

Ravanson®

PL

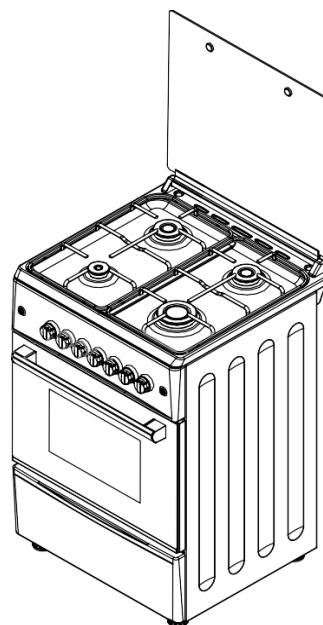
Instrukcja oryginalna

Kuchnia Gazowo – Elektryczna

UKR

Оригінальна інструкція

Кухонна комбінована (газ+електро)
плита



MODEL:

KWGE-K55N

Importer/Upoważniony przedstawiciel

Ravanson®

RAVANSON LTD., Sp. z o.o

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.

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.

W przypadku awarii urządzenia, zwłaszcza przy ulatnianiu się gazu, urządzenie należy odciąć od dopływu gazu i niezwłocznie skontaktować się z zakładem serwisowym.

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.

Kuchni nie wolno podnosić za uchwyt piekarnika!

Przed użyciem należy usunąć wszystkie zabezpieczenie ochronne założone na czas transportu.

Materiały, z których jest wykonane opakowanie, nadają się do wykorzystania jako surowce wtórne.

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.

Przed instalacją należy sprawdzić w miejscu instalacji ciśnienie oraz rodzaj gazu, do którego kuchnia jest przystosowana.

Warunki dotyczące zmiany rodzaju używanego gazu znajdują się w instrukcji obsługi (patrz także tabliczka znamionowa urządzenia).

Upewnić się, że źródło zasilania, do którego ma być podłączone urządzenie, odpowiada parametrom podanym na tabliczce znamionowej.

Należy uważać, żeby przewód zasilający nie stykał się z ostrymi krawędziami oraz gorącymi powierzchniami.

Wtyczka urządzenia musi pasować do gniazdka.

Nie należy w żaden sposób przerabiać wtyczki.

Nie wolno pozostawiać pracującej kuchni bez nadzoru.

Płomień palników powinien być regularny i stabilny. Jeżeli płomień nie jest regularny, należy oczyścić palnik. W przypadku usterki wezwać autoryzowany serwis.

Sprawdzić, czy pokrętła znajdują się w pozycji „0” (wyłączony), kiedy kuchnia nie jest użytkowana.

Nie pozostawiać na wierzchu kuchni (na palnikach) folii aluminiowej i innych przedmiotów, jeżeli palniki są włączone.

Jeżeli kuchnia posiada pokrywę, zabezpieczającą przed kurzem oraz rozpryskiwaniem tłuszczu nie wolno używać jej do innych celów. Nie wolno stawiać żadnych przedmiotów na zamkniętej pokrywie.

Przed otwarciem pokrywy należy ją oczyścić. Przed zamknięciem pokrywy odczekać, aż urządzenie ostygnie.

Pokrywy NIE WOLNO zamykać, gdy piekarnik, płyta lub palniki są jeszcze gorące.

Podczas pracy kuchni powstaje ciepło i wilgoć. Należy zapewnić prawidłową wentylację w pomieszczeniu, w którym będzie ustawiona kuchnia.

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 tlenku węgla w pomieszczeniu kuchennym.

W przypadku długiej pracy kuchni należy zapewnić dodatkową wentylację poprzez otwarcie okna lub zwiększenie mocy wentylacji mechanicznej (jeżeli zainstalowano).

Podczas przyrządzania potraw na oleju lub innym tłuszczu nie wolno pozostawiać urządzenia bez nadzoru, ponieważ przegrzany olej może się zapalić.

Nie wolno stawiać na ruszcie zdeformowanych lub niestabilnych naczyń do gotowania, gdyż mogą się one przewrócić i zawartość naczynia wyleje się na palniki.

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).

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.

Na otwartych drzwiach piekarnika nie należy stawiać ciężkich naczyń, nie siadać oraz nie stawać na nich.

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.

Ruszt grilla nagrzewa się w czasie pracy piekarnika. Do wyjmowania potraw oraz rusztu używać rękawic ochronnych.

Nie przykrywać dna komory piekarnika folią, gdyż może dojść do kumulacji ciepła i uszkodzenia piekarnika.

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.

Należy używać tylko akcesoriów dostarczonych przez producenta.

Poza akcesoriami należącymi do wyposażenia piekarnika, należy używać żaroodpornych naczyń przeznaczonych do użytku w piekarnikach (patrz wskazówki producenta naczyń).

W pobliżu kuchni nie należy przechowywać środków czyszczących i materiałów łatwopalnych.

Wąż przyłączeniowy należy wymieniać po upływie określonego czasu, zgodnie ze wskazówkami jego producenta.

Okresowo należy sprawdzać stan węża i szczelność połączenia, zgodnie z obowiązującymi przepisami.

Ze względów bezpieczeństwa i higienicznych, kuchenkę należy utrzymywać w czystości.

Kuchnię należy myć po każdym użyciu.

Do czyszczenia urządzenia używać miękkiej wilgotnej (nie mokrej) szmatki i delikatnego detergentu.

Nie używać ciśnieniowych lub parowych urządzeń czyszczących do mycia kuchni.

Nie wolno używać rozpuszczalników, benzyny i innych środków, mogących uszkodzić urządzenie.

Należy zwracać szczególną uwagę na otwory wentylacyjne kuchni. Otwory te muszą być czyste, drożne, wolne od jakichkolwiek przeszkód.

Nie należy narażać urządzenia na działanie deszczu i warunków wilgotnych.

Urządzenie transportować w oryginalnym opakowaniu, zabezpieczającym przed uszkodzeniami mechanicznymi i kurzem.

Pomimo stosowania urządzenia zgodnie z przeznaczeniem i przestrzegania wszystkich wskazówek bezpieczeństwa, nie można całkowicie wyeliminować określonych czynników ryzyka resztkowego.

Zaleca się podłączeniu urządzenia do sieci elektrycznej wyposażonej w wyłącznik różnicowoprądowy (RCD) o prądzie wyłączenia 30mA lub mniejszym.

UWAGA! Urządzenie nie jest przeznaczone do pracy z użyciem zewnętrznych wyłączników czasowych lub oddzielnego układu zdalnej regulacji.

Urządzenie jest przeznaczony wyłącznie do użytku domowego i jego użycie do celów komercyjnych jest niedozwolone.

OSTROŻNIE: Urządzenia wolno używać wyłącznie do przygotowania żywności. Nie wolno go używać do ogrzewania pomieszczeń ani w żadnym innym celu.

Nie podgrzewać talerzy pod rusztem, nie suszyć ręczników ani odzieży na uchwycie piekarnika, nie używać kuchni do celów grzewczych.

Producent nie ponosi odpowiedzialności za żadne uszkodzenia powstałe w wyniku nieprawidłowego użytkowania lub obsługi urządzenia.

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 wszystkie naklejki oraz plastikowe elementy ochronne
- Umyć wszystkie akcesoria przed użyciem
- Podnieść pokrywę.(jeżeli urządzenie wyposażone jest w pokrywę)

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

- Podczas instalacji należy przestrzegać lokalnych norm dotyczących prądu elektrycznego i/gazu.
- Urządzenie nie posiada systemu odprowadzania gazów powstających w wyniku spalania.
- Podczas spalania powietrze pobierane jest z pomieszczenia, a powstałe gazy spalinowe są uwalniane.
- Należy zwrócić szczególną uwagę na wymagania dotyczące wentylacji.
- Pomieszczenie musi być dobrze wentylowane, aby zapewnić bezpieczną pracę urządzenia. W przypadku braku okien lub drzwi, które można wykorzystać do wietrzenia pomieszczenia, należy zainstalować dodatkową wentylację.
- Kubatura pomieszczenia, w którym zainstalowane jest urządzenie nie powinna być mniejsza niż 8m³.
- Kratka wentylacyjna musi znajdować się na wysokości do 15 cm od sufitu .

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 pokrętko 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.

