



**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 pokrętła 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

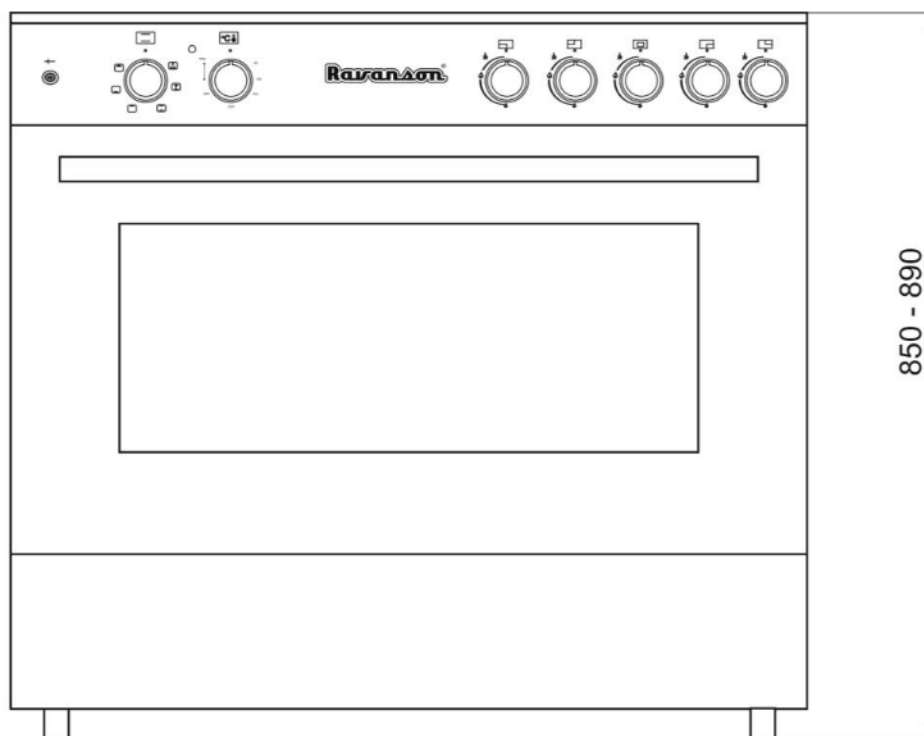
**Przed podłączeniem do źródła zasilania należy sprawdzić czy źródło zasilania, do którego ma być podłączone urządzenie, odpowiada parametrom podanym na tabliczce znamionowej.**

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

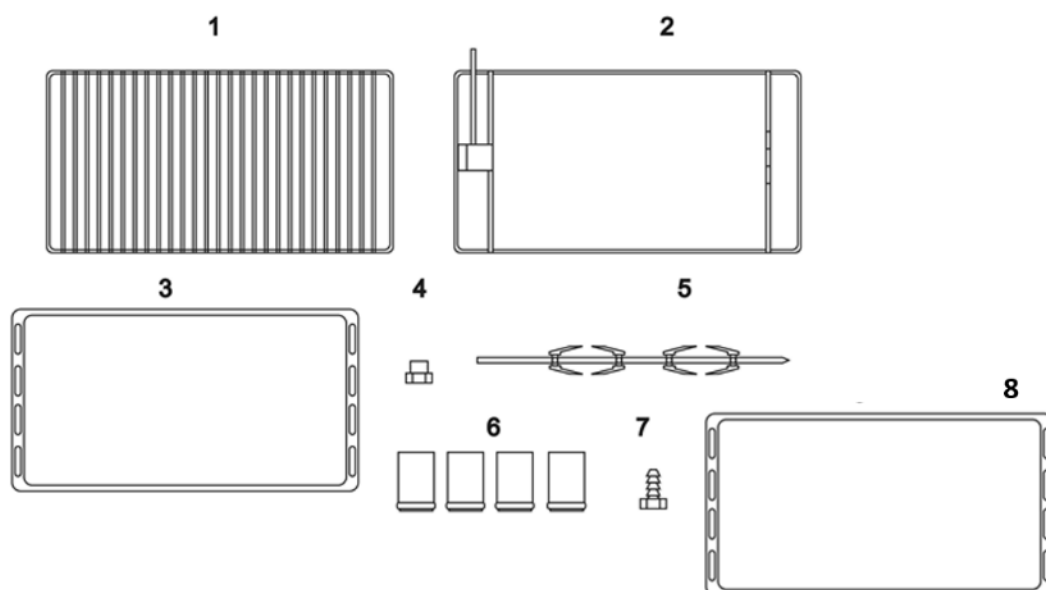
Włączyć piekarnik na min. 45 minut, ustawiając pokrętkę ustawienia temperatury (patrz: PANEL STEROWANIA – OBSŁUGA) w położeniu maksymalnym. Z piekarnika może wydobywać się dym. Jest to zjawisko normalne. Należy rozgrzewać piekarnik, aż dymienie i nieprzyjemny zapach ustaną. Dokładnie wywietrzyć pomieszczenie,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

