



FC30 Kuchnia polowa

Instrukcja obsługi

Wersja EN1.4
Fabryka Kuchni Teuvan Ltd.
16.8.2024

ZAWARTOŚĆ

ZAWARTOŚĆ	2
OGÓLNY	3
OSTRZEŻENIA	3
Etykiety ostrzegawcze i instrukcyjne na kuchence polowej	4
DANE TECHNICZNE	4
KONSTRUKCJA KUCHENKI POLOWEJ	5
Rama	6
Pojemnik na popiół i drzwiczki paleniska sprzed 2022 r.	6
Pojemnik na popiół i drzwiczki paleniska od 2022 r.	6
Typ osłony i numer serii	6
Garnek do gotowania	7
PRZYGOTOWANIA DO UŻYCIA	8
Sprawdzanie i uzupełnianie płynu przenoszącego ciepło	8
Przygotowanie kotła polowego do użycia	8
Minimalna ilość do ugotowania	8
Montaż palnika gazowego (akcesoria) w kuchence polowej	9
STOSOWANIE	9
Zastosowanie z drewnem	9
Zapłon	9
Regulacja mocy grzewczej	9
Zastosowanie z gazem	10
Zapalanie palnika	10
Zgasić palnik	10
Gotowanie	10
Czyszczenie kotła polowego	11
Kontrola urządzeń gazowych	11
Składowanie	12
Przygotowanie kotła polowego do użycia po przechowywaniu	12
GWARANCJA	12

OGÓLNY

Gratulujemy doskonałego wyboru! Kuchenka polowa FC30 to wysokiej jakości fiński produkt, który przy prawidłowym użytkowaniu i konserwacji zapewni długą żywotność. Przed instalacją lub użyciem kuchenki polowej prosimy o uważne przeczytanie niniejszej instrukcji obsługi i zachowanie jej do późniejszego wykorzystania.

OSTRZEŻENIA

- Nie należy przechowywać ani używać benzyny ani innych łatwopalnych gazów lub płynów w pobliżu kuchenki polowej lub palnika.
- Używaj wyłącznie oryginalnych części zamiennych lub części zamiennych zatwierdzonych przez producenta. Nieodpowiednia część zamienna może stwarzać zagrożenie.
- Podczas korzystania z kuchenki polowej należy mieć pod ręką sprzęt gaśniczy.
- Jeżeli w pobliżu kuchenki polowej wyczuwalny jest zapach gazu, należy natychmiast zamknąć zawór butli z gazem.
- Palnik gazowy przeznaczony jest do stosowania wyłącznie na zewnątrz i wyłącznie w konkretnym urządzeniu do gotowania.
- Ustaw kuchenkę polową na stabilnej, poziomej powierzchni, z dala od materiałów łatwopalnych. Zaleca się użycie butli gazowej o masie 11 kg. Trzymaj butlę gazową w pozycji pionowej.
- Wąż gazowy nie powinien stykać się z powierzchnią kuchenki polowej. Uważaj, aby nie zginać węża gazowego zbyt mocno.
- Nie należy przenosić kuchenki polowej podczas jej użytkowania.
- Nie wolno używać kuchenki polowej bez rury spalinowej lub płyt grzewczych/odbijających palenisko!
- Jako płyn przenoszący ciepło należy używać wyłącznie glicerolu!

UWAGA

Dym, para i powierzchnie kuchenki polowej mogą być niebezpiecznie gorące! Trzymaj dzieci i inne osoby z dala od kuchenki. Podczas użytkowania kuchenki, minimalna odległość od materiałów palnych wynosi: 1,0 m w każdym kierunku poprzecznym i 1,5 m w górę. Należy przestrzegać instrukcji lokalnych strażaków.



Należy upewnić się, że pojemnik na popiół jest całkowicie otwarty podczas używania gazu i że gazy dymowe mogą swobodnie przepływać do kanału dymowego.

Unikaj noszenia odzieży wykonanej z materiałów łatwopalnych podczas pracy z kuchenką polową. Używaj rękawic ochronnych podczas pracy z gorącymi przedmiotami.

