Сканируйте QR-код

Ещё больше рецептов

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ
РЕЦЕПТЫ
ГАРАНТИЙНЫЙ ТАЛОН

ЭЛЕКТРИЧЕСКИЙ ГРИЛЬ

BQ EG2020RM

Содержание

Условия транспортировки и хранения 2
Технические характеристики 2
Комплектация 2
Меры безопасности и рекомендации по использованию 3
Внешний вид и устройство гриля 4
Подготовка к эксплуатации 5
Приготовление еды 5
- Использование в качестве гриля 5
- Использование в качестве пресса для сэндвичей или панини 6
- Использование в качестве открытого гриля 6
- Рекомендации для приготовления мяса на гриле 7

Чистка и уход 7
Хранение 7
Порядок обращения в авторизованный сервисный центр 8
Техническое обслуживание 8
Безопасная утилизация 8
Правовая информация 9
Информация о сертификации 9
Рецепты 10
Гарантийный талон 15

Условия транспортировки и хранения

Устройство в упакованном виде может транспортироваться в крытых транспортных средствах любого вида при температуре от –25 °C до +40 °C, с защитой его от непосредственного воздействия атмосферных осадков, солнечного излучения и механических повреждений. Не храните устройство вне помещений или в местах, подверженных прямому воздействию погодных условий (прямой солнечный свет, ветер, дождь или температура ниже нуля градусов). Устройство сохраняет работоспособность при температуре воздуха от +10 до +35 °C, относительная влажность воздуха от 35 до 80 %. Оберегайте устройство от значительных перепадов температур.

Технические характеристики

Модель	BQ EG2020RM
Параметры электропитания	220-240 В, 50-60 Гц
Мощность	2000 Вт
Диапазон температур нагрева	115-240 °C
Размеры рабочей поверхности	288×258 мм
Тип покрытия панелей	Керамическое
Длина сетевого шнура	0.7 м
Класс защиты от поражения электрическим током	Класс I

Комплектация

Электрический гриль — 1 шт.
Съемные панели — 2 шт.
Съемный поддон для сбора жира — 1 шт.
Руководство по эксплуатации — 1 шт.
Гарантийный талон — 1 шт.

Комплектация и технические характеристики изделия могут быть изменены без предварительного уведомления.

Меры безопасности и рекомендации по использованию

Перед использованием прочитайте этот документ и следуйте всем инструкциям по использованию электрического гриля. Сохраняйте руководство на протяжении всего времени использования данного прибора.

- Используйте гриль только по назначению, как указано в руководстве по эксплуатации. Неправильное обращение с грилем может привести к его поломке, причинению вреда пользователю или материальному ущербу, на что не распространяется гарантия.
- Устройство не предназначено для использования людьми с физическими или умственными недостатками или лицами, не имеющими опыта или знаний, если они не проинструктированы этим лицом об использовании устройства.
- Убедитесь, что напряжение вашей сети соответствует требуемому номиналу для использования гриля.
- Подключайте гриль к надежной розетке с сопутствующим заземлением.
- Во избежание перегревов избегайте использования переходников, аккумуляторов и блоков питания во время эксплуатации гриля.
- Устанавливайте гриль на сухой, устойчивой и термостойкой поверхности с доступом к сетевой розетке.
- Не рекомендуется использовать гриль во время грозы или сильного ветра.
- Старайтесь избегать механических повреждений гриля.
- Не оставляйте гриль, подключенный к сети, без присмотра.
- Старайтесь избегать использования на горячих поверхностях и рядом с открытым огнем.
- Не используйте гриль в помещении с легковоспламеняющимися веществами, аэрозолями и т.п.
- Не используйте гриль рядом с кухонной раковиной, в ванной комнате, возле бассейна или другой емкости с водой.
- Если гриль упал или касается воды, немедленно отсоедините его от сети во избежание поражения электротоком.
- Не прикасайтесь к корпусу гриля, шнуру питания и сетевой вилке мокрыми руками.
- Не допускайте повреждений кабеля питания.
- Гриль нагревается очень быстро, избегайте соприкосновений с горячими поверхностями.
- Не передвигайте гриль, пока он не остынет.
- Используйте гриль в помещениях с хорошей вентиляцией.
- Не нагревайте гриль без продуктов, которые хотите обжарить.
- Не используйте гриль для разморозки продуктов, размораживайте продукты заранее.
- Остерегайтесь горячего пара, выходящего из зазоров между крышками, не прислоняйтесь незащищенными частями тела к поверхностям во время приготовления.
- Вынимайте продукты из гриля сразу после приготовления: длительное хранение продуктов в работающем гриле может привести к их возгоранию.
- Не вынимайте приготовленную пищу металлическими предметами, так как они могут повредить антипригарное покрытие, используйте кухонные принадлежности, предназначенные для антипригарных поверхностей.

