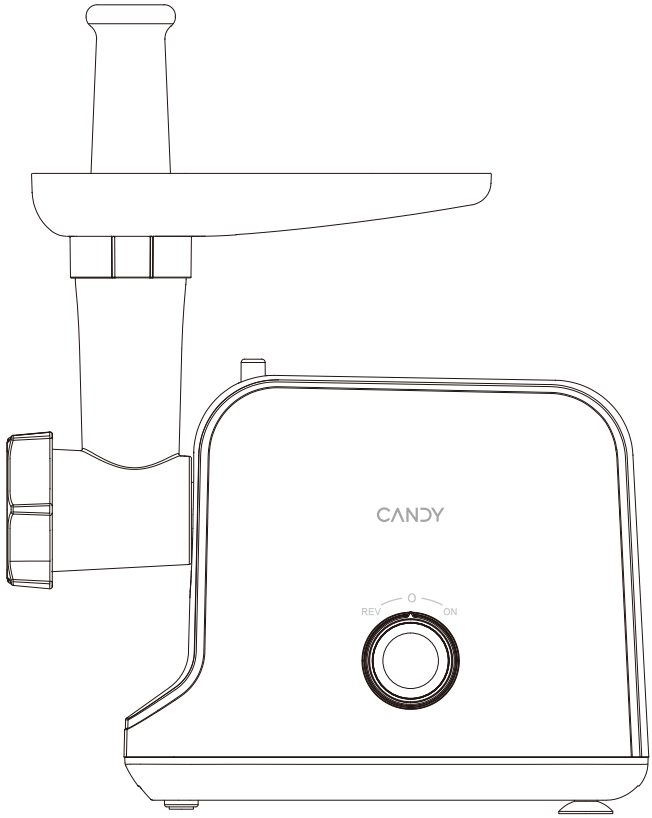
CANDY

РУС

KZ

Руководство по эксплуатации / Пайдалану жөніндегі нұсқаулық



Мясорубка / Ет тартқыш

Модель CG-106

Содержание

МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ	4
ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ	5
СБОРКА	5
ПРАВИЛА ПОДКЛЮЧЕНИЯ К РОЗЕТКЕ	8
ВЫБОР РЕШЕТКИ ДЛЯ ФАРША	8
ЭКСПЛУАТАЦИЯ	8
ПРИГОТОВЛЕНИЕ КЕББЕ	8
ПРИГОТОВЛЕНИЕ КОЛБАСЫ	9
РЕВЕРС	10
РАЗБОРКА	10
ЧИСТКА	10
ХРАНЕНИЕ	10
ДРУГИЕ СОВЕТЫ ПО ИСПОЛЬЗОВАНИЮ	10
ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ	11
ИНФОРМАЦИЯ О НАЗНАЧЕНИИ ИЗДЕЛИЯ	11
КОМПЛЕКТАЦИЯ	12
МЕРЫ ПО УСТРАНЕНИЮ НЕИСПРАВНОСТЕЙ	13
ГАРАНТИЙНЫЙ ТАЛОН	14
УСЛОВИЯ ГАРАНТИЙНОГО ОБСЛУЖИВАНИЯ	15

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 указанным 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

- Нажмите на кнопку фиксации рабочего блока и удерживайте ее. Возьмите съемный рабочий блок и вставьте его во входное отверстие (при этом обратите внимание на то, что рабочий блок должен быть наклонен - см. рис. 1). Отпустите кнопку фиксации рабочей части и повертите рабочий блок против часов стрелки до упора (см. рис. 2).
- Поместите шнек в рабочий блок и слегка покрутите его из стороны в сторону до установки в корпус двигателя (рис. 3).
- Поместите нож на вал шнека так, чтобы лезвия были направлены наружу (рис. 4).
- Затем установите режущий диск для фарша с отверстиями нужного размера в соответствующий паз (рис. 5).
- Придерживайте диск для фарша пальцем и завинтите фиксирующую гайку до упора другой рукой (рис. 6). Не затягивайте при этом слишком сильно.
- Поместите съемный лоток на загрузочную часть и зафиксируйте в нужном положении.
- Расположите устройство на твердой поверхности.
- Не блокируйте доступ воздуха снизу.

