

CZ Pevně věříme, že s používáním našeho výrobku budete spokojeni a zveme Vás k seznámení se s širokou nabídkou produktů naší firmy **MPM**

DE Wir wünschen Ihnen Zufriedenheit bei der Benutzung unseres Produkts und wir ermutigen Sie, das breitgefächerte Handelsangebot der Firma **MPM** zu nutzen

EE Meie soov on, et te naudite meie toodete kasutamist ja soovitame teil kasutada meie laiaulatuslikku kaubanduslikku pakumist **MPM**

EN We wish you satisfaction from using the product and invite you to check a wide range of other **MPM** appliances

ES Le deseamos satisfacción con el uso de nuestro producto y le invitamos a aprovechar la amplia oferta comercial de nuestra empresa **MPM**

FR Nous vous souhaitons satisfaction avec l'utilisation de notre produit et vous invitons à profiter de l'offre commerciale étendue de notre entreprise **MPM**

HU Reméljük, termékünk használatával elégedett lesz, és meghívjuk, hogy ismerje meg cégünk széles kereskedelmi kínálatát **MPM**

IT Vi auguriamo soddisfazione di utilizzo del nostro prodotto e vi invitiamo a usufruire dell'ampia offerta commerciale della ditta **MPM**

LT Linkime maloniai naudotis mūsų gaminiu ir kviečiame pasinaudoti plačiu bendrovės komerciniu pasiūlymu **MPM**

LV Vēlam jums gūtu prieku, lietojot mūsu produktu, un aicinām jūs izmantot mūsu uzņēmuma plašo piedāvājumu **MPM**

NL Wij hopen dat u tevreden zult zijn met ons product en heten u van harte welkom om gebruik te maken van ons brede assortiment **MPM**

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

RO Vă dorim satisfacție cu utilizarea produsului nostru și vă invităm să profitați de oferta comercială largă a companiei **MPM**

RU Желаем получить удовольствие от использования нашего продукта и приглашаем воспользоваться широким коммерческим предложением компании **MPM**

SK Prajeme vám veľa spokojnosti s používaním nášho výrobku a odporúčame vám aj ostatné výrobky z našej bohatej obchodnej ponuky **MPM**

UA Бажаємо задоволення від користування нашим виробом і запрошуємо скористатися широкою комерційною пропозицією компанії **MPM**

MPM

SMILE-KN-02/IK & SMILE-KN-02/IKB SMILE-KN-03/IK & SMILE-KN-03/IKB

TURISTICKÁ PLYNOVÁ SOUPRAVA
TOURISTEN-GASHERD
TURISTIGAASI KOMPLEKT
TOURIST GAS COOKER
COCINAS DE GAS SÓLO PARA USO EXTERIOR Y EN TURISMO
CUISINIÈRE À GAZ TOURISTIQUE
TURISZTI GÁZKÉSZLET
STUFA A GAS TURISTICA
TURISTINÉ DUJINÉ VIRYKLĚ
TÜRISTU GÄZES PLİTS
TOERISTISCH GASFORNUIS
TURYSTYCZNA KUCHENKA GAZOWA
KIT GAZ TURISTICO
ТУРИСТИЧЕСКАЯ ГАЗОВАЯ ПЛИТА
TURISTICKÁ PLYNOVÁ SÚPRAVA
ТУРИСТИЧНА ГАЗОВА ПЛИТА



CZ	NÁVOD K OBSLUZE	3
DE	BEDIENUNGSANLEITUNG	8
EE	KASUTUSJUHEND	14
EN	USER MANUAL	19
ES	MANUAL DE INSTRUCCIONES	25
FR	MANUEL DE L'UTILISATEUR	31
HU	HASZNÁLATI UTASÍTÁS	37
IT	MANUALE D'USO	42
LT	VARTOTOJO VADOVAS	48
LV	LIETOTĀJA ROKASGRĀMATA	53
NL	GEBRUIKERSHANDLEIDING	58
PL	INSTRUKCJA OBSŁUGI	64
RO	MANUAL DE UTILIZARE	70
RU	ИНСТРУКЦИЯ ПО ОБСЛУЖИВАНИЮ	76
SK	POUŽÍVATEĽSKÁ PRÍRUČKA	83
UA	ПОСІБНИК КОРИСТУВАЧА	88

MPM agd S.A.
ul. Brzozowa 3, 05-822 Milanówek, Polska
tel.: (22) 380 5234, fax: (22) 380 5272, BDO: 000027599



Dámy a pánové!

Před prvním použitím zařízení si přečtěte návod k použití.
Uschovejte tento návod po celou dobu životnosti zařízení.

1. BEZPEČNOSTNÍ POKYNY PŘI POUŽÍVÁNÍ

- Před použitím si přečtěte návod k obsluze.
- Připojení sporáku k plynové instalaci a jeho seřízení by měl provádět pouze autorizovaný montér plynových spotřebičů nebo autorizovaný servisní technik.
- Před instalací se ujistěte, že místní distribuční podmínky (druh plynu a tlak) a nastavení zařízení jsou vhodné.
- Podmínky nastavení tohoto zařízení jsou uvedeny na typovém štítku.
- V případě vznícení plynu unikajícího z netěsného ventilu plynové láhve přehodte přes láhev mokrou přikrývku, aby se láhev ochladila.
- Je zakázáno používat poškozený válec.
- Nepokládejte prázdné nádoby na hořák, když je zapnutý.
- Nenechávejte zapnuté zařízení bez dozoru.
- Výrobce nenese odpovědnost za zranění nebo škody způsobené nesprávnou instalací nebo nesprávným používáním zařízení.
- V případě poruchy zařízení, zejména v případě úniku plynu, okamžitě odpojte zařízení od přívodu plynu a okamžitě kontaktujte kvalifikovaný servis.
- Není dovoleno provádět jakékoli změny a modernizace svépomocí pod hrozbou ztráty záručních práv.

UŽIVATELI NENÍ DOVOLENO:

- Provedte přestavby na jiný druh plynu, provedte změny na plynoinstalaci kuchyně.
- Provádějte opravy mimo rozsah uvedený v návodu k použití.
- Kuchyň používejte v podmínkách, které znesnadňují obsluhu.
- Materiály, ze kterých je obal vyroben, jsou opakovaně použitelné.
- Kuchyň se během používání zahřívá. Při dotyku součástí zařízení se doporučuje dávat pozor.
- Při přípravě jídla z plynových hořáků používejte ochranné rukavice.
- Přehřáté tuky a oleje se mohou vznítit. Pokrmy na nich připravované by proto měly být pod dohledem ostatních lidí.
- Před použitím hořáků se ujistěte, že jsou jednotlivé prvky správně uspořádány.
- Udržujte hořlavé předměty mimo dosah hořáků.
- Udržujte zařízení mimo dosah dětí.
- Během provozu zařízením nepohybuje.
- Výměna láhve by měla probíhat mimo zdroje vznícení.
- Po použití vypněte přívod plynu na láhvi.

V PŘÍPADĚ ÚNIKU PLYNU:

- zavřete ventil na plynové láhvi
- uhasťte všechny hořáky a jiné zdroje vznícení
- nezapínejte elektrická zařízení (včetně osvětlení).
- nahlaste poruchy autorizovanému servisnímu středisku nebo zavolejte instalatéra.

- Plynový vařič je určen k napájení plynem z propan-butanové láhve.
- Na sporáku je nálepka s typem plynu určeného k napájení sporáku.

- Kontrola těsnosti plynového systému se provádí mýdlovou vodou.

