



Руководство по эксплуатации /
Пайдалану жөніндегі нұсқаулық

Гриль / Гриль

Haier HG-701

МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

- Внимательно прочтите данное руководство пользователя перед использованием устройства. Несоблюдение указанных в руководстве правил пользования может привести к травмам и повреждению имущества пользователя.
- Перед эксплуатацией устройства удостоверьтесь в том, что характеристики электросети соответствуют указанным на этикетке устройства.
- Подключайте устройство только к розетке с заземлением (при отсутствии заземления, выполненного в соответствии с местными правилами, изготовитель (уполномоченное изготовителем лицо) снимает с себя ответственность по возмещению ущерба).
- Данное устройство не предназначено для использования лицами (включая детей) с ограниченными возможностями сенсорной системы или ограниченными интеллектуальными возможностями, а также лицами с недостаточным опытом и знаниями.
- Перед началом работы убедитесь в том, что устройство правильно и полностью собрано.
- Никогда не погружайте корпус устройства, сетевого шнура или вилку сетевого шнура в воду или иную жидкость. Не допускайте образования на них водного конденсата, не эксплуатируйте устройство в местах с повышенной влажностью.
- При использовании обеспечьте свободные промежутки со всех сторон устройства. Не устанавливайте устройство рядом с предметами, которые могут деформироваться от нагрева.

- Будьте осторожны, во время работы корпус устройства может нагреваться.
- Не прикасайтесь к нагревающимся поверхностям. Для подъема верхней рабочей поверхности пользуйтесь ручкой. Соблюдайте меры предосторожности при регулировке высоты верхней рабочей поверхности.
- Не пользуйтесь ножом, другими металлическими и твердыми предметами, они могут повредить антипригарное покрытие гриля. При работе с прибором используйте пластиковые, силиконовые, либо деревянные кухонные аксессуары.
- Поддерживайте устройство в чистоте. При попадании продуктов и жира на корпус, удаляйте сразу после того, как устройство остынет. При чистке соблюдайте инструкции, приведенные в разделе «Чистка».
- Будьте осторожны, когда извлекаете поддон для сбора жира, он может быть горячим.
- Не используйте устройство с засохшими остатками продуктов после предыдущего использования. Это может сильно ухудшить антипригарные свойства рабочих поверхностей устройства.
- Вынимайте вилку сетевого шнура из розетки электросети по окончании использования устройства, а также перед сборкой, разборкой, чисткой, и перед тем, как убрать на хранение.
- Не оставляйте работающее устройство без присмотра.

- Не допускайте свисания кабеля с края стола, не прокладывайте его по нагревающимся поверхностям, не допускайте запутывания кабеля.
- Не допускайте попадания инородных тел и жидкости в корпус устройства, это может привести к его повреждению.
- Не удаляйте и не повреждайте шильд с информацией об устройстве. Он необходим для идентификации прибора в случае возникновения неисправности.
- Рабочие панели гриля и термощуп имеют естественный износ, срок эксплуатации зависит от аккуратности и частоты использования.
- Устройство предназначено для домашнего использования.
- Регулярно проверяйте сетевой шнур, вилку сетевого шнура и устройство на предмет повреждений. При обнаружении повреждений любого рода немедленно прекратите использование устройства и передайте его в ближайший сервисный центр для тестирования, замены или ремонта.
- Транспортировка изделия допускается только в заводской упаковке, а также в зафиксированном положении.
- Утилизируйте устройство в соответствии и с соблюдением требований законодательства страны, в которой осуществляется реализация.

Рукоятка гриля

Кнопка для перевода гриля
в положение 180°

Регулятор положения верхней панели

Кнопка отсоединения панели

Верхняя рабочая панель

Съемный поддон для сбора жира

Нижняя рабочая панель

Отсек для подключения
и хранения термощупа

Встроенный Термощуп

Дисплей с сенсорным управлением



Кнопка вкл./выкл. гриля

Кнопка отсоединения панели

ДИСПЛЕЙ С СЕНСОРНЫМ УПРАВЛЕНИЕМ



Режим «овощи»



Режим «стейк»



Режим «бургер»



Режим «птица»



Режим «кебаб»



Режим «рыба»



Кнопка включения термощупа

--- 45

Индикатор заданной
температуры прожарки
и уровня готовности продукта

08 м

Индикатор времени таймера

240 °C

Индикатор заданной
температуры нагрева панелей



Кнопка смены индикации
температуры



Кнопка включения таймера



Кнопки выбора значений +/-



ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

- Удалите и безопасно утилизируйте все упаковочные материалы и наклейки с корпуса прибора.
- Снимите и помойте с помощью нейтрального моющего средства под проточной водой съемные панели гриля и поддон для сбора жира.
- Просушите детали после мойки и установите их обратно.

Панели можно мыть в посудомоечной машине.

