



FC75 Kuchnia Polowa

Instrukcja obsługi

Wersja 1.4

Fabryka Kuchni Teuvan Ltd.

14.8.2025



ZAWARTOŚĆ

ZAWARTOŚĆ	1
OGÓLNY	2
OSTRZEŻENIA	2
Etykiety ostrzegawcze i instrukcyjne na kuchence polowej	3
INFORMACJE TECHNICZNE	4
KONSTRUKCJA KUCHENKI POLOWEJ	5
Rama	5
Pojemnik na popiół i palenisko	5
Tabliczka znamionowa i numer seryjny	6
Garnek do gotowania	6
PRZYGOTOWANIA DO UŻYCIA	7
Sprawdzanie i uzupełnianie płynu przenoszącego ciepło	7
Przygotowanie kotła polowego do użycia	7
Minimalna ilość do ugotowania	7
Montaż palnika gazowego (akcesoria) w kuchence polowej	8
STOSOWANIE	8
Zastosowanie z drewnem	8
Zapłon	8
Regulacja mocy grzewczej	9
Zastosowanie z gazem	9
Zapalanie palnika	9
Zgasić palnik	9
Zastosowanie z olejem napędowym	9
Demontaż palnika diesla (montaż w odwrotnej kolejności)	10
Gotowanie	11
Czyszczenie kotła polowego	11
Kontrola urządzeń gazowych	12
Składowanie	13
Przygotowanie kotła polowego do użycia po przechowywaniu	13
GWARANCJA	13
PRODUCENT	13

OGÓLNY

Gratulujemy doskonałego wyboru! Kuchenka polowa FC75 to wysokiej jakości fiński produkt, który przy prawidłowym użytkowaniu i konserwacji zapewni długą żywotność. Przed instalacją lub serwisowaniem kuchenki polowej prosimy o dokładne zapoznanie się z niniejszą instrukcją obsługi. Zachowaj instrukcję do późniejszego wykorzystania.

Niniejsza instrukcja zawiera sekcje dotyczące korzystania z opcjonalnych palników gazowych (LPG) i diesla, oprócz podstawowej wersji opalanej drewnem. Jeśli kuchenka została dostarczona bez tych opcjonalnych urządzeń, sekcje te można pominąć.

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 kuchenie polowej

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

OSTRZEŻENIE

Tylko do użytku na zewnątrz!

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 nagrząć.

UWAGA

Minimalny poziom napełnienia garnka podczas użytkowania: 20l

Dostosuj moc grzania do poziomu napełnienia garnka.

Przed użyciem sprawdź poziom płynu termoprzewodzącego.

OSTRZEŻENIE

Podczas korzystania z palnika gazowego należy upewnić się, że pojemnik na popiół jest wyjęty



FAMILY PARTS OF BUSINESS

SINCE 2005

Dystrybutor: Family Parts of Business Sp. z o.o. Godaszewice 64a; 97-200 Tomaszów Mazowiecki

INFORMACJE TECHNICZNE

Model:	Teuvan FC75
Wymiary:	wysokość 950 mm, szerokość 715 mm, długość 1200 mm
Waga:	81 kg, olej napędowy 113 kg
Paliwo:	drewno, LPG*, Diesel* *) używając osobnego palnika
Zużycie LPG przy maksymalnej mocy:	1 kg/godz.
Zużycie oleju napędowego przy maksymalnej mocy	~1,9 kg/h (stosowanie termostatu, niższe maksymalne zużycie ciągłe)
Maksymalna moc:	Gaz 14 kW, Diesel ~22 kW* *) sterowane termostatem
Pojemność garnka:	75 l
Płyn przenoszący ciepło:	Glicerol (7...10 litrów)
Informacje o palniku gazowym:	
Model palnika gazowego:	Teuva GB75 (KP75)
Ciśnienie	1,5 bara
Maksymalna moc (obliczona):	1 kg/godz. (14 kW)
Zapotrzebowanie na powietrze do spalania:	≥ 13,3 m ³ /h (NTP: 0°C, 1013 mbar)
Informacje o palniku diesla:	
Producent / Model	Oilon (Bentone) BF 1 FUV HC LMO14
Zapotrzebowanie na energię elektryczną	230 V, 50 Hz, 1 A (przy uruchomieniu ~2,2 A)
Dysza	0,5 Gph 60°S
Ciśnienie pompy olejowej	12 barów
Ustawienie ilości powietrza	6
Moc palnika	~1,8 kg/h do 2,0 kg/h (odpowiada ~21...23 kW mocy cieplnej)
Paliwo odpowiednie do palnika Diesel:	Diesel, LFO lub nafta (Jet-A, JP-8)

W przypadku palnika gazowego LPG zalecamy stosowanie butli gazowej o masie 11 kg, aby zapewnić odpowiedni przepływ gazu.

