

# *Gasmaster*

Kuchenki turystyczne  
na gaz płynny LPG  
Gasmaster serii BG (z pokrywą)



Kuchenka 1-palnikowa - model BG01R  
Kuchenka 2-palnikowa - model BG02RM  
Kuchenka 3-palnikowa - model BG03RSM  
Kuchenka 4-palnikowa - model BG04RMMS

CE 1008 CQ 2888



ARKAAGD Sp. z o.o.  
ul. Strycharska 4, 26-601 Radom  
Telefon: (48) 360 91 40, (48) 360 94 32  
[www.arkaagd.pl](http://www.arkaagd.pl)  
E-mail: [arkaagd@arkaagd.pl](mailto:arkaagd@arkaagd.pl)

### **UWAGA:**

#### **KUCHENKA MOŻE BYĆ ZASILANA WYŁĄCZNIE PŁYNNYM GAZEM PROPAN-BUTAN (G-30) O CIŚNIENIU NOMINALNYM 37 MBAR**

- Przed pierwszym użyciu kuchenki należy starannie zapoznać się z instrukcją obsługi. Instrukcję należy zachować (nie wyrzucać).
- Kuchenka jest przeznaczona do użytkowania na zewnątrz zamkniętych pomieszczeń, na otwartej przestrzeni, w miejscu osłoniętym od wiatru.
- Pomimo turystycznego przeznaczenia kuchenki, zabrania się instalować i użytkować kuchenek w zamkniętych kabinach łodzi i jachtów, w przyczepach kempingowych, w szczelnie zamkniętych namiotach itp.
- Kuchenka winna być ustawiona na płaskiej powierzchni, odpornej na temperaturę co najmniej do 70°C.
- Kuchenka powinna być zainstalowana powyżej poziomu terenu (zabrania się instalowania kuchenki w piwnicach), z dala od materiałów łatwopalnych oraz w odległości co najmniej 15 cm od ściany oraz innych przedmiotów. Jakiegokolwiek przedmioty znajdujące się nad kuchenką powinny znajdować się w odległości minimum 80 cm.
- Przewód gazowy musi posiadać prawidłowo założone zaciski na obu końcach, które uniemożliwią zsunięcie się przewodu z końcówek kuchenki i reduktora (Rysunek nr 1).
- Butla gazowa musi być wyposażona w sprawny reduktor ciśnienia gazu. Zabrania się użytkowania kuchenki bez zainstalowanego na butli reduktora.
- Elastyczny przewód gazowy o długości max. 1.5 m musi być zainstalowany w taki sposób, aby nie był rozciągany, skręcany bądź zginany.
- Po zainstalowaniu kuchenki należy sprawdzić szczelność połączeń, najlepiej przy użyciu piany mydlanej. W żadnym przypadku nie należy używać zapalek, zapalniczek lub świeczek. W przypadku nieszczelności należy zamknąć zawór odcinający i skontaktować się z autoryzowanym punktem serwisowym.
- Należy regularnie sprawdzać stan przewodu gazowego, a w przypadku jakichkolwiek uszkodzeń i ulatniania się gazu należy natychmiast wymienić przewód na nowy.
- Zabrania się użytkowania niesprawnej i nieszczelnej kuchenki.
- Zabrania się korzystania z uszkodzonej i niesprawnej butli z gazem, lub butli posiadającej niesprawny reduktor ciśnienia gazu.
- Każdorazowo, po zakończeniu użytkowania, należy odciąć dopływ gazu do kuchenki zakręcając zawór przy butli z reduktorem ciśnienia.
- Nie pozostawiać dzieci i osób niepełnosprawnych bez dozoru w pobliżu włączonej i nagrzanej kuchenki.
- W pobliżu kuchenki nie powinny znajdować się żadne materiały łatwopalne (papier, tkaniny, płyny łatwopalne itp.).
- Okresowo sprawdzać szczelność kuchenki oraz przewodów przy użyciu roztworu wody z mydłem.

