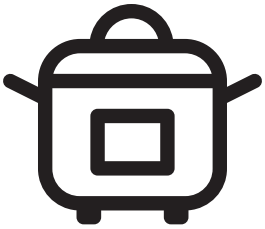
GRUNDIG

Аэрогриль

Руководство по Эксплуатации



FRY 9320

RU

01M-8918483600-3524-01

Пожалуйста, сначала внимательно прочитайте данное руководство!

Уважаемый покупатель,
Благодарим Вас за то, что выбрали продукт Beko. Мы хотели бы, чтобы вы достигли оптимальной эффективности от этого изделия, которое было изготовлено с использованием новейших технологий. Перед использованием убедитесь, что вы полностью прочитали и поняли это руководство и дополнительную документацию, и сохраните их для справки. При передаче устройства какому-либо другому лицу приложите к нему руководство по эксплуатации. Соблюдайте все приведенные здесь предупреждения и информацию и следуйте инструкциям.
Имейте в виду, что настоящее руководство по эксплуатации может применяться к нескольким моделям устройства. В руководстве ясно указаны все различия между разными моделями.

Символы и их значение

Следующие символы используются в этом руководстве:

	Важная информация и полезные советы по использованию устройства.
	**ВНИМАНИЕ:** Предупреждения об опасных ситуациях, связанных с безопасностью жизни и имущества.
	Прибор, предназначенный для пищевых продуктов.
	Не помешайте прибор, шнур питания или вилку в воду или не помешайте их в любую другую жидкость.
	**ВНИМАНИЕ:** Предупреждение о горячих поверхностях.



ПЕРЕРАБОТАННАЯ И ПОДЛЕЖАЩАЯ ПЕРЕРАБОТКЕ БУМАГА

1 Важные инструкции по технике безопасности и охране окружающей среды

В этом разделе содержатся инструкции по технике безопасности для предотвращения опасностей, которые могут привести к травмам или повреждению имущества.

Несоблюдение этих инструкций аннулирует гарантию.

1.1 Общая безопасность

- Этот прибор соответствует международным стандартам безопасности.Этот прибор соответствует международным стандартам безопасности.
- Данное устройство предназначено для использования в домашних условиях и в следуюших:

– На кухнях для персонала магазинов, офисов и других рабочих помешениях,

– В жилых домах на фермах,

– Постояльцами в гостиницах; мотелях или других гостиничных хозяйствах;

– В заведениях типа «ночлег и завтрак».

- Этот прибор не может использоваться детьми в возрасте от 0 до 8 лет. Прибор может использоваться только детьми в возрасте 8 лет и старше под наблюдением. Данное устройство может использоваться людьми с ограниченными физическими, слуховыми или умственными способностями или с недостаточным опытом и знаниями, если они находятся под наблюдением или получают информацию о безопасном использовании и встречаюшихся опасностях.
- Чистка и техническое обслуживание не должны выполняться детьми младше 8 лет и если они не находятся под присмотром.
- Даже если они находятся под наблюдением, не позволяйте детям играть с прибором.
- Храните прибор и кабель изделия в недоступном для детей возрасте до 8 лет месте.
- Расположите ручки кухонных приборов (если таковые имеются) так, чтобы горячие жидкости не проливались, и надежно разместите их.
- Убедитесь, что напряжение, указанное на приборе,

совпадает с напряжением сети в вашем доме.
- Используйте прибор с заземленной розеткой.
- Не используйте прибор с удлинителем.
- Не размешайте прибор на источниках тепла или рядом с ними, таких как печи и плиты.
- Во избежание повреждения шнура питания не допускайте его зашемления, перегиба или трения об острые края.
- Не вынимайте вилку из розетки, потянув за шнур.
- Не окунайте прибор или его провод в воду для очистки.
- Не оставляйте прибор без присмотра, пока оно подключено к сети.
- Не разбирайте прибор.
- Используйте только оригинальные детали или детали, рекомендованные производителем.
- Перед чисткой отсоедините прибор от электросети и полностью высушите все детали после чистки.
- Чистите прибор в соответствии с инструкциями, приведенными в разделе «Очистка и техническое обслуживание».
- Не кладите в прибор большие куски пиши, так как это может привести к пожару.
- Не прикасайтесь к вилке прибора влажными или мокрыми руками.
- Не используйте прибор во влажной среде.
- Не перемешайте прибор, когда он используется и масло внутри нагрето.
- Не используйте прибор во взрывоопасных или легковоспламеняюшихся средах или рядом с ними (а также рядом со взрывоопасными или легковоспламеняюшимися вешествами).
- Во избежание риска ожогов не прикасайтесь к горячим поверхностям.
- Дайте прибору остыть в безопасном месте, недоступном для детей.
- Не блокируйте отверстия для впуска и выпуска воздуха во время работы прибора.
- Не наклоняйтесь во время использования прибора. Горячий воздух поднима-

ется из прибора во время использования!

- Во время использования устройство нагревается. Во избежание риска ожогов не прикасайтесь к горячим поверхностям.
- Убедитесь, что во время работы прибора помещение проветривается надлежашим образом.
- В случае пожара отключите прибор от электросети.
- Не заливайте прибор водой, так как это может привести к поражению электрическим током.
- Не используйте прибор с внешним таймером или отдельной системой дистанционного управления.
- Используйте с прибором только металлическую кухонную посуду с изолированными ручками.
- Не кладите ничего на прибор во время работы или в горячем состоянии.
- Для отключения поверните шкалу таймера и шкалу температуры в положение OFF (ВЫКЛ.). Отключите устройство от сети.
- Храните упаковочные материалы в недоступном для детей месте.
- Если сетевой шнур поврежден, он должен быть заменен производителем, его сервисным агентом или другими квалифицированными лицами во избежание потенциальных опасных ситуаций.

1.2 Соответствие Директиве WEEE и утилизация отходов продукта:

Этот продукт соответствует директиве WEEE EC (2012/19/EU). Данный прибор имеет классификационный знак для отработанного электрического и электронного оборудования (WEEE).



