

Haier

РУКОВОДСТВО
ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

ПАЙДАЛАНУ
ЖӨНІНДЕГІ
НҮСҚАУЛЫҚ

КОМПЛЕКТ С ТЕХНОЛОГИЕЙ БЕСПРОВОДНОГО ВЗАИМОДЕЙСТВИЯ «НОВ 2 HOOD»

ИНДУКЦИОННАЯ ВАРОЧНАЯ
ПАНЕЛЬ HNY-Y64WFLBH
И ВЫТЯЖКА HNY-W672GBH

«НОВ 2 HOOD» СЫМСЫЗ ӨЗАРА ІС-ҚИМЫЛ ТЕХНОЛОГИЯСЫ БАР ЖИЫНТЫҚ

HNY-Y64WFLBH ИНДУКЦИЯЛЫҚ
ПІСІРУ ПАНЕЛІ ЖӘНЕ
HNY-W672GBH СОРҒЫШЫ

Предупреждения о соблюдении техники безопасности.
Ваша безопасность важна для нас. Пожалуйста, прочтите
эту информацию перед использованием варочной панели
и вытяжки.

Қауіпсіздік техникасын сақтау туралы ескертулер.
Сіздің қауіпсіздігіңіз біз үшін маңызды. Пісіру панелі
мен сорғышты қолданар алдында осы ақпаратты оқып
шығыңыз.

Содержание

1. Техника безопасности	1
2. Информация об изделии.....	10
3. Несколько слов об индукционной технологии.....	12
4. Выбор подходящей посуды для приготовления	13
5. Использование индукционной варочной панели.....	14
6. Использование вытяжки.....	25
7. Использование подключенного изделия.....	26
8. Рекомендации по приготовлению.....	29
9. Настройка мощности нагрева.....	30
10. Уход и очистка индукционной варочной панели....	31
11. Уход и очистка вытяжки.....	32
12. Советы и рекомендации.....	33
13. Индикация и выявление неисправностей.....	36
14. Технические характеристики	36
15. Комплектность	37

Техника безопасности

Опасность поражения электрическим током

- Перед выполнением любых работ или технического обслуживания отключите изделие от электросети.
- Подключение к исправной системе заземления является необходимым и обязательным.
- Внесение изменений во внутреннюю систему электропроводки допускается только квалифицированным электриком.
- Несоблюдение этой инструкции может привести к поражению электрическим током или смерти.

Опасность порезов

- Осторожно — края панели острые.
- Пренебрежение этим фактором может привести к травме или порезам.

Важные инструкции по технике безопасности

- Внимательно прочитайте эти инструкции перед монтажом или использованием данного изделия.
- На изделии не должны находиться никакие горючие материалы или изделия.
- Сообщите эту информацию лицу, производящему монтаж — это может снизить ваши затраты на монтаж устройства.
- Во избежание опасности это устройство следует устанавливать в соответствии с данными инструкциями по монтажу.
- Монтаж и заземление изделия должен выполнять только соответствующий квалифицированный специалист.

- Изделие должно быть подключено к цепи, которая содержит разъединитель, обеспечивающий полное отключение от электропитания.
- Обязательно используйте отдельные розетки переменного тока с характеристиками 220–240 В перем. тока/16 А.
- Неправильный монтаж изделия может привести к аннулированию гарантий или обязательств.

Транспортирование и хранение

- Перевозить и хранить продукт необходимо в заводской упаковке, согласно указанным на ней манипуляционным знакам.
- При погрузке, разгрузке и транспортировке соблюдайте осторожность.
- Транспорт и хранилища должны обеспечивать защиту продукта от атмосферных осадков и механических повреждений.

Эксплуатация и техническое обслуживание

Опасность поражения электрическим током

- Запрещается готовить на неисправной или треснувшей варочной панели. При подозрении на неисправность или при появлении трещины на поверхности варочной панели немедленно отключите изделие от электросети (из розетки электропитания) и обратитесь к квалифицированному специалисту.
- Перед очисткой или обслуживанием отсоедините варочную панель от розетки электропитания.
- Несоблюдение этой инструкции может привести к поражению электрическим током или смерти.

- Минимальное расстояние между опорной поверхностью емкостей для приготовления пищи на варочной панели и нижней частью вытяжки должно составлять не менее 45 см, если вытяжка расположена над варочной панелью.

Опасность для здоровья

- Изделие соответствует стандартам электромагнитной безопасности.
- Тем не менее, лицам с кардиостимуляторами или другими электрическими имплантатами (например, инсулиновыми насосами) перед использованием изделия следует проконсультироваться со своим врачом или производителем имплантата, чтобы убедиться, что их имплантаты не будут подвергаться воздействию электромагнитного поля.
- Несоблюдение этих инструкций может привести к смерти.

Опасность горячей поверхности

- В ходе использования доступные части устройства нагреваются настолько, что могут вызвать ожоги.
- Не допускайте прикосновения частей тела, одежды или любого предмета, кроме подходящей посуды, к индукционному стеклу до тех пор, пока поверхность не остынет.
- Металлические предметы, например, ножи, вилки, ложки и крышки, не следует размещать на поверхности плиты, поскольку они могут нагреваться.
- Не подпускайте к изделию детей.
- Ручки кастрюль могут быть горячими для прикосновения.

- Убедитесь, что ручки кастрюль не находятся над другими включенными зонами варки. Ручки должны быть недоступны для детей.
- Несоблюдение этого указания может привести к ожогам и ошпариванию.

Опасность порезов

- При втягивании защитной крышки открывается острое лезвие скребка для варочной панели. Используйте его с особой осторожностью и всегда храните его в безопасном месте, вне досягаемости детей.
- Пренебрежение этим фактором может привести к травме или порезам.

Опасность защемления

- Убедитесь в отсутствии препятствий при закрытии стекла вытяжки. При закрытии стекла давление может привести к защемлению пальцев.
- Не предпринимайте никаких опасных действий для проверки определенных функций безопасности. Например, не вызывайте срабатывание функции защиты от защемления.

Важные инструкции по технике безопасности

- Никогда не оставляйте включенное изделие без присмотра. Кипение приводит к появлению пара и создает вероятность воспламенения пролитой жирной жидкости.
- Никогда не пользуйтесь изделием в качестве рабочей или складской поверхности.

- Никогда не оставляйте предметы или посуду на изделии.
- Не размещайте и не оставляйте на изделии намагниченные предметы (например, кредитные карты, карты памяти) или электронные устройства (например, компьютеры, MP3-плееры), так как они могут попасть под действие электромагнитного поля.
- Никогда не используйте изделие для отопления или обогрева помещения.
- После использования всегда выключайте варочные зоны и варочную панель в соответствии с описанием, приведенным в данном руководстве (например, с помощью сенсорных кнопок). При снятии посуды выключайте варочные зоны, не полагайтесь только на отключение с помощью функции обнаружения посуды.
- Не позволяйте детям играть с изделием, садиться, подниматься или взбираться на него.
- Не храните предметы, представляющие интерес для детей, в шкафах над изделием. Дети, забирающиеся на варочную панель, могут получить серьезные травмы.
- Не оставляйте детей в одиночестве или без присмотра в помещении, где используется изделие.
- Дети или лица с ограниченными возможностями могут использовать изделие только в присутствии ответственного и компетентного лица, которое проинструктирует их по применению устройства. Инструктирующее лицо должно удостовериться в том, что они могут использовать изделие без опасности для себя или окружения.

- Запрещается выполнять ремонт или замену какой-либо части изделия, если это не рекомендовано в руководстве. Всё остальное обслуживание должно выполняться квалифицированным специалистом.
- Запрещается использовать пароочиститель для чистки варочной панели.
- Запрещается ставить или ронять тяжелые предметы на варочную панель.
- Запрещается вставлять на варочную панель.
- Не используйте посуду с неровными краями и не перетаскивайте посуду по поверхности индукционного стекла, поскольку это может поцарапать стекло.
- Не используйте металлические мочалки или другие агрессивные абразивные чистящие средства для чистки варочной поверхности, поскольку это может поцарапать индукционное стекло.
- Во избежание травм и поражения электрическим током поврежденный сетевой кабель подлежит замене производителем, представителем сервисного центра или другим квалифицированным специалистом.
- Настоящие изделия предназначены исключительно для использования в бытовых и схожих с бытовыми условиях, таких как кухни в магазинах, офисах и других рабочих помещениях; фермерских домах и постояльцами в гостиницах, мотелях и других подобных жилых помещениях; помещениях типа «постель и завтрак».
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** при использовании изделие и его открытые части нагреваются. Следует избегать прикосновения к нагревательным элементам.

Дети младше 8 лет могут находиться рядом с изделием только под постоянным наблюдением взрослых.

- Это изделие может использоваться детьми в возрасте от 8 лет и старше и лицами с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями или отсутствием опыта и знаний, если они делают это под надзором, или если им была предоставлена инструкция по безопасному использованию изделия, и они понимают возможные опасности.
- Детям запрещается играть с изделием. Детям запрещено заниматься очисткой и обслуживанием изделия без надзора.
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** приготовление пищи на варочной панели без присмотра с использованием жира или масла может быть опасным и привести к возгоранию. **НЕ ПЫТАЙТЕСЬ** потушить огонь водой; вместо этого выключите изделие, а затем накройте пламя, например, крышкой или противопожарным одеялом.
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** опасность возгорания: не храните предметы на варочных поверхностях.
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** если на поверхности есть трещины, выключите изделие во избежание возможного поражения электрическим током. Это требование действует для варочной поверхности из стеклокерамики или подобного материала, которые защищают токоведущие части.
- Запрещается использовать пароочиститель.

- Изделие не предназначено для эксплуатации с помощью внешнего таймера или отдельной системы дистанционного управления.
- **ВНИМАНИЕ:** процесс приготовления должен проводиться под контролем. Краткосрочный процесс приготовления пищи должен контролироваться постоянно.
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** во избежание опрокидывания изделия необходимо установить эти стабилизирующие устройства. См. Руководство по монтажу.
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** используйте только защитные приспособления варочной панели, разработанные производителем кухонного изделия или указанные производителем изделия в инструкциях по эксплуатации в качестве подходящих, либо защитные приспособления, входящие в состав изделия. Использование неподходящих защитных приспособлений может привести к несчастным случаям.
- **ВНИМАНИЕ:** убедитесь, что прибор выключен, прежде чем производить замену лампы, чтобы избежать опасности поражения электрическим током.

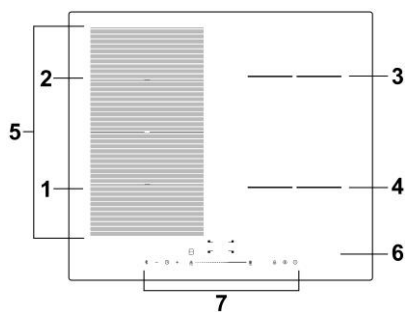
Поздравляем вас с приобретением нового изделия! Мы рекомендуем вам потратить некоторое время на чтение этой инструкции/руководства по монтажу для того, чтобы полностью понять, как правильно установить и использовать варочную панель и вытяжку.

Сведения по монтажу приведены в Руководстве по монтажу.

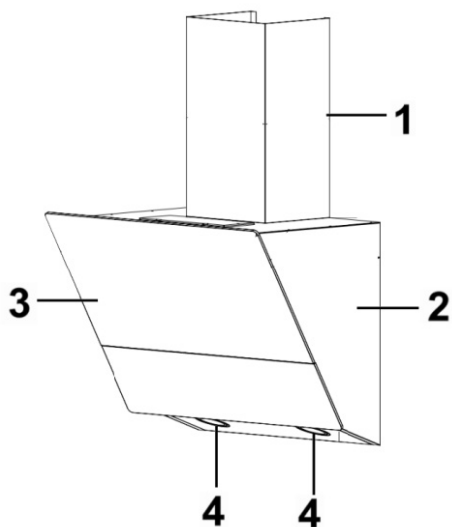
Внимательно прочитайте все инструкции по технике безопасности перед использованием и сохраните эту инструкцию/руководство по монтажу для дальнейшего применения.

Информация об изделии

Вид сверху

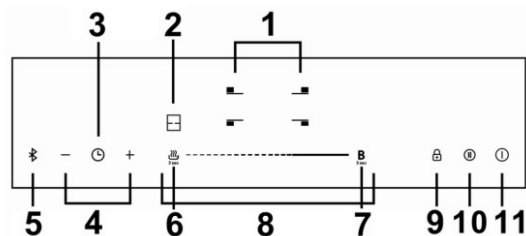


1. 2000 Вт, усиление 2600 Вт, 180 × 180 мм
2. 1500 Вт, усиление 2000 Вт, 180 × 180 мм
3. 2000 Вт, усиление 2600 Вт, 180 мм
4. 1500 Вт, усиление 2000 Вт, 180 мм
5. 2800 Вт, усиление 3500 Вт, зона Flex
6. Стеклопанель
7. Панель управления



1. Воздуховод
2. Корпус вытяжки
3. Стеклопанель с панелью управления
4. Подсветка

Панель управления



1. Кнопки выбора варочной зоны
2. Кнопка управления зоной Flex и барбекю
3. Кнопка таймера
4. Кнопка настройки таймера
5. Кнопка Bluetooth
6. Кнопка подогрева
7. Кнопка функции усиления
8. Регулятор настройки мощности
9. Кнопка блокировки
10. Кнопка паузы
11. Кнопка включения/выключения



1. Кнопка Bluetooth
2. Режим очистки
3. Кнопка усиления мощности вытяжки
4. Высокий уровень мощности вытяжки
5. Средний уровень мощности вытяжки
6. Низкий уровень мощности вытяжки
7. Кнопка подсветки
8. Кнопка включения/выключения

Несколько слов об индукционной технологии

Индукционное приготовление — это безопасная, передовая, эффективная и экономичная технология приготовления пищи. Она предполагает использование электромагнитных колебаний, генерирующих тепло непосредственно в посуде, а не опосредованно через нагрев стеклянной поверхности. Стекло становится горячим только по той причине, что посуда в конечном итоге нагревает его.

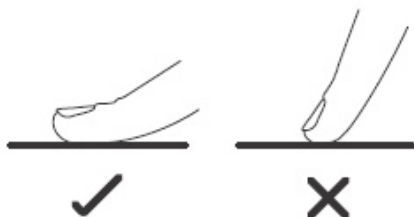


Перед использованием новой индукционной варочной панели

- Изучите это руководство, уделив особое внимание разделу «Предупреждения о безопасности».
- Снимите защитную пленку, которая все еще может находиться на индукционной плите.


Использование сенсорных кнопок

- Кнопки реагируют на прикосновение, поэтому вам не требуется прикладывать никакого усилия.
- Прикасайтесь подушечками, а не кончиками пальцев.
- Каждое прикосновение будет сопровождаться звуковым сигналом.
- Убедитесь, что элементы управления чистые, сухие и не закрыты никакими предметами (например, кухонной утварью или салфеткой). Даже тонкий слой воды может затруднить управление.



Выбор подходящей посуды для приготовления



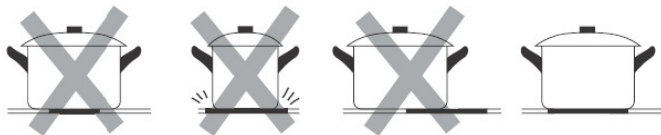
- Используйте только посуду с дном, пригодным для индукционной варки. Ищите символ индукции на упаковке или на дне посуды.
- Вы можете проверить, подходит ли ваша посуда, выполнив магнитный тест. Поднесите магнит ко дну посуды. Если он притягивается, посуда подходит для индукции.
- Если у вас нет магнита:
 1. Налейте немного воды в посуду, которую вы хотите проверить.
 2. Если символ  на дисплее не мигает, и вода нагревается, то посуда подходит.
- Посуда из следующих материалов не подходит для индукционной панели: чистая нержавеющая сталь, алюминий или медь без магнитного основания, стекло, дерево, фарфор, керамика и глина.



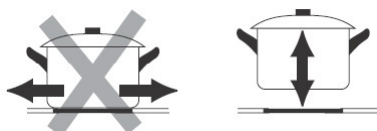
Не используйте посуду с неровными краями или изогнутым дном.



Убедитесь, что дно вашей посуды гладкое, плотно прилегает к стеклу и имеет тот же размер, что и конфорка. Используйте посуду, диаметр которой соответствует изображенному размеру выбранной зоны. Для максимальной эффективности использования энергии используйте посуду, диаметр которой немного шире варочной зоны. При использовании посуды меньшего диаметра эффективность будет меньше ожидаемой. Всегда размещайте посуду по центру варочной зоны.



Всегда поднимайте посуду с индукционной варочной панели — не передвигайте, так как при этом можно поцарапать стекло.

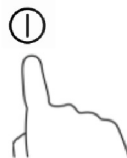


Использование индукционной варочной панели

Начало процесса приготовления

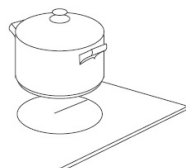
1. Коснитесь кнопки включения/выключения («ON/OFF»).

После включения питания прозвучит однократный звуковой сигнал, на всех дисплеях будет показано «-» или «--»; это указывает, что индукционная варочная панель перешла в режим ожидания.



2. Поставьте подходящую посуду на варочную зону, которую вы хотите использовать.

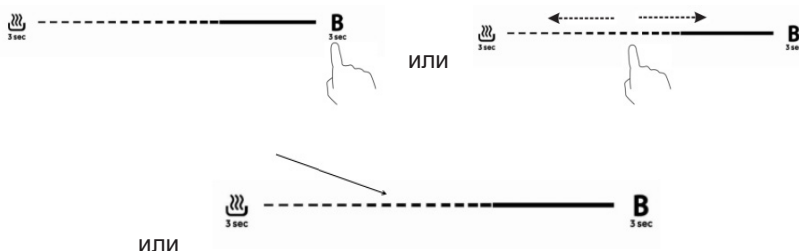
- Убедитесь, что дно посуды и поверхность варочной зоны являются чистыми и сухими.



3. Коснитесь кнопки выбора варочной зоны; индикатор рядом с кнопкой начнет мигать



4. Для настройки уровня мощности коснитесь значков на обоих концах ползунка, или проведите пальцем вдоль элемента управления или просто коснитесь любой точки ползунка.