## WIDOK OGÓLNY FRONTU

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

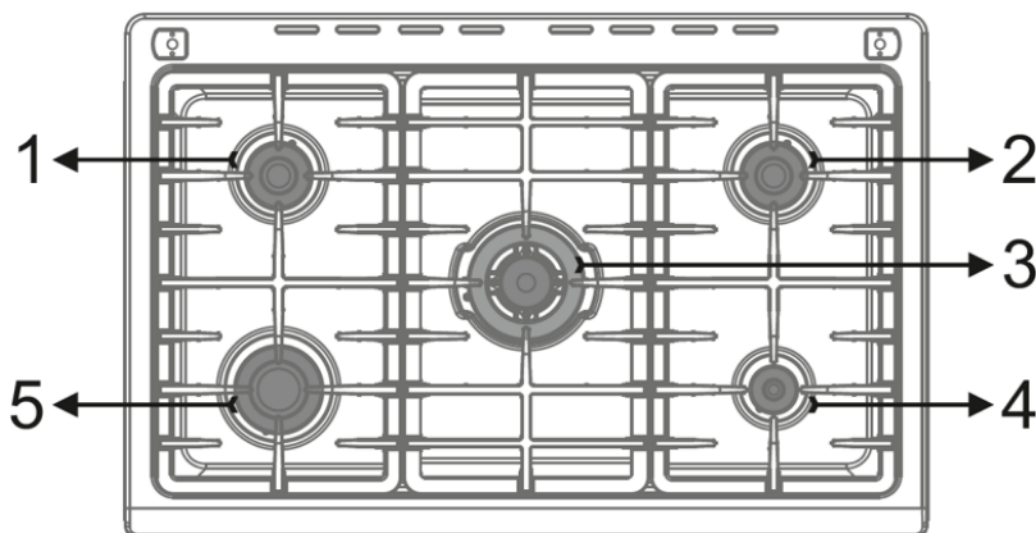


## KOMPLETACJA



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

## WIDOK PŁYTY GŁÓWNEJ



### G20-20

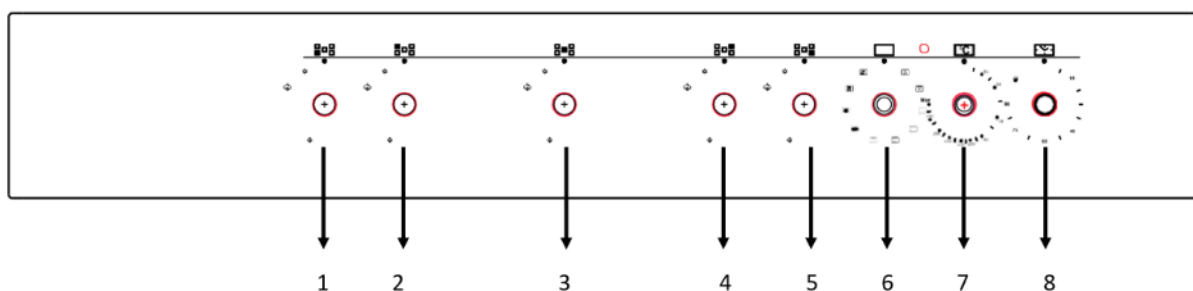
### G30-37

|                    |                                   |                   |
|--------------------|-----------------------------------|-------------------|
| 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 |



