



з нами краще

ІНСТРУКЦІЯ З ВИКОРИСТАННЯ ЕЛЕКТРИЧНОЇ ДУХОВОЇ ШАФИ

LIZA 4508



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

2.1. Прилад може використовуватися тільки в добре вентильованих приміщеннях.

2.2. Електрична безпека гарантована тільки при наявності ефективного заземлення, виконаного відповідно до правил електричної безпеки. Ця вимога обов'язково повинна дотримуватися. Якщо виникли сумніви, зв'яжіться з фахівцем з установки, який перевірить вашу систему заземлення. Виробник не несе 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 залишайте 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 розмішувати 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 зайнятись 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 пароочишувачі. 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).

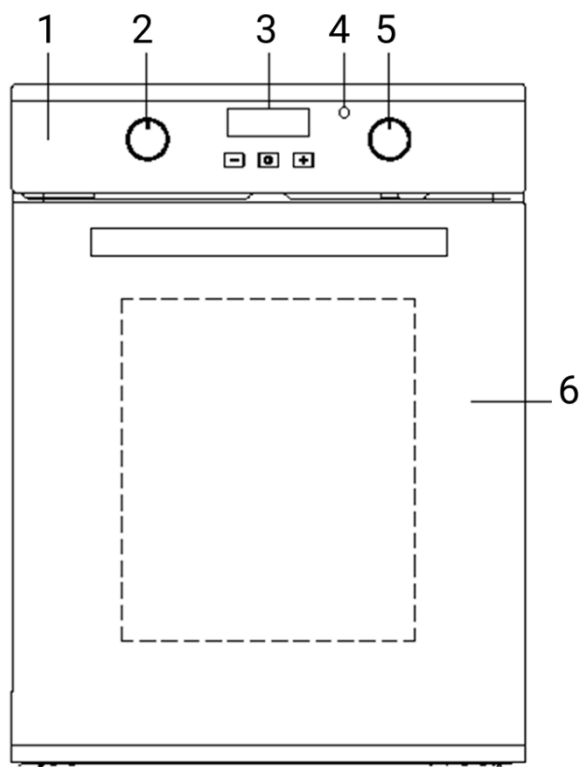
2.24. При довготривалій відсутності (відряджені, відпустці тощо) відключайте духову шафу від електричної мережі.

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. Панель керування
2. Ручка вибору режиму приготування
3. Дисплей-програматор
4. Індикатор нагріву
5. Ручка регулювання температури
6. Дверцята духової шафи

3.3. Індикатор нагріву

Коли індикатор нагріву увімкнений, це означає, що духову шафу нагрівається. Він вимикається після досягнення заданої температури.

3.4. Ручка регулювання температури

При експлуатації духовки температура приготування їжі може бути встановлена від 50 °С до максимального рівня «Max».



3.5. Ручка вибору режиму приготування

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



4. ВИКОРИСТАННЯ ДУХОВОЇ ШАФИ

УВАГА!

ВСІ ФУНКЦІЇ ВМИКАЮТЬСЯ ПІСЛЯ НАЛАШТУВАННЯ ТЕМПЕРАТУРИ НА НЕОБХІДНИЙ РІВЕНЬ.

УВАГА!

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

Таблиця функцій

Режим	Назва і опис режимів
	Освітлення: Вмикається тільки лампа освітлення.
	Розморожування: Вмикається тільки турбовентилятор, працює лише холодна циркуляція повітря . За допомогою цієї функції не можна приготувати чи запекти страви, вона дозволяє лише розморозити продукти. Рекомендовано розміщувати деко під замороженою їжею, щоб в ньому збиралася розтала вода.
	Верхній і нижній нагрівачі: 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.