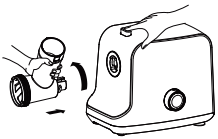


Рис. 1

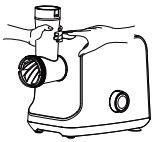


Рис. 2

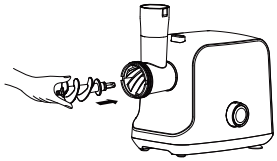


Рис. 3

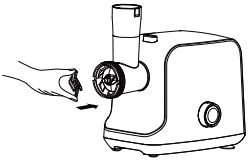


Рис. 4

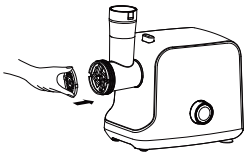


Рис. 5

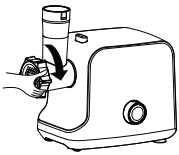


Рис. 6

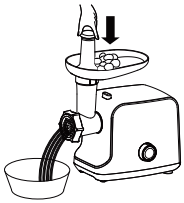
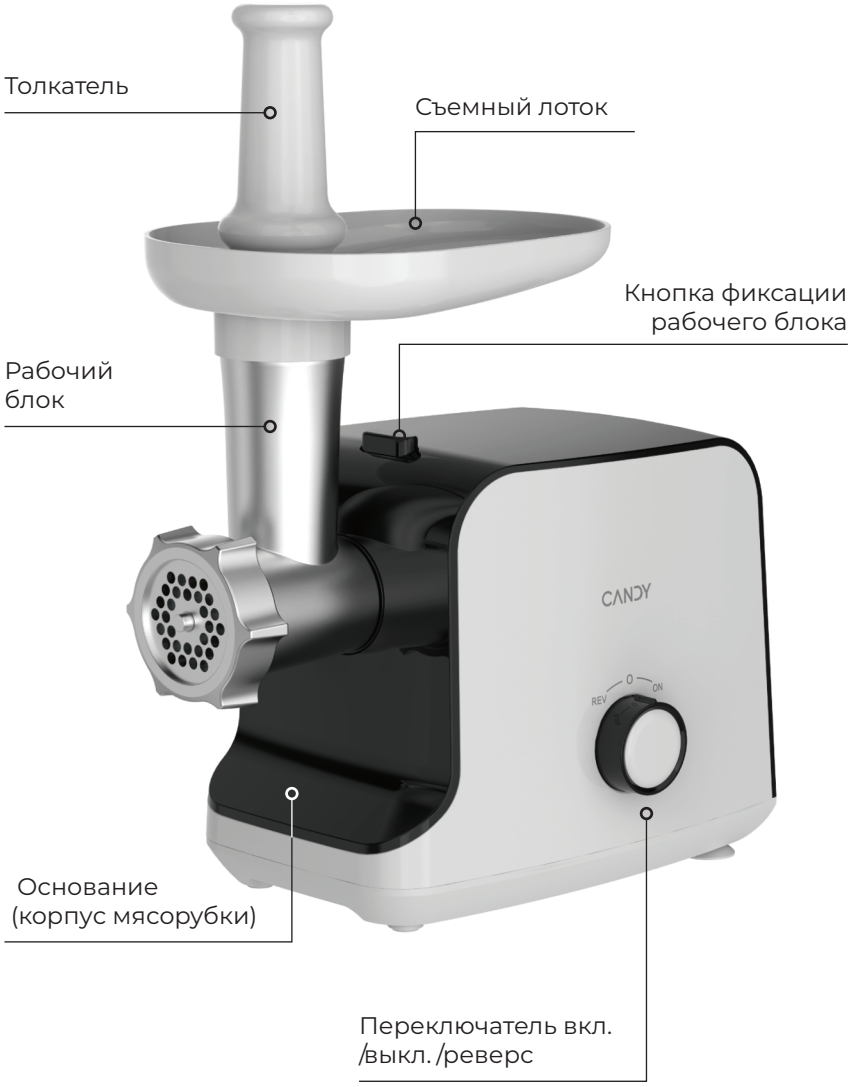


Рис. 7


Толкатель
Съемный лоток
Кнопка фиксации рабочего блока
Рабочий блок
CANDY
REV
0
ON
Основание (корпус мясорубки)
Переключатель вкл. /выкл. /реверс


Фиксирующая гайка
Насадка для приготовления колбасы
Загрузочная часть
Насадка «кеббе»
Корпус овощерезки
Нож
Диск для фарша 3 / 5 / 7 мм
Насадка для нарезки крупной соломкой
Насадка для нарезки мелкой соломкой
Насадка для нарезки ломтиками

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 ДИСКА ДЛЯ ФАРША

- Крупный (7 мм) – рекомендован для свинины, приготовления домашних колбас, измельчения сухофруктов, а также твердых и полутвердых сортов сыра.
- Средний (5 мм) – рекомендован для говядины, баранины, мяса птицы, а также твердых и полутвердых сортов сыра.
- Мелкий (3 мм) – при помощи этого диска получают фарш для приготовления детского питания, паштетов, мясного суфле, а также начинок для пирогов и блинчиков.

ЭКСПЛУАТАЦИЯ

- Подготовьте мясо к переработке, удалив кости, хрящи, сухожилия, и нарежьте небольшими ломтиками.
- Подключите мясорубку к электросети.
- Для включения мясорубки переведите кнопку в положение ON.
  Для выключения мясорубки переведите кнопку в положение OFF.
- Подавайте мясо в загрузочную часть порциями при помощи толкателя для мяса.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ КЕББЕ

Кеббе — это традиционное мясное блюдо восточной кухни. Это пирожки или котлеты из мясного фарша и булгура с начинкой.

ИНГРЕДИЕНТЫ ДЛЯ ОБОЛОЧКИ

- 500 г баранины
- 1 небольшая луковица
- 250 г булгура (предварительно замочите в холодной воде на 2-3 часа, после промойте)

ИНГРЕДИЕНТЫ ДЛЯ НАЧИНКИ

- 300 г баранины
- 15 мл (1 ст. ложка) растительного масла
- 2 средние луковицы, мелко нарезанные
- 5–10 мл (1–2 ч. ложки) душистого перца
- 15 мл (1 ст. ложка) пшеничной муки
- соль и перец по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ ОБОЛОЧКИ

1. Пропустите через мясорубку попеременно порции баранины и ранее замоченного булгура, используя диск для мелкого помола (при наличии).

