

**ГАЗОВАЯ ВАРОЧНАЯ ПОВЕРХНОСТЬ
P61SS/P62SS, P67SS/P68SS**



На будущее запишите следующую информацию, находящуюся на паспортной табличке, а также дату покупки, которая указывается на оформляемом при покупке счете.

Номер модели

Серийный номер

Дата покупки

СОДЕРЖАНИЕ

1.	ЗАМЕЧАНИЕ ОТНОСИТЕЛЬНО ОХРАНЫ ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ	3
2.	ВАЖНАЯ ИНФОРМАЦИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ	3
3.	ХАРАКТЕРИСТИКИ	5
4.	ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ГАЗОВОЙ ВАРОЧНОЙ ПОВЕРХНОСТИ.....	7
5.	ОЧИСТКА	8
6.	УСТАНОВКА	9
7.	ЕСЛИ ПРИБОР РАБОТАЕТ НЕПРАВИЛЬНО.....	16

**Руководство по эксплуатации для Вашей
газовой варочной поверхности P61SS/P62SS, пифагорейской (4 конфорки, 60
см), газовой варочной поверхности P67SS/P68SS, пифагорейской (5 конфорок,
70 см)**




Baumatic®

You will be mine ...

Внимание

Настоящее руководство по эксплуатации содержит важную информацию, в т.ч. рекомендации по безопасности и установке, которые позволят Вам использовать прибор с максимальной выгодой. Храните руководство в надежном месте, так чтобы оно было легкодоступно в случае необходимости получения справочной информации – для Вас или другого лица, незнакомого с правилами эксплуатации прибора.

1. ЗАМЕЧАНИЕ ОТНОСИТЕЛЬНО ОХРАНЫ ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ

Обеспечив правильную утилизацию данного изделия, Вы можете предотвратить возможные негативные последствия для окружающей среды и здоровья людей, которые могли бы возникнуть вследствие неправильной его утилизации.



Символ на изделии или на сопровождающих его документах указывает на то, что данное изделие нельзя утилизировать как бытовые отходы. Его следует передать в специальный пункт сбора для утилизации электрического и электронного оборудования.

Утилизацию следует производить согласно местному природоохранному законодательству по утилизации отходов.

Для получения более подробной информации об обращении, восстановлении и переработке данного изделия обратитесь в местный орган власти, службу утилизации бытовых отходов или магазин, где было приобретено изделие.

- Используемые компанией Vaumatic упаковочные материалы безопасны для окружающей среды и могут подвергаться повторной переработке.
- Выбрасывая упаковочный материал, проявляйте надлежащую заботу об окружающей среде.

2. ВАЖНАЯ ИНФОРМАЦИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ

Компания Vaumatic заботится, прежде всего, о Вашей безопасности. Настоящее руководство должно быть прочитано **перед** какими-либо действиями по установке или использованию прибора. При наличии каких-либо сомнений или вопросов по какой-либо информации, содержащейся в настоящей брошюре, обратитесь в технический отдел компании M-Видео.

Общие сведения

- Данный прибор предназначен для бытового использования, для приготовления (варки и жарения) пищевых продуктов дома.
- **Важно**
Смежная мебель и все материалы, используемые при установке, **должны** быть способны переносить минимальную температуру 85°C выше комнатной во время работы прибора.
- Определенные типы кухонной мебели с виниловым покрытием или из МДФ особенно предрасположены к повреждению теплом или выцветанию при температурах ниже указанных ранее в рекомендациях.
- Ответственность за любое повреждение, вызванное установкой прибора без соблюдения этих температурных ограничений, **будет лежать на владельце.**
- Гарантия распространяется на дефекты электрических и механических компонентов с некоторыми исключениями.
- Использование прибора в любых других целях или любой другой

обстановке без явно выраженного согласия компании Vaumatic лишает силы все претензии по гарантии или ответственности.

- Не используйте данный прибор для хранения предметов или в качестве рабочей поверхности.
- Компания Vaumatic не разрешает вносить какие-либо изменения в прибор.
- Не храните и не кладите легковоспламеняющиеся или огнеопасные жидкости и материалы на прибор или рядом с ним. Предметы из алюминия, пластика или пластмассовой пленки также должны храниться в отдалении от прибора, т.к. могут сплавиться с поверхностью.
- **Ремонт должен выполняться специалистом компании M-Видео или ее уполномоченным представителем.**

Безопасность детей

- Компания Vaumatic настоятельно рекомендует не допускать нахождения детей младенческого и младшего возраста вблизи прибора и **никогда** не позволять им трогать прибор. Во время и после работы все поверхности будут нагреваться.
- При необходимости пребывания маленьких членов Вашей семьи на кухне они должны находиться под постоянным присмотром.
- Дети постарше должны использовать прибор только под наблюдением.