- Отключайте устройство от сети после использования или перед чисткой. Вынимая вилку из розетки, держитесь за вилку и осторожно выньте ее из розетки, не тяните за шнур питания, так как это может привести к его повреждению и вызвать короткое замыкание.
- Будьте особенно осторожны, если рядом с работающим грилем находятся дети.
- Устройство не предназначено для использования детьми.
- В ваше отсутствие размещайте гриль в недоступном для детей месте.
- Не оставляйте полиэтиленовые пакеты, используемые в качестве упаковки, без присмотра.

Внимание! Не позволяйте детям играть с полиэтиленовыми пакетами или упаковочной пленкой. Опасность удушья!

- Время от времени проверяйте шнур питания на наличие повреждений.
- Если шнур питания поврежден, он должен быть заменен в авторизованном сервисном центре.
- Во избежание повреждений транспортируйте устройство в оригинальной упаковке.
- Храните устройство в сухом прохладном месте, недоступном для детей и людей с ограниченными возможностями.

Внимание! Не используйте устройство в случае повреждения деталей.

Внимание! Все ремонтные работы с грилем должны осуществляться квалифицированным специалистом в авторизованном сервисном центре.

Внешний вид и устройство гриля

1. Рукоять крышки гриля
2. Верхняя крышка гриля
3. Рабочие поверхности
4. Световой индикатор
5. Регулировка температуры
6. Нижняя часть гриля
7. Кнопка выпуска верхней панели
8. Съемный поддон для сбора жира
9. Кнопка выпуска нижней панели
10. Кнопка ВКЛ/ВЫКЛ







Подготовка к эксплуатации

- Распакуйте прибор и удалите с него все этикетки.
- Протрите поверхность корпуса гриля слегка влажной тканью, после чего вытрите насухо.
- Поставьте прибор на ровную устойчивую поверхность в том помещении, где он будет использоваться.

Приготовление еды

Внимание! Не вынимайте приготовленную пищу металлическими предметами, которые могут повредить антипригарное покрытие гриля.

- Корпус гриля очень горячий во время работы, во избежание ожогов не прикасайтесь к горячим поверхностям.
- Остерегайтесь выхода пара из зазоров между рабочими поверхностями, не подставляйте незащищенные участки тела перед зазором между крышками.
- Не используйте гриль для приготовления замороженных продуктов.
- Не готовьте куски мяса на крупных костях.
- Время приготовления зависит от используемых продуктов.
- Перед приготовлением убедитесь, что поддон для сбора жира установлен на свое место.
- После включения гриля не открывайте его, в закрытом состоянии рабочие поверхности нагреваются быстрее и равномернее.
- Вынимайте продукты из гриля сразу после приготовления.

Использование в качестве гриля

1. Подготовьте необходимые продукты.
2. Вставьте шнур питания в электрическую розетку и включите прибор нажатием на кнопку ВКЛ/ВЫКЛ. Загорится красный индикатор питания.
3. Установите регулятор температуры на желаемый уровень.
4. Дайте прибору разогреться, пока не загорится зеленый индикатор.
5. Возьмитесь за рукоять и поднимите верхнюю крышку гриля.
6. Осторожно положите продукты на рабочую поверхность, остерегайтесь ожогов и возможных брызг жира или сока, выделяемого продуктами.
7. Удерживая рукоять, опустите верхнюю крышку гриля на продукты.
8. После приготовления возьмитесь за рукоять и поднимите верхнюю крышку гриля.
9. Переложите приготовленную пищу на подходящую посуду, используя кухонные принадлежности из дерева или термостойкого пластика.
10. Чтобы выключить гриль, сдвиньте регулятор температуры на минимальное значение, нажмите на кнопку ВКЛ/ВЫКЛ, а затем отсоедините шнур питания от сети.

Внимание! При первом нагреве гриля может появиться легкий дым или запах. Это нормально для многих нагревательных приборов и не влияет на безопасность вашего устройства.

Примечание. Для замены съемных панелей воспользуйтесь кнопками выпуска, расположенными на нижней и верхней частях гриля.