2. Смешайте измельченную баранину, лук и булгур, затем пропустите смесь через мясорубку еще раз. При наличии решетки для очень мелкого помола прокрутите смесь третий раз либо продолжайте измельчение, используя имеющуюся решетку. Смесь готова для формования через насадку для кеббе.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ НАЧИНКИ

1. Для приготовления начинки пропустите баранину через мясорубку с диском для мелкого помола (при наличии). Если ее нет, используйте диск для среднего помола.
2. Налейте масло на сковородку, разогрейте и обжарьте лук до золотистого цвета.
3. Добавьте баранину, посолите, поперчите, добавьте специи.
4. Готовьте баранину до готовности. При необходимости слейте излишки жира.
5. Когда начинка будет готова, дайте ей остыть.

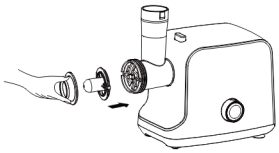


Рис. 8

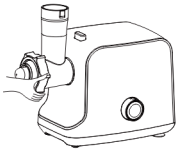


Рис. 9

ФОРМИРОВАНИЕ И ПРИГОТОВЛЕНИЕ КЕББЕ

1. Установите насадку для кеббе согласно инструкции (рис. 8, рис. 9 и рис. 10). **Обратите внимание, что при использовании этой насадки нож устанавливать не нужно.**



Рис. 10

2. Пропустите смесь для оболочки через насадку для кеббе. Для удобства используйте толкатель.
3. Нарежьте получившуюся полую трубочку на заготовки длиной около 7,5 см.
4. Защипните один конец каждой заготовки, затем аккуратно наполните ее начинкой, оставляя небольшой зазор у открытого конца. Защипните второй конец, чтобы полностью запечатать кеббе.
5. Обжаривайте кеббе партиями во фритюре при температуре 190°C в течение примерно 6 минут, до золотисто-коричневого цвета и полного прогрева начинки.
6. Готовое блюдо выложите на салфетку, чтобы ушел лишний жир.

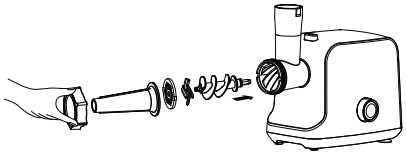
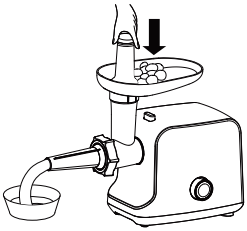


Рис. 11

ПРИГОТОВЛЕНИЕ КОЛБАСЫ

1. Приготовьте фарш для колбасы.
2. Установите насадку для колбасы согласно рис. 11.
3. Для более удобной подачи фарша используйте толкатель.



РЕВЕРС

- Если в процессе прокрутки мяса шнек перестает вращаться, нажмите на кнопку Реверс.
- Подождите пока засор не будет устранен.
- При необходимости, разберите рабочий блок и очистите ее от застрявших продуктов, предварительно выключив мясорубку.
- Далее используйте мясорубку в обычном режиме.

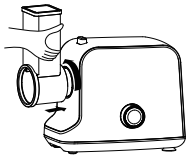


Рис. 12

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ОВОЩЕРЕЗКИ

- Выберите необходимую вам насадку и установите в корпус овощерезки (рис. 12).
- Установите корпус овощерезки так же, как и рабочий блок мясорубки (рис. 13).
- Перед использованием овощерезки крупные продукты порежьте на более мелкие кусочки.

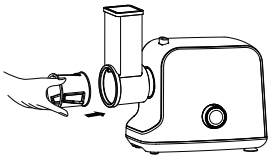


Рис. 13

Внимание! Для проталкивания продуктов используйте только толкатель. Никогда не проталкивайте продукты руками, чтобы избежать травм (рис. 14).

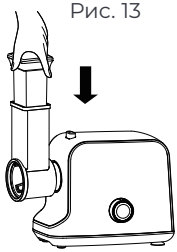


Рис. 14

РАЗБОРКА

- Перед разборкой отключите мясорубку от электросети.
- Снимите съемный лоток, рабочий блок и разберите его – извлеките решетку, нож и шнек.

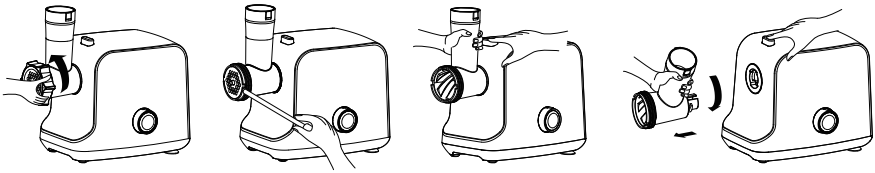


Рис. 15

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 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 мощность: до 1800 Вт (во время блокировки мотора)
- Габариты (В×Ш×Г): 28,5×28,8×16,1 см
- Вес нетто: 2,77 кг
- Сделано в Китае

Гарантия 12 месяцев с даты продажи.

ИНФОРМАЦИЯ О НАЗНАЧЕНИИ ИЗДЕЛИЯ

Устройство предназначено для измельчения мяса и рыбы при приготовлении фарша из них.

