



з нами краще

ІНСТРУКЦІЯ З ВИКОРИСТАННЯ ЕЛЕКТРИЧНОЇ ДУХОВОЇ ШАФИ

КАМИЛА



UA ЕЛЕКТРИЧНА ДУХОВА ШАФА

ENG BUILT-IN ELECTRIC OVEN

UA ІНСТРУКЦІЯ З ВИКОРИСТАННЯ

ENG OPERATING MANUAL

ДО УВАГИ ПОКУПЦІВ!

Для підтвердження права на гарантійне обслуговування просимо вас зберігати **товарний чек разом з гарантійним талоном**, який повинен бути повністю заповнений із обов'язково вказаною датою продажу, підписом і штампом магазину. **Неналежне оформлення або відсутність зазначених документів позбавляє користувача права на гарантійне обслуговування.**

Під час купівлі наполягайте на проведенні **огляду виробу у вашій присутності!**

ШАНОВНИЙ ПОКУПЦЮ!

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

1. ЗАГАЛЬНІ ВКАЗІВКИ

1.1. Перед встановленням духовки та її експлуатацією необхідно уважно ознайомитися з нашими рекомендаціями, дотримання яких забезпечить надійну та безпечну роботу пристрою. Зберігайте дану інструкцію протягом усього періоду експлуатації виробу, оскільки вона може дати відповіді у разі виникнення додаткових питань.

УВАГА!

ПЕРЕД ПОЧАТКОМ ЕКСПЛУАТАЦІЇ (ВКЛЮЧЕННЯМ) ПРИЛАД 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 ВИНΙΚАЄ РИЗИК ОТРИМАННЯ ТРАВМ І ПОШКОДЖЕННЯ МАЙНА, А НА ВИРІБ НЕ БУДЕ РОЗПОВСЮДЖЕНА ГАРАНТІЯ!**

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

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

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

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

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

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

2. ПРАВИЛА ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ

УВАГА!

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

2.1. Прилад може використовуватися тільки в добре вентиляованих приміщеннях.

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

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

2.4. Не залишаєте працюючий прилад без нагляду.

2.5. Не дозволяйте дітям гратися з приладом.

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

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

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

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

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

2.11. Не закривайте вентиляційні або тепловідвідні отвори.

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

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

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

2.15. У жодному разі не готуйте на основі духової шафи. Не кладіть деко прямо на дно духової шафи.

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.

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

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

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

2.19. Вимикайте духовку з мережі перед очищенням або технічним обслуговуванням.

2.20. Заборонено витягати вилку з розетки, смикаючи за кабель.

2.21. Заборонено використовувати перехідники, трійники або подовжувачі.

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

2.23. 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).

2.24. При довготривалій відсутності (відраджені, відпустці тощо) відключайте духову шафу від електричної мережі.

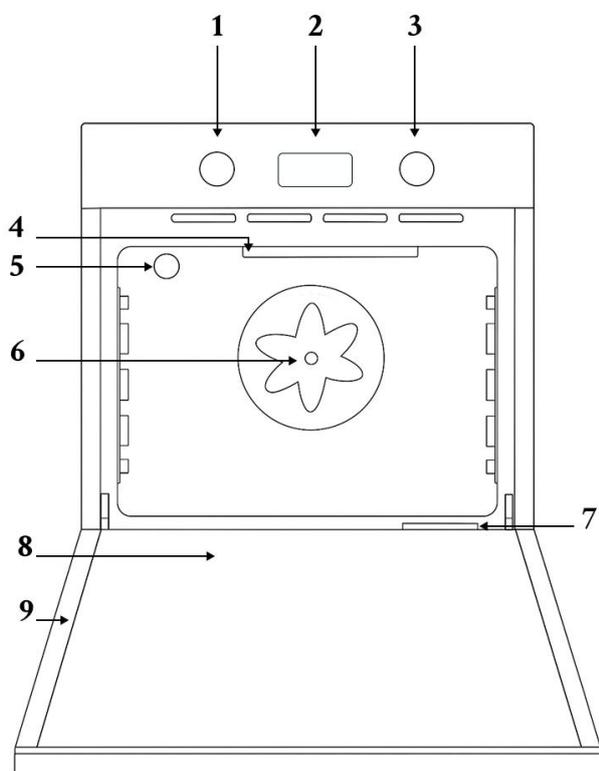
2.25. При виникненні нестандартної ситуації відключіть духову шафу від мережі, зателефонуйте до сервісного менеджера, телефон якого вказаний в гарантійному документі.



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 приладу може змінюватися залежно від моделі вашої духової шафи.



Духова шафа з електронним таймером:

1. Ручка вибору режиму приготування
2. Електронний таймер
3. Ручка регулювання температури
4. Верхній нагрівальний елемент (гриль)
5. Лампа освітлення
6. Вентилятор конвектора
7. Етикетка з технічними даними
8. Внутрішнє скло дверцят духовки
9. Дверцята духової шафи

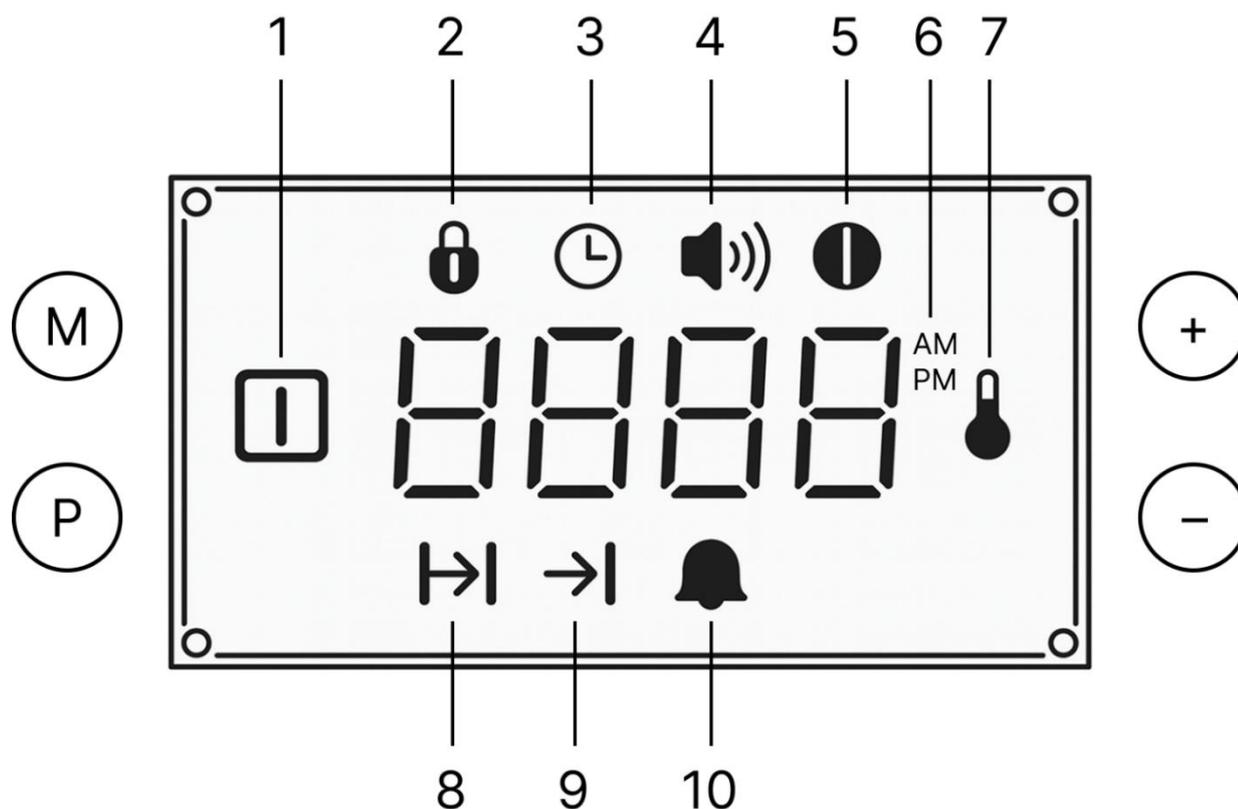
3.3. Ручка вибору режиму приготування

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

3.4. Ручка регулювання температури

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

3.5. Електронний таймер



- 1 – Індикатор ввімкнення
- 2 – Блокування клавіш
- 3 – Поточний час
- 4 – Гучність сигналу
- 5 – Регулювання яскравості екрана
- 6 – Відображення часу у форматі AM/PM
- 7 – Індикатор нагріву
- 8 – Час приготування
- 9 – Час завершення приготування
- 10 – Сигнал (будильник)

- М – Кнопка «Меню»
- Р – Кнопка «Програма»
- (+) – Кнопка «Плюс»
- (-) – Кнопка «Мінус»

3.5.1. Функції сенсорних кнопок:

1. Кожне натискання кнопки «Меню» послідовно активує блокування від дітей, налаштування часу (якщо час приготування не встановлено), налаштування гучності сигналу і режим регулювання яскравості екрана. Відповідний символ відображається на екрані під час налаштування.

