



РУКОВОДСТВО
ПО МОНТАЖУ И
ЭКСПЛУАТАЦИИ

ОРНАТУ ЖӘНЕ
ПАЙДАЛАНУ
БОЙЫНША
НҰСҚАУЛЫҚ

**ВСТРАИВАЕМАЯ
СТЕКЛОКЕРАМИЧЕСКАЯ
ИНДУКЦИОННАЯ
ВАРОЧНАЯ ПАНЕЛЬ**

**КІРІСТІРІЛЕТІН
ШЫНЫКЕРАМИКАЛЫҚ
ИНДУКЦИЯЛЫҚ ПІСІРУ
ПАНЕЛІ**

HHY-Y64WSLB
HHY-Y64SVB
HHY-Y64SFB
HHY-Y64SFFVB

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

Қауіпсіздік техникасын сақтау туралы ескертулер.
Қауіпсіздігіңіз біз үшін маңызды. Пісіру панелін пайдаланар
алдында осы ақпаратты оқуды сұраймыз.

Уважаемые пользователи,

Благодарим вас за покупку индукционной варочной панели Haier. Прежде чем приступить к установке и эксплуатации оборудования, прочтите это руководство и сохраните его для дальнейшего использования.

Предупреждения о безопасности

Ваша безопасность важна для нас. Просим внимательно ознакомиться с этой информацией перед началом использования своей варочной панели.

Установка

Риск поражения электрическим током

- Отключите устройство от электросети перед выполнением каких-либо работ или технического обслуживания.
- Подключение к исправной системе заземления является важным и обязательным.
- Изменения в домашней системе электропроводки должен выполнять только квалифицированный электрик.
- Несоблюдение этой рекомендации может привести к поражению электрическим током или смертельному исходу.

Опасность порезов

- Соблюдайте осторожность - края панели острые.
- Несоблюдение предупреждения может привести к травме или порезу.

Важные инструкции по безопасности

- Внимательно ознакомьтесь с настоящим руководством перед установкой или использованием этого устройства.
- Не следует помещать на это устройство какие-либо горючие материалы или продукты.
- Предоставьте эту информацию лицу, ответственному за установку устройства, так как это может снизить ваши затраты на установку.
- Во избежание опасных ситуаций это устройство должно быть установлено в соответствии с руководством по монтажу и эксплуатации.
- Устройство должно быть правильно установлено и заземлено квалифицированным лицом.
- Подключать устройство следует к цепи, которая оборудована разъединителем, обеспечивающим полное отключение от источника питания.
- Неправильная установка устройства может привести к отмене гарантии и неправомерности требований о выплате страхового возмещения.

Эксплуатация и техническое обслуживание

Риск поражения электрическим током

- Не готовьте на сломанной или потрескавшейся варочной панели. Если поверхность варочной панели имеет поломки или трещины, немедленно отключите устройство от электросети (настенный выключатель) и свяжитесь с квалифицированным специалистом.
- Перед очисткой или техническим обслуживанием отключите варочную панель с помощью настенного выключателя.
- Несоблюдение этой рекомендации может привести к поражению электрическим током или смертельному исходу.

Опасность для здоровья

- Данное устройство соответствует стандартам электромагнитной безопасности.
- Тем не менее, лица с кардиостимуляторами или другими электрическими имплантатами (например, дозаторы инсулина) перед использованием этого устройства должны проконсультироваться со своим врачом или производителем имплантата, чтобы убедиться, что их имплантаты не будут затронуты электромагнитным полем.
- Несоблюдение этой рекомендации может привести к смертельному исходу.

Опасность горячей поверхности

- Во время использования доступные части устройства могут нагреваться до температуры, которая может стать причиной ожогов.
- Не следует касаться керамического стекла какой-либо частью тела, одежды или другими предметами, кроме подходящей посуды, до тех пор, пока поверхность стекла не остынет.
- Не размещайте на поверхности варочной панели металлические объекты, такие как ножи, вилки, ложки и крышки, так как они могут нагреться.
- Не подпускайте к варочной панели детей.
- Ручки кастрюль могут быть горячими. Следите, чтобы ручки кастрюли не нависали над другими местами приготовления пищи. Не допускайте детей к ручкам.
- Невыполнение этой рекомендации может привести к ожогам.

Опасность порезов

- При снятии предохранительной крышки острое лезвие скребка для очистки варочной панели открывается. Пользуйтесь с особой осторожностью и храните в безопасном и недоступном для детей месте.
- Несоблюдение предупреждения может привести к травме или порезу.

Важные инструкции по безопасности

- При использовании не оставляйте устройство без надзора. Выкипание вызывает задымление и утечку жира, который может воспламениться.
- Не применяйте устройство в качестве поверхности для работ или хранения.
- Не оставляйте на устройстве какие-либо предметы или посуду.
- Не размещайте и не оставляйте рядом с устройством любые намагничивающиеся предметы (например, кредитные карты, карты памяти) или электронные устройства (например, компьютеры, MP3-плееры), так как на них может воздействовать его электромагнитное поле.
- Не используйте свое устройство для нагрева или отопления помещения.
- После использования всегда выключайте зоны приготовления и варочную панель, как описано в данном руководстве (т.е., с помощью сенсорного управления). Снимая сковороду или кастрюлю, не полагайтесь на функцию обнаружения емкости, чтобы отключить зоны приготовления.
- Не позволяйте детям играть с устройством, сидеть или стоять на нем и залезать на него.
- Не храните в шкафах над устройством предметы, представляющие интерес для детей. Дети, залезающие на варочную панель, могут получить серьезные травмы.
- Не оставляйте детей одних или без присмотра в местах, где используется устройство.
- Дети или люди с ограниченными возможностями должны быть проинструктированы ответственным и компетентным лицом об использовании устройства. Инструктор должен удостовериться, что они могут использовать устройство без опасности для себя или окружающих.
- Не ремонтируйте и не заменяйте любые части устройства, если только это не рекомендуется руководством. Обслуживание должно выполняться квалифицированным специалистом.
- Не используйте пароочиститель для очистки варочной панели.
- Не размещайте и не роняйте на варочную панель тяжелые предметы.
- Не вставляйте на варочную панель.
- Не используйте емкости с зазубренными краями и не перетаскивайте емкости по поверхности индукционного стекла, чтобы не поцарапать его.
- Не используйте для очистки металлические мочалки или другие абразивные средства для чистки, так как они могут поцарапать индукционное стекло.
- Если кабель питания поврежден, он должен быть заменен производителем, его сервисным центром или специалистами с аналогичной квалификацией во избежание опасных ситуаций.
- **ВНИМАНИЕ:** Это устройство предназначено для использования в домашних или схожих с ними условиях: - в кухонных зонах для персонала в магазинах, офисах и других производственных средах; - в жилых домах в сельской местности; - клиентами в отелях, мотелях и других жилых средах; - в отелях типа “постель и завтрак”.

- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Устройство и его доступные части нагреваются во время использования. Необходимо проявлять осторожность и не касаться нагревательных элементов. Не следует подпускать к устройству детей младше 8 лет, кроме случаев, когда за ними ведется постоянное наблюдение.
- Данным устройством могут пользоваться дети в возрасте от 8 лет и старше, а также лица с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями или недостатком опыта и знаний, если им было предоставлено наблюдающее лицо, или были даны инструкции по безопасному использованию устройства, и они ознакомлены с возможными опасностями.
- Детям запрещено играть с оборудованием. Дети не должны выполнять очистку и пользовательское обслуживание без контроля.
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Невнимательное приготовление пищи на варочной панели на жире или масле может быть опасным и привести к пожару. НЕ пытайтесь потушить огонь водой, а выключите прибор и затем закройте пламя, например, крышкой или огнезащитным покрытием.
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Угроза возгорания: не держите никакие предметы на поверхностях, на которых готовится пища.
- Предупреждение: Если на поверхности появились трещины, выключите устройство, чтобы избежать поражения электрическим током, это относится к поверхностям варочных панелей из стеклокерамики или аналогичных материалов, которые защищают токоведущие части.
- Устройство не предназначено для эксплуатации с помощью внешнего таймера или отдельной системы дистанционного управления.

ВНИМАНИЕ: Процесс приготовления пищи следует контролировать.

Краткосрочный процесс приготовления пищи должен контролироваться непрерывно.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Чтобы избежать опрокидывания устройства, необходимо установить средства стабилизации. См. указания по установке.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Используйте только защитные панели, разработанные производителем кухонного оборудования или указанные изготовителем в инструкции по применению в качестве подходящих, или защитные панели, встроенные в устройство. Применение неподходящих защитных панелей может привести к несчастному случаю.

Данное устройство использует соединение на землю только в функциональных целях.

Поздравляем с приобретением новой индукционной варочной панели.

Рекомендуем потратить некоторое время и прочитать настоящее руководство по монтажу и эксплуатации, чтобы понять, как правильно установить и эксплуатировать ее.

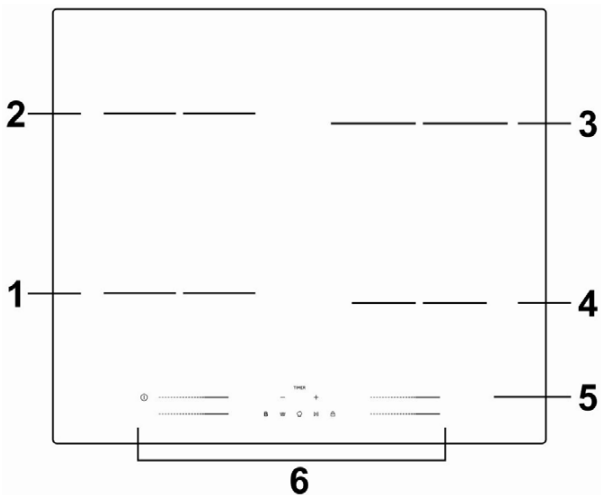
Порядок установки приведен в главе по установке.

Перед использованием внимательно прочитайте все инструкции по технике безопасности и сохраните настоящее руководство по монтажу и эксплуатации для дальнейшего использования.

Краткие сведения об изделии

Модель ННУ-Y64WSLB / ННУ-Y64SVB / ННУ-Y64SFB

Вид сверху

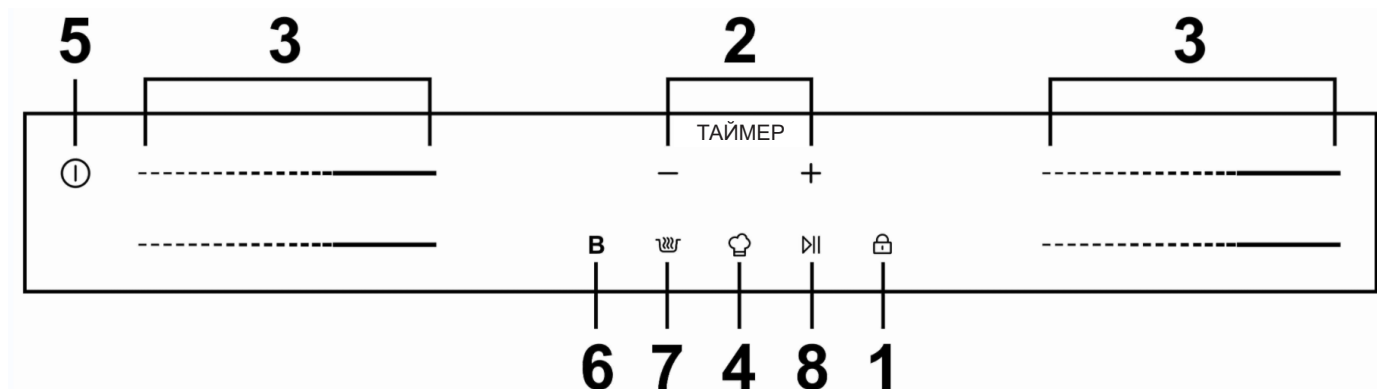


- 1. 2000 Вт, повышение до 2600Вт
- 2. 1500 Вт, повышение до 2000 Вт
- 3. 2000 Вт, повышение до 2600Вт
- 4. 1500 Вт повышение до 1800 Вт
- 5. Стеклопанель
- 6. Панель управления

Диаметр дна индукционной посуды ННУ-Y64WSLB/ННУ-Y64SVB/ННУ-Y64SFB

Зона приготовления	Диаметр зоны приготовления (мм)	Минимальный размер дна посуды (мм)
Зона 1	180	120
Зона 2	180	120
Зона 3	210	140
Зона 4	160	100

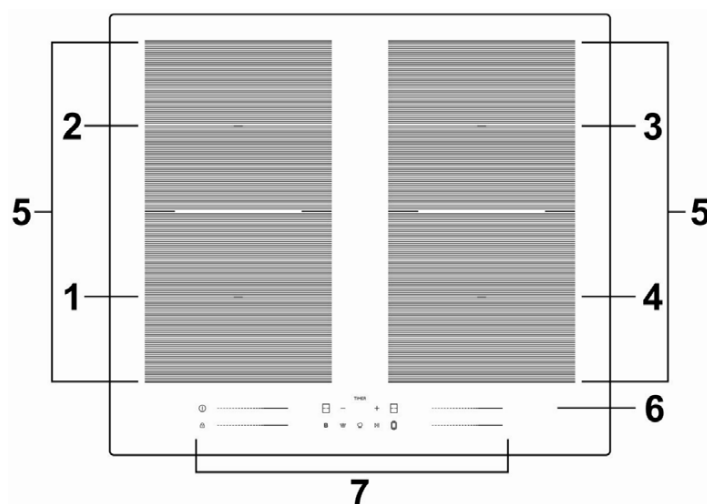
Панель управления



- | | |
|---|---|
| 1. Управление блокировкой | 6. Управление функцией повышения мощности (Boost) |
| 2. Управление таймером | 7. Управление функцией сохранения тепла |
| 3. Поля выбора зоны нагрева и выбора мощности нагрева | 8. Управление функцией остановки |
| 4. Функция шеф-повара | |
| 5. Управление ВКЛ/ВЫКЛ | |

Модель: ННУ-Y64SFFVB

Вид сверху

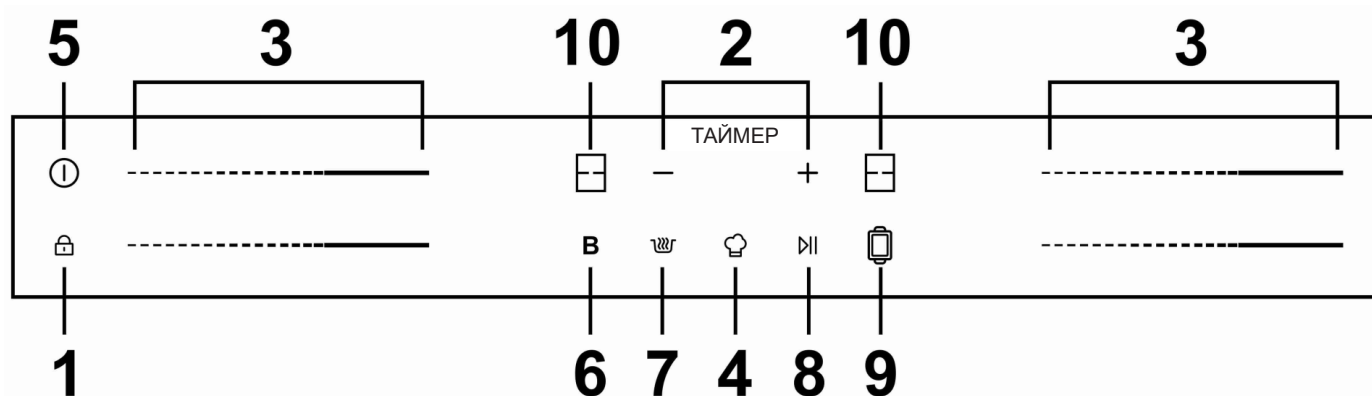


- | |
|----------------------------------|
| 1. 2000 Вт, повышение до 2600Вт |
| 2. 1500 Вт, повышение до 2000 Вт |
| 3. 2000 Вт, повышение до 2600Вт |
| 4. 1500 Вт, повышение до 2000 Вт |
| 5. Зона расширения |
| 6. Стеклопанель |
| 7. Панель управления |

Диаметр дна inductionной посуды ННУ-Y64SFFVB

Зона приготовления	Размер зоны приготовления (мм)	Минимальный размер дна посуды (мм)
Зона 1	180 x 180	120
Зона 2	180 x 180	120
Зона 3	180 x 180	120
Зона 4	180 x 180	120
Зона расширения	180 x 360	240

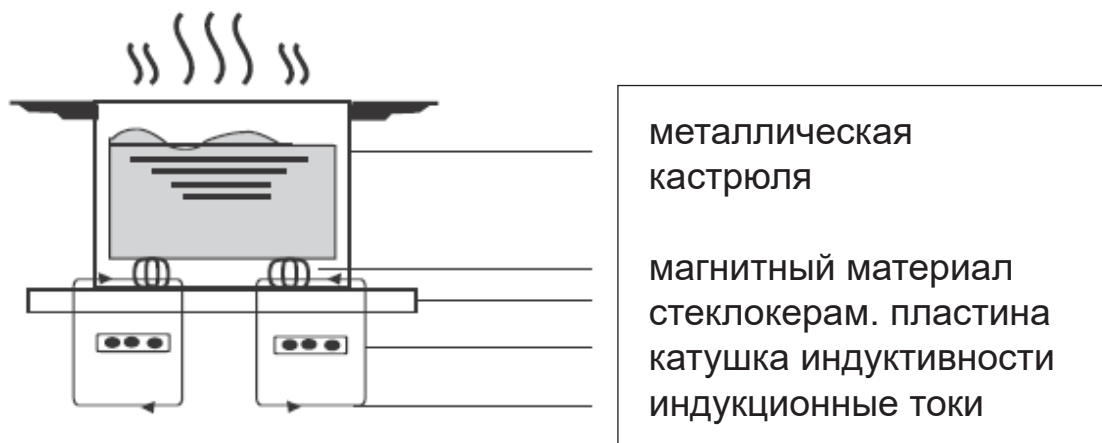
Панель управления



- | | |
|---|--|
| 1. Управление блокировкой клавиш | 7. Управление функцией сохранения тепла |
| 2. Управление таймером | 8. Управление функцией остановки |
| 3. Поля выбора зоны нагрева и выбора мощности нагрева | 9. Управление функцией барбекю |
| 4. Функция шеф-повара | 10. Зона расширения, 2800 Вт, повышение до 3500 Вт |
| 5. Управление ВКЛ/ВЫКЛ | |
| 6. Управление функцией повышения мощности (Boost) | |

Информация об индукционном типе нагрева

Индукционный нагрев - это безопасная, передовая, эффективная и экономичная технология приготовления пищи. Пища готовится посредством электромагнитных полей, генерирующих тепло прямо в емкости, минуя нагрев стеклянной поверхности. Стекло нагревается только благодаря тому, что емкость в результате нагревает его.

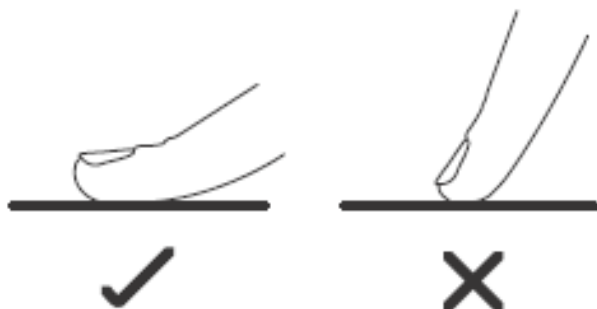


Перед применением новой индукционной варочной панели

- прочтите это руководство, уделяя особое внимание разделу “Предупреждения о безопасности”.
- Удалите защитную пленку, которая все еще может оставаться на вашей индукционной варочной панели.

Использование сенсорного управления

- Элементы управления реагируют на касание, поэтому нет необходимости прилагать усилие.
- Используйте подушечки пальцев, а не кончики.
- После каждого касания вы услышите короткий звуковой сигнал.
- Убедитесь, что элементы управления всегда чистые, сухие и на них сверху отсутствуют предметы (например, посуда или ткань). Даже тонкий слой воды может затруднить использование элементов управления.



