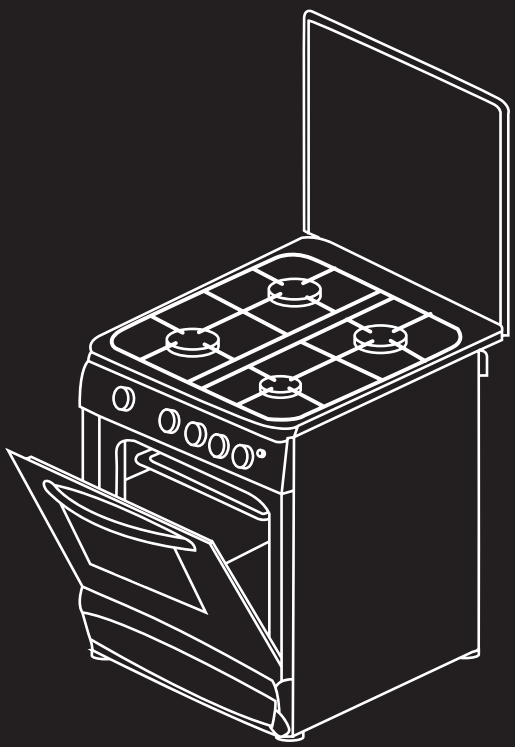
KRAFT

ГАЗОЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ ПЛИТА

GAS-ELECTRIC STOVE

ГАЗ-ЭЛЕКТР ПЛИТАСЫ



KF-FSF5427AEW KF-FSF6427AEWI

ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ • USER GUIDE • ҚОЛДАНУШЫ НҰСҚАУЛЫҒЫ

УВАЖАЕМЫЙ ПОКУПАТЕЛЬ!

Поздравляем Вас с приобретением газоэлектрической плиты KRAFT. Уверены, что она станет надежной помощницей в ваших кулинарных экспериментах. Перед началом эксплуатации газоэлектрической плиты внимательно изучите данную инструкцию. Если Вы столкнетесь с проблемами в процессе использования данной газоэлектрической плиты, пожалуйста свяжитесь с нами.

Спасибо за покупку!

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

СОДЕРЖАНИЕ

ТРЕБОВАНИЯ БЕЗОПАСНОСТИ 3
ОПИСАНИЕ ПРИБОРА 7
ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ 8
УСТАНОВКА И ПОДКЛЮЧЕНИЕ 9
ПОДКЛЮЧЕНИЕ К ЭЛЕКТРОСЕТИ 10
ПОДКЛЮЧЕНИЕ ГАЗА 10
АДАПТАЦИЯ КОНФОРОК К РАЗЛИЧНЫМ ТИПАМ ГАЗА 11
РЕГУЛИРОВКА МИНИМУМА ДЛЯ КОНФОРОК 12
ЭКСПЛУАТАЦИЯ 13
ОЧИСТКА И ОБСЛУЖИВАНИЕ 14
СПЕЦИФИКАЦИЯ / КОМПЛЕКТАЦИЯ 16
ГАРАНТИЙНЫЙ ТАЛОН 17
ТАЛОН УСТАНОВКИ 20



Внимательно изучите данную инструкцию!

ТРЕБОВАНИЯ БЕЗОПАСНОСТИ

В целях Вашей безопасности и корректного использования газоэлектрической плиты внимательно прочитайте данную инструкцию перед эксплуатацией, а также сохраните ее для повторного прочтения после транспортировки или продажи прибора. Неправильное обращение с прибором может привести к его поломке, нанести материальный ущерб или причинить вред здоровью пользователя.

Газоэлектрическая плита предназначена исключительно для приготовления и подогрева пищевых продуктов в бытовых условиях или условиях, приближенных к бытовым, таких, как:

– кухня для персонала в магазинах, офисах и иных рабочих местах;
– техника для клиентов отелей, мотелей и иных апартаментах;
– кафетерии и иные учреждения, не относящиеся к розничной торговле и сети магазинов.

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

⚠ ВНИМАНИЕ! Производитель не несет ответственности за какие-либо повреждения, возникшие вследствие неправильного использования прибора или несоблюдения мер предосторожности и безопасности.

- Извлекая прибор из упаковки, убедитесь в его целостности и отсутствии повреждений. Уберите упаковочные материалы подальше от детей. Утилизируйте упаковку правильно.
- 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. Обслуживание и чистка прибора не может осуществляться детьми без присмотра взрослых людей.
- Использование газоэлектрической плиты детьми возможно только под наблюдением взрослых.
- Перед первым (и каждым последующим) включением проверьте прибор на отсутствие повреждений и соответствуют ли технические характеристики, указанные на изделии, параметрам электросети.
- Каждый раз перед включением прибора осматривайте его, проверяйте состояние шнура питания и гибкого шланга подвода газа. При обнаружении каких-либо дефектов (трещины, следы оплавлений, затвердение материала) ни в коем случае не включайте прибор в розетку, немедленно перекройте подачу газа и обратитесь в сервисный центр для экспертизы и ремонта, не пытайтесь ремонтировать газоэлектрическую плиту самостоятельно!
- При наличии каких-либо повреждений прибора или шнура электропитания ни в коем случае не подключайте его к электросети. Сообщите о повреждениях в магазин, в котором был приобретен товар, обратитесь в сервисный центр для экспертизы и ремонта. Не пытайтесь ремонтировать его самостоятельно. В данном случае не выбрасывайте упаковку.
- Разбирать, ремонтировать газоэлектрическую плиту или вносить какие-либо изменения в ее конструкцию небезопасно. Любое повреждение электропроводки прибора

может вызвать удар током, пожар или замыкание. В случае возникновения неисправностей следует сразу обратиться в авторизованный сервисный центр, указав тип проблемы и модель вашей газоэлектрической плиты. Для ремонта могут быть использованы только оригинальные запасные детали. Неквалифицированный ремонт снимает прибор с гарантийного обслуживания.

- Если вы планируете уехать куда-либо на длительный период времени, отключите газоэлектрическую плиту от электросети.
- 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), а также рекомендуется избегать помещения с сильными сквозняками, так как они могут задуть пламя конфорок. Если кухня мала и вентиляция не обеспечивает должного воздухообмена, мы рекомендуем установить вытяжку или кухонный воздухоочиститель.
- При подключении газоэлектрической плиты к источникам сжиженного газа размещение и эксплуатация газовых баллонов должны осуществляться в соответствии с правилами пожарной безопасности.

⚠ ПОРАЖЕНИЕ ЭЛЕКТРИЧЕСКИМ ТОКОМ

- Газоэлектрическая плита должна быть подключена к электросети 220-240 В / 50-60 Гц через розетку с заземлением и силой тока не менее 10 А. Неправильно выполненное заземление или отклонение параметров напряжения более чем на 10% могут повлечь нестабильную работу прибора или поражение электрическим током.
- Вставляйте вилку шнура электропитания в розетку только после установки прибора. Убедитесь, что к вилке электропитания имеется свободный доступ. При этом не следует касаться вилки кабеля электропитания влажными руками. Вытрите насухо вилку, очистите ее от пыли и аккуратно вставьте в розетку. Пыль, вода или слабый контакт могут стать причиной пожара или поражения электрическим током.
- При перемещении, обслуживании или ремонте газоэлектрическая плита должна быть отключена от электросети. Для отключения держитесь за вилку, не тяните и не дергайте за шнур электропитания.
- Не пользуйтесь прибором с поврежденным шнуром электропитания или розеткой. Не следует перекручивать, перегибать или наращивать шнур электропитания. Не ставьте на него тяжелые предметы. Убедитесь, что шнур не касается острых кромок и нагревающихся поверхностей.
- Не используйте газоэлектрическую плиту на улице, не подвергайте его воздействию дождя, влаги, прямых солнечных лучей и других атмосферных явлений. Не устанавливайте прибор в помещениях с повышенной влажностью воздуха при температуре окружающей среды ниже 0°С, на влажной поверхности, а также в местах задымления и пылеобразования.
- Не погружайте прибор в воду, предотвращайте попадание воды и каких-либо жидкостей на любую часть прибора. Ни в коем случае не дотрагивайтесь к нему мокрыми руками.
- Не используйте 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.

⚠ 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°С 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 возможного возгорания.
- Не ставьте пустую кастрюлю на варочную поверхность при работающей конфорке.
- Обязательно своевременно очищайте жировые фильтры вытяжки. Скопившийся жир также может воспламениться.

⚠ ОПАСНОСТЬ УТЕЧКИ ГАЗА

- Во время работы газоэлектрической 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.

⚠ ВНИМАНИЕ! 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

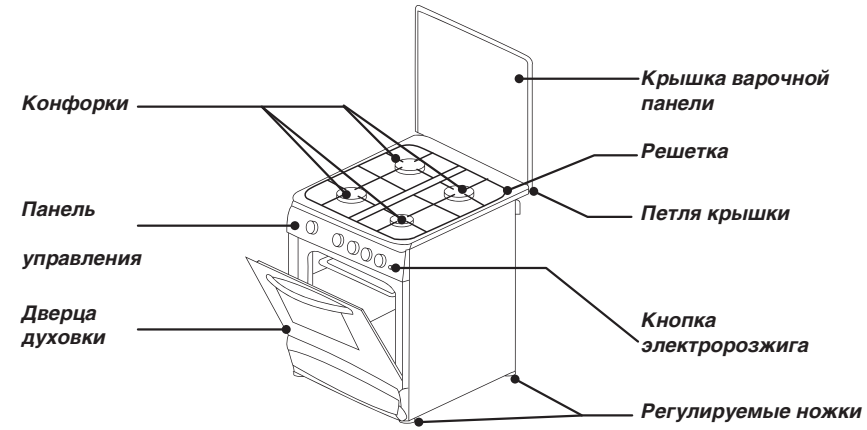
- Не используйте прибор в качестве столешницы или подставки для каких-либо предметов.
- При открывании дверцы прибора рядом с ним не должно быть искр или открытого пламени.
- Когда дверца духового шкафа открыта, не садитесь, не помещайте продукты и тяжелые предметы на ее стекло, не опирайтесь на дверцу, 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 плита 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 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.

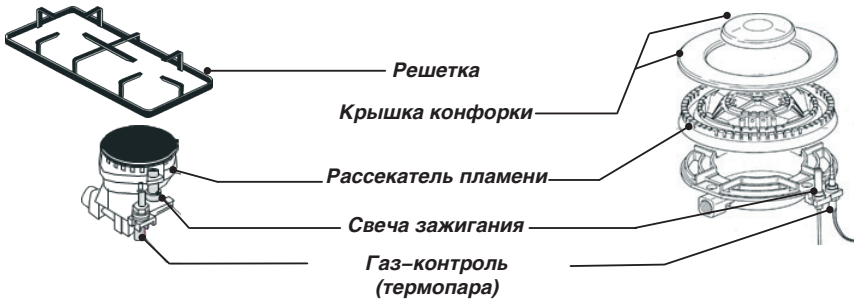
- Не используйте пароструйные очистители, так как проникающая во внутрь прибора влага может привести к поражению электрическим током.
- В случае возникновения неисправностей следует всегда обращаться в авторизованные сервисные центры, указав тип проблемы и модель вашего прибора. Неквалифицированный ремонт 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.

⚠ ВНИМАНИЕ! 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!

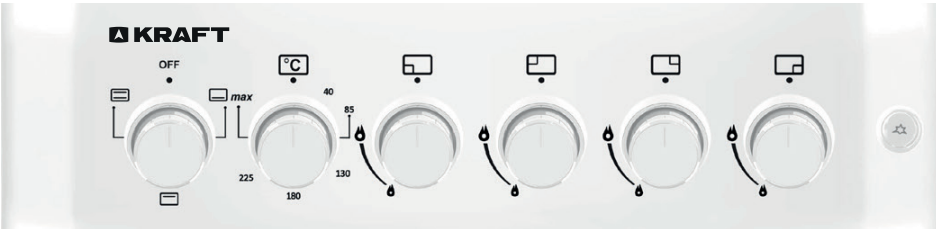
ОПИСАНИЕ ПРИБОРА



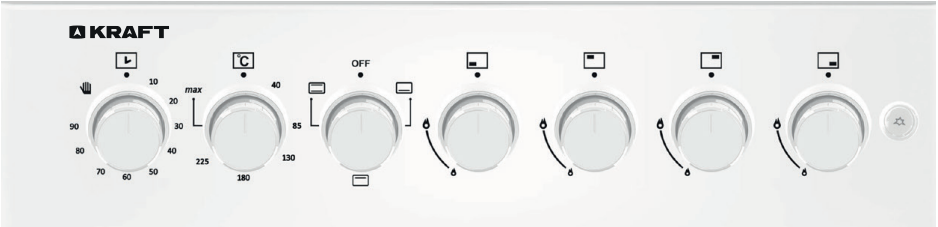


ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ

Для модели: KF-FSF5427AEW



Для модели: KF-FSF6427AEWI



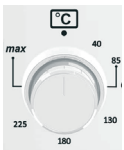
Для зажигания конфорок используйте кнопку электроподжига с символом ☆. Зажмите кнопку электроподжига и одновременно надавите на ручку регулятора необходимой Вам конфорки, поворачивайте регулятор до установки желаемой силы пламени, затем отпустите кнопку и ручку. Для отключения конфорки установите ручку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

● - отсутствие подачи газа **- макс. подача газа** **- мин. 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.



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». Если вы установите таймер в положение ✋, духовка будет работать без остановки до тех пор, пока вы не отключите её вручную.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ЭЛЕКТРИЧЕСКОЙ ДУХОВКИ



1. Установите таймер духовки на время готовки.
2. Установите регулятор температуры в желаемый рабочий режим.
3. Установите регулятор функции в желаемый рабочий режим.

У вас также есть возможность выбора режима нагрева.
1 режим - работает нижний нагревательный элемент,
2 режим - работает верхний нагревательный элемент,
3 режим - работают верхний и нижний нагревательные элементы.

Режимы работы электрической духовки выбираются регулятором функций. Регулировка температуры выполняется регулятором температуры. Все функции духовки выключаются при установке соответствующего регулятора в выключенное (вверху) положение.

УСТАНОВКА И ПОДКЛЮЧЕНИЕ

⚠ ***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 потребуется.
- Вентиляционные отверстия должны иметь сечение не менее 100 см^2 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 среднекомнатной температуры. Расстояние до прилегающих стен и кухонной мебели должно быть не мене 2 см. Высота от газоэлектрической 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. При помощи ножек Вы также можете отрегулировать и высоту плиты.

