

Jantar

**ІНСТУКЦІЯ З
ВИКОРИСТАННЯ
ГАЗОВОЇ
ДУХОВОЇ ШАФИ
JANTAR RUTA 6004**



CE

ISO

UA Газова духовна шафа
EN Gas oven

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 духової шафи!

ШАНОВНИЙ ПОКУПЦЮ!

Ми вдячні вам за вибір продукції **торгової марки JANTAR**. 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) ПРИБАД 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 ВИКОРИСТОВУВАТИ ДЛЯ ПІД'ЄДНАННЯ ДУХОВОЇ ШАФИ 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 відповідальності 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 духовою шафою 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. Регулятори непрацюючої духової шафи повинні знаходитись у вимкненому положенні.

2.10. Не використовуйте для очищення духової шафи пароочишувачі. Існує небезпека ураження електричним струмом.

2.11. При використанні інших кухонних електроприладів поряд із духовою шафою стежте, щоб їх кабелі живлення не торкалися гарячих частин приладу.

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

2.13. Заборонено розмішувати легкозаймисті речовини (алкоголь, бензин тощо) поряд з працюючою духовою шафою.

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 БІЛЯ ДУХОВОЇ ШАФИ НАВІТЬ ПІСЛЯ ЗАКІНЧЕННЯ ПРИГОТУВАННЯ ЇЖІ.

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

2.15. При першому використанні духовки ізоляційні матеріали та нагрівальні елементи виділяють запах. Тому при першому включенні духовки не кладіть їжу. Спочатку ввімкніть і чекайте, доки не зникне запах, потім приступайте до приготування.

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

2.17. У жодному разі не готуйте або не смажте на кришці нижнього тону духової шафи. Не кладіть деко прямо на дно духової шафи.

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

2.19. Не розмішуйте на одній решітці посуд вагою більше 5 кг.

2.20. Утримуйте духову шафу в чистоті, залишки їжі можуть зайнятись і стати причиною пожежі.

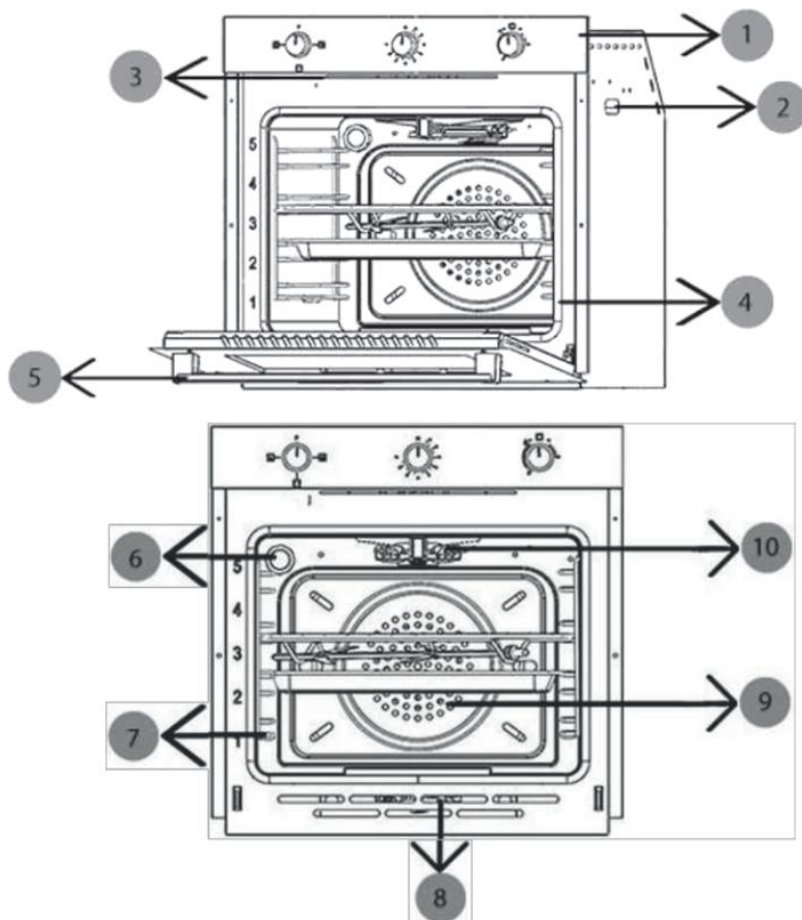
2.21. При виникненні нестандартної ситуації відключіть духову шафу від мережі, зателефонуйте до сервісного менеджера, телефон якого вказаний в гарантійному документі.

3. ДІЇ ПРИ ПОЯВІ ЗАПАХУ ГАЗУ

- 3.1. Перекрийте газовий вентиль.
- 3.2. Не намагайтесь ввімкнути будь-які прилади.
- 3.3. Не торкайтесь ні до яких електричних вимикачів.
- 3.4. Не користуйтесь телефоном в даному приміщенні.
- 3.5. Відразу ж подзвоніть в службу газопостачання з телефону, що знаходиться в сусідньому приміщенні. Виконуйте вказівки, отримані від спеціалістів служби газопостачання;
- 3.6. При неможливості додзвонитись в службу газопостачання, подзвоніть в пожежну службу.
- 3.7. Встановлення приладу та його техобслуговування має виконуватися кваліфікованим спеціалістом з монтажу, персоналом технічної служби або персоналом служби газопостачання.

4. ОСНОВНІ ТЕХНІЧНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ

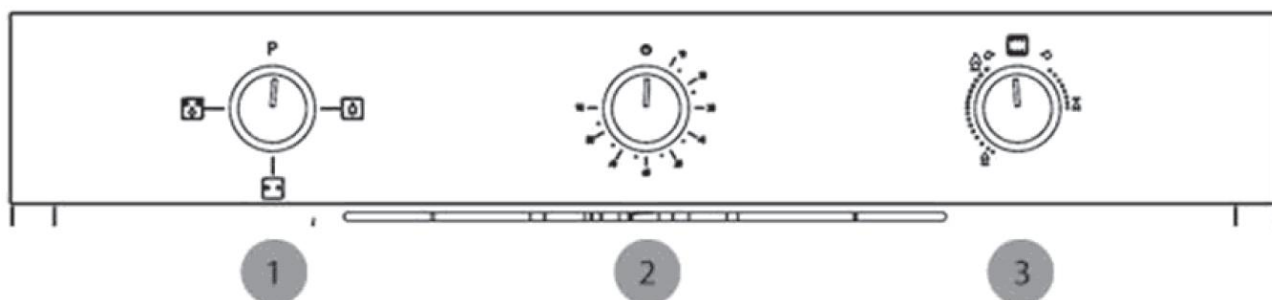
4.1. Духова шафа призначена для приготування їжі, використовується виключно в домашньому господарстві і відповідає вимогам технічного регламенту низьковольтного електричного обладнання (ПКМУ від 16.12.2015 р. №1067), Технічному регламенту з електромагнітної сумісності обладнання (ПКМУ від 16.12.2015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



4.2. Будова приладу:

1. Панель керування
2. Ручки для перенесення
3. Вентиляційні отвори
4. Ущільнювач
5. Ручка дверцят
6. Лампа освітлення
7. Хромовані направляючі
8. Нижній нагрівач – газовий пальник
9. Вентилятор конвектора
10. Верхній нагрівач – гриль

4.3. Будова панелі керування:



1. Ручка вибору програм

2. Механічний таймер

Таймер можна встановлювати від 0 до 90 хвилин. Він не вимикає духовку, а використовується лише для встановлення часу.

