

# INSTRUKCJA OBSŁUGI KUCHENKA GAZOWA - NASTAWNA

# Luxpol

[www.luxpol-agd.pl](http://www.luxpol-agd.pl)



*Model: K02*



*Model: K04*



*Model: K03*

## MODEL: K02 ; K03 ; K04

CE<sup>16</sup>  
1312

INSTRUKCJA OBSŁUGI  
KUCHENKA GAZOWA - NASTAWNA

# Luxpol

[www.luxpol-agd.pl](http://www.luxpol-agd.pl)

MODEL: K02S; K03S; K04S



Szanowni Państwo !

Przed pierwszym użyciem urządzenia należy zapoznać się z instrukcją obsługi. Instrukcję należy zachować podczas całego okresu eksploatacji urządzenia.

**URZĄDZENIE TO NALEŻY ZAINSTALOWAĆ ZGODNIE Z OBOWIĄZUJĄCYM PRAWEM.**

Użytkowanie tego urządzenia powoduje emisję dwutlenku węgla, którego akumulacja może być niebezpieczna dla życia i zdrowia. Z tego powodu urządzenie to może być używane wyłącznie na otwartym powietrzu lub w pomieszczeniach bardzo dobrze wentylowanych, umożliwiających dopływ powietrza spalającego aby zapobiec tworzeniu się mieszanin zawierających nieopalony gaz. Zabronione jest używanie tych urządzeń w pomieszczeniach mieszkalnych.

***Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa użytkowania urządzenia***

- Kuchenka spełnia wymagania dyrektywy 2009/142/EC – zasadne wymagania dla urządzeń spalających paliwa gazowe.
- Przed rozpoczęciem użytkowania należy przeczytać instrukcję obsługi.
- Podłączenie kuchni do instalacji gazowej oraz jej regulację powinien wykonać wyłącznie uprawniony instalator urządzeń gazowych lub technik autoryzowanego serwisu.
- Przed zainstalowaniem, upewnić się czy miejscowe warunki dystrybucji (rodzaj i ciśnienie gazu) oraz nastawienie urządzenia są odpowiednie.
- Warunki nastawiania tego rodzaju urządzenia podane są na tabliczce znamionowej.
- W przypadku zapalenia się gazu uchodzącego z nieszczelnego zaworu butli z gazem należy zarzucić na butlę mokry koc, w celu ostudzenia butli.
- Zabrania się używania uszkodzonej butli.
- Nie stawiać pustych naczyń na włączonym palniku.
- Nie należy pozostawiać włączonego urządzenia bez nadzoru.
- Producent nie ponosi odpowiedzialności za obrażenia lub uszkodzenia ciała spowodowane przez niewłaściwe zainstalowanie urządzenia lub jego nieprawidłowe użytkowanie.
- W przypadku awarii urządzenia, zwłaszcza przy uwalnianiu się gazu należy niezwłocznie odciąć od dopływu gazu i niezwłocznie skontaktować się z wykwalifikowanym serwisem.
- Nie zezwala się na wykonywanie we własnym zakresie jakichkolwiek zmian i modernizacji pod rygorem utraty uprawnień gwarancyjnych.
- Urządzenie może być używane przez dzieci w wieku 8 lat i więcej oraz osoby posiadające ograniczoną sprawność fizyczną, zmysłową lub umysłową, lub nie posiadających doświadczenia lub wiedzy na temat obsługi tego urządzenia, jeśli osoby te znajdują się pod stosownym nadzorem lub zostały poinstruowane co do obsługi urządzenia w bezpieczny sposób i rozumieją zagrożenia związane z tą obsługą. Dzieciom nie wolno bawić się urządzeniem. Dzieci nie mogą czyścić i konserwować tego urządzenia bez nadzoru.

***Użytkownikowi nie wolno***

- Dokonywać przeróbek na inny rodzaj gazu, dokonywać zmian w instalacji gazowej kuchni.
- Samodzielnie dokonywać napraw poza zakresem wymienionym w instrukcji obsługi.

