



ВСТРАИВАЕМЫЙ ЭЛЕКТРИЧЕСКИЙ
ДУХОВОЙ ШКАФ

BUILT-IN ELECTRIC OVEN

TCH-OV102X
TCH-OV102BLG
TCH-OV102WG
TCH-OV102BGG
TCH-OV104DBLG
TCH-OV104DWG
TCH-OV104DBGG
TCH-OV107RBGES
TCH-OV107RAES



ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ • USER GUIDE

УВАЖАЕМЫЙ ПОКУПАТЕЛЬ!

Благодарим за приобретение нашего продукта —
встраиваемого электрического духового шкафа KRAFT Technology.
Перед его использованием, пожалуйста, прочитайте тщательно эту инструкцию,
чтобы в полной мере воспользоваться его превосходной работой.
Если Вы столкнетесь с проблемами в процессе использования данного изделия,
пожалуйста свяжитесь с нами.

Спасибо за покупку!



Внимательно прочитайте данную инструкцию перед эксплуатацией прибора во избежание поломок при использовании. Неправильное обращение может привести к поломке изделия, нанести материальный ущерб или причинить вред здоровью пользователя.

СОДЕРЖАНИЕ

МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ	3
ОПИСАНИЕ УСТРОЙСТВА.....	6
ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ	6
УСТАНОВКА.....	12
ПОДКЛЮЧЕНИЕ К ЭЛЕКТРОСЕТИ	14
ПЕРЕД НАЧАЛОМ ЭКСПЛУАТАЦИИ	14
ЭКСПЛУАТАЦИЯ.....	15
РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ	15
ОЧИСТКА И ОБСЛУЖИВАНИЕ	16
КОМПЛЕКТАЦИЯ	18
УТИЛИЗАЦИЯ.....	18
ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ	19
ГАРАНТИЙНЫЙ ТАЛОН	20

Данный прибор соответствует положениям Директив и Регламентов Европейского Союза:

2014/35/ЕС (низковольтное оборудование)

2014/30/ЕС (электромагнитная совместимость)

2012/19/ЕС (утилизация отходов электрического и электронного оборудования)

2009/125/ЕС (сокращение энергопотребления за счет экологического дизайна)

2011/65/ЕС (ограничение использования определенных опасных веществ в электрическом и электронном оборудовании)

1935/2004/ЕС (материалы, предназначенные для контакта с пищевыми продуктами)

1907/2006/ЕС (производство, оборот и регистрация всех химических веществ)

МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ

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

⚠ Важно: вся прилегающая мебель и материалы (компоненты), используемые при установке духового шкафа, должны выдерживать температуру минимум на 85°C выше среднетемпературной температуры, в которой они установлены.

Прежде, чем использовать духовой шкаф в транспортных средствах, предназначенных для отдыха (семейные автофургоны и т.д.), также прочтите внимательно инструкцию по технике безопасности и установке.


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.
- 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.
- Каждый раз 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 нагреваемых элементов.
- Для дополнительной защиты от поражения электрическим током целесообразно установить устройство защитного отключения (УЗО) в сеть, питающую прибор. Обратитесь за советом к квалифицированному специалисту.

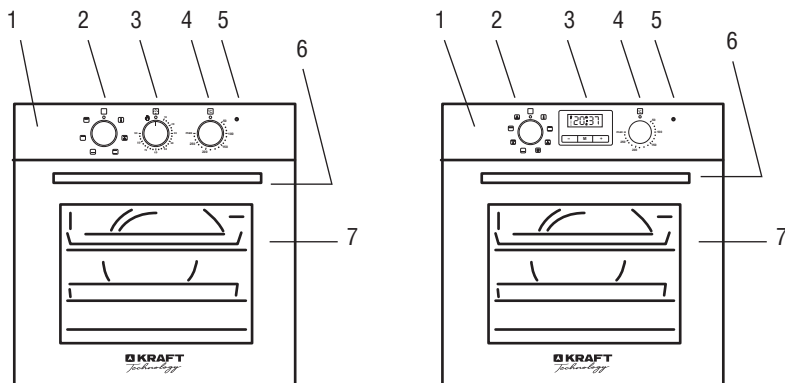
- Прибор должен быть подключен к электросети через устройство для изоляции, позволяющее отсоединять от сети все контакты. Устройство для изоляции должно обеспечивать зазор между разомкнутыми контактами не менее 3 мм.
- Не эксплуатируйте прибор с поврежденным шнуром электропитания или розеткой. При возникновении 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 петель 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.

- 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.

 **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** 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 УСТРОЙСТВА



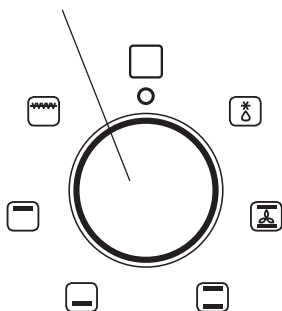
- 1) Панель управления
- 2) Ручка выбора режимов приготовления
- 3) Таймер
- 4) Ручка регулировки температуры

- 5) Световой индикатор (символ включения)
- 6) Ручка дверцы духового шкафа
- 7) Дверца духового шкафа

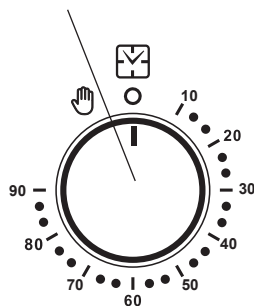
ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ

Для моделей TCH-OV102X, TCH-OV102BLG, TCH-OV102WG, TCH-OV102BGG

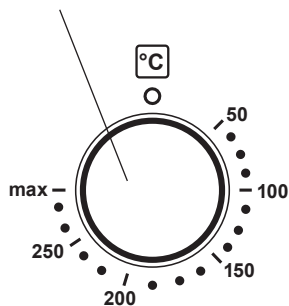
Ручка выбора режимов приготовления



Механический таймер



Ручка регулировки температуры (для режима гриля ручка должна быть в положении «max»)



С помощью ручки выбора режима духового шкафа и регулятора температуры можно выбирать требуемый режим приготовления и задавать для него оптимальную температуру. Во время работы духового шкафа горит соответствующий индикатор.

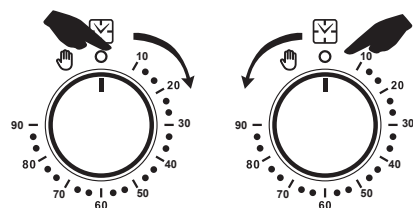
ОПИСАНИЕ РЕЖИМОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

-  **Положение «выкл»:** прибор выключен.
-  **Конвекционная разморозка:** Воздух комнатной температуры циркулирует в духовке для разморозки продуктов в ускоренном режиме без воздействия на него излишнего тепла.
-  **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.
-  **Верхний и нижний нагрев:** Работают верхний и нижний нагревательные элементы вместе. Этот режим подходит для традиционного приготовления пищи, выпечки, обжаривания, запекания, приготовления хрустящих продуктов.
-  **Нижний нагрев:** Применяется для подогрева еды и приготовления блюд, которые готовятся длительное время при низкой температуре, таких как рагу.
-  **Верхний нагрев:** Данный тип приготовления особенно подходит для приготовления больших порций блюд (средние либо большие порции домашних колбасок, бекона, стейков либо рыбы).
-  **Гриль:** При этом режиме включается трубчатый нагревательный элемент гриль для приготовления пищи на гриле и обжаривания традиционных блюд.


 **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.

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. Если 90 минут для приготовления недостаточно, то можно установить более длительные периоды приготовления вручную.

Для этого установите ручку таймера в нулевое положение «0», затем вращайте ее против часовой стрелки до символа . Духовой шкаф будет работать в этом положении в течение необходимого времени. Когда нужно будет закончить приготовление, для отключения верните ручку таймера в нулевое положение «0», вращая ее по часовой стрелке. Духовка выключится, вы услышите соответствующий сигнал.

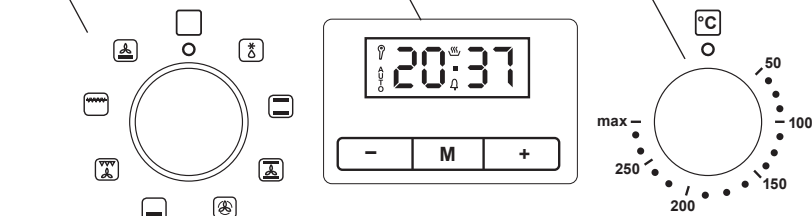
 **Важно!** Устанавливайте режим приготовления, необходимую температуру и таймер после помещения блюда в духовку.

