



Руководство по эксплуатации /
Пайдалану жөніндегі нұсқаулық /
Інструкція з експлуатації

Мясорубка / Ет тартқыш / М'ясорубка

Haier HG-600

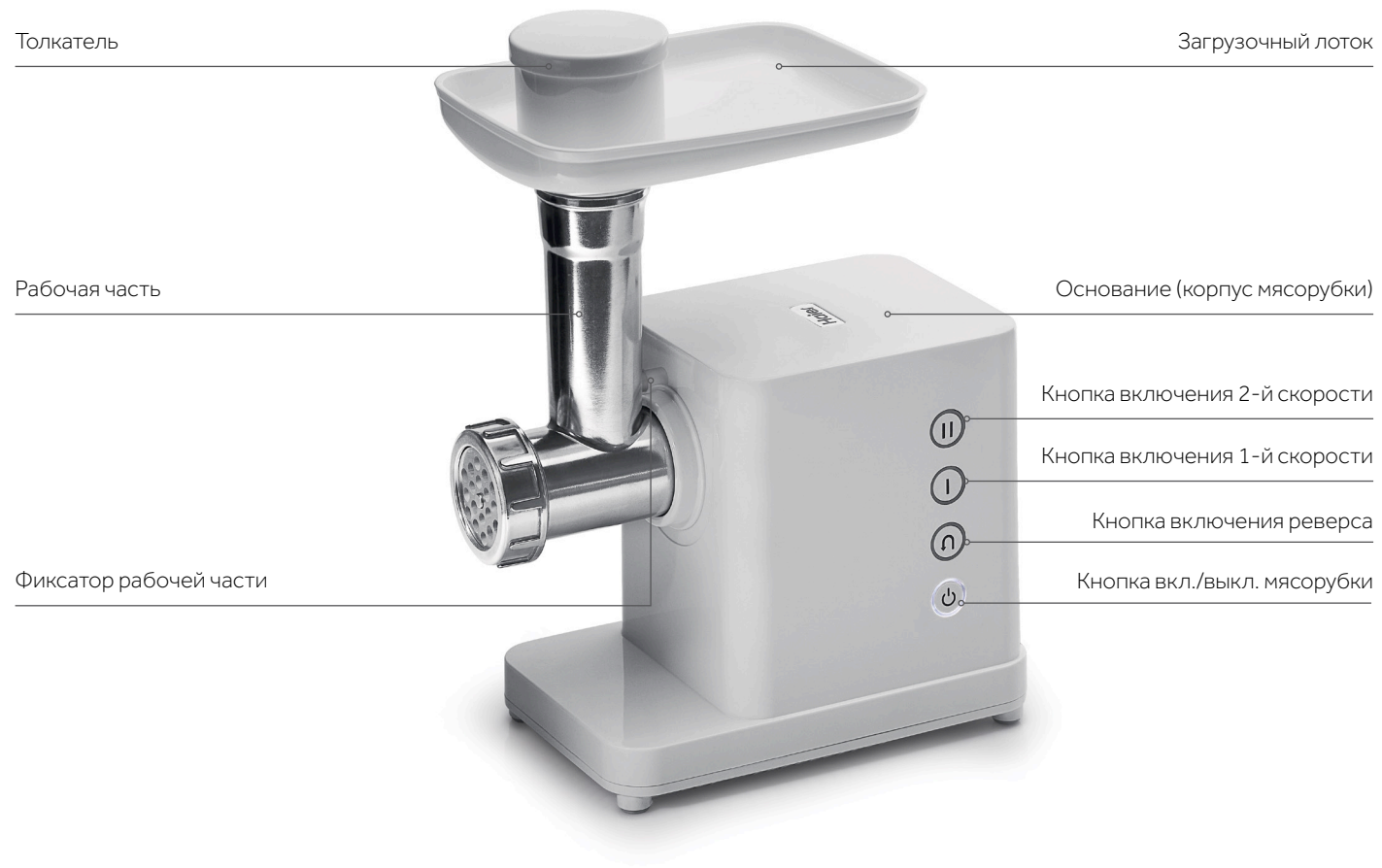
МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

Позаботьтесь о сохранности настоящего руководства по эксплуатации.

- Перед первым использованием промойте все съемные детали мясорубки.
- Перед включением в сеть убедитесь, что прибор собран согласно руководству по эксплуатации.
- 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.
- Устанавливайте мясорубку только на сухую ровную поверхность.
- Отключайте мясорубку от электросети по окончании использования, перед сборкой, разборкой, чисткой и перед тем, как убрать ее на хранение.
- Перед эксплуатацией устройства удостоверьтесь в том, что характеристики электросети соответствуют указанному на этикетке устройства.
- Не мойте рабочую часть и съемные детали в посудомоечной машине.

- 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.
- Мясорубка предназначена для домашнего использования.
- Во избежание появления ржавчины нож 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.
- Не погружайте корпус с двигателем, сетевой шнур или вилку сетевого шнура в воду или иную жидкость.
- 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.



ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

- Удалите и безопасно утилизируйте все упаковочные материалы.
- Перед первым использованием промойте шнек, нож, загрузочную часть, загрузочный лоток, решетки и толкатель под проточной водой и просушите.

СБОРКА

- Присоедините загрузочную часть к основанию мясорубки под углом 45 градусов и зафиксируйте ее, повернув фиксатор рабочей части мясорубки против часовой стрелки (рис. 1 и рис. 2).
- Установите шнек в загрузочную часть (рис. 3).
- Наденьте нож на шнек, установите решетку для фарша и плотно закрутите фиксатор решетки (рис. 4).
- Установите лоток на загрузочную часть (рис. 5).

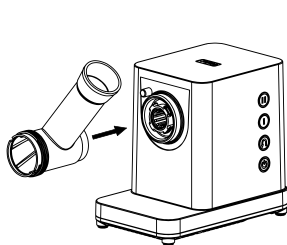


Рис. 1

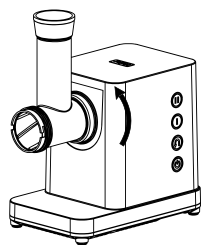


Рис. 2

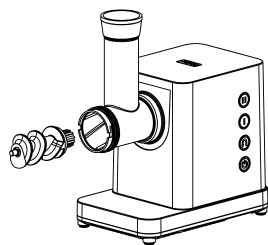


Рис. 3

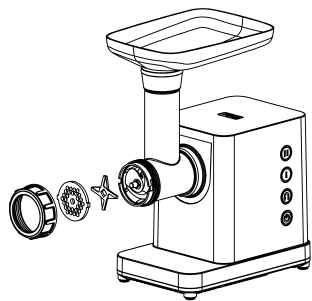


Рис. 4

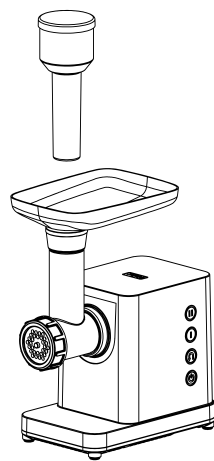


Рис. 5

ПРАВИЛА ПОДКЛЮЧЕНИЯ К РОЗЕТКЕ

- Не прикасайтесь влажными руками к вилке шнура питания.
- Подключайте устройство только к розетке с заземлением (при отсутствии заземления, выполненного в соответствии с местными правилами, изготовитель (уполномоченное изготовителем лицо) снимает с себя всякую ответственность по возмещению ущерба).
- Извлекая вилку из розетки, 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.

