

Uniwersalne urządzenie do gotowania TRIGLAV typ GS18001 (CA-GB16)

Ważne

Należy uważnie przeczytać niniejszą instrukcję obsługi, aby zapoznać się z urządzeniem przed podłączeniem go do butli. Zachować niniejszą instrukcję do późniejszego wglądu!

Wykorzystanie

To uniwersalne urządzenie TRIGLAV na propan-butan (zwane dalej kuchenką) jest przeznaczone do stosowania na zewnątrz do podgrzewania naczyń z płynem lub żywnością. Kuchenka jest odpowiednia dla rolników (np. ubój trzody chlewnej w domu, przygotowanie paszy), budowniczych, robotników drogowych itp.

Kategoria urządzeń, naciśnienie przyłączeniowe oraz rodzaj paliwa dla poszczególnych krajów są podane w rozdziale Dane techniczne.

W Republice Czeskiej obowiązuje, że urządzenie to wykorzystuje się wraz z butlą LPG napełnianą mieszaniną propan-butanu, o zawartości 5 lub 10 kg (z ciśnieniem operacyjnym do 1,7 MPa). Próba podłączenia innych rodzajów butli gazowych może być niebezpieczna!

Kuchenka zostaje przyłączona do 5 kg lub 10 kg butli LPG przy pomocy regulatora oraz węża łączącego o długości ok. 1 m.

Butla jest napełniana letnią (60 % B, 40 % P) lub zimową (40 % B, 60 % P) mieszaniną propanu-butanową (LPG ewent. PB), które mogą być oznaczone także jako mieszanina B (oznaczenie wg ADR). Obie mieszaniny są użyteczne, ale mają nieco inne właściwości fizyczne.

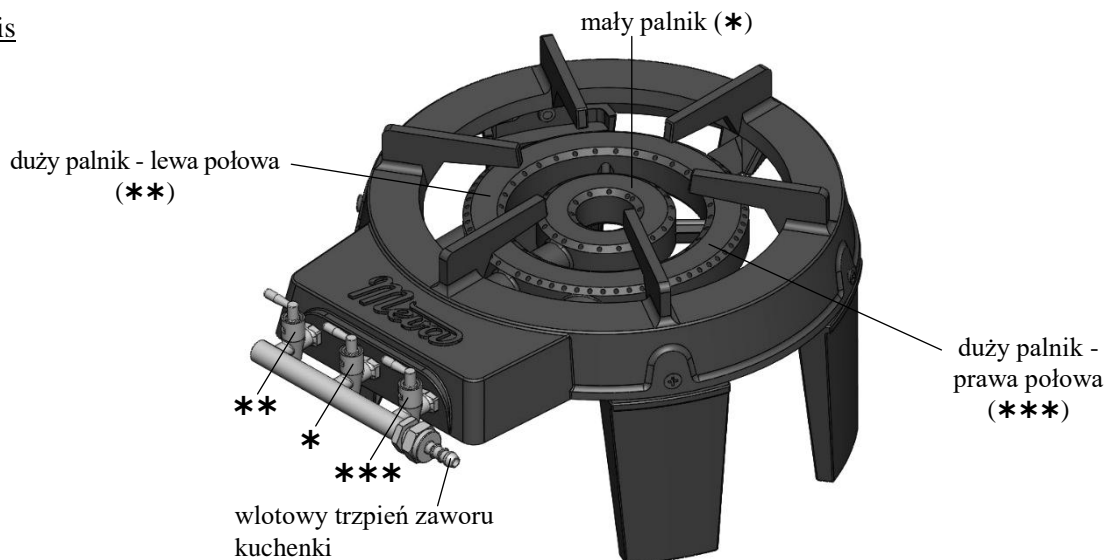
Urządzenia nie można używać lub przebudowywać do wykorzystania z innym rodzajem paliw!

W sklepach są sprzedawane puste butle LPG, należy je napełnić w sposób wymienny w wyznaczonym punkcie sprzedaży lub u dystrybutora butli. Podczas każdej wymiany butli LPG, należy poprosić o informacje na temat jej bezpiecznego przechowywania i użytkowania!

LPG (Liquefied Petroleum Gas) - skroplony gaz węglowodorowy

10 mbar = 1 kPa

Opis



Wyposażenie

Akcesoria dostarczane do kuchenki (tylko dla krajów przeznaczenia CZ i SK):

- 1 szt. wąż łączący typ NP01022 (długość 1 m)
- 2 szt. opaska zaciskowa do węża typ IM905
- 1 szt. regulator typ NP01008 (stałe ciśnienie robocze 30 mbar, trzpień wyjściowy)

- Wszelkie wyposażenie, części zamienne oraz dodatki można zamówić u producenta / importera (Meva a.s., tel.: +420 416 823 292, 299, www.meva.eu) lub u jego partnerów handlowych.

