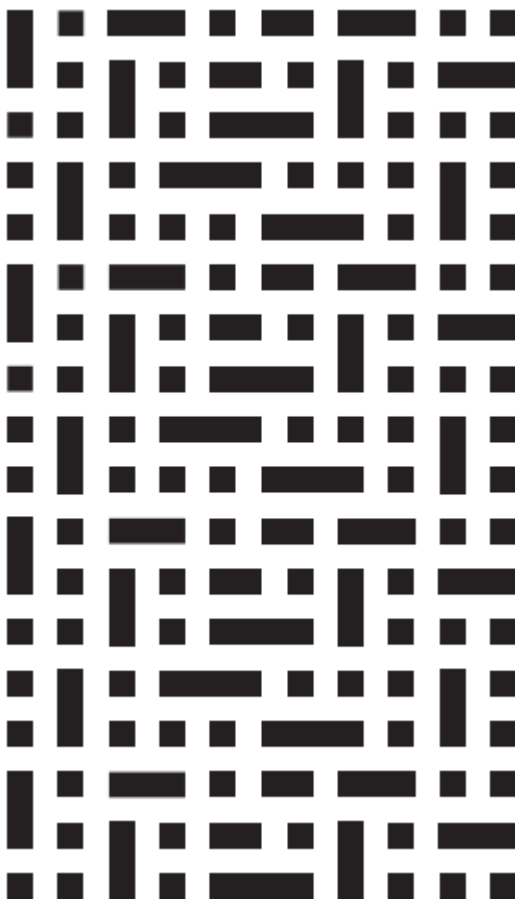




ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ
ВАРОЧНАЯ ПАНЕЛЬ
Модели VHGS6434X, VHGS6434K, VHLS6434K



В изменчивом ритме современной жизни для каждого из нас особое значение приобретает дом. Именно здесь можно по-настоящему отдохнуть, отвлечься от повседневности и заняться чем-либо, что по душе, что приносит вам удовольствие.

Главный принцип, лежащий в основе философии дизайна и функциональности VÄRD, основывается на том, чтобы дать вам больше свободы и лёгкости. Чем меньше времени вы проводите, занимаясь рутинными делами вроде приготовления еды или уборки, тем больше времени остается у вас для себя, семьи, любимого дела или хобби.

Мы в VÄRD постоянно работаем над тем, чтобы наша бытовая техника упрощала вашу жизнь: была надёжной, чтобы вы могли всегда на неё положиться, интуитивно понятной, чтобы вам не приходилось разбираться с меню или настройками, функциональной, чтобы вы всегда могли использовать её так, как хочется вам и именно вам.

VÄRD благодарит вас за оказанное доверие и сделанный выбор. Уверены, что вместе мы сможем сделать ваш дом ещё более комфортным и уютным. Пожалуйста, внимательно ознакомьтесь с этой инструкцией до начала установки и эксплуатации вашего нового прибора VÄRD. Мы рекомендуем сохранить инструкцию в надёжном месте, но вы также всегда можете загрузить электронную версию инструкции, посетив www.var-d.ru.

Мы будем рады ответить на любые вопросы по использованию бытовой техники VÄRD. Выберите удобный для вас способ связи на сайте vard.ru/contacts, позвоните по телефону 8-800-222-59-95 или напишите на service@vard.ru.

Мы будем благодарны вам за рассказ об опыте покупки и использования нашей техники.



Отсканируйте qr-код камерой вашего телефона или перейдите по ссылке www.var-d.ru/review, чтобы открыть форму отзыва.

Оглавление

1. Перевозка и хранение	4
2. Предназначение и использование.....	5
3. Устранение неисправностей	17
4. Обслуживание и ремонт.....	19
5. Сведения о приборе	21

1. Перевозка и хранение

Перевозка (транспортировка) прибора должна осуществляться в строгом соответствии с манипуляционными знаками, размещёнными на упаковке прибора. До установки и подключения храните прибор в сухом закрытом помещении. Изготовитель и продавец не несут ответственности за недостатки прибора и/или за последствия его некорректной работы, возникшие из-за его неправильной перевозки (транспортировки) или хранения.

2. Предназначение и использование

Этот прибор предназначен для использования в бытовых и подобных условиях:

- в кухонных зонах для персонала в магазинах, офисах и прочих производственных условиях;
- в фермерских постройках и клиентами в гостиницах, мотелях и прочей инфраструктуре жилого типа;
- в условиях режима пансиона "проживание плюс завтрак".

Варочная панель предназначена для приготовления и разогрева пищи посредством теплового воздействия на основание посуды.

Прибор не предназначен для использования лицами (включая детей) с пониженными физическими, сенсорными или умственными способностями или с недостаточным опытом и знаниями, если они не находятся под присмотром или не проинструктированы об использовании прибора лицом, ответственным за их безопасность. Дети должны находиться под присмотром для недопущения игр с прибором.

ВНИМАНИЕ! Если поверхность треснула - отключите прибор для предотвращения поражения электрическим током.

Прибор не предназначен для работы от внешнего таймера или отдельной системы дистанционного управления.

Опасность пожара: Не класть предметы на поверхности для приготовления пищи.

