

Wskazówki i instrukcja obsługi kuchenki turystycznej VAR 2

Ważne

Przed przykręceniem kuchenki do kartusza z gazem należy dokładnie zaznajomić się z niniejszą instrukcją obsługi.

Zalecamy zachowanie instrukcji - przyda się w razie wątpliwości, a jednocześnie posłuży Państwu jako karta gwarancyjna.

Należy sobie uświadomić, że w razie niewłaściwego stosowania urządzenie może być bardzo niebezpieczne.

Uwaga:

Podczas eksploatacji kuchenki zużywany jest tlen, a wydzielany dwutlenek węgla. Dlatego nie wolno gotować w pomieszczeniach nieprzewietrzanych, w namiocie czy w pojeździe. Korzystanie z kuchenki w celu ogrzewania zamkniętej przestrzeni jest niebezpieczne - grozi zatrucie tlenkiem węgla!

Kuchenkę może obsługiwać jedynie osoba dorosła, zgodnie z niniejszą instrukcją. Nie wolno powierzać kuchenki dzieciom!

Podczas eksploatacji kuchenkę należy umieścić w stabilnej pozycji i mieć ją stale na oku.

Kuchenkę gazową VAR 2 docenią miłośnicy górskiej turystyki kwalifikowanej, wodnej i rowerowej, ponieważ urządzenie posiada minimalną wagę i wysoką wydajność, przy bardzo małych rozmiarach. Kuchenka sprawdza się także w ekstremalnych warunkach (zimno, wiatr), dzięki osłonie przeciwwietrznej, zwiększającej efektywność ogrzewania. Na campingu dodatkowy komfort zapewnia możliwość gotowania (po zastosowaniu reduktora) na dwukilowej butli Meva.

Dla bezpiecznej eksploatacji kuchenki należy bezwzględnie przestrzegać poniższych instrukcji:

1. Przyłączanie kuchenki do kartusza

- 1.1 Kuchenkę stosuje się wraz z kartuszami VAR G230 i VAR G430, które zawierają płynny gaz propan-butan pod stałym ciśnieniem, w stosunku 30:70 i 20:80 P:B.
- 1.2 Jeżeli używane są kartusze innej firmy, producent nie może ręczyć za szczelność zestawu butla-kuchenka. W takim przypadku należy dokonać próby szczelności zestawu (zob. punkt 1.6). Kartusz musi być wyprodukowany zgodnie z EN 417 i zaopatrzony w zawór samouszczelniający z gwintem przyłączenia 7/16".
- 1.3 Przed przykręceniem kuchenki do kartusza należy sprawdzić stan uszczelki (o - ringa). Jeżeli zdradza ona oznaki zużycia, należy ją wymienić. Rozmiar uszczelki to 12x8 i można ją kupić w miejscu zakupu kuchenki. Aby wyjąć zużytą uszczelkę należy wykorzystać ostrą końcówkę grubszej igły. Do osadzania nowej uszczelki stosujemy tępa końcówkę igły.
- 1.4 Skontrolować, czy zawór kuchenki jest całkowicie zamknięty w kierunku symbolu " - " na pokrętle zaworu.
- 1.5 Mocowanie kuchenki do kartusza należy wykonywać wyłącznie na otwartej przestrzeni,

poza zasięgiem innych osób i jakiegokolwiek źródła ognia, tzn. otwartego płomienia, wyładowań elektrycznych itd.

- 1.6 Po połączeniu kuchenki z kartuszem należy upewnić się co do szczelności takiego zestawu. Można posmarować łącze roztworem mydła, powąchać, posłuchać, czy nie uchodzi gaz . nigdy nie stosować ognia! Czynności te wykonać poza pomieszczeniem. Nieszczelny zestaw należy natychmiast rozmontować - z dala od wszelkich źródeł otwartego ognia. Kuchenkę i kartusz bezzwłocznie przesłać do producenta.
- 1.7 Podane wyżej zalecenia obowiązują w procedurze wymiany kartuszy - z pustego na pełny.
- 1.8 Kuchenka i kartusz zaopatrzone są w prawy gwint. Przy wkręcaniu kuchenki do kartusza należy uważać, by nie "przekręcić" lub nie uszkodzić gwintu. Podczas pierwszego dokręcania kuchenki opór gwintu jest nieco większy niż podczas ponownego użycia. Gwint jest "pasowny" i pierwsze dokręcanie kalibruje go. Aby kalibracja przebiegła pomyślnie gwint pokryto warstewką wazeliny, której nie należy usuwać!
- 1.9 Podczas wkręcania kuchenki na kartusz słychać przez chwilę syk gazu, co wynika z odblokowania zaworu dla swobodnego przepływu gazu z kartusza do palnika. Jest to zjawisko normalne - dalszy obrót uszczelnia łącze. Nie należy więc próbować nerwowego i siłowego dokręcania, które może doprowadzić do zniszczenia uszczelki, a nawet gwintu! Stosowanie się do tych zaleceń zapewni gwarantowany "czas życia" = 1000 połączeń palnika z kartuszem. Sporadyczne pokrywanie gwintu wazeliną również znacząco przedłuża trwałość kuchenki.

