

# Jantar

**ІНСТУКЦІЯ З  
ВИКОРИСТАННЯ  
ЕЛЕКТРИЧНОЇ  
ДУХОВОЇ ШАФИ  
JANTAR**

**GTK 6008**



**CE ISO**

**UA Електрична духовна шафа  
EN Electric 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 цупкою 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 страву в духову шафу або виймаєте їх звідти.

**2.17.** Не ставте посуд чи дека безпосередньо на дно духовки й не застиляйте його алюмінієвою фольгою.

**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.** Не ставте важкі предмети на дверцята духовки й не спирайтеся на них – це може пошкодити завіси.

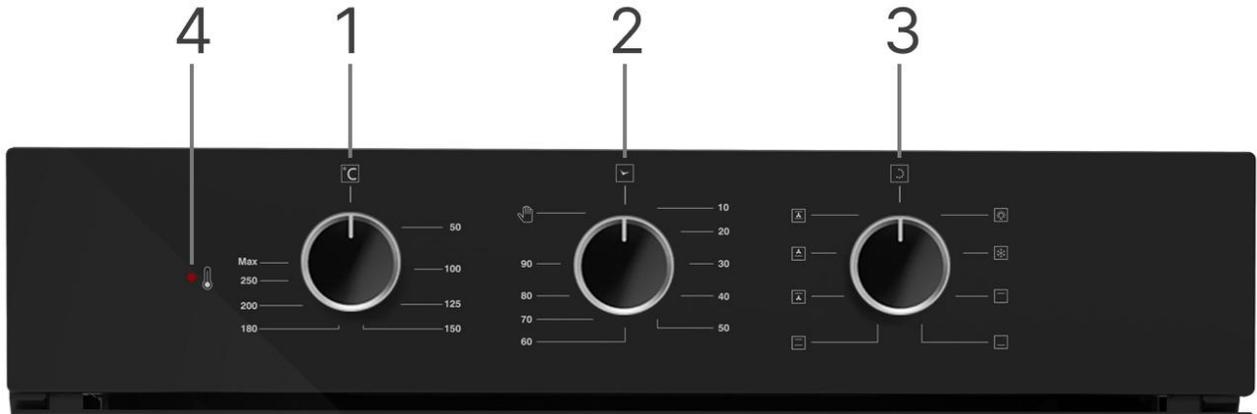
**2.21.** Утримуйте духову шафу в чистоті, залишки їжі можуть зайнятися і стати причиною пожежі.

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

## 3. ОСНОВНІ ТЕХНІЧНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ

**3.1.** 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).

### 3.2. Будова панелі керування приладу:



1. Ручка регулювання температури
2. Ручка управління таймером
3. Ручка вибору програм
4. Індикатор нагріву

### 3.3. Ручка регулювання температури

При експлуатації духовки температура приготування їжі може бути встановлена від 50 °С до максимального рівня «Max». Максимальна температура становить 250 ± 15 °С. Поверніть регулятор за годинниковою стрілкою, щоб вибрати необхідну температуру.

### 3.4. Ручка управління таймером

**УВАГА!**

**ПЕРЕД ВИКОРИСТАННЯМ ДУХОВОЇ ШАФИ  
НЕОБХІДНО ВВИМКнути ТАЙМЕР, ІНАКШЕ ПРИЛАД  
НЕ ПРАЦЮВАТИМЕ.**

– Помістіть страву в духову шафу, виберіть температуру, необхідну функцію приготування і встановіть потрібний час приготування, повернувши ручку управління таймером за годинниковою стрілкою. Після закінчення встановленого часу, духову шафу автоматично вимикається.

– За допомогою таймера роботу духовки можна налаштувати не більше ніж на 90 хвилин. Для страв, що потребують довшого приготування, потрібно встановлювати час вручну.

– Щоб увімкнути ручний режим, поверніть хвилинний таймер проти годинникової стрілки до позначки . Щоб зупинити приготування, поверніть ручку управління таймером до позначки «0».

### 3.5. Ручка вибору програм

Встановлює режим роботи духовки. Функції духовки і принцип роботи можуть відрізнятись в залежності від моделі обраної духовки.

### 3.6. Індикатор нагріву

Коли індикатор нагріву увімкнений, це означає, що духовка нагрівається. Він вимикається після досягнення заданої температури. Під час приготування індикатор може вмикатися та вимикатися періодично. Не кладіть страви в духовку, доки вона не нагріється до потрібної температури.

## 4. ВИКОРИСТАННЯ ДУХОВОЇ ШАФИ

**УВАГА!**

**ПЕРЕД ВИКОРИСТАННЯМ ДУХОВОЇ ШАФИ НЕОБХІДНО ВВІМКНУТИ ТАЙМЕР, ІНАКШЕ ПРИЛАД НЕ ПРАЦЮВАТИМЕ.**

**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.**

Таблиця функцій

Режим	Назва і опис режимів
	<b>Освітлення:</b> Дозволяє увімкнути лампу навіть тоді, коли духовка не працює. Використовується для освітлення під час приготування.
	<b>Розморозування:</b> Вмикається тільки турбовентилятор, працює лише примусова циркуляція повітря. За допомогою цієї функції не можна приготувати чи запекти страви, вона дозволяє лише розморозити продукти. Завжди перевіряйте інструкції з розморозування на упаковці. Рекомендовано розміщувати деко під замороженою їжею, щоб в ньому збиралася розтала вода.