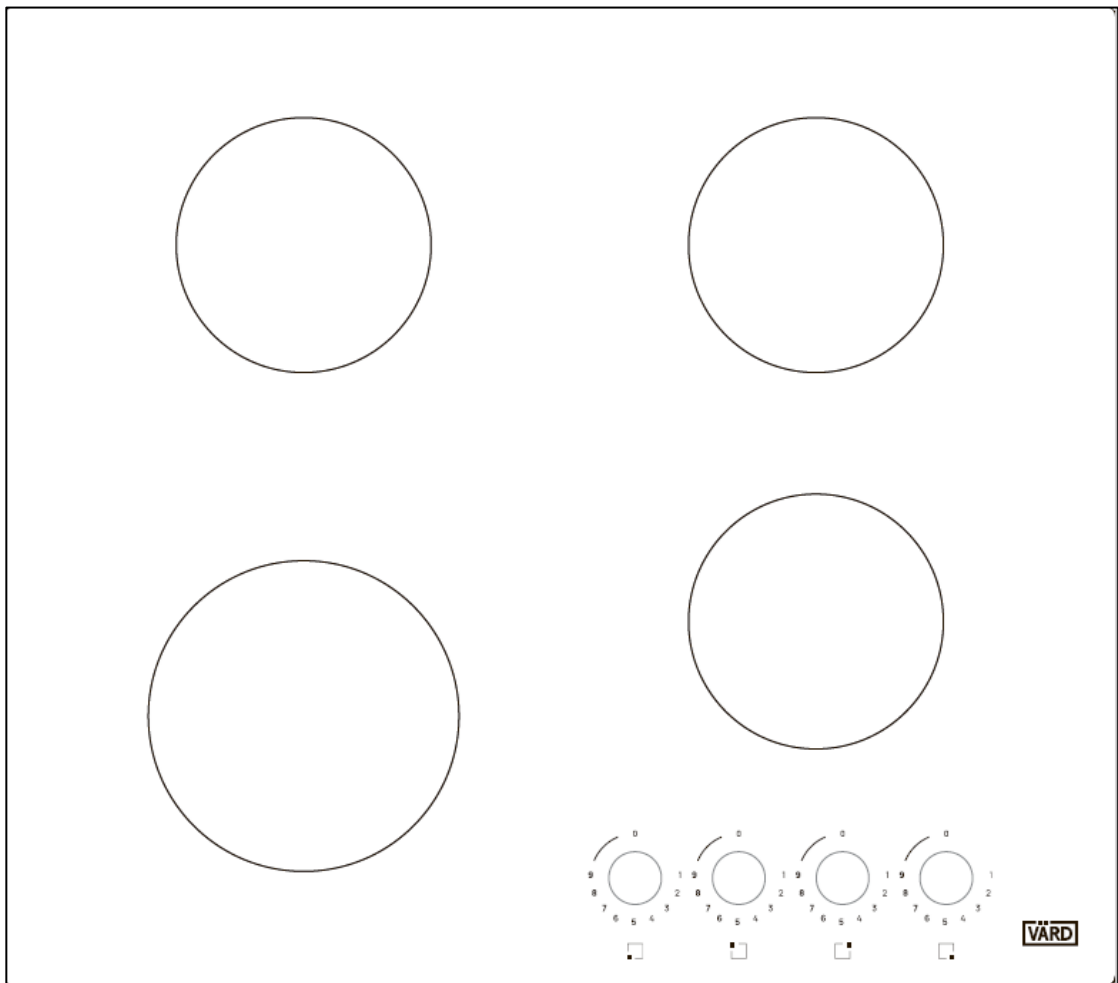
ОСТОРОЖНО! Процесс приготовления пищи следует контролировать. Непродолжительный процесс приготовления пищи следует контролировать непрерывно.

ВНИМАНИЕ! Приготовление пищи с использованием жира или масла без присмотра может быть опасным, так как может привести к пожару.

Охрана окружающей среды

Упаковку прибора (использованные упаковочные материалы) следует утилизировать соблюдая требования к отдельному сбору отходов потребления, действующие в вашем регионе и/или населённому пункте. Раздельный сбор отходов потребления способствует их переработке и вторичному использованию, что существенным образом снижает негативное воздействие на окружающую среду.

Общее описание и комплектация





- 1 = решетка
- 2 = крышка горелки
- 3 = рассекаТЕЛЬ горелки
- 4 = свеча поджига
- 5 = датчик газ-контроля
- 6 = ручка для зажигания и регулировки конфорки (* выключатель на ручке для моделей, оснащенных соответствующим образом)

Изготовитель оставляет за собой право вносить изменения в конструкцию или комплектацию прибора. Указанные изменения могут быть произведены без уведомления и не влекут обязательств по изменению или улучшению ранее выпущенных изделий.

Установка и подключение

Для установки и подключения рекомендуем обращаться в авторизованные сервисные центры. Вы можете воспользоваться услугами других специалистов с необходимой и достаточной квалификацией или сделать это самостоятельно (за исключением случаев, когда эта инструкция содержит запрет таких действий), воспользовавшись рекомендациями, содержащимися в соответствующем разделе инструкции, однако в этом случае изготовитель и продавец не несут ответственности за недостатки прибора или за последствия его некорректной работы, возникшие из-за его неправильной установки или подключения.