**POZNÁMKA! JE NEPŘÍPUSTNÉ KONTROLOVAT TĚSNOST OTEVŘENÝM PLAME-
NEM (NAPŘ. SÍRKOU NEBO SVÍČKOU). MŮŽE EXPLODOVAT!**

- Je zakázáno používat zařízení s netěsným systémem přívodu plynu.
- Plynové potrubí musí být umístěno v bezpečné vzdálenosti od provozní oblasti trouby, kde je vysoká teplota, protože by mohlo dojít k poškození spotřebiče. V případě poškození plynového potrubí je proto nutné přivolat technickou službu k okamžité opravě.
- Pravidelně kontrolujte stav potrubí spojovacího válce s vaříčem a těsnost redukčního ventilu a válce.

2. SPECIFIKACE ZAŘÍZENÍ

TECHNICKÉ PARAMETRY		Sporák se dvěma hořáky SMILE-KN-02/IKB SMILE-KN-02/IK	Sporák se třemi hořáky SMILE-KN-03/IKB SMILE-KN-03/IK
Šířka		590mm	590mm
Hloubka		355mm	355mm
Výška		90mm	90mm
	Průměr trysky pro G 30 (mm)	Hodnoty výkonu plynového hořáku	
Pomocný hořák	Ø 0,50		1,00 kW
Normální hořák	Ø 0,60	1,60 kW	1,60 kW
Velký hořák	Ø 0,70	2,30 kW	2,30 kW
Tlak plynu	LPG pro G30-37 mbar NG		
Bezpečnostní	Uzamykací mechanismus na kohoutcích		

1. Víko
2. Rošt
3. Víko hořáku
4. Knoflíky

POZOR!
**VŠECHNY SPECIFIKACE JSOU STANOVENY V LABORATORNÍCH PODMÍNKÁCH,
PROTO SE NĚKTERÉ SPECIFIKACE MOHOU ZMĚNIT.**

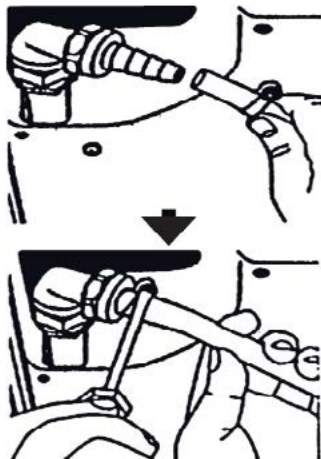
3. INFORMACE O PŘIPOJENÍ ZAŘÍZENÍ

PŘIPOJENÍ PLYNOVÉHO POTRUBÍ:

Zahřejte přívodní plynové potrubí ponořením do teplé vody na 1 minutu. Po této době bude možné jej připojit k plynovému sporáku způsobem, který zajistí správné upevnění kabelu. Druhá strana plynového potrubí musí být připojena k redukci plynu.

KONTROLA ÚNIKU PLYNU:

Všechny knoflíky musí být v poloze OFF a ventil láhve LPG musí být otevřený. Pro kontrolu úniku plynu použijte mýdlo s trochou teplé vody. Pokud dojde k úniku plynu, objeví se mýdlové/pěnové bubliny. V takovém případě znovu zkontrolujte připojení plynu a zavolejte specializovaný technický servis.



POZORNOST!
Nesmí se takto ovládat

UŽITEČNÉ INFORMACE PŘI POUŽÍVÁNÍ TROUBY

Povrch trouby je pokryt ochranným materiálem, proto se doporučuje při prvním použití trouby vytočit hořáky na cca 5 minut do maximální polohy.

- Nádobí, které se vaří na sporáku, musí být ploché nebo otočené, aby se co nejlépe využila tepelná energie.
- Používejte správné polohy nastavení hořáků trouby.
- Po použití trouby počkejte, až povrch trouby a rošty vychladnou, poté můžete začít čistit vlhkým hadříkem
- Po vyčištění trouby, když je povrch suchý, můžete znovu začít vařit.
- V případě lakovaných nerezových plechů se barva tohoto povlaku může několikrát změnit. To nemá vliv na provoz zařízení.

KNOFLÍKY HOŘÁKŮ

- Proud plynu v jednotlivých hořácích se otevírá a zavírá pomocí příslušných knoflíků.
- Před zapnutím hořáku se ujistěte, že knoflík, který chcete zapnout, odpovídá hořáku, který chcete zapálit. Knoflíky odpovídající každému hořáku jsou umístěny naproti hořáku.

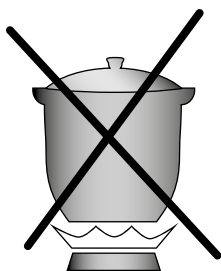
4. SPRÁVNÝ VÝBĚR PLAMENE

- Plamen by neměl přesahovat dno nádoby, ale měl by pokrývat 2/3 jejího povrchu. Takové použití umožňuje hospodárnější spotřebu plynu a zabraňuje znečištění nádobí.

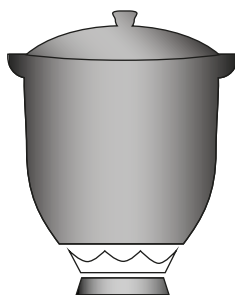
- Velikost plamene závisí na poloze knoflíku. Plný plamen by měl být používán, dokud se jídlo nerozvaří. Pro další vaření je lepší použít ekonomický plamen.

5. SPRÁVNÝ VÝBĚR JÍDEL

- Nepokládejte zdeformované nebo nestabilní nádoby na rošt, protože by se mohlo převrhnout a zaplavit hořáky.
- Nevýjímajte rošt a nepokládejte nádobí přímo na hořáky.
- Před sejmutím pánvi z hořáků snižte plamen nebo v případě potřeby úplně zhasněte.
- Hořáky udržujte v čistotě, nečistoty nepříznivě ovlivňují jejich funkčnost.
- Plamen pod hrncem by neměl přesahovat dno hrnce.
- Varná nádoba by neměla být příliš vysoká. Nejlepší je, když jejich výška odpovídá 2/3 průměru hrnce.
- Nádobí by mělo být čisté a suché, protože pak dobře vede a udržuje teplo.

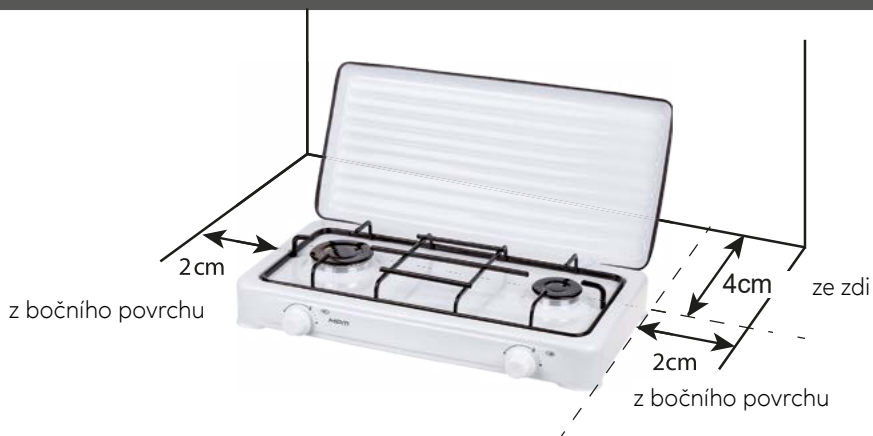


ŠPATNĚ



DOBŘE

6. NASTAVENÍ SPORÁKU



- Zajistěte správné vyrovnaní zařízení.
- Uschovejte originální obal plynového vařiče a jeho součástí obsažené v tomto obalu.
- Plynový hořák, rošt a kryty hořáků musí být bezpečně upevněny.
- Pečlivě chraňte povrch vařiče a nepokládejte na plynový vařič těžké předměty.