Для моделей TCH-OV104DBLG, TCH-OV104DWG, TCH-OV104DBGG

Ручка выбора режимов приготовления









Электронный таймер/ часы с сенсорным управлением

Ручка регулировки температуры (для режима гриля ручка должна быть в положении «max»)



С помощью ручки выбора режима духового шкафа и регулятора температуры можно выбирать требуемый режим приготовления и задавать для него оптимальную температуру. Во время работы духового шкафа горит соответствующий индикатор.

ОПИСАНИЕ РЕЖИМОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

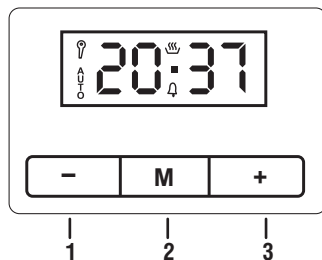
- Положение «выкл»:** прибор выключен.
-  **Конвекционная разморозка:** Воздух комнатной температуры циркулирует в духовке для разморозки продуктов в ускоренном режиме без воздействия на него излишнего тепла.
-  **Верхний и нижний нагрев с конвекцией:** Работают верхний нагревательный элемент, нижний нагревательный элемент и конвектор. Этот режим подходит для приготовления пищи на одном уровне — идеальный режим для выпечки.
-  **Верхний нагрев с конвекцией:** Используется для жарки в основном приготовленных блюд или подогрева ранее приготовленных блюд
-  **Верхний и нижний нагрев:** Работают верхний и нижний нагревательные элементы вместе. Этот режим подходит для традиционного приготовления пищи, выпечки, обжаривания, запекания, приготовления хрустящих продуктов.
-  **Нижний нагрев:** Применяется для подогрева еды и приготовления блюд, которые готовятся длительное время при низкой температуре, таких как рагу.
-  **Нижний нагрев с конвекцией:** Этот метод приготовления помогает распространять тепло, он подходит для стерилизации и для консервирования
-  **Полная конвекция:** Вентилятор и циркуляционный нагревательный элемент работают вместе, это позволяет равномерно распределять температуру внутри духовки и готовить более одного блюда, не смешивая их запахи или вкусы. Режим подходит также для деликатной выпечки.
-  **Гриль:** При этом режиме включается трубчатый нагревательный элемент гриль для приготовления пищи на гриле и обжаривания традиционных блюд.

⚠ 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.

ЭЛЕКТРОННЫЙ ДИСПЛЕЙ

-  - Таймер
-  - Автоматическое приготовление
-  - Приготовление
-  - Точка
-  - Блокировка



Кнопка выбора функции

- 1 - Кнопка уменьшения
- 2 - Кнопка увеличения
- 2 и 3 - Настройки

Установка времени суток (24 часа)





Для установки времени суток необходимо выполнить следующий порядок действий:

1. Нажмите кнопку (1), удерживая примерно 2 секунды, значок точки начинает мигать.
2. Установите текущее время с помощью кнопок (2) и (3). Примерно через 7 секунд после окончания установки будет сохранено новое время на дисплее.

Установка таймера

Вы можете установить таймер в любое время, независимо от состояния активности других функций. Диапазон устанавливаемого таймера составляет от 1 минуты до 23 часов 59 минут.

Для установки таймера выполните следующие действия:

1. Зажмите кнопку (1), пока не начнет мигать символ таймера  и на дисплее не появится "0.00".
2. Установите необходимое время с помощью кнопок (2) и (3). Символ таймера  перестанет мигать и останется подсвеченной на дисплее.
3. После заданного времени раздастся звуковой сигнал и будет слышен в течение 7 минут, символ таймера  снова начнет мигать.
4. Нажмите кнопку (1), (2) или (3), чтобы выключить сигнал. Символ таймера  исчезнет и дисплей будет показывать текущее время.

Изменение звукового сигнала таймера

Звуковой сигнал таймера может быть изменен следующим образом:

1. Нажмите кнопки (2) и (3) одновременно.
2. Нажмите кнопку (1), чтобы увидеть фактический тон сигнала "top.1" на дисплее.
3. Нажмите кнопку (2), чтобы выбрать нужный тон от 1 до 3.

Отмена настроек

- Чтобы отменить автоматические настройки функций нажмите одновременно кнопки (2) и (3).
- Чтобы отменить настройки таймера нажмите кнопку (1), а затем нажмите кнопки (2) и (3).

Приготовление

Данная функция позволяет автоматически остановить приготовление спустя указанное время. Для установки времени окончания приготовления см. пункт «Установка таймера»

Полуавтоматическое приготовление

A
U
T
O

1. Нажимайте кнопку (1) до тех пор, пока "stop", "0.00" и символ автоматического приготовления AUTO не начнут мигать. Установите время приготовления (от 1 минуты до 10 часов) с помощью кнопок (2) и (3). Примерно через 7 секунд после

- регулировки времени оно будет зафиксировано. Значок автоматического приготовления AUTO остается подсвеченным на дисплее.
- Выберите необходимый режим приготовления и температуру.
 - Когда приготовление завершится, раздастся соответствующий сигнал и будет звучать около 7 минут, символ автоматического приготовления AUTO снова начинает мигать.
 - Ручки управления температурой и режимами приготовления переведите в положение выключения.
 - Нажатие кнопки (1), (2) или (3) для отключения звукового сигнала, прибор переключится на ручное управление.

Автоматическое приготовление

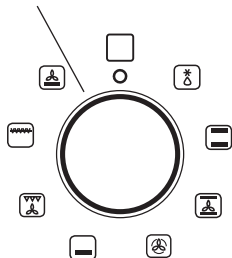
Данная функция позволяет настроить автоматическое начало и окончание приготовления. Чтобы установить время начала приготовления выполняйте следующие действия:

- Нажимайте кнопку (1) до тех пор, пока “stop”, “0.00” и символ автоматического приготовления AUTO не начнут мигать. Установите время начала приготовления (например, 17:30) от 1 минуты до 10 часов с помощью кнопок (2) и (3) (например, 1 час).
- Установите необходимое время окончания приготовления с помощью кнопок (2) и (3) не более 23 часов и 59 минут (например, 18:30).
- Выберите необходимый режим приготовления и температуру.
- Значок приготовления исчезнет с дисплея. Духовой шкаф автоматически не начнет и не закончит приготовление до тех пор, пока текущее время не достигнет заранее установленного времени для начала и окончания приготовления соответственно (т.е. 17:30 и 18:30 в примере).
- Когда приготовление завершится, раздастся соответствующий сигнал и будет звучать около 7 минут, символ автоматического приготовления AUTO снова начинает мигать.
- Ручки управления температурой и режимами приготовления переведите в положение выключения.
- Нажатие кнопки (1), (2) или (3) для отключения звукового сигнала, прибор переключится на ручное управление.

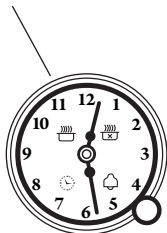
⚠ Важно! Устанавливайте режим приготовления, необходимую температуру и таймер после помещения блюда в духовку.

Панель управления для моделей TCH-OV107RAES, TCH-OV107RBGES

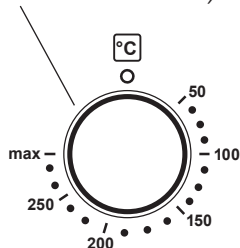
Ручка выбора режимов приготовления



Механический таймер/циферблат со встроенными часами












Ручка регулировки температуры (для режима гриля ручка должна быть в положении «max»)



С помощью ручки выбора режима духового шкафа и регулятора температуры можно выбирать требуемый режим приготовления и задавать для него оптимальную температуру. Во время работы духового шкафа горит соответствующий индикатор.

