

# Ravanson

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

MODEL:

KWGE-90AR; KWGE-90ARC

---

Importer/Upoważniony Przedstawiciel:

*Ravanson*

ul. Mazowiecka 6, 09-100 Płońsk, Polska

tel.: +48 608 678 702; +48 660 730 961

[www.ravanson.pl](http://www.ravanson.pl)

[info@ravanson.pl](mailto:info@ravanson.pl)





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



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

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

## OGÓLNE WSKAZÓWKI BEZPIECZEŃSTWA

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

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

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

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

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

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

**UWAGA!**

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

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

znajdują się w instrukcji obsługi oraz na tabliczce znamionowej na urządzeniu.

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

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

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

# WSKAZÓWKI DLA UŻYTKOWNIKA

## PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

Po otrzymaniu urządzenia należy:

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

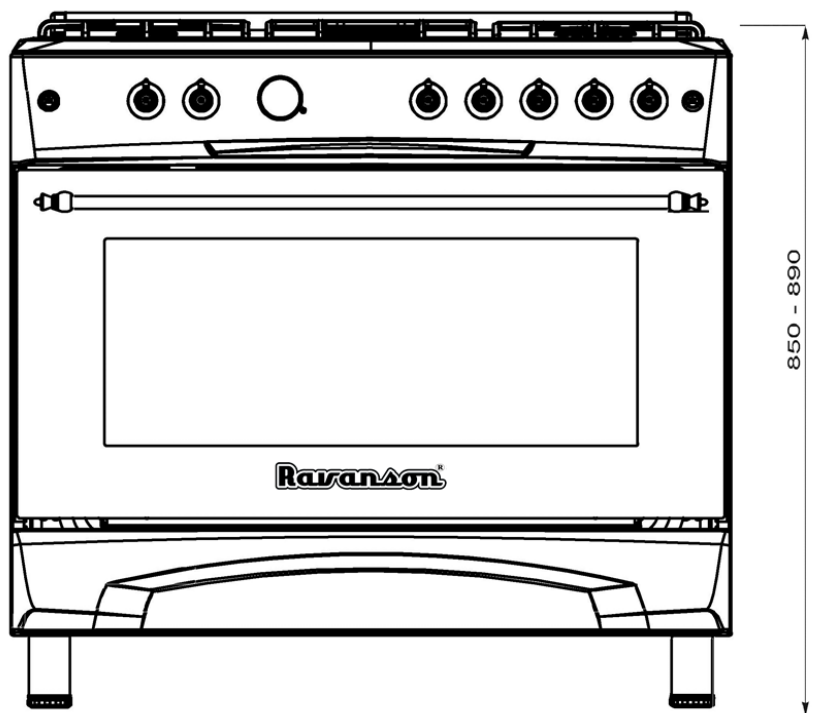
**Przed podłączeniem do źródła zasilania należy sprawdzić czy źródło zasilania, do którego ma być podłączone urządzenie, odpowiada parametrom podanym na tabliczce znamionowej.**

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

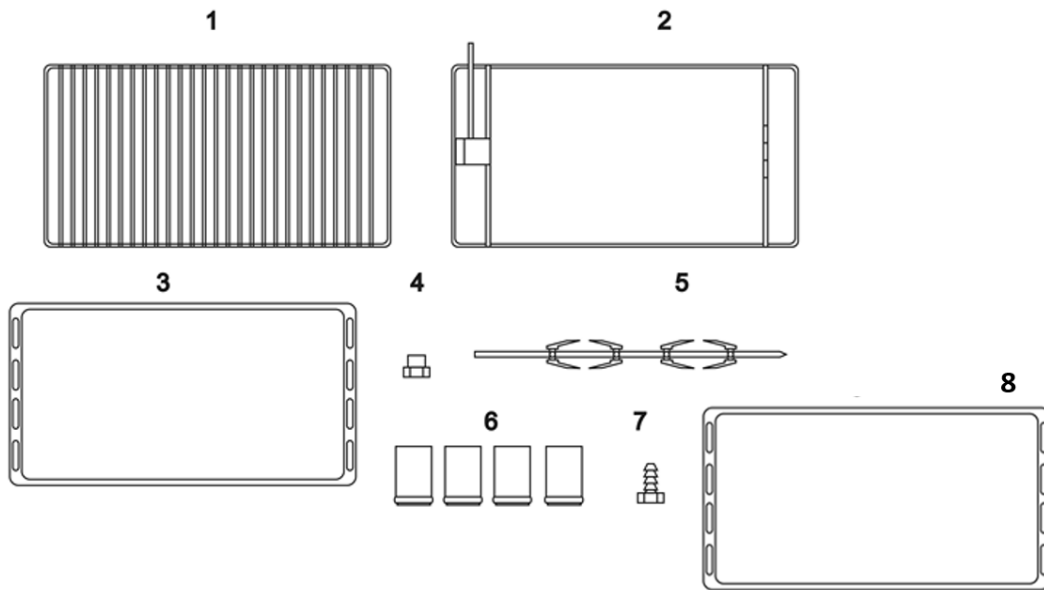
Włączyć piekarnik na min. 45 minut, ustawiając pokrętko ustawienia temperatury (patrz: PANEL STEROWANIA – OBSŁUGA) w położeniu maksymalnym. Z piekarnika może wydobywać się dym. Jest to zjawisko normalne. Należy rozgrzewać piekarnik, aż dymienie i nieprzyjemny zapach ustaną. Dokładnie wywietrzyć pomieszczenie,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

## WIDOK OGÓLNY FRONTU

(rysunek poglądowy -rzeczywisty wygląd kuchni może się różnić w zależności od modelu)

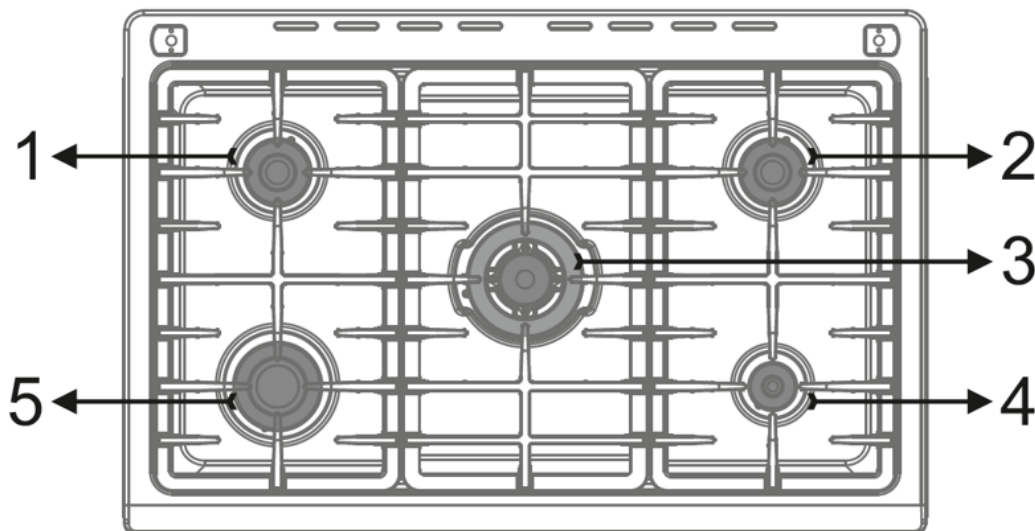


## KOMPLETACJA



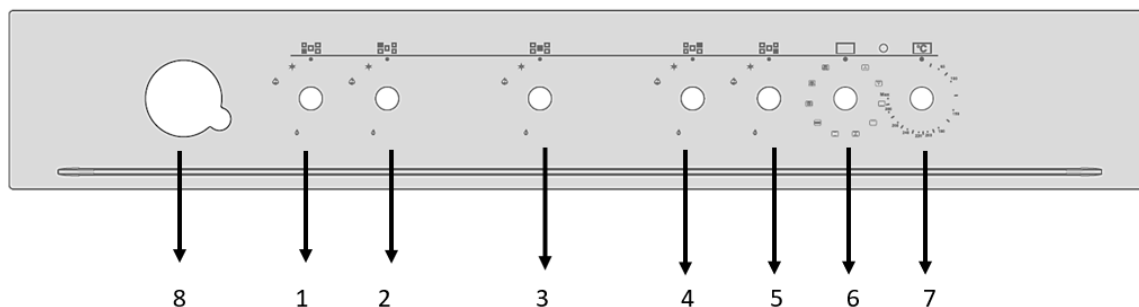
1	Ruszt	2	Ruszt do różna
3	Taca	4	Zaślepka
5	Pręt i widelce różna	6	Nóżki – 4szt.
7	Adapter do węża	8	Głęboka taca

## WIDOK PŁYTY GŁÓWNEJ



	<b>G20-20</b>	<b>G30-37</b>
1) Palnik średni	1,75 kW / 0,167 m <sup>3</sup> /h	1,75 kW / 127 g/h
2) Palnik średni	1,75 kW / 0,167 m <sup>3</sup> /h	1,75 kW / 127 g/h
3) Palnik „korona”	3,00 kW / 0,286 m <sup>3</sup> /h	3,00 kW / 218 g/h
4) Palnik mały	1,00 kW / 0,095 m <sup>3</sup> /h	0,95 kW / 70 g/h
5) Palnik duży	2,85 kW / 0,271 m <sup>3</sup> /h	2,60 kW / 190 g/h

## PANEL STEROWANIA – OBSŁUGA



- 1, 2, 3, 4, 5** - Pokręta sterujące palnikami
- 6** - Pokręto funkcji piekarnika
- 7** - Pokręto ustawienia temperatury
- 8** - Analogowy zegar

### **Sterowanie palnikami**

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

**Pozycja 1** – Zamknięty dopływ gazu do palnika

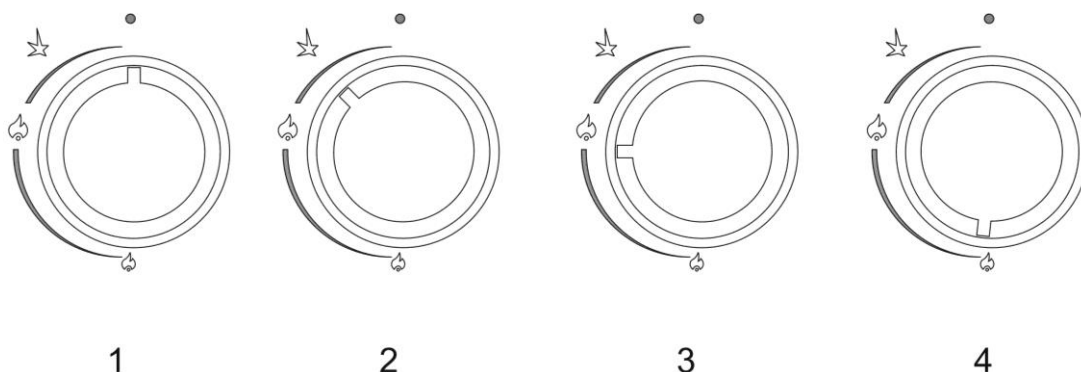
**Pozycja 2** – Odpalanie

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

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

**Pozycja 3** – Płomień maksymalny

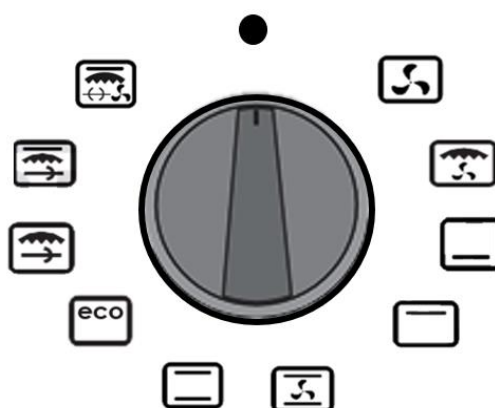
**Pozycja 4** – Płomień minimalny – oszczędnościowy



## OBSŁUGA PIEKARNIKA

Do obsługi piekarnika służą pokrętki 6 i 7. Pokrętkiem 6 należy wybrać żądaną funkcję piekarnika. Pokrętkiem 7 należy ustawić żądaną temperaturę.

### USTAWIENIE FUNKCJI PIEKARNIKA



#### **Termoobieg**

Podczas pracy z tą funkcją włączone są wentylatory



#### **Funkcja opiekania z Termoobiegiem**

Funkcja ta umożliwia przygotowywanie posiłków i przekąsek z podwójnym grillem. Używaj blachy do pieczenia, aby zapobiec rozpryskiwaniu się i kapaniu oleju podczas pieczenia. Przed użyciem piekarnika ustaw termostat na żądaną temperaturę i rozgrzewaj piekarnik przez co najmniej 8-10 minut.



#### **Grzanie dolne**

Funkcja służy do mocniejszego zapiekania potraw od dołu.



#### **Grzanie górne**

Funkcja służy do mocniejszego zapiekania potraw od góry.



#### **Termoobieg z grzaniem górnym i dolnym**

Podczas pracy z tą funkcją włączone są wentylatory termoobiegu oraz dolna i górna grzałka. Przy pieczeniu z funkcją termoobiegu ustawiona temperatura powinna być niższa, niż przy pieczeniu tradycyjnym, z wykorzystaniem tylko górnej i dolnej grzałki. Gorące powietrze nagrzane przez funkcję Turbo Fan rozprowadzane jest równomiernie i szybko w całym piekarniku. Zapewnia to szybkie pieczenie przy minimalnym zużyciu energii. Jeśli używasz piekarnika z termoobiegiem, nie ma potrzeby wstępnego nagrzewania. Ponieważ termoobieg rozprowadza ciepło równomiernie, możesz piec wiele potraw.



#### **Grzanie górne i grzanie dolne – pieczenie tradycyjne**

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



#### **Tryb ECO**

Tryb Eco wykorzystuje zoptymalizowane ogrzewanie, aby oszczędzać energię podczas gotowania. Czas gotowania jest nieco dłuższy, ale rezultaty pozostają takie same. W tym trybie nie jest wymagane wstępne nagrzewanie.



#### **Funkcja opiekania - rożno**

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



#### **Grzanie górne + funkcja opiekania – rożno**

Opiekanie potrawy od góry, obracanej na rożnie. Grzałka górna mocniej zapieka potrawę od góry.



#### **Grzanie górne + funkcja opiekania + termoobieg – rożno**

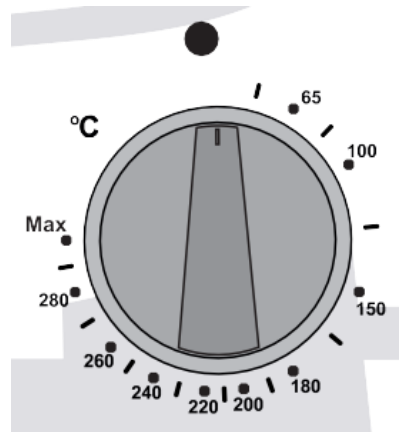
Opiekanie potrawy od góry, obracanej na rożnie. Grzałka górna mocniej zapieka potrawę od góry. Gorące powietrze nagrzane przez funkcję termoobiegu rozprowadzane jest równomiernie i szybko w całym piekarniku.