2. Кожне натискання кнопки «Програма» послідовно активує встановлення часу приготування, час завершення приготування (якщо час приготування вже встановлено) та встановлення часу сигналу.

Відповідний символ відображається на екрані під час налаштування.

3. Кнопка «Плюс» використовується для збільшення значення, яке відображається, або ввімкнення в режимах «Меню» та «Програма». Якщо на екрані відображається час, то при утриманні протягом 5 секунд перемикає формат часу АМ/РМ. Повернення до 24-годинного формату виконується аналогічно.

4. Кнопка «Мінус» використовується для зменшення значення, яке відображається, або вимкнення в режимах «Меню» та «Програма».

УВАГА!

ПЕРЕД ВИКОРИСТАННЯМ ДУХОВОЇ ШАФИ СЛІД НАЛАШТУВАТИ ГОДИННИК. ІНАКШЕ ДУХОВКА НЕ ПРАЦЮВАТИМЕ.

3.5.2. Налаштування часу:

Після подачі живлення відображається символ  (Поточний час), а на екрані годинника блимає напис «OFF».

Щоб використовувати духовку, необхідно встановити час за допомогою кнопок «Плюс» та «Мінус».

Після встановлення часу вийдіть із режиму, натиснувши кнопку «Меню» або зачекавши 5 секунд, символ  (Поточний час) зникне з екрана.

3.5.3. Зміна часу:

Щоб змінити раніше встановлений поточний час на духовці, виконайте наступні дії:

1. Двічі натисніть кнопку «Меню» символ  (Поточний час) почне блимати.
2. Встановіть поточний час за допомогою кнопок «Плюс» і «Мінус».
3. Після встановлення часу вийдіть із режиму налаштування, натиснувши кнопку «Меню» або зачекавши 5 секунд.

3.5.4. Вибір формату часу 24/12 год (АМ/РМ)

За замовчуванням на заводі встановлено 24-годинний формат часу.

Щоб змінити формат часу на 12-годинний режим (АМ/РМ), утримуйте кнопку «Плюс» протягом 5 секунд. Під час зміни режиму пролунає звуковий сигнал.

У 12-годинному режимі на екрані відображається значок «АМ» або «РМ».

Для повернення до 24-годинного формату часу, виконайте ту саму дію.

3.5.5. Блокування клавіш

Функція запобігає випадковим натисканням клавіш. Щоб увімкнути блокування клавіш, виконайте наступні дії:

1. Натисніть кнопку «Меню», символ  (Блокування клавіш) почне блимати, на екрані з'явиться «OFF».

2. Натисніть кнопку «Плюс», щоб активувати функцію. На екрані з'явиться «ON», символ  (Блокування клавіш) постійно відображатиметься.

Щоб вимкнути блокування клавіш, виконайте такі дії:

1. Натисніть кнопку «Меню», символ  (Блокування клавіш) почне блимати, на екрані з'явиться «ON».

2. Натисніть кнопку «Мінус», щоб деактивувати функцію. На екрані з'явиться «OFF», символ  (Блокування клавіш) зникне.

3.5.6. Налаштування гучності сигналу

За замовчуванням встановлена максимальна гучність звукового сигналу «b-03». Щоб змінити гучність звукового сигналу, виконайте наступні дії:

1. Тричі натисніть кнопку «Меню», почне блимати символ  (Гучність сигналу).

2. За допомогою кнопок «Плюс» і «Мінус» виберіть бажаний рівень гучності.

3. Після встановлення гучності натисніть кнопку «Меню» або зачекайте 5 секунд, щоб вийти з режиму налаштування.

3.5.7. Регулювання яскравості екрана

За замовчуванням встановлена максимальна яскравість екрану «d-03». Щоб змінити яскравість екрана, виконайте наступні дії:

1. Чотири рази натисніть кнопку «Меню», почне блимати символ  (Регулювання яскравості).

2. За допомогою кнопок «Плюс» і «Мінус» виберіть необхідний рівень яскравості з трьох доступних: «d-01», «d-02» або «d-03».

3. Після вибору яскравості натисніть кнопку «Меню» або зачекайте 5 секунд, щоб вийти з режиму налаштування.

3.5.8. Таймер: напівавтоматичне приготування

Функція використовується, коли потрібно одразу розпочати приготування і готувати протягом визначеного періоду часу. Максимально час приготування може бути встановлений від 1 хвилини до 10 годин.

1. При натисканні кнопки «Програма», починає блимати символ  (Час приготування).

2. За допомогою кнопок «Плюс» і «Мінус» встановіть необхідний час приготування. Після встановлення часу символ  (Час приготування) залишається на екрані до моменту, поки встановлений час не добіжить до кінця.

3. Підготуйте страву і поставте її в духову шафу. Виберіть потрібний режим і температуру приготування за допомогою поворотних перемикачів.

4. Коли встановлений час добіжить до кінця, приготування автоматично зупиниться, на екрані почне блимати символ **→|** (Час приготування), з'явиться напис «End», пролунає звуковий сигнал.

5. Щоб вимкнути сигнал, натисніть кнопку «Програма». Напис «End» зникне, і дисплей повернеться до відображення поточного часу. Якщо під час сигналу натиснути будь-яку кнопку, крім «Програма», звук вимкнеться, але напис «End» залишиться на екрані.

УВАГА!

ПОКИ НА ЕКРАНІ ГОРИТЬ «END», ДУХОВКА НЕ ПРАЦЮЄ. ПІСЛЯ НАТИСКАННЯ КНОПКИ «ПРОГРАМА» СИГНАЛ ВИМИКАЄТЬСЯ, НАПИС «END» ЗНИКАЄ, А ДУХОВА ШАФА ПЕРЕХОДИТЬ У РУЧНИЙ РЕЖИМ І ПРОДОВЖИТЬ ПРИГОТУВАННЯ ЗГІДНО ВСТАНОВЛЕНОГО РЕЖИМУ. ЩОБ ПОВНІСТЮ ЗУПИНИТИ РОБОТУ ДУХОВКИ, ОБОВ'ЯЗКОВО ВСТАНОВІТЬ ПЕРЕМИКАЧІ РЕЖИМУ ТА ТЕМПЕРАТУРИ В ПОЛОЖЕННЯ «ВИМКНЕНО».

3.5.9. Таймер: автоматичне приготування (відкладений старт)

Функція «Автоматичне приготування» використовується, щоб почати і завершити приготування в певний час. Для цього потрібно налаштувати тривалість приготування і час завершення приготування.

1. Спочатку виконайте кроки 1-2 з режиму напівавтоматичного приготування та встановіть час приготування. Після цього вийдіть із режиму налаштування.

2. Двічі натисніть кнопку «Програма», почне блимати символ **→|** (Час закінчення приготування).

3. За допомогою кнопок «Плюс» і «Мінус» встановіть бажаний час завершення приготування. Символи **→|** (Час приготування) та символ **→|** (Час закінчення приготування) залишаються на екрані, доки встановлений час не добіжить до кінця.

