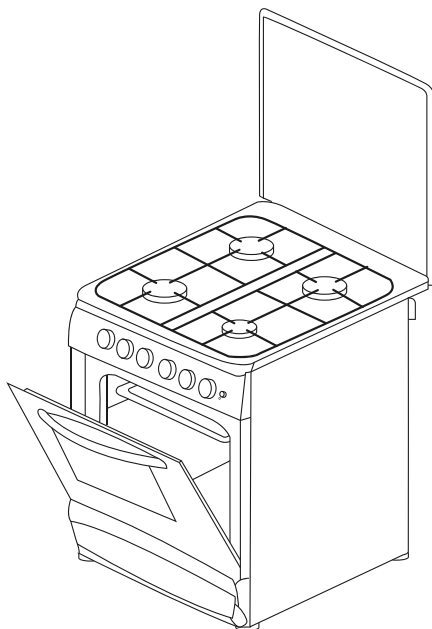




КОМБИНИРОВАННАЯ ГАЗОЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ ПЛИТА COMBINED ELECTRIC GAS STOVE

Модель / Model: KF-FSK6405AEWI
KF-FSK6405AEBRI
KF-FSK6406AEBGRI
KF-FSK6406AEBLRI
KF-FSK6407AEWI



ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ USER GUIDE

УВАЖАЕМЫЙ ПОКУПАТЕЛЬ!

Поздравляем Вас с приобретением комбинированной газозлектрической плиты торговой марки KRAFT, которая станет надежным помощницей в ваших кулинарных экспериментах.

Если Вы столкнетесь с проблемами в процессе использования данной газозлектрической плиты, пожалуйста свяжитесь с нами.

Спасибо за покупку!



Внимательно прочитайте данное руководство перед эксплуатацией прибора во избежание поломок при использовании и сохраняйте его для последующего обращения.

СОДЕРЖАНИЕ

МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ	3
ОПИСАНИЕ ПРИБОРА.....	6
ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ	7
УСТАНОВКА.....	8
ПОДКЛЮЧЕНИЕ ГАЗА.....	8
АДАПТАЦИЯ КОНФОРОК К РАЗЛИЧНЫМ ТИПАМ ГАЗА.....	9
РЕГУЛИРОВКА МИНИМУМА ДЛЯ КОНФОРОК.....	10
ПОДКЛЮЧЕНИЕ К ЭЛЕКТРОСЕТИ	11
ЭКСПЛУАТАЦИЯ.....	11
ОЧИСТКА И ОБСЛУЖИВАНИЕ	13
УТИЛИЗАЦИЯ.....	14
ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ И КОМПЛЕКТАЦИЯ	15
ГАРАНТИЙНЫЙ ТАЛОН	16

Данный бытовой прибор соответствует положениям Директив и Регламентов Европейского Союза:

73/23 - 90/683 (низковольтное оборудование)

90/336 (газовые приборы)

93/68 (общие директивы)

МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ

Пожалуйста, следуйте требованиям инструкции по безопасности. Для того, чтобы предотвратить повреждение техники, обеспечить безопасную эксплуатацию без причинения вреда и ущерба, необходимо соблюдать меры безопасности. 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.

ТРЕБОВАНИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ

- Прибор предназначен для приготовления и подогрева пищи исключительно в бытовых условиях и должен быть использован только по назначению. Не используйте его для других целей.
- 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.
- 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 человека, ответственного за их безопасность. Дети не должны играть с элементами прибора. Чистка и обслуживание прибора не может осуществляться детьми без присмотра взрослых людей. Не оставляйте детей без присмотра при работающем приборе.
- Перед первым включением проверьте, соответствуют ли технические характеристики, указанные на изделии, параметрам электросети, а также чтобы ваша электросеть была оборудована заземлением. Убедитесь, что прибор правильно адаптирован под необходимый тип газа, доступный в вашем регионе (см. соответствующий раздел).
- Плита должна быть установлена устойчиво на ровную поверхность вдали от нагревательных приборов и материалов, а также подключена только квалифицированным специалистом. Отметка об установке плиты должна быть сделана в «Талоне установки».
- Для правильной и безопасной работы необходимо, чтобы плита была установлена в помещении с хорошей вентиляцией! При длительном использовании газовых приборов может потребоваться дополнительная вентиляция (путем открытия окна или увеличения степени вентиляции), но также рекомендуется избегать помещения с сильными сквозняками, так как они могут задуть пламя конфорок. Если кухня мала и вентиляция не обеспечивает должного обмена воздуха, мы рекомендуем установить вытяжку или кухонный воздухоочиститель.
- При подключении плиты к источникам сжиженного газа размещение и эксплуатация газовых баллонов должны осуществляться в соответствии с правилами пожарной безопасности.
- Вставляйте вилку шнура электропитания в розетку только после установки прибора. Убедитесь, что к вилке электропитания имеется свободный доступ. Не используйте адаптеры, удлинители и «тройники» для подключения прибора.
- Каждый раз перед включением прибора осматривайте его, проверяйте состояние шнура питания и гибкого шланга подвода газа. При обнаружении каких-либо дефектов (трещины, следы оплавления, затверждение материала) ни в коем случае не включайте прибор в розетку, немедленно прекратите подачу газа и обратитесь в сервисный центр для экспертизы и ремонта, не пытайтесь ремонтировать газовую плиту самостоятельно!

- Не используйте прибор на улице, не подвергайте его воздействию дождя, влаги, прямых солнечных лучей и других атмосферных явлений.



ПОРАЖЕНИЕ ЭЛЕКТРИЧЕСКИМ ТОКОМ

- Во избежание поражения электрическим током и возгорания предотвращайте попадание воды на любую часть прибора, не вставляйте / вынимайте вилку из розетки мокрыми руками, 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.
- Не используйте газовую плиту в помещениях хотя бы с одним из следующих условий:
 - повышенная влажность (относительная влажность воздуха выше 80%, т.е. когда потолок, стены, пол и предметы в помещении покрыты влагой);
 - токопроводящие полы (металлические, земляные, железобетонные без покрытия, кирпичные и т.п.). При появлении признаков замыкания токопроводящих частей на плиту (пощипывание при прикосновении к металлическим частям) ее необходимо отключить от сети и вызвать квалифицированного сотрудника сервисной службы.
- 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, не дергайте и не вырывайте его с силой, беритесь за вилку.
- При перемещении, обслуживании, замене лампочки в рабочей камере духового шкафа, очистке или ремонте прибор должен быть полностью остывшим и обесточенным, вилка должна быть вынута из электросети.




ПОЖАРООПАСНОСТЬ

- Не помещайте на плиту, рядом с ней или внутрь духового шкафа животных, пожароопасные вещества, легковоспламеняющиеся материалы или изделия.
- Не помещайте закрытые банки, канистры и ёмкости с аэрозолями в духовой шкаф, т.к. они могут взорваться при нагревании.
- Вся мебель, прилегающая к кухонной плите, должна выдерживать температуру минимум на 85°C выше среднекомнатной температуры.
- Не оставляйте работающий прибор без присмотра, не накрывайте его чем-либо, чтобы избежать возгорания.
- Шторы, легковоспламеняющиеся материалы и мебель должны находиться минимум в 1 метре от прибора.
- Не используйте кухонную плиту для обогрева помещения или сушки одежды. Всегда готовьте при закрытой дверце духового шкафа.
- Прибор необходимо выключать после каждого использования.
- Проявляйте особую осторожность при приготовлении блюд с большим количеством жира и масла. При сильном нагревании они легко воспламеняются. Помните, что нельзя тушить воспламенившееся масло или жир водой.
- Если на дно духового шкафа пролилось большое количество масла, сока и т.д. при помещении в него или извлечении продуктов, то рекомендуется очистить духовку перед началом готовки, чтобы избежать появления неприятного запаха и возможности возгорания.
- Не ставьте пустую кастрюлю при работающей конфорке варочной поверхности.
- Обязательно своевременно очищайте жировые фильтры вытяжки. Скопившийся жир также может воспламениться.

