

Ravanson®

PL	Instrukcja oryginalna	Kuchnia Gazowo - Elektryczna
EN	User's manual	Gas-Electric Freestanding Oven
UA	Оригінальна інструкція	Кухонна комбінована (газ+електро) плита

MODEL:

KWGE-K90-6 TOP CHEF

Importier/Upoważniony Przedstawiciel:

Ravanson®

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

CE

PL



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



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

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

OGÓLNE WSKAZÓWKI BEZPIECZEŃSTWA

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

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

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

To urządzenie musi być zainstalowane zgodnie z obowiązującymi przepisami.

Urządzenie i jego dostępne części stają się gorące podczas użycia. Szczególną uwagę należy zwrócić na możliwość dotknięcia elementów grzejnych. Dzieci poniżej 8 roku życia powinny trzymać się z daleka, chyba że są pod stałą opieką.

1. Instalacja oraz konserwacja urządzenia musi być przeprowadzona przez wykwalifikowaną osobę.
2. Producent nie ponosi żadnej odpowiedzialności za obrażenia lub uszkodzenia spowodowane przez niewłaściwe zainstalowanie urządzenia lub jego nieprawidłowe użytkowanie.
3. Nie zezwala się na wykonywanie we własnym zakresie jakichkolwiek zmian i modernizacji, pod rygorem utraty uprawnień gwarancyjnych.
4. Urządzenie przeznaczone jest do obsługi wyłącznie przez osoby dorosłe. Nie zezwalać dzieciom na zabawę w pobliżu urządzenia.
5. 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.
6. Należy zwracać uwagę na dzieci, aby nie bawiły się sprzętem.
- 7. Urządzenie jest przeznaczone do przyrządzania potraw w warunkach gospodarstwa domowego. Stosowanie jej do innych celów jest niedozwolone!**
8. Kuchnię powinien naprawiać wyłącznie autoryzowany zakład serwisowy, wykorzystujący oryginalne części zamienne.
9. Nieprawidłowo przeprowadzone naprawy mogą stanowić źródło znacznych zagrożeń.
10. W przypadku awarii urządzenia, zwłaszcza przy ulatnianiu się gazu, urządzenie należy odciąć od dopływu gazu i niezwłocznie skontaktować się z zakładem serwisowym.

11. W przypadku ulatniania się gazu należy natychmiast zamknąć zawór na instalacji gazowej lub na butli z gazem, dokładnie przewietrzyć pomieszczenie i wezwać pogotowie gazowe. W tym czasie nie wolno zapalać zapalek, palić papierosów, włączać bądź wyłączać odbiorników elektrycznych (radio, dzwonek, włącznik oświetlenia) lub mechanicznych, powodujących iskrzenie.

UWAGA!

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

12. Kuchni nie wolno podnosić za uchwyt piekarnika!
13. Przed użyciem należy usunąć wszystkie zabezpieczenie ochronne założone na czas transportu.
14. Materiały, z których jest wykonane opakowanie, nadają się do wykorzystania jako surowce wtórne.
15. 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.
16. Przed instalacją należy sprawdzić w miejscu instalacji ciśnienie oraz rodzaj gazu, do którego kuchnia jest przystosowana.

17. Warunki dotyczące zmiany rodzaju używanego gazu znajdują się w instrukcji obsługi (patrz także tabliczka znamionowa urządzenia).
18. Upewnić się, że źródło zasilania, do którego ma być podłączone urządzenie, odpowiada parametrom podanym na tabliczce znamionowej.
19. Należy uważać, żeby przewód zasilający nie stykał się z ostrymi krawędziami oraz gorącymi powierzchniami.
20. Wtyczka urządzenia musi pasować do gniazdka.
21. Nie należy w żaden sposób przerabiać wtyczki.
22. Nie wolno pozostawiać pracującej kuchni bez nadzoru.
23. Płomień palników powinien być regularny i stabilny. Jeżeli płomień nie jest regularny, należy oczyścić palnik. W przypadku usterki wezwać autoryzowany serwis.
24. Sprawdzić, czy pokrętła znajdują się w pozycji „0” (wyłączony), kiedy kuchnia nie jest użytkowana.
25. Nie pozostawiać na wierzchu kuchni (na palnikach) folii aluminiowej i innych przedmiotów, jeżeli palniki są włączone.
26. 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.
27. Przed otwarciem pokrywy należy ją oczyścić. Przed zamknięciem pokrywy odczekać, aż urządzenie ostygnie.
28. Pokrywy NIE WOLNO zamykać, gdy piekarnik, płyta lub palniki są jeszcze gorące.
29. Podczas pracy kuchni powstaje ciepło i wilgoć. Należy zapewnić prawidłową wentylację w pomieszczeniu, w którym będzie ustawiona kuchnia.
30. Pomieszczenie, w którym ma być zainstalowana kuchnia, powinno posiadać sprawną wentylację nawiewno – wywiewną. Niesprawna wentylacja może prowadzić do zakłócenia procesu spalania gazu i powstawiania zwiększonej zawartości tlenu węgla w pomieszczeniu kuchennym.

31. W przypadku długiej pracy kuchni należy zapewnić dodatkową wentylację poprzez otwarcie okna lub zwiększenie mocy wentylacji mechanicznej (jeżeli zainstalowano).
32. Podczas przyrządzania potraw na oleju lub innym tłuszczu nie wolno pozostawiać urządzenia bez nadzoru, ponieważ przegrzany olej może się zapalić.
33. Uwaga. Gotowanie bez nadzoru tłuszczu lub oleju na płycie kuchennej może być niebezpieczne i doprowadzić do pożaru. NIGDY nie próbuj gasić ognia wodą, ale wyłącz urządzenie i wtedy przykryj płomień np. pokrywką lub niepalnym kocem.
34. Nie wolno stawiać na ruszcie zdeformowanych lub niestabilnych naczyń do gotowania, gdyż mogą się one przewrócić i zawartość naczynia wyleje się na palniki.
35. 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).
36. 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.
37. Na otwartych drzwiach piekarnika nie należy stawiać ciężkich naczyń, nie siadać oraz nie stawać na nich.
38. 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.
39. Ruszt grilla nagrzewa się w czasie pracy piekarnika. Do wyjmowania potraw oraz rusztu używać rękawic ochronnych.
40. Nie przykrywać dna komory piekarnika folią, gdyż może dojść do kumulacji ciepła i uszkodzenia piekarnika.
41. Nie otwierać drzwi piekarnika w czasie jego pracy bez potrzeby lub gdy jest jeszcze rozgrzany, aby ochronić

pokręta przed uszkodzeniem. Po zakończeniu pieczenia należy wyjąć potrawę z piekarnika i zamknąć jego drzwi.

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

WSKAZÓWKI DLA UŻYTKOWNIKA

PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

Po otrzymaniu urządzenia należy:

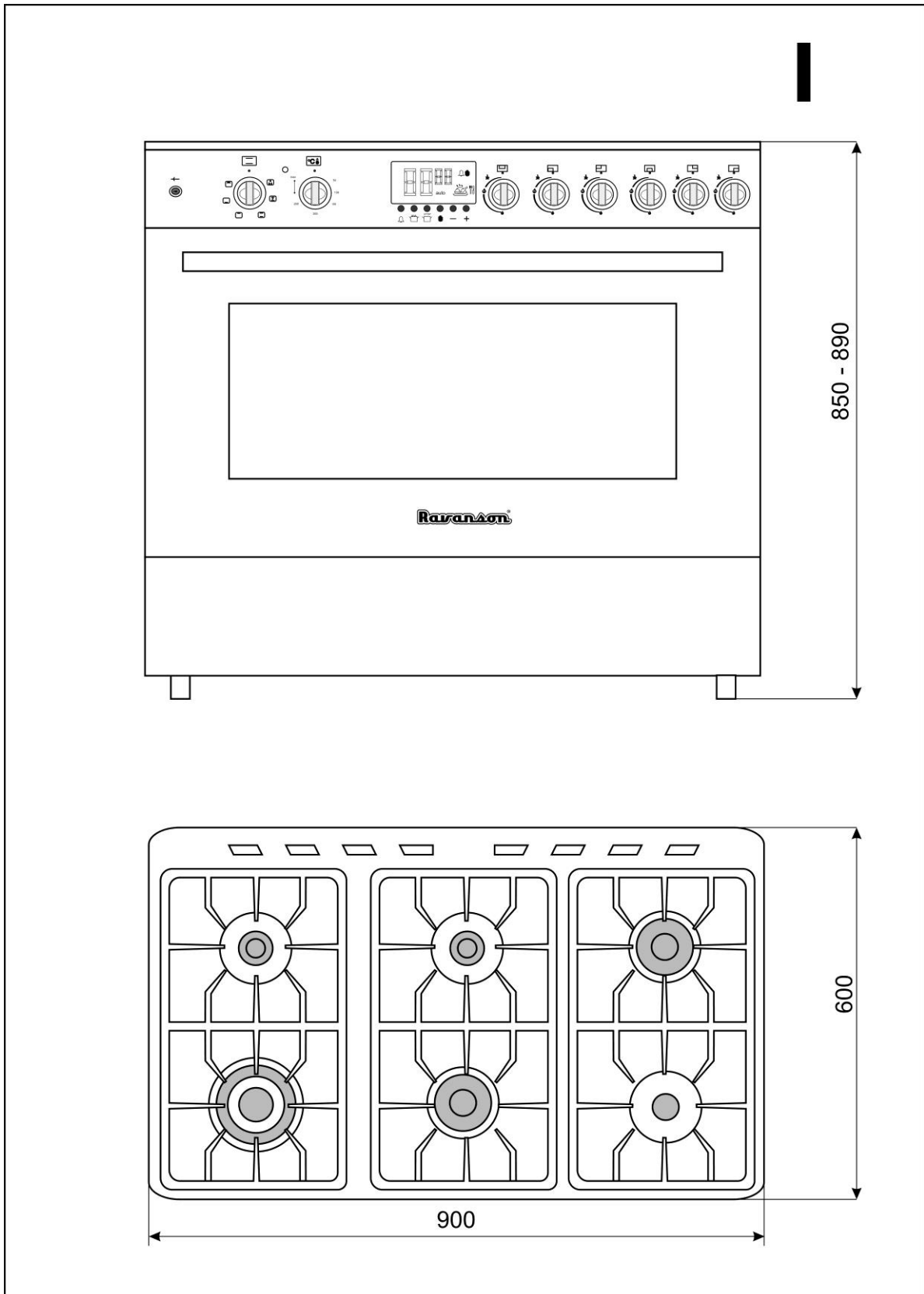
- Rozpakować je i sprawdzić, czy nie jest uszkodzone. W przypadku wykrycia jakichkolwiek uszkodzeń - **NIE UŻYWAĆ**
- Sprawdzić kompletność dostarczonego sprzętu
- Usunąć wszystkie elementy opakowania
- Wyjąć wszystkie akcesoria z komory piekarnika
- Usunąć wszystkie naklejki oraz plastikowe elementy ochronne
- Umyć wszystkie akcesoria przed użyciem
- Podnieść pokrywę. (jeżeli urządzenie wyposażone jest w pokrywę)

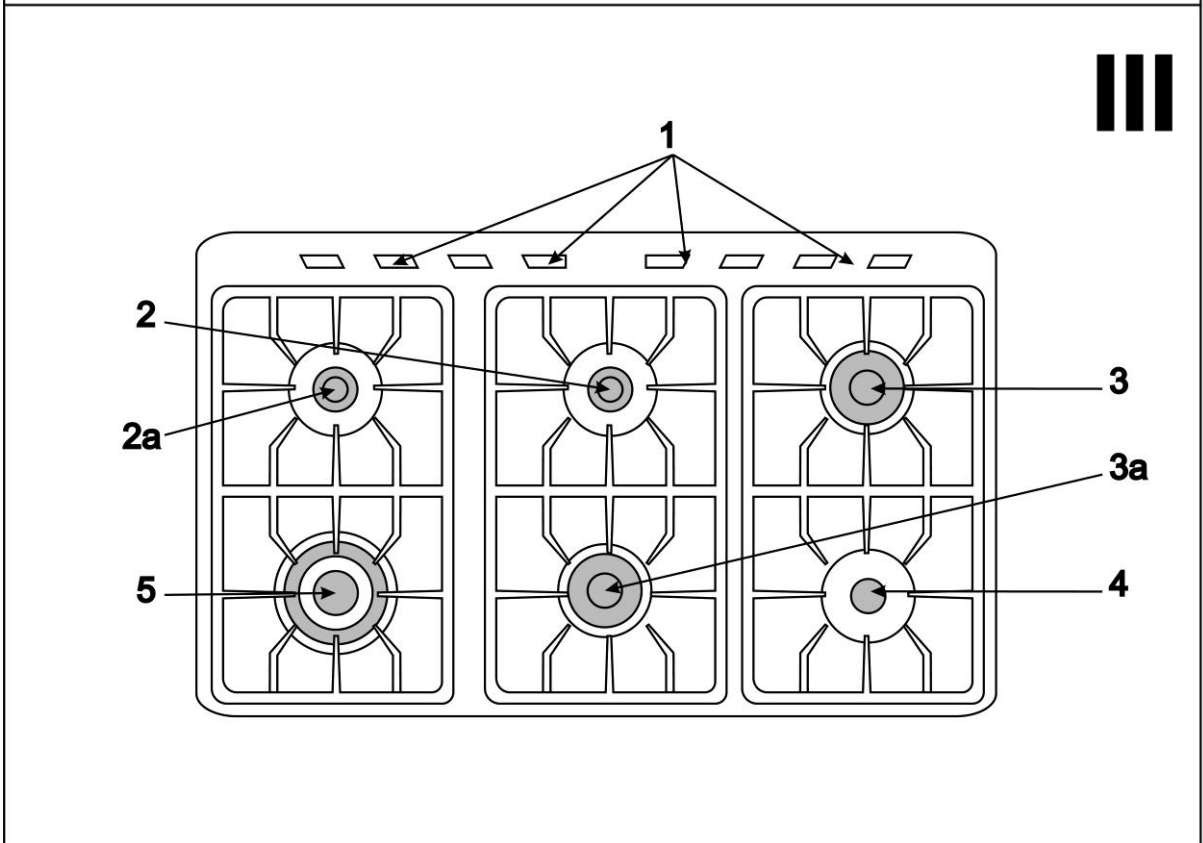
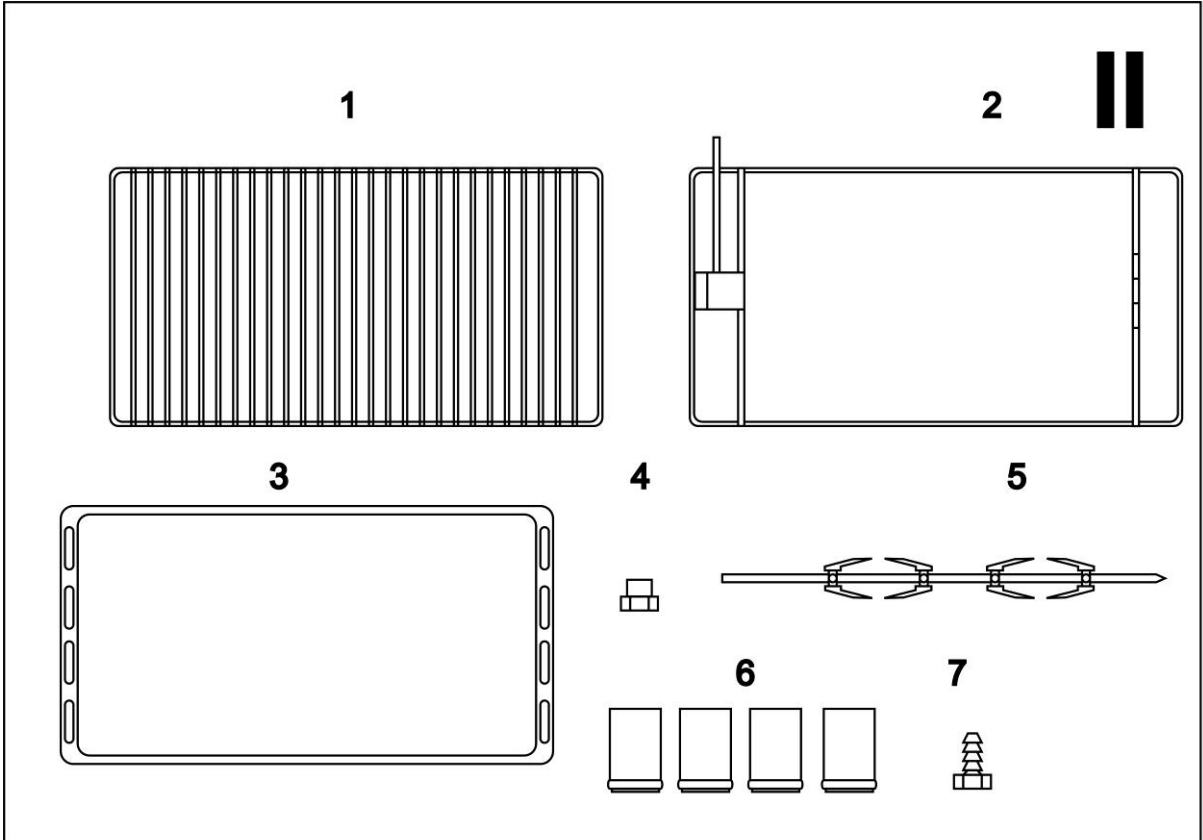
Przed pierwszym użyciem urządzenia należy rozgrzać pusty piekarnik, aby pozbyć się zapachu izolacji termicznej oraz ewentualnych resztek smarów konserwacyjnych.

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

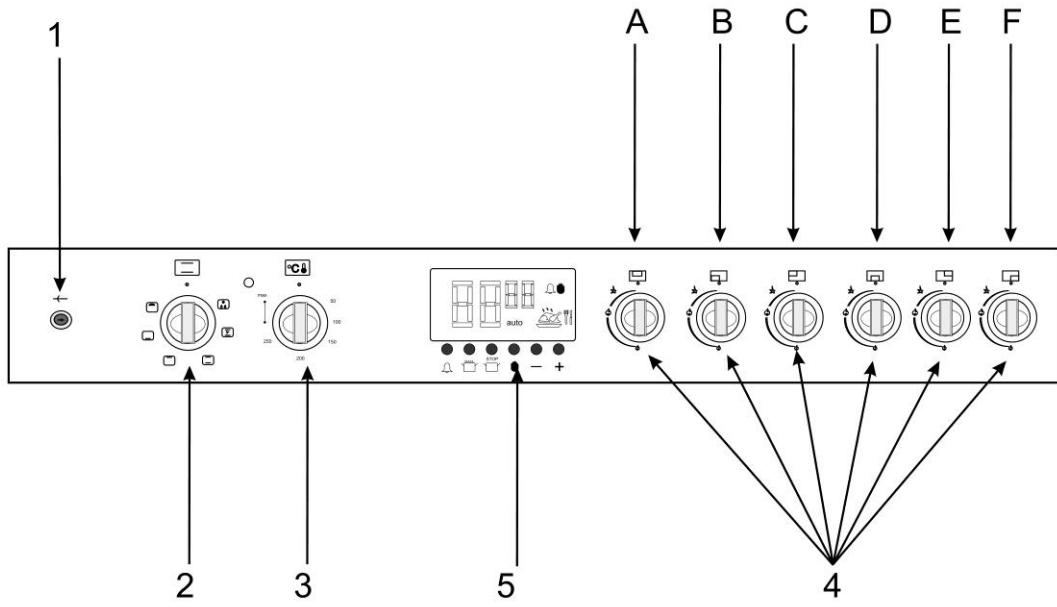
Przed podłączeniem do źródła zasilania należy sprawdzić czy źródło zasilania, do którego ma być podłączone urządzenie, odpowiada parametrom podanym na tabliczce znamionowej.