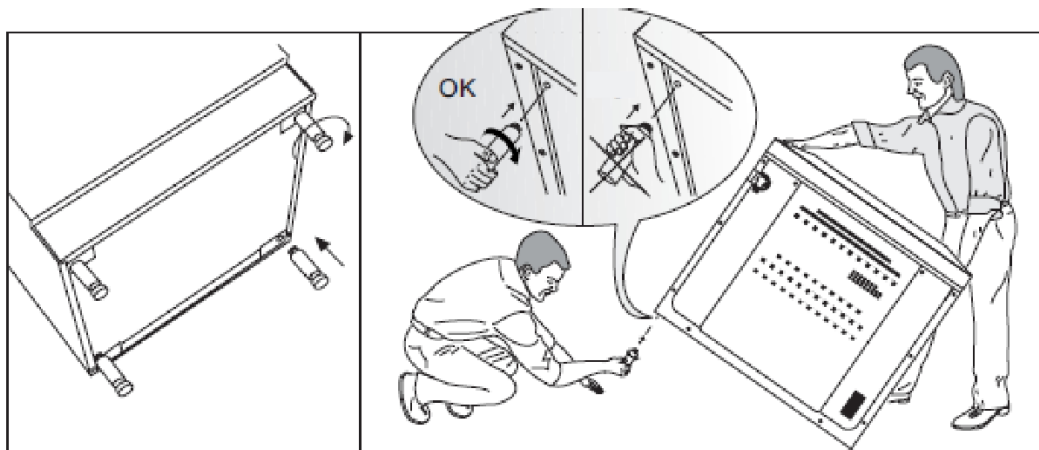
USTAWIENIE KUCHNI

Do kuchni dołączone są oddzielne nóżki, które znajdują się w worku umieszczonym w jej wnętrzu.

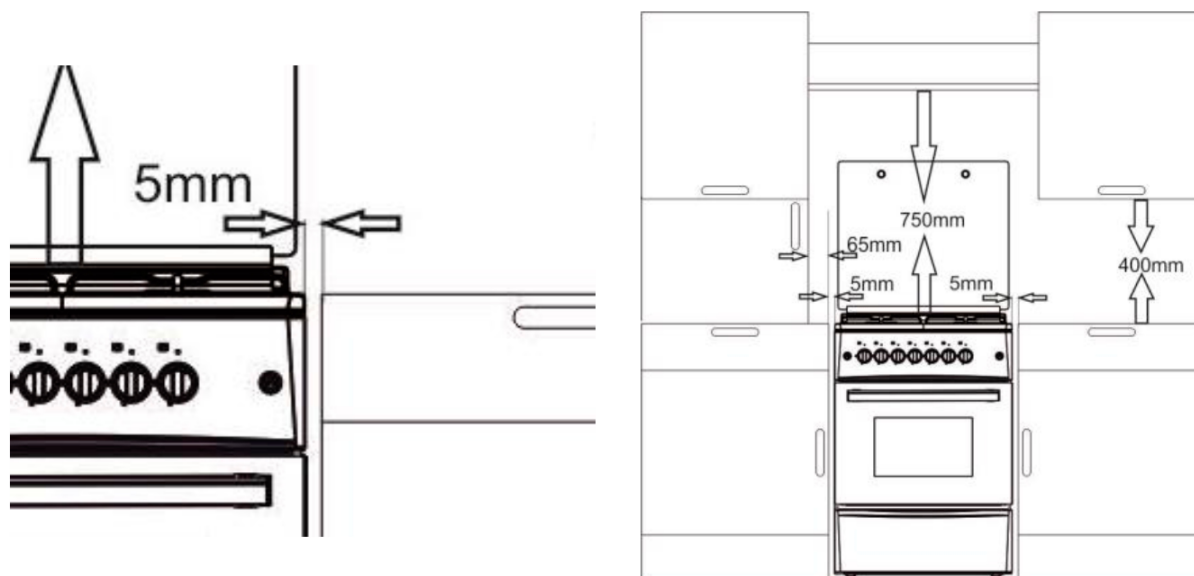
Należy przymocować nóżki i ustawić urządzenie na stabilnym podłożu, następnie wypoziomować.

Należy zachować minimalne odległości od ścian bocznych, tylnych.

Jeśli nóżki nie zostaną zamontowane, urządzenie może nie pobierać wystarczającej ilości powietrza do spalania, co może powodować problemy ze spalaniem.



Nie wolno umieszczać nad kuchnią żadnych palnych elementów (mebli, półek drewnianych, itp.). Zaleca się zachowanie minimalnych odległości, pokazanych na poniższym rysunku.



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 $2\text{m}^3/\text{h}$ na 1kW mocy palników. Powietrze może być dostarczane w wyniku bezpośredniego przepływu z zewnątrz poprzez kanał o przekroju min. 100cm^2 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)**.

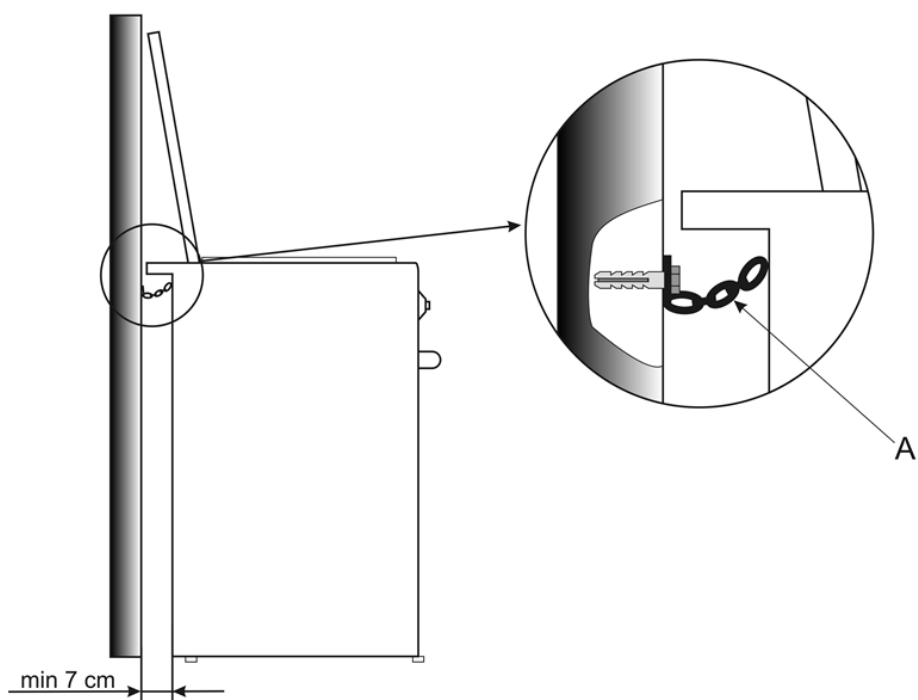
UWAGA!!!

Kuchnia wyposażona jest w stabilizator w postaci łańcucha.

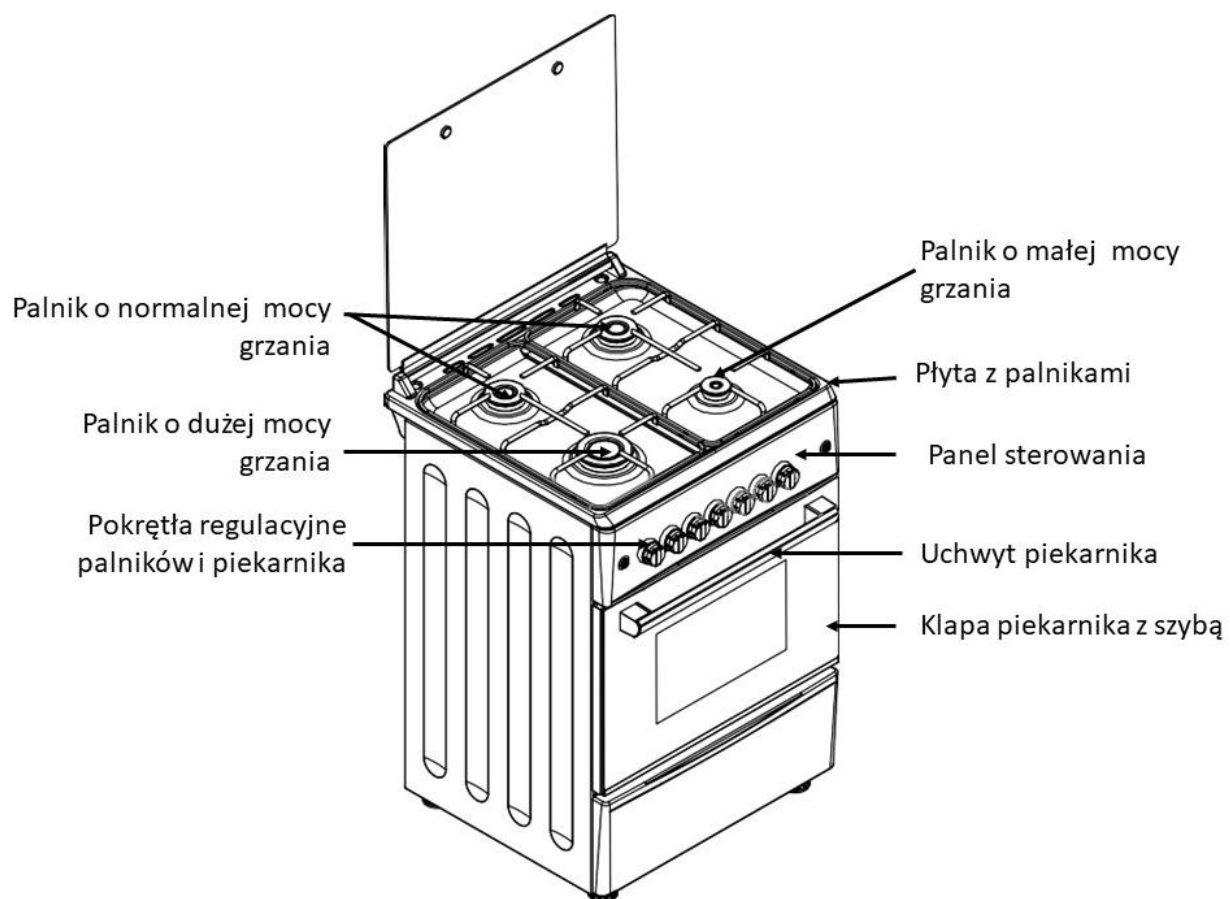
Po wypoziomowaniu i podłączeniu kuchni należy bezwzględnie przymocować kuchnię do ściany za pomocą stabilizatora.