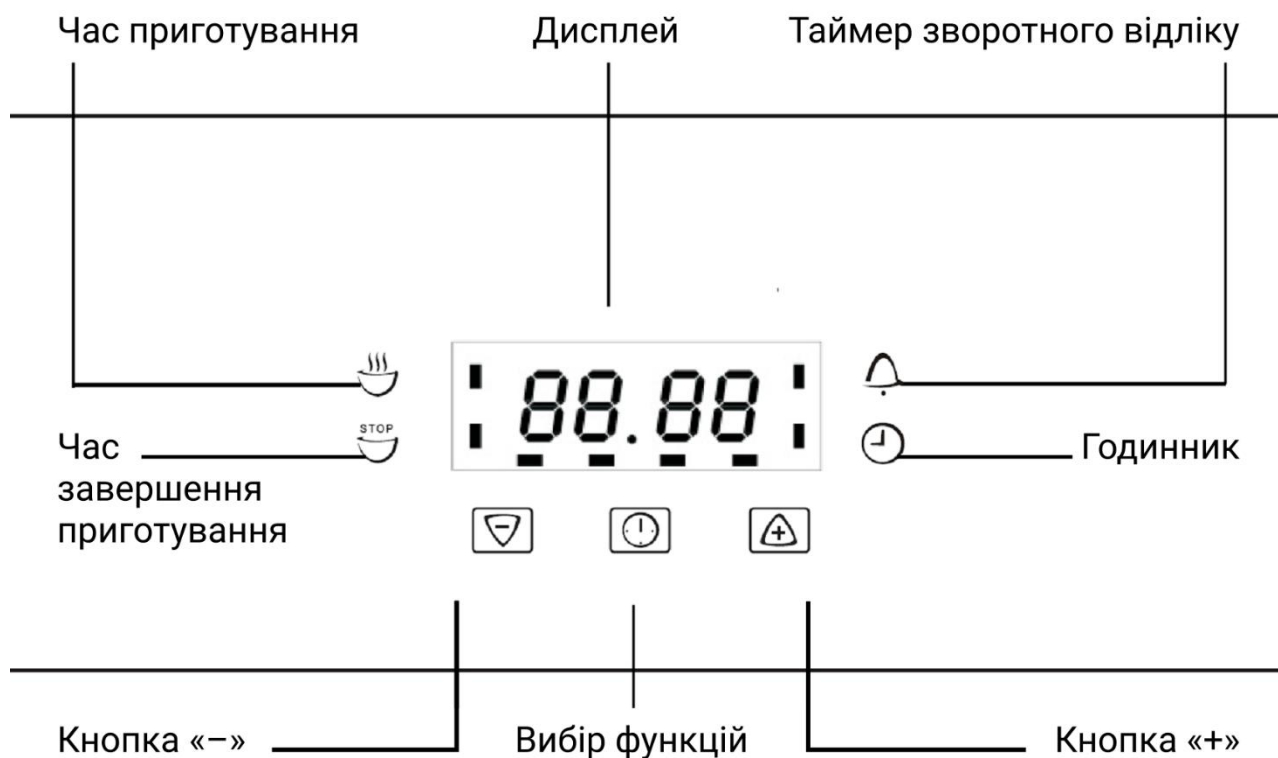
Режим	Назва і опис режимів
	Верхній і нижній нагрівачі: Встановіть температуру в діапазоні від 50°C до 250°C. Рекомендовано попередньо розігріти духову шафу протягом 10 хвилин. Використовуйте лише одне деко або решітку, щоб тепло розподілялось рівномірно.
	Турбонагрівач + Вентилятор: Вмикається турбовентилятор і розташований навколо нього турбонагрівач. Гаряче повітря, нагріте турбонагрівачем, рівномірно і швидко розподіляється в духовці за допомогою вентилятора. Цей режим найкраще підходить для приготування страв, розміщених одночасно на 2 рівнях при однаковій температурі. Чудово підходить для страв з тривалим часом приготування. Також можна використовувати для розморожування м'яса, риби та хліба при температурі 80°C–100°C. Встановіть температуру в діапазоні від 50°C до 250°C. Рекомендовано попередньо розігріти духову шафу протягом 10 хвилин.
	Гриль: Вмикається тільки гриль-нагрівач. Ця функція призначена для приготування страв з хрусткою скоринкою – великих і середніх порцій м'яса, а також різних видів риб. Встановлюйте термостат не вище 200°C. Тримайте дверцята зачиненими. Рекомендовано розмістити страву на верхній рівень, решітку змастити олією для уникнення приставання продукту, знизу розмістити деко, щоб в ньому збирався жир.
	Подвійний гриль: Вмикаються обидва нагрівальні елементи гриля. Цей режим найкраще підходить для швидкого інтенсивнішого запікання великих порцій м'яса і створення скоринки, яка зберігає соковитість продукту. Встановлюйте термостат не вище 200°C. Тримайте дверцята зачиненими. Рекомендовано розмістити страву на верхній рівень, решітку змастити олією для уникнення приставання продукту, знизу розмістити деко, щоб в ньому збирався жир.
	Гриль + Вентилятор: Одночасно вмикаються гриль-нагрівач і турбовентилятор. Гаряче повітря, нагріте гриль-нагрівачем, за допомогою вентилятора рівномірно і швидко розподіляється в духовці. Завдяки циркуляції гарячого повітря, тепло глибше проникає у страву, зменшується ризик підгоряння зверху. Встановлюйте термостат не вище 200°C. Тримайте дверцята зачиненими.

Режим	Назва і опис режимів
	Нижній нагрівач + Вентилятор: Одночасно вмикаються нижній нагрівальний елемент та турбовентилятор. Гаряче повітря, нагріте нижнім нагрівачем, за допомогою вентилятора рівномірно і швидко розподіляється в духовці. Ця функція призначена для приготування їжі, яку необхідно підпекти знизу, при рівномірному розподілі тепла. Чудово підходить для випічки, яка повинна підніматися. Встановіть температуру в діапазоні від 50°C до 250°C. Зверніть увагу, що розігрів до високих температур займає більше часу в цьому режимі; для інтенсивного нагріву краще використовувати режим «Конвекція».



5. ТАЙМЕР

5.1. Електронний таймер



5.2. Функції

Символ	Функція	Призначення
	Таймер зворотного відліку	Для встановлення зворотного відліку. Звуковий сигнал лунає після завершення встановленого часу. Ця функція не впливає на роботу духовки.
	Час приготування	Для встановлення тривалості роботи духовки.
	Час завершення приготування	Для встановлення часу, коли духовка має вимкнутися.
	Годинник	Для встановлення, зміни або перевірки часу.

5.3. Налаштування таймера зворотного відліку

1. Натискайте кнопку «Вибір функцій», доки не почне блимати індикатор «Таймер зворотного відліку».

2. За допомогою кнопок «-» та «+» встановіть потрібний час (максимально – 2 години 30 хвилин).

3. Після завершення налаштувань, приблизно через 5 секунд дисплей покаже залишок часу. Індикатор функції «Таймер зворотного відліку» продовжить світитися.

4. Коли час завершиться, починає блимати символ «Таймера зворотного відліку» і лунає звуковий сигнал протягом 2 хвилин. Натисніть будь-яку кнопку, щоб вимкнути звуковий сигнал, символ таймера перестане світитися.

5.4. Приготування протягом певного часу

Цей режим допомагає готувати протягом визначеного періоду часу (наприклад, потрібно готувати страву протягом 2 годин).

1. Підготуйте страву і поставте її в духову шафу. Виберіть потрібний режим і температуру приготування.

2. Натискайте кнопку «Вибір функцій», доки не почне блимати індикатор «Час приготування».

3. За допомогою кнопок «-» та «+» встановіть потрібний час приготування.

4. Після завершення налаштувань, приблизно через 5 секунд дисплей повернеться до поточного часу. Індикатор функції «Час приготування» продовжить світитися.

5. Коли час завершиться, починає блимати індикатор «Час приготування», лунає звуковий сигнал протягом 2 хвилин і духову шафу автоматично вимикається. Натисніть будь-яку кнопку, щоб вимкнути звуковий сигнал і завершити програму.

6. Поверніть ручку вибору режиму приготування і регулювання температури в положення «Вимкнено».

5.5. Встановлення часу завершення приготування

Цей режим допомагає завершити приготування у визначений час (наприклад, завершити випікання потрібно о 19:30 год).

1. Підготуйте страву і поставте її в духову шафу. Виберіть потрібний режим і температуру приготування.

2. Натискайте кнопку «Вибір функцій», доки не почне блимати індикатор «Час завершення приготування».

