

irit[®]

ИНСТРУКЦИЯ

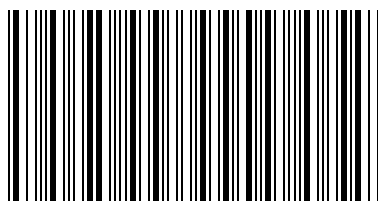
по эксплуатации

ПАЙДАЛАНУ ЖӨНІНДЕГІ НҰСҚАУЛЫҚ

IR-5559



irit[®]
www.irit.com.ru



Производитель: Шанхай АМП Имп&Эксп Ко., Лтд. (Китай), Shanghai AMP Imp&Exp Co., Ltd
Адрес: Room 603, Wisdom Cube, No. 18, Shunyi Road, Putuo District, Shanghai, China
Импортер: ООО «РусИмпорт» (Россия), 121059, г.Москва, наб. Бережковская, д.4

Мясорубка электрическая

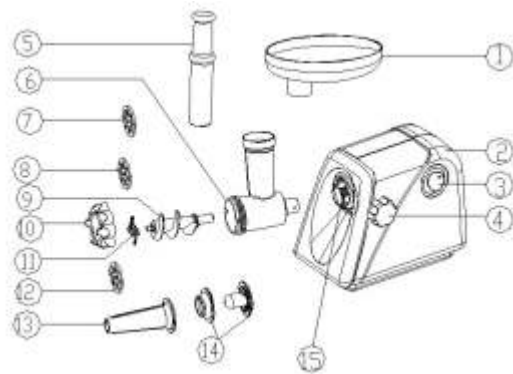
Electric Meat grinder

Еттартқыш

IR-5559

Description

1. hopper plate
2. body
3. ON/OFF (switch)
4. fasten knob
5. Food pusher
6. Head
7. Cutting plate(fine)
8. Cutting plate(medium)
9. Snake
10. Fixing ring
11. Cutting blade
12. Cutting plate(large)
13. Sausage attachment
14. Kibbe attachment
15. Head inlet



IMPORTANT SAFEGUARDS

- Home use only. Do not use for industrial purpose.
- Unplug when assembling and disassembling the unit.
- Close supervision is necessary when any appliance is used near children.
- When carrying the unit be sure to hold the body with both hands. Do not carry the unit by the hopper plate or head.
- Never push products by hand. Use food pusher.
- Do not grind hard food such as bones, nuts, etc.
- Do not grind ginger and other materials with hard fiber.
- Continuous running of meat grinder should be not more than 10 minutes with the following 10minutes interval for motor cooling.
- To avoid jamming, do not force to operate the unit with excessive pressure.
- Never try to replace the parts and repair the unit by yourself.
- This appliance is not intended for use by persons(including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- Do not operate this appliance if the cord or plug is damaged.
- Do not try to repair the power cord by yourself.

FOR THE FIRST TIME

- Wash all parts (except body) in warm soapy water, than clean with a dry cloth.
- Locate the unit on a firm place. Before plug in, ensure the ON/OFF/R switch is in "OFF" position.
- Cut all food into pieces (boneless and fatless meat is recommended, approximate size: 20 mm x 20 mm x 60 mm) so that they fit easily into the hopper opening.
- Insert food through the hopper plate, using food pusher.
- Plug the unit on and switch ON/OFF/R knob to "ON" position.
- To avoid jamming, do not force to operate the unit with excessive pressure.
- After use switch the unit off and unplug it from the power supply.
- Wash all parts (except body) in warm soapy water, than clean with a dry cloth



INSTRUCTION FOR USE
ASSEMBLING

- Press the fasten button hold the head and insert it into the inlet (when inserting please pay attention the head must be slanted as per arrow indicated on the top, see fig.1),then move the head anticlockwise so that the head being fastened tightly .
- 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. If it is not fitted properly, meat will not be grinded.
- Place the desired cutting plate next to the cutting blade, fitting protrusions in the slot.
- Support or press the centre of the cutting plate with one finger then screw the fixing ring tight with another hand. Do not over tighten.
- Place the hopper plate on the head and fix it into position.
- Locate the unit on a firm place.
- The air passage at the bottom and the side of the motor housing should be kept free and not blocked.

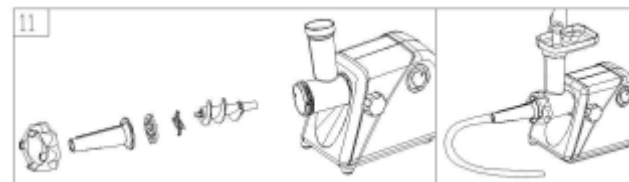
REVERSE FUNCTION

- In case of jamming switch off the appliance, position and ON/O/R switch to "R" position.
 - Snake will be rotating in the opposite direction, and the head will get empty.
- If it doesn't work, switch off the unit and clean it.