Przewrócenie się kuchni może doprowadzić do poważnych obrażeń

W zestawie nie znajdują się żadne śruby mocujące. Różne rodzaje ścian wymagają różnych typów śrub. Użyj śrub odpowiednich do ścian w Twoim domu. W przypadku wątpliwości, jakich śrub użyć, skontaktuj się z najbliższym specjalistycznym sklepem.



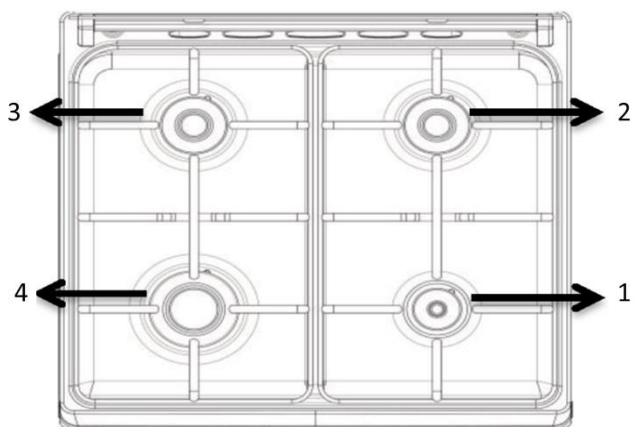
WIDOK OGÓLNY



PARAMETRY

Napięcie/ częstotliwość	220-240 V 50-60 Hz
Całkowity pobór mocy	2300W
Bezpiecznik	10 A
Rodzaj/ przekrój kabla zasilającego	3 X 1,5 PVC
Długość kabla	1.5 m
Wymiary gabarytowe (wysokość/szerokość/głębokość)	845x500x544mm
Klasa sprawności energetycznej:	A
Objętość	52L

WIDOK PŁYTY GŁÓWNEJ



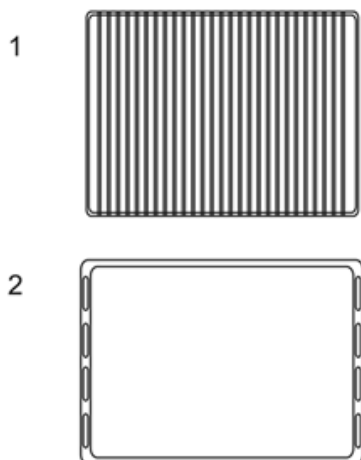
1 – palnik mały

2 – palnik średni

3 – palnik średni

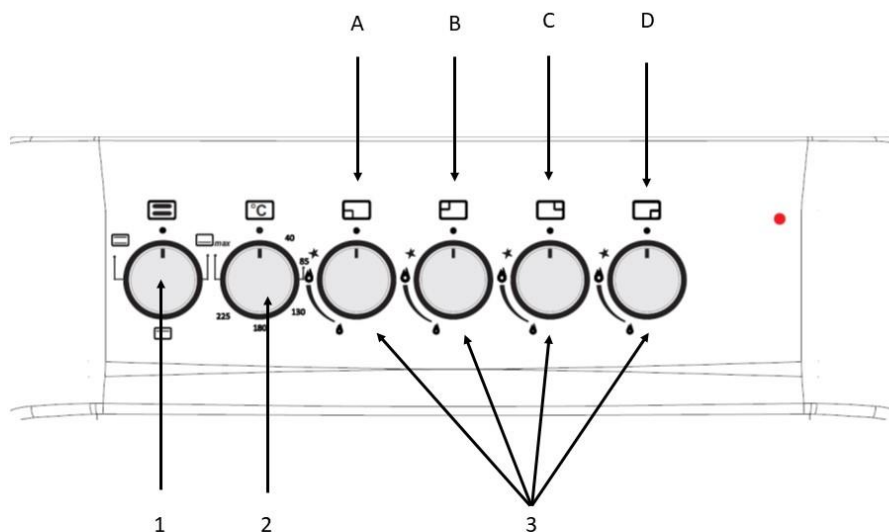
4 – palnik duży

KOMPLETACJA



1 Ruszt Może być używany do umieszczania mięsa lub innych produktów do pieczenia, grillowania lub duszenia na odpowiedniej wysokości.	2 Blacha Blacha piekarnika: Przeznaczona do wypieku ciast, rozmrażania mrożonek lub pieczenia dużych porcji mięsa.
---	--

PANEL STEROWANIA – OBSŁUGA



1 – Pokrętko funkcji piekarnika



Piekarnik wyłączony



Włączona grzałka dolna



Włączona grzałka górna



Włączone górna i dolna grzałka piekarnika

2 – Pokrętko ustawienia temperatury

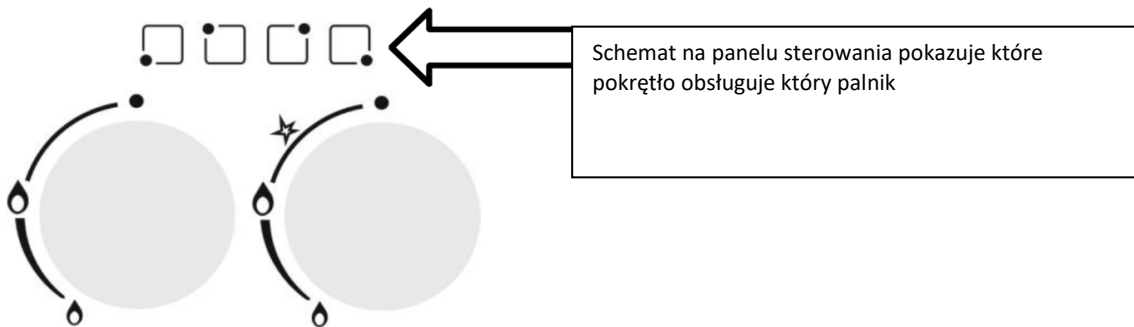
Pokrętko służy do wybrania żądanej temperatury pieczenia.

Po wybraniu funkcji piekarnika pokrętkiem 2, należy ustawić żadaną temperaturę. Włączenie grzałek piekarnika sygnalizowane jest lampką kontrolną. 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.