Zawsze używaj zatwierdzonego węża wysokociśnieniowego pomiędzy regulatorem gazu i palnikiem gazowym.

Wszystkie połączenia należy zabezpieczyć odpowiednimi zaciskami.

Tylko do użytku na zewnątrz!

Całość składająca się z palnika gazowego 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 i garnka przymocowanego do ramy zawiasowo. Garnek można odchylić do czyszczenia. Piec polowy jest zamontowany na podstawie z szerokimi płozami i kółkami, które umożliwiają łatwe przemieszczanie i podnoszenie pieca. W płozach znajdują się miejsca na przewody kominowe.

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 palenisko

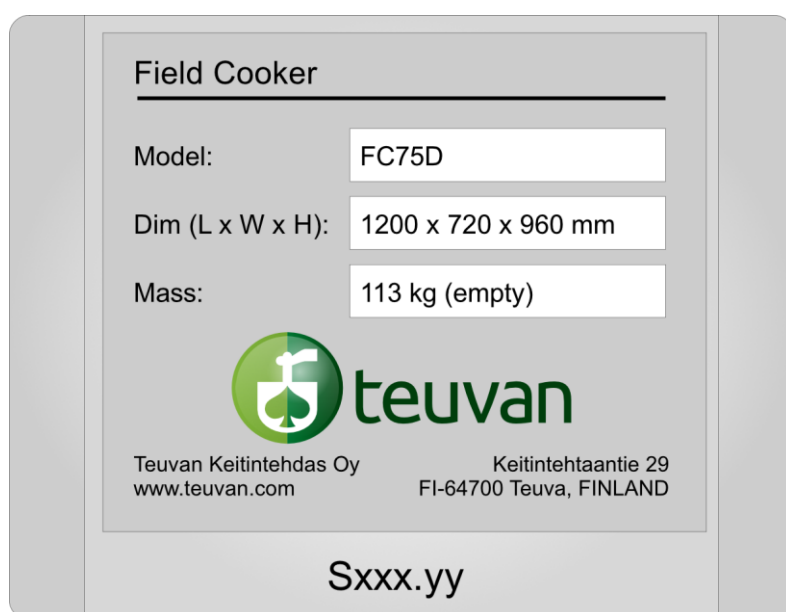
Pojemnik na popiół jest wysuwany, co oznacza, że można go całkowicie wyjąć, aby opróżnić pojemnik. Po lewej stronie pojemnika na popiół znajduje się ząbkowana krawędź, która zapobiega przypadkowemu przesunięciu pojemnika. Drzwi paleniska są proste i wyposażone w płytę odbijającą ciepło. Drzwi są zawiasowane za pomocą wyjmowanego sworznia i wyposażone w blokadę. Pojemnik na popiół i drzwi paleniska są kompatybilne z kuchenką polową FK2000 (M13) (zdjęcie 1).



W wersji Diesel drzwiczki paleniska i pojemnik na popiół są skierowane w stronę tylnej części korpusu kuchenki. Ma to na celu optymalne dopasowanie palnika diesla.

Tabliczka znamionowa i numer seryjny

Tabliczka znamionowa znajduje się na ramie kuchenki polowej, w dolnej części jej tylnej ścianki. Numer seryjny jest wygrawerowany u podstawy tabliczki znamionowej, pokazany jako Sxxx.yy na poniższym rysunku. W numerze seryjnym dwie cyfry po kropce (.) oznaczają rok produkcji (rysunek 2).