3. За допомогою кнопок «-» та «+» встановіть потрібний час, коли духовка повинна автоматично вимкнутись.

4. Після завершення налаштувань, приблизно через 5 секунд дисплей повернеться до поточного часу. Індикатор функції «Час завершення приготування» продовжить світитися.

5. Коли настане заданий час, починає блимати індикатор «Час завершення приготування», лунає звуковий сигнал протягом 2 хвилин і духовка автоматично вимикається. Натисніть будь-яку кнопку, щоб вимкнути звуковий сигнал і завершити програму.

6. Поверніть ручку вибору режиму приготування і регулювання температури в положення «Вимкнено».

5.6. Комбінований режим: приготування протягом певного часу та встановлення часу завершення приготування

В цьому режимі потрібно налаштувати тривалість приготування і час завершення приготування. (Наприклад, потрібно готувати страву протягом 2 годин, завершити випікання потрібно о 19:30 год).

1. Підготуйте страву і поставте її в духову шафу. Виберіть потрібний режим і температуру приготування.

2. Задайте тривалість приготування страви за допомогою функції «Час приготування» (наприклад, 2 години).

3. Встановіть час, коли страва має бути готова за допомогою функції «Час завершення приготування» (наприклад, 19:30 год).

4. Після завершення налаштувань дисплей повернеться до поточного часу. Засвітяться індикатори функцій «Час приготування» і «Час завершення приготування».

5. Духова шафа автоматично обчислить, коли потрібно почати приготування і автоматично вимкнеться, коли встановлений час приготування закінчиться. (Наприклад, якщо ви налаштуєте комбінований режим о 16:00, то духовка почне приготування о 17:30, готуватиме протягом 2 годин і автоматично вимкнеться о 19:30).

6. Після завершення приготування, поверніть ручку вибору режиму приготування і регулювання температури в положення «Вимкнено».

5.7. Вимкнення дисплея

Вимикаючи дисплей, ви можете заощадити енергію.

1. Щоб вимкнути дисплей, натисніть і утримуйте одночасно будь-які дві кнопки, поки екран не згасне.

2. Щоб увімкнути дисплей, натисніть і утримуйте будь-яку кнопку, поки на екрані не з'явиться час.

УВАГА!

ВИМКНУТИ ДИСПЛЕЙ МОЖНА ЛИШЕ ТОДІ, КОЛИ ЖОДНА З ФУНКЦІЙ (ТАЙМЕР, ЧАС ПРИГОТУВАННЯ, ЧАС ЗАВЕРШЕННЯ ПРИГОТУВАННЯ) НЕ АКТИВНА.



6. КОМПЛЕКТ ПОСТАЧАННЯ

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



7. 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.

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

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

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

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

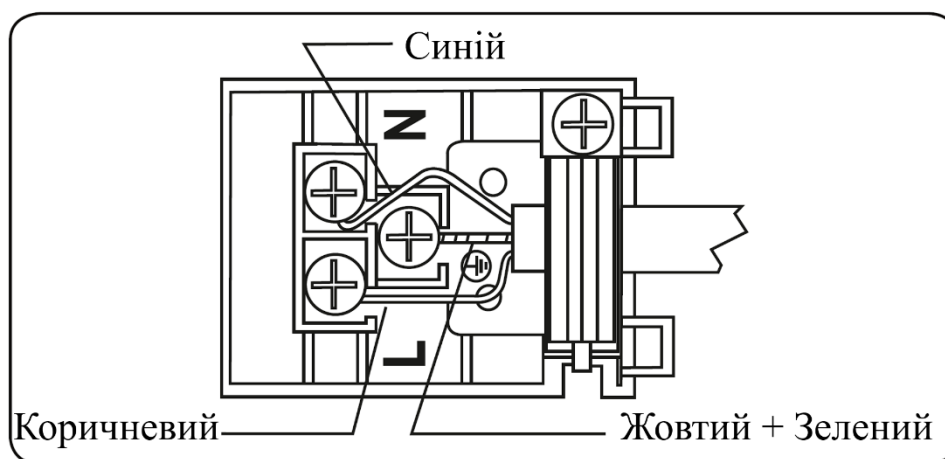
7.5. Перед підключенням необхідно перевірити відповідність електричних параметрів духової шафи (необхідні дані вказані на етикетці приладу, розміщеній внизу приладу) до електромережі.

7.6. Підключення кабелю живлення

1. Відкрийте клемну коробку, вставивши викрутку у бічні виступи кришки.. Натисніть викруткою вниз, щоб відкрити кришку.

2. Під'єднайте кабель живлення, послабивши гвинт затиску кабелю і три контактні гвинти. Під'єднайте дроти до відповідних клем (див. схему):

- синій – до клемки з позначкою N;
- коричневий – до клемки з позначкою L;
- жовто-зелений – до клемки заземлення.



3. Закріпіть кабель, затягнувши гвинт затискача.

4. Закрийте кришку клемної коробки.

7.7. Підключення кабелю до електромережі

1. Кабель має бути підключений до електромережі через вимикач живлення.

2. Номінальний струм вимикача повинен бути не менше 16 А.

3. Температура навколишнього середовища в місці проходження кабелю не повинна перевищувати 50°C.

4. Після встановлення духової шафи доступ до вимикача повинен бути зручним для його відключення.

5. Кабель не повинен згинатися або стискатися.

6. Від'єднання приладу від мережі може здійснюватися через штепсельну вилку, що має бути легкодоступною.

УВАГА!

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

УВАГА!

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

7.8. Розетка повинна відповідати типорозміру штепсельної вилки і мати контакти заземлення.

