



*з нами краще*

# ІНСТРУКЦІЯ З ВИКОРИСТАННЯ ПЛИТИ ЕЛЕКТРИЧНОЇ

## NEXT



**UA** ЕЛЕКТРИЧНА ПЛИТА

**ENG** ELECTRIC COOKER

**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 плити!

**ШАНОВНИЙ ПОКУПЦЮ!**

Ми вдячні за те, що ви обрали продукцію **торгової марки ELEYUS**. Ми доклали усіх зусиль, щоб ви були задоволені нашим виробом.

**1. ЗАГАЛЬНІ ВКАЗІВКИ**

1.1. Перед встановленням плити 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, які виникнуть.

**УВАГА!**

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

1.2. Плита 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 ПЛИТИ 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 плиту 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 плитою лише під наглядом, або якщо вони пройшли підготовку з користування приладом та розуміють можливу небезпеку.

**1.5.** Плита 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 плити вказані в даній інструкції та на етикетці, закріпленій на корпусі.

## 2. ПРАВИЛА ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ

**УВАГА!**

**ЗАБОРОНЯЄТЬСЯ ВИКОРИСТОВУВАТИ ДЛЯ ПІД'ЄДНАННЯ ПЛИТИ РОЗЕТКИ БЕЗ ЗАЗЕМЛЮЮЧОГО КОНТАКТУ. ОБЕРІГАЙТЕ ЕЛЕКТРОШНУР ВІД МЕХАНІЧНИХ І ТЕРМІЧНИХ УШКОДЖЕНЬ.**

**У РАЗІ ПОШКОДЖЕННЯ КАБЕЛЮ ЖИВЛЕННЯ ЙОГО МАЄ ЗАМІНИТИ ВИРОБНИК, СЕРВІСНИЙ ЦЕНТР АБО ІНША КВАЛІФІКОВАНА ОСОБА.**

**2.1.** Прилад повинен бути захищений від можливого шкідливого впливу навколишнього середовища. Не встановлюйте прилад в місця можливого контакту з сонцем, дощем, снігом, пилом чи в приміщення з надлишковою вологістю.

**2.2.** Прилад може використовуватися тільки в добре вентиляваних приміщеннях.

**2.3.** Не встановлюйте кухонну плиту в місцях, де температура може опускатися нижче 0 °С. Заборонено використовувати прилад в приміщеннях з нерегулярним опаленням, навіть якщо температура не опускається нижче 0 °С. Приміщення, в яких температура змінюється в межах від +5 до +20 °С, не підходять для експлуатації.

**2.4.** 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.

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

**2.6.** Не залишайте працюючий прилад без нагляду.

**2.7.** Не дозволяйте дітям гратися з приладом.

**2.8.** Не дозволяйте особам, не ознайомленим з цією інструкцією, користуватися плитою без вашого нагляду.

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

**2.10.** Регулятори непрацюючої плити повинні знаходитись у вимкненому положенні.

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

**2.12.** При використанні інших кухонних електроприладів поряд із плитою стежте, щоб їх кабелі живлення не торкалися гарячих частин приладу.

**2.13.** Заборонено розміщувати легкозаймисті речовини (алкоголь, бензин тощо) поряд з працюючою плитою.

**2.14.** Не допускайте контакту приладу з тканинами чи іншими легкозаймистими матеріалами, доки всі компоненти достатньо не охолонуть.

**2.15.** Не відходьте від варильної поверхні під час нагрівання жиру або олії, так як перегріті жир та олія швидко займаються. Якщо вони займуться, не заливайте вогонь водою. Існує небезпека отримання опіків! Закрийте посуд кришкою, щоб перекрити доступ кисню до вогню, та вимкніть прилад (від електричної мережі та системи газопостачання).

**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 ПЛИТИ НАВІТЬ ПІСЛЯ ЗАКІНЧЕННЯ ПРИГОТУВАННЯ ЇЖІ.**

**2.16.** 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).

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

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

**2.19.** Не торкайтеся скла духової шафи, або нагрівальних елементів приладу руками під час і після використання.

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

**2.21.** Розташовуйте посуд так, щоб було неможливо перевернути посуд, випадково зачепивши рукою за ручки.

**2.22.** Не кладіть на варильну поверхню ножі, виделки, ложки та кришки, оскільки вони можуть нагрітися.

**2.23.** Не розміщуйте на одній конфорці посуд вагою більше 5 кг, на плиті посуд загальною вагою не більше 10 кг.

**2.24.** Утримуйте плиту в чистоті, залишки їжі можуть зайнятись і стати причиною пожежі.

**2.25.** Не використовуйте для очищення плити пароочишувачі. Існує небезпека ураження електричним струмом.

**2.26.** Ніколи не використовуйте прилад для обігріву приміщення.

**2.27.** Переконайтеся, що електричне живлення відключене до початку обслуговування або ремонту приладу.

**2.28.** При довготривалій відсутності (відряджені, відпустці тощо) відключайте плиту від електричної мережі.

**2.29.** При виникненні нестандартної ситуації відключить плиту від мережі, подзвоніть в сервісний центр, телефон якого вказаний в гарантійному документі.



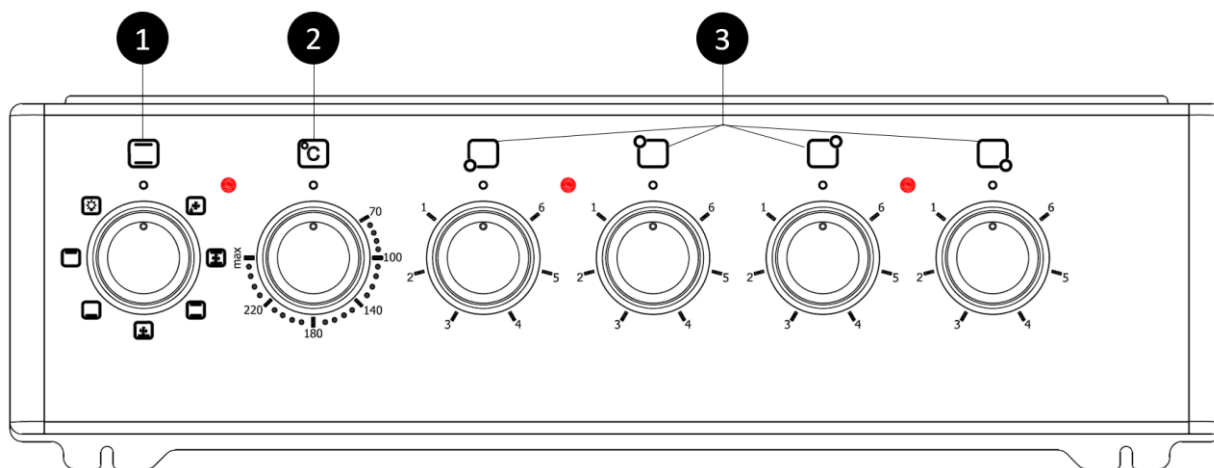
### **3. ОСНОВНІ ТЕХНІЧНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ**

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

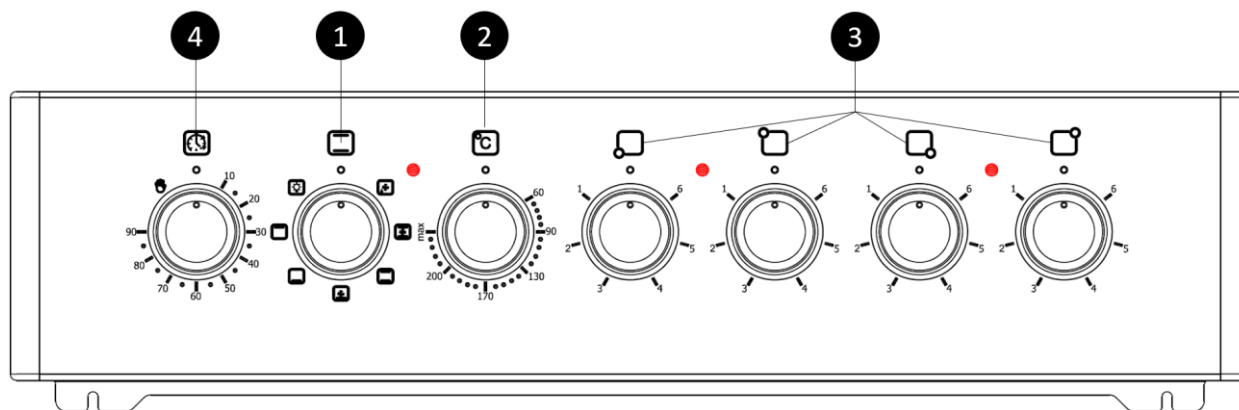
**3.2.** Будова панелі керування (залежно від моделі)

1. Ручка вибору режиму
2. Ручка регулювання температури
3. Ручки конфорок
4. Ручка управління таймером

