



INSTRUKCJA OBSŁUGI



**SMILE-KN-02/IK i SMILE-KN-02/IKB
SMILE-KN-03/IK i SMILE-KN-03/IKB**

Użytkowanie kuchenki bez reduktora jest zabronione.
Należy stosować reduktor spełniający przepisy krajowe.

**KUCHENKI GAZOWE WYŁĄCZNIE DO STOSOWANIA
NA ZEWNĄTRZ POMIESZCZEŃ ORAZ W TURYSTYCE**

PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM ZAPOZNAJ SIĘ Z INSTRUKCJĄ OBSŁUGI

Szanowni Państwo!

Przed pierwszym użyciem urządzenia należy zapoznać się z instrukcją obsługi. Instrukcję należy zachować podczas całego okresu eksploatacji urządzenia.

1. WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA UŻYTKOWANIA URZĄDZENIA

- Przed rozpoczęciem użytkowania należy przeczytać instrukcje obsługi.
- Podłączenie kuchni do instalacji gazowej oraz jej regulację powinien wykonać wyłącznie uprawniony instalator urządzeń gazowych lub technik autoryzowanego serwisu.
- Przed zainstalowaniem, upewnić się czy miejscowe warunki dystrybucji (rodzaj i ciśnienie gazu) oraz nastawienie urządzenia są odpowiednie.
- Warunki nastawiania tego urządzenia podane są na tabliczce znamionowej.
- W przypadku zapalenia się gazu uchodzącego z nieszczelnego zaworu butli z gazem należy zarzucić na butlę mokry koc, w celu ostudzenia butli.
- Zabrania się używania uszkodzonej butli.
- Nie stawiać pustych naczyń na włączonym palniku.
- Nie należy pozostawiać włączonego urządzenia bez nadzoru.
- Producent nie ponosi odpowiedzialności za obrażenia lub uszkodzenia ciała spowodowane przez niewłaściwe zainstalowanie urządzenia lub jego nieprawidłowe użytkowanie.
- W przypadku awarii urządzenia, zwłaszcza przy ulatnianiu się gazu należy niezwłocznie odciąć go od dopływu gazu i niezwłocznie skontaktować się z wykwalifikowanym serwisem.
- Nie zezwala się na wykonywanie we własnym zakresie jakichkolwiek zmian i modernizacji pod rygorem utraty uprawnień gwarancyjnych.

UŻYTKOWNIKOWI NIE WOLNO.

- Dokonywać przeróbek na inny rodzaj gazu, dokonywać zmian w instalacji gazowej kuchni.
- Samodzielnie dokonywać napraw poza zakresem wymienionym w instrukcji obsługi.
- Użytkować kuchnię w warunkach utrudniających obsługę.
- Materiały z których wykonane jest opakowanie nadają się do powtórnego użycia.
- Podczas użytkowania kuchnia staje się gorąca. Zaleca się zachować ostrożność podczas kontaktu z elementami urządzenia.
- Do zestawiania potraw z palników gazowych należy używać rękawic ochronnych.
- Przegrzane tłuszcze i oleje mogą się zapalić. Dlatego potrawy przyrządzane na nich powinny być pod nadzorem innych osób.
- Przed rozpoczęciem użytkowania palników należy zwrócić uwagę czy poszczególne elementy są poprawnie ułożone.
- Przedmioty łatwopalne należy trzymać z dala od palników.
- Urządzenie należy używać z dala od dzieci.

W PRZYPADKU ULATNIANIA SIĘ GAZU NALEŻY.

- zakręcić zawór na butli z gazem
- zgasić wszystkie palniki i inne źródła ognia
- nie włączać urządzeń elektrycznych (również oświetlenia).
- awarie zgłosić w autoryzowanym punkcie serwisowym lub wezwać instalatora.

- Kuchenka gazowa jest przeznaczona do zasilania gazem z butli Propan-Butan.
- Na kuchence znajduje się nalepka z typem gazu przeznaczonego do zasilania kuchenki.
- Kontrole szczelności instalacji gazowej przeprowadza się przy użyciu wody z mydłem.

