

**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
Спецификация.....	10
Панель управления.....	14
Переключатель регулировки термостата.....	14
Кнопка для выбора функции духовки.....	14
Программирование духовки / таймера.....	14
Программирование духовки / дисплей таймера.....	14
Установка и применение программирования / таймера	
духовки.....	15
Установка мануального эксплуатационного режима.....	15
Настройка времени.....	15
Настройка функции будильника.....	15
Наладка функции для приготовления пищи и температуры	18
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
Применение варочной плиты.....	22
Автоматическое электрическое зажигание.....	23
Советы по экономии энергии.....	23
Чистка и уход.....	24
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
Установка.....	28
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
Мой прибор не работает правильно.....	39
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

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, оставте 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 вливанием 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.

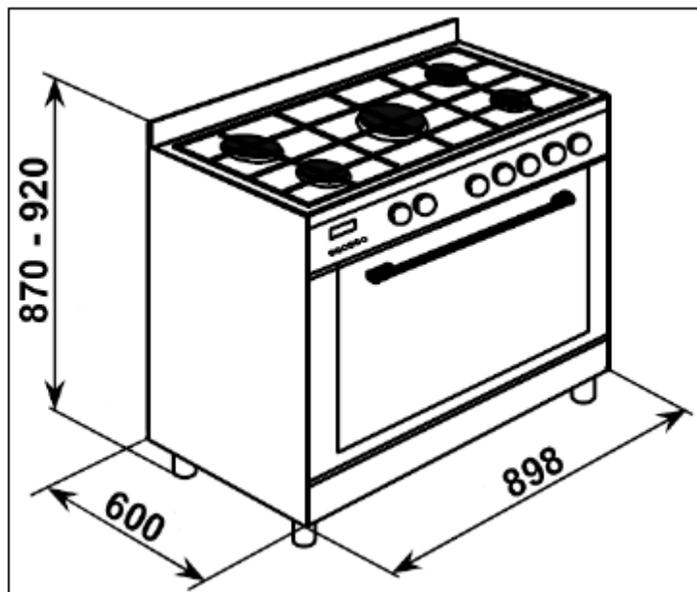
- o **Vaumatic отвергает любую ответственность за травмы или ущербы возникшие лицам или на имуществе, которые были вызваны неправильной установкой прибора.**
- o Во время эксплуатации прибора возникают тепло, пар и влажность, поэтому соблюдайте повышенную осторожность и надлежащим образом проветривайте 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 Съёмные двери из двойного стекла

- o Регулирующиеся ножки

Стандартные принадлежности:

- o Подставка для Wok

- o Съёмные боковые ролики

- o 2 х безопасная полка

- o Глазированная 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 мм²

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

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.

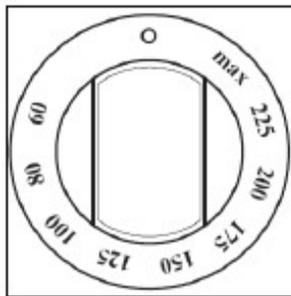
Номер модели Заводской

№.

Дата покупки

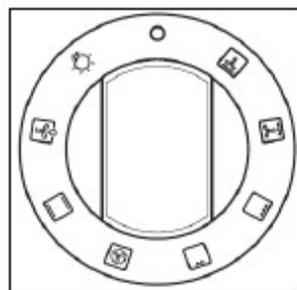
Панель управления

Переключатель регулировки термостата



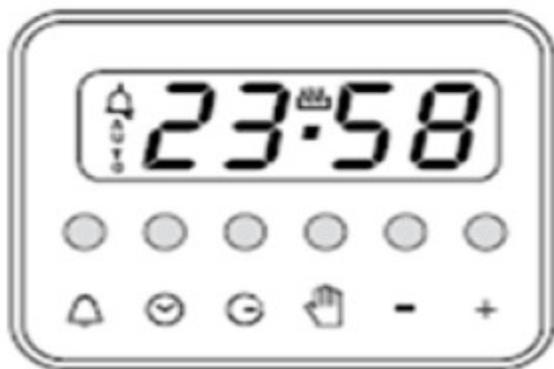
- o Этой кнопкой регулируете температуру в духовке.