КОМПЛЕКТАЦИЯ

- Шнек: 1 шт.
- Нож: 1 шт.
- Диск для фарша: 3 шт.
- Насадка «кеббе»: 1 шт.
- Толкатель овощерезки: 1 шт.
- Корпус овощерезки: 1 шт
- Насадка для приготовления колбасы: 1 шт.
- Насадка «кеббе»
- Насадка для нарезки ломтиками: 1 шт.
- Насадка для нарезки крупной соломкой: 1 шт.
- Насадка для нарезки мелкой соломкой:1 шт.
- Фиксирующая гайка: 1 шт.
- Загрузочная часть: 1 шт.
- Съемный лоток: 1 шт.
- Толкатель для мяса: 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 https://candy-home.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 **https://candy-home.ru** или по телефону **8 800 250 65 74**

Продукция соответствует требованиям технических регламентов Евразийского экономического (Таможенного) союза.
Сертификат соотвествия № ЕАЭС RU C-CN.АЯ46.В.44100/25 от 07.11.2025 действует до 06.11.2030.
Декларация о соответствии № ЕАЭС N RU Д-CN.PA02.B.69479/26 от 19.03.2026 действует до 18.03.2031.

Более подробные сведения указаны в Единомреестре 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.

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 65 74,
e-mail: help@candy-home.ru.

Уполномоченная организация в Республике Казахстан:
ТОО «Хайер Мидл Эйжа», 050000, город Алматы, Медеуский район, Проспект Достык, дом 210.
Тел.: 8 800 070 03 29, л. почты: support-kz@haieronline.kz.

Установленный производителем 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.

ГАРАНТИЙНЫЙ ТАЛОН

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

Изделие	Информация о фирме-продавце:
МЯСОРУБКА	
Модель	Изделие проверено, укомплектовано, механических повреждений не имеет. Претензий нет.
CG-106	
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 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 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 Candy по телефонам:

8 800 250 65 74 – для Потребителей из России (бесплатный звонок из регионов России) или на сайте: https://candy-home.ru/ или сделав запрос по электронной почте: help@candy-home.ru.

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

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

Гарантийное обслуживание не распространяется на следующие виды работ:

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

Мазмұны

KZ

САҚТЫҚ ШАРАЛАРЫ	18
ЖИНАСТЫРУЫ	19
РОЗЕТКАҒА ҚОСУ ЕРЕЖЕЛЕРІ	19
ФАРШҚА АРНАЛҒАН ТОРДЫ ТАҢДАУ	20
ПАЙДАЛАНУ	20
КЕББЕ ДАЙЫНДАУ	20
ШҰЖЫҚ ДАЙЫНДАУ	23
РЕВЕРС	24
БӨЛШЕКТЕУ	24
ТАЗАЛАУ	24
САҚТАУ	24
ПАЙДАЛАНУ ЖӨНІНДЕГІ БАСҚА КЕҢЕСТЕР	24
ТЕХНИКАЛЫҚ СИПАТТАМАЛАРЫ	25
ӨНІМНІҢ МАҚСАТЫ ТУРАЛЫ АҚПАРАТ	25
ЖИЫНТЫҚТАМАСЫ	27
АҚАУЛЫҚТАРДЫ ЖОЮ ЖӨНІНДЕГІ ШАРАЛАР	26
КЕПІЛДІК ТАЛОНЫ	27
КЕПІЛДІКТІ ҚЫЗМЕТ КӨРСЕТУ ШАРТТАРЫ	27

САҚТЫҚ ШАРАЛАРЫ

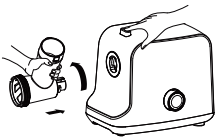
Осы пайдалану жөніндегі нұсқаулықты сақтап қойыңыз.

- 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.

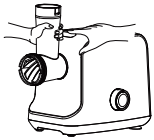
- Құрылғыны ол сатылатын елдің заңнамасының талаптарын сақтай отырып.

ЖИНАСТЫРУЫ

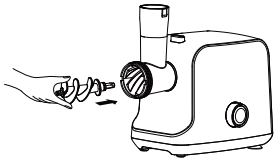
- Алюминий саптаманы ұстап тұрып, оны кіріс тесігіне салу керек (бұл ретте алюминий саптаманы жоғарыдағы көрсеткіге сәйкес еңкейту керек екеніне назар аудару керек – 1-суретті қар.), содан кейін алюминий саптаманы сенімді бекіту үшін сағат тіліне қарсы бұру керек (2-суретті қар.).
- Иірмекті алюминий саптамаға ұзын ұшымен алға қойып, иірмекті қозғалтқыш корпусына орнатқанша сәл бұрау керек (3-сур.).
- Жүзді иірмек білігіне ол 4-суретте көрсетілгендей алға бағытталатындай орналастыру керек. Егер орнату дұрыс орындалмаса, онда ет ұсақталмайтын болады.
- Содан кейін тиісті ойыққа қажетті өлшемдегі тесіктері бар кескіш дискіні орнату керек (5-сур.).
- Кескіш дискті саусағыңызбен ұстап, бекіту сақинасын екінші қолыңызбен соңына дейін бұрау керек (6-сур.). Бұл ретте тым қатты тартуға болмайды.
- Азық-түлік науасын алюминий саптамаға қойып, оны дұрыс күйде бекіту керек.
- Құрылғыны қатты бетке орналастыру керек.
- Корпустың төменгі жағындағы ауаға қолжетімділікті бұғаттауға болмайды.



