

INSTRUKCJA OBSŁUGI

Gasmaster

Kuchenki gazowe na gaz płynny LPG
Gasmaster serii SRBP
z zabezpieczeniem
przeciwwyływowym gazu



Kuchenka 1-palnikowa - model 1-13SRBP
Kuchenka 2-palnikowa - model 2-03SRBP
Kuchenka 3-palnikowa - model 3B-03SRBP

CE 0461-11



ARKAAGD Sp. z o.o.,
ul. Strycharska 4, 26-600 Radom
Tel: (048) 360 91 40, (048) 360 94 32
Faks: (048) 384 65 38
www.arkaagd.pl, E-mail: arkaagd@arkaagd.pl

I. WAŻNE WSKAZÓWKI BEZPIECZEŃSTWA

UWAGA:

KUCHENKA MOŻE BYĆ ZASILANA WYŁĄCZNIE PŁYNNYM GAZEM PROPAN-BUTAN (G-30) O CIŚNIENIU NOMINALNYM 37 MBAR

- Przed pierwszym użyciem kuchenki należy starannie zapoznać się z instrukcją obsługi. Instrukcję należy zachować (nie wyrzucać).
- Kuchenka jest przeznaczona do użytku domowego oraz do stosowania w małych punktach gastronomicznych do przygotowywania i podgrzewania posiłków.
- Zabrania się instalować i użytkować kuchenek w kabinach łodzi i jachtów.
- Zabrania się użytkować kuchenek w zamkniętych przyczepach kempingowych, szczelnie zamkniętych namiotach itp.
- Kuchenka winna być ustawiona na płaskiej powierzchni, odpornej na temperaturę co najmniej do 70°C.
- Kuchenka powinna być zainstalowana powyżej poziomu terenu (zabrania się instalowania kuchenki w piwnicach), z dala od materiałów łatwopalnych oraz w odległości co najmniej 15 cm od ściany oraz innych przedmiotów. Jakiegokolwiek przedmioty znajdujące się nad kuchenką powinny znajdować się w odległości minimum 80 cm.
- Przewód gazowy musi posiadać prawidłowo założone zaciski na obu końcach, które uniemożliwią zsunięcie się przewodu z końcówek kuchenki i reduktora.
- Butla gazowa musi być wyposażona w sprawny reduktor ciśnienia gazu. Zabrania się użytkowania kuchenki bez zainstalowanego na butli reduktora.
- Elastyczny przewód gazowy o długości max. 1.5 m musi być zainstalowany w taki sposób, aby nie był rozciągany, skręcany bądź zginany.
- Po zainstalowaniu kuchenki należy sprawdzić szczelność połączeń najlepiej przy użyciu piany mydlanej. W żadnym przypadku nie należy używać zapalek, zapalniczek lub świeczek. W przypadku nieszczelności należy zamknąć zawór odcinający i skontaktować się z autoryzowanym punktem serwisowym.
- Należy regularnie sprawdzać stan przewodu gazowego, a w przypadku jakichkolwiek uszkodzeń i ulatniania się gazu należy natychmiast wymienić przewód na nowy.
- Zabrania się użytkowania niesprawnej i nieszczelnej kuchenki.
- Zabrania się korzystania z uszkodzonej i niesprawnej butli z gazem, lub butli posiadającej niesprawny reduktor ciśnienia gazu.
- Każdorazowo, po zakończeniu użytkowania, należy odciąć dopływ gazu do kuchenki zakręcając zawór przy butli z reduktorem ciśnienia.
- Nie pozostawiać dzieci i osób niepełnosprawnych bez dozoru w pobliżu włączonej i nagrzanej kuchenki.
- W pobliżu kuchenki nie powinny znajdować się żadne materiały łatwopalne (papier, tkaniny, płyny łatwopalne itp.).
- Okresowo sprawdzać szczelność kuchenki oraz przewodów przy użyciu roztworu wody z mydłem.
- Zabrania się samowolnego dokonywania przeróbek kuchni na inny rodzaj gazu.

