

The Haier logo is displayed in a bold, blue, sans-serif font. The background of the entire page is a white-to-light-gray gradient with a complex, repeating geometric pattern of interconnected lines forming various polygonal shapes.

Руководство по эксплуатации /  
Пайдалану жөніндегі нұсқаулық

**Мясорубка / Ет тартқыш**

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).

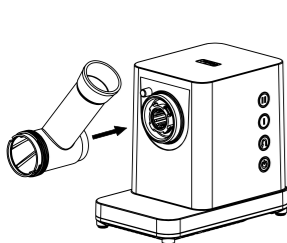


Рис. 1

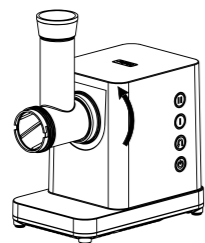


Рис. 2

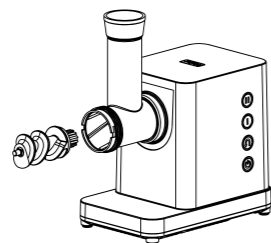


Рис. 3

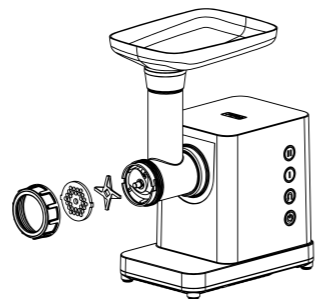


Рис. 4

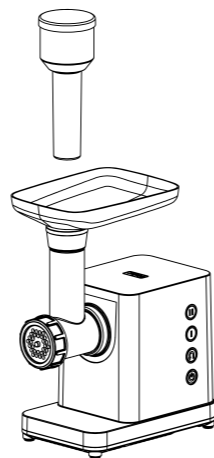


Рис. 5

## 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 Ревверс.
- 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

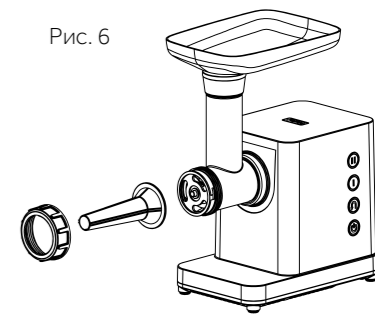
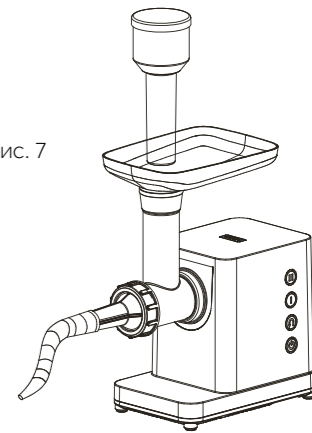


Рис. 7



## 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 решетку растительным маслом. Во избежание появления ржавчины нож и решетку 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 °С 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: 300 Вт  
Максимальная (пиковая) мощность: 900 Вт  
Габариты (В×Ш×Г): 34×27×16 см  
Вес нетто: 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. Информацию о соответствии можно найти по адресу: <https://haieronline.ru>.

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

Сертификат соответствия  
№ ЕАЭС RU С-СН.АЯ46.В.30736/23  
от 21.08.2023 действует до 20.08.2028.  
Декларация о соответствии  
№ ЕАЭС N RU Д-СН.РА01.В.04742/21  
от 24.09.2021 действует до 22.09.2026.

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. Импортер/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](mailto: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](mailto: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:	МЯСОРУБКА	Информация о фирме-продавце:	
.....	.....	.....	.....
Модель:	HG-600	Изделие проверено, укомплектовано, механических повреждений не имеет. <b>Претензий нет.</b>	
.....	.....	.....	.....
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 торговую 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](mailto: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 схмотехнических 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

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, шұжықшаларға 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.