3. Ручка ввімкнення газового пальника

Дозволяє вибрати, який газовий пальник буде працювати – верхній або нижній, адже вони не можуть працювати одночасно. Рівень полум'я для верхнього пальника не регулюється, а для нижнього пальника рівень можна регулювати. Для того, щоб газові пальники почали працювати, потрібно вибрати програму в пальники має надходити газ. Може знадобитися до 20 секунд, щоб пальники почали горіти. Не закривайте дверцята духовки різко, поки працюють пальники.

5. КОМПЛЕКТ ПОСТАЧАННЯ

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

6. ІНСТРУКЦІЯ З МОНТАЖУ ДУХОВОЇ ШАФИ

УВАГА!

ДУХОВА ШАФА ПОВИННА ВСТАНОВЛЮВАТИСЯ ТА ВИКОРИСТОВУВАТИСЯ В ПРИМІЩЕННЯХ З ПОСТІЙНОЮ ВЕНТИЛЯЦІЄЮ. МОНТАЖ ДУХОВОЇ ШАФИ ПОВИНЕН ПРОВОДИТИСЬ ВІДПОВІДНИМИ СПЕЦІАЛІСТАМИ ГАЗОВОЇ ТА ЕЛЕКТРИЧНОЇ СЛУЖБ.

УВАГА!

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

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

УВАГА!

**ЗАБОРОНЯЄТЬСЯ САМОВІЛЬНИЙ РЕМОНТ І ЗМІНА
КОНСТРУКЦІЇ ДУХОВОЇ ШАФИ!**

УВАГА!

**ДУХОВА ШАФА МАЄ ОBOB'ЯЗКОВО БУТИ
ЗАЗЕМЛЕНОЮ.**

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

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

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

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

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

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

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

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

6.10. У випадку монтажу витяжки над духовою шафою потрібно дотримуватися рекомендованої висоти, вказаної в керівництві з експлуатації до витяжки.

6.11. Для забезпечення нормальної роботи духової шафи, а також дотримання правил техніки безпеки потрібно дотримувалися наступних вимог:

- приміщення повинно мати вентиляційну систему, достатню для відведення продуктів згорання;
- для належного згорання в приміщення повинно надходити свіже повітря. Притік повітря повинен становити не менше 2 м³/год на кожний кіловат потужності обладнання, що встановлюється;

- зріджений газ важчий за повітря і тому накопичується внизу. Приміщення, в яких встановлюються балони із зрідженим газом, повинні бути оснащені зовнішньою вентиляцією, щоб через неї міг виходити газ у випадку його витоку;
- не можна встановлювати та зберігати балони з газом у приміщеннях, розташованих нижче рівня підлоги (у підвалах та напівпідвалах);
- рекомендуємо тримати в кухні тільки балон, що використовується, та встановлювати його подалі від джерел тепла (духовок, камінів, печей тощо), здатних нагріти балон до температури вище 50 °С.

6.12. Духові шафи мають відповідний ступінь захисту від перегріву, тому їх можна встановлювати поруч з меблями, висота яких не перевищує висоту робочої поверхні.

6.13. Стіна за духовою шафою повинна бути облицьована термостійким матеріалом (керамічною плиткою тощо).

6.14. Підключення духової шафи до газової мережі повинно проводитися тільки кваліфікованим персоналом (а саме спеціалістом організації, що має ліцензію на право встановлення та обслуговування газових приладів) відповідно до діючих стандартів і місцевих норм, після перевірки відповідності типу газу, що підключається, тому, на який налаштована духові шафа (типи газу на яких працює прилад вказані на табличці зафіксованій внизу духової шафи).

УВАГА!

**САМОВІЛЬНЕ ПІДКЛЮЧЕННЯ ПРИЛАДУ
ДО ГАЗОВОЇ МЕРЕЖІ ЗАБОРОНЯЄТЬСЯ!**

6.15. При підключенні до газової мережі використовуйте перехідні коліна, штуцери, шланги і прокладки, призначенні для підключення газових приладів. Дані вироби обов'язково повинні відповідати технічним регламентам та мати документ, який вказує дату виготовлення, термін служби та заміни.

6.16. Підключення через негнучку трубу (сталеву або мідну) має виконуватися таким чином, щоб виключити механічний вплив або тиск в будь-якій частині духової шафи.