I. WAŻNE WSKAZÓWKI BEZPIECZEŃSTWA - c.d.

- Nie otwierać kurka na przyłączy gazu lub zaworu na butli bez uprzedniego sprawdzenia czy wszystkie kurki są zamknięte.
- Zabrania się gasić płomień palnika przez dmuchanie.
- Nie dopuszczać do kuchni małych dzieci oraz osób nie zapoznanych z instrukcją użytkowania kuchni.
- Użytkownicy zobowiązani są do utrzymywania urządzenia w dobrym stanie technicznym (nie dopuszczać do uszkodzeń mechanicznych i korozji).
- Odbiorniki gazu powinny się eksploatować zgodnie z instrukcją producenta (np. nie wolno używać kuchenek gazowych do ogrzewania pomieszczeń).
- Włączona i pracująca kuchenka powinna być na bieżąco kontrolowana. Nie pozostawiać włączonej i pracującej kuchenki bez nadzoru.
- Należy również kontrolować gotowane na kuchenkach gazowych ciecze, w celu uniknięcia wykipień, zgaszenia płomienia i niekontrolowanego wypływu gazu. Po zakończeniu pracy należy dokładnie zakręcić kurek gazowy.
- Do zasilania kuchenek gazowych GASTMASTER serii SRBP może być stosowany wyłącznie gaz płynny propan-butan w butlach (G30, kat. I-3B/P).
- Butle powinny być umieszczone w odległości co najmniej 1.5 metra od urządzeń promieniujących ciepło.
- Butle należy umieszczać z dala od urządzeń powodujących iskrzenie.
- Butle należy instalować w pozycji pionowej oraz zabezpieczyć przed uderzeniem, przewróceniem lub przypadkowym przemieszczeniem.
- Butli nie należy wystawiać na działanie promieni słonecznych.
- Zabrania się sprawdzania szczelności urządzenia lub ustalania miejsca ulatniania się gazu przy pomocy otwartego ognia.
- W przypadku stwierdzenia uszkodzenia części gazowej urządzenia, zabrania się przeprowadzania samodzielnych napraw. Urządzenie należy odłączyć i zwrócić się o pomoc do autoryzowanego punktu naprawczego.
- Zaleca się, by raz na dwa lata zlecić pracownikom uprawnionej firmy serwisowej dokonanie przeglądu technicznego wraz z przeprowadzeniem konserwacji urządzenia.
- To urządzenie nie jest przeznaczone do użytkowania przez dzieci i osoby upośledzone fizycznie i umysłowo oraz osoby, które nie są mentalnie do tego przygotowane lub którym brak doświadczenia i wiedzy nie pozwala na bezpieczną obsługę tego urządzenia. Osoby te mogą warunkowo obsługiwać urządzenie, jeśli będą pod stałą kontrolą osoby dorosłej i zostały dodatkowo poinstruowane z zakresu obsługi przez osobę odpowiedzialną za ich bezpieczeństwo.
- Producent nie odpowiada za szkody spowodowane niewłaściwą obsługą kuchenki (np. poparzenie, oparzenie, zanieczyszczenie palników i.t.p.).
- Producent zastrzega sobie prawo do wprowadzania zmian, bez uprzedniego powiadamiania odbiorców, o ile zmiany te nie zmieniają w istotny sposób charakterystyki technicznej i cech użytkowych kuchenek.

I. WAŻNE WSKAZÓWKI BEZPIECZEŃSTWA - c.d.

UWAGA:

W razie podejrzenia ulatniania się gazu nie wolno pod żadnym pozorem zapalać zapalek, palić papierosów, włączać i wyłączać odbiorników elektrycznych oraz używać innych urządzeń elektrycznych i mechanicznych, powodujących powstawanie iskry elektrycznej lub udarowej.

