KRAFT

ВСТРАИВАЕМЫЙ ЭЛЕКТРИЧЕСКИЙ

ДУХОВОЙ ШКАФ

BUILT-IN ELECTRIC OVEN





KF-OF6801X
KF-OF6801B
KF-OF7202X
KF-OF7202B

KF-OF7203X
KF-OF7203B
KF-OF7204X
KF-OF7204B

ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ • USER GUIDE

УВАЖАЕМЫЙ ПОКУПАТЕЛЬ!

Поздравляем Вас с приобретением духового шкафа KRAFT.
Уверены, что он станет надежным помощником в ваших кулинарных экспериментах. Перед началом эксплуатации духового шкафа внимательно изучите данную инструкцию. Если Вы столкнетесь с проблемами в процессе использования данной электрической духовки, пожалуйста свяжитесь с нами.

Спасибо за покупку!

Не подвергайте устройство резким перепадам температур. Резкая смена температуры (например, внесение устройства с мороза в теплое помещение) может вызвать конденсацию влаги внутри устройства и нарушить его работоспособность при включении. После хранения газовой плиты при низких температурах или после транспортирования в зимних условиях включать ее можно не раньше, чем через 6 часов пребывания при комнатной температуре в распакованном виде.

СОДЕРЖАНИЕ

ТРЕБОВАНИЯ БЕЗОПАСНОСТИ 3
ОПИСАНИЕ ПРИБОРА 5
ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ 6
УСТАНОВКА 9
ПОДКЛЮЧЕНИЕ К ЭЛЕКТРОСЕТИ 12
ПЕРЕД НАЧАЛОМ ЭКСПЛУАТАЦИИ 13
ЭКСПЛУАТАЦИОННЫЕ ТРЕБОВАНИЯ 13
ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ДУХОВКИ 14
РЕЖИМ НАСТРОЕК 17
РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ 17
ОЧИСТКА И ХРАНЕНИЕ 19
ОБОРУДОВАНИЕ ДУХОВКИ 22
УТИЛИЗАЦИЯ 22
СПЕЦИФИКАЦИЯ / КОМПЛЕКТАЦИЯ 23
ГАРАНТИЙНЫЙ ТАЛОН 25

ТРЕБОВАНИЯ БЕЗОПАСНОСТИ

Неправильное обращение может привести к поломке изделия, нанести материальный ущерб или причинить вред здоровью.

⚠ ***ВАЖНО: Прилегающая мебель и все материалы, используемые при установке, должны выдерживать температуру как минимум на 95°C выше температуры в помещении, в котором они расположены, во время использования.***

Использование данного духового шкафа не по назначению, нарушение правил установки, эксплуатации, очистки и мер безопасности, а также несоблюдение температурных условий лишает вас права на гарантийное обслуживание.

ПРИ ЭКСПЛУАТАЦИИ ПРИБОРА СОБЛЮДАЙТЕ СЛЕДУЮЩИЕ МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ:

- Прибор предназначен для приготовления пищи исключительно в бытовых условиях, может быть встроен в стандартный кухонный шкаф и должен быть использован только по назначению.
- Извлекая прибор из упаковки, убедитесь в его целостности и отсутствии повреждений. Уберите упаковочные материалы подальше от детей. После установки прибора правильно утилизируйте упаковочные материалы согласно условиям безопасности и окружающей среды.
- Прочитайте инструкцию перед началом эксплуатации прибора.
- Перед первым включением проверьте, соответствуют ли технические характеристики, указанные на изделии, параметрам электросети.
- Не используйте адаптеры, удлинители и «тройники» для подключения прибора.
- Все электрические соединения должны быть оборудованы заземлёнными розетками. Если нет подходящей розетки, обратитесь к электрику и проверьте установку.
- Детали, защищающие токоведущие или изолированные части прибора, должны быть закреплены так, чтобы их было невозможно удалить без специальных инструментов.
- Вставляйте вилку шнура электропитания в розетку только после установки прибора. Убедитесь, что к вилке электропитания имеется свободный доступ.
- Перед включением прибора осматривайте его. При наличии повреждений прибора и сетевого шнура ни в коем случае не включайте прибор в розетку.
- Не используйте прибор на улице, не подвергайте его воздействию дождя, влаги, прямых солнечных лучей и других атмосферных явлений.
- Во избежание поражения электрическим током и возгорания предотвращайте попадание воды на любую часть духового шкафа, не дотрагивайтесь металлическими предметами до любой поверхности прибора, а также следите, чтобы электрошнур не касался нагревающихся элементов.
- Для дополнительной защиты от поражения электрическим током целесообразно установить устройство защитного отключения (УЗО) в сеть, питающую прибор. Обратитесь за советом к квалифицированному специалисту.
- Не эксплуатируйте прибор с поврежденным шнуром электропитания или розеткой. При возникновении повреждений обратитесь в сервисный центр для экспертизы и ремонта.
- Не повреждайте, не перекручивайте, не перегибайте, не наращивайте шнур электропитания. Не ставьте на него тяжелые предметы.
- Для отключения прибора от электросети не тяните за шнур электропитания, беритесь за вилку.
- При перемещении, обслуживании или ремонте духовой шкаф должен быть остывшим, вилка должна быть выдернута из электросети.

- При эксплуатации духовой шкаф должен быть установлен устойчиво на ровную поверхность вдали от нагревательных приборов и материалов. Убедитесь, что мебель под прибором и рядом с ним надежно закреплена.
- Шторы или легковоспламеняющиеся материалы и мебель должны находиться минимум в 1 метре от прибора.
- Не накрывайте работающий прибор чем-либо, чтобы избежать возгорания.
- Не оставляйте детей без присмотра при работающем приборе.
- Данный прибор не предназначен для использования лицами с ограниченными физическими или умственными возможностями (в том числе детьми до 8 лет), а также лицами, не имеющими достаточных знаний и опыта по его использованию, если не находятся под наблюдением взрослого человека, ответственного за их безопасность. Дети не должны играть с элементами духового шкафа. Чистка прибора не может осуществляться детьми без присмотра взрослых людей.
- Не оставляйте работающий прибор без присмотра.
- Во время эксплуатации не дотрагивайтесь до нагревательных предметов, расположенных внутри духового шкафа, используйте прихватки.
- Не помещайте слишком много продуктов в духовой шкаф, превышающих его объем.
- Когда дверца духового шкафа открыта, не садитесь и не помещайте продукты и тяжелые предметы на стекло дверцы, не опирайтесь на нее, это может привести к повреждению петлей дверцы духовки и стекла.
- Следите за чистотой уплотнителя дверцы.
- При открывании дверцы прибора рядом с ним не должно быть искр или открытого пламени.
- Всегда соблюдайте осторожность во время установки и извлечения принадлежностей рабочей камеры, устанавливайте их до упора, иначе можно поцарапать стеклянную дверцу духового шкафа.
- Не передвигайте прибор за ручку дверцы, она не рассчитана на вес прибора и может сломаться.
- Не используйте прибор в качестве столешницы или подставки для каких-либо предметов.
- Дверца духового шкафа может состоять из 2 или 3 стекол. Не используйте духовой шкаф со снятым стеклом.
- Всегда готовьте при закрытой дверце духового шкафа.
- Прибор необходимо выключать после каждого использования.
- Не используйте духовой шкаф для обогрева помещения или сушки одежды.
- Не помещайте на прибор, рядом с ним или внутрь него легковоспламеняющиеся вещества или изделия.
- Перед заменой лампочки в рабочей камере духового шкафа не забудьте обесточить прибор.
- Изменение цвета эмали не влияет на эффективность работы прибора.
- В случае установки прибора за мебельной панелью (например, за дверцей) позаботьтесь о том, чтобы во время работы прибора дверца ни в коем случае не оказалась закрытой. Нагрев и влажность, образующиеся за закрытой дверцей или мебельной панелью, могут привести к последующему повреждению прибора, места его установки или пола. Не закрывайте дверцу мебели до окончательного остывания прибора после использования.
- Перед очисткой прибор должен быть остывшим и отключен из электросети.
- Не используйте острые металлические скребки, едкие и абразивные чистящие средства для чистки стеклянных деталей, так как они могут поцарапать поверхность.
- Не используйте очиститель высокого давления или пароструйные очистители, так как

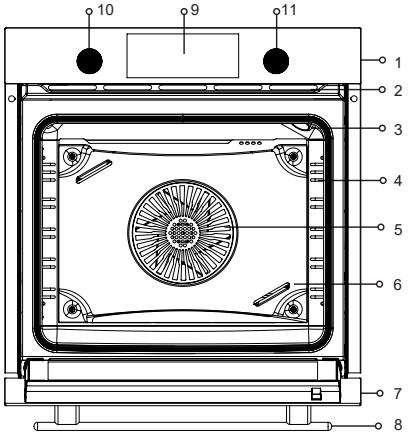
проникающая влага может привести к поражению электрическим током.
- Несоблюдение мер предосторожности и безопасности может привести к порче прибора, ожогам, травмам, поражению электрическим током, короткому замыканию или пожару.
- В случае возникновения неисправностей следует всегда обращаться в авторизованные сервисные центры, указав тип проблемы и модель вашего духового шкафа. Неквалифицированный ремонт снимает прибор с гарантийного обслуживания.
- Для ремонта прибора могут быть использованы только оригинальные запасные детали.
- Производитель не несет ответственности за какие-либо повреждения, возникшие вследствие неправильного использования прибора или несоблюдения мер предосторожности и безопасности.

⚠ ВНИМАНИЕ! Во избежание перегрузки сети, не используйте другие приборы высокой мощности в той же цепи.

⚠ ВАЖНО! Не закрывайте отверстия сверху и сбоку корпуса электрической духовки, особенно легковоспламеняющимися предметами.

ОПИСАНИЕ ПРИБОРА

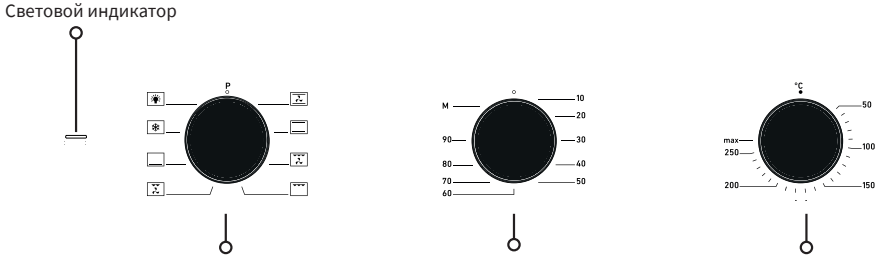
*Вентиляционные отверстия могут быть открыты/закрыты в зависимости от вашей модели.
**Расположение освещения в духовом шкафу может отличаться.
***Боковые решетки могут отличаться в зависимости от модели
**** Для моделей : KF-OF7202X, KF-OF7202B, KF-OF7203X, KF-OF7203B, KF-OF7204X , KF-OF7204B



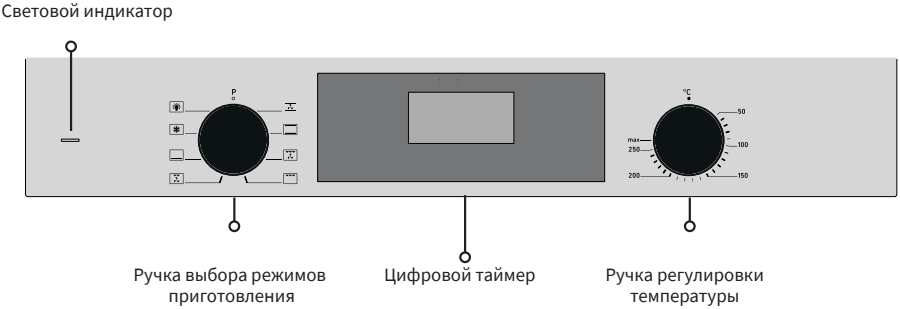
1. Панель управления
2. Вентиляционные отверстия*
3. Освещение духовки**
4. Боковые решетки***
5. Вентилятор
6. Защитная пластина вентилятора
7. Дверца духового шкафа
8. Ручка дверцы духового шкафа
9. Дисплей ****
10. Ручка выбора режимов приготовления
11. Ручка регулировки температуры

ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ

ДЛЯ МОДЕЛЕЙ KF-OF6801X, KF-OF6801B



ДЛЯ МОДЕЛЕЙ KF-OF7202X, KF-OF7202B, KF-OF7203X, KF-OF7203B, KF-OF7204X, KF-OF7204B



С помощью ручки выбора режима духового шкафа и регулятора температуры можно выбирать требуемый режим приготовления и задавать для него оптимальную температуру. Световой индикатор указывает на нагревание духовки. Индикатор гаснет, когда достигается заданная температура.

⚠ ВАЖНО! Вместе с выбором режима приготовления необходимо также отрегулировать температуру в духовке. В противном случае устройство не начнет процесс нагрева.

Для выключения электрической духовки необходимо перевести ручку выбора режимов приготовления и ручку регулировки температуры в положение «выключено».

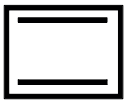
ОПИСАНИЕ РЕЖИМОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ



Положение «выкл»
Прибор выключен.



Верхний и нижний нагрев с конвекцией
Работают верхний нагревательный элемент, нижний нагревательный элемент и конвектор. Этот режим подходит для приготовления пищи на одном уровне — идеальный режим для выпечки.



Нижний и верхний нагрев
Работают верхний и нижний нагревательные элементы вместе. Этот режим подходит для традиционного приготовления пищи, выпечки, обжаривания, запекания, приготовления хрустящих продуктов.