ОПИСАНИЕ РЕЖИМОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ


-  **Положение «выкл»:** прибор выключен.
-  **Конвекционная разморозка:** Воздух комнатной температуры циркулирует в духовке для разморозки продуктов в ускоренном режиме без воздействия на него излишнего тепла.
-  **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.
-  **Верхний нагрев с конвекцией:** Используется для жарки в основном приготовленных блюд или подогрева ранее приготовленных блюд
-  **Верхний и нижний нагрев:** Работают верхний и нижний нагревательные элементы вместе. Этот режим подходит для традиционного приготовления пищи, выпечки, обжаривания, запекания, приготовления хрустящих продуктов.
-  **Нижний нагрев:** Применяется для подогрева еды и приготовления блюд, которые готовятся длительное время при низкой температуре, таких как рагу.
-  **Нижний нагрев с конвекцией:** Этот метод приготовления помогает распространять тепло, он подходит для стерилизации и для консервирования
-  **Полная конвекция:** Вентилятор и циркуляционный нагревательный элемент работают вместе, это позволяет равномерно распределять температуру внутри духовки и готовить более одного блюда, не смешивая их запах или вкус. Режим подходит также для деликатной выпечки.
-  **Гриль:** При этом режиме включается трубчатый нагревательный элемент гриль для приготовления пищи на гриле и обжаривания традиционных блюд.


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

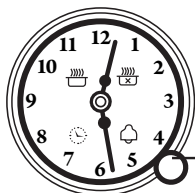
Вентилятор внутри духового шкафа необходим для циркуляции воздуха и равномерного распределения тепла (конвекции), чтобы сбалансировать внутреннюю температуру духовки и поддерживать стабильную температуру в ее нижней части.






МЕХАНИЧЕСКИЙ ТАЙМЕР

Установка времени суток

Для настройки часов нажмите на ручку управления 4 раза, пока не начнет мигать символ . Следовательно, чтобы увеличить или уменьшить время, вращайте ручку по часовой стрелке или против часовой стрелки. После 10 секунды последней регулировки таймер автоматически выходит из режима установки времени.

Также таймер может сигнализировать о недостатке питания через мигание символа . В этом случае, чтобы его отключить, нажмите на ручку управления.




-  Автоматическое приготовление
-  Полуавтоматическое приготовление
-  Таймер
-  Установка времени суток
-  Ручка управления



Ручное приготовление



Во время состояния по умолчанию духовой шкаф выключается вручную с помощью общего переключателя режимов.

Установка таймера со звуковым сигналом




Таймер позволяет установить время приготовления, по истечению которого раздастся звуковой сигнал. Для того чтобы установить таймер со звуковым сигналом нажмите на ручку управления 3 раза до подсвечивания индикатора соответствующего символа . Далее установите необходимое время приготовления, вращая ручку по часовой стрелке или против часовой стрелки для увеличения или уменьшения времени. Использовать таймер можно только при отсутствии текущей программы приготовления.

Полуавтоматическое приготовление: выключение в установленное время


Данная функция позволяет автоматически отключить духовой шкаф в момент окончания приготовления. Для установки времени окончания приготовления (не менее 2 минут) нажмите на ручку управления 2 раза, пока не начнет мигать символ . Для увеличения или уменьшения времени приготовления крутите ручку по часовой стрелке или против часовой стрелки. Мигание символа  продолжается в течение нескольких секунд после последнего поворота. Подтвердить выбранное время можно нажатием на ручку управления таймером.

Приготовление прекращается автоматически, когда истечет установленное ранее время таймера. Для визуализации заданной программы нажмите и отпустите ручку управления, таймер покажет выбранную программу. При остановке приготовления начнет мигать символ  и подается звуковой сигнал. Символ  остается мигающим, пока вы не нажмете ручку управления. Чтобы отменить программу полуавтоматического приготовления до ее окончания, зажмите ручку управления на несколько секунд, программа будет отменена и таймер вернется в ручной режим приготовления.


Полностью автоматическое приготовление

Данная функция позволяет настроить автоматическое начало и окончание приготовления. Чтобы установить время начала приготовления, нажмите 1 раз на ручку управления до мигания символа . Установите время начала приготовления, поворачивая ручку управления по часовой стрелке или против часовой стрелки. Мигание символа  продолжается в течение нескольких секунд после последнего поворота. Для сохранения выбранного времени начала приготовления нажмите на ручку управления, символ  перестанет мигать.

Для настройки времени окончания приготовления смотри предыдущий пункт «Полуавтоматическое приготовление: выключение в установленное время» выше.

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

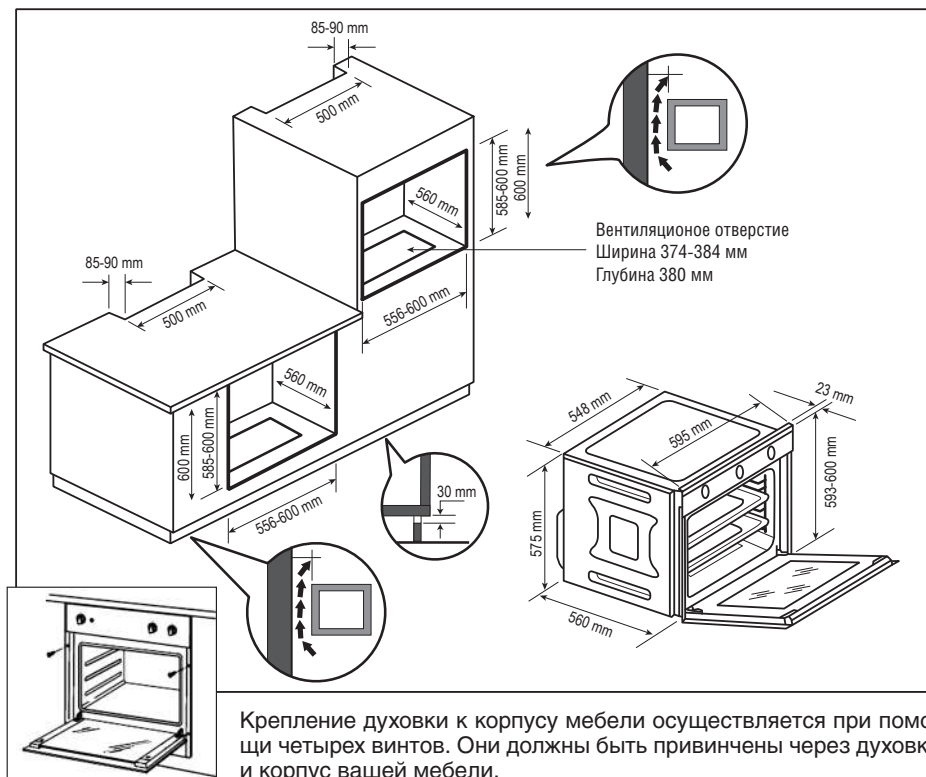
УСТАНОВКА

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

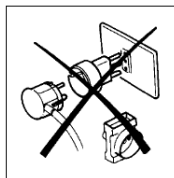
- Установка и техническое обслуживание должно выполняться только квалифицированным специалистом.
- Неправильная установка, техническое обслуживание и эксплуатация могут причинить значительный ущерб имуществу или травму.
- Данное изделие следует устанавливать в точном соответствии с инструкциями настоящего 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 быть 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.



ПОДКЛЮЧЕНИЕ К ЭЛЕКТРОСЕТИ



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 °С, 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 (250 °С).
7. Установите режим верхнего и нижнего нагрева с конвекцией.
8. Прогрейте пустую духовку в течение 30-45 минут при температуре 250 °С.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: *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.

ЭКСПЛУАТАЦИЯ

⚠ Предупреждение: 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 (максимум 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.









РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ

Для идеальной обжарки 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 стенки духового шкафа. Старайтесь избегать разбрызгивания жира, быстрого горения соков и образования дыма.

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

Тип блюда	Пирог	Кекс		Пицца	Рыба		
Режим приготовления							
Температура, °С	160-200	160-180	140-160	200-230	210-220	160-180	190
Положение противня	2-3	2	2	1-3	2	2-3	2-3
Время, мин.	30-50	20-40	10-40	10-20	45-60	45-60	60-70

Тип блюда	Стейк	Мясо		Птица			Овощи	
Режим приготовления								
Температура, °С	230-250	225-250	160-180	200-220	160-180	175-190	190-210	170-190
Положение противня	4-5	2	2	2-3	2	2	2	3
Время, мин.	14-18	120-150	120-160	50-60	45-60	60-70	40-50	40-50

ОЧИСТКА И ОБСЛУЖИВАНИЕ

⚠ Предупреждение: 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.

