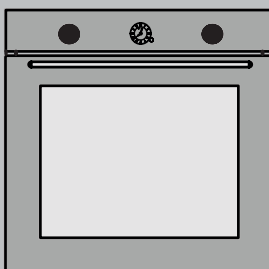




Zigmund & Shtain



**Встроенный духовой шкаф
Руководство по эксплуатации**

E 156 X - E 166 X

E 166 B

RU








Уважаемый покупатель,

Благодарим Вас за выбор изделия . Мы хотим, чтобы вы остались довольны нашей продукцией, произведенной на высококачественном, технологичном и современном оборудовании.








Выполняя необходимое обслуживание, вы можете с удовольствием и уверенностью пользоваться духовым шкафом долгие годы.

Прочтите все руководство полностью. Храните его на протяжении всего времени использования. При передаче изделия другому пользователю передайте и руководство.

 Данное руководство по эксплуатации было подготовлено сразу для нескольких моделей. Некоторые из указанных функций могут быть недоступны на вашем устройстве.

Знак	Значение
	Важная информация
	Предупреждение - Внимание
	Опасность поражения электрическим током
	Опасность возникновения пожара

СОДЕРЖАНИЕ

1. Важные предупреждения о безопасности 	4
Общие предупреждения	4
Опасность поражения электрическим током.....	5
Риск получения травмы.....	6
Цель использования	6
2. Защита окружающей среды 	7
Экономия энергии.....	7
Соответствие директиве АЕЕЕ и утилизация отходов изделия.....	8
Технические характеристики	8
3. Описание устройства 	9
Общий обзор	9
Панель управления	10
Типы и функции нагрева	11
Первый нагрев	13
Ежедневное использование.....	13
4. Аксессуары 	14
Использование аксессуаров	15
5. Советы по приготовлению 	17
6. Уход и очистка 	19
Функция очистки паром.....	19
Снятие и установка дверцы духовки.....	20
Снятие и установка стеклянных панелей	21
Снятие и установка полки-решетки	22
Замена лампы в духовом шкафу.....	23
7. Устранение неисправностей 	23

1. Важные предупреждения о безопасности

Перед монтажом и использованием устройства внимательно прочтите руководство. В случае установки не специалистом и неправильного использования, гарантия на устройство не распространяется.

Общие предупреждения

- Следуйте инструкциям по безопасности.
- Прочтите также другие документы, прилагаемые к устройству.
- Руководство по эксплуатации может подходить для нескольких моделей.
- Храните его в легкодоступном месте для дальнейшего обращения.
- Перед установкой, обслуживанием и ремонтом отключите все электрические соединения.
- Если на панели или крышке вашего устройства есть защитный желатин, удалите его.
- Не используйте устройство, если оно повреждено.
- Дети в возрасте до 8 лет и домашние животные не должны находиться рядом во время и после использования.
- Детям до 8 лет опасно прикасаться к устройству и пользоваться им без надзора взрослых.
- Храните упаковочные материалы в недоступном для детей месте и утилизируйте их соответствующим способом.
- Не допускайте контакта пакета с влагопоглотителем со ртом. Держите подальше от детей.
- Дети не должны выполнять обслуживание и очистку устройства без присмотра взрослых.
- Устройство предназначено только для приготовления пищи. Не используйте для таких целей, как обогрев помещения.
- Когда устройство нагрето, противень и аксессуары могут быть горячими; пользуйтесь прихватками или подобными приспособлениями при их установке и извлечении.
- Не используйте пароочиститель для очистки устройства.
- Сохраняйте свободное пространство вокруг всех частей, требующих циркуляции воздуха.
- При необходимости использования бумаги для выпечки не допускайте ее контакта с нижней частью печи.
- Не готовьте еду с использованием крепких алкогольных напитков. Спирт испаряется при высоких температурах, может воспламениться при контакте с горячими поверхностями и вызвать пожар.
- Убедитесь, что устройство выключено после использования.
- Держите время приготовления пищи под контролем.

Опасность поражения электрическим током

 Существует риск поражения электрическим током.