#### **UWAGA!**

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

Po zakończonym procesie pieczenia, w celu wyłączenia piekarnika, należy przekręcić pokrętła do pozycji 0."

### Ustawienie temperatury piekarnika

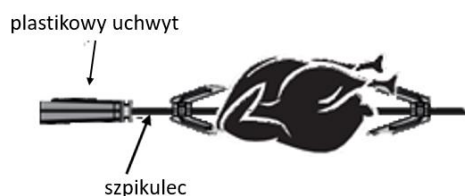


Pokrętło służy do wybrania żądanej temperatury pieczenia.

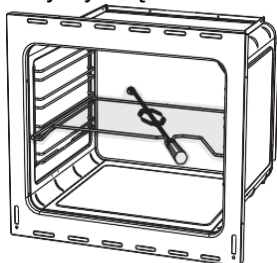
Po wybraniu funkcji piekarnika pokrętłem 6, należy ustawić żądaną temperaturę pokrętłem 7. Włączenie grzałek piekarnika sygnalizowane jest lampką. Po osiągnięciu zadanej temperatury, termostat wyłączy grzałki – lampka kontrolna zgaśnie. Po obniżeniu się temperatury w piekarniku, termostat ponownie włączy grzałki w celu osiągnięcia zadanej temperatury, lampka również się zaświeci.

### Pieczenie na rożnie z funkcją opiekania

- 1) Potrawę należy nadziać na pręt do rożna.



- 2) Podczas umieszczania rożna piekarnik musi być wyłączony i wystudzony.
- 3) Umieść szpikulec na siatce i włóż go do piekarnika, upewniając się, że końcówka szpikulca znajduje się w komorze.



- 4) Odkręć plastikowy uchwyt szpikulca przed zamknięciem drzwiczek piekarnika.
- 5) Po zamknięciu drzwiczek należy aktywować odpowiednie funkcje piekarnika (funkcja opiekania – rożno, lub grzanie górne+ funkcja opiekania – rożno)

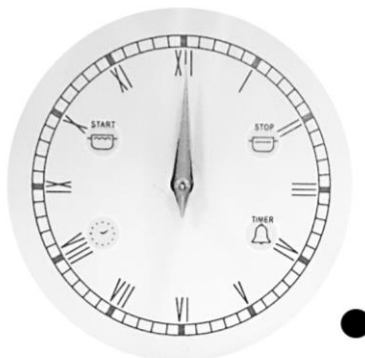
- 6) Umieść tacę piekarnika na dnie, aby zbierać spływający i kapiący podczas pieczenia olej. Jeśli na tacy umieścisz wodę, zapobiegnie to przypaleniu się kapiącego oleju oraz wydzielaniu dymu i nieprzyjemnego zapachu, a tackę można łatwo wyczyścić.
- 7) Po zakończeniu pieczenia włóż plastikowy uchwyt, obracając go na miejsce, i wyjmij z piekarnika.

UWAGA: Po umieszczeniu akcesoriów, możesz wizualnie sprawdzić, w jakiej pozycji rożen zacznie się obracać.

**Po zakończonym procesie pieczenia, w celu wyłączenia piekarnika, należy przekręcić pokrętkę 6 i 7 do pozycji 0."**

### **USTAWIENIE ZEGARA**

*Widok ogólny zegara*

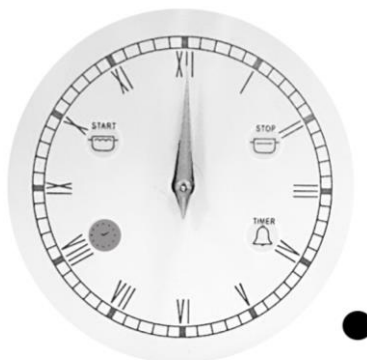


Urządzeniem można sterować za pomocą przycisku.

Przycisk służy do:

- naciskania (potwierdzania ustawień i przełączania menu),
- naciskania i przytrzymywania (przełączania do trybu ręcznego),
- obracania w prawo (zegar, alarm, ustawienia gotowania),
- obracania w lewo (zegar, alarm, ustawienia gotowania).

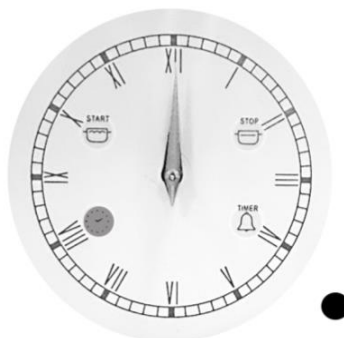
### **Uruchomienie zegara**



Po włączeniu zasilania dioda zegara miga. W tym trybie piekarnik jest wyłączony.

Naciśnięcie pokrętki na około 3 sekundy aktywuje tryb ręczny, dioda zegara zgaśnie. Urządzenie będzie w trybie czuwania.

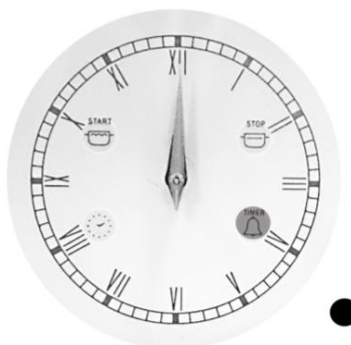
### Ustawienie aktualnego czasu



Naciśnij przycisk, aż symbol zegara zacznie migać, aby przejść do regulacji zegara. Ustawienie zegara jest możliwe tylko wtedy, gdy nie jest ustawiony alarm ani funkcja pieczenia.

Zegar można ustawić, obracając pokrętkę w prawo lub w lewo. Ostatnio ustawiony zegar będzie aktualnym zegarem.

### Ustawienie alarmu



Naciśnij przycisk, aż symbol alarmu zacznie migać, aby przejść do ustawień alarmu. Alarm można ustawić, obracając pokrętkę w prawo lub w lewo.

Po ustawieniu należy nacisnąć pokrętkę, aby aktywować alarm. W tym menu, jeśli pokrętkę nie zostanie obrócone przez 10 sekund, urządzenie przełączy się w tryb czuwania, a alarm zostanie anulowany.

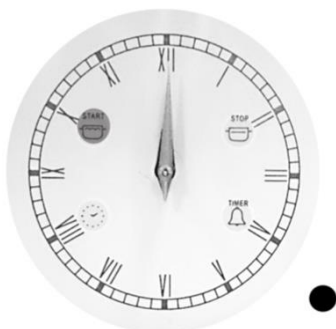
Na ekranie głównym, jeśli alarm jest ustawiony, symbol alarmu będzie się świecił.

Naciśnij i zwolnij pokrętkę, aby zobaczyć czas pozostały do zakończenia alarmu. Wskazówka sekundowa i minutowa będą wskazywać ustawiony czas alarmu przez 2 sekundy, a następnie ponownie pokażą aktualną godzinę.

Naciśnij pokrętkę przez około 2 sekundy, aby anulować ustawiony alarm. Maksymalny czas alarmu to 3 godziny.

Minimalny czas alarmu to 2 minuty.

### Automatyczny program pieczenia



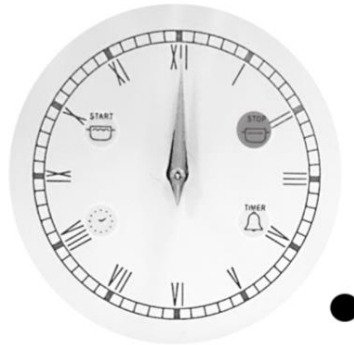
Naciśnij i zwolnij przycisk, aż symbol startu zacznie migać, aby wprowadzić ustawienie czasu rozpoczęcia pieczenia.

Czas rozpoczęcia pieczenia można ustawić, obracając pokrętkę w prawo lub w lewo.

W tym menu, jeśli pokrętkę nie zostanie obrócone przez 10 sekund, urządzenie przełączy się w tryb czuwania, a alarm zostanie anulowany.

Czas zakończenia pieczenia należy również ustawić po ustawieniu czasu rozpoczęcia pieczenia, w przeciwnym razie czas rozpoczęcia pieczenia zostanie anulowany.

Maksymalny czas rozpoczęcia pieczenia to czas bieżący + 12 godzin. Minimalny czas rozpoczęcia pieczenia to czas bieżący + 2 minuty.



Naciśnij i przytrzymaj pokrętkę, aż symbol „stop” zacznie migać, aby przejść do ustawień czasu zakończenia gotowania.

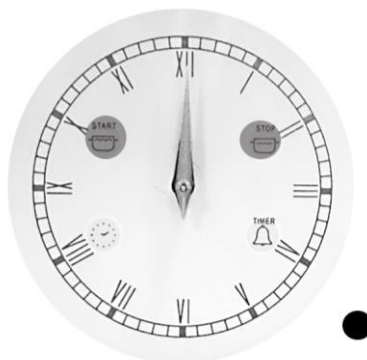
Czas zakończenia gotowania można ustawić, obracając pokrętkę w prawo lub w lewo.

Po ustawieniu należy nacisnąć pokrętkę, aby aktywować automatyczne pieczenie. W tym menu, jeśli pokrętkę nie zostanie obrócone przez 10 sekund, urządzenie przejdzie w tryb czuwania, a alarm zostanie anulowany.

W tym trybie użytkownik ustawia czas zakończenia pieczenia. Maksymalny czas zakończenia pieczenia to czas bieżący + 15 godzin.

Minimalny czas zakończenia pieczenia to czas bieżący + 2 minuty.

### **Ustawienie opóźnionego czasu pieczenia**



Ten tryb służy do rozpoczęcia pieczenia po określonym czasie i zakończenia o ustawionej godzinie.

Aby ustawić opóźnione rozpoczęcie pieczenia, należy ustawić zarówno godzinę rozpoczęcia, jak i zakończenia pieczenia

Na przykład: Aktualny czas: 10:00. Rozpoczęcie pieczenia: 11:30. Zakończenie pieczenia: 13:30

Pieczenie rozpocznie się po 1 godzinie i 30 minutach i zakończy się po 2 godzinach.

### **Ustawienia ręczne**

Jeśli nie ma ustawionego programu pieczenia, piekarnik działa w trybie ręcznym. W tym trybie piekarnik działa.

Naciśnij przycisk, aż usłyszysz sygnał dźwiękowy, aby przejść do trybu ręcznego.

W trybie ręcznym, każdy poprzedni program pieczenia zostanie anulowany.

Piekarnik działa w tym trybie. Przełącznik funkcji musi być wyłączony, jeśli piekarnik nie będzie używany.

W tym trybie wszystkie diody LED są wyłączone.

### **Anulowanie sygnału dźwiękowego**

Po upływie ustawionego czasu pieczenia lub alarmu, usłyszysz sygnał dźwiękowy.

Naciśnij pokrętkę, aby anulować sygnał dźwiękowy. Jeśli pokrętkę nie zostanie naciśnięte przez 1 minutę, sygnał dźwiękowy zostanie automatycznie anulowany.

### **Anulowanie alarmu lub czasu pieczenia**

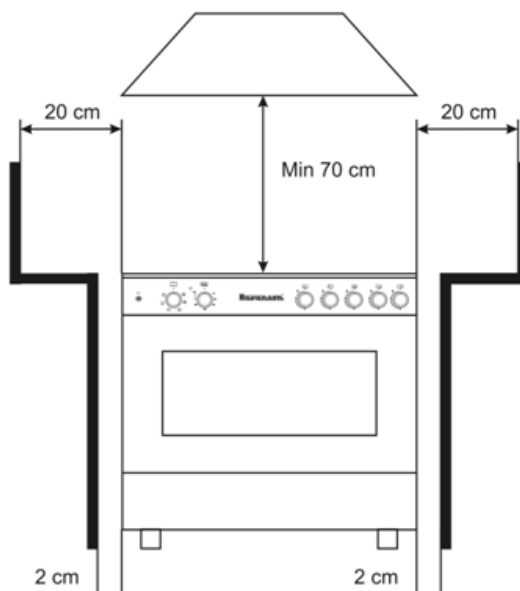
Naciśnij pokrętkę przez około 3 sekundy, aby anulować ustawiony alarm. Wskazówka minutowa i sekundowa pokażą aktualną godzinę.

## **USTAWIENIE KUCHNI**

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

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

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



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

### **Pomieszczenie kuchenne powinno:**

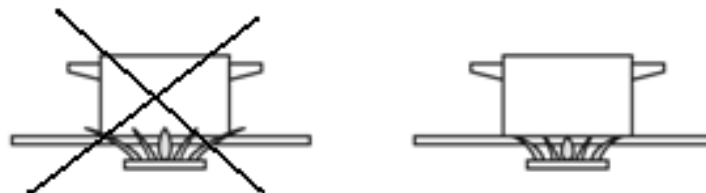
- Mieć minimalną wysokość 2,2 m
- Umożliwiać dopływ powietrza, które jest niezbędne do właściwego spalania gazu. Dopływ powietrza powinien być nie mniejszy niż 2m<sup>3</sup>/h na 1kW mocy palników. Powietrze może być dostarczane w wyniku bezpośredniego przepływu z zewnątrz poprzez kanał o przekroju min. 100cm<sup>2</sup> bądź pośrednio z sąsiednich pomieszczeń, które wyposażone są w kanały wentylacyjne, wychodzące na zewnątrz
- Zapewnić wentylację nawiewno - wywiewną (co najmniej 1,5-krotną wymianę powietrza w ciągu godziny)
- Zapewnić odprowadzanie spalin, np. poprzez sprawny kanał kominowy

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

## **GOTOWANIE**

### **DOBÓR PALNIKÓW**

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



Ze względów ekonomicznych, zalecamy przykrywanie garnków podczas gotowania.

Nie dopuszczać żeby gotująca się potrawa wykipiała na palnik.

Pierścień i otwory palnika należy utrzymywać w czystości.

Na poszczególnych palnikach należy używać naczyń o właściwej średnicy.

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

Nie zdejmować rusztów i stawiać naczyń bezpośrednio na palnikach.

Nad włączonym palnikiem nie stawiać pustych naczyń.

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

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

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

Należy zwracać uwagę na prawidłowe ułożenie nakładek na palnikach.



### **Urządzenie wyposażone jest w zabezpieczenie przeciwwyływowe gazu.**

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

## **CZYSZCZENIE I KONSERWACJA**

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

Należy poczekać, aż urządzenie wystygnie.