Dane techniczne

Kraj przeznaczenia [Dest.]	Kategoria [Kat. / Cat.]	Nadciśnienie przyłączeniowe [p]	Rodzaj paliwa [Gas]	Całkowita cieplna moc znamionowa [ΣQ_n]	Zużycie ogólne [ΣM]
CZ, SK, BG	I _{3B/P(30)}	28 ÷ 30 mbar	G30 (propan, butan lub ich mieszaniny)	9 kW	655 g/h
CZ, SK, FR, GB	I _{3+(28-30/37)}	28 ÷ 30 mbar (butan) 37 mbar (propan)	G30 (propan lub butan)		
PL	I _{3B/P(37)}	37 mbar	G30 (propan, butan lub ich mieszaniny)	9,8 kW	705 g/h

Źródło	5 lub 10 kg butla LPG
Średnica dyszy (mały palnik).....	Ø 0,85 mm (oznaczenie nr 8.5)
Średnica dyszy (duży palnik - lewa i prawa połowa)	Ø 0,90 mm (oznaczenie nr 0.9)
Wymiary (Szer. x Gł. x Wys.)	315 x 415 x 195 mm
Waga urządzenia	7 kg
Dozwolona min. średnica naczynia do gotowania	Ø 200 mm
Dozwolona średnica max. naczynia do gotowania	Ø 350 mm
Maksymalna gwarantowana nośność.....	50 kg

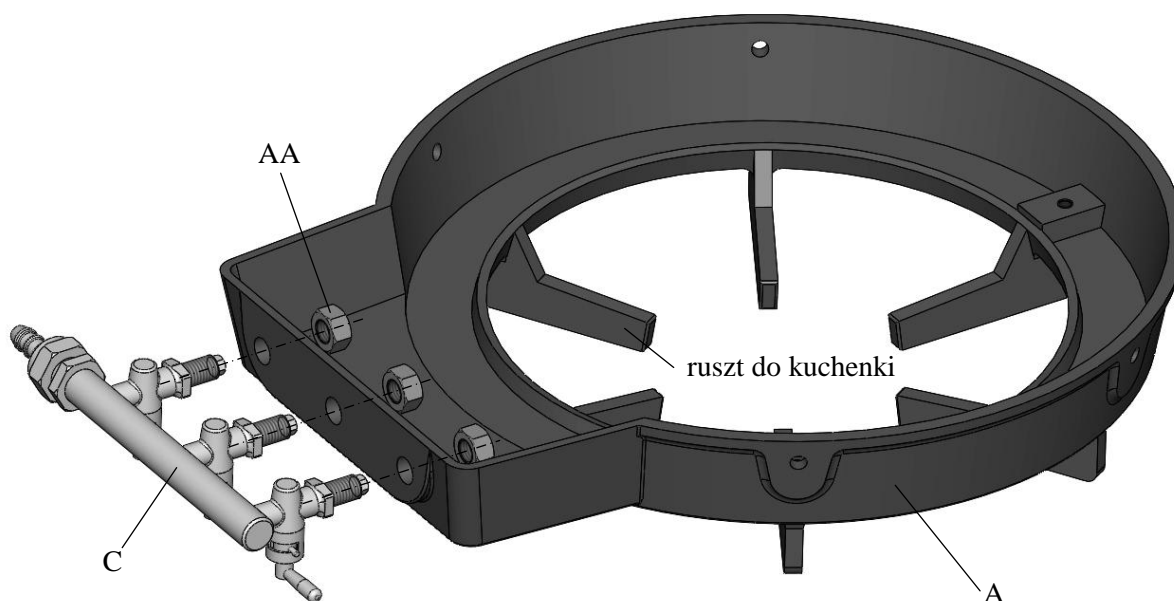
Warunki pracy urządzenia

- **Używać tylko w środowisku zewnętrznym!**
- Kuchenka zużywa tlen podczas pracy a w pomieszczeniach niewietrzonych i zamkniętych pomieszczeniach dochodzi do zagrożenia życia użytkownika z powodu braku tlenu i zwiększonego stężenia CO!

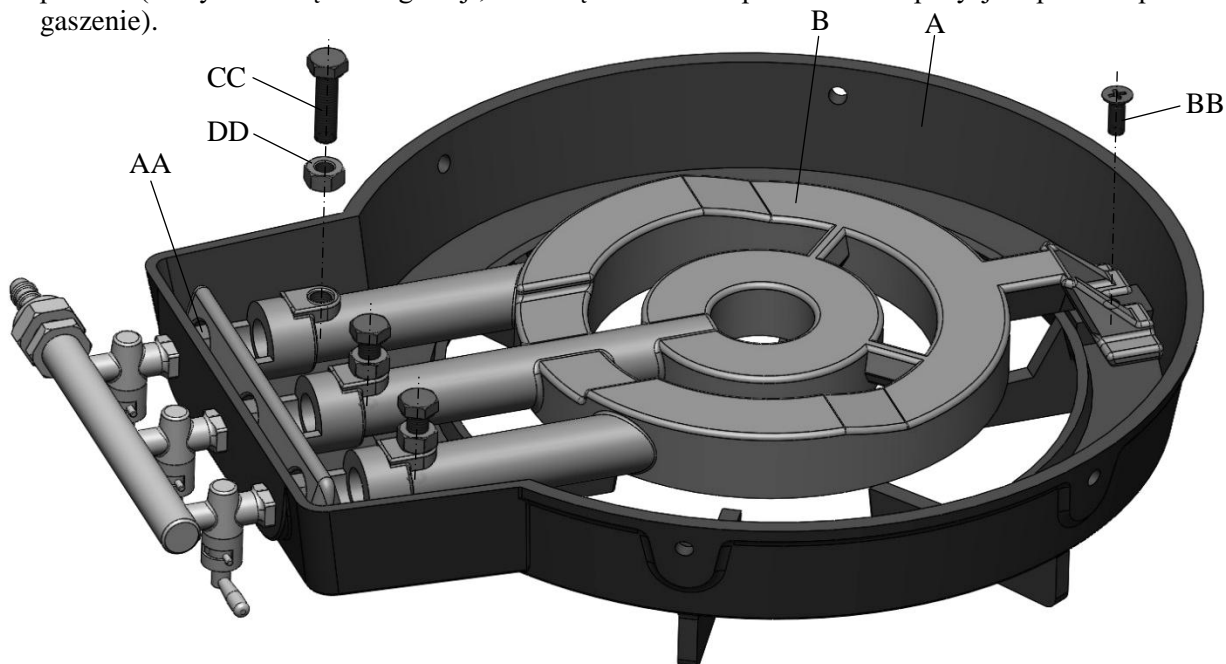
Montaż kuchenki

- Wszystkie części i elementy złączne są dołączone do opakowania.