W takim przypadku należy natychmiast zamknąć zawór na butli.

II. MODELE KUCHENEK GAZOWYCH SERII SRBP



Kuchenka gazowa 1-palnikowa GASTMASTER model 1-13SRBP

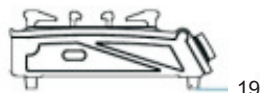
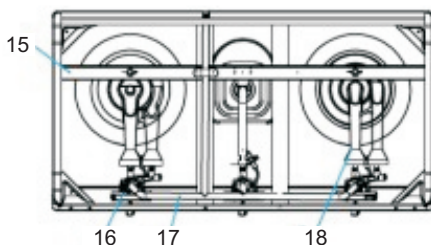
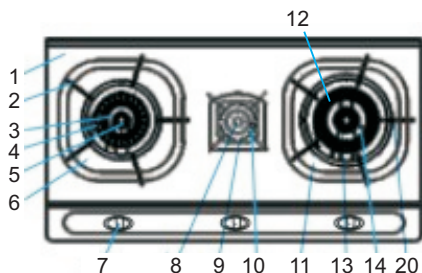


Kuchenka gazowa 2-palnikowa GASTMASTER model 2-03SRBP



Kuchenka gazowa 3-palnikowa GASTMASTER model 3B-03SRBP

III. BUDOWA KUCHENKI - CZĘŚCI SKŁADOWE



1. Obudowa (korpus) kuchenki
2. Ruszt lewego palnika
3. Zapalarka piezoelektryczna
4. Pokrywka zewnętrzna lewego palnika
5. Pokrywka wewnętrzna lewego palnika
6. Lewy palnik
7. Pokrętko
8. Pokrywka środkowego palnika
9. Ruszt środkowego palnika

10. Zapalarka piezoelektryczna
11. Prawy palnik
12. Pokrywka zewnętrzna prawego palnika
13. Pokrywka wewnętrzna lewego palnika
14. Zapalarka piezoelektryczna
15. Belka montażowa (wspornik)
16. Zawór gazu
17. Rurka gazowa
18. Korpus palnika
19. Nóżka
20. Ruszt prawego palnika

IV. DANE TECHNICZNE

Model:	1-13SRBP	2-03SRBP		3B-03SRBP		
		Lewy	Prawy	Lewy	Środkowy	Prawy
Średnica dyszy (mm):	0.42 / 0.85	0.30 / 0.77	0.42 / 0.85	0.30 / 0.77	0.47	0.42 / 0.85
Zakres regulacji mocy (kW):	4.3 - 0.4	3.3 - 0.4	4.3 - 0.4	3.3 - 0.4	1.0 - 0.5	4.3 - 0.4
Żużycie gazu (g/godz.):	339 - 32	268 - 32	339 - 32	268 - 32	79 - 39	339 - 32
Rodzaj zapłonu:	Piezoelektryczny					
Kraj przeznaczenia:	P L					
Kategoria gazu:	I - 3B/P					
Rodzaj gazu:	G30 (LPG)					
Ciśnienie gazu (mbar):	37					

UWAGA:

Wymiary kuchenek, wymiary pudełek opakowania oraz wagi nett i brutto podane są na opakowaniach kuchenek.

V. PRZYGOTOWANIE KUCHENKI DO UŻYTKOWANIA

Po rozpakowaniu kuchenki należy wzrokowo sprawdzić zarówno ogólny stan kuchenki (czy nie uległa uszkodzeniu w transporcie) oraz jej kompletność.

W opakowaniu powinny się znajdować następujące elementy:

L.p.	Nazwa elementu	Ilość
1	Kuchenka gazowa kompletna, z przymocowanymi do korpusu pokrywami palników oraz rusztami	1 kpl.
2	Komplet nóżek (4 szt.)	1 kpl.
3	Komplet pokręteł (1 szt. lub 2 szt. lub 3 szt.) - w zależności od modelu	1 kpl.
4	Instrukcja obsługi wraz z kartą gwarancyjną	1 szt.