ПОДКЛЮЧЕНИЕ К ЭЛЕКТРОСЕТИ

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

- Убедитесь, что мощности от основной сети достаточно для питания прибора, 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.

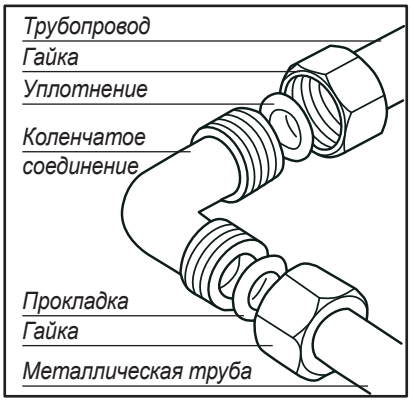
⚠ ***ВНИМАНИЕ! Перед техническим обслуживанием изделия следует полностью отключить электрическое питание.***

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.

ПОДКЛЮЧЕНИЕ ГАЗА

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

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



⚠ ***ВНИМАНИЕ! 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».

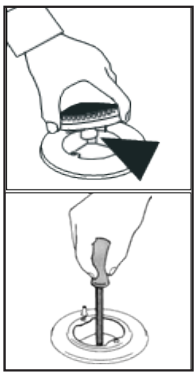
Если в прибор подается сжиженный баллонный газ, убедитесь, что регулятор давления баллона соответствует действующим местным стандартам.

- 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.***

⚠ ***ВНИМАНИЕ! после завершения установки убедитесь в том, что газовый шланг не придавлен или не поврежден подвижными деталями, а также герметичность прокладок, для чего используйте мыльный раствор, а не пламя!***

АДАПТАЦИЯ КОНФОРОК К РАЗЛИЧНЫМ ТИПАМ ГАЗА

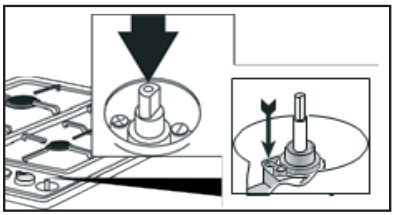


Чтобы приспособить прибор к источнику газа, отличному от того, для которого он был настроен, выполните следующие действия:

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. Соберите все компоненты в обратном порядке.

⚠ ***ВНИМАНИЕ! Если давление используемого газа отличается от предусмотренного оборудованием (или является перемен-***

ным), необходимо установить регулятор давления на входном трубопроводе (проходимый газ), соответствующий стандартам.



РЕГУЛИРОВКА МИНИМУМА ДЛЯ КОНФОРОК

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.

⚠ ***ВНИМАНИЕ! Конфорки не требуют первичной регулировки.***

ТАБЛИЦА ИНЖЕКТОРА И РАСХОДА ГАЗА

Конфорка/ Тип газа		G20 - 13mbar	G20 - 20mbar	G20 - 25mbar	G25.3 - 25mbar	G30 - 30mbar	G30 - 37mbar	G30 - 50mbar	G31 - 37mbar
Маленькая конфорка	инжектор, мм	Ø 0,92	Ø 0,70	Ø 0,70	Ø 0,75	Ø 0,50	Ø 0,50	Ø 0,45	Ø 0,50
	мощность	1,15 kW	0,90 kW	0,95 kW	0,90 kW	0,90 kW	1,10 kW	0,90 kW	0,90 kW
	расход газа	0,110 m^3/h	0,086 m^3/h	0,090 m^3/h	0,097 m^3/h	65 g/h	79 g/h	65 g/h	64 g/h
Средняя конфорка	инжектор, мм	Ø 1,10	Ø 0,92	Ø 0,92	Ø 1,00	Ø 0,65	Ø 0,65	Ø 0,60	Ø 0,65
	мощность	1,75 kW	1,55 kW	1,65 kW	1,60 kW	1,65 kW	1,70 kW	1,65 kW	1,65 kW
	расход газа	0,167m^3/h	0,148 m^3/h	0,157m^3/h	0,173m^3/h	120 g/h	124 g/h	120 g/h	118 g/h
Большая конфорка	инжектор, мм	Ø 1,40	Ø 1,20	Ø 1,20	Ø 1,20	Ø 0,80	Ø 0,80	Ø 0,70	Ø 0,80
	мощность	2,80 kW	2,60 kW	2,80 kW	2,40 kW	2,50 kW	2,60 kW	2,50 kW	2,50 kW
	расход газа	0,268 m^3/h	0,248 m^3/h	0,267 m^3/h	0,260 m^3/h	182 g/h	189 g/h	182 g/h	179 g/h
Маленькая конфорка SABAF	инжектор, мм	Ø 0,92	Ø 0,72(X)	Ø 0,70	Ø 0,72(F1)	Ø 0,50	Ø 0,47	Ø 0,43	Ø 0,50
	мощность	1,15kW	0,90 kW	0,95 kW	0,95 kW	0,90 kW	0,90 kW	0,90 kW	0,90 kW
	расход газа	0,110 m^3/h	0,086 m^3/h	0,090 m^3/h	0,105 m^3/h	65 g/h	65 g/h	65 g/h	65 g/h
Средняя конфорка SABAF	инжектор, мм	Ø 1,10	Ø 0,97(Z)	Ø 0,92	Ø 0,94(Y)	Ø 0,65	Ø 0,62	Ø 0,58	Ø 0,65
	мощность	1,75 kW	1,70 kW	1,70 kW	1,70 kW	1,65 kW	1,65 kW	1,65 kW	1,65 kW
	расход газа	0,167 m^3/h	0,162 m^3/h	0,162 m^3/h	0,188 m^3/h	120 g/h	120 g/h	120 g/h	118 g/h
Большая конфорка SABAF	инжектор, мм	Ø 1,40	Ø 1,15(Y)	Ø 1,10	Ø 1,21(F2)	Ø 0,85	Ø 0,80	Ø 0,75	Ø 0,85
	мощность	2,80 kW	2,90 kW	2,90 kW	2,80 kW	2,80 kW	2,50 kW	2,80 kW	2,80 kW
	расход газа	0,268 m^3/h	0,276 m^3/h	0,276 m^3/h	0,310 m^3/h	204 g/h	182 g/h	204 g/h	200 g/h

ЭКСПЛУАТАЦИЯ

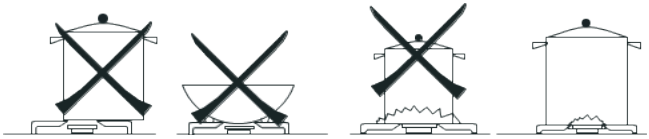
1. После хранения на складе или транспортировки прибора при температуре ниже 15 °С, необходимо выдержать его при комнатной температуре не менее 2 часов перед включением в электросеть.
2. Проверьте характеристики электросети, затем подключите прибор к источнику питания.
3. Убедитесь, что вентиляционные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

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

Дождитесь полного остывания прибора. После этого очистите внешнюю и внутреннюю поверхности газоэлектрической плиты слегка влажной мыльной мягкой тканью. Используйте мягкие материалы для очистки поверхности. Дождитесь полного высыхания до первого использования.

ВНИМАНИЕ! 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.



- 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! Не оставляйте предметы на поверхности варочной панели. Никода 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 ные предметы. Не наливайте в нагретый прибор воду, не храните влажную посуду и продукты в приборе после окончания приготовления пищи.
- Предварительный нагрев следует делать в течение короткого периода времени (максимум 10 минут).

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

ОЧИСТКА И ОБСЛУЖИВАНИЕ

⚠ ***ВНИМАНИЕ! Перед очисткой отключите прибор от электросети, убедитесь, что он полностью остыл. Мытье газоэлектрической плиты должно осуществляться на регулярной основе, проявляйте осторожность во время этой процедуры.***

- 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! Для очистки запрещается использовать абразивные вещества, бензин, бензол, растворители, хлоргидрат, горячую воду, металлические или грубые щетки и т.д., так как они могут повредить поверхность газоэлектрической плиты.***

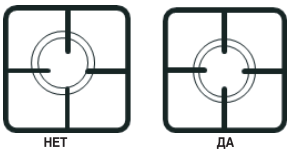
- Часто очищайте рассекатель пламени конфорки кипятком и моющим средством, чтобы удалить остатки жира, которые могут блокировать выход пламени.
- Хорошо промывайте детали из нержавеющей стали водой и сушите их мягкой тканью.
- Для очистки варочной панели используйте слегка влажные губки и салфетки.
- 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 очи-

стить 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 трудноповорачиваемыми, обратитесь к квалифицированному специалисту, чтобы их смазать. Также связывайтесь с квалифицированным специалистом для решения любых других проблем, которые могут возникнуть во время использования.

⚠ ВНИМАНИЕ! После извлечения конфорок из вароч-ной 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.



ЗАМЕНА ЛАМПЫ ПОДСВЕТКИ ДУХОВОГО ШКАФА

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 плиту 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



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

СПЕЦИФИКАЦИЯ / КОМПЛЕКТАЦИЯ

Модель	**KF-FSF5427AEW**	**KF-FSF6427AEWI**
Тип плиты	газоэлектрическая	газоэлектрическая
Тип управления	механический	механический
Типы подключаемого газа	LPG / NG	LPG / NG
Газ-контроль варочной поверхности / духового шкафа	да / —	да / —
Электроподжиг варочнойповерхности / активация	есть / отдельная кнопка	да / отдельная кнопка
Напряжение (В) / Частота тока (Гц)	220-240 / 50-60	220-240 / 50-60
Крышка варочной поверхности	металлическая	стекло
Длина кабеля электропитания (м)	1,5	1,5
Материал корпуса	эмалиров. сталь	эмалиров. сталь
Цвет корпуса / ручек панели управления	белый / белый	белый / белый
ВАРОЧНАЯ ПОВЕРХНОСТЬ		
Конфорки Sabaf / количество	— / 4	да / 4
Мощность маленьк. конфорки (Вт) NG/LPG	900 / 900	900 / 900
Мощность средней конфорки (Вт) NG/LPG	1550 / 1550	1700 / 1700
Мощность большой конфорки (Вт) NG/LPG	2600 / 2600	2900 / 2900
Решетка	эмалиров. сталь	чугун
ДУХОВОЙ ШКАФ		
Объем (л) / Тип духового шкафа	58 /электрический	76 /электрический
Мощность нижнего нагревательного элемента (Вт)	1200	1200
Мощность верхнего нагревательного элемента (Вт)	900	1100
Количество режимов работы	3	3
Минимальная температура (°C)	40	40
Максимальная температура (°C)	250	250
Количество стекол дверцы (шт.)	2	2
Съемное внутреннее стекло	да	да
Внутреннее покрытие	черная эмаль	черная эмаль
Термометр	—	—
Внутренняя подсветка	да	да
Таймер	—	механический
Выдвижной ящик для посуды	—	да
ГАБАРИТНЫЕ РАЗМЕРЫ		
Вес нетто/брутто (кг)	29 -31 / 31-33	34-40 / 40-43
Габариты без упаковки (ШхГхВ) (мм)	500×578×884	597×631,1×921
Габариты в упаковке (ШхГхВ) (мм)	515X635X890	645×673×890
КОМПЛЕКТАЦИЯ		
Газоэлектрическая плита (шт.)	1	1
Противень для выпекания (шт.)	1	1
Металлическая решетка (шт.)	1	1
Комплект жиклеров для подключения баллонного газа (шт.)	1	1
Инструкция по эксплуатации с гарантийным талоном (шт.)	1	1
Упаковка (шт.)	1	1

ГАРАНТИЙНЫЙ ТАЛОН

Дата продажи

«____» _____ 20_____ г.

Штамп магазина

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

Гарантийные обязательства изготовителя действительны только для газоэлектрической плиты марки KRAFT. **Срок гарантии составляет 1 год с даты приобретения. Срок службы изделия — 7 лет.**

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

1. Изготовитель гарантирует бесплатное устранение заводских дефектов или технических неисправностей в течение гарантийного срока эксплуатации в случае соблюдения Покупателем правил и условий гарантийного обслуживания. Все претензии по внешнему виду предъявляйте продавцу при покупке товара. После покупки товара ответственность за все внешние повреждения возлагается на потребителя.
2. Гарантия распространяется только на изделия, использующиеся в некоммерческих личных, семейных или домашних целях. В противном случае гарантийный срок составляет 3 месяца с момента приобретения.
3. Продавец оставляет за собой право проведения технической экспертизы качества изделия в установленные законодательством сроки.
4. Гарантийный ремонт не производится в следующих случаях:
   – недействительности гарантийного талона;
   – наличия повреждений и неисправностей, возникших в результате неправильного использования техники с нарушением правил эксплуатации, установки или транспортировки техники пользователем или торгующей организацией;
   – наличия повреждений и неисправностей, возникших в результате действия третьих лиц или непреодолимой силы, попадания внутрь посторонних предметов и насекомых, повреждений животными;
   – установления факта отклонения от Государственных технических стандартов, питающих электрических и кабельных сетей, подачи большей мощности, чем предусмотрено изготовителем;
   – установления факта ремонта (попытки ремонта) техники самостоятельно или посторонними лицами;
   – использования изделия в промышленных или коммерческих целях.
5. Гарантийный талон является недействительным в следующих случаях:
   – неправильное или неполное заполнение талона магазином и мастером;
   – отсутствие даты продажи и штампа магазина.
6. Изготовитель не несет ответственности за ущерб, причиненный людям, животным и помещениям по причине нарушения правил техники безопасности, транспортировки и эксплуатации прибора.
7. Гарантийное обслуживание не распространяется на установку, чистку и уход за прибором.

КОРЕШОК ТАЛОНА № 1 на гарантийный ремонт газоэлектрической плиты KRAFT

модель_____ **серийный №**_____

Изъят «_____» _____ 20_____ г.

Исполнитель_____ _____
Ф.И.О. подпись

Вид и содержание выполненных работ _____

_____

Наименование сервисной службы_____

Линия отреза

ТАЛОН № 1 на гарантийный ремонт
газоэлектрической плиты KRAFT

модель _____

серийный № _____

Продана _____
(наименование и адрес торгового предприятия)

_____

_____

_____

_____тел:_____

Дата продажи «____» _____ _____г.

Штамп магазина _____
(личная подпись продавца)

Наименование и адрес сервисной службы*

_____
(* заполняется торговым предприятием)

_____

_____

КОРЕШОК ТАЛОНА № 2 на гарантийный ремонт газоэлектрической плиты KRAFT

модель_____ **серийный №**_____

Изъят «_____» _____ 20_____ г.

