



з нами краще

ІНСТРУКЦІЯ З ВИКОРИСТАННЯ ЕЛЕКТРИЧНОЇ ДУХОВОЇ ШАФИ

MILA



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. **Невиконання цієї вимоги позбавляє вас права на гарантійне обслуговування.**

Під час купівлі вимагайте провести у вашій присутності огляд духовки!

ШАНОВНИЙ ПОКУПЦЮ!

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

1. ЗАГАЛЬНІ ВКАЗІВКИ

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

УВАГА!

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

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

УВАГА!

ЗАСТОСУВАННЯ ВИРОБУ В ЦІЛЯХ, ЩО ВІДРІЗНЯЮТЬСЯ ВІД ПОБУТОВИХ, НЕПРИПУСТИМЕ! ПРИ ВИКОРИСТАННІ ДУХОВКИ ДЛЯ ІНШИХ ЦІЛЕЙ 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 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. Якщо одна із ручок не обертається, не намагайтеся прикласти до неї зусиль, негайно зверніться до нашого сервісного центру для проведення ремонту.

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

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

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

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

УВАГА!

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

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

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

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

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

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

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

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

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

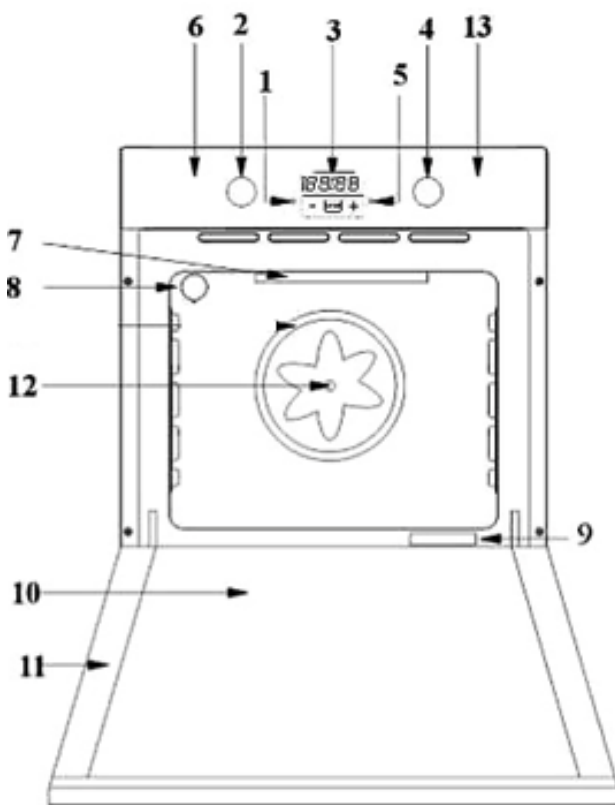
2.21. У жодному разі не готуйте або не смажте на основі духової шафи. Не кладіть деко прямо на дно духової шафи.



3. ОСНОВНІ ТЕХНІЧНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ

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

3.2. Будова приладу:



1. Кнопка «-»
2. Перемикач режимів приготування
3. Годинник з цифровим таймером
4. Регулятор температури
5. Кнопка «+»
6. Функціональна сигнальна лампа
7. Верхній нагрівальний елемент (гриль)
8. Внутрішня освітлювальна лампа
9. Стікер з технічними даними
10. Внутрішнє скло дверцят духовки
11. Дверцята духової шафи
12. Вентилятор конвектора
13. Температурна сигнальна лампа

3.3. 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.

3.4. Температурна сигнальна лампочка

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

3.5. Ручка вибору функції

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

3.6. Функціональна сигнальна лампочка

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

3.7. Таблиця режимів

УВАГА!

**ВСІ РЕЖИМИ ВКЛЮЧАЮТЬСЯ ПІСЛЯ РЕГУЛЮВАННЯ РЕЖИМУ «НАЛАШТУВАННЯ ТЕМПЕРАТУРИ» НА НЕОБХІДНИЙ РІВЕНЬ.
ЧЕРГОВІСТЬ РЕЖИМІВ РОБОТИ МОЖЕ ВІДРІЗНЯТИСЯ, ЗАЛЕЖНО ВІД ВАШОГО ВИРОБУ.**

Режим	Температура	Назва і опис режимів
«0»	Нагрів не відбувається	Духовка приведена в неробочий режим. Для відключення духовки встановіть всі перемикачі в дане вихідне положення.
	Освітлення	Працює лише освітлення
	50-200 °C	Розморожування: Вмикається тільки турбовентилятор. Ця функція призначена для розморожування шляхом створення навколо замороженої їжі кімнатної температури зі збереженням якості їжі, а також для охолодження гарячої їжі
	50-200 °C	Нижній нагрівач: Вмикається тільки нижній нагрівач. Ця функція призначена для страв, які необхідно підсмажувати знизу, для підігріву їжі, для їжі, яка, як і під час приготування в глиняному горщику, готується при низькій температурі протягом тривалого часу, а також для їжі, яку необхідно підрум'янити знизу.
	50-200 °C	Верхній + нижній нагрівачі: Одночасно вмикаються верхній та нижній нагрівачі. Ця функція призначена для приготування кексів, пирогів, які готуються в формочках, їжі, страви, що готуються в глиняному горщику. Рекомендується готувати тільки в деку.

	50-200 °C	Верхній + нижній нагрівачі + вентилятор (конвекція): 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 кексів, пирогів і тортів.
	50-200 °C	Турбонагрівач + вентилятор: Вмикається вентилятор і розташований навколо нього турбонагрівач. Гаряче повітря, нагріте турбонагрівачем, за допомогою вентилятора рівномірно і швидко розподіляється в духовці. Ця функція призначена для приготування страв, розміщених на різних рівнях в духовці, а також одночасного приготування декількох страв (м'ясо, риба).
	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.
	max °C	Подвійний гриль: Вмикаються обидва тени гриля. Ця функція призначена для швидкого обсмажування великих порцій м'яса, створення скоринки яка не дозволить виходити вологості з продукту. Порцію 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.
	max °C	Подвійний гриль + вентилятор: Одночасно вмикаються обидва тени гриля і турбовентилятор. Гаряче повітря, нагріте гриль-нагрівачем, за допомогою вентилятора рівномірно і швидко розподіляється в духовці. Ця функція призначена для обсмажування при рівномірному розподілі тепла великих і середніх порцій м'яса, а також різних видів риб, придатних для приготування на решітці, яку поміщають на верхній рівень. Для того, щоб краплі жиру не забруднили духовку, на нижній рівень поміщають деко, в яке наливають 1-2 склянки води.
		Піца Ця функція ідеально підходить для запікання страв, наприклад, для приготування піци шляхом рівномірного розподілу нагрівання за короткий проміжок часу. Вентилятор рівномірно розподіляє нагрівання, а нижній нагрівальний елемент сприяє запіканню страви.