Режим	Назва і опис режимів
	<p><b>Верхній нагрів:</b>  Вмикається тільки верхній нагрівальний елемент. Ця функція призначена для розігріву раніше приготовленої їжі, а також для їжі, яку необхідно підрум'янити зверху.  Встановіть температуру в діапазоні <b>від 50°C до 250°C</b>.  Рекомендовано попередньо розігріти духову шафу протягом 10 хвилин.</p>
	<p><b>Нижній нагрів:</b>  Вмикається нижній нагрівальний елемент. Цей режим підходить для завершення приготування страв, які вже добре підрум'янились зверху, але недостатньо пропеклися всередині. Також можна використовувати для розігрівання їжі (наприклад, для розігрівання піци), адже тепло надходить із нижньої частини духовки і прогріває страву знизу вгору.  Встановіть температуру в діапазоні <b>від 50°C до 250°C</b>.  Рекомендовано попередньо розігріти духову шафу протягом 10 хвилин.</p>
	<p><b>Верхній і нижній нагрівачі:</b>  Одночасно вмикаються верхній та нижній нагрівальні елементи, тепло розподіляється рівномірно зверху вниз.  Цей режим найкраще підходить для приготування м'ясних страв з соусом, сухої випічки, запіканок.  Встановіть температуру в діапазоні <b>від 50°C до 250°C</b>.  Рекомендовано попередньо розігріти духову шафу протягом 10 хвилин. Використовуйте лише одне деко, щоб тепло розподілялось рівномірно.</p>
	<p><b>Верхній нагрівач + Вентилятор:</b>  Одночасно вмикаються верхній нагрівальний елемент та турбовентилятор. Гаряче повітря, нагріте верхнім нагрівачем, за допомогою вентилятора розподіляється в духовці. Підходить для швидкого підрум'янення, приготування стейків, бургерів та овочів.  Встановіть температуру в діапазоні <b>від 50°C до 250°C</b>.  Рекомендовано попередньо розігріти духову шафу протягом 10 хвилин.</p>
	<p><b>Нижній нагрівач + Вентилятор:</b>  Одночасно вмикаються нижній нагрівальний елемент та вентилятор. Гаряче повітря, нагріте нижнім нагрівачем, за допомогою вентилятора розподіляється в духовці.  Цей режим підходить для приготування випічки, якій потрібно підніматися, адже тепло, що піднімається знизу, допомагає тісту добре піднятися. Також підходить для стерилізації та консервування.  Встановіть температуру в діапазоні <b>від 50°C до 250°C</b>.  Рекомендовано попередньо розігріти духову шафу протягом 10 хвилин.</p>

Режим	Назва і опис режимів
	<p><b>Верхній і нижній нагрівачі + Вентилятор (Конвекція):</b>  Одночасно вмикаються верхній та нижній нагрівальні елементи і турбовентилятор. Гаряче повітря, нагріте верхнім і нижнім нагрівачами, рівномірно і швидко розподіляється в духовці за допомогою вентилятора.  Цей режим найкраще підходить для приготування запіканок, пирогів, тортів, і м'ясних страв.  Встановіть температуру в діапазоні <b>від 50°C до 250°C</b>.  Рекомендовано попередньо розігріти духову шафу протягом 10 хвилин.</p>

**4.1.** Перед приготуванням переконайтеся, що заморожені продукти повністю розморожені, якщо інше не вказано на упаковці.

**4.2.** Попередньо розігрійте духовку і не ставте їжу всередину, доки індикатор роботи духовки не згасне. Якщо ви користуєтеся режимом з вентилятором, попередній розігрів не обов'язковий, але слід збільшити час приготування приблизно на 10 хвилин.

**4.3.** Перед початком приготування переконайтеся, що з духовки вийняті всі непотрібні аксесуари.

**4.4.** Розміщуйте деко або решітки на середньому рівні духовки, залишаючи простір між ними для вільної циркуляції повітря.

**4.5.** Не відкривайте дверцята духовки без потреби, щоб уникнути втрати тепла.

**4.6.** Не застеляйте дно духовки фольгою.

**4.7.** Не ставте посуд або форми безпосередньо на дно духовки – використовуйте решітки або дека.

**4.8.** Завжди користуйтеся кухонними рукавичками при роботі з гарячими елементами.

## 5. КОМПЛЕКТ ПОСТАЧАННЯ

<b>В КОМПЛЕКТ ПОСТАЧАННЯ ВХОДИТЬ</b>	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. ПІДКЛЮЧЕННЯ ДО МЕРЕЖІ

**УВАГА!**

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

**УВАГА!**

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

**УВАГА!**

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

**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.

**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, 50-60 Гц.

**УВАГА!**

**ВЕЛИЧИНА СТРУМУ ДЛЯ ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ НОРМАЛЬНОЇ РОБОТИ ДУХОВОЇ ШАФИ ПОВИННА БУТИ НЕ МЕНШЕ 13А.  
ЯКЩО ВЕЛИЧИНА СТРУМУ МЕНШЕ 13А, НЕОБХІДНО ВИКЛИКАТИ КОМПЕТЕНТНОГО ЕЛЕКТРИКА ДЛЯ ЗАМІНИ ЕЛЕКТРОПРОВОДКИ..**

**6.5.** Перед підключенням необхідно перевірити відповідність електричних параметрів духової шафи (необхідні дані вказані на заводській табличці, 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.