7. ČIŠTĚNÍ TROUBY

1. Před čištěním musí být trouba vypnutá.
2. Mytí a čištění trouby je snadné. Nepoužívejte tvrdé čisticí nástroje.
3. K čištění hořáku a uzávěru použijte měkký hadřík a jemný čisticí prostředek.
4. K čištění povrchu plynového sporáku použijte krémový nebo pastový čisticí prostředek.
 - Při mytí nevkládejte plynový hořák a víko hořáku do myčky.
 - K čištění znečištěného povrchu plynového sporáku používejte pouze spotřební materiál uvedený v návodu k použití.
 - Smaltované části horního roštu plynového vaříče mohou po určité době používání ztratit část smaltovaného povlaku, což nemá vliv na provoz vaříče.

POZOR! Firma MPM agd S.A. si vyhrazuje právo na provádění technických změn.

C E 1312

To je manuál byl strojově přeložen.

Správná likvidace výrobku (použité elektrické nebo elektronické zařízení)



Označení, které je umístováno na výrobku, znamená, že po uplynutí doby životnosti výrobku nesmí být výrobek vyhozen do běžného komunálního odpadu. Použitý spotřebič může mít negativní vliv na životní prostředí a lidské zdraví z důvodu potencionálního obsahu nebezpečných látek, směsí a součástí. Smísení elektrického odpadu s jinými odpady nebo jejich neprofesionální demontáž mohou způsobit uvolňování látek škodlivých pro lidské zdraví i životní prostředí. Použité spotřebiče je nutné předat na určeném sběrném místě zajišťujícím sběr elektroodpadu. Pro podrobné informace týkající se místa sběru starých elektronických a elektrických spotřebičů je uživatel povinen kontaktovat obecní sběrné místo nebo závod na zpracovávání použitých spotřebičů.

Sehr geehrte Damen und Herren!

Bevor Sie das Gerät zum ersten Mal benutzen, lesen Sie bitte die Gebrauchsanweisung. Das Handbuch sollte während der gesamten Lebensdauer des Geräts aufbewahrt werden.

1. SICHERHEITSHINWEISE:

- Lesen Sie vor dem Gebrauch die Bedienungsanleitung.
- Der Anschluss des Herdes an die Gasversorgung und seine Einstellung darf nur von einem autorisierten Gasgeräteinstallateur oder einem Techniker einer autorisierten Kundendienststelle vorgenommen werden.
- Vergewissern Sie sich vor der Installation, dass die örtlichen Verteilungsbedingungen (Art und Druck des Gases) und die Einstellung des Geräts geeignet sind.
- Die Einstellbedingungen für dieses Gerät sind auf dem Typenschild angegeben.
- Wenn Gas aus einem undichten Gasflaschenventil austritt und Feuer fängt, werfen Sie eine nasse Decke über die Flasche, um sie zu kühlen.
- Es ist verboten, einen defekten Zylinder zu verwenden.
- Stellen Sie kein leeres Geschirr auf den Brenner.
- Lassen Sie das Gerät nicht unbeaufsichtigt eingeschaltet.
- Der Hersteller haftet nicht für Verletzungen oder Schäden, die durch eine unsachgemäße Installation des Geräts oder seine falsche Verwendung verursacht werden.
- Bei einer Störung des Geräts, insbesondere bei Gasaustritt, ist die Gaszufuhr sofort zu unterbrechen und eine qualifizierte Kundendienststelle aufzusuchen.
- Es ist nicht gestattet, Änderungen oder Aufrüstungen jeglicher Art selbst vorzunehmen, da sonst der Garantiesanspruch erlischt.

DER BENUTZER DARF NICHT:

- Umstellung auf eine andere Gasart, Änderungen an der Gasinstallation der Küche vornehmen.
- Führen Sie selbstständig Reparaturen durch, die über den in der Betriebsanleitung aufgeführten Umfang hinausgehen.
- Betreiben Sie die Küche unter Bedingungen, die ihre Handhabung erschweren.
- Die Verpackungsmaterialien sind recycelbar.
- Die Küche wird bei der Benutzung heiß. Es ist ratsam, beim Kontakt mit den Komponenten des Geräts Vorsicht walten zu lassen.
- Verwenden Sie Schutzhandschuhe, wenn Sie Lebensmittel aus Gasbrennern zusammenstellen.
- Überhitzte Fette und Öle können sich entzünden. Daher sollten die darauf zubereiteten Speisen von anderen Personen beaufsichtigt werden.
- Vergewissern Sie sich vor der Benutzung der Brenner, dass die einzelnen Komponenten korrekt ausgerichtet sind.
- Halten Sie brennbare Gegenstände von den Brennern fern.
- Das Gerät sollte außerhalb der Reichweite von Kindern verwendet werden.
- Bewegen Sie das Gerät während des Betriebs nicht.
- Das Auswechseln der Gasflaschen sollte außerhalb von Zündquellen erfolgen.
- Stellen Sie nach dem Gebrauch die Gaszufuhr an der Flasche ab.

IM FALLE EINES GASLECKS:

- das Ventil an der Gasflasche zudrehen
- löschen Sie alle Brenner und andere Brandherde

- schalten Sie keine elektrischen Geräte (einschließlich Beleuchtung) ein.
- melden Sie Störungen an eine autorisierte Kundendienststelle oder rufen Sie den Installateur an.
- Der Gaskocher ist für den Betrieb mit Gas aus Propan-Butan-Flaschen ausgelegt.
- Auf dem Herd befindet sich ein Aufkleber, der die Gasart angibt, mit der der Herd betrieben werden soll.
- Die Dichtheitsprüfung der Gasinstallation wird mit Seifenwasser durchgeführt.

BITTE BEACHTEN SIE! DIE DICHTHEITSPRÜFUNG MIT OFFENER FLAMME (Z.B. MIT EINEM STREICHHOLZ ODER EINER KERZE) IST NICHT ZULÄSSIG. ES BESTEHT EXPLOSIONSGEFAHR!

- Es ist verboten, das Gerät bei einer undichten Gasleitung zu benutzen.
- Die Gasleitung muss sich in sicherer Entfernung von dem Bereich des Herdes befinden, in dem die Temperatur hoch ist, da dies zu Schäden am Gerät führen kann. Im Falle eines Schadens an der Gasleitung sollte daher das Wartungsteam zur sofortigen Reparatur hinzugezogen werden.
- Überprüfen Sie regelmäßig den Zustand des Schlauches, der die Flaschen mit dem Kocher verbindet, sowie die Dichtheit des Druckminderers und der Flaschen.

2. TECHNISCHE DATEN DES GERÄTS

Technische Daten		Herd mit zwei Brennern SMILE-KN-02/IKB SMILE-KN-02/IK	Herd mit drei Brennern SMILE-KN-03/IKB SMILE-KN-03/IK
Breite		590mm	590mm
Tiefe		355mm	355mm
Höhe		90mm	90mm
	Düsendurchmesser für G 30 (mm)	Leistungswerte des Gasbrenners	
Hilfsbrenner	Ø 0,50		1,00 kW
Normaler Brenner	Ø 0,60	1,60 kW	1,60 kW
Großer Brenner	Ø 0,70	2,30 kW	2,30 kW
Gasdruck	LPG für G30-37 mbar NG		
Sicherheit	Verriegelungsmechanismus am Wasserhahn		

1. Abdeckung
2. Rost
3. Brennerdeckel
4. Knöpfe

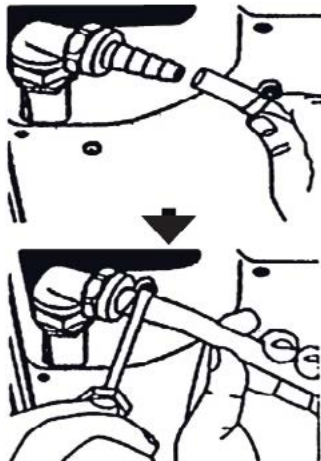
WICHTIG!

