

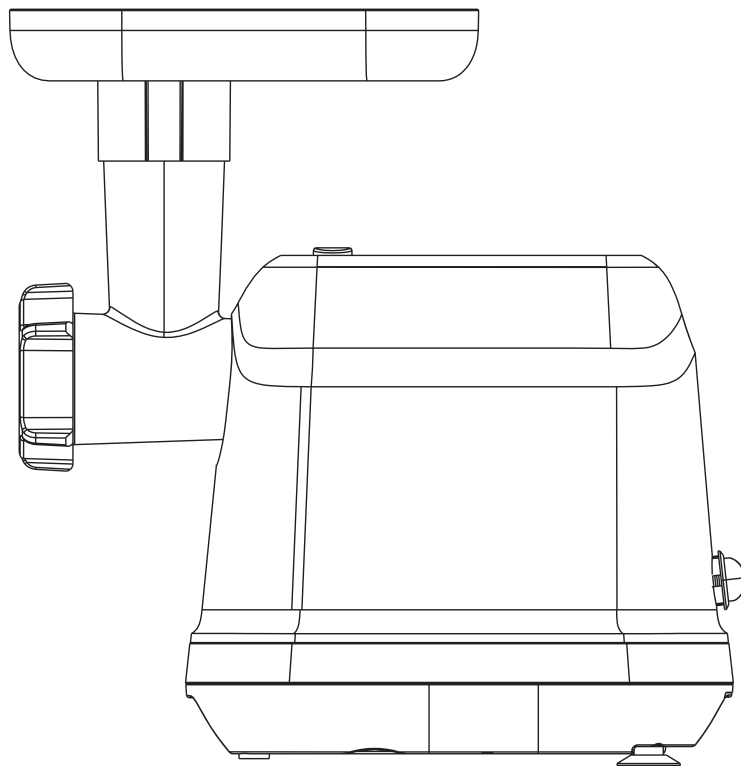
inhouse

Электрическая мясорубка

IMG1200G

**РУКОВОДСТВО
ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ**

RU




Поздравляем Вас с покупкой техники Inhouse!

Вы приобрели современный, стильный высококачественный бытовой прибор.

Общая информация

Мясорубка электрическая предназначена для приготовления фарша из мяса и других видов продуктов.

Общие указания

 **ВНИМАНИЕ!** Перед началом эксплуатации внимательно ознакомьтесь с данной инструкцией! И сохраните ее для дальнейшего использования, правильная эксплуатация продлит жизнь прибора.

Меры предосторожности

- Прибор предназначен исключительно для использования в быту. Продолжительное использование прибора в коммерческих целях может привести к его перегрузке, в результате чего он может быть поврежден или может нанести вред здоровью людей.
- Прибор должен быть использован только по назначению в соответствии с инструкцией.
- Каждый раз перед включением прибора осмотрите его. При наличии повреждений прибора или сетевого шнура ни в коем случае не включайте прибор в розетку.
- Не используйте прибор, если он упал на пол.
- Не используйте прибор, если вы не уверены в его работоспособности.
- Данный прибор не предназначен для использования людьми (включая детей), у которых есть физические, нервные или психические отклонения, или недостаток опыта и знаний, за исключением случаев, когда за такими лицами осуществляется надзор или проводится их инструктирование относительно использования данного прибора лицом, отвечающим за их безопасность. Необходимо осуществлять надзор за детьми с целью недопущения их игр с прибором.
- Не оставляйте прибор без присмотра. Храните прибор в недоступном для детей месте.

⚠ ВНИМАНИЕ! Не используйте прибор вблизи ванны, раковины или других емкостей, заполненных водой. В случае падения прибора в воду, немедленно отключите его от сети. При этом ни в коем случае не опускайте руки в воду. Перед повторным использованием прибор должен быть проверен квалифицированным специалистом.

- Не используйте прибор вне помещений. Предохраняйте прибор от жары, прямых солнечных лучей, влажности (ни в коем случае не погружайте прибор в воду или иную жидкость), ударов об острые углы. Не прикасайтесь к прибору влажными руками. При намокании прибора сразу отключите его от сети.
- Включайте прибор только в источник переменного тока (~). Перед включением убедитесь, что параметры сети соответствуют тем, что заданы в описании прибора.
- Любое ошибочное включение лишает Вас права на гарантийное обслуживание.
- По окончании эксплуатации, при установке или снятии принадлежностей, чистке или поломке прибора всегда отключайте его от сети.
- Перед включением прибора в сеть убедитесь, что переключатель режима скоростей находится в положении «OFF».
- Не допускайте перегрузки сети, которая может привести к несчастным случаям и повреждению прибора. Для этого не включайте в ту же электрическую розетку

другие приборы с использованием переходников. Перед тем, как использовать удлинитель, убедитесь, что он не поврежден.