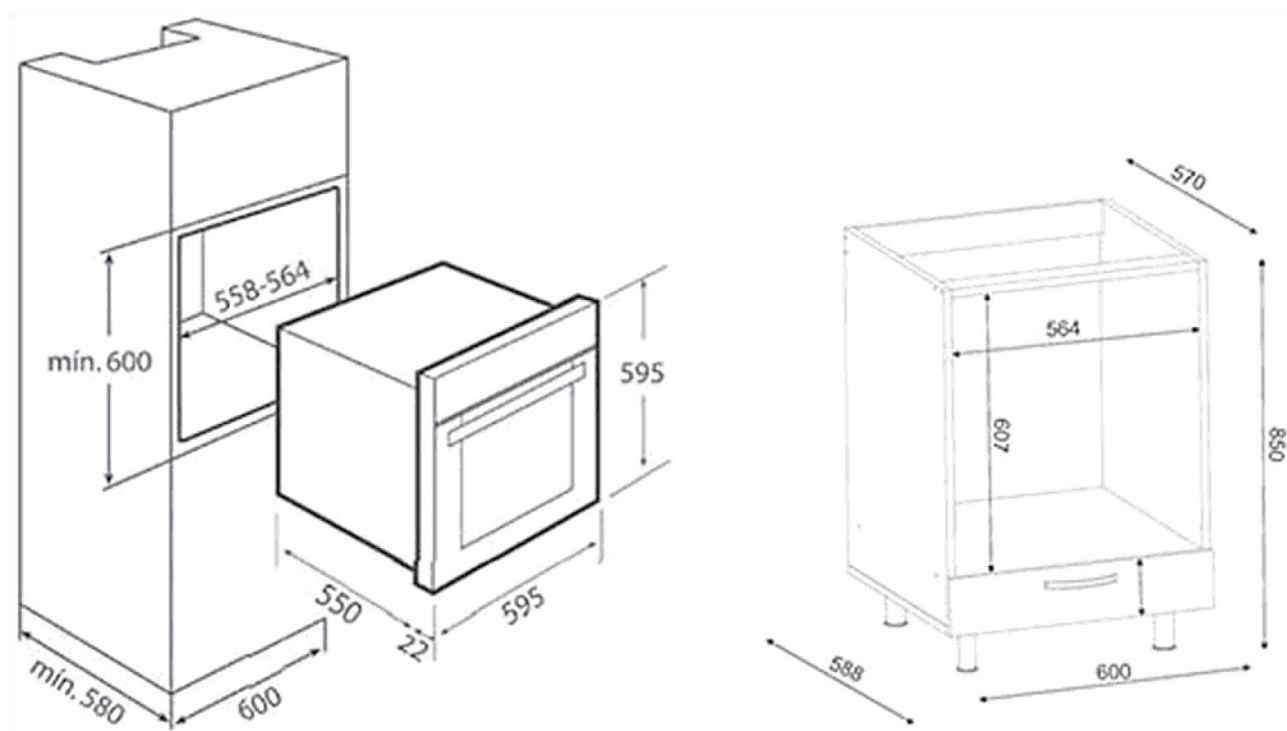
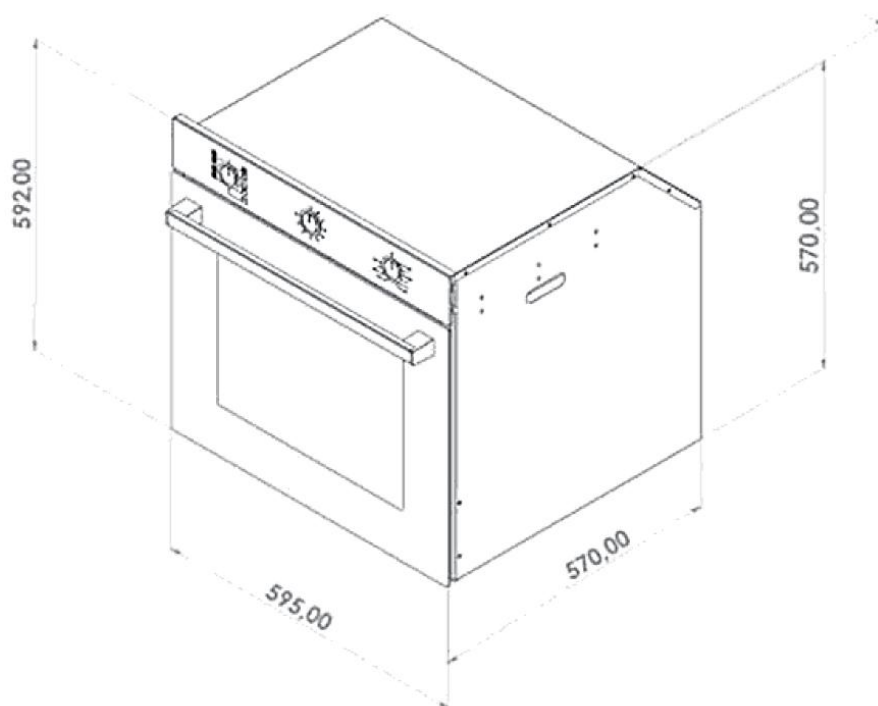
6.17. Для підключення гнучким газовим шлангом до балона із скрапленим газом, до вихідного штуцера газової поверхні необхідно під'єднати штуцер-коліно. Газовий шланг з'єднується з штуцером тільки за допомогою спеціальних кріпильних хомутів.

6.18. Після підключення духової шафи до газової мережі необхідно перевірити всі з'єднання на наявність витоку газу, замочивши з'єднання мильним розчином (бульбашки на поверхні покажуть місце витоку).

УВАГА!

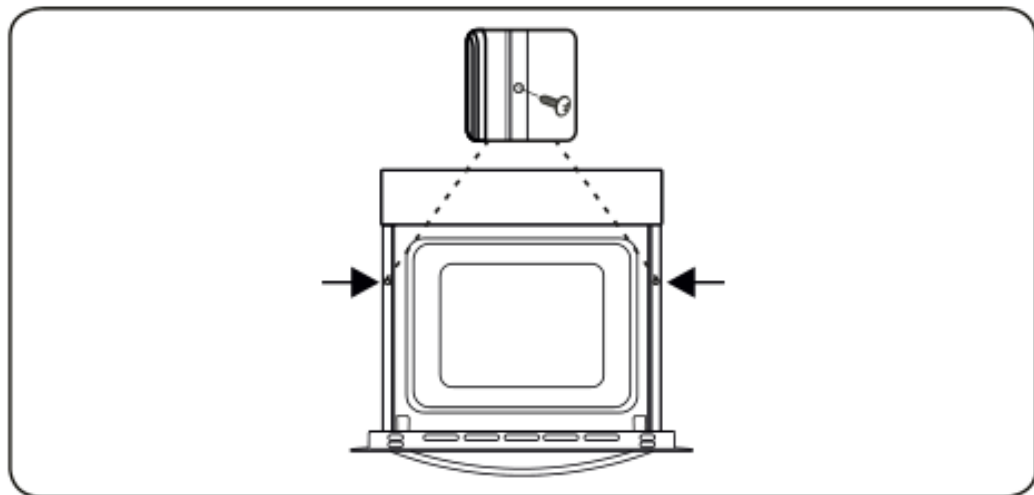
**НІКОЛИ НЕ ВИКОРИСТОВУЙТЕ ДЛЯ ПЕРЕВІРКИ
СІРНИКИ АБО ВІДКРИТЕ ПОЛУМ'Я – ЦЕ ДУЖЕ
НЕБЕЗПЕЧНО!**

6.19. Варіанти монтажу, монтажні розміри і розміри отвору під монтаж духової шафи вказані на малюнку.



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

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



7. НАЛАШТУВАННЯ НА ІНШИЙ ТИП ГАЗУ

УВАГА!

ДАНА ОПЕРАЦІЯ ОБОВ'ЯЗКОВО ПОВИННА ВИКОНУВАТИСЬ ТІЛЬКИ КВАЛІФІКОВАНИМ ПЕРСОНАЛОМ, ЩО МАЄ ДОЗВІЛ НА ВИКОНАННЯ РОБІТ З НАЛАШТУВАННЯ ГАЗОВОГО ОБЛАДНАННЯ.