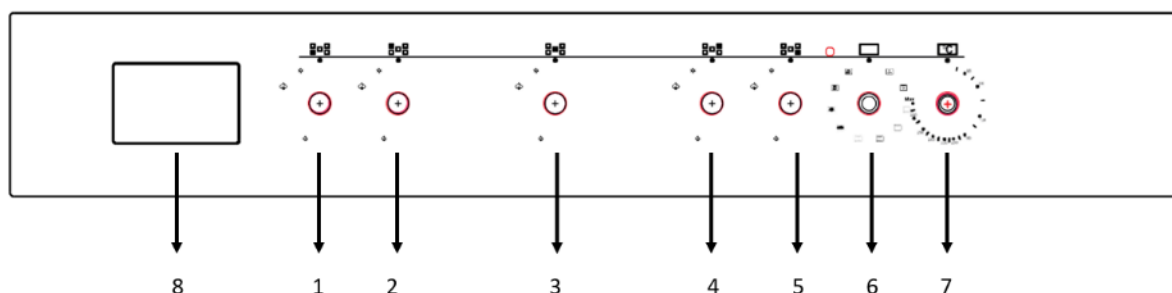
## PANEL STEROWANIA – OBSŁUGA

### KWGE-K90A CHEFF



- 1, 2, 3, 4, 5** - Pokręta sterujące palnikami
- 6** - Pokrętko funkcji piekarnika
- 7** - Pokrętko ustawienia temperatury
- 8** - Timer

### KWGE-K90A CHEFF MODERN / KWGE-K90A CHEFF MODERN BLACK



- 1, 2, 3, 4, 5** - Pokręta sterujące palnikami
- 6** - Pokrętko funkcji piekarnika
- 7** - Pokrętko ustawienia temperatury
- 8** - Timer + cyfrowy wyświetlacz

### 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 pokrętko do pozycji 2 i wcisnąć. Po wciśnięciu zadziała piezozapalnik. Jeśli palnik nie zapali się w ciągu pierwszych 15 sekund, ustaw pokrętko na 1 i odczekaj co najmniej 60 sekund przed ponowną próbą zapalenia. Po zapaleniu się palnika należy,

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

#### Pozycja 4 – Płomień minimalny – oszczędnościowy



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



Podczas pracy z tą funkcją włączone są wentylatory



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 żadaną 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 rozprawdane 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 rozprawdza 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**

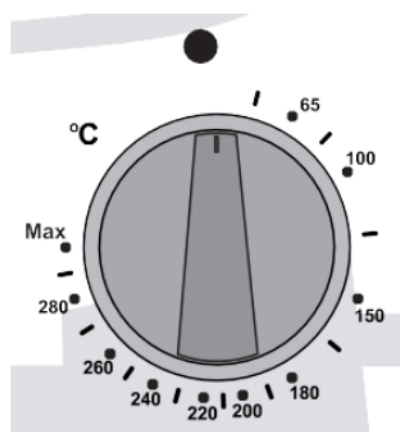
Opiekanie potrawy od góry, obracanej na rożnie. Grzałka górna mocniej zapieka potrawę od góry. Gorące powietrze nagrzane przez funkcję termoobiegu rozprawdane jest równomiernie i szybko w całym piekarniku.

### **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 pokrętkę do pozycji 0."

### **Ustawienie temperatury piekarnika**

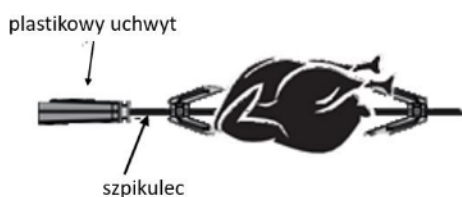


Pokrętkę służy do wybrania żądanej temperatury pieczenia.