Выбор кухонной посуды

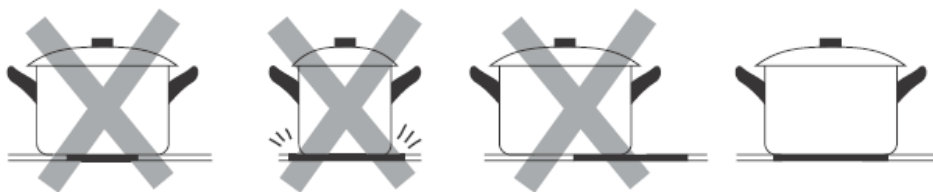


- Применяйте только такую кухонную посуду, основание которой пригодно для индукционного приготовления пищи. Обратите внимание на символ индукции на упаковке или на дне емкости.
- Вы можете проверить свою кухонную посуду на совместимость с индукционной варочной панелью при помощи магнитного теста. Поднесите магнит к дну емкости. Если оно притягивается, то емкость пригодна для индукции.
- Если у вас нет магнита:
 1. Налейте в емкость, которую вы хотите проверить, немного воды.
 2. Если на дисплее не отображается значение , а вода нагревается, емкость подходит для индукционной варочной панели.
- Не подходит кухонная посуда, выполненная из следующих материалов: чистая нержавеющая сталь, алюминий или медь без магнитного основания, стекло, дерево, фарфор, керамика и глина.

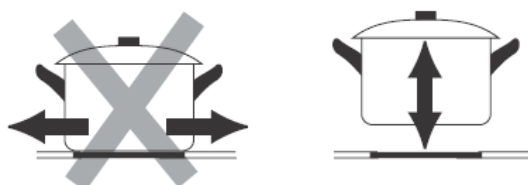
Не применяйте кухонную посуду с зазубренным или искривленным дном.



Убедитесь, что дно емкости гладкое, основание плотно прилегает к стеклу и его размер совпадает с размером зоны приготовления пищи. Используйте такие емкости, диаметр которых больше, чем графическое изображение на выбранной зоне. При применении более широкой кастрюли или сковороды энергия будет использоваться с максимальной эффективностью. Если вы будете использовать небольшую емкость, эффективность будет меньше ожидаемой. Емкость всегда следует размещать в центре зоны приготовления пищи.



Посуду всегда следует поднимать с керамической варочной панели, а не перемещать по ней, так как стекло может поцарапаться.



Размеры емкости

Зоны приготовления пищи автоматически приспособляются к диаметру емкости. Тем не менее, дно емкости должно иметь минимальный диаметр, согласующийся с соответствующей зоной приготовления. Чтобы добиться наибольшей эффективности варочной панели, размещайте емкость в центре зоны приготовления.

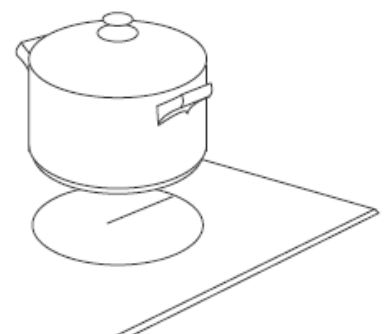
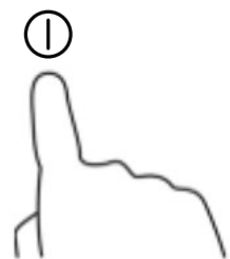
Диаметр дна induction посуды

Зона приготовления	Диаметр мм	Минимальный (мм)
160		100
180		120
210		140
280		180
Зона расширения		240

Использование induction варочной панели

Начало приготовления пищи

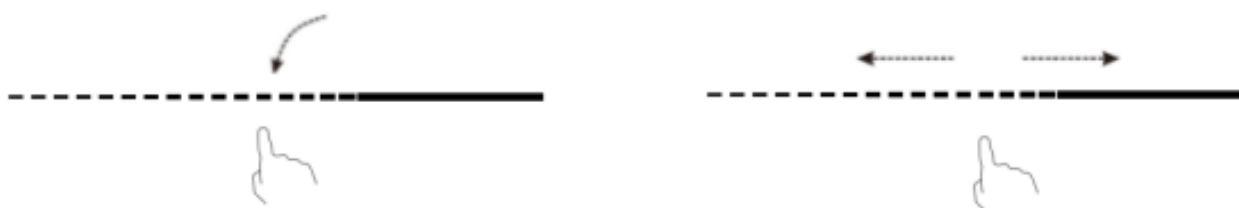
1. Коснитесь кнопки ON/OFF.
После включения питания зуммер выдает звуковой сигнал, на всех дисплеях отобразится “ — “ или “ — — “, показывая, что induction варочная панель вошла в режим ожидания.
2. Поместите подходящую емкость в зону приготовления пищи, которую вы хотите использовать.
 - Проверьте, что дно емкости и поверхность зоны приготовления пищи чистые и сухие.



3. Коснитесь поля выбора нагреваемой зоны, индикатор рядом с этим полем начнет мигать.



4. Чтобы установить уровень мощности, коснитесь любой точки на шкале или проведите пальцем вдоль шкалы элемента управления “ ”



- Если вы не выбрали нагреваемую зону в течение одной минуты, варочная панель автоматически выключится. Следует снова начать с шага 1.
- Настройку нагрева можно изменить в любой момент во время приготовления пищи.
- Если провести вдоль “ ”, мощность изменится от ступени 9 до ступени 1. Проведите по “ ” слева направо, чтобы выбрать ступень с 1 по 9.

Если на дисплее мигает значок попеременно с настройками нагрева

Это означает, что:

- вы не поместили емкость на правильную зону приготовления, или
- емкость, которую вы используете, не пригодна для индукционной варочной панели, или
- емкость слишком мала или не установлена в центре зоны приготовления.

Нагрева не произойдет, пока в зоне приготовления не будет подходящей емкости.

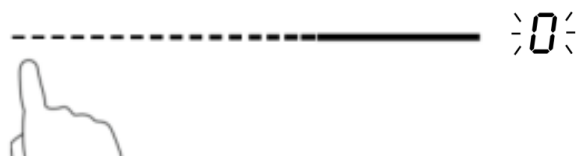
Если в течение 1 минуты вы не поместите в зону приготовления подходящую емкость, дисплей автоматически выключится.

По окончании приготовления пищи

1. Коснитесь элемента управления зоной приготовления, которую вы хотите отключить.



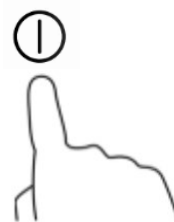
2. Чтобы выключить зону приготовления, коснитесь левой точки ползункового регулятора зоны приготовления и удерживайте нажатие в течение нескольких секунд, при этом на индикаторе рядом с клавишей начнет мигать "0".



Убедитесь, что на дисплее отображается "0", а затем - "H".

 а затем 

1. Коснитесь элемента управления ON/OFF и полностью выключите варочную панель.



3. Остерегайтесь нагретых поверхностей
Индикатор "H" покажет, какая из зон приготовления слишком горяча для касания. Он погаснет, когда поверхность охладится до безопасной температуры. В целях энергосбережения, если вы хотите нагреть другие емкости, используйте варочную панель, пока она еще нагрета.



Применение функции Boost

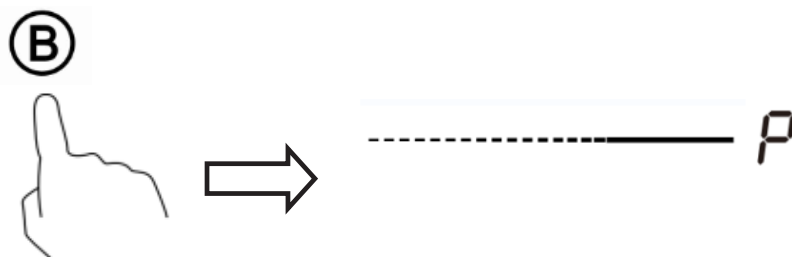
Boost - это функция мгновенного повышения мощности одной зоны на 5 минут. Таким образом, вы можете добиться большей мощности и быстро приготовить пищу.

Применение функции Boost для увеличения мощности

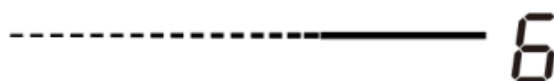
1. Коснитесь поля выбора зоны приготовления, мощность которой вы хотите повысить, начнет мигать индикатор рядом с этим полем.



2. Коснитесь кнопки Boost – зона приготовления начнет работать в режиме повышенной мощности. На дисплее питания отобразится "Р", указывая, что в этой зоне повысилась мощность.



3. Повышение мощности продлится 5 минут, а затем зона вернется к той мощности, которая была установлена перед повышением.



4. Если в течение указанных 5 минут возникнет необходимость отключения функции повышения мощности, коснитесь кнопки выбора зоны приготовления – начнет мигать индикатор рядом с кнопкой. Затем коснитесь кнопки Boost. Зона приготовления вернется к уровню мощности, который был установлен до повышения мощности.

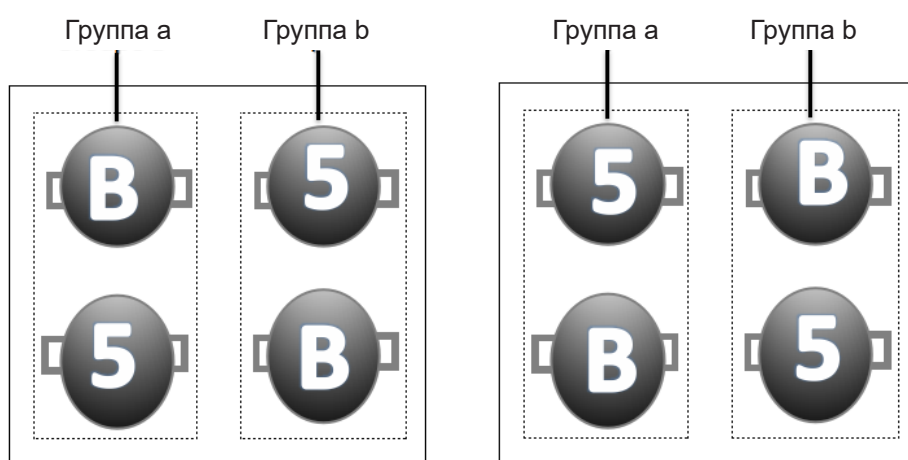


Ограничения при использовании функции Boost

Каждая зона может работать с функцией Boost.

В устройстве имеется 2 группы зон приготовления. Если вам требуется применить повышение мощности, уменьшите уровень мощности другой зоны в этой же группе до 5 или меньше, в противном случае на дисплее выбранной зоны будут мигать символы “P”, и уровень мощности автоматически будет установлен на 5. Когда одна зона находится в режиме Boost, уровень мощности другой зоны не может превышать 5.

Примечание: если функция Boost не используется, вы можете использовать все зоны одновременно.



Применение функции поддержания тепла в настоящей модели устройства

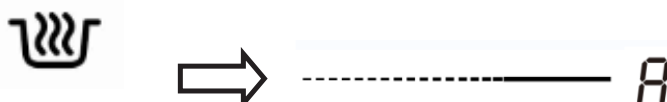
Функция поддержания тепла подходит для сохранения пищи в горячем состоянии.

Использование функции поддержания тепла для получения стабильной температуры

1. Выберите зону, где необходимо использовать функцию поддержания тепла, индикатор рядом с кнопкой начнет мигать.



2. Коснитесь кнопки , на индикаторе зоны приготовления отобразится символ “А”.



5. Чтобы отключить функцию  поддержания тепла, нажмите кнопку выбора зоны, а затем нажмите кнопку . На индикаторе зоны приготовления отобразится "0".



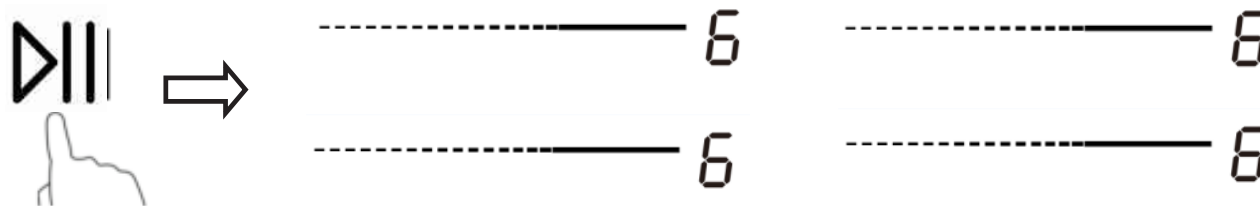
Применение функции остановки

Функцию остановки можно использовать в любой момент во время приготовления. Она позволяет остановить индукционную варочную панель и вернуться к работе с ней.

1. Убедитесь, что зона приготовления пищи работает.
2. Коснитесь кнопки STOP+GO, на индикаторе зоны приготовления отобразится "II".
Затем работа индукционной варочной панели будет остановлена во всех зонах приготовления, кроме кнопок STOP+GO, включения/выключения и блокировки.



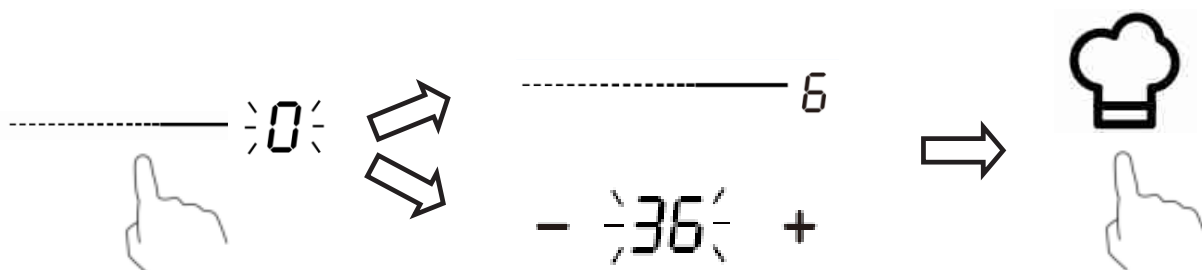
3. Чтобы отменить состояние паузы, нажмите кнопку STOP + GO, затем зона приготовления вернется к уровню мощности, который вы установили до этого.



Функция шеф-повара (Chef) — функция памяти

С функции Chef можно сохранять в памяти уровни мощности и время приготовления для повседневного использования. Запоминание данных о приготовлении может облегчить приготовление пищи.

1. Коснитесь поля выбора зоны приготовления, для которой вы хотите включить функцию шеф-повара, индикатор рядом с кнопкой начнет мигать. Вы можете установить уровень мощности и время приготовления, а затем коснитесь и удерживайте в течение 3 секунд кнопку функции Chef. Зона приготовления и таймер начнут работать в функции шеф-повара.



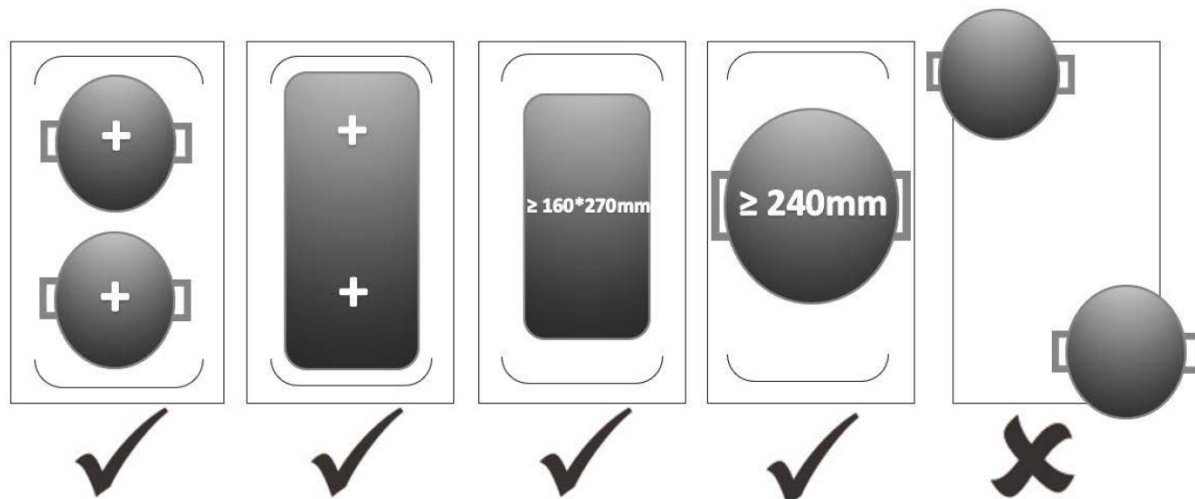
2. После настройки функции шеф-повара во время приготовления выберите зону, для которой настроена функция Chef, и будет установлена та степень мощности и время, которые вы настроили.
3. Чтобы отменить или изменить функцию шеф-повара после настройки, начните с шага 1 и установите для нее новые данные.

Зона расширения

- Функция зоны расширения (Flex zone) предусмотрена в модели HHY-Y64SFFVB:
- В любое время в зависимости от потребностей приготовления эта область может использоваться как одна зона или как две разные зоны.
- Зона расширения выполнена из двух независимых индукторов, управление которыми может производиться по отдельности. При ее работе в качестве одной зоны кухонную посуду можно перемещать из одной зоны в другую в пределах зоны расширения, сохраняя тот же уровень мощности, при котором кухонная посуда была помещена на варочную панель, и часть зоны, не занятая кухонной посудой, не будет нагреваться.
- Важно: Размещать кухонную посуду следует в центре одной зоны приготовления. При использовании

кастрюль большого размера, овальных, прямоугольных и удлиненных емкостей убедитесь, что они расположены в центре зоны приготовления, закрывая обе отметки центра зон на панели.

Примеры правильного и неправильного расположения:

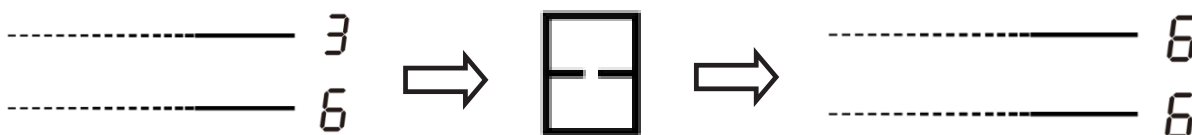


В качестве одной зоны

1. Чтобы активировать зону расширения как единую большую зону, выберите одну зону, в которой вы хотите использовать зону расширения, и нажмите значок зоны расширения, как показано на рисунке ниже.



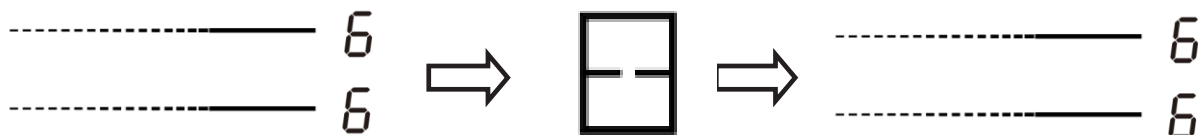
2. Нажмите кнопку выбора зоны расширения, чтобы активировать зону расширения как единую большую зону. Индикаторы уровня мощности передней и задней зоны будут показывать одинаковую мощность, а индикатор рядом с кнопкой зоны расширения загорится.



3. Коснитесь одного из элементов выбора зоны приготовления, и затем настройте уровень мощности, коснувшись, проведя пальцем по элементу управления " ————— ", или просто коснувшись любой точки " ————— ".

В качестве двух отдельных зон

1. Чтобы отключить зону расширения, коснитесь кнопки расширения для выбранной группы расширения. Режим расширения отключится, и индикатор рядом с кнопкой зоны расширения погаснет.

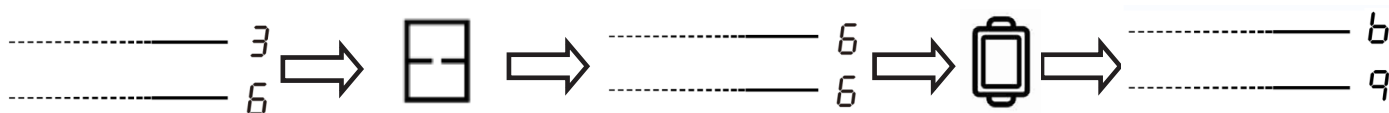


Применение функции Барбекю

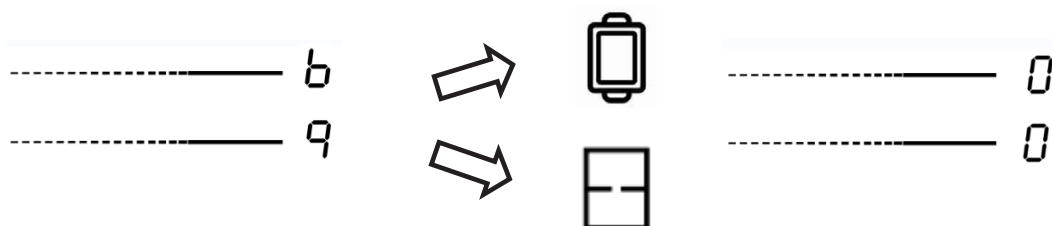
Функция барбекю предусмотрена в модели HNY-Y64SFFVB:

Барбекю – это функция, которая используется в режиме зоны расширения, которая позволяет температуре на поверхности посуды оставаться на уровне, подходящем для жарки.

