

HIPER

УМНЫЙ Wi-Fi АЭРОГРИЛЬ



РУКОВОДСТВО ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ

Модель: HI-AFR2
Артикул: Air Fryer F2



ПРАВИЛА БЕЗОПАСНОСТИ

HIPER очень заботится о безопасности при разработке и производстве потребительских товаров, нам важно, чтобы пользователь продукта также проявлял осторожность при использовании электрического прибора. Ниже перечислены меры предосторожности, которые необходимы для безопасного использования электрического прибора:

- Внимательно прочтите и сохраните все инструкции, прилагаемые к прибору.
- Всегда отключайте питание от розетки перед тем, как вставить или вынуть вилку. Отключайте, взявшись за вилку - не тяните за шнур.
- Выключите питание и выньте вилку из розетки, когда прибор не используется, а также перед чисткой.
- Не используйте прибор с удлинителем, если он не проверен и протестирован квалифицированным техником или обслуживающим персоналом.
- Всегда подключайте прибор к розетке с напряжением (только переменного тока), указанным на приборе.
- Следите за детьми, чтобы они не играли с прибором.
- Температура доступных поверхностей может быть высокой во время работы прибора.
- Никогда не оставляйте включенный прибор без присмотра.
- Не используйте прибор для каких-либо целей, кроме его предполагаемого использования.
- Не ставьте прибор на пламя газовой и электрической плиты, в нагретую духовку или рядом с ними.
- Не ставьте на какой-либо другой прибор.
- Не допускайте, чтобы шнур питания прибора свешивался за край стола или скамейки, а также касался горячих поверхностей.
- Не включайте электрические приборы с поврежденным шнуром или после того, как прибор был поврежден каким-либо образом. Если повреждение подозревается, верните устройство в ближайший сервисный центр, назначенный HIPER для осмотра, ремонта или регулировки.
- Для дополнительной защиты HIPER рекомендует использовать устройство защитного отключения (УЗО) с током отключения, не превышающим 30 мА, в электрической цепи, обеспечивающей питание ваших устройств.
- Не погружайте прибор в воду или любую другую жидкость, если это не рекомендуется.

- Приборы не предназначены для управления с помощью внешнего таймера или отдельной системы дистанционного управления.
- Этот прибор предназначен для использования в домашнем хозяйстве.
- Обратитесь к разделу «Очистка и хранение» для получения подробной информации о мерах предосторожности при использовании и техническом обслуживании.
- Детям старше 8 лет разрешают чистку и техническое обслуживание производить под присмотром взрослых.
- Храните прибор и шнур питания в недоступном для детей месте.
- Это устройство не предназначено для использования людьми (включая детей) с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями, либо с недостатком опыта и знаний, за исключением случаев, когда они находились под наблюдением или инструктировались по использованию устройства лицом, ответственным за их безопасность.
- Во время работы держите прибор на расстоянии 30 см от стены.

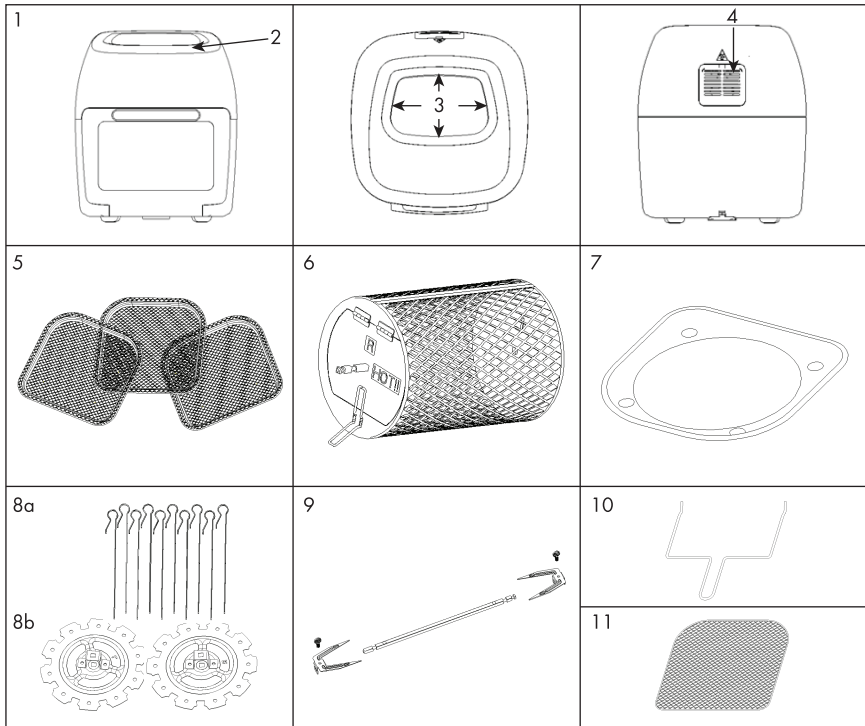


Горячая поверхность, не прикасаться!

Этот символ указывает на то, что температура доступных поверхностей может быть высокой во время работы прибора и в течение некоторого времени после использования.