- Kuchenkę należy instalować zgodnie ze wskazówkami bezpieczeństwa, zawartymi w rozdziale I-szym.
- W pomieszczeniach, w których jest zainstalowana i użytkowana kuchenka, należy bezwzględnie zapewnić skuteczną i ciągłą wentylację pomieszczenia.
- Kuchenkę umieścić na poziomej, suchej, stabilnej i odpornej na temperaturę powierzchni tak, aby w jej pobliżu było wolne miejsce. Kuchenka w czasie pracy mocno nagrzewa się i dlatego wokół kuchenki nie powinny znajdować się żadne inne urządzenia bądź przedmioty.
- Kuchenkę należy wypoziomować wkręcając lub lekko wykręcając regulowane nóżki kuchenki. Kuchenka nie może kiwać się na powierzchni, na której stoi.
- Kuchenka zawsze powinna znajdować się powyżej poziomu terenu. Niedopuszczalne jest używanie kuchenki w piwnicach, dołach i zagłębieniach znajdujących się poniżej poziomu otaczającego terenu.
- Elastyczny przewód zasilający, łączący kuchenkę z butlą gazową (poprzez reduktor ciśnienia gazu) winien leżeć swobodnie (nie może być naprężony, skręcony lub zagięty) i nie powinien dotykać innych urządzeń, a zwłaszcza ostrych krawędzi oraz gorących przedmiotów, np. obudowy kuchenki. Długość przewodu nie powinna przekraczać 1.5 metra.

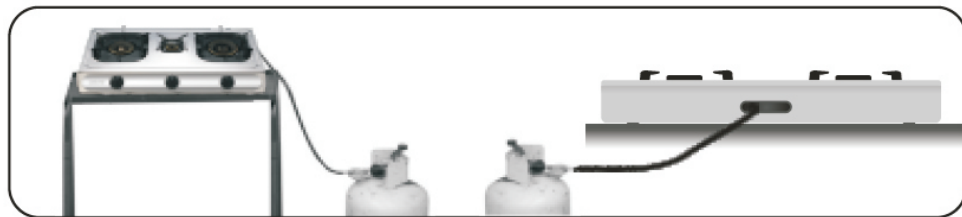
UWAGA:

Użytkowanie kuchenki w zamkniętych pomieszczeniach, bez dobrej wentylacji i obiegu powietrza wokół kuchenki, jest zabronione, gdyż stwarza bezpośrednie zagrożenie dla życia i zdrowia użytkownika (zagrożenie zatruciem spalinami gazu lub samym gazem, w przypadku jego ulatniania się).

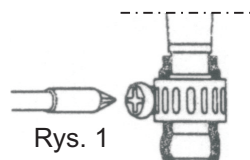
Takie użytkowanie kuchenki może prowadzić również do uszkodzenia kuchenki, gdyż elementy kuchenki wokół palników (ruszt, obudowa) mogą ulec przebarwieniu na skutek przegrzania.

Reklamacje uszkodzeń powstałych wskutek przegrzania kuchenki w następstwie niewłaściwej lokalizacji oraz niewłaściwego użytkowania kuchenki nie będą uwzględniane.