ПРАВИЛА ПОДКЛЮЧЕНИЯ К РОЗЕТКЕ

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

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

- Убедитесь, что гриль правильно собран и все его съемные детали корректно установлены. Прибор должен стоять на ровной, устойчивой поверхности вдали от любых предметов, не устойчивых к повышенной температуре.
- Перед первым использованием смажьте рабочие поверхности растительным маслом.
- Подключите гриль к электросети, на дисплее отобразится индикатор выключенного состояния OFF.
- Нажмите на кнопку Вкл./Выкл. гриля, на дисплее отобразится заданная по умолчанию температура 200 °C. Вы можете сменить шкалу индикации температуры C/F, нажав на соответствующую кнопку на дисплее.

- Вы можете выбрать один из предустановленных режимов температуры (Овощи / Стейк / Бургер / Птица / Кебаб / Рыба), либо вручную задать необходимое значение температуры в диапазоне 80–240 °C, нажав кнопки +/-

Для быстрого изменения значений, можно нажать и удерживать кнопки +/-

Гриль греется быстрее в закрытом состоянии.

- Идет нагрев гриля, значение выбранной температуры будет мигать. При достижении заданной температуры прибор раздаст звуковой сигнал, и индикация прекратит мигание.
- Можете приступить к жарке сразу, либо воспользоваться доп. функциями Таймер и Термощуп, описанными далее в соответствующих разделах.
- По окончании использования выключите гриль нажав кнопку Вкл./Выкл.
- Дайте прибору остыть, отключите от электросети и проведите очистку гриля согласно разделу Чистка.

ТЕРМОЩУП

Создан для точного достижения желаемой прожарки продукта.

- Откройте отсек для хранения и достаньте термощуп.
- После того, как гриль достиг заданной температуры, подсоедините термощуп в разъем.
- Нажмите на дисплее кнопку включения термощупа.
- Задайте кнопками +/- необходимую температуру прожарки продукта, через несколько секунд значение перестанет мигать и зафиксируется.

Соответствие температуры в середине продукта разным степеням прожарки (в зависимости от типа мяса)

	Rare	Medium rare	Medium	Well done
Говядина	55 °C	60 °C	65 °C	75 °C
Баранина	55 °C	60 °C	65 °C	75 °C
Свинина	Для данных видов мяса слабая прожарка не рекомендуется		65 °C	75 °C
Птица			65 °C	75 °C
Рыба	45 °C	50 °C	55 °C	65 °C

- Воткните термощуп горизонтально, ровно в середину продукта, и начните его приготовление.

- По мере приготовления, шкала процесса будет изменять значение от 1 до 6.

Шесть делений шкалы процесса означают достижение температуры продукта 45/50/55/60/65/75°C соответственно.

- При достижении заданной температуры в середине продукта, гриль раздаст 5 звуковых сигналов, но продолжит свою работу.
- Достаньте продукт и проверьте прожарку, надрезав его посередине.

ТАЙМЕР

Функция таймер создана для точного контроля времени приготовления.

- После начала приготовления нажмите на кнопку Таймер.
- Кнопками +/- выберите значение таймера от 1 до 60 минут. Индикация времени начнет мигать, и как только мигание прекратится – таймер начнет отсчет времени приготовления.
- По окончании времени таймер раздаст звуковой сигнал.
- Проверьте продукт на готовность, вы можете продолжить жарку в случае необходимости.

Нажмите и удерживайте кнопку Таймер для быстрого сброса выбранного значения.

ПРЕДУСТАНОВЛЕННЫЕ РЕЖИМЫ

Для удобства выбора температуры нагрева при приготовлении различных продуктов, гриль имеет 6 предустановленных режимов.

- Включите гриль.
- Выберите на дисплее один из предустановленных режимов Овощи, Стейк, Бургер, Птица, Кебаб, Рыба, нажатием соответствующей иконки на дисплее.
- Рекомендуемая индикация температуры будет мигать, пока гриль не нагреется.
- Начинайте приготовление совместно с режимами Термощуп, Таймер или без них.

Во всех режимах можно изменять исходную температуру кнопками +/-

	Температура	Продукт
	160 °C	Овощи
	230 °C	Говядина, свинина, баранина
	210 °C	Бифштекс, сэндвич
	210 °C	Курица, индейка
	210 °C	Люля-кебаб, шашлычки
	230 °C	Рыба

РЕГУЛИРОВКА ПОЛОЖЕНИЯ ВЕРХНЕЙ РАБОЧЕЙ ПАНЕЛИ

Положение верхней рабочей панели можно изменить регулятором положения:

OPEN – свободное положение верхней рабочей панели. Можно открывать/закрывать гриль, переводить верхнюю рабочую панель в положения 1-5 и открывать гриль в положение 180°, нажав на соответствующую кнопку.

Положение 180° идеально подходит для одновременного приготовления различных продуктов, жарки бекона, яиц, оладий и блинчиков.

