



Руководство по эксплуатации /
Пайдалану жөніндегі нұсқаулық

Мясорубка / Ет тартқыш

Haier HG-702

МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

- Внимательно прочтите данное руководство пользователя перед использованием прибора. Несоблюдение указанных в руководстве правил пользования может привести к травмам и повреждению имущества пользователя.
- Перед эксплуатацией прибора удостоверьтесь в том, что характеристики электросети соответствуют указанным на этикетке устройства.
- Подключайте прибор только к розетке с заземлением (при отсутствии заземления, выполненного в соответствии с местными правилами, изготовитель (уполномоченное изготовителем лицо) снимает с себя ответственность по возмещению ущерба).
- Данный прибор не предназначен для использования лицами (включая детей) с ограниченными возможностями сенсорной системы или ограниченными интеллектуальными возможностями, а также лицами с недостаточным опытом и знаниями.
- Данное устройство предназначено для использования только в домашних условиях.
- Во избежание поражения электрическим током не погружайте прибор, сетевой шнур или вилку сетевого шнура в воду или иную жидкость.
- Не допускайте соприкосновения шнура питания с горячей поверхностью, это может привести к его повреждению.
- Перед первым включением убедитесь в том, что прибор правильно собран и все упаковочные материалы удалены.
- Устанавливайте прибор на ровную, сухую, устойчивую поверхность.
- Не устанавливайте прибор на край стола или столешницы.
- Поддерживайте в чистоте корпус мясорубки.
- При чистке соблюдайте инструкции, приведенные в разделе Чистка.
- Не допускайте попадания инородных тел и жидкости в корпус прибора, это может привести к его повреждению.
- Отключайте мясорубку от электросети по окончании использования, перед сборкой, разборкой, чисткой и перед тем, как убрать ее на хранение.
- Не мойте рабочую часть и съемные детали в посудомоечной машине.
- Во избежание появления ржавчины ножи и решетки для фарша необходимо насухо протирать.
- Решетки для фарша, ножи, насадки для сосисок и шнек имеют естественный износ, срок эксплуатации зависит от частоты и аккуратности использования.
- Не допускайте попадания в мясорубку предметов одежды, волос, пальцев и т.п. Это может быть опасно для здоровья.
- Во время работы мясорубки не проталкивайте продукты пальцами или посторонними предметами, используйте толкатель, который идет в комплекте.
- Не используйте для переработки в мясорубке замороженные продукты.
- Не измельчайте в мясорубке твердые продукты. Мясо предварительно отделите от костей, хрящей, сухожилий и жил.
- Не удаляйте и не повреждайте шильд с информацией о приборе. Он необходим для точной идентификации прибора в случае возникновения неисправности.
- Не касайтесь движущихся частей мясорубки во время ее работы.
- Не оставляйте работающую мясорубку без присмотра.
- Транспортировка изделия допускается только в заводской упаковке, а также в зафиксированном положении.
- Утилизируйте устройство в соответствии и с соблюдением требований законодательства страны, в которой осуществляется реализация.



Толкатель

Насадка-овощерезка

Барaban для лезвий овощерезки



Лезвие крупная терка: 2 шт.



Лезвие средняя терка: 2 шт.



Лезвие-соломка: 2 шт.



Лезвие-шинковка: 2 шт.



Лезвие-волна: 2 шт.



Лезвие мелкая терка: 2 шт.



СБОРКА

- Удалите и безопасно утилизируйте все упаковочные материалы.
- Перед первым использованием промойте шнек, ножи, рабочую часть, загрузочный лоток, решетки и толкатель под проточной водой и просушите.
- Присоедините рабочую часть к основанию мясорубки и зафиксируйте ее, повернув фиксатор рабочей части мясорубки по часовой стрелке (рис. 1).
- Установите шнек в рабочую часть (рис. 2).
- Наденьте подрезной нож на шнек, потом основной нож, затем установите решетку для фарша и плотно, но не со всей силы закрутите фиксатор решетки (рис. 3).
- Установите лоток на загрузочную часть.

Рис. 1

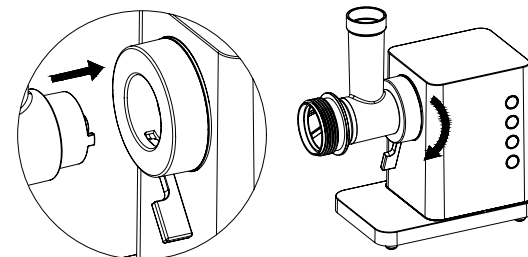


Рис. 2

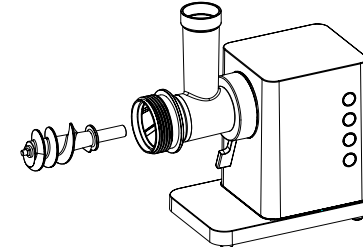
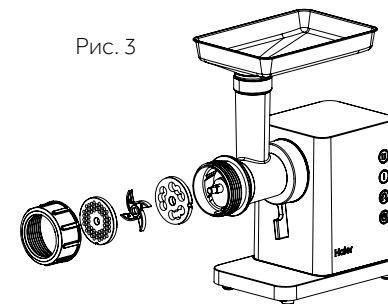


Рис. 3



ПРАВИЛА ПОДКЛЮЧЕНИЯ К РОЗЕТКЕ

- Не прикасайтесь влажными руками к вилке шнура питания.
- Подключайте устройство только к розетке с заземлением.
- При отключении прибора от электросети не тяните за шнур; беритесь только за вилку.

ВЫБОР РЕШЕТКИ ДЛЯ ФАРША

- Крупная – рекомендована для свинины, приготовления домашних колбас, измельчения сухофруктов, а также твердых и полутвердых сортов сыра.
- Средняя – рекомендована для говядины, баранины, мяса птицы, а также твердых и полутвердых сортов сыра.
- Мелкая – рекомендована для приготовления паштетов и различных начинок.

