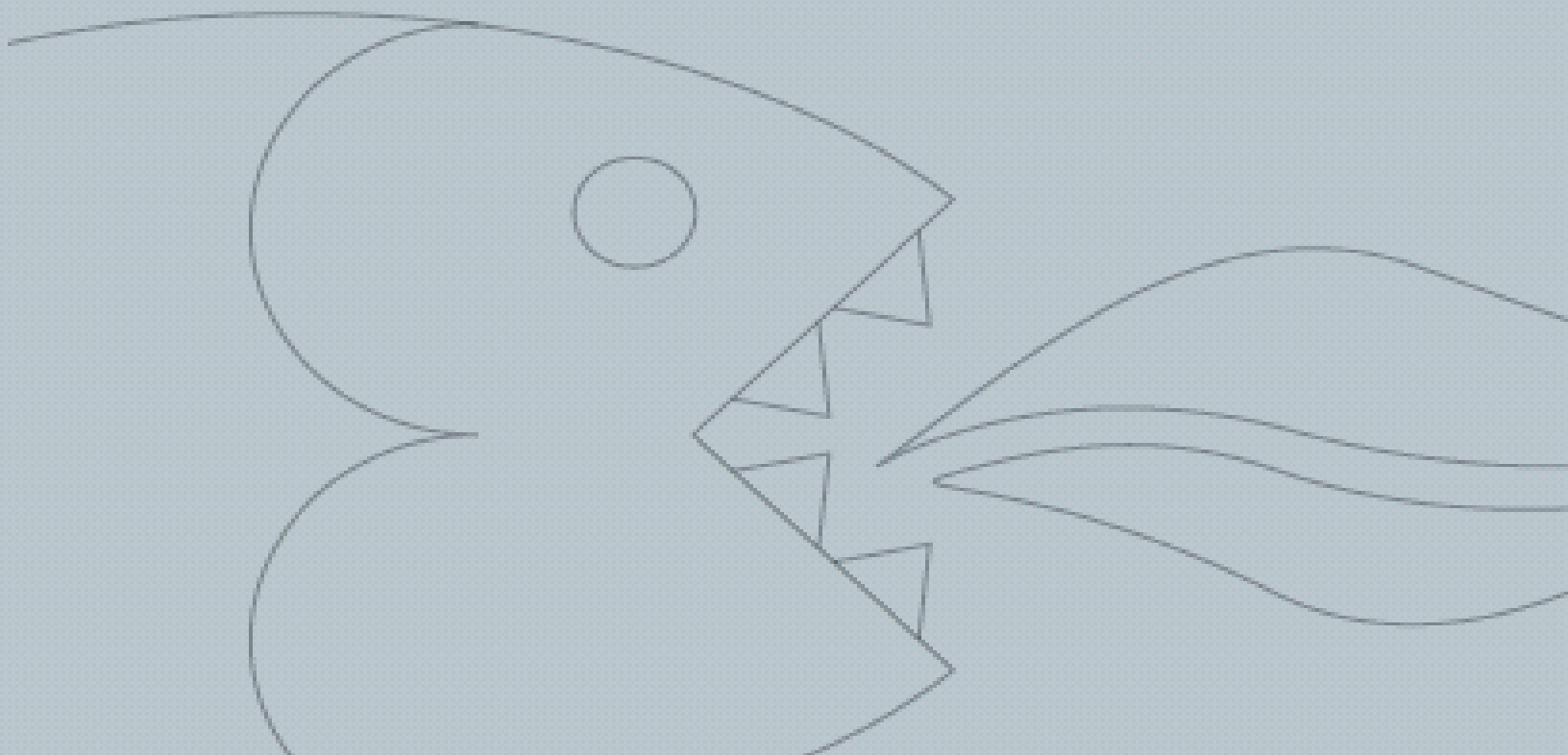


**РСС  
90см Мно**

**Руководство по  
эксплуатации**

**комплект для  
приготовления пицци**

**Instruction manual**



  
**Baumatic®**

**Руководство по эксплуатации для  
вашей плиты Vaumatic**

# **PCC9120SS/TCSS**

**90 см Многофункциональный комплект  
для приготовления пищи**



  
**Vaumatic®**

*You will be mine ...*

**Примечание: Это „Пособие для пользователя“ содержит важные информации, включая информации о безопасности и установке, которые вам позволят в полной мере использовать возможности вашего прибора. Просим хранить его на безопасном месте так, чтобы было легко доступно для использования и в будущем как для вас, так и для лиц, которые не ознакомлены с эксплуатацией этого прибора.**

## Содержание

Важная информация по безопасности.....	5
<b>Спецификация.....</b>	<b>10</b>
<b>Панель управления.....</b>	<b>14</b>
Переключатель регулировки термостата.....	14
Кнопка для выбора функции духовки.....	14
Программирование духовки / таймера.....	14
Программирование духовки / дисплей таймера.....	14
<b>Установка и применение программирования / таймера</b>	
<b>духовки.....</b>	<b>15</b>
Установка мануального эксплуатационного режима.....	15
Настройка времени.....	15
Настройка функции будильника.....	15
<b>Наладка функции для приготовления пищи и температуры</b>	<b>18</b>
Установка мануального эксплуатационного режима.....	18
Перед первым применением.....	18
Настройка функции духовки.....	18
На вашем приборе имеется в распоряжении восемь функций приготовления пищи	
.....	19
Контрольная кнопка термостата (главная духовка).....	20
Освещение в духовке.....	20
Инструкции по приготовлению пищи.....	21
<b>Применение варочной плиты.....</b>	<b>22</b>
Автоматическое электрическое зажигание.....	23
Советы по экономии энергии.....	23
<b>Чистка и уход.....</b>	<b>24</b>
Очистка горелок варочной плиты.....	25
Замена лампочки в духовке.....	25
Снятие дверей духовки при их чистке.....	26
Снятие внутреннего стекла двери и его очистка.....	27
<b>Установка.....</b>	<b>28</b>
Размещение.....	29
Подключение газа.....	31
Требования к вентиляции.....	31
Инструкция по безопасности работ с газом (Установка и применение).....	33
Подключение газа.....	33
Изменение газа (переход на LPG).....	34
Установка минимального потока газа горелок.....	35
Крепление цепи для стабилизации.....	36
Подключение к электрической сети.....	37
Подключение питающего кабеля.....	38
Замена сетевого питающего кабеля.....	39
<b>Мой прибор не работает правильно.....</b>	<b>39</b>
BAUMATIC Гарантийные условия.....	41

**Этот прибор предназначен только для применения в домашних условиях.**

Уважаемый заказчик, благодарим Вас за то, что Вы выбрали наше изделие. Просим Вас внимательно прочитать Инструкцию по эксплуатации, что поможет Вам правильно применять прибор. Просим сохранить ее для будущей надобности.

В связи с тем, что Baumatic постоянно улучшает свои продукты, мы оставляем за собой право выполнить изменения, которые будут считаться за неизбежные, без предупреждения в данном Руководстве.

**ГАРАНТИЯ**

На Ваш новый прибор предоставляем гарантию на 24-ре месяца.

**Предупреждение**

В Гарантийный паспорт необходимо внести отметку с подтверждением даты установки и ввода в эксплуатацию.

**Просим также сохранить счет о оплате прибора / фактуру**

Эту документацию будет от Вас требовать сервисный техник при гарантийном ремонте.

Установку прибора возложите на квалифицированную фирму, организацию этим уполномоченную. В противном случае, Вы теряете право на бесплатное устранение неисправности.

**ПОСЛЕПРОДАЖНЫЙ СЕРВИС**

Высокое качество и передовая технология наших приборов гарантирует их бездефектную эксплуатацию.

Однако возникнет ли неисправность, попробуйте ее устранить проверкой, действовали ли Вы согласно инструкций указанных в этом руководстве.

В случае необходимости квалифицированной технической помощи, просим контактировать сервисный центр:

**Телефон 800 185 263**  
**в рабочие дни от 9.00 до 17.00 часов или на**  
**[www.baumatic.cz](http://www.baumatic.cz)**

Просим Вас о том, чтобы Вы имели под рукой приготовленные нижеуказанные данные:

- тип изделия/ модель
- серийный номер
- дату покупки прибора

**Примечание**

Это пособие с инструкциями для потребителя содержит важные информации, включая инструкции по безопасности и установке, которые вам позволят получить от вашего прибора максимальную отдачу. Храните его на безопасном месте так, чтобы оно было легко доступно для будущего использования.

## Важная информация по безопасности



Ваша безопасность является для Vaumatic самым важным условием. **Перед** началом непосредственной установки и использования этого прибора, просим тщательно прочитать это инструкционное руководство. Если вам непонятна какая-либо информация, указанная в этом руководстве, просим контактировать Технический отдел Vaumatic.

### Общая информация

- o Этот прибор сконструирован для применения в домашних условиях и для приготовления домашней пищи.
- o **ВАЖНОЕ:** Соседняя мебель и все материалы, которые были применены при установке, **должны** при эксплуатации выдержать температуру минимально 85 °C сверх температуры окружающей среды помещения, в котором они расположены.
- o Определенные виды кухонной мебели с виниловой или наслоенной поверхностью, особенно склонны к повреждению теплом, или же к изменению цвета и при температурах ниже вышеуказанного показателя.
- o Любые ущербы, возникшие в следствии того, что прибор был установлен в противоречии с этим температурным ограничением или размещением материала шкафчика ближе, чем 20мм от оборудования, **будут отнесены на счет владельца.**
- o Для применения в **жилых автоприцепах**, просим прочитать соответствующую информацию в инструкциях по установке этого оборудования.
- o **ВАЖНОЕ:** Vaumatic **НЕ РЕКОМЕНДУЕТ** устанавливать это оборудование на любое морское плавучее средство.
- o Применение этого прибора для любой иной цели, или в какой-либо иной среде без прямого согласия компании Vaumatic значит потерю гарантии и права на рекламацию.
- o Ваш новый прибор имеет гарантию на электрические или механические дефекты и подчиняется определенным исключениям, которые указаны в Гарантийных условиях

Baumatic. Однако предшествующее никаким образом не влияет на ваши законные права.

