



| | | |
|----|------------------------|--|
| PL | Instrukcja oryginalna | Kuchnia Gazowo – Elektryczna |
| EN | Original instruction | freestanding Gas-Electric oven |
| UA | Оригінальна інструкція | Кухонна комбінована (газ+електро) плита |

MODEL:

KWGE-K90 GLASS INOX; KWGE-K90 GLASS BLACK

Importer/Upoważniony Przedstawiciel:



ul. Mazowiecka 6, 09-100 Płońsk, Polska

tel.: 0048 23 662 68 01, fax: 0048 23 662 68 02

www.ravanson.pl

PL



Przed przystąpieniem do użytkowania, należy przeczytać wszystkie wskazówki i ostrzeżenia, dotyczące bezpieczeństwa użytkowania.



Nieprzestrzeganie podanych niżej ostrzeżeń, dotyczących bezpieczeństwa i wskazówek bezpieczeństwa, niewłaściwe zainstalowanie oraz użytkowanie urządzenia, może spowodować poważne obrażenia lub śmierć wskutek poparzeń, wybuchu pożaru, porażenia prądem oraz zatrucia tlenkiem węgla.

Zachowaj wszystkie ostrzeżenia i wskazówki dotyczące bezpieczeństwa, aby móc skorzystać z nich w przyszłości.

OGÓLNE WSKAZÓWKI BEZPIECZEŃSTWA

Urządzenie powinno być instalowane zgodnie z obowiązującym prawem i użytkowane tylko w dobrze wentylowanych pomieszczeniach. PRZED ZAINSTALOWANIEM I UŻYTKOWANIEM NALEŻY PRZECZYTAĆ INSTRUKCJĘ OBSŁUGI.

Podłączenie kuchni do wewnętrznej instalacji gazowej lub do butli z gazem płynnym oraz jej regulację POWINIEN WYKONAĆ WYŁĄCZNIE UPRAWNIONY instalator urządzeń gazowych lub technik autoryzowanego zakładu serwisowego, zgodnie z obowiązującymi przepisami, co winno być potwierdzone wpisem w karcie gwarancyjnej wyrobu. Brak takiego potwierdzenia unieważnia gwarancję.

UWAGA! Producent nie ponosi odpowiedzialności za szkody powstałe wskutek nieprzestrzegania obowiązujących norm i przepisów lub podłączenia kuchenki przez osobę nieuprawnioną. Urządzenie i jego dostępne części stają się gorące podczas użycia. Szczególną uwagę należy zwrócić na możliwość dotknięcia elementów grzejnych. Dzieci poniżej 8 roku życia powinny trzymać się z daleka, chyba że są pod stałą opieką.

- 1. To urządzenie musi być zainstalowane zgodnie z obowiązującymi przepisami.**
- Instalacja oraz konserwacja urządzenia musi być przeprowadzona przez wykwalifikowaną osobę.
- Producent nie ponosi żadnej odpowiedzialności za obrażenia lub uszkodzenia spowodowane przez niewłaściwe zainstalowanie urządzenia lub jego nieprawidłowe użytkowanie.
- Nie zezwala się na wykonywanie we własnym zakresie jakichkolwiek zmian i modernizacji, pod rygorem utraty uprawnień gwarancyjnych.
- Urządzenie przeznaczone jest do obsługi wyłącznie przez osoby dorosłe. Nie zezwalać dzieciom na zabawę w pobliżu urządzenia.
- Niniejszy sprzęt nie jest przeznaczony do użytkowania przez osoby (w tym dzieci) o ograniczonej zdolności fizycznej, czuciowej lub psychicznej, lub osoby nie mające doświadczenia lub znajomości sprzętu, chyba że odbywa się to pod nadzorem lub zgodnie z instrukcją użytkowania sprzętu, przekazanej przez osoby odpowiadające za ich bezpieczeństwo.
- Należy zwracać uwagę na dzieci, aby nie bawiły się sprzętem.
- Urządzenie jest przeznaczone do przyrządzania potraw w warunkach gospodarstwa domowego. Stosowanie jej do innych celów jest niedozwolone!**
- Kuchnię powinien naprawiać wyłącznie autoryzowany zakład serwisowy, wykorzystujący oryginalne części zamienne.
- Nieprawidłowo przeprowadzone naprawy mogą stanowić źródło znacznych zagrożeń.

11. W przypadku awarii urządzenia, zwłaszcza przy ulatnianiu się gazu, urządzenie należy odciąć od dopływu gazu i niezwłocznie skontaktować się z zakładem serwisowym.
12. W przypadku ulatniania się gazu należy natychmiast zamknąć zawór na instalacji gazowej lub na butli z gazem, dokładnie przewietrzyć pomieszczenie i wezwać pogotowie gazowe. W tym czasie nie wolno zapalać zapalek, palić papierosów, włączać bądź wyłączać odbiorników elektrycznych (radio, dzwonek, włącznik oświetlenia) lub mechanicznych, powodujących iskrzenie.

UWAGA!

Gaz płynny jest cięższy od powietrza i dlatego ma tendencje do gromadzenia się na dolnych poziomach. Pomieszczenia, w których zainstalowano butle z gazem płynnym powinny być wyposażone w kanały wentylacyjne, wyprowadzone z pomieszczenia na zewnątrz, umożliwiające wydostanie się gazu w przypadku nieszczelności. Z tego samego powodu butle z gazem, zarówno puste jak i częściowo napełnione, nie powinny być ani instalowane ani przechowywane w pomieszczeniach usytuowanych pod powierzchnią ziemi (np. w piwnicach). Butle nie mogą się znajdować zbyt blisko źródeł ciepła (piecyki, kominki, piekarniki itp.), które mogłyby zwiększyć temperaturę we wnętrzu butli powyżej 50°C.

13. Kuchni nie wolno podnosić za uchwyt piekarnika!
14. Przed użyciem należy usunąć wszystkie zabezpieczenie ochronne założone na czas transportu.
15. Materiały, z których jest wykonane opakowanie, nadają się do wykorzystania jako surowce wtórne.
16. Zużytą kuchnię należy doprowadzić do stanu uniemożliwiającego jej ponowne wykorzystanie. Należy zdjąć drzwi, gdyż mogą stanowić źródło zagrożenia, zwłaszcza dla dzieci. Następnie urządzenie przekazać do wyspecjalizowanych jednostek, zajmujących się utylizacją lub skupem surowców wtórnych.
17. Przed instalacją należy sprawdzić w miejscu instalacji

ciśnienie oraz rodzaj gazu, do którego kuchnia jest przystosowana.

18. Warunki dotyczące zmiany rodzaju używanego gazu znajdują się w instrukcji obsługi oraz na tabliczce znamionowej na urządzeniu.
19. TABLICZKA ZNAMIONOWA ZNAJDUJE SIĘ W WIDOCZNYM POZYCJI Z TYŁU PIEKARNIKA.
20. Z ŻADNEGO POWODU NIE USUWAJ TABLICZKI ZNAMIONOWEJ.
21. Upewnić się, że źródło zasilania, do którego ma być podłączone urządzenie, odpowiada parametrom podanym na tabliczce znamionowej.
22. Należy uważać, żeby przewód zasilający nie stykał się z ostrymi krawędziami oraz gorącymi powierzchniami.
23. Wtyczka urządzenia musi pasować do gniazdka.
24. Nie należy w żaden sposób przerabiać wtyczki.
25. Nie wolno pozostawiać pracującej kuchni bez nadzoru.
26. Płomień palników powinien być regularny i stabilny. Jeżeli płomień nie jest regularny, należy oczyścić palnik. W przypadku usterki wezwać autoryzowany serwis.
27. Sprawdzić, czy pokrętkła znajdują się w pozycji „0” (wyłączony), kiedy kuchnia nie jest użytkowana.
28. Nie pozostawiać na wierzchu kuchni (na palnikach) folii aluminiowej i innych przedmiotów, jeżeli palniki są włączone.
29. Podczas pracy kuchni powstaje ciepło i wilgoć. Należy zapewnić prawidłową wentylację w pomieszczeniu, w którym będzie ustawiona kuchnia.
30. Pomieszczenie, w którym ma być zainstalowana kuchnia, powinno posiadać sprawną wentylację nawiewno – wywiewną. Niesprawna wentylacja może prowadzić do zakłócenia procesu spalania gazu i powstawiania zwiększonej zawartości tlenu węgla w pomieszczeniu kuchennym.
31. W przypadku długiej pracy kuchni należy zapewnić dodatkową wentylację poprzez otwarcie okna lub zwiększenie mocy wentylacji mechanicznej (jeżeli zainstalowano).

32. Podczas przyrządzania potraw na oleju lub innym tłuszczu nie wolno pozostawiać urządzenia bez nadzoru, ponieważ przegrzany olej może się zapalić.
33. Nie wolno stawiać na ruszcie zdeformowanych lub niestabilnych naczyń do gotowania, gdyż mogą się one przewrócić i zawartość naczynia wyleje się na palniki.
34. W przypadku podłączenia innych urządzeń elektrycznych w pobliżu kuchni, należy zwrócić uwagę, aby ich przewody zasilające nie dotykały gorących elementów kuchni (lub nie zostały przytrzaśnięte drzwiami piekarnika).
35. Podczas użytkowania, urządzenie staje się gorące. Należy zachować szczególną ostrożność w czasie wkładania i wyjmowania potraw z piekarnika. Dostępne wewnątrz piekarnika elementy grzejne są bardzo gorące.
36. Na otwartych drzwiach piekarnika nie należy stawiać ciężkich naczyń, nie siadać oraz nie stawać na nich.
37. Podczas pracy piekarnika jego szyba oraz elementy zewnętrzne rozgrzewają się w znacznym stopniu. Należy zwrócić szczególną uwagę na dzieci w czasie używania tej funkcji urządzenia.
38. Ruszt grilla nagrzewa się w czasie pracy piekarnika. Do wyjmowania potraw oraz rusztu używać rękawic ochronnych.
39. Nie przykrywać dna komory piekarnika folią, gdyż może dojść do kumulacji ciepła i uszkodzenia piekarnika.
40. Nie otwierać drzwi piekarnika w czasie jego pracy bez potrzeby lub gdy jest jeszcze rozgrzany, aby ochronić pokrętła przed uszkodzeniem. Po zakończeniu pieczenia należy wyjąć potrawę z piekarnika i zamknąć jego drzwi.
41. Należy używać tylko akcesoriów dostarczonych przez producenta.
42. Poza akcesoriami należącymi do wyposażenia piekarnika, należy używać żaroodpornych naczyń przeznaczonych do użytku w piekarnikach (patrz wskazówki producenta naczynia).

43. W pobliżu kuchni nie należy przechowywać środków czyszczących i materiałów łatwopalnych.
44. Wąż przyłączeniowy należy wymieniać po upływie określonego czasu, zgodnie ze wskazówkami jego producenta.
45. Okresowo należy sprawdzać stan węża i szczelność połączenia, zgodnie z obowiązującymi przepisami.
46. Ze względów bezpieczeństwa i higienicznych, kuchenkę należy utrzymywać w czystości.
47. Kuchnię należy myć po każdym użyciu.
48. Do czyszczenia urządzenia używać miękkiej wilgotnej (nie mokrej) szmatki i delikatnego detergentu.
49. Nie używać ciśnieniowych lub parowych urządzeń czyszczących do mycia kuchni.
50. Nie wolno używać rozpuszczalników, benzyny i innych środków, mogących uszkodzić urządzenie.
51. Należy zwracać szczególną uwagę na otwory wentylacyjne kuchni. Otwory te muszą być czyste, drożne, wolne od jakichkolwiek przeszkód.
52. Nie należy narażać urządzenia na działanie deszczu i warunków wilgotnych.
53. Urządzenie transportować w oryginalnym opakowaniu, zabezpieczającym przed uszkodzeniami mechanicznymi i kurzem.
54. Pomimo stosowania urządzenia zgodnie z przeznaczeniem i przestrzegania wszystkich wskazówek bezpieczeństwa, nie można całkowicie wyeliminować określonych czynników ryzyka resztkowego.

WSKAZÓWKI DLA UŻYTKOWNIKA

PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

Po otrzymaniu urządzenia należy:

- Rozpakować je i sprawdzić, czy nie jest uszkodzone. W przypadku wykrycia jakichkolwiek uszkodzeń - NIE UŻYWAĆ
- Sprawdzić kompletność dostarczonego sprzętu
- Usunąć wszystkie elementy opakowania
- Wyjąć wszystkie akcesoria z komory piekarnika
- Usunąć plastikowe elementy ochronne
- Umyć wszystkie akcesoria przed użyciem

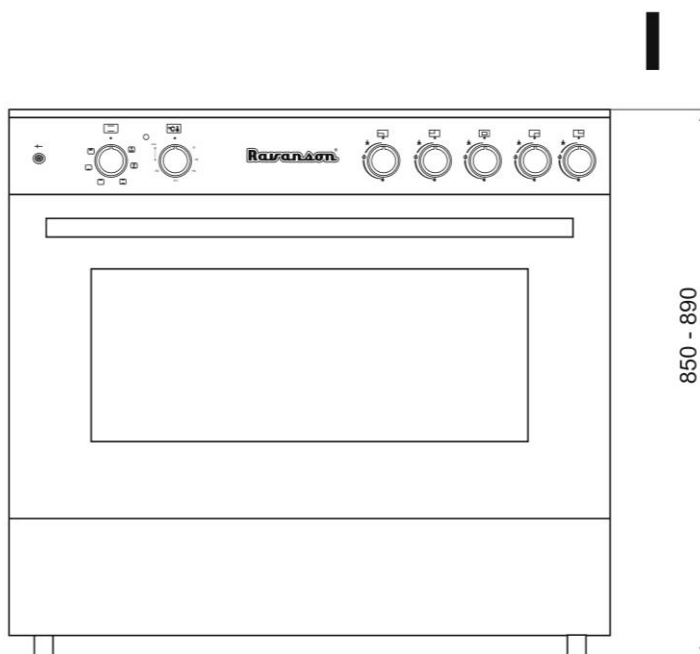
Przed podłączeniem do źródła zasilania należy sprawdzić czy źródło zasilania, do którego ma być podłączone urządzenie, odpowiada parametrom podanym na tabliczce znamionowej.

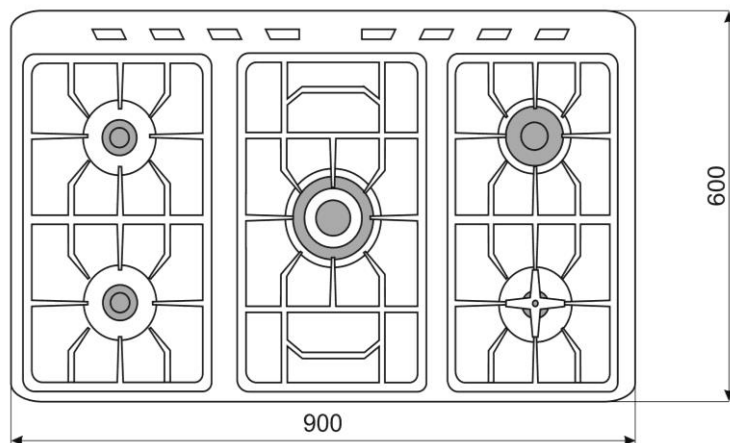
Przed pierwszym użyciem urządzenia należy rozgrzać pusty piekarnik, aby pozbyć się zapachu izolacji termicznej oraz ewentualnych resztek smarów konserwacyjnych.

Włączyć piekarnik na min. 45 minut, ustawiając pokrętkę ustawienia temperatury (patrz: PANEL STEROWANIA – OBSŁUGA) w położeniu maksymalnym. Z piekarnika może wydobywać się dym. Jest to zjawisko normalne. Należy rozgrzewać piekarnik, aż dymienie i nieprzyjemny zapach ustaną. Dokładnie wywietrzyć pomieszczenie, w którym zainstalowana jest kuchnia.

WIDOK OGÓLNY FRONTU ORAZ PŁYTY GŁÓWNEJ

patrz Rys. 1

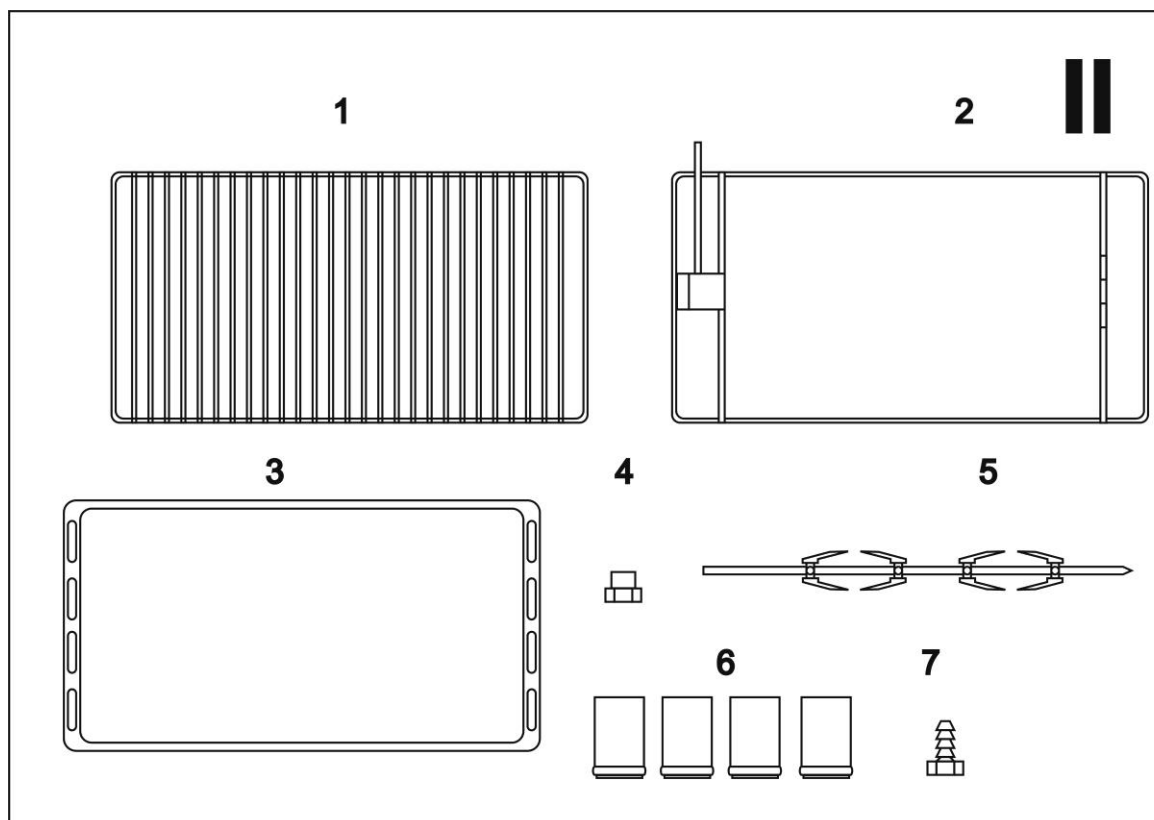




KOMPLETACJA

patrz Rys. II

| | | | |
|---|----------------------|---|----------------|
| 1 | Ruszt | 2 | Ruszt do różna |
| 3 | Blacha | 4 | Zaślepka |
| 5 | Pręt i widelce różna | 6 | Nóżki – 4szt. |
| 7 | Adapter do węża | | |



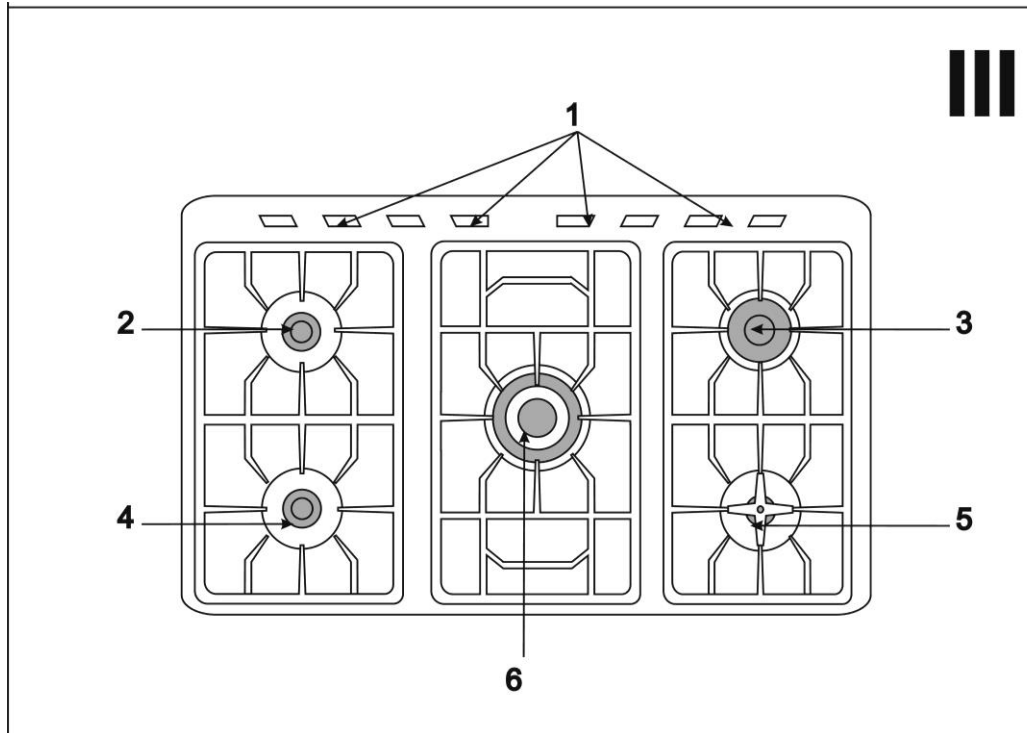
WIDOK PŁYTY GŁÓWNEJ

patrz Rys. III

1 – otwory wentylacyjne
4 – palnik średni

2 – palnik średni
5 – palnik mały

3 – palnik duży
6 – palnik „korona”

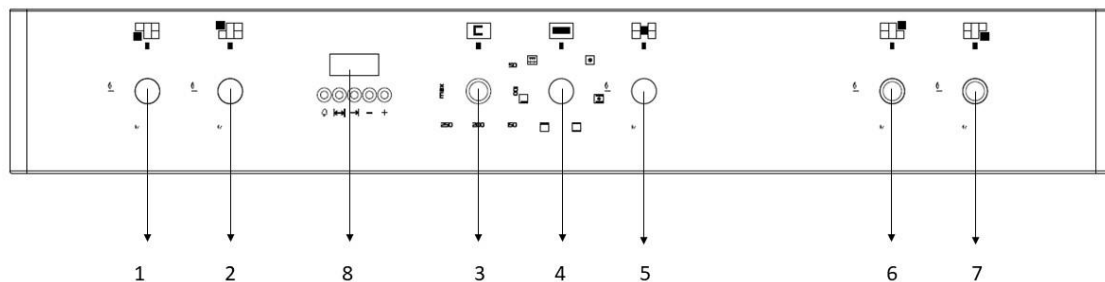


PANEL STEROWANIA – OBSŁUGA

patrz Rys. IV

- 1, 2, 5, 6, 7 - Pokręta sterujące palnikami
- 3 - Pokrętko ustawienia temperatury
- 4 - Pokrętko funkcji piekarnika
- 8 - Wyświetlacz

IV



Sterowanie palnikami - patrz Rys. V

Przed zapaleniem palników płyty kuchennej sprawdź, czy korony rozpraszaczy płomieni są prawidłowo umieszczone, upewniając się, że otwory w rozpraszaczach płomieni są wyrównane z zapalnikami i termoparami.

