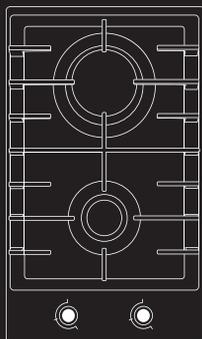


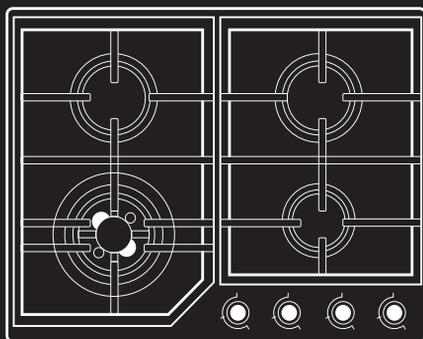


## ВСТРАИВАЕМАЯ ГАЗОВАЯ ВАРОЧНАЯ ПАНЕЛЬ

GAS BUILT-IN HOB



KF-HV3151X  
KF-HV3151B  
KF-HV6021X



KF-HV6021XW  
KF-HV6325B  
KF-HV6325BW

ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ • USER GUIDE

### УВАЖАЕМЫЙ ПОКУПАТЕЛЬ!

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

**Спасибо за покупку!**

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

## СОДЕРЖАНИЕ

---

ТРЕБОВАНИЯ БЕЗОПАСНОСТИ .....	3
ОПИСАНИЕ ПРИБОРА .....	6
ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ .....	7
УСТАНОВКА .....	7
ПОДКЛЮЧЕНИЕ ГАЗА .....	9
ПОДКЛЮЧЕНИЕ К ЭЛЕКТРОСЕТИ .....	12
ЭКСПЛУАТАЦИЯ .....	13
ОЧИСТКА И ОБСЛУЖИВАНИЕ .....	14
УТИЛИЗАЦИЯ .....	15
СПЕЦИФИКАЦИЯ / КОМПЛЕКТАЦИЯ .....	16
ГАРАНТИЙНЫЙ ТАЛОН .....	18

## ТРЕБОВАНИЯ БЕЗОПАСНОСТИ

---

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

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

### ПРИ ЭКСПЛУАТАЦИИ ПРИБОРА СОБЛЮДАЙТЕ СЛЕДУЮЩИЕ МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ:

- Откройте коробку и внимательно осмотрите варочную панель. Если вы заметите какие-либо повреждения, не подключайте её самостоятельно. Вместо этого обратитесь в магазин, где вы приобрели прибор, чтобы получить квалифицированную помощь.
- Подключение к источнику газа может осуществляться только квалифицированным специалистом, имеющим официальное разрешение от местного газоснабжающего предприятия, или сотрудником авторизованного сервисного центра. При выполнении этой процедуры необходимо строго соблюдать все действующие правила и условия, установленные газоснабжающей организацией.
- Подключать прибор к электросети должен только квалифицированный специалист.
- Непрофессиональное подключение и ремонт могут привести к опасным последствиям для пользователя и повредить прибор. Существует риск взрыва, короткого замыкания и поражения электрическим током! Такие работы должен выполнять только квалифицированный специалист.
- Перед установкой и подключением необходимо убедиться, что местные условия, такие как тип и давление газа, соответствуют настройкам прибора.
- Прибор не предназначен для подключения к трубам для отвода продуктов сгорания, таким как дымоход. Установка и подключение должны осуществляться в соответствии с действующими правилами. Во время работы газовых горелок в помещении увеличивается образование тепла и влаги. При длительной и интенсивной работе прибора требуется более интенсивное проветривание помещения или использование вытяжки.
- Для отключения прибора от электросети не тяните за шнур электропитания, беритесь за вилку.
- Шторы или легковоспламеняющиеся материалы и мебель должны находиться минимум в 1 метре от прибора.
- При подключении варочной поверхности к источникам сжиженного газа размещение и эксплуатация газовых баллонов должны осуществляться в соответствии с правилами пожарной безопасности.
- Если конфорка погасла случайно, выключите ее с помощью соответствующей ручки управления и подождите примерно одну минуту, прежде чем включить снова.
- 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 накрывайте работающий прибор чем-либо, чтобы избежать возгорания.
- Во время эксплуатации не дотрагивайтесь до нагревательных предметов, используйте прихватки.
- Не используйте прибор в качестве столешницы или подставки для каких-либо предметов.

- Варочная панель не предназначена для обогрева помещения. Не ставьте пустую посуду на конфорки, когда они работают или уже нагреты.
- Убедитесь, что все детали горелки установлены правильно.
- Не включайте газовые горелки, если пламя горит нестабильно.
- Если вы не планируете использовать газовые горелки в течение длительного времени (например, при отъезде в отпуск), перекройте газовый вентиль.
- Не храните под прибором легковоспламеняющиеся предметы, чистящие средства или аэрозоли. Это может привести к возгоранию!
- В процессе эксплуатации газового варочного прибора в помещении происходит повышение температуры, влажности и концентрации продуктов сгорания. Для обеспечения надлежащей вентиляции на кухне во время работы прибора необходимо оставить открытыми естественные вентиляционные отверстия и активировать устройство принудительной вентиляции, то есть вытяжку.

**⚠ ВНИМАНИЕ!** Данный прибор предназначен исключительно для приготовления пищи. Использование его в иных целях, в частности, для обогрева помещения, категорически запрещено.

**⚠ ВАЖНО!** При использовании большого количества жира или масла в процессе приготовления пищи существует риск возгорания. Поэтому необходимо тщательно следить за процессом готовки.

- В случае возгорания масла ни в коем случае нельзя тушить пламя водой. Следует накрыть посуду крышкой или тарелкой, а затем выключить конфорку. После этого необходимо оставить посуду остывать на плите.
- Не применяйте очистители высокого давления и пароструйные устройства для чистки варочной панели. Это может привести к короткому замыканию и удару электрическим током.
- В случае обнаружения неполадок следует незамедлительно обесточить устройство и обратиться в сервисный центр.
- В гарантийный период ремонт и замену деталей прибора может осуществлять только специалист авторизованного сервисного центра. Самостоятельный ремонт техники может привести к повреждению прибора и травмам пользователя. Неквалифицированный ремонт представляет опасность, поскольку может вызвать короткое замыкание и удар электрическим током.
- После продолжительного использования поверхность чугунных конфорок и металлические кольца вокруг них могут изменить цвет. Замена этих деталей не входит в гарантийные обязательства.
- Не оставляйте детей без присмотра рядом с работающей варочной поверхностью. Существует опасность ожога!
- Не позволяйте детям играть с прибором.
- Упаковочный материал (плёнка, пенопласт и так далее) может быть опасен для детей. Существует риск удушья! Храните упаковку в недоступном для детей месте.
- Прибор соответствует всем необходимым стандартам безопасности. Однако, несмотря на это, его использование людьми с ограниченными физическими, двигательными или психическими возможностями, а также теми, кто не обладает достаточным опытом или знаниями для его использования, допускается только под присмотром. Эти рекомендации также относятся к детям.

**⚠ ВНИМАНИЕ!** Если вы почувствовали запах газа в помещении, немедленно выполните следующие действия:

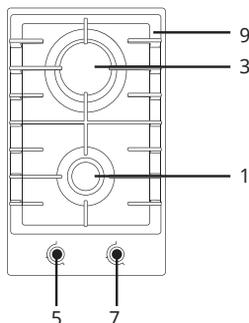
1. Перекройте подачу газа, повернув вентиль на газовом стояке или баллоне.
  2. Погасите любой открытый огонь, в том числе сигареты.
  3. Не включайте электроприборы и освещение.
  4. Тщательно проветрите помещение, открыв окна.
  5. Незамедлительно свяжитесь с сервисным центром или газоснабжающей организацией.
- Прибор необходимо выключать после каждого использования.
  - Прибор следует содержать в чистоте. Остатки пищи могут воспламениться и привести к пожару.
  - Не используйте острые металлические скребки, едкие и абразивные чистящие средства для чистки поверхности прибора и его элементов, так как они могут поцарапать поверхность.
  - Производитель не несет ответственности за какие-либо повреждения, возникшие вследствие неправильного использования прибора или несоблюдения мер предосторожности и безопасности.