## 7. ІНСТРУКЦІЯ З МОНТАЖУ ДУХОВОЇ ШАФИ

**УВАГА!**

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

**УВАГА!**

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

**УВАГА!**

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

**УВАГА!**

**ПРИ ВИКОРИСТАННІ ДУХОВОЇ ШАФИ МОЖЕ ЗНАДОБИТИСЬ ДОДАТКОВА ВЕНТИЛЯЦІЯ**

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

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

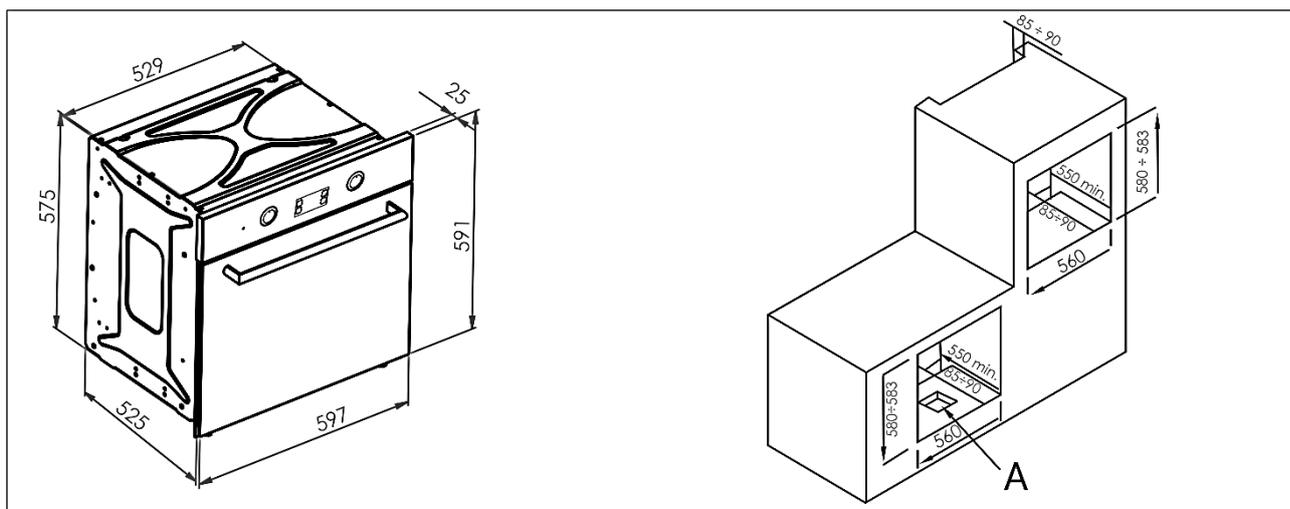
7.3. Меблі навколо приладу повинні витримувати температуру вище 120 °С.

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

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

7.6. 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 при встановленні приладу в стандартну кухонну шафу, 85 мм – при встановленні духової шафи посередині в колоні.

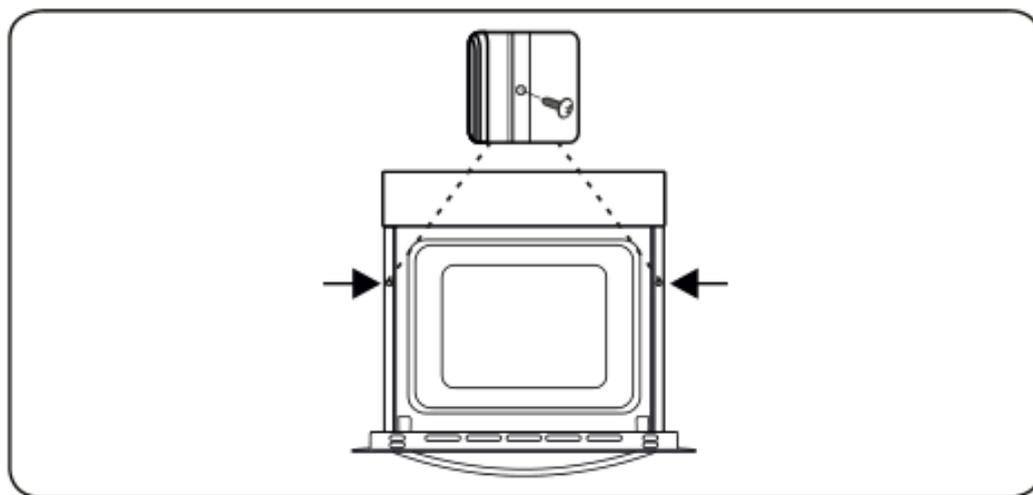
**7.7.** Монтажні розміри і розміри отвору під монтаж духової шафи вказані на малюнках:



A – Вентиляційний зазор: мінімум  $400 \text{ cm}^2$  ( $20 \times 20 \text{ cm}$ ) потрібен на рівні опорної рейки

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

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



**7.10.** Після встановлення не має бути доступу до електричних частин приладу. Всі захисні елементи повинні бути закріплені так, щоб їх можна було зняти лише за допомогою інструментів.

## 8. ПЕРШЕ ВИКОРИСТАННЯ ДУХОВОЇ ШАФИ

**УВАГА!**

**ПЕРЕД ПЕРШИМ ВИКОРИСТАННЯМ РЕТЕЛЬНО ВИМІЙТЕ АКСЕСУАРИ ДУХОВОЇ ШАФИ (ДЕКО 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 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 емальовані кухонні деко 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.

## 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 теплої духовки 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.
- Не використовуйте для очищення духовки пароочишувачі. Існує небезпека ураження електричним струмом.