ВНИМАНИЕ! Аэрогриль сложный, высокотехнологичный бытовой электроприбор, не предназначенный для самостоятельного обслуживания, за исключением обслуживания, указанного в настоящем «Руководстве пользователя». Не пытайтесь самостоятельно отремонтировать аэрогриль или производить его техническое обслуживание. Любое обслуживание, требующее полной или частичной разборки аэрогриля должно производиться в сервисном центре его квалифицированными сотрудниками.

УСТРОЙСТВО ПРИБОРА



1. Главный блок
2. Панель управления
3. Вентиляционные отверстия
4. Выпускные отверстия для горячего воздуха
5. Стойки для дегидрирования
6. Вращающаяся сетчатая корзина
7. Поддон для сбора капель
- 8а. Шампуры
- 8б. Регулируемые стойки для шампуров (2 шт.)
9. Вал, вилки и установочные винты вертела
10. Инструмент извлечения гриля
11. Защитная крышка.

5. Стойки для дегидрирования
Могут использоваться не только для дегидрирования, но и для приготовления хрустящих закусок или разогрева таких блюд, как пицца.
6. Вращающаяся сетчатая корзина
Отлично подходит для картофеля фри, жарки орехов и других закусок. Используйте инструмент 10, чтобы поместить и извлечь корзину из устройства.
7. Поддон для сбора капель
Готовьте, вставив поддон для сбора капель, для лёгкой очистки аэрогриля.
- 8а. Шашлык
Отлично подходит для всех ваших рецептов кебаба, мяса, рыбы или овощей.
- 8б. Регулируемые стойки для шампуров
Используются при приготовлении кебабов. Стойки для вертела устанавливаются на вал и фиксируются установочными винтами.
9. Вал, вилки и установочные винты вертела
Используйте для жаркого и целой курицы. Проденьте вал продольно через мясо и отцентрируйте. Наденьте вилки на вал с любого конца в мясо, затем зафиксируйте установочными винтами. На валу есть углубления для установочных винтов. При необходимости вы можете отрегулировать винты ближе к центру.

ПРИМЕЧАНИЕ. Убедитесь, что жаркое или курица не слишком велики, чтобы свободно вращаться в духовке. Максимальный вес курицы или мяса 1,5-1,8 кг.

10. Инструмент извлечения вращающейся корзины.
Используйте его для удаления жареного мяса и курицы, приготовленных во вращающейся корзине или вертеле. Поместите под вал для гриля и сначала поднимите левую сторону, затем осторожно извлеките продукты.
11. Защитная крышка
Предотвращает контакт нагревательного элемента с пищей.
Легко снимается и легко чистится.



Предупреждение

Вилки, шампуры и другие металлические детали этого устройства острые и сильно нагреваются во время использования. Следует проявлять большую осторожность, чтобы избежать травм. Надевайте защитные рукавицы или перчатки.

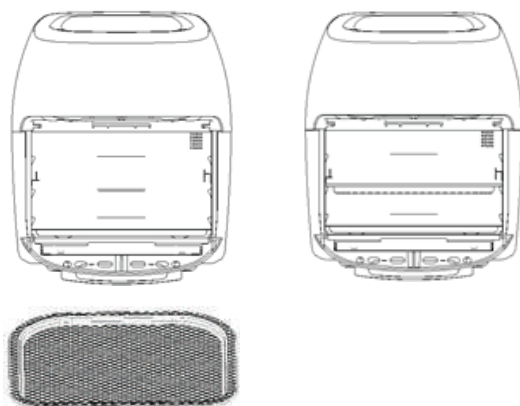
ИСПОЛЬЗОВАНИЕ АКСЕССУАРОВ

РЕЖИМ ДЕГИДРИРОВАНИЯ

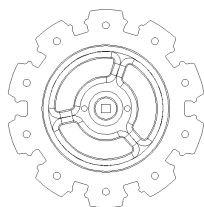
1. Вставьте поддон для сбора капель в нижнюю часть устройства.
2. Задвиньте стойки для дегидрирования в устройство по боковым канавкам (рис. А).
3. Поместите стойки для дегидрирования ближе к верху нагревательного элемента для более быстрого приготовления и образования хрустящей корочки (рис. В).
4. Поверните стойки для дегидрирования в середине цикла для равномерного приготовления.