- Если устройство неисправно, оно должно быть отремонтировано в авторизованном сервисном центре.
- В случае каких-либо повреждений выключите устройство и отключите электричество.
- Не мойте устройство, распыляя или поливая его водой, из-за риска поражения электрическим током.
- Если необходимо заменить лампу, перед заменой отключите устройство от сети во избежание поражения электрическим током.
- Наша компания не несет ответственности за любой ущерб, который может возникнуть в результате использования устройства без его подключения в соответствии с местным законодательством.
- Никогда не касайтесь вилки мокрыми руками.
- Отключите кабель питания, потянув за вилку, а не за кабель.
- Во время работы устройства нагревается и его задняя поверхность. Электрические соединения не должны касаться задней поверхности.
- Отключайте устройство от сети во время очистки, ремонта и обслуживания.
- Не смещайте резистор с места во время очистки.
- Не прокладывайте соединительные кабели над горячей поверхностью. Плавление кабеля может привести к короткому замыканию и возникновению пожара.

 Не пытайтесь тушить пожар водой.

- Отключите прибор от электрической сети, а затем попытайтесь накрыть место возгорания противопожарным покрывалом и т. п. предметом, чтобы предотвратить контакт пламени с воздухом

Риск получения травмы

- Если на стекле дверцы духового шкафа есть трещина или повреждение, стекло может разбиться и его осколки разлетятся в разные стороны.
- Не используйте жесткие и абразивные чистящие средства или металлические скребки для очистки стекла дверцы духового шкафа.
- Не прикасайтесь к нагревательным/силовым элементам.
- Петли дверцы устройства могут заклинить дверцу во время движения. Не касайтесь той части, где находятся петли.
- Никогда не храните легковоспламеняющиеся или горючие материалы внутри устройства.
- Не нагревайте стеклянные банки и консервы. Возникающее внутри давление может привести к тому, что банка лопнет.
- Не ставьте противень рядом с легковоспламеняющимися и горючими материалами после приготовления пищи.
- Дверца духового шкафа может состоять из 2, 3 или 4 стекол. Не используйте дверцу со снятым стеклом.
- Пользователь не должен переносить печь в одиночку и без перчаток.

Назначение

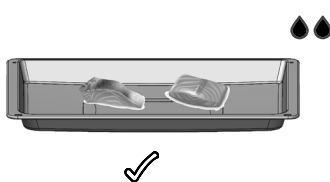
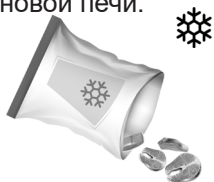
- Устройство предназначено для приготовления пищи. Не используйте для таких целей, как обогрев.
- Устройство предназначено для бытового использования. Использовать только в помещении.
- Духовой шкаф можно использовать для разморозки, запекания или жарки продуктов.
- Не используйте для сушки полотенец или одежды на ручках духового шкафа.

2. Защита окружающей среды

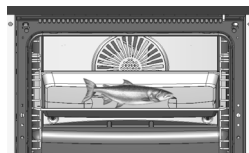
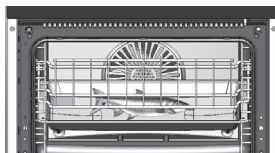
Энергосбережение

Помимо действий, необходимых для выполнения во время приготовления пищи в духовом шкафу, в первую очередь следует упомянуть о предварительном нагреве. Предварительный нагрев следует выполнять только в случае необходимости. Следите за тем, чтобы продолжительность предварительного нагрева не превышала 10 минут.

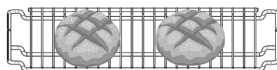
- Перед приготовлением поместите замороженные продукты в духовку, предварительно разморозив их при комнатной температуре или в микроволновой печи.



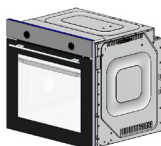
- Не храните ненужные принадлежности в отсеке для приготовления пищи.



- На решетке можно одновременно готовить несколько продуктов. Таким образом, обеспечивается экономия тепла.



- Каждое открытие дверцы духового шкафа приводит к потере тепла. Поэтому не следует открывать дверцу духового шкафа без крайней необходимости. Если дверцу необходимо открыть, позаботьтесь о том, чтобы как можно скорее ее закрыть.