- o **Ремонт могут выполнять только сервисные инженеры компании Baumatic или авторизованные сервисные представители.**

### **Предупреждения и инструкции по технике безопасности**

- o Прибор соответствует всему европейскому законодательству по технике безопасности. Baumatic был бы рад обратить внимание на то, что это соответствие с законодательством не значит, что прибор при эксплуатации не будет нагреваться, и что часть температуры не будет удерживать после окончания эксплуатации.

### **Защита перед детьми**

- o Baumatic настоятельно рекомендует ограничить присутствие младенцев и маленьких детей вблизи прибора, а также принципиально воспрепятствовать тому, чтобы они могли в **любое время** дотрагиваться прибора. Во время и после применения прибора, все его плоскости горячие.
- o Если необходимо, чтобы младшие члены семьи оставались на кухне, просим обеспечить то, чтобы они все время были под соответствующим присмотром.

### **Общая безопасность**

- o Перед применением прибора убедитесь в том, что полностью понимаете его управление.
- o После применения проверьте, выключены ли все элементы управления.
- o При открытии двери духовки, всегда отступите немного назад, так как произойдет выделение тепла.
- o Соблюдайте осторожность при вынимании предметов из духовки, так как они могут быть горячими.
- o Если вы духовку не применяете, ее двери всегда содержите в закрытом положении.
- o Всегда соблюдайте основные принципы обращения с едой и продовольственной гигиены. Это предотвратит размножение бактерий .

- o Вентиляционное пространство всегда оставляйте открытым.
- o При закрывании дверей держите пальцы подальше от дверных петель для того, чтобы их не защемить.
- o При укладке еды в духовку и выемке еды из нее, рекомендуем вам всегда иметь соответствующие перчатки. Следите за тем, чтобы не произошло прямое соприкосновение с любой деталью оборудования.
- o **Если оборудование работает, не отходите от него.**
- o **Не размещайте** на двери духовки тяжелые предметы, а также не опирайтесь о них, если они открыты, иначе можете повредить дверные петли. Никогда никому не разрешайте на плиту наступать или садиться на нее.
- o Никогда в плите и в шкафчиках непосредственно над ней или возле нее **не складировать** никакие химические вещества, пищевые продукты и емкости под давлением.
- o **Не нагревайте** закрытую посуду с едой, так как в ней может возникнуть давление и разорвать ее.
- o В близости горелок плиты не размещайте горючие вещества и предметы из пластмасс, а также не помещайте эти материалы в духовку или в пространство под ней.
- o **Не оставляйте** без надзора нагретое масло или жир, так как это риск для возникновения пожара. Сковородку не рекомендуется наполнять жиром или маслом более чем на одну треть вместимости, а также не рекомендуется применять крышку.
- o Не позволяйте, чтобы на полках духовки, плоскости гриля и на дне духовки происходило накапливание жира или масла.
- o **Не размещайте** посуду для запекания прямо на дно пространства духовки, а также не закрывайте ее алюминиевой фольгой.
- o **Не выполняйте грилевку** еды содержащей жир без применения штатива гриля. Штатив гриля никогда не закрывайте алюминиевой фольгой.
- o **Не укладывайте** горячие глазурированные детали в воду, оставьте их перед этим остыть.



- o Не позволяйте, чтобы уксус, кофе, молоко, соленая вода, лимон, помидорный сок и любая иная жидкость с высоким содержанием сахара пришла в контакт с глазурованными деталями прибора. Запачканные места необходимо немедленно вытереть.
- o **Не позволяйте**, чтобы электрические детали и кабели пришли в контакт с плоскостями, где плита нагревается.
- o **Не применяйте** прибор для отопления помещения в котором прибор размещен, а также для сушения одежды. Над горелки плиты или двери духовки, или же в близости их, не размещайте одежду.
- o **Не устанавливайте** плиту в близости занавесок или мягкой мебели.

**Не пытайтесь** перемещать или поднимать прибор используя его двери или дверную рукоятку, потому что это может не только повредить прибор, но и нанести травму лицу, которое плиту поднимает.

#### Чистка

- o Чистку духовки необходимо выполнять регулярно.
- o Весьма осторожно необходимо поступать при процедуре чистки, которая следует непосредственно после применения плиты.
- o **ВАЖНОЕ:** Плита перед началом процесса чистки должна быть отключена от электрического питания.
- o **ВАЖНОЕ:** При чистке внутреннего пространства между стеклами в дверях или внутри рамы необходимо соблюдать осторожность, так как некоторые углы могут быть влиянием производственного процесса острыми.

#### Установка



**Этот прибор должен правильно установлен соответственно квалифицированным лицом и строго в соответствии с инструкциями производителя. Дальнейшую информацию найдете в специфической части этого руководства, которая касается непосредственной установки.**

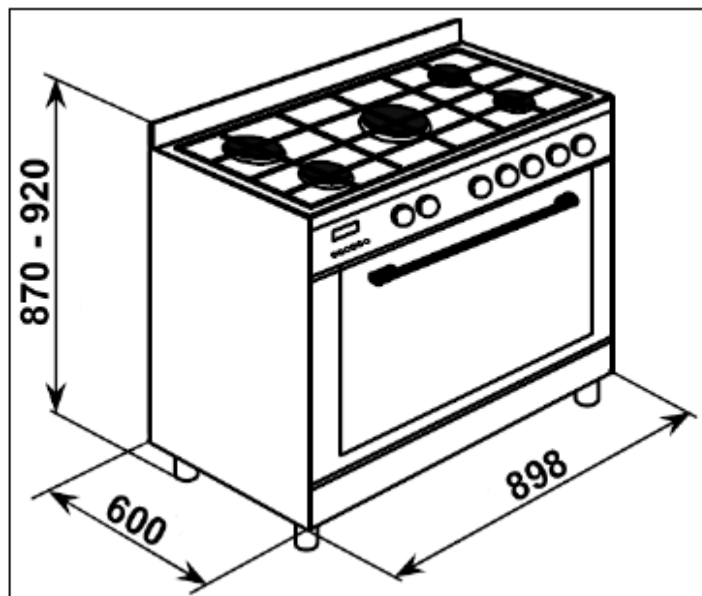
- o **Vaumatic отвергает любую ответственность за травмы или ущербы возникшие лицам или на имуществе, которые были вызваны неправильной установкой прибора.**
- o Во время эксплуатации прибора возникают тепло, пар и влажность, поэтому соблюдайте повышенную осторожность и надлежащим образом проветривайте помещение, в котором духовка эксплуатируется. Если хотите применять прибор в течении более длительного времени, для этого может потребоваться дополнительное проветривание.
- o Если имеете сомнения о возможностях вентиляции, обратитесь со своей проблемой для консультации к квалифицированному технику.

### **Декларация о соответствии**

Этот прибор соответствует нижеуказанным Европейским правилам:

- 73/23/ЕЕС в вопросах „слабого тока“
- 89/336/ЕЕС в вопросах „электромагнитных помех“
- 90/396/ЕЕС в вопросах „газовых приборов“
- 89/109/ЕЕС в вопросах „материалов и контакта с пищей“
- o Указанные выше нормы соответствуют 93/68/ЕЕС в смысле обозначения СЕ.
- o Производитель заявляет, что эта плита изготовлена с применением сертифицированных материалов и требует, чтобы прибор был установлен в соответствии с актуальными действующими нормами. Этим прибором должно пользоваться только обученное лицо и прибор должен использоваться для домашних целей.

## Спецификация



### Размеры изделия.

Высота: 870 – 920 мм

Ширина: 898 мм

Глубина: 600 мм

**ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:**  
**РСС9120ТССS имеет**  
**защитный**  
**предохранитель на всех**  
**горелках.**

### Спецификация изделия:

- o Плита с 5 горелками
- o 1 x 3,60 кВт горелка wok
- o 1 x 3,00 кВт экспрес горелка
- o 2 x 1,75 кВт полу-быстрые горелки
- o 1 x 1,00 кВт вспомогательные горелки
- o Подставки под посуду из литого железа выдерживающие большую нагрузку
- o Кнопка автоматического зажигания
- o Духовка с 8 функциями
- o Класс энергетической эффективности: Б
- o Емкость духовки: 107 литров
- o Емкость пространства складирования: 35 литров
- o Полностью программируемый таймер с дисплеем (LED)

- o Охлаждение вентилятором
- o Управляемый термостатом гриль
- o Съемные двери из двойного стекла
  
- o Регулирующиеся ножки

**Стандартные принадлежности:**

- o Подставка для Wok
  
- o Съемные боковые ролики
  
- o 2 х безопасная полка
  
- o Глазурованная посудинка для стекания
  
- o Штатив
  
- o Форсунки для конверсии газа

**Выбираемые принадлежности:**

- o BPS1 Камень на пиццу
  
- o BTGRID Двухсторонняя комфорочная доска

**Электрические данные**

**Номинальное напряжение:** 230 В пост.тока 50 Гц

**Питание:** 16 А

**Максим. номинальные входы:** 2,46 кВт.

**Проводка питающего кабеля:** 3 центральные x 1,5 мм<sup>2</sup>

**Освещение внутренней части духовки:** E14 25 Вт/300°C  
вкручиваемая миналампочка

**Детали газа**

**Тип подключения газа:** 1/2" BSP

**Тип газа (природный газ):** 20 мбар

**Тип газа (LPG – сжиженный газ):** Эту информацию смотрим в таблице на странице 31.

Просим отметить себе для будущего контроля нижеуказанную информацию, которую также найдете на типовом щитке, а далее дату покупки, которая указана в счет-фактуре на продажу. Типовой щиток вашей плиты можно найти открыв двери пространства складирования.