Общие правила техники безопасности

- Прибор должен устанавливаться и подключаться только специалистом, зарегистрированным в

соответствующем органе.

- Следите за тем, чтобы все секции и рабочие поверхности, в которые Вы встраиваете прибор, соответствовали установленным стандартам.

Во время эксплуатации

- Все пленки и наклейки, имеющиеся на варочной поверхности при доставке, перед эксплуатацией должны быть удалены.
- Будьте осторожны при использовании прибора. В противном случае возникает угроза ожогов.
- Не позволяйте электрическим кабелям соединения приходить в контакт с нагретой варочной поверхностью или горячей кухонной посудой.
- Если жир и масло перегреются, они могут очень быстро воспламениться. В связи с этим, при приготовлении жира и масла прибор не должен оставаться без присмотра.
- После эксплуатации проверьте, выключены ли все варочные зоны.

Очистка

- Очистка варочной поверхности должна осуществляться регулярно.
- **Важно**
Перед очисткой прибора отключите его от электропитания и дайте остыть.
- Будьте очень осторожны во время эксплуатации и чистки прибора.
- Не используйте для чистки прибора струю пара или другое чистящее оборудование с высоким давлением.

Установка

Данный прибор должен быть установлен специалистом, зарегистрированным в соответствующем органе, в строгом соответствии с инструкциями производителя. Прочтите соответствующий раздел данной брошюры, относящийся к установке.

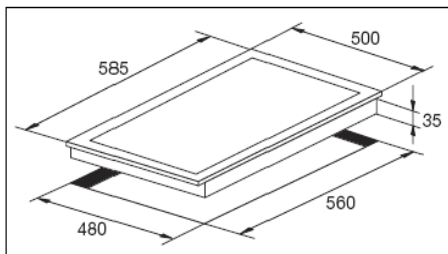
- Компания Vaumatic не несет ответственности за травмы или повреждения, нанесенные людям или имуществу в результате неправильного использования или установки данного прибора.
- Если прибор устанавливается в автотранспортное средство, приспособленное для отдыха, необходимо применить соответствующие требования.
- Компания Vaumatic не рекомендует устанавливать данный прибор на морских судах любого типа.

Декларация соответствия

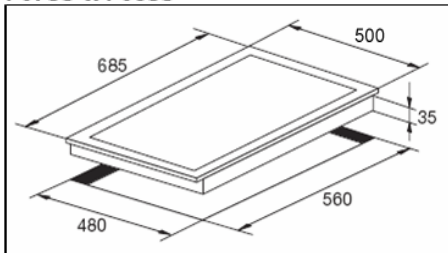
Производитель заявляет, что эта варочная поверхность изготовлена с использованием сертифицированных материалов и требует установки в соответствии с действующими стандартами. Данный прибор должен использоваться обученным человеком только для домашних целей.

3. ХАРАКТЕРИСТИКИ

P61SS & P62SS



P67SS & P68SS



P61SS/P62SS

Размеры изделия

Высота: 500 мм

Ширина: 585 мм

Глубина: 35 мм

Размеры отверстия

Высота: 480 мм

Ширина: 560 мм

P67SS/P68SS

Размеры изделия

Высота: 500 мм

Ширина: 685 мм

Глубина: 35 мм

Размеры отверстия

Высота: 480 мм

Ширина: 560 мм

Характеристики изделия

- Конфорка с тройной короной Wok (под посуду с выпуклым днищем) 3,30 кВт – 1 шт.
- Полубыстрые конфорки 1,75 кВт– 2 шт.
- Вспомогательная конфорка 1,00 кВт – 1 шт.
- Быстрая конфорка 3,00 кВт – 1 шт. **(только в P68SS)**
- Газ-контроль на всех конфорках
- Переднее управление
- Чугунные подставки под кастрюли для повышенной нагрузки
- Автоматическое зажигание под ручкой

Стандартные принадлежности:

- Форсунки для перехода на сжиженный нефтяной газ
- Подставка Wok

Данные по электропитанию

Номинальное напряжение

230 В переменного тока, 50 Гц

Подключение питания

Двухполюсная розетка с плавким предохранителем

Максимальная номинальная потребляемая мощность

Главный питающий кабель

От 0,008 до 0,02 квт (в зависимости от модели)