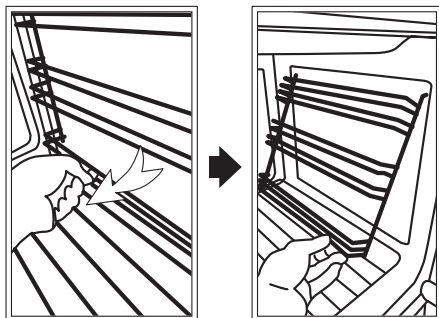
⚠ Важно! Не используйте абразивные средства. Не чистите струей пара.

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.

СНЯТИЕ БОКОВЫХ РЕШЕТОК

Боковые решетки для установки противней можно извлечь из духового шкафа и очистить мягкими средствами для очистки поверхностей. Выполните необходимые для этого действия, как показано на рисунке.



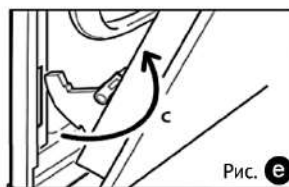
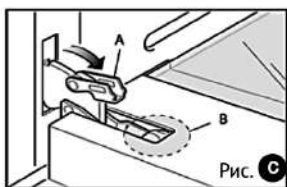
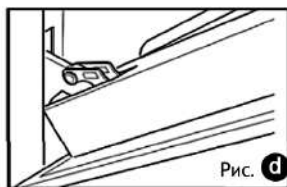
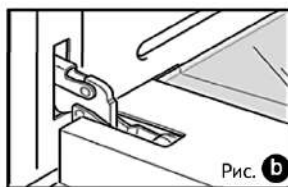
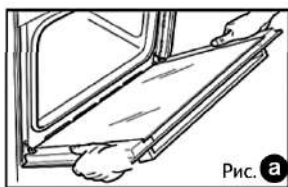
ОЧИСТКА ДВЕРЦЫ ДУХОВОГО ШКАФА

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

- Полностью откройте дверцу духовки (рис. а).
- Потяните на себя фиксаторы «А» как показано на рисунке (рис. с).
- Плавно закройте дверцу, до легкого упора в фиксаторы. Убедитесь, что фиксатор находится в области «В» (рис. d).
- Потяните дверцу на себя за верхнюю часть, вытянув петли из посадочных мест (рис. е).

Установка дверцы обратно:

- Удерживайте дверцу под углом (рис. а).
- Установите петли в посадочные места (рис. d). Полностью откройте дверцу (рис. с).
- Закройте фиксаторы «А» (рис. b). Закройте дверцу.



Стекло, используемое в данном приборе, прошло специальную защитную обработку. В случае удара, стекло разбивается на небольшие квадратные и гладкие кусочки, которые не опасны.

⚠ Важно! Чистка духового шкафа должна осуществляться на регулярной основе. Следует проявлять осторожность во время проведения процедуры очистки.

ЗАМЕНА ЛАМПЫ ДУХОВКИ



После отключения прибора от источника питания, отвинтите защитный стеклянный колпачок, а затем лампочку и заменить ее на новую, подходящую для высоких температур (300°C / E14 / 230 В / 25 Вт). Установите стеклянный колпачок и снова подключите духовку к источнику питания.

⚠ 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.

УТИЛИЗАЦИЯ



Ваше устройство спроектировано и изготовлено из высококачественных материалов и компонентов, которые можно утилизировать и использовать повторно. Если товар имеет символ с зачеркнутым мусорным ящиком на колесах, это означает, что товар соответствует Европейской директиве 2002/96/ЕС. Продукт 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.

КОМПЛЕКТАЦИЯ

Модель	TCH-0V102X	TCH-0V102BLG	TCH-0V102WG	TCH-0V102BGG	TCH-0V104DBLG	TCH-0V104DWG	TCH-0V104DBGG	TCH-0V107RBGES	TCH-0V107RAES
Духовой шкаф (шт.)	1	1	1	1	1	1	1	1	1
Металлическая решетка (шт.)	1	1	1	1	1	1	1	1	1
Глубокий противень (шт.)					1	1	1	1	1
Противень для выпекания (шт.)	1	1	1	1	1	1	1	1	1
Инструкция по эксплуатации с гарантийным талоном (шт.)	1	1	1	1	1	1	1	1	1
Упаковка (шт.)	1	1	1	1	1	1	1	1	1

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Модель	TCH-0V102X	TCH-0V102BLG	TCH-0V102WG	TCH-0V102BGG	TCH-0V104BBLG	TCH-0V104DWG	TCH-0V104DBGG	TCH-0V107RBGES	TCH-0V107RAES
Объем (л)	67	67	67	67	67	67	67	67	67
Конвекция	да	да	да	да	да	да	да	да	да
Тип гриля	ТЭН	ТЭН	ТЭН	ТЭН	ТЭН	ТЭН	ТЭН	ТЭН	ТЭН
Количество режимов	6	6	6	6	8	8	8	8	8
Макс. мощность (Вт)	2177	2177	2177	2177	2177	2177	2177	2177	2177
Мощность верхнего нагревательного элемента (Вт)	800	800	800	800	800	800	800	800	800
Мощность нижнего нагревательного элемента (Вт)	1200	1200	1200	1200	1200	1200	1200	1200	1200
Мощность гриля (Вт)	1200	1200	1200	1200	1200	1200	1200	1200	1200
Мощность турбонагревателя (Вт)	2100	2100	2100	2100	2100	2100	2100	2100	2100
Мощность турбовентилятора (Вт)	25	25	25	25	25	25	25	25	25
Мощность охлаждающего вентилятора (Вт)	22	22	22	22	22	22	22	22	22
Мощность подсветки (Вт)	25	25	25	25	25	25	25	25	25
Напряжение (В) / Частота тока (Гц)	220-240 / 50				220-240 / 50			220-240 / 50	
Класс энергоэффективности	A	A	A	A	A	A	A	A	A
Материал передней панели	нерж. сталь	стекло	стекло	стекло	стекло	стекло	стекло	эмаль	эмаль
Внутреннее покрытие	эмаль	эмаль	эмаль	эмаль	эмаль	эмаль	эмаль	эмаль	эмаль
Макс. температура (°C)	250	250	250	250	250	250	250	250	250
Тип управления	механический				механический / электронный			механический	
Утапливаемые ручки управления	да	да	да	да	да	да	да	нет	нет
Сенсорная панель управления	нет	нет	нет	нет	да	да	да	нет	нет
Таймер / тип	механический / поворотный регулятор				электронный / дисплей			механический / циферблат	
Звуковой таймер (мин)	до 90	до 90	до 90	до 90	до 90	до 90	до 90	до 90	до 90
Встроенные часы	нет	нет	нет	нет	да	да	да	да	да
Количество стекол дверцы	2	2	2	2	3	3	3	3	3
Открытие дверцы	вниз	вниз	вниз	вниз	вниз	вниз	вниз	вниз	вниз
Телескопические направляющие (шт.)	нет	нет	нет	нет	1	1	1	2	2
Каталитическая очистка	нет	нет	нет	нет	да	да	да	да	да
Внутренняя подсветка	да	да	да	да	да	да	да	да	да
Цвет	нерж. сталь	черный	белый	бежевый	черный	белый	бежевый	бежевый	черный
Вес нетто (кг)	34	35,5	36,5	36,5	33,5	34	34,5	37	37
Вес брутто (кг)	35	36,5	37,5	37,5	34,5	35	35,5	38	38
Габариты изделия (ШxГxВ) (мм)	595x595x580				595x595x580			595x595x580	
Габариты в упаковке (ШxГxВ) (мм)	690x650x660				690x650x660			690x650x660	

ГАРАНТИЙНЫЙ ТАЛОН

Дата продажи

« ___ » _____ 20__ г.

Штамп магазина

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

УСЛОВИЯ ГАРАНТИИ

Информация об авторизованных сервисных центрах доступна на сайте <http://kraftltd.com> или по бесплатному телефону службы поддержки: 8 (800) 200-79-97. В случае возникновения вопросов или проблем, связанных с продукцией KRAFT Technology, просим Вас обращаться в письменном виде по адресу: ЗАО «ЛЕБЕДИНСКИЙ ТОРГОВЫЙ ДОМ», ул. Днепропетровская, 50 В, г. Ростов-на-Дону, 344093, Россия, либо по электронной почте: service@lbtld.ru.

