

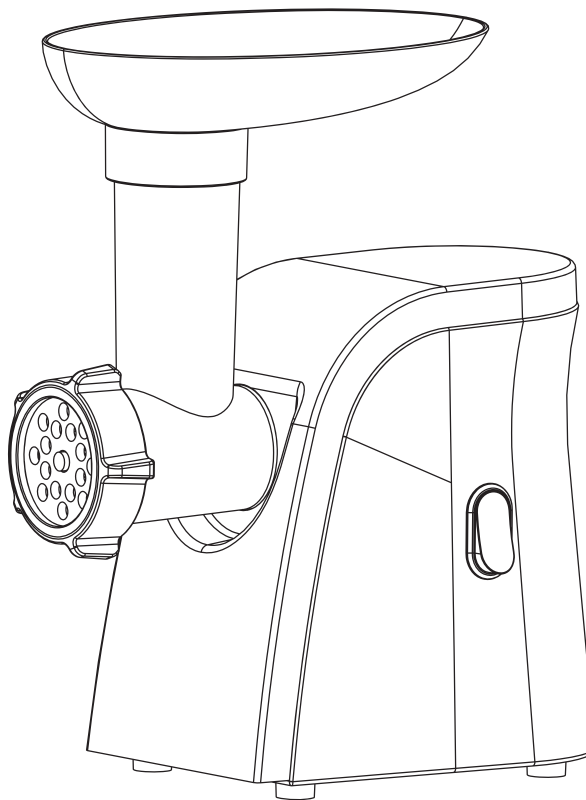
**inhouse**

Электрическая мясорубка

**IMG16001G**

**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

**IMG16001G**

Напряжение: 220-240В

Частота: 50 Гц

Номинальная мощность: 250 Вт

Максимальная мощность: 1600 Вт

Время непрерывной работы: 10 мин.

Класс защиты – II 

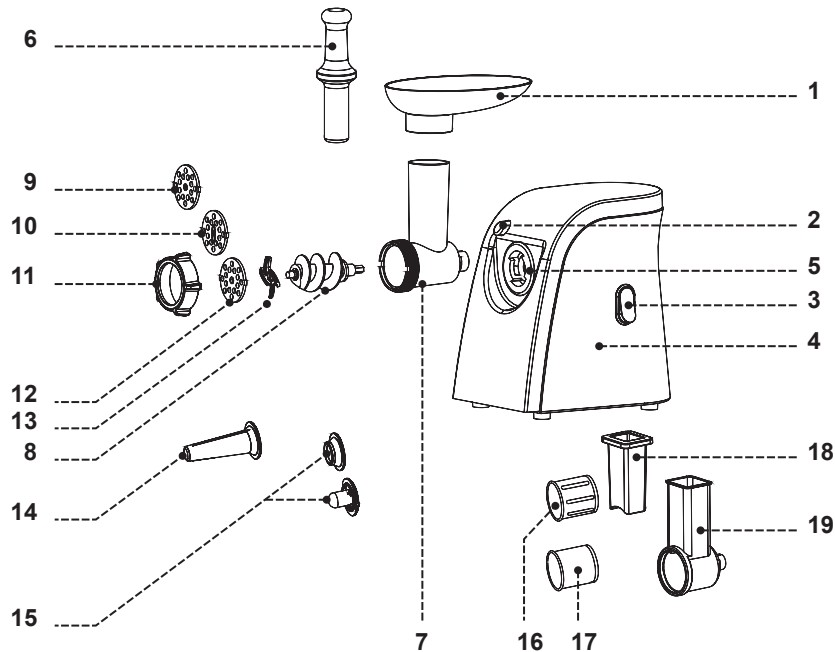
 **ВНИМАНИЕ!** Устройство предназначено только для домашнего использования

## 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 3 мм Ø	1 шт.
Решетка 5 мм Ø	1 шт.
Решетка 7 мм Ø	1 шт.
Корпус овощерезки с толкателем	1 шт.
Терка для шинкования	1 шт.
Крупная терка	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 3 мм  $\varnothing$
- 10 Решетка 5 мм  $\varnothing$
- 11 Кольцевая гайка
- 12 Решетка 7 мм  $\varnothing$
- 13 Нож
- 14 Насадка для сосисок
- 15 Насадка для «кеббе»
- 16 Терка для шинкования
- 17 Крупная терка
- 18 Толкатель для овощерезки
- 19 Корпус овощерезки съемный

## 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 (2) и удерживая корпус мясорубки вставьте съёмный рабочий блок (7) в гнездо на корпусе (5) (Рис.1).
- Зафиксируйте рабочий блок, повернув его влево против часовой стрелки (Рис.2).
- Перед сборкой мясорубки во избежание травмы убедитесь, что прибор отключен от сети.
- Вставьте шнек (8) в съёмный рабочий блок (7) и поворачивайте его до тех пор, пока шнек не встанет на место. Если шнек установлен неправильно, он не будет проворачиваться. (Рис. 3)
- Наденьте на шнек (8) крестообразный нож (13) режущей кромкой наружу, иначе мясорубка не будет работать (Рис. 4).

