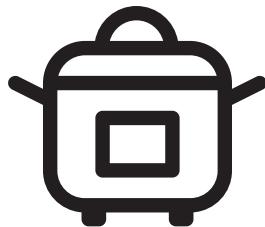


# **GRUNDIG**

## **Аэрогриль с функцией пароварки**

Руководство по Эксплуатации



**FRY 8420**

**RU**

**C E EAC**

01M-8918483600-3524-01

# **Пожалуйста, сначала внимательно прочтайте данное руководство!**

Уважаемый покупатель,

Благодарим Вас за то, что выбрали продукт Grundig. Мы хотели бы, чтобы вы достигли оптимальной эффективности от этого высококачественного продукта, который был изготовлен с использованием новейших технологий. Перед использованием убедитесь, что вы полностью прочитали и поняли это руководство и дополнительную документацию, и сохраните их для справки. Приложите это руководство к устройству, если передадите его кому-то другому. Соблюдайте все приведенные здесь предупреждения и информацию и следуйте инструкциям.

## **Символы и их значение**

Эти символы используются в этом руководстве:



Важная информация и рекомендации по использованию прибора.



**ВНИМАНИЕ:** Предупреждения о травмах или повреждении имущества.



Подходит для контакта с пишевыми продуктами.



Не помешайте прибор, шнур питания или вилку в воду или не помешайте их в любую другую жидкость.



**ВНИМАНИЕ:** Рейтинг защиты от поражения электрическим током



ПЕРЕРАБОТАННАЯ И ПРИГОДНАЯ  
ДЛЯ ВТОРИЧНОЙ ПЕРЕРАБОТКИ 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 следующих:
  - На кухнях для персонала магазинов, офисов и других рабочих помещений,
  - 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 об безопасном использовании и встречающихся опасностях.
- Чистка и техническое обслуживание не

# 1 Важные инструкции по технике безопасности и охране окружающей среды

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 такие 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 шнуря питания не допускайте его защемления, 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

# 1 Важные инструкции по технике безопасности и охране окружающей среды

разделе «Очистка и техническое обслуживание».

- Не кладите в прибор большие куски пищи, 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 легковоспламеняющихся средах или рядом с ними (а также рядом со взрывоопасными или легковоспламеняющимися веществами).
- Во избежание риска ожогов не прикасайтесь к горячим поверхностям.
- Дайте прибору остыть в безопасном месте, не-
- доступном для детей.
- Не блокируйте отверстия для впуска и выпуска воздуха во время работы прибора.
- Не наклоняйтесь во время использования прибора. Горячий воздух поднимается из прибора во время использования!
- Во время использования устройства нагревается. Во избежание риска ожогов не прикасайтесь к горячим поверхностям.
- Убедитесь, что во время работы прибора помещение проветривается надлежащим 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

## 1 Важные инструкции по технике безопасности и охране окружающей среды

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.
- Поверхность нагревательного элемента подвергается воздействию остаточного тепла после использования.
- 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 Важные инструкции по технике безопасности и охране окружающей среды

## 1.2 Соответствие Директиве WEEE и утилизация отходов продукта:

Этот продукт соответствует директиве WEEE ЕС (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. Надлежащая утилизация отработанного устройства позволяет предотвратить возможные негативные последствия для окружающей среды и здоровья человека.

## 1.3 Информация об упаковке

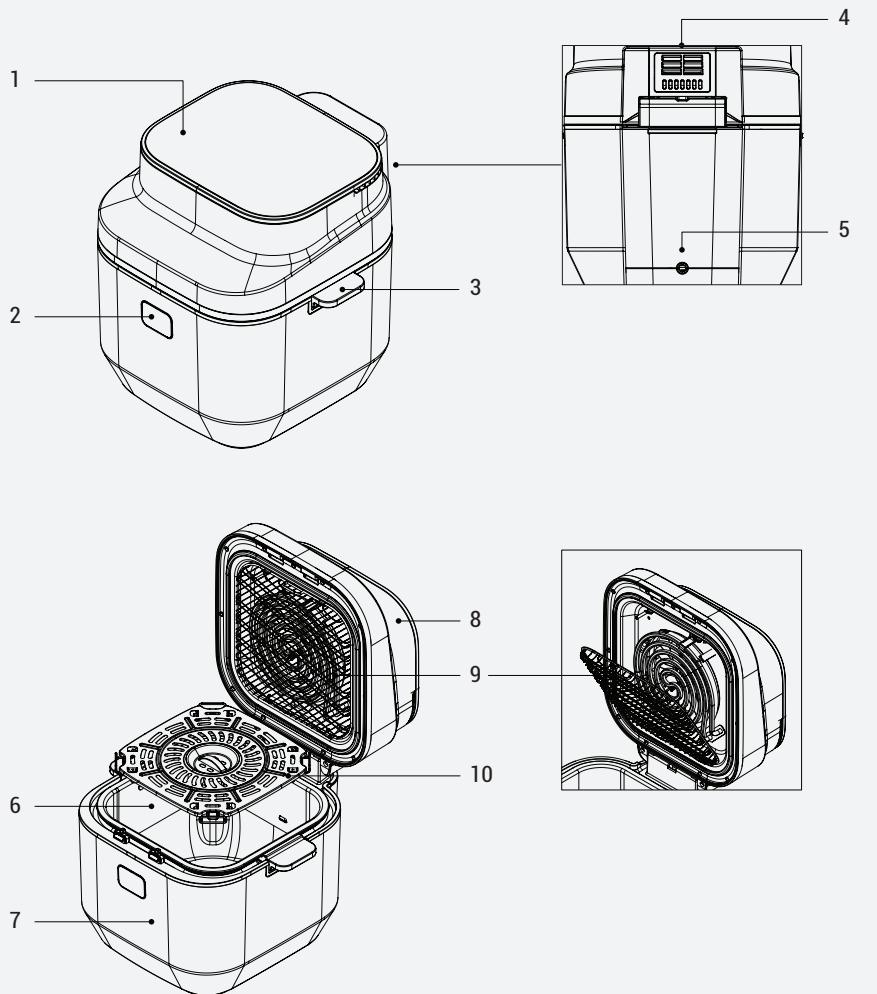


Материалы упаковки устройства произведены из перерабатываемого сырья в соответствии с Национальными нормами по защите окружающей среды. Запрещается выбрасывать упаковочные материалы вместе с бытовыми и другими отходами. Отправьте их в пункты сбора упаковочных материалов, указанные местными органами власти.

## 1.4 Важные моменты для экономии энергии

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

## 2 Аэрогриль с функцией пароварки



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

1. Цифровая панель управления
2. Кнопка открывания крышки
3. Ручка
4. Выпуск воздуха
5. Шнур питания
6. Варочная камера
7. Корпус
8. Крышка
9. Съемный провод
10. Решетка

### **Технические данные**

<b>Источник питания</b>	220-240 В ~ 50-60 Гц
<b>Потребляемая мощность</b>	2400-2850 Вт
<b>Объем камеры</b>	7,0 л

## 3 Эксплуатация

### 3.1 Целевое назначение

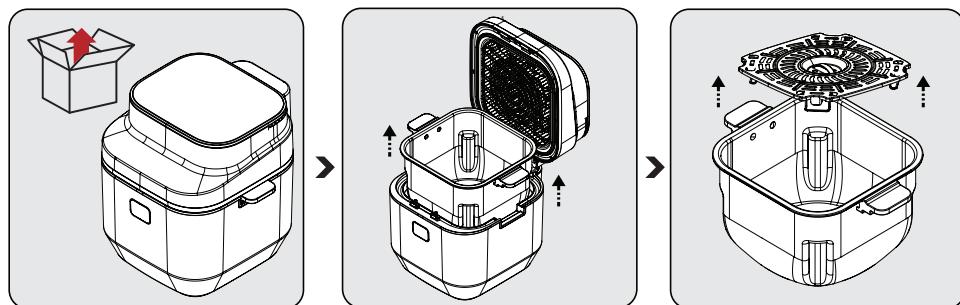
Это устройство предназначено для домашнего использования и не подходит для профессионального использования.



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

### 3.2 Подготовка устройства к использованию

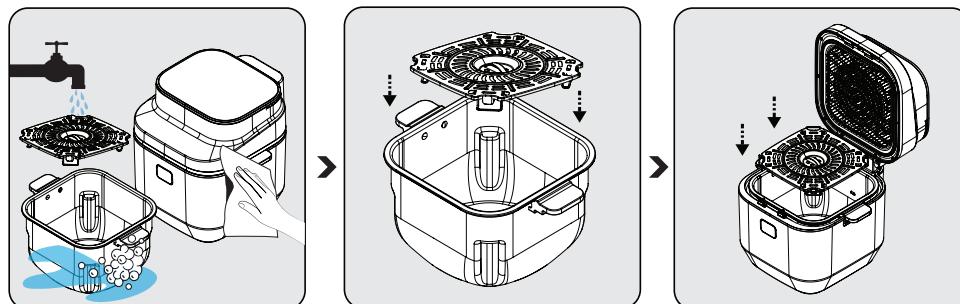
- Установите устройство вертикально на устойчивую, ровную, чистую, сухую и нескользящую поверхность.



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

Крепко возмите съемную варочную камеру (6) за ручки (3), затем снимите камеру (6) с корпуса (7).

Извлеките варочный стеллаж (10) в варочной камере (6) из камеры (6).