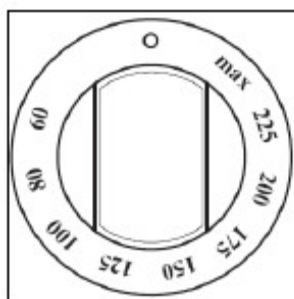
**Номер модели Заводской** .....

**№.** .....

**Дата покупки** .....

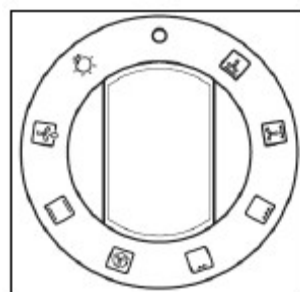
**Панель управления**

**Переключатель регулировки термостата**



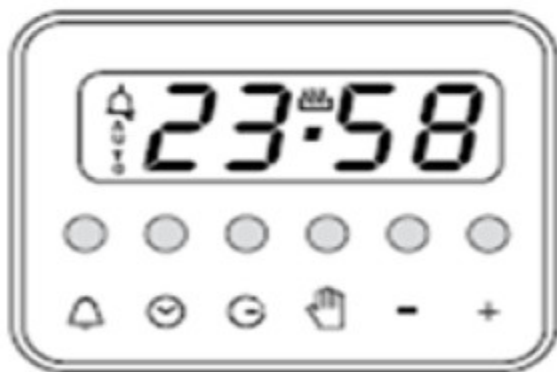
- o Этой кнопкой регулируете температуру в духовке.







**Кнопка для выбора функции духовки**



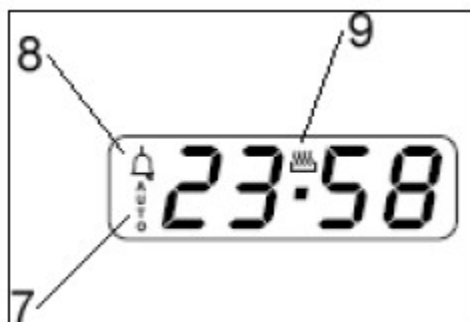
- o Применением этой кнопки выбираете функцию духовки и включите в ней свет

## Программирование духовки / таймера



	<b>1. Будильник</b>
	<b>2. Продолжительность</b>
	<b>3. Конец приготовления</b>
	<b>4. Ручное управление</b>
	<b>5. Минус</b>
	<b>6. Плюс</b>

## Программирование духовки / дисплей таймера



- 7. Символ функции „авто“
- 8. Символ „будильника“
- 9. Символ „ручное управление“

## Установка и применение программирования / таймера духовки

### Установка мануального эксплуатационного режима

После того как плита будет впервые подключена к источнику электроэнергии, цифры на дисплее таймера начнут мигать. Перед тем как выберете функцию приготовления пищи или установите температуру, необходимо прибор переключить в режим „мануальной эксплуатации“.

- o В режим мануальной эксплуатации прибор переключается нажатием кнопки „ручное управление“ (4) на панели управления.

## Настройка времени

***После установки духовки на мануальную эксплуатацию, необходимо также установить время.***

- Применяя кнопки „минус“ (5) и „плюс“ (6) измените время, которое появится на дисплее. После выполнения установки правильного времени на дисплее, отпустите кнопки „минус“ и „плюс“. После нескольких секунд время на дисплее перестанет мигать и будете иметь возможность пользоваться духовкой.

## Настройка функции будильника

***Функцию будильника можете устанавливать когда-либо, невзирая на то, если включена функция духовки. Время отсчета можете установить с применением функции будильника, причем по истечении этого времени будильник начнет звучать.***

- Нажмите кнопку „будильник“ **(1)**, дисплей изобразит показатель 00:00. Установите интервал времени, который хотите отсчитать, применив кнопки „минус“ **(5)** и „плюс“ **(6)**.
- Как только на дисплее будет установлено требуемое время, просто отпустите кнопки „плюс“ и „минус“. На дисплее таймера появится символ будильника **(8)**.
- Если время уже установлено, можно его продлить или сократить применив кнопки „плюс“ **(5)** и „минус“ **(6)**.
- После истечения данного времени начнет звучать звук будильника. Звук будильника выключается при помощи кнопки „будильник“ **(1)**.
- **ВАЖНОЕ:** Духовка будет греть и после выключения будильника. Если вы закончили приготовление пищи, необходимо повернуть кнопки для выбора функции духовки и управления термостата на 0.

## Настройка функции продолжительности

***Эта функция позволит Вам настроить время отсчета, подобно как функцию будильника. Однако духовка после истечения установленного времени не будет далее греть.***

- o Для установки требуемой температуры примените кнопку установки термостата. На дисплее таймера появится символ ручного управления **(9)**.
- o Для выбора режима приготовления пищи примените переключатель для выбора функции духовки.
- o Ныне можно установить время приготовления пищи, которое вам необходимо.
- o Нажмите кнопку „продолжительность **(2)**, дисплей изобразит показатель 00:00. Установите интервал времени, который хотите отсчитать применив кнопки „минус“ **(5)** и „плюс“ **(6)**.
- o Как только на дисплее будет установлено требуемое время, просто отпустите кнопки „плюс“ и „минус“. Отсчитывание начнется немедленно и на дисплее таймера появится слово AUTO **(7)**.
- o Если время уже установлено, можно его продлить или сократить применив кнопки „плюс“ и „минус“.
- o После окончания отсчета начнет звучать будильник и духовка выключится. Начнет мигать слово AUTO, а символ нагрева исчезнет. Звук будильника выключается при помощи кнопки „будильник“ **(2)**.
- o После применения функции продолжительности, вы должны духовку снова вернуть в режим мануальной эксплуатации. Это выполните нажатием кнопки „ручное управление“ **(4)**. Из дисплея исчезнет слово AUTO, а вместо его появится символ мануальной эксплуатации.
- o **ВАЖНОЕ:** Если не повернете кнопку управления термостата и функции духовки на 0, оборудование начнет работать сразу после нажатия кнопки „ручное управление“

### **Настройка функции начального и окончательного времени**

***Эта функция вам позволит установить время в будущем, когда духовка включится и время, когда выключится.***

- o Для установки требуемой температуры примените кнопку установки термостата. На дисплее таймера появится символ ручного управления **(9)**.



- o Для выбора режима жарки примените кнопку для выбора функции духовки.
- o Нажмите кнопку „продолжительность“ **(2)**, на дисплее изобразится показатель 00 : 00. При помощи кнопок „минус“ **(5)** и „плюс“ **(6)** установите интервал времени в течении которого хотите готовить пищу. На дисплее таймера появится слово AUTO **(7)**.
- o **Немедленно** нажмите кнопку „конец приготовления пищи“ **(3)**, дисплей изобразит показатель 00:00. Установите время к которому желаете закончить эксплуатацию духовки при помощи кнопок „плюс“ **(6)** и „минус“ **(5)** .
- o Духовка посчитает в котором часу должна выключиться, чтобы ваша пища готовилась в течении вами заданного времени. Автоматически включится в время, которое вы задали.
- o Когда время дойдет до точки, которую вы установили как конец приготовления пищи, духовка выключится и начнет звучать будильник. Начнет мигать слово AUTO, а символ нагрева исчезнет. Звук будильника выключается посредством кнопки „конец приготовления пищи“ **(3)** или „продолжительность“ **(2)**
- o После применения функции начального и окончательного времени, вы должны духовку снова вернуть в режим мануальной эксплуатации. Это выполните нажатием кнопки „ручное управление“ **(4)**. Из дисплея исчезнет слово AUTO, а вместо его появится символ мануальной эксплуатации.
- o **ВАЖНОЕ:** Если не повернете кнопку управления термостата и функции духовки на 0, оборудование начнет работать сразу после нажатия кнопки „мануальное управление“

## Наладка функции для приготовления пищи и температуры

### Установка мануального эксплуатационного режима

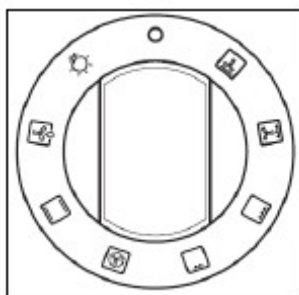
**После того как плита будет впервые подключена к источнику электроэнергии, цифры на дисплее таймера начнут мигать. Перед тем как выберете функцию приготовления пищи или установите температуру, необходимо прибор переключить в режим „мануальной эксплуатации“.**

- o В режим мануальной эксплуатации прибор переключается нажатием кнопки „ручное управление“ (4) на панели управления.

### Перед первым применением

- o Для устранения остатков после процесса производства, которые в духовке могли остаться, выберите вентилятор или нормальную функцию духовки и поверните кнопку термостата на максимальную температуру.
- o Вполне нормально, что прибор при этом создает запах.
- o В течении этого процесса желательно одновременно открыть все окна в помещении.
- o Рекомендуем вам удалиться из помещения на все время продолжения этого процесса.
- o Духовка должна быть включена на максимальную температуру примерно 30- 40 минут.