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

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



8. 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**

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

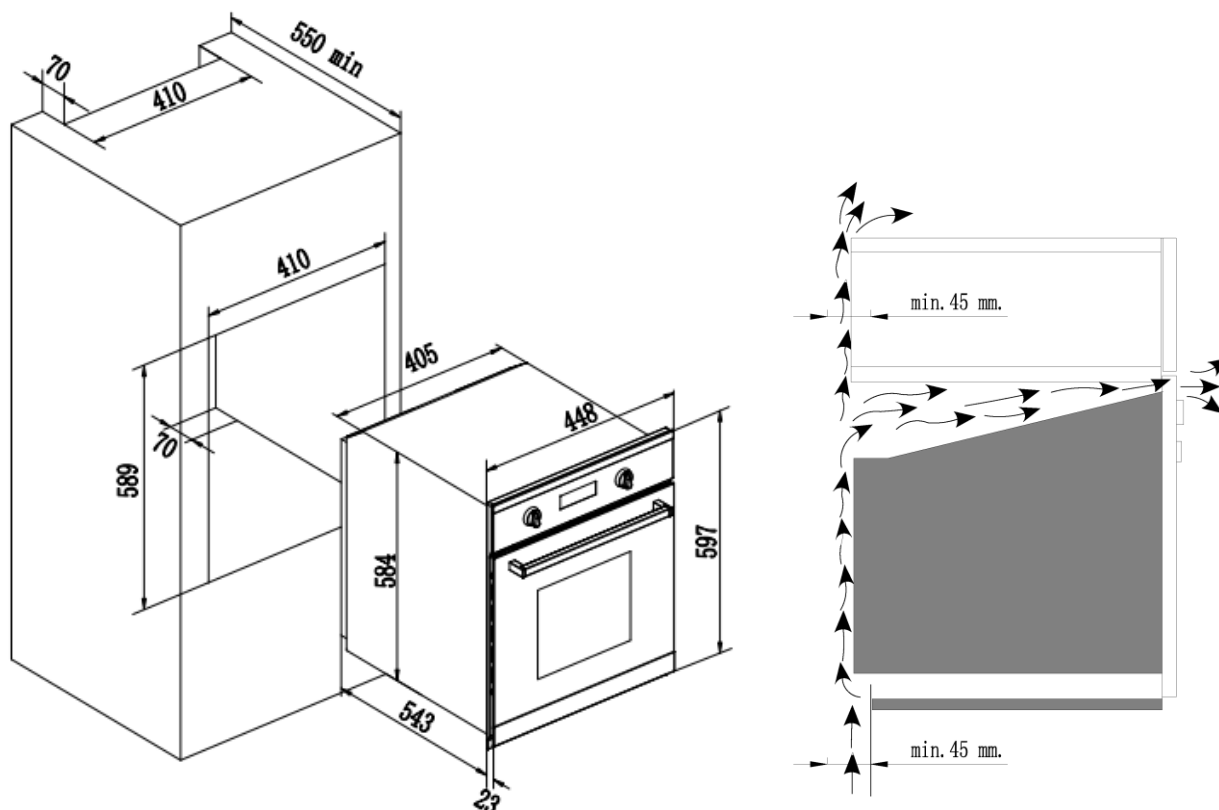
8.2. Не рекомендується встановлювати прилад поруч з холодильними установками або морозильними апаратами, так як тепло може вивести їх з ладу.

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

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

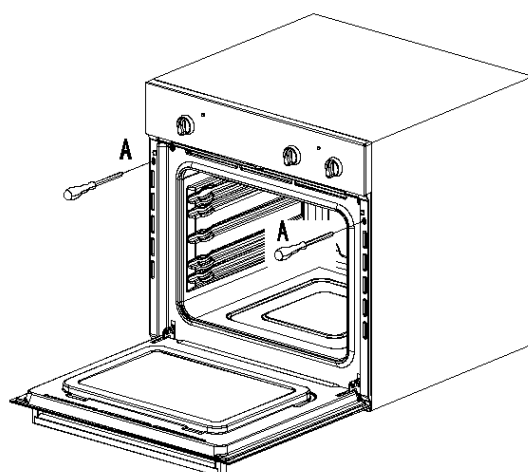
8.5. Необхідно видалити задню панель монтажної шафи, з метою вільної циркуляції повітря. Панель, в яку вставляється духовка, повинна мати зазор в задній частині в розмірі, щонайменше, 85 мм.

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



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

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



8.9. 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.



9. 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.



10. ПОРАДИ ЩОДО ЕКОНОМІЇ ЕЛЕКТРОЕНЕРГІЇ

10.1. 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.



11. ДОГЛЯД ТА ОБСЛУГОВУВАННЯ

11.1. 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.

11.2. Догляд за ущільнювачем

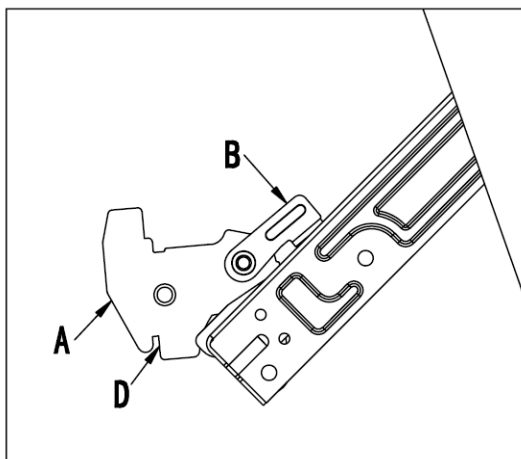
- Ущільнювач духовки – необхідний атрибут, що забезпечує продуктивність духовки. З часом ущільнювач може забруднюватися. У цьому випадку його можна почистити вологою ганчіркою.
- Не можна чистити ущільнювач абразивними засобами.
- У разі, якщо ущільнювач зношується або розривається потрібно звернутися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

11.3. Очищення скла

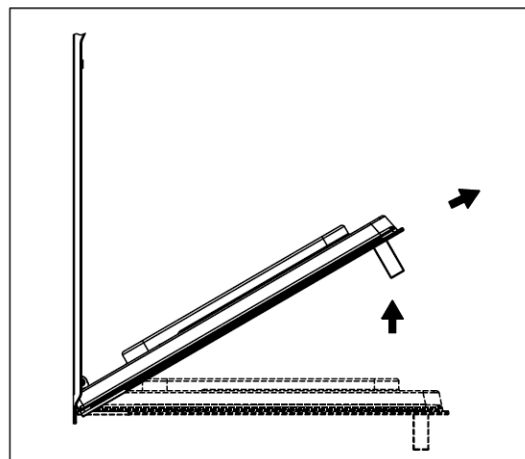
При очищенні скла використовуйте відповідні засоби для чищення скла.

