Haier

АЭРОГРИЛЬ

Руководство по эксплуатации

Модель

HAF-701

Внимательно прочитайте данное руководство перед использованием устройства. Сохраните руководство для дальнейшего использования.

ОГЛАВЛЕНИЕ

01. МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ.....2

02. СХЕМА ПРОДУКТА.....6

03. УПРАВЛЕНИЕ.....7

04. ИНСТРУКЦИЯ ПО ПРИМЕНЕНИЮ.....9

05. ЧИСТКА.....18

06. ХРАНЕНИЕ.....20

07. УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТИ.....21

08. МЕРЫ ПО УСТРАНЕНИЮ НЕИСПРАВНОСТЕЙ.....24

09. ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ.....25

10. ИНФОРМАЦИЯ О СЕРТИФИКАЦИИ.....27

11. УСЛОВИЯ ГАРАНТИЙНОГО ОБСЛУЖИВАНИЯ.....28

12. ГАРАНТИННЫЙ ТАЛОН.....30

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, сетевой шнур 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».
- 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 его 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.
- Размещайте аэрогриль на ровной, устойчивой и термостойкой поверхности, вдали от источников тепла и влаги.
- Не размещайте устройство на плите, рядом с газовыми или электрическими конфорками, а также в нагретой духовке.
- Не удаляйте и не повреждайте шильд с информацией об устройстве. Он необходим для идентификации прибора в случае возникновения неисправности.
- Устройство предназначено только для домашнего использования и не предназначено для коммерческого использования.
- Регулярно проверяйте сетевой шнур, вилку сетевого шнура и устройство на предмет повреждений. При обнаружении повреждений любого рода немедленно прекратите использование и передайте его в ближайший сервисный центр для тестирования, замены или ремонта.
- Во избежание потенциальных опасностей заменой поврежденного шнура питания должен заниматься производитель, сервисный агент или специалист с подходящей квалификацией.
- Запрещается использовать неисправный или поврежденный аэрогриль, особенно после повреждения провода или вилки шнура питания.
- Не используйте металлические мочалки и не помещайте металлические предметы в аэрогриль, так как это может привести к пожару или поражению электрическим током.
- Не используйте для подключения аэрогриля к электросети розетки, расположенные под столом.
- 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 Дети в возрасте 8 лет и старше, а также взрослые с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями, или отсутствием

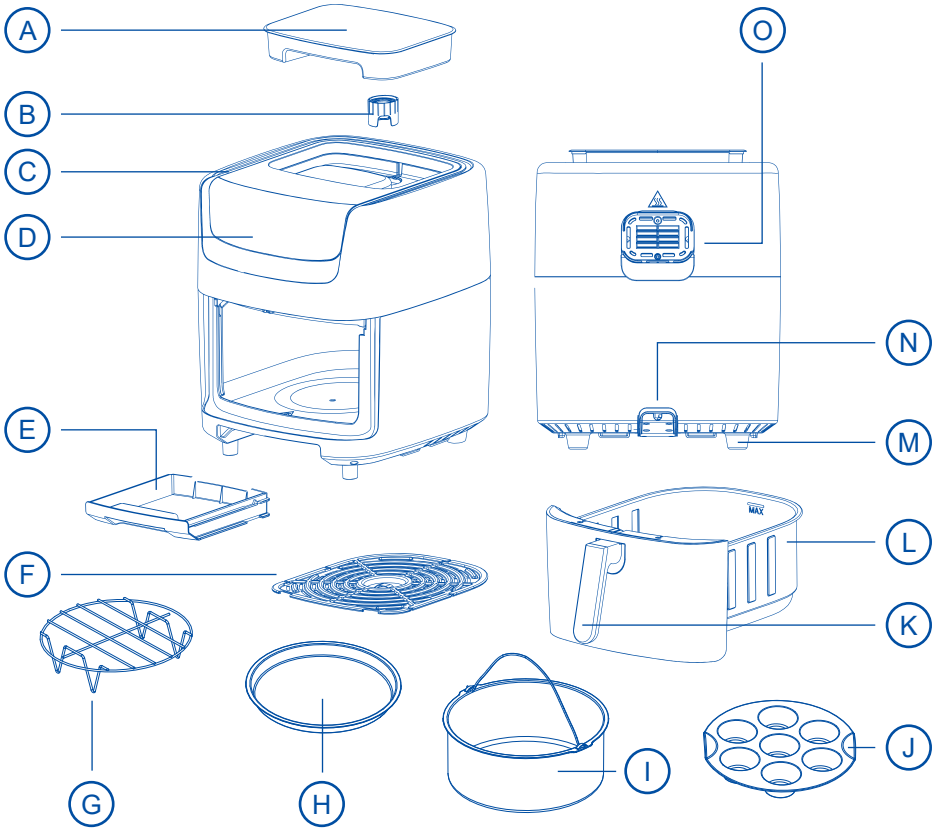
опыта и знаний могут пользоваться этим аэрогрилем при нахождении под надзором или после прохождения инструктажа по технике безопасности, если они понимают степень опасности аэрогриля.