Pozycja 1 – Zamknięty dopływ gazu do palnika

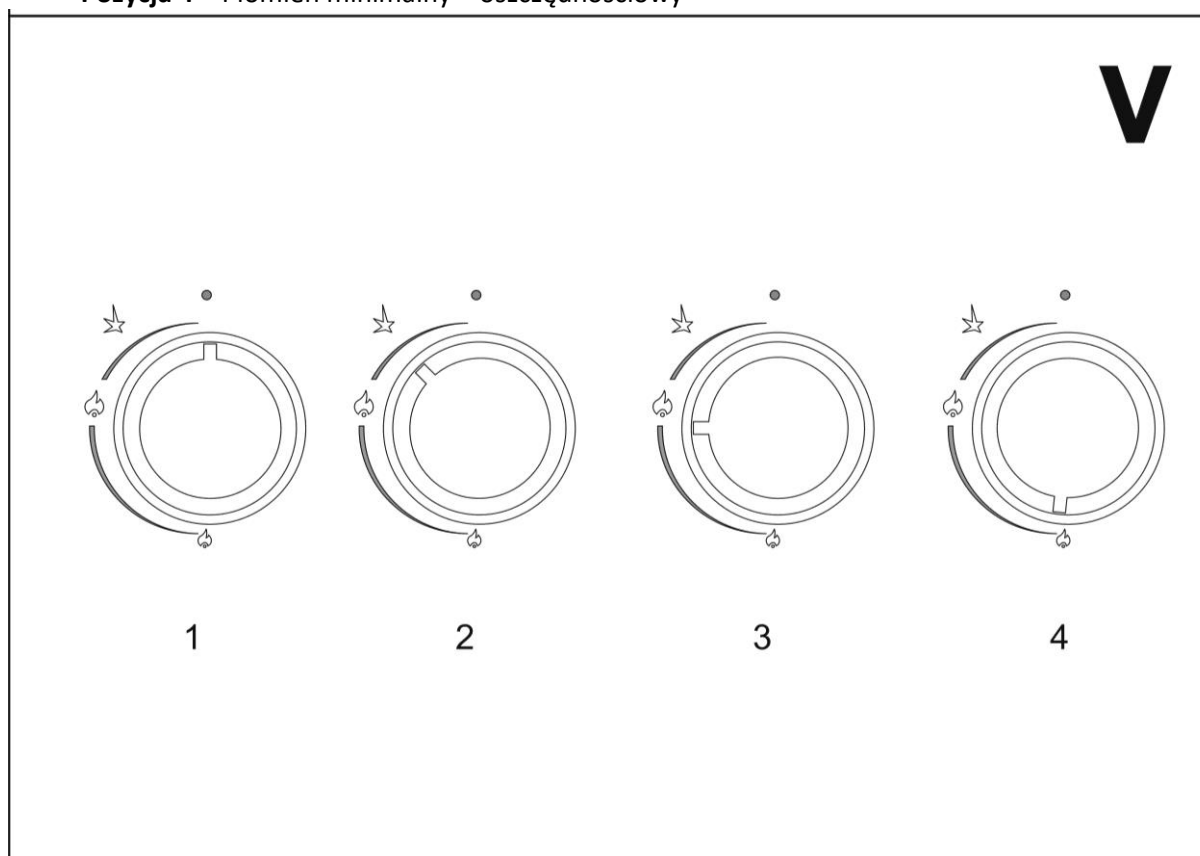
Pozycja 2 – Odpalanie

W celu odpalenia palnika należy przekręcić pokrętkę do pozycji 2 i wcisnąć. Po wciśnięciu zadziała piezozapalnik. Jeśli palnik nie zapali się w ciągu pierwszych 15 sekund, ustaw pokrętkę na 1 i odczekaj co najmniej 60 sekund przed ponowną próbą zapalenia. Po zapaleniu się palnika należy, ciągle wciskając pokrętkę, przekręcić je do pozycji 3 i odczekać około 10 sekund

(ciągle wciskając pokrętkę, aż do momentu, w którym po puszczeniu pokrętki płomień nie zgaśnie).

Pozycja 3 – Płomień maksymalny

Pozycja 4 – Płomień minimalny – oszczędnościowy



Obsługa piekarnika - patrz Rys. VI

Do obsługi piekarnika służą pokrętki 3 i 4. Pokrętkiem 4 należy wybrać żądaną funkcję piekarnika (Rys VI). Pokrętkiem 3 należy ustawić żądaną temperaturę (Rys. VII).

Pozycja 1 - Piekarnik wyłączony

Pozycja 2 – Rozmrażanie

Funkcja służy do rozmrażania potraw. Podczas włączonej funkcji rozmrażania pracują wentylatory termoobiegu. Pokrętło 3 ustawienia temperatury należy ustawić na temperaturę około 50°C.

Pozycja 3 – Termoobieg

Podczas pracy z tą funkcją włączone są wentylatory termoobiegu oraz dolna i górna grzałka. Przy pieczeniu z funkcją termoobiegu ustawiona temperatura powinna być niższa, niż przy pieczeniu tradycyjnym, z wykorzystaniem tylko górnej i dolnej grzałki.

Pozycja 4 – Włączona górna i dolna grzałka piekarnika – pieczenie tradycyjne

Podczas pracy z tą funkcją, potrawa ogrzewana jest jednocześnie z góry i z dołu. Zaleca się umieszczenie potrawy w centralnym miejscu piekarnika.

Pozycja 5 – Włączona grzałka górna

Funkcja służy do mocniejszego zapiekania potraw od góry.

Pozycja 6 – Włączona grzałka dolna

Funkcja służy do mocniejszego zapiekania potraw od dołu.

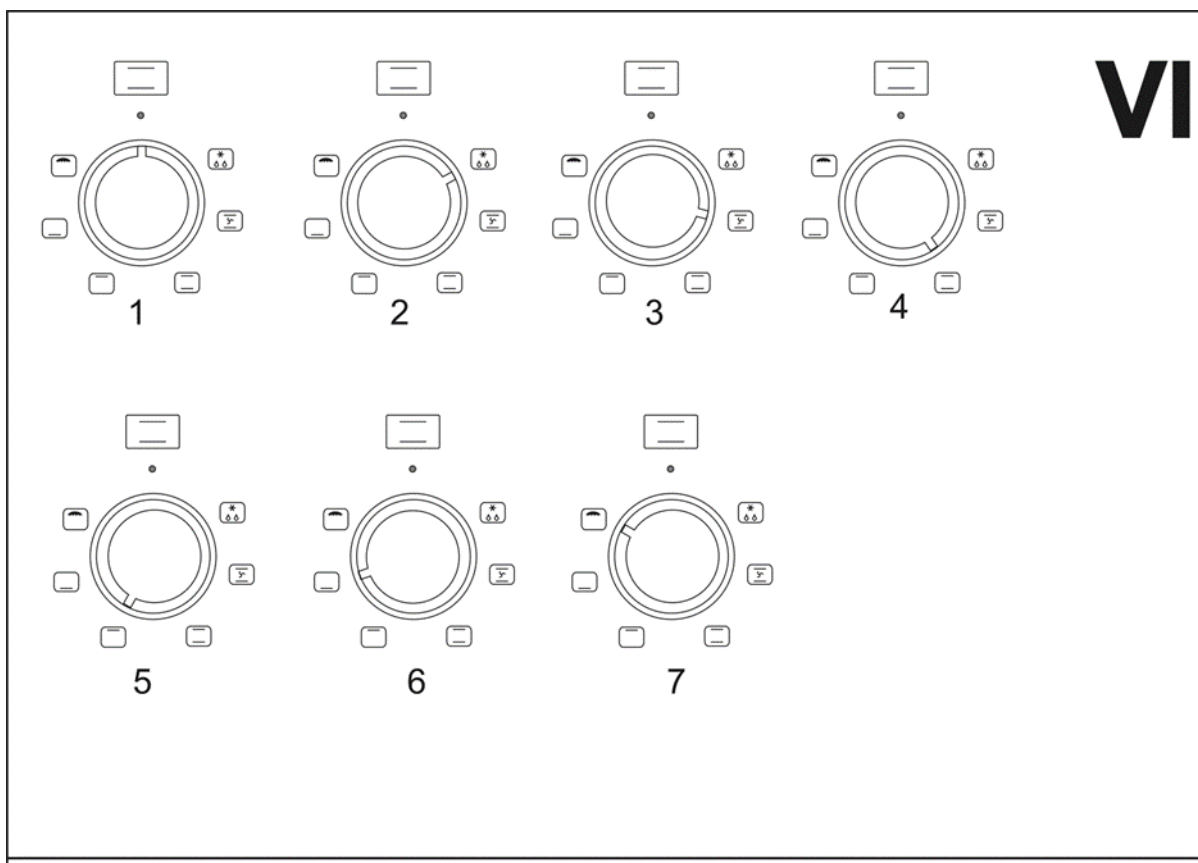
Pozycja 7 – Włączona funkcja opiekania - rożno

Grzałka opiekacza ogrzewa od góry potrawę, obracającą się na rożnie.

UWAGA!

Temperatura pieczenia oraz wybrana funkcja piekarnika powinny być dobrane zgodnie z przepisem przygotowania potrawy. W praktyce mogą występować różnice, które użytkownik powinien skorygować na podstawie własnych doświadczeń.

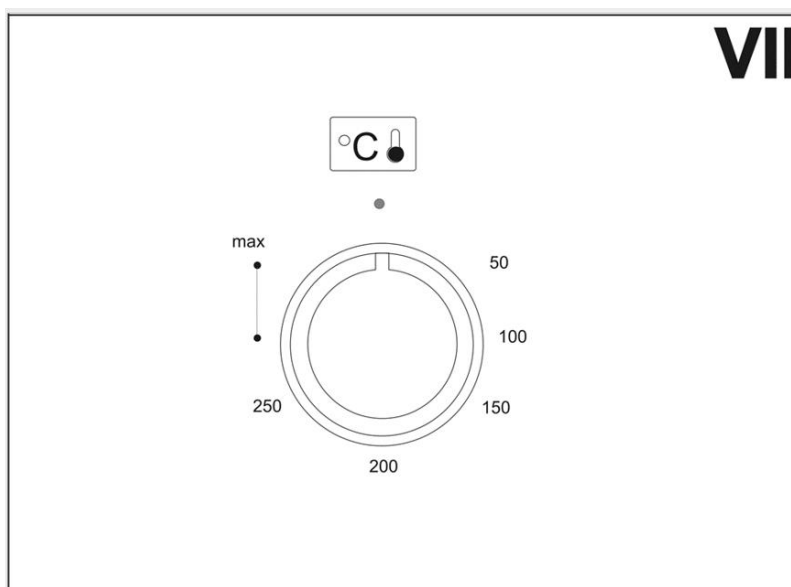
Po zakończonym procesie pieczenia, w celu wyłączenia piekarnika, należy przekręcić pokrętki 3 i 4 do pozycji 0."



Ustawienie temperatury piekarnika –patrz Rys. VII

Pokrętko służy do wybrania żądanej temperatury pieczenia.

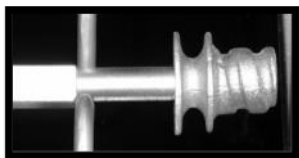
Po wybraniu funkcji piekarnika pokrętkiem 4, należy ustawić żadaną temperaturę pokrętkiem 3. Włączenie grzałek piekarnika sygnalizowane jest lampką. Po osiągnięciu zadanej temperatury, termostat wyłączy grzałki – lampka kontrolna zgaśnie. Po obniżeniu się temperatury w piekarniku, termostat ponownie włączy grzałki w celu osiągnięcia zadanej temperatury, lampka również się zaświeci.



Pieczenie na rożnie z funkcją opiekania

- 1) Potrawę należy nadziać na pręt do rożna i zabezpieczyć z dwóch stron widelcami.
- 2) Podczas umieszczania rożna piekarnik musi być wyłączony i wystudzony
- 3) Na drugą prowadnicę od dołu nałożyć ramkę nośną tak, aby obudowa pręta wystawała z piekarnika. Umieścić pręt w sposób pokazany na rysunku (1) i wsunąć ramę do piekarnika, aż koniec pręta zrówna się z otworem silnika rożna. W tym momencie podnieś pręt rożna i popchnij go w lewo, aż znajdzie się w pozycji pokazanej na rysunku (2).
- 4) Po zakończeniu pieczenia za pomocą dołączonego narzędzia wysuń pręt z otworu (3) i zdejmij ramkę, aby można było wyjąć pręt z piekarnika.
- 5) Włóż odpowiednio niżej blachę do pieczenia w celu zabezpieczenia piekarnika przed zabrudzeniem ściekającym tłuszczem.
- 6) POKRĘTŁO FUNKCJI PIEKARNIKA (4) ustawić na Pozycję 7, ustawić temperaturę pieczenia POKRĘTŁEM USTAWIENIA TEMPERATURY (3).

1.



2.



3.

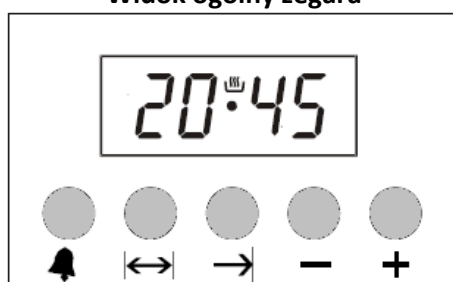


Po zakończonym procesie pieczenia, w celu wyłączenia piekarnika, należy przekręcić pokrętki 3 i 4 do pozycji 0."

USTAWIENIA WYŚWIETLACZA

Elektroniczny zegar pozwala zaprogramować czas gotowania o wybranej godzinie. Może być również używany jako alarm, ustawiając sygnał dźwiękowy.



Widok ogólny zegara

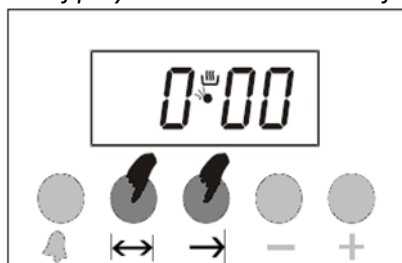


Uruchomienie zegara



Po włączeniu zasilania na ekranie miga (0:00) oraz litera „A”. Aby zaprogramować zegar należy najpierw wejść w tryb ustawienia ręczne.

Ustawienia ręczne

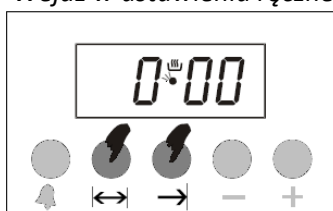
Naciśnij i zwolnij przycisk  oraz  jednocześnie.



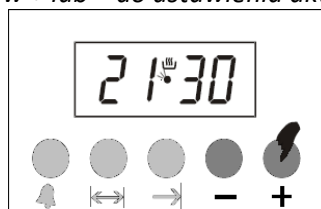
Ustawienie aktualnego czasu

Ustawienia aktualnej godziny można dokonać tylko wtedy, gdy nie jest używany żaden program gotowania. Najpierw wejdź w tryb ręczny naciskając przyciski  i , następnie w ciągu 5 sekund rozpocznij regulację zegara za pomocą przycisków + lub -. Długie naciśnięcie tych przycisków spowoduje szybkie zmiany.

Wejdz w ustawienia ręczne



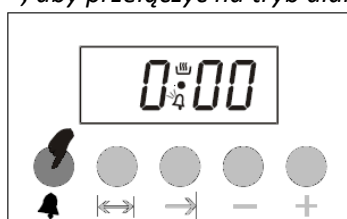
Użyj przycisków + lub - do ustawienia aktualnej godziny



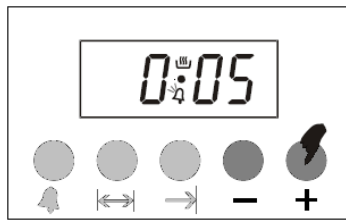
Ustawienie alarmu

Dzięki tej funkcji możesz zaprogramować czas, po którym zostanie uruchomiony alarm dźwiękowy.

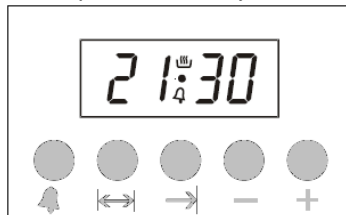
Użyj przycisku , aby przełączyć na tryb alarmu dźwiękowego



Za pomocą przycisku **+** dodaj czas, który ma zostać odliczony

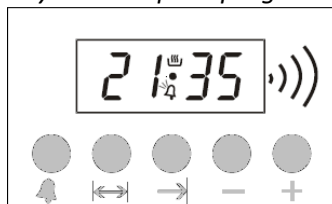



Po kilku sekundach ekran powróci do wyświetlania aktualnej godziny

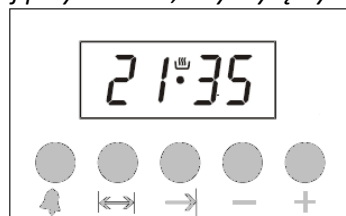


Wyłączanie alarmu

Sygnał dźwiękowy zabrzmiał po zaprogramowanym czasie.



Naciśnij przycisk , aby wyłączyć dźwięk.

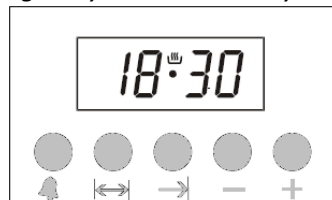


Automatyczny program pieczenia

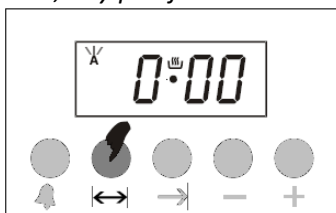
Za pomocą tej funkcji możesz ustawić czas pieczenia danej potrawy

Przykład: ustawienie czasu pieczenia przez 2 godziny i 15 minut.

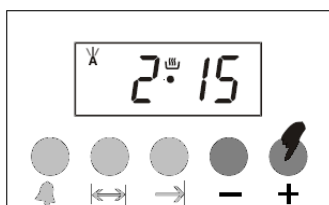
Zegar wyświetla aktualny czas



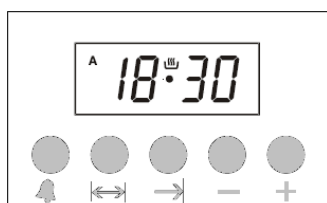
Naciśnij przycisk , aby przejść do ustawienia czasu pieczenia



Dostosuj czas gotowania za pomocą przycisków **+** i **-**.




Po kilku sekundach na ekranie pojawi się informacja o rozpoczęciu pieczenia i aktualna godzina.



Po zaprogramowaniu czasu pieczenia należy ustawić pokrętki funkcji i temperatury piekarnika w odpowiedniej pozycji (patrz obsługa piekarnika).

W każdej chwili można anulować automatyczny tryb pieczenia, przechodząc do trybu ręcznego.

Naciskając przycisk , możesz zobaczyć czas gotowości, czyli czas, w którym potrawa będzie gotowa do podania, w razie potrzeby możesz go również zmienić.

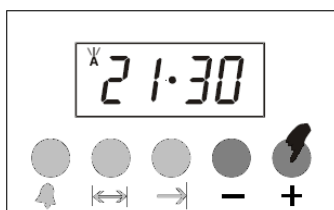
Zmiana czasu gotowości potrawy

Przykład: zmiana czasu gotowości na godzinę 21.30

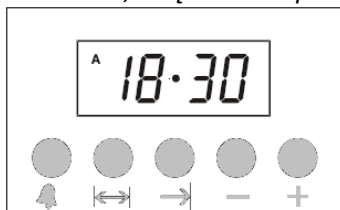
Zegar wyświetla godzinę, o której ma być gotowa potrawa (automatyczny czas pieczenia 2 godziny 15 minut ustawiony o godzinie 18.30)



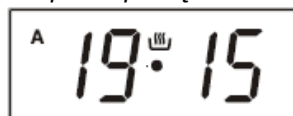
Ustaw żądany czas przy użyciu przycisku **+**, lub **-**



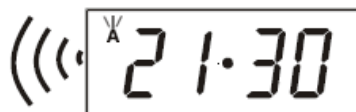
Po upływie kilku sekund wyświetlacz przełączy się w tryb zegara.
Piekarnik rozpocznie pieczenie o 19:15, dzięki czemu potrawa będzie gotowa o 21:30.



Widok wyświetlacza tuż po rozpoczęciu automatycznego pieczenia



Widok wyświetlacza po zakończeniu automatycznego pieczenia



Po zakończeniu automatycznego gotowania rozlegnie się sygnał dźwiękowy, który będzie emitowany przez 7 minut, jeśli nie zostanie przerwany.

Wyłącz piekarnik, ustawiając pokrętko funkcji piekarnika do pozycji 1, zresetuj zegar przy użyciu przycisków **↔** i **→**.




W przypadku utraty zasilania sieciowego

Zegar wyświetli migającą godzinę 0:00 wraz z symbolem „A”. Wszelkie trwające programy gotowania zostaną również anulowane. Wejdź w tryb ręczny i ustaw zegar za pomocą przycisków **+** lub **-**.

Uwaga: Jeśli nie będziesz teraz korzystać z piekarnika, upewnij się, że jest wyłączony.

Ustawienie sygnału dźwiękowego alarmu:

1) Naciśnij i przytrzymaj przycisku , usłyszysz aktualny sygnał dźwiękowy. Zwolnienie i ponowne naciśnięcie przycisku spowoduje przejście do następnego dźwięku (dostępne 3 różne dźwięki)

2) Dźwięk alarmu zostanie ustawiony na ostatni pozostawiony dźwięk.

Uwaga: w ustawieniu fabrycznym głośność alarmu jest ustawiona na wysoki ton.

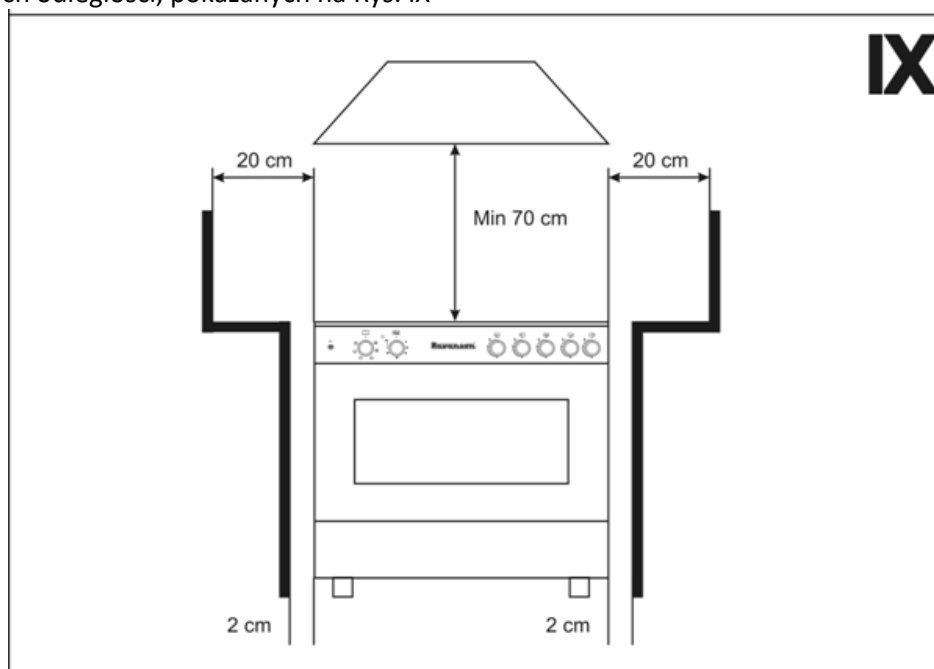
USTAWIENIE KUCHNI

patrz Rys. IX

Przed ustawieniem kuchni należy wkręcić nóżki w gniazda znajdujące się w spodzie kuchni.

Kuchnię należy ustawić na stabilnym podłożu, wypoziomować za pomocą nóżek. Aby uzyskać dobre rezultaty gotowania, urządzenie musi być odpowiednio wypoziomowane. Regulacja wysokości nóżek może wynosić od 90 do 120 mm.

Należy zachować minimalne odległości od ścian bocznych, tylnych. Nie wolno umieszczać nad kuchnią żadnych palnych elementów (mebli, półek drewnianych, itp.). Zaleca się zachowanie minimalnych odległości, pokazanych na Rys. IX



Przed przystąpieniem do instalowania kuchni w pomieszczeniu kuchennym, należy upewnić się czy spełnia ono wymagania stawiane mu przez obowiązujące przepisy.

Pomieszczenie kuchenne powinno:

- Mieć minimalną wysokość 2,2 m
- Umożliwiać dopływ powietrza, które jest niezbędne do właściwego spalania gazu. Dopływ powietrza powinien być nie mniejszy niż 2m³/h na 1kW mocy palników. Powietrze może być dostarczane

w wyniku bezpośredniego przepływu z zewnątrz poprzez kanał o przekroju min. 100cm² bądź pośrednio z sąsiednich pomieszczeń, które wyposażone są w kanały wentylacyjne, wychodzące na zewnątrz

- Zapewnić wentylację nawiewno - wywiewną (co najmniej 1,5-krotną wymianę powietrza w ciągu godziny)
- Zapewnić odprowadzanie spalin, np. poprzez sprawny kanał kominowy

Pomieszczenie kuchenne powinno być suche i przewiewne oraz posiadać sprawną wentylację, zgodnie

z obowiązującymi przepisami technicznymi. Podstawą prawną, w oparciu o którą oceniamy przydatność pomieszczenia do zainstalowania kuchni gazowej, jest **Rozporządzenie Ministra Infrastruktury**

z dnia 12 kwietnia 2002r. w sprawie warunków technicznych, jakim powinny odpowiadać budynki i ich usytuowanie (Dz. U. 2002 Nr 75 poz. 690).

GOTOWANIE

DOBÓR PALNIKÓW

Nad każdym z pokręteł znajduje się symbol odpowiadajemu mu palnikowi. Zawsze należy stosować palnik

o wielkości odpowiedniej średnicy garnka używanego do gotowania. Nie należy dopuszczać, żeby płomień wychodził poza średnicę garnka (patrz Rys. X).

Ze względów ekonomicznych, zalecamy przykrywanie garnków podczas gotowania.

Nie dopuszczać żeby gotująca się potrawa wykipiiała na palnik.

Pierścień i otwory palnika należy utrzymywać w czystości.

Na poszczególnych palnikach należy używać naczyń o właściwej średnicy.

Na rusztach nie stawiać zdeformowanych lub niestabilnych naczyń, gdyż mogą się przewrócić i zalać palniki.

Nie zdejmować rusztów i stawiać naczyń bezpośrednio na palnikach.

