

4309
2070

INSTRUKCJA OBSŁUGI

Kuchenki gazowej 2-palnikowej KGT-s-r-2 wg PN-69/M-77271,
przeznaczonej do wbudowania do szafki kuchennej
— w samochodowej przyczepie mieszkalnej
produkcji „PREDOM-PRESPOL” — Niewiadów
— o oznaczeniu wytwórcy MP-01.

Wytwórca kuchenki: R.F.W.M. „POLMETAL”
26-600 Radom, ul. 1905 Roku 26/28

I N S T R U K C J A O B S Ł U G I

.Kuchenki gazowej 2-palnikowej KGT-s-r-2 wg PN-69/M-77271,
przeznaczona do wbudowania do szafki kuchennej - w samo-
chodowej przyczepie mieszkalnej produkcji „PREDOM-PRESPOL,,
- Niewiadów - o oznaczeniu wytwórcy MP-01.

Wytwórca kuchenki: R.P.W.M. „POLMETAL,,

26-600 Radom, ul. 1905 Roku 26/28

Do nabywców i użytkowników kuchenki gazowej.

Przed przystąpieniem do użytkowania kuchenki gazowej należy dokładnie zapoznać się z treścią niniejszej instrukcji zawierającej wskazówki i zalecenia dotyczące prawidłowego użytkowania i obsługi kuchenki.

Wytwórca / R.F.W.M. „POLMETAL” zastrzega sobie możliwość wprowadzania zmian podwyższających walory użytkowe kuchenki.

Kuchenka KGT-s-r-2 / oznaczenie wytwórcy MP-01 / przystosowana jest do zasilania gazem płynnym / propan-butan / co czyni ją szczególnie użyteczną w warunkach turystycznych.

1. Dane techniczne:

- wymiary gabarytowe: szer. x głębokość x wysokość całkowita / z osłonami / 500 x 450 x 468
- znamionowe obciążenie cieplne palników ... 2 x 1500 W / 2 x 1350 kcal/h /
- sprawność cieplna palnikówmin. 58 o/o
- zawartość CO w spalinachmax. 0,05 o/o /obj./
- paliwo - gaz propan-butan techniczny o znamionowym ciśnieniu 3,5 kPa /360 mm H₂O/ i wartości opałowej 107 MJ/m³ /25,5 kcal/m³/
- masa kuchenki4 kg.
- największa masa naczyń / z zawartością / ustawionych na kuchenke max 10kg nad jednym palnikiem.

UWAGA

- temperatura w pomieszczeniu zainstalowania kuchenki powinna zawierać się w granicach + 5 ÷ 35°C
- zalecany węzł do przyłączenia kuchenki - Ø 18/ Ø8 gumowy olejoodporny z przekładką wg PN-77/C-94250
- zalecana opaska zaciskowa do węzła A18c wg PN-63/M-74905

2. Budowa kuchenki.

Kuchenka składa się z następujących zasadniczych części:

a/ zespół płyty podpalnikowej	- szt. 1
b/ zespół armatury	- szt. 1
c/ nakrywka	- szt. 2
d/ ruszt	- szt. 1
e/ osłona	- szt. 1+1+1
f/ tablica rozdzielcza	- szt. 1
g/ pokrętło	- szt. 2

Widok ogólny kuchenki przedstawia rys. 1, a usytuowanie w przyłączeniu rys. 4. Kuchenka posiada dwa palniki z płomieniem podtrzymującym / stabilizującym / z nakrywkami o wierconych otworach. Ilość gazu dopływającego do palnika ustawia się odpowiednim kurkiem. Konstrukcja kurka umożliwia regulację w zakresie od płomienia pełnego / obciążenie znamionowe/ do płomienia oszczędnościowego /zmniejszony do okm 25 o/o obciążenia znamionowego/. Palnik kuchenki przedstawiony jest na rys. 2, natomiast zawór na rys. 3. Położenie pokręteł oraz odpowiadające im przepływy gazu-obciążenia cieplne palników - przedstawia rys. 7.