ALLE TECHNISCHE DATEN WURDEN UNTER LABORBEDINGUNGEN ERMITTELT. DAHER KÖNNEN SICH EINIGE TECHNISCHE DATEN ÄNDERN.

3. INFORMATIONEN ZUM ANSCHLIESSEN DES GERÄTS

ANSCHLUSS DER GASLEITUNG:

Erwärmen Sie die Gaszufuhrleitung, indem Sie sie 1 Minute lang in warmes Wasser tauchen. Nach Ablauf dieser Zeit kann der Anschluss an den Gasherd erfolgen, wobei darauf zu achten ist, dass das Kabel ordnungsgemäß befestigt ist. Die andere Seite des Gasschlauchs muss an den Gasregler angeschlossen werden.

**KONTROLLE VON GASLECKAGEN:**

Alle Knöpfe müssen auf OFF stehen und das Flaschenventil (LPG) muss geöffnet sein. Verwenden Sie Seife mit einer kleinen Menge warmen Wassers, um zu prüfen, ob Gas austritt. Bei einem Gasleck erscheinen Seifenblasen/Schaum. Der Gasanschluss sollte dann nochmals überprüft und ein technischer Fachdienst hinzugezogen werden.

**ACHTUNG!**

Sie dürfen nicht auf diese Weise kontrollieren

NÜTZLICHE INFORMATIONEN ZUM BETRIEB DES HERDES

Die Oberfläche des Kochers ist mit einem Schutzmaterial bedeckt. Wenn Sie den Kocher zum ersten Mal benutzen, sollten Sie die Brenner etwa 5 Minuten lang auf die höchste Stufe stellen.

- Kochgeschirr, das auf dem Herd erhitzt wird, muss flach liegen oder gedreht werden, damit die Wärmeenergie optimal genutzt werden kann.
- Verwenden Sie die richtigen Einstellpositionen für die Herdbrenner.
- Wenn Sie den Herd nicht mehr benutzen, lassen Sie die Herdoberfläche und die Roste abkühlen, bevor Sie sie mit einem feuchten Tuch reinigen.
- Wenn Sie die Reinigung des Kochers abgeschlossen haben und die Oberfläche getrocknet ist, können Sie wieder mit dem Kochen beginnen.

- Bei beschichteten Blechen aus nichtrostendem Stahl kann sich die Farbe der Beschichtung mehrmals ändern. Dies hat keinen Einfluss auf den Betrieb des Geräts.

BRENNERKNÖPFE

- Der Gasfluss der einzelnen Brenner wird mit den jeweiligen Knöpfen geöffnet und geschlossen.
- Vergewissern Sie sich vor dem Einschalten des Brenners, dass der Knopf, den Sie betätigen wollen, dem Brenner entspricht, den Sie anzünden wollen. Die zu einem bestimmten Brenner gehörenden Knöpfe befinden sich gegenüber dem Brenner.

4. RICHTIGE AUSWAHL DER FLAMME

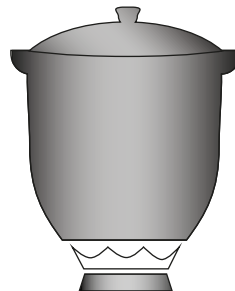
- Die Flamme sollte nicht über den Boden des Gefäßes hinausreichen, sondern 2/3 seiner Oberfläche bedecken. Diese Nutzung spart Gas und wirkt schmutzigem Geschirr entgegen.
- Die Größe der Flamme hängt von der Stellung des Drehknopfes ab. Verwenden Sie die volle Flamme, bis das Essen kocht. Zum weiteren Garen ist es besser, eine sparsame Flamme zu verwenden.

5. DIE RICHTIGE WAHL DER UTENSILIEN

- Stellen Sie kein unförmiges oder instabiles Kochgeschirr auf den Rost, da es umkippen und die Brenner überfluten könnte.
- Nehmen Sie den Rost nicht ab und stellen Sie kein Geschirr direkt auf die Brenner.
- Reduzieren Sie die Flamme oder löschen Sie sie gegebenenfalls ganz, bevor Sie das Geschirr auf die Brenner stellen.
- Halten Sie die Brenner einigermaßen sauber, da Schmutz ihre Funktion beeinträchtigt.
- Die Flamme unter dem Kocher sollte nicht über den Boden des Kochers hinausreichen.
- Das Kochgefäß sollte nicht zu hoch sein. Ihre Höhe sollte idealerweise 2/3 des Durchmessers des Topfes entsprechen.
- Das Geschirr sollte sauber und trocken sein, da es dann die Wärme gut leitet und speichert.

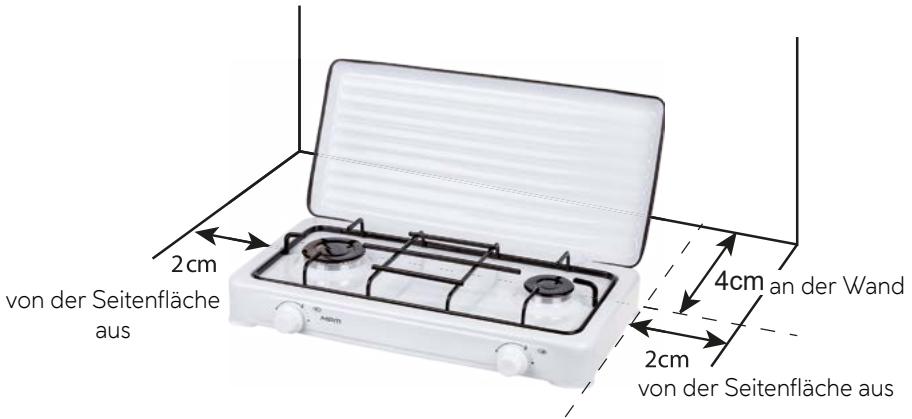


FALSCH



GUT

6. AUFSTELLEN DES KOCHERS



- Vergewissern Sie sich, dass das Gerät korrekt nivelliert ist.
- Bewahren Sie die Originalverpackung des Gaskochers und seiner Komponenten in dieser Verpackung auf.
- Der Gasbrenner, der Rost und die Brennerdeckel müssen sicher befestigt sein.
- Schützen Sie die Herdoberfläche sorgfältig und stellen Sie keine schweren Gegenstände auf den Gasherd.

7. REINIGUNG DES HERDES

1. Der Herd muss vor der Reinigung ausgeschaltet werden.
2. Das Waschen und Reinigen des Kochers ist einfach. Verwenden Sie zur Reinigung keine harten Werkzeuge.
3. Verwenden Sie ein weiches Tuch und ein mildes Reinigungsmittel, um den Brenner und den Deckel zu reinigen.
4. Reinigen Sie die Oberfläche des Gaskochers mit einem cremigen oder pastösen Reinigungsmittel.
 - Geben Sie den Gasbrenner und den Brennerdeckel zur Reinigung nicht in die Spülmaschine.
 - Verwenden Sie zur Reinigung der verschmutzten Oberfläche des Gaskochers nur die in der Bedienungsanleitung aufgeführten Verbrauchsmaterialien.
 - Die emaillierten Teile des oberen Rostes eines Gaskochers können nach einer gewissen Nutzungsdauer einen Teil der Emaillebeschichtung verlieren, was die Funktion des Kochers nicht beeinträchtigt.

