

# INSTRUKCJE I PORADY DOTYCZĄCE: INSTALACJI, OBSŁUGI, KONSERWACJI KUCHENKI KEMPINGOWEJ

<b>Model:</b>	
<b>1 PALNIK:</b>	<b>5318... 5321C...</b>
<b>2 PALNIK:</b>	<b>5326C... 2002C... FO200C... 5325C... 5522...</b>
<b>2 PALNIK + GRILL:</b>	<b>552...</b>
<b>3 PALNIK:</b>	<b>5327C... 5328C... FO300C... FO330C... 5324C... 5523...</b>
<b>4 PALNIK:</b>	<b>542C... 541C...</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 usługa będzie świadczona przez producenta ex-works z kosztami naliczonymi za wymienione 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
- inne paliwo
- 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 zawieszenia jego użytkowania.

## OSTRZEŻENIA KIEROWANE DO INSTALATORA I UŻYTKOWNIKA

Każda czynność opisana w niniejszej instrukcji musi być wykonana przez specjalistę posiadającego uprawnienia i kwalifikacje zgodnie z postanowieniami obowiązujących norm i przepisów. To urządzenie jest przeznaczone do zasilania gazem płynnym lub metanem, w zależności od producenta (patrz etykieta z tyłu). KATEGORIE SĄ NASTĘPUJĄCE: (Twoja kategoria jest wskazana na metalowej etykiecie informacyjnej z tyłu urządzenia.)

KAT. I 3B/P G30/G31 - 37 mbar	KAT. I 2ELS G20 - 20 mbar	KAT. I 2ELS G2.350 – 13 mbar
GAZ PŁYNNY	METAN	METAN

**OSTRZEŻENIE:** upewnić się, że urządzenie jest ustawione na ten rodzaj paliwa, którym będzie zasilane.

MODEL	PALNIK							MOC			
	A	XA	SR	R	XR	C	GRILL	kW	g/h	m <sup>3</sup> /h G20	m <sup>3</sup> /h G2.350
5318...			1					1,50	109	--	--
5321C...					1			2,50	182	0,238	0,331
FO200C...			1		1			4,00	291	0,380	0,529
5321CGP../C						1		3,50	254	0,333	0,463
5326C... 2002C... 5522...			1	1				3,50	254	0,333	0,463
2002CGP../C			1			1		5,00	364	0,476	0,662
5327C... 5328C... 5523...	1		1	1				4,15	302	0,395	0,549
5328CGP../C	1		1			1		5,65	411	0,538	0,748
FO300C... FO330C...	1		1		1			4,65	338	0,443	0,615
5324C...	1			1	1			5,15	375	0,490	0,549
5324CGP/C	1			1		1		6,15	447	0,585	0,814
542C... 541C...	1		1	1	1			6,65	483	0,633	0,880
542CGP/C... 541CGP/C...	1		1	1		1		7,65	556	0,728	1,012
5325...		1			1			3,10	225	0,295	0,410
552...			1	1			1	5,00	364	0,476	0,662

PALNIK	ZNAMIONOWA MOC CIEPLNA	ZREDUKOWANA MOC CIEPLNA	INIEKTOR G30/G31 - 37 mbar	INIEKTOR G20 - 20 mbar	INIEKTOR G2.350 – 13 mbar
A	0,65	0,40	38	60	80
SR	1,50	0,40	57	90	120
R	2,00	0,70	65	105	140
XR	2,50	0,70	70	115	165
C	3,50	1,20	90	135	210
GRILL	1,50	0,40	60	90	120

Tabliczka z charakterystyką techniczną umieszczona jest z tyłu urządzenia.

Butla nie może przekraczać 10 kg zawartości.