## WAŻNE WSKAZÓWKI BEZPIECZEŃSTWA - c.d.

---

- Nie otwierać kurka na przyłączy gazu lub zaworu na butli bez uprzedniego sprawdzenia czy wszystkie kurki są zamknięte.
- Zabrania się gasić płomień palnika przez dmuchanie.
- Zabrania się samowolnego dokonywania przeróbek kuchni na inny rodzaj gazu.
- Nie dopuszczać do kuchenki małych dzieci oraz osób nie zapoznanych z instrukcją jej użytkowania.
- Użytkownicy zobowiązani są do utrzymywania urządzenia w dobrym stanie technicznym (nie dopuszczać do uszkodzeń mechanicznych i korozji).
- Odbiorniki gazu powinno się eksploatować zgodnie z instrukcją producenta (np. nie wolno używać kuchenek gazowych do ogrzewania pomieszczeń).
- Włączona i pracująca kuchenka powinna być na bieżąco kontrolowana. Nie pozostawiać włączonej i pracującej kuchenki bez nadzoru.
- Należy również kontrolować gotowane na kuchenkach gazowych ciecze, w celu uniknięcia wykipienia, zgaszenia płomienia i niekontrolowanego wypływu gazu. Po zakończeniu pracy należy dokładnie zakręcić kurek gazowy.
- Do zasilania turystycznych kuchenek gazowych może być stosowany wyłącznie gaz płynny propan-butan w butlach.
- Butle powinny być umieszczone w odległości co najmniej 1.5 metra od urządzeń promieniujących ciepło.
- Butle należy umieszczać z dala od urządzeń powodujących iskrzenie.
- Butle należy instalować w pozycji pionowej oraz zabezpieczyć przed uderzeniem, przewróceniem lub przypadkowym przemieszczeniem.
- Butli nie należy wystawiać na działanie promieni słonecznych.
- Zabrania się sprawdzania szczelności urządzenia lub ustalania miejsca ulatniania się gazu przy pomocy otwartego ognia.
- W przypadku stwierdzenia uszkodzenia części gazowej urządzenia, zabrania się przeprowadzania samodzielnych napraw. Urządzenie należy odłączyć i zwrócić się o pomoc do autoryzowanego punktu naprawczego.
- Zaleca się, by raz na dwa lata zlecić pracownikom uprawnionej firmy serwisowej dokonanie przeglądu technicznego wraz z przeprowadzeniem konserwacji urządzenia.
- To urządzenie nie jest przeznaczone do użytkowania przez dzieci i osoby upośledzone fizycznie i umysłowo oraz osoby, które nie są mentalnie do tego przygotowane lub którym brak doświadczenia i wiedzy nie pozwala na bezpieczną obsługę tego urządzenia. Osoby te mogą warunkowo obsługiwać urządzenie, jeśli będą pod stałą kontrolą osoby dorosłej i zostały dodatkowo poinstruowane z zakresu obsługi przez osobę odpowiedzialną za ich bezpieczeństwo.
- Producent zastrzega sobie prawo do wprowadzania zmian bez uprzedniego powiadomienia, o ile zmiany te nie zmieniają charakterystyki, parametrów technicznych oraz cech użytkowych urządzenia.
- Producent nie odpowiada za szkody spowodowane niewłaściwą obsługą kuchenki (np. poparzenie, oparzenie, zanieczyszczenie palników i.t.p.) oraz spowodowane użytkowaniem kuchenki niezgodnie z jej przeznaczeniem.

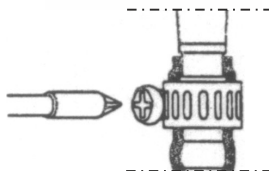
### **UWAGA:**

W razie podejrzenia ulatniania się gazu nie wolno pod żadnym pozorem zapalać zapalek, palić papierosów, włączać i wyłączać odbiorników elektrycznych oraz używać innych urządzeń elektrycznych i mechanicznych, powodujących powstawanie iskry elektrycznej lub udarowej.