7.1. Прилад призначений для підключення і по природного , і до скрапленого газу (LPG). Цю операцію повинні виконувати лише кваліфіковані спеціалісти.

7.2. Тиск природного газу повинен становити 20 мБар. У разі необхідності верхні та нижні форсунки пальників виробу повинні бути замінені відповідно до необхідних розмірів.

7.3. Тиск скрапленого газу (LPG) повинен становити від 28 до 30 мБар. Якщо використовується пропан, цей тиск визначається як 3 мБар. У разі необхідності верхні та нижні форсунки пальників виробу повинні бути замінені відповідно до необхідних розмірів. Приєднайте редуктор до труби відповідно до інструкцій, зазначених у коробці.

7.4. Залежно від типу клапана на кінці труби редуктор може відрізнятися. Для цього виробу рекомендується використовувати:

Одноступеневий металевий редуктор

Вхідний тиск: 0,3–7,5 бар

Вихідний тиск: 3 кПа

Пропускна здатність: 0-1,5 кг

Діаметр вхідного отвору: 16 мм

Діаметр вихідного отвору: 13,5 мм

7.5. Переконайтеся, що під час цих операцій немає витіку газу. Якщо є витік газу, вимкніть газ і повторіть операції, поки витік не буде усунено.

УВАГА!

ПРИЛАД, ГОТОВИЙ ДЛЯ ВИКОРИСТАННЯ ЗІ СКРАПЛЕНИМ ГАЗОМ (LPG), НЕ МОЖЕ БУТИ ВИКОРИСТАНИЙ З ПРИРОДНИМ ГАЗОМ.

АНАЛОГІЧНО, ПРИЛАД, ГОТОВИЙ ДЛЯ ВИКОРИСТАННЯ З ПРИРОДНИМ ГАЗОМ, НЕ МОЖЕ БУТИ ВИКОРИСТАНИЙ ЗІ СКРАПЛЕНИМ ГАЗОМ.

7.6. Якщо прилад, готовий для використання зі скрапленим газом, але планується використовувати його з природним газом, потрібно замінити форсунки на комплект форсунок для природного газу.

7.7. Якщо прилад, готовий для використання з природним газом, але планується використовувати його зі скрапленим газом, форсунки повинні бути замінені на комплект форсунок для скрапленого газу (LPG).

7.8. Заміна форсунок:

- Вимкніть духовку від електромережі та перекрийте подачу газу.
- Відкрутіть задню металеву кришку духовки.
- Від'єднайте верхні та нижні патрубки від газових труб за допомогою відповідного ключа.
- Зніміть верхні та нижні патрубки, відкрутивши праві та ліві гвинти.
- Вийміть форсунки всередині патрубків за допомогою відповідного ключа.
- Установіть відповідні форсунки для того виду газу, який ви хочете використовувати.
- Закрутіть патрубки на місце.
- Приєднайте газові труби до патрубків, використовуючи відповідний з'єднувач.
- Закрийте та закріпіть задню кришку.

7.9. Після підключення духової шафи до газової мережі необхідно перевірити всі з'єднання на наявність витоків газу, замочивши з'єднання мильним розчином (бульбашки на поверхні покажуть місце витоків).

УВАГА!

НІКОЛИ НЕ ВИКОРИСТОВУЙТЕ ДЛЯ ПЕРЕВІРКИ СІРНИКИ АБО ВІДКРИТЕ ПОЛУМ'Я – ЦЕ ДУЖЕ НЕБЕЗПЕЧНО!

8. ПЕРШЕ ВИКОРИСТАННЯ ДУХОВОЇ ШАФИ

УВАГА!

ПЕРЕД ПЕРШИМ ВИКОРИСТАННЯМ РЕТЕЛЬНО ВИМІЙТЕ АКСЕСУАРИ ДУХОВОЇ ШАФИ (ДЕКО І РЕШІТКУ).

- Витягніть всі дека та решітки духової шафи.
- 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 її.

- 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.

9. ПОРАДИ ЩОДО ЕКОНОМІЇ ЕНЕРГІЇ

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

- У духовій шафі для кращої передачі тепла використовується емальоване кухонне начиння темного кольору.

- При частому відкриванні дверцят духовки під час приготування їжі всередину надходить повітря. 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.

10. ДОГЛЯД ТА ОБСЛУГОВУВАННЯ

УВАГА!

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

10.1. Загальна чистота

- Для проведення очищення почекайте, щоб духовка охолола.
- 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.

10.2. Догляд за ущільнювачем

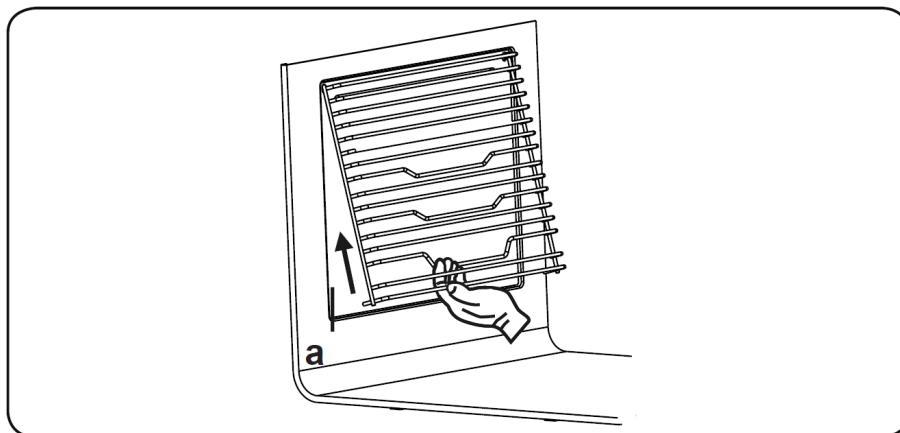
- Ущільнювач духовки – необхідний атрибут, що забезпечує продуктивність духовки. З часом ущільнювач може забруднюватися. У цьому випадку його можна почистити вологою ганчіркою.
- Не можна чистити ущільнювач абразивними засобами.
- У разі, якщо ущільнювач зношується або розривається потрібно звернутися до компетентного сервісного центру.

10.3. Очищення скла

- При очищенні скла панелі керування і скла дверцят використовуйте відповідні засоби для чищення скла.

10.4. Догляд за хромованими направляючими

Щоб зняти хромовані направляючі, вивільніть їх із затискачів (а) і підійміть, як показано на малюнку.



