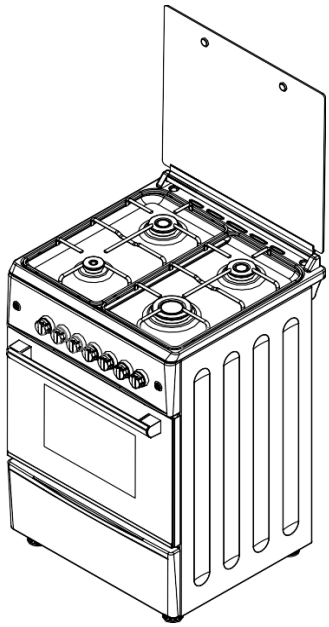
PL	**Instrukcja oryginalna**	**Kuchnia Gazowo – Elektryczna**
EN	**User's manual**	**Gas-Electric Freestanding Oven**
UA	**Оригінальна інструкція**	**Кухонна газ - електричний**



MODEL:

KWGE-K55N

Importer/Upoważniony przedstawiciel

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

info@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.

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 zapałek, 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 50ºC.

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 naczynia).

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.

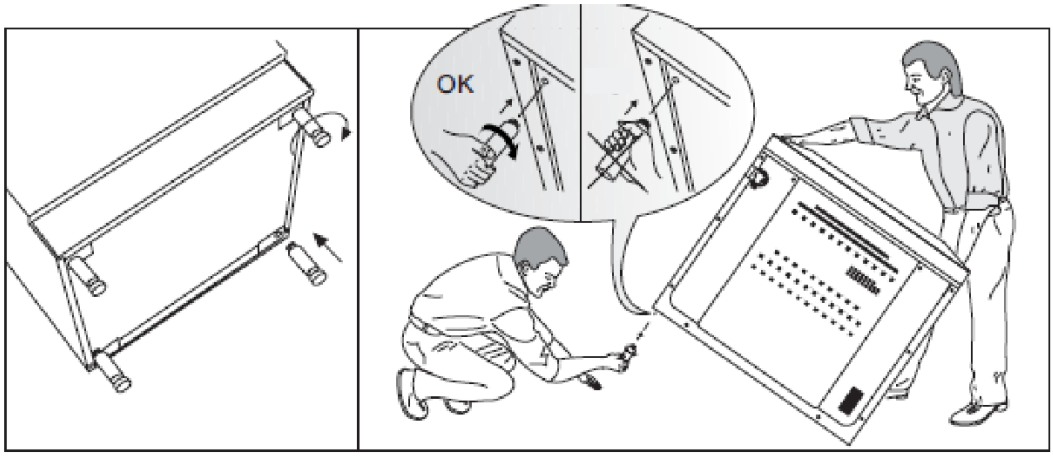
- Podczas instalacji należy przestrzegać lokalnych norm dotyczących prądu elektrycznego i/gazu.
- Urządzenie nie posiada systemu odprowadzania gazów powstających w wyniku spalania.
- Podczas spalania powietrze pobierane jest z pomieszczenia, a powstałe gazy spalinowe są uwalniane.
- Należy zwrócić szczególną 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 8m^3.
- 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 pokrętło 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.

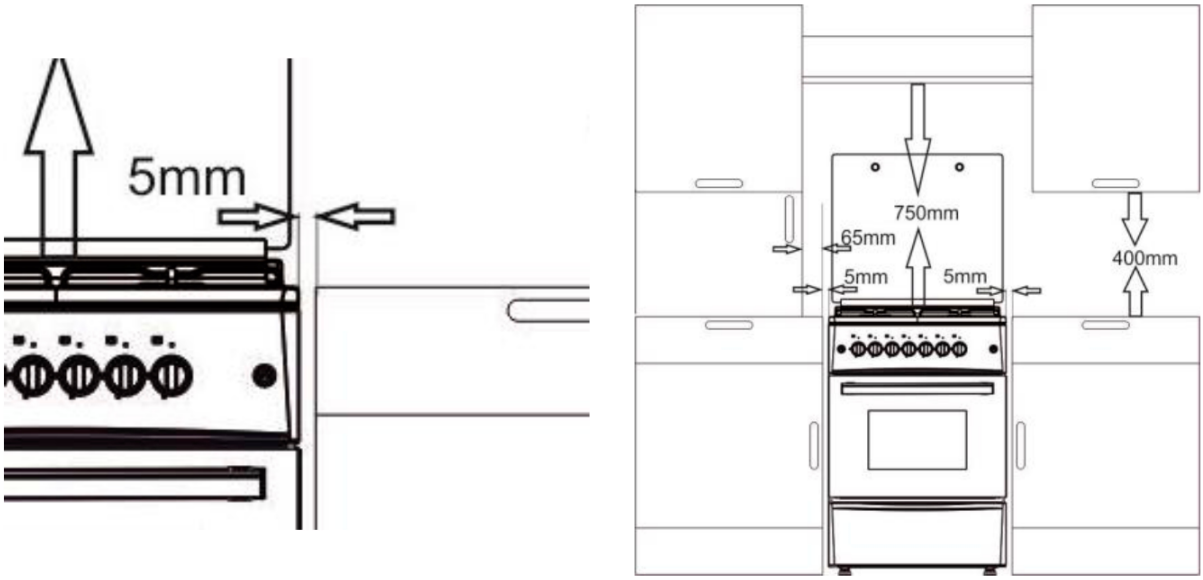
USTAWIENIE KUCHNI

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 2m^3/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

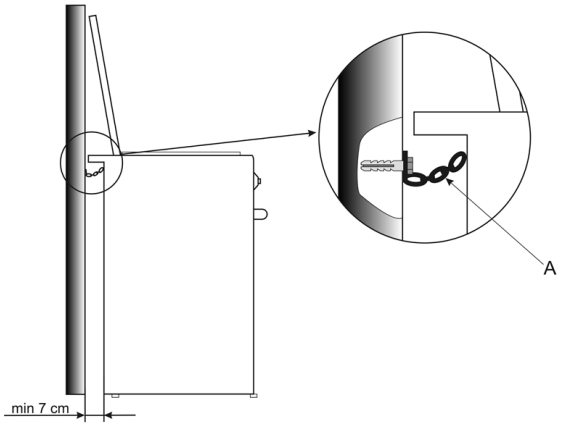
Pomieszczenie kuchenne powinno być suche i przewiewne oraz posiadać sprawną wentylację, zgodnie z obowiązującymi przepisami technicznymi. Podstawą prawną, w oparciu o którą oceniamy przydatność pomieszczenia do zainstalowania kuchni gazowej, jest **Rozporządzenie Ministra Infrastruktury z dnia 12 kwietnia 2002r. w sprawie warunków technicznych, jakim powinny odpowiadać budynki i ich usytuowanie (Dz. U. 2002 Nr 75 poz. 690).**

UWAGA!!!

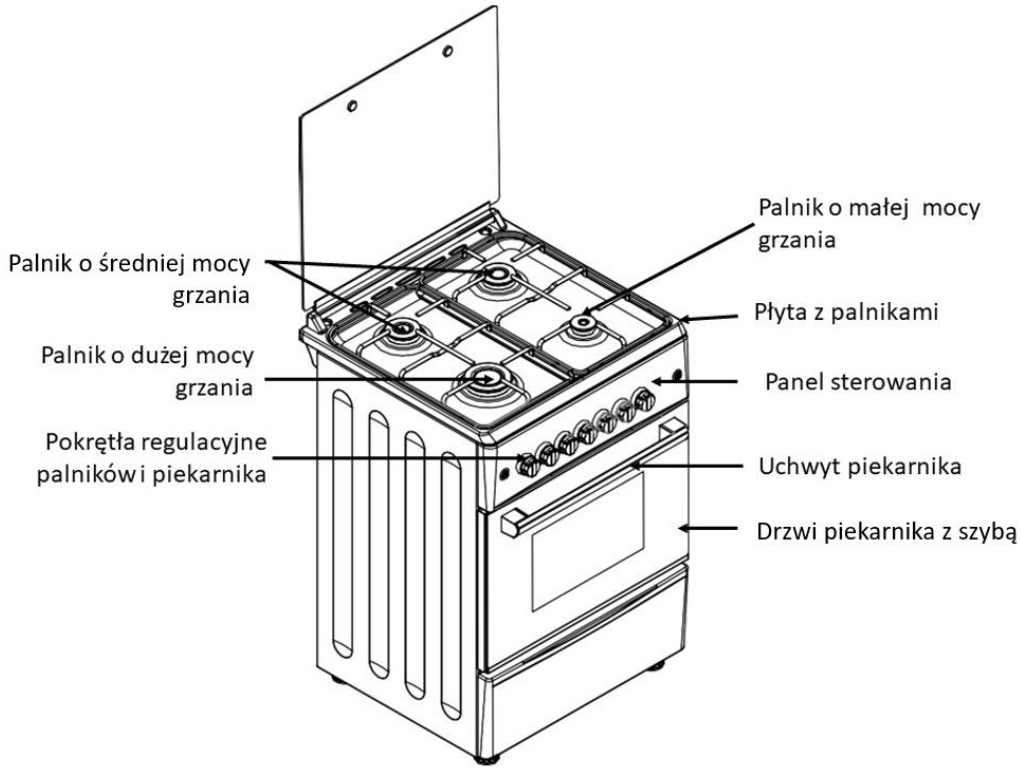
Kuchnia wyposażona jest w stabilizator w postaci łańcucha.
Po wypoziomowaniu i podłączeniu kuchni należy bezwzględnie przymocować kuchnie do ściany za pomocą stabilizatora.

