

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

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

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

Wszystkie operacje opisane w niniejszej instrukcji muszą być przeprowadzone przez wykwalifikowanych techników zgodnie z obowiązującymi przepisami.

Niniejsze urządzenie kategorii I 3B/P może być zasilane wyłącznie Butanem/Propanem i nie wymaga żadnego typu 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.

Butla nie może przekraczać 10 kg zawartości.

CZĘŚĆ TECHNICZNA ZAREZERWOWANA DLA INSTALATORA

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 w dobrze wietrzonych pomieszczeniach, 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 jest zasilane gazem płynnym i jest przygotowane do podłączenia przy użyciu przewodów giętkich do oprawki przewodu. Połączenie należy przeprowadzić przy użyciu gumowego przewodu giętkiego zgodnego z miejscowymi przepisami, który należy zamocować do oprawki przy użyciu zacisku. Regulator ciśnienia butli musi spełniać wymogi norm lokalnych w danym kraju.

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:

- 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 przeciwnym do ruchu wskazówek zegara.
- Nie obracać regulatora. Uważać, aby gumowy przewód nie był naciągnięty.

Kontrola szczelności

Po podłączeniu, należy sprawdzić, czy wszystkie złącza są szczelne; w tym celu, należy przetrzeć wodą z mydłem lub specjalnym roztworem miejsca połączeń; pojawienie się pęcherzyków wskaże ewentualne nieszczelne miejsca.

DO SZUKANIA WYCIEKÓW GAZU NIE NALEŻY NIGDY UŻYWAĆ PŁOMIENIA, A WYŁĄCZNIE PIENISTE PŁYNY, lub tester szczelności.

KONSERWACJA

- Przed rozpoczęciem jakichkolwiek prac należy zamknąć zawór zasilania w gaz.
- 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 gazu.

CZĘŚĆ ZAREZERWOWANA DLA UŻYTKOWNIKA

Ostrzeżenie: Zalecamy sprawdzenie, czy instalacja Państwa urządzenia została przeprowadzona poprawnie. Należy również kontrolować urządzenie raz na rok, sprawdzając stan przewodu łączącego, kurków, itd.

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

Wszelkie przeróbki urządzenia mogą spowodować powstanie szkód.

Dla modeli z grillem: z grilla należy korzystać tylko do opiekania pod palnikiem, korzystając z odpowiedniego rusztu i pojemnika na spływający tłuszcz.

UWAGA: po użyciu natychmiast zamknąć palnik i grill.

- Stosowanie kuchenki na gaz powoduje wytwarzanie ciepła i wilgoci w pomieszczeniu, w którym ją zainstalowano. Upewnić się, że kuchnia posiada dopływ świeżego powietrza: utrzymywać otwarte otwory wentylacyjne lub zainstalować mechaniczne urządzenie wentylacyjne (okap wyciągowy).
- Intensywne i przedłużające się używanie urządzenia może wymagać dodatkowej wentylacji, np. otwarcia okna, lub skuteczniejszej wentylacji, np. zwiększając siłę zainstalowanej wentylacji mechanicznej

OBSŁUGA URZĄDZENIA

1) POŁOŻENIE POKRĘTŁA STERUJĄCEGO

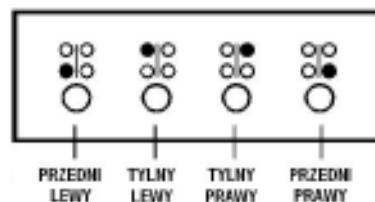
KUCHENKI O 1, 2, 3 PALNIKACH:

pokrętło znajduje się zawsze przed odpowiadającym mu palnikiem

KUCHENKI O 4 PALNIKACH:

Stosować się do zaleceń na etykiecie

(zob. rysunek) umieszczonej na płycie przedniej



UŻYCIIE 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



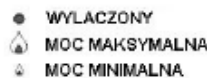
ZAPALANIE PALNIKÓW

- 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.
- W urządzeniach wyposażonych w zawory bezpieczeństwa (termopara), pokrętło musi pozostać wciśnięte w położeniu max przez około 10 sekund, dopóki termopara nie zostanie rozgrzana przez płomień; w przypadku zgaśnięcia, należy powtórzyć operację.

REGULACJA PŁOMIENIA

Płomień można regulować.

Na pokrętło umieszczono następujące symbole:

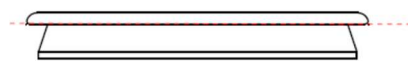


CZYSZCZENIE

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.



prawidłowa pozycja



niewłaściwa pozycja

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.

