

Ravanson®

PL	Instrukcja oryginalna	2
RUS	Инструкция по обслуживанию	16
LT	Naudojimo instrukcija	30



MODEL:

KWGE-K50N

Producent:

Ravanson®

Ravanson Ltd Sp. z o.o. ul. Mazowiecka 6, 09-100 Płońsk, Polska

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

e-mail: grass@grass.pl

www.ravanson.pl

Aktualizacja: 29. 09. 2015r.

Gratulujemy zakupu i witamy wśród użytkowników produktów marki Ravanson.



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



Nieprzestrzeżenie 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.



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. **UWAGA!** Dzieci i zwierzęta nie powinny zbliżać się do pracującego lub stygnącego urządzenia.
9. **Urządzenie jest przeznaczone do przyrządzania potraw i obróki ciepłej żywności w warunkach gospodarstwa domowego. Stosowanie jej do innych celów jest niedozwolone!**
10. Kuchnię powinien naprawiać wyłącznie autoryzowany zakład serwisowy, wykorzystujący oryginalne części zamienne.
11. **UWAGA!** Nieprawidłowo przeprowadzone naprawy mogą stanowić źródło znacznych zagrożeń.
12. **UWAGA!** W przypadku awarii urządzenia, zwłaszcza przy ulatnianiu się gazu, urządzenie należy odciąć od dopływu gazu i niezwłocznie skontaktować się z zakładem serwisowym.
13. **UWAGA!** 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 zapatek, 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 tendencję 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.

14. Kuchni nie wolno podnosić za uchwyt piekarnika!
15. Przed użyciem należy usunąć wszystkie zabezpieczenie ochronne założone na czas transportu.
16. Materiały, z których jest wykonane opakowanie, nadają się do wykorzystania jako surowce wtórne.
17. 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.
18. **UWAGA!** Przed instalacją należy sprawdzić w miejscu instalacji ciśnienie oraz rodzaj gazu, do którego kuchnia jest przystosowana.
19. Warunki dotyczące zmiany rodzaju używanego gazu znajdują się w instrukcji obsługi (patrz także tabliczka znamionowa urządzenia).
20. **OSTRZEŻENIE!** Nie używaj urządzenia, jeżeli przewód zasilający jest uszkodzony. Jeżeli przewód zasilający jest uszkodzony, musi zostać wymieniony przez producenta, autoryzowany serwis lub podobnie wykwalifikowane osoby, w celu uniknięcia zagrożenia.
21. Należy uważać, żeby przewód zasilający nie stykał się z ostrymi krawędziami oraz gorącymi powierzchniami.
22. Wtyczka urządzenia musi pasować do gniazdka.
23. Nie należy w żaden sposób przerabiać wtyczki.
24. **OSTRZEŻENIE!** Nie wolno pozostawiać pracującej kuchni bez nadzoru.
25. Płomień palników powinien być regularny i stabilny. Jeżeli płomień nie jest regularny, należy oczyścić palnik. W przypadku usterki wezwać autoryzowany serwis.
26. **UWAGA!** Sprawdzić, czy pokrętła znajdują się w pozycji „0” (wyłączony), kiedy kuchnia nie jest użytkowana.
27. **UWAGA!** Nie pozostawiać na wierzchu kuchni (na palnikach) folii aluminiowej i innych przedmiotów, jeżeli palniki są włączone.
28. Jeżeli kuchnia posiada pokrywę, zabezpieczającą przed kurzem oraz rozpryskiwaniem tłuszczu nie wolno używać jej do innych celów. Nie wolno stawiać żadnych przedmiotów na zamkniętej pokrywie.
29. Przed otwarciem pokrywy należy ją oczyścić. Przed zamknięciem pokrywy odczekać, aż urządzenie ostygnie.
30. **OSTRZEŻENIE!** Pokrywy NIE WOLNO zamykać, gdy piekarnik, płyta lub palniki są jeszcze gorące.
31. Podczas pracy kuchni powstaje ciepło i wilgoć. Należy zapewnić prawidłową wentylację w pomieszczeniu, w którym będzie ustawiona kuchnia.
32. **OSTRZEŻENIE!** 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.
33. W przypadku długiej pracy kuchni należy zapewnić dodatkową wentylację poprzez otwarcie okna lub zwiększenie mocy wentylacji mechanicznej (jeżeli zainstalowano).
34. **OSTRZEŻENIE!** Podczas przyrządzania potraw na oleju lub innym tłuszczu nie wolno pozostawiać urządzenia bez nadzoru, ponieważ przegrzany olej może się zapalić.
35. **OSTRZEŻENIE!** Nie wolno stawiać na ruszcie zdeformowanych lub niestabilnych naczyń do gotowania, gdyż mogą się one przewrócić i zawartość naczynia wyleje się na palniki.
36. **OSTRZEŻENIE!** 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).
37. **OSTRZEŻENIE!** 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.
38. Na otwartych drzwiach piekarnika nie należy stawiać ciężkich naczyń, nie siadać oraz nie stawać na nich.
39. **OSTRZEŻENIE!** 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.
40. **OSTRZEŻENIE!** Ruszt grilla nagrzewa się w czasie pracy piekarnika. Do wyjmowania potraw oraz rusztu używać rękawic ochronnych.

41. Nie przykrywać dna komory piekarnika folią, gdyż może dojść do kumulacji ciepła i uszkodzenia piekarnika.
42. Nie otwierać drzwi piekarnika w czasie jego pracy bez potrzeby lub gdy jest jeszcze rozgrzany, aby ochronić pokrętkę przed uszkodzeniem. Po zakończeniu pieczenia należy wyjąć potrawę z piekarnika i zamknąć jego drzwi.
43. Należy używać tylko akcesoriów dostarczonych przez producenta.
44. Poza akcesoriami należącymi do wyposażenia piekarnika, należy używać żaroodpornych naczyń przeznaczonych do użytku w piekarnikach (patrz wskazówki producenta naczyń).
45. **OSTRZEŻENIE!** W pobliżu kuchni nie należy przechowywać środków czyszczących i materiałów łatwopalnych.
46. **OSTRZEŻENIE!** Wąż przyłączeniowy należy wymieniać po upływie określonego czasu, zgodnie ze wskazówkami jego producenta.
47. **OSTRZEŻENIE!** Okresowo należy sprawdzać stan węża i szczelność połączenia, zgodnie z obowiązującymi przepisami.
48. Ze względów bezpieczeństwa i higienicznych, kuchenkę należy utrzymywać w czystości.
49. Kuchnię należy myć po każdym użyciu.
50. Do czyszczenia urządzenia używać miękkiej wilgotnej (nie mokrej) szmatki i delikatnego detergentu.
51. Nie używać ciśnieniowych lub parowych urządzeń czyszczących do mycia kuchni.
52. Nie wolno używać rozpuszczalników, benzyny i innych środków, mogących uszkodzić urządzenie.
53. **OSTRZEŻENIE!** Należy zwracać szczególną uwagę na otwory wentylacyjne kuchni. Otwory te muszą być czyste, drożne, wolne od jakichkolwiek przeszkód.
54. **UWAGA!** Nie należy narażać urządzenia na działanie deszczu i warunków wilgotnych.
55. Urządzenie transportować w oryginalnym opakowaniu, zabezpieczającym przed uszkodzeniami mechanicznymi i kurzem.
56. Pomimo stosowania urządzenia zgodnie z przeznaczeniem i przestrzegania wszystkich wskazówek bezpieczeństwa, nie można całkowicie wyeliminować określonych czynników ryzyka resztkowego.

WSKAZÓWKI DLA UŻYTKOWNIKA

PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

Po otrzymaniu urządzenia należy:

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

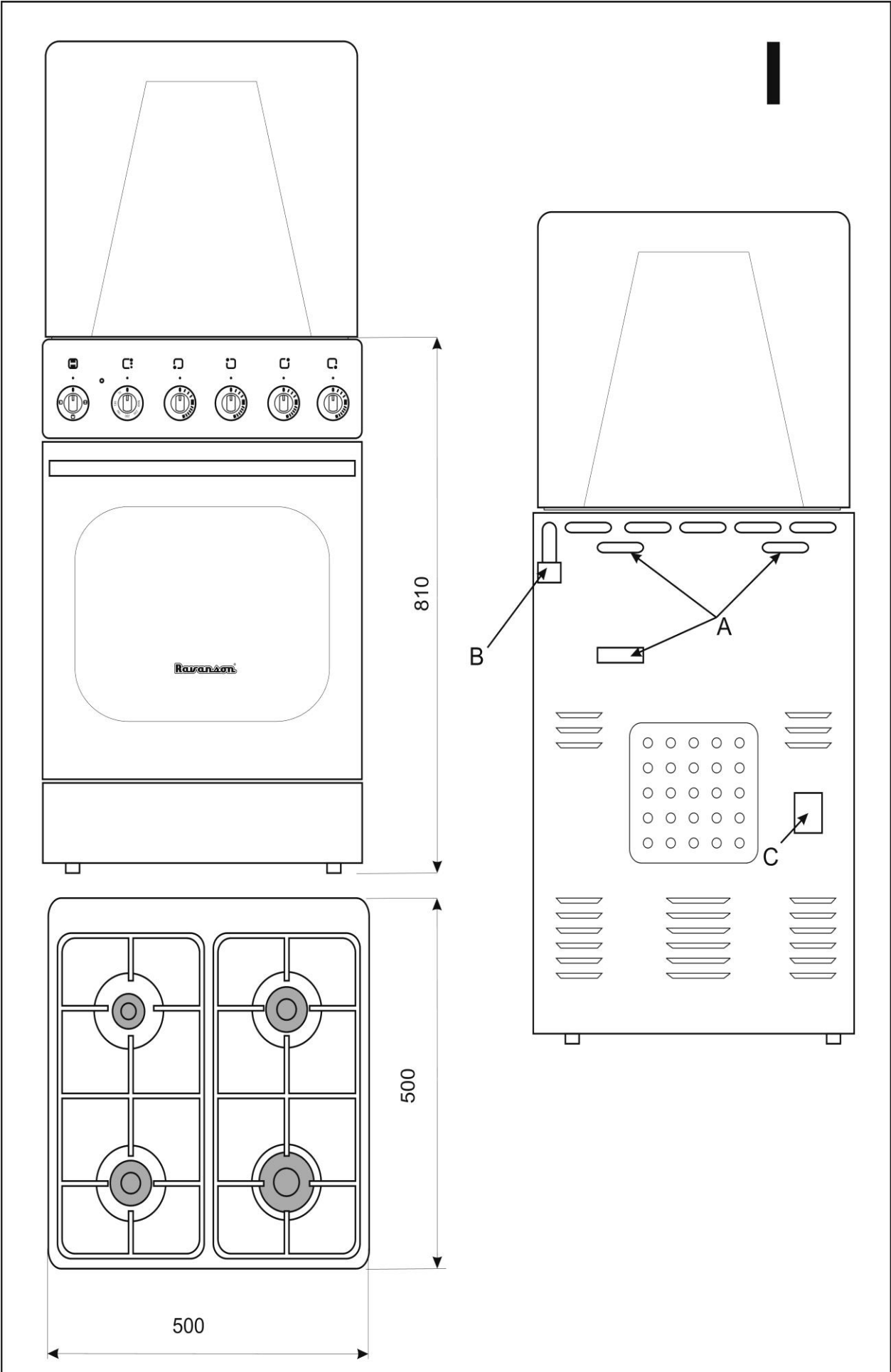


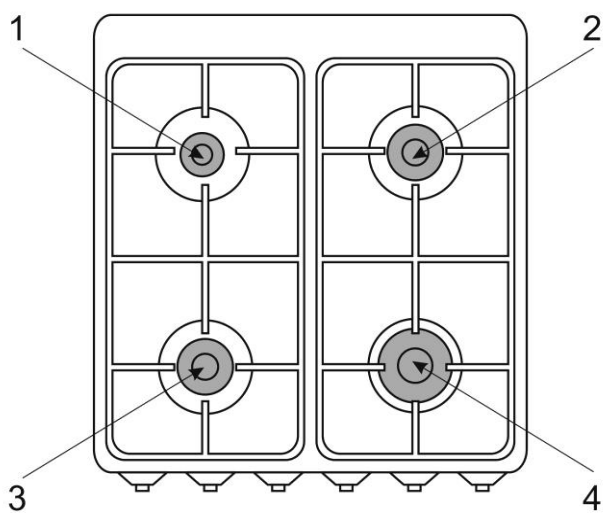
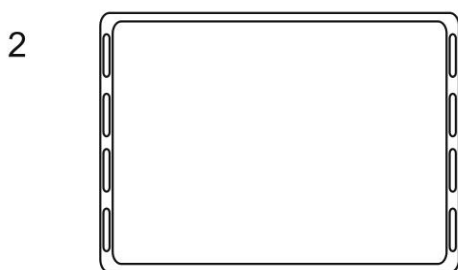
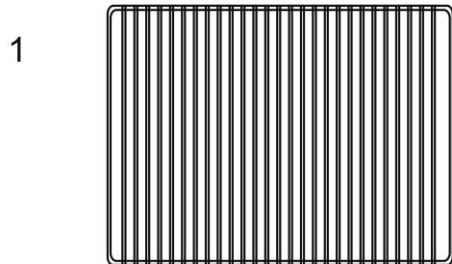
Przed podłączeniem do źródła zasilania należy sprawdzić czy źródło zasilania, do którego ma być podłączone urządzenie, odpowiada parametrom podanym na tabliczce znamionowej. Urządzenie wykonane jest w I Klasie Ochronności, co oznacza, że musi być podłączone do kontaktu z bolcem uziemiającym.

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

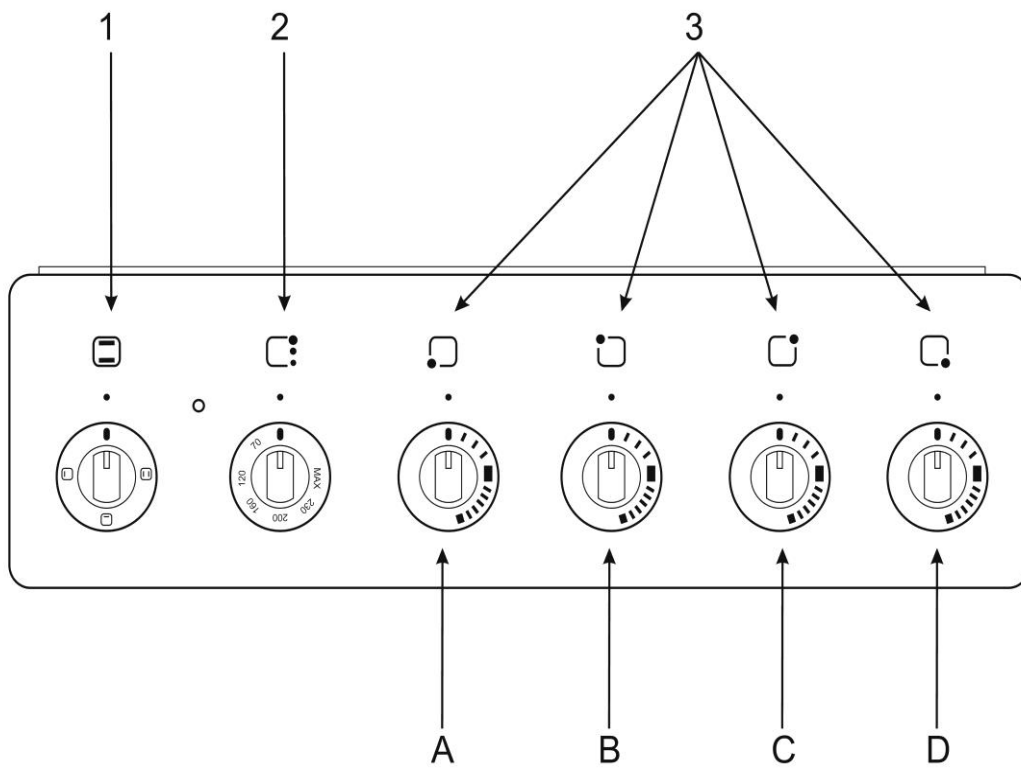
Włączyć piekarnik na min. 45 minut, ustawiając pokrętkę ustawienia temperatury (patrz: PANEL STEROWANIA – OBSŁUGA) w położeniu maksymalnym. Z piekarnika może wydobywać się dym. Jest to zjawisko normalne. Należy rozgrzewać piekarnik, aż dymienie i nieprzyjemny zapach ustaną. Dokładnie wywietrzyć pomieszczenie,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