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.



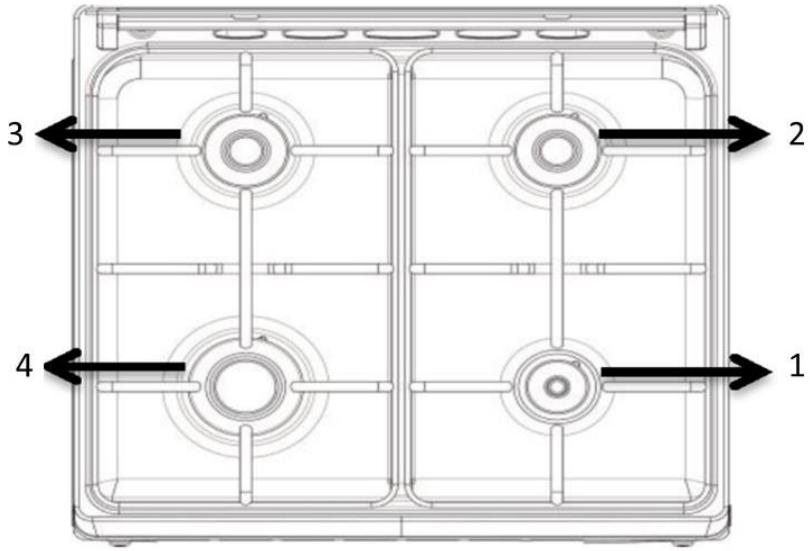
WIDOK OGÓLNY



PARAMETRY

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

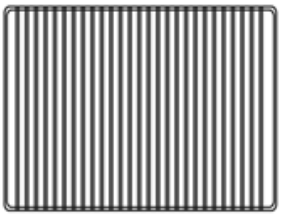
WIDOK PŁYTY GŁÓWNEJ



1 – palnik mały 2 – palnik średni 3 – palnik średni 4 – palnik duży

KOMPLETACJA

1

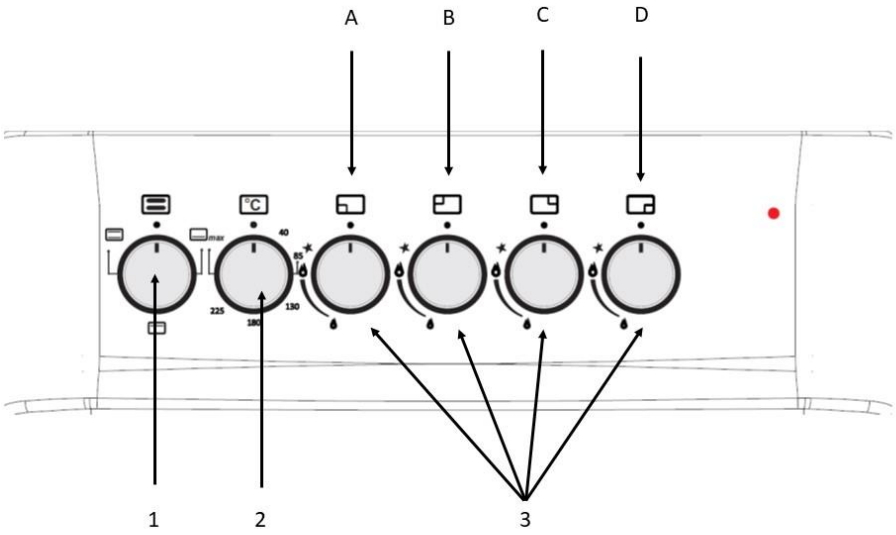


2



1	Ruszt	2	Blacha

PANEL STEROWANIA – OBSŁUGA



1 – Pokrętło funkcji piekarnika

Piekarnik wyłączony

Włączona grzałka dolna

Włączona grzałka górna

Włączone górna i dolna grzałka piekarnika

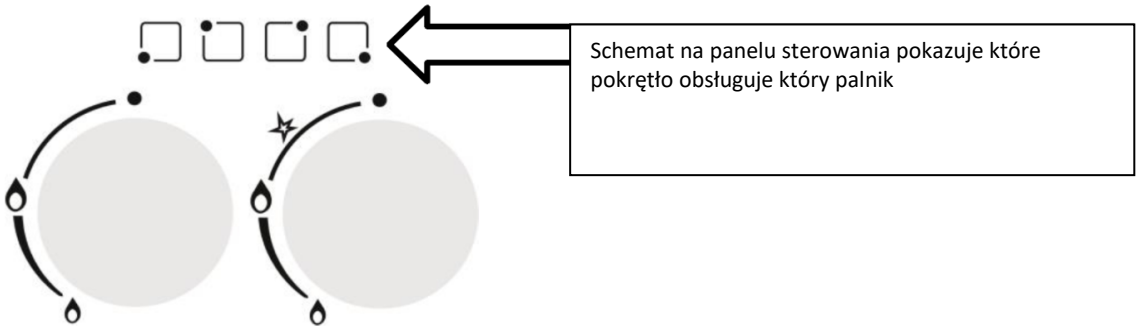
2 – Pokrętło ustawienia temperatury

Pokrętło służy do wybrania żądanej temperatury pieczenia.
Po wybraniu funkcji piekarnika pokrętłem 2, należy ustawić żądaną 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.

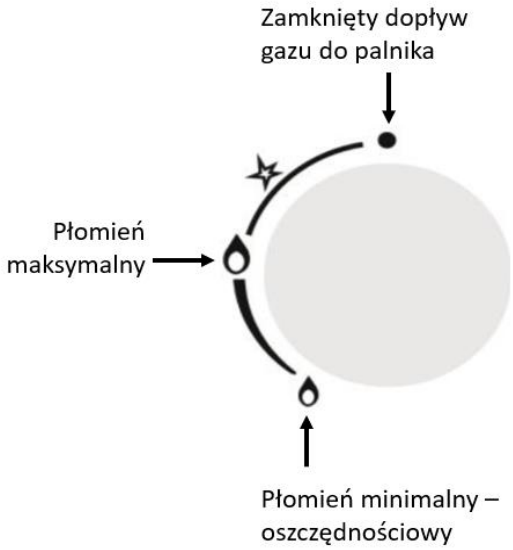
3 – Pokrętła sterujące palnikami -

Pokrętło **A** - palnik **4**
Pokrętło **B** - palnik **3**
Pokrętło **C** - palnik **2**
Pokrętło **D** - palnik **1**

Obsługa palników gazowych



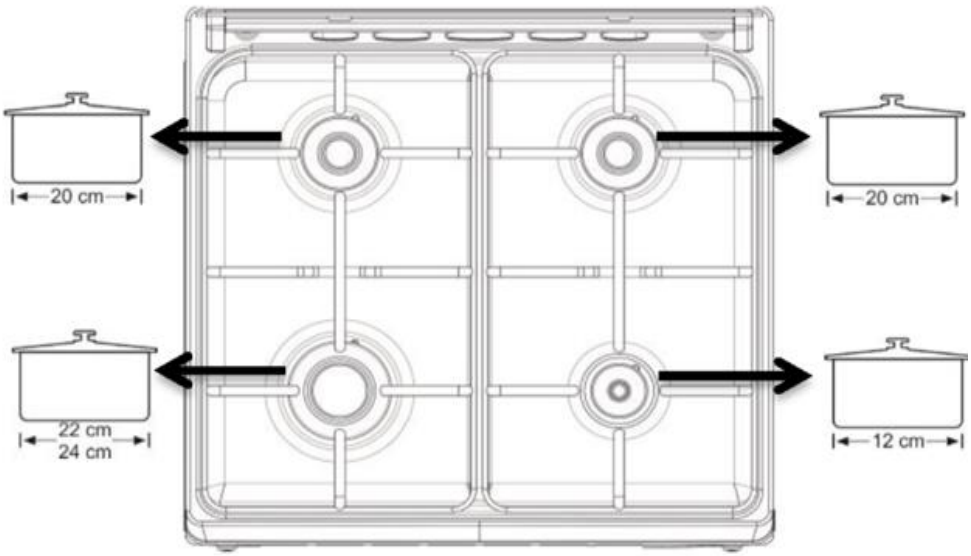
1. Wcisnąć pokrętło regulacyjne wybranego palnika, obrócić w lewo i ustawić w położeniu wysokiego płomienia. **Kuchnia wyposażone jest w automatyczną zapalarkę gazu. Funkcja ta pozwala zapalić palnik poprzez obrót i naciśnięcie pokrętła.**
2. Po odpaleniu palnika trzymać wciśnięte pokrętło przez 3-5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

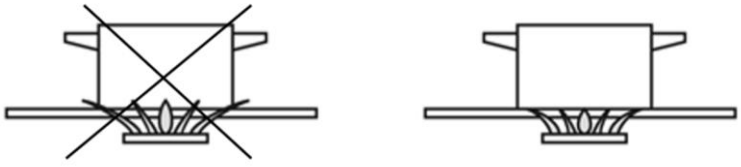


GOTOWANIE

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 wykipiała 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.