**УВАГА!**

**НЕ ВИКОРИСТОВУЙТЕ АГРЕСИВНІ АБРАЗИВНІ МІЮЧІ ЗАСОБИ АБО ГОСТРІ МЕТАЛЕВІ ШКРЕБКИ ДЛЯ ОЧИЩЕННЯ ДУХОВКИ.**

### 10.2. Догляд за ущільнювачем

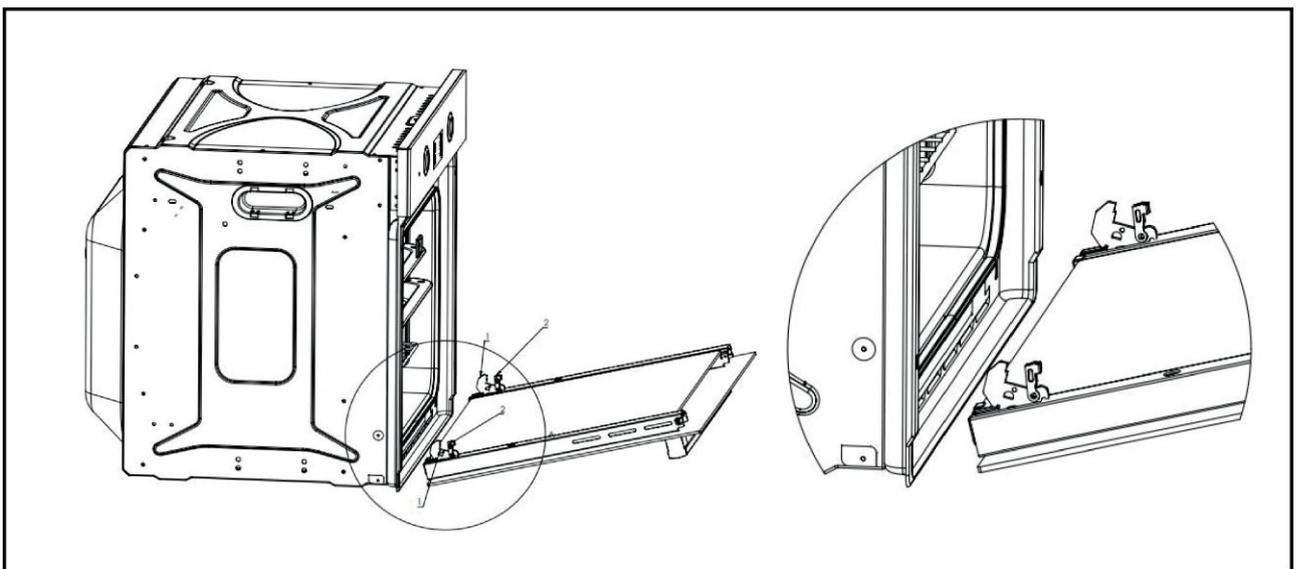
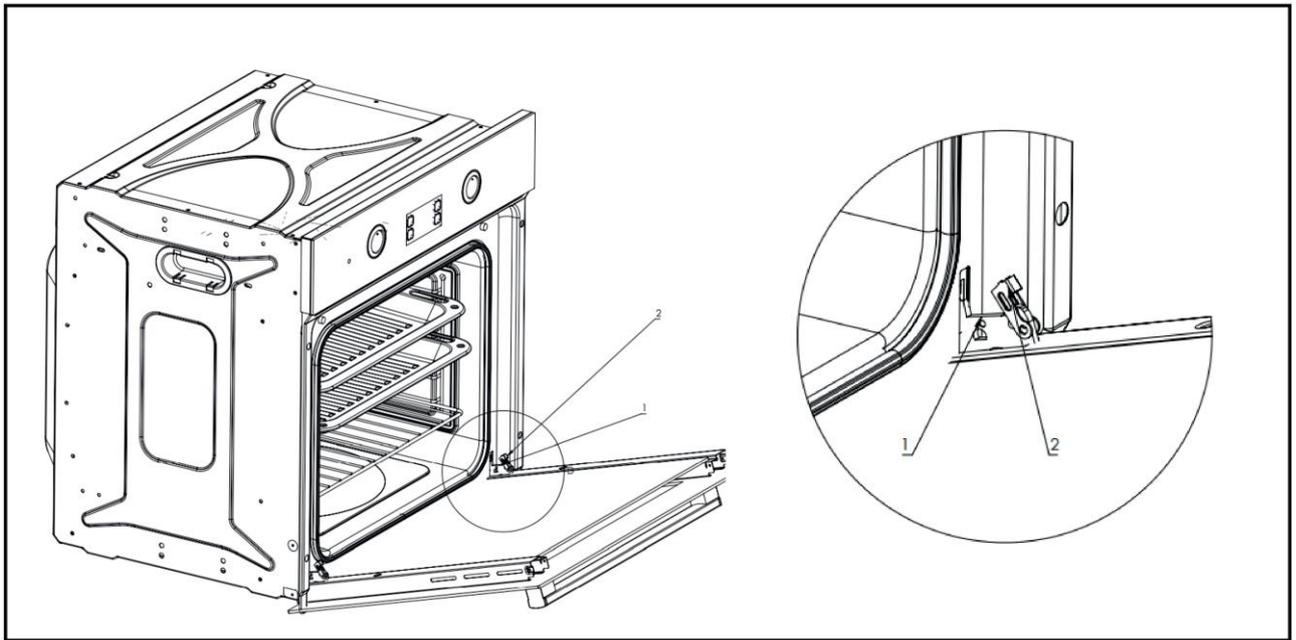
- Ущільнювач духовки – необхідний атрибут, що забезпечує продуктивність духовки. З часом ущільнювач може забруднюватися. У цьому випадку його можна почистити вологою ганчіркою.
- Не можна чистити ущільнювач абразивними засобами.
- У разі, якщо ущільнювач зношується або розривається потрібно звернутися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

### 10.3. Очищення дверцят

Щоб спростити очищення внутрішньої частини духовки, дверцята можна зняти, дотримуючись таких кроків:

- повністю відкрийте дверцята та підніміть два фіксатори;
- тримаючи дверцята за краї посередині, обережно нахиліть їх у напрямку до духовки та повільно зніміть;
- переконайтеся, що дверцята розташовані безпечно, щоб уникнути пошкодження;
- для очищення дверцят і скла використовуйте вологу м'яку ганчірку та невелику кількість мийного засобу;
- щоб встановити дверцята назад, вставте петлі у відповідні пази та повністю відкрийте дверцята;
- після встановлення поверніть рухомі фіксатори у вихідне положення перед закриттям дверцят;

– не розбирайте пружинний механізм завіс — він перебуває під сильним натягом.



#### 10.4. Очищення внутрішнього скла дверцят

- Щоб зняти внутрішнє скло для очищення, відкрутіть два гвинти, розташовані з обох боків металевого верхнього профілю.

- При очищенні скла панелі керування і скла дверцят використовуйте відповідні засоби для чищення скла. Не використовуйте абразивні мийні засоби або матеріали, які можуть подряпати скло.

- Не занурюйте дверцята у воду.

- Встановлення скла проводиться в зворотному порядку.

## 11. ЗАМІНА ЛАМПИ ДУХОВКИ

**УВАГА!**

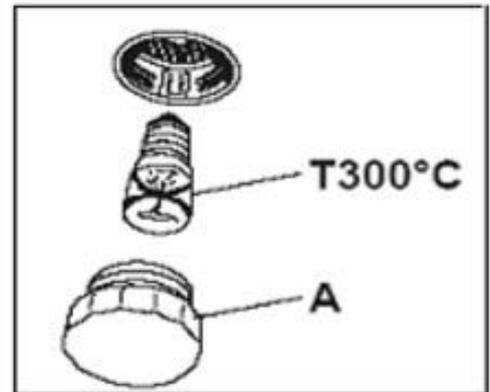
**ПЕРЕД ПОЧАТКОМ ЗАМІНИ ЛАМПИ ВІД'ЄДНАЙТЕ ДУХОВУ ШАФУ ВІД МЕРЕЖІ ЕЛЕКТРОЖИВЛЕННЯ.**