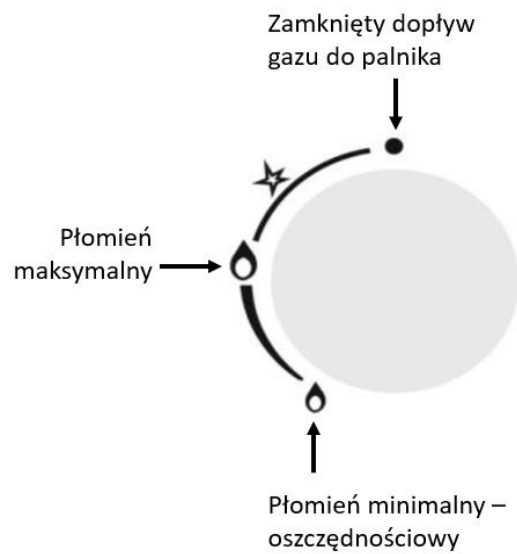
3 – Pokrętła sterujące palnikami -

Pokrętko A	- palnik 4
Pokrętko B	- palnik 3
Pokrętko C	- palnik 2
Pokrętko D	- palnik 1

Obsługa palników gazowych



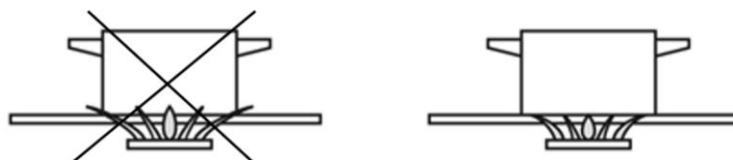
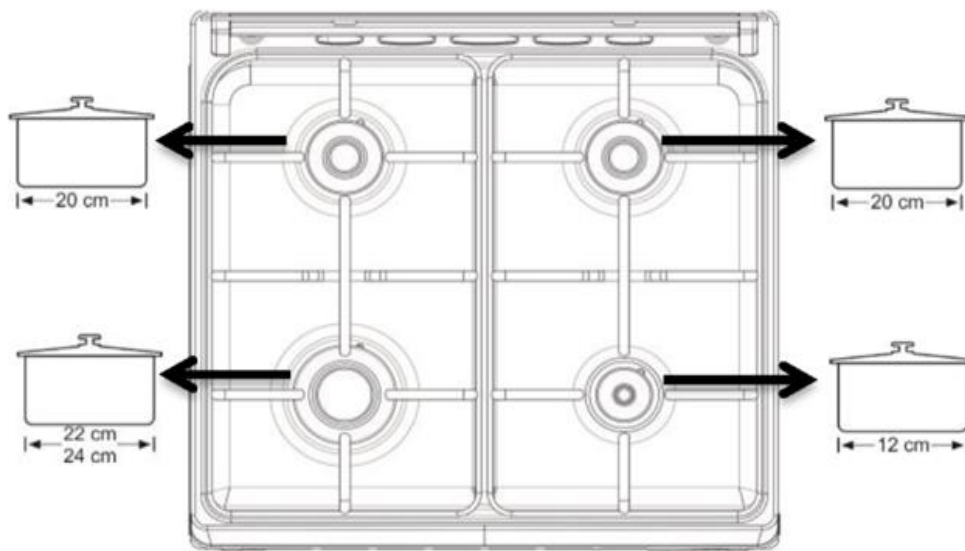
1. Wcisnąć pokrętko regulacyjne wybranego palnika, obrócić w lewo i ustawić w położeniu wysokiego płomienia. **Kuchnia wyposażona jest w automatyczną zapalarkę gazu. Funkcja ta pozwala zapalić palnik poprzez obrót i naciśnięcie pokrętła.**
2. Po odpaleniu palnika trzymać wciśnięte pokrętko przez 3-5 sekund aby uruchomić mechanizm zabezpieczający.
3. Jeżeli nie da się odpalić palnika po naciśnięciu pokrętła, powtórzyć proces jeszcze raz trzymając pokrętko wciśnięte przez 15 sekund.
4. Ustawić żadaną wysokość płomienia.
5. Po zakończeniu gotowania obrócić pokrętko regulacyjne palnika w prawo do najwyższego położenia aby wyłączyć palnik.



GOTOWANIE

DOBÓR PALNIKÓW

Nad każdym z pokręteł znajduje się symbol odpowiadającemu mu palnikowi. Zawsze należy stosować palnik o wielkości odpowiedniej średnicy garnka używanego do gotowania. Nie należy dopuszczać, żeby płomień wychodził poza średnicę garnka



Ze względów ekonomicznych, zalecamy przykrywanie garnków podczas gotowania.

Nie dopuszczać żeby gotująca się potrawa wykłapała 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 pokrętło, które zamierzamy uruchomić odpowiada palnikowi, który chcemy zapalić. Przyporządkowanie pokręteł do palników przedstawiono w sposób graficzny nad pokrętłem każdego palnika.

Należy zwracać uwagę na prawidłowe ułożenie nakładek na palnikach.



Kuchnia wyposażona jest w zabezpieczenie przeciwwypływowe 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.

OBSŁUGA PIEKARNIKA

Do obsługi piekarnika służą pokrętła 1 i 2

1 – pokrętło funkcji piekarnika.

2 – pokrętło ustawienia temperatury. Pokrętłem 3 należy ustawić żądaną temperaturę

Pokrętło 1

Wyłączenie piekarnika



Ustawić pokrętło w pozycji „OFF”

Ogrzewanie od dołu



Włączone jest tylko ogrzewanie od dołu. Ten tryb pracy nadaje się do przygotowania potraw, które mają być przyrumienione na dole.

Ogrzewanie od góry



Włączone jest tylko ogrzewanie od góry. Ten tryb pracy nadaje się do przygotowania potraw, które mają być przyrumienione na wierzchu.

Ogrzewanie od góry i od dołu



Ogrzewanie od góry i od dołu jest włączone. Produkt jest podgrzewany jednocześnie od góry i od dołu.

UWAGA! Temperaturę pieczenia i wybór funkcji piekarnika należy wybrać zgodnie z przepisem gotowania.

W praktyce mogą wystąpić różnice, które użytkownik powinien skorygować na podstawie własnego doświadczenia.

CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

Regularnie czyszczony i zadbane urządzenie będzie pracowało dłużej, lepiej.

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

Należy poczekać, aż urządzenie wystygnie.

UWAGA! Ryzyko porażenia prądem elektrycznym! Przed rozpoczęciem czyszczenia odłączyć kuchnię od zasilania, aby uniknąć ryzyka porażenia prądem.

Gorące powierzchnie mogą spowodować oparzenia!

Przed rozpoczęciem czyszczenia odczekać, aż kuchnia ostygnie.

- Dokładnie oczyścić kuchnię po każdym użyciu. Wtedy resztki żywności dadzą się łatwo usunąć i nie będą palić się przy późniejszym użyciu piekarnika.
- Do czyszczenia kuchni nie są wymagane żadne specjalne środki czyszczące. Czyścić urządzenie miękką ściereczką lub gąbką, letnią wodą z dodatkiem zwykłego płynu do mycia, a następnie wytrzeć do sucha.
- Upewnić się, że po czyszczeniu nie pozostały resztki wilgoci; w przypadku wykipienia lub wyprysnięcia jedzenia podczas gotowania - natychmiast usuwać pozostałości.
- Nie używać żadnych chemicznych środków czyszczących zawierających kwasy lub wolny chlor. Czyszczenie wykonać przez pocieranie powierzchni w jednym kierunku miękką szmatką z mydłem i płynnym (nie rysującym) detergentem.

Niektóre detergenty lub środki czyszczące mogą powodować uszkodzenie powierzchni. Nie używać agresywnych detergentów, proszku/ pasty do czyszczenia ani ostrych przedmiotów.

Nie czyścić kuchni strumieniem pary.

TRANSPORT I PRZECHOWYWANIE

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

INFORMACJE DLA INSTALATORA

Podłączenie i dopasowanie kuchenki 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 kuchenki 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 G½". 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!

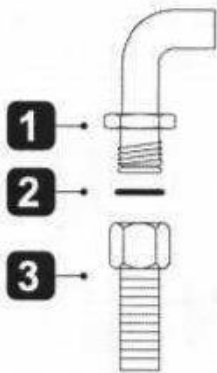
Kuchnia posiada możliwość podłączenia do gazu z prawej lub z lewej strony. Na nieużywany króciec doprowadzający należy nakręcić zaślepkę (4). Po podłączeniu kuchni do instalacji gazowej należy sprawdzić czy spod zaślepki nie ulatnia się gaz.

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.



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 krótcem kuchni przy pomocy 0,5 m odcinka rury stalowej instalacyjnej (bez szwu).

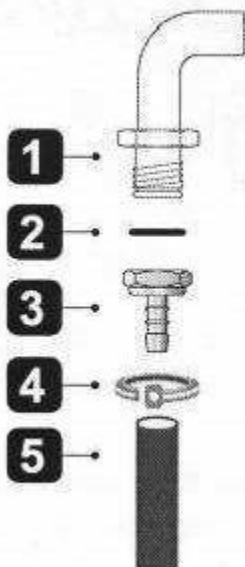
Długość przewodu nie może przekraczać 1.5 metra bez jakichkolwiek zagięć lub skręceń.

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.

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)

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

Urządzenie jest wykonane w drugiej kategorii i może pracować na zasilaniu dwoma rodzajami gazu I1E3B/P.

Fabrycznie urządzenie nastawione jest na gaz z rodziny 2.