Кнопка для выбора функции духовки



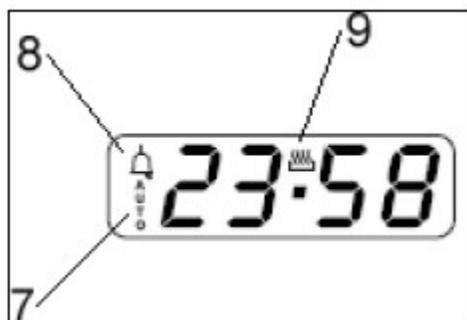
- o Применением этой кнопки выбираете функцию духовки и включите в ней свет

Программирование духовки / таймера



	1. Будильник
	2. Продолжительность
	3. Конец приготовления
	4. Ручное управление
-	5. Минус
+	6. Плюс

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

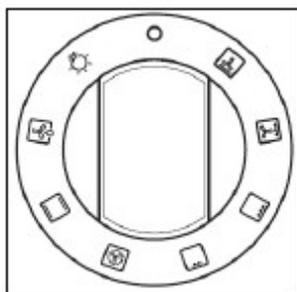
После того как плита будет впервые подключена к источнику электроэнергии, цифры на дисплее таймера начнут мигать. Перед тем как выберете функцию приготовления пищи или установите температуру, необходимо прибор переключить в режим „мануальной эксплуатации“.

- 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,

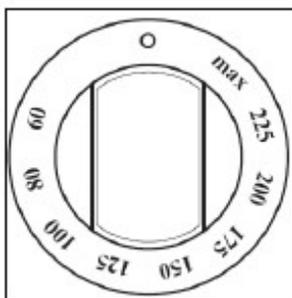
чтобы пища „затянулась“ и сок остался в ней, например у стейков, гамбургеров, некоторых овощей.



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.

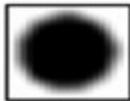
- o Перед началом приготовления пищи убедитесь в том, что замороженные блюда полностью разморожены. Это не выполняйте в случае, если на пищевом продукте написано „варите в замороженном виде“.
- o Духовку рекомендуется предварительно нагреть, а еду в ней разместить только после того, когда погаснут контрольные 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 наливайте 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

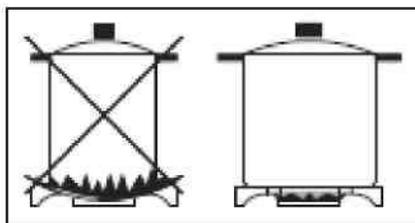
Зажигание горелки:

- 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

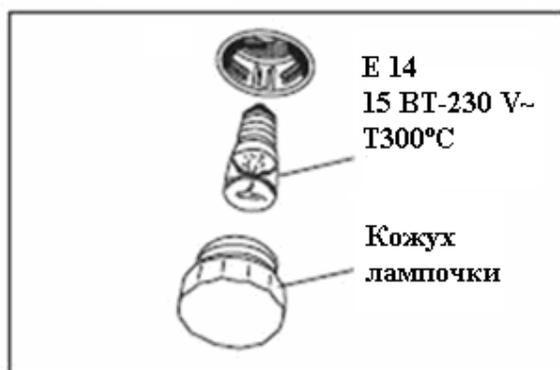
Рекомендуем чистить засоренные горелки один раз в неделю и чаще.

- 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.