Большой гриль с конвекцией
Решетка и конвектор работают одновременно. Конвектор равномерно распределяет горячий воздух. Подходит для приготовления на гриле и запекания.



Большой гриль
Подходит для жарки и приготовления на гриле больших и средних порций еды. Нагрев всей площади под нагревателем.



Малый гриль с конвекцией
Включен малый гриль и конвектор. Экономия электроэнергии на пищу, требующую длительного времени приготовления. Более длительное время приготовления по сравнению с другими функциями. Не рекомендуется для кисломолочных продуктов. Этот режим является наиболее энергоэффективным.



Нижний нагрев
Применяется для подогрева еды и приготовления блюд, которые готовятся длительное время при низкой температуре, таких как рагу.



Размораживание
Вентилятор обеспечивает циркуляцию воздуха вокруг замороженных продуктов для их разморозки.



Освещение духовки
Обеспечивает освещение внутри духового шкафа. Нагреватели и вентилятор не работают, когда положение переключателя установлено на освещение духовки. Освещение остается включенным в течение всего времени использования духовки.

⚠ ВАЖНО! Дверца духовки должна быть закрытой при всех режимах приготовления.

Вентилятор внутри духового шкафа необходим для циркуляции воздуха и равномерного распределения тепла (конвекции), чтобы сбалансировать внутреннюю температуру духовки и поддерживать стабильную температуру в ее нижней части.

ВСТРОЕННЫЙ ВЫКЛЮЧАТЕЛЬ.

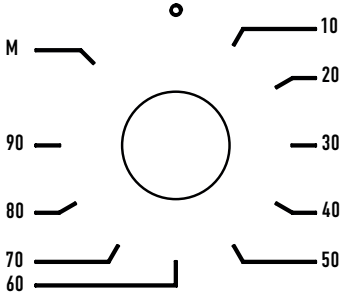
При открывании дверцы во время работы прибора, встроенный выключатель отключает вентилятор и нагревательные элементы. После закрывания дверцы выключатель снова включает работу прибора.

ОХЛАЖДАЮЩИЙ ВЕНТИЛЯТОР.

Также прибор оборудован охлаждающим вентилятором, который охлаждает корпус, дверцу и панель управления.

⚠ ***ВАЖНО! Для дополнительного охлаждения вентилятор продолжает работать еще некоторое время после выключения духовки.***

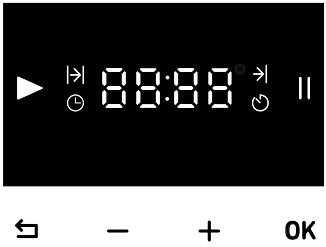
МЕХАНИЧЕСКИЙ ТАЙМЕР



Вы можете настроить таймер до 90 минут, вращая ручку по часовой стрелке. Таймер будет работать в течение установленной продолжительности времени и автоматически выключится, когда время приготовления истечет, подав сигнал об окончании. После этого печь автоматически выключится. При желании можно начать приготовление в режиме М, выбрав температуру и тип приготовления, не задавая время.

⚠ ***ВАЖНО! Устанавливайте режим приготовления, необходимую температуру и таймер после помещения блюда в духовку.***

ЭЛЕКТРОННЫЙ ДИСПЛЕЙ



Индикатор начала работы

Индикатор времени приготовления

Индикатор окончания приготовления

Индикатор настройки часов

Индикатор таймера

Индикатор остановки работы

Клавиша «Назад»

Кнопка OK

Кнопка увеличения времени

Кнопка уменьшения времени

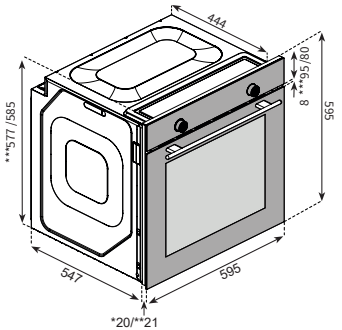
УСТАНОВКА

⚠ ***ВАЖНО: Устройство должно быть установлено квалифицированным установщиком, который знаком с действующими правилами установки.***

- Установка и техническое обслуживание должно выполняться только квалифицированным специалистом.
- Неправильная установка, техническое обслуживание и эксплуатация могут причинить значительный ущерб имуществу или травмы.
- Данное изделие следует устанавливать в точном соответствии с инструкциями настоящего руководства и с действующими государственными и местными стандартами и нормативами.
- Кухня должна быть хорошо проветриваемой, с установленной вентиляцией, позаботьтесь о хорошем проветривании.
- Проконсультируйтесь с вашим квалифицированным установщиком, если вы сомневаетесь в том, какая вентиляция вам потребуется.
- Чтобы обеспечить более эффективный воздушный поток, в корпусе кухонного гарнитура должна бать предусмотрена вентиляция в виде вырезов. Убедитесь, что отверстие, в которое будет установлен духовой шкаф, соответствует всем указанным размерам на рисунке ниже.
- Кухонный гарнитур, в который будет установлен духовой шкаф, должен быть устойчив к 100°C. Пластик или клеевые панели, которые неустойчивы к такому нагреву, могут деформироваться и повредиться.
- Под духовым шкафом должна быть установлена подставка.
- Убедитесь, что за задней панелью изделия отсутствует другая мебель.
- Убедитесь, что духовой шкаф надежно закреплен в корпусе вашей мебели.
- Не рекомендуется устанавливать устройство вблизи холодильников или морозильных камер, чтобы не снизить их производительность.
- Избегайте прямого контакта с электрическими частями духового шкафа.
- Покупатель несет ответственность за установку прибора. Помощь, оказываемая компанией производителем вследствие некорректной установки, не включается в гарантию.

Духовой шкаф должен быть установлен, как показано на рисунке.

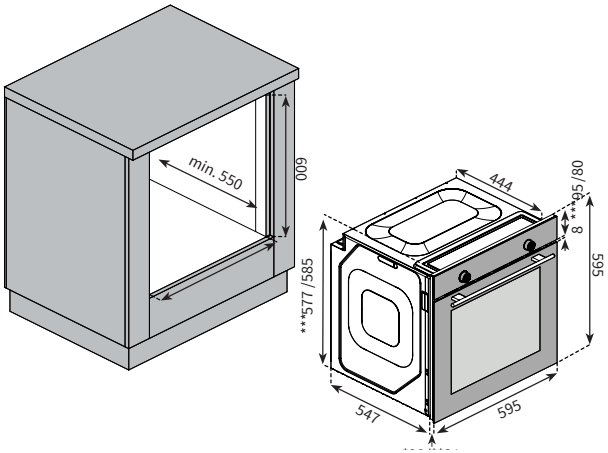
1



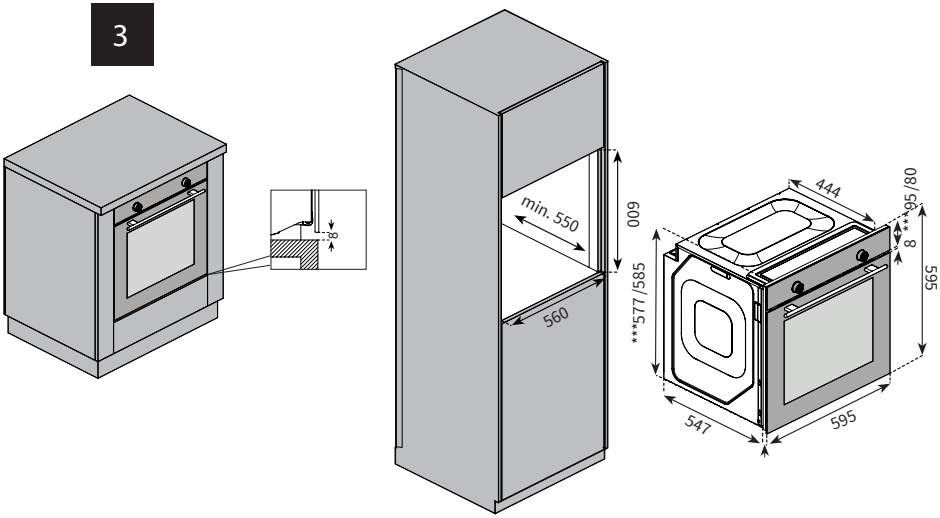
Размеры на изображениях указаны в мм.

* 20 мм стеклянная панель
** Панель из нержавеющей стали 21 мм
***Может отличаться в зависимости от модели

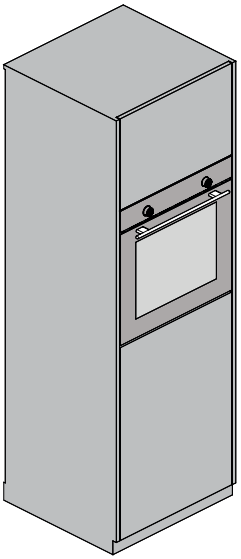
2

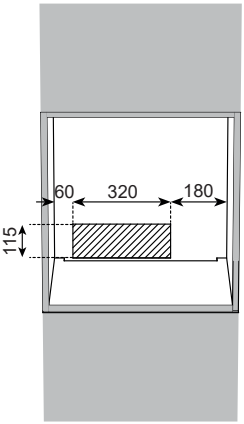

min. 550
600
444
595 /80
8
595
***577 /585
547
595

3

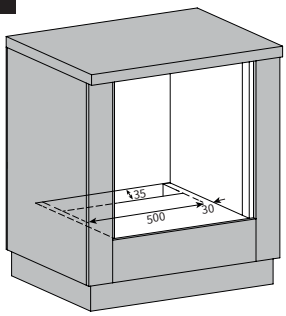

8
min. 550
600
560
444
595 /80
8
595
***577 /585
547
595

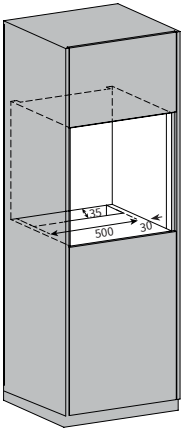
4



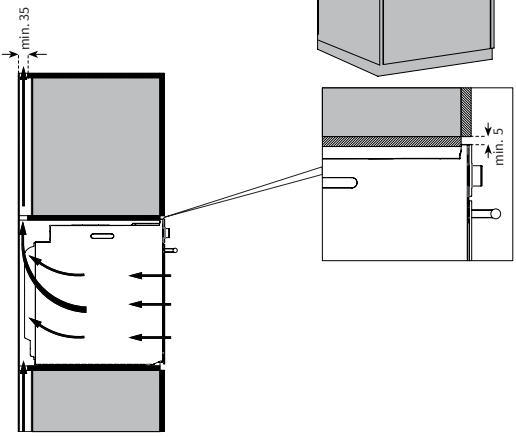


5

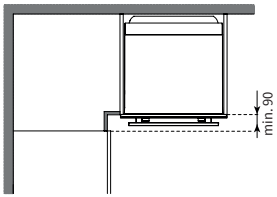


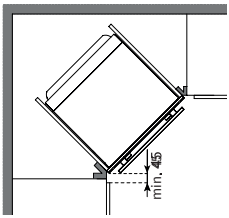


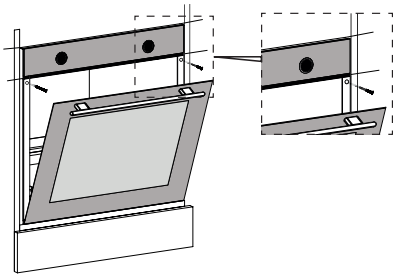
6



7

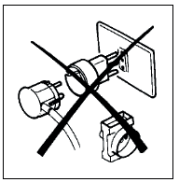






Крепление духовки к корпусу мебели осуществляется при помощи четырех винтов. Они должны быть привинчены через духовку и корпус вашей мебели.

ПОДКЛЮЧЕНИЕ К ЭЛЕКТРОСЕТИ



⚠ ВНИМАНИЕ! Устройство должно быть подключено к основной электрической сети в соответствии с действующими законами и правилами.

• Убедитесь, что мощности от основной сети достаточно для питания прибора.
• Если ток предохранителя в вашем доме меньше 16 ампер, обратитесь к квалифицированному электрику чтобы подключить 16-амперный предохранитель.
- Не используйте адаптеры, удлинители и «тройники» для подключения прибора
- При необходимости заменить шнур электропитания, убедитесь, что он соответствует действующим стандартам и подходит по техническим характеристикам изделия.

ЗАЗЕМЛЕНИЕ

- Данный бытовой прибор требует заземления для защиты от коротких замыканий и электрического рассеивания. Он оснащен заземленной вилкой, установленной на шнуре электропитания. Поэтому, прибор должен подключаться к соответствующей электрической розетке.
- Установка, подсоединение и заземление электрической системы должны соответствовать положениям европейских стандартов, а также действующим местным нормативам.
- Кабель заземления не должен прерываться выключателем.
- Если в вашей квартире не предусмотрено заземление, обратитесь к квалифицированному электрику для его установки.

⚠ ***ВНИМАНИЕ! Перед техническим обслуживанием изделия следует полностью отключить электрическое питание.***

ПЕРЕД НАЧАЛОМ ЭКСПЛУАТАЦИИ

1. Распакуйте изделие, удалите всю упаковку с поверхности, извлеките все аксессуары, проверьте прибор на отсутствие повреждений.
2. После хранения на складе или транспортировки прибора при температуре ниже 15°C, необходимо выдержать его при комнатной температуре не менее 2 часов перед включением в электросеть.
3. Проверьте характеристики электросети, затем подключите прибор к источнику питания.
4. Убедитесь, что вентиляционные отверстия не закрыты.
5. Откройте окно для циркуляции воздуха.
6. Установите регулятор температуры на максимальный уровень (200 °C).
7. Установите режим верхнего и нижнего нагрева с конвекцией.
8. Прогрейте пустую духовку в течение 30-45 минут при температуре 200 °C.