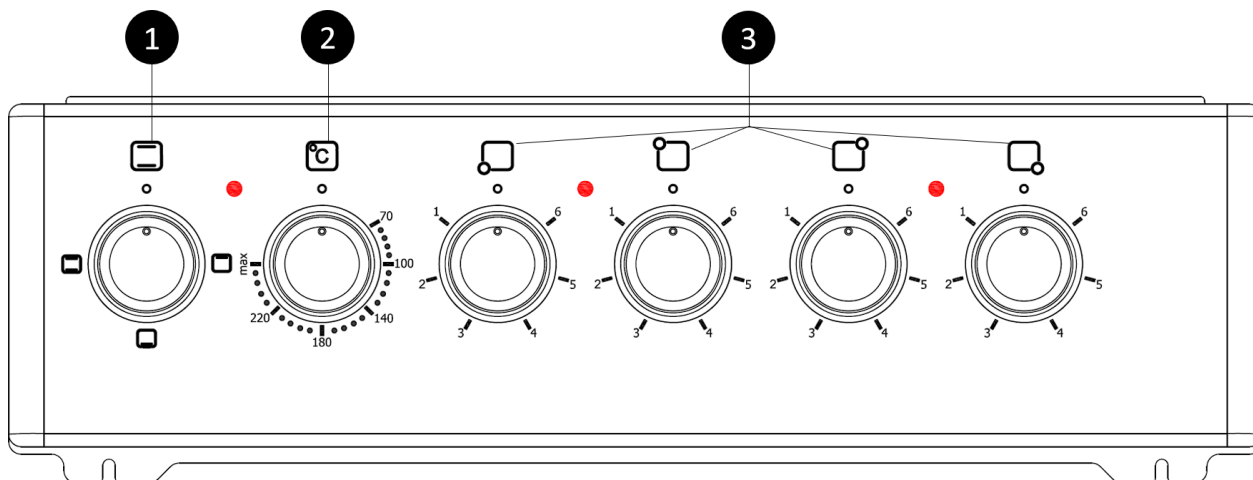
### ELEYUS NEXT 5007 H4



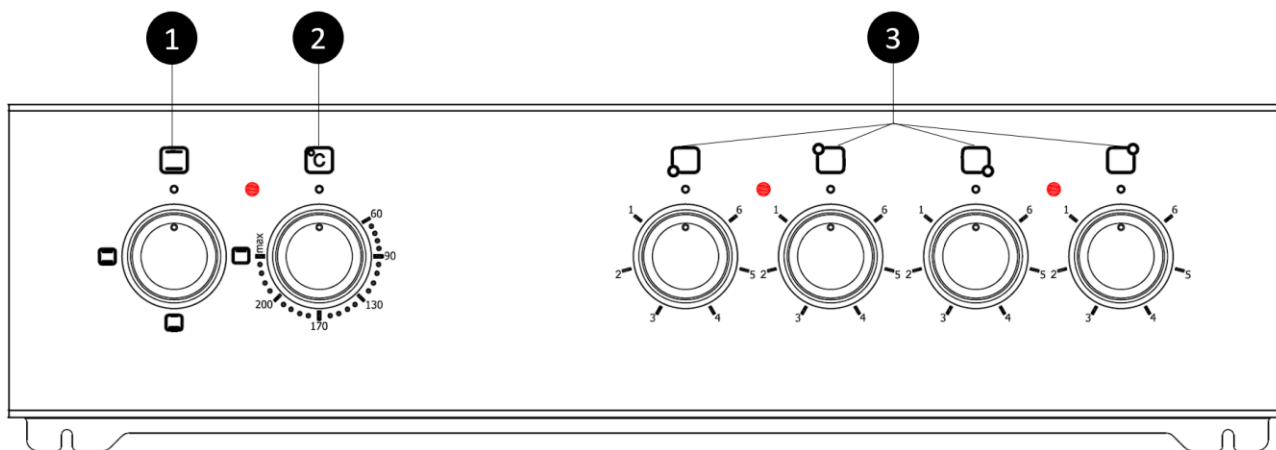
### ELEYUS NEXT 6007 H4



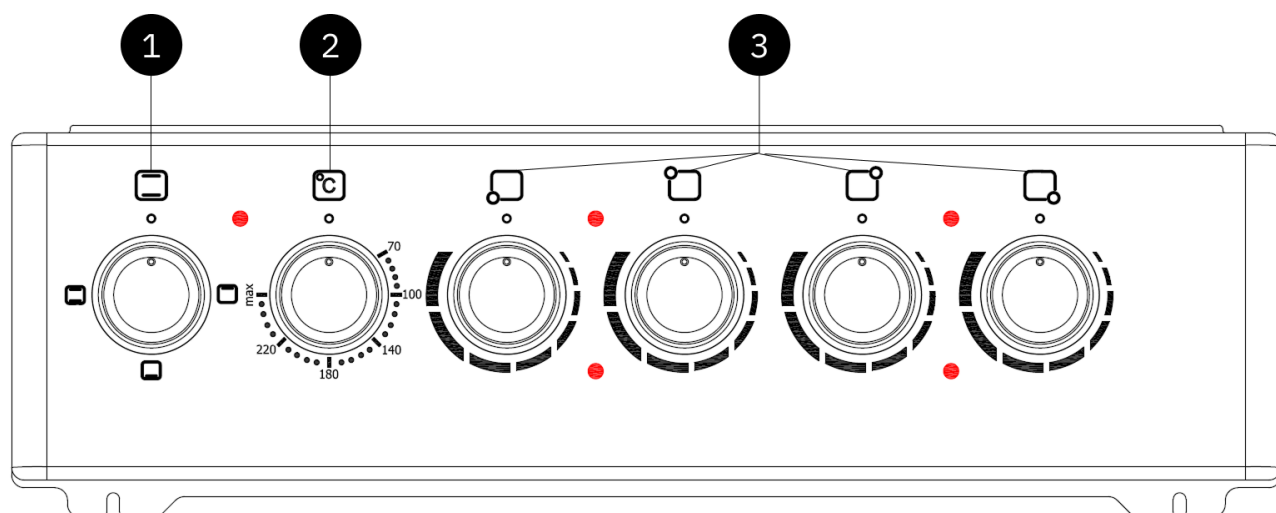
### ELEYUS NEXT 5003 H4



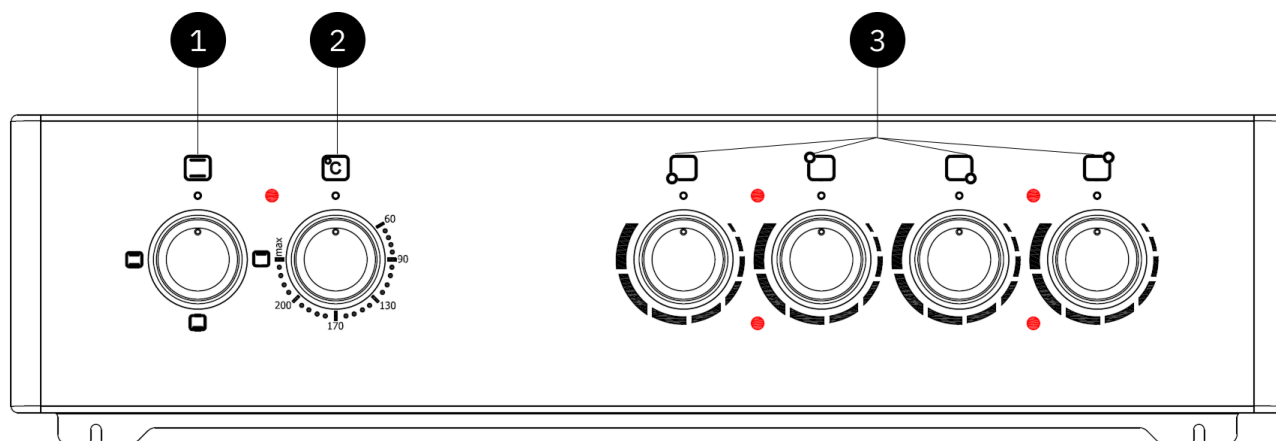
### ELEYUS NEXT 6003 H4



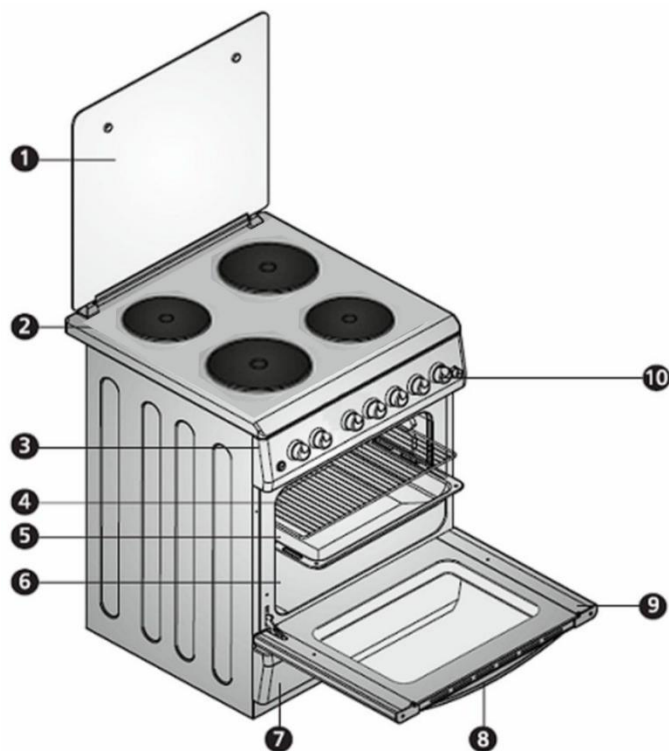
### ELEYUS NEXT 5003 VC4



### ELEYUS NEXT 6003 VC4

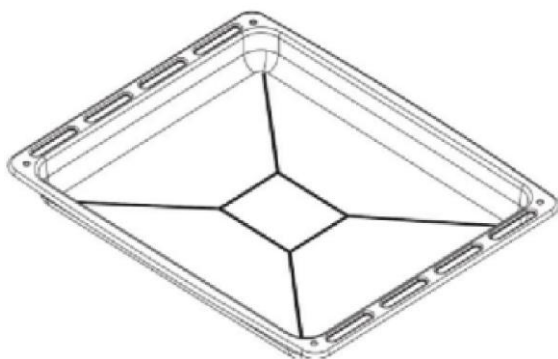


### 3.3. Будова приладу(залежно від моделі)

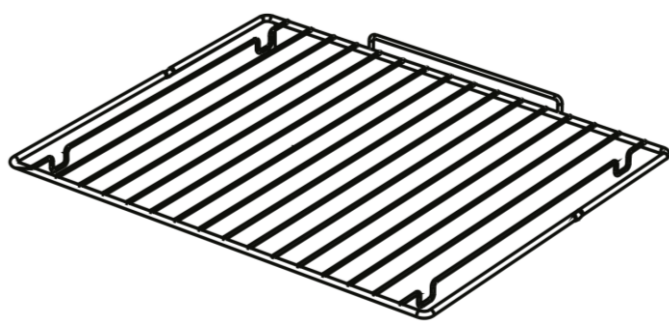


1. Верхня кришка
2. Варильна поверхня
3. Панель управління
4. Решітка-гриль
5. Деко
6. Кришка нижнього нагрівального елемента
7. Ящик для посуду
8. Ручка дверцят
9. Дверцята духовки
10. Ручки управління

### 3.4. Аксесуари (залежать від моделі плити)



Деко



Решітка



## 4. КОМПЛЕКТ ПОСТАЧАННЯ

<b>В КОМПЛЕКТ ПОСТАЧАННЯ ВХОДИТЬ</b>	Плита	1 шт
	Решітка	1 шт
	Деко	1 шт
	Керівництво з експлуатації	1 шт
	Гарантійний талон	1 шт
	Упаковка	1 шт



## 5. ІНСТРУКЦІЯ З МОНТАЖУ

**УВАГА!**

**ПЛИТА МАЄ ОBOB'ЯЗКОВО БУТИ ЗАЗЕМЛЕНОЮ.**

**УВАГА!**

**МОНТАЖ ПЛИТИ ПОВИНЕН ПРОВОДИТИСЬ ВІДПОВІДНИМИ СПЕЦІАЛІСТАМИ ЕЛЕКТРИЧНОЇ СЛУЖБИ.**

**УВАГА!**

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

**5.1.** Цей розділ призначений для кваліфікованих техніків і містить інструкцію з встановлення та обслуговування плити відповідно до діючих норм безпеки.