- Не разрешайте детям играть с аэрогрилем.
- Дети старше 8 лет могут выполнять чистку и обслуживание аэрогриля только под присмотром взрослого, отвечающего за их безопасность.
- Используйте подставки и термозащитные прихватки, чтобы избежать ожогов при перемещении или обслуживании аэрогриля.
- Будьте особенно осторожны при переворачивании жарочной корзины после окончания готовки, чтобы избежать выпадения горячей решетки и возникновения опасных ситуаций.
- Готовьте еду только в жарочной корзине, чтобы избежать поражения электрическим током.
- Во время работы следите, чтобы устройство не контактировало с легковоспламеняющимися материалами, например шторами, тканями или обоями — это может привести к пожару.
- Не кладите предметы на работающий аэрогриль.
- Не используйте бумагу для выпечки или пергамент без продуктов — циркуляция воздуха может поднять бумагу, и она может коснуться нагревательных элементов.
- Не храните в неиспользуемом аэрогриле никакие предметы, кроме принадлежностей, рекомендованных производителем.
- Не закрывайте вентиляционные отверстия.
- Через них выходит горячий пар.
- Не приближайте руки и лицо к вентиляционным отверстиям.
- Не помещайте в аэрогриль следующие материалы: бумага, картон, нетермостойкий пластик и т. п.
- При появлении темного дыма немедленно выключите аэрогриль и отсоедините его от электросети.
- Белый дым считается нормальным явлением.
- Его появление связано с нагреванием жира или продуктов.
- Однако наличие темного дыма указывает на подгорание продуктов или неисправность в электрической цепи.
- Дождитесь рассеивания дыма, после чего извлеките жарочную корзину из аэрогриля.
- Обратитесь в службу поддержки клиентов, если появление темного дыма не связано подгоревшей пищей.
- Не оставляйте работающий аэрогриль без присмотра.

МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

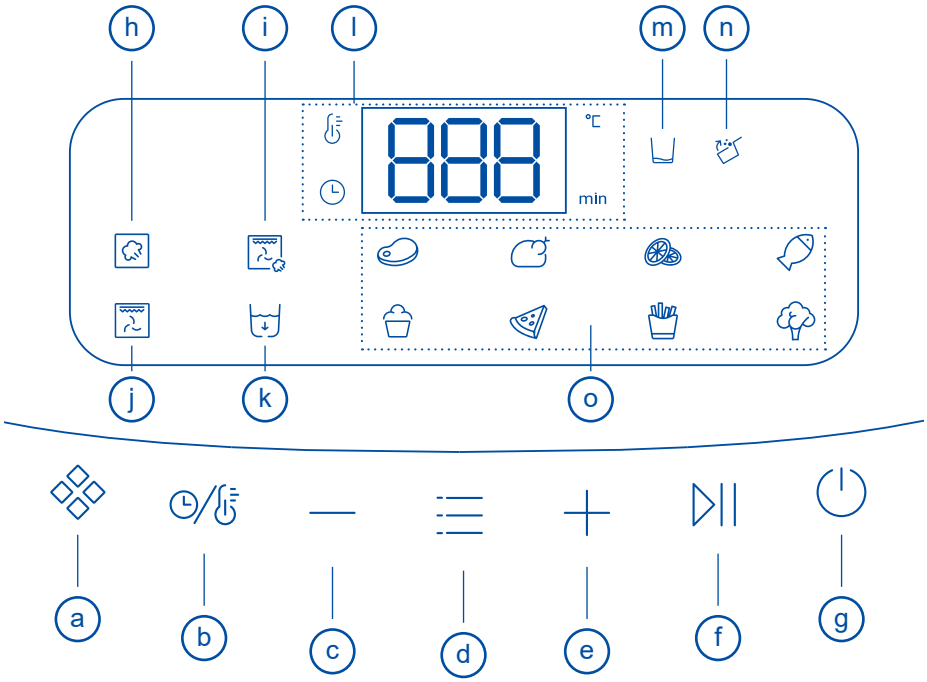
- При размещении в корзине фольги убедитесь, что она не касается нагревательных элементов, иначе возможны перегрев и последующее возгорание.
- Выключите аэрогриль перед тем, как извлечь из розетки вилку шнура питания.