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

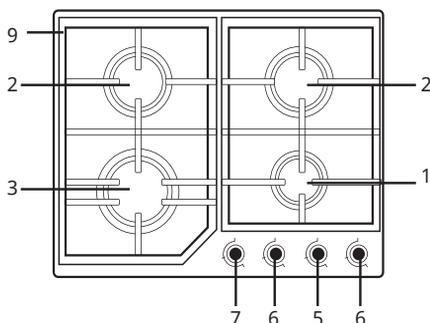
**⚠ ВАЖНО!** *При появлении в помещении запаха газа необходимо немедленно выключить все конфорки, перекрыть общую подачу газа, открыть окна и до устранения утечек не производить никаких действий, связанных с открытым огнем. Запрещено курить и пользоваться электрическими приборами. Для устранения утечки рекомендуется вызвать аварийную газовую службу.*

## ОПИСАНИЕ ПРИБОРА

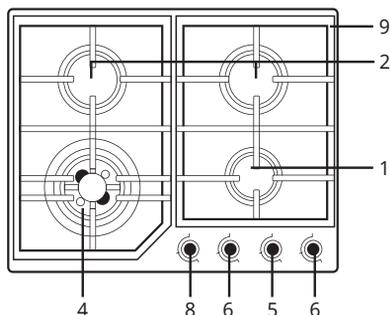
ДЛЯ МОДЕЛЕЙ KF-NV3151X,  
KF-NV3151B



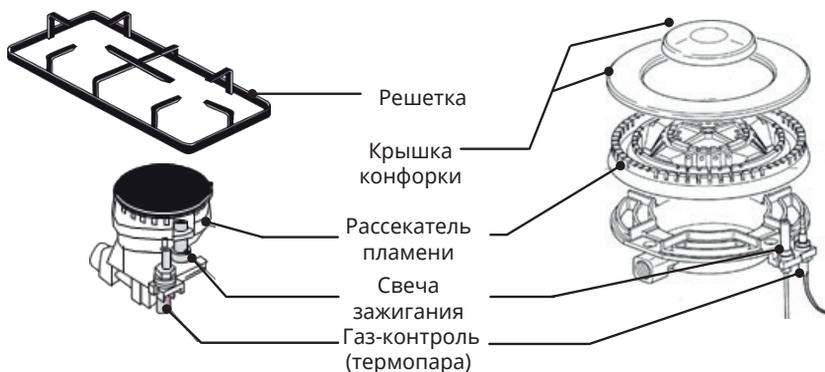
ДЛЯ МОДЕЛЕЙ KF-NV6325B,  
KF-NV6021X



ДЛЯ МОДЕЛЕЙ KF-NV6325BW,  
KF-NV6021XW

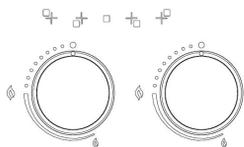


1. Маленькая конфорка
2. Средняя конфорка
3. Большая конфорка
4. Конфорка Wok / Мини wok
5. Регулятор маленькой конфорки
6. Регулятор средней конфорки
7. Регулятор большой конфорки
8. Регулятор конфорки Wok / Мини wok
9. Решетка



Ручка зажигания конфорки и регулировки пламени

## ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ



Изображения на панели управления указывают на положение конфорки.

\* Количество ручек управления конфорками зависит от количества газовых конфорок на приобретенной вами модели (2 или 4 шт.).

- - отсутствие подачи газа
- ◆ - максимальная подача газа
- ◊ - минимальная подача газа

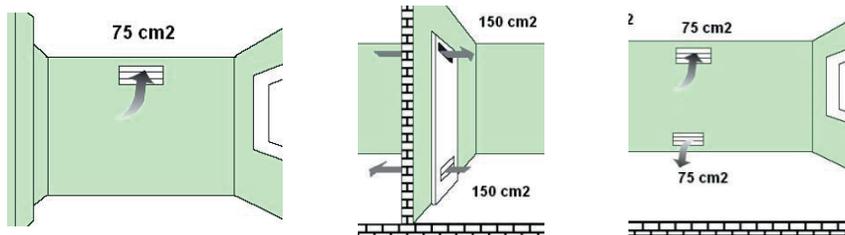
Управление конфорками осуществляется следующим образом:

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).

## УСТАНОВКА

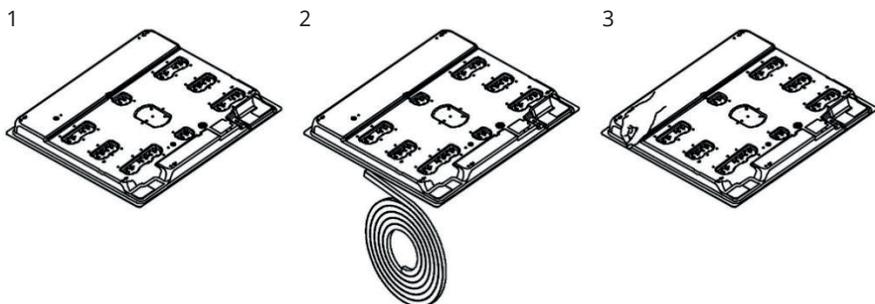
**⚠ ВНИМАНИЕ!** Прибор должен быть установлен квалифицированным установщиком, который знаком с действующими правилами установки.

- Данное изделие следует устанавливать и использовать в точном соответствии с инструкциями настоящего руководства и с действующими государственными и местными стандартами и нормативами.
- Помещение должно быть хорошо проветриваемым, с установленной вентиляцией, позаботьтесь о хорошем проветривании. Проконсультируйтесь с вашим квалифицированным установщиком, если вы сомневаетесь в том, какая вентиляция вам потребуется.
- Вентиляционные отверстия должны иметь сечение не менее 100 см<sup>2</sup> и должны быть защищены от случайного блокирования (защита с металлическими решетками или сетками).
- Поток воздуха между соседним помещением и помещением, где установлен прибор, должен быть свободным через постоянные отверстия (которые могут быть получены путем увеличения зазора между дверью и полом).
- Кухонный гарнитур, в который будет установлена варочная панель, должен быть устойчив к температуре на 95°C выше температуры помещения. Пластик или клеевые панели, которые не устойчивы к такому нагреву, могут деформироваться и повредиться.
- Убедитесь, что прибор надежно закреплен в корпусе вашей мебели.
- Площадь кухонного основания должна быть больше 8 м<sup>2</sup>. Объем кухни должен быть больше 20 м<sup>3</sup>.
- Вентиляционная решетка должна быть минимум 75 см<sup>2</sup>, таким образом, чтобы открываться наружу, близко к основанию кухни.



- Не рекомендуется устанавливать прибор вблизи холодильников или морозильных камер, чтобы не снизить их производительность.
- Покупатель несет ответственность за установку прибора. Помощь, оказываемая компанией производителем вследствие некорректной установки, не включается в гарантию.

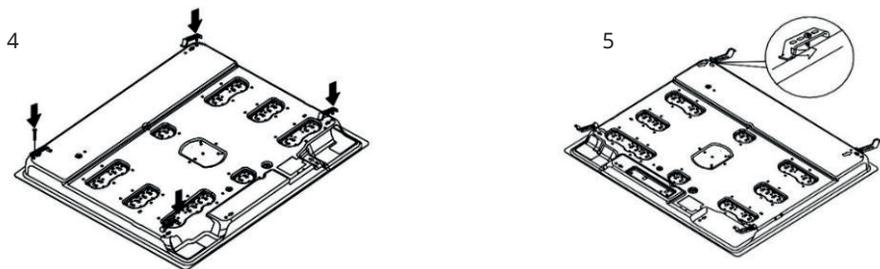
**Подготовка встроенной варочной панели перед установкой**



Разместите вашу варочную поверхность лицевой частью вниз на пенопласт, находящийся в коробке, и установите силиконовую ленту.

В варочных панелях, выполненных из нержавеющей стали, необходимо осуществить нанесение силикона на поверхность из нержавеющей стали, а на стеклянных варочных панелях — на стеклянную поверхность.

Приклейте силикон, который поставляется в комплекте, вокруг плиты, как показано на рисунке.

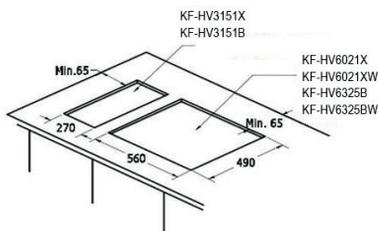


Отверстия для крепления монтажных ножек.

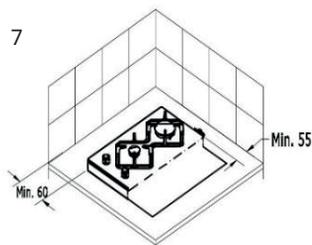
Установите монтажные ножки, как показано на рисунке.