ЭКСПЛУАТАЦИЯ

- Подготовьте мясо к переработке, удалив кости, хрящи, сухожилия, и нарежьте небольшими ломтиками.
- Подключите мясорубку к электросети.
- Для включения/выключения мясорубки один раз нажмите кнопку ON/OFF.
- Чтобы включить низкую либо высокую скорость, нажмите на кнопку включения 1-й и 2-й скорости соответственно.
- Подавайте мясо в загрузочную часть порциями при помощи толкателя для мяса.

РЕВЕРС

- Если в процессе прокрутки мяса шнек перестает вращаться, нажмите на кнопку Реверс.
- Подождите пока засор не будет устранен.
- При необходимости, разберите рабочую часть и очистите ее от застрявших продуктов, предварительно выключив мясорубку.
- Далее используйте мясорубку в обычном режиме, нажав на кнопку включения 1-й или 2-й скорости.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ НАСАДКИ ДЛЯ СОСИСОК

- Перед использованием насадки для сосисок, необходимо приготовить фарш при помощи стандартных решеток и ножей мясорубки.
- Разберите рабочую часть. Вместо стандартных ножей и решетки для фарша, поставьте пластиковую решетку для сосисок и трубку одного из размеров. Убедитесь, что пластиковая решетка правильно попала в пазы и плотно прилегает к трубке (рис. 4).
- Закрутите фиксатор решетки.
- Наденьте оболочку на трубку так, чтобы пустая оболочка на конце трубки свисала примерно на 5 см (рис. 5).

Необходимо постоянно смачивать фарш, чтобы избежать слишком плотной консистенции и как вследствие разрыва оболочки.

- Толкателем постепенно проталкивайте фарш до тех пор, пока оболочка не заполнится на конце трубки. Затем отключите мясорубку.
- Завяжите, либо закрутите несколько раз вокруг себя другой конец оболочки. Можно приступать к следующей сосиске.

Рис. 4

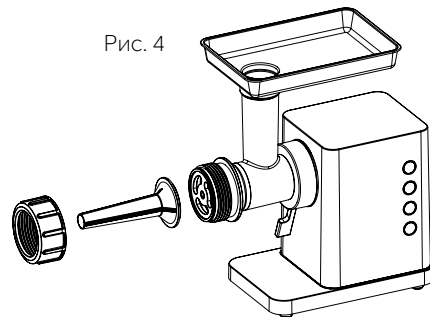
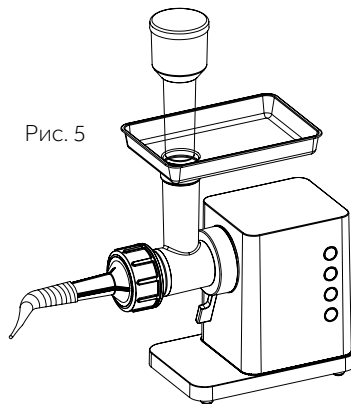


Рис. 5



ИСПОЛЬЗОВАНИЕ НАСАДКИ-ОВОЩЕРЕЗКИ

- Вставьте в барабан 2 одинаковых лезвия, в зависимости от назначения.
- До конца установите барабан вглубь овощерезки (рис. 1).
- Установите в корпус мясорубки насадку-овощерезку и зафиксируйте её, повернув фиксатор по часовой стрелке (рис. 2 – 3).
- Включите мясорубку и используйте I скорость для работы.

- По окончании работы нажмите кнопку Реверс, которая поможет достать барабан из корпуса овощерезки.

ВНИМАНИЕ!

С осторожностью прикасайтесь к ножам овощерезки, они очень острые. При работе всегда используйте толкатель.

Рис. 1

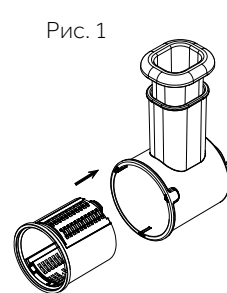


Рис. 2

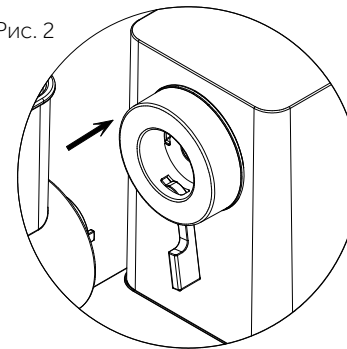
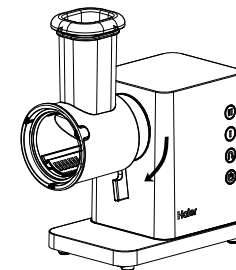


Рис. 3



ЗАЩИТА ОТ ПЕРЕГРУЗКИ

• Если в процессе работы мясорубки мотор прекратил работу, немедленно отключите мясорубку нажав кнопку вкл./выкл.

• Отсоедините рабочую часть, разберите ее, и очистите шнек от застрявших продуктов.

• Нажмите кнопку Reset button на дне мясорубки.

• Соберите рабочую часть, подсоедините ее к корпусу мясорубки и продолжайте работу.

РАЗБОРКА

• Перед разборкой отключите мясорубку от электросети.

• Снимите загрузочный лоток, рабочую часть и разберите ее - извлеките решетку, ножи и шнек.

ЧИСТКА

• Перед чисткой отключите мясорубку от электросети (см. раздел Разборка).

• Тщательно промойте все съемные детали и насадки проточной водой с применением мягких моющих средств. Затем ополосните в воде и протрите мягкой сухой салфеткой.

