

optimum

KUCHNIE GAZOWE KG-1012, KG-1013, KG-1014

CE 1312



KARTA GWARANCYJNA

NR

Ważna wraz z dowodem zakupu
Sprzęt przeznaczony wyłącznie do użytku domowego

Nazwa sprzętu: KUCHNIE GAZOWE

Typ, model: KG-1012, KG-1013, KG-1014

Nr fabryczny:

Data sprzedaży:

Rachunek nr:

.....
pieczętka i podpis sprzedawcy

SERWIS ARCONET

ul. Grobelnego 4

05-300 MIŃSK MAZOWIECKI

tel. +48 22 100-59-65, INFOLINIA: 0 801-44-33-22

LISTA PUNKTÓW SERWISOWYCH: www.arconet.pl

Expo-service Sp. z o.o.

00-710 Warszawa, Al. Witosza 31, Polska

tel. +48 25 759 1881, fax +48 25 759 1885

AGD@expo-service.com.pl

www.optimum.hoho.pl

Adres do korespondencji:

Expo-service Sp. z o.o.

05-300 Mińsk Mazowiecki

ul. Grobelnego 4

WARUNKI 24 MIESIĘCZNEJ GWARANCJI

1. Sprzedawca ponosi odpowiedzialność za wady fizyczne przedmiotu w okresie 24 miesięcy od daty sprzedaży. Gwarancja dotyczy wyrobów zakupionych w Polsce i jest ważna na terytorium Rzeczypospolitej Polskiej. Ujawnione w tym okresie wady będą usuwane bezpłatnie przez wymienione w karcie gwarancyjnej zakłady serwisowe w terminach nie dłuższych niż 14 dni od daty dostarczenia sprzętu do zakładu serwisowego (na podstawie prawidłowo wypełnionej przez punkt sprzedaży niniejszej karty gwarancyjnej). W wyjątkowych przypadkach termin ten może być wydłużony do 21 dni – jeżeli naprawa wymaga sprowadzenia części od producenta.
2. Reklamujący powinien dostarczyć sprzęt do punktu przyjęć najlepiej w oryginalnym opakowaniu fabrycznym lub innym odpowiednim do zabezpieczenia przed uszkodzeniami. Dotyczy to również wysyłki sprzętu. Jeżeli w pobliżu miejsca zamieszkania nie ma punktu przyjęć, reklamujący może wysłać pocztą sprzęt do naprawy w centralnym punkcie serwisowym w Mińsku Mazowieckim, na koszt gwaranta.
3. Zgłoszenie wady lub uszkodzenia sprzętu przyjmowane są przez punkty serwisowe.
4. Nabywcy przysługuje prawo wymiany sprzętu na nowy lub zwrot gotówki tylko w przypadku gdy:
 - w serwisie stwierdzono wadę fabryczną niemożliwą do usunięcia,
 - w okresie gwarancji wystąpi konieczność dokonania 3 napraw, a sprzęt nadal wykazuje wady uniemożliwiające eksploatację zgodną z przeznaczeniem.
5. W przypadku wymiany sprzętu, okres gwarancji dla sprzętu liczy się od daty jego wymiany.
6. Pojęcie „naprawa” nie obejmuje czynności przewidzianych w instrukcji obsługi (np. bieżąca konserwacja, odkamienianie), do wykonania których zobowiązany jest Użytkownik we własnym zakresie.
7. Gwarancją nie są objęte:
 - a) elementy szkalne (np. dzbanki, talerze), sznury przyłączeniowe do sieci, wtyki, gniazda, żarówki, noże, elementy eksploatacyjne (np. filtry, worki, misy, blendery, noże, tarki, wirówki, pokrywy, uchwyty noża),
 - b) uszkodzenia mechaniczne, termiczne, chemiczne i wszystkie inne spowodowane działaniem bądź zaniechaniem działania przez Użytkownika albo działaniem siły zewnętrznej (przebiecia w sieci, wyładowania atmosferyczne, przedmioty obce, które dostały się do wnętrza sprzętu, korozja, pył, etc.),
 - c) uszkodzenia wynikłe wskutek:
 - samodzielnych napraw,
 - przeróbek i zmian konstrukcyjnych dokonywanych przez użytkownika lub osoby trzecie,
 - okoliczności, za które nie odpowiada ani wytwórca ani sprzedawca, a w szczególności na skutek niewłaściwej lub niezgodnej z instrukcją instalacji, użytkowania, braku dbałości o sprzęt albo innych przyczyn leżących po stronie użytkownika lub osób trzecich,
 - d) celowe uszkodzenia sprzętu,
 - e) czynności konserwacyjne, wymiana części posiadających określoną żywotność (bezpieczniki, żarówki, węże, regulatory niskiego ciśnienia etc.),
 - f) czynności przewidzianych w instrukcji obsługi, do wykonania których zobowiązany jest Użytkownik we własnym zakresie i na własny koszt np. zainstalowanie, sprawdzenie działania, etc.
8. Samowolne zmiany wpisów w karcie gwarancyjnej powodują utratę gwarancji. Karta gwarancyjna bez wpisanej nazwy urzędnika, typu, nr fabrycznego, dołączonego dowodu zakupu, wpisania daty sprzedaży oraz czytelnej pieczętki sklepu jest nieważna.
9. Sprzęt przeznaczony jest wyłącznie do użytku domowego, w przypadku innego użytkowania traci gwarancję.
10. Gwarancja na sprzedany towar konsumpcyjny nie wyłącza, nie ogranicza ani nie zawiesza uprawnień kupującego wynikających z niezgodności towaru z umową.