- Użytkować kuchnię w warunkach utrudniających obsługę.
- Materiały, z których wykonane jest opakowanie nadają się do powtórnego użycia.
- Podczas użytkowania kuchnia staje się gorąca. Zaleca się zachować ostrożność podczas kontaktu z elementami urządzenia.
- Do zestawiania potraw z palników gazowych należy używać rękawic ochronnych.
- Przegrzane tłuszcze i oleje mogą się zapalić. Dlatego potrawy przyrządzane na nich powinny być pod nadzorem innych osób.
- Przed rozpoczęciem użytkowania palników należy zwrócić uwagę czy poszczególne elementy są poprawnie ułożone.
- Przedmioty łatwopalne należy trzymać z dala od palników.
- Przed zamknięciem pokrywy należy wyłączyć wszystkie palniki.
- Urządzenia należy używać z dala od dzieci.

**W przypadku ulatniania się gazu należy:**

- Zakreślić zawór na butli z gazem
- Zgasić wszystkie palniki i inne źródła ognia
- Nie włączać urządzeń elektrycznych (również oświetlenia)
- Awaryjne zgłosić w autoryzowanym punkcie serwisowym lub wezwać instalatora
- Kuchenka gazowa jest przeznaczona do zasilania gazem z butli Propan-Butan. Na kuchenke znajduje się nalepka z typem gazu przeznaczonego do zasilania kuchenki.
- Kontrole szczelności instalacji gazowej przeprowadza się przy użyciu wody z mydłem. **Uwaga: niedopuszczalne jest sprawdzanie szczelności za pomocą otwartego płomienia (np. : zapalką lub świecą). Grozi to wybuchem!**
- Zabrania się używania urządzenia z nieszczelnym układem doprowadzenia gazu.
- Przewód gazowy musi znajdować się w bezpiecznej odległości od obszaru działania kuchenki, w którym temperatura jest wysoka, ponieważ może to spowodować uszkodzenie urządzenia. Wobec tego w przypadku uszkodzenia przewodu gazowego, należy wezwać zespół obsługi technicznej w celu dokonania natychmiastowej naprawy.
- Okresowo należy sprawdzać stan przewodu łączącego butlę z kuchenką oraz szczelność zaworu redukcyjnego i butli.

**Dane techniczne urządzenia**

MODEL	DŁUGOŚĆ	SZEROKOŚĆ	WYSOKOŚĆ	WAGA
	mm	mm	mm	Kg
A04L	620	605	115	6.2
K01S	325	270	105	1.45
K02S	590	355	90	3.81
K03S	590	355	90	4.10
K04S	545	510	85	5.38
K04HS	555	505	125	5.42

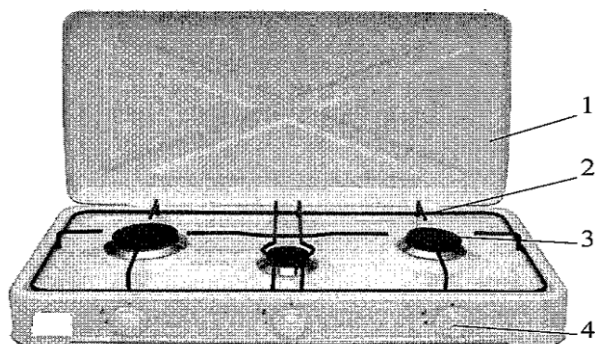
**TABELA DYSZ**

Palniki	Ciśnienie (mbar)	30 37 mbar	30 30 mbar	30 50 mbar
mały	Nominalne obciążenie cieplne (kW)	<b>0,99 kW</b>	<b>1,11 kW</b>	<b>1,11 kW</b>
	Zużycie gazu	72 g/h	80 g/h	80 g/h
średni	Nominalne obciążenie cieplne (kW)	<b>2,09 kW</b>	<b>1,88 kW</b>	<b>2,55 kW</b>
	Zużycie gazu	152 g/h	136,7 g/h	185,4 g/h
duży	Nominalne obciążenie cieplne (kW)	<b>2,66 kW</b>	<b>2,44 kW</b>	<b>3,11 kW</b>
	Zużycie gazu	193,4 g/h	177,4 g/h	226,1 g/h

**UWAGA:**

Wszystkie dane techniczne określono w warunkach laboratoryjnych, w związku z czym niektóre dane techniczne mogą ulec zmianie.