SCHEMATY

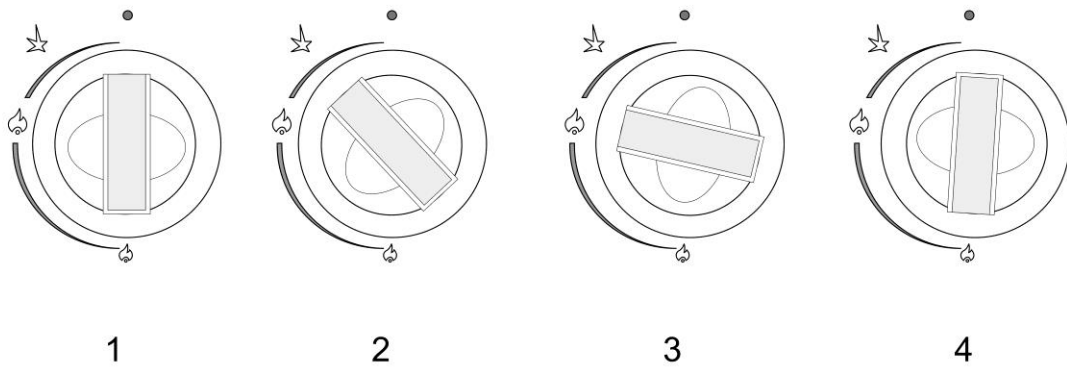


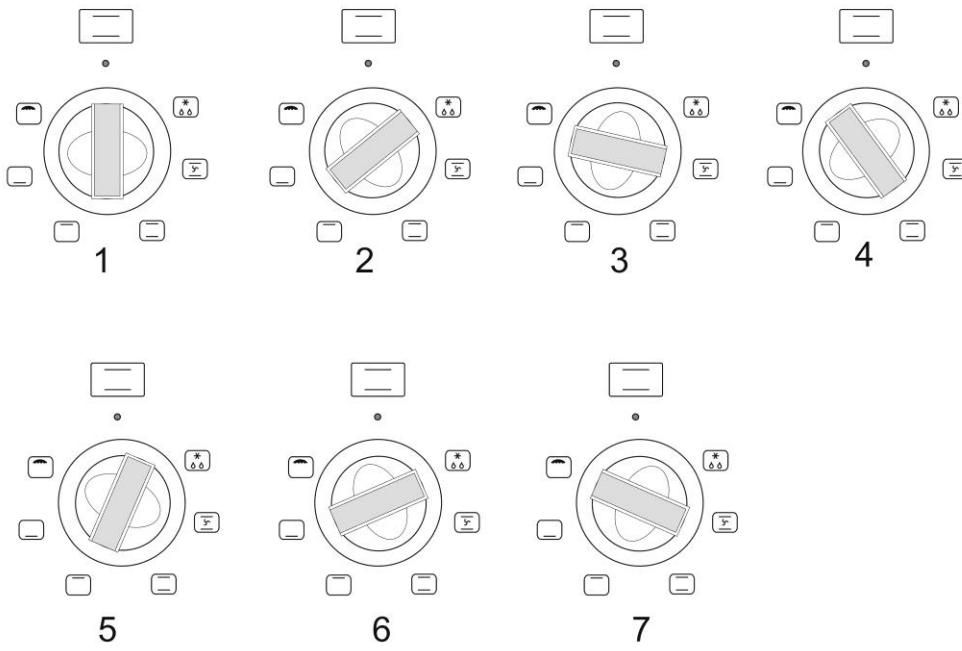


IV

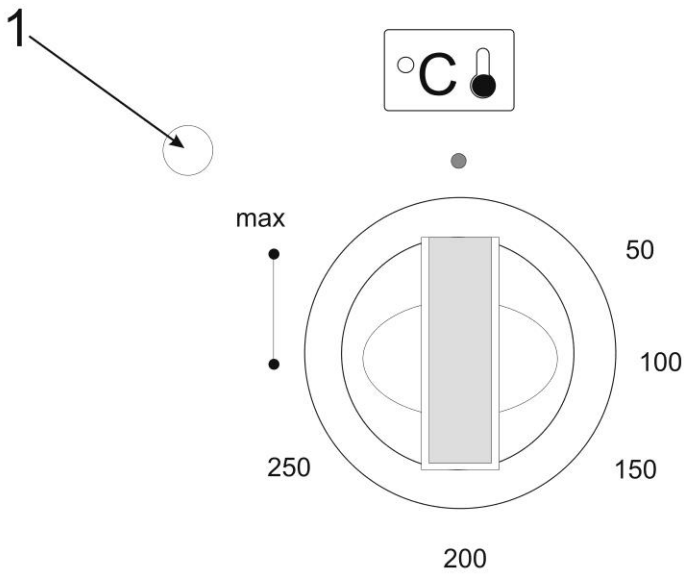


V



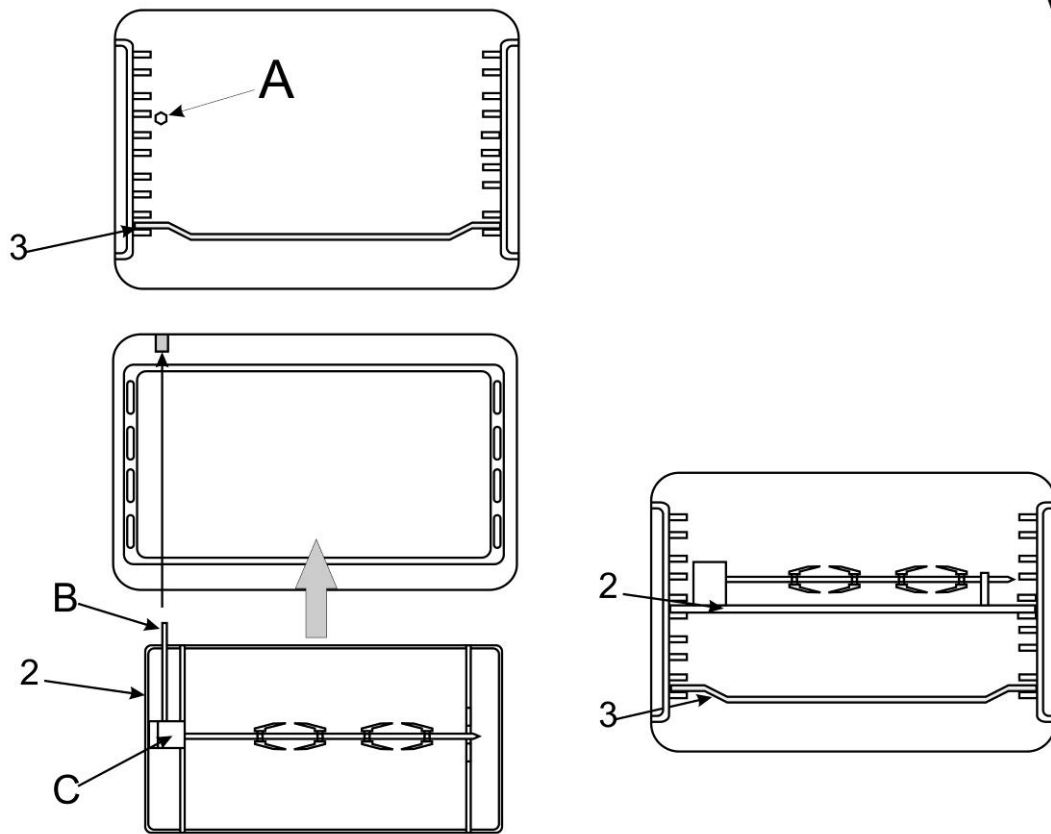


VI

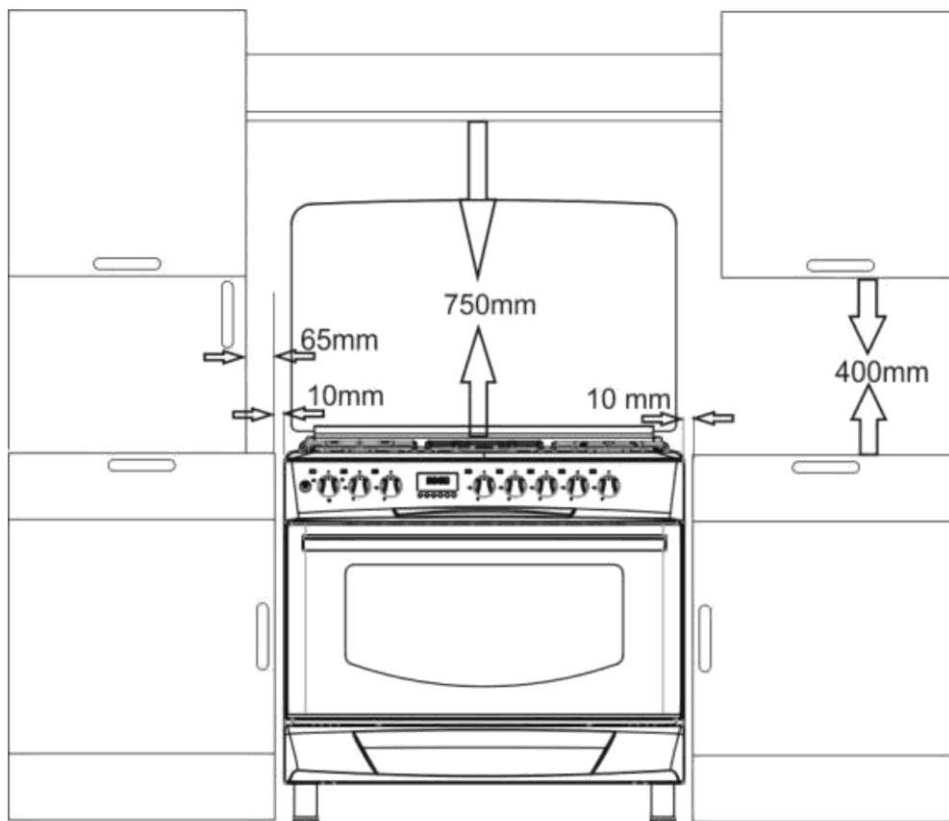


VII

VIII



XI



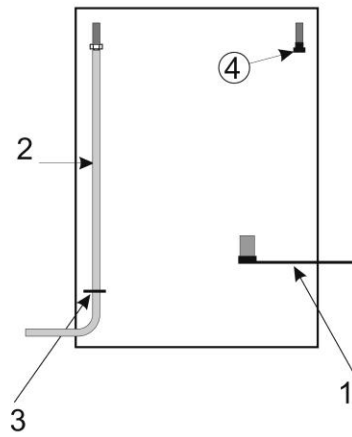
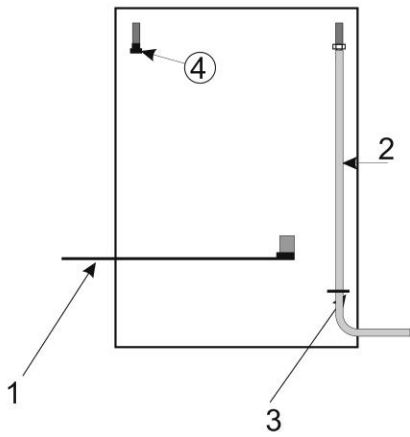
X



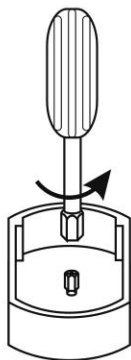
XI



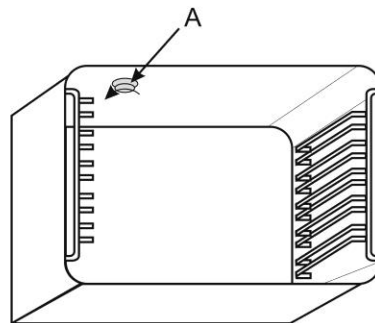
XII

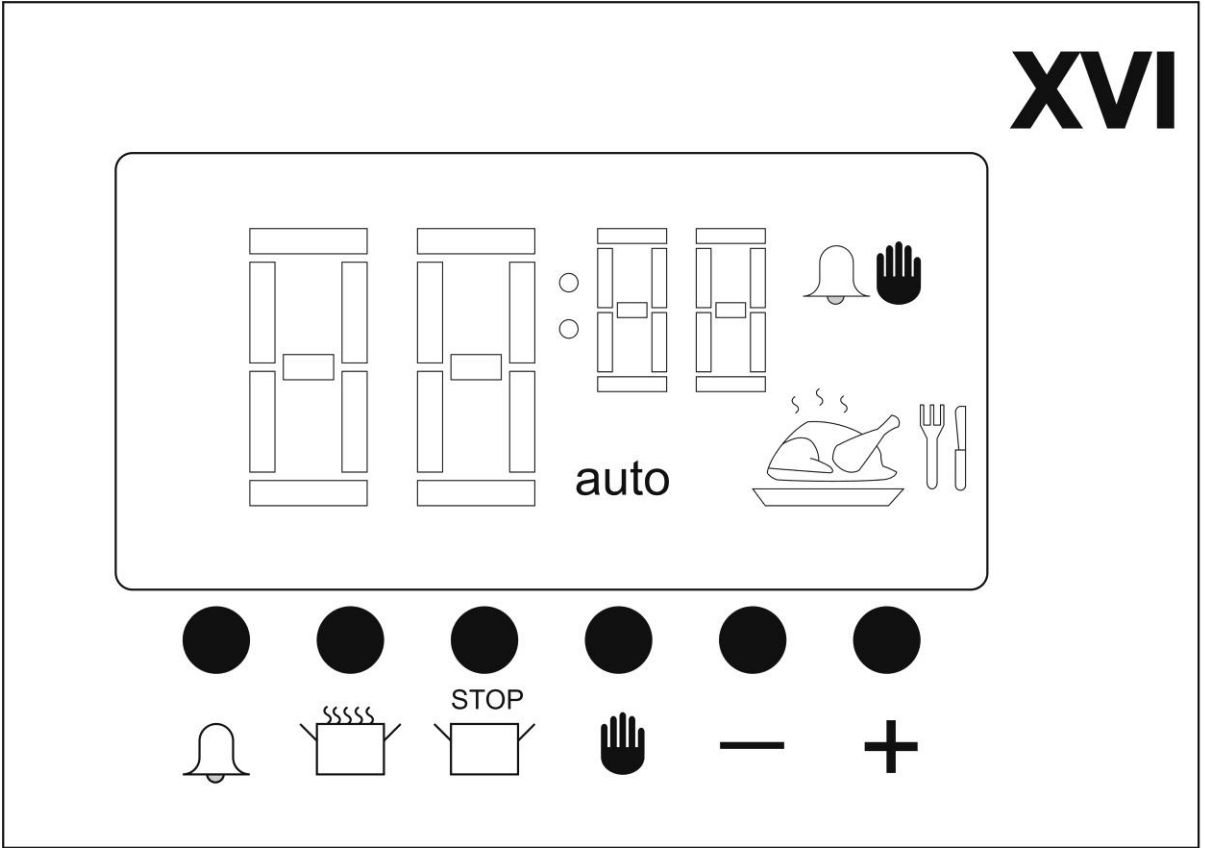
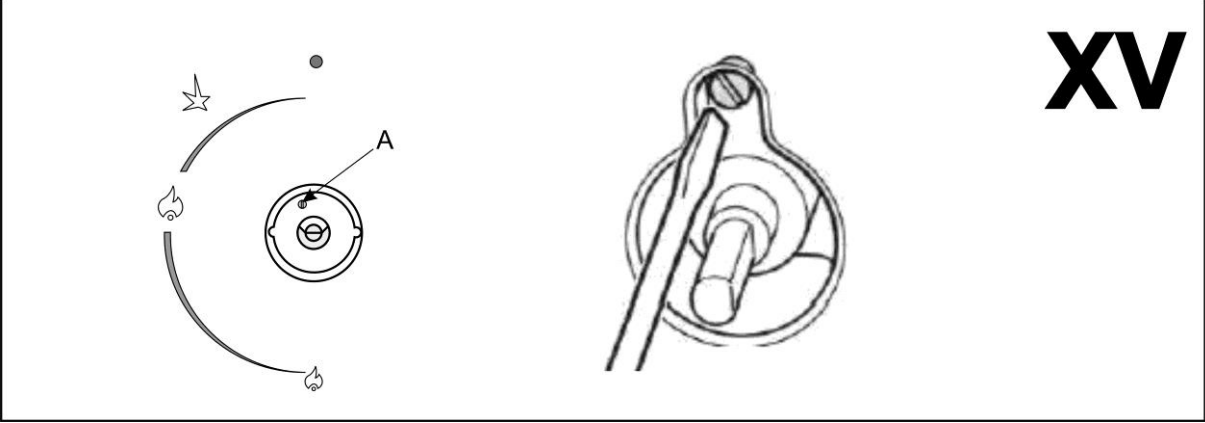


XIII



XIV





WIDOK OGÓLNY FRONTU ORAZ PŁYTY GŁÓWNEJ – patrz Rys. I (SCHEMATY)

KOMPLETACJA – patrz Rys. II (SCHEMATY)

1	Ruszt	2	Ruszt do różna
3	Blacha	4	Zaślepka
5	Pręt i widelce różna	6	Nóżki
7	Adapter do węża		

WIDOK PŁYTY GŁÓWNEJ – patrz Rys. III (SCHEMATY)

1 – otwory wentylacyjne 2; 2a – palnik średni 3; 3a – palnik duży
4 – palnik mały 5 – palnik „korona”

PANEL STEROWANIA – OBSŁUGA – patrz Rys. IV (SCHEMATY)

1 – Przycisk włącz/wyłącz obroty różna

2 – Pokrętło funkcji piekarnika – patrz Rys. VI (SCHEMATY)

- Pozycja 1** – Piekarnik wyłączony
- Pozycja 2** – Rozmrażanie
- Pozycja 3** – Termooobieg - włączone zostają wentylatory oraz grzałki górna i dolna
- Pozycja 4** – Włączona górna i dolna grzałka piekarnika
- Pozycja 5** – Włączona grzałka górna
- Pozycja 6** – Włączona grzałka dolna
- Pozycja 7** – Włączona funkcja opiekania - włączona zostaje górna grzałka ze zwiększoną mocą

3 – Pokrętło ustawienia temperatury – patrz Rys. VII (SCHEMATY)

Pokrętło służy do wybrania żądanej temperatury pieczenia.

Po wybraniu funkcji piekarnika pokrętłem 2 należy ustawić żadaną temperaturę. Włączenie grzałek piekarnika sygnalizowane jest lampką kontrolną 1. Po osiągnięciu zadanej temperatury, termostat wyłączy grzałki – lampka kontrolna 1 zgaśnie. Po obniżeniu się temperatury w piekarniku, termostat ponownie włączy grzałki w celu osiągnięcia zadanej temperatury.

4 – Pokrętła sterujące palnikami - patrz Rys. IV (SCHEMATY)

- Pokrętło **A** - palnik **2**
- Pokrętło **B** - palnik **5**
- Pokrętło **C** - palnik **2a**
- Pokrętło **D** - palnik **3a**
- Pokrętło **E** - palnik **3**
- Pokrętło **F** - palnik **4**

Sterowanie palnikami - patrz Rys. V (SCHEMATY)

Pozycja 1 – Zamknięty dopływ gazu do palnika

Pozycja 2 – Odpalenie

W celu odpalenia palnika należy przekręcić pokrętło do pozycji 2 i wcisnąć. Po wciśnięciu zadziała piezozapalnik. Po zapaleniu się palnika należy, ciągle wciskając pokrętło, przekręcić je do pozycji 2 i odczekać około 10 sekund (ciągle wciskając pokrętło, aż do momentu, w którym po puszczeniu pokrętła płomień nie zgaśnie).

Pozycja 3 – Płomień maksymalny

Pozycja 4 – Płomień minimalny – oszczędnościowy

USTAWIENIE KUCHNI – patrz Rys. IX (SCHEMATY)

Przed ustawieniem kuchni należy wkręcić nożki (6) w gniazda znajdujące się w spodzie kuchni.

Kuchnię należy ustawić na stabilnym podłożu, wypoziomować za pomocą nóżek. Należy zachować minimalne odległości od ścian bocznych, tylnych. Nie wolno umieszczać nad kuchnią żadnych palnych elementów (mebli, półek drewnianych, itp.). Zaleca się zachowanie minimalnych odległości, pokazanych na Rys. IX.

