



Haier

Руководство по эксплуатации

Мясорубка

Haier HG-700

МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

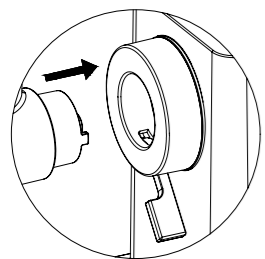
- Внимательно прочтите данное руководство пользователя перед использованием прибора. Несоблюдение указанных в руководстве правил пользования может привести к травмам и повреждению имущества пользователя.
- Перед эксплуатацией прибора удостоверьтесь в том, что характеристики электросети соответствуют 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 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.
- 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.



СБОРКА

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

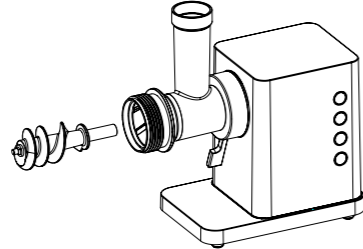
Рис. 1



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.

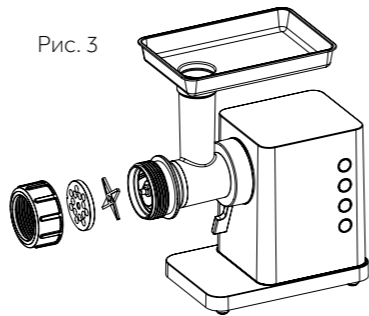
Рис. 2



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.

Рис. 3



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. 4).
- Закрутите фиксатор решетки.
- Наденьте оболочку на трубку так, чтобы пустая оболочка на конце трубки свисала примерно на 5 см (рис. 5).
- 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 приступить к следующей сосиске.

Рис. 4

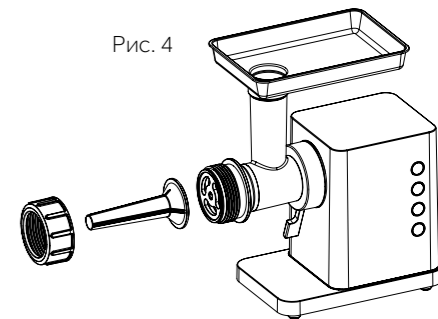
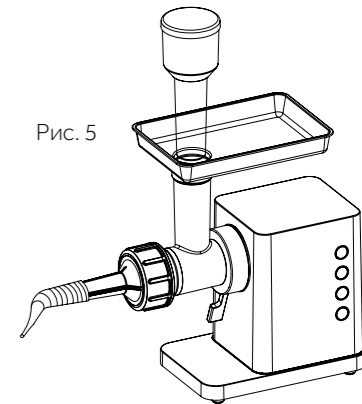


Рис. 5



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 °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 жидами 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: 350 Вт
Максимальная (пиковая) мощность: 1900 Вт
Габариты (В×Ш×Г): 42×32×16 см
Вес: 5,6 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: 3 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.
Руководство пользователя с гарантийным талоном: 1 шт.

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.

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: www.haier.com/ru.

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.: 8-800-200-17-06, e-mail: service@haierrussia.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 8 800 200 17 06.



Гарантийный талон

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

Изделие:

МЯСОРУБКА

Информация о фирме-продавце:

Модель:

HG-700

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:

8 800 200 17 06 – для Потребителей из России (бесплатный звонок из регионов России)

или на сайте: www.haier.com/ru
или сделав запрос по электронной почте: service@haierrussia.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 схмотехнических 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	8-800-200-17-06	127644, г. Москва, ул. Вагоноремонтная, д. 10, стр. 1
Общество с ограниченной ответственностью «Авторизованный Центр «Пионер Сервис»	Санкт-Петербург	8-800-200-17-06	191040, г. Санкт-Петербург, Лиговский проспект, д. 52 лит. А
Общество с ограниченной ответственностью «Архсервис-центр»	Архангельск	8-800-200-17-06	163000 г. Архангельск, ул. Воскресенская, д. 85
Общество с ограниченной ответственностью «Техинсервис»	Сочи	8-800-200-17-06	354068, г. Сочи, ул. Донская, д. 3
Общество с ограниченной ответственностью «ТехноВидеоСервис»	Казань	8-800-200-17-06	420100, г. Казань, ул. Проточная, д. 8
Общество с ограниченной ответственностью «ДомСервис»	Владимир	8-800-200-17-06	600017, г. Владимир, ул. Батурина, д. 39
Общество с ограниченной ответственностью «ТРАНССЕРВИС-Краснодар»	Краснодар	8-800-200-17-06	350058, г. Краснодар, ул. Кубанская, 47
Общество с ограниченной ответственностью «ТРАНССЕРВИС-Н.Новгород»	Нижний Новгород	8-800-200-17-06	603098, г. Нижний Новгород, ул. Артельная, д. 31

Аккредитованные сервисные центры

Официальное наименование	Город	Телефон для клиента	Адрес
Общество с ограниченной ответственностью «ТРАНССЕРВИС-Екатеринбург»	Екатеринбург	8-800-200-17-06	620137, г. Екатеринбург, ул. Гагарина, д. 5, офис 1
Общество с ограниченной ответственностью Сервисный центр «Сибтекс»	Омск	8-800-200-17-06	644031, г. Омск, ул. 24 Линия, д. 59
Общество с ограниченной ответственностью «ГлавБытСервис»	Томск	8-800-200-17-06	634021, г. Томск, ул. Некрасова, д. 12
Общество с ограниченной ответственностью «Сервисбыттехника»	Оренбург	8-800-200-17-06	460044, г. Оренбург, ул. Конституции, д. 4
Общество с ограниченной ответственностью «Сибсервис»	Новокузнецк	8-800-200-17-06	654066, г. Новокузнецк, ул. Грдины, д. 18
Общество с ограниченной ответственностью «АРГОН-СЕРВИС»	Новороссийск	8-800-200-17-06	353905, г. Новороссийск, ул. Серова, д. 14
Общество с ограниченной ответственностью «АЛИКА-СЕРВИС»	Иркутск	8-800-200-17-06	664019, г. Иркутск, ул. Писарева, д. 18-а