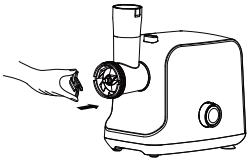
1-Сурет



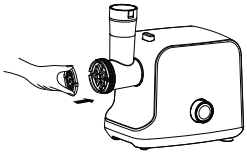
2-Сурет



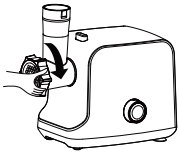
3-Сурет



4-Сурет



5-Сурет



6-Сурет



7-Сурет

РОЗЕТКАҒА ҚОСУ ЕРЕЖЕЛЕРІ

- Су қолмен қуат көзі шнурының вилкасына тимеңіз.
- 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 сортта-рына ұсынылады
- Орташа-сиыр еті, қой еті, құс еті, сондай-ақ ірімшіктің қатты және жартылай қатты сортта-ры үшін ұсынылады.
- Кішкентай-осы дискінің көмегімен тартылған ет балалар тағамын, паштеттерді, ет суфлелерін, сондай-ақ пирогтар мен құймақтарға арналған қоспаларды дайындау үшін алынады.

ПАЙДАЛАНУ

- Етті қайта өңдеуге дайындаңыз, сүйектерді, шеміршектерді, сіңірлерді алып тастаңыз және кішкене тілімдерге кесіңіз.
- Ет тартқышты электр желісіне қосыңыз.
- Ет тартқышты қосу үшін түймені ON күйіне ауыстырыңыз. Ет тартқышты өшіру үшін түймені OFF күйіне ауыстырыңыз.
- Етті жүктеу бөлігіне етке арналған итергіштің көмегімен порциямен салыңыз.

КЕББЕ ДАЙЫНДАУ

Кеббе-шығыс тағамдарының дәстүрлі ет тағамы. Бұл толтырылған тартылған ет пен булгурдан жасалған пирогтар немесе пирожныйлар.

ҚАБЫҚҚА АРНАЛҒАН ИНГРЕДИЕНТТЕР

- 500 г баранины
- 1 небольшая луковица
- 250 г булгура (предварительно замочите в холодной воде на 2-3 часа, после промойте)

ТОЛТЫРУҒА АРНАЛҒАН ИНГРЕДИЕНТТЕР

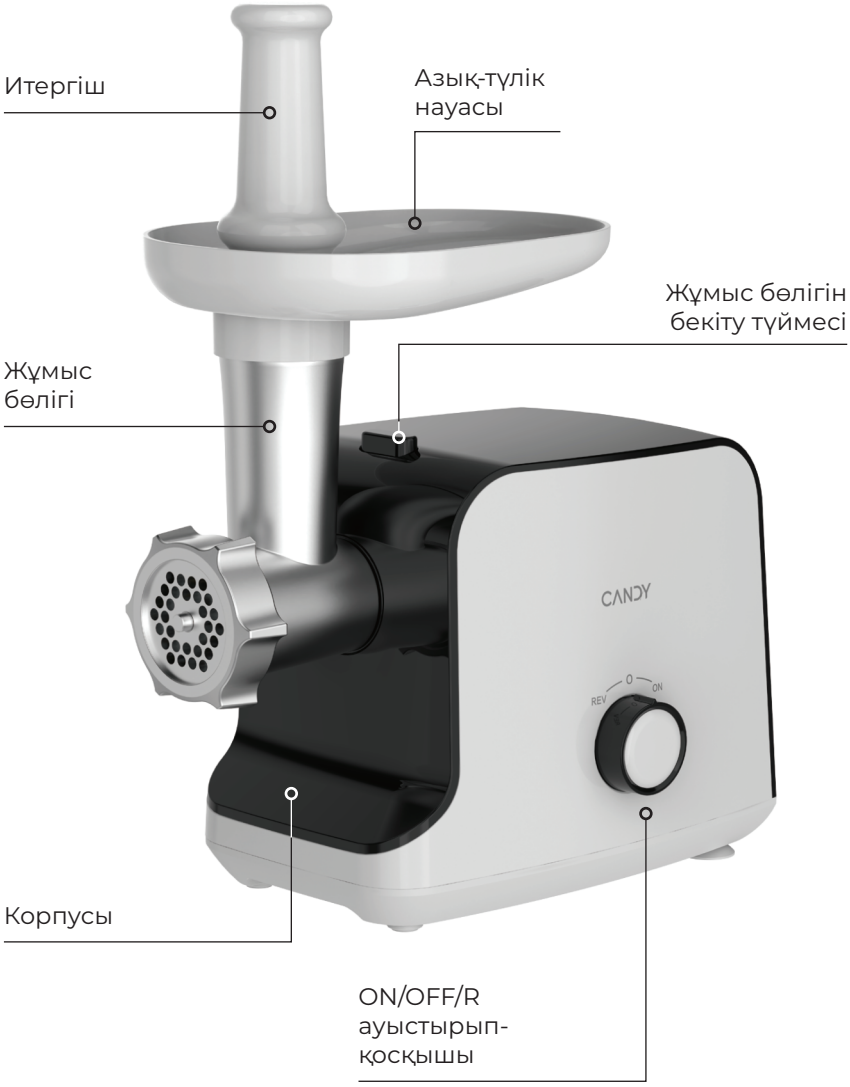
- 300 г қой еті
- 15 мл (1 ас қасық) өсімдік майы
- 2 орташа пияз, майдалап туралған
- 5-10 мл (1-2 шай қасық) хош иісті бұрыш
- 15 мл (1 ас қасық) бидай ұны
- Дәміне қарай тұз бен бұрыш