4. Підготуйте страву і поставте її в духову шафу. Виберіть потрібний режим і температуру приготування за допомогою поворотних перемикачів.

5. Коли встановлений час добіжить до кінця, приготування автоматично зупиниться, на екрані почне блимати символ **→|** (Час приготування), з'явиться напис «End», пролунає звуковий сигнал.

6. Щоб вимкнути сигнал, натисніть кнопку «Програма». Напис «End» зникне, і дисплей повернеться до відображення поточного часу. Якщо під час сигналу натиснути будь-яку кнопку, крім «Програма», звук вимкнеться, але напис «End» залишиться на екрані. Перемикачі режиму та температури обов'язково мають бути переведені у положення «вимкнено», інакше приготування продовжиться.

УВАГА!

**ПОКИ НА ЕКРАНІ ГОРИТЬ «END», ДУХОВКА НЕ ПРАЦЮЄ. ПІСЛЯ НАТИСКАННЯ КНОПКИ «ПРОГРАМА» СИГНАЛ ВИМИКАЄТЬСЯ, НАПИС «END» ЗНИКАЄ, А ДУХОВА ШАФА ПЕРЕХОДИТЬ У РУЧНИЙ РЕЖИМ І ПРОДОВЖИТЬ ПРИГОТУВАННЯ ЗГІДНО ВСТАНОВЛЕНОГО РЕЖИМУ.
ЩОБ ПОВНІСТЮ ЗУПИНИТИ РОБОТУ ДУХОВКИ, ОБОВ'ЯЗКОВО ВСТАНОВІТЬ ПЕРЕМІКАЧІ РЕЖИМУ ТА ТЕМПЕРАТУРИ В ПОЛОЖЕННЯ «ВИМКНЕНО».**

3.5.10. Скасування автоматичного приготування

1. При натисканні кнопки «Програма», починає блимати символ  (Час приготування).
2. Натисніть кнопку «Мінус», щоб зменшити встановлений час до 00:00. На екрані з'явиться напис «End» і символ  «Час приготування».
3. Щоб повернутися до поточного часу на дисплеї, натисніть кнопку «Меню».

3.5.11. Таймер

Ви можете використовувати годинник духовки як звуковий сигнал або таймер-нагадування. Таймер може бути встановлений на час від 1 хвилини до 23 годин 59 хвилин. Духова шафа не починає приготування в режимі «Таймера».

Щоб налаштувати таймер, зробіть наступні кроки:

1. Двічі натисніть кнопку «Програма» (або тричі, якщо встановлено час приготування), символ  «Сигнал» почне блимати.
2. За допомогою кнопок «Плюс» і «Мінус» встановіть необхідний час. Після цього символ  «Сигнал» залишатиметься на екрані, доки встановлений час не добіжить до кінця.
3. Коли встановлений час добіжить до кінця, на екрані почне блимати символ  «Сигнал» і протягом 7 хвилин звучатиме сигнал.
4. Щоб вимкнути сигнал, натисніть будь-яку кнопку. Дисплей показуватиме поточний час.

УВАГА!

ЯКЩО ОДНОЧАСНО НАЛАШТОВАНИЙ ТАЙМЕР ТА ЧАС ПРИГОТУВАННЯ, НА ЕКРАНІ ВІДОБРАЖАЄТЬСЯ КОРОТШИЙ ЧАС.

3.6. Індикатор ввімкнення

Коли ви вибираєте одну із функцій готування за допомогою ручки вибору режиму приготування, на екрані з'являється  (Індикатор ввімкнення).

Коли ручка вибору режиму приготування знаходиться у положенні «Вимкнено», індикатор ввімкнення зникає з екрана.

3.7. Індикатор нагріву

Якщо температура в духовці нижча за встановлену, на екрані з'являється  (Індикатор нагріву). Коли температура в духовці досягає заданого значення, індикатор нагріву зникає.

Після завершення часу приготування; до початку приготування у відкладеному старті; після перебоїв електроживлення, що потребують повторного налаштування часу – індикатори ввімкнення та нагріву зникають з екрана.



4. ВИКОРИСТАННЯ ДУХОВОЇ ШАФИ

УВАГА!

ПЕРЕД ВИКОРИСТАННЯМ ДУХОВОЇ ШАФИ НЕОБХІДНО НАЛАШТУВАТИ ГОДИННИК, 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	Температура	Назва і опис режимів
«0»	НАГРІВ НЕ ВІДБУВАЄТЬСЯ	Духовка в неробочому режимі. Для відключення духовки встановіть всі перемикачі у це вихідне положення.
	НАГРІВ НЕ ВІДБУВАЄТЬСЯ	Освітлення: Вмикається тільки лампа освітлення.
	50-200 °C	Розморожування: Вмикається тільки турбовентилятор. Ця функція призначена для розморожування шляхом створення навколо замороженої їжі кімнатної температури. За допомогою цієї функції не можна приготувати чи запекти страви, вона дозволяє лише розморозити продукти. Рекомендовано розмішувати деко під замороженою їжею, щоб в ньому збиралася розтала вода.

Режим	Температура	Назва і опис режимів
	50-200 °C	Верхній нагрівач: Вмикається тільки верхній нагрівач. Ця функція призначена для розігріву раніше приготовленої їжі, а також для їжі, яку необхідно підрум'янити зверху.
	50-200 °C	Нижній нагрівач: Вмикається тільки нижній нагрівач. Ця функція призначена для страв, які необхідно запекти знизу, для підігріву їжі, для їжі, яка, як і під час приготування в глиняному горщику, готується при низькій температурі протягом тривалого часу, а також для їжі, яку необхідно підрум'янити знизу.
	50-200 °C	Верхній і Нижній нагрівачі: Одночасно вмикаються верхній та нижній нагрівачі. Ця функція призначена для приготування кексів, пирогів, страв, які готуються в формочках чи глиняному горщику.
	50-200 °C	Верхній нагрівач + Вентилятор: Одночасно вмикаються верхній нагрівальний елемент та вентилятор. Гаряче повітря, нагріте верхнім нагрівачем, за допомогою вентилятора рівномірно і швидко розподіляється в духовці. Ця функція призначена для приготування їжі, яку необхідно запекти зверху при рівномірному розподілі тепла.
	50-200 °C	Нижній нагрівач + Вентилятор: Одночасно вмикаються нижній нагрівач та вентилятор. Гаряче повітря, нагріте нижнім нагрівачем, за допомогою вентилятора рівномірно і швидко розподіляється в духовці. Ця функція призначена для приготування їжі, яку необхідно запекти знизу, при рівномірному розподілі тепла. Також ця функція використовується для очищення парою.
	50-200 °C	Верхній і нижній нагрівачі + Вентилятор: Одночасно вмикаються верхній та нижній нагрівачі і вентилятор. Гаряче повітря, нагріте верхнім і нижнім нагрівачами, за допомогою вентилятора рівномірно і швидко розподіляється в духовці. Ця функція призначена для приготування пирогів і тортів. Рекомендовано готувати в деко на одному рівні.
	max °C	Гриль: Вмикається тільки гриль-нагрівач. Ця функція призначена для обсмажування великих і середніх порцій м'яса, а також різних видів риб, які поміщають на верхній рівень. Для того, щоб краплі жирних речовин не забруднили духовку на нижній рівень поміщають деко, в який наливають 1-2 склянки води.

Режим	Температура	Назва і опис режимів
	50-200 °C	Турбонагрівач + Вентилятор: Вмикається турбовентилятор і розташований навколо нього турбонагрівач. Гаряче повітря, нагріте турбонагрівачем, за допомогою вентилятора рівномірно і швидко розподіляється в духовці. Ця функція призначена для приготування піци, а також одночасного приготування декількох страв, розміщених на різних рівнях в духовці (м'ясо, риба).