- Нельзя переносить прибор, держа его за сетевой провод. Запрещается также отключать прибор от сети, держа его за сетевой провод. При отключении прибора от сети, держитесь за штепсельную вилку.
- Не прикасайтесь к металлическим частям вилки сетевого провода при включении или отключении прибора от сети во избежание удара электрическим током.
- После использования никогда не обматывайте провод электропитания вокруг прибора, так как со временем это может привести к излому провода. Всегда гладко расправляйте провод на время хранения.
- Замену шнура могут осуществлять только квалифицированные специалисты - сотрудники сервисного центра. Неквалифицированный ремонт представляет прямую опасность для пользователя.
- Не пытайтесь разбирать и ремонтировать прибор самостоятельно для сохранения действия гарантии на прибор и во избежание технических проблем. Ремонт должен производиться только квалифицированными специалистами сервисного центра.
- Для ремонта прибора могут быть использованы только оригинальные запасные части.

Технические характеристики

Электрическая мясорубка

IMG1000G Grey

Напряжение: 220-240В

Частота: 50 Гц

Номинальная мощность: 250 Вт

Максимальная мощность: 1200 Вт

Время непрерывной работы: 10 мин.

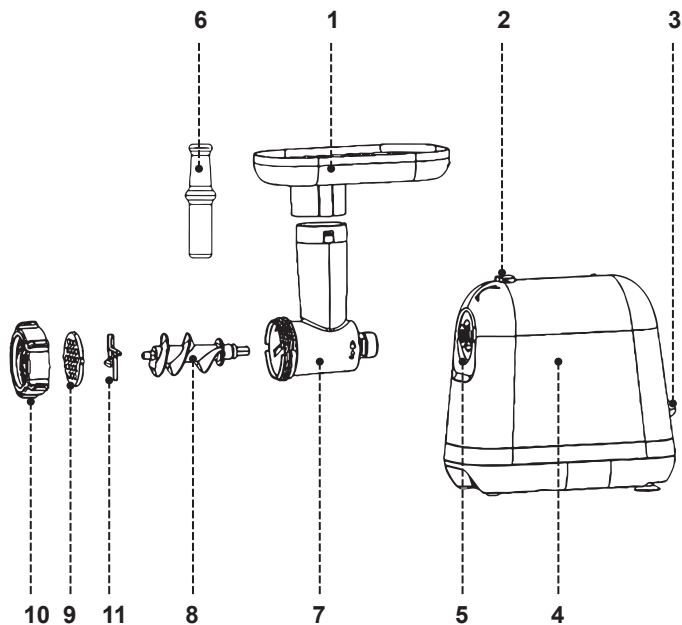
Класс защиты – II 

 **ВНИМАНИЕ!** Устройство предназначено только для домашнего использования

Комплектация

Мясорубка	1 шт.
Толкатель	1 шт.
Съемный рабочий блок	1 шт.
Съемный лоток для мяса	1 шт.
Шнек	1 шт.
Нож	1 шт.
Кольцевая гайка	1 шт.
Решетка 5 мм	1 шт.
Решетка 7 мм	1 шт.
Руководство по эксплуатации	1 шт.
Гарантийный талон	1 шт.

Описание



- 1 Съемный лоток для мяса
- 2 Кнопка-фиксатор рабочего блока
- 3 Кнопка «Вкл / Выкл / Реверс»
- 4 Корпус мясорубки
- 5 Место крепления рабочего блока
- 6 Толкатель
- 7 Съемный рабочий блок
- 8 Шнек
- 9 Решетка 5 мм, 7 мм
- 10 Кольцевая гайка
- 11 Нож

Рекомендации по эксплуатации

- Используйте мясорубку только для переработки мягких, размороженных продуктов: мяса без костей, овощей и фруктов без косточек. Никогда не перемалывайте кости и другие твёрдые продукты, такие как орехи и семечки в скорлупе. Коренья перед перемалыванием нужно порезать некрупными кусками и замочить в воде не менее 10 часов.
- Не оставляйте прибор во время работы без присмотра.