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 ножа мясорубки.
- Разберите рабочую часть. Вместо стандартного ножа 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. 6).
- Закрутите фиксатор решетки.
- Наденьте оболочку на трубку так, чтобы пустая оболочка на конце трубки свисала примерно на 5 см (рис. 7).
- Положите подготовленный фарш на лоток мясорубки и включите ее.

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.
- Насадка для кеббе используется аналогично насадке для сосисок.

Рис. 6

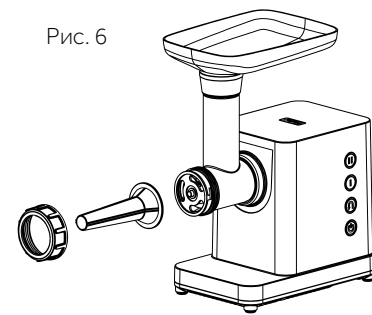
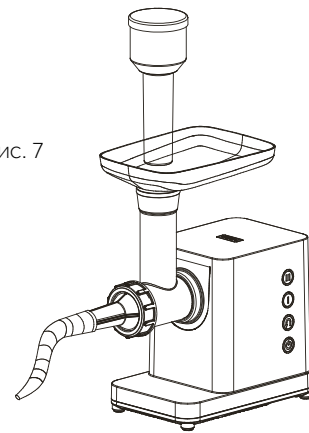


Рис. 7



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, нож 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 нож и решетки растительным маслом. Во избежание появления ржавчины нож 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

Напряжение: 220–240 В ~
Частота: 50/60 Гц
Номинальная мощность: 300 Вт
Максимальная (пиковая) мощность: 900 Вт
Габариты (В×Ш×Г): 34×27×16 см
Вес: 2,86 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.
Решетка для фарша: 2 шт.
Фиксатор решетки для фарша: 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 кеббе: 2 шт.
Насадка для очистки решетки: 1 шт.
Силиконовый ремешок для фиксации решетки: 1 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.

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 www.haier.com/ru.

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

Организация-изготовитель: “Haier Overseas Electric Appliances Corp. Ltd.”, адрес: Китай, Циндао, район Лаошань, Хайер Индастри парк Хай-тек Зон, Хайер Брэнд Билдинг, офис S401. Импортер/Организация, уполномоченная на принятие претензий: ООО «Хайер Электрикал Эпплаенсис РУС», адрес: 121099, Россия, город Москва, Новинский бульвар, дом 8, этаж 16, офис 1601. Тел.: 8 800 250 43 05, e-mail: help@haieronline.ru

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.

Адреса и телефоны сервисных центров можно узнать на сайте www.haier.com/ru или по телефону 8 800 250 43 05.

Продукция соответствует требованиям технических регламентов Евразийского экономического союза (таможенного) союза. Сертификат соответствия № ЕАЭС RU С-CN.БЛ08.В.00561/19 от 25.11.2019 действует до 24.11.2024



Гарантийный талон

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

Изделие:

МЯСОРУБКА

Информация о фирме-продавце:

Модель:

HG-600

Изделие проверено, укомплектовано, механических повреждений не имеет. **Претензий нет.**

Дата производства:

С условиями гарантийных обязательств и сервисного обслуживания ознакомлен и согласен.

Дата приобретения:

Подпись покупателя:

Подпись продавца:

МП

Условия гарантийного обслуживания

Корпорация «Хайер» находящаяся по адресу: Офис S401, Хайер бренд билдинг, Хайер Индастри парк Хай-тек зон, Лаошан Дистрикт, Циндао, Китай, 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 прошла соответствующую сертификацию на соответствие техническим требованиям.

Во избежание недоразумений, убедительно просим Вас при покупке внимательно изучить инструкцию 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 «Хайер» 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 «Хайер» оставляет за собой право отказать в гарантийном обслуживании изделия в случае несоблюдения изложенных ниже условий.

Полный список Авторизованных партнёров на территории СНГ вы можете узнать в Информационном центре «Хайер» по телефонам:

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

или на сайте: **www.haier.com/ru**
или сделав запрос по электронной почте: **help@haieronline.ru**.

Данные Авторизованных партнёров могут быть изменены, за справками обращайтесь в Информационный центр «Хайер».

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.
- Отсутствия своевременного технического обслуживания Изделия в том случае, если этого требует инструкция по эксплуатации.
- 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.

• Отклонений от Государственных Технических Стандартов (ГОСТов) и норм питающих сетей.

• 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.

Аккредитованные сервисные центры

Официальное наименование	Город	Телефон для клиента	Адрес
Закрытое акционерное общество «Единая служба сервиса А-Айсберг»	Москва	8 800 250 43 05	127644, г. Москва, ул. Вагоноремонтная, д. 10, стр. 1
Общество с ограниченной ответственностью «Авторизованный Центр «Пионер Сервис»	Санкт-Петербург	8 800 250 43 05	191040, г. Санкт-Петербург, Лиговский проспект, д. 52 лит. А
Общество с ограниченной ответственностью «Архсервис-центр»	Архангельск	8 800 250 43 05	163000 г. Архангельск, ул. Воскресенская, д. 85
Общество с ограниченной ответственностью «Техинсервис»	Сочи	8 800 250 43 05	354068, г. Сочи, ул. Донская, д. 3
Общество с ограниченной ответственностью «ТехноВидеоСервис»	Казань	8 800 250 43 05	420100, г. Казань, ул. Проточная, д. 8
Общество с ограниченной ответственностью «ДомСервис»	Владимир	8 800 250 43 05	600017, г. Владимир, ул. Батурина, д. 39
Общество с ограниченной ответственностью «ТРАНССЕРВИС-Краснодар»	Краснодар	8 800 250 43 05	350058, г. Краснодар, ул. Кубанская, 47
Общество с ограниченной ответственностью «ТРАНССЕРВИС-Н.Новгород»	Нижний Новгород	8 800 250 43 05	603098, г. Нижний Новгород, ул. Артельная, д. 31
Общество с ограниченной ответственностью «ТРАНССЕРВИС-Екатеринбург»	Екатеринбург	8 800 250 43 05	620137, г. Екатеринбург, ул. Гагарина, д. 5, офис 1
Общество с ограниченной ответственностью Сервисный центр «Сибтекс»	Омск	8 800 250 43 05	644031, г. Омск, ул. 24 Линия, д. 59
Общество с ограниченной ответственностью «ГлавБытСервис»	Томск	8 800 250 43 05	634021, г. Томск, ул. Некрасова, д. 12

Аккредитованные сервисные центры

Официальное наименование	Город	Телефон для клиента	Адрес
Общество с ограниченной ответственностью «Сервисбыттехника»	Оренбург	8 800 250 43 05	460044, г. Оренбург, ул. Конституции, д. 4
Общество с ограниченной ответственностью «Сибсервис»	Новокузнецк	8 800 250 43 05	654066, г. Новокузнецк, ул. Грдины, д. 18
Общество с ограниченной ответственностью «АРГОН-СЕРВИС»	Новороссийск	8 800 250 43 05	353905, г. Новороссийск, ул. Серова, д. 14
Общество с ограниченной ответственностью «АЛИКА-СЕРВИС»	Иркутск	8 800 250 43 05	664019, г. Иркутск, ул. Писарева, д. 18-а
ООО «КРОК-ТТЦ»*	Киев*	+38 (095) 288-88-21	г. Киев, ул. Радужная, д. 25 Б
Сервисный центр	Ташкент	(+998 71) 207 10 01	–
ОДО «ЦБТСервис»	Минск	375-17-262-95-50	г. Минск, ул. Орловская, д. 40 А, офис 7
ООО «РоялТерм»	Минск	375-29-198-11-50	г. Минск, ул. Орловская, д. 40 А, офис 7
ТОО Сервис Маг	Алматы	8 (727) 233 30 00	050002, г. Алматы, ул. Калдаякова, д. 17
ТОО Аскон-7	Алматы	7 (727) 397 75 75	050010, г. Алматы, ул. Сагадата Нурмагамбетова 25
Список АСЦ может быть изменен. Актуальную информацию вы можете получить на нашем сайте www.haier-europe.com . *Адреса сервисных центров в регионах уточняйте на сайте www.krok-ttc.com или по телефонам горячей линии			

САҚТЫҚ ШАРАЛАРЫ

Осы пайдалану жөніндегі нұсқаулықты сақтап қойыңыз.