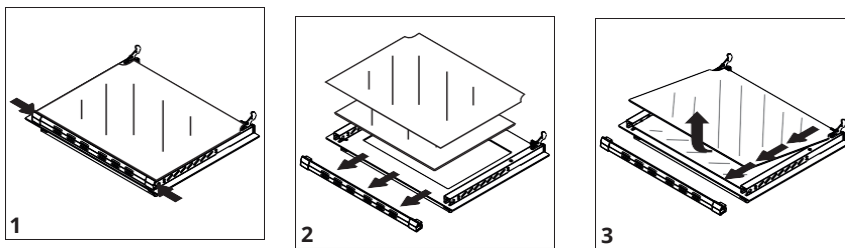
Do czyszczenia używać wilgotnej (nie mokrej) ściereczki z dodatkiem delikatnego detergentu.

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

### **Czyszczenie szyby piekarnika**

Jak pokazano na rysunku 1, naciśnij zatrzaski z prawej i lewej strony i pociągnij górny profil szyby do siebie, jak pokazano na rysunku 2. Po zdjęciu górnego profilu szyby, jak pokazano na rysunku 2, szyby zostaną uwolnione. Wyjmij środkową szybę w kierunku wskazanym strzałką na rysunku 2. Szyba na zewnątrz osłony produktu jest przyklejona do profilu i nie można jej usunąć.

Jeśli pozostanie wewnątrz, najpierw pociągnij ją do siebie, jak pokazano na rysunku 3, a po zwolnieniu dolnych uchwytów delikatnie unieś ją do góry i wyjmij.

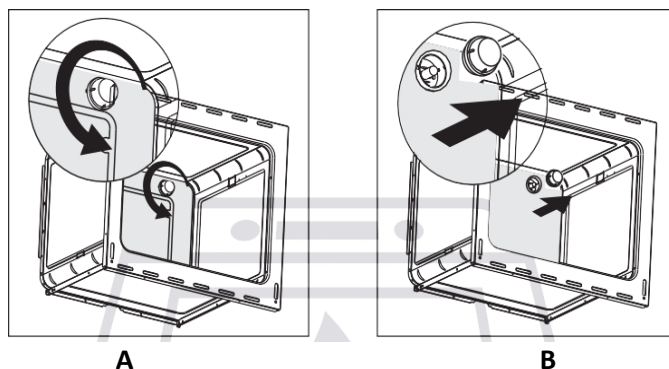


## **WYMIANA ŻARÓWKI**

### **UWAGA!**

#### **Przed wymianą żarówki, urządzenie należy odłączyć od źródła zasilania!**

Najpierw odłącz produkt od zasilania i upewnij się, że ostygł. Odkręć szklaną osłonę, jak pokazano na rysunku A poniżej. Jeśli masz trudności z jej obróceniem, użyj rękawiczek. Następnie pociągnij zużytą żarówkę do siebie, jak pokazano na rysunku B, i wymień ją na nową, o tej samej charakterystyce. Wymiana żarówki została pomyślnie zakończona poprzez wymianę szklanej osłony. Następnie, podłączając przewód zasilający z powrotem do gniazdka, produkt jest gotowy do użycia.



### **TRANSPORT I PRZECHOWYWANIE**

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

**UWAGA!** Nie przenosić kuchni trzymając za uchwyt piekarnika

### **INFORMACJE DLA INSTALATORA**

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

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

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

Podłączenie musi być dokonane zgodnie z obowiązującymi normami i przepisami!

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

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

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

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

### **PODŁĄCZENIE WĘŻEM ELASTYCZNYM**

#### **UWAGA!**

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

#### **UWAGA!**

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

## 1. Podłączenie do gazu ziemnego

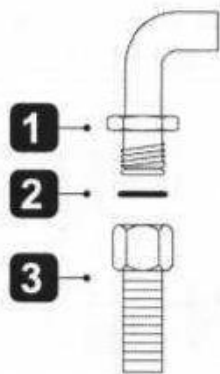
Kuchnię można podłączyć do instalacji gazowej „na sztywno” lub za pomocą certyfikowanego elastycznego przewodu metalowego.

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

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

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

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



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

## 2. Podłączenie do gazu płynnego

Do podłączenia urządzenia z butlą należy zastosować certyfikowany przewód gumowy.

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

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

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

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

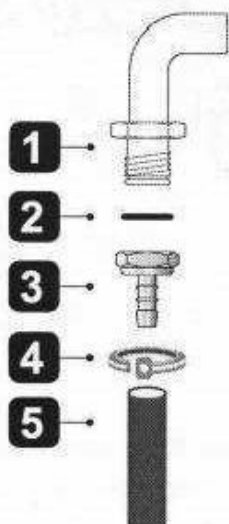
Przewodu nie należy prowadzić w pobliżu źródeł wysokiej temperatury.

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

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

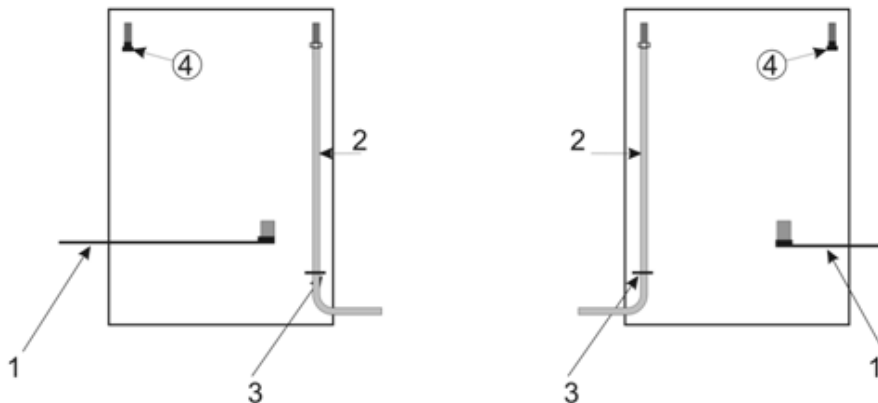
Sprawdź, na węży, czy nie minęła data ważności (oznaczona serią na samym węży).

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



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

Prawidłowe prowadzenie węża doprowadzającego gaz pokazano na poniższym rysunku



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

#### **UWAGA!**

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

#### **UWAGA!**

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

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

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

**Fabrycznie urządzenie nastawione jest na gaz z rodziny 2.**

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

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

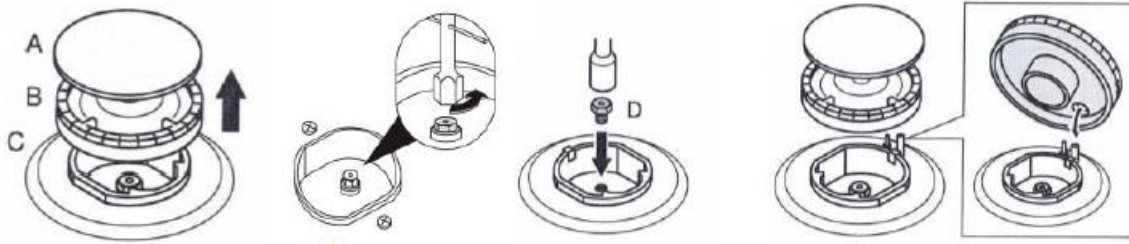
**W celu dostosowania urządzenia do gazu propan –butan (PB/P) należy wymienić dysze.**

#### **WYMIANA DYSZ**

**W celu wymiany dysz należy:**

1. Poczekać aż kuchnia ostygnie
2. Zdjąć ruszt
3. Zdjąć nakładki palników

4. Odkręcić dysze za pomocą klucza nasadowego „7” i zastąpić je dyszami przystosowanymi do gazu zasilającego
5. Założyć nakładki palników i ruszt

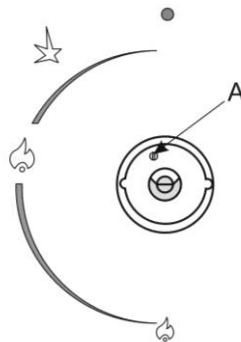


### REGULACJA PŁOMIENIA

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

- pokręteł zapalić regulowany zawór
- ustawić pokrętko w pozycji 4
- 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 i odwrotnie. Prawidłowo wyregulowany płomień powinien mieć kształt stożka koloru zielono-niebieskiego o wysokości około 2-4mm. 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			
	Mały	Średni	Duży	Korona
<b>2E - G20 – 20 mbar</b>				
Średnica dyszy [mm]	0,75	1,00	1,20	1,30
Moc palnika [kW]	1,00	1,75	2,85	3,00
Zużycie gazu [m <sup>3</sup> /h]	0,095	0,167	0,271	0,286
Rodzaj gazu	Palnik			
3B/P-G30 37mbar	Mały	Średni	Duży	Korona
Średnica dyszy [mm]	0,50	0,65	0,80	0,85
Moc palnika [kW]	0,95	1,75	2,60	3,00
Zużycie gazu [g/h]	70	127	190	218

### PODŁĄCZENIE ELEKTRYCZNE

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

Nie usuwaj tej tabliczki pod żadnym pozorem..

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

### TYPOWE USTERKI

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

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

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

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

### PARAMETRY TECHNICZNE

Napięcie znamionowe: 220 – 240V

IP 20

Częstotliwość znamionowa: 50/60 Hz

Gaz: G20 - 20 mbar

Maksymalny pobór mocy: 3481W

Kategoria: II2E3B/P

Urządzenie wykonane w I Klasie Ochronności

PIN: 1312BU5352

Kraj przeznaczenia – PL (Polska)

#### **Znamionowy pobór mocy poszczególnych elementów:**

Dolna grzałka: 2000W

Górna grzałka: 1400W

Grill: 3400W

Lampa: 25W

Silnik różna: 6W

Wentylator: 2x25W

Poziomy wentylator: 22W



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.

EN



**Before use, read all safety instructions and warnings.**



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

**Please keep all warnings and safety tips for future reference.**

## **GENERAL SAFETY INSTRUCTIONS**

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

10. Improperly performed repairs may pose a significant threat.

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

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

**ATTENTION!**

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

24. Do not modify the plug in any way.

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

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

If the flame is not regular, clean the burner.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Use protective gloves to remove food and the grate.

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

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

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

## **USER TIPS**

### **BEFORE FIRST USE**

After receiving your device, please:

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

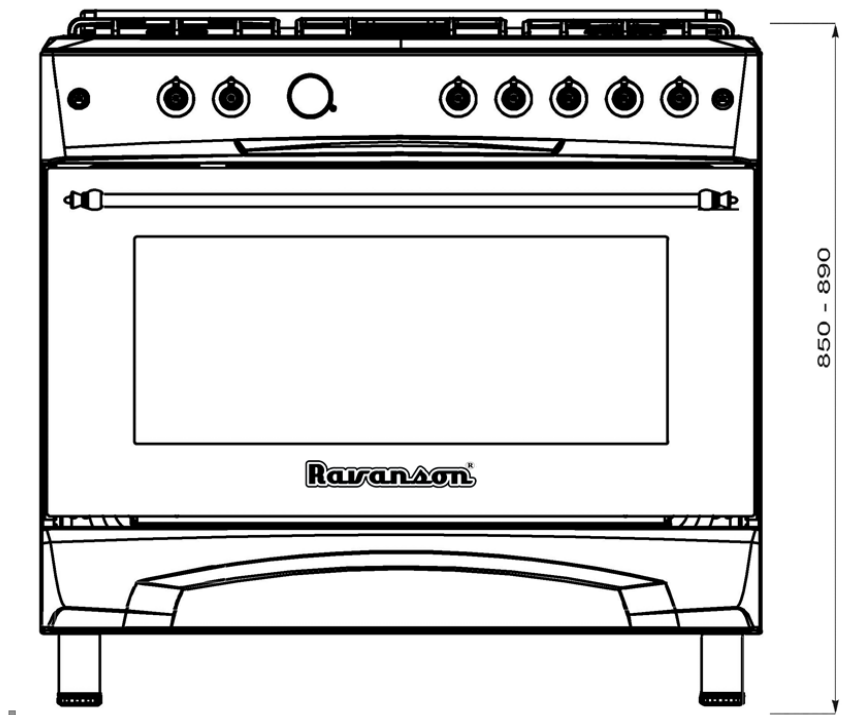
Before connecting to the power source, check whether the power source to which the device is to be connected meets the parameters given on the rating plate.

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

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

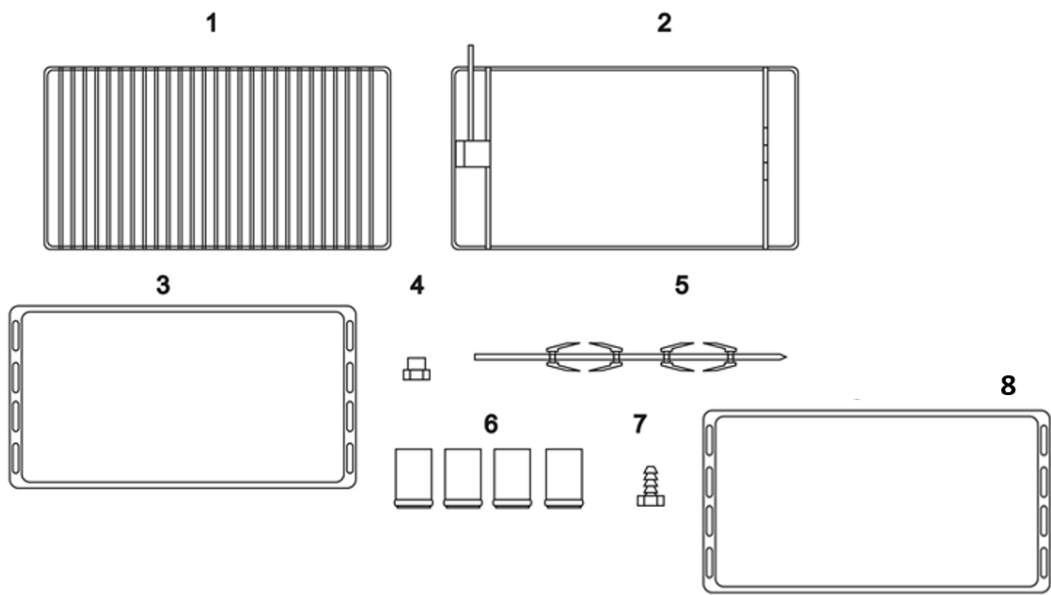
### GENERAL VIEW OF THE FRONT

(illustrative drawing - the actual appearance of the kitchen may vary depending on the model)