СХЕМА ПРОДУКТА



A. Резервуар для воды
B. Крышка резервуара для воды
C. Вход для циркуляции воздуха
D. Панель управления
E. Поддон для воды
F. Съемная решетка
G. Решетка для гриля
H. Круглая форма для запекания
I. Глубокая форма для запекания
J. Форма для выпечки кексов
K. Ручка Чаши
L. Чаша для жарки
M. Нескользящие накладки для аэрогриля
N. Провод для подключения к сети
O. Решётка выходящего горячего воздуха

УПРАВЛЕНИЕ



a. Режим работы
b. Настройки температуры и времени
c. Уменьшение времени или температуры приготовления
d. Выбор программы
e. Увеличение времени или температуры приготовления
f. Старт / Стоп
g. Вкл / Выкл
h. Режим приготовления «Пар»
i. Комбинированный режим
j. Режим жарки / запекания
k. Слив воды
l. Отображение времени/ температуры
m. Добавить воду
n. Встряхнуть корзину
o. Автоматические программы

УПРАВЛЕНИЕ

АВТОМАТИЧЕСКИЕ ПРОГРАММЫ			
	Стейк		Выпечка / тарты
	Целая курица		Пицца, пирог
	Сушка фруктов / овощей		Картофель фри
	Рыба		Овощи / картофель по деревенский

ИНСТРУКЦИЯ ПО ПРИМЕНЕНИЮ

ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

- Удалите все упаковочные материалы.
- При первом использовании не помещайте продукты в аэрогриль.
- Очистите чашу (корзину) горячей водой, используя жидкое моющее средство и неабразивную губку.
- Протрите чистой сухой тканью внутреннюю и внешнюю поверхности аэрогриля.
- После очистки поместите корзину, решётку для гриля и необходимый дополнительный аксессуар из набора обратно в аэрогриль, включите его и разогрейте до 200°C на 10 минут, чтобы устранить остаточный запах упаковки или транспортировки.
- Во время первого использования может ощущаться запах или появиться легкий белый дым.
- Это нормально и не свидетельствует о неисправности аэрогриля.
- Аэрогриль предназначен для приготовления продуктов только с помощью горячего воздуха без использования масла.
- Во время первого использования режима Пар, добавьте воду в резервуар для воды и запустите режим Пар на 10 минут.
- В течение первой минуты работы может слышаться шум работы водяного насоса — это нормально и не указывает на неисправность.
- Убедитесь, что аэрогриль используется в хорошо проветриваемом помещении.

ОСНОВНЫЕ ИНСТРУКЦИИ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

- Подключите аэрогриль к сети и включите его, нажав кнопку **Вкл / Выкл [⏻]** на панели управления.
- Выберите необходимую программу с помощью кнопки выбора режима и меню на панели. При каждом нажатии будет мигать текущая выбранная программа, а на дисплее отобразится температура и время выбранного режима.
- После выбора меню при помощи кнопок **[+]** и **[—]**, на панели аэрогриля, вы можете отрегулировать температуру и время приготовления по мере необходимости.
- При нажатии **[+]** и **[—]** на панели регулировки температуры вы можете подобрать оптимальную температуру для приготовления блюд.
- Регулировка температуры осуществляется в диапазоне от 80°C до 200°C с шагом 5°C.
- При нажатии клавиш **[+]** и **[—]** на панели настроек времени, увеличивайте или уменьшайте время приготовления по мере необходимости.