11. ЗАМІНА ЛАМПИ ДУХОВКИ

УВАГА!

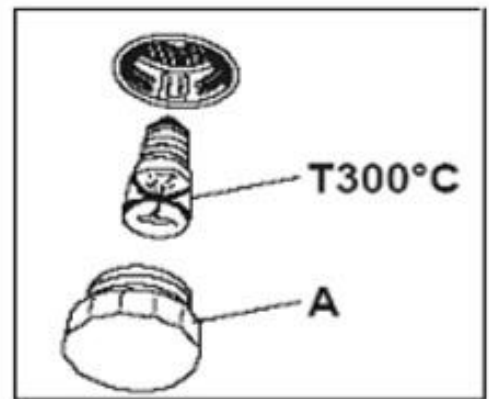
ПЕРЕД ПОЧАТКОМ ЗАМІНИ ЛАМПИ ВІД'ЄДНАЙТЕ ДУХОВУ ШАФУ ВІД МЕРЕЖІ ЕЛЕКТРОЖИВЛЕННЯ.

11.1. Лампа духовки повинна відповідати наступним параметрам:

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

11.2. Заміна лампи:

- Зніміть скляну захисну кришку (А), повернувши її за годинниковою стрілкою.
- Зняти лампочку, повернувши її за годинниковою стрілкою.
- Установка лампи проводиться в зворотному порядку



12. МОЖЛИВІ НЕСПРАВНОСТІ ТА СПОСОБИ ЇХ УСУНЕННЯ

УВАГА!

В ЖОДНОМУ РАЗІ НЕ НАМАГАЙТЕСЯ ВІДРЕМОНТУВАТИ ДУХОВУ ШАФУ САМОСТІЙНО. РЕМОТ ПРИЛАДУ НЕОБХІДНО ПРОВОДИТИ ТІЛЬКИ В АВТОРИЗОВАНОМУ СЕРВІСНОМУ ЦЕНТРІ.

Перш ніж зателефонувати до сервісного менеджера виробника, перевірте чи можна легко усунути проблему:

Несправності	Можливі причини/Методи усунення:
Не працює підсвітка	- Духова шафа не ввімкнена. - Перевірте наявність струму в розетці, при необхідності ввімкніть або замініть запобіжники - Несправна лампа, при необхідності замініть лампу.
При нагріванні і охолодженні духовки чути металеві звуки	- При нагріванні металевих предметів вони можуть видавати звуки внаслідок розширення. Це не є поломкою.

Несправності	Можливі причини/Методи усунення:
При роботі духовки з неї виходить пара	- При нагріванні їжі, що готується може утворюватися пара, вона виходитиме назовні. Рекомендовано ввімкнути витяжку або забезпечити провітрювання приміщення. Виділення пари не є поломкою.
Пальник не запалюється або полум'я нерівномірне	- У пальнику забиті отвори для виходу газу. - Всі частини пальника не коректно встановлені. - Протяги поблизу варильної поверхні.
Пальник в положенні мінімуму гасне	- Забиті отвори для виходу газу. - Протяги поблизу варильної поверхні. - Помилкове регулювання мінімального рівня.
Нерівномірне приготування в духовій шафі	- 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	- Деякий час електронний вентилятор духової шафи автоматично продовжує роботу для охолодження духової шафи. Коли електронні деталі охолонуть, вентилятор автоматично вимкнеться.

13. ГАРАНТІЇ ВИРОБНИКА

13.1. Виробник гарантує нормальну роботу духової шафи **протягом 12 місяців** з дня продажу через роздрібну торгову мережу за умови дотримання споживачем правил транспортування, зберігання, монтажу та експлуатації.

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

13.3. 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.

13.4. При зверненні в сервісний центр слід повідомити:

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

13.5. Термін служби духової шафи 10 років.

TO THE BUYERS` ATTENTION!

It 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 **JANTAR**. 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. The regulators of non-operating oven must be in off position.

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

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

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

2.13. 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.

2.14. 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).

2.15. 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.

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

2.17. 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.

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

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

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

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

3. WHAT SHOULD BE DONE IN CASE OF GAS SMELL?

3.1. Close off the gas control valve.

3.2. Do not try to enable any appliances.

3.3. Do not touch any electrical switches.

3.4. Do not use the phone in this room.

3.5. Immediately call the gas service from the phone in the adjacent room. Follow instructions, received from the gas supply service specialists.

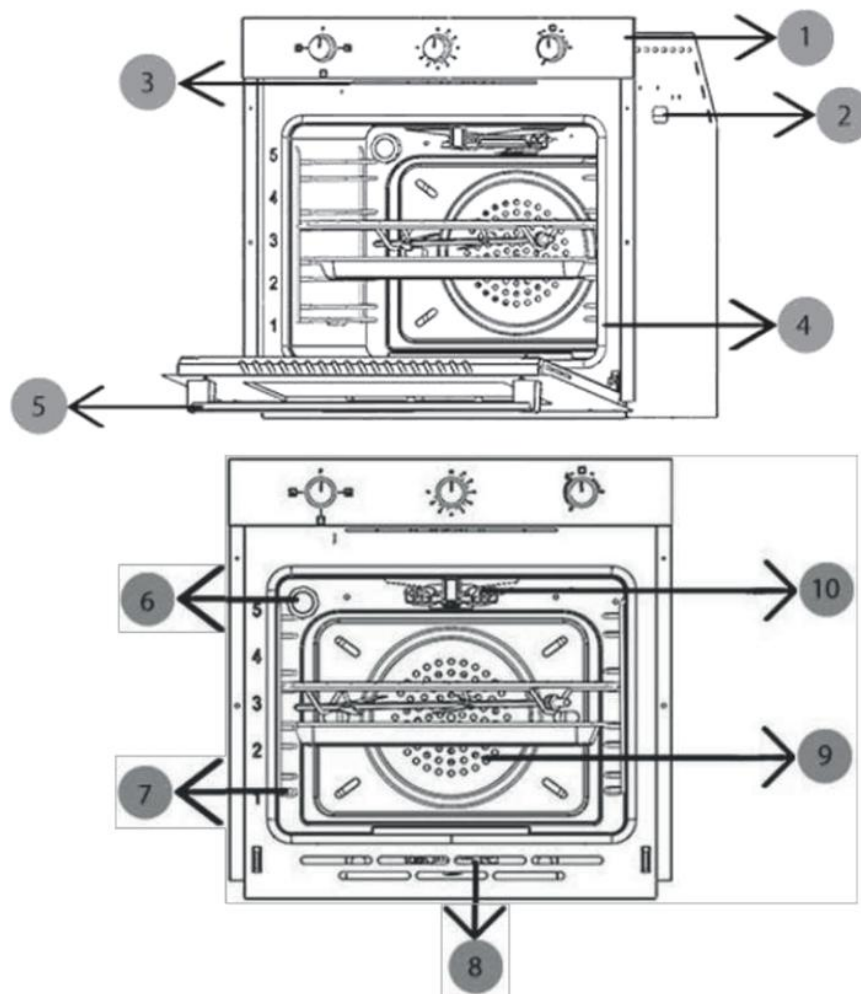
3.6. If it is impossible to call the gas service, call the fire service.

