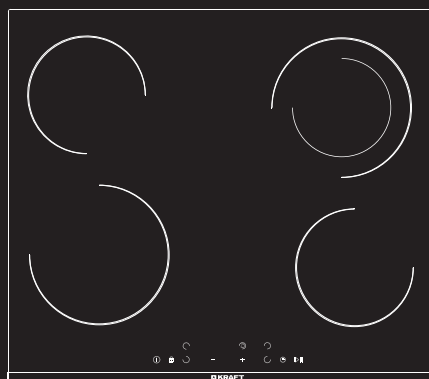
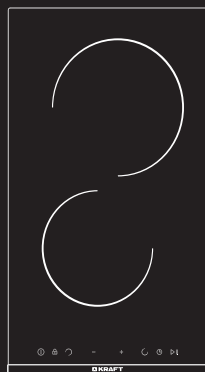




## ВСТРАИВАЕМАЯ ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ ВАРОЧНАЯ ПАНЕЛЬ

BUILT-IN ELECTRIC HOB



KF-EH321CB  
KF-EH341CB  
KF-EH342CB

ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ • USER GUIDE

## УВАЖАЕМЫЙ ПОКУПАТЕЛЬ!

Поздравляем Вас с приобретением встраиваемой электрической варочной панели KRAFT.

Мы уверены, что она станет вашим верным спутником на кухне. Прежде чем начать пользоваться варочной панелью, внимательно ознакомьтесь с инструкцией. В ней вы найдёте важные сведения о безопасности, а также советы по эксплуатации и уходу за прибором. Если у вас возникнут вопросы или проблемы в процессе эксплуатации, пожалуйста, свяжитесь с нами.

**Спасибо за покупку!**

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

## СОДЕРЖАНИЕ

ТРЕБОВАНИЯ БЕЗОПАСНОСТИ .....	3
ОПИСАНИЕ ПРИБОРА .....	5
УСТАНОВКА.....	6
ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ .....	12
ЭКСПЛУАТАЦИЯ .....	13
СОВЕТЫ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ .....	16
ОЧИСТКА И ОБСЛУЖИВАНИЕ .....	17
УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ .....	18
УТИЛИЗАЦИЯ .....	19
СПЕЦИФИКАЦИЯ / КОМПЛЕКТАЦИЯ .....	20
ГАРАНТИЙНЫЙ ТАЛОН.....	21


## ТРЕБОВАНИЯ БЕЗОПАСНОСТИ

Не используйте варочную панель, пока не прочтете данное руководство по эксплуатации. Варочная панель предназначена только для домашнего использования.

Использование данного прибора 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 БЕЗОПАСНОСТИ:

- Откройте коробку и внимательно осмотрите варочную панель. Если вы заметите какие-либо повреждения, не подключайте её самостоятельно. Вместо этого обратитесь в магазин, где вы приобрели прибор, чтобы получить квалифицированную помощь.
- Прямой контакт с варочной панелью во время работы может привести к ожогам.
- Следите за тем, чтобы соединительные провода не касались варочной панели, поскольку изоляционный материал этого оборудования не устойчив к высоким температурам.
- Не оставляйте варочную панель без присмотра во время жарки. Масла и жиры могут загореться из-за перегрева или закипания.
- Не включайте варочную панель, пока на нее не будет поставлена посуда.
- Не ставьте на варочную панель посуду весом более 25 кг.
- Не используйте варочную панель в случае технической неисправности. Любые неисправности должны быть устранены надлежащим образом квалифицированным специалистом.
- В случае любого инцидента, вызванного технической неисправностью, отключите питание и сообщите о неисправности в авторизованный сервисный центр.
- Пользователь несет ответственность за любой ущерб, вызванный установкой прибора с нарушением этого температурного режима или размещением соседних материалов корпуса мебели ближе, чем на 4 мм к прибору.
- Перед первым включением проверьте, соответствуют ли технические характеристики, указанные на изделии, параметрам электросети.
- Не допускайте соприкосновения электрических соединений или кабелей с участками прибора, которые нагреваются.
- Не используйте прибор для обогрева помещения, в котором он находится, или для сушки одежды.
- Не устанавливайте прибор рядом со шторами или мягкой мебелью.
- После установки устройства убедитесь, что кабель питания недоступен через дверцы шкафа или выдвижные ящики.
- Прибор должен быть подключен к цепи, которая включает в себя изолирующий выключатель, к которому пользователь может получить доступ после установки, обеспечивая полное отключение от источника питания.

 **ВНИМАНИЕ!** Данное устройство не предназначено для использования лицами (включая детей) с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями или с недостатком опыта и знаний, за исключением случаев, когда они находятся под наблюдением или проинструктированы относительно использования устройства лицом, ответственным за их безопасность.

- Мы настоятельно рекомендуем, чтобы маленькие дети не находились рядом с прибором и не имели возможности прикасаться к нему.

**⚠ ВНИМАНИЕ! Опасность возгорания! Не храните продукты на варочной поверхности.**

- НИКОГДА не пытайтесь потушить пожар водой. Просто выключите прибор, а затем накройте пламя, например, крышкой или противопожарным одеялом.
- Если на поверхности есть трещины, выключите прибор, чтобы избежать поражения электрическим током.
- Процесс приготовления должен контролироваться постоянно.
- Не используйте варочную панель в качестве рабочего стола. Острые предметы могут оставить царапины на стеклокерамике.
- Перед получением доступа к клеммам все цепи питания должны быть отключены от подачи электричества.
- 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.
- Не используйте прибор в качестве столешницы или подставки для каких-либо предметов.
- Прибор необходимо выключать после каждого использования.
- Прибор следует содержать в чистоте. Остатки пищи могут воспламениться и привести к пожару.
- Никогда не оставляйте металлические предметы (например, кухонную утварь) или пустые кастрюли на варочной панели, поскольку они могут быстро нагреться.
- При возникновении неисправностей немедленно отключите прибор от электросети и позвоните в сервисный центр. Неквалифицированный ремонт снимает прибор с гарантийного обслуживания.
- Для ремонта прибора могут быть использованы только оригинальные запасные детали.

**⚠ ВНИМАНИЕ! Этот прибор соответствует стандартам электромагнитной безопасности. Тем не менее, люди с кардиостимуляторами или другими электрическими имплантатами (такими как инсулиновые помпы) должны проконсультироваться со своим врачом или производителем имплантата перед использованием этого устройства, чтобы убедиться, что их имплантаты не будут подвержены влиянию электромагнитного поля.**

**⚠ ВНИМАНИЕ! Электрическая варочная поверхность обладает сильным электромагнитным полем. Не размещайте и не оставляйте какие-либо намагничиваемые предметы (например, кредитные карты, карты памяти) или электронные устройства (например, телефоны, MP3-плееры) рядом с устройством, так как они могут быть испорчены.**

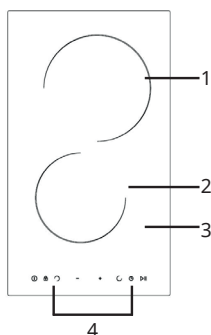
## ОПИСАНИЕ ПРИБОРА

Изображения приведены только в качестве примера. Реальное изображение функций может отличаться от версии вашей варочной панели.

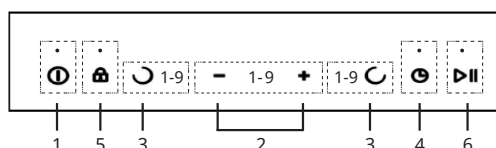
Управление данным изделием осуществляется с помощью сенсорной панели управления. Каждое действие, выполняемое на сенсорной панели, сопровождается звуковым сигналом.

### МОДЕЛЬ: KF-ЕН321СВ

### ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ



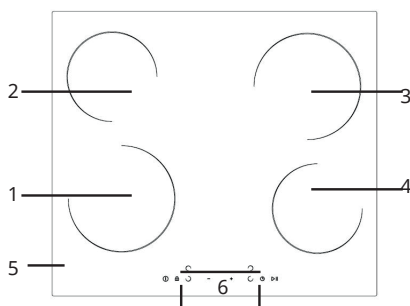
1. Зона с макс. мощностью 1800 Вт
2. Зона с макс. мощностью 1200 Вт
3. Стеклокерамическая панель
4. Панель управления



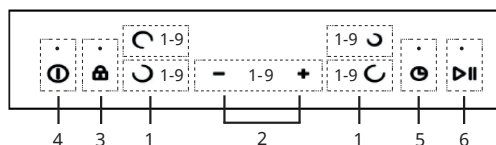
1. Вкл/Выкл
2. Регулировка мощности и таймера
3. Область выбора зоны нагрева
4. Таймер
5. Защита от детей / Блокировка
6. Остановка / продолжение работы

### МОДЕЛЬ: KF-ЕН341СВ

### ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ



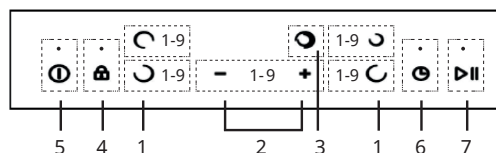
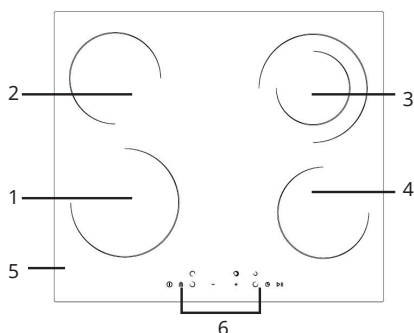
1. Зона с макс. мощностью 1800 Вт
2. Зона с макс. мощностью 1200 Вт
3. Зона с макс. мощностью 1800 Вт
4. Зона с макс. мощностью 1200 Вт
5. Стеклокерамическая панель
6. Панель управления



1. Область выбора зоны нагрева
2. Регулировка мощности и таймера
3. Защита от детей / Блокировка
4. ВКЛ / ВЫКЛ
5. Таймер
6. Остановка / продолжение работы

**МОДЕЛЬ: KF-EN342CB**

**ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ**



1. Зона с максимальной мощностью 1800 Вт
2. Зона с макс. мощностью 1200 Вт
3. Зона с максимальной мощностью 1700 /700 Вт
4. Зона с макс. мощностью 1200 Вт
5. Стеклокерамическая панель
6. Панель управления

1. Область выбора зоны нагрева
2. Регулировка мощности и таймера
3. Регулировка двойной зоны
4. Защита от детей / Блокировка
5. ВКЛ / ВЫКЛ
6. Таймер
7. Остановка / продолжение работы

	ВКЛ / ВЫКЛ		Уменьшение мощности конфорки и времени таймера
	Зона нагрева		Защита от детей / Блокировка
	Таймер		Остановка / Продолжение работы
	Увеличение мощности конфорки и времени таймера		Двойная зона нагрева

## УСТАНОВКА

**⚠ ВНИМАНИЕ!** Прибор должен быть установлен квалифицированным установщиком, который знаком с действующими правилами установки.