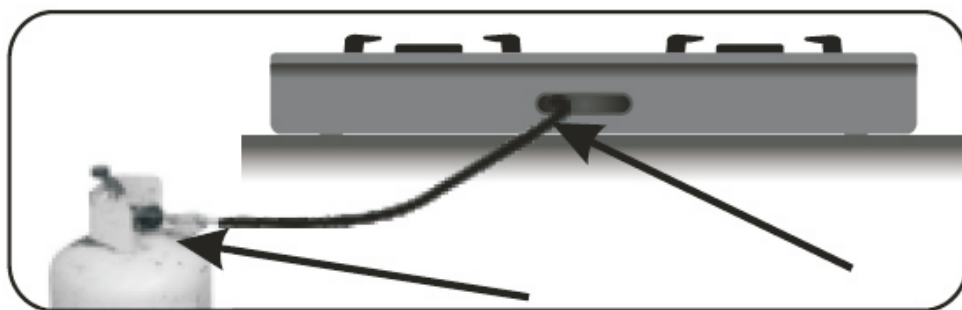
VI. PODŁĄCZANIE KUCHENKI DO GAZU



1. Przed podłączeniem kuchenki do butli gazowej należy upewnić się, że pokręta zaworów znajdują się w pozycji wyłączonej (zawory zamknięte).
2. Połączyć kuchenkę z butlą z gazem, poprzez reduktor ciśnienia, przy pomocy specjalnego węża przeznaczonego dla gazu LPG.
3. Oba końce węża wsunąć na króćce kuchenki i reduktora gazu oraz pewnie zamocować przy pomocy skręcanych opasek mocujących (patrz rys.1)
4. Sprawdzić, czy wąż nie jest skręcony, naprężony lub zagięty oraz czy leży swobodnie i nie dotyka żadnych ostrych krawędzi innych przedmiotów.
5. Sprawdzić pewność zamocowania końcówek węża tak, aby upewnić się, że końcówki węża nie zsuną się ze złączek (króćców) na które są nasunięte.
6. Upewnić się, że wąż nie dotyka żadnych źródeł ciepła, a w szczególności czy nie dotyka tylnej ściany obudowy kuchenki, która w czasie pracy mocno się nagrzewa.
7. Zaleca się zainstalowanie dodatkowego ręcznego zaworu odcinającego między reduktorem ciśnienia a kuchenką tak, aby w każdej chwili można było odciąć dopływ gazu. Taki zawór powinien być tak umiejscowiony, aby był łatwo dostępny.



VII. SPRAWDZENIE SZCZELNOŚCI INSTALACJI

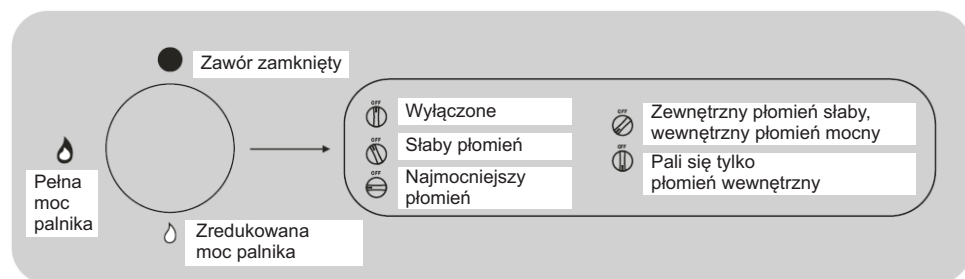


1. Ustawić wszystkie pokręta kuchenki w pozycji wyłączonej (zawory zamknięte).
2. Upewnić się, że reduktor ciśnienia jest prawidłowo i pewnie podłączony do butli z gazem.

VII. SPRAWDZENIE SZCZELNOŚCI INSTALACJI - c.d.

- Odkręcić ręczny zawór odcinający na butli z gazem. Jeżeli da się słyszeć charakterystyczny dźwięk (syczenie) ulatniającego się gazu, to należy natychmiast zakręcić zawór na butli z gazem.
- Nałożyć pianę mydlaną na miejsca zaznaczone strzałkami na rysunku powyżej.
- Odkręcić lekko zawór i zaobserwować, w których miejscach tworzą się bąbelki ulatniającego się gazu. Uszczelnić połączenia końcówek węża.
- Jeśli nie można dokonać uszczelnienia i bąbelki gazu nadal się pokazują, wówczas należy wymienić wąż, jak i reduktor. Zaleca się korzystanie z usług autoryzowanego serwisu przy wymianie węża i reduktora.
- Zawsze po przeprowadzeniu testu szczelności należy zakręcić zawór na butli.
- Przed każdym nowym użyciem kuchenki należy wzrokowo skontrolować wąż łączący kuchenkę z butlą z gazem. W przypadku stwierdzenia jakichkolwiek śladów zużycia, należy niezwłocznie wymienić zużyty wąż na nowy. Należy używać wyłącznie węży zalecanych przez producenta lub sprzedającego.

