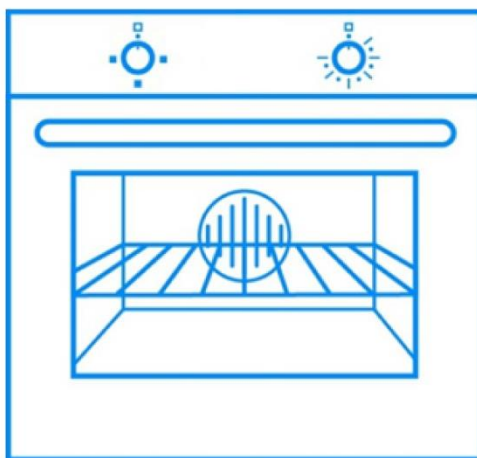


ELEYUS

з нами краще



EVA

ELLA



UA ЕЛЕКТРИЧНА ДУХОВА ШАФА

ENG BUILT-IT ELECTRIC OVEN

UA ІНСТРУКЦІЯ З ВИКОРИСТАННЯ

ENG OPERATING MANUAL

ДО УВАГИ ПОКУПЦІВ!

Для підтвердження права на гарантійне обслуговування просимо вас зберігати товарний чек разом з гарантійним талоном, який повинен бути повністю заповнений із обов'язково вказаною датою продажу, підписом і штампом магазину. **Невиконання цієї вимоги позбавляє вас права на гарантійне обслуговування.**

Під час купівлі вимагайте провести у вашій присутності огляд духовки!

ШАНОВНИЙ ПОКУПЦЮ!

Ми вдячні вам за вибір продукції **торгової марки ELEYUS**. Ми доклали усіх зусиль, щоб ви були задоволені нашим виробом.

1. ЗАГАЛЬНІ ВКАЗІВКИ

1.1. Перед встановленням духовки та її експлуатацією необхідно уважно ознайомитися з нашими рекомендаціями, дотримання яких забезпечить надійну роботу пристрою. Не викидайте дану інструкцію, оскільки згодом вона може дати відповіді на питання, що виникнуть.

УВАГА!

ПЕРЕД ПОЧАТКОМ ЕКСПЛУАТАЦІЇ (ВКЛЮЧЕННЯМ) ПРИБОР ПОВИНЕН ЗНАХОДИТИСЯ ПРИ КІМНАТНІЙ ТЕМПЕРАТУРІ НЕ МЕНШЕ ДВОХ ГОДИН.

1.2. Духовка призначена для приготування їжі, використовується виключно в домашньому господарстві і відповідає вимогам технічного регламенту низьковольтного електричного обладнання (ПКМУ від 16.12.2015 р. №1067), Технічному регламенту з електромагнітної сумісності обладнання (ПКМУ від 16.12.2015 р. №1077)

УВАГА!

**ЗАСТОСУВАННЯ ВИРОБУ В ЦІЛЯХ, ЩО ВІДРІЗНЯЮТЬСЯ ВІД ПОБУТОВИХ, НЕПРИПУСТИМЕ!
ПРИ ВИКОРИСТАННІ ДУХОВКИ ДЛЯ ІНШИХ ЦІЛЕЙ
ВИНИКАЄ РИЗИК ОТРИМАННЯ ТРАВМ І
ПОШКОДЖЕННЯ МАЙНА, А НА ВИРІБ НЕ БУДЕ
РОЗПОВСЮДЖЕНА ГАРАНТІЯ!**

1.3. Розпакуйте і огляньте виріб. У випадку виявлення транспортних пошкоджень не підключайте духовку і зверніться в торгову організацію, де ви придбали прилад.

1.4. Діти до 8 років та особи із психічними, сенсорними або ментальними вадами, або з браком досвіду, можуть користуватися приладом лише під наглядом, або якщо вони пройшли підготовку з користування приладом та розуміють можливу небезпеку.

1.5. Духовка має бути встановлена тільки кваліфікованим спеціалістом або спеціалістом авторизованого сервісного центру відповідно до рекомендацій виробника з дотриманням усіх норм і законодавства в даній сфері, а також вимог місцевих електропостачальних компаній.

1.6. Виробник не несе відповідальності за будь-які пошкодження та поломки, що пов'язані з неправильним встановленням, експлуатацією та ремонтом виробу.

1.7. Виробник залишає за собою право модифікації виробу з метою покращення його якості та технічних параметрів.

1.8. Технічні характеристики духовки вказані в даній інструкції та на етикетці, закріпленій на корпусі.

2. ПРАВИЛА ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ

УВАГА!

ЗАБОРОНЯЄТЬСЯ ВМИКАТИ ДУХОВКУ ДО ЕЛЕКТРОМЕРЕЖІ ПОВЕРХНІ, А ТАКОЖ ВИКОРИСТОВУВАТИ ДЛЯ ПІД'ЄДНАННЯ ДУХОВКИ РОЗЕТКИ БЕЗ ЗАЗЕМЛЮЮЧОГО КОНТАКТУ. ОБЕРІГАЙТЕ ЕЛЕКТРОШНУР ВІД МЕХАНІЧНИХ І ТЕРМІЧНИХ УШКОДЖЕНЬ.

2.1. Прилад може використовуватися тільки в добре вентильованих приміщеннях.

2.2. Електрична безпека гарантована тільки при наявності ефективного заземлення, виконаного відповідно до правил електричної безпеки. Ця вимога обов'язково повинна дотримуватися. Якщо виникли сумніви, зв'яжіться з фахівцем з установки, який перевірить вашу систему заземлення. Виробник не несе відповідальність за збиток, викликаний відсутністю заземлення або його несправністю.

2.3. Встановлення приладу та його техобслуговування має виконуватися кваліфікованим спеціалістом з монтажу, персоналом технічної служби.

2.4. Не залишаєте працюючий прилад без нагляду.

2.5. Не дозволяйте дітям гратися з приладом.

2.6. Не дозволяйте особам, не ознайомленим з цією інструкцією, користуватися духовкою без вашого нагляду.

2.7. Забороняється зміна конструкції виробу і ремонт особами, не уповноваженими виробником на обслуговування.

2.8. Якщо одна із ручок не обертається, не намагайтеся прикласти до неї зусиль, негайно зверніться до нашого сервісного центру для проведення ремонту.

2.9. Не використовуйте для очищення духовки пароочищувачі. Існує небезпека ураження електричним струмом.

2.10. При використанні інших кухонних електроприладів поряд із духовкою стежте, щоб їх кабелі живлення не торкалися гарячих частин приладу.

2.11. При довготривалій відсутності (відряджені, відпустці тощо) відключайте духову шафу від електричної мережі.

2.12. Заборонено розміщувати легкозаймисті речовини (алкоголь, бензин тощо) поряд з працюючою духовкою.

УВАГА!

ОКРЕМІ ЧАСТИНИ ПРИЛАДУ СИЛЬНО НАГРІВАЮТЬСЯ ПІД ЧАС РОБОТИ І ЗАЛИШАЮТЬСЯ ГАРЯЧИМИ ЩЕ ТРИВАЛИЙ ЧАС. НЕ ЗАБУВАЙТЕ ПРО ЦЕ І СЛІДКУЙТЕ, ЩОБ ДІТИ НЕ ГРАЛИСЬ БЛЯ ДУХОВОЇ ШАФИ НАВІТЬ ПІСЛЯ ЗАКІНЧЕННЯ ПРИГОТУВАННЯ ЇЖІ.

2.13. При виникненні пожежі не заливайте вогонь водою. Існує небезпека отримання опіків. Накрийте осередок полум'я цупкою тканиною, щоб перекрити доступ кисню до вогню, та вимкніть прилад (від електричної мережі).

2.14. Розташовуйте посуд так, щоб було неможливо перевернути посуд, випадково зачепивши рукою.

2.15. Не розміщуйте на одній решітці посуд вагою більше 5 кг.

2.16. Утримуйте духову шафу в чистоті, залишки їжі можуть зайнятися і стати причиною пожежі.