Использование в качестве пресса для сэндвичей или панини

1. Подготовьте необходимые продукты.
2. Вставьте шнур питания в электрическую розетку и включите прибор нажатием на кнопку ВКЛ/ВЫКЛ. Загорится красный индикатор питания.
3. Дайте прибору разогреться, пока не загорится зелёный индикатор.
4. Установите регулятор температуры на минимальное значение.
5. Поместите сэндвичи на нижнюю поверхность гриля. Старайтесь размещать их ближе к задней части гриля.
6. Удерживая рукоять, полностью опустите верхнюю крышку гриля.
7. Поджаривание длится примерно 4-5 минут, в зависимости от типа хлеба и начинки сэндвича.
8. После приготовления возьмитесь за рукоять и поднимите верхнюю крышку гриля.
9. Приготовленную пищу переложите на подходящую посуду, используя кухонные принадлежности из дерева или термостойкого пластика.
10. Чтобы выключить гриль, сдвиньте регулятор температуры на минимальное значение, нажмите на кнопку ВКЛ/ВЫКЛ, а затем отсоедините шнур питания от сети.
11. Дождитесь полного остывания гриля и сложите вместе верхнюю крышку и нижнюю часть гриля.

Использование в качестве открытого гриля

1. Подготовьте необходимые продукты.
2. Подготовьте подходящую устойчивую поверхность, поскольку открытый гриль занимает больше места.
3. Возьмитесь за рукоять, аккуратно поднимите верхнюю крышку и опустите в обратную сторону.
4. Вставьте шнур питания в электрическую розетку и включите прибор нажатием на кнопку ВКЛ/ВЫКЛ. Загорится красный индикатор питания.
5. Дайте прибору разогреться, пока не загорится зеленый индикатор.
6. Установите регулятор температуры в необходимое положение.
7. Разместите продукты на гриле. Обратите внимание, что обе рабочих поверхности будут нагреваться.
8. После приготовления переложите приготовленные продукты на посуду, используя кухонные принадлежности из дерева или термостойкого пластика.
9. Чтобы выключить гриль, сдвиньте регулятор температуры на минимальное значение, нажмите на кнопку ВКЛ/ВЫКЛ, а затем отсоедините шнур питания от сети.
10. Дождитесь полного остывания гриля и сложите вместе верхнюю крышку и нижнюю часть гриля.

Рекомендации для приготовления мяса на гриле

С помощью гриля можно приготовить ароматные, сочные и полезные блюда без жира, при этом сохраняя полезные вещества продуктов. Блюда готовятся намного быстрее, так как в них нет лишней влаги.

Выпуклые полосы не допускают, чтобы продукты соприкасались с дном. Благодаря ребристой поверхности, имитирующей решетку, тепло равномерно распределяется. При этом можно приготовить блюда с минимальным количеством масла или совсем без него.

1. Сначала обсушите мясо, используя бумажное или любое чистое кухонное полотенце без ворсинок. Это убирает излишнюю влагу, которая во время жарки образовывает пар.

2. Посолите и поперчите мясо непосредственно перед жаркой.

3. Когда мясо на гриле, не поддавайтесь желанию его потрогать или поднять, пока оно само не отделится от гриля. Благодаря этому образуются отчетливые полоски и мясо не разорвется. Как только мясо подрумянилось и отходит от гриля, завершите обжарку, часто переворачивая, чтобы мясо готовилось равномерно.

4. Когда вы снимаете мясо с гриля, стейкам нужно дать полежать около 3 мин., чтобы они оставались сочными.

5. Разрезайте мясо перпендикулярно волокнам, тогда они будут короче, а значит, кусок получится более нежным.

Чистка и уход

Очищайте съемные панели гриля после каждого использования.

- Установите регулятор температуры в минимальное положение, затем отсоедините шнур питания от сети и дождитесь полного остывания гриля.
- Протрите поверхность корпуса гриля слегка влажной тканью, затем вытрите насухо.
- Возьмитесь за рукоять и поднимите верхнюю крышку гриля.
- Протрите рабочие поверхности микрофиброй, чтобы удалить остатки пищи, предварительно пройдясь жесткой губкой с небольшим количеством теплой воды, смешанной с моющим средством.
- Вытащите поддон для сбора жира и слейте жидкость. Тщательно промойте и вытрите чистой микрофиброй.
- Не используйте металлическую щетину, абразивные чистящие средства или растворители для очистки рабочих поверхностей и корпуса гриля.
- Не погружайте гриль, шнур питания и вилку шнура питания в воду или другие жидкости.