- Данное изделие следует устанавливать и использовать в точном соответствии с инструкциями настоящего руководства и с действующими государственными и местными стандартами и нормативами.
- Помещение должно быть хорошо проветриваемым, с установленной вентиляцией, позаботьтесь о хорошем проветривании. Проконсультируйтесь с вашим квалифицированным установщиком, если вы сомневаетесь в том, какая вентиляция вам требуется.

- Вентиляционные отверстия должны иметь сечение не менее 100 см<sup>2</sup> и должны быть защищены от случайного блокирования (защита с металлическими решетками или сетками).
- Поток воздуха между соседним помещением и помещением, где установлен прибор, должен быть свободным через постоянные отверстия (которые могут быть получены путем увеличения зазора между дверью и полом).
- Кухонный гарнитур, в который будет установлена варочная панель, должен быть устойчив к температуре на 95°C выше температуры помещения. Пластик или клеевые панели, которые не устойчивы к такому нагреву, могут деформироваться и повредиться.
- Убедитесь, что прибор надежно закреплен в корпусе вашей мебели.
- Площадь кухонного основания должна быть больше 8 м<sup>2</sup>. Объем кухни должен быть больше 20 м<sup>3</sup>.
- Вентиляционная решетка должна быть минимум 75 см<sup>2</sup>, таким образом, чтобы открываться наружу, близко к основанию кухни.
- Не рекомендуется устанавливать прибор вблизи холодильников или морозильных камер, чтобы не снизить их производительность.
- Покупатель несет ответственность за установку прибора. Помощь, оказываемая компанией производителем вследствие некорректной установки, не включается в гарантию.

## МЕСТО УСТАНОВКИ ВАРОЧНОЙ ПАНЕЛИ

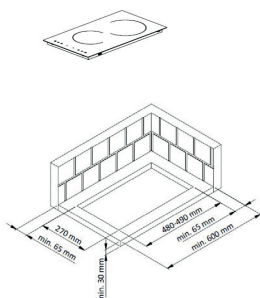
**ВНИМАНИЕ!** Варочная панель должна быть установлена в соответствии с указанными на рисунках размерами.

Расстояние между кухонными стенами, кухонной мебелью и варочной панелью важно как для безопасности, так и для эксплуатационных характеристик изделия.

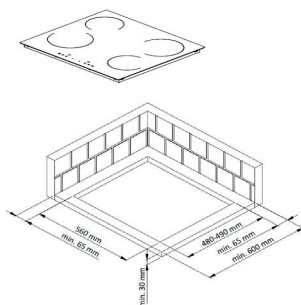
На технических чертежах указаны рекомендуемые минимальные расстояния. Все значения указаны в мм. Отверстие, в которое варочная панель должна быть установлена на столешнице, следует вырезать непосредственно в соответствии с размерами варочной панели.

Если над оборудованием устанавливается вытяжка, пожалуйста, соблюдайте рекомендации производителя вытяжки (т.е. не менее 65 см). Толщина стола должна быть не менее 30 мм. Чтобы стол не деформировался под воздействием тепла, он должен быть сделан из термостойкого материала.

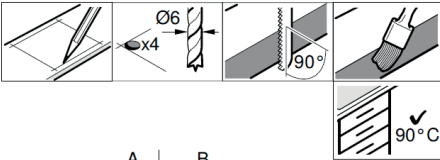
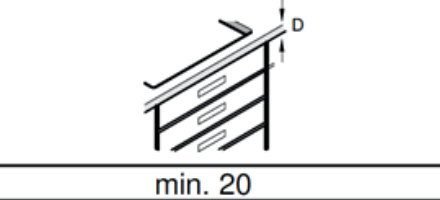
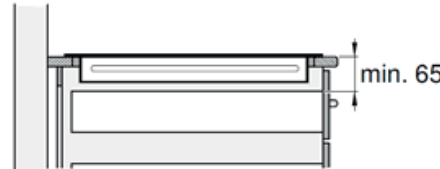
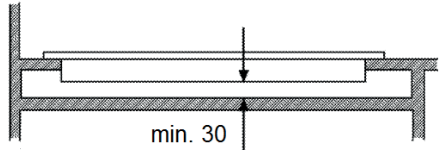
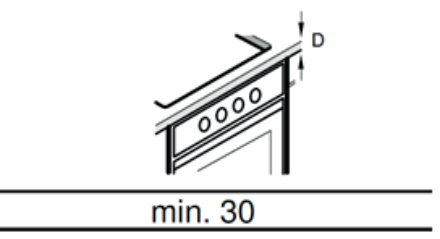
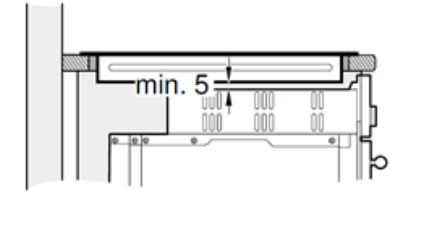
KF-EH321CB



KF-EH341CB  
KF-EH342CB



**ВНИМАНИЕ!** Безопасное расстояние между боковыми сторонами варочной панели и внутренними поверхностями столешницы должно быть не менее 3 мм.

 <table border="1" data-bbox="218 287 341 359"> <thead> <tr> <th>A</th> <th>B</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>490</td> <td>min. 60</td> </tr> <tr> <td>480</td> <td>min. 50</td> </tr> </tbody> </table> <p>C = min. 40</p>	A	B	490	min. 60	480	min. 50	<p>Стационарная мебель должна выдерживать температуру не ниже 90 °С.</p> <p>После того, как мебель будет распилена, очистите ее от опилок.</p> <p>Покройте вырезанные поверхности термостойким материалом.</p>
A	B						
490	min. 60						
480	min. 50						
 <p>min. 20</p>	<p>При монтаже на выдвижные ящики толщина столешницы должна составлять не менее 20 мм.</p>						
 <p>min. 65</p>	<p>При монтаже на выдвижной ящик расстояние между рабочим столом и верхней частью выдвижного ящика должно составлять не менее 65 мм.</p>						
 <p>min. 30</p>	<p>Если варочная панель устанавливается на выдвижной ящик, то можно использовать деревянную прокладку, чтобы предотвратить соприкосновение пользователя с нижней частью рабочей поверхности.</p>						
 <p>min. 30</p>	<p>В случае установки варочной панели над духовым шкафом, толщина столешницы должна составлять не менее 30 мм.</p>						
 <p>min. 5</p>	<p>Расстояние между плитой и духовкой должно составлять не менее 5 мм.</p>						





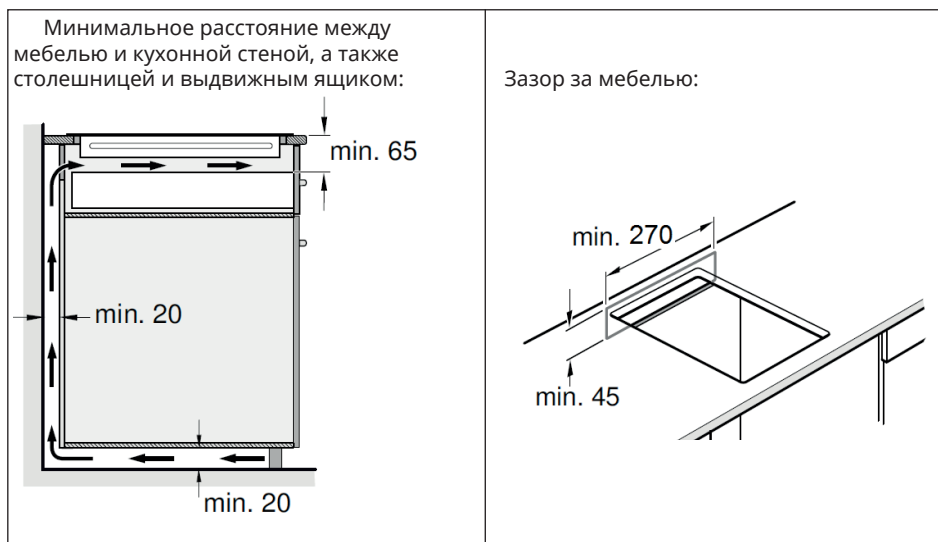
Производитель не несет ответственности за любые повреждения при использовании без заземления в соответствии с действующими правилами.

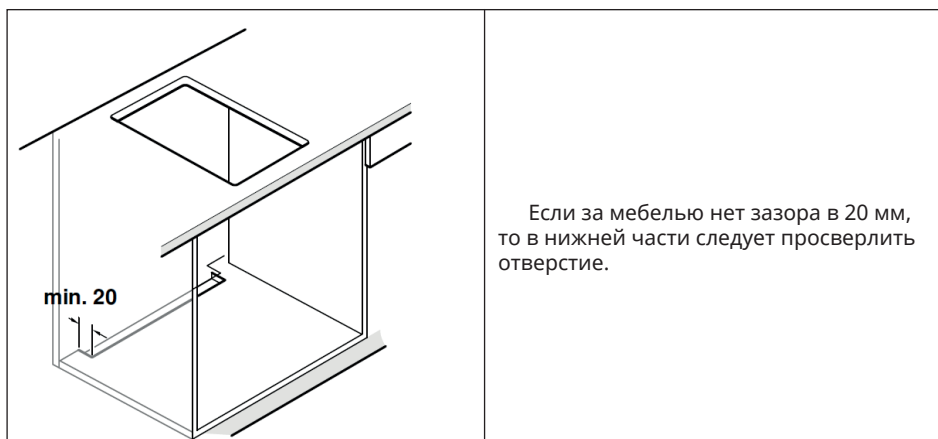
**⚠** Следует учесть, что клей для присоединения пластикового или деревянного материала к мебели, должен быть термостойким (выдерживать температуру не ниже 150 °С), чтобы панель в последствии не отклеилась.