Pokrętło 1

Wyłącznie 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 pokrętła 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 wypryśnięcia 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!

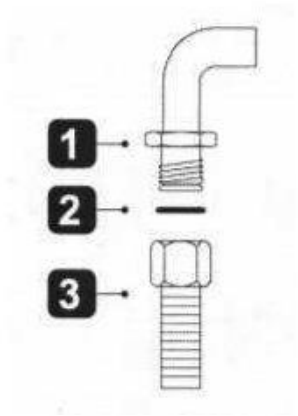
Zdjąć elementy opakowania i ustawić kuchnię w suchym, dobrze wentylowanym pomieszczeniu, z dala od zasłon. W pobliżu kuchni nie przechowywać papieru, alkoholu, benzyny itp.
Podłączenie musi być dokonane zgodnie z obowiązującymi normami i przepisami!
Kuchnia dostosowana jest do zasilania gazem o parametrach 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.

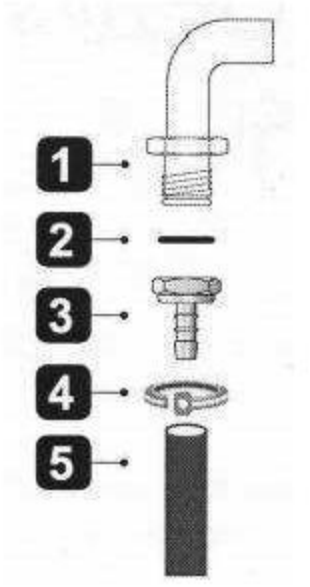
UWAGA!
Kuchnia posiada możliwość podłączenia do gazu z prawej lub z lewej strony. Na nieużywany króciec doprowadzający należy nakręcić zaślepkę (4). Po podłączeniu kuchni do instalacji gazowej należy sprawdzić czy spod zaślepki nie ulatnia się gaz.

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 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.
UWAGA! Instalację i wymianę butli z gazem należy wykoanć 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. zapałką 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 II2E3B/P.
Fabrycznie urządzenie nastawione jest na gaz z rodziny 2.
2E – gaz ziemny wysokometanowy GZ20 - 20mbar (ustawienie fabryczne)

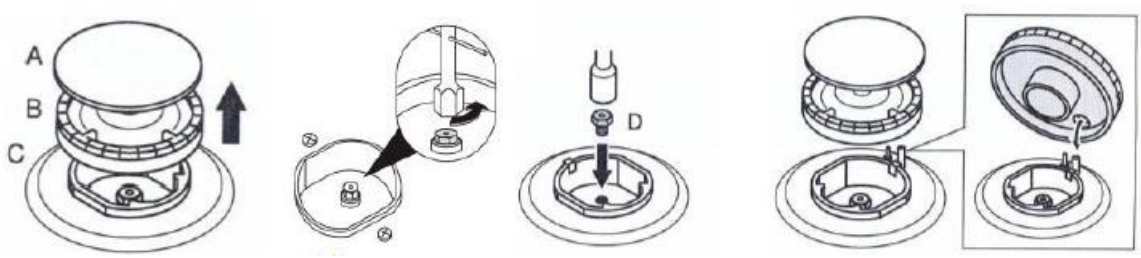
Urządzenie może być zasilone gazem z rodziny 3: 3B/P – propan butan

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

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

- pokrętłem zapalić regulowany zawór
- ustawić pokrętło w pozycji płomień minimalny
- w pozycji płomień minimalny zdjąć pokrętło z zaworu
- obracać śrubę regulacyjną i obserwować płomień
  Płomień należy ustawić na taką wysokość żeby nie zgasł przy lekkim podmuchu oraz przy szybkim przestawieniu z płomienia pełnego i odwrotnie. Prawidłowo wyregulowany płomień powinien mieć kształt stożka koloru zielono-niebieskiego o wysokości około 2-4 mm.
- założyć pokrętło 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.

UWAGA!

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: 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: 2218DO3297
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 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-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 energię.
• 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

Rozporządzenie delegowane (UE) nr 65/2014

Nazwa dostawcy lub znak towarowy	**RAVANSON**
Identyfikator modelu	**KWGE-K55N**
Liczba komór	**1**
Komora 1	
Wskaźnik efektywności energetycznej	**94,0**
Klasa efektywności energetycznej	**A**
Zużycie energii na cykl (tryb tradycyjny)	**0,72 kWh**
Zużycie energii na cykl (tryb z włączonym wentylatorem)	**- kWh**
Źródło ciepła	**Elektryczna**
Pojemność	**52 Litry**

Model wprowadzany do obrotu w Unii od 10/11/2022.

Numer rejestracyjny EPREL: 1396515

https://eprel.ec.europa.eu/qr/1396515

Dostawca: RAVANSON LTD SP. Z O.O. (Producent)

Strona internetowa: www.ravanson.pl

Dział obsługi klientów:

Nazwa: ZAKUPY

Strona internetowa: www.ravanson.pl

E-mail: aleksandra.staniszewska@ravanson.pl

Telefon: 236626801

Adres:
MAZOWIECKA 6
09-100 PŁOŃSK
Polska

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.

This device must be installed in accordance with applicable regulations. Installation and maintenance of the device must be carried out by a qualified person.

The manufacturer assumes no responsibility for any injury or damage caused by improper installation of the device or its incorrect use.
Any changes and modernizations on your own are prohibited, under pain of losing your warranty rights.
The device is intended for use by adults only. Do not allow children to play near the device.
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.
Please pay attention to children so that they do not play with this appliance.

The appliance is intended for preparing food in household conditions only. Use it for other purposes is not permitted!
The appliance should only be repaired by an authorized service center using original spare parts.
Improperly performed repairs may pose a significant threat.
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.
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 50ºC.
Do not be lift this appliance by the oven handle!
Before use, remove all protective protection applied during transport.
The materials from which the packaging is made are suitable for use as secondary raw materials.
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.
Before installation, check the pressure at the installation place and the type of gas used in the appliance is adapted.
The conditions for changing the type of gas used can be found in the user manual and on the rating plate on the device.
THE RATING PLATE IS LOCATED IN A VISIBLE POSITION ON THE BACK OF DEVICE.
DO NOT REMOVE THE RATING PLATE FOR ANY REASON.
Make sure the power source to which the device to be connected corresponds to the parameters given on the rating plate.
The power cord can’t touch with sharp edges and hot surfaces.
The plug of the device must fit into the socket.
Do not modify the plug in any way.
Do not leave the device during the work without any supervision.
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.
Check that the knobs are in the "0" (off) position when the cooker is not in use.
Do not leave aluminum foil or other objects on the top of device (on the burners) if the burners are on.
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
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.
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).
When cooking food using oil or other fat, do not leave the appliance unattended, overheated oil may catch fire.
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.
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).
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.
Do not place heavy pots on the open oven door, do not sit or stand on it.
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.
The grill grate becomes hot while the oven is in operation.
Use protective gloves to remove food and the grate.
Do not cover the bottom of the oven chamber with foil, as heat may accumulate and damage the oven.
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.
Only use the accessories provided by the manufacturer.
In addition to the oven accessories, use heat-resistant cookware intended for use in ovens (see the cookware manufacturer's instructions).
Cleaning agents and flammable materials should not be stored near the appliance.
The connection hose should be replaced after the specified time, in accordance with the manufacturer's instructions.
Periodically check the condition of the hose and the tightness of the connection, in accordance with applicable regulations.

For safety and hygiene reasons appliance should be kept clean.
This appliance should be washed after each use.
Use a soft, damp cloth to clean the device (not wet) cloth and mild detergent.
Do not use pressure or steam cleaning devices to clean this appliance.
Do not use solvents, gasoline or other agents that may damage the device.
Pay special attention for the air vent, it must be clean, unobstructed and free from any obstacles.
Do not expose the device to rain and humid conditions.
Transport of the device in original packaging to protect against mechanical damage and dust.

Despite using the device as intended and following all safety instructions, certain residual risk factors cannot be completely eliminated.