5. КОМПЛЕКТ ПОСТАЧАННЯ

В КОМПЛЕКТ ПОСТАЧАННЯ ВХОДИТЬ	Електрична духовна шафа	1 шт
	Решітка	1 шт
	Деко	2 шт
	Телескопічні напрямні	1 пара
	Гвинти кріплення	2 шт
	Керівництво з експлуатації	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 Гц.

УВАГА!

ВЕЛИЧИНА СТРУМУ ДЛЯ ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ НОРМАЛЬНОЇ РОБОТИ ДУХОВОЇ ШАФИ ПОВИННА БУТИ НЕ МЕНШЕ 16 А. ЯКЩО ВЕЛИЧИНА СТРУМУ МЕНШЕ 16 А, НЕОБХІДНО ВИКЛИКАТИ КОМПЕТЕНТНОГО ЕЛЕКТРИКА ДЛЯ ЗАМІНИ ЕЛЕКТРОПРОВОДКИ.

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

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

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

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



7. ІНСТРУКЦІЯ З МОНТАЖУ

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 ОБОВ'ЯЗКОВО МАЄ 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.

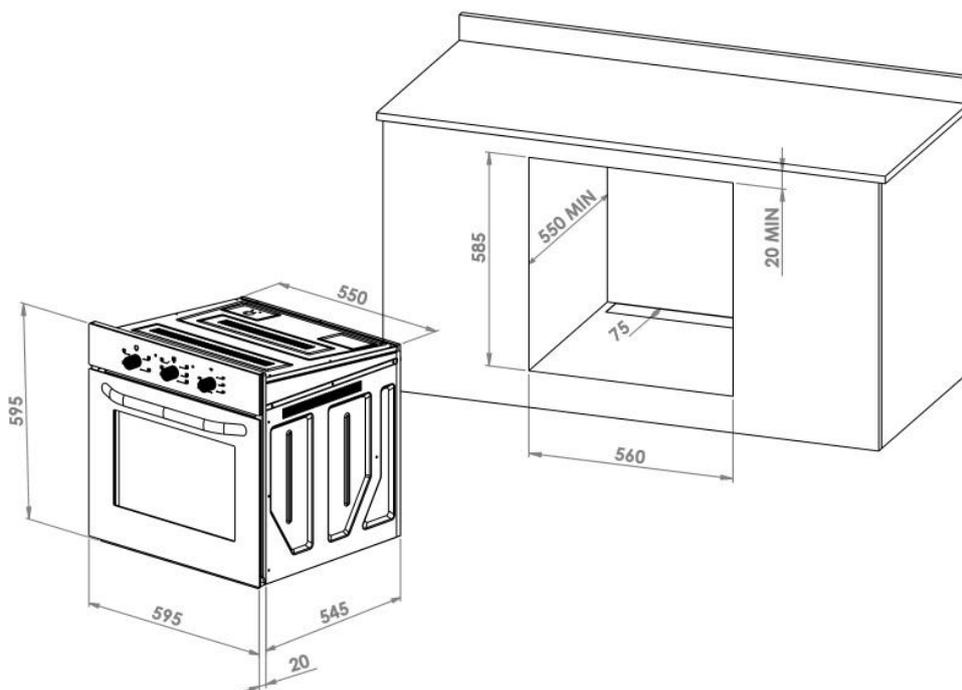
7.2. Не рекомендується встановлювати прилад поруч з холодильними установками або морозильними апаратами, так як тепло може вивести їх з ладу.

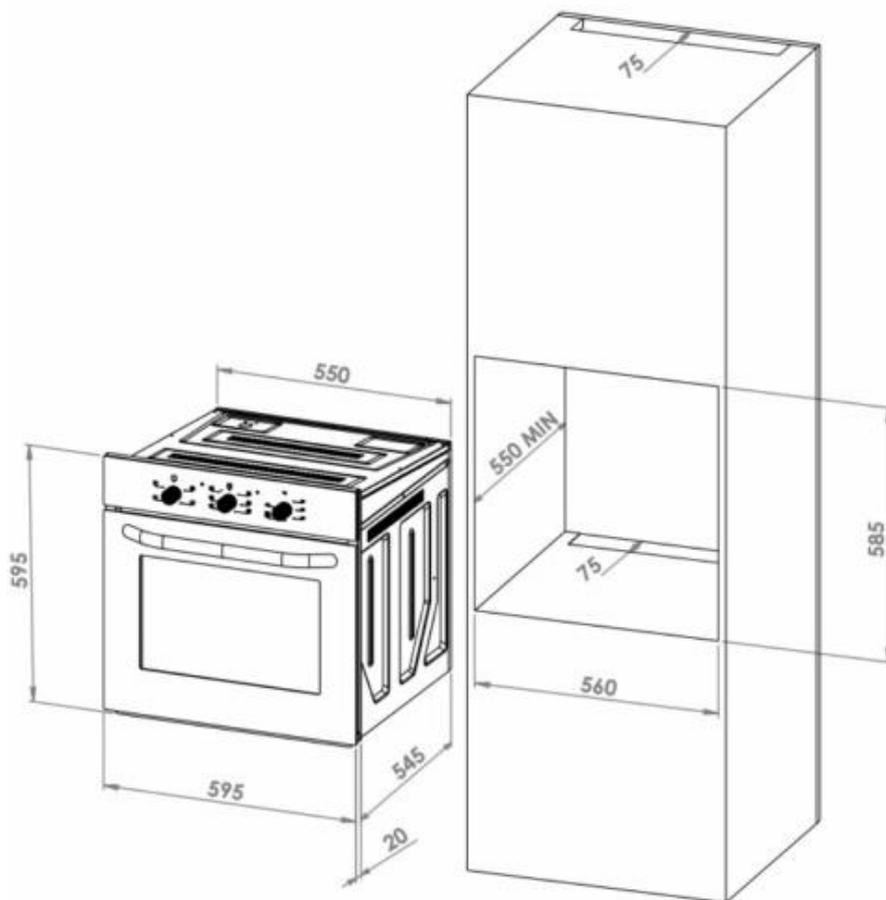
7.3. Меблі навколо приладу повинні витримувати температуру вище 120 °С.

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

7.5. 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.

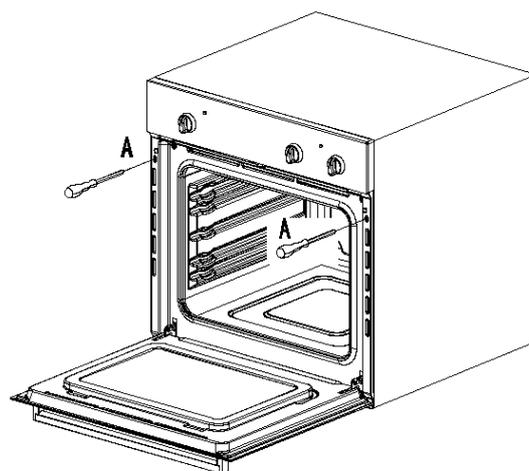
7.6. Монтажні розміри і розміри отвору під монтаж духової шафи вказані на малюнках:





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

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



7.9. 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 ВИМИЙТЕ АКСЕСУАРИ ДУХОВОЇ ШАФИ (ДЕКА І РЕШІТКУ).

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

УВАГА!

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

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

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

- 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

10.1. Загальна чистота

- Перед початком 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 СКЛЮ ТА ЕМАЛЬ РІЖУЧИМИ ПРЕДМЕТАМИ (НАПРИКЛАД, НОЖЕМ) І ВИКОРИСТОВУВАТИ ПОРОШОК АБО АБРАЗИВНІ ЗАСОБИ.

- Ніколи не вистеляйте дно духовки фольгою, оскільки це може призвести до накопичення тепла, що порушить процес приготування та навіть пошкодить емаль.
- Не використовуйте для очищення духовки пароочишувачі. Існує небезпека ураження електричним струмом.

10.2. Очищення парою

Функція дозволяє швидко та ефективно розм'якшити жир і забруднення, щоб полегшити подальше прибирання.