## ВЕНТИЛЯЦИЯ

Для правильной работы варочной панели необходимо обеспечить хорошую вентиляцию.

Мебель следует размещать в соответствии с техническим чертежом, так чтобы под оборудованием было достаточно воздуха.

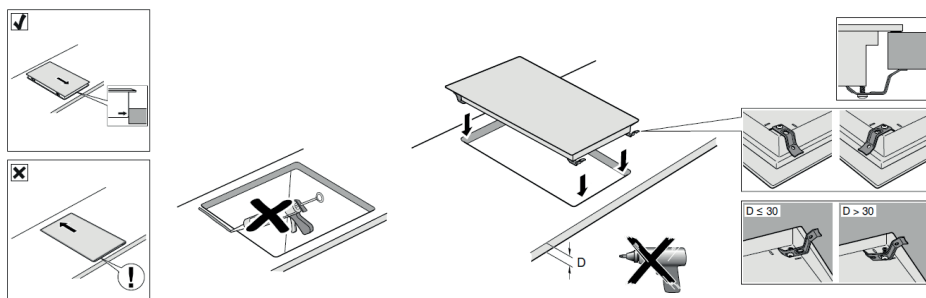




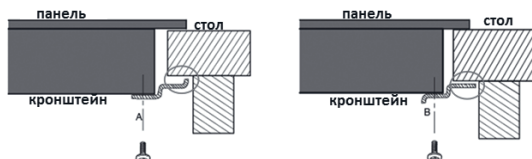
## УСТАНОВКА КРЕПЕЖА

Варочная поверхность должна быть размещена на устойчивой ровной поверхности. Не применяйте силу при установке элементов управления, выступающих из варочной панели.

При монтаже варочной панели используйте защитные перчатки, чтобы избежать травм от острых граней, и приспособления, прилагаемые к оборудованию.



- Убедитесь, что кабель питания не застрял.
- При монтаже кабеля питания следите за тем, чтобы он не касался горячих поверхностей.



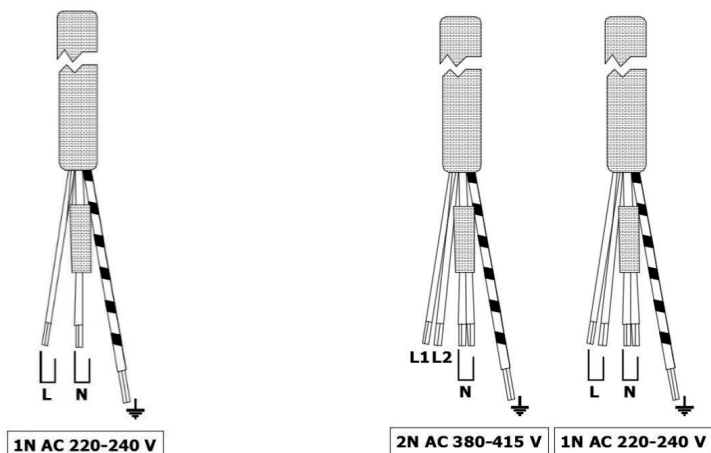
**ВНИМАНИЕ!** Не прижимайте установочные кронштейны ко внутренней поверхности столешницы, оставьте между ними небольшой зазор (см. рисунок). Это позволит предотвратить повреждение варочной поверхности в случае деформации столешницы.

## ПОДКЛЮЧЕНИЕ К ИСТОЧНИКУ ПИТАНИЯ

**⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: ЭТОТ ПРИБОР ДОЛЖЕН БЫТЬ ЗАЗЕМЛЕН.**

Производитель не несет ответственности за любые повреждения при использовании без заземления в соответствии с действующими правилами.

Варочная поверхность должна подключаться непосредственно к электрической сети с установкой отдельного выключателя. При этом расстояние между разомкнутыми контактами должно быть не меньше 3 мм. Рекомендуется подключение к отдельной линии с установкой на ней защитного устройства. Убедитесь, что напряжение в Вашей сети соответствует характеристикам устройства. Убедитесь, что сечение проводов достаточно для заявленной мощности устройства.



Электропроводка для варочных панелей 30 см		Электропроводка для варочных панелей 60 -90 см	
Коричневый провод:	L Фазный («фаза»)	Коричневый - Чёрный провод:	L1(Коричневый) - L2(Черный) (Фазный)
Синий провод:	N Нейтральный («ноль»)	Синий - Серый провод:	N (Нейтральный)
Зеленый / Жёлтый провод:	E Защитный («земля»)	Зелёный / Жёлтый провод:	E (Защитный)

- Во избежание несчастных случаев, при повреждении кабеля его необходимо зам нить с помощью квалифицированного специалиста.
- Электрический кабель должен быть расположен так, чтобы не соприкасаться с нагреваемыми поверхностями, а его температура не должна превышать 75 °C.
- Мастер, осуществляющий установку, должен убедиться в правильности электрического соединения и соблюдении правил безопасности.
- Кабель не должен быть согнут или пережат.

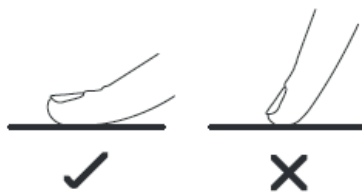
- Мастер должен проверить кабель, и, в случае необходимости, заменить его.
- Убедитесь, что электрический кабель находится вне пределов досягаемости после установки. Выключатель, напротив, должен быть легко доступен для пользователя.

## ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

- Снимите всю защитную пленку и рекламные материалы с поверхности варочной панели.
- Стеклокерамическую поверхность очистите влажной тряпкой и небольшим количеством средства для ручного мытья посуды.
- Не используйте агрессивные и абразивные чистящие средства, грубые губки для мытья посуды, средства для удаления ржавчины, пятновыводители.

## ИСПОЛЬЗОВАНИЕ СЕНСОРНЫХ ЭЛЕМЕНТОВ УПРАВЛЕНИЯ

- Прибор реагирует на прикосновение так, что вам не нужно прикладывать никакого усилия.
- Используйте подушечку пальцев, а не кончик.
- Каждое прикосновение будет сопровождаться сигналом.
- Убедитесь, что сенсорные зоны всегда чистые, сухие и на них не расположены какие-либо предметы (посуда, полотенце и т.п.). Даже небольшой слой воды затруднит управление.

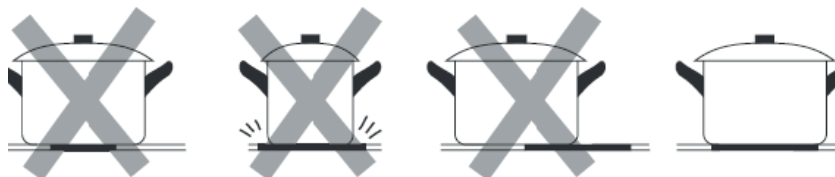


## ВЫБОР ПОСУДЫ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

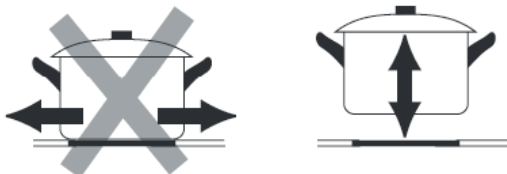
- Используйте только ту посуду, которая подходит для вашего типа варочной панели. Если у Вас индукционная панель, используйте только специальную посуду с символом индукции на упаковке или на дне посуды.



- Не используйте посуду с неровными краями или изогнутым основанием.



- Убедитесь, что основание вашей кастрюли гладкое, плотно прилегает к стеклу, и имеет те же размеры, что и конфорки. Всегда центрируйте кастрюлю на конфорке.



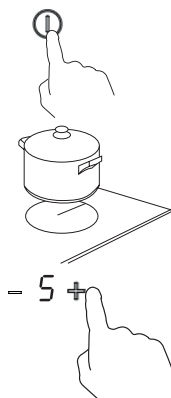
- Всегда поднимайте кастрюли с керамической поверхности — не передвигайте, или они могут поцарапать стекло.

**⚠ Важно!** Если у Вас индукционная варочная панель и Вы собираетесь использовать посуду с антипригарным покрытием, не выбирайте высокий уровень нагрева.

Не кладите на плиту металлические предметы, такие как вилки, ножи или крышки от кастрюль, когда они нагреваются. Никогда не используйте алюминиевую фольгу для приготовления пищи. Никогда не кладите на индукционную плиту продукты, завернутые в алюминиевую фольгу.

## ЭКСПЛУАТАЦИЯ

1. Коснитесь кнопки **ВКЛ / ВЫКЛ** ①.
  2. Поставьте подходящую кастрюлю на конфорку, которую Вы хотите использовать. Убедитесь, что дно кастрюли и поверхность конфорки чистые и сухие.
  3. Коснитесь кнопки регулировки рабочей зоны ② ③.
  4. Выберите уровень мощности коснувшись «-» или «+» кнопки регулировки мощности.
- Если вы не выбираете уровень мощности в течение 10 секунд, стеклокерамическая варочная поверхность автоматически выключится. Вам нужно будет начать все заново с пункта 1.
  - Вы можете изменить настройки мощности в любой момент во время приготовления пищи.
  - Удерживая любую из этих кнопок, можно регулировать значение мощности вверх или вниз.



Выключите варочную поверхность нажатием кнопки регулировки мощности пока значение не достигнет «0».

Выключите варочную панель посредством нажатия на панели управления кнопки **ВКЛ / ВЫКЛ** ①.



**⚠ ВНИМАНИЕ!** Остерегайтесь горячих поверхностей!

Индикатор «Н» указывает на то, что рабочая зона все еще горячая. Когда она остынет, индикатор потухнет. Остаточное тепло экономит электроэнергию: вы можете разогреть на ней сковородку или кастрюлю.



**⚠** Нагреватели стеклокерамических варочных панелей оборудованы специальными датчиками, которые измеряют температуру. Если температура нагревателя превышает заданное значение, подача питания автоматически прекращается.