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

Pomieszczenie kuchenne powinno:

- Mieć minimalną wysokość 2,2 m
- Powierzchnia podłogi w pomieszczeniu, w którym ustawiona będzie kuchnia powinna być większa niż 8 m²
- Kubatura pomieszczenia powinna być większa niż 20 m³
- Umożliwiać dopływ powietrza, które jest niezbędne do właściwego spalania gazu. Dopływ powietrza powinien być nie mniejszy niż 2m³/h na 1kW mocy palników. Wylot spalin bezpośrednio do atmosfery, na wysokości 1,80 m powinien mieć minimum 150 cm². Kratka wentylacyjna otwarta na atmosferę w pobliżu podłogi powinna mieć minimum 75 cm²
- Zapewnić wentylację nawiewno - wywiewną (co najmniej 1,5-krotną wymianę powietrza w ciągu godziny)
- Zapewnić odprowadzanie spalin, np. poprzez sprawny kanał kominowy

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

GOTOWANIE

DOBÓR PALNIKÓW

Nad każdym z pokręteł znajduje się symbol odpowiadającemu mu palnikowi. Zawsze należy stosować palnik o wielkości odpowiedniej średnicy garnka używanego do gotowania. Nie należy dopuszczać, żeby płomień wychodził poza średnicę garnka (patrz Rys. X str. 10). Zaleca się, aby średnica garnka była około 2,5 - 3 razy większa od średnicy palnika, tzn. dla palnika:

Palnik	Średnica garnka [cm]
2; 2a	22
3; 3a	22-24-
4	12
5	min 24

Ze względów ekonomicznych, zalecamy przykrywanie garnków podczas gotowania.

Nie dopuszczać żeby gotująca się potrawa wykijała na palnik.

Pierścien i otwory palnika należy utrzymywać w czystości.

Na poszczególnych palnikach należy używać naczyń o właściwej średnicy.

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

Nie zdejmować rusztów i stawiać naczyń bezpośrednio na palnikach.

Nad włączonym palnikiem nie stawiać pustych naczyń.

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

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

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

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

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 – patrz rys VI – VII (SCHEMATY)

Do obsługi piekarnika służą pokrętki 2 i 3 - patrz rys IV (SCHEMATY))

Pokrętkę 2 należy wybrać żadaną funkcję – patrz rys VI (SCHEMATY)

Pozycja 2 – Rozmrażanie. Funkcja służy do rozmrażania potraw. Podczas włączonej funkcji rozmrażania pracują wentylatory termoobiegu.

Pokrętko 3 należy ustawić na temperaturę około 50°C

Pozycja 3 – Termoobieg. Podczas pracy z tą funkcją włączone są wentylatory termoobiegu oraz górna grzałka ze zwiększoną mocą. Przy pieczeniu z funkcją termoobiegu ustawiona temperatura powinna być niższa niż przy pieczeniu tradycyjnym

Pozycja 4 – Włączona górna grzałka piekarnika – pieczenie tradycyjne. Podczas pracy z tą funkcją potrawa ogrzewana jest jednocześnie z góry i z dołu. Zaleca się umieszczenie potrawy w centralnym miejscu piekarnika.

Pozycja 5 – Włączona grzałka górna. Funkcja służy do mocniejszego zapiekania potraw od góry

Pozycja 6 – Włączona grzałka dolna. Funkcja służy do mocniejszego zapiekania potraw od dołu

Pozycja 7 – Włączona funkcja opiekania. Grzałka opiekacza ogrzewa od góry potrawę, obracającą się na rożnie

Pokrętko 3 służy do ustawienia żądanej temperatury w piekarniku.

UWAGA!

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

PIECZENIE NA ROŻNIE Z FUNKCJĄ OPIEKANIA – patrz Rys. XII (SCHEMATY)

1. Potrawę należy nadziać na pręt do rożna i zabezpieczyć z dwóch stron widelcami
2. Pręt z potrawą należy umieścić na ruszcie do rożna (2), wsuwając nienaostrzony koniec pręta w przekładnię C (Patrz Rys. VIII (SCHEMATY)).
3. Umieścić na odpowiedniej wysokości w piekarniku ruszt do rożna (2) w taki sposób, aby pręt napędowy B wsunął się w napęd rożna A (Patrz Rys. VIII (SCHEMATY)).
4. Włożyć odpowiednio niżej blachę do pieczenia (poz. 3) w celu zabezpieczenia piekarnika przed zabrudzeniem ściekającym tłuszczem.
5. POKRĘTKO FUNKCJI PIEKARNIKA ustawić na Pozycję 7, ustawić temperaturę pieczenia POKRĘTKIEM USTAWIANIA TEMPERATURY.
6. Włączyć SILNICZEK ROŻNA przyciskiem 1 (patrz PANEL STEROWANIA – OBSŁUGA).

PANEL STEROWANIA – OBSŁUGA – patrz rys XVI (SCHEMATY)

Uwaga!


Panel służy do sterowania pracą piekarnika, panel nie służy do sterowania pracą palników gazowych.

Podstawowe funkcje:


- Alarm

- Ustawienie czasu pieczenia

- Ustawienie godziny zakończenia pieczenia z zadaniem czasem pieczenia.

Po podłączeniu kuchni do źródła zasilania na wyświetlaczu zostanie wyświetlona godzina 12:00 oraz pulsujący symbol „sterowanie ręczne” - 


Podczas pulsowania symbolu „sterowanie ręczne” nie jest możliwe włączenie grzałek piekarnika

W celu potwierdzenia ręcznego sterowania kuchnią należy wcisnąć przycisk  i ustawić aktualny czas.

1. USTAWIENIE AKTUALNEGO CZASU

Po potwierdzeniu sterowania ręcznego na wyświetlaczu zacznie pulsować podwójny punkt rozdzielający godziny i minuty. Używając przycisków „+”, „-” należy ustawić bieżącą godzinę. Po ustawieniu aktualnego czasu po kilku sekundach podwójny punkt przestanie pulsować.

2. USTAWIENIE ALARMU

W celu ustawienia sygnału alarmowego należy wcisnąć przycisk „dzwonka”  - na wyświetlaczu pojawi się 0:00. Przyciskami „+”; „-” ustawić za jaki czas ma się uruchomić sygnał dźwiękowy.

Po kilku sekundach po ustawieniu czasu uruchomienia sygnału dźwiękowego na wyświetlaczu pojawi się aktualna godzina.

Ustawienie sygnału alarmowego potwierdzone jest świecącym się na wyświetlaczu symbolem „dzwonka” 

Po zaprogramowaniu w każdej chwili można sprawdzić pozostały czas do włączenia się alarmu. W tym celu należy wcisnąć przycisk „dzwonka” – na wyświetlaczu pojawi się pozostały czas.


Wyłączenie sygnału dźwiękowego następuje przez wciśnięcie dowolnego przycisku pod wyświetlaczem.

UWAGA!


Podczas pieczenia z zaprogramowanym czasem włączenia się alarmu, włączenie alarmu nie spowoduje wyłączenia piekarnika.

Sygnal alarmowy będzie emitowany przez około 7 minut lub do chwili ręcznego wyłączenia.


3. Ustawienie czasu pieczenia.


Po umieszczeniu potrawy w piekarniku i ustawieniu odpowiednich parametrów pieczenia pokrętkami 2 i 3 (rys V str. 7) można zaprogramować czas pieczenia. W tym celu należy wcisnąć przycisk  Na wyświetlaczu pojawi się 0:00. Przyciskami „+”; „-” ustawić czas przez jaki potrawa ma być pieczona.

Ustawienie czasu pieczenia sygnalizowane jest na wyświetla symbolem 


W każdej chwili można zrezygnować z automatycznego czasu pieczenia wciskając przycisk sterowania ręcznego . Podczas sterowania ręcznego kuchnia będzie pracować aż do momentu ręcznego wyłączenia.

Po upływie ustawionego czasu grzałki piekarnika zostaną wyłączone i zakończone pieczenie. Zakończenie pieczenia będzie sygnalizowane sygnałem dźwiękowym.

Sygnal dźwiękowy należy wyłączyć przyciskiem „dzwonka” 

W każdej chwili można sprawdzić czas pozostały do zakończenia pieczenia. Wciskając przycisk  na wyświetlaczu pojawi się czas do zakończenia pieczenia.

Uwaga!

Wciśnięcie przycisku sterowanie ręczne  spowoduje ponowne włączenie grzałek i dalsze pieczenie potrawy w trybie sterowania ręcznego.

Uwaga!



Jeżeli podczas pieczenia wykorzystywana jest funkcja – termoobiegu, wentylatory nie zostaną wyłączone. Będą pracowały do momentu ręcznego ich wyłączenia.

4. Ustawienie godziny zakończenia pieczenia z zadanyam czasem pieczenia.

Panel sterowania umożliwia ustawienie opóźnionego czasu włączenia się kuchenki.

W tym celu po umieszczeniu potrawy w piekarniku należy:



1. Ustawić czas pieczenia zgodnie z punktem 3 (Ustawienie czasu pieczenia)

2. Wcisnąć przycisk  na wyświetlaczu pojawi się pulsujący symbol  wyświetlana będzie bieżąca godzina + czas pieczenia ustawiony w pkt. 1. Przyciskami „+”; „-” ustawić planowaną godzinę wyłączenia piekarnika.


Piekarnik rozpocznie pracę przed ustawionym czasem wyłączenia (pkt 2) o zadany czas pieczenia (pkt 1)


Przykład:


Jeżeli o godzinie 10:⁰⁰ chcemy ustawić piekarnik żeby podgrzał potrawę przez 10 minut i ma ona być gotowa na godziną 15:⁰⁰

1. Wcisnąć  przyciskiem „+” ustawić czas pracy na 0:¹⁰
2. Wcisnąć  (na wyświetlaczu pojawi się 10:¹⁰) przyciskiem „+” ustawić godzinę wyłączenia na 15:⁰⁰

Piekarnik rozpocznie pracę o godzinie 14:⁵⁰ i wyłączy się o godzinie 15:⁰⁰

W każdej chwili można zrezygnować z opóźnionego czasu włączenia wciskając przycisk sterowania ręcznego 
Po naciśnięciu tego przycisku ustawione czas pieczenia oraz godzina włączenia zostaną anulowane.

W każdej chwili można sprawdzić czas pozostały do wyłączenia piekarnika. Wcisnąc przycisk  na wyświetlaczu pojawi się planowana godzina wyłączenia piekarnika.

Można również sprawdzić ustawienia czasu pieczenia. Wcisnąc przycisk  na wyświetlaczu pojawi się ustawiony czas pieczenia.

CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

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

Należy poczekać aż urządzenie wystygnie.

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

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

WYMIANA ŻARÓWKI - patrz rys XIV

UWAGA!

Przed wymianą żarówki, urządzenie należy odłączyć od źródła zasilania!

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

Parametry żarówki:

Napięcie znamionowe:	220 – 240 V
Znamionowy pobór mocy:	25W
Częstotliwość znamionowa :	50 Hz
Trzonek:	E 14

TRANSPORT I PRZECHOWYWANIE

Urządzenie transportować i przechowywać w oryginalnym opakowaniu, zabezpieczającym go przed uszkodzeniami mechanicznymi 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 zastaw. W pobliżu kuchni nie przechowywać papieru, alkoholu, benzyny itp.

Podłączenie musi być dokonane zgodnie z obowiązującymi normami i przepisami!

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

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

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

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

PODŁĄCZENIE WĘŻEM ELASTYCZNYM

UWAGA!

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

UWAGA!

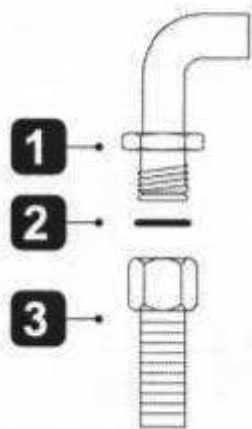
Kuchnia posiada możliwość podłączenia do gazu z prawej lub z lewej strony. Na nieużywany króciec doprowadzający należy nakręcić zaślepkę (4). Po podłączeniu kuchni do instalacji gazowej należy sprawdzić czy spod zaślepki nie ulatnia się gaz.

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 G30 37 mbar

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).

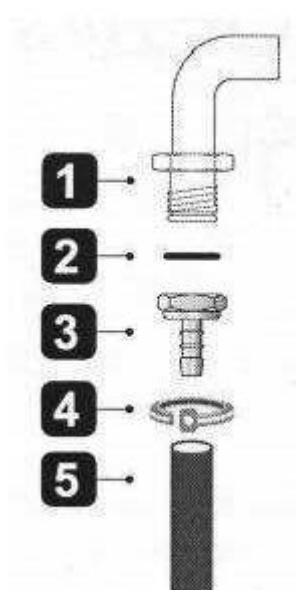
Długość przewodu nie może przekraczać 1.5 metra bez jakichkolwiek zagięć lub skręceń.

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 wykonać z dala od źródeł zapłonu.



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

UWAGA!

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

UWAGA!

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

Urządzenie jest wykonane w drugiej kategorii i może pracować na zasilaniu dwoma rodzajami gazu I12E3B/P.

Fabrycznie urządzenie nastawione jest na gaz z rodziny 2.

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

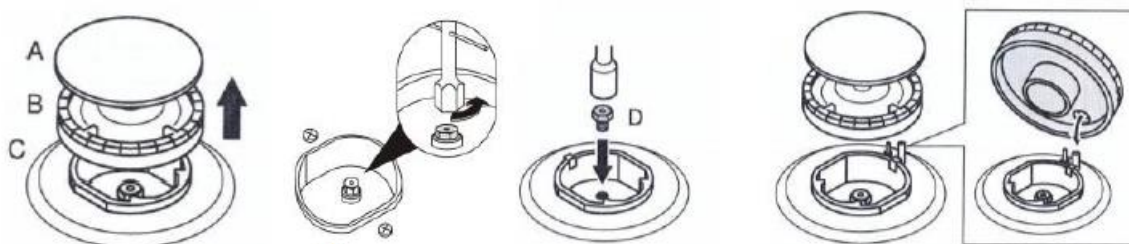
Urządzenie może być zasilone gazem z rodziny 3: 3B/P – propan butan

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

WYMIANA DYSZ –

W celu wymiany dysz należy:

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



REGULACJA PŁOMIENIA – patrz rys XV

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

- pokrętkiem zapalić regulowany zawór
 - ustawić pokrętko w pozycji 4 (rys V)
 - w pozycji 4 zdjąć pokrętko z zaworu
 - obracać śrubę regulacyjną A i obserwować płomień,
- Płomień należy ustawić na taką wysokość żeby nie zgasł przy lekkim podmuchu oraz przy szybkim przestawieniu z płomienia pełnego – pozycja 3 (rys V) i odwrotnie. Prawidłowo wyregulowany płomień powinien mieć kształt stożka koloru zielono-niebieskiego o wysokości około 2-4 mm.
- założyć pokrętko 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 (4)	Średni (2; 2a)	Duży (3; 3a)	Korona (5)
Średnica dyszy [mm]	0,70	0,92	1,20	1,55
Moc palnika [kW]	0,90	1,55	2,60	4,20
Zużycie gazu [m ³ /h]	0,086	0,148	0,248	0,400
Rodzaj gazu	Palnik			
3B/P-G30 37mbar	Mały (5)	Średni (2; 4)	Duży (3)	Korona (6)
Średnica dyszy [mm]	0,50	0,65	0,80	1,00
Moc palnika [kW]	1,10	1,70	2,60	4,20
Zużycie gazu [g/h]	79	124	189	305

TYPOWE USTERKI

1. Iskrownik nie zapala gazu lub nie zawsze go zapala
 - Sprawdź czy kuchnia jest podłączona do sieci elektrycznej
 - Wyczyść i osusz elementy palnika i iskrownik
 - Sprawdź czy nakrywki palników i kołpaki są założone prawidłowo

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

Jeśli powyższe propozycje nie rozwiążą problemu, skontaktuj się z serwisem. **Zabrania nie podejmować prób samodzielnej naprawy.** Naprawy urządzenia może dokonać **wyłącznie** wykwalifikowana, uprawniona osoba. Kuchnię powinien naprawiać wyłącznie autoryzowany zakład serwisowy, wykorzystujący oryginalne części zamienne.

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

PARAMETRY TECHNICZNE

Napięcie znamionowe: 220 – 240V

Częstotliwość znamionowa: 50/60 Hz

Maksymalny pobór mocy: 3406 W

Urządzenie wykonane w I Klasie Ochronności

IP 20

Gaz: G20 - 20 mbar

Kategoria: II2E3B/P

PIN : 2218D03297

Kraj przeznaczenia – PL (Polska)

Znamionowy pobór mocy poszczególnych elementów:

Dolna grzałka	1800 W	Górna grzałka	1500 W
Grill	2000 W	Lampa	25 W
Silnik różna	6 W	Wentylator	2 x 32 W
Wentylator poziomy	17 W		



Takie oznakowanie informuje, że sprzęt ten, po okresie jego użytkowania nie może być umieszczany łącznie z innymi odpadami pochodzącymi z gospodarstwa domowego.

Użytkownik jest zobowiązany do oddania go prowadzącym zbieranie zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego. Prowadzący zbieranie, w tym lokalne punkty zbiórki, sklepy oraz gminne jednostki, tworzą odpowiedni system umożliwiający oddanie tego sprzętu. Właściwe postępowanie ze zużytym sprzętem elektrycznym i elektronicznym przyczynia się do uniknięcia szkodliwych dla zdrowia ludzi i środowiska naturalnego konsekwencji, wynikających z obecności składników niebezpiecznych oraz

niewłaściwego składowania i przetwarzania takiego sprzętu.

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

Informacje dotyczące domowych piekarników

	Oznaczenie	Wartość	Jednostka
Identyfikator modelu	KWGE-K90 - 6 TOP CHEF		
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	107	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}	1,40	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}	1,20	kWh/cykl
Zużycie energii koniecznej do podgrzania znormalizowanego wsadu w komorze piekarnika elektrycznego w trakcie pracy w cyklu w trybie tradycyjnym dla każdej komory (końcowa energia gazu)	EC _{gas cavity}	N/D	MJ/cykl kWh/cykl ⁽¹⁾
Zużycie energii koniecznej do podgrzania znormalizowanego wsadu w komorze gazowej piekarnika w trakcie trwania cyklu w trybie z włączonym wentylatorem dla każdej komory (końcowa energia gazu)	EC _{gas cavity}	N/D	MJ/cykl kWh/cykl
Wskaźnik efektywności energetycznej dla każdej komory	EEl _{cavity}	140,08	
Wskaźnik efektywności energetycznej dla każdej komory (tryb z włączonym wentylatorem)	EEl _{cavity}	120,07	
⁽¹⁾ 1 kWh/cykl = 3,6 MJ/cykl			

Metody pomiarów zgodnie z: EN 60350-1:2016

Wskazówki dotyczące oszczędzania energii

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

Ravanson®

Karta produktu

Rozporządzenie delegowane (UE) nr 65/2014

Nazwa dostawcy lub znak towarowy	RAVANSON
Identyfikator modelu	KWGE-K90-6 TOP CHEF
Liczba komór	1
Komora 1	
Wskaźnik efektywności energetycznej	120,1
Klasa efektywności energetycznej	B
Zużycie energii na cykl (tryb tradycyjny)	1,40 kWh
Zużycie energii na cykl (tryb z włączonym wentylatorem)	1,20 kWh
Źródło ciepła	Elektryczna
Pojemność	107 Litry

Model wprowadzany do obrotu w Unii od 01/05/2020.



Numer rejestracyjny EPREL: 1261607

<https://eprel.ec.europa.eu/qr/1261607>

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: iwona.straub@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.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

10. Improperly performed repairs may pose a significant threat.

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

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

ATTENTION!

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

24. Do not modify the plug in any way.

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

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

If the flame is not regular, clean the burner.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Use protective gloves to remove food and the grate.