2. Zapalanie i eksploatacja

- 2.1. Kuchenkę z kartuszem należy ustawić w pozycji pionowej. Podpórki pod menażki rozłożyć i zastabilizować w gniazdach. Lekko odkręcić zawór (w lewo w stronę znaku "+") i zapalić płomień. Podczas zapalania nie należy otwierać zaworu na "pełny regulator".
- 2.2 Jeżeli kartusz przez dłuższy czas znajdował się w niskich temperaturach i nie był używany, przed użyciem należy nim mocno wstrząsnąć lub od razu osłonić płomień menażką. Wtedy palnik "nie przerywa".
- 2.3 Jeśli zakładamy pełny i nagrany kartusz - zawór należy odkręcać minimalnie; w przeciwnym wypadku uzyskamy niekontrolowany wybuch płomienia. Podobne zjawisko może mieć miejsce, kiedy kuchenka będzie mocno pochylona.
- 2.4 Nie dopuszczać do wygotowania się płynu w menażce - grozi uszkodzeniem zarówno naczynia jak i kuchenki.
- 2.5 W czasie gotowania kuchenkę należy cały czas obserwować.
- 2.6 Gotując zachować bezpieczną odległość od materiałów łatwopalnych - min. 0,5 m.
- 2.7 Nie kłaść materiałów łatwopalnych bezpośrednio na kuchenkę.
- 2.8 W razie jakichkolwiek wątpliwości należy skontaktować się z producentem.

3. Koniec gotowania

- 3.1 Po zakończeniu gotowania zakręcić zawór w prawo w kierunku znaku "-" i poczekać, aż płomień zgaśnie.
- 3.2 Kartusz można odkręcić po ostygnięciu kuchenki.
- 3.3 Nigdy nie odkręcać kuchenki od kartusza podczas eksploatacji!!
- 3.4 Po demontażu kuchenki złożyć podpórki pod naczynie.
- 3.5 Kuchenkę trzeba zawsze odkręcić od kartusza. Zapobiega to opróżnieniu kartusza (niedokręcony zawór, nieszczelność spowodowana zabrudzonym gwintem). Dbać o czystość kuchenki!

4. Stany awaryjne

- 4.1 Jeżeli płomień pojawi się poza czynną częścią palnika, należy natychmiast zamknąć zawór i łagodnie dokręcić kuchenkę do kartusza.
- 4.2 Jeżeli płomień pojawia się nadal, należy go ugasić strumieniem wody.
- 4.3 Jeżeli nie uda się ugasić płomienia, należy odrzucić (kopnąć) kuchenkę z kartuszem w bezpieczne miejsce.
- 4.4 Należy zadbać o to, aby nikt nie zbliżał się do kuchenki na odległość mniejszą niż 20 m dopóki gaz się nie wypali.
- 4.5 Następnie należy bezzwłocznie przesłać kuchenkę do producenta.

5. Istotne uwagi

- 5.1 Niedopuszczalne jest podgrzewanie jednego naczynia na więcej niż jednej kuchence (obok siebie).
- 5.2 Nie używać kuchenki do innego celu niż do gotowania w menażkach.
- 5.3 Nie dotykać części czynnych kuchenki - palnika, podpórek, ewent. osłony przeciwwietrznej - przez 10 minut po zgaszeniu palnika - ryzyko poparzeń!
- 5.4 Nigdy nie używać kuchenki, która wykazuje oznaki uszkodzenia lub posiada wadliwe lub zużyte uszczelki.
- 5.5 Chronić kuchenkę przed upadkiem na ziemię.
- 5.6 Nie należy wykonywać żadnych napraw kuchenki.