- Алғаш қолданар алдында ет тартқыштың барлық алынбалы бөлшектерін жуыңыз.

- Желіге қосар алдында аспаптың пайдалану жөніндегі нұсқаулыққа сәйкес жиналғанына көз жеткізіңіз.

- Ет тартқыштың корпусын таза ұстаңыз.

- Тазалау кезінде Тазалау бөлімінде келтірілген нұсқауларды орындаңыз.

- Аспап корпусына бөгде заттардың және сұйықтықтың түсуіне жол бермеңіз, бұл оның бұзылуына әкелуі мүмкін.

- Ет тартқышты тек құрғақ, тегіс бетке орнатыңыз.

- Ет тартқышты пайдаланып болған соң, оны жинау, бөлшектеу, тазалау алдында және оны сақтап қояр алдында электр желісінен ажыратыңыз.

- Құрылғыны пайдалар алдында электр желісінің сипаттамалары құрылғының заттаңбасында көрсетілгендерге сәйкес келетініне көз жеткізіңіз.

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

- Аталған аспап сенсорлық жүйе мүмкіндіктері шектеулі немесе ақыл-ой мүмкіндіктері шектеулі адамдардың (соның ішінде балалардың), сонымен қатар тәжірибесі мен білімі жеткіліксіз адамдардың пайдалануына арналмаған.

- Ет тартқыш үйде пайдалануға арналған.

- Тот баспас үшін пышақты және тартылған етке арналған торларды құрғатып сүрту керек.

- Тартылған етке арналған торлар, пышақтар, шұжық-шаларға арналған қондырмалар мен иірлік табиғи тозады, пайдалану мерзімі пайдаланудың жиілігі мен ұқыптылығына байланысты.

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

- Ешқашан қозғалтқышы бар корпусты, желілік баусымды немесе желілік баусым айырын суға немесе басқа сұйықтыққа батырмаңыз.

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

- Ет тартқышта тарту үшін мұздатылған өнімдерді пайдаланбаңыз.

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

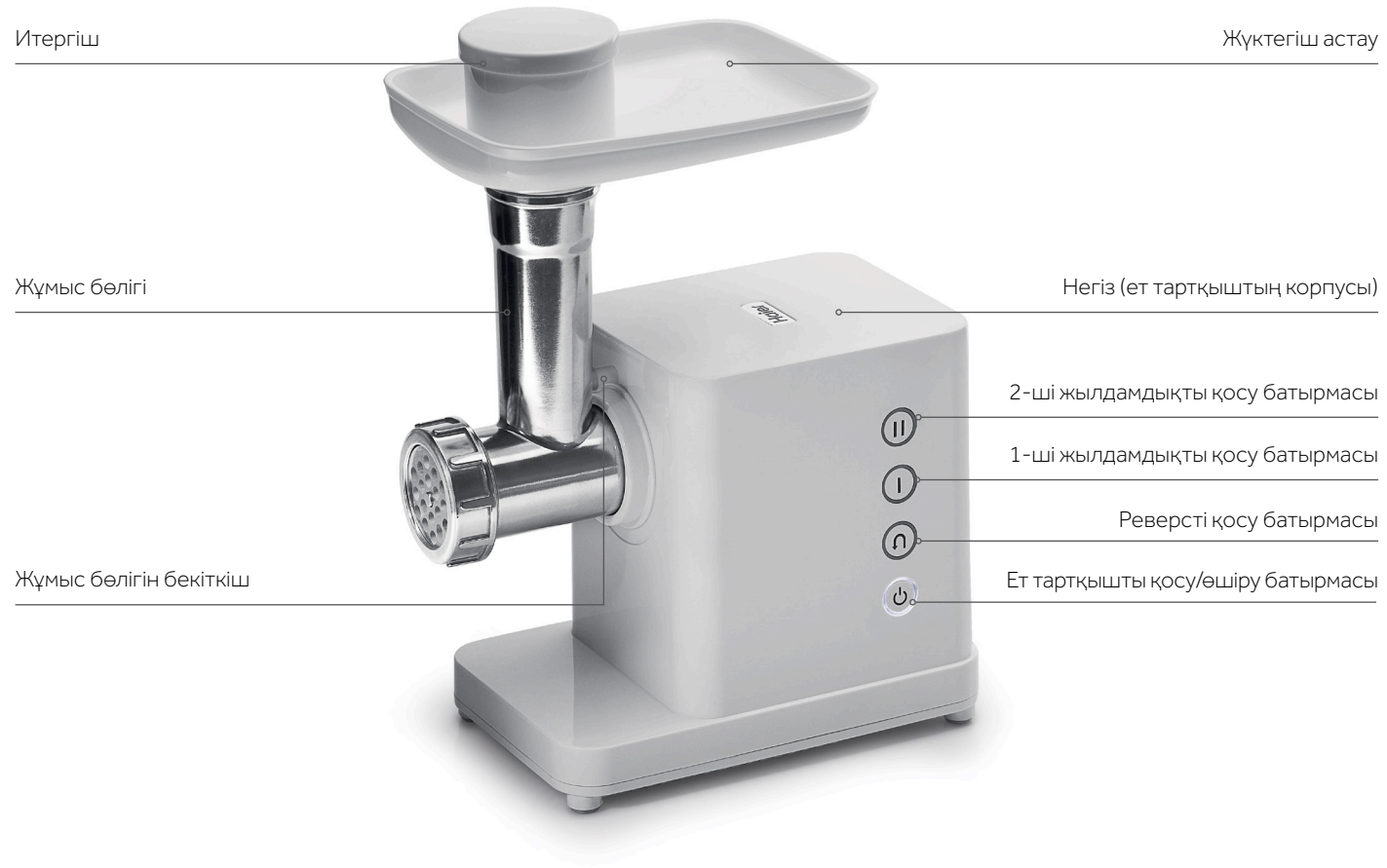
- Аспап туралы ақпараты бар нәлді жоймаңыз және бүлдірмеңіз. Ол ақаулық орын алған жағдайда аспапты дәл сәйкестендіру үшін қажет.

- 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 болады.

- Құрылғыны ол сатылатын елдің заңнамасының талаптарын сақтай отырып және оларға сәйкес кәдеге жаратыңыз.



ЖИНАУ

- Барлық қаптама материалдарын алып тастаңыз да, қауіпсіз кәдеге жаратыңыз.

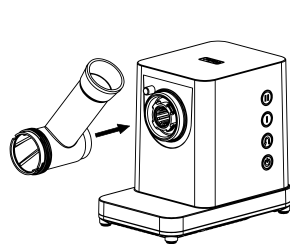
- Иірімекті, пышақты, етке арналған жүктеуіш бөлікті, жүктегіш астауды, торларды және итергішті алғаш рет пайдаланар алдында ағын сумен жуып, құрғатыңыз.