• Наружную часть корпуса мясорубки протрите влажной салфеткой, смоченной мыльным раствором, а затем мягкой сухой салфеткой. После чистки необходимо смазать ножи и решетки растительным маслом. Во избежание появления ржавчины ножи и решетки для фарша необходимо насухо протирать. Не мойте рабочую часть и съемные детали в посудомоечной машине.

ХРАНЕНИЕ

Прибор рекомендовано хранить в собранном виде в сухом прохладном месте, изолированном от мест хранения кислот и щелочей, при температуре от 5 до 30 °C и относительной влажности не более 65%.

ДРУГИЕ СОВЕТЫ ПО ИСПОЛЬЗОВАНИЮ

• Нарезайте продукты небольшими кубиками/ломтиками, чуть меньшими диаметра загрузочного отверстия. Это поможет добиться лучшего результата измельчения.

• Перед измельчением лучше охладить (не заморозить!) сырое мясо и рыбу до температуры около +7 градусов. При такой температуре измельчаемый продукт теряет меньше сока.

• При долгом использовании мясорубки рабочая часть может забиваться жилами и жиром, вследствие чего будет снижаться качество измельчения и увеличиваться нагрузка на мотор прибора. Отключите мясорубку, разберите рабочую часть, далее очистите ее от всех застрявших продуктов.

• Не рекомендуется долго, без остановки использовать прибор. Ненадолго выключайте его каждые 3-5 минут работы.

• Отделите жир от измельчаемого мяса. Перед началом работы пропустите жир через мясорубку, чтобы он смазал механизмы рабочей части.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Номинальное напряжение: 220–240 В ~
Номинальная частота: 50/60 Гц
Номинальная потребляемая мощность: 350 Вт
Максимальная (пиковая) мощность: 1900 Вт
Габариты (В×Ш×Г): 42×32×16 см
Вес нетто: 6,8 кг
Сделано в Китае
Срок гарантии 12 месяцев с даты продажи.
Информация о назначении изделия:
устройство предназначено для измельчения мяса и рыбы при приготовлении фарша из них.

КОМПЛЕКТАЦИЯ

Основание (корпус мясорубки): 1 шт.
Шнек: 1 шт.
Нож: 1 шт.
Подрезной нож: 1 шт.
Решетка для фарша: 3 шт.
Фиксатор решетки для фарша: 1 шт.
Аксессуар для снятия фиксатора решетки: 1 шт.
Загрузочная часть: 1 шт.
Загрузочный лоток: 1 шт.
Толкатель для мяса: 1 шт.
Насадка для сосисок: 2 шт.
Пластиковая решетка для сосисок: 1 шт.
Насадка-овощерезка: 1 шт.
Толкатель для овощерезки: 1 шт.
Барабан для лезвий овощерезки: 1 шт.
Лезвие-шинковка: 2 шт.
Лезвие мелкая терка: 2 шт.
Лезвие средняя терка: 2 шт.
Лезвие крупная терка: 2 шт.
Лезвие-соломка: 2 шт.
Лезвие-волна: 2 шт.
Руководство пользователя с гарантийным талоном: 1 шт.

ИНФОРМАЦИЯ О СЕРТИФИКАЦИИ

Товар сертифицирован. Установленный производителем в соответствии с п. 2 ст. 5 Закона РФ «О защите прав потребителей» срок службы данного изделия равен 3 годам с даты продажи при условии, что изделие используется согласно правилам и рекомендациям, изложенным в настоящем руководстве по эксплуатации, и применяемым техническим стандартам. Информацию о соответствии можно найти по адресу: <https://haieronline.ru>.

Продукция соответствует требованиям технических регламентов Евразийского экономического (таможенного) Союза.

Сертификат соответствия
№ ЕАЭС RU C-CN.AЯ46.B.30736/23
от 21.08.2023 действует до 20.08.2028.
Декларация о соответствии
№ ЕАЭС N RU Д-CN.PA10.B.02516/24
от 30.10.2024 действует до 29.10.2029.

Более подробные сведения указаны в Едином реестре выданных сертификатов соответствия и зарегистрированных деклараций о соответствии Евразийского экономического союза.

Информация о дате производства указана на шильде товара в формате:
Номер недели / 2 последние цифры года.



МЕРЫ ПО УСТРАНЕНИЮ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

• При обнаружении неисправностей в работе прибора следует немедленно прекратить его использование и передать в ближайший сервисный центр компании HAIER для тестирования, замены или ремонта.

• В целях безопасности все работы по ремонту и обслуживанию устройства должны выполняться только представителями уполномоченных сервисных центров компании HAIER.

Изготовитель: "Haier Overseas Electric Appliances Corp. Ltd.", Китай, Room S401, Haier Brand building, Haier Industry park, Hi-tech Zone, Laoshan District, Qingdao. Импортёр/Организация, уполномоченная на принятие претензий: ООО «Хайер Электрикал Эпплаенсис РУС», 121099, Россия, город Москва, Новинский бульвар, дом 8, этаж 16, офис 1601. Тел.: 8 800 250 43 05, e-mail: help@haieronline.ru. Уполномоченная организация в Республике Казахстан: ТОО «Хайер Мидл Эйжа», 050000, город Алматы, Медеуский район, Проспект Достык, дом 210. Тел.: 8 800 070 01 29, адрес эл. почты: support-kz@haieronline.kz.

Внимание! Вследствие постоянного совершенствования продукции производитель сохраняет за собой право на внесение изменений в конструкцию, комплектацию и технические характеристики. Новейшую версию данного руководства можно посмотреть на сайте <https://haieronline.ru>.

Гарантийный талон

Гарантия действительна, только если гарантийный талон заполнен полностью и заверен печатью фирмы-продавца.