⚠ ***ВНИМАНИЕ! При первом подключении прибора может появиться неприятный запах гари, это считается нормой, т.к. наружная поверхность нагревательных элементов может содержать заводские изоляционные материалы, необходимые для защиты от коррозии. Он исчезнет спустя 30 мин.***

Дождитесь полного остывания прибора. После этого очистите внутреннюю поверхность духового шкафа слегка влажной мыльной мягкой тканью. Используйте мягкие материалы для очистки поверхности. Дождитесь полного высыхания до первого использования.

⚠ ***ВАЖНО! перед первым использованием духовки тщательно вымойте такие детали, как противень, решетка и т. д.***

ЭКСПЛУАТАЦИОННЫЕ ТРЕБОВАНИЯ

⚠ ***ВНИМАНИЕ! Во время работы поверхность духового шкафа сильно нагревается и становится горячей! Будьте осторожны!***

- Соблюдайте осторожность во время эксплуатации, когда открываете дверцу духового шкафа и выдвигаете противень, во избежание ожога, остерегайтесь горячего пара, брызг жидкости или масла. Будьте осторожны при использовании ингредиентов, содержащих алкоголь, в камере может образовываться воздушно-спиртовая смесь.
- Частое открывание дверцы приводит к попаданию внутрь духового шкафа холодного воздуха, тем самым вызывая потерю тепла. Поэтому, дверца духового шкафа не должна открываться, если нет необходимости.
- Используйте бумагу для выпечки нужного размера, она не должна выступать за края специальной формы или других принадлежностей для выпекания, обязательно закрепляйте бумагу.
- Не помещайте на дно прибора посуду, фольгу любого вида, пергаментную бумагу и иные предметы. Не наливайте в нагретый прибор воду, не храните влажную посуду и продукты в приборе после окончания приготовления пищи.
- Не рекомендуется готовить больше, чем одно блюдо сразу. Таким образом, при приготовлении будет потребляться меньше электроэнергии без изменения температуры приготовления.
- Предварительный нагрев следует делать в течение короткого периода времени (мак-

симум 10 минут).
- Замороженные блюда должны быть разморожены перед приготовлением в духовом шкафу.
- Горючие, легковоспламеняющиеся материалы, должны находиться минимум в 1 метре от прибора.

⚠ ***Важно! Прибор необходимо выключать после каждого использования.***

⚠ ***Внимание! Во время работы прибора не оставляйте его без присмотра.***

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ДУХОВКИ

НАСТРОЙКА ЧАСОВ

Перед использованием духовки необходимо настроить часы. После включения питания все цифры загораются на 2 секунды и гаснут. На экране появится 12:00

−/+ Изменить время быстрее можно с помощью нажатия и удержания кнопок.

Сначала необходимо ввести минуты, подтвердить кнопкой OK и переключиться на часы.

Пока мигает часть для ввода минут, кратковременное нажатие кнопки ⮌ завершает настройку часов без сохранения данных.

Для возврата к вводу минут при установке часов нажмите кратковременно на кнопку ⮌

- Дисплей останется в режиме настройки, пока данные часов не будут подтверждены.
- В случае отключения электроэнергии время будет отменено, и необходимо будет выполнить перенастройку.

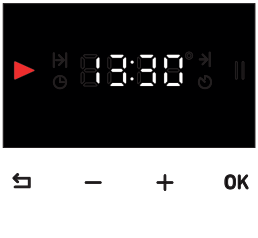
После установки часов индикатор ◷ исчезает. Спустя 1 минуту после настройки яркость экрана уменьшается, Время можно установить позже в Режиме настроек.



Сначала выберите минуты с помощью кнопок −/+ и нажмите кнопку OK



Затем выберите время и подтвердите выбор кнопкой OK.



Отображается время суток.

После установки часов индикатор ◷ исчезает.

Спустя 1 минуту после настройки яркость экрана уменьшается.

Время можно установить позже в Режиме настроек.

УСТАНОВКА ЦИФРОВОГО ТАЙМЕРА

Таймер можно установить на любое время. Его можно использовать как предупреждение или напоминание. После того как таймер прозвенит в течение 2 минут, индикатор таймера погаснет. Пока не появится индикатор |→| удерживайте кнопку **OK** нажатой.

1. Используйте кнопку **OK** пока не появится индикатор ⏲
2. Сначала выберите минуты с помощью кнопок −/+ затем подтвердите выбор часов нажатием на кнопку **OK**.
3. После настройки на экране отобразится время суток.

ОТКЛЮЧЕНИЕ ЦИФРОВОГО ТАЙМЕРА

По истечении установленного времени таймер будет звенеть в течение 2 минут. Нажмите кнопку **OK** или ⮌ чтобы отключить предупреждение. После выключения на экране отобразится время суток.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ЦИФРОВОГО ТАЙМЕРА



Это электронный таймер, который гарантирует приготовление пищи в нужное вам время. Вы устанавливаете время приготовления пищи и период, в течение которого она должна быть готова.

⮌ − + OK

АВТОМАТИЧЕСКАЯ ПРОГРАММА ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Приготовление начинается сразу же после выбора подходящей температуры и функции для блюда в духовке, и установки времени приготовления с помощью таймера. Для установки времени приготовления:

1. Пока не появится индикатор |→|, удерживайте кнопку **OK** нажатой.
2. Сначала выберите минуты с помощью кнопок −/+ , затем активируйте часы нажатием на кнопку **OK** (например, 40 минут)
3. Ещё раз нажмите **OK** для подтверждения отображенного выше экрана и начала процесса приготовления.

- Время, установленное на экране, начинает обратный отсчет. Задайте необходимую температуру и функцию. В нашем примере, духовка будет готовить в течение 40 минут с момента подтверждения времени.
- По завершении 00:00 процесса приготовления II индикатор будет мигать и в течение 2 минут будет слышен звуковой сигнал. Нажмите кнопку **OK** чтобы отключить предупреждение. После выключения на экране отобразится время суток.
- Когда процесс приготовления закончен, отключите духовку, выключив температуру и функцию.
- Для того чтобы закончить приготовление раньше заданного времени и отменить выбранное время, нажмите и удерживайте кнопку ⮌ в течение длительного времени. После отмены программы на экране отобразится время суток.

ОСТАНОВКА РАБОТЫ

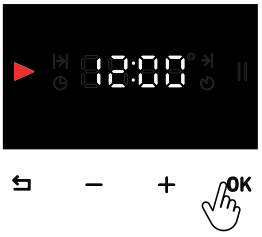
При отображении на экране времени суток нажмите и удерживайте кнопку ⮌, после чего отобразится время и символ ⏸, духовка переключится в режим паузы. В этом случае приготовление невозможно. Для выхода из режима кратковременно нажмите кнопку **OK**, появится символ ▶ и режим будет отключен.

Работа продолжается, если переключатель включен.

ОТЛОЖЕННЫЙ СТАРТ / ПРИГОТОВИТЬ КО ВРЕМЕНИ

Приготовление начинается после окончания задержки и заканчивается по истечении установленного времени приготовления.

С УСТАНОВКОЙ ВРЕМЕНИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ



1. Пока не появится индикатор ⏭, удерживайте кнопку **OK** нажатой.



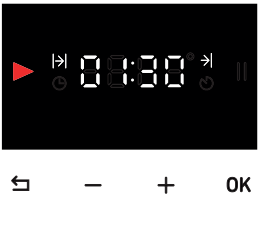
2. Сначала выберите минуты с помощью кнопок −/+, затем активируйте часы нажатием на кнопку **OK**



3. После выбора времени подтвердите кнопкой **OK** и перейдите в режим ⏭



4. После выбора времени (минуты и часы) окончания приготовления удерживайте кнопку **OK** до тех пор, пока не появится экран приготовления.



Экран приготовления:
Время, оставшееся до окончания приготовления.

По завершении процесса приготовления индикатор ⏸ будет мигать и в течение 2 минут будет слышен звуковой сигнал. Нажмите кнопку **OK** или ⮌, чтобы отключить предупреждение.

Когда процесс приготовления закончен, отключите духовку, выключив температуру и функцию.

БЕЗ УСТАНОВКИ ВРЕМЕНИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

1. Пока не появится индикатор |⇥|, удерживайте кнопку **OK** нажатой.
2. Перед вводом времени приготовления перейдите в режим →|, нажав кнопку **OK**
3. После выбора времени (минуты и часы) окончания приготовления нажмите кнопку **OK**

РУЧНОЙ РЕЖИМ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Выбрав подходящую для блюда температуру и функцию, можно начать готовить сразу, не устанавливая время. Духовка не отключится автоматически и вы должны будете за ней следить.

В случае отключения электроэнергии духовка будет отключена, а время на часах сброшено. Время дня необходимо будет установить снова после восстановления питания.

РЕЖИМ НАСТРОЕК

НАСТРОЙКА МЕЛОДИИ ТАЙМЕРА

1. Для входа в меню выполните долгое нажатие кнопок ⮌ и **OK** вместе.
2. Прокрутите до опции RL с помощью кнопок −/+ и подтвердите выбор кнопкой **OK**
3. Выберите звук кнопками −/+ и подтвердите кнопкой **OK**

ИЗМЕНЕНИЕ ВРЕМЕНИ СУТОК

1. Для входа в меню выполните долгое нажатие кнопок ⮌ и **OK** вместе.
2. Прокрутите до опции CL с помощью кнопок −/+ и подтвердите выбор кнопкой **OK**
3. Выберите минуты и часы кнопками −/+ и подтвердите кнопкой **OK**

ИЗМЕНЕНИЕ ТОНА ДИСПЛЕЯ

1. Для входа в меню выполните долгое нажатие кнопок ⮌ и **OK** вместе.
2. Прокрутите до опции SoU с помощью кнопок −/+ и подтвердите выбор кнопкой **OK**
3. Выберите требуемый уровень кнопками −/+ и подтвердите кнопкой **OK**

ИЗМЕНЕНИЕ ЯРКОСТИ ДИСПЛЕЯ

1. Для входа в меню выполните долгое нажатие кнопок ⮌ и **OK** вместе.
2. Прокрутите до опции ScU с помощью кнопок −/+ и подтвердите выбор кнопкой **OK**
3. Выберите требуемый уровень кнопками −/+ и подтвердите кнопкой **OK**

РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ

Для идеального приготовления духовой шкаф должен быть предварительно нагрет до заданной температуры приготовления. Только очень жирное мясо можно приготовить без предварительного нагрева духового шкафа. Никогда не используйте мелкие кастрюли или противни для капель жира, чтобы как можно меньше загрязнять поверхности духового шкафа. Старайтесь избегать разбрызгивания жира, чтобы предотвратить его горения и образования дыма.

В таблице приведены некоторые примеры настройки температуры и времени приготовления. Время приготовления может варьироваться в зависимости от типа блюда и объема.

Нижний уровень противня - это 1 уровень
* Рекомендуется предварительный нагрев в течение 10 мин.

Продукты	Используемый аксессуар	Функция приготовления	Положение противня	Температура (°C)	Время приготовления (мин)
Пирог на противне	Обычный противень		2-3 2-3	170 160	20...25 15...20
Пирог в форме	Форма для кекса		2 2	170 160	35...40 25...30
Печенье	Обычный противень		2	170	20...25
Маленькие кексы	Обычный противень		3 3	160 160	30...35 25...30
Слоеное тесто (сыр)	Обычный противень		2 2	200 190	35...40 25...30
Слоеное тесто (шпинат)	Обычный противень		2 2	200 190	40...45 25...30
Пицца	Обычный противень		2	200	10...15
Булочки	Обычный противень		2	200	25...30
Рыба	Обычный противень		3 3	200 200	30...40 20...30
Лазанья	Металлическая решетка		2	190	20...25
Куриные ножки	Обычный противень		2-3 2-3	220 220	50...55 40...45
Целая курица (2 кг)	Обычный противень		2-3 2-3	30 мин. Макс, затем 60 мин. 190 25 мин. Макс затем 50 мин 190	90...95 75...80
Антрекот	Обычный противень		3 3	30мин. Макс затем 30 мин 190 25 мин. Макс затем 20 мин 190	55...60 45...50

ТАБЛИЦА ПРИГОТОВЛЕНИЯ БЛЮД НА ГРИЛЕ

Продукты	Используемый аксессуар	Функция приготовления	Положение противня	Температура (°C)	Время приготовления (мин)
Бараньи ребрышки	Металлическая решетка		4...5	макс.	25...30
Кусочки курицы	Металлическая решетка		4...5	макс.	25...30
Рыба	Металлическая решетка		4...5	макс.	20...25
Хлеб для тостов	Металлическая решетка		4...5	макс.	1...3

ОЧИСТКА И ХРАНЕНИЕ

⚠ ***ВНИМАНИЕ! Перед очисткой отключите прибор от электросети, убедитесь, что прибор полностью остыл, затем начинайте очистку.***

Чтобы сохранить эмалированную поверхность блестящей максимально надолго, духовой шкаф следует мыть после каждого его использования.

