

INSTRUCTION MANUAL

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

ПАЙДАЛАНУ ЖӨНІНДЕГІ НҰСҚАУЛЫҚ

GB	MEAT GRINDER.....	3
RUS	МЯСОРУБКА.....	6
KZ	ЕТ ТАРТҚЫШ	9



GB DESCRIPTION

1. On/O/R switch
2. Head
3. Hopper plate
4. Food pusher
5. Snake
6. Cutting blade
7. Cutting plate
8. Kebbe attachment
9. Sausage attachment
10. Fixing ring
11. Body
12. Head stopper

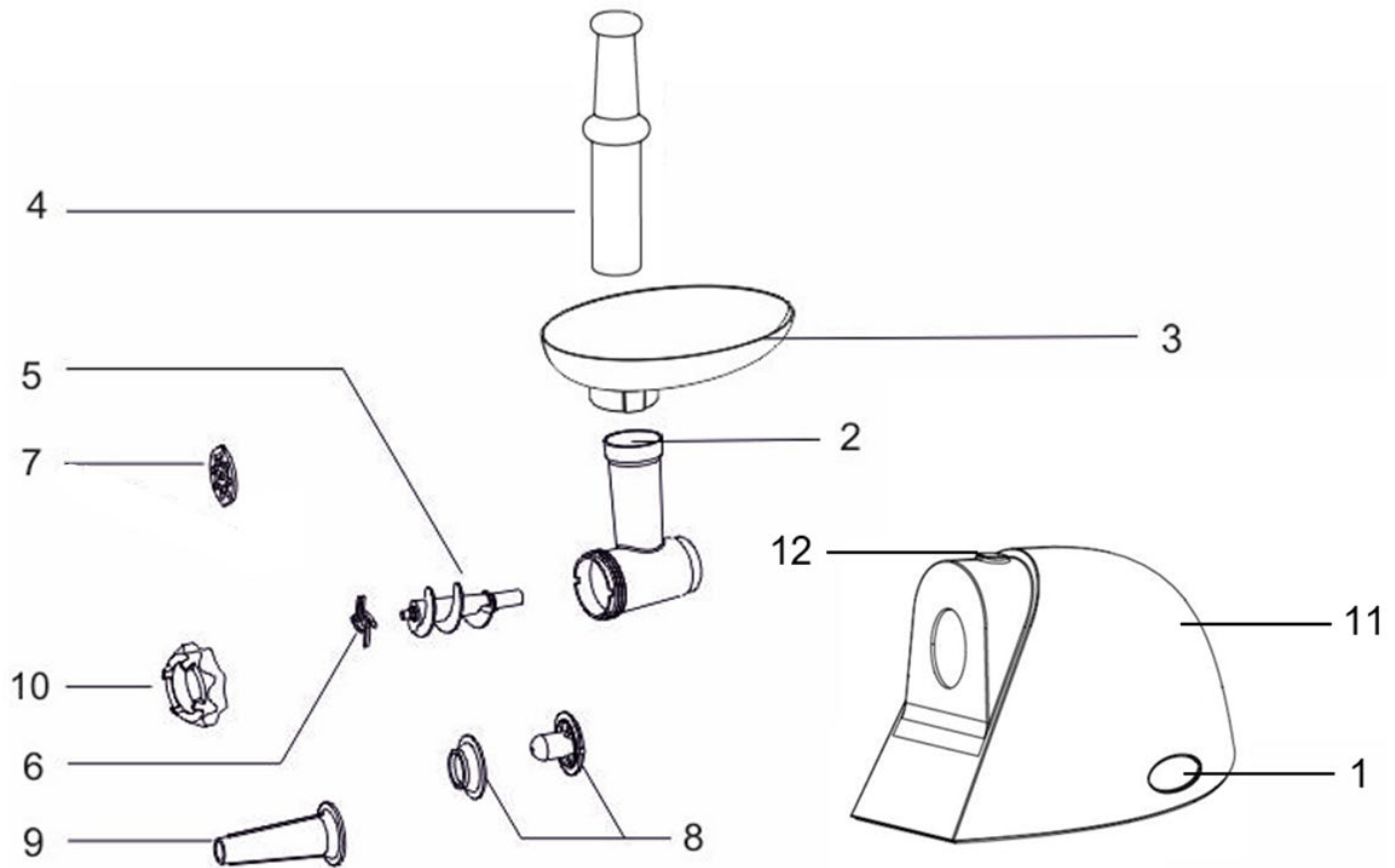
RUS УСТРОЙСТВО ИЗДЕЛИЯ

1. Выключатель ON/O/R
2. Загрузочная горловина
3. Загрузочный лоток
4. Толкатель
5. Металлический шнек
6. Нож
7. Решетка с отверстиями
8. Насадка кеббе
9. Насадка для приготовления домашней колбасы
10. Кольцевая гайка
11. Корпус электродвигателя
12. Фиксатор съемного блока мясорубки