### Настройка функции духовки



Для выбора конкретного режима приготовления пищи, поверните главную кнопку в направлении по часовой стрелке и выберите функцию духовки. Прибор приспособит несколько разных элементов в пространстве духовки в зависимости от вами выбранной функции духовки. После выбора функции загорится индикатор питания.

### На вашем приборе имеете в распоряжении восемь функций приготовления пищи



**СВЕТ В ДУХОВКЕ** Дополнительное включение света в духовке, которое можно включить и во время, когда духовка выключена.



**РЕЖИМ РАЗМОРАЖИВАНИЯ** Вентилятор работает, но элементы нет, что сокращает время размораживания некоторых блюд. Время, которое

необходимо для размораживания пищевых продуктов, зависит от температуры в помещении, количества и типа пищевых продуктов. Всегда посмотрите инструкции по размораживанию.



**ОБЫЧНАЯ ДУХОВКА (верхний и нижний элементы):** Этот метод приготовления пищи соответствует традиционному печению, когда тепло приходит с нижнего и верхнего элемента. Эта функция пригодна только для печения и обжаривания на одной полке.



**ДУХОВКА С ГОРЯЧИМ ВОЗДУХОМ:** Этот метод применяет круговой элемент и тепло распределяется вентилятором. Речь идет о быстром и экономном методе приготовления пищи. Вентилятор позволяет, чтобы пища пеклась равномерно на многих местах и предотвращает перенос запаха из одной пищи на другую.



**ПОЛУ-ГРИЛЬ:** Этот метод приготовления пищи применяет крайние и внутренние части верхнего элемента, которые направляют тепло вниз на пищевые продукты. Эта функция пригодна для грилевания малых порций бекона, тостов, мяса, и т.д. Кнопка для управления термостата должен быть установлена на максимум.



**ПОЛНЫЙ ГРИЛЬ:** Этот метод приготовления пищи применяет крайние и внутренние части верхнего элемента, которые направляют тепло вниз на пищевые продукты. Эта функция пригодна для грилевания средних или больших порций копченостей, беконов, стейков, рыбы и т.п. Кнопка для управления термостата должен быть установлена идеально на 200°C.



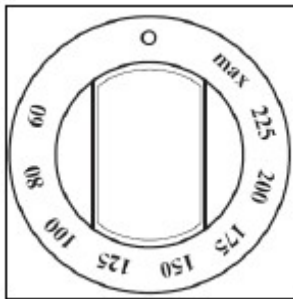
**ВЕНТИЛЯТОР И ГРИЛЬ:** Этот метод применяет верхний элемент и вентилятор, который способствует быстрой циркуляции тепла. Эта функция пригодна для быстрой карамелизации или если вам необходимо,

чтобы пища „затянулась“ и сок остался в ней, например у стейков, гамбургеров, некоторых овощей.



**ВЕНТИЛЯТОР И НИЖНИЙ НАГРЕВАТЕЛЬНЫЙ ЭЛЕМЕНТ** Этот метод применяет нижний нагревательный элемент и вентилятор, который способствует быстрой циркуляции тепла. Эта функция пригодна для стерилизации и консервирования.

### **Контрольная кнопка термостата (главная духовка)**



Контрольная кнопка термостата должна поворачиваться в направлении по часовой стрелке, устанавливает требуемую температуру духовки. Температуру можно установить в пределах 60 – 250°C.

### **Освещение в духовке**

Загорится свет как индикатор того, что работают нагревательные элементы духовки. Свет выключится когда нагревательные элементы нагреются на температуру, которая была установлена на термостате. В течении приготовления пищи будет циклически включаться и выключаться.

**Если температура внутреннего пространства не достигнет требуемого значения, вкладывать пищу в духовку не рекомендуется.**

### **Инструкции по приготовлению пищи**

- o В отношении времени и температуры приготовления посмотрите инструкции, которые указаны производителем данных пищевых продуктов. Как только ознакомитесь с эксплуатацией своего оборудования, можно устанавливать температуры и время с учетом вашего личного вкуса.
- o Если применяете функцию духовки с горячим воздухом, рекомендуется поступать согласно инструкций указанных на пищевых продуктах для этого режима приготовления.

- o Перед началом приготовления пищи убедитесь в том, что замороженные блюда полностью разморожены. Это не выполняйте в случае, если на пищевом продукте написано „варите в замороженном виде“.
- o Духовку рекомендуется предварительно нагреть, а еду в ней разместить только после того, когда погаснут контрольные лампочки эксплуатации духовки. Если применяете режим духовки с горячим воздухом, нет необходимости духовку предварительно нагревать, однако время приготовления, указанное на пищевом продукте, необходимо продлить примерно на десять минут.
- o Перед началом приготовления проверьте, если все неприменяемые принадлежности находятся вне ее.
- o Разместите пекущие решетки в середину духовки и оставьте между посудой для приготовления пищи зазоры, которые позволят циркуляцию воздуха.
- o Старайтесь как можно меньше открывать двери духовки когда контролируете блюда.
- o В течении приготовления пищи, в духовке будет гореть свет.

### **Предупреждение**

- o При применении любой функции духовки или гриля, двери духовки должны быть в закрытом положении.
- o Для закрытия посуды не применяйте металлическую фольгу, а также не подогревайте продукты питания упакованные в ней. Высокая температурная способность отражения от металлической фольги может повредить нагревательные элементы.
- o Дно духовки также не рекомендуется закрывать металлической дольгой.
- o При приготовлении пищи никогда не размещайте посуду прямо на дно духовки. Всегда устанавливайте посуду на поставляемые решетки.
- o Нагревательный элемент гриля в течении эксплуатации экстремально нагревается, поэтому обращайтесь внимание на то, чтобы во время грилевания нечаянно не коснулись их.

- о **ВАЖНОЕ:** При открывании дверей обратите внимание на то, чтобы не получить ожог от пара и горячих частей духовки.
- о **ВАЖНОЕ:** В случае пожара закройте главный кран подачи газа и выключите подачу электрической энергии к оборудованию. **НИКОГДА** не наливаете воду в горящее масло.

## Применение варочной плиты



На панели управления появится возле каждой горелки нижеуказанный символ:



Черный круг: газ выключен



Большое пламя: максимальная установка

Малое пламя: минимальная установка

- о Минимальная установка находится в конце поворота управляющей кнопки против направления часовой стрелки.
- о Все эксплуатационные положения необходимо выбрать в пределах максимальной и минимальной установки.
- о Никогда не выбирайте положение между максимумом и положением выключено.

## Автоматическое электрическое зажигание

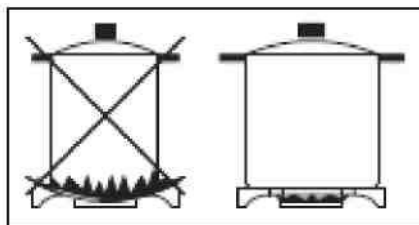
Зажигание горелки:

- о Нажмите кнопку управления горелки, которую хотите поджечь, и поверните ее в направлении по часовой стрелке в максимальную позицию.
- о Если будете удерживать кнопку в нажатом положении, включится автоматическое зажигание горелки.
- о В случае неисправности, осторожно зажгите горелку при помощи спички.

## Советы по экономии энергии

горелки	Размер сковородки	
	Ø мин.	Ø максим.
Вспомогательная, Полубыстрая Быстрая Wok	120 160 200 240	140 200 240 280

- о Диаметр дна варочной посуды должен быть примерно одинаковым с диаметром пламени горелки.



- о Пламя горелки никогда не должно выходить за радиус кастрюли.
- о Применяйте только кастрюли и сковородки с плоским дном.
- о Если это возможно, разместите на кастрюлю при приготовлении пищи крышку.
- о Овощи варите в минимальном количестве воды, этим сократите время необходимое для приготовления.

**ВАЖНОЕ:** Сковородки и кастрюли размещайте всегда над горелками так, чтобы их ручки не могли быть случайно захвачены и посуда опрокинута. Также вам рекомендуем убедиться в том, что ручка не расположена над одной из активных горелок.

## Чистка и уход



**Чистку можно выполнять только тогда, когда варочная плита остыла.**

**Перед началом самой очистки в первую очередь отключите прибор от электрической сети.**

- o Духовку перед первым применением и после каждого дальнейшего применения рекомендуем вычистить. Это предотвратит пригорание остатков пищевых продуктов на внутренней плоскости духовки. Если остатки пищевых продуктов несколько раз жарите, будет далеко сложнее их устранить.
- o **Никогда** не очищайте поверхность духовки паром.
- o Внутреннее пространство духовки должно очищаться только теплой мыльной водой с применением губки или мягкой ткани. Не применяйте чистящие средства, которые могут поцарапать поверхность.
- o Если на нижней части внутренней поверхности духовки появляются пятна, то это происходит от запачкивания едой и эти пятна появляются во время процесса приготовления пищи. Вероятно речь идет о следствии того, что еда готовилась при слишком высокой температуре или в слишком малой посуде.
- o Рекомендуем установить температуру и функцию, которые подходят для данного типа пищи. Рекомендуем также убедиться в том, что пища готовится в адекватно большой посуде, и что посуда для стекания находится на своем месте.
- o Внешние детали духовки должны очищаться исключительно теплой мыльной водой с применением губки или мягкой ткани. Не применяйте чистящие средства, которые могут поцарапать поверхность.
- o Если вы применяете какое-то чистящее средство для духовок, проверьте, если его производитель рекомендует это средство для вашего прибора.
- o **Любое повреждение, которое будет вызвано в следствии применения чистящего средства, не будет отремонтировано компанией Vaumatic бесплатно, и при условии, что прибор находится в гарантийном сроке.**

### **Очистка горелок варочной плиты**

Рекомендуем чистить засоренные горелки один раз в неделю и чаще.