SCHEMATY

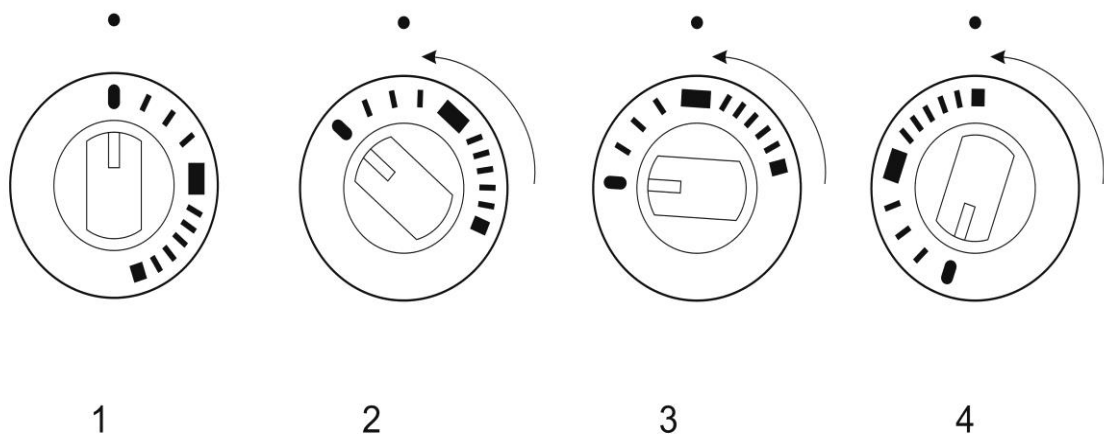




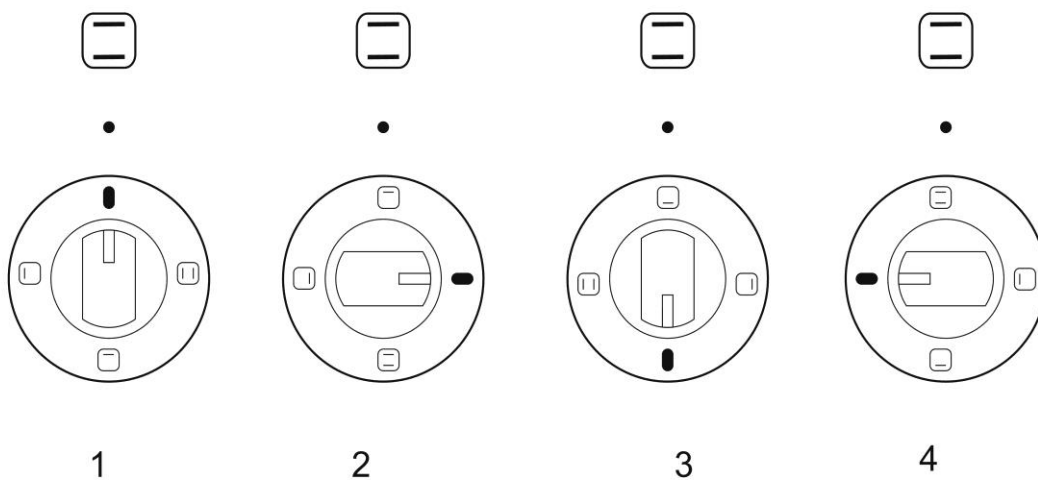
IV



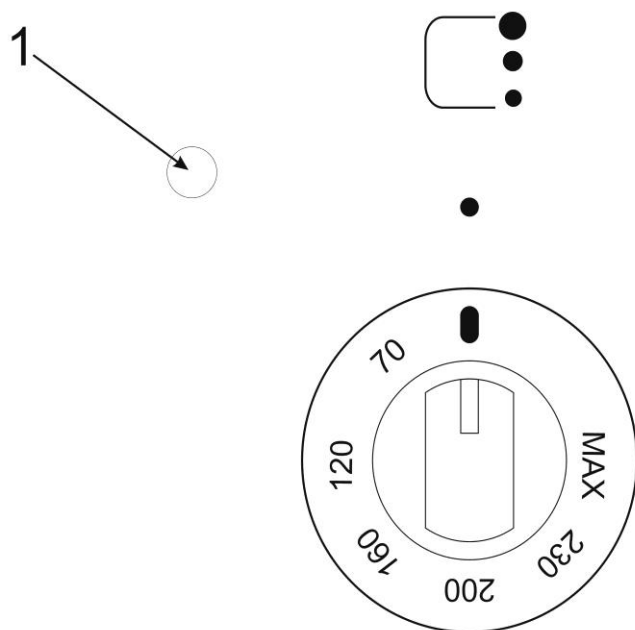
V



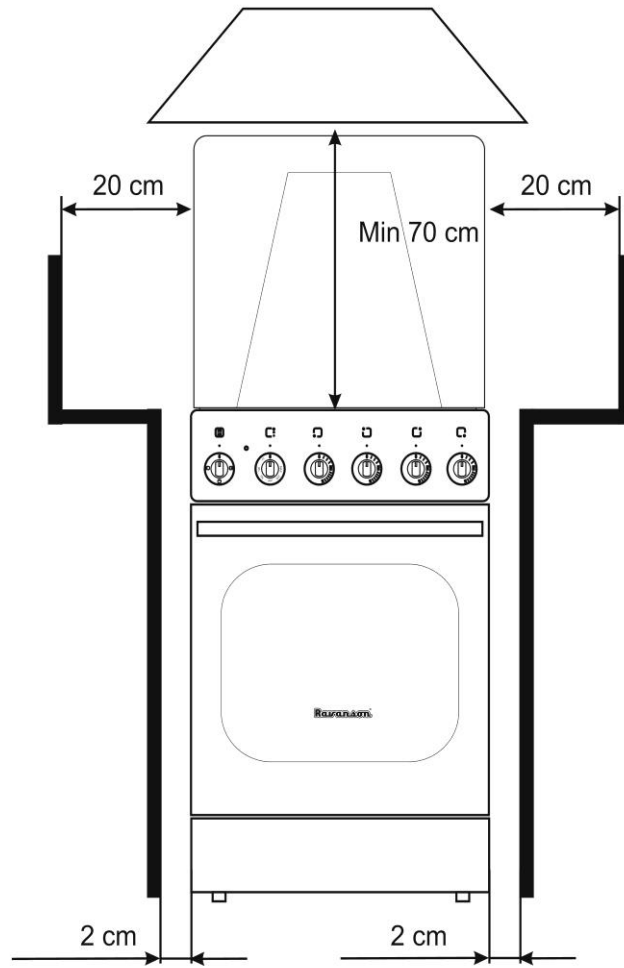
VI



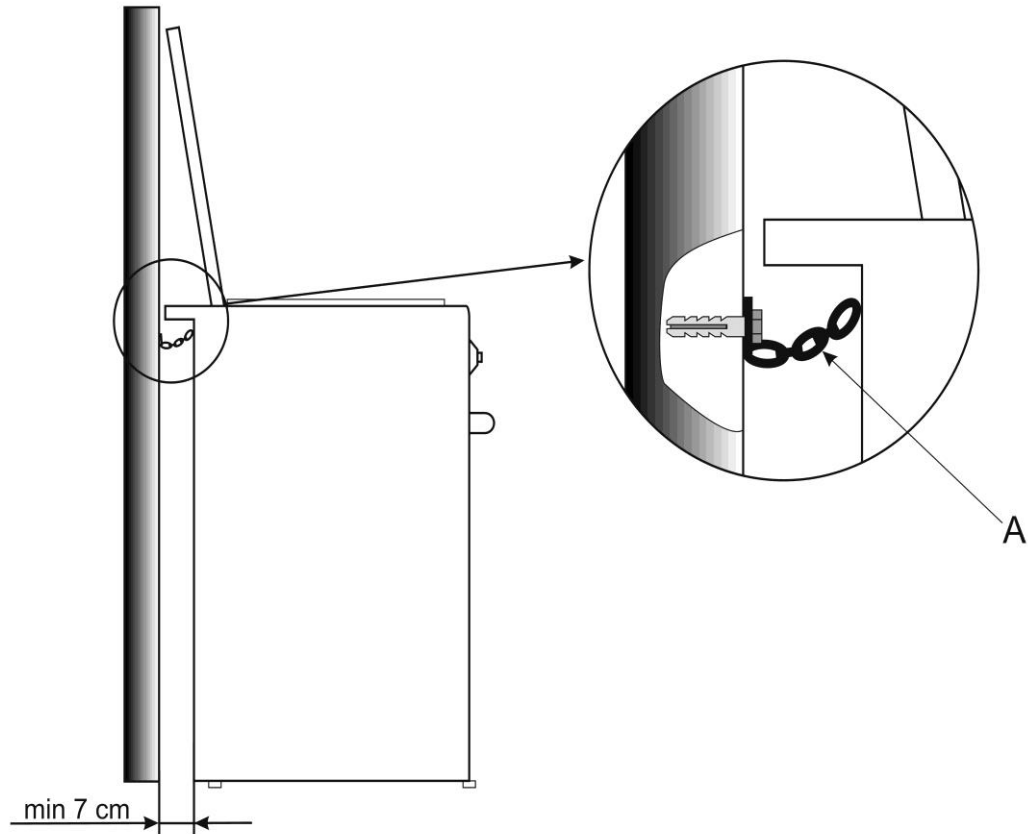
VII

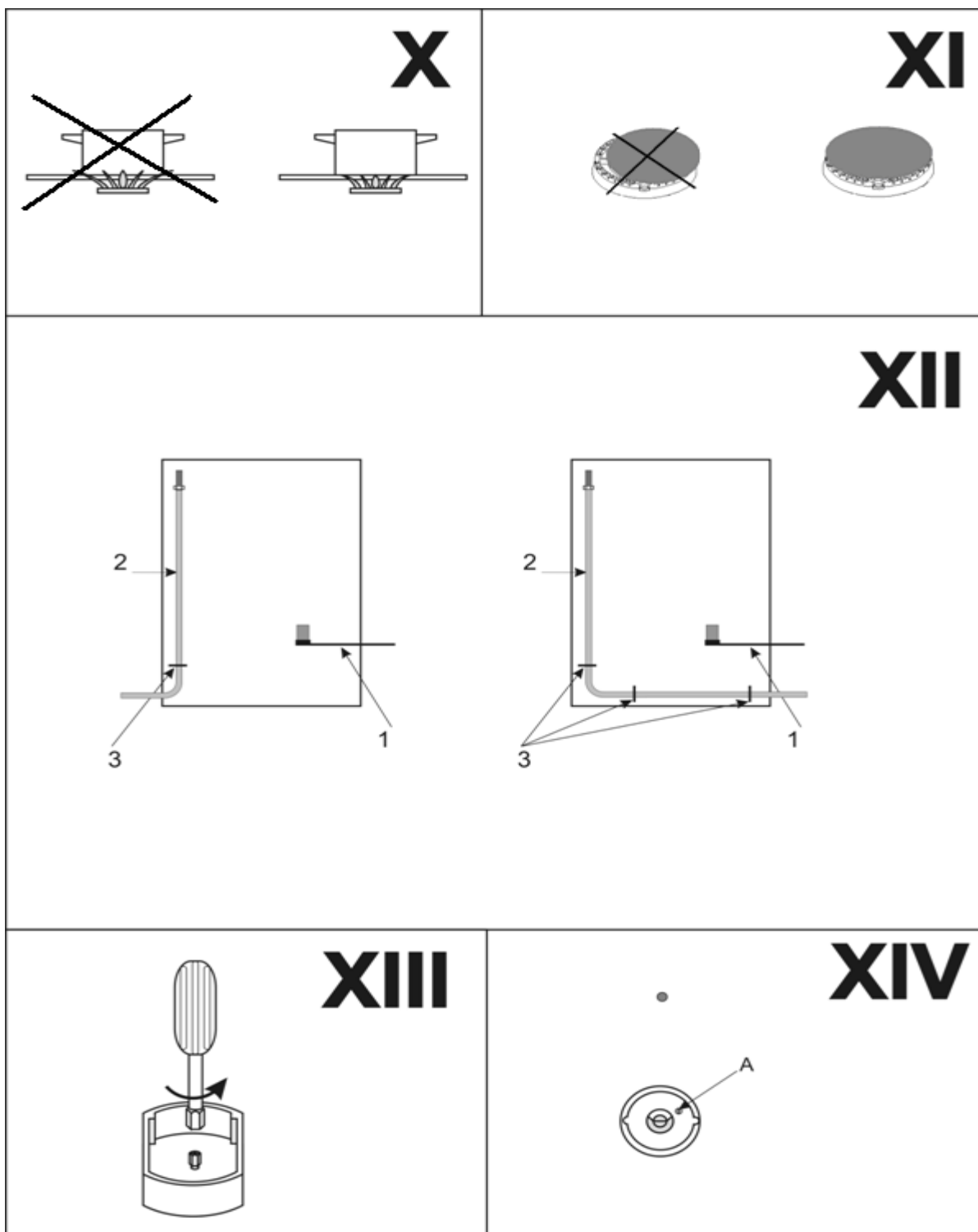


VIII



IX





WIDOK OGÓLNY FRONTU, TYŁU ORAZ PŁYTY GŁÓWNEJ – patrz Rys. I

- A – Otwory wentylacyjne
- B – Króciec podłączenia gazu
- C – Podłączenie elektryczne z przewodem zasilającym

KOMPLETACJA – patrz Rys. II

1	Ruszt	2	Blacha
---	-------	---	--------

WIDOK PŁYTY GŁÓWNEJ – patrz Rys. III

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

PANEL STEROWANIA – OBSŁUGA – patrz Rys. IV

1 – Pokrętko funkcji piekarnika – patrz Rys. VI

- Pozycja 1** – Piekarnik wyłączony
- Pozycja 2** – Włączona grzałka górna
- Pozycja 3** – Włączona grzałka dolna
- Pozycja 4** – Włączone górna i dolna grzałka piekarnika

2 – Pokrętko ustawienia temperatury –patrz Rys. VII

Pokrętko służy do wybrania żądanej temperatury pieczenia.

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

3 – Pokrętła sterujące palnikami - patrz Rys. IV

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

Sterowanie palnikami - patrz Rys. V

Pozycja 1 – Zamknięty dopływ gazu do palnika

Pozycja 2 – Odpalanie

W celu odpalenia palnika należy wcisnąć pokrętko i przekręcić do pozycji 2. Jednocześnie zapaloną zapałkę, zapalarkę lub inne źródło płomienia przyłożyć do odpowiedniego palnika. Po zapaleniu się palnika należy, ciągle wciskając pokrętko, przekręcić je do pozycji 3 i odczekać około 10 sekund (ciągle wciskając pokrętko, aż do momentu, w którym po puszczeniu pokrętła płomień nie zgaśnie). Teraz można ustawić żądaną wielkość płomienia.

Pozycja 3 – Płomień maksymalny

Pozycja 4 – Płomień minimalny – oszczędnościowy

UWAGA!

Kuchnia nie jest wyposażona w piezozapalnik. W celu zapalenia palnika konieczne jest zewnętrzne źródło zapłonu (zapalona zapałka, zapalarka do gazu, itp.).

USTAWIENIE KUCHNI – patrz Rys. VIII

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

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

Pomieszczenie kuchenne powinno:

- Mieć minimalną wysokość 2,2 m
- Umożliwiać dopływ powietrza, które jest niezbędne do właściwego spalania gazu. Dopływ powietrza powinien być nie mniejszy niż 2m³/h na 1kW mocy palników. Powietrze może być dostarczane w wyniku bezpośredniego przepływu z zewnątrz poprzez kanał o przekroju min. 100cm² bądź pośrednio z sąsiednich pomieszczeń, które wyposażone są w kanały wentylacyjne, wychodzące na zewnątrz
- Zapewnić wentylację nawiewno - wywiewną (co najmniej 1,5-krotną wymianę powietrza w ciągu godziny)

- Zapewnić odprowadzanie spalin, np. poprzez sprawny kanał kominowy.

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

UWAGA!

Kuchnia wyposażona jest w stabilizator w postaci łańcucha (A) - patrz Rys. IX.

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

UWAGA!

Przewrócenie się kuchni może doprowadzić do poważnych obrażeń!

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

GOTOWANIE

DOBÓR PALNIKÓW

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

Ze względów ekonomicznych, zalecamy przykrywanie garnków podczas gotowania.

Nie dopuszczać żeby gotująca się potrawa wykpiiała 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 (patrz Rys. XI).

Kuchenska wyposażona jest w zabezpieczenie przeciwwypływowe gazu.

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

OBSŁUGA PIEKARNIKA – patrz Rys. VI, VII

Do obsługi piekarnika służą pokrętła (Rys. IV):

- **1** – pokrętło funkcji piekarnika. Pokrętłem 1 należy wybrać żadaną funkcję piekarnika (Rys. VI)
i
- **2** – pokrętło ustawienia temperatury. Pokrętłem 2 należy ustawić żadaną temperaturę (Rys. VII)

Pokrętło 1 – patrz Rys. VI

Pozycja 1 – piekarnik wyłączony

Pozycja 2 – Włączona grzałka górna

Funkcja służy do mocniejszego zapiekania potraw od góry.

Pozycja 3 – Włączona grzałka dolna

Funkcja służy do mocniejszego zapiekania potraw od dołu.

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

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

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.

UWAGA!

Po zakończonym procesie pieczenia, w celu wyłączenia piekarnika, należy przekręcić pokrętła 1 i 2 do położenia „wyłączony”.

CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

Przed przystąpieniem do czyszczenia, należy sprawdzić czy wszystkie pokrętła 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.

TRANSPORT I PRZECHOWYWANIE

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

INFORMACJE DLA INSTALATORA

Podłączenie i dopasowanie kuchenki do odpowiedniego rodzaju gazu może wykonać **wyłącznie** instalator urządzeń gazowych z odpowiednimi uprawnieniami, zgodnie z obowiązującymi przepisami.

Instalator po przeprowadzeniu w/w czynności powinien zaznaczyć w tabeli DANYCH TECHNICZNYCH w karcie gwarancyjnej rodzaj gazu, do którego została dostosowana kuchnia.

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

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

Podłączenie musi być dokonane zgodnie z obowiązującymi normami i przepisami!