Хранение

- Перед тем, как убрать гриль на хранение, очистите рабочие поверхности и корпус гриля.
- Сложите вместе верхнюю крышку и нижнюю часть гриля.
- Храните устройство в сухом прохладном месте, недоступном для детей и людей с ограниченными возможностями.

Порядок обращения в авторизованный сервисный центр

Не пытайтесь самостоятельно ремонтировать устройство.
Покупатель имеет право обратиться в авторизованный сервисный центр, заметив ненадлежащее функционирование устройства. Если ремонт устройства был осуществлен в другом месте, гарантия становится недействительной.
Информацию о сервисных центрах Вы можете найти на сайте **www.bq.ru** в разделе **«Поддержка» / «Сервисные центры»**.

Внимание! Самостоятельный ремонт может быть очень опасен. Для ремонта обращайтесь только в авторизованные сервисные центры.

Техническое обслуживание

Общая информация
Срок службы изделия: 2 года
Гарантийный срок: 1 год

Условия обслуживания и гарантии вступают в силу с даты покупки.
Дата производства указана на приборе и упаковке. Техническое обслуживание устройства обеспечивается в течение всего гарантийного срока. Гарантийный срок продлевается на период технического обслуживания устройства.
Производитель оставляет за собой право вносить изменения в сведения о гарантии, изделия и технические характеристики без предварительного уведомления.

Безопасная утилизация



Старые электронные изделия могут содержать опасные вещества, поэтому правильная утилизация старого оборудования поможет предотвратить возможные негативные последствия для окружающей среды и здоровья человека. Использованное оборудование может содержать детали, которые могут быть повторно использованы для ремонта других изделий, а также другие ценные материалы, которые можно переработать, чтобы сохранить ограниченные ресурсы. Для получения более подробной информации об утилизации старого оборудования, пожалуйста, обратитесь в соответствующие городские службы, пункты утилизации или в магазин, где был приобретен данный продукт.

Информация об уполномоченных лицах

Производитель:
BQ Devices Limited,
7F, MW Tower, 111 Bonham Strand,
Sheung Wan, Hong Kong
БиКью Девайсес Лимитед,
Гонконг, Сёнвань, Бонхэм Стрэнд,
111, MW Тауэр, 7 этаж

Импортер: ООО «Грейд Трейдинг»
123290, Российская Федерация,
г. Москва, 1-й Магистральный тупик,
дом 5А, эт/пом/ком 3/D301/1Л.

Организация, уполномоченная на принятие претензий:
ООО «Грейд Трейдинг»
123290, Российская Федерация,
г. Москва, 1-й Магистральный тупик,
дом 5А, эт/пом/ком 3/D301/1Л.

Номер телефона службы техподдержки
8 (800) 500-32-90
В случае возникновения вопросов обращайтесь на сайт поддержки **www.bq.ru**

Правовая информация

Во всех установленных применимым законодательством случаях компания BQ Devices Limited, импортер и/или организация, уполномоченная на принятие претензий, ни при каких обстоятельствах не несет ответственности по фактическим, случайным и/или косвенным убыткам, а также упущенной выгоде, утрате деловых возможностей, потере дохода, потере информации, утрате репутации или потере денежных средств. Максимальная ответственность BQ Devices Limited, импортера и/или организации, уполномоченной на принятие претензий, в связи с использованием данного устройства, описанного в настоящем руководстве пользователя, ограничивается суммой, выплачиваемой клиентами при покупке данного устройства.

© BQ. Все права защищены.

Устройство соответствует требованиям:
ТР ТС 004/2011 «О безопасности низковольтного оборудования»;
ТР ТС 020/2011 «Электромагнитная совместимость технических средств»;
ТР ЕАЭС 037/2016 «Об ограничении применения опасных веществ в изделиях электротехники и радиоэлектроники».

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

Информация о сертификации

Товар сертифицирован в соответствии с требованиями ЕАЭС.

Компания-производитель оставляет за собой право вносить изменения в конструкцию, дизайн и комплектацию товара без предварительного уведомления.

Сделано в Китае.

РЕЦЕПТЫ

Общие принципы приготовления:

1. Разогрев: всегда хорошо разогревайте гриль до нужной температуры (обычно до момента, пока индикатор не покажет готовность). Это нужно для образования красивой корочки.

