

DUCASTO

DUTCH CAMP STOVE

www.dutchcampstove.com | www.ducasto.com



USER MANUAL

[INSTRUKCJA OBSŁUGI]

DUTCH CAMP STOVE

[2-BURNER PROPANE]

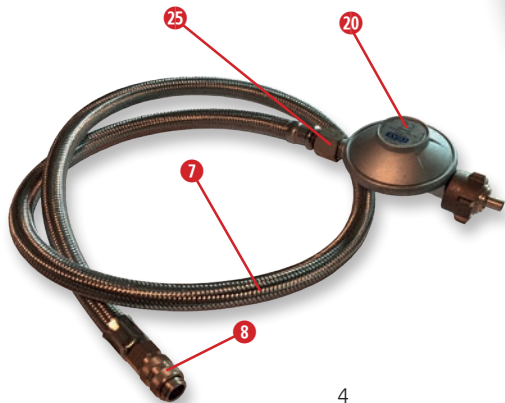


SPIS TREŚCI

Przegląd produktów	4
Wymiary i waga	5
Wprowadzenie	7
Kilka słów o bezpieczeństwie	9
Korzystanie z gazu	11
Sprawdzanie kuchenki	11
Przygotowanie kuchenki	12
Rozpalanie kuchenki	13
Wyłączanie kuchenki	14
Konserwacja i przechowywanie	14
Ważne informacje dotyczące butli gazowych	15
Rozwiązywanie problemów	15
Utylizacja	16
Serwis posprzedażowy	16
Gwarancja	16
Niebezpieczeństwo	17
Zagrożenie tlenkiem węgla	17
Dla bezpieczeństwa	17
Notes	18

PRZEGLĄD PRODUKTÓW

- 1 Szyby przednie
- 2 Pokrywa
- 3 Małe przegrody
- 4 Tylna i dolna część
- 5 Duża przegroda
- 6 Ściany boczne i przednie
- 7 Wąż w oplocie PTFE 304 ze stali nierdzewnej
- 8 Szybkozłącze
- 9 Słupek do szybkozłącza
- 10 Złącze grodziowe do słupka
- 11 Przewody gazowe
- 12 Pokrętła sterujące/zawory igłowe
- 13 Dysze 0,90
- 14 Palniki z odpowietrznikami i zaciskami rusztu
- 15 Wspornik kratki / panewki
- 16 Uchwyty szyby przedniej
- 17 Blokady motylkowe
- 18 Sprężynowy uchwyt do przenoszenia
- 19 Nóżki poziomujące
- 20 Regulator niskiego ciśnienia (brak w zestawie)
- 21 Pręt do zawiasu (nie pokazano)
- 22 Gumowe (PVC) pierścienie do mocowania szyby zedniej
- 23 Nakrętki i śruby do mocowania zaworów iglicowych (nie pokazano)
- 24 Z tyłu znajduje się odporna na wysoką temperaturę naklejka PET z informacją o oznaczeniu CE oraz o tym, jakiego regulatora należy używać.
- 25 Wewnętrzna nakrętka żeńska G 1/4 LH (do lewego gwintu zewnętrznego G 1/4 na regulatorze)



4

WYMIARY I WAGA

Obudowa

Szerokość: ± 511mm*

Głębokość: ± 313mm*

Wysokość: ± 118mm*

Siatka

Szerokość: ± 503mm

Głębokość: ± 301mm

Waga: ± 5,5 Kg**



* Nie uwzględniając uchwytu, blokad i nóżek

** Łącznie z wężem

5



EXPLORE MORE, RELAX MORE, ..

Od momentu założenia naszej firmy, Dock outdoors v.o.f., jesteśmy chwaleni na całym świecie za nasz sprzęt obozowy przez łowców, poszukiwaczy przygód i odkrywców na całym świecie.

Pasja i zamiłowanie do przygody, rozwiązań technicznych i wzornictwa były przyczyną sukcesu naszych produktów. Przywiązujemy najwyższą wagę do szczegółów i wykończenia, co widać na pierwszy rzut oka.