- a. Если вы не выберете варочную зону в течение одной минуты, варочная панель автоматически выключится. Вам нужно будет снова начать с пункта 1.
- b. Вы можете изменить настройки мощности в любое время во время приготовления.

с. При перемещении ползунка «—» мощность будет меняться в диапазоне от уровня 2 до 8.

При каждом нажатии на значок «Подогрев» мощность будет снижаться на один уровень до уровня 0.

При каждом нажатии на значок «Усиление» мощность будет повышаться на один уровень до уровня 9.

Если на дисплее мигает попеременно с настройкой мощности нагрева

Это означает, что:

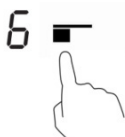
- вы не поставили посуду на соответствующую варочную зону, или
- используемая посуда не подходит для индукционного приготовления пищи, или
- посуда слишком мала или неправильно размещена на варочной зоне.

Если на варочной зоне отсутствует подходящая посуда, нагрев не производится.

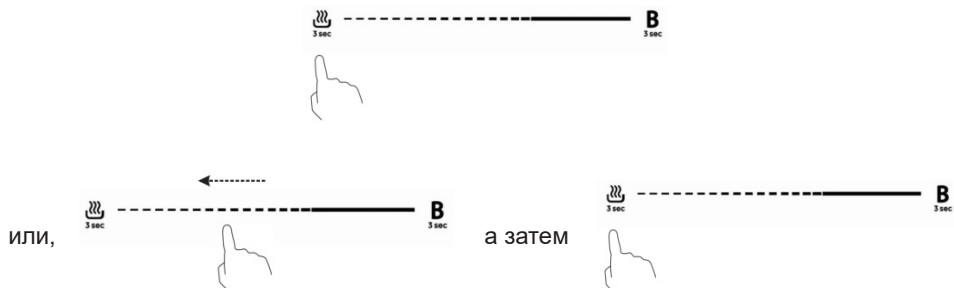
Если на варочную зону не поместить подходящую посуду, дисплей автоматически выключится через одну минуту.

После завершения приготовления

1. Коснитесь кнопки выбора варочной зоны, которую вы хотите выключить.



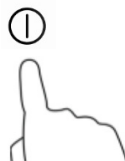
2. Выключите варочную зону, доведя значение на дисплее до 0. Это можно сделать следующими способами:



Убедитесь, что на дисплее отображается «0», а затем «Н».



3. Выключите всю варочную поверхность нажатием кнопки включения/выключения.



4. Остерегайтесь горячих поверхностей
Индикатор «Н» показывает, какие варочные зоны являются горячими на ощупь. Индикатор исчезнет, когда поверхность охладится до безопасной температуры. Остаточный нагрев также можно использовать для экономии энергии: если вы хотите продолжать готовить пищу, используйте разогретую варочную зону.

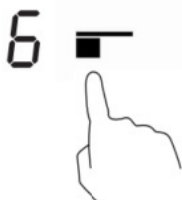


Использование функции усиления

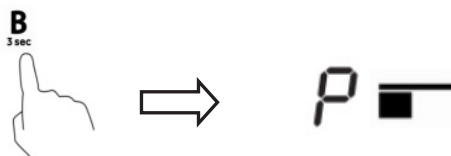
Усиление — это функция, при которой в одной зоне за одну секунду достигается большая мощность и поддерживается в течение 5 минут. Это позволяет добиться более эффективного и быстрого приготовления пищи.

Использование функции усиления для достижения большей мощности

1. Коснитесь кнопки выбора варочной зоны, где вы хотите включить усиление, при этом индикатор рядом с кнопкой будет мигать.



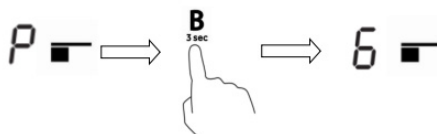
2. Удерживайте кнопку Boost (Усиление) в течение 3 секунд, чтобы варочная зона начала работать в режиме усиления. На дисплее отображается символ «Р», указывающий, что зона работает в режиме усиления.



3. Режим усиления будет поддерживаться в течение 5 минут, после чего зона вернется к уровню мощности, настроенному перед усилением.

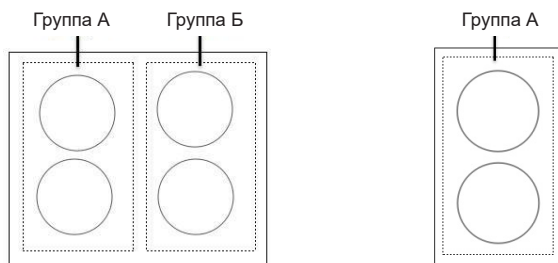


4. Для отмены усиления в течение этих 5 минут нажмите кнопку выбора варочной зоны, при этом индикатор рядом с кнопкой будет мигать. Затем нажмите кнопку Boost (Усиление). Мощность варочной зоны вернется к уровню, заданному усилению.



Ограничения при использовании функции усиления

Модели варочных поверхностей с четырьмя варочными зонами делятся на две группы. В одной группе для использования функции усиления в одной зоне сначала убедитесь, что другая зона установлена на уровень мощности 5 или ниже. В противном случае функция усиления будет недоступна. Когда группа находится в режиме Flex, обе зоны можно настроить на усиление.

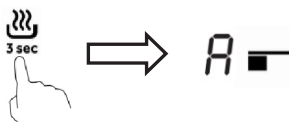
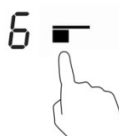


Использование функции подогрева

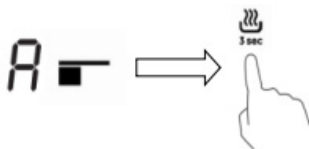
Функция подогрева подходит для поддержания пищи в теплом состоянии.

Использование функции подогрева для поддержания стабильной температуры

1. Коснитесь кнопки выбора варочной зоны нагрева, для которой вы хотите включить функцию подогрева, при этом индикатор рядом с кнопкой будет мигать.
2. Удерживайте кнопку подогрева в течение 3 секунд, при этом индикатор варочной зоны будет отображать символ «А».



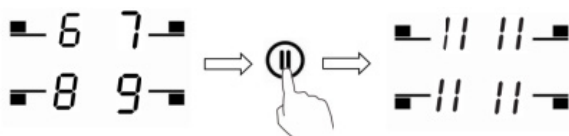
3. Для отмены функции подогрева нажмите кнопку выбора варочной зоны, а затем нажмите на значок подогрева.



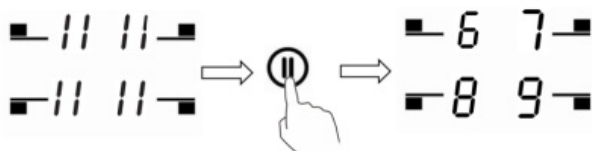
Использование функции паузы

Функцию паузы можно использовать в процессе приготовления в любое время. Позволяет приостановить работу индукционной варочной панели и вернуться к ней позднее.

1. Убедитесь, что варочная зона работает.
2. Коснитесь кнопки, при этом индикатор варочной зоны будет отображать символ «||». Работа индукционной варочной панели будет прекращена для всех варочных зон, за исключением кнопок паузы, включения/выключения и блокировки.



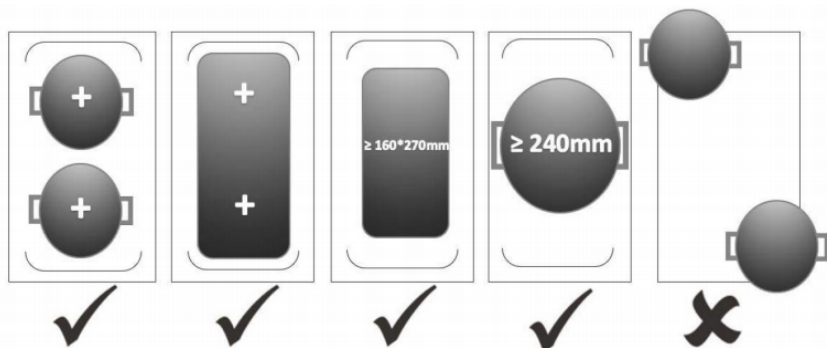
3. Для выхода из состояния паузы нажмите кнопку STOP+GO, после чего варочная зона вернется к уровню мощности, настроенному ранее.



Зона Flex

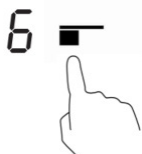
- Эта зона может в любое время использоваться как единая зона или как две разные зоны в соответствии с потребностями по приготовлению пищи.
- Зона Flex выполнена в виде двух независимых индукторов с возможностью отдельного управления. При работе в режиме единой зоны кухонная посуда перемещается из одной зоны в другую в пределах зоны Flex при сохранении того же уровня мощности в зоне, где первоначально располагалась посуда, а часть, не занятая посудой, не будет нагреваться.
- Важно: не забудьте разместить посуду по центру одной зоны приготовления. При использовании больших кастрюль, овальных, прямоугольных и вытянутых емкостей обязательно поместите посуду по центру варочной зоны, закрыв оба крестика.


Примеры правильного и неправильного размещения посуды:

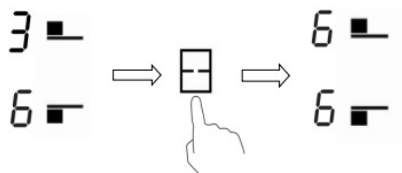


Большая зона

1. Коснитесь кнопки выбора варочной зоны, которую вы хотите использовать в качестве зоны Flex, при этом индикатор рядом с кнопкой будет мигать.




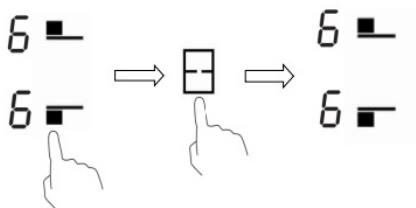
2. Коснитесь кнопки выбора зоны Flex для активации зоны Flex в качестве единой большой области; индикаторы уровня мощности передней и задней левых зон будут отображать одинаковый уровень мощности, а индикатор рядом с кнопкой зоны Flex будет отображать .



3. Нажмите одну из кнопок выбора варочной зоны, затем можете воспользоваться кнопкой «Усиление», «Подогрев» или ползунком либо просто коснуться любой точки ползунка для настройки уровня мощности.

Две независимые зоны

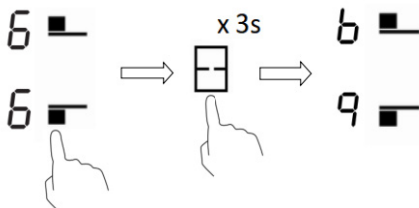
1. Для выхода из режима зоны Flex коснитесь кнопки выбора варочной зоны, затем — кнопки зоны Flex, после этого индикатор  рядом с кнопкой зоны Flex исчезнет.



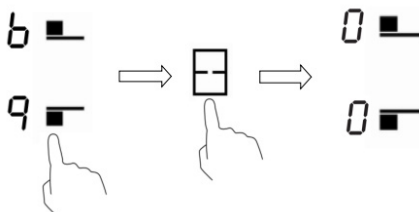
Использование функции барбекю

Барбекю — это функция, используемая в режиме зоны Flex, которая позволяет поддерживать температуру поверхности посуды на приемлемом уровне.

1. Коснитесь кнопки выбора варочной зоны, затем коснитесь кнопки зоны Flex и удерживайте ее в течение 3 секунд. Варочная панель перейдет в режим барбекю, при этом будут отображаться символы «b», «q».



2. Для отмены функции барбекю коснитесь кнопки выбора варочной зоны, затем — кнопки Flex, после этого зона вернется к уровню мощности «0»; теперь можно сбросить настройки мощности.



Блокировка кнопок управления

- Кнопки управления можно заблокировать, чтобы предотвратить непреднамеренное использование (например, случайное включение варочной зоны детьми).
- В заблокированном состоянии все кнопки управления, кроме кнопки включения/выключения, отключены.

Блокировка кнопок управления

Коснитесь кнопки блокировки. На индикаторе таймера отобразится «Lo».



Снятие блокировки кнопок управления

1. Убедитесь, что индукционная варочная панель включена.
2. Коснитесь и удерживайте кнопку блокировки некоторое время.
3. Теперь можно приступить к использованию индукционной варочной панели.



Когда варочная панель находится в режиме блокировки, все кнопки управления, кроме кнопки включения/выключения, отключены. В экстренном случае вы всегда можете выключить индукционную варочную панель с помощью кнопки включения/выключения, при этом для ее включения потребуется сначала снять блокировку варочной панели.

Защита от перегрева

Датчик температуры может контролировать температуру внутри индукционной варочной панели. При повышении температуры выше предельно допустимой индукционная варочная панель автоматически отключается.

Обнаружение мелких предметов

Если оставить на варочной панели негабаритную или немагнитную посуду (например, из алюминия) или какой-либо другой мелкий предмет (например, нож, вилку, ключ), варочная панель в течение 1 минуты автоматически перейдет в режим ожидания. Вентилятор будет продолжать охлаждение индукционной варочной панели еще 1 минуту.

Защитное автоматическое выключение

Автоматическое выключение представляет собой защитную функцию индукционной варочной панели. Если вы забыли отключить варочную панель, она выключится автоматически. Время выключения по умолчанию для различных уровней мощности показано в таблице ниже:

Уровень мощности	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Настройка таймера по умолчанию (час)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

После снятия посуды с конфорки индукционная варочная панель может немедленно прекратить нагрев и через 2 минуты автоматически выключится.



Лицам с кардиостимуляторами перед использованием этого устройства следует проконсультироваться с врачом.

Использование таймера

Таймер можно использовать двумя различными способами:

- Можно использовать его для обратного отсчета. В этом случае таймер не отключит ни одну варочную зону по истечении заданного времени.
- Можно настроить таймер на выключение варочной зоны по истечении заданного времени.
- Максимальное время работы таймера составляет 99 минут.

Использование таймера для обратного отсчета

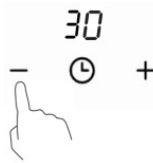
Если ни одна варочная зона не выбрана

1. Убедитесь, что варочная панель включена.

Примечание: таймер можно использовать для обратного отсчета, даже если не выбрана варочная зона.



2. Коснитесь кнопки таймера . Индикатор обратного отсчета начнет мигать, и на дисплее таймера отобразится «30».



3. Установите время с помощью кнопок «-» и «+» .

Совет: при однократном нажатии кнопки «-» или «+» значение времени уменьшается или увеличивается на 1 минуту.

Нажмите и удерживайте кнопку «-» или «+» таймера для уменьшения или увеличения значения на 10 минут.

4. Для отключения таймера нажимайте кнопку «-» на панели управления таймером, пока не отобразится «00».
5. Обратный отсчет начинается немедленно после задания времени. На дисплее будет показано оставшееся время, а индикатор таймера будет мигать в течение 5 секунд.
6. Звуковой сигнал подается в течение 30 секунд, а индикатор таймера отобразит «- -» по истечении заданного времени.

Настройка таймера для отключения одной варочной зоны

Варочные зоны с поддержкой данной функции:



1. Коснитесь кнопки выбора варочной зоны, для которой вы хотите установить таймер (например, зона 2).
2. Коснитесь кнопки таймера. Индикатор обратного отсчета начнет мигать, и на дисплее таймера отобразится «30».

30

3. Установите время с помощью кнопок «-» и «+» —  +.

Совет: при однократном нажатии кнопки «-» или «+» значение времени уменьшается или увеличивается на 1 минуту.

При нажатии и удержании кнопок управления таймером «-» или «+» значение будет уменьшаться или увеличиваться на 10 минут.

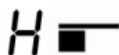
Если заданное время превышает 99 минут, таймер автоматически сбросится на значение 0 минут.

4. Обратный отсчет начинается немедленно после задания времени. На дисплее будет показано оставшееся время, а индикатор таймера будет мигать в течение 5 секунд.

ПРИМЕЧАНИЕ: точка рядом с индикатором уровня мощности загорится, показывая, что зона выбрана.



5. Для отключения таймера коснитесь кнопки выбора варочной зоны, а затем удерживайте кнопку «-» на панели управления таймером, пока не отобразится «00».
6. По истечении времени приготовления соответствующая варочная зона автоматически выключится, и отобразится символ «H».



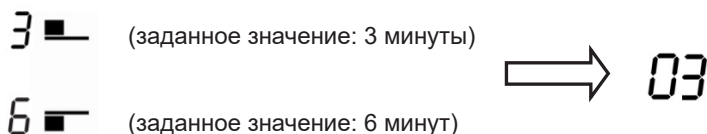
Если ранее были включены другие варочные зоны, они продолжат работать.

Настройка таймера для отключения нескольких варочных зон

1. При использовании этой функции для нескольких варочных зон на индикаторе таймера будет отображаться кратчайшее время.
(например, если для зоны 1 задано время 6 минут, а для зоны 2 — 3 минуты, то индикатор таймера отображает «3».)

ПРИМЕЧАНИЕ: мигающая точка возле индикатора уровня мощности означает, что индикатор таймера отображает время для варочной зоны.

Если вы хотите проверить заданное время для другой варочной зоны, коснитесь кнопки выбора варочной зоны. Отобразится заданное время таймера.



2. По истечении времени приготовления соответствующая варочная зона автоматически выключится, и отобразится символ «Н».

Н ■

ПРИМЕЧАНИЕ: для изменения времени после настройки таймера следует начать с шага 1.

Использование вытяжки

Использование функций изделия

1. Если вытяжка не подключена к варочной поверхности по Bluetooth ее можно использовать отдельно. Различные уровни мощности обеспечивают разную скорость потока воздуха.
2. Для снижения энергопотребления. Индикатор Bluetooth на вытяжке не горит, когда устройство не работает.
3. Кнопка очистки может использоваться только в режиме ожидания для очистки изделия.

4. Продолжительность режима усиления не может превышать 5 минут.
5. Существует возможность свободного переключения между высоким, средним и низким уровнями.
6. Функцию подсветки можно использовать в любое время.

Зажатие стеклом

Если стекло вытяжки зажимает что-либо в процессе закрытия, можно использовать следующие два способа решения:

Способ 1: уберите зажатые объекты в течение 15 секунд. Не требуется нажимать на другие кнопки вытяжки. Через 15 секунд стекло автоматически закроется. (Примечание: примерно через 30 секунд, если объект не будет убран, устройство не будет предпринимать попыток закрыть стекло и автоматически отключится. Чтобы закрыть стекло, устройство можно перезапустить и закрыть стекло повторно.)