ОПАСНОСТЬ УТЕЧКИ ГАЗА

- Во время работы газовой плиты необходимо открывать форточку, а также включать кухонную вытяжку для удаления продуктов сгорания.
- Если конфорка погасла случайно, выключите ее с помощью соответствующей ручки управления и подождите примерно одну минуту, прежде чем включить снова.
- Если Вы продолжительное время не планируете использовать плиту, то следует отключить ее от электросети и перекрыть подачу газа.

 **ВАЖНО!** *Никогда не проверяйте герметичность соединений и наличие газовых утечек с помощью открытого огня!*

 **ВНИМАНИЕ!** *При появлении в помещении запаха газа необходимо выключить все конфорки, перекрыть общую подачу газа, открыть окна и проветрить помещение. До устранения утечки не производите никаких действий, связанных с открытым огнем и искрообразованием. Запрещено курить и пользоваться электрическими приборами. Для устранения утечки необходимо немедленно вызвать аварийную газовую службу!*

ОПАСНОСТЬ ОЖОГА

- Во время эксплуатации не дотрагивайтесь до нагревательных предметов, расположенных на варочной панели или внутри духового шкафа, используйте прихватки.
- Соблюдайте безопасное расстояние, открывая дверцу нагретой духовки. Сначала приоткройте ее, чтобы горячий воздух немного вышел. Открывайте дверцу духовки только за ручку, избегая прикосновения к горячим поверхностям.
- Используйте подходящую посуду для приготовления и подогрева пищи, чтобы предотвратить ее разливание и разбрызгивание.
- Не ставьте неустойчивую или деформированную посуду для приготовления на конфорку во избежание несчастного случая или ожога. Они могут опрокинуться или переполниться.
- Всегда используйте посуду для приготовления с подходящими диаметрами для зон приготовления. Никогда не используйте посуду меньшего диаметра, чем конфорки и не включайте зоны приготовления без размещенной на них посуды.
- Не размещайте на одной конфорке посуду весом более 5 кг и более 10 кг на всех конфорках одновременно.
- Не используйте пластмассовую посуду, которая может расплавиться при высокой температуре.
- Металлические предметы, такие как ножи, вилки, ложки и крышки не должны находиться на поверхности варочной панели, так как они могут нагреваться.

ОПАСНОСТЬ ПОВРЕЖДЕНИЯ

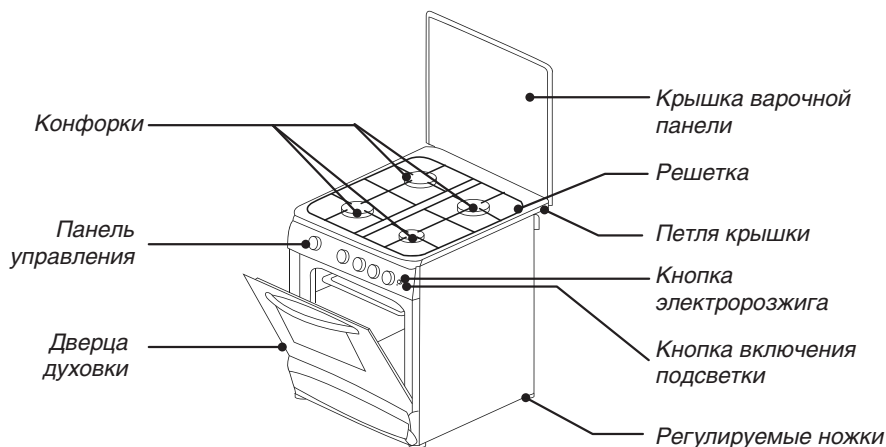
- Не используйте прибор в качестве столешницы или подставки для каких-либо предметов.
- При открывании дверцы прибора рядом с ним не должно быть искр или открытого пламени.
- Когда дверца духового шкафа открыта, не садитесь и не помещайте продукты и тяжелые предметы на ее стекло, не опирайтесь на дверцу, это может привести к повреждению петель и стекла.
- Не передвигайте прибор за ручку дверцы, она не рассчитана на вес прибора и может сломаться.

- Всегда соблюдайте осторожность во время установки и извлечения принадлежностей духовой камеры, устанавливайте их до упора, чтобы не поцарапать стеклянную дверцу.
- Не помещайте слишком много продуктов в духовой шкаф, превышающих его объем.
- Газоэлектрическая оснащена металлической или стеклянной крышкой (в зависимости от модели), которая предназначена для защиты варочной поверхности от пыли (в закрытом положении) и брызг жира (в открытом положении), не используйте крышку для других целей.
- Выключите все конфорки перед закрытием крышки, дайте горелкам и решетке остыть.
- Изменение цвета эмали не влияет на эффективность работы прибора.
- Прибор следует содержать в чистоте. Остатки пищи могут воспламениться и привести к пожару. Всегда очищайте крышку перед закрытием. Также следите за чистотой уплотнителя дверцы.
- Не используйте острые металлические скребки, едкие и абразивные чистящие средства для чистки поверхности прибора и его элементов, так как они могут поцарапать поверхность.
- Не используйте пароструйные очистители, так как проникающая во внутрь прибора влага может привести к поражению электрическим током.
- В случае возникновения неисправностей следует всегда обращаться в авторизованные сервисные центры, указав тип проблемы и модель вашего прибора. 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.

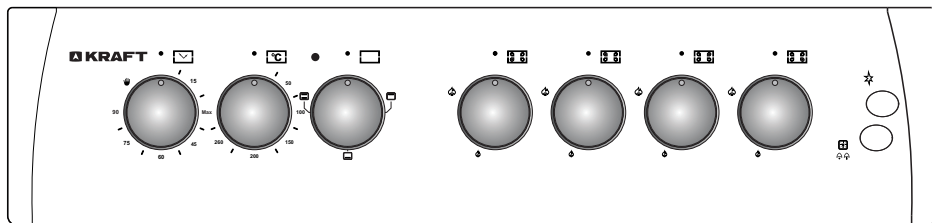
⚠ ВАЖНО! Во избежание перегрузки сети, не используйте другие приборы высокой мощности в той же цепи.

⚠ ВНИМАНИЕ! Не закрывайте решетки вентиляционных каналов кухонной плиты, особенно легковоспламеняющимися предметами!

ОПИСАНИЕ ПРИБОРА



ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ



Для зажигания конфорок используйте кнопку электроподжига с символом . Зажмите кнопку электроподжига и одновременно надавите на ручку регулятора необходимой вам конфорки, поворачивайте регулятор до установки желаемой силы пламени, затем отпустите кнопку и ручку. Для отключения конфорки установите ручку регулятора в положение .

- отсутствие подачи газа

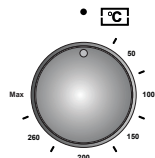
- максимальная подача газа

- минимальная подача газа

Управление мощностью конфорок осуществляется следующим образом:

1. Для установки пламени максимальной мощности поворачивайте ручки против часовой стрелки из положения «» в положение «» (поместите указатель в необходимое положение).
2. Для установки пламени минимальной мощности поворачивайте ручки по часовой стрелке из положения «» в положение «» (поместите указатель в необходимое положение).

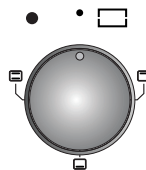
В данной модели плиты встроен термостат — прибор, который необходим для поддержания заданной температуры. Эта функция предназначена только для электрической духовки. На панели управления расположена ручка термостата для регулировки температуры. Чтобы установить необходимую температуру, поверните ручку по часовой стрелке и приведите ее в нужное положение.



При помощи выключателя лампы для внутреннего освещения духовки, Вы можете включать и выключать лампу подсветки (панель управления может отличаться в зависимости от модели).

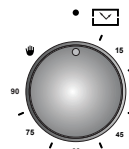
У вас также есть возможность выбора режима нагрева.