- Етке арналған жүктеу бөлігін ет тартқыштың негізіне 45 градус бұрышымен қосыңыз және ет тартқыштың жұмыс бөлігінің бекіткішін сағат тілімен бұрап бекітіңіз (1-сурет және 2-сурет).

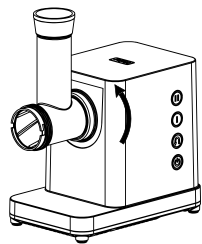
- Иірімекті етке арналған жүктеуіш бөлікке орнатыңыз (3-сурет).

- Иірімекке пышақты кигізіңіз, тартылған етке арналған торды орнатып, тор бекіткішін мықтап бұраңыз (4-сурет).

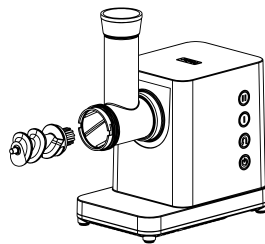
- Астауды жүктеуіш бөлікке орнатыңыз (5-сурет).



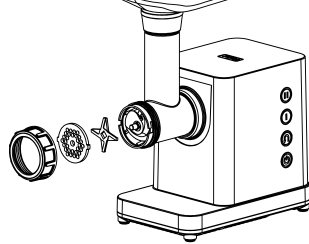
1-Сурет



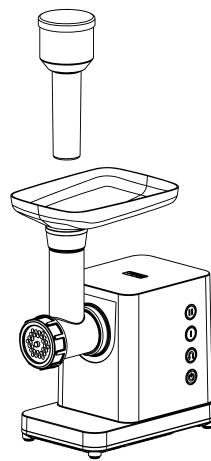
2-Сурет



3-Сурет



4-Сурет



5-Сурет

РОЗЕТКАҒА ҚОСУ ЕРЕЖЕЛЕРІ

- Су қолмен қуат көзі шнурының вилкасына тиімеңіз.

- 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.

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.

- Төмен 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 (6-сур.).

- Тор бекіткішін бұраңыз.

- Бос қабық түтіктің ұшынан шамамен 5 см-ге салбырап тұратындай етіп, қабықты түтікке кигізіңіз (7-сур.).

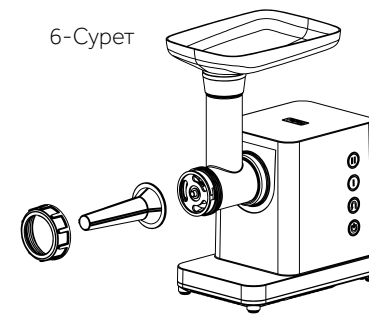
- Дайындалған фаршты ет тартқыштың астауына салыңыз да оны қосыңыз.

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

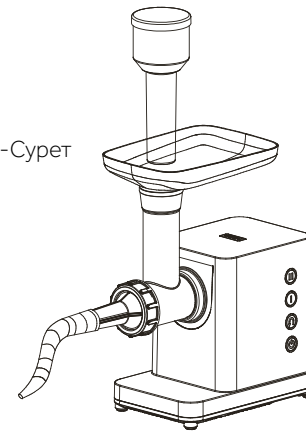
- Қабық түтіктің соңында толмағанша фаршты итергішпен біртіндеп итеріп отырыңыз. Содан кейін ет тартқышты сөндіріңіз.

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

6-Сурет



7-Сурет



ШАМАДАН ТЫС ЖҮКТЕЛУДЕН 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.

• Ұсақтау 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

Кернеу: 220–240 В ~
Жиілік: 50/60 Гц
Номиналдық қуаттылығы: 300 Вт
Максималды (ең жоғары) қуаты: 900 Вт
Габариттері (Б×Е×Т): 34×27×16 см
Салмағы: 2,86 кг
Қытайда жасалған

Кепілдік мерзімі сатылған күнінен бастап 12 ай.

Бұйымның тағайындалуы туралы ақпарат: құрылғы етті және балықты ұсақтап, олардан фарш дайындауға арналған.

ЖИНАҚТАЛЫМЫ

Ет тартқыш: 1 дана.
Иірмек: 1 дана.
Пышақ: 1 дана.
Тартылған етке арналған тор: 2 дана
Тартылған етке арналған тордың бекіткіші: 1 дана
Жүктеу бөлігі: 1 дана
Жүктеу астауы: 1 дана
Етті итергіш: 1 дана
Шұжықшаларға арналған саптама: 2 дана.
Шұжықшаларға арналған пластик тор: 1 дана.
Кеббе саптамасы: 2 дана
Торды тазалауға арналған саптама: 1 дана.
Торды бекітуге арналған силикон белдігі: 1 дана.
Кепілдік талоны бар пайдаланушы нұсқаулығы: 1 дана.

СЕРТИФИКАТТАУ ТУРАЛЫ АҚПАРАТ

Тауар сертификатталған. «Тұтынушылардың құқықтарын қорғау туралы» РФ Заңының 5-бабының 2-тармағына сәйкес өндіруші белгілеген осы өнімнің қызмет ету мерзімі – бұйым осы пайдалану нұсқаулығында және қолданылатын техникалық стандарттарда көрсетілген ережелер мен ұсыныстарға сәйкес пайдаланылған жағдайда, сатылған күннен бастап 3 жыл.

Назар аударыңыз! Өнімді үнемі жетілдіру салдарынан өндіруші құрылымына, жиынтықталымына және техникалық сипаттамаларына өзгерістер енгізу құқығын өзіне қалдырады. Бұл нұсқаулықтың соңғы нұсқасын www.haier.com/ru сайтынан көруге болады.

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

Өндіруші ұйым: «Haier overseas Electric Appliances Corp. Ltd.», мекен-жайы: Қытай Цин-дао, Лаошань ауданы, Хайер Индастри паркі Хай-тек аймағы Хайер Брэнд Билдинг, кеңсе S401. Импорттаушы: «Хайер Электрикал Эпплаенсис РУС» ЖШҚ, мекен-жайы: 121099, Ресей, Мәскеу қаласы, Новинский бульвары, 8-үй, 16-қабат, 1601-кеңсе. Тел.: 8 800 250 43 05, e-mail: help@haieronline.ru

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.

Сервис орталықтарының мекенжайлары мен телефондарын www.haier.com/ru сайтынан телефоны бойынша білуге болады.

Шағымдарды қабылдауға уәкілетті ұйым: «Arena S» ЖШС, Алматы қ., Сүйінбай көшесі, 38А, 050016, Тел.: +7 (727) 2 333 000, 3210, e-mail: info@sulpak.kz



Кепілдік талоны

Бұйым:	Сатушы фирма туралы ақпарат:	
ЕТ ТАРТҚЫШ		
Моделі:	Бұйым тексерілген, жинақталған, механикалық зақымданулар жоқ. Наразылықтар жоқ.	
HG-600		
Өндірілген күні:	Кепілдік міндеттемелер және сервистік қызмет көрсету шарттарымен таныстым және келісемін.	
Сатып алынған күні:	Сатып алушының қолы:	Сатушының қолы:

Кепілдікті қызмет көрсету шарттары

5401 кеңсе, Хайер бренд билдинг, Хайер Индастри парк Хай тек аймағы Лаошан Дистрикт, Циндао, Қытай мекен жайы бойынша орналасқан «Хайер» 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.

Барлық өнімдер пайдалану шарттарын ескере отырып жасалған және техникалық талаптарға тиісті сәйкестікке сертификаттаудан өткен.

Түсінбеушілікті болдырмау үшін сатып алу кезінде пайдалану жөніндегі нұсқаулықты, кепілдік міндеттемелердің шарттарын мұқият оқуды және кепілдік талонының дұрыс толтырылғанын тексеруді сұраймыз.