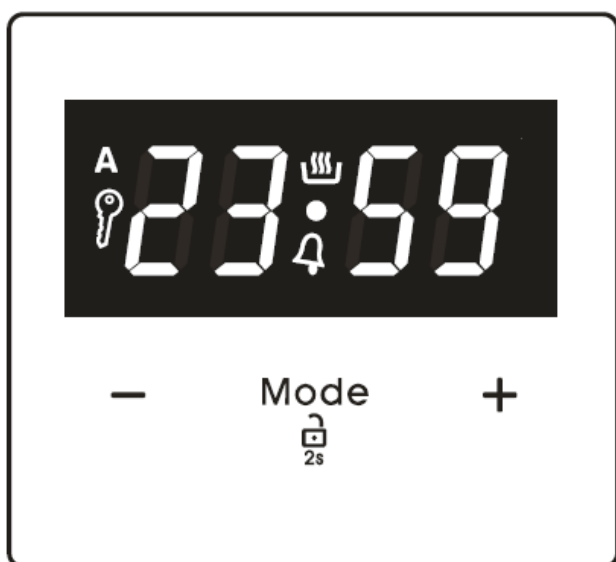


4. ТАЙМЕР

УВАГА!

**ПЕРЕД ВИКОРИСТАННЯМ ДУХОВОЇ ШАФИ СЛІД
ВВІМКНУТИ ЕЛЕКТРОННИЙ ТАЙМЕР. ІНАКШЕ
ДУХОВКА НЕ ПРАЦЮВАТИМЕ.**

4.1. Електронний таймер



A	Символ автоматичного приготування
	Символ ручного режиму
	Блокування кнопок
	Символ звукового таймера
Mode	Кнопка вибору режиму
-	Зменшення часу
+	Збільшення часу
23 59	Дисплей таймера

4.2. Налаштування часу

При першому підключенні духової шафи до електромережі на екрані блимає символ «A», «00:00» чи «12:00».

- Натисніть і утримуйте кнопку «Mode» близько 2 секунд, щоб деактивувати функцію «Блокування кнопок», посередині починає блимати символ точки.
- За допомогою кнопок «-» і «+» встановлюється час.
- Через декілька секунд після завершення налаштування, точка перестане блимати, прилад вийде з режиму налаштування часу.

УВАГА!

**ЯКЩО НЕ ВСТАНОВИТИ ЧАС, ВСТАНОВЛЕННЯ
ФУНКЦІЇ ДУХОВКИ НЕМОЖЛИВЕ.**

4.3. Блокування кнопок

Блокування кнопок активується автоматично, якщо таймер не використовувався протягом 7 секунд. З'явиться і засвітиться символ

Для розблокування кнопок, натисніть і тримайте кнопку «Mode» протягом 2 секунд. Можна вибирати потрібну функцію.

4.4. Ручний режим

Приготування, при якому функції і значення температури встановлюється користувачем без використання будь-якої програми таймера для приготування.

4.5. Налаштування таймера

Режим «Налаштування таймера» може бути активований незалежно від інших програм. Таймер може бути встановлений на час від 1 хвилини до 23 годин 59 хвилин. Духова шафа не починає приготування в режимі «Налаштування таймера».

- Натисніть на кнопку «Mode», доки символ звукового таймера  не почне блимати, екран відобразить «00:00».

- Необхідний час вводиться за допомогою кнопок «-» і «+».

- Після завершення налаштувань, символ звукового таймера  продовжить світитися, таймер і звуковий сигнал буде активований.

Після настання встановленого часу, вмикається звуковий сигнал і починає блимати символ звукового таймера. Натисніть будь-яку кнопку, щоб вимкнути звуковий сигнал. При натисканні кнопки «Mode» протягом 2 секунд, символ звукового таймера зникає і екран показує поточний час.

4.6. Приготування протягом певного часу

Функція «Напівавтоматичного приготування» допомагає готувати протягом визначеного періоду часу (час може бути встановлений від 0 до 10 год.). Підготуйте страву і поставте її в духову шафу.

- Виберіть потрібний режим і температуру приготування за допомогою поворотних перемикачів.

- Натисніть на кнопку «Mode», доки на циферблаті з'явиться надпис «dur», почне блимати символ автоматичного приготування «A».

- Час приготування встановлюється за допомогою кнопок «+» і «-». Можна встановити час приготування від 1 хвилини до 10 годин.

- Після налаштування «Напівавтоматичного приготування» встановлюється режим годинника, екран показує символ автоматичного приготування «A» і .

По завершенні приготування, духову шафу вимикається і подає звуковий сигнал таймера. Символ автоматичного приготування «A» починає блимати. Необхідно перевести в нульове положення обидва поворотні перемикачі та натиснути будь-яку кнопку електронного таймера, щоб вимкнути звуковий сигнал. Натисніть і утримуйте кнопку «Mode» протягом 2 секунд, символи зникнуть і таймер знову повернеться в ручний режим.

4.7. Зміна гучності звукового таймера

- Щоб налаштувати рівень гучності звукового сигналу таймера, натисніть кнопки «-» і «+», доки почне блимати крапка посередині екрану.

- Натисніть на кнопку «Mode», щоб відтворити поточний звуковий сигнал. Після кожного наступного натискання кнопки «-», змінюється мелодія. Можна вибрати 3 види звукових сигналів. Виберіть потрібну мелодію, після чого не натискайте жодних кнопок. Вибрана мелодія збережеться.



5. КОМПЛЕКТ ПОСТАЧАННЯ

В КОМПЛЕКТ ПОСТАЧАННЯ ВХОДИТЬ	Електрична духова 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



6. ІНСТРУКЦІЯ З МОНТАЖУ ДУХОВОЇ ШАФИ

УВАГА!

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

УВАГА!