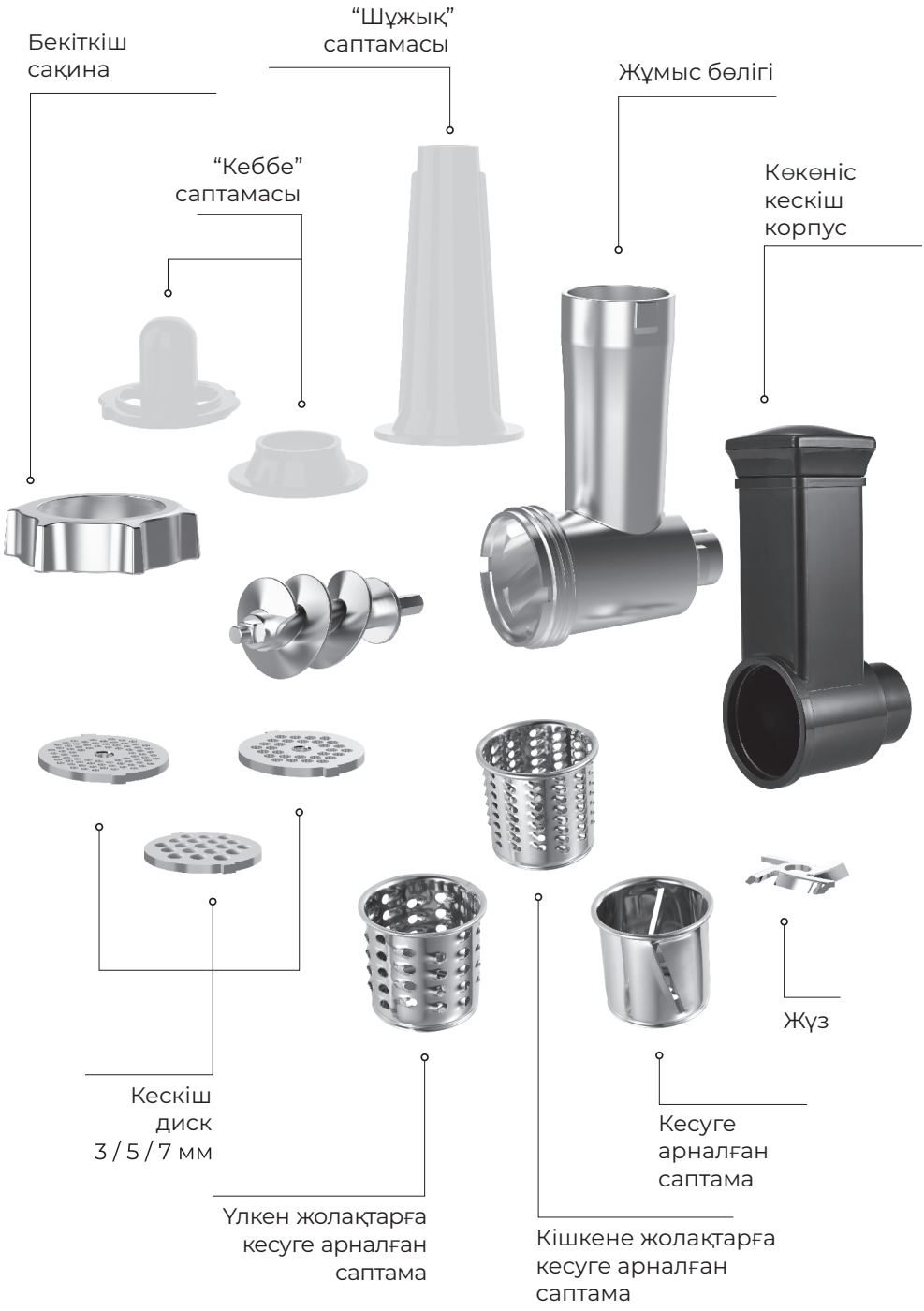
ҚАБЫҚТЫ ДАЙЫНДАУ

1. Ет тартқыштан қой еті мен бұрын суланған булгурдың кезек-кезек бөліктерін ұсақ ұнтақтау дискісін пайдаланып өткізіңіз (бар болса).
2. Ұнтақталған қой,, пиязды және булгурды араластырыңыз, содан кейін қоспаны ет тартқыштан тағы бір рет өткізіңіз. Егер өте ұсақ ұнтақтауға арналған тор болса, қоспаны үшінші рет айналдырыңыз немесе бар торды пайдаланып ұсақтауды жалғастырыңыз. Қоспа кебаб саптамасы арқылы қалыптауға дайын.

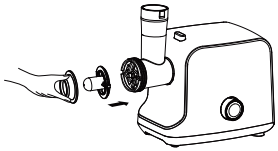
ТОЛТЫРУДЫ ДАЙЫНДАУ

1. Толтыруды дайындау үшін қойруб ұсақтау дискісі бар ет тартқыштан өткізіңіз (бар болса). Егер ол жоқ болса, орташа ұнтақтау дискісін пайдаланыңыз.