Этот символ указывает, что этот продукт не должен выбрасываться вместе с другими бытовыми отходами в конце его срока службы. Использованное устройство необходимо вернуть в официальный пункт приема утилизируемых электрических и электронных устройств. Чтобы найти такие системы приема утиля, обратитесь в местные уполномоченные органы или к розничным продавцам, у которых было приобретено устройство. Каждое домашнее хозяйство выполняет важную роль в восстановлении и утилизации старого оборудования. Надлежашая утилизация отработанного устройства позволяет предотвратить возможные негативные последствия для окружаюшей среды и здоровья человека.

1.3 Соответствие требованиям Директивы RoHS

Приобретенное Вами изделие соответствует требованиям Директивы EU по ограничению вредных вешеств (2011/65/EU). В нем не содержится вредных и запрешенных материалов, указанных в данной Директиве.

1 Важные инструкции по технике безопасности и охране окружающей среды

1.4 Информация об упаковке

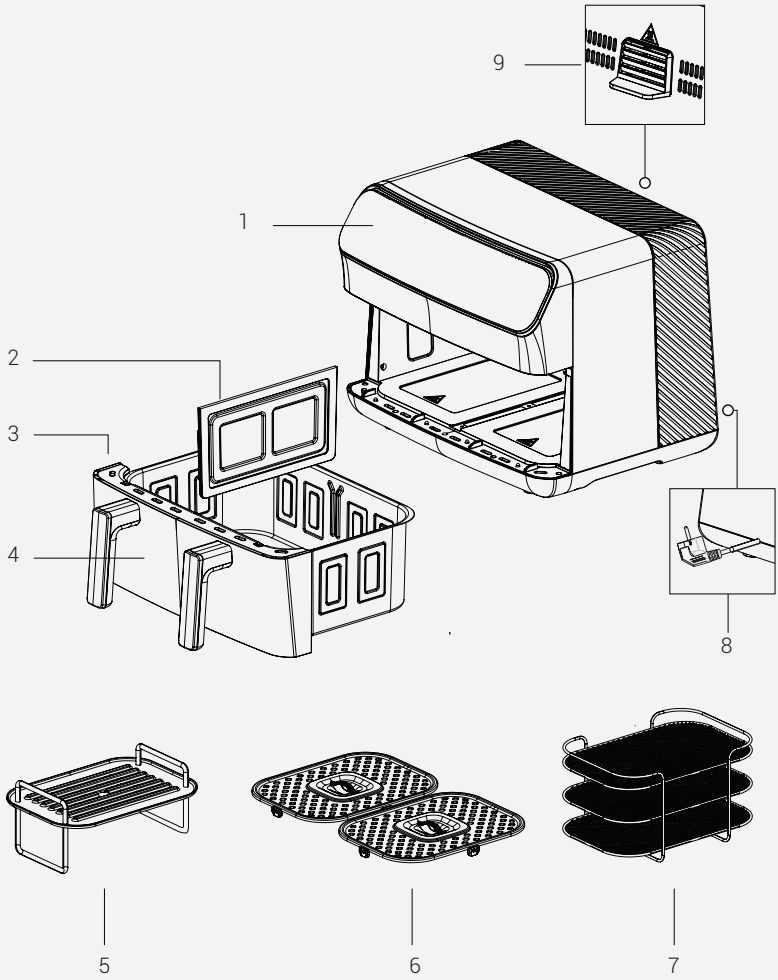


Материалы упаковки устройства произведены из перерабатываемого сырья в соответствии с Национальными нормами по зашите окружаюшей среды. Запрешается выбрасывать упаковочные материалы вместе с бытовыми и другими отходами. Отправьте их в пункты сбора упаковочных материалов, указанные местными органами власти.

1.5 Важные моменты для экономии энергии

При использовании прибора соблюдайте сроки, рекомендованные в руководстве. Выключайте прибор из розетки после использования.

2 Аэрогриль



Символы на приборе и значения, указанные в документах, предоставленных вместе с изделием, были получены в лабораторных условиях в соответствии с соответствуюшими стандартами. Значения могут варьироваться в зависимости от использования прибора и условий окружаюшей среды. Значения мошности испытаны при напряжении 230 В.

1. Цифровая панель управления
2. Камерный сепаратор
3. Съемная варочная камера
4. Окно мониторинга приготовления
5. Аксессуары для гриля
6. Решетка
7. Сушилка
8. Шнур питания
9. Выпуск воздуха

Технические данные

Источник питания	220-240 В ~ 50-60 Гц
Потребляемая мощность	2000-2400 Вт (1200 Вт + 1200 Вт)
Объем камеры	9,5 л (4,75 л + 4,75 л)

3 Эксплуатация

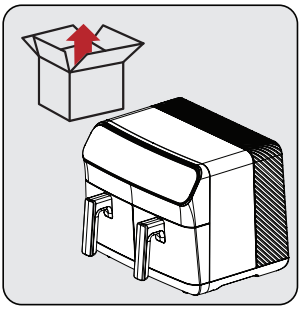
3.1 Целевое назначение

Это устройство предназначено для домашнего использования и не подходит для профессионального использования.

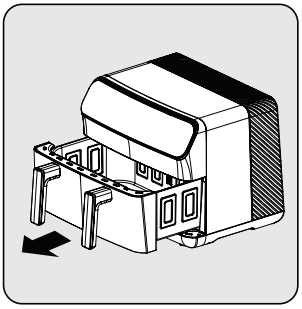
При первом использовании устройства может быть небольшое выделение дыма. Это нормальное явление.

3.2 Подготовка устройства к использованию

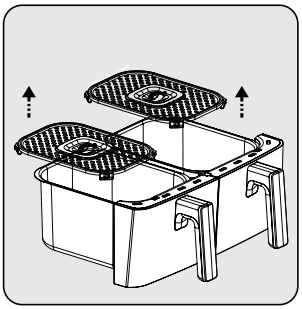
- Установите устройство вертикально на устойчивую, ровную, чистую, сухую и нескользяшую поверхность.