НАСТОЯЩАЯ ГАРАНТИЯ ДЕЙСТВИТЕЛЬНА ПРИ СЛЕДУЮЩИХ УСЛОВИЯХ:

Все поля в гарантийном талоне заполнены правильно (имеются дата продажи, печать и подпись продавца, подпись покупателя).

Гарантийное обслуживание осуществляется только при предоставлении неоспоримых доказательств, подтверждающих, что гарантийный срок не истек.

- Срок гарантии составляет 3 года, но не более 4 лет с даты производства. Срок службы изделия — 10 лет со дня приобретения.**
- Гарантия включает в себя выполнение ремонтных работ и замену неисправных частей. Ремонт производится в стационарной мастерской Сервисного Центра при предъявлении полностью и правильно заполненного гарантийного талона
- Гарантия не включает в себя установку, периодическое техническое обслуживание (чистку, удаление пыли и т.п.).
- Замену Изделия или возврат денег Сервисный центр не производит.
- Не подлежат гарантийному ремонту Изделия с дефектами, возникшими вследствие:**
 - механических, тепловых и иных повреждений, возникших по причине неправильной эксплуатации, небрежного обращения или несчастного случая;
 - неправильной установки или транспортировки;
 - действия третьих лиц или непреодолимой силы;
 - попадания внутрь посторонних предметов, жидкостей, насекомых;
 - повреждений животными;
 - ремонта или внесенных конструктивных изменений, как самостоятельно, так и неуполномоченными лицами;
 - отклонений от Государственных технических стандартов питающих электрических и кабельных сетей;
 - подачи на мощности большей, чем предусмотрено изготовителем;
 - использования изделия в промышленных или коммерческих целях.
- Продавец оставляет за собой право проведения технической экспертизы качества изделия в установленные законодательством сроки.

Продавец гарантирует бесплатное устранение технических неисправностей товара в течение гарантийного срока эксплуатации в случае соблюдения Покупателем вышеперечисленных правил и условий гарантийного обслуживания.

<p style="text-align: center;">КОРЕШОК ТАЛОНА № 1 НА ГАРАНТИЙНЫЙ РЕМОНТ встраиваемого электрического духового шкафа KRAFT Technology</p> <p>модель _____ серийный № _____</p> <p>Изъят « _____ » _____ 20 _____ г.</p> <p>Исполнитель _____ подпись _____ Ф.И.О.</p> <p>Вид и содержание выполненных работ _____</p> <p>Наименование сервисной службы _____ Линия отреза _____</p>	<p style="text-align: center;">ТАЛОН № 1 НА ГАРАНТИЙНЫЙ РЕМОНТ встраиваемого электрического духового шкафа KRAFT Technology</p> <p>модель _____ серийный № _____</p> <p>Продан _____ (наименование и адрес торгового предприятия)</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>_____ тел: _____</p> <p>Дата продажи « _____ » _____ г.</p> <p>Штамп магазина _____ (личная подпись продавца)</p> <p>Наименование и адрес сервисной службы*</p> <p>_____ (* заполняется торговым предприятием)</p> <p>_____</p> <p>_____</p>
<p style="text-align: center;">КОРЕШОК ТАЛОНА № 2 НА ГАРАНТИЙНЫЙ РЕМОНТ встраиваемого электрического духового шкафа KRAFT Technology</p> <p>модель _____ серийный № _____</p> <p>Изъят « _____ » _____ 20 _____ г.</p> <p>Исполнитель _____ подпись _____ Ф.И.О.</p> <p>Вид и содержание выполненных работ _____</p> <p>Наименование сервисной службы _____ Линия отреза _____</p>	<p style="text-align: center;">ТАЛОН № 2 НА ГАРАНТИЙНЫЙ РЕМОНТ встраиваемого электрического духового шкафа KRAFT Technology</p> <p>модель _____ серийный № _____</p> <p>Продан _____ (наименование и адрес торгового предприятия)</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>_____ тел: _____</p> <p>Дата продажи « _____ » _____ г.</p> <p>Штамп магазина _____ (личная подпись продавца)</p> <p>Наименование и адрес сервисной службы*</p> <p>_____ (* заполняется торговым предприятием)</p> <p>_____</p> <p>_____</p>

Dear buyer!

We thank for acquisition of our product — KRAFT Technology built-in electric oven. Before its use, please, read carefully this manual fully to use its excellent operation.

We are sure that our devices will become faithful and reliable assistance in your housekeeping.

If you face problems in the course of use, please communicate with us.

Thanks for purchase!



Before installing and first using the appliance read this manual carefully! It is very important for this instruction booklet to be kept with the appliance if it changes hands.

CONTENTS

BRIEF INTRODUCTION OF THE PRODUCT	23
SAFETY INSTRUCTIONS	24
DESCRIPTION OF THE PRODUCT AND MODES	26
CONTROL PANEL	26
INSTALLATION.....	32
ELECTRICAL CONNECTION.....	34
BEFORE MAINTENANCE.....	34
MAINTENANCE.....	35
COOKING INSTRUCTIONS	35
CLEANING AND CARE	36
EQUIPMENT	37
SPECIFICATIONS	38
DISPOSAL.....	39

BRIEF INTRODUCTION OF THE PRODUCT

The appliance is conforming to the following European Directives and Regulations:

Directive 2014/35/EC (Low voltage appliances)

Directive 2014/30/EC (Electromagnetic compatibility)

Directive 2012/19/EC (WEEE - Waste Electrical and Electronic Equipment)

Directive 2009/125/EC (Eco design)

Directive 2011/65/EC (RoHS - Restriction of Hazardous Substances)

Regulation 1935/2004/EC (Materials intended to come into contact with food)

Regulation 1907/2006/EC (Restriction of chemicals)

SAFETY INSTRUCTIONS



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.

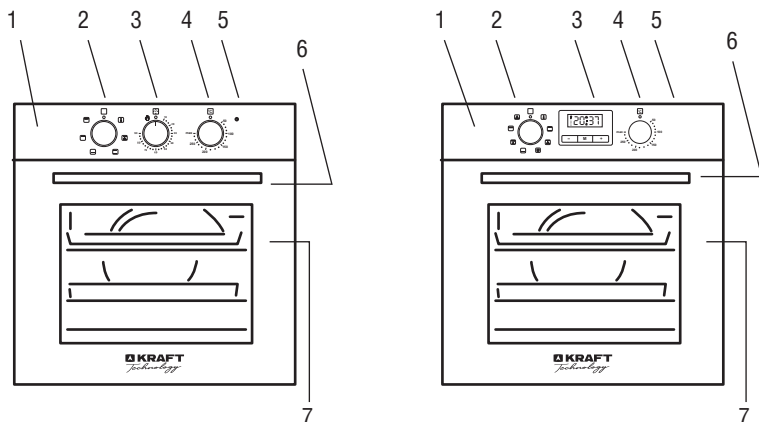
Please read the following instructions as they are for your benefit and safety:

- 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.
- 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 its 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.
- 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.

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

DESCRIPTION OF THE PRODUCT AND MODES



1. Control panel
2. Cooking mode selection knob
3. Timer
4. Temperature control

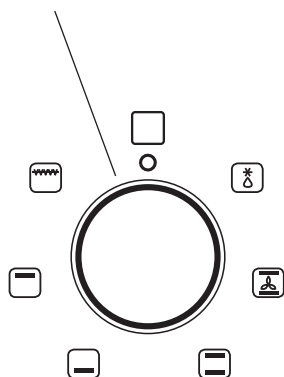
5. Light indicator
6. Oven door handle
7. Oven door

CONTROL PANEL

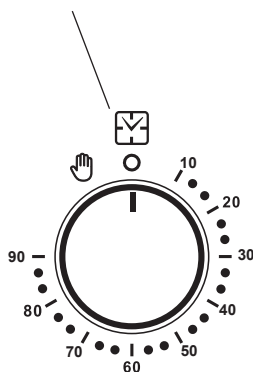
Control panel for models:

TCH-OV102X, TCH-OV102BLG, TCH-OV102WG, TCH-OV102BGG

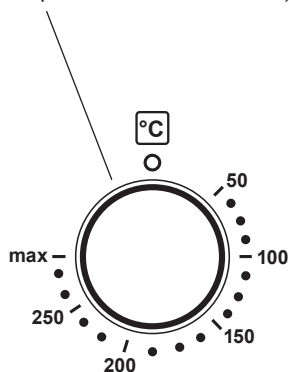
Cooking mode selection knob



Mechanical timer










Temperature control knob (only put to "max" position for Grill function)



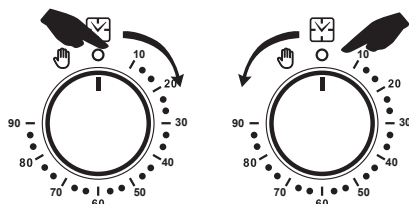
When the oven is operating, the correspond indicator lights up.