Итергіш
Азық-түлік науасы
Жұмыс бөлігін бекіту түймесі
Жұмыс бөлігі
CANDY
REV
0
ON
Корпусы
ON/OFF/R ауыстырып-қосқышы

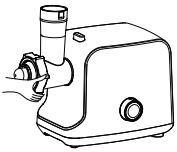

Бекіткіш сақина
“Шұжық” саптамасы
Жұмыс бөлігі
“Кеббе” саптамасы
Көкөніс кескіш корпус
Кескіш диск 3 / 5 / 7 мм
Үлкен жолақтарға кесуге арналған саптама
Кішкене жолақтарға кесуге арналған саптама
Кесуге арналған саптама
Жүз

2. Сары майды табаға салыңыз, пиязды алтынға дейін қыздырыңыз және қуырыңыз.
3. Қой, тұз, бұрыш қосып, дәмдеуіштерді қосыңыз.
4. Қой готов жұмсақ болғанша пісіріңіз. Қажет болса, артық майды төгіп тастаңыз.
5. Толтыру дайын болған кезде оны суытыңыз.



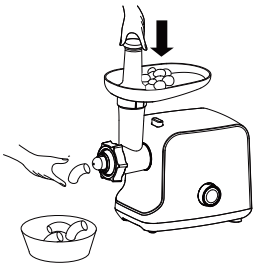
8-Сурет

КЕББЕНІ ҚАЛЫПТАСТЫРУ ЖӘНЕ ДАЙЫНДАУ



9-Сурет

1. Кеббе саптамасын нұсқаулыққа сәйкес орнатыңыз (сурет. 8, сурет. 9 және сурет. 10). **Бұл саптаманы қолданған кезде пышақты орнатудың қажеті жоқ екенін ескеріңіз.**
2. Қабық қоспасын кеббе қондырмасы арқылы өткізіңіз. Ыңғайлы болу үшін итергішті қолданыңыз.
3. Алынған қуыс түтікті ұзындығы шамамен 7,5 см дайындамаларға кесіңіз.
4. Әр дайындаманың бір ұшын қысыңыз, содан кейін оны толтырумен ақырын толтырыңыз, ашық ұшында кішкене бос орын қалдырыңыз. Кеббені толығымен жабу үшін екінші ұшын қысыңыз.

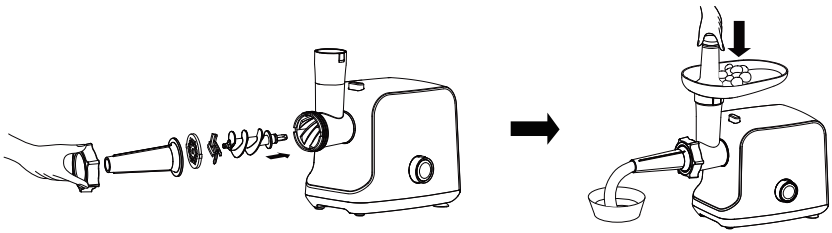


10-Сурет

5. Кеббені 190°C температурада шамамен 6 минут қуырыңыз, алтын қоңыр түске дейін және толтырғыш толығымен қызғанша.
6. ГАртық майды кетіру үшін дайын тағамды майлыққа салыңыз.

ШҰЖЫҚ ДАЙЫНДАУ

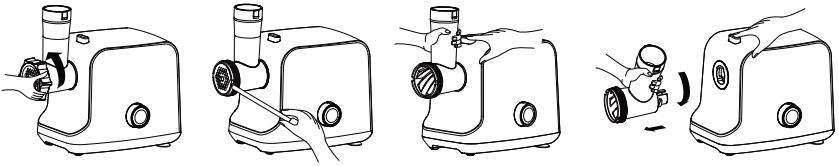
1. Шұжық үшін тартылған ет дайындаңыз.
2. Шұжық саптамасын сәйкес орнатыңыз күріш. 11.
3. Тартылған етке ыңғайлы қызмет ету үшін итергішті қолданыңыз.



11-Сурет

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, ет тартқышты қалыпты режимде қолданыңыз.



12-Сурет

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 желісі-нен 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 жер-де, қышқылдар мен сілтілерді сақтау орындарынан оқшауланған жерде, 5-тен 30 °С-ғадейінгі температурада және 65% - дан аспайтын салыстырмалы ылғалдылықта сақтау ұсынылады.

ПАЙДАЛАНУ ЖӨНІНДЕГІ БАСҚА КЕҢЕСТЕР

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

- Ұ сақтау алдында шикі етті және балықты шамамен +7 градус температураға дейін салқындатқан жөн (мұздап қатырмаңыз!). Мұндай температурада ұсақталатын өнім аз шырын жоғалтады.
- Ет тартқышты ұзақ пайдаланған кезде жұмыс бөлігі сіңірлермен және маймен бітелуі мүмкін, соның салдарынан ұсақтау сапасы төмендейді және аспап моторына жүктеме көбейетін болады. Ет тартқышты өшіріңіз, жұмыс бөлігін бөлшектеңіз, әрі қарай оны барлық бітелген өнімдерден тазалаңыз.
- Аспапты ұзақ уақыт, тоқтатпай пайдалануға болмайды. Әр 3-5 минут жұмыс істеген сайын оны аз уақытқа сөндіріп отырыңыз.
- Майды ұсақталатын еттен ажыратыңыз. Жұмы-сты бастар алдында май жұмыс бөлігінің механизмдерін майлауы үшін оны ет тартқыштан өткізіңіз.