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

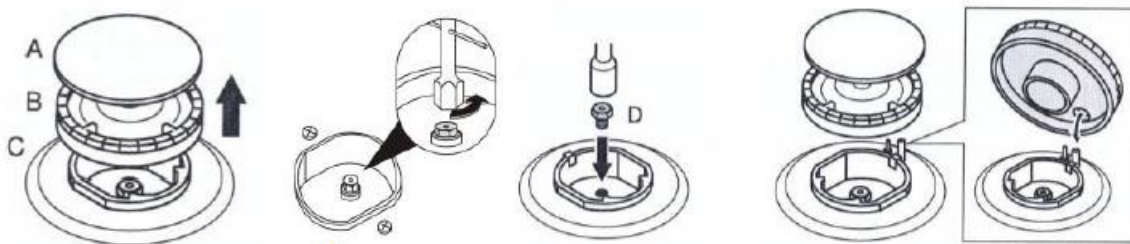
Urządzenie może być zasilone gazem z rodziny 3: 3B/P – propan butan

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

WYMIANA DYSZ – patrz Rys. XIII

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:

- pokrętką zapalić regulowany zawór
- ustawić pokrętkę w pozycji 4
- 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 2-4 mm.

- 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]	0,72	0,97	1,15
Moc palnika [kW]	0,90	1,55	2,60
Zużycie gazu [m ³ /h]	0,086	0,148	0,248
Rodzaj gazu	Palnik		
3B/P-G30 37mbar	Mały	Średni	Duży
Średnica dyszy [mm]	0,50	0,60	0,75
Moc palnika [kW]	1,10	1,70	2,60
Zużycie gazu [g/h]	79	124	189

TYPOWE USTERKI

1. 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, przeczyść otwór dyszy używając szpilki lub igły. Do wyczyszczenia otworów w palniku użyj szczoteczki. Następnie wszystkie elementy osusz
2. 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.

PARAMETRY TECHNICZNE

Napięcie znamionowe: 220 – 240V

Częstotliwość znamionowa: 50/60 Hz

Maksymalny pobór mocy: 2300W

Urządzenie wykonane w I Klasie Ochronności

Znamionowy pobór mocy poszczególnych elementów:

Dolna grzałka - 1200 W

Górna grzałka 1100 W

IP 20

Gaz: G20 - 20 mbar

Kategoria: II2E3B/P

PIN

Kraj przeznaczenia – PL (Polska)



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

Karta produktu

Dostawca	RAVANSON LTD Sp. z o.o. ul. Mazowiecka 6, 09-100 Płońsk
Identyfikator modelu	KWGE-K55N
Wskaźnik efektywności energetycznej (EEIcavity)	94
Klasa efektywności energetycznej	A
Zużycie energii dla cyklu (kWh/cykl) – tryb tradycyjny	0,72
Zużycie energii dla cyklu (kWh/cykl) – tryb z włączonym wentylatorem	-
Liczba komór	1
Źródło ciepła	Energia elektryczna
Objętość	52 L

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

Informacje dotyczące domowych piekarników

	Oznaczenie	Wartość	Jednostka
Identyfikator modelu	KWGE-K55N		
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	52	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}	0,72	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}	N/D	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	EEI _{cavity}	94	
Wskaźnik efektywności energetycznej dla każdej komory (tryb z włączonym wentylatorem)	EEI _{cavity}	N/D	
(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.

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.

- 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 витoku газу, перекрити подачу газу до пристрою та негайно звернутися до сервісного центру.
12. У разі витoku 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 є важчим за повітря, і тому має тенденцію накопичуватися на нижніх 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 витoku. 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. Переконайтеся, що джерело живлення, до якого буде підключено пристрій, відповідає зазначеним параметрам та заводській табличці.
20. Дотримуватись обережності, щоб шнур живлення не торкався гострих країв або гарячих поверхонь.
21. Штепсельна вилка пристрою повинна відповідати розетці.
22. Ні в якому разі не модифікувати штепсельну вилку.
23. Не залишати увімкнену плиту без нагляду.
24. Полум'я конфорок повинно бути регулярне і стабільне. Якщо полум'я нерегулярне, почистити конфорку. У разі несправності звернутися до авторизованого сервісного центру.
25. Переконайтеся, що ручки знаходяться в положенні «0» (вимкнено), коли кухонна плита не використовується.
26. Не залишати алюмінієву фольгу або інші предмети на верхній частині кухонної плити (на конфорках), увімкнені конфорки.
27. Якщо на кухонній плиті є кришка, яка захищає від пилу та бризок жиру, її не можна використовувати для інших цілей. Не класти жодних предметів на закриту кришку.
28. Очистити кришку перед її відкриттям. Перш ніж закрити кришку, дати пристрою охолонути.
29. Кришку НЕ МОЖНА закривати, поки духовка, плита або конфорки ще гарячі.
30. Під час роботи кухонної плити утворюється тепло і волога. Забезпечити належну вентиляцію в приміщенні, де буде встановлена кухонна плита.

31. 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.
32. Якщо кухня експлуатується тривалий час, забезпечити додаткову вентиляцію, відкривши вікно або збільшивши потужність механічної вентиляції (якщо встановлена).
33. Під час приготування їжі на олії або іншому жирі ніколи не залишати прилад без нагляду, оскільки перегріта олія може загорітися.
34. Деформований або нестійкий посуд не можна ставити на решітку, оскільки він може перекинутися і вилити вміст на конфорки.
35. 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).
36. Під час використання пристрій нагрівається. Бути особливо обережним під час вкладання і виймання з духовки страв. Нагрівальні елементи всередині духовки дуже гарячі.
37. Не ставити важкий посуд на відкриті дверцята духовки, не сідати і не ставати на них.
38. Під час роботи духовки скло та зовнішні частини плити сильно нагріваються. Під час використання цієї функції приладу звертати особливу увагу на дітей.
39. Під час використання духовки решітка плити стає гарячою. Використовувати захисні рукавички під час виймання страв та решітки.
40. Не закривати дно духової камери фольгою, оскільки це може призвести до накопичення тепла та пошкодження духовки.
41. 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.
42. Слід використовувати лише аксесуари, надані виробником.
43. Окрім аксесуарів, що постачаються у комплекті з духовкою, використовувати термостійкий посуд, призначений для використання в духовках (див. інструкції виробника посуду).

44. Миючі засоби та легкозаймисті матеріали не можна зберігати поблизу кухонної плити.
45. З'єднувальний шланг необхідно замінити через певний строк за вказівками виробника.
46. Періодично перевіряти стан шланга та герметичність з'єднання відповідно до чинних норм.
47. З міркувань безпеки та гігієни кухонну плиту слід утримувати в чистоті.
48. Кухонну плиту слід мити після кожного використання.
49. Для очищення пристрою використовувати м'яку зволожену (не мокру) ганчірку та м'який миючий засіб.
50. Не використовувати пристрій для чищення під тиском або паром для чищення кухонної плити.
51. Не використовувати розчинники, бензин або інші речовини, які можуть пошкодити пристрій.
52. Звернути особливу увагу на вентиляційні отвори на кухонній плиті. Ці отвори повинні бути чистими, вільними від будь-яких перешкод.
53. Не піддавати пристрій впливу дощу або вологих умов.
54. Транспортувати пристрій в оригінальній упаковці, захищеній від механічних пошкоджень та пилу.
55. 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:

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

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

- Під час встановлення приладу дотримуйтеся місцевих стандартів щодо електричного та/або газового обладнання.
- Прилад не має системи відведення газів, що утворюються в результаті горіння.
- Зверніть увагу на вимоги щодо вентиляції.
- Повітря, необхідне для горіння, забирається з кімнатного повітря, а гази, що утворюються, виводяться безпосередньо в кімнату.
- Для безпечної роботи приладу важливо, щоб приміщення добре провітрювалося. Якщо немає вікна або дверей, які можна було б використовувати для провітрювання приміщення, необхідно встановити додаткову вентиляцію.
- Об'єм приміщення, в якому встановлюється прилад, не повинен бути менше 8 м³.
- Вентиляційна решітка повинна бути на висоті до 15 см від стелі.

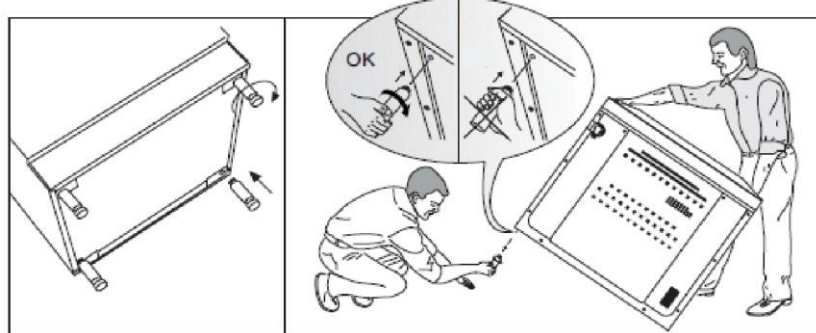
Перед першим використанням приладу розігріти порожню духовку, щоб позбутися запаху теплоізоляції та залишків мастильних матеріалів.