Способ 2: после зажатия нажмите кнопку включения/выключения вытяжки в течение 10 секунд, и стекло немедленно откроется. После удаления объекта снова нажмите кнопку включения/выключения, чтобы закрыть стекло.



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Стекло создает высокое усилие зажатия в ходе закрытия. Не пытайтесь зажимать пальцы или другие части тела для проверки этой функции. В противном случае существует риск раздавливания. Это угрожает безопасности людей.

Использование подключенного изделия

Как подключить вытяжку и индукционную варочную панель?

Перед подключением уберите электронные приборы, которые могут создавать помехи, для обеспечения бесперебойной передачи сигнала Bluetooth.

1. Переведите вытяжку и варочную панель в режим ожидания.
2. Нажмите и удерживайте кнопку Bluetooth на варочной панели. После подачи звукового сигнала индикатор Bluetooth начинает мигать.



3. Нажмите и удерживайте кнопку Bluetooth на вытяжке.
После подачи звукового сигнала индикатор Bluetooth начинает мигать.



4. При подключении индикатор Bluetooth будет мигать. Время подключения обычно составляет порядка 15 секунд. В случае успешного подключения индикатор Bluetooth на варочной панели будет постоянно гореть.
5. Если изделие не используется, будет гореть только индикатор Bluetooth на варочной панели, но индикатор Bluetooth на вытяжке выключится.

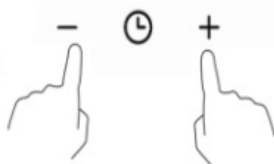
Примечание: подключение требуется выполнить при первом использовании изделия. Если вы не выполняете отключение, то не требуется повторять процесс подключения в будущем.

Как выполнить отключение между вытяжкой и индукционной варочной панелью?

Убедитесь, что изделие подключено.

Убедитесь, что вытяжка и варочная панель находятся в режиме ожидания.

1. Нажмите и удерживайте кнопки «+» и «-» на таймере варочной панели одновременно в течение 3–5 секунд. После подачи звукового сигнала кнопка Bluetooth на панели начнет мигать, пока не исчезнет. Это означает, что отключение выполнено.







2. При отсутствии соединения все индикаторы Bluetooth не горят.
3. Для повторного подключения выполните процедуру подключения не менее чем через 15 секунд.

Как использовать подключенное изделие?

Убедитесь, что изделие уже подключено.

1. Используйте индукционную варочную панель в обычном режиме. Когда индукционная варочная панель находится на определенном уровне мощности, вытяжка также включается на соответствующий уровень мощности.

2.

Уровень мощности индукционной варочной панели	Уровень мощности вытяжки
1–3	
4–6	
7–9	
Усиление	

3. Уровень мощности вытяжки меняется при изменении максимального уровня мощности варочной зоны панели.

Например, когда зона 1 имеет уровень мощности 2, а зона 2 — уровень мощности 5, вытяжка будет находиться на среднем уровне мощности.

4. Если изделие находится в состоянии подключения на обычном уровне мощности, и пользователь хочет изменить уровень мощности вытяжки, он может непосредственно выбрать нужный уровень мощности вытяжки. При этом вытяжка будет иметь уровень мощности, выбранный пользователем в качестве приоритета.

Пользователь может вручную изменить уровень мощности вытяжки, когда вытяжка и варочная поверхность работают с подключением друг к другу. Таким образом, варочная поверхность и вытяжка будут временно отсоединены (будут использоваться как два отдельных прибора). Независимо от того, как будет меняться уровень мощности варочной поверхности, уровень мощности вытяжки меняться не будет, если только пользователь самостоятельно не отрегулирует уровень мощности вытяжки. Например, когда зона нагрева варочной поверхности находится на уровне 5, мощность вытяжки находится на среднем уровне. Если вы хотите, чтобы вытяжка была на высоком уровне мощности, то вы можете нажать кнопку высокого уровня мощности для его активации. Но если вы решите изменить уровень мощности варочной поверхности, уровень мощности вытяжки не изменится. Когда вы выключаете варочную поверхность и включаете ее снова, варочная поверхность и вытяжка возвращаются в подключенное друг к другу состояние.

Рекомендации по приготовлению



При жарке будьте осторожны, так как масло и жир нагреваются очень быстро, особенно при использовании функции усиления. При чрезвычайно высокой температуре масло и жир будут спонтанно воспламеняться, и это представляет собой серьезный риск возгорания.

Советы по приготовлению

- Когда пища дойдет до кипения, снизьте температуру.
- Использование крышки позволит сократить время приготовления и сэкономить энергию за счет сохранения тепла.
- Минимизируйте количество жидкости или жира, чтобы сократить время приготовления.
- Начинайте готовить при высокой температуре и уменьшите настройки, когда пища нагреется.

Медленное кипение, приготовление риса

- Медленное кипение происходит при температуре ниже температуры кипения, около 85 °С, когда пузырьки просто время от времени поднимаются к поверхности варочной жидкости. Это ключ к приготовлению вкусных супов и нежных тушеных блюд, поскольку аромат развивается без переваривания пищи. Также следует готовить соусы на основе яиц и муки при температуре ниже точки кипения.
- Некоторые задачи, включая приготовление риса методом абсорбции, могут потребовать настройки выше минимальных параметров для обеспечения правильного приготовления пищи за рекомендованное время.

Обжарка стейков

Для приготовления сочных ароматных стейков:

1. Перед приготовлением выдерживайте мясо при комнатной температуре около 20 минут.
2. Нагрейте сковороду с тяжелым основанием.
3. Смажьте маслом обе стороны стейка. Поместите в горячую сковороду небольшое количество масла, а затем опустите в нее мясо.
4. Переверните стейк только один раз во время приготовления. Точное время приготовления зависит от толщины стейка и способа приготовления. Время может варьироваться в диапазоне 2–8 минут для каждой стороны. Нажмите на стейк, чтобы оценить, насколько он приготовлен — чем тверже он ощущается, тем лучше он прожарен.
5. Оставьте стейк на несколько минут на теплой тарелке, чтобы он расслабился и стал мягким перед подачей на стол.

Жарка с перемешиванием

1. Выберите сковороду с плоским дном или большую сковороду, подходящую для индукционной панели.
2. Подготовьте все ингредиенты и оборудование. Жарка с перемешиванием должна выполняться быстро. При приготовлении большого количества пищи готовьте несколькими небольшими партиями.
3. Прогрейте сковороду в течение непродолжительного времени и добавьте две столовые ложки масла.
4. Сначала приготовьте любое мясо, отложите и держите в тепле.
5. Обжарьте овощи с перемешиванием. Когда они станут горячими, но еще хрустящими, снизьте настройки варочной зоны, верните мясо на сковороду и добавьте соус.
6. Аккуратно перемешайте ингредиенты для подтверждения, что они прогарились.
7. Немедленно подавайте на стол.

Настройка мощности нагрева

Ниже приведены рекомендации по настройке. Точная настройка будет зависеть от нескольких факторов, включая вашу посуду и количество пищи. Поэкспериментируйте с индукционной варочной панелью, чтобы подобрать наиболее подходящие параметры.

Настройка мощности нагрева	Пригодность
1–2	<ul style="list-style-type: none">• медленный подогрев небольшого количества пищи• плавление шоколада, сливочного масла и продуктов, которые быстро пригорают• медленное кипение• медленный подогрев
3–4	<ul style="list-style-type: none">• подогрев• быстрое кипение• приготовление риса
5–6	<ul style="list-style-type: none">• блины, оладьи
7–8	<ul style="list-style-type: none">• пассерование• приготовление пасты
9	<ul style="list-style-type: none">• жарка с перемешиванием• обжарка• доведение супа до кипения• кипячение воды

Уход и очистка индукционной варочной панели

Что?	Как?	Важно!
<p>Повседневное загрязнение стекла (отпечатки пальцев, следы, пятна, оставленные на стекле при проливе несладких продуктов).</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Выключите питание варочной панели; 2. Нанесите очиститель варочной панели, пока поверхность еще теплая (но не горячая!); 3. Промойте и протрите сухой чистой салфеткой или бумажным полотенцем; 4. Включите питание варочной панели. 	<ul style="list-style-type: none"> • Когда питание варочной панели выключено, индикация горячей поверхности отсутствует, при этом варочная зона все еще может быть горячей! Будьте предельно осторожны. • Металлические мочалки, некоторые нейлоновые мочалки и агрессивные / абразивные чистящие средства могут поцарапать стекло. Обязательно прочтите этикетку, чтобы убедиться, что чистящее средство или мочалка подходят. • Никогда не оставляйте остатки чистящего средства на варочной панели: это может вызвать обесцвечивание стекла.
<p>Переливы кипящей жидкости, остатки расплавленной пищи и пригоревших сладких продуктов на стекле</p>	<p>Немедленно удалите эти загрязнения с помощью лопатки, шпателя или скребка с острым лезвием, подходящих для индукционных стеклянных варочных панелей, при этом не прикасайтесь руками к горячим поверхностям варочных зон:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Выключите питание варочной панели, отсоединив вилку от розетки электропитания; 2. Держите лезвие или приспособление для очистки под углом 30° и очистите загрязнение или разлив на холодном участке панели; 3. Очистите загрязнения или пролитую жидкость с помощью кухонного или бумажного полотенца; 4. Для удаления со стекла повседневных загрязнений выполните описанные выше действия 2–4. 	<ul style="list-style-type: none"> • Как можно скорее удалите пятна, оставленные расплавленными, сладкими или пролитыми продуктами. После охлаждения стекла их может быть трудно удалить; при этом существует риск повредить стеклянную поверхность. • Опасность порезов: после снятия предохранительной крышки лезвие скребка является крайне острым. Используйте его с особой осторожностью и всегда храните в безопасном месте, недоступном для детей.
<p>Пролитая жидкость на сенсорных кнопках</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Выключите питание варочной панели; 2. Промокните пролитую жидкость; 3. Протрите область сенсорного управления чистой влажной губкой или тряпкой; 4. Вытрите этот участок насухо бумажным полотенцем; 5. Включите питание варочной панели. 	<ul style="list-style-type: none"> • При попадании жидкости варочная панель может подать звуковой сигнал и выключиться, а сенсорные кнопки могут не работать. Перед включением варочной панели насухо вытрите область сенсорного управления.

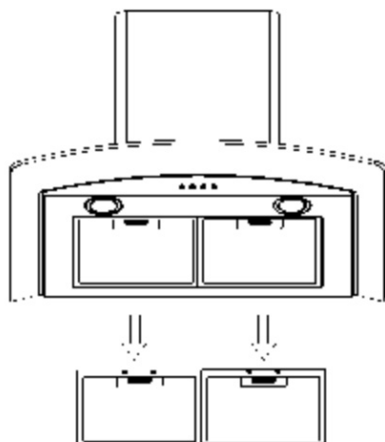
Уход и очистка вытяжки

1. Очистка сетчатого фильтра

Сетчатый фильтр изготовлен из алюминия. Не используйте для его очистки агрессивные моющие средства. Поддержание этого фильтра в чистоте позволит обеспечить правильную работу изделия. Строго следуйте приведенным ниже рекомендациям.

Способ 1: поместите фильтр в чистую воду с температурой 40–50 °С, налейте моющее средство и замочите на 2–3 минуты. Наденьте перчатки и протрите мягкой щеткой. Не прилагайте слишком большого усилия, поскольку сетка является тонкой, и ее легко повредить.

Способ 2: при необходимости его можно поместить в посудомоечную машину, установив температуру около 60 градусов.



2. Уведомление об очистке вытяжки

- A. Для защиты основного корпуса от коррозии в течение длительного периода времени вытяжку следует очищать горячей водой с добавлением неагрессивного моющего средства каждые два месяца.
- B. Не используйте абразивные моющие средства или дезодоранты, поскольку они могут повредить корпус.
- C. Не допускайте попадания воды на двигатель и другие детали, так как это может привести к повреждению изделия.
- D. Перед очисткой изделия не забудьте отключить питание.
- E. Угольный фильтр не должен подвергаться температурному воздействию.
- F. Не повредите неподвижную планку вокруг угольного фильтра. Если вы

используете вытяжку в режиме рецикуляции воздуха с угольным фильтром очистки, угольный фильтр следует периодически заменять. Новые фильтры вы можете приобрести в авторизованном сервисном центре.

- Г. При повреждении шнура питания его замену во избежание опасности должны производить изготовитель, сервисная служба или подобный квалифицированный персонал.

Детям запрещается проводить очистку и обслуживание устройства без надзора со стороны взрослых.

3. Как перейти в режим очистки?

Когда устройство не работает (находится в режиме ожидания), нажмите и удерживайте кнопку режима очистки, пока вытяжка не откроется. После этого сетчатый фильтр можно осторожно извлечь для очистки.

Для выхода из режима очистки нажмите и удерживайте кнопку режима очистки, пока стекло не закроется.

Примечание:

- Переход в режим очистки возможен только в режиме ожидания. Работающее устройство не может перейти в режим очистки.
- В режиме очистки можно использовать только кнопку режима очистки и кнопку подсветки. Другие кнопки недоступны.

Советы и рекомендации

Индукционная варочная панель

Проблема	Возможные причины	Возможное решение
Индукционная варочная панель не включается.	Нет питания.	Убедитесь, что индукционная варочная панель подключена к источнику питания и включена. Проверьте, не отключено ли электричество в вашем доме или районе. Если вы выполнили все проверки, и проблему устранить не удалось, обратитесь к квалифицированному специалисту.
Сенсорные кнопки не реагируют на прикосновения.	Кнопки заблокированы.	Снимите блокировку кнопок. См. раздел по использованию индукционной варочной панели.

Управление сенсорными кнопками затруднено.	Над кнопками может присутствовать тонкая пленка воды, или, возможно, вы прикасаетесь к кнопкам кончиком пальца.	Убедитесь, что область сенсорного управления сухая, и прикасайтесь к кнопкам подушечкой пальца.
Царапины на стекле.	Посуда с острыми краями. Используются непригодные абразивные чистящие средства или очиститель.	Используйте посуду с плоским и гладким дном. Ознакомьтесь с разделом по выбору подходящей посуды. См. раздел «Уход и очистка».
Некоторые кастрюли издают потрескивание или щелчки.	Это может быть вызвано конструкцией вашей посуды (слои различных металлов вибрируют по-разному).	Это нормальное явление для посуды и не указывает на неисправность.
Индукционная плита издает легкое гудение при использовании с высокой мощностью нагрева.	Данный эффект вызван технологией индукционной варки.	Это нормально, но при уменьшении мощности нагрева шум должен стихнуть или полностью исчезнуть.
Шум вентилятора от индукционной варочной панели.	Охлаждающий вентилятор, встроенный в индукционную варочную панель, включился для предотвращения перегрева электронных компонентов. Он может продолжать работать даже после выключения индукционной варочной панели.	Это нормально, никакие действия не требуются. Не отключайте индукционную плиту от розетки электропитания во время работы вентилятора.
Посуда не нагревается, а на дисплее появляется символ U.	Индукционная варочная панель не может обнаружить посуду, так как она не подходит для индукционной варки. Индукционная варочная панель не может обнаружить посуду, так как она слишком мала для варочной зоны или расположена на ней неправильно.	Используйте посуду, пригодную для индукционной варки. Ознакомьтесь с разделом по выбору подходящей посуды. Разместите посуду по центру и убедитесь, что размер ее дна соответствует размеру варочной зоны.
Индукционная варочная панель или зона неожиданно выключается, звучит звуковой сигнал, и появляется код ошибки (обычно чередующийся, с одной или двумя цифрами на дисплее таймера приготовления).	Техническая неисправность.	Запишите код ошибки, отключите варочную панель от электропитания и обратитесь к квалифицированному специалисту.

Вытяжка

Проблема	Возможные причины	Возможное решение
Подсветка горит, но двигатель не работает	Рабочее колесо заблокировано	Устраните блокировку
	Конденсатор поврежден	Для замены конденсатора обратитесь в сервисную службу.
	Поврежден или заклинил подшипник двигателя	Обратитесь в сервисную службу для замены двигателя
	Внутренняя часть двигателя отключена, или от двигателя ощущается неприятный запах	Обратитесь в сервисную службу для замены двигателя
Не работают подсветка и двигатель	Помимо вышесказанного, выполните следующие проверки:	
	Повреждение системы подсветки	Замените лампы
	Кабель питания ослаблен	Подключите провода согласно электрической схеме
Из мест крепления ламп идет дым	Одноходовой клапан и впускное вентиляционное отверстие закрыты неплотно	Снимите одноходовой клапан и используйте клей для герметизации
	Утечка из соединения П-образной секции и крышки	Снимите П-образную секцию и используйте мыло или ленту для герметизации
Вибрация корпуса	Крыльчатка двигателя повреждена и вызывает вибрацию	Замените крыльчатку двигателя
	Двигатель закреплен неплотно	Обратитесь в сервисную службу для надежного закрепления двигателя
	Корпус закреплен неплотно	Плотно закрепите корпус
Недостаточная эффективность всасывания	Корпус закреплен неплотно	Скорректируйте расстояние
	Чрезмерная вентиляция через открытые двери или окна	Уменьшите площадь вентиляции окон. Не допускайте, чтобы сквозняк препятствовал работе вытяжки.
Устройство наклоняется	Крепежные винты недостаточно затянуты	Затяните крепежный винт и приведите устройство в горизонтальное положение.

Индикация и выявление неисправностей

При возникновении неисправности индукционная варочная панель автоматически перейдет в безопасное состояние, и на дисплее будут показаны соответствующие защитные коды:

Проблема	Возможные причины	Возможное решение
F3/F4	Неисправность датчика температуры индукционной катушки	Обратитесь в сервисный центр.
F9/FA	Неисправность датчика температуры IGBT.	Обратитесь в сервисный центр.
E1/E2	Аномальное напряжение питания	Убедитесь, что источник питания работает нормально. Включите питание после нормализации работы источника питания.
E3	Высокая температура датчика температуры индукционной катушки	Обратитесь в сервисный центр.
E5	Высокая температура датчика температуры IGBT	После остывания варочной панели перезапустите ее.