1. Коснитесь ползунка зоны приготовления, которую вы хотите использовать для барбекю, и индикатор рядом с клавишей будет мигать. Затем коснитесь кнопки зоны расширения и кнопки BBQ. Загорится индикатор рядом с зоной расширения, а затем на индикаторе зоны, выбранной для режима барбекю, отобразится “b” “q”.



2. Для отключения функции Барбекю коснитесь кнопки Зона расширения или BBQ. Функция Барбекю отключится. Мощность зоны в этой группе вернется к 0.



Блокировка элементов управления

- Чтобы предотвратить непреднамеренное использование, например, чтобы дети случайно не включили зоны приготовления, вы можете заблокировать элементы управления.
- Когда элементы управления заблокированы, отключаются все, кроме ON/ OFF.

Как заблокировать элементы управления

Коснитесь кнопки управления блокировкой.

На индикаторе таймера отобразится “Lo”



Разблокировка элементов управления

1. Убедитесь, что индукционная варочная панель включена.
2. Коснитесь и удерживайте некоторое время кнопку управления блокировкой
3. Теперь можно начать использовать индукционную варочную панель.



Когда варочная панель находится в режиме блокировки, все элементы управления, кроме ON/OFF, отключены; в аварийной ситуации вы всегда можете выключить индукционную варочную панель с помощью кнопки ON/ OFF, но сначала необходимо разблокировать варочную панель.

Защита от перегрева

Встроенный датчик температуры позволяет контролировать температуру внутри индукционной варочной панели. При обнаружении слишком высокой температуры индукционная варочная панель автоматически прекратит работу.

Обнаружение мелких предметов

Если на варочной панели были оставлены предметы неподходящего размера или сковорода из немагнитного материала (например, из алюминия) или какой-либо другой мелкий предмет (например, нож, вилка, ключ), варочная панель через 1 минуту автоматически переходит в режим ожидания. Вентилятор будет продолжать свою работу на индукционной варочной панели еще в течение 1 минуты.

Защита с помощью автоматического выключения

Автоматическое выключение - функция обеспечения безопасности вашей индукционной варочной панели. Она автоматически отключает устройство в случае, если вы забыли его выключить. Стандартные значения рабочего времени различных уровней мощности представлены в таблице:

Уровень мощности	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Стандартный таймер работы (час)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

Когда емкость снята, зона приготовления немедленно прекращает нагрев, и варочная панель автоматически отключится через 2 минуты.



Лица с кардиостимулятором, прежде, чем пользоваться этим устройством, должны проконсультироваться с врачом.

Применение таймера

Существует два способа применения таймера:

- Его можно использовать для обратного отсчета. В этом случае таймер не отключит ни одну зону приготовления, если время установлено.
- Таймер можно настроить на отключение одной или нескольких зон приготовления после истечения установленного времени.
- Таймер можно настроить до 99 минут.

Применение таймера для обратного отсчета

Если вы не выбрали ни одну зону приготовления пищи,

1. Проверьте, что варочная панель включена.

Примечание: вы можете использовать таймер обратного отсчета, даже если вы не выбрали ни одну зону приготовления пищи.

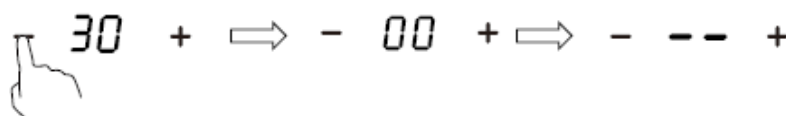
2. Коснитесь кнопки управления таймером “-” или “+”, индикатор обратного отсчета начнет мигать и на дисплее таймера отобразится “30”.



3. Установите время, коснувшись кнопок таймера “-” или “+”.

Совет: коснитесь кнопки “-” или “+” один раз, чтобы уменьшить или увеличить время на 1 минуту. Удерживайте кнопку “-” или “+” на таймере, чтобы уменьшить или увеличить время на 10 минут.

4. Чтобы отменить таймер, удерживайте кнопку “-”, пока не появится значение “00”.



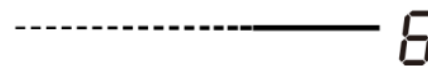
5. Когда время установлено, его отсчет начнется немедленно. На дисплее отобразится оставшееся время, а индикатор таймера будет мигать в течение 5 секунд.



6. Зуммер в течение 30 секунд будет выдавать звуковой сигнал, а индикатор таймера отобразит «- -», когда установленное время закончится.

Настройка таймера на выключение одной зоны приготовления пищи

Настройка зон приготовления для этой функции будет следующей:



1. Коснитесь элемента управления зоной приготовления, для которой вы хотите установить таймер (например, зона №2).



2. Коснитесь управление таймером, индикатор обратного отсчета начнет мигать, а на дисплее таймера высветится цифра "30". Коснитесь "-" или "+", индикатор обратного отсчета начнет мигать, а на дисплее таймера высветится цифра "30".

30



- 30 +



3. Касаясь кнопок таймера "-" или "+", установите время.

Совет: однократное касание кнопки "-" или "+" уменьшит или увеличит время на 1 минуту.

Касание и удержание сенсорной кнопки таймера "-" или "+" уменьшит или увеличит время на 10 минут. Если настройка времени превышает 99 минут, таймер автоматически вернется к значению 0 минут.

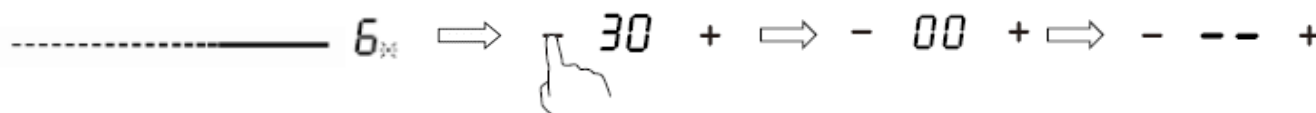
4. Когда время установлено, его отсчет начнется немедленно. На дисплее отобразится оставшееся время, а индикатор таймера будет мигать в течение 5 секунд.

- 36 +

ПРИМЕЧАНИЕ: Загорится красная точка рядом с индикатором уровня мощности, указывая выбранную зону.



5. Чтобы отменить таймер, коснитесь элемента управления выбором зоны приготовления, а затем коснитесь и удерживайте «-» таймера, пока на дисплее не отобразится «00».



6. Когда истечет время действия таймера, соответствующая зона приготовления автоматически выключится, и на дисплее появится “Н”.

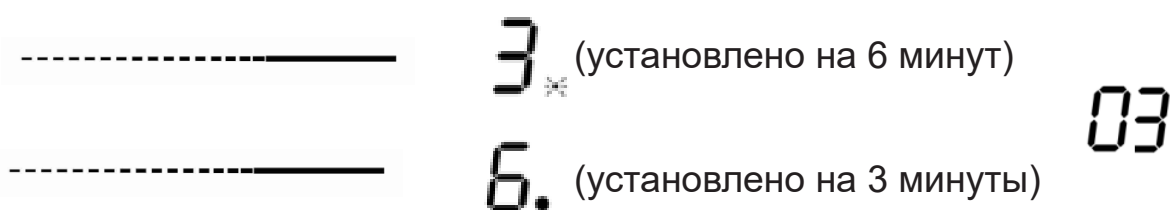


Остальные зоны приготовления, если они были включены ранее, будут продолжать работать.

Настройка таймера на выключение нескольких зон приготовления

1. Если использовать эту функцию для нескольких зон приготовления, индикатор таймера будет показывать самое короткое время. (например, время настройки зоны №1 составляет 6 минут, время настройки зоны №2 составляет 3 минуты, на индикаторе таймера будет отображаться “03”).

ПРИМЕЧАНИЕ: Мигающая красная точка рядом с индикатором уровня мощности означает, что индикатор таймера указывает время выбранной зоны. Если вы хотите проверить установленное время другой зоны приготовления, коснитесь элемента управления выбором зоны приготовления. Таймер покажет установленное время.



2. По истечении времени соответствующая зона приготовления автоматически выключится.



ПРИМЕЧАНИЕ: Если вам необходимо изменить время после установки таймера, необходимо начать с шага 1

Инструкции по приготовлению пищи



При жарке помните, что масло и жир очень быстро нагреваются, в частности, при использовании функции PowerBoost. При чрезвычайно высоких температурах масло и жир самопроизвольно загораются, что создает серьезную опасность пожара.

Советы по приготовлению пищи

- Когда жидкость закипает, уменьшите мощность.
- Использование крышки уменьшит время приготовления и сэкономит энергию с помощью сохранения нагрева.
- Уменьшайте количество жидкости или масла, чтобы сократить время приготовления.
- Начинайте готовить при высокой температуре и уменьшите ее, когда пища прогреется.

Тушение, приготовление риса

- Тушение выполняется ниже точки кипения, при температуре около 85°C, когда пузырьки время от времени поднимаются к поверхности варочной жидкости. Это важнейшее условие для приготовления вкусных супов и нежных тушеных блюд, потому что приятный вкус достигается без переварки пищи. Кроме того, при температуре ниже точки кипения можно готовить соусы на основе яиц и муки.
- В некоторых процессах, включая приготовление риса методом впитывания, может потребоваться настройка выше минимальной, чтобы пища была готова в течение рекомендованного времени.

Жарка стейка

Приготовление сочных ароматных стейков:

1. Перед приготовлением выдержите мясо при комнатной температуре около 20 минут.
2. Разогрейте сковороду с толстым дном.
3. Смажьте стейк маслом с обеих сторон. Сбрызните небольшим количеством масла горячую сковороду, а затем выложите мясо на горячую сковороду.
4. Во время приготовления стейк следует перевернуть только один раз. Точное время приготовления будет зависеть от толщины стейка и от того, насколько вы хотите его прожарить. Время приготовления - примерно от 2 до 8 минут с каждой стороны. Надавите на стейк, чтобы оценить степень его готовности - чем тверже он кажется, тем выше степень прожарки.
5. Оставьте стейк на несколько минут на теплой тарелке, чтобы перед подачей на стол он смягчился и стал нежным.

Быстрое обжаривание в масле - стир-фрай

1. Выберите вок с плоской поверхностью, пригодный для использования в индуктивном поле, или большую сковороду.
2. Подготовьте все ингредиенты и столовые приборы. Жарка в масле должна производиться быстро. При приготовлении большого количества еды следует готовить несколькими маленькими партиями.
3. Слегка разогрейте сковороду и добавьте две столовые ложки масла.
4. Сначала приготовьте мясо, затем отложите его и сохраняйте теплым.
5. Обжарьте овощи, помешивая. Когда овощи станут горячими, установите более низкое значение температуры в зоне приготовления, верните мясо в емкость и добавьте соус.
6. Аккуратно перемешайте ингредиенты, чтобы они прогрелись.
7. Подавать сразу.

Настройки нагрева

Параметры, приведенные ниже, являются лишь рекомендацией. Точная настройка зависит от нескольких факторов, включая тип посуды и количество приготовленной еды. Поэкспериментируйте с индукционной варочной панелью, чтобы подобрать наиболее подходящие вам настройки.

Настройка нагрева	Область применения
1 - 2	• Легкий нагрев небольшого количества еды • Плавление шоколада, масла и готовка быстро подгорающих продуктов • Легкое тушение • Медленный нагрев
3 - 4	• повторный нагрев • быстрое тушение • приготовление риса
5 - 6	• блины
7 - 8	• пассеровка • приготовление макаронных изделий
9	• Жарка в масле • Обжарка • доведение супа до кипения • кипячение воды

Уход и чистка

Что?	Как?	Важно!
Ежедневные загрязнения на стекле (отпечатки пальцев, следы, пятна, оставленные едой, или несладкие подтеки на стекле)	1. Выключите электропитание варочной панели. 2. Пока стекло теплое (но не горячее!), используйте чистящее средство для варочной панели 3. Промойте и насухо вытрите чистой тканью или бумажной салфеткой. 4. Включите электропитание варочной панели.	● Когда электропитание варочной панели выключено, индикация «горячая поверхность» будет отсутствовать, но зона приготовления все еще будет горячей! Будьте очень внимательны. ● Жесткие металлические мочалки, нейлоновые губки и жесткие/абразивные чистящие средства могут поцарапать стекло. Всегда читайте этикетку, чтобы убедиться, что ваше чистящее средство или губка подходят. ● Не оставляйте остатки чистящего средства на варочной панели: стекло может загрязниться.
Следы перелива и плавления, а также сахарные разводы на стекле	1. Их следует немедленно удалять с помощью лопатки для переворачивания, шпателя или скребка, подходящих для стеклокерамических варочных панелей, но остерегайтесь горячих поверхностей зон приготовления: 2. Выключите электропитание варочной панели с помощью настенного выключателя. 3. Держите лезвие или другой инструмент по углом 30° и соскоблите загрязнение или разливы на холодную часть варочной панели. 4. Вытрите загрязнения или пролитую жидкость кухонным полотенцем или бумажной салфеткой. 5. Выполните действия с 2 по 4 для «Ежедневные загрязнения на стекле», приведенные выше.	● Как можно быстрее удалите пятна, оставленные расплавленной и сладкой едой или следами перелива. Если позволить им остыть на стекле, их может быть трудно удалить или даже окончательно повредить стеклянную поверхность. ● Опасность порезов: когда предохранительная крышка снята, острое лезвие в скребке открыто. Пользуйтесь с особой осторожностью и храните в безопасном и недоступном для детей месте.
Следы перелива на сенсорных элементах управления	1. Выключите электропитание варочной панели. 2. Промокните разлив 3. Протрите область сенсорного управления чистой влажной губкой или тряпкой. 4. Очистите область досуха бумажной салфеткой. 5. Включите электропитание варочной панели.	● Варочная панель может издать звуковой сигнал и сама выключиться, а сенсорные элементы управления могут не работать, пока на них есть жидкость. Перед повторным включением варочной панели обязательно насухо протрите область сенсорного управления.

Полезные советы

Проблема	Возможные причины	Что делать
Варочная панель не включается.	Отсутствует питание.	Убедитесь, что индукционная варочная панель подключена к источнику питания и что она включена. Проверьте, нет ли отключения электроэнергии в вашем доме или районе. Если вы все проверили и проблема не устранена, обратитесь к квалифицированному специалисту
Сенсорные элементы управления не реагируют на прикосновение.	Элементы управления заблокированы.	Разблокируйте элементы управления. См. указания в разделе «Применение индукционной варочной панели».
Сенсорные элементы с трудом поддаются управлению.	На элементах управления может быть небольшая пленка воды, или, возможно, вы касаетесь элементов управления кончиком пальца.	Убедитесь, что область сенсорного управления сухая, и прикасайтесь к элементам управления подушечкой пальца.
Стекло поцарапано.	Кухонная посуда с шероховатыми краями. Используется неподходящая абразивная мочалка или чистящие средства.	Используйте посуду с плоским и гладким дном. Смотрите раздел 'Выбор кухонной посуды'. Смотрите раздел 'Уход и чистка'.
Некоторые емкости издают потрескивающие или щелкающие звуки.	Это может быть вызвано конструкцией вашей посуды (слои из разных металлов вибрируют по-разному).	Это нормально для кухонной посуды и не указывает на неисправность.
Варочная панель издает низкий гудящий шум при использовании настройки большого нагрева.	Это вызвано технологией индукционного приготовления пищи.	Это нормально, но шум должен прекратиться или полностью исчезнуть, когда вы уменьшите настройки нагрева.
Шум вентилятора из индукционной варочной панели.	Охлаждающий вентилятор, встроенный в индукционную варочную панель, предназначен для защиты электроники от перегрева. Он может продолжать работать даже в том случае, если вы выключите индукционную варочную панель.	Это нормально и не требует выполнения каких-либо действий. Не выключайте питание индукционной варочной панели на стене во время работы вентилятора.
Емкости не нагреваются и не отображаются на дисплее.	Индукционная варочная панель не может обнаружить емкость, поскольку она не подходит для приготовления пищи в индукционном режиме. Индукционная варочная панель не может определить наличие сковороды, потому что она слишком мала для зоны приготовления или не находится в центре зоны.	Используйте посуду, подходящую для индукционного приготовления пищи. Смотрите раздел 'Выбор кухонной посуды'. Расположите емкость по центру и убедитесь, что ее основание соответствует размеру зоны приготовления.

Индукционная варочная панель или зона приготовления сама выключилась неожиданно, прозвучит сигнал и отображается код ошибки. (обычно по очереди мигают один или два знака на дисплее таймера приготовления).	Техническая неисправность.	Запишите буквы и цифры ошибки, выключите питание индукционной варочной панели на стене и обратитесь к квалифицированному специалисту.
--	----------------------------	---

Отображение неисправностей и проверка

При обнаружении неисправности индукционная варочная панель автоматически перейдет в защитный режим работы и отобразит соответствующие защитные коды:

Проблема	Возможные причины	Что делать
F3/F4	Неисправность датчика температуры индукционной катушки	Свяжитесь с поставщиком.
F9/FA	Датчик температуры IGBT (биполярный транзистор с изолированным затвором) вышел из строя.	Свяжитесь с поставщиком.
E1/E2	Неправильное напряжение питания	Проверьте правильность источника питания. Если выяснится, что источник питания в норме, включите питание.
E3	Высокая температура датчика температуры индукционной катушки	Свяжитесь с поставщиком.
E5	Высокая температура датчика IGBT	Перезагрузите варочную панель после того, как она охладится.

Выше приведены общие соображения и проверка распространенных неисправностей.

Пожалуйста, не разбирайте устройство самостоятельно, чтобы избежать опасности и повреждений индукционной варочной панели.

Технические характеристики

Кухонная варочная панель	HHY-Y64WSLB	HHY-Y64SVB	HHY-Y64SFB	HHY-Y64SFFVB
Зоны для приготовления пищи	4 зоны			
Напряжение источника питания	220-240 В~/380-415 В~, 50-60 Гц			
Установленная электрическая мощность	6600-7400 Вт			
Вес нетто	8,5 КГ			
Вес брутто	10 кг			
Общие размеры Д×Ш×В (мм)	590X520X60			
Размеры для встраивания А×В (мм)	560X490			

Вес и размеры указаны приблизительно. Поскольку мы постоянно стремимся улучшить свою продукцию, мы можем изменять технические характеристики и дизайн без предварительного уведомления.

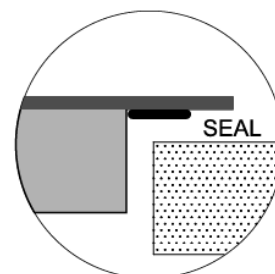
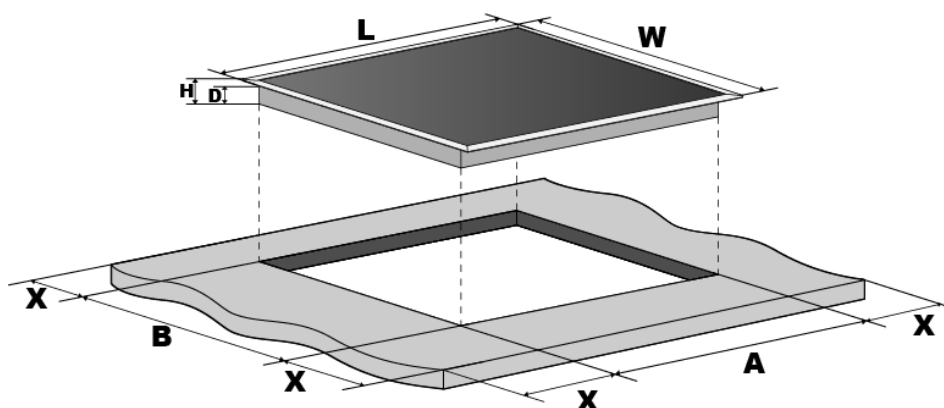
Установка

Выбор оборудования для установки

Вырежьте рабочую поверхность в соответствии с размерами, показанными на чертеже.

Вокруг отверстия следует предусмотреть пространство не менее 5 см для установки и использования.