⚠ ВНИМАНИЕ: Будьте осторожны при удалении ножей во время чистки, острые лезвия!

- Не прикасайтесь к движущимся частям прибора.
- Всегда отключайте прибор от электросети перед очисткой, или если он не используется.
- Никогда не проталкивайте продукты руками или посторонними предметами. Используйте только толкатель.
- Во избежание травм, не допускайте, чтобы длинные волосы, шарф, галстук или другие предметы свисали над лотком, решеткой, насадками, корпусом мясорубки.
- Не разрешайте использовать прибор без присмотра детям и людям с ограниченными физическими возможностями.
- Никогда не используйте неисправный прибор.
- Используйте мясорубку только с оригинальными

принадлежностями. Применение аксессуаров, не входящих в комплект поставки прибора, лишает Вас права на гарантийное обслуживание.

- Не перегружайте прибор продуктами.
- Непрерывное использование мясорубки должно длиться не больше 10 минут с последующим 10-ти минутным перерывом для охлаждения мотора.
- Во время работы мясорубки не закрывайте вентиляционные отверстия в корпусе и не устанавливайте мясорубку на мягкой поверхности.
- Если сработала система защиты от перегрева двигателя, не включайте прибор, пока он полностью не остынет.
- Прежде чем приступать к разборке устройства после окончания работы убедитесь, что прибор выключен, отключен от электросети и двигатель полностью остановился.
- При переноске устройства необходимо держать его двумя руками. Не пытайтесь переносить прибор, удерживая его за съёмный лоток или съёмный рабочий блок.
- Не передвигайте работающую мясорубку.
- Не снимайте и не устанавливайте загрузочный лоток во время работы мясорубки.
- Чистку мясорубки проводите после каждого использования.

Инструкции по эксплуатации



Перед первым применением

- Распакуйте прибор и убедитесь в том, что все его сборочные единицы не повреждены.
- Перед первым использованием снимите с корпуса мясорубки все наклейки, протрите мягкой влажной тканью, насадки промойте под струей теплой воды.



ВНИМАНИЕ! Лезвия ножа очень острые.

- Смажьте небольшим количеством растительного масла рабочие поверхности ножа (13) и решётки (9), (10),(12).

Продолжительность работы

- Время непрерывной работы не должно превышать 5 минут.
- После каждых 5 минут работы требуется перерыв 5 минут для остывания электродвигателя.

Система защиты от перегрева

Прибор оснащен системой автоматического отключения при перегреве. Срабатывание автоматического отключения сигнализирует о превышении рекомендуемого времени работы. Если во время работы двигатель неожиданно остановился, отключите прибор от электросети и дайте ему остыть в течение 30 минут. После подключения к электросети прибор будет готов к работе.

Переключатель режимов работы

Маркировка, нанесённая на переключателе (8), соответствующая следующим режимам работы:

«0» – мясорубка выключена, среднее положение переключателя.

«ON» – мясорубка включена, положение переключателя с фиксацией.

«R» – реверс, положение переключателя без фиксации.

Использование мясорубки

Соберите мясорубку

- Нажав на кнопку-фиксатор рабочего блока и удерживая корпус мясорубки вставьте съёмный рабочий блок в гнездо на корпусе.
- Зафиксируйте рабочий блок, повернув его влево против часовой стрелки (Рис. 1).
- Перед сборкой мясорубки во избежание травмы убедитесь, что прибор отключен от сети.
- Вставьте шнек в съёмный рабочий блок и поворачивайте его до тех пор, пока шнек не встанет на место. Если шнек установлен неправильно, он не будет проворачиваться. (Рис. 2)
- Наденьте на шнек крестообразный нож режущей кромкой наружу, иначе мясорубка не будет работать.

⚠ ВНИМАНИЕ! Устанавливайте нож режущей стороной по направлению к решётке. Если нож будет установлен неправильно, он не будет выполнять функцию рубки.

- Вслед за ножом наденьте на шнек решетку нужного размера (Рис. 2). Убедитесь, что выступы на камере совпадают с пазами решетки.
- Установите и закрутите кольцевую гайку, не перетягивая её.
- Установите съёмный лоток на загрузочную горловину

съёмного рабочего блока и закрепите его.