Очистите съемную варочную корзину (6) и стойку корзины (10) теплой мыльной водой. Затем полностью высушите внешнюю часть прибора и помытые детали.

Поместите стойку корзины (10) в варочную камеру (6).

После очистки вставьте варочную камеру (6) и варочный стеллаж (10) в корпус (7). Устройство готово к использованию.

### 3 Эксплуатация

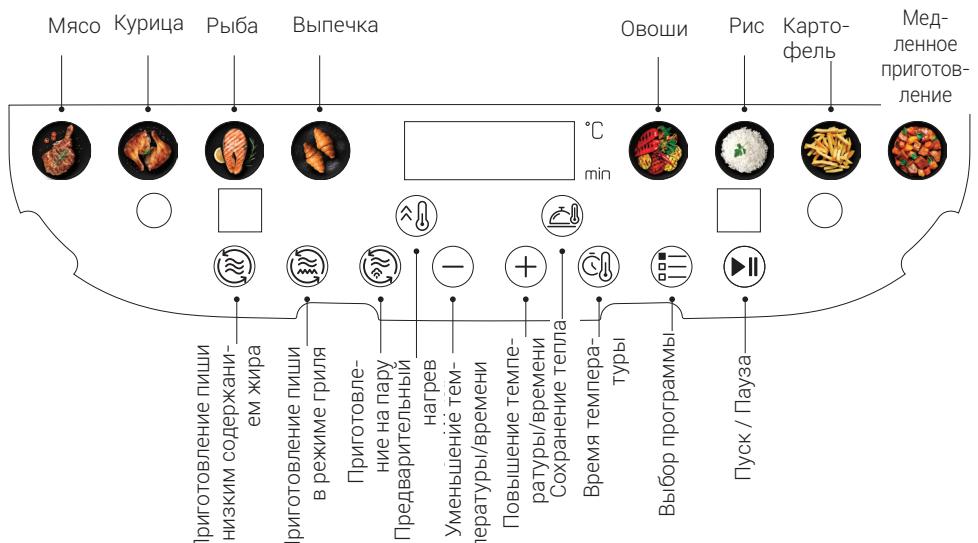


При первом использовании задайте любой режим приготовления для устройства, установите максимальную температуру и дайте ему поработать 10 минут без добавления каких-либо ингредиентов.

#### 3.3 Цифровая панель управления и светодиодный дисплей

Приготовление пищи Режим	Приготовление на пару	Приготовление пищи в режиме гриля	Описание
Мясо	Наличие	Наличие	Эта программа специально разработана для приготовления блюд из красного мяса.
Курица	Наличие	Наличие	Эта программа специально разработана для приготовления птицы.
Рыба	Наличие	Наличие	С помощью этой программы можно готовить морепродукты.
Выпечка	Наличие	Отсутствуют	Эта программа специально разработана для выпекания хлебобулочных изделий, таких как кексы и хлеб.
Овощи	Наличие	Отсутствуют	Эта программа специально разработана для приготовления овощей.
Рис	Отсутствуют	Отсутствуют	Эта программа специально разработана для приготовления риса и плов из дробленой пшеницы.
Картофель	Отсутствуют	Отсутствуют	Эта программа предназначена для картофеля и картофеля фри.
Медленное Приготовление пиши	Отсутствуют	Отсутствуют	Эта программа специально разработана для приготовления жидкой пиши.

### 3 Эксплуатация



#### 3.4 Предупреждения перед первым использованием

- Если крышка (8) открыта во время работы прибора, горячий пар будет выходить из воздуховыпускного отверстия (4) и верхней стороны варочной камеры (6). Поэтому будьте осторожны, чтобы не обжечься высокотемпературным паром.
- При использовании устройства при высокой температуре будьте осторожны, чтобы не контактировать напрямую с частями варочной камеры (6), кроме ее ручек (3).



Более румяная корочка и лучшее приготовление обычно достигаются на варочном стеллаже (10). Рекомендуется использовать варочный стеллаж (10) во всех рецептах и при приготовлении жареных продуктов.

#### 3.5 Эксплуатация



- Количество пиши, подлежащей приготовлению, будет варьироваться в зависимости от регулируемого варочного стеллажа. Указывая подходящее количество пиши, ориентируйтесь на точку, в которой находится стеллаж.
- По мере уменьшения расстояния между пишей, подлежащей приготовлению, и нагревателем значения времени/температуры приготовления пиши могут отличаться от заданных значений.

## 3 Эксплуатация

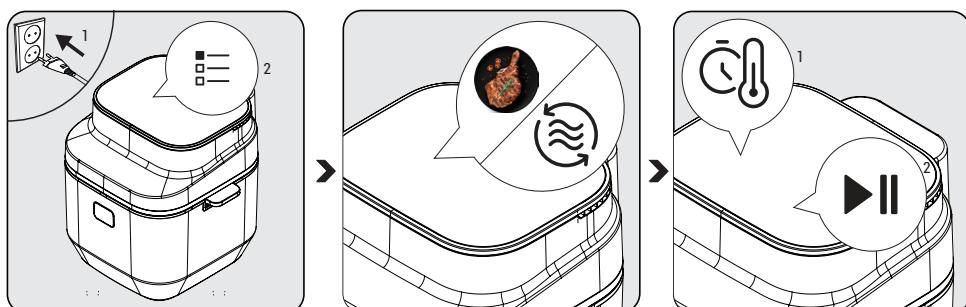
### 3.5.1 Выбор и запуск программы



Если вы хотите переключиться на другую программу после запуска устройства, нажмите и удерживайте кнопку «Старт/стоп» в течение 3 секунд.



- 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» в течение 3 секунд. Выбранная программа приготовления будет отменена.
- Если функция приготовления не выбрана, прибор автоматически перейдет в режим энергосбережения через 120 секунд, и замигает только кнопка «старт-стоп». Вы можете увидеть программы приготовления на цифровой панели управления (1), снова нажав эту кнопку.



Подключите изделие к сети, затем нажмите значок «Выбор программы», который несколько раз мигает в меню, чтобы выбрать нужную программу. В соответствии с вашими предпочтениями, если выбранная программа подходит для приготовления пищи на пару или гриле, перед приготовлением нажмите кнопку режима приготовления.

После выбора нужной программы и режима программы начинает мигать значок «Старт/пауза▶||». Если вы хотите изменить программу, вы можете выбрать другую программу, снова нажав значок выбора программы.

После выбора программы вы можете установить температуру и время приготовления, нажав на значок «Температура/время °C». Запустите процесс приготовления, нажав на мигающий значок «Старт/пауза▶||».

### 3.5.2 Настройка температуры и времени

Нажмите значок «°C», чтобы установить температуру или время. Вы увидите выбранную температуру и значения времени, соответственно. Вы можете установить желаемую температуру и время, нажимая кнопки (−) или (+).

### 3 Эксплуатация



- Силикон варочного стеллажа (10) выполнен из термостойкого пищевого материала. Предотвращает царапины на покрытии камеры. Поэтому следите за тем, чтобы он не оторвался во время приготовления.
- При вытягивании варочной камеры (6) будьте осторожны в связи с горячим паром внутри и не прикасайтесь руками к другим частям, кроме ручек, поскольку эти части очень горячие.
- При удалении приготовленной пищи используйте инструмент (шипцы и т. д.), который не повредит внутреннюю поверхность прибора.

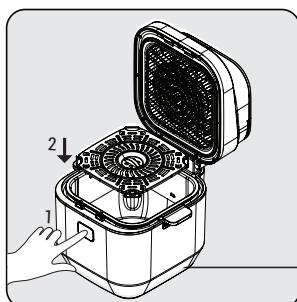
#### 3.6 Приготовление



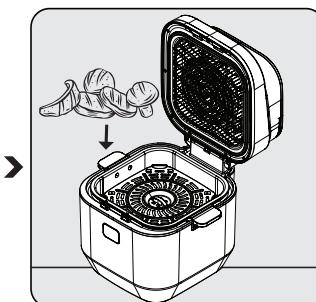
Вы добьетесь лучших результатов, если смешаете продукты с небольшим количеством масла или смажете их маслом с помощью кисточки перед помещением в варочную камеру.



Не беритесь за какую-либо часть съемной варочной камеры (6), кроме ручек (3), когда камера горячая



Нажмите кнопку разблокировки (1) крышки (2) и откройте варочный стеллаж (10) в варочную камеру (6).

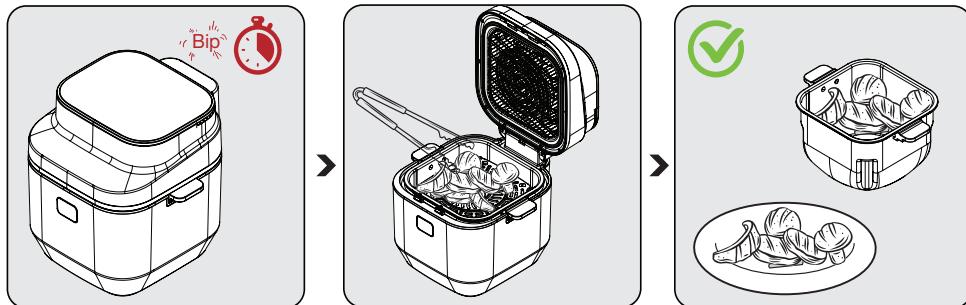


Поместите продукты в варочную камеру (6) и закройте крышку (8).