Adnotacje o przebiegu napraw

	Lp.	Data zgł.	Data wyk.
NAPRAWA 1 Karta gw. nr Sprzęt Typ Data sprzedaży Pieczętka sklepu Rodzaj naprawy Wymienione części			
NAPRAWA 2 Karta gw. nr Sprzęt Typ Data sprzedaży Pieczętka sklepu Rodzaj naprawy Wymienione części			Opis wykonywanych czynności oraz wymienione części
NAPRAWA 3 Karta gw. nr Sprzęt Typ Data sprzedaży Pieczętka sklepu Rodzaj naprawy Wymienione części			Nazwisko monter
NAPRAWA 4 Karta gw. nr Sprzęt Typ Data sprzedaży Pieczętka sklepu Rodzaj naprawy Wymienione części			Pieczętka zakładu

Adnotacje o przebiegu napraw

Lp.	Data zgł.	Data wyk.	Opis wykonywanych czynności oraz wymienione części	Nazwisko monter	Pieczęć zakładu

Szanowny Kliencie,

Dziękujemy za wybór naszego produktu.

Przed rozpoczęciem korzystania z urządzenia prosimy o zapoznanie się z treścią niniejszej instrukcji obsługi w celu optymalizacji zadowolenia z jej użytkowania oraz wyeliminowania problemów, które mogą wynikać z nieprawidłowego użycia urządzenia.

Przekazując urządzenie innej osobie należy dołączyć instrukcję, instrukcja jest częścią produktu.

Opisane zasady bezpieczeństwa nie eliminują wszystkich zagrożeń, dlatego zawsze trzeba stosować odpowiednie środki ostrożności.

WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA UŻYTKOWANIA URZĄDZENIA

Przeczytaj uważnie instrukcję przed użyciem urządzenia.

KUCHENKĘ NALEŻY ZAINSTALOWAĆ ZGODNIE Z OBOWIĄZUJĄCYMI PRZEPISAMI.

Użytkowanie kuchenki powoduje emisję dwutlenku węgla, którego akumulacja może być niebezpieczna dla zdrowia i życia. Z tego powodu urządzenie to może być używane wyłącznie na otwartym powietrzu lub w pomieszczeniach bardzo dobrze wentylowanych, umożliwiających dopływ powietrza do procesu spalania aby zapobiec tworzeniu się mieszanin zawierających niedopaloną gaz.

Producent nie ponosi odpowiedzialności za jakiegokolwiek szkody wynikające z nieprzestrzegania niniejszej instrukcji obsługi, niewłaściwego użytkowania lub nieprawidłowego obchodzenia się z urządzeniem.

Producent nie ponosi odpowiedzialności za obrażenia lub uszkodzenia ciała spowodowane przez niewłaściwe zainstalowanie urządzenia lub jego nieprawidłowe użytkowanie.