- После полного остывания духовки удалите остатки жира с помощью губки или влажной ткани и теплой мыльной воды. Не используйте абразивные салфетки или губки, которые могут поцарапать эмаль.
- Панель управления, ручки и кнопки белого духового шкафа, а также духового шкафа из нержавеющей стали необходимо мыть каждый раз после приготовления.
- Для стойких пятен, используйте обычные неабразивные моющие средства или специальные средства для нержавеющей стали.
- Мойте стекло дверцы духового шкафа только теплой водой, избегайте использования грубых очистителей и тканей. Используйте мягкие средства для очистки поверхностей.
- Не используйте металлические щетки и губки с абразивными поверхностями во избежание повреждения и коррозии. Не используйте растворители, токсичные очищающие жидкости.
- Не распыляйте воду на духовку и не погружайте прибор в воду.

⚠ ***ВАЖНО! Не используйте абразивные средства. Не чистите струей пара.***

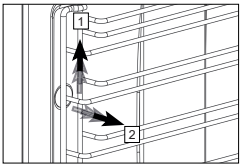
Не используйте очиститель высокого давления или пароструйные очистители, так как проникающая влага может привести к поражению электрическим током.

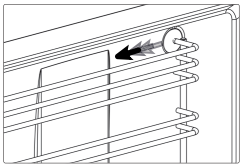
⚠ ***Примечание: производитель данного прибора не несет ответственности за ущерб, причиненный химикатами или абразивной чисткой.***

ФУНКЦИЯ ОЧИСТКИ ПАРОМ

После приготовления пищи загрязнения легко удалить, если их размягчить. Извлеките все аксессуары (если есть, проволочные полки) из духового шкафа. Поместите один противень на самый нижний уровень с небольшим количеством воды, выберите функцию «Нижний нагрев» ▭ и дайте духовке поработать при температуре 100° в течение 20 мин. По окончании процесса протрите внутреннюю часть духовки влажной тряпкой или губкой.

СНЯТИЕ БОКОВЫХ РЕШЕТОК

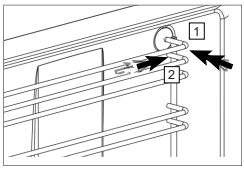


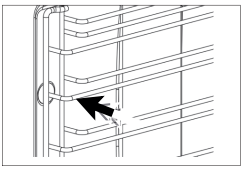


1. Осторожно поднимите решетку с передней стороны в направлении (1) и снимите в направлении (2)

2. Затем вытяните всю решетку в направлении стрелки.

УСТАНОВКА БОКОВЫХ РЕШЕТОК





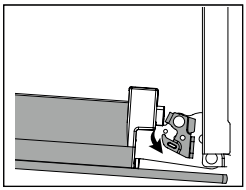
1. Отцентровав решетки , сначала вставьте заднюю часть (1) и надавите (2).

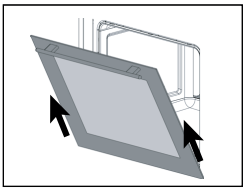
2. Затем надавите на переднюю часть. Таким образом, решетка будет установлена.

ОЧИСТКА ДВЕРЦЫ ДУХОВОГО ШКАФА

Вы можете легко снять и очистить дверцу духового шкафа. Выполните для этого следующие действия:

СНЯТИЕ ДВЕРЦЫ ДУХОВОГО ШКАФА



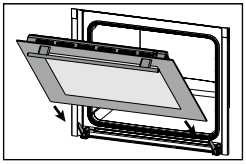


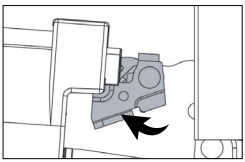
• Полностью откройте дверцу духового шкафа.

• Разблокируйте шарнирные замки, сдвинув их в направлении, указанном стрелкой.

• Закройте дверцу духовки до положения блокировки шарниров. Выньте ее в направлении стрелки.

УСТАНОВКА ДВЕРЦЫ ДУХОВОГО ШКАФА



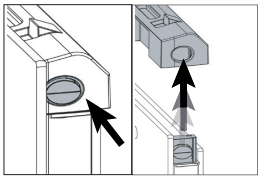


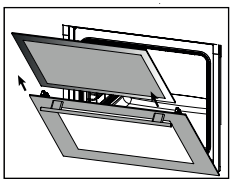
•Установите дверцу устройства на шарниры в направлении, указанном стрелкой.

• Полностью откройте дверцу прибора и переведите шарнирные замки в закрытое положение согласно направлению стрелки. Закройте дверцу духового шкафа.

СНЯТИЕ СТЕКЛЯННЫХ ПАНЕЛЕЙ

Количество стеклянных панелей может изменяться в зависимости от модели.



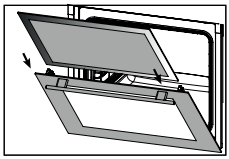


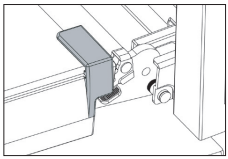
• Откройте дверцу духового шкафа наполовину.

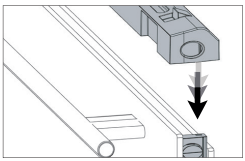
• Нажмите на правую и левую часть верхней пластины и потяните ее вверх.

• Сначала вытяните внутреннюю панель, а затем промежуточную панель в направлении стрелки.

УСТАНОВКА СТЕКЛЯННЫХ ПАНЕЛЕЙ







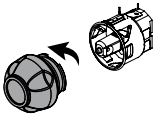
• Откройте дверцу духового шкафа наполовину, сначала вставьте промежуточную панель, а затем внутреннюю панель в направлении стрелки.

• Убедитесь, что стекло панели правильно вставлено в канавку боковых пластин.

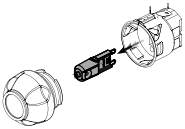
• Установите верхнюю пластину со щелчком и закройте дверцу устройства.

ЗАМЕНА ЛАМПЫ ДУХОВКИ

⚠ ВНИМАНИЕ! Перед заменой лампы убедитесь, что электрическое соединение отключено во избежание поражения электрическим током. Лампа может быть горячей, подождите, пока она остынет.



При замене лампочки освещения используйте галогенную лампочку: G9, 230 V, 25 W



• Полностью откройте дверцу духового шкафа.

• Снимите стеклянную крышку, повернув ее против часовой стрелки.

• Извлеките лампу из духового шкафа, повернув по направлению стрелки, и замените ее. Установите на место стеклянную крышку.

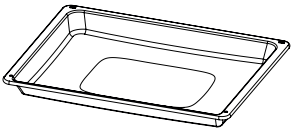
⚠ ВНИМАНИЕ! Не допускайте попадания воды или другой жидкости на органы управления и внутрь прибора, это может привести к его неисправности, поражению электрическим током и/или возгоранию.

ОБОРУДОВАНИЕ ДУХОВКИ

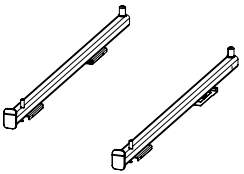
⚠ ***ВНИМАНИЕ! Предоставляемые аксессуары различаются в зависимости от модели устройства. Аксессуары, указанные в руководстве по эксплуатации, могут отсутствовать в вашем изделии.***



РЕШЕТКА используется для приготовления продуктов под грилем, также на нее можно ставить посуду и противни с блюдом. ИНФОРМАЦИЯ! Решетка оборудована ограничителем, поэтому при извлечении немного приподнимайте решетку спереди.



МЕЛКИЙ ПРОТИВЕНЬ предназначен для приготовления плоской и мелкой выпечки. Также может использоваться для сбора жира и мясного сока. ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЕ! Мелкий противень может деформироваться во время нагрева в духовке. После остывания противень восстанавливает первоначальную форму. Деформация не влияет на функциональность противня.



ФИКСИРОВАННЫЕ ТЕЛЕСКОПИЧЕСКИЕ НАПРАВЛЯЮЩИЕ предназначены для установки на 3-й уровень. Устанавливайте оборудование (решетку, противни) непосредственно на телескопические направляющие. На один уровень направляющих можно установить решетку вместе с противнем для сбора жира

⚠ ***Важно! Убедитесь, что телескопические направляющие правильно повернуты и выдвигаются наружу, то есть из духовки.***

УТИЛИЗАЦИЯ



Данный прибор не может быть утилизирован вместе с обычными бытовыми отходами. Чтобы предотвратить возможную угрозу здоровью и окружающей среде, продукт должен быть утилизирован в рамках утвержденного процесса утилизации электрического оборудования. Процедура утилизации продукта должна осуществляться в соответствии с местными экологическими нормами. Вы можете получить более подробную информацию об утилизации, повторном использовании и утилизации продукта от уполномоченных подразделений.

СПЕЦИФИКАЦИЯ / КОМПЛЕКТАЦИЯ

МОДЕЛЬ	KF-OF6801X	KF-OF6801B	KF-OF7202X	KF-OF7202B
Объем (л)	68	68	73	73
Конвекция	да	да	да	да
Тип гриля	ТЭН	ТЭН	ТЭН	ТЭН
Количество режимов	8	8	8	8
Максимальная мощность (Вт)	3500	3500	3500	3500
Мощность верхнего нагревательного элемента (Вт)	1100	1100	1100	1100
Мощность нижнего нагревательного элемента (Вт)	1200	1200	1200	1200
Мощность гриля (Вт)	1100 + 1350	1100 + 1350	1100 + 1350	1100 + 1350
Мощность турбовентилятора (Вт)	27	27	27	27
Мощность охлаждающего вентилятора (Вт)	6,5	6,5	6,5	6,5
Мощность подсветки (Вт)	25	25	25	25
Напряжение (В) / Частота тока (Гц)	220-240 / 50 - 60	220-240 / 50 - 60	220-240 / 50 - 60	220-240 / 50 - 60
Класс энергоэффективности	A	A	A	A
Материал передней панели	стекло	стекло	стекло	стекло
Внутреннее покрытие	эмаль	эмаль	эмаль	эмаль
Макс. температура (°C)	250	250	250	250
Тип управления	механическое/ поворотный регулятор		сенсорный дисплей / белый	
Утапливаемые ручки управления	да	да	да	да
Сенсорная панель управления	—	—	да	да
Таймер / тип	механический		электронный	
Встроенные часы	—	—	да	да
Количество стекол дверцы	2	2	2	2
Открытие дверцы	вниз	вниз	вниз	вниз
Телескопические направляющие (шт.)	—	—	—	—
Тип очистки	Гидролизная			
Внутренняя подсветка	да	да	да	да
Цвет	серый	чёрный	серый	чёрный
ГАБАРИТНЫЕ РАЗМЕРЫ				
Вес нетто / брутто (кг)	26,00 / 27,50	26,00 / 27,50	27 / 28,5	27 / 28,5
Габариты без упраковки (ШхГхВ) (мм)	595 x 547 x 595	595 x 547 x 595	595 x 547 x 595	595 x 547 x 595
Габариты в упаковке (ШхГхВ) (мм)	650 x 670 x 660	650 x 670 x 660	650 x 670 x 660	650 x 670 x 660
КОМПЛЕКТАЦИЯ				
Духовой шкаф (шт.)	1	1	1	1
Металлическая решетка (шт.)	1	1	1	1
Противень для выпекания (шт.)	1	1	1	1
Инструкция по эксплуатации с гарантийным талоном	1	1	1	1
Упаковка (шт.)	1	1	1	1

СПЕЦИФИКАЦИЯ / КОМПЛЕКТАЦИЯ

МОДЕЛЬ	KF-OF7203X	KF-OF7203B	KF-OF7204X	KF-OF7204B
Объем (л)	73	73	73	73
Конвекция	да	да	да	да
Тип гриля	ТЭН	ТЭН	ТЭН	ТЭН
Количество режимов	8	8	8	8
Максимальная мощность (Вт)	3500	3500	3500	3500
Мощность верхнего нагревательного элемента (Вт)	1100	1100	1100	1100
Мощность нижнего нагревательного элемента (Вт)	1200	1200	1200	1200
Мощность гриля (Вт)	1100 + 1350	1100 + 1350	1100 + 1350	1100 + 1350
Мощность турбовентилятора (Вт)	27	27	27	27
Мощность охлаждающего вентилятора (Вт)	6,5	6,5	6,5	6,5
Мощность подсветки (Вт)	25	25	25	25
Напряжение (В) / Частота тока (Гц)	220-240 / 50 - 60	220-240 / 50 - 60	220-240 / 50 - 60	220-240 / 50 - 60
Класс энергоэффективности	A	A	A	A
Материал передней панели	стекло	стекло	стекло	стекло
Внутреннее покрытие	эмаль	эмаль	эмаль	эмаль
Макс. температура (°C)	250	250	250	250
Тип управления	сенсорный дисплей / белый			
Утапливаемые ручки управления	да	да	да	да
Сенсорная панель управления	да	да	да	да
Таймер / тип	электронный			
Встроенные часы	да	да	да	да
Количество стекол дверцы	2	2	3	3
Открытие дверцы	вниз	вниз	вниз	вниз
Телескопические направляющие (шт.)	1	1	1	1
Тип очистки	Гидролизная		Каталитическая	
Внутренняя подсветка	да	да	да	да
Цвет	серый	чёрный	серый	чёрный
ГАБАРИТНЫЕ РАЗМЕРЫ				
Вес нетто / брутто (кг)	27,50 / 29,00	27,50 / 29,00	27,50 / 29,00	27,50 / 29,00
Габариты без упраковки (ШхГхВ) (мм)	595 x 547 x 595	595 x 547 x 595	595 x 547 x 595	595 x 547 x 595
Габариты в упаковке (ШхГхВ) (мм)	650 x 670 x 660	650 x 670 x 660	650 x 670 x 660	650 x 670 x 660
КОМПЛЕКТАЦИЯ				
Духовой шкаф (шт.)	1	1	1	1
Металлическая решетка (шт.)	1	1	1	1
Противень для выпекания (шт.)	1	1	1	1
Инструкция по эксплуатации с гарантийным талоном	1	1	1	1
Упаковка (шт.)	1	1	1	1

ГАРАНТИЙНЫЙ ТАЛОН

Дата продажи

«____» _____ 20___ г.