Исполнитель_____ _____
Ф.И.О. подпись

Вид и содержание выполненных работ _____

_____

Наименование сервисной службы_____

Линия отреза

ТАЛОН № 2 на гарантийный ремонт
газоэлектрической плиты KRAFT

модель _____

серийный № _____

Продана _____
(наименование и адрес торгового предприятия)

_____

_____

_____

_____тел:_____

Дата продажи «____» _____ _____г.

Штамп магазина _____
(личная подпись продавца)

Наименование и адрес сервисной службы*

_____
(* заполняется торговым предприятием)

_____

_____

Газоэлектрическая плита KRAFT
модель_____
серийный № _____
Владелец, его адрес _____
_____
_____
Телефон владельца _____
Причина отказа (неисправность) _____
_____
_____
_____
Владелец: _____
подпись
Механик:_____
Ф.И.О.
Выполнены работы: _____
_____
Дата «_____» _____ _____г.
Механик: _____ Владелец: _____
подпись подпись
Утверждаю _____
наименование сервисного предприятия и адрес
_____
_____ _____
должность руководителя предприятия, выполнившего обслуживание МП подпись

Газоэлектрическая плита KRAFT
модель_____
серийный № _____
Владелец, его адрес _____
_____
_____
Телефон владельца _____
Причина отказа (неисправность) _____
_____
_____
_____
Владелец: _____
подпись
Механик:_____
Ф.И.О.
Выполнены работы: _____
_____
Дата «_____» _____ _____г.
Механик: _____ Владелец: _____
подпись подпись
Утверждаю _____
наименование сервисного предприятия и адрес
_____
_____ _____
должность руководителя предприятия, выполнившего обслуживание МП подпись

ТАЛОН УСТАНОВКИ

Газоэлектрическая плита установлена в г. _____

ул. _____, дом №_____, кв._____

и подключена механиком _____
(наименование организации)

_____

Механик _____
(подпись, дата)

Газоэлектрическаявая плита укомплектована и работоспособна.
С руководством по эксплуатации, правилами пользования и гарантийными обязательствами ознакомлен.

Владелец _____
(подпись, дата)

DEAR BUYER!

Congratulations on your purchase of the KRAFT gas-electric stove.
We are sure that it will become your reliable assistant in your culinary experiments.
If you encounter any problems while using this gas-electric stove, please contact us.

Thank you for your purchase!

Avoid extreme temperature changes. Rapid temperature change (e.g. when the unit is moved from freezing temperature to a warm room) may cause condensation inside the unit and a malfunction when it is switched on. In this case leave the unit at room temperature for at least 6 hours before switching it on. If the unit has been in transit, leave it indoors for at least 2 hours before starting operation. After storing the refrigerator at low temperatures or after transporting it in winter conditions, it can be turned on no earlier than after 6 hours of staying at room temperature in unpacked form.

CONTENTS

SAFETY INFORMATION 22
APPLIANCE DESCRIPTION 25
CONTROL PANEL 26
INSTALLATION AND CONNECTION 27
ELECTRICAL CONNECTION 28
GAS CONNECTION 28
EXPLOITATION 30
CLEANING AND CARE 31
DISPOSAL 32
INSTALLATION CARD 33
TECHNICAL SPECIFICATIONS AND EQUIPMENT 34
WARRANTY CARD 35



Please read this manual carefully before using the gas-electric stove!

SAFETY INFORMATION

For your safety and correct use of the gas-electric stove, please read this manual carefully before using it, and also save it for re-reading after transporting or selling the device. Improper handling of the device can lead to its breakdown, cause material damage or cause harm to the health of the user.

The gas-electric stove is intended exclusively for cooking and heating food products in domestic conditions or conditions close to domestic ones, such as –

- kitchen for staff in shops, offices and other workplaces;
- equipment for clients of hotels, motels and other apartments;
- cafeterias and other institutions that are not related to retail trade and store chains.

Improper use, violation of the rules of installation, operation, cleaning and safety measures, as well as non-compliance with temperature conditions, deprive you of the right to warranty service.

⚠ ***ATTENTION! The manufacturer is not responsible for any damage caused by improper use of the device or non-compliance with precautions and safety measures.***

- When removing the device from the package, make sure that it is intact and there is no damage. Keep the packaging materials away from children. Dispose of the packaging correctly.
- This device is not intended for use by persons with physical or mental disabilities (including children under 8 years of age), as well as persons who do not have sufficient knowledge and experience in using it, unless they are under the supervision of a person responsible for their safety. Children should not play with the elements of the device. Maintenance and cleaning of the device can not be carried out by children without adult supervision.
- The use of a gas-electric stove by children is possible only under the supervision of adults.
- Before the first (and each subsequent) switch-on, check the device for damage and whether the technical characteristics indicated on the product correspond to the parameters of the power supply.
- Inspect the appliance every time before turning it on, check the condition of the power cord and the flexible gas supply hose. If you find any defects (cracks, traces of melting, hardening of the material), do not plug the device into the outlet, immediately turn off the gas supply and contact the service center for examination and repair, do not try to repair the gas-electric stove yourself!
- If there is any damage to the device or the power cord, do not connect it to the mains in any case. Report the damage to the store where the product was purchased, contact the service center for examination and repair. Do not try to repair it yourself. In this case, do not throw away the packaging.
- It is not safe to disassemble, repair the gas-electric stove or make any changes to its design. Any damage to the electrical wiring of the device can cause an electric shock, fire or short circuit. In case of malfunctions, you should immediately contact an authorized service center, indicating the type of problem and the model of your gas-electric stove. Only original spare parts can be used for repairs. Unskilled repairs remove the device from warranty service.
- If you plan to go somewhere for a long period of time, disconnect the gas-electric stove from the power supply.
- For proper and safe operation, it is necessary that the stove is installed in a well-ventilated room! When using gas appliances for a long time, additional ventilation may be required (by opening a window or increasing the degree of ventilation), and it is also recommended to avoid rooms with strong drafts, as they can blow out the flame of the burners. If the kitchen is small and the ventilation does not provide proper air exchange, we recommend installing a hood or a kitchen air cleaner.

- When connecting a gas-electric stove to liquefied gas sources, the placement and operation of gas cylinders must be carried out in accordance with fire safety rules.

⚠ RISK OF ELECTRIC SHOCK

- The gas-electric stove must be connected to the 220-240 V / 50-60 Hz power supply through a grounded outlet with a current of at least 10A. Incorrect grounding or a deviation of the voltage parameters by more than 10% can lead to unstable operation of the device or electric shock.
- Insert the plug of the power cord into the socket only after installing the device. Make sure that there is free access to the power plug. At the same time, do not touch the plug of the power supply cable with wet hands. Wipe the plug dry, clean it from dust and carefully insert it into the outlet. Dust, water, or weak contact can cause a fire or electric shock.
- When moving, servicing or repairing, the gas-electric stove must be disconnected from the power supply. To disconnect, hold on to the plug, do not pull or pull the power cord.
- Do not use the appliance with a damaged power cord or socket. Do not twist, bend or increase the power cord. Do not place heavy objects on it. Make sure that the cord does not touch sharp edges and heated surfaces.
- Do not use the gas-electric stove outside, do not expose it to rain, moisture, direct sunlight and other atmospheric phenomena. Do not install the device in rooms with high humidity at an ambient temperature below 0°C, on a wet surface, as well as in places of smoke and dust formation.
- Do not immerse the device in water, prevent water and any liquids from getting on any part of the device. In any case, do not touch it with wet hands.
- Do not use the gas-electric stove in rooms with at least one of the following conditions:
  – high humidity (relative humidity of the air is above 80%, i.e. when the ceiling, walls, floor and objects in the room are covered with moisture);
  – conductive floors (metal, earth, reinforced concrete without coating, brick, etc.). If there are signs of a 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.

⚠ FIRE HAZARD

- 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 gas-electric 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-electric 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.

⚠ ***ATTENTION! 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

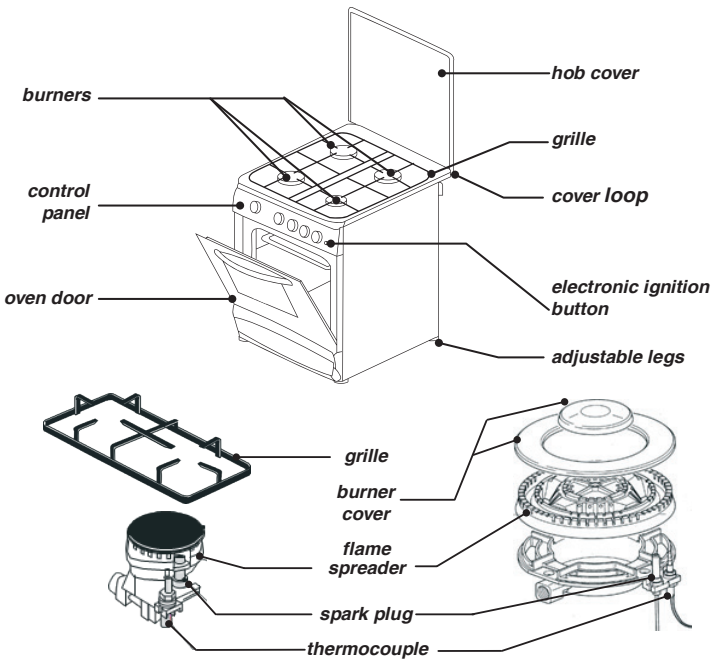
- Do not use the appliance as a countertop or stand for any objects.
- When opening the appliance door, there should be no sparks or open flames near it.
- When the oven door is open, do not sit down or place food or heavy objects on the glass, or lean on the door, as this may cause damage to the hinges 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.***

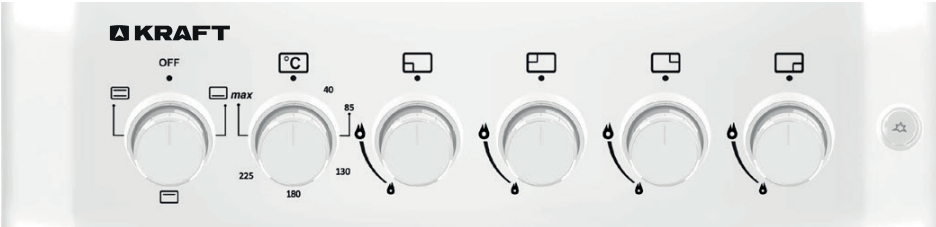
⚠ ***Attention! Do not cover the bars of the ventilation channels of the gas-electric stove, especially with flammable objects!***

APPLIANCE DESCRIPTION

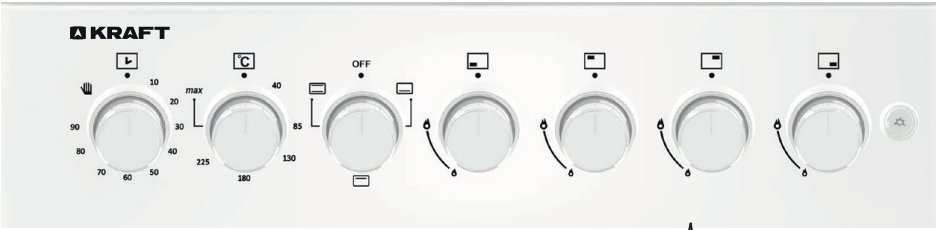


CONTROL PANEL

For model: KF-FSF5427AEW



For model: KF-FSF6427AEWI

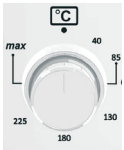


To light the burners, use the electric ignition button with the symbol ✶. Hold down the electric ignition button and simultaneously press the knob of the burner you need, turn the knob until the desired flame strength is set, then release the button and the knob. To turn off the hotplate, set the control 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 the 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. There is a thermostat knob on the control panel to adjust the temperature. To set the desired temperature, turn the knob clockwise and bring it to the desired position.

USING A MECHANICAL TIMER



You can set the operating time of the oven. The control range is from 0 to 90 minutes. At the end of the countdown, a beep will sound and the oven will turn off. If you want to cancel the countdown to the set time, turn the switch timer to the "0" position. If you set the timer to , the oven will run continuously until you turn it off manually.

USING AN ELECTRIC OVEN



1. Set the baking period by help of the furnace timer.
2. Bring the temperature button to the desired operating mode.
3. Bring the function button to the desired operating mode.

You also have the option to select the heating mode.

Mode 1 — the lower heating element is working,

Mode 2 — the upper heating element is working,

Mode 3 — the upper and lower heating elements work.

Operating mode of the electric furnace is selected by the function button. Temperature setting is made by the temperature button. ALL oven functions are switched off by bringing the respective button to off (upper) position.

INSTALLATION AND CONNECTION

⚠ ***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 gas-electric 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-electric 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.

ELECTRICAL CONNECTION

ATTENTION! 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

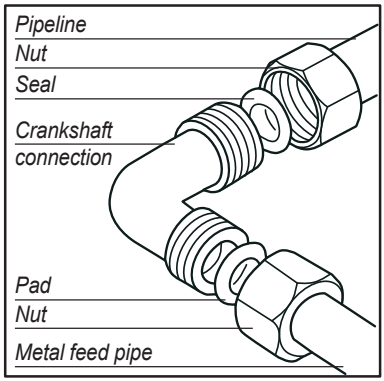
- This appliance requires grounding to protect it from short circuits and electrical dissipation. It is equipped with a grounded plug installed on the power cord. Therefore, the appliance must be connected to an appropriate electrical outlet.
- The installation, connection and grounding of the electrical 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.

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.



ATTENTION! Only a qualified specialist should install and connect the stove to the gas source, as well as replace the burnes jets!

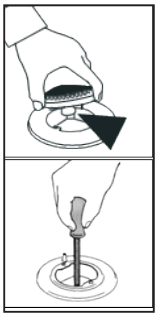
For safe installation and operation, make sure that the gas supply pressure corresponds to the values given in the «Table of injectors and gas flow». If the appliance is supplied with liquefied balloon gas, make sure that the cylinder pressure regulator meets current local standards.

- 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 2 m) 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.***

⚠ ***ATTENTION! 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!***



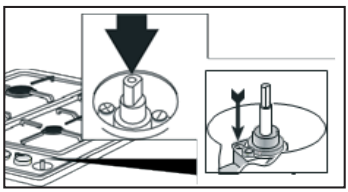
ADAPTING THE BURNERS TO DIFFERENT TYPES OF GAS

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.