Każdą kuchenkę budujemy i testujemy indywidualnie i ręcznie, zanim opuści naszą firmę. W ten sposób możemy utrzymać najwyższy poziom jakości i funkcjonalności, którego wymagamy od naszych produktów. Nieustannie wprowadzamy innowacje i staramy się jak najlepiej rozwijać nasz sprzęt.

Ciesz się i upewnij się, że Twoje gotowanie jest tak bezpieczne, zabawne i smaczne, jak powinno być

Bez względu na to, na jaki poziom przygody chcesz wyruszyć, nasz sprzęt został zaprojektowany tak, aby przetrwał całe życie i służył Ci bez względu na to, gdzie wędrujesz.

Ciesz się swoją kuchenką!

Hans & Hennie
Team Dock outdoors v.o.f.



KILKA SŁÓW O BEZPIECZEŃSTWI

Ponieważ masz do czynienia z wysoce łatwopalną substancją, przed rozpoczęciem pracy chcielibyśmy zwrócić Twoją uwagę na kilka ważnych kwestii.

Niniejsze instrukcje mają na celu zapewnienie bezpieczeństwa i pomoc w uniknięciu ryzyka obrażeń i/lub uszkodzeń. W przypadku nieprzestrzegania tych instrukcji wszystkie gwarancje tracą ważność.

⚠ WAŻNE: Należy uważnie przeczytać niniejszą instrukcję obsługi, aby zapoznać się z kuchenką przed podłączeniem jej do butli gazowej. Instrukcję należy przechowywać w bezpiecznym miejscu do wykorzystania w przyszłości.

- Kuchenki należy używać wyłącznie na zewnątrz lub w dobrze wentylowanym miejscu.
- Wąż (w oplocie ze stali nierdzewnej), szybkozłączce i gumowa uszczelka regulatora muszą być sprawdzane pod kątem zużycia lub uszkodzeń przed każdym użyciem i przed podłączeniem do butli gazowej.
- Butlę gazową należy podłączać na zewnątrz i z dala od ludzi. Kontrolę przepływu gazu przez regulator i palniki należy przeprowadzać na zewnątrz i z dala od otwartego ognia.
- Należy upewnić się, że kuchenka nie jest używana w pobliżu materiałów palnych, gazów lub płynów. Podczas użytkowania odległość od dachu musi wynosić co najmniej 1250 mm i 500 mm od ściany.
- Nigdy nie zostawiaj zapalanej kuchenki bez nadzoru i zawsze upewnij się, że łatwopalne materiały znajdują się z dala od kuchenki, gdy jest ona używana.
- Po użyciu kuchenki należy zawsze zamknąć główny zawór butli gazowej.
- Nie należy modyfikować kuchenki. Wszelkie modyfikacje mogą być niebezpieczne. Należy dokładnie przestrzegać naszych instrukcji dotyczących montażu części zamiennych.
- Gdy kuchenka ma być przechowywana, należy upewnić się, że wszystkie jej elementy są czyste i suche. Butla gazowa nigdy nie powinna być podłączona do kuchenki podczas przechowywania.
- Niniejszą instrukcję obsługi należy przechowywać w bezpiecznym miejscu, aby można było do niej wrócić w razie potrzeby.

⚠ UWAGA: Osoby bez doświadczenia i wiedzy nie powinny korzystać z kuchenki. Muszą one być nadzorowane lub poinstruowane przez osobę odpowiedzialną za ich bezpieczeństwo. Nie zezwalać dzieciom bez nadzoru na korzystanie z kuchenki. Trzymać zwierzęta domowe z dala od urządzenia!