### OSTRZEŻENIA NA TEMAT UŻYTKOWANIA

- Urządzenie oraz butla z gazem muszą być ustawione na twardym podłożu z dala od łatwopalnych materiałów.
- Chronić butlę przed bezpośrednim działaniem promieni słonecznych oraz ciepła urządzenia.
- Butli nie należy przechowywać w domu lub w niedostatecznie wentylowanym pomieszczeniu, ani w piwnicy. Użytkownik nie może modyfikować uszczelnionych części.

UWAGA: nie przestawiać urządzenia podczas jego pracy ani gdy jest gorące.

- Wymienić uszkodzone lub porwane przewody gazowe i wymienić przed upływem umieszczonej na nich daty ważności. W przewodach nie może dochodzić do żadnego rodzaju przewężeń, oprócz tego muszą być zainstalowane tak, aby nie podlegały żadnego rodzaju naprężeniom. NIE MOŻE DOCHODZIĆ do kontaktu między przewodem, a którąś z gorących części.

- Naprawy i prace konserwacyjne muszą być przeprowadzane przez osoby z odpowiednimi kwalifikacjami .

- Wprowadzenie jakichkolwiek zmian lub modyfikacji może być niebezpieczne.

**Po ewentualnym przestawieniu kuchenki w inne miejsce, należy się upewnić, czy jej elementy są ułożone prawidłowo .**

**DO UŻYTKOWANIA TYLKO NA ZEWNĄTRZ POMIESZCZEŃ**

Powietrze niezbędne do spalania to 2,0 m<sup>3</sup>/h na każdy kW znamionowej mocy.

**OSTRZEŻENIE:**

**KUCHENKA SILNIE SIĘ NAGRZEWA W CZASIE PRACY I JEJ CZĘŚCI MOGĄ BYĆ BARDZO GORĄCE.**

Należy korzystać z rękawic ochronnych podczas dotykania szczególnie gorących elementów.

**PRZECHOWYWAĆ POZA ZASIĘGIEM DZIECI.**

**OSTRZEŻENIE : PO UŻYCIU NATYCHMIAST WYŁĄCZYĆ PALNIKI**

**JEŚLI WYCZUJE SIĘ ZAPACH GAZU:**

- Wyłączyć palnik
- Zamknąć dopływ gazu do urządzenia (zawór butli)
- Wezwać dostawcę gazu lub wyspecjalizowany personelem.

# **CZĘŚĆ TECHNICZNA ZAREZERWOWANA 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 podporze stosując się do poniższych zaleceń:

- element podporowy musi być wytrzymały 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 na otwartym powietrzu, przy czym należy wziąć pod uwagę niezbędną wymianę powietrza potrzebną do dobrego spalania paliwa oraz samopoczucia znajdujących się w pobliżu osób.
- Instalacja urządzenia musi być przeprowadzona zgodnie z obowiązującymi normami instalacyjnymi.

## **PODŁĄCZENIE DO SIECI GAZOWEJ**

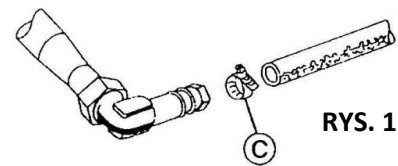
Urządzenie należy podłączyć przy użyciu przewodów giętkich do oprawki przewodu. Gumowy przewód giętki musi być zgodny z miejscowymi przepisami i należy go zamocować do oprawki przy użyciu zacisku.

Urządzenie zostało wyregulowane fabrycznie zgodnie z danymi podanymi na tabliczce znamionowej. Urządzenie oraz butla z gazem muszą być ustawione na twardym podłożu z dala od łatwopalnych materiałów.

## **PODŁĄCZENIE DO GAZU PŁYNNEGO**

### **(butan- propan)**

W celu przyłączenia gazu płynnego należy nasunąć przewód gumowy giętki o średnicy 8 mm na metalowy króciec wystający z urządzenia i zacisnąć opaskę zaciskową "C". regulator ciśnienia butli (nie wysokiego ciśnienia) musi odpowiadać obowiązującym normom. Połączenie powinno być wykonane zgodnie z miejscowymi przepisami.