WICHTIG! Die Firma MPM agd S.A. behält sich technische Änderungen vor.

Dieses Handbuch wurde maschinell übersetzt.

Ordnungsgemäße Entsorgung des Produkts (Elektro – und Elektronikmüll)



Die Kennzeichnung auf dem Produkt weist darauf hin, dass das Produkt nach Ablauf seiner Lebensdauer nicht zusammen mit anderen Haushaltsabfällen entsorgt werden darf. Gebrauchte Geräte können sich wegen des potentiellen Gehalts gefährlicher Stoffe, Gemische und Bauteile nachteilig auf die Umwelt und menschliche Gesundheit auswirken. Das Vermischen von Elektromüll mit anderen Abfällen bzw. sein nicht sachgerechter Ausbau kann zur Freisetzung umwelt – und gesundheitsschädlicher Stoffe führen. Das gebrauchte Gerät ist bei einer Sammelstelle für Elektro – und Elektronikschrott zu entsorgen. Für detaillierte Informationen zu Sammelstellen für Elektro – und Elektronikschrott wenden Sie sich bitte an Ihre örtliche Wertstoffsammelstelle oder Schrottbehandlungsanlage.

Daamid ja härrad!

Enne seadme esmakordset kasutamist lugege palun kasutusjuhend läbi. Hoidke seda juhendit koos seadme kasutusaja jooksul alles.

1. ÜLDISED OHUTUSJUHISED KASUTAMISEKS

- Palun lugege enne kasutamist kasutusjuhendit.
- Pliidi ühendamist gaasiseadmega ja selle reguleerimist tohib teha ainult volitatud gaasiseadmete paigaldaja või volitatud hooldustehnik.
- Enne paigaldamist veenduge, et kohalikud jaotustingimused (gaasi tüüp ja rõhk) ja seadme seadistused on sobivad.
- Selle seadme seadistustingimused on toodud andmesildil.
- Lekkivast gaasiballooni klapist väljuva gaasi süttimisel visake silindri märg tekk, et silinder jahutada.
- Kahjustatud ballooni kasutamine on keelatud.
- Ärge asetage tühje kööginõusid põletile, kui see on sisse lülitatud.
- Ärge jätke sisselülitatud seadet järelevalveta.
- Tootja ei vastuta vigastuste või kahjustuste eest, mis on põhjustatud seadme ebaõigest paigaldamisest või ebaõigest kasutamisest.
- Seadme rikke korral, eriti gaasilekke korral, katkestage seade koheselt gaasivarustusest ja võtke viivitamatult ühendust kvalifitseeritud teenindusega.
- Garantiiõiguste kaotamise valu tõttu ei ole lubatud ise mingeid muudatusi ja moderniseerimisi teha.

KASUTAJAL EI OLE LUBATUD:

- Tehke ümberehitused teist tüüpi gaasile, tehke muudatusi köögi gaasipaigaldises.
- Tehke parandusi väljaspool kasutusjuhendis määratletud ulatus.
- Kasutage kööki tingimustes, mis raskendavad selle töötamist.
- Materjalid, millest pakend on valmistatud, on korduvkasutatavad.
- Köök läheb kasutamise ajal kuumaks. Seadme komponentide puudutamisel on soovitatav olla ettevaatlik.
- Kasutage gaasipõletist toidu valmistamisel kaitsekindaid.
- Ülekuumenenud rasvad ja õlid võivad süttida. Seetõttu peaksid neile valmistatud toidud olema teiste inimeste järelevalve all.
- Enne põletite kasutamist veenduge, et üksikud elemendid on õigesti paigutatud.
- Hoidke tuleohtlikud esemed põletitest eemal.
- Hoidke seadet lastele kättesaamatus kohas.
- Ärge liigutage seadet töötamise ajal.
- Silindri vahetamine peaks toimuma süüteallikatest eemal.
- Pärast kasutamist lülitage ballooni gaasivarustus välja.

GAASILEKKE KORRAL:

- sulgege gaasiballooni klapp
- kustutada kõik põletid ja muud süüteallikad
- ärge lülitage sisse elektriseadmeid (sh valgustust).
- teatage tõrgetest volitatud teeninduspunkti või helistage paigaldajale.

- Gaasipliit on ette nähtud gaasiga varustamiseks propaan-butaaanballoonist.

- Pliidil on kleebis ahju toiteks mõeldud gaasi liigiga.
- Gaasisüsteemi lekked kontrollid tehakse seebiveega.

MÄRKUS! TIHEDUSE KONTROLLIMINE LAHTISE LEEGIGA (NT TIKU VÕI KÜÜNLAGA) ON VASTUVÕETAMATU. SEE VÕIB PLAHVATADA!

- Seadme kasutamine lekkiva gaasivarustussüsteemiga on keelatud.
- Gaasitoru peab asuma kõrge temperatuuriga ahju tööalast ohutus kauguses, kuna see võib seadet kahjustada. Seetõttu tuleb gaasitoru kahjustuse korral kutsuda koheselt remondiks tehniline teenindusmeeskond.
- Kontrollige perioodiliselt silindreid pliidiga ühendava vooliku seisukorda ning reductorklapi ja silindri tihedust.

2. SEADME SPETSIFIKATSIOONID

TEHNILISED SPETSIFIKATSIOONID		Kahe põletiga pliit SMILE-KN-02/IKB SMILE-KN-02/IK	Kolme põletiga pliit SMILE-KN-03/IKB SMILE-KN-03/IK
Laius		590 mm	590 mm
Sügavus		355 mm	355 mm
Kõrgus		90 mm	90 mm
	Düüsi läbimõõt G 30 jaoks (mm)	Gaasipõleti võimsuse väärtused	
Abipõleti	Ø0,50		1,00 kW
Tavaline põleti	Ø 0,60	1,60 kW	1,60 kW
Suur põleti	Ø 0,70	2,30 kW	2,30 kW
gaasi rõhk	LPG G30-37 mbar maagaasi jaoks		
Turvalisus	Lukustusmehhanism kraanidel		

1. Kaas
2. Riivi
3. Põleti kork
4. Nupud

TÄHELEPANU!

KÕIK SPETSIFIKATSIOONID MÄÄRATAKSE LABORITINGIMUSTES, SEETÕTTU VÕIVAD MÕNED SPETSIFIKATSIOONID MUUTUDA.

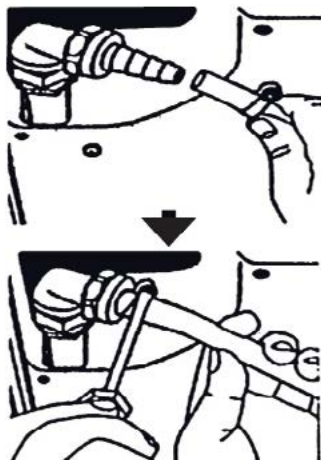
3. SEADME ÜHENDUSE TEAVE

GAASITORU ÜHENDUS:

Kuumutage gaasivarustustoru, kastes see 1 minutiks sooja vette. Selle aja möödudes on võimalik see ühendada gaasipliidiga viisil, mis tagab kaabli korraliku kinnituse. Gaasitoru teine pool peab olema ühendatud gaasireduktoriga.

GAASILEKKE KONTROLL:

Kõik nupud peavad olema OFF asendis ja LPG ballooni klapp peab olema avatud. Gaasilekke kontrollimiseks kasutage seepi vähese sooja veega. Gaasilekke korral ilmuvad seebi/vahu mullid. Sel juhul kontrollige uuesti gaasiühendust ja helistage spetsialiseeritud tehnilisse teenindusse.