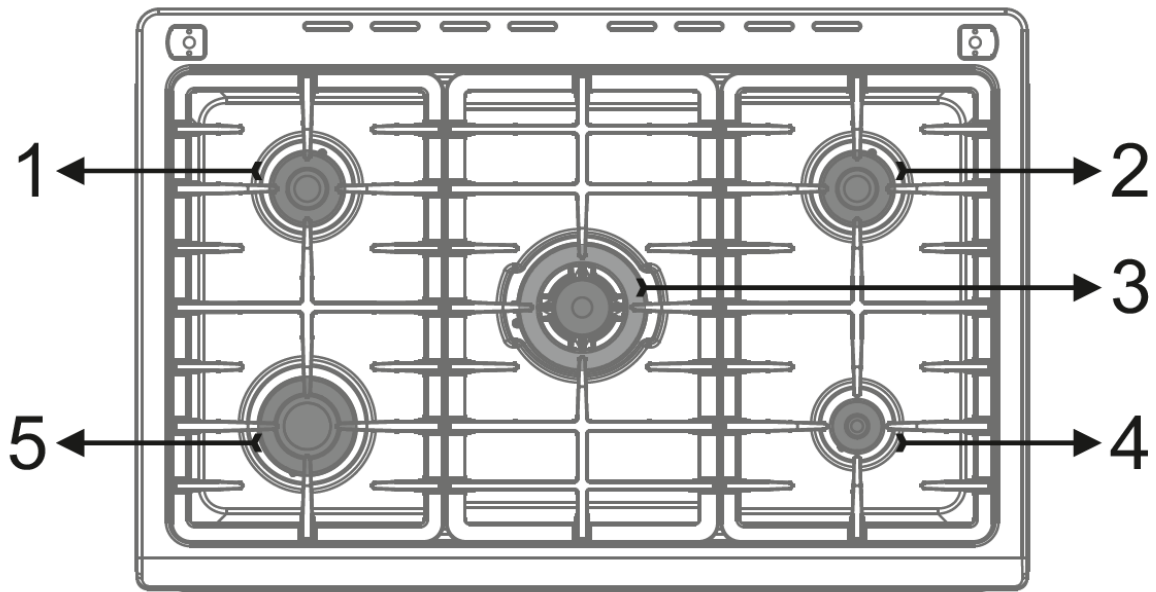


### COMPLETION

1	Grid	2	Grid for rotisserie
3	Metal tray	4	Dummy plug
5	Rotisserie rod and forks	6	Feets- 4pcs
7	Hose adapter	8	Deep tray



**MAIN BOARD**

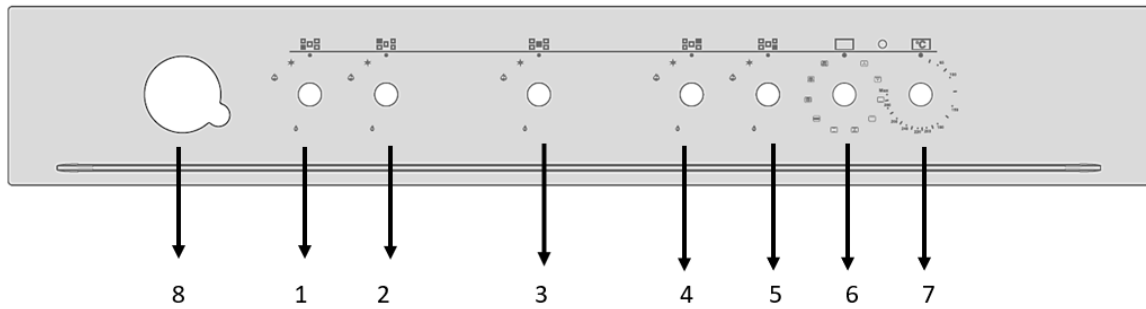


**G20-20**

**G30-37**

1) Semi Rapid burner:	1,75 kW / 0,167 m <sup>3</sup> /h	1,75 kW / 127 g/h
2) Middle burner:	1,75 kW / 0,167 m <sup>3</sup> /h	1,75 kW / 127 g/h
3) Triple burner:	3,00 kW / 0,286 m <sup>3</sup> /h	3,00 kW / 218 g/h
4) Auxiliary burner:	1,00 kW / 0,095 m <sup>3</sup> /h	0,95 kW / 70 g/h
5) Rapid burner:	2,85 kW / 0,271 m <sup>3</sup> /h	2,60 kW / 190 g/h

## CONTROL PANEL – OPERATION



- 1, 2, 3, 4, 5 - Burners control knobs
- 6 - Temperature setting knob
- 7 - Oven function knob
- 8 - Analog timer

### Burners control

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

**Position 1 – Gas supply to the burner closed**

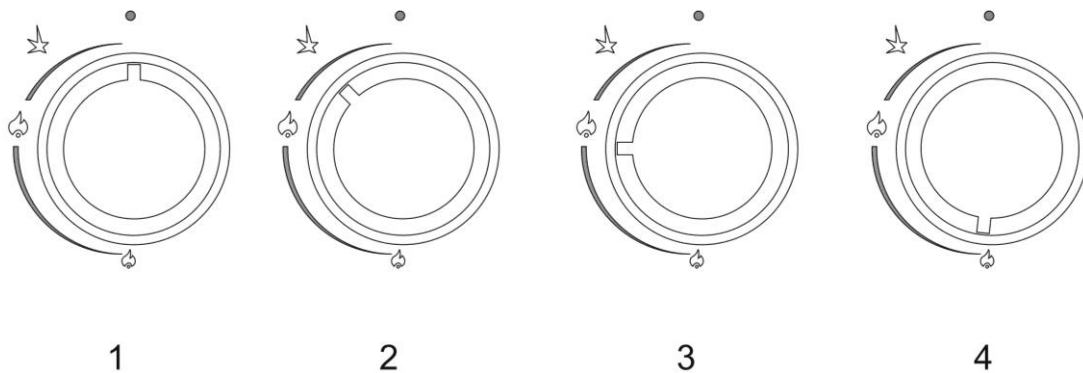
**Position 2 - Starting**

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

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

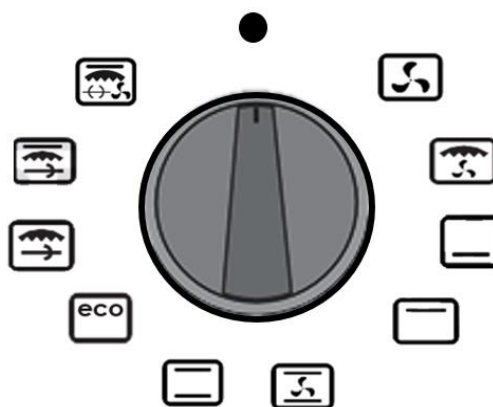
**Position 3 - Maximum flame**

**Position 4 - Minimum flame - saving**



## OVEN OPERATION

*Function switch knob*



### **Turbofan**

When using this function, the fans are turned on.



### **Grill Resistance+Turbofan**

In this function, it allows you to cook your meals and snacks with a grill (grill). In addition, thanks to the fan, the heat is distributed evenly and quickly homogeneously, allowing you to cook with high efficiency. Use the baking tray against oil splashes and drips during cooking.



### **Upper heater on**

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



### **Bottom heater on**

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



#### **Lower+Upper Resistance+Turbo Fan**

The hot air heated by the Turbo Fan heated is distributed evenly and quickly throughout the oven. This ensures rapid cooking with minimal energy consumption.

If you're using a fan-assisted oven, there's no need to preheat the oven. Because the fan distributes heat evenly, you can cook multiple trays. It's the ideal cooking method when you want crispy outsides and rare insides.



#### **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.



#### **ECO Mode**

The position that works economically. Eco mode uses optimized heating to save energy while cooking. Cooking times are slightly longer, but the results are the same.

No preheating is required in this mode.



#### **Grill Resistance +Rotisserie**

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



#### **Double Grill + Rotisserie**

Grilling food from the top, rotating it on a spit. The upper element browns the food more intensely from the top.



#### **Double Grill + Turbo Fan + Rotisserie**

Grilling food from the top, rotating it on a spit. At the same time, the fan works, ensuring that the heat inside is distributed homogeneously and efficiently to all sides.

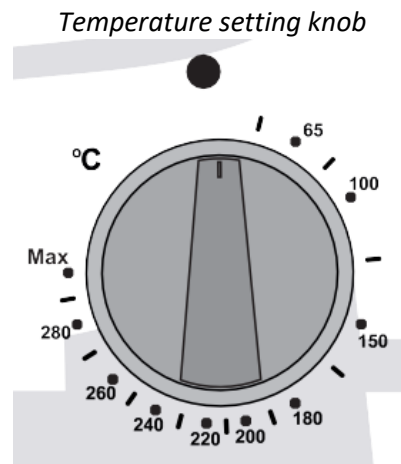
Use the baking tray against oil splashes and drips during cooking.

#### **ATTENTION!**

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

After the baking process is completed turn off the oven, turn knobs 6 and 7 to the 0 position.

## Setting the oven temperature

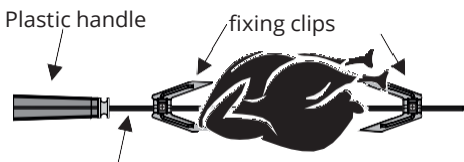


This knob is used to select the desired baking temperature.

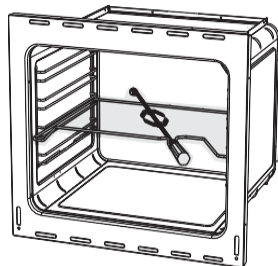
After selecting the oven function with knob 6, set the desired temperature. Turning on the oven heaters is signaled by control light 1. Once the set temperature is reached, the thermostat will turn off the heaters - control light 1 will go out. After the temperature in the oven drops, the thermostat will turn on the heaters again to reach the set temperature, and the lamp will also light up.

## **Using the rotisserie**

- 1) Place the food on the spit skewer



- 2) When placing the rotisserie, the oven must be turned off and cooled down
- 3) Place the skewer on the chicken wire and drive it into the oven and make sure that the tip of the skewer is placed in the chicken frying motor chamber.



- 4) Do not forget to unscrew the plastic handle from the skewer before closing the oven door.
- 5) After closing the door, activate the related functions of the oven (top

burner or top grill resistance for mixed products. You can also start turning the skewer by pressing the chicken turn button.

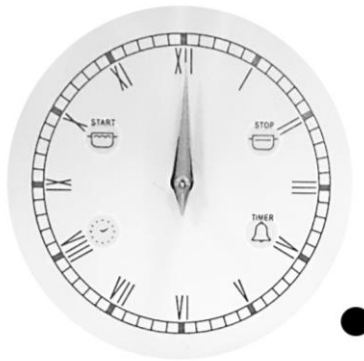
- 6) If you put a glass or two of water on the tray, it will prevent the dripping oils from burning and emitting smoke and odor, and you can easily clean the tray.
- 7) After the cooking is completed, insert the plastic handle by turning it into place and take it out of the oven.

NOTE: After placing the accessories, you can select a suitable cooking position where the skewer starts to turn by visually checking it..

**After the baking process is completed, to turn off the oven, turn knobs 6 and 7 to the 0 position.**

## OVEN TIMER

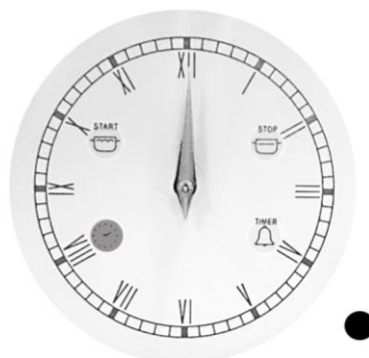
*General overview*



The device can be controlled by the push knob. The push knob can be used for;

- push ( Setting confirmation and Menu switching )
- push and hold ( Switching to manual mode )
- turn right ( Clock, alarm, cooking settings )
- turn left ( Clock, alarm, cooking settings )

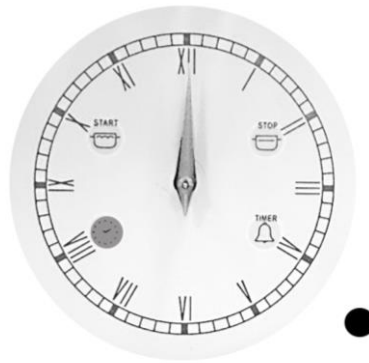
### **Power Up**



Upon power up, the clock led flashes. In this mode oven is inoperative.

Pushing the knob for about 3 seconds activates manual mode, the clock led will turn off. Device will be in stand-by mode.

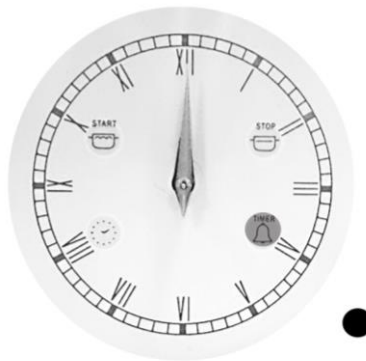
## Time Of Day Setting



Push the knob until the clock symbol flashes to enter clock adjustment. Clock setting is only allowed when no alarm or cooking is adjusted.

The clock can be set by turning the knob right or left. The last set clock will be the current clock.

## Alarm Setting



Push the knob until the ring symbol flashes to enter alarm setting. Alarm can be set by turning the knob right or left.

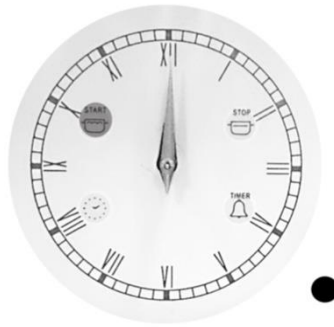
After adjustment the knob needs to be pushed to activate alarm. At this menu if the knob is not being turned along 10 seconds, device switches to the standby mode and alarm is cancelled.

On main screen, ring symbol will be on if alarm is set.

Push and release the knob to see the remaining time for alarm to end. Second hand and minute hand will show the set alarm time for a period of 2 seconds and then will show the current time again.

Push the knob for about 2 seconds to cancel the set alarm. Maximum alarm time is 3 hours. Minimum alarm time is 2 minutes.

### Timed Start Cooking Setting



Push and release the knob until the start symbol flashes to enter timed start cooking setting.

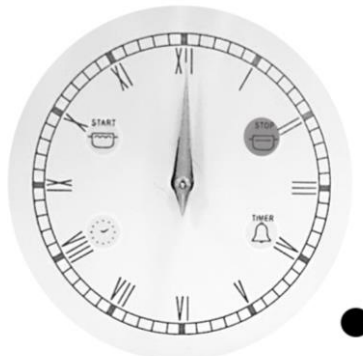
Cooking start time can be set by turning the knob right or left.

At this menu if the knob is not being turned along 10 seconds, device switches to standby mode and alarm is cancelled.

Cooking end time must also be set after setting the cooking start time, otherwise cooking start time will be cancelled.

Maximum timed start cooking time is current time + 12 hours. Minimum timed start cooking time is current time + 2 minutes.

### Timed End Cooking Setting



Push and leave the knob until the stop symbol flashes to enter timed end cooking setting.