LOCK – зафиксированное положение верхней рабочей панели в закрытом состоянии. Создано для хранения, переноски и транспортировки гриля.

1-5 – положения с увеличенным расстоянием до нижней панели. Можно установить только из положения OPEN. Созданы для регулировки верхней панели в зависимости от толщины продукта.



ЧИСТКА

Всегда проводите очистку гриля после его использования. Не давайте пригоревшим остаткам продукта засохнуть на рабочих поверхностях.

- Перед чисткой отключите гриль от электросети и дайте ему остыть.
- Основное загрязнение рабочих панелей рекомендуется удалить бумажным полотенцем или салфеткой.
- Отсоедините рабочие панели и помойте их теплой проточной водой нейтральным моющим средством, либо поместите их в посудомоечную машину.
- Достаньте и помойте лоток для сбора жира.
- Протрите термощуп, корпус и остальные части гриля влажной салфеткой.
- Хорошо просушите все детали и установите их обратно.

Для очистки гриля запрещается использовать проволочные мочалки, грубые губки и любые металлические предметы, способные нанести вред антипригарному покрытию.

ХРАНЕНИЕ

Прибор рекомендовано хранить в собранном виде в сухом прохладном месте, изолированном от мест хранения кислот и щелочей, при температуре от 5 до 30°C и относительной влажности не более 65%. Оберегайте прибор от значительных перепадов температур и воздействия прямых солнечных лучей.

Съемные рабочие поверхности и термощуп имеют естественный износ, срок эксплуатации зависит от аккуратности обращения и частоты использования.

ОПИСАНИЕ ОШИБОК НА ДИСПЛЕЕ

ER1 – Убедитесь, что верхняя рабочая панель корректно установлена.

ER2 – Убедитесь, что нижняя рабочая панель корректно установлена.

ER3 – Убедитесь, что термощуп корректно подключен в разъем.

ER4 – Отключите гриль от электросети и дайте ему остыть. Затем снимите обе рабочие панели и заново установите их обратно. Включите гриль.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Номинальное напряжение: 220–240 В ~
Номинальная частота: 50/60 Гц
Номинальная потребляемая мощность: 2000 Вт
Габариты (В×Ш×Г): 20×42,5×37 см
Вес нетто: 8,2 кг
Сделано в Китае

Срок гарантии 12 месяцев с даты продажи.

Информация о назначении изделия: устройство предназначено для жарки продуктов питания.

КОМПЛЕКТАЦИЯ

Гриль: 1 шт.
Съемная рифленая панель: 1 шт.
Съемная плоская панель: 1 шт.
Съемный термощуп: 1 шт.
Руководство пользователя с гарантийным талоном: 1 шт.

ИНФОРМАЦИЯ О СЕРТИФИКАЦИИ

Товар сертифицирован. Установленный производителем в соответствии с п. 2 ст. 5 Закона РФ «О защите прав потребителей» срок службы данного изделия равен 3 годам с даты продажи при условии, что изделие используется согласно правилам и рекомендациям, изложенным в настоящем руководстве по эксплуатации, и применяемым техническим стандартам. Информацию о соответствии можно найти по адресу: <https://haieronline.ru>.

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

Сертификат соответствия
№ ЕАЭС RU C-CN.АЯ46.В.25196/22
от 25.05.2022 действует до 24.05.2027.

Декларация о соответствии
№ ЕАЭС N RU Д-CN.БЛ08.В.03156/20
от 04.06.2020действует до 03.06.2025.

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



МЕРЫ ПО УСТРАНЕНИЮ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

• При обнаружении неисправностей в работе прибора следует немедленно прекратить его использование и передать в ближайший сервисный центр компании HAIER для тестирования, замены или ремонта.

• В целях безопасности все работы по ремонту и обслуживанию устройства должны выполняться только представителями уполномоченных сервисных центров компании HAIER.

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

Внимание! Вследствие постоянного совершенствования продукции производитель сохраняет за собой право на внесение изменений в конструкцию, комплектацию и технические характеристики. Новейшую версию данного руководства можно посмотреть на сайте <https://haieronline.ru>.

Гарантийный талон

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

Изделие:	Информация о фирме-продавце:	
ГРИЛЬ		
Модель:	Изделие проверено, укомплектовано, механических повреждений не имеет. Претензий нет.	
HG-701		
Дата производства:	С условиями гарантийных обязательств и сервисного обслуживания ознакомлен и согласен.	
Дата приобретения:	Подпись покупателя:	Подпись продавца:
		МП

Условия гарантийного обслуживания

Корпорация Haier, находящаяся по адресу: Китай, Room S401, Haier Brand building, Haier Industry park, Hi-tech Zone, Laoshan District, Qingdao, благодарит Вас за Ваш выбор, гарантирует высокое качество и безупречное функционирование данного изделия при соблюдении правил его эксплуатации.