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.

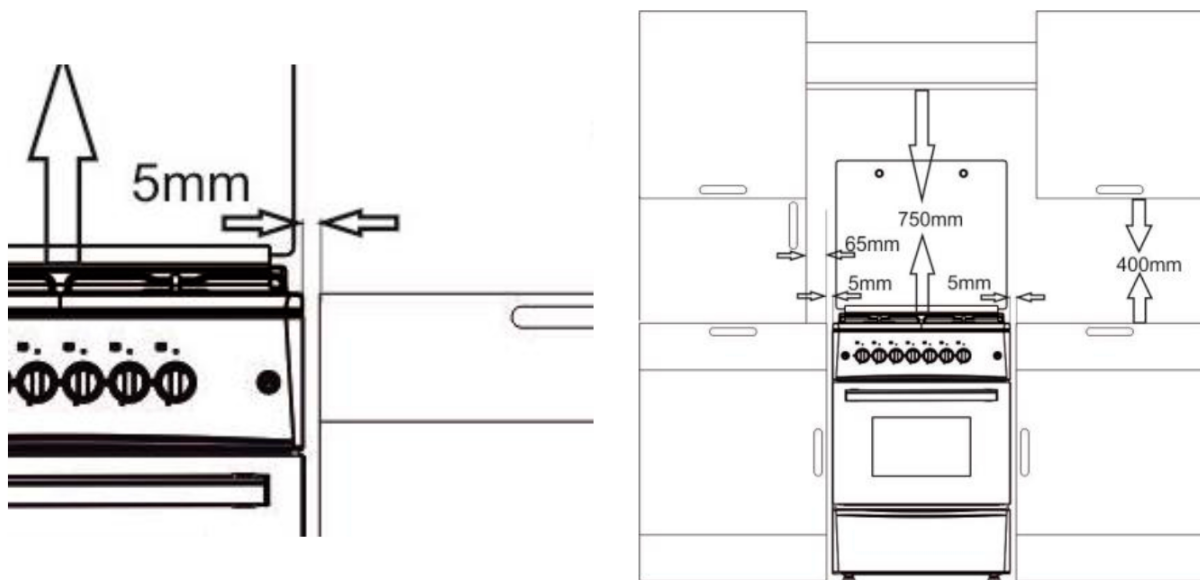
ОБЛАДКУВАННЯ КУХНІ

Перед встановленням прилад не має ніжок. Ніжки можна знайти в пакеті всередині духової шафи.

Установіть ніжки й відрегулюйте відстань відносно поверхні кухонного стола. У випадку газових версій, якщо ніжки не встановлено, духовка шафа може не отримувати достатньої кількості кисню, що призведе до проблеми з горінням.



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). Рекомендується зберігати мінімальні відстані, показані на мал. VIII та IX

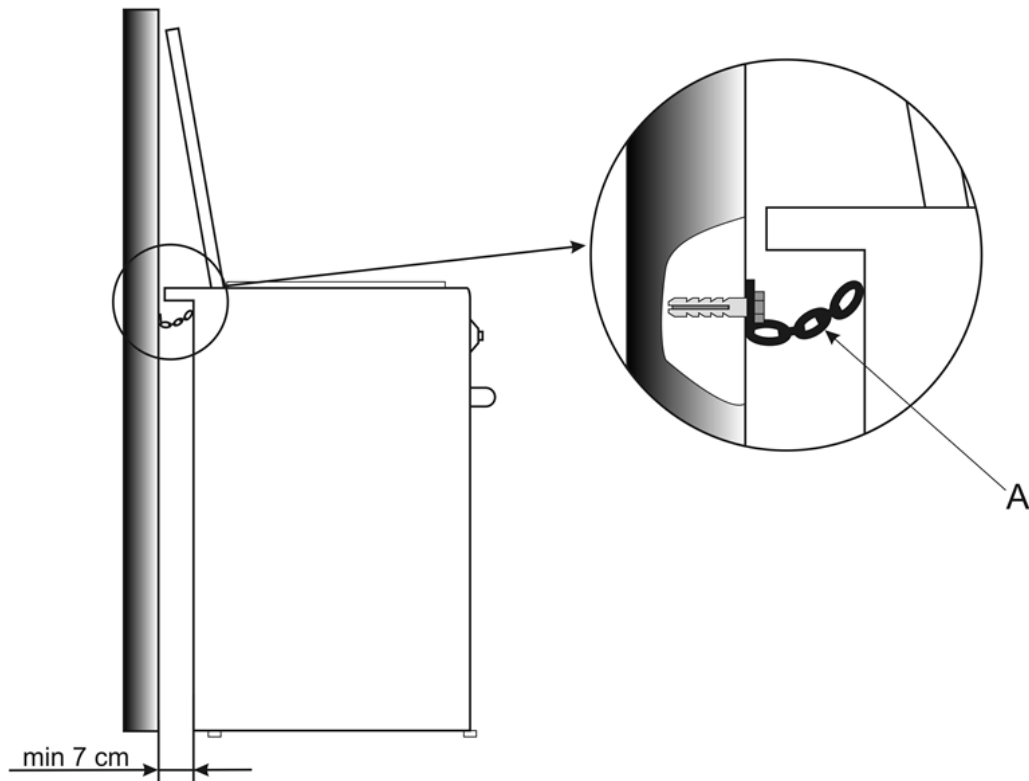


Перед тим, як встановити кухонну плиту в кухні, переконайтеся, що вона відповідає вимогам чинних нормативних документів.

Кухня повинна:

- Мати мінімальну висоту 2.2 м
- Забезпечувати подачу повітря, необхідного для належного згоряння газу. подача повітря повинна бути не менше 2 м³/год на 1 кВт потужності конфорки. 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. Правовою основою, за якою ми оцінюємо придатність приміщення для встановлення газової плити, є **Постанова Міністра інфраструктури від 12 квітня 2002 року. Про технічні умови, яким повинні відповідати будівлі, та їх розташування - Законодавчий вісник № 75 від 2002 р., поз. 690).**



УВАГА!!!

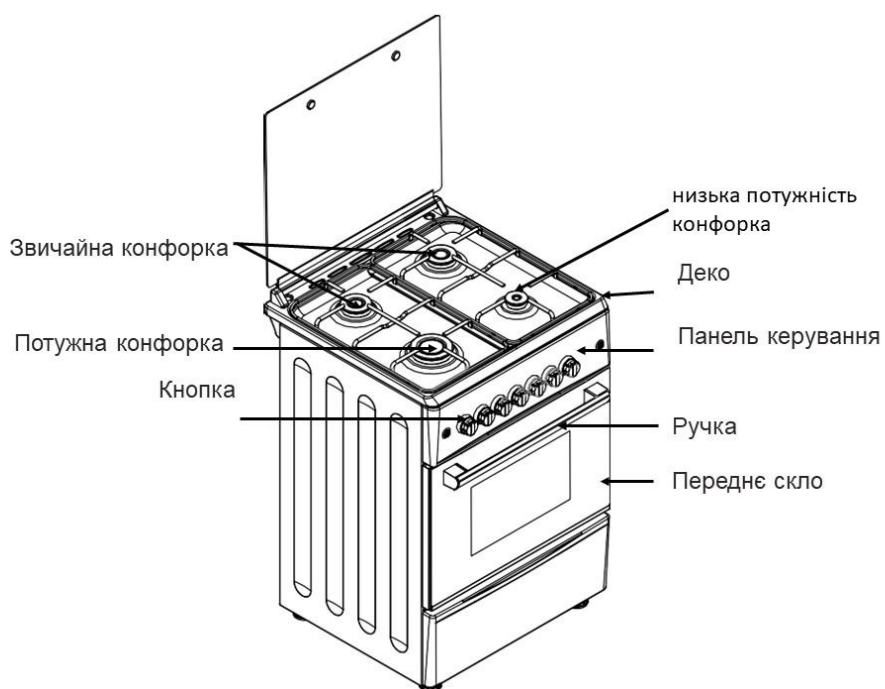
Плита обладнана стабілізатором ланцюга, див.

Після вирівнювання та підключення плити обов'язково потрібно прикріпити її до стіни за допомогою стабілізатора.