Рис. А

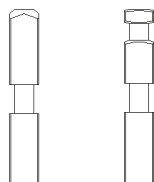
Рис. В



Составные части



Стойка x2 шт.
Передняя часть



Вал
Левая сторона Правая сторона



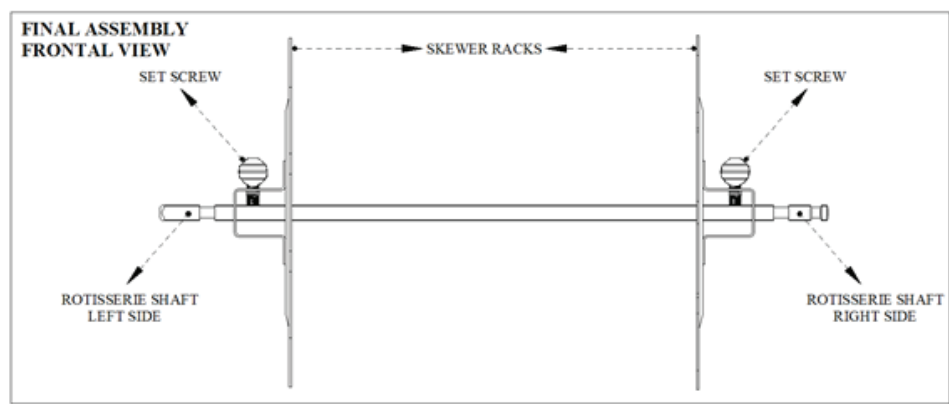
Шампуры x10шт



Винты x2шт

СТОЙКИ ДЛЯ ГРИЛЯ И ШАМПУРОВ

1. Поместите две стойки для шампуров на каждом конце вала.
Убедитесь, что установочные винты находятся на внешней стороне вала.
2. Слегка затяните установочные винты. Не затягивайте слишком сильно, так как вам может потребоваться отрегулировать затяжку после того, как вы вставите шампуры.
3. Осторожно протыкайте шампуры через еду.



СБОРКА ВЕРТЕЛА

1. Вставьте каждый шампур в отверстия на левой стойке для шампуров (рис. C).
2. Сожмите конец каждого шампура с зажимом, и вставьте его в противоположный паз стойки для шампуров.
3. Отпустите зажим, и убедитесь, что надежно зафиксировался в прорези, как показано (рис. D).
4. Повторите процесс с 1 по 3 для всех шампуров.
Убедитесь, что шампура расположены равномерно.
5. Затяните установочные винты, и убедитесь, что стойки надежно закреплены.
6. Соблюдайте осторожность при вставке вертела в устройство.

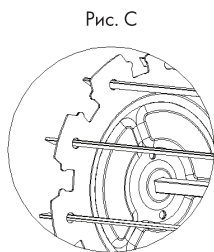


Рис. С
FIG.C-LEFT SIDE

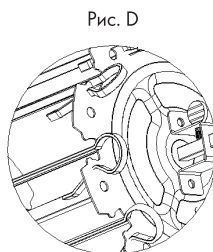
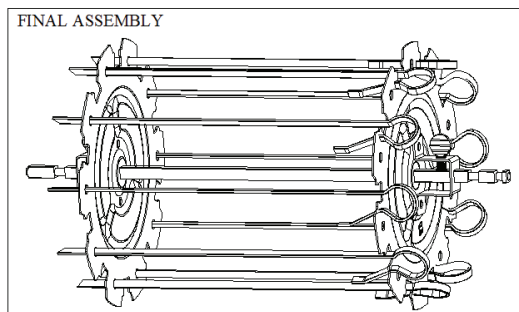


Рис. D
FIG.D-RIGHT SIDE

ВАЖНАЯ ИНФОРМАЦИЯ: См. Схему окончательной сборки, чтобы определить левую и правую стороны вала для гриля перед установкой его в устройство. На правой стороне есть две выемки, а на левой - одна.



Установка вертела или вращающейся сетчатой корзины в устройство

1. Вставьте левую сторону собранного вертела или корзины в гнездо вала для гриля. Убедитесь, что вал вертела находится на месте для начала вращения (рис. E).
2. Поместите правую сторону вертела на крючок (рис. F).



Рис. E

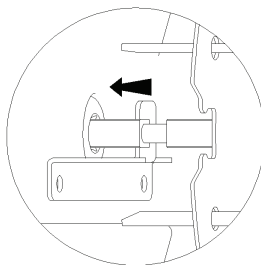
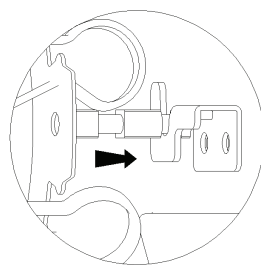


Рис. F

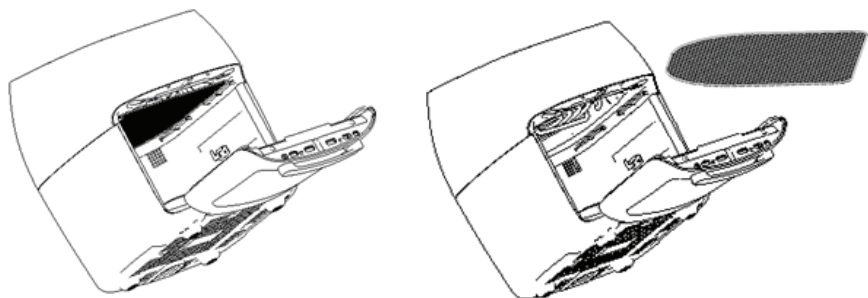


Извлечение вертела или вращающейся сетчатой корзины из устройства

1. Откройте дверцу устройства, чтобы приостановить цикл приготовления, или выключите устройство, нажав кнопку питания.
2. Вставьте инструмент для извлечения вертела под вал вертела.
3. Слегка приподнимите правую сторону инструмента, чтобы освободить скобу, затем сместите вертел вправо, чтобы левая сторона вала вышла из гнезда.
4. Осторожно достаньте вертел из духовки.

