

Руководство по эксплуатации для вашей плиты Baumatic

PCE9220SS

90 см multifunctional плита с
двумя духовками



You will be mine ...

ПРИМЕЧАНИЕ: Это руководство пользователя содержит важную информацию, включая информацию о безопасности и установке, которая позволит вам в полной мере использовать возможности вашей техники. Пожалуйста, храните его в безопасном месте, чтобы оно было легко доступно в будущем как для вас, так и для тех лиц, которые не знакомы с эксплуатацией этой техники.

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 Vaumatic 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 М – Видео.

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

- o тип изделия/ модель
- o серийный номер
- o 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.

Содержание

Важная информация о безопасности эксплуатации	6
Спецификации и требования	10
Размеры изделия	10
Описание изделия	10
Стандартная комплектация	11
Параметры подключения электричества	11
Панель управления	12
Регулятор термостата (главная духовка)	12
Переключатель для выбора функции духовки (основная духовка)	12
Переключатель функций духовки и термостата (вспомогательная духовка)	12
Программирование духовки / таймер	13
Программирование духовки / дисплей таймера	13
Установка и применение программирования / таймера духовки	13
Установка ручного режима эксплуатации	13
Настройка времени	13
Настройка функции звукового сигнала (главная и вспомогательная духовки)	14
Настройка функции продолжительности процесса (только основная духовка)	14
Настройка функции «конец процесса» (только основная духовка)	15
Настройка функции «время начала и конца» (только основная духовка)	16
Настройка функции приготовления пищи и температуры	17
Установка ручного режима эксплуатации	17
Перед первым использованием	17
Выбор функции основной духовки	18
Освещение в духовке	20
Инструкции по приготовлению пищи	20
Предупреждение	21
Использование и монтаж гриля	22
Использование стеклокерамической варочной панели	23
Перед первым использованием	23
Использование зон стеклокерамической варочной панели	23
Использование дуальных зон стеклокерамической варочной панели	24
Инструкции по использованию варочной панели	25
Чистка и уход	26
Чистка поверхности стеклокерамической панели	27
После каждого использования	27
Таблица чистки	28
Использование скребка для стеклокерамических варочных панелей	28
Замена лампочки в духовке	29
Снятие дверей духовки при их чистке.	30
Извлечение внутреннего стекла дверцы духовки при его чистке	31
Установка	32
Размещение	32

Подключение к электрической сети	34
Подключение сетевого кабеля питания	35
Замена сетевого питающего кабеля	35

Мой прибор работает неправильно **36**

Важная информация о безопасности эксплуатации



Для Vaumatic самой важной является Ваша безопасность. **Перед** тем, как Вы начнете собственно устанавливать и использовать эту плиту, пожалуйста, внимательно прочтите эту инструкционную брошюру. Если Вам неясна какая-либо информация, указанная в ней, свяжитесь, пожалуйста, с техническим отделом Vaumatic.

Общая информация

- Эта плита спроектирована для использования в домашних условиях, для варки и жарки домашних блюд.
- **ВАЖНО:** Прилегающая мебель и все материалы, которые использовались при установке, **должны** выдерживать при эксплуатации данного прибора как минимум повышение температуры на 85°C сверх комнатной температуры помещения, в котором находится прибор.
- Определенные виды кухонной мебели с виниловым или ламинатным покрытием бывают особо чувствительны к влиянию тепла или склонны изменять цвет при температурах около вышеприведенных показателей.
- За весь ущерб, причиненный тем, что прибор был установлен с нарушением данного температурного режима или размещением материала шкафчика ближе, чем в 20 мм от прибора, **понесет ответственность владелец.**
- Для использования плиты в **жилых прицепах** пожалуйста, прочтите соответствующую информацию в инструкции по установке данного прибора.
- **ВАЖНО:** Vaumatic **НЕ РЕКОМЕНДУЕТ** размещать данный прибор на любом типе судов.

С использованием данного прибора для каких-либо целей или в какой-либо иной среде без прямого согласия компании Vaumatic гарантийные обязательства прекращают действие, и право на рекламацию теряется.

- Ваша новая плита имеет гарантию на электрические или механические повреждения, исключения из нее перечислены в гарантийных условиях Vaumatic. Но вышеуказанные данные никак не влияют на Ваши законные права.
- **Ремонт могут осуществлять только сервис-техники компании Vaumatic или авторизованные сервис-техники.**

Предупреждения и инструкции по безопасности

- o Данный прибор отвечает всем европейским законам и правилам безопасности. Baumatic хотел бы обратить Ваше внимание на то, что соответствие законодательству не означает, что поверхность прибора **не нагреется в процессе эксплуатации, и что часть тепла не будет держаться после завершения эксплуатации.**

Защита от детей.

- o Baumatic настоятельно рекомендует ограничить и закрыть доступ к прибору младенцам и маленьким детям, и не допускать, чтобы они **когда-либо** касались плиты. В процессе и после завершения работы прибора все поверхности – горячие.
- o Если необходимо оставить младших членов семьи в кухне, пожалуйста, обеспечьте строгое наблюдение на протяжении всего времени.

Общая безопасность

- o Перед использованием прибора убедитесь, что Вы знакомы с элементами управления им.
- o Проверьте, выключены ли все элементы управления прибором после завершения процесса.
- o При открывании дверцы духовки всегда отойдите, потому что из нее будет выходить горячий воздух.
- o Вынимайте предметы из духовки аккуратно, потому что их содержимое может быть горячим.
- o Всегда держите дверцы духовки закрытыми в процессе готовки.
- o Соблюдайте основные правила обращения с продуктами и правила гигиены, чтобы не размножались бактерии.
- o Вентиляционные отверстия должны всегда оставаться открытыми.
- o При закрывании дверцы не прищемите пальцы в местах крепления дверцы.
- o При загрузке и выгрузке посуды с едой из духовки используйте кухонные рукавицы или прихватки. Обратите внимание, чтобы не допустить прямого контакта с отопительными телами в приборе.
- o **НЕ ОСТАВЛЯЙТЕ ПЛИТУ В ПРОЦЕССЕ РАБОТЫ БЕЗ НАБЛЮДЕНИЯ**

- **Не размещайте** на открытых дверцах духовки тяжелые предметы, и не опирайтесь о них, так можно повредить петли. Никто не должен садиться или вставать ни на какую часть плиты.
- **Не храните** химические средства, остатки продуктов или переполненную посуду в или на плите, в шкафах непосредственно над или рядом с плитой.
- **Не нагревайте** закрытую посуду или емкости с едой, потому что в них может подняться давление и емкость может треснуть.
- **Не кладите** легковоспламеняющиеся или пластиковые предметы на или рядом с панелью, духовкой или ящиком под духовкой.
- **Не оствляйте** без наблюдения нагретое масло или жир, потому что они представляют риск возникновения пожара. Глубокую сковороду для обжарки наполняйте маслом или жиром максимум на одну треть, и при жарке не используйте крышку.
- **Не допускайте** накопления жира или масла на противнях, сковородах или в нижней части плиты.
- **Не размещайте** сковороды или противни непосредственно на дне духовки, не закрывайте ее алюминиевой фольгой.
- **Не запекайте** продукты, содержащие жир, без треноги для гриля. Треногу никогда не закрывайте алюминиевой фольгой.
- Горячие эмалированные детали **не погружайте** в воду, сначала они должны остыть.
- **Не оставляйте** уксус, кофе, молоко, подсоленную воду, лимонный сок, томатный сок и жидкости с высоким содержанием сахара на эмалированных частях плиты. Разлитые жидкости сразу же вытирайте.
- **Не допускайте**, чтобы электрические детали и кабели контактировали с плоскостями, которые нагреваются во время работы прибора.
- **Не используйте** прибор ни для отопления помещения, в котором он расположен, ни для сушки одежды. Одежду запрещается класть на или рядом с панелью или дверцами духовки.
- **Не размещайте** прибор вблизи штор и мягкой мебели.

- При переносе или подъеме прибора **не пытайтесь** держать его за дверцы или ручки дверей, потому что таким образом Вы не только сломаете прибор, но и можете поранить того, кто его поднимает.