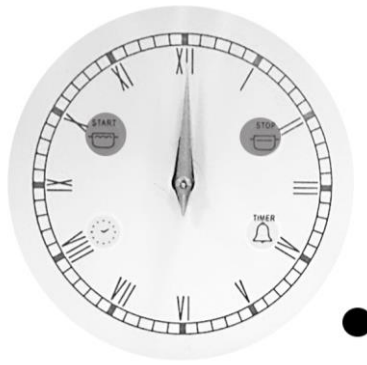
Cooking end time can be set by turning the knob right or left.

After adjustment the knob needs to be pushed to activate automatic cooking. At this menu if the knob is not being turned along 10 seconds, device switches to standby mode and alarm is cancelled.

At this mode user sets the time when cooking is going to finish. Maximum timed end cooking time is current time + 15 hours.

Minimum timed end cooking time is current time + 2 minutes.

## Delayed Cooking Setting



This cooking mode is used to start cooking after a certain time and stop on set end time. To set a delayed cooking both cooking start time and cooking end time must be adjusted. For example:

Current Time : 10.00

Timed – Duration Cooking : 11.30

Timed – Duration End Cooking : 13.30

Cooking will start 1 hour and 30 minutes later and will stop 2 hours after it.

## Manual Mode

If there is no set cooking program, the oven is in manual mode. In this mode oven is operative.

Push the knob until buzzer sound is heard to enter manual mode.

When manual cooking mode is active, any previous cooking program will be canceled.

The oven is operative in this mode. Function selector must be set OFF if the oven will not be used.

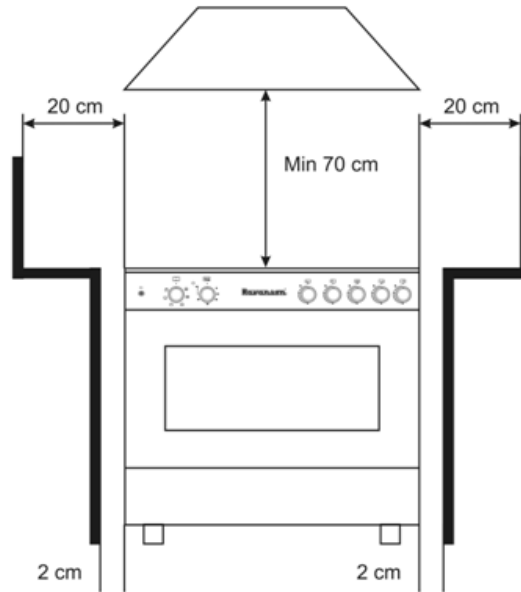
In this mode all leds are off.

## APPLIANCE SETTING

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

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

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



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

The room area should:

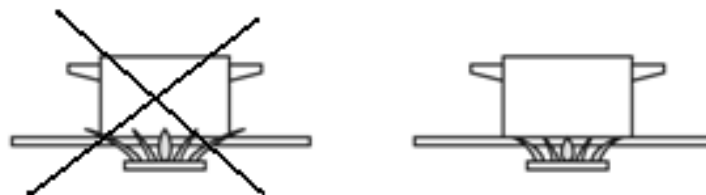
- Have a minimum height of 2.2 m
- Allow air to flow in, which is necessary for proper combustion of the gas. The air supply should be not less than 2m<sup>3</sup>/h per 1kW of burner power. Air can be supplied as a result of direct flow from the outside through a channel with a cross-section of min. 100 cm<sup>2</sup> or indirectly from adjacent rooms that are equipped with exiting ventilation ducts outside
- Provide supply and exhaust ventilation (at least 1.5 air changes per hour)
- Ensure exhaust gases are discharged, e.g. through an efficient chimney duct

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

## COOKING

### **Selection of burners**

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



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



**The device is equipped with gas outflow protection.**

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

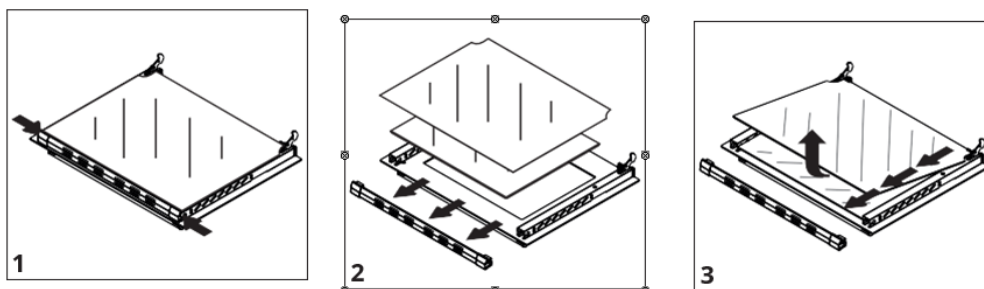
**CLEANING AND MAINTENANCE**

Before cleaning, check that all knobs are set to "off".  
Please wait until the device cools down.  
For cleaning, use a damp (not wet) cloth with a mild detergent.  
Do not use scouring agents, corrosive agents or sharp objects for cleaning and materials.

**Cleaning the windshield cover of the product**

As shown in Figure 1, press the latches on the right and left and pull the upper profile of the glass towards you as seen in Figure 2. After removing the glass top profile as in Figure 2, the glasses will become free. Remove the middle glass in the direction of the arrow in Figure 2. The glass outside the cover of the product is stuck to the profile and cannot be removed.

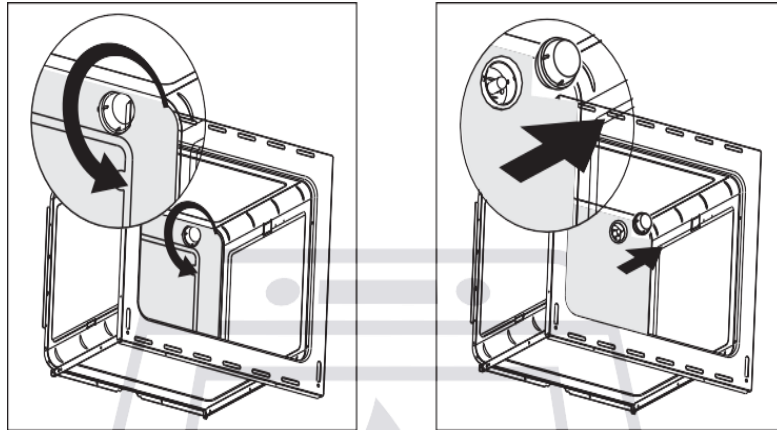
If it remains in the interior, first pull it towards yourself as in Figure 3, after the lower holders are released, gently lift it towards the top and remove it.



## **REPLACING THE OVEN LAMP**

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

First, disconnect the power of the product and make sure that the product has cooled down. Unscrew the glass protection as shown in Figure A below. If you have difficulty in turning it, using plastic gloves will help you in turning it. Then, pull the broken lamp towards you as shown in Figure B, and replace it with a new lamp with the same feature. You have successfully completed the lamp replacement process by replacing the glass protection. Then, by plugging the electrical cable back into the socket, you make the product ready to use.



## **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.

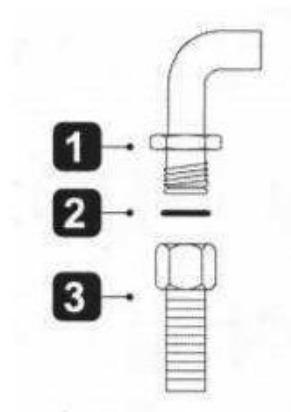
The maximum length of the flexible hose should not exceed 2.0 m.

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.

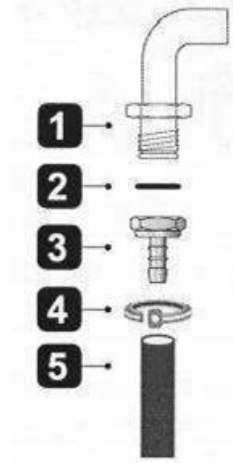
The cable must be accessible to allow inspection for abrasion or wear along its entire length.

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

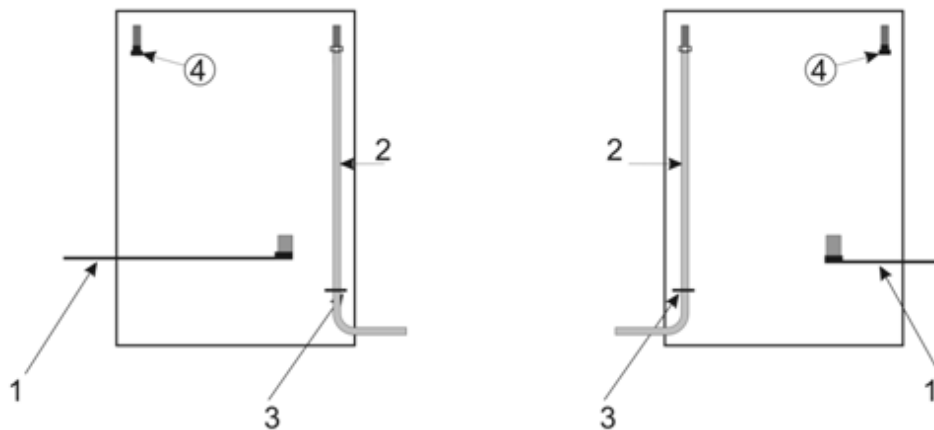
Check the hose for expiry date (marked with a series on the hose itself).

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 show below



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).

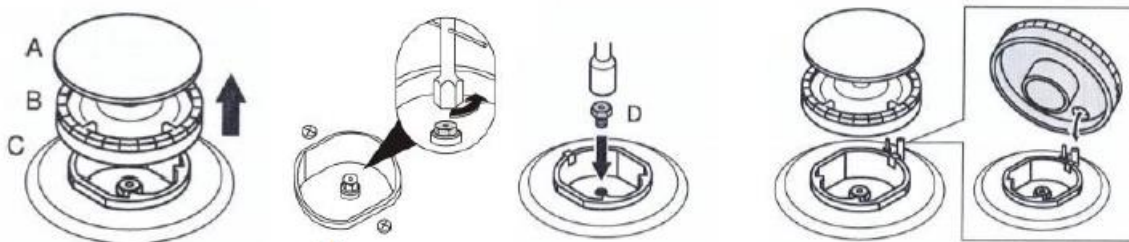
The device can be powered by gas from family 3: 3B/P – propane butane.

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



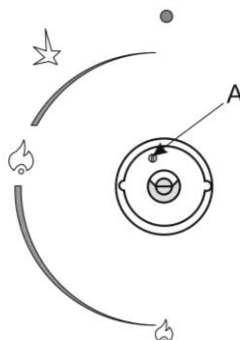
**FLAME ADJUSTMENT**

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
- 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 and vice versa. A properly adjusted flame should have the shape of a green-blue cone, approximately 2-4 mm high.

Place the knob on the valve.



## ATTENTION!

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

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

Gas type	Burner			
<b>2E - G20 – 20 mbar</b>	<b>Small</b>	<b>Middle</b>	<b>Big</b>	<b>WOK</b>
Diameter injector [mm]	0,75	1,00	1,20	1,30
Nominal input [kW]	1,00	1,75	2,85	3,00
Gas consumption [m <sup>3</sup> /h]	0,095	0,167	0,271	0,286
Gas type	Burner			
<b>3B/P-G30 37mbar</b>	<b>Small</b>	<b>Middle</b>	<b>Big</b>	<b>WOK</b>
Diameter injector [mm]	0,50	0,65	0,80	0,85
Nominal input [kW]	0,95	1,75	2,60	3,00
Gas consumption [g/h]	70	127	190	218

### ELECTRICAL CONNECTION

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

Do not remove this sign under any circumstances..

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

### COMMON FAULTS

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

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

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

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

### **TECHNICAL PARAMETERS**

Rated voltage:	220 – 240V IP 20
Rated frequency:	50/60 Hz
Gas:	G20 - 20 mbar
Maximum power consumption:	3481W
Category:	I12E3B/P
The device is made in Protection	Class I
PIN:	1312BU5352
Country of destination –	PL (Poland)

Rated power consumption of individual elements:

Lower heater :	2000W
Upper heater:	1400W
Grill:	3400W
Lamp:	25W
Rotisserie motor:	6W
Fan:	2x25W
Horizontal fan:	22W



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.

UA



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



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

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

### **ЗАГАЛЬНІ ВКАЗІВКИ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ**

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

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

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

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

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

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

**УВАГА!**

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

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

## ДУХОВКИ.

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

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

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

## **РЕКОМЕНДАЦІЇ ДЛЯ КОРИСТУВАЧА**

### **ПЕРЕД ПЕРШИМ ВИКОРИСТАННЯМ**

Після отримання пристрою слід:

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

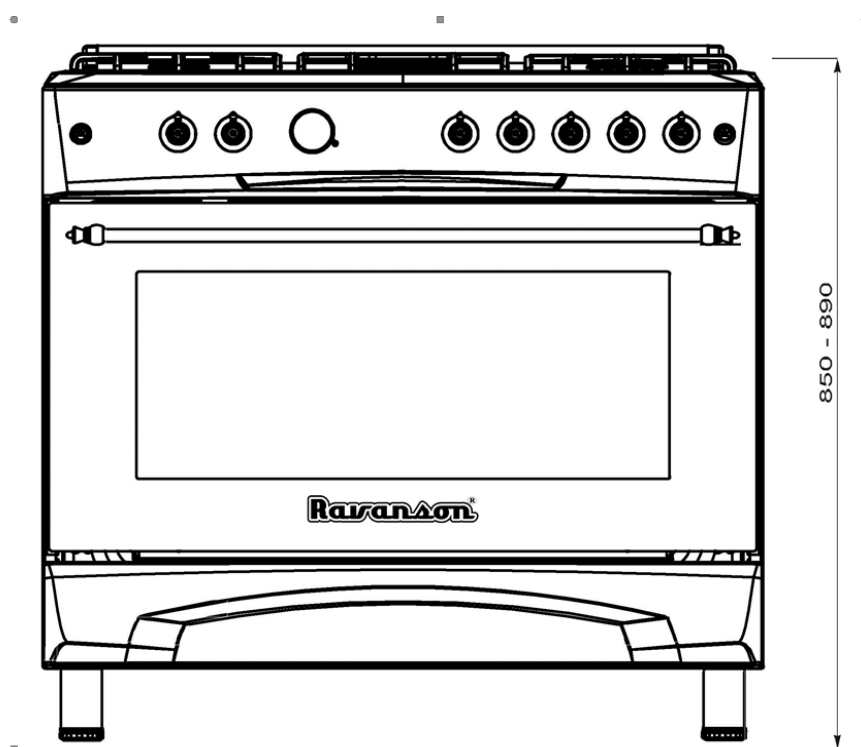
**Перед підключенням до джерела живлення переконайтеся, що джерело живлення, до якого підключається пристрій, відповідає параметрам, зазначеним на заводській табличці.**