Соблюдение правил WEEE и утилизация отходов изделия



Утилизируйте старое изделие экологически безопасным способом. На этом изделии есть символ (WEEE), указывающий на то, что отходы электрического и электронного оборудования следует сдавать отдельно. Это означает, что оборудование требует обращения в соответствии с Директивой ЕС 2002/96/ЕС для переработки или сбора отходов, чтобы свести к минимуму воздействие на окружающую среду. Свяжитесь с местными и региональными органами для получения дополнительной информации. Электронные изделия, не прошедшие контролируемый процесс сбора отходов, представляют потенциальную опасность как для окружающей среды, так и для здоровья человека из-за содержащихся в них вредных веществ. Проконсультируйтесь у официального дилера или в центре сбора мусора вашего муниципалитета об утилизации изделия. Перед утилизацией изделия отрежьте штепсельную вилку и взломайте дверной замок, если таковой имеется, чтобы не подвергать опасности детей.

Технические характеристики

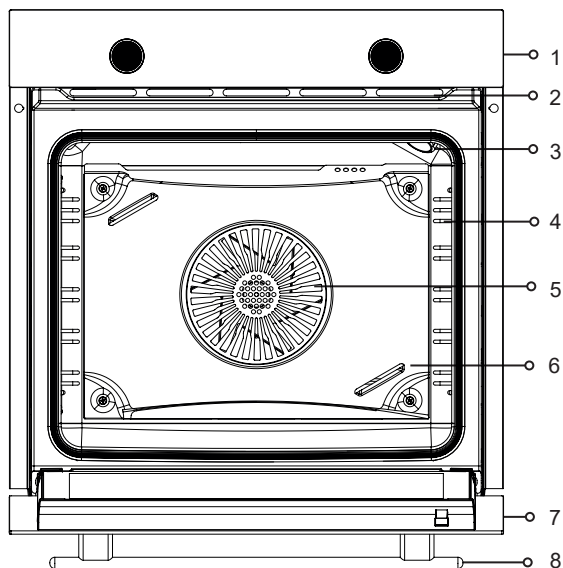
Напряжение/Частота	220-240В~50-60 Гц
Длина кабеля	3x1,50x1500 мм с вилкой типа F
Внешние размеры (высота/ширина/глубина)	595 мм/595 мм/547 мм
Основной духовой шкаф	Турбопечь электрическая
Мощность лампочек	25 W
Термостат	50°C макс.
Нижний нагреватель	1200 W
Верхний нагреватель	1100 W

Основание: Для бытовых электрических духовых шкафов информация об энергопотреблении указана в соответствии со стандартами EN 60350-1 / IEC 60350-1. Значения определяются в соответствии со стандартной нагрузкой и функциями нагрева снизу-вверх или нагрева с помощью вентилятора (при наличии).

ⓘ Технические характеристики могут быть изменены без предварительного уведомления в целях улучшения качества продукции.

3. Знакомство с устройством

Общий обзор



1-Панель Управления

5-Вентилятор

2-Вентиляционные
отверстия*

6-Защитная пластина
вентилятора**

3-Освещение духовки***

7- Крышка

4-Полки****

8-Ручка

***Вентиляционные отверстия** могут быть открыты/закрыты в зависимости от вашей модели.

****В модели FKS** может быть недоступно.

*****Расположение освещения в духовом шкафу** может отличаться.

******Полки** могут отличаться в зависимости от модели. В качестве примера показана полка-решетка..

Панель управления

С сигнальная лампа



Функциональная кнопка

Тип нагрева/приготовления устанавливается с помощью кнопки выбора функций.

Вместе с кнопкой выбора функции необходимо также отрегулировать кнопку температуры на соответствующее значение.

В противном случае устройство не начнет процесс нагрева.

Кнопка регулирования температуры

Предназначена для выбора температуры в духовке. Приготовление пищи начинается с выбора типа функции.

Механический таймер

Позволяет установить время приготовления пищи. Ручка функции и температуры также должна быть установлена.

аналогового таймера

Позволяет установить время приготовления пищи. Ручка функции и температуры также должна быть установлена.

Сигнальная лампа

Лампа указывает на нагревание духовки. Она гаснет, когда духовка достигает заданной температуры.

Выключение электрической духовки

Переключение функциональной кнопки и кнопки регулирования температуры на ноль (положение выключено).