PRODUKT JEST PRZEZNACZONY WYŁĄCZNIE DO STOSOWANIA NA ZEWNĄTRZ POMIESZCZEŃ oraz w TURYSTYCE.

Zabronione jest używanie tych urządzeń w pomieszczeniach zamkniętych (mieszkalnych).

- Kuchenki są zgodne z Rozporządzeniem (UE) 2016/426 z dnia 9 marca 2016 r. w sprawie urządzeń spalających paliwa gazowe.
- Podłączenie kuchenki do instalacji gazowej oraz jej regulację powinien wykonywać wyłącznie uprawniony instalator urządzeń gazowych lub pracownik/technik autoryzowanego serwisu.
- Przed zainstalowaniem upewnij się czy miejscowe warunki dystrybucji (rodzaj i ciśnienie gazu) oraz nastawienie urządzenia są odpowiednie.
- Warunki nastawiania tego rodzaju urządzenia podane są na tabliczce znamionowej znajdującej się na kuchence.
- W przypadku zapalenia się gazu uchodzącego z nieszczelnego zaworu butli z gazem należy natychmiast ugasić płomień poprzez zarzucenie na butlę mokrego koca w celu ostudzenia butli.
- W przypadku awarii kuchenki, zwłaszcza przy uwalnianiu się gazu należy natychmiast odciąć dopływ gazu do urządzenia i niezwłocznie skontaktować się z wykwalifikowanym serwisem.

- Nie zezwala się na wykonywanie we własnym zakresie jakichkolwiek zmian i modernizacji urządzenia pod rygorem utraty uprawnień gwarancyjnych. Jakiegokolwiek modyfikacje urządzenia mogą być niebezpieczne.
- Zabrania się używania uszkodzonej butli z gazem.
- Nie przenoś urządzenia (kuchenki) podczas jej używania z włączonym płomieniem.
- Nie wolno stawiać pustych naczyń na włączonym palniku.
- Nie należy pozostawiać włączonej kuchenki bez nadzoru.
- Podczas użytkowania kuchenka staje się gorąca. Zaleca się zachować ostrożność podczas kontaktu z elementami urządzenia.
- Do zestawiania naczyń kuchennych z palników gazowych zaleca się używanie rękawic ochronnych.
- Należy dopilnować aby naczynia były ustawiane centralnie na palnikach.
- 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.
- Należy odłączyć dopływ gazu z butli do kuchenki po jej użyciu.
- Kuchenkę należy używać z dala od dzieci. Dzieci powinny znajdować się pod nadzorem aby uniemożliwić im zabawę urządzeniem.
- Nie należy pozostawiać włączonej kuchenki bez nadzoru.
- Urządzenie może być używane przez dzieci starsze niż 8 lat, jeżeli są one pod nadzorem osoby dorosłej lub korzystają z urządzenia bezpiecznie, zgodnie z instrukcją obsługi i rozumieją zagrożenia. Czyszczenie i konserwacja może być wykonywana przez dzieci starsze niż 8 lat pod nadzorem osoby dorosłej. Urządzenie powinno być trzymane z dala od dzieci młodszych niż 8 lat.
- Urządzenie może być używane przez osoby o ograniczonej zdolności fizycznej, czuciowej lub psychicznej lub osoby o braku doświadczenia i wiedzy, jeśli pozostają one pod nadzorem lub korzystają z urządzenia bezpiecznie, zgodnie z instrukcją obsługi oraz rozumieją zagrożenia.
- Materiały z których jest wykonane opakowanie nadają się do powtórnego użycia.
- Opakowania i plastikowe torby mogą być niebezpieczne, aby uniknąć ryzyko uduszenia, trzymać torby poza zasięgiem niemowląt i dzieci.

UŻYTKOWNIKOWI NIE WOLNO:

- Dokonywać żadnych przeróbek na inny rodzaj gazu, dokonywać zmian w instalacji gazowej kuchenki.
- Samodzielnie dokonywać napraw poza zakresem wymienionym w instrukcji obsługi.
- Użytkować kuchenkę w warunkach utrudniających poprawną obsługę.