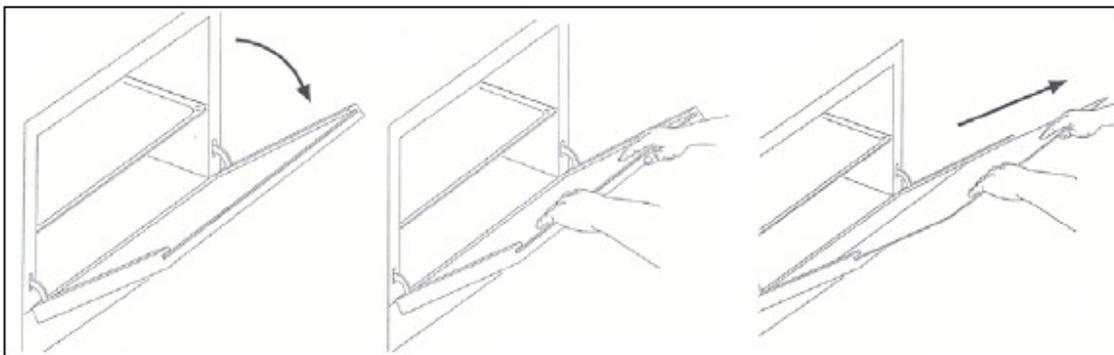


- o Устраните из духовки все полочки и посудину на стекание.
- o Отвинтите кожух лампы.
- o Вивинтите лампочку и устраниите ее из патрона.
- o Вставьте новую мини

лампочку 15Вт/300°C.

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

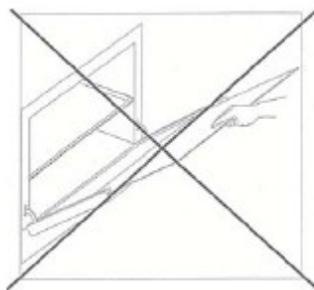
Снятие дверей духовки при их чистке.



- o Двери полностью откройте.
- o Дверные петли **(А)** имеют два подвижных крюка **(В)**.
- o Поверните крючки в насадку **(С)**.
- o 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.
- o **ВАЖНОЕ:** Убедитесь в том, что двери всегда имеют упор, и что для целей очистки укладываете их на мягкий материал.
- o 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.
- o Установите обратно двери духовки тем, что крючки опять вставьте в соответствующие петли. Перед закрытием дверей **НЕЗАБУДТЕ УСТАНОВИТЬ В ПЕРВОНАЧАЛЬНОЕ ПОЛОЖЕНИЕ ПОДВИЖНЫЕ КРЮЧКИ**
- o **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 вынуто 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 влиятием производственного процесса острыми.

Установка

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

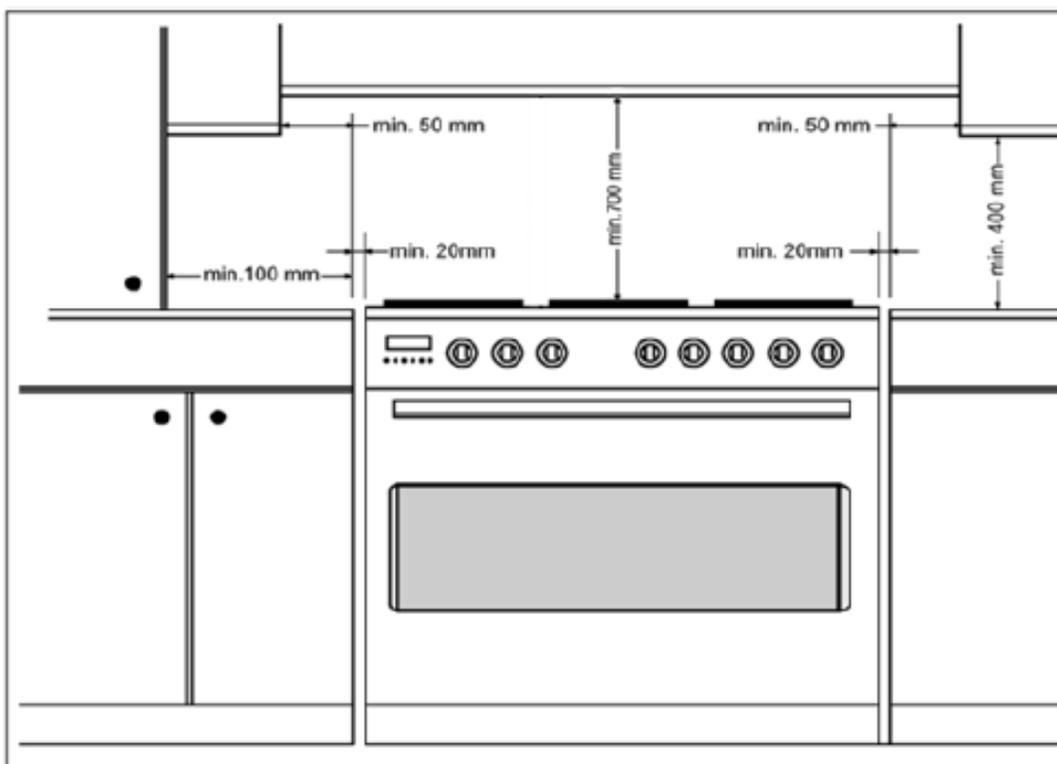
- Соответствующие инструкции и Нормы по безопасности или иные Европейские нормы, которые их заменяют.
- Строительными нормами.
- Правила по электропроводке.
- Правила по электрической энергии при работе.
- Инструкции по безопасности работ с газом (Установка и применение, дополнено)