3. Przygotowanie kuchenki do użytkowania i przyłączenie do butli z gazem.

W czasie użytkowania kuchenki w przyłączeniu powinna być zapewniona ciągła wymiana powietrza/ dopływ wystarczającej ilości powietrza do spalania gazu oraz dopływ spalin / zabezpieczającą przed przekroczeniem w powietrzu wewnątrz przyłączy dopuszczalnych zawartości składników spalin szkodliwych dla zdrowia. Warunek ten jest bardzo ważny dla bezpieczeństwa użytkownika i nie wolno przeciwdziałać sprawnemu działaniu układu wymiany powietrza np.: zatykać kratki wentylacyjnej w drzwiach, zamykać dachu i okien. Kuchenkę należy ustawić w miejscu umożliwiającym łatwy dostęp co najmniej z przodu kuchenki.

3.1. Przyłączenie kuchenki do butli z gazem propano-butanem.
Króciec przyłączeniowy kuchenki łączy się z króćcem rury doprowadzającej gaz do przyłączenia rurą gumową 2 1/8 jak na rys. 5. Kształt węża powinien być nadający się na całą długość króćca i zabezpieczony przed zamknięciem specjalnym zaciskiem do węża gumowego.
Zaleca się użyć do przyłączenia węża 2 1/8 / 3/8 gumowego, oliniastoporanowego z przebiegiem tekstylnym wg PN-77/C-24250 oraz opaska zaciskowej do węża A150/ 2 szt. / wg PN-53/A-74905

3.2. Sprawdzenie szczelności przyłączenia.
Po przyłączeniu kuchenki do butli należy sprawdzić szczelność wszystkich przyłączy. Najlepszą możliwą metodą szczelności można wykryć wodą mydlaną. Po każdorazowym podłączeniu butli należy sprawdzić szczelność po stronie wysokiego ciśnienia tj. szczelność złącza butli, połączenia reduktora z butlą oraz złączenie reduktora. Ciężarowo / ok. 0,5 roku / należy sprawdzić stan węża i szczelność połączenia z kuchenką / króćcem przyłączeniowym / kształt kuchenki do blatu szafki pokazuje rys. 6.
Po przyłączeniu kuchenki i sprawdzeniu szczelności należy sprawdzić prawidłowość jej działania tj. pracę każdego palnika, kurka, wielkość i kształt płomienia zgodnie z opisanymi umieszczonymi w instrukcji 3.4.
Kuchonka nie wymaga żadnych regulacji i prawidłowo zamontowana i zainstalowana gotowa jest do użytkowania.

Uwagi.
Przyłączenie kuchenki do instalacji gazowej / butli / powinno być wykonane dokładnie wg opisu w p.3 przez odpowiednio przeszkolonego pracownika, upoważnionego do wykonywania takich prac przez dostawcę gazu lub wytwórcę kuchenki. Kto wykonanie, naprawienie instalacji / na krótki waz / może spowodować uszkodzenie kuchenki lub instalacji. Wytwórca kuchenki nie ponosi odpowiedzialności za uszkodzenia kuchenki lub instalacji gazowej spowodowane niedławnym przyłączeniem.

4. Użytkowanie kuchenki.
Przed użytkowaniem kuchenki należy:
a/ zwrócić uwagę na prawidłowe założenie nakrywek palników, gdzie w przypadku złego włożenia należy je prawidłowo ułożyć i dokręcić wkręty mocujące nakrywkę. Również po każdym czyszczeniu palników należy zwrócić uwagę na prawidłowe założenie nakrywek na kołpaki palników.
b/ sprawdzić czy wszystkie kurki / zawory / kuchenki są zamknięte.

Wypełnienie palników.

W celu napełnienia wybranego palnika należy:
a/ otworzyć zawór na butli,
b/ napełnić zapalnik i złożyć ją do otworków płomieniowych nakrywki,
c/ wciśnąć pokrętło zaworu wybranego palnika i przekręcić je w lewo do położenia pionowej palny.

Gas zapalony w jednym punkcie powinien w czasie ok. 2 sek. rozpaść się na wszystkich otworkach płomieniowych. Płomień powinien rozłożyć się równomiernie na całym obwodzie palnika, palić się spokojnie bez odrywania. Wszystkie płomyki powinny mieć niebiesko-niebieską, ostro zarysowaną stożki wewnętrzną z fioletową otódką. Płomień także nie powinien przekraczać

do wnętrza palnika przy szybkim przekręcaniu kurka na płomień oszczędnościowy lub przy gaszeniu.

Gaszenie palników.