2.17. При виникненні нестандартної ситуації відключіть духову шафу від мережі, зателефонуйте до сервісного менеджера, телефон якого вказаний в гарантійному документі.

2.18. Регулятори непрацюючої духової шафи повинні знаходитись у вимкненому положенні.

2.19. При першому використанні духової шафи ізоляційні матеріали та нагрівальні елементи виділяють запах. Тому при першому включенні духовки не кладіть їжу. Спочатку ввімкніть і чекайте до тих пір, поки не зникне запах, потім приступайте до приготування.

2.20. Завжди користуйтеся теплозахисними рукавичками, коли кладете страви в духову шафу або виймаєте їх звідти.

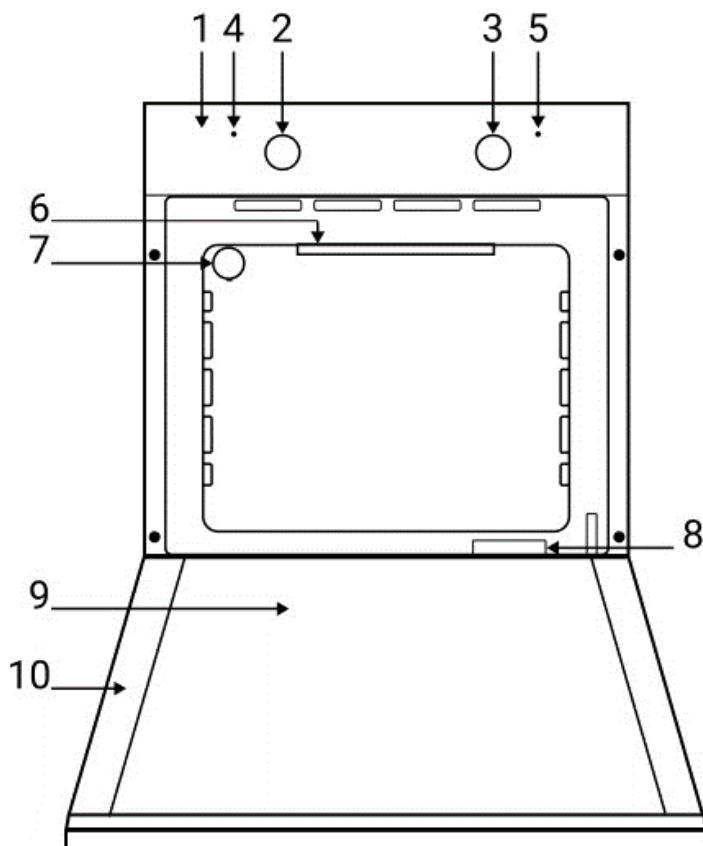
2.21. У жодному разі не готуйте або не смажте на основі духової шафи. Не кладіть деко прямо на дно духової шафи.



3. ОСНОВНІ ТЕХНІЧНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ

3.1. Духовка призначена для приготування їжі, використовується виключно в домашньому господарстві і відповідає вимогам технічного регламенту низьковольтного електричного обладнання (ПКМУ від 16.12.2015 р. №1067), Технічному регламенту з електромагнітної сумісності обладнання (ПКМУ від 16.12.2015 р. №1077)

3.2. Будова приладу



Духова шафа з механічним керуванням

1. Панель управління
2. Ручка вибору режиму
3. Ручка регулювання температури
4. Функціональна сигнальна лампочка
5. Температурна сигнальна лампа
6. Верхні нагрівачі
7. Внутрішня лампа освітлення
8. Етикетка з технічними даними
9. Внутрішнє скло дверцят духовки
10. Дверцята духової шафи



4. ВИКОРИСТАННЯ ДУХОВОЇ ШАФИ




УВАГА!

**ВСІ ФУНКЦІЇ ВМИКАЮТЬСЯ ПІСЛЯ НАЛАШТУВАННЯ
ТЕМПЕРАТУРИ НА НЕОБХІДНИЙ РІВЕНЬ.**

УВАГА!

**ПОРЯДОК ЗАЗНАЧЕНИХ В ТАБЛИЦІ ФУНКЦІЙ
ПРИГОТУВАННЯ МОЖЕ ВІДРІЗНЯТИСЯ ВІД ПОРЯДКУ
ЇХ РОЗТАШУВАННЯ У ВАШОМУ ПРИЛАДІ.**

4.1. Таблиця функцій

Режим	Назва і опис режимів
	Верхній і нижній нагрів: Одночасно вмикаються верхній та нижній нагрівальні елементи. Цей режим найкраще підходить для приготування запіканок, лазаньї, кексів. Рекомендовано попередньо розігріти духову шафу протягом 10 хвилин.
	Верхній нагрів: Вмикається тільки верхній нагрівач. Ця функція призначена для розігріву раніше приготовленої їжі, а також для їжі, яку необхідно підрум'янити зверху. Рекомендовано попередньо розігріти духову шафу протягом 10 хвилин.
	Нижній нагрів: Вмикається тільки нижній нагрівач. Ця функція призначена для страв, які необхідно підсмажувати знизу, для підігріву їжі, для їжі, яка, як і під час приготування в глиняному горщику, готується при низькій температурі протягом тривалого часу, а також для їжі, яку необхідно підрум'янити знизу. Рекомендовано попередньо розігріти духову шафу протягом 10 хвилин.

4.2. Ручка регулювання температури

При експлуатації духовки температура приготування їжі може бути встановлена від 50 °С до максимального рівня «Мах». Максимальна температура становить 285 ± 15 °С.

4.3. Температурна сигнальна лампочка

Температурна сигнальна лампочка запалюється після налаштування внутрішньої температури духовки на необхідний рівень і горить до досягнення цієї температури. Температурна сигнальна лампочка вимикається після досягнення заданої температури. При зниженні температури температурна сигнальна лампочка знову запалюється і горить до досягнення заданої температури.

4.4. Ручка вибору функції

Встановлює режим роботи духовки. Функції і принцип роботи можуть відрізнятися залежно від моделі обраної духової шафи.

4.5. Функціональна сигнальна лампочка

Функціональна сигнальна лампочка вмикається при налаштуванні ручки перемикачів режимів на будь-яку функцію і вимикається при встановленні вихідного положення «0».



5. КОМПЛЕКТ ПОСТАЧАННЯ

В КОМПЛЕКТ ПОСТАЧАННЯ ВХОДИТЬ	Електрична духовна шафа	1 шт
	Решітка	1 шт
	Деко	1 шт
	Гвинти кріплення	2 шт
	Інструкція	1 шт
	Гарантійний талон	1 шт
	Упаковка	1 шт



6. ІНСТРУКЦІЯ З МОНТАЖУ ДУХОВОЇ ШАФИ

УВАГА!

ПЕРЕД БУДЬ-ЯКИМИ РОБОТАМИ З НАЛАГОДЖЕННЯ, ОБСЛУГОВУВАННЯ ТОЩО ВІДКЛЮЧІТЬ ДУХОВУ ШАФУ ВІД ЕЛЕКТРИЧНОЇ МЕРЕЖІ

УВАГА!

ПРИ ВИКОРИСТАННІ ДУХОВОЇ ШАФИ МОЖЕ ЗНАДОБИТИСЬ ДОДАТКОВА ВЕНТИЛЯЦІЯ

6.1. Цей розділ призначений для кваліфікованих техніків і містить інструкцію з встановлення та обслуговування духової шафи відповідно до діючих норм безпеки.

6.2. З міркувань безпеки електричні з'єднання для варильної поверхні і духової шафи повинні виконуватися окремо.

УВАГА!

ЗАБОРОНЯЄТЬСЯ САМОВІЛЬНИЙ РЕМОНТ І ЗМІНА КОНСТРУКЦІЇ ДУХОВОЇ ШАФИ!

УВАГА!

ДУХОВА ШАФА МАЄ ОBOB'ЯЗКОВО БУТИ ЗАЗЕМЛЕНОЮ.

6.3. Приєднання приладу до мережі живлення повинно виконуватися кваліфікованим спеціалістом за умови дотримання діючих норм та правил.