**УВАГА!**

**ПЛИТА ПОВИННА ВСТАНОВЛЮВАТИСЯ ТА ВИКОРИСТОВУВАТИСЯ В ПРИМІЩЕННЯХ З ПОСТІЙНОЮ ВЕНТИЛЯЦІЄЮ.**

**УВАГА!**

**САМОВІЛЬНИЙ РЕМОТ І ЗМІНА КОНСТРУКЦІЇ ПЛИТИ ЗАБОРОНЯЄТЬСЯ!**

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

**5.3.** Плита має I клас електричної безпеки та розрахована на підключення до джерела живлення 220-380 В, 50 Гц.

**УВАГА!**

**ВЕЛИЧИНА СТРУМУ ДЛЯ ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ НОРМАЛЬНОЇ РОБОТИ ПЛИТИ З ЕЛЕКТРОКОНФОРКАМИ – 40 А.  
ЯКЩО ВЕЛИЧИНА СТРУМУ МЕНШЕ ВКАЗАНОЇ, НЕОБХІДНО ВИКЛИКАТИ КОМПЕТЕНТНОГО ЕЛЕКТРИКА ДЛЯ ЗАМІНИ ЕЛЕКТРОПРОВОДКИ.**

**5.4.** Перед підключенням необхідно перевірити відповідність електричних параметрів плити (необхідні дані вказані на етикетці, розміщеній внизу приладу) до електромережі.

**5.5.** Плита має бути під'єднана через запобіжний пристрій з відповідними параметрами.

**5.6** Якщо прилад не під'єднано за допомогою вилки до електромережі, для дотримання нормативних положень з правил техніки безпеки таке під'єднання необхідно забезпечити за допомогою роз'єднувача всіх полюсів (з кроком між контактами такого з'єднання не менше 3 мм). Вмикач повинен знаходитись в легкодоступному місці.

**5.7.** Джерело живлення повинно бути підключено відповідно до діючих стандартів або однополюсним автоматичним вимикачем.

**5.8.** Кабель живлення не повинен торкатися будь-яких гарячих частин і повинен бути розташований так, щоб його температура не перевищувала 75 °С.

**5.9.** Кабель не повинен бути зігнутим або стиснутим.

**5.10.** Якщо прилад не використовується тривалий час, від'єднуйте його від мережі.

**5.11.** Для забезпечення нормальної роботи плити, а також дотримання правил техніки безпеки потрібно дотримувалися наступних вимог:

— приміщення повинно мати вентиляційну систему, достатню для відведення продуктів згорання;

— для належного згорання в приміщення повинно надходити свіже повітря. Притік повітря повинен становити не менше 2 м<sup>3</sup>/год на кожний кіловат потужності обладнання, що встановлюється.

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

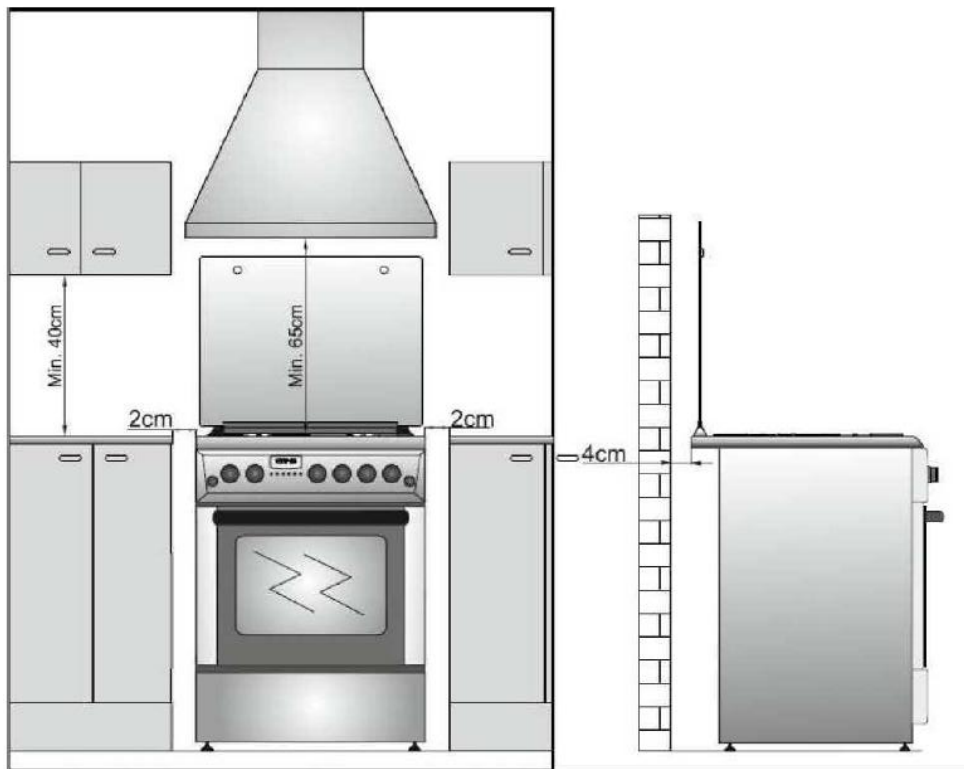
**5.13.** Плити мають відповідний ступінь захисту від перегріву, тому їх можна встановлювати поруч з меблями, висота яких не перевищує висоту робочої поверхні.

**5.14.** Стіна за плитою повинна бути облицьована термостійким матеріалом (керамічною плиткою тощо).

**5.15.** Якщо відстань між корпусами настінних шафок більша за ширину плити, то висота монтажу шафок повинна бути не менше 400 мм.

**5.16.** Якщо відстань між корпусами настінних шафок рівна ширині плити, то висота монтажу шафок повинна бути не менше 530 мм.

**5.17.** У випадку монтажу витяжки над плитою потрібно дотримуватися рекомендованої висоти, вказаної в керівництві з експлуатації до витяжки, але не менше 650 мм.

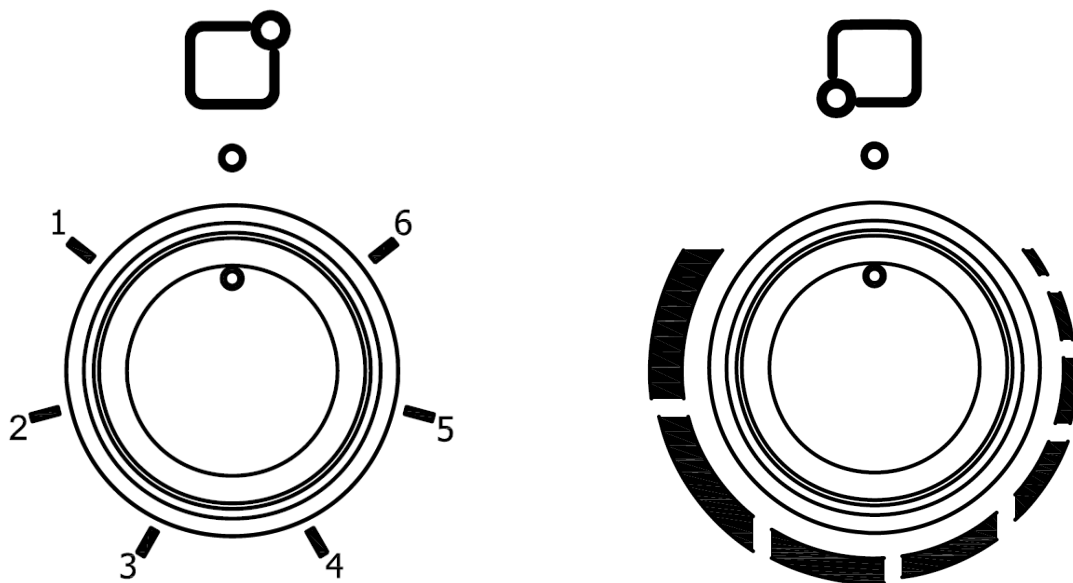


**5.18.** При першому встановленні, ніжки не закріплені на плиті. Вони знаходяться в пакеті всередині духовки. Встановіть ніжки та відрегулюйте висоту плити відносно кухонної стільниці.



## 6. ВИКОРИСТАННЯ ВАРИЛЬНОЇ ПОВЕРХНІ

**6.1.** Біля кожної ручки управління вказується позиція відповідного нагрівального елемента, а також символи рівнів нагріву (цифрами або символами).



6.2. Рівень нагрівання регулюється поворотом ручки по лінії, поступово підвищуючись до максимальних показників.

6.3. При положенні «0» конфорка вимикається.

6.4. Основні технічні характеристики конфорок варильної поверхні.

Параметри електричних конфорок				
Чавунні нагрівальні елементи	Діаметр	мм	180	145
	Потужність	кВт	1,5+0,5	1,0+0,5
Нагрівальні елементи Ni-Light	Діаметр	мм	180	140
	Потужність	кВт	1,8	1,2

**УВАГА!**

**ПІД ЧАС РОБОТИ ЧАСТИНИ ПОВЕРХНІ СИЛЬНО НАГРІВАЮТЬСЯ, А ВИСОКА ТЕМПЕРАТУРА МОЖЕ ЗБЕРІГАТИСЬ ТРИВАЛИЙ ЧАС ПІСЛЯ ВИМКНЕННЯ.**

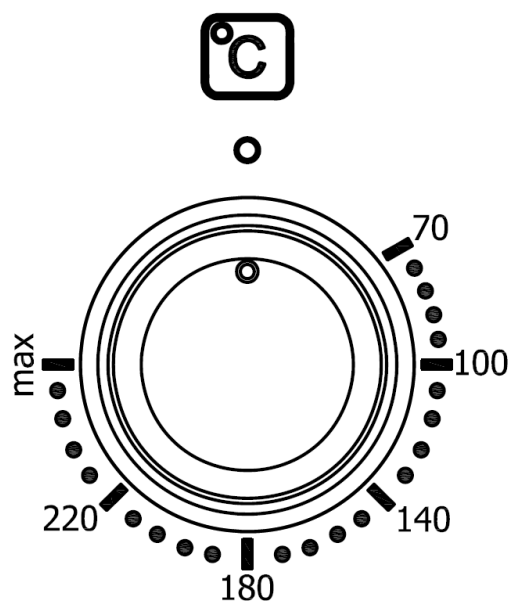
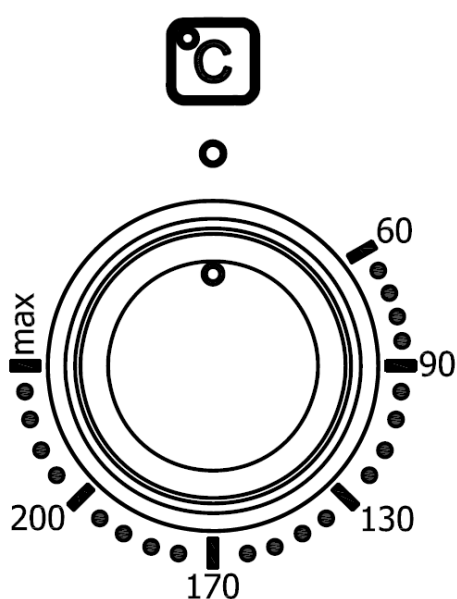


## 7. ВИКОРИСТАННЯ ДУХОВОЇ ШАФИ

### 7.1. Ручка регулювання температури

7.1.1. Перемикач духової шафи повинен бути встановленим на потрібне температурне значення.