Kuchnia dostosowana jest do zasilania gazem o parametrach zamieszczonych na tabliczce znamionowej.

Sprawdzić, czy podana charakterystyka gazu odpowiada parametrom gazu zasilającego.

Kuchnia jest zaopatrzona w rurowy króciec z gwintem 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.

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 2,0 m. 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.

2. Podłączenie do gazu płynnego

Do podłączenia urządzenia z butlą należy zastosować certyfikowany przewód gumowy.

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.

Prawidłowe prowadzenie węża doprowadzającego gaz pokazano na Rys. XII

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

UWAGA!

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

UWAGA!

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

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

Fabrycznie urządzenie nastawione jest na gaz z rodziny 2.

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

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

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

WYMIANA DYSZ – patrz Rys. XIII

W celu wymiany dysz należy:

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

REGULACJA PŁOMIENIA – patrz Rys. XIV

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

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

Płomień należy ustawić na taką wysokość, żeby nie zgasł przy lekkim podmuchu oraz przy szybkim przestawieniu z płomienia pełnego – pozycja 3 (Rys. V) i odwrotnie. Prawidłowo wyregulowany płomień powinien mieć kształt stożka koloru zielono-niebieskiego o wysokości około 2-4mm. 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		
2E - G20 – 20 mbar	Mały (1)	Średni (2; 3)	Duży (4)
Średnica dyszy [mm]	0,70	0,95	1,15
Obciążenie cieplne [kW]	0,89	1,67	2,66
Zużycie gazu [m ³ /h]	0,084	0,148	0,252
Rodzaj gazu	Palnik		
3B/P-G30 - 37mbar	Mały (1)	Średni (2; 3)	Duży (4)
Średnica dyszy [mm]	0,50	0,65	0,80
Obciążenie cieplne [kW]	1,11	1,89	2,78
Zużycie gazu [g/h]	78	132	210

TYPOWE USTERKI

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

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

PARAMETRY TECHNICZNE

Napięcie znamionowe: 220 – 240V

Częstotliwość znamionowa: 50 Hz

Maksymalny pobór mocy: 1450 W

Urządzenie wykonane w I Klasie Ochronności

Obciążenie cieplne/ zużycie gazu G20 – 20 mbar

Mały: 0,89 kW/ 0,084 m³/h

Średni: 1,67 kW/ 0,148 m³/h

Duży: 2,66 kW/ 0,252 m³/h

Łącznie obciążenie cieplne: 6,89 kW

Łącznie zużycie gazu (palniki) - 0,632 m³/h

Obciążenie cieplne/ zużycie gazu G30 – 37 mbar

Mały: 1,11 kW/ 78 g/h

Średni: 1,89 kW/ 132 g/h

Duży: 2,78 kW/ 210 g/h

Łącznie obciążenie cieplne: 7,67 kW

Łącznie zużycie gazu (palniki) - 552 g/h

Znamionowy pobór mocy poszczególnych elementów:

[Dolna grzałka -](#)
[Górna grzałka](#)

800 W
650 W

Gaz: G20 - 20 mbar
Категория: II2E3B/P
PIN 1312BT5268
Край przeznaczenia – PL (Polska)

UWAGA!

Ilustracje i opisy mogą odbiegać od rzeczywistości w zależności od modelu produktu.

Producent zastrzega sobie prawo do zmian technicznych!

Producent zastrzega sobie prawo do pomyłek i błędów w druku.



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.

RUS

Мы поздравляем Вас с покупкой и приветствуем среди потребителей изделий фирмы Ravanson.



Перед тем, как приступить к пользованию, следует прочитать все указания и предостережения, которые касаются техники безопасности.



Несоблюдение нижеприведенных предостережений и указаний по технике безопасности и охране труда, несоответствующая установка и эксплуатация устройства, может стать причиной серьезных повреждений или смерти вследствие ожогов, взрыва, пожара, поражения электротоком и отравления угарным газом.



Сохраните все предостережения и указания, которые касаются техники безопасности, чтобы иметь возможность воспользоваться ими в будущем.

ОБЩИЕ УКАЗАНИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ



Устройство должно устанавливаться согласно действующему праву и эксплуатироваться только в хорошо вентилируемых помещениях. ПЕРЕД УСТАНОВКОЙ И ЭКСПЛУАТАЦИЕЙ СЛЕДУЕТ ПРОЧИТАТЬ ИНСТРУКЦИЮ ПО ОБСЛУЖИВАНИЮ.



Подсоединение кухонной плиты к внутренней газовой сети или к баллону с жидким газом, а также ее регулировку ДОЛЖЕН ВЫПОЛНЯТЬ ИСКЛЮЧИТЕЛЬНО УПОЛНОМОЧЕННЫЙ установщик газовых устройств или техник авторизованного сервисного предприятия, согласно действующим правилам, что должно быть подтверждено записью в гарантийной карте изделия. Отсутствие такого подтверждения аннулирует гарантию.

ВНИМАНИЕ! Производитель не несет ответственности за ущербы, возникшие вследствие несоблюдения действующих норм и правил или в результате подсоединения плиты неуполномоченными лицами.



1. Это устройство должно быть установлено согласно действующим правилам.
2. Установка и наладка устройства должны проводиться квалифицированным лицом.
3. Производитель не несет никакой ответственности за повреждения и неисправности, вызванные несоответствующей установкой устройства или его неправильной эксплуатацией.

4. Не разрешается самостоятельно выполнять какие-либо изменения и модернизацию под угрозой потери гарантийных прав.
5. Устройство предназначено для обслуживания исключительно взрослыми лицами. Не позволять детям играть вблизи устройства.
6. Настоящее оборудование не предназначено для эксплуатации лицами (в т.ч. детьми) с ограниченной физической, сенсорной или психической способностью, или лицами, которые не ознакомлены с оборудованием или не имеют опыта работы с ним, разве что это происходит под присмотром или согласно инструкции по эксплуатации оборудования, переданной лицами, которые отвечают за их безопасность.
7. Следует обращать внимание на детей, чтобы не игрались оборудованием.
8. **ВНИМАНИЕ!** К работающему или остывающему устройству не должны приближаться дети или животные.
9. **Устройство предназначено для приготовления блюд в условиях домашнего хозяйства. Не разрешается применение устройства для других целей!**
10. Ремонтировать кухонную плиту должно исключительно авторизованное сервисное предприятие, использующее оригинальные запчасти.
11. **ВНИМАНИЕ!** Неправильно выполненные ремонты могут быть причиной возникновения значительных угроз.
12. **ВНИМАНИЕ!** В случае аварии, особенно при испарении газа, устройство следует отсоединить от притока газа и незамедлительно связаться с сервисным предприятием.
13. **ВНИМАНИЕ!** В случае испарения газа следует немедленно закрыть вентиль газовой сети или баллона с жидким газом, тщательно провентилировать помещение и вызвать аварийную службу газа. В это время нельзя зажигать спички, курить сигареты, включать или выключать приемники электрической энергии (радио, звонки, выключатели освещения) или механические приборы, которые могут вызвать искровые разряды.



ВНИМАНИЕ! Жидкий газ тяжелее от воздуха и поэтому имеет тенденции к накоплению на нижних уровнях. Помещения, в которых устанавливается баллон с жидким газом, должны быть оснащены вентиляционными каналами, выведенными из помещения наружу, что позволяет газу выходить в случае негерметичности. По этой же причине баллоны с жидким газом, как пустые, так и частично наполненные, не должны ни устанавливаться, ни храниться в помещениях, расположенными под земной поверхностью (напр., в подвалах). Баллоны не должны находиться очень близко к источникам тепла (печки, дымари, духовки и т.п.), которые могут повысить температуру внутри баллона выше 50°C.

14. Кухонную плиту нельзя поднимать за ручку духовки!
15. Перед эксплуатацией следует снять все предохранительные приспособления, заложенные на время транспортировки.
16. Материалы, из которых изготовлена упаковка, являются пригодными для использования в качестве вторсырья.
17. Отработанную кухонную плиту следует довести до состояния, которое делает невозможным ее повторную эксплуатацию. Следует снять дверь, поскольку она может представлять собой источник угрозы, особенно для детей. Затем устройство следует сдать на специализированные пункты сбора, которые занимаются утилизацией или скупкой вторсырья.
18. **ВНИМАНИЕ!** Перед установкой следует на рабочем месте проверить давление и вид газа, для которого приспособлена кухонная плита.
19. Условия, которые относятся к изменению вида применяемого газа, находятся в инструкции по обслуживанию (смотрите также заводскую табличку устройства).
20. **ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЕ!** Не пользоваться устройством, если поврежден провод питания. Если провод питания поврежден, он должен быть заменен производителем, представителями авторизованного сервисного пункта или аналогично квалифицированными лицами с целью избежания угрозы.
21. Следует следить, чтобы провод питания не попадал в соприкосновение с острыми краями, а также с горячими поверхностями.
22. Штепсельная вилка устройства должна соответствовать электрической розетке.
23. Не следует никаким образом переделывать штепсельную вилку.
24. **ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЕ!** Нельзя оставлять работающую кухонную плиту без присмотра.
25. Пламя горелок должно быть регулярным и стабильным. Если пламя является нерегулярным, следует прочистить горелку. В случае возникновения дефекта следует вызвать работника авторизованного сервисного пункта.

26. **ВНИМАНИЕ!** Когда кухонная плита не применяется, следует проверить, находятся ли ручки регулировки в позиции „0” (выключено).
27. **ВНИМАНИЕ!** Не оставлять наверху кухонной плиты (на горелках) фольгу и другие предметы, если горелки включены.
28. Если кухонная плита имеет крышку, предохраняющую от пыли и разбрызгивания жира, нельзя применять ее для других назначений. Нельзя ставить никакие предметы на закрытой крышке.
29. Перед открытием крышки следует ее почистить. Перед закрытием крышки следует выждать, пока устройство остынет.
30. **ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЕ!** Крышку НЕЛЬЗЯ закрывать, если духовка, плита или горелки еще находятся в горячем состоянии.
31. Во время работы кухонной плиты возникает тепло и влага. Следует обеспечить правильную вентиляцию в помещении, в котором будет устанавливаться кухонная плита.
32. **ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЕ!** Помещение, в котором должна быть установлена кухонная плита, должно иметь надежную приточно-вытяжную вентиляцию. Неисправная вентиляция может привести к нарушению процесса сжигания газа и к образованию увеличенного объема угарного газа в кухонном помещении.
33. В случае длинной работы кухонной плиты следует обеспечить дополнительную вентиляцию при помощи открытия окна или увеличения мощности механической вентиляции (если установлено).
34. **ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЕ!** Во время приготовления блюд на масле или другом жире, нельзя оставлять устройство без присмотра, поскольку перегретое масло может загореться.
35. **ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЕ!** Нельзя ставить на деформированной или неустойчивой решетке посуду для приготовления, поскольку они могут перевернуться, вследствие чего содержимое посуды выльется на горелки.
36. **ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЕ!** В случае подсоединения других электрических устройств вблизи плиты следует обратить внимание, чтобы их провода питания не прикасались к горячим элементам кухонной плиты (или не зажимались дверью духовки).
37. **ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЕ!** Устройство во время эксплуатации становится горячим. Следует соблюдать особую осторожность во время вкладывания и вынимания блюд из духовки. Доступные внутри духовки нагревательные элементы являются очень горячими.
38. На открытой двери духовки не следует ставить тяжелую посуду, не садиться и не ставить на нее.
39. **ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЕ!** Во время работы духовки, ее оконное стекло, а также внешние элементы разогреваются в значительной степени. Следует обратить особое внимание на детей во время применения этой функции устройства.
40. **ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЕ!** Решетка для гриля нагревается во время работы духовки. Для вынимания блюд, а также решетки, следует применять защитные рукавицы.
41. Не следует прикрывать дно камеры духовки фольгой, поскольку это может привести к накоплению тепла и повреждению духовки.
42. Не следует открывать дверь духовки во время ее работы без надобности или когда еще разогрета, чтобы предохранить ручки регулировки от повреждения. После окончания печения следует вынуть блюдо из духовки и закрыть ее дверь.
43. Следует применять только принадлежности, которые доставлялись производителем.
44. Кроме принадлежностей, которые относятся к оборудованию духовки, следует применять жароупорную посуду, предназначенную для применения в духовках (смотрите указания производителя сосуда).
45. **ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЕ!** Вблизи кухонной плиты не следует хранить очистительные средства и легковоспламеняющиеся материалы.
46. **ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЕ!** Присоединительный шланг следует заменять по истечении определенного времени, согласно указаниям его производителя.
47. **ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЕ!** Периодически следует проверять состояние шланга и плотность соединения, согласно действующим правилам.
48. По соображениям техники безопасности и гигиены труда, кухонную плиту следует удерживать в чистоте.
49. Плиту следует мыть после каждого использования.
50. Для чистки устройства следует применять мягкую влажную (не мокрую) тряпочку и мягкие детергенты.
51. Не применять очистительные напорные или паровые устройства для мойки кухонной плиты.
52. Нельзя применять растворители, бензин и другие средства, которые могут повредить устройство.

53. **ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЕ!** Следует обращать особое внимание на вентиляционные отверстия кухонной плиты. Эти отверстия должны быть чистыми, проходимыми, свободными от каких-либо препятствий.
54. **ВНИМАНИЕ!** Не следует устройство подвергать действию дождя и влажных условий.
55. Устройство следует транспортировать в оригинальной упаковке, предохраняющей от механических повреждений и накопления пыли.
56. Несмотря на применение устройства в соответствии с предназначением и соблюдения всех указаний по безопасности, нельзя полностью исключить определенные факторы остаточного риска.

УКАЗАНИЯ ДЛЯ ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ

ПЕРЕД ПЕРВЫМ ПРИМЕНЕНИЕМ

После получения устройства следует:

- Распаковать его и проверить, не имеет ли повреждений. В случае обнаружения каких-либо повреждений - НЕ ПРИМЕНЯТЬ.
- Проверить комплектность доставленного оборудования.
- Устранить все элементы упаковки.
- Вынуть все принадлежности из камеры духовки.
- Снять все наклейки и пластиковые защитные элементы.
- Умыть все принадлежности перед применением.
- Поднять крышку (если устройство оснащено крышкой).

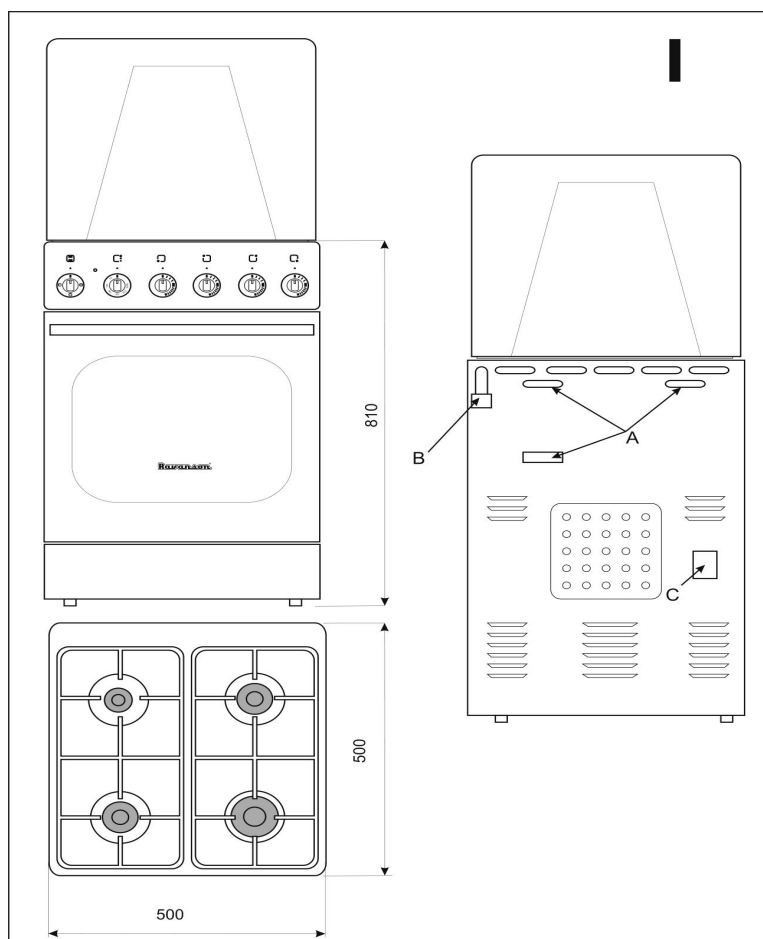


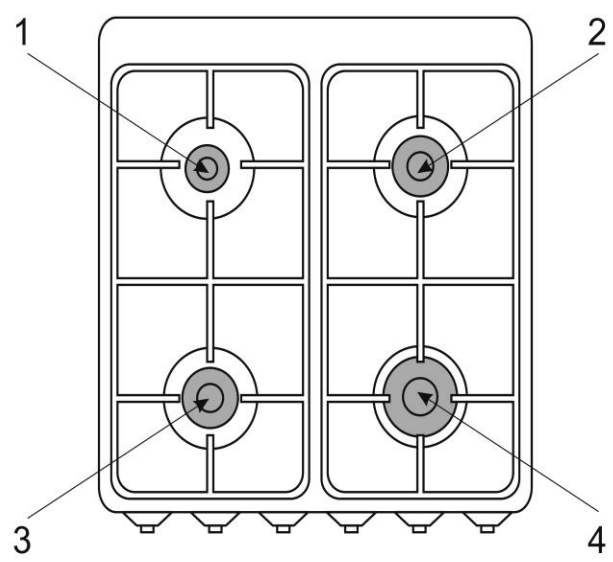
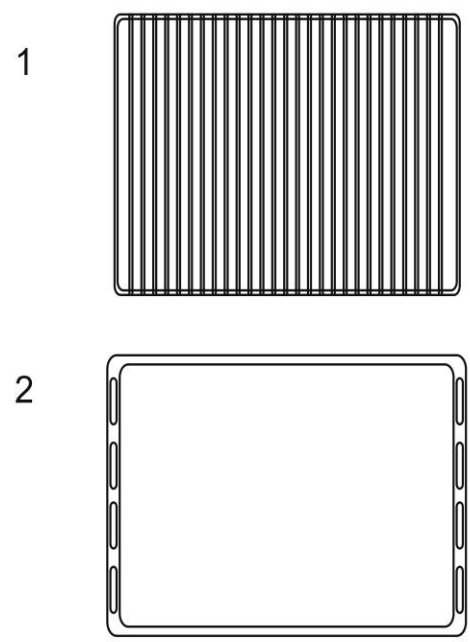
Перед тем, как приступить к эксплуатации, следует удостовериться, соответствует ли источник питания, к которому должно быть подсоединено устройство, параметрам, представленным на заводском щитке. Устройство изготовлено соответственно 1-му Классу Защиты, что означает, что должен быть подсоединен к контакту с заземляющим болтом.