1. Pokrywa
2. Ruszt
3. Nasadka palnika
4. Pokrętła



### Informacje dotyczące podłączenia urządzenia

#### Podłączenie przewodu gazowego:

- Kuchenka musi być podłączona do butli przy pomocy przewodu gazowego dla gazu LPG, zgodnie z przepisami obowiązującymi w kraju jej użytkowania.
- Przewód gazowy nie może być dłuższy niż 1,5 metra oraz zgodnie z obowiązującymi przepisami podlega wymianie po 4 latach.
- Podczas podłączania kuchenki do butli należy zawsze korzystać z regulatora niskiego ciśnienia. Regulator musi być wyregulowany zgodnie z normą wyłącznie na 30mbar dla Butanu i 37 mbar dla Propanu.
- Przewód musi być przymocowany do kuchenki i regulatora (w krajach gdzie jest to dozwolone przez samego użytkownika) przy pomocy opasek metalowych nadających się do instalacji gazowych.
- Podgrzać przewód doprowadzenia gazu przez zanurzenie go na 1 minutę w ciepłej wodzie. Po upływie tego czasu możliwe będzie jego podłączenie do kuchenki gazowej w sposób zapewniający odpowiednie zamocowanie przewodu. Druga strona przewodu gazowego musi zostać podłączona do reduktora gazu.

#### Wymiana butli

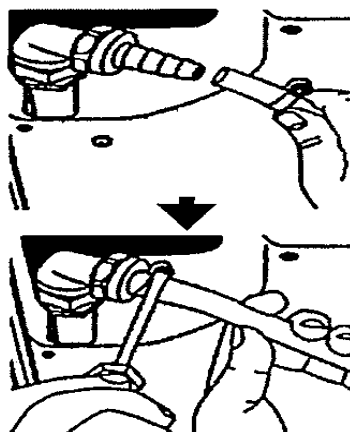
- Wymiana butli musi odbywać się na otwartym powietrzu i w każdym razie zawsze z daleka od palącego się ognia i/lub materiałów palnych.
- Sprawdź czy kurki kuchenki i pokrętło butli są dokładnie zamknięte.
- Otworzyć regulator ciśnienia z pokrętła butli.
- Przed zamocowaniem na butli regulatora ciśnienia sprawdzić, czy jest on wyposażony w uszczelkę i czy nie jest ona zniszczona.
- Dokładnie dokręcić nakrętkę regulatora ciśnienia do gwintu pokrętła butli.

#### Kontrola przecieków gazu:

Wszystkie pokrętła muszą znajdować się w pozycji wyłączonej (OFF) a zawór butli (LPG) musi być otwarty. Należy użyć mydła z niewielką ilością ciepłej wody w celu przeprowadzenia kontroli przecieków gazu. W przypadku wystąpienia przecieku gazu, pojawią się bańki piany mydlanej. Należy wtedy ponownie sprawdzić podłączenie gazu i wezwać wyspecjalizowany serwis techniczny.

#### Uwaga!

Nie wolno kontrolować w ten sposób!



### **Informacje przydatne podczas eksploatacji kuchenki**

- Powierzchnia płyty jest pokryta materiałem ochronnym, w związku z czym przy pierwszym użyciu kuchenki zaleca się włączenie palników w pozycję maksymalną na okres 5 minut.
- produkty poddawane obróbce termicznej na płycie dolnej muszą mieć kształt płaski lub muszą być obracane, aby jak najlepiej wykorzystać energię cieplną.
- Należy używać odpowiednich pozycji ustawień palników kuchenki.
- W przypadku płyt ze stali nierdzewnej pokrytych powłoką, kolor tej powłoki może ulegać kilkakrotnie zmianie. Nie ma to wpływu na eksploatację urządzenia.

