

**INSTRUKCJE I PORADY DOTYCZĄCE:  
INSTALACJI, OBSŁUGI, KONSERWACJI****KUCHENKA DO UŻYTKU DOMOWEGO  
NA GAZ PŁYNNY  
KAT. I 3B/P**

<b>Model :</b>	
<b>1 PALNIK :</b>	<b>5321... FO100NA</b>
<b>2 PALNIKI :</b>	<b>5326... 2002... 5522... FO3200... FO200NA</b>
<b>2 PALNIKI + GRILL:</b>	<b>552...</b>
<b>3 PALNIKI :</b>	<b>5328... 5324... FO3300... FO3330... 5523...</b>
<b>4 PALNIKI:</b>	<b>542... 541...</b>

*Przed użyciem należy uważnie przeczytać instrukcję i zachować ją na później*

**GWARANCJA**

Niniejsza gwarancja jest ważna przez 24 miesiące od daty zakupu (potwierdzonej dowodem sprzedaży). Obejmuje ona, w przypadku wad produkcyjnych, wymianę materiału uznanego za wadliwy oraz koszty robocizny.

Roszczenia gwarancyjne muszą być zawsze realizowane za pośrednictwem sprzedawcy, u którego produkt został zakupiony.

Wymiana lub naprawa urządzenia nie przedłuża okresu obowiązywania gwarancji.

Po wygaśnięciu wyżej wymienionego okresu gwarancja traci ważność, a serwis będzie świadczony przez producenta z zakładu (EXW), z naliczeniem kosztów za części, robocizną i transport, w oparciu o aktualne ceny.

Gwarancja traci ważność z następujących powodów:

- wpływy zewnętrzne
- nieprofesjonalna instalacja i konserwacja
- nieprzestrzeganie instrukcji użytkownika
- uszkodzenia spowodowane transportem
- niekontrolowane zdarzenia
- niewłaściwe użytkowanie
- użycie nieoryginalnych części zamiennych
- samowolna ingerencja
- stosowanie innego rodzaju gazu niż wskazany
- normalne zużycie
- narażenie na działanie soli lub czynników korozyjnych
- uszkodzenia spowodowane niewłaściwym czyszczeniem lub konserwacją.

oraz wszelkie przyczyny niezależne od producenta.

Gwarancja nie obejmuje również wszystkich części lakierowanych. (Ze względów technicznych proces emaliowania kuchenek Parker nie powoduje całkowitego zabarwienia obszaru pod korpusem. Obszar ten jest specjalnie zabezpieczony antykorozyjnymi środkami antykorozyjnymi i dlatego nie powinien być powodem do obaw o jakiegokolwiek pogorszenie stanu. Należy również zauważyć, że proces emaliowania rusztów może prowadzić do tego, że nie są one idealnie płaskie, co jednak nie wpływa negatywnie na bezpieczeństwo, a zatem nie może być traktowane jako wada).

Przed przystąpieniem do rozpatrywania gwarancji Parker Srl zażąda dowodu domniemanej wady, wraz z jej opisem, numerem modelu i numerem seryjnym danego produktu.

Producent nie ponosi odpowiedzialności za jakiegokolwiek bezpośrednie lub pośrednie szkody na osobach lub mieniu spowodowane pierwotnymi wadami lub anomaliami sprzętu lub wynikające z przymusowego zarzestania jego użytkowania.

**PRODUCENT:****PARKER SRL**

Via Asiago 34 - 36030 SARCEDO (VI) – ITALIA  
www.cfparker.com , e-mail: [info@cfparker.com](mailto:info@cfparker.com)

## OSTRZEŻENIA KIEROWANE DO INSTALATORA I UŻYTKOWNIKA

Wszystkie operacje opisane w niniejszej instrukcji muszą być przeprowadzone przez **specjalistę posiadającego uprawnienia i kwalifikacje zgodnie z postanowieniami obowiązujących norm i przepisów.**

Niniejsze urządzenie **kategorii I 3B/P G30/31 - 37mbar** może być zasilane wyłącznie gazem płynnym propan – butan i nie wymaga żadnych regulacji. Przed zainstalowaniem kuchenki, należy się upewnić, że doprowadzany gaz jest odpowiedniego typu. Po podłączeniu należy się upewnić, że płomień palnika jest stabilny i że dostarczana jest mu odpowiednia ilość powietrza