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

Осы кепілдік талонымен «Хайер» 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, «Хайер» корпорациясы төменде көрсетілген шарттар сақталмаған жағдайда өнімге кепілдік қызмет көрсетуден бас тарту құқығын өзіне қалдырады.

ТМД аумағында авторландырылған серік-тестердің толық тізімін «Хайер» Ақпараттық орталығынан мына телефондар арқылы біле аласыздар:

8 800 250 43 05 – Қазақстандағы тұтынушылар үшін (Қазақстан аумақтарынан қоңырау шалу тегін)

немесе www.haier.com/ru сайтында немесе help@haieronline.ru электрондық пош-тасына сұрау салу арқылы. Авторландырылған серіктестердің деректері өзгертілуі мүмкін, анықтама алу үшін «Хайер» Ақпараттық орталығына хабарласыңыз.

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.

Аккредиттелген қызмет көрсету орталықтары

Ресми атауы	Қала	Клиентке арналған телефон	Мекен-жайы
«А-Айсберг бірыңғай сервистік қызмет» жабық акционерлік қоғамы	Мәскеу	8 800 250 43 05	127644, Мәскеу қ-сы, Вагоноремонтная к-сі, 10-үй, 1-құрылыс
«Пионер Сервис» авторландырылған орталығы» жауапкершілігі шектеулі қоғамы	Санкт-Петербург	8 800 250 43 05	191040, Санкт-Петербург қ-сы, Лиговск даңғылы, 52-үй, лит. А
«Архсервис-центр» жауапкершілігі шектеулі қоғамы	Архангельск	8 800 250 43 05	163000 Архангельск қ-сы, Воскресенская к-сі, 85-үй
«Техинсервис» жауапкершілігі шектеулі қоғамы	Сочи	8 800 250 43 05	354068, Сочи қ-сы, Донская к-сі, 3-үй
«ТехноВидеоСервис» жауапкершілігі шектеулі қоғамы	Қазан	8 800 250 43 05	420100, Казань қ-сы, Проточная к-сі, 8-үй
«ДомСервис» жауапкершілігі шектеулі қоғамы	Владимир	8 800 250 43 05	600017, г. Владимир, ул. Батурина, д. 39
«ТРАНССЕРВИС-Краснодар» жауапкершілігі шектеулі қоғамы	Краснодар	8 800 250 43 05	350058, Краснодар қ-сы, Кубанская к-сі, 47
«ТРАНССЕРВИС-Н.Новгород» жауапкершілігі шектеулі қоғамы	Нижний Новгород	8 800 250 43 05	603098, Нижний Новгород қ-сы, Артельная к-сі, 31-үй
«ТРАНССЕРВИС-Екатеринбург» жауапкершілігі шектеулі қоғамы	Екатеринбург	8 800 250 43 05	620137, Екатеринбург қ-сы, Гагарин к-сі, 5-үй, 1-кеңсе
«Сибтекс» Сервистік орталығы жауапкершілігі шектеулі қоғамы	Омск	8 800 250 43 05	644031, Омск қ-сы, 24 Линия к-сі, 59-үй
«ГлавБытСервис» жауапкершілігі шектеулі қоғамы	Томск	8 800 250 43 05	634021, Томск қ-сы, Некрасов к-сі, 12-үй

Аккредиттелген қызмет көрсету орталықтары

Ресми атауы	Қала	Клиентке арналған телефон	Мекен-жайы
«Сервисбйтехника» жауапкершілігі шектеулі қоғамы	Оренбург	8 800 250 43 05	460044, Оренбург қ-сы, Конституция к-сі, 4-үйі
«Сибсервис» жауапкершілігі шектеулі қоғамы	Новокузнецк	8 800 250 43 05	654066, Новокузнецк қ-сы, Грдины к-сі, 18-үйі
«АРГОН-СЕРВИС» жауапкершілігі шектеулі қоғамы	Новороссийск	8 800 250 43 05	353905, Новороссийск қ., Серов к-сі, 14-үйі
«АЛИКА-СЕРВИС» жауапкершілігі шектеулі қоғамы	Иркутск	8 800 250 43 05	664019, Иркутск қ-сы, Писарев к-сі, 18-а үйі
ООО «КРОК-ТТЦ»*	Киев*	+38 (095) 288-88-21	Киев қ., Радужная көш., 25 Б үйі
Сервис орталығы	Ташкент	(+998 71) 207 10 01	—
«CBTService» ОДО	Минск	375-17-262-95-50	Минск, ст. Мен Колас 52
«RoyalTerm» жауапкершілігі шек-теулі серіктестігі	Минск	375-29-198-11-50	Минск, ст. Орловская 40А, 7 кеңсе
«Сервис Маг» ЖШС	Алматы қаласы	8 (727) 233 30 00	050002, Алматы қ. Қалда-яқова 17
«Ascon-7» ЖШС	Алматы қаласы	7 (727) 397 75 75	050010, Алматы қ. Сағада-та Нұрмағамбетова 25
АСО тізбесі өзгертілуі мүмкін. Өзекті ақпаратты сіз біздің сайтымыздан ала аласыз www.haier-europe.com .			



ЗАХОДИ БЕЗПЕКИ

Подбайте про збереження цієї інструкції з експлуатації.

- Перед увімкненням в мережу переконайтеся, що прилад зібраний згідно з інструкцією з експлуатації.
- Підтримуйте в чистоті корпус м'ясорубки.

- При чищенні дотримуйтесь інструкцій, наведених у розділі Чищення.

- Не допускайте потрапляння сторонніх предметів і рідини в корпус пристрою, це може призвести до його пошкодження.

- Встановлюйте м'ясорубку лише на суху рівну поверхню.

- Вимикайте м'ясорубку від електромережі після закінчення використання, перед збиранням, розбиранням, чисткою та перед тим, як прибрати її для зберігання.

- Перед експлуатацією пристрою переконайтеся в тому, що характеристики електромережі відповідають зазначеним на етикетці пристрою.

- Не мийте робочу частину та знімні деталі в посудомийній машині.

- Цей пристрій не призначений для користування особами (включаючи дітей) з обмеженими фізичними можливостями чи розумовими здібностями, а також особами без належного досвіду та знань.

- М'ясорубка призначена для домашнього використання.

- Щоб уникнути появи іржі, ножі й решітки для фаршу необхідно насухо протирати.

- Решітки для фаршу, ножі, насадки для сосисок і шнек мають природний знос, термін експлуатації залежить від частоти й акуратності використання.

- Не допускайте потрапляння в м'ясорубку предметів одягу, волосся, пальців тощо. Це може бути небезпечним для здоров'я.

- Не занурюйте корпус з двигуном, шнур живлення або штепсель у воду або іншу рідину.

- Під час роботи м'ясорубки не проштовхуйте продукти пальцями або сторонніми предметами, використовуйте штовхач, який йде в комплекті.

- Не використовуйте для перероблювання в м'ясорубці заморожені продукти.

- Не подрібнюйте в м'ясорубці тверді продукти. М'ясо попередньо відокремте від кісток, хрящів, сухожилів і жил.