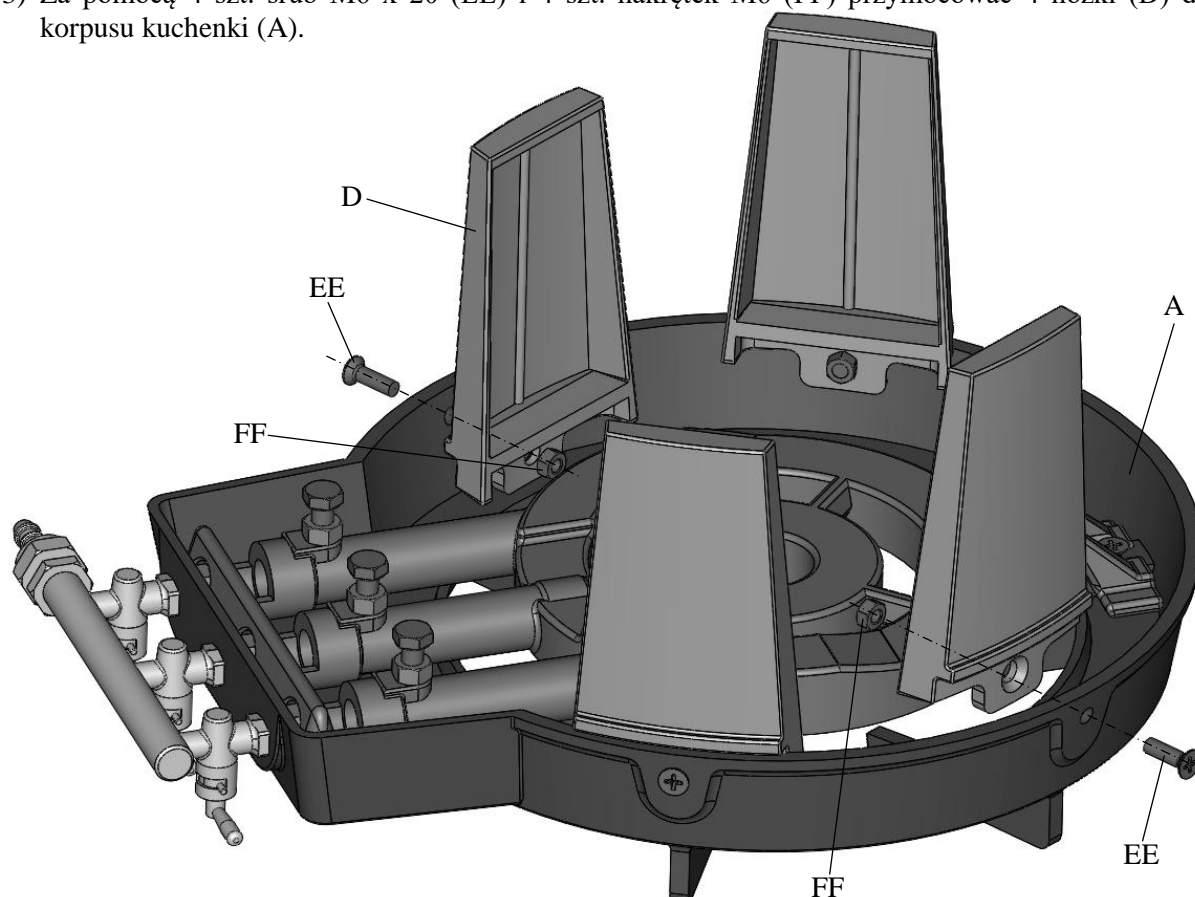
- 1) Umieścić korpus kuchenki (A) z rusztem do kuchenki na solidnej poziomej powierzchni.
Przymocować zawory sterujące kuchenki (C) do korpusu kuchenki (A) za pomocą 3 nakrętek M10 (AA).



- 2) Umieścić palnik (B) przez boczne otwory przy rurkach palnika na nakrętki (AA). Umieścić palnik we właściwej pozycji i przymocować go 1 śrubą M6 x 16 (BB) do korpusu kuchenki (A).
Przykręcić 3 nakrętki M8 (DD) na 3 szt. śrub M8 x 30 (CC) i przykręcić je do otworów w rurach palnika (śruby te służą do regulacji, a nakrętki do zabezpieczenia ich pozycji - patrz Zapłon i gaszenie).



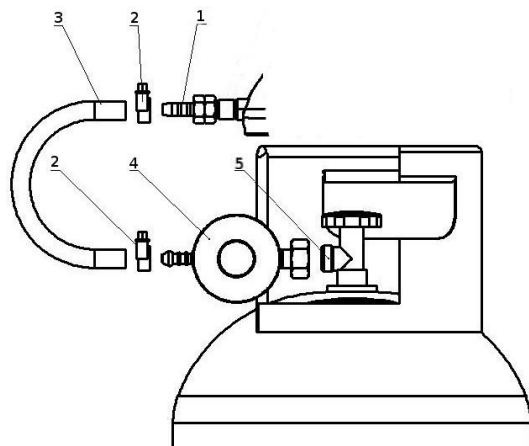
- 3) Za pomocą 4 szt. śrub M6 x 20 (EE) i 4 szt. nakrętek M6 (FF) przymocować 4 nóżki (D) do korpusu kuchenki (A).