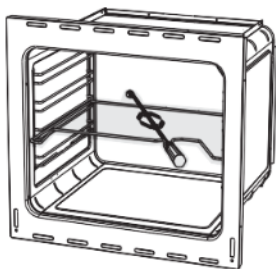
Po wybraniu funkcji piekarnika pokrętkę 6, należy ustawić żądaną temperaturę pokrętkę 7. Włączenie grzałek piekarnika sygnalizowane jest lampką. Po osiągnięciu zadanej temperatury, termostat wyłączy grzałki – lampka kontrolna zgaśnie. Po obniżeniu się temperatury w piekarniku, termostat ponownie włączy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

### USTAWIENIA WYŚWIETLACZA

Elektroniczny zegar pozwala zaprogramować czas gotowania o wybranej godzinie. Może być również używany jako alarm, ustawiając sygnał dźwiękowy.

#### **KWGE-K90A CHEFF MODERN ; KWGE-K90A CHEFF MODERN BLACK**

*Widok ogólny zegara*



Elektroniczny timer umożliwia przygotowanie potraw do podania o wybranej porze. Wystarczy zaprogramować czas pieczenia i czas gotowości. Można go również używać jako alarm, podając jedynie czas, po którym urządzenie przypomni o tym sygnałem dźwiękowym.

#### Uruchomienie zegara

Po podłączeniu piekarnika do zasilania migają cyfry i ikona AUTO. Naciśnij przycisk M, aby powrócić do trybu ręcznego i ustawić godzinę przyciskami góra/dół.

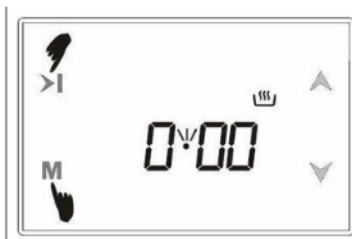
#### Ustawienia ręczne

Jednoczesne dotknięcie przycisków **>I** i **M** powoduje przejście w tryb ręczny. Wszelkie poprzednie programy gotowania zostaną anulowane.



### Ustawienie aktualnego czasu

Ustawianie godziny jest możliwe tylko wtedy, gdy nie jest w toku żaden program gotowania. Najpierw należy przejść do trybu ręcznego, jak opisano powyżej. Punkt między wyświetlaczem godzin i minut zacznie migać.



Przełącz na tryb regulacji czasu



Ustaw czas używając przycisków ▲ lub ▼



Po kilku sekundach wyświetlacz się ustabilizuje i będzie wyświetlał aktualny czas

### Ustawienie alarmu

Funkcja ta umożliwia zaprogramowanie czasu, po którym zostaniesz ostrzeżony dźwiękiem.



Dotknięcie dwa razy przycisku **M** powoduje przejście w tryb alarmu



Używając ▲ lub ▼ ustaw czas trwania w minutach



Po kilku sekundach wyświetlacz powróci do trybu wyświetlania aktualnego czasu

### Wyłączanie alarmu

Po upływie zaprogramowanego czasu rozlegnie się sygnał dźwiękowy. Dotknięcie dowolnego przycisku spowoduje wyłączenie sygnału dźwiękowego.

### Automatyczny program pieczenia

Za pomocą tej funkcji możesz ustawić czas pieczenia danej potrawy

Przykład: ustawienie czasu pieczenia przez 2 godziny i 15 minut.





Zegar wyświetla aktualny czas



Przełącz na tryb czasu gotowania



Używając ▲ lub ▼ ustaw czas pieczenia.

Po zaprogramowaniu czasu pieczenia należy ustawić pokrętki funkcji i temperatury piekarnika w odpowiedniej pozycji (patrz obsługa piekarnika).

W każdej chwili można anulować automatyczny tryb pieczenia, przechodząc do trybu ręcznego.

Naciskając przycisk >I, możesz zobaczyć czas gotowości, czyli czas, w którym potrawa będzie gotowa do podania, w razie potrzeby możesz go również zmienić.