DESCRIPTION OF THE MODES

-  **OFF FUNCTION** : The product won't work in this position
-  **FAN ASSISTED FUNCTION**: Only turbo fan works in this position; circulates the air at room temperature around frozen foods and thaws them
-  **FAN + TOP AND BOTTOM HEATER FUNCTION**: Hot air circulates inside the oven for more homogeneous cooking. Used for meals you want to be soft on the inside and crunchy on the outside
-  **TOP AND BOTTOM HEATER FUNCTION**: Mostly used for cooking in one tray. Roast both side of the food equally, making it crispy
-  **BOTTOM HEATER FUNCTION**: Only the bottom heater is functional. Used for meals that have to be cooked from the bottom, heating meals or for meals that have to be cooked for a long period with low temperature such as stew
-  **TOP HEATER FUNCTION** Only the top heater is functional. Used for roasting the top section of mostly cooked meals, or heating previously cooked meals
-  **GRILL FUNCTION**: Uses the grill heater


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

USING MECHANICAL TIMER



You can adjust up to 90 minute by rotating the mechanical clock button clock wise. The clock will have the oven work for the set duration and shut it down automatically when the time is up. Set the function and temperature adjustment buttons after placing the meal inside the oven and adjust the mechanical clock button to the position you want. The oven alarm will sound and the oven will automatically shut down when

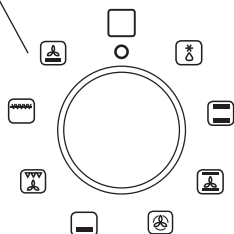
the time is up. With circuit cutter, oven working duration can be set to 90 minutes maximum. It is possible to set longer cooking periods manually.

For manual use, align the clock button counter clockwise to the  symbol. Your oven will start working at this position. It will continue working for the duration of your choosing. Turn the mechanical clock button clockwise when you want to end cooking. Your oven will shut down when you hear the alarm sound.

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

Control panel for models: TCH-OV104DBLG, TCH-OV104DWG, TCH-OV104DBGG

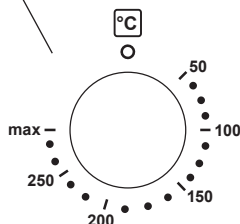
Cooking mode selection knob



Electronic timer with touch control











Temperature control knob (only put to "max" position for Grill function)








When the oven is operating, the correspond indicator lights up.

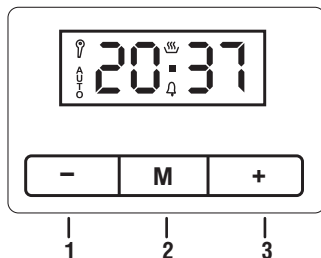
DESCRIPTION OF THE MODES

- OFF FUNCTION:** The product won't work in this position.
-  **DEICING FUNCTION:** Only turbo fans work in this position, circulates the air at room temperature around frozen food and thaws them.
-  **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.
-  **FAN + TOP HEATER FUNCTION:** Only the top heater is functional. Used for roasting the top section of mostly cooked meals, or heating previously cooked meals.
-  **BOTTOM AND TOP HEATER FUNCTION:** Mostly used for cooking in one tray. Roasts both sides of the food equally, making it crispy.
-  **BOTTOM HEATER FUNCTION:** Only the bottom heater is functional. Used for meals that have to be cooked from the bottom, heating meals or for meals that have to be cooked for a long period with low temperature such as stew.
-  **FAN + BOTTOM HEATER:** Fan and Bottom heaters will be activated at the same time.
-  **FAN + TURBO HEATER:** Fan and surrounding heater will be activated. This program also enables cooking more than one food without their smell or taste mixing up.
-  **FULL GRILL FUNCTION:** Uses the full grill heater.

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

ELECTRONIC DISPLAY

-  - Minute Minder Icon
-  - Automatic Cooking Icon
-  - Cooking Icon
-  - Dot Icon
-  - Key Lock Icon



- 1:** Function Selection Button
- 2:** Minus Button
- 3:** Plus Button
- 2 and 3:** Manual




Setting the time of day (24 h clock)

After plugging in or reconnecting to a power source after current decay, "0.00", and "AUTO" flashes.

1. Press button (1) approximately 2 sec., dot icon starts flashing. Set the current time using buttons (2) and (3). About 7 seconds after the set time has been finished, new data is memorized. The time correction can be done later.
2. Press button (2) and (3) approximately 2 sec., dot icon starts flashing. Then you can set the current time.

Setting the minute minder

You can activate the minute minder at any time, regardless the activity state of other programmer functions. The measured time ranges from 1 minute to 23 hours 59 minutes.

1. Press button (1) until the minute minder icon starts to flash , and the display shows "0.00".
2. Enter the required time using buttons (2) and (3). Minute minder icon  remains on the display.
3. After the set time has elapsed, an audible signal will be heard for approximately 7 minutes and the minute minder icon  starts to flash again.
4. Press buttons (1), (2) or (3) to turn the signal off; the minute minder icon disappears, and the display indicates the current time.

Change the timer beeps

The tone of the timer beeps may be changed as follows:

1. Press buttons (2) and (3) simultaneously.
2. Press button (1) to see actual tone "ton.1" to see on the display.
3. Press button (2) to select the tone you wish from (1) to (3).

Canceling time

Canceling automatic function:

- Buttons (2) and (3) are pressed simultaneously.

Canceling the alarm timer:

- Press the button (1) to select the alarm timer, press buttons (2) and (3).

Cooking icon

The cooking timer can be set if the oven is expected to stop cooking at a specified time. This process is called semi-automatic cooking.

Automatic cooking icon

1. Button 1 is pressed until the "stop" and "0.00" flashes in the digits, and the automatic cooking icon flashes. The cooking time is set using buttons (3) and (2). Cooking time can be

set from 1 minute to 10 hours. Approximately 7 seconds after adjustment will be displayed. The automatic cooking icon remains on the display.

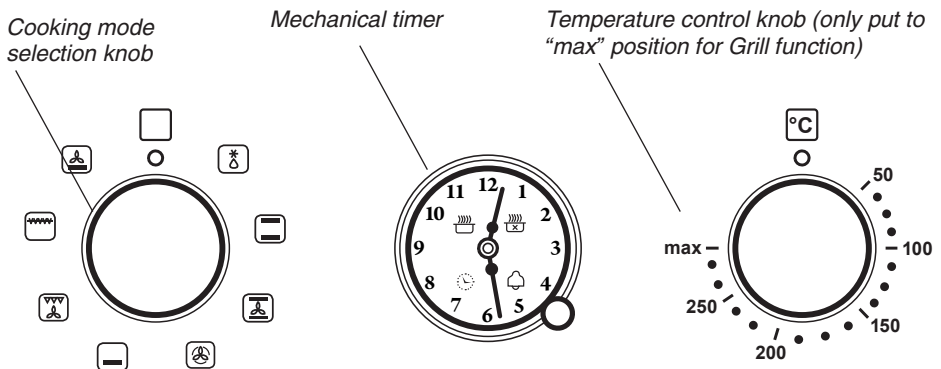
2. Select the required heat and oven function.
3. When cooking is complete, the alarm sounds for about 7 minutes and the automatic cooking icon starts flashing again.
4. Control and thermostat switches to off position Brought. Pressing button (1), (2) or (3) silences the alarm and switches to manual operation.