Nie przykrywać kuchenki polowej.

Nie należy zmieniać żadnych części ani ustawień, które producent zablokował lub zabezpieczył. Zmiany lub użytkowanie niezgodne z instrukcją mogą stwarzać zagrożenie i są zabronione.

Zawsze przestrzegaj wszystkich lokalnych norm i przepisów bezpieczeństwa. W razie potrzeby zasięgnij porady u lokalnych władz.

Etykiety ostrzegawcze i instrukcyjne na kuchence polowej

Na pokrywie urządzenia do gotowania na wolnym ogniu znajdują się następujące etykiety ostrzegawcze i instruktażowe.

OSTRZEŻENIE – Wrząca para:

Przed otwarciem pokrywy należy podnieść zawór, aby upewnić się, że w garnku nie ma pary.

Ostrzeżenie – Gorące powierzchnie:

Podczas korzystania z garnka powierzchnie mogą się nagrzać.

UWAGA

Minimalny poziom napełnienia czajnika podczas

DANE TECHNICZNE

Model:

Teuvan FC30

Wymiary:

długość 800 mm, szerokość 600 mm,
wysokość 760 mm;
(długość z palnikiem gazowym 850 mm)



FAMILY PARTS OF BUSINESS
SINCE 2005

Waga:	50 kg (waga z palnikiem gazowym 54 kg)
Paliwo:	drewno, LPG (przy użyciu osobnego palnika)
Zużycie LPG przy maksymalnej mocy:	0,6 kg/godz.
Maksymalna moc:	7,5 kW
Pojemność garnka:	30 l
Płyn przenoszący ciepło:	Glicerol (objętość całkowita ok. 5 litrów)

Dane urządzenia gazowego:

Model palnika gazowego:	Teuva GB30 (KP30)
Ciśnienie gazu:	1,5 bara
Maksymalna moc (obliczona):	0,6 kg/h (7,5 kW)
Zapotrzebowanie na powietrze do spalania:	$\geq 7,5 \text{ m}^3/\text{h}$ (NTP: 0°C, 1013 mbar)

Zawsze używaj zatwierdzonego węża wysokociśnieniowego pomiędzy regulatorem (zaworem redukującym ciśnienie w cylindrze fotowoltaicznym) a palnikiem.

Wszystkie połączenia należy zabezpieczyć odpowiednimi zaciskami.

Tylko do użytku na zewnątrz!

Całość składająca się z palnika i kuchenki polowej spełnia wymagania i posiada homologację typu UE zgodnie z Rozporządzeniem w sprawie urządzeń gazowych (UE) 2016/426 (GAR).

Numer certyfikatu: 845BS-0012. Używanie w innych urządzeniach lub niezgodnie z



instrukcją jest zabronione.

KONSTRUKCJA KUCHENKI POLOWEJ

Piec polowy składa się z ramy z paleniskiem oraz garnka przymocowanego do ramy za pomocą blokad dźwigniowych. Piec polowy jest zamontowany na podstawie, dzięki której można go odchylić do przodu w celu czyszczenia. Kształt podstawy umożliwia podnoszenie i układanie pieca w stosy w celu przechowywania. W podstawie znajdują się schowki na elementy przewodu kominowego.



Rama

Część ramowa kuchenki polowej jest przykręcona do podstawy. W dolnej części znajduje się palenisko ze stali nierdzewnej, które w razie potrzeby można zdemontować i wymienić.

Pojemnik na popiół i drzwiczki paleniska sprzed 2022 r.

Pod paleniskiem znajduje się popielnik. W piecach polowych wyprodukowanych przed 2022 rokiem popielnik jest zamocowany zawiasowo w tylnej części i otwiera się w dół od przedniej krawędzi, aby zawiesić go na łańcuchu. Drzwi paleniska są wygięte, aby dopasować się do krzywizny ramy pieca i zamocowane na wyjmowanym sworzniu zawiasu. Drzwi są wyposażone w blokadę (zdjęcie 1).

Pojemnik na popiół i drzwiczki paleniska od 2022 r.