Убедитесь, что толщина рабочей поверхности составляет не менее 30 мм. Выбирайте термостойкий материал рабочей поверхности, чтобы избежать крупной деформации, вызванной тепловым излучением от горячей пластины. Как показано ниже:



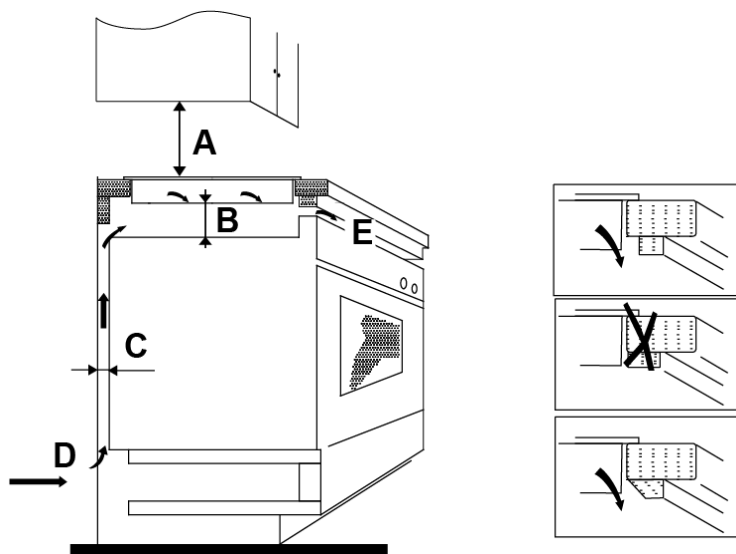
L (мм)	W (мм)	H (мм)	D (мм)	A (мм)	B (мм)	X (мм)
590	520	60	56	560	490	не менее 50

При любых обстоятельствах убедитесь, что поверхность индукционной варочной панели хорошо вентилируется, а вход и выход воздуха не заблокированы.

Проверьте, что индукционная варочная панель находится в хорошем рабочем состоянии, как показано ниже .



Примечание: безопасное расстояние между варочной панелью и шкафом над ней должно составлять не менее 760 мм.



A (мм)	B (мм)	C (мм)	D	E
760	не менее 50	не менее 20	Воздухозаборник	Вент.отверстие 10 мм

Перед установкой варочной панели убедитесь, что

- рабочая поверхность прямоугольная и ровная, и никакие элементы конструкции не нарушают требований к пространству
- рабочая поверхность изготовлена из термостойкого материала
- если варочная поверхность установлена над печью, печь оснащена охлаждающим вентилятором
- установка должна соответствовать всем габаритным требованиям и применимым стандартам и нормативам
- соответствующий выключатель, обеспечивающий полное отключение от источника питания, включен в постоянную проводку, смонтированный и установленный для соответствия местным нормам и требованиям к электроустановкам.
- Выключатель должен иметь утвержденный тип и обеспечивать размыкание контактов с воздушным зазором 3 мм на всех полюсах (или на всех активных [фаза] проводниках в случае, если местные правила электромонтажа позволяют вносить такие изменения требований)

- должен быть обеспечен легкий доступ пользователя к выключателю установленной варочной панели
- при возникновении сомнений относительно установки следует проконсультироваться с местной службой технического контроля строительства
- поверхности стен, окружающих варочную панель, следует покрыть теплостойкой и легко чистящейся отделкой (например, керамической плиткой).

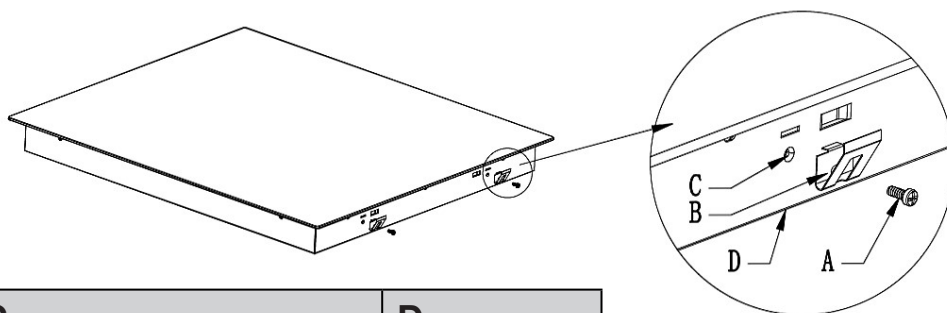
После установки варочной панели убедитесь, что

- отсутствует доступ к кабелю электропитания через дверцы или ящики посудного шкафа
- имеется эффективный приток свежего воздуха с наружной части мебели в основание варочной панели
- если варочная панель установлена над ящиком или посудным шкафом, то под основанием варочной панели должен быть установлен защитный барьер от перегрева
- выключатель легко доступен для пользователя

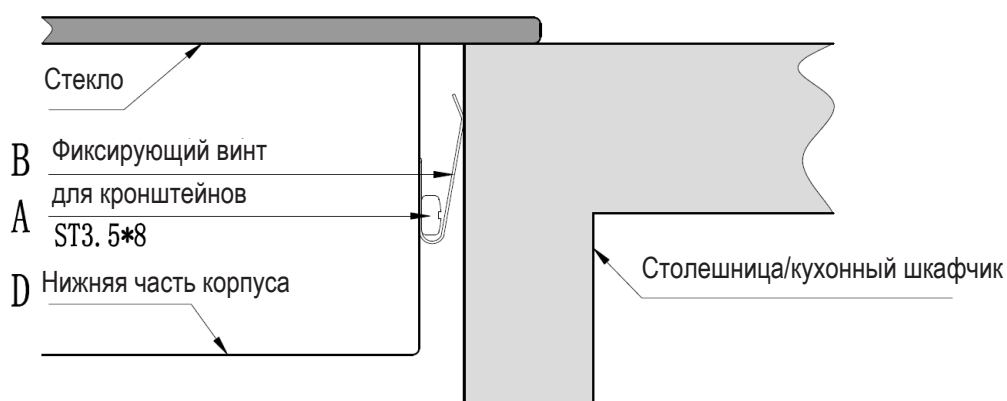
Перед установкой крепежных кронштейнов

Устройство следует установить на устойчивую, гладкую поверхность (используйте упаковку). Не прикладывайте силу к элементам управления, выступающим из варочной панели.

Закрепите варочную панель на рабочей поверхности, привинтив четыре кронштейна к днищу варочной панели (см. рисунок) после установки.



A	B	C	D
винт	кронштейн	Отверстие для винта	основание



Внимание

1. Индукционная варочная панель должна устанавливаться квалифицированным персоналом или техническими специалистами. У нас есть профессионалы, готовые обслуживать вас. Не выполняйте установку самостоятельно.
2. Не следует устанавливать варочную панель непосредственно над посудомоечной машиной, холодильником, морозильной камерой, стиральной машиной или сушилкой для белья, так как влажность может повредить электронику варочной панели.
3. Индукционная варочная панель должна быть установлена таким образом, чтобы обеспечить хорошее теплоотведение, улучшающее ее надежность.
4. Стена и зона индуцированного нагрева над поверхностью стола должны выдерживать нагрев.
5. Чтобы избежать какого-либо ущерба, нагрев кухонной столешницы следует предотвращать с помощью многослойной прокладки и клейкого материала.

Подключение варочной панели к источнику питания



Подключение варочной панели к электросети должно выполняться только лицами с соответствующей квалификацией. Перед подключением варочной панели к электросети убедитесь, что:

1. домашняя электропроводка подходит для мощности, потребляемой варочной панелью.
2. напряжение соответствует значению, указанному в паспортной табличке
3. сечение кабеля питания могут выдерживать нагрузку, указанную на паспортной табличке.

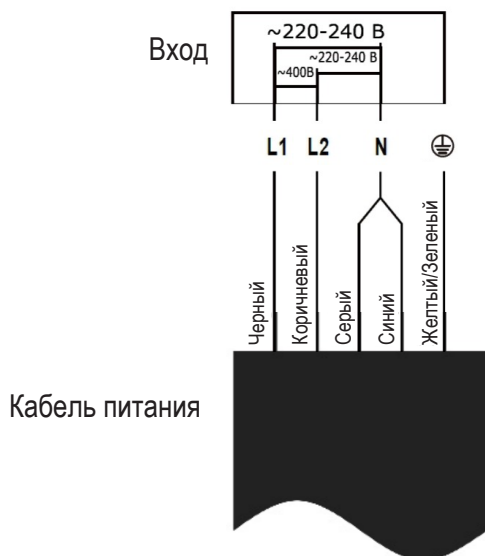
Не используйте для подключения варочной панели к электросети адаптеры, переходники или разветвители, так как они могут вызвать перегрев и возгорание.

Кабель питания не должен касаться с горячих частей и должен располагаться таким образом, чтобы его температура в любой точке не превышала 75°C.



С помощью электрика проверьте, пригодна ли домашняя электропроводка без изменений. Любые изменения должны производиться только квалифицированным электриком.

Подключение к сети подачи питания должно выполняться в соответствии с применимым стандартом, либо с применением однополюсного автоматического выключателя. Способ подключения показан ниже.



- Если кабель поврежден или нуждается в замене, то замена должна выполняться специалистом по послепродажному обслуживанию с использованием специальных инструментов, чтобы избежать несчастных случаев.
- Если устройство должно быть подключено непосредственно к электрической сети, должен быть установлен автоматический выключатель с минимальным зазором 3 мм между контактами.
- Установщик должен гарантировать выполнение правильного электрического соединения, соответствующего правилам безопасности.
- Кабель не должен быть согнут или пережат.
- Кабель необходимо регулярно проверять, и его замена должна производиться квалифицированными специалистами.

 УТИЛИЗАЦИЯ: Не утилизируйте это изделие в качестве несортируемых бытовых отходов. Раздельный сбор таких отходов для специальной обработки является необходимым.	Устройство имеет маркировку, соответствующую Европейской директиве 2012/19/EU об отходах электрического и электронного оборудования (WEEE). Обеспечивая правильную утилизацию устройства, вы можете предотвратить любой возможный ущерб для окружающей среды и здоровья человека, который мог бы быть причинен в случае неправильной утилизации. Символ на изделии означает, что его нельзя утилизировать как обычные бытовые отходы. Его следует вывозить на пункт сбора для переработки электронных и электротехнических изделий. Данное устройство требует специальной утилизации отходов. Для получения дополнительной информации об обработке, восстановлении и вторичной переработке этого продукта, свяжитесь со своим местным органом самоуправления, своей служба по вывозу и утилизации отходов или с магазином, в котором вы приобрели его. Для получения более подробной информации об обработке, восстановлении и вторичной переработке этого продукта, свяжитесь со своим местным органом самоуправления, своей служба по вывозу и утилизации отходов или с магазином, в котором вы приобрели его.
--	--

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.

Размещайте изделие лицевой стороной вверх в соответствии с инструкциями по упаковке.

Изделие хрупкое, обращайтесь с ним осторожно.

Не подвергайте его воздействию влаги.

Максимальное количество слоев укладки - 32.

Не переворачивайте его.

Не храните изделие в среде с температурой ниже -15°C или выше 60° более 2 часов.

**Информация об изделии для домашних электрических варочных панелей,
отвечающих требованиям Регламенту Комиссии (ЕС) № 66/2014**

	Обозначение	Значение	Ед. Изм.
Обозначение модели		ННУ-Y64WSLB ННУ-Y64SVB ННУ-Y64SFB	
Тип варочной панели:		Индукция	
Количество зон/мест приготовления		4	
Технология нагрева (индукционные зоны приготовления, индукционные места приготовления, излучающие места приготовления, сплошная нагревательная плита, трубчатая нагревательная плита)		Индукционные зоны приготовления пищи	
Для круглых зон или мест приготовления	∅	Зона 1 : 18 Зона 2 : 18 Зона 3 : 21 Зона 4 : 16	см
Для некруглых зон или мест приготовления	L W	-	см
Потребление энергии на зону приготовления, на кг	ЕС электрическое приготовление	Зона 1 : 190.5 Зона 2 : 193.4 Зона 3 : 198.5 Зона 4 : 194.9	Вт х час/кг
Потребление энергии варочной панели, на кг	ЕС электрическое приготовление	194.4	Вт х час/кг

Информация об изделии для домашних электрических варочных панелей, отвечающих требованиям Регламенту Комиссии (ЕС) № 66/2014			
	Обозначение	Значение	Ед. Изм.
Обозначение модели		HHY-Y64SFFVB	
Тип варочной панели:		Индукция	
Количество зон/мест приготовления		4	
Технология нагрева (индукционные зоны приготовления, индукционные места приготовления, излучающие места приготовления, сплошная нагревательная плита, трубчатая нагревательная плита)		Индукционные зоны приготовления пищи	
Для круглых зон или мест приготовления	∅	-	см
Для некруглых зон или мест приготовления	L W	Зона 1 : 18 Зона 2 : 18 Зона 3 : 18 Зона 4 : 18	см
Потребление энергии на зону приготовления, на кг	ЕС электрическое приготовление	Зона 1 : 186.5 Зона 2 : 187.3 Зона 3 : 188.6 Зона 4 : 203.3	Вт х час/кг
Потребление энергии варочной панели, на кг	ЕС электрическое приготовление	191.4	Вт х час/кг

Код материала : Z 308721085

Издание : V03

Обслуживание клиентов

Служба поддержки клиентов

Мы рекомендуем обращаться в службу поддержки клиентов компании Haier, а также использовать оригинальные запасные части. Если у вас возникли проблемы с вашей бытовой техникой, пожалуйста, сначала изучите раздел «Отображение неисправностей и проверка». 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 <https://haieronline.ru>, 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-CN.АЯ46.В.38962/25 от 31.01.2025 действует до 30.01.2030.

Декларация о соответствии №ЕАЭС N RU Д-CN.РА01.В.82233/25 от 10.02.2025 действует до 09.02.2030.

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, вертелы, 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.

Құрметті пайдаланушылар,

Haier индукциялық пісіру панелін сатып алғандарыңыз үшін алғыс білдіреміз. Құрылғыны орнату және пайдаланудан бұрын осы нұсқаулықты оқып, әрі қарай қолдану үшін сақтап қойыңыз.

Қауіпсіздік туралы ескерту

Қауіпсіздігіңіз біз үшін маңызды. Пісіру панелін пайдаланар алдында осы ақпаратпен мұқият танысуды сұраймыз.

Орнату

Электр тогы соғу қаупі

- Қандай да бір жұмыс немесе техникалық қызмет көрсету алдында құралды электр желісінен ажыратыңыз.
- Ақаусыз жерге тұйықтау жүйесіне қосу маңызды әрі міндетті саналады.
- Үйдегі электр сымын өзгерту жұмысын тек білікті электрші атқаруға тиіс.
- Бұл кеңесті сақтамау электр тогы соғуына немесе өлімге әкелуі мүмкін.

Кесу қаупі

- Абай болыңыз – панель шеттері өткір.
- Ескертуді елемеу жарақаттануға не кесіп алуға әкелуі мүмкін.

Қауіпсіздік туралы маңызды нұсқаулықтар

- Бұл құрылғыны орнату немесе пайдалану алдында осы нұсқаулықты мұқият оқыңыз.
- Бұл құрылғыға жанғыш материалдар немесе өнімдер қоймаған жөн.
- Бұл ақпаратты құрылғыны орнатуға жауапты тұлғаға беріңіз, өйткені бұл орнатуға кететін шығынды азайтуы мүмкін.
- Қауіпті жағдайдың алдын алу үшін бұл құрылғыны орнату және пайдалану нұсқаулығына сәйкес орнату қажет.
- Құрылғыны білікті тұлға дұрыс орнатуға және жерге тұйықтауға тиіс.
- Құрылғыны қуат көзінен толық ажыратуды қамтамасыз ететін ажыратқышпен жабдықталған тізбекке қосқан жөн.
- Құрылғыны дұрыс орнатпау кепілдіктен бас тартып, сақтандыру ақысын талап ету құқығынан айыруға әкелуі мүмкін.

Пайдалану және техникалық қызмет көрсету

Электр тогы соғу қаупі

- Сынған немесе шытынаған пісіру панеліне ас әзірлемеңіз. Егер пісіру панелінің бетінде сынық немесе сызат болса, құрылғыны дереу электр желісінен (қабырғадағы сөндіргіш) ажыратыңыз және білікті маманға хабарласыңыз.
- Тазалау немесе техникалық қызмет көрсету алдында пісіру панелін қабырғадағы сөндіргіш көмегімен өшіріңіз.
- Бұл кеңесті сақтамау электр тогы соғуына немесе өлімге әкелуі мүмкін.

Денсаулыққа қаупі

- Бұл құрылғы электромагниттік қауіпсіздік стандарттарына сай келеді.
- Дегенмен, жүрекширатқышы немесе басқа электрлі имплантаты (мысалы, инсулин дозаторлары) бар тұлғалар имплантатқа электромагнит өрісі әсер етпес үшін бұл құрылғыны пайдаланар алдында өз дәрігерімен немесе имплантат өндірушімен кеңесуге тиіс.
- Бұл кеңесті елемей өлімге әкелуі мүмкін.

Ыстық бет қаупі

- Пайдаланғанда құрылғының қолжетімді бөліктері күйіп қалуға себеп болатын температураға дейін қызуы мүмкін.
- Керамикалық әйнекке қандай да бір дене бөлігімен, киім немесе сәйкес келетін ыдыстан басқа заттармен әйнек беті суығанша жанасуға болмайды.
- Пісіру панелінің бетіне пышақ, шанышқы, қасық және қақпақ секілді металл нысандар қоймаңыз, олар қызып кетуі мүмкін.
- Пісіру панеліне балаларды жақындатпаңыз.
- Кәстрөл тұтқасы ыстық болуы мүмкін. Кәстрөл тұтқасы ас дайындайтын басқа жерге төніп тұрмауын қадағалаңыз Балаларды тұтқаға жақындатпаңыз.
- Бұл кеңесті орындамау күйіп қалуға әкелуі мүмкін.

Кесу қаупі

- Сақтандырғыш қақпағын алғанда пісіру панелін тазалауға арналған қырғыштың жүзі ашылады. Асқан сақтықпен қолданыңыз және балалар үшін қауіпсіз және олардың қолы жетпейтін жерде сақтаңыз.
- Ескертуді елемей жарақаттануға не кесіп алуға әкелуі мүмкін.

Қауіпсіздік туралы маңызды нұсқаулықтар

- Пайдалану барысында құрылғыны қараусыз қалдырмаңыз. Қайнау бу шығуына және май ағуына әкеледі, ол тұтануға себеп болуы мүмкін.
- Құрылғыны жұмыс істейтін немесе зат сақтайтын бет ретінде қолданбаңыз.
- Құрылғы бетінде қандай да бір зат немесе ыдыс қалдырмаңыз.
- Құрылғының қасына магниттелетін кез келген зат (мысалы, несие картасы, жад картасы) немесе электронды құрылғылар (мысалы, компьютерлер, MP3-плеерлер) қоймаңыз және қалдырмаңыз, оларға оның электромагниттік өрісі әсер етуі мүмкін.
- Құрылғыңызды бөлмені қыздыру немесе жылыту үшін пайдаланбаңыз.
- Пайдаланғаннан кейін ас әзірлейтін орындар мен пісіру панелін әрдайым осы нұсқаулықта көрсетілгендей (яғни, сенсорлы басқару көмегімен) сөндіріңіз. Таба немесе кәстрөлді оттан алғанда ас әзірлейтін аймақты сөндіру үшін ыдыс анықтау функциясына сенім артпаңыз.
- Балалардың құрылғымен ойнауына, оған отыруына не тұруына және шығуына рұқсат бермеңіз.
- Құрылғының жоғарғы жағындағы шкафтарға балаларды қызықтыратын заттар қоймаңыз. Пісіру панеліне шыққан балалар ауыр жарақат алуы мүмкін.
- Құрылғы қолданылатын жерде балаларды жалғыз не қараусыз қалдырмаңыз.
- Балалар немесе мүмкіндігі шектеулі адамдарға жауапты және уәкілетті тұлға құрылғыны пайдалану туралы нұсқау беруге тиіс. Нұсқаушы олар құрылғыны өзі мен төңірегіндегі адамдарға қауіп төндірмей қолдана алатынына көз жеткізуге тиіс.
- Нұсқаулықта кеңес берілмесе, құрылғының кез келген бөлігін жөндемеңіз және ауыстырмаңыз. Білікті маман қызмет көрсетуі керек.
- Пісіру панелін тазалау үшін бутазартқыш қолданбаңыз.
- Пісіру панеліне ауыр зат қоймаңыз және құлатпаңыз.
- Пісіру панеліне шықпаңыз.
- Индукциялық әйнекті сырып алмау үшін шеті үшкір ыдыс пайдаланбаңыз және ыдысты әйнек бетімен сырғытпаңыз.
- Тазалау үшін металл ысқыш немесе басқа абразивті жуғыш құралдар қолданбаңыз, олар индукциялық әйнекті сырып тастауы мүмкін.
- Еге қуат беру кабелі зақымдалса, қауіпті жағдайдың алдын алу үшін оны өндіруші, оның сервистік орталығы немесе білікті мамандар ауыстыруы керек.
- **НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ:** Бұл құрылғы үй жағдайында немесе соған ұқсас орта: - дүкен, кеңсе және басқа өндіріс орны қызметкерлерінің ас әзірлейтін орындарында; - ауылдағы тұрғын үйлерде; - мейманхана, мотель және басқа тұрғын орталарда; - “төсек және таңғы ас” типті мейманханаларда қолдануға арналған.