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

6



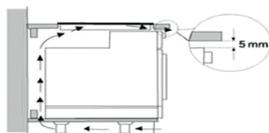
7



- Установите специальную уплотнительную прокладку (в комплекте) на край варочной панели, убедившись, что встречающиеся концы не накладываются друг на друга.
- Вставьте варочную панель в отверстие для установки, убедившись, что она располагается по центру.
- Закрепите варочную панель с помощью крепежных кронштейнов.
- Силы винтов будет достаточно, чтобы разрезать уплотнительную прокладку и легко удалить ее избыток.
- Если над плитой установлена вытяжка, то минимальное расстояние от плиты до вытяжки должно составлять 600 мм.
- Во избежание чрезмерного перегрева, даже если внизу нет печи, необходимо предусмотреть свободное пространство, имеющее, по меньшей мере, размер выемки для встраивания.

Если вы будете использовать плиту на встроенном духовом шкафу, соблюдайте требования, касающиеся циркуляции воздуха между духовкой и плитой, указанные на рисунках 8 и 9.

8



9



**⚠ После удаления защитной пленки, можете приступить к использованию плиты.**

## ПОДКЛЮЧЕНИЕ ГАЗА

Прибор должен быть подключен к источнику газа или баллону в соответствии со спецификациями действующих стандартов и настроен на соответствующий тип доступного газа. Прибор настроен на работу с природным газом. Если тип доступного газа не соответствует типу, для которого установлен прибор, замените соответствующие жиклеры конфорок (в комплекте) на подходящий к используемому газу.

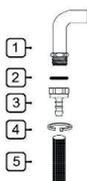
Для выполнения этих операций квалифицированному специалисту необходимо следовать указаниям, приведенным в разделе «Адаптация конфорок на различные типы

газа». Для безопасной установки и эксплуатации убедитесь, что давление подачи газа соответствует значениям, приведенным в «Таблице характеристик конфорок и жиклеров».

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

### LPG (СЖИЖЕННЫЙ ГАЗ) СОЕДИНЕНИЕ

10



- 1- G1/2 Ниппель (муфта)
- 2- Силиконовый уплотнитель
- 3- G1/2 Впускное отверстие шланга (отверстие для впуска газа)
- 4- Металлический зажим
- 5- Газовый шланг (внутренний диаметр 8 мм)

- Подсоедините газовый шланг к штуцеру на задней панели плиты и затяните его с помощью зажима из листового металла и отвертки как показано на рисунке 10. Убедитесь, что шланг плотно зажат.
- Длина газового шланга не должна превышать 1500 мм.
- Давление клапана, который будет использоваться для сжиженного газа (LPG), должно составлять 300 мбар, и клапан должен быть сертифицирован.

**⚠ ВНИМАНИЕ!** Шланг, через который будет поступать газ, не должен проходить через горячую часть задней поверхности прибора. Температура газового шланга не должна превышать 90°C.

**⚠ ВНИМАНИЕ!** Перед использованием убедитесь, что система не пропускает газ.

### NG (ПРИРОДНЫЙ ГАЗ) СОЕДИНЕНИЕ

11



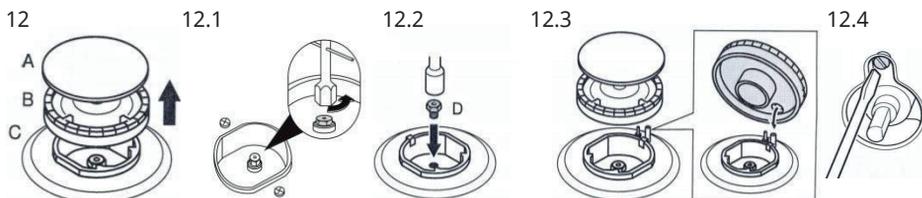
- Подключение к системе газа выполняется посредством негибкой металлической трубы (медной или стальной) или гибкой трубы из нержавеющей стали (UNI - EN14800) не подвергая прибор нагрузке.
- Труба подачи газа в прибор оборудована гайкой, к которой присоединяется коленчатый фитинг (в комплекте, резьба 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!** 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!

**⚠ ВАЖНО!** Если вы хотите преобразовать свое устройство из LPG на природный газ или из природного газа в LPG, обратитесь в ближайшую сервисную службу и выполните необходимые настройки по преобразованию газа.

## АДАПТАЦИЯ КОНФОРОК К РАЗЛИЧНЫМ ТИПАМ ГАЗА



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

1. Поднимите крышку конфорки и конфорку, как показано на рисунке 12.
2. Снимите крышки и рассекатели пламени. С помощью гаечного ключа 7 мм отвинтите и снимите жиклеры. Рисунок 12.1.
3. Замените жиклеры на подходящие, которые поставляются вместе с оборудованием (см. таблицу характеристик горелок и жиклеров). Рисунок 12.2.
4. Собрать все компоненты в обратном порядке. Рисунок 12.3.
5. После завершения преобразования, по порядку зажигайте конфорки и, открутив кнопку, находящуюся на панели управления, путем затягивания или ослабления винта на газовом клапане или внутри штока клапана, отрегулируете длину пламени конфорки. Рисунок 12.4

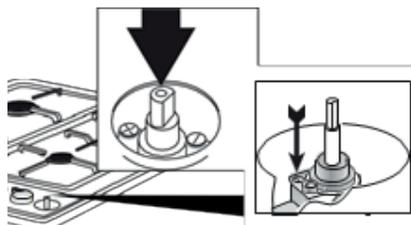
**⚠ ВНИМАНИЕ!** Если давление используемого газа отличается от предусмотренного оборудованием (или является переменным), необходимо установить регулятор давления на входном трубопроводе (проходимый газ), соответствующий стандартам.

## РЕГУЛИРОВКА МИНИМУМА ДЛЯ 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 ми-



нимума.

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.

Действия, описанные выше, могут быть выполнены независимо от позиционирования или крепления варочной панели к мебели.

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

## ТАБЛИЦА ХАРАКТЕРИСТИК КОНФОРОК И ЖИКЛЕРОВ

	LPG G30 - 30 мбар			NG G20 - 20 мбар			LPG G30 - 50 мбар			NG G25.3 - 25 мбар		
	ИНЖЕКТОР (мм)	МОЩНОСТЬ (кВт)	ПОТРЕБЛЕНИЕ (л/ч)	ИНЖЕКТОР (мм)	МОЩНОСТЬ (кВт)	ПОТРЕБЛЕНИЕ (л/ч)	ИНЖЕКТОР (мм)	МОЩНОСТЬ (кВт)	ПОТРЕБЛЕНИЕ (л/ч)	ИНЖЕКТОР (мм)	МОЩНОСТЬ (кВт)	ПОТРЕБЛЕНИЕ (л/ч)
Маленькая конфорка	Ø0,50	1,00	73	Ø0,72	1,00	0,095	Ø0,43	1,00	73	Ø0,75	1,00	0,111
Средняя конфорка	Ø0,72	2,00	145	Ø1,03	2,00	0,190	Ø0,62	2,00	145	Ø1,06	2,00	0,221
Большая конфорка	Ø0,85	2,90	211	Ø1,24	2,90	0,276	Ø0,75	2,90	211	Ø1,27	2,90	0,321
Wok конфорка (4.2 кВт)	Ø1,03	4,20	305	Ø1,55	4,20	0,400	Ø0,83	4,20	334	Ø1,50	4,20	0,465

## ПОДКЛЮЧЕНИЕ К ЭЛЕКТРОСЕТИ

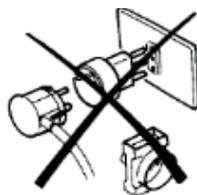
**⚠ ВНИМАНИЕ!** Этот прибор должен быть заземлен.

Параметры напряжения должны соответствовать значениям, указанным в таблице технических характеристик, расположенной в конце инструкции и на самом оборудовании. Провод заземления имеет желто-зеленый цвет.

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

Перед подключением к сети убедитесь в том, что:

- мощности от основной сети достаточно для питания прибора;
- система питания заземлена в соответствии с действующими правилами;
- кабель электропитания не соприкасается с нагреваемыми элементами.



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

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.

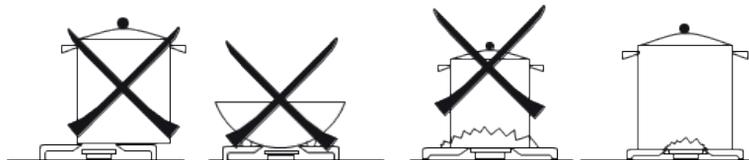
**⚠ ВНИМАНИЕ!** Перед техническим обслуживанием изделия следует полностью отключить электрическое питание.

## ЭКСПЛУАТАЦИЯ

1. Удалите все упаковочные материалы.
2. Протрите поверхность прибора влажной салфеткой или губкой и высушите сухой тканью перед использованием.

**⚠ ВНИМАНИЕ!** Во время работы поверхность варочной панели 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 плоскдонную посуду.



**⚠ ВНИМАНИЕ!** Если стеклянная или стеклокерамическая поверхность треснула, выключите прибор во избежание поражения электрическим током!