UWAGA: NIEDOPUSZCZALNE JEST SPRAWDZANIE SZCZELNOŚCI ZA POMOCĄ OTWARTEGO PŁOMIENIA (NP: ZAPAŁKĄ LUB ŚWIECĄ). GROZI TO WYBUCEM!

- Zabrania się używania urządzenia z nieszczelnym układem doprowadzenia gazu.
- Przewód gazowy musi znajdować się w bezpiecznej odległości od obszaru działania kuchenki, w którym temperatura jest wysoka, ponieważ może to spowodować uszkodzenie urządzenia. Wobec tego w przypadku uszkodzenia przewodu gazowego, należy wezwać zespół obsługi technicznej w celu dokonania natychmiastowej naprawy.
- Okresowo należy sprawdzać stan przewodu łączącego butle z kuchenką oraz szczelność zaworu redukcyjnego i butli.

2. DANE TECHNICZNE URZĄDZENIA

Dane Techniczne		Kuchenka z dwoma palnikami SMILE-KN-02/IKB SMILE-KN-02/IK	Kuchenka z trzema palnikami SMILE-KN-03/IKB SMILE-KN-03/IK
Szerokość		590mm	590mm
Głębokość		355mm	355mm
Wysokość		90mm	90mm
Ciężar netto		4,6kg	4,8kg
	Średnica dysz dla G 30 (mm)	Wartości mocy palnika gazowego	
Palnik pomocniczy	Ø 0,50		1,00 kW
Palnik normalny	Ø 0,65	1,60 kW	1,60 kW
Palnik duży	Ø 0,80	2,30 kW	2,30 kW
Ciśnienie gazu	LPG dla G30-37 mbar NG		
Bezpieczeństwo	Mechanizm blokady na kurkach		

UWAGA:

WSZYSTKIE DANE TECHNICZNE OKREŚLONO W WARUNKACH LABORATORYJNYCH, W ZWIĄZKU Z CZYM NIEKTÓRE DANE TECHNICZNE MOGLĄ ULEC ZMIANIE .

- ❶ Pokrywa
- ❷ Ruszt
- ❸ Nasadka palnika
- ❹ Pokrętła



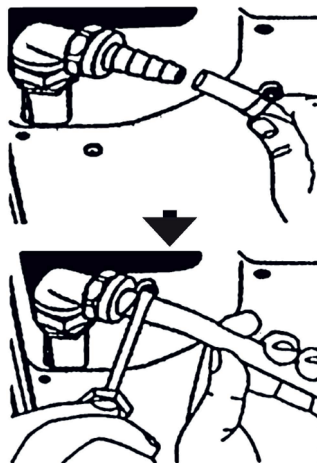
3. INFORMACJE DOTYCZĄCE PODŁĄCZENIA URZĄDZENIA

PODŁĄCZENIE PRZEWODU GAZOWEGO:

Podgrzać przewód doprowadzenia gazu przez zanurzenie go na 1 minutę w ciepłej wodzie. Po upływie tego czasu możliwe będzie jego podłączenie do kuchenki gazowej w sposób zapewniający odpowiednie zamocowanie przewodu. Druga strona przewodu gazowego musi zostać podłączona do reduktora gazu.

KONTROLA PRZECIEKÓW GAZU:

Wszystkie pokrętła muszą znajdować się w pozycji wyłączonej (OFF) a zawór butli (LPG) musi być otwarty. Należy użyć mydła z niewielką ilością ciepłej wody w celu przeprowadzenia kontroli przecieków gazu. W przypadku wystąpienia przecieku gazu, pojawią się bańki piany mydlanej. Należy wtedy ponownie sprawdzić podłączenie gazu i wezwać wyspecjalizowany serwis techniczny.