Подключите прибор и выберите нужную программу приготовления. Затем выберите режим и начните процесс приготовления.

### 3 Эксплуатация



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

Откройте крышку (4) и проверьте еду (прожаренная/размороженная/приготовленная). Если требуется, вы можете немного продлить время приготовления.

После завершения процесса вы можете извлечь варочную камеру (10) из держателя прибора из ручек (3) и поместить приготовленную пищу в миску или тарелку.



- Чтобы обеспечить равномерное приготовление, предварительно установив предупреждение на половину процесса приготовления, осторожно извлеките варочную камеру (6) из корпуса (7) и встряхните ее или используйте шипцы, чтобы повернуть приготовленную пишу, не поцарапав варочную камеру (6) и варочный стеллаж (10).
- Выполняйте эту процедуру чаще при длительном цикле приготовления или если вы хотите получить более хрустящую корочку.



Избегайте контакта варочной камеры (6) и варочного стеллажа (10) с внешней поверхностью прибора, поскольку поверхность варочной камеры (6) будет горячей во время и после приготовления.



- Дайте пище постоять 5–10 секунд, прежде чем снимать ее со съемной варочной камеры (6).
- Используйте шипцы для снятия крупных или мягких продуктов с варочной камеры (6), не повреждая внутреннюю поверхность устройства.
- Когда одна партия готова, устройство сразу же готово к другой партии.

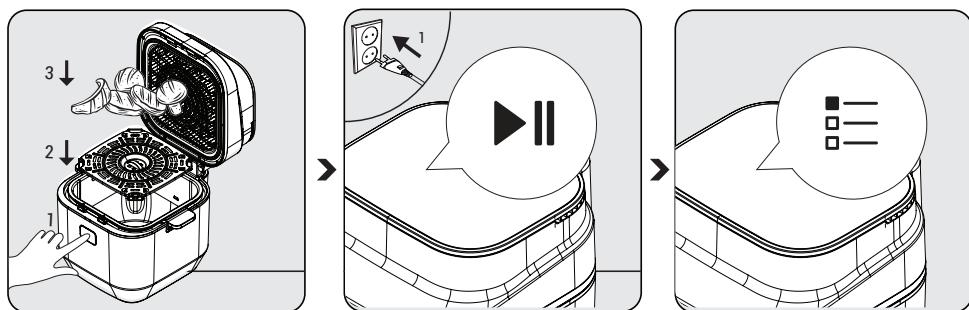
### 3 Эксплуатация



- Обратите внимание, что устройство может быть очень горячим в процессе поворота.
- Не ставьте изделие на рабочую поверхность таким образом, чтобы блокировались каналы выхода воздуха (4).
- Не кладите никакие другие предметы на устройство.

#### 3.6.1 Мясо

##### 3.6.1.1. Режим приготовления с низким содержанием жира

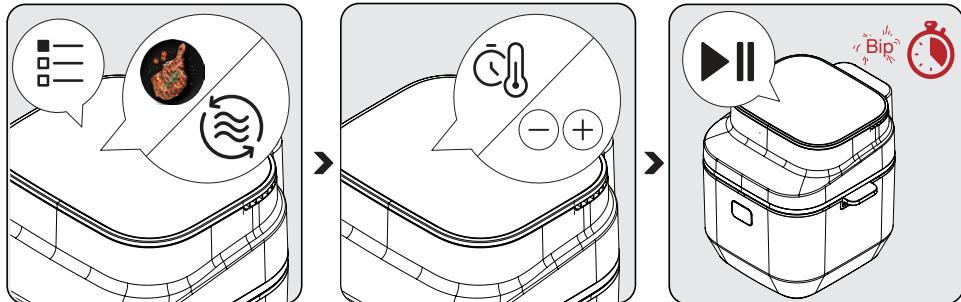


Нажмите кнопку разблокировки крышки (2) и вставьте варочный стеллаж (10) в варочную камеру (6). Поместите продукты в варочную камеру (6) и закройте крышку (8) прибора

Подключите устройство к розетке. Начнет мигать значок «Старт/пауза» . Чтобы определить, какой продукт будет использоваться для приготовления, нажмите значок «Старт/Пауза»; прибор выйдет из режима ожидания.

Нажмите кнопку выбора программы несколько раз, чтобы указать желаемое блюдо из меню или выбрать его из готового меню.

### 3 Эксплуатация



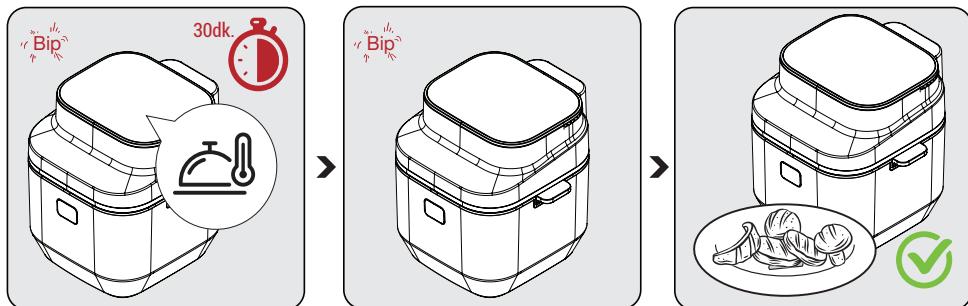
Для входа в меню, предназначенное для приготовления мяса, нажмите значок выбора программы один раз. Чтобы приготовить пищу в режиме приготовления с низким содержанием жира, нажмите значок приготовления с низким содержанием жира .

При выборе режима приготовления с низким содержанием жира вы можете установить идеальную температуру и время с помощью значков увеличения —/уменьшения . Нажмите значок чтобы установить температуру или время. После завершения выбора нажмите значок «Старт/пауза», чтобы начать процесс.

Когда половина общего времени приготовления будет достигнута, прибор подаст звуковой сигнал и появится предупреждение о перемешивании на дисплее.

Когда вы увидите это предупреждение, нажмите кнопку разблокировки крышки и извлеките варочную камеру (6), крепко зажав ее ручки. Для однородного приготовления встрайхните варочную камеру (6) или переверните пищу. Если вы хотите пропустить этот период, вы можете продолжить, нажав значок «Старт/пауза».

### 3 Эксплуатация



Повторно поместите варочную камеру (6) в корпус и закройте крышкой. Чтобы продолжить процесс приготовления, нажмите значок «Старт/пауза» ►|| на цифровой панели управления.

Когда процесс приготовления будет завершен, вы услышите звуковой сигнал и увидите, что на дисплее загорится значок поддержания температуры . Этот символ представляет 30-минутный период сохранения тепла. Во время поддержания температуры вы можете извлечь еду в любое время.

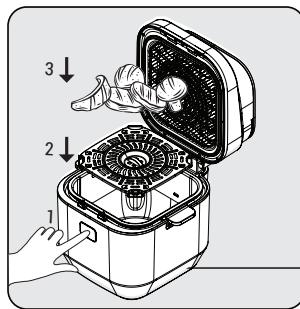
Когда выбранное время приготовления истечет вместе с периодом поддержания температуры, прозвучит предупреждающий сигнал, и устройство автоматически прекратит приготовление. На дисплее появится символ «--:--».

Откройте крышку, нажав кнопку разблокировки крышки, и проверьте еду (обжарена ли она/разморожена/приготовлена ли). Если требуется, вы можете немножко продлить время приготовления.

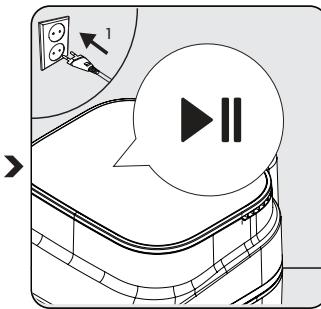
После завершения этого процесса вы можете извлечь варочный стеллаж из держателя прибора из ручек и поместить приготовленную пищу в миску или тарелку.

### 3 Эксплуатация

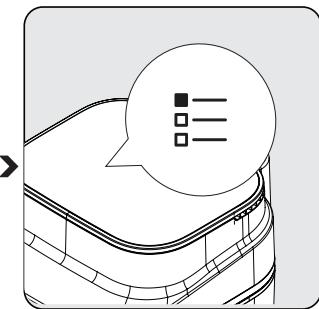
#### 3.6.1.2. Режим приготовления с низким содержанием жира + гриль



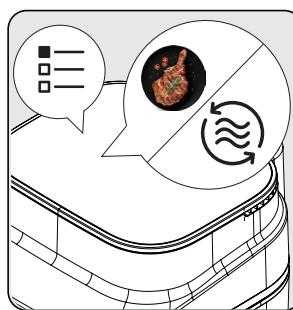
Нажмите кнопку разблокировки крышки (2) и вставьте варочный стеллаж (10) в варочную камеру (6). Поместите продукты в варочную камеру (6) и закройте крышку (8) прибора



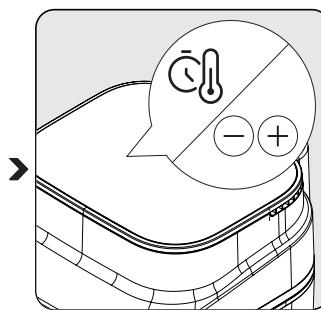
Подключите устройство к розетке. Начнет мигать значок «Старт/пауза» ▶||. Чтобы определить, какой продукт будет использоваться для приготовления, нажмите значок «Старт/Пауза»; прибор выйдет из режима ожидания.