W PRZYPADKU ULATNIANIA SIĘ GAZU NALEŻY:

- Natychmiast zakręcić zawór na butli z gazem.
- Zgasić wszystkie palniki i inne źródła ognia.
- Nie włączać urządzeń elektrycznych (również oświetlenia).

- Awarię zgłosić w autoryzowanym punkcie serwisowym lub wezwać instalatora.
- Kuchenka gazowa jest przeznaczona do zasilania gazem z butli Propan-Butan. Na urządzeniu 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 WYBUCEM!
- Zabrania się używania urządzenia z nieszczelnym układem doprowadzania gazu.
- Przewód gazowy musi znajdować się w bezpiecznej odległości od obszaru działania kuchenki, w którym temperatura jest wysoka, ponieważ może to spowodować uszkodzenie urządzenia, a co za tym idzie uszkodzenia przewodu gazowego, w tym przypadku należy wezwać serwis w celu dokonania natychmiastowej naprawy.
- Okresowo należy sprawdzać stan przewodu łączącego butlę z kuchenką oraz szczelność zaworu redukcyjnego i butli.

DANE TECHNICZNE:

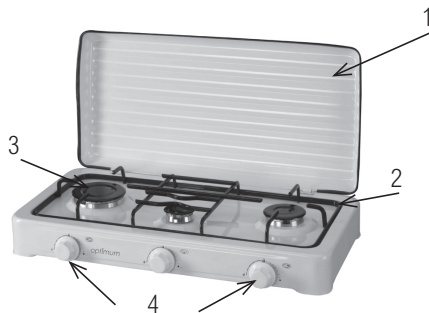
Palniki	Ciśnienie (mbar)	30 mbar	37 mbar
Mały	Nominalne obciążenie cieplne (kW)	0,90 kW	1,0 kW
	Zużycie gazu	0,066 kg/h	0,073 kg/h
Średni	Nominalne obciążenie cieplne (kW)	1,60 kW	1,60 kW
	Zużycie gazu	0,120 kg/h	0,117 kg/h
Duży	Nominalne obciążenie cieplne (kW)	2,30 kW	2,30 kW
	Zużycie gazu	0,167 kg/h	0,168 kg/h

Wszystkie dane techniczne określono w warunkach laboratoryjnych, niektóre parametry w warunkach użytkowania mogą ulegać wahaniom.

Model	szerokość /długość / wysokość	waga
KG-1012	345 x 590 x 110 mm	4,6 kg
KG-1013	345 x 590 x 110 mm	4,9 kg
KG-1014	560 x 510 x 100 mm	6,75 kg

OPIS CZĘŚCI

- 1) Pokrywa
- 2) Ruszt
- 3) Nasadka palnika
- 4) Pokrętła



INFORMACJE DOTYCZĄCE PODŁĄCZENIA KUCHENKI

- 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 co 4 lata.
- Podczas podłączenia butli do kuchenki należy zawsze korzystać z regulatora niskiego ciśnienia. Regulator musi być wyregulowany zgodnie z normą wyłącznie na 30 mbar dla Butanu i 37 mbar dla Propanu.
- Przewód gazowy 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 będzie on bardziej miękki (plastyczny) i możliwe będzie jego łatwiejsze 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.
- Należy sprawdzić czy pokrętła kuchenki oraz pokrętło butli są dokładnie zamknięte.
- Odkręcić regulator ciśnienia z butli.
- Przed ponownym zamocowaniem regulatora ciśnienia na butli sprawdzić czy jest on wyposażony w uszczelkę i czy nie jest ona zniszczona.
- Dokładnie dokręcić nakrętkę regulatora ciśnienia do gwintu na butli gazowej. Okręcić pokrętło gazu w buli.

KONTROLA PRZECIEKU GAZU

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

Uwaga! Nie wolno kontrolować w ten sposób!
(rys. z prawej)

POKRĘTŁA PALNIKÓW

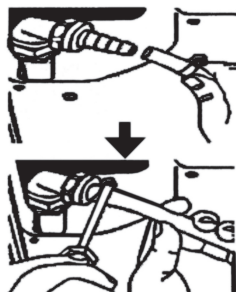
- Przepływ gazu w poszczególnych palnikach otwiera się i zamyka za pomocą odpowiednich pokręteł.
- Przed włączeniem palnika należy się upewnić czy pokrętło, które chcemy uruchomić odpowiada palnikowi, który chcemy zapalić. Pokrętła odpowiadające danemu palnikowi są usytuowane naprzeciwko palnika.
- Pokrętło należy delikatnie nacisnąć, a następnie przekręcić do otrzymania oczekiwanego płomienia.