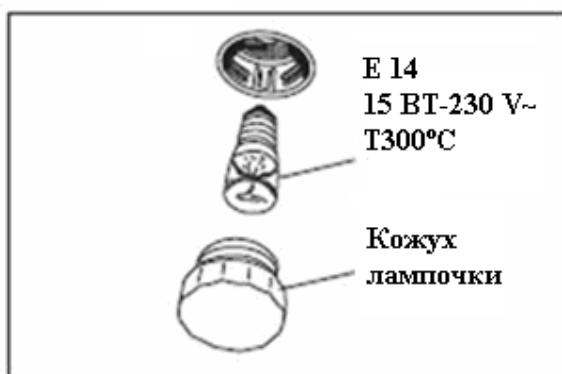


- o Горелки вынимаются так, что их вытянете вверх от поверхности варочной доски.
- o Погрузите их примерно на десять минут в горячую воду и немного чистящего средства.
- o После их очищения и мойки, осторожно вытрите их и высушите.
- o Перед установкой горелок обратно на поверхность прибора **убедитесь в том, что газовые форсунки не заблокированы.**
- o **ВАЖНОЕ:** Убедитесь в том, что вы вставили горелки в такое же положение, в каком они были перед этим.

### Замена лампочки в духовке



**ВАЖНОЕ:** Духовка должна быть отключена от источника электрической энергии еще перед тем, как будете лампочку менять или вынимать.

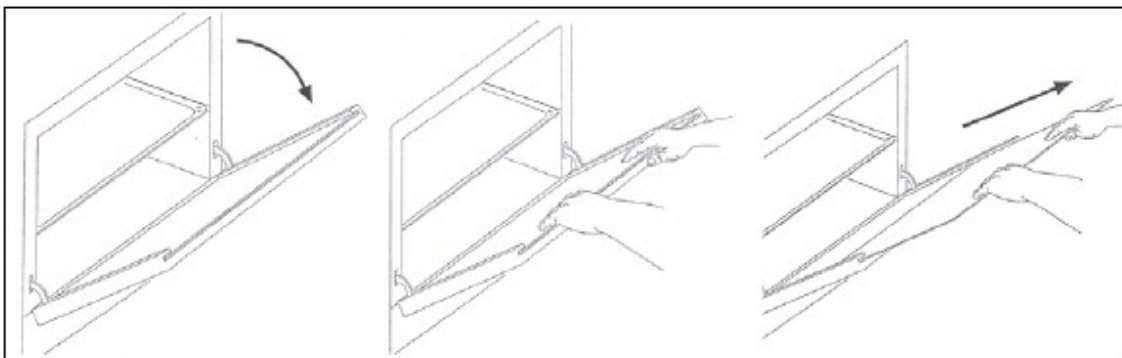


- o Устраните из духовки все полочки и посудину на стекание.
- o Отвинтите кожух лампы.
- o Вивинтите лампочку и устраните ее из патрона.
- o Вставьте новую мини

лампочку 15Вт/300°C.

- o **Неприменяйте** иной тип лампочки.
- o Возратите кожух на его место.

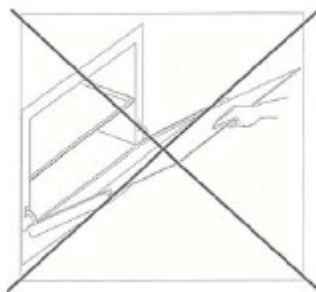
## Снятие дверей духовки при их чистке.



- Двери полностью откройте.
- Дверные петли **(А)** имеют два подвижных крюка **(В)**.
- Поверните крючки в насадку **(С)**.
- Рекомендуем взять двери за середины боковых частей и слегка их наклонить в направлении к полости духовки, а после этого их осторожно вытащить в направлении от духовки.
- **ВАЖНОЕ:** Убедитесь в том, что двери всегда имеют упор, и что для целей очистки укладываете их на мягкий материал.
- Двери духовки и стекло в них рекомендуем чистить исключительно влажной тряпкой и малым количеством чистящего средства. Тряпка **не должна** перед применением прийти в контакт с каким-либо химическим веществом или чистящим средством.
- Установите обратно двери духовки тем, что крючки опять вставьте в соответствующие петли. Перед закрытием дверей **НЕЗАБУДТЕ УСТАНОВИТЬ В ПЕРВОНАЧАЛЬНОЕ ПОЛОЖЕНИЕ ПОДВИЖНЫЕ КРЮЧКИ**
- **НЕ ПРОБУЙТЕ** двигать крючки в период, когда двери не прикреплены к духовке, так как они находятся под пружинным напряжением и могут стать причиной травмы.

## Снятие внутреннего стекла двери и его очистка

- Для облегчения очистки, можно вынуть дверное стекло из дверей духовки.
- Откройте двери до половины, увидите два болта на верхней стороне двери. Для снятия болтов и ленты, которая ведет вдоль верха дверей духовки, рекомендуем использовать отвертку.
- Обоими руками вытащите стекло из дверей духовки.
- **ВАЖНОЕ: Если из дверей вынута стекло, пружины дверей будут более напряжены, чем обычно. Поэтому рекомендуем двери закрыть осторожно и так, чтобы не прищемить руки.**
- Дверное стекло духовки рекомендуем очищать исключительно теплой мыльной водой с применением губки или мягкой ткани. Губка и мягкая тряпка не должны перед этим прийти в контакт с химическим веществом. Не применяйте абразивные чистящие средства, которые могут повредить стекло.
- Помните, что если поцарапается поверхность стеклянной панели, может произойти опасная неисправность.



- При возвращении на место убедитесь в том, что стекло прочно закреплено в дверях и имеет правильную ориентацию. Необходимо стекло вставить обратно в первоначальное положение.
- При помощи отвертки полностью затяните болты, которые держат ленту, которую вы выдвинули из верхней части двери духовки.
- **ВАЖНОЕ:** Не пробуйте выдвигать дверное стекло только одной рукой.

- **ВАЖНОЕ:** При чистке внутреннего пространства между стеклами в дверях или внутри рамы необходимо соблюдать осторожность, так как некоторые углы могут быть в результате производственного процесса острыми.

## Установка

**Установка должна быть выполнена соответствующим квалифицированным лицом в соответствии с действующими версиями нижеуказанных документов.**

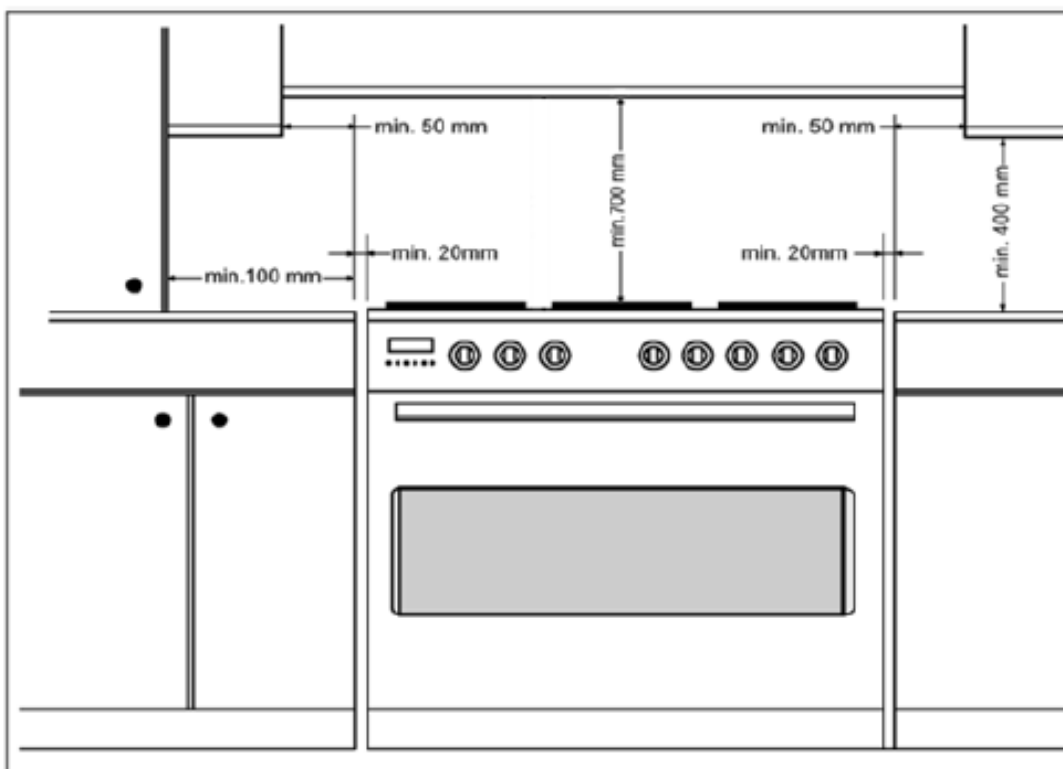
- Соответствующие инструкции и Нормы по безопасности или иные Европейские нормы, которые их заменяют.
- Строительными нормами.
- Правила по электропроводке.
- Правила по электрической энергии при работе.
- Инструкции по безопасности работ с газом (Установка и применение, дополнено)