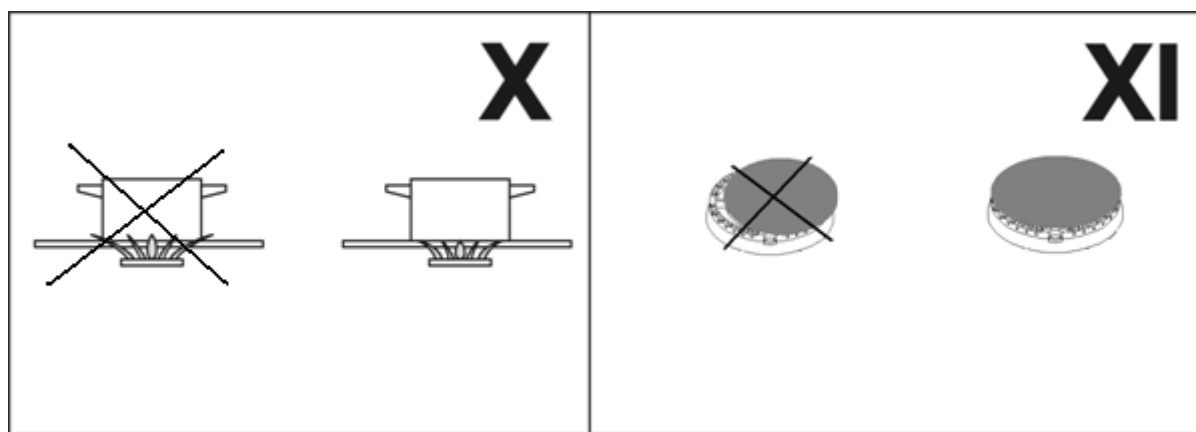
Nad włączonym palnikiem nie stawiać pustych naczyń.

Przed zestawieniem naczyń z palników należy zmniejszyć płomień lub zgasić go całkowicie.

Palniki utrzymywać w należytej czystości, ponieważ zanieczyszczenia ujemnie wpływają na ich funkcjonowanie.

Przed włączeniem palnika należy upewnić się czy pokrętko, które zamierzamy uruchomić odpowiada palnikowi, który chcemy zapalić. Przyporządkowanie pokręteł do palników przedstawiono w sposób graficzny nad pokrętkiem każdego palnika.

Należy zwracać uwagę na prawidłowe ułożenie nakładek na palnikach (patrz Rys. XI).



Urządzenie wyposażone jest w zabezpieczenie przeciwwyływowe gazu.

W razie przypadkowego zgaszenia płomienia na skutek zalania lub podmuchu, następuje automatyczne odcięcie dopływu gazu. Od niekontrolowanego zgaśnięcia płomienia do odcięcia gazu może upłynąć 60 – 90 sekund.

CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

Przed przystąpieniem do czyszczenia należy sprawdzić, czy wszystkie pokrętki są ustawione w położeniu „wyłączony” lub „0”.

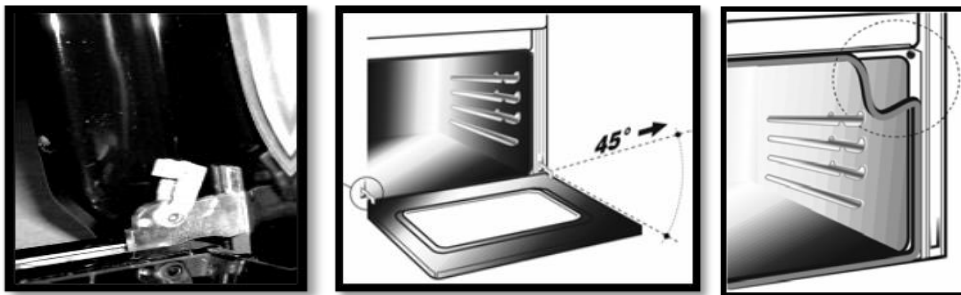
Należy poczekać, aż urządzenie wystygnie.

Do czyszczenia używać wilgotnej (nie mokrej) ściereczki z dodatkiem delikatnego detergentu.

Do czyszczenia nie należy używać środków szorujących, środków żrących oraz ostrych przedmiotów i materiałów.

Aby umożliwić dokładne oczyszczenie piekarnika, można zdjąć uszczelkę. Przed zdjęciem uszczelki zdejmij drzwiczki piekarnika w sposób opisany poniżej. Po zdjęciu drzwi unieś zaczepy w rogach, jak pokazano na rysunku.

Podnieś dźwigni, aż dotkną zawiasów i chwyć obie strony drzwi obiema rękami blisko zawiasów. Podnieś drzwi pod kątem około 45° i zdejmij je. Aby ponownie zamontować, włóż zawiasy w ich rowki, następnie opuść drzwi na miejsce i zwolnij dźwignie.



WYMIANA ŻARÓWKI

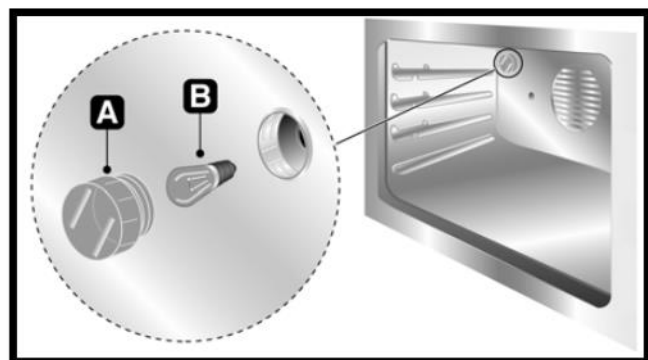
UWAGA!

Przed wymianą żarówki, urządzenie należy odłączyć od źródła zasilania!

W celu wymiany żarówki należy odkręcić osłonę (A), wymienić żarówkę (B), założyć osłonę ponownie.

Parametry żarówki:

| | |
|----------------------------|-------------|
| Napięcie znamionowe: | 220 – 240 V |
| Znamionowy pobór mocy: | 25W |
| Częstotliwość znamionowa : | 50 Hz |
| Trzonek: | E 27 |



TRANSPORT I PRZECHOWYWANIE

Urządzenie transportować i przechowywać w oryginalnym opakowaniu, zabezpieczającym go przed uszkodzeniami mechanicznymi, wilgocią oraz kurzem.

UWAGA! Nie przenosić kuchni trzymając za uchwyt piekarnika

INFORMACJE DLA INSTALATORA

Podłączenie i dopasowanie urządzenia do odpowiedniego rodzaju gazu może wykonać **wyłącznie** instalator urządzeń gazowych z odpowiednimi uprawnieniami, zgodnie z obowiązującymi przepisami. Instalator po przeprowadzeniu w/w czynności powinien zaznaczyć w tabeli DANYCH TECHNICZNYCH w karcie gwarancyjnej rodzaj gazu, do którego została dostosowana kuchnia.

Producent nie ponosi odpowiedzialności za szkody powstałe wskutek nieprzestrzegania obowiązujących norm i przepisów lub podłączenia urządzenia przez osobę nieuprawnioną!

Zdjąć elementy opakowania i ustawić kuchnię w suchym, dobrze wentylowanym pomieszczeniu, z dala od zasłon. W pobliżu kuchni nie przechowywać papieru, alkoholu, benzyny, itp.

Podłączenie musi być dokonane zgodnie z obowiązującymi normami i przepisami!

Kuchnia dostosowana jest do zasilania gazem o parametrach zamieszczonych na tabliczce znamionowej. Sprawdzić, czy podana charakterystyka gazu odpowiada parametrom gazu zasilającego.

Kuchnia jest zaopatrzona w rurowy króciec z gwintem G $\frac{1}{2}$ ". Do króćca podłączyć gaz z zastosowaniem odpowiedniego osprzętu.

Kuchnię można podłączyć do wewnętrznej instalacji domowej lub do butli z gazem płynnym.

Przed przystąpieniem do czynności podłączania, kurek gazowy powinien być zamknięty.

PODŁĄCZENIE WĘŻEM ELASTYCZNYM

UWAGA!

Podłączenie za pomocą węża elastycznego można wykonać tylko po sprawdzeniu czy jest to zgodne z obowiązującymi przepisami.

UWAGA!

Kuchnia posiada możliwość podłączenia do gazu z prawej lub z lewej strony. Na nieużywany króciec doprowadzający należy nakręcić zaślepkę (4) – patrz KOMPLETACJA, RYS. II. Po podłączeniu kuchni do instalacji gazowej należy sprawdzić czy spod zaślepki nie ulatnia się gaz.

1. Podłączenie do gazu ziemnego

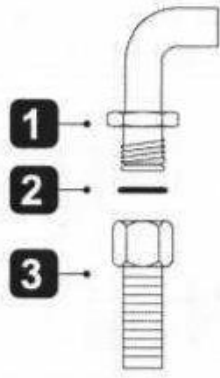
Kuchnię można podłączyć do instalacji gazowej „na sztywno” lub za pomocą certyfikowanego elastycznego przewodu metalowego.

Maksymalna długość przewodu elastycznego nie powinna przekraczać 2,0m.

Przewód nie powinien stykać się z żadnymi częściami ruchomymi i nie powinien przechodzić przez przestrzeń, w której nie ma wystarczająco dużo miejsca.

Przy podłączaniu do sztywnej instalacji rurowej, należy zwrócić uwagę, aby nie wywołać naprężeń w żadnym punkcie instalacji ani w żadnej części urządzenia.

Na koniec instalacji przeprowadź test na wyciek gazu za pomocą roztworu z mydła.



1. Nypel G1/2
2. Uszczelka silikonowa
3. Wąż gazowy G1/2 (zgodny z EN 14800)

2. Podłączenie do gazu płynnego

Do podłączenia urządzenia z butlą należy zastosować certyfikowany przewód gumowy.

Do podłączenia butli z gazem należy stosować reduktor o nominalnym ciśnieniu gazu 37 mbar

Przewód gumowy łączymy z króćcem kuchni przy pomocy 0,5 m odcinka rury stalowej instalacyjnej (bez szwu).

Długość przewodu nie może przekraczać 1.5 metra bez jakichkolwiek zagięć lub skręceń.

Przewód nie może przechodzić blisko ostrych krawędzi lub przedmiotów z ostrym zakończeniem.

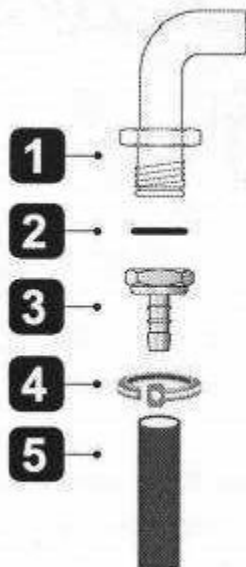
Przewodu nie należy prowadzić w pobliżu źródeł wysokiej temperatury.

Przewód musi być dostępny, aby umożliwić kontrolę pod względem przetarcia lub zużycia na całej swojej długości.

Jeśli wąż nie jest idealnie szczelny i ulatnia się gaz, nie próbuj go naprawiać: wymień go na nowy.

Sprawdź, na węży, czy nie minęła data ważności (oznaczona serią na samym węży).

UWAGA! Instalację i wymianę butli z gazem należy wykonać z dala od źródeł zapłonu.



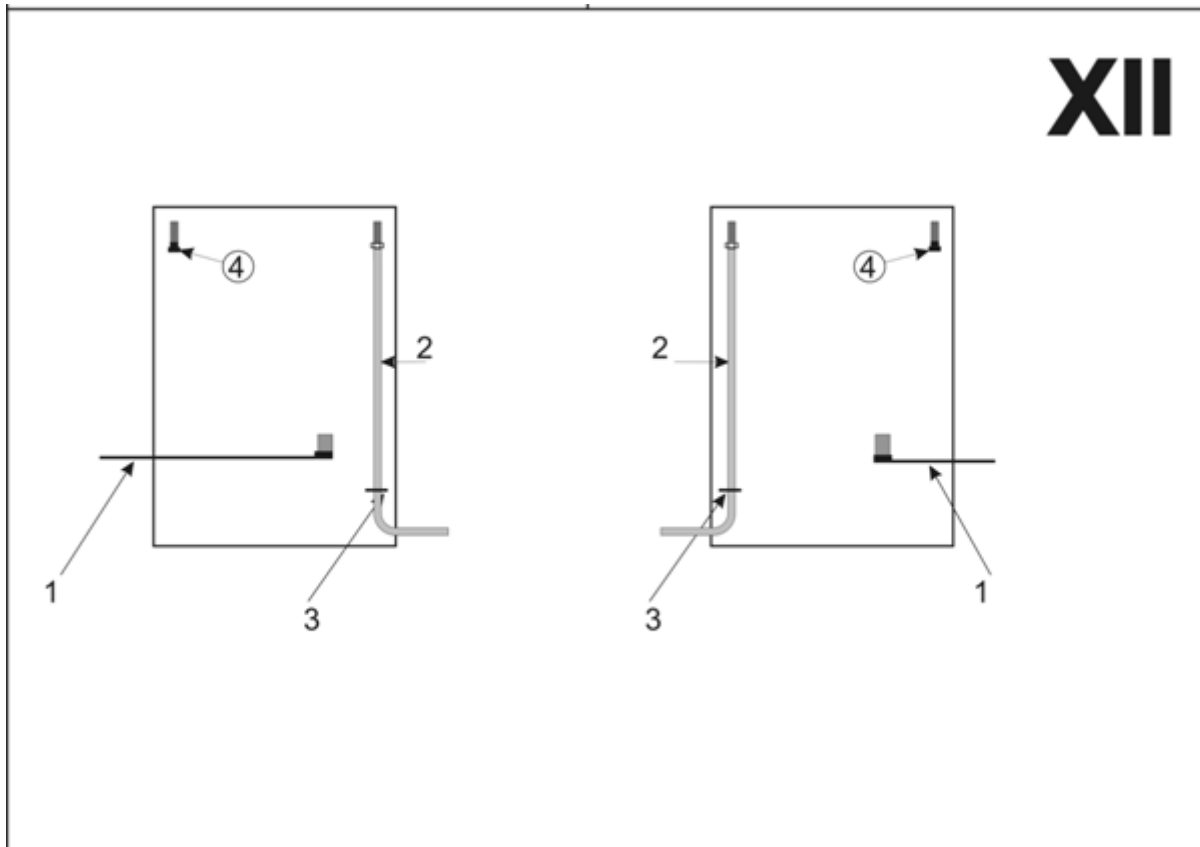
1. Nypel G1/2
2. Uszczelka silikonowa
3. Króciec G1/2
4. Zacisk
5. Wąż gumowy (średnica wewnętrzna 8 mm)

Prawidłowe prowadzenie węża doprowadzającego gaz pokazano na Rys. XII

1. Przewód zasilający
2. Wąż doprowadzający gaz
3. Zacisk

UWAGA!

Po każdorazowym podłączeniu kuchni do butli z gazem, należy sprawdzić szczelność zaworu na butli i połączenie reduktora z butlą oraz jego działanie.



UWAGA!

1. Niedopuszczalne jest sprawdzanie szczelności za pomocą otwartego płomienia (np. zapalką lub świecą). Grozi to wybuchem! Do sprawdzenia szczelności można użyć wody z mydłem
2. Okresowo należy sprawdzać stan przewodu i szczelność połączenia, zgodnie z obowiązującymi przepisami
3. Przewód gumowy nie powinien dotykać gorących elementów kuchni

PODŁĄCZENIE ZA POMOCĄ WĘŻY GUMOWYCH ZGODNYCH Z AKTUALNYMI PRZEPISAMI JEST DOZWOLONE TYLKO W PRZYPADKU MOŻLIWOŚCI KONTROLI WĘŻA NA CAŁEJ DŁUGOŚCI

Urządzenie jest wykonane w drugiej kategorii i może pracować na zasilaniu dwoma rodzajami gazu II2E3B/P.

Fabrycznie urządzenie nastawione jest na gaz z rodziny 2.

2E – gaz ziemny wysokometanowy GZ20 - 20mbar (ustawienie fabryczne).

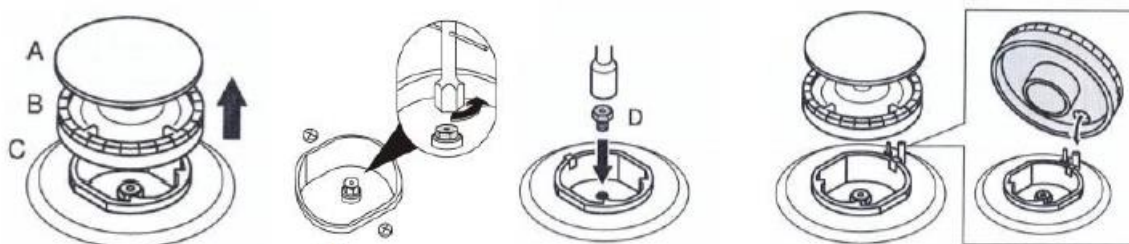
Urządzenie może być zasilone gazem z rodziny 3: 3B/P – propan butan .

W celu dostosowania urządzenia do gazu propan –butan (PB/P) należy wymienić dysze.

WYMIANA DYSZ

W celu wymiany dysz należy:

1. Poczekać aż kuchnia ostygnie
2. Zdjąć ruszt
3. Zdjąć nakładki palników
4. Odkręcić dysze za pomocą klucza nasadowego „7” i zastąpić je dyszami przystosowanymi do gazu zasilającego
5. Założyć nakładki palników i ruszt



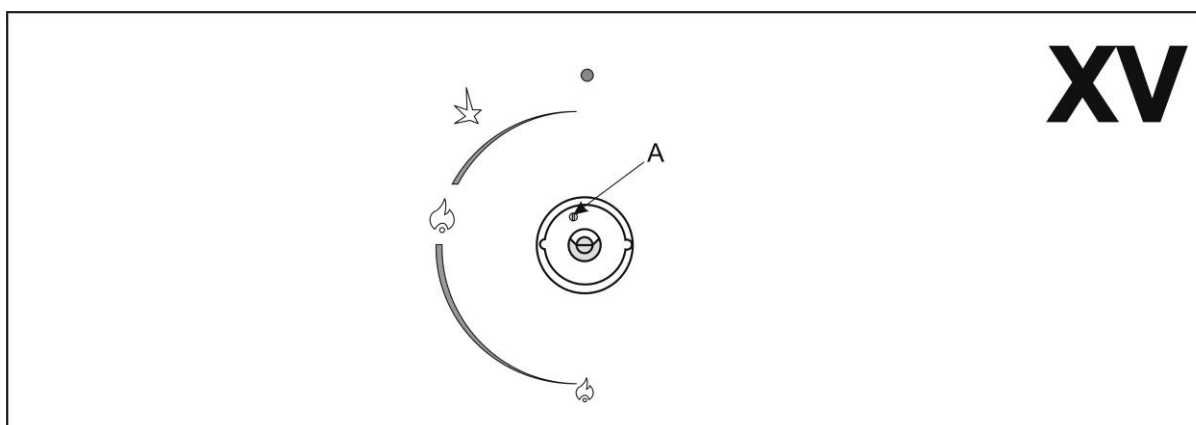
REGULACJA PŁOMIENIA –

patrz Rys. XV

Regulacja zaworów polega na regulacji płomienia oszczędnościowego. W tym celu należy:

- pokrętelem zapalić regulowany zawór
- ustawić pokrętkę w pozycji 4 (Rys. V)
- w pozycji 4 zdjąć pokrętkę z zaworu
- obracać śrubę regulacyjną (A) i obserwować płomień

Płomień należy ustawić na taką wysokość, żeby nie zgasł przy lekkim podmuchu oraz przy szybkim przestawieniu z płomienia pełnego – pozycja 3 (Rys. V) i odwrotnie. Prawidłowo wyregulowany płomień powinien mieć kształt stożka koloru zielono-niebieskiego o wysokości około 2-4mm. Założyć pokrętkę na zawór.



UWAGA!

Jeżeli w instalacji gazowej występują widoczne zmiany ciśnienia gazu, płomień oszczędnościowy należy wyregulować przy niskim ciśnieniu tak, aby palnik nie zgasł podczas normalnego użytkowania.

TABELA MOCY I ŚREDNICE DYSZ W ZALEŻNOŚCI OD RODZAJU GAZU ZASILAJĄCEGO

| Rodzaj gazu | Palnik | | | |
|----------------------------------|---------------------------|-------|--------|-------|
| | 2E - G20 – 20 mbar | Mały | Średni | Duży |
| Średnica dyszy [mm] | 0,70 | 0,95 | 1,20 | 1,30 |
| Moc palnika [kW] | 0,90 | 1,65 | 2,80 | 3,20 |
| Zużycie gazu [m ³ /h] | 0,086 | 0,158 | 0,267 | 0,305 |
| Rodzaj gazu | Palnik | | | |
| | 3B/P-G30 37mbar | Mały | Średni | Duży |
| Średnica dyszy [mm] | 0,50 | 0,65 | 0,80 | 0,9 |
| Moc palnika [kW] | 0,95 | 1,75 | 2,80 | 3,30 |
| Zużycie gazu [g/h] | 66 | 120 | 204 | 225 |

PODŁĄCZENIE ELEKTRYCZNE

Upewnij się, że napięcie i przekrój przewodu zasilającego odpowiadają specyfikacjom wskazanym na tabliczce znamionowej znajdującej się z tyłu piekarnika.

Nie usuwaj tej tabliczki pod żadnym pozorem..

Podłączenie do sieci energetycznej może być stałe lub za pomocą wtyczki i gniazdka. W tym drugim przypadku wtyczka i gniazdo muszą być odpowiednie do zastosowanego kabla i zgodne z obowiązującymi przepisami. Niezależnie od rodzaju podłączenia, urządzenie musi być uziemione. Przed podłączeniem upewnij się czy linia zasilająca jest odpowiednio uziemiona.

TYPOWE USTERKI

1. Iskrownik nie zapala gazu lub nie zawsze go zapala
 - Sprawdź czy kuchnia jest podłączona do sieci elektrycznej
 - Wyczyść i osusz elementy palnika i iskrownik
 - Sprawdź czy nakrywki palników i kołpaki są założone prawidłowo
2. Gaz nie zapala się
 - Sprawdź czy nie doszło do zgniecenia przewodu gumowego, przy zasilaniu gazem płynnym z butli
 - Sprawdź czy główny zawór gazu jest otwarty
 - Sprawdź czy butla gazowa nie jest pusta
 - Jeżeli zainstalowano nową kuchnię lub wymieniono butlę z gazem na nową, wówczas należy powtarzać procedurę zapalania do momentu, aż gaz dotrze do palnika
 - Sprawdź czy dysza lub otwory płomieniowe w palniku nie są zanieczyszczone lub zalane. Jeżeli tak, przeczyszczyć otwór dyszy używając szpilki lub igły. Do wyczyszczenia otworów w palniku użyj szczoteczki. Następnie wszystkie elementy osusz
3. Niestabilny płomień
 - Sprawdź czy elementy palnika są czyste, suche i prawidłowo założone

Jeśli powyższe propozycje nie rozwiążą problemu, skontaktuj się z serwisem. **Zabrania nie podejmować prób samodzielnej naprawy.** Naprawy urządzenia może dokonać **wyłącznie** wykwalifikowana, uprawniona osoba.

Kuchnię powinien naprawiać wyłącznie autoryzowany zakład serwisowy, wykorzystujący oryginalne części zamienne.

Aktualny wykaz punktów serwisowych znajda Państwo na stronie: www.ravanson.pl
Obsługę serwisową zapewnia sieć *Quadra-Net*, zapraszamy na stronę: www.quadra-net.pl
Oraz pod numer infolinii 61 853 44 44

PARAMETRY TECHNICZNE

Napięcie znamionowe: 220 – 240V
Częstotliwość znamionowa: 50/60 Hz
Maksymalny pobór mocy: 2955 W
Urządzenie wykonane w I Klasie Ochronności

IP 20
Gaz: G20 - 20 mbar
Kategoria: II2E3B/P
PIN 1312CL5460
Kraj przeznaczenia – PL (Polska)

Znamionowy pobór mocy poszczególnych elementów:

| | |
|---------------|----------|
| Dolna grzałka | 1700 W |
| Górna grzałka | 1200 W |
| Grill | 1800 W |
| Lampa | 2 x 15 W |
| Silnik różna | 2 x 6 W |
| Wentylator | 25 W |



Takie oznakowanie informuje, że sprzęt ten, po okresie jego użytkowania nie może być umieszczany łącznie z innymi odpadami pochodzącymi z gospodarstwa domowego. Użytkownik jest zobowiązany do oddania go prowadzącym zbieranie zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego. Prowadzący zbieranie, w tym lokalne punkty zbiórki, sklepy oraz gminne jednostki, tworzą odpowiedni system umożliwiający oddanie tego sprzętu. Właściwe postępowanie ze zużytym sprzętem elektrycznym i elektronicznym przyczynia się do uniknięcia szkodliwych dla zdrowia ludzi i środowiska naturalnego konsekwencji, wynikających z obecności składników niebezpiecznych oraz niewłaściwego składowania i przetwarzania takiego sprzętu.

W urządzeniu ograniczono niektóre substancje mogące negatywnie oddziaływać na środowisko w okresie użytkowania tego produktu oraz po ich zużyciu.