WYKORZYSTANIE GAZU

Ta kuchenka jest przeznaczona do użytku z butlami LPG.
(propan, butan lub ich mieszanka)

Należy użyć jednego z poniższych reduktorów niskiego ciśnienia dla danego kraju;

Kategoria gazu; I3+(28-30/37) I3B/P(30)

Ciśnienie gazu; G30 butan przy 28-30 mbar | G31 propan przy 37 mbar
Kraje; BE, CH, CY, CZ, ES, FR, GB, GR, IE, IT, LT, LU, LV, PT, SK, SI.

Kategoria gazu; I3+(28-30/37) I3B/P(30)

Ciśnienie gazu; G30 butan przy 30 mbar | G31 propan przy 30 mbar
Kraje; BE, CY, DK, EE, FR, GB, HU, IT, LT, NL, NO, SE, SI, SK, RO, HR, TR, BG, IS, LU, MT.

Kategoria gazu; I3B/P(50)

Ciśnienie gazu; G30 butan przy 50 mbar | G31 propan przy 50 mbar
Kraje; AT, CH, DE, SK

Ze względów bezpieczeństwa zalecamy stosowanie węża w oplocie ze stali nierdzewnej.

SPRAWDZANIE KUCHENKI

⚠ WAŻNE: W przypadku wycieku z kuchenki (zapach gazu) należy natychmiast wynieść ją na zewnątrz w dobrze wentylowane miejsce wolne od płomieni, gdzie można wykryć i zatrzymać wyciek. **NIE** próbuj wykrywać wycieków za pomocą płomienia, użyj wody z mydłem

1. Wąchaj lub nastuchuj w cieków gazu z butli gazowej (7, 8, 20 & 25). Jeśli nie masz pewności, możesz to sprawdzić, polewając połączenia z butlą gazową wodą z mydłem. Jeśli pojawiają się pęcherzyki, oznacza to wyciek gazu. **NIE WOLNO** zapalać kuchenki!
2. Przed podłączeniem butli gazowej należy zamknąć pokrętła/zawory iglicowe (12) na kuchenke (przekręcić zgodnie z ruchem wskazówek zegara, aby zamknąć).
3. Przed podłączeniem butli gazowej do kuchenki należy sprawdzić jej gumową uszczelkę. Nie używaj kuchenki, jeśli butla gazowa ma uszkodzone lub zużyte gumowe uszczelki.
4. Gwinty butli gazowej i regulatora (20) muszą być nienaruszone. Jeśli są one w jakikolwiek sposób uszkodzone, należy je wymienić lub jeśli regulator jest uszkodzony, **NIE UŻYWAĆ** kuchenki. Zamów nowy przewód i regulator.
5. Sprawdzić wąż (7) aby nie był zagięty ani zgnieciony. Unikać skręcania elastycznego węża. Sprawdź, czy palniki z odpowietrznikami (14) znajdują się na swoim miejscu. Podnieś/opuść wspornik/ruszt patelni (15) aby upewnić się, że palniki z otworami wentylacyjnymi (14) znajdują się na swoim miejscu, a w razie potrzeby wyreguluj je.

PRZYGOTOWANIE KUCHENKI

⚠ WAŻNE: Należy upewnić się, że piec stoi na nóżkach na stabilnej, płaskiej powierzchni, bez materiałów łatwopalnych w pobliżu. Sprawdź jej stabilność i w razie potrzeby wyreguluj nóżki poziomujące! W przypadku przechylenia lub zachwiania kuchenki, gdy znajdują się na niej garnki i patelnie, istnieje ryzyko poparzenia gorącymi płynami.