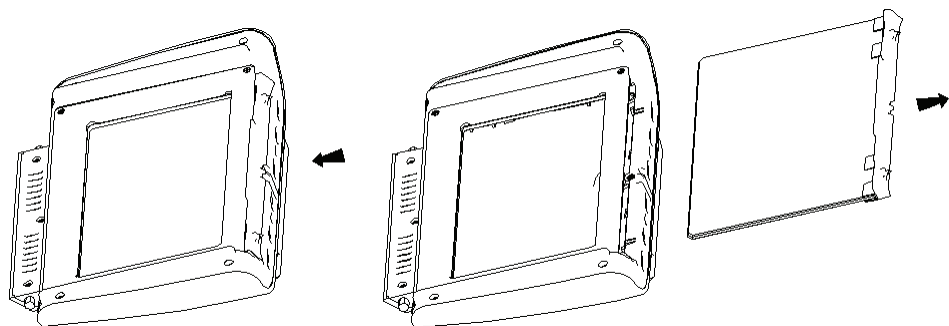
Установка защитной крышки в устройство

1. Вставьте защитную крышку в верхнюю часть устройства , чтобы защитить еду от касания нагревательного элемента.
2. Защитная крышка легко снимается и чистится.

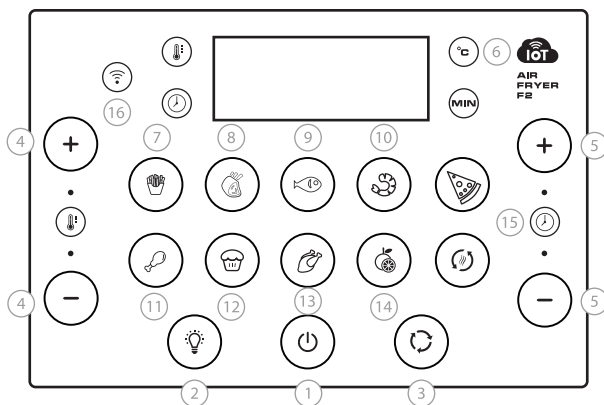


Установка дверного стекла в устройство

Стекло рабочей дверцы, легко снимается и чистится.
Если стекло не вставлено, прибор не будет работать.



ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ



1. Кнопка Вкл/Выкл питания. Однократное нажатие включает устройство, включается подсветка всей панели управления. При повторном нажатии активируется процесс приготовления при температуре по умолчанию 190°C и времени 15 минут. Нажатие кнопки питания в любой момент во время процесса приготовления выключит устройство, в результате чего дисплей немедленно погаснет, а мигающие индикаторы в течение 20 секунд. Вентилятор будет продолжать работать в течение 20 секунд, чтобы охладить устройство.
2. Кнопка Свет - нажатие этой кнопки включает внутреннюю подсветку во время работы устройства.
ПРИМЕЧАНИЕ. Открытие дверцы во время приготовления остановит работу устройства и включит внутреннюю подсветку.
3. Кнопка Вращение - выберите эту кнопку при приготовлении чего-либо в режиме вертела. Функцию можно использовать с любой предустановкой. Значок будет мигать во время использования.
4. Кнопки Контроль температуры - эти кнопки позволяют повышать или понижать температуру приготовления в диапазоне с 65°C до 200°C . В режиме дегидрирования – с 30°C до 75°C .
5. Кнопки Управление временем. Эти кнопки позволяют выбрать точное время приготовления с точностью до минуты, от 1 до 60 минут во всех режимах, кроме режима дегидрирования, который использует 30-минутные интервалы и время работы от 2 до 24 часов.

6. Цифровой светодиодный дисплей - дисплей будет переключаться между температурой и оставшимся временем во время процесса приготовления.
- 7-14. Автоматические программы приготовления - выбор любой из них установит для параметров Время и Температура значение по умолчанию для этого конкретного продукта. Вы можете отменить эти предустановки с помощью кнопок времени и температуры.
15. Индикаторы - эти индикаторы будут последовательно мигать во время приготовления и продолжать мигать в течение 20 секунд после выключения устройства.
16. Индикатор Wi-Fi

АВТОМАТИЧЕСКИЕ ПРОГРАММЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Кнопка на панели управления	Температура, °C	Время, мин
7. Картофель фри	200	15
8. Стейки/отбивные	185	25
9. Рыба	200	15
10. Креветки	160	12
11. Курица*	185	40
12. Выпечка	175	30
13. Вертел	200	30
14. Дегидратор	30	2-24 часа

*Время приготовления целой жареной курицы зависит от веса. Используйте термометр для мяса, чтобы проверить внутреннюю температуру.



Никогда не используйте вместе с этим устройством посуду, наполненную растительным маслом или другой жидкостью! Это может привести к возгоранию или травмам.

ОБЩИЕ ИНСТРУКЦИИ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

1. Прочтите все материалы, а также предупреждающие наклейки и ярлыки.
2. Удалите все упаковочные материалы, этикетки и наклейки.
3. Вымойте все детали и принадлежности, используемые в процессе приготовления, теплой мыльной водой.

ПРИМЕЧАНИЕ. Только аксессуары можно мыть в посудомоечной машине.

4. Протрите аэрогриль изнутри и снаружи чистой влажной тканью.

ПРИМЕЧАНИЕ: Никогда не мойте и не погружайте аэрогриль в воду.