It is recommended to connect the appliance to a mains supply equipped with a residual current device (RCD) with a switching current of 30 mA
or less.
WARNING! The appliance is not intended to be operated using external time switches or a separate remote control system.

The appliance is intended for domestic use only and its use for commercial purposes is not permitted.

CAUTION: The appliance may only be used for preparing food. It must not be used for heating rooms or for any other purpose.
Do not heat plates under the grill, do not dry towels or clothes on the oven handle, do not use the cooker for heating purposes.
The manufacturer is not liable for any damage caused by improper use or operation of the appliance.

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.

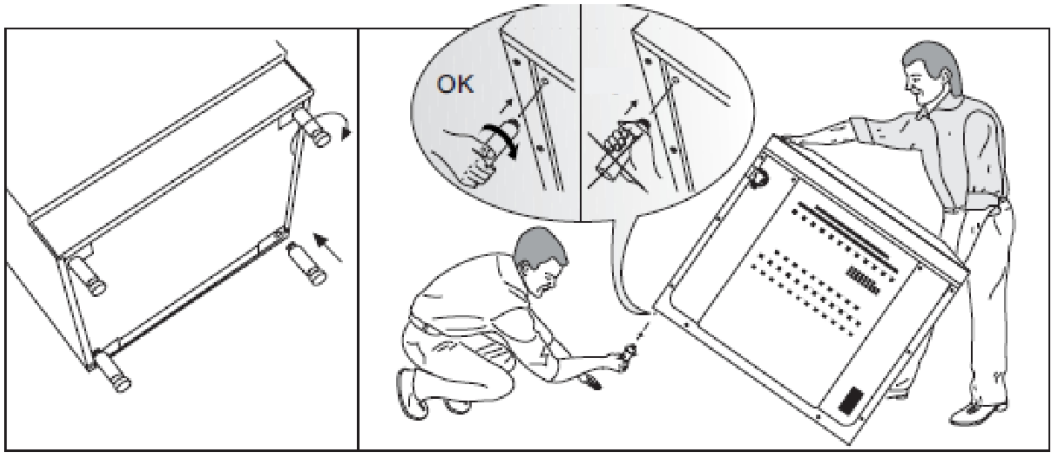
- During installation, local standards regarding electricity and/or gas must be observed.
- The device does not have a system for removing gases generated by combustion.
- During combustion, air is drawn from the room and the resulting exhaust gases are released.
- Special attention should be paid to ventilation requirements.
- The room must be well ventilated to ensure safe operation of the device. In the absence of windows or doors that can be used to ventilate the room, additional ventilation must be installed.
- The volume of the room in which the device is installed should not be less than 8m3.
- The ventilation grille must be located at a height of up to 15 cm from the ceiling.

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 .

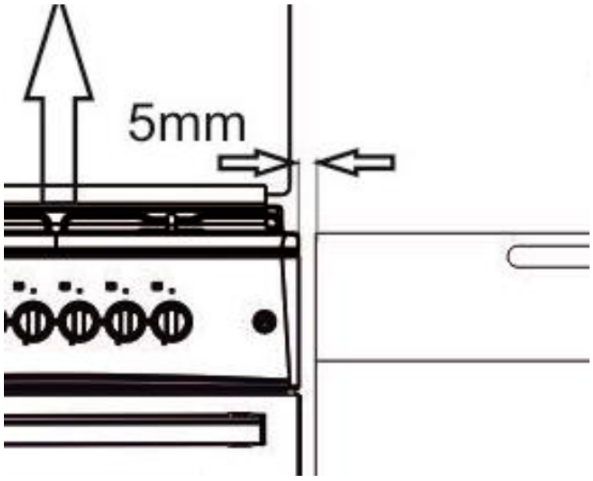
Before using the device for the first time, warm up the empty oven to get rid of the smell of thermal insulation and any remaining maintenance greases.
Turn on the oven for min. 45 minutes by turning the temperature setting knob (see: CONTROL PANEL - OPERATION) to the maximum position. Smoke may come 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.

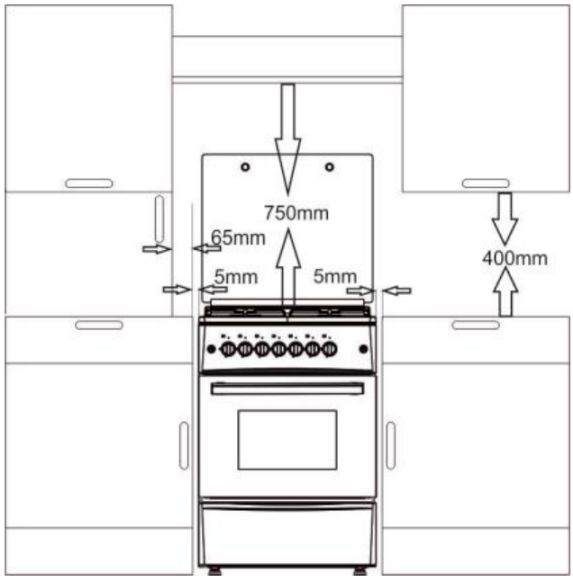
INSTALLATION

When the product is installed for the first time, its feet are not on the product.
The feed of the product is in a bag inside the oven.
Assembly the feet of your product and adjust the distance related to the kitchen counter.
In case of gas versions, if the feet are not assembled, the oven may not take sufficient amount of oxygen, resulting in combustion problem.



Do not place any flammable items (furniture, wooden shelves, etc.) above the kitchen. It is recommended to maintain the minimum distances shown in below figure.





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).

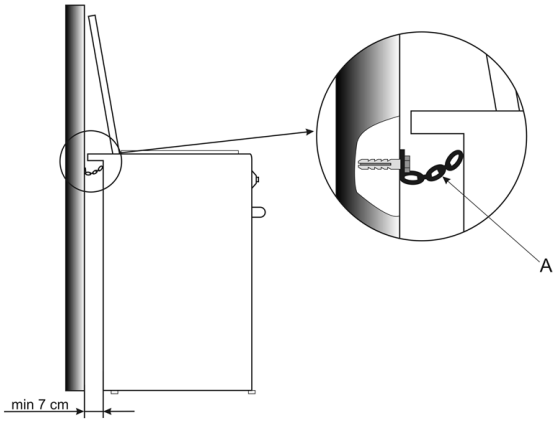
WARNING!!!

This appliance is equipped with a stabilizer in the form of a chain.

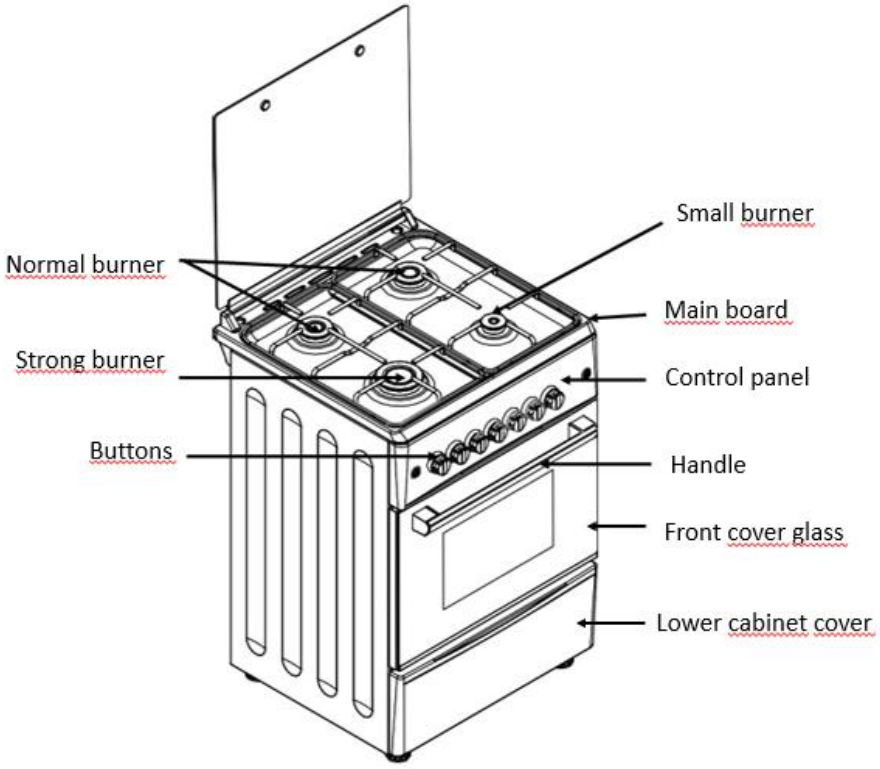
After leveling and connecting the oven, it is absolutely necessary to secure it to the wall using the stabilizer.

Serious injuries can occur if the appliance tips over

The set does not include any mounting screws. Different types of walls require different types of screws. Use screws that are suitable for the walls in your home. If you are unsure which screws to use, contact your nearest specialist store.