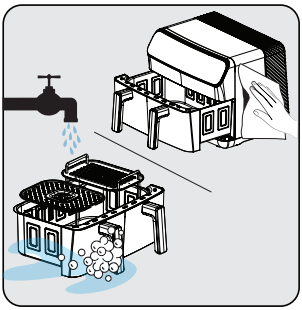
Перед первым использованием устройства удалите упаковочные материалы и установите устройство на ровное и чистое место.



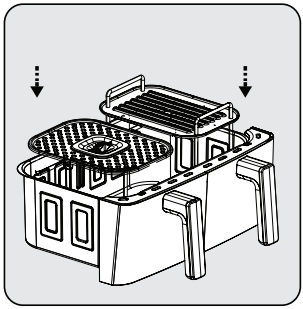
Чтобы получить доступ к съемному варочному лотку, крепко возьмитесь за ручки, а затем выташите камеры из их пазов.



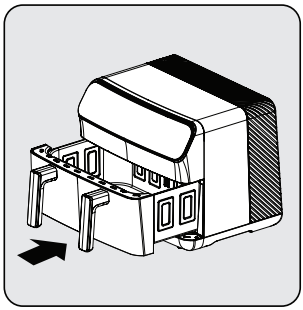
Извлеките принадлежности для приготовления пиши из варочной камеры.



Очистите съемные варочные лотки и принадлежности для приготовления пиши с помошью теплой мыльной воды. Затем полностью высушите внешнюю часть прибора и помытые детали.



Поместите аксессуары, которые вы хотите использовать, в варочный лоток.



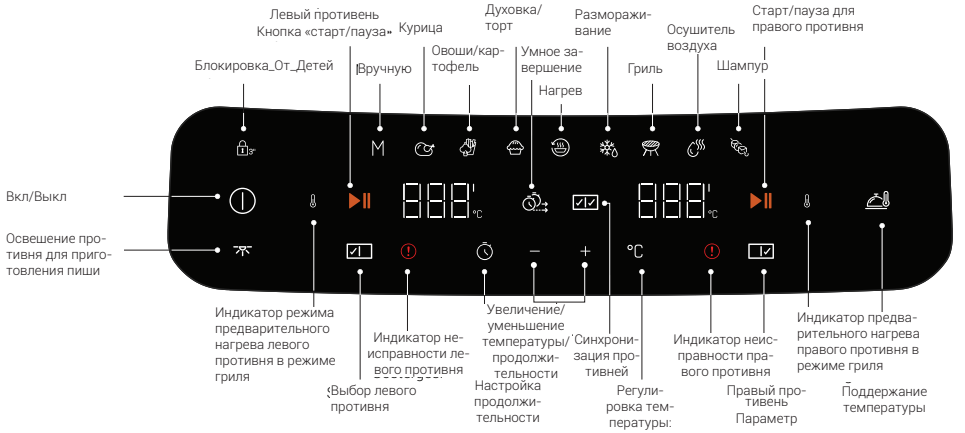
После очистки всех компонентов вставьте протевень и аксессуары в прибор. Устройство готово к использованию.

3 Эксплуатация

При первом использовании задайте режим «M» для устройства, установите максимальную температуру и дайте ему поработать 10 минут без добавления каких-либо ингредиентов.

3.3 Панель управления и светодиодный дисплей:

M	Вручную	Создано для обшего пользования. Ручная программа позволяет готовить пишу вне установленных программ.
	Курица	Эта программа специально разработана для приготовления птицы. С помошью этой программы можно также готовить морепродукты.
	Овоши	Эта программа специально разработана для приготовления овошей. Вы можете использовать эту программу для жарки картофеля и всех видов овошей.
	Духовка/Торт	Эта программа специально разработана для выпекания хлебобулочных изделий, таких как кексы и хлеб.
	Нагрев	Эта программа специально разработана для разогрева.
	Размораживание	Эта программа специально разработана для размораживания.
	Гриль	Эта программа специально разработана для гриля. Используется вместе с аксессуарами для гриля. Обеспечивает высокую производительность при приготовлении красного мяса и рыбы. (В режиме гриля есть опция «предварительный нагрев». При запуске программы сначала запускается «предварительный нагрев», и во время этого процесса аксессуар для гриля должен находиться в камере. Когда «предварительный нагрев» будет завершен, прибор предупредит вас о необходимости добавления пиши.)
	Шампур	Вы можете использовать эту программу, специально разработанную для таких рецептов, как шашлык из курицы или кебаб.
	Осушитель воздуха	Специально разработанная программа для сушки продуктов. Используется вместе с принадлежностями для сушки.



3 Эксплуатация

3.4 Предупреждения перед первым использованием

- Когда прибор работает и съемный варочный лоток вытягивается, из выпускного отверстия для воздуха и верхней части корзины выпускается горячий пар. Поэтому будьте осторожны, чтобы не обжечься горячим паром.
- При использовании противней при высоких температурах будьте осторожны, чтобы избежать прямого соприкосновения.

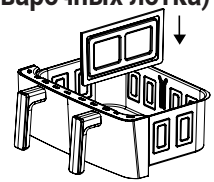


Более румяная корочка и лучшее приготовление обычно достигаются на варочном стеллаже. Рекомендуется использовать варочный стеллаж для всех рецептов и жаркого, если не рекомендуется использование другого аксессуара.

3.5 Эксплуатация

- Пока устройство подключено к сети или готовит, нажатие и удержание символа блокировки "3" в течение 3 секунд активирует блокировку от детей устройства, а символ блокировки "3" загорается красным цветом.
- Если блокировка от детей активна, другие кнопки на экране не будут работать. Нажмите и удерживайте символ блокировки "3" в течение 3 секунд, чтобы выключить блокировку от детей.