Типы и функции нагрева

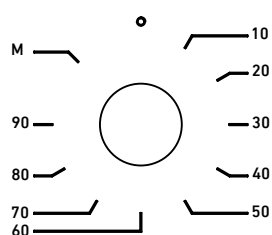
	Нижний нагрев- верхний нагрев- вентилятор	Включен верхний + нижний нагрев и вентилятор. Подходит для приготовления мясных блюд, тортов, выпечки. Вентилятор регулирует и обеспечивает равномерную циркуляцию воздуха в духовке.
	Нижний и верхний нагрев	Равномерный нагрев пищи снизу и сверху. Включен верхний и нижний нагрев. Подходит для кексов, пирогов, печенье
 = 	*Верхний нагрев- вентилятор	Включен верхний нагрев и вентилятор. Нагретый верхним резистором воздух с помощью вентилятора распределяется внутри духового шкафа. Экономия электроэнергии на пищу, требующую длительного времени приготовления. Более длительное время приготовления по сравнению с другими функциями. Не рекомендуется для кисломолочных продуктов. Этот режим является наиболее энергоэффективным.
	Верхний нагрев	Включен только верхний нагрев. Если необходимо подрумянить верхнюю часть приготовляемой пищи, используйте программу ближе к концу приготовления.
	Нижний нагреватель	Включен только нижний нагрев. Если необходимо подрумянить нижнюю часть приготовляемой пищи, используйте программу ближе к концу приготовления. Также используйте эту функцию для очистки паром.
	Размораживание	Вентилятор обеспечивает циркуляцию воздуха вокруг таких замороженных продуктов, как мясо, хлеб и выпечка, для их разморозки.
	Освещение духовки	Обеспечивает освещение внутри духового шкафа. Нагреватели и вентилятор не работают, когда положение переключателя установлено на освещение духовки. Освещение остается включенным в течение всего времени

❗ Функции в таблице могут отличаться в других устройствах и могут быть доступны не во всех моделях.

*Значение энергии в указанном режиме приготовления с конвекцией (вентилятором) основано на этой функции.

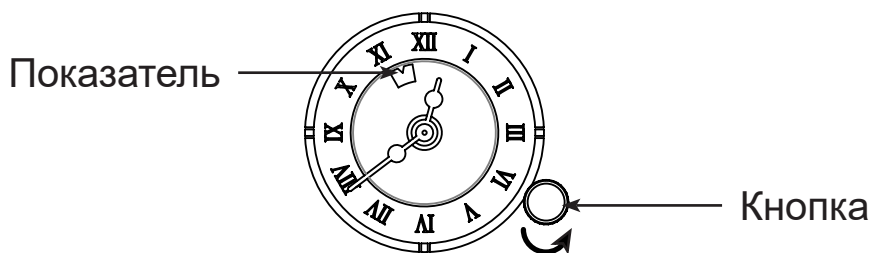
Испытания проведены на основе стандарта TS EN 60350 и положения (EV) № 66/2014.

Использование механического таймера



Позволяет установить время приготовления пищи. Вы можете выбрать температуру и тип приготовления, а также отрегулировать время приготовления, поворачивая его по часовой стрелке. По истечении времени он подает предупреждение звуковым сигналом. При желании можно начать приготовление в режиме М, выбрав температуру и тип приготовления, не задавая время.



Использование аналогового таймера



Для того, чтобы настроить часы, нажмите кнопку и поверните ее в направлении стрелки.

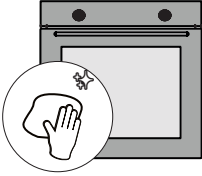
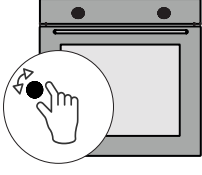
Для того, чтобы настроить время приготовления, поверните кнопку в направлении стрелки.


Для того, чтобы настроить часы: нажмите кнопку и поворачивайте ее против часовой стрелки, пока циферблаты часов не укажут время суток.

Для того, чтобы настроить время приготовления: Не нажимая кнопку, поверните индикатор в направлении стрелки, чтобы установить индикатор на нужное время приготовления. По истечении установленного времени приготовления раздастся звуковой сигнал. При этом появляется индикатор «0» или «» (закрытое положение). Чтобы отключить звуковой сигнал, поверните ручку в направлении стрелки, не нажимая ее, и подведите к символу «».

