Бөлшектеуді керісінше тәртіпте орындаңыз.
- Бөлшектеуді жеңілдету үшін сақиналы сомындардың арнайы ойықтар арналған.

ТАЗАЛАУ

- Азық қалдықтарынан тазалаңыз.
- Азықпен шектескендер бөлшектерді жуу құралдармен жылы суда жуыңыз.
- Абразивті және хлор бар заттарды немесе органикалық ерітінділерді пайдаланбаңыз.
- Электр қозғалтқыш корпусын суға түсірмеңіз. Оны ылғалды сүлгімен сүртіңіз.
- Еттартқыштың металл бөлшектерін ыдыс жуғыш машинада жууға тыйым салынады!
- Еттартқыштың металл бөлшектерін жуу үшін температурасы 50°C-тан жоғары ыстық суды қолданбаңыз, себебі бұл олардың тотығуын тездетеді.
- Жуып болғаннан кейін металл бөлшектерін құрғақ шүберекпен сүртіңіз.
- Егер еттартқыш ұзақ уақыт бойы пайдаланылмайтын болса, оның барлық металл бөлшектерін өсімдік майына шыланған шүберекпен сүртіңіз.

САҚТАУ

- Сақтаудың алдында аспап толық суынғанын, электр желісінен ағытылғанын анықтаңыз.
- ТАЗАЛАУ ЖӘНЕ КҮТІМ бөлімдерінің талаптарын орындаңыз.
- Қоректену баусымын орап алыңыз.
- Аспапты құрғақ әрі салқын жерде сақтаңыз.



Өнімдегі, қораптағы және/немесе қосымша құжатта ағы осындай белгі қолданылған электрлік және электрондық бұйымдар кәдімгі тұрмыстық қалдықтармен бірге шығарылмауы керек дегенді білдіреді. Оларды арнайы қабылдау бөлімшелеріне өткізу қажет.

Қалдықтарды жинау жүйелері туралы қосымша мәліметтер алу үшін жергілікті басқару органдарына хабарласыңыз.

Қалдықтарды дұрыс кәдеге жарату бағалы ресурстарды сақтауға және қалдықтарды дұрыс шығармау салдарынан адамның денсаулығына және қоршаған ортаға келетін теріс әсерлердің алдын алуға көмектеседі.

SCARLETT®

Техника, с которой удобно!

SC-MG45M33

EAC