TÄHELEPANU!

Seda ei tohi sel viisil kontrollida

KASULIK TEAVE AHJU KASUTAMISEL

Ahju pind on kaetud kaitsva materjaliga, seetõttu on ahju esmakordsel kasutamisel soovitatav keerata põletid maksimaalsesse asendisse umbes 5 minutiks.

- Pliidil küpsetatavad nõud peavad olema tasased või pööratud, et soojusenergiat kõige paremini ära kasutada.
- Kasutage ahjupõletite õigeid seadistusasendeid.
- Pärast ahju kasutamist oodake, kuni ahju pind ja restid on maha jahtunud, siis võite alustada puhastamist niiske lapiga
- Pärast ahju puhastamist, kui pind on kuiv, võite küpsetamist uuesti alustada.
- Kaetud roostevabast terasest plaatide puhul võib selle katte värvus mitu korda muutuda. See ei mõjuta seadme tööd.

PÕLETI NUPUD

- Gaasivool üksikutes põletites avatakse ja suletakse vastavate nuppude abil.
- Enne põleti sisselülitamist veenduge, et nupp, mida soovite sisse lülitada, vastab põletile, mida soovite süüdata. Igale põletile vastavad nupud asuvad põleti vastas.

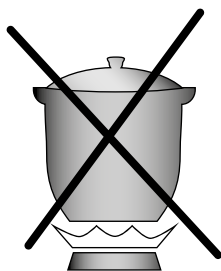
4. ÕIGE LEEGI VALIK

- Leek ei tohiks ulatuda anuma põhjast kaugemale, vaid peaks katma 2/3 selle pinnast. Selline kasutamine võimaldab säästlikumat gaasitarbimist ja hoiab ära nõude määrdumise.

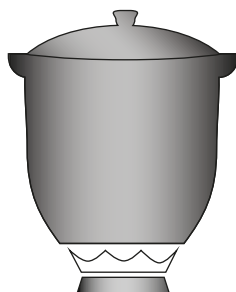
- Leegi suurus sõltub nupu asendist. Täisleeki tuleks kasutada kuni toidu keemiseni. Edasiseks toiduvalmistamiseks on parem kasutada säästlikku leeki.

5. ÕIGE ROOGADE VALIK

- Ärge asetage restile deformeerunud või ebastabiilseid kööginõusid, kuna need võivad ümber minna ja põletid üle ujutada.
- Ärge eemaldage resti ega asetage kööginõusid otse põletitele.
- Enne pannide põletitelt eemaldamist vähendage leeki või vajadusel kustutage see täielikult.
- Hoidke põletid puhtad, kuna lisandid kahjustavad nende funktsionaalsust.
- Leek poti all ei tohiks ulatuda poti põhjast kaugemale.
- Keedunõu ei tohiks olla liiga kõrge. Parim on, kui nende kõrgus vastab 2/3 poti läbimõõdust.
- Nõud olgu puhtad ja kuivad, sest siis juhivad hästi ja hoiavad soojust.

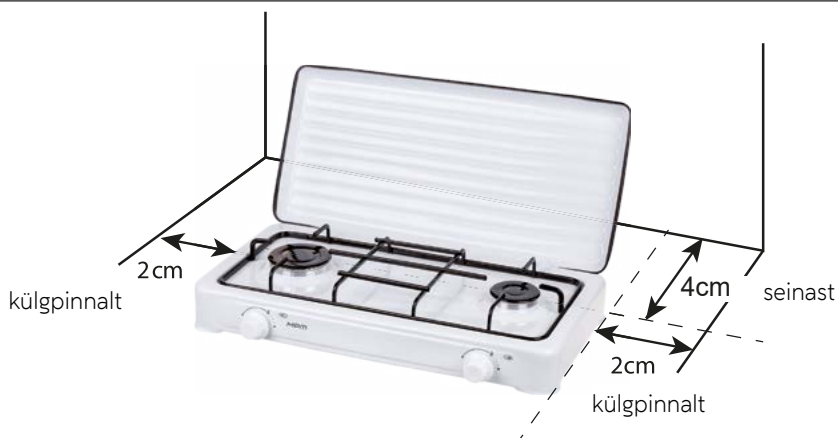


HALVASTI



HÄSTI

6. PLIIDI SEADISTUS



- Tagada seadme õige nivelleerimine.
- Hoidke gaasipliidi originaalpakend ja selle osad selles pakendis alles.
- Gaasipõleti, rest ja põleti korgid peavad olema kindlalt kinnitatud.
- Kaitske hoolikalt pliidi pinda ja ärge asetage gaasipliidile raskeid esemeid.

7. AHJU PUHASTAMINE

1. Enne puhastamist tuleb ahi välja lülitada.
2. Ahju pesemine ja puhastamine on lihtne. Ärge kasutage kõvasid puhastusvahendeid.
3. Põleti ja korgi puhastamiseks kasutage pehmet lappi ja pehmet puhastusvahendit.
4. Kasutage gaaspliidi pinna puhastamiseks kreemi- või pastapesuvahendit.
 - Pesemiseks ärge pange gaasipõletit ja põleti korki nõudepesumasinasse.
 - Gaaspliidi määrdunud pinna puhastamiseks kasutage ainult kasutusjuhendis loetletud kulumaterjale.
 - Gaaspliidi ülemise resti emailosad võivad teatud kasutusaja järel kaotada osa emailkattest, mis pliidi tööd ei mõjuta.

TÄHELEPANU! MPM agd SA jätab endale õiguse teha tehnilisi muudatusi.

CE 1312

Jah kasutusjuhend on masintõlgitud.

Toote nõuetekohane kõrvaldamine (kasutatud elektri – ja elektroonikaseadmed)



Tootele paigutatud märgistus näitab, et toodet ei tohi selle kasutusaja lõppedes visata ära koos muude olmejäätmetega. Kasutatud seadmed võivad potentsiaalselt ohtlike ainete, segude ja komponentide sisalduse tõttu avaldada negatiivset mõju keskkonnale ja inimeste tervisele. Elektrijäätmete segamine muude jäätmetega või nende ebaprofessionaalne lahtivõtmine võib põhjustada tervisele ja keskkonnale kahjulike ainete eraldumist. Kasutatud seade tuleb toimetada kasutatud elektri – ja elektroonikaseadmete kogumispunkti. Üksikasjaliku teabe saamiseks elektri – ja elektroonikajäätmete tagastamise kohta tuleb kasutajal pöörduda kohalikku kasutatud seadmete kogumispunkti või jäätmekäitlusettevõttesse.

Ladies and Gentlemen!

Before using the device for the first time, read the instruction manual.
The manual should be retained throughout the life of the unit.

1. SAFETY INSTRUCTIONS

- Read the operating instructions before use.
- The connection of the cooker to the gas supply and its adjustment should only be carried out by an authorised gas appliance fitter or technician from an authorised service centre.
- Before installation, ensure that the local distribution conditions (type and pressure of gas) and the setting of the appliance are appropriate.
- The setting conditions of this unit are indicated on the rating plate.
- If gas escaping from a leaking gas cylinder valve catches fire, throw a wet blanket over the cylinder to cool it down.
- It is forbidden to use a defective cylinder.
- Do not place empty dishes on the burner.
- Do not leave the appliance switched on unattended.
- The manufacturer will not be held liable for injury or damage caused by incorrect installation of the device or its incorrect use.
- In the event of a malfunction of the appliance, especially if gas is escaping, immediately shut off the gas supply and contact a qualified service centre immediately.
- It is not permitted to carry out any modifications or upgrades of any kind on one's own under penalty of losing warranty rights.