Штамп магазина

Продавец обязан при продаже заполнить гарантийные талоны. Дата изготовления товара находится на упаковке и на товаре.

Гарантийные обязательства изготовителя действительны только для духового шкафа марки KRAFT. **Срок гарантии составляет 2 года с даты производства. Срок службы изделия — 10 лет со дня приобретения.**

Информация об авторизованных сервисных центрах доступна на сайте http://kraftltd.com или по бесплатному телефону службы поддержки +7 (800) 200-79-97. В случае возникновения вопросов или проблем, связанных с продукцией KRAFT, просим Вас обращаться в письменном виде по адресу: АО «ЛЕБЕДИНСКИЙ ТОРГОВЫЙ ДОМ», ул. Днепропетровская, 50 В, г. Ростов-на-Дону, 344093, Россия, либо по электронной почте: service@lbtd.ru.

1. Изготовитель гарантирует бесплатное устранение заводских дефектов или технических неисправностей в течение гарантийного срока эксплуатации в случае соблюдения Покупателем правил и условий гарантийного обслуживания. Все претензии по внешнему виду предъявляйте продавцу при покупке товара. После покупки товара ответственность за все внешние повреждения возлагается на потребителя.
2. Гарантия распространяется только на изделия, использующиеся в некоммерческих личных, семейных или домашних целях. В противном случае гарантийный срок составляет 3 месяца с момента приобретения.
3. Продавец оставляет за собой право проведения технической экспертизы качества изделия в установленные законодательством сроки.
4. Гарантийный ремонт не производится в следующих случаях:

– недействительности гарантийного талона;
– наличия повреждений и неисправностей, возникших в результате неправильного использования техники с нарушением правил эксплуатации, установки или транспортировки техники пользователем или торгующей организацией;
– наличия повреждений и неисправностей, возникших в результате действия третьих лиц или непреодолимой силы, попадания внутрь посторонних предметов и насекомых, повреждений животными;
– установления факта отклонения от Государственных технических стандартов, питающих электрических и кабельных сетей, подачи большей мощности, чем предусмотрено изготовителем;
– установления факта ремонта (попытки ремонта) техники самостоятельно или посторонними лицами;
– использования изделия в промышленных или коммерческих целях.

5. Гарантийный талон является недействительным в следующих случаях:

– неправильное или неполное заполнение талона магазином и мастером;
– отсутствие даты продажи и штампа магазина.

6. Изготовитель не несет ответственности за ущерб, причиненный людям, животным и помещениям по причине нарушения правил техники безопасности, транспортировки и эксплуатации прибора.
7. Гарантийное обслуживание не распространяется на установку, чистку и уход за прибором.

КОРЕШОК ТАЛОНА №1 НА ГАРАНТИЙНЫЙ РЕМОНТ встраиваемого электрического духового шкафа KRAFT

Тмодель_____**серийный №**_____

Изъят «_____» _____ 20_____ г.

Исполнитель _____ _____
Ф.И.О. подпись

Вид и содержание выполненных работ _____

Наименование сервисной службы_____

Линия отреза

ТАЛОН №1 НА ГАРАНТИЙНЫЙ РЕМОНТ

встраиваемого электрического духового шкафа KRAFT

модель _____**серийный №**_____

Продан _____
(наименование и адрес торгового предприятия)

_____

_____

_____

_____тел: _____

Дата продажи «____» _____ _____г.

Штамп магазина _____
(личная подпись продавца)

Наименование и адрес сервисной службы*

_____
(* заполняется торговым предприятием)

_____

_____

КОРЕШОК ТАЛОНА №2 НА ГАРАНТИЙНЫЙ РЕМОНТ встраиваемого электрического духового шкафа KRAFT

модель_____**серийный №**_____

Изъят «_____» _____ 20_____ г.

Исполнитель _____ _____
Ф.И.О. подпись

Вид и содержание выполненных работ _____

Наименование сервисной службы_____

Линия отреза

ТАЛОН №2 НА ГАРАНТИЙНЫЙ РЕМОНТ

встраиваемого электрического духового шкафа KRAFT

модель _____**серийный №**_____

Продан _____
(наименование и адрес торгового предприятия)

_____

_____

_____

_____тел: _____

Дата продажи «____» _____ _____г.

Штамп магазина _____
(личная подпись продавца)

Наименование и адрес сервисной службы*

_____
(* заполняется торговым предприятием)

_____

_____

Встраиваемый электрический духовой шкаф KRAFT

модель _____ **серийный №** _____

Владелец, его адрес _____

_____

_____

подпись

Телефон владельца _____

Причина отказа (неисправность) _____

Владелец: _____

_____

_____

подпись

Механик: _____

Ф.И.О.

Выполнены работы: _____

_____

_____

Дата «_____» _____ _____г.

Механик: _____ Владелец: _____

подпись подпись

Утверждаю _____

наименование сервисного предприятия и адрес

_____

_____ _____

должность руководителя предприятия, выполнившего обслуживание МП подпись

Встраиваемый электрический духовой шкаф KRAFT

модель _____ **серийный №** _____

Владелец, его адрес _____

_____

_____

подпись

Телефон владельца _____

Причина отказа (неисправность) _____

Владелец: _____

_____

_____

подпись

Механик: _____

Ф.И.О.

Выполнены работы: _____

_____

_____

Дата «_____» _____ _____г.

Механик: _____ Владелец: _____

подпись подпись

Утверждаю _____

наименование сервисного предприятия и адрес

_____

_____ _____

должность руководителя предприятия, выполнившего обслуживание МП подпись

DEAR BUYER!

Congratulations on your purchase of the KRAFT electric oven. We are sure that he will become your reliable assistant. Before using the oven, carefully read these instructions, which contain important information regarding your safety, as well as recommendations for proper use of the appliance and its care. If you encounter any problems while using the device, please contact us.

Thank you for your purchase!

Do not expose the device to sudden temperature changes. A sudden change in temperature (for example, bringing the device from the cold into a warm room) can cause condensation of moisture inside the device and disrupt its operability when turned on. After storing the gas stove at low temperatures or after transportation in winter conditions, it can be turned on no earlier than after 6 hours of staying at room temperature unpacked.

CONTENTS

SAFETY REQUIREMENTS 29
DESCRIPTION OF THE DEVICE 30
CONTROL PANEL 31
INSTALLATION 33
ELECTRICAL CONNECTION 37
BEFORE EXPLOITATION 37
EXPLOITATION 38
USING THE OVEN 38
SETTING MODE 41
COOKING INSTRUCTIONS 42
CLEANING AND STORAGE 43
EQIPMENT 46
DISPOSAL 46
SPECIFICATION / EQUIPMENT 47
WARRANTY CARD. 49

SAFETY REQUIREMENTS



Attentively read this manual before maintenance of the instrument in order to avoid breakages when using. The improper handling can bring to breakage of a product to cause the material damage or to do harm to health user.

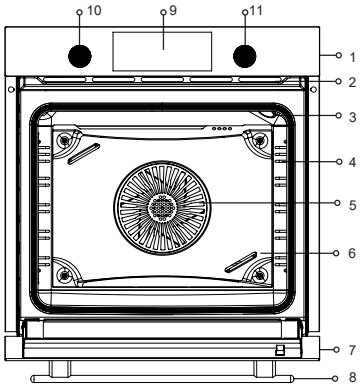
PLEASE READ THE FOLLOWING INSTRUCTIONS AS THEY ARE FOR YOUR BENEFIT AND SAFETY:

- This oven has been designed for non-professional use by private individuals in their homes and its purpose is to cook and heat food. Do not use it for other purposes.
- Remove the appliance packaging and make sure that it is not damaged. Do not leave the packaging unguarded, both for the safety of children and for the protection of the environment, but dispose of it in a center for differentiated waste.
- Before using the appliance, check that the mains power voltage corresponds to the voltage shown on the rating plate.
- It is not advised to use adapters, multi plugs or extension cords.
- All electrical connections must be equipped with grounded system for outlets. If there is no suitable outlet, contact an electrician and check the installation.
- Isolation and protective parts must be installed in a way to prevent them from being removable by any tool.
- Plug the power cord into an outlet only after installing the oven. Make sure the power plug is freely accessible.
- Inspect the oven before turning on. If the oven and the power cord are damaged, do not plug the appliance into a power outlet.
- The oven shall be set in dry location, use of the instrument on the street is forbidden.
- In order to avoid ignition and electric shock prevent hit of water on any part of the oven and also you track that the power cord did not concern the heating-up oven elements.
- Do not use the appliance with a damaged power cord or socket. The electric power cable of the appliance must not be replaced by the user. It must only be replaced by a qualified electrician.
- Do not damage, do not overwind and do not bend the power cord. Do not put heavy objects on the power cord.
- If the power cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer or its service agent or a similar qualified person in order to avoid a hazard.
- Never pull for a power cord, pull for a power plug.
- In case of relocation, service or repair the oven shall be completely cooled down, the fork shall be pulled out from a network.
- At use the oven shall be set steadily on a plain surface far from heating appliances.
- In order to avoid the fire you track curtains, curtains and other objects.
- Do not use the oven when it being covered.
- Young children must be kept well away from the appliance.
- This appliance may be used by children from 8 years of age onwards and by persons with reduced physical, sensorial or mental capabilities, or who lack experience and knowledge so long as they are properly supervised or have been trained on how to use the appliance safely and are aware of the risks involved.
- Children must not play with the appliance. The appliance must not be cleaned or serviced by unsupervised children.
- Direct contact with electrical parts of the oven must be avoided.
- Do not place too many products in the oven exceeding it volume.
- When the door of the furnace is open, products shall not be located on door glass.
- When you open the oven door next to it should not be an open flame.
- Do not move the oven by the door handle, it may break.

- Do not use the appliance as a stand for any objects.
- Always cook with the oven door closed.
- The oven door can have double, triple or quadruple glass. Do not use the oven with the glass removed.
- After use switch off the oven.
- Do not use the oven to heat the room or dry clothes.
- Do not place flammable substances or products on or in the oven.
- The oven shall be switched-off from the power supply network before replacing the oven lamp.
- Before cleaning the oven shall be switched-off from the power supply network.
- Keep the oven clean.
- The glass parts must not be cleaned with abrasive products or sharp metal scrapers since these could scratch the surface and cause it to break.
- Do not clean the oven with a jet of steam.
- Failure to observe this safety instruction may result in damage to the instrument, burns, injury, electric shock, short circuit or fire.
- Any repair or regulation that may be necessary must be carried out with the greatest care and attention. Always call an authorized Technical Assistance Center if repairs are required, specifying the type of problem and the model of your appliance. Repairs made by incompetent persons could cause damage.
- Only original spare parts use for appliance repair.
- Our company cannot be held responsible for the damages to people, animals or properties due to improper use and security breaches.

⚠ ***ATTENTION: Do not use the same socket-outlet with other big power appliance.***

DESCRIPTION OF THE DEVICE

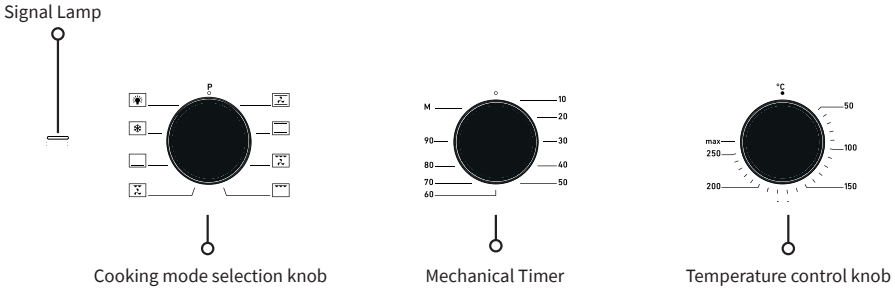


1. Control Panel
2. Air Vents*
3. Oven Illumination**
4. Side wire trays***
5. Fan
6. Fan Protection Sheet
7. Oven door
8. Oven door handle
9. Display****
10. Cooking mode selection knob
11. Temperature control knob

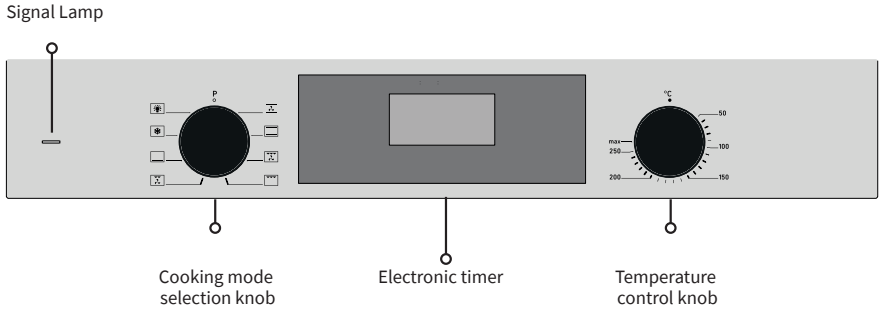
*Air Vents may be open/closed depending on your model.
**The position of the Oven Illumination may vary.
***Guiding ways may vary depending on your model. Grid guiding ways are demonstrated as an example.
**** For models: KF-OF7202X, KF-OF7202B, KF-OF7203X, KF-OF7203B, KF-OF7204X , KF-OF7204B

CONTROL PANEL

FOR MODELS KF-OF6801X, KF-OF6801B



FOR MODELS KF-OF7202X, KF-OF7202B, KF-OF7203X, KF-OF7203B, KF-OF7204X, KF-OF7204B



Using the cooking mode selector knob and the temperature controller, you can select the desired cooking mode and set the optimal temperature for it.