Главный питающий кабель

3 жилы по 0,75 мм²

Характеристики сети газоснабжения

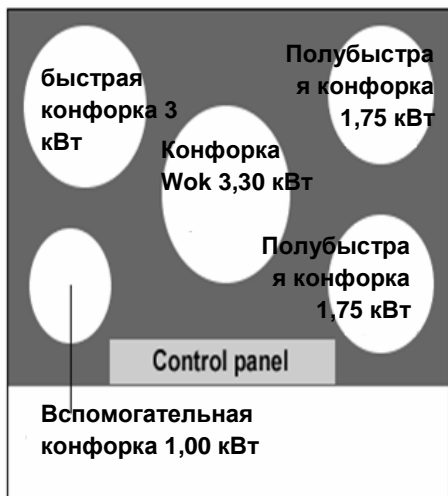
Подключение Тип

Rp ½ (ISO R7)

Природный газ (20,9 мбар); альтернативный сжиженный нефтяной газ G30 (28-30 мбар); городской газ G110 – 120 (8 мбар) – под заказ.

Планировка поверхности газовой варочной панели P61SS и P62SS, P67SS и P68SS





4. ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ГАЗОВОЙ ВАРОЧНОЙ ПОВЕРХНОСТИ

Важно

Варочную поверхность необходимо чистить (см. раздел «Очистка и текущее обслуживание»).



Черный круг: газ выключен



Большое пламя:
максимальная настройка



Маленькое пламя:
минимальная настройка

Минимальная настройка находится в конце поворота ручки управления против часовой стрелки.

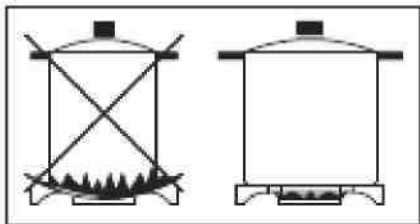
- Для работы прибора ручка должна находиться между максимальным и минимальным положениями.
- Не пытайтесь переводить ручку в положение между максимальным и положением «выключено».

Автоматическое электрическое зажигание

- Чтобы зажечь конфорку:
- Нажмите ручку управления конфорки, которую Вы хотите зажечь, и поверните ее против часовой стрелки до минимального положения.
- Пока ручка прижата, для конфорки будет работать автоматическое зажигание.
- Учитывая то, что все конфорки оснащены устройством газ-контроля, после зажигания конфорки необходимо удерживать ручку нажатой еще примерно 10 секунд.
- Если при отпускании ручки пламя гаснет, необходимо повторить вышеописанную процедуру.
- В случае сбоя питания конфорки можно осторожно зажечь при помощи спички.
- Если пламя погаснет после зажигания, устройство газ-контроля прекратит подачу газа к конфорке.

Советы по энергосбережению

Конфорки	Кастриули/сковороды	
	Ø мин.	Ø макс.
Быстрая	180 мм	220 мм
Полубыстрая	120 мм	200 мм
Вспомогательная	80 мм	160 мм
Wok	220 мм	260 мм



- Диаметр дна кастрюли должен соответствовать диаметру конфорки.
- Пламя горелки не должно выходить за диаметр кастрюли.
- Пользуйтесь только кастрюлями и сковородами с плоским дном
- Если это допустимо, во время приготовления накрывайте посуду крышкой.
- Чтобы снизить время приготовления, варите овощи с минимальным возможным количеством воды.

Важно

Посуду следует ставить по центру конфорок варочной поверхности и располагать так, чтобы их нельзя было случайно задеть или смахнуть. Необходимо также удостовериться, что ручка не находится над пламенем от другой конфорки.

5. ОЧИСТКА

Очистка должна проводиться только после того, как варочная поверхность остынет.

Прежде чем начать какой-либо процесс очистки, прибор следует отключить от сети питания.

Очистка варочной поверхности

- Остатки чистящих веществ на варочной поверхности **повредят** ее.

Остатки необходимо удалять водой с добавлением небольшого количества моющего средства.

- Абразивные средства или острые предметы повредят варочную поверхность; мойте ее водой с добавлением небольшого количества моющего средства.
- **Тем не менее, некоторые осадки легче чистить, пока варочная поверхность еще теплая. Перед тем как притрагиваться к варочной поверхности, подставкам под кастрюли и сковороды, а также конфоркам, удостоверьтесь в том, что они достаточно остыли.**

После каждого использования

- Снимите подставки под кастрюли и протрите прибор влажной салфеткой, смоченной в воде с добавлением небольшого количества моющего средства.
- Вытрите прибор насухо, протерев поверхность мягкой, чистой салфеткой.