Перед первым применением устройства следует разогреть пустую духовку, чтобы избавиться от запаха термической изоляции и возможных остатков смазки для хранения.

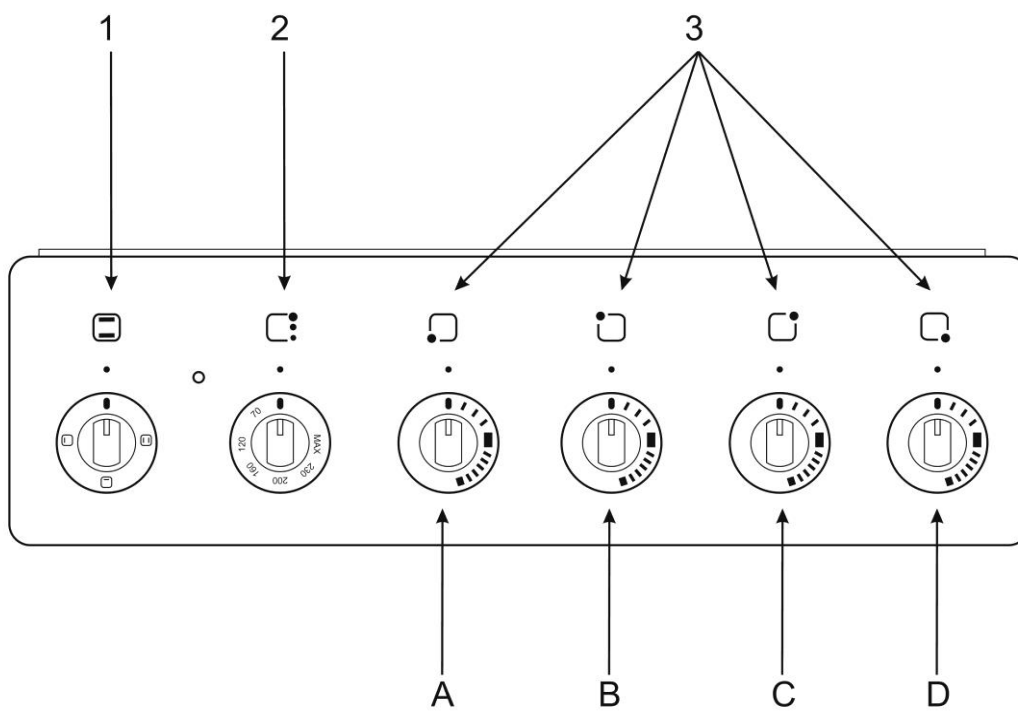
Включить духовку на длительность минимум 45 минут, устанавливая ручку регулировки температуры (смотрите: ПУЛЬТ УПРАВЛЕНИЯ – ОБСЛУЖИВАНИЕ) в максимальное положение. Из духовки может выходить дым. Это нормальное явление. Следует разогревать духовку, пока дымление и неприятный запах исчезнут. Тщательно проветрить помещение, в котором установлена кухонная плита.

СХЕМЫ

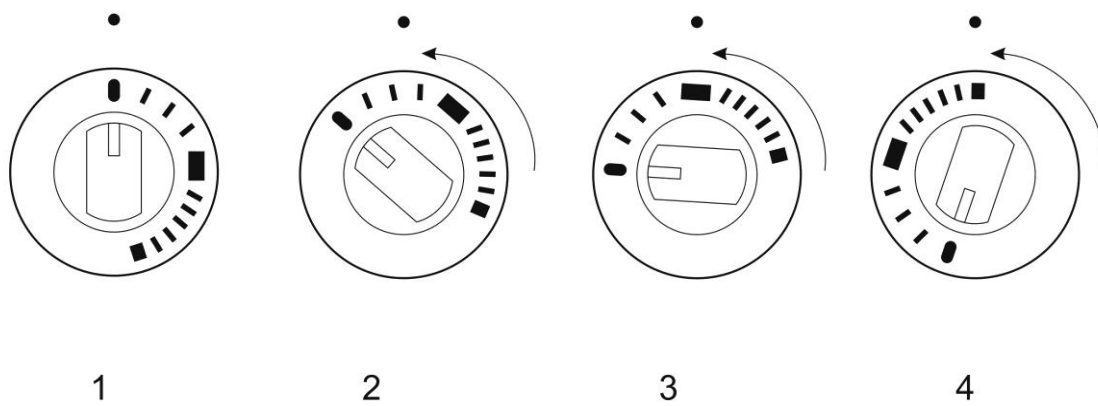




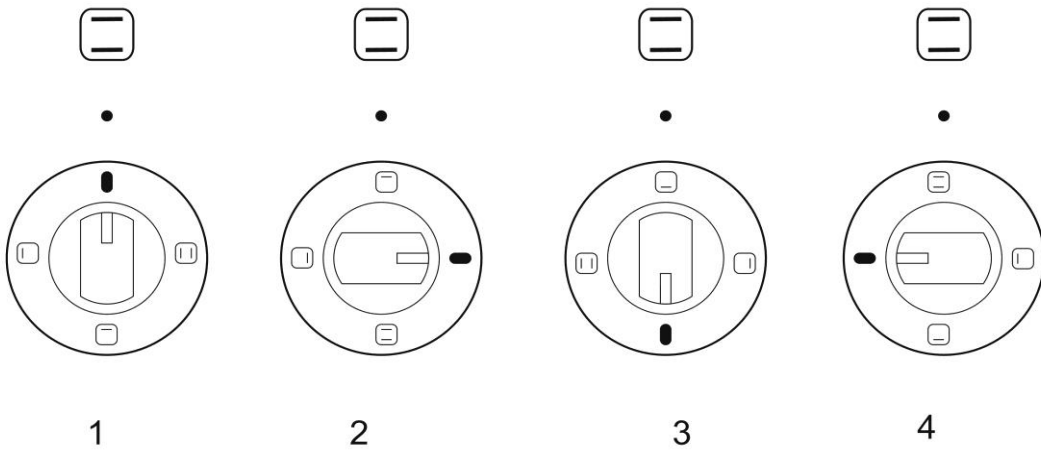
IV



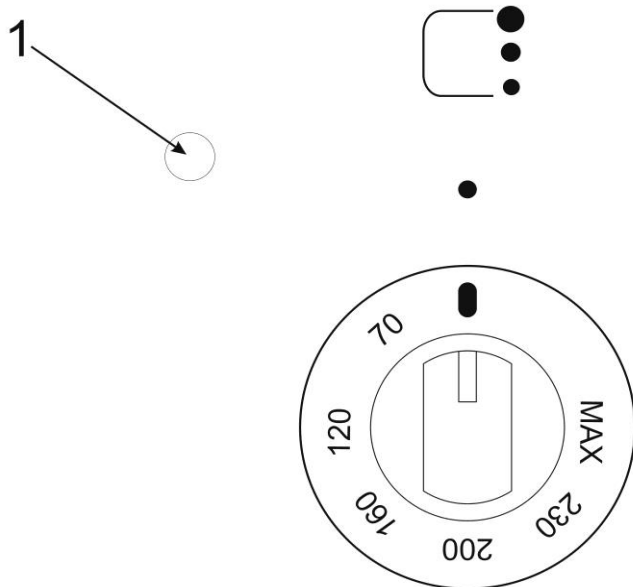
V



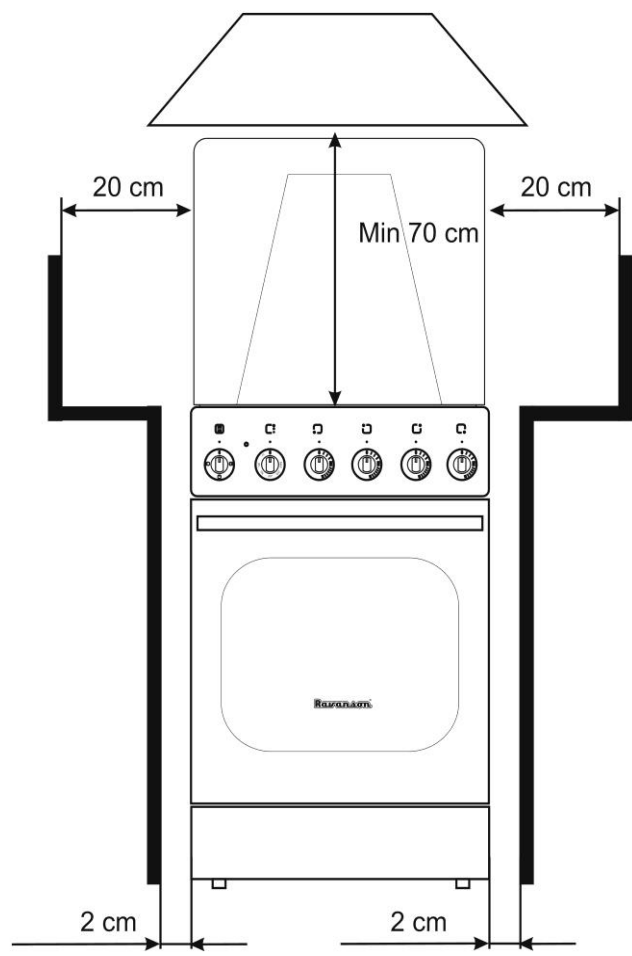
VI



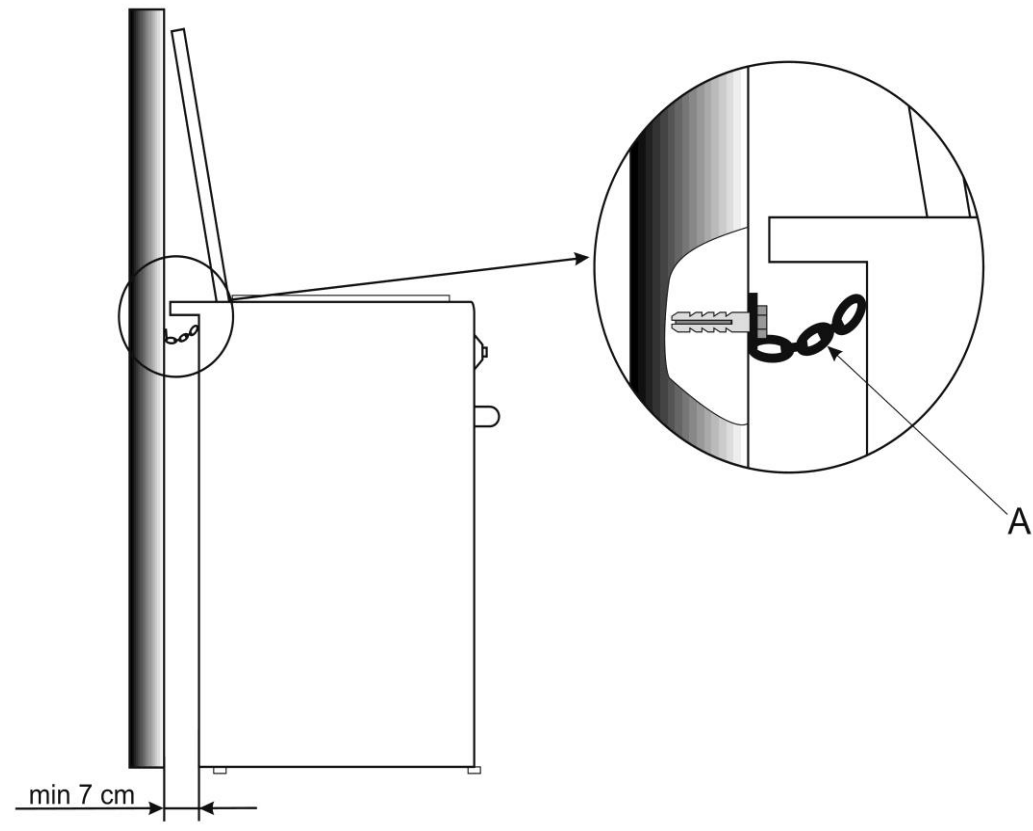
VII

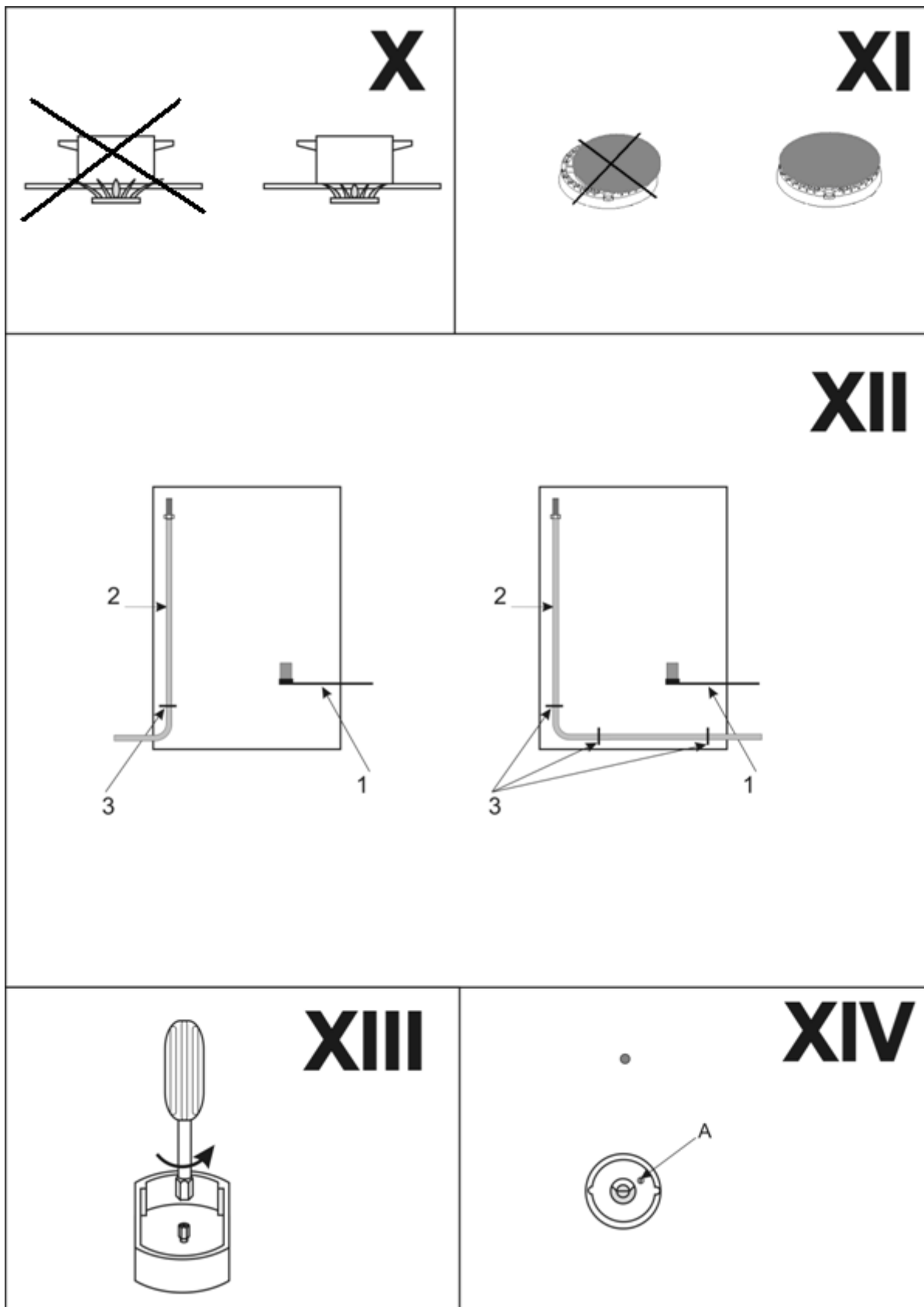


VIII



IX





ОБЩИЙ ВИД ПЕРЕДНЕЙ, ЗАДНЕЙ ЧАСТИ И ГЛАВНОЙ ПЛИТЫ – смотрите Рис. 1

A – Вентиляционные отверстия

B – Патрубок для подсоединения газа

C – Электрическое подсоединение с проводом питания

КОМПЛЕКТНОСТЬ – смотрите Рис. II

1	Решетка	2	Жесть
---	---------	---	-------

ВИД ГЛАВНОЙ ПЛИТЫ – смотрите Рис. III

1 – малая горелка 2 – средняя горелка 3 – средняя горелка 4 – большая горелка

ПУЛЬТ УПРАВЛЕНИЯ – ОБСЛУЖИВАНИЕ – смотрите Рис. IV

1 – Ручка регулировки функции духовки – смотрите Рис. VI

Позиция 1 – Духовка выключена

Позиция 2 – Включенный верхний нагревательный элемент

Позиция 3 – Включенный нижний нагревательный элемент

Позиция 4 – Включенный верхний и нижний нагревательный элемент духовки

2 – Ручка регулировки установки температуры – смотрите Рис. VII

Ручка регулировки служит для выбора требуемой температуры печения.