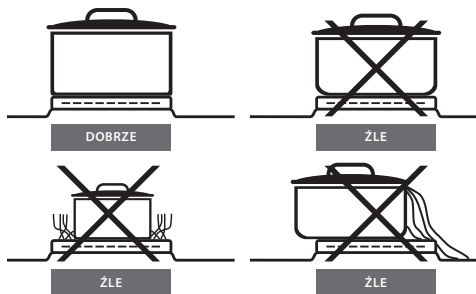
PRAWIDŁOWY DOBÓR PŁOMIENIA

- Płomień nie powinien wychodzić poza dno naczynia lecz powinien obejmować 2/3 jego powierzchni. W ten sposób oszczędzamy zużycie gazu i przeciwdziałamy zabrudzeniu naczyń.
- Wielkość płomienia zależy od pozycji pokrętła. Płomienia maksymalnego należy używać do czasu zagotowania potrawy, do dalszego gotowania zaleca się użyć płomienia mniejszego/oszczędnego.

PRAWIDŁOWY DOBÓR NACZYŃ (rys. str. 10)

- Na ruszcie kuchenki nie należy stawiać zdeformowanych lub niestabilnych naczyń, gdyż mogą się przewrócić i zalać palnik.
- Nie należy zdejmować rusztu kuchenki, nie wolno stawiać naczyń bezpośrednio na palnikach.
- Przed zestawieniem naczyń z palników należy zmniejszyć ogień lub w razie potrzeby zgasić go całkowicie.
- Palniki należy utrzymywać w należytej czystości, ponieważ zanieczyszczenia niekorzystnie wpływają na ich funkcjonalność.
- Zaleca się, aby płomień znajdujący się pod garnkiem nie wychodził poza obręb dna garnka.
- Naczynia do gotowanie 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.

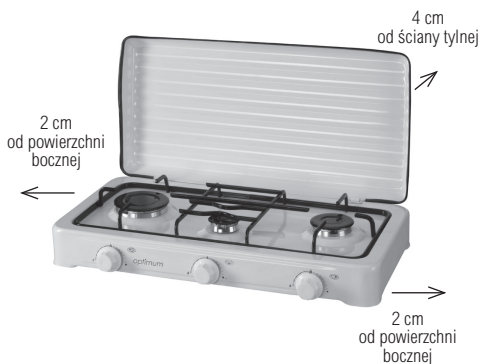





USTAWIENIE KUCHENKI


- Należy zapewnić poprawne wypoziomowanie urządzenia.
- Palnik gazowy, ruszt, nasadki palników muszą być stabilnie zamocowane.
- Należy starannie zabezpieczyć powierzchnię kuchenki oraz nie umieszczać ciężkich przedmiotów na kuchence.
- Należy zachować oryginalne opakowanie kuchenki oraz jego elementy znajdujące się w tym opakowaniu.

Ustawienie kuchenki



EKOLOGIA – OCHRONA ŚRODOWISKA

Po zakończeniu okresu użytkowania nie wolno usuwać niniejszego produktu poprzez normalne odpady komunalne lecz należy go oddać do punktu zbiórki i recyklingu urządzeń. Informuje o tym symbol, umieszczony na produkcie, instrukcji obsługi lub opakowaniu.  Zastosowane w urządzeniu tworzywa nadają się do powtórnego użycia zgodnie z ich oznaczeniem. Dzięki powtórnemu użyciu, wykorzystaniu materiałów lub innym formom wykorzystania zużytych urządzeń wnoszą Państwo istotny wkład w ochronę naszego środowiska. Informacji o właściwym punkcie usuwania zużytych urządzeń udzieli Państwu administracja gminna.

Waga KG-1012: 4,6 kg 

Waga KG-1013: 4,9 kg 

Waga KG-1014: 6,75 kg 