С помощью аналоговых часов вы можете установить время приготовления 180 минут (3 часа).


Первый нагрев

	<p>Перед использованием духовки удалите наклейки и извлеките аксессуары.</p>
	<p>Протрите духовку влажной тряпкой и высушите. Более подробную информацию см. в разделе «Обслуживание и очистка».</p>
	<p>Выполните первый нагрев для удаления запаха нового устройства. Дайте духовке поработать при закрытой дверце в верхнем + нижнем  положении 200°/30 минут. Затем проветрите помещение.</p>
	<p>При открытии дверцы духовки соблюдайте осторожность, так как после нагрева может выйти пар. Разместите на место аксессуары. Ваша духовка готова к использованию.</p>

 Поверхности нагреваются сильнее, чем обычно, при первом нагреве. Поэтому не прикасайтесь к духовке и не подпускайте к ней детей.

Ежедневное использование

- Чтобы начать приготовление, установите кнопку термостата духовки и подходящую для блюда температуру (Советы по приготовлению пищи).
- Предварительно разогрейте духовку, если требуется предварительный нагрев.
- После приготовления оставьте дверцу духовки открытой для охлаждения.

 Не забудьте выключить функцию духового шкафа и кнопку регулирования температуры по завершении приготовления.

4. Аксессуары

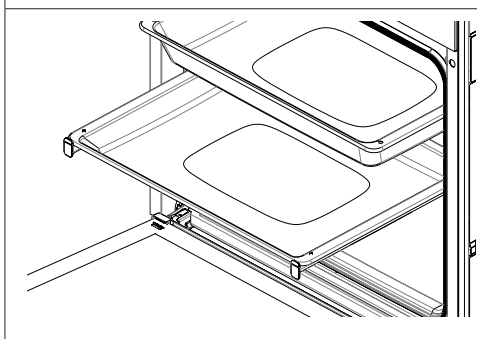
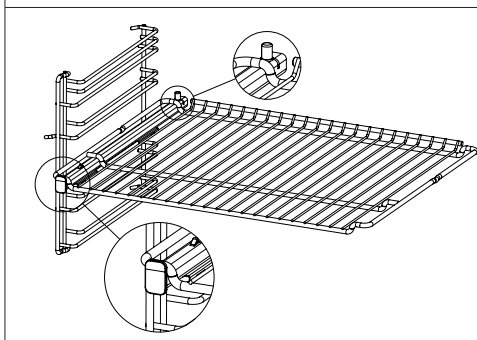
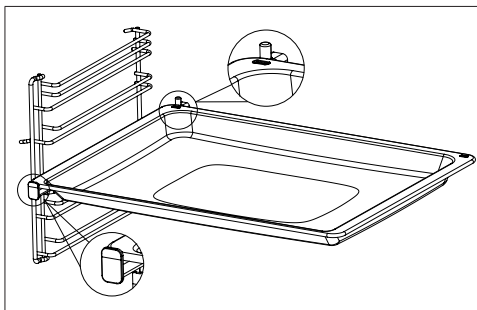
- ❶ Предоставляемые аксессуары различаются в зависимости от модели устройства. Аксессуары, указанные в руководстве по эксплуатации, могут отсутствовать в вашем изделии.
- ❶ Используйте оригинальные аксессуары, предназначенные для данного устройства.

	<p>Обычный противень</p> <p>Для замороженных продуктов, кексов, объемных мясных блюд, выпечки.</p>
	<p>Полка-решетка</p> <p>Полка предназначена для размещения на ней форм для тортов и суфле, продуктов для обжаривания.</p>
	<p>Глубокий противень</p> <p>Его можно использовать для приготовления жидких блюд, жарки больших кусков и для сбора стекающего жира при готовке на гриле.</p>
	<p>Телескопическая направляющая</p> <p>Телескопические направляющие полностью выдвигаются из духовки. Вы можете контролировать свои блюда, легко выдвигая противень и решетку.</p>