⚠ ***ATTENTION! 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.

⚠ ***ATTENTION! The burners do not require primary adjustment.***

TABLE OF INJECTORS AND GAS FLOW

Burner/GAS TYPE		G20 - 13mbar	G20 - 20mbar	G20 - 25mbar	G25.3 - 25mbar	G30 - 30mbar	G30 - 37mbar	G30 - 50mbar	G31 - 37mbar
Small burner	injector, mm	Ø 0,92	Ø 0,70	Ø 0,70	Ø 0,75	Ø 0,50	Ø 0,50	Ø 0,45	Ø 0,50
	power	1,15 kW	0,90 kW	0,95 kW	0,90 kW	0,90 kW	1,10 kW	0,90 kW	0,90 kW
	gas consumption	0,110 m^3/h	0,086 m^3/h	0,090 m^3/h	0,097 m^3/h	65 g/h	79 g/h	65 g/h	64 g/h
Medium burner	injector, mm	Ø 1,10	Ø 0,92	Ø 0,92	Ø 1,00	Ø 0,65	Ø 0,65	Ø 0,60	Ø 0,65
	power	1,75 kW	1,55 kW	1,65 kW	1,60 kW	1,65 kW	1,70 kW	1,65 kW	1,65 kW
	gas consumption	0,167m^3/h	0,148 m^3/h	0,157m^3/h	0,173m^3/h	120 g/h	124 g/h	120 g/h	118 g/h
Big burner	injector, mm	Ø 1,40	Ø 1,20	Ø 1,20	Ø 1,20	Ø 0,80	Ø 0,80	Ø 0,70	Ø 0,80
	power	2,80 kW	2,60 kW	2,80 kW	2,40 kW	2,50 kW	2,60 kW	2,50 kW	2,50 kW
	gas consumption	0,268 m^3/h	0,248 m^3/h	0,267 m^3/h	0,260 m^3/h	182 g/h	189 g/h	182 g/h	179 g/h
Small burner SABAF	injector, mm	Ø 0,92	Ø 0,72(X)	Ø 0,70	Ø 0,72(F1)	Ø 0,50	Ø 0,47	Ø 0,43	Ø 0,50
	power	1,15kW	0,90 kW	0,95 kW	0,95 kW	0,90 kW	0,90 kW	0,90 kW	0,90 kW
	gas consumption	0,110 m^3/h	0,086 m^3/h	0,090 m^3/h	0,105 m^3/h	65 g/h	65 g/h	65 g/h	65 g/h
Medium burner SABAF	injector, mm	Ø 1,10	Ø 0,97(Z)	Ø 0,92	Ø 0,94(Y)	Ø 0,65	Ø 0,62	Ø 0,58	Ø 0,65
	power	1,75 kW	1,70 kW	1,70 kW	1,70 kW	1,65 kW	1,65 kW	1,65 kW	1,65 kW
	gas consumption	0,167 m^3/h	0,162 m^3/h	0,162 m^3/h	0,188 m^3/h	120 g/h	120 g/h	120 g/h	118 g/h
Big burner SABAF	injector, mm	Ø 1,40	Ø 1,15(Y)	Ø 1,10	Ø 1,21(F2)	Ø 0,85	Ø 0,80	Ø 0,75	Ø 0,85
	power	2,80 kW	2,90 kW	2,90 kW	2,80 kW	2,80 kW	2,50 kW	2,80 kW	2,80 kW
	gas consumption	0,268 m^3/h	0,276 m^3/h	0,276 m^3/h	0,310 m^3/h	204 g/h	182 g/h	204 g/h	200 g/h

EXPLOITATION

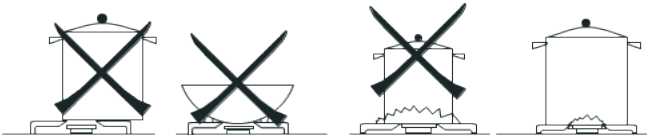
1. After storing the appliance in a warehouse or transporting it at a temperature below 15 °C, it must be kept at room temperature for at least 2 hours before switching it on.
2. Check the power supply characteristics, then connect the appliance to a power source.
3. Make sure that the air vents are 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.

⚠ ***ATTENTION! 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 gas-electric stove with a slightly damp, soapy, soft cloth. Use soft materials to clean the surface. Wait until completely dry before first use.

⚠ ***ATTENTION! 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.



- 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).

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

CLEANING AND CARE

⚠ ***ATTENTION! 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.

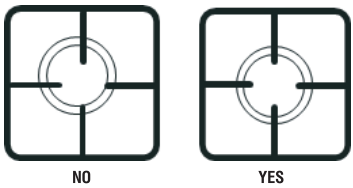
⚠ ***ATTENTION! It is forbidden to use abrasive substances, gasoline, benzene, solvents, hydrochloride, hot water, metal or coarse brushes, etc .for cleaning, as they can damage the***

surface of the gas-electric stove.

- 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.

⚠ ATTENTION! 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.

INSTALLATION CARD

Gas-electric stove is installed in the city _____

str. _____, No_____, apt. _____

connected by a mechanic _____
(name of company))

_____

Mechanic _____
(signature, date)

The gas-electric stove is complete and operational. I have read the operating manual, rules of use and warranty obligations.

Owner _____
((signature, date)

TECHNICAL SPECIFICATIONS AND EQUIPMENT

Model	KF-FSF5427AEW	KF-FSF6427AEWI
Gas types	electric gas	electric gas
Control type	mechanical	mechanical
Types of connected gas	LPG / NG	LPG / NG
FFD (Safety Gas Device per each burner) / FFD for Gas oven	yes / -	yes / -
Electric fire for each burner / type	yes / separate button	yes / separate button
Voltage (V) / Frequency (Hz)	220-240 / 50-60	220-240 / 50-60
Gas hob cover	metal	glass
Power cable length (m)	1,5	1,5
Housing material	enamelled steel	enamelled steel
Color / handles color	white / white	white / white
GAS HOB		
Number of burners Sabaf	— / 4	yes / 4
Power small burners (W) NG/LPG	900 / 900	900 / 900
Power medium burners (W) NG/LPG	1550 / 1550	1700 / 1700
Power big burners (W) NG/ LPG	2600 / 2600	2900 / 2900
Grid	enamelled steel	cast Iron
OVEN		
Volume (l) / Type of oven	58 / electric	76 / electric
Power of the lower heating element (W)	1200	1200
Power of the upper heating element (W)	900	1100
Number of operating modes	3	3
Minimum temperature (°C)	40	40
Maximum temperature (°C)	250	250
Number of glass door (pcs.)	2	2
Removable inner glass	yes	yes
Inner coating	black enamel	black enamel
Thermometer	—	—
Internal illumination	yes	yes
Timer	—	mechanical
Dishwarmer compartment	—	yes
DIMENSIONS		
Net / gross weight (kg)	29 -31 / 31-33	34-40 / 40-43
Product dimensions (WxDxH) (mm)	500×578×884	597×631,1×921
Package dimensions (WxDxH) (mm)	515X635X890	645×673×890
EQIPMENT		
Gas stove (pcs.)	1	1
Baking tray (pcs.)	1	1
Metal grating (pcs.)	1	1
Injector for gas cylinder (pcs.)	1	1
Manual with warranty card (pcs.)	1	1
Packing (pcs.)	1	1

WARRANTY CARD

Date of sale

«____» _____ 20_____ y.

Store stamp

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

The manufacturer's warranty obligations are valid only for the KRAFT gas-electric stove. **The warranty period is 1 years from the date of purchase. The service life of the product conducted 7 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», str. Dnepropetrovskaya, 50 V, Rostov-on-Don, 344093, Russia, or by e-mail service@lbtd.ru.

1. The manufacturer guarantees free elimination of factory defects or technical faults during the warranty period if the Buyer complies with the terms and conditions of warranty service. All claims in appearance should be presented to the seller when purchasing the product. After purchasing the product, the consumer is responsible for all external damage.
2. The warranty applies only to products used for non-commercial personal, family or household purposes. Otherwise, the warranty period is 3 months from the date of purchase.
3. The seller reserves the right to conduct a technical examination of the product quality within the time frame established by law.
4. Warranty repairs are not performed in the following cases:
   – invalidity of the warranty card;
   – the presence of damage and malfunctions resulting from improper use of equipment inviolation of the rules of operation, installation or transportation of equipment by the user or a trading organization;
   – the presence of damage and malfunctions resulting from the action of third parties or force majeure, ingress of foreign objects and insects, damage caused by animals;
   – establishment of the fact of deviation from the State technical standards, supplying electrical and cable networks, supplying more power than provided by the manufacturer;
   – establishment of the fact of repair (attempt to repair) equipment independently or by unauthorized persons;
   – using of the product for industrial or commercial purposes.
5. The warranty card is invalid in the following cases::
   – incorrect or incomplete filling of the card by the store and the master;
   – absence of the sale date and the store stamp.
6. The manufacturer is not responsible for damage caused to people, animals and premises due to violation of safety regulations, transportation and operation of the device.
7. The warranty service does not cover installation, cleaning and maintenance of the device.

TEAR-OFF COUPON No 1 for warranty repair
gas-electric stove KRAFT

model _____ serial No _____

Withdrawn «____» _____ 20____ y.

Executat _____ _____
Full name signature

Type and content of the work performed _____

_____

Service department's name _____

Cutting line

COUPON No 1 for warranty repair

gas-electric stove KRAFT

model _____

serial No _____

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

_____

_____

_____

_____tel:_____

Date of sale «_____» _____ _____y.

Store stamp _____
(personal seller's signature)

Service department's name and address*

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

_____

_____

TEAR-OFF COUPON No 2 for warranty repair
gas-electric stove KRAFT

model _____ serial No _____

Withdrawn «____» _____ 20____ y.

Executat _____ _____
Full name signature

Type and content of the work performed _____

_____

Service department's name _____

Cutting line

COUPON No 2 for warranty repair

gas-electric stove KRAFT

model _____

serial No _____

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

_____

_____

_____

_____tel:_____

Date of sale «_____» _____ _____y.

Store stamp _____
(personal seller's signature)

Service department's name and address*

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

_____

_____

Gas-electric stove KRAFT
model _____
Serial No _____
Owner, his address _____
_____
_____
Owner's phone _____
Reason for failure (malfunction) _____
_____
_____
_____
Owner: _____
signature
Mechanic: _____
Full name.
Completed works: _____
_____
Date «_____» _____ _____г.
Mechanic: _____ Owner: _____
signature signature
Approve _____
service company name and address
_____
_____ _____
the position of the head of the company, Stamp signature
that performed the service

Gas-electric stove KRAFT
model _____
Serial No _____
Owner, his address _____
_____
_____
Owner's phone _____
Reason for failure (malfunction) _____
_____
_____
_____
Owner: _____
signature
Mechanic: _____
Full name.
Completed works: _____
_____
Date «_____» _____ _____г.
Mechanic: _____ Owner: _____
signature signature
Approve _____
service company name and address
_____
_____ _____
the position of the head of the company, Stamp signature
that performed the service

ҚҰРМЕТТІ САТЫП АЛУШЫ!

Сізді KRAFT газ-электр плитасы сатып алуыңызбен құттықтаймыз.

Біз оның сіздің кулинария саласындағы тәжірибеңізде сенімді көмекшіңіз болатынына сенімдіміз. Газ-электр плитасы пайдаланар алдында осы нұсқаулықты мұқият оқып шығыңыз. Егер сіз осы газ-электр плитасы пайдалану процесінде қиындықтарға тап болсаңыз, бізбен хабарласыңыз.

Сауда ж асағаныңыз үшін рақмет!

Құрылғыны күрт өзгеретін температурада пайдаланбаңыз. Температураның күрт өзгеруі (мысалы, құрылғыны аяздан жылы бөлмеге кіргізгенде) құрылғы ішінде ылғал конденсациясын тудыруы және қосқан кезде жұмысқа жарамдылығына кедергі келтіруі мүмкін. Тоңазытқышты төмен температурада сақтағаннан кейін тасымалдағанда немесе қыста оны қаптамадан шығарып, бөлме температурасында кем дегенде 6 сағаттан кейін ұстағаннан кейін ғана қосуға болады.

МАЗМҰНЫ

ҚАУІПСІЗДІК ТАЛАПТАРЫ 39
ҚҰРЫЛҒЫНЫҢ СИПАТТАМАСЫ 43
БАСҚАРУ ПАНЕЛІ 44
ОРНАТУ ЖӘНЕ ҚОСУ 45
ЭЛЕКТР ЖЕЛІСІНЕ ҚОСЫЛУ 46
ГАЗ ҚОСУ 46
КОНФОРКАЛАРДЫ ГАЗДЫҢ ӘР ТҮРІНЕ БЕЙІМДЕУ 47
КОНФОРКАЛАР ҮШІН ТӨМЕНГІ ШЕКТІ РЕТТЕУ 48
ПАЙДАЛАНУ 49
ТАЗАЛАУ ЖӘНЕ ҚЫЗМЕТ КӨРСЕТУ 50
КӘДЕГЕ ЖАРАТУ 52
ЕРЕКШЕЛІГІ / ЖИЫНТЫҚТАМАСЫ 53
ОРНАТУ ТАЛОНЫ 54
КЕПІЛДІК ТАЛОНЫ 55



Осы нұсқаулықты мұқият оқып шығыңыз!

ҚАУІПСІЗДІК ТАЛАПТАРЫ

Сіздің қауіпсіздігіңіз үшін және газ-электр плитасы дұрыс пайдалану үшін, пайдаланар алдында осы нұсқаулықты мұқият оқып шығыңыз, сонымен қатар аспапты тасымалдағаннан немесе сатқаннан кейін оны соңынан қайта оқып шығу үшін сақтап қойыңыз. Аспапты дұрыс тұтынбау оның сынуына және пайдаланушының денсаулығына залал немесе материалдық зиян тигізуіне алып келуі мүмкін.

Газ-электр плитасы тек тұрмыстық жағдайда немесе тұрмыстық жағдайларға ұқсас келесі жерлерде тамақ өнімдерін дайындауға және жылытуға арналған, мысалы:

– дүкендерде, кеңселерде және басқа да жұмыс орындарда персоналға арналған асүй;
– қонақ үй, мотель және өзге де апартамент клиенттеріне арналған техника;
– кафетерийлер және бөлшек саудаға жатпайтын өзге мекемелер және дүкендер желісі.