W kuchenkach polowych produkowanych od 2022 roku popielnik jest wysuwany, co oznacza, że można go całkowicie wyjąć w celu opróżnienia. Po lewej stronie popielnika znajduje się ząbkowana krawędź, która zapobiega jego przypadkowemu przesunięciu.

Drzwiczki paleniska od 2022 roku są proste i wyposażone w płytę odbłaskową. Drzwiczki są mocowane na zawiasie za pomocą wyjmowanego sworznia i wyposażone w blokadę. Popielnik i drzwiczki paleniska są kompatybilne z kuchnią polową M13 (zdjęcie 2).



Typ osłony i numer serii

Tabliczka znamionowa znajduje się na ramie kuchenki polowej, w dolnej części jej tylnej ścianki. Numer serii jest wygrawerowany u podstawy tabliczki znamionowej, pokazany jako Pxxx.yy na poniższym rysunku. W numerze serii dwie cyfry po kropce (.) oznaczają rok produkcji (rysunek 3).

Kenttäkeitin / Field Cooker - FC30	
Tuotenumero Item	40100300
Malli Model	FC 30
Mitat (P x L x K) Dim. (L x W x H)	800 x 600 x 760 mm
Massa Mass	50 kg
 teuvan KEITINTEHDAS Teuvan Keitintehdas Oy - FINLAND	
www.teuvan.com	
Pxxx.yy	

Rysunek 3. Osłona typu i numer serii

Garnek do gotowania

Garnek ma konstrukcję dwuścienną. Płynny nośnik ciepła między ściankami równomiernie przekazuje ciepło z zewnątrz garnka do jego wnętrza. Jako płynny nośnik ciepła używany jest glicerol (gliceryna). Dzięki właściwościom płynu, jedzenie nie przypala się na dnie garnka. Ponieważ płynny nośnik ciepła rozszerza się pod wpływem ciepła, przestrzeń między ściankami garnka jest wyposażona w zawory, które zapobiegają tworzeniu się podciśnienia lub nadciśnienia. Gdy garnek polowy nie jest używany, zawory zamykają przestrzeń między ściankami, uniemożliwiając cyrkulację powietrza.

Nie należy dopuścić do zanieczyszczenia płynu przenoszącego ciepło żadną inną substancją.

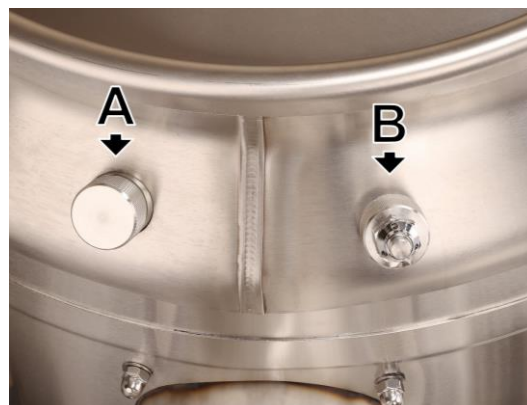
Garnek wyposażony jest w zamykaną pokrywę z uszczelką. Zawór parowy w pokrywie zapobiega tworzeniu się nadciśnienia wewnątrz garnka. Układ zaworów obejmuje również zawór podciśnieniowy, który zapobiega tworzeniu się podciśnienia wewnątrz garnka podczas jego stygnięcia. Zawór musi być zawsze czysty.

OSTRZEŻENIE: Niebezpieczeństwo oparzenia! Para wewnątrz garnka jest bardzo gorąca. Nigdy nie otwieraj pokrywy, dopóki zawór nie zostanie podniesiony. Otwieraj zamki pokrywy pojedynczo. Otwórz pokrywę, podnosząc krawędź najbardziej oddaloną od Ciebie.