3.5.1 Установленное крепление сепаратора камеры (используются оба варочных лотка)



Выньте варочный лоток и поставьте его на ровную поверхность. Вставьте сепаратор камеры в пазы на варочном лотке. Затем прикрепите варочный лоток к прибору и выполните действия, описанные в разделе «3.5.3 Выбор и запуск программы».

3.5.2 Крепление сепаратора камеры не установлена.

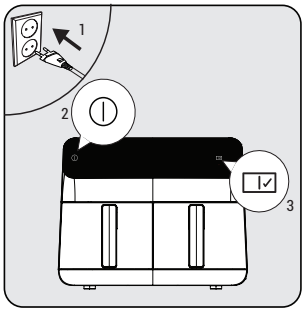
Выньте варочный лоток и поставьте его на ровную поверхность. Снимите крепление сепаратора камеры. Затем прикрепите варочный лоток к прибору и выполните действия, описанные в разделе «3.5.3 Выбор и запуск программы».

3.5.3 Выбор и запуск программы

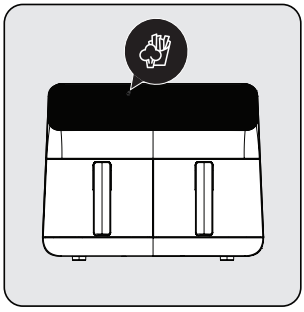
Если вы хотите переключиться на другую программу после запуска устройства, нажмите и удерживайте кнопку «Старт/Стоп» или кнопку «Выбрать противень» в течение 3 секунд. Затем выберите нужную программу, снова выбрав противень.

3 Эксплуатация

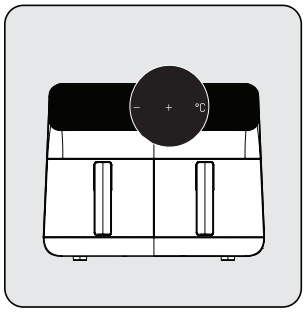
- На дисплее отображаются автоматически установленные значения температуры и времени в соответствии с выбранными функциями приготовления. Вы можете изменить эти значения температуры и времени по желанию.
- Чтобы отменить процесс приготовления, нажмите и удерживайте кнопку «Старт/Стоп» или кнопку «Выбор камеры» в течение 3 секунд. Выбранная программа приготовления будет отменена.



Подключите устройство к сети и нажмите и нажмите кнопку "⏻". После того, как загорятся индикаторы противня, выберите нужный противень " ☑". Если камерный сепаратор не установлен, прибор автоматически отобразит всю выбранную камеру. После выбора противня выберите необходимую программу в меню «Программы» в зависимости от того, что вы хотите приготовить.



После выбора нужной программы выбранная программа загорится ярким светом. Если вы хотите изменить программу, вы можете выбрать одну из тускло освещенных программ.



После выбора программы можно установить температуру и время приготовления, нажимая значки температуры и времени. Запустите процесс приготовления, нажав на значок пуска. Если хотите готовить в другой камере, повторите процесс, выбрав противень.

3.5.4 Настройка температуры и времени

Нажмите кнопки '°C' или '⏲', чтобы установить температуру или время. Символ "[−][+]" будет активным. Установите температуру и время на желаемое значение с помощью символа " [−][+]".

- Силикон аксессуаров для готовки выполнен из термостойкого пищевого материала. Предотвращает царапины на покрытии камеры. Поэтому следите за тем, чтобы он не оторвался во время приготовления.
- Вытягивая противень, будьте осторожны в связи с горячим паром внутри и не прикасайтесь к нему руками, так как он очень горячий.
- При удалении приготовленной пиши используйте инструмент (шипцы и т. д.), который не повредит внутреннюю поверхность прибора.

3.5.5 Настройки функций

3.5.5.1 Умное завершение

Функция «Smart Finish» позволяет начать и закончить 2 разных блюда одновременно при разных температурах, времени и режимах приготовления. Обязательно установите крепление сепаратора камеры, чтобы использовать функцию интеллектуальной окончательной готовки.

1. Подготовьте параметры приготовления для левого противня устройства, как описано в разделе 3.5.1.
2. Затем выберите правильный противень и настройте параметры приготовления.
3. Выберите функцию «Smart Finishing» на устройстве.
4. Запустите процесс приготовления, нажав одну из кнопок пуска. Устройство начнет процесс одновременного приготовления на обоих противнях.

Для выбора функции «Smart Finish» процесс приготовления не должен быть запущен ни в одном из противней. Если приготовление уже началось хотя бы в одном противне, функцию «Smart Finish» нельзя будет выбрать.

3.5.5.2 Подогрев

Функция «Подогрев» позволяет сохранять еду горячей после ее приготовления.

1. Подготовьте необходимый противень для приготовления пиши, как описано в 3.5.1. Затем нажмите кнопку «Старт», чтобы начать приготовление.
2. После начала приготовления нажмите значок «Подогрев». (Вы также можете нажать значок «Подогрев» перед началом приготовления).
3. После завершения процесса приготовления устройство будет поддерживать температуру пиши.

- Функция поддержания тепла будет оставаться активной в течение приблизительно 60 минут.
- Вы также можете выбрать функцию «Подогрев» перед началом процесса приготовления.

3.5.5.3 Согласование противней

Благодаря функции синхронизации приготовления вы можете легко совместить противни, если готовите одно и то же блюдо на обоих противнях. Чтобы использовать функцию согласования противней, убедитесь, что установлено крепление сепаратора камеры.

1. Подготовьте левый или правый противень устройства, как описано в 3.5.1.
2. Затем выберите нужную камеру устройства и нажмите значок «Синхронное приготовление».
3. Все значения температуры и времени работы будут синхронизированы для обоих противней.
4. При нажатии на значок «Старт» можно выполнить одинаковый процесс приготовления на двух отдельных противнях.