### **Zmiana czasu gotowości potrawy**

Przykład: zmiana czasu gotowości na godzinę 21.30



Zegar wyświetla godzinę, o której ma być gotowa potrawa (automatyczny czas pieczenia 2 godziny 15 minut ustawiony o godzinie 18.30)



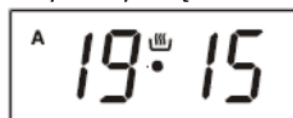
Ustaw żądany czas przy użyciu przycisku ▲, lub ▼



Po upływie kilku sekund wyświetlacz przełączy się w tryb zegara.

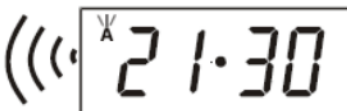
Piekarnik rozpocznie pieczenie o 19:15, dzięki czemu potrawa będzie gotowa o 21:30.

*Widok wyświetlacza tuż po rozpoczęciu automatycznego pieczenia*



*Widok wyświetlacza po zakończeniu automatycznego pieczenia*

Po zakończeniu automatycznego gotowania, który będzie



gotowania rozlegnie się sygnał emitowany przez 7 minut, jeśli

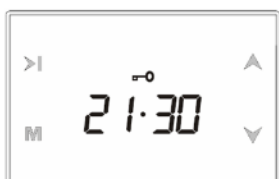
Wyłącz piekarnik, ustawiając pokrętkę funkcji piekarnika do pozycji 1, zresetuj zegar przy użyciu przycisków >I i M

## BLOKADA PRZED DZIEĆMI

Po aktywacji w trybie ręcznym, przyciski piekarnika i timera są zablokowane. Po aktywacji w trakcie trwania programu pieczenia, zablokowane są tylko przyciski.



Naciśnij i przytrzymaj jednocześnie przyciski ▲ i ▼ przez 1 sekundę, aż usłyszysz 2 sygnały dźwiękowe.



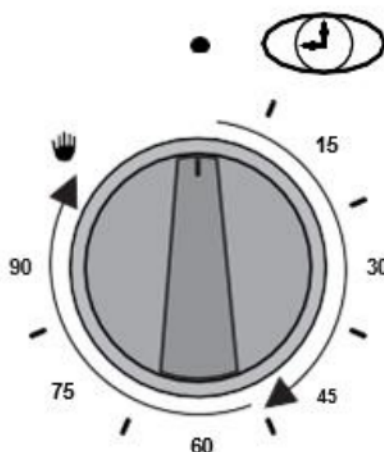
Na ekranie pojawi się symbol klucza, co oznacza, że blokada rodzicielska jest aktywna.

Aby wyłączyć blokadę rodzicielską, dotknij ▲ i ▼, aż zniknie symbol klucza.

**Wyjątek:** sygnał dźwiękowy podczas blokady rodzicielskiej można wyłączyć, dotykając dowolnego przycisku.

## KWGE-K90A CHEFF

### Ogólny widok zegara



Żądany czas pieczenia można ustawić obracając pokrętko zgodnie z ruchem wskazówek zegara. Po upływie ustawionego czasu zabrzmi dzwonek. Piekarnik wyłączy się po upływie ustawionego czasu.

## OPCJE PROGRAMOWANIA PRZEZ UŻYTKOWNIKA

### Wyświetlanie godziny w formacie 12h/24h

Ustawienie fabryczne to wyświetlanie w formacie 24-godzinnym. Dotknięcie przycisku przez 5 sekund spowoduje wyemitowanie podwójnego sygnału dźwiękowego, a tryb wyświetlania



zostanie przełączony na tryb 12-godzinny. Ponowne dotknięcie spowoduje powrót do trybu 24-godzinnego.

### **Dźwięki**

Fabrycznie ustawienie dotknięcia przycisków jest z sygnałami dźwiękowymi. Dotknięcie przycisku **M** przez 5 sekund spowoduje wyemitowanie podwójnego sygnału dźwiękowego, a na ekranie pojawi się symbol **nt**, który oznacza brak sygnału dźwiękowego. Teraz sygnały dotykowe nie będą już emitowane. Powtarzanie tej czynności, aż na ekranie pojawi się symbol **BT**, który oznacza brak sygnału dźwiękowego, przywraca wyświetlanie w formacie dźwiękowym.