- 1 режим - верхний нагревательный элемент,
- 2 режим - нижний нагревательный элемент,
- 3 режим - верхний и нижний нагревательные элементы.



ИСПОЛЬЗОВАНИЕ МЕХАНИЧЕСКОГО ТАЙМЕРА

Вы можете установить время работы духового шкафа. Диапазон регулирования составляет от 0 до 90 минут. По завершению обратного отсчета времени прозвучит звуковой сигнал и духовой шкаф выключится. Если вы хотите отменить обратный отсчет до установленного времени, поверните переключить таймера в положение «0».



УСТАНОВКА

⚠ ВАЖНО: 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, в котором находится плита, должно быть оснащено вентиляцией и хорошо проветриваться.
- Вентиляционные отверстия должны иметь сечение не менее 100 см² и должны быть защищены от случайного блокирования (защита с металлическими решетками или сетками). Убедитесь, что за задней панелью плиты отсутствует другая мебель.
- 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).
- Плита должна быть установлена устойчиво на ровную поверхность вдали от нагревательных приборов и материалов. Отметка об установке плиты должна быть сделана в «Талоне установки».
- Вся мебель, прилегающая к кухонной плите, должна выдерживать температуру минимум на 85°C выше комнатной температуры. Расстояние до прилегающих стен и кухонной мебели должно быть не менее 2 см. Высота от газовой плиты до вытяжки должна составлять не менее 65 см.
- 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.

РЕГУЛИРОВКА НОЖЕК ПЛИТЫ

С помощью регулируемых ножек обеспечивается сбалансированное и устойчивое положение плиты на основании, также Вы можете отрегулировать высоту плиты.

ПОДКЛЮЧЕНИЕ ГАЗА

Прибор должен быть подключен к источнику газа или баллону в соответствии со спецификациями действующих стандартов и настроен на соответствующий тип доступного газа.

Прибор настроен на работу с природным газом. Если тип доступного газа не соответствует типу, для которого установлен прибор, замените соответствующие жиклеры конфорок (в комплекте) на подходящий к используемому газу, обратившись в ближайшую специализирующуюся фирму.

⚠ Выполнять установку и подключение плиты к источнику газа, а также замену жиклеров конфорок должен только квалифицированный специалист!

Для безопасной установки и эксплуатации убедитесь, что давление подачи газа соответствует значениям, приведенным в «Таблице инжекторов и расхода газов».

Если в прибор подается сжиженный баллонный газ, убедитесь, что регулятор давления баллона соответствует действующим местным стандартам.

- Подключение к системе газа выполняется посредством негибкой металлической трубы (медной или стальной) или гибкой трубы из нержавеющей стали (UNI - EN14800) не подвергая прибор нагрузке.
- Труба подачи газа в прибор оборудована гайкой, к которой присоединяется коленчатый фитинг (в комплекте, резьба 1/2), поворачиваемый на основе потребностей установки.
- С противоположной стороны от коленчатого фитинга подсоединяется жесткая или гибкая металлическая подводящая труба (макс. длина 2 м).
- Установите с двух концов коленчатого фитинга уплотнительные прокладки (в комплекте), в соответствии с действующими нормами. В случае демонтажа и повторного монтажа этих деталей, обязательно замените прокладки на новые.



⚠ ВНИМАНИЕ! Газовый шланг не должен проходить по нагреваемым зонам и соприкасаться с ними на задней стороне плиты.

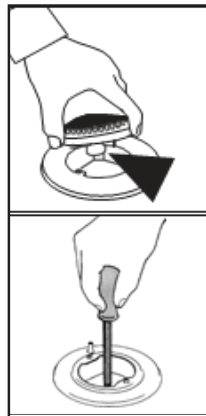
⚠ ВАЖНО: после завершения установки убедитесь в том, что газовый шланг не прижат и не поврежден подвижными деталями, а также герметичность прокладок, для чего используйте мыльный раствор, а не пламя!

АДАПТАЦИЯ КОНФРОК К РАЗЛИЧНЫМ ТИПАМ ГАЗА

Чтобы приспособить прибор к источнику газа, отличному от того, для которого он был настроен, выполните следующие действия:

1. Уберите решетки.
2. Снимите крышки и рассекатели пламени. С помощью гаечного ключа 7 мм отвинтите и снимите жиклеры.
3. Замените жиклеры на подходящие, которые поставляются вместе с оборудованием (см. таблицу характеристик горелок и жиклеров).
4. Собрать все компоненты в обратном порядке.

Если давление используемого газа отличается от предусмотренного оборудованием (или является переменным), необходимо установить регулятор давления на входном трубопроводе (проходимый газ), соответствующий стандартам.

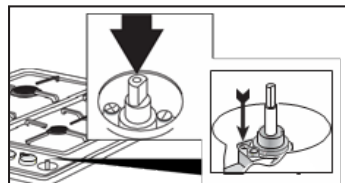


РЕГУЛИРОВКА МИНИМУМА ДЛЯ КОНФРОК

Первоначальная регулировка минимального уровня пламени была выполнена на заводе производителя. После замены жиклера или при особых условиях давления в сети, понадобится заново отрегулировать минимум.

Регулировка минимума осуществляется в следующей последовательности:

1. Зажгите конфорку.
2. Поверните ручку управления до позиции минимума.
3. Снимите ручку и, если установлена, промежуточную прокладку.
4. С помощью отвертки подходящего размера поверните регулировочный винт, расположенный сбоку или внутри стержня регулятора, пока пламя не станет малым, но устойчивым.
5. Установите ручку обратно и быстро поверните ее из максимального положения в минимальное, проверяя, что пламя не гаснет.
6. Для горелок с предохранительным клапаном убедитесь, что данной настройки достаточно для поддержания нагрева термопары. В ином случае, увеличьте минимальный уровень пламени.



РЕГУЛИРОВКА МИНИМУМА ДЛЯ СЖИЖЕННОГО ГАЗА

Чтобы настроить минимум для сжиженного газа нужно полностью завинтить по часовой стрелке винт, установленный внутри или сбоку стержня клапана.

⚠ ВАЖНО! Конфорки не требуют первичной регулировки.

ТАБЛИЦА ИНЖЕКТОРОВ И РАСХОДА ГАЗА

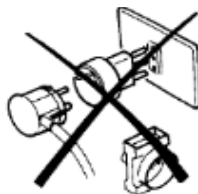
ТИП ГАЗА		Маленькая конфорка		Средняя конфорка		Большая конфорка				
		инжектор	расход газа	инжектор	расход газа	инжектор	расход газа			
			SABAF		SABAF		SABAF			
LPG	G30-30 мбар	0,55	0,50	73 г/ч	0,70	0,65	131 г/ч	0,85	0,85	204 г/ч
	G31-37 мбар	0,55	—	73 г/ч	0,70	—	131 г/ч	0,85	—	204 г/ч
	G30-37 мбар	0,50	—	70 г/ч	0,65	—	127 г/ч	0,80	—	190 г/ч
	G30-50 мбар	0,50	0,43	76 г/ч	0,65	0,58	145 г/ч	0,80	0,75	207 г/ч
NG	G20-20 мбар	0,75	0,72	0,095 м³/ч	1,00	0,97	0,167 м³/ч	1,20	1,15	0,271 м³/ч
	G20-25 мбар	0,70	0,68	0,095 м³/ч	0,95	0,91	0,171 м³/ч	1,15	1,10	0,276 м³/ч
	G25-25 мбар	0,75	0,74	0,095 м³/ч	1,00	0,98	0,167 м³/ч	1,20	1,25	0,271 м³/ч

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, система питания заземлена в соответствии с действующими правилами, а кабель электропитания не соприкасается с нагреваемыми элементами.

- 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.

Производитель не несет ответственности за любой прямой или косвенный ущерб, вызванный неправильной установкой или подключением. Поэтому необходимо, чтобы все операции по установке и подключению выполнялись квалифицированным персоналом в соответствии с действующими местными и общими правилами.