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

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

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

USER TIPS

BEFORE FIRST USE

After receiving your device, please:

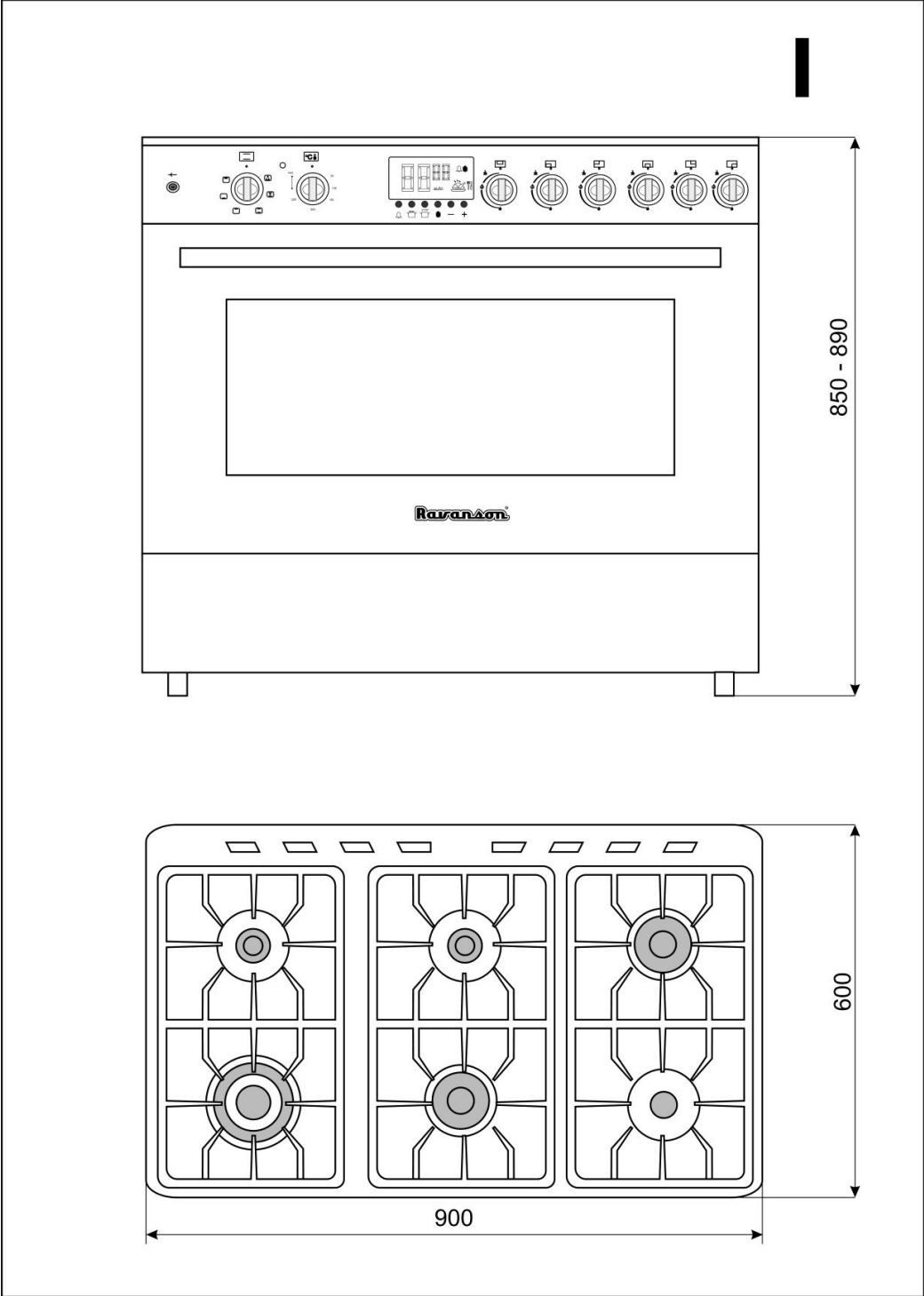
- Unpack it and check it for damage. If any damage is detected - DO NOT USE
- Check the completeness of the supplied equipment
- Remove all packaging elements
- Remove all accessories from the oven cavity
- Remove protective elements
- Wash all accessories before use

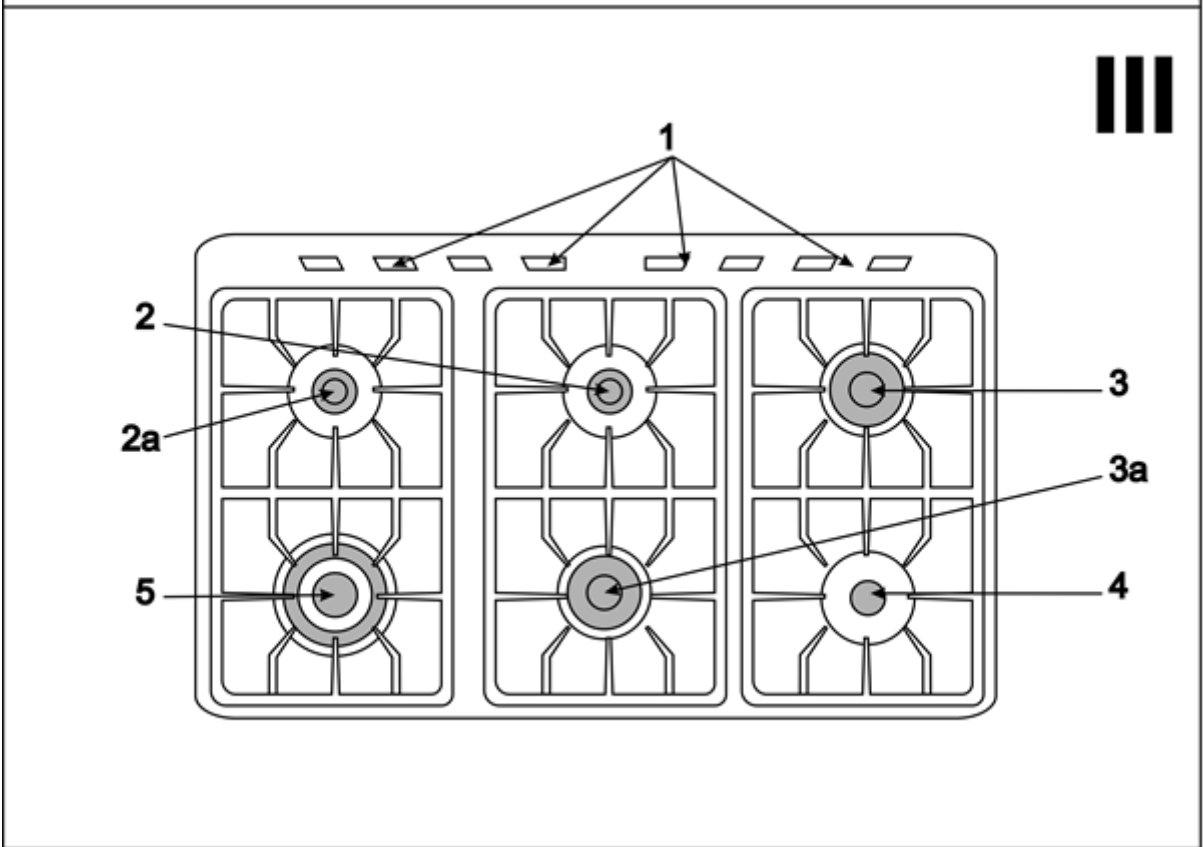
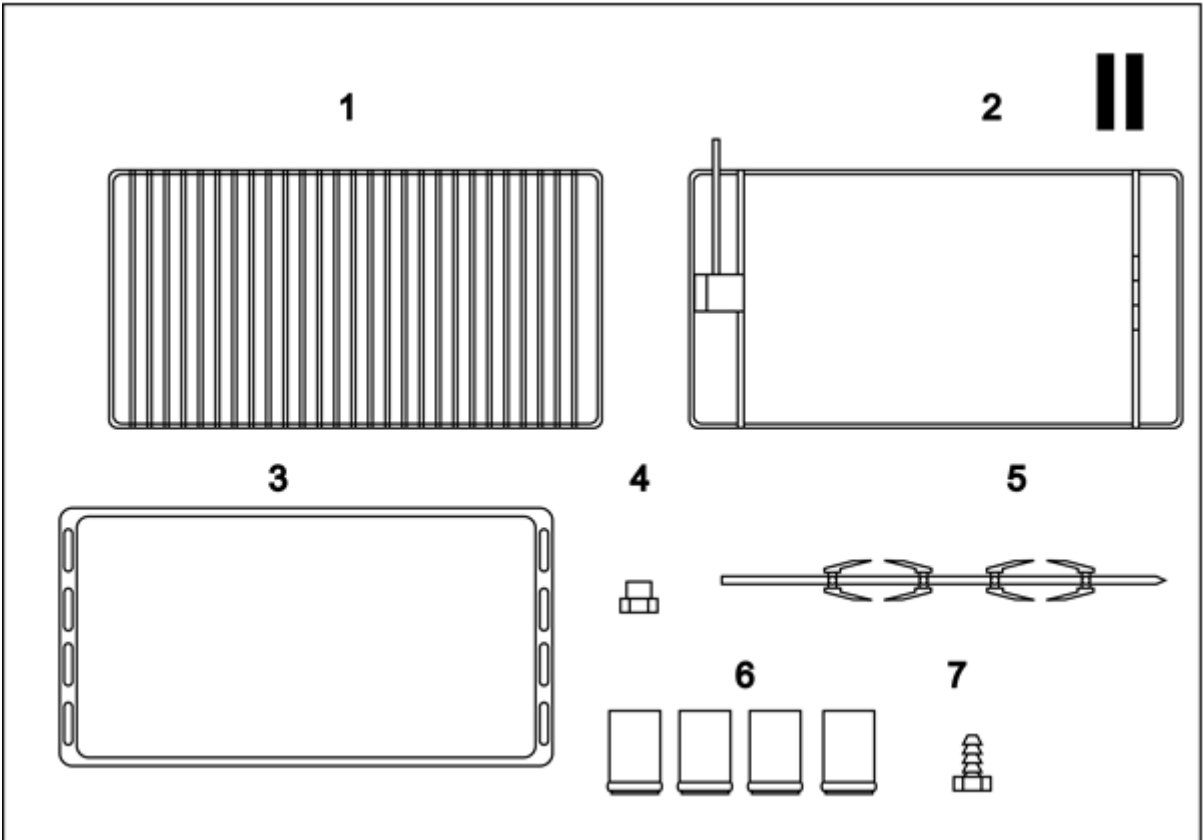
Before connecting to the power source, check whether the power source to which the device is to be connected meets the parameters given on the rating plate.

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

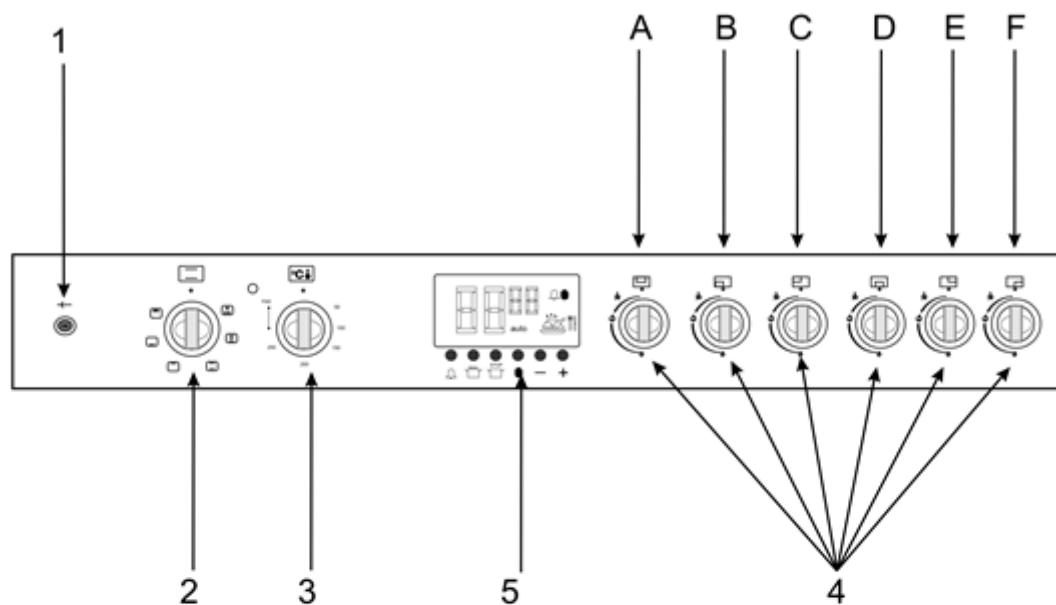
Turn on the oven for min. 45 minutes by turning the temperature setting knob (see: CONTROL PANEL - OPERATION) to the maximum position. Smoke may come out of the oven. This is normal. Preheat the oven until the smoking and unpleasant smell stop. Ventilate the room where the appliance is installed thoroughly.

DIAGRAMS

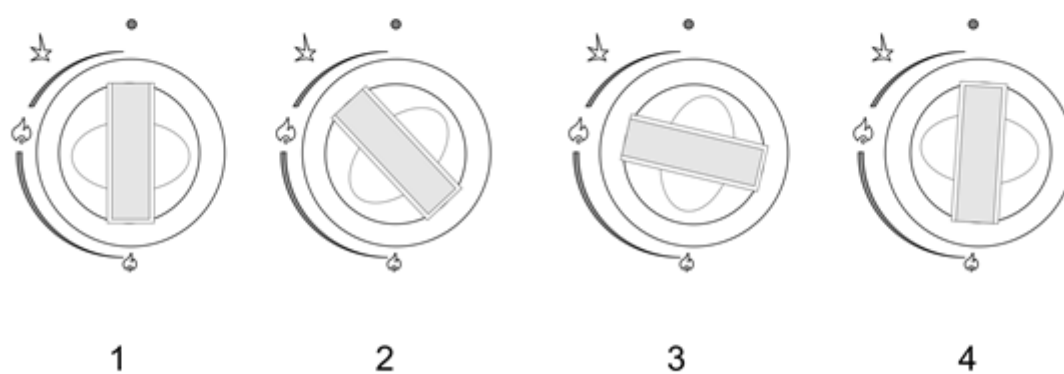


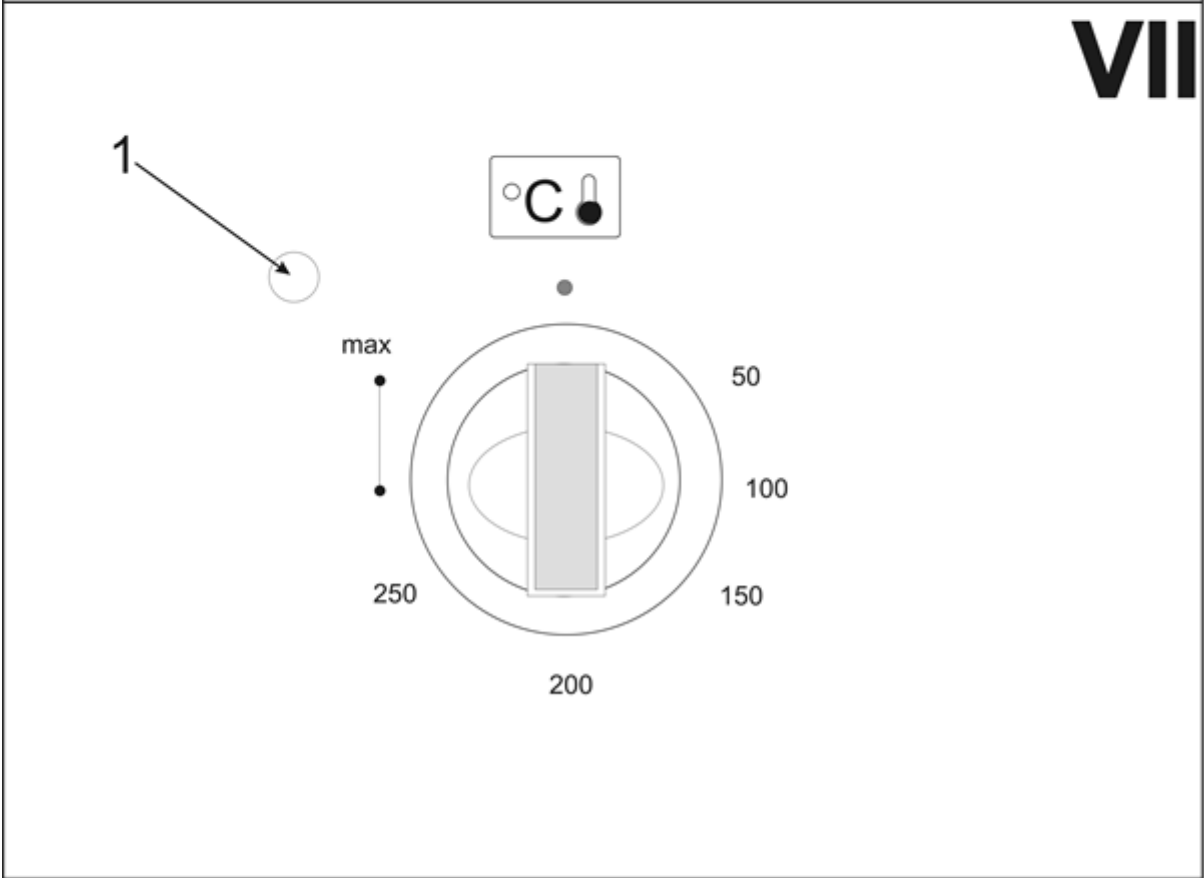
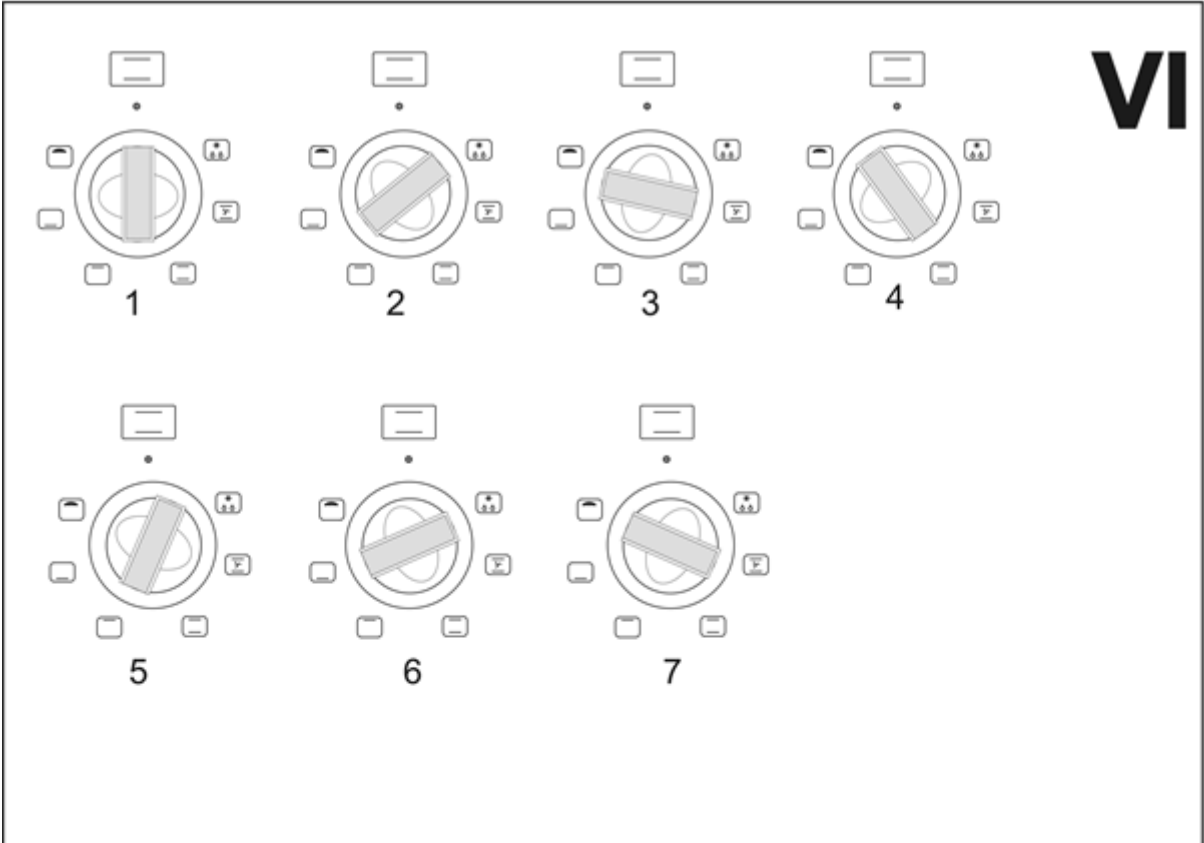