## ВРЕМЯ РАБОТЫ ПО УМОЛЧАНИЮ


Каждый уровень нагрева имеет свой максимальный период работы. По истечении этого времени варочная панель автоматически отключается. Вы можете снова включить её после того, как она отключится сама.


Режим нагрева	Максимальное время непрерывной работы (часы)
1	6
2	6
3	5
4	5
5	4
6	1,5
7	1,5
8	1,5
9	1,5


\*Данная функция служит для обеспечения безопасности и не может быть деактивирована. Однако она сбрасывается, если пользователь изменит уровень нагрева до истечения времени отключения по умолчанию.


\*\*Максимальный период работы составляет 90 минут, независимо от установленного времени таймера.

## БЛОКИРОВКА УПРАВЛЕНИЯ

- Вы можете заблокировать панель управления, чтобы дети не могли играть с ней.
- Когда устройство управления заблокировано, все кнопки управления, кроме **ВКЛ / ВЫКЛ**  отключены.

**Блокировка управления:** Нажмите кнопку блокировки  на панели управления и удерживайте в течении нескольких секунд. Индикатор покажет «Lo» и дополнительно загорится лампочка блокировки управления.

**Разблокировка управления:** Убедитесь, что варочная поверхность включена. Нажмите и удерживайте кнопку блокировки  некоторое время.

**⚠ ВНИМАНИЕ!** Когда варочная поверхность заблокирована, работает только кнопка **ВКЛ / ВЫКЛ** . В экстренном случае вы можете выключить поверхность нажав на эту кнопку, но для повторного включения вам все равно потребуется разблокировать поверхность.

## ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ФУНКЦИИ ДВОЙНОЙ ЗОНЫ НАГРЕВА

ДЛЯ МОДЕЛИ KF-EN342CB












Двойная зона нагрева имеет две зоны для приготовления пищи. Вы можете использовать центральную секцию незави-

симо от внешней или обе секции одновременно. Для изменения режима работы секций, нажмите кнопку, соответствующую нужной зоне нагрева, а затем установите необходимый уровень мощности.






## ОСТАНОВКА / ПРОДОЛЖЕНИЕ РАБОТЫ

Эта функция используется для приостановки работы варочной панели. Нажатие кнопки ►|| активирует функцию остановки / продолжения работы. Используйте эту же кнопку повторно для отключения функции.

## УСТАНОВКА ТАЙМЕРА ДЛЯ ОДНОЙ КОНФОРКИ

1. Коснитесь кнопки выбора рабочей зоны   Затем нажмите кнопку таймера  .	
2. Установите время с помощью кнопок  и  для выбранной конфорки.	
3. Подтвердите установленное время нажатием на кнопку  .	
4. По истечении установленного времени варочная панель автоматически выключается и подается звуковой сигнал, информирующий пользователя о том, что она выключена.	

## ОТМЕНА ТАЙМЕРА

1. Нажмите на .
2. Выберите ранее активированную рабочую зону  .
3. Установите кнопками  и  время до "0".

Таким образом, функция таймера для данной варочной панели будет отключена.

Другой способ отключить таймер - нажать кнопку таймера на короткое время после выбора используемой варочной панели.

## УСТАНОВКА ТАЙМЕРА ДЛЯ НЕСКОЛЬКИХ КОНФОРОК

Повторите описанные выше действия для других конфорок, на которые вы хотите установить таймер.

**⚠ ВНИМАНИЕ!** Таймер не срабатывает до тех пор, пока на варочной панели не будет выбран уровень мощности.

## ЗАЩИТА ОТ ПЕРЕГРЕВА

Внутри керамической плиты установлен датчик контроля температуры. В случае, если будет зафиксирована слишком высокая температура, плита автоматически выключится.

## ЗАЩИТА ОТ ПЕРЕЛИВА

Функция защиты от перелива отключает работу прибора в случае попадания жидкости на варочную поверхность.

**⚠ ВНИМАНИЕ!** В случае контакта поверхности сенсорной панели управления с источником интенсивного выделения пара возможно отключение системы управления и выдача сигнала об ошибке.

Для корректной работы системы управления необходимо следить за чистотой поверхности сенсорной панели.

## СОВЕТЫ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ

**⚠ ВНИМАНИЕ!** Будьте осторожны при жарке пищи, так как масло и жир нагреваются очень быстро, особенно при высокой мощности. При очень высокой температуре масло и жир могут загореться, что представляет серьезную опасность пожара.

- Когда пища доходит до кипения, уменьшите установленное значение температуры.
- Использование крышки позволит сократить время приготовления и сэкономит электроэнергию, сохраняя тепло.
- При уменьшении количества жидкости и жира уменьшается время приготовления.
- Начните приготовление пищи с установления высокого значения температуры, а в завершении уменьшите его.

## РЕЖИМЫ НАГРЕВА

Приведенные ниже параметры являются ориентировочными. Точная настройка будет зависеть от нескольких факторов, в том числе от посуды и от объема пищи, которую Вы готовите. Экспериментируйте с варочной панелью, чтобы найти настройки, которые лучше всего подходят для Вас.

Режим нагрева	Способ приготовления	Пример продукта	Время приготовления (минуты)
2	Растапливание	Растопленный шоколад	4
4		Растопленное сливочное масло	7
4		Растворение желатина	7
6*	Размораживание – кипячение	Вареное яйцо	6
5		Вареный рис	35
4		Приготовление замороженного шпината	35
4		Приготовление замороженного овощного гарнира	35
9		Картофель в мундире	37
8	Разогрев-обжаривание	Тушеное блюдо	40
5		Соус бешамель	25
6		Суп	32
7	Жаренье	Наггетсы	13
7		Рыба	6



Режим нагрева	Способ приготовления	Пример продукта	Время приготовления (минуты)
6**	Приготовление с низким содержанием масла	Мясо (толщина 3 см)	11
8**		Птица (толщина 3 см)	22
5**		Филе рыбы	12
9	Варка	Вода	7
8		Молоко	20
7*		Паста	10

\* Предварительный нагрев осуществляется на 9 уровне, чтобы вода закипела.

\*\* В процессе приготовления переверните несколько раз.

## ОЧИСТКА И ОБСЛУЖИВАНИЕ

**⚠ ВНИМАНИЕ!** Перед очисткой отключите прибор от электросети, убедитесь, что он полностью остыл. Чистка прибора должна осуществляться на регулярной основе. Следует проявлять осторожность во время проведения процедуры очистки.

- Прибор следует мыть теплой водой с моющим средством после каждого его использования.
- После полного остывания варочной панели удалите остатки жира с помощью губки или влажной ткани и теплой мыльной воды. Не используйте абразивные салфетки или губки, которые могут поцарапать панель.

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

- Для регулярного ухода за стеклокерамической поверхностью используйте специальные средства, создающие на стеклокерамической поверхности грязезащитную пленку.
- Каждый раз перед использованием протирайте со стеклокерамической поверхности и дна посуды пыль и грязь, которые могут поцарапать поверхность. Затем протрите чистую поверхность насухо.
- Сильные загрязнения удаляются с помощью специальных средств для ухода за стеклокерамическими поверхностями.

**⚠ ВАЖНО!** Проверьте, чтобы на стеклокерамической поверхности не осталось следов чистящего средства, так как при нагреве оно может приобрести агрессивные свойства и привести к изменениям структуры стеклокерамической поверхности.


**⚠** После любой очистки насухо протрите стеклокерамическую поверхность мягкой тряпкой.


**⚠ ВНИМАНИЕ!** Декоративный рисунок на варочной поверхности может стираться из-за использования агрессивных и грубых чистящих средств, а также посуды с поврежденным или грубым дном.

Трудноудаляемые загрязнения и пригоревшую пищу можно удалить с помощью специального скребка. Следите, чтобы пластмассовая ручка скребка не касалась горячей варочной поверхности.

**Сахар и сладкие блюда** могут сильно повредить стеклокерамическую поверхность, поэтому во избежание повреждения поверхности немедленно удаляйте их с помощью скребка, даже если варочная поверхность еще не остыла.

**Изменение цвета стеклокерамической поверхности** не влияет на работу прибора. Чаще всего это следы пригоревшей пищи, результат использования некоторых видов посуды (например, алюминиевой или медной). Такие пятна трудно удалить полностью.

 **Вышеуказанные повреждения относятся к внешнему виду и не влияют на работу прибора. На повреждения такого рода гарантия не распространяется.**

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

## УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

Проблема	Возможные причины	Устранение
Варочная панель не включается.	Электропитание не включено.	Убедитесь, что варочная панель подключена к исправной электросети. Проверьте, не произошло ли отключение электроэнергии в вашем доме или районе. Если вышеперечисленные пункты не помогли устранить проблему, обратитесь к квалифицированному специалисту.
Сенсорные элементы управления не реагируют на прикосновения	Разблокируйте управление.	Разблокируйте элементы управления. См. раздел «Использование варочной панели».
Сенсорные элементы управления плохо реагируют на прикосновения.	Возможно, на поверхность сенсорной панели попала вода, или Вы используете кончиком пальца.	Убедитесь, что панель с сенсорными элементами управления находится в сухом состоянии, и при прикосновении используйте подушечки пальцев.
Пощарапано стекло.	Края посуды неровные или шершавые.	Используйте посуду с плоским и гладким дном. См. разделы «Меры предосторожности» и «Выбор посуды для приготовления».
Во время приготовления кастрюля или сковорода издает треск.	Это может быть связано со структурой Вашей посуды (слои различных металлов вибрируют по-разному).	Это нормально для кухонной посуды и не является неисправностью варочной панели.

Проблема	Возможные причины	Устранение
Индукционная панель издает низкий жужжащий звук при использовании на самой высокой температуре.	Это связано с технологией индукционного приготовления пищи.	Это нормально, однако шум должен утихнуть при уменьшении температуры.
Вентилятор, встроенный в панель, издает шум.	Вентилятор предназначен для того, чтобы предотвратить перегрев электроники. Он может продолжать работать и после отключения панели.	Это нормальное явление. Время работы вентилятора для охлаждения зависит от качества циркуляции воздуха под варочной поверхностью.