ПРИМЕЧАНИЕ: При использовании этого устройства, никогда не заполняйте посуду для приготовления пищи маслом или жидкостью любого вида. Аэрогриль готовит только горячим воздухом.



НИКОГДА ничего не кладите на прибор.

НИКОГДА не закрывайте вентиляционные отверстия в верхней и задней части варочного блока.

НИКОГДА не наполняйте посуду маслом или жидкостью любого вида. Этот аппарат готовит только горячим воздухом.

НИКОГДА не используйте дверцу духовки в качестве места для размещения горячей корзины для жарки, наполненной продуктами. Корзина для жарки может повредить дверцу духовки или вызвать опрокидывание устройства. Это может привести к травмам.

ВСЕГДА используйте прихватки для духовки при снятии решеток для горячего воздуха.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПИЩИ С ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ АЭРОГРИЛЯ AIR FRYER F2.

1. Поместите ингредиенты на решетку для дегидрации, одну из принадлежностей гриля, или во вращающуюся сетчатую корзину.
2. Поместите решетку для дегидрации, вращающуюся сетчатую корзину

или вертел в устройство и закройте дверцу духовки. Вставьте шнур питания в розетку.

3. Когда вращающаяся сетчатая корзина или блюдо для гриля находится на месте, нажмите кнопку Вкл/Выкл питания один раз.
4. Выберите автоматическую программу или вручную установите температуру, а затем время.
5. Если была выбрана автоматическая программа, аэрогриль автоматически запустит цикл готовки. В случае, если температура и время были установлены вручную, вам нужно нажать кнопку питания, чтобы начать цикл приготовления.

ПРИМЕЧАНИЕ: Вы можете открыть дверцу духовки, чтобы оценить готовность блюда в любое время.

ПРИМЕЧАНИЕ: Обратитесь к таблицам в этом руководстве или к книгам рецептов, чтобы определить правильные настройки.

СОВЕТЫ

- Для меньших по размеру продуктов обычно требуется немного меньше времени для приготовления, чем для продуктов большего размера.
 - При приготовлении большого количества продуктов требуется больше времени, чем для приготовления меньшего количества.
 - Размешивание и переворачивание продуктов меньшего размера в середине процесса приготовления обеспечивает равномерное обжаривание всех кусков.
 - Для получения более хрустящего картофеля рекомендуется добавить немного растительного масла в свежий картофель. Если будете добавлять масло, сделайте это непосредственно перед приготовлением.
 - Закуски, которые обычно готовятся в духовке, также можно приготовить в аэрогриле.
 - Используйте заранее приготовленное тесто, чтобы быстро и легко приготовить закуски с начинкой. Предварительно приготовленное тесто также требует более короткого времени приготовления, чем домашнее.
 - При приготовлении выпечки, поместите её в форму для запекания. При приготовлении хрупких продуктов или продуктов с начинкой также рекомендуется использовать форму.
 - Вы можете использовать аэрогриль для разогрева продуктов.
- Просто установите температуру 150 ° C на 10 минут.

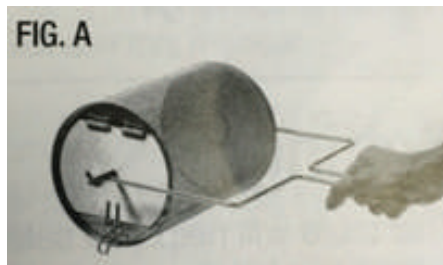
ВАЖНО!

Извлечение приготовленной или горячей пищи

При извлечении приготовленных или горячих продуктов используйте специальное приспособление (рис. А), или рукавицы для духовки.

Это приспособление также можно использовать с вертелом.

Рис. А



ОСНОВНЫЕ НАСТРОЙКИ

Еда	Мин-Макс, гр	Время*, мин	Температура, °C	Комментарии
Тонкий замороженный картофель фри	300 - 700	15 - 16	200	
Толстый замороженный картофель фри	300 - 700	15 - 20	200	
Домашний картофель фри	300 - 700	10 - 16	200	Добавить 1/2 столовой ложки масла
Картофельные дольки домашнего приготовления	300 - 700	18 - 22	185	Добавить 1/2 столовой ложки масла
Картофельные кубики домашнего приготовления	300 - 700	12 - 18	185	Добавить 1/2 столовой ложки масла
Хэш Браун	250	15 - 18	185	
Картофельный гратен	500	15 - 18	200	
Стейк	100 - 500	8 - 12	185	
Свинные отбивные	100 - 500	10 - 14	185	
Гамбургер	100 - 500	7 - 14	185	
Сосиски в тесте	100 - 500	13 - 15	200	
Куриные ножки	100 - 500	18 - 22	185	
Куриная грудка	100 - 500	10 - 15	185	
Рулеты	100 - 400	15 - 20	200	Полуфабрикаты
Замороженные куриные наггетсы	100 - 500	10 - 15	200	Полуфабрикаты
Замороженные рыбные палочки	100 - 500	6 - 10	200	Полуфабрикаты
Палочки из моцареллы	100 - 500	8 - 10	185	
Фаршированные овощи	100 - 500	10	160	
Пирог	300	20 - 25	160	Используйте форму для выпечки
Пирог с заварным кремом	300	20 - 22	182	Используйте форму для выпечки
Кексы	300	15 - 18	200	Используйте форму для выпечки
Сладкие закуски	300	20	160	Используйте форму для выпечки
Замороженные луковые кольца	400	15	200	Полуфабрикаты

Таблица выше поможет вам выбрать основные настройки для выбранных ингредиентов.