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

- Вслед за ножом (13) наденьте на шнек (8) решетку нужного размера (9), (10), (12) (Рис. 5). Убедитесь, что выступы на камере совпадают с пазами решетки.
- Установите и закрутите кольцевую гайку (11), не перетягивая её (Рис. 6)

- Установите съёмный лоток (1) на загрузочную горловину съёмного рабочего блока (7) 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 (3).

**⚠ ВНИМАНИЕ! Замороженное мясо необходимо полностью разморозить.**

- Положите куски мяса на лоток (1).
- Поставьте под мясорубку посуду для фарша.

## Переключатель режимов работы.

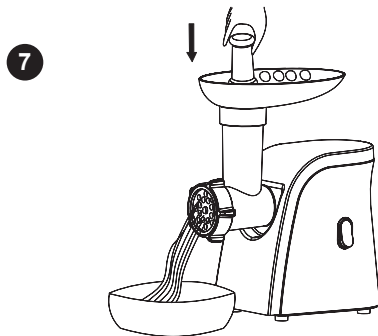
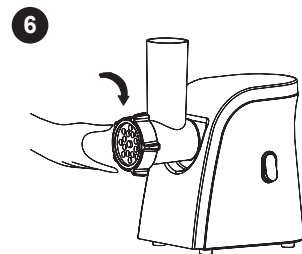
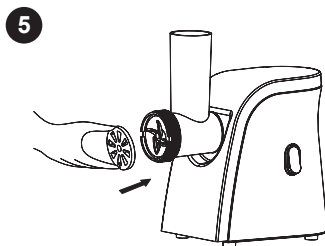
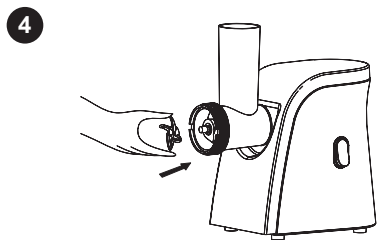
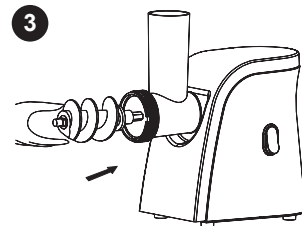
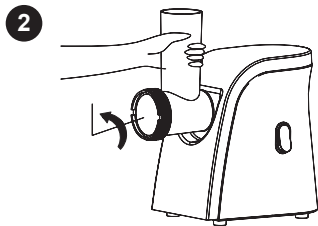
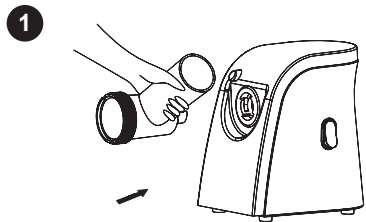
Маркировка, нанесённая на переключателе (3), соответствующая следующим режимам работы: «0» – мясорубка выключена, среднее положение переключателя.

«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 (6) (рис. 7).

 **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 корни 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 минут. 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.

-  • Для проталкивания мяса используйте только толкатель (6) (рис. 7).

**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 корни 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 минут. После каждых 10 минут работы требуется перерыв 10 минут для остывания электродвигателя.

**ВНИМАНИЕ!** Время непрерывной работы не должно превышать 10 минут. 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.

## Овощерезка

---

- Нажмите и удерживайте кнопку фиксатора (2).
- Вставьте корпус насадки-овощерезки (19) в место установки съёмного рабочего блока мясорубки (5), совместив выступы на корпусе с отверстиями в месте установки (5) и отпустите кнопку (2).
- Затем поверните корпус (19) против часовой стрелки до фиксации.
- Вставьте насадку-терку (16) или насадку-шинковку (17), в корпус насадки-овощерезки (19) и поверните по часовой стрелке до упора.
- Вставьте вилку сетевого шнура в электрическую розетку.
- Включите мясорубку, установив переключатель (3) в положение «ON».
- Во время работы пользуйтесь только толкателем (18), входящим в комплект поставки; для проталкивания овощей запрещается использовать посторонние предметы, ни в коем случае не проталкивайте овощи руками.
- Как только вы закончите работу, выключите мясорубку, установив переключатель (8) в положение «0», отключите мясорубку от электросети, и только после этого приступайте к разборке устройства.
- Для снятия корпуса насадки-овощерезки (19) нажмите на кнопку фиксатора (3), поверните её по часовой стрелке и снимите.

- Чтобы снять уставленную насадку (16, 17) немного поверните её против часовой стрелки и извлеките из корпуса насадки.

## 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](http://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](mailto: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](http://www.inhousewares.com)**