6.4. Духова шафа має I клас електричної безпеки та розрахована на підключення до джерела живлення 220-240 В, 50 Гц.

УВАГА!

**ВЕЛИЧИНА СТРУМУ ДЛЯ ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ
НОРМАЛЬНОЇ РОБОТИ ДУХОВОЇ ШАФИ ПОВИННА
БУТИ НЕ МЕНШЕ 16 А.**

**ЯКЩО ВЕЛИЧИНА СТРУМУ МЕНШЕ 16 А, НЕОБХІДНО
ВИКЛИКАТИ КОМПЕТЕНТНОГО ЕЛЕКТРИКА ДЛЯ
ЗАМІНИ ЕЛЕКТРОПРОВОДКИ.**

6.5. Перед підключенням необхідно перевірити відповідність електричних параметрів духової шафи (необхідні дані вказані на етикетці приладу, розміщеній внизу приладу) до електромережі.

6.6. Духова шафа обладнана мережевим кабелем із штепсельною вилкою. Розетка повинна відповідати типорозміру штепсельної вилки і мати контакти заземлення.

6.7. Розетка має знаходитися в легкодоступному місці для забезпечення швидкого доступу до штепсельної вилки. Прослідкуйте щоб шнур живлення знаходився якнайдалі від корпусу духової шафи.

6.8. Якщо прилад не використовується тривалий час, виймайте вилку з розетки.

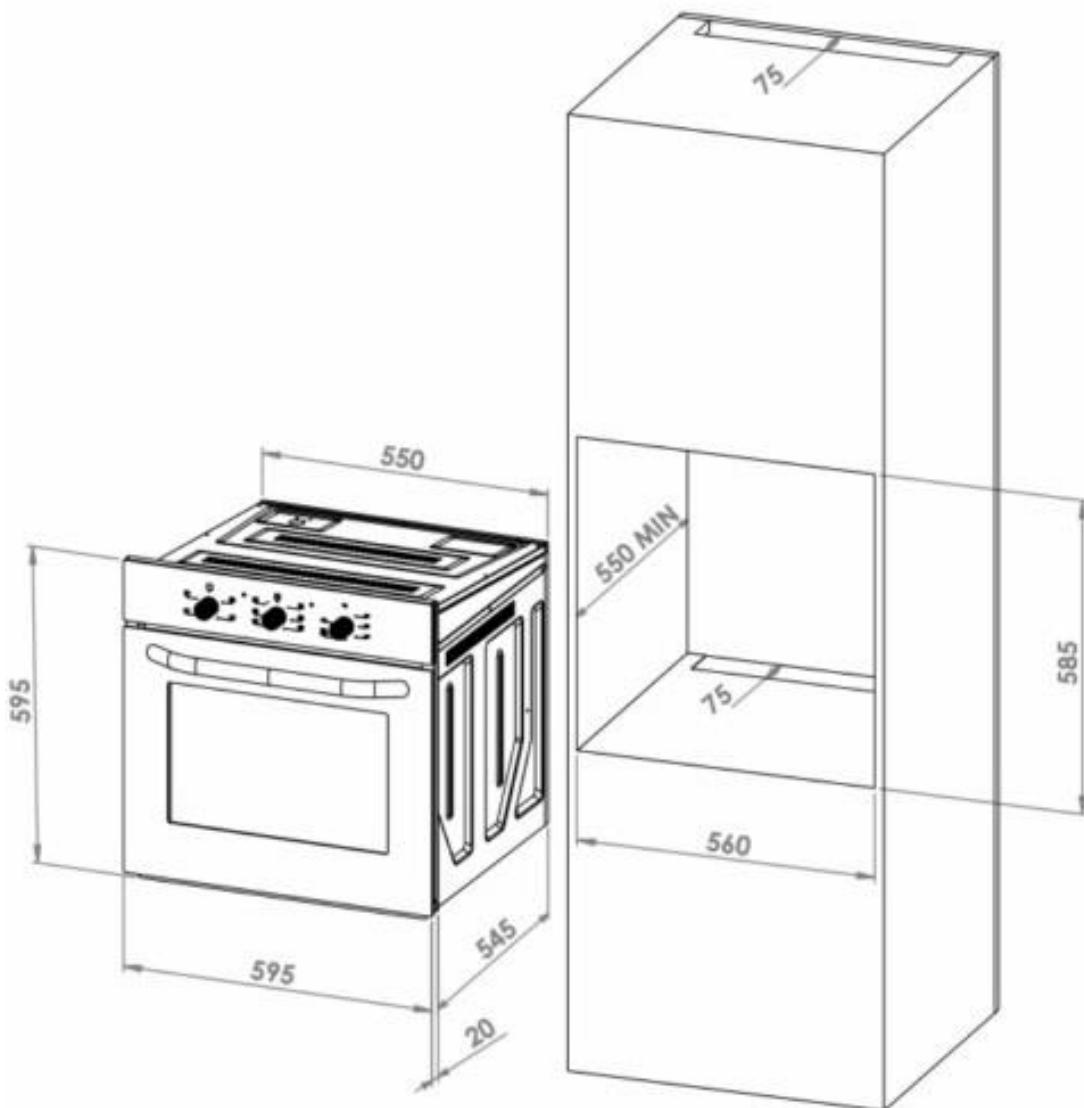
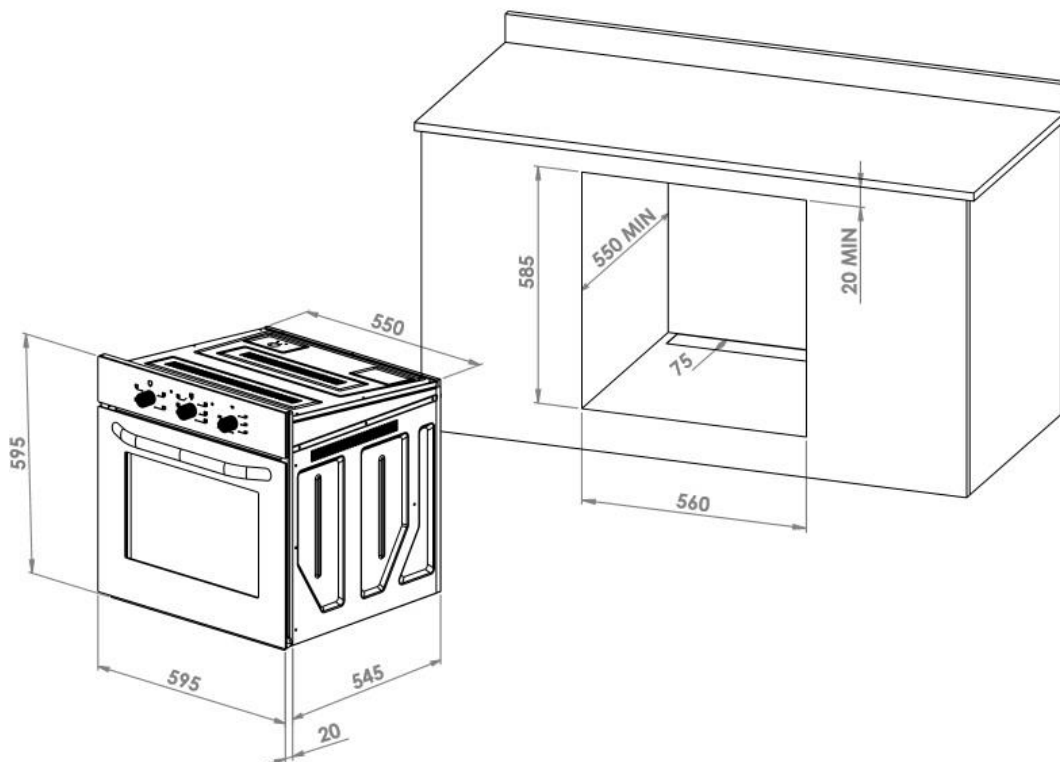
6.9. Необхідно видалити задню панель монтажної шафи, з метою вільної циркуляції повітря. Панель, в яку вставляється духовка, повинна мати зазор в задній частині в розмірі, щонайменше, 75 мм.