- ЕСКЕРТУ: Құрылғы мен оның қолжетімді бөліктері пайдаланғанда қызады. Сақтық танытып, қыздыратын элементтерге жанаспау керек. Құрылғыға үнемі қадағалайтын кездерді қоспағанда, 8 жастан кіші балалардың жақындауына жол бермеген дұрыс.
- Бұл құрылғыны 8 жастағы және одан асқан балалар, сонымен қатар физикалық, сенсорлық немесе ақыл-ой қабілеті шектеулі немесе білім-білігі жеткіліксіз тұлғалар қадағалаушы тұлға бақылаған немесе құрылғыны қауіпсіз пайдалану туралы нұсқау берген және олар ықтимал қауіптермен таныс болған жағдайда қолдана алады.
- Балаларға жабдықпен ойнауға тыйым салынған. Балалар бақылаусыз тазалау жұмысын жүргізбеуге және пайдаланушылық қызмет көрсетпеуге тиіс.
- ЕСКЕРТУ: Пісіру панелінде май қолданып зейінсіз ас әзірлеу қауіпті болуы және өрт шығуына себеп болуы мүмкін. Отты сумен өшіруге тырыспай, құрылғыны сөндіріп, жалынды қақпақпен не оттан қорғайтын жабынмен жабыңыз.
- ЕСКЕРТУ: Тұтану қаупі: ас әзірленіп жатқан бетке ешқандай зат қоймаңыз.
- Ескерту: Егер бетте сызат пайда болса, электр тогы соғуына жол бермес үшін құрылғыны сөндіріңіз, бұл шыныкерамикадан немесе ток өткізетін бөліктерін қорғайтын ұқсас материалдардан жасалған пісіру панельдеріне қатысты.
- Құрылғы сыртқы таймер немесе қашықтан басқаратын бөлек жүйе көмегімен пайдалануға арналмаған.

НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ: Ас әзірлеу процесін қадағалау қажет. Қысқа мерзімді ас әзірлеу процесін үздіксіз қадағалау керек.

ЕСКЕРТУ: Құрылғының аударылуына жол бермес үшін тұрақтандыру құралдарын орнату қажет. Орнату туралы кеңестерді қараңыз.

ЕСКЕРТУ: Тек асүй жабдығын өндіруші жасаған немесе әзірлеуші пайдалану туралы нұсқаулықта сәйкес келеді деп көрсеткен

немесе құрылғыға кіріккен қорғаныш панельдерін қолданыңыз. Сәйкес келмейтін қорғаныш панельдерін қолдану қайғылы жағдайға әкелуі мүмкін.

Бұл құрылғы жермен байланысты тек функциялық мақсатта пайдаланады.

Жаңа индукциялық пісіру панелін алғаныңыз **құтты болсын**. Қалай дұрыс орнату және пайдалану керек екенін білу үшін біраз уақыт жұмсап, орнату және пайдалану туралы осы нұсқаулықты оқып шығуға кеңес береміз.

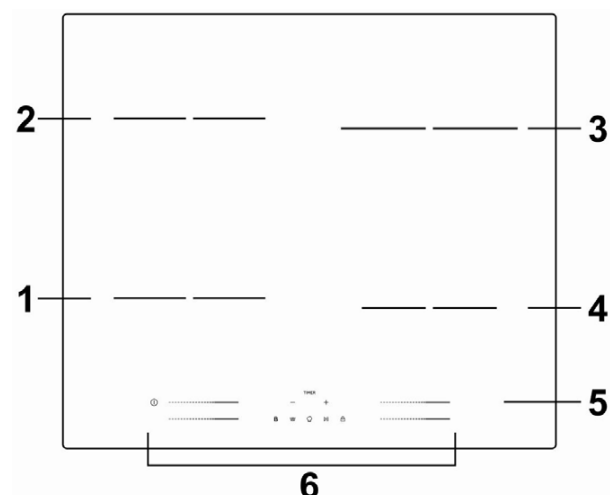
Орнату тәртібі орнату туралы бөлімде жазылған.

Пайдаланар алдында қауіпсіздік техникасы туралы барлық нұсқаулықты мұқият оқып, әрі қарай қолдану үшін орнату және пайдалану туралы осы нұсқаулықты сақтап қойыңыз.

Бұйым туралы қысқа мәлімет

HHY-Y64WSLB / HHY-Y64SVB / HHY-Y64SFB моделі

Үстінен қарағандағы көрінісі

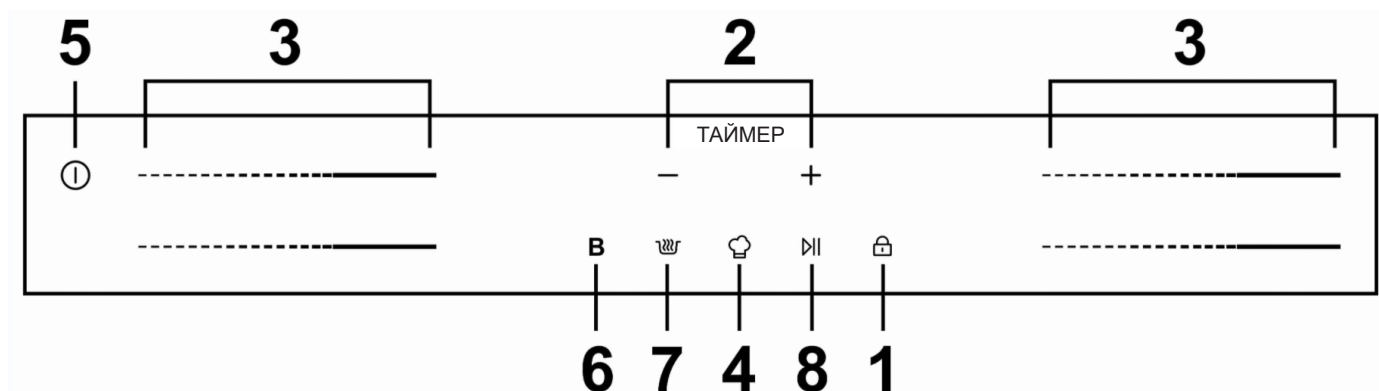


1. 2000 Вт, 2600 Вт-қа дейін көтеріледі
2. 1500 Вт, 2000 Вт-қа дейін көтеріледі
3. 2000 Вт, 2600 Вт-қа дейін көтеріледі
4. 1500 Вт, 1800 Вт-қа дейін көтеріледі
5. Әйнек плита
6. Басқару панелі

Индукциялық ыдыс түбінің диаметрі HHY-Y64WSLB/HHY-Y64SVB/HHY-Y64SFB

Ас әзірлеу аймағы	Ас әзірлейтін аймақ диаметрі (мм)	Ыдыс түбінің минимал көлемі (мм)
1-аймақ	180	120
2-аймақ	180	120
3-аймақ	210	140
4-аймақ	160	100

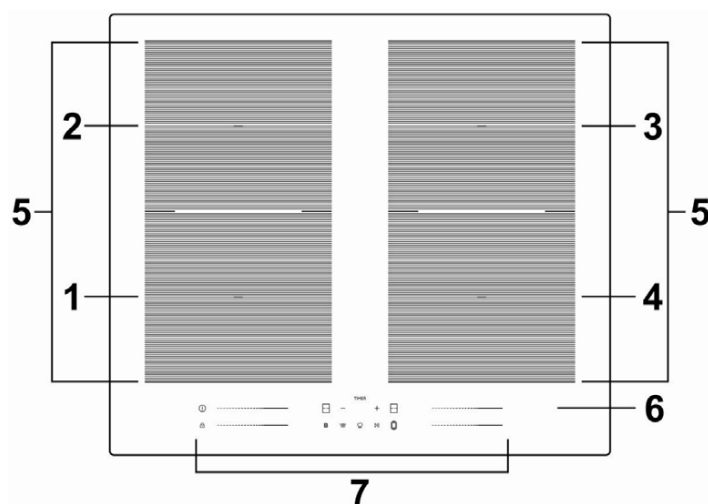
Басқару панелі



1. Бұғаттағышты басқару
2. Таймерді басқару
3. Қызатын аймақты және қыздыру күшін таңдау жолақтары
4. Шеф-аспаз функциясы
5. ҚОСУ/СӨНДІРУ басқару
6. Қуатын арттыру функциясын (Boost) басқару
7. Жылу сақтау функциясын басқару
8. Тоқтату функциясын басқару

Моделі: ННУ-Y64SFFVB

Үстінен қарағандағы көрінісі

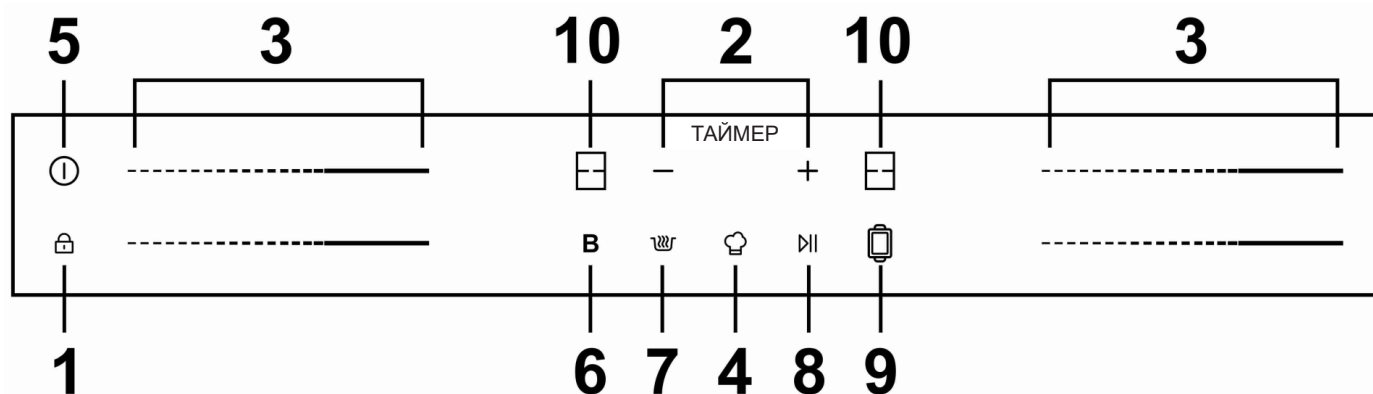


1. 2000 Вт, 2600 Вт-қа дейін көтеріледі
2. 1500 Вт, 2000 Вт-қа дейін көтеріледі
3. 2000 Вт, 2600 Вт-қа дейін көтеріледі
4. 1500 Вт, 2000 Вт-қа дейін көтеріледі
5. Кеңею аймағы
6. Әйнек плита
7. Басқару панелі

Индукциялық ыдыс түбінің диаметрі HNY-Y64SFFVB

Ас әзірлеу аймағы	Ас әзірлеу аймағының көлемі (мм)	Ыдыс түбінің минимал көлемі (мм)
1-аймақ	180 x 180	120
2-аймақ	180 x 180	120
3-аймақ	180 x 180	120
4-аймақ	180 x 180	120
Кеңею аймағы	180 x 360	240

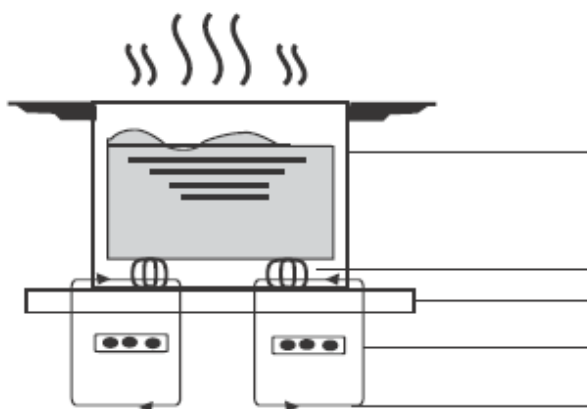
Басқару панелі



1. Батырма бұғаттағышты басқару
2. Таймерді басқару
3. Қызатын аймақты және қыздыру күшін таңдау жолақтары
4. Шеф-аспаз функциясы
5. ҚОСУ/СӨНДІРУ басқару
6. Қуатын арттыру функциясын (Boost) басқару
7. Жылу сақтау функциясын басқару
8. Тоқтату функциясын басқару
9. Барбекю функциясын басқару
10. Кеңейту аймағы, 2800 Вт, 3500 Вт-қа дейін көтеріледі

Индукциялық қыздыру типі туралы ақпарат

Индукциялық қыздыру – қауіпсіз, озық, тиімді және үнемді ас әзірлеу технологиясы. Тағам әйнек беттің қызуына жол бермей, жылуды тура ыдыста түрлендіретін электрмагнит өрістері арқылы даярланады. Әйнек ыдыс өзін қыздырғаны арқасында қызады.



металл кәстрөл

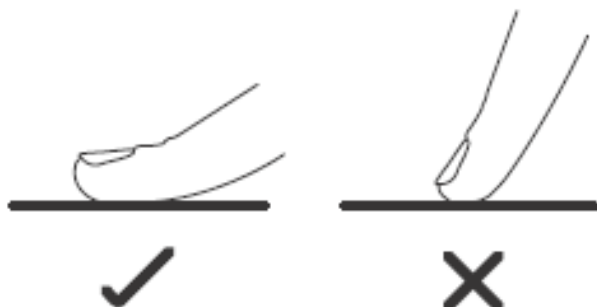
магнитті материал
шыныкерамика. пластина
индуктивтік шарғысы
индукциялық токтар

Жаңа индукциялық пісіру бетін қолданар алдында

- осы нұсқаулықты “Қауіпсіздік туралы ескертулер” бөліміне ерекше назар аудара отырып оқыңыз.
- Индукциялық пісіру панелінде қалған қорғаныш қабықшасын алып тастаңыз.

Сенсорлы басқаруды пайдалану

- Басқару элементтері жанасқанды сезеді, сондықтан күш салудың қажеті жоқ.
- Саусақ ұшын емес, жұмсақ шетін қолданыңыз.
- Әр басқан сайын қысқа дыбыстық сигнал естисіз.
- Басқару элементтері әрдайым таза, құрғақ және үстінде зат (мысалы, ыдыс немесе мата) жоқтығына көз жеткізіңіз. Тіпті аз ғана су да басқару элементтерін пайдалануды қиындатуы мүмкін.



Асүй ыдысын таңдау

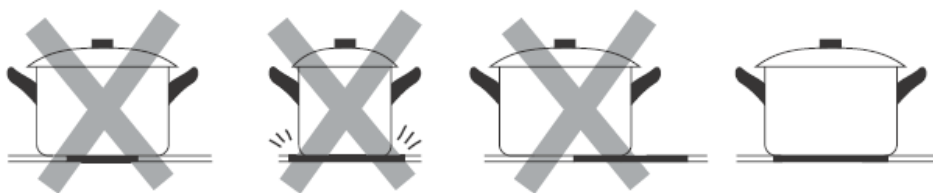


- Түбі индукциялық жолмен ас пісіруге жарайтын ыдыс қана қолданыңыз. Ыдыс қаптамасындағы немесе түбіндегі индукция символына назар аударыңыз.
- Ыдысыңыздың индукциялық пісіру бетіне сәйкестігін магниттік тест көмегімен тексере аласыз. Ыдыс түбіне магнитті жақындатыңыз. Егер ол тартылса, индукцияға жарайды.
- Егер магнит болмаса:
 1. Тексергіңіз келетін ыдысқа аздап су құйыңыз.
 2. Егер дисплейде суреті шығып, су қызса, ыдыс индукциялық пісіру панеліне жарайды.
- Мына материалдардан жасалған асүй ыдысы жарамайды: таза тот баспайтын болат, магнитті табаны жоқ алюминий немесе мыс, әйнек, ағаш, фарфор, қыш және саз.

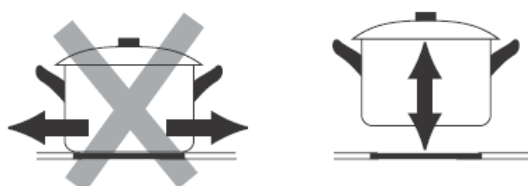
Табанында кетік бар немесе түбі қисайған ыдыс қолданбаңыз.



Ыдыс табаны тегіс, түбі әйнекке тығыз жанасатын және көлемі ас әзірлейтін аймаққа сәйкес келетініне көз жеткізіңіз. Диаметрі таңдалған аймақтағы графикалық суреттен сәл үлкен ыдыстар пайдаланыңыз. Үлкенірек кәстрөл немесе таба қолданғанда энергия барынша тиімді қолданылады. Егер кішірек ыдыс қолдансаңыз, тиімділігі төмендеу болады. Ыдысты әрдайым ас әзірлейтін аймақтың ортасына қойған дұрыс.



Ыдысты керамикалық пісіру бетімен сырғытпай, көтерген дұрыс, өйткені әйнек сырылып кетуі мүмкін.



Ыдыс көлемі

Ас әзірлеу аймақтары автоматты түрде ыдыс диаметріне бейімделеді. Дегенмен ыдыс табанының диаметрі тиісті ас әзірлеу аймағына сәйкес келетін минимал мәнге ие болуға тиіс. Пісіру панелі барынша тиімді болу үшін ыдысты ас әзірлеу аймағының ортасына қойыңыз.

Индукциялық ыдыс табанының диаметрі

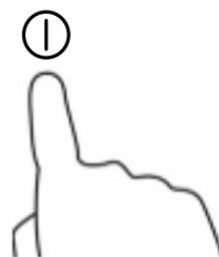
Ас әзірлеу аймағы Диаметр мм	Минимал (мм)
160	100
180	120
210	140
280	180
Кеңею аймағы	240

Индукциялық пісіру панелін пайдалану

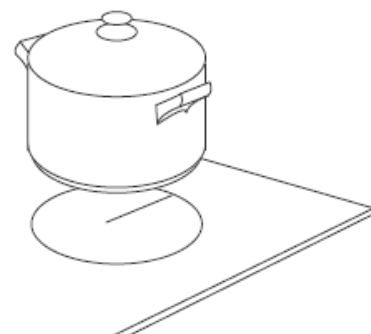
Ас әзірлеудің басталуы

1. ON/OFF батырмасын басыңыз.

Қуат көзіне қосылған соң зуммер дыбыстық сигнал береді, барлық дисплейде “ – “ немесе “ – – “ шығып, индукциялық пісіру панелі күту режиміне өткенін көрсетеді.



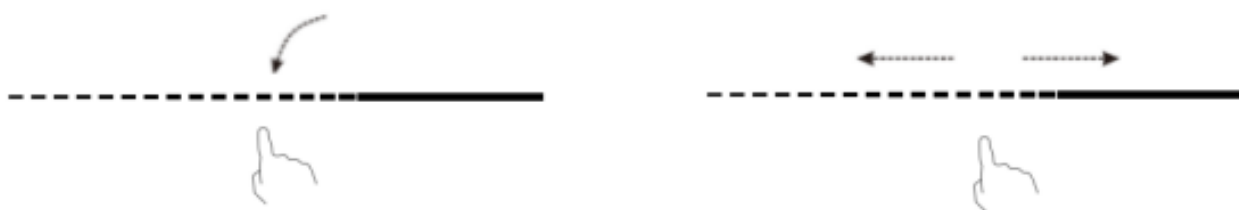
2. Сәйкес келетін ыдысты қолданғыңыз келетін ас әзірлейтін аймаққа қойыңыз.
 - Ыдыс түбі мен ас әзірлеу аймағының беті таза әрі құрғақ екенін тексеріңіз.



3. Қызатын аймақ жиегін басыңыз, қасындағы көрсеткіш жыпылықтай бастайды.



4. Қуат деңгейін белгілеу үшін шкаладағы кез келген нүктені басыңыз немесе басқару элементінің шкаласын “ ” саусақпен шертіңіз



- Егер бір минут ішінде қызатын аймақты таңдамасаңыз, пісіру панелі автоматты түрде сөнеді. Қайта 1-қадамнан бастаған жөн.
- Қыздыру баптауын ас әзірлеу барысында кез келген уақытта өзгертуге болады.
- Егер бойлай өтсе “ ”, қуаты 9 сатысынан 1 сатысына дейін өзгереді. 1-ден 9-ға дейінгі сатыны таңдау үшін “ ” солдан оңға басыңыз.