THE USER MUST NOT:

- Make conversions to another type of gas, make changes to the gas installation of the kitchen.
- Independently carry out repairs outside the scope listed in the operating instructions.
- Operate the kitchen in conditions that make it difficult to handle.
- The packaging materials are recyclable.
- The kitchen becomes hot during use. It is advisable to exercise caution when coming into contact with the components of the device.
- Use protective gloves when putting together food from gas burners.
- Overheated fats and oils can catch fire. Therefore, dishes cooked on them should be under the supervision of others.
- Before using the burners, ensure that the individual components are correctly aligned.
- Keep flammable objects away from the burners.
- The device should be used away from children.
- Do not move the unit during operation.
- Cylinder replacement should take place away from sources of ignition.
- After use, turn off the gas supply on the cylinder.

IN THE EVENT OF A GAS LEAK:

- turn off the valve on the gas cylinder
- extinguish all burners and other sources of fire
- do not switch on electrical appliances (including lighting).
- report faults to an authorised service centre or call the fitter.

- The gas cooker is designed to run on gas from Propane-Butane cylinders.
- There is a sticker on the cooker indicating the type of gas to be used to supply the cooker.
- Leakage checks on the gas installation are carried out using soapy water.

PLEASE NOTE! IT IS NOT PERMITTED TO CHECK FOR LEAKS USING AN OPEN FLAME (E.G. WITH A MATCH OR CANDLE). THERE IS A RISK OF EXPLOSION!

- It is forbidden to use the appliance with a leaking gas supply.
- The gas line must be at a safe distance from the area of the cooker where the temperature is high, as this could damage the appliance. Therefore, in the event of damage to the gas pipe, the maintenance team should be called in for immediate repair.
- Periodically check the condition of the line connecting the cylinders to the cooker and the tightness of the reducing valve and the cylinders.

2. TECHNICAL DATA OF THE DEVICE

TECHNICAL DATA		Cooker with two burners SMILE-KN-02/IKB SMILE-KN-02/IK	Cooker with three burners SMILE-KN-03/IKB SMILE-KN-03/IK
Width		590mm	590mm
Depth		355mm	355mm
Height		90mm	90mm
	Nozzle diameter for G 30 (mm)	Gas burner output values	
Auxiliary burner	Ø 0,50		1.00 kW
Normal burner	Ø 0,60	1.60 kW	1.60 kW
Large burner	Ø 0,70	2.30 kW	2.30 kW
Gas pressure	LPG for G30-37 mbar NG		
Safety:	Locking mechanism on taps		

1. Cover
2. Grid
3. Burner cap
4. Knobs

NOTE:

ALL TECHNICAL DATA HAS BEEN DETERMINED UNDER LABORATORY CONDITIONS AND THEREFORE SOME TECHNICAL DATA MAY BE SUBJECT TO CHANGE.

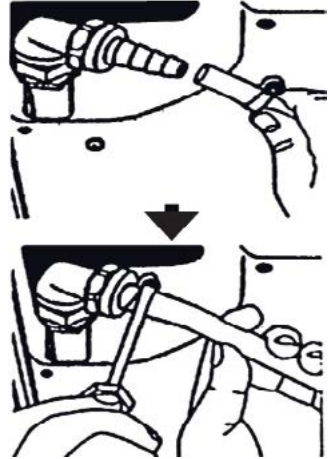
3. INFORMATION ON CONNECTING THE DEVICE

GAS LINE CONNECTION:

Heat the gas supply line by immersing it in warm water for 1 minute. Once this time has elapsed, it will be possible to connect it to the gas cooker in such a way as to ensure that the cable is properly fixed. The other side of the gas line must be connected to the gas regulator.

GAS LEAKAGE CONTROL:

All knobs must be in the OFF position and the (LPG) cylinder valve must be open. Use soap with a small amount of warm water to check for gas leaks. If there is a gas leak, soap bubbles/foam will appear. The gas connection should then be checked again and a specialised technical service called in.



ATTENTION!
You must not control in this way

USEFUL INFORMATION WHEN OPERATING THE COOKER

The surface of the cooker is covered with a protective material, so when using the cooker for the first time it is recommended that the burners are switched on to the maximum position for about 5 minutes.

- Cookware being heated on the cooker must be flat or rotated to make the best use of the heat energy.
- Use the correct setting positions for the cooker burners.
- When you have finished using the cooker, allow the cooker surface and grates to cool down before cleaning with a damp cloth.
- Once you have finished cleaning the cooker and the surface has dried, you can start cooking again.
- In the case of coated stainless steel plates, the colour of the coating can change several times. This does not affect the operation of the unit.

BURNER KNOBS

- The gas flow of the individual burners is opened and closed by means of the corresponding knobs.

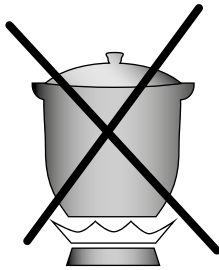
- Before switching on the burner, make sure that the knob you want to activate corresponds to the burner you want to light. The knobs corresponding to a particular burner are located opposite the burner.

4. CORRECT FLAME SELECTION

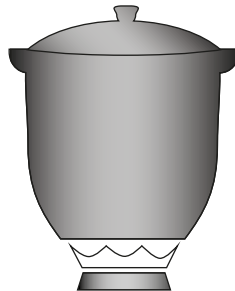
- The flame should not extend beyond the bottom of the vessel but should cover 2/3 of its surface. This use saves on gas consumption and counteracts dirty dishes.
- The size of the flame depends on the position of the knob. Use the full flame until the food is boiling. For further cooking, it is better to use a sparing flame.

5. THE CORRECT CHOICE OF UTENSILS

- Do not place misshapen or unstable cookware on the grate, as it may tip over and flood the burners.
- Do not remove the grate or place dishes directly on the burners.
- Reduce the flame or, if necessary, extinguish it completely before setting the dishes on the burners.
- Keep the burners reasonably clean, as dirt adversely affects their functionality.
- The flame underneath the cooker should not extend beyond the bottom of the cooker.
- The cooking vessel should not be too high. Ideally, their height should correspond to 2/3 of the diameter of the pot.
- Dishes should be clean and dry, as they then conduct and retain heat well.

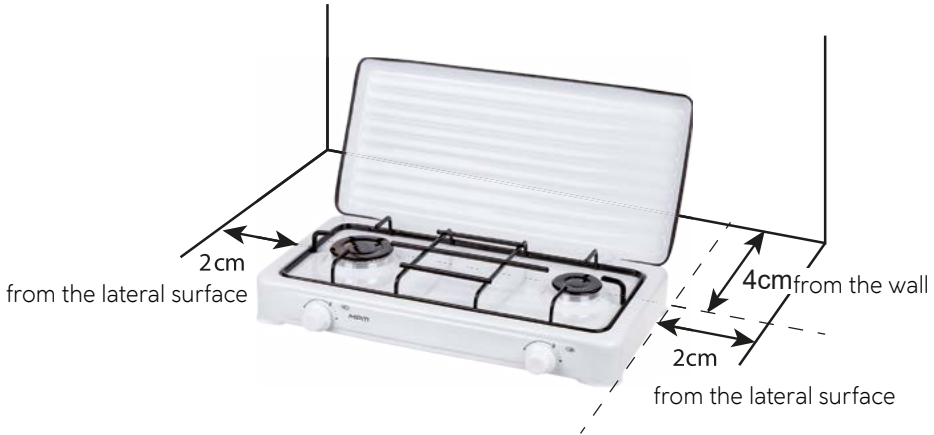


WRONG



RIGHT

6. SETTING UP THE COOKER



- Ensure that the unit is correctly levelled.
- Keep the original packaging of the gas cooker and its components in this packaging.
- The gas burner, grate and burner caps must be securely fastened.
- Carefully protect the cooker surface and do not place heavy objects on the gas cooker.