Размещение

Варочную панель должен устанавливать квалифицированный электрик. Данный прибор не соединяется с вытяжным устройством, удаляющим продукты горения. Удостоверьтесь, что подключение прибора производится в соответствии с действующими правилами. Уделите особое внимание обеспечению надлежащей вентиляции.

В помещении, где установлен прибор, должна быть предусмотрена система отвода

продуктов горения. Это может быть вытяжка или электрический вентилятор, который включается при включении прибора.

Подключение к системе газоснабжения

Необходимо подключать прибор к системе газоснабжения или газовому баллону в соответствии с требованиями действующих стандартов и только после проверки соответствия типу газа.

Прибор настроен для работы с газом, указанным на калибровочной маркировке, размещенной как на упаковке, так и на задней панели прибора.

Если тип газа не соответствует тому, на который настроен прибор, замените соответствующие форсунки (в комплекте), не забыв нанести новую калибровочную маркировку (в комплекте) и удалить старую.

Для выполнения этих действий квалифицированный специалист по установке должен следовать указаниям, приведенным в разделе «Адаптация к различным типам газа».

Для обеспечения безопасности эксплуатации убедитесь, что давление подачи соответствует значениям, указанным в «Таблице характеристик конфорок и форсунок».

Прибор необходимо подключать к системе газоснабжения с помощью жесткой металлической трубы (медной или стальной) или гофрированного шланга из нержавеющей стали таким образом, чтобы исключить любые нагрузки на прибор.

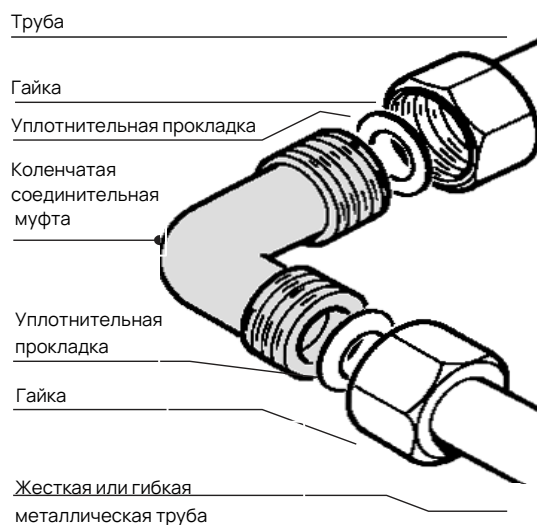
Впускная газовая трубка прибора оснащена концевой гайкой, к которой присоединяется коленчатая соединительная муфта (в комплекте; наружная резьба 1/2 для газовых труб). Ее можно поворачивать в зависимости от требований установки.

Жесткая или гибкая металлическая труба (макс. длина = 2 м) подсоединяется к противоположной части коленчатой соединительной муфты. Не забудьте установить уплотнительные прокладки, входящие в комплект поставки, на оба конца коленчатой соединительной муфты.

При разборке и сборке этих частей всегда заменяйте уплотнительные прокладки на новые.

После установки прибора проверьте, чтобы газовая труба не была зажата или повреждена подвижными частями.

Важная информация: По окончании установки убедитесь в герметичности всех



уплотнительных прокладок, используя мыльный раствор, ни в коем случае не применяя для этого пламя.

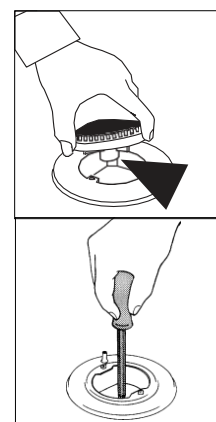
Предупреждение: Для установки газовой варочной панели или переоборудования газовой системы обратитесь в местную службу газового хозяйства, поскольку эти работы выполняются квалифицированным специалистом, в противном случае компания не несет ответственности за любые несчастные случаи, произошедшие в результате изменения или разборки прибора в неофициальных центрах обслуживания или неуполномоченными лицами.

Адаптация к различным типам газа

Для адаптации прибора к газу, отличному от того, на который оно настроено (см. маркировку на упаковке и на дне прибора), выполните следующие действия:

- снимите решетки
- снимите крышку и рассекатель горелки
- торцевым ключом на 7 мм открутите и снимите форсунки
- замените форсунки на другие форсунки из комплекта поставки, соответствующие используемому газу (см. таблицу характеристик конфорок и форсунок)
- установите составные части на место в обратной последовательности. Не забудьте заменить старую маркировку на новую (в комплекте).

Если давление газа отличается (или изменяется) по сравнению с используемым, установите на входном патрубке регулятор давления, соответствующий действующим местным предписаниям.