ЭКСПЛУАТАЦИЯ

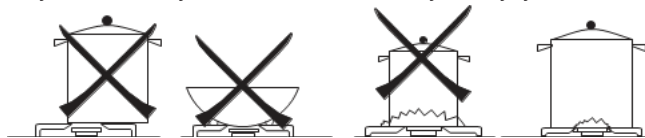
1. После хранения на складе или транспортировки прибора при температуре ниже 15 °С, необходимо выдержать его при комнатной температуре не менее 2 часов перед включением в электросеть.
2. Проверьте характеристики электросети, затем подключите прибор к источнику питания.
3. Убедитесь, что вентиляционные отверстия не закрыты. Откройте окно для циркуляции воздуха.
4. Установите регуляторы мощности на максимальный уровень. Прогрейте пустую плиту в течение 30-45 минут.

⚠ 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. Запах исчезнет спустя 30 мин.

Дождитесь полного остывания прибора. После этого очистите внешнюю и внутреннюю поверхность газовой плиты слегка влажной мыльной мягкой тканью, особенно такие детали, как противень, решетка и т.д. Используйте мягкие материалы для очистки поверхности. Дождитесь полного высыхания до первого использования.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Во время работы поверхность духового шкафа сильно нагревается и становится горячей! Будьте осторожны и не прикасайтесь к нагревательным элементам!

Для более низкого потребления газа используйте посуду для приготовления с диаметром, соответствующим для каждой конфорки, избегая пламени, выходящего за пределы дна посуды. Используйте только плоскодонную посуду.



⚠ Предупреждение: если стеклянная или стеклокерамическая поверхность треснула, выключите прибор во избежание поражения электрическим током!

- Как только жидкость закипит, уменьшите огонь до уровня, достаточного для поддержания кипения. Во время приготовления пищи, при использовании жиров и масел, будьте очень осторожны.
- Позаботьтесь о том, чтобы посуда для приготовления не выходила за пределы варочной панели и не располагалась близко к панели управления.
- Замороженные блюда должны быть разморожены перед приготовлением.
- Горючие, легковоспламеняющиеся материалы, должны находиться минимум в 1 метре от прибора.

⚠ ВНИМАНИЕ! Опасность пожара! Не оставляйте предметы на поверхности варочной панели. Никогда не пытайтесь потушить огонь / пламя водой. Выключите прибор и накройте пламя крышкой или покрывалом из негорючего материала.

- 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).

⚠ ВАЖНО! Прибор необходимо выключать после каждого использования.

ОЧИСТКА И ОБСЛУЖИВАНИЕ

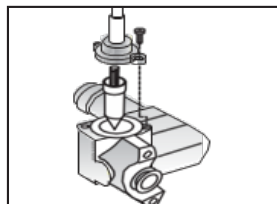
⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Перед очисткой отключите прибор от электросети, убедитесь, что он полностью остыл. Чистка прибора должна осуществляться на регулярной основе. Следует проявлять осторожность во время проведения процедуры очистки.

Чтобы сохранить эмалированную поверхность блестящей максимально надолго, прибор следует мыть теплой водой с моющим средством 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.

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

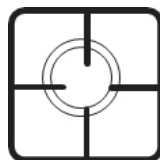
- Часто очищайте рассекатель пламени конфорки кипятком и моющим средством, чтобы удалить остатки жира, которые могут блокировать выход пламени.
- Хорошо промывайте детали из нержавеющей стали водой и сушите их мягкой тканью.
- Для очистки варочной панели используйте слегка влажные губки и салфетки.
- Не используйте слишком много воды, она может проникнуть во внутренние части прибора и повредить электрические детали.
- Не погружайте прибор в воду.
- Решетки варочной панели можно мыть в посудомоечной машине.
- Для стойких пятен используйте обычные неабразивные моющие средства.
- Панель управления, ручки и кнопки белого духового шкафа, а также духового шкафа из нержавеющей стали необходимо мыть каждый раз после приготовления.
- Мойте стекло дверцы духового шкафа только теплой водой, избегайте использования грубых очистителей и тканей. Используйте мягкие средства для очистки поверхностей.
- 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



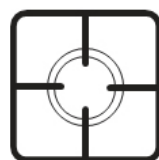
- Не используйте металлические щетки и губки с абразивными поверхностями во избежание повреждения и коррозии. Не используйте растворители, токсичные очищающие жидкости.

Если ручки становятся трудно поворачиваемыми, обратитесь к квалифицированному специалисту, чтобы их смазать. Также связывайтесь с квалифицированным специалистом для решения любых других проблем, которые могут возникнуть во время использования.

⚠ ВАЖНО! После извлечения конфорок из варочной панели для очистки, перед их зажиганием рекомендуем убедиться, что все части конфорок были верно установлены обратно. Также после очистки или технического обслуживания рекомендуем проверить наличие и положение всех резиновых прокладок. Если они были смещены, верните их в правильное положение.



НЕТ



ДА

ЗАМЕНА ЛАМПЫ ДУХОВКИ

После отключения прибора от источника питания, отвинтите защитный стеклянный колпачок, а затем лампу и замените 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



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.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Модель	KF-FSK6405AEWI	KF-FSK6405AEBRI	KF-FSK6406AEBGRI	KF-FSK6406AEBLRI	KF-FSK6407AEWI
Тип плиты	газо-электрическая	газо-электрическая	газо-электрическая	газо-электрическая	газо-электрическая
Тип управления	механический	механический	механический	механический	механический
Электроподжиг конфорок / тип	есть / механический	есть / механический	есть / механический	есть / механический	есть / механический
Типы подключаемого газа	LPG / NG	LPG / NG	LPG / NG	LPG / NG	LPG / NG
Напряжение (В) / Частота тока (Гц)	220-240 / 50	220-240 / 50	220-240 / 50	220-240 / 50	220-240 / 50
Длина кабеля электропитания (м)	1,2	1,2	1,2	1,2	1,2
Крышка варочной поверхности	металлическая	металлическая	металлическая	металлическая	металлическая
Материал корпуса	эмалиров. сталь	эмалиров. сталь	эмалиров. сталь	эмалиров. сталь	эмалиров. сталь
Цвет корпуса	белый	коричневый	бежевый	черный	белый
Цвет поворотных регуляторов	белый	коричневый	бежевый	черный	белый
Варочная панель					
Количество конфорок	4	4	4	4	4
Газ-контроль варочной поверхности	нет	нет	нет	нет	да
Мощность мал. конфорки (Вт) NG/LPG	1000 / 1000	1000 / 1000	1000 / 1000	1000 / 1000	1000 / 1000
Мощность средней конфорки (Вт) NG/LPG	1750 / 1750	1750 / 1750	1750 / 1750	1750 / 1750	1750 / 1750
Мощность большой конфорки (Вт) NG/LPG	3000 / 3000	3000 / 3000	3000 / 3000	3000 / 3000	3000 / 3000
Решетка	чугунная	чугунная	чугунная	чугунная	чугунная
Духовой шкаф					
Объем (л)	70	70	70	70	70
Тип духового шкафа	электрический	электрический	электрический	электрический	электрический
Мощность нижнего нагреват. элемента (Вт)	1200	1200	1200	1200	1200
Мощность верхнего нагреват. элемента (Вт)	1000	1000	1000	1000	1000
Мощность лампы (Вт)	25	25	25	25	25
Количество режимов работы	3	3	3	3	3
Таймер (мин)	90	90	90	90	90
Термостат	есть	есть	есть	есть	есть
Внутреннее покрытие	черная эмаль	черная эмаль	черная эмаль	черная эмаль	черная эмаль
Внутренняя подсветка	да	да	да	да	да
Съемное внутреннее стекло	да	да	да	да	да
Количество стекол дверцы (шт.)	2	2	2	2	2
Габаритные размеры					
Вес нетто/брутто (кг)	39 / 40,5	39 / 40,5	39 / 40,5	39 / 40,5	39 / 40,5
Габариты без упаковки (ШxГxВ) (мм)	630x600x870	630x600x870	630x600x870	630x600x870	630x600x870
Габариты в упаковке (ШxГxВ) (мм)	635x635x885	635x635x885	635x635x885	635x635x885	635x635x885
Комплектация					
Газоэлектрическая плита (шт.)	1	1	1	1	1
Противень для выпекания (шт.)	1	1	1	1	1
Металлическая решетка (шт.)	1	1	1	1	1
Комплект жиклеров для подключения баллонного газа (шт.)	1	1	1	1	1
Инструкция по эксплуатации с гарантийным талоном (шт.)	1	1	1	1	1
Упаковка (шт.)	1	1	1	1	1



ГАРАНТИЙНЫЙ ТАЛОН

Дата продажи

« ____ » _____ 20__ г.

