



Haier

Руководство по эксплуатации

Гриль
Haier HG-701

МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

- Внимательно прочтите данное руководство пользователя перед использованием прибора. Несоблюдение указанных в руководстве правил пользования может привести к травмам и повреждению имущества пользователя.
- Перед эксплуатацией 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).
- Данный прибор не предназначен для использования лицами (включая детей) с ограниченными возможностями сенсорной системы или ограниченными интеллектуальными возможностями, а также лицами с недостаточным опытом и знаниями.
- Перед началом работы убедитесь в том, что прибор правильно и полностью собран.
- Никогда не погружайте корпус прибора, сетевой шнур или вилку сетевого шнура в воду или иную жидкость. Не допускайте образования на них водного конденсата, не эксплуатируйте гриль в местах с повышенной влажностью.
- При использовании обеспечьте свободные промежутки со всех сторон гриля. Не устанавливайте гриль рядом с предметами, которые могут деформироваться от нагрева.
- Будьте осторожны, во время работы корпус гриля 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 гриль в чистоте. При попадании продуктов и жира на корпус, удаляйте сразу после того, как прибор остынет. При чистке соблюдайте инструкции, приведенные в разделе Чистка.
- Будьте осторожны, когда извлекаете поддон для сбора жира, он может быть горячим.
- Не используйте гриль с засохшими остатками продуктов после предыдущего использования. Это может сильно ухудшить антипригарные свойства рабочих поверхностей гриля.
- Вынимайте вилку сетевого шнура из розетки электросети по окончании использования соковыжималки, а также перед сборкой, разборкой, чисткой, и перед тем, как убрать на хранение.
- Не оставляйте работающий прибор 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 прибора, это может привести к его повреждению.
- Не удаляйте и не повреждайте шильд с информацией о приборе. 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.
- Прибор предназначен для домашнего использования.
- Регулярно проверяйте сетевой шнур, вилку сетевого шнура и гриль на предмет повреждений. При обнаружении повреждений любого рода немедленно прекратите использование гриля 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»



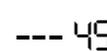
Режим «кебаб»



Режим «рыба»



Кнопка включения термощупа



Индикатор заданной температуры прожарки и уровня готовности продукта



Индикатор времени таймера



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 °С. 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 °С, 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.

- 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.

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

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

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

Напряжение: 220–240 В ~
Частота: 50/60 Гц
Мощность: 2000 Вт
Габариты (В×Ш×Г): 20×42,5×37 см
Вес: 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: www.haier.com/ru.

Внимание! Вследствие постоянного совершенствования продукции производитель сохраняет за собой право на внесение изменений в конструкцию, комплектацию и технические характеристики. Новейшую версию данного руководства можно посмотреть на сайте www.haier.com/ru.

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

Организация-изготовитель: "Haier Overseas Electric Appliances Corp. Ltd.", адрес: Китай, Циндао, район Лаошань, Хайер Индастри парк Хай-тек Зон, Хайер Брэнд Билдинг, офис S401. Импортёр/Организация, уполномоченная на принятие претензий: ООО «Хайер Электрикал Эпплаенсис РУС», адрес: 121099, Россия, город Москва, Новинский бульвар, дом 8, этаж 16, офис 1601. Тел.: 8-800-200-17-06, e-mail: service@haierussia.ru



МЕРЫ ПО УСТРАНЕНИЮ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

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

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

Адреса и телефоны сервисных центров можно узнать на сайте www.haier.com/ru или по телефону 8 800 200 17 06.

Гарантийный талон

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

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

Условия гарантийного обслуживания

Корпорация «Хайер» находящаяся по адресу: Офис S401, Хайер бренд билдинг, Хайер Индастри парк Хай-тек зон, Лаошан Дистрикт, Циндао, Китай, благодарит Вас за Ваш выбор, гарантирует высокое качество и безупречное функционирование данного изделия при соблюдении правил его эксплуатации.

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

Вся продукция изготовлена с учетом условий эксплуатации и прошла соответствующую сертификацию на соответствие техническим требованиям.

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

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

Полный список Авторизованных партнёров на территории СНГ вы можете узнать в Информационном центре «Хайер» по телефонам:

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

или на сайте: www.haier.com/ru или сделав запрос по электронной почте: service@haierrussia.ru.

Данные Авторизованных партнёров могут быть изменены, за справками обращайтесь в Информационный центр «Хайер».

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.

Аккредитованные сервисные центры

Официальное наименование	Город	Телефон для клиента	Адрес
Закрытое акционерное общество «Единая служба сервиса А-Айсберг»	Москва	8-800-200-17-06	127644, г. Москва, ул. Вагоноремонтная, д. 10, стр. 1
Общество с ограниченной ответственностью «Авторизованный Центр «Пионер Сервис»	Санкт-Петербург	8-800-200-17-06	191040, г. Санкт-Петербург, Лиговский проспект, д. 52 лит. А
Общество с ограниченной ответственностью «Архсервис-центр»	Архангельск	8-800-200-17-06	163000 г. Архангельск, ул. Воскресенская, д. 85
Общество с ограниченной ответственностью «Техинсервис»	Сочи	8-800-200-17-06	354068, г. Сочи, ул. Донская, д. 3
Общество с ограниченной ответственностью «ТехноВидеоСервис»	Казань	8-800-200-17-06	420100, г. Казань, ул. Протоchnая, д. 8
Общество с ограниченной ответственностью «ДомСервис»	Владимир	8-800-200-17-06	600017, г. Владимир, ул. Батурина, д. 39
Общество с ограниченной ответственностью «ТРАНССЕРВИС-Краснодар»	Краснодар	8-800-200-17-06	350058, г. Краснодар, ул. Кубанская, 47
Общество с ограниченной ответственностью «ТРАНССЕРВИС-Н.Новгород»	Нижний Новгород	8-800-200-17-06	603098, г. Нижний Новгород, ул. Артельная, д. 31

Аккредитованные сервисные центры

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