Очистка конфорок

- Чистите конфорки раз в неделю или чаще, если они загрязняются.
- **Важно**
Перед тем как притрагиваться к варочной поверхности, подставкам под кастрюли и сковороды, а также конфоркам, удостоверьтесь в том, что они достаточно остыли.
- Снимите конфорки, потянув их вверх и в сторону от варочной поверхности.
- Замочите их на десять минут в горячей воде с добавлением небольшого количества моющего средства.
- После чистки и мытья осторожно

протрите конфорки насухо.

- Перед тем как установить конфорки обратно на варочную поверхность, **удостоверьтесь в том, что газовые форсунки не закупорены.**
- **Важно**
Удостоверьтесь в том, что конфорки собраны в их первоначальном виде.

6. УСТАНОВКА

Установка должна осуществляться специалистом, зарегистрированным в соответствующем органе.

Расположение

Смежная мебель должна быть способна переносить минимальный подъем температуры во время работы прибора на 85°C выше комнатной.

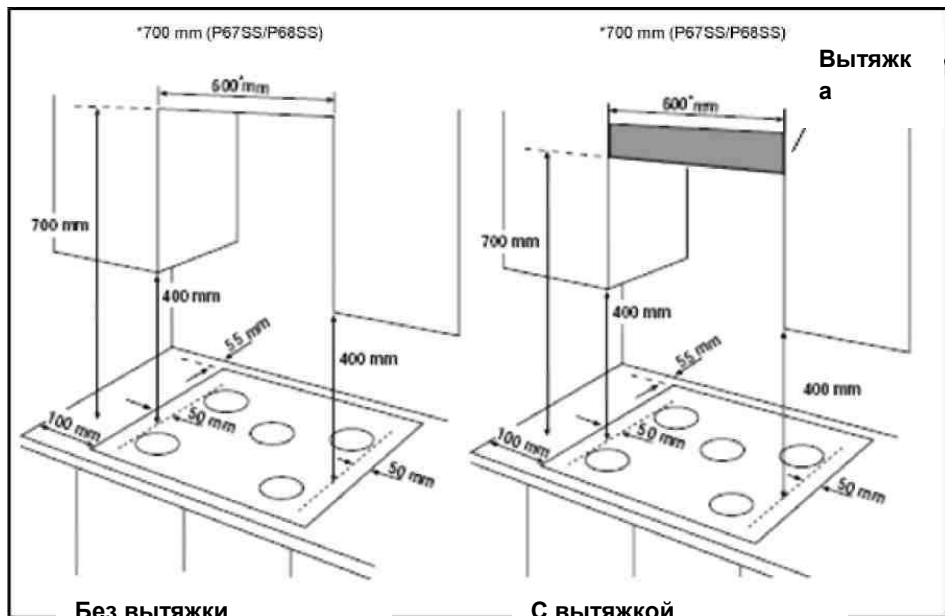
- Данный прибор может быть расположен на кухне, в столовой или гостиной.

Важно

Нельзя устанавливать прибор в ванной или душевой комнате.

Этот прибор относится к Классу 3 и, следовательно, должен быть встроен в элемент кухонного гарнитура (в зависимости от размера) или в рабочую поверхность шириной 600 мм при условии, что соблюдается следующее минимальное расстояние:

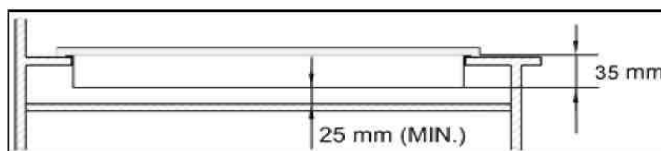
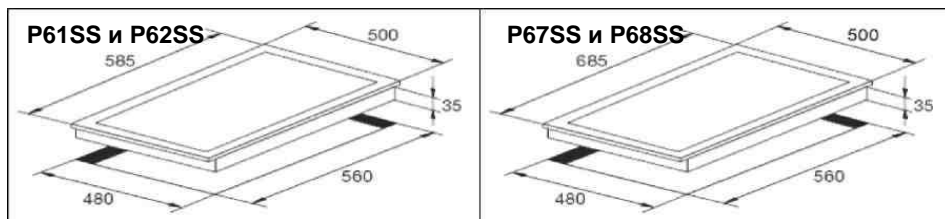
- Края варочной поверхности должны находиться на минимальном расстоянии 55 мм от боковой или задней стены;
- 700 мм между верхней поверхностью прибора и нижней частью любой горизонтальной поверхности над ним;
- 400 мм между варочной поверхностью при условии, что нижняя часть горизонтальной поверхности находится, как минимум,



в 50 мм от наружного края варочной поверхности;

- 50 мм свободного пространства вокруг прибора и между варочной поверхностью и любыми горючими материалами.