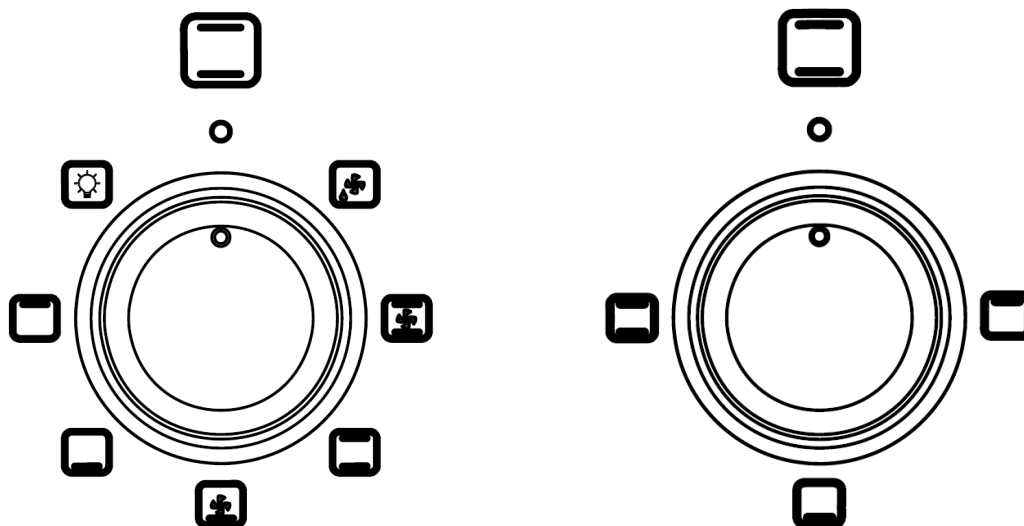
7.1.2. При експлуатації духовки температура приготування їжі може бути встановлена від 60-70 °С до максимального рівня «Мах».



## 7.2. Ручка вибору функції

7.2.1. Потрібно вибрати бажану програму приготування, інакше духовка шафа не працюватиме

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





## 7.3. Таблиця функцій духової шафи:






**УВАГА!**

**ВСІ ФУНКЦІЇ ВКЛЮЧАЮТЬСЯ ПІСЛЯ РЕГУЛЮВАННЯ РЕЖИМУ «НАЛАШТУВАННЯ ТЕМПЕРАТУРИ» НА НЕОБХІДНИЙ РІВЕНЬ.**

**УВАГА!**

**ПОСЛІДОВНІСТЬ РЕЖИМІВ РОБОТИ НА ПАНЕЛІ КЕРУВАННЯ ВАШОГО ПРИЛАДУ МОЖЕ НЕ ЗБІГАТИСЯ З ПОРЯДКОМ, НАВЕДЕНИМ У ТАБЛИЦІ.**

Режим	Температура	Назва і опис функції
«0»	НАГРІВ НЕ ВІДБУВАЄТЬСЯ	Духовка приведена в неробочий режим. Для відключення духовки встановіть всі перемикачі в дане вихідне положення.
	-	<b>Освітлення:</b> Працює лише освітлення
	50 °C - 200 °C	<b>Розморожування:</b> Вмикається тільки турбовентилятор. Функція призначена для розморожування шляхом створення навколо замороженої їжі кімнатної температури зі збереженням якості їжі, а також для охолодження гарячої їжі.

Режим	Температура	Назва і опис функції
	50 °C - 200 °C	<b>Нижній нагрів:</b> Вмикається тільки нижній нагрівач. Функція призначена для страв, які необхідно підсмажувати знизу, для підігріву їжі, для приготування їжі в глиняному горщику при низькій температурі протягом тривалого часу, а також для їжі, яку необхідно підрум'янити знизу.
	50 °C - 200 °C	<b>Верхній нагрів:</b> Вмикається тільки верхній нагрівач. Функція призначена для розігріву раніше приготованої їжі, а також для їжі, яку необхідно підрум'янити зверху.
	50 °C - 200 °C	<b>Верхній і нижній нагрів:</b> Одночасно вмикаються верхній та нижній нагрівачі. Функція призначена для приготування кексів, пирогів, які готуються в формочках, їжі, страви, що готуються в глиняному горщику. Рекомендується готувати тільки в деку.
	50 °C - 200 °C	<b>Верхній і нижній нагрів + Вентилятор:</b> 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 °C - 200 °C	<b>Нижній нагрів + Вентилятор:</b> Одночасно вмикаються нижній нагрівач та вентилятор. Гаряче повітря, нагріте нижнім нагрівачем, за допомогою вентилятора рівномірно і швидко розподіляється в духовці. Ця функція призначена для приготування їжі, яку необхідно підсмажувати знизу, при рівномірному розподілі тепла.



## 8. ТАЙМЕР (залежно від моделі)

**УВАГА!**



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

**8.1.** Повертаючи хвилинний таймер за годинниковою стрілкою можна регулювати час до 90 хвилин. Таймер буде працювати протягом встановленого часу, а по його закінченні автоматично відключається.

**8.2.** Після того, як страви помістили в духовку, налаштуйте температуру і необхідний режим приготування за допомогою ручки управління і поверніть ручку хвилинного таймера на необхідну позицію. Після закінчення встановленого

часу пролунає дзвінок і духовка самостійно відключається.

**8.3.** Внаслідок обмеженості періоду часу, час роботи духовки може бути налаштований не більше, ніж на 90 хвилин. Для тривалого приготування встановлюйте час вручну.

**8.4.** Для ручного регулювання вирівняйте хвилиний таймер до позначки , повернувши його проти годинникової стрілки. При ручній установці для припинення приготування в будь який час, за годинниковою стрілкою поверніть таймер з позначки  до позначки «0».



## 9. ПЕРШЕ ВИКОРИСТАННЯ ПЛИТИ

**9.1.** Зніміть зовнішнє та внутрішнє пакування.

**9.2.** Перед використанням ретельно вимийте пристрій, потім висушіть.

**УВАГА!**

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

**9.3.** Витягніть всі дека та решітки духової шафи.

**9.4.** Встановіть максимальну температуру.

**9.5.** Встановіть перемикач на Верхній і Нижній режим нагріву.

**9.6.** Залиште духову шафу в цьому стані на 30-45 хвилин.

**УВАГА!**

**ОСКІЛЬКИ ПІСЛЯ ПРИГОТУВАННЯ З ДУХОВКИ МОЖЕ  
ВИЙТИ ПАРА, ВІДКРИВАЮЧИ ДВЕРЦЯТА ДУХОВКИ,  
ЗАВЖДИ СТІЙТЕ ОСТОРОНЬ.**

**9.7.** За цей час підігріваються всі елементи плити і теплоізоляційні матеріали, тож може з'явитися запах гару. У разі повторного виділення запаху гару, перед приготуванням їжі в духовій шафі ретельно провітрить її.

**9.8.** Повторіть операцію з решіткою.

**9.9.** При виконанні цих операцій рекомендується протерти духову шафу зсередини вологою, а потім сухою м'якою ганчіркою.

**УВАГА!**

**ВІДКРИВАЮЧИ ДВЕРЦЯТА ПЛИТИ, ЗАВЖДИ БЕРІТЬСЯ  
ЗА РУЧКУ ПО ЦЕНТРУ.**



## 10. ПОРАДИ ЩОДО ЕКОНОМІЇ ЕЛЕКТРОЕНЕРГІЇ

**10.1.** Перелічені нижче поради допоможуть вам використовувати духовку плити екологічно безпечним способом і з економією енергії:

– У духовій шафі для кращої передачі тепла використовується емальоване деко темного кольору.

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

– Тепло, яке залишилося в духовій шафі після процесу приготування їжі, можна використовувати для приготування наступної страви.

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

– Заморожені продукти необхідно розморозити перед приготуванням.

– Намагайтеся готувати декілька страв одночасно, помістивши на решітки дві ємності для запікання.

– Відключайте духову шафу за кілька хвилин до кінця приготування їжі або розрахуйте час установки таймера так, щоб закінчення приготування відбувалося за рахунок залишкового тепла.

**10.2.** Для ефективної роботи варильної поверхні дотримуйтесь таких правил:

– Заборонено ставити один посуд на два нагрівальні елементи одночасно.

– Використовуйте каструлі та сковорідки, діаметр дна яких відповідає розміру конфорки.

– Посуд повинен мати рівне плоске дно для щільного контакту з поверхнею.

– За можливості накривайте посуд кришкою під час готування, це заощаджує енергію.

– Після закипання зменшуйте потужність нагріву конфорки.



## 11. ДОГЛЯД ТА ОБСЛУГОВУВАННЯ

**УВАГА!**

**ПЕРЕД ПОЧАТКОМ ОЧИЩЕННЯ АБО БУДЬ-ЯКИМИ ІНШИМИ ОПЕРАЦІЯМИ З ДОГЛЯДУ ЗА ПЛИТОЮ СЛІД ВІДКЛЮЧИТИ ЇЇ ВІД ЕЛЕКТРОМЕРЕЖІ ТА ЗАЧЕКАТИ ДОКИ ВОНА ОХОЛОНЕ.**

**УВАГА!**

**НЕ ДОПУСКАЄТЬСЯ ВИКОРИСТАННЯ АБРАЗИВНИХ МИЮЧИХ ЗАСОБІВ (НАПРИКЛАД ЗАСОБІВ ПРОТИ ІРЖІ ТОЩО), ПОРОШКОВИХ МИЮЧИХ ЗАСОБІВ АБО ГУБОК З АБРАЗИВНОЮ ПОВЕРХНЕЮ: ВОНИ МОЖУТЬ НАНЕСТИ НЕПОПРАВНУ ШКОДУ.**

## 11.1. Очищення духової шафи

11.1.1 Перед початком очищення або будь-якими іншими операціями з догляду за плитою, слід відключити її від електромережі та зачекати доки вона охолоне.

11.1.2. 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.

11.1.3. Не використовуйте для очищення духової шафи пароочисник. Існує небезпека ураження електричним струмом.

**УВАГА!**

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

## 11.2. Догляд за ущільнювачем

11.2.1 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 сервісного відділу виробника.

## 11.3. Очищення варильної поверхні:

11.3.1. Перед очищенням переконайтеся, що конфорки вимкнені, та не відображається індикатор залишкового тепла.