PRZYGOTOWANIA DO UŻYCIA

Sprawdzanie i uzupełnianie płynu przenoszącego ciepło

Przed nagrzewaniem zawsze sprawdź poziom płynu przenoszącego ciepło. Kontrolę tę przeprowadza się, gdy kuchenka polowa jest zimna. Do sprawdzenia poziomu płynu służy bagnet (rysunek 5, B) w przestrzeni płynu przenoszącego ciepło, znajdującej się w części stożkowej z tyłu kuchenki, w połączeniu z zaworem podciśnieniowym. Aby sprawdzić poziom płynu na powierzchni, odkręć korek (radełkowany cylinder) wraz z zaworem od stożka. Poziom płynu na powierzchni powinien znajdować się co najmniej 0,5 cm od dolnego końca bagnetu. Jeśli poziom jest niższy, dolej płynu przenoszącego ciepło (gliceryny). Poziom płynu na powierzchni powinien sięgać maksymalnie do oznaczenia na bagnecie, a jeśli nie ma oznaczenia, 5 cm od dolnego końca bagnetu (rysunek 4). Najłatwiejszym sposobem dodania płynu przenoszącego ciepło jest przez korek zaworu wylotowego (rysunek 5, A). Na koniec przykręć zawór(y) z powrotem na miejsce.



Rysunek 5 Zawory płynu przenoszącego ciepło

A) Korek zaworu wylotowego

B) Bagnet i zawór podciśnieniowy



Zdjęcie bagnetu płynu przenoszącego ciepło

Przygotowanie kotła polowego do użycia

Ustaw kuchenkę polową na równym, niepalnym podłożu. Upewnij się, że w pobliżu nie ma żadnych przedmiotów ani materiałów, które mogłyby stworzyć zagrożenie pożarowe. Wybierz miejsce osłonięte od wiatru, jeśli to możliwe. Ustaw kuchenkę tak, aby rura spalinowa nie była po stronie nawietrznej. Podłącz części rury spalinowej do wylotu spalin z tyłu kuchenki. Część rury wyposażona w osłonę przeciwwiskrową znajduje się najwyżej. Upewnij się, że palenisko i pojemnik na popiół zostały oczyszczone z popiołu. Dodaj odpowiednią ilość wody do garnka.

Minimalna ilość do ugotowania

Aby zapobiec przegrzaniu garnka, w garnku powinno zawsze znajdować się co najmniej 10 litrów wody lub innego płynu. Ciepło zawarte w płynie termoprzewodzącym jest przekazywane tylko do tej części wewnętrznej powierzchni garnka, która jest pokryta wodą. Z tego powodu moc grzewczą należy zawsze dostosowywać do poziomu napełnienia garnka, aby uniknąć nadmiernego nagrzania płynu termoprzewodzącego. Zbyt duża moc grzewcza może spowodować wrzenie płynu termoprzewodzącego i wyciekanie odparowanego płynu z zaworu wylotowego.

Montaż palnika gazowego (akcesoria) w kuchence polowej

1. Zdejmij drzwiczki paleniska, wyjmując sworzeń zawiasu.





2. Otwórz całkowicie pojemnik na popiół lub, w przypadku kuchenek polowych z 2022 roku, wyciągnij pojemnik na popiół. Umieść palnik gazowy w palenisku i zamocuj go za pomocą sworznia zawiasu. Instalacja nie powiedzie się, jeśli pojemnik na popiół nie zostanie całkowicie otwarty lub wyjęty.



3. Palnika gazowego należy używać wyłącznie wtedy, gdy pojemnik na popiół jest całkowicie otwarty (modele z 2021 r. i starsze) lub całkowicie wyjęty (modele z 2022 r. i nowsze).
4. Demontaż palnika gazowego z kuchenki polowej odbywa się w ten sam sposób, jak przy montażu, lecz w odwrotnej kolejności.

STOSOWANIE

Zastosowanie z drewnem

Zapłon

1. Upewnij się, że palenisko i pojemnik na popiół w kuchence polowej zostały opróżnione.
2. Lekko otwórz pojemnik na popiół.
3. Rozpal ogień, używając niewielkiej ilości drobnych kawałków drewna opałowego. Użyj suchej kory brzozonej lub papieru jako podpałki. Monitoruj ogień w miarę jego rozpalania i dodawaj większe kawałki drewna opałowego, gdy ogień będzie dobrze się palił. Użyj pojemnika na popiół, aby ustawić odpowiedni ciąg.