## 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.

## СПЕЦИФИКАЦИЯ / КОМПЛЕКТАЦИЯ

МОДЕЛЬ	KF-ЕН321СВ	KF-ЕН341СВ	KF-ЕН342СВ
Тип варочной поверхности	электрическая	электрическая	электрическая
Материал поверхности	стеклокерамика	стеклокерамика	стеклокерамика
Цвет варочной панели	чёрный	чёрный	чёрный
Тип установки	встраиваемая	встраиваемая	встраиваемая
Количество конфорок	2	4	4
Тип управления	сенсорный	сенсорный	сенсорный
Напряжение (В) / Частота тока (Гц)	220-240 / 50-60	220-240 / 50-60	220-240 / 50-60
Количество ступеней мощности	9	9	9
Максимальная мощность (Вт)	3000	6000	6000
Передняя левая конфорка (Вт)	1200	1800	1800
Диаметр (см)	14	17	17
Задняя левая конфорка (Вт)	1800	1200	1200
Диаметр (см)	17	14	14
Задняя правая конфорка (Вт)	—	1800	1800/700
Диаметр (см)	—	17	17/12
Передняя правая конфорка (Вт)	—	1200	1200
Диаметр (см)	—	14	14
Размещение панели управления	спереди	спереди	спереди
Таймер (мин)	99	99	99
Расширение зоны нагрева	—	—	да
Датчик наличия посуды	—	—	—
Индикатор остаточного тепла	да	да	да
Автоматическое отключение	да	да	да
Блокировка от детей	да	да	да
<b>ГАБАРИТНЫЕ РАЗМЕРЫ</b>			
Размер ниши для встраивания (ШхГ) (мм)	270x480-490	560x480-490	560x480-490
Минимальная толщина столешницы для встраивания (мм)	30	30	30
Вес нетто / брутто (кг)	3,63 / 4,16	6,92/ 7,82	6,97 / 7,85
Габариты без упаковки (ШхГхВ) (мм)	290x510x44	580x510x44	580x510x44
Габариты в упаковке (ШхГхВ) (мм)	364x580x85	682x580x85	682x580x85
<b>КОМПЛЕКТАЦИЯ</b>			
Электрическая варочная панель (шт.)	1	1	1
Комплект креплений к столешнице (шт.)	1	1	1
Уплотнительная прокладка (шт.)	1	1	1
Инструкция по эксплуатации с гарантийным талоном (шт.)	1	1	1
Упаковка (шт.)	1	1	1

\* Производитель и импортер оставляют за собой право изменять дизайн, технические характеристики, функции, внешний вид и конфигурацию товара без предварительного уведомления потребителя.

\* Вся информация, представленная в руководстве, касающаяся конфигурации, технических характеристик, функций и цветов, носит исключительно информационный характер и ни при каких обстоятельствах не является публичной офертой.

## 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 3 года, но не более 4-х лет 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](mailto: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, используемые 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 установленных 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.

<p style="text-align: center;"><b>КОРЕШОК ТАЛОНА №1 НА ГАРАНТИЙНЫЙ РЕМОНТ</b> электрической варочной панели Kraft</p> <p><b>модель</b> _____ <b>серийный №</b> _____</p> <p>Изъят « _____ » _____ 20 _____ г.</p> <p>Исполнитель _____ ф.и.о. _____ подпись _____</p> <p>Вид и содержание выполненных работ _____</p> <p>Наименование сервисной службы _____</p> <p style="text-align: center;">Линия отреза</p>	<p style="text-align: center;"><b>ТАЛОН №1 НА ГАРАНТИЙНЫЙ РЕМОНТ</b> электрической варочной панели Kraft</p> <p><b>модель</b> _____ <b>серийный №</b> _____</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;"><b>КОРЕШОК ТАЛОНА №2 НА ГАРАНТИЙНЫЙ РЕМОНТ</b> электрической варочной панели Kraft</p> <p><b>модель</b> _____ <b>серийный №</b> _____</p> <p>Изъят « _____ » _____ 20 _____ г.</p> <p>Исполнитель _____ ф.и.о. _____ подпись _____</p> <p>Вид и содержание выполненных работ _____</p> <p>Наименование сервисной службы _____</p> <p style="text-align: center;">Линия отреза</p>	<p style="text-align: center;"><b>ТАЛОН №2 НА ГАРАНТИЙНЫЙ РЕМОНТ</b> электрической варочной панели Kraft</p> <p><b>модель</b> _____ <b>серийный №</b> _____</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><b>Электрическая варочная панель Kraft</b></p> <p><b>модель</b> _____ <b>серийный №</b> _____</p> <p>Владелец, его адрес _____</p> <p>_____</p> <p style="text-align: center;">подпись</p> <p>Телефон владельца _____</p> <p>Причина отказа (неисправность) _____</p> <p>Владелец: _____</p> <p>_____</p> <p style="text-align: center;">подпись</p> <p>Механик: _____</p> <p style="text-align: center;">Ф.И.О.</p> <p>Выполнены работы: _____</p> <p>_____</p> <p>Дата « _____ » _____ г.</p> <p>Механик: _____ Владелец: _____</p> <p style="text-align: center;">подпись                      подпись</p> <p>Утверждаю _____</p> <p style="text-align: center;">наименование сервисного предприятия и адрес</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p style="text-align: center;">должность руководителя предприятия,      МП      подпись выполнившего обслуживание</p>	
<p><b>Электрическая варочная панель Kraft</b></p> <p><b>модель</b> _____ <b>серийный №</b> _____</p> <p>Владелец, его адрес _____</p> <p>_____</p> <p style="text-align: center;">подпись</p> <p>Телефон владельца _____</p> <p>Причина отказа (неисправность) _____</p> <p>Владелец: _____</p> <p>_____</p> <p style="text-align: center;">подпись</p> <p>Механик: _____</p> <p style="text-align: center;">Ф.И.О.</p> <p>Выполнены работы: _____</p> <p>_____</p> <p>Дата « _____ » _____ г.</p> <p>Механик: _____ Владелец: _____</p> <p style="text-align: center;">подпись                      подпись</p> <p>Утверждаю _____</p> <p style="text-align: center;">наименование сервисного предприятия и адрес</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p style="text-align: center;">должность руководителя предприятия,      МП      подпись выполнившего обслуживание</p>	

### DEAR BUYER!

Congratulations on your purchase of the KRAFT built-in electric hob. We are sure that it will become your faithful companion in the kitchen.

Please read the instructions carefully before using the hob. You will find important safety information in it, as well as tips on the operation and maintenance of the device.

If you have any questions or problems while using the device, please contact us.

**Thank you for your purchase!**

Do not expose the device to sudden temperature split. A sudden temperature split (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 built-in electric hob at low temperatures or after transportation in winter conditions, it can be turned on no earlier than in 6 hours of staying at room temperature unpacked.

## CONTENTS

---

SAFETY REQUIREMENTS.....	25
APPLIANCE DESCRIPTION.....	26
INSTALLATION.....	28
BEFORE EXPLOTATION .....	33
EXPLOITATION.....	34
CLEANING AND CARE .....	38
TROUBLESHOOTING.....	39
DISPOSAL.....	39
SPECIFICATION / EQUIPMENT.....	40
WARRANTY CARD.....	41



## SAFETY REQUIREMENTS

---

Do not use the hob until you have read these operating instructions. The hob is intended for home use only.

Improper use of this appliance, violation of installation, exploitation, cleaning and safety regulations, as well as non-compliance with temperature conditions, deprives you of the right to warranty service.

### WHEN USING THE DEVICE, OBSERVE THE FOLLOWING PRECAUTIONS:

- Open the box and carefully inspect the hob. If you notice any damage, do not connect it yourself. Instead, contact the store where you purchased the device to get qualified help.
- Direct contact with the hob during operation may cause burns.
- Make sure that the connecting wires do not touch the hob, as the insulation material of this equipment is not resistant to high temperatures.
- Do not leave the hob unattended while frying. Oils and fats can catch fire due to overheating or boiling.
- Do not turn on the hob until the dishes are placed on it.
- Do not place dishes weighing more than 25 kg on the hob.
- Do not use the hob in case of a technical malfunction. Any malfunctions must be repaired properly by a qualified technician.
- In case of any incident caused by a technical malfunction, turn off the power and report the malfunction to an authorized service center.
- The user is responsible for any damage caused by installing the appliance in violation of this temperature regime or by placing adjacent furniture closer than 4 mm to the appliance..
- Before switching on for the first time, check whether the technical specifications indicated on the product correspond to the parameters of the electrical network.
- This device is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory, or mental capabilities or lack of experience and knowledge, unless they have been supervised or instructed to use the device by a person responsible for their safety.
- We strongly recommend that small children should not be near the appliance and should not be able to touch it.
- This appliance must be connected to a circuit that includes an isolation switch that ensures complete disconnection from the power supply.
- Do not allow electrical connections or cables to come into contact with areas of the appliance that are heating up.
- Do not use the appliance to heat the room in which it is located or to dry clothes.
- Do not place the appliance near curtains or upholstered furniture.
- After installing the device, make sure that the power cable is not accessible through cabinet doors or drawers.
- The appliance must be connected to a circuit that includes an isolation switch that the user can access after installation, ensuring complete disconnection from the power supply.

 **ATTENTION! Risk of fire! Do not store food on the hob.**

**NEVER TRY TO EXTINGUISH A FIRE WITH WATER. SIMPLY TURN OFF THE APPLIANCE, AND THEN COVER THE FLAME, FOR EXAMPLE, WITH A LID OR A FIRE BLANKET.**

- If there are cracks on the surface, turn off the appliance to avoid electric shock.
- The cooking process must be monitored constantly.

- Do not use the hob as a desktop. Sharp objects can leave scratches on glass ceramics.
- All power supply circuits must be disconnected from the power supply before accessing the connection terminal.
- The adjacent furniture and all materials used in the installation must withstand a temperature of at least 95°C above the temperature in the room in which they are located during use.
- Do not use the appliance as a countertop or stand for any objects.
- The appliance must be switched off after each use.
- The device should be kept clean. Leftover food can ignite and cause a fire.
- Never leave metal objects (such as kitchen utensils) or empty pots on the stove, as they can heat up quickly.
- In case of malfunctions, you should always contact authorized service centers, specifying the type of problem and the model of your device. Unskilled repair removes the device from warranty service.
- Only original spare parts can be used to repair the device.