Palnik kuchenki gazowej gasi się jego kurkiem przez przekręcenie pokrętła zaworu do położenia zamkniętego przepływu. Gasząc całkowicie czynny palnik kuchenki zasilanej gazem płynnym i podłączonyj wprost do butli należy najpierw zakręcić szczególnie zawór na butli z gazem, a po zagnięciu płomienia należy seraz zamknąć kurek tego palnika, przekręcając go do położenia zamkniętego przepływu.

Użytkowanie palników.

Prawidłowe i oszczędne użytkowanie palników uzyskujemy przez:
- prawidłową regulację - ustawienie wielkości płomienia /obciążenia/
- prawidłowy dobór naczyń oraz przykrywanie naczyń.

Dla uzyskania wysokiej sprawności cieplnej palników ważne znaczenie ma także ustawienie kuchenki w przyczepie. Kuchenka nie powinna być narażona na podmuchy powietrza / przeciągi /. Podmuch powoduje zdmuchiwanie, odchylenie płomienia od dna naczyń co osłabia jego nagrzewanie.

Palniki kuchenki chronione są przed podmuchami przez osłony stanowiące wyposażenie kuchenki.

W zależności od ilości przygotowywanej potrawy należy dobrać takie naczynie aby średnica dna naczyń była co najmniej dwa razy większa od średnicy węża płomieniowego palnika. W miarę możliwości należy stosować niskie naczynie o większej powierzchni dna. Naczynie powinno być przykryte w czasie gotowania szczelną przylegającą pokrywką dla zmniejszenia strat ciepłoty parowania. Zasada prawidłowego doboru naczyń przedstawia rys. 8.

Parzysta

Zbyt małe, źle dobrane naczynie to niska sprawność cieplna, nieuzasadnione zwiększenie zużycia gazu i większa koszty ponoszone przez Ciebie. Dobrze dobrane naczynie, przykryte szczelną pokrywą to wysoka sprawność cieplna palników, mniej wilgoci w przyczepie, oszczędność gazu i Twoich pieniędzy. Okrągłe naczynie ustawione do gotowania należy podgrzać do chwili gotowania przy ustawieniu palnika na płomień pełny, po zagotowaniu należy płomień zmniejszyć do płomienia oszczędnościowego. Gotowanie należy utrzymać przy najmniejszym niezbędnym płomieniu zależnym od wielkości naczyń.

5. Czyszczenie kuchenki.
5.1. Czyszczenie płyty podpalnikowej i rusztu.

Kuchonkę gazową należy utrzymywać w stałej czystości. Emaliowane części należy myć wodą z mydłem i wycierać suchą ściereczką. W czasie mycia płyty podpalnikowej należy uważać, aby nie zanieczyścić palników.
W celu ułatwienia mycia można zdjąć nakrywkę / najpierw należy odkręcić wkręty mocujące rys. 2 /.

5.2. Czyszczenie kurków.
Ciężarowo należy złożyć i smerować kurki. W tym celu należy wykonać armaturę gazową kuchenki wykonując kolejno następujące czynności:
a/ zdjąć pokrętła
b/ odkręcić tulejki mocujące płytę podpalnikową rys. 6.
c/ zdjąć kuchenkę z szafki

- d/ zdjąć opaskę z węża i osunąć wąż z końcówki rury zasilającej rys. 5
- e/ odkręcić wkręty mocujące uchwyt armatury / wkręty są widoczne w dolnej części kuchenki z przodu /
- f/ odkręcić wkręt mocujący rurkę doprowadzającą gaz / wkręt jest widoczny w dolnej tylnej części kuchenki /
- g/ wyjąć armaturę / zespół kurków z uchwytem i rurką doprowadzającą / wysuwając ją do przodu kuchenki.
Następnie demontujemy kurek wykręcając wkręt blokujący trapiąc kurka rys. 3. Z powierzchni współpracujących / uszczelniających należy usunąć stary smar szmatką swilgoną w naciśnięciu. Należy uważać aby w czasie tych czynności nie zamienić wrzecion w kurkach, są one dopasowane do obudowy. Dlatego należy czyścić każdy kurek oddzielnie. Następnie smarujemy kurek cienką warstwą świeżego smaru i składamy. Zaleca się stosowanie smaru „Hermeton 3”. Podczas składania armatury wykonujemy wyżej opisane czynności w odwrotnej kolejności. Wytwórca zaleca, aby czyszczenie kurków wykonywały tylko osoby mające odpowiednie przygotowanie zawodowe.