ПРИ ВИКОРИСТАННІ ДУХОВОЇ ШАФИ МОЖЕ ЗНАДОБИТИСЬ ДОДАТКОВА ВЕНТИЛЯЦІЯ

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

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

УВАГА!

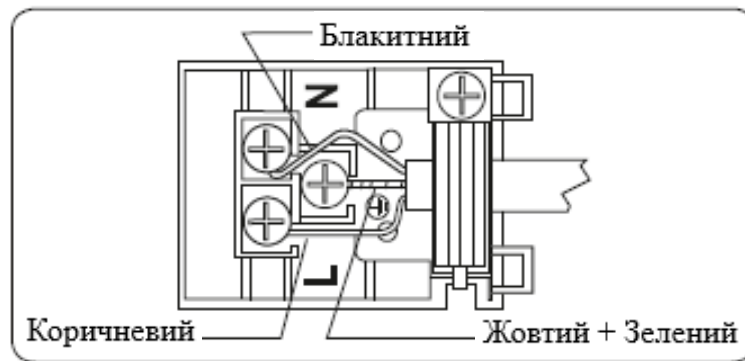
САМОВІЛЬНИЙ РЕМОНТ І ЗМІНА КОНСТРУКЦІЇ ДУХОВОЇ ШАФИ ЗАБОРОНЯЄТЬСЯ!

УВАГА!

ДУХОВА ШАФА МАЄ ОBOB'ЯЗКОВО БУТИ ЗАЗЕМЛЕНОЮ.

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

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



УВАГА!

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

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

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

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

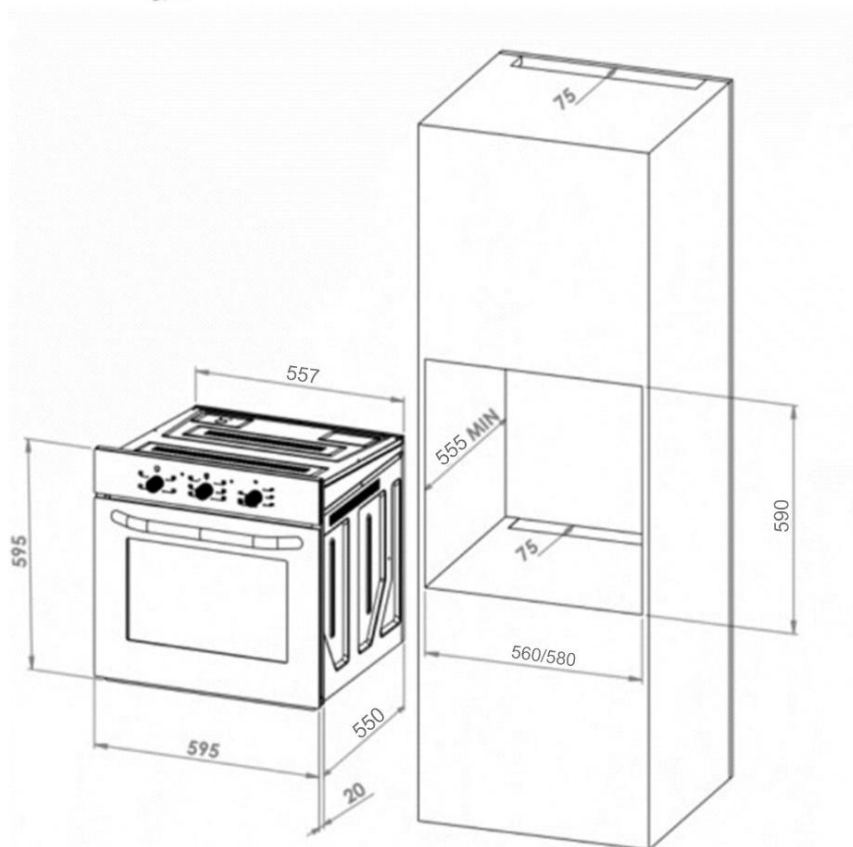
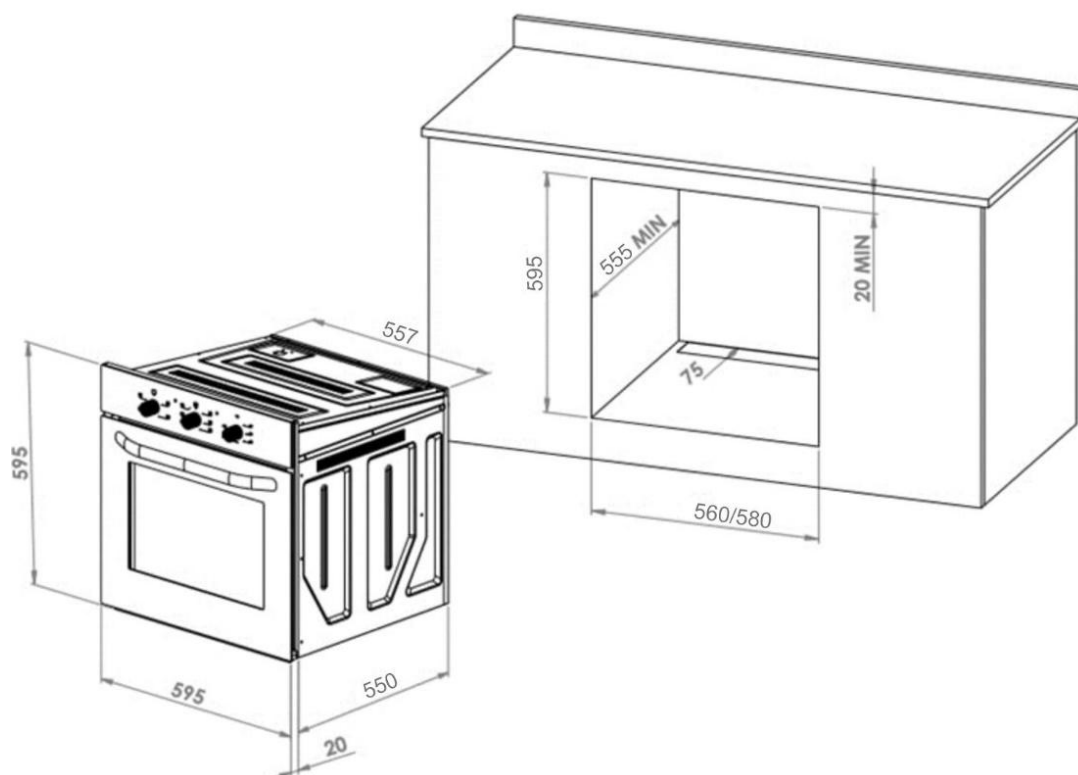
6.8. Якщо прилад не використовується тривалий час, виймайте вилку з розетки.