6. Rozbieranie, czyszczenie i składanie kuchenki

- 6.1 Kuchenka składa się z dwóch głównych części: z korpusu zaworu i palnika, które są wzajemnie połączone gwintem i uszczelnione o - ringiem (uszczelką). Demontaż tych części jest niezbędny do czyszczenia dyszy. Nawet mała niedrożność dyszy znacząco obniża wydajność kuchenki.
- 6.2 Do czyszczenia nie używać igieł i szpilek - mogą uszkodzić dyszę lub złamać się w

otworze dyszy, co prowadzi do zniszczenia kuchenki. Najczęściej wystarczy przedmuchać dyszę ustami.

- 6.3 Jeśli przedmuchiwanie dyszy nie wystarczy, użyć przetykaczki do dyszy załączonej na tylnej stronie instrukcji, galanteryjnego nawlekacza nici najcieńszej struny gitarowej lub pojedynczego drucika rozplecionej linki stalowej.

7. Przechowywanie i transport kuchenki

- 7.1 Kuchenkę należy przechowywać w suchym, pozbawionym agresywnych czynników, miejscu.
- 7.2 W plecaku kuchenkę chroni załączone opakowanie oraz umieszczenie jej wewnątrz naczynia do gotowania.
- 7.3 Kuchenkę i kartusz pakować oddzielnie.

8. Pojemnik ciśnieniowy - kartusz

- 8.1 Kartusz zawiera ciekły, łatwopalny gaz propan-butan pod stałym ciśnieniem.
- 8.2. Kartusz należy chronić przed zbyt dużym nagrzaniem (powyżej 50 °C). Uwaga na słońce!
- 8.3 Po wykorzystaniu nie otwierać zaworu, nie dziurawić kartusza i nie wrzucać do ognia.
- 8.4 Nie dopuszczać do kontaktu gazu (z wymienianego kartusza) z płomieniem i rozgrzаныmi powierzchniami.
- 8.5 Po zakończeniu gotowania odkręcić kuchenkę od kartusza.
- 8.6 Kartusze są przeznaczone do jednorazowego użytku. Niedopuszczalne jest ich ponowne napełnianie.
- 8.7 Kartusze należy oddawać do punktów zbiórki odpadów dopiero po ich całkowitym opróżnieniu.
- 8.8 Należy przestrzegać instrukcji podanych bezpośrednio na kartuszu.

9. Dane techniczne i recykling

- 9.1 Litr wody osiąga temperaturę wrzenia w czasie 4,5 minuty.
- 9.2 Paliwo: propan-butan do 0,8 MPa.
- 9.3 Średnica dyszy: 0,30 mm.
- 9.4 Waga: 110 gramów.
- 9.5 Wielkość po złożeniu: 90 x 80 mm.
- 9.6 Maksymalne, dozwolone obciążenie kuchenki - naczynie łącznie z zawartością: 2 kg.
- 9.7 Po zużyciu kuchenki należy oddać ją wraz z opakowaniem do punktu zbiórki surowców wtórnych.

10. Zużycie gazu i moc kuchenki

- 10.1 Maksymalna moc kuchenki, przy całkowicie otwartym zaworze, uzależniona jest od ciśnienia gazu w kartuszu, a to zależy od temperatury i ilości gazu w kartuszu.
- 10.2 Im cieplejszy kartusz, tym wyższe w nim ciśnienie gazu.
- 10.3 Przy bardzo niskich, minusowych temperaturach skroplony gaz przestaje odparowywać i eksploatacja kuchenki staje się niemożliwa - nie jest to usterka kuchenki.
- 10.4 Przy zużyciu gazu 110 g / godz. moc kuchenki wynosi 1400 W.
- 10.5 Przy zużyciu gazu 220 g / godz. moc kuchenki wynosi 2800 W.

Gwarancja i serwis

Cena produktu obejmuje bezpłatny serwis przez okres dwóch lat od daty sprzedaży. Serwis nie obejmuje produktów uszkodzonych wskutek użycia siły, nieprawidłowego stosowania i amatorskich napraw. Gwarancja nie jest ważna bez należyście wypełnionej karty gwarancyjnej.