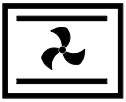
ATTENTION! It is also necessary to adjust the temperature in the oven along with the choice of cooking mode. Otherwise, the device will fail to initiate the heating process.

To turn off the electric oven, turn the cooking mode selector knob and the temperature control knob to the “off” position.

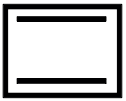
DESCRIPTION OF THE MODES



OFF MODE
The oven is turned off.



FAN + TOP AND BOTTOM HEATER FUNCTION
Circulates hot air inside the oven for more homogeneous cooking. Used for meals you want to be soft on the inside and crunchy on the outside.



BOTTOM AND TOP HEATER FUNCTION
Mostly used for cooking in one tray. Roasts both sides of the food equally, making it crispy.



Fan + Big Grill
The grill and fan operate simultaneously. The fan evenly distributes hot air.



Big Grill
It is convenient for grilling and frying big and medium portion meals. It heats the whole area under the heater.



Fan + Small Grill
Small grill and fan are turned on. You can cook your food, which require to be cooked for a long time, by saving energy. Its cooking duration is longer than other functions. It is not recommended for leavened food. This mode is the highest mode for energy efficiency.



BOTTOM HEATER FUNCTION
Only Lower heating is turned on. If the bottom of the meal, which is being cooked, needs to be fried, use the programme towards the end of the cooking. Also use this function for Steam Cleaning.



Defrosting
The fan circulates the air around the meal and defrost the frozen food.



Oven Illumination
It helps to illuminate the inner part of the oven. When you switch this mode on, the heaters and the fan do not operate. The light will remain on as long as the oven operates.

⚠ ***IMPORTANT! The oven door should be closed in all cooking modes.***

Fan inside the oven is necessary for air circulation and convection in order to balance the internal temperature of the oven and maintain a constant temperature in its lower part.

BUILT-IN SWITCHER

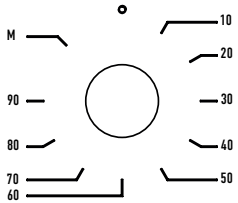
When opening the door while the oven is in cooking process, the built-in switch turns off the fan and heating elements. After closing the door, the switch turns the appliance back on.

COOLING FAN

The device is also equipped with a cooling fan that cools the body, the door and the control panel.

⚠ ***IMPORTANT! For additional cooling, the fan continues to run for some time after the oven is turned off.***

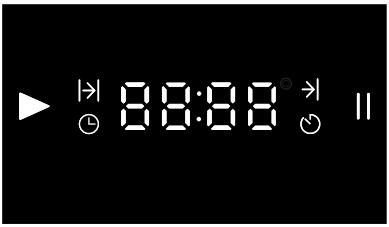
USING OF MECHANICAL TIMER



It allows you to set the time for the food to be cooked. You can set it by selecting the temperature and type of cooking, turning the cooking time clockwise. When the time is up, it warns with a ringing sound. If you wish, you can start cooking by selecting the temperature and type of cooking without selecting a time by setting it to M mode.

⚠ ***IMPORTANT! Set the cooking mode, temperature and timer after placing the dish in the oven.***

ELECTRONIC DISPLAY



"In progress" indicator

Cooking duration indicator

Cooking completion indicator

Clock setting indicator

Timer indicator

Pause indicator

Back button

OK button

Time increasing button

Time decreasing button

INSTALLATION

⚠ ***IMPORTANT! The appliance must be installed by a skilled and qualified installer who is familiar with the installation rules in force.***

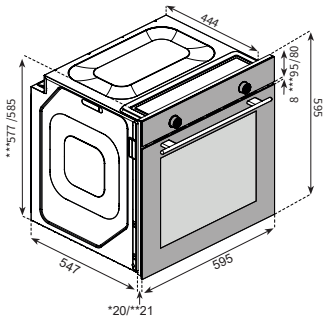
- Installation must be carried out by an authorized technician according to the guidelines.
- Improper installation, maintenance and operation can cause significant property damage or personal injury.
- The kitchen should have ventilation, take care of good ventilation.
- Oven must be installed as in Figure in order to provide a more effective air flow. It is advised

to leave a space of at least 40 mm on the back for the kitchen unit in which the oven is installed.

- The furniture walls in which the oven is installed in must be heat resistant. Wall panels must be resistant to 100 °C especially if the side walls are made of wallboard. Plastic or adhesive panels that are not resistant to this heat may deform and sustain damage.
- A support must be placed under the oven which can carry the weight when placing the oven.
- The back section of the cabin in the kitchen unit must be removed in order to provide better air flow.
- Make sure the oven is securely fixed in your furniture.
- It is not advised to install the device near refrigerators or freezers, otherwise performance of said devices would be affected from the heat radiated.
- Direct contact with electrical parts of the oven must be avoided.
- Our company cannot be held responsible for the damages to people, animals or properties due to improper installation.

Please install as shown in the picture.

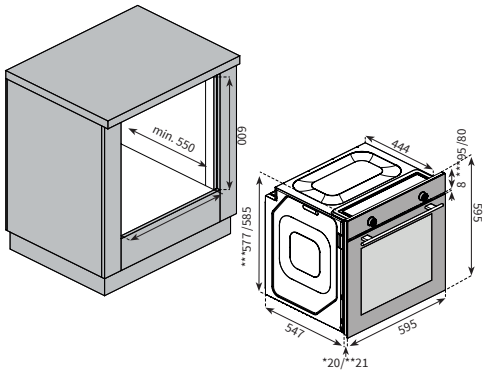
1



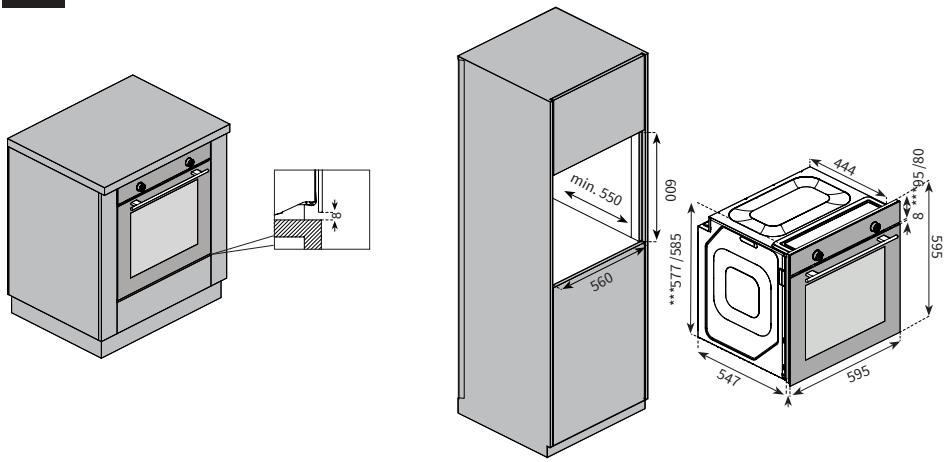
The dimensions mentioned in the image are in mm.

* 20 mm Glass Panel
** 21 mm Inox Panel
***May vary depending on model

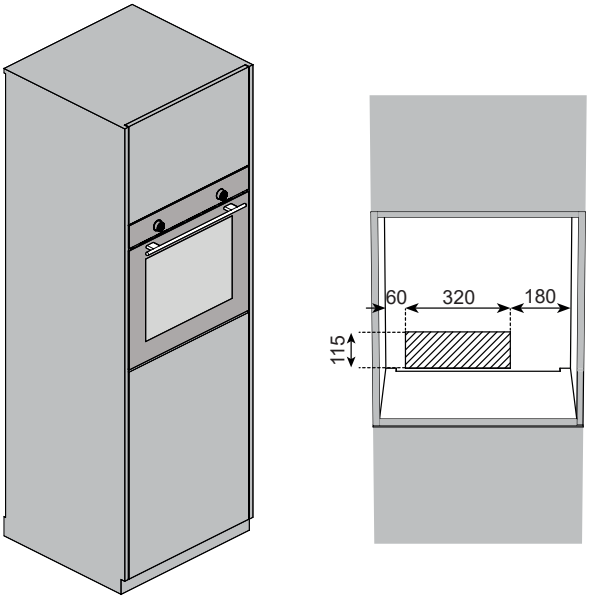
2



3

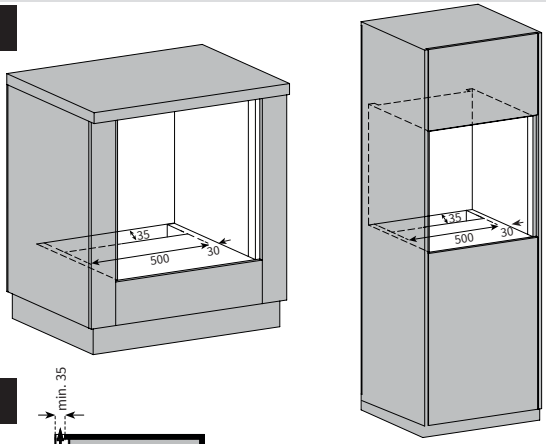


4

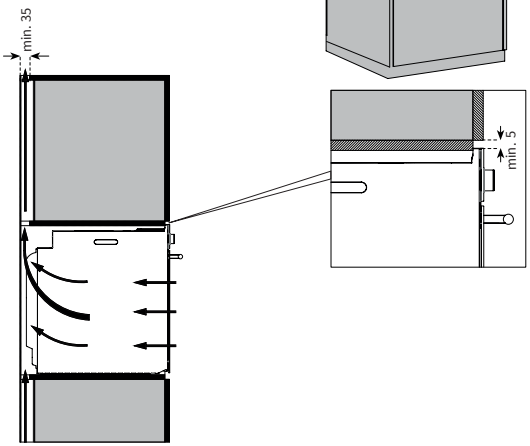


7

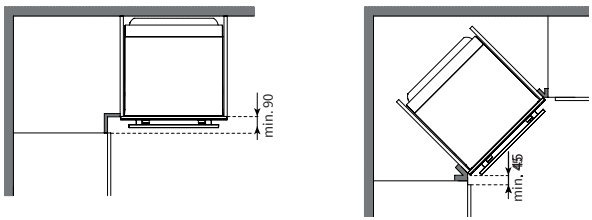
5

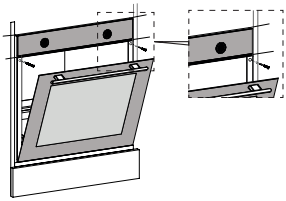


6



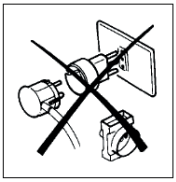
7





Open the oven lid and mount the body to the countertop with four woodscrews by aligning the holes on the sides. Fix the oven with four wood screws which must be screwed through the holes in the lateral jambs of the oven.

ELECTRICAL CONNECTION



⚠ ***ATTENTION: The oven must be connected to the main electricity grid only by authorized electricity technicians in accordance with the laws and regulations in force.***

- Make sure that the power from the main grid is enough to supply the power stated in the information tag placed on the front bottom of the appliance.
- If the current of fuse in your house is less than 16 Ampere, have a qualified electrician connect a 16 Ampere fuse.
- It is not advised to use adapters, multi plugs or extension cords.
- Electricity safety of the appliance is guaranteed only if connected to suitable source correctly with grounding in accordance with the rules. Our company cannot be held responsible for the damages to people, animals or properties due to the failure to ground the appliance properly..

GROUNDING

⚠ ***ATTENTION: The appliance must absolutely be grounded.***

- Your oven includes a grounded plug mounted on the grid cord. This plug must be used with a grounded line. Have a licensed electrician do the grounding installation.
- Before supplying electricity to the appliance:

  1. Place the oven in a way to make reaching the plug used for electricity connection or double pole switch easier.

  2. Do not let the electricity cable touch hot surfaces when placed and do not pin it to the oven lid.

  3. Contact the nearest authorized service if the electricity cable is damaged. Make sure authorized service makes the chance with a new cable with plastic insulation at the same size and that can withstand the electricity current the oven needs.
- A double pole switch with at least 3 mm between the contact points between the oven and the electric wire and suitable for carrying the desired load in accordance with the laws in force must be installed if the oven is to be connected directly to the electric wiring. Ground wire must not be cut be double pole switch.

⚠ ***NOTE: Turn off electrical power before servicing the product.***

BEFORE EXPLOITATION

1. Before you start using the oven for cooking, you must remove the protective film from the oven door.
2. After storage in a warehouse or transportation of the appliance at a temperature below 15°C, it is necessary to maintain it at room temperature for at least 2 hours before switching on the power supply network.
3. Before starting use check that the power source parameters are correct. They must coincide with the oven specifications. Then connect the oven to the power line.
4. Make sure that the ventilation holes are not closed.
5. Open the window for air circulation.

6. Set the oven temperature control to maximum (200 °C).
7. Set the Function button as Top and Bottom Grill (and + Fan if available).
8. Run the oven in this setup for 30-45 minutes.

⚠ ***ATTENTION: A smoke and smell resulting from insulation materials and heating elements can be experienced for once during this period. If this happens, wait for the smoke and smell to dissipate before placing food inside the oven.***

Wait for the oven to cool down. After this, the oven must be thoroughly cleaned with soapy water and rinsed well, but do not uses too much water as this could penetrate and damage the internal components.