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

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

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

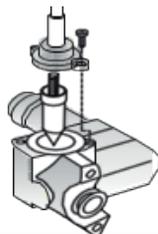
## ОЧИСТКА И ОБСЛУЖИВАНИЕ

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

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

После полного остывания варочной панели удалите остатки жира с помощью губки или влажной ткани и теплой мыльной воды. Не используйте абразивные салфетки или губки, которые могут поцарапать эмаль.

**⚠ ВНИМАНИЕ!** Не используйте струю пара для чистки. Не используйте абразивные средства.



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

- Часто очищайте рассекатель пламени конфорки кипятком и моющим средством, чтобы удалить остатки жира, которые могут блокировать выход пламени.
- Хорошо промывайте детали из нержавеющей стали водой и сушите их мягкой тканью.
- Для очистки варочной панели используйте слегка влажные губки и салфетки.
- Не используйте слишком много воды, она может проникнуть во внутренние части прибора и повредить электрические детали.
- Не погружайте прибор в воду.
- Решетки варочной панели можно мыть в посудомоечной машине.
- Для стойких пятен используйте обычные неабразивные моющие средства.
- Стекланную плиту лучше мыть горячей водой, избегая использования грубой ткани.
- Не используйте металлические щетки и губки с абразивными поверхностями во избежание повреждения и коррозии. Не используйте растворители, токсичные очищающие жидкости.

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

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



## 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.



**ВНИМАНИЕ!** Это изделие изготовлено из материалов, которые могут быть переработаны и использованы повторно.

## СПЕЦИФИКАЦИЯ / КОМПЛЕКТАЦИЯ

Модель	KF-HV3151X	KF-HV3151B	KF-HV6021X
Тип варочной поверхности	газовая	газовая	газовая
Типы подключаемого газа	LPG / NG	LPG / NG	LPG / NG
Тип управления	механический	механический	механический
Материал поверхности	нерж. сталь	Закаленное стекло	нерж. сталь
Количество комфорок	2	2	4
Максимальная мощность (Вт)	3900	3900	7900
Конфорка WOK Sabaf	-	-	-
Мощность мал. комфорки (Вт)	1000	1000	1000
Мощность сред. комфорки (Вт)	-	-	2*2000
Мощность больш. комфорки (Вт)	2900	2900	2900
Мощность WOK- комфорки (Вт)	-	-	-
Номинальное давление газа	LPG G30: 30 - 50 мбар NG G20 - 20 мбар NG G25,3 - 25 мбар		
Потребляемая мощность (Вт)	1,2	1,2	1,2
Напряжение (В) / Частота тока (Гц)	220-240 / 50-60	220-240 / 50-60	220-240 / 50-60
Материал решетки	чугун	чугун	чугун
Электроподжиг	да	да	да
Газ-контроль	да	да	да
Длина кабеля электропитания (м)	1,2	1,2	1,2
Размер ниши для встраивания (ШxГ) (мм)	270x480-490	270x480-490	560x480-490
Минимальная толщина столешницы для встраивания (мм)	30	30	30
Цвет варочной панели	серый	черный	серый
Цвет регуляторов комфорок	черный / нерж. сталь	черный / нерж. сталь	черный / нерж. сталь
<b>ГАБАРИТНЫЕ РАЗМЕРЫ</b>			
Вес нетто / брутто (кг)	4,63 / 5,53	6,25 / 7,08	9,26 / 10,46
Габариты без упаковки (ШxГxВ) (мм)	290x510x89,5	290x510x96,9	610x510x89,5
Габариты в упаковке (ШxГxВ) (мм)	359x581x148	359x581x148	679x581x148
<b>КОМПЛЕКТАЦИЯ</b>			
Газовая варочная панель (шт.)	1	1	1
Решетка (шт.)	1	1	1
Комплект креплений к столешнице (шт.)	1	1	1
Уплотнительная прокладка (шт.)	1	1	1
Комплект жиклеров для подключения газового баллона (шт)	1	1	1
Инструкция по эксплуатации с гарантийным талоном (шт.)	1	1	1
Упаковка (шт.)	1	1	1

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

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

## СПЕЦИФИКАЦИЯ / КОМПЛЕКТАЦИЯ

Модель	KF-HV6021XW	KF-HV6325B	KF-HV6325BW
Тип варочной поверхности	газовая	газовая	газовая
Типы подключаемого газа	LPG / NG	LPG / NG	LPG / NG
Тип управления	механический	механический	механический
Материал поверхности	нерж. сталь	Закаленное стекло	Закаленное стекло
Количество комфорок	4	4	4
Максимальная мощность (Вт)	8800	7900	8400
Конфорка WOK Sabaf	да	-	да
Мощность мал. комфорки (Вт)	1000	1000	1000
Мощность сред. комфорки (Вт)	2*2000	2*2000	2*2000
Мощность больш. комфорки (Вт)	-	2900	-
Мощность WOK- комфорки (Вт)	3800	-	3400
Номинальное давление газа		LPG G30: 30 - 50 мбар NG G20 - 20 мбар NG G25,3 - 25 мбар	
Потребляемая мощность (Вт)	1,2	1,2	1,2
Напряжение (В) / Частота тока (Гц)	220-240 / 50-60	220-240 / 50-60	220-240 / 50-60
Материал решетки	чугун	чугун	чугун
Электроподжиг	да	да	да
Газ-контроль	да	да	да
Длина кабеля электропитания (м)	1,2	1,2	1,2
Размер ниши для встраивания (ШxГ) (мм)	560x490	560x490	560x490
Минимальная толщина столешницы для встраивания (мм)	30	30	30
Цвет варочной панели	серый	черный	черный
Цвет регуляторов комфорок	черный / нерж. сталь	черный / нерж. сталь	черный / нерж. сталь
<b>ГАБАРИТНЫЕ РАЗМЕРЫ</b>			
Вес нетто / брутто (кг)	9,56 / 10,76	12,06 / 13,34	12,18 / 13,45
Габариты без упаковки (ШxГxВ) (мм)	610x510x89,5	580x520x96,9	580x520x96,9
Габариты в упаковке (ШxГxВ) (мм)	679x581x148	645x570x137	645x570x137
<b>КОМПЛЕКТАЦИЯ</b>			
Газовая варочная панель (шт.)	1	1	1
Решетка (шт.)	1	1	1
Комплект креплений к столешнице (шт.)	1	1	1
Уплотнительная прокладка (шт.)	1	1	1
Комплект жиклеров для подключения газового баллона (шт)	1	1	1
Инструкция по эксплуатации с гарантийным талоном (шт.)	1	1	1
Упаковка (шт.)	1	1	1

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

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

## ГАРАНТИЙНЫЙ ТАЛОН

Дата продажи

« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

Штамп магазина

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

Гарантийные обязательства изготовителя действительны только для духового шкафа марки KRAFT. **Срок гарантии составляет 3 года, но не более 4-х лет с даты производства. Срок службы изделия — 10 лет со дня приобретения.**

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

1. Изготовитель гарантирует бесплатное устранение заводских дефектов или технических неисправностей в течение гарантийного срока эксплуатации в случае соблюдения Покупателем правил и условий гарантийного обслуживания. Все претензии по внешнему виду предъявляйте продавцу при покупке товара. После покупки товара ответственность за все внешние повреждения возлагается на потребителя.
2. Гарантия распространяется только на изделия, используемые в некоммерческих личных, семейных или домашних целях. В противном случае гарантийный срок составляет 3 месяца с момента приобретения.
3. Продавец оставляет за собой право проведения технической экспертизы качества изделия в 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 газовой варочной панели Kraft	
Модель _____ серийный № _____ Изъят « _____ » 20____ г. Исполнитель _____ ф.и.о. _____ подпись _____ Вид и содержание выполненных работ _____ Наименование сервисной службы _____ Линия отреза _____	<h3 style="text-align: center;">ТАЛОН №1 НА ГАРАНТИЙНЫЙ РЕМОНТ газовой варочной панели Kraft</h3> <p>                             модель _____ серийный № _____                         </p> <p>                             Продан _____                              (наименование и адрес торгового предприятия)                         </p> <p>_____</p> <p>_____ тел: _____</p> <p>                             Дата продажи « _____ » _____ г.                         </p> <p>                             Штамп магазина _____                              (личная подпись продавца)                         </p> <p>                             Наименование и адрес сервисной службы* _____                              _____                              (* заполняется торговым предприятием)                         </p>
КОРЕШОК ТАЛОНА №2 НА ГАРАНТИЙНЫЙ РЕМОНТ газовой варочной панели Kraft	
модель _____ серийный № _____ Изъят « _____ » 20____ г. Исполнитель _____ ф.и.о. _____ подпись _____ Вид и содержание выполненных работ _____ Наименование сервисной службы _____ Линия отреза _____	<h3 style="text-align: center;">ТАЛОН №2 НА ГАРАНТИЙНЫЙ РЕМОНТ газовой варочной панели Kraft</h3> <p>                             модель _____ серийный № _____                         </p> <p>                             Продан _____                              (наименование и адрес торгового предприятия)                         </p> <p>_____</p> <p>_____ тел: _____</p> <p>                             Дата продажи « _____ » _____ г.                         </p> <p>                             Штамп магазина _____                              (личная подпись продавца)                         </p> <p>                             Наименование и адрес сервисной службы* _____                              _____                              (* заполняется торговым предприятием)                         </p>