11.4. Очищення дверцят

1. Щоб спростити очищення внутрішньої частини духовки, дверцята можна зняти, дотримуючись таких кроків:
 - повністю відкрийте дверцята та підніміть два фіксатори «В» (див. мал. 1);
 - трохи прикривши дверцята, обережно потягніть їх вгору, потягнувши за гачки «А», як показано на мал. 2.



Мал. 1.



Мал. 2

2. Встановлення дверцят:

- тримайте дверцят у вертикальному положенні та вставте два гачки «А» у відповідні отвори;
- переконайтесь, що виступ «D» надійно зафіксувався на краю отвору (злегка похитайте дверцят вперед-назад);
- повністю відкрийте дверцят, опустіть фіксатори «В» вниз, після чого зачиніть дверцят.



12. ЗАМІНА ЛАМПИ ДУХОВКИ

УВАГА!

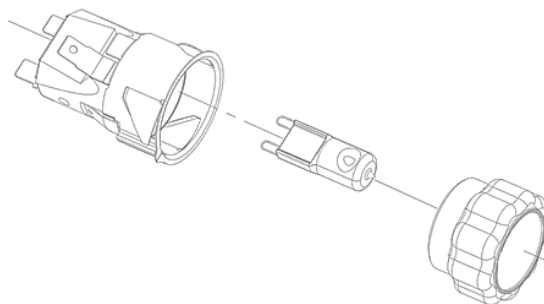
ПЕРЕД ПОЧАТКОМ ЗАМІНИ ЛАМПИ ВІД'ЄДНАЙТЕ ДУХОВУ ШАФУ ВІД МЕРЕЖІ ЕЛЕКТРОЖИВЛЕННЯ.

12.1. Лампа духовки повинна відповідати наступним параметрам:

- Висока теплостійкість – до 300 °С
- Електричні параметри: 220-240 В, 50 Гц
- Потужність: 25 Вт,
- Цоколь: G9.

12.2. 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.





13. 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.



14. ГАРАНТІЇ ВИРОБНИКА

14.1. 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.

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

14.3. 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.

14.4. При зверненні в сервісний центр слід повідомити:

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

14.5. Термін служби духової шафи 10 років.

TO THE BUYERS` ATTENTION!

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

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

DEAR BUYER!

We are grateful that you have selected products of **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).

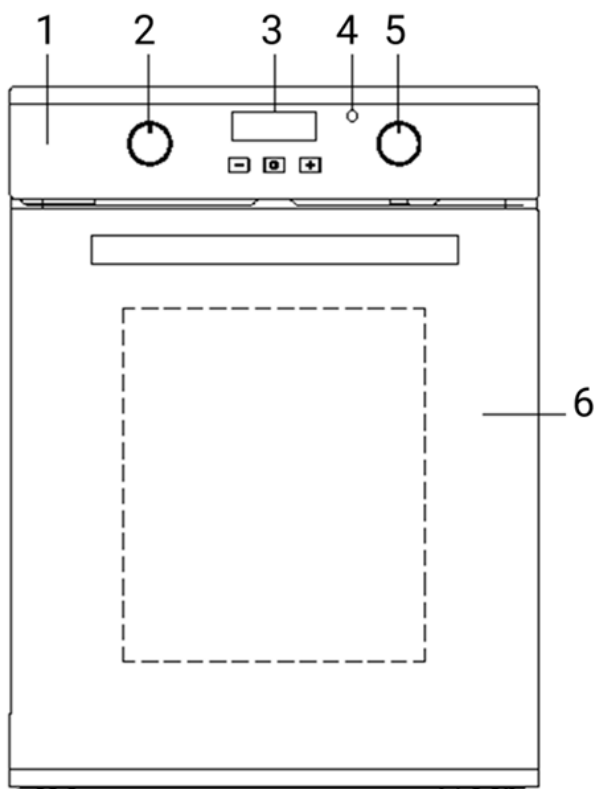
2.24. In case of a long absence (business trips, vacations, etc.), disconnect the oven from the electrical network.

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. Electronic cooking programmer
4. Temperature indicator lamp
5. Knob for adjusting the cooking temperature
6. Oven door

3.3. Temperature indicator lamp

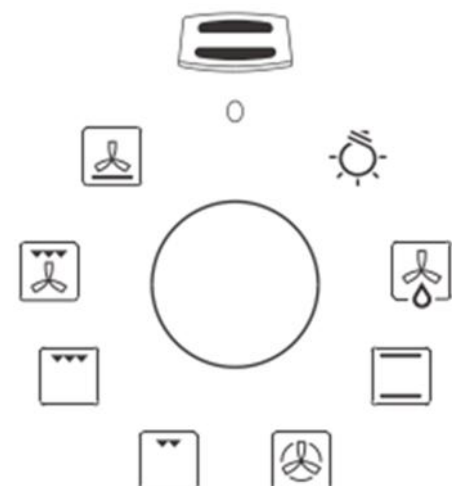
When the light is on, it indicates that the oven is heating. It will turn off when the temperature setting has been reached.

3.4. Temperature control knob

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

3.5. Cooking features selection knob

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





4. USE OF PRODUCT

ATTENTION!

ALL FUNCTIONS ARE SWITCHED ON AFTER ADJUSTING THE «TEMPERATURE SETTING» MODE TO THE REQUIRED LEVEL.

ATTENTION!