11.3.2. Очищуйте варильну поверхню після кожного використання. Зачекайте, доки вона охолоне, щоб видалити плями та залишки їжі.

11.3.3. Використовуйте м'яку тканину, паперові кухонні рушники або спеціальний засіб для очищення варильної поверхні, який можна придбати в магазинах побутової хімії.

11.3.4. Не використовуйте для очищення варильної поверхні пароочисник. Існує небезпека ураження електричним струмом.



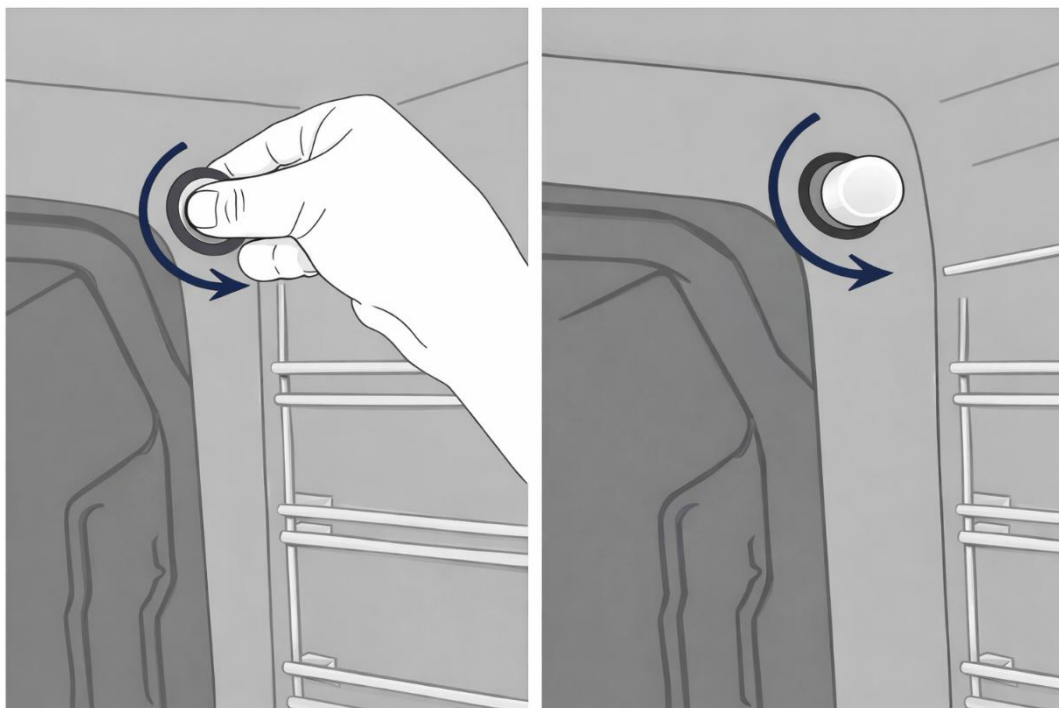
## 12. ЗАМІНА ЛАМПИ ДУХОВКИ

**УВАГА!**

**ПЕРЕД ПОЧАТКОМ ЗАМІНИ ЛАМПИ ВІД'ЄДНАЙТЕ ПЛИТУ ВІД МЕРЕЖІ ЕЛЕКТРОЖИВЛЕННЯ.**

**Лампочка духовки повинна відповідати наступним параметрам:**

- Висока теплостійкість – до 300 °С
- Електричні параметри: 220-240 V AC 50 Гц
- Потужність: 15-25 Вт



### 13. МОЖЛИВІ НЕСПРАВНОСТІ ТА СПОСОБИ ЇХ УСУНЕННЯ

**УВАГА!**

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

Перш ніж зателефонувати до сервісного відділу виробника, перевірте чи можна легко усунути проблеми за допомогою наведеного нижче переліку.

Несправності	Можливі причини/Методи усунення:
Духова шафа та варильна поверхня не вмикаються.	<ul style="list-style-type: none"><li>- Переконайтеся в тому, що пристрій підключено до мережі.</li><li>- Перевірте, чи не відключене електроживлення, увімкнувши інші електроприлади. Якщо живлення є, але прилад не працює, зверніться до сервісного відділу виробника.</li></ul>

Несправності	Можливі причини/Методи усунення:
Духова шафа не нагрівається	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Перевірте наявність струму в розетці, при необхідності ввімкніть або замініть запобіжники.</li> <li>- Не ввімкнені поворотні вимикачі режиму роботи або температури.</li> <li>- Не ввімкнений таймер (залежно від моделі).</li> </ul>
Не працює підсвітка	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Перевірте наявність струму в розетці, при необхідності ввімкніть або замініть запобіжники</li> <li>- Несправна лампа, при необхідності замініть лампу.</li> <li>- Духова шафа не ввімкнена.</li> </ul>
При нагріванні і охолодженні духовки чути металеві звуки	<ul style="list-style-type: none"> <li>- При нагріванні металевих предметів вони можуть видавати звуки внаслідок розширення. Це не є поломкою.</li> </ul>
При роботі духовки з неї виходить пара	<ul style="list-style-type: none"> <li>- При нагріванні їжі, що готується може утворюватися пара, вона виходитиме назовні. Рекомендовано ввімкнути витяжку або забезпечити провітрювання приміщення. Виділення пари не є поломкою.</li> </ul>
Варильна поверхня подряпана.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Використовується невідповідний посуд або невідповідні мийні засоби. Використовуйте посуд з плоским і рівним дном.</li> </ul>



## 14. ГАРАНТІЇ ВИРОБНИКА

**14.1.** Виробник гарантує нормальну роботу плити **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 плити з провини 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 плити 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 cooker 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 cooker, 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 cooker 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 COOKER 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 cooker 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 cooker 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 cooker are indicated in this user manual and on the label attached to the body.

## 2. TECHNICAL SAFETY RULES

### ATTENTION!

**IT IS PROHIBITED TO USE FOR CONNECTION OF THE COOKER SOCKETS WITHOUT GROUNDING CONTACT. KEEP THE WIRE FROM MECHANICAL AND THERMAL DAMAGE.**

**IF THE WIRE IS DAMAGED, IT MUST BE REPLACED BY THE MANUFACTURER, ITS SERVICE AGENT OR SIMILARLY QUALIFIED PERSONS IN ORDER TO AVOID A HAZARD.**

**2.1.** The appliance must be protected from the possible harmful effects of the environment. Do not place the appliance in contact with the sun, rain, snow, dust or humidity.

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

**2.3.** Do not put the washing machine in an area where the ambient temperature falls below 0°C. Do not use the appliance in rooms with irregular heating, even if the temperature does not drop below 0°C. Rooms where the temperature fluctuates between +5°C and +20°C are not suitable for operating the cooker.

**2.4.** 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.

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

2.6. Do not leave the operating appliance unattended.

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

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

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

2.10. When the stove is not in use, all controls must be turned off.

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

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

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

2.14. Do not allow the appliance to come into contact with cloths or other flammable materials until all the components have cooled sufficiently.

2.15. Do not leave the cooker while heating fat or oil, as overheated fat and oil quickly catch fire. If they catch fire, do not fill the fire with water. There is a risk of burns! Close the cookware with lid to block the oxygen supply to the fire, and turn off the appliance (from the power supply and the gas supply system).

**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 COOKER EVEN AFTER COOKING.**

2.16. 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).

2.17. When using the cooker 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.

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

2.19. When the cooker is hot never touch the oven glass by hand. Do not touch the appliance heating elements during and after use.

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

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

**2.22.** Metallic objects such as knives, forks, spoons and lids should not be placed on the hob surface since they can get hot.

**2.23.** Do not place dishes weighing more than 5 kg on one burner, on stove – cookware weighing not more than 10 kg.

**2.24.** Keep the cooker surface clean, because food debris can flash and cause fire.

**2.25.** Do not use steam cleaners to clean the cooker. There is a risk of electric shock.

**2.26.** Never use your appliance for warming or heating the room.

**2.27.** Ensure current is not supplied to the cooker until after maintenance or repair work has been carried out.

**2.28.** In case of a long absence (business trips, vacations, etc.), disconnect the cooker from the electrical network.

**2.29.** If there is a non-standard situation, turn off the cooker from the network, call the service centre, whose telephone is specified in the warranty document.



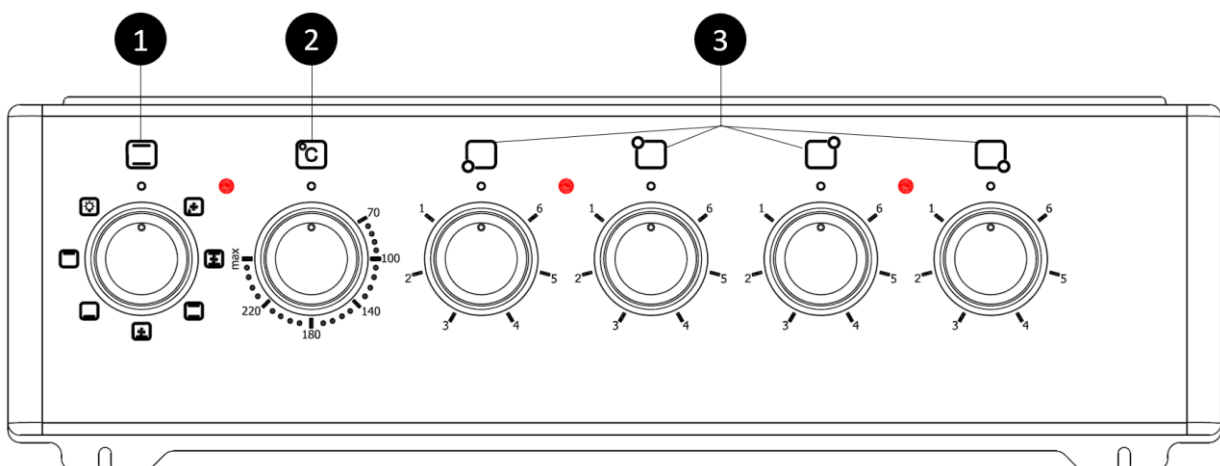
### 3. BASIC TECHNICAL SPECIFICATIONS

**3.1.** The cooker 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).

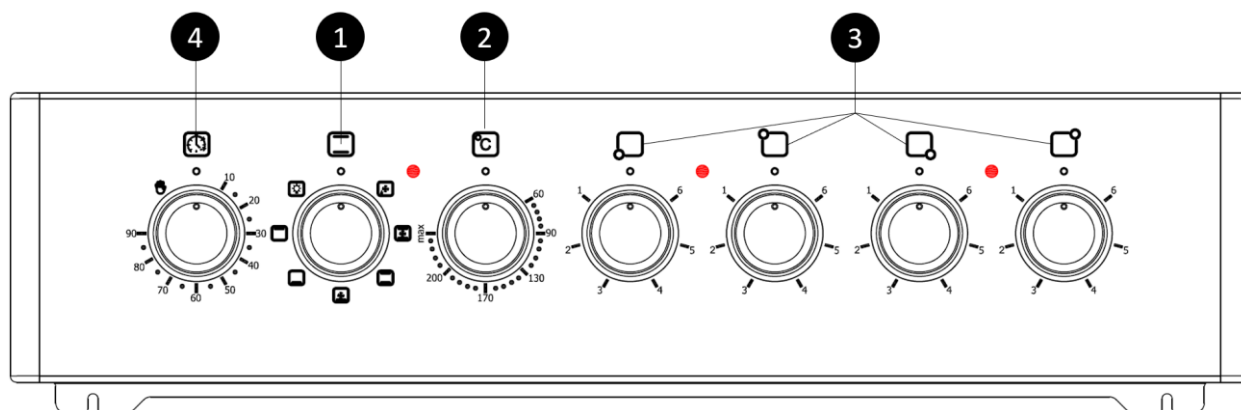
#### **3.2. Construction of control panel (depends on the model)**