### **Pokręta palników**

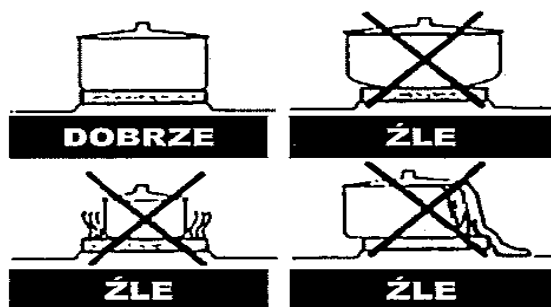
- Przepływ gazu w poszczególnych palnikach otwiera się i zamyka za pomocą odpowiednich pokręteł.
- Przed włączeniem palnika należy się upewnić czy pokrętko, które chcemy uruchomić odpowiada palnikowi, który chcemy zapalić. Pokręta odpowiadające danemu palnikowi są usytuowane naprzeciwko palnika.

### **Prawidłowy dobór płomienia**

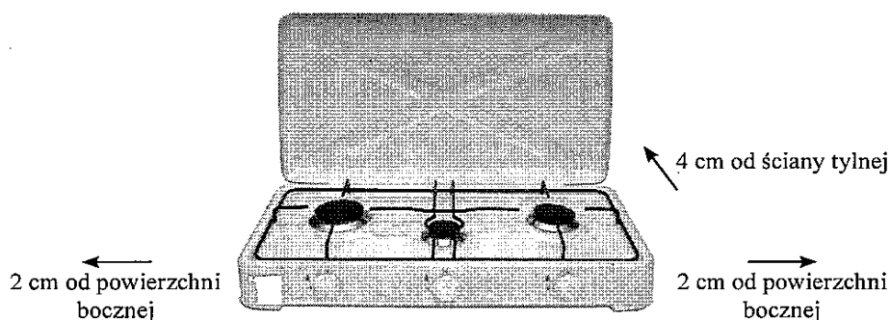
- Płomień nie powinien wychodzić poza dno naczynia lecz powinien obejmować 2/3 jego powierzchni. Takie użytkowanie pozwala na oszczędniejsze zużycie gazu i przeciwdziała zabrudzeniu naczyń.
- Wielkość płomienia zależy od pozycji pokręta. Płomienia pełnego należy używać do czasu zagotowania potrawy. Do dalszego gotowania lepiej użyć płomienia oszczędnego.

### **Prawidłowy dobór naczyń**

- Na ruszcie nie stawiać zdeformowanych lub niestabilnych naczyń gdyż mogą się przewrócić i zalać palniki.
- Nie zdejmować ruszta i nie stawiać naczyń bezpośrednio na palnikach.
- Przed zestawieniem naczyń z palników należy zmniejszyć płomień lub w razie potrzeby go zgasić całkowicie.
- Palniki utrzymywać w należytej czystości, ponieważ zanieczyszczenia ujemnie wpływają na ich funkcjonalność.
- Płomień znajdujący się pod garnkiem nie powinien wychodzić poza obręb dna garnka.
- Naczynie do gotowania nie powinno być zbyt wysokie. Najlepiej gdy ich wysokość odpowiada 2/3 średnicy garnka.
- Naczynia powinny być czyste i suche ponieważ wtedy dobrze przewodzą i zatrzymują ciepło.



Ustawienie kuchenki



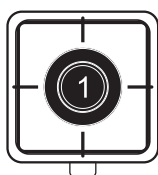
- Należy zapewnić poprawne wypoziomowanie urządzenia.
- Należy zachować opakowanie oryginalne kuchenki gazowej oraz jego elementy znajdujące się w tym

opakowaniu.

