



Kuchenka gazowa

FR526

FR527

FR528

Instrukcja obsługi

Instrukcja obsługi

INFORMACJE OGÓLNE

Przeznaczenie kuchenki

Kuchenki gazowe są przeznaczone do użytku domowego. Użytkowanie niezgodne z przeznaczeniem może być niebezpieczne.

BUDOWA KUCHENEK



Rys.1 Kuchenka 3-palnikowa **FR527**

Korpus (obudowa) kuchenek tworzy równocześnie płytę podpalnikową, w zagłębieniu której usytuowany jest ruszt przeznaczony do ustawiania na nim naczyń. Na przedniej ścianie korpusu kuchenki znajdują się pokręta kurków gazowych umożliwiające regulację mocy cieplnej palników oraz odcięcie dopływu gazu do poszczególnych palników kuchenki. Dla ułatwienia regulacji, na każdym pokrętle umieszczone są symbole graficzne (płomyki) określające wielkość płomienia. W tylnej ścianie korpusu kuchenki usytuowany jest karbowany króciec przyłączeniowy umożliwiający podłączenie kuchenki węzłem elastycznym do butli z gazem płynnym. Kuchenka zamykana jest do góry pokrywą – tylko w modelach:

FR527 (3-palnikowa), **FR528** (4-palnikowa)

Dane techniczne kuchenek

PARAMETRY	J.M.	MODEL KUCHENKI		
		2- PALNIKOWA FR526	3- PALNIKOWA FR527	4- PALNIKOWA FR528
Wymiary (SZERxGŁĘB.xWYS)	mm	485x300x78	605x300x78	500x500x78
Masa	kg	3,0	4,8	6,3
Typ gazu		G30	G30	G30
Kategoria urządzenia		I3B/P (PL)	I3B/P (PL)	I3B/P (PL)
Ciśnienie nominalne gazu	mbar	37	37	37
Moc całkowita	kW	3,6	4,7	6,2
Średnica palników/ dysz:				
duży 2,1 kW	mm / mm	90 / 0,65	90 / 0,65	90 / 0,65
średni 1,5 kW	mm / mm	65 / 0,55	65 / 0,55	2 x 65 / 0,55
mały 1,1 kW	mm / mm		45 / 0,50	45 / 0,50
średnica króćca przyłączeni.	mm	12	12	12

INSTRUKCJA OBSŁUGI

INSTALOWANIE KUCHENEK GAZOWYCH

Wszelkie czynności związane z montażem i podłączeniem kuchenki do butli z gazem płynnym powinien wykonać pracownik autoryzowanego serwisu producenta.

Wymagania dla pomieszczeń

Pomieszczenie kuchenne oraz miejsce, w którym przewidujemy zainstalowanie kuchenki gazowej powinno spełniać wymagania stawiane przez Prawo budowlane (Rozporządzenie Ministra Infrastruktury z dnia 14 grudnia 2002 – Dz. U. Nr 89 poz.), a w szczególności powinno zapewnić odpowiednią kubaturę, mieć minimalną wysokość oraz szerokość oraz sprawną wentylację nawiewno-wywiewną. Poziom podłogi w pomieszczeniu nie może znajdować się poniżej poziomu otaczającego budynek terenu.

Błat, na którym instalujemy kuchenkę musi być wypoziomowany i stabilny, a materiały z których jest wykonany muszą być odporne na wysoką temperaturę (co najmniej 150 st.C).

Miejsce ustawienia kuchenki oraz butli gazowej powinno zapewnić ich sprawną obsługę.

Instalacja gazowa

Kuchenki posiadają karbowany króciec przyłączeniowy o średnicy $\varnothing$ 12 mm, który umożliwia ich podłączenie do butli gazowej wyposażonej w reduktor ciśnienia gazu zapewniający uzyskanie ciśnienia wylotowego 37 mbar.

W żadnym przypadku nie można podłączać kuchenki bezpośrednio do butli gazowej (bez reduktora), gdyż może to stworzyć zagrożenie bezpieczeństwa dla użytkownika kuchenki i równocześnie może spowodować uszkodzenie kuchenki.

Do podłączenia należy zastosować elastyczny wąż o maksymalnej długości 3m. Końce węża nasuwamy na karbowane króćce kuchenki i reduktora i zabezpieczamy je przed zsunięciem przy pomocy opasek zaciskowych. Wąż i reduktor muszą być przeznaczone do gazów płynnych (propan-butan) i spełniać wymagania zgodnie z aktualnie obowiązującymi przepisami.

Uwaga: *Nie wolno podłączać kuchenki do butli z gazem płynnym w budynkach, które posiadają instalację z sieci gazowej*

UŻYTKOWANIE KUCHENKI GAZOWEJ

Czynności wstępne

Do uruchomienia kuchenki można przystąpić po poprawnym ustawieniu jej na blacie szafki kuchennej lub stołu i podłączeniu do instalacji gazowej.