**DEAR BUYER!**

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

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

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

**Thank you for your purchase!**

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

## CONTENTS

---

SAFETY REQUIREMENTS.....	22
DESCRIPTION OF THE DEVICE.....	24
CONTROL PANEL.....	25
INSTALLATION.....	25
GAS CONNECTION.....	27
ELECTRICAL CONNECTION.....	30
EXPLOITATION.....	31
CLEANING AND CARE.....	31
DISPOSAL.....	32
TECHNICAL SPECIFICATIONS AND EQUIPMENT.....	33
WARRANTY CARD.....	35

## SAFETY REQUIREMENTS

---

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

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

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

Open the box and carefully inspect the hob. If you notice any damage, do not connect it yourself. Instead, contact the store where you purchased the device to get qualified help.

- Connection to the gas source can only be carried out by a qualified specialist who has an official permit from a local gas supply company, or by an employee of an authorized service center. When performing this procedure, all applicable rules and conditions established by the gas supply company must be strictly observed.
- Only a qualified technician should connect the appliance to the mains.
- Unprofessional connection and repair can lead to dangerous consequences for the user and damage the device. There is a risk of explosion, short circuit and electric shock! Such work should be performed only by a qualified specialist.
- Before installation and connection, make sure that the local conditions, such as the type and pressure of the gas, correspond to the settings of the device.
- The appliance is not intended to be connected to pipes for the discharge of combustion products, such as a chimney. Installation and connection must be carried out in accordance with the applicable regulations. During the operation of gas burners in the room, the formation of heat and moisture increases. During prolonged and intensive operation of the device, more intensive ventilation of the room or the use of a hood is required.
- The appliance must be connected to the electric network via an isolation device that allows all contacts to be disconnected from the electric network.
- In order to avoid ignition and electric shock prevent hit of water on any part of the appliance and also you track that the power cord did not concern the heating-up appliance elements.
- The hob is not intended to heat the room. Avoid placing empty dishes on the hotplate when it is running or already heated.
- Ensure that all parts of the burner are correctly installed.
- Avoid turning on gas burners if the flame is unstable.
- If you do not intend to use the gas burner for an extended period of time (e.g., when going on vacation), please shut off the gas supply.
- Do not store flammable materials, cleaning products, or aerosol cans under the appliance as this may cause a fire.
- During the operation of the gas stove, the temperature, humidity, and concentration of combustion products in the room will increase. To ensure proper ventilation during appliance use, it is essential to keep natural ventilation openings free and activate forced ventilation, such as the hood.
- Please note that this appliance is designed solely for cooking purposes. Its use for any other purpose, especially space heating, is strictly forbidden.

 **IMPORTANT:** *If large quantities of fat or oil are used in cooking, there is a risk of fire. For this reason,*

*it is essential to closely monitor the cooking process.*

*In the event of oil ignition, avoid extinguishing the flame with water. Instead, cover the pan with a lid or a plate and turn off the heat source. Allow the pan to cool completely before handling it.*

**Do not use high-pressure cleaners or steam jets to clean the cooktop. This could lead to short circuits and electrical hazards.**

- If you encounter any issues, immediately disconnect the appliance and contact a service center. During the warranty period, repairs and replacements of device components should only be performed by a qualified technician from an authorized service facility. Attempting to repair the equipment yourself could damage the appliance or cause injury. Unauthorized repairs are dangerous as they may result in short circuits and electric shocks.
- To disconnect the appliance from the power supply, do not pull on the power cord, but instead, hold onto the plug.
- When connecting the appliance to liquefied gas sources, ensure that the placement and use of gas cylinders comply with fire safety regulations.
- In the event of an accidental burner shutdown, turn off the control knob and allow approximately one minute for the burner to cool down before restarting it.
- Always use cookware that matches the size of the cooking zone. Never use cookware with a diameter smaller than the hotplate and do not operate a cooking zone without cookware placed on it.
- Avoid placing dishes weighing more than 5 kilograms (kg) on one burner or more than 10 kilograms on all burners simultaneously.
- Never cover the operating appliance to prevent fire hazards.

After prolonged use, the cast iron burner surface and metal rings may change color. These parts are not covered by the warranty and may require replacement.

- Curtains, flammable materials, and furniture must be kept at least 1 meter (3 feet) away from the appliance to prevent fire hazards.
- Children should not be left unsupervised near a working stove or hob, as there is a risk of burns.
- It is not safe for children to play with cooking appliances, as they may cause injury.
- Keep packaging materials (such as film, foam, and other materials) out of children's reach, as they can be a suffocation hazard.
- The device complies with all relevant safety standards, but its use by individuals with limited physical, mobility, or cognitive abilities, as well as individuals without sufficient experience or knowledge, is only permitted under supervision. This also applies to children.

**If you smell gas, take these immediate actions:**

1. Shut off the gas supply by turning the valve on the gas line or cylinder.
  2. Put out any open flames, including cigarettes and matches.
  3. Do not use any electrical appliances or lights.
  4. Ventilate the room thoroughly by opening windows.
  5. Contact the relevant service center or gas supplier immediately.
- Do not touch any heating elements while the appliance is operating and use gloves if necessary.
  - Avoid using the appliance as a surface for placing objects.
  - After each use, ensure that the appliance has been turned off.

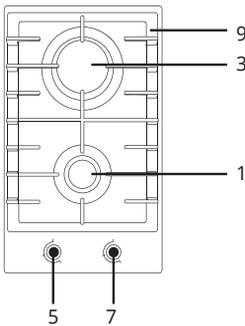
- Keep the appliance clean to prevent the accumulation of food residue that could ignite and cause a fire.
- Use gentle methods to clean the surface and components of the appliance, avoiding sharp metal scrapers and corrosive cleaners that could damage the surface or appliance.
- If you do not follow these instructions and safety precautions, the manufacturer shall not be held liable for any damage.

**⚠ ATTENTION:** *Never check the tightness of connections and the presence of gas leaks with an open fire!*

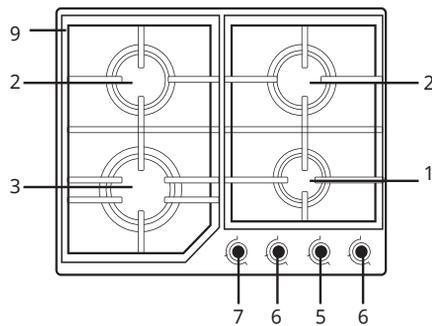
**⚠ ATTENTION:** *If you smell the gas it is necessary to turn off all the burners, cut off the overall gas supply, open the Windows and do not kindle a fire. It is forbidden to smoke or use electrical devices. It is recommended to call the emergency gas service to correct the leak.*

## DESCRIPTION OF THE DEVICE

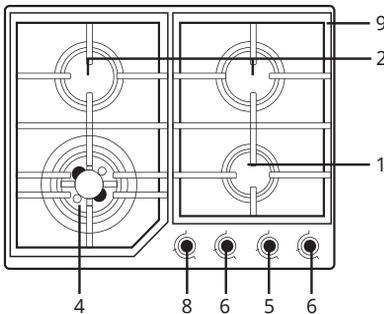
**FOR MODELS KF-HV3151X,  
KF-HV3151B**



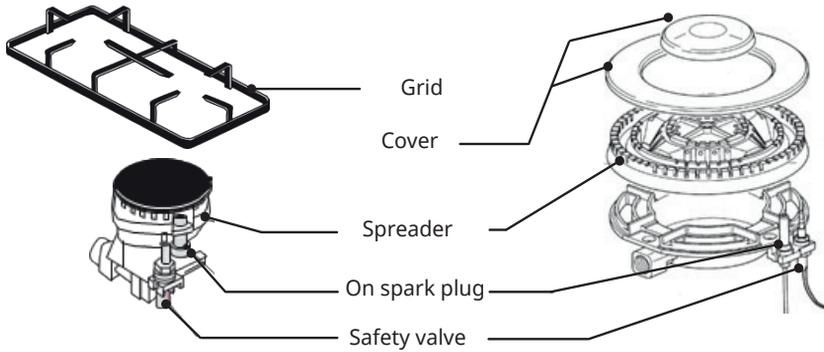
**FOR MODELS KF-HV6325B,  
KF-HV6021X**



**FOR MODELS KF-HV6325BW,  
KF-HV6021XW**

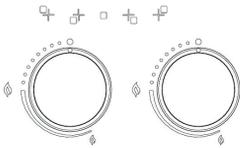


1. Small burner
2. The middle burner
3. Large burner
4. Wok / Mini wok burner
5. Control knob for the small burner
6. Control knob for the middle burner
7. Control knob for the big burner
8. Control knob for the Wok /Mini wok burner
9. Grid



Knob for burner ignition and adjustment

## CONTROL PANEL



The images on the control panel indicate the position of the burner.