Regulacja mocy grzania

Monitoruj ogień i dokładaj drewna opałowego w razie potrzeby podczas gotowania. Jeśli potrzebujesz więcej mocy, użyj mniejszych kawałków drewna opałowego i

zwiększ ciąg w razie potrzeby. Ciąg reguluje się, zmieniając położenie pojemnika na popiół. Niższą moc grzewczą uzyskuje się, używając tylko jednego lub dwóch dużych kawałków drewna opałowego i zmniejszając ciąg.

Stosowanie z gazem

Zapalanie palnika

1. Upewnij się, że zawór redukcyjny ciśnienia jest prawidłowo podłączony do cylindra fotowoltaicznego. Otwórz zawór redukcyjny ciśnienia do pozycji całkowicie otwartej.	2. Ustaw zawór palnika tak, aby był lekko otwarty.
3. Naciśnij pokrętko czujnika zaniku płomienia i przytrzymaj je.	4. Naciśnij i zwolnij przycisk zapłonu. Powtarzaj tę czynność w odstępach dwusekundowych, aż płomień się zapali. Aby czujnik zgaśnięcia płomienia rozgrzał się i pozwolił płomieniowi utrzymać się w płomieniu, pokrętko czujnika zgaśnięcia płomienia należy przytrzymać przez dziesięć sekund po zapaleniu palnika.

Zgasić palnik

1. Zamknij zawór palnika gazowego.
2. Zamknij zawór redukujący ciśnienie butli gazowej.

Gotowanie

Przed podgrzaniem sprawdź poziom płynu termoprzewodzącego. Poziom płynu powinien znajdować się 0,5–5 cm od dolnego końca bagnetu. Jeśli poziom jest niższy, dolej wymaganą ilość płynu termoprzewodzącego.

Podczas gotowania należy trzymać kuchenkę polową w pozycji pionowej.

Gdy garnek jest gorący, ostrożnie otwórz pokrywę, podnosząc ją najpierw od krawędzi najbardziej oddalonej od Ciebie. Uważaj na wrzącą parę wydobywającą się z garnka!

Dostosuj moc grzania podczas gotowania. Jeśli płyn termoprzewodzący zacznie parować, moc grzania garnka jest zbyt wysoka. Nie spowoduje to przyspieszenia gotowania, ale spowoduje zużycie płynu termoprzewodzącego i zwiększy zużycie drewna opałowego. Zmniejsz moc grzania, aż płyn termoprzewodzący przestanie wrzeć.

Jeśli gotujesz w garnku potrawę, która łatwo się przypala, posmaruj jej ścianki np. olejem kuchennym i ustaw niższą moc grzania.

Podczas podgrzewania garnek powinien zawsze zawierać co najmniej 10 litrów płynu lub jedzenia. Przy niższym poziomie napełnienia należy ustawić niższą moc grzania.

Czyszczenie kotła polowego

Wyczyść kuchenkę polową natychmiast po użyciu.

Garnek do gotowania:

Do czyszczenia garnka można stosować wszystkie metody i środki czyszczące odpowiednie do garnków ze stali nierdzewnej. Garnek można przechylić do czyszczenia. Należy również pamiętać o wyczyszczeniu pokrywki i zaworu w pokrywce.

Do czyszczenia części ze stali nierdzewnej nie należy używać wełny stalowej ani podobnych środków; zamiast tego, aby usunąć najtrudniejsze zabrudzenia, można użyć szorstkiej gąbki i, jeśli to konieczne, proszku do szorowania.

Palenisko:

W przypadku używania drewna, po każdym użyciu należy opróżnić pojemnik na popiół i palenisko. Popiół należy wysypać do niepalnego pojemnika lub w miejsce, w którym nie będzie stwarzał zagrożenia pożarowego. Należy usunąć popiół z płyt paleniskowych po bokach i z tyłu paleniska, a także z jego rusztu.