KZ СИПАТТАМА

1. Ажыратқыш ON/O/R
2. Салатын өндірішек
3. Ет салынатын науа
4. Итергіш
5. Металлдық шнек
6. Пышақ
7. Тесіктері бар тор
8. Кеббе саптамасы
9. Үй шұжығын дайындауға арналған саптама
10. Айналмалы гайка
11. Электр қозғалтқышы корпусы
12. Ет тартқыш алмалы-салмалы блогінің бекіткіші

220-240V ~ 50Hz Класс защиты II	Nominal Power 300 W Номинальная мощность 300 Вт Max. Power 2000 W Макс. Мощность 2000 Вт	2.9 /3.2 kg	mm
--	---	--------------------	--



GB 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.
- Before the first switching on check that the voltage indicated on the rating label corresponds to the mains voltage in your house.
- Incorrect operation and improper handling can lead to malfunction of the appliance and injuries to the user.
- 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 stuff of shops, offices and the other industrial places
 - farm houses
 - hotels, motels, rest homes and other similar places by residents.
- Do not use outdoors or in damp area.
- **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.
- 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.
- 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.
- 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.
- This appliance shall not be used by children. Keep the appliance and its cord out of reach of children.
- Children must be under control in order not to be allowed to play with the appliance.
- Do not leave the appliance switched on when not in use.
- Do not use other attachments than those supplied.

- 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.
- Do not attempt to repair, adjust or replace parts in the appliance. Check and repair the malfunctioning appliance in the nearest service center only.
- Keep the cord away from sharp edges and hot surfaces.
- Do not pull, twist, or wrap the power cord around the appliance.
- Do not place the appliance near gas or electric oven or store at heated surface.
- Avoid contacting with moving parts.
- The blades are very sharp, so handle them with care.
- 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.
- 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 kebbe attachment.
- Do not grind hard food such as bones, nuts, ginger or other products with hard fiber.
- When the circuit breaker activates, do not switch on.
- **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.
- Be sure to turn the appliance off after each use. Make sure the motor stops completely before disassembling.
- Do not overload the appliance with products.
- 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.
- 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.
- 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

- Wash all parts (except body) in warm soapy water.
- Before plugging in, ensure the appliance is switched off.

INSTRUCTION FOR USING

ASSEMBLING

- Place the head tightly onto the head inlet.
- Place the snake into the head, long end first, and turn to feed the screw slightly until it is set into the motor housing.
- Place the cutting blade onto the snake shaft with the blade facing the front as illustrated. Place the desired cutting plate next to the cutting blade, fitting protrusions in the slots. If it is not fitted properly, meat will not be ground.
- Screw the fixing ring tightly. Do not overtighten.
- Place the feed tray on the head and fix it into position.
- Locate the unit on a firm surface.
- The air passage at the bottom and the side of the motor housing should be kept free and not blocked.

PROCESSING MEAT

- Cut the meat into pieces so that they easily fit the throat.
- Plug the meat grinder in and set the switch to the ON position.
- Place the meat on the hopper tray and feed it into the meat grinder little by little with the pusher.
- After finishing work switch off the meat grinder and unplug it from outlet.

MAKING KEBBE

- Kebbe is a traditional Middle Eastern dish. It is usually prepared of lamb and bulgur minced together to smooth paste. Paste is formed to hollow tubes, stuffed with mixture of meat and spices and then deep-fried.
- Feed the prepared minced meat through the kebbemaker.
- Cut the resulting tube into cylinders of desired length.

- Stuff the cylinders with filling and seal the ends.
- Deep-fry kebbe.

MAKING SAUSAGES

- Put the sausage skin in warm water for 10 minutes. Then slide the wet skin onto the sausage horn.
- 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.

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.**
- 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.
- Store attachments inside the pusher.
- 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

- 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, мотелях, пансионатах и других похожих мест проживания.
- Не использовать вне помещений или в условиях повышенной влажности.
- **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.
- 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.
- Этот прибор не должен использоваться детьми. Храните прибор и его шнур в недоступном для детей месте.
- 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 прохождению мяса, 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 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, 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

- 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 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.
- Порежьте получившуюся полую трубку на кусочки желаемой длины.
- Наполните трубочки начинкой и залепите их концы.
- Обжарьте кеббе 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.