Przyłączenie kuchenki do butli LPG

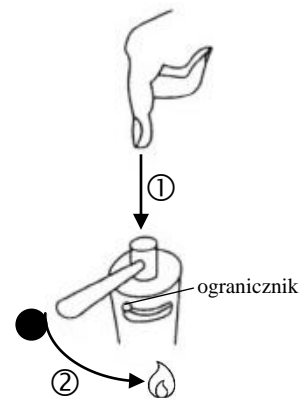
- Przed podłączeniem do butli z gazem zawsze sprawdzić, czy wszystkie uszczelki są w dobrym stanie.
- Przed odkręceniem zatyczki z zaworu butli (gwint lewy), należy się upewnić, że główna nakrętka butli LPG jest prawidłowo dokręcona w pozycji zamkniętej.

- Sprawdzić gwint połączenia zaworu butli pod kątem zabrudzeń lub uszkodzeń. Usunąć ewentualne zanieczyszczenia. Jeśli gwint jest uszkodzony, urządzenie nie może być podłączone do butli LPG. Wymienić uszkodzoną butlę na butlę bez wad.
- Na boczny śrubunek zaworu butli (5) zakręcić obracając w lewo, regulator (4), z uszczelką bez wad znajdującą wewnątrz nakrętki łączącej, i dokręcić należycie.
- Nałożyć opaski zaciskowe do węża (2) na obydwie końce węża łączącego (3). Jeden koniec węża łączącego wsunąć na trzpień regulatora (4) i dokręcić opaskę zaciskową do węża. Umieścić drugi koniec węża łączącego na trzpień wejściowy zaworu urządzenia (1) i dokręcić opaskę zaciskową do węża.
- Podczas podłączania kuchenki wszystkie zawory sterujące kuchenki muszą znajdować się w pozycji zamkniętej. W razie, że nie ma, zamknąć je przez przekręcenie dźwigni w prawo do końca.
- Po przyłączeniu kuchenki do butli LPG, przeprowadzić kontrolę szczelności (patrz Kontrola szczelności).



Zapalanie i gaszenie urządzenia

- Kuchenkę należy zapalać bez naczyń na ruszcie kuchennym!
 - Przed każdym wykorzystaniem zalecamy sprawdzić dokręcenie wszystkich połączeń, sprawdzić szczelność, wykorzystanie i stan uszczelek. Przed każdym wykorzystaniem sprawdzić także czy nie doszło do zanieczyszczenia otworów lub do zatkania otworów powietrza pierwotnego (otwory wlotowe na rurach palnika).
 - Po pomyślnej kontroli szczelności, jeżeli nie dochodzi do ulatniania się gazu, otworzyć obracając w lewo pokrętko zaworu butli (w kierunku ruchu wskazówek zegara), jeżeli nie doszło już do otwarcia po własnie przeprowadzonej kontroli szczelności.
 - Zawsze zapalać najpierw mały palnik, który jest sterowany przez zawór sterujący kuchenki.
 - Lekko nacisnąć (①) kołek dźwigni środkowego zaworu sterującego kuchenki (aby zwolnić go z ogranicznika bezpieczeństwa), w taki sposób, aby zapobiec przewróceniu się kuchenki, i obrócić dźwignię (②) w lewo, aż do oporu (w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara). Kiedy słychać lekki syk przepływającego gazu, w tym samym czasie zapalić gaz na małym palniku zapalną (lub inną odpowiednią zapalniczką).
 - Jeżeli do zapalenia się płomienia małego palnika nie dojdzie do 30 sekund, zamknąć zaworem kuchenki doprowadzenie paliwa do palnika i odczekać co najmniej 5 minut, zanim zostanie przeprowadzona nowa próba zapalenia.
 - Podczas zapalania lewej i / lub prawej połowy dużego palnika, nacisnąć kołek dźwigni odpowiedniego zaworu sterującego kuchenki (lewy zawór sterujący steruje lewą połową dużego palnika / prawy zawór sterujący steruje prawą połową dużego palnika), obrócić dźwignię w lewo i poczekać, aż nastąpi automatyczne zapalenie gazu (w odpowiedniej części dużego palnika) z płomienia małego palnika.
- (Uwaga: Jeśli nie dojdzie do automatycznego zapalenia płomienia, można go zapalić, delikatnie dmuchając w mały płomień palnika w kierunku od małego palnika do zapalanej połowy dużego palnika. Zawsze należy zachować bezpieczną odległość twarzy od kuchenki!)



UWAGA:

Jeśli zawór sterujący urządzenia nie jest dostatecznie otwarty lub gdy butla LPG jest prawie pusta, podczas zapalania może dojść do przejścia płomienia do rury palnika (w kierunku dyszy), co jest niepożądanym zjawiskiem.