**⚠ ATTENTION!** *This device complies with electromagnetic safety standards. However, people with pacemakers or other electrical implants (such as insulin pumps) should consult with their doctor or the implant manufacturer before using this device to ensure that their implants will not be affected by an electromagnetic field.*

**⚠ ATTENTION!** *The electric hob has a strong electromagnetic field. Do not place or leave any magnetizable items (e.g. credit cards, memory cards) or electronic devices (e.g. phones, MP3 players) near the device, as they may be damaged.*

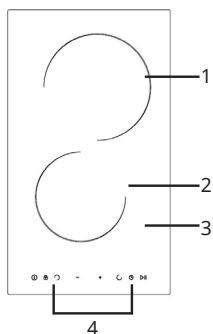
## APPLIANCE DESCRIPTION

Graphics are given only as example. Actual image of functions may be different from the version of your hob.

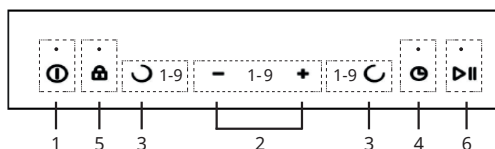
This product is controlled with touch control panel. Each action you perform on the touch control panel is communicated with an audible signal.

**MODEL: KF-EH321CB**

**CONTROL PANEL**



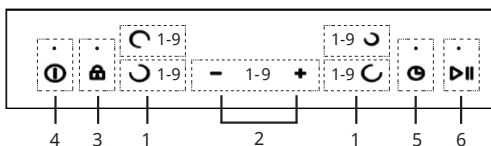
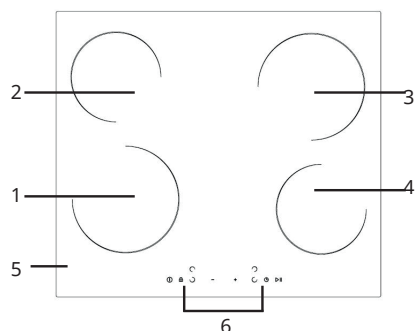
1. Zone with a maximum power of 1800 W
2. Zone with a maximum power of 1200 W
3. Glass-ceramic panel
4. Control Panel



1. ON / OFF button
2. Power and timer adjustment button
3. Heating zone selection area
4. Timer button
5. Child /Key Lock button
6. Stop-Continue button

**MODEL: KF-EH341CB**

**CONTROL PANEL**

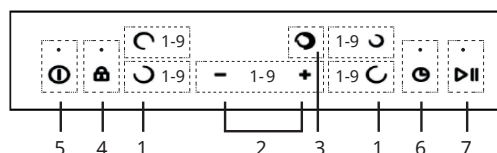
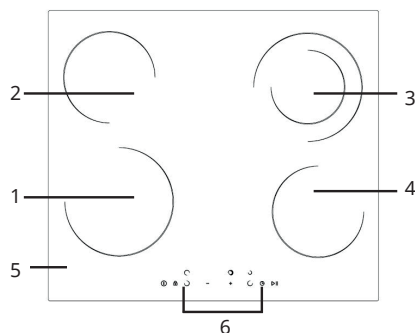


1. Zone with a maximum power of 1800 W
2. Zone with a maximum power of 1200 W
3. Zone with a maximum power of 1800 W
4. Zone with a maximum power of 1200 W
5. Glass-ceramic panel
6. Control Panel

1. Heating zone selection area
2. Power and timer adjustment button
3. Child /Key Lock button
4. ON / OFF button
5. Timer button
6. Stop-Continue button









**MODEL: KF-EH342CB**

**CONTROL PANEL**



1. Zone with a maximum power of 1800 W
2. Zone with a maximum power of 1200 W
3. Zone with a maximum power of 1700 / 700 W
4. Zone with a maximum power of 1200 W
5. Glass-ceramic panel
6. Control Panel

1. Heating zone selection area
2. Power and timer adjustment buttons
3. Double zone adjustment button
4. Child /Key Lock button
5. ON / OFF button
6. Timer button
7. Stop-Continue button

	On/Off		Power and Timer Value Decrease
	Heating Modes		Child /Key Lock
	Timer		Stop-Continue
	Power and Timer Value Increase		Expanded Section Modes

## INSTALLATION

**⚠ ATTENTION!** *The device must be installed by a qualified installer who is familiar with the current installation rules.*

- This product should be installed and used in strict accordance with the instructions in this manual and with applicable state and local standards and regulations.
- The room should be well ventilated, with ventilation installed, take care of good ventilation. Consult with your qualified installer if you are in doubt about what kind of ventilation you will need.
- Ventilation openings must have a cross-section of at least 100 cm<sup>2</sup> and must be protected from accidental blocking (protection with metal grilles or grids).
- The air flow between the adjacent room and the room where the device is installed must be free through permanent openings (which can be obtained by increasing the gap between the door and the floor).
- The kitchen set in which the hob will be installed must be resistant to a temperature 95 ° C above the room temperature. Plastic or adhesive panels that are not resistant to such heat may deform and become damaged.
- Make sure that the appliance is securely fixed in the housing of your furniture.
- It is not recommended to install the device near refrigerators or freezers, so as not to reduce their performance.
- The buyer is responsible for the installation of the device. Assistance provided by the manufacturer due to incorrect installation is not included in the warranty.

## INSTALLATION PLACE

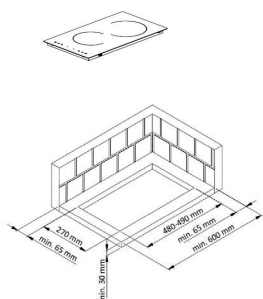
The distance between the kitchen walls, kitchen furniture and the hob is important for both safety and performance of the product.

The recommended minimum distances are shown in the technical drawings. All values are given in mm. The hole in which the hob should be installed on the countertop should be cut directly in accordance with the dimensions of the hob.

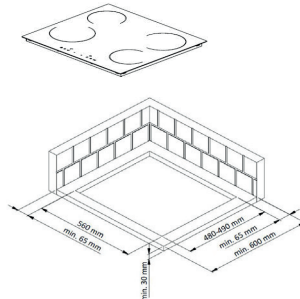
If a hood is installed above the equipment, please follow the recommendations of the hood manufacturer (i.e. at least 65 cm).

The thickness of the table should be at least 30 mm. To prevent the table from deforming under the influence of heat, it must be made of heat-resistant material.

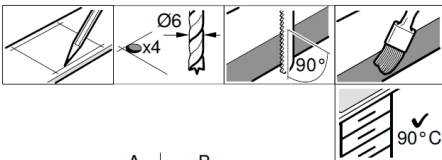
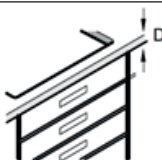

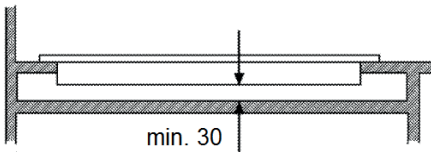
KF-EH321CB

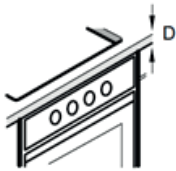
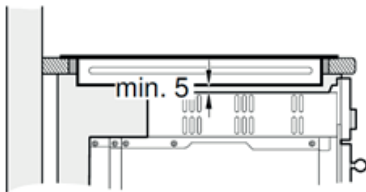


KF-EH341CB  
KF-EH342CB

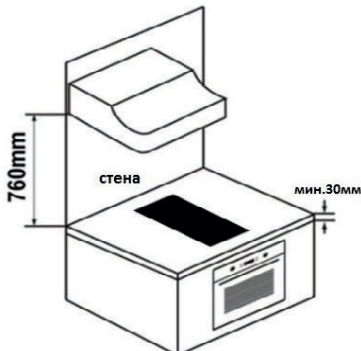


**⚠ ATTENTION!** The safe distance between the sides of the hob and the inner surfaces of the countertop should be at least 3 mm.

 <table border="1" data-bbox="218 726 341 790"> <thead> <tr> <th>A</th> <th>B</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>490</td> <td>min. 60</td> </tr> <tr> <td>480</td> <td>min. 50</td> </tr> </tbody> </table> <p>C = min. 40</p>	A	B	490	min. 60	480	min. 50	<p>Stationary furniture should be resistant against minimum temperature of 90 °C.</p> <p>After the furniture is cut, clean the sawdust.</p> <p>Cover the surfaces cut out with a heat resistant material.</p>
A	B						
490	min. 60						
480	min. 50						
 <p>min. 20</p>	<p>When it is mounted to the drawers, counter thickness should be minimum 20 mm.</p>						
 <p>min. 65</p>	<p>When it is mounted to a drawer, distance between the working table and top part of the drawer should be minimum 65mm.</p>						
 <p>min. 30</p>	<p>In case it is mounted to a drawer, a piece of wood may also be used to prevent contact of the user with the bottom of the hob.</p>						

 <p>min. 30</p>	<p>If the hob is installed above the oven, the countertop must be at least 30 mm thick.</p>
 <p>min. 5</p>	<p>Distance between the hob and oven should be minimum 5 mm.</p>

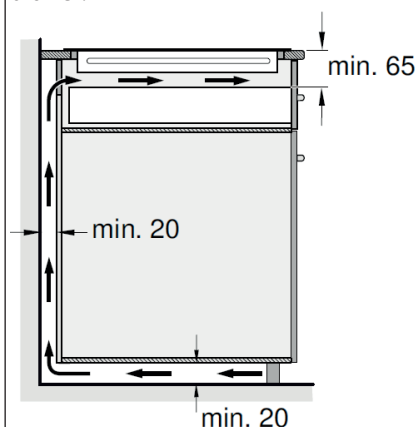
**⚠ ATTENTION!** The distance between the hob and the hanging cabinet above the stove must be at least 760 mm.