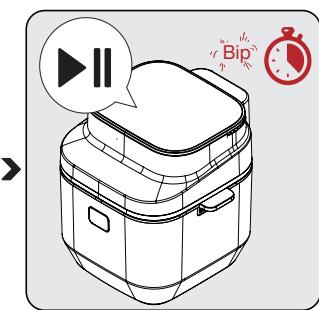
Нажмите кнопку выбора программы ☰ несколько раз, чтобы указать желаемое блюдо из меню или выбрать его из готового меню.



Для входа в меню, предназначенное для приготовления мяса, нажмите значок выбора программы ☰ один раз. Чтобы приготовить пищу в режиме приготовления с низким содержанием жира + в режиме гриля, нажмите значок приготовления в режиме гриля ☰.



При выборе режима «Гриль» вы можете установить идеальную температуру и время с помощью значков увеличения —/уменьшения +. Нажмите значок ☰, чтобы установить температуру или время. После завершения выбора нажмите значок «Старт/пауза», чтобы начать процесс. Начнется период предварительного разогрева ☰. Поместите продукты в варочную корзину (6). Затем закройте крышку (8) и запустите режим приготовления, нажав на значок «Старт/пауза» ▶||.



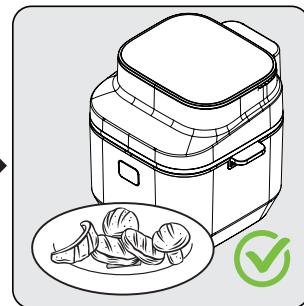
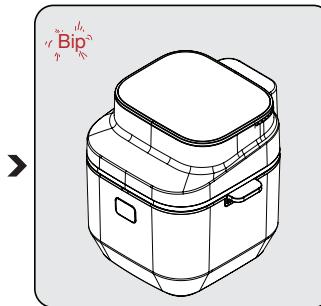
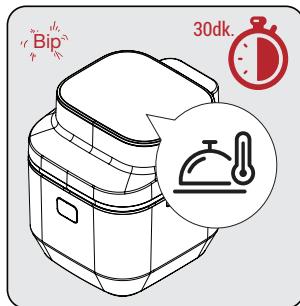
Когда половина общего времени приготовления будет достигнута, прибор подаст звуковой сигнал и появится предупреждение о перемешивании на дисплее.

Когда вы увидите это предупреждение, нажмите кнопку разблокировки крышки и извлеките варочную камеру (6), крепко зажав ее ручки. Для однородного приготовления встрайхните варочную камеру или переверните пищу. Если вы хотите пропустить этот период, вы можете продолжить, нажав значок «Старт/пауза».

### 3 Эксплуатация



Период предварительного нагрева поможет пассеровать мясо и сохранить его сочность.



Повторно поместите варочную камеру (б) в корпус и закройте крышкой. Чтобы продолжить процесс приготовления, нажмите значок «Старт/пауза» на цифровой панели управления.

Когда процесс приготовления будет завершен, вы услышите звуковой сигнал и увидите, что на дисплее загорится значок поддержания температуры . Этот символ представляет 30-минутный период сохранения тепла. Во время поддержания температуры вы можете извлечь еду в любое время.

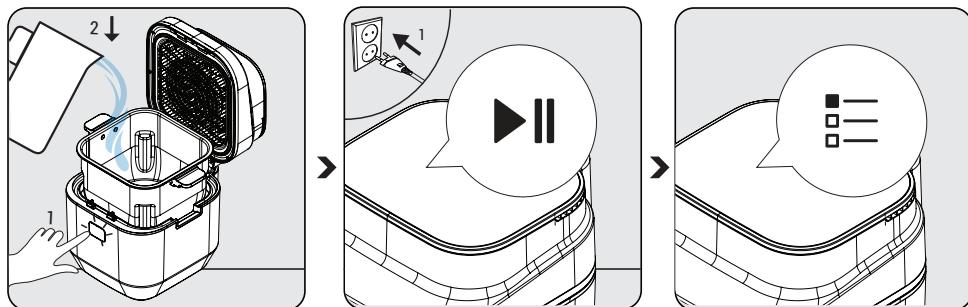
Когда выбранное время приготовления истечет вместе с периодом поддержания температуры, прозвучит предупреждающий сигнал, и устройство автоматически прекратит приготовление. На дисплее появится символ .

Откройте крышку, нажав кнопку разблокировки крышки, и проверьте еду (ожарена ли она/разморожена/приготовлена ли). Если требуется, вы можете немногого продлить время приготовления.

После завершения этого процесса вы можете извлечь варочный стеллаж из держателя прибора из ручек и поместить приготовленную пищу в миску или тарелку.

### 3 Эксплуатация

#### 3.6.1.3. Режим приготовления с низким содержанием жира + приготовление на пару

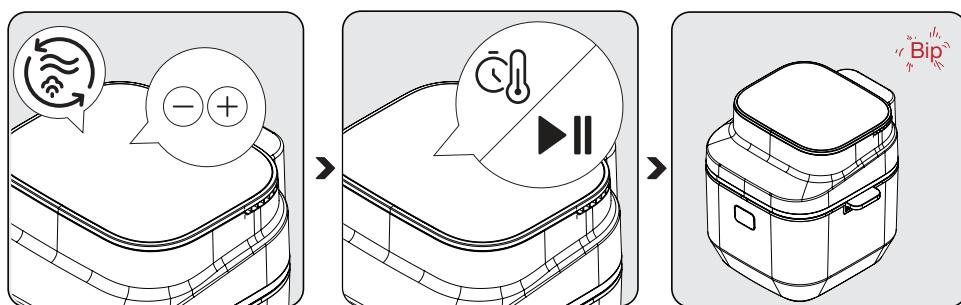


Получите доступ к варочной камере, нажав кнопку разблокировки крышки. Наполните варочную камеру водой до появления знака Max.

Поместите варочную решетку и закройте крышку изделия.

Подключите устройство к розетке. Начнет мигать значок «Старт/пауза» . Чтобы определить, какой продукт будет использоваться для приготовления, нажмите значок «Старт/Пауза»; прибор выйдет из режима ожидания.

Нажмите кнопку выбора программы несколько раз, чтобы указать желаемое блюдо из меню или выбрать его из готового меню. Для входа в меню, предназначенное для приготовления мяса, нажмите значок выбора программы один раз.



Чтобы приготовить пищу в режиме приготовления с низким содержанием жира + в режиме приготовления на пару, нажмите значок режима приготовления на пару .

При выборе режима режима приготовления на пару вы можете установить идеальную температуру и время с помощью значков уменьшения —/увеличения +.

Нажмите значок чтобы установить температуру или время. После завершения выбора нажмите значок «Старт/пауза», чтобы начать процесс. Когда начнется процесс приготовления на пару, начнется период предварительного нагрева для повышения температуры воды до температуры испарения воды.

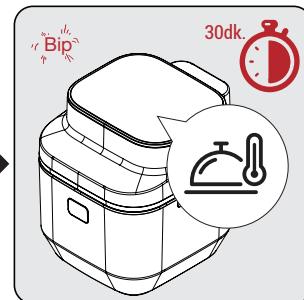
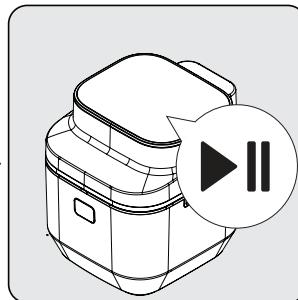
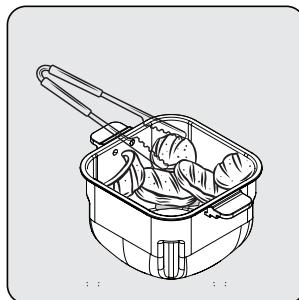
По завершении периода предварительного нагрева поместите еду на варочный стеллаж изделия. Затем закройте крышку и запустите режим приготовления, нажав на значок .

Когда половина общего времени приготовления будет достигнута, прибор подаст звуковой сигнал и появится предупреждение о перемешивании на дисплее.

### 3 Эксплуатация



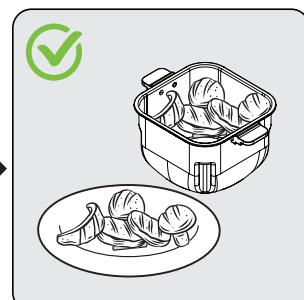
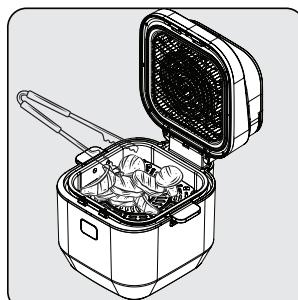
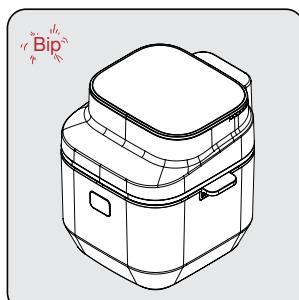
Период предварительного нагрева поможет повысить температуру воды до температуры испарения.



Когда вы увидите это предупреждение, нажмите кнопку разблокировки крышки и извлеките варочную камеру (6), крепко зажав ее ручки. Для однородного приготовления встряхните варочную камеру (6) или переверните пищу. Если вы хотите пропустить этот период, вы можете продолжить, нажав значок .