Rysunek 2 Tabliczka znamionowa i numer seryjny

Garnek do gotowania

Garnek ma konstrukcję dwuścienną. Medium przenoszące ciepło między ściankami równomiernie przekazuje ciepło z zewnątrz garnka do jego wnętrza. Medium przenoszącym ciepło jest glicerol (gliceryna). Dzięki właściwościom medium przenoszącego ciepło, jedzenie nie przypala się na dnie garnka. Ponieważ medium przenoszące ciepło 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 należy zawsze sprawdzić poziom płynu termoprzewodzącego. Kontrolę tę przeprowadza się, gdy kuchnia polowa jest zimna. W komorze płynu termoprzewodzącego znajduje się bagnet (rysunek 3, B) do sprawdzania poziomu płynu, który znajduje się w części stożkowej z tyłu kuchenki, w połączeniu z zaworem podciśnienia. Aby sprawdzić poziom płynu na powierzchni, należy odkręcić 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, należy dolać płynu termoprzewodzącego (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).

Najprostszym sposobem dodania płynu przenoszącego ciepło jest wpuszczenie go przez korek zaworu wylotowego (rysunek 3, A). Na koniec należy ponownie przykręcić zawór(y) na miejsce.

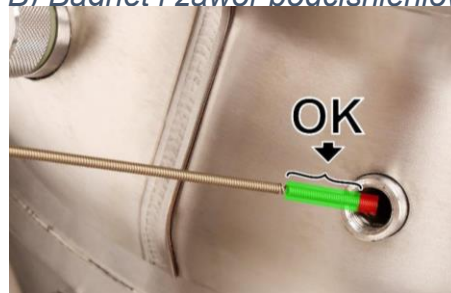
Przygotowanie kotła polowego do użycia

Ustaw kuchnię polową na równej, niepalnej powierzchni. 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 kuchnię tak, aby rura spalinowa nie była po stronie zewnętrznej. Podłącz rury spalinowe do wylotu spalin z tyłu kuchenki. Rura wyposażona w osłonę



Rysunek 3 Zawory płynu przenoszącego ciepło

A) Korek zaworu wylotowego
B) Bagnet i zawór podciśnieniowy



Rysunek 4. Miarka poziomu płynu przenoszącego ciepło

przeciwniskrową znajduje się na samej górze. 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 20 litrów wody lub innego płynu. Wydajność wymiany ciepła płynu jest ograniczona do tej części wewnętrznej powierzchni garnka, która ma bezpośredni kontakt z wodą. Z tego powodu moc grzewczą należy zawsze dostosowywać do poziomu napełnienia garnka, aby uniknąć nadmiernego nagrzania płynu. Zbyt duża moc grzewcza może spowodować wrzenie płynu, a odparowany płyn zacznie wyciekać z zaworu wylotowego.

Montaż palnika gazowego (akcesoria) w kuchence polowej

1. Zdejmij drzwiczki paleniska, wyjmując sworzeń zawiasu. (Zdjęcia przedstawiają starszy model, z inną konstrukcją drzwiczek i pojemnika na popiół.)



2. Otwórz i wyciągnij pojemnik na popiół. Umieść palnik gazowy w palenisku i zamocuj go za pomocą sworznia zawiasu.

Instalacja nie powiedzie się, jeśli nie usuniesz pojemnika na popiół.



3. Palnika gazowego należy używać wyłącznie po wyjęciu pojemnika na popiół.
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 brzoazowej 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 butli z gazem. Otwórz zawór redukcyjny 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 2-sekundowych, aż płomień się zapali. Aby zapewnić, że czujnik zaniku płomienia się nagrzej i umożliwi dalsze palenie się płomienia, przytrzymaj pokrętko wciśnięte przez dziesięć sekund po zapaleniu palnika.