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

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

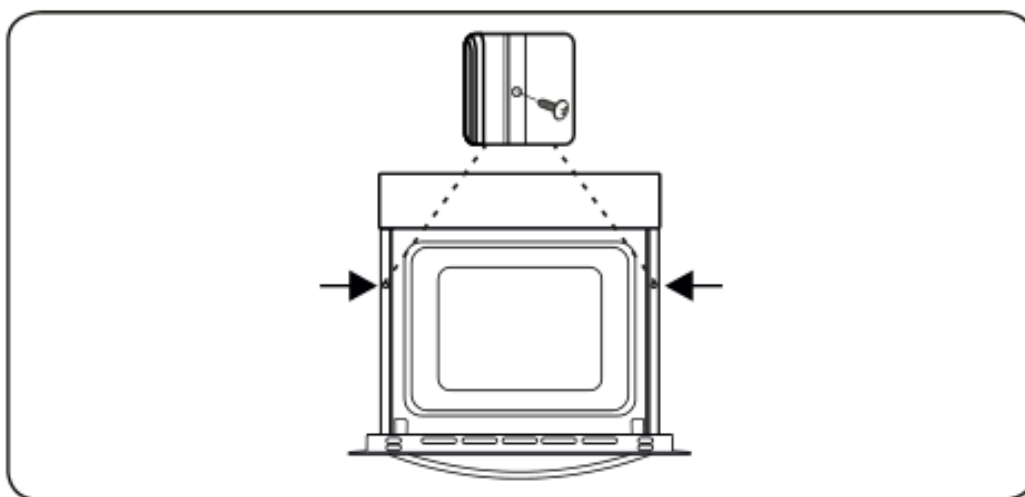
6.11. Відстань між варильною поверхнею і духовою шафою повинна бути щонайменше 5 см, якщо інше не вказано в інструкції поверхні.

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



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

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



7. ПЕРШЕ ВИКОРИСТАННЯ ДУХОВОЇ ШАФИ

УВАГА!

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

- Витягніть всі дека та решітки духової шафи.
- Встановіть максимальний рівень режиму «Налаштування температури».
- Встановіть перемикач на «Верхній + нижній режим» обігріву.
- Залиште духову шафу в цьому стані на 30 хвилин.

УВАГА!

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

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

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

УВАГА!

ВІДКРИВАЮЧИ ДВЕРЦЯТА ДУХОВКИ, ЗАВЖДИ БЕРІТЬСЯ ЗА РУЧКУ ПО ЦЕНТРУ.



8. ПОРАДИ ЩОДО ЕКОНОМІЇ ЕЛЕКТРОЕНЕРГІЇ

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

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

- При частому відкриванні дверцят духовки під час приготування їжі всередину поступає повітря, що призводить до втрати електроенергії. Тому не рекомендується часто відкривати дверцята духової шафи.

- Тепло, що залишилося в духовій шафі після процесу приготування їжі, можна використовувати для приготування чергового страви.

- Перед кожним приготуванням їжі на попередній прогрів духової шафи потрібно не менше 10 хвилин.

- Заморожені продукти харчування необхідно розморозити перед приготуванням їжі.

- Відключити духову шафу за кілька хвилин до кінця приготування їжі або розрахувати час установки таймеру так, щоб закінчення приготування відбувалося за рахунок залишкового тепла.



9. ДОГЛЯД ТА ОБСЛУГОВУВАННЯ

9.1. Загальна чистота

- Після кожного використання теплу духовку слід витерти легкою вологою намиленою ганчіркою, не можна залишати в духовці залишки їжі та жиру. Тому, що ці залишки можуть привести до корозії зовнішньої і внутрішньої поверхні, а також стати причиною пожежі.

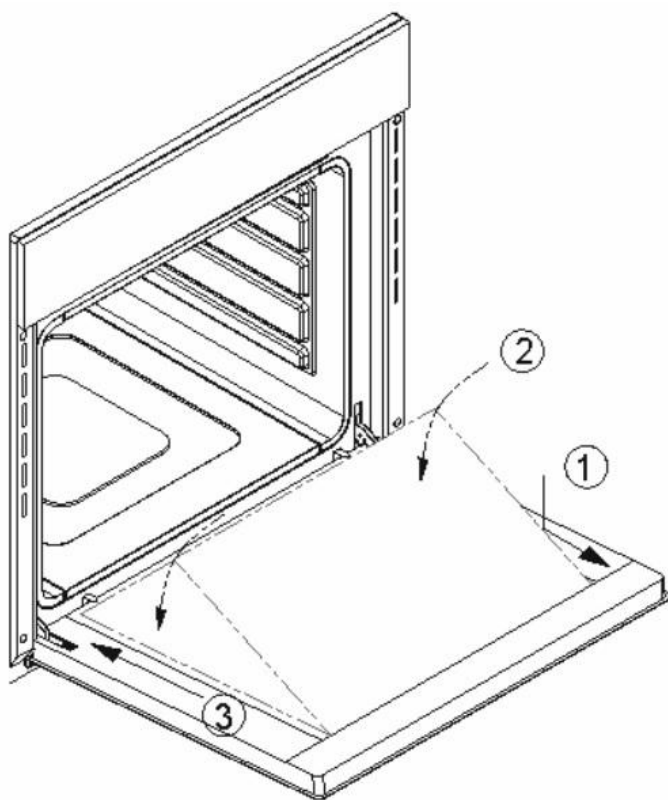
- Для проведення очищення почекайте, щоб духовка охолола.

УВАГА!

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

9.2. Очищення скла

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



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

1. При відкритих дверцятах змістити скло до себе.

2. Вивільнити нижню частину скла.

3. Вийняти скло.

Встановлення скла проводиться в зворотному порядку.

9 3. Догляд за ущільнювачем

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

- У деяких моделях встановлена каталітична стінка. Вона покрита спеціальною емаллю, яка здатна збирати частинки жиру, що утворюється в середині духовки під час приготування. Не можна чистити каталітичну стінку. Пориста поверхня самостійно очищується під впливом пари і вуглекислого газу.