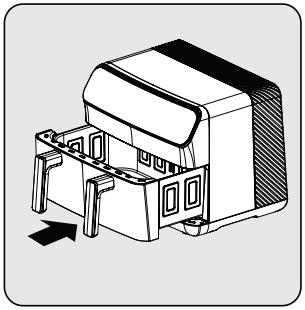
После активации функции «Синхронное приготовление» все изменения, сделанные для одного противня, применяются и для другого.

3 Эксплуатация

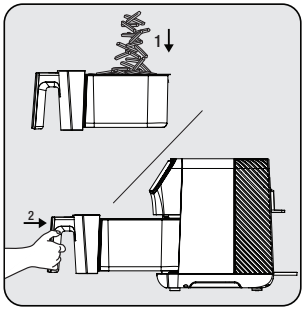
3.6 Приготовление

Перед тем, как поместить еду в варочную камеру, смешайте ее с небольшим количеством масла с помощью мерной ложки. Кроме того, вы можете добиться лучших результатов, нанеся масло на еду.

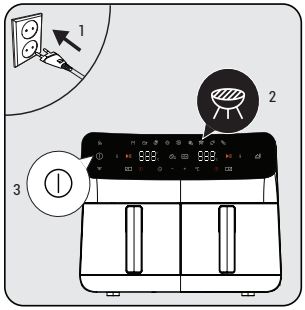
Не прикасайтесь к горячим съемным противням, за исключением ручек.



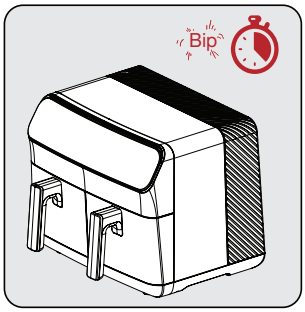
Выньте противень и поставьте его на ровную чистую поверхность. Поместите подходящие аксессуары для вашего блюда в варочный лоток. См. п. 3.7 для получения подробной информации об аксессуарах. См. 3.5 для получения подробной информации о двойном и одноразовом использовании камеры.



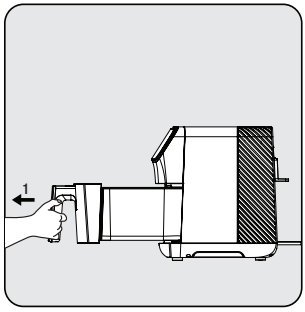
Поместите продукты в противень для приготовления. Затем вставьте камеру в прибор и убедитесь, что она надежно установлена.



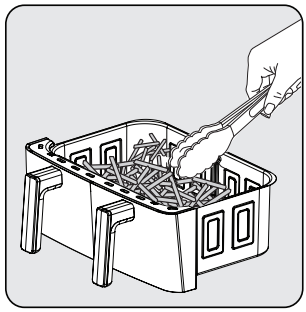
Подключите прибор и выберите нужную программу приготовления. Затем приступайте к процессу приготовления.



Когда выбранное время приготовления истечет, прозвучит предупреждающий сигнал, и устройство автоматически прекратит приготовление.

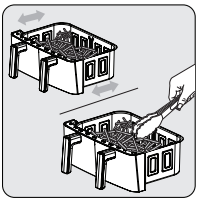


Выньте противень и проверьте, полностью ли приготовлена пиша. Если требуется, вы можете немного продлить время приготовления.

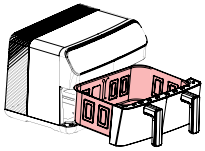


По завершении процесса переложите приготовленную пишу в миску или тарелку.

3 Эксплуатация



- Чтобы обеспечить равномерное приготовление, осторожно вынимайте и встряхивайте противень в середине процесса приготовления или переворачивайте продукты шипцами, чтобы не поцарапать противень.
- Выполняйте эту процедуру чаше при длительном цикле приготовления или если вы хотите получить более хрустяшую корочку.



Избегайте контакта варочной корзины с наружной поверхностью прибора, так как поверхность противня для приготовления пиши (3) будет горячей во время и после приготовления.

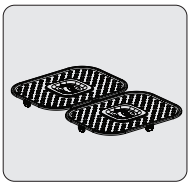
- Дайте пише постоять 5–10 секунд, прежде чем снимать ее со съемной варочной камеры (3).
- Используйте шипцы для снятия крупных или мягких продуктов с противня, не повреждая внутреннюю поверхность устройства.
- Когда одна партия готова, устройство сразу же готово к другой партии.

- Обратите внимание, что устройство может быть очень горячим в процессе поворота.
- Не ставьте изделие на рабочую поверхность таким образом, чтобы блокировались каналы выхода воздуха.
- Не кладите никакие другие предметы на устройство.

3 Эксплуатация

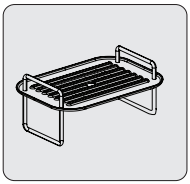
3.7 Аксессуары

Для достижения наилучших результатов рекомендуется использовать аксессуары.



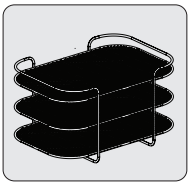
Решетка

Более румяная корочка и лучшее приготовление обычно достигаются на варочном стеллаже. Рекомендуется использовать варочный стеллаж для всех рецептов и жаркого, если не рекомендуется использование другого аксессуара.



Аксессуары для гриля

Это аксессуар, специально созданный для вас, чтобы получить наилучшие результаты на ваших грилях. Это поможет вам получить лучшие результаты приготовления красного мяса и рыбы. Рекомендуется использовать режим гриля с аксессуарами для гриля.



Сушилка

Он помогает сушить все виды овошей и фруктов благодаря перфорированной и многослойной структуре для достижения наилучших результатов. Режим сушки рекомендуется использовать с аксессуарами осушителя.

4 Время приготовления

Настройки температуры и времени по умолчанию для программ устройства устанавливаются автоматически.