**11.1. Лампа духовки повинна відповідати наступним параметрам:**

- Висока теплостійкість – до 300 °С
- Електричні параметри: 220-240 В, 50 Гц
- Потужність – 25 Вт

**11.2. Заміна лампи:**

- Зніміть скляну захисну кришку (А), повернувши її проти годинникової стрілки.
- 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. РЕМОНТ ПРИБАДУ 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:
Духова шафа не працює	<ul style="list-style-type: none"><li>- Перевірте наявність струму в розетці, при необхідності ввімкніть або замініть запобіжники.</li><li>- У моделях з годинником: можливо, не налаштований годинник. Налаштуйте годинник.</li><li>- Не ввімкнені поворотні вимикачі режиму роботи або температури.</li><li>- Не ввімкнений таймер.</li></ul>

Несправності	Можливі причини/Методи усунення:
Не працює підсвітка	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Духова шафа не ввімкнена.</li> <li>- Перевірте наявність струму в розетці, при необхідності ввімкніть або замініть запобіжники</li> <li>- Несправна лампа, при необхідності замініть лампу відповідно до вимог розділу 11.</li> </ul>
При нагріванні і охолодженні духовки чути металеві звуки	<ul style="list-style-type: none"> <li>- При нагріванні металевих предметів вони можуть видавати звуки внаслідок розширення. Це не є поломкою.</li> </ul>
При роботі духовки з неї виходить пара	<ul style="list-style-type: none"> <li>- При нагріванні їжі, що готується може утворюватися пара, вона виходитиме назовні. Рекомендовано ввімкнути витяжку або забезпечити провітрювання приміщення. Виділення пари не є поломкою.</li> <li>- Не залишайте готову їжу в духовій шафі після вимкнення.</li> <li>- Використовуйте закриті ємності, якщо це можливо, щоб зменшити кількість пари.</li> </ul>
Нерівномірне приготування в духовій шафі	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Перевірте, чи правильно встановлена температура і розташоване деко.</li> <li>- Переконайтеся, що вибрано правильну температуру та функцію приготування.</li> <li>- 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.</li> </ul>
Вентилятор охолодження продовжує працювати після вимкнення духової шафи	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Деякий час електронний вентилятор духової шафи автоматично продовжує роботу для охолодження духової шафи. Коли електронні деталі охолонуть, вентилятор автоматично вимкнеться.</li> </ul>

## 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.

ENG

## 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 **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 place pots or baking trays directly on the bottom of the oven cavity or align them with aluminium foil.

**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.** Do not place heavy objects on the oven door or lean against the oven door when it is open as this may cause damage to the hinges of the oven door.

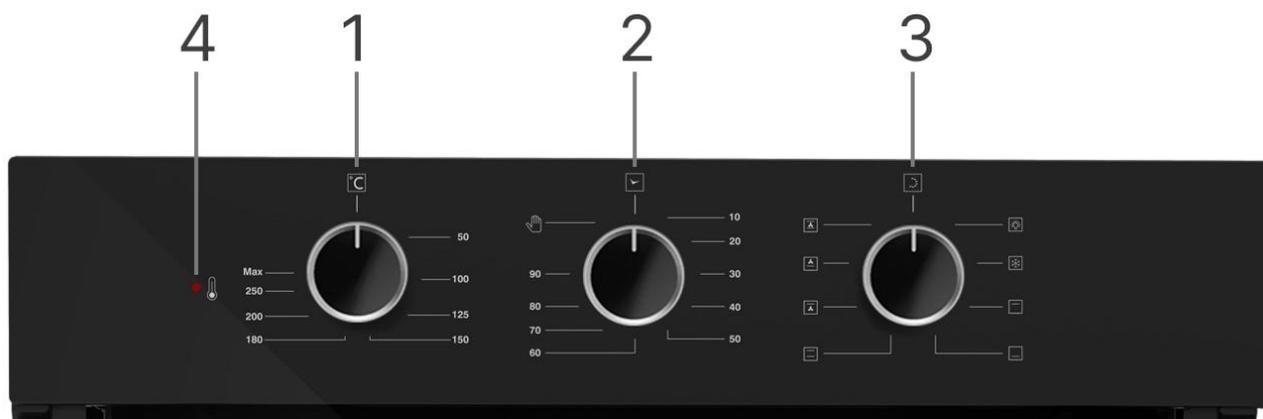
**2.20.** Keep the oven clean, as food leftovers may catch on fire.

**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. 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. Control panel of the device:



1. Knob for adjusting the cooking temperature
2. Mechanical timer
3. Knob for selecting the cooking features
4. Temperature indicator lamp

### 3.3. Knob for adjusting the cooking temperature

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  $250 \pm 15$  °C. Rotate the control button clockwise.

### 3.4. Mechanical timer

#### **ATTENTION!**

**BEFORE USING THE OVEN, YOU SHOULD TURN ON TIMER. OTHERWISE, THE OVEN WILL NOT WORK.**

– After the dishes are placed into the oven, set the temperature and required cooking function by means of control knob and turn the time knob to the necessary position. At the end of the time set an alarm signal will sound and the oven will turn off.

– Due to the limitation of time period, operating time may be set at no longer than 90 minutes. For long cooking period set the time manually.

– For manual control, set the minute timer at the mark  by turning it counterclockwise. To stop cooking at manual time setting at any time, turn the timer to the mark “0” clockwise.

### 3.5. Program knob

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

### 3.3. Temperature indicator lamp

When the light is on, it indicates that the oven is heating. It will turn off when the temperature setting has been reached. In such a case, it will cycle at intervals during

the cooking period. You should not put food in the reservoir until the correct cooking temperature has been reached.