10. ЗАМІНА ЛАМПИ ДУХОВКИ

УВАГА!

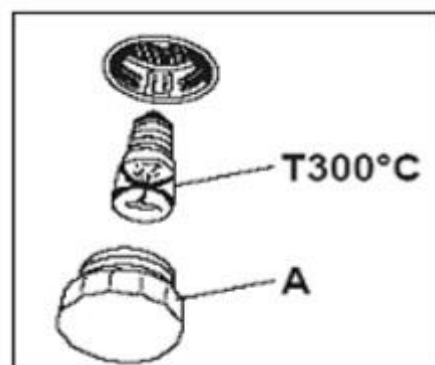
ПЕРЕД ПОЧАТКОМ ЗАМІНИ ЛАМПИ ВІД'ЄДНАЙТЕ ДУХОВУ ШАФУ ВІД МЕРЕЖІ ЕЛЕКТРОЖИВЛЕННЯ.

10.1. Лампочка духовки повинна відповідати наступним параметрам:

- Висока теплостійкість: до 300 °C
- Електричні параметри: 220-240 V AC 50 Hz
- Потужність: 15 W

10.2. Заміна лампи:

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



11. МОЖЛИВІ НЕСПРАВНОСТІ ТА СПОСОБИ ЇХ УСУНЕННЯ

УВАГА!

**НІ В ЯКОМУ РАЗІ НЕ НАМАГАЙТЕСЯ
ВІДРЕМОНТУВАТИ ДУХОВУ ШАФУ САМІ.
РЕМОНТ ПРИЛАДУ НЕОБХІДНО ПРОВОДИТИ ТІЛЬКИ
В АВТОРИЗОВАНОМУ СЕРВІСНОМУ ЦЕНТРІ.**

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

Несправності	Можливі причини/Методи усунення:
Духовка не нагрівається	- Перевірте наявність струму в розетці, при необхідності ввімкніть або замініть запобіжники - Можливо, не налаштований годинник. Налаштуйте годинник. - Не ввімкнені поворотні вимикачі режиму роботи або температури - Не ввімкнений таймер
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, чуються металеві звуки.	- При нагріванні металевих предметів вони можуть видавати звуки внаслідок розширення. 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 не є поломкою.



12. ГАРАНТІЇ ВИРОБНИКА

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

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

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

12.4. При зверненні в сервісний центр слід повідомити:

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

12.5. Термін служби духової шафи 10 років.

TO THE BUYERS' ATTENTION!

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

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

DEAR BUYER!

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

1. GENERAL INSTRUCTIONS

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

ATTENTION!

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

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

ATTENTION!

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

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

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

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

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

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

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

2. TECHNICAL SAFETY RULES

ATTENTION!

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

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

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

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

2.4. Do not leave the operating appliance unattended.

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

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

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

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

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

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

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

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

ATTENTION!

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

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

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

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

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

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

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

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

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

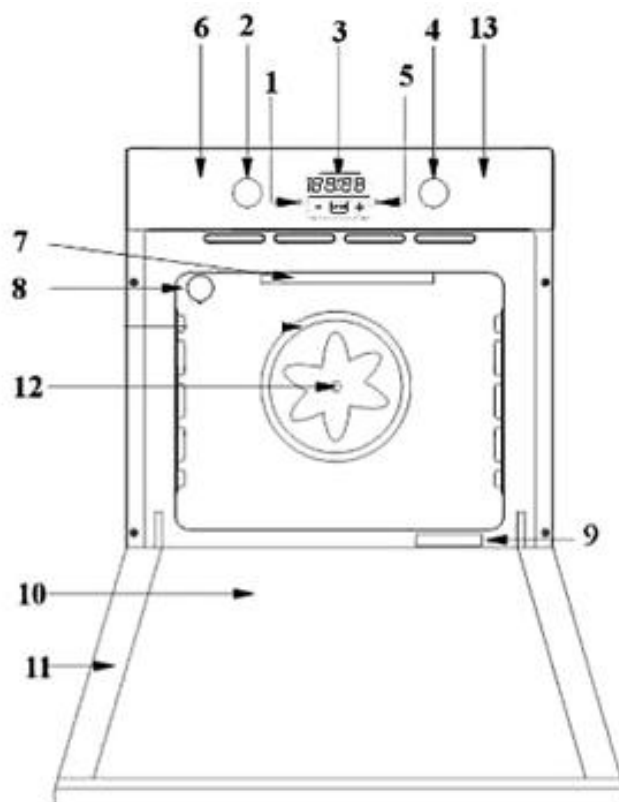
2.21. Do not cook or roast on the surface of the oven under any circumstances. Do not place the baking tray directly on the bottom of the oven.



3. BASIC TECHNICAL SPECIFICATIONS

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

3.2. Construction of the device:



- | | |
|--------------------------------|----------------------------------|
| 1. Minus key | 7. Upper heating element (grill) |
| 2. Cooking mode knob | 8. Inner light bulb |
| 3. Clock with electronic timer | 9. Sticker with technical data |
| 4. Temperature indicator lamp | 10. Inner glass of the oven door |
| 5. Plus key | 11. Oven door |
| 6. Functional indicator lamp | 12. Convector fan |
| | 13. Temperature indicator lamp |

3.3. Temperature control knob

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

3.4. Temperature indicator lamp

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

3.5. Mode selection knob

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

3.6. Functional indicator light

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

3.7. Table of functions

ATTENTION!

ALL FUNCTIONS ARE SWITCHED ON AFTER ADJUSTING THE «TEMPERATURE SETTING» MODE TO THE REQUIRED LEVEL. THE ORDER OF THE OPERATING MODES LISTED IN THE TABLE MAY DIFFER FROM THE ORDER IN WHICH THEY ARE LOCATED AT YOUR PRODUCT.

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.
	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	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.
	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 molds, food, dishes cooked in clay pots. It is recommended to cook only on baking tray.
	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.

	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 in different shelf levels and different food (meat, fish).
	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. In order to 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.
	max °C	Double grill: Both grill heating elements are switched on. This function is aimed for quickly grilling large portions of meat, creating a crust that will not allow moisture to escape from the product. The portion is placed on the upper level. In order to 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.
	max °C	Double grill + Fan: Both grill heating elements and turbo fan are simultaneously activated. Heat derived from the grill heat element is distributed evenly and quickly with fan's assistance. Suitable for grilled foods such as large or medium-sized pieces of meat and fish. Adjust also a tray at a lower position and add 1-2 cups of water in order to avoid oil droplets.
		Pizza This mode is ideal for baking, for example, for cooking pizza by evenly distributing the heat over a short period of time. The fan evenly distributes the heat, and the lower heating element helps to bake the dish.