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

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

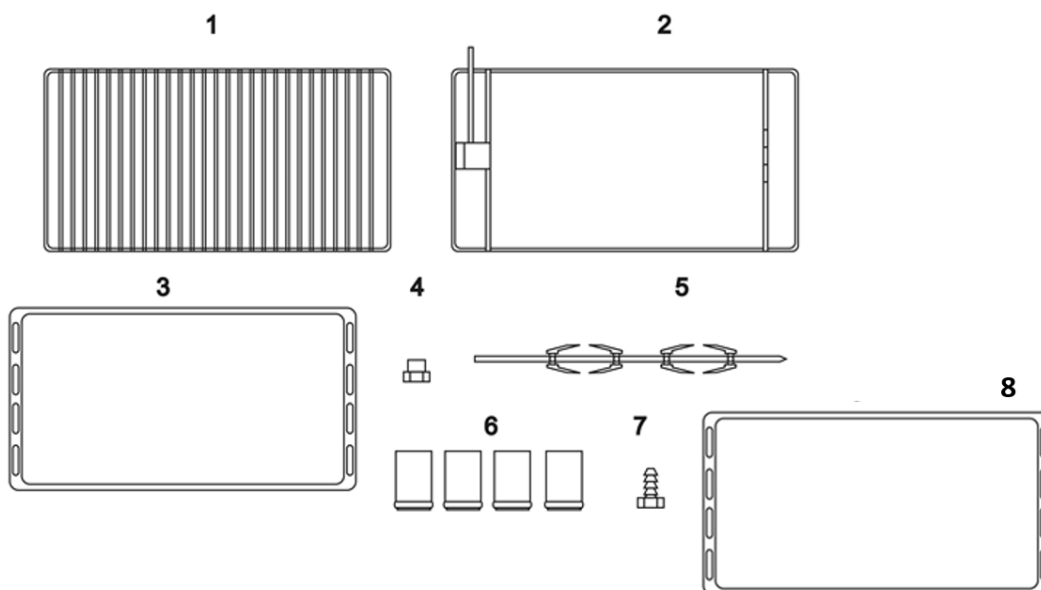
### **ЗАГАЛЬНИЙ ВИД ПЕРЕДНЬОЇ ЧАСТИНИ ПЛИТИ А**

(ілюстративний малюнок - фактичний вигляд кухні може відрізнятись залежно від моделі)

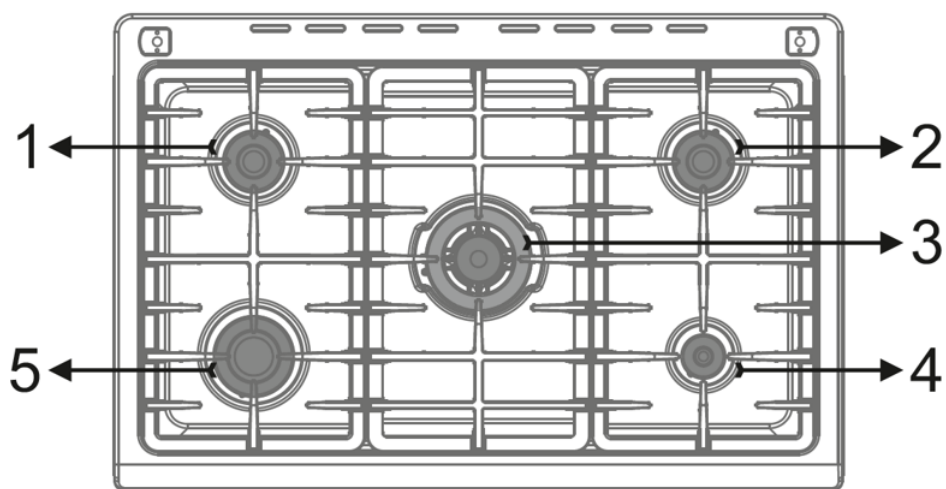


### **КОМПЛЕКТАЦІЯ**

1	Решітка	2	Решітка для грилю
3	Дека	4	Заглушка
5	Вилки для вертела	6	Ніжки - 4 шт.
7	Перехідник для шланга	8	Дека

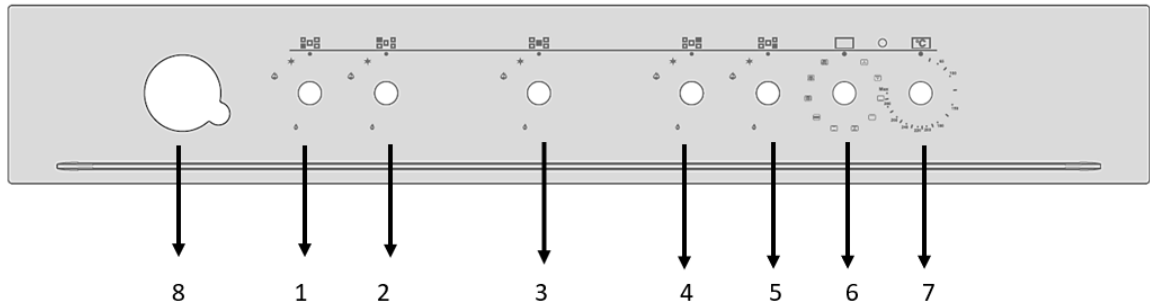


### ВИГЛЯД НА ВАРИЛЬНОЇ ПОВЕРХНІ



	<b>G20-20</b>	<b>G30-37</b>
1) Palnik średni	1,75 кВт / 0,167 м3/год	1,75 кВт / 127 г/год
2) Palnik średni	1,75 кВт / 0,167 м3/год	1,75 кВт / 127 г/год
3) Palnik „korona”	3,00 кВт / 0,286 м3/год	3,00 кВт / 218 г/год
4) Palnik mały	1,00 кВт / 0,095 м3/год	0,95 кВт / 70 г/год
5) Palnik duży	2,85 кВт / 0,27 м3/год	2,60 кВт / 190 г/год

## ПАНЕЛЬ УПРАВЛІННЯ - ОБСЛУГОВУВАННЯ



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

### **Керування конфорками**

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

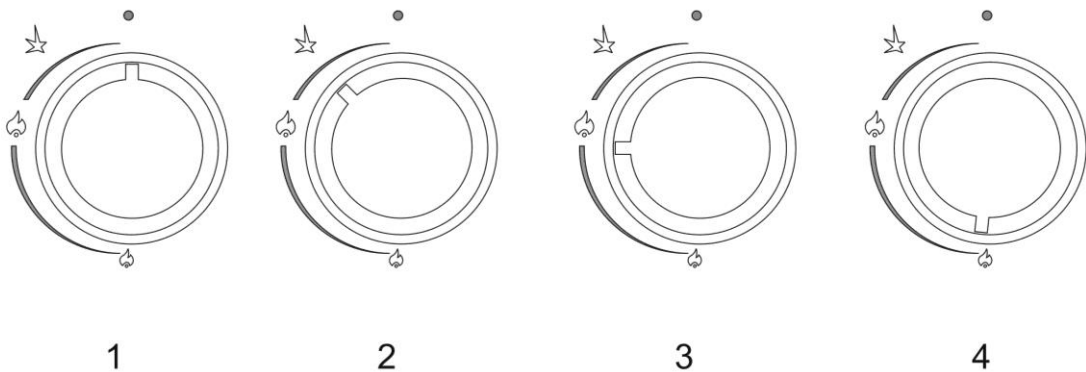
**Положення 1** - Перекрита подача газу до конфорки

**Положення 2** - Запалювання

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

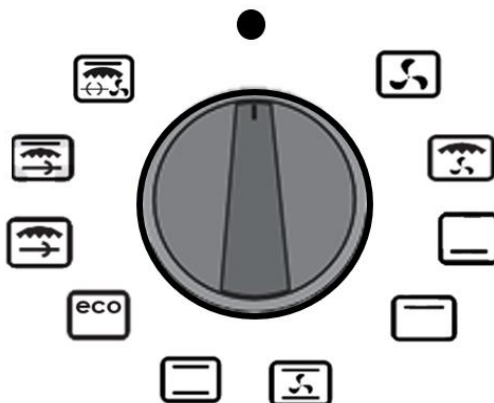
**Положення 3** - Полум'я максимальне

**Положення 4** - Полум'я мінімальне - економне



## Ручка функції духовки

Духовкою керують за допомогою ручок 6 і 7. Використовуйте ручку 6, щоб вибрати потрібну функцію духовки.



### **Конвекція**

Вентилятори активуються під час використання цієї функції.



### **Функція випікання з конвекцією**

Ця функція дозволяє готувати страви та закуски, використовуючи подвійний гриль. Використовуйте деко, щоб запобігти розбризкуванню та капанню олії під час випікання. Перед використанням духовки встановіть термостат на потрібну температуру та розігрійте духовку щонайменше 8-10 хвилин.



### **Нижній нагрів**

Ця функція використовується для інтенсивнішого підрум'янення продуктів знизу.



### **Верхній нагрів**

Ця функція використовується для інтенсивнішого підрум'янення продуктів зверху.



### **Конвекція з верхнім та нижнім нагрівом**

Під час використання цієї функції активуються конвекційні вентилятори та нижній і верхній нагрівальні елементи. Під час випікання з функцією конвекції встановлена температура має бути нижчою, ніж під час традиційного випікання, коли використовуються лише верхній та нижній нагрівальні елементи. Гаряче повітря, нагріте функцією турбовентилятора, рівномірно та швидко розподіляється по всій духовці. Це забезпечує швидке приготування з мінімальним споживанням енергії. Якщо ви використовуєте конвекційну духовку, немає потреби попередньо розігрівати. Оскільки конвекція рівномірно розподіляє тепло, ви можете випікати найрізноманітніші страви.



### **Верхній та нижній нагрів – Традиційне випікання**

Під час використання цієї функції їжа нагрівається одночасно зверху та знизу. Рекомендується розміщувати їжу в центрі духовки.



### **ЕКО-режим**

Еко-режим використовує оптимізований нагрів для економії енергії під час приготування. Час приготування трохи довший, але результат залишається незмінним. Попереднє

нагрівання в цьому режимі не потрібне.



#### Гриль на вертелі

Гриль-елемент нагріває їжу зверху, обертаючись на рожні.



#### Верхній нагрів + Гриль на вертелі

Підсмажує їжу зверху, обертаючись на рожні. Верхній нагрівальний елемент інтенсивніше підрум'янює їжу зверху.



#### Верхній нагрів + Функція підрум'янення + Конвекція – Вертель

Підсмажуйте їжу зверху, обертаючи її на вертелі. Верхній нагрівальний елемент інтенсивніше підрум'янює їжу зверху. Гаряче повітря, нагріте функцією конвекції, рівномірно та швидко розподіляється по всій духовці.

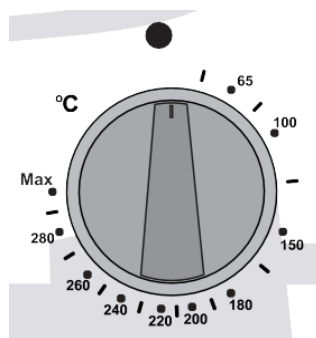
#### УВАГА!

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

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

#### Ручка налаштування температури

За допомогою ручки 7 установити потрібну температуру.



Ручка використовується для вибору необхідної температури випікання.

Після вибору функції духовки за допомогою ручки 6 встановити потрібну температуру. Індикатор 1 світиться, коли увімкнені нагрівачі духовки. Після досягнення заданої температури термостат вимкне обігрівачі - індикатор 1 згасне. Після того, як температура в духовці знизиться, термостат знову увімкне нагрівачі, щоб досягти заданої температури, також загориться лампа

#### Випікання на рожні з функцією гриль

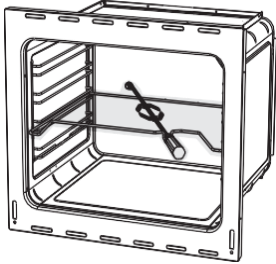
1. Страву потрібно покласти на рожна і закріпити з обох боків виделками.
2. Коли кладете вертел, духовку необхідно вимкнути і охолонути

plastikowy uchwyт



szpikulec

3. Помістіть шампур на решітку та вставте його в духовку, переконавшись, що кінчик шампура знаходиться всередині духовки.

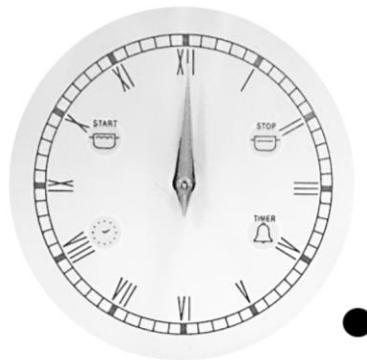


4. Відкрутіть пластиковий тримач шампура перед закриттям дверцят духовки.
5. Після закриття дверцят увімкніть відповідні функції духовки (функція тостів – гриль або функція верхнього нагрівання + тостів – гриль).
6. Поставте деко на дно духовки, щоб зібрати будь-які краплі та стікання олії під час випікання. Наливання води на деко запобіжить пригорянню крапель олії, утворенню диму та неприємних запахів, а також полегшить очищення дека.
7. Після випікання поверніть пластиковий тримач на місце та вийміть його з духовки.

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

### **НАЛАШТУВАННЯ ДИСПЛЕЮ**

*Загальний вигляд годинника*

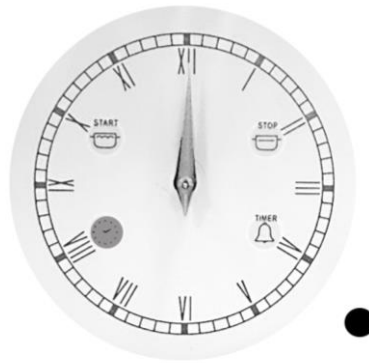


Приладом можна керувати за допомогою кнопки.

Кнопка використовується для:

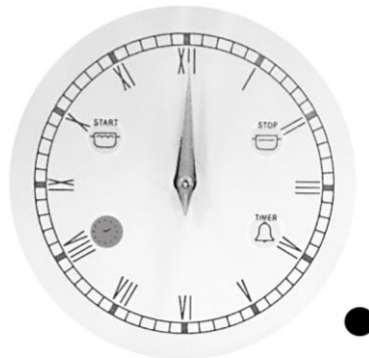
- натискання (підтвердження налаштувань та навігації по меню),
- натискання та утримання (перемикання в ручний режим),
- повороту за годинниковою стрілкою (годинник, будильник, налаштування приготування),
- повороту проти годинникової стрілки (годинник, будильник, налаштування приготування).

### **Активация годинника**



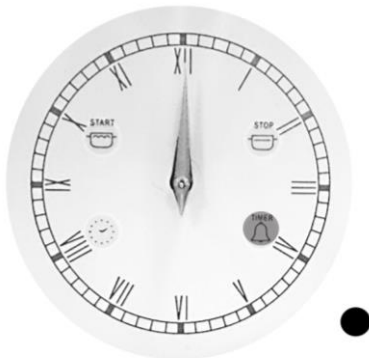
Після ввімкнення світлодіодний індикатор годинника блимає. У цьому режимі духовка вимкнена. Натискання ручки протягом приблизно 3 секунд активує ручний режим; світлодіодний індикатор годинника вимкнеться. Прилад буде в режимі очікування.

