

## INSTRUCTION MANUAL

## РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

## ІНСТРУКЦІЯ З ЕКСПЛУАТАЦІЇ

## ПАЙДАЛАНУ ЖӨНІНДЕГІ НҰСҚАУЛЫҚ

GB	MEAT GRINDER.....	4
RUS	МЯСОРУБКА.....	5
UA	М'ЯСОРУБКА.....	7
KZ	ЕТ ТАРТҚЫШ.....	9
EST	NAKKLIHAMASIN.....	10
LV	GAĻAS MAŠĪNA.....	12
LT	MĖSMALĖ.....	13
H	HÚSDARÁLÓ.....	15
RO	MAȘINĂ DE TOCAT.....	16
PL	MASZYŃKA DO MIELENIA MIĘSA.....	18



[www.scarlett.ru](http://www.scarlett.ru)



UA.TR.010



**GB DESCRIPTION**

1. On/O/R switch
2. Head
3. Hopper plate
4. Food pusher
5. Snake
6. Cutting blade
7. Cutting plates
8. Kebbe 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. Решітки з отворами
8. Насадка кеббе
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. Kebbe – 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 hakkamiseks 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 kebbe
9. Antgalis dešrelių gamybai
10. Žiedinė veržlė
11. Elektros variklio korpusas
12. Mėsmaalės nuimamojo bloko fiksaorius
13. Antgaliai produktams tarkuoti ir pjaustyti
14. Tarkos ir pjaustyklės įkrovimo anga
15. Tarkos ir pjaustyklės stūmiklis

[www.scarlett.ru](http://www.scarlett.ru)

**RUS УСТРОЙСТВО ИЗДЕЛИЯ**

1. Выключатель ON/O/R
2. Загрузочная горловина
3. Загрузочный лоток
4. Толкатель
5. Металлический шнек
6. Нож
7. Решетки с отверстиями
8. Насадка кеббе
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. Кеббе 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 kebbe
9. Uzgalis mājas desu gatavošanai
10. Gredzena uzgrieznis
11. Elektrodzinēja korpus
12. Gaļas mašīnas noņemamā bloka fiksators
13. Uzgāļi rīvēšanai un griešanai
14. Pildīšanas atvērums rīvēšanai un griešanai
15. Stampa rīvēšanai un griešanai

**H LEÍRÁS**

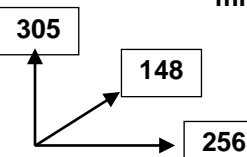
1. Főkapcsoló ON/O/R
2. Adagolótorok
3. Adagolótartály
4. Tolórúd
5. Fém csigacsavar
6. Kés
7. Kislyukú rács
8. Kebbe tartozék
9. Házikolbász elkészítéséhez használt tartozék
10. Gyűrűs csavaranya
11. Motorház
12. A levehető húsdarálóblokk rögzítője
13. Tartozékok a reszelő és szeletelő számára
14. Reszelő-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