**RYŚ. 1**

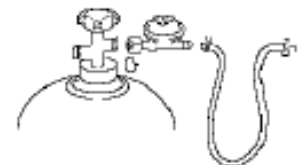
## **PODŁĄCZENIE DO METANU**

W celu przyłączenia gazu ziemnego należy dokręcić nakrętkę elastycznego metalowego, atestowanego -przewodu 1/2cala do gwintowanego króca, który wyprowadzony jest z urządzenia. Połączenie powinno być wykonane zgodnie z miejscowymi przepisami.

## **URZĄDZENIA Z KOMORĄ NA BUTLĘ**

Wszystkie operacje związane z podłączaniem oraz wymianą butli z gazem w urządzeniach wyposażonych w komorę na butlę, musi przeprowadzać kompetentny personel zgodnie z poniższymi zaleceniami:

- Przewód giętki służący do połączenia urządzenia z butlą gazową może mieć maksymalną długość równą 1,5 m.
- Wymiana butli musi być przeprowadzana z dala od wszelkich źródeł zapłonu.
- Przed podłączeniem butli, należy starannie zamknąć wszystkie zawory kuchenki oraz wymienianej butli. Odkręcić regulator ciśnienia butli, odkręcając nakrętkę mocującą zgodnie z ruchem wskazówek zegara.
- Wyjąć butlę z komory;
- Zdjąć nasadkę zabezpieczającą z kurka podłączanej butli i odkręcić nakrętkę zamykającą (gwint lewostronny) kontrolując, czy nie jest on uszkodzony.
- Po sprawdzeniu, że uszczelka butli znajduje się na swoim miejscu na kurku i że żadna uszczelka nie przykleiła się do regulatora ciśnienia, należy przykręcić ręcznie, a następnie dokręcić kluczem, regulator ciśnienia obracając nakrętkę w kierunku odwrotnym do ruchu wskazówek zegara.
- Nie obracać regulatora. Uważać, aby gumowy przewód nie był naciągnięty.
- zamknąć zawór butli gazowej po użyciu
- nie zatykać otworów wentylacyjnych komory butli gazowej



## **KONSERWACJA (przeprowadzana przez osoby z odpowiednimi kwalifikacjami)**

- Przed rozpoczęciem jakichkolwiek prac należy zamknąć zawór zasilania gazem.
- Należy regularnie sprawdzać stan przewodu łączącego oraz regulatora ciśnienia butli i wymieniać je wraz z datą utraty przydatności do użytku.
- Aby zapewnić dobre działanie urządzenia, należy raz na rok sprawdzać stan kurków palników i ewentualnie wymienić je zgodnie z poniższymi instrukcjami: · Odwrócić urządzenie · Wyjąć zwężkę Venturiego · Odkręcić śrubę mocującą kurki do kuchenki · Odkręcić kurek i wymienić go

PO WYKONANIU TEJ OPERACJI, NALEŻY SPRAWDZIĆ SZCZELNOŚĆ PRZY UŻYCIU PIENISTEGO PŁYNU, lub testera szczelności.

# **CZĘŚĆ TECHNICZNA DLA UŻYTKOWNIKA**

Ostrzeżenie: Zalecamy sprawdzenie, czy instalacja Państwa urządzenia została przeprowadzona poprawnie. Należy również kontrolować urządzenie raz na rok, sprawdzając stan przewodu łączącego, kurków, przewodu gazowego (sprawdzając datę ważności). Zdejmując nakładki palników do czyszczenia należy zwrócić uwagę na ich prawidłowe założenie na palniki (rys 2).

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

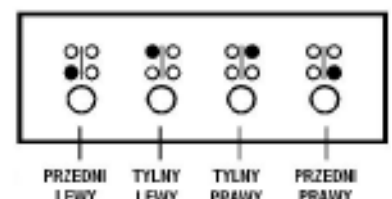
Wszelkie przeróbki urządzenia mogą spowodować powstanie szkód.