IV

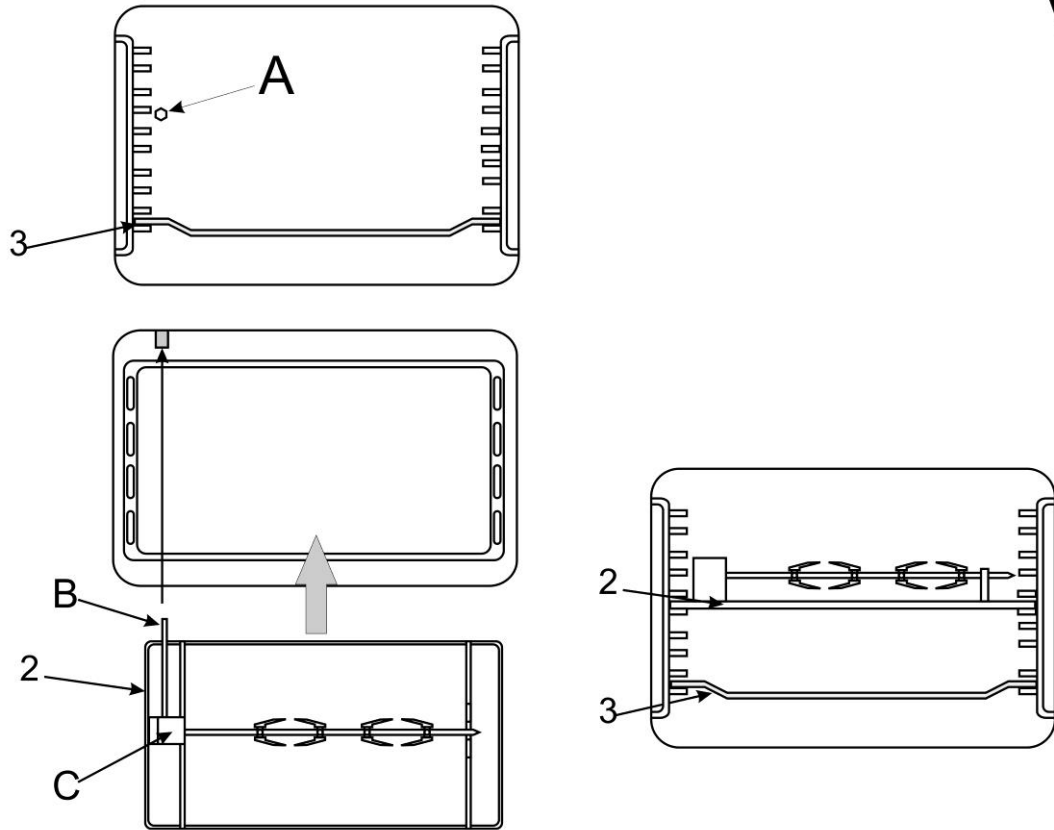


V

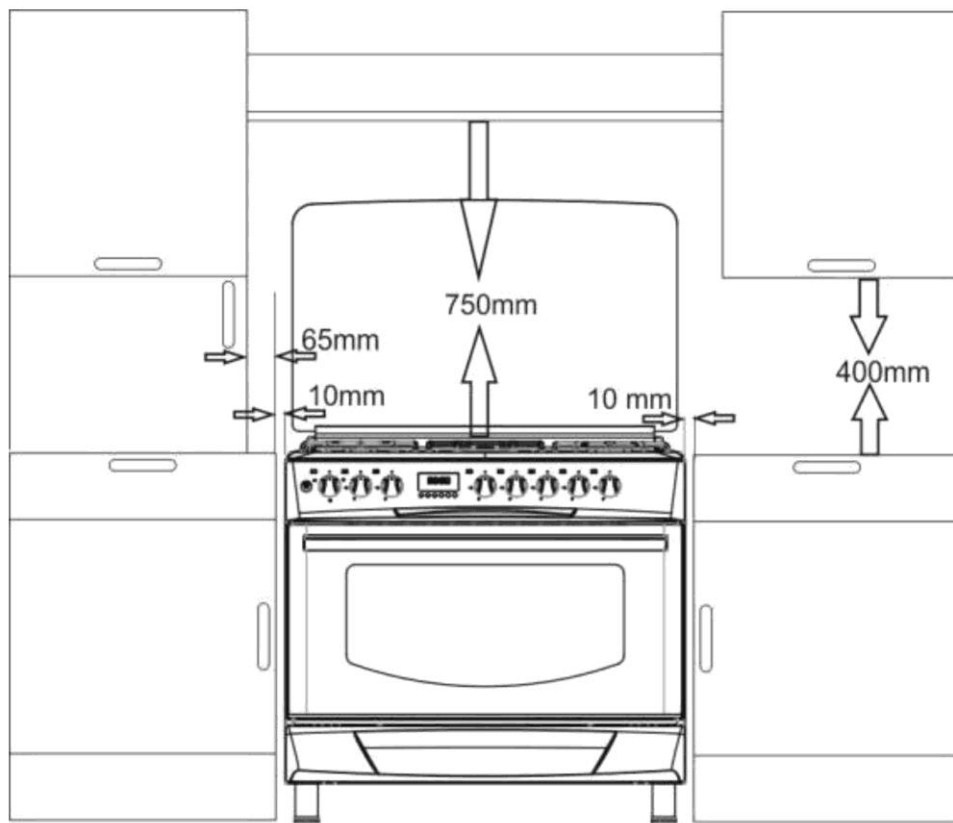




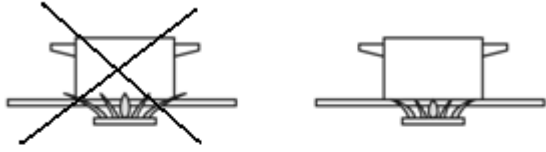
VIII



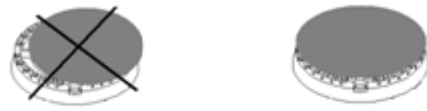
XI



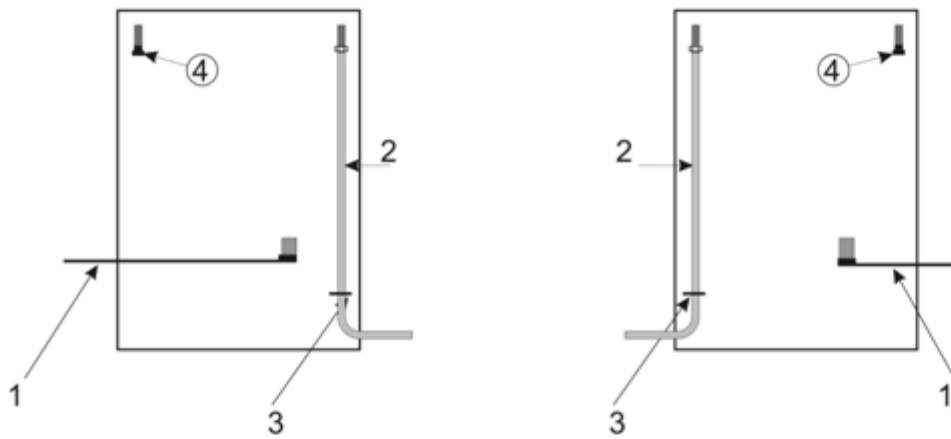
X



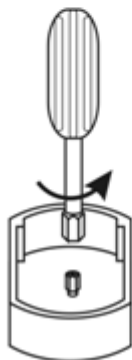
XI



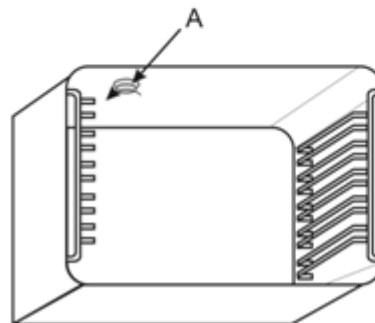
XII

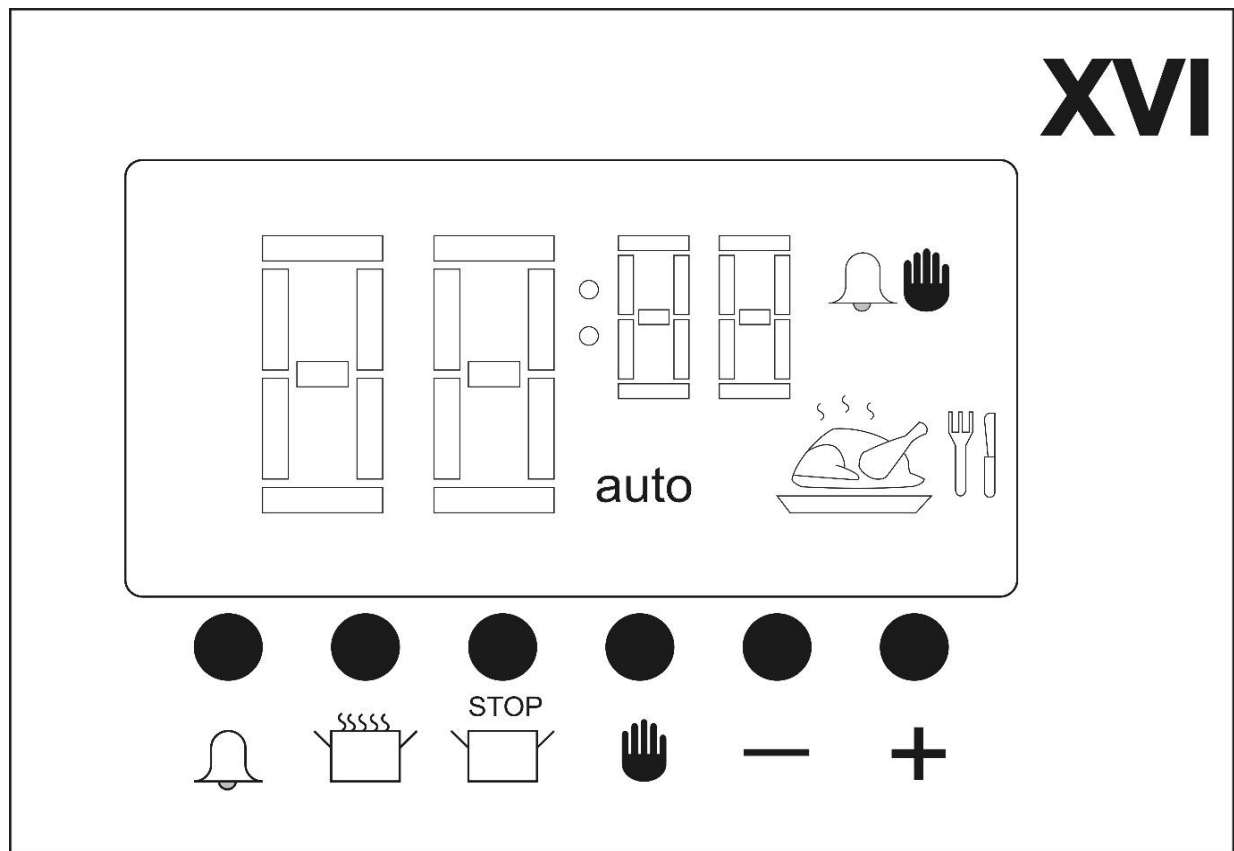
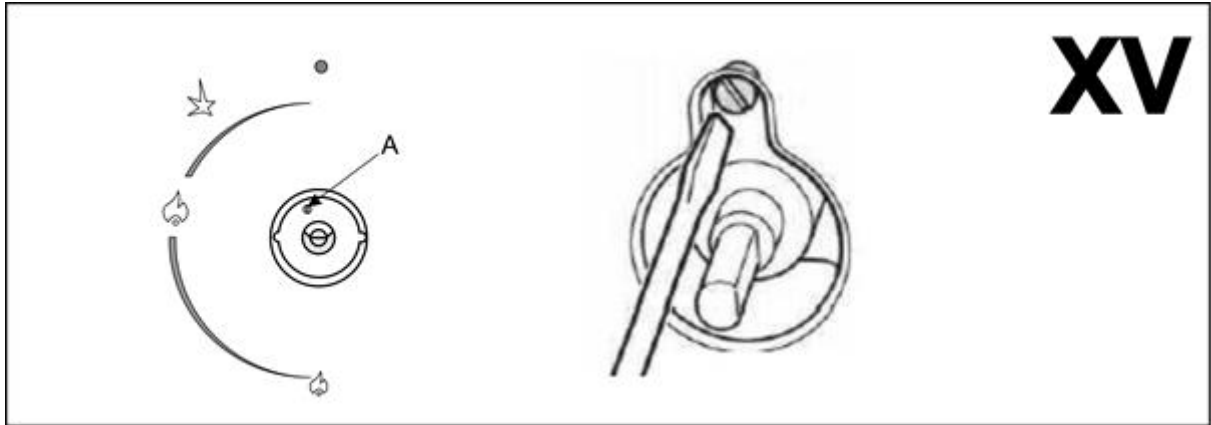


XIII



XIV





GENERAL VIEW OF THE FRONT AND THE MAIN BOARD – see Figure II

COMPLETION – see Figure. II

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

VIEW OF THE MAIN BOARD – see Fig. III

1 – ventilation holes 2; 2a – medium burner 3; 3a – large burner
4 – small burner 5 – crown burner

CONTROL PANEL – OPERATION - see Fig. IV

1 – Rotisserie rotation on/off button

2 – Oven function knob – see Fig. VI

Position 1 – Oven OFF

Position 2 – Defrosting

Position 3 - Convection - fans and top and bottom heaters are turned on

Position 4 – Top and bottom oven heaters are turned on

Position 5 – Upper heater is turned on

Position 6 – Bottom heater is turned on

Position 7 – Toasting function is turned on - top heater is turned on with increased power

3 – Temperature setting knob – see Fig VII

This knob is used to select the desired baking temperature.

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

4 – Burner control knobs – see Figure IV

Knob A - Burner 2
Knob B - Burner 5
Knob C - Burner 2a
Knob D - Burner 3a
Knob E - Burner 3
Knob F - Burner 4

Knobs control – see Figure V

Position 1 – Gas supply to the burner closed

Position 2 – Starting

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

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

Position 3 – Maximum flame

Position 4 - Minimum flame - saving

5- Digital Timer - see Figure IV

APPLIANCE PLACEMENT – see Figure. IX

Before placement the appliance, screw the legs (6) into the sockets located at the bottom.

This device should be placed on a stable surface and leveled using legs. To obtain good cooking results, the

appliance must be properly leveled. The height of the legs can be adjusted. Minimum distances from the side and rear walls should be maintained. Do not place any flammable items (furniture, wooden shelves, etc.) above the kitchen. It is recommended to maintain the minimum distances shown in Fig. IX

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

The room area should:

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

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

COOKING

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 (see Fig. X).

Burner	Pot diameter [cm]
2; 2a	22
3; 3a	22-24-
4	12
5	min 24

For economic reasons, we recommend covering pots while cooking.

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

Keep the burner ring and holes clean.

Use cookware of the appropriate diameter on each burner.

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

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

Do not place empty pots over the switched on burner.

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

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

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

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

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 – see Figure VI, VII, VIII

The oven is operated using knobs 2 and 3.

Use knob 2 to select the desired oven function (Fig. VI).
Use knob 3 to set the desired temperature (Fig. VII).

Position 1 – Oven OFF

Position 2 – Defrosting

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

Position 3 – Convection Air

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

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

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

Position 5 – Upper heater on

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

Position 6 – Bottom heater on

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

Position 7 - Rotisserie toasting function on

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

ATTENTION!

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

After the baking process is finished turn off the oven, turn knobs 2 and 3 to the 0 position.

USING THE ROTISSERIE – see Figure. VIII

1. Place the food on the spit rod and secure it on both sides with forks
2. Place the rod with the food on the spit rack (2), inserting the unsharpened end of the rod into the gear C (See Fig. VIII).
3. Place the spit rack (2) at the appropriate height in the oven so that the drive rod B is inserted into the spit drive A (See Fig. VIII).
4. Place the baking tray (item 3) appropriately lower in order to protect the oven from dirt from dripping fat.
5. Set the OVEN FUNCTION KNOB (2) to Position 7, set the baking temperature with the TEMPERATURE SETTING KNOB (3).
6. Turn on the SPIT MOTOR using button 1 (see CONTROL PANEL - OPERATION).

After the baking process is finished turn off the oven, turn knobs 2 and 3 to the 0 position.


CONTROL PANEL – OPERATION – see Fig. XVI

Note!


The panel is used to control the oven operation, the panel is not used to control the gas burners.

Basic functions:

- Alarm
- Setting the baking time
- Setting the baking end time with the set baking time.

After connecting the cooker to the power source, the display will show 12:00 and the flashing "manual control" symbol - 


When the "manual control" symbol is flashing, it is not possible to turn on the oven heaters

To confirm manual control of the cooker, press the button  and set the current time.


1. SETTING THE CURRENT TIME

After confirming manual control, the double dot separating hours and minutes will start flashing on the display. Using the "+", "-" buttons, set the current time. After setting the current time, the double dot will stop flashing after a few seconds.

2. SETTING THE ALARM

To set the alarm signal, press the "bell" button  - the display will show 0:00. Use the "+"; "-" buttons to set the time, the sound signal should sound.

A few seconds after setting the sound signal start time, the current time will appear on the display.

The alarm signal setting is confirmed by the "bell" symbol  flashing on the display


After programming, you can check the remaining time until the alarm goes off at any time. To do this, press the "bell" button - the display will show the remaining time.

The sound signal is turned off by pressing any button under the display.


NOTE!

During baking with a programmed alarm start time, turning on the alarm will not turn the oven off. The alarm signal will sound for about 7 minutes or until it is turned off manually.


3. SETTING THE BAKING TIME


After placing the dish in the oven and setting the appropriate baking parameters with knobs 2 and 3 (Fig. V), you can program the baking time. To do this, press the button . The display will show 0:00. Use the "+" and "-" buttons to set the time for which the dish is to be baked.

The setting of the baking time is indicated on the display by the symbol 


At any time, you can cancel the automatic baking time by pressing the manual control button . During manual control, the oven will work until it is manually switched off.

After the set time has elapsed, the oven heaters will be switched off and baking will end. The end of baking will be signaled by an audible signal.

The audible signal should be switched off by pressing the "bell" button 

At any time, you can check the time remaining until the end of baking. By pressing the button , the time until the end of baking will be displayed.

Attention!

Pressing the manual control button  will turn the heaters back on and continue baking the dish in manual control mode.

Attention!



If the convection function is used during baking, the fans will not be turned off. They will work until they are turned off manually.

4. SETTING THE END TIME OF BAKING WITH THE SET BAKING TIME

The control panel allows you to set a delayed start time of the cooker.

To do this, after placing the dish in the oven:



1. Set the baking time according to point 3 (Setting the baking time)

2. Press the button  the display will show a flashing symbol  the current time + baking time set in point 1 will be displayed. Use the "+" ; "-" buttons to set the planned time for the oven to turn off.


The oven will start working before the set switch-off time (item 2) by the set baking time (item 1)


Example:


If at 10:00 we want to set the oven to heat the dish for 10 minutes and it is to be ready at 15:00

1. Press  the "+" button to set the working time to 0:10
2. Press  (the display will show 10:10) using the "+" button to set the switch-off time to 15:00

The oven will start working at 14:50 and switch off at 15:00

You can cancel the delayed switch-on time at any time by pressing the manual control button 
After pressing this button the set baking time and switch-on time will be canceled.