Jeśli podczas zapalania dojdzie do przejścia płomienia do rury palnika, wykonać następujące czynności:

- Zamknąć dopływ gazu do palnika za pomocą odpowiedniego zaworu sterującego kuchenki.
- Wywietrzyć resztkowy gaz z palnika (co najmniej 20 sekund).
- Sprawdzić, czy jest gaz w butli LPG i wymienić, jeśli to konieczne

- Ponownie zapalić urządzenie w sposób opisany powyżej.
- Regulacja płomienia jest przeprowadzana dopiero po wystarczającym ogrzaniu palników poprzez ustawienie dźwigni zaworu sterującego w wybranej pozycji.
- Podczas ustawiania minimalnej intensywności palenia się może dojść do niechcianego zagaszenia płomienia. W tym wypadku trzeba natychmiast zamknąć doprowadzenie gazu a po stosownym wietrzeniu (jeżeli ulotniła się większa ilość niespalonego paliwa) powtórzyć proces zapalania.
- Płomień można również regulować za pomocą śrub na rurach palników (w dolnej części). Ta regulacja zmienia ilość powietrza w mieszaninie spalania, co wpływa na wydajność spalania gazu. Ustawioną pozycję śruby zabezpieczyć nakrętką.
- Regulowanie należy wykonać aż po podgrzaniu palników, tzn. minimalnie po około 2 minutach pracy i tylko wtedy, gdy jest to absolutnie konieczne.
- Przy optymalnym spalaniu płomień zmienia kolor na niebieski i zielony.
- W czasie wstępnego podgrzewania lub podczas poruszania urządzeniem, gaz może palić się z migoczącym płomieniem. Okres ogrzewania wstępnego wynosi ok. 1 min.
- Po użyciu zamknąć dopływ paliwa do butli do gazu.
- Podczas gaszenia najpierw zamknąć zawór butli i poczekać, aż pozostały gaz wypali się z węża połączeniowego. Następnie, po zgaśnięciu płomienia, zamknąć zawory sterujące na kuchence (przekręcając dźwignię w prawo / zgodnie z ruchem wskazówek zegara - upewnić się, że kolek dźwigni wchodzi w ogranicznik bezpieczeństwa).
- Podczas długiego wyłączenia kuchenki zawsze odłączyć butlę gazową.

Uwaga: W razie zagaszenia płomienia (np. w przypadku silnego podmuchu wiatru lub ustawiania minimalnej intensywności spalania) należy natychmiast zamknąć zawór butli i zawory sterujące kuchenki, aby nie doszło do wycieku niespalonego paliwa i jego niebezpiecznego nagromadzenia się przestrzeni urządzenia!

Odłączenie kuchenki i wymiana butli LPG

- Obrócić pokrętko (w prawo do oporu), aby zamknąć zawór butli i wszystkie zawory sterujące kuchenki (obracając dźwignię w prawo, aż kolek dźwigni zaczepi się o ogranicznik bezpieczeństwa) i pozwolić, aby kuchenka całkowicie ostygła.
- Przed odłączeniem urządzenia od butli LPG sprawdzić czy palniki zgasły.
- Odłączyć butlę LPG od urządzenia i sprawdzić szczelność i nienaruszenie zaworu butli. Jeśli użytkownik znajdzie usterkę, musi przekazać butlę LPG do dostawcy gazu w celu wymiany. Odłączoną butlę zabezpieczyć za pomocą zatyczki ochronnej.
- Jeżeli kuchenka nie zostanie przyłączona do innej butli LPG, trzeba ją umieścić w taki sposób, by doszło do zapobieżenia jej zanieczyszczenia lub uszkodzenia mechanicznego.
- Jeżeli kuchenka nie będzie przyłączana do innej butli LPG, odłączyć od niej także wąż łączeniowy oraz regulator. Wszelkie części trzeba umieścić w taki sposób, by doszło do uniemożliwienia ich zanieczyszczenia lub uszkodzenia mechanicznego.
- Przed przyłączeniem nowej butli gazowej do urządzenia, sprawdzić stan uszczelki.
- Butlę gazową wymieniać w środowisku zewnętrznym, poza jakimikolwiek źródłami zapłonu/zapalania, jakimi są otwarty ogień, palnik zapalający, zapalniczki elektryczne, oraz poza zasięgiem innych osób!
- Po przyłączeniu nowej butli, wykonać kontrolę szczelności (patrz Kontrola szczelności).

Kontrola szczelności

- Otworzyć zawór butli przekręcając pokrętko w lewo i sprawdzić, czy gaz nie unika wokół połączeń, pocierając roztworem spieniającym (np. wodą z mydłem). Ulatnianie się gazu przejawia się przez tworzenie pęcherzyków gazu w miejscu nieszczelności. Zawory sterujące kuchenki pozostają zamknięte!
- Jeżeli kuchenka nie zostanie wykorzystana od razu po przeprowadzeniu kontroli szczelności, zamknąć zawór butli.
- **Zasadniczo zabrania się sprawdzania szczelności za pomocą otwartego ognia!!!**
- Kontrola szczelności musi odbywać się w środowisku zewnętrznym, z dala od źródeł zapłonu/zapalania i z dala od innych osób.

Ulatnianie się gazu

- W razie ulatniania się gazu (zapach gazu, dźwięk spowodowany ulatniającym się gazem lub tworzenie się pęcherzyków podczas kontroli szczelności), zamknąć zawór butli oraz zawory

sterujące kuchenki. Zamknąć w bliskiej okolicy wszelki otwarty ogień i wyłączyć urządzenia elektryczne.