### **Regulacja jasności ekranu**

Dotknięcie przycisku **▲** przez 1 sekundę, aż do usłyszenia podwójnego sygnału dźwiękowego, powoduje przejście do trybu jasności ekranu. Na wyświetlaczu pojawi się **br 0x (x = 1 do 8)**. Teraz każde kolejne dotknięcie tego samego przycisku będzie zmniejszać jasność. Dostępnych jest 8 poziomów, a następnie jasność będzie wzrastać po każdym dotknięciu. Ten sam efekt można uzyskać przytrzymując ten przycisk. Po 5 sekundach od zwolnienia przycisku poziom jasności zostanie zapisany. Ustawienie fabryczne to maksymalna jasność.

### **Wybór sygnału dźwiękowego**

Dotknij przycisku **▼** przez 1 sekundę, aż usłyszysz podwójny sygnał dźwiękowy. Po każdym dotknięciu tego przycisku w ciągu 5 sekund usłyszysz inny sygnał dźwiękowy. Dostępne są 3 różne sygnały dźwiękowe. Ostatni sygnał dźwiękowy zostanie zapisany po 5 sekundach.

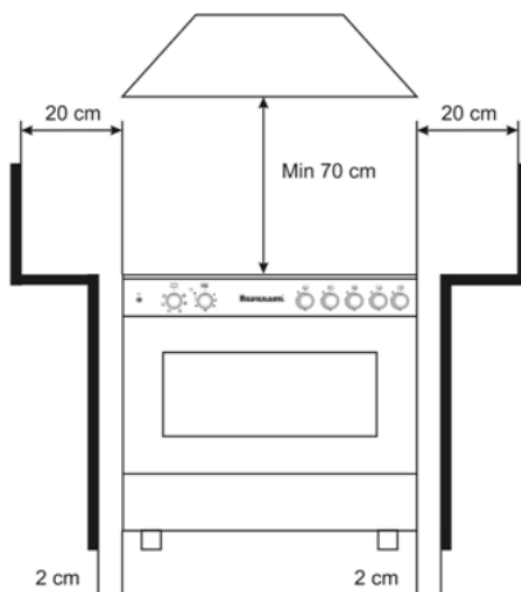
Uwaga: Zaprogramowane opcje są zapamiętane. Nie zostaną skasowane po przerwie w zasilaniu.

## **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:**

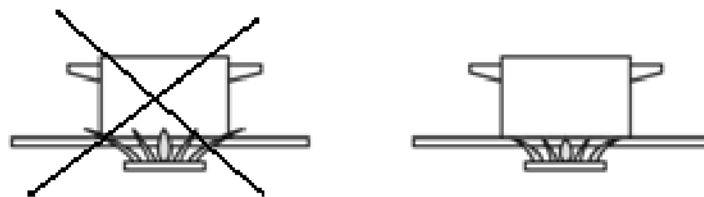
- Mieć minimalną wysokość 2,2 m
- Umożliwiać dopływ powietrza, które jest niezbędne do właściwego spalania gazu. Dopływ powietrza powinien być nie mniejszy niż 2m<sup>3</sup>/h na 1kW mocy palników. Powietrze może być dostarczane w wyniku bezpośredniego przepływu z zewnątrz poprzez kanał o przekroju 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 wykpiła 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 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.

### **CZYSZCZENIE I KONSERWACJA**

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

Należy poczekać, aż urządzenie wystygnie.

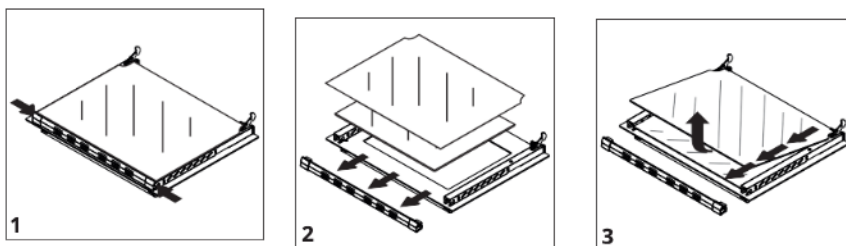
Do czyszczenia używać wilgotnej (nie mokrej) ściereczki z dodatkiem delikatnego detergentu.