Чистка

- Чистку плиты необходимо проводить регулярно.
- Во время процедуры чистки необходимо действовать очень осторожно, и проводить ее сразу после использования плиты.
- **ВАЖНО:** Плита должна быть отключена от главного источника электроэнергии перед началом процесса чистки.
- **ВАЖНО:** При чистке стекол в дверцах духовки и внутренней рамы, некоторые грани которых могут быть острыми из-за особенностей процесса производства, необходимо соблюдать осторожность.

УСТАНОВКА



Этот прибор должен быть правильно установлен лицом, имеющим соответствующую квалификацию, и согласно инструкциям производителя. Дальнейшую информацию Вы найдете в специальном отделении данной брошюры, которое касается собственно установки.

- **Vaumatic снимает с себя всю ответственность за ранения или ущерб, причиненный лицам или имуществу вследствие неправильного использования или неправильной установки прибора.**
- В процессе эксплуатации плиты создается тепло, пар и влага, поэтому будьте особенно осторожны и как следует проветривайте помещение, в котором используется плита. Если Вы собираетесь пользоваться плитой в течение длительного времени, может появиться необходимость дополнительного проветривания.
- Если у Вас есть сомнения по поводу возможности вентилирования, проконсультируйтесь по этому вопросу с квалифицированным техником.

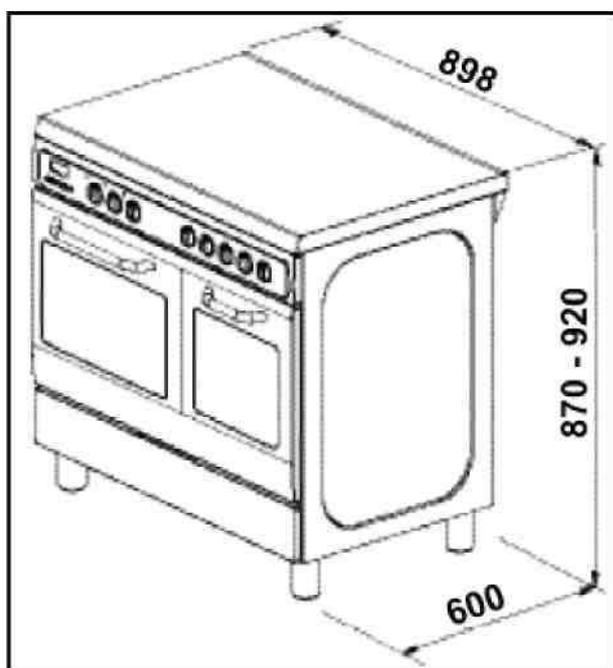
Заявление о соответствии

Этот прибор соответствует следующим европейским директ. :

- 73/23/ЕЕСкасающейся «низкого напряжения»
- 89/336/ЕЕСкасающейся «электромагнитных помех»
- 90/396/ЕЕСкасающейся «газовых приборов»

- o 89/109/ЕЕС касающейся «материалов, которые вступают в контакт с продуктами»
- o Вышеуказанные директивы соответствуют директиве 93/68/ЕЕС, которая касается обозначения СЕ.
- o Изготовитель заявляет, что данная плита изготовлена из сертифицированных материалов и требует, чтобы прибор был установлен в соответствии с актуальными действующими нормами. Этот прибор может использоваться только обученным лицом и только в домашних целях.

Спецификации и требования



Размеры изделия:

Высота: 870 – 920 мм

Ширина: 898 мм

Глубина: 600 мм

Описание изделия:

- o **Стеклокерамическая панель с пятью зонами нагрева:**
 - 1 x 1,40/2,20 кВт быстронагревающаяся овальная зона (диаметр 170/265 мм)
 - o 1 x 0,70/2,10 кВт быстронагревающаяся круглая двойная зона (диаметр 120/210 мм)
 - o 1 x 2,20 кВт быстронагревающаяся зона (диаметр 210 мм)
 - o 2 x 1,20 кВт быстронагревающаяся зона (диаметр 145 мм)
- o Главная духовка с 8 функциями
- o Вспомогательная духовка с 5 функциями
- o Класс эффективности использования энергии: В

- o Объем основной духовки: 61 л
- o Объем вспомогательной духовки: 37 л
- o Объем ящика для посуды: 35 л
- o Полностью программируемый таймер с LED-диодом
- o 2 вентилятора охлаждения
- o Управляемый термостатом гриль
- o Съёмные дверцы с двойным стеклом
- o Регулируемые ножки
- o Шампуры для гриля со съёмной ручкой

Стандартная комплектация:

- o Съёмные боковые панели
- o 3 x решетки безопасности
- o 2 x эмалированные поддоны без ручки
- o 2 x треноги

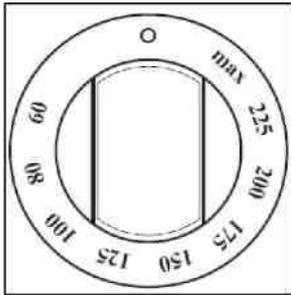
Дополнительные принадлежности:

- o Пицца камень BPS1

Параметры подключения электричества

Номинальное напряжение:	230 В - 50 Гц
Подключение питания: аналоговый	32 А (двухполюсной предохраняющий вывод с 3 мм зазором контактов)
Максимальная номинальная мощность:	12.48 кВт
Вводный кабель: является	3-жильный x 6 мм ² (не частью комплекта поставки)
Лампочка внутреннего освещения духовки: ввинчивающаяся	E14 15 Вт/300°C минилампочка

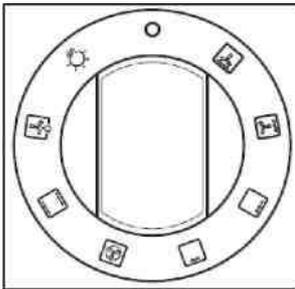
Панель управления



Регулятор термостата (главная духовка)

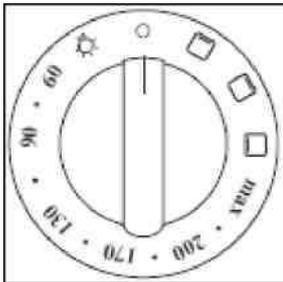
- o Этот регулятор используйте для установки температуры в духовке.

Переключатель для выбора функции духовки (основная духовка)



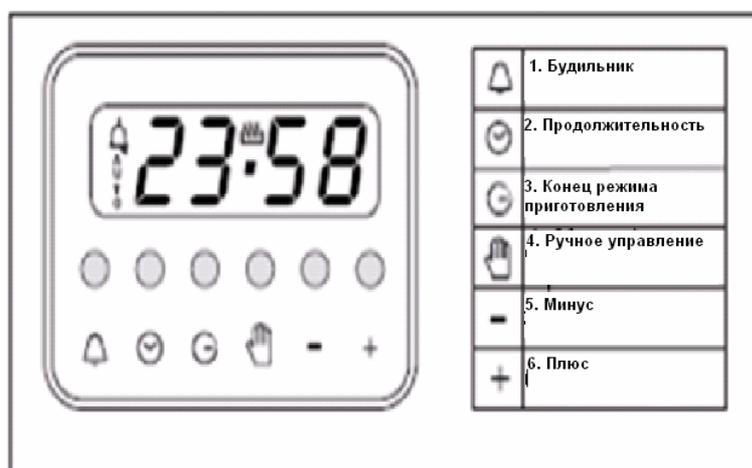
- o Этот переключатель используйте для выбора функции духовки и включению света внутри главной духовки.

Переключатель функций духовки и термостата (вспомогательная духовка)

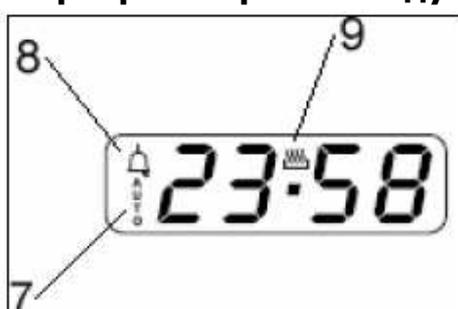


- o Этот переключатель используйте для выбора функции духовки и включению света внутри главной духовки.

Программирование духовки / таймер



Программирование духовки / дисплей таймера



- 7) Символ функции «авто»
- 8) Символ «звукового сигнала»
- 9) Символ «ручного управления»

Установка и применение программирования / таймера духовки

Установка ручного режима эксплуатации

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

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

Настройка времени

После настройки духовки на ручное управление также необходимо установить время.