1. Mode selection knob
2. Temperature control
3. Burner knobs
4. Timer control knob

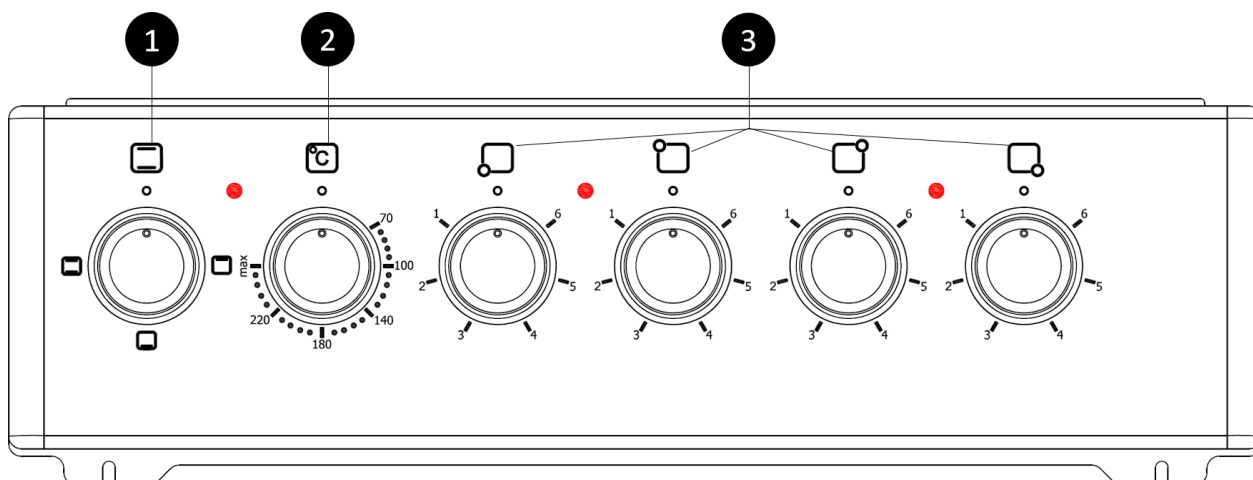
ELEYUS NEXT 5007 H4



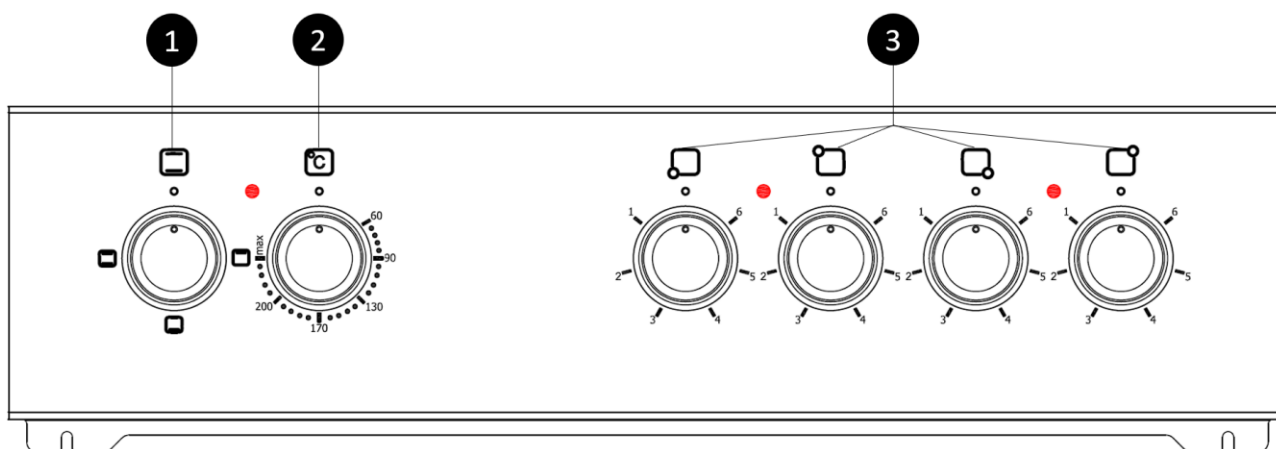
### ELEYUS NEXT 6007 H4



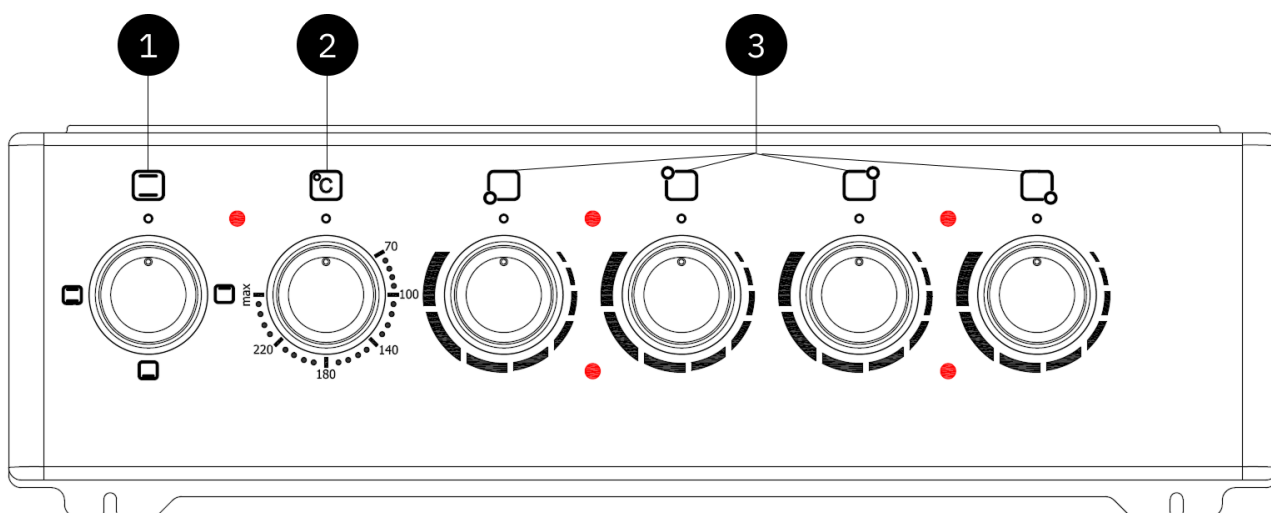
### ELEYUS NEXT 5003 H4



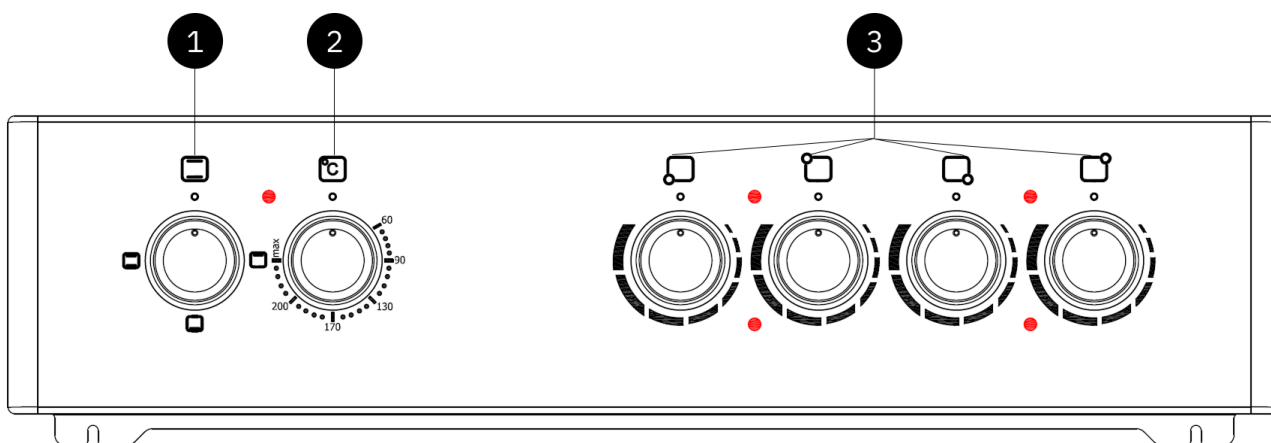
### ELEYUS NEXT 6003 H4



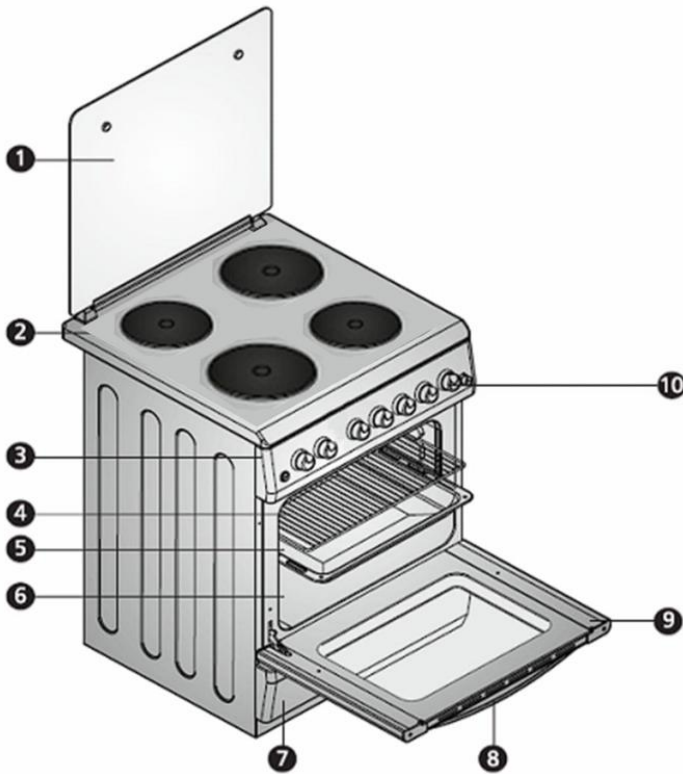
# ELEYUS NEXT 5003 VC4



# ELEYUS NEXT 6003 VC4



### 3.3. Construction of the device

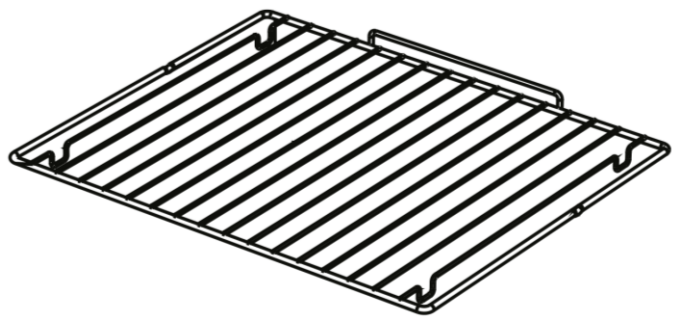


- 1. Top lid
- 2. Cooktop
- 3. Control panel
- 4. Grid
- 5. Baking tray
- 6. Bottom cover of the lower heater
- 7. Dishwarmer drawer
- 8. Door handle
- 9. Oven door
- 10. Knobs