Повторно поместите варочную камеру (6) в корпус и закройте крышкой. Чтобы продолжить процесс приготовления, нажмите значок на цифровой панели управления.

Когда процесс приготовления будет завершен, вы услышите звуковой сигнал и увидите, что на дисплее загорится значок поддержания температуры . Этот символ представляет 30-минутный период сохранения тепла. Во время поддержания температуры вы можете извлечь еду в любое время.



Когда выбранное время приготовления истечет вместе с периодом поддержания температуры, прозвучит предупреждающий сигнал, и устройство автоматически прекратит приготовление. На дисплее появится символ .

Откройте крышку, нажав кнопку разблокировки крышки, и проверьте еду (обжарена ли она/разморожена/приготовлена ли). Если требуется, вы можете немного продлить время приготовления.

После завершения этого процесса вы можете извлечь варочный стеллаж из держателя прибора из ручек и поместить приготовленную пищу в миску или тарелку.

## **3 Эксплуатация**

### **3.6.2 Курица**

#### **3.6.2.1 Курица – режим приготовления с низким содержанием жира**

Для режима приготовления «Курица – режим приготовления с низким содержанием жира» следуйте инструкциям в разделе **«3.6.1.1. Режим приготовления с низким содержанием жира»**.

#### **3.6.2.2 Курица – режим приготовления с низким содержанием жира + гриль**

Для режима приготовления «Курица – с низким содержанием жира + гриль» следуйте инструкциям в разделе **«3.6.1.2. Режим приготовления с низким содержанием жира + гриль»**.

#### **3.6.2.3 Курица – режим приготовления с низким содержанием жира + приготовление на пару**

Для режима приготовления «Курица – с низким содержанием жира – приготовление на пару» следуйте инструкциям в разделе **«3.6.1.3. Режим приготовления с низким содержанием жира + приготовление на пару»**.

### **3.6.3 Рыба**

#### **3.6.3.1 Рыба – режим приготовления с низким содержанием жира**

Для режима приготовления «Рыба – режим приготовления с низким содержанием жира» следуйте инструкциям в разделе **«3.6.1.1. Режим приготовления с низким содержанием жира»**.

#### **3.6.3.2 Рыба – режим приготовления с низким содержанием жира + гриль**

Для режима приготовления «Рыба – с низким содержанием жира + гриль» следуйте инструкциям в разделе **«3.6.1.2. Режим приготовления с низким содержанием жира + гриль»**.

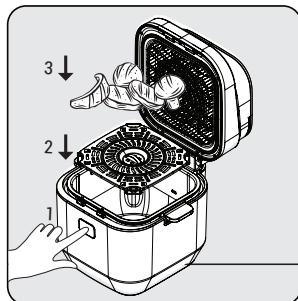
#### **3.6.3.3 Рыба – режим приготовления с низким содержанием жира + приготовление на пару**

Для режима приготовления «Рыба – с низким содержанием жира – приготовление на пару» следуйте инструкциям в разделе **«3.6.1.3. Режим приготовления с низким содержанием жира + приготовление на пару»**.

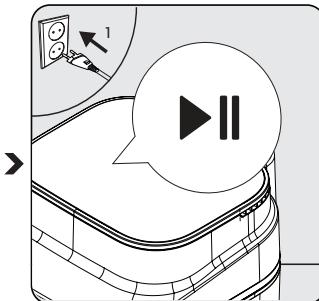
### 3 Эксплуатация

#### 3.6.4 Выпечка

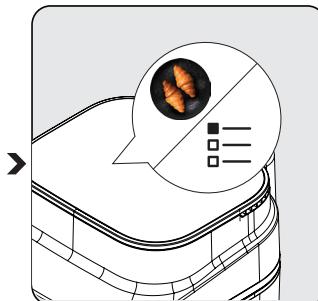
##### 3.6.4.1 Выпечка – режим приготовления с низким содержанием жира



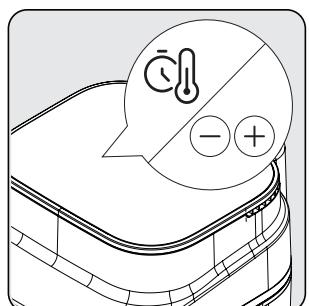
Нажмите кнопку разблокировки крышки (2) и вставьте варочный стеллаж (10) в варочную камеру (6). Поместите продукты в варочную камеру (6) и закройте крышку (8) прибора



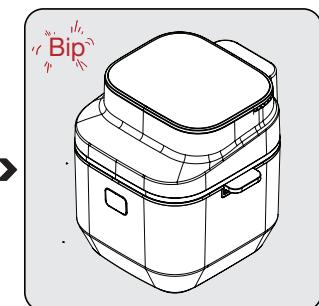
Подключите устройство к розетке. Начнет мигать значок «Старт/пауза» . Чтобы определить, какой продукт будет использоваться для приготовления, нажмите значок «Старт/Пауза»; прибор выйдет из режима ожидания.



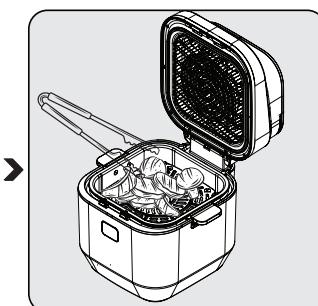
Нажмите значок выбора программы несколько раз, чтобы указать желаемое блюдо из меню или выбрать его из готового меню.  
Для входа в меню, предназначенное для приготовления выпечки, нажмите значок выбора программы 4 раза.



При выборе режима приготовления с низким содержанием жира вы можете установить идеальную температуру и время с помощью значков увеличения —/уменьшения + . Нажмите значок чтобы установить температуру или время. После завершения выбора нажмите значок «Старт/пауза», чтобы начать процесс.



Когда выбранное время приготовления истечет, произведет предупреждающий сигнал, и устройство автоматически прекратит приготовление. На дисплее появится символ .

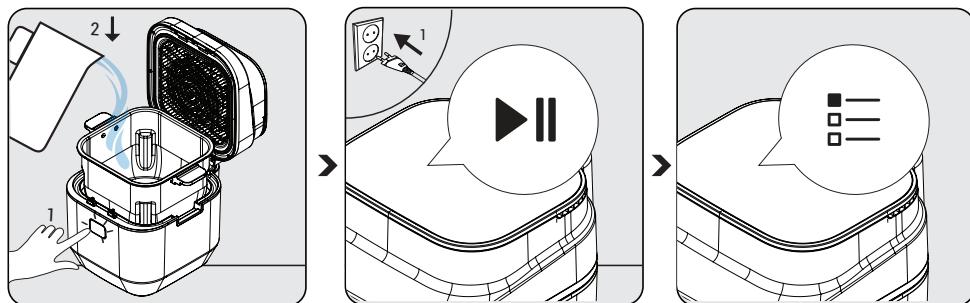


Откройте крышку, нажав кнопку разблокировки крышки, и проверьте еду (ожарена ли она/разморожена/приготовлена ли). Если требуется, вы можете немного продлить время приготовления.

После завершения этого процесса вы можете извлечь варочный стеллаж из держателя прибора из ручек и поместить приготовленную пищу в миску или тарелку.

### 3 Эксплуатация

#### 3.6.4.2 Выпечка – режим приготовления с низким содержанием жира + приготовление на пару



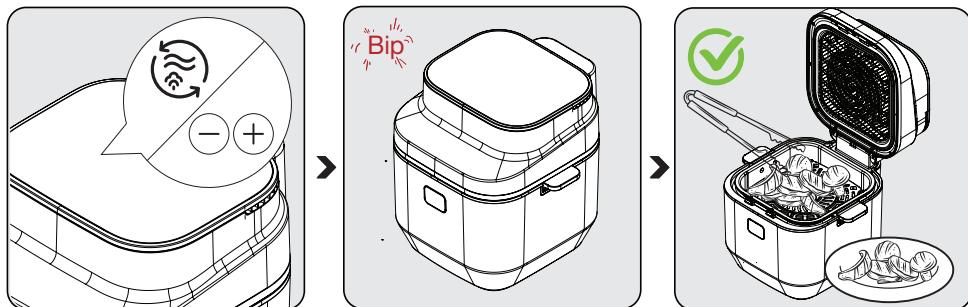
Получите доступ к варочной камере, нажав кнопку разблокировки крышки. Наполняйте варочную камеру водой до появления знака Max.

Поместите варочную решетку и закройте крышку изделия.

Подключите устройство к розетке. Начнет мигать значок «Старт/пауза» ►||. Чтобы определить, какой продукт будет использоваться для приготовления, нажмите значок «Старт/Пауза»; прибор выйдет из режима ожидания.

Нажмите кнопку выбора программы ■■■ несколько раз, чтобы указать желаемое блюдо из меню или выбрать его из готового меню. Для входа в меню, предназначенное для приготовления выпечки, нажмите значок выбора программы ■■■ 4 раза.

### 3 Эксплуатация



Чтобы приготовить пищу в режиме приготовления с низким содержанием жира + в режиме приготовления на пару, нажмите значок режима приготовления на пару .

При выборе режима приготовления на пару вы можете установить идеальную температуру и время с помощью значков увеличения —/уменьшения +.

Нажмите значок чтобы установить температуру или время. После завершения выбора нажмите значок «Старт/пауза», чтобы начать процесс.