\* The hob control area houses the devices and knobs for operation of the gas burners (2 or 4 (pcs)).

- - no gas supply
- ◀♦ - maximum gas supply
- ♦ - minimum gas supply

1. The burner regulation knobs can be turned anticlockwise from the closing position «●» to the widest open position «◀♦» and vice versa in the opposite direction «♦»

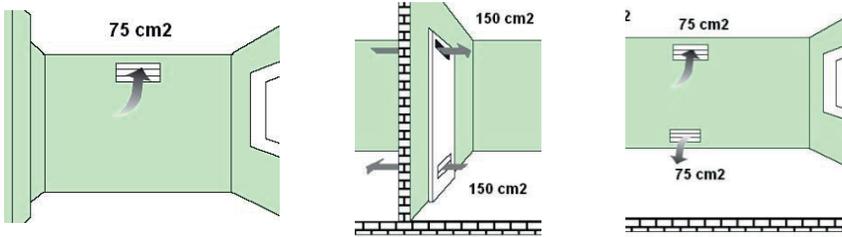
## INSTALLATION

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

- Installation must be carried out by an authorized technician according to the guidelines.
- Improper installation, maintenance and operation can cause significant property damage or personal injury.
- The appliance can only be installed and operate in permanently ventilated rooms according to the local regulations in force.
- The ventilation openings must have a effective cross-section of at least 100 cm<sup>2</sup> and must be protected against accidental blocking (protection with metal grills or grids).
- The furniture walls in which the appliance is installed in must be heat resistant. Wall panels must be resistant to 95 °C especially if the sidewalls are made of wallboard. Plastic or adhesive panels

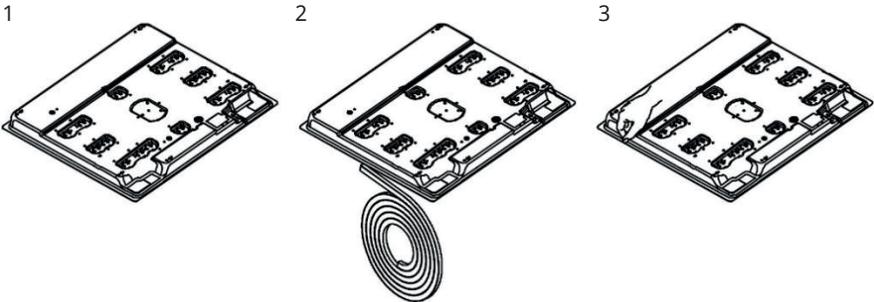
that are not resistant to this heat may deform and sustain damage.

- Make sure the appliance is securely fixed in your furniture
- The kitchen area should be at least 8 square meters. The volume of the kitchen should be at least 20 cubic meters.
- The ventilation grate must have a minimum area of 75 square centimeters and be positioned so that it faces outward and is located close to the floor in the kitchen area.



- It is not advised to install the device near refrigerators or freezers, otherwise performance of said devices would be affected from the heat radiated.
- Direct contact with electrical parts of the appliance should be avoided.
- Our company cannot be held responsible for the damages to people, animals or properties due to improper installation.

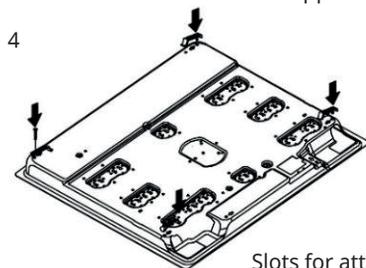
**PREPARATION OF THE BUILT-IN HOB BEFORE INSTALLATION**



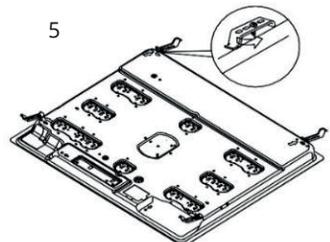
Place your hob face down on the styrofoam in the box and install the silicone tape.

In stainless steel hobs, silicone should be applied to the stainless steel surface. In glass hobs, silicone should also be applied to the glass surface.

Apply the supplied silicone to the hob, following the instructions in the image.

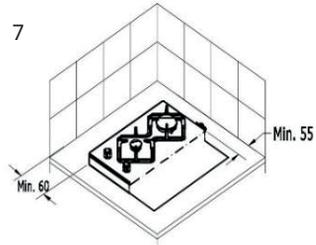
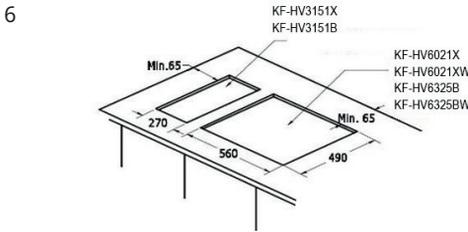


Slots for attaching the support legs.



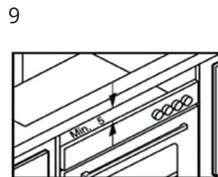
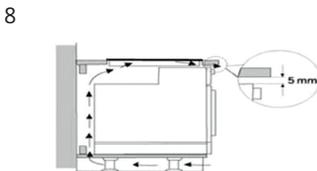
Mount the support legs in accordance with the illustration.

**⚠ ATTENTION!** *The dimensions of the embedding holes are shown on the picture, with the minimum distance to be observed between the embedding hole and the side and rear walls.*



- Position the special sealed gasket (provided) on the edge of the hob making sure that the ends meet without one lying on top of the other.
- Put the hob in the unit opening making sure that it is centered.
- Fasten the hob to the unit with the fastening brackets. The traction of the screws will be enough to cut the sealing gasket so that the excess can easily be removed. If there is a hanging unit over the cooking hob, it must be at least 600 mm away from it. In order to avoid excessive overheating, even if there is no oven below, it is necessary to provide a separating space having at least the size of the embedment hole.

If you intend to use a built-in hob with an built-in oven, please ensure that the airflow between the oven and hob is in accordance with the instructions shown in figures 8 and 9.



**⚠** *After removing the protective film, you can start using the stove.*

## GAS CONNECTION

The appliance must be connected to the gas supply or the cylinder according to the specifications of the standards in force and after checking that it is adjusted for the type of gas available. The appliance is set up to operate with the gas specified on the calibration label placed both on the packaging and on the back of the appliance. When the type of gas available does not correspond to that for which the appliance is set up, replace the corresponding injectors (provided).

To perform these operations, a qualified technician must follow the instructions given in the section «Adapting burners to different types of gas». For safe installation and operation, make sure that the gas supply pressure corresponds to the values given in the «Table of characteristics of burners and nozzles».

If the appliance is supplied with liquid cylinder gas, make sure that the cylinder pressure

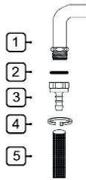
regulator conforms to the local regulations in force.

**LPG (LIQUEFIED GAS) CONNECTION**

- Connect the gas hose to the adapter on the back of the stove and tighten it using a sheet metal clamp and a screwdriver as shown in Picture 10. Make sure that the hose is tightly clamped.
- The length of the gas hose should not exceed 1500 mm.
- The pressure of the valve to be used for liquefied petroleum gas (LPG) must be 300 mbar and the valve must be certified.

**⚠ The gas hose through which gas will flow should not pass through the hottest part of the**

10



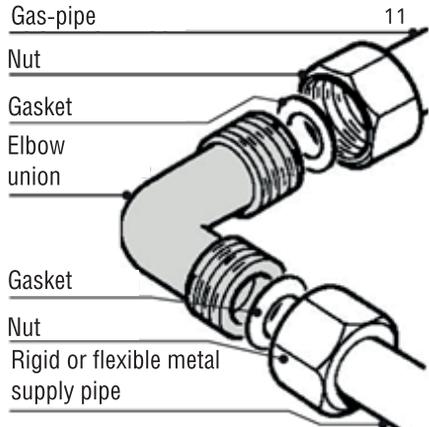
- 1- G1/2 nipple (coupling)
- 2- Silicone sealant
- 3- G1/2 Hose inlet (gas inlet hole)
- 4- Metal clamp
- 5- Gas hose (inner diameter 10 mm)

rear surface of the device. The temperature of the gas hose should not exceed 90 °C .