W takim przypadku należy natychmiast zamknąć zawór na butli.

## PRZYGOTOWANIE KUCHENKI DO UŻYTKOWANIA

---



Rys. 1

- Kuchenkę należy instalować zgodnie ze wskazówkami bezpieczeństwa, zawartymi w rozdziale I-szym.
- Kuchenka powinna być instalowana na zewnątrz zamkniętych pomieszczeń. W przypadku użytkowania kuchenki wewnątrz pomieszczeń (np. w namiocie) należy bezwzględnie zapewnić skuteczną i ciągłą wentylację pomieszczenia.
- Kuchenkę umieścić na poziomej, suchej, stabilnej i odpornej na temperaturę powierzchni tak, aby w jej pobliżu było wolne miejsce. Kuchenka w czasie pracy mocno nagrzewa się i dlatego wokół kuchenki nie powinny znajdować się żadne inne urządzenia bądź przedmioty.
- Kuchenka zawsze powinna znajdować się powyżej poziomu terenu. Niedopuszczalne jest używanie kuchenki w dołach i zagłębieniach znajdujących się poniżej poziomu otaczającego terenu.
- Elastyczny przewód zasilający, łączący kuchenkę z butlą gazową (poprzez reduktor ciśnienia gazu) winien leżeć swobodnie (nie powinien być naprężony) i nie powinien dotykać innych urządzeń, a zwłaszcza ostrych krawędzi. Długość przewodu nie powinna przekraczać 1.5 metra.

### **UWAGA:**

Użytkowanie kuchenki w zamkniętych pomieszczeniach, bez dobrej wentylacji i obiegu powietrza wokół kuchenki jest zabronione, gdyż stwarza bezpośrednie zagrożenie dla życia i zdrowia użytkownika (zagrożenie zatruciem spalinami gazu lub samym gazem, w przypadku jego ulatniania się).

Takie użytkowanie kuchenki może prowadzić również do uszkodzenia kuchenki, gdyż powierzchnia płyty wokół palników może zmienić kolor (zżółknąć) na skutek przegrzania.

**Reklamacje uszkodzeń powstałych wskutek przegrzania kuchenki w następstwie niewłaściwej lokalizacji oraz niewłaściwego użytkowania kuchenki nie będą uwzględniane.**

## PRZEZNACZENIE KUCHENKI

---

- Kuchenka jest przeznaczona do użytku turystycznego, na zewnątrz zamkniętych pomieszczeń.
- Kuchenkę należy użytkować na otwartej przestrzeni, jednak w miejscu osłoniętym od wiatru, tak aby podmuchy wiatru nie gasiły płomienia i doprowadzały do niekontrolowanego wypływu gazu.
- Kuchenka nie jest przeznaczona do profesjonalnego użytku w punktach i zakładach gastronomicznych.
- Stosowanie kuchenki do innych celów może być niebezpieczne i jest niedozwolone.
- Zabrania się użytkowania kuchenki w zamkniętych pomieszczeniach, na łodziach (pod pokładem), w kajutach jachtów, przyczepach kempingowych, namiotach itp.
- Kuchenka przystosowana jest do zasilania wyłącznie gazem płynnym propan-butan G-30 o ciśnieniu nominalnym 37 mbar.
- Butla z gazem musi być wyposażona w reduktor ciśnienia gazu.
- Do połączenia kuchenki z butlą z gazem należy używać węża elastycznego, specjalnie do tego celu przystosowanego (do nabycia w specjalistycznych sklepach z armaturą gazową).
- Po zainstalowaniu kuchenki i przed pierwszym jej użyciem należy sprawdzić szczelność całej instalacji gazowej przy użyciu piany mydlanej.