Газ-электр плитасы мақсатсыз пайдалану, орнату, пайдалану, тазалау ережелерін және қауіпсіздік шараларын бұзу, сондай-ақ температура шарттарын сақтамау сізді кепілдік қызмет көрсету құқығынан айырады.

⚠ НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ! Өндіруші құрылғыны дұрыс пайдаланбау немесе сақтық пен қауіпсіздік шараларын сақтамау салдарынан туындаған ақаулық үшін жауап бермейді.

- Құрылғыны қаптамадан шығарғанда оның бүтін екеніне және бүлінбегеніне көз жеткізіңіз. Қаптама материалдарын балалардың қолы жетпейтін жерге қойыңыз. Қаптаманы кәдеге дұрыс жаратыңыз.
- Бұл құрылғы физикалық не ақыл-ой мүмкіндіктері шектеулі адамдардың (соның ішінде 8 жасқа дейінгі балалардың), сондай-ақ өздерінің қауіпсіздігі үшін жауапты адамның қадағалауынсыз құрылғыны пайдалану жөніндегі білімі мен тәжірибесі жеткіліксіз адамдардың қолдануына арналмаған. Балаларға құрылғының элементтерімен ойнауға болмайды. Құрылғыны күтіп ұстау мен тазалауды балалар ересектердің қарауынсыз жүзеге асыра алмайды.
- Газ-электр плитасы балалар тек ересектердің бақылауымен пайдалана алады.
- Алғаш қосқан кезде (және әр) қосқан сайын) құралдың бүліну белгілерінің жоқ екеніне, көрсетілген техникалық сипаттамаларына, электр желісінің параметрлеріне сәйкестігін тексеріңіз.
- Аспапты қосқан сайын оны тексеріп отырыңыз, қоректендіру бауының және газ жеткізудің икемді шлангісінің жай-күйін тексеріңіз. Қандай да бір ақаулар (жарықтар, материалдың балқу іздері, қатып қалуы) анықталған жағдайда ешқандай жағдайда аспапты розеткаға қоспаңыз, газ берілетін саңылауды дереу жауып тастаңыз және сараптама жүргізу және жөндеу үшін сервис орталығына хабарласыңыз, газ-электр плитасы өзіңіз жөндеуге тырыспаңыз!
- Егер аспап немесе электрмен қуаттандыру бауы бүлінген болса, еш жағдайда оны электр желісіне қоспаңыз. Бүлінгені туралы тауарды сатқан дүкенге хабарлаңыз, сараптама жүргізу және жөндеу үшін сервис орталығына жүгініңіз. Аспапты өз бетіңізбен жөндеуге тырыспаңыз. Бұл жағдайда қаптаманы лақтырмаңыз.
- Газ-электр плитасы бөлшектеу, жөндеу немесе оның конструкциясына қандай да бір өзгерістер енгізу қауіпті болуы мүмкін. Аспаптың электр сымдарының кез-келгені бүлінгенде электр тогына соғылуға, өртке немесе тұйықталуға әкелуі мүмкін. Ақаулар туындаған жағдайда газ плитаңыздың моделін және пайда болған ақаулық түрін

көрсете отырып, дереу авторландырылған сервис орталығына жүгініңіз. Жөндеу үшін тек түпнұсқа қосалқы бөлшектерді пайдалануға болады. Білікті түрде жасалмаған жөндеу аспапқа берілетін кепілді қызмет көрсетудің күшін жояды.

- Егер сіз ұзақ уақытқа бір жерге кетуді жоспарласаңыз, газ-электр плитасы электр желісінен ажыратыңыз.
- Дұрыс және қауіпсіз жұмыс істеуі үшін плитаны жақсы желдетілетін бөлмеде орнату керек! Газ аспаптарын ұзақ уақыт қолданған кезде қосымша желдету қажет болуы мүмкін (терезені ашу немесе желдету дәрежесін көтеру арқылы), сондай-ақ өтпе жел қатты соғатын бөлмеге қоймаған жөн, өйткені олар конфоркалардың жалынын өшіріп тастауы мүмкін. Егер асүй кішкентай болса және желдеткіш дұрыс ауа алмасуды қамтамасыз етпесе, асүйге сорғыш немесе ауа тазартқыш орнатуды ұсынамыз.
- Газ-электр плитасы сұйытылған газ көздеріне қосылған кезде газ баллондарын орналастыру және пайдалану өрт қауіпсіздігі қағидаларына сәйкес жүзеге асырылуы тиіс.

⚠ ЭЛЕКТР ТОГЫНА СОҒЫЛУ ҚАУПІ

- Газ-электр плитасы 220-240 В / 50-60 Гц электр желісіне Жерге тұйықталған және 10 А-дан кем емес ток күші бар розетка арқылы қосылуы керек, дұрыс орындалмаған жерге қосу немесе кернеу параметрлерінің 10% - дан артық ауытқуы құрылғының тұрақсыз жұмысына немесе электр тогының соғуына әкелуі мүмкін.
- Электрмен қуаттандыру бауының ашасын құрылғыны орнатқаннан кейін ғана розеткаға тығыңыз. Электрмен қуаттандыру ашасына еркін қол жеткізілетініне көз жеткізіңіз. Бұл ретте электрмен қуаттандыру кабелі ашасын дымқыл қолмен ұстауға болмайды. Ашаны әбден құрғатыңыз, оны шаңнан тазартып, розеткаға абайлап қосыңыз. Шаң, су немесе сәл ғана жанасым өрттің шығуына немесе электр тогына соғылуға әкелуі мүмкін.
- Ауыстыру, қызмет көрсету немесе жөндеу кезінде газ-электр плитасы өшірілуі керек электр желісінен. Өшіру үшін болыңыздар үшін қуат көзі жоқ тяните және дергайте қуат сымы үшін.
- Электрмен қуаттандыру бауы немесе розеткасы бүлінген құрылғыны пайдаланбаңыз. Электрмен қуаттандыру бауын бұрауға, майыстыруға немесе ұзартуға болмайды.¬ Оның үстіне ауыр заттар қоймаңыз. Баудың заттың өткір шеттеріне және қызып тұрған заттарға тиіп кетпеуін қадағалаңыз.
- Сыртта газ-электр плитасы пайдаланбаңыз, оны жаңбырға, ылғалға, тікелей күн сәулелеріне және басқа атмосфералық құбылыстарға ұшыратпаңыз. Аспапты қоршаған орта температурасы 0°С төмен болған кезде ылғалдылығы жоғары үй-жайларда, ылғалды бетте, сондай-ақ түтіндеу және шаң пайда болатын жерлерде орнатпаңыз.
- Аспапты суға батырмаңыз, судың және қандай да бір сұйықтықтың аспаптың кез келген бөлігіне түсуін болдырмаңыз. Ешқандай жағдайда оған дымқыл қолмен тигізбеңіз.• Келесі жағдайлардағы үй-жайларда газ-электр плитасы пайдаланбаңыз:

- аса дымқыл (төбесі, қабырғалары, едені және үй-жайдағы заттар дымқыл тартып тұратын, ауаның салыстырмалы ылғалдылығы 80%-дан жоғары үй-жайлар) жерлерде;
- ток өткізетін едендер (металл, жер, темірбетон, төсемсіз, кірпіш және т.б.). Плитада ток өткізетін бөліктердің тұйықталу белгілері пайда болған кезде (металл бөліктерге тиіп кеткен кезде денені шымырлатады) оны желіден ажыратып, сервис қызметінің білікті қызметкерін шақыру қажет.

⚠ ӨРТ ҚАУІПТІЛІГІ

- Плитаға, оның қасына немесе тұмша пештің ішіне өртенгіш заттарды, тез тұтанатын материалдарды немесе бұйымдарды қоймаңыз.
- Жабық банкаларды, канистрлаларды және аэрозоль құйылған ыдыстарды пешке салмаңыз, өйткені олар қызған кезде жарылуы мүмкін.
- Асүй плитасына іргелес орналасқан барлық жиһаз орташа бөлме температурасынан кемінде 85°C жоғары температураға төтеп беруі керек.
- Жұмыс істеп тұрған аспапты қараусыз қалдырмаңыз, тұтануына жол бермес үшін оны бүркемеңіз.
- Перделер, жанғыш материалдар мен жиһаздар аспаптан кемінде 1 метр аулақ орналасуы тиіс.
- Үй-жайды жылыту немесе киімді кептіру үшін ас үй плитасын пайдаланбаңыз. Әрқашан тұмша пештің есігі жабық болған кезде пісіріңіз.
- Аспапты әр пайдаланған сайын тазалап отыру қажет.
- Әсіресе май мен су көп құйылатын тағамды дайындау кезінде сақ болыңыз. Қатты қызғанда олар тез тұтанады. Тұтанған майды немесе тоң майды сумен сөндіруге болмайды.
- Егер өнімдерді орналастыру немесе шығару кезінде пештің түбіне май, тамақтан бөлінген сөл және т.б. көп мөлшерде төгілсе, жағымсыз иіс пен өрттің туындауына жол бермеу үшін пешті пісіруді бастамас бұрын тазалау ұсынылады.
- Конфорка жұмыс істеп тұрған кезде бос кәстрөлді оның ас пісіретін бетіне қоймаңыз.
- Май сығындысының сүзгілерін уақтылы тазалаңыз. Жиналған май да тұтануы мүмкін.

⚠ ГАЗ ШЫҒУ ҚАУПІ

- Газ-электр плитасы жұмыс істеп тұрған кезде терезені ашып, сондай-ақ жану өнімдерінің иісін шығару үшін ас үй сорғышын қосу керек.
- Егер конфорка кездейсоқ сөніп қалса, оны тиісті басқару тұтқасымен өшіріп, қайта қоспас бұрын шамамен бір минут күтіңіз.
- Егер сіз плитаны ұзақ уақыт пайдалануды жоспарламасаңыз, оны электр желісінен ажыратып, газ берілетін желіні бұғаттауыңыз керек.

⚠ НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ! Ешқашан қосылыстардың бітеулігін және газдың ағып шығуын ашық оттың көмегімен тексермеңіз!

⚠ НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ! Үй-жайда газдың иісі пайда болған кезде барлық конфоркаларды сөндіріп, жалпы газ беру желісін жауып, терезелерді ашып, үй-жайды желдету қажет. Ағып шығуды жойғанға дейін ашық от пен ұшқынның пайда болуына байланысты ешқандай әрекет жасамаңыз. Темекі шегуге және электр аспаптарын пайдалануға тыйым салынады. Ағып шығуды жою үшін дереу авариялық газ қызметін шақыру қажет!

⚠ КҮЙІП ҚАЛУ ҚАУПІ

- Пайдалану кезінде плитаның ас пісіретін бетінде немесе тұмша пештің ішінде орналасқан қыздырғыштарға қол тигізбеңіз, ұстағыштарды қолданыңыз.
- Қызып тұрған пештің есігін ашып, қауіпсіз қашықтықты сақтаңыз. Алдымен ыстық ауа аздап шығуы үшін оны есігін ашыңқырап қойыңыз. Тұмша пештің есігін ыстық бетіне тиіп кетпей, есіктің тұтқасынан ғана ұстап ашу керек.
- Тамақты дайындау және жылыту үшін оның төгілуіне және шашырауына жол бермеу үшін қолайлы ыдысты қолданыңыз.
- Жазатайым оқиға ұшырамас үшін немесе күйіп қалмас үшін орнықсыз немесе түбі майысқан ыдыстарды конфоркаға қоймаңыз. Олар құлап кетуі немесе толып кетуі мүмкін.
- Әрқашан ас ісіру аймағы үшін қолайлы диаметрлері бар ыдыс-аяқтарды қолданыңыз. Ешқашан конфоркадан кіші диаметрлі ыдыстарды пайдаланбаңыз және ыдыс-аяқ қойылмаған жағдайда, ас пісіру аймағын қоспаңыз.
- Бір конфоркаға салмағы 5 кг асатын және барлық конфоркаларға бір мезгілдегі салмағы 10 кг асатын ыдысты қоймаңыз.
- Жоғары температурада еруі мүмкін пластик ыдыстарды пайдаланбаңыз.
- Пышақтар, шанышқылар, қасықтар және қақпақтар сияқты металл заттар плитаның бетіне түспеуі керек, өйткені олар қызып кетуі мүмкін.

⚠ ЗАҚЫМДАНУ ҚАУПІ

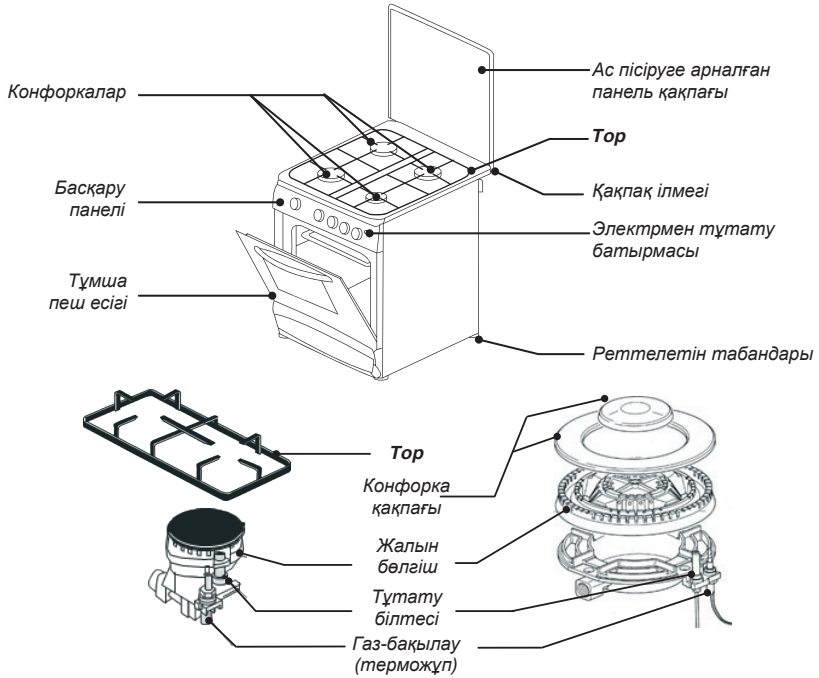
- Аспапты қандай болмасын заттар үшін үстел беті немесе тіреп қойғыш ретінде пайдаланбаңыз.
- Аспаптың есігін ашқан кезде оның жанында ұшқын немесе ашық жалын болмауы керек.
- Тұмша пештің есігі ашық тұрған кезде, оның әйнек есігіне отырмаңыз, оған өнімдер мен ауыр заттарды қоймаңыз, есігіне сүйенбеңіз, бұл ілмектер мен әйнектің бүлінуіне әкелуі мүмкін.
- Аспапты есігінен ұстап жылжытпаңыз, ол аспаптың салмағына есептелмеген, сынуы мүмкін.
- Тұмша пеш камерасының керек-жарақтарын орнату және шығару кезінде әрдайым сақ болыңыз, шыны есікті тырнап алмау үшін оларды тірелгенше орнатыңыз.
- Тұмша пешке тамақ өнімдерін оның көлемінен асыра отырып, тым көп салмаңыз.
- Газ-электр плитасы металл немесе шыны қақпақпен жабдықталған (модельге байланысты), ол плитаны шаңнан (жабық күйінде) және май шашыраудан (ашық күйінде) қорғауға арналған, басқа мақсаттарда пайдаланбаңыз.
- Қақпақты жабар алдында барлық конфоркаларды өшіріңіз, жанарғылар мен тордың суығанын күтіңіз.
- Эмаль түсінің өзгеруі аспаптың жұмысының тиімділігіне әсер етпейді.
- Аспапты таза ұстау қажет. Тамақ қалдықтары тұтануы және өртке алып келуі мүмкін. Жабар алдында қақпақты тазалаңыз. Сондай-ақ есіктің тығыздағышының таза болуын қадағалаңыз.
- Аспап пен оның элементтерін тазалау үшін өткір металл қырғыштарды, жебір және абразивті тазартқыш құралдарды пайдаланбаңыз, олар құралдың бетін сызып тастауы мүмкін.