You can check the time remaining until the oven switches off at any time. By pressing the button  the planned switch-off time will appear on the display.

You can also check the baking time settings. By pressing the button  the set baking time will appear on the display.

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.

CHANGE OF A LIGHT BULB – se Figure . XIV

ATTENTION! Before replacing the bulb, disconnect the device from the power source!

To replace the bulb, unscrew the cover (A), replace the bulb (B), put the cover back on.

Bulb parameters:

Rated voltage:	220 – 240 V
Rated power consumption:	25W
Rated frequency:	50 Hz
Cap:	E 14

TRANSPORT AND STORAGE

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

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

INSTRUCTIONS FOR THE INSTALLER

Connecting and adapting the device to the appropriate type of gas can be performed by a gas equipment installer with appropriate qualifications only, in accordance with applicable regulations.

After carrying out the above-mentioned activities, the installer should indicate in the TECHNICAL DATA table in the warranty card the type of gas for which the appliance has been adapted.

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

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

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

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

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

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

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

CONNECTION BY FLEXIBLE HOSE

ATTENTION!

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

ATTENTION!

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

1. Natural gas connection

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

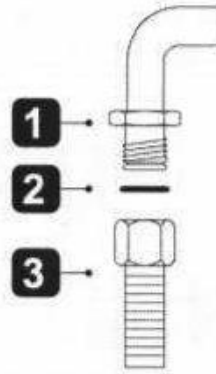
The maximum length of the flexible hose should not exceed 2.0 m.

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

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

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

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



2. Connection to liquid gas

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

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

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

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

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

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

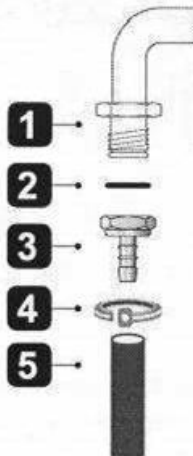
The cable must be accessible to allow inspection for abrasion or wear along its entire length.

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

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

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

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



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

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

ATTENTION!

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

ATTENTION!

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

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

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

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

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

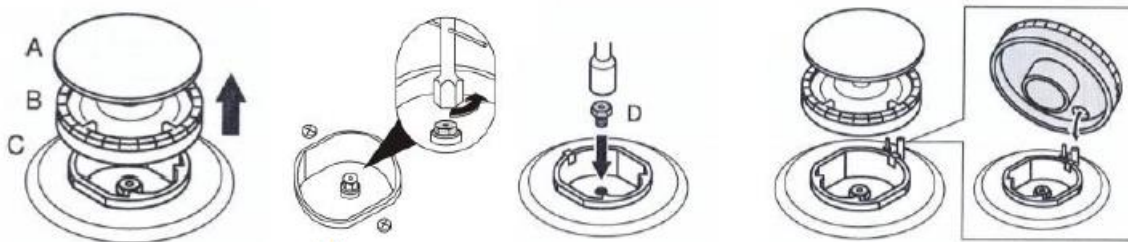
The device can be powered by gas from family 3: 3B/P – propane butane.

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

REPLACING NOZZLES

To replace the nozzles:

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



FLAME ADJUSTMENT – see Fig. XV

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

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

The flame should be set at such a height that it does not go out in the event of a slight breeze and when quickly switched from full flame - position 3 (Fig. V) 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 (4)	Middle (2; 2a)	Big (3; 3a)	WOK (5)
Diameter injector [mm]	0,70	0,92	1,20	1,55
Nominal input [kW]	0,90	1,55	2,60	4,20
Gas consumption [m ³ /h]	0,086	0,148	0,248	0,400
Gas type	Burner			
3B/P-G30 37mbar	Small (4)	Middle (2; 2a)	Big (3; 3a)	WOK (5)
Diameter injector [mm]	0,50	0,65	0,80	1,00
Nominal input [kW]	1,10	1,70	2,60	4,20
Gas consumption [g/h]	79	124	189	305

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

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

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

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

TECHNICAL PARAMETERS

Rated voltage: [220 – 240V IP 20](#)

Gas: [G20 - 20 mbar](#)

Maximum power consumption: [3406W](#)

PIN [2218DO3297](#)

Rated frequency: [50/60 Hz](#)

Type: [I12E3B/P](#)

The device is made in Protection Class I

Country of destination – [PL \(Polska\)](#)

Rated power consumption of individual elements:

Lower heater	1800 W	Upper heater	1500 W
Grill	2000 W	Lamp	25 W
Rotisserie motor	6W	Fan	2 x 32W
Horizontal fan	17W		



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

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

INFORMATION FOR DOMESTIC OVENS

	Symbol	Value	Unit
Model identification	KWGE-K90-6 TOP CHEF		
Type of oven	Electric		
Mass of the appliance	M		kg
Number of cavities		1	
Heat source per cavity (electricity or gas)		Energia elektryczna	
Volume per cavity	V	107	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}	1,40	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}	1,20	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/D	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/D	MJ/cycle kWh/cycle
Energy Efficiency Index per cavity	EEl _{cavity}	140,08	
Energy Efficiency Index per cavity in fan-forced convection mode	EEl _{cavity}	120,07	
(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.

Ravanson®

Product fiche

Delegated Regulation (EU) 65/2014

Supplier name or trademark	RAVANSON
Model identifier	KWGE-K90-6 TOP CHEF
Number of cavities	1
Cavity 1	
Energy Efficiency Index	120,1
Energy Efficiency Class	B
Energy consumption per cycle (conventional mode)	1,40 kWh
Energy consumption per cycle (fan-forced convection mode)	1,20 kWh
Heat source	Electric
Volume	107 Litres

Model placed on the Union market from 01/05/2020.



EPREL registration number: 1261607

<https://eprel.ec.europa.eu/qr/1261607>

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

Website: www.ravanson.pl

Customer care service:

Name: ZAKUPY

Website: www.ravanson.pl

Email: iwona.straub@ravanson.pl

Phone: 236626801

Address:

MAZOWIECKA 6
09-100 PŁOŃSK
Poland



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.

Даний пристрій повинен бути підключений відповідно до чинних положень.

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

- 1) Установку і технічне обслуговування пристрою повинен виконувати кваліфікований спеціаліст.
- 2) Виробник знімає будь-яку відповідальність за травми або пошкодження, спричинені неправильним встановленням пристрою або його неправильним використанням.
- 3) Заборонено самостійно вносити будь-які зміни у пристрій та модернізувати його, оскільки користувач може втратити гарантію на пристрій.
- 4) Пристрій призначений для використання тільки дорослими особами. Не дозволяти дітям гратися поблизу приладу.
- 5) 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.
- 6) Слідкувати, щоб діти не гралися з обладнанням.
- 7) Пристрій призначений для приготування їжі в домашніх умовах. Використання в інших цілях заборонено!**
- 8) Кухонну газову плиту повинен ремонтувати виключно авторизований сервісний центр з використанням оригінальних запчастин.
- 9) Неправильно проведений ремонт може бути джерелом значних небезпек.
- 10) У разі виходу з ладу пристрою, особливо у разі витоку газу, перекрити подачу газу до пристрою та негайно звернутися до сервісного центру.

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

УВАГА!

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

- 12) Кухонні плити не піднімати за ручку духовки!
- 13) Перед використанням зняти усі захисні засоби, встановлені під час транспортування.
- 14) Пакувальні матеріали можна переробити.
- 15) 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.
- 16) Перед монтажем кухонної плити перевірити тиск і вид газу в установці, до якої буде під'єднуватися.
- 17) Умови зміни виду використовуваного газу можна знайти в інструкції з експлуатації (див. також заводську табличку приладу).

- 18) Переконатися, що джерело живлення, до якого буде підключено пристрій, відповідає зазначеним параметрам та заводській табличці.
- 19) Дотримуватись обережності, щоб шнур живлення не торкався гострих країв або гарячих поверхонь.
- 20) Штепсельна вилка пристрою повинна відповідати розетці.
- 21) Ні в якому разі не модифікувати штепсельну вилку.
- 22) Не залишати увімкнену плиту без нагляду.
- 23) Полум'я конфорок повинно бути регулярне і стабільне.

Якщо полум'я нерегулярне, почистити конфорку.

У разі несправності звернутися до авторизованого сервісного центру.

- 24) Переконатися, що ручки знаходяться в положенні «0» (вимкнено), коли кухонна плита не використовується.
- 25) Не залишати алюмінієву фольгу або інші предмети на верхній частині кухонної плити (на конфорках), коли конфорки увімкнені.
- 26) 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.
- 27) Очистити кришку перед її відкриттям.

Перш ніж закрити кришку, дати пристрою охолонути.

- 28) Кришку НЕ МОЖНА закривати, поки духовка, плита або конфорки ще гарячі.
- 29) Під час роботи кухонної плити утворюється тепло і волога.

Забезпечити належну вентиляцію в приміщенні, де буде встановлена кухонна плита.

- 30) Приміщення, де планується встановлення кухонної плити, повинно мати ефективну припливно-витяжну

вентиляцію. Неefективна вентиляція може призвести до порушення процесу горіння газу і утворення підвищеного вмісту чадного газу на кухні.

- 31) Якщо кухня експлуатується тривалий час, забезпечити додаткову вентиляцію, відкривши вікно або збільшивши потужність механічної вентиляції (якщо встановлена).
- 32) Під час приготування їжі на олії або іншому жирі ніколи не залишати прилад без нагляду, оскільки перегріта олія може загорітися.
- 33) Примітка: Під час приготування їжі на олії або іншому жирі ніколи не залишати прилад без нагляду, оскільки перегріта олія може загорітися. **НІКОЛИ** не намагатися загасити вогонь водою, вимкнути пристрій, а потім накрити вогонь, наприклад, кришкою або негорючою ковдрою.
- 34) Деформований або нестійкий посуд не можна ставити на решітку, оскільки він може перекинутися і вилити вміст на конфорки.
- 35) При підключенні інших електроприладів поблизу кухонної плити стежити за тим, щоб їх шнури живлення не торкалися гарячих частин кухонної плити (або не були затиснуті дверцятами духовки).
- 36) Під час використання пристрій нагрівається.

Бути особливо обережним під час вкладання і виймання з духовки страв. Нагрівальні елементи всередині духовки дуже гарячі.

- 37) Не ставити важкий посуд на відкриті дверцята духовки, не сідати і не ставати на них.
- 38) Під час роботи духовки скло та зовнішні частини плити сильно нагріваються.

Під час використання цієї функції приладу звертати особливу увагу на дітей.

- 39) Під час використання духовки решітка плити стає гарячою.

Використовувати захисні рукавички під час виймання страв та решітки.

- 40) Не закривати дно духової камери фольгою, оскільки це може призвести до накопичення тепла та пошкодження духовки.
- 41) Не відкривати без потреби дверцята духовки, коли вони використовуються або коли вони ще гарячі, щоб захистити ручки від пошкодження. Після приготування вийняти їжу з духовки та закрити дверцята духовки.
- 42) Слід використовувати лише аксесуари, надані виробником.
- 43) Окрім аксесуарів, що постачаються у комплекті з духовкою, використовувати термостійкий посуд, призначений для використання в духовках (див. інструкції виробника посуду).
- 44) Миючі засоби та легкозаймисті матеріали не можна зберігати поблизу кухонної плити.
- 45) З'єднувальний шланг необхідно замінити через певний строк за вказівками виробника.
- 46) Періодично перевіряти стан шланга та герметичність з'єднання відповідно до чинних норм.
- 47) З міркувань безпеки та гігієни кухонну плиту слід утримувати в чистоті.
- 48) Кухонну плиту слід мити після кожного використання.
- 49) Для очищення пристрою використовувати м'яку зволожену (не мокру) ганчірку та м'який миючий засіб.
- 50) Не використовувати пристрій для чищення під тиском або паром для чищення кухонної плити.
- 51) Не використовувати бензин, розчинники або інші засоби, які можуть пошкодити пристрій.
- 52) Звернути особливу увагу на вентиляційні отвори на кухонній плиті. Ці отвори повинні бути чистими, вільними від будь-яких перешкод.
- 53) Не піддавати пристрій впливу дощу або вологих умов.

54) Транспортувати пристрій в оригінальній упаковці, захищеній від механічних пошкоджень та пилу.

55) Незважаючи на цільове використання пристрою та дотримання всіх інструкцій з безпеки, певні залишкові ризики неможливо повністю усунути.

РЕКОМЕНДАЦІЇ ДЛЯ КОРИСТУВАЧА

ПЕРЕД ПЕРШИМ ВИКОРИСТАННЯМ

Після отримання пристрою слід:

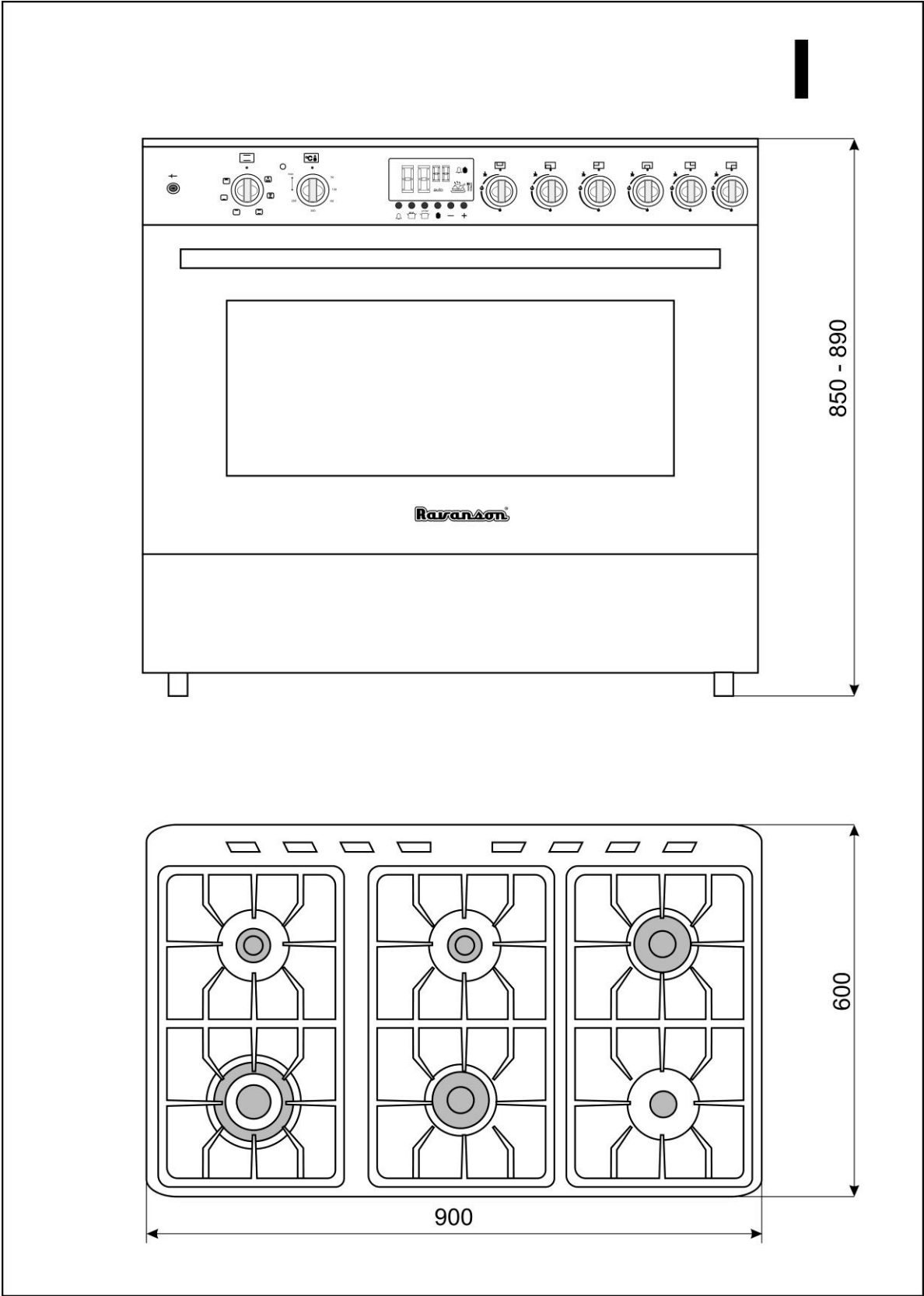
- Розпакувати його і перевірити на наявність пошкоджень. У разі виявлення будь-яких пошкоджень - НЕ ВИКОРИСТОВУВАТИ
- Перевірити комплектність поставленого обладнання
- Усунути усі компоненти упаковки
- Вийняти усі аксесуари з камери духовки
- Зняти усі наклейки та пластикові захисні частини
- Вийняти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

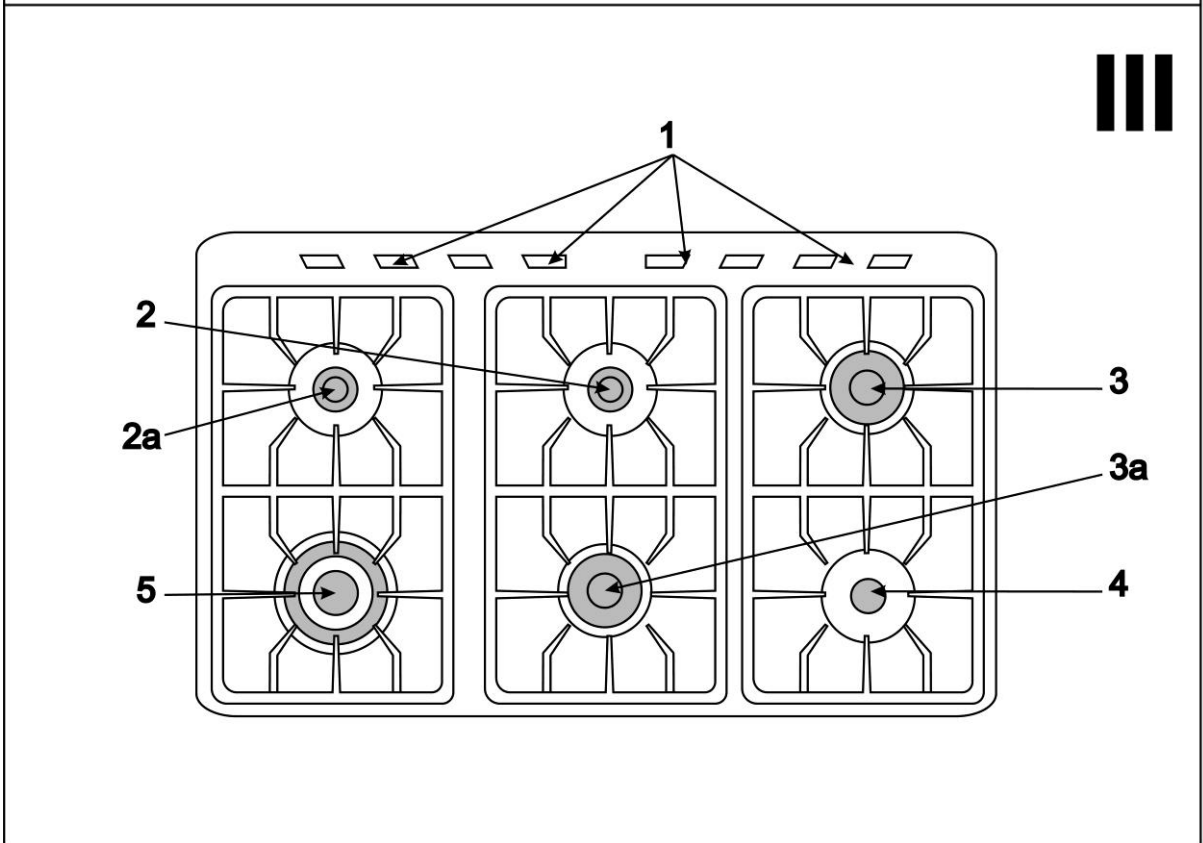
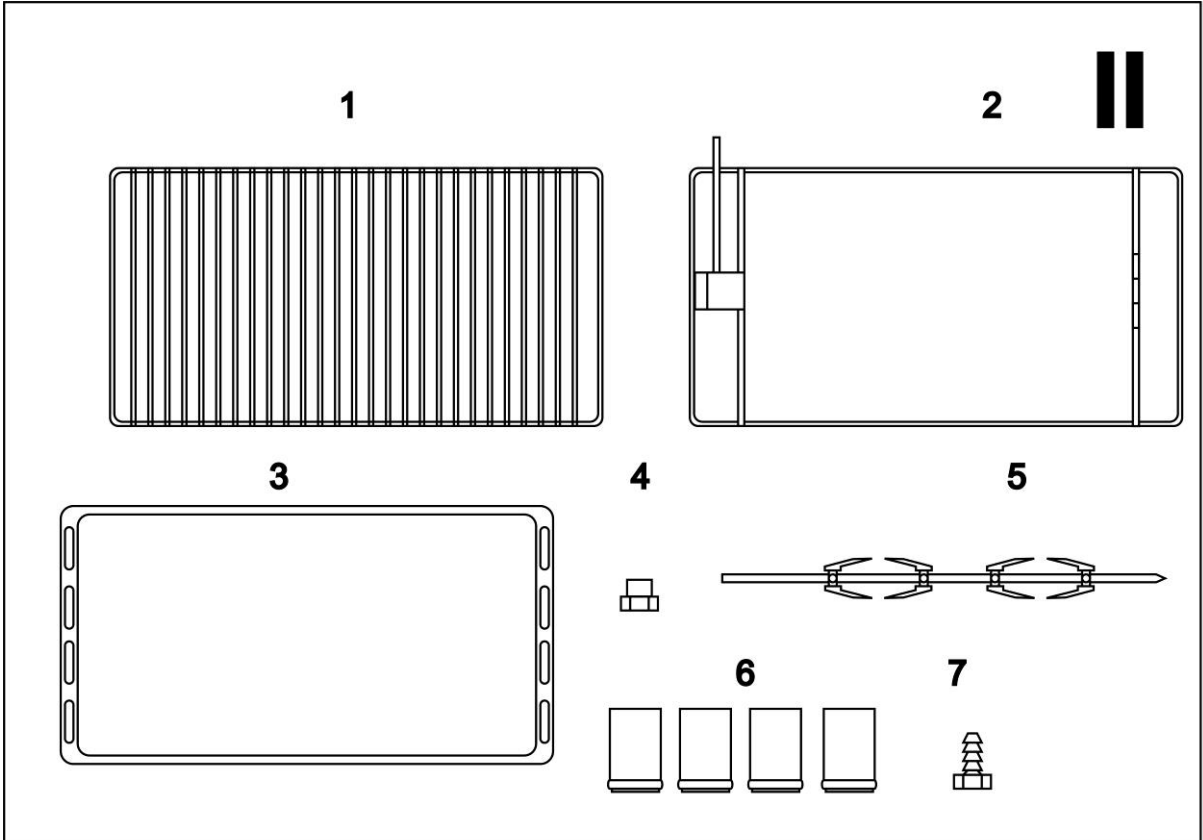
Перед першим використанням приладу розігріти порожню духовку, щоб позбутися запаху теплоізоляції та залишків мастильних матеріалів.