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.

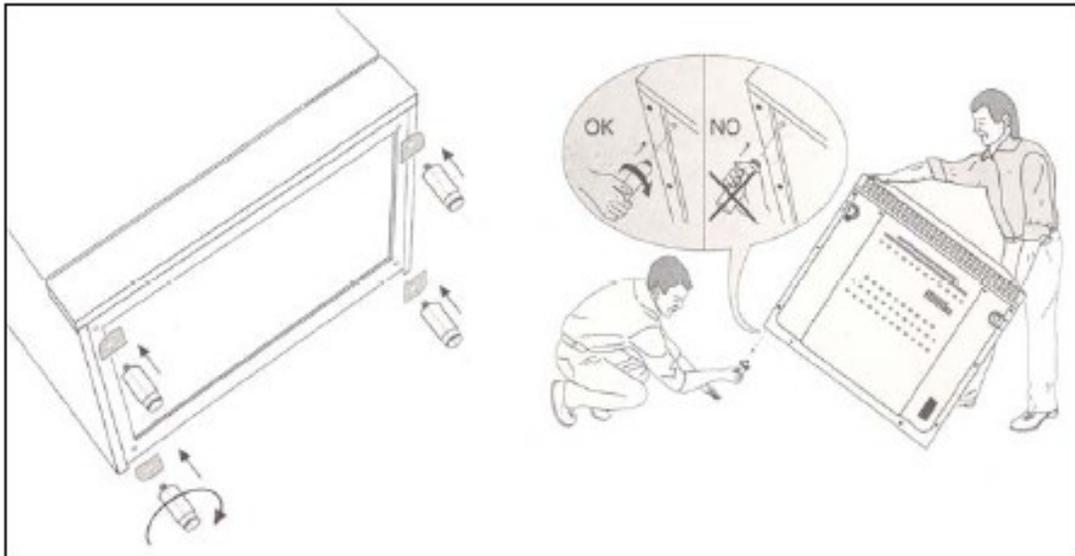
- Прибор тяжелый, следовательно необходимо соблюдать осторожность при его перемещении.
- **Не пробуйте** перемещать прибор подъемом за двери, ручки или панель управления.
- Плита сконструирована так, чтобы вошла между шкафы глубиной 600 мм, которые находятся примерно на расстоянии 940 мм между собой.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

- о **ВАЖНОЕ:** Плиту не рекомендуется устанавливать в местах, где установлен иной шкаф под углом 90° к плите.
- о 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.
- о Любые плоскости над плитой или вытяжной шкаф должны быть **минимально 700 мм** над наивысшей точкой поверхности плиты (включая горелки)
- о Baumatic не рекомендует, чтобы плита была размещена под шкафчиками, т.к. тепло и пар, выходящие из оборудования, могут повредить шкафчики и их содержимое.
- о 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 20м³.**



- о **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 10м³, будет необходим вентиляционный канал плоскостью 50см²(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 5м³, будет необходим вентиляционный канал плоскостью 100см²(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 2м³/час на каждый кВт мощности (смотрим общую мощность в кВт на типовом щитке прибора).