6.10. Не рекомендується встановлювати прилад поруч з холодильними установками або морозильними апаратами, так як тепло може вивести їх з ладу.

6.11. Стільниця та меблі навколо приладу повинні витримувати температуру вище 100 °С.

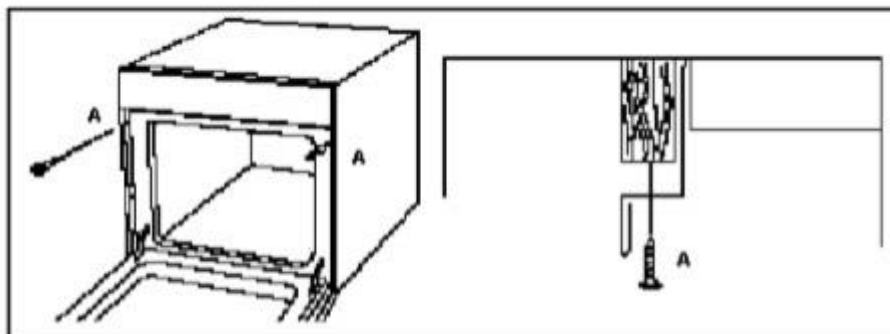
6.12. Відстань між варильною поверхнею і духовою шафою повинна бути щонайменше 5 см, якщо інше не вказано в інструкції поверхні.

6.13. Варіанти монтажу, монтажні розміри і розміри отвору під монтаж духової шафи вказані на малюнках:



6.14. При встановленні духової шафи дотримуйтесь симетрії, вирівняйте її по центру і встановіть врівень з шафою.

6.15. Відкрийте двері і закріпіть духовку до панелі кухонної шафи чотирма гвинтами кріплення, як показано на малюнку.



7. ПЕРШЕ ВИКОРИСТАННЯ ДУХОВОЇ ШАФИ

УВАГА!

ПЕРЕД ПЕРШИМ ВИКОРИСТАННЯМ РЕТЕЛЬНО ВИМИЙТЕ АКСЕСУАРИ ДУХОВОЇ ШАФИ (ДЕКА І РЕШІТКУ).

- Витягніть всі дека та решітки духової шафи.
- Виберіть «Верхній і Нижній» режим.
- Встановіть максимальну температуру.
- Залиште духову шафу в цьому стані на 30 хвилин.

УВАГА!

ОСКІЛЬКИ ПІСЛЯ ПРИГОТУВАННЯ З ДУХОВКИ МОЖЕ ВИЙТИ ПАРА, ЗАВЖДИ СТІЙТЕ ОСТОРОНЬ, КОЛИ ВІДКРИВАЄТЕ ДВЕРЦЯТА ДУХОВКИ

- За цей час підігріваються всі елементи духової шафи і теплоізоляційні матеріали, тож може з'явитися запах гару. У разі повторного виділення запаху гару, перед приготуванням їжі в духовій шафі ретельно провітрить його.

- При виконанні цих операцій рекомендується протерти духову шафу зсередини вологою, а потім сухою м'якою ганчіркою.

УВАГА!

ВІДКРИВАЮЧИ ДВЕРЦЯТА ДУХОВКИ, ЗАВЖДИ БЕРІТЬСЯ ЗА РУЧКУ ПО ЦЕНТРУ.



8. ПОРАДИ ЩОДО ЕКОНОМІЇ ЕЛЕКТРОЕНЕРГІЇ

8.1. Перелічені нижче поради допоможуть вам використовувати вашу духовку екологічно безпечним способом і з економією електроенергії:

- У духовій шафі для кращої передачі тепла використовується емальоване кухонне начиння темного кольору.
- При частому відкриванні дверцят духовки під час приготування їжі всередину поступає повітря, що призводить до втрати електроенергії. Тому не рекомендується часто відкривати дверцята духової шафи.
- Тепло, що залишилося в духовій шафі після процесу приготування їжі, можна використовувати для приготування наступної страви.
- На попередній прогрів духової шафи потрібно не менше 10 хвилин перед кожним приготуванням їжі.
- Заморожені продукти необхідно розморозити перед приготуванням.
- Відключіть духову шафу за кілька хвилин до кінця приготування їжі або розрахуйте час приготування так, щоб закінчення приготування відбувалося за рахунок залишкового тепла.



9. ДОГЛЯД ТА ОБСЛУГОВУВАННЯ

9.1. Загальна чистота

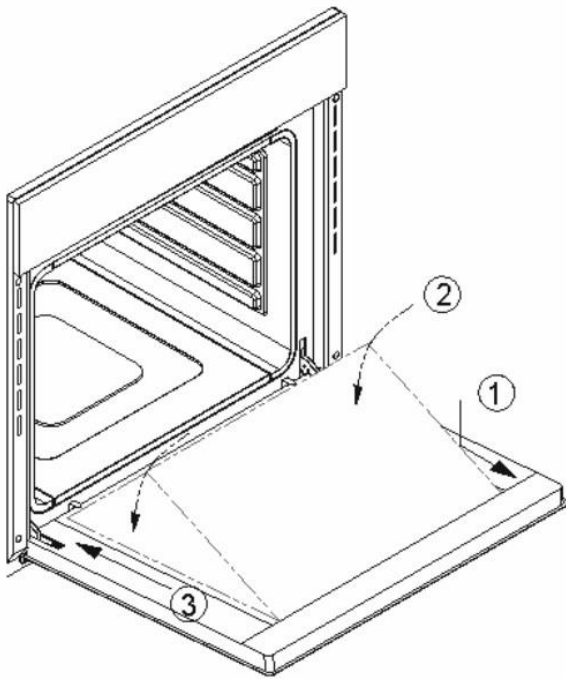
- Зачекайте, щоб духовка охолола перед очищенням.
- Після кожного використання теплу духовку слід легко витерти ганчіркою з теплою водою і мийним засобом. Потім, ще раз протріть поверхню вологою ганчіркою з чистою водою і витріть насухо.
- Не можна залишати в духовці залишки їжі та жиру. Такі залишки можуть привести до корозії зовнішньої і внутрішньої поверхні, а також стати причиною пожежі.

УВАГА!

НЕ МОЖНА ЧИСТИТИ ЕМАЛЬ РІЖУЧИМИ ПРЕДМЕТАМИ (НАПРИКЛАД, НОЖЕМ) І ВИКОРИСТОВУВАТИ ПОРОШОК АБО АБРАЗИВНІ ЗАСОБИ.

9.2. Очищення скла

- При очищенні скла панелі керування і скла дверцят використовуйте відповідні засоби для чищення скла.
- Для зняття внутрішнього скла необхідно виконати дії, проілюстровані на малюнку:



1. При відкритих дверцятах змитити скло до себе.
2. Вивільнити нижню частину скла.
3. Вийняти скло.

Встановлення скла проводиться в зворотному порядку.

9 3. Догляд за ущільнювачем

- Ущільнювач духовки – необхідний атрибут, що забезпечує продуктивність духовки. З часом ущільнювач може забруднюватися. У цьому випадку його можна почистити вологою ганчіркою.

- Не можна чистити ущільнювач абразивними засобами.

- У разі, якщо ущільнювач зношується або розривається потрібно звернутися до компетентного сервісного центру.



10. ЗАМІНА ЛАМПИ ДУХОВКИ

УВАГА!

ПЕРЕД ПОЧАТКОМ ЗАМІНИ ЛАМПИ ВІД'ЄДНАЙТЕ ДУХОВУ ШАФУ ВІД МЕРЕЖІ ЕЛЕКТРОЖИВЛЕННЯ.