- Бу ағынды тазартқыштарды пайдаланбаңыз, өйткені аспап ішіне ылғал кіріп кетсе, адам электр тогына соғылуы мүмкін
- Ақаулар туындаған жағдайда газ аспабыңыздың моделін және пайда болған ақау түрін көрсете отырып, дереу авторизацияланған сервис орталығына жүгініңіз. Білікті түрде жасалмаған жөндеу аспапқа берілетін кепілді қызмет көрсетудің күшін жояды.
- Аспапты жөндеу үшін тек түпнұсқа қосалқы бөлшектерді пайдалануға болады.
- Өндіруші аспапты дұрыс пайдаланбау салдарынан туындаған ақаулар үшін жауап бермейді.

⚠ НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ! Желіге артық жүктеме түсірмес үшін сол тізбекте басқа жоғары қуатты құрылғыларды пайдаланбаңыз.

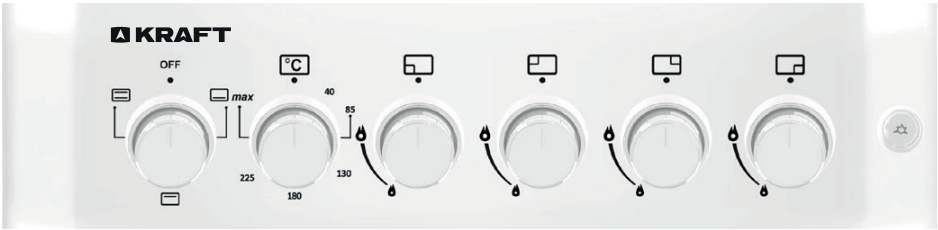
⚠ НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ! Ас үй плитасының желдету арналарының торларын, әсіресе жанғыш заттармен жаппаңыз!

ҚҰРЫЛҒЫНЫҢ СИПАТТАМАСЫ

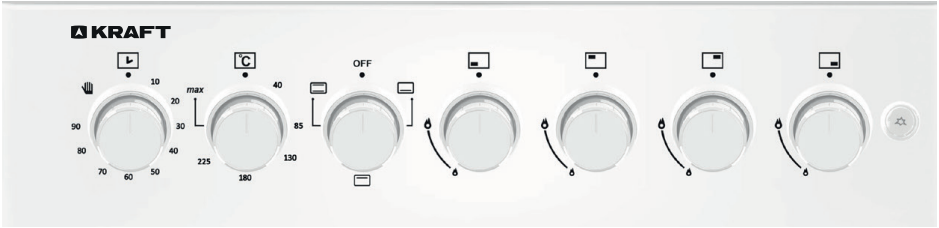


БАСҚАРУ ПАНЕЛІ

Модель үшін: KF-FSF5427AEW



Модель үшін: KF-FSF6427AEWI



Конфоркаларды жағу үшін белгісі бар электрмен тұтату батырмасын пайдаланыңыз. Электрмен тұтату батырмасын басып, сонымен бір уақытта өзіңізге қажетті конфорка реттегішінің тұтқасын басыңыз, реттегішті қажетті жалын күші орнатылғанша бұрап, содан кейін батырма мен тұтқаны босатыңыз. Конфорканы өшіру үшін реттегіштің тұтқасын келесі күйдің біріне келтіріңіз ●.

● - газды мүлдем бермеу **- газды мейлінше көп беру** **- газды мейлінше аз беру**

Power control of the burner is as follows:

1. Ең үлкен қуаттағы жалынды орнату үшін тұтқаларды сағат тілі бағытына қарсы бағытта ● қалпынан күйіне бұраңыз (меңзерді қажетті қалыпқа келтіріп қойыңыз).
2. Ең аз қуаттағы жалынды орнату үшін тұтқаларды сағат тілінің бағытында ● қалпынан «» күйіне бұраңыз (меңзерді қажетті қалыпқа келтіріп қойыңыз).



Плитаның бұл моделінде термостат орнатылған-бұл температураны ұстап тұру үшін қажет құрылғы. Бұл функция тек электр пешіне арналған. Басқару тақтасында температураны реттеуге арналған термостат тұтқасы бар. Қажетті температураны орнату үшін тұтқаны сағат тілімен бұраңыз және оны қажетті күйге келтіріңіз.

МЕХАНИКАЛЫҚ ТАЙМЕРДІ ПАЙДАЛАНУ



Пештің жұмыс уақытын орнатуға болады. Реттеу диапазоны 0-ден 90 минутқа дейін. Кері санақ аяқталғаннан кейін дыбыстық сигнал естіліп, пеш өшіріледі. Егер сіз кері санақты белгіленген уақытқа дейін жойғыңыз келсе, таймерді "0"күйіне ауыстырыңыз.

ЭЛЕКТР ПЕШІН ПАЙДАЛАНУ



1. Пештің таймерін пісіру уақытына қойыңыз.
2. Температура реттегішін қажетті жұмыс режиміне қойыңыз.
3. Функция реттегішін қажетті жұмыс режиміне орнатыңыз.
Сондай-ақ, сізде қыздыру режимін таңдау мүмкіндігі бар.

1 режимі-төменгі қыздыру элементі жұмыс істейді,

2 режимі - жоғарғы қыздыру элементі жұмыс істейді,

3 режим-жоғарғы және төменгі қыздыру элементтері жұмыс істейді.

Электр пешінің жұмыс режимдерін функция реттегіші таңдайды. Температураны реттеу температура реттегішімен жүзеге асырылады. Пештің барлық функциялары тиісті реттегішті өшірулі (жоғарғы) күйге орнатқан кезде өшіріледі.

ОРНАТУ ЖӘНЕ ҚОСУ

⚠ НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ! Аспапты қолданыстағы орнату ережелерімен танысып шыққан білікті орнатушылар орнатуы тиіс.

Осы бұйымды осы нұсқаулықты және қолданыстағы мемлекеттік және жергілікті стандарттар мен нормативтерді басшылыққа ала отырып, оларға дәл сәйкестікте орнату және пайдалану керек.

- Үй-жай жақсы желдетілуі керек, желдеткіштер орнатылған болуы тиіс, желдің келіп тұруын қарастырыңыз. Егер сіз өзіңізге қандай желдеткіштер қажет екеніне күмәндансаңыз, білікті орнатушымен кеңесіңіз.
- Желдеткіш саңылауларының кемінде 100 см 2 қимасы болуы тиіс және кездейсоқ бұғаттаудан (металл торлармен немесе шілтермен қорғалған болуы тиіс) қорғалуы тиіс. Плитаның артқы панелінің артында басқа жиһаз жоқ екеніне көз жеткізіңіз.
- Көрші бөлме мен аспап орнатылған бөлме арасындағы ауа ағыны тұрақты саңылаулар арқылы еркін өтіп тұруы тиіс (есік пен еден арасындағы алшақтықты арттыруға да болады).
- Плита жылыту құралдары мен материалдардан алшақ,тегіс жерге тұрақты орнатылуы тиіс. Плитаны орнату туралы белгі "Орнату талонында" қойылған болуы тиіс.
- Асүй плитасына іргелес орналасқан барлық жиһаз орташа бөлме температурасынан кемінде 85°С жоғары температураға төтеп беруі керек. Іргелес қабырға мен асүй жиһазына дейінгі қашықтық 2 м-ден кем болмауы тиіс. Газ-электр плитасыан сорғышқа дейінгі қашықтық 65 см кем болмауын қарау қажет.
- Аспапты олардың өнімділігін төмендетпеу үшін тоңазытқыштарға немесе мұздатқыштарға жақын қоюға болмайды.
- Сатып алушы аспаптың орнатылуы үшін жауапты болады. Қате орнату салдарынан өндіруші компания көрсететін көмек кепілдікке енгізілмейді.

ПЛИТАНЫҢ ТАБАНДАРЫН РЕТТЕУ

Реттелетін табандардың көмегімен плитаның тепе-тең және орнықты орналасуы қамтамасыз етіледі. Мұндай табандардың көмегімен плитаның биіктігін де реттеуге болады.

ЭЛЕКТР ЖЕЛІСІНЕ ҚОСЫЛУ

⚠ НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ! Құрылғы қолданыстағы заңдар мен ережелерге сәйкес негізгі электр желісіне қосылуы керек.

- Негізгі желіден қуат құрылғыны, жүйені қуаттандыру үшін жеткілікті екеніне көз жеткізіңіз қуат көзі қолданыстағы ережелерге сәйкес жерге қосылған, ал қуат кабелі қыздырылатын элементтермен жанаспайды.
- Құрылғыны қосу үшін адаптерлерді, ұзартқыштарды және "тістерді" пайдаланбаңыз.
- Қажет болған жағдайда " деген бау электропитания, көз, ол сәйкес келеді қолданыстағы стандарттарға сәйкес келеді және өнімнің техникалық сипаттамаларына сәйкес келеді.

⚠ НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ! Плитаны газ көзіне орнату және қосу, сондай-ақ конфоркалардың жиклерлерін ауыстыруды тек білікті маман ғана орындауы тиіс!

ЖЕРГЕ ҚОСУ

- Бұл тұрмыстық техника қысқа тұйықталу мен электр дисперсиясынан қорғау үшін жерге қосуды қажет етеді. Ол қуат сымына орнатылған жерге тұйықталған штепсельмен жабдықталған. Сондықтан құрылғы тиісті электр розеткасына қосылуы керек.
- Электр жүйесін орнату, қосу және жерге қосу еуропалық стандарттардың ережелеріне, сондай-ақ қолданыстағы жергілікті нормативтерге сәйкес келуі тиіс.
- Жерге қосу кабелі ажыратқышпен үзілмеуі керек.
- Егер сіздің пәтеріңізде жерге қосу мүмкіндігі болмаса, оны орнату үшін білікті электрикке хабарласыңыз.

⚠ НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ! Бұйымға техникалық қызмет көрсетер алдында толық болу керек электр қуатын өшіріңіз.

- Өндіруші дұрыс орнатудан немесе қосудан туындаған тікелей немесе жанама залал үшін жауап бермейді. Сондықтан орнату және қосу бойынша барлық операцияларды қолданыстағы жергілікті және жалпы ережелерге сәйкес білікті персонал орындауы қажет.

ГАЗ ҚОСУ

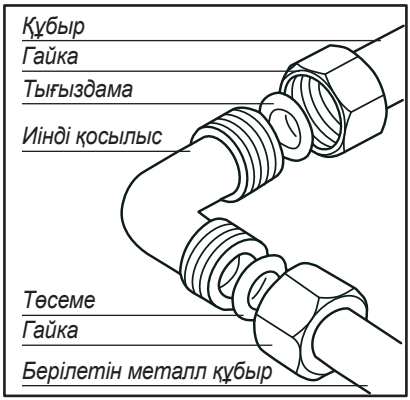
Аспап қолданыстағы стандарттардың ерекшеліктеріне сәйкес газ көзіне немесе баллонға қосылуы және қолданылатын газдың тиісті түріне қарай реттелуі тиіс.

Бастапқыда аспап табиғи газбен жұмыс істеуге арналып жасалады. Егер қолданылатын газ түрі газ-электр плитасының арналған түріне сәйкес келмесе, жақын жердегі мамандандырылған фирмаға хабарласып, конфоркалардың тиісті жиклерлерін (жиынтықтағы) қолданылатын газға ауыстырыңыз.

⚠ НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ! Плитаны газ көзіне орнату және қосу, сондай-ақ конфоркалардың жиклерлерін ауыстыруды тек білікті маман ғана орындауы тиіс!

Қауіпсіз орнату және пайдалану үшін газды беру қысымы "Инжекторлар мен газ шығындарының кестесінде" келтірілген мәндерге сәйкес келетініне көз жеткізіңіз.

Егер аспапқа сұйытылған баллон газы берілсе, баллон қысымының реттегіші қолданыстағы жергілікті стандарттарға сәйкес келетініне көз жеткізіңіз.



- Газ жүйесіне қосылу иілмейтін металл (мыс немесе болат) түтіктің немесе тот баспайтын болаттан жасалған икемді тұрбаның (UNI-EN14800) көмегімен аспапқа артық жүктеме түсірілмейді.
- Аспапқа газ беру құбыры гайкамен жабдықталған, оған қондырғы қажеттіліктеріне қарай бұралып тұратын иінді фитинг жалғанады (жиынтықта, 1/2 бұранда).
- Осы иінді фитингтің қарама-қарсы жағынан қатты немесе икемді металл бұрғыш құбыр жалғанған (ең үлкен ұзындығы 2 м).
- Қолданыстағы нормаларға сәйкес иінді фитингтің екі шетіне тығыздағыш төсемелерді (жиынтықтағы) орнатыңыз. Бұл тетіктерді бөлшектеу және қайта монтаждау жағдайында төсемдердің жаңаларын қоюды ұмытпаңыз.