Выше приведены признаки основных неисправностей и проверки.

Во избежание риска и повреждения индукционной варочной панели не разбирайте изделие самостоятельно.

Технические характеристики

Название модели	ННУ-Y64WFLBH	НВУ-Y672GBH
Варочные зоны	4 зоны	/
Напряжение питания	220–240 В~ / 380–415 В~, 50–60 Гц	220–240 В, 50–60 Гц
Номинальная потребляемая мощность	6600–7400 Вт	268 Вт
Размеры изделия Д×Ш×В (мм)	590×520×60	595×415×870
Размеры встроенной части А×В (мм)	560×490	/
Масса изделия нетто (кг)	8,8	16,4
Максимальная потребляемая мощность ламп	/	2 × 1,5 Вт

Уровень мощности вытяжки	Объем воздуха в контейнере с активированным углем (м ³ /ч)
Низкий уровень	375
Средний уровень	491
Высокий уровень	591
Режим усиления	680

Характеристики связи по Bluetooth	Bluetooth
Версия	Bluetooth 5.0 / 5.1
Диапазон частот (Гц)	2402 ÷ 2480
Мощность (мВт)	10

Масса и размеры указаны приблизительно. Поскольку мы постоянно стремимся к улучшению нашей продукции, возможны изменения характеристик и конструкции без предварительного уведомления.

Комплектность

Руководство по эксплуатации — 1 шт.

Руководство по монтажу — 1 шт.

Вытяжка:

Винты ST 5.0 × 50 мм — 3 шт.

Дюбели — 3 шт.

Декоративный кожух воздуховода — 1 шт.

Гофрированная раздвижная труба воздуховода — 2 м.

Угольные фильтры — 2 шт.

Монтажная пластина — 1 шт.

Варочная панель:

Губчатая лента — 1 шт.

Силиконовая прокладка — 20 шт.

Клейкая пленка — 1 шт.



УТИЛИЗАЦИЯ:
устройство нельзя
утилизировать вместе
с неотсортированным
бытовым мусором. Такие
отходы необходимо
собирать отдельно для
специальной
переработки.

Изделие имеет маркировку соответствия Европейской директиве 2012/19/EU по утилизации электрического и электронного оборудования. Обеспечивая правильную утилизацию изделия, вы сможете предотвратить возможный вред для окружающей среды и здоровья человека, который мог бы быть причинен в случае неправильной утилизации.

Этот знак на изделии означает, что его нельзя утилизировать как обычные бытовые отходы. Изделие следует доставить в пункт сбора для утилизации электрических и электронных компонентов.

Изделие требует специальной утилизации. Для получения дополнительной информации об утилизации, переработке и повторном использовании этого изделия обратитесь в местную администрацию, службу утилизации бытовых отходов или в магазин, где вы его приобрели.

Для получения более подробной информации об утилизации, переработке и повторном использовании этого изделия обратитесь в местную администрацию, службу утилизации бытовых отходов или в магазин, где вы приобрели изделие.

Служба поддержки клиентов

Мы рекомендуем обращаться в службу поддержки клиентов компании «Хайер», а также использовать оригинальные запасные части. Если у вас возникли проблемы с вашей бытовой техникой, пожалуйста, сначала изучите раздел «Устранение неисправностей». Если вы не нашли решения проблемы, пожалуйста, обратитесь:

— к вашему официальному дилеру или

— в наш колл-центр:

8-800-250-43-05 (РФ),

8-10-800-2000-17-06 (РБ),

— на сайт www.haier-europe.com, где вы можете оставить заявку на обслуживание, а также найти ответы на часто задаваемые вопросы.

Обращаясь в наш сервисный центр, пожалуйста, подготовьте следующую информацию, которую вы можете найти на паспортной табличке и в чеке:

Модель _____

Серийный номер _____

Дата продажи _____



Также, пожалуйста, проверьте наличие гарантии и документов о продаже.

Важно! Отсутствие на приборе серийного номера делает невозможной для Производителя идентификацию прибора и, как следствие, его гарантийное обслуживание. Запрещается удалять с прибора заводские идентифицирующие таблички. Отсутствие заводских табличек может стать причиной отказа выполнения гарантийных обязательств.

В настоящий документ могут быть внесены изменения без предварительного уведомления. Производитель оставляет за собой право вносить изменения в конструкцию и комплектацию изделия без дополнительного уведомления.

Продукция соответствует требованиям технических регламентов Евразийского экономического (Таможенного) союза.

Сертификат соответствия № ЕАЭС RU С-СН.АЯ46.В.30581/23 от 08.08.2023 действует до 07.08.2028.

Сертификат соответствия № ЕАЭС RU С-СН.АЯ46.В.30585/23 от 08.08.2023 действует до 07.08.2028.

Декларация о соответствии № ЕАЭС N RU Д-СН.РА06.В.36222/23 от 10.08.2023 действует до 09.08.2028.

Декларация о соответствии № ЕАЭС N RU Д-СН.РА06.В.36360/23 от 10.08.2023 действует до 09.08.2028.

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

Гарантийные условия

Уважаемый покупатель!

Корпорация Haier благодарит Вас за Ваш выбор, гарантирует высокое качество и безупречное функционирование данного изделия при соблюдении правил его эксплуатации. Официальный срок службы на изделия бытовой техники, предназначенные для использования в быту: на микроволновые печи — 5 лет, на пылесосы — 4 года, на остальные товары — 7 лет со дня передачи изделия конечному потребителю. Учитывая высокое качество продукции, фактический срок службы может значительно превышать официальный. Рекомендуем по окончании срока службы обратиться в Авторизованный сервисный центр для проведения профилактических работ и получения рекомендаций. 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 эксплуатационную документацию, условия гарантийных обязательств. Данное изделие представляет собой технически сложный товар бытового назначения. Если купленное Вами изделие требует специальной установки и подключения, настоятельно рекомендуем Вам обратиться к Авторизованному сервисному центру Haier.

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.

Условия гарантийного обслуживания

Корпорация Haier устанавливает гарантийный срок 12 месяцев* со дня передачи товара потребителю. Во избежание возможных недоразумений, сохраняйте в течение срока службы документы, прилагаемые к изделию при его продаже (товарный чек, кассовый чек, эксплуатационная документация).

Гарантийное обслуживание производится исключительно Авторизованными сервисными центрами Haier. 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)

8-10-800-2000-17-06 — для Потребителей из Беларуси (бесплатный звонок из регионов Беларуси)

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

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

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;
- нарушения технологии работ с холодильным контуром и электрическими подключениями, как и привлечение к монтажу Изделия лиц, не имеющих соответствующей квалификации, подтвержденной документально;
- отсутствия своевременного технического обслуживания Изделия в том случае, если этого требует эксплуатационная документация;
- избыточного или недостаточного давления в водопроводной сети;
- 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 стандартов 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;
- срабатывание термозащиты в следствии включения не заполненного/не полностью заполненного водой бака водонагревателя.

Гарантийное обслуживание не распространяется на следующие виды работ:

- установка и подключение изделия на месте эксплуатации;
- инструктаж и консультирование потребителя по использованию изделия;
- очистка изделия снаружи либо изнутри.

Гарантийному обслуживанию не подлежат нижеперечисленные расходные материалы и аксессуары:

- фильтры для кондиционеров;
- фильтры, шланги для подвода /слива воды для стиральных и посудомоечных машин;
- шланги, трубки, щетки, насадки, пылесборники, фильтры для пылесосов;
- тарелки, вертели, решетки, блюда и подставки для микроволновых печей;
- фильтры, поглотители запахов, лампочки, полки, ящики, подставки и другие емкости для хранения продуктов в холодильниках;
- пульты управления, аккумуляторные батареи, элементы питания, внешние блоки питания и зарядные устройства;
- документация, прилагаемая к изделию.

Периодическое обслуживание изделия (замена фильтров и т. д.) производится по желанию потребителя за дополнительную плату.

Важно! Отсутствие на приборе серийного номера делает невозможной для Изготовителя идентификацию прибора и, как следствие, его гарантийное обслуживание. Запрещается удалять с прибора заводские идентифицирующие таблички. Повреждение или отсутствие заводских табличек может стать причиной отказа выполнения гарантийных обязательств.

*Гарантийный срок на инверторный мотор стиральной/ сушильной/ посудомоечной машины, инверторный компрессор холодильника/ морозильника, компрессор сушильной машины — 12 лет с даты передачи товара Потребителю. На мотор стиральной/ сушильной машины с прямым приводом (статор, ротор) распространяется пожизненная гарантия.

Мазмұны

1. Қауіпсіздік техникасы	1
2. Бұйым туралы ақпарат	10
3. Индукциялық технология туралы бірнеше сөз	12
4. Дайындауға лайықты болатын ыдысты таңдау	13
5. Индукциялық пісіру панелін пайдалану	14
6. Сорғышты пайдалану	25
7. Қосылған бұйымды пайдалану	26
8. Пайдалану жөніндегі ұсыныстар	29
9. Қыздыру қуатын теңшеу	30
10. Индукциялық пісіру панелін күту және тазалау	31
11. Сорғышты күту және тазалау	32
12. Кеңестер мен ұсынымдар	33
13. Ақауларды көрсету және анықтау	36
14. Техникалық сипаттамалары	36
15. Толықтығы	37

Қауіпсіздік техникасы

Электр тоғымен жарақаттану қаупі

- Кез келген жұмысты немесе техникалық қызмет көрсетуді бастамас бұрын, өнімді қуат көзінен ажыратыңыз.
- Жерсіндірудің қалыпты жүйесіне жалғану қажетті әрі міндетті болып табылады.
- Электр сымдарының ішкі жүйесіне өзгерістер енгізуге тек қана біліктілігі бар электршіге рұқсат болады.
- Осы нұсқауды орындау электр тоғымен жарақаттануға немесе адам қазасына әкелуі мүмкін.

Кесіп кетулер қауіптілігі

- Абайлаңыз — панельдің шеткі жиектері өткір.
- Бұл факторды елемеу жарақат алуға немесе кесіп кетулерге апарып соқтыра алады.

Қауіпсіздік техникасы жөніндегі маңызды нұсқамалар

- Аталған бұйымды монтаждаудың немесе пайдаланардың алдынан осы нұсқаулықтарды мұқият оқып шығыңыз.
- Бұйымда ешқандай жанғыш материалдар немесе бұйымдар болмауы керек.
- Бұл ақпаратты монтаждау жұмыстарын орындайтын адамға хабарлаңыз — бұл құрылғыны монтаждау шығындарын азайтуы мүмкін.
- Қауіп-қатерді болдырмау үшін бұл құрылғыны монтаждау жөніндегі осы аталған нұсқауларға сай орналастыру керек болады.

- Бұйымды монтаждау мен жерге қосуды тек тиісті білікті маман орындауы керек.
- Бұйым электр қуаттау көзінен толық ажыратуды қамтамасыз ететін ажыратқышы бар тізбекке қосылған болуға тиіс.
- 220-240 В айным. ток/ 16 А сипаттамалары бар жеке айнымалы ток розеткаларын пайдалануды ұмытпаңыз.
- Өнімді дұрыс орнатпау кепілдіктердің немесе міндеттемелердің толық күшін жоюға әкелуі мүмкін.

Тасымалдау және сақтау

- Өнімді қаптамасында көрсетілген манипуляциялық белгілерге сәйкес зауыт қаптамасында тасымалдау және сақтау қажет.
- Тиеу, түсіру және тасымалдау кезінде сақ болыңыз.
- Көлік пен қойма өнімнің атмосфералық жауын-шашыннан және механикалық зақымдалудан қорғалуын қамтамасыз етуі тиіс.

Пайдалану және техникалық қызмет көрсету

Электр тоғымен жарақаттану қаупі

- Дұрыс жұмыс істемейтін немесе сызат жарықшалары түскен пісіргіш панельде ас дайындауға тыйым салынады. Пісіргіш панельдегі бүлінген ақаулық немесе сызат жарықтар пайда болғанына күмәндансаңыз, өнімді желіден (электр розеткасынан) дереу ажыратып, білікті маманға ғана хабарласып жүгініңіз.
- Тазалаудың немесе қызмет көрсетудің алдынан пісіргіш панельді электр қуаттау розеткасынан ағытып тастаңыз.

- Осы нұсқауды орындау электр тоғымен жарақаттануға немесе адам қазасына әкелуі мүмкін.
- Пісіру панелінде тамақ дайындауға арналған ыдыстардың тірек беті мен сорғыштың төменгі бөлігі арасындағы минималды қашықтық, егер сорғыш пісіру панелінің үстінде орналасса, кемінде 45 см болуы керек.

Денсаулыққа келетін қауіптілік

- Бұйым электр магниттік қауіпсіздік стандарттарына сай келеді.
- Дегенмен де, импланттардың электромагниттік өріске ұшырамауын қамтамасыз ету үшін, кардиостимуляторлармен немесе басқа электрлік импланттары бар адамдар (мысалы, инсулин сорғылары) өнімді пайдаланудан бұрын өз дәрігерін немесе имплантат өндірісін пайдалануға тиіс.
- Осы нұсқаулардың орындалмауы адамның қазасына апарып соқтыра алады.

Ыстық жұмыс беті қаупі

- Пайдалану кезінде құрылғының қол жетімді бөліктері қызып кетеді, бұл күйік тудыруы мүмкін.
- Тиісті ыдыс-аяқтардан басқа денеңіздің, киімнің немесе басқа заттардың беткі қабаты салқындатылғанға дейін индукциялық шыныға тиюіне жол бермеңіз.
- Пышақтар, шанышқылар, қасықтар және қақпақтар сияқты металл заттар пісіргіш панельдің үстіңгі бедеріне қойылмауы керек, себебі олар қызуы да мүмкін.
- Бұйымға балаларды жақындатушы болмаңыз.

- Кәстрөлдердің тұтқалары жанасуға қатты қызған болуы да мүмкін.
- Кәстрөлдің тұтқалары бұйымның қызып тұрған басқа бір бедерінің үстінде тұрмағандығына көз жеткізіп алыңыз. Тұтқалар балаларға қол жетімді болмауы керек.
- Бұл нұсқаулықтың орындалмауы күйік шалуына және бу қарып кетуіне апарып соқтырады.

Кесіп кетулер қауіптілігі

- Қорғаныс қақпағын ішіне қарай бұрағанда пісіргіш панельге арналған қырнауыштың өткір жүзу көрінетін болады. Оны асқан ұқыптылықпен пайдаланыңыз және оны балалардың қолдары жетпейтін биік жерлерде сақтаңыз.
- Бұл факторды елемей жарақат алуға немесе кесіп кетулерге апарып соқтыра алады.

Қысу қаупі

- Сорғыш әйнегін жабу кезінде кедергілердің жоқтығына көз жеткізіңіз. Шыны жабылған кезде қысым саусақтардың қысылуына әкелуі мүмкін.
- Белгілі бір қауіпсіздік функцияларын тексеру үшін ешқандай қауіпті әрекеттерді қолданбаңыз. Мысалы, қысудан қорғау функциясының іске қосылуын тудырмаңыз.

Қауіпсіздік техникасы жөніндегі маңызды нұсқамалар

- Қыстырулы тұрған бұйымды ешқашан да қараусыз қалдырмаңыз. Қайнау будың пайда болуына әкеліп соғады және төгіліп кеткен май сұйықтығын жағу ықтималдығын тудырады.
- Бұйымды ешқашан да жұмыс бедері ретінде немесе сақтайтын орын ретінде қолданушы болмаңыз.
- Бұйымның ішінде заттарды немесе ыдыстарды қалдырушы болмаңыз.
- Электр магниттік өрісіне әсер етуі мүмкін магниттелген объектілерді (мысалы, несие карталары, жад карталары) немесе электронды құрылғыларды (мысалы, компьютерлер, MP3 ойнатқыштар) қоймаңыз немесе қалдырмаңыз.
- Бұйымды ешқашан да бөлме ішін жылытуға немесе алаңды қыздыруға қолданушы болмаңыз.
- Пайдаланғаннан кейін пеш аймақтары мен пешті осы нұсқаулықта келтірілген сипаттамаға сай (мысалы, сенсорлық түймелерді пайдаланып) өшіріңіз. Ыдыс-аяқтарды алып тастаған кезде пісіру алаңдарын өшіріңіз, тек табақты анықтау функциясын пайдаланып өшіруге сенбеңіз.
- Балаларға өніммен ойнауға, отыруға, көтерілуге немесе көтерілуге жол бермеңіз.
- Балаларды қызықтыратын заттарды шкафтарда үстінде сақтамаңыз. Пісіргіш панельге шыққан балалар ауыр жарақат алуы мүмкін.
- Өнімді пайдаланатын бөлмеде балаларды жалғыз немесе бақылаусыз қалдырмаңыз.

- Балалар немесе мүгедектер бұл өнімді құрылғыны пайдалану туралы нұсқау берген жауапты және құзыретті адамның қатысуымен ғана пайдалана алады. Оқытушы өнімнің өзін немесе қоршаған ортаға зиян келтірместен пайдалануға болатынын қамтамасыз етуі керек.
- Нұсқаулықта ұсынылмаса, бұйымның кез-келген бөлігін жөндемеңіз немесе ауыстырмаңыз. Барлық басқа қызметтерді білікті техник маман арқылы орындау керек.
- Пісіргіш панельді тазалау үшін бумен тазалағышын пайдаланбаңыз.
- Плитке ауыр заттарды салуға немесе тасуға тыйым салынады.
- Пісіргіш панельдің үстіне аяқпен шығуға тыйым салынады.
- Жиектері біркелкі емес ыдыстарды пайдаланбаңыз немесе ыдыстарды индукциялық әйнектің бетіне сүйремеңіз, себебі бұл әйнекті сызып тастауы мүмкін.
- Пісіру бетін тазалау үшін металл жөкелерді немесе басқа агрессивті абразивті тазалағыш заттарды пайдаланбаңыз, себебі бұл индукциялық әйнекті сызып тастауы мүмкін.
- Электр тоғынан жарақаттануға және зақымдануға жол бермеу үшін зақымдалған қуат кабелін өндірушісі, сервис орталығының өкілі немесе басқа білікті маман ауыстыруы тиіс.