- Поставте деко на нижній рівень духовки та налийте в нього воду.
- Увімкніть режим «Нижній нагрівач + Вентилятор», встановіть температуру від 90 до 100°C та увімкніть духовку на 30 хвилин.
- Після завершення роботи забруднення розм'якшуються під дією гарячої пари, їх можна легко витерти за допомогою м'якої тканини без застосування спеціальних мийних засобів.

10.3. Догляд за ущільнювачем

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

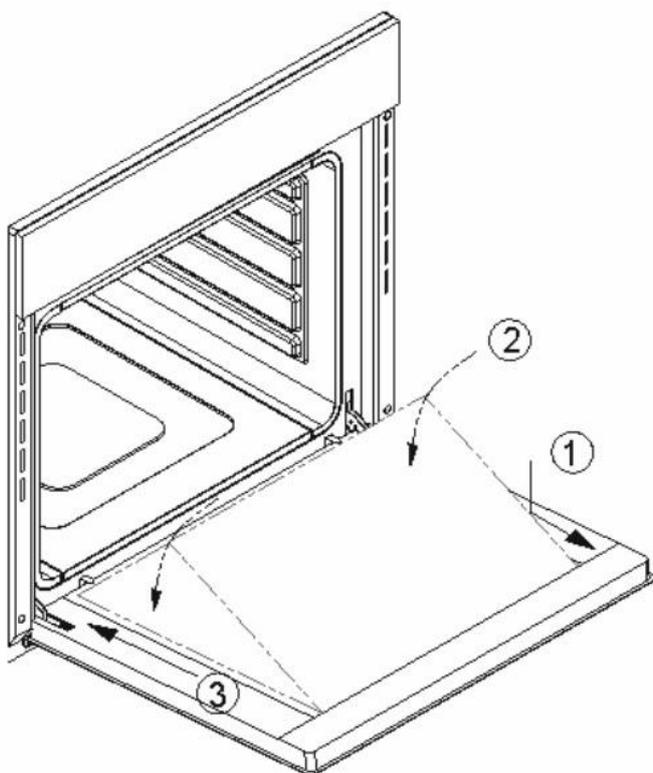
10.4. Очищення скла

При очищенні скла використовуйте відповідні засоби для чищення скла.

Для зняття внутрішнього скла необхідно виконати дії, проілюстровані на малюнку:

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

Встановлення скла проводиться в зворотному порядку.



11. ЗАМІНА ЛАМПИ ДУХОВКИ

УВАГА!

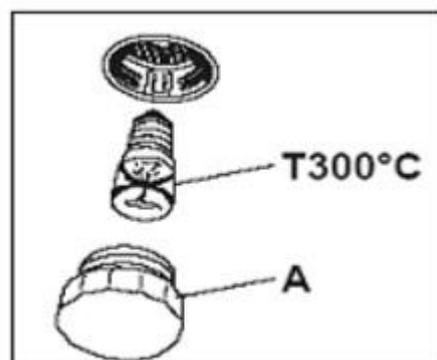
ПЕРЕД ПОЧАТКОМ ЗАМІНИ ЛАМПИ ВІД'ЄДНАЙТЕ ДУХОВУ ШАФУ ВІД МЕРЕЖІ ЕЛЕКТРОЖИВЛЕННЯ.

11.1. Лампа духовки повинна відповідати наступним параметрам:

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

11.2. Заміна лампи:

- Зніміть скляну захисну кришку, повернувши її проти годинникової стрілки.
- Зняти лампочку, повернувши її проти годинникової стрілки, або потягнувши на себе. Залежно від типу лампи.
- Установка лампи проводиться в зворотному порядку.





12. МОЖЛИВІ НЕСПРАВНОСТІ ТА СПОСОБИ ЇХ УСУНЕННЯ

УВАГА!

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

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

Несправності	Можливі причини/Методи усунення:
Духова шафа не вмикається	- Перевірте наявність струму в розетці, при необхідності ввімкніть або замініть запобіжники.
Духова шафа не нагрівається	- Перевірте, чи керування температурою духової шафи налаштоване правильно. - Перевірте, чи закриті дверцята.
Не працює підсвітка	- Перевірте наявність струму в розетці, при необхідності ввімкніть або замініть запобіжники - Несправна лампа, при необхідності замініть лампу. - Духова шафа не ввімкнена.
При нагріванні і охолодженні духовки, чути звуки металу	- Металеві предмети можуть видавати звуки внаслідок розширення при нагріванні. Це не є поломкою.
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 – нормальна ситуація.
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 60 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 етикетці внизу приладу).

13.5. Термін служби духової шафи 10 років.

TO THE BUYERS' ATTENTION!

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

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

DEAR BUYER!

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

1. GENERAL INSTRUCTIONS

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

ATTENTION!

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

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

ATTENTION!

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

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

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

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

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

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

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

2. TECHNICAL SAFETY RULES

ATTENTION!

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

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

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

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

2.4. Do not leave the operating appliance unattended.

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

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

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

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

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

2.10. 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.

2.11. Do not obstruct the ventilation or heat dissipation slots.

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

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

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

2.15. 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.

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.

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

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

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

2.19. Disconnect the appliance from the electrical mains if it is not functioning properly and before cleaning or performing maintenance.

2.20. It is prohibited to pull on the appliance or the supply cord to unplug it from the electrical outlet.

2.21. It is prohibited to use adaptors, multiple sockets and/or extension cords.

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

2.23. 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).

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

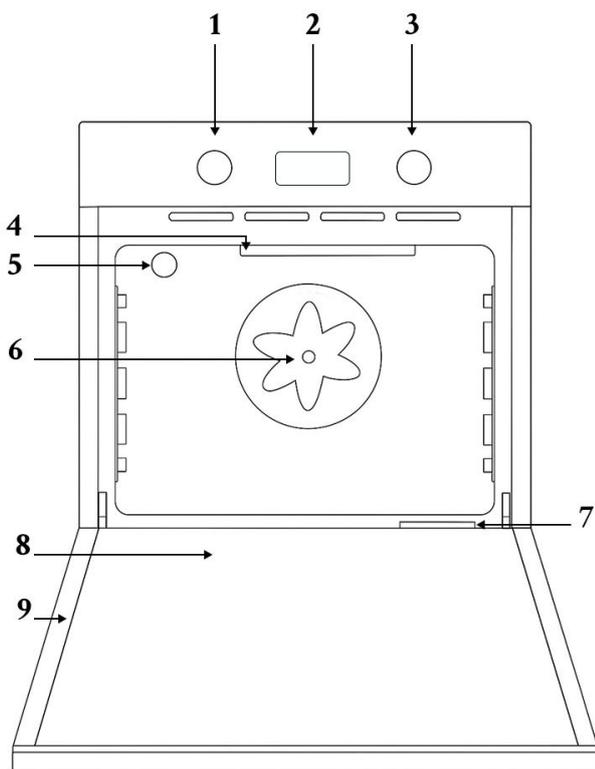
2.25. In case of extraordinary situation, power off the oven, call the service center a telephone number of which is specified in the warranty document.