Самоклеющийся ярлык для указания категории газа на паспортной табличке прибора (требуется при использовании комплекта для сжиженного нефтяного газа) – 1 шт.



Распаковка прибора

При распаковке прибора удостоверьтесь в том, что в упаковке содержатся следующие предметы:

Варочная поверхность производства Vaumatic – 1 шт.

Подставки под кастрюли и сковороды – 2шт.

Блоки горелок –4 шт.

Руководство по установке и эксплуатации –1 шт.

Руководство по установке и эксплуатации –1 шт.

Гарантийный талон компании Vaumatic –1 шт.

Фиксирующие винты – 4 шт.

Фиксаторы – 4 шт.

Клейкая лента -1 шт.

Форсунки для сжиженного нефтяного газа – 4 шт

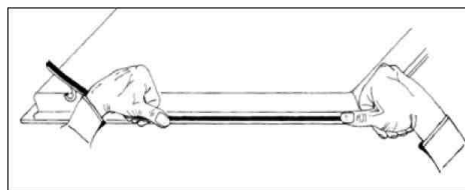
Форсунки для сжиженного нефтяного газа – 5 шт. (**только в P68SS**)

Установка прибора

- Вырежьте отверстие в рабочей поверхности, соответствующее чертежам выше.

Важно

Оставьте, как минимум, 25 мм между нижней частью прибора и любой поверхностью, находящейся под ним.



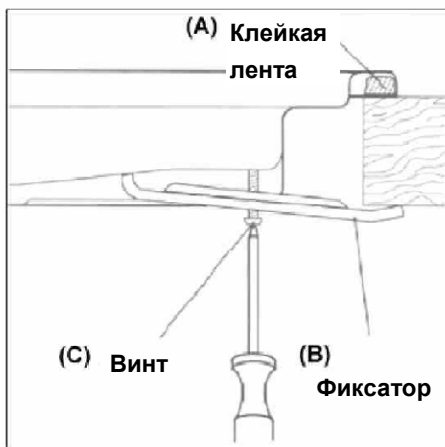
- Осторожно поверните варочную поверхность вверх дном и положите на мягкий коврик.
- Приклейте клейкую ленту (**A**) по краю прибора.
- Снимите защитное покрытие с обеих сторон.
- Не оставляйте зазоров в прокладке и

не располагайте ее внахлест по толщине.

- **ВАЖНО**

Не используйте герметик на основе силикона для того, чтобы прикрепить варочную поверхность к отверстию. Это затруднит извлечение варочной поверхности из отверстия в случае, если понадобится техническое обслуживание.

- Поместите фиксатор **(В)** на отверстия, соответствующие размеру винтов. В каждом углу варочной поверхности есть набор резьбовых отверстий. Слегка затяните винт **(С)**



через фиксатор **(В)** так, чтобы фиксатор был прикреплен к варочной поверхности, но Вы все еще могли регулировать его положение.

- Осторожно переверните варочную поверхность обратно и аккуратно опустите ее в отверстие, которое вырезали.
- Под низом варочной поверхности отрегулируйте фиксаторы в соответствии с Вашей рабочей

поверхностью. Затем полностью затяните винты **(С)**, чтобы закрепить варочную поверхность.

Подключение к сети газоснабжения
Данный прибор должен устанавливаться квалифицированным специалистом.

Важная информация

- Данное устройство для приготовления пищи поставляется в сборке для работы **только на природном газе** и не может использоваться на любом другом виде газа без изменений.
- Переход на использование сжиженного нефтяного газа или другого газа должен осуществляться только квалифицированным специалистом. Для получения информации об использовании другого газа свяжитесь с Техническим отделом компании M-Video.
- Прибор должен устанавливаться квалифицированным специалистом.
- Неправильная установка прибора сделает гарантию компании Vaumatic недействительной.

Требования к вентиляции

- Комната, в которой находится варочная поверхность, должна иметь достаточный приток воздуха.
- В комнате должны иметься открывающиеся окна или равноценный заменитель. Некоторым комнатам может также потребоваться постоянная вентиляция.
- Если объем комнаты составляет 5-10 м³, размер вентиляционного отверстия должен составлять 50 см²

(полезная площадь). За исключением случая, когда в комнате есть дверь, открывающаяся прямо на улицу.