ИНСТРУКЦИЯ ПО ПРИМЕНЕНИЮ

- Регулировка времени осуществляется в диапазоне от 1 до 60 минут с шагом 1 минута.
- Удерживайте кнопки **[+]** или **[—]** для более быстрого изменения значений.
- После выбора необходимой программы положите продукты в чашу или на решётку гриля, закройте крышку и нажмите кнопку **Старт / Стоп [▷||]** для начала приготовления.

ВАЖНО:

- Некоторые ингредиенты требуют переворачивания или перемешивания во время процесса. Для этого во время работы нажмите кнопку **Старт / Стоп [▷||]** — устройство перейдёт в режим ожидания, вентилятор и нагревательная трубка остановятся.
- Откройте чашу, перемешайте ингредиенты, или переверните если готовите стейк или целую курицу.
- После перемешивания вставьте чашу обратно, нажмите на старт и устройство продолжит работу.
- В процессе готовки доступна регулировка температуры и времени.

РЕЖИМ ПАР

- Выберите режим **Пар [ ]** на панели управления.
- Этот режим работает на высоких температурах приготовления, в результате блюда получаются сочными сохраняя свои питательные элементы.
- Перед запуском режима **Пар [ ]** необходимо добавить воду в резервуар.
- Для этого снимите резервуар с верхней части аэрогриля, открутите крышку и залейте очищенную воду, подходящую для приготовления пищи.
- Температура воды для приготовления н не должна быть выше 50°C или ниже 10°C.



- Затем закрутите крышку резервуара и установите его обратно на аэрогриль.
- После добавления воды убедитесь, что крышка резервуара надежно

закреплена, чтобы предотвратить протечку.

- Воду необходимо заливать только в резервуар, не заливайте воду на верхнюю часть аэрогриля, иначе это может привести к тому, что вода попадет на внутренние детали, и это может привезти к неисправности устройства.
- Избегайте падения резервуара это может привести к утечке воздуха и, в итоге, к протечке воды.
- Положите приготовленные продукты в чашу для жарки и вставьте чашу в аэрогриль до конца.
- Выберите режим **Пар [** **]** на панели управления.
- Этот режим работает на высоких температурах приготовления, в результате блюда получаются сочными сохраняя свои питательные элементы.
- Подберите необходимое время приготовления и программу в соответствии с **Таблицей Приготовления Блюд**.
- Заданные режимы температуры и времени будут последовательно отображаться на дисплее.
- Нажмите кнопку **Старт / Стоп [** **]** , чтобы начать процесс приготовления с паром.

  ВАЖНО:
  Температура пара достигает 100 °C и не может быть изменена.

ВО ВРЕМЯ РАБОТЫ:

- Если уровень воды в резервуаре недостаточен, устройство будет издавать краткие звуковые сигналы, а индикатор **[** **]** будем мигать на дисплее.
- Объем резервуара составляет 1000 мл, при полном заполнении он обеспечивает работу более 60 минут. Время работы может варьироваться в зависимости режима работы.
- Чтобы изменить время или температуру во время работы, нажмите **Старт / Стоп [** **]** , чтобы приостановить процесс, затем скорректируйте параметры температуры и времени и повторно нажмите **Старт / Стоп [** **]** , чтобы возобновить работу аэрогриля.
- Во время паровой обработки дождитесь полного приготовления и избегайте открытия чаши для жарки, чтобы не допустить выход пара и обеспечить равномерное приготовление всей порции.

РЕЖИМ ЖАРКИ И ЗАПЕКАНИЯ

- Выберите режим Жарки и запекания **[** **]** на панели управления.