Изделие:	Информация о фирме-продавце:	
МЯСОРУБКА		
Модель:	Изделие проверено, укомплектовано, механических повреждений не имеет. Претензий нет.	
HG-702		
Дата производства:	С условиями гарантийных обязательств и сервисного обслуживания ознакомлен и согласен.	
Дата приобретения:	Подпись покупателя:	Подпись продавца:
		МП

Условия гарантийного обслуживания

Корпорация Haier, находящаяся по адресу: Китай, Room S401, Haier Brand building, Haier Industry park, Hi-tech Zone, Laoshan District, Qingdao, благодарит Вас за Ваш выбор, гарантирует высокое качество и безупречное функционирование данного изделия при соблюдении правил его эксплуатации.

Официальный срок службы на малую бытовую технику, предназначенную для использования в быту – 3 года со дня передачи изделия конечному потребителю. Учитывая высокое качество продукции, фактический срок эксплуатации может значительно превышать официальный.

Вся продукция изготовлена с учетом условий эксплуатации и соответствует требованиям технических регламентов Евразийского экономического (Таможенного) союза.

Во избежание недоразумений, убедительно просим Вас при покупке внимательно изучить руководство по эксплуатации, условия гарантийных обязательств и проверить правильность заполнения гарантийного талона. В случае неправильного или неполного заполнения гарантийного талона обратитесь в торгующую организацию.

Данным гарантийным талоном Корпорация Haier подтверждает принятие на себя обязательств по удовлетворению требований потребителей, установленных действующим законодательством о защите прав потребителей, иными нормативными актами в случае обнаружения недостатков изделия. Однако Корпорация Haier оставляет за собой право отказать в гарантийном обслуживании изделия в случае несоблюдения изложенных ниже условий.

Полный список Авторизованных сервисных центров вы можете узнать в Информационном центре Haier по телефонам:

8 800 250 43 05 – для Потребителей из России (бесплатный звонок из регионов России)

или на сайте: <https://haieronline.ru> или сделав запрос по электронной почте: help@haieronline.ru.

Данные Авторизованных сервисных центров могут быть изменены, за справками обращайтесь в Информационный центр Haier.

Условия гарантийного обслуживания

Гарантийное обслуживание не распространяется на изделия, недостатки которых возникли вследствие:

- Нарушения потребителем условий и правил эксплуатации, хранения и/или транспортировки товара.
- Неправильной установки и/или подключения изделия.
- Применения моющих средств, несоответствующих данному типу изделия, а также превышения рекомендуемой дозировки моющих средств.
- Использования изделия в целях, для которых оно не предназначено.

- Действий третьих лиц: ремонт или внесение несанкционированных изготовителем конструктивных или схемотехнических изменений неуполномоченными лицами.
- Действия непреодолимой силы (стихия, пожар, молния т. п.).
- Несчастных случаев, умышленных или неосторожных действий потребителя или третьих лиц.
- Если обнаружены повреждения, вызванные попаданием внутрь изделия посторонних предметов, веществ, жидкостей, насекомых, продуктов жизнедеятельности насекомых.

Гарантийное обслуживание не распространяется на следующие виды работ:

- Инструктаж и консультирование потребителя по использованию изделия.
- Очистка изделия снаружи либо изнутри.

САҚТЫҚ ШАРАЛАРЫ

• Аспапты пайдаланар алдында осы пайдаланушы нұсқаулығын мұқият оқып шығыңыз. Нұсқаулықта көрсетілген пайдалану ережелерін сақтамау жарақаттар алуға және пайда-ланушы мүлкінің зақымдалуына әкелуі мүмкін.

• Аспапты пайдаланар алдында электр желісінің сипаттамалары құрылғының заттаңбасында көрсетілгендерге сәйкес келетініне көз жеткізіңіз.

• Аспапты тек жерге тұйықталуы бар розеткаға ғана қосыңыз (жергілікті ережелерге сәйкес орындалған жерге тұйықталу болмаған жағдайда өндіруші (өндірушінің уәкілетті тұлғасы) өзінен шығынды өтеу бойынша жауапкер-шілікті алып тастайды).

• Аталған аспап сенсорлық жүйе мүмкіндіктері шектеулі немесе ақыл-ой мүмкіндіктері шектеулі тұлғалардың (соның ішінде балалар), сонымен қатар тәжірибесі мен білімі жеткіліксіз тұлғалар-дың пайдалануы үшін тағайындалмаған.

• Бұл құрылғы тек үй жағдайларында пайдалану үшін арналған.

• Электр тоғынан зақымдануды болдырмау үшін аспапты, желілік шнурды немесе желілік шнурдың вилкасын суға немесе өзге сұйықтыққа батырмаңыз.

• Қуат көзі шнурының ыстық бетке жанасуына жол бермеңіз, бұл оның зақымдалуына әкелуі мүмкін.

• Алғаш рет қосу алдында аспаптың дұрыс жиналғанына және барлық қаптау материалдары жойылғанына көз жеткізіңіз.

• Аспапты тегіс, құрғақ, тұрақты бетке орнатыңыз.

• Аспапты үстелдің немесе үстелдің үстіңгі тақтайының шетіне орнатпаңыз.

• Ет тартқыштың корпусын таза ұстаңыз.

• Тазалау кезінде Тазалау бөлімінде келтірілген нұсқауларды орындаңыз.

• Аспаптың корпусына бөгде заттар мен сұйықтықтың түсуіне жол бермеңіз, бұл оның зақымдалуына әкелуі мүмкін.

• Ет тартқышты пайдалану аяқталғаннан кейін, оны жинау, бөлшектеу, тазалау алдында және оны сақтау үшін алып тастамас бұрын электр желісінен ажыратыңыз.

• Жұмыс бөлігін және алынбалы бөлшектерді ыдыс жуғыш машинада жууға болмайды.