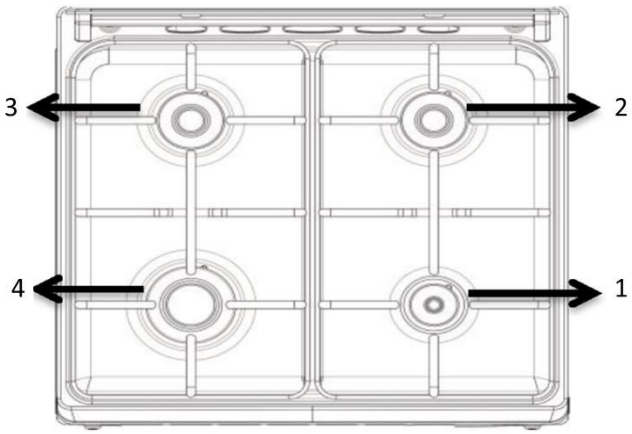
GENERAL VIEW OF THE FRONT AND THE MAIN BOARD



TECHNICAL SPECIFICATIONS

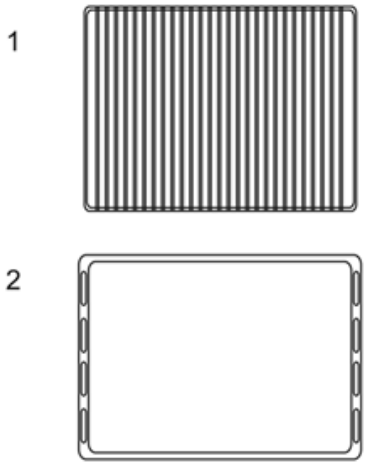
Voltage/frequency	220-240 V 50-60 Hz
Total power consumption	2300W
Cable length	1.5 m
Outer sizes (height/weight/depth)	845x500x544mm
Energy efficiency class	A
Volume	52L

MAIN BOARD VIEW



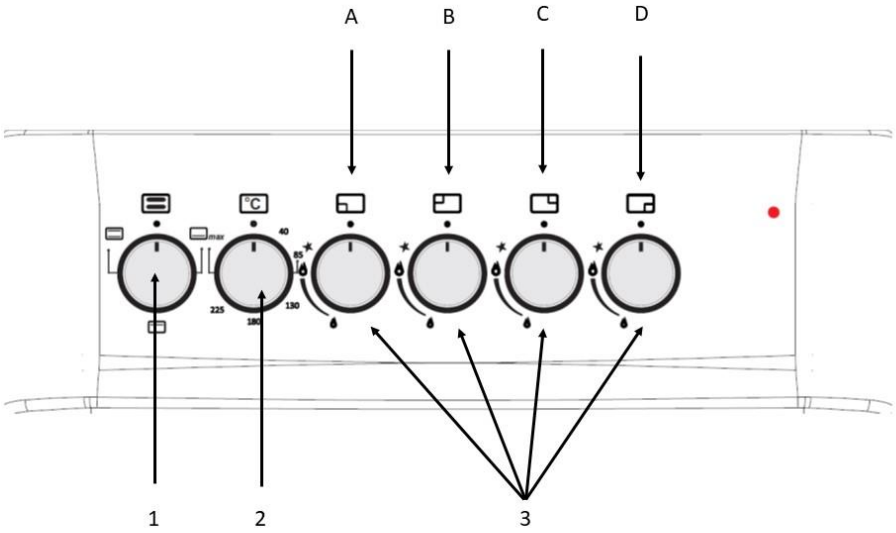
1 – SMALL BURNER 2 – NORMAL BURNER 3 – NORMAL BURNER 4 – LARGE BURNER

COMPLETION



1	Wire Grate	2	Oven Tray

CONTROL PANEL – OPERATION



1 – Oven function knob

Oven OFF

Bottom heater is turned on

Upper heater is turned on

Upper and bottom oven heaters are turned on

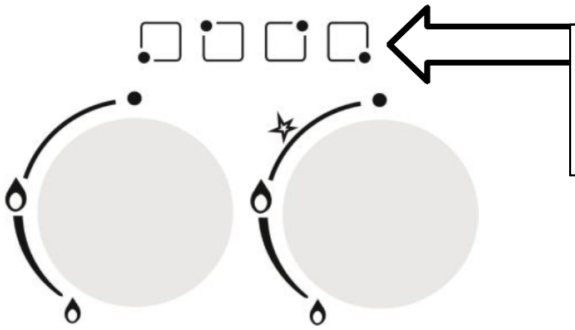
2 – Temperature setting knob

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. Once the set temperature is reached, the thermostat will turn off the heaters - control light 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

3 - Burner control knobs

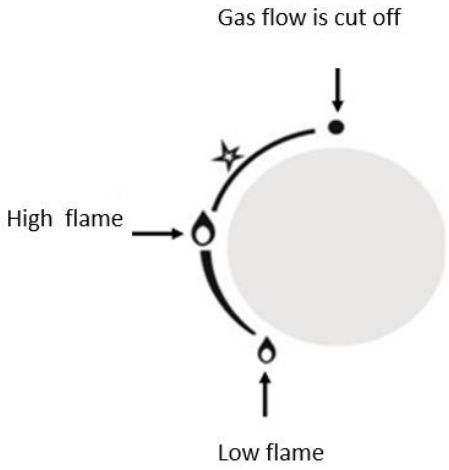
Knob **A** - burner **4**
Knob **B** - burner **3**
Knob **C** - burner **2**
Knob **D** - burner **1**

BURNER CONTROL KNOBS OPERATION



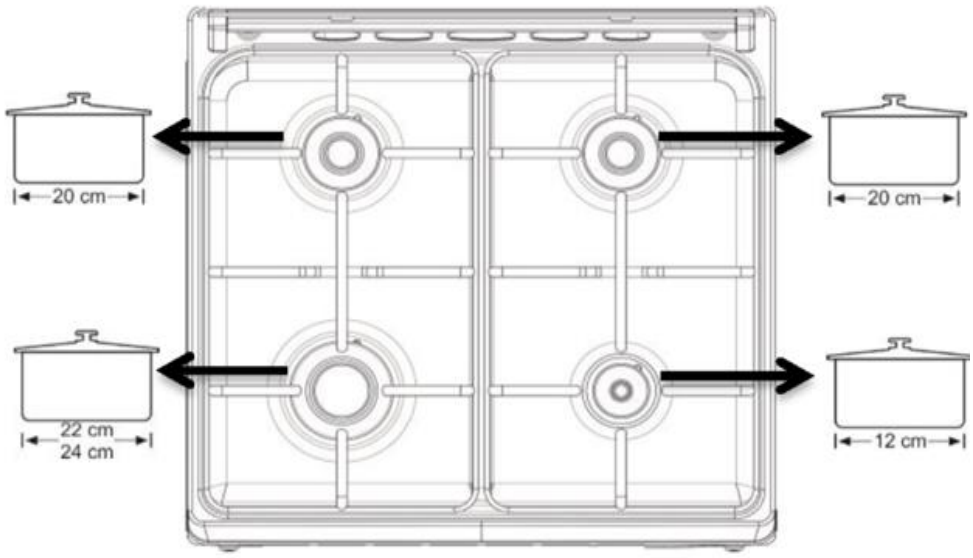
On the control panel, the screen prints on the button show position of the button.

1. Press the control knob of the selected burner, turn it to the left and set it to the high flame position. The **cooker is equipped with an automatic gas igniter. This function allows you to light the burner by turning and pressing the knob.**
2. After lighting the burner, hold the knob pressed for 3-5 seconds to activate the safety mechanism.
3. If the burner cannot be lit after pressing the knob, repeat the process once more, holding the knob pressed for 15 seconds.
4. Set the desired flame height.
5. After cooking, turn the burner control knob clockwise to the highest position to turn off the burner.

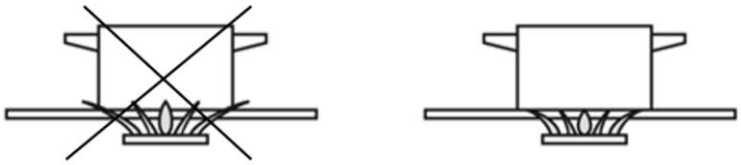


COOKING

BURNERS SELECTION



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



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



This appliance is equipped with Flame Failure Device
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.

OVEN OPERATION

The oven is operated using knobs 1 and 2

1 – use this knob to select the desired oven function
2 – use this knob to set the desired temperature

KNOB 1

Oven OFF



Bottom heater on



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

Upper heater on



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

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.

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 finished turn off the oven.

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.

WARNING! Risk of electric shock! Disconnect the appliance from the power supply before cleaning to avoid the risk of electric shock. Hot surfaces can cause burns!

Before cleaning, wait for the appliance to cool down.