Штамп магазина

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

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 1 год, но не более 2 лет с даты производства. Срок службы изделия — 7 лет со дня приобретения.**
- Гарантия включает в себя выполнение ремонтных работ и замену неисправных частей.
- 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 комбинированной газозлектрической плиты KRAFT</p> <p>модель _____ серийный № _____</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: right;">Линия отреза</p>	<p style="text-align: center;">ТАЛОН № 1 на гарантийный ремонт комбинированной газозлектрической плиты KRAFT</p> <p>модель _____</p> <p>серийный № _____</p> <p>Продана _____ (наименование и адрес торгового предприятия)</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 style="text-align: center;">КОРЕШОК ТАЛОНА № 2 на гарантийный ремонт комбинированной газозлектрической плиты KRAFT</p> <p>модель _____ серийный № _____</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: right;">Линия отреза</p>	<p style="text-align: center;">ТАЛОН № 2 на гарантийный ремонт комбинированной газозлектрической плиты KRAFT</p> <p>модель _____</p> <p>серийный № _____</p> <p>Продана _____ (наименование и адрес торгового предприятия)</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>Комбинированная газозлектрическая плита KRAFT модель _____ серийный № _____ Владелец, его адрес _____ _____</p> <p>Телефон владельца _____ Причина отказа (неисправность) _____ _____</p> <p>Владелец: _____ _____ подпись</p> <p>Механик: _____ _____ Ф.И.О.</p> <p>Выполнены работы: _____</p> <p>Дата « _____ » _____ г.</p> <p>Механик: _____ Владелец: _____ _____ подпись _____ подпись</p> <p>Утверждаю _____ _____ наименование сервисного предприятия и адрес</p> <p>_____ должность руководителя предприятия, выполнившего обслуживание _____ МП _____ подпись</p>	
<p>Комбинированная газозлектрическая плита KRAFT модель _____ серийный № _____ Владелец, его адрес _____ _____</p> <p>Телефон владельца _____ Причина отказа (неисправность) _____ _____</p> <p>Владелец: _____ _____ подпись</p> <p>Механик: _____ _____ Ф.И.О.</p> <p>Выполнены работы: _____</p> <p>Дата « _____ » _____ г.</p> <p>Механик: _____ Владелец: _____ _____ подпись _____ подпись</p> <p>Утверждаю _____ _____ наименование сервисного предприятия и адрес</p> <p>_____ должность руководителя предприятия, выполнившего обслуживание _____ МП _____ подпись</p>	

ТАЛОН УСТАНОВКИ

Комбинированная газозлектрическая плита KRAFT установлена

в г. _____

ул. _____, дом № _____, кв. _____

и подключена механиком _____
(наименование организации)

Механик _____
(подпись, дата)

***Комбинированная газозлектрическая плита укомплектована
и работоспособна. С руководством по эксплуатации, правилами
пользования и гарантийными обязательствами ознакомлен.***

Владелец _____
(подпись, дата)

DEAR BUYER!

We thank for acquisition of our product — KRAFT combined electric gas stove, which is will be a reliable assistant in your culinary experiments.

If you encounter any problems while using this combined electric gas stove, please contact us.

Thanks for purchase!



Please read this manual carefully before using the appliance to avoid breakages during use and save it for later handling.

CONTENTS

SAFETY MEASURES.....	21
APPLIANCE DESCRIPTION	24
CONTROL PANEL	24
INSTALLATION.....	25
GAS CONNECTION	25
ELECTRICAL CONNECTION.....	27
EXPLOITATION	28
CLEANING AND CARE	29
DISPOSAL.....	30
TECHNICAL SPECIFICATIONS AND EQUIPMENT	31

This appliance complies with the European Union Directives and Regulations:

Directive 73/23 - 90/683 (low voltage equipment)

Directive 90/336 (gas appliance)

Directive 93/68 (general directives)

SAFETY MEASURES

Please follow the safety instructions. Improper use of this appliance, violation of installation rules, maintenance, cleaning and safety measures as well as failure to observe the temperature conditions deprives you the right to warranty service.

SAFETY REQUIREMENTS

The appliance is intended for cooking and heating only in domestic conditions and should only be used for its intended purpose. Do not use for other purposes.

- Removing the appliance from its packaging, make sure that it is intact and not damaged. Keep packaging materials away from children. After installing the appliance, dispose of the packaging materials correctly according to safety and environmental conditions.
- This appliance is not intended for use by persons with physical or mental disabilities (including children under 8 years of age), or by persons without sufficient knowledge and experience of its use, unless they are under the supervision of a person responsible for their safety. Children should not play with elements of the appliance. The appliance may not be cleaned and maintained by children without supervision of an adult. Do not leave children unattended when the appliance is in operation.
- Before switching on for the first time, make sure that the specifications on the product correspond to the power supply and that your power supply is grounded. Make sure that the product has been properly adapted to the required type of gas available in your area (see relevant section).
- The board must be installed firmly on a flat surface away from heating appliances and materials, and connected only by a qualified person. A note about the installation of the board must be made in the "Installation card".
- For correct and safe operation, it is necessary that the board is installed in a room with good ventilation! If gas appliances are used for a long period of time, additional ventilation may be required (by opening a window or increasing the degree of ventilation), but it is also advisable to avoid the room with heavy draughts, as they can blow out the burner flames. If the kitchen is small and ventilation does not ensure proper air exchange, we recommend installing an extractor hood or kitchen air purifier.
- Connecting a gas stove to liquefied gas sources, the placement and operation of gas cylinders must be carried out in accordance with fire safety rules.
- Plug the power cord into the socket only after installing the appliance. Make sure that the power plug is easily accessible. Do not use adapters, extension cords, or "tees" to connect the appliance.
- Every time before switching on the appliance, inspect the power cord and the flexible gas supply hose. If you find any defects (cracks, traces of melting, solidification of the material), do not plug the appliance into the socket, immediately shut off the gas supply and contact the service center for inspection and repair, do not try to repair the electric gas stove yourself!
- Do not use the appliance outdoors, or expose it to rain, moisture, direct sunlight, or other atmospheric conditions.



ELECTRIC SHOCK

To avoid electric shock and fire, prevent water from entering any part of the appliance, do not insert / remove the plug from the socket with wet hands, and make sure that the plug does not touch the heating elements.

- For additional protection against electrical shock, it is advisable to install a residual current device (RCD) in the mains that supplies the appliance. Consult a qualified person for advice.
- Do not use a electric gas stove in rooms with at least one of the following conditions:
 - high humidity (relative humidity above 80%, i.e. when the ceiling, walls, floor and objects in the room are covered with moisture);
 - conductive floors (metal, earth, uncoated concrete, brick, etc.). If there are signs of short circuit of the conductive parts on the plate (tingling when touching the metal parts), it must be disconnected from the network and call a qualified service employee.
- Do not damage, twist, bend, or extend the power cord. Do not place heavy objects on it.
- To disconnect the appliance from the power supply, do not pull the power cord, yank or pull it out with force, and do not hold the plug.
- When moving, servicing, replacing the light bulb in the oven's working chamber, cleaning or repairing the appliance must be completely cold and de-energized, and the plug must be removed from the mains.