- o При помощи кнопок «минус» (5) и «плюс» (6) установите время, которое изображается на дисплее. После установки правильного времени отпустите кнопки «минус» и «плюс». Через несколько секунд время на экране перестанет мигать и Вы сможете воспользоваться духовкой.

Настройка функции звукового сигнала (главная и вспомогательная духовки)

Функцию будильника можете устанавливать когда угодно, невзирая на то, включена или нет функция духовки. Время отсчета Вы можете установить, применив функцию звукового сигнала, когда по истечении заданного времени прозвонит будильник.

Нажмите кнопку „будильник“ **(1)**, 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“. На дисплее таймера появится символ будильника **(8)**.
- o Если время уже установлено, можно его продлить или сократить с помощью кнопок „плюс“ **(5)** и „минус“ **(6)**.
- o По истечении данного времени начнет звенеть будильник. Будильник выключается при помощи кнопки „будильник“ **(1)**.
- o **Важно:** Плита будет продолжать греть и после отключения звукового сигнала. Если Вы закончили готовить, Вам нужно будет повернуть переключатели функций духовки и термостата на 0.

Настройка функции продолжительности процесса (только основная духовка)

Эта функция позволит Вам настроить время отсчета, также как у функции будильника. Однако духовка после истечения установленного времени не будет далее греть.

- o Для установки требуемой температуры используйте кнопку настройки термостата. На дисплее таймера появится символ ручного управления **(9)**.
- o Для выбора конкретного режима жарки используйте кнопку для выбора функции духовки.
- o Теперь можно установить время приготовления пищи, которое вам необходимо.
- o Нажмите кнопку „продолжительность“ **(2)**, на дисплее покажется 00:00. Установите интервал времени, который Вы хотите отсчитать, используя 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)**.

- о Если время уже установлено, можно его продлить или сократить, используя кнопки „плюс“ и „минус“.
- о После окончания отсчета начнет звенеть будильник и духовка выключится. Начнет мигать слово AUTO, а символ нагрева исчезнет. Звуковой сигнал Вы можете выключить с помощью кнопки «продолжительность» **(2)**.
- о После применения функции продолжительности, вы должны снова вернуть духовку в режим ручного управления. Это можно сделать нажатием кнопки «ручной режим» **(4)** С дисплея исчезнет слово AUTO, а вместо него появится символ ручного режима.
- о **Важно:** Если Вы не повернете переключатель термостата и переключателем выбора функций духовки в положение 0, прибор будет продолжать печь, как только Вы нажмете кнопку «ручное управление».

Настройка функции «конец процесса» (только основная духовка)

Эта функция похожа на функцию продолжительности, но вместо того, чтобы устанавливать временной промежуток до момента выключения духовки, Вы установите час и минуту выключения духовки.

- о Для установки требуемой температуры используйте кнопку настройки термостата. На дисплее таймера появится символ ручного управления **(9)**.
- о Для выбора конкретного режима жарки используйте кнопку для выбора функции духовки.
- о Нажмите кнопку „конец запекания“ **(3)**, на дисплее отобразится 00:00. Установите интервал времени, когда Вы хотите выключить духовку, используя кнопки „минус“ **(5)** и „плюс“ **(6)**. Таймер сосчитает, как долго будет длиться запекание, на основании актуального времени и выбранного Вами времени, и изобразит его на дисплее.
- о Как только на дисплее появится время, к которому Вы хотите закончить процесс, просто отпустите кнопки «минус» и «плюс». Отсчет начнется немедленно, и на дисплее таймера появится слово AUTO **(7)**.
- о После установки времени его можно скорректировать с помощью кнопок «минус» и «плюс».

- Когда подойдет время, которое Вы установили как конец процесса, духовка выключится, и прозвучит сигнал. Начнет мигать слово AUTO, а символ нагрева исчезнет. Звуковой сигнал Вы можете отключить с помощью кнопки «конец запекания».
- После применения функции конец запекания Вы должны снова вернуть духовку в режим ручного управления. Это можно сделать нажатием кнопки «ручной режим» **(4)**. С дисплея исчезнет слово AUTO, а вместо него появится символ ручного режима.
- **Важно:** Если Вы не повернете переключатель термостата и переключателем выбора функций духовки в положение 0, плита будет продолжать печь, как только Вы нажмете кнопку «ручное управление».

Настройка функции «время начала и конца» (только основная духовка)

Эта функция поможет Вам установить время, когда духовка должна будет включиться и выключиться.

- Для установки требуемой температуры используйте кнопку настройки термостата. На дисплее таймера появится символ ручного управления **(9)**.
- Для выбора конкретного режима жарки используйте кнопку для выбора функции духовки.
- Нажмите кнопку «продолжительность» **(2)**, и на дисплее появится 00:00. С помощью кнопок «минус» **(5)** и «плюс» **(6)** установите время запекания, которое Вам нужно. На дисплее таймера появится слово AUTO **(7)**.
- **Немедленно** нажмите кнопку «конец запекания» **(3)**, на дисплее появится 00:00. Установите время выключения духовки, используя кнопки «минус» **(5)** и «плюс» **(6)**.
- Духовка подсчитает, когда она должна будет выключиться, чтобы ваша пища готовилась столько, сколько Вы установите. Автоматически включится в то время, которое вы задали.
- Когда подойдет время, которое Вы установили как конец процесса, духовка выключится, и прозвучит сигнал. Начнет мигать слово AUTO, а символ нагрева исчезнет. Звук будильника выключается посредством кнопки «конец запекания» **(3)** или «продолжительность» **(2)**
- После применения функции времени начала и конца

процесса, Вы должны снова вернуть духовку в режим ручного управления. Это можно сделать нажатием кнопки «ручной режим» **(4)** С дисплея исчезнет слово AUTO, а вместо него появится символ ручного режима.

- o **ВАЖНОЕ:** Если Вы не повернете переключатель термостата и переключателем выбора функций духовки в положение 0, плита будет продолжать печь, как только Вы нажмете кнопку «ручное управление».

Настройка функции приготовления пищи и температуры

Установка ручного режима эксплуатации

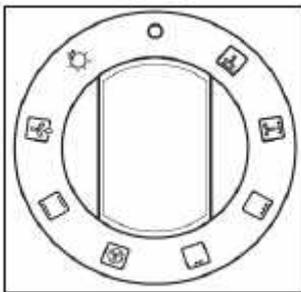
После того, как плита будет впервые подключена к источнику электроэнергии, цифры на дисплее таймера начнут мигать. Перед тем как Вы выберете функцию приготовления пищи или установите температуру, необходимо переключить прибор в режим „ручного управления“.

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

Перед первым использованием

- o Для устранения останков после процесса производства, которые могли остаться в духовке, выберите функцию вентилятора или нормальную функцию духовки и поверните кнопку термостата на максимальную температуру. Для вспомогательной духовки выберите функцию обычного запекания и установите максимальную температуру.
- o То, что прибор при этом издает запах – абсолютно нормально.
- o В течение этого процесса желательно одновременно открыть все окна в помещении.
- o Рекомендуем Вам покинуть помещение на все время продолжительности этого процесса.
- o Духовка должна быть включена на максимальную температуру примерно 30 – 40 минут.
- o **ВАЖНО: Не стоит прокалывать обе духовки одновременно.**

Выбор функции основной духовки



Для выбора конкретного режима запекания поворачивайте переключатель функций духовки вправо. Прибор будет подключать отдельные нагревательные тела внутри духовки в зависимости от выбранной Вами функции. После выбора функции загорится указатель подключения.

На вашем приборе имеется в распоряжении восемь функций приготовления пищи:



СВЕТ В ДУХОВКЕ: Самостоятельное включение света в духовке, которое можно включить и в тот момент, когда духовка выключена.



РЕЖИМ РАЗМОРАЖИВАНИЯ: Вентилятор работает, но нагревательные 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 на упаковке продукта.



ОБЫЧНАЯ ДУХОВКА (верхний и нижний элементы): Этот метод приготовления соответствует традиционному запеканию, когда подогрев идет от нагревательных элементов снизу и сверху. Эта функция подходит для запекания только на одной решетке.