Informacje dotyczące domowych piekarników

| | Oznaczenie | Wartość | Jednostka |
|--|---|---------------------|------------------------------------|
| Identyfikator modelu | KWGE-K90 GLASS INOX KWGE-K90 GLASS BLACK | | |
| Typ piekarnika | ELEKTRYCZNY | | |
| Masa urządzenia | M | | kg |
| Liczba komór | | 1 | |
| Źródło energii dla każdej komory (energia elektryczna lub gaz) | | Energia elektryczna | |
| Objętość dla każdej komory | V | 105 | l |
| Zużycie energii (elektrycznej) koniecznej do podgrzania znormalizowanego wsadu w komorze piekarnika elektrycznego w trakcie pracy w cyklu w trybie tradycyjnym dla każdej komory (końcowa energia elektryczna) | EC _{electric cavity} | 0,951 | KWh/cykl |
| Zużycie energii koniecznej do podgrzania znormalizowanego wsadu w komorze piekarnika elektrycznego w trakcie trwania cyklu w trybie z włączonym wentylatorem dla każdej komory (końcowa energia elektryczna) | EC _{electric cavity} | 0,999 | KWh/cykl |
| Zużycie energii koniecznej do podgrzania znormalizowanego wsadu w komorze piekarnika elektrycznego w trakcie pracy w cyklu w trybie tradycyjnym dla każdej komory (końcowa energia gazu) | EC _{gas cavity} | N/D | MJ/cykl KWh/cykl ⁽¹⁾ |
| Zużycie energii koniecznej do podgrzania znormalizowanego wsadu w komorze gazowej piekarnika w trakcie trwania cyklu w trybie z włączonym wentylatorem dla każdej komory (końcowa energia gazu) | EC _{gas cavity} | N/D | MJ/cykl KWh/cykl |
| Wskaźnik efektywności energetycznej dla każdej komory | EEl _{cavity} | 95,9 | |
| Wskaźnik efektywności energetycznej dla każdej komory (tryb z włączonym wentylatorem) | EEl _{cavity} | 101,0 | |
| (1) 1 kWh/cykl = 3,6 MJ/cykl | | | |

Metody pomiarów zgodnie z: EN 60350-1:2016

Wskazówki dotyczące oszczędzania energii

- Podczas pieczenia drzwiczki piekarnika muszą być zamknięte. Drzwiczki można otworzyć, aby odwrócić potrawę. Aby zachować odpowiednią temperaturę i oszczędzić energię, nie należy często otwierać drzwiczek piekarnika podczas gotowania.
- Jeżeli pieczenie trwa dłużej niż 30 minut, piekarnik można wyłączyć około 5-10 minut przed końcem czasu pieczenia w celu oszczędności energii.
- Należy zaplanować proces pieczenia większej liczby potraw, aby uniknąć wyłączania piekarnika między pieczeniem potraw. Pomaga to zaoszczędzić energię i skraca czas ponownego nagrzewania piekarnika.
- Jeśli jest to możliwe, należy piec jedną potrawę na raz.



Karta produktu

| | |
|--|--|
| Dostawca | RAVANSON LTD Sp. z o.o. ul. Mazowiecka 6, 09-100 Płońsk |
| Identyfikator modelu | KWGE-K90 GLASS INOX KWGE-K90 GLASS BLACK |
| Wskaźnik efektywności energetycznej (EEI_{cavity}) | < 95,9 |
| Klasa efektywności energetycznej | A |
| Zużycie energii dla cyklu (kWh) – tryb tradycyjny | 0,951 |
| Zużycie energii dla cyklu (kWh) – tryb z włączonym wentylatorem | 0,999 |
| Liczba komór | 1 |
| Źródło ciepła | Energia elektryczna |
| Objętość | 105 l |

Karta produktu zgodnie z Rozporządzeniem Delegowanym (EU) nr 65/2014

EN



Before use, read all safety instructions and warnings.



Failure to follow the safety warnings and instructions below and improper installation and use of the device may result in serious injury or death due to burns, fire, electric shock and carbon monoxide poisoning.

Please keep all warnings and safety tips for future reference.

GENERAL SAFETY INSTRUCTIONS

The device should be installed in accordance with applicable law and used only in well-ventilated rooms. PLEASE READ THE OPERATING MANUAL BEFORE INSTALLATION AND USE.

Connecting the equipment to the internal gas installation or to a cylinder with liquefied gas and its adjustment SHOULD ONLY BE PERFORMED BY AN AUTHORIZED installer of gas equipment or a technician from an authorized service facility, in accordance with applicable regulations, which should be confirmed by an entry in the product warranty card. Failure to provide such confirmation invalidates the warranty.

ATTENTION! The manufacturer is not liable for damage resulting from failure to comply with applicable standards and regulations or connection of the cooker by an unauthorized person.

The device and its accessible parts become hot during use. Particular attention should be paid to the possibility of touching the heating elements. Children under 8 years of age should stay away unless under constant supervision.

1. This device must be installed in accordance with applicable regulations.

2. Installation and maintenance of the device must be carried out by a qualified person.

3. The manufacturer assumes no responsibility for any injury or damage caused by improper installation of the device or its incorrect use.

4. Any changes and modernizations on your own are prohibited, under pain of losing your warranty rights.

5. The device is intended for use by adults only. Do not allow children to play near the device.

6. This equipment is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or persons who lack experience or knowledge of the equipment, unless this is done under supervision or in accordance with the instructions for use of the equipment provided by people responsible for their safety.

7. Please pay attention to children so that they do not play with this appliance.

8. The appliance is intended for preparing food in household conditions only. Use it for other purposes is not permitted!

9. The appliance should only be repaired by an authorized service center using original spare parts.

10. Improperly performed repairs may pose a significant threat.

11. In the event of a device failure, especially in the event of gas leakage, the device must be disconnected from the gas supply and contact the service center immediately.

12. In case of gas leakage, immediately close the valve on the gas installation or on the cylinder with gas, ventilate the room thoroughly and call an emergency gas service. During this time, you must not light matches, smoke cigarettes, turn on or turn off electrical appliances (radio, bell, light switch) or mechanical, causing sparks.

ATTENTION!

Liquid gas is heavier than air and therefore has tendencies to accumulate on the lower levels. Rooms, in which liquid gas cylinders

are installed should be equipped with ventilation ducts, led out from the room to the outside, enabling escape gas in the event of a leak. For the same reason, gas cylinders, both empty and partially filled, should neither be installed nor stored in rooms located underground (e.g. in basements). The cylinders cannot be located too close to heat sources (stoves, fireplaces, ovens, etc.) that could increase the temperature inside the cylinder above 50°C.

13. Do not be lift this appliance by the oven handle!

14. Before use, remove all protective protection applied during transport.

15. The materials from which the packaging is made are suitable for use as secondary raw materials.

16. A worn out appliance must be restored to a condition that makes it impossible to re-use it. Oven doors should be removed as they may be a source of danger, especially for children. Then hand over the device to specialized units dealing with disposal or purchasing secondary raw materials.

17. Before installation, check the pressure at the installation place and the type of gas used in the appliance is adapted.

18. The conditions for changing the type of gas used can be found in the user manual and on the rating plate on the device.

19. THE RATING PLATE IS LOCATED IN A VISIBLE POSITION ON THE BACK OF DEVICE.

20. DO NOT REMOVE THE RATING PLATE FOR ANY REASON.

21. Make sure the power source to which the device to be connected corresponds to the parameters given on the rating plate.

22. The power cord can't touch with sharp edges and hot surfaces.

23. The plug of the device must fit into the socket.

24. Do not modify the plug in any way.

25. Do not leave the device during the work without any supervision.

26. The flame of the burners should be regular and stable.

If the flame is not regular, clean the burner.

In case of a fault, call an authorized service center.

27. Check that the knobs are in the "0" (off) position when the cooker is not in use.

28. Do not leave aluminum foil or other objects on the top of device (on the burners) if the burners are on.

29. Heat and moisture are generated when the oven is in operation. In the room, where the device will be located the proper ventilation must be ensured

30. Room, where the device will be located should have efficient supply and exhaust ventilation. Improper ventilation may lead to disruption of the gas combustion process and the formation of an increased carbon monoxide content in the room.

31. If the appliance is operated for a long time, additional ventilation should be provided by opening a window or increasing the power of mechanical ventilation (if installed).

32. When cooking food using oil or other fat, do not leave the appliance unattended, overheated oil may catch fire.

33. Do not place deformed or unstable pots on the grate, it may tip over and the contents of the pot will spill onto the burners.

34. If other electrical appliances are connected near the appliance, make sure that their power cables do not touch the hot elements (or not jammed by the oven door).

35. The appliance becomes hot during use. Be especially careful when inserting and removing food from the oven. The heating elements inside the oven are very hot.

36. Do not place heavy pots on the open oven door, do not sit or stand on it.

37. When the oven is in operation, its glass and external elements become very hot.

Please pay special attention to children when using this feature of the device.

38. The grill grate becomes hot while the oven is in operation.

Use protective gloves to remove food and the grate.

39. Do not cover the bottom of the oven chamber with foil, as heat may accumulate and damage the oven.

40. Do not open the oven door while it is in operation without need or when it is still warm, to protect the knobs from damage. After baking, remove the food from the oven and close the oven door.

41. Only use the accessories provided by the manufacturer.
42. In addition to the oven accessories, use heat-resistant cookware intended for use in ovens (see the cookware manufacturer's instructions).
43. Cleaning agents and flammable materials should not be stored near the appliance.
44. The connection hose should be replaced after the specified time, in accordance with the manufacturer's instructions.
45. Periodically check the condition of the hose and the tightness of the connection, in accordance with applicable regulations.
46. For safety and hygiene reasons appliance should be kept clean.
47. This appliance should be washed after each use.
48. Use a soft, damp cloth to clean the device (not wet) cloth and mild detergent.
49. Do not use pressure or steam cleaning devices to clean this appliance.
50. Do not use solvents, gasoline or other agents that may damage the device.
51. Pay special attention for the air vent, it must be clean, unobstructed and free from any obstacles.
52. Do not expose the device to rain and humid conditions.
53. Transport of the device in original packaging to protect against mechanical damage and dust.
54. Despite using the device as intended and following all safety instructions, certain residual risk factors cannot be completely eliminated.

USER TIPS

BEFORE FIRST USE

After receiving your device, please:

- Unpack it and check it for damage. If any damage is detected - DO NOT USE
- Check the completeness of the supplied equipment
- Remove all packaging elements
- Remove all accessories from the oven cavity
- Remove protective elements
- Wash all accessories before use

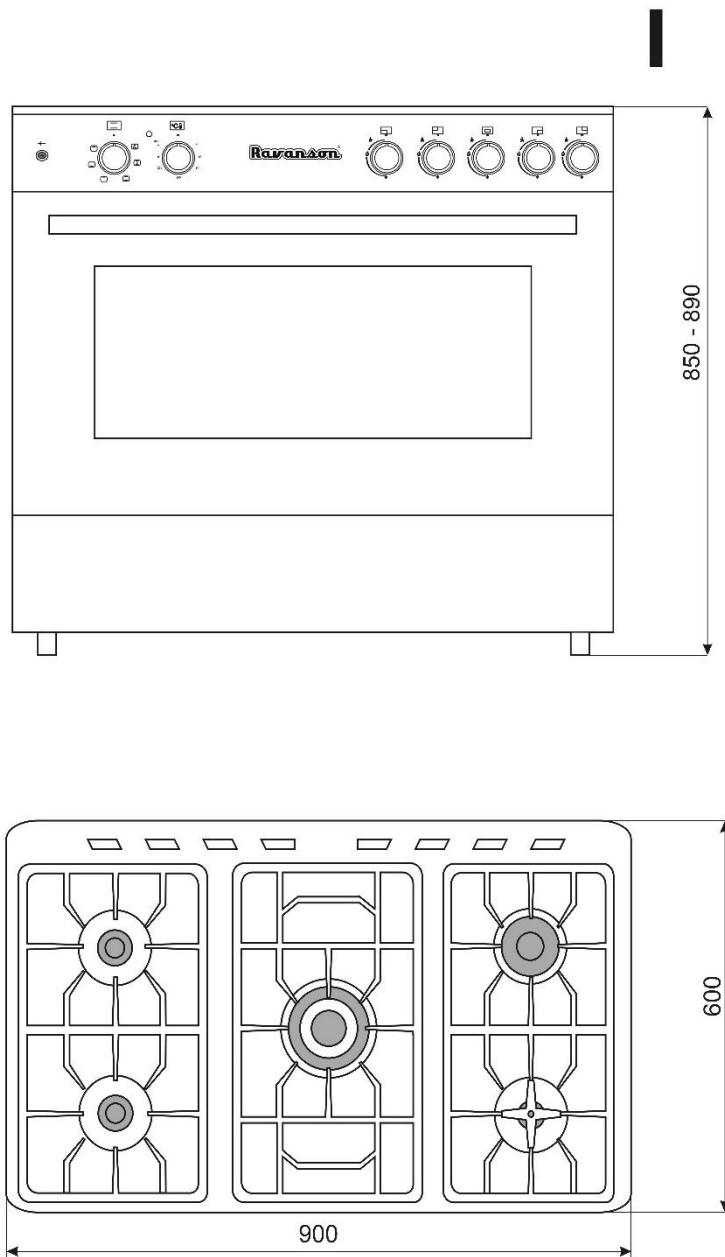
Before connecting to the power source, check whether the power source to which the device is to be connected meets the parameters given on the rating plate.

Before using the device for the first time, warm up the empty oven to get rid of the smell of thermal insulation and any remaining maintenance greases.

Turn on the oven for min. 45 minutes by turning the temperature setting knob (see: CONTROL PANEL - OPERATION) to the maximum position. Smoke may come out of the oven. This is normal. Preheat the oven until the smoking and unpleasant smell stop. Ventilate the room where the appliance is installed thoroughly.

GENERAL VIEW OF THE FRONT AND THE MAIN BOARD

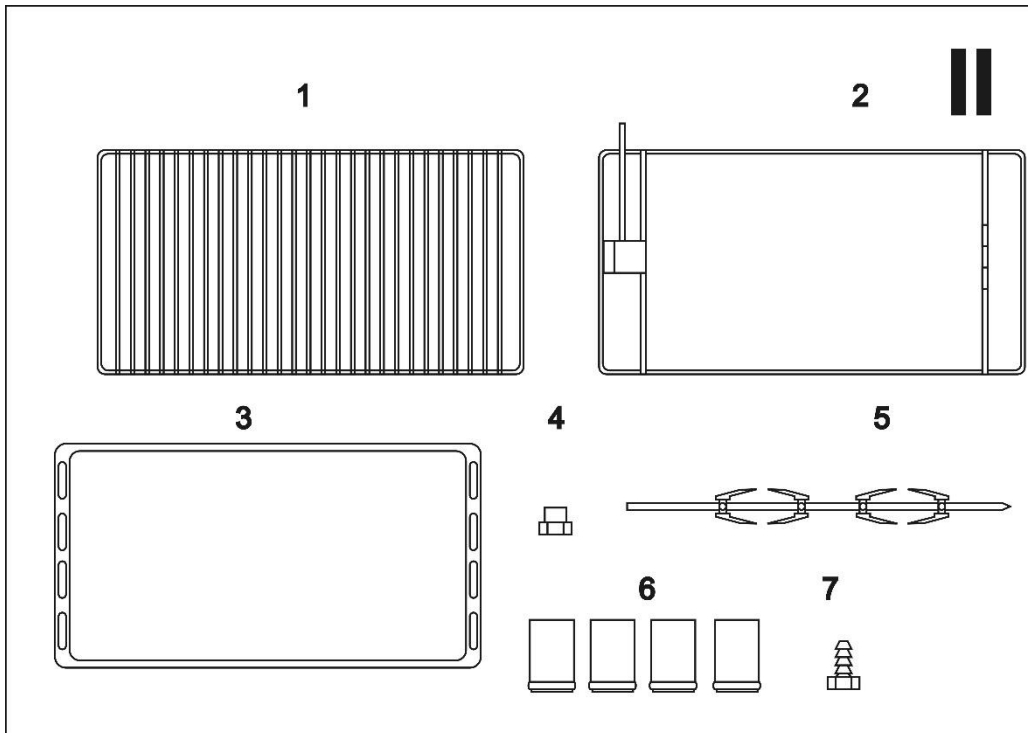
see Figure I



COMPLETION

see Figure. II

| | | | |
|---|--------------------------|---|---------------------|
| 1 | Grid | 2 | Grid for rotisserie |
| 3 | Metal tray | 4 | Dummy plug |
| 5 | Rotisserie rod and forks | 6 | Feets- 4pcs |
| 7 | Hose adapter | | |



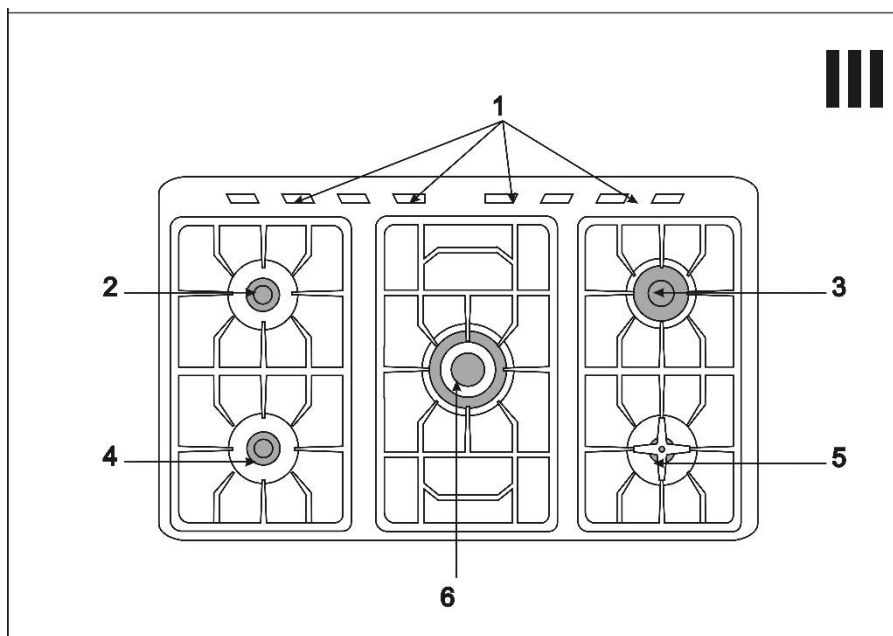
VIEW OF THE MAIN BOARD

see Fig. III

1 – ventilation holes
4 – medium burner

2 – medium burner
5 – small burner

3 – big burner
6 – “crown” burner

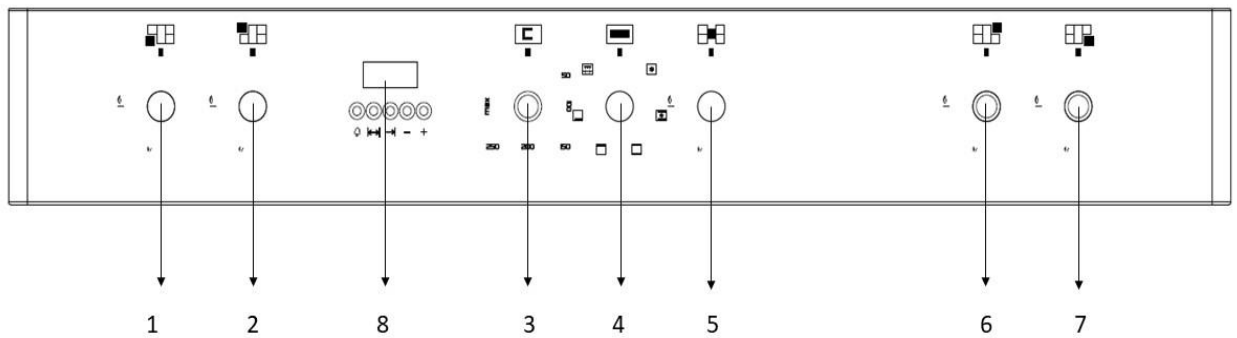


CONTROL PANEL – OPERATION

see Fig. IV

- 1, 2, 5, 6, 7 - Burners control knobs
- 3 - Temperature setting knob
- 4 - Oven function knob
- 8 - Display (Timer)

IV



Burners control - see Fig. V

Before lighting the hob burners, check that the flame-spreader crowns are correctly in place with their respective burner caps, making sure that the holes in the flame-spreaders are aligned with the igniters and thermocouples.

Position 1 – Gas supply to the burner closed

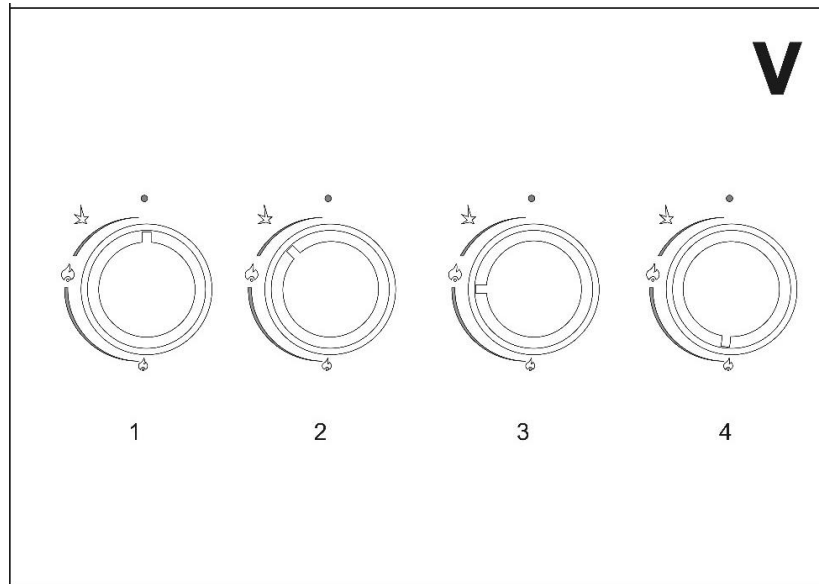
Position 2 - Starting

To start the burner, turn the knob to position 2 and press it.

When pressed, the piezo igniter will activate. If the burner does not light within the first 15 seconds, turn the knob to 1 and wait at least 60 seconds before trying to light it again. After the burner lights up, keep pressing the knob, turn it to position 3 and wait about 10 seconds (keep pressing the knob until the flame goes out after releasing the knob).

Position 3 - Maximum flame

Position 4 - Minimum flame - saving



Oven operation - see Fig. VI

The oven is operated using knobs 3 and 4. Use knob 4 to select the desired oven function (Fig. VI). Use knob 3 to set the desired temperature (Fig. VII).

Position 1 - Oven off

Position 2 - Defrosting

This function is used to defrost food. When the defrosting function is turned on, the convection fans operate. Temperature setting knob 3 should be set to a temperature of approximately 50°C.

Position 3 – Convection Air

When working with this function, the convection fans and the lower and upper heaters are turned on. When baking with the convection function, the set temperature should be lower than when baking traditionally, using only the upper and lower heaters.

Position 4 - Upper and bottom oven heaters on - traditional baking

When working with this function, the food is heated from above and below. It is recommended to place the dish in the center of the oven.

Position 5 – Upper heater on

This function is used to bake food more strongly from the top.

Position 6 – Bottom heater on

This function is used to bake food more strongly from the bottom.

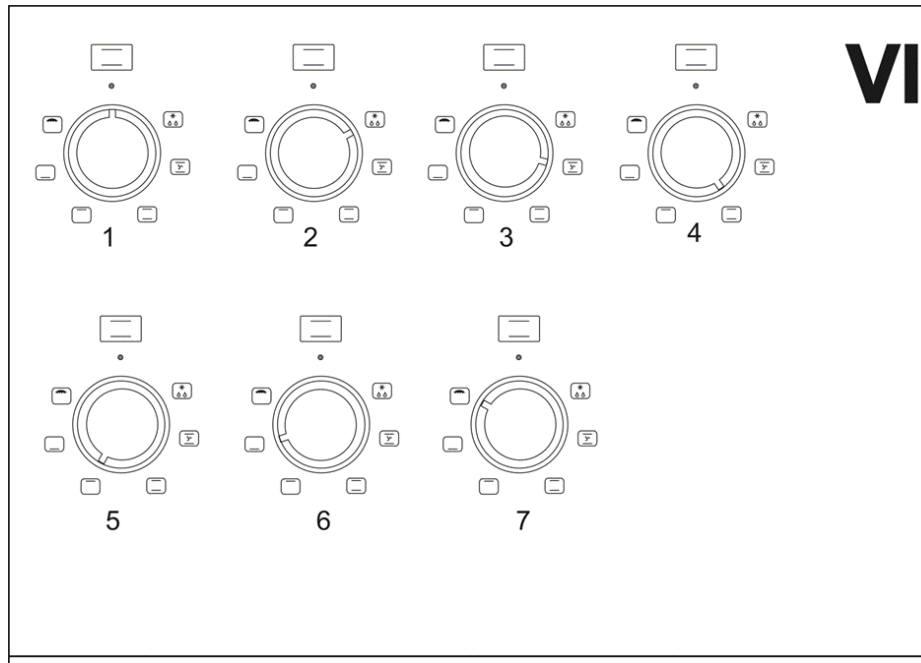
Position 7 - Rotisserie toasting function on

The grill element heats the food rotating on the spit from above.

ATTENTION!

The baking temperature and the selected oven function should be selected in accordance with the recipe for preparing the dish. In practice, there may be differences which should be corrected by the user based on your own experiences.