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.
- 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.
- В толкателе находится отсек для хранения насадок после использования.
- 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.

KZ ПАЙДАЛАНУ ЖӨНІНДЕГІ НҰСҚАУЛЫҚ

- Құрметті сатып алушы! SCARLETT сауда таңбасының өнімін сатып алғаныңыз үшін және біздің компанияға сенім артқаныңыз үшін Сізге алғыс айтамыз. Іске пайдалану нұсқаулығында суреттелген техникалық талаптар орындалған жағдайда, SCARLETT компаниясы өзінің өнімдерінің жоғары сапасы мен сенімді жұмысына кепілдік береді.
- SCARLETT сауда таңбасының бұйымын тұрмыстық мұқтаждар шеңберінде пайдаланған және іске пайдалану нұсқаулығында келтірілген пайдалану ережелерін ұстанған кезде, бұйымның қызмет мерзімі бұйым тұтынушыға табыс етілген күннен бастап 2 ай құрайды. Аталған шарттар орындалған жағдайда, бұйымның қызмет мерзімі өндіруші көрсеткен мерзімнен айтарлықтай асуы мүмкін екеніне өндіруші тұтынушылардың назарын аударады.

ҚАУІПСІЗДІК ШАРАЛАРЫ

- Пайдалану кезінде бұзылмауы үшін құралды қолданудың алдында осы нұсқауды ықыласпен оқып шығыңыз.
- Алғашқы қосудың алдында бұйымның техникалық сипаттамасының жапсырмадағы, электр жүйесінде көрсетілген параметрлеріне сәйкестігін тексеріңіз.
- Дұрыссыз қолдау бұйымның бұзылуына әкеліп соғуы, заттай зиян іп келтіріп және пайдаланушының денсаулығына зиян тигізуі мүмкін.
- Аспап тек тұрмыстық мақсаттарда ғана пайдалануға арналған. Аспап өнеркәсіптік және саудасаттық 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.
- Жайдан тыс не жоғары дымқылды жағдайда қолданылмайды.
- **Электр желісіне қосылмаған жағдайда аспапты бөлшектеуге тыйым салынады.** Тазалау алдында немесе пайдаланбаған уақытта аспапты электр желісінен үнемі ағытып отырыңыз.
- 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.
- 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.
- 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.
- Бұл құрылғыны балалар пайдаланбауы керек. Құрылғыны және оның сымын балалардың қолы жетпейтін жерде сақтаңыз
- Балалар аспаппен ойнамауы үшін оларды үнемі қадағалап отыру керек.
- Желіге қосылған құралды бақылаусыз қалдырмаңыз.
- Жеткізу жинағына енгізілмеген керек-жарақтарды қолданбаңыз.
- Қуат бауы бүлінген жағдайда, қатерден аулақ болу үшін оны ауыстыруды өндіруші, сервистік қызмет немесе соған ұқсас білікті қызметкерлер іске асыруға тиіс.
- Құрылғыны өз бетіңізше жөндеуге талпынбаңыз. Олқылықтар пайда болса жақын арадағы сервис орталығына апарыңыз.
- Аспапты өз бетіңізше жөндеуге талпынбаңыз. Олқылықтар пайда болса, жақын арадағы қызмет көрсету орталығына апарыңыз.
- Қоректену баусымы өткір жиектер мен ыстық үстілерге тигізбеуін қадағалаңыз.
- Қоректену баусымын тартпаңыз, орамаңыз және кез-келген затқа орамаңыз.
- Аспапты ыстық газды немесе электрлік плитаға қоймаңыз, жылы орындар маңына жақын орналастырмаңыз.
- Аспаптың жылжымалы бөлшектеріне қол тигізбеңіз.