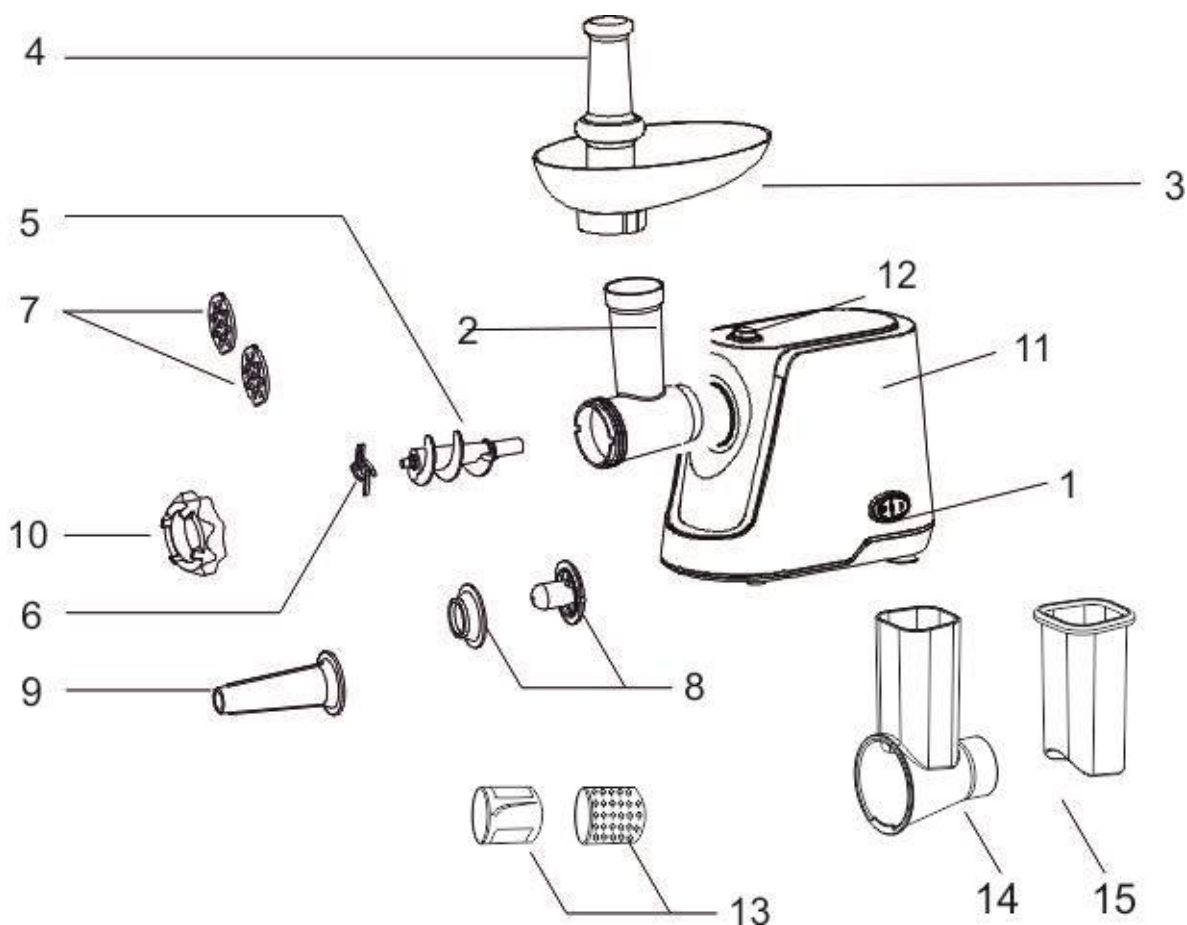
**RO DETALII PRODUS**

1. Întrerupător ON/O/R
2. Gura de alimentare
3. Jgheab de alimentare
4. Împingător
5. Șurub de metal
6. Cuțit
7. Grilă cu găuri
8. Duză «KUBBE»
9. Duză pentru pregătirea cârnațului de casă
10. Piuliță inelară
11. Corpul motorului
12. Fixatorul blocului detașabil al mașinii de tocat carne
13. Accesorii pentru răzătoare și fărâmița
14. De încărcare de umplere pentru răzătoare și fărâmița
15. Împingător pentru răzătoare și fărâmița

**PL BUDOWA URZĄDZENIA**

1. Wyłącznik ON/O/R
2. Komora mieląca
3. Misa załadowcza
4. Popychacz
5. Ślimak metalowy
6. Nóż
7. Sitka z otworami
8. Nasadka do kebbe
9. Nasadka do produkcji domowych kielbas
10. Nakrętka pierścieniowa
11. Obudowa silnika elektrycznego
12. Ustalacz komory mielącej
13. Nasadki do tarcia i szatkowania
14. Komora mieląca do tarcia i szatkowania
15. Popychacz do tarcia i szatkowania

220-240V~ 50Hz Класс защиты II	2000 W	2.9 /3.2kg	<div style="text-align: right;">mm</div> 
-----------------------------------	--------	------------	--



## **RUS** РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ

- Внимательно прочитайте данную инструкцию перед эксплуатацией прибора во избежание поломок при использовании.
- Перед первоначальным включением проверьте, соответствуют ли технические характеристики, указанные на изделии параметрам электросети.
- Неправильное обращение может привести к поломке изделия, нанести материальный ущерб и причинить вред здоровью пользователя.
- 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 мест проживания.
- 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, 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.
- Дети должны находиться под присмотром для недопущения игр 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, должны производить изготовитель, сервисная служба или подобный 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

- Put the minced meat in the tray. To fill the skin push the meat into the cutter housing.
- If the skin gets stuck onto the sausage horn, wet it with some water.