ДУХОВКА С ГОРЯЧИМ ВОЗДУХОМ: В этом методе используется круговой элемент, а тепло распределяется вентилятором. Речь идет о быстром и экономном методе приготовления. Горячий воздух позволяет одновременно печь на разных решетках и не позволяет запахам и вкусам блюд смешиваться.



ПОЛУ-ГРИЛЬ: Этот метод приготовления использует крайние и внутренние части верхнего элемента, которые направляют тепло вниз на продукты питания. Эта функция подходит для обжаривания небольших порций бекона, тостов или мяса, и т.д. Регулятор термостата должен быть установлен на максимум.



ПОЛНЫЙ ГРИЛЬ: При этом методе приготовления используются внутренние и внешние части верхнего элемента, которые направляют тепло вниз на продукты питания. Эта функция пригодна для обжаривания средних или больших порций копченостей, бекона, стейков, рыбы и т.п. Идеальная

температура, установленная на термостате – 200°C.

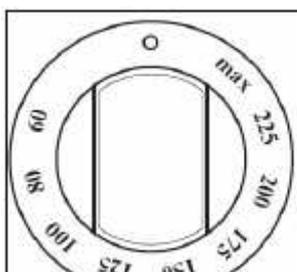


ЗАПЕКАНИЕ И ГРИЛЬ С ГОРЯЧИМ ВОЗДУХОМ: Этот метод применяет верхний элемент и вентилятор, который способствует быстрой циркуляции тепла. Эта функция подходит для быстрой поджарки и сохранения сочности, например, стейков, гамбургеров, овощей, и т.д.



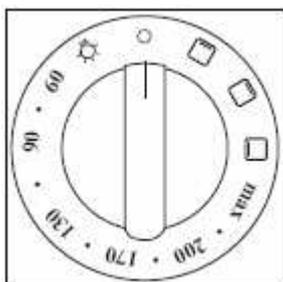
ЗАПЕКАНИЕ ГОРЯЧИМ ВОЗДУХОМ И НИЖНИЙ НАГРЕВАТЕЛЬНЫЙ ЭЛЕМЕНТ: Этот метод применяет нижний нагревательный элемент и вентилятор, который способствует циркуляции тепла. Эта функция пригодна для стерилизации и консервирования.

Регулятор термостата (главная духовка)



Регулятор термостата поворачивается вправо и устанавливает нужную температуру в духовке. Температуру можно установить в диапазоне 60 – 250°C.

Выбор функции духовки и температуры (вспомогательная духовка)



Если Вы повернете регулятор вправо, первым делом автоматически включится функция освещения духовки. Если Вы будете поворачивать переключатель дальше, включится функция обычного запекания. Запекание Вы можете регулировать в рамках температурного диапазона 60 – 250°C.

Если Вы хотите использовать еще какую-либо функцию, поверните циферблат за максимальный показатель и выберите следующие функции.



ТОЛЬКО ВЕРХНИЙ ЭЛЕМЕНТ: Этот метод приготовления использует крайние части верхнего элемента, которые направляют тепло средней интенсивности вниз на продукты питания. Для легкой обжарки, карамелизации или поддержания еды горячей.



ТОЛЬКО НИЖНИЙ ЭЛЕМЕНТ: При этом методе запекания используется нижний элемент, который направляет тепло вниз на продукты питания. Для медленной жарки или подогрева продуктов.



ТОЛЬКО ЭЛЕМЕНТ ГРИЛЯ: При этом методе запекания используется верхний элемент, который направляет тепло вниз на продукты питания. Эта функция подходит для обжаривания небольших порций бекона, тостов или мяса, и т.д.

Освещение в духовке

Свет загорается как индикатор того, что нагревательные элементы духовки включены. После достижения установленной на термостате температуры свет погаснет. В процессе приготовления пищи он будет периодически включаться и выключаться.

Пока температура внутри не достигнет требуемой температуры, ставить блюдо в духовку не рекомендуется.

Инструкции по приготовлению пищи

- o В том, что касается времени и температуры приготовления, смотрите инструкции, которые указаны производителем на упаковке данных пищевых продуктов. Как только Вы ознакомитесь с эксплуатацией своей плиты, можно устанавливать температуры и время с учетом вашего личного вкуса.
- o Если Вы используете функцию духовки с горячим воздухом, рекомендуется действовать согласно инструкциям, указанным на упаковке пищевых продуктах для этого режима приготовления.
- o Перед началом приготовления пищи убедитесь в том, что замороженные блюда полностью разморожены. Не делайте этого в случае, если на пищевом продукте написано „готовьте в замороженном виде“.
- o Духовку рекомендуется предварительно нагреть, а еду в ней разместить только после того, когда погаснут контрольные лампочки работы духовки. Если Вы используете режим духовки с горячим воздухом, нет необходимости предварительно нагревать духовку, однако время приготовления, указанное на пищевом продукте, необходимо продлить примерно на десять минут.
- o Перед запеканием проверьте, удалены ли из духовки все предметы и аксессуары, которые не нужны для приготовления.
- o Разместите решетки для запекания в середине духовки и оставьте между посудой зазоры, которые позволят воздуху циркулировать.
- o Старайтесь как можно меньше открывать двери духовки,

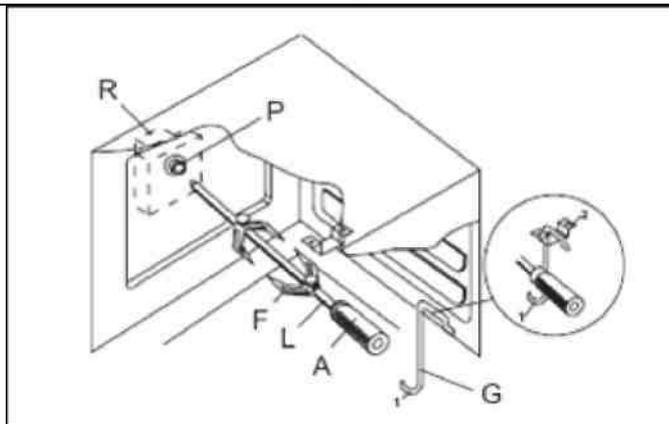
когда проверяете блюда.

- o В процессе приготовления пищи в духовке будет гореть свет.

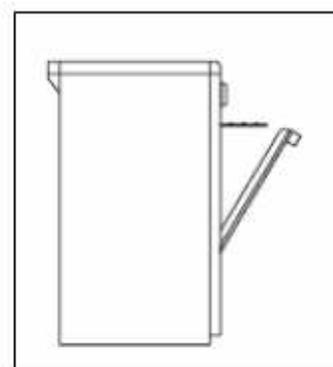
Предупреждение

- o При использовании гриля или другой функции запекания держите дверцы духовки закрытыми.
- o Для накрывания посуды не применяйте металлическую фольгу, а также не подогревайте в ней продукты питания. Высокая отражательная способность металлической фольги может повредить нагревательные элементы.
- o Дно духовки также не рекомендуется закрывать металлической фольгой.
- o При приготовлении пищи никогда не ставьте посуду прямо на дно духовки. Всегда устанавливайте посуду на поставляемые решетки.
- o Нагревательные элементы и другие внутренние части духовки в процессе работы экстремально нагреваются. Поэтому следите за тем, чтобы Вы случайно не коснулись их при манипуляциях с блюдами.
- o **ВАЖНО:** При открывании дверей будьте внимательны, чтобы пар и горячие части духовки не обожгли Вас.
- o **ВАЖНО:** В случае пожара закройте главный кран подачи газа и выключите подачу электрической энергии к оборудованию. **НИКОГДА** не гасите горящее масло водой.

Использование и монтаж гриля



- o Продукты насадите на вертел (**L**) и поместите в середину между двумя вилками (**F**). В противном случае мотор гриля (**R**) будет перегружен.
- o Один конец вертела (**L**) вставьте в фиксатор (**G**), а другой конец вставьте в отверстие моторчика (**P**) в задней стенке духовки.