5.3. Czyszczenie palników.

Palniki jako części emaliowane czyścimy tak jak płytę podpalnikową przy użyciu wody z mydłem. Wycieramy suchą ściereczką. Od czasu do czasu należy także czyścić skrzynkę kuchenną w szafce. W tym celu odkręcamy wkręty mocujące dno skrzynki kuchenki i wilgotną ściereczką usuwamy zamiecioczątki jakie się tam nagromadziły. Następnie wycieramy skrzynkę do sucha i montujemy uprzednio zdemontowane elementy.

6. Wymiana części i naprawy.

Każdy użytkownik może w razie uszkodzenia wymienić części zewnętrzne rusztu, pokrętła, osłony, tablice rozdzielczą, nakrywkę palników.

Wszelkie inne naprawy powinna wykonywać osoba mająca odpowiednie przygotowanie zawodowe.

W okresie gwarancji wymianę części innych niż wyżej wymienione, wszelkie naprawy może wykonywać jedynie wytwórca kuchenki albo upoważniony zakład usługowy.

Typowe objawy złego funkcjonowania kuchenki i sposoby ich usuwania zestawiono w tabelce:

Objawy	Przyczyny	Naprawa
Flamek palników nie zapala się, odrywa się od palnika	Zabrudzenie głowicy palnika, źle założona nakrywka	Oczyścić głowice lub prawidłowo połączyć kołpak z palnikiem
Kurek obraca się ciężko	Zabrudzenie kurka	Oczyścić i posmarować kurek
Przy zapaleniu płomień wznosi się do środka	Źle ustawiony kołpak i nakrywka	Prawidłowo założyć kołpak i nakrywkę.
Czuć ulatniający się gaz	Nieszczelność kurka lub instalacji gazowej	Oczyścić i posmarować kurek lub w przypadku dalszej nieszczelności wymienić kurek, sprawdzić szczelność w instalacji, następnie usunąć nieszczelność instalacji.

CZĘŚCI ZAMIENNE DO KUCHENKI KGT-s-r-2

Lp	Nazwa	Numer
1.	Osłona tylna kpl	201.02.00.1.00
2.	Osłona boczna lewa kpl	201.02.00.2.00
3.	Osłona boczna prawa kpl	201.02.00.3.00
4.	Tablica rozdzielcza	201.01.00.0.04
5.	Pokrętło	201.01.00.0.05
6.	Ruszt	201.01.00.1.00
7.	Zespół armatury	MP-01-00-305
8.	Nakrywka palnika	MP-01-00-315
9.	Dysza	MP-01-00-329
10.	Kurek	MP-01-00-306
		MP-01-00-307

Części można nabywać w sklepie fabrycznym przy Radomskiej Fabryce Wyrobów Metalowych „Polmetal” w Radomiu ul.1905 Roku 26/28

Wytwórca kuchenki dostarczy części zamienne również na zamówienie listowe za zaliczeniem pocztowym łącznym z kosztami wysyłki.

UWAGA.

Podczas pierwszych nagrzewania kuchenki mogą wystąpić charakterystyczne trzaski spowodowane naprężeniami w detalach ogrzewanych, które stopniowo zanikają przy dalszym użytkowaniu.

7. Zalecenia bezpieczeństwa.

W celu uniknięcia uszkodzenia kuchenki lub wypadku podczas jej użytkowania:

- Nie wolno otwierać kurka instalacji gazowej lub zaworu na butli z gazem bez uprzedniego sprawdzenia czy wszystkie kurki kuchenki są zamknięte
- Nie wolno otwierać kurków kuchenki nie mając w ręce zapaloną zapalniczkę w celu natychmiastowego zapalenia palnika
- Nie wolno dopuszczać do zalania palników płynami i zamiecioczątkami, po wykłapieniu i zalaniu palników należy je oczyścić - wymyć
- Nie wolno samowolnie dokonywać przeróbek kuchenki na inny rodzaj gazu ani też przenosić kuchenki w inne miejsce oraz dokonywać zmian w instalacji zasilającej
- Nie wolno stawiać naczyń bezpośrednio na palnikach
- Nie wolno uderzać w pokrętła, palniki i kurki
- Nie wolno samodzielnie dokonywać napraw poza zakresem wymienionym powyżej
- Nie wolno nadmiernie przeciążać rusztu nawierzchniowego tj. ustawić naczynie o masie całkowitej większej niż 10 kg nad jednym palnikiem
- Nie wolno pozostawiać kuchenki z zapalonymi palnikami bez nadzoru
- Nie wolno dopuszczać małe dzieci i osoby nie zapoznane z niniejszą instrukcją do użytkowania kuchenki
- Nie wolno użytkować kuchenki w pomieszczeniu bez sprawnego przewietrzania
- Nie wolno użytkować kuchenki w pomieszczeniach utrudniających obsługę