* Добавьте 3 минуты ко времени приготовления при запуске с не разогретого аэрогриля.

ВНИМАНИЕ: Поскольку ингредиенты различаются по происхождению, размеру, форме и марке, мы не можем гарантировать наилучшие настройки для ваших ингредиентов.

ОЧИСТКА И ХРАНЕНИЕ

ОЧИСТКА

Очищайте аэрогриль после каждого использования. Вращающаяся сетчатая корзина и другие аксессуары изготовлены из прочной нержавеющей стали и подходят для мытья в посудомоечной машине. Никогда не используйте для чистки этих поверхностей абразивные чистящие средства. Пригоревшую пищу следует замочить в теплой мыльной воде, чтобы ее можно было проще удалить.

1. Выньте шнур питания из розетки и убедитесь, что прибор полностью охладился перед очисткой.
2. Протрите прибор снаружи влажной тканью, смоченной в теплой мыльной воде.
3. Чтобы очистить дверцу аэрогриля, снимите ее, подняв на угол 45 ° и осторожно потяните вверх. Протрите обе стороны влажной тканью, смоченной в теплой мыльной воде. Не замачивайте и не погружайте дверцу в воду и не мойте в посудомоечной машине.
4. Промойте прибор изнутри горячей водой с мягким моющим средством и неабразивной губкой.
5. При необходимости, удалите остатки пищи с верхнего экрана с помощью чистящей щетки.

МЕСТО ХРАНЕНИЯ

1. Отключите прибор от электросети и дайте ему полностью остыть.
2. Убедитесь, что все компоненты чистые и сухие.
3. Поместите прибор в чистое, сухое место.



Безопасная утилизация

Вы можете помочь защитить окружающую среду!

Не забывайте соблюдать местные правила: сдавайте

неработающее электрическое оборудование в соответствующий центр по утилизации отходов.

ПОИСК И РЕШЕНИЕ ПРОБЛЕМ

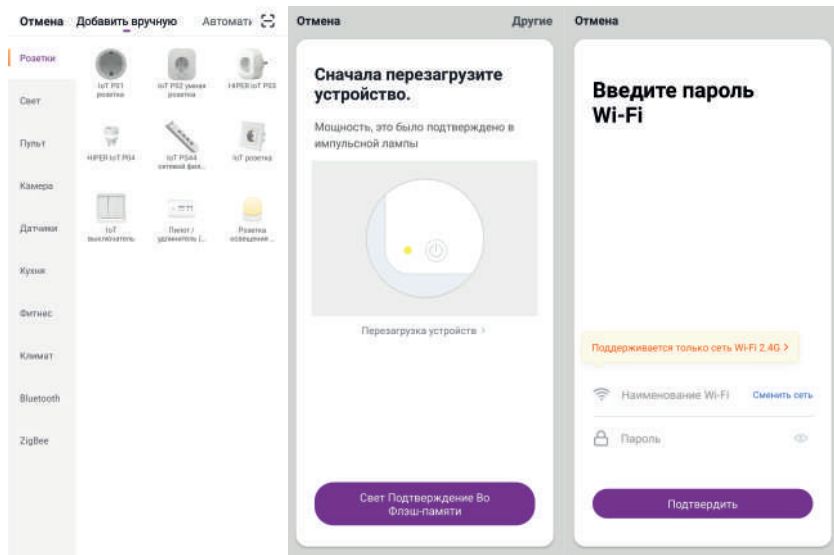
Проблема	Возможная причина	Решение
Аэрогриль не работает	Прибор не подключен к сети. Вы не включили прибор, или не установили время и температуру приготовления.	Подключите шнур питания к розетке. Установив корзину на место, установите температуру и время. Убедитесь, что дверца закрыта.
Еда не приготовлена	Вращающаяся сетчатая корзина перегружена. Установлена слишком низкая температура.	Используйте меньшие партии для более равномерного прожаривания. Увеличьте температуру и продолжайте приготовление.
Еда прожаривается неравномерно	Некоторые продукты нужно переворачивать или перемешивать в процессе приготовления.	Перемешайте блюдо в середине цикла приготовления.
Белый дым выходит из блока	Используется масло. На принадлежностях остались остатки жира от предыдущего приготовления.	Протрите корзину, чтобы удалить излишки масла. Очищайте вращающуюся сетчатую корзину после каждого использования.
Картофель фри жарится неравномерно	Используется неправильный сорт картофеля. Картофель не промыт должным образом во время приготовления.	Используйте свежий, плотный картофель. Используйте нарезанные палочки и обсушите, чтобы удалить излишки крахмала.
Прожаривается не до хрустящей корочки	В сыром картофеле фри слишком много воды.	Тщательно просушите картофельные палочки перед распылением масла. Нарезьте палочки поменьше. Добавьте еще масла.
Дверь оторвалась	Дверь оторвалась от петли	Когда дверца приоткрыта (примерно на 2,5 см от закрытого положения), выровняйте петлю так, чтобы стыки попали в прорези. Затем закройте дверцу.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

В процессе приготовления, вращающаяся сетчатая корзина и другие аксессуары сильно нагреваются. Когда вы снимаете их, чтобы проверить степень готовности блюда, убедитесь, что поблизости есть подставка или термостойкая поверхность, на которую её можно поставить.