- Clean the oven thoroughly after each use. Then, food residues can be easily removed and will not burn when the oven is used later.
- No special cleaning agents are required to clean this oven. Clean the appliance with a soft cloth or sponge, lukewarm water and regular washing-up liquid, then wipe dry.
- Make sure that no moisture remains after cleaning; if food boils over or splashes out during cooking, remove the residue immediately.
- Do not use any chemical cleaning agents containing acids or free chlorine. Clean by rubbing the surface in one direction with a soft cloth with soap and liquid (non-abrasive) detergent.

Some detergents or cleaning agents can damage the surface. Do not use aggressive detergents, cleaning powder/paste or sharp objects.
Do not clean the appliance with a steam jet.

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.

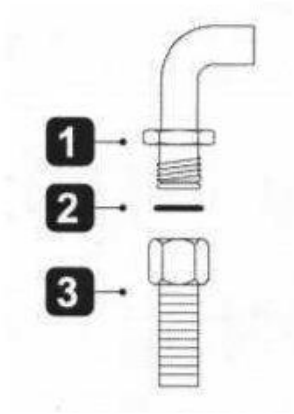
CONNECTION BY FLEXIBLE HOSE

ATTENTION!
Connection using a flexible hose can only be made after checking whether it'is 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 - 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.

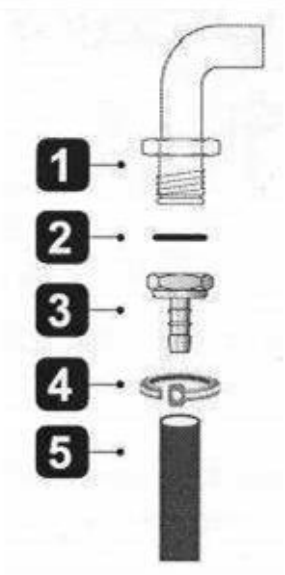
1. Nipple G1/2
2. Silicone gasket
3. G1/2 gas hose (compliant with EN 14800



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

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

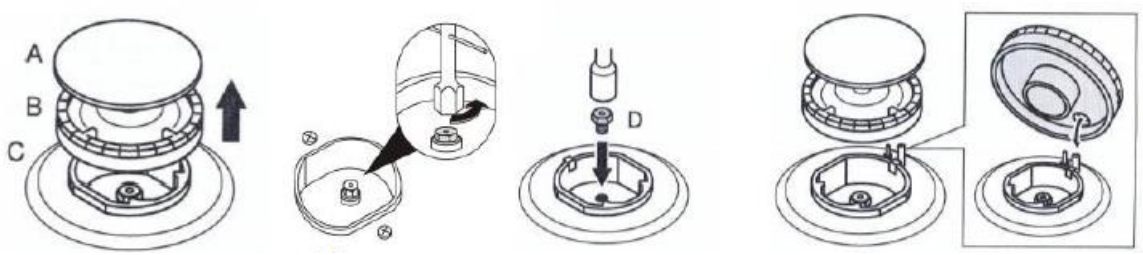
The device is made in the second category and can operate on two types of gas II2E3B/P.
By default, the device is set to gas from family 2.
2E – high-methane natural gas GZ20 - 20mbar (factory setting).
The device can be powered by gas from family 3: 3B/P – propane butane.

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

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 ,,low flame"
- in position ,,low flame", remove the knob from the valve
- turn the adjustment screw 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 inversely. 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	Large
Diameter injector [mm]	0,72	0,97	1,15
Nominal input [kW]	0,90	1,55	2,60
Gas consumption [m^3/h]	0,086	0,148	0,248
Gas type	**Burner**		
3B/P-G30 37mbar	**Small**	**Middle**	**Large**
Diameter injector [mm]	0,50	0,60	0,75
Nominal input [kW]	1,10	1,70	2,60
Gas consumption [g/h]	79	124	189

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 applaince 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
Rated frequency: 50/60 Hz
Maximum power consumption: 2300W
Device made in Protection Class I
Rated power consumption of individual elements:
Lower heater - 1200 W
Upper heater - 1100 W
IP 20
Gas: G20 - 20 mbar
Category: II2E3B/P
PIN: 2218DO3297
Country of destination – PL (Poland)



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-K55N**	
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	52	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)	$EC_{electric\ cavity}$	0,72	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)	$EC_{electric\ cavity}$	N/A	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	EEI_{cavity}	94	
Energy Efficiency Index per cavity in fan-forced convection mode	EEI_{cavity}	N/A	
(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.

Product fiche

Delegated Regulation (EU) 65/2014

Supplier name or trademark	**RAVANSON**
Model identifier	**KWGE-K55N**
Number of cavities	**1**
Cavity 1	
Energy Efficiency Index	**94,0**
Energy Efficiency Class	**A**
Energy consumption per cycle (conventional mode)	**0,72 kWh**
Energy consumption per cycle (fan-forced convection mode)	**- kWh**
Heat source	**Electric**
Volume	**52 Litres**

Model placed on the Union market from 10/11/2022.

EPREL registration number: 1396515

https://eprel.ec.europa.eu/qr/1396515

Supplier: RAVANSON LTD SP. Z O.O. (Manufacturer)

Website: www.ravanson.pl

Customer care service:

Name: ZAKUPY

Website: www.ravanson.pl

Email: aleksandra.staniszewska@ravanson.pl

Phone: 236626801

Address:
MAZOWIECKA 6
09-100 PŁOŃSK
Poland

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.

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 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 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. Переконатися, 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. Переконатися, 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 парою для чищення кухонної плити.
51. Не використовувати розчинники, бензин або інші речовини, які можуть пошкодити пристрій.
52. Звернути особливу увагу на вентиляційні отвори на кухонної плити. 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 переконатися, 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.

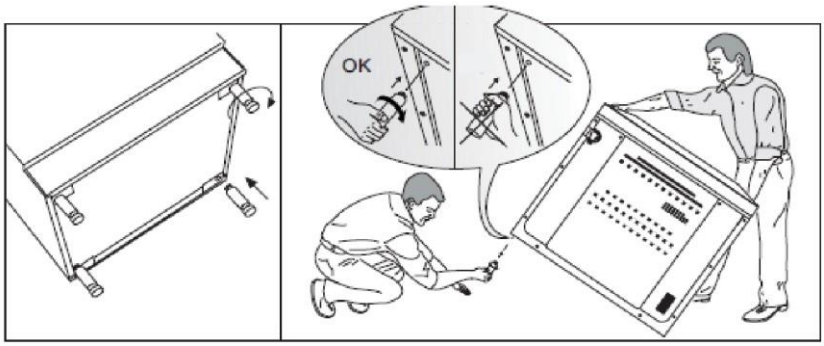
Перед першим використанням приладу розігріти порожню духовку, щоб позбутися запаху теплоізоляції та залишків мастильних матеріалів.

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.

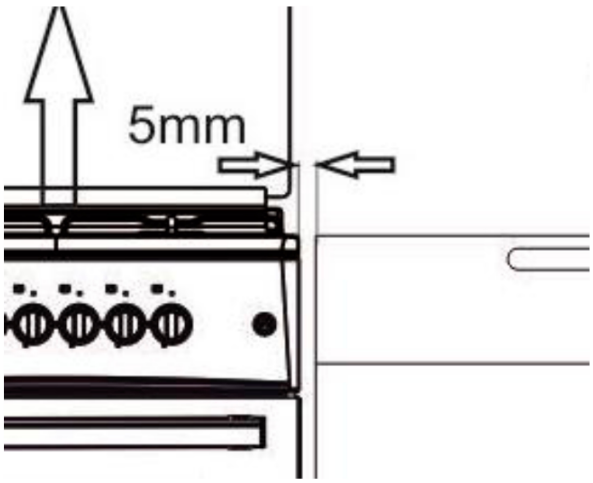
ОБЛАДКУВАННЯ КУХНІ

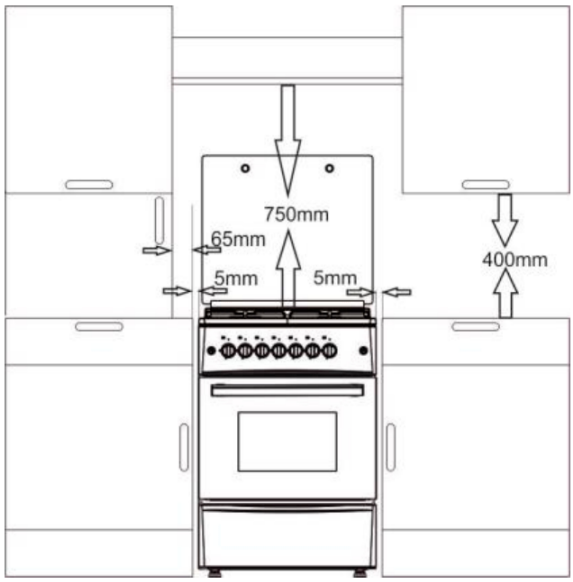
Перед встановленням прилад не має ніжок. Ніжки можна знайти в пакеті всередині духової шафи.