После выбора функции духовки ручкой регулировки 1, следует установить требуемую температуру. Включение нагревательных элементов духовки сигнализируется при посредстве контрольной лампочки 1. После достижения заданной температуры, термостат выключит нагревательные элементы – контрольная лампочка 1 погаснет. После понижения температуры в духовке, термостат опять включит нагревательные элементы с целью достижения заданной температуры, лампочка также засветится.

3 – Ручки регулировки для управления горелками - смотрите Рис. IV

Ручка регулировки **A** - горелка **3**

Ручка регулировки **B** - горелка **1**

Ручка регулировки **C** - горелка **2**

Ручка регулировки **D** - горелка **4**

Управление горелками - смотрите Рис. V

Позиция 1 – Закрытый приток газа к горелке

Позиция 2 – Зажигание

С целью зажигания горелки следует нажать ручку регулировки и повернуть ее в позицию 2. Наряду с этим к соответствующей горелке следует приложить горящую спичку, зажигалку для газа или другой источник пламени (искры). После загорания горелки следует, одновременно нажимая ручку регулировки, повернуть ее в позицию 3 и выждать около 10 секунд (непрерывно нажимая ручку регулировки, вплоть до момента, в котором после пуска ручки регулировки пламя на горелке не потухнет). После этого можно установить требуемую величину пламени.

Позиция 3 – Максимальное пламя

Позиция 4 – Минимальное пламя – экономное

ВНИМАНИЕ!

Кухонная плита не оснащена пьезозапальником. С целью загорания горелки необходимым является внешний источник зажигания (горящая спичка, зажигалка для газа и т.п.).

УСТАНОВКА КУХОННОЙ ПЛИТЫ – смотрите Рис. VIII

Кухонную плиту следует установить на устойчивом основании, выровнять в горизонтальном положении при помощи ножек. Следует сохранить минимальное расстояние от боковых и задних стен. Нельзя

размещать над кухонной плитой никаких горючих элементов (мебель, деревянные полки и т.п.). Рекомендуется сохранение минимальных расстояний, показанных на Рис. VIII и IX.

Перед тем как приступить к установке плиты в кухонном помещении, следует удостовериться, соответствует ли оно требованиям, выходящим из обязывающих правил.

Кухонное помещение должно:

- Иметь минимальную высоту 2,2 м.
- Обеспечивать приток воздуха, который необходим для соответствующего сгорания газа. Приток воздуха должен быть не меньше, чем $2\text{ м}^3/\text{ч}$ на 1 кВт мощности горелок. Воздух может доставляться в результате непосредственного прохождения извне сквозь канал с сечением минимум 100 см^2 или промежуточным способом из соседних помещений, которые оснащены вентиляционными каналами, выходящими наружу.
- Обеспечить приточно-вытяжную вентиляцию (по крайней мере, 1,5-кратный воздухообмен в течение часа).
- Обеспечить отвод продуктов сгорания, напр., через безопасный дымоходный канал.

Кухонное помещение должно быть сухим и проветриваемым, а также иметь надежную вентиляцию, согласно действующим техническим правилам.

ВНИМАНИЕ!

Кухонная плита оснащена стабилизатором в форме цепи - смотрите Рис. IX

После выравнивания в горизонтальном положении и подсоединения кухонной плиты, следует ОБЯЗАТЕЛЬНО прикрепить кухонную плиту к стене при помощи стабилизатора.

ВНИМАНИЕ!

Опрокидывание кухонной плиты может привести к серьезным повреждениям!

В комплект не входят никакие крепежные винты. Разные виды стен требуют разных типов винтов. Используйте соответствующие винты для стен в Вашем доме. В случае сомнения в том, какие следует использовать винты, свяжитесь с ближайшим специализированным магазином.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

ПОДБОРКА ГОРЕЛОК

Над каждой из ручек регулировки находится знак соответствующей ей горелки. Всегда следует применять горелку с размером, соответствующим диаметру кастрюли, используемой для приготовления. Не следует допускать, чтобы пламя выходило за диаметр кастрюли (смотрите Рис. X).

Из экономических соображений, мы рекомендуем прикрывать кастрюли во время приготовления.

Не допускать, чтобы готовящаяся пища, могла перетечь на горелку.

Кольцо и отверстия горелки следует содержать в чистоте.

На отдельных горелках следует применять посуды с соответствующим диаметром.

На решетках нельзя ставить деформированную или неустойчивую посуду, поскольку может опрокинуться и залить горелки.

Не снимать решетки и ставить посуду непосредственно на горелки.

Над включенной горелкой нельзя ставить пустые посуды.

Перед снятием посуды с горелок следует уменьшить пламя или погасить его полностью.

Горелки следует удерживать в надлежащей чистоте, поскольку загрязнение отрицательно влияет на их функционирование.

Перед включением горелки следует удостовериться, соответствует ли вводимая в действие ручка регулировки той горелке, которую мы намереваемся зажечь. Способы приведения в соответствие ручек регулировки с горелками представлены графическим образом над ручкой регулировки каждой горелки.

Следует обращать внимание на правильное расположение накладок на горелках (смотрите Рис. XI).

Плита оснащена предохранением от вытекания газа.

При возникновении случайного погашения пламени вследствие заливания или воздушного дутья, наступает автоматическая отсечка притока газа. От неконтролируемого потухания пламени до отсечки притока газа может истечь 60 ÷ 90 секунд.

ОБСЛУЖИВАНИЕ ДУХОВКИ – смотрите Рис. VI, VII

Для обслуживания духовки служат ручки регулировки (Рис. IV):

- **1** – ручка регулировки функции духовки. Ручкой регулировки 1 следует выбрать требуемую функцию духовки (Рис. VI)
и
- **2** – ручка регулировки установки температуры. Ручкой регулировки 2 следует установить требуемую температуру (Рис. VII).

Ручка регулировки 1 – смотрите Рис. VI

Позиция 1 – Выключенная духовка

Позиция 2 – Включенный верхний нагревательный элемент

Функция служит для большей выпечки блюд сверху.

Позиция 3 – Включенный нижний нагревательный элемент

Функция служит для меньшей выпечки блюд снизу.

Позиция 4 – Включенные верхний и нижний нагревательные элементы духовки – традиционное печение

Во время работы с этой функцией, блюдо обогревается одновременно сверху и снизу. Рекомендуется установка блюда на центральном месте духовки.

ВНИМАНИЕ!

Температура печения и выбранная функция духовки должны быть подобраны согласно рецепту приготовления блюда. На практике могут возникать различия, которые пользователь должен исправить на основе собственного опыта.

ВНИМАНИЕ!

После завершения процесса печения, с целью выключения духовки, следует повернуть ручки регулировки 1 и 2 в позицию „0/выключена“.

ЧИСТКА И ТЕХНИЧЕСКОЕ СОДЕРЖАНИЕ

Перед тем как приступить к чистке, следует проверить, все ли ручки регулировки установлены в положении „выключена“ или „0“.

Следует подождать, пока устройство остынет.

Для чистки применять влажную (не мокрую) протирку с дополнением мягкого детергента.

Для чистки не следует применять трущие и едкие средства, а также острые предметы и материалы.

ХРАНЕНИЕ И ТРАНСПОРТИРОВАНИЕ

Прежде чем спрятать устройство следует подождать, пока оно остынет. Хранить и транспортировать устройство следует в упаковке, защищающей от влаги, пыли и механических повреждений. Хранить в местах, недоступных для детей.

ИНФОРМАЦИЯ ДЛЯ УСТАНОВЩИКА

Подсоединение и подгонка плиты к соответствующему виду газа может выполнять исключительно установщик газовых устройств с соответствующими полномочиями, согласно действующим правилам.

Установщик после проведения вышеназванных операций должен отметить параметры в таблице **ТЕХНИЧЕСКИХ ДАННЫХ** в гарантийной карте вида газа, для которого была приспособлена кухонная плита.

Производитель не несет ответственности за ущербы, возникающие вследствие несоблюдения обязывающих норм и правил, или выполнения подсоединения плиты неуполномоченным лицом!

Снять элементы упаковки и установить кухонную плиту в сухом, хорошо вентилируемом помещении, в отдалении от штор. Вблизи кухонной плиты не следует хранить бумагу, алкогольные средства, бензин и т.п.

Подсоединение должно быть произведено согласно обязывающим нормам и правилам!

Кухонная плита приспособлена для питания газом с параметрами, приведенными на заводской табличке. **Проверить, соответствует ли представленная характеристика газа параметрам актуального газа для питания.**

Кухонная плита оснащена трубчатым патрубком с резьбой G½". Подсоединить газ к патрубку с применением соответствующей аппаратуры.

Кухонную плиту можно подсоединить к внутренней газовой сети в доме или к баллону с жидким газом.

Перед тем как приступить к выполнению подсоединения, газовый кран должен быть закрыт.

ПОДСОЕДИНЕНИЕ ПРИ ПОСРЕДСТВЕ ГИБКОГО ШЛАНГА

ВНИМАНИЕ!

Подсоединение при помощи гибкого шланга можно выполнять только после проверки, соответствует ли этот шланг действующим правилам.

1. Подсоединение к природному горючему газу

Кухонную плиту можно подсоединить к газовой сети, имеющей жесткую проводку, или при помощи сертифицированного гибкого металлического трубопровода.

Максимальная протяженность гибкого трубопровода не должна превышать 2,0 м. Трубопровод не должен соприкасаться ни с какими подвижными частями и не должен проходить сквозь промежуток, в котором нет достаточно места.

При подсоединении к сети жестких трубопроводов следует обратить внимание, чтобы не вызвать напряжений ни в одном пункте установки, и ни в одной части устройства.

2. Подсоединение к жидкому газу

Для подсоединения устройства к баллону с жидким газом следует применить сертифицированный резиновый трубопровод.

Резиновый трубопровод соединяется с патрубком кухонной плиты при помощи 0,5 м отрезка стального установочного трубопровода (без шва).

Длина трубопровода не может превышать 1.5 метра без каких-либо загибов или скручиваний.

Трубопровод не может проходить близко острых краев или предметов с острым окончанием.

Трубопровод не следует проводить вблизи источников высокой температуры.

Трубопровод должен быть доступен, чтобы обеспечить возможность проведения контроля в отношении протирки или износа по всей своей длине.

Правильное проведение шланга, подводящего газ, как показано на Рис. XII

- 1. Провод питания**
- 2. Шланг, подводящий газ**
- 3. Зажим**

ВНИМАНИЕ!

Каждый раз после подсоединения кухонной плиты к баллону с жидким газом, следует проверить плотность вентиля на баллоне и соединение редуктора с баллоном, а также его работу.

ВНИМАНИЕ!

- 1. Не допускается проверка плотности при помощи открытого пламени (напр., спичкой или свечкой). Это грозит взрывом! Для проверки плотности можно использовать воду с мылом.**
- 2. Необходимо периодически проверять состояние трубопровода и плотность соединения, согласно действующим правилам**
- 3. Резиновый трубопровод не должен прикасаться к горячим элементам кухонной плиты.**

Устройство изготовлено в другой категории и может работать на питании двумя видами газа II2E3B/P.

Устройство на заводе настроено на газ из состава 2.

2E – природный высокометановый газ GZ20 – 20 мБар (заводская установка).

Устройство может питаться газом из состава 3: 3B/P – пропан-бутан.

С целью приспособления устройства к газу пропан-бутан (PB/P), следует заменить сопла.

ЗАМЕНА СОПЕЛ – смотрите Рис. XIII

С целью замены сопел следует:

1. Подождать, пока плита остынет.
2. Снять решетку.
3. Снять накладки на горелках.
4. Открутить сопла при помощи торцового накидного ключа „7” и заменить их соплами, приспособленными к газу для питания.
5. Заложить накладки для горелок и решетку.

РЕГУЛИРОВКА ПЛАМЕНИ – смотрите Рис. XIV

Регулировка вентилей заключается в регулировке экономного пламени. С этой целью следует:

- ручкой регулировки зажечь регулируемый вентиль
- установить ручку регулировки в позиции 4 (Рис. V)
- в позиции 4 снять ручку регулировки из вентиля
- поворачивать регулировочный винт (A) и наблюдать за пламенем.

Пламя следует установить на такую высоту, чтобы не погасло при легком воздушном дутье, а также при быстром переключении с полного пламени – позиция 3 (Рис. V) и наоборот. Правильно отрегулированное пламя должно иметь форму конуса зелено-небесного цвета высотой около 2-4 мм. Заложить ручку регулировки на вентиль.

ВНИМАНИЕ!

Если в газовой сети появляются видимые изменения давления газа, экономное пламя следует отрегулировать при низком давлении таким образом, чтобы горелка не погасла во время нормальной эксплуатации.

ТАБЛИЦА МОЩНОСТИ И ДИАМЕТРЫ СОПЕЛ В ЗАВИСИМОСТИ ОТ ВИДА ГАЗА ДЛЯ ПИТАНИЯ

Вид газа	Горелка		
	Малая (1)	Средняя (2; 3)	Большая (4)
2E - G20 – 20 мБар			
Диаметр сопла [мм]	0,70	0,95	1,15
Мощность горелки [кВт]	0,89	1,67	2,66
Расход газа [м ³ /ч]	0,084	0,148	0,252
Вид газа	Горелка		
3B/P-G30 - 37 мБар	Малая (1)	Средняя (2; 3)	Большая (4)
Диаметр сопла [мм]	0,50	0,65	0,80
Мощность горелки [кВт]	1,11	1,89	2,78
Расход газа [г/ч]	78	132	210

ТИПИЧНЫЕ ДЕФЕКТЫ

1. Газ не загорается:
 - Проверьте, не дошло ли до смятия резинового трубопровода при питании жидким газом из баллона.
 - Проверьте, открыт ли главный вентиль газа.
 - Проверьте, не пустой ли газовый баллон.
 - Если установлена новая кухонная плита или заменен баллон с жидким газом на новый, тогда следует повторять процедуру зажигания до момента, пока газ дойдет к горелке.
 - Проверьте, не загрязнены ли либо не залиты ли сопла или отверстия для пламени в горелке. Если это было замечено, следует прочистить отверстие сопла, применяя шпильку или иглу. Для очистки отверстий в горелке используйте щетку. Затем все элементы следует осушить.

2. Нестабильное пламя

- Проверьте, чистые ли, сухие ли и правильно заложены ли элементы горелки.

Если выполнение вышеуказанных предложений не решает проблему, свяжитесь с сервисной службой. **Запрещается предпринимать попытки выполнения самостоятельного ремонта.** Ремонт устройства может выполнить **исключительно** квалифицированное, уполномоченное лицо.

Ремонтировать кухонную плиту должно исключительно авторизованное сервисное предприятие, использующее оригинальные запчасти.

ТЕХНИЧЕСКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА

Напряжение:	220 – 240 В	Мощность горелок / расход газа G20 – 20 мБар
Частота:	50 Гц	Малая: 0,89 кВт/ 0,084 м ³ /ч
Номинальная мощность: 1450 Вт		Средняя: 1,67 кВт/ 0,148 м ³ /ч
		Большая: 2,66 кВт/ 0,252 м ³ /ч
		Общий расход газа (горелки) - 0,632 м³/ч

Устройство изготовлено соответственно 1-му Классу Защиты

Номинальное потребление мощности отдельных элементов:

Нижний нагревательный элемент -	800 Вт
Верхний нагревательный элемент -	650 Вт

Газ: G20 - 20 мБар
Категория: II2E3B/P
ПИН 1312BT5268

ВНИМАНИЕ!

Иллюстрации и описания могут отличаться в действительности, в зависимости от модели устройства.

Производитель оставляет за собой право на технические изменения!

Производитель оставляет за собой право на ошибки и опечатки.



Такое обозначение информирует, что это оборудование после истечения периода его эксплуатации не может помещаться вместе с другими отходами, которые происходят из домашнего хозяйства. Пользователь обязан сдать оборудование на пункты, производящие сбор отработанного электрооборудования и электронного оснащения. Организации сбора, в том числе локальные приемные пункты, магазины и другие районные единицы, образуют соответствующую систему, которая предоставляет возможность сдачи этого оборудования.

Соответствующие действия с изношенным электрооборудованием и электронным оснащением способствует избежать вредных явлений для здоровья людей и окружающей среды, возникающих вследствие наличия опасных компонентов, а также несвойственного складирования и переработки такого оборудования.

LT

Sveikiname Jus nusipirkus mūsų prietaisą ir džiaugiamės, kad tapote Ravanson produktų naudotoju!