FIRE DANGER

- Do not place animals, fire-hazardous substances, flammable materials or products on or near the stove or inside the oven. Do not place closed cans, cans, or aerosol containers in the oven, as they may explode when heated.
- All furniture surrounding the kitchen stove must withstand a temperature of at least 85°C above the average room temperature.
- Do not leave the appliance running unattended, do not cover it with anything to avoid fire.
- Curtains, flammable materials, and furniture must be at least 1 meter away from the appliance. Do not use the stove to heat the room or dry clothes. Always cook with the oven door closed. The appliance must be switched off after each use.
- Take extra care when preparing dishes with a large amount of fat and oil. It is highly flammable when heated. Remember that you can't extinguish the ignited oil or fat with water.
- If a large amount of oil, juice, etc. has been spilled on the bottom of the oven when placing or removing food, it is recommended to clean the oven before cooking to avoid unpleasant odors and the possibility of fire.
- Do not place an empty pan with the cooking surface hotplate running.
- Make sure to clean the exhaust fat filters in a timely manner. Accumulated fat can also ignite.



RISK OF GAS LEAKAGE

- During operation of the gas stove, it is necessary to open the window, as well as turn on the kitchen hood to remove combustion products.
- If the burner goes out accidentally, turn it off using the appropriate control knob and wait for about one minute before turning it on again.
- If you do not plan to use the stove for a long time, disconnect it from the power supply and cut off the gas supply.



IMPORTANT! Never check the tightness of the connections or the presence of gas leaks with an open fire!



ATTENTION! If there is a smell of gas in the room, turn off all the burners, cut off the General gas supply, open the Windows and ventilate the room. Do not perform any actions related to open fire and sparking until the leak is repaired. It is forbidden to smoke or use electrical appliances. To fix the leak, call the emergency gas service immediately!


DANGER OF BURNING

- During operation, do not touch heating items located on the hob or inside the oven, use oven mitts. Use the appropriate cookware for cooking and heating food, to prevent spills and splashing.
- Keep a safe distance when opening the door of a heated oven. First open it a little so that the hot air escapes a little. Open the oven door just hold the handle, avoiding touching hot surfaces.
- Do not place unstable or deformed dishes on the burners to avoid accidents or burns. They may tip over or overflow.
- Always use cooking dishes with suitable diameters for cooking zones. Never use dishes with a smaller diameter than the burners and do not turn on the cooking zones without the cookware placed on them. Do not place dishes weighing more than 5 kg on one burner or more than 10 kg on all burners at the same time. Do not use plastic dishes that may melt at high temperatures.
- Metal objects such as knives, forks, spoons and lids should not be placed on the surface of the hob, as they may become hot.

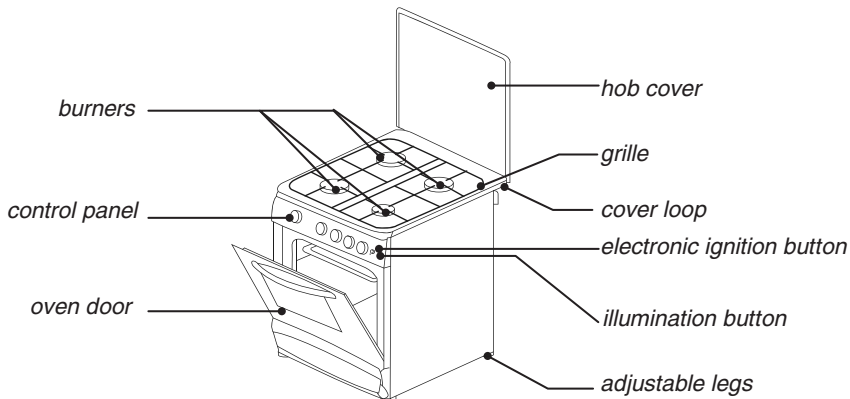
RISK OF DAMAGE

- Do not use the appliance as a countertop or stand for any objects.
- When opening the appliance door, there should be no sparks or open flames near it.
- When the oven door is open, do not sit down or place food or heavy objects on the glass, or lean on the door, as this may cause damage to the hinges and glass.
- Do not move the appliance by the handle of the door, it is not designed for the weight of the appliance and may break.
- Always be careful when installing and removing the oven accessories and install them as far as possible to avoid scratching the glass door.
- Do not place too many products in the oven that exceed its volume.
- The gas cooker is equipped with a metal or glass lid (depending on the model), which is designed to protect the cooking surface from dust (in the closed position) and splashes of fat (in the open position), do not use for other purposes.
- Turn off all burners, allow the burners and grill to cool down before closing the lid
- Changing the color of the enamel does not affect the efficiency of the appliance.
- The appliance must be kept clean. Leftover food can ignite and cause a fire. Always clean the lid before closing. Also make sure that the door seal is clean.
- Do not use sharp metal scrapers, caustic or abrasive cleaners to clean the surface of the appliance and its components, as they may scratch the surface.
- Do not use steam jet cleaners, as moisture entering the appliance may cause electric shock.
- If a problem occurs, you should always contact an authorized service center, specifying the type of problem and the model of your appliance. Unqualified repairs remove the appliance from warranty service. Only original spare parts can be used to repair the appliance.
- The manufacturer is not responsible for any damage caused by improper use of the appliance or failure to observe safety and security measures.

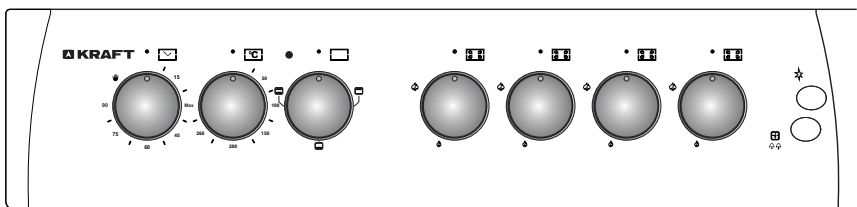
 **WARNING!** To avoid network overload, do not use other high-power appliances in the same circuit.

 **ATTENTION!** Do not cover the bars of the ventilation channels of the kitchen stove, especially with flammable objects!

APPLIANCE DESCRIPTION



CONTROL PANEL



To light the burners, use the electric ignition button with the symbol . Hold down the electric ignition button and simultaneously press the knob of the burner you need, turn the knob until the desired flame strength is set, then release the button and the knob. To turn off the hotplate, set the control knob to the position .

- the lack of gas supply - maximum gas supply - minimum gas supply

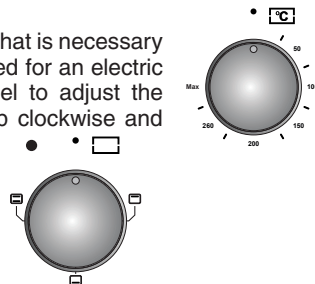
Power control of the burner is as follows:

1. To install the flame to maximum power, turn the handle counterclockwise from «» to «» (move the pointer to the required position).
2. To set the minimum power flame, turn the knobs clockwise from the «» position to the «» position (place the pointer in the desired position).

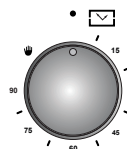
This model of stove has a built-in thermostat — a device that is necessary to maintain the set temperature. This function is only intended for an electric oven. The thermostat knob is located on the control panel to adjust the temperature. To set the desired temperature, turn the knob clockwise and bring it to the desired position.

You have the option to select the heating function:

- Top heater function.
- Bottom heater function.
- Top and bottom heater function using mechanic timer.



You can set the operating time of the oven using the timer switch. The regulation range is from 0 to 90 minutes. When the countdown is complete, a signal sounds and the oven switches off. You can cancel the countdown to the set time, turn the switch timer to position "0".