Zgasić palnik

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

Zastosowanie z olejem napędowym

1. Umieść pojemnik na popiół w miejscu jego użytkowania pod paleniskiem, dnem do góry. Zapobiegnie to dopływowi nadmiaru powietrza od spodu. Palnik olejowy jest palnikiem wentylatorowym, a powietrze do spalania przepływa przez sam palnik. Pamiętaj, aby odwrócić pojemnik na popiół, gdy palisz drewnem opałowym!
2. Umieść kanister blisko palnika i upewnij się, że stoi pionowo.
3. Załóż adapter kanistra na miejsce i podłącz węże paliwowe palnika do szybkozłączny adaptera. Upewnij się, że węże biegną delikatnie, bez ostrych zagięć.
4. Pompuj kilka razy pompką do piłek, aż zobaczysz paliwo w filtrze i poczujesz lekki opór w pompie.
5. Sprawdź, czy złącza kabli elektrycznych znajdują się w gniazdach i czy blokady są zamknięte.
6. Sprawdź, czy w palenisku znajduje się palenisko, w razie potrzeby dodaj je.
7. Ustaw termostat na żadaną temperaturę.
8. Uruchom palnik przełącznikiem w szafie sterowniczej.
 - Rozpoczyna się okres podgrzewania palnika. Może to potrwać kilka minut, w zależności od temperatury palnika.
 - Po zakończeniu okresu podgrzewania uruchamia się silnik palnika, a pompa zaczyna tłoczyć paliwo do urządzenia usuwającego powietrze.
 - Następuje zapłon iskry, otwiera się zawór elektromagnetyczny pompy i zapala się płomień.
9. Jeśli płyn przenoszący ciepło (glicerol) w czajniku zacznie wrzeć, zmniejsz moc grzania (w trybie diesla – ustawienie temperatury na termostacie), aby nie marnować płynu przenoszącego ciepło.

Demontaż palnika diesla (montaż w odwrotnej kolejności)

1. Ustaw wyłącznik zasilania palnika w pozycji 0.
2. Odłącz złącze elektryczne palnika i zamknij osłonę ochronną gniazda złącza elektrycznego, blokując zatrzask.
3. Odłącz przewód paliwowy i załóż zaślepki ochronne na szybkozłącza

4. Otwórz blokadę dźwigni znajdującą się po lewej stronie obudowy palnika (rysunek 6)
5. Przesuń obudowę palnika w lewo i podnieś ją
6. Wyjmij korytko płomienia palnika. (Zdjęcie 5)
7. Odłącz palnik od palnika i umieść go w miejscu, w którym nie będzie narażony na działanie wody.
8. Następnie należy zamontować palnik gazowy lub drzwiczki paleniska (czyli przygotować je do używania gazu lub drewna).



Obudowa palnika



*Wymiennik płomieniowy
palnika*

Gotowanie

Przed podgrzaniem sprawdź poziom płynu przenoszącego ciepło. (Patrz wyżej punkt „Sprawdzanie i uzupełnianie płynu przenoszącego ciepło”).

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 jest zbyt wysoka. Nie spowoduje to zwiększenia szybkości gotowania, ale spowoduje zużycie płynu termoprzewodzącego i zwiększy zużycie paliwa lub drewna opałowego. Zmniejsz moc grzania, aż płyn termoprzewodzący przestanie wrzeć lub obniż ustawienie termostatu w wersji z silnikiem Diesla.

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

Podczas podgrzewania garnek powinien zawsze zawierać co najmniej 20 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 przechylać do czyszczenia. Należy również pamiętać o wyczyszczeniu pokrywy i zaworów w pokrywie.

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.

Komora spalania:

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 ciągnie się zmniejszyć. 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 szybkiowaru 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 węży 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, tak jak zwykle podczas przygotowywania garnka polowego do użycia, i w razie potrzeby uzupełnij płyn termoprzewodzący. Sprawdź stan zaworu wylotowego komory płynu termoprzewodzącego oraz zaworu pary w pokrywie. Więcej informacji znajdziesz w rozdziałach „Garnek” i „Przygotowanie do użycia”.

GWARANCJA

Kuchinka polowa FC75 objęta jest roczną gwarancją od daty dostawy. Gwarancja obejmuje wyłącznie wady materiałowe i produkcyjne. Gwarancja nie obejmuje kosztów transportu, prac instalacyjnych, zużycia, usterek spowodowanych



nieprzestrzeganiem instrukcji obsługi ani żadnych innych kosztów. Producent zrekompensuje ewentualną usterkę poprzez naprawę części lub dostarczenie nowej. 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
207 600 • info@teuvan.com

Dystrybutor

Family Parts of Business Sp. z o.o. www.przyczepy-agados.pl
Godaszewice 64a; 97-200 Tomaszów Mazowiecki, Polska