MAKING SAUSAGE

Before starting please assemble sausage attachment as per following



CLEANING AND MAINTENANCE

- Remove meat, etc. Wash each part in warm soapy water.
- A bleaching solution containing chlorine will discolor aluminum surfaces.
- Do not immerse the motor housing in water, but only wipe it with a damp cloth.
- Thinners and petrol will crack or change the color of the unit.
- Wipe all the cutting parts with damp or wet cloth.

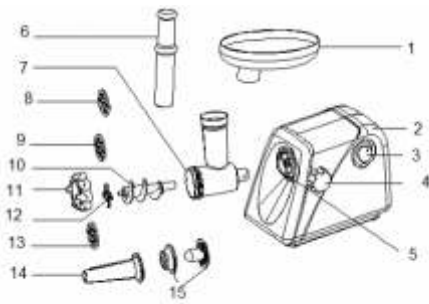
The importer retains his right to make changes in appearance and completeness of the item without preliminary notification to the customer.

For household usage only.
Do not leave unattended!

Technical characteristics:
Power 500 W
Voltage 220V/50 Hz
Working life is 2 years

Описание

1. Воронка
2. Корпус
3. Кнопка вкл/выкл/реверс
4. Затягивающий винт
5. Крепление головки мясорубки
6. Толкатель
7. Головка мясорубки
8. Решетка для измельчения 3мм
9. Решетка для измельчения 5мм
10. Шнек
11. Крепежная гайка для головки мясорубки
12. Нож
13. Решетка для измельчения 7мм
14. Насадка-конус для приготовления сосисок
15. Насадка-формирователь для приготовления колбасок

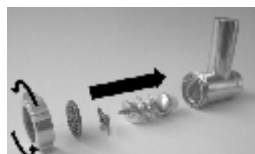


Меры безопасности

- Внимательно прочитайте данную Инструкцию по эксплуатации для получения наилучших результатов при работе с электромясорубкой.
- Электромясорубка предназначена для использования в бытовых целях.
- Исключается её использование в коммерческих и промышленных целях.
- Прибор имеет режим тепловой защиты мотора. Когда температура повышается до критической, электромясорубка автоматически отключается и мотор перестанет работать. Таким образом, он эффективно защищен от перегрева и возгорания.
- Во избежание возникновения пожара не допускайте попадания влаги внутрь корпуса.
- Не включайте электромясорубку на холостом ходу. Это может повредить механизм.
- Не прикасайтесь к движущимся частям. Используйте для подачи продукта толкатель.
- Используйте и храните электромясорубку в недоступном для детей месте.
- Установку и смену внешних блоков и насадок производите только при выключенной электромясорубке и отсоединенном от розетки сетевом шнуре.
- Производите чистку корпуса только с помощью влажной салфетки.
- Съемные насадки можно мыть мыльной водой.
- Используйте электромясорубку только по назначению, указанному в Инструкции по эксплуатации.
- При повреждении сетевого шнура или корпуса электромясорубки недопустимо ее использование.
- Замену поврежденного сетевого шнура, разборку, ремонт и регулировку электромясорубки производите только в специализированной мастерской.

Подготовка к работе

- Перед первым использованием электромясорубки вымойте все насадки теплой мыльной водой, протрите сухой тканью.
- Установите собранный внешний блок, включите электромясорубку в сеть и нажмите переключатель. Равномерно подавайте продукты, используя толкатель.
- Подготовьте продукты для переработки: мясо отделите от костей, хрящей, сухожилий, нарежьте кусочками приблизительно 2х2х6 см. Овощи и фрукты при необходимости нарежьте по размеру загрузочного отверстия насадок,



- Снижение скорости вращения двигателя может быть вызвано перегрузкой электромясорубки из-за интенсивной подачи продукта. Уменьшите интенсивность подачи.
- Причинами снижения производительности при приготовлении фарша также могут быть: крупная нарезка мяса, накручивание жил на нож, неплотное прилегание ножа к решетке. Выключите электромясорубку, отсоедините шнур от сети и устраните причины перегрузки электромясорубки.
- После использования электромясорубки отключите ее, нажав кнопку переключателя. Затем выньте вилку сетевого шнура из розетки.
- Вымойте все детали и насадки теплой мыльной водой, затем промойте чистой водой и вытрите их насухо.
- При необходимости очистите корпус влажной салфеткой.