ИНСТРУКЦИЯ ПО ПРИМЕНЕНИЮ

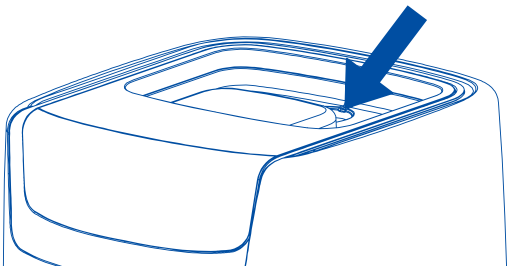
- Подберите необходимое время приготовления или желаемую авто программу на панели управления.
- При каждом нажатии будет мигать текущая выбранная программа, а на дисплее отобразится температура и время выбранного режима.
- После выбора меню при помощи кнопок **[+]** и **[—]**, на панели аэрогриля, вы можете отрегулировать температуру и время приготовления по мере необходимости.
- При нажатии **[+]** и **[—]** на панели регулировки температуры вы можете подобрать оптимальную температуру для приготовления блюд.
- Регулировка температуры осуществляется в диапазоне от 80°C до 200°C с шагом 5°C.
- При нажатии клавиш **[+]** и **[—]** на панели настроек времени, увеличивайте или уменьшайте время приготовления по мере необходимости.
- Регулировка времени осуществляется в диапазоне от 1 до 60 минут с шагом 1 минута.
- Удерживайте кнопки **[+]** и **[—]** для более быстрого изменения значений.
- После выбора необходимой программы положите продукты в чашу или на решётку гриля, закройте крышку и нажмите кнопку **Старт / Стоп [▷||]** для начала приготовления.

ВАЖНО:

- Некоторые ингредиенты требуют переворачивания или перемешивания во время процесса. Для этого во время работы нажмите кнопку **Старт / Стоп [▷||]** — устройство перейдёт в режим ожидания, вентилятор и нагревательная трубка остановятся.
- Откройте чашу, перемешайте ингредиенты, или переверните если готовите стейк или целую курицу.
- После перемешивания вставьте чашу обратно, и устройство продолжит работу.

ВНИМАНИЕ:

- После каждого использования режимов работы с паром, необходимо снимать резервуар и очищать его от остатков воды.
- После каждого раза необходимо промывать резервуар, рекомендуется оставлять его открытым для полного высыхания.
- После высыхания затем закройте крышкой и установите на место.
- Постоянная чистка резервуара помогает устройству прослужить долго и препятствует появлению неприятных запахов.
- При снятии резервуара для воды в пространстве под резервуаром может остаться небольшое количество воды.



- Не волнуйтесь, мы заранее учли этот момент — вам необходимо выбрать символ **[ ]** при помощи кнопки выбора режимов работы **[ ]**.
- После зажать кнопку **Старт / Стоп [ ]** на 3 секунды и аэрогриль перейдет в режим слива воды в нижний поддон – в это время загорается индикатор **[ ]** и остается включенным пока идет слив воды (примерное время 5 минут), в это момент все остальные символы на панели управления будут отключены.
- На дисплее поочерёдно будут отображаться световой индикатор и время работы.
- Если вода в емкости закончится раньше, слив воды завершится автоматически, и устройство перейдет в режим выбора меню.
- Обязательно запускайте функцию слива остатков воды в нижний поддон.

КОМБИНИРОВАННЫЙ РЕЖИМ

- Режим работы Пар + Жарка(запекание) - сочетает паровую обработку и одновременную жарку разных блюд, сохраняя их сочность при этом создавая хрустящую аппетитную корочку.
- Выберите комбинированный режим работы [ ] на панели управления.
- После выбора этот символ режима начнет мигать это означает что идет настройка параметров, в процессе настойки символ [ ] будет продолжать мигать, а символ [ ] будет подсвечен постоянно.
- Подберите необходимые параметры времени и температуры приготовления, увеличьте или уменьшите время, или температуру в зависимости от пожеланий или типа блюд, которые планируете приготовить.
- В данном режиме можно самостоятельно настраивать время приготовления в зависимости от типа и размера блюда, а также необходимо заполнение резервуара для воды.

ИНСТРУКЦИЯ ПО ПРИМЕНЕНИЮ

- Пожалуйста, ознакомьтесь с инструкциями по добавлению воды, указанными для режима **Пар [ ]**.
- После заполнения резервуара и выбора необходимой программы работы положите продукты в чашу или на решётку гриля, закройте крышку и нажмите кнопку **Старт / Стоп [ ]** для начала приготовления.
- На дисплее будут поочередно отображаться установленная температура и время.