**DANE TECHNICZNE: Kategoria: I 3B/P - Rodzaj gazu: G30/G31 – Ciśnienie: 37 mbar**

PALNIK	ZNAMIONOWA MOC CIEPLNA	ZREDUKOWANA MOC CIEPLNA	INIEKTOR G30/G31 - 37 mbar
A	0,65	0,40	38
SR	1,50	0,40	60
R	2,00	0,70	65
XR	2,50	0,70	70
C	3,50	1,20	90
GRILL	1,50	0,40	60

MODEL	PALNIK						MOC	
	A	SR	R	XR	C	GRILL	Kw	g/h
5321...FO100NA				1			2,50	182
5321.../C					1		3,50	254
FO3200... FO200NA		1		1			4,00	291
5326... 2002... 5522...		1	1				3,50	254
2002.../C		1			1		5,00	364
5328... 5523...	1	1	1				4,15	302
5328.../C	1	1			1		5,65	411
FO3300... FO3330...	1	1		1			4,65	338
5324...	1		1	1			5,15	375
5324.../C	1		1		1		6,15	447
542... 541...	1	1	1	1			6,65	483
542.../C – 541.../C	1	1	1		1		7,65	556
552...		1	1			1	5,00	364

Tabliczka z charakterystyką techniczną umieszczona jest z tyłu urządzenia.

## INFORMACJE DLA INSTALATORA

**Każda czynność opisana w niniejszej części musi być wykonana przez specjalistę posiadającego uprawnienia i kwalifikacje zgodnie z postanowieniami obowiązujących norm i przepisów.**

### INSTALACJA URZĄDZENIA

Urządzenie można ustawić na blatach stosując się do poniższych zaleceń:

- powierzchnia musi być wytrzymała na temperaturę co najmniej 80°C.;
- ściany boczne muszą się znajdować w odległości co najmniej 20 cm od krawędzi urządzenia;
- ewentualne elementy zawieszane nad urządzeniem muszą znajdować się na wysokości co najmniej 75 cm ponad urządzeniem;
- urządzenie nie jest wyposażone w system odprowadzania spalin i z tego powodu musi być zainstalowane w dobrze wietrzonych pomieszczeniach, przy czym należy wziąć pod uwagę niezbędną wymianę powietrza potrzebną do dobrego spalania paliwa oraz zdrowia znajdujących się w pobliżu osób
- obudowa kuchenki musi być odpowiednio wentylowana;
- Instalacja urządzenia musi być przeprowadzona zgodnie z postanowieniami obowiązujących norm i przepisów.

### WENTYLACJA POMIESZCZENIA

W celu zapewnienia wywiewu i wentylacji naturalnej pomieszczenie, w którym zainstalowane są urządzenia, musi być wietrzone podczas ich pracy. Powietrze wymagane do spalania wynosi **2,0 m<sup>3</sup>/h na każdy kW łącznej mocy nominalnej.**

### PODŁĄCZENIE DO GAZU

Urządzenie jest zasilane gazem propan butan **kategorii I 3B/P G30/31 - 37mbar** i musi być podłączone za pomocą atestowanego przewodu gazowego za pomocą opasek zaciskowych zgodnie z obowiązującymi przepisami. Instalacja kuchenki musi być wykonana przez specjalistę posiadającego uprawnienia i kwalifikację zgodnie z postanowieniami obowiązujących norm i przepisów. Reduktor gazowy do butli musi być zgodny z obowiązującymi normami. Na tabliczce znamionowej znajduje się informacja do jakiego rodzaju oraz kategorii gazu i ciśnienia dostosowane jest urządzenie.

### URZĄDZENIA Z SZAFKĄ NA BUTLĘ

Każde podłączenie i wymiana butli gazowej musi być wykonane przez wykwalifikowany personel, zgodnie z poniższymi wytycznymi:

- Maksymalna masa butli: **10 kg**.
- Przed podłączeniem butli gazowej należy zamknąć wszystkie zawory i odkręcić reduktor ciśnienia butli, obracając nakrętkę zaciskową zgodnie z ruchem wskazówek zegara.
- Wyjąć butlę z szafki.
- Zdjąć kapturek ochronny z zaworu nowej butli i odkręcić nakrętkę mocującą (lewoskrętną), upewniając się, że nie jest uszkodzona.
- Włożyć butlę do szafki.
- Po upewnieniu się, że uszczelka butli znajduje się na zaworze i że żadna uszczelka nie pozostała w regulatorze ciśnienia, należy najpierw ręcznie dokręcić regulator, a następnie dokręcić kluczem, obracając nakrętkę **przeciwnie do ruchu wskazówek zegara**.
- Nie obracać regulatorem ciśnienia; upewnić się, że gumowy przewód nie jest naprężony