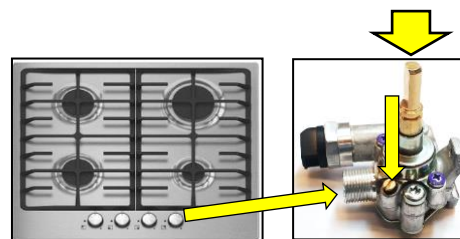


Регулировка минимального уровня пламени

Выход пламени при малой мощности регулируется на заводе. После замены форсунок или при наличии особых условий давления в системе газоснабжения может потребоваться повторная регулировка минимального уровня пламени. Для этого необходимо выполнить следующие действия:

- зажгите конфорку
- поверните ручку в положение минимальной мощности
- извлеките ручку (и уплотнительную прокладку при ее наличии)

- отверткой подходящего размера поверните регулировочный винт внутри или сбоку от стержня крана до получения минимально устойчивого пламени
- установите ручку обратно и быстро проверните ее от максимального положения до минимального, контролируя, чтобы пламя не погасло



- в случае конфорок с газ-контролем убедитесь, что полученный уровень пламени достаточен для поддержания нагрева датчика газ-контроля. Если это не так, увеличьте пламя.

Регулировка минимального уровня пламени для СУГ

Чтобы отрегулировать минимальный уровень пламени при использовании СУГ, полностью затяните (по часовой стрелке) винт внутри или рядом со штифтом крана газоснабжения.

Описанные выше действия можно легко выполнить независимо от расположения или крепления варочной панели к шкафу.

КОНФОРКИ НЕ ТРЕБУЮТ РЕГУЛИРОВКИ ПОДАЧИ ПЕРВИЧНОГО ВОЗДУХА.

Таблица характеристик конфорок и форсунок

Категория: II2H3B/P

	МАЛАЯ (макс.)	мин.	СРЕДНЯЯ (макс.)	мин.	3,8 WOK (макс.)	мин.
G 20-20 (NG)	0,95 кВт (гс)	0,40 кВт (гс)	1,70 кВт (гс)	0,60 кВт (гс)	3,10 кВт (гс)	1,45 кВт (гс)
Потребление (м³/ч)	0 091 (м³/ч)	0 039 (м³/ч)	0 166 м³/ч)	0 054 (м³/ч)	0 278 (м³/ч)	0 132 (м³/ч)
Форсунка	0,72x		0,97z		1,30 0	
G 30 - 30 (СУГ)	1	0,3 кВт (гс)	175 кВт (гс)	0,4 кВт (гс)	3,8 кВт (гс)	1,4 кВт (гс)
Потребление (г/ч)	65 (г/ч)	21 (г/ч)	120 (г/ч)	29 (г/ч)	218 (г/ч)	100 (г/ч)
Форсунка	0,5		0,65		0,9	

Инструкции по встраиванию модулей

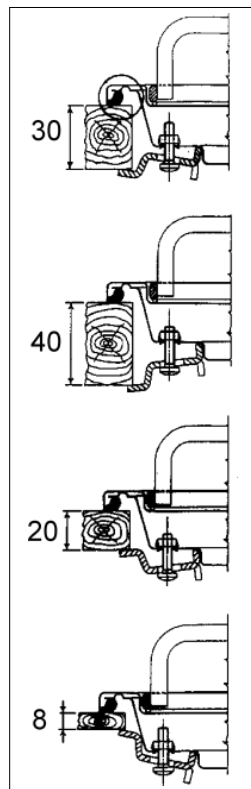
Прибор относится к Классу 3. Он может быть установлен только одной боковой частью (справа или слева от варочной панели) выше варочной панели и размещен на минимальном расстоянии, как показано на рисунке.

Он может быть встроен в любую мебель, стенки которой выдерживают температуру на 65°C выше комнатной (UNI EN 30-1-1 e/o CEI EN 60335-2-6).

Избегайте установки прибора вблизи легковоспламеняющихся материалов (например, штор, тканей и т.д.).

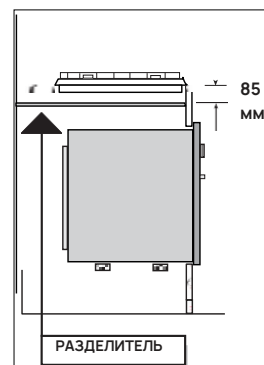
Размеры отверстий для встраивания приведены на рисунке, где также указаны минимальные расстояния, которые необходимо соблюдать между отверстием для встраивания и боковыми и задней стенками.

- Установите специальную уплотнительную ленту (входит в комплект) на край варочной панели, убедившись, что концы соприкасаются, не накладываясь друг на друга.
- Установите варочную панель в отверстие кухонной столешницы, убедившись, что она расположена по центру.
- Прикрепите варочную панель к кухонной столешнице с помощью монтажных скоб.



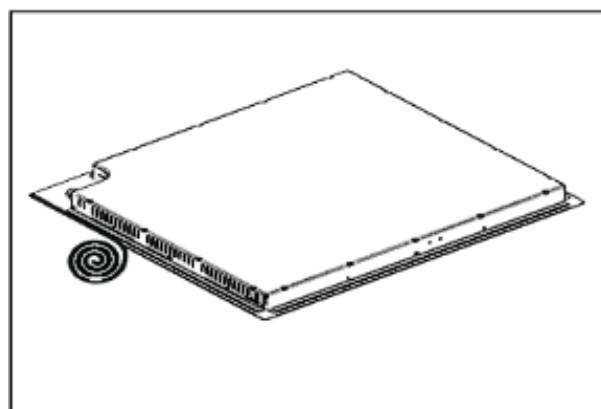
Предупреждения

Если над варочной панелью находится подвесное устройство, оно должно находиться на расстоянии не менее 650 мм от нее. Во избежание чрезмерного перегрева, даже если под прибором нет духового шкафа, необходимо предусмотреть разделительное пространство размером не менее отверстия для встраивания.