- Если объем комнаты составляет менее 5 м^3 , размер вентиляционного отверстия должен составлять 100 см^2 (полезная площадь).
- Если прибор устанавливается в комнате, объем которой превышает 11 м^3 , вентиляционное отверстие не требуется.
- Если в той же комнате есть другие приборы, работающие на топливе, узнайте требования к вентиляционным отверстиям.
- Удостоверьтесь в том, что комната, в которой находится варочная поверхность, хорошо проветривается. Оставьте обычные вентиляционные отверстия или установите механическое вентиляционное устройство (механическую вытяжку).
- Длительное интенсивное использование прибора может потребовать дополнительной вентиляции. Это можно сделать, открыв окно или увеличив интенсивность работы механического вентиляционного устройства (если есть).
- Данная варочная поверхность не оснащена устройством для выпуска продуктов горения. Удостоверьтесь в том, что соблюдаются правила и нормы вентиляции.
- Стены за и рядом с варочной поверхностью должны быть устойчивы к теплу, пару и конденсации.
- Помните о том, что количество воздуха, необходимого для горения, не должно быть менее $2 \text{ м}^3/\text{ч}$ на

каждый кВт мощности (см. суммарную мощность в кВт на паспортной табличке прибора).

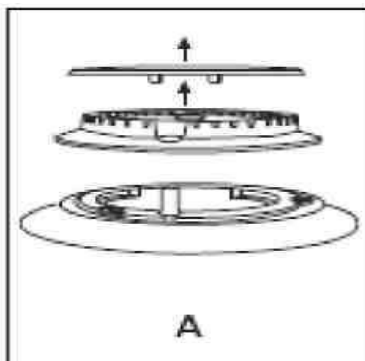
Правила безопасности при использовании газа (установка и использование)

- По закону все газовые приборы должны устанавливаться квалифицированными специалистами в соответствии с действующей версией **Правил безопасности при использовании и установке газа**.
- В Ваших интересах и для Вашей безопасности рекомендуется соблюдать закон.
- Неправильная установка печи сделает претензии по гарантии и ответственности недействительными и приведет к судебному преследованию.
- Вставьте газовую прокладку в коленчатый патрубок.
- Полностью закрепите коленчатый патрубок и прокладку на газовой направляющей.
- Коленчатый патрубок **должен** быть



направлен вниз.

- Давление газа можно проверить на полубыстрой конфорке. Снимите соответствующий инжектор и прикрепите диагностический штуцер. Зажгите другие конфорки и посмотрите, соответствует ли давление газа действующим газовым параметрам.
- **Важно**
По завершении выполните проверку на надежность подачи газа и на предмет утечек.

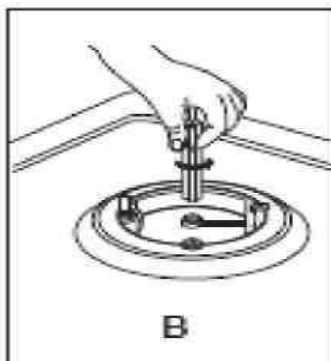


Настройка газа (переход на сжиженный нефтяной газ)

Все работы должны осуществляться установщиком, зарегистрированным в соответствующем органе.

Важно

Всегда отсоединяйте печь от электропитания перед сменой инжекторов и/или настройкой минимального потока конфорок.



Снимите подставки под кастрюли, конфорки и рассекатели пламени (А).

- Отвинтите инжектор (В) и замените его предусмотренным инжектором для нового газоснабжения (см. таблицу ниже).
- Аккуратно соберите все конфорки; в частности, удостоверьтесь в том, что рассекатель пламени расположен на конфорке правильно.
- **Важно**
Процесс настройки минимального потока должен был завершен до следующего использования прибора.

Настройка минимального потока для вентилей варочной поверхности.

Все работы должны осуществляться установщиком, зарегистрированным в соответствующем органе.

Важно

Всегда отсоединяйте печь от электропитания перед сменой инжекторов и/или настройкой минимального потока конфорок.

- Включите конфорку и установите ручку в минимальное положение.
- Снимите ручку с вентиля и вставьте маленькую отвертку для винта со шлицем в центр оси.



- Повторите этот процесс для каждого из вентиляей.

Техническое обслуживание вентиляей

Такое техническое обслуживание **должно** выполняться **только** специалистом, зарегистрированным в соответствующем органе.

ТАБЛИЦА ОСНОВНЫХ ИНЖЕКТОРОВ				
Тип газа	Насадка мм/100	Тип конфорок	Мощность, Вт	
			макс.	мин.
ПРИРОДНЫЙ	115	Быстрая	3000	750
	97	Полубыстрая	1750	440
	72	Вспомогательная	1000	300
	124	Wok	3300	1300
С.Н.Г. БУТАН ПРОПАН	85	Быстрая	3000	753
	65	Полубыстрая	1750	440
	50	Вспомогательная	1000	300
	91	Wok	3300	1300

- Открутите регулировочный винт, чтобы увеличить поток газа, или закрутите его, чтобы снизить поток.
- При правильной настройке длина пламени будет составлять около 3 - 4 мм.
- Для бутана/пропана регулирующий винт должен быть вкручен наглухо.
- Установите ручку управления на прежнее место.
- Проверьте, не гаснет ли пламя, быстро поменяв максимальный поток на минимальный. Если пламя гаснет, снимите ручку управления и отрегулируйте поток газа, после чего проверьте его еще раз.