### 3.4. Accessories (depends on the model)



Baking tray



Grid



## 4. CONTENTS OF DELIVERY

<b>DELIVERY SET INCLUDES</b>	Cooker	1 pcs
	Grid	1 pcs
	Baking tray	1 pcs
	Operating manual	1 pcs
	Warranty certificate	1 pcs
	Package	1 pcs



## 5. INSTALLATION INSTRUCTIONS

**ATTENTION!**

**THE COOKER MUST BE GROUNDED.**

**ATTENTION!**

**COOKER INSTALLATION MUST BE CARRIED OUT BY APPROPRIATE ELECTRICITY SPECIALISTS.**

**ATTENTION!**

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

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

**ATTENTION!**

**WHEN USING THE COOKER, YOU MAY NEED EXTRA VENTILATION.**

**ATTENTION!**

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

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

**5.3.** The cooker has I class of electrical safety and is designed for connection to the power sources 220-380 V, 50 Hz.

**ATTENTION!**

**INTENSITY OF CURRENT TO ENSURE THE NORMAL OPERATION OF THE COOKER WITH HOT PLATES – 40 A.**  
**IF THE CURRENT VALUE IS LESS, IT IS NECESSARY TO CALL A QUALIFIED ELECTRICIAN TO REPLACE THE WIRING.**

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

**5.5.** The cooker must be connected via a safety device with the appropriate parameters.

**5.6.** If the appliance is not connected to the mains by a plug, in order to comply with the safety regulations, this connection must be ensured by means of a disconnecter

of all poles (with a distance of at least 3 mm between the contacts of this appliance). The switch must be in an easily accessible place.

**5.7.** The power supply should be connected in compliance with the relevant standard, or a single-pole circuit breaker.

**5.8.** The power supply cable must not touch any hot parts and must be positioned so that its temperature will not exceed 75°C at any point.

**5.9.** The cable must not be bent or compressed.

**5.10.** If the appliance has not been used for a long time, unplug it.

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

—room must have ventilation system, sufficient for the removal of combustion products;

—fresh air must be in the room for proper combustion. The inflow of air must be at least 2 m<sup>3</sup>/hour per kilowatt of installed equipment.

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

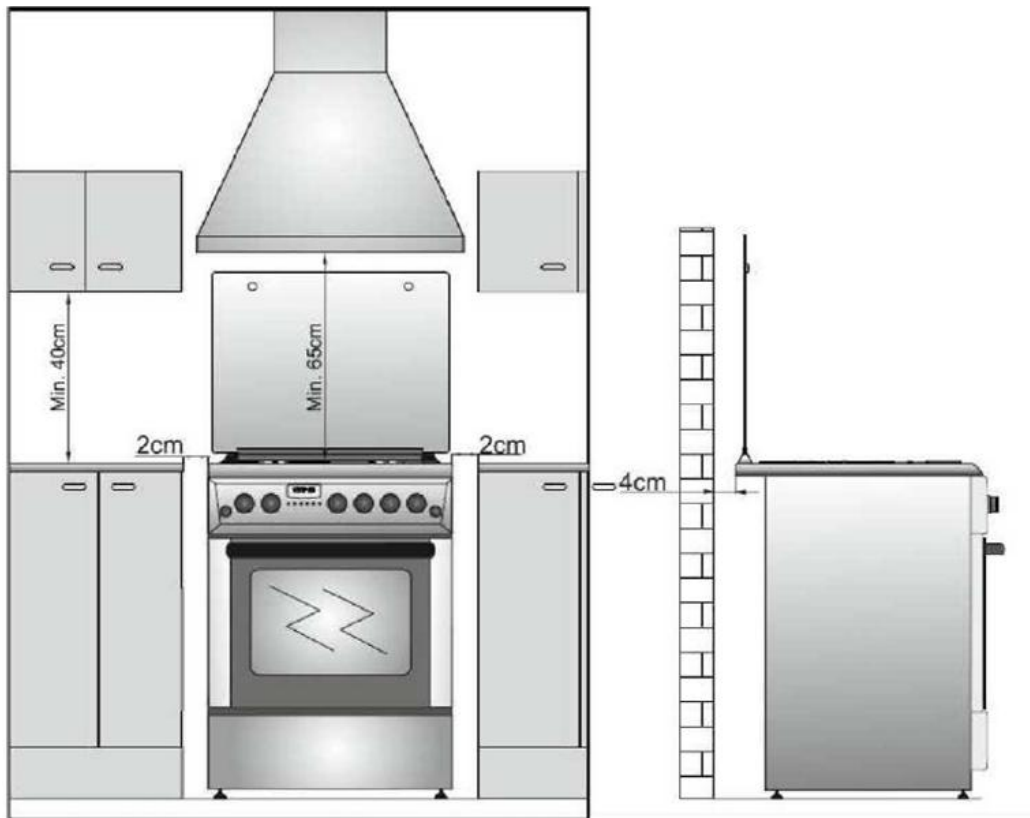
**5.13.** Cooker have an appropriate degree of protection against overheating of type X, so they can be installed next to furniture, the height of which does not exceed the height of the working surface.

**5.14.** The wall behind the cooker must be lined with heat-resistant material (ceramic tile, etc.).

**5.15.** If the distance between bodies of the wall cabinet is larger than the width of the cooker, the height of the mounting cabinet must be not less than 400 mm.

**5.16.** If the distance between bodies of the wall cabinets is equal to the width of the cooker, then the height of the cabinets' mounting must be not less than 530 mm.

**5.17.** In case of mounting the hood over the cooker, you must adhere to the recommended height, specified in the operating manual for the hood but not less than 650 mm.

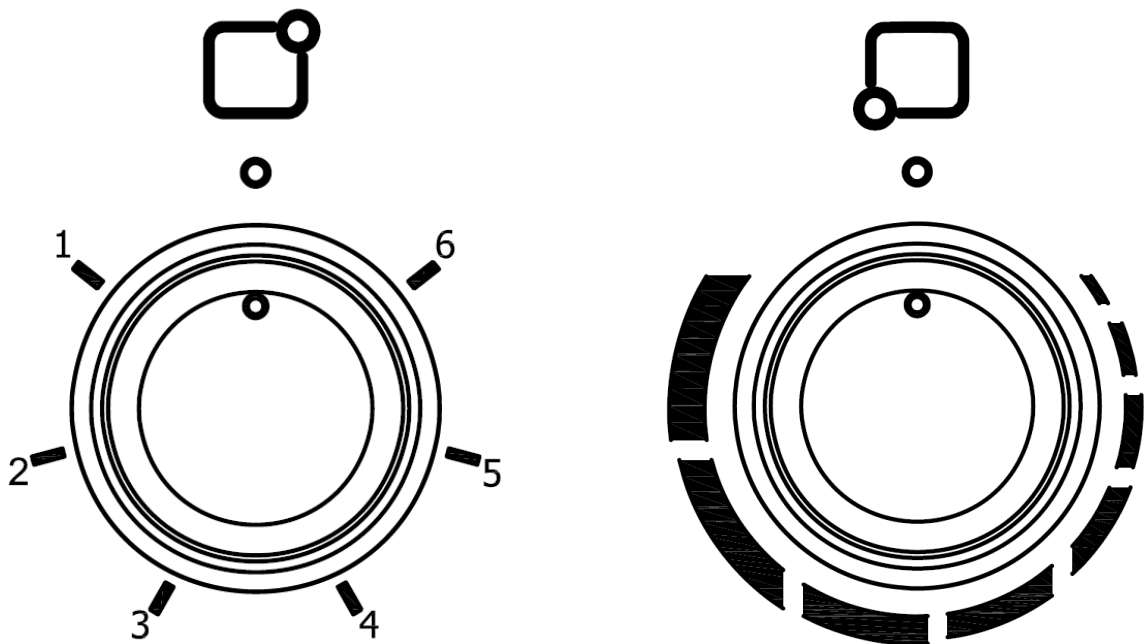


**5.18.** When the product is installed for the first time, its feet are not on the product. The feed of the product is in a bag inside the furnace. Assemble the feet of your product and adjust the distance related to the kitchen counter.



## 6. USING THE COOKING HOB

**6.1.** Each control knob has the position of the corresponding heating element, as well as heating level indicators (numbers or symbols).