Официальный срок службы на малую бытовую технику, предназначенную для использования в быту – 3 года со дня передачи изделия конечному потребителю. Учитывая высокое качество продукции, фактический срок эксплуатации может значительно превышать официальный.

Вся продукция изготовлена с учетом условий эксплуатации и соответствует требованиям технических регламентов Евразийского экономического (Таможенного) союза.

Во избежание недоразумений, убедительно просим Вас при покупке внимательно изучить руководство по эксплуатации, условия гарантийных обязательств и проверить правильность заполнения гарантийного талона. В случае неправильного или неполного заполнения гарантийного талона обратитесь в торгующую организацию.

Данным гарантийным талоном Корпорация Haier подтверждает принятие на себя обязательств по удовлетворению требований потребителей, установленных действующим законодательством о защите прав потребителей, иными нормативными актами в случае обнаружения недостатков изделия. Однако Корпорация Haier оставляет за собой право отказать в гарантийном обслуживании изделия в случае несоблюдения изложенных ниже условий.

Полный список Авторизованных сервисных центров вы можете узнать в Информационном центре Haier по телефонам:

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

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

- 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.

- 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.

САҚТЫҚ ШАРАЛАРЫ

- Аспапты пайдаланар алдында осы пайдаланушы нұсқаулығын мұқият оқып шығыңыз. Нұсқаулықта көрсетілген пайдалану ережелерін орындамау жарақаттар алуға және пайдаланушы мүлкінің зақымдалуына әкелуі мүмкін.

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

- Құрылғыны тек жерге тұйықталуы бар розеткаға ғана қосыңыз (жергілікті ережелерге сәйкес орындалған жерге тұйықталу болмаған жағдайда өндіруші (өндірушінің уәкілетті тұлғасы) өзінен шығынды өтеу бойынша жауапкершілікті алып тастайды).

- Аталған аспап сенсорлық жүйе мүмкіндіктері шектеулі немесе ақыл-ой мүмкіндіктері шектеулі тұлғалардың (соның ішінде балалар), сонымен қатар тәжірибесі мен білімі жеткіліксіз тұлғалардың пайдалануы үшін тағайындалмаған..

- Жұмысты бастар алдында құрылғының дұрыс және толық жиналғанына көз жеткізіңіз.

- Қозғалтқышы бар табанды, желілік баусымды немесе желілік баусым айырын ешқашан суға немесе басқа сұйықтыққа батырмаңыз. Оларда су конденсатының пайда болуына жол бермеңіз, шырынсыққышты ылғалдылығы жоғары жерлерде пайдаланбаңыз.

- Пайдалану кезінде грильдің барлық жағынан бос аралықтарды қамтамасыз етіңіз. Грильді қыздрудан пішіні өзгертілуі мүмкін заттардың жанында орнатпаңыз.

- Абай болыңыз, жұмыс кезінде грильдің корпусы қызуы мүмкін.

- Қызған беттерге қол тигізбеңіз.. Үстіңгі жұмыс бетін көтеру үшін тұтқаны пайдаланыңыз. Үстіңгі жұмыс бетінің биіктігін реттеу кезінде сақтық шараларын сақтаңыз.

- Пышақты, басқа металл және қатты заттарды пайдаланбаңыз, олар грильдің күйіктен қорғайтын жабындысына зиян келтіру мүмкін. Аспаппен жұмыс істеген кезде пластик, сили- кон немесе ағаш құралдарын пайдаланыңыз.

- Грильді таза күйде ұстаңыз. Корпусқа өнімдер мен май түскен кезде, аспап суғаннан кейін бірден жойыңыз. Тазалау кезінде Тазалау бөлімінде келтірілген нұсқауларды орындаңыз.

- Майды жинауға арналған науашаны шығарған кезде сақ болыңыз, ол ыстық болуы мүмкін.

- Алдағы пайдаланудан кейін қалған кеуіп кеткен өнім қалдықтары бар грильді пайдаланбаңыз. Бұл грильдің жұмыс беттерінің күйікке қарсы қасиеттерін қатты нашарлатуы мүмкін.

- Грильді пайдалануды аяқтағаннан кейін, сонымен қатар жинау, бөлшектеу, тазалау алдында және сақтауға қояр алдында желілік баусым айырын электр желісінің розеткасынан шығарыңыз.

- Жұмыс істеп тұрған аспапты қадағалаусыз қалдырмаңыз.

- Кабельдің үстел шетінен салбырап тұруына жол бермеңіз, оны қызатын беттердің үстінен тартпаңыз, кабельдің шатасуына жол бермеңіз.

- Аспаптың корпусына бөгде заттар мен сұйықтықтың түсуіне жол бермеңіз, бұл оның зақымдалуына әкелуі мүмкін.

- Аспап туралы ақпарат қамтылған шильдіт жоймаңыз және бүлдірмеңіз. Ол ақаулық орын алған жағдайда құрылғыны сәйкестендіру үшін қажет.