## BUDOWA KUCHENKI - CZĘŚCI SKŁADOWE

---



1. Palnik  
2. Ruszt

3. Pokrętko zaworu  
4. Pokrywa górna

5. Korpus kuchenki  
6. Nóżki

### UWAGA:

Dla celów poglądowych na rysunku przedstawiono tylko budowę kuchenki 3-palnikowej BG03RSM. Konstrukcja kuchenek BG01R, BG02RM i BG04RMMS różni się jedynie ilością palników i pokręteł oraz rozmiarami korpusu.

## SPOSÓB UŻYTKOWANIA

---

### UWAGA:

Podczas użytkowania kuchenka nagrzewa się! Należy unikać bezpośredniego kontaktu gorących części kuchenki (ruszt, palniki) z ciałem oraz materiałami łatwopalnymi.

Dla uzyskania większej efektywności przy podgrzewaniu i gotowaniu potraw należy dobierać wielkość garnka do wielkości palnika.

Ciężar garnka wraz z zawartością nie może przekroczyć 10 kg.



PALNIK DUŻY I ŚREDNI  
Średnica garnka 14-22 cm



PALNIK MAŁY  
Średnica garnka 10-14 cm

## SPOSÓB UŻYTKOWANIA c.d.

---

Włączanie palników odbywa się przy pomocy pokręteł (kurków).

Przy włączaniu palnika należy postępować w następujący sposób:

1. Nacisnąć lekko pokrętko palnika (tego, którego chcemy używać) i przekręcić w lewo.
2. Zapalić palnik przy pomocy zapalniczki lub zapalek. Jeżeli palnik nie zapali się w ciągu 15 sekund, wówczas należy palnik wyłączyć, odczekać 1 min. i spróbować ponownie.
3. Nastawienie pokrętkła na symbol dużego płomienia oznacza maksymalną wydajność palnika. Ustawienie pokrętkła w skrajnym lewym położeniu, na symbol małego płomienia, oznacza minimalną wydajność palnika.
4. Aby wyłączyć palnik (zgasić gaz) należy przekręcić pokrętko w prawo.
5. Nie należy dotykać gorących powierzchni dopóki kuchenka nie ostygnie.
6. Po zakończeniu użytkowania sprawdzić, czy zawory w kuchenke są wyłączone (pokrętkła przekręcone w prawo), a następnie zamknąć zawór reduktora gazu i zamknąć pokrywę kuchenki (po ostygnięciu kuchenki).

## CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

---

1. Upewnić się czy pokrętkła palników znajdują się w pozycji wyłączonej.
2. Upewnić się czy kuchenka ostygła i nie jest ciepła lub gorąca.
3. Zdjąć z kuchenki ruszt.
4. Umyć kuchenkę miękką szmatką przy pomocy wody i płynu do mycia naczyń.
5. Nigdy nie należy używać chemicznych żrących środków czyszczących lub proszków ściernych, bądź past zawierających proszek.
6. Nie wolno myć kuchenki pod wodą bieżącą.
7. Po umyciu kuchenki wytrzeć kuchenkę do sucha.
8. Zamknąć pokrywę górną

## DANE TECHNICZNE

---

Parametry techniczne podane poniżej w tabelkach dla poszczególnych modeli kuchenek gazowych w zakresie osiągniętej mocy grzewczej są możliwe do osiągnięcia tylko w przypadku używania właściwego paliwa gazowego. Zabrania się używać innych paliw niż gaz płynny propan-butan G-30 o ciśnieniu nominalnym 37 mbar.