• Тот басудың пайда болуының алдын алу үшін фаршқа арналған торлардың пышақтарын құрғатып сүрту керек.

• Фаршқа арналған торлар, пышақтар, шұжық-шаларға арналған қондырмалар мен шнек табиғи тозуға ие, пайдалану мерзімі пайдалану жиілігі мен ұқыптылығына байланысты.

• Ет тартқышқа киім заттарының, шаштың, сау-сақтардың және т.б. түсуіне жол бермеңіз. Бұл денсаулыққа қауіпті болуы мүмкін.

• Ет тартқыштың жұмысы кезінде өнімдерді саусақтарыңызбен немесе бөгде заттармен итермеңіз, жинаққа кіретін итергішті пайдала-ныңыз.

• Ет тартқышта өңдеу үшін мұздатылған өнімдерді пайдаланбаңыз.

• Ет тартқышта қатты өнімдерді ұсақтамаңыз. Етті сүйектен, шеміршектен, сіңірлерден және тамырлардан алдын-ала бөліңіз.

• Аспап туралы ақпарат қамтылған шильдті жоймаңыз және бүлдірмеңіз. Ол ақаулық орын алған жағдайда аспапты дәл сәйкестендіру үшін қажет.

• Жұмыс кезінде ет тартқыштың қозғалмалы бөліктеріне қол тигізбеңіз.

• Жұмыс істеп тұрған ет тартқышты қараусыз қалдырмаңыз.

• Бұйымды тек қана зауыттық қаптамада, сонымен қатар бекітілген күйінде тасымалдауға рұқсат етіледі.

• Құрылғыны өткізу жүзеге асырылатын елдің заңнамасы талаптарына сәйкес және оны сақтай отырып, кәдеге жаратыңыз.



Итергіш

Көкөніс кескіш қондырма

Көкөніс кескіш пышағына арналған барабан

Тура лап кескіш
пышақ: 2 дана

Ұсақтағыш-пышақ:
2 дана

Толқынды пышақ:
2 дана

Ұсақ үккіш пышағы: 2 дана

Ірі үккіш пышағы: 2 дана

Орташа үккіш пышағы: 2 дана

ЖИНАУ

- Барлық қаптама материалдарын алып тастаңыз және қауіпсіз кәдеге жаратыңыз.
- Алғаш қолдану алдында шнек, пышақтар, жұмыс бөлігін, жүктеу наукасын, торлар мен итергішті ағынды сумен жуып және құрғатыңыз.
- Жұмыс бөлігін ет тартқыштың негіздемесіне жалғап және оны ет тартқыштың жұмыс бөлігіндегі бекіткішті сағат тілімен бұрып (1 сурет) бекітіңіз.
- Шнекті жұмыс бөлігіне орнатыңыз (2 сурет).
- Кескіш пышақты, одан кейін негізгі пышақты шнекке кигізіп, фаршқа арналған торды орнатыңыз және оны тығыздап, күш салып, тор бекіткішіне бұраңыз (3 сурет).
- Науаны жүктеу бөлігіне орнатыңыз.

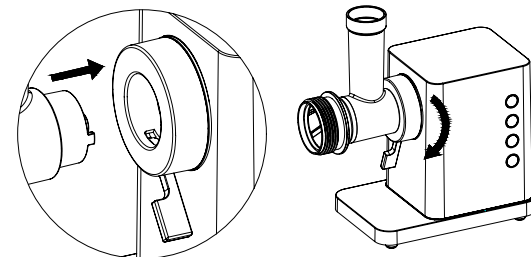
РОЗЕТКАҒА ҚОСУ ЕРЕЖЕЛЕРІ

- Су қолмен қуат сымының ашасын ұстамаңыз.
- Құрылғыны тек жерге тұйықталған розеткаға қосыңыз.
- Аспапты электр желісінен ажыратқан кезде

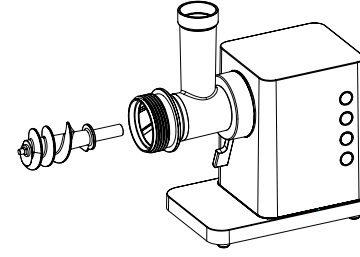
ФАРШҚА АРНАЛҒАН ТОРДЫ ТАҢДАУ

- Ірі - шошқа етіне, үй шұжықтарын дайындауға, кептірілген жемістерді ұсақтауға, сондай-ақ ірімшіктің қатты және жартылай қатты сорттарына ұсынылады.
- Орташа-сиыр еті, қой еті, құс еті, сондай-ақ ірімшіктің қатты және жартылай қатты сорттары үшін ұсынылады.
- Ұсақ - паштеттер мен түрлі салмалар дайындау үшін ұсынылады..

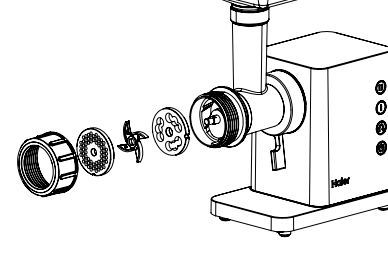
1-сурет



2-сурет



3-сурет



ПАЙДАЛАНУ

• Етті қайта өңдеуге дайындаңыз, сүйектерді, шеміршектерді, сіңірлерді алып тастаңыз және кішкене тілімдерге кесіңіз.

• Ет тартқышты электр желісіне қосыңыз.

• Ет тартқышты қосу/сөндіру үшін ON/OFF батырмасын бір рет басыңыз.

• Т өмен немесе жоғары жылдамдықты қосу үшін, тиісінше 1-ші және 2-ші жылдамдықты қосу батырмасын басыңыз.

• Етті жүктеу бөлігіне етке арналған итергіштің көмегімен порциямен салыңыз..