## Размещение

**Соседняя мебель и все материалы, которые были применены при установке, должны при эксплуатации этого оборудования выдержать температуру минимально на 85 °C сверх температуры окружающей среды помещения, в котором прибор расположен.**

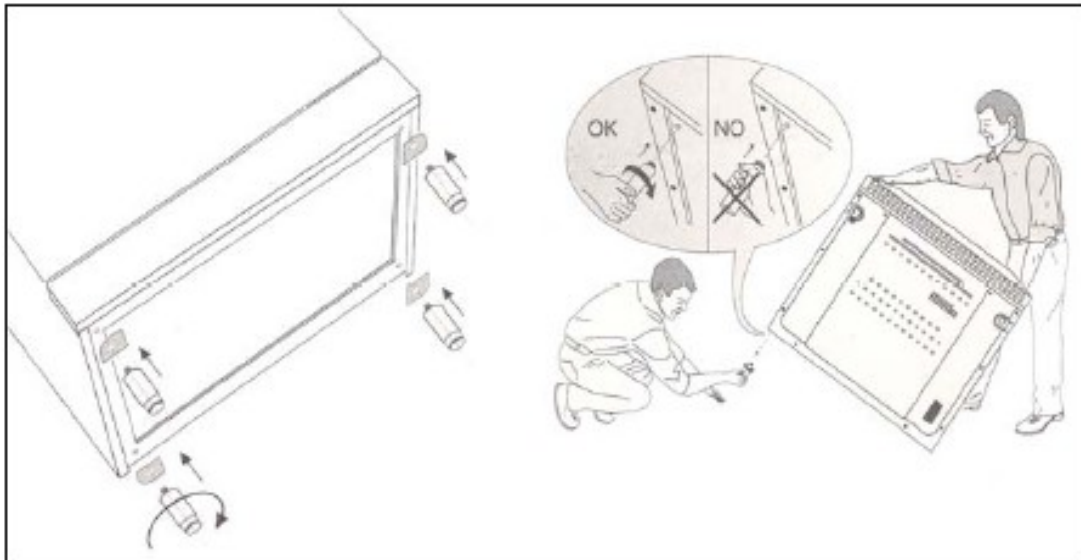
- Прибор тяжелый, следовательно необходимо соблюдать осторожность при его перемещении.
- **Не пробуйте** перемещать прибор подъемом за двери, ручки или панель управления.
- Плита сконструирована так, чтобы вошла между шкафы глубиной 600 мм, которые находятся примерно на расстоянии 940 мм между собой.
- Плиту можно оставить стоять и отдельно, поставить возле шкафа, в угол или задней стороной к стене.

- o **ВАЖНОЕ:** Плиту не рекомендуется устанавливать в местах, где установлен иной шкаф под углом 90° к плите.
- o Стену за плитой и 450 мм над ней, а также на ширину плиты рекомендуется иметь из негорючего материала и если можно с чистой поверхностью, например из керамической плитки.
- o Любые плоскости над плитой или вытяжной шкаф должны быть **минимально 700 мм** над наивысшей точкой поверхности плиты (включая горелки)
- o Baumatic не рекомендует, чтобы плита была размещена под шкафчиками, т.к. тепло и пар, выходящие из оборудования, могут повредить шкафчики и их содержимое.
- o Плиты можно разместить на кухне, жилой комнате, но не в помещениях, в которых имеется ванна или душ. **Плиту запрещено устанавливать в помещениях общая площадь которых меньше 20м<sup>3</sup>.**



- o **LPG модели** запрещено устанавливать в помещениях или внутреннем пространстве под уровнем земли (т.е. в подвале).

- o Плита оборудована четырьмя ножками, которые можно отрегулировать так, чтобы соответствовали высоте остальных шкафчиков на кухне.
- o Для их установки необходимо поднять плиту и навинтить ножки во все углы основания прибора в требуемое положение.
- o **ВАЖНОЕ:** Ножки необходимо завинчивать в направлении по часовой стрелке, а не просто засунуть в отверстия по углам. Необходимо их провентить через держатели, которые также поставляются.



## Подключение газа

**Этот прибор должно устанавливать компетентное лицо в соответствии с действующими инструкциями и нормами.**

## Важная информация

- o Этот прибор поставляется так, чтобы работал на **природном газе** и его нельзя применять с каким-либо иным топливом без предшествующих изменений.
- o Конверсию для применения LPG и прочих газов, должно выполнить квалифицированное лицо. Для информации о применении иных газов просим контактировать Технический отдел Vaumatic.
- o Прибор должен быть установлен квалифицированным лицом в соответствии с актуальным изданием Норм по технике безопасности работ с газом (Установка и применение, дополнено) и соответствующими строительными нормами.

- o Неправильная установка оборудования может привести к тому, что гарантия Baumatic будет недействительна, а также к санкциям согласно указанных выше норм.

### **Требования к вентиляции**

- o Помещение, в котором находится плита, должно иметь приток воздуха в соответствии с актуальной редакцией соответствующей нормы.
- o Помещение должно иметь открывающиеся окна или их эквивалент, некоторые помещения могут одновременно нуждаться в постоянном проветривании.
- o Если помещения имеет объем между 5 и 10м<sup>3</sup>, будет необходим вентиляционный канал плоскостью 50см<sup>2</sup>(эффективная область). Однако только в том случае, если это помещение не имеет двери, которые открываются прямо на улицу.
- o Если помещения имеет объем менее чем 5м<sup>3</sup>, будет необходим вентиляционный канал плоскостью 100см<sup>2</sup>(эффективная область).
- o Если в помещении имеются еще дальнейшие приборы, которые сжигают газ, необходимо изучить соответствующую норму, где указано необходимое требование к вентиляции.
- o Убедитесь в том, что помещение, в котором находится плита, хорошо проветривается. Создайте в ней естественные воздушные каналы или установите механическое вентиляционное оборудование (механический вытяжной шкаф).
- o Продленное интенсивное применение оборудования может требовать дальнейшей вентиляции, или посредством открытого окна, или повышением мощности механического отсасывающего оборудования (если оно имеется в наличии).
- o Плита имеет оборудование для выпуска продуктов сгорания. Убедитесь в том, что соблюдаются правила и инструкции по вентиляции.
- o Надмерный пар из духовки выпускается из заднего края прибора, так что убедитесь в том, что стена за плитой и поблизости ее устойчива против воздействия тепла, пара и конденсатов.

- o Плита должна стоять на ровной плоскости так, чтобы была в горизонтальном положении на уровне горелок. После ее размещения, выровняете плиту так, что применив водяной уровень отрегулируете 2 ножки сзади и 2 ножки впереди, если это будет необходимо.
- o Помните, что количество воздуха, которое необходимо для сжигания, никогда не должно быть ниже, чем 2м<sup>3</sup>/час на каждый кВт мощности (смотрим общую мощность в кВт на типовом щитке прибора).

### **Инструкция по безопасности работ с газом (Установка и применение)**

- o Согласно закона, должны быть все газовые приборы установлены компетентным лицом в соответствии с актуальной редакцией **Инструкции по безопасности при установке и применении газовых приборов.**
- o В ваших интересах и в интересах вашей безопасности обеспечить соответствие с правом.
- o **ВАЖНОЕ: Стабилизирующая цепочка требуется как обязательная составная деталь установки. Больше информации найдете на странице 32.**

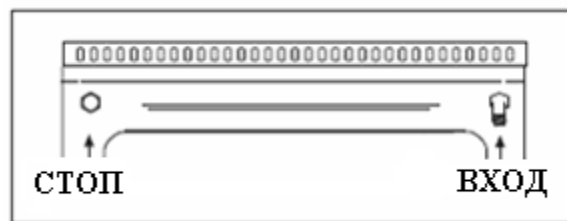
### **Подключение газа**

**Любые работы по подключению и сервису должны выполняться сервисным техником Vaumatic или лицом с соответствующим разрешением.**

- o Перед подключением убедитесь, что условия привода газа (характер газа и его давление) и условия наладки находятся в соответствии. Условия наладки этого оборудования указаны на типовом щитке, который находится на заднем кожухе.
- o Это оборудование не сконструированно для подключения к оборудованию для отвода продуктов сгорания. Конкретное внимание человек должен уделять важным требованиям с точки зрения вентиляции.
- o Подключение к прибору должно быть выполнено одобренным гибким подключением.



- o Если была плита конвертирована для применения с LPG, должна быть подключена к источнику газа применением байонетного шланга. Шланг должен быть пригодным для применения с LPG газом. Узнаем их по красной кромке или полосе.
- o Рекомендован шланг длиной между 0,9м и 1,25м. Выбранная длина шланга должна быть такой, чтобы после размещения плиты на место он не касался земли.
- o Обращайте внимание на то, чтобы температура областей, которые находятся на задней стороне плиты и которые правдеподобно придут в контакт с гибким шлангом, не превысила 70°C.
- o Давление воздуха можно контролировать на полу-быстрой горелке. Выймите данную форсунку и подключите тестирующую деталь. Зажгите остальные горелки, чтобы видеть, если давление газа отвечает действующим стандартам.