Егер дисплейде $\geq \sqcup \leq$ белгішесі қыздыру баптауларымен кезектесіп жыпылықтаса

Бұл мынаны білдіреді:

- сіз ыдысты дұрыс ас әзірлеу аймағына қоймадыңыз немесе
- қолданып жатқан ыдысыңыз индукциялық пісіру панеліне жарамайды немесе
- ыдыс тым кішкентай не ас әзірлеу аймағының ортасына қойылмаған.

Ас әзірлеу аймағына жарамды ыдыс қойғанша қызбайды.

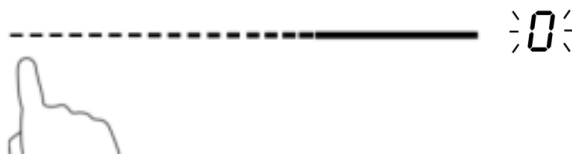
Егер бір минут ішінде ас әзірлеу аймағына сәйкес келетін ыдыс қоймасаңыз, дисплей автоматты түрде сөнеді.

Ас әзірлеп болған соң

1. Сөндіргіңіз келетін ас әзірлеу аймағын басқару элементін басыңыз.



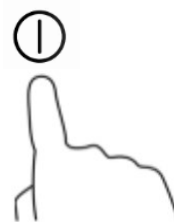
2. Ас әзірлеу аймағын сөндіру үшін ас әзірлеу аймағының жылжымалы реттегішінің сол жақ нүктесін басып, бірнеше секунд ұстап тұрыңыз, қасындағы көрсеткіш “0” деп жыпылықтай бастайды.



Дисплейге “0”, артынан “Н” шыққанына көз жеткізіңіз.



1. ON/OFF басқару элементін шертіп, пісіру панелін толық сөндіріңіз.



3. Қызып тұрған беттерден сақ болыңыз
“Н” көрсеткіші қай аймақ ыстық екенін көрсетеді. Ол бет қауіпсіз температураға дейін суыған соң сөнеді. Энергия үнемдеу мақсатында, басқа ыдыстарды қыздыруды қаласаңыз, әлі ыстық күйде тұрған пісіру панелін пайдаланыңыз.



Boost функциясын қолданыңыз

Boost – бір аймақ қуатын бірден арттыру функциясы.

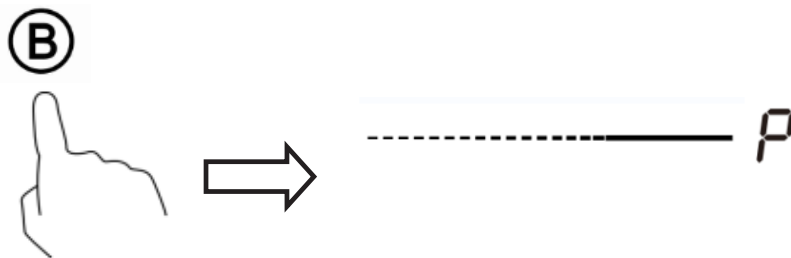
5 минутқа. Сөйтіп, сіз қуатын барынша арттырып, тез ас әзірлей аласыз.

Қуатын арттыру үшін Boost функциясын қолдану

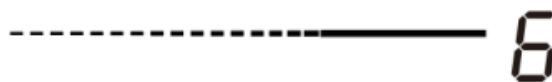
1. Қуатын арттырғыңыз келетін ас әзірлеу аймағын таңдайтын жолды басыңыз, қасындағы көрсеткіш жыпылықтай бастайды.



2. Boost батырмасын басыңыз – ас әзірлеу аймағы қуаты артқан режимде жұмыс істей бастайды. Қуат алу дисплейіне “Р” шығып, бұл аймақта қуат артқанын көрсетеді.



3. Қуат арттыру 5 минутқа созылады, содан соң аймақ арттыру алдында белгіленген қуатқа оралады.



4. Егер 5 минут ішінде қуат арттыру функциясын сөндіру қажет болса, ас әзірлеу аймағын таңдайтын батырманы басыңыз – батырма қасындағы көрсеткіш жыпылықтай бастайды. Содан кейін Boost батырмасын басыңыз. Әзірлеу аймағы қуатын арттырғанға дейінгі деңгейге оралады.

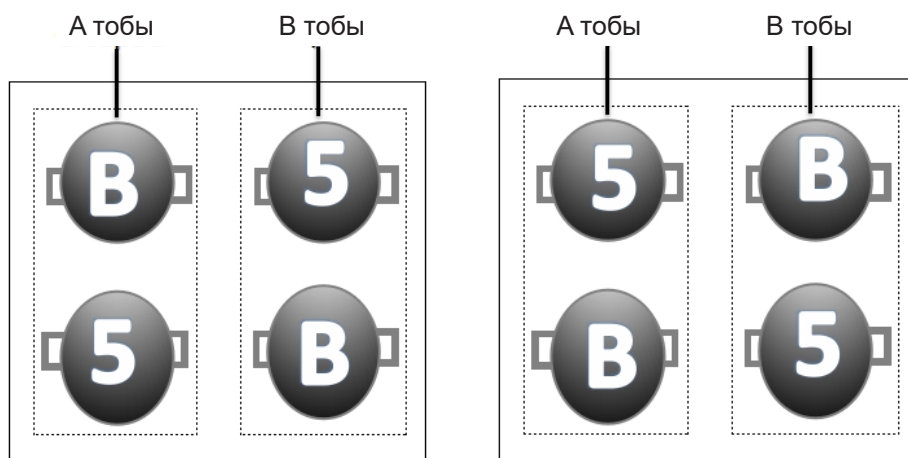


Boost функциясын қолданудағы шектеулер

Әр аймақ Boost функциясымен жұмыс істей алады.

Құрылғыда ас әзірлейтін аймақтардың 2 тобы бар. Егер сізге қуат арттыру қажет болса, сол топтағы басқа аймақтың қуатын 5 не одан төмен деңгейге төмендетіңіз, әйтпесе таңдалған аймақ дисплейінде “P” символдары жыпылықтайды да, қуат деңгейі автоматты түрде 5 деп белгіленеді. Бір аймақ Boost режимінде тұрғанда, басқа аймақтағы қуат деңгейі 5-тен аспайды.

Ескертпе: егер Boost функциясы қолданылмаса, барлық аймақты бір уақытта пайдалана аласыз.



Құрылғының осы моделінде жылу сақтау функциясын қолдану

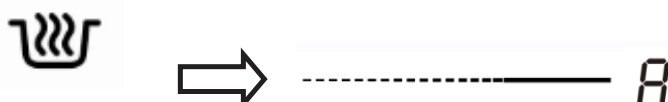
Жылу сақтау функциясы асты ыстық күйінде сақтауға ыңғайлы.

Тұрақты температураға қол жеткізу үшін жылу сақтау функциясын пайдалану

1. Жылу сақтау функциясын қолдануды қажет ететін аймақты таңдаңыз, батырма қасындағы көрсеткіш жыпылықтай бастайды.



2. Батырманы басыңыз , ас әзірлейтін аймақ көрсеткішінде “А” символы жанады.



5. Жылу сақтау функциясын өшіру үшін  аймақ таңдау батырмасын, содан кейін  батырмасын басыңыз. Ас әзірлеу аймағының көрсеткішіне “0” шығады.



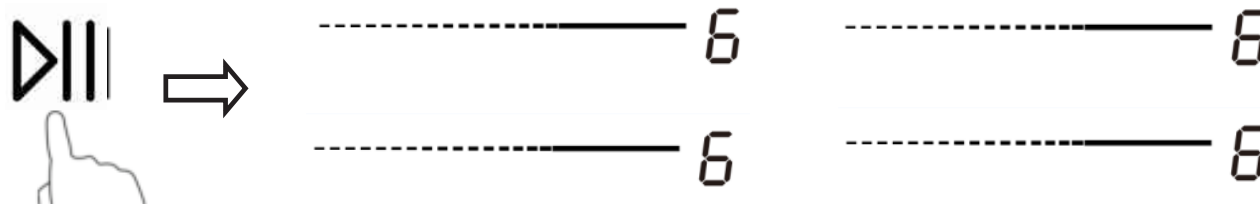
Тоқтату функциясын қолдану

Тоқтату функциясын ас әзірлеу барысында кез келген сәтте өшіруге болады. Ол индукциялық пісіру панелін тоқтатып, қайта жұмыс бастауға мүмкіндік береді.

1. Ас әзірлейтін аймақ жұмыс істеп тұрғанына көз жеткізіңіз.
2. STOP+GO батырмасын басыңыз, ас әзірлеу аймағының көрсеткішінде “II” көрінеді.
Содан кейін индукциялық пісіру панелімен жұмыс STOP+GO, қосу/сөндіру батырмаларынан басқа барлық пісіру аймағында тоқтайды.



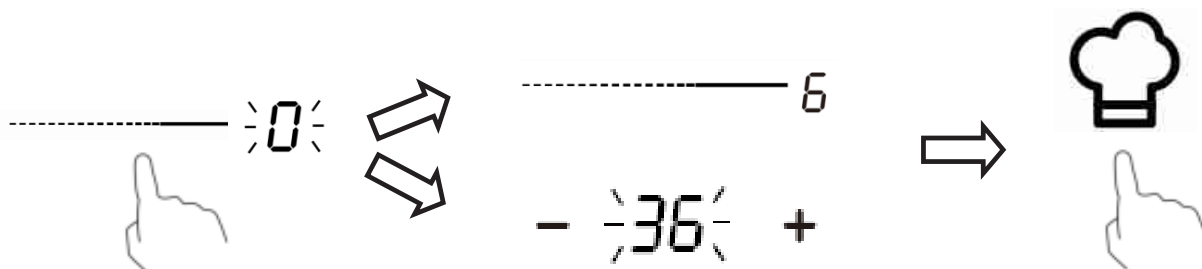
3. Үзіліс күйінен шығару үшін STOP + GO батырмасын басыңыз, содан кейін ас әзірлеу аймағы оған дейін орнатқан қуат деңгейіне оралады.



Шеф-аспаз (Chef) функциясы – есте сақтау функциясы

Chef функциясымен күнделікті қолдануға арналған қуат деңгейлері мен ас әзірлеу уақытын есте сақтауға болады. Ас әзірлеу туралы мәліметті есте сақтау тағам дайындауды жеңілдетуі мүмкін.

1. Шеф-аспаз функциясын қосқыңыз келетін аймақ жиегін басыңыз, қасындағы көрсеткіш жыпылықтай бастайды. Қуат деңгейін ас әзірлеу кезінде белгілеп, содан кейін Chef функциясының батырмасын басып, 3 секунд ұстап тұрыңыз. Ас әзірлеу аймағы мен шеф-аспаз функциясының таймері жұмыс істей бастайды.

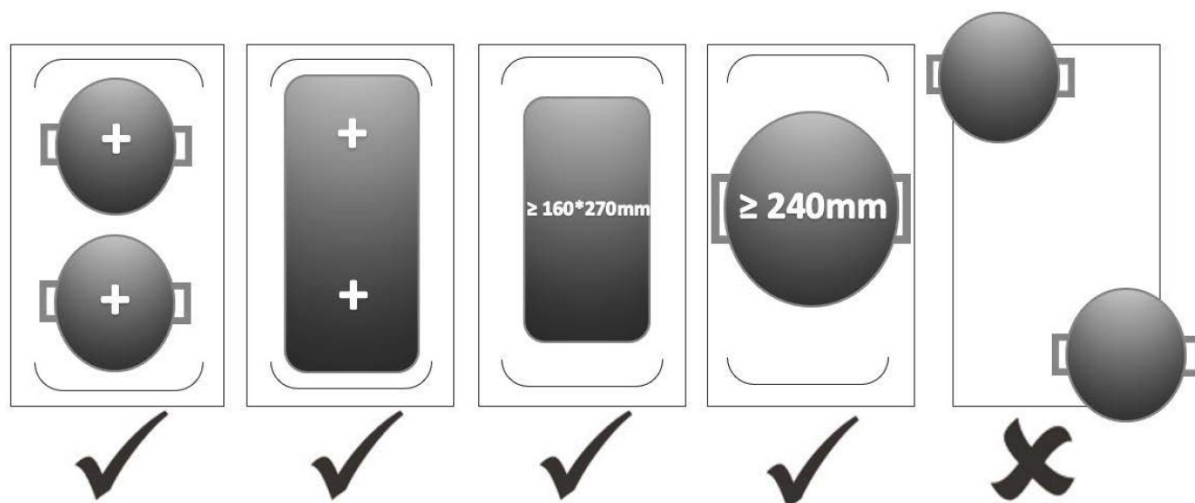


2. Ас әзірлеу барысында шеф-аспаз функциясын баптаған соң Chef функциясы қосылған аймақты таңдаңыз, сонда сіз баптаған қуат деңгейі мен уақыт қойылады.
3. Шеф-аспаз функциясын болдырмау немесе өзгерту үшін баптағаннан кейін 1-қадамнан бастап, ол үшін жаңа мәлімет қойыңыз.

Кеңею аймағы

- Кеңею аймағы (Flex zone) функциясы HHY-Y64SFFVB моделінде бар:
- Кез келген уақытта ас дайындау қажеттігіне байланысты бір аймақ немесе әртүрлі екі аймақ қолданылуы мүмкін.
- Кеңею аймағы бөлек басқаруға болатын тәуелсіз екі индуктордан жасалған. Бір аймақ ретінде жұмыс істегенде ыдысты ол пісіру панелінде тұрғандағы қуат деңгейін сақтай отырып, бір аймақтан екіншісіне ауыстыруға болады, сонда ыдыс тұрмаған бөлігі қызбайды.
- Маңызды: асүй ыдысын бір ас пісіру аймағының ортасына қойған жөн. Көлемі үлкен, сопақ, үшбұрыш және ұзыншақ ыдыс қолданғанда панельдің ас пісіру аймағындағы екі таңбаны да жауып тұрғанына көз жеткізіңіз.

Дұрыс қою және дұрыс қоймау мысалдары:

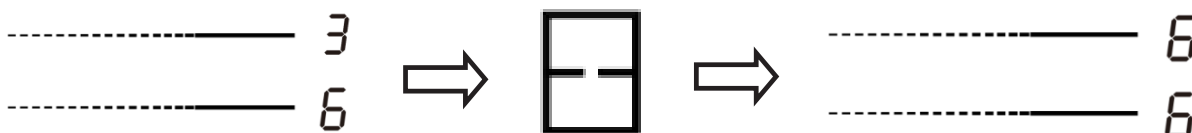


Бір аймақ ретінде

1. Кеңею аймағын біртұтас үлкен аймақ ретінде белсенді ету үшін кеңею аймағын қолданғыңыз келген бір аймақты таңдап, төмендегі суретте көрсетілгендей, кеңею аймағының белгішесін басыңыз.



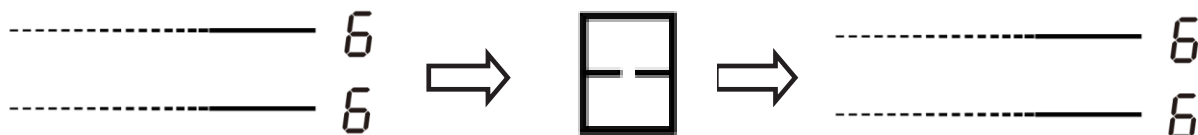
2. Кеңею аймағын біртұтас үлкен аймақ ретінде белсенді ету үшін кеңею аймағын таңдау батырмасын басыңыз. Алдыңғы және артқы аймақтың қуат деңгейін көрсеткіштер бірдей қуат көрсетеді, ал кеңею аймағының қасындағы көрсеткіш жанады.



3. Ас пісіру аймағындағы таңдау элементтерінің бірін басыңыз және содан кейін басқару элементіндегі дегенді немесе кез келген нүктені " " басу арқылы қуат деңгейін баптаңыз " ".

Бөлек екі аймақ ретінде

1. Кеңею аймағын өшіру үшін таңдалған кеңею тобына арналған кеңею батырмасын басыңыз. Кеңею режимі өшеді, ал кеңею аймағының қасындағы көрсеткіш сөнеді.

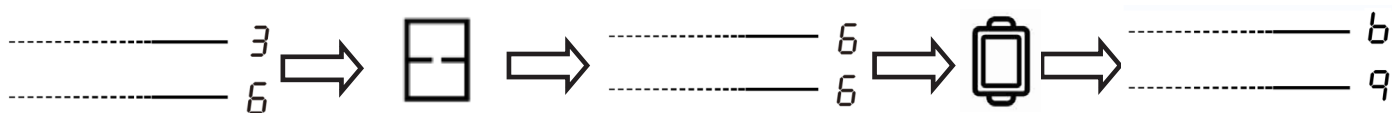


Барбекю функциясын қолдану

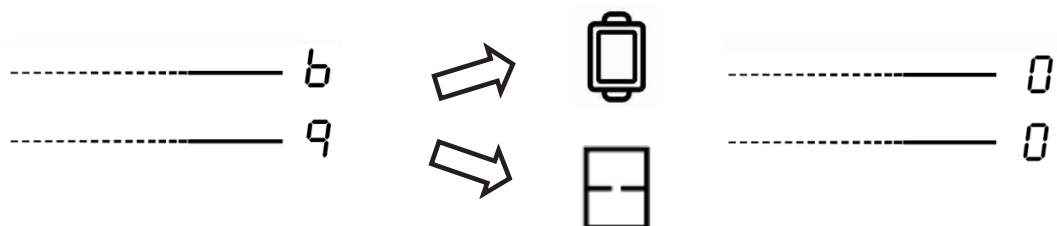
Барбекю функциясы HNY-Y64SFFVB моделінде бар:

Барбекю – кеңею аймағында қолданылып, ыдыс бетіндегі температураның қуыруға ыңғайлы деңгейде тұруына мүмкіндік беретін функция.

1. Барбекюді қолдану үшін жақтағы ас пісіру аймағындағы сырғытпаны басыңыз, сонда батырма мен көрсеткіш жыпылықтай бастайды. Содан кейін кеңею аймағының батырмасын басыңыз және BBQ түймелері. Кеңею аймағының қасындағы көрсеткіш, содан кейін барбекю режимі үшін таңдалған аймақ көрсеткіші жанады, “b” “q” көрінеді.



2. Барбекю функциясын өшіру үшін Кеңею аймағы немесе BBQ батырмасын басыңыз. Барбекю функциясы өшеді. Бұл топтағы аймақ қуаты 0-ге түседі.



Басқару элементтерін бұғаттау

- Байқаусызда пайдаланудың алдын алу үшін, мысалы, балалар ас пісіру аймағын абайсыз қоспау үшін басқару элементтерін бұғаттай аласыз.
- Басқару элементтері бұғатта тұрғанда ON/ OFF батырмасынан басқаның бәрі өшеді.

Басқару элементтерін қалай бұғаттайды

Бұғаттауды басқару батырмасын басыңыз.

Таймер көрсеткішіне “Lo” шығады



Басқару элементтерін бұғаттан шығару

1. Индукциялық пісіру панелі қосулы екеніне көз жеткізіңіз.
2. Бұғаттауды басқару батырмасын басып, біраз уақыт ұстап тұрыңыз
3. Енді индукциялық пісіру панелін пайдалана бастауға болады.



Пісіру панелі бұғаттау режимінде тұрғанда ON/OFF батырмасынан басқа басқару элементтерінің барлығы өшеді; апат болған жағдайда индукциялық пісіру панелін ON/OFF батырмасының көмегімен өшірсеңіз болады, бірақ алдымен пісіру панелін бұғаттан шығару керек.

Қызып кетуден қорғау

Кіріккен температура сезгегі индукциялық пісіру панелінің ішіндегі температураны қадағалауға мүмкіндік береді. Тым жоғары температура анықталғанда индукциялық пісіру панелі автоматты түрде жұмысын тоқтатады.

Ұсақ заттарды табу

Егер пісіру панелінде көлемі сәйкес келмейтін заттар немесе магнитсіз материалдан (мысалы, алюминийден) жасалған таба немесе қандай да бір ұсақ зат (мысалы, пышақ, шанышқы, кілт) қалса, пісіру панелі 1 минуттан кейін автоматты түрде күту режиміне өтеді. Желдеткіш индукциялық пісіру панеліндегі жұмысын тағы 1 минут жалғастырады.

Автоматты түрде өшіру көмегімен қорғау

Автоматты түрде өшіру - индукциялық пісіру панеліңіздің қауіпсіздігін қамтамасыз ететін функция. Ол сіз өшіруді ұмытып кеткен жағдайда, құрылғыны автоматты түрде өшіреді. Түрлі қуаттағы жұмыс уақытының стандарт мәндері кестеде көрсетілген:

Қуат деңгейі	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Стандарт жұмыс таймері (сағат)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

Ыдысты алғанда ас пісіру аймағы бірден қызуын доғарып, пісіру панелі 2 минуттан соң сөнеді.