Prieš praddami naudoti prietaisą, atidžiai perskaitykite šią naudojimo instrukciją.



Žemiau pateikiamų saugos nuorodų nesilaikymas, netinkamas įrenginio montavimas bei naudojimas gali sukelti rimtus sužalojimus, o netgi mirtį dėl nudegimų, gaisro, elektros smūgio ir apsinuodijimo anglies monoksidu.



Saugokite šią instrukciją, kad galėtumėte ja pasinaudoti ateityje.

BENDROS SAUGOS NUORODOS



Įrenginys turi būti montuojamas pagal teisės aktų reikalavimus ir naudojamas tik gerai vėdinamose patalpose. **PRIŠ MONTAVIMĄ IR NAUDOJIMĄ BŪTINA PERSKAITYTI NAUDOJIMO INSTRUKCIJĄ.**



Viryklės prijungimą prie vidaus dujotiekio arba dujų baliono bei jos reguliavimą **TURI ATLIKTI TIK ĮGALIOTAS** dujų įrangos montuotojas arba kvalifikuotas įgaliotų remonto dirbtuvių technikas, pagal teisės aktų reikalavimus, tai turi būti patvirtinta įrašu garantiniame lape. Tokio patvirtinimo stokos atveju prarandama garantija.

DĖMESIO! Gamintojas neatsako už žalą dėl galiojančių standartų ir normų nesilaikymo arba jeigu viryklės prijungimą atliko neįgaliotas asmuo.



1. Šis įrenginys turi būti montuojamas pagal teisės aktų reikalavimus.
2. Montavimą ir priežiūros darbus turi atlikti kvalifikuotas asmuo.
3. Gamintojas neatsako už bet kokius sužalojimus arba žalas dėl netinkamo montavimo bei naudojimo.
4. Negalima modernizuoti ar keisti įrenginio, nes tokiu atveju prarandama garantija.
5. Įrenginiu naudotis gali tik suaugę asmenys. Vaikai negali būti arti arba žaisti arti viryklės.
6. Šis įrenginys nėra skirtas naudoti asmenims (įskaitant vaikus) su fizine, psichine ar sensorine negalia, taip pat neturintiems reikiamų žinių ar naudojimosi prietaisu patirties, išskyrus tuos atvejus, kai juos prižiūri ar reikiamų žinių apie naudojimąsi prietaisu suteikia asmuo, atsakingas už jų saugumą.
7. Atkreipkite dėmesį į vaikus, jie negali žaisti su prietaisu.
8. **DĖMESIO!** Vaikai bei gyvūnai negali būti arti dirbančio įrenginio arba kol įrenginys neatvėso.
9. **Įrenginys yra skirtas patiekalų paruošimui namų sąlygomis. Jo naudojimas kitiems tikslams draudžiamas!**
10. Viryklės remontą turi atlikti tik įgaliotos remonto dirbtuvės, naudojančios originalias atsargines dalis.
11. **DĖMESIO!** Netinkamai atliktas remontas gali kelti pavojų.
12. **DĖMESIO!** Įrenginio gedimo atveju, ypač dujų nuotėkio atveju, būtina atjungti dujų tiekimą ir nedelsiant susiekti su remonto dirbtuvėmis.
13. **DĖMESIO!** Dujų nuotėkio atveju nedelsiant užsukti dujotiekio arba dujų baliono vožtuvą, gerai išvėdinti patalpą ir iškviešti avarinę dujų tarnybą. Tokiu atveju negalima uždegti degtukų, rūkyti, įjungti arba išjungti elektros (radijo, durų skambučio, šviesos jungiklio) arba mechaninių prietaisų, galinčių sukelti kibirkštį.



DĖMESIO! Suskystintos dujos yra sunkesnės už orą ir todėl kaupiasi žemiau. Patalpose, kuriose įrengtas dujų balionas turi būti įrengti vėdinimo kanalai, kuriais dujos, nuotėkio atveju, gali patekti į lauką. Dėl to dujų balionų, tiek tuščių, tiek pripildytų, negalima montuoti bei saugoti požeminiuose patalpose (pav. rūsyje). Dujų balionų negalima laikyti arti šilumos šaltinių (krosnių, židinių, orkaitių ir pan.), kurie galėtų padidinti temperatūrą baliono viduje iki 50°C.

14. Viryklės negalima pakelti už orkaitės rankenėlės!
15. Prieš naudojimą būtina pašalinti visus apsauginius elementus, uždėtus transportavimo metu.
16. Pakuotės medžiagos gali būti naudojamos kaip antrinė žaliava.
17. Panaudotą viryklę turi būti tokioje būklėje, kad negalimas būtų jos tolesnis naudojimas. Būtina nuimti dureles, nes tai gali kelti pavojų, ypač vaikams. Po to viryklę būtina pristatyti į specializuotą punktą, užsiimanti utilizavimu bei antrinių žaliavų supirkimu.
18. **DĖMESIO!** Prieš montavimą patikrinti dujų slėgį bei tipą, kuriam viryklė yra pritaikyta, montavimo vietoje.
19. Dujų tipo keitimo sąlygas galima rasti naudojimo instrukcijoje (tai pat žiūrėkite prietaiso firminėje lentelėje).
20. **ĮSPĖJIMAS!** Negalima naudotis įrenginiu, jeigu jo maitinimo laidas yra pažeistas. Pažeistą maitinimo laidą turi pakeisti gamintojas, įgaliotos remonto dirbtuvės arba kitas kvalifikuotas asmuo, kad išvengtų pavojaus.
21. Maitinimo laidas negali liestis su aštriais arba karštais paviršiais.
22. Įrenginio kištukas turi atitikti tinklo lizdą.
23. Jokiu būdu negalima keisti kištuko.
24. **ĮSPĖJIMAS!** Nepalikite įjungtos viryklės be priežiūros.
25. Degiklių liepsna turi būti reguliari bei stabili. Jeigu liepsna nėra reguliari, išvalyti degiklį. Gedimo atveju iškviešti įgaliotų remonto dirbtuvių darbuotoją.

26. **DĒMESIO!** Patikrinti ar rankenėlės yra padėtyje „0“ (išjungtos), kai viryklė nėra naudojama.
27. **DĒMESIO!** Nepalikti ant degiklių aliuminio folijos ir kitų daiktų, kai degikliai yra įjungti.
28. Viryklės dangtelio (jeigu yra), skirto apsaugai nuo dulkių bei riebalų, negalima jo naudoti kitais tikslais. Ant uždaryto dangtelio negalima statyti jokių daiktų.
29. Prieš atidarant dangtelį būtina jį nuvalyti. Prieš uždarant dangtelį būtina palaukti, kol viryklė atvės.
30. **JSPĖJIMAS!** Dangtelio NEGALIMA uždaryti, kai orkaitė, plokštė arba degikliai yra karšti.
31. Viryklės darbo metu susidaro šiluma bei drėgmė. Patalpoje, kurioje stovi viryklė, būtina užtikrinti tinkamą vėdinimą.
32. **JSPĖJIMAS!** Patalpoje, kurioje bus įrengta viryklė, turi būti įrengta traukos-pūtimo oro cirkuliacijos sistema. Blogai veikianti ventiliacija gali sukelti dujų degimo proceso sutrikimus ir anglies monoksido kaupimąsi virtuvėje.
33. Ilgo viryklės darbo atveju būtina užtikrinti papildomą ventiliaciją, atidarant langus arba didinant mechaninės ventiliacijos traukos lygį (jeigu yra).
34. **JSPĖJIMAS!** Patiekalų ruošimo ant aliejaus arba kitų riebalų metu negalima palikti viryklės be priežiūros, nes riebalai gali užsidegti.
35. **JSPĖJIMAS!** Ant grotelių negalima dėti deformuotų arba nestabilių indų, nes jie gali apsiversti ir indo turinys išsipils ant degiklių.
36. **JSPĖJIMAS!** Jeigu arti viryklės prijungiami kiti elektros prietaisai, būtina atkreipti dėmesį, kad jų maitinimo laidai nesiliestų prie karštų viryklės elementų (arba nesuspaustų jų orkaitės durys).
37. **JSPĖJIMAS!** Naudojimo metu įrenginys įkaista. Būkite ypač atsargūs įdėdami ir išimdami patiekalus iš orkaitės. Orkaitės kaitinimo elementai įkaista iki aukštos temperatūros.
38. Ant atidarytų orkaitės durų negalima statyti sunkių indų, atsisėsti arba stoti ant jų.
39. **JSPĖJIMAS!** Orkaitės stiklas bei išoriniai elementai darbo metu labai įkaista. Kai naudojate orkaitę, ypatingą dėmesį atkreipkite į vaikus.
40. **JSPĖJIMAS!** Grilio grotelės įkaista orkaitės darbo metu. Todėl išimdami patiekalus iš orkaitės naudokite apsaugines pirštines.
41. Orkaitės kameros apatinės dalies neuždėkite folija, nes gali susikaupti šilumą ir gęsti orkaitė.
42. Orkaitės veikimo metu stenkitės atidaryti jos dureles kuo rečiau arba kai orkaitė yra dar karšta, kad apsaugoti rankenėles nuo gedimo. Baigus kepti orkaitėje, išimkite patiekalą ir uždarykite jos dureles.
43. Naudokite tik gamintojo pristatytus priedus.
44. Be orkaitės įrangos ir priedų galima naudoti indus, skirtus naudojimui orkaitėje (žiūrėkite indo gamintojo nurodymus).
45. **JSPĖJIMAS!** Arti viryklės negalima laikyti valymo priemonių bei degių medžiagų.
46. **JSPĖJIMAS!** Prijungimo žarną būtina keisti po tam tikro laiko, pagal gamintojo nurodymus.
47. **JSPĖJIMAS!** Periodiškai tikrinti žarnos būklę ir prijungimo sandarumą, pagal galiojančius teisės aktų nurodymus.
48. Saugos ir higienos sumetimais viryklė turi būti švari.
49. Viryklę būtina valyti po kiekvieno naudojimo.
50. Viryklę valyti minkštu, drėgnu (ne šlapiu) skudurėliu ir švelniu plovikliu.
51. Viryklės valymui nenaudoti slėgio arba garų valymo įrangos.
52. Nenaudoti tirpiklių, benzino ir kitų priemonių, galinčių pažeisti įrenginį.
53. **JSPĖJIMAS!** Ypatingą dėmesį atkreipkite į viryklės ventiliacinės angas. Ventiliacinės angos turi būti švarios, atviros, be jokių kliūčių.
54. **DĒMESIO!** Saugoti įrenginį nuo lietaus ir drėgmės.
55. Įrenginį transportuoti originalioje pakuotėje, saugančioje nuo mechaninių pažeidimų bei dulkių.
56. Nepaisant to, kad įrenginys naudojamas pagal paskirtį ir laikomasi visų saugos instrukcijų, negalima pašalinti tam tikros likutinės rizikos.

NURODYMAI VARTOTOJUI

PRIEŠ PIRMAJĮ NAUDOJIMĄ

Gavus įrenginį būtina:

- Išpakuoti ir patikrinti ar jis nėra pažeistas. Jeigu yra kokie nors gedimai – NESINAUDOTI ĮRENGINIU.
- Patikrinti ar yra visi elementai.
- Pašalinti visas pakuotės dalis.
- Iš orkaitės išimti visus priedus.
- Pašalinti visus lipdukus bei plastikinius apsaugos elementus.
- Prieš naudojimą nuvalyti visus priedus.

- Pakelti dangtelį (jeigu įrenginys turi dangtį).

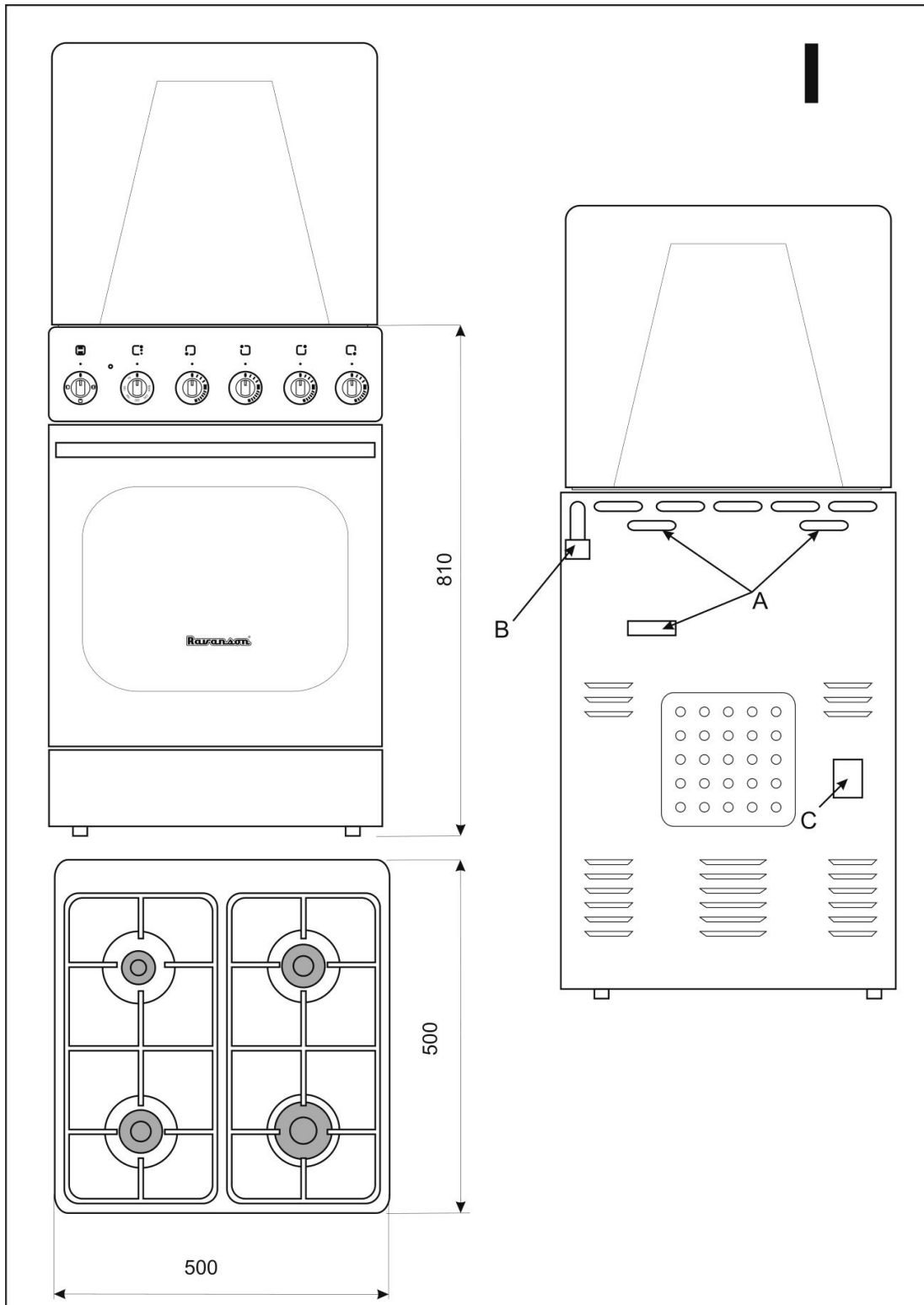


Prieš prijungdami prietaisą prie maitinimo lizdo, įsitikinkite ar šaltinio įtampa atitinka įtampai nurodytai duomenų lentelėje. Įrenginys yra I saugos klasės įrenginiu, t.y. jis turi būti prijungtas prie lizdo su žeminiu.

Prieš pirmąjį naudojimą būtina įkaitinti tuščią orkaitę, kad pašalinti terminės izoliacijos kvapą bei tepalo likučius.

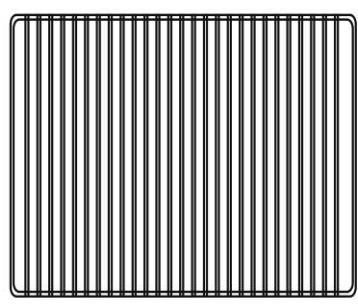
Įjungti orkaitę mažiausiai 45 min., nustatant temperatūros rankenėlę (žiūrėkite: VALDYMO SKYDELIS – NAUDOJIMAS) maksimalioje padėtyje. Orkaitėje gali susidaryti dūmai. Tai normalus reiškinys. Būtina įkaitinti orkaitę, kol dūmų ir nemalonus kvapo nebus. Po to išvėdinti patalpą, kurioje stovi viryklė.

