

Instrukcja obsługi oraz warunki bezpieczeństwa – Kuchenka turystyczna gazowa

1. Przeznaczenie

Kuchenka turystyczna gazowa służy do gotowania i podgrzewania posiłków w warunkach turystycznych, biwakowych i outdoorowych. Przeznaczona jest do użytku z dedykowanymi kartuszami gazowymi (butan/propano-butan) zgodnymi z zaleceniami producenta.

2. Przygotowanie do użytkowania

1. Upewnij się, że kuchenka i kartusz gazowy są sprawne i nieuszkodzone.
 2. Postaw kuchenkę na stabilnej, równej i odpornej na ciepło powierzchni.
 3. Zamocuj kartusz zgodnie z instrukcją producenta – upewnij się, że jest dobrze osadzony i szczelny.
 4. Sprawdź, czy zawór regulacyjny jest w pozycji **wyłączonej** przed otwarciem dopływu gazu.
-

3. Sposób użycia

1. Otwórz zawór gazu powoli.
 2. Zbliź zapalnik piezoelektryczny (jeśli kuchenka jest w niego wyposażona) lub źródło ognia do palnika.
 3. Ustaw płomień na odpowiednią moc za pomocą pokrętła regulacyjnego.
 4. Używaj naczyń o płaskim dnie, dostosowanych do rozmiaru palnika.
 5. Po zakończeniu gotowania zakręć zawór, a następnie odłącz kartusz (jeśli konstrukcja na to pozwala).
-

4. Konserwacja

- Po użyciu ostudź kuchenkę przed zapakowaniem.
 - Czyść palnik miękką szczoteczką lub sprężonym powietrzem, aby usunąć zabrudzenia.
 - Nie stosuj agresywnych środków chemicznych.
 - Przechowuj kuchenkę i kartusze w suchym miejscu, z dala od źródeł ciepła i otwartego ognia.
-

Warunki bezpieczeństwa

1. Używaj kuchenki wyłącznie **na otwartej przestrzeni** lub w bardzo dobrze wentylowanych miejscach.
2. Nigdy nie używaj w namiocie ani w zamkniętych pomieszczeniach – ryzyko zatrucia tlenkiem węgla i wybuchu.
3. Nie pozostawiaj działającej kuchenki bez nadzoru.
4. Nie dotykaj palnika ani metalowych części tuż po zakończeniu pracy – grożą poparzeniem.
5. Chroń kartusze przed przegrzaniem, nasłonecznieniem i uszkodzeniami mechanicznymi.
6. Nie używaj kuchni w pobliżu łatwopalnych materiałów (sucha trawa, paliwo, odzież).
7. Zawsze transportuj kartusze oddzielnie od kuchenki i zabezpiecz je przed uszkodzeniem.

8. Używaj wyłącznie zalecanych kartuszy – nie stosuj zamienników ani butli niskiej jakości.
9. Po zakończeniu gotowania sprawdź, czy zawór gazowy jest całkowicie zakręcony.
10. Przechowuj kuchenkę i kartusze poza zasięgiem dzieci.