#### 4. USE OF THE PRODUCT

#### ATTENTION!

**BEFORE USING THE OVEN, YOU SHOULD TURN ON TIMER. OTHERWISE, THE OVEN WILL NOT WORK.**

#### 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.**

#### Oven Functions

Mode	Name and description of the function
	<p><b>Lighting:</b> Only the oven lighting works. <i>The oven lamp will turn on automatically when an oven function is selected.</i></p>
	<p><b>Defrost:</b> The fan will start to operate. In this mode you use only the cold air circulation. This function will not cook or bake your food, it will only help to defrost it. Always check the packaging of the food for defrosting instructions. It is recommended that you place an oven tray under the defrosting food to catch the water accumulated due to melting ice.</p>
	<p><b>Top Heater Function:</b> 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. Set the thermostat knob <b>between 50°C and 250°C</b>. It is recommended that you preheat the oven for about 10 minutes.</p>
	<p><b>Bottom Heater Function:</b> Only bottom heat is on. This position is recommended for finishing the cooking of food (in baking trays) which is already superficially well-cooked but still soft inside. Also, this function is intended for heating food. Set the thermostat knob <b>between 50°C and 250°C</b>. It is recommended that you preheat the oven for about 10 minutes.</p>

Mode	Name and description of the function
	<p><b>Top and Bottom Heaters Function:</b>  The lower and upper heating elements will start operating. The heat is distributed uniformly from top to the bottom. The convection mode is recommended for preparing meat-based dishes featuring of liquids. It still remains the best cooking mode for dry pastries and fruit in general. Set the thermostat knob <b>between 50°C and 250°C</b>.  Preheating the oven for 10 minutes is recommended and it is best to use only one shelf at a time in this function. When cooking in convection mode, only use one dripping-pan or cooking rack at a time, otherwise the heat distribution will be uneven.</p>
	<p><b>Top Heater + Fan:</b>  Top heater and turbo fan is simultaneously activated. Heat derived from the top heat element is distributed evenly and quickly with fan's assistance. Suitable for rapid browning, cooking steaks, burgers, and some vegetables.  Set the thermostat knob <b>between 50°C and 250°C</b>.  It is recommended that you preheat the oven for about 10 minutes.</p>
	<p><b>Bottom Heater + Fan:</b>  Top heater and turbo fan is simultaneously activated. Heat derived from the bottom heat element is distributed evenly with fan's assistance. This setting is ideal when cooking delicate foods, especially pastries that need to rise, because the heat rising from the bottom facilitates leavening.  Set the thermostat knob <b>between 50°C and 250°C</b>.  It is recommended that you preheat the oven for about 10 minutes.</p>
	<p><b>Top and bottom heaters + Fan:</b>  Top, bottom heaters and fan are on simultaneously. This combination of features increases the effectiveness of the thermal radiation of the heating elements through forced air circulation of the air throughout the oven. This helps prevent foods from burning on the surface, allowing the heat to penetrate into the food. Suitable for pastries and meat dishes.  Set the thermostat knob <b>between 50°C and 250°C</b>.  It is recommended that you preheat the oven for about 10 minutes.</p>

4.1. Ensure that the frozen food is completely thawed before cooking unless the instructions on the food packaging advise you to be able to cook from with “frozen state”.

4.2. You should preheat the oven and put no food inside the oven until the oven operation lamp goes out. You may not choose preheating when using the oven mode with fan, but you should extend the cooking time by approximately ten minutes from the time allowed by the food packaging.

4.3. Before cooking, check that the unused accessories have been removed from the oven.

4.4. Place the baking trays in the middle of the oven and leave space between the trays to allow air to circulate.

- 4.5. Try to open the door as little as possible to check the food.
- 4.6. Keep the oven door closed while using the grill function.
- 4.7. Do not use aluminum foil to cover the grill tray or to heat the elements wrapped in aluminum foil under the grill. The high reflectivity of the foil may potentially damage the grill element.
- 4.8. You should never cover the base of the oven with aluminum foil.
- 4.9. Never put pans or cooking utensils on the base of the oven during cooking. These should always be placed on the racks provided.
- 4.10. The grill heating element becomes extremely hot during operation, avoid accidentally touching it while handling the food you grill.
- 4.11. Always use oven gloves when removing the tray.

## 5. CONTENTS OF DELIVERY

<b>DELIVERY SET INCLUDES</b>	Electric oven	1 pcs
	Grid	1 pcs
	Baking tray	1 pcs
	Fixation bolts	2 pcs
	Operating manual	1 pcs
	Warranty card	1 pcs
	Package	1 pcs

## 6. CONNECTION TO THE POWER NETWORK

**ATTENTION!**

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

**ATTENTION!**

**UNAUTHORIZED REPAIRS AND RECONSTRUCTION  
OF THE OVEN ARE PROHIBITED!**

**ATTENTION!**

**THE OVEN MUST BE GROUNDED.**

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.

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 I class 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 13 A. IF THE CURRENT VALUE IS LESS THAN 13 A, IT IS NECESSARY TO CALL A QUALIFIED ELECTRICIAN TO REPLACE THE WIRING.**