Перекидання плити може призвести до серйозних травм

У комплект не входять кріпильні гвинти. Для різних типів стін потрібні різні типи гвинтів. Використовувати гвинти, що відповідають виду стіни у вашому помешканні. В разі сумнівів, які гвинти використовувати, звернутися до найближчого спеціалізованого магазину.

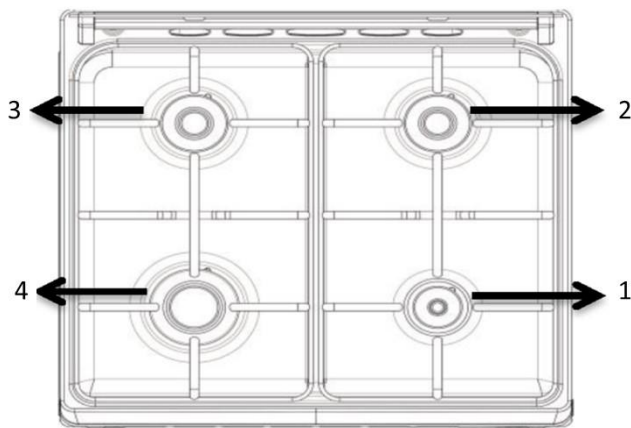
ЗАГАЛЬНИЙ ВИД



Параметри

Напруга/частота	220-240 В 50-60 Гц
Загальна споживана потужність	2300W
Використовуваний запобіжник	10 А
Тип/переріз кабелю	3 X 1,5 ПВХ
Довжина кабелю	1,5 м
Зовнішні розміри (висота/ширина/глибина)	845x500x544mm
Клас енергоспоживання	A
Обсяг	52л

ВИГЛЯД МАТЕРИНСЬКОЇ ПЛАТИ



1 - мала конфорка

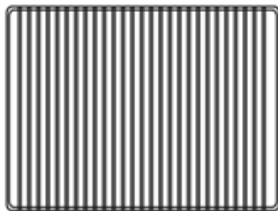
2 - середня конфорка

3 - середня конфорка

4 - велика конфорка

КОМПЛЕКТАЦІЯ

1

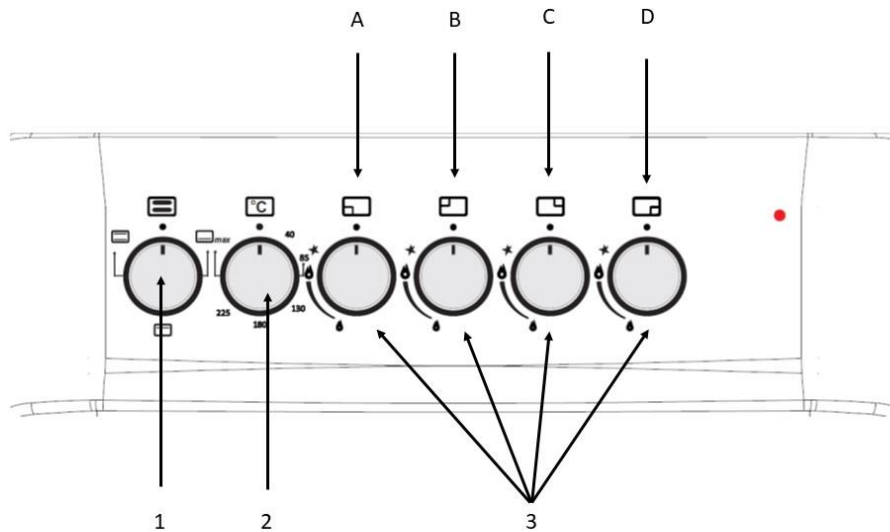


2



1	Решітка Решітка: Її можна використовувати для смаження або для розміщення продуктів, які необхідно запікати, смажити й тушкувати на потрібній полиці	2	Деки Деко духової шафи: можна використовувати для випікання, розморожування продуктів і смаження великих порцій
---	--	---	---

ПАНЕЛЬ УПРАВЛІННЯ - ОБСЛУГОВУВАННЯ



1- Ручка функції духовки



Духовка вимкнена



Увімкнено нижній нагрівач



Увімкнено верхній нагрівач



Увімкнені верхній і нижній нагрівальні елементи духовки

2 - Ручка налаштування температури -

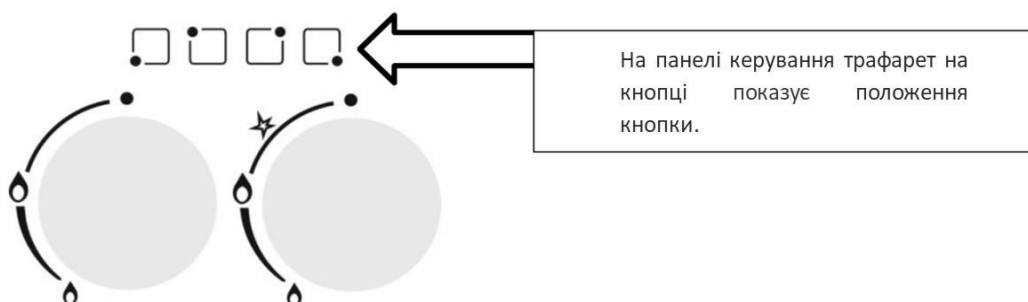
Ручка використовується для вибору необхідної температури випікання.

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

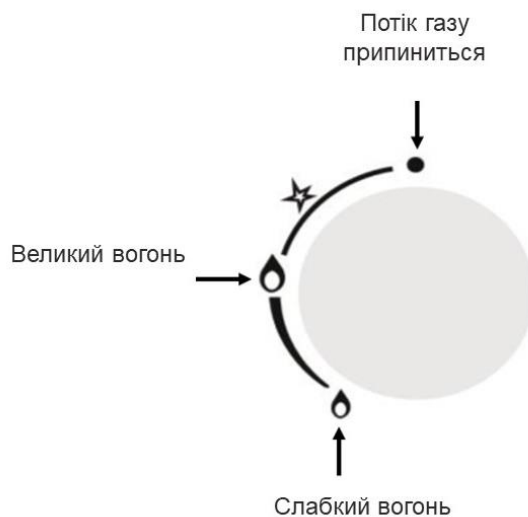
3 - Ручки управління конфорками

- | | |
|----------|-----|
| Ручка А | - 4 |
| конфорка | |
| Ручка В | - 3 |
| конфорка | |
| Ручка С | - 2 |
| конфорка | |
| Ручка D | - 1 |
| конфорка | |

Управління газ конфорками



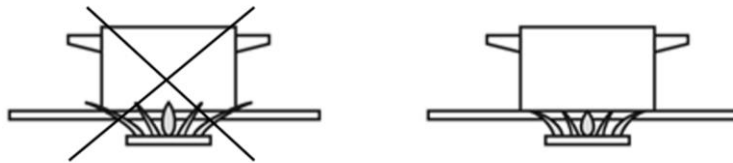
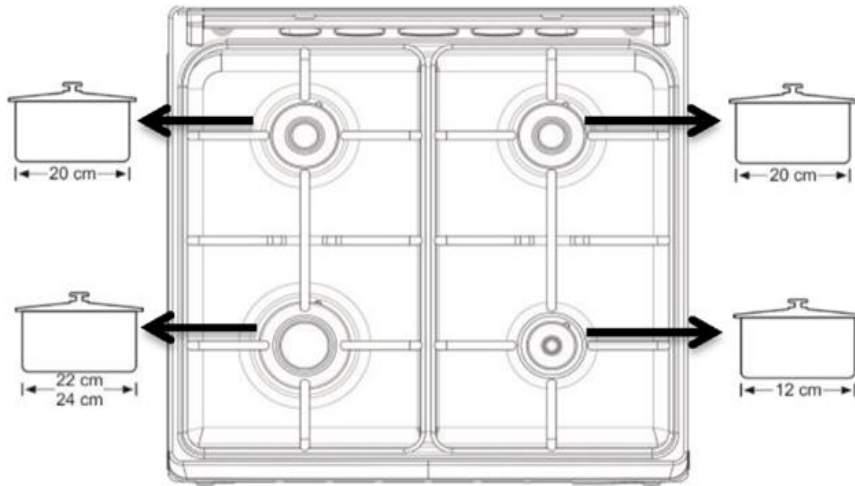
1. Натисніть ручку регулювання вибраного пальника, поверніть її проти годинникової стрілки та встановіть у положення сильного вогню. Кухня обладнана автоматичним газовим запалом. Ця функція дозволяє розпалити пальник, повернувши та натиснувши ручку.
2. Після того, як конфорка запалилася, утримуйте ручку натиснутою протягом 3-5 секунд, щоб активувати запобіжний механізм.
3. Якщо ви не можете запалити пальник після натискання ручки, повторіть процес ще раз, утримуючи ручку натиснутою протягом 15 секунд.
4. Встановіть бажану висоту полум'я.
5. Після приготування поверніть ручку керування конфоркою за годинниковою стрілкою у найвище положення, щоб вимкнути конфорку.