10.1. Лампа духовки повинна відповідати наступним параметрам:

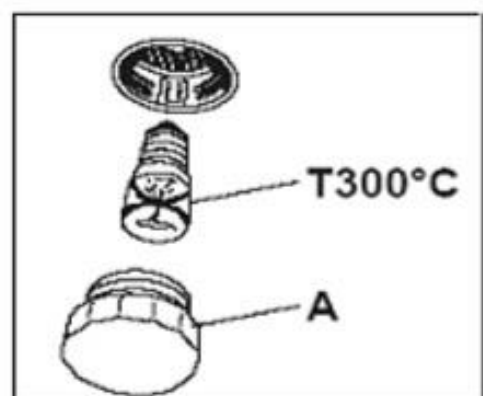
- Висока теплостійкість – до 300 °С
- Електричні параметри: 220-240 В, 50 Гц
- Потужність – 15 Вт.

10.2. Заміна лампи:

- Зніміть скляну захисну кришку (А), повернувши її проти годинникової стрілки.

- Зняти лампочку, повернувши її проти годинникової стрілки, або потягнувши на себе. Залежно від типу лампи.

- Установка лампи проводиться в зворотному порядку





11. МОЖЛИВІ НЕСПРАВНОСТІ ТА СПОСОБИ ЇХ УСУНЕННЯ

УВАГА!

**В ЖОДНОМУ РАЗІ НЕ НАМАГАЙТЕСЯ
ВІДРЕМОНТУВАТИ ДУХОВУ ШАФУ САМІ.
РЕМОНТ ПРИБАДУ НЕОБХІДНО ПРОВОДИТИ ТІЛЬКИ
В АВТОРИЗОВАНОМУ СЕРВІСНОМУ ЦЕНТРІ.**

Перш ніж зателефонувати до сервісного менеджера, перевірте можливість легкого усунення проблеми за допомогою нижче наведеного списку.

Несправності	Можливі причини/Методи усунення:
Духовка не нагрівається	<ul style="list-style-type: none">- Перевірте наявність струму в розетці, при необхідності ввімкніть або замініть запобіжники.- Перевірте, чи закриті дверцята.
Не працює підсвітка	<ul style="list-style-type: none">- Перевірте наявність струму в розетці, при необхідності ввімкніть або замініть запобіжники- Несправна лампа, при необхідності замініть лампу.- Духова шафа не ввімкнена.
При нагріванні і охолодженні духовки, чути звуки металу	<ul style="list-style-type: none">- Металеві предмети можуть видавати звуки внаслідок розширення при нагріванні. Це не є поломкою.
При роботі духовки з неї виходить пара.	<ul style="list-style-type: none">- При нагріванні їжі, що готується може утворюватися пара, вона виходитиме назовні. Рекомендовано ввімкнути витяжку або забезпечити провітрювання приміщення. Виділення пари – нормальна ситуація.
Нерівномірне приготування в духовій шафі	<ul style="list-style-type: none">- Перевірте, чи правильно встановлена температура і розташоване деко.- Не відкривайте дверцята часто, якщо страви не потрібно перевертати під час готування. Якщо ви часто відкриваєте дверцята, температура всередині буде нижчою, і це впливає на результат приготування.
Вентилятор охолодження продовжує працювати після вимкнення духової шафи	<ul style="list-style-type: none">- Деякий час електронний вентилятор духової шафи автоматично продовжує роботу для охолодження духової шафи. Коли електронні деталі охолонуть, вентилятор автоматично вимкнеться.



12. ГАРАНТІЇ ВИРОБНИКА

12.1. Виробник гарантує нормальну роботу духової шафи **протягом 60 місяців** з дня продажу через роздрібну торгову мережу за умови дотримання споживачем правил транспортування, зберігання, монтажу та експлуатації.

12.2. При відсутності позначки про дату продажу гарантійний термін обчислюється з моменту виготовлення.

12.3. У випадку некоректної роботи духової шафи з вини виробника протягом гарантійного терміну споживач має право гарантійного ремонту в сервісних центрах, адреси яких вказані в гарантійному талоні та на сайті торгової марки.

12.4. При зверненні в сервісний центр слід повідомити:

- Тип несправності.
- Модель приладу.
- Серійний номер (дана інформація розміщена на заводській табличці внизу приладу).

12.5. Термін служби духової шафи 10 років.

TO THE BUYERS` ATTENTION!

In order to confirm your right to warranty service, we ask you to keep a receipt together with a warranty coupon, which shall be fully filled-in with mandatory indication of date of sale, signature and stamp of the store. **Failure to comply with this requirement deprives you of the right to warranty service.**

When purchasing, ask for inspection of the oven in your presence!

DEAR BUYER!

We are grateful that you have selected products of **ELEYUS**. We did our best so you could be satisfied with your choice.

1. GENERAL INSTRUCTIONS

1.1. Before installation and operation of the oven, you shall carefully read our recommendations, keeping to which will ensure reliable operation of the appliance. Do not throw out this manual, as with due time it may give answers to the arising questions.

ATTENTION!

**BEFORE STARTING ITS OPERATION (ACTIVATION),
THE APPLIANCE SHALL BE STORED AT ROOM
TEMPERATURE FOR NO LESS THAN TWO HOURS.**

1.2. The oven is intended for cooking, shall be used exclusively in a household and meets the requirements of the Technical regulation of low-voltage electrical equipment (Resolution of the Cabinet of Ministers of Ukraine dated December 16, 2015 No. 1067), Technical regulations on electromagnetic compatibility of equipment (Resolution of the Cabinet of Ministers of Ukraine dated December 16, 2015 No. 1077).

ATTENTION!

**USAGE OF PRODUCT FOR PURPOSES OTHER THAN
HOUSEHOLD IS UNACCEPTABLE!
WHEN USING THE OVEN FOR OTHER PURPOSES
THERE IS A RISK OF GETTING INJURIES AND
DAMAGING THE PRODUCT, AND THE WARRANTY
WILL NO LONGER BE VALID!**

1.3. Unpack and inspect the product. In case of detecting transportation damage, do not connect the oven and contact a sales organization where you purchased the appliance.

1.4. Children under 8 and persons with psychological, sensor, mental disorders or lack of experience may use the appliance only under supervision or after appropriate instruction and when understanding possible danger.

1.5. The oven shall be installed only by a qualified expert or authorized service center expert due to the recommendations provided by the manufacturer with the observance of all norms and laws in this area, as well as requirements of local power supply companies.

1.6. The manufacturer shall not be liable for any damages or breakdowns caused by improper installation, operation or repair of the product.

1.7. The manufacturer reserves the right to modify the product in order to improve its quality and technical parameters.

1.8. Technical specifications of the oven are indicated in this user manual and on the label attached to the body.

2. TECHNICAL SAFETY RULES

ATTENTION!

IT IS PROHIBITED TO CONNECT THE OVEN TO THE POWER LINE OF THE SURFACE AS WELL AS TO USE FOR CONNECTION OF THE OVEN SOCKETS WITHOUT GROUNDING CONTACT. KEEP THE WIRE FROM MECHANICAL AND THERMAL DAMAGE.

2.1. The appliance may be used only in well-conditioned premises.

2.2. Electrical safety is guaranteed only if there is an effective grounding made in accordance with the rules of electrical safety. This is a mandatory requirement. If there are any doubts, contact the installation expert who will check your grounding system. The manufacturer is not liable for the damage caused by lack of grounding or its malfunction.

2.3. Installation of the appliance and its service shall be carried out by authorized installation expert, technical service staff.

2.4. Do not leave the operating appliance unattended.

2.5. Do not allow children to play with the device.

2.6. Do not allow persons not familiar with this user manual to use the oven without your supervision.

2.7. It is forbidden to change the product design and perform repairs by persons not authorized by the manufacturer.

2.8. If one of the knobs does not turn, don't try to press harder – immediately contact our service for repair.

2.9. Do not use steam cleaners to clean the oven. There is a risk of electric shock.

2.10. When using other kitchen electrical appliances near the oven, keep the wires away from the hot parts of the device.

2.11. In case of a long absence (business trips, vacations, etc.), disconnect the oven from the electrical network.

2.12. It is prohibited to place flammable substances (alcohol, gasoline, etc.) next to the operating oven.

ATTENTION!