- Kuchenkę odłączyć od butli LPG.
- Przed dalszym zastosowaniem urządzenie trzeba sprawdzić i naprawić. Jeżeli nie zostanie odkryta przyczyna ulatniania się gazu, urządzenie przekazać do serwisu specjalistycznego.
- Jeżeli nie można zatrzymać ulatniania się gazu, trzeba butlę LPG przenieść na zewnątrz, na otwartą, dobrze wentylowaną przestrzeń i skontaktować się z dostawcą gazu.
- Jeżeli do ulatniania się gazu dojdzie w pomieszczeniu (w trakcie magazynowania), pomieszczenie należy wywietrzyć.

Czyszczenie i utrzymanie

- Utrzymywać urządzenie w suchym i czystym stanie.
- Konserwację urządzenia trzeba wykonywać zawsze w regularnych odstępach czasu, przy zmniejszonej mocy i w przypadku większych zanieczyszczeń.
- Czyszczenie i konserwację można wykonywać tylko wówczas, gdy kuchenka jest wyłączona, całkowicie ochłodzona i odłączona od butli LPG.
- Czyszczenie wykonywać bez zastosowania środka ściernego. Urządzenia nie czyścić środkami czyszczącymi o właściwościach palnych lub o działaniu korozyjnym. Jeśli są zanieczyszczone otwory w palniku, oczyścić je szczotką.
- Wizualnie, a jeśli to konieczne dotykami, sprawdzić stan przewodu łączącego. W razie uwypukleń, pęknięć, rys lub innego rodzaju stanu pogorszonego, trzeba od razu wymienić za nowy! Ze względów bezpieczeństwa jest odpowiednie, by użytkownik w regularnych przedziałach czasowych (co najmniej raz w miesiącu i po każdej wymianie butli LPG) dokonywał proste testy szczelności węża łączącego a na skutek odpowiednio wczesnego wykrycia nieszczelności zapobiegał powstaniu pożaru w konsekwencji zapalenia się ulatniającego się gazu. Sprawdzanie szczelności węża można wykonywać np. przez stopniowe przeciągnięcie całej długości węża w naczyniu z wodą i śledzić ulatnianie się gazu w postaci pęcherzyków. Wąż musi być podczas badania pod zredukowanym ciśnieniem z butli LPG (otwarty zawór butli na butli LPG oraz zamknięte zawory sterujące kuchenki).
- W celu bezawaryjnego i bezpiecznego działania polecamy dokonywać regularnych przeglądów serwisowych urządzenia (patrz Serwis). Równocześnie trzeba wykonywać okolicznościowy nadzór nad eksploatacją urządzenia.

Serwis

- Częstotliwość kontroli podlega obowiązującym przepisom kraju, w którym urządzenie jest używane.
- W Republice Czeskiej obowiązuje, że urządzenie niniejsze nie jest zastrzeżonym urządzeniem gazowym zgodnie z Rozporządzeniem nr 21/1979 Dz. ust. i nie dotyczy go obowiązek dokonywania regularnych rewizji przez technika rewizyjnego.
- Co najmniej 1x w roku wykonać dokładny przegląd urządzenia (kontrola wzrokowa, czyszczenie i utrzymanie, próba szczelności, sprawdzenie działania urządzenia) i min. 1x na 2 lata wymienić wszelkie elementy uszczelniające. Czynności te powinna wykonywać osoba sprawna technicznie. Nieupoważniona ingerencja osoby niewykwalifikowanej może być niebezpieczna.

Usterki i ich usuwanie

- **Przy usuwaniu usterek, przy których należy przeprowadzić demontaż i montaż poszczególnych części urządzenia, należy urządzenie wyłączyć, pozostawić go do całkowitego wystygnięcia i odłączyć go od butli LPG!**
- Jeśli użytkownik nie czuje się na tyle sprawny technicznie, a niektóre czynności wymienione w tej instrukcji obsługi (rozwiązywanie problemów itd.) są dla niego kłopotliwe, należy skontaktować się z serwisem specjalistycznym – producenta/importera (Meva a.s., tel.: +420 416 823 292, 299, www.meva.eu).

Wada	Usunięcie wady
<ul style="list-style-type: none"> Po podłączeniu kuchenki do butli LPG pojawia się wyciekający gaz. 	<ul style="list-style-type: none"> Sprawdź wszystkie połączenia pod kątem szczelności. Jeśli nieszczelność utrzymuje się, sprawdź, czy uszczelka jest we właściwym położeniu i stanie (uszczelka w nakrętce łączącej regulatora). Następnie sprawdzić stan węża łączącego.
<ul style="list-style-type: none"> Palnika kuchenki nie można zapalić lub płomień gaśnie: 	<ul style="list-style-type: none"> Skontrolować stan napełnienia butli LPG. Ponadto sprawdzić stan dyszy. Jeśli dysza jest zatkana, spróbować ją oczyścić za pomocą zakrzywionego cienkiego drutu. W razie potrzeby odkręć dyszę, wyczyść ją igłą przebijającą (cienkim drutem) i umyć ją w benzynie technicznej. Jeżeli dyszy nie można oczyścić takim sposobem, koniecznie należy ją wymienić za inną. Dysza musi być oznaczona - patrz Dane techniczne.
<ul style="list-style-type: none"> Zmniejszona wydajność kuchenki. 	<ul style="list-style-type: none"> Jeśli kuchenka działa bez przerwy przez długi czas, może nastąpić gwałtowny spadek ciśnienia w butli, co powoduje spadek mocy i oszronienie powierzchni butli (tzw. „zamarznięcie”). W takim przypadku użyć drugiej (zastępczej) butli i pozostawić pierwszą butlę do ogrzania się do temperatury otoczenia przed dalszym użyciem.
<ul style="list-style-type: none"> Zanieczyszczenie przez wykipienie potraw 	<ul style="list-style-type: none"> Umyć dostępne części urządzenia wodą.