3.7. Installation and maintenance of the appliance must be carried out by qualified specialist, technical service personnel or gas supply personnel.

4. BASIC TECHNICAL SPECIFICATIONS

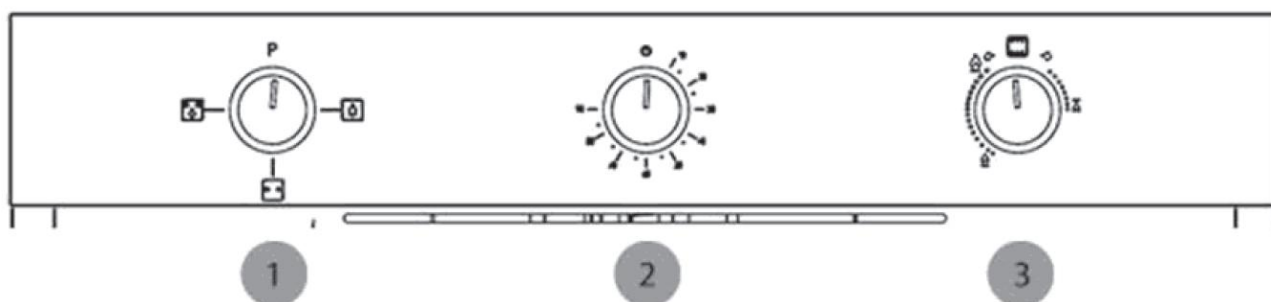
4.1. The oven is intended for cooking, shall be used exclusively in a household and meets the requirements of the Technical regulation of low-voltage electrical equipment (Resolution of the Cabinet of Ministers of Ukraine dated December 16, 2015 No. 1067), Technical regulations on electromagnetic compatibility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

4.2. Construction of the device:



1. Oven panel
2. Transport plastic
3. Exhaust range
4. Oven seal
5. Oven handle
6. Oven lamp
7. Oven side shelves
8. Bottom heater – burner
9. Turbo fan
10. Upper burner – grill

4.3. Construction of control panel:



1. Program knob

2. Mechanical timer

It can be adjusted from 0 to 90 minutes. This button does not turn off the oven. It is only used to keep time.

3. Valve knob

From here it is selected whether the upper or lower burner of the furnace will work. Both cannot work at the same time. The fever level for the upper burner cannot be adjusted, there is a constant flame level. The fever level for the lower burner can be adjusted.

In order for the burners to work, the program adjustment knob must be open and the pipes must be filled with gas. The burners may not ignite immediately. You can wait up to 20 seconds to see the fire. Do not close the oven door hard while the blowers are running.

5. CONTENTS OF DELIVERY

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

6. OVEN INSTALLATION INSTRUCTIONS

ATTENTION!

WHEN USING THE OVEN, YOU MAY NEED EXTRA VENTILATION. OVEN INSTALLATION MUST BE CARRIED OUT BY APPROPRIATE GAS AND ELECTRICITY SPECIALISTS.

ATTENTION!

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

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

ATTENTION!

UNAUTHORIZED REPAIRS AND RECONSTRUCTION OF THE OVEN ARE PROHIBITED!

ATTENTION!

THE OVEN MUST BE GROUNDED.

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

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

6.4. 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.

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

6.6. 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.

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

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

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

6.10. In case of mounting the hood over the oven, you must adhere to the recommended height, specified in the operating manual for the hood.

6.11. To ensure the normal operation of the oven, as well as compliance with safety regulations, the following requirements must be met:

- room must have ventilation system, sufficient for the removal of combustion products;
- fresh air must be in the room for proper combustion. The inflow of air must be at least 2 m³/hour per kilowatt of installed equipment;
- liquefied gas is heavier than air and therefore accumulates below. Rooms, in which liquefied gas cylinders are installed, must be equipped with external ventilation so that gas can flow through it in case of leakage;
- it is not possible to install and store cylinders with gas in premises below the floor level (in basements and semi-basements);
- it is recommended to keep in the kitchen only the used cylinder and install it away from sources of heat (ovens, fireplaces, stoves, etc.) that can heat the cylinder to a temperature above 50 °C.

6.12. Ovens have an appropriate degree of protection against overheating of type X, so they can be installed next to furniture, the height of which does not exceed the height of the working surface.

6.13. The wall behind the oven must be lined with heat-resistant material (ceramic tile, etc.).

6.14. Connection of the oven to the gas network must be carried out only by qualified personnel (namely, specialist of the organization that has a license for the right to install and maintain gas appliances) in accordance with applicable standards and local regulations, after checking the conformity of the type of connected gas to that to which the oven is configured (types of gas, on which the appliance operates, is indicated on the plate located at the bottom of the hob).

ATTENTION!

**UNAUTHORIZED CONNECTION OF THE APPLIANCE
TO THE GAS NETWORK IS PROHIBITED!**

6.15. When connected to the gas network, use transitive knees, fittings, hoses and gaskets intended for connecting gas appliances. These products must comply with the technical regulations and have a document indicating the date of manufacture, service life and replacement.

6.17. The connection through a stiff tube (steel or copper) must be made in such a way as to exclude the mechanical impact or pressure in any part of the oven.