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

#### **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.

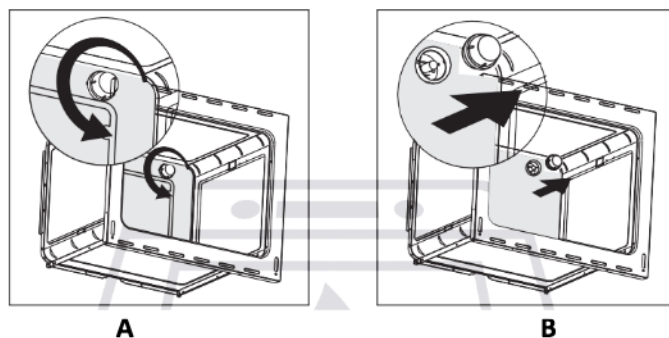


## **WYMIANA ŻARÓWKI**

### **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 przenoś 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

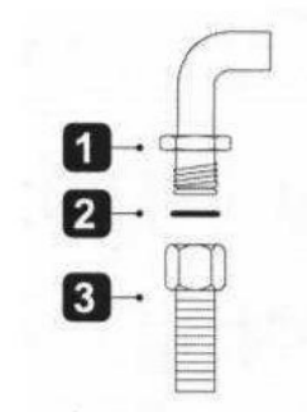
Kuchnię można podłączyć do instalacji gazowej „na sztywno” lub za pomocą certyfikowanego elastycznego przewodu metalowego.

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.

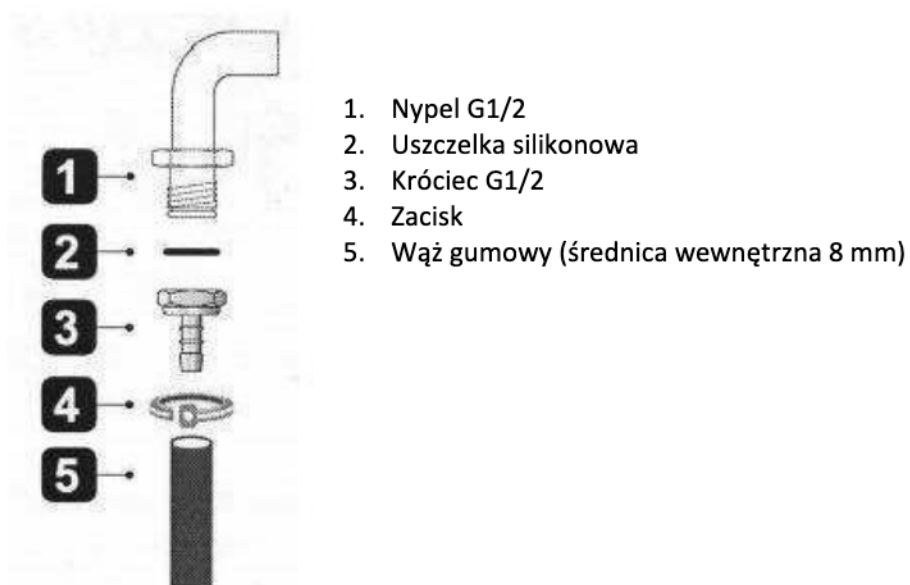
Przewód nie może przechodzić blisko ostrych krawędzi lub przedmiotów z ostrym zakończeniem.

Przewodu nie należy prowadzić w pobliżu źródeł wysokiej temperatury.