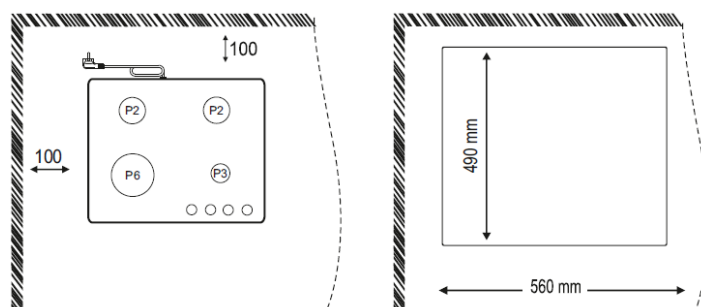
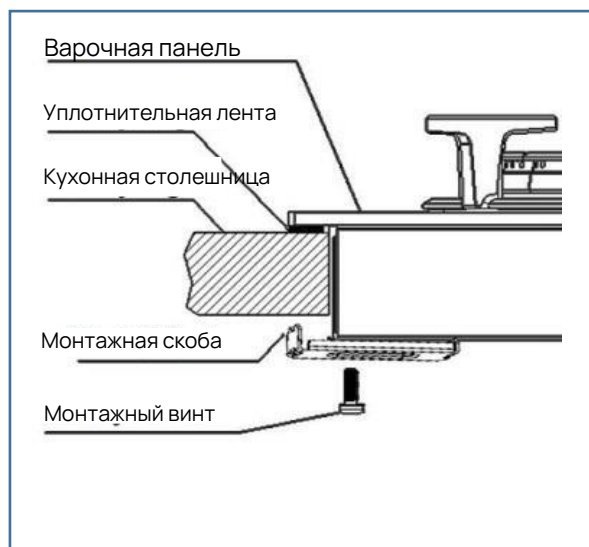


Размещение варочной панели:

- Наклейте одностороннюю клейкую уплотнительную ленту под варочную панель по всем краям.
- Правильно установите варочную панель в вырезанное отверстие.



- Закрепите варочную панель в столешнице, отрегулировав положение монтажных скоб.



Для стандартных варочных панелей из стекла и нержавеющей стали размером 60 см В зоне управления варочной панели расположены регуляторы и ручки для управления газовыми конфорками.

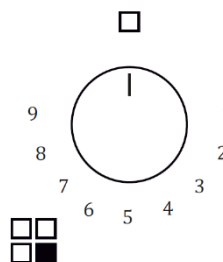
Управление газовыми конфорками

Ручки регулировки конфорок можно поворачивать против часовой стрелки из закрытого положения в максимально открытое и наоборот в противоположном направлении (установите указатель в нужное положение):

☐ = отсутствие подачи газа

9 = максимальная подача газа

1 = минимальная подача газа



Ступенчатая регулировка пламени StepFlame



Фиксированная мощность на каждой из 9 ступеней нагрева позволяет максимально точно управлять пламенем варочной панели. Вам больше не придется наклоняться и определять высоту пламени на глаз: просто выберете нужное значение от 1 до 9 и наслаждайтесь приготовлением любимых блюд. В следующий раз вам будет легко повторить удачный результат или улучшить его.

Зажигание конфорок

В моделях, оснащенных электроподжигом, зажигание конфорок происходит путем нажатия и поворота ручки до достижения максимальной подачи газа.

В моделях без электроподжига (или при отключении электроэнергии) выполните описанные действия, используя спички или зажигалку для зажигания газа (в этом случае соблюдайте предельную осторожность, чтобы не получить ожог).

В моделях с газ-контролем необходимо удерживать ручку нажатой в течение 3-4 секунд, пока прибор не начнет поддерживать пламя автоматически.

Газ-контроль срабатывает при случайном отключении горелки конфорки; он останавливает подачу газа (например, при утечках, пролипании жидкости и т.д.).

Устройство поджига ни в коем случае не должно работать более 15 секунд.

Если конфорка случайно выключилась или не зажигается, поверните ручку управления в положение ВЫКЛ. и повторите процедуру зажигания не ранее чем через 1 минуту.

После того как конфорка загорится, отрегулируйте пламя по мере необходимости.

Для выключения подачи газа поверните ручку по часовой стрелке в положение < >

Рекомендации по использованию газовых горелок

Для сокращения расхода газа и повышения производительности используйте посуду с диаметром, подходящим для конфорок, не допуская, чтобы пламя выходило за пределы посуды (см. Таблицу емкостей). Используйте только посуду с плоским дном.

Как только жидкость начинает кипеть, убавьте пламя до уровня, достаточного для поддержания кипения.

Если в процессе приготовления пищи используются жир и масло, соблюдайте осторожность, так как при перегревании они могут загореться.

Следите за тем, чтобы посуда не выходила за пределы варочной поверхности и не выступала над панелью управления.