VIII. SPOSÓB UŻYTKOWANIA

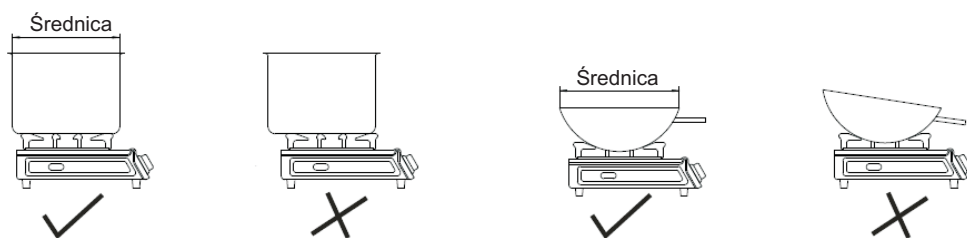


- Upewnić się, że wszystkie pokręta znajdują się w pozycji wyłączonej.
- Odkręcić zawór na butli z gazem.
- Nacisnąć pokrętko palnika (tego, którego chcemy używać) około 3 mm i przekręcić w lewo, aż do momentu, w którym słychać będzie charakterystyczne kliknięcie zapalarki piezoelektrycznej. Palnik powinien zapalić się samoczynnie. Jeżeli palnik nie zapali się, wówczas należy palnik wyłączyć, odczekać chwilę i spróbować ponownie. Za pierwszym razem palnik często nie zapala się, z uwagi na obecność powietrza w palniku i nie jest to traktowane, jako wada kuchenki.
- Wyregulować powoli i płynnie wielkość płomienia.
- Nastawienie pokrętko na symbol dużego płomienia oznacza maksymalną wydajność palnika. Ustawienie pokrętko w skrajnym lewym położeniu, na symbol małego płomienia, oznacza minimalną wydajność palnika.
- Aby wyłączyć palnik (zgasić gaz) należy przekręcić pokrętko w prawo.
- Nie należy dotykać gorących powierzchni dopóki kuchenka nie ostygnie.
- Po zakończeniu użytkowania sprawdzić, czy zawory w kuchenke są wyłączone (pokrętko przekręcone w prawo), a następnie zamknąć zawór reduktora gazu.

VIII. SPOSÓB UŻYTKOWANIA - c.d.

UWAGI:

- Podczas użytkowania kuchenka nagrzewa się! Należy unikać bezpośredniego kontaktu gorących części kuchenki (ruszt, palniki) z ciałem oraz materiałami łatwopalnymi.
- Zabrania się przemieszczania (przenoszenia, przesuwania) kuchenki podczas pracy. Należy odczekać około 7 minut od całkowitego wyłączenia wszystkich palników i dopiero wówczas przemieścić kuchenkę.
- Nie należy pozostawiać włączonej i nagrzanej kuchenki bez nadzoru, w sytuacji gdy w pobliżu znajdują się dzieci lub osoby niepełnosprawne.
- Kuchenka jest wyposażona w termiczne zabezpieczenie przeciw-wyływowe gazu. Dopływ gazu zostanie automatycznie odcięty po około 20 sekundach, w sytuacji, gdy przypadkowo (incydentalnie) zostanie zgaszony płomień palnika.