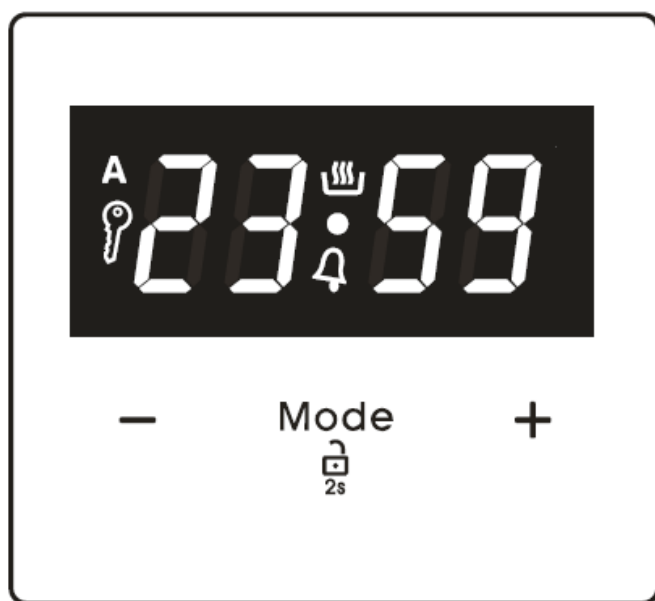


4. TIMER

ATTENTION!

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

4.1. Electronic timer



A	Auto cooking
	Manual cooking
	Key Lock
	Minute minder
Mode	Mode function
-	Decrease timer
+	Increase timer
23 59	Timer display

4.2. Setting time

The time must be set before you start using the oven. Following the power connection, the symbol «A» and «00:00» or «12:00» will flash on the display.

- Press the «Mode» for 2 sec to deactivate keylock and the dot in the middle of the screen will start to flash.
- Adjust the time while the dot is flashing using the «-» and «+» keys.
- After a few seconds, the dot will stop flashing and will remain illuminated.

ATTENTION!

IF THE TIME IS NOT SET, YOU WILL NOT BE ABLE TO SET THE MODE OF THE OVEN.

4.3. Key block

The key lock automatically activates after the timer has not been used for 7 seconds. symbol will appear and remain illuminated. To unlock the timer buttons, press and hold the «Mode» key for 2 seconds. The desired operation can then be carried out.

4.4. Manual mode

Cooking, at which the functions and value of the temperature are set by the user without any program.

4.5. Setting timer

«Setting timer» mode may be set separately from other programs. The timer may be set for the period from 1 minute till 23 hours and 59 minutes. The oven will not be activated with this function.

- Press «Mode». The alarm symbol will begin to flash and «00:00» will be displayed.

- Select the desired time period using the «-» and «+» keys while alarm symbol is flashing.

- The alarm symbol will remain illuminated; the time will be saved and the warning will be set.

When the timer reaches zero, an audible warning will sound and the alarm symbol will flash on the display. Press any key to stop the audible warning. Press «Mode» for 2 seconds the alarm symbol will disappear and the clock will be displayed.

4.6. Cooking within the set time

«Semi-automatic cooking» function helps you to cook for a fixed period of time. A time range between 0 and 10 hours can be set. Prepare the food for cooking and put it in the oven.

- Select the desired cooking function and the temperature using the control knobs.

- Press «Mode» until you see «dur» symbol on the display screen. The symbol «A» will flash.

- Select the desired cooking time period using the «-» and «+» keys.

- The current time will reappear on the screen, and the symbols «A», and  will remain illuminated.

When the timer reaches zero, the oven will switch off and an audible warning will sound. The symbols «A» will flash. Turn both control knobs to the «0» position and press any key on the timer to stop the warning sound. Press «Mode» for 2 seconds the «A» symbol will disappear and the timer will switch back to manual function.

4.7. Setting volume of the timer alarm

- To adjust the volume of the audible warning sound, while the current time of day is displayed, press «-» and «+» keys and the dot in the middle of the screen will start to flash.

- Press «Mode» to display current signal sound. After this, each time the «-» button is pressed, a different signal will sound. There are three different types of signal sounds. Select the desired sound and do not press any other buttons. After a short time, the selected sound will be saved.



5. 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



6. OVEN INSTALLATION INSTRUCTIONS

ATTENTION!

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

ATTENTION!

WHEN USING THE OVEN, YOU MAY NEED EXTRA VENTILATION.

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

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

ATTENTION!

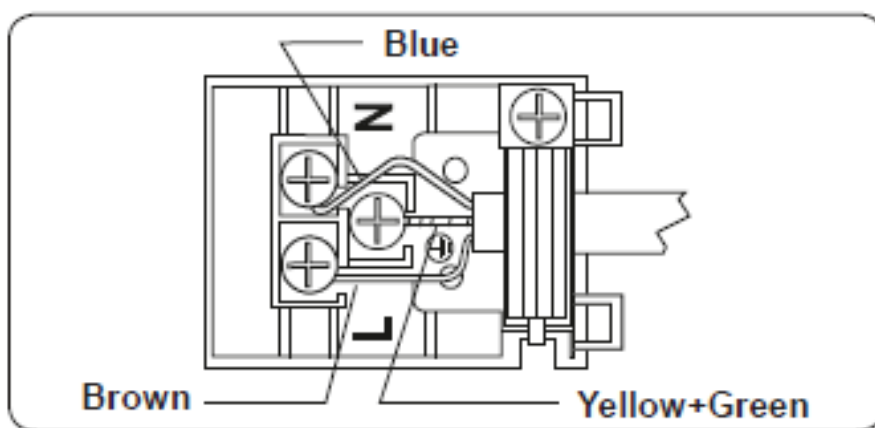
UNAUTHORIZED REPAIRS AND RECONSTRUCTION OF THE OVEN ARE PROHIBITED!

ATTENTION!

THE OVEN MUST BE GROUNDED.

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

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



ATTENTION!