Использование аксессуаров

 <p>Diagram showing a wire rack with six shelves. The shelves are numbered 1 through 6 from bottom to top.</p>	<p>Доступны проволочные полки и выемки для полок. Имеется 6 проволочных полок для полки-решетки.</p>
 <p>Diagram showing a tray being inserted into the wire rack between two shelves. The tray is labeled 'a'.</p>	<p>Противень необходимо разместить между двумя полками наклонной стороной а к дверце устройства.</p>
 <p>Diagram showing a wire mesh being inserted into the wire rack. A circular inset shows a close-up of the mesh structure.</p>	<p>Углубления в решетке предотвращают ее падение с полок и обеспечивают безопасность.</p>
 <p>Diagram showing a tray and a wire mesh being used together as a grill tray.</p>	<p>Поместив противень и решетку вместе, можно использовать противень в качестве поддона для гриля и мясных блюд.</p>

Использование телескопической направляющей



Полностью задвиньте направляющие, не устанавливая на них противень и решетку.

Аксессуары должны находиться между передним и задним выступами направляющих.













Если вы собираетесь готовить, используя более одного противня, расстояние между системами направляющих должно составлять один уровень.










5.Советы по приготовлению

См. в таблице информацию о продуктах, протестированных в наших лабораториях, для определения времени приготовления. Время приготовления может варьироваться в зависимости от напряжения в сети, качества, количества и температуры приготавливаемых продуктов. Экспериментируя, вы можете изменять значения для получения разных результатов приготовления блюд по вашему вкусу.

Нижняя полка духового шкафа – это 1-я полка.

*** Рекомендуется предварительный нагрев в течение 10 мин.**

Продукты	Используемый аксессуар	Функция приготовления	Положение полки	Температура (°C)	Время приготовления (мин)
Кекс на противне	Обычный противень		2-3	170	20...25
			2-3	160	15...20
Кекс в форме	Форма для кекса		2	170	35...40
			2	160	25...30
Пряник	Обычный противень		2	170	20...25
Маленькие кексы	Обычный противень		3	160	30...35
			3	160	25...30
Выпечка из дрожжевого слоеного теста (с сыром)	Обычный противень		2	200	35...40
			2	190	25...30
Выпечка из дрожжевого слоеного теста (со шпинатом)	Обычный противень		2	200	40...45
			2	190	25...30
Пицца	Обычный противень		2	200	10...15



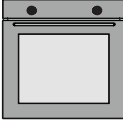
Выпечка из слоеного теста	Обычный противень		2	200	25...30
Рыба	Обычный противень		3	200	30...40
			3	200	20...30
Лазанья	Полка-решетка Стеклоянный/ прямоугольный решетке		2	190	20...25
Куриные ножки	Обычный противень		2-3	220	50...55
			2-3	220	40...45
Целая курица (2 кг)	Обычный противень		2-3	30 мин. Макс, затем 60 мин. 190	90...95
			2-3	25 мин. Макс затем 50 мин 190	75...80
Антрекот	Обычный противень		3	Не более 30 мин., затем 60 мин. 190	55...60
			3	Не более 25 мин., затем 50 мин. 190	45...50

6. Уходи очистка

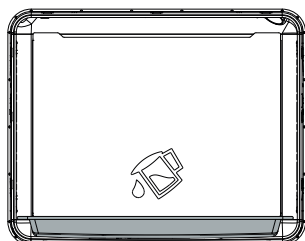
ⓘ Перед началом обслуживания и очистки отключите электрическое соединение во избежание поражения электрическим током.

⚠ Перед обслуживанием убедитесь, что устройство холодное.

Регулярный уход и очистка продлевают срок службы устройства. Дверцу, стеклянную панель и полки можно снять для очистки.

 <p>Советы по очистке</p>	<p>Не используйте царапающие или абразивные материалы, такие как ножи и щетки, для внутренней и передней части устройства, противней и других аксессуаров. Очищайте устройство мягкой тканью и теплой водой с мылом, и вытирайте насухо.</p>
 <p>Очистка аксессуаров</p>	<p>После использования тщательно очистите и высушите аксессуары. Не мойте аксессуары в посудомоечной машине.</p>
 <p>Ежедневное использование</p>	<p>Устройство следует тщательно очистить после использования. Остатки, скопившееся масло могут стать причиной пожара</p>

Функция очистки паром



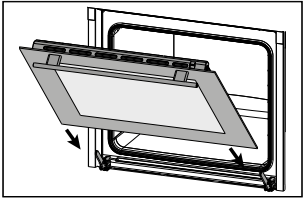
После приготовления пищи загрязнения легко удалить, если их размягчить. Извлеките все аксессуары (если есть, проволочные полки) из духового шкафа. Поместите один противень на самый нижний уровень с небольшим количеством воды, выберите функцию «Нижний нагрев» и дайте духовке поработать при температуре 100° в течение 20 мин.