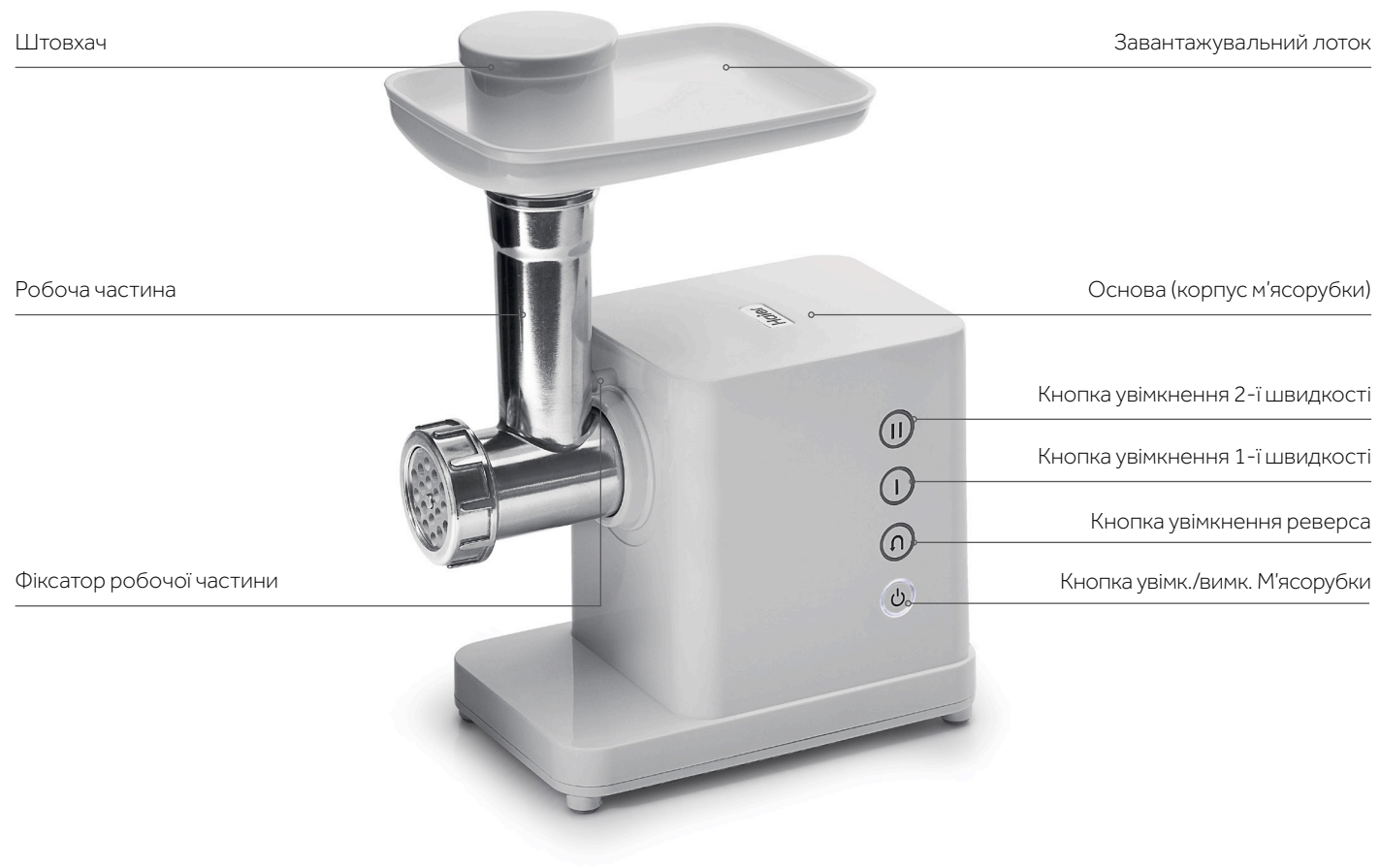
- Не знімайте й не пошкоджуйте шильдик з інформацією про пристрій. Він необхідний для ідентифікації пристрою у разі виникнення несправності.

- Не торкайтеся рухомих частин м'ясорубки під час її роботи.

- Не залишайте увімкнену м'ясорубку без нагляду.

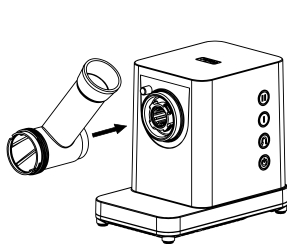
- Транспортування виробу допускається лише в заводському упакованні, а також у зафіксованому положенні.

- Утилізуйте пристрій відповідно та з дотриманням вимог законодавства країни, в якій здійснюється реалізація.

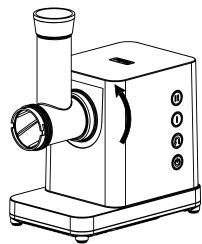


СКЛАДАННЯ

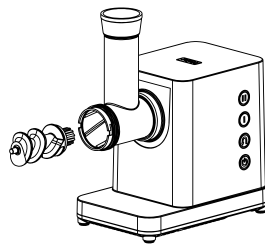
- Видаліть і безпечно утилізуйте всі пакувальні матеріали.
- Перед першим використанням промийте шнек, ніж, завантажувальну частину для м'яса, завантажувальний лоток, решітку та штовхач під проточною водою та просушіть.
- Приєднайте завантажувальну частину для м'яса до основи м'ясорубки під кутом 45 градусів і зафіксуйте її, повернувши фіксатор робочої частини м'ясорубки за годинниковою стрілкою (мал. 1 і мал. 2).
- Встановіть шнек в завантажувальну частину для м'яса (мал. 3).
- Одягніть ніж на шнек, встановіть решітку для фаршу та щільно закрутіть фіксатор решітки (мал. 4).
- Встановіть лоток на завантажувальну частину (мал. 5).



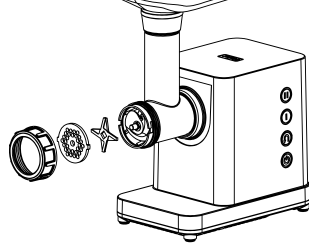
Мал. 1



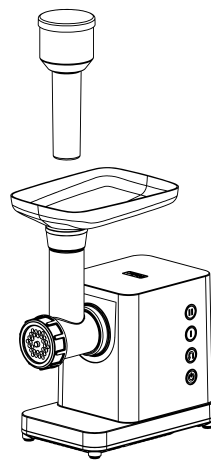
Мал. 2



Мал. 3



Мал. 4



Мал. 5

ПРАВИЛА ПІДКЛЮЧЕННЯ ДО РОЗЕТКИ

- Не торкайтеся вологими руками до вилки шнура живлення.
- Пристрій повинен підключатися виключно до розетки із заземленням.
- При вимкненні пристрою від електромережі не тягніть за шнур: беріться тільки за вилку.

ВИБІР РЕШІТКИ ДЛЯ ФАРШУ

- Велика – рекомендована для свинини, приготування домашніх ковбас, подрібнення сухофруктів, а також твердих і напівтвердих сортів сиру.
- Середня – рекомендована для яловичини, баранини, м'яса птиці, а також твердих і напівтвердих сортів сиру.

ЕКСПЛУАТАЦІЯ

- Підготуйте м'ясо до переробки, видаливши кістки, хрящі, сухожилля, і наріжте невеликими скибочками.
- Під'єднайте м'ясорубку до електромережі.
- Для увімкнення/вимкнення м'ясорубки один раз натисніть кнопку ON/OFF.
- Щоб увімкнути низьку або високу швидкість, натисніть на кнопку увімкнення 1-ї і 2-ї швидкості відповідно.
- Подавайте м'ясо в завантажувальну частину порціями за допомогою штовхача для м'яса.

РЕВЕРС

- Якщо в процесі прокрутки м'яса шнек перестає обертатися, натисніть на кнопку Реверс.
- Зачекайте поки забиття не буде усунуто.
- За необхідності розберіть робочу частину, очистіть її від застряглих продуктів, попередньо вимкнувши м'ясорубку.
- Далі використовуйте м'ясорубку у звичайному режимі, натиснувши на кнопку увімкнення 1-ї або 2-ї швидкості.