Важно

Перед проведением любого технического обслуживания отключите прибор от газоснабжения и электропитания.

Если стало трудно поворачивать вентиль, сделайте следующее:

- Снимите ручки управления, подставки для кастрюль, конфорки и фиксирующие варочную поверхность винты и фиксаторы.
- Снимите варочную панель с рабочей поверхности и уберите все защитные покрытия снизу.
- Разъедините крепления, соединяющие вентиль с панелью и

отделите блок. Затем прочистите конус и гнездо салфеткой, смоченной в растворителе.

- Слегка смажьте конус высокотемпературной смазкой, соберите обратно и поверните несколько раз.
- Снова снимите конус и удалите всю лишнюю смазку, убедившись в том, что газовые каналы не забиты.
- Аккуратно соберите все детали в обратном порядке и проверьте надежность на предмет утечек газа.

При необходимости заменить вентиль сделайте следующее:

- Снимите ручки управления, подставки для кастрюль, конфорки и фиксирующие варочную поверхность винты и фиксаторы.
- Снимите варочную панель с рабочей поверхности и уберите все защитные покрытия снизу.
- Разъедините крепления, соединяющие вентиль с панелью и отделите блок.
- Отсоедините газовую трубу от вентиля и от направляющей, удалив все фиксирующие винты.
- При сборке нового вентиля используйте новое уплотнение.
- Снова подсоедините вентиль, проверьте надежность газа на предмет утечек и соберите варочную поверхность в обратном порядке.

Подключение к электропитанию

Данный прибор должен устанавливаться квалифицированным специалистом в соответствии с инструкциями компании Vaumatic.



Перед тем как производить подключение, удостоверьтесь в том, что напряжение питания, указанное в паспортной табличке, соответствует напряжению питающей сети.

- Тип кабеля: H05 RRF 3 жилы по 0,75 мм²
- Кабель электропитания поставляется вместе с этим изделием.

Замена кабеля электропитания

Если кабель электропитания поврежден, замените его соответствующим кабелем, который Вы можете заказать в Отделе запасного оборудования компании M-Видео.

Кабель электропитания следует менять в соответствии со следующими инструкциями:

- **Выключите прибор контрольным выключателем.**
- Откройте коробку платы питания.
- Отвинтите фиксатор (А), фиксирующий кабель.
- Замените кабель кабелем той же длины в соответствии с вышеуказанными техническими условиями.
- «Зелено-желтый» провод заземления должен быть  соединен к клемме, помеченной . Он должен быть примерно на 10 мм длиннее провода «фазы» и нулевого провода.
- «Голубой» нулевой провод должен быть подсоединен к клемме, помеченной буквой (N), провод «фазы» должен быть подсоединен к клемме, помеченной буквой (L).

7. ЕСЛИ ПРИБОР РАБОТАЕТ НЕПРАВИЛЬНО

Важно

Если Ваш прибор работает неправильно, отсоедините его от электропитания, а затем обратитесь в Отдел технического обслуживания компании M-Видео.

Не пытайтесь починить прибор самостоятельно.

Обратите внимание на то, что если Вы вызовете механика, пока изделие находится под гарантией, и он обнаружит, что проблема не является следствием дефекта прибора, Вам может потребоваться оплатить вызов.

Прибор должен находиться в доступном месте, чтобы механик мог произвести необходимый ремонт.

Если Ваш прибор установлен таким образом, что механик обеспокоен возможностью повреждения прибора или кухонного гарнитура, ремонт производиться не будет.

Сюда входят ситуации, когда прибор перекрыт плиткой, заклеен герметиком, перед прибором имеются деревянные элементы, затрудняющие доступ, например, плинтусы. Сюда же относится тот случай, когда установка прибора не соответствует указаниям компании Vaumatic.

Для подтверждения вышесказанного см. документ с условиями гарантии на стр. 17 данного руководства по эксплуатации

ГАРАНТИЙНЫЙ СЕРТИФИКАТ

Уважаемый покупатель!