SEPARATE PARTS OF THE APPLIANCE ARE HEAVILY HEATED DURING OPERATION AND REMAIN HOT FOR A LONG TIME. DO NOT FORGET ABOUT IT AND MAKE SURE CHILDREN DO NOT PLAY AROUND THE OVEN EVEN AFTER COOKING.

2.13. In the event of a fire, do not throw water into it. There is a risk of burns! Cover the flame with a thick cloth to prevent oxygen from reaching the fire, and switch off the appliance (power off).

2.14. Place the dishes so that it would be impossible to flip the dishes by accidentally touching the handles by hand.

2.15. Do not place on one grid dishes that weight more than 5 kg.

2.16. Keep the oven clean, as food leftovers may catch on fire.

2.17. In case of extraordinary situation, power off the oven, call the service center a telephone number of which is specified in the warranty document.

2.18. The regulators of non-operating oven must be in off position.

2.19. When using the oven for the first time, the insulation materials and heating elements evolve smell. Therefore, do not put food into the oven at the first turn. First, turn on and wait until the smell disappears, and then start cooking.

2.20. Always use heat-shielded gloves when placing or taking out the dishes of the oven.

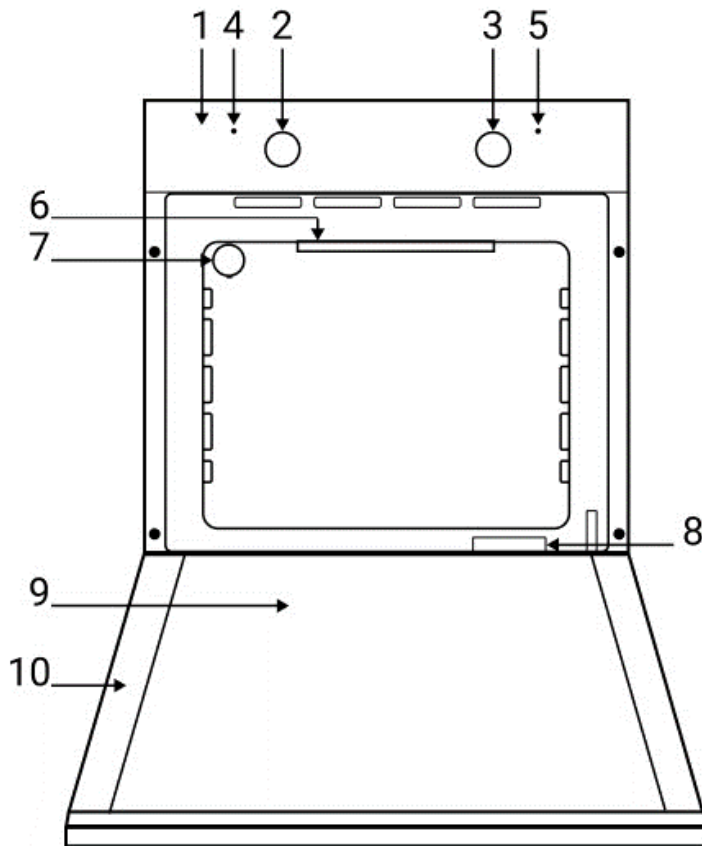
2.21. Do not cook or roast on the surface of the oven under any circumstances. Do not place the baking tray directly on the bottom of the oven.



3. BASIC TECHNICAL SPECIFICATIONS

3.1. The oven is intended for cooking, shall be used exclusively in a household and meets the requirements of the Technical regulation of low-voltage electrical equipment (Resolution of the Cabinet of Ministers of Ukraine dated December 16, 2015 No. 1067), Technical regulations on electromagnetic compatibility of equipment (Resolution of the Cabinet of Ministers of Ukraine dated December 16, 2015 No. 1077).

3.2. Construction of the device



Oven with mechanical control

1. Control panel
2. Mode selection knob
3. Temperature control
4. Functional indicator light
5. Temperature indicator lamp
6. Heaters
7. Inner light bulb
8. Sticker with technical data
9. Inner glass oven door
10. Oven door



4. USE OF PRODUCT




ATTENTION!

ALL FUNCTIONS ARE SWITCHED ON AFTER ADJUSTING THE “TEMPERATURE SETTING” MODE TO THE REQUIRED LEVEL.

ATTENTION!

THE ORDER OF THE OPERATING MODES LISTED IN THE TABLE MAY DIFFER FROM THE ORDER IN WHICH THEY ARE LOCATED AT YOUR PRODUCT.

4.1. Oven Functions

Mode	Name and description of the function
	Top and Bottom Heaters Function: The oven's thermostat and warning lights will switch on, and the lower and upper heating elements will start operating. The static cooking function emits heat, ensuring even cooking of food. This is ideal for making pastries, cakes, baked pasta, lasagna and pizza. Preheating the oven for 10 minutes is recommended and it is best to use only one shelf at a time in this function.
	Top Heater Function: Only top heat is on. This function is intended for heating previously cooked meals, as well as food, which shall be brown at the top. It is recommended that you preheat the oven for about 10 minutes.
	Bottom Heater Function: Only bottom heat is on. This function is intended for dishes which are required to be baked from the bottom, heating food, dishes, which are cooked in clay pots at low temperatures within long time periods, as well as food, which shall be brown at the bottom. It is recommended that you preheat the oven for about 10 minutes.

4.3. Temperature control knob

When operating the oven, the cooking temperature may be set from 50 °C to the maximum. It is enough to set the oven on Max. The maximum temperature is 285 ± 15 °C.

4.4. Temperature indicator lamp

The temperature indicator bulb lights up when the oven temperature is set to the required level and is active until such temperature is reached. The temperature indicator bulb switches off after reaching the set temperature. When the temperature lowers, the temperature indicator bulb lights up again and is active until such temperature is reached.

4.5. Mode selection knob

Sets operating mode of the oven. Functions of the oven and operation principles may differ depending on the model of selected oven.

4.6. Functional indicator light

Functional indicator light is active when the mode knob is set to any function and switches off when set to the starting position "0".



5. CONTENTS OF DELIVERY

DELIVERY SET INCLUDES	Electric oven	1 pcs
	Grid	1 pcs
	Baking tray	1 pcs
	Fixation bolts	2 pcs
	Operating manual	1 pcs
	Warranty certificate	1 pcs
	Package	1 pcs



6. OVEN INSTALLATION INSTRUCTIONS

ATTENTION!

DISCONNECT THE OVEN FROM THE POWER SOURCE PRIOR TO ANY WORKS, SERVICES ETC.

ATTENTION!

WHEN USING THE OVEN, YOU MAY NEED EXTRA VENTILATION.

6.1. This Section is intended for qualified technicians and contains installation and service instruction corresponding to current safety norms.

6.2. Due to the safety requirements, electrical connections for cooking surface and oven shall be carried out separately.

ATTENTION!

UNAUTHORIZED REPAIRS AND RECONSTRUCTION OF THE OVEN ARE PROHIBITED!

ATTENTION!

THE OVEN MUST BE GROUNDED.

6.3. Connection of the appliance to the power network shall be carried out by a qualified expert subject to the applicable rules and regulations.

6.4. The oven has Class I of electrical safety and is designed for connection to the power sources 220-240 V, 50 Hz.

ATTENTION!

INTENSITY OF CURRENT TO ENSURE THE NORMAL OPERATION OF THE OVEN SHOULD BE AT LEAST 16 A. IF THE CURRENT VALUE IS LESS THAN 16 A, IT IS NECESSARY TO CALL A QUALIFIED ELECTRICIAN TO REPLACE THE WIRING.

6.5. Prior to connection it is necessary to check conformity of the electrical parameters of the oven (necessary data is indicated on the factory nameplate placed below the device) to the power network.

6.6. The oven is equipped with a network cable with a plug. The socket should match the size of the plug and have grounding contacts.

6.7. The socket shall be in an easily accessible place for quick access to the plug. Make sure the wire is as close to the oven as possible.