INSTALLATION

⚠ ATTENTION! *The appliance 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 must be well ventilated, with ventilation installed, make sure that it is well ventilated. Consult your qualified installer if you are not sure what kind of ventilation you will need.
- Vents must have a cross-section of at least 100 cm and must be protected from accidental blocking (protection with metal bars or nets). Make sure that there is no other furniture behind the back of the stove.
- The air flow between the adjacent room and the room where the appliance is installed must be free through permanent openings (which can be obtained by increasing the gap between the door and the floor).
- The stove must be installed steadily on a flat surface away from heating appliances and materials. A note about the installation of the plate must be made in the "Installation Card".
- All furniture adjacent to the kitchen stove must withstand a temperature of at least 85°C above the average room temperature. The distance to the adjacent walls and kitchen furniture should be at least 2 cm. The height from the gas stove to the hood must be at least 65 cm.
- It is not recommended to install the appliance near refrigerators or freezers, in order to reduce their performance.
- The buyer is responsible for installing the appliance. Assistance provided by the manufacturer due to incorrect installation is not included in the warranty.

ADJUSTMENT OF THE PLATE LEGS

The adjustable legs ensure a balanced and stable position of the board on the base. With the feet you can also adjust the height of the board.

GAS CONNECTION

The appliance must be connected to a gas source or cylinder in accordance with the specifications of current standards and configured for the appropriate type of available gas. The appliance is configured to work with natural gas. If the type of gas available does not match the type for which the appliance is installed, replace the appropriate burner jets (included) with a suitable one for the gas used by contacting the nearest specialist company.

⚠ Only a qualified specialist should install and connect the stove to the gas source, as well as replace the burner's jets!

For safe installation and operation, make sure that the gas supply pressure corresponds to the values given in the "table of characteristics of burners and jets". If the appliance is supplied with liquefied balloon gas, make sure that the cylinder pressure regulator meets current local standards.

- Connection to the gas system is made by means of a flexible metal pipe (copper or steel) or a flexible stainless-steel pipe (UNI-EN14800) without exposing the appliance to load.
- The gas supply pipe to the appliance is equipped with a nut, which is connected to the crankshaft fitting (included, 1/2 thread), which is rotated based on the installation needs.
- A rigid or flexible metal supply pipe (max. length 2m) is connected to the opposite side of the crankshaft fitting.
- Install sealing gaskets (included) at both ends of the crankshaft fitting, in accordance with current regulations. If these parts are removed and re-installed, be sure to replace the gaskets with new ones.

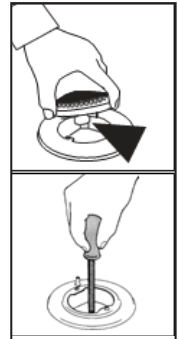
⚠ ATTENTION! *The gas hose must not pass through the heated areas and come into contact with them on the back side of the stove.*

⚠ IMPORTANT: *after installation is complete, make sure that the gas hose is not crushed or damaged by moving parts, and that the gaskets are tight. use soap solution instead of flame!*

ADAPTING THE BURNERS TO DIFFERENT TYPES OF GAS

To adapt the appliance to a gas source other than the one it was configured for, follow these steps:

1. Remove the bars.
2. Remove the caps and flame-spreader crowns. Use a 7 mm spanner to unscrew and remove the jets.
3. Replace the jets with suitable ones that are supplied with the equipment (see the table of characteristics of burners and jets).
4. Assemble all components in reverse order.

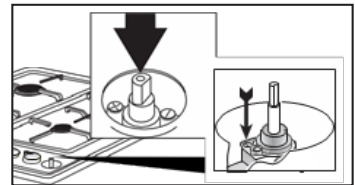


⚠ *If the pressure of the gas used differs from that provided by the equipment (or is variable), a pressure regulator must be installed on the inlet pipeline (passable gas) relevant to the standards.*

MINIMUM ADJUSTMENT FOR BURNERS

The initial adjustment of the minimum flame level was made at the manufacturer's plant. After replacing the jet or under special pressure conditions in the network, you will need to re-adjust the minimum. The minimum is adjusted in the following order:

1. Light the burner.
2. Turn the control knob to the minimum position.
3. Remove the handle and, if installed, the intermediate gasket.
4. Use a suitable-sized screwdriver to turn the adjusting screw located on the side or inside the regulator rod until the flame is small but steady.



5. Set the handle back and quickly turn it from the maximum position to the minimum, making sure that the flame does not go out.
6. For burners with a safety valve, make sure that this setting is sufficient to maintain the heating of the thermocouple. Otherwise, increase the minimum flame level.

MINIMUM ADJUSTMENT FOR LIQUEFIED GAS

To set the minimum for liquefied gas, completely tighten the screw installed inside or on the side of the valve stem clockwise.

 **IMPORTANT!** *The burners do not require primary adjustment.*

TABLE OF INJECTORS AND GAS FLOW

GAS TYPE		Small burner		Medium burner		Big burner			
		injector	gas consumption	injector	gas consumption	injector	gas consumption		
			SABAF		SABAF		SABAF		
LPG	G30-30 mbar	0,55	0,50	0,70	0,65	131 g/h	0,85	0,85	204 g/h
	G31-37 mbar	0,55	—	0,70	—	131 g/h	0,85	—	204 g/h
	G30-37 mbar	0,50	—	0,65	—	127 g/h	0,80	—	190 g/h
	G30-50 mbar	0,50	0,43	0,65	0,58	145 g/h	0,80	0,75	207 g/h
NG	G20-20 mbar	0,75	0,72	1,00	0,97	0,167 m ³ /h	1,20	1,15	0,271 m ³ /h
	G20-25 mbar	0,70	0,68	0,95	0,91	0,171 m ³ /h	1,15	1,10	0,276 m ³ /h
	G25-25 mbar	0,75	0,74	1,00	0,98	0,167 m ³ /h	1,20	1,25	0,271 m ³ /h

ELECTRICAL CONNECTION

The appliance must be connected to the main electrical network in accordance with applicable laws and regulations.

- Make sure that the power from the main network is sufficient for the power supply system is grounded in accordance with current regulations, and the power cable does not come into contact with the heated elements.
- Do not use adapters, extension cords, or "tees" to connect the appliance.
- If you need to replace the power cord, make sure that it meets current standards and meets the product specifications.

GROUNDING

- This appliance requires grounding to protect it from short circuits and electrical dissipation. It is equipped with a grounded plug installed on the power cord. Therefore, the appliance must be connected to an appropriate electrical outlet.
- The installation, connection and grounding of the electrical system must correspond to the provisions of European standards, as well as applicable local regulations.
- The ground cable must not be interrupted by a switch. If your apartment does not have a ground connection, contact a qualified electrician to install it.

⚠ ATTENTION! Before servicing the product, turn off the electrical power completely.

The manufacturer is not responsible for any direct or indirect damage caused by incorrect installation or connection. Therefore, all installation and connection operations must be performed by qualified personnel in accordance with applicable local and general regulations.

EXPLOITATION

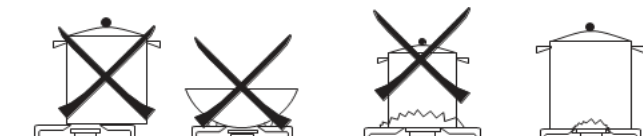
1. After storing the appliance in a warehouse or transporting it at a temperature below 15 °C, it must be kept at room temperature for at least 2 hours before switching it on.
2. Check the power supply characteristics, then connect the appliance to a power source.
3. Make sure that the air vents are not closed. Open the window for air circulation.
4. Set the power controls to the maximum level. Heat an empty stove for 30-45 minutes.

⚠ WARNING! When you connect the appliance for the first time, you may see an unpleasant smell of burning, this is considered the norm, because the outer surface of the heating elements may contain factory insulation materials necessary for corrosion protection. It will disappear after 30 minutes.

Wait for the appliance to cool completely. Then clean the outside and inside of the electric gas stove with a slightly damp, soapy, soft cloth. Use soft materials to clean the surface. Wait until completely dry before first use.

⚠ WARNING! During operation, the oven surface heats up and become hot! Be careful do not touch the heating elements!