- o В поддон налейте немного воды и поместите его под вертел (**L**).
- o Вставьте направляющую пластину гриля (**S**) и оставьте дверцы полуоткрытыми.
- o Переключатель функций духовки и термостата (вспомогательная духовка) поставьте на символ  и нажмите кнопку ON/OFF гриля.
- o Для вращения вертела в обратную сторону поверните переключатель (**A**), при этом необходимо надеть кухонные рукавицы.
- o До того, как вынуть вертел (**L**), нажмите кнопку ON/OFF гриля, а потом поверните переключатель функций духовки и термостата (вспомогательная духовка) на символ 0.

Использование стеклокерамической варочной панели

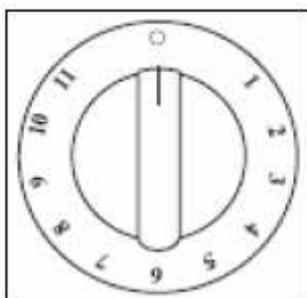
Перед первым использованием



ВАЖНО: Поверхность стеклокерамической панели следует чистить (см. часть «Чистка и уход»).

- o Следует включить одну варочную зону на 5 минут на максимальную температуру. Это поможет устранить любые новые запахи, которые бывают, и избавиться от влажности, которая появляется на варочных панелях в процессе транспортировки.
- o Не прокаливайте одновременно более одной зоны.
- o При прокаливании зоны Вы **должны** разместить на ней сковороду, до половины наполненную холодной водой.

Использование зон стеклокерамической варочной панели



- o Каждая зона варочной панели регулируется переключателем.
- o Чтобы активировать зону, переведите переключатель в положение от 1 до 11.
- o Загорится контрольная лампочка на панели управления, которая сигнализирует, что зона была включена.
- o У всех зон есть индикаторы остаточного тепла, который загорается в случае, когда температура одной из варочных зон превысит 60°C.
- o Выберите положение переключателя, подходящее для режима приготовления блюда, которое Вы делаете. В таблице на следующей странице Вы найдете список самых удобных положений переключателя.

Положение	Интенсивность тепла.	Назначение
0	Выключено	
1 – 2	Очень медленно	Растапливание масла, шоколада, и т.д. Подогрев небольшого количества жидкости
3 – 4	Низкая	Подогрев большого количества жидкости Медленное приготовление кремов и соусов
5 – 6	Средняя - низкая	Размораживание и тушение блюд, варка или приготовление блюд при более низких температурах
7 – 8	Средняя	Варка, поджаривание нежного мяса и рыбы
9 – 10	Высокая	Тушение котлет и стейков, большое количество мясных бульонов
11	Высокая	Варение большого количества воды и жарка

- o Когда Вы закончите готовить на определенной варочной зоне, необходимо поставить переключатель в положение 0 (ВЫКЛЮЧЕНО).
- o Контрольная лампочка на панели управления информирует о том, включена варочная зона или нет.
- o Индикатор остаточного тепла будет гореть, пока температура варочной панели не опустится ниже 60°C.

Использование дуальных зон стеклокерамической варочной панели

- o Средняя и левая передняя зоны варочной панели – дуальные.
- o Первую плоскость дуальной зоны Вы включите, переведя переключатель в положения 1 – 11, и установкой требуемой температуры.
- o Вторую часть дуальной зоны Вы включите приведением переключателя за положение 11 и установкой требуемой температуры поворотом обратно.
- o Если Вы хотите переключить обратно, только на одну зону, поверните переключатель обратно на ноль, а потом снова на нужную Вам температуру.
- o **ВАЖНО: При использовании дуальной зоны важно поворачивать переключатель только вправо.**

- Когда Вы закончите готовить на определенной варочной зоне, необходимо поставить переключатель в положение 0 (ВЫКЛЮЧЕНО).
- Контрольная лампочка на панели управления информирует о том, включена варочная зона или нет.

Инструкции по использованию варочной панели

- При нескольких первых использованиях варочной панели может появиться едкий запах гари. Этот запах полностью пропадет после нескольких повторных включений плиты.
- В верхней части рабочей панели расположены варочные зоны разного диаметра и мощности.
- Плоскости, которые будут нагреваться, четко обозначены на варочной панели. Сковороды необходимо помещать точно на эти варочные зоны для обеспечения хорошего нагревания. Сковороды должны иметь точно такой же диаметр, как у используемых варочных зон.
- Не используйте сковороды с грубой нижней поверхностью, так как она может поцарапать поверхность керамической варочной панели.
- Перед использованием сковороды убедитесь, что ее нижняя поверхность сухая и чистая.
- Если сковорода холодная, ее дно должно быть слегка вогнутым, так как при нагревании на ровной поверхности оно растягивается. Таким образом достигается более удобный перенос тепла.
- Лучшая толщина дна сковороды – 2-3 мм для эмалированной стали и 4-6 мм для нержавеющей стали для дна сковороды многослойного типа.
- Если эти правила не соблюдаются, потери тепла и энергии будут большими. Тепло, не принятое сковородой, переносится на панель, раму и окружающие шкафы.
- Предпочтительно накрывать сковороды крышками, чтобы использовать более низкие температуры для готовки.
- Всегда варите овощи, картофель и т.п. в минимальном количестве воды. Это сократит время готовки.
- Для ускоренного нагрева варочной зоны поверните переключатель в положение 11. А когда содержимое кастрюли кипит, переключите на более низкий уровень.

- Продукты или жидкости с высоким содержанием сахара могут повредить верх варочной панели, если будут соприкасаться с поверхностью стеклокерамической панели. Любые подтеки и разлитые вещества должны сразу же вытираться. Но даже это не обязательно воспрепятствует повреждению варочной панели.
- **ВАЖНО:** Стеклокерамическая поверхность варочной панели – твердая. Но она не небьющаяся, и ее можно повредить. Особенно в случаях, когда на нее падают острые или твердые предметы под действием определенной силы.
- **НЕ ИСПОЛЬЗУЙТЕ ВАРОЧНУЮ ПАНЕЛЬ, ЕСЛИ ЕЕ ПОВЕРХНОСТЬ ТРЕСНУЛА ИЛИ НА НЕЙ ЕСТЬ ТРЕЩИНКИ. НЕМЕДЛЕННО СВЯЖИТЕСЬ С СЕРВИСНЫМ ОТДЕЛОМ M-ВИДЕО.**

Чистка и уход



Чистку можно выполнять только тогда, когда духовка остыла.

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

- Духовку перед первым применением и после каждого дальнейшего применения рекомендуем вычистить. Это предотвратит пригорание остатков пищевых продуктов к внутренней поверхности духовки. Если остатки пищевых продуктов несколько раз припечь, будет намного сложнее их устранить.
- **Никогда** не очищайте поверхность духовки паром.
- Внутреннее пространство духовки должно очищаться только теплой мыльной водой с применением губки или мягкой ткани. Не применяйте чистящие средства, которые могут поцарапать поверхность.
- Если на нижней части внутренней поверхности духовки появятся пятна, то это происходит от брызг от блюд, и эти пятна появляются во время процесса приготовления пищи. Вероятно, это следствие того, что еда готовилась при слишком высокой температуре или в слишком маленькой посуде.
- Рекомендуем установить температуру и функцию, которые подходят для данного типа пищи. Рекомендуем также убедиться в том, что пища готовится в посуде

соответствующего размера, и что поддон 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, рекомендует ли производитель это средство именно для вашего прибора.
- o **Любое повреждение, которое будет вызвано применением чистящего средства, не будет исправляться компанией Vaumatic бесплатно, даже при условии, что прибор находится на гарантии.**

Чистка поверхности стеклокерамической панели

Любые остатки чистящих средств, оставленные на поверхности панели, повреждают ее. Все остатки необходимо удалить с помощью воды и небольшого количества моющего средства.

Абразивные чистящие средства или острые предметы повреждают поверхность варочной панели, поэтому чистить ее необходимо с помощью воды и небольшого количества жидких моющих средств.

Хотя некоторый налет легче удалить в момент, когда варочная панель

Еще горячая, но при этом необходимо соблюдать осторожность и не обжечься о горячую поверхность.

После каждого использования

- o Очистите прибор при помощи влажной ткани и небольшого количества жидкого моющего средства.
- o Осушите прибор, вытерев его поверхности чистой тканью.

