



INSTRUKCJA OBSŁUGI  
UŻYTKOWANIA TURYSTYCZNYCH  
KUCHENEK GAZOWYCH

2-palnikowe: SMILE-KN-02/1K i SMILE-KN-02/1KB

3-palnikowe: SMILE-KN-03/1K i SMILE-KN-03/1KB



KUCHENKI GAZOWE  
WYŁĄCZNIE DO STOSOWANIA NA ZEWNĄTRZ  
POMIESZCZEŃ ORAZ W TURYSTYCE

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

**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: zapalką lub świecą). Grozi to wybuchem!**
- 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-02/1KB SMILE-KN-02/1K	Kuchenka z trzema palnikami SMILE-KN-03/1KB SMILE-KN-03/1K
Szerokość		570 mm	570 mm
Głębokość		300 mm	300 mm
Wysokość		100 mm	100 mm
Ciężar netto		4,6 kg	4,8 kg
	Średnica dyszy dla G 30 (mm)	Wartości mocy palnika gazowego	
Palnik pomocniczy	ø 0,45		0,9 kW
Palnik normalny	ø 0,60	1,9 kW	1,9 kW
Palnik duży	ø 0,70	2,4 kW	2,4 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 mogą ulec zmianie .

1. Pokrywa
2. Ruszt
3. Nasadka palnika
4. Pokręta



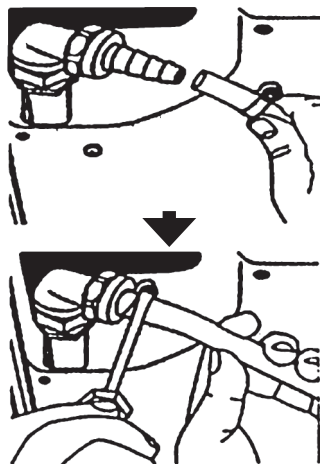
### 3. Informacje dotyczące podłączenia urządzenia

#### *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 pokręta 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 płyty jest pokryta materiałem ochronnym, w związku z czym przy pierwszym użyciu kuchenki zaleca się jej włączenie palników w pozycję maksymalną na okres 5 minut.

- produkty poddawane obróbce termicznej na płycie dolnej 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 płyta ostygnie, 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.

### *Pokręta 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. Pokręta odpowiadające danemu palnikowi są utytułowane naprzeciwko palnika.

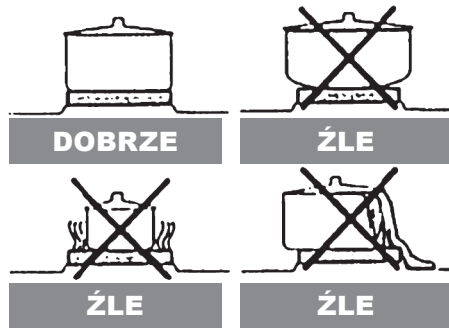
### **4. Prawidłowy dobór płomienia**

- 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 pokręta. Płomienia pełnego należy używać do czasu zagotowania potrawy. Do dalszego gotowania lepiej użyć płomienia oszczędnego.

### **5. Prawidłowy dobór naczyń**

- Na ruszcie nie stawiać zdeformowanych lub niestabilnych naczyń gdyż mogą się przewrócić i zalać palniki.
- Nie zdejmować rusztu 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.



## 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 kuchence 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 płyty 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.



**Uwaga!:** Firma **MPM agd S.A.** zastrzega sobie możliwość zmian technicznych.

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

**MPM agd S.A.**  
**ul. Brzozowa 3, 05-822 Milanówek**  
**tel.: (22) 380 52 34, fax: (22) 380 52 72**  
**[www.mpm.pl](http://www.mpm.pl)**