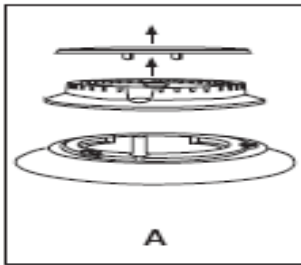


- o Эту плиту можно подключить к источнику как слева, так и справа в задней части. Изменение позиции выполните устранением заглушки с одной стороны и ее установкой с другой стороны.
- o **ВАЖНОЕ: После завершения выполните проверку давления газа.**

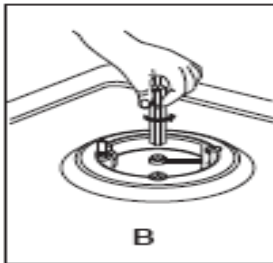
### Изменение газа (переход на LPG)

**Любые работы должен выполнять сервисный техник Vaumatic или лицо с соответствующим разрешением.**

**ВАЖНОЕ: Перед заменой инжекторов или же установкой минимального потока горелки, всегда прибор отключите от электрической сети.**



- Устраните подставки под кастрюлю, горелки и рассеиватели **(А)**.



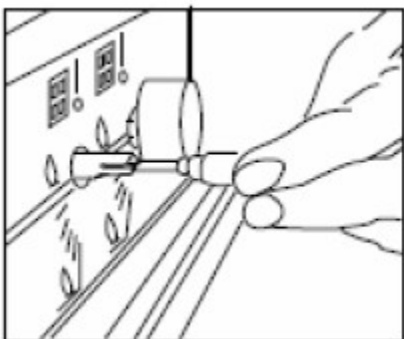
- Отвинтите инжектор **(В)** и замените его особым инжектором для нового привода газа (смотрим таблицу ниже).

- Осторожно соберите горелки, особенно обратите внимание на то, чтобы рассеиватель пламени был правильно установлен на горелку.
- **ВАЖНОЕ: После замены инжектора ВЫ ДОЛЖНЫ применить метод в части изменения минимального потока, который указан ниже.**

ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ							
ТИП ГОРЕЛКИ (размер мм)	ТИП ГАЗА		ДАВЛЕНИЕ Е (мбар)	ИНЖЕКТОР (1/100мм)	ПОТРЕБЛЕНИЕ ГАЗА	МОЩНОСТЬ (кВт)	
						МАКС.	МИНИМ.
<b>ВСПОМОГАТЕЛЬНАЯ</b> Ø 55	жидкий газ	G30/G31	28.30/37	52	73 г/час	<b>1.000</b>	<b>0.300</b>
	природный газ	G20	20	72 X	95 дм <sup>3</sup> /час		
<b>ПОЛУ-БЫСТРАЯ</b> Ø 75	жидкий газ	G30/G31	28..30/37	68	127 г/час	<b>1.750</b>	<b>0.440</b>
	природный газ	G20	20	98	167 дм <sup>3</sup> /час		
<b>БЫСТРАЯ</b> Ø 100	жидкий газ	G30/G31	28..30/37	88	218 г/час	<b>3.000</b>	<b>0.750</b>
	природный газ	G20	20	116	283 дм <sup>3</sup> /час		
<b>ТРОЙНАЯ</b> Ø 130	жидкий газ	G30/G31	28. .30/37	96	262 г/час	<b>3.600</b>	<b>1.500</b>
	природный газ	G20	20	135	343 дм <sup>3</sup> /час		

## Установка минимального потока газа горелок

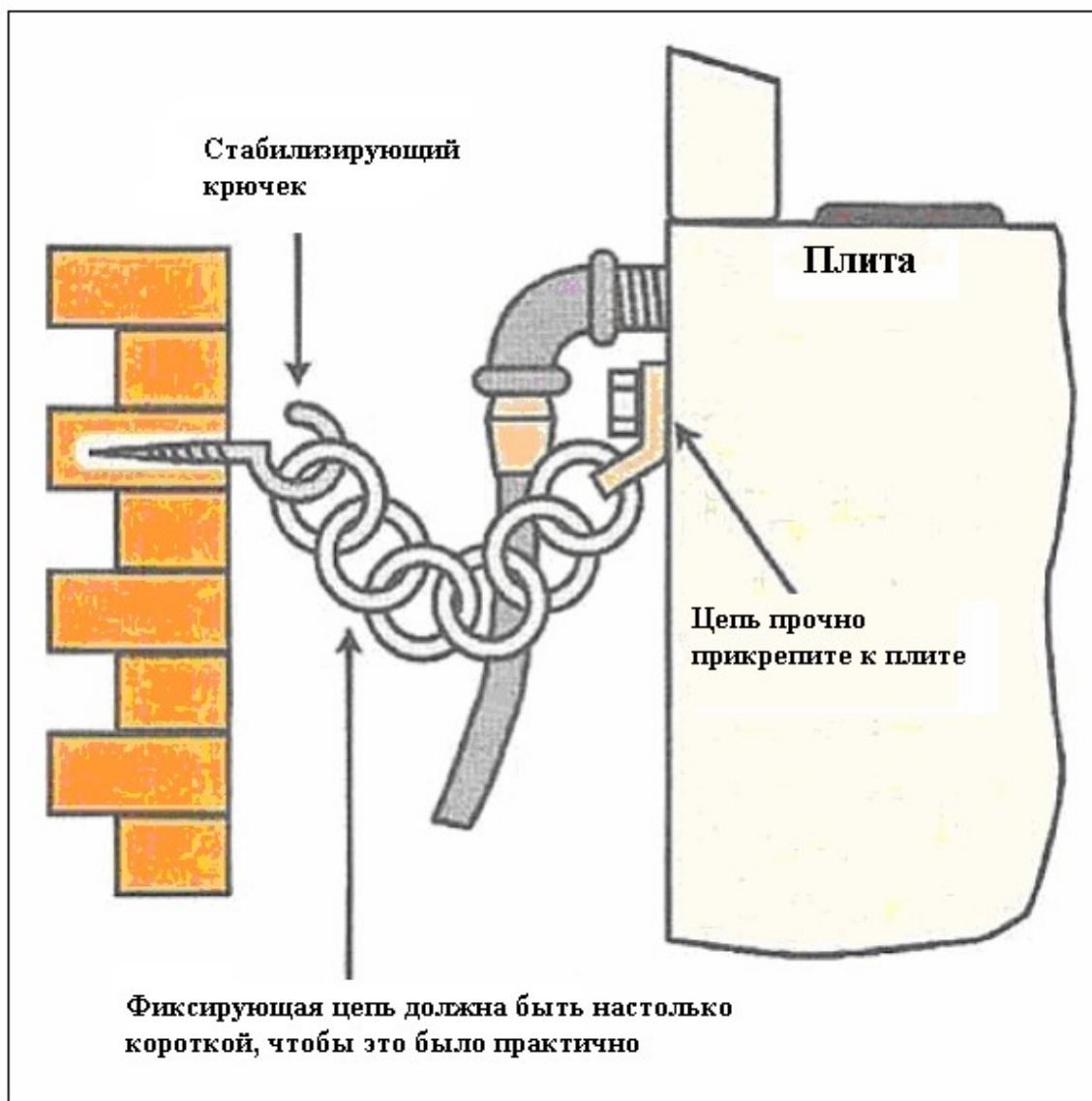
Любые работы должен выполнять сервисный техник Vaumatic или лицо с соответствующим разрешением.



- o Зажгите горелку и установите кнопку на максимальное положение.
- o Выймите кнопку из держателя и в середину колонки вставьте маленькую острую отвертку.
- o Отвинтите регулировочный болт для повышения потока газа, или его закрутите для снижения потока газа.
- o Правильной установки достигнете тогда, когда пламя имеет длину примерно 3 – 4 мм.
- o У бутана/пропана болт должен быть тесно закручен.
- o Установите кнопку управления на место.
- o Убедитесь в том, что пламя не погаснет в следствии того, что из максимальной мощности повернете кнопку на минимальную. Если это произойдет, снимите кнопку управления и снова измените поток газа, перед завершением снова выполните проверку.
- o **ВАЖНОЕ: После завершения выполните проверку давления газа.**

## Крепление цепи для стабилизации

**ВАЖНОЕ: Уместно прикрепить фиксирующую цепь.**



Стабилизирующий крючек должен быть прочно прикреплен к поверхности здания, вблизи цепи(ремня) безопасности в задней части оборудования.

Фиксирующая цепь должна быть настолько короткой, чтобы это было практично.

### **Подключение к электрической сети**

**Этот прибор должен быть установлен квалифицированным лицом согласно действующего издания инструкции.**

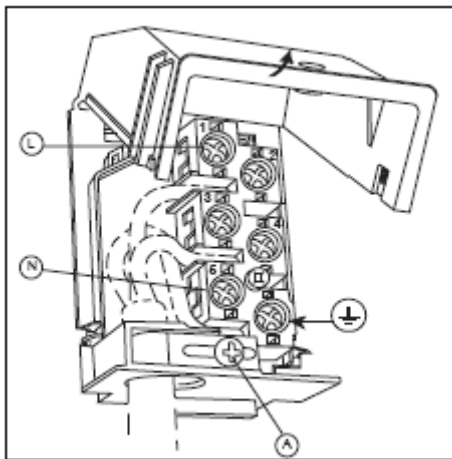
Перед непосредственным подключением прибора убедитесь в том, что показатель питающего напряжения, указанный на типовом щитке, находится в соответствии с показателем напряжения вашей электрической питающей сети.