⚠ ***ATTENTION: Carefully wash parts such as tray, grid etc. before the first use of the oven.***

EXPLOITATION

⚠ ***IMPORTANT! During an operating time or after completion of work the surface of the oven can heat up very strongly.***

- The oven produces hot air or steam during the cooking processes. Take great care when you open the door to avoid burns, beware of hot steam, liquid splashes or oil. Be careful when using alcohol ingredients, an air-alcohol mixture may form in the chamber.
- Frequently opening the oven lid causes cold air outside the oven to enter inside, thereby causing energy loss. Therefore, oven lid shouldn't be opened if not necessary.
- Use baking paper of the desired size, it should not protrude beyond the edges of the tray.
- Do not place utensils, foil of any kind, parchment paper or other objects on the appliance bottom. It can block the slots and prevent regular heat exchanges from taking place, consequently damaging the enameled surface. Do not pour water into the heated appliance. Do not store wet dishes and food in the appliance after cooking.
- You shouldn't try to cook more than one meal in the oven at once. Meals that cook earlier should be taken out first, thereby use less energy without changing oven temperature.
- Preheating should be done for a short time (10 minutes the most).
- Frozen meals should be deiced before cooking in the oven.
- Combustible, inflammable materials that ignite easily must be kept away from the oven.

USING THE OVEN

CLOCK SETTING

The clock must be set before using the oven. After turning on the power, all the numbers light up for 2 seconds and go out. The screen will display 12:00

−/+ buttons change the time more quickly.

First you need to enter the minutes, confirm with the button OK and then you switch to the clock

As the minute field flashes, when you press on ↵ button for a short time, the clock setting shall be terminated without recording any data.In order to return to the minute field while performing the clock setting, press on ↵ button for a short time

- As long as the clock data are not confirmed, the screen shall stay as the setting screen.
- In case of a power failure, the time of the day is cancelled and you should apply the setting

again.



Firstly, select the minute with −/+ and press **OK** button



After that, select the clock and confirm it with **OK** button.



The time of the day appears.

The clock is set and ◷ indicator disappears.

The brightness on the screen decreases 1 minute after the setting is applied.

Afterwards, you can change the time of the day from 'Settings Mode'.

DIGITAL TIMER SETUP

You can activate the minute minder at any time. You can use it as a warning or reminder. The alarm indicator shall go out after the alarm rings for 2 minutes. Until the |→| indicator appears hold on **OK** button.

1. With button **OK** move forward until the indicator ◷ appears
2. Firstly, select the minutes with −/+ buttons, by pressing on **OK** button, select the hours and confirm it with **OK** button
3. After the duration is adjusted, the screen indicates the time of the day.

TURNING OFF THE DIGITAL TIMER

The signal shall ring for 2 minutes after the adjusted time is up. In order to turn it off, you can press on **OK** or ⮌ button. After turning it off, the time of the day appears on the screen.

USING DIGITAL TIMER



It is an electronic timer which makes the food to be cooked at the time you desire. You should adjust the cooking duration and the time when you desire it to be prepared.

AUTOMATIC COOKING PROGRAMME

After selecting the temperature and function, which are suitable for the meal you put in the oven, you shall start the cooking immediately by adjusting the cooking duration. In order to adjust the cooking duration:

1. Press and hold **OK** button until |→| indicator appears.
2. Firstly, select the minutes with −/+ buttons and activate the clock by pressing on **OK** button.(e.g.; 40 minutes)
3. With **OK** button, move forward until the screen above appears and start the cooking.

- The time, which is set on the screen, starts to count down. Set the temperature and the cooking mode you desire. (In our example, the oven shall cook for 40 minutes beginning from the moment you confirm the time).
- When the adjusted time is up 00:00 appears on the screen indicator flashes II and it gives an audible alarm for 2 minutes. In order to turn off the alarm, press on OK button. After turning it off, the time of the day appears on the screen.
- When the cooking ends, switch the temperature and the mode selection knobs to the OFF position to turn off the oven.

In order to finish cooking before the adjusted time and cancel the set time, press on ⮌ button for some seconds. The time of the day appears on the screen.

PAUSE MODE

When the screen indicates the time of the day and you hold on ⮌ button, the time of the day and II symbol appear and the oven switches to pause mode. In this case, you cannot cook. When you press on OK button for a short time, in order to exit the mode, ▶ symbol appears and the mode is deactivated.

Operation continues while the commutator is turned on.

DELAYED START / READY TO TIME

This programme is used when meal should be prepared by a certain time. It starts with delay. When the delay ends, the cooking procces starts and it will end by setted time.

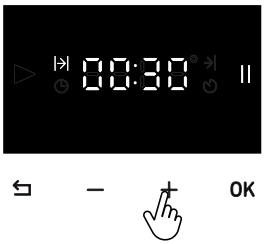
BY ENTERING COOKING DURATION



1. Press and hold OK button until indicator ⤑| appears.

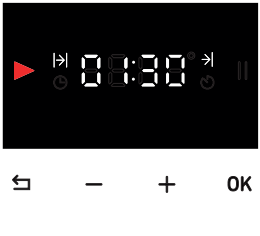


2. Firstly, select the minutes with –/+ , buttons and activate the clock by pressing on OK button.



3. After selecting the time, confirm it with OK button and proceed to →| mode.





4. For cooking completion, after selecting the minutes and the hours, move forward with **OK** button until the cooking screen appears.

Cooking screen:
The time is left until the end of the cooking.

When the cooking ends, **II** indicator flashes and it gives an audible alarm for 2 minutes. In order to turn off the alarm, press on **OK** or ⮌ button.

When the cooking ends, switch the temperature and cooking mode knobs to the off position.

WITHOUT ENTERING COOKING TIME

1. Press and hold **OK** button until indicator |→| appears.
2. Without entering the cooking duration, move forward with **OK** button and proceed to →| mode.
3. For cooking completion, after selecting the minutes and the hours, move forward with **OK** button until the cooking screen appears.
   Cooking screen: The time is left until the end of the cooking.

MANUAL COOKING MODE

You can start cooking immediately without adjusting the duration by setting the temperature and the cooking mode which are suitable for your meal. The oven does not turn off automatically and you should observe it.

In case of a power failure, your oven shall be deactivated and the clock shall be reset. You should adjust the time of the day again when the power is back on.

SETTING MODE

TIMER TUNE SETTING

1. Hold on ⮌ and **OK** buttons together and enter the menu.
2. With −/+ buttons, proceed to AL option and confirm it with **OK** button.
3. With −/+ buttons select the level you desire and confirm it with **OK** button.

CHANGING THE TIME

1. Hold on ⮌ and **OK** buttons together and enter the menu.
2. With −/+ buttons, proceed to CL option and confirm it with **OK** button.
3. Select the minute and the hour with −/+ buttons and confirm it with **OK** button.

CHANGING THE COLOUR TONE

1. Hold on ⮌ and OK buttons together and enter the menu.
2. With −/+ buttons proceed to SoU1 option and confirm it with OK button.
3. With −/+ buttons select the level you desire and confirm it with OK button.

CHANGING THE BRIGHTNESS OF THE SCREEN

1. Hold on ⮌ and OK buttons together and enter the menu.
2. With −/+ buttons proceed to Sc01 option and confirm it with OK button.
3. With −/+ buttons select the level you desire and confirm it with OK button.

COOKING INSTRUCTIONS

For perfect cooking, the oven must be preheated to the set cooking temperature. Only very fatty meat can be cooked without preheating the oven. Never use small pots or baking trays for fat drops, so as to pollute the surfaces of the oven as little as possible. Try to avoid splashing fat to prevent it from burning and smoke formation.

The lowest tray position of the oven is the 1st position.
* It is recommended to apply 10 min. pre-heating.

Type of dish	The accessory to be used	Cooking mode	Tray position	Temperature (°C)	Cooking time(min)
Cake in a tray	Standard Tray		2-3 2-3	170 160	20...25 15...20
Cake in a mould	Cake Mould		2 2	170 160	35...40 25...30
Cookie	Standard Tray		2	170	20...25
Small cakes	Standard Tray		3 3	160 160	30...35 25...30
Puff pastry (cheese)	Standard Tray		2 2	200 190	35...40 25...30
Puff pastry (spinach)	Standard Tray		2 2	200 190	40...45 25...30
Pizza	Standard Tray		2	200	10...15
Pastry	Standard Tray		2	200	25...30

Type of dish	The accessory to be used	Cooking mode	Tray position	Temperature (°C)	Cooking time(min)
Fish	Standard Tray		3 3	200 200	30...40 20...30
Lasagna	Glass on the wire rack/ rectangular		2	190	20...25
Chicken drumstick	Standard Tray		2-3 2-3	220 220	50...55 40...45
Whole chicken (2 kg)	Standard Tray		2-3 2-3	30 min. max, then 60 min. 190 25min. max, then 50 min. 190	90...95 75...80
Entrecôte	Standard Tray		3 3	30 min. max, then 30 min. 190 25 min. max, then 20 min. 190	55...60 45...50

GRILLING TABLE

Type of dish	The accessory to be used	Cooking mode	Tray position	Temperature (°C)	Cooking time(min)
Lamb chops	Wire rack		4...5	max.	25...30
Chicken in pieces	Wire rack		4...5	max.	25...30
Fish	Wire rack		4...5	max.	20...25
Sandwich loaf	Wire rack		4...5	max.	1...3

CLEANING AND STORAGE

ATTENTION: Before it is cleaned or serviced, the appliance must be disconnected from the electric power source and allowed to cool.

To keep the enameled part shiny for as long as possible, the oven must be cleaned each time after using it.

- Leave the oven to cool down and you can easily remove the deposits of fat with a sponge or damp cloth and warm soapy water and, if necessary with a product on the market. Do not use abrasive cloths or sponges that could irreparably damage the enamel.
- The control panel, handle and knob of white ovens must also be cleaned each time in order to avoid greasy steam turning them yellow in time.
- For persistent stains, use normal non-abrasive detergents or specific products for stainless steel or a little warm vinegar.
- Clean the glass of the oven door only with hot water, avoiding the use of rough cloths.
- Drying with a microfiber or soft cloth is preferred.
- Do not spray water on the oven or immerse the appliance in water

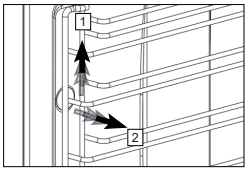
⚠ ***IMPORTANT! Never use abrasive tools. Do not clean with a jet of steam.***

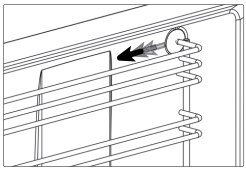
⚠ ***NOTE: The manufacturer of this appliance does not take responsibility for damages caused by chemicals or abrasive cleaning***

STEAM CLEANING

The dirt can be wiped easily by softening them after cooking. Remove all the accessories (if there is a wire rack) from the oven. Place the single tray on the lowest base, add some water in it and select Bottom Heater mode ▭ then turn on the oven for 20 minutes. At the end of the operation, wipe the inside of the oven with a damp cloth or sponge.

REMOVING SIDE WIRE TRAYS OF THE OVEN

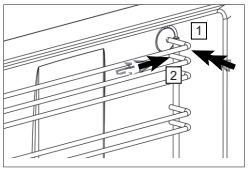


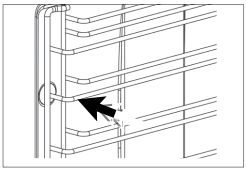


1. Firstly, lift the rack carefully from the front hanger (1) in the direction of the arrow and remove it (2).

2. Afterwards, pull the whole rack out in the direction of the arrow.

ATTACHING SIDE WIRE TRAYS OF THE OVEN





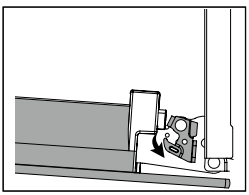
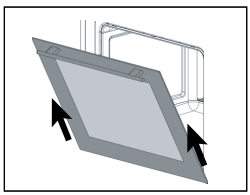
1. Center the racks and firstly, place the rear hanger (1) and press on it (2).

2. Then, press on the front hanger. Thereby, the rack would be attached.

CLEANING THE OVEN DOOR

You can remove and clean the oven door easily. You must follow the procedures below to remove the door:

REMOVING THE OVEN DOOR

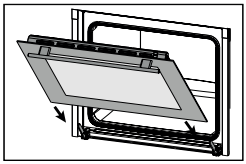
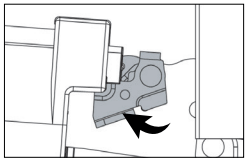



• Open the oven door fully.

• Push the hinge locks in the direction of arrow and unlock them.

• Close the oven door until it is brought to the position in line with the hinge lock. Pull it outwards in the direction of arrow.

ATTACHING THE OVEN DOOR

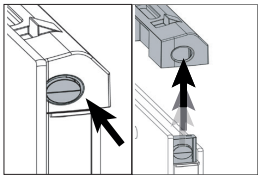
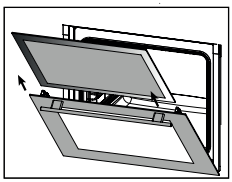



• Place the appliance door into the hinges in the direction of the arrow.

• Open the appliance door fully and switch the hinge locks to the closed position in the direction of arrow. Close the oven door.

REMOVING THE GLASSES

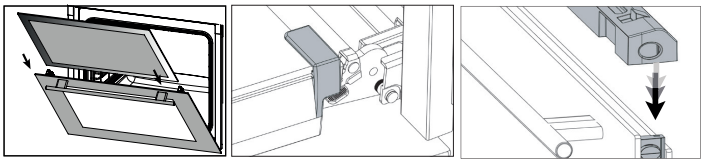
The number of the glasses may vary according to the model.