6.2. The heating position is regulated by the corresponding control knob from low to maximum.

6.3. When the control is set to "0", the burner is turned off.

6.4. Main technical characteristics of the hob burners are given in the table.

Electric burners				
Cast iron heating elements	Diameter	mm	180	145
	Power	kW	1,5+0,5	1,0+0,5
Hi-Light heating elements	Diameter	mm	180	140
	Power	kW	1,8	1,2

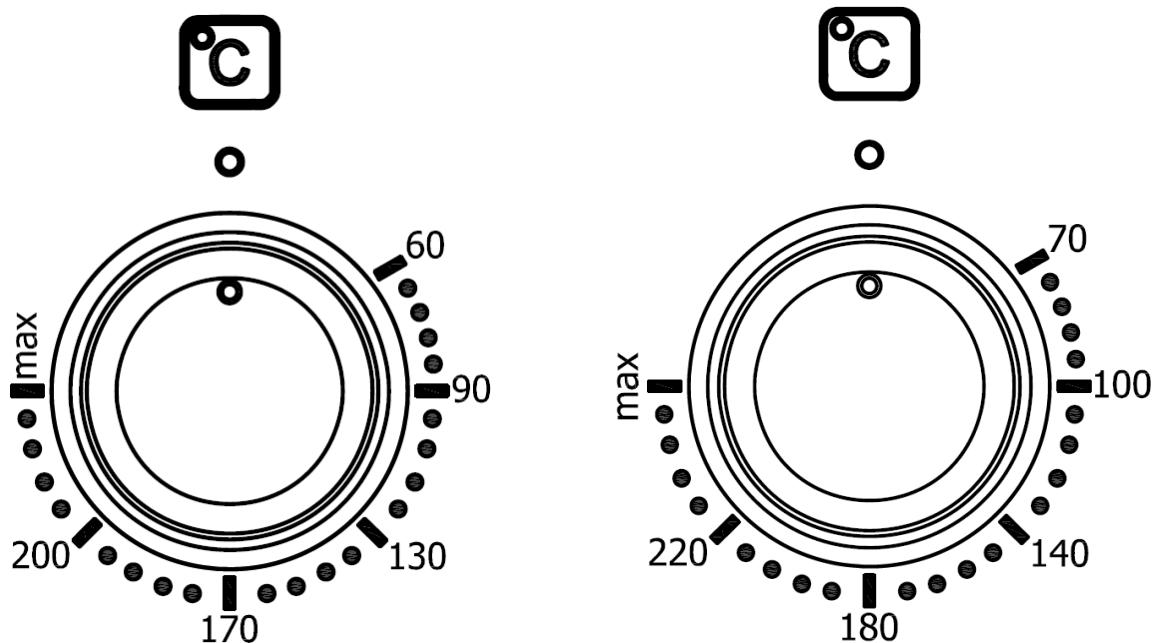
<b>ATTENTION!</b>	<b>DURING OPERATION, PARTS OF THE HOB ARE HEAVILY HEATED AND HIGH TEMPERATURE CAN BE STORED FOR A LONG TIME AFTER SWITCHING OFF THE HOB.</b>
-------------------	--

✂
**7. USING THE OVEN**

**7.1. Temperature control knob**

7.1.1. Thermostat control knob should be positioned to desired temperature value.

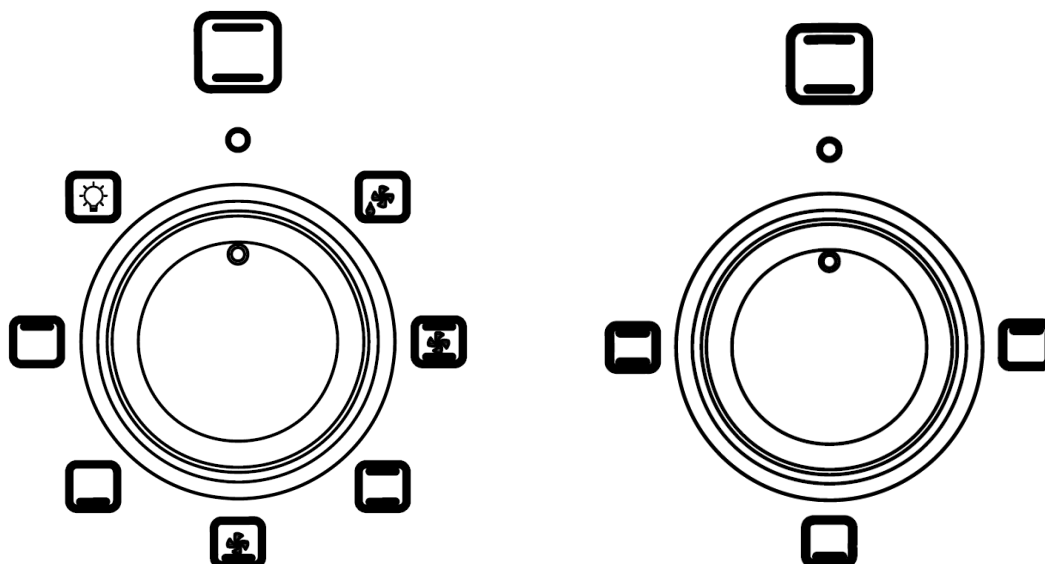
7.1.2. When operating the oven, the cooking temperature may be set from 50 °C to the maximum. It is enough to set the oven on Max.



## 7.2. Mode selection knob

7.2.1. Mode selection knob should be positioned to desired value; otherwise oven does not operate.

7.2.2. Functions of the oven and operation principles may differ depending on the model of selected oven.





## 7.3. Functions table






**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.**

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.
	-	<b>Lighting</b> Only the oven lighting works.
	50-200 °C	<b>Defrosting:</b> 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.

Mode	Temperature	Name and description of the function
	50-200 °C	<b>Bottom heater:</b> 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	<b>Top heater:</b> Only top heat is on. This function is intended for heating previously cooked meals, as well as food, which shall be brown at the top.
	50-200 °C	<b>Top and bottom heaters:</b> Top and bottom heaters are on simultaneously. This function is aimed for cooking muffins, pies, which are baked in moulds, food, dishes cooked in clay pots. It is recommended to cook only on baking tray.
	50-200 °C	<b>Top and bottom heaters + Fan:</b> 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	<b>Bottom heater + Fan:</b> Lower heater and turbo fan is simultaneously activated. Heat derived from the lower heat element is distributed evenly and quickly with fan's assistance.



## 8. TIMER (depends on the model)



### ATTENTION!

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

**8.1.** Turning the minute timer clockwise can adjust the time up to 90 minutes. The timer will be active within the set time, and upon its completion it will automatically turn off.

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

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

8.4. For manual control, set the minute timer at the mark  by turning it counterclockwise. To stop cooking at manual time setting at any time, turn the timer from the mark  to the mark «0» clockwise.



## 9. THE FIRST USAGE OF THE COOKER

- 9.1. Remove the exterior and interior packing.
- 9.2. Clean and dry the appliance thoroughly before use.

### ATTENTION!

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

- 9.3. Remove all baking trays and grids from the oven.
- 9.4. Set the maximum level of the «Setting temperature» mode.
- 9.5. Set the knob at the Top and Bottom heating.
- 9.6. Leave the oven at this state for 30-45 minutes.

### ATTENTION!

**AS AFTER COOKING THE STEAM MAY COME OUT OF THE OVEN – STEP ASIDE WHEN OPENING THE DOOR.**

9.7. During this time, all the elements of the cooker 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.

9.8. Repeat the action with a grid.

9.9. 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 COOKER, 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.
- Try to cook more than one dish in the furnace simultaneously. You may cook two cooking containers on the wire shelf at the time.
- Turn off the oven for a few minutes till the end of cooking, or set the timer so that cooking was finished at the expense of the remaining heat.

**10.2.** To ensure efficient cooktop performance, follow these tips:

- It is forbidden to place dishes on 2 heating elements at the same time.
- Use utensils according to the size of the heating elements.
- Do not use pots with bottoms that are not perfectly flat.
- Use cookware with lids.
- When the contents of the cookware begin to boil, turn the burner knob to the minimum position.



## 11. CARE AND SERVICE

### ATTENTION!

**BEFORE STARTING CLEANING OR ANY OTHER MAINTENANCE WORK ON THE COOKER, YOU MUST CUT OFF THE GAS. ALLOW THE PRODUCT TO COOL DOWN BEFORE YOU CLEAN THE PRODUCT.**

### ATTENTION!

**DO NOT USE ABRASIVE DETERGENTS (E.G. RUST PREVENTERS ETC.), POWDER DETERGENTS OR SPONGES WITH ABRASIVE SURFACE: THEY CAN CAUSE IRREPARABLE DAMAGE TO THE COOKER.**

### 11.1. Cleaning the Oven

11.1.1 Disconnect the cooker from the mains and allow the product to cool down before any cleaning operation.

11.1.2. 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.

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

### ATTENTION!

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

## 11.2. Taking Care of Seal

11.2.1. 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 Cooktop

11.1.1. Make sure the cooking zones are switched off and that the residual heat indicator is not displayed before cleaning.

11.1.2. After each use, clean the hob (when it is cool) to remove any deposits and stains due to food residuals.

11.1.3. Use a soft cloth, absorbent kitchen paper or a specific hob cleaner (follow the Manufacturer's instructions).

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

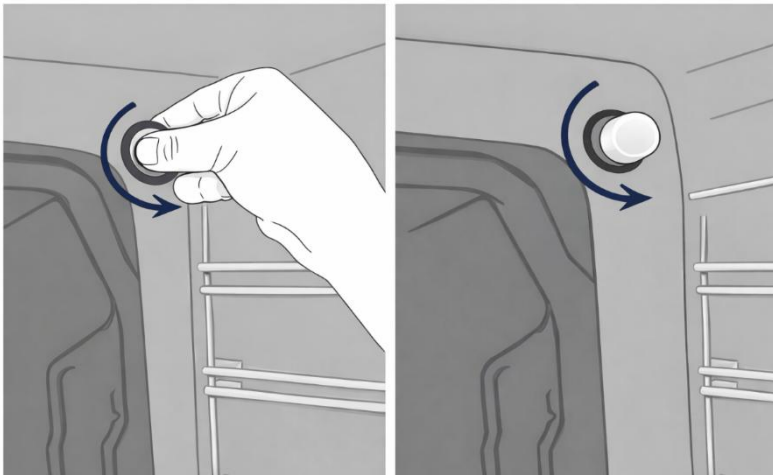


## 12. REPLACING THE LIGHT BULB IN THE OVEN

**ATTENTION!**

**DISCONNECT THE COOKER 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: 15-25 W.



## 13. POSSIBLE MALFUNCTIONS AND TROUBLESHOOTING.

**ATTENTION!**

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

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

<b>Problem</b>	<b>Possible causes/ troubleshooting:</b>
The oven and the cooktop are not heat up	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Check the current supply of the socket, if necessary, switch on or replace the fuses.</li> <li>- Rotary switches of operating mode or temperature are not switched on.</li> <li>- The timer is off.</li> </ul>
The oven does not heat up	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Check the current supply of the socket, if necessary, switch on or replace the fuses.</li> <li>- Rotary switches of operating mode or temperature are not switched on.</li> <li>- The timer is off.</li> </ul>
The lights do not work	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Check the current supply of the socket, if necessary, switch on or replace the fuses.</li> <li>- Defective light bulb, replace bulb if necessary.</li> <li>- The oven is turned off.</li> </ul>
When heating and cooling the oven, metal sounds are heard.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- When heated, metal objects may make sounds due to expansion. This is not a malfunction.</li> </ul>
The steam is coming out of the working oven.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- When heated, the food may emit steam that will go outside. It is recommended to turn on the air extraction or ventilate the room. Emission of steam is not a malfunction.</li> </ul>
The glass of the cooktop is being scratched.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Unsuitable, abrasive scourer or cleaning products being used. Use cookware with flat and smooth bases.</li> </ul>



## 14. MANUFACTURER WARRANTY

**14.1.** The manufacturer guarantees correct operation of the cooker **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.