6.8. If the appliance is not used for a long time, remove the plug from the socket.

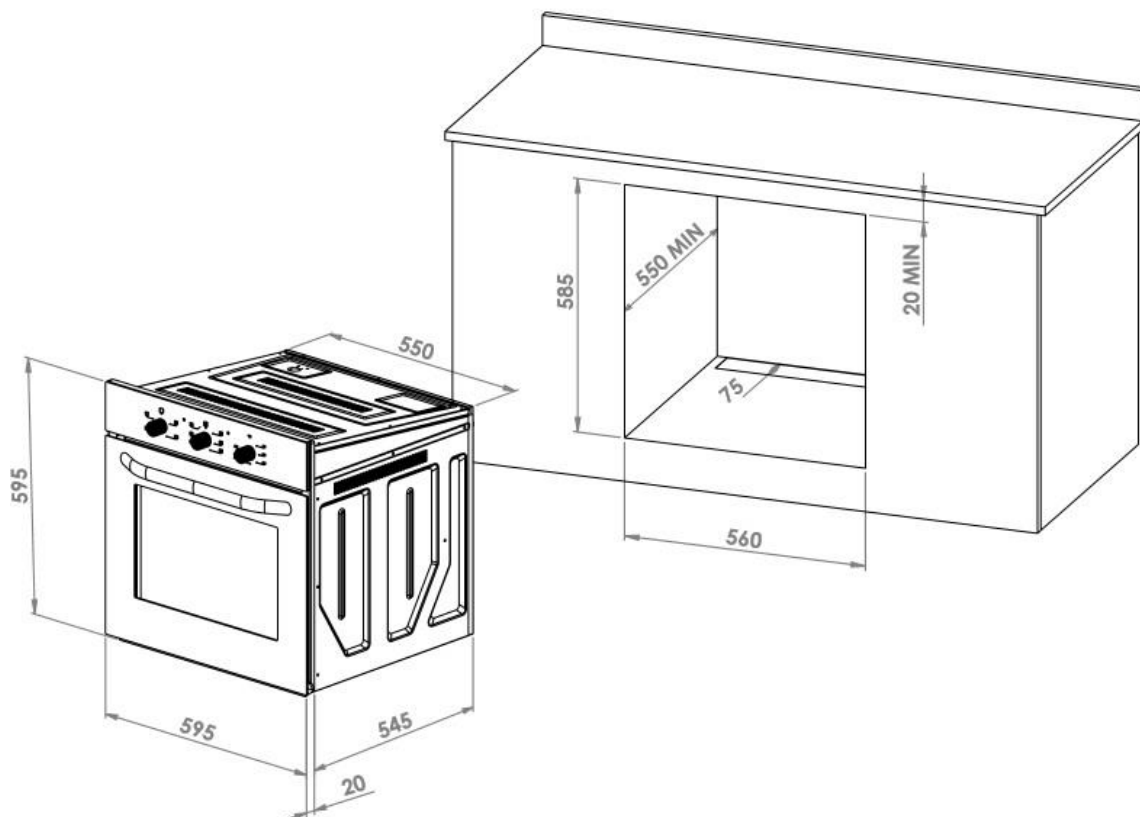
6.9. It is necessary to remove the back panel of the cabinet for free circulation of air. The panel in which the oven is inserted must have a gap at the back of at least 75 mm.

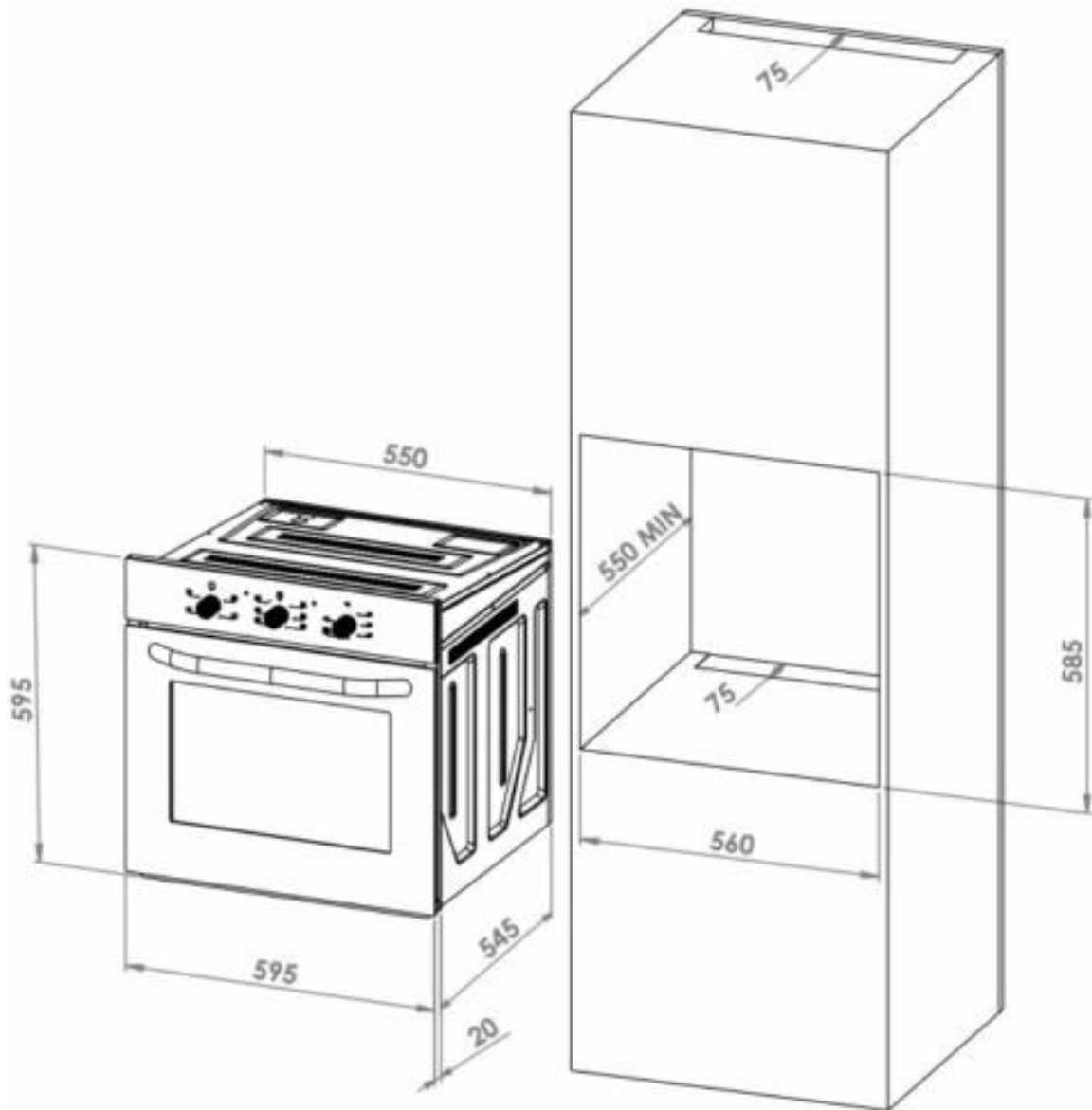
6.10. It is not recommended to install the appliance near refrigeration units or freezers, as heat can disable them.

6.11. The worktop and furniture surrounding the appliance must be made of materials resistant to temperatures above 100 °C.

6.12. The distance between the cooking surface and the oven should be at least 5 cm, unless otherwise indicated in the cooking surface manual

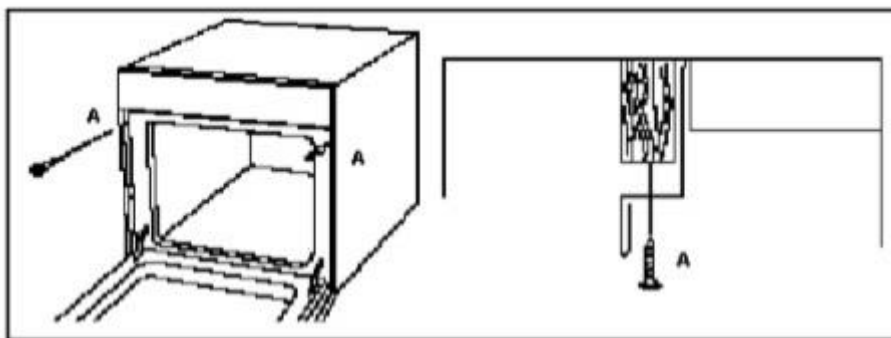
6.13. The installation options, installation dimensions and hole size for installation of the oven are shown in the figures below.