**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.

## **7. OVEN INSTALLATION INSTRUCTIONS**

**ATTENTION!**

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

**ATTENTION!**

**UNAUTHORIZED REPAIRS AND RECONSTRUCTION OF THE OVEN ARE PROHIBITED!**

**ATTENTION!**

**THE OVEN MUST BE GROUNDED.**

**ATTENTION!**

**WHEN USING THE OVEN YOU MAY NEED EXTRA VENTILATION.**

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

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

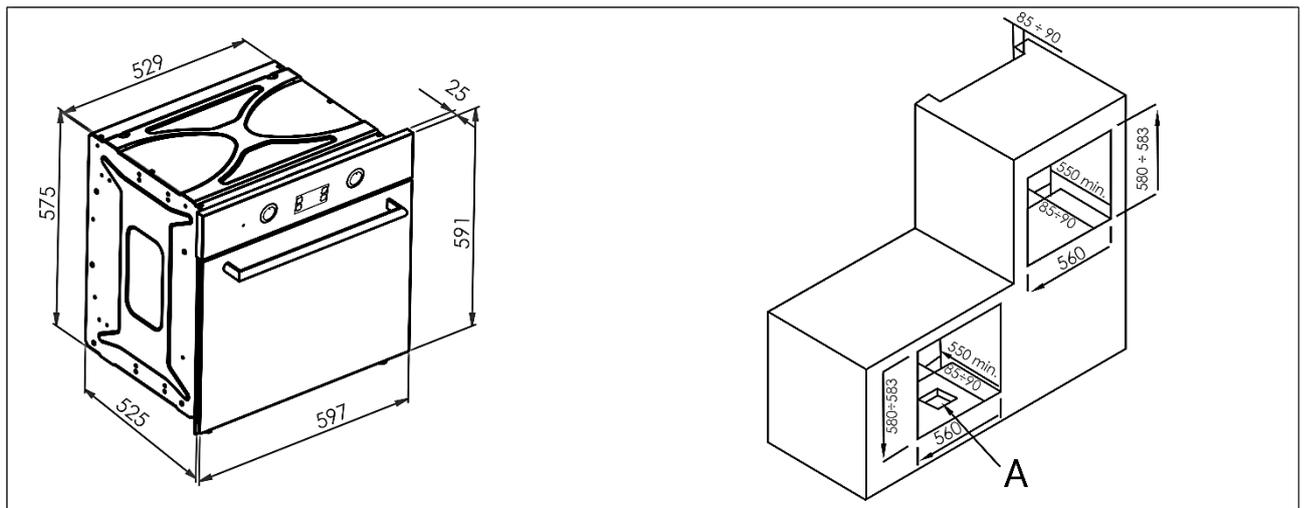
**7.3.** The furniture surrounding the appliance must be made of materials resistant to temperatures above 120 °C.

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

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

**7.6.** 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 in a standard kitchen unit, and 85 mm in a high residential unit.

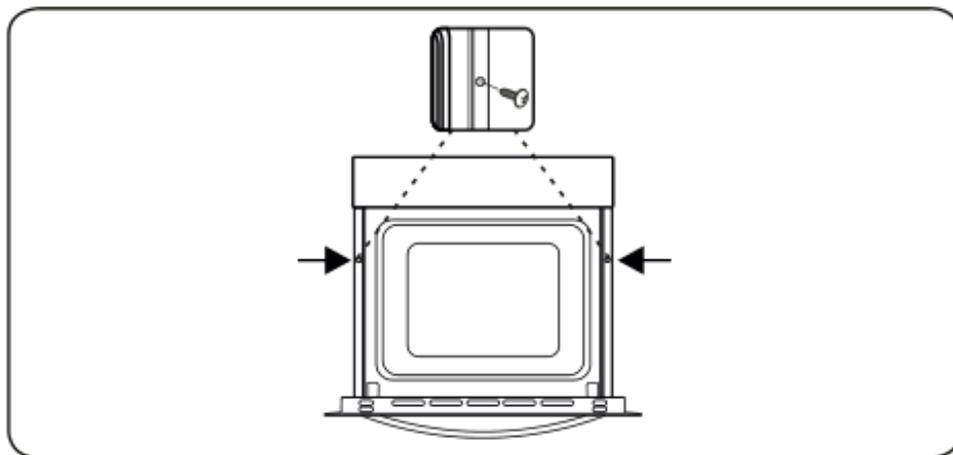
7.7. The installation dimensions and hole size for installation of the oven are shown in the figure.



A – Support Rack Ventilation Gap at least  $400 \text{ cm}^2$  (20x20 cm)

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

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



7.10. In accordance with safety standards, once the appliance has been mounted, there must be no possible contact with electrical parts. Any protective parts must be secured so that they can only be removed with the use of tools.