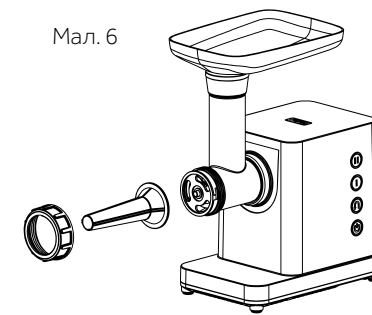
ВИКОРИСТАННЯ НАСАДКИ ДЛЯ СОСІСОК

- Перед використанням насадки для сосисок необхідно приготувати фарш за допомогою стандартних решіток і ножа м'ясорубки.
- Розберіть робочу частину. Замість стандартного ножа та решітки для фаршу, поставте пластикову решітку для сосисок і трубку одного з розмірів. Переконайтеся, що пластикова решітка правильно потрапила в пази і щільно прилягає до трубки (мал. 6).
- Закрутіть фіксатор решітки.
- Одягніть оболонку на трубку так, щоб порожня оболонка на кінці трубки звисала приблизно на 5 см (мал. 7).
- Покладіть підготовлений фарш на лоток м'ясорубки та увімкніть її.

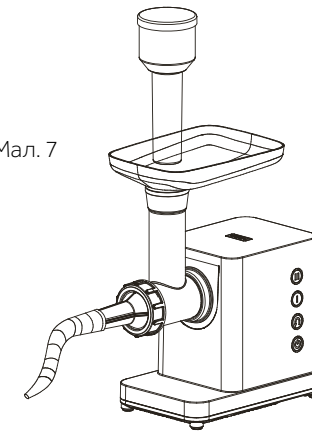
Необхідно постійно змочувати фарш, щоб уникнути занадто щільної консистенції і як наслідок розриву оболонки.

- Штовхачем поступово проштовхуйте фарш доти, поки оболонка не заповниться на кінці трубки. Після цього вимкніть м'ясорубку.
- Зав'яжіть або закрутіть кілька разів навколо себе інший кінець оболонки.

Мал. 6



Мал. 7



ЗАХИСТ ВІД ПЕРЕВАНТАЖЕННЯ

• Якщо в процесі роботи м'ясорубки мотор припинив роботу, негайно вимкніть м'ясорубку натиснувши кнопку увімк./вимк.

• Від'єднайте робочу частину, розберіть її та очистіть шнек від застряглих продуктів.

• Натисніть кнопку Reset button на дні м'ясорубки.

• Зберіть робочу частину, підключіть її до корпусу м'ясорубки і продовжуйте роботу.

РОЗБИРАННЯ

• Перед розбиранням вимкніть м'ясорубку від електромережі.

• Зніміть завантажувальний лоток, робочу частину й розберіть її – витягніть решітку, ніж і шнек.

ЧИЩЕННЯ

• Перед чищенням вимкніть м'ясорубку від електромережі (див. розділ Розбирання).

• Ретельно промийте всі знімні деталі й насадку проточною водою із застосуванням м'яких мийних засобів. Потім промийте у воді й протріть м'якою сухою серветкою.

• Зовнішню частину корпусу м'ясорубки протріть вологою серветкою, змоченою мильним розчином, а потім м'якою сухою серветкою. Після чищення необхідно змастити ніж і решітку рослинною олією. Щоб уникнути появи іржі, ножі й решітку для фаршу необхідно насухо протирати. Не мийте робочу частину та знімні деталі в посудомийній машині.

ЗБЕРІГАННЯ

Пристрій рекомендовано зберігати в зібраному вигляді в сухому прохолодному місці, ізольованому від місць зберігання кислот і лугів, за температури від 5 до 30 °C і відносній вологості не більше ніж 65%.

ІНШІ ПОРАДИ ЩОДО ВИКОРИСТАННЯ

• Нарізайте продукти невеликими кубиками/скибочками, трохи меншими за діаметр завантажувального отвору. Це допоможе досягти кращого результату подрібнення.

• Перед подрібненням краще охолодити (не заморозити!) сире м'ясо й рибу до температури близько +7 градусів. За такої температури продукт, що подрібнюється, втрачає менше соку.

• За тривалого використання м'ясорубки робоча частина може забиватися жилами й жиром, внаслідок чого буде знижуватися якість подрібнення й збільшуватися навантаження на мотор приладу. Вимкніть м'ясорубку, розберіть робочу частину, далі очистіть її від усіх застряглих продуктів.

• Не рекомендується довго, без зупинки використовувати прилад. Ненадовго вимикайте його кожні 3-5 хвилин роботи.

• Відокремте жир від м'яса, що подрібнюється. Перед початком роботи пропустіть жир через м'ясорубку, щоб він змастив.

ТЕХНІЧНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Напруга: 220–240 В –
Частота: 50/60 Гц
Номінальна потужність: 300 Вт
Максимальна (пікова) потужність: 900 Вт
Габарити (В×Ш×Г): 34×27×16 см
Вага: 2,86 кг
Зроблено в Китаї

Термін гарантії 12 місяців з дати продажу.

Інформація про призначення виробу:
прилад призначений для подрібнення м'яса й риби для приготування з них фаршу.

КОМПЛЕКТАЦІЯ

Основа (корпус м'ясорубки): 1 шт.
Шнек: 1 шт.
Ніж: 1 шт.
Решітка для фаршу: 2 шт.
Фіксатор решітки для фаршу: 1 шт.
Завантажувальна частина: 1 шт.
Завантажувальний лоток: 1 шт.
Штовхач для м'яса: 1 шт.
Насадка для сосисок: 2 шт.
Пластикові решітка для сосисок: 1 шт.
Насадка для кеббе: 2 шт.
Насадка для очищення решітки: 1 шт.
Силиконовий ремінець для фіксації решітки: 1 шт.
Посібник користувача з гарантійним талоном: 1 шт.

ІНФОРМАЦІЯ ПРО СЕРТИФІКАЦІЮ

Повідомляємо Вам, що наша продукція сертифікована на відповідність обов'язковим вимогам відповідно до чинного законодавства України. Інформацію по сертифікації наших приладів, дані про номер сертифіката та строки дії, Ви також можете отримати в Службі підтримки клієнтів.

Встановлений виробником відповідно до Закону України «Про захист прав споживачів» термін служби даного виробу складає 3 роки з дати продажу за умови, що виріб використовується згідно з правилами та рекомендаціями, викладеними у цьому посібнику з експлуатації, і застосовуваними технічними стандартами. Інформацію про відповідність можна знайти за посиланням: www.haier.com/ru.

Увага! Внаслідок постійного вдосконалення продукції виробник зберігає за собою право на внесення змін у конструкцію, комплектацію та технічні характеристики. Актуальну версію цього посібника можна подивитися на сайті www.haier.com/ru.

Організація-виробник: «Haier Overseas Electric Appliances Corp. Ltd.», адреса: Китай. Ціндао, район Лаошань, Хайер Індастрі парк Хай-тек Зон. Хайер Бренд Білдінг, офіс S401. Імпортер в Україні: ТОВ ПІІ «АСБІС-УКРАЇНА» Адреса: 03061, Київ, вул. Газова, будинок 30 Код ЄДРПОУ 25274129, +38 044 455 44 11 Адреса ел. пошти: haier@asbis.ua

ЗАХОДИ ЩОДО УСУНЕННЯ НЕСПРАВНОСТЕЙ

• При виявленні несправностей у роботі пристрою слід негайно припинити його використання й передати до найближчого сервісного центру компанії HAIER для тестування, заміни або ремонту.