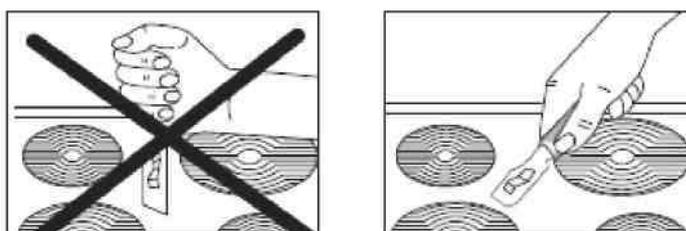
Таблица чистки

Тип пятен, накипи	Устранить сразу?	Устранить, когда плита остынет	Что мне использовать для устранения пятен?
Сахар или продукты, содержащие сахар	Да	Нет	Скребок для стеклокерамических панелей
Тонкая фольга или пластик	Да	Нет	Скребок для стеклокерамических панелей
Жирные брызги	Нет	Да	Скребок для стеклокерамических панелей
Побледнение цветов	Нет	Да	Скребок для стеклокерамических панелей
Брызги воды или круги от воды	Нет	Да	Скребок для стеклокерамических панелей

Использование скребка для стеклокерамических варочных панелей

Для чистки стеклокерамических варочных панелей можно купить специальный скребок в супермаркете и/или в магазине скобяных товаров.

При использовании этого скребка для стеклокерамических панелей необходимо соблюдать инструкции производителя. При использовании скребка для чистки стеклокерамических панелей необходимо соблюдать следующие инструкции:-



- o При чистке необходимо держать скребок под определенным углом к поверхности панели.
- o Остатки удаляются аккуратным нажатием ножевой частью скребка на поверхность стеклокерамической панели.
- o Поверхность стеклокерамической панели необходимо после этого очистить влажной тканью и небольшим количеством жидкого моющего средства.
- o Осушите прибор, вытерев его поверхности чистой тканью.

Использование специального чистящего средства для стеклокерамических варочных панелей.

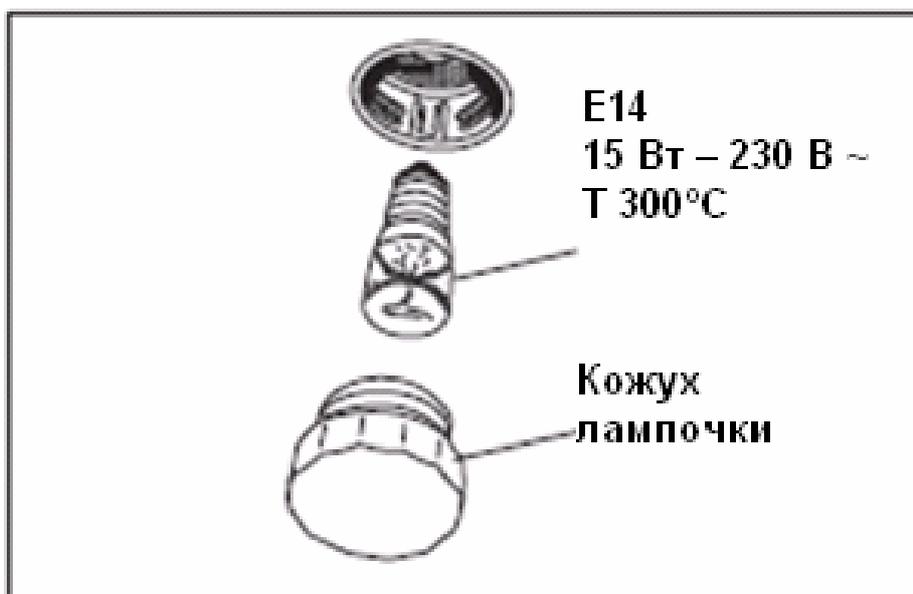
Для чистки стеклокерамической варочной панели можно купить специальное чистящее средство/кондиционер.

При использовании этого чистящего средства для стеклокерамических варочных панелей необходимо соблюдать инструкции производителя. Вам следует убедиться, что средство подходит для использования на Вашей плите.

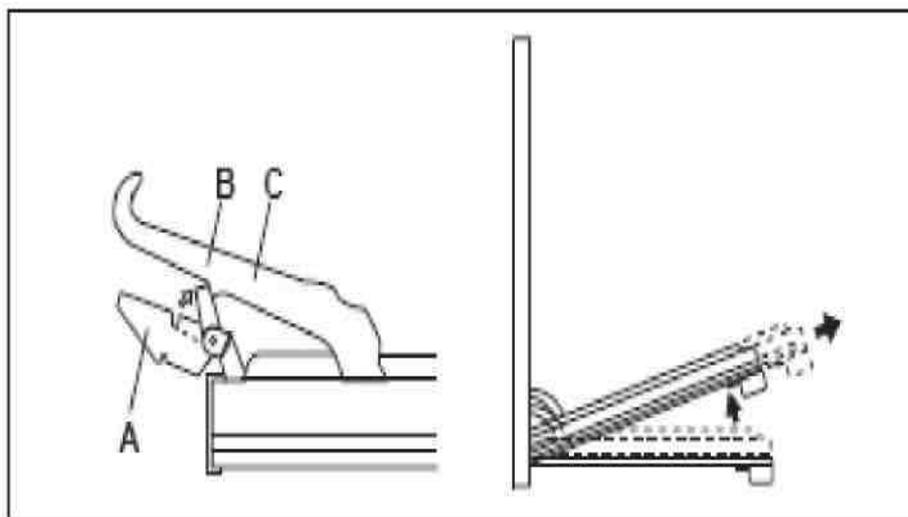
Замена лампочки в духовке

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

- o Достаньте из духовки все решетки и поддон.
- o Отвинтите кожух лампы.
- o Вывинтите лампочку и достаньте ее из патрона.
- o Вставьте новую мини лампочку 15Вт/300°C.
- o **Не применяйте** лампочки другого типа.
- o Привинтите кожух лампочки обратно в изначальное положение.

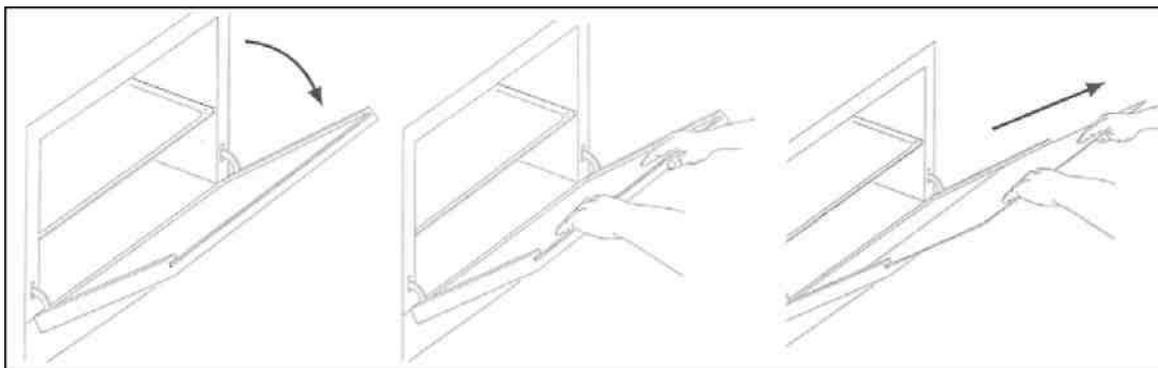


Снятие дверей духовки при их чистке.

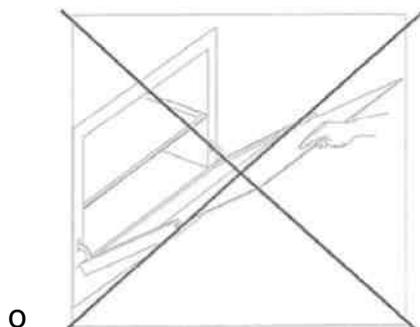


- o Полностью откройте дверцы.
- o Петли дверей **(A)** имеют два подвижных крюка **(B)**.
- o Поверните и вставьте крюки в паз **(C)**.
- o Возьмитесь за стороны дверей посередине и наклоните их по направлению внутрь духовки, пока не почувствуете сопротивление.
- o **ВАЖНО:** Убедитесь в том, что двери все время имеют опору, и что для целей чистки Вы укладываете их на мягкий материал.
- o Двери духовки и стекло в них рекомендуем чистить исключительно влажной тряпкой с небольшим количеством чистящего средства. Тряпка **не должна** перед применением контактировать с каким-либо химическим веществом или чистящим средством.
- o Дверцы духовки установите обратно приведением крючков в их начальную позицию. Прежде чем закрыть дверцы, **НЕ ЗАБУДЬТЕ СНОВА УСТАНОВИТЬ ПОДВИЖНЫЕ КРЮЧКИ.**
- o **НЕ ПЫТАЙТЕСЬ** двигать крючки, пока дверцы не будут поставлены обратно, потому что крючки находятся под давлением пружин, и Вы можете пораниться.