Przed rozpaleniem gazu w poszczególnych palnikach kuchenki należy sprawdzić, czy wszystkie kurki gazowe kuchenki są w pozycji zamkniętej, a następnie należy otworzyć zawór butli gazowej.

Uruchamianie i regulacja mocy palników

W celu uruchomienia poszczególnych palników kuchenki należy wykonać następujące czynności:

- Ustawić naczynie z zawartością na ruszcie nad odpowiednim palnikiem.
- Wcisnąć właściwe dla tego palnika pokrętło kurka gazowego i obrócić je w lewo do symbolu dużego płomyka, zbliżając równocześnie do palnika płomień zapalki lub zapalarki gazowej.

Wielkość płomienia regulujemy przez obrót pokrętła w lewo lub prawo między symbolami dużego płomyka i małego płomyka.

Wyłączenie palników

W celu wyłączenia palnika (odcięcia dopływu gazu do palnika) należy pokrętło kurka obrócić w prawo do oporu.

Dobór naczyń

Dla zapewnienia jak największego wykorzystania ciepła przekazywanego przez płomień palnika, należy stosować odpowiednie dla niego naczynia, które powinny posiadać średnicę co najmniej 2 razy większą od średnicy płomienia.

INSTRUKCJA OBSŁUGI

Nie wolno stawiać naczyń bezpośrednio na palnikach (bez rusztu)

Nie wolno używać naczyń z tworzyw sztucznych

Nie należy stawiać pustych naczyń nad palącymi palnikami

Czyszczenie i konserwacja

Kuchenkę należy utrzymywać stale w czystości. W przypadku zabrudzenia płyty podpalnikowej lub elementów palnika(ów) należy usunąć zanieczyszczenia przy pomocy miękkiej i wilgotnej szmatki przy użyciu detergentu. W żadnym wypadku nie wolno używać narzędzi, szczotek czy szorstkich szmatek oraz proszków do szorowania, gdyż mogą one spowodować porysowanie czyszczonych powierzchni.

Co pewien czas sprawdzamy stan czystości i drożności otworów płomykowych (szczelin) w głowicach palników gazowych (muszą być one idealnie czyste). W przypadku stwierdzenia ich zanieczyszczenia należy przy pomocy zaostrożonej zapalki lub drewnianka usunąć te zabrudzenia.

Raz na rok zaleca się przeprowadzenie czyszczenia i konserwacji kurków gazowych, którą to czynność należy zlecić instalatorowi serwisu.

4. WARUNKI BEZPIECZEŃSTWA

Podczas eksploatacji kuchenki należy stosować się do poniższych zasad:

- Nie wolno otwierać zaworu odcinającego butli, bez uprzedniego sprawdzenia czy wszystkie kurki kuchenki są zamknięte
- Nie wolno samowolnie dokonywać napraw i przeróbek w kuchence
- Nie wolno używać kuchenki bez rusztu, tzn. nie wolno stawiać naczyń bezpośrednio na palnikach
- Nie wolno dopuszczać do zalania palników. W przypadku wykipienia lub wylania się czegokolwiek, należy natychmiast przerwać gotowanie i wytrzeć wszystkie zalane elementy
- Nie wolno pozostawiać kuchenki z zapalonymi palnikami bez nadzoru
- Nie wolno użytkować kuchenki w pomieszczeniach bez sprawnej wentylacji

+W przypadku stwierdzenia ulatniania się gazu z instalacji należy natychmiast zamknąć zawór odcinający dopływ gazu z butli, wyłączyć wszystkie palniki i wezwać pogotowie gazowe (pracownika koncesjonowanego zakładu serwisowego). Do czasu usunięcia nieszczelności nie wolno użytkować kuchenki.

+Wszelkie naprawy kuchenki należy zlecać koncesjonowanym zakładom serwisowym. Niedopuszczalne jest wykonywanie ich samodzielnie przez użytkownika. Użytkownik może w razie uszkodzenia wymienić samodzielnie tylko ruchome części wyposażenia kuchenki, tj. ruszt, pokrywę, elementy głowicy palnikowej i pokrętła kurków gazowych. Pozostałe elementy muszą być wymienione tylko przez osoby uprawnione.



Dział Obsługi Klienta

tel: +48 22 332 34 63 lub e-mail: serwis@manta.com.pl
od poniedziałku do piątku w godz. 9.00-17.00

Producent zastrzega sobie możliwość wprowadzenia zmian w specyfikację produktu bez uprzedzenia.



Made in Turkey
FOR FROG EUROPE