Delay cooking timer

1. The oven starts cooking after a certain time and If it is expected to finish, the cooking time and the end time of cooking can be set. This process is called fully automatic cooking. Button 1 is pressed until the “stop” and “0.00” flashes in the digits, and the automatic cooking icon flashes (eg 17:30).
2. The cooking time is set between 1 minute and 10 hours using buttons (3) and (2) (for example 1 hour). Press Button (1) until the “End” and “17.30” (end time) flash in the digits.
3. The cooking end time is entered using buttons (3) and (2). The cooking end time can be set to a maximum of 23 hours and 59 minutes. (eg 18:30).
4. Select the required heat and oven function. The cooking icon disappears from the display. The oven will not start cooking until the start of cooking (18:30 in the example), that is, from the end of the cooking time to the time of the difference of the cooking time.
5. When cooking is complete, the alarm sounds for about 7 minutes and the automatic cooking icon starts flashing again. Control and thermostat switches to off position Brought. Pressing button (1), (2) or (3) silences the alarm and switches to manual operation.










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

Control panel for models: TCH-OV107RAES, TCH-OV107RBGES



When the oven is operating, the correspond indicator lights up.

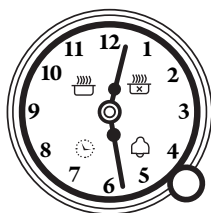
DESCRIPTION OF THE MODES






-  **OFF FUNCTION:** The product won't work in this position.
-  **DEICING FUNCTION:** Only turbo fans work in this position, circulates the air at room temperature around frozen food and thaws them.
-  **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.
-  **FAN + TOP HEATER FUNCTION:** Only the top heater is functional. Used for roasting the top section of mostly cooked meals, or heating previously cooked meals.
-  **BOTTOM AND TOP HEATER FUNCTION:** Mostly used for cooking in one tray. Roasts both sides of the food equally, making it crispy.
-  **BOTTOM HEATER FUNCTION:** Only the bottom heater is functional. Used for meals that have to be cooked from the bottom, heating meals or for meals that have to be cooked for a long period with low temperature such as stew.
-  **FAN + BOTTOM HEATER:** Fan and Bottom heaters will be activated at the same time.
-  **FAN + TURBO HEATER:** Fan and surrounding heater will be activated. This program also enables cooking more than one food without their smell or taste mixing up.
-  **FULL GRILL FUNCTION:** Uses the full grill heater.

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


MECHANICAL TIMER

This timer governs the time display (with analog hands) and the operation of the oven (using push knob and indicator icons). Pushing on the knob, you can: adjust the time, program the start time and end of cooking, set the alarm (Minute Minder).



-  Fully automatic cooking
-  Semi automatic cooking
-  Setting the time of day
-  Minute minder
-  Control knob


Setting the time of day

To adjust the clock press the knob briefly 4 times until you get the flashing of the  icon. Hence to increase or decrease the time, turn knob clockwise or counterclockwise. After 10 seconds of the last adjustment the electronic timer automatically exit time setting mode.



Manual cooking

During default condition, timer allows manual firing of the oven using the general oven switch (external to the timer).



Setting the minute minder

Minute Minder programming allows you to have a simple alarm after a scheduled time without activating the cooking (mode Minute Minder). To schedule an “alarm” (Minute Minder mode), press the knob 3 times until the flashing of  icon. Minute Minder setting is identical to end of cooking time setting (see the corresponding paragraph). It's possible to use Minute Minder only when there is no current cooking program active.

Semi automatic cooking: switch off at a set end time





Cooking end programming allows you to start immediately and stop cooking in an automatic manner based on the time scheduled. To program the end of cooking time briefly press 2 times the knob until you get the flashing of  icon. To increase or decrease the cooking time, turn knob clockwise or counterclockwise. The flashing of  icon continues for some seconds after the last rotation. The program can be confirmed by pressing the knob (at least 2 minutes of cooking time).

Upon confirmation of the program, the cooking is started and the alarm is automatically activated. Cooking stops when “Programmed End Time = Present Time”. To view the program press and release the knob and the timer show the selected program.


When cooking stops the  icon flashes and the alarm beeps. After 1 minute beeps are disabled and the icon  remains flashing until you press the knob. To cancel the program before the end, press the knob for some seconds and the program will be canceled and the timer returns to manual cooking mode.

Fully automatic cooking

Cooking start programming allows to start end stop cooking automatically based on the time scheduled.

To program the cooking start time, briefly press 1 time the knob until the flashing of the  icon. Increase or decrease the cooking start time turning knob clockwise or counterclockwise. The flashing of  icon continues for some seconds after the last rotation. If within this time you don't turn or press the knob the hands return automatically to display the time and the program is canceled. If you press the knob the cooking start time is stored ( icon is turned on) and timer switches to cooking end programming (the  icon from off becomes flashing). The cooking time end programming will follow the procedure in the preceding section. Cooking will begin when “Programmed Start Time = Present Time”.

Blackout indication (optional)

The timer signals every lack of power supply through the flashing of the symbol . In this case, to disable it briefly press the knob.

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

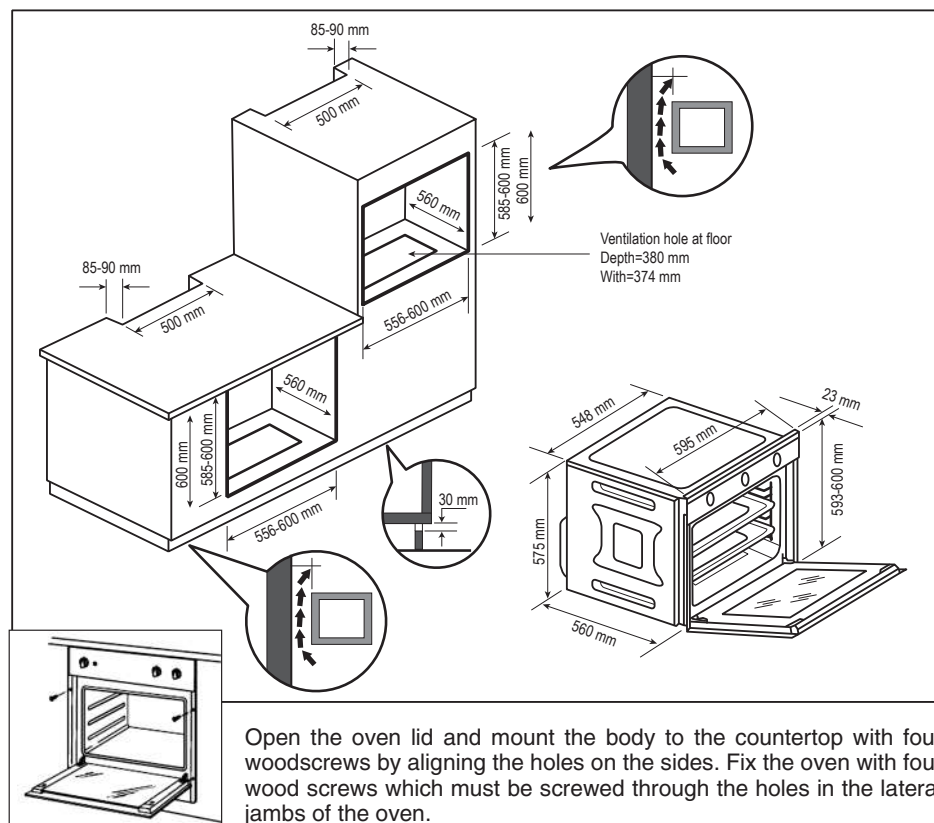
INSTALLATION

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

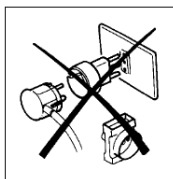
- Installation must be carried out by an authorized technician according to the guidelines.
- Improper installation, maintenance and operation can cause significant property damage or personal injury.
- Dimensions and materials of the cabin or cupboard in which the built-in oven will be installed in have to be correct and it has to be resistant to temperature increases.
- 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.



ELECTRICAL CONNECTION



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

⚠ WARNING: 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 change 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 MAINTENANCE

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 (250 °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.

⚠ 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 use too much water as this could penetrate and damage the internal components..

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

MAINTENANCE

⚠ 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.

COOKING INSTRUCTIONS

For perfect roasting, the oven has to be pre-heated to the pre-set cooking temperature. Only very fatty meat can be cooked with the oven starting from cold.

Never use shallow pans or the drip-tray as pans for roasts, to dirty the walls of the oven as little as possible, avoid the fat splattering, the juices burning quickly and smoke being produced.

The table shows some examples of the thermostat setting and cooking time. The cooking times can vary depending on the nature of the food, its evenness and its volume.