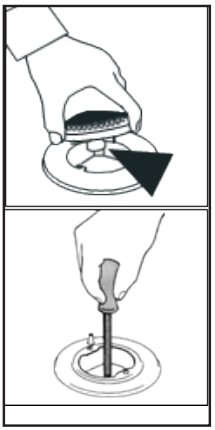
⚠ НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ! Газ шлангісі жылытылатын аймақтардың арасымен өтпеуі және плитаның артқы жағымен жанаспауы тиіс.

⚠ НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ! Орнату аяқталғаннан кейін газ шлангісінің қозғалмалы бөлшектермен қысылмағанына немесе бүлінбегеніне, сондай-ақ төсемелердің бітеулігіне көз жеткізіңіз, ол үшін жалын емес, сабын ерітіндісін қолданыңыз!

КОНФОРКАЛАРДЫ ГАЗДЫҢ ӘР ТҮРІНЕ БЕЙІМДЕУ

Аспапты арналған газ көзінен басқа газ көзіне бейімдеу үшін келесі әрекеттерді орындаңыз:

1. Торларды алыңыз.
2. Қақпағын және жалын бөлгішті алыңыз. 7 мм гайкалы кілтті пайдаланып, жиклерлерді алыңыз.
3. Жиклерлерді жабдықпен бірге келетін қолайлы түрлерімен ауыстырыңыз (жанарғылар мен жиклер сипаттамалары кестесін қараңыз).
4. Барлық компоненттерді кері ретпен жинаңыз.



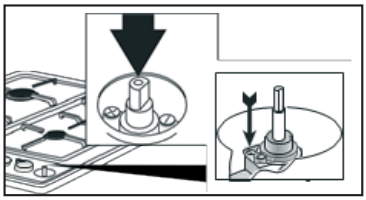
⚠ НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ! Егер пайдаланылатын газдың қысымы жабдықта көзделгеннен өзгеше болса (немесе ауыспалы болып табылса), кіріс құбырына (өтетін газ) стандарттарға сәйкес келетін қысым реттегішін орнату қажет.

КОНФОРКАЛАР ҮШІН ТӨМЕНГІ ШЕКТІ РЕТТЕУ

Жалынның ең төменгі деңгейін бастапқы реттеу өндірушінің зауытында орындалады. Жиклерді ауыстырғаннан кейін немесе желідегі ерекше қысым жағдайында ең төменгі мәнді қайта реттеу керек.

Ең төменгі мәнді реттеу келесі ретпен жүзеге асырылады:

1. Конфорканы жағыңыз.
2. Басқару тұтқасын ең төменгі мәнге дейін бұраңыз.
3. Тұтқаны және егер орнатылған болса, аралық төсемені шешіп алыңыз.
4. Тиісті мөлшердегі бұрағышты қолдана отырып, жалын әбден кішірейгенше, бірақ орныққанша, реттегіш өзегінің бүйірінде немесе ішінде орналасқан реттеу бұрандасын бұрай беріңіз.
5. Тұтқаны қайтадан орнатыңыз және жалынның сөнбейтінін тексеріп, оны ең жоғарғы мәннен ең төменгі мәнге күйге дейін тез бұраңыз.
6. Сақтандырғыш клапаны бар жанарғылар үшін терможұптың қызуын сақтау үшін бұл параметр жеткілікті екеніне көз жеткізіңіз. Әйтпесе жалынның ең төменгі деңгейін арттырыңыз.



СҰЙЫТЫЛҒАН ГАЗ ҮШІН ЕҢ ТӨМЕНГІ МӘНДІ РЕТТЕУ

Сұйытылған газдың ең төменгі мәнін реттеу үшін клапан өзегінің ішіне немесе бүйіріне орнатылған бұранданы бір сағат ішінде толығымен бұрап шешіп алу керек.

⚠ ***НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ! Конфоркалар бастапқы реттеуді қажет етпейді***

ИНЖЕКТОР ЖӘНЕ ГАЗ ШЫҒЫНЫ КЕСТЕСІ

Конфорка/ ГАЗ ТИПІ		G20 - 13mbar	G20 - 20mbar	G20 - 25mbar	G25.3 - 25mbar	G30 - 30mbar	G30 - 37mbar	G30 - 50mbar	G31 - 37mbar
Кішкентай конфорка	инжектор, мм	Ø 0,92	Ø 0,70	Ø 0,70	Ø 0,75	Ø 0,50	Ø 0,50	Ø 0,45	Ø 0,50
	қуат	1,15 kW	0,90 kW	0,95 kW	0,90 kW	0,90 kW	1,10 kW	0,90 kW	0,90 kW
	газ шығыны	0,110 m^3/h	0,086 m^3/h	0,090 m^3/h	0,097 m^3/h	65 g/h	79 g/h	65 g/h	64 g/h
Орташа конфорка	инжектор, мм	Ø 1,10	Ø 0,92	Ø 0,92	Ø 1,00	Ø 0,65	Ø 0,65	Ø 0,60	Ø 0,65
	қуат	1,75 kW	1,55 kW	1,65 kW	1,60 kW	1,65 kW	1,70 kW	1,65 kW	1,65 kW
	газ шығыны	0,167m^3/h	0,148 m^3/h	0,157m^3/h	0,173m^3/h	120 g/h	124 g/h	120 g/h	118 g/h
Үлкен конфорка	инжектор, мм	Ø 1,40	Ø 1,20	Ø 1,20	Ø 1,20	Ø 0,80	Ø 0,80	Ø 0,70	Ø 0,80
	қуат	2,80 kW	2,60 kW	2,80 kW	2,40 kW	2,50 kW	2,60 kW	2,50 kW	2,50 kW
	газ шығыны	0,268 m^3/h	0,248 m^3/h	0,267 m^3/h	0,260 m^3/h	182 g/h	189 g/h	182 g/h	179 g/h
Кішкентай конфорка SABAF	инжектор, мм	Ø 0,92	Ø 0,72(X)	Ø 0,70	Ø 0,72(F1)	Ø 0,50	Ø 0,47	Ø 0,43	Ø 0,50
	қуат	1,15kW	0,90 kW	0,95 kW	0,95 kW	0,90 kW	0,90 kW	0,90 kW	0,90 kW
	газ шығыны	0,110 m^3/h	0,086 m^3/h	0,090 m^3/h	0,105 m^3/h	65 g/h	65 g/h	65 g/h	65 g/h
Орташа конфорка SABAF	инжектор, мм	Ø 1,10	Ø 0,97(Z)	Ø 0,92	Ø 0,94(Y)	Ø 0,65	Ø 0,62	Ø 0,58	Ø 0,65
	қуат	1,75 kW	1,70 kW	1,70 kW	1,70 kW	1,65 kW	1,65 kW	1,65 kW	1,65 kW
	газ шығыны	0,167 m^3/h	0,162 m^3/h	0,162 m^3/h	0,188 m^3/h	120 g/h	120 g/h	120 g/h	118 g/h
Үлкен конфорка SABAF	инжектор, мм	Ø 1,40	Ø 1,15(Y)	Ø 1,10	Ø 1,21(F2)	Ø 0,85	Ø 0,80	Ø 0,75	Ø 0,85
	қуат	2,80 kW	2,90 kW	2,90 kW	2,80 kW	2,80 kW	2,50 kW	2,80 kW	2,80 kW
	газ шығыны	0,268 m^3/h	0,276 m^3/h	0,276 m^3/h	0,310 m^3/h	204 g/h	182 g/h	204 g/h	200 g/h

ПАЙДАЛАНУ

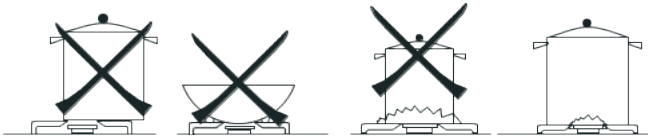
1. Қоймада сақтағаннан немесе аспапты 15°C төмен температурада тасымалдағаннан кейін оны электр желісіне қосар алдында бөлме температурасында кемінде 2 сағат ұстау қажет.
2. Электр желісінің сипаттамаларын тексеріңіз, содан кейін аспапты қоректендіру көзіне қосыңыз.
3. Желдету саңылауларының ашық тұрғанына көз жеткізіңіз. Ауа циркуляциясының терезесін ашыңыз.
4. Қуат реттегіштерін ең үлкен деңгейге қойыңыз. Бос плитаны 30–45 минутқа дейін қыздырыңыз.

⚠ НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ! Аспапты бірінші рет қосқан кезде жағымсыз күйген иіс пайда болуы мүмкін, бұл қалыпты жағдай болып саналады, өйткені қыздыру элементтерінің сыртқы бетінде коррозиядан қорғауға қажетті зауыттық оқшаулағыш материалдар болуы мүмкін. Ол 30 минуттан кейін жоғалады.

Аспаптың әбден салқындағанын күтіңіз. Осыдан кейін газ-электр плитасының сыртқы және ішкі бетін сәл дымқыл сабынды жұмсақ шүберекпен тазалаңыз. Бетін тазарту үшін жұмсақ материалдарды қолданыңыз. Бірінші пайдаланғанға дейін әбден құрғауын күтіңіз.

⚠ ***НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ! Жұмыс кезінде тұмша пештің беті қатты қызады және ыстық болады! Абайлаңыз және қыздыру элементтеріне қол тигізбеңіз!***

Газды аз тұтыну үшін ыдыс-аяқтың түбінің диаметрі әр конфоркаға сәйкес келетіндей болуы тиіс, олардың астындағы жалын ыдыс-аяқтың түбінен шығып тұрмауы тиіс. Түбі жалпақ ыдыстарды ғана пайдаланыңыз.



- Сұйықтық қайнағаннан кейін, отты қайнатуға жеткілікті деңгейге дейін азайтыңыз. Тамақ пісіру кезінде, майлар мен тоң майларды қолданған кезде өте сақ болыңыз.
- Пісіруге арналған ыдыс пісіруге арналған панельден шығып тұрмағанына және басқару панеліне жақын орналаспағанына көз жеткізіңіз.
- Мұздатылған тағамдарды пісірер алдында еріту керек.
- Жанғыш, тез тұтанатын материалдар аспаптан кемінде 1 метр қашықтықта болуы керек.

⚠ ***НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ! Плитаның ас пісіруге арналған бетінде заттарды қалдырмаңыз. Ешқашан отты / жалынды сумен сөндіруге тырыспаңыз. Аспапты сөндіріп, жалынды жанбайтын материалдан жасалған жамылғымен немесе қақпақпен бүркеңіз.***

- Пайдалану кезінде, тұмша пештің есігін ашқанда және табаларды қозғап жатқанда сақ болыңыз, ыстық буға, шашыраған сұйықтыққа немесе майға күйіп қалмаңыз. Құрамында алкоголь бар ингредиенттерді пайдалану кезінде абай болыңыз, камерада ауа-спирт қоспасы пайда болуы мүмкін.
- Есік жиі ашылғандықтан тұмша пештің ішіне суық ауа кіріп, сөйтіп жылу шығындалуы мүмкін. Сондықтан тұмша пештің есігін қажеттіліксіз ашпаған жөн.
- Тамақ пісіру үшін қажетті мөлшердегі қағазды қолданыңыз, ол арнайы пішіннің немесе пісіруге арналған басқа керек-жарақтардың шеттерінен шықпауы керек, қағазды бекітуді ұмытпаңыз.
- Аспаптың түбіне ыдысты, кез келген түрдегі фольганы, пергамент қағазды және өзге де заттарды қоймаңыз. Қыздырылған аспапқа су құймаңыз, дымқыл ыдыс-аяқ пен тағамды пісіру аяқталғаннан кейін аспапта сақтамаңыз.
- Алдын ала қыздыруды (көп дегенде 10 минут).

⚠ ***НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ! Аспапты әр пайдаланған сайын тазалап отыру қажет.***

ТАЗАЛАУ ЖӘНЕ ҚЫЗМЕТ КӨРСЕТУ

⚠ ***НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ! Тазалау алдында аспапты электр желісінен ажыратып, әбден суығанын күтіңіз. Газ-электр плитасы жуу тұрақты негізде жүргізілуі керек, осы рәсім кезінде сақ болыңыз.***

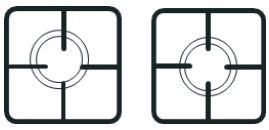
- Ыдыстың эмальданған бетін мүмкіндігінше ұзақ уақыт жылтыр күйінде ұстау үшін

аспапты әр қолданғаннан кейін жылы сумен және жуғыш затпен жуу керек.
- Пеш толығымен салқындағаннан кейін, қалған майды ысқышпен немесе дымқыл шүберекпен және жылы сабынды сумен жуып алыңыз.
- Эмальға сызат түсіретін абразивті майлықтар немесе ысқыштарды пайдаланбаңыз.

⚠ НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ! Абразивті заттарды, бензинді, бензолды, еріткішті, хлоргидратты, ыстық суды, металл немесе тұрпайы щетканы және т.б. пайдалануға тыйым салынады, өйткені олар газ-электр плитасың бетін зақымдауы мүмкін.

- Жалынның шығуын тежейтін май қалдықтарын кетіру үшін конфорканың жалын бөлгішін қайнаған сумен және жуғыш затпен жиі тазалаңыз.
- Тот баспайтын болаттан жасалған бөлшектерді сумен жақсылап шайып, жұмсақ шүберекпен құрғатыңыз.
- Ас пісіруге арналған панельді тазалау үшін сәл дымқыл ысқыштар мен майлықтарды қолданыңыз.
- Суды тым көп пайдаланбаңыз, ол аспаптың ішкі бөліктеріне еніп, электр бөлшектерін зақымдауы мүмкін.
- Аспапты ешқашан суға салмаңыз.
- Ас пісіруге арналған панельдің торларын ыдыс жуғыш машинада жууға да болады.
- Қатты сіңіп қалған дақтар үшін әдеттегі абразивті емес құралдарды пайдаланыңыз.
- Ақ тұмша пештің басқару тақтасын, тұтқалары мен батырмаларын, сондай-ақ тот баспайтын болаттан жасалған пешті тамақ пісірген сайын әрдайым жуу керек.
- Тұмша пештің есігінің әйнегін тек жылы сумен жуыңыз, қатқыл тазартқыштар мен маталарды пайдаланбаңыз. Бетін тазалау үшін жұмсақ тазартқыштарды қолданыңыз.
- Табаларды орнатуға арналған бүйірлік торларды тұмша пештен шығарып алып, беттерін тазалау үшін жұмсақ құралдармен жууға болады. Бұл үшін суретте көрсетілгендей әрекеттерді орындаңыз
- Бүлдірмес үшін және коррозияға ұрындырмас үшін абразивті беттері бар металл щеткалар мен ысқыштарды пайдаланбаңыз. Еріткіштерді, улы тазартқыш сұйықтықтарды пайдаланбаңыз.
- Егер тұтқаларды бұру қиын болса, оларды майлау үшін білікті маманға хабарласыңыз. Сондай-ақ пайдалану кезінде туындауы мүмкін кез-келген басқа мәселелерді шешу үшін білікті маманмен байланысыңыз.