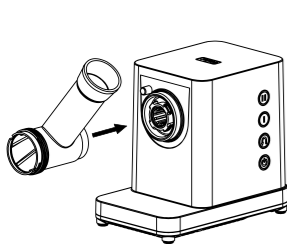
- Бұйымды тек қана зауыттық қаптамада, сонымен қатар бекітілген күйінде тасымалдауға болады.

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

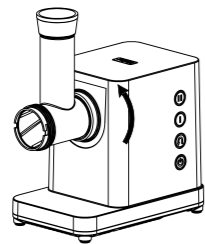


## ЖИНАУ

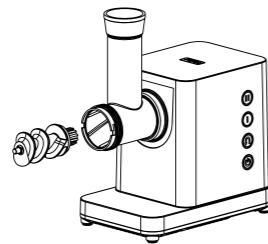
- Барлық қаптама материалдарын алып тастаңыз да, қауіпсіз кәдеге жаратыңыз.
- Иірімекті, пышақты, етке арналған жүктеуіш бөлікті, жүктегіш астауды, торларды және итергішті алғаш рет пайдаланар алдында ағын сумен жуып, құрғатыңыз.
- Етке арналған жүктеу бөлігін ет тартқыштың негізіне 45 градус бұрышымен 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).



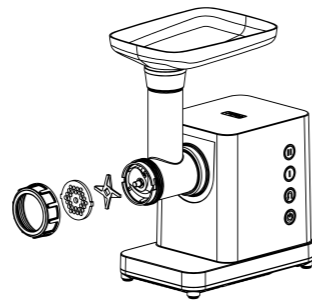
1-Сурет



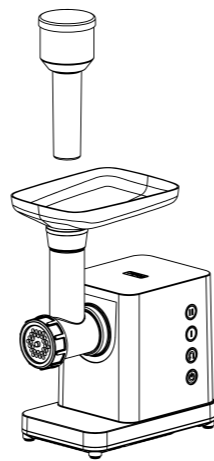
2-Сурет



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.
- 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 батырмасын басып ет тартқышты әдеттегі режимде пайдаланыңыз.

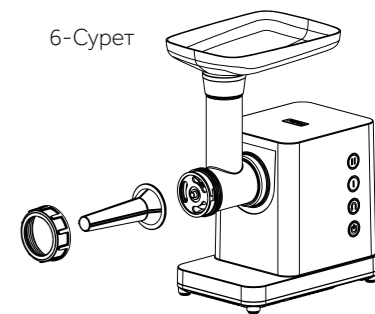
## СОСИСКАЛАРҒА АРНАЛҒАН ҚОНДЫРМАНЫ ПАЙДАЛАНУ

- 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.

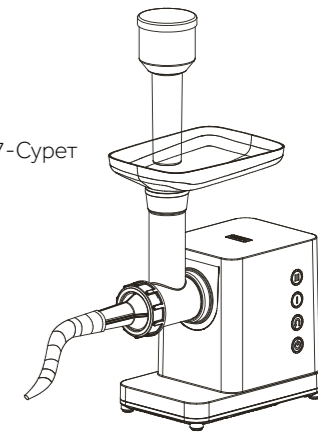
**Тым тығыз констистенцияны және соның салдарынан қабықтың жарылуын болдырмау үшін фаршты мезгіл-мезгіл сулап отыру қажет.**

- 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 °С-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 кө-бейетін 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: 300 Вт  
Максималды (ең жоғары) қуаты: 900 Вт  
Өлшемдері (Б×Е×Т): 34×27×16 см  
Таза салмақ: 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

ТӨнім сертифицираталған. Өндіруші белгіленген қызмет мерзімі бұл өнім сатылған күннен бастап 3 жылға тең бұйым осы пайдалану жөніндегі нұсқаулықта баяндалған ережелермен 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.PA01.B.04742/21  
24.09.2021 бастап 22.09.2026  
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. <b>Наразылықтар жоқ.</b>	
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

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.