- Palnik gazowy, ruszt oraz nasadki palników muszą być stabilnie zamocowane.
- Należy starannie zabezpieczyć powierzchnię kuchenki oraz nie umieszczać ciężkich przedmiotów na kuchence gazowej.

# SCHEMAT UŁOŻENIA PALNIKÓW NA KUCHENCE

## 1 GAS COOKER



**Nakrywka palnika**



**Pierścień palnika**

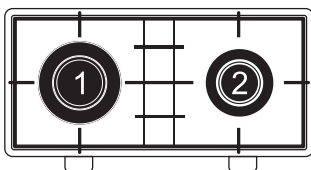


1) Duży palnik

Ø 100 mm

Ø 94 mm

## 2 GAS COOKER



**Nakrywka palnika**



**Pierścień palnika**



1) Duży palnik

Ø 100 mm

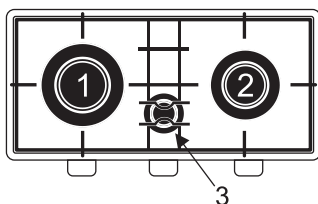
Ø 94 mm

2) Średni palnik

Ø 75 mm

Ø 69 mm

## 3 GAS COOKER



**Nakrywka palnika**



**Pierścień palnika**



1) Duży palnik

Ø 100 mm

Ø 94 mm

2) Średni palnik

Ø 75 mm

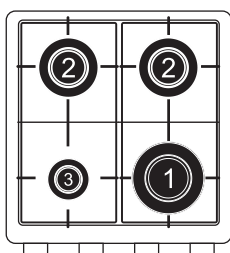
Ø 69 mm

3) Dodatkowy palnik

Ø 55 mm

Ø 49 mm

## 4 GAS COOKER



**Nakrywka palnika**



**Pierścień palnika**



1) Duży palnik

Ø 100 mm

Ø 94 mm

2) Średni palnik

Ø 75 mm

Ø 69 mm

2) Średni palnik

Ø 75 mm

Ø 69 mm

3) Dodatkowy palnik

Ø 55 mm

Ø 49 mm

### **Czyszczenie i konserwacja**

- **W czasie czyszczenia należy odłączyć dopływ gazu do kuchenki.**
- Po zakończeniu korzystania z kuchenki, należy odczekać aż płyta ostygnie, po czym można przystąpić do czyszczenia wilgotną szmatką.
- Do czyszczenia nie wolno używać ostrych, gruboziarnistych środków czyszczących mogących rysować powierzchnię.
- Przy czyszczeniu płyty grzejnej nie dopuszczać do przedostawania się wody do palników gazowych. Powierzchnia wokół palników gazowych zawsze powinna być czysta. Zanieczyszczenia pogarszają spalanie mieszanki gazowej.
- Po zakończeniu czyszczenia kuchenki, gdy powierzchnia wyschnie można ponownie przystąpić do gotowania.

### **IMPORTER:**

Luxpol spółka z o.o. sp. k.  
42-400 Zawiercie, ul. 11-go Listopada 6h  
www.luxpol-agd.pl