2. Использование масла: наносите тонкий слой масла на продукты, а не на поверхность гриля, чтобы избежать лишнего дыма.

3. Вес пресса: главное преимущество такого гриля — пресс. Он прижимает продукт, обеспечивая равномерное приготовление.

4. Температура и время:

- Высокая температура (200-230 °C): для тонких кусков мяса, стейков средней прожарки, овощей, тостов.
- Средняя температура (180-200 °C): для курицы, рыбы, сосисок, более толстых кусков.
- Низкая температура (150-180 °C): для нежных продуктов (морепродукты, мягкие сыры), разогрева готовых блюд.

5. Не протыкайте мясо! Это выпустит соки, и оно станет сухим. Используйте щипцы для переворачивания.

6. Температура и время указаны ориентировочно. Всегда ориентируйтесь на особенности своей модели и желаемую степень прожарки.

Приятного аппетита и успехов в кулинарных экспериментах с электрическим грилем.

Еще больше рецептов на сайте **www.bq.ru**

КЛАССИЧЕСКИЕ СТЕЙКИ ИЗ СВИНИНЫ/ГОВЯДИНЫ



Ингредиенты:

- Стейки (вырезка, рибай, нью-йорк и т.д.) толщиной 2-3 см
- Оливковое масло
- Соль
- Черный перец грубого помола
- Прованские травы (по желанию)

Способ приготовления:

1. Достаньте мясо из холодильника за 20-30 минут до готовки. Обсушите бумажным полотенцем.

2. Натрите стейки маслом, солью, перцем и травами.

3. Разогрейте гриль до максимальной температуры.

4. Выложите стейки на гриль, опустите пресс.

5. Время: для прожарки medium (средней с розовой серединкой): 4-6 минут с одной стороны, переверните, готовьте еще 3-4 минуты без пресса (чтобы не выдавить оставшиеся соки). Для полной прожарки увеличьте время.

6. Достаньте, дайте «отдохнуть» 5 минут под фольгой.

КУРИНЫЕ ГРУДКИ ПО-ИТАЛЬЯНСКИ



Ингредиенты:

- Куриное филе
- Оливковое масло
- Сок половины лимона
- Чеснок (2-3 зубчика, давленый)
- Сушеный орегано
- Базилик
- Соль
- Перец

Способ приготовления:

1. Куриное филе слегка отбейте, чтобы оно было одинаковой толщины.
2. Смешайте все ингредиенты для маринада, обмажьте курицу и оставьте мариноваться минимум на 30 минут (можно на ночь в холодильнике).
3. Разогрейте гриль до средней температуры (до 200 °C).
4. Выложите грудки на гриль, опустите пресс. Готовьте 5-7 минут с одной стороны, переверните и готовьте еще 4-5 минут до полной готовности (сок должен быть прозрачным).

СОЧНЫЕ БУРГЕРЫ



Ингредиенты:

- Фарш (говяжий или смесь говядины и свинины) — 500 г
- Соль
- Перец
- 1 яйцо (по желанию, для связки)
- Луковица (мелко порезанная)
- Булочки
- Сыр
- Салат
- Помидоры

Способ приготовления:

1. Смешайте фарш с луком, яйцом, солью и перцем. Сформируйте котлеты чуть большего диаметра, чем булочки (они немного усядутся).
2. Разогрейте гриль до максимальной температуры.
3. Выложите котлеты на гриль, опустите пресс. Готовьте 4-5 минут.
4. Переверните, положите сверху ломтик сыра, готовьте еще 3-4 минуты без пресса, чтобы сыр расплавился.
5. Подогрейте на гриле половинки булок срезом вниз 1-2 минуты.
6. Соберите бургеры.

ЛОСОСЬ С ХРУСТЯЩЕЙ КОРОЧКОЙ



Ингредиенты:

- Стейки лосося
- Оливковое масло
- Соль
- Перец
- Лимон
- Укроп

Способ приготовления:

1. Обсушите стейки рыбы бумажным полотенцем. Натрите маслом, солью, перцем.

2. Разогрейте гриль до средней температуры (190-200 °C).
3. Выложите лосось кожей вверх (если она есть), опустите пресс. Готовьте 3-4 минуты.

4. Аккуратно переверните (кожей вниз), готовьте еще 2-3 минуты без пресса. Рыба должна легко расслаиваться.