Nie wolno zapalać napałek, palić papierosy, włączać i wyłączać odbiorników elektrycznych oraz używać innych urządzeń elektrycznych i mechanicznych powodujących powstawanie iskry elektrycznej lub uderowej w pomieszczeniach jeśli stwierdzono zapach ulatniającego się gazu. W takim przypadku należy natychmiast zamknąć zawór na butli z gazem lub kurek instalacji gazowej zasilającej, dokładnie przewietrzyć pomieszczenia i w razie potrzeby wezwać pogotowie gazowe.

Nie wolno samodzielnie dokonywać przeróbek i napraw instalacji doprowadzającej gaz.

W razie zapalenia się gazu uchodzącego z butli lub instalacji należy natychmiast zakreślić zawór na butli. W przypadku zapalenia się gazu uchodzącego z nieszczelnego zaworu butli, należy na butle zrzucić mokry koc, a następnie polewać go wodą w celu ochłodzenia butli i umożliwienia zakreślenia zaworu. Po ochłodzeniu butle należy wynieść na otwartą przestrzeń.

Ostrzeżenie

Niewłaściwe obchodzenie się z kuchenką gazową może spowodować wydzielanie się znacznych ilości gazu lub złe spalanie gazu, to może stać się przyczyną wybuchu, zatrucia itp. Zatrucie gazem / zawierającym tlenek węgla / lub spalinami objawia się szumem w uszach, ociężałością, przyspieszoną rytmiką serca, zawrotami głowy, ogólnym osłabieniem i wymiotami.

W razie zatrucia gazem należy udzielić pierwszej pomocy i wezwać pogotowie ratunkowe. Pierwszej pomocy należy udzielić poprzez:

- wyniesienie chorego na świeże powietrze
- rozpięcie odzieży i ułatwienie oddychania
- podać do wchłaniania środki trzeźwiące np. amoniak

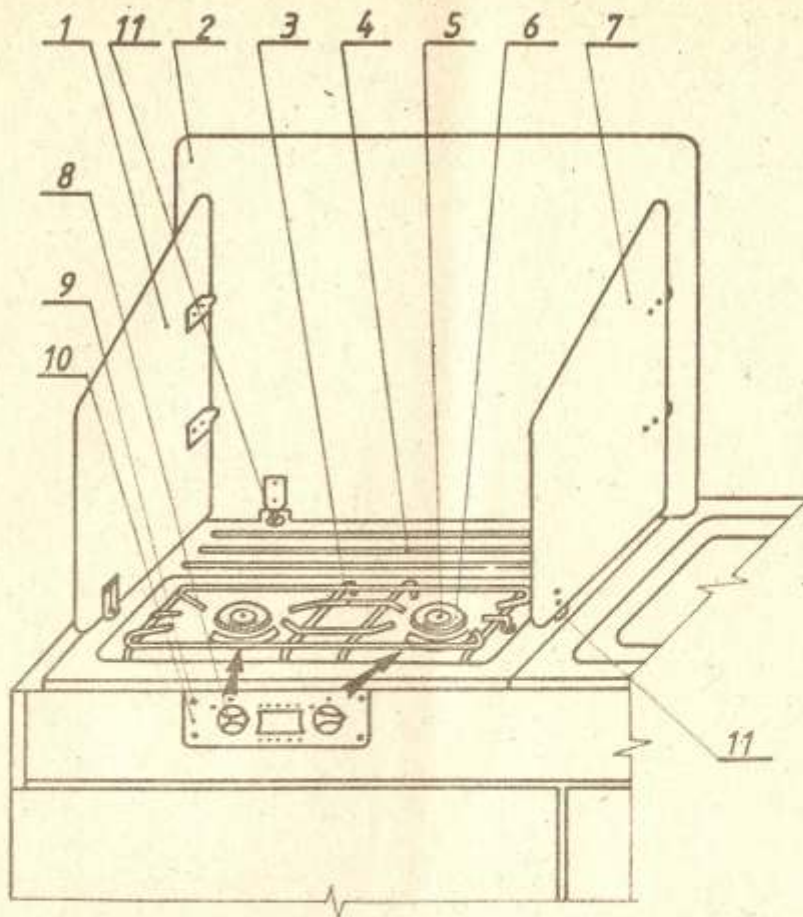
W przypadku gdy chory stracił przytomność należy zastosować sztuczne oddychanie np. „usta-usta”