| <b>Model</b>                 | <b>BG01R</b> | <b>BG02RM</b> | <b>BG03RSM</b> | <b>BG04RMMS</b>     |
|------------------------------|--------------|---------------|----------------|---------------------|
| Rodzaj gazu:                 | G30 (LPG)    | G30 (LPG)     | G30 (LPG)      | G30 (LPG)           |
| Kategoria gazu:              | I-3B/P       | I-3B/P        | I-3B/P         | I-3B/P              |
| Ciśnienie gazu (mbar):       | 37           | 37            | 37             | 37                  |
| Ilość palników (szt.)        | 1            | 2             | 3              | 4                   |
| Średnica dyszy palnika (mm): | 0.66         | 0.66/0.49     | 0.66/0.43/0.49 | 0.66/0.49/0.49/0.43 |
| Moc palnika (kW):            | 2.20         | 2.20/1.10     | 2.20/0.85/1.10 | 2.20/1.10/1.10/0.85 |
| Moc grzewcza razem (kW):     | 2.20         | 3.30          | 4.15           | 5.25                |
| Zużycie gazu (g/h):          | 160          | 240           | 302            | 382                 |

## DANE TECHNICZNE c.d.

---

### UWAGA:

Producent zastrzega sobie prawo do wprowadzania zmian bez uprzedniego powiadomienia, o ile zmiany te nie zmieniają charakterystyki, parametrów technicznych oraz cech użytkowych urządzenia.

## ZAWARTOŚĆ OPAKOWANIA

---

Opakowanie kuchenki turystycznej serii BG (z pokrywą) zawiera:

1. Kuchenkę turystyczną model serii BG z pokrywą - 1 szt.
2. Ruszt - 1 szt. w modelach BG01R, BG02RM i BG03RSM,  
2 szt. w modelu BG04RMMS
3. Instrukcję obsługi z kartą gwarancyjną - 1 szt.

## INFORMACJA O SERWISIE

---

W razie jakichkolwiek problemów prosimy kontaktować się z autoryzowanym serwisem lub działem serwisu dystrybutora (patrz adres podany poniżej).

SERWIS CENTRALNY

ARKA AGD Sp. z o.o., ul. Strycharska 4, 26-601 RADOM

Telefon: (48) 331 13 10

## GWARANCJA

---

Producent zapewnia użytkownika o dobrej jakości sprzętu i udziela 24-miesięcznej gwarancji, licząc od daty sprzedaży.

Karta gwarancyjna znajduje się na ostatnich 2-ch stronach niniejszej instrukcji.

## WAŻNE UWAGI DLA UŻYTKOWNIKÓW

---

1. Demontaż i montaż części oraz jakiegokolwiek naprawy i regulacje mogą być dokonywane wyłącznie przez wykwalifikowany i upoważniony personel w autoryzowanych punktach serwisowych.
2. Przy naprawach mogą być wykorzystywane wyłącznie oryginalne części zamienne.
3. Prosimy zachować instrukcje obsługi w okresie użytkowania kuchenki.
4. Prosimy zachować oryginalne opakowanie kuchenki w okresie gwarancyjnym.
5. W czasie, gdy kuchenka nie jest użytkowana, należy przechowywać kuchenkę jak i butlę z gazem w miejscu niedostępnym dla dzieci oraz osób o ograniczonych zdolnościach fizycznych, czuciowych i psychicznych.



## **UWAGA - WAŻNE PRZYPOMNIENIE !!!**

Ta kuchenka może być zasilana wyłącznie gazem płynnym LPG.

Rodzaj gazu: G30 (LPG)

Kategoria gazu: I 3B/P

Ciśnienie robocze gazu: 37 mbar

---









ARKA AGD Sp. z o.o., ul. Strycharska 4, 26-601 RADOM

Telefon centrali: (48) 360 91 40, (48) 360 94 32

Telefon do serwisu ogólnego i urządzeń gastronomicznych: (48) 360 91 40

Telefon do serwisu pralek, chłodziarek, kuchenek gazowych: (48) 331 13 10

[www.arkaagd.pl](http://www.arkaagd.pl)