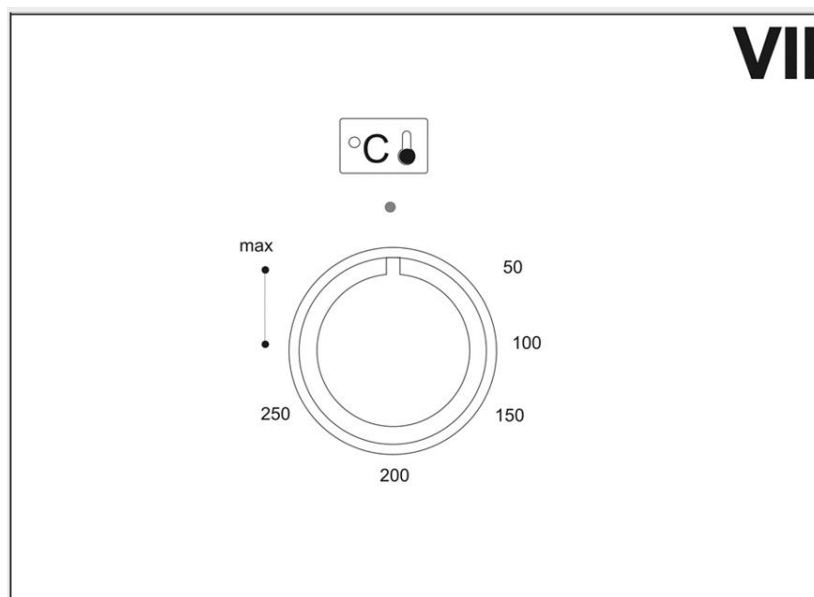
After the baking process is completed turn off the oven, turn knobs 3 and 4 to the 0 position.



Setting the oven temperature - see Fig. VII

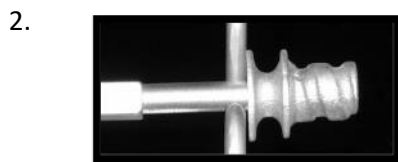
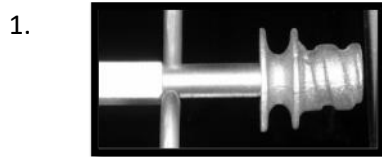
This knob is used to select the desired baking temperature.

After selecting the oven function with knob 2, set the desired temperature. Turning on the oven heaters is signaled by control light 1. Once the set temperature is reached, the thermostat will turn off the heaters - control light 1 will go out. After the temperature in the oven drops, the thermostat will turn on the heaters again to reach the set temperature, and the lamp will also light up.



Using the rotisserie

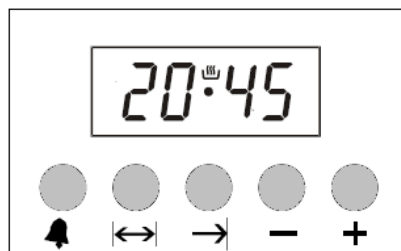
- 1) Place the food on the spit rod and secure it on both sides with forks
- 2) When placing the rotisserie, the oven must be turned off and cooled down
- 3) Thread the support frame onto the second runner from the bottom so that the rod's housing protrudes from the oven. Position frame into the oven until the end of the rod lines up with the rotisserie motor's hole. At this point, raise the rotisserie rod and push it to the left until it is in the position illustrated in figure (2).
- 4) Once baking is complete, use the included tool to slide the rod out of the hole (3) and remove the frame so that the rod can be removed from the oven.
- 5) Place the baking tray lower enough to protect the oven from getting dirty with dripping fat.
- 6) Set the OVEN FUNCTION KNOB (4) to Position 7, set the baking temperature WITH THE TEMPERATURE SETTING KNOB (3).



After the baking process is completed, to turn off the oven, turn knobs 3 and 4 to the 0 position.

OVEN TIMER USER'S MANUAL

General overview

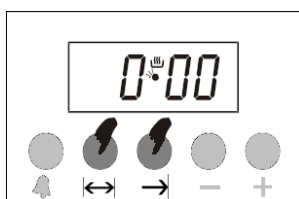




Electronic timer enables you to get the food ready to serve at the desired time. The only thing to be done is to program the cooking time and ready time. It can also be used as an alarm clock, where you just give in the amount of time after which it should remind you by a buzzer tone.

Power up

On power up, clock (0:00) and 'A' is flashing on the screen. The timer cannot be programmed and the clock has to be adjusted. In order to program the timer, you have to enter first the manual mode.

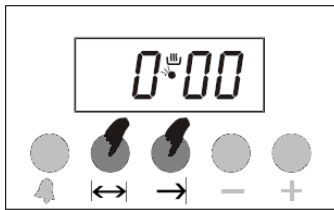
Manual mode



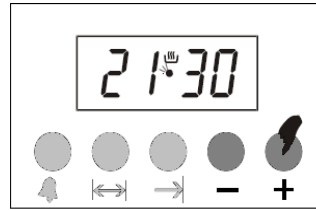
Press and release
 and  buttons
simultaneously.

Time of day adjustment

This adjustment can only be made when no cooking program is in progress. First enter manual mode by pressing buttons 2 and 3 as shown in the picture above, then within 5 seconds, start to adjust the clock using + or – buttons. Long presses of those buttons will result in fast changes.



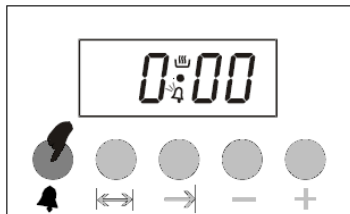
1) Enter manual mode



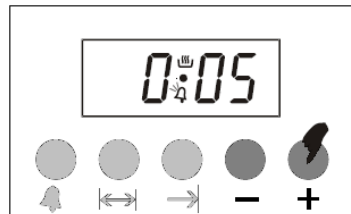
2) Using + or – buttons adjust the time of day

Adjusting the buzzer alarm

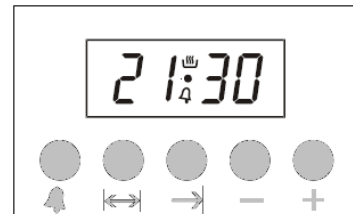
With this feature, you can program after how much elapsed time you should be warned by a buzzer sound.



1) Switch to buzzer alarm mode.

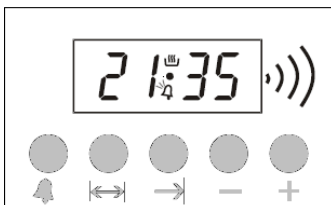


2) Give in the period of time to be counted down

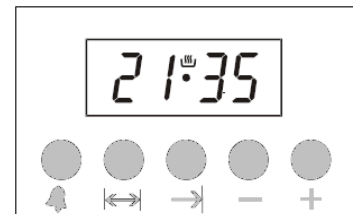


3) After a few seconds, the screen will return to displaying the current time of day

Cancelling the buzzer sound



1) Buzzer will sound after the programmed amount of time.



2) Press the button to cancel the sound.

Automatic cooking program

If you want to start cooking immediately, you just have to give in the cooking time.

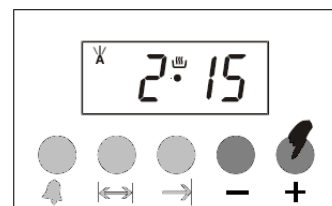
Example: We placed our food into the oven and want it to be cooked for 2 hours 15 minutes.



1) Current time is 18:30



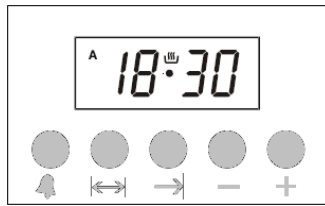
2) Switch to cooking time adjustment mode



3) Adjust the cooking time using the + and – buttons.

Now, you have programmed your oven to cook the food for 2 hours and 15 minutes. Please do not forget the function and/or the temperature knobs of your oven to appropriate positions.

4) After a few seconds, the screen will indicate that cooking has started and show the current time of day.



Note: You may cancel the automatic cooking mode any time by entering manual mode

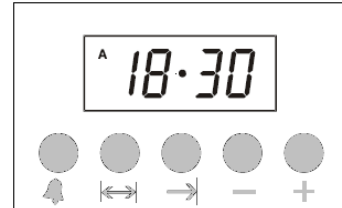
In the example above, cooking immediately started after giving in the cooking period. By pressing the **→** button, you can see the ready time, i.e. the time when the food will be ready to serve, and if you want, you can also change it. In the example below, the ready time will be shifted to 21:30.



1) Displayed is the ready time
18:30 + 2:15=20:45



2) Set it to the desired time
by using + or - buttons



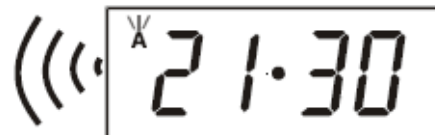
3) In a few seconds, screen switches to clock mode.

We now have programmed our oven to get the food ready at 21:30. Since the cooking time was preprogrammed as 2 hours and 15 minutes, your oven will start cooking at 19:15, so that the food is ready at 21:30.

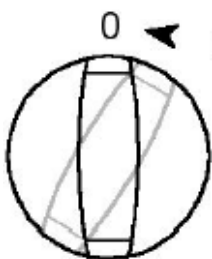
Screen just when
cooking starts



Screen just when
cooking ends



When automatic cooking is completed, a buzzer alarm is heard and will sound, if not stopped, for 7 minutes.



1) Switch OFF 2)
the oven

inoperative until you



Reset
the timer

Note: Your oven will be
reset

In the example shown, cooking time has been programmed first; the ready time was calculated automatically and was edited by us. It is also possible first to program the ready time. In that case, the cooking time will be calculated automatically and should be edited thereafter.

In case of mains power loss

The clock will appear as a flashing 0:00 together with the 'A' symbol. Any cooking program in progress will also be cancelled. Enter the manual mode and adjust the clock using + or – buttons.

Note: If you will not use your oven right now, be sure that that it is in OFF position.

Adjusting the buzzer tone:

You may adjust the buzzer tone of the timer in the following way:

- 1) Pressing and holding the '–' button, you can hear the current buzzer tone. Releasing and pressing again will switch to the next tone (3 different tones available)
- 2) The buzzer tone will be set to the last adjusted tone.

Note: As factory setting, the buzzer volume is set to the high tone. In case of a long power loss, the set buzzer tone will be this one.

APPLIANCE SETTING

see Fig. IX

Before setting up the appliance, screw the legs into the sockets located at the bottom.

This device should be placed on a stable surface and leveled using legs. To obtain good cooking results, the appliance must be properly leveled. The height of the legs can be adjusted from 90 to 120 mm.

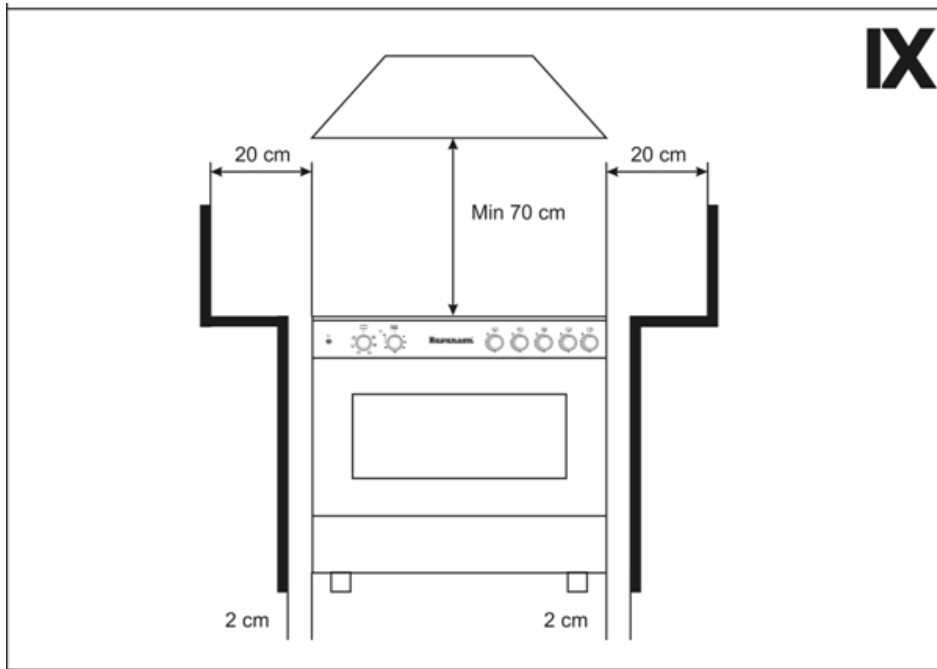
Minimum distances from the side and rear walls should be maintained. Do not place any flammable items (furniture, wooden shelves, etc.) above the kitchen. It is recommended to maintain the minimum distances shown in Fig. IX

Before installing a device in room, make sure that it meets the requirements of applicable regulations.

The room area should:

- Have a minimum height of 2.2 m
- Allow air to flow in, which is necessary for proper combustion of the gas. The air supply should be not less than 2m³/h per 1kW of burner power. Air can be supplied as a result of direct flow from the outside through a channel with a cross-section of min. 100 cm² or indirectly from adjacent rooms that are equipped with exiting ventilation ducts outside
- Provide supply and exhaust ventilation (at least 1.5 air changes per hour)
- Ensure exhaust gases are discharged, e.g. through an efficient chimney duct

The room should be dry and airy and have efficient ventilation, in accordance with applicable technical regulations. The legal basis on which we assess the suitability of a room for installing a gas cooker is the **Regulation of the Minister of Infrastructure of April 12, 2002 on the technical conditions that buildings should meet and their location (Journal of Laws 2002, No. 75, item 690).**



COOKING

Selection of burners

Above each knob there is a symbol for the corresponding burner. Always use a torch about the size of the appropriate diameter of the pot used for cooking. Do not allow the flame to extend beyond the diameter of the pot (see Fig. X).

For economic reasons, we recommend covering pots while cooking.

Do not allow cooking food to boil over onto the burner.

Keep the burner ring and holes clean.

Use cookware of the appropriate diameter on each burner.

Do not place deformed or unstable dishes on the grates, as they may tip over and flood the burners.

Do not remove the grates and place dishes directly on the burners.

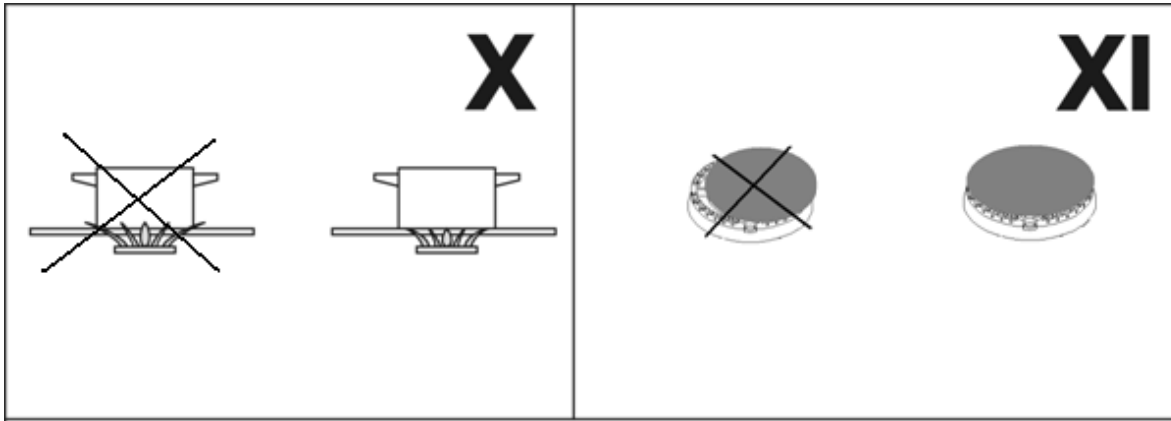
Do not place empty pots over the switched on burner.

Before removing the cookware from the burners, reduce the flame or turn it off completely.

Keep the burners properly clean, as impurities negatively affect their functioning.

Before turning on the burner, make sure that the knob you intend to turn on corresponds to the burner you want to ignite. The assignment of the knobs to the burners is shown symbol above the knob of each burner.

Pay attention to the correct positioning of the covers on the burners (see Fig. XI).



The device is equipped with gas outflow protection.

If the flame is accidentally extinguished due to flooding or gusts, the gas supply is automatically cut off. It may take 60-90 seconds from the uncontrolled flame extinguishment to the gas being cut off.

CLEANING AND MAINTENANCE

Before cleaning, check that all knobs are set to "off".

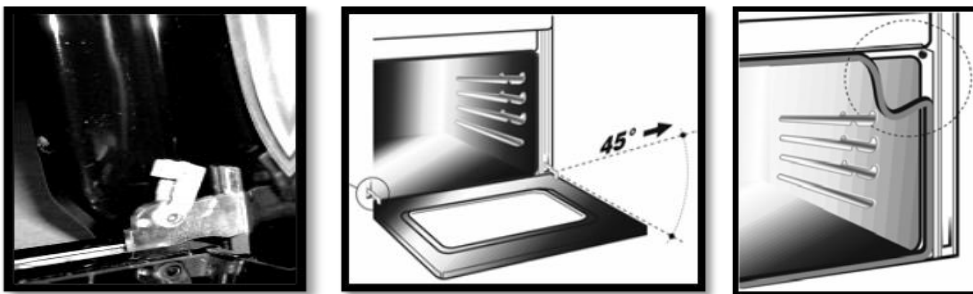
Please wait until the device cools down.

For cleaning, use a damp (not wet) cloth with a mild detergent.

Do not use scouring agents, corrosive agents or sharp objects for cleaning and materials.

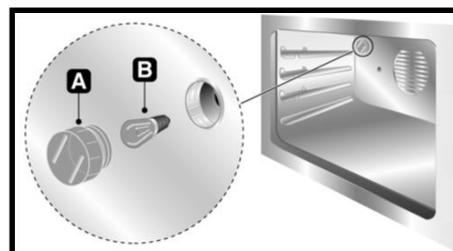
To permit thorough cleaning of the oven, the seal may be removed. Before removing the seal, take off the oven door as described above. Once the door has been taken off, lift the tabs at the corners as shown in the figure.

Lift the levers until they touch the hinges and take hold of the two sides of the doors with both hands close to the hinges. Raise the door to an angle of about 45° and remove it. To reassemble, fit the hinges into their grooves, then lower the door into place and release the levers.



CHANGE OF A LIGHT BULB

ATTENTION! Before replacing the bulb, disconnect the device from the power source!
To replace the bulb, unscrew the cover (A), replace the bulb (B), put the cover back on.



Bulb parameters:
Rated voltage: 220 – 240 V
Rated power consumption: 25W
Rated frequency: 50 Hz
Cap: E 27

TRANSPORT AND STORAGE

Transport and store the device in its original protective packaging it against mechanical damage, moisture and dust.

ATTENTION! Do not move the kitchen by holding the oven handle

INSTRUCTIONS FOR THE INSTALLER

Connecting and adapting the device to the appropriate type of gas can be performed by a gas equipment installer with appropriate qualifications only, in accordance with applicable regulations. After carrying out the above-mentioned activities, the installer should indicate in the TECHNICAL DATA table in the warranty card the type of gas for which the appliance has been adapted.

The manufacturer is not liable for damage resulting from failure to comply with applicable standards and regulations or connecting the device by an unauthorized person!

Remove the packaging and place the appliance in a dry, well-ventilated room. away from curtains. Do not store paper, alcohol, gasoline, etc. near the appliance.

The connection must be made in accordance with applicable standards and regulations!

The appliance is adapted to be powered by gas with the parameters specified on the rating plate. Check whether the given gas characteristics correspond to the parameters of the feed gas.

The appliance is equipped with a pipe connector with a G½" thread. Connect the gas to the spigot using appropriate accessories.

The appliance can be connected to the internal home installation or to a liquefied gas cylinder.

Before starting the connection, the gas tap must be closed.

CONNECTION BY FLEXIBLE HOSE

ATTENTION!

Connection using a flexible hose can only be made after checking whether it's compatible with applicable regulations.

ATTENTION!

The appliance can be connected to gas on the right or left side. Screw the cap (4) onto the unused supply pipe - see COMPLETION, FIG. II. After connecting the appliance to the gas installation, check whether gas is leaking from under the cap.

1. Natural gas connection

The appliance can be connected to the gas installation "rigidly" or using a certified flexible metal hose.

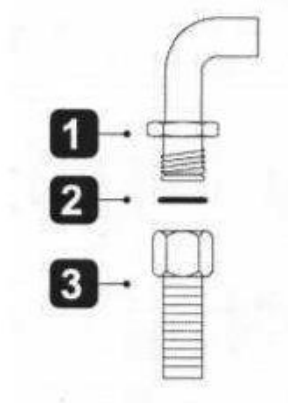
The maximum length of the flexible hose should not exceed 2.0 m.

The hose should not come into contact with any moving parts and should not pass through a space where there is not enough space.

When connecting to a rigid piping system, take care to not cause stress at any point in the installation or in any part of the device.

At the end of installation, perform a gas leak test using a soapy solution.

1. Nipple G1/2
2. Silicone gasket
3. G1/2 gas hose (compliant with EN 14800)



2. Connection to liquid gas

A certified rubber hose should be used to connect the device to the cylinder.

To connect the gas cylinder, use a reducer with a nominal gas pressure of 37 mbar

Connect the rubber conduit to the appliance spigot using a 0.5 m section of steel installation pipe (seamless).

The length of the hose must not exceed 1.5 meters without any kinks or twists.

The hose must not run close to sharp edges or objects with sharp ends.

The hose should not be routed near sources of high temperature.

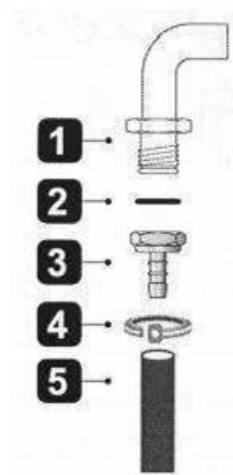
The cable must be accessible to allow inspection for abrasion or wear along its entire length.

If the hose is not perfectly tight and gas is leaking, do not try to repair it: replace it with a new one.

Check the hose for expiry date (marked with a series on the hose itself).

ATTENTION! Installation and replacement of gas cylinders should be carried out away from sources of ignition.

1. Nipple G1/2
2. Silicone gasket
3. G1/2 connector
4. Clamp
5. Rubber hose (inner diameter 8 mm)

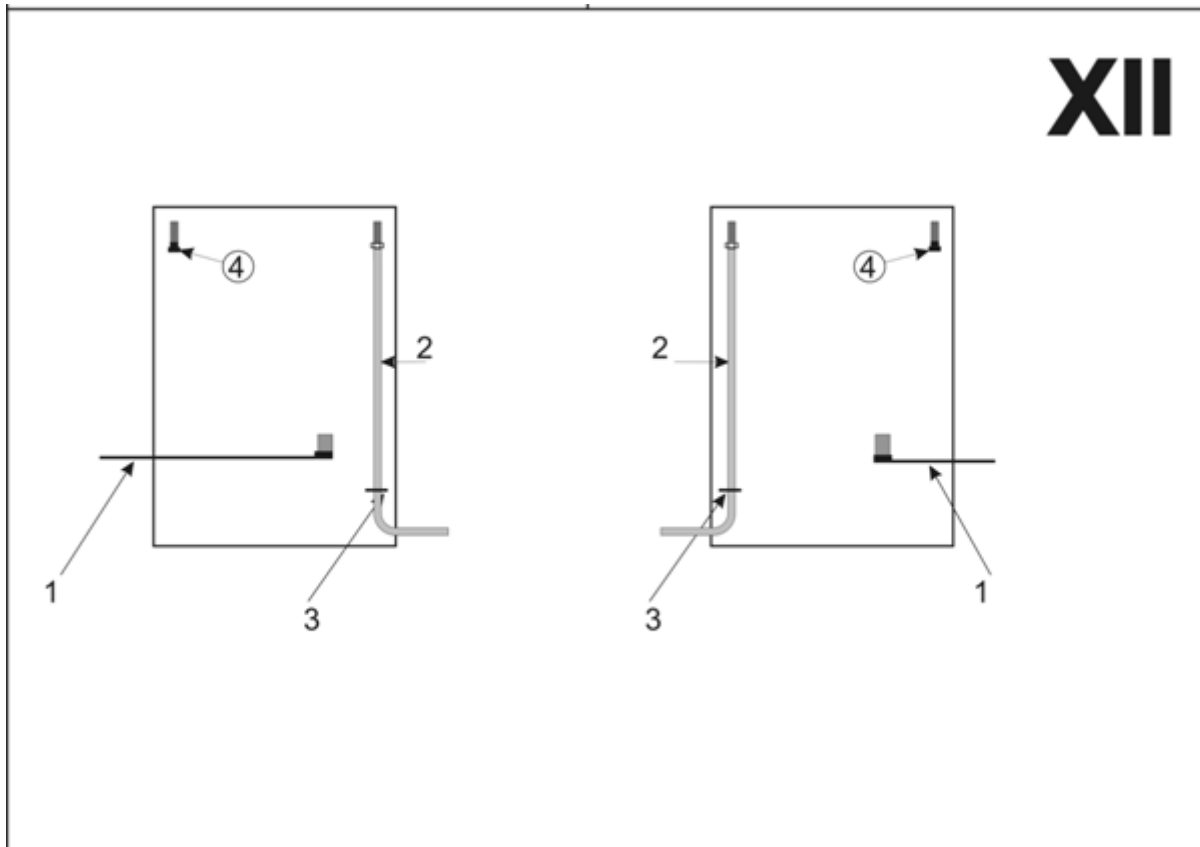


The correct routing of the gas supply hose is shown in Fig. XII

1. Power cord
2. Gas supply hose
3. Clamp

ATTENTION!