По окончании процесса протрите внутреннюю часть духовки влажной тряпкой или губкой.

Снятие дверцы духового шкафа

Шаг 1	Полностью откройте дверцу духового шкафа.	
Шаг 2	Разблокируйте шарнирные замки, сдвинув их в направлении, указанном стрелкой.	
Шаг 3	Закройте дверцу духовки до положения блокировки шарниров. Выньте ее в направлении стрелки.	

Установка дверцы духового шкафа

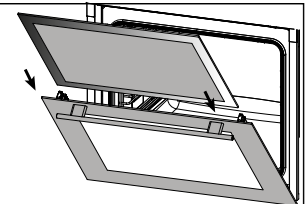
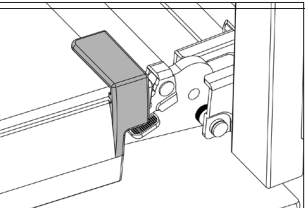
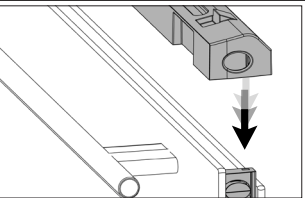
Шаг 4	Установите дверцу устройства на шарниры в направлении, указанном стрелкой.	
Шаг 5	Полностью откройте дверцу прибора и переведите шарнирные замки в закрытое положение согласно направлению стрелки. Закройте дверцу духового шкафа.	

Снятие стеклянных панелей

Количество стеклянных панелей может изменяться в зависимости от модели.

Шаг 1	Откройте дверцу духового шкафа наполовину.	
Шаг 2	Нажмите на правую и левую часть верхней пластины и потяните ее вверх.	
Шаг 3	Сначала вытяните внутреннюю панель, а затем промежуточную панель в направлении стрелки.	

Установка стеклянных панелей

Шаг 4	Откройте дверцу духового шкафа наполовину, сначала вставьте промежуточную панель, а затем внутреннюю панель в направлении стрелки.	
Шаг 5	Убедитесь, что стекло панели правильно вставлено в канавку боковых пластин.	
Шаг 6	Установите верхнюю пластину со щелчком и закройте дверцу устройства.	

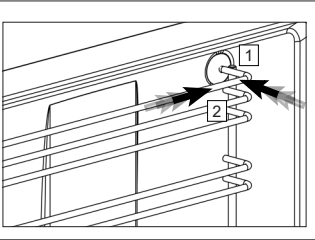
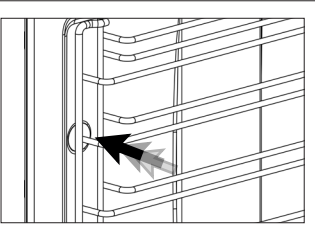
Снятие проволочных полок

⚠ Полки могут быть горячими, не прикасайтесь к ним, пока они горячие.
Подождите, пока изделие остынет.

③ Очистка боковых стенок духового шкафа может отличаться в зависимости от модели прибора. Эта особенность может быть недоступна на вашем устройстве.

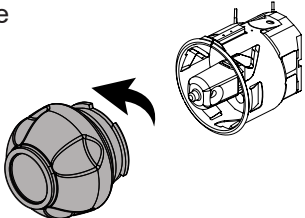
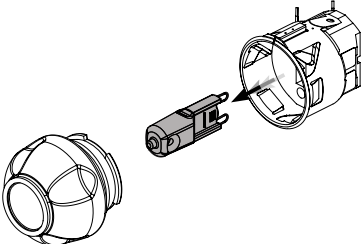
Шаг 1	Осторожно поднимите полку с передней стороны в направлении (1) и снимите в направлении (2)	
Шаг 2	Затем вытяните всю полку в направлении стрелки.	