### **Встановлення поточного часу**



Натискайте кнопку, доки символ годинника не почне блимати, щоб отримати доступ до налаштувань годинника. Налаштування годинника можливе лише тоді, коли не встановлено будильник або функцію приготування. Годинник можна налаштувати, повертаючи ручку за годинниковою стрілкою або проти годинникової стрілки. Поточний час буде встановлено останнім налаштованим годинником.

### **Встановлення будильника**



Натискайте кнопку, доки символ будильника не почне блимати, щоб отримати доступ до налаштувань будильника. Будильник можна налаштувати, повертаючи ручку за годинниковою стрілкою або проти годинникової стрілки. Після налаштування натисніть

ручку, щоб активувати будильник. У цьому меню, якщо ручку не повертати протягом 10 секунд, прилад перейде в режим очікування, а будильник буде скасовано.

На головному екрані, якщо встановлено будильник, засвітиться символ будильника.

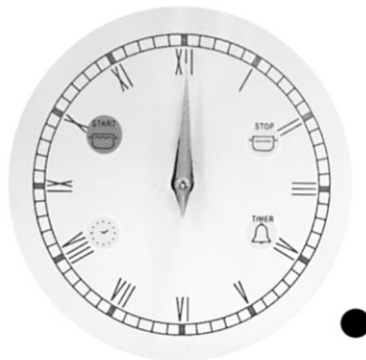
Натисніть і відпустіть ручку, щоб переглянути час, що залишився до закінчення будильника. Секундна та хвилинна стрілки відобразатимуть встановлений час будильника протягом 2 секунд, а потім повернуться до поточного часу.

Натисніть ручку приблизно на 2 секунди, щоб скасувати встановлений будильник.

Максимальний час будильника становить 3 години.

Мінімальний час будильника – 2 хвилини.

### Автоматична програма випікання

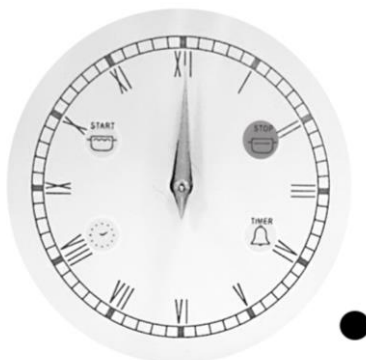


Натисніть і відпустіть кнопку, доки не почне блимати символ запуску, щоб увійти до налаштування часу початку приготування.

Час початку приготування можна встановити, повертаючи ручку за годинниковою стрілкою або проти годинникової стрілки. У цьому меню, якщо ручку не повертати протягом 10 секунд, прилад перейде в режим очікування, а будильник буде скасовано.

Час завершення приготування також необхідно встановити після встановлення часу початку приготування; інакше час початку приготування буде скасовано.

Максимальний час початку приготування – це поточний час + 12 годин. Мінімальний час початку приготування – це поточний час + 2 хвилини.



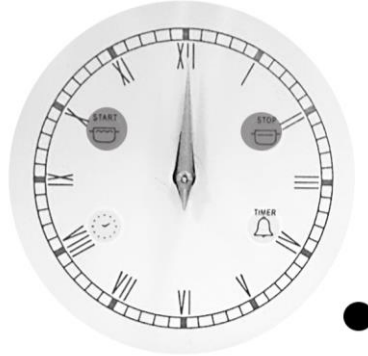
Натисніть і утримуйте ручку, доки не почне блимати символ "стоп", щоб отримати доступ до налаштувань часу завершення приготування.

Час завершення приготування можна встановити, повертаючи ручку за годинниковою стрілкою або проти годинникової стрілки.

Після встановлення натисніть ручку, щоб активувати автоматичне приготування. У цьому меню, якщо ручку не повертати протягом 10 секунд, прилад перейде в режим очікування, і сигнал тривоги буде скасовано.

У цьому режимі користувач встановлює час завершення приготування. Максимальний час завершення приготування – це поточний час + 15 годин.  
Мінімальний час завершення приготування – це поточний час + 2 хвилини.

### **Налаштування часу відкладеного випікання**



Цей режим дозволяє розпочати випікання через заданий час і закінчити у попередньо встановлений час.

Щоб встановити відкладений початок випікання, необхідно встановити час початку та час завершення. Наприклад: Поточний час: 10:00. Початок випікання: 11:30. Кінець випікання: 13:30

Випікання розпочнеться через 1 годину 30 хвилин і завершиться через 2 години.

### **Ручні налаштування**

Якщо не встановлено програму випікання, духовка працює в ручному режимі. У цьому режимі духовка працює.

Натисніть кнопку, доки не почуєте звуковий сигнал, щоб перейти в ручний режим.

У ручному режимі будь-яка попередня програма випікання буде скасована.

Духовка працює в цьому режимі. Перемикач функцій має бути вимкнений, якщо духовка не використовується.

У цьому режимі всі світлодіоди вимкнені.

### **Скасування звукового сигналу**

Коли встановлений час випікання або сигнал тривоги мине, пролунає звуковий сигнал.

Натисніть ручку, щоб скасувати звуковий сигнал. Якщо ручку не натискати протягом 1 хвилини, звуковий сигнал автоматично скасується.

### **Скасування сигналу або часу приготування**

Натисніть ручку приблизно на 3 секунди, щоб скасувати встановлений сигнал тривоги.

Хвилинна та секундна стрілки відобразатимуть поточний час.

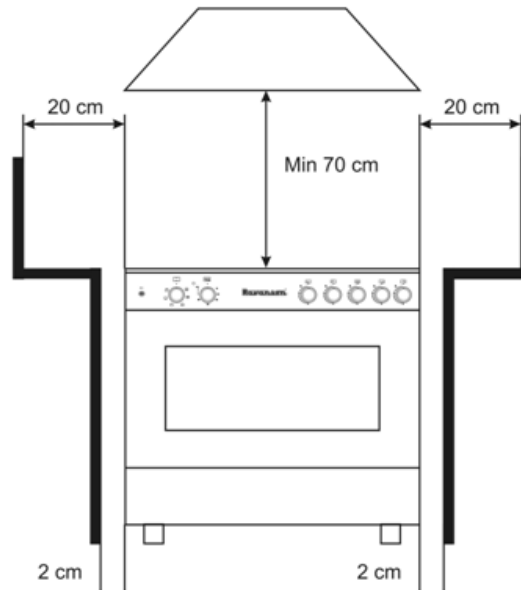
## **РОЗМІЩЕННЯ КУХОННОЇ ПЛИТИ**

**Перед розміщенням плити вкрутити ніжки у отвори під плитою.**

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

Кухонну плиту потрібно встановити на стійку поверхню і вирівняти за допомогою ніжок. Дотримуватися мінімальної відстані від бічних і задніх стінок. Над кухонною плитою не можна розміщувати

легкозаймісті елементи (меблі, дерев'яні полиці тощо). Рекомендується зберігати мінімальні відстані, показані на малюнку.



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

#### Кухня повинна:

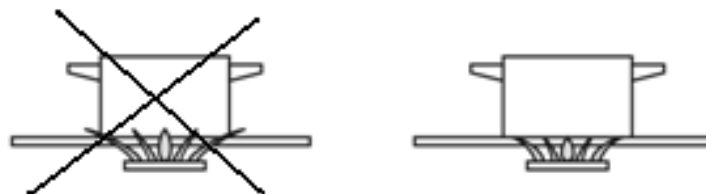
- Мати мінімальну висоту 2,2 м
- Забезпечувати подачу повітря, необхідного для належного згоряння газу. Доступ повітря має становити не менше 2м<sup>3</sup>/год на 1 кВт потужності пальників. подача повітря може здійснюватися в результаті прямого потоку ззовні через повітропровід перерізом мін. 100 см<sup>2</sup> або опосередковано із суміжних приміщень, які обладнані вентиляційними каналами, що ведуть назовні
- Забезпечити припливно-витяжну вентиляцію (повітрообмін не менше 1,5 рази на годину)
- Забезпечити відведення димових газів, наприклад, через справний димохід

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

## Приготування

### ВИБІР КОНФОРОК

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



З економічних міркувань рекомендуємо накривати каструлі 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 самій конфорці, яку має намір запалити. Призначення ручок для конфорок показано графічно над ручкою кожної конфорки.

Звернути увагу на правильне розташування кришок на розсікачах вогню.



#### **Кухонна плита оснащена захистом від витоку газу.**

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

### **ОЧИЩЕННЯ І ДОГЛЯД**

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

Зачекати, поки пристрій охолоне.

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

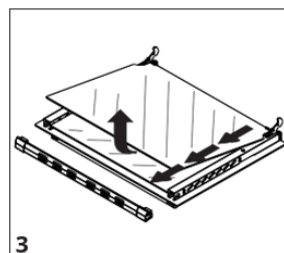
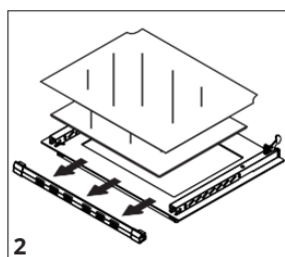
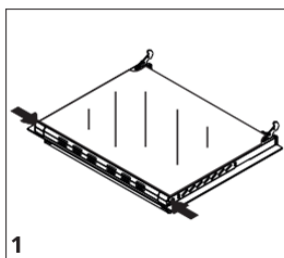
Не використовувати для чищення абразивні засоби, їдкі речовини, гострі предмети та матеріали.

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

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

#### **Очищення скла духовки**

Як показано на рисунку 1, натисніть на засувки з правого та лівого боків і потягніть верхній скляний профіль на себе, як показано на рисунку 2. Після зняття верхнього скляного профілю, як показано на рисунку 2, скляні панелі будуть звільнені. Зніміть середню скляну панель у напрямку стрілки на рисунку 2. Скляна панель на зовнішній стороні кришки виробу приклеєна до профілю і її не можна зняти. Якщо вона залишилася всередині, спочатку потягніть її на себе, як показано на рисунку 3, а після звільнення нижніх ручок обережно підніміть її та зніміть.



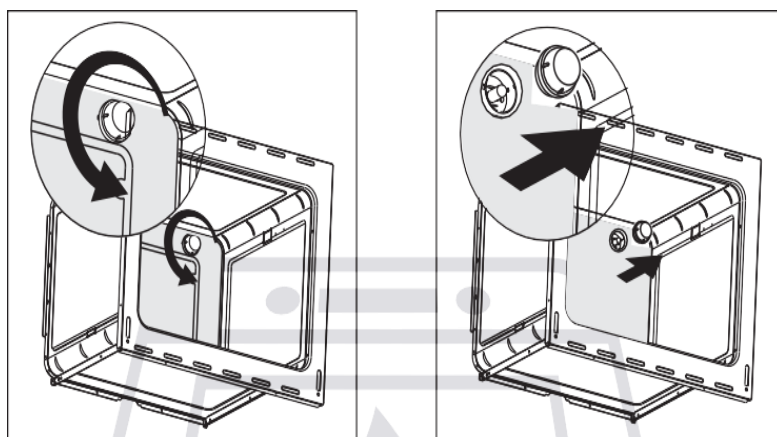
## **ЗМІНА ЛАМПОЧКИ**

### **УВАГА!**

**Перед заміною лампочки від'єднати прилад від джерела живлення!**

Перед заміною лампочки від'єднайте виріб від джерела живлення!

Спочатку від'єднайте виріб від мережі та дайте йому охолонути. Відкрутіть скляну кришку, як показано на малюнку А нижче. Якщо вам важко її повернути, використовуйте рукавички. Потім потягніть стару лампочку на себе, як показано на малюнку В, і замініть її новою з такими ж характеристиками. Заміна лампочки успішно завершена шляхом встановлення скляної кришки. Потім знову підключіть шнур живлення до розетки, і виріб готовий до використання.



## **ТРАНСПОРТУВАННЯ ТА ЗБЕРІГАННЯ**

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

**УВАГА!** Не рухайте кухню, тримаючись за ручку духовки

## **ІНФОРМАЦІЯ ДЛЯ УСТАНОВНИКА**

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

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

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

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

Підключення має бути виконано відповідно до чинних стандартів і правил!

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

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

Кухню можна підключити до внутрішньої побутової установки або газового балона.  
Перед початком роботи з підключення перекрити газовий кран.

### ПІДКЛЮЧЕННЯ ГНУЧКИМ ШЛАНГОМ

#### **УВАГА!**

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

#### **УВАГА!**

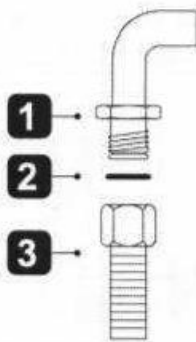
Плиту можна підключити до газу справа або зліва. Прикрутити заглушку (4) до невикористаного впускного патрубку. - див. КОМПЛЕКТАЦІЯ, МАЛ. II. Після підключення плити до газової установки перевірити, чи не витікає газ з-під заглушки.

#### **1. Підключення до природного газу**

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

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

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



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

#### **2. Підключення до зрідженого газу**

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

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

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

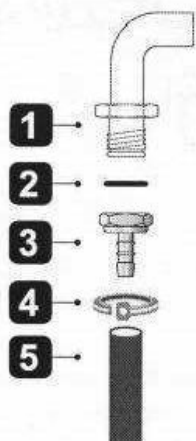
Довжина шлангу не повинна перевищувати 1,5 метра без будь-яких вигинів і перекручень.

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.**



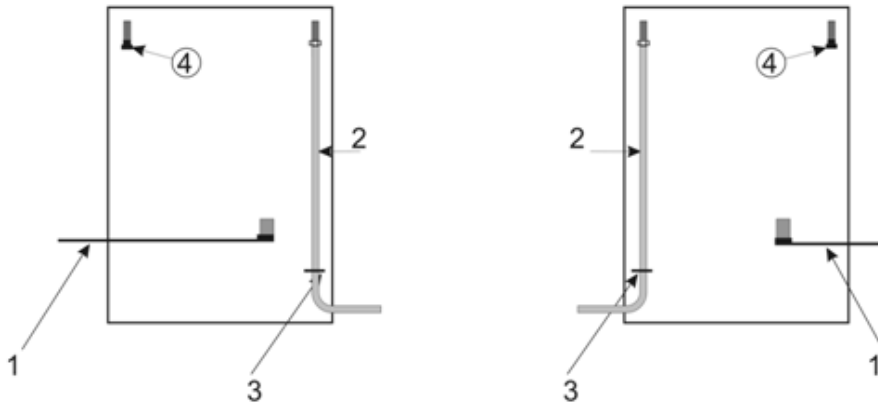
1. Ніпель G1/2
2. Силіконова прокладка
3. Патрубок G1/2
4. Затискач
5. Гумовий шланг (внутрішній діаметр 8 мм)

Правильна прокладка шланга подачі газу показана на мал

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

**УВАГА!**

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



**УВАГА!**

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

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

Пристрій виконано в другій категорії і може працювати з двома видами газу II2E3B/P.