При приготовлении высококонсистентной выпечки, такой как котлеты и хлеб, вы можете достичь идеального уровня приготовления, объединив тесто с внутренней поверхностью варочной камеры.

Когда выбранное время приготовления истечет, прозвучит предупреждающий сигнал, и устройство автоматически прекратит приготовление. На дисплее появится символ .

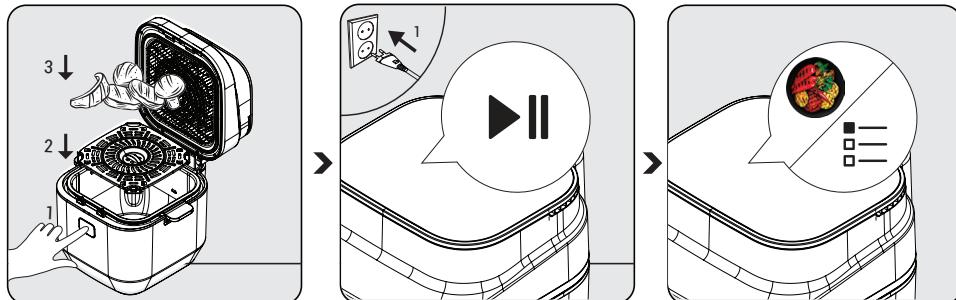
Откройте крышку, нажав кнопку разблокировки крышки, и проверьте еду (ожарена ли она/разморожена/приготовлена ли). Если требуется, вы можете немногого продлить время приготовления.

После завершения этого процесса вы можете извлечь варочный стеллаж из держателя прибора из ручек и поместить приготовленную пищу в миску или тарелку.

### 3 Эксплуатация

#### 3.6.5 Овощи

##### 3.6.5.1 Овощи – режим приготовления с низким содержанием жира

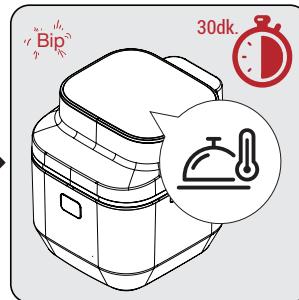
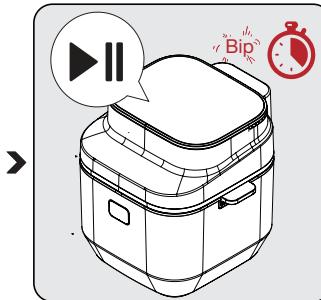
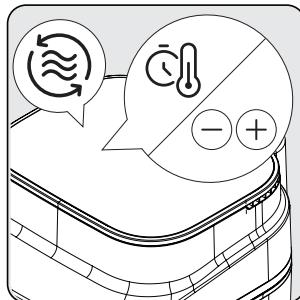


Нажмите кнопку разблокировки крышки (2) и вставьте варочный стеллаж (10) в варочную камеру (6). Поместите продукты в варочную камеру (6) и закройте крышку (8) прибора

Подключите устройство к розетке. Начнет мигать значок «Старт/пауза» . Чтобы определить, какой продукт будет использоваться для приготовления, нажмите значок «Старт/Пауза»; прибор выйдет из режима ожидания.

Нажмите значок выбора программы несколько раз, чтобы указать желаемое блюдо из меню или выбрать его из готового меню. Для входа в меню, предназначенное для приготовления выпечки, нажмите значок выбора программы 5 раза.

### 3 Эксплуатация



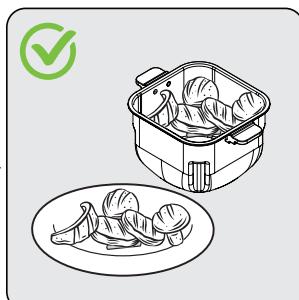
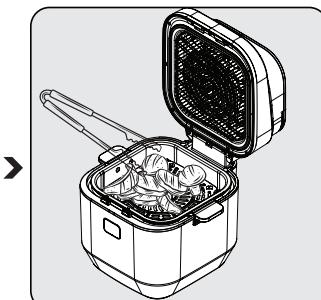
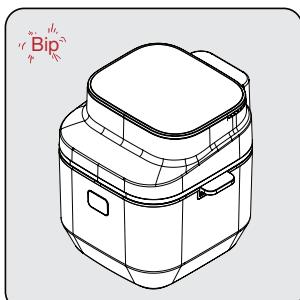
Чтобы приготовить пищу в режиме приготовления с низким содержанием жира, нажмите значок приготовления с низким содержанием жира . При выборе режима приготовления с низким содержанием жира вы можете установить идеальную температуру и время с помощью значков увеличения /уменьшения . Нажмите значок , чтобы установить температуру или время. После завершения выбора нажмите значок «Старт/пауза», чтобы начать процесс.

Когда половина общего времени приготовления будет достигнута, прибор подаст звуковой сигнал и появится предупреждение о перемешивании на дисплее.

Когда вы увидите это предупреждение, нажмите кнопку разблокировки крышки и извлеките варочную камеру, крепко зажав ее ручки. Для однородного приготовления встряхните варочную камеру или переверните пищу. Если вы хотите пропустить этот период, вы можете продолжить, нажав кнопку «Старт/пауза».

Повторно поместите варочную камеру в корпус и закройте крышкой. Чтобы продолжить процесс приготовления, нажмите значок на цифровой панели управления.

Когда процесс приготовления будет завершен, вы услышите звуковой сигнал и увидите, что на дисплее загорится значок поддержания температуры . Этот символ представляет 30-минутный период сохранения тепла. Во время поддержания температуры вы можете извлечь еду в любое время.



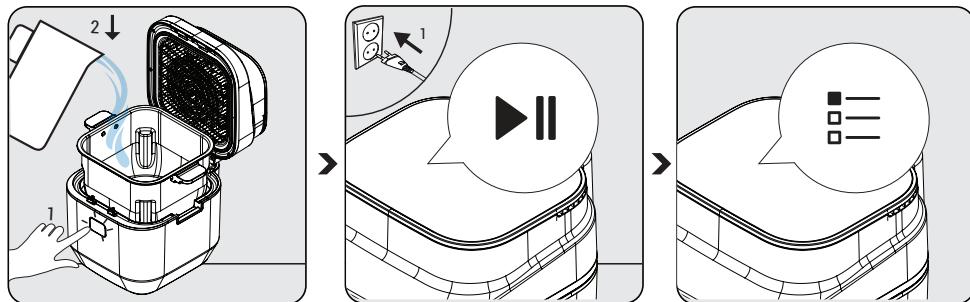
Когда выбранное время приготовления истечет вместе с периодом поддержания температуры, прозвучит предупреждающий сигнал, и устройство автоматически прекратит приготовление. На дисплее появится символ .

Откройте крышку, нажав кнопку разблокировки крышки, и проверьте еду (обжарена ли она/разморожена/приготовлена ли). Если требуется, вы можете немного продлить время приготовления.

После завершения этого процесса вы можете извлечь варочный стеллаж из держателя прибора из ручек и поместить приготовленную пищу в миску или тарелку.

### 3 Эксплуатация

#### 3.6.5.2 Овощи – режим приготовления с низким содержанием жира + приготовление на пару



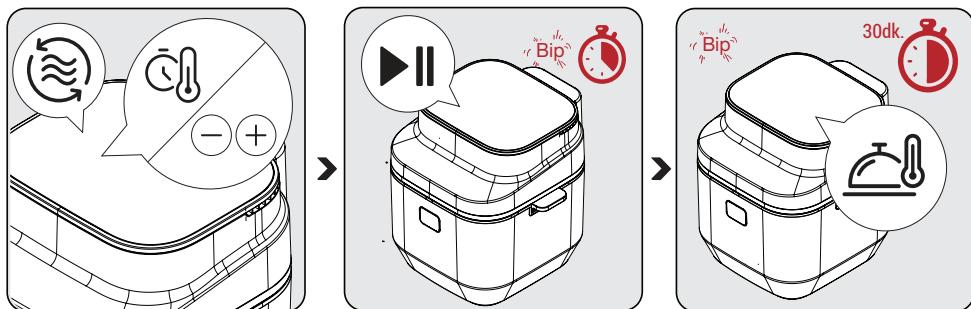
Получите доступ к варочной камере, нажав кнопку разблокировки крышки. Наполните варочную камеру водой до появления знака Max.

Поместите варочную решетку и закройте крышку изделия.

Подключите устройство к розетке. Начнет мигать значок «Старт/пауза» ►||. Чтобы определить, какой продукт будет использоваться для приготовления, нажмите значок «Старт/Пауза»; прибор выйдет из режима ожидания.

Нажмите кнопку выбора программы ■■■ несколько раз, чтобы указать желаемое блюдо из меню или выбрать его из готового меню. Для входа в меню, предназначенное для приготовления Овощи нажмите значок выбора программы ■■■ 5 раз.

### 3 Эксплуатация



Чтобы приготовить пищу в режиме приготовления с низким содержанием жира + в режиме приготовления на пару, нажмите значок режима приготовления на пару .

При выборе режима приготовления на пару вы можете установить идеальную температуру и время с помощью значков увеличения —/ уменьшения +.