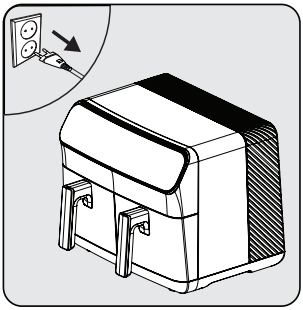
В следуюшей таблице приведен обзор времени приготовления различных продуктов. Время приготовления зависит от толшины, марки и консистенции продукта. Рекомендуемое время и количество следует рассматривать как примерное.

Программа	Продукты	Температура	Продол-житель-ность
Курица	Куриные ножки (4 шт.)	180°C	24 - 30 мин
	Куриная грудка (2 * 200 г)	180°C	24 - 30 мин
	Крылья (8 шт.) 180 градусов	180°C	22 - 26 мин
Овоши	Свежий картофель 200 г	200°C	20 - 25 мин
	Свежий картофель 500 г	200°C	24 - 30 мин
	Мороженый картофель 500 г	200°C	20 - 27 мин
	Мороженый картофель 1000 г	200°C	42 - 48 мин
	Картофель-морковь кубиками, гарнир (250-500 грамм)	190°C	15 - 20 мин
	Луковые кольца	190°C	10 - 15 мин
	Кабачки и баклажаны (нарезанные кольцами - 1 шт.)	180°C	20 - 25 мин
Духовка/Торт	Маффины (4-6 шт.)	160°C	15 - 19 мин
Размораживание	Фарш, курица, тефтели и т.д.	35- 50°C	15 - 30 мин
Гриль	Стейк Rib eye (2 ломтика, 200-250 грамм)	200°C	12 - 18 мин
	Стейк из филе (2 ломтика, 200-250 грамм)	200°C	8 - 12 мин
	Баклажаны, кабачки, перец, грибы	190°C	8 - 15 мин
	Митболы (4-8 шт.)	200°C	6 - 10 мин
	Лосось (2 ломтика филе)	200°C	7 - 12 мин
	Креветки Джамбо (12-16 штук)	200°C	10 - 14 мин
	Сибас (1 цельное или 2 филе)	200°C	11 - 18 мин
	Отбивные (3-4 штуки, 350-450 грамм)	200°C	5 ~ 8 мин.
Шампур	Шашлык куриный	200°C	10 - 14 мин
	Шашлык мясной	200°C	11 - 15 мин
Сушка плодов и овошей	Помидоры (толшиной 2-3 мм)	55°C	7 - 9 часов
	Яблоки (толшиной 2-3 мм)	55°C	7 - 8 часов
	Бананы (толшиной 2-3 мм)	60°C	7 - 9 часов
	Баклажаны (толшиной 2-3 мм)	55°C	7 - 8 часов
	Грибы (толшиной 3-4 мм)	60°C	6 - 8 часов
	Ананас (толшиной 4-5 мм)	60°C	6 - 8 часов

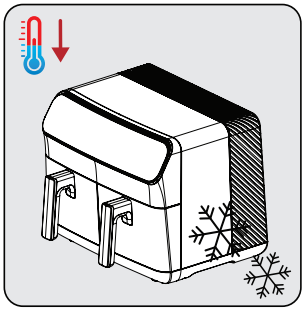
5 Очистка и уход

5.1 Очистка

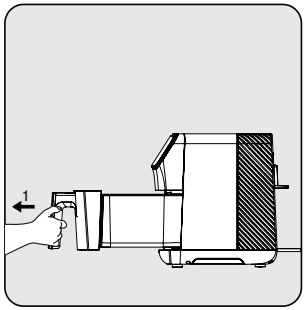
Никогда не используйте бензин, растворители, абразивные чистящие средства, металлические предметы или жесткие шетки для чистки устройства.



Выключите устройство и отсоедините вилку от источника питания.

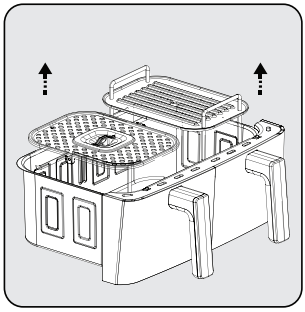


Дайте устройству полностью остыть.

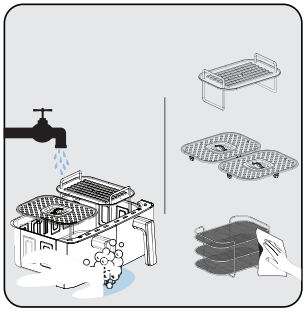


Извлеките съемную варочную корзину (5) из яшика.

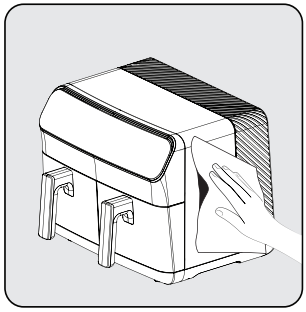
Выньте противни из устройства, чтобы устройство быстрее остыло.



Снимите аксессуар для приготовления пиши внутри противня.



Промойте противень и аксессуары для приготовления в теплой мыльной воде или посудомоечной машине.



Очистите устройство снаружи влажной тряпкой. Полностью высушите внешнюю поверхность устройства.

Всегда следите за чистотой дна варочной камеры, чтобы на нем не скапливались посторонние предметы.

5 Очистка и уход

5.2 Хранение

- Если вы не собираетесь использовать устройство в течение долгого времени, храните его надлежашим образом.
- Перед хранением отключите устройство от сети и дайте ему остыть.
- Храните устройство в прохладном и сухом месте.
- Храните устройство и кабель в недоступном для детей месте.

5.3 Транспортировка и обращение

- Держите устройство в его оригинальной упаковке при перемешении и транспортировке. Упаковка зашитит устройство от физических повреждений.
- Не кладите тяжелые предметы на устройство или его упаковку. Возможно повреждение прибора.
- Если устройство уронить, оно может перестать работать, или может произойти необратимое повреждение.