**Заводські настройки пристрою адаптовані до газу типу 2.**

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

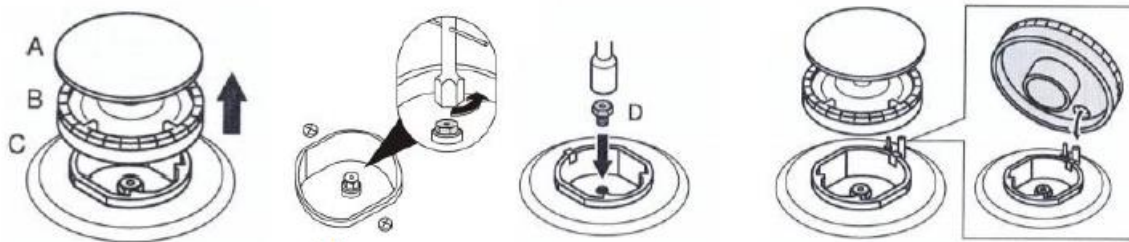
Пристрій може працювати на газі типу 3: 3B/P - пропан-бутан.

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

### ЗАМІНА ФОРСУНОК

**Для заміни форсунок необхідно:**

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



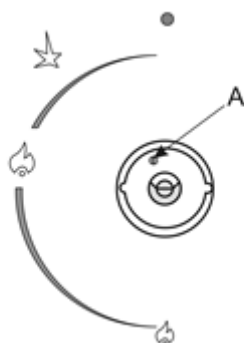
### РЕГУЛЮВАННЯ ПОЛУМ'Я

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

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

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

Встановити регулятор на клапан.



### **УВАГА!**

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

**ТАБЛИЦЯ ПОТУЖНОСТІ І ДІАМЕТР ФОРСУНОК ЗАЛЕЖНО ВІД ВИДУ ВИКОРИСТОВУВАНОВОГО ГАЗУ**

Тип газу	Пальник (конфорка)			
<b>2E - G20 – 20 мбар</b>	<b>Малий (5)</b>	<b>Середній (2; 4)</b>	<b>Великий (3)</b>	<b>Корона (6)</b>
Діаметр форсунки [мм]	0,75	1,00	1,20	1,30
Потужність конфорки [кВт]	1,00	1,75	2,85	3,00
Споживання газу [м3/ год]	0,095	0,167	0,271	0,286
Тип газу	Пальник (конфорка)			
<b>3B/P-G30 37мбар</b>	<b>Низький (5)</b>	<b>Середній (2; 4)</b>	<b>Великий (3)</b>	<b>Корона (6)</b>
Діаметр сопла [мм]	0,50	0,65	0,80	0,85
Потужність конфорки [кВт]	0,95	1,75	2,60	3,00
Споживання газу [г/ год]	70	127	190	218

## **ЕЛЕКТРИЧНЕ ПІДКЛЮЧЕННЯ**

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

Ні в якому разі не знімайте цей знак..

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

## **ТИПОВІ НЕСПРАВНОСТІ**

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

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

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

**Актуальний перелік пунктів обслуговування можна знайти на: [www.ravanson.pl](http://www.ravanson.pl)**

**Послуга надається мережею Quadra-Net, відвідайте: [www.quadra-net.pl](http://www.quadra-net.pl)**

**І телефон довіри 61 853 44 44**

## **ТЕХНІЧНІ ПАРАМЕТРИ**

Номинальна напруга: 220 – 240В

Номинальна частота: 50/60 Гц

Номинальна потужність: 3481Вт

Пристрій виготовлено в 1 класі захисту

IP 20

газ: G20 - 20 мбар

Категорія: II2E3B/P

PIN: 1312BU5352

Країна призначення - PL (Польща)

### Номінальна споживана потужність окремих елементів:

Нижній нагрівач	2000Вт
Верхній нагрівач	1400Вт
Гриль	3400Вт
Лампочка	25Вт
Привід гриля	6Вт
Вентилятор	2x25Вт
Горизонтальний Вентилятор:	22w



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.

# KARTA GWARANCYJNA

## WAŻNA TYLKO Z DOWODEM ZAKUPU

# Ravanson

### GAZOWO-ELEKTRYCZNE

RODZAJ SPRZĘTU

KUCHNIA GAZOWO-ELEKTRYCZNA  
WOLNOSTOJĄCA

TYP/MODEL

KWGE- 90AR  
KWGE- 90ARC

NR KARTY GWARANCYJNEJ \_\_\_\_\_

NR SERYJNY URZĄDZENIA \_\_\_\_\_

DATA SPRZEDAŻY \_\_\_\_\_

NR RACHUNKU \_\_\_\_\_



PIECZĄTKA SPRZEDAWCY

RAVANSON LTD Sp. z o.o., ul Mazowiecka 6, 09-100 Płońsk

tel. +48 608-678-702; +48 660 730 961

[www.ravanson.pl](http://www.ravanson.pl)

[info@ravanson.pl](mailto:info@ravanson.pl)

## WARUNKI GWARANCJI

Dziękujemy za zakup urządzenia marki RAVANSON

Firma RAVANSON Sp. z oo. Gwarantuje sprawne działanie zakupionego urządzenia użytkowanego zgodnie z warunkami techniczno-eksploatacyjnymi opisanymi w instrukcji obsługi. Gwarancja dotyczy wyrobów firmy RAVANSON Ltd., Sp. z o.o., zakupionych w Polsce i ważna jest na terenie Rzeczypospolitej Polskiej. W przypadku problemów technicznych z urządzeniem prosimy o zwrócenie się do Autoryzowanego Punktu Serwisowego. Wyczerpujących informacji na temat wyrobów marki RAVANSON oraz Punktów serwisowych udzieli Państwu autoryzowani przedstawiciele na terenie całego kraju

**Niniejsze warunki gwarancji na sprzedany towar konsumpcyjny nie wyłączają, nie ograniczają ani nie zawieszają uprawnień Kupującego wynikających z przepisów o rękojmi za wady rzeczy sprzedanej.**

1. Gwarancji udziela się na okres 24 miesięcy licząc od dnia sprzedaży produktu Klientowi.
2. Używanie sprzętu winno odbywać się zgodnie z instrukcją obsługi.
3. Gwarant zapewnia bezpłatne usunięcie wady sprzętu ujawnione w okresie gwarancji w ciągu 14 dni od dnia zgłoszenia w zakładzie usługowym, upoważnionym do napraw gwarancyjnych.
4. Gwarancja ulega przedłużeniu o czas naprawy licząc od dnia zgłoszenia do czasu wykonania usługi, jeżeli wada uniemożliwia korzystanie ze sprzętu. Kres ten powinien być potwierdzony w Karcie Gwarancyjnej.
5. Gwarant zwolniony jest z odpowiedzialności z tytułu gwarancji za wady spowodowane niewłaściwym użytkowaniem oraz w przypadku wykonania napraw i przeróbek przez osoby nieuprawnione.
6. Sprzęt o wadze do 10 kg reklamujący powinien dostarczyć do zakładu usługowego wraz z kartą gwarancyjną i dowodem zakupu.
7. Jeżeli wymieniona część jest sprowadzana z zagranicy termin naprawy nie powinien przekroczyć 30 dni licząc od daty zgłoszenia.
8. Zakres i sposób naprawy gwarancyjnej ustala gwarant. Gwarancja nie obejmuje czynności przewidzianych w instrukcji obsługi, do wykonania których zobowiązany jest użytkownik we własnym zakresie i na własny koszt np. zainstalowanie sprzętu, sprawdzenie działania, konserwacja, wymiana bezpieczników, przygotowanie instalacji elektrycznej, regulacja itp.
9. Koszt wezwania serwisu do wykonania czynności wymienionych w punkcie 8 ponosi użytkownik.
10. Naprawą gwarancyjną nie jest regulacja urządzenia gazowego przewidziana w instrukcji obsługi, a należąca do instalującego urządzenie (ustawienia płomienia oszczędnościowego palników, przestawienie na inny rodzaj gazu, ustawienie zapalaczy, iskrowników)).
11. Gwarancją nie są objęte części szklane, plastikowe a także filtry, węże, ostrza oraz uszkodzenia mechaniczne. Poza tym uszkodzenia powstałe w skutek:
  - niewłaściwego użytkowania lub przechowywania,
  - dostania się do wnętrza płynów lub ciał obcych,
  - wyładowań atmosferycznych i spięć w sieci zasilającej,
  - klęsk żywiołowych i działań militarnych.
12. W przypadku wymiany sprzętu na nowy (wady fabryczne) zwracany sprzęt winien być kompletny, zabezpieczony fabrycznymi blokadami na czas transportu i opakowany. Do sprzętu winna być dołączona karta gwarancyjna i karty gwarancyjne części zamienne zamontowanych w okresie gwarancji pod rygorem utraty uprawnień z tytułu gwarancji.
13. Karta gwarancyjna jest ważną jeżeli posiada podpis sprzedawcy i datę sprzedaży potwierdzoną pieczęcią firmy lub jednostki handlowej oraz podpis klienta. Nie może zawierać skreśleń i poprawek.
14. W przypadku bezpodstawnego wezwania serwisanta do naprawy gwarancyjnej, koszty z tym związane ponosić będzie użytkownik w pełnym wymiarze.
15. Duplikat karty gwarancyjnej może być wydany na pisemną prośbę po przedstawieniu przez użytkownika dowodu zakupu.
16. Wszelkie uszkodzenia powstałe w skutek:
  - użytkowania niezgodnie z instrukcją,
  - niewłaściwego przechowywania sprzętu,
  - niewłaściwego konserwowania sprzętu, a także przyczyn niezależnych od wytwórcy mogą być usunięte na koszt użytkownika.Jeżeli ww. spowodowały trwałe zmiany jakościowe sprzętu, udzielona gwarancja traci ważność.
17. Sprzęt gazowy powinien bezwzględnie przyłączać instalator posiadający wymagane prawem uprawnienia, wypełniając i podpisując czytelnie oraz opatrując swoją pieczęcią świadectwo podłączenia urządzenia. Urządzeń wyposażonych w przewód przyłączeniowy z wtyczką nie wymaga się podłączenia do instalacji elektrycznej przez zakład instalatorstwa elektrycznego, jednakże użytkownik winien zapoznać się przed przyłączeniem urządzenia z instrukcją obsługi.

**Przyjmuję do wiadomości warunki gwarancji**

.....  
(czytelny podpis)

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

**Świadectwo wykonania podłączenia i próby  
działania urządzenia**

Wyrób. Kuchnia wolnostojąca gazowo - elektryczna

Model:

.....  
Wyrób został podłączony do instalacji gazowej

.....  
/rodzaj gazu i ciśnienie/

W dniu.....

Nazwa i dokładny adres użytkownika zainstalowanego urządzenia

.....  
.....  
.....  
Przeprowadzono regulację i próbę działania urządzenia oraz poinformowano użytkownika o bezpiecznych warunkach jego użytkowania w zależności od rodzaju zasilania – gazowego

.....  
Podpis instalatora/  
pieczętka z numerem świadectwa kwalifikacji

**Potwierdzenie wykonania naprawy**

Lp.	Opis naprawy – wykaz wymienionych części	Data zgłoszenia	Data naprawy	Pieczętka zakładu

W przypadku osób fizycznych, w tym prowadzących działalność gospodarczą, Administratorem danych jest RAVANSON LTD SP. Z O.O. z siedzibą w Płońsku (kod pocztowy: 09-100), ul. Mazowiecka 6. We wszystkich sprawach dotyczących przetwarzania danych osobowych oraz korzystania przez osoby z praw związanych z przetwarzaniem danych można kontaktować się pod adresem

e-mail: [rodo@ravanson.pl](mailto:rodo@ravanson.pl)

W sytuacji dokonania zakupu towarów i usług oferowanych przez RAVANSON LTD SP. Z O.O. , dane będą przetwarzane w celu realizacji zamówienia/umowy, gwarancji oraz rozliczeń finansowo-księgowych - przy zakupie bezpośrednim w RAVANSON LTD SP. Z O.O. oraz w celu realizacji gwarancji - przy zakupie poprzez dystrybutora, podstawą prawną będzie odpowiednio realizacja umowy i przepisy prawa rachunkowego, kodeksu cywilnego.

Przysługuje Pani/Panu prawo dostępu do swoich danych oraz prawo żądania ich sprostowania, ich usunięcia lub ograniczenia ich przetwarzania. Z uwagi na to, że Pani/Pana dane są przetwarzane na podstawie umowy (po dokonaniu zakupu) – przysługuje Pani/Panu także prawo do przenoszenia danych osobowych, tj. do otrzymania od administratora Pani/Pana danych osobowych, w ustrukturyzowanym, powszechnie używanym formacie nadającym się do odczytu maszynowego. Przysługuje Pani/Panu również prawo wniesienia skargi do organu nadzorczego zajmującego się ochroną danych osobowych - Prezesa Urzędu Ochrony Danych Osobowych. W celu skorzystania z powyższych praw należy skontaktować się z koordynatorem ochrony danych. Dane kontaktowe wskazane są powyżej.

Dane będą przetwarzane do momentu przedawnienia roszczeń z tytułu sprzedaży towarów i usług lub do momentu wygaśnięcia obowiązku przechowywania danych wynikającego z przepisów prawa.

RAVANSON LTD SP. Z O.O. nie podejmuje decyzji w sposób zautomatyzowany, w tym w oparciu o profilowanie klientów. Pani/Pana dane osobowe nie będą przekazywane do odbiorców znajdujących się w państwach poza Europejskim Obszarem Gospodarczym.

Pani/Pana dane mogą być udostępniane m.in. operatorom systemów płatności, bankom - przy bezpośrednim zakupie. Pani/Pana dane mogą być także przekazywane podmiotom przetwarzającym dane osobowe na zlecenie RAVANSON LTD SP. Z O.O.: przedstawicielom handlowym, dostawcom usług IT, firmom transportowym, serwisantom urządzeń, audytorom zewnętrznym, firmom niszczącym dokumentację, kancelariom prawnym.

Przy zakupie bezpośrednim - podanie danych osobowych w celu wystawienia dokumentu sprzedaży i dokonania rozliczeń finansowo-księgowych jest obowiązkowe i wynika z przepisów prawa. Podanie danych w celu realizacji gwarancji jest dobrowolne, ale niezbędne do udzielenia odpowiedzi / serwisowania sprzętu w miejscu jego używania / przesłania naprawionego/wymienionego sprzętu.