1. Na początku upewnij się, że nóżki poziomujące są całkowicie wkręcone.
2. Do działania kuchenki niezbędny jest reduktor niskiego ciśnienia gazu. Przewód łączący kuchenkę z reduktorem i butlą gazową nie powinien przekraczać 1,5 m i nie powinien być skręcony ani zwężony. Podłącz wąż gazowy za pomocą szybkozłączki do mosiężnej dyszy wlotowej i zabezpiecz go. To urządzenie zasilane gazem jest przeznaczone do użytku wyłącznie z butlami z gazem płynnym. Próba montażu innych typów butli gazowych jest niebezpieczna.
3. Umieść kuchenkę na stabilnej i płaskiej powierzchni na nóżkach poziomujących, otwórz pokrywę i wyjmij regulator z wężem z obudowy. Zamocować czujniki wiatru.
4. Umieść patelnię na kratce podtrzymującej i wlej do niej trochę wody. Użyj nóżek poziomujących, aby upewnić się, że kuchenka jest ustawiona poziomo. W tym celu należy wykręcić nóżki poziomujące, aż woda znajdzie się na środku patelni.
5. Podłącz butlę gazową do regulatora, przykręcając ją zdecydowanym, ciągłym ruchem do oporu. Zrób to ręcznie, **NIE UŻYWAJ** szczypiec ani podobnych narzędzi. Sprawdź, czy jest dobrze dopasowana!
6. Upewnij się, że butla gazowa jest wypoziomowana z regulatorem **DO GÓRY**. Sprawdź, czy z połączenia między regulatorem a butlą gazową nie wycieka gaz. W razie wątpliwości należy użyć wody z mydłem.
7. Podłącz mosiężne szybkozłączki węża do mosiężnej kolumny wlotu gazu na kuchence.
8. Przed podłączeniem kuchenki do butli gazowej należy upewnić się, że pokrętło sterujące/zawory iglicowe znajdują się w pozycji „OFF” (obrócone całkowicie w prawo).
9. Otwórz zawór butli gazowej.

ZAPALANIE KUCHENKI

⚠ WAŻNE: Pod żadnym pozorem nie należy przenosić zapalanej kuchenki, zarówno z naczyniami, jak i bez nich. Jeśli z powodu wiatru płomień zostanie zepchnięty pod palnik, należy wyłączyć kuchenkę i przenieść ją w bardziej ostojęte miejsce, gdy ostygnie.

1. Upewnij się, że kuchenka została przygotowana w sposób opisany powyżej.
2. Aby zapalić jeden z palników, przytrzymaj płomień obok krawędzi wyznaczonego palnika i powoli przekręć odpowiedni zawór (w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara).
3. Po zapaleniu gazu można regulować płomień i dopływ ciepła za pomocą pokrętła/zaworu iglicowego. Gaz powinien palić się bezpośrednio w górę stałym płomieniem.
4. Po zapaleniu gazu postaw garnek lub patelnię na kuchence.
5. Jeśli konieczne jest użycie dwóch palników, zapal drugi palnik w taki sam sposób, jak pierwszy.



WYŁĄCZYĆ KUCHENKĘ

⚠ WAŻNE: Nie należy pakować kuchenki przed ostygnięciem palników i wspornika patelni/siatki. Przed odłączeniem butli gazowej należy sprawdzić, czy palniki są wygaszone.

1. Wyłącz kuchenkę, przekręcając pokrętkę regulacji gazu/zawory iglicowe (zgodnie z ruchem wskazówek zegara) do pozycji zatrzymania. Pokrętła/zawory iglicowe gazu są zamknięte, a przepływ gazu zostaje zatrzymany w momencie zgaśnięcia płomienia. Nie używaj nadmiernej siły podczas wyłączania zasilania; może to spowodować problemy przy kolejnej próbie włączenia pokręteł/zaworów iglicowych.
2. Po zakończeniu korzystania z kuchenki, gdy oba palniki są wyłączone i zimne, należy zamknąć zawór butli gazowej i odkręcić reduktor wraz z węzem od butli gazowej.
3. Odtąć szybkoszłątkę od kolumny. Wyjąć przednie szyby, umieścić regulator z węzem i przednimi szybami w obudowie kuchenki i zamknąć pokrywę. Nie zapomnij ponownie wkręcić nóżek poziomujących.