Инструкция по безопасности работ с газом (Установка и применение)

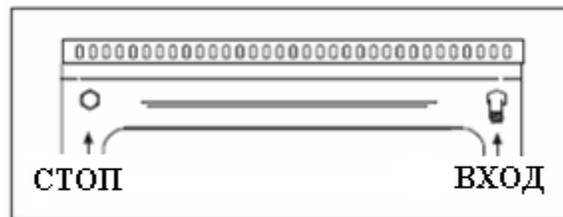
- o Согласно закона, должны быть все газовые приборы установлены компетентным лицом в соответствии с актуальной редакцией **Инструкции по безопасности при установке и применении газовых приборов.**
- o В ваших интересах и в интересах вашей безопасности обеспечить соответствие с правом.
- o **ВАЖНОЕ: 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.

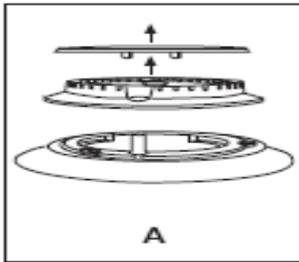


- o Эту плиту можно подключить к источнику как слева, так и справа в задней части. Изменение позиции выполните устранением заглушки с одной стороны и ее установкой с другой стороны.
- o **ВАЖНОЕ: После завершения выполните проверку давления газа.**

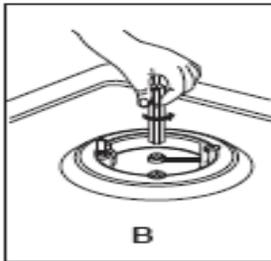
Изменение газа (переход на LPG)

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).

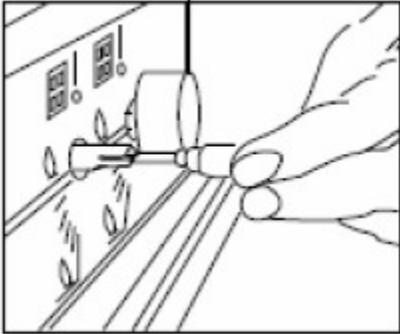
- Осторожно соберите горелки, особенно обратите внимание на то, чтобы рассеиватель пламени был правильно установлен на горелку.

- **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.
ВСПОМОГАТЕЛЬНАЯ Ø 55	жидкий газ	G30/G31	28.30/37	52	73 г/час	1.000	0.300
	природный газ	G20	20	72 X	95 дм ³ /час		
ПОЛУ-БЫСТРАЯ Ø 75	жидкий газ	G30/G31	28..30/37	68	127 г/час	1.750	0.440
	природный газ	G20	20	98	167 дм ³ /час		
БЫСТРАЯ Ø 100	жидкий газ	G30/G31	28..30/37	88	218 г/час	3.000	0.750
	природный газ	G20	20	116	283 дм ³ /час		
ТРОЙНАЯ Ø 130	жидкий газ	G30/G31	28. .30/37	96	262 г/час	3.600	1.500
	природный газ	G20	20	135	343 дм ³ /час		