Przechowywanie urządzenia

- Odłączyć butlę LPG od urządzenia (patrz Odłączenie kuchenki i wymiana butli LPG).
- Odłączoną butlę zabezpieczyć za pomocą zatyczki ochronnej.
- Zabrania się umieszczania i używania butli LPG (nawet pustych) w obszarach poniżej poziomu gruntu. Przechowywanie butli LPG musi być w zgodzie z obowiązującymi przepisami lokalnymi.
- Jeśli urządzenie jest podłączone do ciśnieniowej butli LPG, nie może być przechowywane w obszarze poniżej poziomu gruntu.
- Przechowywać urządzenie oraz wszelkie dalsze części w taki sposób, aby zapobiec ich zabrudzeniu lub uszkodzeniu.
- Urządzenie musi być przechowywane w pomieszczeniu niezawierającym agresywnych substancji, w temperaturze przynajmniej 10°C i maksymalnej wilgotności względnej 80 %.

Utylizacja urządzenia i opakowania

- Jeśli użytkownik zdecyduje się na likwidację starego urządzenia, dlatego, że kupił nowe, albo dlatego, że stare ma nieodwracalną wadę, należy urządzenie zanieść do wyznaczonego miejsca (np. Zbiór surowców wtórnych, Punkt zbierania odpadów itp.).
- Opakowanie przekazać na miejsce usuwania odpadów wyznaczone przez gminę.

Wymagania bezpieczeństwa

- Przeczytać instrukcję przed użyciem urządzenia!
- Kuchenka może być obsługiwana tylko przez osobę kwalifikowaną, dorosłą w wieku powyżej 18 lat, zgodnie z tą instrukcją! Podczas używania kuchenki obsługa musi również przestrzegać ogólne przepisy bezpieczeństwa pożarowego!
- Obsługi kuchenki nie można w żadnym wypadku przekazać dzieciom!
- Chronić urządzenie przed dziećmi (podczas używania i przechowywania)!
- Przed podłączeniem do butli z gazem sprawdzić czy wszystkie uszczelki są w dobrym stanie!
- Nie używać urządzenia, jeżeli jest nieszczelne, uszkodzone lub nie pracuje właściwie!
- Jeżeli urządzenie nie jest szczelne (zapach gazu), natychmiast go przenieść na zewnątrz, do miejsc bez otwartego ognia, dobrze wietrzonego, gdzie ulatnianie się można stwierdzić i zatrzymać. W razie zamiaru wykonać kontrolę ulatniania się z urządzenia, przeprowadzić ją w środowisku zewnętrznym. Nie starać się stwierdzić ulatniania przy pomocy otwartego ognia, zastosować roztwór pianotwórczy!
- OSTRZEŻENIE: dostępne części są bardzo gorące podczas pracy i zaraz po jej wykonaniu. Uniemożliwić małym dzieciom dostęp do urządzenia!
- Podczas manipulacji z gorącymi częściami (np. naczynie do gotowania), polecamy zastosować rękawice ochronne!
- Używaj tylko naczyń do gotowania z płaskim dnem!
- Ze względu na stabilność kuchenki zawsze umieszczać środek naczynia nad środkiem palników i ruszta kuchennego!
- Kuchenka musi być eksploatowana na stałej poziomej powierzchni!