6.14. When installing the oven, observe symmetry, level it in the center and with the cabinet.

6.15. Open the door and fix the oven to the cabinet panel with four fixation bolts, as shown in the figure.





7. THE FIRST USAGE OF THE OVEN

ATTENTION!

BEFORE THE FIRST USAGE, CLEAN THE ACCESSORIES OF THE OVEN THOROUGHLY (BAKING TRAYS AND GRID).

- Remove all baking trays and grids from the oven.
- Set the knob at the “Top and Bottom” heating.
- Set the maximum level of the temperature.
- Leave the oven at this state for 30 minutes.

ATTENTION!

AS AFTER COOKING THE STEAM MAY COME OUT OF THE OVEN – STEP ASIDE WHEN OPENING THE DOOR.

- During this time, all the elements of the oven and heat-insulating materials are heated, so the burning smell may appear. In case of repeated burning smell, carefully ventilate the oven before cooking food.
- When performing these operations, it is recommended to wipe the oven inside with a damp, and then a dry soft cloth.

ATTENTION!

WHEN OPENING THE DOOR OF THE OVEN, ALWAYS GRASP THE HANDLE IN THE MIDDLE.



8. RECOMMENDATIONS ON POWER SAVING

8.1 The following tips will help you use your oven in an environmentally friendly and energy efficient way:

- For the better heat transfer in the oven are used enameled dark-colored kitchen utensils.
- In the event of frequent opening of the oven door while cooking, air enters the interior, which leads to the loss of electricity power. Therefore, it is not recommended to open the oven door frequently.
- The heat remaining in the oven after the cooking process may be used for cooking the next meal.
- Before each cooking, it takes not less than 10 minutes to pre-heat the oven.
- Frozen products need to be defrosted prior to cooking.
- Turn off the oven for a few minutes till the end of cooking, or set the timer so that cooking was finished at the expense of the remaining heat.



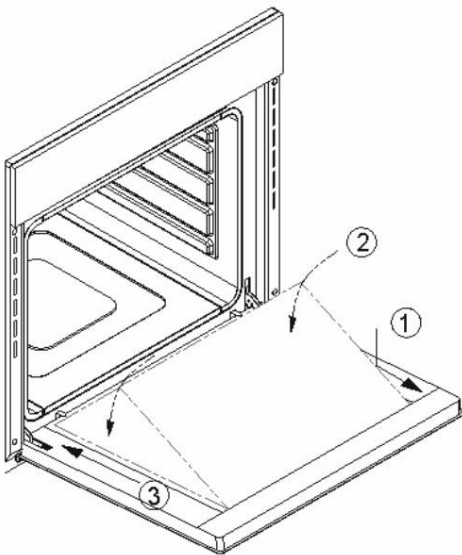
9. CARE AND SERVICE

9.1 General cleaning

- Wait for the oven to cool down prior to cleaning.
- After each usage, the warm oven should be wiped with a light moist cloth. Then, wipe the oven over again with a wet cloth and dry it.
- No residues of food and grease in the oven should be left in the oven as these residues can cause corrosion of the outer and inner surfaces, and also cause fire.

ATTENTION!

IT IS NOT ALLOWED TO CLEAN THE ENAMEL WITH SHARP OBJECTS (AS KNIVES) AND USE POWDER OR ABRASIVE AGENTS.



9.2. Cleaning glass

- When cleaning the control panel glass and door glass, use appropriate glass cleaning agents.
- To remove the inner glass, perform the actions illustrated in the figure:

1. Open the door and sift the glass towards yourself to release it from the location bracket.
2. Remove the bottom of the glass.
3. Remove the glass.

The installation of glass shall be carried out in reverse order.

9.3. Taking care of seal

- Oven seal is an essential attribute that provides oven performance. Over time, the seal may become dirty. In this case it may be cleaned with a moist cloth.
- It is not allowed to clean the seal with abrasive agents.
- If the seal wears out or ruptures, contact an authorized service center.



10. REPLACING THE LIGHT BULB IN THE OVEN

ATTENTION!

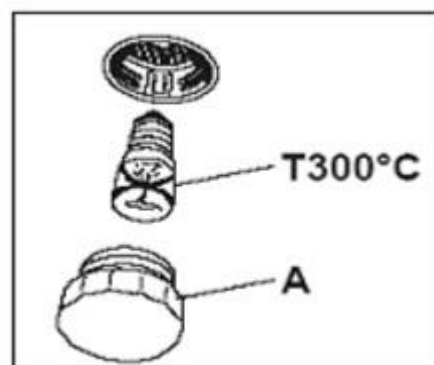
DISCONNECT THE OVEN FROM THE POWER SOURCE PRIOR TO REPLACING THE LIGHT BULB.

10.1. The oven light bulb shall match the following parameters:

- High thermal resistance – up to 300 °C
- Electrical parameters: 220-240 V AC 50 Hz
- Power – 15 W

10.2. Replacing the light bulb:

- Remove the protective glass cover (A) by turning it counterclockwise.
- Remove the light bulb by turning it counterclockwise or pulling it towards yourself depending on the type of lamp.
- Placing the light bulb is carried out in reverse order.



11. POSSIBLE MALFUNCTIONS AND TROUBLESHOOTING.

ATTENTION!

**IN ANY CASE DO NOT TRY TO REPAIR THE OVEN BY YOURSELF.
REPAIRS SHALL BE CARRIED OUT ONLY IN AN AUTHORIZED SERVICE CENTER.**

Before contacting a service center, check for possibility of easy troubleshooting the problem by using the list below.

Problem	Possible causes/ troubleshooting:
The oven does not heat up	<ul style="list-style-type: none"> - Check the current supply of the socket, if necessary, switch on or replace the fuses. - Check that the door is closed.
The lights do not work	<ul style="list-style-type: none"> - Check the current supply of the socket, if necessary, switch on or replace the fuses. - Defective light bulb, replace bulb if necessary. - The oven is turned off.
When heating and cooling the oven, metal sounds are heard	<ul style="list-style-type: none"> - When heated, metal objects may make sounds due to expansion. This is not a malfunction.
The steam is coming out of the working oven.	<ul style="list-style-type: none"> - When heated, the food may emit steam that will go outside. It is recommended to turn on the air extraction or ventilate the room. Emission of steam is not a malfunction.
Cooking is uneven within the oven	<ul style="list-style-type: none"> - Check that the recommended temperatures and shelf positions are being used. - Do not frequently open the door unless you are cooking things that need to be turned. If you open the door often, the interior temperature will be lower and this may affect the results of your cooking.

Problem	Possible causes/ troubleshooting:
The cooling fan continues to operate after the oven is switched off.	- Electronically-controlled oven fan automatically runs for a certain amount of time to cool the oven. The fan switches off automatically when the electronic components have cooled sufficiently.



12. MANUFACTURER WARRANTY

12.1. The manufacturer guarantees correct operation of the oven **within 60 months** from the date of sale through the retail network if the consumer adheres to the rules of transportation, storage, installation and operation.

12.2. In case of absence of a sales date mark, the warranty period is calculated from the manufacture date.

12.3. In the case of improper operation of the oven within the warranty period, the consumer has the right to warranty repair at the service centers, addresses of which are indicated in the warranty coupon and on the website of the trademark.

12.4. When contacting the service, you should inform:

- Type of malfunction.
- Model of the device.
- Serial number (this information is indicated on the nameplate at the bottom of the appliance).

12.5. Life span of the oven – 10 years.