РЕВЕРС

• Егер етті тұрау барысында иірме айналуын тоқтатса, Реверс батырмасын басыңыз.

• Бітелу кеткенге дейін күте тұрыңыз.

• Қажет болған кезде жұмыс бөлігін бөлшектеңіз және ет тартқышты алдын ала сөндіріп оны бітелген өнімдерден тазалаңыз.

• Әрі қарай 1-ші және 2-ші жылдамдықты қосу бартырмасын басып ет тартқышты әдеттегі режимде пайдаланыңыз.

СОСИСКАЛАРҒА АРНАЛҒАН ҚОНДЫРМАНЫ ПАЙДАЛАНУ

• Сосискаларға арналған қондырманы пайдаланар алдында ет тартқыштың стандартты торлары мен пышағының көмегімен фарш дайындау қажет.

• Жұмыс бөлігін бөлшектеңіз. Стандартты пышақтың және фаршқа арналған тордың орнына сосискаларға арналған пластик торды және өлшемдердің біріндегі түтікті қойыңыз. Пластик тордың ойықтарға дұрыс түскеніне және түтікке тығыз жанасып тұрғанына көз жеткізіңіз (4-сур.).

• Тор бекіткішін бұраңыз.

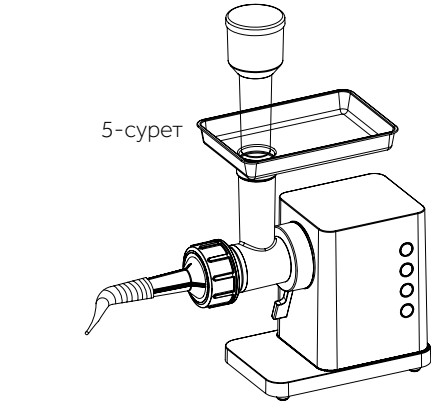
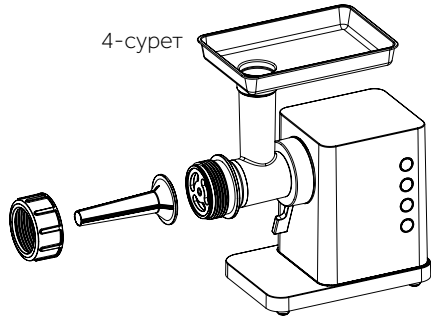
• Бос қабық түтіктің ұшынан шамамен 5 см-ге салбырап тұратындай етіп, қабықты түтікке кигізіңіз (5-сур.).

• Дайындалған фаршты ет тартқыштың астауына салыңыз да оны қосыңыз.

Тым тығыз констистенцияны және соның салдарынан қабықтың жарылуын болдырмау үшін фаршты мезгіл-мезгіл сулап отыру қажет.

• Қабық түтіктің соңында толмағанша фаршты итергішпен біртіндеп итеріп отырыңыз. Содан кейін ет тартқышты сөндіріңіз.

• Қабықтың екінші ұшын байлаңыз немесе бірнеше рет айнала бұраңыз. Келесі сосискаға кірісуге болады.



КӨКӨНІС ТУРАУҒА АРНАЛҒАН ҚОНДЫРМАНЫ ПАЙДАЛАНУ

• Барабанға тағайындалуына тәуелді бірдей екі пышақты салыңыз.

• Барабанды көкөніс турағыштың ішіне терең орналастырыңыз.

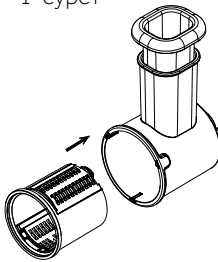
• Ет тартқыштың корпусына көкөніс турауға арналған қондырманы орнатып, бекіткішті сағат тілі бағытымен бұрау арқылы бекітіңіз.

• Ет тартқышты қосып, жұмыс істеу үшін I жылдамдықты пайдаланыңыз.

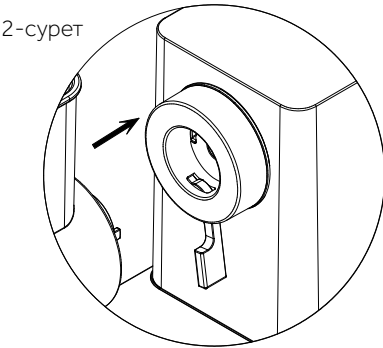
• Жұмыс аяқталғаннан кейін Реверс батырмасын басыңыз, ол барабанды көкөніс турағыш корпусынан алып шығуға мүмкіндік береді.

НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ!
Көкөніс турағыштың пышақтары өте өткір болғандықтан, оны абайлап ұстаңыз.
Жұмыс барысында үнемі итергішті пайдаланыңыз.

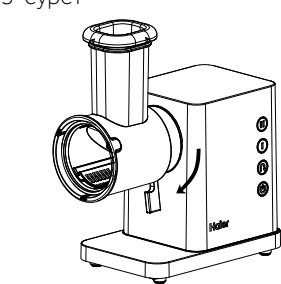
1-сурет



2-сурет



3-сурет



АРТЫҚ ЖҮКТЕМЕДЕН ҚОРҒАУ

• Егер ет тартқыштың жұмысы барысында мотор жұмысын тоқтатса, қосу/өшіру батырмасын басып ет тартқышты дереу сөндіріңіз.

• Жұмыс бөлігін ажыратыңыз, оны бөлшектеңіз және шнекті бітелген өнімдерден тазалаңыз.

• Ет тартқыштың түбіндегі Reset button батырмасын басыңыз.

• Жұмыс бөлігін жинаңыз, оны ет тартқыштың корпусына жалғаңыз және жұмысты жалғастырыңыз.

БӨЛШЕКТЕУ

• Бөлшектеу алдында ет тартқышты электр желісінен ажыратыңыз.