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.

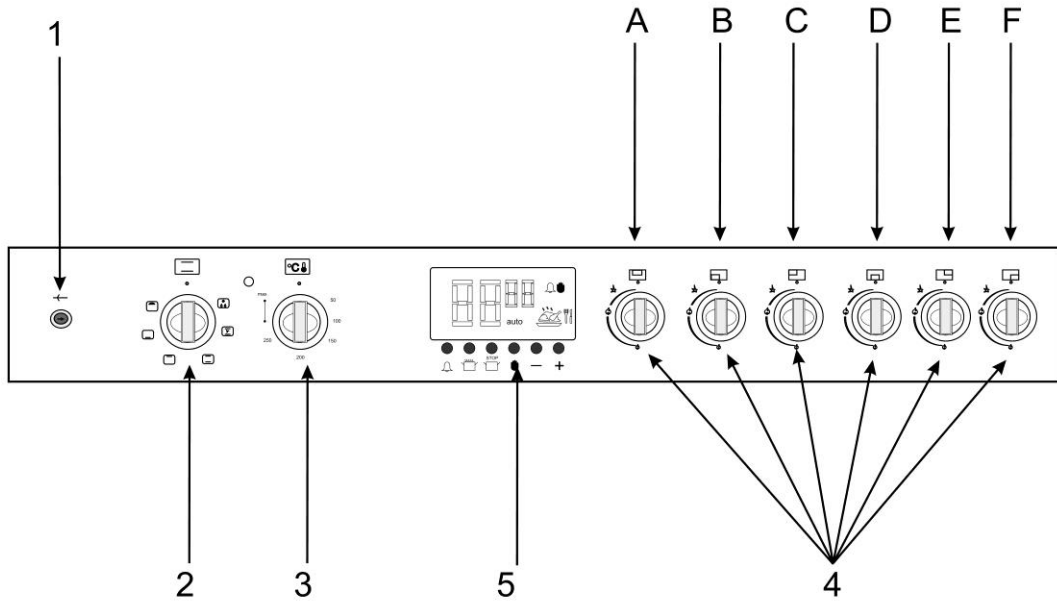
Перед підключенням до джерела живлення переконайтеся, що джерело живлення, до якого підключається пристрій, відповідає параметрам, зазначеним на заводській табличці.

СХЕМИ

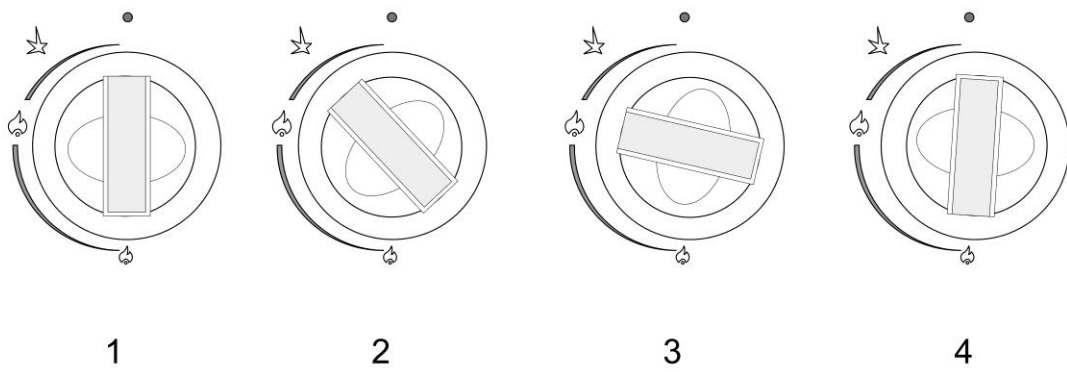


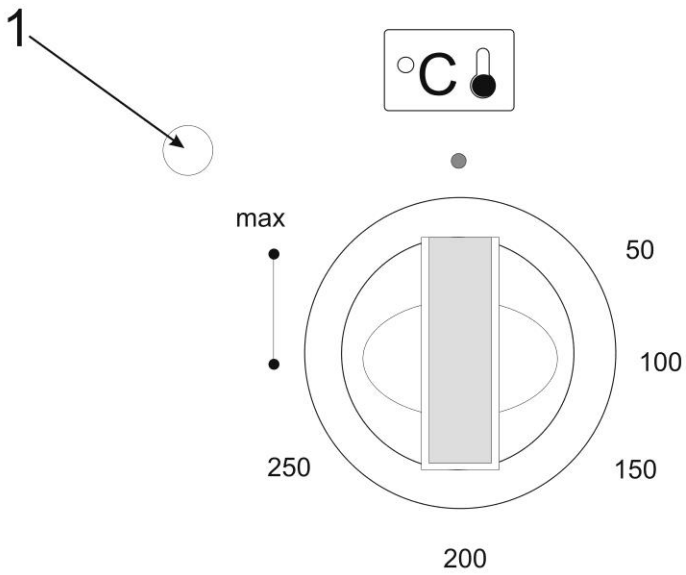
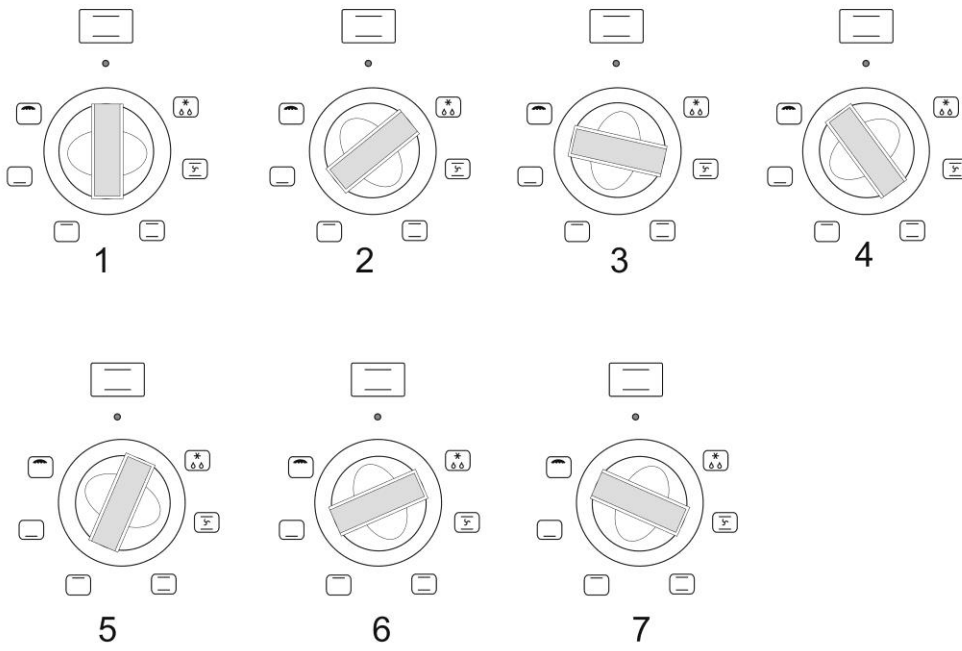


IV

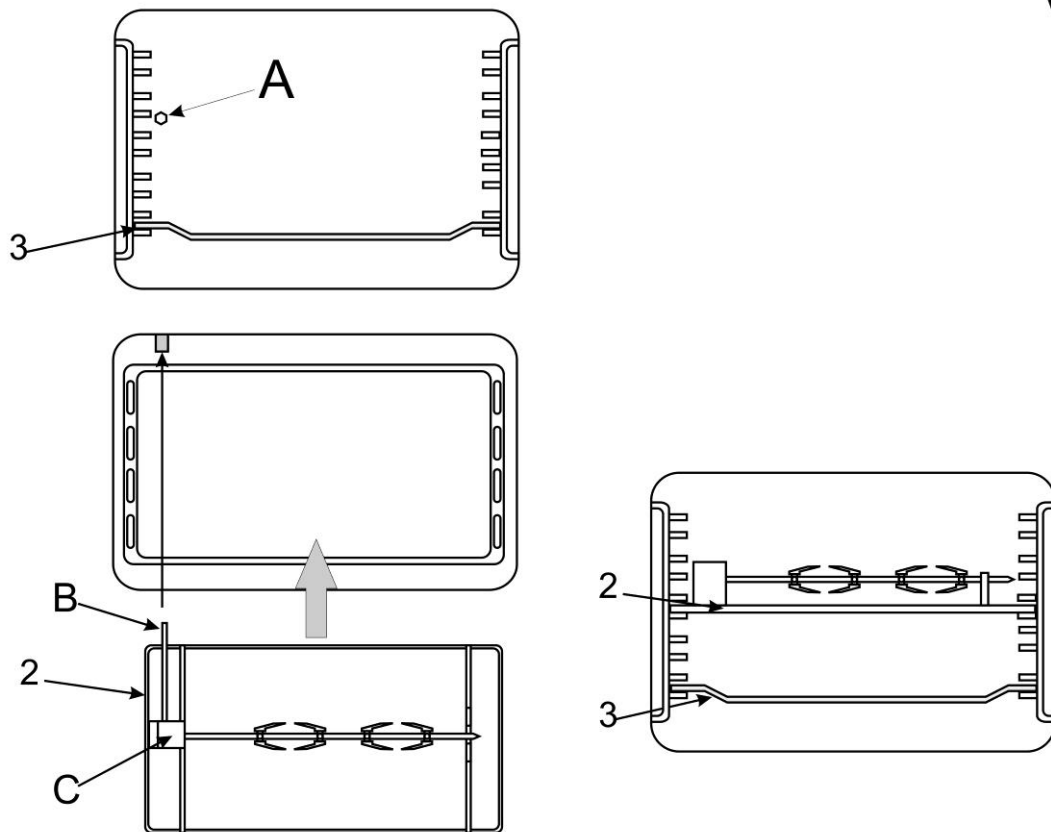


V

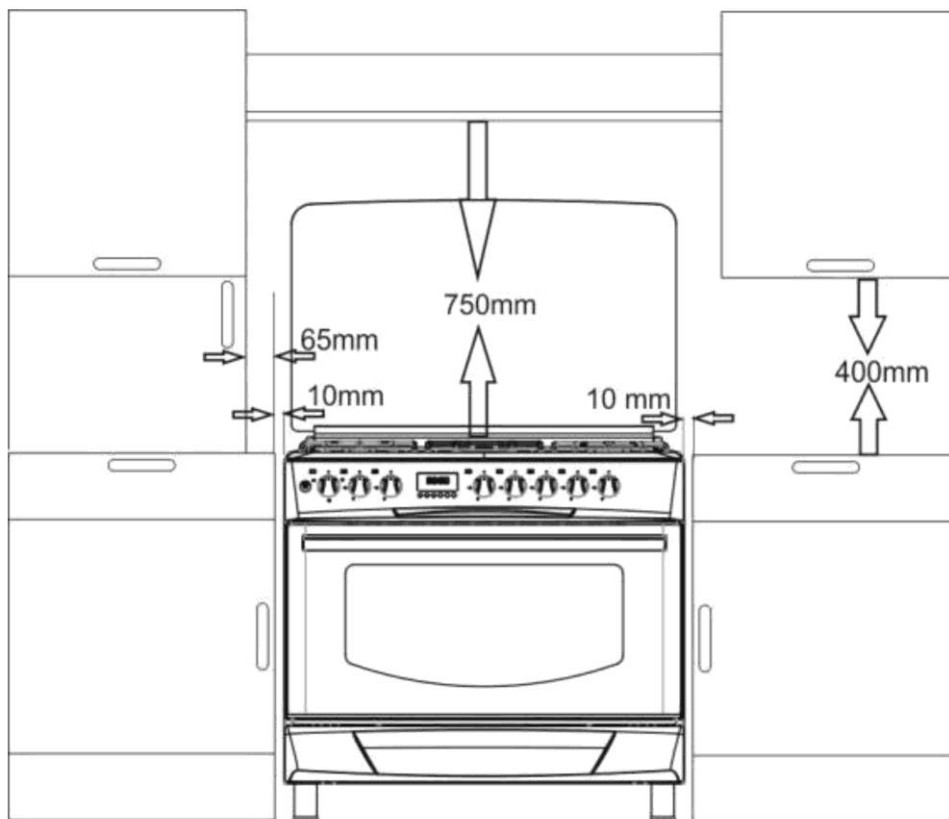




VIII



XI



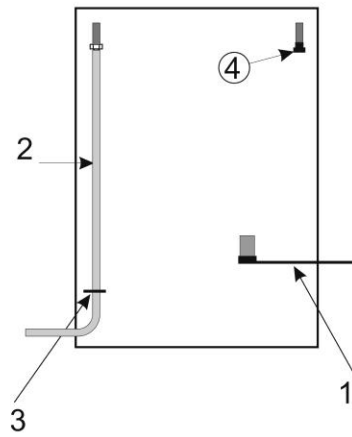
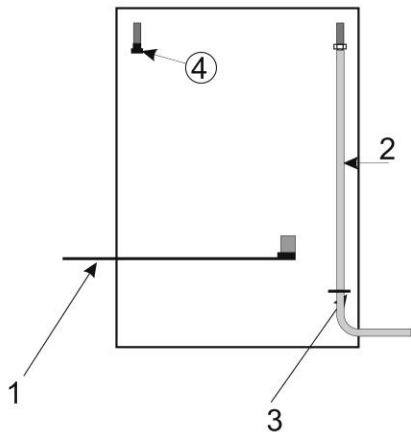
X



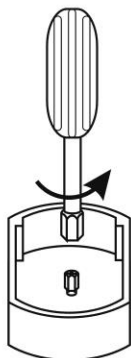
XI



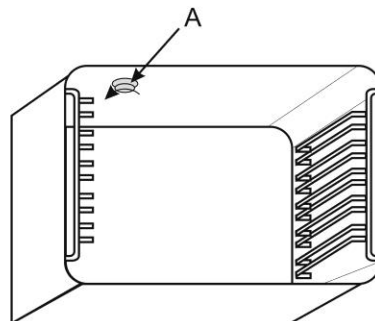
XII

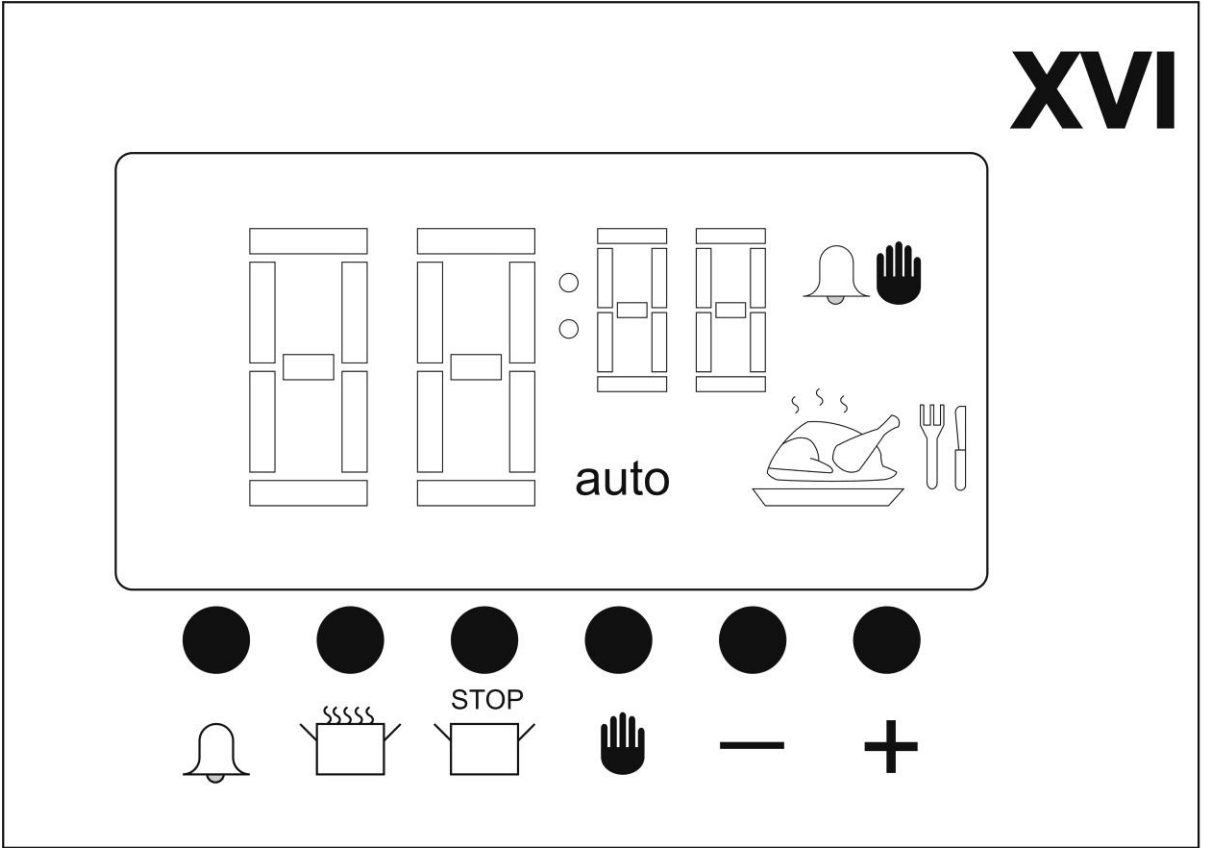
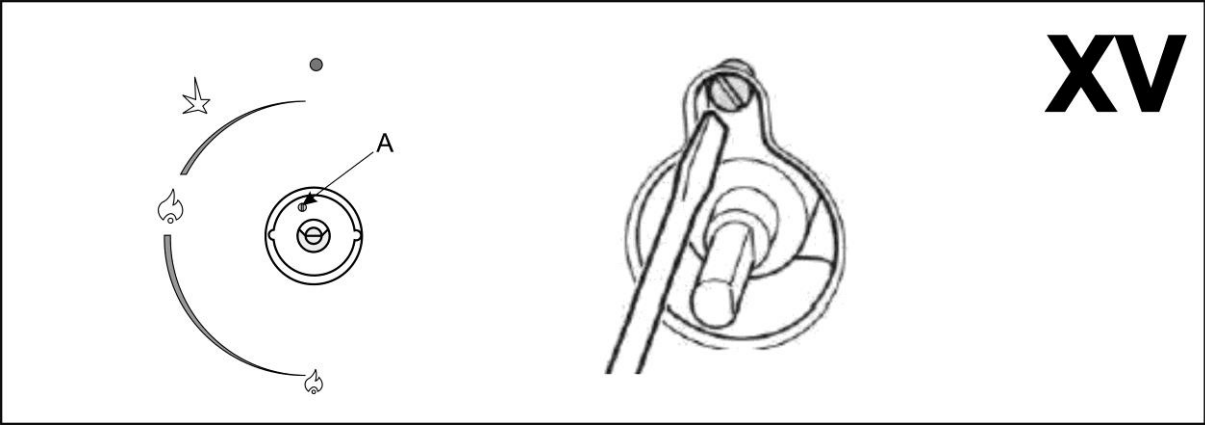