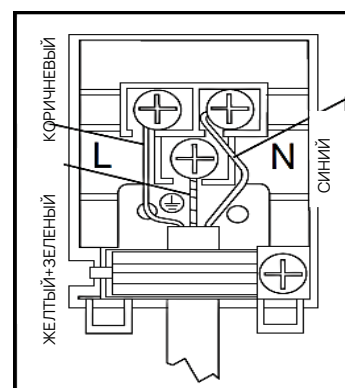
Таблица емкостей (используйте посуду с плоским дном)

Конфорки (высота крышки) мм	Мин. Ø посуды (мм)	Макс. Ø посуды (мм)
Дополнительная	80	140
Средней скорости	140	200
Тройное кольцо	240	280

Электрическое подключение

При подключении к источнику питания обратите внимание на следующие аспекты.

- Убедитесь, что мощность электрической сети и розетки, к которой будет подключен прибор, соответствует максимальной мощности, потребляемой варочной панелью.
- Убедитесь, что рабочее напряжение, указанное на заводской маркировке, совпадает с напряжением электрической сети.
- Подключайте прибор непосредственно к розетке. Не допускается подключение варочной панели при помощи каких-либо дополнительных устройств, таких как адаптеры питания и т.д.
- Подключайте прибор к розетке с заземлением.
- Розетка с заземлением должна находиться рядом с прибором. Не используйте удлинительные кабели.
- Кабель питания не должен контактировать с горячей поверхностью прибора.
- В случае повреждения кабеля питания обратитесь для его замены в авторизованный сервисный центр.
- В случае неправильного подключения к источнику питания прибор может выйти из строя. Гарантия на подобные повреждения не распространяется.
- Прибор предназначен для подключения к электрической сети с напряжением **220–240 В**. Если напряжение в электрической сети отличается от указанного значения, следует немедленно обратиться в авторизованный сервисный центр. После установки варочной панели убедитесь, что кнопка управления находится в выключенном положении – «0» затем подключите прибор к электрической сети.
- Перед каждым техническим обслуживанием вынимайте вилку кабеля питания из розетки.

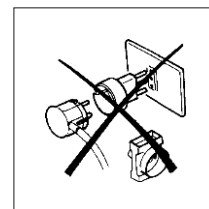


Подключение кабеля питания к электрической сети

Подключайте кабель питания к вилке, соответствующей параметрам, указанным на заводской маркировке изделия. При прямом подключении к сети (кабель питания без вилки) перед прибором необходимо установить подходящий многополюсный выключатель с расстоянием между контактами не менее 3 мм (провод заземления при этом не должен прерываться выключателем).

Перед подключением к электрической сети убедитесь, что:

- Счетчик электроэнергии, предохранительный выключатель, линия питания и розетка выдерживают максимальную необходимую нагрузку (см. заводскую маркировку).
- Система электроснабжения заземлена в соответствии с действующими предписаниями.
- После установки можно легко дотянуться до розетки или предохранительного выключателя.
- После выполнения подключения к электрической сети убедитесь, что кабель питания не соприкасается с частями, подверженными нагреву.
- Никогда не используйте редукторы, шунты, адаптеры, которые могут стать причиной перегрева или ожога.



Если прибор устанавливается над встроенным духовым шкафом, оба прибора необходимо подключить отдельно, чтобы облегчить их демонтаж, а также в целях электробезопасности.

Изготовитель не несет ответственности за любой прямой или косвенный ущерб, возникший в результате неправильной установки или подключения прибора. Таким образом, необходимо, чтобы все работы по установке изделия и подключению к сети выполнялись квалифицированным персоналом в соответствии с действующими местными и общепринятыми предписаниями.

Обслуживание и чистка

Не применяйте струю пара при чистке изделия.

Перед проведением любых работ с прибором отключите его от электрической сети. Эмалированные детали следует мыть водой комнатной температуры с добавлением чистящего средства. Не используйте абразивные чистящие средства.

Часто мойте рассекатели горелок горячей водой с добавлением чистящего средства; при этом обязательно удаляйте все отложения, которые могут заблокировать выход пламени. Хорошо промывайте детали из нержавеющей стали водой и вытирайте их насухо тряпкой из мягкой ткани.

Для чистки варочной панели используйте слегка влажные губки и салфетки: при чистке с большим количеством воды возможно ее попадание на внутренние детали, что приведет к повреждению электрических компонентов.

Решетки варочной панели можно мыть в посудомоечной машине.

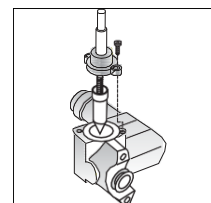
Для стойких пятен используйте обычные неабразивные чистящие средства, специальные средства, имеющиеся в продаже, или немного горячего уксуса. Очищайте стеклянную варочную панель горячей водой, избегая использования тряпок из грубой ткани.

Не используйте для чистки щетки из нержавеющей стали или средства на основе кислот.

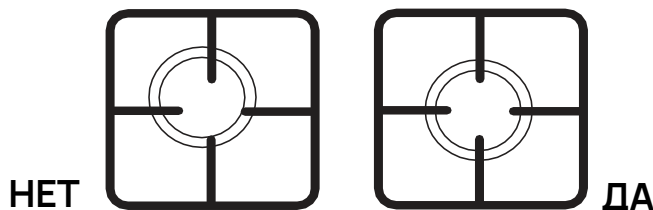
Для предотвращения проблем с зажиганием регулярно тщательно очищайте свечи поджига (керамические и электродные).