• Жүктеу астауын, жұмыс бөлігін алыңыз және оны бөлшектеңіз - торды, пышақты және шнекті шығарыңыз..

ТАЗАЛАУ

• Тазалау алдында ет тартқышты электр желісінен ажыратыңыз (Бөлшектеу бөлімін қар.).

• Барлық алмалы-салмалы бөлшектерді және қондырмаларды ағын сумен жұмсақ жуғыш құралдарды қолдана отырып мұқият жуып шығыңыз. Содан кейін сумен шайыңыз және жұмсақ құрғақ майлықпен сүртіңіз.

• Еттартқыш корпусының сыртқы бөлігін сабынды ерітіндімен суландырылған ылғал сүлгімен, содан кейін жұмсақ құрғақ сүлгімен сүртіп алыңыз. Тазалағаннан кейін пышақ пен торларды өсімдік майымен майлау қажет. Тот басудың пайда болуының алдын алу үшін пышақты және фаршқа арналған торларды құрғатып сүрту керек. Жұмыс бөлігін және алынбалы бөлшектерді ыдыс жуғыш машинада жууға болмайды.

САҚТАУ

Аспапты жиналған түрінде құрғақ, салқын жерде, қышқылдар мен сілтілерді сақтау орындарынан оқшауланған жерде, 5-тен 30 °C-ға дейінгі температурада және 65% - дан аспайтын салыстырмалы ылғалдылықта сақтау ұсынылады.

ПАЙДАЛАНУ ЖӨНІНДЕГІ БАСҚА КЕҢЕСТЕР

• Өнімдерді жүктеу тесігі диаметрінен сәл кіші кішкене текшелермен / тілімшелермен кесіңіз. Бұл ұсақтаудың жақсы нәтижесіне қол жеткізуге көмектеседі.

• Ұ сақтау алдында шикі етті және балықты шамамен +7 градус температураға дейін салқындатқан жөн (мұздап қатырмаңыз!). Мұндай температурада ұсақталатын өнім аз шырын жоғалтады.

• Ет тартқышты ұзақ пайдаланған кезде жұмыс бөлігі сіңірлермен және маймен бітелуі мүмкін, соның салдарынан ұсақтау сапасы төмендейді және аспап моторына жүктеме көбейетін болады. Ет тартқышты өшіріңіз, жұмыс бөлігін бөлшектеңіз, әрі қарай оны барлық бітелген өнімдерден тазалаңыз.

• Аспапты ұзақ уақыт, тоқтатпай пайдалануға болмайды. Әр 3-5 минут жұмыс істеген сайын оны аз уақытқа сөндіріп отырыңыз.

• Майды ұсақталатын еттен ажыратыңыз. Жұмы-сты бастар алдында май жұмыс бөлігінің механизмдерін майлауы үшін оны ет тартқыштан өткізіңіз.

ТЕХНИКАЛЫҚ СИПАТТАМАЛАРЫ

Номиналды кернеу: 220–240 В ~
Номиналды жиілік: 50/60 Гц
Номиналды қуат тұтыну: 350 Вт
Максимальды (ең жоғары) қуаты: 1900 Вт
Өлшемдері (Б×Е×Т): 42×32×16 см
Таза салмақ: 6,8 кг
Қытайда жасалған
Кепілдік мерзімі сатылған күнінен бастап 12 ай.
Бұйымның тағайындалуы туралы ақпарат: құрылғы етті және балықты ұсақтап, олардан фарш дайындауға арналған.

ЖИНАҚТАЛЫМЫ

Негіздеме (ет тартқыш корпусы): 1 дана
Шнек: 1 дана
Пышақ: 1 дана
Кескіш пышақ: 1 дана
Фаршқа арналған тор: 3 дана
Фаршқа арналған торды бекіткіш: 1 дана
Тор бекіткішін шешуге арналған аксессуар: 1 дана
Жүктеу бөлігі: 1 дана
Жүктеу науасы: 1 дана
Етке арналған итергіш: 1 дана
Қысқа шұжықтарға арналған қондырма: 1 дана
Қысқа шұжықтарға арналған пластик тор: 1 дана
Көкөніс кескіш қондырма: 1 дана
Көкөніс кескішке арналған итергіш: 1 дана
Көкөніс кескіш пышағына арналған барабан: 1 дана
Ұсақтағыш-пышақ: 2 дана
Ұсақ үккіш пышағы: 2 дана
Орташа үккіш пышағы: 2 дана
Ірі үккіш пышағы: 2 дана
Туралап кескіш пышақ: 2 дана
Толқынды пышақ: 2 дана
Пайдаланушы нұсқаулығы мен кепілдік талоны: 1 дана

СЕРТИФИКАТТАУ ТУРАЛЫ АҚПАРАТ

ТӨнім сертификатталған. Өндіруші белгілеген қызмет мерзімі бұл өнім сатылған күннен бастап 3 жылға тең бұйым осы пайдалану жөніндегі нұсқаулықта баяндалған ережелер мен ұсынымдарға және қолданылатын техникалық стандарттарға сәйкес пайдаланылған жағдайда. Сәйкестік және сертификат туралы ақпаратты мына сайттан табуға болады: <https://haieronline.kz/>.

Өнім Еуразиялық экономикалық (Кеден) одағының техникалық регламенттерінің талаптарына сәйкес келеді.

Сәйкестік сертификаты
№ ЕАЭС RU C-CN.AЯ46.B.30736/23
21.08.2023 бастап 20.08.2028 дейін әрекет етеді.

Сәйкестік туралы декларация
№ ЕАЭС N RU Д-CN.PA10.B.02516/24
30.10.2024 бастап 29.10.2029
дейін әрекет етеді.

Өндіріс күні туралы ақпарат тауардың шильдінде мына форматта көрсетілген: Апта нөмірі / жылдың соңғы 2 саны.