Установіть ніжки й відрегулюйте відстань відносно поверхні кухонного стола. У випадку газових версій, якщо ніжки не встановлено, духова 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



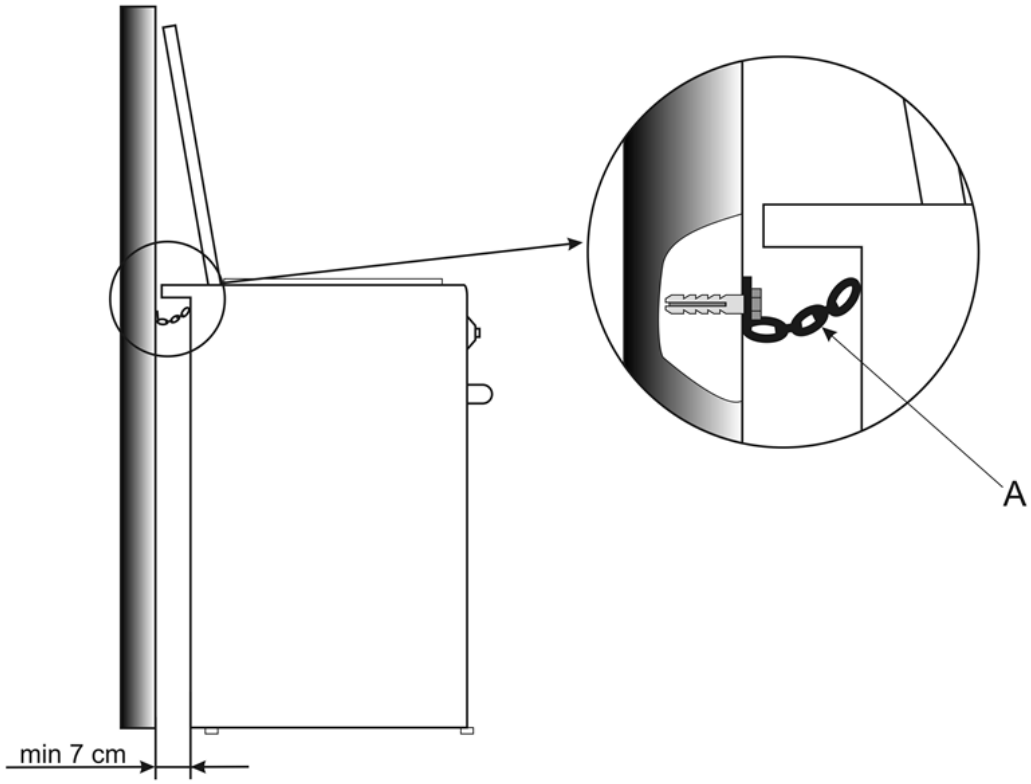


Перед тим, як встановити кухонну плиту в кухні, переконатися, що вона відповідає вимогам чинних нормативних документів.

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 $см^2$ 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).**

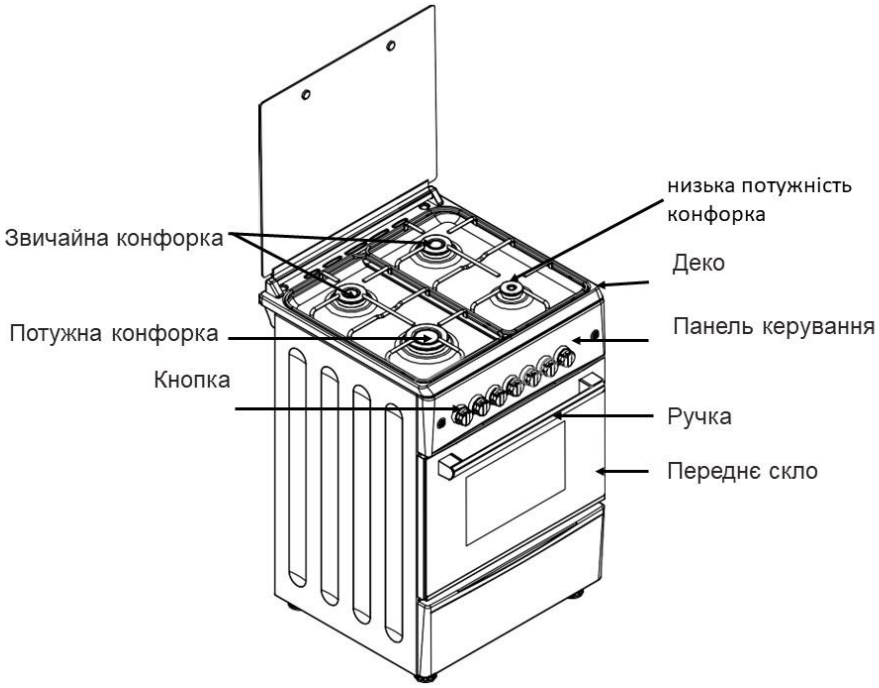


УВАГА!!!
Плита обладнана стабілізатором ланцюга, див.
Після вирівнювання та підключення плити обов'язково потрібно прикріпити її до стіни за допомогою стабілізатора.

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.

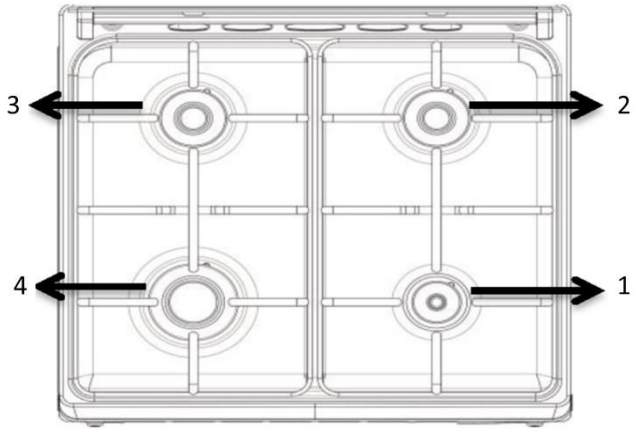
ЗАГАЛЬНИЙ ВИД



Параметри

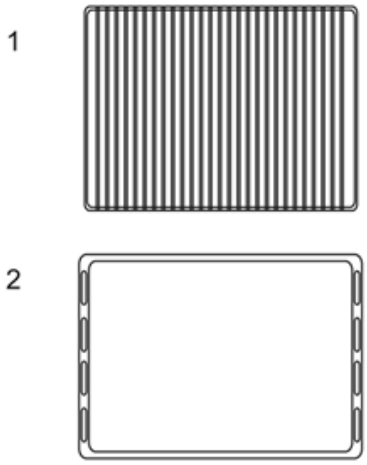
Напруга/частота	220-240 В 50-60 Гц
Загальна споживана потужність	2300W
Використовуваний запобіжник	10 А
Тип/переріз кабелю	3 Х 1,5 ПВХ
Довжина кабелю	1,5 м
Зовнішні розміри (висота/ширина/глибина)	845x500x544mm
Клас енергоспоживання	А
Обсяг	52Л

ВИГЛЯД МАТЕРИНСЬКОЇ ПЛАТИ



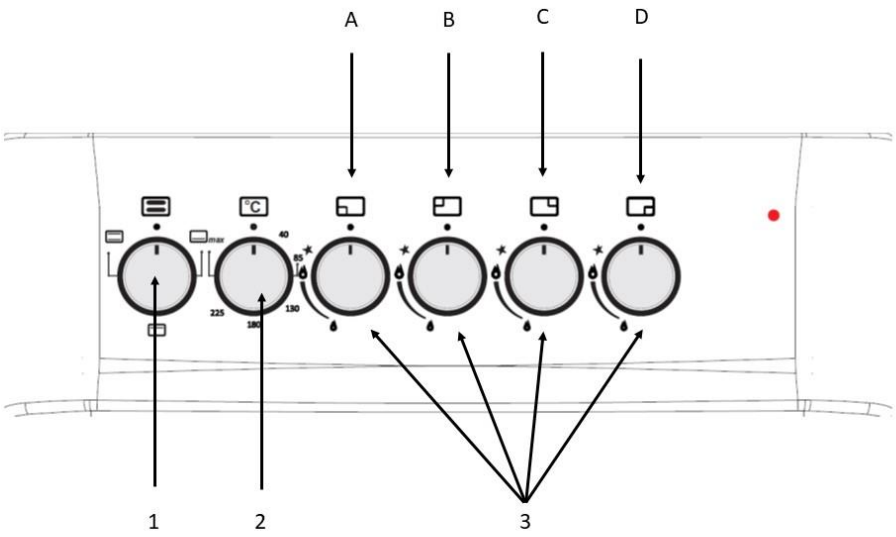
1 - мала конфорка 2 - середня конфорка 3 - середня конфорка 4 - велика конфорка