Периодически или в случае затруднения поворота ручек обращайтесь к квалифицированному специалисту для смазывания.

Обращайтесь к квалифицированному специалисту также для решения любых других проблем, которые могут возникнуть в процессе эксплуатации.



Важная информация В СЛУЧАЕ СНЯТИЯ КОНФРОК ДЛЯ ЧИСТКИ, РЕКОМЕНДУЕМ УБЕДИТЬСЯ, ЧТО ВСЕ СОСТАВНЫЕ ЧАСТИ РАСПОЛОЖЕНЫ ПРАВИЛЬНО, ПРЕЖДЕ ЧЕМ СНОВА ЗАЖИГАТЬ КОНФОРКИ. ПОСЛЕ ВОЗМОЖНОГО СНЯТИЯ РЕШЕТКИ С ЦЕЛЬЮ ЧИСТКИ И/ИЛИ ТЕХНИЧЕСКОГО ОБСЛУЖИВАНИЯ РЕКОМЕНДУЕТСЯ ПРОВЕРИТЬ НАЛИЧИЕ РЕЗИНОВЫХ ПОДКЛАДОК И ВЕРНУТЬ РЕШЕТКИ В УСТОЙЧИВОЕ И ОТЦЕНТРИРОВАННОЕ ПОЛОЖЕНИЕ.



Не использовать для чистки стеклокерамической поверхности варочной панели жёсткие абразивные очистители и жёсткие металлические скребки, которые могут поцарапать поверхность, в результате чего она может разбиться на мелкие осколки. Рекомендуем использовать специальные чистящие средства и скребки, предназначенные для варочных панелей.

Не использовать паровую чистку.

3. Устранение неисправностей

Неисправности и устранение неполадок

Иногда могут возникать сбои в работе варочной панели или ее работа может быть некорректной. Рассмотрим, какие меры можно предпринять, прежде чем обращаться в службу технической поддержки. Во-первых, убедитесь, что сети газо- и электроснабжения не прерваны, и проверьте, открыты ли газовые клапаны на варочной панели.

Конфорка не зажигается, или пламя не стабильно.

- Отверстия выпуска газа конфорки засорились,
- Некоторые подвижные части конфорки установлены неправильно,
- Возможно, рядом с варочной панелью возникает воздушный поток. Пламя гаснет вскоре после зажигания
- Возможно, кнопка нажата не до конца.
- Возможно, кнопка нажата недостаточно долго, чтобы включить защитное оборудование (газ-контроль).
- Возможно, засорились отверстия выпуска газа рядом с датчиком газ-контроля конфорки. Конфорка не горит при установке на минимальную мощность.
- Отверстия выпуска газа засорились,
- Возможно, регулировка минимальной мощности неправильная. Посуда устанавливается неровно.
- Возможно, решетка для посуды установлена неправильно.
- Ровное ли дно посуды?
- Возможно, отсутствуют подкладки для решетки.

Все устройства поджига срабатывают при нажатии одной кнопки управления.

- Это нормально. Система устройств поджига варочной панели централизована, и все устройства поджига срабатывают одновременно.

Устройство поджига не срабатывает при нажатии кнопок управления.

- Правильно ли выполнено подключение варочной панели к источнику питания? Возможно, перегорел предохранитель. Нет ли загрязнения устройства поджига?
- Правильно ли расположены конфорки (верхняя, для подогрева и т.д.)? Кнопки нагреваются во время приготовления пищи,

- Используйте посуду небольшого размера на конфорках, расположенных рядом с кнопками управления. Посуду большого размера следует ставить подальше от кнопок управления. Разместите посуду в центре конфорки; посуда не должна выступать над кнопками управления.

ЕСЛИ С ВАШИМ ПРИБОРОМ ПО-ПРЕЖНЕМУ ВОЗНИКАЮТ ПРОБЛЕМЫ, ОБРАТИТЕСЬ В
авторизованный сервисный центр...

4. Обслуживание и ремонт

Условия гарантийного обслуживания

Использование прибора потребителем признаётся его согласием с изложенными ниже условиями.

При обнаружении в течение гарантийного срока в приобретённом приборе недостатков, кроме возникших после передачи товара потребителю вследствие нарушения правил транспортировки, хранения, установки, подключения или эксплуатации, а также действий третьих лиц или обстоятельств непреодолимой силы, изготовитель обязуется удовлетворить требования потребителя в соответствии с законодательством о защите прав потребителей с учётом следующих условий:

- Гарантийный срок составляет 36 (тридцать шесть) месяцев со дня продажи (передачи) прибора потребителю (или со дня изготовления, когда день продажи (передачи) установить невозможно).
- Гарантия распространяется только на приборы, используемые в личных, семейных, домашних или иных подобных целях, не связанных с предпринимательской деятельностью.
- Гарантийный срок на узлы, компоненты и части, установленные в приборе в ходе гарантийного ремонта взамен вышедших из строя, равен сроку гарантии на прибор и заканчивается одновременно с окончанием гарантийного срока прибора.
- Гарантийный ремонт выполняется бесплатно авторизованным сервисным центром на дому у потребителя или в мастерской по усмотрению сервисного центра и включает стоимость услуг и материалов.
- Для осуществления технического обслуживания и ремонта прибора потребителю необходимо обеспечить доступ специалисту авторизованного сервисного центра к прибору (в том числе встраиваемому).
- Во избежание возможных недоразумений, сохраняйте в течение срока службы прибора документы, оформленные при его продаже (кассовый и/или товарный чек, счёт, накладная).
- Изготовитель оставляет за собой право по единственно своему усмотрению расширить свои обязательства перед потребителем по сравнению с требованиями закона и настоящими условиями.