 <p>760mm</p> <p>СТЕНА</p> <p>мин. 30 мм</p>	<p>The distance between the hob and the hanging cabinet above the hob must be at least 760 mm.</p>
--	--

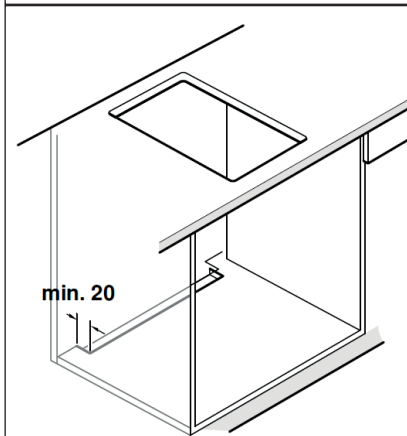
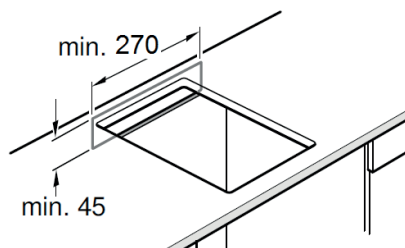
It should be noted that the glue for attaching plastic or wooden material to furniture must be heat-resistant (withstand a temperature of at least 150 °C), so that the panel does not come off later.

## VENTILATION

Minimum distance between the furniture and kitchen wall and counter and drawer:



Clearance behind the furniture:



If there is no place for clearance of 20mm behind the furniture, then a hole should be drilled in the bottom.

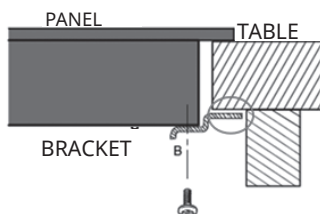
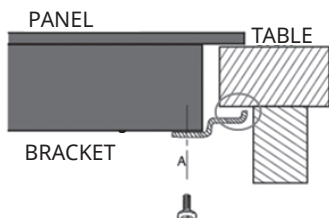
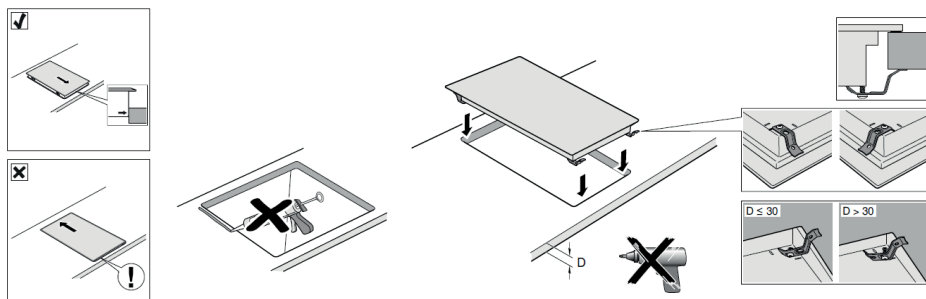
Hob should be ventilated well for proper operation of the equipment.

Furniture should be positioned according to the technical drawing in order that the area under the equipment should sufficient air.

## INSTALLING FASTENERS

The cooking surface must be placed on a stable flat surface. Do not use force when installing controls protruding from the hob.

When installing the hob, use a pair of protective gloves against any invisible sharp edges.



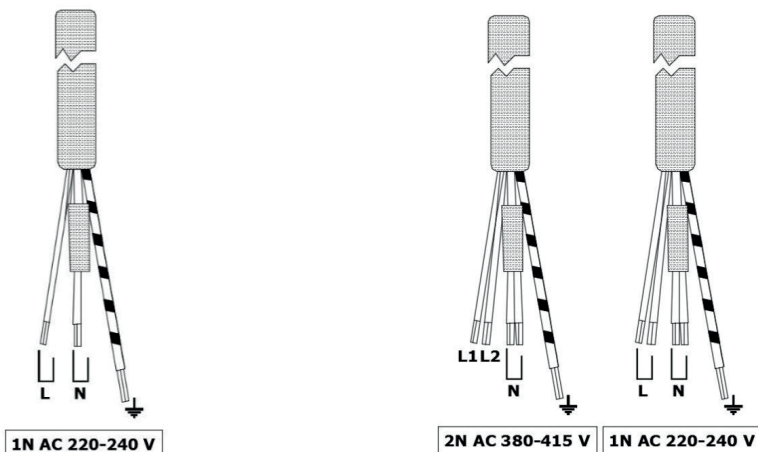
When mounting the equipment, use the apparatus given with the equipment.  
Make sure that power cable is not stuck.  
When installing the power cable, be careful not to touch the hot surfaces.

**⚠ ATTENTION!** Do not press the mounting brackets against the inner surface of the countertop, leave a small gap between them (see figure). This will prevent damage to the cooking surface in case of deformation of the countertop.

## ELECTRICAL CONNECTION

**⚠ ATTENTION!** The appliance must absolutely be grounded

The hob must be connected directly to the electrical network with the installation of a separate switch. In this case, the distance between the open contacts should be at least 3 mm.





Wiring for Hobs 30 cm		Wiring for Hobs 60-90 cm	
Brown Cable:	L (Phase)	Brown – Black Cable:	L1(Brown) - L2(Black) (Phase)
Blue Cable:	N (Neutral)	Blue-Grey Cable:	N (Нейтральный)
Green/Yellow Cable:	E (Grounding)	Green/Yellow Cable:	E (Grounding)

It is recommended to connect to a separate line with the installation of a protective device on it. Make sure that the voltage in your network corresponds to the characteristics of the device. Make sure that the cross-section of the wires is sufficient for the declared power of the device.

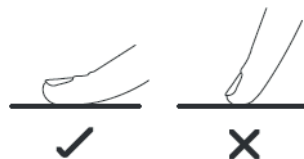
- In order to avoid accidents, if the cable is damaged, it must be replaced with the help of a qualified specialist.
- The electrical cable must be positioned so as not to come into contact with the heated surfaces, and its temperature should not exceed 75 ° C.
- The master performing the installation must make sure that the electrical connection is correct and that the safety rules are observed.
- The cable must not be bent or pinched.
- The master should check the cable, and, if necessary, replace it.
- Make sure that the electrical cable is out of reach after installation. The switch, on the contrary, should be easily accessible to the user.

## BEFORE EXPLOITATION

- Remove all protective film and promotional materials from the surface of the hob.
- Clean the glass-ceramic surface with a damp dish-cloth and a small amount of hand washing agent.
- Do not use aggressive and abrasive cleaning products, coarse sponges for washing dishes, rust removers, or stain removers.
- Before using a new hob, read this manual, paying special attention to the “Precautions” section.

## USING TOUCH CONTROLS

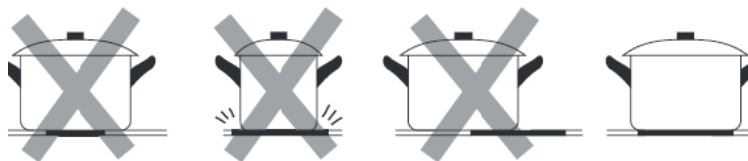
- The device reacts to touch so that you do not need to apply any effort.
- Use the pad of your fingers, not the tip.
- Each touch will be accompanied by a signal.
- Make sure that the touch zones are always clean, dry and there are no objects on them (dishes, towels, etc.). Even a small layer of water will make it difficult to control.



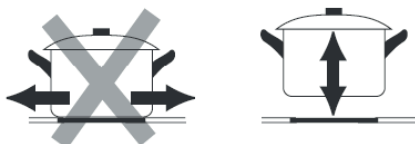
## POTS AND PANS SELECTION



- Use only the dishes that are suitable for your type of hob.



- Do not use dishes with uneven edges or a curved base.






- Make sure that the base of your pan is smooth, fits snugly against the glass, and has the same dimensions as the burners. Always center the pan on the burner.
- Always lift the pots from the ceramic surface — do not move them, they may scratch the glass.

**⚠ IMPORTANT! If you have induction hob and you will use non-sticking pan (Teflon type), do not select high heating levels.**

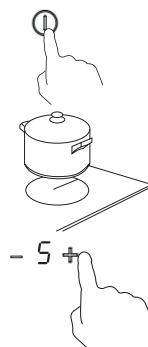
**Do not put metal objects such as forks, knives or pan lids on the hob as they get heated. Never use aluminum foil for cooking purpose. Never put food wrapped with aluminum foil on the plate of the induction hob.**

## EXPLOITATION

1. Touch the **ON / OFF** button .
  2. Place a suitable pan on the burner you want to use. Make sure that the bottom of the pan and the surface of the burner are clean and dry.
  3. Touch the work area adjustment button  .
  4. Select the power level by tapping the «-» or «+» power adjustment button.
- If you do not select the power level within one minute, the glass ceramic hob will automatically turn off. You will need to start over from point 1.
  - You can change the power settings at any time during cooking.
  - By holding down any of these buttons, you can adjust the power value up or down.

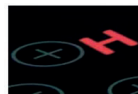
Turn off the hob by pressing the power adjustment button until the value reaches "0".

Turn off the hob by pressing the **ON / OFF** button  on the control panel.



**⚠ ATTENTION! Beware of hot surfaces!**

The “H” indicator indicates that the working area is still hot. When it cools down, the indicator will go out. Residual heat saves electricity: you can heat a frying pan or a saucepan on it.



**⚠ Vitroceramic hobs are equipped with safety equipment. For vitroceramic hobs, heaters have temperature perception probes. When temperature of the heater goes above a certain value, energy of the heater is automatically cut off.**

## DEFAULT OPERATING TIME

Each heating level has its own maximum period of operation. After this time, the hob turns off automatically. You can turn it back on after it turns itself off.


Heating Level	The maximum period of operation
1	6
2	6
3	5
4	5
5	4
6	1,5
7	1,5
8	1,5
9	1,5


\*This function is used for security purposes and cannot be deactivated. However, it is reset if the user changes the heating level before the default shutdown time expires.

\*\*The maximum period of operation is 90 minutes, regardless of the set timer time.

## CHILD / KEY LOCK

- You can lock the control panel so that children cannot play with it.
- When the control device is locked, all controls except the button **ON / OFF** ①, disabled.

**Control Lock:** Hold the lock button  on the control panel. The indicator will show “Lo” and, additionally, child/key lock Led turns on.