## WARUNKI GWARANCJI

1. Gwarancja obejmuje urządzenia wprowadzone na rynek polski przez firmę ARKA AGD Sp. z o.o., zwaną dalej "Gwarantem", zaopatrzone w ważną kartę gwarancyjną i przeznaczone do użytku w warunkach gospodarstwa domowego lub podobnego, z wyłączeniem użytkowania komercyjnego, za wyjątkiem kuchenek gazowych "Gasmaster" serii SRBP, przeznaczonych do użytkowania zarówno w gospodarstwach domowych, jak i do użytkowania komercyjnego (w zakładach tak zwanej "małej gastronomii").
2. Gwarant zapewnia użytkownika, zwanego dalej "Konsumentem" o dobrej jakości sprzętu i udziela 24-miesięcznej gwarancji prawidłowego działania, licząc od daty sprzedaży urządzenia dla Konsumenta.
3. Ujawnione w tym okresie wady fabryczne usuwane będą bezpłatnie w terminie 14 dni, a w przypadkach szczególnych w okresie do 21 dni licząc od daty dostarczenia urządzenia do Serwisu Gwaranta.
4. Warunkiem niezbędnym dla realizacji serwisu jest dostarczenie przez Konsumenta, wraz z reklamowanym urządzeniem, ważnej karty gwarancyjnej oraz kserokopii dowodu zakupu.
5. Reklamowane urządzenie powinno być zapakowane w oryginalne opakowanie producenta, umożliwiające jego odpowiednią ochronę podczas transportu przez firmę kurierską. Dopuszczalne jest zastosowanie opakowania zastępczego, jednak musi ono gwarantować odpowiednią ochronę przed uszkodzeniami mechanicznymi podczas transportu.
6. Gwarancja nie obejmuje mechanicznych/termicznych/chemicznych uszkodzeń sprzętu i wywołanych nimi wad oraz uszkodzeń wynikłych na skutek niewłaściwego lub niezgodnego z instrukcją: użytkowania, montażu, montażu sprzętu wymagającego specjalistycznego podłączenia do sieci przez osoby bez odpowiednich uprawnień, przechowywania, konserwacji i samodzielnego dokonywania napraw, przeróbek i zmian konstrukcyjnych, siły wyższej i zdarzeń losowych.
7. Gwarancja nie obejmuje uszkodzeń wynikłych na skutek użytkowania niezgodnego z przeznaczeniem sprzętu (jeżeli dotyczy sprzętu przeznaczonego do eksploatacji w warunkach gospodarstwa domowego lub podobnego), wadliwego przechowywania, wadliwego podłączenia do instalacji.
8. Usługami gwarancyjnymi nie są objęte czynności związane z konserwacją, czyszczeniem i regulacjami opisanymi w instrukcji obsługi lub instrukcji montażowej.
9. Usługami gwarancyjnymi nie są objęte części oraz ich wymiana, ulegające naturalnemu zużyciu podczas normalnej eksploatacji sprzętu jak: paski, noże, uszczelki, żarówki, lampki sygnalizacyjne, bezpieczniki, filtry do oczyszczaczy powietrza itp.
10. Czynności wynikające z pkt. 8 i 9 wykonuje Konsument we własnym zakresie i na własny koszt.
12. Gwarant nie odpowiada za wady wynikłe po sprzedaży na skutek zdarzeń losowych.
13. W przypadku bezpodstawnego zgłoszenia naprawy gwarancyjnej (np. brak wady, przypadki nie objęte gwarancją, koszty z tym związane ponosi Konsument w pełnej wysokości.
14. Niniejsza karta gwarancyjna obowiązuje na terenie Rzeczypospolitej Polskiej.
15. Karta gwarancyjna jest nieważna bez wpisanej daty sprzedaży, pieczętki sklepu i podpisu sprzedawcy lub dołączonego dowodu zakupu lub jego kopii.
16. W zakresie nieuregulowanym niniejszymi postanowieniami stosuje się przepisy ustawy z dnia 23 kwietnia 1964 r. - Kodeks Cywilny wraz z późniejszymi zmianami oraz inne przepisy prawa polskiego.

Niniejsza gwarancja nie wyłącza, nie ogranicza ani nie zawiesza uprawnień kupującego wynikających z przepisów o rękojmi za wady rzeczy sprzedanej.