Powierzchnie wymiany ciepła i kanał dymowy:

Po użyciu należy wyczyścić zewnętrzne powierzchnie przewodzące ciepło garnka. Jeśli sadza gromadzi się na zewnętrznej powierzchni garnka, osłabia to zdolność przewodzącą ciepło i zmniejsza wydajność ogrzewania. Kanał dymowy i rurę kominową należy regularnie czyścić, zwłaszcza jeśli kuchenka polowa zaczyna się nagrzewać wolniej niż zwykle lub ciąg się zmniejszył. Częstotliwość czyszczenia zależy od używanego paliwa i ciągu. Sadza łatwo gromadzi się podczas spalania drewna.

Inne części:

Zewnętrzną powierzchnię kuchenki polowej można czyścić neutralnym detergentem. Należy uważać, aby nie szorować podczas czyszczenia malowanych części kuchenki.

Nie przechylaj szybkowaru tak bardzo, aby mógł wypłynąć płyn przenoszący ciepło przez otwór wlewowy.

Kontrola urządzeń gazowych

Przed użyciem należy wizualnie sprawdzić stan urządzeń gazowych. W przypadku podejrzenia uszkodzenia jakiegokolwiek części urządzenia, nie należy go używać do czasu usunięcia ewentualnego uszkodzenia. Jeśli nieszczelność występuje w wężu gazowym, regulatorze ciśnienia lub jakimkolwiek połączeniu między nimi, należy wymienić nieszczelną część na nową i wymienić również zaciski węża.

W przypadku stwierdzenia wycieku w innym miejscu niż wymienione powyżej, należy skontaktować się z producentem lub autoryzowanym serwisem urządzeń gazowych. Stan węża gazowego można sprawdzić pod kątem pęknięć, lekko go zginając. Należy również sprawdzić, czy wszystkie połączenia węża są w dobrym stanie. Należy wymienić zużyty wąż. Wąż gazowy należy wymieniać co najmniej raz na pięć (5) lat.

Regularnie, co najmniej raz w roku, sprawdzaj szczelność połączeń i węży. Kontrolę tę można przeprowadzić na przykład wodą z mydłem, gdy w układzie występuje ciśnienie. Skrop połączenie wodą z mydłem, zamknij zawór palnika gazowego i otwórz zawór redukcyjny ciśnienia przymocowany do butli gazowej. Jeśli połączenie jest nieszczelne, wyciekający gaz spowoduje powstawanie baniek mydlanych. Dokręć zacisk węża i nakrętkę. Jeśli to nie pomoże, wymień nieszczelną część.

Składowanie

1. Wyczyść i osusz kuchenkę polową.
2. Sprawdź stan kuchenki polowej i usuń wszelkie ewentualne usterki lub uszkodzenia.
3. Pozostaw pokrywkę garnka otwartą, pozostawiając niewielką szczelinę.
4. Upewnij się, że zawory przestrzeni płynu przenoszącego ciepło są nienaruszone i na swoim miejscu.
5. Przechowuj kuchenkę polową w suchym i dobrze wentylowanym miejscu.

Przygotowanie kotła polowego do użycia po przechowywaniu

Sprawdź ilość płynu termoprzewodzącego, jak zwykle podczas przygotowywania garnka polowego do użycia, i w razie potrzeby uzupełnij płyn termoprzewodzący. Sprawdź stan zaworu wylotowego komory płynu termoprzewodzącego oraz zaworu parowego w pokrywie. Więcej informacji znajdziesz w rozdziałach **Garnek do gotowania** i **preparaty do użytku**.

GWARANCJA

Kuchinka polowa FC30 objęta jest roczną gwarancją od daty dostawy. Gwarancja obejmuje wyłącznie wady materiałowe i produkcyjne. Gwarancja nie obejmuje kosztów transportu, montażu, zużycia, usterek spowodowanych nieprzestrzeganiem instrukcji obsługi ani żadnych innych kosztów. Producent zrekompensuje



ewentualną usterkę poprzez naprawę lub dostawę nowej części. Producent nie ponosi odpowiedzialności za szkody pośrednie. Więcej informacji na temat warunków gwarancji można znaleźć na naszej stronie internetowej www.teuvan.com.

PRODUCENT



Fabryka Kuchni Teuvan Ltd. • www.teuvan.com
Keitintehtaantie 29, FI-64700 Teuva
0207 851 600 • info@teuvan.com