- Осы бұйымдар дүкендердегі, кеңселердегі және басқа да жұмыс үй-жайларындағы ас үйлер; қонақ үйлердегі, мотелдердегі және басқа да осыған ұқсас тұрғын үй-жайлардағы фермерлік үйлер мен қонақтар; «төсек және таңғы ас» түріндегі үй-жайларда пайдалануға арналған.
- ЕСКЕРТУ: пайдаланған кезде оның ашық жерлері қатты қызатын болады.
Қыздыратын элементтерге жанасудан аулақ болыңыз. 8 жасқа дейінгі балалар ересектердің үнемі қадағалауымен плитаның жанында қалуы мүмкін.
- Бұл бұйымды 8 жастан асқан балалар және физикалық, сенсорлық немесе ақыл-ой қабілеттерін төмендететін немесе тәжірибе мен білімнің жетіспеушілігі төмен адамдар бақылайтын болса немесе бұйымды қауіпсіз пайдалану туралы нұсқау берілген болса және олар ықтимал қауіпті .
- Балаларға бұйыммен ойнауға тыйым салынады. Балаларға ересектердің қадағалауынсыз бұйымды тазалаумен және де қызмет көрсетумен айналысуға тыйым салынған.
- ЕСКЕРТУ: Пештің майын немесе майын пайдаланбай-ақ тексерілмегені қауіпті болуы және өртке әкелуі мүмкін. Өртті сумен сөндіруге ТОЛМАҢЫЗ; орнына өнімді өшіріңіз, содан кейін отты жабыңыз, мысалы, қақпақ немесе өрт жамылғысы бар.
- ЕСКЕРТУ: тұтану қаупі: заттарды пісіру беттерінде сақтамаңыз.

- **ЕСКЕРТУ:** егер бетінде жарықтар болса, электр тогының соғуын болдырмау үшін бұйымды өшіріңіз. Бұл талап шынайы керамикалық керамика немесе тірі бөлшектерді қорғайтын ұқсас материал үшін жарамды.
- Бутазартқышты қолдануға тыйым салынады.
- Өнім сыртқы таймердің немесе жеке қашықтан басқару жүйесінің көмегімен пайдалануға арналмаған.
- **НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ!** дайындау процесі үнемі бақылауда болуға тиіс. Қысқа уақытты дайындау үрдісін үздіксіз бақылау керек.
- **ЕСКЕРТУ:** бұйымның аударылып кетуіне жол бермеу үшін осы тұрақтандырғыш құрылғыларды орнату қажет. Монтаждау бойынша нұсқаулықты қараңыз.
- **ЕСКЕРТУ:** тағам дайындау өндірушісі дайындаған немесе өнімді дайындаушы көрсеткен плитаның қауіпсіздік құралдарын тек қолданыстағы нұсқаулықтарда немесе өнімге қосылған қорғаныс құрылғыларында пайдаланыңыз. Қолайсыз қорғаныс құрылғыларды пайдалану апаттарға әкелуі мүмкін.
- **НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ:** электр тогының соғу қаупін болдырмау үшін шамды ауыстырмас бұрын аспаптың өшірілгеніне көз жеткізіңіз.

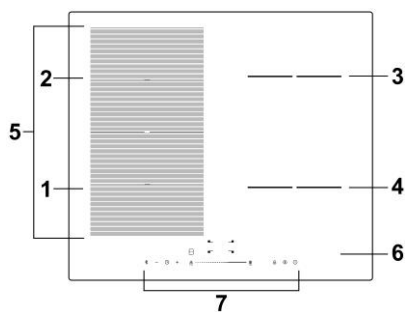
Сіздерді жаңа бұйымды алғаныңызбен құттықтаймыз!
Біз пісіргіш панель мен сорғышты дұрыс орнату және пайдалану әдістерін толық түсіну үшін осы нұсқаулықты/монтаждау нұсқамаларын шамалы уақыт зерттеуге уақыт бөлуге ұсыныс жасаймыз.

Монтаждау бойынша мәліметтер монтаждау жөніндегі нұсқаулықта келтірілген.

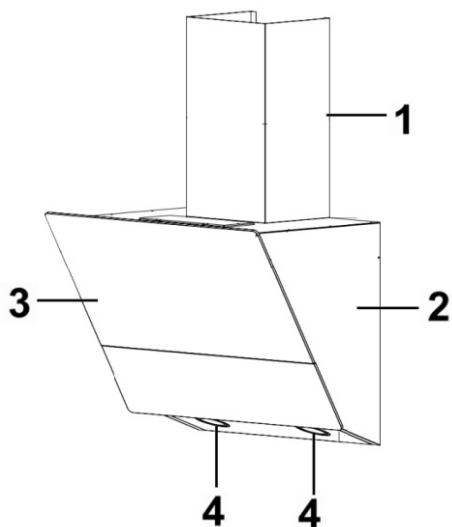
Пайдалану алдында барлық қауіпсіздік нұсқауларын мұқият оқып шығыңыз және болашақта анықтама алу үшін осы нұсқаулықты/орнату нұсқауларын сақтаңыз.

Бұйым туралы ақпарат

Жоғарыдан көрінісі

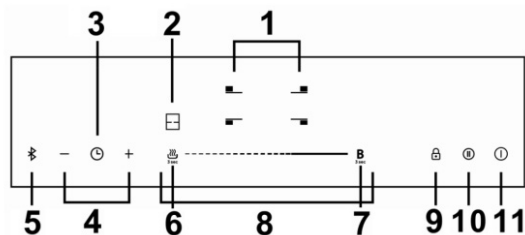


1. 2000 Вт, 2600 Вт күшейту, 180 × 180 мм
2. 1500 Вт, 2000 Вт күшейту, 180 × 180 мм
3. 2000 Вт, күшейту 2600 Вт, 180 мм
4. 1500 Вт, 2000 Вт күшейту, 180 мм
5. 2800 Вт, 3500 Вт күшейту, Flex аймағы
6. Шыны панель
7. Басқару панелі



1. Ауа өткізгіш
2. Сорғыш корпусы
3. Басқару панелі бар шыны панель
4. Жарықтандыру

Басқару панелі



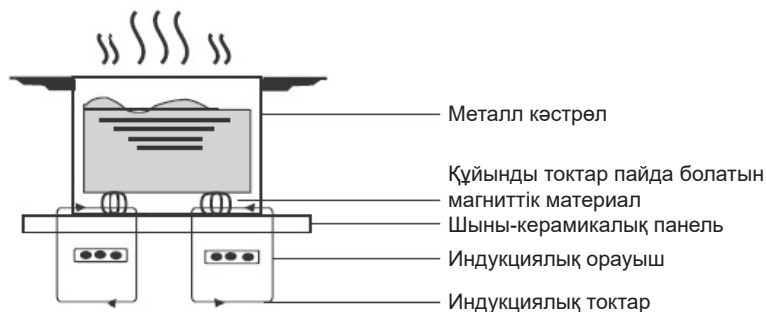
1. Пісіру аймағының таңдау батырмалары
2. Flex аймағын басқару және барбекю түймесі
3. Таймердің батырмасы
4. Таймерді теңшеу түймесі
5. Bluetooth түймесі
6. Жылыту түймесі
7. Күшейту функциясы түймесі
8. Қуат теңшелімін реттегіш
9. Бұғаттау батырмасы
10. Кідірту түймесі
11. Қосу/өшіру түймесі



1. Bluetooth түймесі
2. Тазалау режимі
3. Сорғыштың қуатын күшейту түймесі
4. Сорғыштың жоғары қуат деңгейі
5. Сорғыш орташа қуат деңгейі
6. Сорғыштың төмен қуат деңгейі
7. Жарықтандыру батырмасы
8. Қосу/өшіру түймесі

Индукциялық технология туралы бірнеше сөз

Индукциялық тамақ дайындау — бұл қауіпсіз, озық, тиімді және үнемді тамақ дайындау технологиясы. Ол шыны бетін қыздыру арқылы емес, тікелей ыдыста жылу тудыратын электромагниттік тербелістерді пайдалануды қамтиды. Шыны ыдыс-аяқ оны қыздыратындықтан ғана қызады.

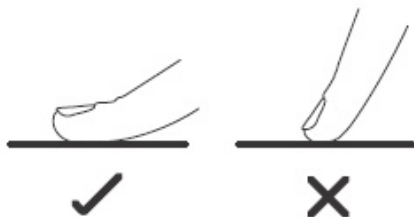


Жаңадан индукциялық пісіргіш панельді пайдаланар алдынан

- «Қауіпсіздік туралы ескертулер» бөліміне ерекше назар аудара отырып, осы нұсқаулықты зерделеп алыңыз.
- Индукциялық плитада әлі қала беретін қорғағыш үлдірін сыдырып алып тастаңыз.


Сенсорлық батырмаларды қолдану

- Түймешіктер сенсорға жауап береді, сондықтан ешқандай күш салудың қажеті жоқ.
- Саусақтарыңыздың ұшымен емес, саусақтардың жұмсағымен жанасыңыз.
- Өрбір жанасуы сенсор дыбыстық сигналмен бірге жүреді.
- Басқару элементтерінің таза, құрғақ және ешқандай заттармен (ас үй ыдыстары немесе майлық сияқты) жабылмағанына көз жеткізіңіз. Тіпті кішігірі ғана судың тамшылары басқаруды нашарлатады.



Дайындауға лайықты болатын ыдысты таңдау



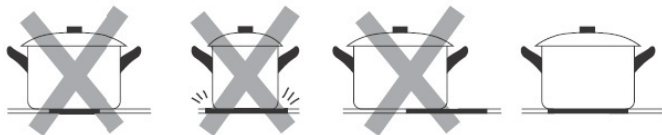
- Тек индукциялық пісіруге лайықты түбі болатын ыдысты ғана пайдаланыңыз. Қаптаманың сыртында немесе ыдыстың түбінде индукция символын іздеңіз.
- Ыдыс-аяқтың магнит сынағын орындау арқылы жарамды екенін тексеріңіз. Егер де ол тартылатын болса, онда ыдыс жарамды болады.
- Егер де сізде магнит болмаса: 1. Өзіңіз тексергіңіз келетін ыдысқа шамалы көлемде су құйыңыз. 2. Егер де дисплейдегі  белгісі жыпылықтамаса әрі су қыза бастаса, онда ол ыдыс лайықты деген сөз.
- Келесі материалдардан жасалған ыдыс-аяқтар индукциялық панельге жараммайды: таза тот баспайтын болат, магниттік негізі жоқ алюминий немесе мыс, шыны, ағаш, фарфор, керамика және саз.



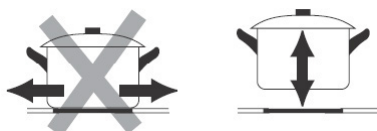
Жиіктері тегіс емес немесе түптері майысқан ыдыстарды пайдаланбаңыз.



Ыдысыңыздың астыңғы жағы тегіс, шыныға және тағам темірпеш қақпағына ұқсас мөлшерде екеніне көз жеткізіңіз. Диаметрі таңдалған аймақтың кескінделген өлшеміне сәйкес келетін ыдыстарды пайдаланыңыз. Ең көп қуат алу үшін пісіру алаңында аздап кең таралған ыдыстарды пайдаланыңыз. Кішкентай диаметрлі ыдыс-аяқты қолданғанда тиімділік күтілгеннен нашар болады. Қашанда болмасын ыдысты пісіру аймағының орталығына қарай орнықтырыңыз.



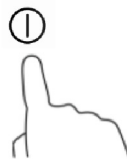
Өрқашан индукциялық пісіру панелінен ыдыс-аяқты көтеріңіз — қозғамаңыз, себебі сіз әйнекті сызып тастай аласыз.



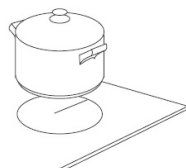
Индукциялық пісіру панелін пайдалану

Дайындау процессінің басталуы

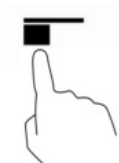
1. Қосу/өшіру («ON/OFF») батырмасына жанасыңыз.
Қуат қосылып болғаннан кейін бір дыбыстық сигнал шығады, барлық дисплейлерде « – » немесе « – – » белгісі көрсетіледі; индукциялық пісіру панелі қүту режиміне өткенін білдіреді.



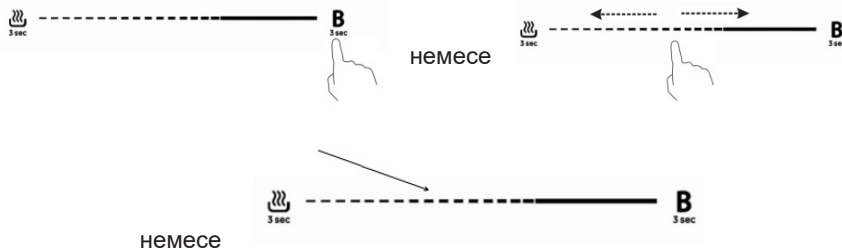
2. Қолдануға болатын пісіру алаңына қолайлы ыдысты салыңыз.
 - Ыдыс-аяқтың түбі мен пісіру аймағының беті таза және құрғақ екеніне көз жеткізіңіз.



3. Пісіру алаңын таңдау үшін түймешікті басыңыз — түймешіктің қасындағы көрсеткіш жыпылықтайды.



4. Қуат деңгейін реттеу үшін жүгірткінің екі жағындағы белгішелерді түртіңіз немесе саусағыңызды басқару элементі бойымен сырғытыңыз немесе жүгірткінің кез келген нүктесін түртіңіз.



- a. Егер бір минут ішінде пісіру алаңын таңдап алмасаңыз, пісіру панелі автоматты түрде өшеді. Сізге барлығын да 1-тармақтан бастауға тура келеді.
- b. Тамақ дайындау кезінде қуат параметрлерін кез келген уақытта өзгертуге болады.

- с. «—» сырғытпасын жылжытқан кезде қуат 2-ден 8-деңгейге дейін өзгереді.
 «Қыздыру» белгішесін басқан сайын қуат 0 деңгейіне дейін бір деңгейге төмендейді.
 «Күшейту» белгішесін басқан сайын қуат 9-деңгейге дейін бір деңгейге көтеріледі.

Егер дисплейде таңбасы қыздыру қуаты теңшелімімен бірге жыпылықтап тұрған болса

Ол дегеніміз:

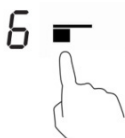
- ыдысты тиісті пісіру алаңына қоймадыңыз, немесе
- индукциялық тамақ дайындауға жарамсыз ыдыс-аяқ, немесе
- ыдыс-аяқ тым кішкентай немесе пісіру алаңына дұрыс орналастырылмаған.

Пісіру алаңында қолайлы ыдыс болмаса, қыздыру орындалмайды.

Пісіру алаңына қолайлы ыдыс қоймасаңыз, дисплей бір минуттан кейін автоматты түрде өшеді.

Дайындау ісі аяқталған соң

1. Өшіргіңіз келетін пісіру алаңын таңдау үшін түймешікті басыңыз



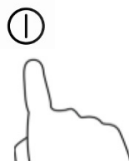
2. Дисплейдегі мәнді 0-ге дейін жеткізіп, пісіру алаңын өшіріңіз. Мұны келесі жолдармен жасауға болады:



Дисплейде «0», ал сосын ғана «Н» көрсетіліп тұрғандығына көз жеткізіп алыңыз.



3. Қосу/өшіру түймесін басу арқылы бүкіл пісіру бетін өшіріңіз.



4. Ыстық беттерден сақ болыңыз

«Н» индикаторы қандай пісіру алаңдары жанасуға ыстық екенін көрсетеді.

Көрсеткіш беті қауіпсіз температураға дейін салқындаған кезде жоғалады.

Қалдық жылуды энергияны үнемдеу үшін де пайдалануға болады: егер сіз тамақ дайындауды жалғастырғыңыз келсе, алдын ала қыздырылған пісіру алаңын пайдаланыңыз.

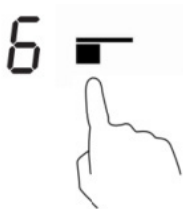


Күшейту функциясын қолдану

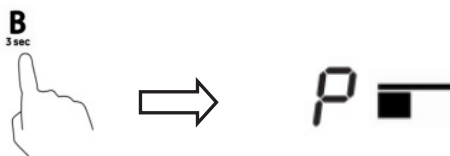
Күшейту — бұл бір аймақта бір секунд ішінде үлкен қуатқа қол жеткізілетін және 5 минут бойы сақталатын функция. Бұл тағамды тиімдірек және жылдам дайындауға мүмкіндік береді.

Үлкен қуатқа жету үшін күшейту функциясын қолдану

1. Түйменің жанындағы шам жыпылықтаған кезде күшейтуді қосқыңыз келетін пісіру аймағын таңдау түймесін түртіңіз.



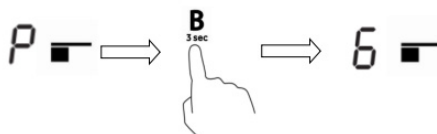
2. Пісіру алаңы күшейту режимінде жұмыс істей бастауы үшін Boost (Күшейту) түймесін 3 секунд басып тұрыңыз. Дисплей аймақтың күшейту режимінде жұмыс істейтінін көрсететін «P» символын көрсетеді.



3. Күшейту режимі 5 минут бойы сақталады, содан кейін аймақ күшейту алдында теңшелген қуат деңгейіне оралады.

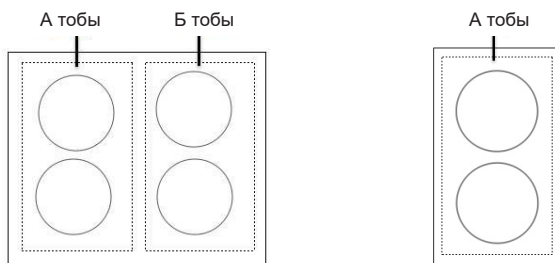


4. Осы 5 минут ішінде күшейтуді болдырмау үшін пісіру аймағын таңдау түймесін басыңыз, бұл ретте түйменің жанындағы индикатор жыпылықтайды. Содан кейін Boost (Күшейту) түймесін басыңыз. Пісіру аймағының қуаты күшейтуге дейін берілген деңгейге оралады.