## **UŻYTKOWANIE URZĄDZENIA**

### **POŁOŻENIE POKRĘTŁA STERUJĄCEGO**

KUCHENKI O 1 2 3 PALNIKACH:

pokrętło znajduje się zawsze przed odpowiadającym mu palnikiem



## KUCHENKI O 4 PALNIKACH:

Wskazówki umieszczono na etykiecie (zob. rysunek), która znajduje się na płycie przedniej.

**UŻYCIĘ GARNKÓW:** Należy zawsze wybrać palnik odpowiedni do średnicy używanego naczynia. Płomienie nie mogą nigdy wychodzić poza krawędź dna garnka. W miarę możliwości, należy stosować pokrywki, co pozwoli oszczędzić energię.

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



## ZAPALANIE PALNIKÓW:

W celu zapalenia palnika, nacisnąć odpowiadające mu pokrętło i obrócić je w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara aż do położenia max. Zbliżyć zapałkę do palnika. Po zapaleniu wyregulować płomień w zależności od średnicy naczynia i rodzaju gotowanej potrawy.

## REGULACJA PŁOMIENIA

Płomień można regulować.

Na pokrętło umieszczono następujące symbole:

- WYLACZONY
- ▲ MOC MAKSYMALNA
- △ MOC MINIMALNA



**CZYSZCZENIE:** W celu utrzymania dobrego stanu urządzenia, należy regularnie je czyścić zgodnie z poniższymi wskazówkami:

- Części emaliowane lub lakierowane: czyścić wodą z mydłem, obficie spłukać, wysuszyć miękką szmatką - nie stosować środków ściernych;
- Części chromowane: czyścić wodą z mydłem, spłukać i wysuszyć miękką szmatką, jeśli pojawi się potrzeba, można użyć specjalnych detergentów w płynie, ale nie środków ściernych.
- Palniki: umyć wodą z mydłem i wysuszyć, po wyczyszczeniu należy zawsze sprawdzić, czy wszystkie miejsca przejścia gazu w rozdzielaczu płomienia są czyste i niezatkane.

Każdy detal usunięty z urządzenia (w celu wyczyszczenia lub przeniesienia) musi zostać ponownie złożony, jak poprzednio.

rys.2

**prawidłowo**

**Nieprawidłowo**

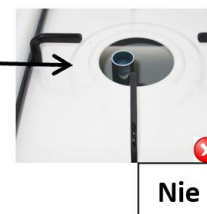
W przypadku urządzeń z wyjmowaną górną częścią (mod. FO200 – FO300 – FO330) po każdym czyszczeniu lub przesunięciu, przy ponownym montażu płyty kuchennej należy upewnić się, że rury Venturiego znajdują się w środku otworu: (patrz zdjęcie)



**Dobre ustawienie**



**złe ustawienie**



**Nie**

**OSTRZEŻENIE:** Gdy otwieranie lub zamykanie kurków staje się trudne, nie należy otwierać ich na siłę, tylko wezwać pilnie technika. Należy regularnie sprawdzać stan złączki gazu i, jeśli pojawi się potrzeba, wymienić ją przez upływem daty przydatności do użytku umieszczonej na przewodzie.

Jeśli z urządzenia nie korzysta się przez dłuższy okres czasu, należy zamknąć główny kurek gazu.

## Przechowywanie urządzenia

Przewidując okresy nieużywania, należy dokładnie wyczyścić sprzęt i bezpiecznie odłączyć dopływ gazu.

Urządzenie należy przechowywać w oryginalnym opakowaniu w chłodnym, suchym i przewiewnym miejscu, niedostępnym dla dzieci i zabezpieczonym przed kurzem.

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

**Podczas czyszczenia należy uważać, aby żadne płyny i detergenty nie przedostały się do miski palnika „A” i zwężki 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**