XIII



XIV





ЗАГАЛЬНИЙ ВИД ПЕРЕДНЬОЇ ЧАСТИНИ ПЛИТИ А ТАКОЖ ВАРИЛЬНОЇ ПОВЕРХНІ –

див. мал. I (СХЕМИ)

КОМПЛЕКТАЦІЯ - див. рис. II (СХЕМИ)

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

ВИГЛЯД НА ВАРИЛЬНОЇ ПОВЕРХНІ - див. мал. III (СХЕМИ)

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

ПАНЕЛЬ УПРАВЛІННЯ - ОБСЛУГОВУВАННЯ - див. мал. IV (СХЕМИ)

1 - Кнопка включення/виключення обертання плюва

2 - Ручка функції духовки - див. мал. VI (СХЕМИ)

Положення 1 - Духовка вимкнена

Положення 2 - Розморожування

Положення 3 - Конвекція - увімкнені вентилятори та верхній і нижній нагрівачі

Положення 4 - Верхній і нижній нагрівальні елементи духовки увімкнені

Положення 5 - Увімкнено верхній обігрівач

Положення 6 - Увімкнено нижній обігрівач

Положення 7 - Увімкнена функція підсмажування - верхній нагрівач включається з підвищеною потужністю

3 - Ручка налаштування температури - див. мал. VII (СХЕМИ)

Ручка використовується для вибору необхідної температури випікання.

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

4 - Ручки керування конфоркою - див. мал. IV (СХЕМИ)

Ручка **A** - конфорка **2**

Ручка **B** - конфорка **5**

Ручка **C** - конфорка **2а**

Ручка **D** - конфорка **3а**

Ручка **E** - конфорка **3**

Ручка **F** - конфорка **4**

Керування конфорками - див. мал. V (СХЕМИ)

Положення 1 - Перекрита подача газу до конфорки

Положення 2 - Запалювання

Щоб запалити конфорку, повернути ручку в положення 2 і натиснути на неї.

При натисканні спрацює п'єзозапальник. Після того, як конфорка запалиться, повернути ручку в положення 2, натиснувши на неї, і зачекати приблизно 10 секунд (тримати ручку натиснутою до моменту, поки полум'я не згасне після її відпускання).

Положення 3 - Полум'я максимальне

Положення 4 - Полум'я мінімальне - економне

РОЗМІЩЕННЯ КУХОННОЇ ПЛИТИ- див. мал. IX (СХЕМИ)

Перед розміщенням плити вкрутити ніжки (6) у отвори під плитою.

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. 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
- Площа приміщення, де планується встановлення плити, повинна бути більше 8 м²
- Обсяг приміщення повинен бути більше 20 м³
- Забезпечувати подачу повітря, необхідного для належного згоряння газу. Доступ повітря має становити не менше 2м³/год на 1 кВт потужності пальників. Випускний отвір безпосередньо в атмосферу на висоті 1,80 м повинен бути не менше 150 см². Вентиляційна решітка, відкрита в атмосферу біля підлоги, повинна бути не менше 75 см²
- Забезпечити припливно-витяжну вентиляцію (повітрообмін не менше 1,5 рази на годину)
- Забезпечити відведення димових газів, наприклад, через справний димохід

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

Приготування

ВИБІР КОНФОРОК

Над кожною ручкою є символ конфорки, що відповідає даній ручці. Завжди використовувати конфорку, що відповідає діаметру каstrулі, яка використовується для приготування їжі. Не допускати, щоб полум'я виходило за межі діаметра каstrулі (див. рис. X, стор. 10). Рекомендується, щоб діаметр каstrулі був приблизно в 2,5 -3 рази більшим, ніж діаметр конфорки, на яку буде ставитися дана каstrуля:

Пальник	Діаметр каstrулі [см]
2; 2а	22
3; 3а	22-24-
4	12
5	мін. 24

З економічних міркувань рекомендуємо накривати каstrулі під час приготування їжі.

Не допускати, щоб їжа під час кипіння виливалася на конфорку.

Кільце пальника та отвори повинні бути чистими.

Для кожної окремої конфорки використовувати посуд відповідного діаметру.

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

Не знімати решітки і не ставити посуд безпосередньо на конфорки.

Не ставити порожній посуд над увімкненою конфоркою.

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

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

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

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

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 - див. МАЛ. VI - VII (СХЕМИ)

Управління духовкою здійснюється за допомогою ручок 2 і 3 - див. мал. IV (СХЕМИ)

Повернути ручкою 2, щоб вибрати потрібну функцію духовки (мал. VI) (СХЕМИ)

Положення 2 - Розморожування Ця функція використовується для розморожування продуктів. Під час функції розморожування працюють конвекційні вентилятори.

Встановити регулятор температури 3 на температуру близько 50°C

Положення 3-конвекція При роботі з цією функцією вмикаються вентилятори термоциркуляції, а також верхній і нижній нагрівачі із більшою потужністю. Під час готування з функцією конвекції встановлена температура повинна бути нижчою, ніж при звичайному готуванні

Положення 4 - Верхній і нижній нагрівальні елементи духовки увімкнені - звичайне випікання При використанні цієї функції їжа нагрівається зверху і знизу одночасно. Рекомендується розташовувати страву в центрі духовки.

Положення 5 - Увімкнено верхній нагрівач Ця функція використовується для більш міцного підрум'янювання страви зверху.

Положення 6 - Увімкнено нижній обігрівач Ця функція використовується для більш міцного підрум'янювання страви внизу.

Положення 7 – Функція підсмажування увімкнена Нагрівальний елемент підсмажує страву зверху, яка обертається на рожні.

Ручка використовується для вибору необхідної температури випікання.

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.

ВИПІКАННЯ НА РОЖНІ З ФУНКЦІЄЮ ГРИЛЬ - див. мал. XII (СХЕМИ)

7. Страву потрібно покласти на рожна і закріпити з обох боків виделками.
8. Помістити стрижень зі стравою на решітку вертела (2), вставивши незаточений кінець стрижня в шестерню С (див. мал. VIII СХЕМИ).
9. Поставити решітку для вертела (2) на відповідну висоту в духовці, щоб приводний стрижень В вставився у привод вертела А (див. мал. VIII СХЕМИ).
10. Поставити деко (поз. 3) у нижнє положення, щоб захистити піч від забруднення жиром.
11. Встановити РУЧКУ ФУНКЦІЙ ДУХОВКИ у положення 7, встановити температуру випікання за допомогою РУЧКИ НАЛАШТУВАННЯ ТЕМПЕРАТУРИ.
12. Увімкнути ПРИВОД ВЕРТЕЛА кнопкою 1 (див. ПАНЕЛЬ УПРАВЛІННЯ - ОБСЛУГОВУВАННЯ).


ПАНЕЛЬ УПРАВЛІННЯ - ОБСЛУГОВУВАННЯ - див. мал. XVI (СХЕМИ)

Увага!


Панель використовується для управління роботою духовки, панель не використовується для управління роботою газових пальників.

Основні функції:

- Аварійне повідомлення
- Налаштування часу випікання
- Встановлення часу закінчення приготування разом із встановленим часом приготування.

Після підключення плити до електромережі на дисплеї відображається 12:00 і блимаючий символ "ручне керування" - 


Нагрівачі духової шафи не можна вмикати, коли блимає символ «ручне керування».

Щоб підтвердити ручне керування плитою, натиснути кнопку  і встановити поточний час.

1. НАЛАШТУВАННЯ ПОТОЧНОГО ЧАСУ

Після підтвердження ручного керування на дисплеї почне блимати подвійна точка, що розділяє години та хвилини. За допомогою кнопок „+”, „-” встановити актуальну годину. Після встановлення актуального часу через кілька секунд подвійна точка перестане блимати.

2. НАЛАШТУВАННЯ АВАРІЙНОГО ПОВІДОМЛЕННЯ

Для того щоб встановити сигнал тривоги, натиснути кнопку «дзвіночок».  на дисплеї відображається 0:00. За допомогою кнопок „+”, „-” встановлює час, після якого повинен увімкнутися звуковий сигнал. Через кілька секунд після встановлення часу для запуску звукового сигналу на дисплеї відобразиться поточний час.

Налаштування звукового сигналу підтверджується підсвічуванням символу «дзвіночок». 

Після програмування можна в будь-який момент перевірити час, що залишився до спрацювання будильника. Для цього натиснути кнопку «дзвіночок» - на дисплеї відобразиться час, що залишився.


Звуковий сигнал вимикається натисканням будь-якої кнопки під дисплеєм.

УВАГА!


Під час готування із запрограмованим часом спрацювання сигналу, активація будильника не вимкне духовку.

Будильник лунатиме приблизно 7 хвилин або доки його не буде вимкнено вручну.

3. Налаштування часу випікання

Після того, як посуд помістили в духовку та налаштували відповідні параметри випікання, ручки 2 і 3 (мал. V, стор. 7) можна запрограмувати для програмування часу випікання. Для цього натиснути кнопку  На дисплеї відобразиться 0:00. За допомогою кнопок „+”, „-” встановити час, протягом якого буде випікатися страва.

Встановлення часу приготування позначається символом 


У будь-який момент можна скасувати автоматичний час приготування, натиснувши кнопку ручного керування 

Під час ручного керування плита працюватиме до тих пір, поки її не вимкнуть вручну.

Після закінчення встановленого часу нагрівальні елементи духової шафи вимкнуться, а приготування закінчиться. Про закінчення випікання повідомляє звуковий сигнал.

Звуковий сигнал слід вимкнути кнопкою «дзвіночок». 

У будь-який момент можна перевірити час, що залишився до кінця приготування. Натиснувши кнопку

 на дисплеї відображається час до закінчення приготування.

Увага!

Натискання кнопки ручного керування  знову увімкне нагрівачі та продовжить приготування страви в ручному режимі керування.



Увага!

Якщо під час приготування використовується функція конвекції, вентилятори не вимикаються. Вони продовжуватимуть працювати, поки ви не вимкнете їх вручну.

4. Встановлення часу закінчення приготування разом із встановленим часом приготування.

Панель управління дозволяє встановити відкладений час розпалювання духовки.
Для цього, поставивши блюдо в духовку, необхідно:


1. Налаштувати час випікання відповідно до пункту 3 (Налаштування часу приготування)


2. Натиснути кнопку  на дисплеї з'явиться блимаючий символ  відобразиться поточний час+час приготування, встановлений у пунктах. 1. За допомогою кнопок „+”; „-„ встановити запланований час вимкнення духовки.

Духовка почне працювати до заданого часу вимкнення (пункт 2) до заданого часу приготування (пункт 1)


Приклад:

Якщо о 10:00 ми хочемо увімкнути духовку для розігрівання страви на 10 хвилин і вона повинна бути готова до 15:00


1. Натиснути  кнопкою „+” встановити час роботи на 0:10


2. Натиснути  (на дисплеї відобразиться 10:10) кнопкою „+” установити час вимкнення на 15:00

Духовка почне працювати о 14:00:50 і вимикається о 15:00:00

У будь-який момент можна скасувати відкладений час приготування, натиснувши кнопку ручного керування 

При натисканні цієї кнопки встановлений час приготування та час увімкнення буде скасовано.

У будь-який момент можна перевірити час, що залишився до кінця приготування. Натиснувши кнопку  на дисплеї з'явиться запланований час вимкнення духовки.

Можна також перевірити налаштування часу приготування. Натиснувши кнопку  на дисплеї з'явиться встановлений час приготування.

ОЧИЩЕННЯ І ДОГЛЯД

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

Зачекати, поки пристрій охолоне.

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

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

ЗМІНА ЛАМПОЧКИ - див. мал. XIV

УВАГА!

Перед заміною лампочки від'єднати прилад від джерела живлення!

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

Параметри лампочки:

Номинальна напруга: 220 -240 В

Номинальна потужність: 25Вт

Номинальна частота: 50 Гц

Рукоятка: E 14

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. Переконайтеся, що дані характеристики газу відповідають характеристикам газу, який підключається до плити.

Плита оснащена трубним патрубком з різьбою G $\frac{1}{2}$ ". До патрубка підключити газ із застосуванням відповідного оснащення.

Кухню можна підключити до внутрішньої побутової установки або газового балона.

Перед початком роботи з підключення перекрыти газовий кран.

ПІДКЛЮЧЕННЯ ГНУЧКИМ ШЛАНГОМ

УВАГА!

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

УВАГА!

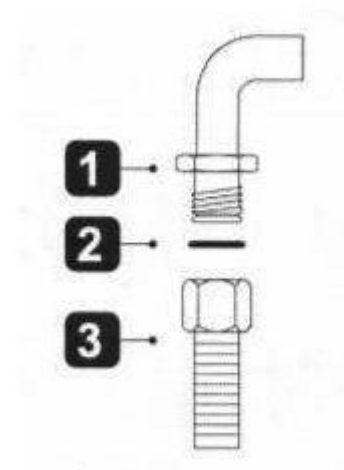
Плиту можна підключити до газу справа або зліва. Прикрутити заглушку (4) до невикористаного впускного патрубка. Після підключення плити до газової установки перевірити, чи не витікає газ з-під заглушки.

1. Підключення до природного газу

Плиту можна підключити до газової установки «жорсткої» труби або за допомогою сертифікованого гнучкого металевго 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 G30 37 мбар

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

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

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

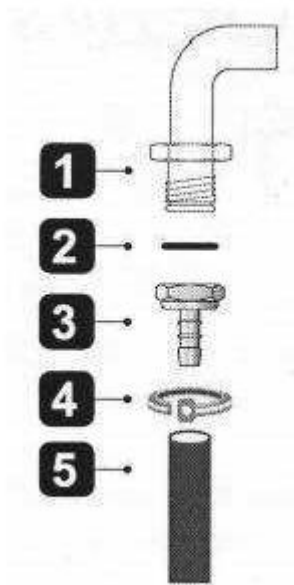
Довжина шлангу не повинна перевищувати 1,5 метра без будь-яких вигинів і перекручень.

Шланг не повинен проходити поблизу гострих країв або гострих предметів.

Шланг не можна прокладати поблизу джерел високої температури.

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

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



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!

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

Пристрій виконано в другій категорії і може працювати з двома видами газу IІ2E3B/P.

Заводські настройки пристрою адаптовані до газу типу 2.

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

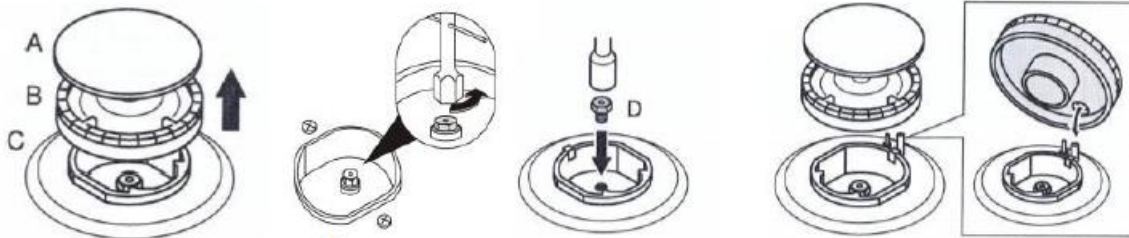
Пристрій може працювати на газі типу 3: 3B/P - пропан-бутан.

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

ЗАМІНА ФОРСУНОК -

Для заміни форсунок необхідно:

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



РЕГУЛЮВАННЯ ПОЛУМ'Я - див. мал. XV

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

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

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

- встановити регулятор на клапан

УВАГА!

Якщо є видимі зміни тиску газу в газовій системі. Економне полум'я має бути налаштовано на низький тиск, щоб пальник не згасав при нормальному використанні.

ТАБЛИЦЯ ПОТУЖНОСТІ І ДІАМЕТР ФОРСУНОК ЗАЛЕЖНО ВІД ВИДУ ВИКОРИСТОВУВАНОВОГО ГАЗУ

Тип газу	Пальник			
2E - G20 – 20 мбар	Малий (4)	Середній (2; 2а)	Великий (3; 3а)	Корона (5)
Діаметр сопла [мм]	0,70	0,92	1,20	1,55
Потужність конфорки [кВт]	0,90	1,55	2,60	4,20
Споживання газу [м3/год]	0,086	0,148	0,248	0,400
Тип газу	Пальник			
3B/P-G30 37мбар	Малий (5)	Середній (2; 4)	Великий (3)	Корона (6)
Діаметр сопла [мм]	0,50	0,65	0,80	1,00
Потужність конфорки [кВт]	1,10	1,70	2,60	4,20
Споживання газу [г/год]	79	124	189	305

ТИПОВІ НЕСПРАВНОСТІ

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

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

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

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

ТЕХНІЧНІ ПАРАМЕТРИ

Номінальна напруга:	220 – 240В	IP 20
Номінальна частота:	50/60 Гц	газ: G20 - 20 мбар
Номінальна потужність:	3406 Вт	Категорія: II2E3B/P
Пристрій виготовлено в 1 класі захисту		PIN : 2218DO3297
		Країна призначення - PL (Польща)

Номінальна споживана потужність окремих елементів:

Нижній нагрівач	1800 Вт	Верхній нагрівач	1500 Вт
Гриль	2000 Вт	Лампочка	25 Вт
Привід гриля	6 Вт	Вентилятор	2 x 32 Вт
Горизонтальний вентилятор	17 Вт		



Це маркування означає, що даний пристрій після завершення експлуатації не можна викидати разом з іншими побутовими відходами.

Користувач зобов'язаний здати його у відповідний пункт збору відходів електричного та електронного обладнання. Пункти збору, у т.ч. місцеві пункти збору, магазини та районні пункти, утворюють відповідну систему, що дозволяє здати цей пристрій. Відповідне поводження з використаним електричним та електронним обладнанням дозволяє уникнути шкідливих для здоров'я людини і навколишнього середовища наслідків, які можуть бути спричинені наявністю небезпечних компонентів та неправильним зберіганням і переробкою такого обладнання.

Деякі речовини, які можуть негативно впливати на навколишнє середовище протягом терміну служби та після його використання, обмежені в пристрої.