5. Подавайте с долькой лимона и укропом.

ОВОЩНОЕ АССОРТИ



Ингредиенты:

- Кабачки
- Баклажаны
- Сладкий перец
- Спаржа
- Помидоры
- Грибы
- Оливковое масло
- Соль
- Прованские травы

Способ приготовления:

1. Кабачки и баклажаны нарежьте вдоль пластинами толщиной 0.5-1 см. Перец — крупными дольками. Крупные грибы разрежьте пополам.

2. Смешайте овощи с маслом, солью и травами.

3. Разогрейте гриль до максимальной температуры.

4. Выкладывайте овощи порциями. Опустите пресс. Готовьте по 3-5 минут с каждой стороны до мягкости и появления полос.

5. Важно: помидоры режьте толстыми кружками и жарьте 1-2 минуты без пресса, иначе превратятся в кашу.

ГРИЛЬ-СЭНДВИЧ/ПАНИНИ



Ингредиенты:

- Хлеб чиабатта или для тостов
- Сыр (моцарелла, чеддер)
- Индейка или ветчина
- Помидор
- Песто или горчица.

Способ приготовления:

1. Разрежьте хлеб, смажьте внутренние стороны соусом.
2. Выложите начинку: сыр, мясо, помидор.
3. Разогрейте гриль до средней температуры.
4. Соберите сэндвич, слегка смажьте внешние стороны хлеба маслом.
5. Положите на гриль, опустите пресс. Готовьте 3-5 минут до хрустящей золотистой корочки и расплавленного сыра.

ЛЕПЕШКИ С СЫРОМ (А-ЛЯ «ХАЧАПУРИ»)



Ингредиенты:

- Готовое слоеное или дрожжевое тесто
- Сыр сулугуни или моцарелла (можно смесь с брынзой)
- Яйцо (для смазки)

Способ приготовления:

1. Раскатайте тесто, на одну половину выложите тертый сыр, накройте второй половиной и защипните края.
2. Разогрейте гриль до средней температуры.
3. Смажьте лепешку взбитым яйцом.
4. Аккуратно перенесите лепешку на гриль, опустите пресс. Готовьте 7-10 минут до золотисто-коричневого цвета с обеих сторон.

БАНАНЫ НА ГРИЛЕ



Ингредиенты:

- 2 банана
- Сливочное масло
- Корица
- Сахар

Способ приготовления:

1. Разрежьте бананы вдоль пополам (не очищая от кожуры).
2. Слегка смажьте мякоть растопленным сливочным маслом с корицей и сахаром.
3. Выложите на разогретый гриль (средний нагрев) мякотью вниз.
4. Готовьте 3-4 минуты под прессом до карамелизации. Подавайте с шариком мороженого.

Гарантийный талон

Уважаемый покупатель!

Благодарим Вас за покупку и гарантируем высокое качество и безупречное функционирование приобретенного Вами изделия при соблюдении правил его эксплуатации.
Однако если Ваше изделие будет нуждаться в гарантийном обслуживании, просим обратиться к дилеру (продавцу), у которого Вы приобрели это изделие, или в один из авторизованных сервисных центров.

- При покупке убедительно просим Вас внимательно изучить Руководство по эксплуатации и проверить правильность заполнения гарантийного талона. При этом серийный номер, версия и наименование модели приобретенного Вами изделия должны быть идентичны записи в гарантийном талоне.

- Не допускается внесение в талон каких-либо изменений, исправлений. В случае неправильного или неполного заполнения гарантийного талона немедленно обратитесь к продавцу.

- При бережном и внимательном отношении данное изделие будет надежно служить Вам долгие годы. В ходе эксплуатации не допускайте механических повреждений, попадания внутрь посторонних предметов, жидкостей и насекомых.

- В течение всего срока службы следите за сохранностью маркировочной наклейки с обозначением наименования модели, версии, серийного номера изделия. Повреждение или отсутствие маркировочной наклейки может стать причиной отказа в гарантийном обслуживании.

- Если в процессе эксплуатации изделия Вы обнаружите, что параметры его работы отличаются от изложенных в руководстве по эксплуатации, рекомендуем обратиться за консультацией в организацию, продавшую Вам товар, либо в любой авторизованный сервисный центр. Адреса и телефоны авторизованных сервисных центров указаны на сайте www.bq.ru в разделе Поддержка/Сервисные центры https://bq.ru/instructions/servise/. Телефон службы технической поддержки **8 800 500 32 90**.