- Поставьте мясорубку на ровную твердую чистую поверхность.
- Подготовьте мясо для рубки. Удалите кости, сухожилия, твердые хрящи. Разрежьте мясо на небольшие куски (приблизительно 2x2 см), чтобы они свободно проходили в горловину рабочего блока.

⚠ ВНИМАНИЕ! Замороженное мясо необходимо полностью разморозить.

- Положите куски мяса на лоток.
- Поставьте под мясорубку посуду для фарша.

Переключатель режимов работы.

Маркировка, нанесённая на переключателе, соответствующая следующим режимам работы: «0» – мясорубка выключена, среднее положение переключателя.

«ON» – мясорубка включена, положение переключателя с фиксацией.

«R» – реверс, положение переключателя без фиксации.

- Подключите мясорубку к электросети и включите её, нажав на кнопку «ВКЛ./ВЫКЛ» («ON») (3).
- Пропустите мясо через мясорубку, постепенно проталкивая. Для приготовления некоторых блюд мясо можно прокручивать несколько раз.
- Для проталкивания мяса используйте только толкатель!

Рис. 1

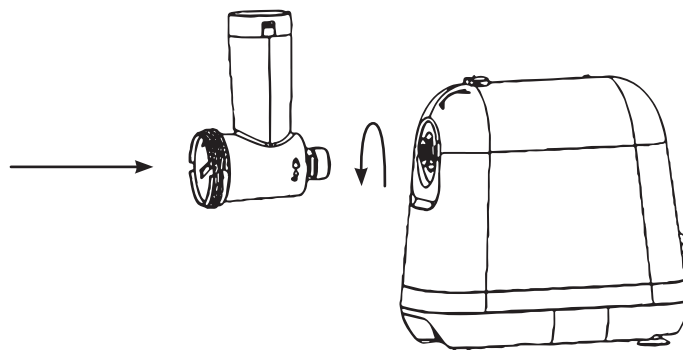
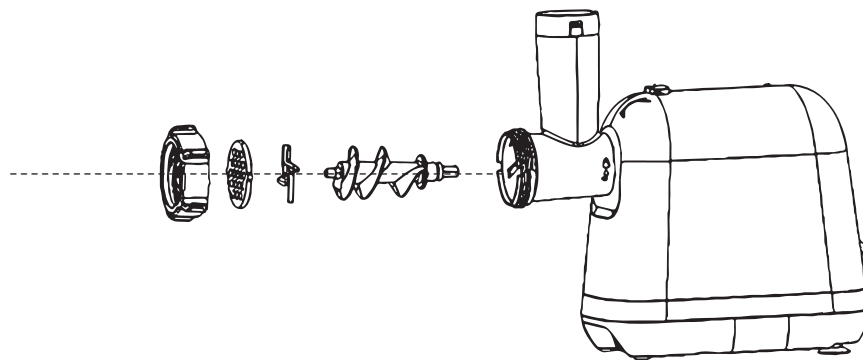


Рис. 2



⚠ ВНИМАНИЕ! Никогда не проталкивайте мясо руками или посторонними предметами.

- Не перерабатывайте в мясорубке имбирь и другие продукты, имеющие жесткие волокнами. В мясорубке они не перемалываются. Сухофрукты и коренья предварительно размачивайте.
- НЕ закрывайте вентиляционное отверстие на корпусе прибора во время работы и не ставьте его на мягкую поверхность, это может привести к перегреву мотора.
- После окончания работы, выключите прибор, нажав на кнопку «ВКЛ./ВЫКЛ/реверс» («ON/O/R») и отключите его от электросети.

⚠ ВНИМАНИЕ! Время непрерывной работы не должно превышать 10 минуты. После каждых 10 минут работы требуется перерыв 10 минут для остывания электродвигателя.

⚠ ВНИМАНИЕ! Если мясорубка не работает, проверьте правильность подключения к сети. Если во время работы мясорубки мясо застряло, немедленно выключите ее, и, не отключая от электросети, включите функцию обратного хода, нажав на кнопку («ON/O/R») в положение реверс.

⚠ ВНИМАНИЕ! Перед тем как включить функцию обратного хода, дождитесь полной остановки мотора. Включение функции РЕВЕРС во время работы прибора

может привести к возникновению сильного шума, вибрации и появлению электрических искр внутри прибора.

- Шнек будет вращаться в обратном направлении, очищаясь от жил, затрудняющих работу мясорубки. После устранения засора можно продолжить работу.
- Если данная функция не поможет, отключите прибор от сети, разберите рабочий блок и прочистите его вручную.

