

SCARLETT®

Техника, с которой удобно!

SC-MG45M27

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: «Деньги на счёт телефона»**

**ПИШИ ОТЗЫВ И ПОЛУЧАЙ
ПОДАРОК «ДЕНЬГИ НА СЧЁТ ТЕЛЕФОНА»!**



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

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

** Количество подарков ограничено. Акция проводится на территории Российской Федерации. 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.....5

KAZ ЕТ ТАРТҚЫШ.....8

ENG DESCRIPTION

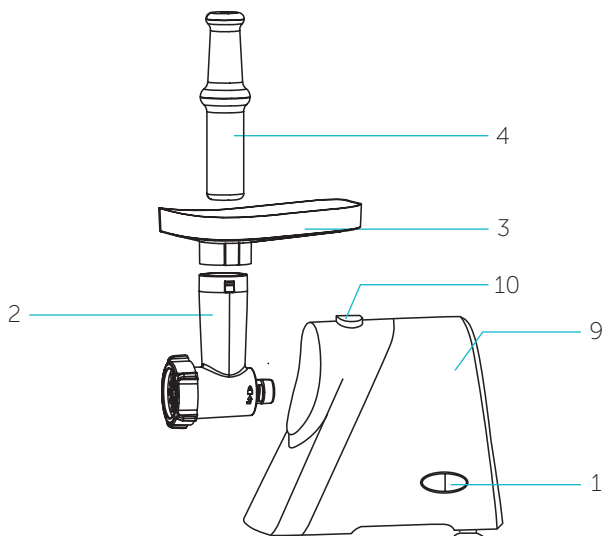
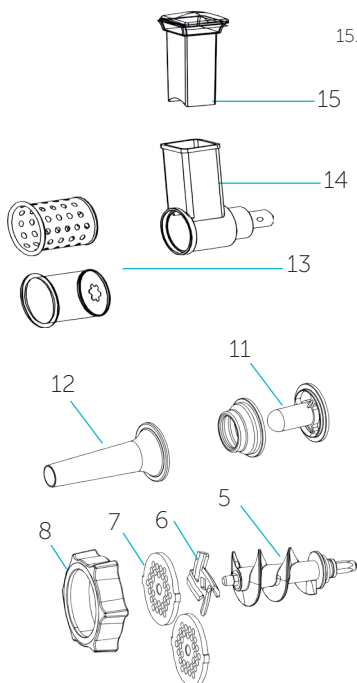
1. On/O/R switch (ON/OFF/ REVERSE)
2. Head
3. Hopper plate
4. Food pusher
5. Shake
6. Cutting blade
7. Cutting plate (fine holes) 5, 7 mm
8. Fixing ring
9. Motor body
10. Head stopper
11. Kebbe attachment
12. Sausage attachment
13. Implements for grating and chopping
14. Throat for grating and chopping
15. Pusher for grating and chopping

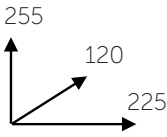
RUS ОПИСАНИЕ

1. Выключатель ON/O/R (ВКЛ./ ВЫКЛ./РЕВЕРС)
2. Загрузочная горловина
3. Загрузочный лоток
4. Толкатель
5. Металлический шнек
6. Нож
7. Решетки с отверстиями 5, 7 мм
8. Кольцевая гайка
9. Корпус электродвигателя
10. Фиксатор съемного блока мясорубки
11. Насадка кеббе
12. Насадка для приготовления домашней колбасы
13. Насадки для терки и шинковки
14. Загрузочная горловина для терки и шинковки
15. Толкатель для терки и шинковки

KAZ СИПАТТАМА

1. Ажыртқыш ON/O/R
2. Салатын өндірішек
3. Ет салынатын науа
4. Итергіш
5. Металлдық шнек
6. Пышақ
7. Ұсақ тесікшелі тор 5, 7 мм
8. Айналмалы гайка
9. Электр қозғалтқышы корпусы
10. Ет тартқыш алмалы-салмалы блогінің бекіткіші
11. Кеббе саптамасы
12. Үй шұжығын дайындауға арналған саптама
13. Үккіш пен майдалап турауға арналған қондырмалар
14. Үккіш пен майдалап турауға арналған ет салатын ұңғы
15. Үккіш пен майдалап турауға арналған ет тартқыш



220-240 V ~ 50 Hz Класс защиты II	Nominal power 300 W Номинальная мощность 300 Вт Max. power 1800 W Макс. мощность 1800 Вт	2.3 / 2.5 kg	
--------------------------------------	---	--------------	--