SCHEMAS

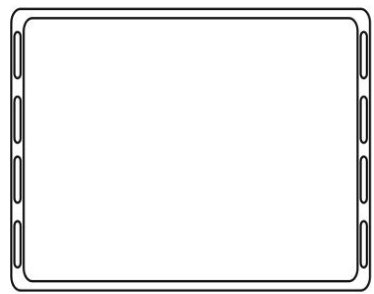




1



2

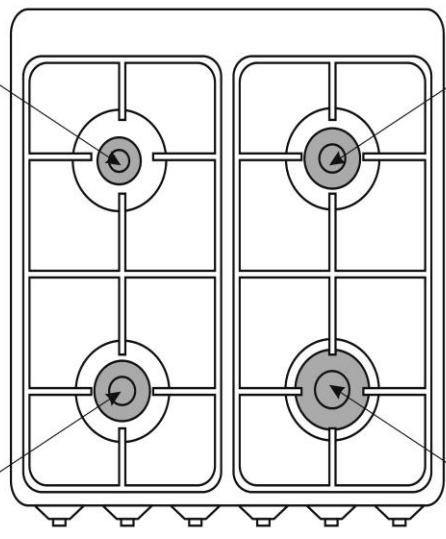


1

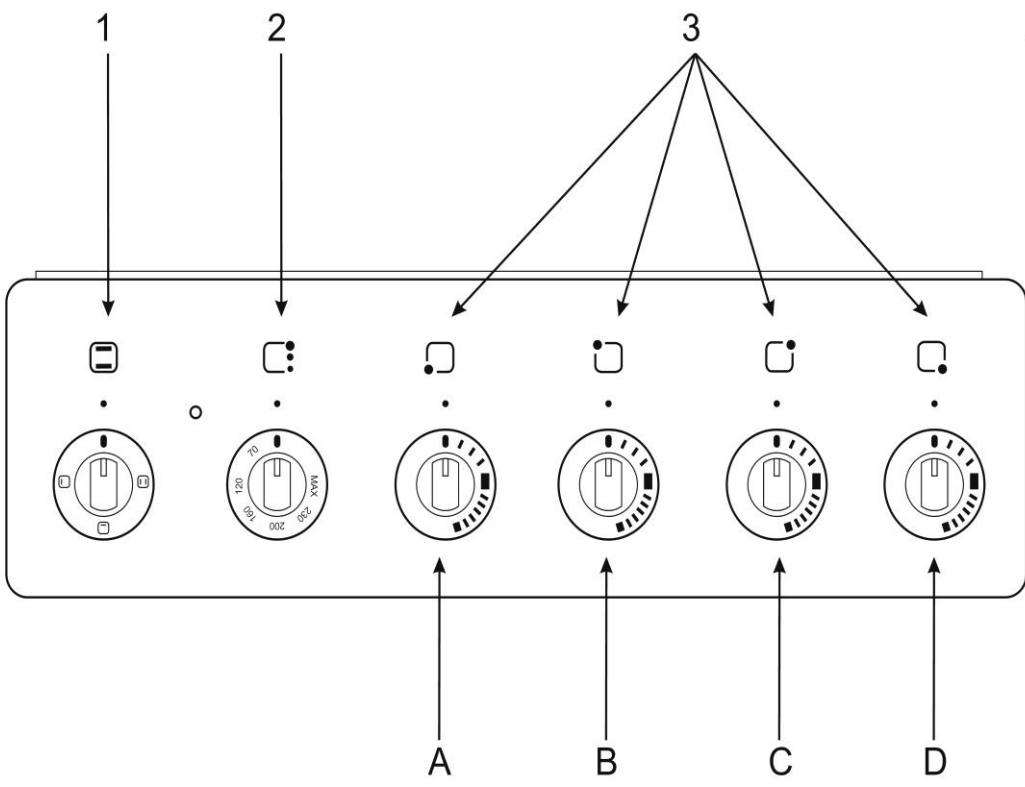
2

3

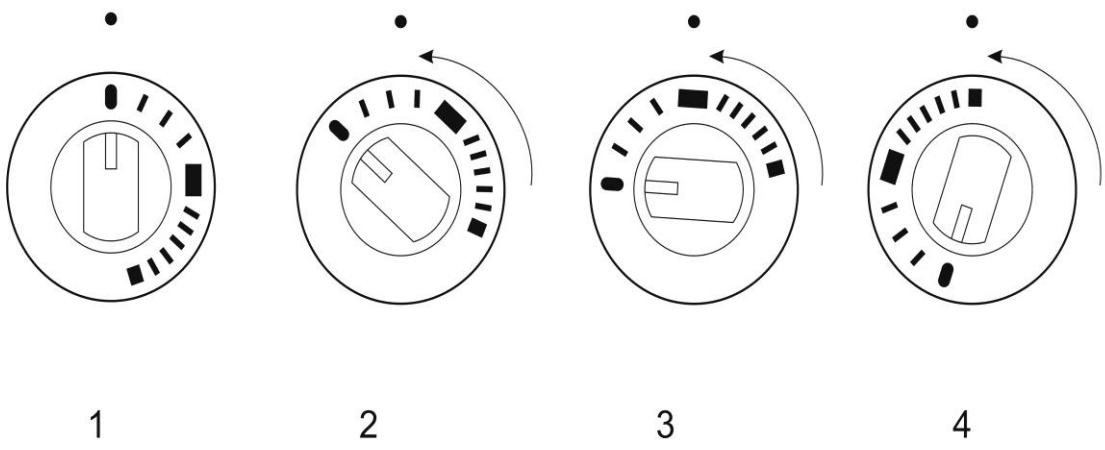
4



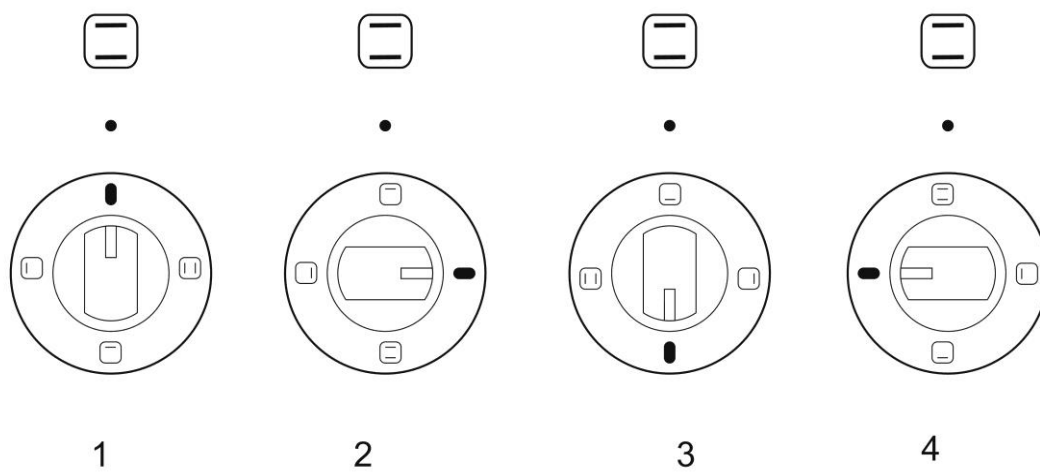
IV



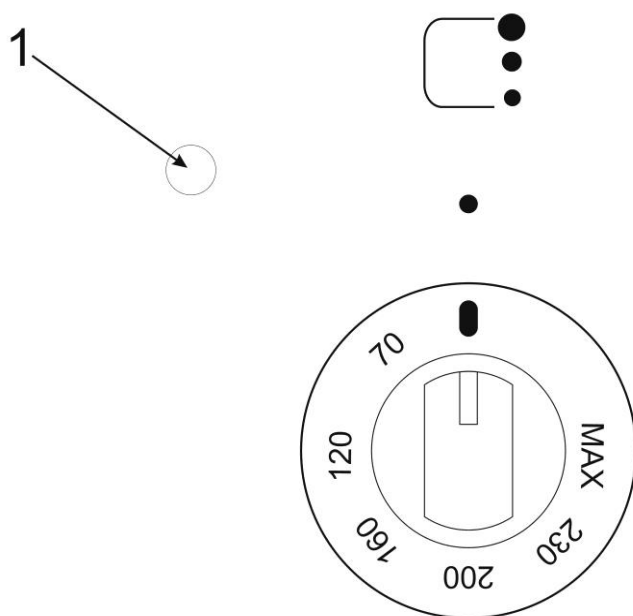
V



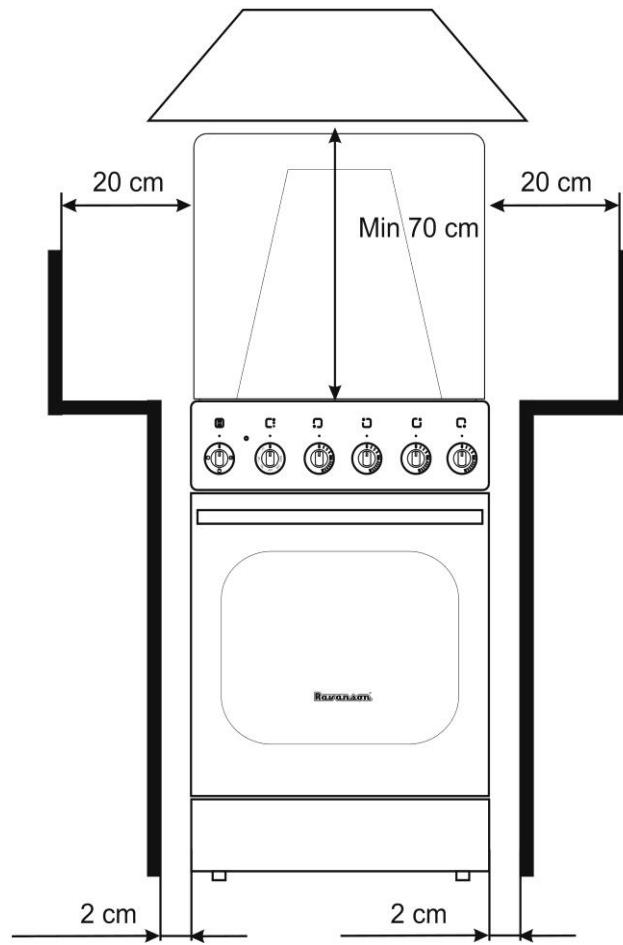
VI



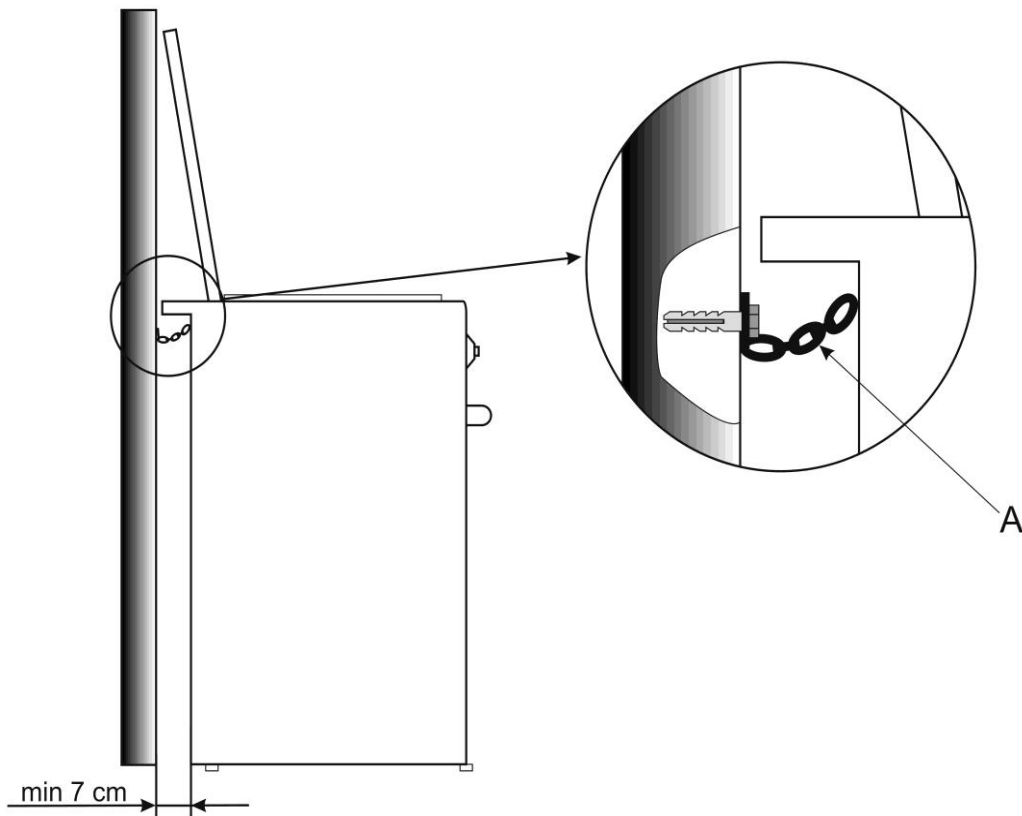
VII

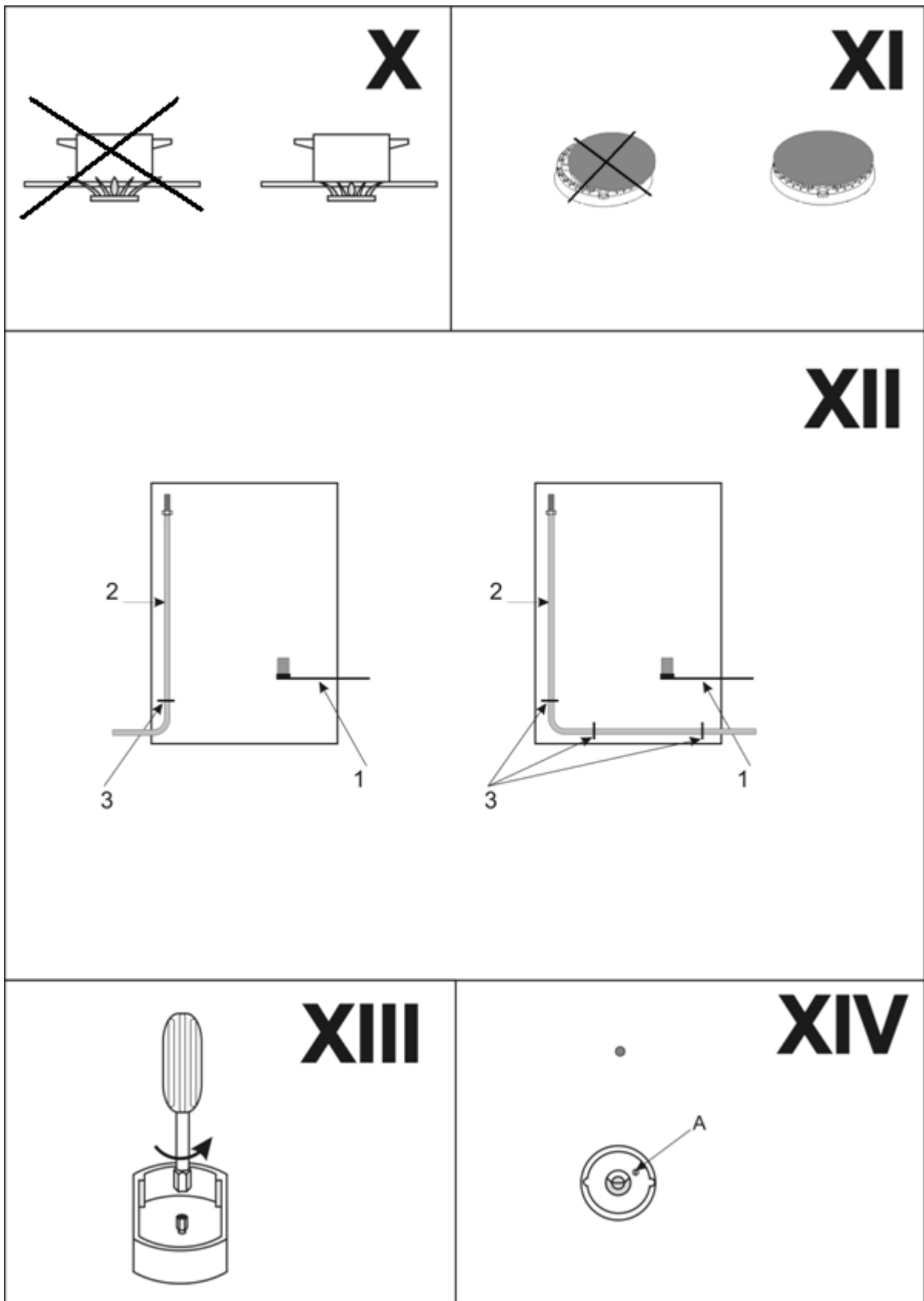


VIII



IX





PRIEKIO, GALO BEI PAGRINDINĒS PLOKŠTĒS BENDRAS PLANAS – žiūrēkite Pav. I

A – Ventilācijas angos

B – Dujų prijungimo atvaramzdis

C – Elektros prijungimas su maitinimo laidu

KOMPLEKTACIJA – žiūrēkite Pav. II

1	Grotelės	2	Skarda
---	----------	---	--------

PAGRINDINĖS PLOKŠTĖS SCHEMA – žiūrėkite Pav. III

1 – mažas degiklis

2 – vidutinis degiklis

3 – vidutinis degiklis

4 – didelis degiklis

VALDYMO SKYDELIS – NAUDOJIMAS – žiūrėkite Pav. IV

1 – Orkaitės funkcijų nustatymo rankenėlė – žiūrėkite Pav. VI

Padėtis 1 – Orkaitė įjungta

Padėtis 2 – Įjungtas viršutinis kaitinimo elementas

Padėtis 3 – Įjungtas apatinis kaitinimo elementas

Padėtis 4 – Įjungti viršutinis bei apatinis kaitinimo elementai

2 – Temperatūros nustatymo rankenėlė – žiūrėkite Pav. VII

Rankena naudojama reikiamos kepimo temperatūros nustatymui.