**⚠ ATTENTION! Make sure that the system does not leak gas before use.**

**NG (NATURAL GAS) CONNECTION**

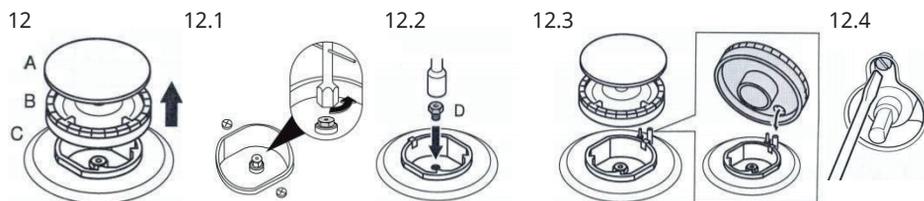
- The appliance must be connected to the gas system by a rigid metal pipe (copper or steel) or continuous wall stainless steel flexible hose in such a way that the appliance is not stressed in any way.
- The appliance gas inlet tube has an end nut to which is connected the elbow union (supplied, 1/2 thread male gas). It can be turned depending on installation needs.
- The rigid or flexible metal supply pipe (l max = 2 m) is connected to the part opposite the elbow union. Remember to put the gaskets supplied at the two ends of the elbow union.
- When these parts are disassembled and re-assembled, always replace the gaskets with new ones.
- Once the appliance is installed, check that the gas pipe is not pinched or damaged by mobile parts.



**⚠ ATTENTION! After completing the installation, make sure that the gas hose is not pressed or damaged by movable parts, as well sealant gaskets, for what use soap solution, but not flame!**

**⚠ If you want to convert your device from LPG to natural gas or from natural gas to LPG,**

**contact your nearest customer service and make the necessary gas conversion settings.**



## ADAPTATION TO DIFFERENT TYPES OF GAS

To adapt the appliance to a gas different from that for which it was set up (see label on both the packaging and the bottom of the appliance) proceed as follows:

1. Lift the lid of the burner and the burner as shown in Picture 12.
2. Remove the covers and the spreaders. With a 7 mm socket spanner unscrew and remove the injectors. Picture 12.1.
3. Replace the injectors with those supplied corresponding to the gas available (see burner and injector characteristics table). Picture 12.2.
4. Replace the various parts proceeding in reverse. Whenever the gas pressure used is different (or variable) from that used, install a pressure regulator which conforms to the local regulations in force on the input pipe. Picture 12.3.
5. After completing the conversion, light the burners in order. By unscrewing the button on the control panel and adjusting the screw on the gas valve or inside the valve stem, you can adjust the flame length of each burner. Picture 12.4

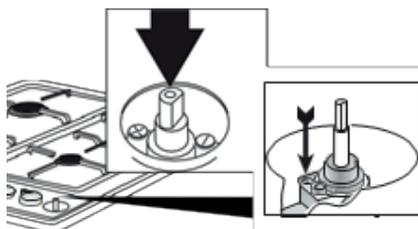
**⚠ ATTENTION! Whenever the gas pressure used is different (or variable) from that used, install a pressure regulator which conforms to the local regulations in force on the input pipe.**

## SETTING THE MINIMA

The flame on the small output is regulated in the factory. When the injectors have been replaced or there are special mains pressure conditions, it may be necessary to regulate the minimum again.

The operations necessary to perform this operation are the following:

- Light the burner.
- Turn the knob to the minimum position.
- Take out the knob (and gasket if there is one)
- Using a suitably sized screwdriver turn the regulation screw inside or by the side of the tap shaft until a small regular flame is obtained.
- Put the knob back on and turn it quickly from the maximum position to the minimum position, checking that the flame does not go out.
- For burners with safety valve make sure that the regulation obtained is sufficient to maintain heating of the thermocouple. If it is not increase the



minimum.

## REGULATION OF MINIMUM FOR LPG

To adjust the minimum pressure for liquefied gas, fully tighten the screw located inside or on the side of the valve stem in a clockwise direction.

These steps can be carried out regardless of the position or attachment of the stove to the furniture.

**⚠ ATTENTION! The burners require no regulation of the primary air.**

## BURNER AND NOZZLE CHARACTERISTIC TABLE

	LPG G30 - 30 mbar			NG G20 - 20 mbar			LPG G30 - 50 mbar			NG G25.3 - 25 mbar		
	INJECTOR (MM)	POWER (KW)	CONSUMPTION (G/H)	POWER (KW)	МОЩНОСТЬ (К ВТ)	CONSUMPTION (M <sup>3</sup> /H)	INJECTOR (MM)	POWER (KW)	CONSUMPTION (G/H)	INJECTOR (MM)	POWER (KW)	CONSUMPTION (M <sup>3</sup> /H)
Small burner	Ø0,50	1,00	73	Ø0,72	1,00	0,095	Ø0,43	1,00	73	Ø0,75	1,00	0,111
Medium burner	Ø0,72	2,00	145	Ø1,03	2,00	0,190	Ø0,62	2,00	145	Ø1,06	2,00	0,221
Big burner	Ø0,85	2,90	211	Ø1,24	2,90	0,276	Ø0,75	2,90	211	Ø1,27	2,90	0,321
Wok burner (4.2 kW)	Ø1,03	4,20	305	Ø1,55	4,20	0,400	Ø0,83	4,20	334	Ø1,50	4,20	0,465

## ELECTRICAL CONNECTION

**⚠ WARNING! This appliance must be grounded**

The voltage parameters must match the values specified in the technical specifications table at the end of these instructions and on the device itself. The ground wire has a yellow-green color.

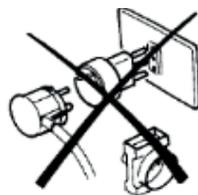
Connect the feeding cable to a plug suitable for the load indicated on the rating plate of the product.

Before connecting to the mains, make sure that:

- The electrical counter, the safety valve, the feeding line and the socket are adequate to withstand the maximum load required (see rating plate).
- The supply system is regularly grounded, according to the regulations in force.
- The socket or the unipolar switch can easily be reached after the installation.
- After connecting to the mains, make sure that the supply cable does not come into contact with the heated parts.
- Never use reductions, shunts, adaptors that can cause overheating or burning.

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

The manufacturer is not liable for any direct or indirect damage caused by faulty installation or connection. It is therefore necessary that qualified personnel complying with the local and



general regulations in force carry out all installation and connection operations.

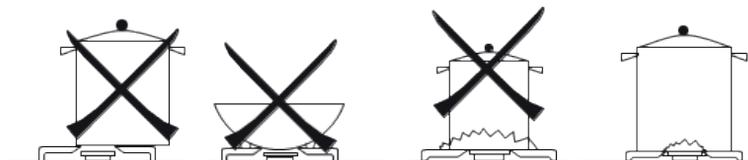
**⚠ ATTENTION! Before servicing the product, turn off electrical power!**

## EXPLOITATION

**⚠ ATTENTION! The appliance is very hot and becomes hot during operation! Do not touch the heating elements!**

For lower gas consumption and a better yield, use saucepans with diameter suitable for the burners, avoiding the flame coming up round the side of the saucepan (see the table below).

Use only flat-bottomed pans.



**⚠ ATTENTION! If the glass or glass-ceramic surface is cracked, switch off the appliance to prevent the risk of an electric shock.**

- As soon as a liquid starts to boil, turn the flame down to a level sufficient to maintain boiling. During cooking, when using fats and oils, be very careful because if they overheat they could catch fire.
- As soon as a liquid starts to boil, turn the flame down to a level sufficient to maintain boiling.
- During cooking, when using fats and oils, be very careful because if they overheat they could catch fire.
- Frozen dishes should be thawed before cooking.
- Combustible and flammable materials must be at least 1 meter away from the appliance.

**⚠ ATTENTION! Fire risk. Do not leave objects on the surface of the hob. Never attempt to put out a fire/flames with water. Switch off the appliance and cover the flame with a lid or a blanket made of fire-retardant material for example.**

**⚠ ATTENTION! After use switch off the appliance.**

## CLEANING AND CARE

**⚠ ATTENTION! Before it is cleaned or serviced, the appliance must be disconnected from the electric power source and allowed to cool. Cleaning of the appliance should be carried out on a regular basis.**

To keep the surface of the hob shiny as long as possible, the appliance must be cleaned each time after using it.