- chorego okryć kocem i nie pozwolić mu zasnąć
- nieustannie nadzorować chorego do czasu przybycia lekarza

UWAGA

Części zamienne można nabywać w sklepie fabrycznym przy Radomskiej Fabryce Wyrobów Metalowych „Polmetal”, Radom ul. 1905 Roku 26/28 kod pocztowy 26-600

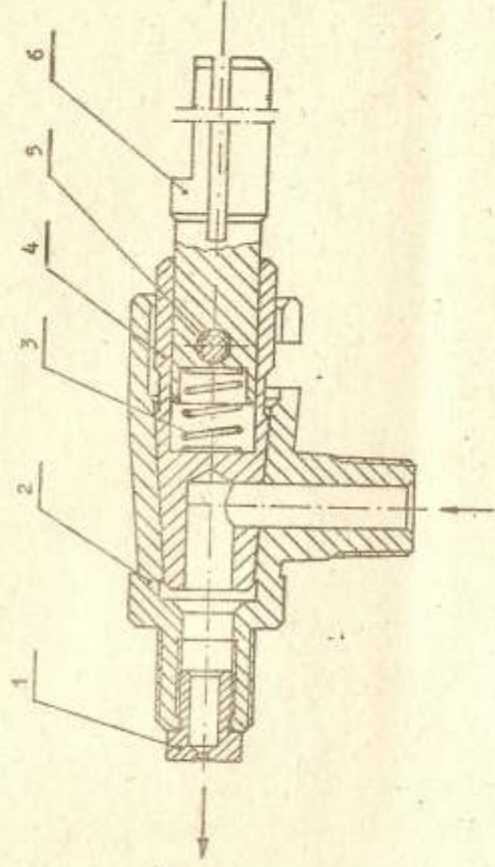
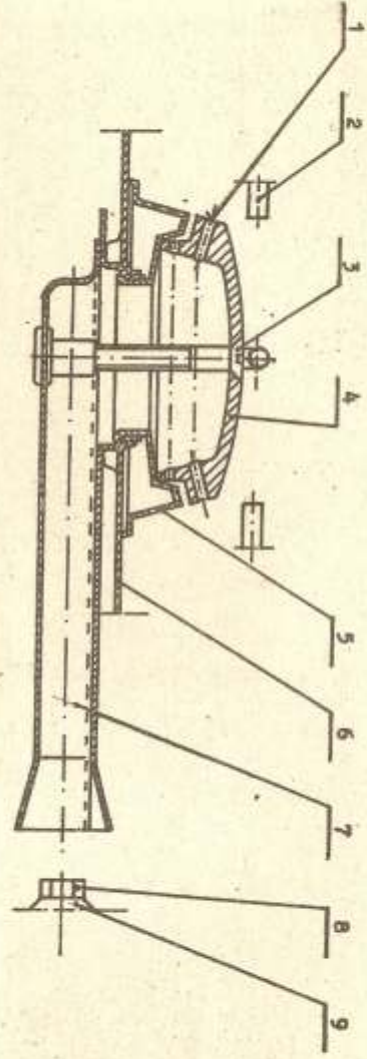
Wydawca kucharki dostarcza również części zamienne na zamówienie listownie za zaliczeniem pocztowym łącznie z kosztami wysyłki.



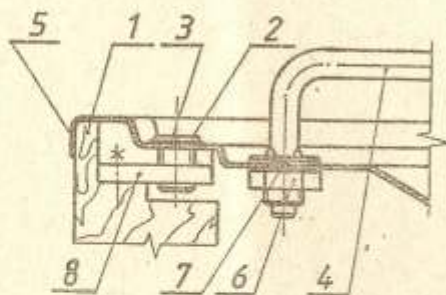
Rys. 1 Widok kucharki.