Type of dish	Cake		Cupcake	Pizza	Fish		
Mode							
Temperature, °C	160-200	160-180	140-160	200-230	210-220	160-180	190
The tray position	2-3	2	2	1-3	2	2-3	2-3
Cooking time, min	30-50	20-40	10-40	10-20	45-60	45-60	60-70

Type of dish	Steak	Meat			Chicken			Vegetables	
Mode									
Temperature, °C	230-250	225-250	160-180	200-220	160-180	175-190	190-210	170-190	
The tray position	4-5	2	2	2-3	2	2	2	3	
Cooking time, min	14-18	120-150	120-160	50-60	45-60	60-70	40-50	40-50	

CLEANING AND CARE

⚠ WARNING: 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.

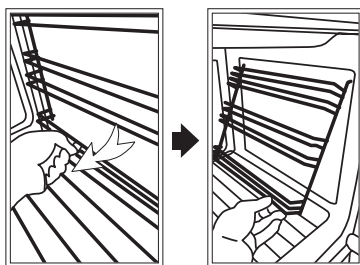
- Leave the oven to cool down and you can easily remove the deposits of fat with a sponge or damp cloth and warm soapy water and, if necessary with a product on the market. Do not use abrasive cloths or sponges that could irreparably damage the enamel.
- The control panel, handle and knob of white ovens 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.

REMOVING SIDE WIRE TRAYS OF THE OVEN

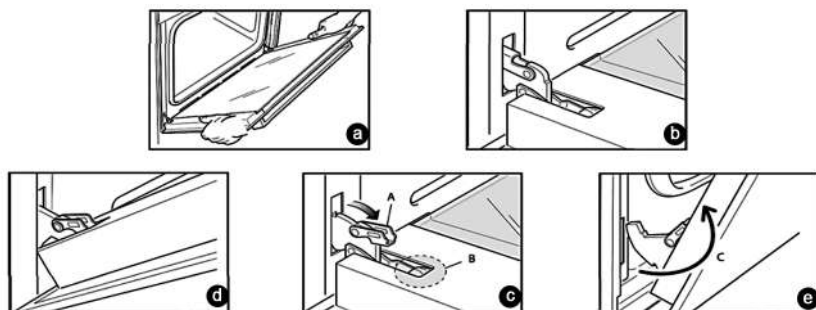
It is possible to remove and clean the side wire trays in which trays and wire grids are placed easily. Follow the procedure as shown in the picture below to remove the oven interior wire trays from the side walls.



REMOVING OVEN DOOR

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

- Open the door completely.
- Push the 2 hinges shown in the picture backwards.



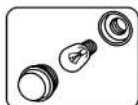
- Hold the door and close up to the first stopping place.
- Pull the raised door away from its mounted location.
- Place the hinges correctly and push downwards in order to mount removed oven door back properly.

All the glass used in this appliance has undergone a special safety treatment. In the case of breakage, the glass shatters into small square and smooth pieces which are not dangerous because they are not sharp.

⚠ Please take care and avoid thermal shocks for the glass pane, for example, never start cleaning when it is hot.

⚠ IMPORTANT! Cleaning the oven should be carried out on a regular basis. Care should be taken during the cleaning procedure.

REPLACING THE OVEN LIGHT BULB



After having disconnected the oven from the power supply, unscrew the glass protection cap and then the bulb and replace it with another one suitable for high temperatures (300°C / E14 / 230 V / 25 W). Remount the glass cap and reconnect the oven.

⚠ 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.

EQUIPMENT

Model	TCH-OV102X	TCH-OV102BLG	TCH-OV102WG	TCH-OV102BGG	TCH-OV104DBLG	TCH-OV104DWG	TCH-OV104DBGG	TCH-OV107RBGES	TCH-OV107RAES
Oven (pcs)	1	1	1	1	1	1	1	1	1
Grid (pcs)	1	1	1	1	1	1	1	1	1
Deep tray (pcs)					1	1	1	1	1
Flat tray (pcs)	1	1	1	1	1	1	1	1	1
Manual with warranty card (pcs)	1	1	1	1	1	1	1	1	1
Packaging (pcs)	1	1	1	1	1	1	1	1	1

SPECIFICATIONS

Model	TCH-OV102X	TCH-OV102BLG	TCH-OV102WG	TCH-OV102BGG	TCH-OV104DBLG	TCH-OV104DWG	TCH-OV104BGG	TCH-OV107RBGES	TCH-OV107RAES
Volume (L)	67	67	67	67	67	67	67	67	67
Convection	yes	yes	yes	yes	yes	yes	yes	yes	yes
The type of grill	tubular electric heater				tubular electric heater			tubular electric heater	
Number of modes	6	6	6	6	8	8	8	8	8
Maximum power (W)	2177	2177	2177	2177	2177	2177	2177	2177	2177
Top heater (W)	800	800	800	800	800	800	800	800	800
Bottom heater (W)	1200	1200	1200	1200	1200	1200	1200	1200	1200
Grill Heater (W)	1200	1200	1200	1200	1200	1200	1200	1200	1200
Turbo heater (W)	2100	2100	2100	2100	2100	2100	2100	2100	2100
Turbo fan (W)	25	25	25	25	25	25	25	25	25
Cooling fan (W)	22	22	22	22	22	22	22	22	22
Oven lamp (W)	25	25	25	25	25	25	25	25	25
Voltage (V) / Current frequency (Hz)	220-240 / 50				220-240 / 50			220-240 / 50	
Energy efficiency class	A	A	A	A	A	A	A	A	A
Front panel material	stain- less steel	glass	glass	glass	glass	glass	glass	enamel	enamel
Internal coating	enamel	enamel	enamel	enamel	enamel	enamel	enamel	enamel	enamel
Maximum temperature (°C)	250	250	250	250	250	250	250	250	250
Type of control	mechanical				mechanical / electronic			mechanical	
Push-in control knobs	yes	yes	yes	yes	yes	yes	yes	no	no
Touch control panel	no	no	no	no	yes	yes	yes	no	no
Timer	mechanical				electronic			mechanical	
Maximum timer (min)	90	90	90	90	90	90	90	90	90
Built-in clock	no	no	no	no	yes	yes	yes	yes	yes
Oven door	double glass	double glass	double glass	double glass	triple glass	triple glass	triple glass	triple glass	triple glass
Opening the door	down	down	down	down	down	down	down	down	down
Telescopic guides (pcs)	no	no	no	no	1	1	1	2	2
Catalytic cleaning	no	no	no	no	yes	yes	yes	yes	yes
Lamp	yes	yes	yes	yes	yes	yes	yes	yes	yes
Color	inox	black	white	ivory	black	white	ivory	ivory	black
Net weight (kg)	34	35,5	36,5	36,5	33,5	34	34,5	37	37
Gross weight (kg)	35	36,5	37,5	37,5	34,5	35	35,5	38	38
Product dimensions (mm) (WxDxH)	595x595x580				595x595x580			595x595x580	
Packing dimensions (mm) (WxDxH)	690x650x660				690x650x660			690x650x660	

DISPOSAL



The symbol on the product or on its packaging indicates that this product may not be treated as household waste. Instead it should be taken to the appropriate collection point for the recycling of electrical and electronic equipment. By ensuring this product is disposed of correctly, you will help prevent potential negative consequences for the environment and human health, which could otherwise be caused by inappropriate waste handling of this product. For more detailed information about recycling of this product, please contact your local council, your household waste disposal service or the shop where you purchased the product.

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

* 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.

Manufacturer:

VINOLA ANKASTRE MUTFAK URUNLERI
SANAYI TICARET A.S.
Address: Kumbet Hatun OSB Mah. 5. Cadde
No: 10/1, Merzifon, Amasya, Turkey.

Importer:

ZAO 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:**

ВИНОЛА АНКАСТРЕ МУТФАК УРУНЛЕРИ
САНАИ ТИДЖАРЕТ А.С.
Адрес: Кумбет Хатун ОСБ Мах. 5, Кадде
№ 10/1, Мерзифон, Амастья, Турция.

Импортер:

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

Сделано в Турции



Надежно! Выгодно! Доступно!
Safe! Reliable! Affordable!

WWW.KRAFTLTD.COM



Телефон службы поддержки клиентов

8-800-200-79-97

Phone customer service

+7 800 200 79 97