Использование

- При сборке расположите внешний блок электромясорубки большим отверстием вверх, вставьте шнек в малое отверстие внешнего блока.
- Установите нож на ось шнека режущими кромками вверх.
- Установите выбранную решётку поверх ножа, совместив паз на решетке с выступом на корпусе внешнего блока электромясорубки.
- Гайку заверните, обеспечив плотное прилегание ножа к решетке. Не прилагайте чрезмерных усилий.
- Установите собранный внешний блок электромясорубки в отверстие для приставок в корпусе электромясорубки до упора.
- Обеспечьте плотное сопряжение с корпусом электромясорубки. Надежно закрепите винтом внешний блок мясорубки.
- Установите воронку.
- Включите электромясорубку в сеть и нажмите переключатель.
- Равномерно подавайте мясо, используя толкатель.

Функция реверса

1. В случае, когда мясорубка перестала работать и ножи не вращаются вследствие того, что некоторые продукты забились головку мясорубки - переключите кнопку вкл/реверса в позицию «R» кнопку вкл/0/реверса в позицию «R»
2. Нож начнет вращаться в противоположную сторону и головка мясорубки очистится. Если после этого мясорубка все еще не работает - выключите ее и прочистите.



Изготовление сосисок

Для приготовления сосисок, соберите мясорубку следующим образом:



Чистка и хранение

Вымойте все съемные части теплой водой с мылом. Отверстия решеток удобнее промывать с обратной стороны. Не используйте для этого посудомоечную машину. Не используйте для очистки металлические щетки, абразивные моющие средства или шкурку. Снаружи корпус протирайте влажной губкой. Не погружайте корпус в воду. Храните вымытую и высушенную мясорубку в собранном виде в сухом месте

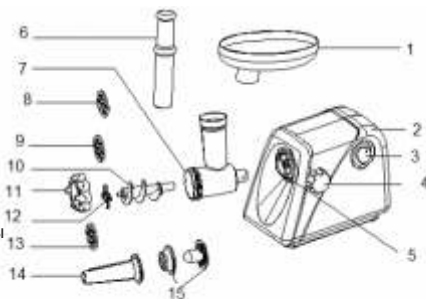
Поставщик оставляет за собой право менять внешний вид и комплектность товара без уведомления покупателя

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ: Рабочее напряжение: 220В/50Гц
Потребляемая мощность: 500 Вт

СРОК СЛУЖБЫ ПРИБОРА: 2 ГОДА
Сделано в Китае

Сипаттама

1. Шұңғыма
2. Ет турағыштың тұрқы
3. Қосу/0/реверс тетігі
4. Бұранда
5. Ет турағыштың басын бекіткіш
6. Итергіш
7. Ет турағыштың басы
8. Ұсақтауға арналған тор 3 мм
9. Ұсақтауға арналған тор 5 мм
10. Шнек
11. Ет турағыштың басына арналған бекіту сомыны
12. Пышақ
13. Ұсақтауға арналған тор 7 мм
14. Сосиска дайындауға арналған саптама-конус
15. Сосиска пішіндеуге арналған саптама-пішіндегіш


Қауіпсіздік шаралары

- Электр ет турағыштың жұмысы кезінде жақсы нәтижеге жету үшін осы пайдалану жөніндегі нұсқаулықпен мұқият танысыңыз.
- Электр ет турағышты тек қана тұрмыстық мақсатта пайдалану керек.
- Оны коммерциялық немесе өндірістік мақсатта пайдалануға болмайды.
- Құралдың моторды жылу қорғау режімі бар. Температура жоғары шегіне жеткен кезде, электр ет турағыш автоматты түрде сөнеді және мотор жұмысын тоқтатады. Осылайша ол қызудан және жанып кетуден сақталған.
- Өрттің пайда болуын алдын-алу үшін тұрқының ішіне ылғал тигізбеңіз.
- Электр ет турағышты бос жүріс кезінде қоспаңыз. Бұл механизмді бұзуы мүмкін.
- Қозғалмалы бөліктерін қолмен ұстамаңыз. Өнімді жіберу үшін итергіш қолданыңыз.
- Электр ет турағышты балалардың қолы жетпейтін жерде сақтаңыз.
- Сыртқы блоктар және саптамаларды орнату және ауыстыруын тек сөніп тұрған және сымы желіден алынған электр ет турағышқа жүзеге асырыңыз.
- Тұрқыны тек дымқыл майлықпен тазалаңыз.
- Салмалы саптамаларын сабын сумен жууға болады.
- Электр ет турағышты тек пайдалану жөніндегі нұсқаулықта көрсетілген мақсатта пайдаланыңыз.
- Сымы немесе тұрқы зақымдалған электр ет турағышты пайдалануға болмайды.
- Зақымдалған электр сымын ауыстыру, бұзу, жөндеу және реттеуді тек мамандандырылған шеберханада жүзеге асыру керек.