### **PRODUCENT:**

MESTAS METAL END SAN TIC A.S.  
ORGANIZA SAN BOL. 8. CAD. NO:50  
MELIKGAZI/ KAYSERI  
TURKEY/TURCJA

### **WARUNKI GWARANCJI**

- Urządzenie przeznaczone jest tylko do użytku domowego. **NIE STOSOWAĆ DO CELÓW KOMERCYJNYCH!**
- Sprzedawca powinien w dniu sprzedaży sprawdzić wizualnie jakość wyrobu, jego kompletność i wypełnić Kartę Gwarancyjną.
- Gwarancja jakości na sprawne działanie sprzętu udzielana jest przez Luxpol spółkę z ograniczoną odpowiedzialnością sp. k., zwaną dalej Gwarantem na okres 12 miesięcy liczony od daty zakupu.
- W okresie gwarancyjnym bezpłatnie usuwamy usterki urządzenia obejmujące wady materiałowe i produkcyjne, naprawiając lub wymieniając je na nowe.
- Dokumentem gwarancyjnym jest Karta Gwarancyjna i dowód zakupu.
- Jeżeli chcecie Państwo skorzystać z gwarancji należy przekazać kompletne urządzenie wraz z Kartą Gwarancyjną i dowodem zakupu w miejscu zakupu lub do Gwaranta. Gwarantem jest: Luxpol sp. z o.o. sp. k. 42-400 Zawiercie, ul. 11-go Listopada 6H.
- Niniejsza gwarancja uprawnia do zgłaszania żądań na terenie Polski.
- Gwarancja niniejsza nie wyłącza, nie ogranicza ani nie zawieszka uprawnień kupującego z tytułu niezgodności rzeczy sprzedanej z umową - wynikających z ustawy z dnia 30 maja 2014 r. o prawach konsumenta oraz ustawy z dnia 23 kwietnia 1964 r. – Kodeks cywilny, w tym z tytułu rękojmi za wady fizyczne rzeczy sprzedanej. Wykonanie uprawnień z gwarancji nie wpływa na odpowiedzialność sprzedawcy z tytułu rękojmi. W razie wykonywania przez Kupującego uprawnień z gwarancji bieg terminu do wykonania uprawnień z tytułu rękojmi ulega zawieszeniu z dniem zawiadomienia sprzedawcy o wadzie. Termin ten biegnie dalej od dnia odmowy przez Gwaranta wykonania obowiązków wynikających z gwarancji albo bezskutecznego upływu czasu na ich wykonanie.
- Wady lub uszkodzenia sprzętu ujawnione w okresie gwarancji będą usuwane bezpłatnie w terminie 21 dni od daty dostarczenia niesprawnego sprzętu do punktu zakupu lub do Gwaranta.
- Termin naprawy, w wypadku dostarczenia do Gwaranta wysyłką pocztową ulegnie przedłużeniu o czas niezbędny do dostarczenia i odbioru sprzętu.
- W wyjątkowych przypadkach termin ten może zostać wydłużony do 30 dni – jeśli naprawa wymaga importu części zamiennych.
- Gwarancja ulega przedłużeniu o czas naprawy licząc od dnia zgłoszenia do czasu wykonania usługi, jeżeli wada uniemożliwi korzystanie ze sprzętu. Okres ten powinien być potwierdzony w Karcie Gwarancyjnej.

- Gwarancja nie obejmuje:
  - czynności przewidzianych w instrukcji obsługi do wykonania których zobowiązany jest użytkownik we własnym zakresie i na swój koszt (instalacja i podłączenie sprzętu, konserwacja, wymiana sznurów przyłączeniowych).
  - usterek powstałych w wyniku nieprawidłowego transportu, użytkowania sprzętu niezgodnie z instrukcją obsługi, niedochowania należytej staranności a także powstałe na skutek przedostania się zanieczyszczeń lub ciał obcych do sprzętu.
  - uszkodzeń mechanicznych, termicznych, chemicznych oraz powstałych na skutek działania sił zewnętrznych (wyładowania atmosferyczne, skoki napięcia), a także korozji.
  - elementów ze szkła, plastiku oraz wszelkiego rodzaju przebarwień, odprysków i wgniotów.
- Gwarancja na sprzedany towar konsumpcyjny nie wyłącza, nie ogranicza ani nie zawiesza uprawnień kupującego wynikających z niezgodności towaru z umową.
- W przypadku towaru niezgodnego z umową wymiany lub zwrotu gotówki dokonuje się w placówce handlowej, w której towar został zakupiony.

KARTA GWARANCYJNA NR .....

Ważna wraz z dowodem zakupu, sprzęt przeznaczony do użytku domowego

Nazwa sprzętu: .....

Data sprzedaży: .....

Rachunek nr .....

Data zakupu i pieczętka sklepu .....

• Rodzaj i data naprawy	• Czytelny podpis technika

*Luxpol*