PIELĘGNACJA I PRZECHOWYWANIE

⚠ WAŻNE: Regularne czyszczenie i przeglądy przedłużają żywotność pieca. Jeśli piec wymaga naprawy, skontaktuj się z nami. Dane kontaktowe znajdują się z tyłu niniejszej instrukcji obsługi. **NIE** próbuj samodzielnie naprawiać zaworów butli gazowej lub regulatora.

1. Zdejmij wspornik patelni/siatkę. Zdejmij palniki z otworami wentylacyjnymi ze wspornika/rusztowania patelni. Wspornik patelni/siatkę można czyścić zarówno w zmywarce, jak i ręcznie przy użyciu wody z mydłem. (Instrukcje demontażu znajdują się na stronie pobierania w naszej witrynie internetowej).
 2. Obudowę kuchenki i palniki należy czyścić szmatką i łagodnym środkiem czyszczącym, np. płynem do mycia naczyń.
 3. Po całkowitym wyschnięciu należy ponownie złożyć kuchenkę.
- Z kuchenką należy obchodzić się ostrożnie. Nie upuszczać go.
 - Po wyczyszczeniu poczekać, aż piec wyschnie i przechowywać go w suchym miejscu.
 - Gdy kuchenka nie jest używana, należy umieścić ją w plastikowej torbie, aby zapobiec przedostawaniu się owadów.
 - Butlę gazową należy przechowywać w dobrze wentylowanym miejscu. Butle LPG powinny być przechowywane na zewnątrz, jeśli nie są używane.

O REDUKTORACH CIŚNIENIA

W różnych krajach stosowane są różne reduktory niskiego ciśnienia dla różnych typów podłączeń butli gazowych. Odpowiedni reduktor niskiego ciśnienia można nabyć lokalnie. Prawidłowy reduktor należy zamontować zgodnie z dołączoną do niego instrukcją. Próba podłączenia butli gazowych, które nie są przeznaczone do tej kuchenki, może być niebezpieczna. Na jednym z końców węża znajduje się nakrętka G 1/4 LH lub kawałek rurki termokurczliwej z opaską zaciskową. Znalazienie reduktora niskiego ciśnienia pasującego do nakrętki G 1/4 LH lub reduktora niskiego ciśnienia z kolumną węża powinno być łatwe, aby można było podłączyć kuchenkę do butli gazowej powszechnie stosowanej w danym kraju. Patrz strona 11 niniejszej instrukcji, aby dowiedzieć się, jakiego reduktora niskiego ciśnienia należy użyć. Są to najczęściej stosowane połączenia.

ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

- Normalny płomień jest niebieski. Jeśli płomień jest całkowicie żółty, może to oznaczać, że otwory wentylacyjne nie znajdują się we właściwym położeniu. Należy ponownie ustawić ruszt z palnikami i otworami wentylacyjnymi na wylotach zaworu iglicowego. Przepętniona butla gazowa może również powodować duże żółte płomienie.
- Jeśli moc płomienia spada lub gaz nie zapala się, sprawdź, czy butla gazowa nadal zawiera gaz. Jeśli nadal jest gaz, otwory wentylacyjne mogły zostać zablokowane.
- Sprawdź, czy wloty do zwężek Venturiego są czyste i wolne od przeszczód. Mała szczotka lub kawałek drutu mogą być przydatne do oczyszczenia zwężek, jeśli znajdują się w nich jakieś przeszkody.

Problem: Nie zapala się możliwa przyczyna - Zawór gazu pozostał zamknięty - Wąż jest zagięty - Brak dopływu gazu	możliwe rozwiązanie - Otwórz zawór gazu - Popraw go - Wymień butlę gazową
Problem: Jeśli czuć zapach gazu możliwa przyczyna - Nieprawidłowe połączenie węża i regulatora ciśnienia - Wąż jest uszkodzony - Palnik nie jest zapalony	możliwe rozwiązanie - Sprawdź wodą z mydłem i poprawiń połączenie. - Wymień go - Ponownie zapal palnik
Problem: Spalanie jest nieprawidłowe możliwa przyczyna - Brak dopływu gazu - Porty płomienia są zatkane - Palniki nie znajdują się we właściwej pozycji	możliwe rozwiązanie - Wymień butlę gazową - Wyczyść je - Wyregulować palniki

UTYLIZACJA

Prosimy o dbałość o środowisko.