• З метою безпеки усі роботи з ремонту та обслуговування пристрою повинні виконуватися тільки представниками уповноважених сервісних центрів компанії HAIER.

Адреси та телефони сервісних центрів можна дізнатися на сайті www.haier.com/ru або за телефоном 0 800 501 157.



Гарантійний талон

Виріб:	Інформація про фірму-продавця:	
M'ЯCOPУБKA		
Модель:	Виріб перевірено, укомплектовано, механічних пошкоджень не має Претензій немає.	
HG-600		
Дата виробництва:	З умовами гарантійних зобов'язань і сервісного обслуговування ознайомлений і згоден.	
Дата придбання:	Підпис покупця:	Підпис продавця:

Умови гарантійного обслуговування

Корпорація «Хайер», що знаходиться за адресою: Офіс 5401, Хайер бренд білдінг, Хайер Індастрі парк Хай-тек зон. Лаошань Дистрикт, Ціндао, Китай, дякує Вам за Ваш вибір, гарантує високу якість і бездоганне функціонування даного виробу при дотриманні правил його експлуатації.

Офіційний термін експлуатації на малу побутову техніку, призначену для використання в побуті – 3 роки від дня передачі виробу кінцевому споживачеві. З огляду на високу якість продукції, фактичний термін експлуатації може значно перевищувати офіційний.

Уся продукція виготовлена з урахуванням умов експлуатації і пройшла відповідну сертифікацію на відповідність технічним вимогам.

Щоб уникнути непорозумінь, переконливо просимо вас, купуючи виріб, уважно вивчити інструкцію з експлуатації, умови гарантійних зобов'язань та перевірити правильність заповнення гарантійного талона.

У разі неправильного або неповного заповнення гарантійного талона зверніться до торговельної організації.

Цим гарантійним талоном Корпорація «Хайер» підтверджує прийняття на себе зобов'язань із задоволення вимог споживачів, установлених чинним законодавством про захист прав споживачів, іншими нормативними актами у разі виявлення недоліків виробу. Однак, корпорація «Хайер» залишає за собою право відмовити в гарантійному обслуговуванні виробу в разі недотримання викладених нижче умов.

Повний список Авторизованих партнерів на території СНД ви можете дізнатися в Інформаційному центрі «Хайер» за телефонами:

0 800 501 157 – для споживачів з України (безкоштовний дзвінок з регіонів України)

або на сайті: **www.haier.com/ru**

або зробивши запит на електронну адресу: **help@haieronline.ru**. Дані Авторизованих партнерів можуть бути змінені, за довідками звертайтеся в Інформаційний центр «Хайер».

Гарантійне обслуговування не поширюється на вироби, недоліки яких виникли внаслідок:

- Порушення споживачем умов і правил експлуатації, зберігання та/або транспортування товару.
- Неправильного встановлення та/або підключення виробу.
- Використання мийних засобів, невідповідних для даного типу виробу, а також перевищення рекомендованого дозування мийних засобів.
- Використання виробу з метою, для яких він не призначений.
- Дій третіх осіб: ремонт або внесення несанкціонованих виробником конструктивних чи схематичних змін неуповноваженими особами.
- Дії непереборної сили (стихийне лихо, пожежа, блискавка тощо)
- Нещасних випадків, умисних або необережних дій споживача чи третіх осіб.
- Якщо виявлені пошкодження, викликані потраплянням усередину виробу сторонніх предметів, речовин, рідин, комах, продуктів життєдіяльності комах.

Акредитовані сервісні центри

Офіційна назва	Місто	Телефон для клієнта	Адреса
ЗАТ «Єдина служба сервісу А-Айсберг»	Москва	8 800 250 43 05	127644, м. Москва, вул. Вагоноремонтна, буд. 10, будова 1
Товариство з обмеженою відповідальністю «Авторизований Центр «Піонер Сервіс»	Санкт-Петербург	8 800 250 43 05	191040, м. Санкт-Петербург. Ліговський проспект, буд. 52 літ. А
Товариство з обмеженою відповідальністю «Архсервіс-центр»	Архангельськ	8 800 250 43 05	163000, м. Архангельськ, вул. Воскресенська, буд. 85
Товариство з обмеженою відповідальністю «Техінсервіс»	Сочі	8 800 250 43 05	354068, м. Сочі, вул. Донська, буд. 3
Товариство з обмеженою відповідальністю «ТехноВідеоСервіс»	Казань	8 800 250 43 05	420100, м. Казань, вул. Проточна, буд. 8
Товариство з обмеженою відповідальністю «ДомСервіс»	Володимир	8 800 250 43 05	600017, м. Володимир, вул. Батуріна, буд. 39
Товариство з обмеженою відповідальністю «ТРАНССЕРВІС-Краснодар»	Краснодар	8 800 250 43 05	350058, м. Краснодар, вул. Кубанська, буд. 47
Товариство з обмеженою відповідальністю «ТРАНССЕРВІС-Н.Новгород»	Нижній Новгород	8 800 250 43 05	603098, м. Нижній Новгород, вул. Артельна, буд. 31
Товариство з обмеженою відповідальністю «ТРАНССЕРВІС- Єкатеринбург»	Єкатеринбург	8 800 250 43 05	620137, м. Єкатеринбург, вул. Гагаріна, буд. 5, офіс 1
Товариство з обмеженою відповідальністю Сервісний центр «Сибтекс»	Омськ	8 800 250 43 05	644031, м. Омськ, вул. 24 Лінія, буд. 59
Товариство з обмеженою відповідальністю «ГлавБитСервіс»	Томськ	8 800 250 43 05	634021, м. Томськ, вул. Некрасова, буд. 12

Акредитовані сервісні центри

Офіційна назва	Місто	Телефон для клієнта	Адреса
Товариство з обмеженою відповідальністю «Сервісбїттехніка»	Оренбург	8 800 250 43 05	460044, м. Оренбург, вул. Конституції, буд. 4
Товариство з обмеженою відповідальністю «Сібсервіс»	Новокузнецьк	8 800 250 43 05	654066, м. Новокузнецьк, вул. Грдини, буд. 18
Товариство з обмеженою відповідальністю «АРГОН-СЕРВІС»	Новоросійськ	8 800 250 43 05	353905, м. Новоросійськ, вул. Серова, буд. 14
Товариство з обмеженою відповідальністю «АЛІКА-СЕРВІС»	Іркутськ	8 800 250 43 05	664019, м. Іркутськ, вул. Писарєва, буд. 18-а
ТОВ «КРОК-ТТЦ» *	Київ*	+38 (095) 288-88-21	м. Київ вул. Райдужна б. 25Б
Сервісний центр	Ташкент	(+998 71) 207 10 01	—
Сервісний центр	ТОВ «РоялТерм»	375-17-262-95-50	м. Мінськ, вул. Я Коласа 52
ТОВ «РоялТерм»	ТОВ «РоялТерм»	375-29-198-11-50	м. Мінськ, вул. Орловська 40А, офіс 7
ТОО Сервіс Маг	м. Алмати	8 (727) 233 30 00	050002, м. Алмати, вул. Калдаякова 17
ТОО Аскон-7	м. Алмати	7 (727) 397 75 75	050010, м. Алмати, вул. Сагадат Нурмагамбетова 25
Список АСЦ може бути змінений. Актуальну інформацію ви можете отримати на нашому сайті www.haier-europe.com . *Адреси сервіс-них центрів в регіонах уточнюйте на сайті www.krok-ttc.com або за телефонами гарячої лінії.			