Dla uzyskania większej efektywności przy podgrzewaniu i gotowaniu potraw, należy odpowiednio dobrać wielkość garnka lub patelni do wielkości palnika. Dla palnika dużego i średniego można używać naczyń o średnicy 20 - 30 cm, przy czym łączny ciężar garnka i jego zawartości nie powinien przekraczać 10 kg. Dla małego palnika należy stosować naczynia o średnicy 9 -12 cm, a łączny ciężar garnka i jego zawartości nie powinien być większy niż 1 kg. Należy zwracać również uwagę na prawidłowe ustawienie używanych naczyń (garnków, patelni) na rusztach palników. Naczynia powinny być ustawione centralnie i nie powinny być przechylone, co może się zdarzać przy patelniach typu WOK.

IX. CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

1. Upewnić się czy pokrętkła palników znajdują się w pozycji wyłączonej.
 2. Upewnić się czy kuchenka ostygła i nie jest ciepła lub gorąca.
 3. Zdjąć z kuchenki ruszt i pokrywki palników. Zdjęte z kuchenki pokrywki palników i ruszty można umyć pod bieżącą wodą, używając szczoteczki, gąbki lub szmatki
 4. Umyć kuchenkę miękką szmatką przy pomocy wody i płynu do mycia naczyń
 5. Nigdy nie należy używać chemicznych żrących środków czyszczących lub proszków ściernych, bądź past zawierających proszek.
 6. Nigdy nie wolno myć kuchenki pod wodą bieżącą. Należy zwracać szczególną uwagę, aby woda nie dostała się do palników i instalacji gazowej (rurek).
 7. Po umyciu kuchenki wytrzeć kuchenkę do sucha.
-

IX. INFORMACJA O SERWISIE

W razie jakichkolwiek problemów prosimy kontaktować się z autoryzowanym serwisem lub działem serwisu dystrybutora (patrz adres podany poniżej).

SERWIS CENTRALNY

ARKA AGD Sp. z o.o., Ul. Strycharska 4, 26-618 RADOM

Tel.: (048) 331 13 10

X. GWARANCJA

Producent zapewnia użytkownika o dobrej jakości sprzętu i udziela 24-miesięcznej gwarancji, licząc od daty sprzedaży. Karta gwarancyjna znajduje się na stronach "A" i "B" niniejszej instrukcji (2 ostatnie strony).

XI. WAŻNE UWAGI DLA UŻYTKOWNIKÓW

Parametry techniczne podane poniżej w tabelce na stronie 5, dla poszczególnych modeli kuchenek gazowych w zakresie osiągniętej mocy grzewczej są możliwe do osiągnięcia tylko w przypadku używania właściwego paliwa gazowego.

Zabrania się używać innych paliw niż gaz płynny propan-butan G-30 o ciśnieniu nominalnym 37 mbar.

1. Demontaż i montaż części oraz jakiegokolwiek naprawy i regulacje mogą być dokonywane wyłącznie przez wykwalifikowany i upoważniony personel w autoryzowanych punktach serwisowych.
2. Przy naprawach mogą być wykorzystywane wyłącznie oryginalne części zamienne.
3. Prosimy zachować instrukcje obsługi w okresie użytkowania kuchenki.
4. Prosimy zachować oryginalne opakowanie kuchenki w okresie gwarancyjnym.
5. W czasie, gdy kuchenka nie jest użytkowana, należy przechowywać kuchenkę, jak i butlę z gazem w miejscu niedostępnym dla dzieci oraz osób o ograniczonych zdolnościach fizycznych, czuciowych i psychicznych.



UWAGA - WAŻNE PRZYPOMNIENIE !!!

Ta kuchenka może być zasilana wyłącznie gazem płynnym LPG.

Butla z gazem musi być wyposażona w sprawny reduktor ciśnienia gazu.

Rodzaj gazu: G30 (LPG)

Kategoria gazu: I 3B/P

Ciśnienie robocze gazu: 37 mbar