Установка минимального потока газа горелок

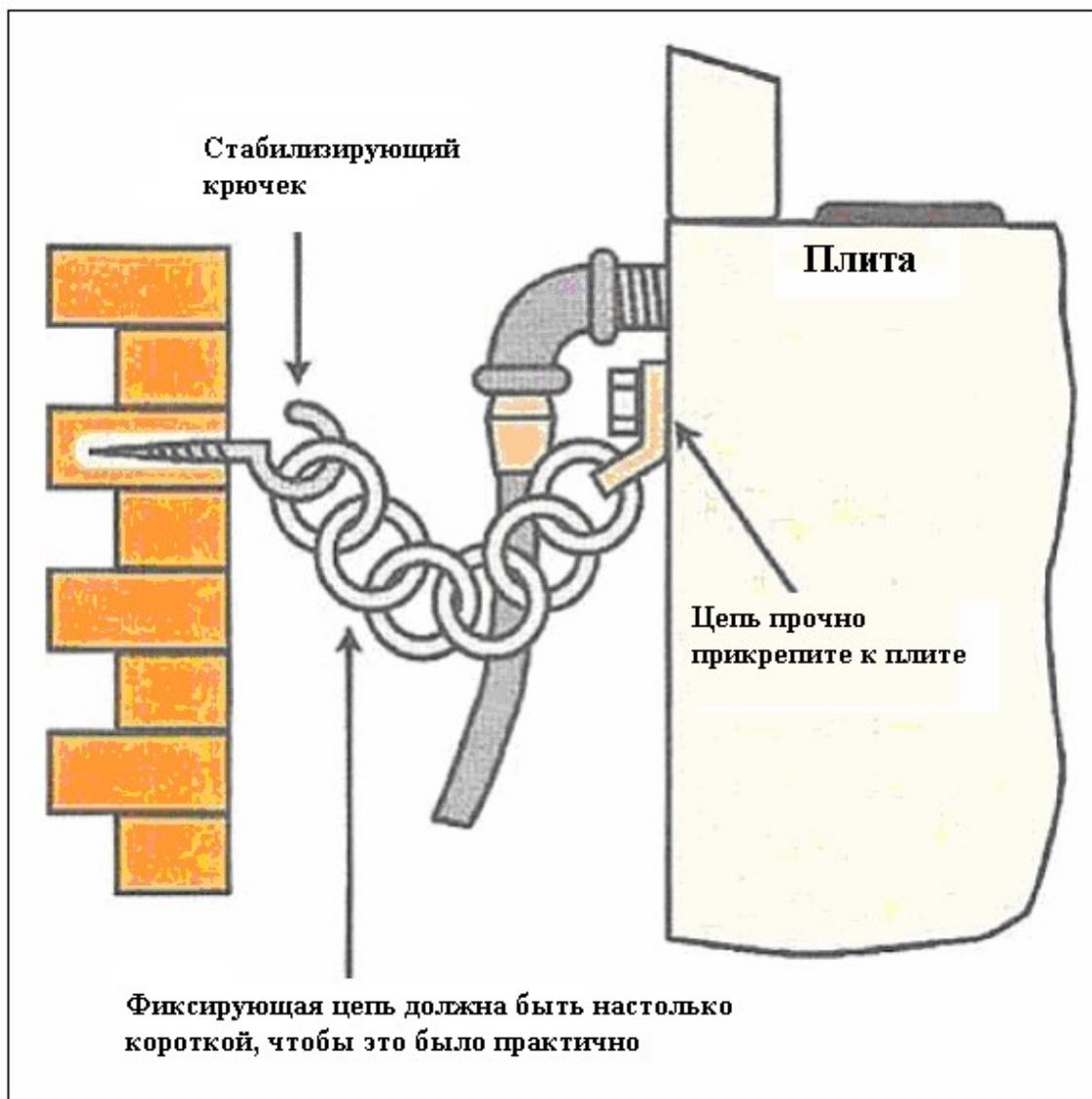
Любые работы должен выполнять сервисный техник Vaumatic или лицо с соответствующим разрешением.



- 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 завинтите 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 завинчен.
- 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.

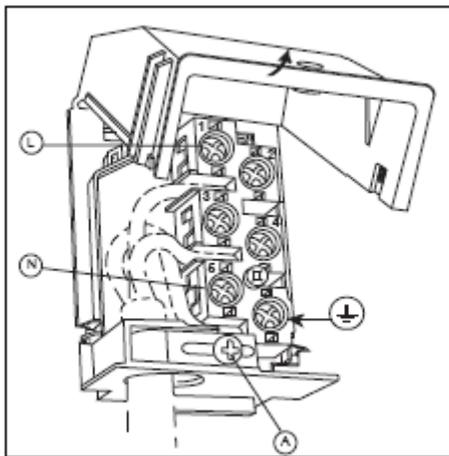
Перед непосредственным подключением прибора убедитесь в том, что показатель питающего напряжения, указанный на типовом щитке, находится в соответствии с показателем напряжения вашей электрической питающей сети.

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 мм³

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 ненадолго 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

- * Пары и конденсация являются естественными побочными продуктами приготовления любой еды, которая содержит повышенное количество воды, такой как замороженные продукты, 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, жезь 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