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

Oven Functions

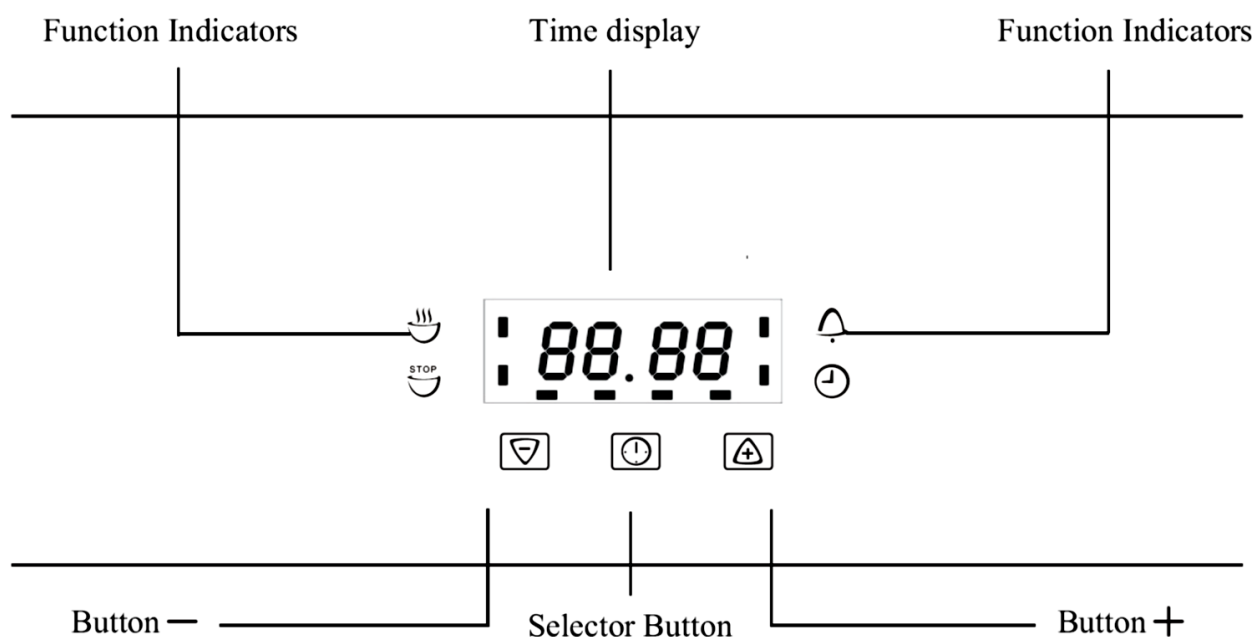
Mode	Name and description of the function
	Lighting: Only the oven lighting works.
	Defrost: The fan will start to operate. In this mode you use only the cold air circulation . To use the defrost function, place your frozen food in the oven on a shelf. It is recommended that you place an oven tray under the defrosting food to catch the water accumulated due to melting ice. This function will not cook or bake your food, it will only help to defrost it.
	Top and Bottom Heaters Function: 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 between 50°C and 250°C . It is recommended that you preheat the oven for about 10 minutes. When cooking in convection mode, only use one dripping-pan or cooking rack at a time, otherwise the heat distribution will be uneven.
	Turbo Heater + Fan Function: The ring heating element and fan will start operating. The turbo function evenly disperses the heat in the oven so all food will cook evenly. A maximum of 2 rack levels can be used at the same time. This cooking mode is ideal for dishes which require an extended cooking time. Moreover, the excellent heat distribution makes it possible to use lower temperatures when cooking roasts. This results in less loss of juices, meat which is more tender and a decrease in the loss of weight for the roast.

Mode	Name and description of the function
	The mode is especially suited for cooking fish, which can be prepared with the addition of a limited amount of condiments, thus maintaining their flavor and appearance. The mode can also be used to thaw meat, fish and bread by setting the temperature to 80°C-100°C. Set the thermostat knob between 50°C and 250°C. It is recommended that you preheat the oven for about 10 minutes.
	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. Do not set thermostat knob to over 200°C. During grilling, keep the oven door closed. Lightly brush the wire grid with oil to stop food sticking and place food in the center of the grid. Always place a tray beneath the food to catch any drips of oil or fat.
	Double Grill: Both of the heating elements of the grill are activated. For more intensive grilling, select this function. Do not set thermostat knob to over 200°C. During grilling, keep the oven door closed. Lightly brush the wire grid with oil to stop food sticking and place food in the center of the grid. Always place a tray beneath the food to catch any drips of oil or fat.
	Double Grill and Fan Function: Both the upper heating elements and grill will work along with the fan to ensure even cooking. 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 prevents foods from burning on the surface, allowing the heat to penetrate into the food. Do not set thermostat knob to over 200°C. During grilling, keep the oven door closed. Lightly brush the wire grid with oil to stop food sticking and place food in the center of the grid. Always place a tray beneath the food to catch any drips of oil or fat.
	Bottom Heater and Fan Function: The lower heating element and the fan are activated. This setting is ideal when cooking delicate foods, especially pastries that need to raise, because the heat rising from the bottom facilitates leavening. Set the thermostat knob between 50°C and 250°C. Please note that with this feature it takes a rather long time to reach higher temperatures in the oven. Therefore, if high temperatures are needed, we recommend that you use the “Top and Bottom Heaters Function”.



5. TIMER

5.1. Electronic Timer



5.2. Функції

Symbol	Function	Purpose
	Countdown	To set a countdown. A signal sounds after the time has elapsed. This function does not affect the operation of the oven.
	Cook time	To set how long the oven is to be in use.
	End time	Set when the oven is to switch off again.
	Time	To set, change or check the time.

5.3. Countdown

1. Press “Selection” button repeatedly, until the function indicator “Countdown” flashes.
2. Using the “-” and “+” button, set the required countdown (max. 2 hours 30 minutes).
3. After approximately 5 seconds, the display shows the remaining time. The function indicator “Countdown” will light up.
4. When the time has elapsed, the function indicator flashes and an acoustic signal sounds for 2 minutes. Press any button to switch off the signal.

5.4. Cook time

This function helps you to cook for a fixed period of time.

1. Prepare the food for cooking and put it in the oven. Then select the desired cooking function and the temperature.
2. Press “Selection” button repeatedly, until the function indicator “Cook time” flashes.
3. Using the “–” and “+” button, set the required cooking time.
4. After approximately 5 seconds, the display returns to the current time. The function indicator “Cook time” will light up.
5. When the time has elapsed, the function indicator will flash, an acoustic signal will sound for 2 minutes and the oven will switch itself off. Press any button to switch off the signal and the program.
6. Turn both control knobs to the «Off» position.

5.5. End time

This function helps to finish cooking at a specified time.

1. Prepare the food for cooking and put it in the oven. Then select the desired cooking function and the temperature.
2. Press “Selection” button repeatedly, until the function indicator “End time” flashes.
3. Using the “–” and “+” button, set the required switch-off time.
4. After approximately 5 seconds, the display returns to the current time. The function indicator “End time” will light up.
5. When the time has elapsed, the function indicator will flash, an acoustic signal will sound for 2 minutes and the oven will switch itself off. Press any button to switch off the signal and the program.
6. Turn both control knobs to the «Off» position.