Извлечение внутреннего стекла дверцы духовки при его чистке



- o Для чистки можно вынуть внутреннее стекло дверцы.
- o Приоткройте дверцы, на их верхнем краю Вы увидите два винта. Открутите винты отверткой и выньте планку, которая находится на верхней части дверцы духовки.
- o Обеими руками вытащите стекло из дверей духовки.
- o **ВАЖНО: Когда Вы вынете внутреннее стекло, сила тяги пружин увеличится. Осторожно закройте дверцы, чтобы не прищемить пальцы.**
- o Дверное стекло духовки рекомендуем очищать исключительно теплой мыльной водой с применением губки или мягкой ткани. Тряпка не должна перед применением контактировать с каким-либо химическим веществом или чистящим средством. Не используйте абразивные чистящие средства, чтобы не повредить стекло.
- o Помните, что если поцарапается поверхность стекла дверцы, может произойти серьезная поломка.
- o При установке стекла обратно правильно поместите его в нише дверцы. Вставьте стекло обратно в первоначальное положение.
- o Затяните винты отверткой и установите обратно на верхнюю часть дверцы планку.



o

- o **ВАЖНО:** Не пробуйте вынимать дверное стекло только одной рукой.
- o **ВАЖНО:** При чистке стекол в дверцах и внутренней рамы, где некоторые грани могут быть из-за особенностей процесса производства острыми, необходимо действовать осторожно.

Установка

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

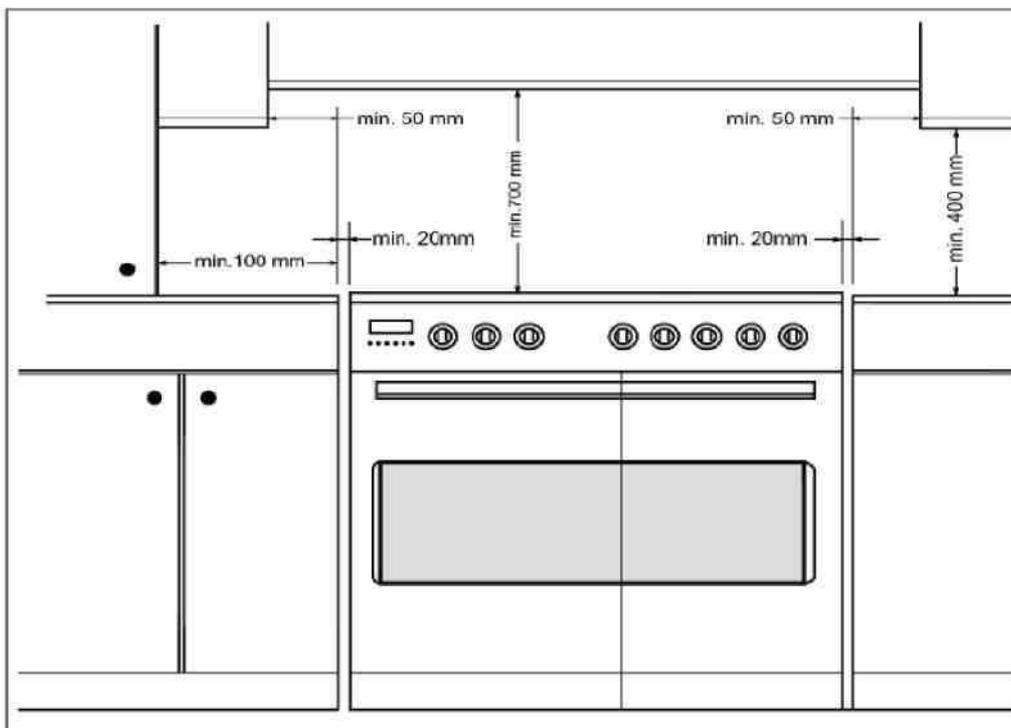
- o Соответствующие инструкции и Нормы по безопасности или иные Европейские нормы, которые их заменяют.
- o Строительными нормами.
- o Правила по электропроводке.
- o Правила по электрической энергии при работе.
- o Инструкции по безопасности работ с газом (Установка и применение, дополнено)

Размещение

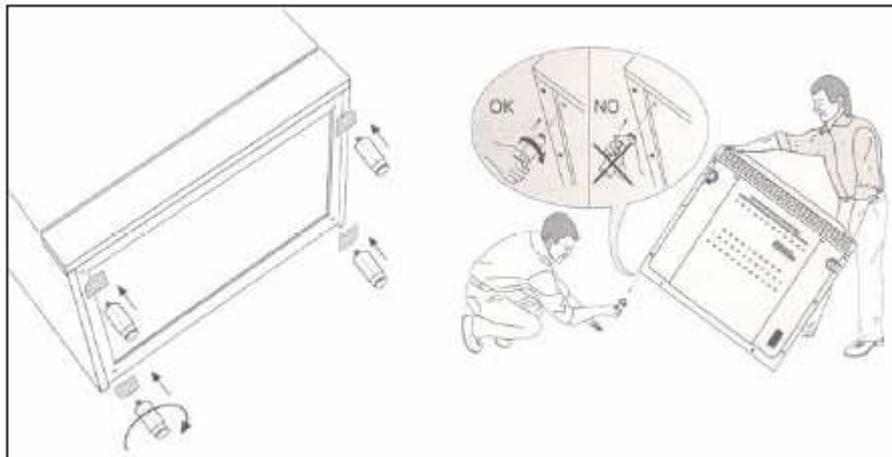


Соседняя мебель и все материалы, применявшиеся при установке, должны при эксплуатации данного оборудования выдерживать температуру минимум на 85 °C превышающую температуру в помещении, в котором прибор расположен.

- o Этот прибор тяжелый, поэтому Вы должны быть осторожны во время манипуляций с ним и при его размещении.
- o **Не пробуйте** перемещать прибор, приподнимая его за двери, ручки или панель управления.



- o Плита спроектирована так, чтобы ее можно было поместить между шкафами глубиной 600 мм, которые находятся на расстоянии приблизительно 940 мм друг от друга.
- o Она может помещаться также на свободном месте, со шкафчиком с одной стороны, в углу или у стены.
- o **ВАЖНО:** Плиту нельзя устанавливать в торце кухонного бокса, где шкафчик стоял бы под прямым углом к дверцам плиты.
- o Стена за плитой и материалы на расстоянии 450 мм над и рядом с прибором должны быть теплоустойчивыми, и по возможности легко очищаемыми, например, кафель.
- o Все нависающие поверхности или вытяжка пара должны быть на расстоянии **как минимум 700 мм** над самой высокой точкой варочной панели (включая горелки).
- o Vaumatic не рекомендует размещать прибор под шкафами на стене, потому что пар и тепло от плиты могут повредить шкафам или их содержимому.
- o Плита может стоять в кухне или в жилой комнате, но не в ванной. **Плита не должна стоять в помещении, объем которого меньше 20 м³.**



- o Плита устанавливается на четырех ножках, которые можно отрегулировать так, чтобы высота плиты соответствовала высоте мебели кухонного блока.
- o Для установки ножек необходимо поднять плиту и вмонтировать ножки на свои места по углам на нижней части прибора.
- o **ВАЖНО:** Только вставить их в отверстия по углам недостаточно, они должны ввинчиваться по направлению вправо. Ввинтите их через опоры, которые являются частью комплекта.