- Грильдің жұмыс панельдерінде және термосүңгіште табиғи тозуы бар, пайдалану мерзімі пайдалану ұқыптылығына және жиілігіне байланысты.

- Аспап үйде пайдалануға арналған.

- Желі баусымын, желі баусымының айырын және грильді зақымдалу мәніне үнемі тексеріп тұрыңыз. Кез келген түрдегі зақымдану анықталған жағдайда, блендерді пайдалануды дереу тоқтатып, оны тексеру, ауыстыру немесе жөндеу үшін жақын маңдағы қызмет көрсету орталығына тапсырыңыз.

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

- Құрылғыны өткізу жүзеге асырылатын елдің заңнамасы талаптарына сәйкес және оны сақтай отырып, кәдеге жаратыңыз.

Грильдің тұтқасы

Грильді 180° күйіне ауыстыруға арналған батырма

Панельді ажырату батырмасы

Жоғарғы панельдің күйін реттегіш

Жоғарғы жұмыс панелі

Майды жинауға арналған алмалы-салмалы науаша

Төменгі жұмыс панелі

Термосүңгіні қосуға және сақтауға арналған бөлімше

Кірістірілген Термосүңгі

Сенсорлық басқаруы бар дисплей



Грильді қосу/сөндіру батырмасы

Панельді ажырату батырмасы

СЕНСОРЛЫҚ БАСҚАРУЫ БАР ДИСПЛЕЙ



«Көкөніс» режимі



«Стейк» режимі



«Бургер» режимі



«Құс еті» режимі



«Көуап» режимі



«Балық» режимі



Термосүңгіні қосу батырмасы

--- 45

Тапсырылған қуыру температура-
турасы және өнім дайындығы деңгейі индикаторы

08 м

Таймер уақыты индикаторы

240 °C

Панельдер қызуының берілген температурасы индикаторы



Температура индикациясын өзгерту батырмасы



Таймерді қосу батырмасы



+/- мәндерін таңдау батырмалары



АЛҒАШ ПАЙДАЛАНАР АЛДЫНДА

- Аспаптың корпусынан барлық қаптау материалдарын және жапсырмаларды алып тастаңыз және қауіпсіз түрде кәдеге жаратыңыз.
 - Алмалы-салмалы гриль панельдері мен май жинайтын түпқойманы шешіп алып, бейтарап жуғыш зат көмегімен ағын сумен жуыңыз.
 - Жуғаннан кейін бөлшектерді құрғатып, қайтадан орнатыңыз.
- Панельдерді ыдыс жуғыш машинада жууға болады.**
- РОЗЕТКАҒА ҚОСУ ЕРЕЖЕЛЕРІ
- Су қолмен қуат көзі шнурының вилкасына тимеңіз.
 - Құрылғыны тек қана жерге тұйықталуы бар розеткаға қосыңыз (жергілікті ережелерге сәйкес орындалған жерге тұйықталу болмағанда өндіруші (өндіруші уәкілеттік берген тұлға) өзінен залалды өтеу бойынша жауапкершілікті алып тастайды).
 - Вилканы розеткадан шығарғанда, шнурдан тартпаңыз: тек қана вилкадан ұстаңыз.

ПАЙДАЛАНУ

- Грильдің дұрыс жиналғанына және оның барлық алмалы-салмалы бөлшектерінің дұрыс орнатылғанына көз жеткізіңіз. Құрылғы жоғары температураға төзімді емес кез келген заттардан алыс тұруы, тегіс, тұрақты жерде тұруы тиіс.
- Алғаш рет пайдаланар алдында жұмыс беттерін өсімдік майымен майлаңыз.
- Грильді электр желісіне қосыңыз, дисплейде OFF өшірілген күй индикаторы көрсетіледі.
- Грильдегі Қосу/Сөндіру батырмасын басыңыз, дисплейде 200°C әдепкі температура көрсетіледі. Дисплейдегі тиісті батырмасын басу арқылы температураны көрсету шкаласын өзгертуге болады.

- Сіз алдын ала орнатылған температура режимдерінің бірін таңдай аласыз (Көкөніс / Стейк / Бургер / Құс еті / Кәуап / Балық) немесе +/- батырмаларын басып, 80-240 °c диапазонында қажетті температура мәнін қолмен орната аласыз.
- Мәндерді жылдам өзгерту үшін +/- батырмаларды басып, ұстап тұруға болады.**

Гриль жабық күйінде тез қызады.

- Гриль қызып келеді, таңдалған температура мәні жыпылықтайды. Белгіленген температураға жеткенде, аспап дыбыстық сигнал береді, ал индикатор жыпылықтауды тоқтатады.
- Бірден қуыра бастауыңызға болады немесе тиісті бөлімдерде сипатталған Таймер мен Термосүңгі қосымша функцияларын қолдана аласыз.
- Пайдаланып болғаннан кейін Қосу/Сөндіру батырмасын басып, грильді сөндіріңіз.
- Құрылғыны суытып, электр желісінен ажыратыңыз және грильді Тазалау бөліміне сай тазалаңыз.