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. Construction of the device



1. Control panel
2. Knob for selecting the cooking features
3. Mechanical timer
4. Temperature indicator lamp
5. Knob for adjusting the cooking temperature
6. Oven door

1. Mode selection knob
2. Timer
3. Temperature control
4. Upper heating element (grill)
5. Inner light bulb
6. Convector fan
7. Sticker with technical data
8. Inner glass of the oven door
9. Oven door

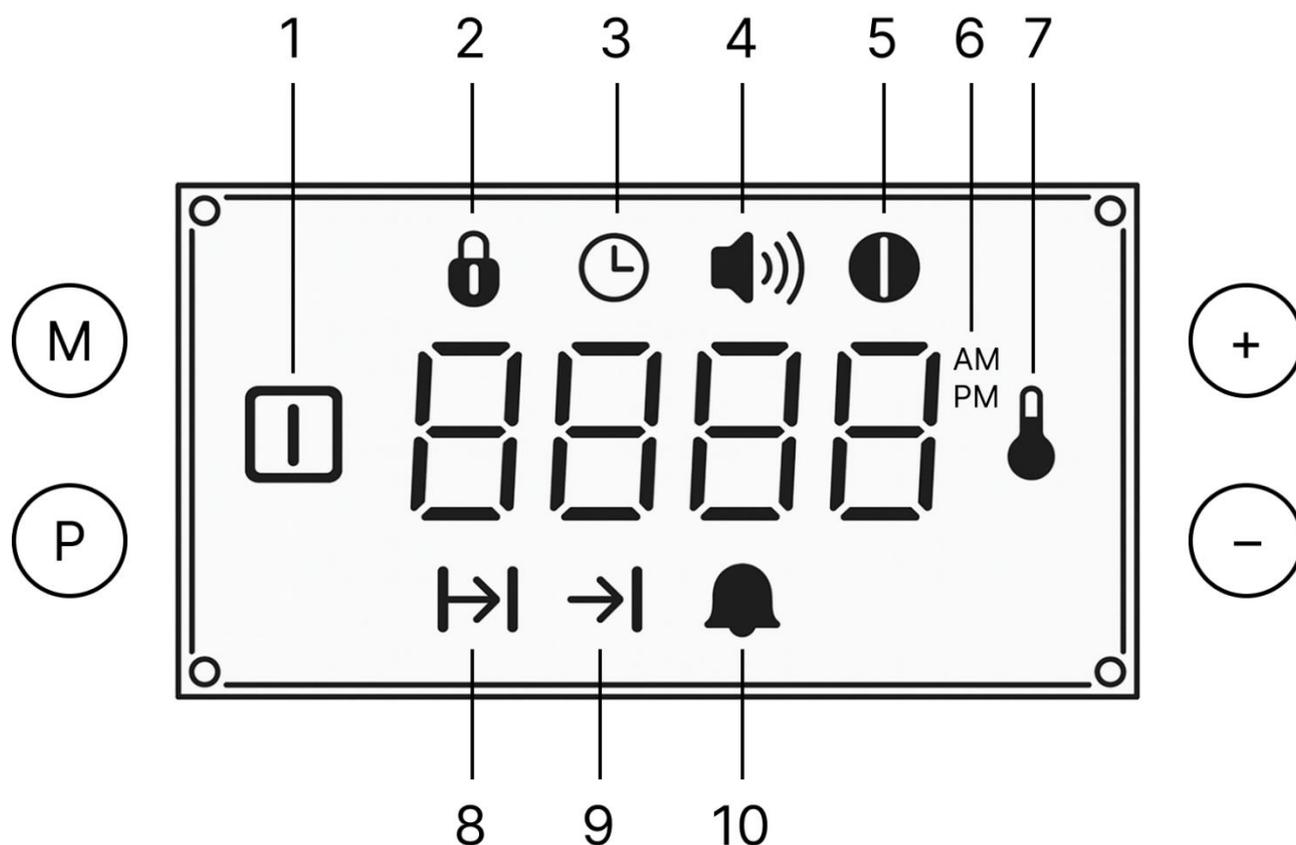
3.3. Mode selection knob

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

3.4. Temperature control knob

When operating the oven, the cooking temperature may be set from 50 °C to the maximum.

3.5. Electronic timer



- 1 – Power Indicator
- 2 – Key Lock
- 3 – Current Time
- 4 – Signal Volume
- 5 – Display Brightness Adjustment
- 6 – AM/PM Time Format Display
- 7 – Heating Indicator
- 8 – Cooking Time
- 9 – Cooking End Time
- 10 – Alarm Signal

- M – “Menu” Button
- P – “Program” Button
- (+) – “Plus” Button
- (-) – “Minus” Button

3.5.1. Functions of the touch buttons:

1. Each press of the “Menu” button sequentially activates the child lock, time setting (if cooking time is not set), signal volume adjustment, and display brightness adjustment.

The corresponding symbol is shown on the display during the setting process.

2. **Each press of the “Program” button** sequentially activates the cooking time setting, cooking end time setting (if cooking time is already set), and alarm time setting.

The corresponding symbol is shown on the display during the setting process.

3. **The “Plus” button** is used to increase the displayed value or to turn functions ON in the “Menu” and “Program” modes.

If the current time is displayed, holding the button for 5 seconds switches the time format to AM/PM. Switching back to the 24-hour format is performed the same way.

4. **The “Minus” button** is used to decrease the displayed value or to turn functions OFF in the “Menu” and “Program” modes.

ATTENTION!

BEFORE USING THE OVEN, YOU MUST SET THE TIME. OTHERWISE, THE OVEN WILL NOT OPERATE.

3.5.2. Setting the Time

After the power is supplied, the Current Time  symbol appears, and “OFF” starts flashing on the display.

To use the oven, you must set the time using the “Plus” and “Minus” buttons.

After setting the time, exit the mode by pressing the “Menu” button or by waiting 5 seconds. The Current Time  symbol will disappear from the display.

3.5.3. Changing the Time

To change the previously set current time on the oven, follow these steps:

Press the “Menu” button twice – the Current Time  symbol will begin to flash.

Set the current time using the “Plus” and “Minus” buttons.

After setting the time, exit the setting mode by pressing the “Menu” button or by waiting 5 seconds.

3.5.4. Selecting the 24/12-Hour Time Format (AM/PM)

The oven is preset at the factory to the 24-hour time format.

To switch to the 12-hour format (AM/PM), hold the “Plus” button for 5 seconds. A beep will sound when the mode changes.

In the 12-hour mode, the display shows the “AM” or “PM” indicator.

To return to the 24-hour format, repeat the same action.

3.5.5. Key Lock

This function prevents accidental button presses. To activate the key lock, follow these steps:

1. Press the “Menu” button, the Key Lock  symbol will start flashing, and “OFF” will appear on the display.

2. Press the “Plus” button to activate the function. “ON” will appear on the display, and the Key Lock  symbol will remain constantly lit.

To deactivate the key lock, follow these steps:

1. Press the “Menu” button, the Key Lock  symbol will start flashing, and “ON” will appear on the display.
2. Press the “Minus” button to deactivate the function. “OFF” will appear on the display, and the Key Lock  symbol will disappear.

3.5.6. Setting the Signal Volume

The default maximum signal volume is “b-03”. To adjust the signal volume, follow these steps:

1. Press the “Menu” button three times, the Signal Volume  symbol will begin to flash.
2. Use the “Plus” and “Minus” buttons to select the desired volume level.
3. After setting the volume, press the “Menu” button or wait 5 seconds to exit the setting mode.

3.5.7. Adjusting the Display Brightness

The default maximum display brightness is “d-03”. To adjust the display brightness, follow these steps:

1. Press the “Menu” button four times, the Display Brightness  symbol will begin to flash.
2. Use the “Plus” and “Minus” buttons to select one of the three available brightness levels: “d-01”, “d-02”, or “d-03”.
3. After selecting the brightness level, press the “Menu” button or wait 5 seconds to exit the setting mode.

3.5.8. Timer: Semi-Automatic Cooking

This function is used when you want to start cooking immediately and continue for a specified period of time. The cooking time can be set from 1 minute up to 10 hours.

1. When the “Program” button is pressed, the Cooking Time  symbol starts flashing.
2. Use the “Plus” and “Minus” buttons to set the desired cooking time. After the time is set, the Cooking Time  symbol will remain visible on the display until the countdown is completed.
3. Prepare the dish and place it in the oven. Select the desired cooking mode and temperature using the rotary knobs.
4. When the set time expires, cooking stops automatically, the Cooking Time  symbol begins to flash, “End” appears on the display, and an audible signal sounds.
5. To turn off the signal, press the “Program” button. The “End” message disappears and the display returns to showing the current time. If you press any button other than “Program” during the alarm, the sound will stop, but the “End” message will remain on the display.

ATTENTION!