Күшейту функциясын пайдалану кезіндегі шектеулер

Төрт пісіру алаңы бар пісіру беттерінің модельдері екі топқа бөлінеді. Бір топта бір аймақта күшейту функциясын пайдалану үшін алдымен басқа аймақтың қуат деңгейіне 5 немесе одан төмен орнатылғанына көз жеткізіңіз. Әйтпесе, күшейту функциясы қол жетімді болмайды. Топ Flex режимінде болғанда, екі аймақты да күшейтуге теңшеуге болады.

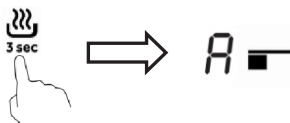


Қыздыру функциясын пайдалану

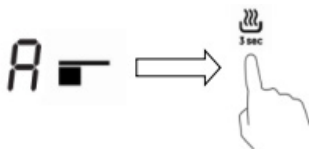
Қыздыру функциясы тағамды жылы ұстауға жарамды.

Температураны тұрақты ұстау үшін қыздыру функциясын пайдалану

1. Қыздыру функциясын қосқыңыз келетін қыздыру аймағын таңдау түймесін түртіңіз, бұл ретте түйменің жанындағы индикатор жыпылықтайды.
2. Қыздыру түймесін 3 секунд ұстап тұрыңыз, бұл ретте пісіру аймағының индикаторы «А» белгісін көрсетеді.



3. Қыздыру функциясын болдырмау үшін пісіру аймағын таңдау түймесін, содан кейін қыздыру белгішесін түртіңіз.

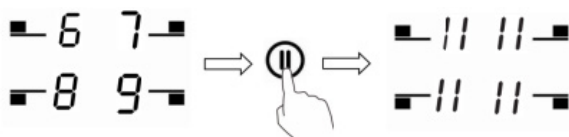


Кідірту функциясын пайдалану

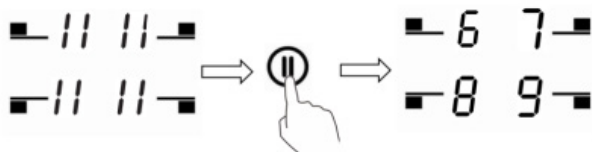
Кідірту функциясын пісіру процесінде кез келген уақытта пайдалануға болады. Индукциялық пісіру панелін кідіруге және оған кейінірек оралуға мүмкіндік береді.

1. Пісіру алаңы жұмыс істейтініне көз жеткізіңіз.
2. Түймені түртіңіз, бұл ретте пісіру аймағының индикаторы «II» символын көрсететін болады.

Индукциялық пісіру панелінің жұмысы кідірту, қосу/өшіру және құлыптау түймелерін қоспағанда, барлық пісіру алаңдары үшін тоқтатылады.



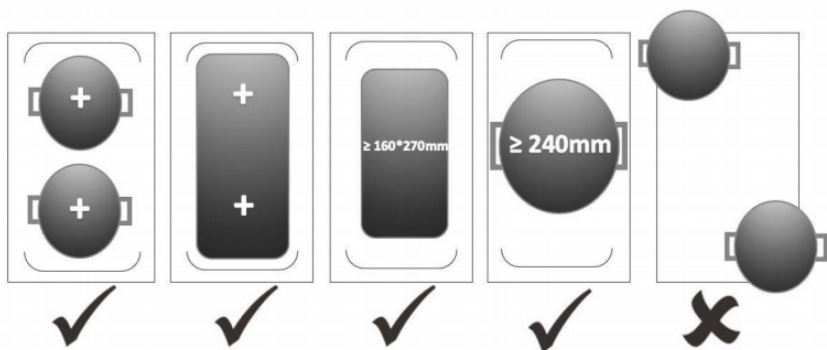
3. Кідірту күйінен шығу үшін STOP+GO түймесін басыңыз, содан кейін пісіру алаңы бұрын орнатылған қуат деңгейіне оралады.



Flex аймағы

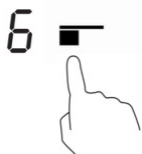
- Бұл аймақ кез келген уақытта бір аймақ ретінде немесе пісіру қажеттіліктеріне сәйкес екі түрлі аймақ ретінде пайдаланылуы мүмкін.
- Flex аймағы бөлек басқару мүмкіндігі бар екі тәуелсіз индуктор түрінде жасалған. Бірыңғай аймақ режимінде жұмыс істеген кезде ас үй ыдыстары Flex аймағы шегінде бір аймақтан екінші аймаққа ауысады, бұл ретте ыдыс-аяқтар бастапқы орналасқан аймақта бірдей қуат деңгейі сақталады, ал ыдыс-аяқ тұрмаған бөлік қызбайды.
- Маңызды: ыдыстарды бір пісіру аймағының ортасына қоюды ұмытпаңыз. Үлкен кәстрөлдерді, сопақша, тікбұрышты және ұзартылған ыдыстарды пайдаланған кезде, ыдыстарды екі крестті жауып, пісіру аймағының ортасына қойыңыз.


Ыдыс-аяқты дұрыс және дұрыс емес орналастырудың мысалдары:

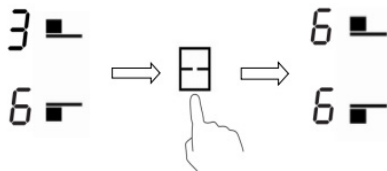


Үлкен аймақ

1. Flex аймағы ретінде пайдаланғыңыз келетін пісіру аймағын таңдау түймесін түртіңіз, бұл ретте түйменің жанындағы индикатор жыпылықтайды.




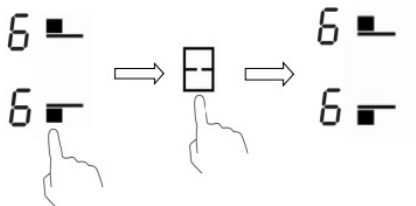
2. Flex аймағын бірыңғай үлкен аймақ ретінде іске қосу үшін Flex аймағын таңдау түймесін түртіңіз; алдыңғы және артқы сол жақ аймақтардың қуат деңгейінің индикаторлары бірдей қуат деңгейін көрсетеді, ал Flex аймақ түймесінің жанындағы индикатор  көрсететін болады.



3. Пісіру аймағын таңдау түймелерінің бірін басыңыз, содан кейін қуат деңгейін реттеу үшін «Күшейту», «Қыздыру» немесе жүгірткіні пайдалануға немесе қуат деңгейін теңшеу жүгірткінің кез келген нүктесін түртуге болады.

Екі тәуелсіз аймақ

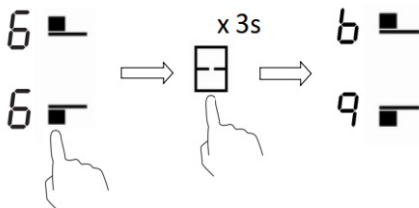
1. Flex аймағы режимінен шығу үшін пісіру аймағын таңдау түймесін, содан кейін Flex аймағы түймесін түртіңіз, содан кейін Flex аймағы түймесінің жанындағы  индикаторы жоғалады.



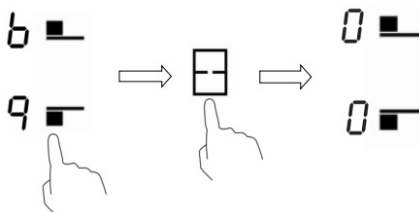
Барбекю функциясын пайдалану

Барбекю — бұл ыдыс-аяқтың беткі температурасын қолайлы деңгейде сақтауға мүмкіндік беретін Flex аймағы режимінде қолданылатын функция.

1. Пісіру аймағын таңдау түймесін түртіңіз, содан кейін Flex аймағының түймесін түртіп, оны 3 секунд ұстап тұрыңыз. Пісіру панелі барбекю режиміне өтеді, бұл ретте «b», «q» символдары көрсетілетін болады.



2. Барбекю функциясын болдырмау үшін пісіру аймағын таңдау түймесін, содан кейін Flex түймесін түртіңіз, содан кейін аймақ «0» қуат деңгейіне оралады; енді қуат теңшелімдерін қалпына келтіруге болады.



Басқару батырмаларын бұғаттау

- Басқару түймелері дұрыс пайдаланбаудың алдын алу үшін құлыпталуы мүмкін (мысалы, балалар пісіру алаңын кездейсоқ қосады).
- Құлыпталған күйде қосу/өшіру түймесінен басқа барлық басқару түймелері өшірілген.

Басқару батырмаларын бұғаттау

Бұғаттау батырмасына жанасыңыз. Таймер индикаторында «Lo» көрсетіледі.



Басқару түймелерінің құлпын алып тастаңыз

1. Индукциялық пісіргіш панель қосулы тұрғандығына көз жеткізіп алыңыз.
2. Бұғаттау батырмасына жанасып, біраз уақыт ұстап тұрыңыз.
3. Енді индукциялық пісіру панелін қолдануға кірісуге болады.



Пісіру панелі бұғаттау режимінде болғанда, қосу/өшіру түймесінен басқа барлық басқару түймелері өшірілген. Төтенше жағдайда индукциялық пісіру панелін әрқашан қосу/өшіру түймесі арқылы өшіруге болады, бұл ретте оны қосу үшін алдымен пісіру панелінің бұғатын алып тастау керек.

Қатты қызып кетуден қорғаныс

Температура датчигі индукциялық пісіру панелінің ішіндегі температураны бақылай алады. Температура максималды рұқсат етілген индукциялық пештің үстінен көтерілген кезде автоматты түрде өшеді.

Ұсақ заттардың анықтау

Габаритті емес немесе магнитті емес ыдыстарды (мысалы, алюминийден жасалған) немесе қандай да бір басқа ұсақ заттарды (мысалы, пышақ, шанышқы, кілт) пісіру панелінде қалдырса, пісіру панелі 1 минут ішінде автоматты түрде күту режиміне ауысады. Желдеткіш индукциялық пісіру панелін тағы 1 минут салқындатуды жалғастырады.

Қорғанысты автоматты түрде өшіру

Автоматты өшіру индукциялық пісіру панелінің қорғаныс функциясы болып табылады. Егер сіз пісіру панелін өшіруді ұмытып қалсаңыз, ол автоматты түрде өшеді. Өртүрлі қуат деңгейі үшін әдепкі өшіру уақыты төмендегі кестеде көрсетілген:

Қуаттылық деңгейі	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Таймерді өздігімен баптап алу (сағ)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

Пісіру аймағынан ыдысты алғаннан кейін индукциялық пісіргіш панель жылуды дереу тоқтатып, 1 минуттан кейін автоматты түрде өшіп қалады.



Денесінде кардиостимуляторлары бар адамдар осы құрылғыны пайдаланбас бұрын дәрігермен кеңеседі.

Таймерді пайдалану

Таймерді екі түрлі жолмен пайдалануға болады:

- Оны кері санау үшін пайдалануға болады. Бұл жағдайда таймер белгіленген уақыттан кейін ешқандай пісіру алаңын өшірмейді.
- Таймерді белгіленген уақыттан кейін пісіру аймағын өшіру үшін орнатуға болады.
- Таймердің максималды уақыты — 99 минутты құрайды.

Кері санақ үшін таймерді пайдалану

Егер бірде бір пісіру алаңы таңдалмаса

1. Пісіргіш панель қосұлы тұрғандығына көз жеткізіп алыңыз.

Ескерту: пісіру алаңы таңдалмаса да, таймерді кері санау үшін пайдалануға болады.

30



2. таймер батырмасына жанасыңыз. Кері санақ көрсеткіші жыпылықтап, таймер дисплейінде «30» көрсетіледі.

30



3. Уақытты «-» және «+» түймелерімен орнатыңыз

Кеңес: «-» немесе «+» түймесін бір рет басқан кезде уақыт мәні азаяды немесе 1 минутқа артады.

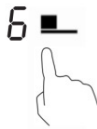
Мәнді 10 минутқа азайту немесе арттыру үшін таймердің «-» немесе «+» түймесін басып тұрыңыз.


4. Таймерді өшіру үшін таймерді басқару панеліндегі «-» түймесін «00» пайда болғанша басыңыз.
5. Кері санақ уақытты орнатқаннан кейін дереу басталады. Дисплей қалған уақытты көрсетеді, ал таймер көрсеткіші 5 секунд жыпылықтайды.
6. Дыбыстық сигнал 30 секунд ішінде беріледі, ал таймер индикаторы белгіленген уақыттан кейін «-» көрсетеді.

Бір пісіру аймағын өшіру үшін таймерді баптау

Осы функцияны қолдайтын пісіру алаңдары:

1. Таймерді орнатқыңыз келетін пісіру аймағын таңдау түймесін түртіңіз (мысалы, 2-аймақ).
2. Таймердің батырмасына жанасыңыз. Кері санақ көрсеткіші жыпылықтап, таймер дисплейінде «30» көрсетіледі.



3. Уақытты «-» және «+» түймелерімен орнатыңыз —  + .

Кеңес: «-» немесе «+» түймесін бір рет басқан кезде уақыт мәні азаяды немесе 1 минутқа артады.

Егер сіз «-» немесе «+» таймерді басқару батырмаларын басып тұрсаңыз, мән 10 минуттай азаяды немесе көбейеді.

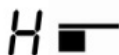
Егер белгіленген уақыт 99 минуттан асса, таймер автоматты түрде 0 минут мәніне қалпына келтіріледі.

4. Кері санақ уақытты орнатқаннан кейін дереу басталады. Дисплей қалған уақытты көрсетеді, ал таймер индикаторы 5 секунд жыпылықтайды.

ЕСКЕРТУ: Қуат деңгейінің индикаторының жанындағы қызыл нүкте аймақтың таңдалғанын көрсету үшін жанып тұрады.



5. Таймерді өшіру үшін пісіру аймағын таңдау түймесін түртіңіз, содан кейін таймерді басқару панеліндегі «-» түймесін «00» көрсетілгенше басып тұрыңыз.
6. Пісіру уақыты аяқталғаннан кейін тиісті пісіру алаңы автоматты түрде өшеді және «H» символы көрсетіледі.



Егер бұрын басқа пісіру алаңдары қосылған болса, олар жұмысын жалғастырады.

Бірнеше пісіру алаңдарын өшіру үшін таймерді теңшеу

1. Бұл функцияны бірнеше пісіру алаңдары үшін пайдаланған кезде таймер индикаторы ең қысқа уақытты көрсетеді.
(мысалы, егер 1-аймақ үшін 6 минут, ал 2-аймақ үшін 3 минут уақыт берілсе, онда таймер индикаторы "3" көрсетеді.)

Ескерту: қуат деңгейі индикаторының жанындағы жыпылықтайтын нүкте таймер индикаторы пісіру аймағының уақытын көрсететінін білдіреді.

Егер сіз басқа пісіру аймағының белгіленген уақытын тексергіңіз келсе, пісіру аймағын таңдау түймесін түртіңіз. Берілген таймер уақыты көрсетіледі.

3 ■ (берілген мән: 3 минут)

6 ■ (берілген мән: 6 минут)



2. Пісіру уақыты аяқталғаннан кейін тиісті пісіру алаңы автоматты түрде өшеді және «H» символы көрсетіледі.

H ■

Ескерту: таймерді теңшегеннен кейін уақытты өзгерту үшін 1-қадамнан бастау керек.

Сорғышты пайдалану

Бұйымның функцияларын пайдалану

1. Егер сорғыш Bluetooth арқылы пісіру бетіне қосылмаған болса, оны бөлек пайдалануға болады. Өртүрлі қуат деңгейлері ауа ағынының өртүрлі жылдамдығын қамтамасыз етеді.
2. Энергияны тұтынуды азайту үшін. Құрылғы жұмыс істемей тұрған кезде сорғыштағы Bluetooth шамы жанбайды.
3. Тазалау түймесі бұйымды тазалау үшін күту режимінде ғана пайдаланылуы мүмкін.
4. Күшейту режимінің ұзақтығы 5 минуттан аспауы керек.
5. Жоғары, орта және төмен деңгейлер арасында еркін ауысу мүмкіндігі бар.
6. Жарықтандыру функциясын кез келген уақытта пайдалануға болады.

Шынымен қысу

Егер сорғыш әйнегі жабу процесінде бірдеңені қысып алса, шешудің келесі екі әдісін қолдануға болады:

1-әдіс: қысылған заттарды 15 секунд ішінде алып тастаңыз. Сорғыштың басқа түймелерін басудың қажеті жоқ. 15 секундтан кейін әйнек автоматты түрде жабылады. (Ескерту: шамамен 30 секундтан кейін, егер объект жойылмаса, құрылғы әйнекті жабуға тырыспайды және автоматты түрде өшеді. Әйнекті жабу үшін құрылғыны қайта іске қосып, әйнекті қайта жабуға болады.)

2-әдіс: қысылғаннан кейін сорғышты қосу/өшіру түймесін 10 секунд басыңыз, сонда әйнек бірден ашылады. Объектіні жойғаннан кейін әйнекті жабу үшін қосу/өшіру түймесін қайтадан басыңыз.



ЕСКЕРТУ

Шыны жабу барысында жоғары қысу күшін жасайды. Бұл функцияны тексеру үшін саусақтарыңызды немесе денеңіздің басқа бөліктерін қысуға тырыспаңыз. Әйтпесе, басып жаншу қаупі бар. Бұл адамдардың қауіпсіздігіне қауіп төндіреді.

Қосылған бұйымды пайдалану

Сорғыш пен индукциялық пісіру панелін қалай қосуға болады?

Қосылу алдында Bluetooth сигналының үздіксіз берілуін қамтамасыз ету үшін кедергі келтіруі мүмкін электрондық аспаптарды алып тастаңыз.

1. Сорғыш пен пісіру панелін күту режиміне ауыстырыңыз.
2. Пісіру панеліндегі Bluetooth түймесін басып тұрыңыз.
Дыбыстық сигнал берілгеннен кейін Bluetooth индикаторы жыпылықтай бастайды.



3. Сорғыштағы Bluetooth түймесін басып тұрыңыз.

Дыбыстық сигнал берілгеннен кейін Bluetooth индикаторы жыпылықтай бастайды.



4. Қосылған кезде Bluetooth индикаторы жыпылықтайтын болады. Қосылу уақыты әдетте шамамен 15 секундты құрайды. Сәтті қосылған жағдайда, пісіру панеліндегі Bluetooth индикаторы үнемі жанып тұрады.
5. Егер бұйым пайдаланылмаса, пісіру панеліндегі Bluetooth индикаторы ғана жанады, бірақ сорғыштағы Bluetooth индикаторы өшеді.