Pasirinkus orkaitės funkciją rankenėle 1, būtina nustatyti reikiamą temperatūrą. Apie orkaitės kaitinimo elementų įsijungimą informuoja kontrolinė lemputė 1. Pasiėkus nustatytą temperatūrą, termostatas išjungs kaitinimo elementus – kontrolinė lemputė 1 užges. Kai orkaitės temperatūra mažėja, termostatas vėl įjungs kaitinimo elementus, kad gauti nustatytą temperatūrą, lemputė įsijungs.

3 – Degiklių valdymo rankenėlės – žiūrėkite Pav. IV

Rankenėlė **A** - degiklis **3**

Rankenėlė **B** - degiklis **1**

Rankenėlė **C** - degiklis **2**

Rankenėlė **D** - degiklis **4**

Degiklių valdymas - žiūrėkite Pav. V

Padėtys 1 – Dujų tiekimas į degiklį uždarytas

Padėtys 2 – Uždegimas

Norėdami uždegti degiklį, paspauskite rankenėlę ir pasukite iki padėties 2. Tuo pat metu uždegtą degtuką, žiebtuvėlį arba kitą liepsnos šaltinį priartinkite prie degiklio. Uždegus degiklį, laikant prispaustą rankenėlę, pasukite ją iki padėties 3 ir palaukite apie 10 sekundžių (visą laiką laikant prispaustą rankenėlę, kol po to, kai bus paleista rankenėlė liepsna neužgessta). Dabar galima nustatyti reikiamą liepsnos dydį.

Padėtys 3 – Maksimali liepsna

Padėtys 4 – Minimali liepsna – taupioji

DĖMESIO!

Viryklė neturi peizo uždegiklio. Norėdami uždegti degiklį būtina turėti išorinį uždegimo šaltinį (uždegtą degtuką, žiebtuvėlį ir pan.).

VIRYKLĖS PASTATYMAS – žiūrėkite Pav. VIII

Viryklę būtina pastatyti stabiliam paviršiuje bei suderinti kojelių aukštį. Būtina išlaikyti minimalius atstumus nuo šoninių ir galinių sienų. Virš viryklės negali būti jokių degių elementų (baltų, medinių lentynų ir pan.). Rekomenduojama išlaikyti minimalius atstumus, nurodytus Pav. VIII ir IX.

Prieš viryklės montavimą virtuvėje būtina įsitikinti ar patalpą atitinka teisės aktų reikalavimus.

Reikalavimai virtuvės patalpai:

- Minimalus aukštis 2,2 m.
- Užtikrinti oro tiekimą, reikalingą tinkamam dujų degimui. Oro tiekimas negali būti mažesnis negu 2m³/h - 1kW degiklių galios. Oras gali būti tiekiamas iš išorės minimaliai 100 cm² skersmens kanalu arba netiesiogiai iš gretimų patalpų, kuriose įrengti ventiliacijos kanalai, turintis išėjimus į lauką.
- Užtikrinti traukos-pūtimo oro cirkuliacijos sistemos veikimą (mažiausiai 1,5 kartų oro keitimas per valandą).

- Užtikrinti dujų degimo medžiagų nuvedimą, pav. kamino kanalu.

Virtuvės patalpa turi būti sausa, joje turi būti įrengta ventiliacijos sistema, atitinkantį techninius reikalavimus.

DĖMESIO!

Viryklėje įrengtas stabilizatorius – grandinė - žiūrėkite Pav. IX

Prijungus bei išlyginus viryklę PRIVALOMA pritvirtinti viryklę prie sienos stabilizatoriumi.

DĖMESIO!

Viryklės apsvertimas gali sukelti sunkius sužalojimus!

Komplekte nėra jokių tvirtinimo varžtų. Įvairus sienų tipai reikalauja įvairių varžtų tipų. Naudokite veržtus atitinkančius sienų tipui. Kilus abejonėms, kokius naudoti varžtus, susisieki su artimiausia specializuota parduotuve.

VIRIMAS

DEGIKLIO PASIRINKIMAS

Virš kiekvienos rankenėlės randasi atitinkamas degiklio simbolis. Degiklį pasirinkite pagal naudojamo puodo dydį. Liepsna negali būti didesnė nei puodo skersmuo (žiūrėkite Pav. X).

Ekonominiais sumetimais rekomenduojame uždengti puodus dangteliais.

Neprileiskite, kad verdantis patiekalas išbėgtų ant degiklio.

Degiklio žiedas ir angos turi būti švarūs.

Puodų dydis turi atitikti degiklių skersmenį.

Ant grotelių nestatyti deformuotų arba nestabilių indų, nes jie gali apsiversti ir užgesinti degiklius.

Nenuimti grotelių bei nestatyti indų tiesiogiai ant degiklių.

Ant uždegto degiklio nestatyti tuščių indų.

Prieš nuimant indus nuo degiklių, sumažinti liepsną arba visiškai ją užgesinti.

Degikliai turi būti švarūs, nes nešvarumai gali trikdyti jų darbą.

Prieš įjungdami degiklį įsitikinkite, kad rankenėlė, kurią norite pasukti, atitinka degiklį, kurį norite įjungti.

Rankenėlių ir degiklių atitikimas nurodytas grafiškai virš kiekvieno degiklio.

Būtina atkreipti dėmesį į teisingą degiklių dangtelių padėtį (žiūrėkite Pav. XI).

Viryklė turi sistema sauganti nuo dujų nuotėkio.

Atsitiktinai užgesus liepsnai dėl užliejimo arba užpūtimo, dujų tiekimas automatiškai atjungiamas. Nuo nekontroliuojamo liepsnos užgesinimo iki dujų tiekimo nutraukimo gali praeiti 60 – 90 sekundžių.

ORKAITĖS NAUDOJIMAS – žiūrėkite Pav. VI, VII

Orkaitės veikimas reguliuojamas rankenėlėmis (Pav. IV):

- **1** – orkaitės funkcijų rankenėlė. Rankenėlė 1 pasirinkti reikiamą orkaitės funkciją (Pav. VI) ir
- **2** – temperatūros nustatymo rankenėlė. Rankenėlė 2 nustatyti reikiamą temperatūrą (Pav. VII)

Rankenėlė 1 – žiūrėkite Pav. VI

Padėty 1 – Orkaitė įjungta

Padėty 2 – Įjungtas viršutinis kaitinimo elementas

Funkcija skirta patiekalų apkepimui nuo viršaus.

Padėty 3 – Įjungtas apatinis kaitinimo elementas

Funkcija skirta patiekalų apkepimui iš apačios.

Padėtys 4 – Įjungti viršutinis ir apatinis kaitinimo elementai – tradicinis kepinimas

Šiuo režimu patiekalas apkepamas nuo viršaus ir iš apačios. Patiekalą rekomenduojama pastatyti orkaitės viduryje.

DĖMESIO!

Kepimo temperatūra bei pasirinkta kepimo funkcija būtina pasirinkti pagal patiekalo paruošimo receptą. Praktikoje gali būti skirtumai, kuriuos vartotojas turi koreguoti remiantis savo patirtimi.

DĖMESIO!

Norėdami išjungti orkaitę, baigus kepimą, rankenėlės 1 ir 2 pasukite iki padėties „0/išjungta“.

VALYMAS IR PRIEŽIŪRA

Prieš valymą patikrinkite ar visos rankenėlės yra padėtyje „išjungta“ arba „0“.

Palaukite kol įrenginys atvės.

Valykite drėgnu (ne šlapiu) skudurėliu su švelniu plovikliu.

Valymui negalima naudoti abrazyvinių valymo medžiagų, ėsdinančių medžiagų, aštrių daiktų bei medžiagų.

LAIKYMAS IR TRANSPORTAVIMAS

Prietaisą laikykite ir transportuokite pakuotėje, saugančioje nuo dulkių, drėgmės ir mechaninių pažeidimų.

Prietaisą transportuokite originalioje pakuotėje, saugančioje nuo mechaninių pažeidimų.

INFORMACIJA MONTUOTOJUI

Viryklės prijungimą ir pritaikymą prie dujų tipų gali atlikti **tik** dujų įrenginių montuotojas, turintis tinkamus leidimus, pagal teisės aktų reikalavimus.

Montuotojas atlikus aukščiau paminėtus veiksmus turi įrašyti dujų tipą, kuriam pritaikyta viryklė, garantinio lapo TECHNINIŲ DUOMENŲ lentelėje.

Gamintojas neatsako už žalą dėl galiojančių standartų ir normų nesilaikymo arba jeigu viryklės prijungimą atliko neįgalotas asmuo!

Nuimti pakuotės elementus bei pastatyti viryklę sausoje, gerai vėdinamoje patalpoje, atokiau nuo užuolaidų. Arti viryklės nelaikyti popieriaus, alkoholio, benzino ir pan.

Prijungimas turi būti atliktas pagal galiojančias normas bei teisės aktų reikalavimus!

Viryklė yra pritaikyta dujoms, kurių parametrai nurodyti firminėje lentelėje. **Patikrinkite ar nurodytą dujų charakteristika atitinka naudojamą dujas.**

Viryklė turi atvamzdį su sriegiu G $\frac{1}{2}$ ". Prie atvamzdžio prijungiamos dujos naudojant atitinkamą įrangą.

Viryklę gali būti prijungta prie vidinio dujotiekio arba prie dujų baliono.

Prieš atliekant prijungimo darbus, patikrinti ar dujų vožtuvus yra užsuktas.

PRIJUNGIMAS LANKSČIA ŽARNA

DĖMESIO!

Prijungimą lanksčia žarna galima atlikti tik patikrinus ar tai atitinka galiojančias taisykles.

1. Prijungimas prie gamtinių dujų (GD)

Viryklę galima prijungti pastoviu sujungimu arba sertifikuota, lanksčia žarna.

Maksimalus lanksčios žarnos ilgis negali viršyti 2,0m. Žarna negali liestis su judančiais elementais ir negali būti erdvėje, kur nėra pakankamai vietos.

Atliekant pastovų prijungimą prie dujotiekio vamzdžio, būtina atkreipti dėmesį, kad nebūtų dujotiekyje arba įrenginyje įtempimo.

2. Prijungimas prie suskystintų dujų (SND)

Dujų baliono prijungimui būtina naudoti sertifikuotą guminę žarną.

Guminę žarną sujungti su viryklės atvamzdžiu naudojant 0,5 m plieno vamzdį (vamzdis turi būti besiūlis).

Žarnos ilgis negali viršyti 1,5m, žarnoje negali būti jokių užlenkimų arba susukimų.

Žarna negali būti arti aštrių paviršių arba daiktų su aštriais galais.

Žarna negali būti arti aukštos temperatūros šaltinių.

Prie žarnos turi būti laisva prieiga visame jos ilgyje, kad galima būtų patikrinti ar nėra žarnoje nutrynimų, plyšių ir pan.

Žarnos prijungimo būdas parodytas Pav. XII

1. Maitinimo laidas
2. Dujų žarna
3. Sąvarža

DĖMESIO!

Prijungus dujų balioną kiekvieną kartą būtina patikrinti baliono vožtuvo sandarumą ir reduktoriaus sujungimą su balionų ir jo veikimą.

DĖMESIO!

1. Draudžiama tikrinti sandarumą atvira liepsna (pav. degtuku arba žvake). Sprogimo pavojus! Sandarumo tikrinimui galima naudoti vandenį su muilu.
2. Periodiškai būtina tikrinti žarnos būklę bei prijungimo sandarumą, pagal galiojančius reikalavimus.
3. Guminė žarna negali liesti karštų viryklės elementų.

Viryklė - tai antros klasės įrenginys ir gali dirbti su dviem dujų I12E3B/P tipais.

Gamykloje įrenginys nustatytas 2 šeimos dujų tipui.

2E – metano gamtinės dujos GZ20 – 20 mbar (gamykliniai nustatymai).

Įrenginys gali būti maitinamas dujomis 3: 3B/P – propanas-butanais.

Norėdami pritaikyti viryklę darbui su propanu-butanu (PB/P) būtina pakeisti purkštukus.

PURKŠTUKŲ KEITIMAS – žiūrėkite Pav. XIII

Norėdami pakeisti purkštukus, atlikite šiuos veiksmus:

1. Palaukite kol viryklė atvės.
2. Nuimkite groteles.
3. Nuimkite degiklių dangtelius.
4. Atsukite purkštukus veržliarakčiu „7” ir pakeisti jas pritaikytais dujoms purkštukais.
5. Uždėkite degiklių dangtelius bei groteles.

LIEPSNOS REGULIAVIMAS – žiūrėkite Pav. XIV

Reguliuojant vožtuvus reguliuojama taupi liepsna. Šiam tikslui:

- rankenėle uždegti reguliuojamą vožtuvą;
- rankenėlę nustatyti padėtyje 4 (Pav. V);
- padėtyje 4 nuimti rankenėlę nuo vožtuvo;
- sukliki reguliacinį varžtą (A) ir stebėti liepsną.

Liepsnos dydį nustatyti taip, kad ji neužgestų nuo mažo putimo arba perjungiant nuo didelės liepsnos – padėtyje 3 (Pav. V, 7) ir atvirkščiai. Tinkamai sureguliuota liepsna turi būti kūginės formos, žaliai-mėlynos spalvos, 2-4mm aukščio.

Uždėti rankenėlę ir vožtuvą.

DĖMESIO!

Jeigu dujotiekio sistemoje gali būti slėgio pokyčiai, liepsną būtina sureguliuoti esant žemam slėgiui taip, kad degiklis neužgestų normalaus naudojimo metu.

GALIOS IR SKERSMENŲ DYDŽIAI ATITINKANTIS DUJŲ TIPUI

Dujų tipas	Degiklis		
	Mažas (1)	Vidutinis (2; 3)	Didelis (4)
2E - G20 – 20 mbar			
Purkštuko skersmuo [mm]	0,70	0,95	1,15
Degiklio galia [kW]	0,89	1,67	2,66
Bendras dujų suvartojimas [m ³ /h]	0,084	0,148	0,252
Dujų tipas	Degiklis		
3B/P-G30 - 37mbar	Mažas (1)	Vidutinis (2; 3)	Didelis (4)
Purkštuko skersmuo [mm]	0,50	0,65	0,80
Degiklio galia [kW]	1,11	1,89	2,78
Bendras dujų suvartojimas [g/h]	78	132	210

TIPINIAI DEFEKTAI

1. Dujos neužsidega
 - Patikrinkite, ar žarna nesulankstyta (jeigu viryklė maitinama dujomis iš baliono).
 - Patikrinkite, ar atidarytas pagrindinis vožtuvas.
 - Patikrinkite, ar dujų balionas nėra tuščias.
 - Jeigu viryklė yra nauja arba buvo pakeistas dujų balionas, būtina kartoti uždegimo veiksmus, kol dujos pasiekia degiklį.
 - Patikrinkite, ar purkštukas ir liepsnos angos nėra užteršti arba užlieti. Jeigu būtina, pravalykite purkštuko angą, naudojant pav. adatą. Angas degiklyje pravalykite šepetėliu. Po išdžiovinkite visus elementus.
2. Nestabili liepsna
 - Patikrinkite, ar degiklio elementai yra švarūs ir sausi bei gerai sudėti.

Jeigu aukščiau aprašyti veiksmai nepašalina problemos, susiekite su įgaliotomis remonto dirbtuvėmis. **Draudžiama savarankiškai atlikti remontą.** Įrenginio remontą gali atlikti tik įgaliotas, kvalifikuotas asmuo. Viryklės remontą gali atlikti tik įgaliotos remonto dirbtuvės, naudojant originalias atsargines dalis.

TECHNINIAI DUOMENYS

Įtampa: 220 – 240 V

Dažniai: 50 Hz

Nominali galia: 1450 W

Degiklių galia / dujų sunaudojimas G20 – 20 mbar

Mažas: 0,89 kW/ 0,084 m³/h

Vidutinis: 1,67 kW/ 0,148 m³/h

Didelis: 2,66 kW/ 0,252 m³/h

Bendras dujų suvartojimas (degikliai) - 0,632 m³/h

Vardinis elementų šiluminis našumas:

Apatinis kaitinimo elementas - 800 W

Viršutinis kaitinimo elementas - 650 W

Dujos: G20 - 20 mbar

Kategorija: II2E3B/P

PIN 1312BT5268

DĖMESIO!

Ilustracijos ir aprašymai gali skirtis nuo realios prietaiso išvaizdos, priklausomai nuo modelio.

Gamintojas pasilieka teisę įvesti techninius pakeitimus!

Gamintojas pasilieka teisę padaryti klaidas bei neatsako už spausdinimo klaidas.



Perbrauktos šiukšlinės ženklas informuoja, kad šių gaminių negalima šalinti su nerūšiuotomis buitinėmis atliekomis. Vartotojas privalo pristatyti panaudotą prietaisą į specialų elektros ir elektroninės įrangos surinkimo punktą. Panaudotos elektros ir elektroninės įrangos surinkimo punktai, tame tarpe vietiniai punktai, parduotuvės bei savivaldybės punktai sudaro tinklą, kuriuo dėka galima tinkamai utilizuoti panaudotus prietaisus. Tinkamas elektros ir elektroninės įrangos atliekų šalinimas padeda išvengti kenksmingų žmogaus sveikatai ir aplinkai padarinių, atsirandančių dėl elektros ir elektroninės įrangos atliekose esančių pavojingų medžiagų ir dėl netinkamo tokios įrangos saugojimo ir perdirbimo. Įrenginys turi sumažintą kenksmingų medžiagų, turinčių neigiamą poveikį aplinkai, kiekį.