- Азықты өндірішке саусақпен итермелеңіз, ол үшін итергішті пайдаланыңыз. Егер ол көмектеспесе, аспапты электр желісінен ағытыңыз, оны бөлшектеңіз және оның тығындалып қалған орындарын тазалап жіберіңіз.
- Аспапты тасымалдаған кезде азыққа арналған лоток немесе өндірішегінен емес, корпусын екі қолмен ұстағаныңыз жөн.
- “КУББЕ” саптамаларды пайдаланғанда пышақ пен торыларды орнатпаңыз.
- Сүйек, жаңғақ, зімбір сияқты қатты азықты өндуге еттартқышпен пайдаланбаңыз
- Қозғалтқышты қызудан қорғау жүйесі іске қосылса, аспап толық суынбағанша оны пайдаланбаңыз.
- **Үзіліссіз жұмыс істеуінің максималды уақыты – міндетті түрде 7 минут үзілісі болғанда 7 минуттан аспауы тиіс.**
- Аспапты бөлшектеу алдында оның сөндірілгенін, электр желісінен ағытылғанын және қозғалтқышы толық тоқталғанын анықтаңыз.
- Аспапты азықпен тым толтырмаңыз.
- Егер бұйым біршама уақыт 0°C-тан төмен температурада тұрса, іске қосар алдында оны кем дегенде 2 сағат бөлме температурасында ұстау керек.
- Өндіруші бұйымның қауіпсіздігіне, жұмыс өнімділігі мен жұмыс мүмкіндіктеріне түбегейлі әсер етпейтін болмашы өзгерістерді оның құрылмасына қосымша ескертпестен енгізу құқығын өзінде қалдырады.
- Жасап шығарылған күні бұйымда және (немесе) қаптамада, сондай-ақ ілеспе құжаттамада, ХХ.ХХХХ пішімінде көрсетілген, мұндағы алғашқы екі сан «ХХ» – жасап шығарылған айы, келесі төрт сан «ХХХХ» – жасап шығарылған жылы.

ЖҰМЫСҚА ДАЙЫНДАУ

- Азықпен шектесетін ет тартқыш бөлімдерін, (тұлғадан басқа) жуу құралдармен жылы суда жуыңыз.
- Аспапты электр жүйесіне қосар алдында оның сөндірілгенін анықтаңыз.

ЖҰМЫС

ҚҰРАСТЫРУ

- Корпустағы ұяға еттартқыш блогін орнатыңыз.
- Шнекті ұзын ұшымен блокка орнатыңыз да ол орнына түспегенше айналдыра беріңіз.
- Шнекке пышақты орнатып, кейін торлардың біреуін пышақтың кесу қырын келтірумен еттартқыш блогі корпусының ойықтарына келтіріңіз, әйтпесе ет тартылмауы мүмкін.
- Сақиналы сомынды тартыңыз (тым асырмай тартыңыз)
- Азыққа арналған науаны еттартқыш блогына орнатыңыз.
- Еттартқышты тегіс жазықтыққа орнатыңыз.
- Сол жақ пен оң жақ панельдегі ауа тесікшелерін бітемеңіз.

ЕТТІ ӨНДЕУ

- Ет салатын ұңғыдан оңай өтетіндей етіп, етті кесектеп тураңыз.
- Ет тартқышты электр желісіне қосыңыз да, қосқышты ON қалпына.
- Етті науаға салыңыз да, ет тартқышқа аз-аздан келсаппен беріп отырыңыз.
- Жұмысты аяқтағаннан кейін ет тартқышты өшіріңіз де, электр желісінен ажыратыңыз.

КЕББЕНІ ДАЙЫНДАУ

- Кеббе – бұл дәстүрлі таяу шығыс тағамы. Оны әдеттегідей біркелкі фаршқа тартып, қойдың етінен және бидай жармасынан дайындайды. Фарштан түтік жасап, оны специалар қосылған фаршпен толтырады және майға қуады.
- Ертерек дайындалған фаршты кеббені дайындауға арналған саптама арқылы өткізіңіз.
- Дайын болып шыққан түтікті керек ұзындықтарға кесіңіз.
- Түтіктерді толтырғыштармен толтырыңыз және шеттерін жапсырыңыз.
- Куббені майға қуырыңыз.

ҮЙ ШҰЖЫҒЫН ДАЙЫНДАУ

- Шұжыққа арналған қабыршақты жылы суда 10 минуттай ұстаңыз, содан соң шұжықты дайындауға арналған саптамаға дымқыл қабыршықты кигізіңіз.
- Ұсатылған етті жаймаға салыңыз. Итергішпен тамақшаға етті итеріп, қабыршақты толтырыңыз.
- Егер қабыршақ саптамаға жабысып қалса, оны сумен сулаңыз.

РЕВЕРС

- Егер ет тартқыш бітеліп қалса, оны өшіріңіз де, электр желісінен ажыратпастан, ажыратқышты R қалпына.
- Бұрама кері бағытта айнала бастайды да, кептеліп қалған өнімді итеріп шығарады.
- Егер мұның көмегі болмаса, ет тартқышты электр желісінен ажыратыңыз да, бөлшектеп, тазалаңыз.

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 шylanған шүберекпен сүртіңіз.
- Таза және кептірілген пышақ пен торларды өсімдік майымен сіңдірілген сүлгімен сүртіңіз.

САҚТАУ

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



■ Өнімдегі, қораптағы және/немесе қосымша құжаттағы 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®

EAC