ВО ВРЕМЯ РАБОТЫ:

Если уровень воды в резервуаре недостаточен, устройство будет издавать краткие звуковые сигналы, а индикатор **[ ]** будем мигать на дисплее.

ВАЖНО:

Температура пара достигает 100 °C и не может быть изменена.

ЗАВЕРШЕНИЕ РАБОТЫ

- После того, как блюдо будет готово, вы услышите 5 коротких звуковых сигналов.
- Откройте чашу и проверьте степень готовности продуктов.
- Если требуется еще немного времени до готовности, вставьте чашу обратно в аэрогриль еще на несколько минут, предварительно отрегулировав время.
- Перед подачей переложите готовое блюдо в посуду.

ВНИМАНИЕ:

- После приготовления будьте осторожны при открытии чаши аэрогриля. В этот момент внутри очень высокая температура.
- Не трогайте внутреннюю часть чаши аэрогриля, держите ее только за ручку.
- При размещении чаши на столе или другой поверхности обязательно используйте специальные Подставки под горячее.

ВАЖНО:

- вовремя работы на всех режимах можно отрегулировать время и температуру, для этого нажмите кнопку **Старт / Стоп [ ]** чтобы приостановить работу.
- Затем в режиме настройки времени и температуры, внесите необходимые изменения и нажмите **Старт / Стоп [ ]** повторно, чтобы продолжить приготовление.

ТАБЛИЦА ПРИГОТОВЛЕНИЯ БЛЮД*

Таблица ниже поможет выбрать основные параметры для приготовления нужных вам блюд.

			°C			*
	/		100°C	10 мин.	500 г	✓
			100°C	10 мин.	500 г	✓
			100°C	40 мин.	750 г	✓
			100°C	20 мин.	500 г	/
			100°C	30 мин.	300 г	/
			100°C	12 мин.	500 г	✓
		Пар	100°C	8 мин.	500 г	✓
		Жарка	190°C	10 мин.		✓
		Пар	100°C	15 мин.	750 г	✓
		Жарка	200°C	40 мин.		✓
		Пар	100°C	8 мин.	500 г	✓
		Жарка	200°C	15 мин.		✓

ИНСТРУКЦИЯ ПО ПРИМЕНЕНИЮ

			°C			*
		Пар	100°C	5 мин.	500 г	✓
		Жарка	180°C	15 мин.		✓
		Пар	100°C	10 мин.	500 г	✓
		Жарка	200°C	25 мин.		✓
			180°C	12 мин.	500 г	✓
			180°C	40 мин.	750 г	✓
			60°C	240 мин.	500 г	✓
			180°C	20 мин.	500 г	✓
			160°C	25 мин.	300 г	/
			180°C	10 мин.	500 г	✓
		Жареный картофель	180°C	30 мин.	500 г	✓
		Картофель фри	180°C	23 мин.		✓
			160°C	12 мин.	500 г	✓

ИНСТРУКЦИЯ ПО ПРИМЕНЕНИЮ

- Обязательно размораживайте продукты перед приготовлением.
- Авто программы установлен по умолчанию.
- Вы можете регулировать время приготовления в зависимости от ваших вкусов, типа и размера продуктов.
- Если у вас больше ингредиентов, немного увеличьте время приготовления; если меньше — немного уменьшите его.
- Если вы не уверены, вы можете открыть крышку в любой момент приготовления, чтобы проверить готовность.
- Во время приготовления для изменения состояния мелких ингредиентов в середине процесса можно перевернуть их, что улучшит конечный результат и обеспечит равномерную прожарку.
- Добавьте немного масла к свежему картофелю, чтобы придать ингредиентам более хрустящую текстуру. После добавления масла дайте ингредиентам немного постоять, прежде чем жарить их в аэрогриле.
- Для извлечения больших или хрупких ингредиентов используйте щипцы.
- Если вы готовите торт, кекс или деликатные/слоистые ингредиенты, застелите форму для выпекания бумагой и поместите её в глубокий контейнер аэрогриля.

*** «Таблица приготовления блюд»**

Варианты времени приготовления представлены в качестве ориентира и могут изменяться в зависимости от размера, формы, марки продуктов и это может повлиять на конечный результат приготовления.
Возможно, потребуется небольшая регулировка времени приготовления.