## SPRAWDZANIE NIESZCZELNOŚCI GAZU

Po zakończeniu instalacji należy sprawdzić, czy z połączeń nie wydobywa się gaz. W tym celu należy użyć roztworu wody z mydłem, nanosząc go na połączenia — pojawienie się pęcherzyków wskaże możliwe nieszczelności. **NIGDY NIE WOLNO UŻYWAĆ OTWARTEGO OGNIA DO TEGO CELU.**

## KONSERWACJA

! Przed przystąpieniem do jakichkolwiek prac konserwacyjnych należy upewnić się, że zawory gazowe są zamknięte.  
! Regularnie kontrolować przewody łączące oraz regulator ciśnienia gazu.  
! Aby zapewnić prawidłowe działanie urządzenia, należy przynajmniej raz w roku sprawdzić zawory palników i w razie potrzeby wymienić je.

- Aby wymienić zawory, należy wykonać następujące czynności:
  - Odwrócić urządzenie;
  - Zdjąć rurkę Venturiego;
  - Usunąć śruby mocujące zawory do obudowy kuchenki;
  - Odkręcić zawory i wymienić je na nowe.

Po wykonaniu tej operacji należy sprawdzić, czy nie występują nieszczelności gazowe, zgodnie z instrukcjami podanymi w punkcie „**sprawdzenie nieszczelności gazu**”

## INFORMACJA DLA UŻYTKOWNIKA

**Ostrzeżenie:** Należy sprawdzić, czy instalacja Państwa urządzenia została przeprowadzona poprawnie. Należy również kontrolować urządzenie raz na rok, sprawdzając stan przewodu łączącego, kurków (sprawdzając datę przydatności do użycia)

Producent jest zwolniony z wszelkiej odpowiedzialności za szkody spowodowane nieodpowiednim zainstalowaniem lub nieprawidłowym użytkowaniem urządzenia.

Wszelkie modyfikacje urządzenia mogą spowodować jego uszkodzenie.

**W przypadku modeli z grillem:** grilla należy używać wyłącznie do pieczenia pod palnikiem, używając specjalnej tacki z rusztem.

**Ostrzeżenie:** po zakończeniu korzystania z urządzenia należy natychmiast wyłączyć gaz na palnikach i grilu.

## OBSŁUGA URZĄDZENIA

### 1. UŻYTKOWANIE KUCHENEK GAZOWYCH

#### ROZMIESZCZENIE POKRĘTŁ STERUJĄCYCH z 1-2-3 PALNIKAMI

Pokręta sterujące znajdują się na płycie czołowej.

#### UŻYTKOWANIE KUCHENEK GAZOWYCH z 4 PALNIKAMI

#### ROZMIESZCZENIE POKRĘTŁ STERUJĄCYCH z 4 PALNIKAMI

Pokręta sterujące znajdują się na panelu przednim.

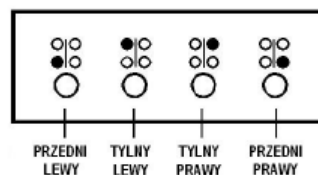
Aby zidentyfikować odpowiednie pokrętko, należy odnieść się do odpowiednich oznaczeń oznaczeń (rysunek)

!!! Używanie urządzenia do gotowania na gazie powoduje wytwarzanie ciepła i wilgoci w pomieszczeniu, w którym jest zainstalowane. Zapewnij dobrą wentylację kuchni: utrzymuj otwarte otwory wentylacyjne lub zainstaluj urządzenie do wentylacji mechanicznej (okap kuchenny).

!!! Długotrwałe, intensywne użytkowanie urządzenia może wymagać dodatkowej wentylacji, na przykład otwarcia okna, lub bardziej efektywnej wentylacji, na przykład zwiększenia poziomu wentylacji mechanicznej, jeśli jest dostępna.