Подключение к электрической сети



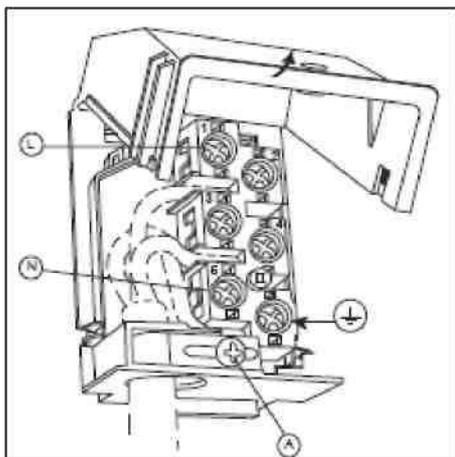
Этот прибор должно устанавливать лицо, имеющее квалификацию, согласно действующим законам страны и в соответствии с инструкциями Vaumatic.

Перед непосредственным подключением прибора убедитесь в том, что показатель питающего напряжения, указанный на типовом щитке, совпадает с показателем напряжения вашей электросети.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: ЭТО ОБОРУДОВАНИЕ ДОЛЖНО БЫТЬ ЗАЗЕМЛЕНО.

- o Этот прибор должен быть подключен к выводу с двухполюсным аналоговым предохранителем 32 А с 3 мм зазором контактов, размещенным на легко доступном месте возле прибора. Рекомендуется не размещать над прибором и на расстоянии более чем 1,25 м от прибора.
- o Вывод должен быть постоянно доступен и после установки плиты в ее рабочее положение.
- o Тип кабеля: H05 RRF, 3-х жильный x 6 мм²

Подключение сетевого кабеля питания



ВАЖНО:

Провода в сетевых цепях цветные и соответствуют нижеуказанной инструкции:

ЖЕЛТО-ЗЕЛЕНый	ЗАЗЕМЛЕНИЕ
СИНИЙ	НУЛЕВОЙ
КОРИЧНЕВый	ФАЗОВый

- Откройте крышку линейного клеммника магистральной линии так, как показано, отвинтите зажим кабеля (А) и ослабьте

болты линейного клеммника магистральной линии (L, N, E), который обеспечивает три провода сетевого кабеля.

- Вложите кабель и привинтите обратно кабельный клеммник (А).
- Обеспечьте такую длину кабеля, чтобы она позволяла отодвинуть плиту для чистки. Но не допускайте провисания кабеля, чтобы он находился ближе, чем в 50 мм над полом.
- Кабель можно в случае необходимости смотать, но убедитесь, что после размещения панели он нигде не застревал и не завязывался узлами.

Замена сетевого питающего кабеля

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

Сетевой питающий кабель должен быть заменен с соблюдением нижеуказанных инструкций:

- Выключите прибор управляющим выключателем
- Откройте коробку вводной панели.
- Отвинтите зажим (А), который держит кабель.
- Замените кабель другим такой же длины и таких же параметров, как указано в инструкции выше.
- „Желто-зеленый“ заземляющий проводник должен быть подключен к клемме обозначенной \perp . Должен быть примерно на 10 мм длиннее, чем фазовый проводник и нулевой проводник.
- Синий нулевой проводник должен быть подключен к клемме, обозначенной буквой (N) – фазовый проводник должен быть подключен к клемме, обозначенной буквой (L).

Мой прибор работает неправильно

- **Духовка не включается.**
 - * Проверьте, находится ли духовка в режиме мануальной эксплуатации.
 - * Проверьте, установили ли Вы функцию и температуру приготовления пищи.

- **Кажется, что духовка и гриль не подключены к электрическому питанию.**
 - * Проверьте, правильно ли прибор подключен к источнику электроэнергии.
 - * Проверьте, находятся ли предохранители в рабочем состоянии.
 - * Проверьте, если были выполнены операции для установки времени и перехода прибора в режим ручного управления.

- **Гриль работает, но главная духовка нет.**
 - * Проверьте, была ли выбрана правильная функция приготовления пищи.

- **Гриль и верхний нагревательный элемент не работают, или выключаются на длительное время в процессе запекания.**
 - * Оставьте духовку хотя бы два часа остывать. Как только духовка остынет, проверьте, не начал ли прибор правильно работать.

- **Пищевые продукты не вполне приготовлены**
 - * Убедитесь, что Вы выбрали правильную температуру и функцию, подходящую для продукта, который Вы готовите. Для достижения лучшего результата рекомендуем установить температуру в диапазоне плюс-минус 10°C.

- **Продукты зажариваются неравномерно**
 - * Проверьте, правильно ли установлена духовка, и в горизонтальном ли положении она находится.
 - * Проверьте, находятся ли полки и решетки на правильном месте, и печете ли Вы при правильной температуре.

- **Свет в духовке не горит**
- * Следуйте инструкциям «Смена лампочки в духовке», см. стр. 29.
- **В духовке конденсируется вода**
- * Пара и конденсация являются естественными побочными продуктами приготовления любой еды, которая содержит повышенное количество воды, такой как замороженные блюда, куриное мясо и т.п.
- * Конденсация может происходить внутри духовки или между стеклами на дверях духовки. Однако не нужно это воспринимать как признак 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.



ВАЖНО: Если Вы считаете, что Ваш прибор не работает так, как надо, отключите его от сети и после этого свяжитесь с сервисным отделом компании M – Видео.

НЕ ПРОБУЙТЕ РЕМОНТИРОВАТЬ ПРИБОР САМИ.

Пожалуйста, помните, 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.

Чтобы сервисный техник мог произвести необходимый ремонт, ему необходим доступ к прибору. Если прибор установлен так, что сервисный техник будет опасаться возможного повреждения Вашей кухни, ремонт он не будет производить.

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

Пожалуйста, прочитайте гарантийные условия, указанные в гарантийном талоне, который Вы получили вместе с прибором.

ГАРАНТИЙНЫЙ СЕРТИФИКАТ**Уважаемый покупатель!**

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

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

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

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

Наименование товара	
Тип, модель	
Заводской номер	
Дата покупки	
Штамп магазина	
Подпись продавца	

УСЛОВИЯ ГАРАНТИИ

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

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

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

Адреса сервис центров *М.видео-сервис*

МОСКВА, ООО "ТРАНССЕРВИС-95" ул. 2-я Карачаровская, д. 14А, стр. 9	тел.: (495) 744-01-10 (многоканальный)
С. ПЕТЕРБУРГ, ООО "ТРАНССЕРВИС-Петербург" Коломяжский пр-т, д. 10	тел.: (812) 449-81-11 (многоканальный)
ВОРОНЕЖ, ООО "ТРАНССЕРВИС-Воронеж" Ленинский пр-т, д. 160	тел.: (4732) 39-37-55 (многоканальный)
ЕКАТЕРИНБУРГ, ООО "ТРАНССЕРВИС-Екатиринбург" ул. Студенческая, д. 1а	тел.: (343) 264-62-77, 264-62-76, 264-62-73
КАЗАНЬ, ООО "Техновидеосервис" ул. Академика Глушко, д. 43	тел.: (843) 276-21-21 (многоканальный)
КРАСНОДАР, ООО "ТРАНССЕРВИС-Краснодар" ул. им. Селезнева, д. 204	тел.: (861) 227-36-63 (многоканальный)
Н. НОВГОРОД, ООО "ТРАНССЕРВИС-Н.Новгород" ул. Букетова, д. 3Б	тел.: (831) 465-71-85, 465-70-92
РОСТОВ-НА-ДОНУ, ООО "ТРАНССЕРВИС-Ростов" ул. Красноармейская, д. 157	тел.: (863) 266-56-54 (многоканальный)
РЯЗАНЬ, ООО "ТРАНССЕРВИС-Рязань" ул. Зубковой, д. 17а	тел.: (4912) 27-70-70 (многоканальный)
САМАРА, ООО "ТРАНССЕРВИС-САМАРА" пр-т Юных Пионеров, д. 122А	тел.: (846) 995-00-88, 951-16-45
САРАТОВ, ООО "ТРАНССЕРВИС-Саратов" ул. 3-я Дачная остановка ТД "ТЦ-Поволжье"	тел.: (8452) 55-43-63 (многоканальный)
ЧЕЛЯБИНСК, ООО "Электро-Н" пр-т Победы д. 302	тел.: (351) 264-00-84, 741-01-51



Производитель:

**Glemgas S.p.A
Via Modenese 4266
410 18 S. Cesario
Italy**

Поставщик:

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