UWAGA!
Nie wolno kontrolować w ten sposób

INFORMACJE PRZYDATNE PODCZAS EKSPLOATACJI KUCHENKI

Powierzchnia kuchenki jest pokryta materiałem ochronnym, w związku z czym przy pierwszym użyciu kuchenki zaleca się włączenie palników w pozycję maksymalną na około 5 minut.

- Naczynia poddawane obróbce termicznej na kuchence muszą mieć kształt płaski lub muszą być obracane, aby jak najlepiej wykorzystać energię cieplną.
- Należy używać odpowiednich pozycji ustawień palników kuchenki.
- Po zakończeniu korzystania z kuchenki, należy odczekać aż powierzchnia kuchenki i ruszta ostygną, po czym można przystąpić do czyszczenia wilgotną szmatką
- Po zakończeniu czyszczenia kuchenki, gdy powierzchnia wyschnie można ponownie przystąpić do gotowania.
- W przypadku płyt ze stali nierdzewnej pokrytych powłoką, kolor tej powłoki może ulegać kilkakrotnie zmianie. Nie ma to wpływu na eksploatację urządzenia.

POKRĘTŁA PALNIKÓW

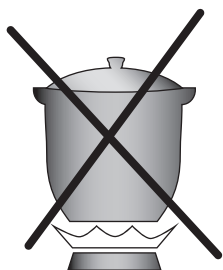
- Przepływ gazu w poszczególnych palnikach otwiera się i zamyka za pomocą odpowiednich pokręteł.
- Przed włączeniem palnika należy się upewnić czy pokrętło które chcemy uruchomić odpowiada palnikowi który chcemy zapalić. Pokrętła odpowiadające danemu palnikowi są usytuowane naprzeciwko palnika.

4. PRAWDŁOWY DOBÓR PŁOMIENIA

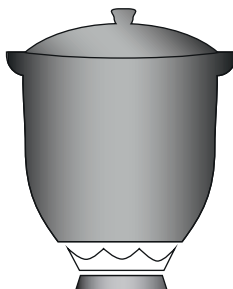
- Płomień nie powinien wychodzić poza dno naczynia lecz powinien obejmować 2/3 jego powierzchni. Takie użytkowanie pozwala na oszczędniejsze zużycie gazu i przeciwdziała zabrudzeniu naczyń.
- Wielkość płomienia zależy od pozycji pokręteł. Płomienia pełnego należy używać do czasu zagotowania potrawy. Do dalszego gotowania lepiej użyć płomienia oszczędnego.

5. PRAWDŁOWY DOBÓR NACZYŃ

- Na ruszcie nie stawiać zdeformowanych lub niestabilnych naczyń gdyż mogą się przewrócić i zalać palniki.
- Nie zdejmować ruszta i nie stawiać naczyń bezpośrednio na palnikach.
- Przed zestawieniem naczyń z palników należy zmniejszyć płomień lub w razie potrzeby go zgasić całkowicie.
- Palniki utrzymywać w należytej czystości, ponieważ zanieczyszczenia ujemnie wpływają na ich funkcjonalność.
- Płomień znajdujący się pod garnkiem nie powinien wychodzić poza obręb dna garnka.
- Naczynie do gotowania nie powinno być zbyt wysokie. Najlepiej gdy ich wysokość odpowiada 2/3 średnicy garnka.
- Naczynia powinny być czyste i suche, ponieważ wtedy dobrze przewodzą i zatrzymują ciepło.