Никогда не ставьте горячие аксессуары прямо на столешницу или стол. Во время работы аэрогриля аксессуары нагреваются. Надевайте прихватки и обращайтесь с ними осторожно, чтобы ИЗБЕЖАТЬ ТРАВМ.

СХЕМА ПОДКЛЮЧЕНИЯ К СМАРТФОНУ В ПРИЛОЖЕНИИ HIPER IoT



Данное устройство работает только в сетях Wi-Fi 2.4 ГГц

1. Установите на смартфон приложение HIPER IoT, ищите в магазинах приложений Google Play и Apple App Store.
2. Прибор автоматически переходит в режим подключения сразу после включения, при этом индикатор Wi-Fi будет мигать.
3. Для первичной настройки необходимо, чтобы ваш смартфон был подключен к той-же Wi-Fi сети, к которой вы собираетесь подключить устройство.
4. Перейдите в приложении в раздел добавления новых устройств. Выберите ваше устройство. Подтвердите, что устройство готово к подключению. Введите имя и пароль вашей Wi-Fi сети 2.4 ГГц.
5. Следуйте подсказкам приложения.
6. По окончании подключения войдите в настройки устройства. Вам будет доступен более широкий выбор режимов работы, чем через кнопки на устройстве.

УСЛОВИЯ ГАРАНТИИ

Компания «HIPER Technology Ltd», являющаяся изготовителем товаров (изделий) HIPER (далее по тексту – Изготовитель), выражает вам огромную признательность за ваш выбор. Мы сделали все возможное, чтобы данное изделие удовлетворяло вашим запросам, а качество соответствовало лучшим мировым образцам.

«HIPER Technology Ltd», устанавливает срок службы устройств: 2 года. Срок службы отсчитывается от даты изготовления изделия, если кратким руководством пользователя изделия не установлено иное ограничение.

Все товары «HIPER Technology Ltd» предназначены для поставок в Российскую Федерацию и страны таможенного союза, соответственно, изготовлены с учетом условий эксплуатации в этих странах.

Чтобы убедиться в этом, просим вас проверить наличие на изделии и упаковке официальных знаков соответствия.

Во избежание недоразумений убедительно просим вас внимательно изучить краткое руководство, условия гарантийных обязательств, проверить правильность заполнения гарантийного талона. Гарантийный талон действителен только при наличии правильно и четко указанных: модели, серийного номера изделия, даты продажи, четких печатей фирмы-продавца, подписи покупателя. Модель и серийный номер изделия должны соответствовать указанным в гарантийном талоне. При нарушении этих условий, а также в случае, когда данные, указанные в гарантийном талоне изменены, стерты или переписаны, гарантийный талон признается недействительным.

В этом случае рекомендуем вам обратиться к продавцу для получения нового гарантийного талона, соответствующего вышеуказанным условиям, либо предоставить товарный или кассовые чеки, либо иные документы, удостоверяющие факт и дату продажи изделия. В случае, если дату продажи установить невозможно, в соответствии с законодательством Российской Федерации о защите прав потребителей, гарантийный срок исчисляется с даты изготовления изделия.

Данным гарантийным талоном «HIPER Technology Ltd» подтверждает принятие на себя обязательств по удовлетворению требований потребителей, установленных действующим законодательством о защите прав потребителей, в случае обнаружения недостатков изделия, возникших по вине Изготовителя.

«HIPER Technology Ltd» оставляет за собой право отказать в удовлетворении требований потребителей по гарантийным обязательствам в случае несоблюдения изложенных ниже условий.

Все условия гарантийных обязательств действуют в рамках законодательства о защите прав потребителей и регулируются законодательством стран импортеров. «HIPER Technology Ltd» устанавливает гарантийный срок 12 месяцев, отсчитываемый от даты продажи.

ГАРАНТИЙНЫЕ ОБЯЗАТЕЛЬСТВА

1. Общие положения

1.1. Гарантия на приобретенное изделие подразумевает под собой его бесплатный гарантийный ремонт, кроме случаев, указанных ниже*, либо замену на аналогичное изделие, в случае невозможности ремонта в течение гарантийного срока.

1.2. При приобретении изделия Покупатель обязан проверить отсутствие видимых дефектов: царапин, трещин, сколов, потертостей - а также проверить комплектацию и работоспособность изделия.

2. Условия принятия изделия на гарантийное обслуживание

2.1. Изделие принимается на гарантийное обслуживание на основании заполненного формализованного сопроводительного листа (установленной формы), в котором указывается наименование изделия, артикул и другая информация о нем и его предполагаемая неисправность. Сопроводительный лист заполняется и подписывается Покупателем. На изделие, принятое в гарантийный ремонт, покупателю выдается бланк заказа (установленной формы) с серийным номером и датой его выдачи.