6 Устранение неисправностей

	Проблема	Причина	Решение
1	Изделие не работает	Прекрашение подачи энергии	Проверьте блок питания и убедитесь, что питание есть
		Нет питания или плохой контакт в розетке	
		Напряжение питания изделия	
2	Пиша недостаточно приготовлена/ подгорела	Неправильное время приготовления	Учитывайте рецепты и свой личный опыт, чтобы установить правильное время приготовления
3	Дым при первом использовании	Антикоррозийная смазка на нагревателе изделия	При первом использовании установите максимальную температуру и прогрейте в течение 10-15 минут, чтобы удалить антикоррозийную смазку с нагревателя изделия
4	Странный запах	Варочный лоток, яшик лотка, Инородное тело на нагревателе	Удалите посторонний предмет
5	На дисплее отображается E1, и изделие не работает	Датчик левого варочного лотка имеет разомкнутый контур.	Отправьте в сервис для ремонта
6	На дисплее отображается E2, и изделие не работает	Датчик левого варочного лотка замкнуло	
7	На дисплее отображается E3, и изделие прекратило работу	Датчик правого варочного лотка имеет разомкнутый контур.	
8	На дисплее отображается E4, и изделие прекратило работу	Датчик левого варочного лотка замкнуло	
9	На дисплее отображается E7, и изделие прекратило работу	Проблема с выключателем питания (проблема с подключением)	
10	На дисплее отображается E8, и изделие прекратило работу	Проблема с выключателем питания (проблема с подключением)	

Производитель: “Arçelik A.S.”

Karaağaç Caddesi No: 6-2 Sütlüce, 34445, Турция

Сделано в Китае

Импортер на территории РФ: ООО «БЕКО»

Юридический адрес: 601021 Россия, Владимирская обл., Киржачский р-н, дер. Федоровское, ул. Сельская, д. 49

Дата изготовления включена в серийный номер, указанный на этикетке, расположенной на продукте, следуюшим образом:

Одиннадцатая и двенадцатая цифры серийного номера означают год выпуска, девятнадцатая и двадцатая цифры означают месяц выпуска.

Например, серийный номер «XXXXXXXXXX24XXXXXX10XX» означает, что продукт был произведен в октябре 2024 года.

Действует только на территории РФ / Valid for Russian Federation only

GRUNDIG

ГАРАНТИЯ 2 ГОДА

Адрес: Россия, 125040, г. Москва, вн.тер.г.муниципальный округ Беговой,
Ленинградский пр-кт, д. 15, стр. 10, этаж 4.
Телефон горячей линии 8-800-200-23-56 (Звонок бесплатный на всей территории России)
Режим работы: пн-пт с 07-00 до 21-00, сб-вс с 08-00 до 21-00 (Московское время)

Гарантийный талон серия **RUS** №

Модель ..... **Серийный номер** .....

Дата продажи .....
Компания .....
Подпись продавца .....

ПЕЧАТЬ

Дата установки .....
Компания .....
Подпись мастера .....

ПЕЧАТЬ

Покупатель ..... **Телефон** .....
Фамилия, Имя, Отчество

Изделие проверялось в присутствии покупателя;
Покупатель с условиями гарантии ознакомлен .....
Подпись Покупателя

Отрывные купоны гарантийного талона являются средством отчетности о выполнении сервисным центром гарантийных работ. Купон изымается из гарантийного талона после удовлетворения Ваших претензий.

GRUNDIG

серия **RUS** №

Дата продажи .....

.....

ПЕЧАТЬ МАГАЗИНА

3

ГАРАНТИЯ 2 ГОДА

GRUNDIG

серия **RUS** №

Дата продажи .....

.....

ПЕЧАТЬ МАГАЗИНА

2

ГАРАНТИЯ 2 ГОДА

GRUNDIG

серия **RUS** №

Дата продажи .....

.....

ПЕЧАТЬ МАГАЗИНА

1

ГАРАНТИЯ 2 ГОДА

УСЛОВИЯ ГАРАНТИЙНОГО ОБСЛУЖИВАНИЯ

Уважаемый Покупатель!

Вы приобрели изделие производства компании, входящей в группу компании Arcelik. Изделие сертифицировано на соответствие международным стандартам, техническим регламентам и иным нормам, установленным действующим законодательством Российской Федерации и Евразийского экономического союза.

1. На территории РФ изготовитель устанавливает на изделия следующие гарантийные сроки:

На крупногабаритную и малогабаритную бытовую технику 2 года, на телевизоры и кондиционеры 1 год и срок службы 10 лет со дня передачи изделия (товара) потребителю (первому покупателю).

В случае отсутствия документа, подтверждающего факт продажи, эти сроки начинают исчисляться от даты производства изделия, которая может быть вычислена из серийного номера. Информация о том, как прочитать серийный номер содержится в Инструкции по эксплуатации.

2. Условия гарантии распространяются на изделия, использующиеся только для личных, семейных, домашних нужд, не связанных с осуществлением предпринимательской деятельности.

3. При покупке и установке изделия проследите, чтобы гарантийный документ был правильно заполнен, не имел исправлений и в нем были указаны: дата продажи, печать и подпись продавца, модель и серийный номер изделия, дата установки, название и печать фирмы-установщика.

4. Сохраняйте гарантийный документ, чек на проданное изделие и квитанцию на услуги по его установке (доставке), доработке водяных и электрических внутриквартирных коммуникаций, а также любые другие документы, относящиеся к гарантийному или иному техническому обслуживанию изделия.

5. При обнаружении недостатков в изделии в период гарантийного срока организация, осуществляющая ремонт (авторизованный сервисный центр), приступает к их устранению в кратчайшие сроки без необоснованных задержек. Гарантийный срок на замененные в гарантийный период комплектующие изделия и составные части истекает при окончании гарантийного срока на изделие в целом.

6. В отношении кондиционеров и сплит-систем, варочных поверхностей и иной встраиваемой техники выполнение гарантийных обязательств осуществляется после демонтажа изделий силами потребителя или специализированной организации.