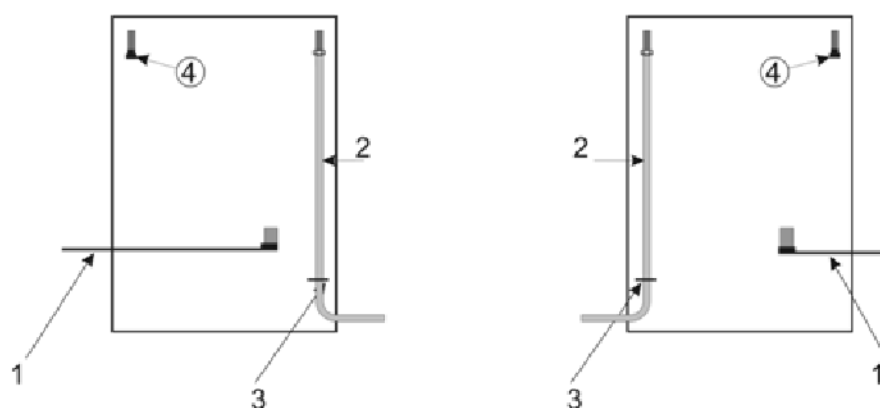
Przewód musi być dostępny, aby umożliwić kontrolę pod względem przetarcia lub zużycia na całej swojej długości.

Jeśli wąż nie jest idealnie szczelny i ulatnia się gaz, nie próbuj go naprawiać: wymień go na nowy. Sprawdź, na węzu, czy nie minęła data ważności (oznaczona serią na samym węzu).

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



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).

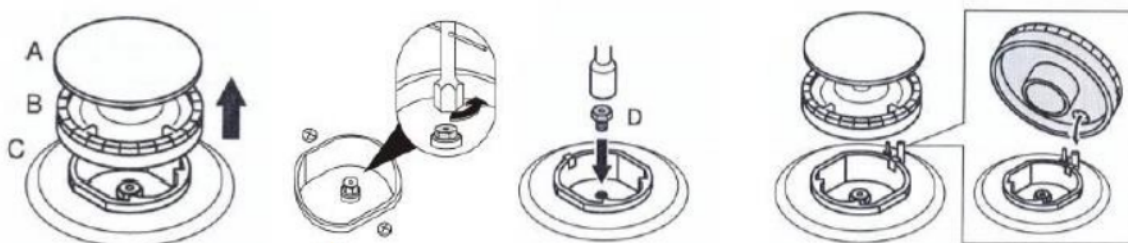
Urządzenie może być zasilone gazem z rodziny 3: 3B/P – propan butan .

**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

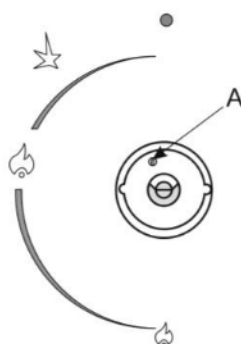
Regulacja zaworów polega na regulacji płomienia oszczędnościowego. W tym celu należy:

- pokrętką zapalić regulowany zawór
- ustawić pokrętkę w pozycji 4
- w pozycji 4 zdjąć pokrętkę z zaworu
- obracać śrubę regulacyjną (A) i obserwować płomień

Płomień należy ustawić na taką wysokość, żeby nie zgasł przy lekkim podmuchu oraz przy szybkim przestawieniu z płomienia pełnego – pozycja 3 i odwrotnie. Prawidłowo wyregulowany płomień powinien mieć kształt stożka koloru zielono-niebieskiego o wysokości około 2-4mm.



Założyć pokrętkę na zawór.



#### UWAGA!

Jeżeli w instalacji gazowej występują widoczne zmiany ciśnienia gazu, płomień oszczędnościowy należy wyregulować przy niskim ciśnieniu tak, aby palnik nie zgasł podczas normalnego użytkowania.

#### TABELA MOCY I ŚREDNICE DYSZ W ZALEŻNOŚCI OD RODZAJU GAZU ZASILAJĄCEGO

| Rodzaj gazu                      | Palnik |        |       |        |
|----------------------------------|--------|--------|-------|--------|
|                                  | 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 |        |       |        |
|                                  | Mały   | Średni | Duży  | Korona |
| <b>3B/P-G30 37mbar</b>           |        |        |       |        |
| 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 kotpaki 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 się 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 znajduje 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.