2.2. Изделие, передаваемое на гарантийное обслуживание, должно быть в полной комплектации и в чистом виде.

3. Порядок осуществления гарантийного обслуживания

3.1. Гарантийное обслуживание осуществляется путем тестирования (проверки) заявленной Покупателем неисправности изделия и, при подтверждении неисправности, производится бесплатный гарантийный ремонт (обслуживание).

3.2. Покупатель обязан забрать изделие не позднее 14 календарных дней со дня окончания бесплатного гарантийного ремонта по адресу, указанному в сопроводительном листе. В случае если Покупатель не забрал изделие в указанный срок, то начисляется оплата услуг по хранению изделия на складе в размере 5% от стоимости изделия за каждый день хранения. При превышении стоимости хранения изделия над стоимостью самого изделия, такое изделие засчитывается в оплату услуг по хранению и возврату покупателю не подлежит.

3.3. Выдача изделия после бесплатного гарантийного ремонта производится в том же виде и в той же комплектации, в которой оно было принято.

3.4. Основанием для получения изделия после бесплатного гарантийного ремонта является бланк заказа, выданный Покупателю при сдаче изделия по гарантии в ремонт.

* 4. Основания для отказа в проведении гарантийного обслуживания

4.1. Гарантийному обслуживанию не подлежит:

4.1.1. Изделие с незаполненным, неправильно заполненным гарантийным талоном или без гарантийного талона.

4.1.2. Изделие, предоставленное для проведения проверки качества после истечения гарантийного срока (на изделие 12 календарных месяцев с момента покупки, на аккумулятор изделия 6 месяцев с момента покупки).

- 4.1.3. Изделие с повреждениями, вызванными ненадлежащими условиями транспортировки, хранения и эксплуатации* **
- 4.1.4. Изделие со следами воздействия и (или) попадания внутрь посторонних предметов, веществ, жидкостей, насекомых, а также имеющие посторонние надписи.
- 4.1.5. Изделие со следами вскрытия и (или) ремонта, произведенного самостоятельно и (или) неавторизованным сервисным центром.
- 4.1.6. Гарантийному ремонту и обслуживанию не подлежат расходные материалы.
- 4.1.7. Гарантийному ремонту и обслуживанию не подлежит устройство и его комплектующие, используемые в коммерческих целях.
- 4.1.8. Изделие, используемое с нарушением правил эксплуатации.
- 4.1.11. Если обнаружены повреждения, вызванные воздействием влаги, высоких или низких температур, коррозией, окислением, попаданием внутрь изделия посторонних предметов, веществ, жидкостей, насекомых или животных.
5. "HIPER Technology Ltd" снимает с себя ответственность за возможный вред, прямо или косвенно нанесенный продукцией HIPER людям, домашним животным, имуществу в случае, если это произошло в результате несоблюдения правил и условий эксплуатации, установки изделия; умышленных или неосторожных действий покупателя (потребителя) или третьих лиц. Также "HIPER Technology Ltd" снимает с себя ответственность за возможный вред, прямо или косвенно нанесенный изделиями HIPER соответствующего назначения, в результате изменения и повреждения, утраты данных и информации.

* **Эксплуатация изделия в штатном режиме, действия сторонних обстоятельств (скачков напряжения электропитания, стихийных бедствий, либо в условиях, не предусмотренных производителем, следы вскрытия и/или ремонта, а также имеющий механические и тепловые повреждения).

Импортер: ООО «Вектор», 117403, г.Москва, ул.Булатниковская, д.20, стр.3, 7 (495) 41-915-41. Претензии по продукции принимает Импортер. Изготовитель и его адрес: «ХАЙПЕР Технолоджи Лимитед» 3905 Ту Эксчендж скуэр, 8 Конноут плэйс, Гонконг, Китай.

Филиал изготовителя: «ШЭНЬЧЖЭНЬ ХАЙПЕР ТЕХНОЛОДЖИ ЛИМИТЕД», адрес (юридический адрес): Эт. 3, зд. 1, шоссе Хуан У 11, промпарк Ин Тао Чжи, р-н Лунган, г. Шэньчжэнь, пров. Гуандун, 518100, Китай.

Дата производства зашифрована в первых четырех цифрах партийного номера: первая, вторая - год; третья, четвертая - месяц.

Код ТН ВЭД ЕАЭС 8516607000

Соответствует требованиям ТР ТС 004/2011 и ТР ТС 020/2011

Сертификат соответствия ЕАЭС KG 417-КЦА.ОСП.025.НК.02.00987

Срок действия: 20.05.2021 по 19.05.2026 включительно

Соответствует требованиям ТР ЕАЭС 037/2016

Декларация о соответствии ЕАЭС N RU Д-НК.РА01.В.82329/21

Срок действия: 21.05.2021 по 20.05.2026 включительно.

ГАРАНТИЙНЫЙ ТАЛОН

Модель: _____

Дата и место приобретения: _____

ВНИМАНИЕ!

гарантийный талон недействителен без печати продавца.

Штамп магазина/продавца:



©2021 HIPER Technology Ltd, Все права защищены.

Все торговые марки являются собственностью их владельцев.

Address: 3905 Two Exchange Square, 8 Connaught Place, Hong Kong.

Сделано в Китае.