- 1 - osłona lewa, 2 - osłona tylna, 3 - ruszt, 4 - płyta podpalnikowa, 5 - wkręt mocujący nakrywkę, 6 - nakrywka, 7 - osłona prawa, 8 - pokrętło, 9 - wkręt mocujący tabliczkę rozdzielczą, 10 - tabliczka rozdzielcza

Rys. 2 Palnik nawierzchniowy.
 1 - otwory płomieniowe, 2 - ruszt, 3 - wkręt mocujący nakrywkę,
 4 - nakrywka, 5 - kołpak, 6 - płyta podpalnikowa, 7 - palnik,
 8 - dysza, 9 - kurek.

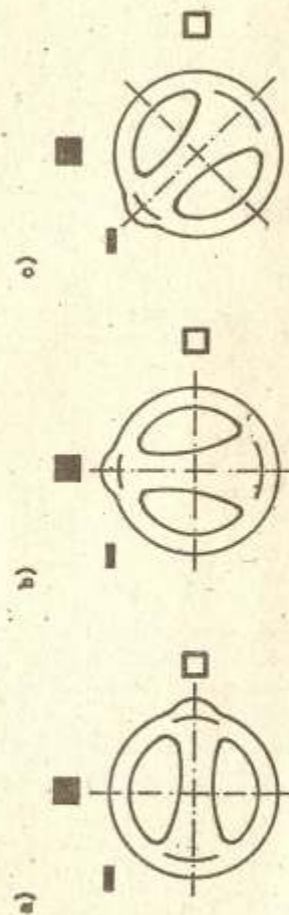


Rys. 3 Kurek gazowy.
 1 - dysza, 2 - korpus zaworu, 3 - sprężyna,
 4 - grzybek, 5 - wkręt blokujący trzpień,
 6 - trzpień.



Rys. 6 Sposób mocowania kuchenki gazowej MP-01 do mebla.

- 1 - blat mebla, 2 - tulejka mocująca,
- 3 - podkładka, 4 - ruszt, 5 - płyta podpalnikowa, 6 - nakrętka, 7 - podkładka,
- 8 - płytka mocująca



Rys. 7 Oznaczenie położenia pokręteł kurka

- a- kurek zamknięty
- b- pełny przepływ (obciążenie znamionowe)
- c- przepływ zmniejszony (oszczędnościowy)



Rys. 8 Zasady prawidłowego doboru naczyń.

Radomska Fabryka Wyrobów Metalowych
 „POLMETAL”
 26-600 Radom ul. 1905 Roku Nr 26/28

KARTA GWARANCYJNA NR...4309

na kuchenkę gazową do wbudowania w szafkę meblową kuchenną do przycepy mieszkalnej samochodowej N 126d wytwórca „PREDOM-PRESPOL,,
 N 126e Niewiadów
 N 126n

Nr fabryczny...4309-81.....Oznaczenie...MP-01
 data wykonania...15.11.81
 Kuchenka fabrycznie przystosowana do gazu propano-butanu technicznego PN-82/G-96000
 Znak KJ wytwórcy.....

.....
 /podpis i pieczęć KJ wytwórcy/

.....
 /wypełnia punkt sprzedaży detalicznej /

Data sprzedaży.....
 /dzień-mies. słownie rok - wypełnić atramentem lub długopisem/

.....
 /podpis sprzedawcy /

.....
 /pieczęć punktu sprzedaży detalicznej/

POTWIERDZENIE PRZYŁĄCZENIA I PRÓBY DZIAŁANIA

KUCHENKI GAZOWEJ KGT-s-r-2

Kuchenka gazowa 2-palnikowa do wbudowania w szafkę meblową kuchenną do przycepy mieszkalnej samochodowej N 126d wytwórca „PREDOM-PRESPOL,,
 N 126e Niewiadów
 N 126n

Wytwórca: Radomska Fabryka Wyrobów Metalowych „POLMETAL,,
 26-600 Radom ul. 1905 Roku 26/28

Nr fabryczny...4309.....Oznaczenie KGT-s-r-2
 Rok wykonania...84.....Data zakupu.....

Kuchenka fabrycznie przystosowana do gazu propano-butanu technicznego PN-82/G-96000 została założona do szafki

dnia...16...miesiąca...12...roku...84

Przeprowadzono próbę działania kuchenki założonej do szafki przy kontroli ostatecznej przycepy

praca...wzrost...wzrost...pracy...kuchnia

zawieszona...w...pracy...w...20...pozytywnie

.....
 / data /

.....
 /podpis i pieczęć uprawnionego monter przedstawiela dostawcy gazu, gazowni /

9 I 1981