Жүрекширатқышы бар тұлғалар бұл құрылғыны пайдаланбас бұрын дәрігермен кеңесуі керек.

Таймер қолдану

Таймер қолданудың екі тәсілі бар:

- Оны кері санау үшін қолдануға болады. Бұл жағдайда таймер уақыт белгіленсе, ешбір ас пісіру аймағын өшірмейді.
- Таймерді белгіленген уақыт өткен соң бір немесе бірнеше ас пісіру аймағын өшіру үшін баптауға болады.
- Таймерді 99 минутқа дейін баптауға болады.

Таймерді кері санау үшін қолдану

Егер ас әзірлейтін аймақтың ешқайсысын таңдамасаңыз,

1. Пісіру панелі өшкенін тексеріңіз.

Ескертпе: ас пісіру аймағының ешқайсысын таңдамасаңыз да, кері санау таймерін пайдалана аласыз.

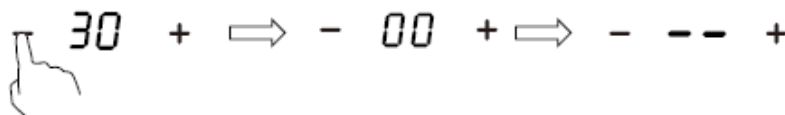
2. Таймерді басқаратын “-” немесе “+” батырмаларын басыңыз, кері санау көрсеткіші жыпылықтай бастайды және таймер дисплейіне “30” шығады.



3. Таймердің “-” немесе “+” батырмасын басып, уақыт белгілеңіз.

Кеңес: уақытты 1 минутқа қысқарту немесе ұзарту үшін “-” немесе “+” батырмасын бір рет басыңыз. Уақытты 10 минутқа қысқарту не ұзарту үшін таймердегі “-” немесе “+” батырмасын ұстап тұрыңыз.

4. Таймер қоюдан бас тарту үшін “-” батырмасын “00” мәні шыққанша басып тұрыңыз.



5. Уақыт белгіленде оны санау бірден басталады. Дисплейге қалған уақыт шығады, ал таймер көрсеткіші 5 секунд бойы жыпылықтап тұрады.



6. Белгіленген уақыт аяқталғанда зуммер 30 секунд бойы дыбыстық сигнал береді, ал таймер көрсеткіші «- -» көрсетеді.

Таймерді ас әзірлейтін бір аймақты сөндіруге баптау

Бұл функция үшін ас әзірлеу аймақтарын баптау мынадай болады:



1. Таймер қойғыңыз келетін ас әзірлеу аймағын басқару элементін басыңыз (мысалы, №2 аймақ).



2. Таймер басқаруды басыңыз, кері санау көрсеткіші жыпылықтай бастайды, ал дисплейге “30” цифры шығады. “-” немесе “+” басыңыз, кері санау көрсеткіші жыпылықтай бастайды, ал таймер дисплейіне “30” цифры шығады.

30



3. Таймердің “-” немесе “+” батырмаларын басу арқылы уақыт белгілеңіз. Кеңес: “-” немесе “+” батырмасын бір рет басу уақытты 1 минутқа ұзартады не қысқартады.

Таймердің “-” немесе “+” сенсорлы батырмасын басып, ұстап тұру уақытты 10 минутқа ұзартады не қысқартады. Егер уақыт баптауы 99 минуттан асатын болса, таймер автоматты түрде 0 минут мәніне өтеді.

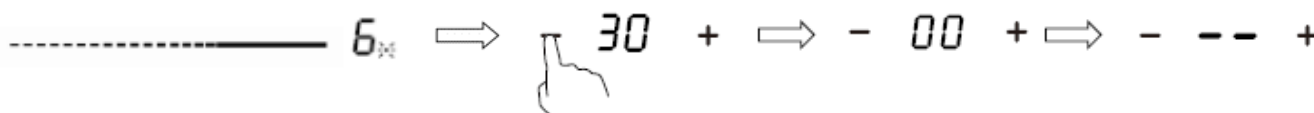
4. Уақыт белгіленде оны санау бірден басталады. Дисплейге қалған уақыт шығады, ал таймер көрсеткіші 5 секунд бойы жыпылықтап тұрады.

- 36 +

ЕСКЕРТПЕ: Қуат деңгейі көрсеткішінің қасындағы қызыл нүкте жанып, таңдалған аймақты көрсетеді.



5. Таймерді өшіру үшін ас пісіру аймағын таңдау элементін басыңыз, содан кейін таймердің “-” батырмасын дисплейге «00» шыққанша басып тұрыңыз.



6. Таймер әрекет ететін уақыт аяқталғанда тиісті ас пісіру аймағы автоматты түрде өшеді де, дисплейде “Н” пайда болады.

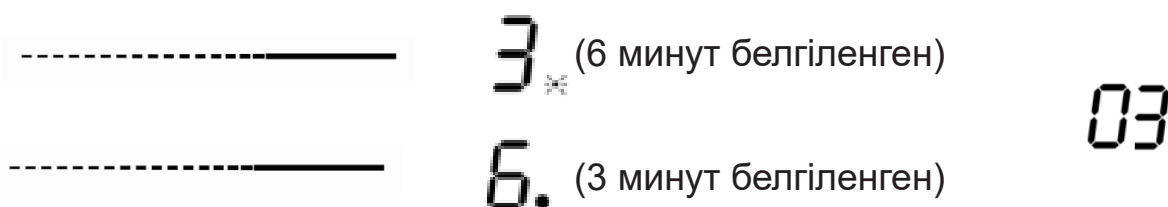


Басқа ас пісіру аймақтары бұрын қосылған болса, жұмысын жалғастырады.

Таймерді бірнеше ас пісіру аймағын сөндіруге баптау

1. Егер бұл функцияны бірнеше ас пісіру аймағына пайдаланса, таймер көрсеткіші ең қысқа уақытты көрсетеді. (Мысалы, №1 аймақты баптау уақыты 6 минут, №2 аймақты баптау уақыты 3 минут құрайды, ал таймер көрсеткіші “03” көрсетеді).

ЕКСЕРТПЕ: Қуат деңгейін көрсеткіштің қасындағы жыпылықтап тұрған қызыл нүкте таймер көрсеткіші таңдалған аймақтағы уақытты көрсететінін білдіреді. Егер басқа ас пісіру аймағында белгіленген уақытты тексергіңіз келсе, ас пісіру аймағын таңдауды басқару элементін басыңыз. Таймер белгіленген уақытты көрсетеді.



2. Уақыт аяқталған соң сәйкес аймақ автоматты түрде өшеді.



ЕСКЕРТПЕ: Егер сізге таймер белгілегеннен кейін уақытты өзгерту қажет болса, 1-қадамнан бастау керек

Ас әзірлеу бойынша нұсқаулық



Қуырғанда май өте тез қызатыны есіңізде болсын, нақтырақ айтсақ, PowerBoost функциясын пайдаланғанда. Температура тым жоғары болғанда май өздігінен тұтанып, өрт қаупін тудырады.

Ас әзірлеу бойынша кеңестер

- Сұйықтық қызғанда қуатын азайтыңыз.
- Қақпақ қолдану жылуды сақтау арқылы ас әзірлеу уақытын азайтады және энергия үнемдейді.
- Ас әзірлеу уақытын азайту үшін сұйықтық не май мөлшерін азайтыңыз.
- Жоғары температурада дайындай бастаңыз да, тағам қызғанда оны азайтыңыз.

Бұқтыру, күріш әзірлеу

- Бұқтыру қайнау шегінен төмен, 85°C-қа жуық температурада, қайнап жатқан сұйықтық бетіне әлсін-әлсін көбік шығып тұратын жағдайда орындалады. Бұл дәмді сорпа мен жұмсақ бұқтырған тағам әзірлеудің аса маңызды шарты, өйткені дәмі жағымды болуына тағамды артық қайнатпау әсер етеді. Одан бөлек, қайнау шегінен төмен температурада жұмыртқа мен ұнға негізделген тұздықтар жасауға болады.
- Сіңіру әдісімен күріш дайындау секілді кейбір процестерде тағам кеңес берілген мерзімде дайын болу үшін ең төмен температурадан жоғарылау баптау қажет болуы мүмкін.

Стейк қуыру

Сәлді әрі иісі мұрын жаратын стейк әзірлеу:

1. Даярлау алдында етті 20 минуттай бөлме температурасында ұстаңыз.
2. Түбі қалың табаны қыздырыңыз.
3. Стейктің екі жағына май жағыңыз. Ыстық табаға аздап май шашып, ет салыңыз.
4. Әзірлеу барысында стейкті бір рет қана аударған жөн. Нақты әзірлеу уақыты оны қаншалықты қуырғыңыз келетініне байланысты. Әзірлеу уақыты - шамамен әр жағын 2-ден 8 минутқа дейін. Стейктің дайын болғанын тексеру үшін басып көріңіз – неғұрлым қатты болса, қуыру деңгейі соғұрлым жоғары.
5. Дастарқанға қойғанда стейк жұмсару үшін оны бірнеше минут жылы төрелкеге салып қойыңыз.

Майға тез қуыру - стир-фрай

1. Индуктивті өрісте қолдануға жарамды беті тегіс вок немесе үлкен таба таңдаңыз.
2. Барлық ингредиент пен асхана аспаптарын дайындаңыз. Майға қуыру тез жүзеге асуға тиіс. Көп тағам әзірлегенде аз-аздан бірнеше рет дайындаған жөн.
3. Табаны сәл қыздырып, екі ас қасық май құйыңыз.
4. Алдымен етті дайындап қойыңыз және жылы күйінде сақтаңыз.
5. Көкөністерді араластыра отырып қуырыңыз. Көкөністер қызған кезде ас әзірлеу аймағындағы температураны бәсеңдетіңіз, етті ыдысқа қайта салып, тұздық қосыңыз.
6. Барлық ингредиентті күйдіріп алмау үшін абайлап араластырыңыз.
7. Бірден дастарқанға қойыңыз.

Жылытуды баптау

Төмендегі параметрлер тек кеңес болып саналады. Нақты баптау ыдыс типі мен тағам санын қосқанда, бірнеше факторға байланысты. Өзіңізге анағұрлым ыңғайлы баптау таңдау үшін индукциялық пісіру панелімен тәжірибе жасаңыз.

Жылытуды баптау	Қолдану аясы
1 - 2	• Аз тағамды сәл жылыту • Шоколад, май еріту және тез күйетін өнімдерді тез дайындау • Сәл бұқтыру • Баяу жылыту
3 - 4	• қайта жылыту • тез бұқтыру • күріш дайындау
5 - 6	• құймақтар
7 - 8	• пассерлеу • макарон өнімдерін әзірлеу
9	• Майға қуыру • Қуыру • сорпа қайнату • су қайнату

Күтім жасау және тазалау

Не?	Қалай?	Маңызды!
Әйнектегі күнделікті кірлер (саусақ ізі, тамақтан қалған дақтар немесе әйнектегі тамақ аққан іздер)	1. Пісіру панелін электр қуатынан ажырату. 2. Әйнек жылы (бірақ ыстық емес) болып тұрғанда пісіру панеліне арналған жуғыш құрал пайдаланыңыз 3. Жуып, таза шүберекпен немесе қағаз сүлгімен құрғатып сүртіңіз. 4. Пісіру панелін қуат көзіне қосыңыз.	• Пісіру панелінің электр қуаты өшіп, «ыстық бет» көрсеткіші болмағанмен, пісіру аймағы әлі ыстық болып тұрғанда! Өте абай болыңыз. • Қатты металл қырғыштар, нейлон ысқыштар мен қатты/абразивті жуғыш құралдар әйнекті сыруы мүмкін. Сіз қолданатын жуғыш құрал немесе ысқыш жарамды екеніне көз жеткізу үшін әрқашан заттаңбасын оқыңыз. • Жуғыш құрал қалдықтарын пісіру бетінде қалдырмаңыз: әйнек былғануы мүмкін.
Толып кету және еру іздері, сонымен қатар әйнектегі айғыз	1. Оларды аударатын күрекше, шпатель немесе шыныкерамикалық пісіру панеліне сәйкес келетін қырғыш көмегімен дереу кетірген дұрыс, бірақ ас пісіру аймағындағы ыстық беттен сақ болыңыз: 2. Пісіру панелін қабырғадағы сөндіргіш көмегімен электр қуатынан ажыратыңыз. 3. Ұстара немесе басқа құралды 30° бұрыш шамасында ұстаңыз және кір немесе дақты пісіру панелінің салқын жағына қарай қырыңыз. 4. Кір мен төгілген сұйықтықты асүй сүлгісімен немесе қағаз сулықпен сүртіңіз. 5. 2-ден 4-ке дейінгі жоғарыда жазылған «Әйнектегі күнделікті кір» бөліміндегі әрекеттерді орындаңыз.	• Еріген және тәтті тамақтан немесе тасығаннан қалған дақтарды барынша тез жойыңыз. Егер олардың әйнекте суып қалуына жол берсе кетіру қиын болады тіпті әйнек бетті зақымдап алуыңыз мүмкін. • Кесіп алу қаупі: қырғыштың қорғаныш қақпағы ашылғанда, өткір жүзі ашылады. Асқан сақтықпен қолданыңыз және балалар үшін қауіпсіз, олардың қолы жетпейтін жерде сақтаңыз.
Сенсорлы басқару элементтеріндегі тасығаннан қалған іздер	1. Пісіру панелін электр қуатынан ажырату. 2. Ас тамған жерді сулаңыз 3. Сенсорлы басқару аумағын таза ылғал ысқышпен немесе шүберекпен сүртіңіз. 4. Аумақты қағаз сулықпен құрғатып сүртіңіз. 5. Пісіру панелін қуат көзіне қосыңыз.	• Пісіру панелі дыбыстық сигнал беріп, өздігінен сөнуі мүмкін, ал сенсорлы басқару элементтері сұйықтық тамса жұмыс істемеуі мүмкін. Пісіру панелін қайта қосар алдында міндетті түрде сенсорлы басқару аумағын құрғатып сүртіңіз.

Пайдалы кеңестер

Мәселе	Ықтимал себептер	Не істеу керек
Пісіру панелі қосылмайды	Қуат көзі жоқ.	Индукциялық пісіру панелі қуат көзіне қосылғанына және қосулы екеніне көз жеткізіңіз. Үйіңізде не сіз тұрған ауданда электр энергиясы сөнбегенін тексеріңіз. Егер тексерсеңіз және мәселе шешілмесе, білікті маманға жүгініңіз
Сенсорлы басқару элементтері басқанда жауап бермейді.	Басқару элементтері бұғатталған.	Басқару элементтерін бұғаттан шығарыңыз. Нұсқауларды «Индукциялық басқару панелін қолдану» бөлімінен қараңыз.
Сенсорлы элементтерді басқару қиын.	Басқару элементтерінде аздаған су қабығы болуы мүмкін немесе сіз басқару элементін саусақ ұшымен басасыз.	Сенсорлы басқару аумағы құрғақ екеніне көз жеткізіңіз және басқару элементтерін саусақтың жұмсақ бөлігімен басыңыз.
Әйнек сырылған.	Асүй ыдысының шеті бұдырлы. Сәйкес келмейтін абразивті ысқыш немесе жуғыш құралдар қолданылады.	Табаны тегіс ыдыс пайдаланыңыз. «Асүй ыдысын таңдау» бөлімін қараңыз. «Күтім жасау және тазалау» бөлімін қараңыз.
Кейбір ыдыстар сыңғырлаған немесе шыртылдаған дыбыс шығарады.	Бұл ыдысыңыздың құрылымына байланысты болуы мүмкін (түрлі металл қабаттары әртүрлі діріл шығарады).	Бұл асүй ыдысы үшін қалыпты және ақау барын білдірмейді.
Пісіру панелі баптағанда бәсең әрі уілдеген дыбыс шығаруы мүмкін.	Бұл тағамды индукциялық әзірлеу технологиясымен байланысты.	Бұл қалыпты, бірақ жылыту баптауларын өзгерткенде шу тоқтауы немесе толық жойылуы керек.
Индукциялық пісіру панелінен шығатын желдеткіш шуы.	Индукциялық пісіру панеліне кіріккен салқындататын желдеткіш электрониканы қызып кетуден сақтауға арналған. Ол индукциялық пісіру панелін өшіргеннен кейін де жұмысын жалғастыруы мүмкін.	Бұл қалыпты және қандай да бір әрекет жасауды қажет етпейді. Желдеткіш жұмыс істеп тұрған кезде қабырғадағы қуат көзінен ажыратпаңыз.
Ыдыстар қызбайды және дисплейден көрінбейді.	Индукциялық пісіру панелі ыдыс индукция режимінде ас әзірлеуге жарамайтындықтан оны көрмейді. Индукциялық пісіру панелі таба барын анықтай алмайды өйткені ол ас әзірлеу аймағы үшін тым кіші немесе аймақ ортасында тұр.	Индукциялық ас әзірлеуге жарайтын ыдыс қана пайдаланыңыз. «Асүй ыдысын таңдау» бөлімін қараңыз. Ыдысты ортаға қойып, табаны ас әзірлеу аймағының көлеміне сәйкес келетініне көз жеткізіңіз.

Индукциялық пісіру панелі немесе ас әзірлеу аймағы кенеттен өзі сөніп, сигнал берді және қателік коды пайда болды. (әдетте ас әзірлеу таймеріндегі бір не екі белгі кезектесіп жыпылықтайды).	Техникалық ақау.	Қателік әріптері мен сандарын жазып алыңыз, индукциялық пісіру панелін қуат көзінен ажыратыңыз және білікті маманға жүгініңіз.
---	------------------	--

Ақау көрінісі және тексеріс

Ақау анықталғанда индукциялық пісіру панелі бірден қорғаныш режиміне өтіп, тиісті қорғаныш кодтарын көрсетеді:

Мәселе	Ықтимал себептер	Не істеу керек
F3/F4	Индукциялық шарғы температурасы сезгегінің ақауы	Жеткізушіге хабарласыңыз.
F9/FA	IGBT температура сезгегі (оқшауланған ысырмасы бар биполяр транзистор) істен шыққан.	Жеткізушіге хабарласыңыз.
E1/E2	Дұрыс емес қуат кернеуі	Қуат көзінің дұрыстығына көз жеткізіңіз. Қуат көзінде ақау жоқ екені анықталса, қуат көзіне қосыңыз.
E3	Индукциялық шарғы температурасы сезгегінің температурасы жоғары	Жеткізушіге хабарласыңыз.
E5	IGBT сезгегінің температурасы жоғары	Пісіру панелі суыған соң қайта жүктеңіз.

Жоғарыда жалпы түсінік пен жиі кездесетін ақауларды тексеру мысалдары жазылған.

Қауіптің алдын алу және индукциялық пісіру панелін зақымдап алмау үшін құрылғыны өз бетіңізше бөлшектемеңіз.

Техникалық сипаттамалар

Асүйге арналған пісіру панелі	HHY-Y64WSLB	HHY-Y64SVB	HHY-Y64SFB	HHY-Y64SFFVB
Ас өзірлейтін аймақтар	4 аймақ			
Қуат көзінің кернеуі	220-240 В~/380-415 В~, 50-60 Гц			
Белгіленген электр қуаты	6600-7400 Вт			
Таза салмағы	8,5 КГ			
Жалпы салмағы	10 кг			
Жалпы өлшемі ҰхЕхБ (мм)	590X520X60			
Кіріктіруге қажет өлшемдер АхВ (мм)	560X490			

Салмағы мен өлшемі жобалап көрсетілген. Біз әрқашан өнімдерімізді жақсартуға тырысатындықтан, алдын ала ескертусіз техникалық сипаттамасы мен дизайнын өзгертуіміз мүмкін.

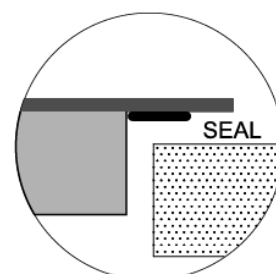
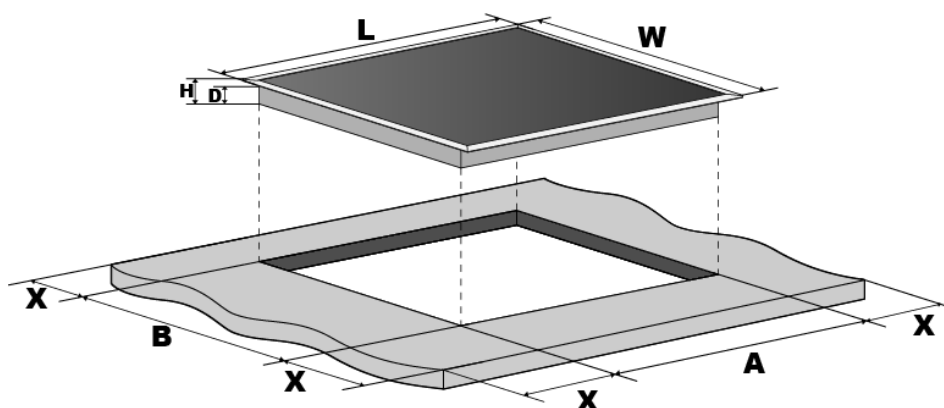
Орнату

Орнату үшін құрылғы таңдау

Жұмыс бетін сызбада көрсетілген өлшемдерге сай кесіңіз.