5.6. Cook time and End time combined

Cook time and End time can be used simultaneously, if the oven is to be automatically switched on and off at the later time.

1. Prepare the food for cooking and put it in the oven. Then select the desired cooking function and the temperature.
2. Using the function “Cook time” set the period of time that the dish requires to cook. In this example, 2 hour.
3. Using the function “End time” set the time at which the dish is to be ready. In this example, 19:30.
4. The function indicators “Cook time” and the “End time” light up and the time is shown in the display (in this example, 16:00).
5. The oven will automatically switch itself on at the appropriate time as calculated (in this example, at 17:30). And will switch itself off when the cooking time set has elapsed (in this example, at 19:30).
6. Turn both control knobs to the «Off» position.

5.7. Switching off the time display

By switching off the time display you can save energy.

1. Switching off the time display. Hold down any two buttons until the display becomes dark.

2. Switching on the time display. Hold down any button until the time reappears in the display.

ΥΒΑΓΓΑ!

THE DISPLAY CAN ONLY BE SWITCHED OFF IF NONE OF THE FUNCTIONS COOK TIME, END TIME OR COUNTDOWN ARE IN USE.



6. CONTENTS OF DELIVERY

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



7. 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.

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

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

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

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

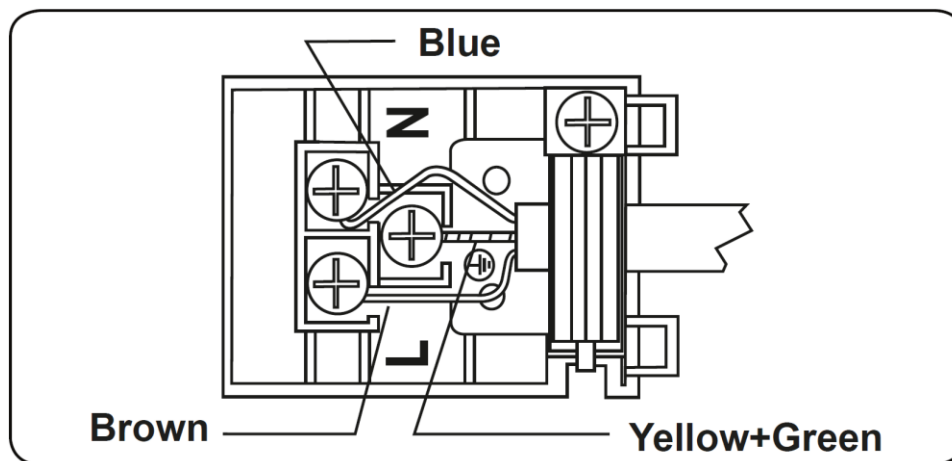
7.5. Prior to connection it is necessary to check conformity of the electrical parameters of the oven (necessary data is indicated on the factory nameplate placed below the device) to the power network.

7.6. Fitting the power supply cable

1. Open the terminal board by inserting a screwdriver into the side tabs of the cover. Use the screwdriver as a lever by pushing it down to open the cover.

2. Install the power supply cable by loosening the cable clamp screw and the three wire contact screws LNConnect the wires to the corresponding terminals (see diagram):

- the blue wire to the terminal marked (N),
- the brown wire to the terminal marked (L),
- the yellow/green wire to the earth (ground) terminal.



3. Secure the cable by fastening the clamp screw.

4. Close the cover of the terminal board.

7.7. Connecting the electricity supply cable to the mains

1. Cable must be connected to power supply cable through power switch.

2. Rated current of power switch must be higher than 16 A.

3. Ambient temperature of power supply cable cannot exceed 50 degrees.

4. Once oven is installed, power switch should be cut off easily.

5. The cable must not be bent or compressed.

6. The disconnection may be achieved by having the plug accessible or by incorporating a switch in the fixed wiring in accordance with the wiring rules.

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.

7.8. The socket should match the size of the plug and have grounding contacts.

7.9. 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.

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



8. 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.

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

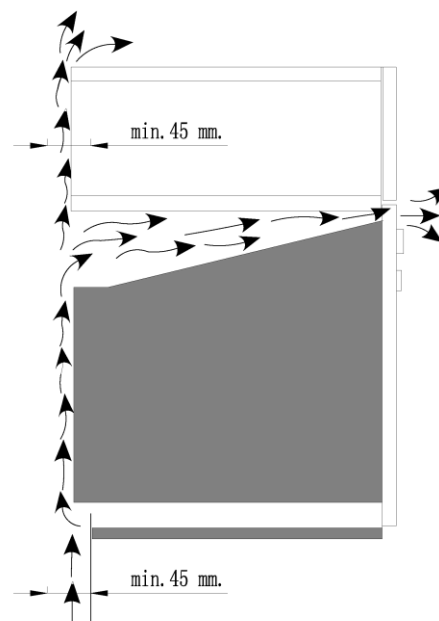
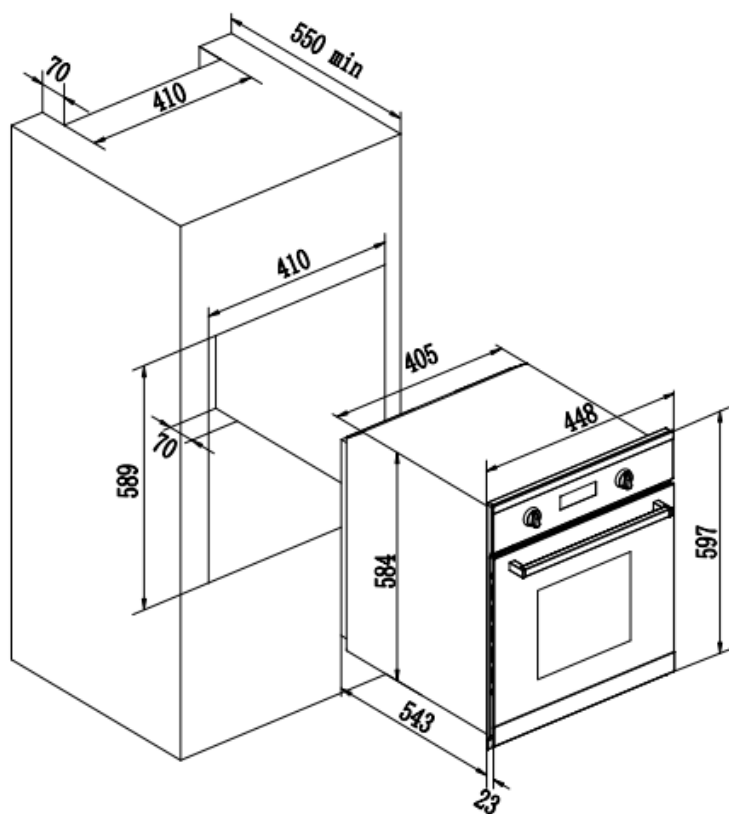
8.2. It is not recommended to install the appliance near refrigeration units or freezers, as heat can disable them.