• Open the oven door halfway.

• By pressing on the right and left side of the upper plastic section, pull it upwards.

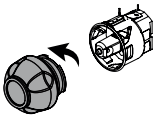
• Firstly, pull the internal glass, then interim glass outwards in the direction of the arrow.



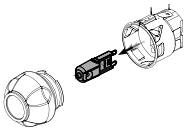
ATTACHING THE GLASSES

- Open the oven door halfway and firstly, push the interim glass, then the internal glass in the direction of the arrow.
- Make sure that the glass is inserted into the housing of the lateral plastic section correctly.
- Place the upper plastic section in a way that you can hear the click sound and close the appliance's door.

REPLACING THE OVEN LAMP



⚠ ***ATTENTION! Due to the hazard of electric shock, disconnect the oven from the power supply before replacing the lamp. The lamp may be hot, wait for it to cool down.***



Use the following halogen lights: G9, 230 V, 25 W

• Open the oven door fully.

• Turn the glass door counter clockwise and remove it.

• Pull the oven lamp out in the direction of the arrow and replace it. Reattach the glass door.

⚠ ***NOTE: Do not allow water or other liquid to enter the controls or the inside of the appliance, as this may cause malfunction, electric shock or fire.***

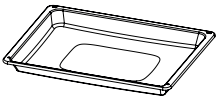
EQIPMENT

⚠ ***IMPORTANT! The accessories, which are provided based on the model of the appliance, vary. The accessories, which are mentioned in the user manual, may not be available in the product.***



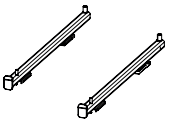
GRID is intended for cakes, soufflé moulds and for placing the food to be fried on it.

⚠ ***IMPORTANT! The grid is equipped with a limiter, so lift the grid slightly from the front when removing it.***



FLAT TRAY is intended for frozen food, cakes, large sized meat dishes, pastries. WARNING! A tray may deform during heating in the oven. After cooling, it restores its original shape. The deformation does not affect the functionality of the tray.

⚠ ***WARNING! A tray may deform during heating in the oven. After cooling, it restores its original shape. The deformation does not affect the functionality of the tray.***



FIXED TELESCOPIC RAILS are designed to be installed on the 3rd tray position of the oven. Install the equipment (grid, baking trays) directly on the telescopic rails. A grid can be installed on the same level of the rails along with a baking tray for collecting fat.

⚠ ***IMPORTANT! Make sure that the telescopic rails are properly rotated and extend outward, i.e. out of the oven.***

DISPOSAL



This appliance cannot be disposed of together with ordinary household waste. In order to prevent a possible threat to health and the environment, the product must be disposed of as part of an approved electrical equipment disposal process. The product disposal procedure must be carried out in accordance with local environmental regulations. You can get more detailed information about the disposal, reuse and disposal of the product from authorized departments.

SPECIFICATION / EQUIPMENT

Model	KF-OF6801X	KF-OF6801B	KF-OF7202X	KF-OF7202B
Volume (L)	68	68	73	73
Convection	yes	yes	yes	yes
The type of grill	tubular electric heater			
Number of modes	8	8	8	8
Maximum power (W)	3500	3500	3500	3500
Top heater (W)	1100	1100	1100	1100
Bottom heater (W)	1200	1200	1200	1200
Grill (W)	1100 + 1350	1100 + 1350	1100 + 1350	1100 + 1350
Turbo fan (W)	27	27	27	27
Cooling fan (W)	6,5	6,5	6,5	6,5
Oven lamp (W)	25	25	25	25
Voltage (V) / Current frequency (Hz)	220-240 / 50 - 60	220-240 / 50 - 60	220-240 / 50 - 60	220-240 / 50 - 60
Energy efficiency class	A	A	A	A
Front panel material	glass	glass	glass	glass
Internal coating	enamel	enamel	enamel	enamel
Maximum temperature (°C)	250	250	250	250
Type of control	mechanical		touch screen display	
Push-in control knobs	yes	yes	yes	yes
Touch control panel	—	—	yes	yes
Timer	mechanical	mechanical	electronic	electronic
Built-in clock	—	—	yes	yes
Number of glass door (pcs.)	2	2	2	2
Opening the door	down	down	down	down
Telescopic guides (pcs)	—	—	—	—
Cleaning	hydrolysis	hydrolysis	hydrolysis	hydrolysis
Lamp	yes	yes	yes	yes
Color	grey	black	grey	black
DIMENSIONS				
Net weight (kg) / Gross weight (kg)	26,00 / 27,50	26,00 / 27,50	27 / 28,5	27 / 28,5
Product dimensions (mm) (WxDxH)	595 x 547 x 595	595 x 547 x 595	595 x 547 x 595	595 x 547 x 595
Package dimensions (mm) (WxDxH)	650 x 670 x 660	650 x 670 x 660	650 x 670 x 660	650 x 670 x 660
EQIPMENT				
Oven (pcs)	1	1	1	1
Grid (pcs)	1	1	1	1
Flat tray (pcs)	1	1	1	1
Manual with warranty card (pcs)	1	1	1	1
Packaging (pcs)	1	1	1	1

SPECIFICATION / EQUIPMENT

MODEL	KF-OF7203X	KF-OF7203B	KF-OF7204X	KF-OF7204B
Volume (L)	73	73	73	73
Convection	yes	yes	yes	yes
The type of grill	tubular electric heater			
Number of modes	8	8	8	8
Maximum power (W)	3500	3500	3500	3500
Top heater (W)	1100	1100	1100	1100
Bottom heater (W)	1200	1200	1200	1200
Grill (W)	1100 + 1350	1100 + 1350	1100 + 1350	1100 + 1350
Turbo fan (W)	27	27	27	27
Cooling fan (W)	6,5	6,5	6,5	6,5
Oven lamp (W)	25	25	25	25
Voltage (V) / Current frequency (Hz)	220-240 / 50 - 60	220-240 / 50 - 60	220-240 / 50 - 60	220-240 / 50 - 60
Energy efficiency class	A	A	A	A
Front panel material	glass	glass	glass	glass
Internal coating	enamel	enamel	enamel	enamel
Maximum temperature (°C)	250	250	250	250
Type of control	touch screen display			
Push-in control knobs	yes	yes	yes	yes
Touch control panel	yes	yes	yes	yes
Timer	electronic	electronic	electronic	electronic
Built-in clock	yes	yes	yes	yes
Number of glass door (pcs.)	2	2	3	3
Opening the door	down	down	down	down
Telescopic guides (pcs)	1	1	1	1
Cleaning	hydrolysis	hydrolysis	catalytic	catalytic
Lamp	yes	yes	yes	yes
Color	grey	black	grey	black
DIMENSIONS				
Net weight (kg) / Gross weight (kg)	27,50 / 29,00	27,50 / 29,00	27,50 / 29,00	27,50 / 29,00
Product dimensions (mm) (WxDxH)	595 x 547 x 595	595 x 547 x 595	595 x 547 x 595	595 x 547 x 595
Package dimensions (mm) (WxDxH)	650 x 670 x 660	650 x 670 x 660	650 x 670 x 660	650 x 670 x 660
EQIPMENT				
Oven (pcs)	1	1	1	1
Grid (pcs)	1	1	1	1
Flat tray (pcs)	1	1	1	1
Manual with warranty card (pcs)	1	1	1	1
Packaging (pcs)	1	1	1	1

WARRANTY CARD

Date of sale

«____» _____ 20_____ y.

Store stamp

When selling, the seller is obligated to fill out the warranty coupons. The date of manufacturing and serial number can be found on the packaging and on the back side of the product.

The manufacturer's warranty obligations are valid only for the KRAFT built-in electric oven. **The warranty period is 2 years from the date of manufacture. The service life of the product is 10 years from the date of purchase.**

Information about authorized service centers is available on the website http://kraftltd.com or by calling the support service toll-free +7 (800) 200-79-97. If you have any questions or problems related to KRAFT products, please contact in writing to the address: AO «LEBEDINSKIY TORGOVIY DOM», No 50 V, Dnepropetrovskaya str., Rostov-on-Don, 344093, Russia, or by e-mail service@lbtd.ru.

1. The manufacturer guarantees free elimination of factory defects or technical faults during the warranty period if the Buyer complies with the terms and conditions of warranty service. All claims in appearance should be presented to the seller when purchasing the product. After purchasing the product, the consumer is responsible for all external damage.
2. The warranty applies only to products used for non-commercial personal, family or household purposes. Otherwise, the warranty period is 3 months from the date of purchase.
3. The seller reserves the right to conduct a technical examination of the product quality within the time frame established by law.
4. Warranty repairs are not performed in the following cases:

– invalidity of the warranty card;
– the presence of damage and malfunctions resulting from improper use of equipment inviolation of the rules of operation, installation or transportation of equipment by the user or a trading organization;
– the presence of damage and malfunctions resulting from the action of third parties or force majeure, ingress of foreign objects and insects, damage caused by animals;
– establishment of the fact of deviation from the State technical standards, supplying electrical and cable networks, supplying more power than provided by the manufacturer;
– establishment of the fact of repair (attempt to repair) equipment independently or by unauthorized persons;
– using of the product for industrial or commercial purposes.

5. The warranty card is invalid in the following cases::

– incorrect or incomplete filling of the card by the store and the master;
– absence of the sale date and the store stamp.

6. The manufacturer is not responsible for damage caused to people, animals and premises due to violation of safety regulations, transportation and operation of the device.
7. The warranty service does not cover installation, cleaning and maintenance of the device.

TEAR-OFF COUPON No 1 FOR WARRANTY REPAİR
built-in electric oven KRAFT

model_____ serial No_____

Withdrawn «_____» _____ 20_____y.

Executat _____ _____
Full name signature

Type and content of the work performed _____

_____

Service department's name_____

Cutting line

COUPON No 1 for warranty repair
built-in electric oven KRAFT

model _____

serial No _____

Sold by _____
(name and address of the commercial enterprise)

_____

_____

_____

_____tel: _____

Date of sale «_____» _____ _____y.

Store stamp _____
(personal seller's signature)

Service department's name and address*

_____
(* to be filled in by the commercial enterprise)

_____

_____

TEAR-OFF COUPON No 2 FOR WARRANTY REPAİR
built-in electric oven KRAFT

model_____ serial No_____

Withdrawn «_____» _____ 20_____y.

Executat _____ _____
Full name signature

Type and content of the work performed _____

_____

Service department's name_____

Cutting line

COUPON No 2 for warranty repair
built-in electric oven KRAFT

model _____

serial No _____

Sold by _____
(name and address of the commercial enterprise)

_____

_____

_____

_____tel: _____

Date of sale «_____» _____ _____y.

Store stamp _____
(personal seller's signature)

Service department's name and address*

_____
(* to be filled in by the commercial enterprise)

_____

_____

Built-in electric oven KRAFT
model _____
Serial No_____
Owner, his address_____
_____
_____
Owner's phone _____
Reason for failure (malfunction)_____
_____
_____
_____
Owner: _____
signature
Mechanic:_____
Full name.
Completed works: _____
_____
Date «_____» _____ _____г.
Mechanic: _____ Owner: _____
signature signature
Approve _____
service company name and address
_____
_____ _____
the position of the head of the company, that performed the service — Stamp — signature

Built-in electric KRAFT
model _____
Serial No_____
Owner, his address_____
_____
_____
Owner's phone _____
Reason for failure (malfunction)_____
_____
_____
_____
Owner: _____
signature
Mechanic:_____
Full name.
Completed works: _____
_____
Date «_____» _____ _____г.
Mechanic: _____ Owner: _____
signature signature
Approve _____
service company name and address
_____
_____ _____
the position of the head of the company, that performed the service — Stamp — signature

* Изготовитель оставляет за собой право вносить изменения конструкций, технических характеристик, внешнего вида, комплектации товара, не ухудшающие его потребительских качеств, без предварительного уведомления потребителя.

Вся представленная в руководстве информация, касающаяся комплектации, технических характеристик, функций и цветовых решений, носит сугубо информационный характер и ни при каких условиях не является публичной офертой.

* The manufacturer reserves the right to change designs, specifications, appearance, configuration of the product without impairing its consumer qualities, without prior notice to the customer.

All information provided in the manual concerning the configuration, technical characteristics, functions, and colors is purely informational in nature and under no circumstances is a public offer.

Manufacturer:
Femaş Metal Sanayi ve Ticaret A.Ş. FERRE.
Address : Kayseri OSB, 9.Cadde No: 17, 38070 Organize Sanayi Bölgesi, Melikgazi, Kayseri, Turkey.

Importer:
AO LEBEDINSKIY TORGOVIY DOM.
Address: No. 50 V, Dnepropetrovskaya Str., Rostov-on-Don, PC 344093, Russia.
Tel.: +7 800 200 79 97

Made in Turkey

Изготовитель:
ФЕМАС МЕТАЛ САНАЙИ ВЕ ТИДЖАРЕТ А.С. ФЕРРЕ.
Адрес: Кайсери ОСБ, 9 Кад №17, 38070 Организе Санайи Бёльгеси, Меликгази, Кайсери, Турция.

Импортер:
АО «ЛЕБЕДИНСКИЙ ТОРГОВЫЙ ДОМ»
Адрес: ул. Днепропетровская, 50 В, г. Ростов-на-Дону, 344093, Россия.
Тел.: +7 800 200 79 97

Сделано в Турции

KRAFT

WWW.KRAFTLTD.COM

Телефон службы поддержки клиентов

Phone customer service

+7 800 200 79 97

CE

EAC