Remove the grease residue with a sponge or damp cloth and warm soapy water after the appliance has cooled down completely. Do not use abrasive wipes or sponges that may scratch the enamel.

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

- Often clean the burner flame spreader with boiling water and detergent to remove any

grease that may block the flame exit.

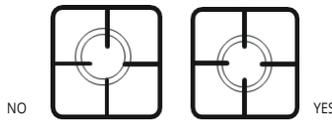
- Use slightly damp sponges and wipes to clean the hob.
- Do not spray water on the oven or immerse the appliance in water.
- The grids on the hob can be cleaned in the dishwasher.
- For persistent stains use normal non-abrasive detergents, specific products commonly available on the market.
- Do not use metal brushes and sponges with abrasive surfaces to avoid damage and corrosion. Do not use solvents, toxic cleaning liquids.
- Drying with a microfiber or soft cloth is preferred.

Periodically, or if the knobs become difficult to turn, contact a qualified engineer to lubricate the taps. Contact a qualified engineer to deal with any other problems that may arise during use.

**⚠ ATTENTION!** *In case of burners removal for cleaning purposes, we recommend to make sure that all parts are correctly positioned before igniting the burners again. After a possible grid removal for cleaning and/or maintenance needs, we recommend to verify the presence of such rubber pads and to put the grids back in their stable and centred correct position.*

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

**⚠ ATTENTION!** *The manufacturer of this appliance does not take responsibility for damages caused by chemicals or abrasive cleaning.*



## 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.

## TECHNICAL SPECIFICATIONS AND EQUIPMENT

Model	KF-HV3151X	KF-HV3151B	KF-HV6021X
Hob type	gas	gas	gas
Types of connected gas	LPG / NG	LPG / NG	LPG / NG
Control type	mechanical	mechanical	mechanical
Surface material	inox	tempered glass	inox
Number of burners	2	2	4
Maximum power (W)	3900	3900	7900
Sabaf WOK burner	-	-	-
Small burner power (W)	1000	1000	1000
Medium burners power (W)	-	-	2*2000
Large burner power (W)	2900	2900	2900
WOK burner power (W)	-	-	-
Rated gas pressure	LPG G30: 30 - 50 mbar NG G20 - 20 mbar NG G25,3 - 25 mbar		
Power consumption (W)	1,2	1,2	1,2
Voltage (V) / Current frequency (Hz)	220-240 / 50-60	220-240 / 50-60	220-240 / 50-60
Grid material	cast iron	cast iron	cast iron
Auto-ignition	yes	yes	yes
FFD (Safety Gas Device per each burner)	yes	yes	yes
Length of power cable (m)	1,2	1,2	1,2
Niche size for installation (mm) (WxD)	270x480-490	270x480-490	560x480-490
Min. table top thickness (mm)	30	30	30
Hob color	gray	black	gray
Knobs color	black / stainless steel	black / stainless steel	black / stainless steel
<b>DIMENSIONS</b>			
Net / gross weight (kg)	4,63 / 5,53	6,25 / 7,08	9,26 / 10,46
Product dimensions (mm) (WxDxH)	290x510x89,5	290x510x96,9	610x510x89,5
Packing dimensions (mm) (WxDxH)	359x581x148	359x581x148	679x581x148
<b>COMPLECTATION</b>			
Gas built-in hob (pcs)	1	1	1
Grid (pcs)	1	1	1
Installation kit (pcs)	1	1	1
Sealing gasket (pcs)	1	1	1
Injector for gas cylinder (pcs.)	1	1	1
Manual with warranty card (pcs.)	1	1	1
Packing (pcs.)	1	1	1

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

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

## TECHNICAL SPECIFICATIONS AND EQUIPMENT

Model	KF-HV6021XW	KF-HV6325B	KF-HV6325BW
Hob type	gas	gas	gas
Types of connected gas	LPG / NG	LPG / NG	LPG / NG
Control type	mechanical	mechanical	mechanical
Surface material	inox	tempered glass	tempered glass
Number of burners	4	4	4
Maximum power (W)	8800	7900	8400
Sabaf WOK burner	yes	-	yes
Small burner power (W)	1000	1000	1000
Medium burners power (W)	2*2000	2*2000	2*2000
Large burner power (W)	-	2900	-
WOK burner power (W)	3800	-	3400
Rated gas pressure	LPG G30: 30 - 50 mbar NG G20 - 20 mbar NG G25,3 - 25 mbar		
Power consumption (W)	1,2	1,2	1,2
Voltage (V) / Current frequency (Hz)	220-240 / 50-60	220-240 / 50-60	220-240 / 50-60
Grid material	cast iron	cast iron	cast iron
Auto-ignition	yes	yes	yes
FFD (Safety Gas Device per each burner)	yes	yes	yes
Length of power cable (m)	1,2	1,2	1,2
Niche size for installation (mm) (WxD)	560x490	560x490	560x490
Min. table top thickness (mm)	30	30	30
Hob color	gray	black	black
Knobs color	black / stainless steel	black / stainless steel	black / stainless steel
<b>DIMENSIONS</b>			
Net / gross weight (kg)	9,56 / 10,76	12,06 / 13,34	12,18 / 13,45
Product dimensions (mm) (WxDxH)	610x510x89,5	580x520x96,9	580x520x96,9
Packing dimensions (mm) (WxDxH)	679x581x148	645x570x137	645x570x137
<b>COMPLECTATION</b>			
Gas built-in hob (pcs)	1	1	1
Grid (pcs)	1	1	1
Installation kit (pcs)	1	1	1
Sealing gasket (pcs)	1	1	1
Injector for gas cylinder (pcs.)	1	1	1
Manual with warranty card (pcs.)	1	1	1
Packing (pcs.)	1	1	1

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

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

## WARRANTY CARD

Date of sale

«\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ y.

Store stamp

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

The manufacturer's warranty obligations are valid only for the KRAFT built-in electric oven. **The warranty period is 3 year from the date of purchase. The service life of the product conducted 10 years.**

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

model \_\_\_\_\_ serial No \_\_\_\_\_

Withdrawn « \_\_\_\_\_ » 20 \_\_\_\_\_ y.

Executat \_\_\_\_\_ signature \_\_\_\_\_

Full name \_\_\_\_\_

Type and content of the work performed \_\_\_\_\_

Service department's name \_\_\_\_\_

Cutting line

**COUPON No 1 for warranty repair**  
**Gas built-in hob 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 built-in hob Kraft**

model \_\_\_\_\_ serial No \_\_\_\_\_

Withdrawn « \_\_\_\_\_ » 20 \_\_\_\_\_ y.

Executat \_\_\_\_\_ signature \_\_\_\_\_

Full name \_\_\_\_\_

Type and content of the work performed \_\_\_\_\_

Service department's name \_\_\_\_\_

Cutting line

**COUPON No 2 for warranty repair**  
**Gas built-in hob 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)

<p><b>Gas built-in hob Kraft</b>  <b>model</b> _____  <b>Serial No</b> _____                  Owner, his address _____                  _____                  _____                  Owner's phone _____                  Reason for failure (malfunction) _____                  _____                  _____                  Owner: _____  <div style="text-align: right; margin-right: 100px;">signature</div>                 Mechanic: _____  <div style="text-align: right; margin-right: 100px;">Full name.</div>                 Completed works: _____                  _____                  Date « _____ » _____ .r.                  Mechanic: _____      Owner: _____  <div style="display: flex; justify-content: space-around; width: 100%;"> <span>signature</span> <span>signature</span> </div>                 Approve _____  <div style="text-align: right; margin-right: 100px;">service company name and address</div>                 _____                  _____                  the position of the head of the company,      Stamp      signature                  that performed the service</p>	
<p><b>Gas built-in hob Kraft</b>  <b>model</b> _____  <b>Serial No</b> _____                  Owner, his address _____                  _____                  _____                  Owner's phone _____                  Reason for failure (malfunction) _____                  _____                  _____                  Owner: _____  <div style="text-align: right; margin-right: 100px;">signature</div>                 Mechanic: _____  <div style="text-align: right; margin-right: 100px;">Full name.</div>                 Completed works: _____                  _____                  Date « _____ » _____ .r.                  Mechanic: _____      Owner: _____  <div style="display: flex; justify-content: space-around; width: 100%;"> <span>signature</span> <span>signature</span> </div>                 Approve _____  <div style="text-align: right; margin-right: 100px;">service company name and address</div>                 _____                  _____                  the position of the head of the company,      Stamp      signature                  that performed the service</p>	

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

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

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

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

**Manufacturer:**

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

**Importer:**

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

**Made in Turkey****Изготовитель:**

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

**Импортер:**

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

**Сделано в Турции**



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



**Телефон службы поддержки клиентов**

**Phone customer service**

**+7 800 200 79 97**