ТЕХНИКАЛЫҚ СИПАТТАМАЛАРЫ

- Номиналды кернеу: 220–240 В ~
- Номиналды жиілік: 50/60 Гц
- Номиналды қуат тұтыну: 300Вт
- Максималды қуат: 1800 Ваттқа дейін (моторды құлыптау кезінде)
- Өлшемдері (Б×Е×Т): 28,5×28,8×16,1 см
- Салмағы: 2,77 кг
- Қытайда жасалған

Кепілдік мерзімі – сатып алынған күннен бастап 12 ай.

Бұйымның мақсаты туралы ақпарат: құрылғы нан-тоқаш өнімдерін ерітуге және қуыруға арналған.

ӨНІМНІҢ МАҚСАТЫ ТУРАЛЫ АҚПАРАТ

Құрылғы етті және балықты ұсақтап, олардан фарш дайындауға арналған.

ЖИЫНТЫҚТАМАСЫ

- Ет тартқыш: 1 дана.
- Иірмек: 1 дана.
- Пышақ: 1 дана.
- Тартылған етке арналған тор: 3 дана
- Тартылған етке арналған тордың бекіткіші: 1 дана
- Жүктеу бөлігі: 1 дана
- Жүктеу астауы: 1 дана
- Етті итергіш: 1 дана
- «Кеббе» саптамасы 1 дана.
- Шұжықшаларға арналған саптама: 1 дана.
- Шқжықшаларға арналған пластик тор: 1 дана.
- Кепілдік талоны бар пайдаланушы нұсқаулығы: 1 дана.

Назар аударыңыз! Өнім үнемі жетілдіргендіктен өндіруші құрылымға, жиынтықтамаға және техникалық сипаттамаларға өзгерістер енгізу құқығын өзіне қалдырады. Бұл нұсқаулықтың соңғы нұсқасын https://haieronline.kz сайтынан көруге болады

Өндірілген күні туралы ақпарат тауардың нәлінде келесі пішімде көрсетілген: Апта нөмірі/жылдың 2 соңғы саны.

АҚАУЛЫҚТАРДЫ ЖОЮ ЖӨНІНДЕГІ ШАРАЛАР

- Аспап жұмысында ақаулықтар анықталған жағдайда, оны пайдалануды дереу тоқтатып және тестілеу, ауыстыру немесе жөндеу үшін HAIER компаниясының ең жақын орналасқан сервистік орталығына тапсыру қажет.
- Қауіпсіздік мақсатында құрылғыға жөндеуді және оған қызмет көрсету бойынша барлық жұмыстарды тек қана HAIER компаниясының уәкілетті сервистік орталықтарының өкілдері жүргізуі тиіс. Сервистік орталықтарының мекенжайлары мен телефондарын https://haieronline.kz/ сайтынан немесе 8 800 070 03 29 телефоны арқылы табуға болады

Өнім Еуразиялық экономикалық (Кедендік) одақтың техникалық регламенттерінің талаптарына сәйкес келеді:
сәйкестік сертификаты № ЕАЭС RU C-CN.АЯ46.В.44100/25 07.11.2025 бастап 06.11.2030 дейін қолданылады;
сәйкестік туралы декларация № ЕАЭС N RU Д-CN.PA02.B.69479/26 19.03.2026 бастап 18.03.2031 дейін жұмыс істейді.
Толығырақ мәліметтер берілген сәйкестік сертификаттарының және Еуразиялық экономикалық одақтың сәйкестік туралы тіркелген декларацияларының бірыңғай тізілімінде көрсетілген.

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 03 29, эл. поштаның мекенжайы: support-kz@haieronline.kz.
Өндіруші белгілеген осы бұйымның қызмет ету мерзімі, егер бұйым осы пайдалану жөніндегі нұсқаулықта көрсетілген ережелер мен ұсыныстарға сәйкес пайдаланылса, сатылған күннен бастап 3 жылға тең.

КЕПІЛДІК ТАЛОНЫ

Кепілдік тек кепілдік талоны толығымен толтырылып, сатушы фирманың мөрімен расталған жағдайда ғана жарамды болады.

Бұйым:	Сатушы фирма туралы ақпарат:
ЕТ ТАРТҚЫШ	
Моделі:	Бұйым тексерілген, жинақталған, механикалық зақымданулар жоқ. Наразылықтар жоқ.
CG-106	
Өндірілген күні:	Кепілдік міндеттемелер және сервистік қызмет көрсету шарттарымен таныстым және келісемін.
Сатып алынған күні:	Сатып алушының қолы: Сатушының қолы:
	МП

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 шағынтұрмыстық техниканың ресми қызмет ету мерзім - 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 ескереотырып жасалған және техникалық талаптарғатиісті 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 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, Корпорациясы төменде көрсетілген шарттарсақталмаған жағдайда өнімге кепілдік қызметкөрсетуден бас тарту құқығын өзіне қалдырады.

ТМД аумағында авторландырылған серіктестердің толық тізімін Ақпараттық орталығынан мына арқылы біле аласыздар:

https://haieronline.kz сайтында немесе support-kz@haieronline.kz электрондық пош-тасына сұрау салу арқылы.

Авторландырылған серіктестердің деректері өзгертілуі мүмкін, анықтама алу үшін 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 жуғышзаттарды 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.

CANDY