7. В случае необходимости диагностики и ремонта изделия в помещении организации, осуществляющей ремонт (авторизованный сервисный центр), транспортировка изделия

осуществляется в соответствии с Законом РФ «О защите прав потребителей». В случае вызова специалиста для проверки качества изделия, в результате которой выявилось отсутствие недостатка или было выявлено, что недостатки возникли вследствие нарушения правил транспортировки, установки, эксплуатации изделия, действий третьих лиц или обстоятельств непреодолимой силы, диагностика изделия проводится бесплатно, а транспортные расходы оплачиваются потребителем по прейскуранту авторизованного сервисного центра. В случае отсутствия потребителя дома в момент прихода специалиста авторизованного сервисного центра к назначенному времени, при повторном вызове взимается плата за выезд специалиста по прейскуранту авторизованного сервисного центра.

Прежде чем вызвать специалиста авторизованного сервисного центра, внимательно прочитайте инструкцию по эксплуатации изделия.

8. Любые претензии по качеству изделия рассматриваются после предварительной проверки качества изделия представителем авторизованного сервисного центра.

9. Изготовитель не несет какой-либо ответственности за любой возможный ущерб, нанесенный потребителю, иным физическим, юридическим лицам в случае несоблюдения потребителем требований изготовителя, указанных в данных Условиях гарантийного обслуживания и Инструкции по эксплуатации.

Установка и подключение:

1. Изготовитель настоятельно рекомендует Вам доверить установку и подключение изделия специалистам авторизированных сервисных центров.
Для уточнения адреса и телефона актуального авторизированного сервисного центра Вам необходимо обратиться по номеру телефона горячей линии 8-800-200-23-56
Вы можете также обращаться в любую другую специализированную организацию, имеющую соответствующий сертификат на оказание подобных услуг.

2. Оплата работ по установке и подключению изделия происходит по прейскуранту авторизованного сервисного центра/ специализированной организации. Условия оплаты работ по установке и подключению регулируются действующим законодательством. Изготовитель не несет какой-либо ответственности за любой ущерб, нанесенный имуществу граждан вследствие установки и подключения, не соответствующих требованиям, указанным в инструкции по эксплуатации, и/или произведенных не уполномоченными на это лицами.

3. В случае нарушения требований изготовителя по установке и подключению, ответственность за причиненный ущерб несет лицо, проводившее эту работу.

Гарантийными не признаются случаи, в которых недостатки в изделии возникли вследствие:

1. Не соблюдения требований изготовителя, указанных в настоящих Условиях гарантийного обслуживания;

2. Не соблюдения потребителем правил установки, подключения, эксплуатации, хранения или транспортировки изделия, указанных в Инструкции по эксплуатации;

3. Ремонта не уполномоченными на то лицами, если такой ремонт повлек за собой нарушение в работе изделия;

4. Разборки изделия, изменения конструкции и других вмешательств, не предусмотренных инструкцией по эксплуатации;

5. Неисправностей и повреждений, вызванных экстремальными условиями и/ или действием непреодолимой силы (пожар, стихийные бедствия, и т. д.), а также эксплуатацией изделия в помещении с повышенной влажностью, температурой и т. д;

6. Повреждений техники или нарушений ее нормальной работы, вызванных животными или насекомыми, а также следами их жизнедеятельности;

7. Повреждений изделия или нарушений ее нормальной работы, вызванных сверхнормативными отклонениями параметров сети электро-, газо-, или водоснабжения от номинальных значений, а также нестабильной работой параметров вышеуказанных коммуникаций;

8. Использования изделия для предпринимательской деятельности и/или в непредусмотренных целях;

9. Повреждения или ухудшения функциональных характеристик изделия, вызванных использованием нестандартных и (или) некачественных расходных материалов, принадлежностей, средств бытовой химии, включая кислотосодержащие и абразивные чистящие или моющие средства, образованием на нагревательных элементах избыточного слоя накипи (при повышенной жесткости воды необходима обработка соответствующими составами), а также попаданием внутрь инородных предметов, остатков пищи, и механических примесей.

10. Внешних и внутренних механических повреждений изделия (царапины, трещины, сколы, потертости и прочие механические повреждения), возникших в процессе установки, эксплуатации или транспортировки изделия.

11. Термических и других подобных повреждениях, которые возникли в процессе эксплуатации.

12. Гарантия изготовителя не распространяется на изделия с удаленными или испорченными табличками, содержащими идентификационный и серийный номер изделия.

13. Гарантия изготовителя не распространяется на косметические дефекты, не влияющие на потребительские свойства изделия, а также на расходные материалы, подверженные естественному износу (фильтры, прокладки, уплотнения, сальники, резиновые шланги, декоративные накладки, электрические лампы, аэраторы, элементы питания и др. в том числе

на перемещаемые вручную пластиковые, стеклянные и металлические детали).

14. Изготовитель не несет какой-либо ответственности за любой возможный ущерб, нанесенный потребителю, физическим, юридическим лицам, в случае касания задней стенки прибора стояков отопления, газовых труб, металлических элементов и т. п., несоблюдения потребителем требований изготовителя, указанных в настоящих Условиях гарантийного обслуживания, и в Инструкции по эксплуатации.

15. По истечении гарантийного срока рекомендуется не реже одного раза в 1 год обращаться в авторизованный сервисный центр для проверки качества вашего изделия. Диагностика оплачивается владельцем по прейскуранту авторизованного сервисного центра.

16. Изготовитель не рекомендует использовать изделие за пределами установленного срока службы. Обеспечив правильную утилизацию данного изделия, Вы поможете предотвратить потенциальные негативные последствия для окружающей среды и здоровья человека, которые могли бы иметь место в противном случае.

Beko Germany GmbH
Rahmannstraße 3
65760 Eschborn*

www.grundig.com
* для потребителей на территории Евросоюза