Each time you connect the appliance to gas cylinder, check the tightness of the cylinder valve and the connection of the reducer with cylinder and its operation.



ATTENTION!

1. It is unacceptable to check tightness using an open flame (e.g. a match or light up). There is a risk of explosion! You can use soapy water to check for leaks
2. Periodically check the condition of the hose and the tightness of the connection, in accordance with applicable regulations
3. The rubber hose should not touch hot appliance elements.

ATTENTION! CONNECTION BY RUBBER HOSES COMPLIANT WITH CURRENT REGULATIONS IS ONLY ALLOWED IF THE ENTIRE LENGTH OF THE HOSE IS POSSIBLE TO CONTROL

The device is made in the second category and can operate on two types of gas I12E3B/P.

By default, the device is set to gas from family 2.

2E – high-methane natural gas GZ20 - 20mbar (factory setting).

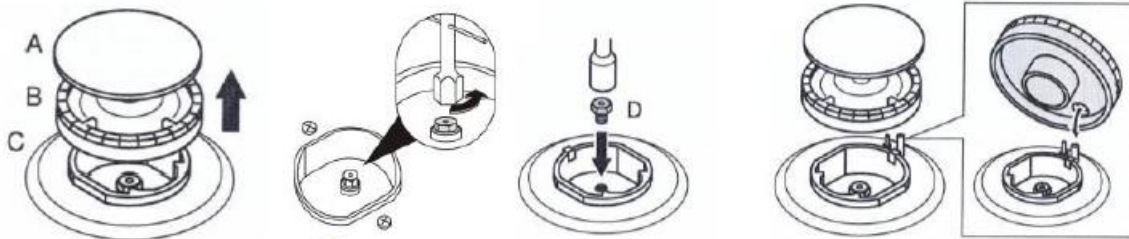
The device can be powered by gas from family 3: 3B/P – propane butane.

In order to adapt the device to propane-butane (PB/P) gas, the nozzles must be replaced.

REPLACING NOZZLES

To replace the nozzles:

1. Wait until the appliance cools down
2. Remove the grate
3. Remove the burner caps
4. Unscrew the nozzles using a socket wrench "7" and replace them with nozzles adapted to the feed gas
5. Install the burner caps and grate



FLAME ADJUSTMENT

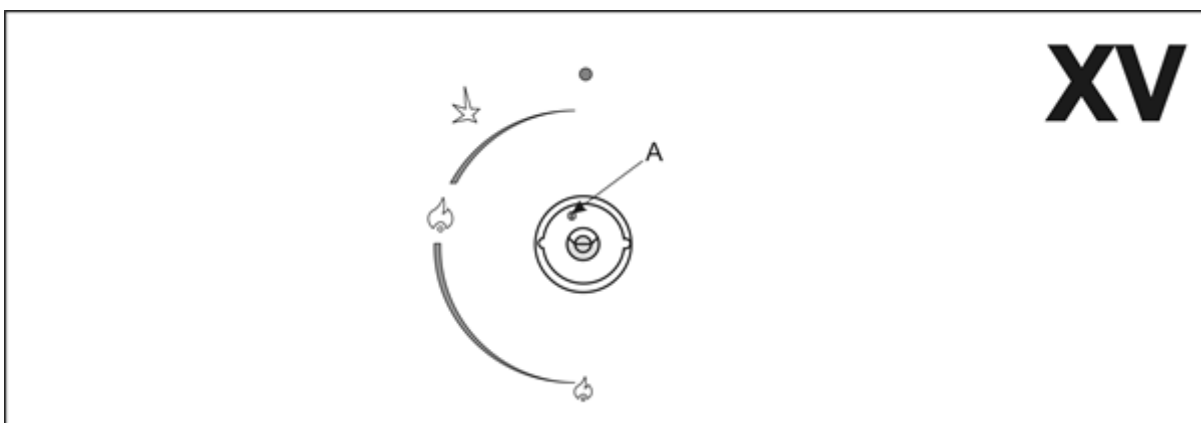
– see Fig. XV

The valves are adjusted by adjusting the economy flame. To do this, you should:

- turn the knob to turn on the adjustable valve
- set the knob to position 4 (Fig. V)
- in position 4, remove the knob from the valve
- turn the adjustment screw (A) and observe the flame

The flame should be set at such a height that it does not go out in the event of a slight breeze and when quickly switched from full flame - position 3 (Fig. V) and vice versa. A properly adjusted flame should have the shape of a green-blue cone, approximately 2-4 mm high.

Place the knob on the valve.



ATTENTION!

If there are visible changes in gas pressure in the gas installation, the safety flame should be adjusted at low pressure so that the burner does not go out during normal use.

POWER TABLE AND NOZZLE DIAMETERS DEPENDING ON THE TYPE OF SUPPLY GAS

| Gas type | Burner | | | |
|-------------------------------------|---------------|--------|-------|-------|
| 2E - G20 – 20 mbar | Small | Middle | Big | WOK |
| Diameter injector [mm] | 0,70 | 0,95 | 1,20 | 1,30 |
| Nominal input [kW] | 0,90 | 1,65 | 2,80 | 3,20 |
| Gas consumption [m ³ /h] | 0,086 | 0,158 | 0,267 | 0,305 |
| Gas type | Burner | | | |
| 3B/P-G30 37mbar | Small | Middle | Big | WOK |
| Diameter injector [mm] | 0,50 | 0,65 | 0,80 | 0,9 |
| Nominal input [kW] | 0,95 | 1,75 | 2,80 | 3,30 |
| Gas consumption [g/h] | 66 | 120 | 204 | 225 |

ELECTRICAL CONNECTION

Make sure that the voltage and cross-section of the power cord match the specifications indicated on the rating plate located on the back of the appliance.

Do not remove this sign under any circumstances..

The connection to the power grid can be permanent or via a plug and socket. In the latter case, the plug and socket must be suitable for the cable used and comply with applicable regulations. Regardless of the type of connection, the device must be grounded. Before connecting, make sure the power line is properly grounded.

COMMON FAULTS

1. Ignition does not ignite the gas or does not always ignite it
 - Check if the appliance is connected to the electricity network
 - Clean and dry the burner components and ignition
 - Check that the burner caps and caps are installed correctly
2. The gas does not ignite
 - Check whether the rubber hose has not been crushed when powered by liquid gas from the cylinder
 - Check that the main gas valve is open
 - Check whether the gas cylinder is not empty
 - If a new appliance has been installed or the gas cylinder has been replaced with a new one, the ignition procedure must be repeated until the gas reaches the burner
 - Check whether the nozzle or flame holes in the burner are not dirty or flooded. If so, clean the nozzle hole using a pin or needle. Use a brush to clean the holes in the burner. Then dry all the elements
3. Unstable flame
 - Check whether the burner components are clean, dry and correctly installed

If the above suggestions do not solve the problem, contact the service.

It is forbidden not to attempt to repair it yourself. The device may only be repaired by a qualified, authorized person.

The appliance should only be repaired by an authorized service center using original spare parts.

**The current list of service points can be found at: www.ravanson.pl
Service is provided by the Quadra-Net network, please visit: www.quadra-net.pl
Service number: 61 853 44 44**

TECHNICAL PARAMETERS

| | |
|----------------------------------|------------------|
| Rated voltage: | 220 – 240V IP 20 |
| Rated frequency: | 50/60 Hz |
| Gas: | G20 - 20 mbar |
| Maximum power consumption: | 2955 W |
| Category: | I12E3B/P |
| The device is made in Protection | Class I |
| PIN | 1312CL5460 |
| Country of destination – | PL (Poland) |

Rated power consumption of individual elements:

| | |
|------------------|----------|
| Lower heater | 1700 W |
| Upper heater | 1200 W |
| Grill | 1800 W |
| Lamp | 2 X 15 W |
| Rotisserie motor | 2 x 6W |
| Fan | 25 W |



The symbol presented below indicates that the used equipment cannot be placed together with other household waste. The user is obliged to bring this item to the waste electrical and electronic equipment collection point where a suitable system is created to allow safe disposal of these items.

Dangerous components present in electrical and electronic equipment have negative consequences for the environment and human health therefore correct handling of the equipment is very important. Certain substances which may adversely affect the environment over the life of the product and after use have been limited in this device

Information for domestic ovens

| | Symbol | Value | Unit |
|---|---|-------------|--------------------------------------|
| Model identification | KWGE-K90 GLASS INOX KWGE-K90 GLASS BLACK | | |
| Type of oven | Electric | | |
| Mass of the appliance | M | | kg |
| Number of cavities | | 1 | |
| Heat source per cavity (electricity or gas) | | Electricity | |
| Volume per cavity | V | 105 | l |
| Energy consumption (electricity) required to heat a standardised load in a cavity of an electric heated oven during a cycle in conventional mode per cavity (electric final energy) | EC _{electric cavity} | 0,951 | kWh/cycle |
| Energy consumption required to heat a standardised load in a cavity of an electric heated oven during a cycle in fan-forced mode per cavity (electric final energy) | EC _{electric cavity} | 0,999 | kWh/cycle |
| Energy consumption required to heat a standardised load in a gas-fired cavity of an oven during a cycle in conventional mode per cavity (gas final energy) | EC _{gas cavity} | N/A | MJ/cycle kWh/cycle ⁽¹⁾ |
| Energy consumption required to heat a standardised load in a gas-fired cavity of an oven during a cycle in fan-forced mode per cavity (gas final energy) | EC _{gas cavity} | N/A | MJ/cycle kWh/cycle |
| Energy Efficiency Index per cavity | EEl _{cavity} | 95,9 | |
| Energy Efficiency Index per cavity in fan-forced convection mode | EEl _{cavity} | 101,0 | |
| (1) 1 kWh/cykl = 3,6 MJ/cykl | | | |

Measurement methods according to: EN 60350-1:2016

Energy saving tips

- The oven door must be closed during cooking. The door can be opened to turn the food over. In order to maintain the right temperature and save energy, the oven door should not be opened frequently during cooking.
- If cooking takes longer than 30 minutes, the oven can be switched off about 5-10 minutes before the end of the cooking time to save energy.
- Plan the cooking process for several dishes to avoid switching the oven off between dishes. This helps to save energy and reduces the oven reheating time.
- If possible, cook one dish at a time.



FICHE FOR DOMESTIC OVENS

| | |
|---|--|
| Supplier's name | RAVANSON LTD Sp. z o.o. ul. Mazowiecka 6, 09-100 Płońsk |
| Supplier's model identify | KWGE-K90 GLASS INOX KWGE-K90 GLASS BLACK |
| The energy efficiency index (EEI_{cavity}) | < 95,9 |
| The energy efficiency class | A |
| The energy consumption per cycle (kWh) in conventional mode | 0,951 |
| The energy consumption per cycle (kWh) in fan-forced convection mode | 0,999 |
| The number of cavities; | 1 |
| The heat source | Energia elektryczna |
| Volume | 105 l |

Product fiche in accordance with Delegated Regulation (EU) No. 65/2014

UA



Перед використанням прочитати всі вказівки з техніки безпеки та попередження щодо безпечного використання.



Недотримання вказаних нижче попереджень і вказівок щодо техніки безпеки, неправильного підключення і використання пристрою може стати причиною серйозного пошкодження або смерті через опіки, виникнення пожежі, ураження струмом і отруєння чадним газом.

Зберегти всі попередження і вказівки з техніки безпеки, щоб ними можна було скористатися в майбутньому.

ЗАГАЛЬНІ ВКАЗІВКИ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ

Пристрій слід підключати за законодавчими положеннями та використовувати у добре провітрюваних приміщеннях. ПЕРЕД ПІДКЛЮЧЕННЯМ ТА ВИКОРИСТАННЯМ СЛІД ПРОЧИТАТИ ІНСТРУКЦІЮ З ЕКСПЛУАТАЦІЇ.

Підключення газової плити до внутрішньої газової установки або балону з побутовим газом, а також її регулювання ПОВИНЕН ЗДІЙСНИТИ ВИКЛЮЧНО УПОВНОВАЖЕНИЙ установник газових пристроїв або авторизований технік сервісної компанії за чинними положеннями, що підтверджується записом в гарантійний паспорт продукту. В разі відсутності такого запису користувач втрачає гарантію на пристрій.

УВАГА! Виробник не несе відповідальності за збитки, що виникли внаслідок недотримання чинних норм та положень або підключення не уповноваженою особою.

Пристрій і його доступні частини нагріваються під час використання. Особливу увагу звернути на можливість дотику до нагрівальних елементів. Діти до 8 років повинні залишитися осторонь, якщо вони не знаходяться під постійним наглядом.

- 1) **Даний пристрій повинен бути підключений відповідно до чинних положень.**
- 2) Установку і технічне обслуговування пристрою повинен виконувати кваліфікований спеціаліст.
- 3) Виробник знімає будь-яку відповідальність за травми або пошкодження, спричинені неправильним встановленням пристрою або його неправильним використанням.
- 4) Заборонено самостійно вносити будь-які зміни у пристрій та модернізувати його, оскільки користувач може втратити гарантію на пристрій.
- 5) Пристрій призначений для використання тільки дорослими особами. Не дозволяти дітям гратися поблизу приладу.
- 6) Це обладнання не призначене для використання особами (включаючи дітей) зі зниженими фізичними, сенсорними або розумовими здібностями або особами, які не мають досвіду чи знань щодо обладнання, якщо це не робиться під наглядом або відповідно до інструкції користування пристроєм, наданої особами, що відповідають за їхню безпеку.
- 7) Слідкувати, щоб діти не гралися з обладнанням.
- 8) **Пристрій призначений для приготування їжі в домашніх умовах. Використання в інших цілях заборонено!**
- 9) Кухонну газову плиту повинен ремонтувати виключно авторизований сервісний центр з використанням оригінальних запчастин.
- 10) Неправильно проведений ремонт може бути джерелом значних небезпек.
- 11) У разі виходу з ладу пристрою, особливо у разі витоку газу, перекрити подачу газу до пристрою та негайно звернутися до сервісного центру.

- 12) У разі витоку газу негайно закрити вентиль на газовій установці або газовому балоні, ретельно провітрити приміщення та викликати газову службу. У цей час забороняється запалювати сірники, палити цигарки, вмикати або вимикати електроприймачі (радіо, дзвінок, вимикач світла) чи механічні пристрої, що викликають іскріння.

УВАГА!

Зріджений газ важчий за повітря і тому має тенденцію накопичуватися на нижчих рівнях. Приміщення, в яких встановлюються балони зі зрідженим газом, повинні бути обладнані вентиляційними каналами, що ведуть з приміщення назовні, щоб газ вийшов назовні у разі витоку. З тієї ж причини газові балони, як порожні, так і частково заповнені, не повинні ані встановлюватися, ані зберігатися в приміщеннях, розташованих нижче рівня землі (наприклад, у підвалах). Балони не можуть знаходитися надто близько від джерел тепла (печей, камінів, духовок тощо), які можуть підвищити температуру усередині балона понад 50°C.

- 13) Кухонні плити не піднімати за ручку духовки!
- 14) Перед використанням зняти усі захисні засоби, встановлені під час транспортування.
- 15) Пакувальні матеріали можна переробити.
- 16) Зношену кухню необхідно привести в такий стан, який не допускає повторного використання. Зняти дверцята, оскільки це може бути джерелом небезпеки, особливо для дітей. Потім передати пристрій спеціалізованим підрозділам, які займаються утилізацією або закупівлею вторинної сировини.
- 17) Перед монтажем кухонної плити перевірити тиск і вид газу в установці, до якої буде під'єднуватися.
- 18) Умови зміни виду використовуваного газу можна знайти в інструкції з експлуатації (див. також заводську табличку приладу).
- 19) ТАБЛИЧКА НА ВИДОМУ МІСЦІ НА ЗАДНІЙ ЧАСТИНІ

ДУХОВКИ.

- 20) НЕ ВИДАЛЯЙТЕ ТАБЛИЧКУ ЗА ЖОДНОЇ ПРИЧИНИ.
- 21) Переконайтеся, що джерело живлення, до якого буде підключено пристрій, відповідає зазначеним параметрам та заводській табличці.
- 22) Дотримуватись обережності, щоб шнур живлення не торкався гострих країв або гарячих поверхонь.
- 23) Штепсельна вилка пристрою повинна відповідати розетці.
- 24) Ні в якому разі не модифікувати штепсельну вилку.
- 25) Не залишати увімкнену плиту без нагляду.
- 26) Полум'я конфорок повинно бути регулярне і стабільне. Якщо полум'я нерегулярне, почистити конфорку. У разі несправності звернутися до авторизованого сервісного центру.
- 27) Переконайтеся, що ручки знаходяться в положенні «0» (вимкнено), коли кухонна плита не використовується.
- 28) Не залишати алюмінієву фольгу або інші предмети на верхній частині кухонної плити (на конфорках), коли конфорки увімкнені.
- 29) Під час роботи кухонної плити утворюється тепло і волога.
Забезпечити належну вентиляцію в приміщенні, де буде встановлена кухонна плита.
- 30) Приміщення, де планується встановлення кухонної плити, повинно мати ефективну припливно-витяжну вентиляцію. Неефективна вентиляція може призвести до порушення процесу горіння газу і утворення підвищеного вмісту чадного газу на кухні.
- 31) Якщо кухня експлуатується тривалий час, забезпечити додаткову вентиляцію, відкривши вікно або збільшивши потужність механічної вентиляції (якщо встановлена).
- 32) Під час приготування їжі на олії або іншому жирі ніколи не залишати прилад без нагляду, оскільки перегріта олія може загорітися.

- 33) Деформований або нестійкий посуд не можна ставити на решітку, оскільки він може перекинутися і вилити вміст на конфорки.
- 34) При підключенні інших електроприладів поблизу кухонної плити стежити за тим, щоб їх шнури живлення не торкалися гарячих частин кухонної плити (або не були затиснуті дверцятами духовки).
- 35) Під час використання пристрій нагрівається. Бути особливо обережним під час вкладання і виймання з духовки страв. Нагрівальні елементи всередині духовки дуже гарячі.
- 36) Не ставити важкий посуд на відкриті дверцята духовки, не сідати і не ставати на них.
- 37) Під час роботи духовки скло та зовнішні частини плити сильно нагріваються. Під час використання цієї функції приладу звертати особливу увагу на дітей.
- 38) Під час використання духовки решітка плити стає гарячою. Використовувати захисні рукавички під час виймання страв та решітки.
- 39) Не закривати дно духової камери фольгою, оскільки це може призвести до накопичення тепла та пошкодження духовки.
- 40) Не відкривати без потреби дверцята духовки, коли вони використовуються або коли вони ще гарячі, щоб захистити ручки від пошкодження. Після приготування вийняти їжу з духовки та закрити дверцята духовки.
- 41) Слід використовувати лише аксесуари, надані виробником.
- 42) Окрім аксесуарів, що постачаються у комплекті з духовкою, використовувати термостійкий посуд, призначений для використання в духовках (див. інструкції виробника посуду).

- 43) Миючі засоби та легкозаймисті матеріали не можна зберігати поблизу кухонної плити.
- 44) З'єднувальний шланг необхідно замінити через певний строк за вказівками виробника.
- 45) Періодично перевіряти стан шланга та герметичність з'єднання відповідно до чинних норм.
- 46) З міркувань безпеки та гігієни кухонну плиту слід утримувати в чистоті.
- 47) Кухонну плиту слід мити після кожного використання.
- 48) Для очищення пристрою використовувати м'яку зволожену (не мокру) ганчірку та м'який миючий засіб.
- 49) Не використовувати пристрій для чищення під тиском або парюю для чищення кухонної плити.
- 50) Не використовувати бензин, розчинники або інші засоби, які можуть пошкодити пристрій.
- 51) Звернути особливу увагу на вентиляційні отвори на кухонній плиті. Ці отвори повинні бути чистими, вільними від будь-яких перешкод.
- 52) Не піддавати пристрій впливу дощу або вологих умов.
- 53) Транспортувати пристрій в оригінальній упаковці, захищеній від механічних пошкоджень та пилу.
- 54) Незважаючи на цільове використання пристрою та дотримання всіх інструкцій з безпеки, певні залишкові ризики неможливо повністю усунути.

РЕКОМЕНДАЦІЇ ДЛЯ КОРИСТУВАЧА

ПЕРЕД ПЕРШИМ ВИКОРИСТАННЯМ

Після отримання пристрою слід:

- Розпакувати його і перевірити на наявність пошкоджень. У разі виявлення будь-яких пошкоджень - НЕ ВИКОРИСТОВУВАТИ
- Перевірити комплектність поставленого обладнання
- Усунути усі компоненти упаковки
- Вийняти усі аксесуари з камери духовки
- Зняти усі наклейки та пластикові захисні частини
- Вийняти всі аксесуари перед використанням
- Підняти кришку (якщо прилад має кришку)

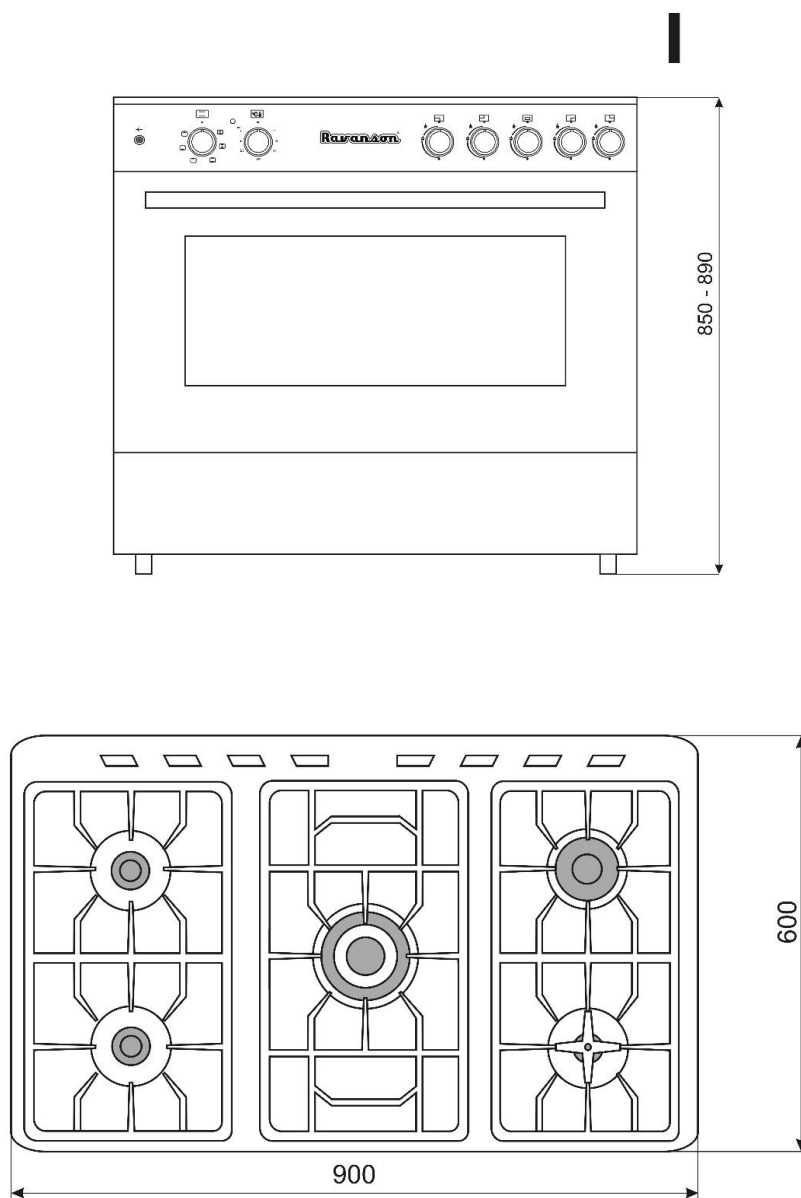
Перед підключенням до джерела живлення переконайтеся, що джерело живлення, до якого підключається пристрій, відповідає параметрам, зазначеним на заводській табличці.

Перед першим використанням приладу розігріти порожню духовку, щоб позбутися запаху теплоізоляції та залишків мастильних матеріалів.

Увімкнути духовку приблизно на 45 хвилин, повернувши регулятор налаштування температури (див.: ПАНЕЛЬ УПРАВЛІННЯ - ОБСЛУГОВУВАННЯ) у максимальне положення. З духовки може виходити дим. Це нормальне явище. Розігріти духовку до тих пір, поки не припиняться дим і неприємний запах. Ретельно провітрити приміщення, в якому встановлена кухонна плита.