## 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 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.**

## 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!

**DO NOT USE EXCESSIVE ABRASIVE CLEANERS OR SHARP METAL SCRAPERS TO CLEAN THE OVEN.**

### 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. Removable oven ceiling covering

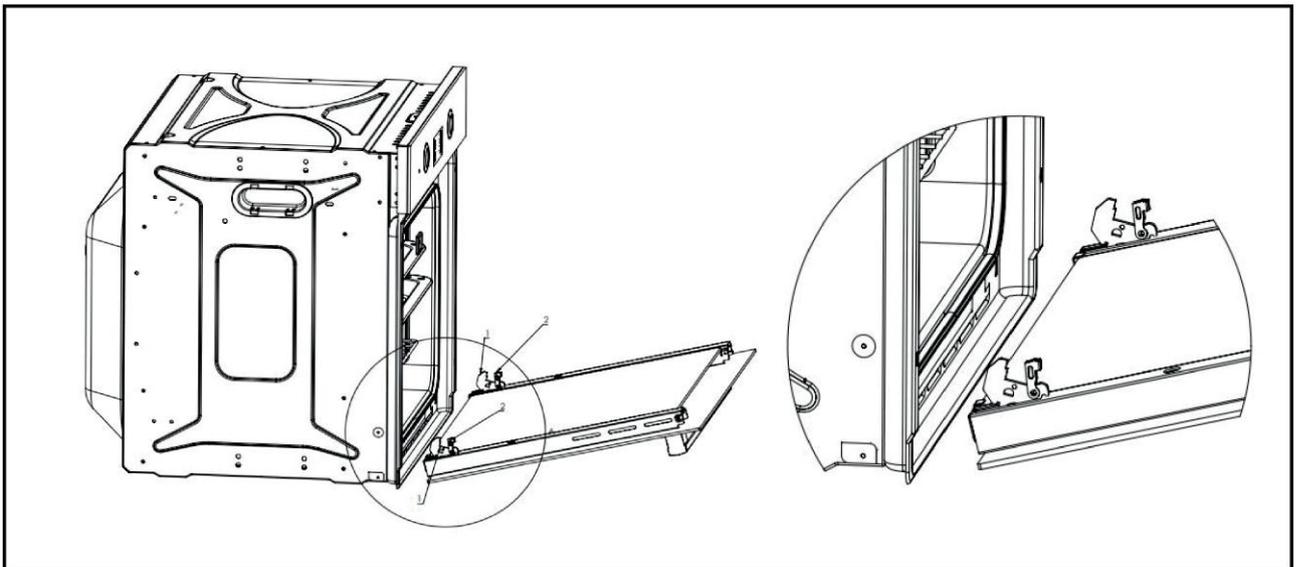
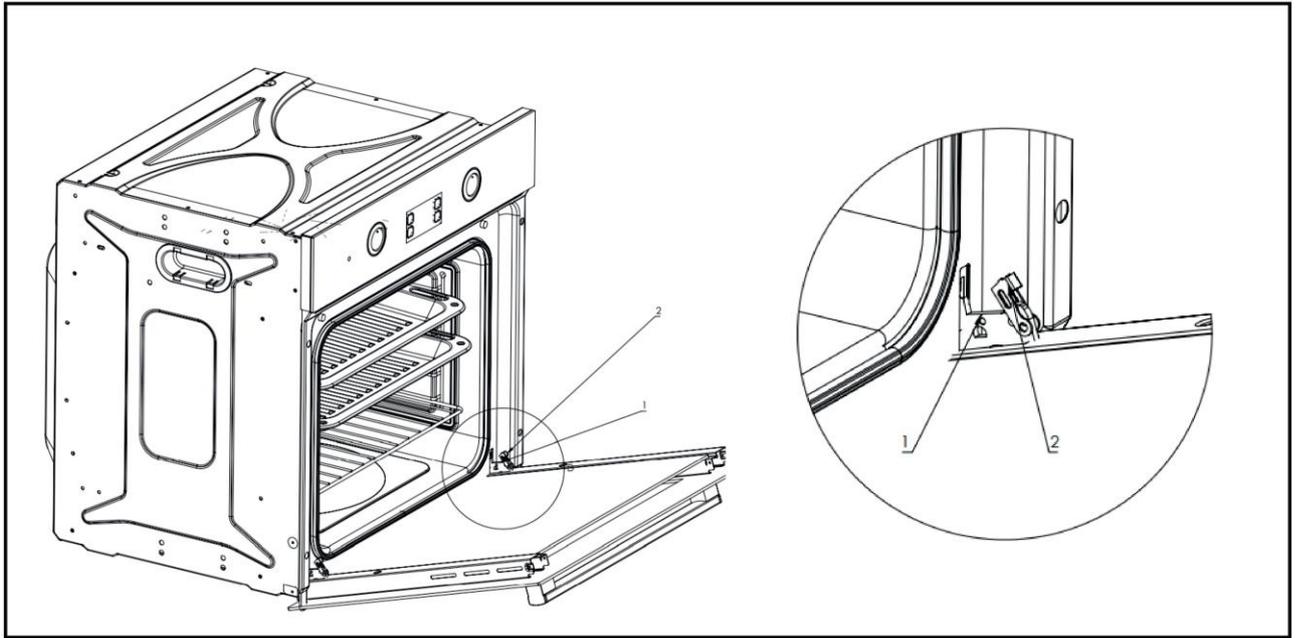
- The appliance is provided with a ceiling covering that must be slid over the grill unit. The covering must be removed and thoroughly cleaned after every use of the appliance when you finish cooking.
- Do not allow oil and grease to accumulate in the oven coating as this may cause a fire hazard.

### 10.4. Cleaning the oven door

To facilitate the cleaning of the oven interior and external frame, the door must be removed as follows:

- There are two movable bolts on the hinges.
- If you raise both movable bolts, the hinges are separated from the oven housing.
- You should hold the edges of the door in the middle and then gently tilt it towards the oven cavity and slowly pull it out of the oven cavity.
- You should always make sure that the door is supported and placed on safe materials when cleaning.
- Oven door and door glass should be cleaned using a damp cloth and a small amount of detergent. The cloth must not come into contact with any cleaning products or chemicals in advance.
- Slide the hinges into their slots to reinstall the door and fully open the door.
- The movable bolts must be fixed back to their original positions before closing the cover.

- Be careful not to remove the hinge lock system while removing the door as the hinge mechanism has a strong spring.



### 10.3. Cleaning the inner cover glass

- The inner door glass can be removed after removing the 2 screws on the sides of the metal upper profile in order to facilitate cleaning.

- When cleaning the control panel glass and door glass, use appropriate glass cleaning agents. Do not use any abrasive cleaning agents that may cause damage.

- Do not submerge the door in water at any time removing the inner door glass for cleaning.

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

## 11. REPLACING THE LIGHT BULB IN THE OVEN

### ATTENTION!

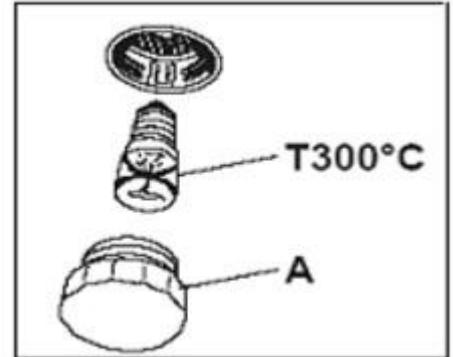
**DISCONNECT THE OVEN FROM THE POWER SOURCE PRIOR TO REPLACING THE LIGHT BULB.**

#### 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 – 25 W

#### 11.2. Replacing the light bulb:

- Remove the protective glass cover (A) by turning it counter 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.

<b>Problem</b>	<b>Possible causes/ troubleshooting:</b>
The oven does not heat up	<ul style="list-style-type: none"><li>- Check the current supply of the socket, if necessary, switch on or replace the fuses.</li><li>- Check that the door is closed.</li></ul>
The lights do not work	<ul style="list-style-type: none"><li>- Check the current supply of the socket, if necessary, switch on or replace the fuses.</li><li>- Defective light bulb, replace bulb if necessary.</li><li>- The oven is turned off.</li></ul>
When heating and cooling the oven, metal sounds are heard.	<ul style="list-style-type: none"><li>- When heated, metal objects may make sounds due to expansion. This is not a malfunction.</li></ul>

Problem	Possible causes/ troubleshooting:
The steam is coming out of the working oven.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 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.</li> <li>- Do not leave food in the oven to cool after it is cooked and the oven is turned off.</li> <li>- Use closed containers where applicable when cooking to reduce the amount of steam that forms.</li> </ul>
Cooking is uneven within the oven	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Check that the recommended temperatures and shelf positions are being used.</li> <li>- Be sure to choose the right temperature and the right cooking function for the food you cook.</li> <li>- 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.</li> </ul>
The cooling fan continues to operate after the oven is switched off.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 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.</li> </ul>

## 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.