Установка проволочных полок

Шаг 3	Отцентрировав полки, сначала вставьте заднюю часть (1) и надавите (2).	
Шаг 4	Затем надавите на переднюю часть. Таким образом, полка будет установлена.	

Замена лампы в духовом шкафу

⚠ Перед заменой лампы убедитесь, что электрическое соединение отключено во избежание поражения электрическим током. Лампа может быть горячей, подождите, пока она остынет.

Шаг 1	Полностью откройте дверцу духового шкафа.
Шаг 2	Снимите стеклянную крышку, повернув ее против часовой стрелки. 
Шаг 3	Извлеките лампу из духового шкафа, повернув по направлению стрелки, и замените ее. Установите на место стеклянную крышку. 

7. Устранение неисправностей

Приведенные здесь неисправности, как правило, представляют собой ситуации, которые могут произойти. Вы можете легко устранить эти проблемы самостоятельно, не вскрывая изделие.

ⓘ Если проблема не решена, несмотря на инструкции, обратитесь к дилеру, у которого вы приобрели устройство, или в авторизованный сервисный центр. В этом случае никогда не пытайтесь отремонтировать его самостоятельно.

Неисправность	Причина	Решение
Устройство не работает.	Возможно устройство не включено в розетку.	Убедитесь, что штепсельная вилка вставлена в розетку.
	Возможно предохранитель сработал или поврежден.	Проверьте предохранители в блоке предохранителей. Если предохранитель сработал, включите его снова.
Во время работы устройства выходит пар.	Духовой шкаф используется впервые.	Во время работы может выделяться пар. Это не является неисправностью.
Во время работы может выделяться пар. Это не является неисправностью.	Находится в плохо проветриваемом месте.	Соблюдайте расстояния, указанные в руководстве по установке.
Духовка не готовит должным образом.	Возможно слишком сильно открывается дверца духового шкафа во время приготовления пищи.	Не открывайте дверцу слишком сильно, чтобы не допустить снижение внутренней температуры.
Охлаждающий вентилятор продолжает работать после завершения приготовления.	Он работает некоторое время, чтобы проветрить внутреннюю часть духовки.	Это не является неисправностью.
Когда устройство нагревается и охлаждается, звучат металлические звуки.	Звуки, слышимые при расширении деталей под воздействием температуры, - нормальное явление.	Это не является неисправностью.
Дверца не закрывается полностью.	Остатки пищи могли застрять внутри духовки и на дверце.	Очистите духовку.
Печь не греет.	<ul style="list-style-type: none"> Возможно дверца осталась открытой. Не задана функция или температура. Не поступает мощность. 	<ul style="list-style-type: none"> Проверьте дверцу и убедитесь, что она полностью закрыта. Задайте определенную температуру и/или функцию для духовки.

9. Гарантия

Мы предоставляем гарантию на данные электрические духовые шкафы.

Условия и срок предоставления гарантийного обслуживания подробно описаны на официальном сайте производителя www.zigmundshtain.ru в разделе «гарантия».

Если поломка произошла, обратитесь в один из сервисных центров, указанных на официальном сайте www.zigmundshtain.ru в разделе «сервисные центры».

Для осуществления гарантийного обслуживания Вам необходимо предъявить чек на покупку бытового устройства и документ, удостоверяющий личность.

В ином случае гарантийные обязательства не действительны.

Гарантия не распространяется, если:

- Нарушены требования, указанные в настоящей инструкции или в гарантийных обязательствах.
- Духовой шкаф использовался в промышленных целях
- Истек срок гарантии.
- Имели место некачественная установка, неправильное использование.
- Электрическое напряжение сети не соответствует требованиям инструкции.
- Духовой шкаф проходил ремонт в неуполномоченном сервисном центре или при ремонте были использованы запасные части другого производителя.

! По окончании срока гарантии все регламентные работы, ремонт и замены запасных частей являются платными.

Изделие произведено в соответствии с европейскими стандартами и прошло сертификацию, дата производства указана на этикетке товара.

**Изготовитель: «ZIGMUND & SHTAIN GMBH»: Германия,
Zobeltitzstr.94, 13403 Berlin**

**Импортер — ООО "ЭЛЕКОМ" 119530, Россия, город Москва,
шоссе Очаковское, дом 36, помещение 8
elekom_ooo@mail.ru**