АҚАУЛЫҚТАРДЫ ЖОЮ БОЙЫНША ІС-ШАРАЛАР

• Аспаптың жұмысында ақаулықтар анықталған жағдайда оны пайдалануды дереу тоқтатып, тестілеу, ауыстыру немесе жөндеу үшін Haier компаниясының жақын жердегі сервистік орталығына тапсыру керек.

• Қауіпсіздік мақсатында құрылғыны жөндеу және қызмет көрсету бойынша барлық жұмыстарды тек Haier компания сының уәкілетті сервистік орталықтарының өкілдері ғана орындауы тиіс.

Өндіруші: "Haier Overseas Electric Appliances Corp. Ltd.", Қытай, Room S401, Haier Brand building, Haier Industry park, Hi-tech Zone, Laoshan District, Qingdao.

Қазақстан Республикасындағы уәкілетті ұйым/ импорттаушы: «Хайер Мидл Эйжа» ЖШС, 050000, Алматы қаласы, Медеу ауданы, Достық даңғылы, 210 ғимарат.
Тел.: 8 800 070 01 29, эл. поштаның мекенжайы: support-kz@haieronline.kz.

Назар аударыңыз! Өнімді үздіксіз жетілдіруге байланысты өндіруші құрылымына, жинақта-масына және техникалық сипаттамаларына өзгерістер енгізу құқығын өзіне қалдырады. Осы нұсқаулықтың толық нұсқасын <https://haieronline.kz/> сайтынан қарауға болады.

Кепілдік талоны

Бұйым:	Сатушы фирма туралы ақпарат:	
ET ТАРТҚЫШ		
Үлгісі:	Бұйым тексерілген, жинақталған, механикалық зақымданулар жоқ. Наразылықтар жоқ.	
HG-702		
Өндірілген күні:	Кепілдік міндеттемелер және сервистік қызмет көрсету шарттарымен таныстым және келісемін.	
Сатып алынған күні:	Сатып алушының қолы:	Сатушының қолы:

Кепілдікті қызмет көрсету шарттары

Қытай, Room S401, Haier Brand building, Haier Industry park, Hi-tech Zone, Laoshan District, Qingdao, мекен жайы бойынша орналасқан Haier корпорациясы сіздің таңдауыңыз үшін алғыс білдіреді, оны пайдалану ережелерін сақтаған жағдайда осы өнімнің жоғары сапасы мен мінсіз жұмысына кепілдік береді.

Күнделікті тұрмыста қолдануға арналған шағын тұрмыстық техниканың ресми қызмет ету мерзімі - өнімді соңғы тұтынушыға берген күннен бастап 3 жыл. Бұйымның жоғары сапасын ескере отырып, пайдаланудың нақты мерзімі ресми мерзімнен біршама артуы мүмкін.

Брлық өнім пайдалану шарттарын ескере отырып өндірілген және Еуразиялық экономикалық (кедендік) одақтың техникалық регламенттерінің талаптарына сәйкес келеді.

Түсінбеушіліктерді болдырмау үшін сатып алу кезінде пайдалану құжаттамасы мен кепілдік шарттарын мұқият оқып шығуыңызды сұраймыз.

Кепілдік талоны қате немесе толық толтырылмаған жағдайда, сауда ұйымына хабарласыңыз.

Осы кепілдік талонымен Haier корпорациясы бұйымның ақаулығы анықталған жағдайда тұтынушылардың құқықтарын қорғау туралы қолданыстағы заңнамамен, басқа да нормативтік актілермен белгіленген тұтынушы талаптарын қанағаттандыру бойынша міндеттемелерді өзіне қабылдағанын растайды. Алайда, Haier корпорациясы төменде көрсетілген шарттар сақталмаған жағдайда өнімге кепілдік қызмет көрсетуден бас тарту құқығын өзіне қалдырады.

Уәкілетті қызмет көрсету орталықтарының толық тізімін алу үшін келесі нөмірлерге қоңырау шалу арқылы Haier байланыс орталығына хабарласыңыз:

8 800 070 01 29 – Қазақстандағы тұтынушылар үшін (Қазақстан аумақтарынан қоңырау шалу тегін) немесе <https://haieronline.kz/> сайтында немесе support-kz@haieronline.kz электрондық пош-тасына сұрау салу арқылы.

Уәкілетті қызмет көрсету орталықтары өзгеруі мүмкін, толық ақпарат алу үшін Haier байланыс орталығына хабарласыңыз.

Кепілдікті қызмет көрсету шарттары

Кепілдікті қызмет көрсету ақаулықтары төмендегілердің салдарынан туындаған бұйымдарға қолданылмайды:

- Тұтынушының тауарды пайдалану, сақтау және/немесе тасымалдау шарттары мен ережелерін бұзуы..
- Бұйымды қате орнату және/немесе қосу.
- Өнімнің осы түріне сәйкес келмейтін жуғыш заттарды қолдану, сондай-ақ жуғыш құралдардың ұсынылған дозасынан асып кету.
- Бұйымдарды ол тағайындалмаған мақсаттарда пайдалану.
- Үшінші тұлғалардың әрекеттері: рұқсат етілмеген құрылымдық немесе схемалық техникалық өзгерістерді уәкілетті емес адамдардың енгізуі немесе жөндеуі.
- Еңсерілмейтін күш әрекеттері (апат, өрт, найзағай т.б.).
- Тұтынушының немесе үшінші тұлғалардың қасақана немесе абайсыз әрекеттері, жазатайым оқиғалары
- Егер бұйымның ішіне бөгде заттардың, бөлшектердің, сұйықтықтардың, жәндіктердің, жәндіктердің тіршілік ету өнімдерінің түсуінен болатын зақым табылса.