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

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

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

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

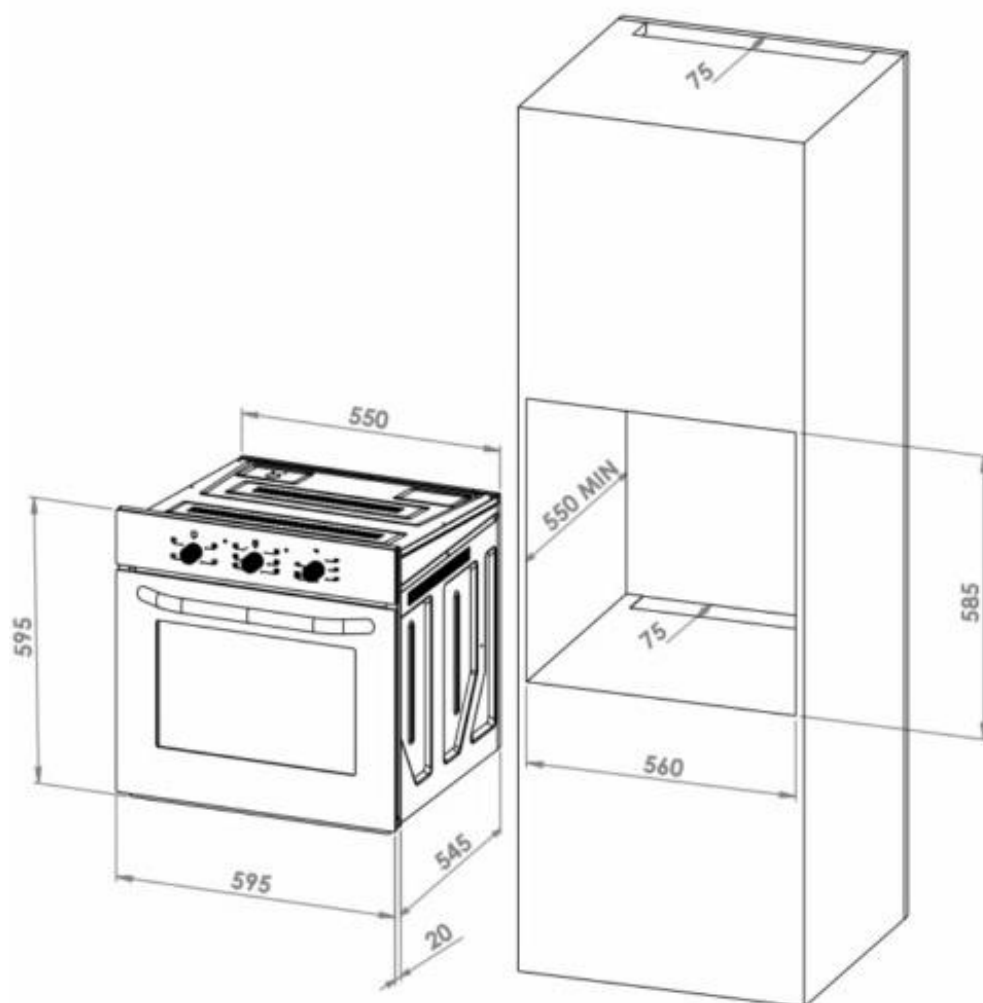
6.8. If the appliance is not used for a long time, remove the plug from the socket.

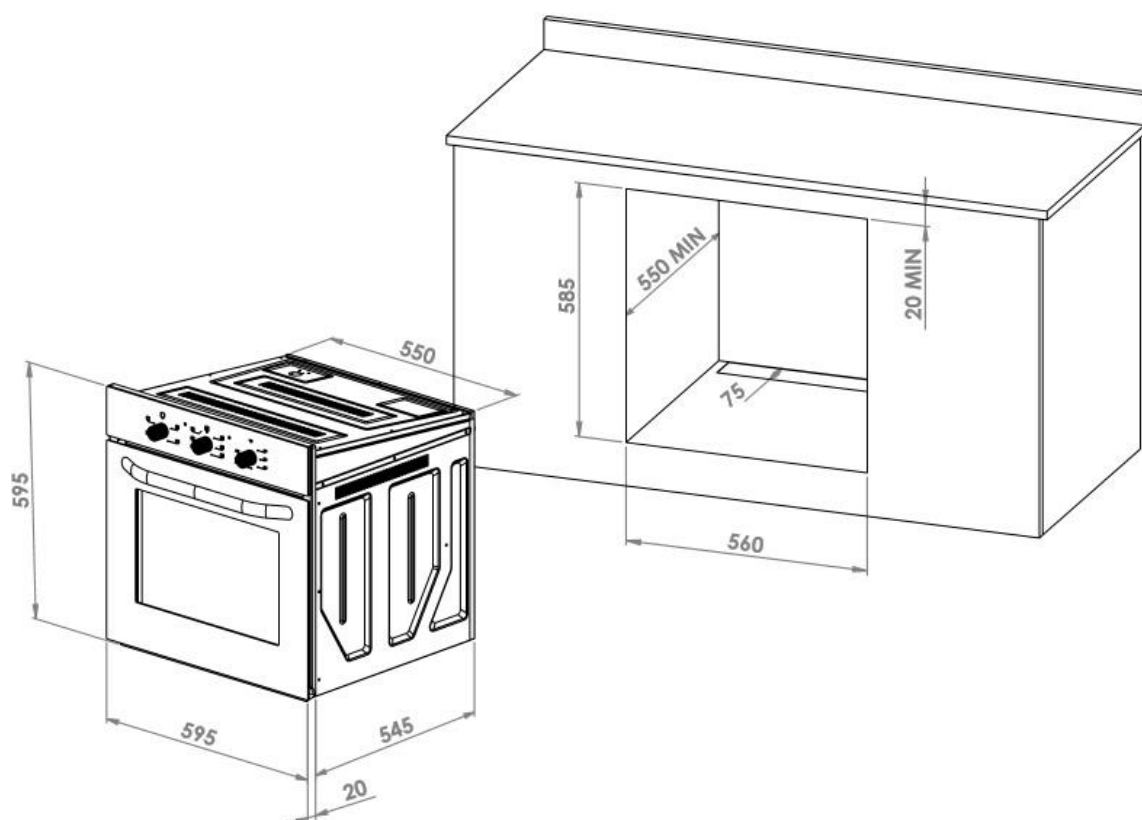
6.9. It is necessary to remove the back panel of the cabinet for free circulation of air. The panel in which the oven is inserted must have a gap at the back of at least 75 mm.