## **Предупреждение**

**Это оборудование должно быть заземлено.**

- ° Этот прибор должен быть подключен к выводу с предохранителем 16 А , размещенным на легко доступном месте возле прибора. Рекомендуется не размещать над прибором и на расстоянии более чем 1,25 м от прибора.
- ° Вывод должен быть постоянно доступен и после установки плиты в ее рабочее положение.
- ° Тип кабеля: H05 RRF, 3-жильный, 1,5 мм<sup>3</sup>

## **Подключение питающего кабеля**



### **ВАЖНОЕ**

**Проводники в сетевых цепях цветные и соответствуют нижеуказанной инструкции:**

**ЗЕЛЕНый И ЖЕЛТый: ЗАЗЕМЛЕНИЕ**

**СИНИЙ: НУЛЕВОЙ ПРОВОДНИК**

**КОРЫЧНЕВый: ФАЗА**

- o Откройте кожух блока терминала, отвинтите зажимы кабеля (A) и отвинтите (не полностью) болты в блоке терминала (L,N,E), которые фиксируют три провода электрического кабеля.
- o Прикрепите кабель и возвратите на место зажим кабеля (A).
- o Оставьте кабель достаточной длины для того, чтобы его можно было подвинуть при уборке, однако не оставляйте его провисать на уровень 50мм от пола.
- o В случае необходимости на кабеле можно сделать петлю, однако обращайте внимание на то, чтобы на нем не было узлов или он не был чем-то захвачен во время, когда плита устанавливается в свое положение.

## **Замена сетевого питающего кабеля**

Если произойдет повреждение сетевого питающего кабеля, необходимо его заменить соответствующим эквивалентом.

Сетевой питающий кабель должен быть заменен при соблюдении нижеуказанных инструкций:

- o Выключите прибор управляющим выключателем
- o Откройте коробку питающей панели.
- o Отвинтите болты на клеммнике (А), фиксирующие кабель.
- o Замените кабель на кабель одинаковой длины и в соответствии с спецификацией, указанной выше.
- o „Желто-зеленый“ заземляющий проводник должен быть подключен к клемме обозначенной  $\perp$ . Должен быть примерно на 10 мм длиннее, чем фазовый проводник и нулевой проводник.
- o „Синий“ нулевой проводник должен быть подключен к клемме обозначенной буквой “N” и должен быть примерно на 10мм длиннее нежели желтый и нулевой проводник; живой проводник должен быть подключен к клемме обозначенной буквой “L”.

## **Мой прибор не работает правильно**

### **Духовка не включается.**

- \* Проверьте, если духовка находится в режиме мануальной эксплуатации.
- \* Проверьте, если Вы установили функцию и температуру приготовления пищи.

### **Кажется, что духовка и гриль не имеют электрического питания.**

- \* Проверьте, если прибор правильно подключен к источнику электрического напряжения.
- \* Проверьте, если находится в рабочем состоянии электрическая проводка (розетка).
- \* Проверьте, если были выполнены операции для установки времени и перехода прибора в режим мануальной эксплуатации.

### **Гриль работает, но главная духовка нет.**

Проверьте, если была выбрана правильная функция приготовления пищи.

### **Гриль и верхний элемент не работают, или при применении на длительный период отключаются.**

Оставьте духовку хотя бы два часа остывать. Как только духовка остынет, проверьте, если оборудование не начало правильно работать.

### **Пищевые продукты не вполне приготовлены**

Проверьте, если была установлена правильная температура и функция приготовления для пищи, которую готовите. Иногда достаточно для значительного улучшения результатов приготовления пищи только изменить температуру на плюс/минус 10°C.

### **Пищевые продукты жарятся неравномерно**

- \* Проверьте, если духовка правильно установлена, и если она в горизонтальном положении.
- \* Проверьте, если полки находятся на правильном месте и печете ли при правильной температуре.

### **Свет в духовке не горит**

Смотрим страницу 23, действуйте согласно „Замена лампочки в духовке“.

### **В духовке конденсируется вода**

- \* Пара и конденсация являются естественными побочными продуктами приготовления любой еды, которая содержит повышенное количество воды, такой как замороженные длюда, куриное мясо и т.п.
- \* Конденсация может происходить внутри духовки или между стеклами на дверях духовки. Однако не нужно это воспринимать как знак того, что духовка не работает правильно.
- \* Не оставляйте еду после приготовления остывать в духовке или когда духовка выключена.
- \* Если хотите снизить количество конденсации, примените закрытую посуду, если это возможно.

**ВАЖНОЕ: Если у Вас есть подозрение, что ваш прибор не работает правильно, отключите его от сети и обратитесь в сервисный отдел Vaumatі на телефонный номер 800 185 263.**

**НЕ ПРОБУЙТЕ РЕМОНТИРОВАТЬ ПРИБОР САМИ.**

Просим знать, что если специалист вызванный для ремонта изделия находящегося на гарантии обнаружит, что проблема не вызвана дефектом прибора, расходы на этот выезд будут предъявлены Вам к оплате.

**Прибор необходимо сервисному технику освободить для выполнения любого ремонта. Если прибор установлен так, что сервисный техник будет опасаться возможного повреждения вашей кухни, ремонт не произведет.**

**Это касается ситуации, когда прибор обложен керамической плиткой, деревянными планками или зашпаклеван. Или была выполнена установка иным способом, нежели указывает компания Baumatic.**

## **BAUMATIC Гарантийные условия**

Уважаемые заказчики,  
благодарим Вас за то, что Вы выбрали прибор Baumatic.

### **1. ГАРАНТИЙНЫЙ СРОК**

При соблюдении инструкций по установке, обслуживанию и уходу, гарантируем то, что изделие будет иметь свойства установленные соответствующими техническими нормами и будет на прибор предоставлена **законная гарантия** на протяжении 24 месяцев, при покупке изделия для собственных нужд ((§620 Гражданского кодекса), или **договорная гарантия 6 месяцев**, если покупатель является предпринимателем – физическим лицом и покупает изделие для предпринимательской деятельности или коммерческого применения (§429 Торгового кодекса).

Гарантийный срок изделия начинается днем продажи изделия заказчику. Срок гарантии продлевается на срок от предъявления права на гарантийный ремонт у авторизованного сервиса до даты завершения ремонта изделия. Это обстоятельство покупатель обязан подтвердить читаемой копией листа о выполнении ремонта.

### **2. ГАРАНТИЙНЫЕ И ПОСЛЕГАРАНТИЙНЫЕ РЕМОНТЫ**

Эти ремонты просим заявить исключительно на бесплатную сервисную телефонную линию Baumatic:

**800 185 263**

**в рабочие дни от 9.00 до 17.00 часов**

**( или оставте сообщение на нашем автоответчике)**



### **3. ДЕЙСТВИТЕЛЬНОСТЬ ГАРАНТИИ И ПРОЧИЕ УСТАНОВЛЕНИЯ**

Действительность гарантии обусловлена квалифицированным вводом прибора в эксплуатацию, который должен соответствовать действующим нормам и инструкциям по безопасности.

**Дальнейшим условием предоставления гарантии является надлежащим способом оформленный Гарантийный паспорт.**

Условием также является соблюдение инструкций по установке, обслуживанию и уходу прибора так, как указано в Руководстве по эксплуатации и применению.

### **4. ЗАКОННАЯ И ДОГОВОРНАЯ ГАРАНТИЯ НЕ РАСПРОСТРАНЯЕТСЯ НА**

- дефекты возникшие в следствии применения в противоречии с Руководством по обслуживанию
- дефекты возникшие в следствии неисправностей или недостатков в подводящих носителях, установки товара или возникшие в следствии неблагоприятных эксплуатационных условий
- дефекты возникшие в следствии внешних влияний (повреждения при транспортировке, передвижении, иной манипуляции, стихийном бедствии)
- износ при применении

#### **Договорная гарантия не распространяется на:**

- дефекты источников света и снимающиеся части из стекла или из пластмасс, кроме источников света у микроволновых духовок
- на товар, который применяется в противоречии с Руководством по обслуживанию
- дефекты в следствии некомпетентного вмешательства третьего лица
- раковины и краны
- любой убыток в следствии транспортировки, плохого обращения или небрежным отношением, тонкие детали и детали поддающиеся разрушению: розетки, предохранители, лампочки, кожухи лампочек, детали украшений, кабели, фильтры и насадки, кнопки, любые резиновые детали, керамические или стеклянные поверхности, продавленные, поцарапанные или покрашенные детали
- принадлежности, жесьть для приготовления пищи, рукоятки, сковородки для блинов, подставки под сковородки, полки, кожухи и патроны на горелки, вставки в духовки

Как гарантийный ремонт нельзя предъявлять настройку изделия после его установки. Эту работу должна выполнить фирма выполняющая установку прибора в рамках этих работ.

Условием для предъявления права гарантии является предъявление фактуры (налогового документа), как документа подтверждающего покупку товара, и надлежащим способом заполненного Гарантийного паспорта.

при недействительной или необоснованной рекламации, как и в случае, когда рекламируемый дефект товара не будет установлен, потребитель обязан возместить расходы возникшие в связи с такой рекламацией.

**ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ ДЛЯ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ:**

**Покупатель обязан при приемке товара проверить если он не поврежден, если он комплектный, и если ему переданы и надлежащим способом заполнены Гарантийный паспорт и Налоговый документ. В случае повреждения товара, необходимо об этом немедленно при приемке информировать транспортирующую организацию и составить протокол о убытке. На позднейшую рекламацию транспортирующая организация не будет обращать внимание.**

**В случае, если результатом рекламации будет возвращение изделия, вышет покупатель товар обратно в упаковке, которая будет препятствовать повреждению изделия при транспортировке обратно.**

Обозначением CE гарантируется выполнение всех законных требований ЕС и изделия выполняют требования нормы RoHS 2002/95/EC.



**Baumatic®**

[www.baumatic.com](http://www.baumatic.com)