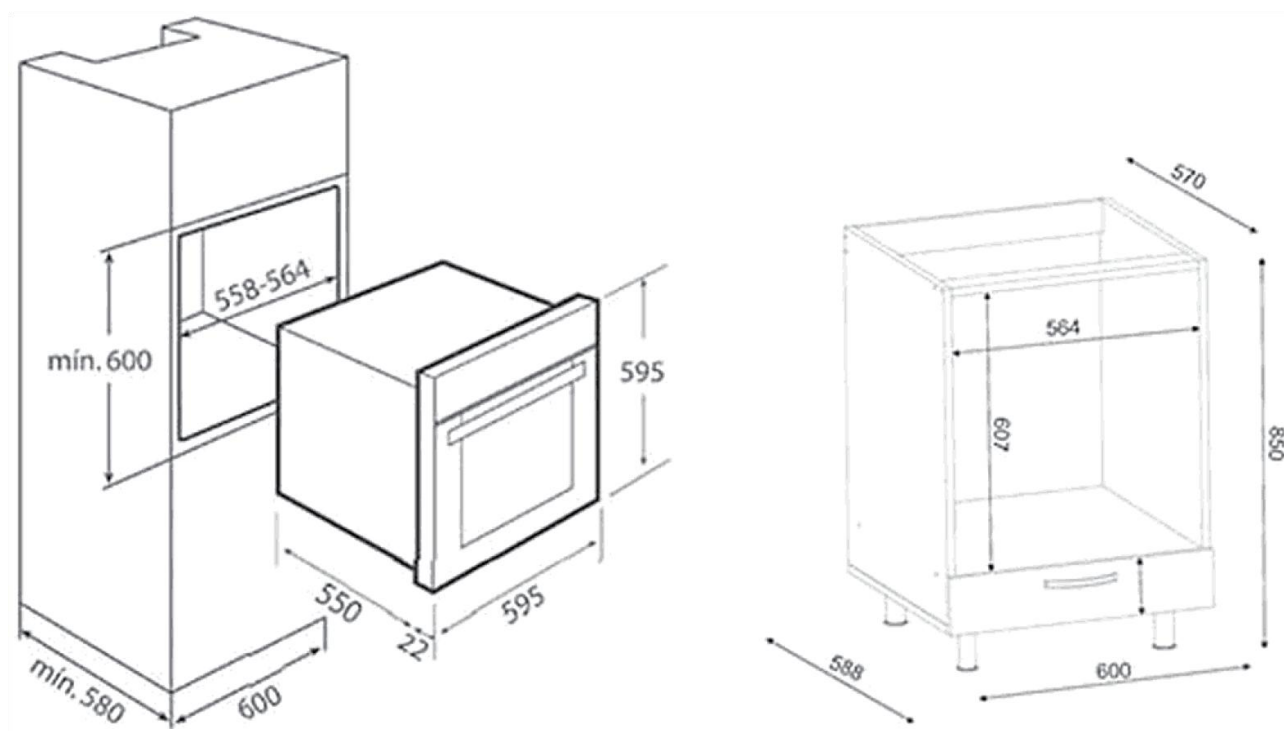
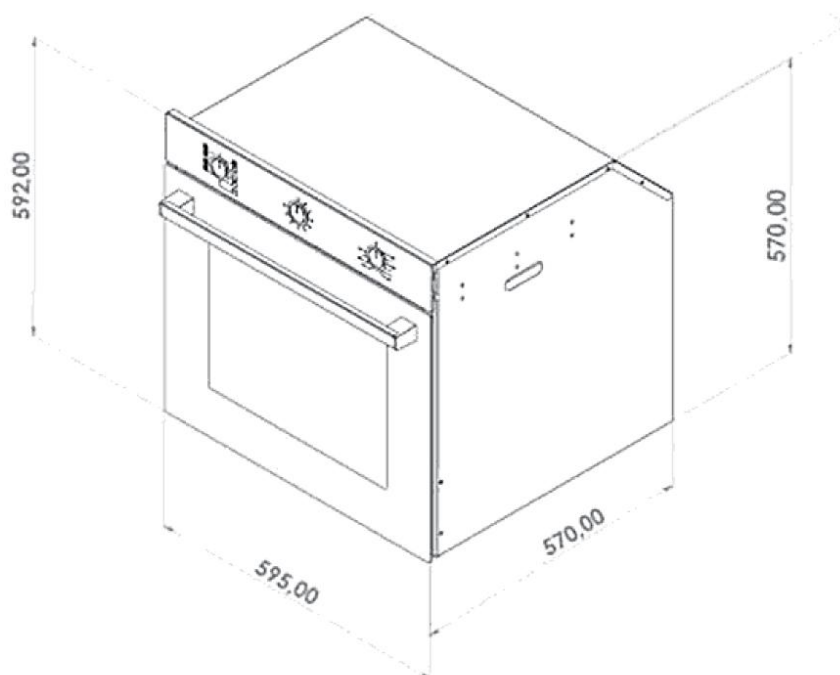
6.17. For connection with the use of flexible gas hose to cylinder with liquefied gas, it is necessary to connect the fitting-elbow to the output fitting of the hob. The gas hose is connected to the nozzle only with the help of special fastening clamps.

6.18. After connecting the oven to the gas network, it is necessary to check all connections for the presence of gas leakage, soaking the connection with soap solution (bubbles on the surface will indicate the place of leakage).

ATTENTION!

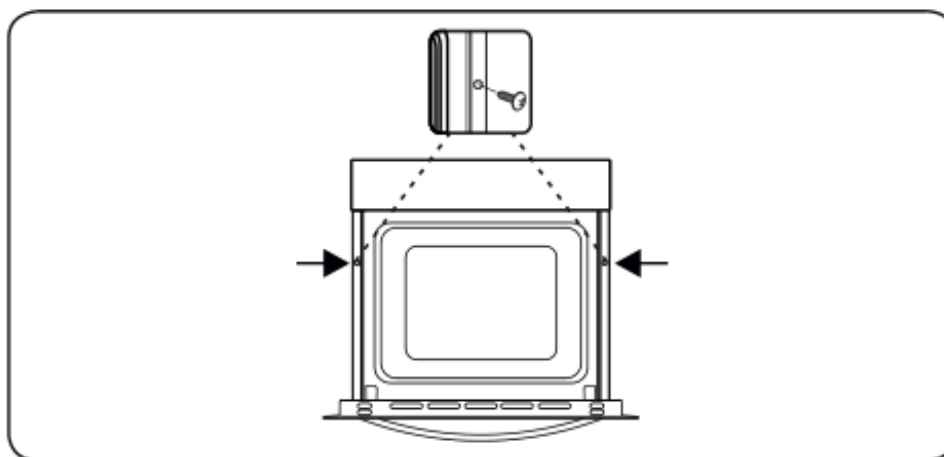
**NEVER USE MATCHES OR OPEN FLAME FOR
CHECKING. IT'S VERY DANGEROUS!!!**

6.19. The installation options, installation dimensions and hole size for installation of the oven are shown in the figure.



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

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



7. RECONFIGURATION TO ANOTHER TYPE OF GAS.

ATTENTION!

THIS OPERATION MUST BE CARRIED OUT ONLY BY QUALIFIED PERSONNEL WHO HAVE PERMISSION TO PERFORM WORKS ON THE ADJUSTMENT OF GAS EQUIPMENT

7.1. The product is designed for the conversion from gas to LPG, and from LPG to gas. This should only be done by authorized persons.

7.2. The gas pressure required for natural gas should be 20mBar. If necessary, the upper and lower burner injectors of the product should be replaced according to the appropriate dimensions.