ENG INSTRUCTION MANUAL

IMPORTANT SAFEGUARDS

1. Please read these operating instructions carefully before connecting your device to the power supply, in order to avoid damage due to incorrect use.
2. Before the first switching on check that the voltage indicated on the rating label corresponds to the mains voltage in your house.
3. Incorrect operation and improper handling can lead to malfunction of the appliance and injuries to the user.
4. 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.
5. Do not use outdoors or in damp area.
6. 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.
7. 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.
8. 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.
9. 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.
10. This appliance shall not be used by children. Keep the appliance and its cord out of reach of children.
11. Children must be under control in order not to be allowed to play with the appliance.
12. Do not leave the appliance switched on when not in use.
13. Do not use other attachments than those supplied.
14. 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.
15. Do not attempt to repair, adjust or replace parts in the appliance. Check and repair the malfunctioning appliance in the nearest service center only.
16. Keep the cord away from sharp edges and hot surfaces.
17. Do not pull, twist, or wrap the power cord around the appliance.
18. Do not place the appliance near gas or electric oven or store at heated surface.
19. Avoid contacting with moving parts.
20. The blades are very sharp, so handle them with care.
21. 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.
22. 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.
23. Do not fix the cutting blade and cutting plate when using kebbe attachment.

24. Do not grind hard food such as bones, nuts, ginger or other products with hard fiber.
25. 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.
26. Be sure to turn the appliance off after each use. Make sure the motor stops completely before disassembling.
27. Do not overload the appliance with products.
28. 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.
29. 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.
30. 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 device is designed for cooking minced meat, poultry or fish.
- Wash all parts (except body) in warm soapy water.
- Before plugging in, ensure the appliance is switched off.

INSTRUCTION FOR USING

ASSEMBLING

- Connect the appliance to the mains, indicator lights are illuminated red and green colors.
- Not opening the waffle iron, wait for the light to turn off is green, i.e. it will reach the desired temperature, and you can start cooking the waffles.
- Open the lid, put the dough on a work surface.
- After cooking time, open the lid and with a wooden spatula, remove the finished products. So as not to damage the non-stick coating do not use metal or sharp objects.
- If the appliance is not being used, keep it closed

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 kebbe maker.
- 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.

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.
- It is recommended to take a break of at least 5 seconds after the end of the meat grinder, before turning on the reverse function.

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.

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 using 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), мойте теплой водой с моющим средством.
- Перед подключением прибора к электросети удостоверьтесь, что он выключен.

РАБОТА СБОРКА

- Вставьте загрузочную горловину мясорубки в гнездо на корпусе.
- Поверните до щелчка.
- Вставьте в загрузочную горловину мясорубки шнек длинным концом и поворачивайте

его до тех пор, пока он не встанет на место.

- 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 прилегали 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 панели.

ОБРАБОТКА МЯСА

- Нарезьте 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 лоток 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, начинают их более грубым фаршем со специями и обжаривают в масле.
- Пропустите заранее приготовленный фарш через насадку для приготовления кеббе.
- Нарезьте 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.

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 дождитесь полной остановки двигателя, 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.
- После окончания работы мясорубки, перед включением функции реверс, 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.
- При отсоединении загрузочной горловины мясорубки нажмите на фиксатор и поверните горловину.

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° 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.

KAZ 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 (екі) жылды құрайды. Аталған шарттар орындалған жағдайда, бұйымның қызмет мерзімі өндіруші көрсеткен мерзімнен айтарлықтай асуы мүмкін екеніне өндіруші тұтынушылардың назарын аударады.

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 жиектер 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 өндуге еттартқышпен пайдаланбаңыз.
25. Үзіліссіз жұмыс істеуінің максималды уақыты – міндетті түрде 7 минут үзіліс 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

- 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 корпұсының ойықтарына келтіріңіз, әйтпесе ет тартылмауы мүмкін.
- Mugavuse tagamiseks on mutril ette nähtud spetsiaalsed sooned, tänu millel saab selle lahtikeeramiseks kasutada mis tahes käepärast söögiriista.
- Сақиналы сомынды тартыңыз (тым асырмай тартыңыз).
- Азыққа арналған науаны еттартқыш блогына орнатыңыз.
- Еттартқышты тегіс жазықтыққа орнатыңыз.
- Астыңғы панельдегі желдету саңылауларын ештеңемен жаппаңыз.

ЕТТІ ӨНДЕУ

- Ет салатын ұңғыдан оңай өтетіндей етіп, етті кесектеп тураңыз.
- Ет тартқышты электр желісіне қосыңыз да, қосқышты ОН 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.
- Кеббені 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.

ҮККІШ ПЕН МАЙДАЛАП ТУРАУҒА АРНАЛҒАН ҚОНДЫРМАЛАР

- Осы қондырмалар көкөніс пен жеміс-жидектерді майдалап турау үшін пайдаланылады.
- Корпустағы үккіш пен майдалап турауға арналған ет салатын ұңғыны салыңыз. Сағат бағытына кері бұрып, бекітіңіз.
- Үш қондырманың біреуін ет салатын ұңғының барабанына орналастырыңыз.
- Көкөністерді үккіш пен майдалап турауға арналған ет тартқышпен ет салатын ұңғыға салыңыз.

РЕВЕРС

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

Техника, с которой удобно!

SC-MG45M27

EAC