⚠ АНАЗАР АУДАРЫҢЫЗ! Конфоркалар тазалау үшін ас пісіруге арналған панельден алып тасталғаннан кейін, оларды тұтатпас бұрын, конфоркалардың барлық бөліктері дұрыс орнатылғанына көз жеткізуді ұсынамыз. Сондай-ақ тазартудан немесе техникалық қызмет көрсетуден кейін барлық резеңке тығыздағыштардың бар екеніне және дұрыс орнатылғанына көз жеткізіңіз. Егер олар ығысып кеткен болса, оларды дұрыс қалыпқа қойыңыз.



Жоқ *Иә*

ТҰМША ПЕШТІҢ ЖАРЫҒЫН АУЫСТЫРУ

Аспапты қоректендіру көзінен ажыратқаннан кейін, қорғаныш шыны қалпақшаны, содан кейін шамды шешіп алып, оны жоғары жылдамдыққа (300°C / E14 / 230V / 25W) сәйкес келетін жаңасына ауыстырыңыз. Шыны қақпақты орнатыңыз және плитаны қоректендіру көзіне қайта қосыңыз.

⚠ ***НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ! Басқару органдарына және аспаптың ішіне су немесе басқа сұйықтықтың түсуіне жол бермеңіз, бұл оның бұзылуына, электр тогының бүлінуіне және/немесе жануына әкелуі мүмкін.***

КӘДЕГЕ ЖАРАТУ



Бұл құрылғыны қарапайым тұрмыстық қалдықтармен бірге жою мүмкін емес. Денсаулыққа және қоршаған ортаға ықтимал қауіптің алдын алу үшін, өнім бекітілген кәдеге жарату процесінің бөлігі ретінде жойылуы керек электр жабдықтары. Өнімді жою процедурасы жергілікті экологиялық нормаларға сәйкес жүзеге асырылады. Сіз ала аласыз кәдеге жарату, қайта пайдалану және кәдеге жарату туралы толығырақ ақпарат уәкілетті бөлімшелерден алынған өнім.

ЕРЕКШЕЛІГІ / ЖИЫНТЫҚТАМАСЫ

Моделі	KF-FSF5427AEW	KF-FSF6427AEWI
Плитаның түрі	электр газы	электр газы
Басқару түріуд	механикалық	механикалық
Қосылатын газдың түрлері	LPG / NG	LPG / NG
Газ бақылау пісіру беті / үрмелі шкаф	иә / -	иә / -
Электр тұтануы пісіру беті / іске қосу	иә / бөлек батырма	иә / бөлек батырма
Кернеу (В) / ток жиілігі (Гц)	220-240 / 50-60	220-240 / 50-60
Пісіру бетінің қақпағы	металл.	шыны
Электрмен қоректендіру кабелінің ұзындығы (м)	1,5	1,5
Корпус материалы	эмальданған болат	эмальданған болат
Корпустың түсі / басқару тақтасының тұтқалары	ақ / ақ	ақ / ақ
ПІСІРУ БЕТІ		
Sabaf қыздырғыштары / саны	— / 4	иә / 4
Шағын қыздырғыштың қуаты (Вт) NG/LPG	900 / 900	900 / 900
Орташа қыздырғыштың қуаты (Вт) NG/LPG	1550 / 1550	1700 / 1700
Үлкен қыздырғыштың қуаты (Вт) NG/LPG	2600 / 2600	2900 / 2900
Тор	эмальданған болат	шойын
ДУХОВКА ШКАФЫ		
Көлемі (л)	58 / электрлік	76 / электрлік
Төменгі қыздыру қуаты. элемент (Вт)	1200	1200
Жоғарғы қуаты қыздыру элементі (Вт)	900	1100
Жұмыс режимдерінің саны	3	3
Минималды температура (°C)	40	40
Максималды температура (°C)	250	250
Есік әйнектерінің саны (шт.)	2	2
Алынбалы ішкі шыны	иә	иә
Ішкі жабын	қара эмаль	қара эмаль
Термометр	—	—
Ішкі жарықтандыру	иә	иә
Таймер	—	механикалық
Ыдыс-аяқ тартпасы	—	иә
ЖАЛПЫ ӨЛШЕМДЕРІ		
Таза / жалпы салмағы (кг)	29 -31 / 31-33	34-40 / 40-43
Қаптамасыз өлшемдер (ШхГхВ) (мм)	500×578×884	597×631,1×921
Қаптамадағы габариттер (ШхГхВ) (мм)	515X635X890	645×673×890
ЖИЫНТЫҚТАМАСЫ		
Газ плитасы (дана)	1	1
Пісіруге арналған табақ (дана)	1	1
Металл тор (дана)	1	1
Баллонды газды қосуға арналған жиклерлер жиынтығы (дана)	1	1
Кепілдік талоны бар пайдалану жөніндегі Нұсқаулық (дана)	1	1
Орау (дана)	1	1

ОРНАТУ ТАЛОНЫ

Газ-электр плитасы _____ қ.

_____, №_____ үй, _____

пәтерде орнатылған және оны_____
(ұйымның атауы)

_____механигі қосқан

Механик _____
(қолы, күні)

Газ-электр плитасы жабдықталған және жұмыс істейді.
Пайдалану жөніндегі нұсқаулықпен, қолдану қағидаларымен және кепілдік міндеттемелермен таныстым.

Иесі _____
(қолы, күні)

КЕПІЛДІК ТАЛОНЫ

Сату күні

«_____» _____ 20_____ жыл.

Дүкеннің мөртаңбасы

Сату кезінде сатушы кепілдік талондарын толтыруға міндетті. Шығарылған күні мен сериялық нөмірі қаптамада ж әне тауардың артқы ж ағында көрсетілген.

Шығарушының кепілдік міндеттемелері KRAFT сауда маркасындағы газ-электр плитасы үшін ғана қолданылады. **Кепілдік мерзімі: сатып алу күнінен бастап 1 жыл. Бұйымның қызмет ету мерзімі: 7 жыл.**

Авторландырылған сервис орталықтары турал ақпарат http://kraftltd.com сайтында немесе +7 (800) 200-79-97 қолдау қызметінің тегін телефон байланысы арқылы қолжетімді. KRAFT өніміне қатысты сұрақтар немесе мәселелер туындаған жағдайда, келесі мекенжай бойынша жазбаша хабарласуыңызды сұраймыз: «ЛЕБЕДИНСКИЙ ТОРГОВЫЙ ДОМ» АҚ, Днепропетровская к-сі, 50 В, Ростов-на-Дону қ., 344093, Ресей, немесе электрондық пошта: service@lbtd.ru.

1. Сатып алушы кепілдік қызмет көрсету қағидалары мен шарттарын сақтаған кезде, шығарушы зауыттық ақаулықтарды немесе техникалық ақаулықтарды пайдаланудың кепілдіктік мерзімі ішінде тегін жоюға кепілдік береді. Сыртқы түріне байанысты барлық кінәрат-талаптарды тауарды сатып алу кезінде сатушыға қойыңыз. Тауарды сатып алғаннан кейін, барлық сыртқы бұзылулар үшін жауапкершілік тұтынушыға жүктеледі.
2. Кепілдік коммерциялық емес жеке, отбасылық мақсаттарда немесе үйде пайдаланылатын бұйымдарға ғана қолданылады. Өйтпеген жағдайда, кепілдік мерзімі сатып алған сәттен бастап 3 айды құрайды.
3. Сатып алушы заңнамамен белгіленген мерзімде бұйым сапасына техникалық сараптама жүргізу құқығын өзіне қалдырады.
4. Кепілдік жөндеу келесі жағдайларда жүргізілмейді:

– кепілдік талонының жарамсыздығы;
– пайдаланушының немесе сатушы ұйымның бұйымды пайдалану, орнату және тасымал-дау қағидаларын бұза отырып, техниканы дұрыс пайдаланбауы нәтижесінде пайда болған бұзылулар мен ақаулықтар болуы;
– үшінші тұлғалардың немесе бой бермейтін күштің әсері, ішіне бөгде заттардың және шыбын-шіркейлердің кіруі, жануарлардың аспапты бүлдіруі нәтижесінде бұзылулар мен ақаулықтардың болуы;
– қуат беруші электрлік және кабельдік желілердің Мемлекеттік техникалық стандарттардан ауытқу фактісін анықтау, шығарушы қарастырғаннан көп қуатты беру;
– техникалық тұрғыда өз бетімен немесе бөгде адамдардың жөндеу жүргізу (жөндеуге тырысу) фактісінің анықталуы;
– өнеркәсіптік немесе коммерциялық мақсаттарда бұйымды пайдалану.

5. Кепілдік талоны келесі жағдайларда жарамсыз:

– дүкеннің және шебердің талонды дұрыс немесе толық толтырмауы;
– сатылған күнінің және дүкен мөртаңбасының болмауы.

6. Шығарушы қауіпсіздік техникасы, аспапты тасымалдау және пайдалану қағидаларын сақтамау себебінен адамдар мен жануарларға және орынжайларға келтірілген залал үшін жауапкершілік алмайды.
7. Кепілдік қызмет көрсету аспапты орнатуға, тазалауға және оны күтуге қолданылмайды.

КЕПІЛДІК ЖӨНДЕУГЕ № 1 ТАЛОННЫҢ ТҮБІРТЕГІ
газ-электр плитасы KRAFT

моделі_____ **сериялық №**_____

Алынды «_____» _____ 20_____ жыл

Орындаушы _____ _____ қолы
Т.А.Ә.

Орындалған жұмыстардың түрі мен мазмұны _____

_____

Сервистік қызметтің атауы_____

Кесу сызығы

KRAFT газ-электр плитасы кепілдік жөндеуге арналған № 1 талон ТҮБІРТЕГІ

моделі _____

сериялық № _____

Сатылды _____
(сауда кәсіпорнының атауы мен мекенжайы)

_____

_____

_____

_____тел: _____

Сатылған күні «____» _____ _____жыл.

Дүкен мөртабаны _____
(сатушының өз қолы)

Сервистік кәсіпорынның атауы және мекенжайы*

_____
(* сауда кәсіпорны толтырады)

_____

_____

КЕПІЛДІК ЖӨНДЕУГЕ № 2 ТАЛОННЫҢ ТҮБІРТЕГІ
газ-электр плитасы KRAFT

моделі_____ **сериялық №**_____

Алынды «_____» _____ 20_____ жыл

Орындаушы _____ _____ қолы
Т.А.Ә.

Орындалған жұмыстардың түрі мен мазмұны _____

_____

Сервистік қызметтің атауы_____

Кесу сызығы

KRAFT газ-электр плитасы кепілдік жөндеуге арналған № 2 талон ТҮБІРТЕГІ

моделі _____

сериялық № _____

Сатылды _____
(сауда кәсіпорнының атауы мен мекенжайы)

_____

_____

_____

_____тел: _____

Сатылған күні «____» _____ _____жыл.

Дүкен мөртабаны _____
(сатушының өз қолы)

Сервистік кәсіпорынның атауы және мекенжайы*

_____
(* сауда кәсіпорны толтырады)

_____

_____

Газ-электр плитасы KRAFT
моделі_____
сериялық № _____
Иесі, оның мекенжайы _____
_____
_____
Иесінің телефоны_____
Істен шығу (ақаулық) себебі _____
_____
_____
_____
Иесі: _____
қолы
Механик: _____
Т.А.Ә.
Орындалған жұмыстар: _____
_____
Күні «_____» _____ ___жыл.
Механик: _____ Иесі: _____
қолы қолы
Бекітемін_____
сервистік кәсіпорынның атауы және мекенжайы
_____
_____ _____
қызмет көрсеткен кәсіпорын, Мөр орны(МО) қолы
басшысының лауазымы

Газ-электр плитасы KRAFT
моделі_____
сериялық № _____
Иесі, оның мекенжайы _____
_____
_____
Иесінің телефоны_____
Істен шығу (ақаулық) себебі _____
_____
_____
_____
Иесі: _____
қолы
Механик: _____
Т.А.Ә.
Орындалған жұмыстар: _____
_____
Күні «_____» _____ ___жыл.
Механик: _____ Иесі: _____
қолы қолы
Бекітемін_____
сервистік кәсіпорынның атауы және мекенжайы
_____
_____ _____
қызмет көрсеткен кәсіпорын, Мөр орны(МО) қолы
басшысының лауазымы

* 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.

* Шығарушы мен импорттаушы тауардың құрылысына, техникалық сипатталарына, функцияларына, сыртқы түріне және жиынтықталуына аспаптың тұтынушылық сапаларын нашарлатпайтын өзгертулерді алдын ала хабарламай енгізу құқығын өзіне қалдырады.

Жиынтықтылыққа, техникалық сипаттамаларға, фунцияларына және түсіне қатысты нұсқаулықта көрсетілген барлық ақпарат тек ақпараттық сипатқа ие және ешбір жағдайда жария оферт болып табылмайды.

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

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

Made in Turkey

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

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

Сделано в Турции

Өндіруші:
ФЕМАС МЕТАЛЛ САНАЙИ ВЕ ТИДЖАРЕТ А. С. ФЕРРЕ
Мекен-Жайы: Кайсери ОСБ, 9 Кад. № 17, 38070 Organo Sanayi Бельгеси, Меликгази, Кайсери, Түркия.

Импорттаушы:
«ЛЕБЕДИНСКИЙ ТОРГОВЫЙ ДОМ» АҚ,
Мекенжайы:
Днепропетровская көшесі, 50 В, Ростов-на-Дону қ., 344093, Ресей.
Тел.: +7 800 200 79 97

Түркияда жасалған

KRAFT

WWW.KRAFTLTD.COM

Телефон службы поддержки клиентов

Клиенттерге қызмет көрсету телефоны

Phone customer service

+7 800 200 79 97

CE

EAC