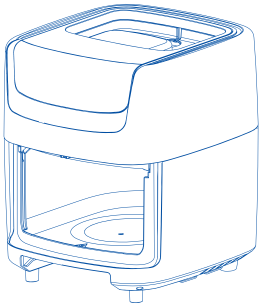
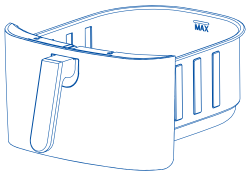
***[ ] Этот значок будет мигать во время приготовления.**

Он указывает на необходимость перемешать блюдо для однородного приготовления.
Больше куски мяса рекомендуется переворачивать.

ЧИСТКА

- Очищайте аэрогриль после каждого использования.
- Чаша и сетка покрыты антипригарным слоем — не используйте металлические принадлежности или абразивные средства, чтобы не повредить покрытие.
- Отсоедините кабель питания от электросети и дайте аэрогрилю остыть.
- Чтобы он остыл быстрее, извлеките чашу.
- Протрите внешнюю поверхность аэрогриля влажной тканью.
- Очистите чашу и решетку горячей водой с небольшим количеством моющего средства и мягкой губкой.
- Для удаления оставшихся загрязнений можно использовать жидкость для обезжиривания.
  ВНИМАНИЕ!
  Чашу и решетку можно мыть в посудомоечной машине.
- Если в нижней части чаши и решетки застряла грязь, налейте горячей воды и моющее средство внутрь, и замочите примерно на 10 минут.
- Затем промойте и высушите.
- Протрите внутреннюю поверхность прибора влажной тканью, заранее смоченной в горячей воде.
- Очистите нагревательный элемент сухой щеткой, чтобы удалить остатки пищи.
- Не погружайте устройство в воду или другие жидкости.
- Для дополнительной очистки можно использовать режим пара.
- Для этого выберите режим **«Пар»** и установите время на 25 минут, запустите программу и дождитесь завершения очистки.
- Рекомендуется проводить паровую очистку каждые 20 использований аэрогриля.

ЧИСТКА

	✗	✗	✓
	✓	✓	✓
	✓	✓	✓
 	✓	✗	✓

ХРАНЕНИЕ

- Перед хранением полностью отключите аэрогриль от электросети и дайте ему остыть.
- Очистите все части и высушите их перед укладкой.
- Храните аэрогриль в сухом месте, вдали от влаги и прямых солнечных лучей.
- Убедитесь, что устройство находится в безопасном положении, чтобы избежать повреждений.
- Прибор рекомендовано хранить в собранном виде в сухом прохладном месте, изолированном от мест хранения кислот и щелочей, при температуре от 5 до 30°С и относительной влажности не более 65%.
- Оберегайте прибор от значительных перепадов температур и воздействия прямых солнечных лучей.
- Съемные рабочие детали имеют естественный износ, срок эксплуатации зависит от аккуратности обращения и частоты использования

УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТИ

В случае возникновения неисправности ознакомьтесь с таблицей:

Неисправность	Возможные Причины	Возможное Решение
Аэрогриль не работает	Отсутствует подключение к электросети.	Подключите вилку шнура питания аэрогриля к розетке. Нажмите кнопку **[вкл / выкл]**.
	Чаша вставлена неправильно.	Вставьте корзину полностью в аэрогриль.
Продукты приготовлены не полностью **Или** **Прожарены не равномерно**	Кусочки продукта слишком толстые или крупные. Температура для режима запекания установлена слишком низкая. Время приготовления слишком короткое. Некоторые продукты требуют переворачивания во время приготовления.	Разрежьте ингредиенты на более мелкие или тонкие. Установите более высокую температуру на панели управления. Увеличьте время приготовления. Переворачивайте верхние или перекрывающиеся куски во время готовки.
Белый дым из чаши	Ингредиенты содержат жир. После предыдущей готовки в жарочной корзине остался жир.	При приготовлении жирных продуктов на дно чаши может стекать много жира. Высокая температура вызывает нагрев и выделение белого дыма из-за оставшегося жира — это не влияет на качество готового блюда. Тщательно очищайте аэрогриль после каждого использования, чтобы избежать загрязнений и дыма.
Трудности при помещении Чаши для жарки в Аэрогриль	В Чаше слишком большой объём продуктов	объем продуктов не должен превышать отметки «Максимум» на внутренней стороне чаши
Подтекание воды из резервуара	Крышка резервуара закручена слабо или не плотно.	Проверьте и хорошо закрутите крышку резервуара, и повторно проверьте перед использованием.

УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТИ

Неисправность	Возможные Причины	Возможное Решение
Подтекание воды из резервуара	Вода вытекает по причине падения резервуара и деформации.	Если проблема сохраняется — обратитесь в сервис.
В режиме « ПАР » продукты не полностью приготовились	Продукты сырые внутри	Слишком крупные кусочки рекомендуется нарезать перед приготовлением.
	Выбрано неправильное время приготовления	Увеличьте время приготовления при необходимости.
	Накопились накипь на системе подачи пара.	Рекомендуется провести чистку от накипи: к 1 л. дистиллированной воды добавьте 10 г лимонной кислоты, залейте все в резервуар для воды и запустите режим паровой очистки. **См. раздел ЧИСТКА.**
	Недостаточно воды в резервуаре.	Добавьте необходимое количество воды.
	Частое открывание чаши вызывает уменьшение пара внутри.	Вовремя приготовление в режиме **« Пар »** не рекомендуется открывать чашу, это приводит к уменьшению пара внутри чаши и продукты не успевают приготовиться. Постарайтесь избегать частого открытия чаши.
Появился неприятный запах после некоторого времени использования.	Это может быть вызвано неправильной чисткой внутренней части устройства.	Очищайте аэрогриль после каждого использования.

УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТИ

Неисправность	Возможные Причины	Возможное Решение
Ошибка на дисплее E1	Обрыв в цепи датчиков и функциональности.	Обратитесь в службу поддержки для диагностики и ремонта.
Ошибка на дисплее E2	Обрыв в цепи датчиков температуры	Отключите устройство от источника питания и обратитесь в службу поддержки клиентов.

- 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**.

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.
  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 обращай- тесь в Информационный центр Haier.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ		
Наименование	**Модель**	
Аэрогриль	HAF-701	
Номинальная потребляемая мощность	**Номинальное напряжение**	**Номинальная частота**
1700 Вт (режим жарки) 900 Вт (режим с паром)	220-240 В~	50/60 Гц
Объем чаши	**Вес нетто**	**Габариты (В×Ш×Г)**
7 л	7.0 кг	405x325x395 мм
Информация о назначении изделия		
Устройство предназначено для жарки продуктов питания.		
Сделано в Китае		

*Срок гарантии 12 месяцев с даты продажи.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

КОМПЛЕКТАЦИЯ	
Аэрогриль	**Форма для запекания**
1 шт.	3 шт.
Руководство пользователя с гарантийным талоном	
1 шт.	

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

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.45617/26
от 26.01.2026 действует до 25.01.2031.

Декларация о соответствии
№ ЕАЭС N RU Д-CN.РА01.В.27753/26
от 22.01.2026 действует до 21.01.2031.

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

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

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.

УСЛОВИЯ ГАРАНТИЙНОГО ОБСЛУЖИВАНИЯ

Гарантийное обслуживание не распространяется на изделия, недостатки которых возникли вследствие:

- Нарушения потребителем условий и правил эксплуатации, хранения и/или транспортировки товара.
- Неправильной установки и/или подключения изделия.
- 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.

ГАРАНТИННЫЙ ТАЛОН

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

<table>
<tr><th>Изделие</th><th>Информация о фирме-продавце</th></tr>
<tr><td>Аэрогриль</td><td rowspan="7"></td></tr>
<tr><td>Модель</td></tr>
<tr><td>HAF-701</td></tr>
<tr><td>Дата производства</td></tr>
<tr><td></td></tr>
<tr><td>Дата приобретения</td></tr>
<tr><td></td></tr>
</table>

Изделие проверено, укомплектовано, механических повреждений не имеет. **Претензий нет.**

С условиями гарантийных обязательств и сервисного обслуживания ознакомлен и согласен.

Подпись покупателя: _____

Подпись продавца: _____