ТЕРМОСҮҢГІ

- Өнімді дәл өзіңіз қалағандай қуыруға арналып жасалған.
- Сақтауға арналған бөлімшені ашып, термосүңгіні шығарып алыңыз.
 - Гриль белгіленген температураға жеткеннен кейін, термосүңгіні ағытпаға қосыңыз.
 - Дисплейде термосүңгіні қосу батырмасын басыңыз.
 - +/- батырмаларымен өнім қуырылуының қажетті температурасын белгілеңіз, бірнеше секундтан кейін мән жыпылықтауын тоқтатады және бекітіледі.
 - Термосүңгіні көлденеңінен, өнімнің дәл ортасына қойыңыз да, оны дайындай бастаңыз.
 - Дайындалғанына қарай процесс шкаласы мәнін 1-ден 6 дейін өзгертетін болады.
 - **Процесс шкаласының алты бөлігі өнім температурасының тиісінше 45/50/55/60/65/75°C дейін жетуін білдіреді.**
 - Өнім ортасында белгіленген температураға жеткенде гриль 5 дыбыстық сигнал береді, бірақ өзінің жұмысын жалғастырады.
 - Өнімді шығарып алыңыз және, оны ортасынан тіліп, қуырылуын тексеріңіз.

Өнім ортасындағы температураның қуырылудың әртүрлі деңгейлеріне сәйкес келуі (еттің түріне бай-ланысты)

	Rare	Medium rare	Medium	Well done
Сиыр еті	55 °C	60 °C	65 °C	75 °C
Қой еті	55 °C	60 °C	65 °C	75 °C
Шошқа еті	Еттің осы түрлері үшін әлсіз қатты қуыру ұсынылмайды		65 °C	75 °C
Құс еті			65 °C	75 °C
Балық еті	45 °C	50 °C	55 °C	65 °C

ТАЙМЕР

- Таймер функциясы дайындау уақытын дәл бақылау үшін жасалған.
- Дайындау басталғаннан кейін Таймер батырмасын басыңыз.
 - +/- батырмаларымен таймердің мәнін 1-ден 60 минутқа дейін таңдаңыз. Уақыт индикациясы жыпылықтай бастайды, жыпылықтау тоқтаған-нан кейін дайындау уақытын санау басталады.
 - Уақыт аяқталғаннан кейін таймер дыбыстық сигнал береді.
 - Өнімнің дайын болған тексеріңіз, қажет болған жағдайда қуыруды жалғастыра аласыз.

Таңдалған мәнді жылдам арылту үшін Таймер батырмасын басыңыз және ұстап тұрыңыз.

АЛДЫН АЛА ОРНАТЫЛҒАН РЕЖИМДЕР

Әр түрлі тағамдарды дайындау кезінде қыздыру температурасын таңдауға ыңғайлы болу үшін грильде алдын ала орнатылған 6 режим бар.

- Грильді қосыңыз.
- Дисплейде алдын ала орнатылған режимдердің бірін таңдаңыз: Көкөніс, Стейк, Бургер. Құс еті, Кебаб. Балық еті. Ол үшін дисплейдегі тиісті белгішені басыңыз.
- Ұсынылған температура көрсеткіші гриль қызғанша жыпылықтап тұрады.
- Дайындауды Термосүңгі, Таймер режимдерімен бірге немесе оларсыз бастаңыз.

Барлық режимдерде бастапқы температураны +/- батырмаларымен өзгертуге болады

	Температура	Өнім
	160 °C	Көкөніс
	230 °C	Сиыр еті, шошқа еті, қой еті
	210 °C	Бифштекс, сэндвич
	210 °C	Тауық еті, күркетауық еті
	210 °C	Люля-кебаб, кәуап
	230 °C	Балық еті

ЖОҒАРҒЫ ЖҰМЫС ПАНЕЛІНІҢ КҮЙІН РЕТТЕУ

Жоғарғы жұмыс панелінің күйін позиция реттегі-шімен өзгертуге болады:

OPEN – жоғарғы жұмыс панелінің бос күйі. Тиісті батырманы басып, грильді ашуға/жабуға, жоғарғы жұмыс панелін 1-5 қалыпқа ауыстыруға және грильді 180° күйге ашуға болады.

180° күйі бір мезгілде әртүрлі өнімдерді дайындауға, бекон, жұмыртқа, құймақ пен жұқа құймақ қуыруға өте ыңғайлы.

LOCK – бекітілген күйі. Жоғарғы жұмыс панелінің жабық күйдегі. Грильді сақтау, орнын ауыстыру және тасымалдау үшін жасалған.

1-5 – төменгі панельге дейін үлкейтілген қашықтығы бар күйлер. Тек қана OPEN күйінен орнатуға болады. Жоғарғы панельді өнім қалыңдығына байланысты реттеу үшін жасалған.