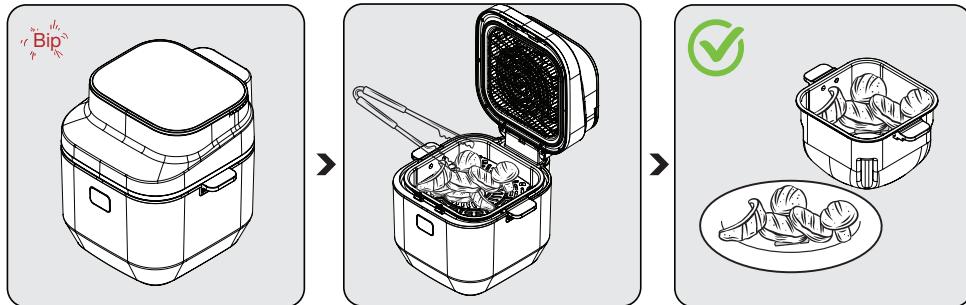
Нажмите значок чтобы установить температуру или время. После завершения выбора нажмите значок «Старт/пауза», чтобы начать процесс.

Когда половина общего времени приготовления будет достигнута, прибор подаст звуковой сигнал и появится предупреждение о перемешивании на дисплее.

Когда вы увидите это предупреждение, нажмите кнопку разблокировки крышки и извлеките варочную камеру, крепко зажав ее ручки. Для однородного приготовления встрихните варочную камеру или переверните пищу. Если вы хотите пропустить этот период, вы можете продолжить, нажав значок «Старт/пауза».

Повторно поместите варочную камеру в корпус и закройте крышкой. Чтобы продолжить процесс приготовления, нажмите значок «Старт/пауза» на цифровой панели управления. Когда процесс приготовления будет завершен, вы услышите звуковой сигнал и увидите, что на дисплее загорится значок поддержания температуры . Этот символ представляет 30-минутный период сохранения тепла. Во время поддержания температуры вы можете извлечь еду в любое время.

## 3 Эксплуатация

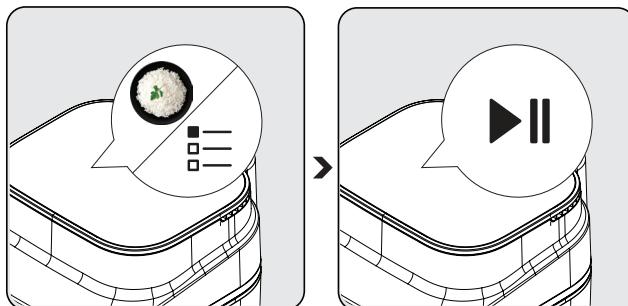


Когда выбранное время приготовления истечет вместе с периодом поддержания температуры, прозвучит предупреждающий сигнал, и устройство автоматически прекратит приготовление. На дисплее появится символ «--:--».

Откройте крышку, нажав кнопку разблокировки крышки, и проверьте еду (обжарена ли она/разморожена/приготовлена ли). Если требуется, вы можете немного продлить время приготовления.

После завершения этого процесса вы можете извлечь варочный стеллаж из держателя прибора из ручек и поместить приготовленную пищу в миску или тарелку.

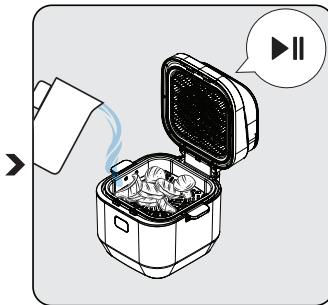
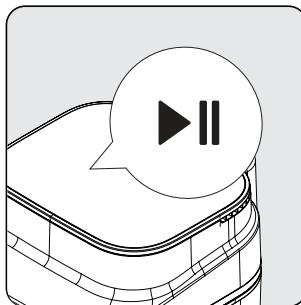
### **3.6.6 Режим приготовления риса**



Подключите устройство к розетке. Начнет мигать значок «Старт/пауза» ►. Чтобы определить, какой продукт будет использоваться для приготовления, нажмите значок «Старт/Пауза»; прибор выйдет из режима ожидания.

Нажмите кнопку выбора программы 6 раз, чтобы указать желаемое блюдо из меню или выбрать его из готового меню.  
Для получения доступа к меню для приготовления блюда нажмите кнопку выбора программы 6 раз

### 3 Эксплуатация

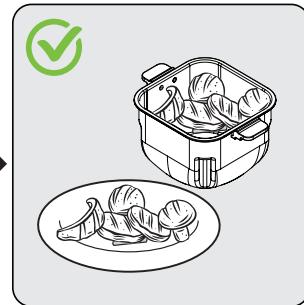
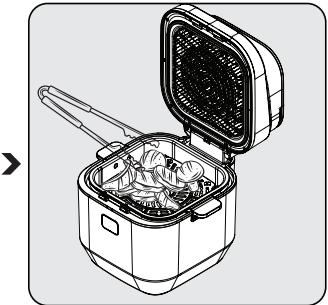
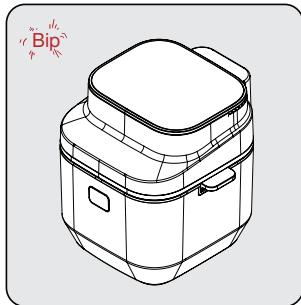


После завершения выбора нажмите значок «Старт/пауза» **▶||**, чтобы начать процесс.

При запуске режима приготовления риса начнется период предварительного нагрева. Период предварительного нагрева доведет температуру масла до идеального уровня перед пассерованием.

Поместите пищу для пассерования в варочную камеру и завершите процесс пассерования.

После пассерования добавьте воду и закройте крышку. Затем нажмите значок «Старт/пауза» **▶||**, чтобы запустить режим приготовления.



Когда выбранное время приготовления истечет, прозвучит предупреждающий сигнал, и устройство автоматически прекратит приготовление. На дисплее появится дополнительное время для продления времени приготовления.

Откройте крышку, нажав кнопку разблокировки крышки, и проверьте еду (обжарена ли она/разморожена/приготовлена ли). Если требуется дополнительное приготовление, вы можете продлить этот период, увеличив значение на дисплее.

После завершения этого процесса вы можете извлечь варочный стеллаж из держателя прибора из ручек и поместить приготовленную пищу в миску или тарелку.

## 3 Эксплуатация

### 3.6.7 Режим приготовления картофеля

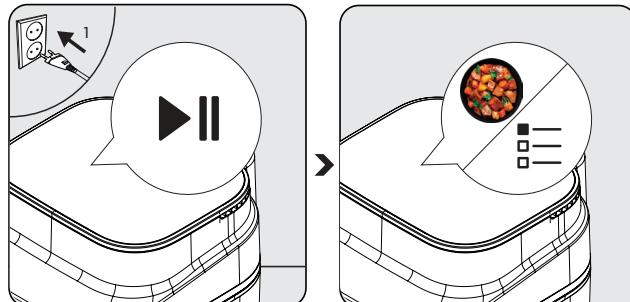
#### 3.6.7.1 Картофель – режим приготовления с низким содержанием жира

Для режима приготовления «Картофель – режим приготовления с низким содержанием жира» следуйте инструкциям в разделе «**3.6.1.1. Режим приготовления с низким содержанием жира**».



- Предварительный нагрев доведет температуру варочной камеры до заданной температуры.
- Этот режим приготовления можно использовать для различных вариантов жарки.

### 3.6.8 Режим медленного приготовления

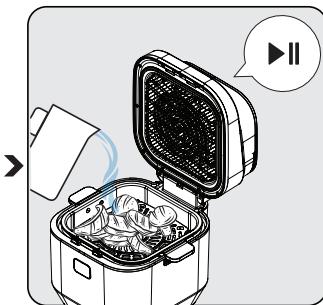
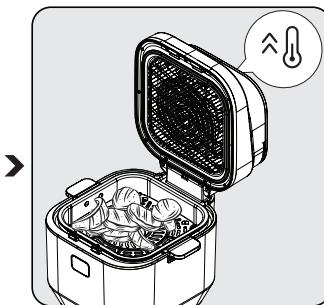
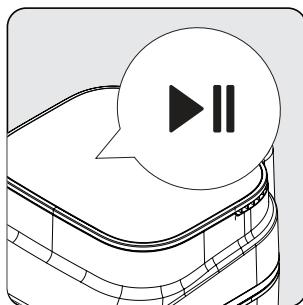


Подключите устройство к розетке. Начнет мигать значок «Старт/пауза» . Чтобы определить, какой продукт будет использоваться для приготовления, нажмите значок «Старт/Пауза»; прибор выйдет из режима ожидания.

Нажмите кнопку выбора программы несколько раз, чтобы указать желаемое блюдо из меню или выбрать его из готового меню.

Для получения доступа к меню для медленного приготовления нажмите кнопку выбора программы 8 раз

### 3 Эксплуатация



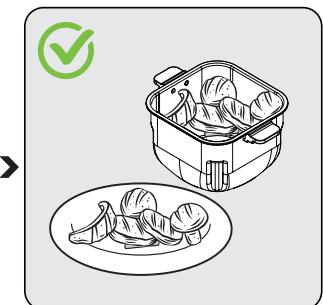
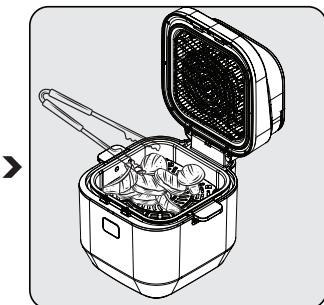
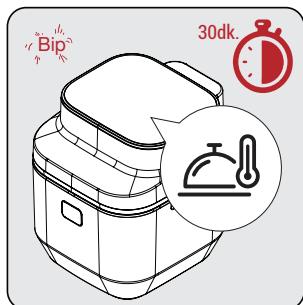
При выборе режима медленного приготовления вы можете установить идеальную температуру и время с помощью значков увеличения —/уменьшения +.