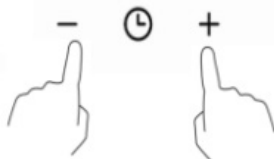
Ескерту: бұйымды бірінші рет қолданған кезде қосылуды орындау қажет. Егер сіз ажыратуды орындамасаңыз, болашақта қосылу процесін қайталаудың қажеті жоқ.

Сорғыш пен индукциялық пісіру панелінің арасында ажыратуды қалай орындауға болады?

Бұйымның қосылғанына көз жеткізіңіз.

Сорғыш пен пісіру панелінің күту режимінде екеніне көз жеткізіңіз.

1. Пісіру панелінің таймеріндегі «+» және «-» түймелерін бір уақытта 3-5 секунд басып тұрыңыз. Дыбыстық сигнал берілгеннен кейін панельдегі Bluetooth түймесі жоғалып кеткенше жыпылықтай бастайды. Бұл өшіру аяқталғанын білдіреді.



2. Қосылыс болмаған кезде барлық Bluetooth индикаторлары жанбайды.
3. Қайта қосылу үшін кем дегенде 15 секундтан кейін қосылу процедурасын орындаңыз.

Қосылған бұйымды қалай пайдалануға болады?

Бұйымның қосылып қойғанына көз жеткізіңіз.

1. Индукциялық пісіру панелін әдеттегі режимде қолданыңыз. Индукциялық пісіру панелі белгілі бір қуат деңгейінде болғанда, сорғыш тиісті қуат деңгейіне де қосылады.

2.

Индукциялық пісіру панелінің қуат деңгейі	Сорғыштың қуат деңгейі
1–3	
4–6	
7–9	
Күшейту	

3. Сорғыштың қуат деңгейі панельдің пісіру аймағының максималды қуат деңгейі өзгерген кезде өзгереді.

Мысалы, 1-аймақта 2 қуат деңгейі болса, ал 2-аймақта — 5 қуат деңгейі болса, сорғыш орташа қуат деңгейінде болады.

4. Егер бұйым әдеттегі қуат деңгейінде қосылса және пайдаланушы сорғыштың қуат деңгейін өзгерткісі келсе, ол сорғыштың қажетті қуат деңгейін тікелей таңдай алады. Бұл жағдайда сорғышта пайдаланушы басымдық ретінде таңдаған қуат деңгейі болады.

Сорғыш пен пісіру беті бір-біріне қосылып жұмыс істегенде, пайдаланушы сорғыштың қуат деңгейін қолмен өзгерте алады. Осылайша, пісіру беті мен сорғыш уақытша ажыратылады (екі бөлек құрылғы ретінде пайдаланылады). Пісіру бетінің қуат деңгейі қалай өзгеретініне қарамастан, пайдаланушы сорғыштың қуат деңгейін өздігінен реттесе, сорғыштың қуат деңгейі өзгермейді. Мысалы, пісіру бетінің қыздыру аймағы 5-деңгейде болғанда, сорғыштың қуаты орташа деңгейде болады. Егер сіз сорғыштың жоғары қуат деңгейінде болуын қаласаңыз, оны іске қосу үшін жоғары қуат түймесін басуға болады. Бірақ егер сіз пісіру бетінің қуат деңгейін өзгертуді шешсеңіз, сорғыштың қуат деңгейі өзгермейді. Пісіру бетін өшіріп, оны қайта қосқанда, пісіру беті мен сорғыш бір-біріне қосылған күйге оралады.

Пайдалану жөніндегі ұсыныстар



Қуыру кезінде абай болыңыз, өйткені май өте тез қызады, әсіресе күшейту функциясын қолданған кезде. Өте жоғары температурада май өздігінен тұтанады және бұл өрттің үлкен қаупін тудырады.

Пайдалану жөніндегі кеңестер

- Тағам қайнаған кезде температураны төмендетіңіз.
- Қақпақты пайдалану пісіру уақытын қысқартады және жылуды сақтау арқылы энергияны үнемдейді.
- Пісіру уақытын қысқарту үшін сұйықтық немесе май мөлшерін азайтыңыз.
- Жоғары температурада пісіруді бастаңыз және тағам қызған кезде параметрлерді азайтыңыз.

Баяу қайнату, күріш пісіру

- Баяу қайнау қайнау температурасынан төмен температурада, шамамен 85 °C температурада жүреді, бұл кезде көпіршіктер мезгіл-мезгіл пісіру сұйықтығының бетіне көтеріледі. Бұл дәмді сорпалар мен нәзік бұқтырылған тағамдарды дайындаудың кілті, өйткені хош иіс тағамды қорытпай дамиды. Сондай-ақ, жұмыртқа мен ұн негізіндегі тұздықтарды қайнау температурасынан төмен температурада дайындау керек.
- Кейбір міндеттер, соның ішінде күрішті сіңіру әдісімен пісіру, ұсынылған уақыт ішінде дұрыс пісіруді қамтамасыз ету үшін минималды параметрлерден жоғары орнатуды қажет етуі мүмкін.

Стейктерді қуыру

Шырынды хош иісті стейктерді дайындау үшін:

1. Пісіру алдында етті бөлме температурасында шамамен 20 минут ұстаңыз.
2. Негізі ауыр табаны қыздырыңыз.
3. Стейктің екі жағын майлаңыз. Ыстық табаға аз мөлшерде май салыңыз, содан кейін оған ет салыңыз.
4. Пісіру кезінде стейкті тек бір рет аударыңыз. Нақты пісіру уақыты стейктің қалыңдығына және пісіру әдісіне байланысты. Уақыт әр жағы үшін 2-8 минут аралығында өзгеруі мүмкін. Оның қаншалықты дайындалғанын бағалау үшін стейкті басыңыз — ол неғұрлым қатты сезілсе, соғұрлым жақсы қуырылған деген сөз.
5. Стейкті жылы тәрелкеде бірнеше минутқа қалдырыңыз, сонда ол босаңсып, дастарқанға қояр алдында жұмсақ болады.

Араластырып қуыру

1. Тегіс түбі бар табаны немесе индукциялық панельге жарайтын үлкен табаны таңдаңыз.
2. Барлық ингредиенттер мен жабдықты дайындаңыз. Араластырып қуыру тез орындалуы керек. Көп мөлшер тамақты дайындаған кезде бірнеше кішкене партиялармен дайындаңыз.
3. Табаны қысқа уақыт ішінде қыздырып, екі ас қасық май қосыңыз.
4. Алдымен кез-келген етті дайындап, бір жағына қойып, жылы ұстаңыз.
5. Көкөністерді араластырып қуырыңыз. Олар ыстық, бірақ әлі де қытырлақ болған кезде, пісіру аймағының параметрлерін төмендетіңіз, етті табаға қайтарыңыз және тұздықты қосыңыз.
6. Қыздырылғанын растау үшін ингредиенттерді ақырын араластырыңыз.
7. Дереве дастарқанға қойыңыз.

Қыздыру қуатын теңшеу

Төменде теңшеу бойынша ұсынымдар келтірілген. Нақты параметр бірнеше тағамға, соның ішінде ыдыс-аяқтарыңызға және тағам мөлшеріне байланысты болады. Ең қолайлы параметрлерді табу үшін индукциялық пісіргіш плитамен эксперимент жасаңыз.

Қыздыру қуатын теңшеу	Жарамдылығы
1–2	<ul style="list-style-type: none">• Шамалы тағамның көлемін баяу жылыту• Шоколадты, сары майды және жылдам жағылатын тағамдарды еридi• баяу қайнату• баяу қыздыру
3–4	<ul style="list-style-type: none">• қыздыру• жылдам қайнату• күріш дайындау
5–6	<ul style="list-style-type: none">• құймақ
7–8	<ul style="list-style-type: none">• шала қуыру• паста дайындау
9	<ul style="list-style-type: none">• араластырып қуыру• қуыру• сорпаны қайнату• су қайнату

Индукциялық пісіру панелін күту және тазалау

Не?	Қалай?	Маңызды!
<p>Шыныдан күнделікті ластанған (тәтті емес өнімдерді құйған кезде әйнекте қалдырылған саусақ іздері, белгілер, дақтар)</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Пісіргіш панельдің қуаттауын өшіріп тастаңыз; 2. Плита тазалағышын беті әлі жылы болған кезде жағыңыз (бірақ ыстық емес!); 3. Құрғақ, таза шүберекпен немесе қағаз сүлгімен шайыңыз және сүртіңіз; 4. Пісіргіш панельдің қуаттауын қосыңыз. 	<ul style="list-style-type: none"> • Пісіргіш панельдің қуаты өшірілгенде, ыстық беттің индикациясы болмайды, бұл ретте пісіру аймағы әлі де ыстық болуы мүмкін! Аса сақ болыңыз. • Металл жөкелер, кейбір нейлон жөкелер және агрессивті/абразивті тазартқыш құралдар әйнекті сызып тастауы мүмкін. Тазалағыш құрал немесе жөке жарайтынына көз жеткізу үшін жапсырманы оқып шығыңыз. • Тазалағыш құрал қалдықтарын ешқашан пісіру панелінде қалдырмаңыз: бұл әйнектің түссізденуіне әкелуі мүмкін.
<p>Қайнаған сұйықтықтың, балқытылған тағам қалдықтарының және шыныға жағылған тәтті өнімдердің толуы</p>	<p>Осы ластаушы заттарды индукциялық шыны пештерге жарайтын қалақша, шұқығыш немесе өткір жүзді қырғышпен дереу алып тастаңыз және пісіру аландарының ыстық беттеріне тиемеңіз:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Ашаны электр қуат розеткасынан ажырату арқылы пісіру панелінің қуатын өшіріңіз; 2. Пышақты немесе тазалағыш құрылғыны 30 ° бұрышта ұстаңыз және кірді немесе төгілмеуді панельдің суық бөлігіне тазалаңыз; 3. Таза ластану немесе төгілген сұйықтық ас үй сүлгісі немесе қағаз сүлгімен; 4. Шыныдан күнделікті кірді кетіру үшін жоғарыдағы 2-4 қадамдарды орындаңыз. 	<ul style="list-style-type: none"> • Ерітілген, тәтті немесе төгілген тамақтардан мүмкіндігінше тезірек кетіріңіз. Салқындағаннан кейін әйнекті алу қиын болуы мүмкін; шыны бетіне зақым келтіру қаупі бар. • Кесу қаупі: сақтандырғыш қақпағын алып тастағаннан кейін, қырғыштың жүзі өте өткір болып табылады. Оны асқан ұқыптылықпен пайдаланыңыз және оны балалардың қолдары жетпейтін биік жерлерде сақтаңыз.
<p>Сенсорлық батырмаларға төгілген сұйық зат</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Пісіргіш панельдің қуаттауын өшіріп тастаңыз; 2. Төгілген сұйықтықты сіңіртеп алыңыз; 3. Сенсорлық басқару аймағын таза, дымқыл жөкемен немесе матамен сүртіңіз; 4. Бұл аймақты қағаз сүлгімен әбден құрғатыңыз; 5. Пісіргіш панельдің қуаттауын қосыңыз. 	<ul style="list-style-type: none"> • Сұйықтық кіргенде плита дыбыстық сигнал беруі және өшуі мүмкін, ал сенсорлық түймелер жұмыс істемеуі мүмкін. Пісіргіш панельді қосар алдында сенсорлы басқару аймағын келтіріңіз.

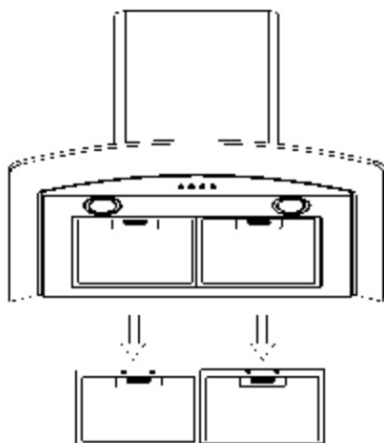
Сорғышты күту және тазалау

1. Торлы сүзгіні тазалау

Торлы сүзгі алюминийден жасалған. Оны тазарту үшін қатты жуғыш заттарды қолданбаңыз. Бұл сүзгіні таза ұстау бұйымның дұрыс жұмыс істеуін қамтамасыз етеді. Төменде келтірілген нұсқауларды қатаң орындаңыз.

1-тәсіл: сүзгіні 40-50 °С температурадағы таза суға салыңыз, жуғыш затты құйып, 2-3 минутқа жібітіңіз. Қолғап киіп, жұмсақ щеткамен сүртіңіз. Тым көп күш салмаңыз, өйткені тор жұқа және оңай зақымдалады.

2-тәсіл: қажет болса, оны шамамен 60 градус температураны орнатып ыдыс жуғыш машинаға салуға болады.



2. Сорғышты тазалау туралы хабарлама

- A. Негізгі корпусты ұзақ уақыт бойы коррозиядан қорғау үшін сорғышты екі ай сайын агрессивті емес жуғыш зат қосылған ыстық сумен тазалау керек.
- B. Абразивті жуғыш заттарды немесе дезодоранттарды қолданбаңыз, себебі олар корпусты зақымдауы мүмкін.
- C. Қозғалтқышқа және басқа бөлшектерге судың түсуіне жол бермеңіз, себебі бұл бұйымға зақым келтіруі мүмкін.
- D. Бұйымды тазаламас бұрын, қуатты өшіруді ұмытпаңыз.
- E. Көмір сүзгісі температуралық әсерге ұшырамауы керек.
- F. Көмір сүзгісінің айналасындағы қозғалмайтын жолақты зақымдамаңыз. Егер сіз көміртекті тазарту сүзгісі бар ауаны қайта айналдыру режимінде сорғышты қолдансаңыз, көмір сүзгісін мезгіл-мезгіл ауыстырып отыру керек. Жаңа сүзгілерді уәкілетті қызмет көрсету орталығынан сатып алуға болады.

- Г. Қуат сымы зақымдалған жағдайда қауіпті болдырмау үшін оны өндіруші, сервистік қызмет немесе осыған ұқсас білікті персонал ауыстыруы тиіс.
Балаларға құрылғыны ересектердің бақылауынсыз тазалауға және қызмет көрсетуге тыйым салынады.

3. Тазалау режиміне қалай өтуге болады?

Құрылғы жұмыс істемей тұрғанда (күту режимінде), сорғыш ашылғанша тазалау режимі түймесін басып тұрыңыз. Осыдан кейін торлы сүзгіні тазалау үшін мұқият шығарып тастауға болады.

Тазалау режимінен шығу үшін тазалау режимі түймесін шыны жабылғанша басып тұрыңыз.

Ескерту:

- Тазалау режиміне өту тек күту режимінде болуы мүмкін. Жұмыс істеп тұрған құрылғы тазалау режиміне өте алмайды.
- Тазалау режимінде тек тазалау режимі түймесін және артқы жарық түймесін пайдалануға болады. Басқа түймелер қол жетімді емес.

Keңестер мен ұсынымдар

Индукциялық пісіргіш панель

Мәселе	Ықтимал себептері	Ықтимал шешімі
Индукциялық пісіргіш панель қосылмай тұр.	Қуат жоқ.	Индукциялық пісіргіш панельдің қуат көзіне жалғанғанына көз жеткізіңіз. Үйіңізде немесе аймағыңызда электр қуаты өшірілмегендігін тексеріңіз. Барлық тексерулерді аяқтасаңыз және проблема сақталса, білікті техникке хабарласыңыз.
Сенсорлық батырмалар жанасқанда еш реакция болмайды.	Батырмалар бұғатталып қалған:	Батырмалардың бұғаттамасын шешіңіз. Индукциялық пісіру панелін пайдалану бөлімін қараңыз.
Сенсорлық батырмаларды басқару ісі қиындаған.	Түймелердің үстінде жұқа пленкалы су болуы мүмкін, немесе сіз саусақтарыңызбен түймелерге тиіп тұрсаңыз болады.	Сенсорлық басқару аймағының құрғақ екеніне көз жеткізіңіз және саусақтарыңыздың түймелерімен түймелерді түртіңіз.

Шыныдағы сызаттар.	Өткір қырлы ыдыс. Қолайсыз абразивті тазартқыштар немесе тазалағыштар пайдаланылады:	Түбі тегіс және дұрыс ыдысты пайдаланыңыз. Қолайлы ыдыс-аяқты таңдау бөлімін қараңыз. «Күтім және тазалау» бөлімін қараңыз.
Кейбір кәстрөлдер сытырлау немесе шытынаулар береді.	Бұл ыдыс-аяқтың дизайнын тудыруы мүмкін (түрлі металдардың қабаттары әр түрлі болады).	Бұл ыдыс-аяқ үшін қалыпты жағдай және ақаулықты көрсетпейді.
Индукциялық плита жоғары қыздыру шығыны кезінде пайдаланылған кезде шамалы сазды шығарады.	Бұл эффект индукциялық пісіру технологиясына тікелей қатысты.	Бұл қалыпты жағдай, бірақ қыздыру қуаты азайған кезде шу басылуы немесе толығымен жойылуы керек.
Индукциялық пісіргіш панельден желдеткіштің шуылы.	Электрондық компоненттердің қызып кетуіне жол бермеу үшін индукциялық пісіргіш панельге қосылған салқындатқыш желдеткіш қосылады. Ол индукциялық пісіру панелін өшіргеннен кейін де жұмысын жалғастыра алады.	Бұл қалыпты жағдай, ешқандай әрекеттер керек емес. Желдеткіш жұмыс істеп тұрған кезде индукциялық пешті розеткадан ажыратпаңыз.
Ыдыстар қатты қызады, ал дисплейде U символы пайда болады.	Индукциялық пісіргіш панель ыдысты анықтай алмайды, себебі индукциялық пісіруге жарамайды. Индукциялық пісіргіш панель ыдысты анықтай алмайды, себебі ол пісіру алаңы үшін тым аз немесе оған дұрыс орнатылмаған:	Индукциялық пісіруге ғана арналған ыдысты пайдаланыңыз. Қолайлы ыдыс-аяқты таңдау бөлімін қараңыз. Ыдыс-аяқты ортаға қойып, оның түбінің өлшемі пісіру алаңының өлшеміне сәйкес келетініне көз жеткізіңіз.
Индукциялық пісіргіш панель немесе аймақ күтпеген жерден өшеді, дыбыстық сигнал шығады және қате коды пайда болады (әдетте пісіру таймерінің дисплейінде бір немесе екі сан).	Техникалық ақау.	Қателіктің кодын жазып алыңыз, пісіргіш панельді қуат көзінен ажыратыңыз және білікті маманға хабарласыңыз.