Фирма ПРОИЗВОДИТЕЛЬ приветствует Вас и благодарит за то, что Вы остановили свой выбор на ее продукции, а также выражает уверенность, что приобретенное Вами изделие принесет Вам удовлетворение и прослужит долго.

Данный сертификат устанавливает гарантийную ответственность на “изделие” в объеме, предусмотренном Законом Российской Федерации “О защите прав потребителя”. Данный гарантийный сертификат действителен на территории Российской Федерации в течение 12 месяцев со дня покупки изделия при соблюдении условий гарантии.

При оформлении покупки требуйте проверки внешнего вида товара и основных режимов его работа.

Убедитесь, пожалуйста, что данный гарантийный сертификат заполнен полностью и правильно. При отсутствии или неправильном оформлении гарантийного сертификата, гарантия не будет иметь силу.

Наименование товара	
----------------------------	--

Тип, модель	
--------------------	--

Заводской номер	
------------------------	--

Дата покупки	
---------------------	--

Штамп магазина	
-----------------------	--

Подпись продавца	
-------------------------	--

УСЛОВИЯ ГАРАНТИИ

Гарантия предоставляется покупателям, приобретающим и использующим свой товар для личных и бытовых нужд. Гарантия не распространяется на товар, используемый в производственных целях. Гарантия обретает силу при предъявлении настоящего сертификата, в котором указаны серийный номер изделия и дата его покупки, подтвержденные печатью и подписью продавца.

Настоящая гарантия недействительна, если недостатки возникли в товаре в случае:

- несоблюдение указаний Руководства по эксплуатации;
- механического повреждения;
- нарушения правил хранения и/или транспортировки владельцем;
- попадания внутрь изделия посторонних предметов, бытовых насекомых и продуктов из жизнедеятельности;
- повреждений, вызванных бытовыми грызунами;
- ремонта товара не уполномоченными на это лицами, его разборки и других не предусмотренных инструкцией по эксплуатации вмешательств;
- использования изделия в целях, для которых оно не предусмотрено;
- действия непреодолимой силы (пожара, аварии, природной катастрофы и т.п.)
- выхода изделия из строя при неправильном подключении, неисправной электросети, и/или плохого ухода за изделием.

Адреса сервис центров *М.видео-сервис*

МОСКВА, ООО "ТРАНССЕРВИС-95" ул. 2-я Карачаровская, д. 14А, стр. 9	тел.: (495) 744-01-10 (многоканальный)
С. ПЕТЕРБУРГ, ООО "ТРАНССЕРВИС-Петербург" Коломяжский пр-т, д. 10	тел.: (812) 449-81-11 (многоканальный)
ВОРОНЕЖ, ООО "ТРАНССЕРВИС-Воронеж" Ленинский пр-т, д. 160	тел.: (4732) 39-37-55 (многоканальный)
ЕКАТЕРИНБУРГ, ООО "ТРАНССЕРВИС-Екатирибург" ул. Студеньческая, д. 1а	тел.: (343) 264-62-77, 264-62-76, 264-62-73
КАЗАНЬ, ООО "Техновидеосервис" ул. Академика Глушко, д. 43	тел.: (843) 276-21-21 (многоканальный)
КРАСНОДАР, ООО "ТРАНССЕРВИС-Краснодар" ул. им. Селезнева, д. 204	тел.: (861) 227-36-63 (многоканальный)
Н. НОВГОРОД, ООО "ТРАНССЕРВИС-Н.Новгород" ул. Букетова, д. 3Б	тел.: (831) 465-71-85, 465-70-92
РОСТОВ-НА-ДОНУ, ООО "ТРАНССЕРВИС-Ростов" ул. Красноармейская, д. 157	тел.: (863) 266-56-54 (многоканальный)

РЯЗАНЬ, ООО “ТРАНССЕРВИС-Рязань” ул. Зубковой, д. 17а	тел.: (4912) 27-70-70 (многоканальный)
САМАРА, ООО “ТРАНССЕРВИС-САМАРА” пр-т Юных Пионеров, д. 122А	тел.: (846) 995-00-88, 951-16-45
САРАТОВ, ООО “ТРАНССЕРВИС-Саратов” ул. 3-я Дачная остановка ТД “ТЦ-Поволжье”	тел.: (8452) 55-43-63 (многоканальный)
ЧЕЛЯБИНСК, ООО “Электро-Н” пр-т Победы д. 302	тел.: (351) 264-00-84, 741-01-51



Производитель:

**FILIPPI SRL,
Via Fornace I Strada s.n.
350 10 San Giorio Delle Pertiche
Padova
Italy**

Поставщик:

**Baumatic International s.r.o.
Rybná 682/14
110 05 Praha 1
Czech Republic**