Нажмите значок  чтобы установить температуру или время. После завершения выбора нажмите значок «Старт/пауза», чтобы начать процесс.

При запуске режима медленного приготовления начнется период предварительного нагрева. Период предварительного нагрева  доведет температуру масла до идеального уровня перед пассерованием.

Поместите пищу для пассерования в варочную камеру и завершите процесс пассерования.

После пассерования добавьте воду и закройте крышку. Затем нажмите значок «Старт/пауза» , чтобы запустить режим приготовления.



Когда процесс приготовления будет завершен, вы услышите звуковой сигнал и увидите, что на дисплее загорится значок поддержания температуры . Этот символ представляет 30-минутный период сохранения тепла. Во время поддержания температуры вы можете извлечь еду в любое время.

Когда выбранное время приготовления истечет вместе с периодом поддержания температуры, прозвучит предупреждающий сигнал, и устройство автоматически прекратит приготовление. На дисплее появится символ . Откройте крышку, нажав кнопку разблокировки крышки, и проверьте еду (обжарена ли она/разморожена/приготовлена ли). Если требуется, вы можете немного продлить время приготовления.

После завершения этого процесса вы можете извлечь варочный стеллаж из держателя прибора из ручек и поместить приготовленную пищу в миску или тарелку.

## 3 Эксплуатация

### 3.7 Варочный стеллаж

Более румяная корочка и лучшее приготовление обычно достигаются на варочном стеллаже. Стойка корзины – это универсальный аксессуар, который можно использовать как в общем режиме приготовления пиши, так и в режиме гриля. Ножки на четырех углах коксующейся стойки могут быть отрегулированы для такого использования.

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

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

Программа	Продукты	Сумма	Приготовление пищи с низким содержанием жира Режим гриля Приготовление на пару		Перемешивание Встряхивание
			Градусы (C°)	Время (мин)	
<b>Мясо</b>	Ребристый стейк	700 г	200 °C	13 минут	1
	Вырезка	700 г	200 °C	13 минут	1
	Фрикадельки	500 г.	200 °C	12 минут	2
	Котлеты	700 г	200 °C	12 минут	1
<b>Курица</b>	Куриная голень	450	200 °C	30 минут	2
	Куриная грудка	500	180°C	35 минут	1
	Куриные крыльшки	500	190 °C	35 минут	2
<b>Рыба</b>	Лосось	500 г.	180°C	16 минут	1
	Тигровая креветка	300	180°C	12 минут	2
	Морской окунь	500 г.	180°C	16 минут	1
<b>Овощи</b>	Картофель-морковь кубиками, гарнир	250	180°C	14 минут	2
	Луковые кольца	200	190 °C	10 минут	2
	Кабачки и баклажаны (нарезанные кольцами)	200	180°C	14 минут	2
<b>Рис</b>	Рис и дробленая пшеница	2 чашки (400 г)	*****	20-30 минут	0
<b>французский Картошка Фри</b>	Свежий картофель	250	190 °C	18 минут	4
	Свежий картофель	500	190 °C	26 минут	4
	Замороженный картофель	250	190 °C	16 минут	4
	Замороженный картофель	500	190 °C	22 минут	4
<b>Выпечка</b>	Маффин	Мин. 6 шт. чашки для кексов	160 °C	20 минут	0
<b>Медленное приготовление</b>	Куриные крыльшки с соусом Терияки	400 г	90 °C	130 минут	0

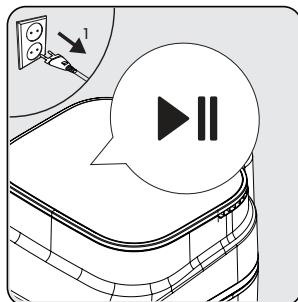


## 5 Очистка и уход

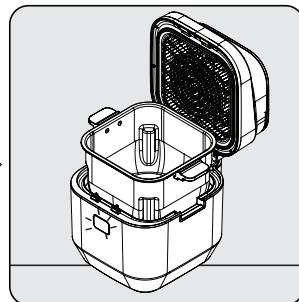
### 5.1 Очистка



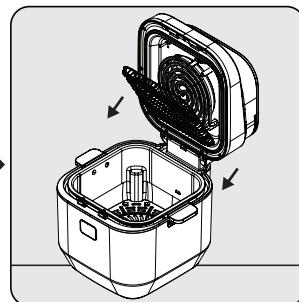
Никогда не используйте бензин, растворители, абразивные чистящие средства, металлические предметы или жесткие щетки для чистки устройства.



Выключите устройство и отсоедините вилку от источника питания. Дайте устройству полностью остыть.



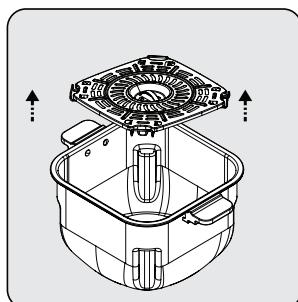
Выньте съемную варочную камеру (6) из корпуса (7) с помощью ручек (3).



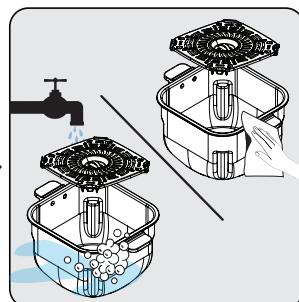
Легко извлеките съемный провод (9) перед нагревателем из его соединения, натянув его.



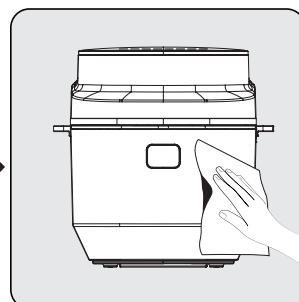
Открывайте крышку (8), чтобы прибор быстрее остыл.



Поместите стойку корзины (10) в варочную камеру (6).



Вы можете мыть варочную камеру (6), варочный стеллаж (10) и съемную сетку (9) в теплой мыльной воде или в 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 надлежащим 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 перемещении и транспортировке. Упаковка защитит 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	Прекращение подачи энергии	Проверьте блок питания и убедитесь, что питание есть	Нет питания или плохой контакт в розетке	
		Напряжение питания изделия			
		Таймер не установлен			Поверните регулятор таймера в нужное положение, включите прибор на необходимое время приготовления
		Варочная камера неправильно размещена в корпусе			Правильно установите варочную камеру
2	Пища недостаточно приготовлена/подгорела	Неправильное время приготовления	Скombинируйте рецепты и свой личный опыт, чтобы приготовление было оптимальным	Неправильная температура приготовления	Учитывайте рецепты и свой личный опыт, чтобы установить правильное время приготовления
		Слишком много еды в варочной камере			Не кладите слишком много пищи в варочную камеру
		Определенные продукты следуют перемешивать в определенные периоды для равномерного приготовления			В частности, перекрывающуюся пищу, такую как картофель, следует перемешивать
3	Дым при первом использовании	Антикоррозионное масло, оставшееся на нагревательном элементе прибора			При первом использовании установите максимальную температуру и прогрейте в течение 10-15 минут, чтобы удалить антикоррозийную смазку с нагревателя изделия
4	Странный запах	Посторонний предмет на варочной камере, в корпусе, на нагревателе			Удалите посторонний предмет
5	На дисплее отображается E1, и изделие не работает	Терморезистор с отрицательным ТКС не работает /неисправна печатная плата			Обратитесь в сервисную службу для ремонта.
6	На дисплее отображается E2, и изделие не работает	Терморезистор с отрицательным ТКС не работает/печатная плата неисправна/варочная камера не установлена.			Проверьте камеру. Если неисправность не устранена, обратитесь в сервисную службу для ремонта

## 6 Устранение неисправностей

7	На дисплее отображается E3, и изделие прекратило работу	Терморезистор с отрицательным ТКС не работает /неисправна печатная плата	Обратитесь в сервисную службу для ремонта.
8	На дисплее отображается E4, и изделие прекратило работу	Терморезистор с отрицательным ТКС не работает /неисправна печатная плата	
9	На дисплее отображается сообщение «Открыто» (Open), и изделие не работает	Крышка открыта	Закройте крышку
10	На дисплее отображается сообщение «Перемешать» (Stir), и изделие не работает	Достигнута половина времени приготовления, но еда в приборе не перемешана для лучшего приготовления	Откройте крышку и помешайте еду. Нажмите кнопку «старт/пауза», чтобы возобновить процесс приготовления
11	На дисплее отображается «Нагрев» (Heat)	Процесс предварительного нагрева инициируется для лучшего приготовления перед процессом приготовления.	Дождитесь окончания процесса или нажмите кнопку «старт/пауза» для возобновления процесса приготовления

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, следующим образом:

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

Например, серийный номер «XXXXXX24XXXXX10XX» 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 .....

Дата установки .....

Компания .....

Компания .....

Подпись продавца .....

Подпись мастера .....

ПЕЧАТЬ

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 компаний 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 устраниению 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](http://www.grundig.com)

\* для потребителей на территории Евросоюза