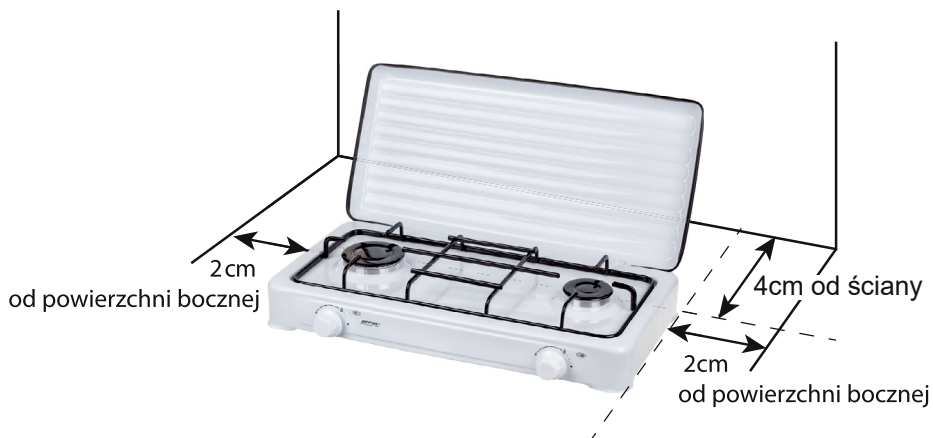


ŹLE



DOBRCZE

6. USTAWIENIE KUCHENKI



- Należy zapewnić poprawne wypoziomowanie urządzenia.
- Należy zachować opakowanie oryginalne kuchenki gazowej oraz jego elementy znajdujące się w tym opakowaniu.
- Palnik gazowy, ruszt oraz nasadki palników muszą być stabilnie zamocowane.
- Należy starannie zabezpieczyć powierzchnię kuchenki oraz nie umieszczać ciężkich przedmiotów na kuchenke gazowej.

7. CZYSZCZENIE KUCHENKI

1. Przed przystąpieniem do czyszczenia kuchenka musi zostać wyłączona.
2. Mycie i czyszczenie kuchenki jest proste. Nie wolno używać twardych narzędzi do czyszczenia.

3. W celu oczyszczenia palnika oraz nasadki należy użyć miękkiej ściereczki oraz łagodnego detergentu.
4. Do czyszczenia powierzchni kuchenki gazowej należy używać detergentu w formie kremu lub pasty.
 - W celu umycia, nie umieszczaj palnika gazowego oraz nasadki palnika w zmywarce do naczyń.
 - W celu oczyszczenia zanieczyszczonej powierzchni kuchenki gazowej należy używać tylko i wyłącznie materiałów eksploatacyjnych wymienionych w instrukcji obsługi.
 - Części emaliowane rusztu górnego kuchenki gazowej po pewnym okresie użytkowania mogą utracić część powłoki emaliowanej, co nie wpływa na eksploatację kuchenki.
 - W przypadku kuchenki wyposażonej w osłonę szklaną, do czyszczenia należy użyć płynu do mycia szyb.
 - W celu zdjęcia pokrywy szklanej należy ją podnieść do pozycji pionowej, a następnie wyjąć do góry.

CE 1312

PRAWIDŁOWE USUWANIE PRODUKTU (zużyty sprzęt elektryczny i elektroniczny)**Polska**

Oznaczenie umieszczane na produkcie wskazuje, że produktu po upływie okresu użytkowania nie należy usuwać z innymi odpadami pochodzącymi z gospodarstw domowych. Aby uniknąć szkodliwego wpływu na środowisko naturalne i zdrowie ludzi wskutek niekontrolowanego usuwania odpadów, zużyte urządzenie należy dostarczyć do punktu odbioru zużytego sprzętu AGD lub zgłosić jego odbiór z domu.

W celu uzyskania szczegółowych informacji na temat miejsca i sposobu bezpiecznego usuwania odpadów elektrycznych i elektronicznych użytkownik powinien skontaktować się z punktem sprzedaży detalicznej, lub z lokalnym Wydziałem Ochrony Środowiska. Produktu nie należy usuwać razem z innymi odpadami komunalnymi.

*Życzymy zadowolenia z użytkowania naszego wyrobu i zapraszamy do skorzystania z szerokiej oferty handlowej firmy **MPM***

AKCESORA
I CZĘŚCI ZAMIENNE KUPISZ NA
mpmstrefa.pl



MPM agd S.A.
ul. Brzozowa 3, 05-822 Milanówek, Polska
tel.: (22) 380 52 34, fax: (22) 380 52 72, BDO: 000027599
www.mpm.pl