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.



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

Кільце і отвори конфорки утримувати в чистоті.

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, переконатися, що ручка, яка вмикає конфорку, відповідає саме тій конфорці, яку має намір запалити. Призначення ручок для конфорок показано графічно над ручкою кожної конфорки. Звернути увагу на правильне розташування кришок на розсікачах вогню.



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.

ОБСЛУГОВУВАННЯ ДУХОВКИ

Духовкою керують ручками 1 і 2

1- ручка функцій духовки.

2 - ручка налаштування температури. Поверніть ручку 3, щоб встановити необхідну температуру

Ручка 1

Тільки духовка



Поверніть ручку в положення «OFF».

Опалення знизу



Вмикається тільки нижній нагрів.

Цей режим роботи підходить для приготування їжі, щоб підсмажити низ.

Верхній нагрів



Вмикається тільки верхній обігрів. Цей режим роботи підходить для приготування їжі, щоб підсмажити зверху.

Підігрів зверху і знизу



Верхній і нижній підігрів включається. Виріб нагрівається одночасно зверху і знизу.

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 2

ЧИСТКА І ДОГЛЯД

Якщо прилад регулярно чистити, час його служби збільшиться, а проблеми, які часто виникають, зменшаться.

УВАГА! Ризик ураження електричним струмом!

Перед чищенням вимкніть прилад, щоб уникнути ураження електричним струмом.

Гарячі поверхні можуть спричинити опіки!

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

Зачекати, поки пристрій охолоне.

Перш ніж чистити прилад, дайте йому охолонути.

- Прилад слід ретельно очищати після кожного використання. Таким чином, харчові відкладення буде легше прибрати, і це запобігатиме пригорянню під час подальшого використання приладу.
- Для чищення приладу не потрібні спеціальні миючі засоби. Очищайте миючим засобом, теплою водою та м'якою ганчіркою чи губкою, а потім витріть насухо.
- Переконайтеся, що після очищення не залишилося рідини, і негайно прибирайте будь-які бризки під час приготування.
- Для чищення поверхонь із нержавіючої сталі не використовуйте миючі засоби, що містять кислоту або хлор. Очищайте, протираючи в одному напрямку м'якою тканиною, змоченою водою з милом і рідким миючим засобом (щоб не було подряпин). Деякі засоби для миття або чищення можуть пошкодити поверхню. Не використовуйте агресивні миючі засоби, порошок/крем для чищення або гострі предмети. Не використовуйте засоби для чищення парою.

ТРАНСПОРТУВАННЯ ТА ЗБЕРІГАННЯ

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

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 G $\frac{1}{2}$ ". До патрубка підключити газ із застосуванням відповідного оснащення.

Кухню можна підключити до внутрішньої побутової установки або газового балона.

Перед початком роботи з підключення перекрити газовий кран.

ПІДКЛЮЧЕННЯ ГНУЧКИМ ШЛАНГОМ

УВАГА!

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

УВАГА!

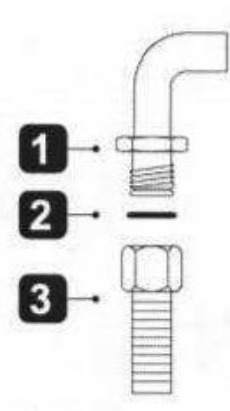
Плиту можна підключити до газу справа або зліва. Прикрутити заглушку (4) до невикористаного впускного патрубка. Після підключення плити до газової установки перевірити, чи не витікає газ з-під заглушки.

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.



4. Ніпель G1/2
5. Силіконова прокладка
6. Газовий шланг G1 / 2 (відповідно до EN 14800)

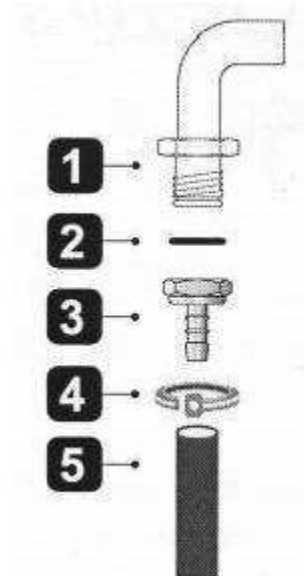
2. Підключення до зрідженого газу

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 патрубка за допомогою відрізка 0,5 м монтажної сталеві 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.



6. Ніпель G1/2
7. Силіконова прокладка
8. Патрубок G1/2
9. Затискач
10. Гумовий шланг (внутрішній діаметр 8 мм)

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

Пристрій виконано в другій категорії і може працювати з двома видами газу ІІ2ЕЗВ/Р.

Заводські настройки пристрою адаптовані до газу типу 2.

2Е - високометановий природний газ G220 - 20мбар (заводська настройка).

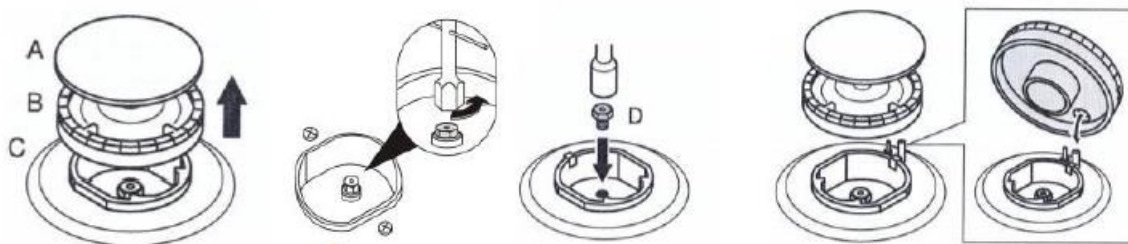
Пристрій може працювати на газі типу 3: 3В/Р - пропан-бутан.

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

ЗАМІНА ФОРСУНОК

Для заміни форсунок необхідно:

6. Зачекати, поки пристрій охолоне.
7. Зняти решітку
8. Зняти кришки з конфорок
9. Відкрити форсунки за допомогою торцевого ключа «7» і замінити їх на форсунки, пристосовані до подачі газу
10. Знову встановити кришки конфорок та решітку



РЕГУЛЮВАННЯ ПОЛУМ'Я

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

- запалити ручкою регульований клапан
- встановити ручку в положення 4
- в положенні 4 зняти регулятор з клапана
- повернути регульовальний гвинт (А) 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 є видимі зміни тиску газу в газовій системі. Економне полум'я має бути налаштовано на низький тиск, щоб пальник не згасав при нормальному використанні.

ТАБЛИЦЯ ПОТУЖНОСТІ І ДІАМЕТР ФОРСУНОК ЗАЛЕЖНО ВІД ВИДУ ВИКОРИСТОВУВАНОВОГО ГАЗУ

Вид газу	Пальник		
	Малий	Середній	Великий
2E - G20 – 20 мбар			
Діаметр форсунки [мм]	0,70	0,92	1,20
Потужність конфорки [кВт]	0,90	1,55	2,60
Споживання газу [м ³ / год]	0,086	0,148	0,248
Вид газу	Пальник		
	Малий	Середній	Великий
3B/P-G30 37мбар			
Діаметр форсунки [мм]	0,50	0,65	0,80
Потужність конфорки [кВт]	1,10	1,70	2,60
Споживання газу [г/год]	79	124	189

ТИПОВІ НЕСПРАВНОСТІ

1. 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

2. 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.

ТЕХНІЧНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Номінальна напруга: 220 -240 В

Номінальна частота: 50-60 [Гц]

Номінальна потужність: 2300Вт

Пристрій зроблено в I Класна кімната Охорона

Номінальна споживана потужність окремих елементів:

Нижній нагрівач - 1200 Вт

Верхній нагрівач 1100 Вт

IP 20

Газ: G20 - 20 мбар

Категорія:

II2E3B/P

PIN

Країна призначення - PL (Польща)



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. ul. Мазовецька 6 09 -100 Плонськ
Ідентифікатор моделі	KWGE-K55N
Показник енергоефективності (EElcavity)	94
Клас енергоефективності	A
Споживання енергії за цикл (кВт·год) - нормальний режим	0,72
Споживання енергії за цикл (кВт·год) - режим з увімкненим вентилятором	-
Кількість камер,	1
Джерело тепла	Електрична енергія
Об'єм	52 л

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