- Podczas eksploatacji kuchenkę trzeba umieścić na podkładkę niepalną i nieustannie na nią uważać! Używać podkładki, której temperatura nie przekracza 50°C podczas pracy kuchenki!
- Nigdy nie używać dwóch lub więcej kuchenek blisko siebie!
- To urządzenie musi być umieszczone z dala od łatwopalnych materiałów. Z punktu widzenia bezpieczeństwa pożarowego kuchenka musi być umieszczona co najmniej 1,2 m od materiałów palnych i co najmniej 7,6 m od łatwopalnych cieczy lub par!! Bezpieczna odległość kuchenki od powierzchni przylegających (ścian) wynosi minimalnie 1,5 m!
- Podłączona butla LPG musi znajdować się co najmniej 0,75 m od kuchenki podczas pracy!
- Temperatura powierzchni butli LPG nie powinna przekraczać 40 °C a butla nie może być narażona na bezpośrednie działanie światła słonecznego!
- Korzystając z przestrzeni do przechowywania butli LPG, należy unikać zasłaniania otworów wentylacyjnych tej przestrzeni!
- Jest surowo zabronione dokonywać bezpośrednie ogrzewanie butli LPG w celu zwiększenia mocy gazu!
- Butla może być używana tylko w pozycji pionowej!
- Po podłączeniu urządzenia do butli LPG należy unikać przechylenia i obracania butli!
- Stosować tylko dostarczony lub zalecany typ węża łączącego zatwierdzonego przez producenta lub dostawcę urządzenia lub dystrybutora gazu! Wąż łączący musi być zabezpieczony przed ścieraniem i przypaleniem lub innymi uszkodzeniami mechanicznymi! Zapobiec skręceniu się węża!
- Regulator oraz węże łączące muszą się znajdować poza drogami, po których się chodzi lub muszą być umieszczone w taki sposób, aby nie mogły zostać uszkodzone!
- Trzeba stosować węże, które odpowiadają normie EN 16436-1 lub EN ISO 3821 lub innej określonej w związku z węzami dla LPG o zalecanej długości 1 m! Długość węża nie może przekroczyć 1,5 m! Stan węża należy regularnie sprawdzać, a w razie potrzeby wymieniać!
- Wąż łączący nie może być dostosowywany ani modyfikowany w inny sposób. Okres wytrzymałości węża do LPG pod ciśnieniem wynosi z powodów bezpieczeństwa 5 lat od daty produkcji oznaczonej na wężu. Po wygaśnięciu tego okresu lub w wypadku uszkodzenia, wąż wymienić. Wąż trzeba wymienić w innym przedziale czasowym, jeżeli wymagają tego odrębne warunki krajowe.
- Wymianę węża należy wykonywać w zalecanych odstępach czasu!
- Nigdy nie przyłączać do urządzenia butli bez regulatora!
- Regulator ciśnienia musi odpowiadać normie EN 16129 i musi mieć na stało ustawione ciśnienie wyjściowe - patrz Dane techniczne. W normalnych warunkach eksploatacji zaleca się z powodu zabezpieczenia należytej eksploatacji instalacji dokonać wymiany tego urządzenia do 10 lat od daty produkcji! Okres ten może być zastąpiony przez przepisy krajowe lub reguły wynikające z praktyki, uwzględniające warunki eksploatacyjne wbudowanych urządzeń bezpieczeństwa oraz schematów montażowych.
- Kuchenki nie używać w silnym wietrze!
- Trzeba zapewnić odpowiednie doprowadzenie powietrza spalania, równocześnie trzeba zapobiec ewentualnemu niebezpiecznemu gromadzeniu się niespalonego paliwa przy urządzeniu! Propan, butan i ich mieszaniny są z punktu widzenia fizycznego cięższe od powietrza i w razie samoczynnego ulatniania się w konsekwencji nieszczelności opadają i gromadzą się przy podłodze.
- Jest zakazane stosować urządzenie w pomieszczeniach i przestrzeniach pod poziomem terenu!
- Nie przemieszczać urządzenia podczas pracy! Przed przemieszczeniem urządzenia zamknąć zawór butli i wszystkie zawory sterujące kuchenki i poczekać na całkowite ostygnięcie lub używać rękawic ochronnych podczas pracy z gorącymi częściami!
- To urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do podgrzewania naczyń z płynami lub żywnością! Jest zabronione używać go do innych celów (np. suszenie ubrań, ogrzewanie itp.)!
- Nie modyfikować urządzenia! Wszelkie modyfikacje urządzenia mogą być niebezpieczne! Części zabezpieczone przez producenta lub jego przedstawiciela użytkownik nie może zmieniać!
- Zabrania się dokonywać przebudowy urządzenia na inny rodzaj gazu!

Uwagi

Zmiany w danych technicznych są zastrzeżone. Ilustracje ze względu na ciągły proces innowacji są niewiążące. Błędy drukarskie zastrzeżone.

Warunki gwarancji

- Konsumentowi zostaje udzielona gwarancja na prawidłowe działanie urządzenia. W okresie gwarancyjnym jest on uprawniony do bezpłatnej naprawy lub wymiany części, które okażą się wadliwe z powodu wadliwej produkcji lub wady materiałowej.

- Warunkiem wykorzystania praw gwarancyjnych jest przekazanie poprawnie i czytelnie wypełnionej karty gwarancyjnej, na której musi być umieszczony adres sklepu, pieczęć sprzedawcy, podpis sprzedawcy oraz data sprzedaży.
- Prawo do gwarancji zanika, jeżeli gwarancja nie została wykorzystana w okresie gwarancji lub w razie arbitralnych zmian pierwotnych zapisów w karcie gwarancyjnej.
- Gwarancja nie obejmuje normalnego zużycia, wad spowodowanych umyślnym uszkodzeniem, rażącym zaniedbaniem w użytkowaniu lub gdy kupujący wprowadza zmiany, lub modyfikacje w produkcie. Producent nie ponosi odpowiedzialności za szkody spowodowane niewłaściwą obsługą lub utrzymaniem niezgodnym z odpowiednią instrukcją.
- Zmian uważanych za zwykłe zużycie eksploatacyjne (np. zabarwienie części w pobliżu palnika itp.) warunki gwarancyjne nie dotyczą, ponieważ nie można ich uważać za wady produktu. Niektóre zmiany (zwykłe zużycie eksploatacyjne) mogą pojawić się na produkcie już po kilku użyciach, nie obniżając mimo wszystko wartości użytkowej produktu.
- W przypadku jakichkolwiek niejasności związanych z obsługą lub konserwacją urządzenia prosimy o kontakt z działem serwisowym producenta/importera (Meva a.s., tel.: +420 416 823 292, 299).
- Producent udziela gwarancji na okres 24 miesiące od daty sprzedaży.

Producent

Yongkang Chenao Gas Appliance Co., Ltd.
Qingxi Industrial Area, Yongkang, Zhejiang, Chiny

Naprawy i serwis

Naprawy gwarancyjne i pozagwarancyjne niniejszego produktu wykonuje producent/importer:

MEVA a.s.	Tel.: +420 - 416 823 111*
Na Urbance 632	E-mail: prodej.urbanka@meva.eu
413 13 Roudnice nad Labem	Internet: www.meva.eu
Republika Czeska	

Dystrybutor w Polsce

Global Service Group
ul. Urszuli 17
65-147 Zielona Góra
E-mail: biuro@gsg24.pl
Telefon: +48 68 381 70 00

Informacje dotyczące sprzedaży

Adres sklepu:

.....

.....

Data sprzedaży:

.....
Pieczęć sklepu

.....
Podpis sprzedawcy