Ойық айналасында орнату және қолдану үшін қажет 5 см-ден кем емес кеңістік қалдыру қажет.

Жұмыс бетінің қалыңдығы 30 мм-ден кем болмайтынына көз жеткізіңіз. Ыстық пластинадан шыққан жылу сәулесі салдарынан пішіні қатты өзгеруіне жол бермеу үшін жұмыс беті ретінде ыстыққа төзімді материал таңдаңыз. Төменде көрсетілгендей.



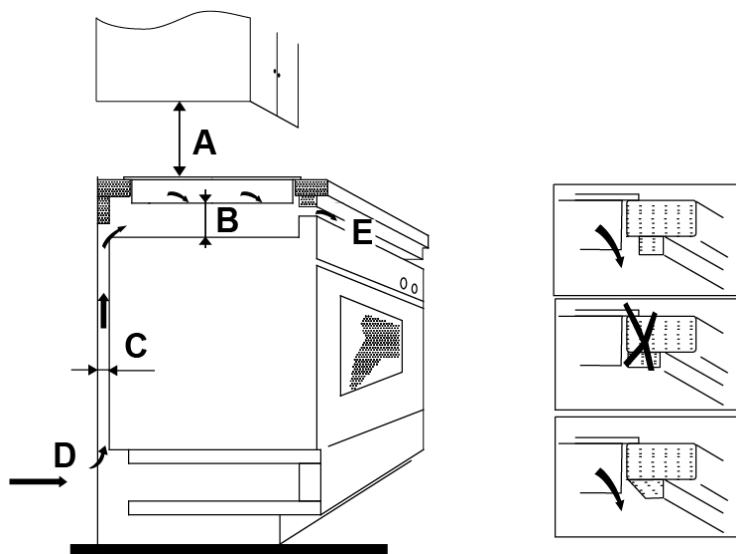
L (мм)	W (мм)	H (мм)	D (мм)	A (мм)	B (мм)	X (мм)
590	520	60	56	560	490	50-ден кем емес

Кез келген жағдайда индукциялық пісіру панелінің беті жақсы желденетініне, ал ауа кіріп-шығатын саңылау бұғатталмағанына көз жеткізіңіз.

Индукциялық пісіру панелі төменде көрсетілгендей, жақсы жағдайда екеніне көз жеткізіңіз.



Ескертпе: пісіру панелі мен астындағы шкаф арасындағы қауіпсіздік қашықтық 760 мм-ден кем болмауға тиіс.



A (мм)	B (мм)	C (мм)	D	E
760	50-ден кем емес	20-дан кем емес	Ауа тартқыш	Желдеткіш саңылауы 10 мм

Пісіру панелін орнатар алдында жұмыс беті

- тік төртбұрыш және тегіс, ешқандай құрылым элементі кеңістікке қатысты талаптарды бұзбайтынына
- жұмыс беті ыстыққа төзімді материалдан жасалғанына
- егер пісіру беті пеш үстінде тұрса, пеш салқындататын желдеткішпен жабдықталғанына
- барлық габариттік талаптарға және қолданылатын талаптарға және
- қуат көзінен толық ажыратуды қамтамасыз ететін тиісті сөндіргіш нормативтерге сәйкес келетініне электр орнатуға қатысты жергілікті нормалар мен талаптарға сай монтаждап, орнатқан тұрақты сымға қосылған қуат көзінен толық ажырайтынына көз жеткізіңіз.
- Сөндіргіш типі бекітілген болуға тиіс және барлық өрісте ауа саңылауымен 3 мм түйіспелерді ажыратуды қамтамасыз етуге тиіс (немесе барлық белсенді [фаза] сымдарды, егер жергілікті электромонтаж ережелері талаптарға сондай өзгеріс енгізуге рұқсат берсе)

- пайдаланушыға орнатылған пісіру панелінің сөндіргіші оңай қолжетімді болуын қамтамасыз етуге тиіс
- орнатуға қатысты қандай да бір күдік туса жергілікті пісіру панелінің төңірегіндегі қабырға беттері құрылысын техникалық қадағалау қызметінен кеңес алған жөн
- жылуға төзімді және оңай тазаланатын (мысалы, керамикалық плитамен) материалмен өңдеу.

Пісіру панелін орнатқан соң ыдыс-аяқ тұратын

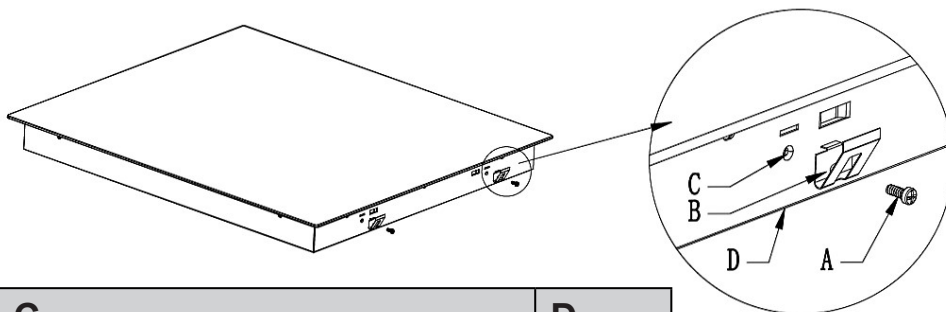
- шкаф есігі немесе тартпасы арқылы электр қуаты кабелі жеңіл қолжетімді болмайтынына
- пісіру панелі астындағы жиһаз бөлігіне таза ауа тиімді өтетініне көз жеткізіңіз
- егер пісіру панелі тартпа немесе ыдыс-аяқ тұратын шкаф үстіне орнатылса, пісіру панелінің астында қызып кетуден қорғайтын бөгеу болу керек
- сөндіргіш пайдаланушыға қолжетімді болу керек

Бекіткіш кронштейндер орнатар алдында

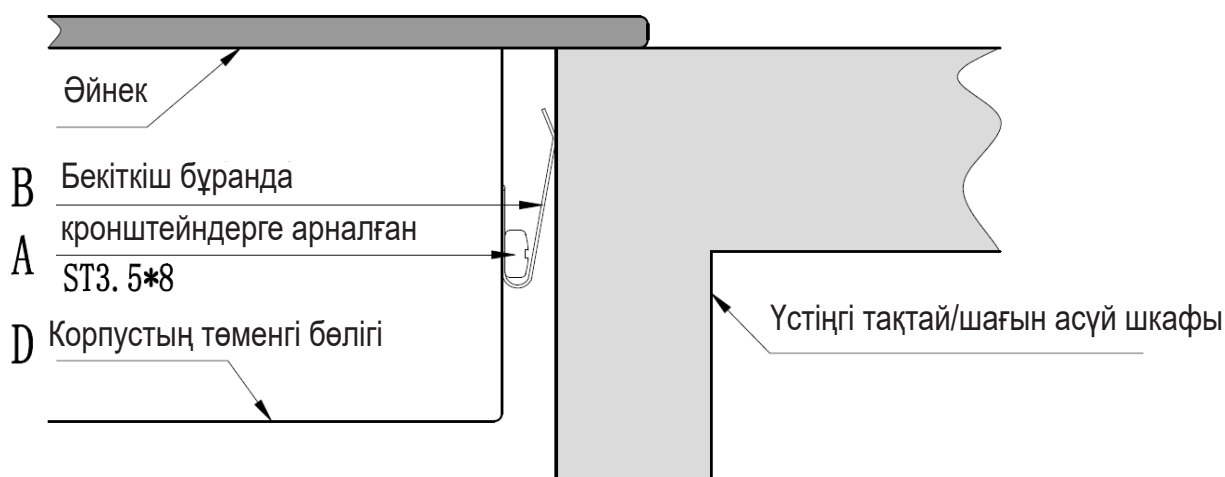
Құрылғыны тұрақты, тегіс бетке (қаптамасын қолданыңыз) орнатқан дұрыс.

Пісіру панелінен шығып тұратын басқару элементтеріне күш салмаңыз.

Пісіру панелін орнатқаннан кейін төрт кронштейнді пісіру панелінің астына бұрандамен бекітіңіз (суретті қараңыз).



A	B	C	D
бұранда	кронштейн	Бұрандаға арналған саңылау	табан



Назар аударыңыз

1. Индукциялық аспаптар панелін білікті қызметкер немесе техникалық маман орнатуға тиіс. Бізде қызмет көрсетуге дайын кәсіби мамандар бар. Өз бетіңізше орнатпаңыз.
2. Пісіру панелін ыдыс жуатын машина, тоңазытқыш, мұздатқыш камера, кір жуатын машина немесе кір кептіргіш үстіне тікелей орнатпаңыз, өйткені ылғал пісіру панелінің электроникасын зақымдауы мүмкін.
3. Индукциялық пісіру панелін жылу жақсы шығатындай орнату керек, ол төзімділігін арттырады.
4. Үстел бетіндегі қабырға мен индукциялық жылу аймағы ыстыққа төзімді болуға тиіс.
5. Қандай да бір зақымдалудың алдын алу үшін көп қабатты тығыздағыш және жабысқақ материал көмегімен асүй жабдығының үстіңгі тақтайының қызуына жол бермеу керек.

Пісіру панелін қуат көзіне қосу



Пісіру панелін электр желісіне тек тиісті білігі бар тұлғалар ғана қосуға тиіс. Пісіру панелін электр желісіне қосу үшін мыналарға көз жеткізіңіз:

1. үйдегі электр сымы пісіру панелі тұтынатын қуатқа сай екеніне.
2. кернеу паспорт кестесінде көрсетілген мәнге сай келетініне
3. қуат кабелінің қимасы паспорт кестесінде көрсетілген жүктемені көтере алатынына.

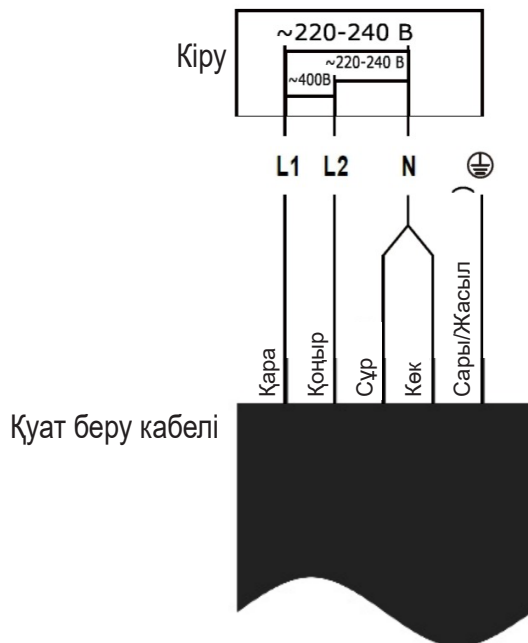
Пісіру панелін электр желісіне қосу үшін адаптер, өткізгіш немесе тармақтағыш қолданбаңыз, өйткені олар қызуға және тұтануға әкелуі мүмкін.

Қуат беру кабелі ыстық бөліктерге тимеуі керек және кез келген нүктесіндегі температура 75°C-тан аспайтындай етіп орналасуға тиіс.



Электрші көмегімен үйдегі электр сымдар жүйесі өзгеріссіз қолдануға жарай ма екен, тексеріңіз. Кез келген өзгерісті білікті электрші ғана енгізу керек.

Қуат беру желісіне қосу қолданыстағы стандарт немесе бір өрісті автоматты сөндіргіш қолдану арқылы орындалуға тиіс. Қосу тәсілі төменде көрсетілген.



- Егер кабель зақымдалған немесе ауыстыруды қажет ететін болса, қайғылы жағдайдың алдын алу үшін сатып алғаннан кейін қызмет көрсететін маман арнайы құрал-саймандар қолдану арқылы ауыстыруға тиіс.
- Егер құрылғы электр желісіне тікелей қосылуға тиіс болса түйіспелер арасында кем дегенде 3 мм саңылау бар автоматты сөндіргіш орнату қажет.
- Орнатушы электр желісіне қосу қауіпсіздік ережелеріне сай дұрыс орындалғанына кепілдік беруге тиіс.
- Кабель иілуі немесе қысылып қалуы мүмкін.
- Кабельді үнемі тексеріп отыру керек, оны білікті мамандар ауыстыруға тиіс.



ҚАЙТА ӨНДЕУ:

Бұл бұйымды сұрыпталмайтын тұрмыстық қалдық ретінде кәдеге жаратпаңыз. Мұндай қалдықтарды арнайы өңдеу үшін бөлек жинау қажет.

Құрылғы электрлі және электронды құрылғылардың қалдықтары туралы 2012/19/EU Еуропа директивасына сәйкес келетіндей таңбаланған (WEEE). Құрылғының дұрыс қайта өңделуін қамтамасыз ету арқылы сіз дұрыс утилизация жасамаған жағдайда адам денсаулығы мен қоршаған ортаға келетін кез келген ықтимал зақымның алдын алуға көмек бересіз.

Бұйымдағы символ оны қарапайым тұрмыстық қалдық сияқты қайта өңдеуге болмайтынын білдіреді. Оны электронды және электротехникалық бұйымдар жинайтын орынға апарған абзал.

Бұл құрылғы қалдықтардың арнайы утилизациясын талап етеді. Бұл өнімді өңдеу, қалпына келтіру және екінші рет қайта кәдеге жарату туралы қосымша ақпарат алу үшін жергілікті өзін өзі басқару органына, қалдықтарды шығару және қайта өңдеу қызметіне немесе оны сатқан дүкенге хабарласыңыз.

Бұл өнімді өңдеу, қалпына келтіру және екінші рет қайта кәдеге жарату туралы қосымша ақпарат алу үшін жергілікті өзін өзі басқару органына, қалдықтарды шығару және қайта өңдеу қызметіне немесе оны сатқан дүкенге хабарласыңыз.

Тасымалдау және сақтау

Өнімді онда көрсетілген манипуляциялық белгілерге сәйкес зауыттық қаптамада тасымалдау және сақтау қажет.

Тиеу, түсіру және тасымалдау кезінде сақ болыңыз.

Көлік пен қоймалар өнімді атмосфералық жауын-шашыннан және механикалық зақымданудан қорғауды қамтамасыз етуге тиіс.

Бұйымды қаптамадағы нұсқаулыққа сәйкес бет жағын жоғары қаратып қойыңыз.

Бұйым сынғыш, абайлап қолданыңыз. Оны ылғал әсерінен қорғаңыз.

Дестелеу қабаттарының максимал саны - 32. Оны аудармаңыз.

Бұйымды температурасы -15°C-тан төмен немесе 60°C-тан жоғары ортада 2 сағаттан артық сақтамаңыз.

Тұрмыстық электр плиталарының комиссия ережелеріне сәйкестігі туралы өнім
сипаттамасы (EU) № 66/2014

	Таңба	Мән	Бірлік
Модельді сәйкестендіру		HHY-Y64WSLB HHY-Y64SVB HHY-Y64SFB	
Плита түрі:		индукциялық плита	
Пісір аймақтарының саны		4	
Жылыту технологиясы (индукциялық пісіру аймақтары) индукциялық пісіру аймақтары, сәулелік пісіру аймақтары, қатты қыздырғыш, құбырлы қыздыру аймағы)		Индукциялық пісіру аймақтары	
Дөңгелек пісіру аймақтары	Ø	1 Аймақ : 18 2 Аймақ : 18 3 Аймақ : 21 4 Аймақ : 16	см
Дөңгелек емес пісіру аймақтары үшін	Ў Е	-	см
Пісіру алаңына немесе кг үшін есептелген ауданға энергия шығыны	EC _{электрлік пеш}	1 Аймақ : 190.5 2 Аймақ : 193.4 3 Аймақ : 198.5 4 Аймақ : 194.9	Вт/кг
Плитаның энергия тұтынуы есептелген кг-ға	EC _{электрлік пеш}	194.4	Вт/кг

Тұрмыстық электр плиталарының комиссия ережелеріне сәйкестігі туралы өнім сипаттамасы (EU) № 66/2014			
	Таңба	Мән	Бірлік
Модельді сәйкестендіру		HHY-Y64SFFVB	
Плита түрі:		индукциялық плита	
Пісір аймақтарының саны		4	
Жылыту технологиясы (индукциялық пісіру аймақтары) индукциялық пісіру аймақтары, сәулелік пісіру аймақтары, қатты қыздырғыш, құбырлы қыздыру аймағы)		Индукциялық пісіру аймақтары	
Дөңгелек пісіру аймақтары	Ø	-	см
Дөңгелек емес пісіру аймақтары үшін	¥ E	1 Аймақ : 18 2 Аймақ : 18 3 Аймақ : 18 4 Аймақ : 18	см
Пісіру алаңына немесе кг үшін есептелген ауданға энергия шығыны	EC _{электрлік пеш}	1 Аймақ : 186.5 2 Аймақ : 187.3 3 Аймақ : 188.6 4 Аймақ : 203.3	Вт/кг
Плитаның энергия тұтынуы есептелген кг-ға	EC _{электрлік пеш}	191.4	Вт/кг

Материал коды: Z308721085

Нұсқа : V03

Клиенттерге қызмет көрсету

Клиенттерді қолдау қызметі

Біз Haier компаниясының клиенттерге қолдау көрсету қызметіне хабарласуды, сондай-ақ бірегей қосалқы бөлшектер пайдалануды ұсынамыз. Егер тұрмыстық техникаңызға қатысты мәселе туындаса, алдымен “Ақауларды көрсету және тексеру” бөлімін оқыңыз. Егер мәселенің шешімін таппаған болсаңыз, келесіге хабарласыңыз:

— өзіңіздің ресми дилеріңізге немесе

— біздің колл-орталыққа:

8-800-070-01-29 (РК),

— <https://haieronline.kz> сайтына, мұнда сіз қызмет көрсетуге өтінім қалдыра аласыз, сонымен қатар жиі қойылатын сұрақтарға жауап таба аласыз.

Біздің сервистік орталыққа жүгінгенде сіз паспорттық тақтайшадан және чектен таба алатын мына ақпаратты дайындауды сұраймыз:

Улгісі _____

Сериялық нөмірі _____

Сатылған күні _____



Сондай-ақ кепілдің және сату туралы құжаттардың бар болуын тексеруді сұраймыз.

Маңызды! Құралда сериялық нөмірінің болмауы өндіруші үшін құралды сәйкестендіруді және нәтижесінде кепілдік қызмет көрсетуді мүмкін емес етеді. Құралдан зауыттық сәйкестендіру тақтайшаларын алып тастауға тыйым салынады. Зауыттық тақтайшалардың болмауы кепілдік міндеттемелерді орындаудан бас тартуға себеп болуы мүмкін.

Осы құжатқа алдын ала ескертусіз бір өзгерістердің енгізілуі мүмкін. Өндіруші бұдан әрі ескертусіз бұйымның дизайны мен жабдықтарына өзгерістер енгізуге құқылы.

Өнімдер Еуразиялық техникалық регламенттердің талаптарына сәйкес келеді экономикалық (Кедендік) одақ.

Сәйкестік сертификаты № ЕАЭС RU C-CN.АЯ46.В.38962/25 31.01.2025 бастап 30.01.2030 дейін әрекет етеді.

Сәйкестік туралы декларация № ЕАЭС N RU Д-CN.РА01.В.82233/25 10.02.2025 әрекет етеді 09.02.2030 дейін.

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

КЕПІЛДІК ШАРТТАРЫ

Құрметті сатып алушы!

Haier корпорациясы мына мекенжай бойынша орналасқан: 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, жыл, 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 (кедендік) 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 шарттары

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



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.

Қазақстан Республикасындағы уәкілетті ұйым/ импорттаушы:
«Хайер Мидл Эйжа» ЖШС, 050000, Алматы қаласы, Медеу
ауданы, Достық даңғылы, 210 ғимарат.

Уполномоченная организация в Республике Казахстан: ТОО
«Хайер Мидл Эйжа», 050000, город Алматы, Медеуский
район, Проспект Достык, дом 210.

Сделано в Китае
Қытайда жасалған

Дата изготовления и
гарантийный срок указаны
на этикетке устройства

Шығарылған күні және
кепілдік мерзімі
құрылғының
заттаңбасында көрсетілген