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

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

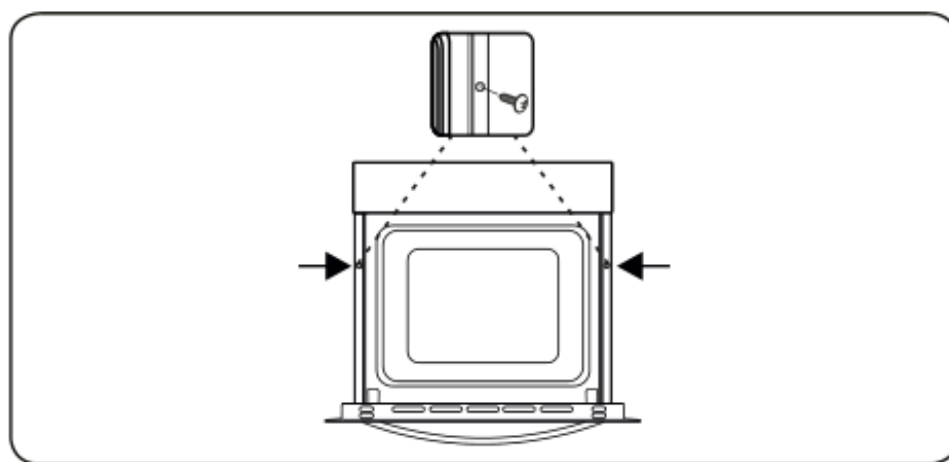
6.12. The installation options, installation dimensions and hole size for installation of the oven are shown in the figure.





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

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



7. THE FIRST USAGE OF THE OVEN

ATTENTION!

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

- Remove all baking trays and grids from the oven.
- Set the maximum level of the “Setting temperature” mode.
- Set the knob at the Top and Bottom heating.
- 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.

- Repeat the action with a grid.
- When performing these operations, it is recommended to wipe the oven inside with a damp, and then a dry soft cloth.

ATTENTION!

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



8. RECOMMENDATIONS ON POWER SAVING

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

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



9. CARE AND SERVICE

9.1. General cleaning

- After each usage, the warm oven should be wiped with a light moist cloth, and 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.
- Wait for the oven to cool down prior to cleaning.

ATTENTION!

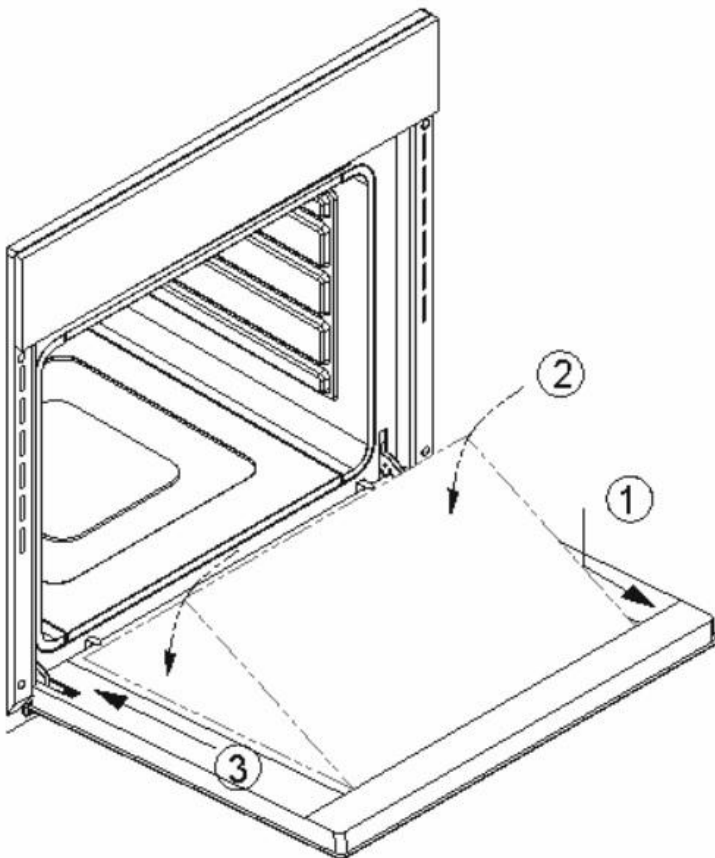
IT IS NOT ALLOWED TO CLEAN THE ENAMEL WITH SHARP OBJECTS (AS KNIVES) AND USE POWDER OR ABRASIVE AGENTS.

9.2. Cleaning glass

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

1. Open the door and sift the glass towards yourself.
2. Remove the bottom of the glass.
3. Remove the glass.

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



9.3. Taking care of seal

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

- Some models have a catalytic wall installed. It is covered with special enamel, which collects some fat that forms inside the oven during cooking. Do not clean the catalytic wall. The sponge surface is self-cleaning under the influence of steam and carbon dioxide.



10. REPLACING THE LIGHT BULB IN THE OVEN

ATTENTION!

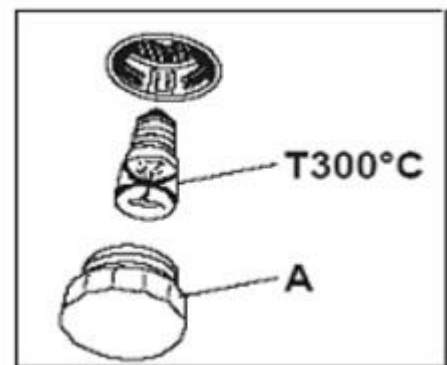
DISCONNECT THE OVEN FROM THE POWER SOURCE PRIOR TO REPLACING THE LIGHT BULB.

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

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

10.2. Replacing the light bulb:

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



11. POSSIBLE MALFUNCTIONS AND TROUBLESHOOTING.

ATTENTION!

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

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

Problem	Possible causes/ troubleshooting:
The oven does not heat up	- Check the current supply of the socket, if necessary, switch on or replace the fuses. - In models with clock: maybe the clock is not set. Set the clock. - Rotary switches of operating mode or temperature are not switched on. - The timer is off.
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.



12. MANUFACTURER WARRANTY

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

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

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

12.4. When contacting the service, you should inform:

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

12.5. Life span of the oven – 10 years.