Materiały opakowaniowe należy segregować w celu utylizacji zgodnie z lokalnymi przepisami dotyczącymi utylizacji odpadów. Karton i papier należy oddać do recyklingu makulatury, a plastik do recyklingu tworzyw sztucznych.

SERWIS POSPRZEDAŻOWY

W przypadku stwierdzenia nieprawidłowości w działaniu kuchenki gazowej, należy wykonać czynności kontrolne, zapoznając się z sekcją „Rozwiązywanie problemów”. Jeśli nie możesz znaleźć przyczyny usterki, skontaktuj się z nami.

GWARANCJA

Dock Outdoors niniejszym gwarantuje, że produkty wyprodukowane lub oznaczone naszą marką są objęte gwarancją dla pierwotnego nabywcy przez 2 lata, jeśli produkt jest używany zgodnie z przeznaczeniem i konserwowany w sposób opisany powyżej. W takim przypadku pokrywamy wszystkie wady materiałowe i produkcyjne.

Przedłużone użytkowanie pozostawi ślady na produkcie. Jest to uważane za normalne zużycie i nie jest objęte gwarancją.

Niniejsza ograniczona gwarancja nie obejmuje żadnych awarii lub trudności w działaniu spowodowanych wypadkiem, nadużyciem, niewłaściwym użyciem, zmianą, niewłaściwym zastosowaniem, wandalizmem, niewłaściwą instalacją lub niewłaściwą konserwacją lub serwisem, lub niewykonaniem normalnej i rutynowej konserwacji, w tym między innymi uszkodzeń spowodowanych przez owadów w rurkach palnika, zgodnie z niniejszą instrukcją obsługi. Niniejsza ograniczona gwarancja nie obejmuje pogorszenia stanu lub uszkodzeń spowodowanych trudnymi warunkami pogodowymi, takimi jak grad, huragany, trzęsienia ziemi lub tornada, odbarwienia spowodowane narażeniem na działanie substancji chemicznych bezpośrednio lub w atmosferze.

Z powyższych informacji nie można wywodzić żadnych praw. Wszystkie nasze produkty są wytwarzane zgodnie z przepisami CE. Zastrzegamy sobie prawo do zmiany wymiarów, materiałów, opisów, wykresów lub oświadczeń, które są wymagane do rozwoju technicznego naszych produktów.

NIEBEZPIECZEŃSTWO



ZAGROŻENIE TLENKIEM WĘGLA

To urządzenie może wytwarzać tlenek węgla, który nie ma zapachu. Używanie go w zamkniętej przestrzeni może spowodować śmierć. Nigdy nie używaj tego urządzenia w zamkniętej przestrzeni, takiej jak kamper, namiot, przyczepa kempingowa lub dom.

DLA BEZPIECZEŃSTWA

Jeśli poczujesz zapach gazu:

- Nie próbuj zapalać urządzenia.
- Zgaś otwarty płomień.
- Odtąć od butli gazowej.

Nie przechowuj ani nie używaj benzyny lub innych płynów z łatwopalnymi oparami w pobliżu tego lub innego urządzenia.

Designed and manufactured by;

Dock outdoors v.o.f.

Henri Dunantstraat 30

4564 AV Sint Jansteen

The Netherlands

DUCASTO

Dutch Camp Stove

www.dutchcampstove.com | www.ducasto.com

contact@dutchcampstove.com

https://www.instagram.com/dutch_camp_stove/

<https://nl.pinterest.com/Ducasto/>

DUCASTO

DUTCH CAMP STOVE

www.dutchcampstove.com | www.ducasto.com



*Please enjoy and make sure your cooking is as safe,
fun and tasty as it should be.*