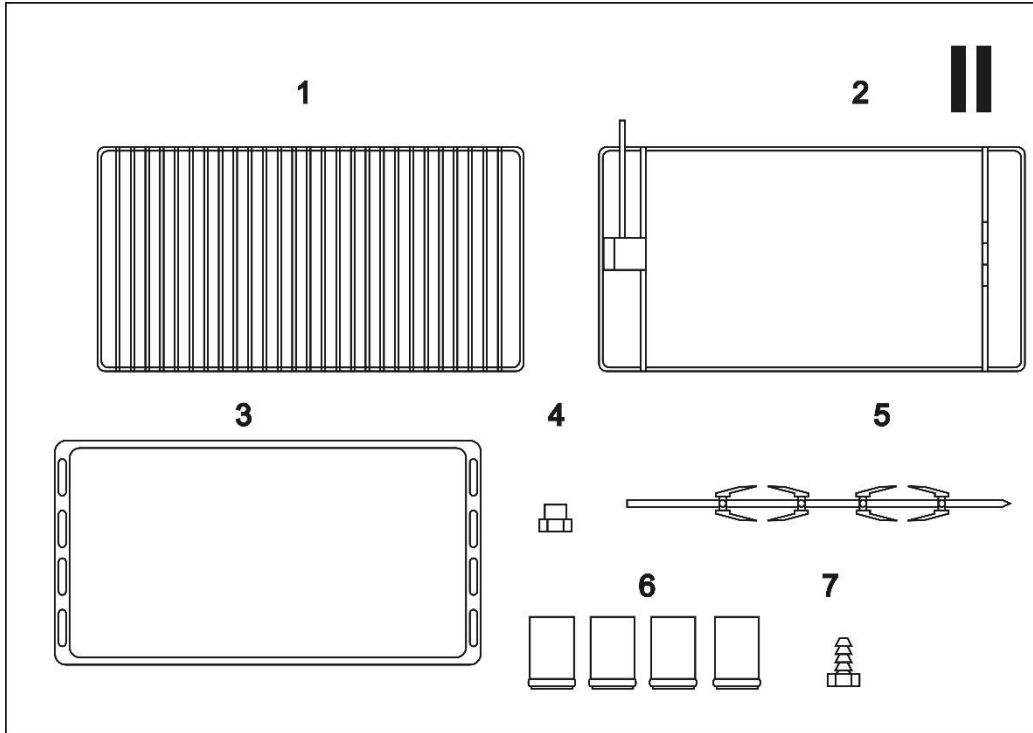
ЗАГАЛЬНИЙ ВИД ПЕРЕДНЬОЇ ЧАСТИНИ ПЛИТИ А ТАКОЖ ВАРИЛЬНОЇ ПОВЕРХНІ –

див. мал. 1



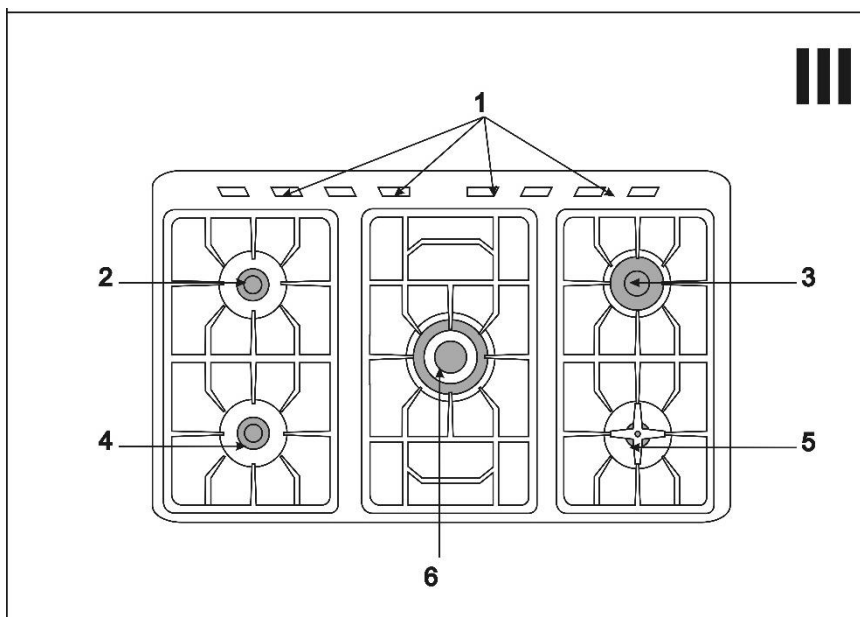
КОМПЛЕКТАЦІЯ - див. рис. II

| | | | |
|---|-----------------------|---|-------------------|
| 1 | Решітка | 2 | Решітка для грилю |
| 3 | Дека | 4 | Заглушка |
| 5 | Вилки для вертела | 6 | Ніжки - 4 шт. |
| 7 | Перехідник для шланга | | |



ВИГЛЯД НА ВАРИЛЬНОЇ ПОВЕРХНІ - див. мал. III

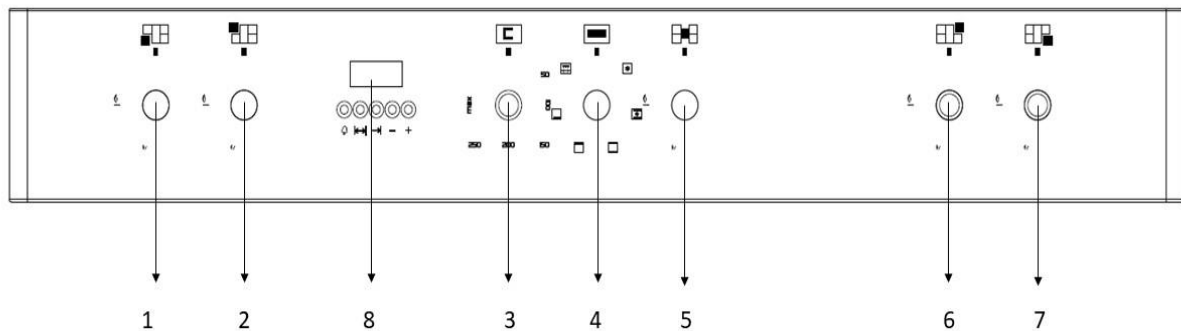
1 - вентиляційні отвори 2 - середня конфорка 3 - велика конфорка
4 - середня конфорка 5 - мала конфорка 6 - конфорка «корона».



ПАНЕЛЬ УПРАВЛІННЯ - ОБСЛУГОВУВАННЯ - див. мал. IV

- 1, 2, 5, 6, 7 - Ручки управління пальниками
- 3 - Ручка налаштування температури
- 4 - Ручка функцій духовки
- 8 - Дисплей

IV



Керування конфорками - див. мал. V

Перш ніж розпалити конфорки варильної панелі, переконайтеся, що розсіювачі полум'я розташовані належним чином, переконавшись, що отвори в розсіювачах полум'я збігаються з запальниками та термопарами.

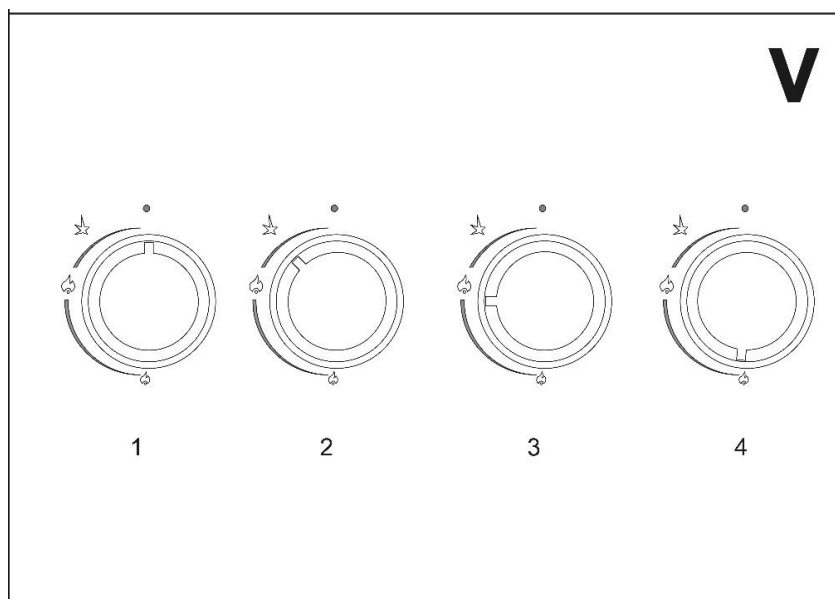
Положення 1 - Перекрита подача газу до конфорки

Положення 2 - Запалювання

Щоб запалити конфорку, повернути ручку в положення 2 і натиснути на неї. При натисканні спрацює п'єзозапальник. Після того, як конфорка запалиться, повернути ручку в положення 3, натиснувши на неї, і зачекати приблизно 15 секунд (тримати ручку натиснутою до моменту, поки полум'я не згасне після її відпускання).

Положення 3 - Полум'я максимальне

Положення 4 - Полум'я мінімальне - економне



Ручка функції духовки_ див. мал. VI

Духовкою керують за допомогою ручок 3 і 4. Використовуйте ручку 4, щоб вибрати потрібну функцію духовки (рис. VI). За допомогою ручки 3 установіть потрібну температуру (рис. VII).

Положення 1 - духовка вимкнена

Положення 2- розморожування

Ця функція використовується для розморожування продуктів. Під час функції розморожування працюють конвекційні вентилятори. Встановити регулятор температури 3 на температуру близько 50°C

Положення 3-конвекція

При роботі з цією функцією вмикаються вентилятори термоциркуляції, а також верхній і нижній нагрівачі. Під час готування з функцією конвекції встановлена температура повинна бути нижчою, ніж при звичайному готуванні, використовуючи тільки верхній і нижній нагрівальні елементи.

Положення 4 - Верхній і нижній нагрівальні елементи духовки увімкнені - звичайне випікання

При використанні цієї функції їжа нагрівається зверху і знизу одночасно. Рекомендується розташовувати страви в центрі духовки.

Положення 5 - Увімкнено верхній обігрівач

Ця функція використовується для більш міцного підрум'янювання страви зверху.

Положення 6 - Увімкнено нижній нагрівач

Ця функція використовується для більш міцного підрум'янювання страви внизу.

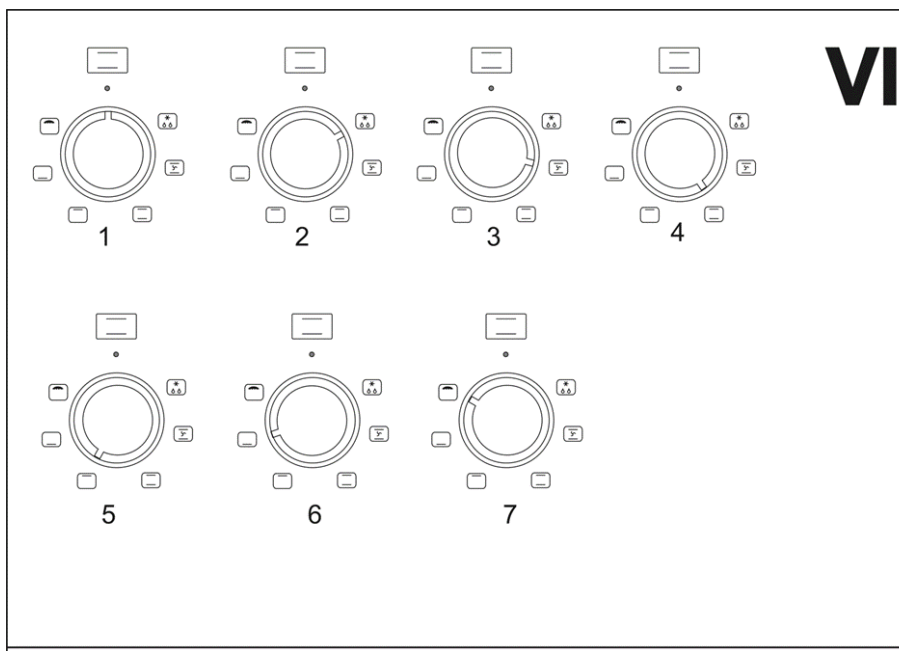
Положення 7 – Функція підсмажування увімкнена – гриль

Нагрівальний елемент підсмажує страву зверху, яка обертається на рожні.

УВАГА!

Температуру випікання та обрану функцію духовки слід вибирати відповідно до рецептури приготування. На практиці можуть бути відмінності, які користувач повинен виправити на основі власного досвіду.

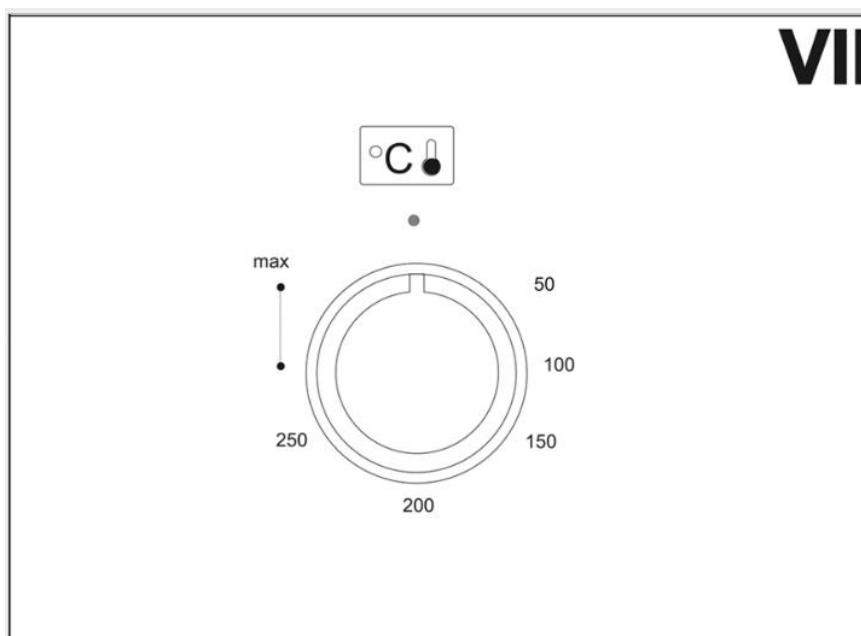
Після закінченого процесу випікання з метою вимкнення духовки повернути ручку в положення 0



Ручка налаштування температури - див. мал. VII

Ручка використовується для вибору необхідної температури випікання.

Після вибору функції духовки за допомогою ручки 2 встановити потрібну температуру. Індикатор 1 світиться, коли увімкнені нагрівачі духовки. Після досягнення заданої температури термостат вимкне обігрівачі - індикатор 1 згасне. Після того, як температура в духовці знизиться, термостат знову увімкне нагрівачі, щоб досягти заданої температури, також загориться лампа

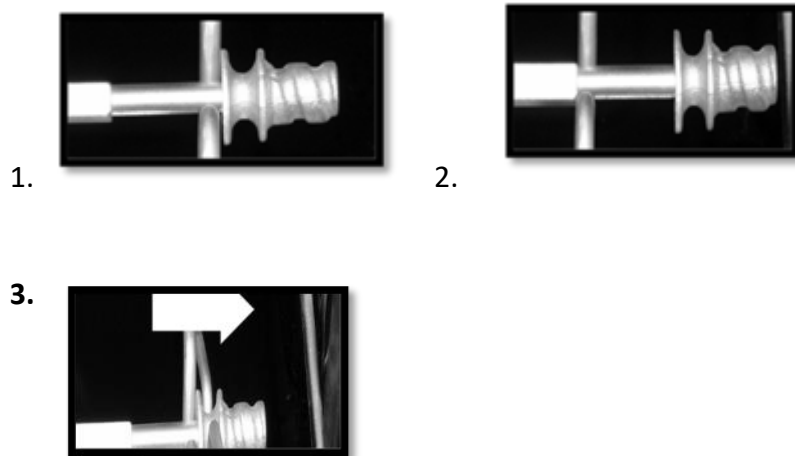


Випікання на рожні з функцією гриль - див. мал. VIII

1. Страву потрібно покласти на рожна і закріпити з обох боків виделками.
2. Коли кладете вертел, духовку необхідно вимкнути і охолонути

3. Встановіть опорну раму на другу напрямну знизу так, щоб корпус стрижня виступав з печі. Розмістіть стрижень, як показано на малюнку (1), і посуньте раму в піч, доки кінець стрижня не буде на одному рівні з отвором двигуна гриля. У цей момент підніміть вертел і штовхайте його вліво, доки він не займе положення, показане на малюнку (2).
4. Після завершення випікання використовуйте інструмент, який входить у комплект, щоб витягнути стрижень з отвору (3) і вийняти рамку, щоб стрижень можна було вийняти з духовки.
5. Встановити РУЧКУ ФУНКЦІЙ ДУХОВКИ (4) у положення 7, встановити температуру випікання за допомогою РУЧКИ НАЛАШТУВАННЯ ТЕМПЕРАТУРИ (3).
6. Увімкнути ПРИВОД ВЕРТЕЛА кнопкою 1 (див. ПАНЕЛЬ УПРАВЛІННЯ - ОБСЛУГОВУВАННЯ).

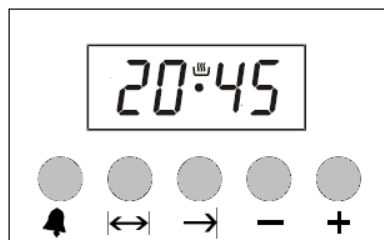
Після закінченого процесу випікання з метою вимкнення духовки повернути ручку в положення 0



НАЛАШТУВАННЯ ДИСПЛЕЮ

Електронний годинник дозволяє запрограмувати час приготування на вибраний час. Його також можна використовувати як будильник, встановивши звуковий сигнал.

Загальний вигляд годинника

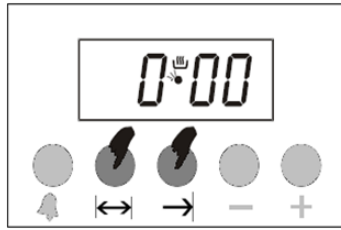


Запустіть годинник



Після ввімкнення живлення на екрані блимають (0:00) і літера «А». Щоб запрограмувати годинник, спочатку необхідно увійти в режим ручного налаштування

Ручні налаштування

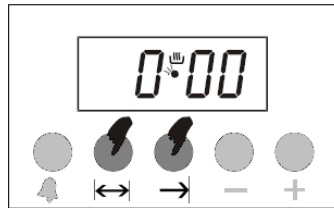
Натисніть і відпустіть кнопки  і  одночасно.



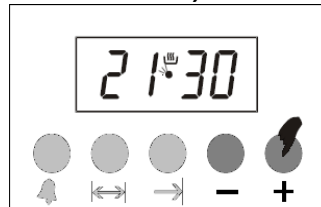
Встановлення поточного часу

Поточний час можна встановити, лише якщо не використовується програма приготування. Спочатку увійдіть в ручний режим, натиснувши кнопки  і , потім протягом 5 секунд почніть налаштовувати годинник за допомогою кнопок + або -. Тривале натискання цих кнопок призведе до швидких змін.

Введіть ручні налаштування




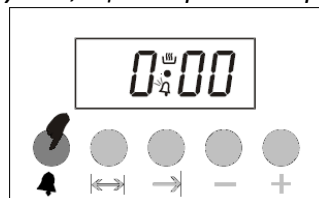
За допомогою кнопок + або - установіть поточний час



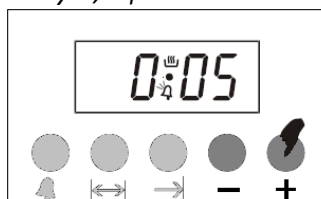
Налаштування будильника

Завдяки цій функції можна запрограмувати час, через який спрацює звуковий сигнал.

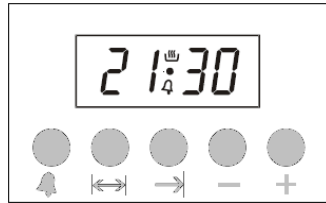
Використовуйте кнопку , щоб перейти в режим звукового сигналу



Використовуйте кнопку +, щоб додати час зворотного відліку

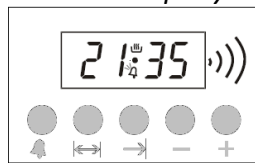


Через кілька секунд на екрані знову відобразиться поточний час

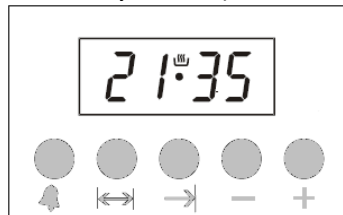


Вимкнення будильника

Через запрограмований час пролунає звуковий сигнал.



Натисніть кнопку , щоб вимкнути звук.




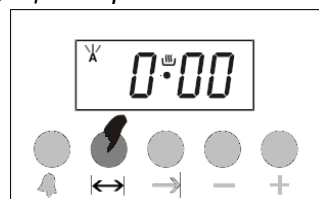
Автоматична програма випічки

За допомогою цієї функції можна встановити час випікання для певної страви
Приклад: встановіть час випікання на 2 години 15 хвилин.

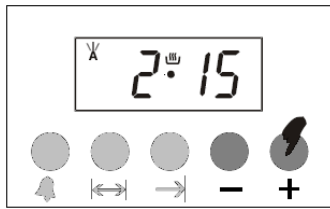
Годинник показує поточний час



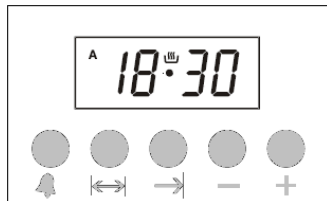
Натисніть кнопку , щоб перейти до налаштування часу випікання



Налаштуйте час приготування за допомогою кнопок + і -.




Через кілька секунд на екрані з'явиться інформація про початок випікання і поточний час.



Після програмування часу випікання встановіть ручки функцій духової шафи та температури у відповідне положення (див. Робота духової шафи).

Ви можете будь-коли скасувати автоматичний режим приготування, перейшовши в ручний режим.

Натиснувши на кнопку , ви побачите час готовності, тобто час, через який страва буде готова до подачі, ви також можете змінити його, якщо потрібно.

Зміна часу приготування страви

Приклад: зміна часу очікування на 21:30

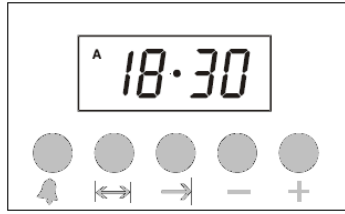
Годинник показує час, коли страва має бути готова (автоматичний час випічки 2 години 15 хвилин встановлено на 18:30)



Встановіть потрібний час за допомогою кнопки + або -



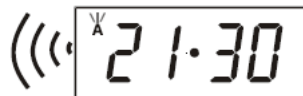
*Через кілька секунд дисплей перейде в режим годинника.
Духовка почне випікатися о 19:15, тому страва буде готова о 21:30*





Вид на дисплей одразу після запуску автоматичного випікання



Вигляд дисплея після завершення автоматичного випікання



Після завершення автоматичного приготування пролунає звуковий сигнал, який триватиме 7 хвилин, якщо його не перервати.

Вимкніть духовку, повернувши ручку функцій духовки в положення 1, скиньте годинник за допомогою кнопок  і .



У разі зникнення електромережі

На годиннику мигатиме 0:00 разом із символом «А». Будь-які поточні програми приготування також будуть скасовані. Увійдіть у ручний режим і встановіть годинник за допомогою кнопок + або –.

Примітка: якщо ви зараз не використовуватимете піч, переконайтеся, що вона вимкнена.

Налаштування звукового сигналу:

- 1) Натисніть і утримуйте кнопку –, ви почуєте поточний звуковий сигнал. Якщо відпустити та знову натиснути кнопку, ви перейдете до наступного звуку (доступно 3 різні звуки)
- 2) Звук будильника буде встановлено на останній залишився звук.

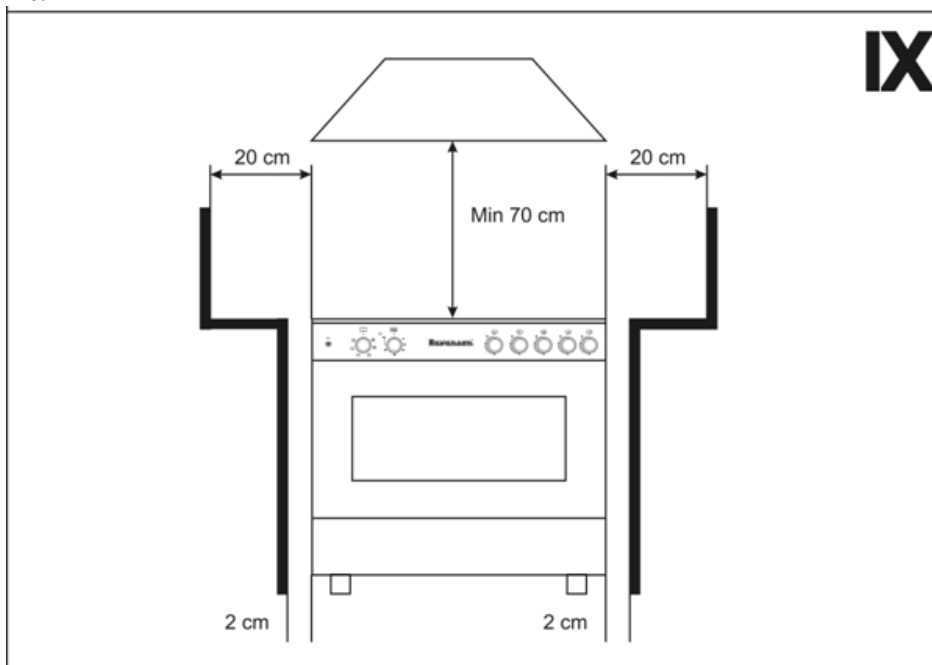
Примітка. За заводським налаштуванням гучність будильника є високою.