WHILE “END” IS DISPLAYED, THE OVEN DOES NOT OPERATE. AFTER PRESSING THE “PROGRAM” BUTTON, THE SIGNAL TURNS OFF, THE “END” MESSAGE DISAPPEARS, AND THE OVEN SWITCHES TO MANUAL MODE AND WILL CONTINUE COOKING ACCORDING TO THE SELECTED SETTINGS.

TO COMPLETELY STOP OVEN OPERATION, MAKE SURE TO TURN THE MODE AND TEMPERATURE KNOBS TO THE “OFF” POSITION.

3.5.9. Timer: Automatic Cooking (Delayed Start)

The Automatic Cooking function is used when you want the oven to start and stop cooking at a specific time. To use this function, you need to set both the cooking duration and the cooking end time.

1. First, perform steps 1–2 from the Semi-Automatic Cooking mode and set the cooking time. Then exit the setting mode.

2. Press the “Program” button twice, the Cooking End Time $\rightarrow|$ symbol will start flashing.

3. Use the “Plus” and “Minus” buttons to set the desired cooking end time. Both the Cooking Time $\rightarrow|$ and Cooking End Time $\rightarrow|$ symbols will remain displayed until the cycle is completed.

4. Prepare the dish and place it in the oven. Select the desired cooking mode and temperature using the rotary knobs.

5. When the programmed time expires, cooking stops automatically, the Cooking Time $\rightarrow|$ symbol starts flashing, “End” appears on the display, and an audible signal sounds.

6. To turn off the signal, press the “Program” button. The “End” message disappears and the display returns to showing the current time. If you press any button other than “Program”, the sound will stop, but the “End” message will remain on the display.

The mode and temperature knobs must be turned to the “Off” position; otherwise, cooking will continue.

ATTENTION!

WHILE “END” IS DISPLAYED, THE OVEN DOES NOT OPERATE. AFTER PRESSING THE “PROGRAM” BUTTON, THE SIGNAL TURNS OFF, THE “END” MESSAGE DISAPPEARS, AND THE OVEN SWITCHES TO MANUAL MODE AND WILL CONTINUE COOKING ACCORDING TO THE SELECTED SETTINGS.

ATTENTION!

TO COMPLETELY STOP OVEN OPERATION, MAKE SURE TO TURN THE MODE AND TEMPERATURE KNOBS TO THE “OFF” POSITION.

3.5.10. Cancelling Automatic Cooking

1. When the “Program” button is pressed, the Cooking Time  symbol starts flashing.
2. Press the “Minus” button to decrease the set time until it reaches 00:00. The display will show “End” along with the Cooking Time  symbol.
3. To return the display to the current time, press the “Menu” button.

3.5.11. Timer

You can use the oven clock as a sound alarm or reminder timer. The timer can be set from 1 minute to 23 hours 59 minutes. The oven does not start cooking when the Timer mode is used.

To set the timer, follow these steps:

1. Press the “Program” button twice (or three times if the cooking time is already set). The Signal  symbol will begin to flash.
2. Use the “Plus” and “Minus” buttons to set the desired time. After this, the Signal  symbol will remain on the display until the set time expires.
3. When the set time expires, the Signal  symbol will begin flashing and the alarm will sound for 7 minutes.
4. To stop the alarm, press any button. The display will return to showing the current time.

ATTENTION!

IF BOTH THE TIMER AND A COOKING TIME ARE SET, THE DISPLAY SHOWS THE SHORTER TIME.

3.6. Power Indicator

When you select one of the cooking functions using the function selector knob, the Power Indicator  appears on the display.

When the function selector knob is set to the “Off” position, the Power Indicator disappears from the display.

3.7. Heating Indicator

If the oven temperature is lower than the set value, the Heating Indicator  appears on the display. When the oven reaches the selected temperature, the Heating Indicator turns off.

After the cooking time has elapsed; before cooking begins in the delayed-start mode; or after a power outage that requires the time to be reset, both the Power Indicator and the Heating Indicator disappear from the display.



4. USE OF 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	Temperature	Name and description of the function
«O»	NO HEATING	The oven is set to non-operating mode. To switch off the oven, set all knobs to this starting position.
	NO HEATING	Lighting: Only the oven lighting works.
	50-200 °C	Defrosting: Only the turbo fan is activated. This function is intended for defrosting by creating around the frozen food room temperature with preservation of food quality, as well as for cooling hot dishes.
	50-200 °C	Top heater: 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.
	50-200 °C	Bottom heater: Only bottom heat is on. This function is intended for dishes which are required to be baked from the bottom, heating food, dishes, which are cooked in clay pots at low temperatures within long time periods, as well as food, which shall be brown at the bottom.

Mode	Temperature	Name and description of the function
	50-200 °C	Top and bottom heaters: Top and bottom heaters are on simultaneously. This function is aimed for cooking muffins, pies, which are baked in moulds, food, dishes cooked in clay pots. It is recommended to cook only on baking tray.
	50-200 °C	Top Heater + Fan: Top heater and turbo fan is simultaneously activated. Heat derived from the top heat element is distributed evenly and quickly with fan's assistance.
	50-200 °C	Bottom Heater + Fan: Lower heater and turbo fan is simultaneously activated. Heat derived from the lower heat element is distributed evenly and quickly with fan's assistance. This function is also used for steam cleaning.
	50-200 °C	Top and bottom heaters + Fan: Top, bottom heaters and fan are on simultaneously. Hot air, heated by the top and bottom heaters, by means of fan is evenly spread in the oven. This function is aimed for cooking muffins, pies and cakes.
	max °C	Grill: Only grill heater is on. This function is aimed for roasting big and medium portions of meat, as well as different kinds of fish, which shall be placed at the upper shelf. So that the drops of fat did not dirty the oven, at the low shelf shall be placed a baking tray with 1-2 glasses of water.
	50-200 °C	Turbo Heater + Fan: Turbo fan and turbo heater is simultaneously activated. Heat derived from turbo heater is distributed evenly and quickly with turbo fan's assistance. Suitable for cooking pizza, cooking different food in different shelf levels (meat, fish).



5. CONTENTS OF DELIVERY

DELIVERY SET INCLUDES	Electric oven	1 pcs
	Grid	1 pcs
	Baking tray	2 pcs
	Telescopic shelf	1 set
	Fixation bolts	2 pcs
	Operating manual	1 pcs
	Warranty certificate	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 Class I of electrical safety and is designed for connection to the power sources 220-240 V, 50 Hz.

ATTENTION!

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

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

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

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

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



7. 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.