Ауа сорғы

Мәселе	Ықтимал себептері	Ықтимал шешімі
Артқы жарық жанып тұр, бірақ қозғалтқыш жұмыс істемейді	Жұмыс дәңгелегі бұғатталған	Бұғаттауды алып тастаңыз
	Конденсатор зақымдалған	Конденсаторды ауыстыру үшін қызмет көрсету қызметіне хабарласыңыз.
	Қозғалтқыштың мойынтірегі зақымдалған немесе кептелген	Қозғалтқышты ауыстыру үшін қызмет көрсету қызметіне хабарласыңыз
	Қозғалтқыштың ішкі жағы ажыратылған немесе қозғалтқыштан жағымсыз иіс шығады	Қозғалтқышты ауыстыру үшін қызмет көрсету қызметіне хабарласыңыз
Артқы жарық пен қозғалтқыш жұмыс істемейді	Жоғарыда айтылғандардан басқа, келесі тексерулерді орындаңыз:	
	Жарықтандыру жүйесінің зақымдануы	Шамдарды ауыстырыңыз
	Қуат кабелі бос	Электр тізбегіне сәйкес сымдарды қосыңыз
Шамдарды бекіту орындарынан түтін шығады	Бір жүрісті клапан мен кіріс желдеткіш саңылау нық жабылмаған	Бір жүрісті клапанды алып тастаңыз және қымтау үшін желімді қолданыңыз
	П-тәрізді секция мен қақпақтың қосылымынан ағып кету	П-тәрізді секцияны алып тастаңыз және қымтау үшін сабын немесе таспаны пайдаланыңыз
Корпустағы дірілі	Қозғалтқыштың қалақты аспабы зақымдалған және діріл тудырады	Қозғалтқыштың қалақты аспабын ауыстырыңыз
	Қозғалтқыш нық бекітілмеген	Қозғалтқышты сенімді бекіту үшін қызмет көрсету қызметіне хабарласыңыз
	Корпус нық бекітілмеген	Корпусты мықтап бекітіңіз
Сору тиімділігі жеткіліксіз	Корпус нық бекітілмеген	Қашықтықты түзетіңіз
	Ашық есіктер немесе терезелер арқылы шамадан тыс желдету	Терезелердің желдету аймағын азайтыңыз. Өтпе желдің сорғыштың жұмысына кедергі келтіруіне жол бермеңіз.
Құрылғы еңкейеді	Бекіту бұрандалары жеткілікті тартылмаған	Бекіту бұрандасын қатайтыңыз және құрылғыны көлденең күйге келтіріңіз.

Индикация және ақаулықтарды табу

Егер ақаулық орын алса, индукциялық пеш автоматты түрде қауіпсіз күйге шығады және тиісті қауіпсіздік кодтары көрсетіледі:

Мәселе	Ықтимал себептері	Ықтимал шешімі
F3/F4	Индукциялық орауыштың температура датчигінің ақаулығы	Қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз.
F9/FA	IGBT температура датчигінің ақаулығы.	Қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз.
E1/E2	Қалыпты емес қуат кернеуі	Қуат көзі жақсы жұмыс істейтініне көз жеткізіңіз. Қуат көзінің жұмысы қалпына келгеннен кейін қуатты қосыңыз.
E3	Индукциялық орауыштың температура датчигінің жоғары температурасы	Қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз.
E5	IGBT температура датчигінің жоғары температурасы	Пісіру панелі салқындағаннан кейін оны қайта іске қосыңыз.

Жоғарыда көрсетілген қателіктер мен тексерулердің белгілері.

Индукциялық пештің қауіпті және зақымдалуын болдырмау үшін, өнімді өзіңіз бөлшектемеңіз.

Техникалық сипаттамалары

Модель атауы	ННУ-Y64WFLBH	HVY-W672GBH
Пісіру алаңдары	4 аймақ	/
Қуат кернеуі	220–240 В~ / 380–415 В~, 50–60 Гц	220–240 В, 50–60 Гц
Номиналды тұтынылатын қуат	6600–7400 Вт	268 Вт
Бұйымның өлшемдері Ұ×Е×Б (мм)	590×520×60	595×415×870
Кіріктірілген А×В бөлігінің өлшемдері (мм)	560×490	/
Бұйымның таза салмағы (кг)	8,8	16,4
Шамдардың максималды қуат тұтынуы	/	2 × 1,5 Вт

Сорғыштың қуат деңгейі	Белсендірілген көмір контейнеріндегі ауа көлемі (м³/сағ)
Төмен деңгей	375
Орташа деңгей	491
Жоғары деңгей	591
Күшейту режимі	680

Bluetooth бойынша байланыс сипаттамалары	Bluetooth
Нұсқа	Bluetooth 5.0 / 5.1
Жиілік диапазоны (Гц)	2402 ÷ 2480
Қуат (мВт)	10

Массасы мен өлшемдері шамамен көрсетілген. Біз үнемі өз өнімдерімізді жақсартуға ұмтылатындықтан, алдын ала ескертусіз сипаттамалары мен конструкциясының өзгерістері болуы мүмкін.

ТОЛЫҚТЫҒЫ

Пайдалану жөніндегі нұсқаулық — 1 дана
Монтаждау жөніндегі нұсқаулық — 1 дана.

Сорғыш:

ST 5.0 × 50 мм бұрандалар — 3 дана.
Дюбельдер — 3 дана.
Сәндік ауа өткізгіш қаптамасы — 1 дана.
Ауа өткізгіштің гофрленген ажырамалы құбыры — 2 м.
Көмір сүзгілері — 2 дана.
Монтаждау тілімшесі — 1 дана.

Пісіргіш панель:

Кеукеті таспа — 1 дана.
Силикон төсем — 20 дана.
Жабысқақ үлдір — 1 дана.



**КӘДЕГЕ ЖАРАТУ:
құрылғыны
сұрыпталмаған
тұрмыстық қоқыспен
бірге кәдеге жаратуға
болмайды. Мұндай
қалдықтарды арнайы
қайта өңдеу үшін бөлек
жинау керек.**

Өнім 2012/19 / Еуропалық директиваға электрлік және электрондық жабдықтарды тастау үшін сәйкес келеді. Бұйымның дұрыс кәдеге жаратылуын қамтамасыз ете отырып, сіз дұрыс кәдеге жаратпау жағдайында қоршаған ортаға және адам денсаулығына келтірілуі мүмкін зиян тигізудің алдын алуға көмектесесіз.

Өнімдегі бұл белгі қалыпты тұрмыстық қоқыс ретінде жойылмайды дегенді білдіреді. Өнім электр және электрондық компоненттерді тастау үшін жинау орнына жеткізілуі керек.

Бұйым арнайы кәдеге жаратуды талап етеді. Осы өнімді қайта өңдеу, қайта өңдеу және қайта өңдеу туралы қосымша ақпарат алу үшін жергілікті әкімшіліктен, тұрмыстық қалдықтарды жинау қызметінен немесе сіз оны сатып алған дүкеннен байланысыңыз.

Бұл өнімді қайта өңдеу, кәдеге жарату және қайта өңдеу туралы қосымша ақпарат алу үшін жергілікті әкімшілікке, тұрмыстық қалдықтарды жинау қызметіне немесе өнімді сатып алған дүкенге хабарласыңыз.

Клиенттерді қолдау қызметі

Біз «Хайер» компаниясының клиенттерге қолдау көрсету қызметіне хабарласуды, сондай-ақ түпнұсқа қосалқы бөлшектерді пайдалануды ұсынамыз. Егер сіздің тұрмыстық техникаңызда мәселелер туындаса, алдымен «Ақаулықтарды жою» бөлімін оқып шығыңыз. Егер де сіз ақауыңыздың шешімін таба алмасаңыз, мынаған жүгініңіз:

— өзіңіздің ресми дилеріңізге немесе

— біздің колл-центрге:

8 (800) 070-01-29 (РҚ),

— <https://haieronline.kz> сайтына, онда сіз қызмет көрсетуге өтініш қалдыра аласыз, сондай-ақ жиі қойылатын сұрақтарға жауап таба аласыз.

Сервистік орталығымызға жүгіне отырып, өтінеміз, паспорт тақтайшасынан және түбіртектен табуға болатын төмендегі ақпаратты дайындаңыз:

Үлгі _____

Сериялық нөмірі _____

Сатылған күні _____



Сонымен қатар, кепілдігінің және сатылғаны туралы құжаттарды тексеріңіз.

Маңызды! Аспапта сериялық нөмірінің болмауы Өндіруші үшін аспапты сәйкестендіруді және нәтижесінде кепілдікті қызмет көрсетуді мүмкін емес етеді. Аспаптан зауыттық сәйкестендіру тақтайшаларын алып тастауға тыйым салынады. Зауыттық тақтайшалардың болмауы кепілдік міндеттемелерді орындаудан бас тартуға себеп болуы мүмкін.

Осы құжатқа алдын ала ескертусіз өзгерістердің енгізілуі мүмкін. Өндіруші қосымша ескертусіз өнімді жобалау мен жабдықтауға өзгерістер енгізуге құқылы.

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

Сәйкестік сертификаты № ЕАЭС RU C-CN.АЯ46.В.30581/23 08.08.2023 бастап 07.08.2028 дейін әрекет етеді.

Сәйкестік сертификаты № ЕАЭС RU C-CN.АЯ46.В.30585/23 08.08.2023 бастап 07.08.2028 дейін әрекет етеді.

Сәйкестік туралы декларация № ЕАЭС N RU Д-CN.РА06.В.36222/23 10.08.2023 бастап 09.08.2028 дейін әрекет етеді.

Сәйкестік туралы декларация № ЕАЭС N RU Д-CN.РА06.В.36360/23 10.08.2023 бастап 09.08.2028 дейін әрекет етеді.

Толығырақ мәліметтер берілген сәйкестік сертификаттарының және Еуразиялық экономикалық одақтың сәйкестік туралы тіркелген декларацияларының бірыңғай тізілімінде көрсетілген.

КЕПІЛДІК ШАРТТАРЫ

Құрметті сатып алушы!

Haier корпорациясы таңдауыңыз үшін алғыс айтады білдіреді және пайдалану ережелерін ұстанған кезде осы бұйымның жоғары сапасы мен мінсіз жұмыс атқаратындығына кепілдік береді. Тұрмыста пайдалану үшін арналған тұрмыстық бұйымның жұмысқа жарамды ресми мерзімі: бұйым кесімді тұтынушыға табысталған күннен бастап теледидарларға, микротолқынды пештер — 5 жыл, жылы шаңсорғыштарға — 4 жыл, қалған тауарларға — 7 жыл. Өнімнің жоғары сапасын ескере отырып, нақты қызмет ету мерзімі ресми қызмет ету мерзімінен әлдеқайда ұзағырақ болуы мүмкін. Қызмет ету мерзімі аяқталғаннан кейін профилактикалық жұмыстарды жүргізу үшін және ұсынымдар алу үшін Авторландырылған сервистік орталыққа жүгінуіңізді сұраймыз. Барлық өнім пайдалану шарттарын ескере отырып өндірілген және Еуразиялық экономикалық (кеңендік) одақтың техникалық регламенттерінің талаптарына сәйкес келеді.

Түсінбеушіліктерді болдырмау үшін сатып алу кезінде пайдалану құжаттамасы мен кепілдік шарттарын мұқият оқып шығуыңызды сұраймыз. Осы бұйым тұрмыстық мақсаттағы техникалық күрделі тауар болып табылады. Егер Сіз сатып алған бұйым арнайы орнатуды және іске қосуды талап еткен болса, Біз сізге Haier уәкілетті қызмет көрсету орталығына хабарласуды ұсынамыз.

Haier корпорациясы бұйымның ақаулары анықталған жағдайда қолданыстағы тұтынушылардың құқықтарын қорғау жөніндегі заңнамамен, басқа нормативтік актілермен белгіленген тұтынушылардың талаптарын қанағаттандыру жөніндегі міндеттемелерді өзіне қабылдағанын растайды. Бірақ Haier корпорациясы төменде аталған шарттарды сақтамаған жағдайда кепілдікті де, де бас тарту құқығын өзіне қалдырады.

Кепілдікті және шарттарды

Haier корпорациясы тауарды тұтынушыға табыстап берген күннен бастап 12 ай* кепілдікті мерзімді белгілейді. Ықтимал түсінбестікке жол бермеу үшін бұйымды сатқан кезде оған қоса берілетін құжаттарды (тауар чегі, кассалық чек, пайдалану құжаттамасы) қолдану мерзімі ішінде сақтаңыз.

Кепілдікті тек уәкілетті Haier қызмет көрсету орталықтары көрсетеді. Уәкілетті қызмет көрсету орталықтарының толық тізімін алу үшін келесі нөмірлерге қоңырау шалу арқылы Haier байланыс орталығына хабарласыңыз:

8 (800) 070-01-29 — Қазақстаннан келген тұтынушылар үшін (Қазақстан өңірлерінен тегін қоңырау шалу)

немесе <https://haieronline.kz/> сайтында немесе support-kz@haieronline.kz электрондық поштасында.

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

Кепілдікті көрсету ақаулары келесі салдарынан туындаған бұйымдарға таратылмайды:

- тұтынушының тауарды пайдалану, сақтау және/немесе тасымалдау шарттары мен ережелерін бұзу;
- бұйымды дұрыс орнатпау және/немесе іске қосу;
- тоңазыту контурымен және электрлік қосылыстармен жұмыс технологияларын бұзу, сондай-ақ Бұйымды монтаждау үшін құжаттармен расталған, тиісті біліктілігі болмаған тұлғаларды тарту;
- пайдалану құжаттамасында талап етілгендей, Тауарға уақтылы қызмет көрсетілмесе;
- сұқбұыр желісіндегі артық немесе жеткіліксіз қысым;
- бұйымның осы түріне сәйкес келмейтін жуғыш құралдарды қолдану, сондай-ақ жуғыш құралдардың мөлшерлемесін асып кету;
- бұйымды тағайындалмаған мақсаттарында пайдалану;
- үшінші тұлғалардың әрекеттері: уәкіл етілмеген тұлғалармен жөндеу немесе өндірушімен санкцияланбаған құрылмалық немесе сұлбалық техникалық өзгерістерді енгізу;
- Стандарттардан және желілерді қуаттаушы нормалардан ауытқу;
- еңсерілмейтін күштердің әрекеттері (апат, өрт, найзағай және т.б.);
- жазатайым оқиғалар, тұтынушының немесе үшінші тұлғалардың қасақана немесе абайсыз әрекеттері;
- егер бұйым ішіне бөгде заттар, сұйықтықтар, жәндіктер, жәндіктердің тіршілік ету өнімдері түскеннен ақаулар анықталған болса;
- су жылытқыштың сумен толтырылмаған / толық толтырылмаған бөгін қосу салдарынан термоқорғаныстың іске қосылуы.

Кепілдікті көрсету келесі жұмыс түрлеріне таратылмайды:

- бұйымды пайдалану жерінде орнату және іске қосу;
- тұтынушыға бұйымды пайдалану жөнінде нұсқалама және кеңес беру;
- бұйымды сырттан немесе ішінен тазарту.

Төменде аталған шығыс материалдар мен аксессуарлар кепілдікті көрсетуге жатпайды:

- желдеткіштерге арналған сүзгілер;
- кір жуғыш / ыдыс жуғыш машиналар үшін суды жеткізуге / ағызуга арналған сүзгілер, құбыршектер;
- шаңсорғыштарға арналған құбыршектер, түтіктер, қылшақтар, қондырмалар, шаңжинағыштар;
- қысқа толқынды пештерге арналған төрелкелер, істіктер, ыдыстар мен тіреуіштер;
- сүзгілер, иісті сіңіргіштер, ләмпішкелер, сөрелер, жәшіктер, тіреуіштер және тағамдарды тоңазытқышта сақтауға арналған өзге сыйымдықтар;
- басқару пульттері, аккумуляторлық батареялар, қуаттандыру элементтері, сыртқы қуаттандыру блоктары және зарядтау құрылғылары;
- бұйымға қоса берілетін құжаттама.

Бұйымға мерзімді қызмет көрсету (сүзгілерді ауыстыру және т.б.) тұтынушының қалауы бойынша қосымша төлеу арқылы жүргізіледі.

Маңызды! Аспапта сериялық нөмірінің болмауы Өндірушіге аспапты сәйкестендіру мүмкіндігін бермейді және осы салдарынан оған қызмет көрсету мүмкіндігі болмайды. Аспапта зауыттық сәйкестендіруші маңдайшаларды алып тастауға тыйым салынады. Зауыттық маңдайшаларының зақымдалуы немесе болмауы кепілдікті міндеттемелерден бас тартудың себебі болуы мүмкін.

* Кір жуатын/кепіретін/ыдыс жуатын машинаның инверторлық моторына, тоңазытқыш/мұздатқыштың инверторлық компрессорына, кепіретін машинаның компрессорына кепілдік мерзімі - тауар Тұтынушыға берілген күннен бастап 12 жыл. Кір жуатын/кепіретін машинаның тура жетекті моторына (статор, ротор) шексіз кепілдік беріледі.

Haier

Изготовитель: «Haier Overseas Electric Appliances Corp. Ltd.»,
Room S401, Haier Brand building, Haier Industry park Hi-tech
Zone, Laoshan District, Qingdao, China

Өндіруші: «Haier Overseas Electric Appliances Corp. Ltd.»,
Рум S401, Хайер бренд билдинг, Хайер индастри парк Хай-
тек зон, Лаошан дистрикт, Циндао, Қытай

Уполномоченная организация/ импортер:
ООО «ХАР», 121099, город Москва, Новинский бульвар, дом
8, этаж 16, офис 1601.
Тел.: 8-800-250-43-05, адрес эл. почты: info@haierrussia.ru

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

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

Сделано в Китае
Қытайда жасалған

Дата изготовления
и гарантийный срок
указаны на этикетке
устройства

Шығарылған күні және
кепілдік мерзімі
құрылғының
заттаңбасында
көрсетілген