РОЗМІЩЕННЯ КУХОННОЇ ПЛИТИ - див. мал. IX

Перед розміщенням плити вкрутити ніжки у отвори під плитою.

Щоб досягти хороших результатів приготування, прилад необхідно правильно вирівняти. Висота ніжок регулюється від 90 до 120 мм.

Кухонну плиту потрібно встановити на стійку поверхню і вирівняти за допомогою ніжок. Дотримуватися мінімальної відстані від бічних і задніх стінок. Над кухонною плитою не можна розміщувати легкозаймисті елементи (меблі, дерев'яні полиці тощо). Рекомендуються зберігати мінімальні відстані, показані на мал. IX



Перед тим, як встановити кухонну плиту в кухню, переконайтеся, що вона відповідає вимогам чинних нормативних документів.

Кухня повинна:

- Мати мінімальну висоту 2,2 м
- Забезпечувати подачу повітря, необхідного для належного згоряння газу. Доступ повітря має становити не менше 2м³/год на 1 кВт потужності пальників. Подача повітря може здійснюватися в результаті прямого потоку ззовні через повітропровід перерізом мін. 100 см² або опосередковано із суміжних приміщень, які обладнані вентиляційними каналами, що ведуть назовні
- Забезпечити припливно-витяжну вентиляцію (повітрообмін не менше 1,5 рази на годину)
- Забезпечити відведення димових газів, наприклад, через справний димохід

Приміщення кухні повинно бути сухим і провітрюваним, мати справну вентиляцію відповідно до чинних технічних положень. Правову основу, на підставі якої оцінюється придатність приміщення до встановлення в ньому кухонної плити, становить розпорядження Міністра інфраструктури від 12 квітня 2002 р. щодо технічних вимог, яким мають відповідати будинки та їх розташування. (Законодавчий **вісник 2002 № 75, поз. 690**).

Приготування

ВИБІР КОНФОРОК

Над кожною ручкою є символ конфорки, що відповідає даній ручці. Завжди використовувати конфорку, що відповідає діаметру каструлі, яка використовується для приготування їжі. Не допускати, щоб полум'я виходило за межі діаметра каструлі (див. рис. X).

З економічних міркувань рекомендуємо накривати каструлі під час приготування їжі. Не допускати, щоб їжа під час кипіння вилася на конфорку.

Кільце пальника та отвори повинні бути чистими.

Для кожної окремої конфорки використовувати посуд відповідного діаметру.

Не ставити деформований або нестійкий посуд на решітки, оскільки він може перекинутися і залити конфорки.

Не знімати решітки і не ставити посуд безпосередньо на конфорки.

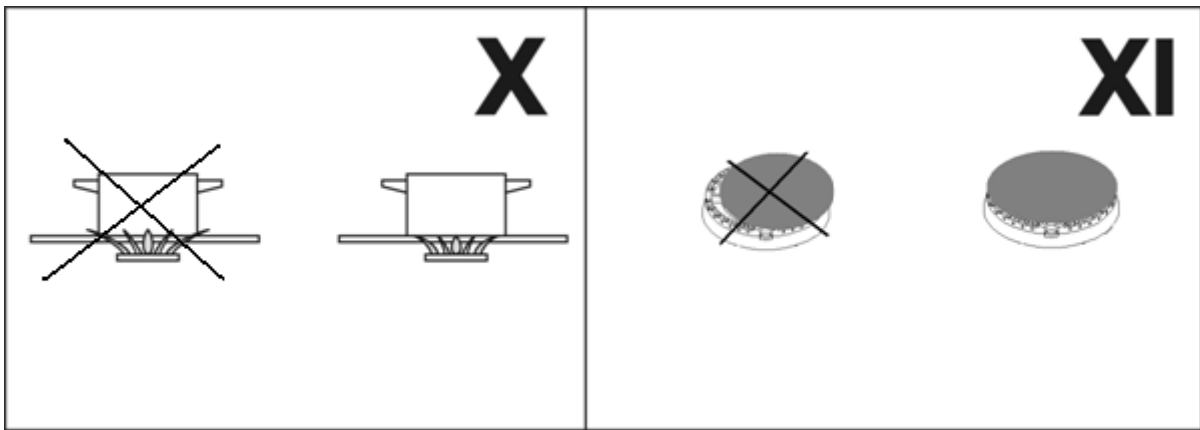
Не ставити порожній посуд над увімкненою конфоркою.

Перед тим як зняти посуд з конфорок, зменшити вогонь або повністю загасити його.

Конфорки утримувати в чистоті, оскільки забруднення може негативно вплинути на їх роботу.

Перш ніж увімкнути конфорку, переконайтеся, що ручка, яка вмикає конфорку, відповідає саме тій конфорці, яку маєте намір запалити. Призначення ручок для конфорок показано графічно над ручкою кожної конфорки.

Звернути увагу на правильне розташування кришок на розсікачах вогню (див. мал. XI).



Кухонна плита оснащена захистом від витоку газу.

У разі випадкового згасання полум'я внаслідок заливання або задмухування подача газу автоматично припиняється. Може знадобитися 60 - 90 секунд з моменту згасання полум'я до припинення подачі газу.

ОЧИЩЕННЯ І ДОГЛЯД

Перед очищенням переконайтеся, що всі ручки встановлені в положення «вимкнено» або «0».

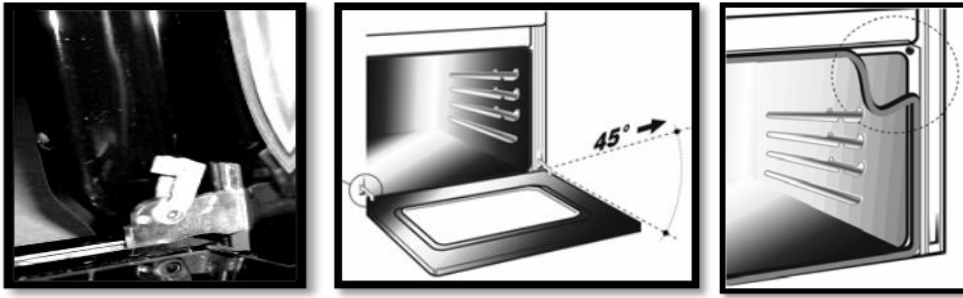
Зачекати, поки пристрій охолоне.

Для чищення використовувати вологу (не мокру) ганчірку з м'яким миючим засобом.

Не використовувати для чищення абразивні засоби, їдкі речовини, гострі предмети та матеріали.

Щоб забезпечити ретельне очищення духовки, ущільнювач можна зняти. Перш ніж знімати пломбу, зніміть дверцята духовки, як описано нижче. Знявши двері, підніміть гачки в кутах, як показано.

Підніміть важелі, поки вони не торкнуться петель, і візьміться за обидві сторони дверей обома руками близько до петель. Підніміть дверцята приблизно на 45° і зніміть їх. Для повторного встановлення вставте петлі в пази, потім опустіть двері на місце та відпустіть важелі.



ЗМІНА ЛАМПОЧКИ

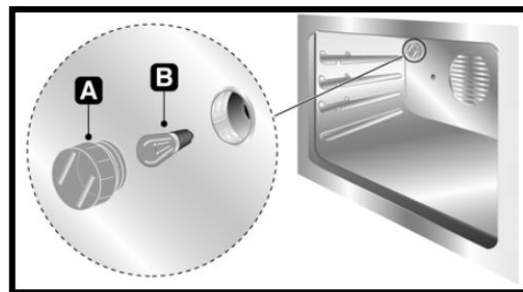
УВАГА!

Перед заміною лампочки від'єднати прилад від джерела живлення!

Для заміни лампочки відкрити кришку (А), замінити лампочку (В), встановити кришку назад.

Параметри лампочки:

Номінальна напруга: 220 -240 В
 Номінальна потужність: 25Вт
 Номінальна частота: 50 Гц
 Рукоятка: Е 27



ТРАНСПОРТУВАННЯ ТА ЗБЕРІГАННЯ

Пристрій слід транспортувати та зберігати в оригінальній упаковці, яка захищає його від механічних пошкоджень, вологи та пилу.

УВАГА! Не рухайте кухню, тримаючись за ручку духовки

ІНФОРМАЦІЯ ДЛЯ УСТАНОВНИКА

Підключення та налаштування плити до відповідного виду газу може виконувати тільки установник газового обладнання з відповідними дозволами за чинними нормами та правилами.

Установник після виконання вищезазначених заходів повинен відзначити вид газу, до якого підключена плита, у розділі ТЕХНІЧНІ ДАНІ гарантійного паспорту пристрою.

Виробник не несе відповідальності за збитки, що виникли внаслідок недотримання чинних норм та положень або підключення не уповноваженою особою!

Зняти усі пакувальні матеріали та встановити кухню в сухому, добре провітрюваному місці, подалі від штор. Не зберігати поблизу плити папір, алкогольні напої, бензин тощо.

Підключення має бути виконано відповідно до чинних стандартів і правил!

Кухня адаптована до газопостачання з параметрами, вказаними на табличці приладу. Переконайтеся, що дані характеристики газу відповідають характеристикам газу, який підключається до плити.

Плита оснащена трубним патрубком з різьбою G½". До патрубка підключити газ із застосуванням відповідного оснащення.

Кухню можна підключити до внутрішньої побутової установки або газового балона.

Перед початком роботи з підключення перекрыти газовий кран.

ПІДКЛЮЧЕННЯ ГНУЧКИМ ШЛАНГОМ

УВАГА!

Під'єднання за допомогою гнучкого шланга можна виконувати лише після перевірки його відповідності чинним нормам.

УВАГА!

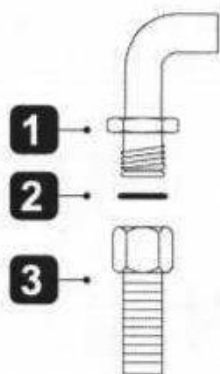
Плиту можна підключити до газу справа або зліва. Прикрутити заглушку (4) до невикористаного впускного патрубку. - див. КОМПЛЕКТАЦІЯ, МАЛ. II. Після підключення плити до газової установки перевірити, чи не витікає газ з-під заглушки.

1. Підключення до природного газу

Плиту можна підключити до газової установки «жорсткої» труби або за допомогою сертифікованого гнучкого металевого шлангу.

Максимальна довжина гнучкого трубопроводу не повинна перевищувати 2,0 м. Шланг не повинен стикатися з рухомими частинами і не повинен проходити через простір, де немає достатньо місця.

При підключенні до жорсткого трубопроводу слід подбати про те, щоб не напружувати жодну точку установки або будь-яку частину обладнання.



1. Ніпель G1/2
2. Силіконова прокладка
3. Газовий шланг G1 / 2 (відповідно до EN 14800)

2. Підключення до зрідженого газу

Для з'єднання пристрою з балоном необхідно використовувати сертифікований гумовий шланг.

Для підключення газових балонів використовувати редуктор з номінальним тиском газу 37 мбар

Підключити гумовий шланг до кухонного патрубку за допомогою відрізка 0,5 м монтажної сталевий труби (безшовної).

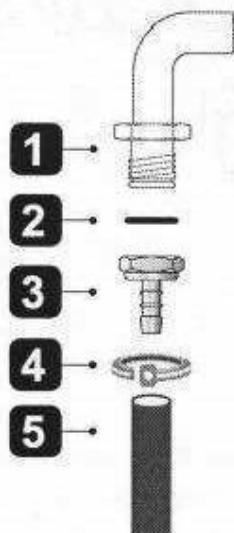
Довжина шлангу не повинна перевищувати 1,5 метра без будь-яких вигинів і перекручень.

Шланг не повинен проходити поблизу гострих країв або гострих предметів.

Шланг не можна прокладати поблизу джерел високої температури.

Шланг повинен бути доступним для перевірки на предмет перетирання або зносу по всій його довжині.

УВАГА! Установку та заміну балону з газом виконувати подалі від джерел запалювання.



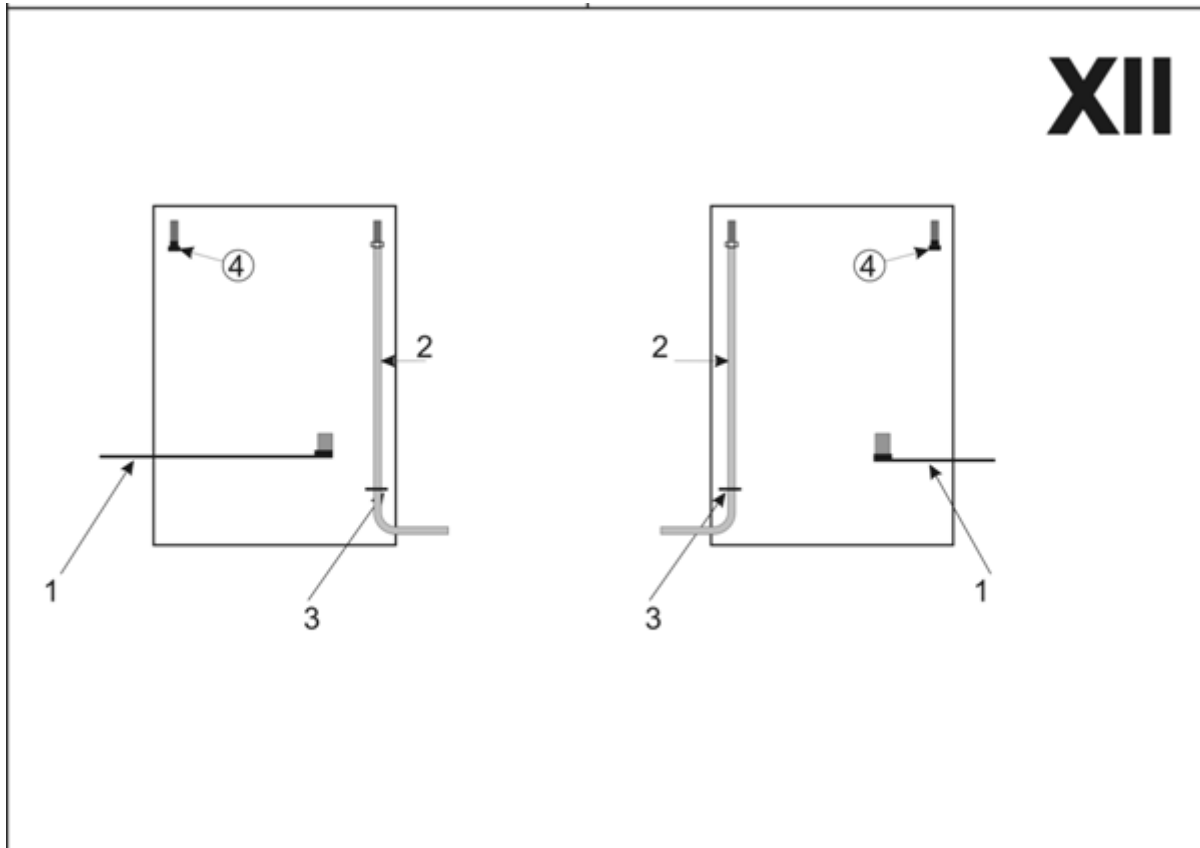
1. Ніпель G1/2
2. Силіконова прокладка
3. Патрубок G1/2
4. Затискач
5. Гумовий шланг (внутрішній діаметр 8 мм)

Правильна прокладка шланга подачі газу показана на мал. XII

1. Шнур живлення
2. Шланг подачі газу
3. Затискач

УВАГА!

Кожен раз, підключаючи плиту до газового балона, перевіряти герметичність клапана на балоні і з'єднання регулятора з балоном, а також його роботу.



УВАГА!

1. Неприпустимо перевіряти герметичність відкритим вогнем (наприклад, сірником або свічкою). Небезпека вибуху! Для перевірки витоків можна використовувати мильну воду
2. Стан труби (шлангу) та герметичність з'єднання слід періодично перевіряти відповідно до чинних норм
3. Гумовий шланг не повинен торкатися гарячих частин кухонної плити

ПІДКЛЮЧЕННЯ ЗА ВИКОРИСТАННЯМ ГУМОВИХ ШЛАНГОВ, ВІДПОВІДНИХ ЧИННИМ ПРАВИЛАМ, ДОЗВОЛЕНО ЛИШЕ, ЯКЩО МОЖНА КОНТРОЛЬОВАТИ ВСЮ ДОВЖИНУ ШЛАНГА

Пристрій виконано в другій категорії і може працювати з двома видами газу ІІ2Е3В/Р.

Заводські настройки пристрою адаптовані до газу типу 2.

2Е - високометановий природний газ GZ20 - 20мбар (заводська настройка).

Пристрій може працювати на газі типу 3: 3В/Р - пропан-бутан.

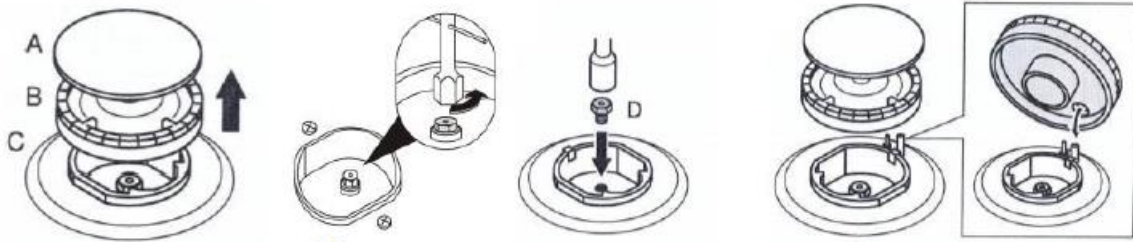
Для адаптації пристрою до газу пропан-бутан (РВ/Р) необхідно замінити форсунку.

ЗАМІНА ФОРСУНОК

- див. мал. XIII

Для заміни форсунок необхідно:

1. Зачекати, поки пристрій охолоне.
2. Зняти решітку
3. Зніміть кришки з конфорок
4. Відкрутити форсунки за допомогою торцевого ключа «7» і замінити їх на форсунки, пристосовані до подачі газу
5. Знову встановити кришки конфорок та решітку



РЕГУЛЮВАННЯ ПОЛУМ'Я

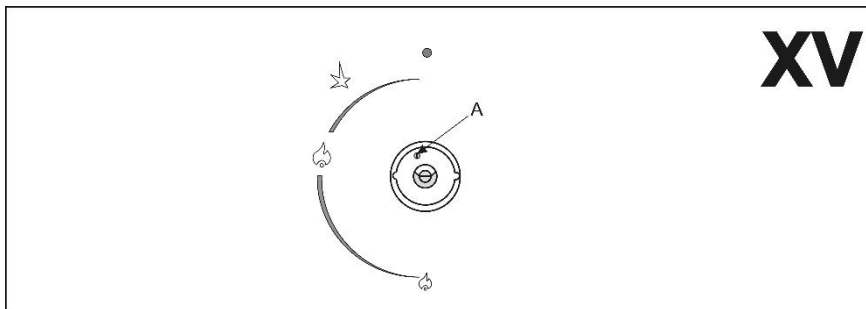
- див. мал. XV

Регулювання клапанів полягає у регулюванні економного полум'я. З цією метою:

- запалити ручкою регульований клапан
- встановити ручку в положення 4 (мал. V)
- в положенні 4 зняти регулятор з клапана
- повернути регулювальний гвинт (A) і спостерігати за полум'ям

Полум'я слід налаштувати на таку висоту, щоб воно не згасало при легкому здмухуванні та при швидкому перемиканні з повного полум'я – положення 3 (мал. V) і навпаки. Правильно відрегульоване полум'я повинно мати форму зелено-блакитного конуса висотою приблизно 2-4 мм.

Встановити регулятор на клапан.



УВАГА!

Якщо спостерігаються видимі зміни тиску газу в газовій системі, економне полум'я необхідно налаштувати на низький тиск, щоб пальник (конфорка) не згасав при нормальному використанні.

ТАБЛИЦЯ ПОТУЖНОСТІ І ДІАМЕТР ФОРСУНОК ЗАЛЕЖНО ВІД ВИДУ ВИКОРИСТОВУВАНОВОГО ГАЗУ

| Тип газу | Пальник (конфорка) | | | |
|---------------------------|--------------------|-----------------|-------------|------------|
| | Малий (5) | Середній (2; 4) | Великий (3) | Корона (6) |
| 2E - G20 – 20 мбар | | | | |
| Діаметр форсунки [мм] | 0,70 | 0,95 | 1,20 | 1,30 |
| Потужність конфорки [кВт] | 0,90 | 1,65 | 2,80 | 3,20 |
| Споживання газу [м3/год] | 0,086 | 0,158 | 0,267 | 0,305 |
| Тип газу | Пальник (конфорка) | | | |
| 3B/P-G30 37мбар | Низький (5) | Середній (2; 4) | Великий (3) | Корона (6) |
| Діаметр сопла [мм] | 0,50 | 0,65 | 0,80 | 0,90 |
| Потужність конфорки [кВт] | 0,95 | 1,75 | 2,80 | 3,30 |
| Споживання газу [г/год] | 66 | 120 | 204 | 225 |

ЕЛЕКТРИЧНЕ ПІДКЛЮЧЕННЯ

Переконайтеся, що напруга та переріз шнура живлення відповідають специфікаціям, зазначеним на паспортній табличці, розташованій на задній панелі духовки.

Ні в якому разі не знімайте цей знак..

Підключення до електромережі може бути постійним або через розетку. В останньому випадку вилка і розетка повинні підходити до використовуваного кабелю та відповідати чинним нормам. Незалежно від типу підключення, пристрій необхідно заземлити. Перед підключенням переконайтеся, що лінія живлення правильно заземлена.

ТИПОВІ НЕСПРАВНОСТІ

1. Іскровий запальник не запалює газ або не завжди запалює його
 - Перевірити, чи підключена плита до електромережі
 - Очистити і висушити компоненти пальника та іскрового запальника
 - Перевірити, чи правильно встановлені конфорки та кришки конфорок
2. Газ не запалюється
 - Перевірити, чи не придавлений гумовий шланг під час подачі рідкого газу з балона
 - Перевірити, чи відкритий головний газовий клапан
 - Перевірити, чи не порожній газовий балон
 - Якщо встановлено нову плиту або газовий балон замінено на новий, процедуру розпалювання необхідно повторювати, поки газ не дійде до конфорки.
 - Переконайтеся, що форсунка або отвори для полум'я в конфорці не забруднені та не залиті. Якщо так, очистити отвір форсунки шпилькою або голкою. За допомогою щітки очистити отвори в конфорці. Потім висушити всі частини
3. Нестабільне полум'я
 - Перевірити, чи компоненти конфорки чисті, сухі та правильно розміщені.

Якщо наведені вище пропозиції не вирішують проблему, звернутися до представника сервісного центру. Забороняється самостійно ремонтувати пристрій. Пристрій може ремонтувати виключно кваліфікована уповноважена особа.

Кухонну газову плиту повинен ремонтувати виключно авторизований сервісний центр з використанням оригінальних запчастин.

Актуальний перелік пунктів обслуговування можна знайти на: www.ravanson.pl
Послуга надається мережею Quadra-Net, відвідайте: www.quadra-net.pl
І телефон довіри 61 853 44 44

ТЕХНІЧНІ ПАРАМЕТРИ

| | |
|--|----------------------------------|
| Номинальна напруга: 220 – 240В | IP 20 |
| Номинальна частота: 50/60 Гц | газ: G20 - 20 мбар |
| Номинальна потужність: 2955 Вт | Категорія: II2E3B/P |
| Пристрій виготовлено в 1 класі захисту | PIN 1312CL5460 |
| | Країна призначення - PL (Польща) |

Номинальна споживана потужність окремих елементів:

| | | | |
|-----------------|----------|------------------|-----------|
| Нижній нагрівач | 1700 Вт | Верхній нагрівач | 1200 Вт |
| Гриль | 1800 Вт | Лампочка | 2 x 15 Вт |
| Привід гриля | 2 x 6 Вт | Вентилятор | 25 Вт |



Це маркування означає, що даний пристрій після завершення експлуатації не можна викидати разом з іншими побутовими відходами. Користувач зобов'язаний здати його у відповідний пункт збору відходів електричного та електронного обладнання. Пункти збору, у т.ч. місцеві пункти збору, магазини та районні пункти, утворюють відповідну систему, що дозволяє здати цей пристрій. Відповідне поводження з використаним електричним та електронним обладнанням дозволяє уникнути шкідливих для здоров'я людини і навколишнього середовища наслідків, які можуть бути спричинені наявністю небезпечних компонентів та неправильним зберіганням і переробкою такого обладнання. Деякі речовини, які можуть негативно впливати на навколишнє середовище протягом терміну служби та після його використання, обмежені в пристрої.



Паспорт продукту

| | |
|---|--|
| Постачальник | RAVANSON LTD Sp. z o.o. вул. Мазовецька 6, 09-100 Плонськ |
| Ідентифікатор моделі | KWGE-K90 GLASS INOX KWGE-K90 GLASS BLACK |
| Показник енергоефективності (EEI _{cavity}) | < 95,6 |
| Клас енергоефективності | A |
| Споживання енергії за цикл (кВт·год) - нормальний режим | 0,951 |
| Споживання енергії за цикл (кВт·год) - режим з увімкненим вентилятором | 0,999 |
| Кількість камер, | 1 |
| Джерело тепла | Електрична енергія |
| Об'єм | 105 l |

Паспорт продукту підготовлений відповідно до Розпорядження Делегованої Комісії (ЄС) № 65/2014