7.3. The gas pressure required for LPG should be between 28-30mBar. If propane gas is to be used, this pressure is determined as 3/mBar. If necessary, the upper and lower burner injectors of the product should be replaced according to the appropriate dimensions. Attach the decanter to the tube in accordance with the instructions written in the box.

7.4. Depending on the type of valve at the end of the tube, the decanter may vary. For this product, it is recommended to use;

Single-stage metal decanter,
0.3-7,5Bar inlet pressure,
3kPa outlet pressure,
0-1.5kg flow,
Inlet diameter 16mm,
Outlet diameter 13.5mm decanter.

7.5. Please note that there is no gas leakage during these operations. If there is a gas leak, turn off the gas and repeat the operations until no gas leaks from the pipes.

ATTENTION!

THE PRODUCT ASSEMBLED FOR LPG CANNOT BE USED FOR NATURAL GAS.

THE PRODUCT ASSEMBLED FOR NATURAL GAS CANNOT BE USED FOR LPG

7.6. If the product assembled for LPG is intended to be used for natural gas, the injectors should be replaced with a natural gas injector kit.

7.7. If the product installed for natural gas is intended to be used for LPG, the injectors should be replaced with the LPG injector kit. Contact the manufacturer if the kit did not come with the product.

7.8. Injector replacement

- Unplug the oven from the outlet and turn off the gas supply.
- Unscrew the furnace back sheet metal.
- Disconnect the upper and lower elbows from the gas pipes with the help of the appropriate wrench.
- Remove the top and bottom elbows from their right-left screws.
- Remove the gold-colored injectors inside the elbows with the help of the appropriate wrench.
- Attach the appropriate injectors to the gas source you want to convert.
- Screw the elbows in place.
- Attach the gas pipes to the elbows with the appropriate switch.
- Close and screw the back sheet.

7.9. After connecting the oven to the gas network, it is necessary to check all connections for the presence of gas leakage, soaking the connection with soap solution (bubbles on the surface will indicate the place of leakage).

ATTENTION!

NEVER USE MATCHES OR OPEN FLAME FOR CHECKING. IT'S VERY DANGEROUS!!!

8. 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 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.

9. RECOMMENDATIONS ON POWER SAVING

9.1. 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. 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.

10. CARE AND SERVICE

ATTENTION!

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

10.1. 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.

10.2. Taking care of seal

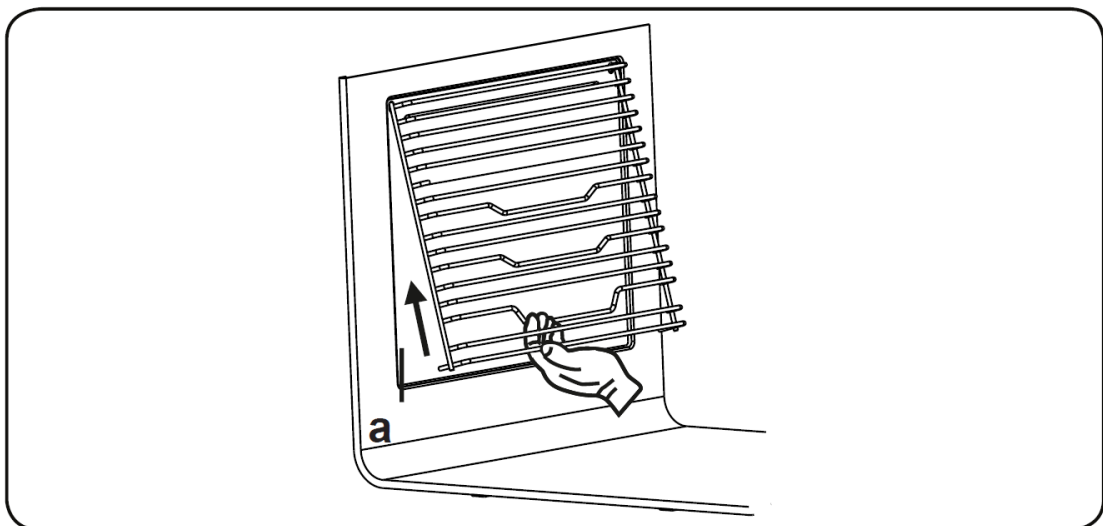
- Oven seal is an essential attribute that provides oven performance. Over time, the seal may become dirty. In this case it may be cleaned with a moist cloth.
- It is not allowed to clean the seal with abrasive agents.
- If the seal wears out or ruptures, contact an authorized service center.

10.3. Cleaning glass

- When cleaning the control panel glass and door glass, use appropriate glass cleaning agents.

10.4. Taking care of the Wire Shelf

To remove the wire rack, pull the wire rack as shown in the figure. After releasing it from the clips (a), lift it up.

**11. REPLACING THE LIGHT BULB IN THE OVEN****ATTENTION!**

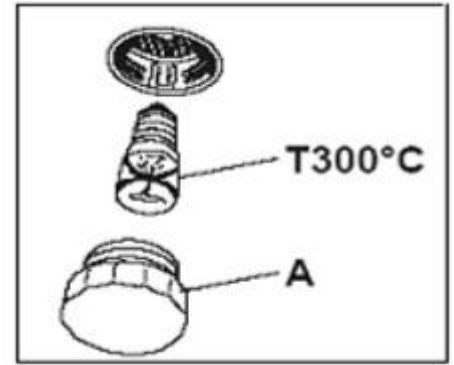
DISCONNECT THE OVEN FROM THE POWER SOURCE PRIOR TO REPLACING THE LIGHT BULB.

11.1. 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

11.2. Replacing the light bulb:

- Remove the protective glass cover (A) by turning it clockwise.
- Remove the light bulb by turning it clockwise
- Placing the light bulb is carried out in reverse order.



12. 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 lights do not work	- 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.	- When heated, metal objects may make sounds due to expansion. This is not a malfunction.
The steam is coming out of the working oven.	- 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.
The burner is not ignited or the flame is uneven	- Openings for gas release are blocked in the burner. - All parts of the burner are not correctly installed. - Spreads near the hob.
The burner fades in the minimum position	- Openings for gas release are filed. - Spreads near the hob. - False regulation of the minimum level.

Problem	Possible causes/ troubleshooting:
Cooking is uneven within the oven	- 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.
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.

13. MANUFACTURER WARRANTY

13.1. The manufacturer guarantees correct operation of the oven **within 12 months** from the date of sale through the retail network if the consumer adheres to the rules of transportation, storage, installation and operation.

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

13.3. 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.

13.4. 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).

13.5. Life span of the oven – 10 years.