### IMPLEMENTS FOR GRATING AND CHOPPING

- These implements are used for chopping vegetables and fruit.
- Insert the throat for grating and chopping into the socket located on the body. Fasten it by turning counter-clockwise.
- Fit any of the implements into the throat drum.
- Insert the vegetables into the throat and push them using the pusher for grating and chopping.

### REVERSE MODE

- If the meat grinder is jammed, switch it off and without unplugging it from the outlet set the switch to the R position.
- 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.
- Disassemble by reversing the assembling steps.


#### CLEANING

- Remove meat, etc.
- Wash each part in warm soapy water.
- 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.
- **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.**

#### STORAGE

- Switch off and unplug the appliance; let it entirely cool.
- Complete all requirements of Chapter CLEANING AND MAINTENANCE.
- 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.

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 кеббе 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

- Прибор предназначен для приготовления фарша.
- 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

- 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

- 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 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.
- Пропустите заранее приготовленный фарш через насадку для приготовления кеббе.
- Порезьте получившуюся полую трубку на кусочки желаемой длины.
- Наполните трубочки начинкой и залепите их концы.
- Обжарьте куббе в масле.

#### ПРИГОТОВЛЕНИЕ ДОМАШНЕЙ КОЛБАСЫ

- 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.

#### РЕВЕРС

- 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.

##### 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.**



## ХРАНЕНИЕ

- Перед хранением убедитесь, что прибор отключен от электросети.
- Выполните все требования раздела ОЧИСТКА И УХОД.
- 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.

## UA ІНСТРУКЦІЯ З ЕКСПЛУАТАЦІЇ

- Шановний покупець! Ми вдячні Вам за придбання продукції торговельної марки SCARLETT та довіру до нашої компанії. SCARLETT гарантує високу якість та надійну роботу своєї продукції за умов дотримання технічних вимог, вказаних в посібнику з експлуатації.
- Термін служби виробу торгової марки SCARLETT у разі експлуатації продукції в межах побутових потреб та дотримання правил користування, наведених в посібнику з експлуатації, складає 2 (два) роки з дня передачі виробу користувачеві. Виробник звертає увагу користувачів, що у разі дотримання цих умов, термін служби виробу може значно перевищити вказаний виробником строк.

## ЗАХОДИ БЕЗПЕКИ

- Уважно прочитайте дану інструкцію перед експлуатацією приладу, щоб запобігти поломкам при використанні.
- Перед першим вмиканням перевірте, чи відповідають технічні характеристики виробу, позначені на наклейці, параметрам електромережі.
- Невірне використання може призвести до поломки виробу, завдати матеріального урону та шкоди здоров'ю користувача.
- Прилад призначений для використання тільки в побутових цілях. Прилад не призначений для промислового та комерційного застосування, а також для використання:
  - у кухонних зонах для персоналу в магазинах, офісах та інших виробничих приміщеннях;
  - у фермерських будинках;
  - клієнтами у готелях, мотелях, пансіонатах та інших схожих місцях проживання.
- Використовувати тільки у приміщенні.
- **Забороняється розбирати пристрій, якщо він підключений до електромережі.** Перед очищенням, або якщо Ви не використовуєте пристрій – завжди відключайте його з електромережі.