ТАЗАЛАУ

Грильдің тазалануын оны пайдаланғаннан кейін ылғи жүргізіп отырыңыз. Өнімнің күйіп кеткен қалдықтарына жұмыс беттерде кеуіп қалуына жол бермеңіз.

- Тазалау алдында грильді электр желісінен ажыратыңыз және суытыңыз.
- Жұмыс панельдерінің негізгі ластануын қағаз сүлгімен немесе майлықпен жою ұсынылады.
- Жұмыс панельдерді ажыратыңыз және оларды бейтарап жуғыш құралмен жылы ағынды сумен жуыңыз немесе оларды ыдыс жуғыш машинаға салыңыз.
- Майды жинауға арналған науаны шығарып алыңыз және жуыңыз.
- Термосүңгіні, грильдің корпусын және қалған бөліктерін дымқыл шүберекпен сүртіңіз.
- Барлық бөлшектерді жақсы кептіріп алыңыз және оларды қайта орнатыңыз.

Грильді тазалау үшін сым ысқыштарды, тұрпайы губкаларды және күюге қарсы жабынға залал келтіре алатын кез келген металл заттарды қолдануға тыйым салынады.

САҚТАУ

Аспапты жиналған түрінде құрғақ, салқын жерде, қышқылдар мен сілтілерді сақтау орындарынан оқшауланған жерде, 5-тен 30 °C-ға дейінгі температурада және 65% – дан аспайтын салыстырмалы ылғалдылықта сақтау ұсынылады. Аспапты температураның елеулі ауытқуларынан және тікелей күн сәулесінің әсерінен қорғаңыз. Грильдің алмалы-салмалы жұмыс беттері және термосүңгі қалыпты тозады, пайдалану мерзімі оның пайдаланылу ұқыптылығына мен пайдалану жиілігіне байланысты.

ДИСПЛЕЙДЕГІ ҚАТЕЛЕРДІҢ СИПАТТАМАСЫ

ER1 – Жоғарғы жұмыс панелінің дұрыс орнатылғанына көз жеткізіңіз.

ER2 – Төменгі жұмыс панелінің дұрыс орнатылғанына көз жеткізіңіз.

ER3 – Термосүңгінің ағытпаға дұрыс қосылғанына көз жеткізіңіз.

ER4 – Грильді электр желісінен ажыратып, суытыңыз. Содан кейін жұмыс панельдерінің екеуін де шешіп алып, қайтадан орнатыңыз. Грильді қосыңыз.

ТЕХНИКАЛЫҚ СИПАТТАМАЛАРЫ
Номиналды кернеу: 220–240 В ~
Номиналды жиілік: 50/60 Гц
Номиналды қуат тұтыну: 2000 Вт
Өлшемдері (Б×Е×Т): 20×42,5×37 см
Таза салмақ: 8,2 кг
Қытайда жасалған

Кепілдік мерзімі – сатылған күнінен бастап 12 ай.

Бұйымның арналуы туралы ақпарат: құрылғы тамақ өнімдерін қуыруға арналған.

ЖИНАҚТАЛЫМЫ

Гриль: 1 дана.
Алмалы-салмалы бұдыр панель: 1 дана.
Алмалы-салмалы жалпақ панель: 1 дана.
Алмалы-салмалы жылу сезгіш: 1 дана.
Кепілдік талоны бар пайдаланушы нұсқаулығы: 1 дана.

СЕРТИФИКАТТАУ ТУРАЛЫ АҚПАРАТ

Төнім сертификатталған. Өндіруші белгілеген қызмет мерзімі бұл өнім сатылған күннен бастап 3 жылға тең бұйым осы пайдалану жөніндегі нұсқаулықта баяндалған ережелер мен ұсынымдарға және қолданылатын техникалық стандарттарға сәйкес пайдаланылған жағдайда. Сәйкестік және сертификат туралы ақпаратты мына сайттан табуға болады: <https://haieronline.kz/>.

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

Сәйкестік сертификаты
№ ЕАЭС RU C-CN.AЯ46.B.25196/22
25.05.2022 бастап 24.05.2027
дейін жұмыс істейді.
Сәйкестік туралы декларация
№ ЕАЭС N RU Д-CN.БЛ08.B.03156/20
04.06.2020 бастап 03.06.2025 дейін
әрекет етеді.

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

Өндіруші: “Haier Overseas Electric Appliances Corp. Ltd.”, Қытай, Room S401, Haier Brand building, Haier Industry park, Hi-tech Zone, Laoshan District, Qingdao.

Қазақстан Республикасындағы уәкілетті ұйым/ импорттаушы: «Хайер Мидл Эйжа» ЖШС, 050000, Алматы қаласы, Медеу ауданы, Достық даңғылы, 210 ғимарат.
Тел.: 8 800 070 01 29, эл. поштаның мекенжайы: support-kz@haieronline.kz.