КОМПЛЕКТАЦІЯ



1	Решітка	2	Деки

ПАНЕЛЬ УПРАВЛІННЯ - ОБСЛУГОВУВАННЯ



1- Ручка функції духовки

Духовка вимкнена

Увімкнено нижній нагрівач

Увімкнено верхній нагрівач

Увімкнені верхній і нижній нагрівальні елементи духовки

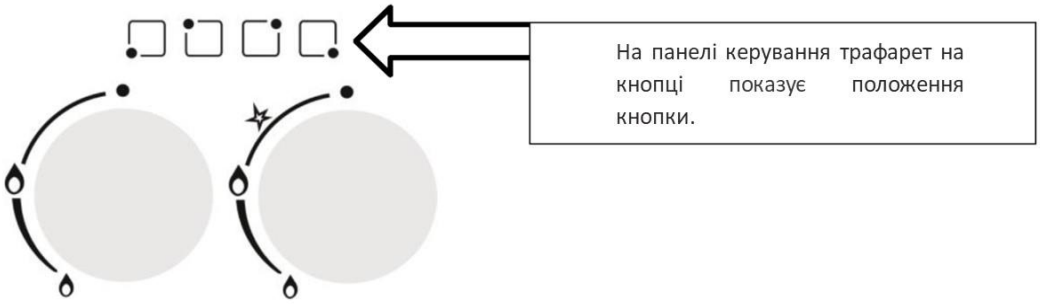
2 - Ручка налаштування температури -

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 ввімкне нагрівачі, щоб досягти заданої температури, також загориться лампа.

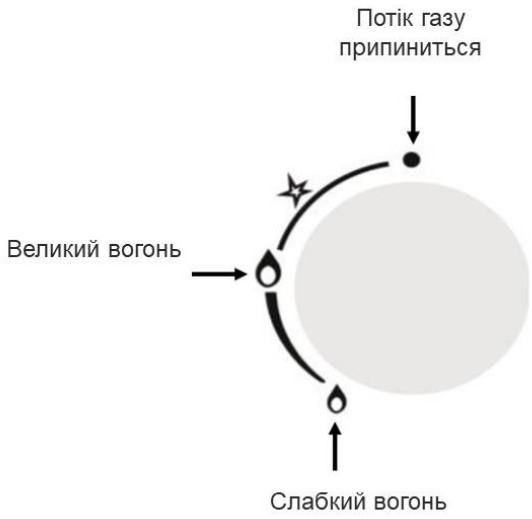
3 - Ручки управління конфорками

Ручка **A** - **4** конфорка
Ручка **B** - **3** конфорка
Ручка **C** - **2** конфорка
Ручка **D** - **1** конфорка

Управління газ конфорками



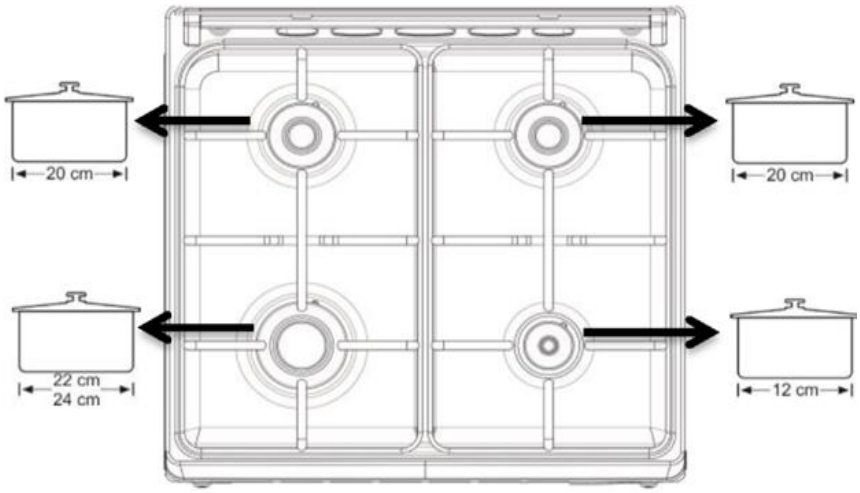
1. Натисніть ручку регулювання вибраного пальника, поверніть її проти годинникової стрілки та встановіть у положення сильного вогню. Кухня обладнана автоматичним газовим запалом. Ця функція дозволяє розпалити пальник, повернувши та натиснувши ручку.
2. Після того, як конфорка запалилася, утримуйте ручку 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.

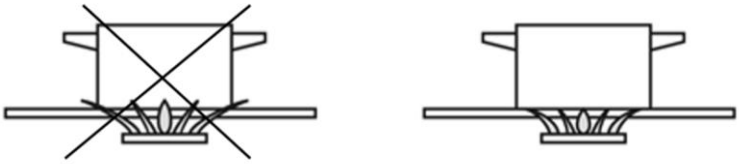


ПРИГОТУВАННЯ

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 виливалася 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 маєте 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 випіканняз 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 переконатися, 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 паспорта пристрою.

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

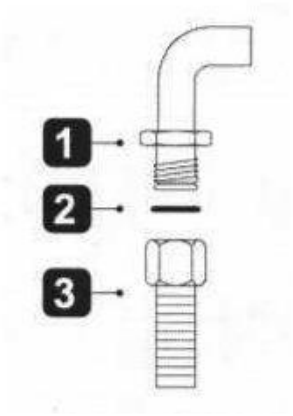
Зняти усі пакувальні матеріали та встановити кухню в сухому, добре провітрюваному місці, подалі від штор. Не зберігати поблизу плити папір, алкогольні напої, бензин тощо.
Підключення має бути виконано відповідно до чинних стандартів і правил!
Кухня адаптована до газопостачання з параметрами, вказаними на табличці приладу. Переконатися, 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 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.

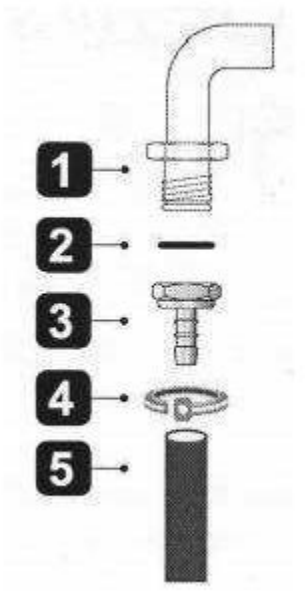
1. Підключення до природного газу
Плиту можна підключити до газової установки «жорсткої» труби або за допомогою сертифікованого гнучкого металевого шлангу.
Максимальна довжина гнучкого трубопроводу не повинна перевищувати 2,0 м. Шланг не повинен стикатися з рухомими частинами і не повинен проходити через 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.



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 патрубка за допомогою відрізка 0,5 м монтажної сталевої 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)

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 II2E3B/P.
Заводські настройки пристрою адаптовані до газу типу 2.
2E - високометановий природний газ GZ20 - 20мбар (заводська настройка).

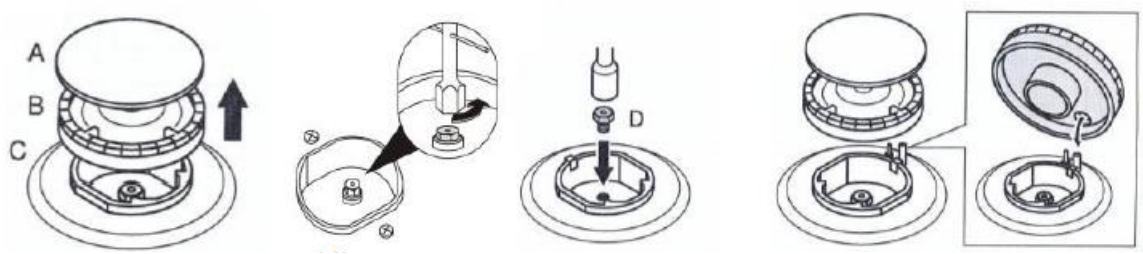
Пристрій може працювати на газі типу 3: 3B/P - пропан-бутан.

Для адаптації пристрою до газу пропан-бутан (PB/P) необхідно замінити форсунку.

<u>ЗАМІНА ФОРСУНОК</u>

Для заміни форсунок необхідно:

1) Зачекати, поки пристрій охолоне.
2) Зняти решітку
3) Зняти 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 ПОЛУМЯ

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 регулювальний 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 ДИАМЕТР ФОРСУНОК ЗАЛЕЖНО ВІД ВИДУ ВИКОРИСТОВУВАНОГО ГАЗУ

Вид газу	**Пальник**		
2E - G20 – 20 мбар	Малий	Середній	Великий
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**		
3B/P-G30 37мбар	Малий	Середній	Великий
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.
    - Переконатися, 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.

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 ХАРАКТЕРИСТИКИ

Номінальна напруга: 220 -240 В
Номінальна частота: 50-60 [Гц]
Номінальна потужність: 2300Вт

Пристрій зроблено в І 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 2218DO3297
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.