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

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

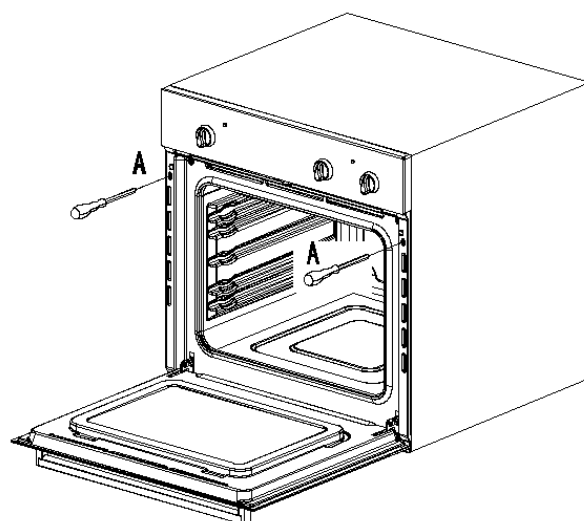
8.5. It is necessary to remove the back panel of the cabinet for free circulation of air. The panel in which the oven is inserted must have a gap at the back of at least 85 mm.

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



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

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



8.9. 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.



9. 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.



10. RECOMMENDATIONS ON POWER SAVING

10.1. 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.



11. CARE AND SERVICE

11.1 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.

11.2. 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.

11.3. Cleaning the glass

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

11.4. Cleaning the oven door

1. To make it easier to clean the inside of your oven, **the oven door can be removed**, by proceeding as follows:

- Open the door completely and lift the 2 levers “B” (fig.1);
- Now, shutting the door slightly, you can lift it out by pulling out the hooks “A” as shown in figure 2.

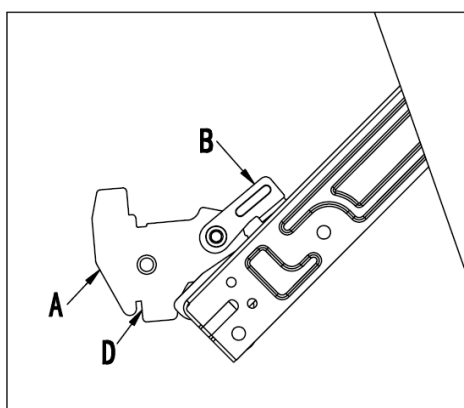


Fig. 1

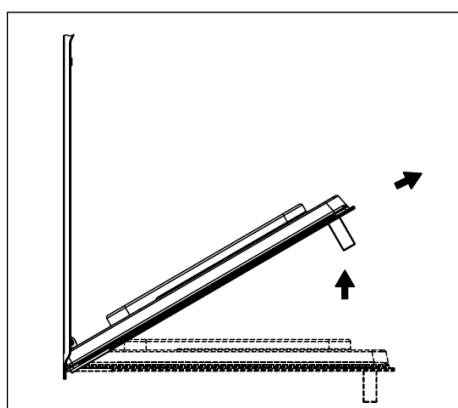


Fig. 2

2. To reassemble the door:

- With the door in a vertical position, insert the two hooks “A” into the slots;
- Ensure that seat “D” is hooked perfectly onto the edge of the slot (move the oven door backwards and forward slightly);
- Keep the oven door open fully, unhook the 2 levers “B” downwards and then shut the door again.



12. REPLACING THE LAMP IN THE OVEN

ATTENTION!

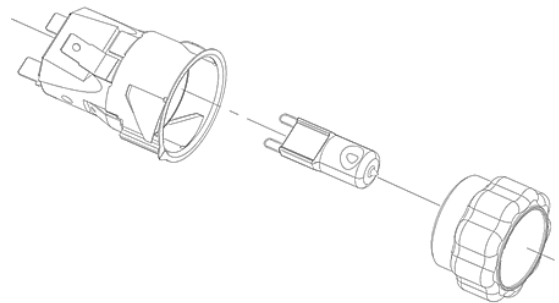
DISCONNECT THE OVEN FROM THE POWER SOURCE PRIOR TO REPLACING THE LIGHT BULB.

12.1. 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
- Socket: G9

12.2. 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.



13. 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	- 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	- Check the current supply of the socket, if necessary, switch on or replace the fuses. - Defective light bulb, replace bulb if necessary. - The oven is turned off.
When heating and cooling the oven, metal sounds are heard	- When heated, metal objects may make sounds due to expansion. This is not a malfunction.
The steam is coming out of the working oven.	- When heated, the food may emit steam that will go outside. It is recommended to turn on the air extraction or ventilate the room. Emission of steam is not a malfunction.
Cooking is uneven within the oven	- Check that the recommended temperatures and shelf positions are being used. - Do not frequently open the door unless you are cooking things that need to be turned. If you open the door often, the interior temperature will be lower and this may affect the results of your cooking.
The cooling fan continues to operate after the oven is switched off.	- Electronically-controlled oven fan automatically runs for a certain amount of time to cool the oven. The fan switches off automatically when the electronic components have cooled sufficiently.



14. MANUFACTURER WARRANTY

14.1. 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.

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

14.3. 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.

14.4. 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).

14.5. Life span of the oven – 10 years.