Назар аударыңыз! Өнімді үздіксіз жетілдіруге байланысты өндіруші құрылымына, жинақта-масына және техникалық сипаттамаларына өзгерістер енгізу құқығын өзіне қалдырады. Осы нұсқаулықтың толық нұсқасын <https://haieronline.kz/> сайтынан қарауға болады.



АҚАУЛЫҚТАРДЫ ЖОЮ БОЙЫНША ІС-ШАРАЛАР

- Аспаптың жұмысында ақаулықтар анықталған жағдайда оны пайдалануды дереу тоқтатып, тестілеу, ауыстыру немесе жөндеу үшін Haier компаниясының жақын жердегі сервистік орталығына тапсыру керек.
- Қауіпсіздік мақсатында құрылғыны жөндеу және қызмет көрсету бойынша барлық жұмыстарды тек HAIER компания сының уәкілетті сервистік орталықтарының өкілдері ғана орындауы тиіс.

Кепілдік талоны

Бұйым:	Сатушы фирма туралы ақпарат:	
ГРИЛЬ		
Үлгісі:	Бұйым тексерілген, жинақталған, механикалық зақымданулар жоқ. Наразылықтар жоқ.	
HG-701		
Өндірілген күні:	Кепілдік міндеттемелер және сервистік қызмет көрсету шарттарымен таныстым және келісемін.	
Сатып алынған күні:	Сатып алушының қолы:	Сатушының қолы:

Кепілдікті қызмет көрсету шарттары

Қытай, Room S401, Haier Brand building, Haier Industry park, Hi-tech Zone, Laoshan District, Qingdao, мекен жайы бойынша орналасқан Haier корпорациясы сіздің таңдауыңыз үшін алғыс білдіреді, оны пайдалану ережелерін сақтаған жағдайда осы өнімнің жоғары сапасы мен мінсіз жұмысына кепілдік береді.

Күнделікті тұрмыста қолдануға арналған шағын тұрмыстық техниканың ресми қызмет ету мерзімі - өнімді соңғы тұтынушыға берген күннен бастап 3 жыл. Бұйымның жоғары сапасын ескере отырып, пайдаланудың нақты мерзімі ресми мерзімнен біршама артуы мүмкін.

Брлық өнім пайдалану шарттарын ескере отырып өндірілген және Еуразиялық экономикалық (кедендік) одақтың техникалық регламенттерінің талаптарына сәйкес келеді.

Түсінбеушіліктерді болдырмау үшін сатып алу кезінде пайдалану құжаттамасы мен кепілдік шарттарын мұқият оқып шығуыңызды сұраймыз.

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

Осы кепілдік талонымен Haier корпорациясы бұйымның ақаулығы анықталған жағдайда тұтынушылардың құқықтарын қорғау туралы қолданыстағы заңнамамен, басқа да нормативтік актілермен белгіленген тұтынушы талаптарын қанағаттандыру бойынша міндеттемелерді өзіне қабылдағанын растайды. Алайда, Haier корпорациясы төменде көрсетілген шарттар сақталмаған жағдайда өнімге кепілдік қызмет көрсетуден бас тарту құқығын өзіне қалдырады.

Уәкілетті қызмет көрсету орталықтарының толық тізімін алу үшін келесі нөмірлерге қоңырау шалу арқылы Haier байланыс орталығына хабарласыңыз:

8 800 070 01 29 – Қазақстандағы тұтынушылар үшін (Қазақстан аумақтарынан қоңырау шалу тегін) немесе <https://haieronline.kz/> сайтында немесе support-kz@haieronline.kz. электрондық пош-тасына сұрау салу арқылы.

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

Кепілдікті қызмет көрсету ақаулықтары төмендегілердің салдарынан туындаған бұйымдарға қолданылмайды:

- Тұтынушының тауарды пайдалану, сақтау және/немесе тасымалдау шарттары мен ережелерін бұзуы..
- Бұйымды қате орнату және/немесе қосу.
- Өнімнің осы түріне сәйкес келмейтін жуғыш заттарды қолдану, сондай-ақ жуғыш құралдардың ұсынылған дозасынан асып кету.
- Бұйымдарды ол тағайындалмаған мақсаттарда пайдалану.
- Үшінші тұлғалардың әрекеттері: рұқсат етілмеген құрылымдық немесе схемалық техникалық өзгерістерді уәкілетті емес адамдардың енгізуі немесе жөндеуі.
- Еңсерілмейтін күш әрекеттері (апат, өрт, найзағай т.б.).
- Тұтынушының немесе үшінші тұлғалардың қасақана немесе абайсыз әрекеттері, жазатайым оқиғалары
- Егер бұйымның ішіне бөгде заттардың, бөлшектердің, сұйықтықтардың, жәндіктердің, жәндіктердің тіршілік ету өнімдерінің түсуінен болатын зақым табылса.