#### JAK UŻYWAĆ PALNIKÓW

Aby uzyskać maksymalną wydajność przy minimalnym zużyciu gazu, nie używaj dużych palników z garnkami o małej średnicy, aby uniknąć płomienia szerszego niż garnki. Aby oszczędzać energię, używaj garnków z pokrywkami.



ZALECANA ŚREDNICA	
PALNIK	ŚREDNICA
A	10 – 14 cm
SR	14 – 18 cm
R	20 – 24 cm
XR - C	24 – 26 cm



## ZAPALANIE STANDARDOWYCH PALNIKÓW

Wciśnij odpowiednie pokrętkę i obróć je w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara, aż do osiągnięcia maksymalnej pozycji. Zapal zapalkę i zbliż ją do palnika, aż do jego zapłonu.

## ZAPALANIE PALNIKÓW WYPOSAŻONYCH W TERMOPARĘ ZABEZPIEZAJĄCĄ

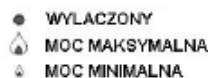
Wciśnij odpowiednie pokrętkę i obróć je w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara, aż do osiągnięcia maksymalnej pozycji. Trzymaj pokrętkę wciśniętą przez około 10 sekund, aż termopara się nagrzej. Jednocześnie odpal zapalkę i zbliż ją do palnika, aż do jego zapłonu.

Po zapaleniu zwolnij pokrętkę. Jeśli płomień zgaśnie, powtórz powyższą czynność ponownie.

## REGULACJA PŁOMIENIA

Płomień można regulować.

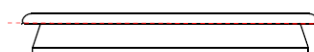
Na pokrętkę umieszczono następujące symbole:



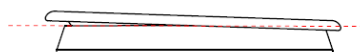
## CZYSZCZENIE

Regularne i staranne czyszczenie urządzenia zapewnia jego idealne działanie i dłuższą żywotność. W tym celu należy przestrzegać następujących wskazówek:

- części emaliowane i lakierowane należy myć wodą z mydłem;
- dokładnie spłukać i osuszyć miękką ściereczką, nie używać środków ściernych;
- części chromowane należy czyścić wodą z mydłem, spłukać i osuszyć, w razie potrzeby można również użyć odpowiednich, nieściernych detergentów w płynie;
- palniki należy umyć wodą z mydłem i osuszyć. Po zakończeniu czyszczenia należy sprawdzić, czy wszystkie otwory w pierścieniu wylotowym gazu palnika są czyste i drożne.



PRAWDŁOWO



NIEPRAWIDŁOWO

Regularnie czyść wszystkie dostępne części palników i grilla.

- W urządzeniach z wyjmowaną płytą grzewczą (modele FO200 - FO300 - FO330) po czyszczeniu lub przenoszeniu, podczas ponownego montażu płyty, upewnij się, że rurki Venturiego znajdują się pośrodku otworu w płycie grzewczej: (patrz zdjęcie)



Prawidłowa pozycja



Nieprawidłowa pozycja



NIE

**Ostrzeżenie:** Jeśli odkręcanie i zamykanie kranów staje się utrudnione, nie należy używać siły, lecz powiadomić odpowiednich techników serwisowych; przewody przyłączeniowe należy regularnie sprawdzać i w razie potrzeby wymieniać; w przypadku dłuższej przerwy w użytkowaniu należy zamknąć główny zawór gazowy.

### Przechowywanie urządzenia

Przed planowanym okresem nieużywania należy starannie wyczyścić urządzenie i bezpiecznie odłączyć je od dopływu gazu. Urządzenie należy przechowywać w oryginalnym opakowaniu, w chłodnym, suchym i przewiewnym miejscu, poza zasięgiem dzieci i chronić przed kurzem.

**UWAGA!!! Co zrobić, jeśli palnik nie działa (płomień nie jest regularny)**

**Podczas czyszczenia należy upewnić się, aby żadne płyny i detergenty nie przedostały się do miski palnika „A” i zżęzki Venturiego „B”, aby nie blokować otworów wentylacyjnych i dysz.**

**Jeśli palnik ma nieregularny płomień, zdejmij palnik, usuwając zamocowany zacisk palnika i odkurz odkurzaczem lub energicznie dmuchnij w otwór miski palnika i otwory Venturiego, aby usunąć wszelkie przeszkody na palniku.**

**Zmontuj całość ponownie i spróbuj ponownie.**