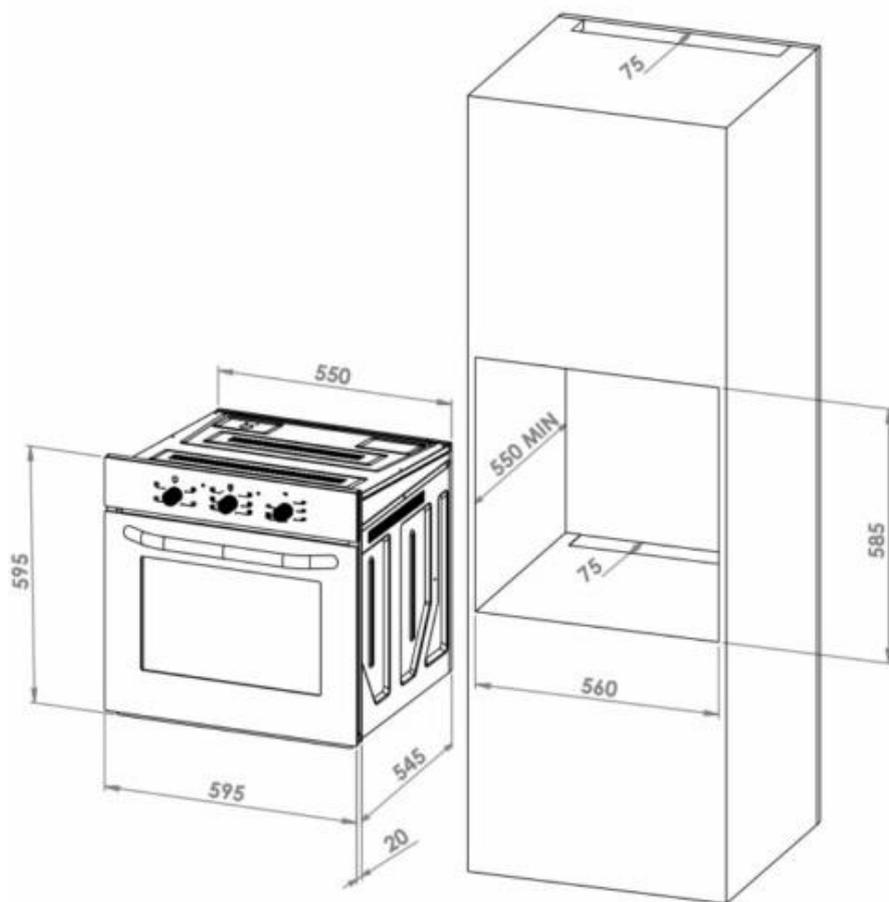
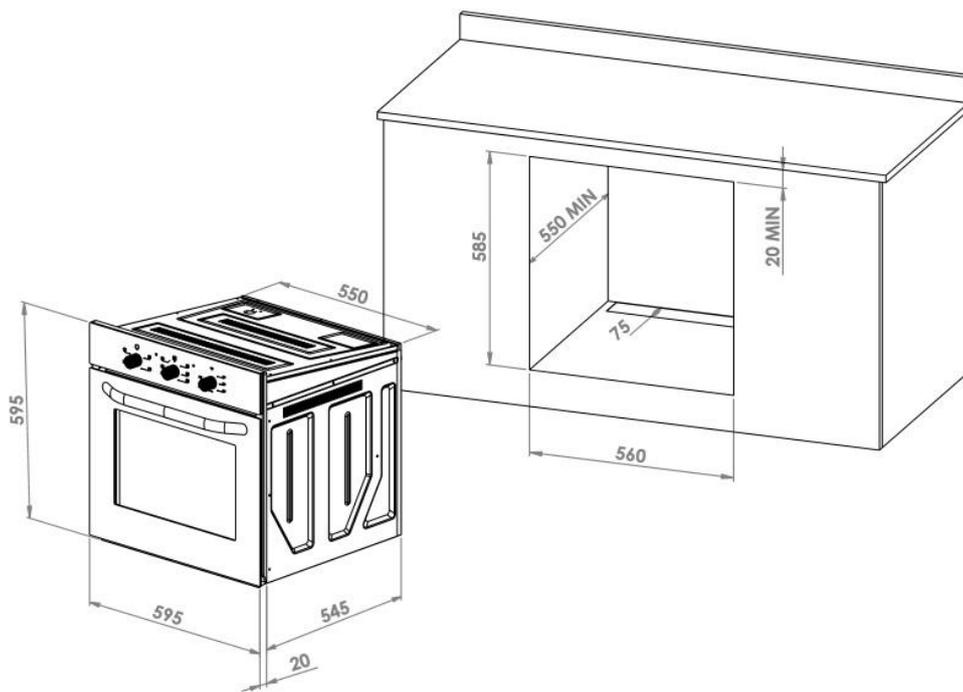
7.2. It is not recommended to install the appliance near refrigeration units or freezers, as heat can disable them.

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

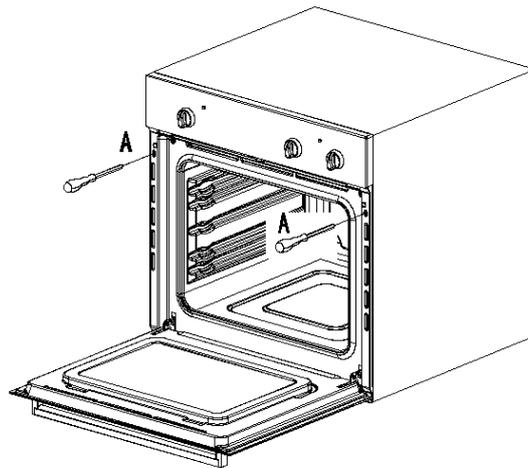
7.5. It is necessary to remove the back panel of the cabinet for free circulation of air. The panel in which the oven is inserted must have a gap at the back of at least 75 mm.

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



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

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



7.9. 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, which leads to the loss of electricity power. Therefore, it is not recommended to open the oven door frequently.

- The heat remaining in the oven after the cooking process may be used for cooking the next meal.

- Before each cooking, it takes not less than 10 minutes to pre-heat the oven.

- Frozen products need to be defrosted prior to cooking.

- Turn off the oven for a few minutes till the end of cooking, or set the timer so that cooking was finished at the expense of the remaining heat.

**10. CARE AND SERVICE****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.

- Never line the oven bottom with aluminium foil, as the consequent accumulation of heat could compromise the cooking and even damage the enamel.

- Do not use steam equipment to clean the appliance.

10.2. Steam Cleaning

This function allows you to quickly and effectively soften grease and other residues, making subsequent cleaning easier.

- Place the baking tray on the lowest rack of the oven and pour water into it.

- Select the “Bottom Heater + Fan” mode, set the temperature to 90-100°C, and run the oven for 30 minutes.

- After the cycle is completed, the dirt will be softened by the hot steam and can be easily wiped off with a soft cloth, without using any special cleaning agents.

10.3. Taking care of seal

- Oven seal is an essential attribute that provides oven performance. Over time, the seal may become dirty. In this case it may be cleaned with a moist cloth.

- It is not allowed to clean the seal with abrasive agents.

- If the seal wears out or ruptures, contact an authorized service center.

10.4. Cleaning the glass

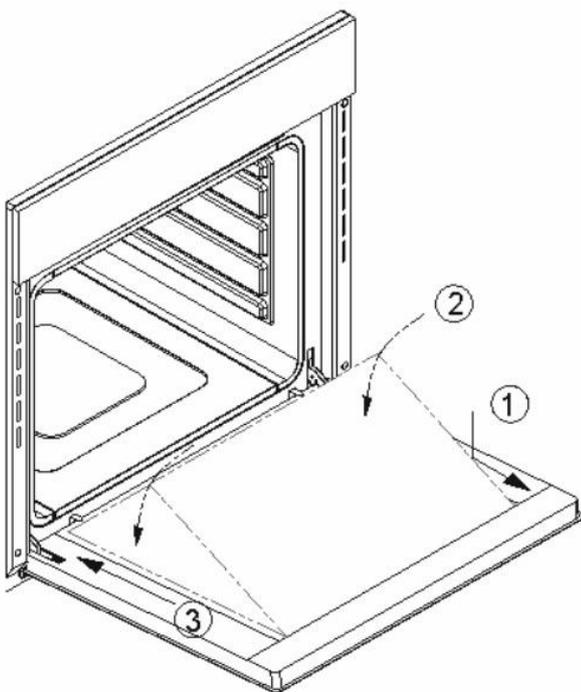
- When cleaning the glass, use appropriate glass cleaning agents.

1. Open the door and sift the glass towards yourself.

2. Remove the bottom of the glass.

3. Remove the glass.

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



11. REPLACING THE LAMP IN THE OVEN

ATTENTION!

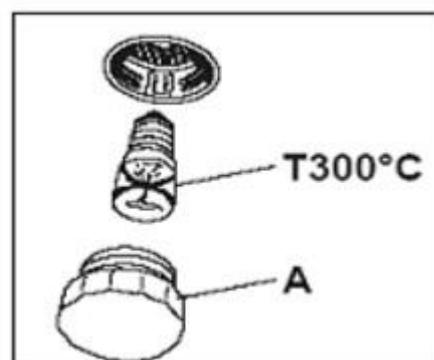
DISCONNECT THE OVEN FROM THE POWER SOURCE PRIOR TO REPLACING THE LIGHT BULB.

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



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

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



13. MANUFACTURER WARRANTY

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

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.