- Щоб уникнути враження електричним струмом і займання, не занурюйте прилад у воду, чи іншу рідину. Якщо це відбулося, потрібно негайно відключити пристрій від електромережі та звернутися до Сервісного центру для перевірки.
- Прилад не призначений для використання особами (у тому числі дітей) зі зниженими фізичними, сенсорними чи розумовими здібностями або за відсутності в них життєвого досвіду чи знань, якщо вони не знаходяться під наглядом чи не проінструктовані про використання приладу особою, що відповідає за їхню безпеку.
- Діти повинні знаходитись під наглядом задля недопущення ігор з приладом.
- Не залишайте увімкнений прилад без догляду.
- Не використовуйте комплектуючі, що не входять до комплекту.
- У разі пошкодження кабелю живлення його заміну, задля запобігання небезпеці, повинен здійснювати виробник, сервісна служба чи подібний кваліфікований персонал.
- Не намагайтеся самостійно ремонтувати пристрій. У разі виникнення несправностей звертайтеся до найближчого Сервісного центру.
- Слідкуйте, щоб шнур живлення не торкався гострих крайок та гарячих поверхонь.
- Не тягніть, не перекручуйте та ні на що не намотуйте шнур живлення.
- Не ставте прилад на гарячу газову чи електричну плиту, не розташовуйте його поблизу теплових джерел.
- Не торкайтеся до частин приладу, що рухаються.
- Будьте обережні при використанні ножа – він дуже гострий.
- Не протовхуйте продукти у горловину пальцями, користуйтеся для цього штовхальником. Якщо це не допомогло, потрібно вимкнути прилад та відключити його з електромережі, розібрати і прочистити місця, що забилися.
- При перенесенні тримайте прилад двома руками за корпус, та ні в якому разі за лоток для продуктів, чи горловину.
- При використанні насадки кеббе не встановлюйте ніж та решітки.
- Не подрібнюйте в м'ясорубці тверді продукти (кістки, горіхи, імбир та ін.).
- Якщо спрацювала система захисту двигуна від перегріву, не вмикайте прилад до тих пір, поки він повністю не охолоне.
- **Максимально дозволений час безперервної роботи не має перевищувати 7 хвилин з обов'язковою перервою не меншою за 7 хвилин.**
- Щоразу після закінчення роботи, перш ніж розбирати пристрій, переконайтеся, що прилад вимкнений, відключений від електромережі та двигун повністю зупинився.
- Не перевантажуйте прилад продуктами.
- Якщо виріб деякий час знаходився при температурі нижче 0°C, перед увімкненням його слід витримати у кімнаті не менше 2 годин.
- Виробник залишає за собою право без додаткового повідомлення вносити незначні зміни до конструкції виробу, що кардинально не

- Nie należy używać środków ściernych, substancji zawierających chlorek lub rozpuszczalników organicznych.
- Nie wolno zanurzać obudowy silnika w wodzie.
- **Zabrania się myć detale metalowe maszynki do mielenia mięsa w zmywarce!**
- **Nie należy korzystać z gorącej wody o temperaturze powyżej 50°C do mycia detali metalowych maszynki do mielenia mięsa, ponieważ to przyspieszy ich utlenienie.**
- **Po umyciu należy przetrzeć części metalowe suchą ściereczką.**
- **Jeśli maszynka do mielenia mięsa nie będzie wykorzystywana przez dłuższy czas, należy przetrzeć jej wszystkie metalowe części ściereczką zwilżoną olejem roślinnym.**

#### PRZECHOWYWANIE

- Przed przechowywaniem należy się upewnić, że urządzenie jest odłączone od sieci elektroenergetycznej i całkowicie wystygło.
- Należy spełnić wszystkie zalecenia sekcji CZYSZCZENIE I KONSERWACJA.
- Należy przechowywać urządzenie w suchym i chłodnym miejscu.



- Ten symbol na urządzeniu, opakowaniu i/lub dołączonej do nich dokumentacji oznacza, że zużytych urządzeń elektrycznych i elektronicznych oraz baterii nie można wyrzucać razem ze zwykłymi odpadami gospodarczymi. Należy je przekazywać do wyspecjalizowanych punktów zbiórki.
- Szczegółowe informacje na temat istniejących systemów zbiórek odpadów można uzyskać u władz lokalnych.
- Prawidłowa utylizacja umożliwi zachowanie cennych zasobów i zapobieganie możliwemu negatywnemu wpływowi na zdrowie ludzi i stan środowiska naturalnego, który może powstać w wyniku nieodpowiedniego postępowania z odpadami.