Гарантия не распространяется:

- на недостатки, которые вызваны несоблюдением инструкций по эксплуатации, неправильной установкой или подключением (в том числе подключением к электрической сети с несоответствующим напряжением питания), небрежным обращением или плохим уходом,
- на повреждения, обусловленные ржавчиной, коррозией или воздействием воды, в том числе явившиеся следствием установки или использования прибора в непредназначенных для этого местах,

- на приборы, которые подвергались разборке или конструктивным изменениям неуполномоченными лицами, или если удалены, не разборчивы или изменены продуктовый или серийный номера прибора,
- на недостатки приборов, возникшие вследствие эксплуатации с неустранёнными иными недостатками либо возникшие вследствие технического обслуживания или ремонта лицами и организациями, не являющимися авторизованными сервисными центрами,
- на недостатки, которые вызваны не зависящими от изготовителя причинами, такими как несоответствие показателей и характеристик электроэнергии в используемой системе электроснабжения требованиям, установленным в ГОСТ 32144-2013 или иных обязательных стандартах, явления природы и стихийные бедствия, пожар, домашние и дикие животные, в частности насекомые (особенно, муравьи и тараканы), попадание внутрь прибора посторонних предметов (жидкостей), и другими подобными причинами,
- на внешние и внутренние загрязнения, помутнения, изменения цвета, царапины и трещины, вмятины, потёртости, сколы и иные подобные повреждения узлов, компонентов, составных частей, конструкционных элементов, аксессуаров и принадлежностей (в том числе изготовленных из пластмасс, стеклокерамики и стекла), возникшие в процессе эксплуатации (в том числе в результате естественного износа), установки и/или транспортировки прибора.
- на подлежащие периодической замене конструкционные элементы, аксессуары и принадлежности (лампы и другие источники света, элементы питания, фильтры и т.п.),
- на работы по установке, регулировке, чистке прибора, замене расходных материалов и прочему подобному уходу за прибором (периодическое обслуживание).

По всем вопросам гарантийного и послегарантийного обслуживания обращайтесь по электронной почте service@vard.ru, по телефону 8-800-222-59-95 (для бесплатных звонков из Российской Федерации) или по телефону 8-820-0071-29-85 (для бесплатных звонков из Республики Беларусь).

При обращении необходимо сообщить тип, модель, артикул и серийный номер вашего прибора. Эти сведения указаны на табличке с техническими данными, размещённой на приборе.

Ремонтная организация, осуществляющая проведение проверки качества товаров, устранение недостатков товаров и техническое обслуживание товаров в Республике Беларусь:

ООО "Е.Кампани", ул. Краснопролетарская 16, стр.2, помещ.1/5, 127473, Москва, Россия.

Чтобы узнать адрес ближайшего авторизованного изготовителем сервисного центра, звоните по указанному выше телефону.

Постгарантийный ремонт

Рекомендуем использовать только оригинальные запасные части и принадлежности.

5. Сведения о приборе

Модель	VHGS6434X, VHGS6434K, VHLS6434K
Артикул	132303, 132304, 142301
Тип	MET22CAST, GL22CAST
Изготовитель и импортёр (организация, уполномоченная на принятие и удовлетворение требований потребителей в отношении товаров ненадлежащего качества):	ООО "Е.Кампани", ул. Краснопролетарская 16, стр.2, помещ.1/5, 127473, Москва (ранее: Кожевнический проезд 1, 115114, Москва); тел.: 8-800-222-59-95
Изготовлено в Турции	

Дата изготовления прибора указана в его серийном номере, где первая и вторая цифры соответствуют двум последним цифрам года, а третья и четвёртая цифры – порядковому номеру недели. Например, серийный номер 23250123 означает, что изделие изготовлено на двадцать пятую неделю 2023 года.

Срок службы прибора – 10 лет. Срок службы исчисляется со дня продажи (передачи) прибора (или со дня изготовления прибора, когда день продажи (передачи) установить невозможно).

По истечении срока службы, а также в случае необходимости утилизации прибора, обусловленной любыми иными причинами, прибор следует доставить в пункт сбора использованной бытовой техники и электроники для последующей утилизации. Это можно сделать самостоятельно либо заказав соответствующую услугу в торговой или специализированной организации (доступно не во всех населённых пунктах). Раздельный сбор отходов потребления способствует их переработке и вторичному использованию, что существенным образом снижает негативное воздействие на окружающую среду. Продолжение использования прибора после истечения срока службы может привести к нежелательным/неблагоприятным последствиям.

Прибор соответствует обязательным требованиям, установленным в применимых технических регламентах. Сведения о документах, удостоверяющих соответствие прибора, доступны в Едином реестре сертификатов соответствия и деклараций о соответствии Росаккредитации.