For lower gas consumption, use cooking dishes with a diameter appropriate for each burner, avoiding flames that extend beyond the bottom of the dish. Use only flat-bottomed dishes.



⚠ WARNING: if the glass or glass-ceramic surface is cracked, turn off the appliance to avoid electric shock!


- As soon as the liquid boils, reduce the heat to a level sufficient to keep it boiling. During cooking, be very careful when using fats and oils.
- Make sure that the cooking dishes do not extend beyond the hob and are not located close to the control panel.
- Frozen food must be thawed before cooking.
- Flammable materials must be located at least 1 meter away from the appliance.

⚠ ATTENTION! Fire hazard! Do not leave objects on the surface of the hob. Never try to extinguish a fire / flame with water. Turn off the appliance and cover the flame with a lid or blanket made of non-flammable material.


- Be careful during operation when opening the oven door and pushing out the pan, to avoid burns, avoid hot steam, liquid or oil splashes. Be careful when using ingredients containing alcohol, an air-alcohol mixture may form in the chamber.
- Frequent opening of the door causes cold air to enter the oven, thereby causing heat loss. Therefore, the oven door should not be opened unless necessary.
- Use baking paper of the right size, it should not protrude over the edges of a special mold or other baking accessories make sure to fasten the paper.
- Do not place dishes, foil of any kind, parchment paper, or other items on the bottom of the appliance. Do not pour water into the heated appliance, and do not store wet dishes or food in the appliance after cooking.
- It is not recommended to cook more than one dish at once. Thus, less electricity will be consumed during cooking without changing the cooking temperature.
- Preheating should be done for a short period of time (maximum 10 minutes).

 **IMPORTANT! The appliance must be switched off after each use.**

CLEANING AND CARE

 **WARNING! Disconnect the appliance from the power supply before cleaning, make sure it is completely cold. The appliance must be cleaned regularly. Care should be taken during the cleaning procedure.**

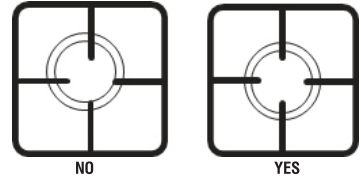
To keep the enamel surface shiny for as long as possible, the appliance should be washed with warm water and detergent after each use. After the oven has completely cooled down, remove any remaining fat with a sponge or a damp cloth and warm soapy water. Do not use abrasive wipes or sponges that may scratch the enamel.

 **ATTENTION! Do not use a high-pressure cleaner or steam jet cleaners, as penetrating moisture may cause electric shock. Do not use abrasives.**

- Clean the burner's flame divider frequently with boiling water and detergent to remove any remaining fat that may block the flame from escaping.
- Wash stainless steel parts well with water and dry them with a soft cloth.
- Use slightly damp sponges and wipes to clean the hob.
- Do not use too much water, as it may get inside of the appliance and damage electrical parts.
- Do not immerse the appliance in water.
- The grids of the hob can be washed in the dishwasher.
- For persistent stains, use regular non-abrasive detergents.
- The control panel, knobs and buttons of the white oven and the stainless-steel oven must be washed every time after cooking.
- Wash the glass of the oven door only with warm water, and avoid using coarse cleaners and cloths. Use a mild surface cleaner.
- The side grids for setting the baking trays can be removed from the oven and cleaned with a soft surface cleaner. Follow the steps required to do this, as shown in the figure
- Do not use metal brushes or sponges with abrasive surfaces to avoid damage and corrosion. Do not use solvents or toxic cleaning liquids.

If the handles become difficult to turn, contact a qualified technician to lubricate them. Also contact a qualified professional to resolve any other issues that may arise during use.

⚠ IMPORTANT! After removing the burners from the hob for cleaning, we recommend that you make sure that all parts of the burners have been correctly re-installed before lighting them. Also, after cleaning or maintenance, we recommend checking the presence and position of all rubber gaskets. If they were displaced, return them to the correct position.



REPLACING THE OVEN LAMP

After disconnecting the appliance from the power supply, Unscrew the protective glass cap and then replace the light bulb with a new one suitable for high temperatures (300°C / E14 / 230 V / 25 W). Install the glass cap and reconnect the oven to the power source.

⚠ ATTENTION! Do not allow water or other liquid to get on the controls or inside the appliance it may cause a malfunction, electric shock, and/or fire.

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:

MESTAS METAL ENDUSTRI SANAYI VE TICARET A.S. Address: Organize Sanayi Bolgesi, 8. Cad. No: 50, P.K. 525 Melikgazi, Kayseri, 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:

МЕСТАС МЕТАЛ ИНДАСТРИ САНАЙИ ВЕ ТИДЖАРЕТ А.С.Адрес: Организе Санайи Бельгеси, 8 Кад. №50, П.К. 525 Меликгази, Кайсери, 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

TECHNICAL SPECIFICATIONS AND EQUIPMENT

Model	KF-FSK6405AEWI	KF-FSK6405AEBRI	KF-FSK6406AEBGRI	KF-FSK6406AEBLRI	KF-FSK6407AEWI
Gas types	electric gas	electric gas	electric gas	electric gas	electric gas
Control type	mechanical	mechanical	mechanical	mechanical	mechanical
Electric fire / type	yes / mechanical	yes / mechanical	yes / mechanical	yes / mechanical	yes / mechanical
Types of connected gas	LPG / NG	LPG / NG	LPG / NG	LPG / NG	LPG / NG
Voltage (V) / Frequency (Hz)	220-240 / 50	220-240 / 50	220-240 / 50	220-240 / 50	220-240 / 50
Power cable length (m)	1,2	1,2	1,2	1,2	1,2
Gas hob cover	metal	metal	metal	metal	metal
Housing material	enamelled steel	enamelled steel	enamelled steel	enamelled steel	enamelled steel
Color	white	brown	beige	black	white
Handles color	white	brown	beige	black	white
Gas hob					
Number of burners	4	4	4	4	4
Gas-control of the cooking surface	no	no	no	no	yes
Power small burners (W) NG/LPG	1000 / 1000	1000 / 1000	1000 / 1000	1000 / 1000	1000 / 1000
Power medium burners (W) NG/LPG	1750 / 1750	1750 / 1750	1750 / 1750	1750 / 1750	1750 / 1750
Power big burners (W) NG/LPG	3000 / 3000	3000 / 3000	3000 / 3000	3000 / 3000	3000 / 3000
Grid	cast	cast	cast	cast	cast
Oven					
Volume (l)	70	70	70	70	70
Type of oven	electric	electric	electric	electric	electric
Power of the lower heating element (W)	1200	1200	1200	1200	1200
Power of the upper heating element (W)	1000	1000	1000	1000	1000
Light bulb power (W)	25	25	25	25	25
Number of operating modes	3	3	3	3	3
Timer (min)	90	90	90	90	90
Thermostat	yes	yes	yes	yes	yes
Inner coating	black enamel	black enamel	black enamel	black enamel	black enamel
Internal illumination	yes	yes	yes	yes	yes
Removable inner glass	yes	yes	yes	yes	yes
Number of glass door (pcs.)	2	2	2	2	2
Dimensions					
Net / gross weight (kg)	39 / 40,5	39 / 40,5	39 / 40,5	39 / 40,5	39 / 40,5
Product dimensions (WxDxH) (mm)	630x600x870	630x600x870	630x600x870	630x600x870	630x600x870
Packing dimensions (WxDxH) (mm)	635x635x885	635x635x885	635x635x885	635x635x885	635x635x885
Equipment					
Electric gas stove (pcs)	1	1	1	1	1
Baking tray (pcs)	1	1	1	1	1
Metal grating (pcs)	1	1	1	1	1
Injector for gas cylinder (pcs)	1	1	1	1	1
Manual with warranty card (pcs)	1	1	1	1	1
Packing (pcs)	1	1	1	1	1



WWW.KRAFTLTD.COM

Телефон службы поддержки клиентов

8-800-200-79-97

Phone customer service

+7 800 200 79 97