Жұмысқа дайындау

- Электр ет турағышты бірінші қолданар алдында барлық саптамаларды жылы сабын сумен жуыңыз және құрғақ матамен сүртіңіз.
- Жиналған сыртқы блогын орнатыңыз, электр ет турағышты желіге қосыңыз және ажыратқышты басыңыз. Итергіштің көмегімен өнімдерді жіберіңіз.
- Өңдеуге арналған өнімдерді дайындаңыз: етті сүйектен ажыратыңыз, 2x2x6 см бөлшектерге тураңыз. Көкөніс пен жемістерді саптаманың тесігіне сәйкес тураңыз.
- Қозғауыштың айналу жылдамдығының төмендеуі электр ет турағыштың аса жүктелуінен болады. Жіберу қарқынын төмендетіңіз.
- Фарш дайындау кезінде өнімділіктің төмендеуі себебі болып келесілер табылады: етті үлкен бөлшектеп турау, пышаққа сіңірдің оралуы, пышақ торға тығыз орналаспаған. Электр ет турағышты сөндіріңіз, сымды желіден алыңыз және себебін жойыңыз.
- Электр ет турағышты пайдаланғаннан кейін оны ажыратқыш тетігіне басып сөндіріңіз. Содан кейін айырды розеткадан алыңыз.
- Барлық бөлшектерін және саптамаларын жылы сабын сумен жуыңыз, содан кейін таза сумен шайыңыз және құрғақ етіп сүртіңіз.
- Қажет болған жағдайда тұрқыны дымқыл майлықпен сүртіңіз.


Пайдалану

- Жинаған кезде электр ет турағыштың сыртқы блогын үлкен тесігі жоғары қаратып қойыңыз, шнекті сыртқы блоктың кішкене тесігіне орнатыңыз.
- Пышақты тұрайтын шеттерін жоғары қаратып шнек осіне орнатыңыз.
- Таңдалған торды пышақтың үстіне орнатыңыз, тор пазын электр ет турағыштың сыртқы блок тұрқындағы ойықпен дәл келтіріңіз.
- Пышақ торға тығыз орналасуы үшін сомынды тартыңыз. Аса қатты тартпаңыз.
- Электр ет турағыштың жиналған сыртқы блогын электр ет турағыштың тұрқысындағы тесікке орнатыңыз.
- Электр ет турағыштың тұрқымен тығыз жанасуын қамтамасыз етіңіз. Ет турағыштың сыртқы блогын бұрандамен бекітіңіз.
- Шұңғыманы орнатыңыз.
- Электр ет турағышты желіге қосыңыз және ажыратқышты басыңыз.
- Итергіштің көмегімен ет жіберіңіз.

Реверс қызметі

1. Егер кейбір өнімдер ет турағыштың басын бітегеннен ет турағыш тоқтап қалса және пышақтары айналмаса, қосу/реверс тетігін "R", қосу/0/реверс тетігін "R" қалпына орнатыңыз.
2. Пышақ кері бағытта айнала бастайды және ет турағыштың басы тазарады. Егер осыдан кейін ет турағыш әлі де жұмыс жасамаса – оны сөндіріңіз және тазалаңыз.


Сосиска дайындау

- Алдын-ала дайындалған фарштан сосиска дайындау үшін, электр ет турағыштың сыртқы блогына сосиска дайындауға арналған сақина және саптаманы бекітетін шнекті орнатыңыз, сомынмен бекітіңіз.
- Электр ет турағыштың сыртқы блогын тұрқысына қосыңыз және бекітіңіз. Шұңғыманы орнатыңыз.
- Электр ет турағышты қосыңыз және фаршты итергішпен жіберіңіз.
- Назар аударыңыз: электр ет турағыш үзіліссіз 10 минут жұмыс жасай алады, содан кейін оны 30 минуттан кем емес салқындатыңыз.

Тазалау және сақтау

- Барлық салмалы бөліктерін жылы сабын сумен жуыңыз. Тор тесіктерін кері жағынан жуған жөн.
- Ол үшін ыдыс жуу машинасын пайдаланбаңыз.
- Тазалау үшін металл щеткалар, абразивту жуғыш заттар немесе тері пайдаланбаңыз.
- Тұрқының сыртын дымқыл жөкемен сүртіңіз.
- Тұрқыны суға салмаңыз.
- Жуылған және кептірілген ет турағышты жиналған қалпында құрғақ жерде сақтаңыз.

Жеткізушінің сатып алушының келісімінсіз тауардың сыртқы түрін немесе жиынтығын өзгертуге құқығы бар.

Құрал тек тұрмыстық мақсатқа арналған.

Техникалық сипаттама
 Жұмыс кернеулігі: 220В/50Гц
 Жұмсалатын қуат: 500Вт
 Қызмет мерзімі: 2 жыл.