⚠ ВНИМАНИЕ! Не перегружайте мясорубку продуктами во избежание засоров.

- Во избежание заедания механизма мясорубки не давите сильно на толкатель.

Кеббе

В комплекте к Вашей мясорубке есть насадка для приготовления кеббе (15).

Кеббе – это мясное блюдо, которое считается традиционным в восточной кухне. Продолговатая форма делает колбаски кеббе схожими с пирожками или котлетами с начинкой. Оболочка (купол) делается из фарша (баранина и булгур), а полое пространство внутри наполняют второй половиной фарша, смешанного с кедровыми орехами, после этого кеббе обжаривают во фритюре.

Технология выглядит так: сначала надо сделать фарш, затем поменять насадку, и, загружая готовый фарш в отверстие мясорубки, выдавить полую трубочку, которую следует наполнить начинкой. Стоит попрактиковаться, выбрать рецепты с фото, тогда со временем получится делать аккуратные мясные колбаски с помощью полезной насадки.

Очистка

- Выключите прибор. Убедитесь, что двигатель полностью остановился.
- Отключите прибор от сети.
- Разберите мясорубку в порядке, обратном порядку сборки.

⚠ ВНИМАНИЕ! Запрещается погружать корпус мясорубки в воду или любые другие жидкости!

- Удалите остатки продуктов. Вымойте детали, контактирующие с продуктами, в тёплой мыльной воде. Корпус мясорубки протирайте влажной тканью.
- Для ухода за деталями мясорубки запрещается использовать посудомоечные машины и составы на основе сильных щелочей.
- Не применяйте абразивные, хлорсодержащие вещества и органические растворители.
- Протрите все части мясорубки сухой тканью.
- Чистые и высушенные нож и решётки протрите салфеткой, пропитанной растительным маслом.

⚠ ВНИМАНИЕ! Будьте осторожны, когда снимаете нож и моете его, он очень острый.

- Соберите прибор и поместите для хранения в сухое место.

Хранение

Прибор рекомендовано хранить в собранном виде в сухом и прохладном месте при температуре 5-30С° и относительной влажности не более 65%

После транспортировки или хранения устройства при пониженной температуре необходимо выдержать его при комнатной температуре не менее двух часов перед использованием.

Качество, скорость работы и долговечность мясорубки во многом зависят от заточки рабочих ножей и решеток. Поэтому следует периодически проверять их остроту и вовремя корректировать её, например, обратившись в специализированную мастерскую или сервисный центр. Ни в коем случае не используйте решетки и ножи с повреждённой рабочей кромкой, покрытые коррозией или загрязнённые. Не используйте аксессуары, не входящие в комплект поставки прибора и не разрешенные к применению производителем.


Сертификация



Данное изделие соответствует требованиям технического регламента Таможенного союза, всем требуемым европейским стандартам.

Утилизация



Требуется особая утилизация. Во избежание нанесения вреда окружающей среде необходимо отделить данный объект от обычных отходов и утилизировать его наиболее безопасным способом, например, сдать в специальные места по утилизации. 

Гарантийные обязательства

- На данное изделие предоставляется гарантия 24 месяца.
- В течение гарантийного периода изготовитель обязуется устранить путем ремонта, замены деталей или замены всего изделия любые заводские дефекты.
- Гарантия вступает в силу только если дата покупки подтверждена печатью магазина на гарантийном талоне.
- Настоящая гарантия признается в том случае, если изделие применялось в соответствии с руководством по эксплуатации, не ремонтировалось, не разбиралось и не было повреждено в результате неправильного обращения с ним. А также сохранена полная комплектность изделия.
- Данная гарантия не распространяется на естественный износ и расходные материалы (насадки, чашифильтры, лампочки, антипригарные покрытия, уплотнители и тд.

Срок эксплуатации 3 года.

Список сервисных центров вы можете найти на вебсайте:

www.inhousewares.com



inhouse

Страна происхождения: Китай

Уполномоченная организация для принятия претензий на территории РФ:

ООО «Инхауз» 115193, г. Москва, ул. 5-я Кожуховская, дом 9, помещение VII, комн.5

info@inhousewares.com

Дата изготовления указана на упаковке

Производитель имеет право на внесение изменений в дизайн, комплектацию, а также в технические характеристики изделия в ходе совершенствования своей продукции без дополнительного уведомления об этих изменениях.

www.inhousewares.com