- Во избежание возможных недоразумений сохраняйте в течение срока службы документы, прилагаемые к товару при его продаже (товарный чек, руководство по эксплуатации и гарантийный талон).

Условия гарантии:

Настоящая гарантия действительна при соблюдении следующих условий:

1. Все поля в гарантийном талоне (дата продажи, печать и подпись продавца, информация о продавце, подпись покупателя) должны быть заполнены правильно.

2. Срок гарантии составляет 12 месяцев с даты продажи. Срок службы изделия составляет 24 месяца с даты продажи. В случае невозможности определения даты продажи гарантийный срок и срок службы исчисляются с даты производства.

3. Ремонт производится в стационарной мастерской авторизованного сервисного центра при предъявлении полностью правильно заполненного гарантийного талона.

4. Гарантия включает в себя выполнение ремонтных работ и замену неисправных частей.

5. Не подлежат гарантийному ремонту изделия с дефектами, возникшими вследствие:

- неправильной транспортировки, установки или подключения изделия;
- механических, тепловых и иных повреждений, в т. ч. повреждений шнуров питания, возникших по причине неправильной эксплуатации с нарушением правил, изложенных в руководстве по эксплуатации, небрежного обращения или несчастного случая;
- действия третьих лиц или непреодолимой силы (стихия, пожар, молния и т. д.);
- попадания внутрь посторонних предметов, жидкостей или насекомых;
- сильного загрязнения и запыления;
- повреждений животными;
- ремонта или внесений несанкционированных изготовителем конструктивных или схемотехнических изменений, как самостоятельно, так и неуполномоченными лицами;
- отклонений параметров электрических сетей от Государственных Технических Стандартов (ГОСТов);
- подключением к сети с напряжением, отличным от указанного в руководстве по эксплуатации;
- воздействия вредоносных программ;
- некорректного обновления программного обеспечения как самим пользователем, так и неуполномоченными лицами;
- использования изделия не по назначению, в промышленных или коммерческих целях;
- выхода из строя деталей, обладающих ограниченным сроком службы (перечень данных деталей указан в инструкции по эксплуатации).
- несвоевременной чисткой фильтров и заменой расходных материалов (при наличии таковых);
- других причин, находящихся вне контроля продавца и изготовителя.

6. Гарантия не включает в себя подключение, настройку, установку, монтаж и демонтаж оборудования, техническое и профилактическое обслуживание, смена расходных элементов (элементов питания, фильтров и пр.).

7. Замену изделия или возврат денег авторизованный сервисный центр не производит.

Продавец оставляет за собой право проведения технической экспертизы качества изделия в установленные законодательством сроки.

Изготовитель гарантирует бесплатное устранение технических неисправностей товара в течение гарантийного срока эксплуатации в случае соблюдения Покупателем вышеперечисленных правил и условий гарантийного обслуживания.

Напоминаем, что для обеспечения длительной качественной работы изделия необходимо своевременное техническое обслуживание согласно руководству по эксплуатации.

Модель:

Серийный номер:

Дата продажи:

Сведения о продавце

Название магазина:

Адрес:

Телефон:

Место для печати продавца

Товар получил в исправном состоянии.
С условиями гарантии ознакомлен и согласен.

Подпись покупателя:

Телефон:

Внимание!

Гарантийный талон действителен только при наличии печатей продавца на титульном листе и отрезных купонах!

Отрывной купон 1

Модель:

Серийный номер:

Дата продажи:

Информация о покупателе. ФИО, телефон:

Место для печати продавца

Отрывной купон 2

Модель:

Серийный номер:

Дата продажи:

Информация о покупателе. ФИО, телефон:

Место для печати продавца

Отрывной купон 3

Модель:

Серийный номер:

Дата продажи:

Информация о покупателе. ФИО, телефон:

Место для печати продавца

Информация о ремонте. Талон 1

Номер заказа:

Дата начала:

Дата окончания:

Дефект:

Дата выдачи:

Печать сервисного центра

Подпись мастера

Информация о ремонте. Талон 2

Номер заказа:

Дата начала:

Дата окончания:

Дефект:

Дата выдачи:

Печать сервисного центра

Подпись мастера

Информация о ремонте. Талон 3

Номер заказа:

Дата начала:

Дата окончания:

Дефект:

Дата выдачи:

Печать сервисного центра

Подпись мастера

Для записей

Для записей

www.bq.ru