**Unlocking the control:** Make sure that the hob is turned on. Press and hold the lock button  for a while.

**⚠ ATTENTION! When the hob is locked, only the ON / OFF button ① works. In an emergency, you can turn off the surface by pressing this button, but you will still need to unlock the surface to turn it on again.**


## USING THE DUAL HEATING ZONE FUNCTION











The double heating zone has two cooking zones that can be used: the central section and the outer section. You can use the central section independently of each other or both sections simultaneously.

To change the operating mode of the sections, touch the zone corresponding to the desired heating zone, and then set the required power level.





## STOP AND CONTINUE FUNCTION

This function is used to pause the hob operation. Pressing the button  activates the stop/continue operation function. Use the same button again to disable the function.

## SETTING TIMER FOR A SINGLE BURNER

1.	Touch the work area selection button (  ) then press the timer button  .	
2.	Using the buttons  and  for the selected cooking zone.	
3.	Confirm the setted time by pressing the button  .	
4.	When the setted time elapses, the hob will automatically turn off and a beep will sound, informing the user that it is turned off.	

## TO CANCEL THE TIMER

1. Touch the .
2. Select the previously activated work area .
3. Use the buttons  and  time to «0».

Another way to turn off the timer is to hold the timer button for a short time when the hob has been chosen.

## SETTING TIMER FOR MULTIPLE BURNERS

Repeat the steps described above for the other burners that you want to set the timer for.

 **ATTENTION!** The timer does not start working until the power level is not selected on the hob.

## OVERHEATING PROTECTION

A temperature control sensor is installed inside the ceramic plate. If the temperature is too high, the stove will automatically turn off.

## OVERFLOWING PROTECTION

The overflow protection function turns off the appliance if liquid gets on the hob.

**⚠ ATTENTION!** *If surface of the touch control panel contacts with intense steam, the control system may be disabled and give an error signal.*

*Keep surface of the touch control panel clean; otherwise some functions may not operate.*

## COOKING RECOMMENDATIONS

**⚠ ATTENTION!** *BE CAREFUL when frying food, as oil and fat heat up very quickly, especially at high power. At very high temperatures, oil and grease can catch fire, which poses a serious fire hazard.*

- When the food comes to a boil, reduce the set temperature value.
- Using the lid will reduce the cooking time and save electricity by keeping warm.
- When the amount of liquid and fat decreases, the cooking time decreases.
- Start cooking by setting a high temperature value, and finally reduce it.

Heating level	Cooking method	Sample dish	Cooking time (minutes)
2	Melting	Melting Bitter Chocolate	4
4		Melting Butter	7
4		Melting Gelatine	7
6*	Unfreezing - Boiling	Boiling Egg*	6
5		Boiling Rice	35
4		Cooking Frozen Spinach	35
4		Cooking Frozen Vegetable Garniture	35
9		Boiling Unpeeled potatoes	37
8	Heating- sauté	Stew	40
5		Béchamel Sauce	25
6		Soup	32
7	Frying	Nuggets	13
7		Fish	6
6**	Cooking (Low oil)	Meat(3 cm Thickness)**	11
8**		Chicken (3 cm Thickness)**	22
5**		Fish Fillet**	12
9	Boiling	Water	7
8		Milk	20
7*		Pasta	10

\* Pre-heating is made for Water Boiling at level 9.

\*\* Turn several times.

## CLEANING AND CARE

**⚠ ATTENTION!** *Before cleaning, disconnect the appliance from the power supply, make sure that it has completely cooled down. Cleaning of the device should be carried out on a regular basis. Care should be taken during the cleaning procedure.*

- The appliance should be washed with warm water and detergent after each use.
- After the hob has cooled completely, remove any remaining grease with a sponge or a damp cloth and warm soapy water. Do not use abrasive wipes or sponges that may scratch the panel.

**⚠ ATTENTION!** *Do not use a high pressure cleaner or steam jet cleaners, as penetrating moisture can lead to electric shock.*

- For regular maintenance of the vitreous ceramic surface, use special products that create a dirt-resistant film on the hob surface.
- Each time before use, wipe the vitreous ceramic surface and the bottom of the dishes from dust and dirt that can scratch the surface. Then wipe the clean surface dry.
- Heavy dirt is removed by special care products for vitreous ceramic surfaces.

**⚠ IMPORTANT!** *Make sure that there are no traces of cleaning products on the vitreous ceramic surface, as it can acquire aggressive properties when will be heated. It leads to changes in the structure of the hob surface.*

**⚠** *After any cleaning, wipe the vitroceramic dry.*

**⚠ IMPORTANT!** *The decorative pattern on the hob can be erased due to the use of aggressive and harsh cleaning products, as well as dishes with damaged or rough bottoms.*

**Hard-to-remove dirt and burnt food** can be removed by a special scraper. Make sure that the plastic handle of the scraper does not touch the hot hob surface.

**Sugar and sweet dishes** can severely damage the vitreous ceramic surface, so to avoid damage of the surface, remove it immediately by a scraper, even if the hob is not cold yet.

**Changing the color of the surface** does not affect the operation of the device. Most often, these are traces of burnt food or the result of using certain types of dishes (for example, aluminum or copper). Such spots are difficult to remove completely.

**⚠** *The above mentioned damages relate to the appearance and do not affect the operation of the hob. This type of damage is not covered by the warranty.*

**⚠ ATTENTION!** *Do not allow water or other liquid to get on the parts and inside the device, this may lead to its malfunction, electric shock and/or fire.*

## TROUBLESHOOTING

Problem	Possible reasons	Elimination
The hob does not turn on.	The power supply is not turned on.	Make sure that the hob is connected to a working power supply. Check if there has been a power outage in your home or neighborhood. If the above points did not help to fix the problem, contact a qualified specialist.
Touch controls do not respond to touch.	Unlock the controls.	Unlock the controls. See the section "Using the hob".
Touch controls do not respond well to touch.	Water may have got on the surface of the touchpad, or you are using the tip of your finger.	Make sure that the panel with touch controls is in a dry state, and use your fingertips when touching
The glass is scratched.	The edges of the dishes are uneven or rough.	Use dishes with a flat and smooth bottom. See the sections "Precautions" and "Selection of cooking utensils".
During cooking, the pan or frying pan makes a crackling sound.	This may be due to the structure of your dishes (layers of different metals vibrate differently).	This is normal for kitchen utensils and is not a malfunction of the hob.
The induction panel emits a low buzzing sound when used at the highest temperature.	This is due to the technology of induction cooking.	This is normal, but the noise should subside when the temperature decreases.
The fan built into the panel makes noise.	The fan is designed to prevent the electronics from overheating. It can continue to work even after the panel is turned off.	This is a normal phenomenon. The operating time of the cooling fan depends on the quality of air circulation under the cooking surface.

## DISPOSAL



The product 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 information about the disposal, reuse and disposal of the product.

## SPECIFICATION / EQUIPMENT

MODEL	KF-EH321CB	KF-EH341CB	KF-EH342CB
Hob type	electric	electric	electric
Surface material	vitroceramic	vitroceramic	vitroceramic
Color	black	black	black
Installation	built-in hob	built-in hob	built-in hob
Number of burners	2	4	4
Control type	touch control panel	touch control panel	touch control panel
Voltage (V) / Frequency (Hz)	220-240 / 50-60	220-240 / 50-60	220-240 / 50-60
Number of power stages	9	9	9
Maximum power (W)	3000	6000	6000
Front left burner (W)	1200	1800	1800
Diameter (cm)	14	17	17
Rear left burner (W)	1800	1200	1200
Diameter (cm)	17	14	14
Rear right burner (W)	—	1800	1800/700
Diameter (cm)	—	17	17/12
Front right burner (W)	—	1200	1200
Diameter (cm)	—	14	14
Control panel placement	front	front	front
Timer (min)	99	99	99
Expansion of the heating zone	—	—	yes
Pots and pans sensor	—	—	—
Residual heat indicator	yes	yes	yes
Automatic shutdown	yes	yes	yes
Child lock	yes	yes	yes
<b>DIMENSIONS</b>			
Built-in Niche Size (WxD) (mm)	270x480-490	560x480-490	560x480-490
Minimum table top thickness (mm)	30	30	30
Net / gross weight (kg)	3,63 / 4,16	6,92/ 7,82	6,97 / 7,85
Product dimensions (WxDxH) (mm)	290x510x44	580x510x44	580x510x44
Package dimensions (WxDxH) (mm)	364x580x85	682x580x85	682x580x85
<b>EQUIPMENT</b>			
Electric hob (pcs.)	1	1	1
Table top mounting kit (pcs.)	1	1	1
Sealing gasket (pcs.)	1	1	1
User guide with warranty card (pcs)	1	1	1
Packaging (pcs.)	1	1	1

\* The manufacturer reserves the right to make changes to the designs, technical characteristics, appearance, and configuration of the product that do not impair its consumer qualities, without prior notice to the consumer.

\* All information provided in the manual regarding configuration, specifications, functions and colors is for informational purposes only and under no circumstances is a public offer.



# 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 hob. **The warranty period is 3 year from the date of purchase. The service life of the product conducted 10 years.**

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@lbttd.ru](mailto:service@lbttd.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.



**Built-in electric hob Kraft**
**model** \_\_\_\_\_

**Serial No** \_\_\_\_\_

Owner, his address \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

Owner's phone \_\_\_\_\_

Reason for failure (malfunction) \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

Owner: \_\_\_\_\_

signature

Mechanic: \_\_\_\_\_

Full name.

Completed works: \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

Date « \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ r.

Mechanic: \_\_\_\_\_

signature

Owner: \_\_\_\_\_

signature

Approve \_\_\_\_\_

service company name and address

\_\_\_\_\_

the position of the head of the company,  
that performed the service

Stamp

signature

**Built-in electric hob Kraft**
**model** \_\_\_\_\_

**Serial No** \_\_\_\_\_

Owner, his address \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

Owner's phone \_\_\_\_\_

Reason for failure (malfunction) \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

Owner: \_\_\_\_\_

signature

Mechanic: \_\_\_\_\_

Full name.

Completed works: \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

Date « \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ r.

Mechanic: \_\_\_\_\_

signature

Owner: \_\_\_\_\_

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 TORGOMIY 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**



[WWW.KRAFTLTD.COM](http://WWW.KRAFTLTD.COM)



**Телефон службы поддержки клиентов**

**Phone customer service**

**+7 800 200 79 97**