7. CLEANING THE COOKER

1. The cooker must be switched off before cleaning.
2. Washing and cleaning the cooker is simple. Do not use hard tools for cleaning.
3. Use a soft cloth and mild detergent to clean the burner and cap.
4. Use a cream or paste detergent to clean the surface of the gas cooker.
 - To clean, do not place the gas burner and burner cap in the dishwasher.
 - To clean the contaminated surface of the gas cooker, use only the consumables listed in the operating instructions.
- The enamelled parts of the top grate of a gas cooker may lose some of the enamel coating after a certain period of use, which does not affect the operation of the cooker.

CAUTION! MPM agd S.A. reserves the right to technical changes.

CE 1312

This manual has been machine translated.

Proper disposal of the product (waste electrical and electronic equipment)



Marking on the product indicates that after the service-life of the product expires, it should not be disposed with other type of municipal waste. Used equipment may have a negative impact on the environment and health of people due to potentially containing hazardous substances, mixtures and components. Mixing electric waste with other types of waste or disassembling those in an unprofessional manner may cause a release of substances that are hazardous to the environment and health. Used equipment should be handed-over to a point for collection of electric waste. In order to obtain detailed information regarding the electric waste collection points, the user should contact the municipal point of electric waste collection or used equipment processing department.

¡Señoras y señores!

Antes del primer uso, es necesario leer atentamente las instrucciones de funcionamiento. Conserva este manual durante toda la vida útil del dispositivo.

1. INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD PARA USAR EL DISPOSITIVO

- Antes de usar, leer las instrucciones de funcionamiento.
- La conexión de la cocina a la instalación de gas y su ajuste deben ser realizados únicamente por un instalador de gas autorizado o un técnico de servicio autorizado.
- Antes de la instalación, asegúrate de que las condiciones de distribución local (tipo y presión de gas) y la configuración del dispositivo sean las adecuadas.
- Las condiciones de configuración de este dispositivo se especifican en la placa de identificación.
- En caso de que se encienda el gas que se escapa de una válvula del cilindro de gas con fugas, se debe colocar una manta húmeda sobre el cilindro para enfriar el cilindro.
- Está prohibido utilizar un cilindro dañado.
- No colocar las ollas vacías sobre el quemador mientras está encendido.
- No dejar el dispositivo desatendido cuando esté encendido.
- El fabricante no se hace responsable de cualquier lesión o lesiones causados por una instalación incorrecta del dispositivo o su uso indebido.
- En caso de falla del dispositivo, especialmente en el caso de una fuga de gas, cierra inmediatamente el suministro de gas y de inmediato entra en contacto con un centro de servicio calificado.
- No está permitido realizar cambios y modernizaciones por cuenta propia, de lo contrario se perderán los derechos de garantía.

EL USUARIO NO ESTÁ AUTORIZADO A:

- Realizar conversiones a otro tipo de gas, realizar cambios en la instalación de gas de la cocina.
- Realizar por sí mismo las reparaciones más allá del alcance especificado en el manual.
- Utilizar la cocina en condiciones que dificulten el funcionamiento.
- Los materiales de embalaje son reciclables.
- La cocina se calienta durante el uso. Se recomienda tener cuidado al tocar los componentes del dispositivo.
- Usa las guantes protectores cuando preparas platos de quemadores de gas.
- Los aceites y grasas sobrecalentados pueden incendiarse. Por lo tanto, los platos preparados en ellos deben ser supervisados por otras personas.
- Antes de utilizar los quemadores, asegúrate de que los elementos individuales estén dispuestos correctamente.
- Mantén los objetos inflamables alejados de los quemadores.
- El dispositivo debe utilizarse fuera del alcance de los niños.
- Está prohibido moverse dispositivo durante su funcionamiento.
- El cambio de la botella de gas debe tener en lugar alejado de las fuentes de ignición.
- Después del uso se debe girar suministro de gas.

EN CASO DE FUGA DE GAS, POR FAVOR:

- cerrar la válvula de la bombona de gas
- apagar todos los quemadores y otras fuentes de fuego
- no encender dispositivos eléctricos (incluida la iluminación)

- informar de los fallos a un punto de servicio autorizado o llamar a un instalador.

- La cocina de gas está diseñada para ser alimentada con gas de un cilindro de propano-butano.
- Hay una pegatina en la cocina con el tipo de gas que se utiliza para alimentar la estufa.
- La estanqueidad del sistema de gas se comprueba con agua jabonosa.

NOTA! ES INACEPTABLE COMPROBAR LA ESTANQUEIDAD CON UNA LLAMA ABIERTA (POR EJEMPLO, CON UN FÓSFORO O UNA VELA). ¡PUEDE EXPLOTAR!

- Está prohibido utilizar el dispositivo con un sistema de suministro de gas con fugas.
- La línea de gas debe colocarse a una distancia segura del área de funcionamiento de la cocina donde la temperatura es alta, ya que esto puede dañar el aparato. Por lo tanto, en el caso de una tubería de gas dañada, llame al equipo de mantenimiento para una reparación inmediata.
- Comprueba periódicamente el estado de la tubería que conecta los cilindros con la cocina y la estanqueidad de la válvula reductora y los cilindros.

2. DATOS TÉCNICOS DEL DISPOSITIVO

Datos técnicos		Cocina con dos quemadores SMILE-KN-02/IKB SMILE-KN-02/IK	Cocina con tres quemadores SMILE-KN-03/IKB SMILE-KN-03/IK
Ancho		590mm	590mm
Profundidad		355mm	355mm
Altura		90mm	90mm
	Diámetro de la boquilla G 30 (mm)	Valores de potencia del quemador de gas	
Quemador auxiliar	Ø 0,50		1,00 kW
Quemador normal	Ø 0,60	1,60 kW	1,60 kW
Quemador grande	Ø 0,70	2,30 kW	2,30 kW
Presión de gas	LPG para G30-37 mbar NG		
Seguridad	Mecanismo de bloqueo en grifos		

ATENCIÓN!

TODOS LOS DATOS TÉCNICOS SE DETERMINARON EN CONDICIONES DE LABORATORIO, POR LO QUE ALGUNOS DATOS TÉCNICOS PUEDEN SER MODIFICADOS.

1. Tapa
2. Parrilla
3. Tapa del quemador
4. Perillas

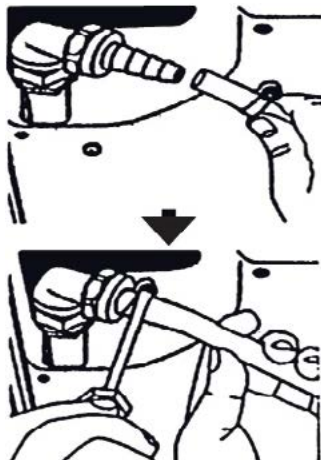
3. INFORMACIÓN DE CONEXIÓN DEL DISPOSITIVO

CONEXIÓN DE LA LÍNEA DE GAS:

Calentar la línea de suministro de gas sumergiéndola en agua tibia durante 1 minuto. Pasado este tiempo, será posible conectarla a la cocina de gas de forma que se asegure la conexión adecuada de la línea. El otro lado de la línea de gas debe estar conectado a un regulador de gas.

CONTROL DE FUGAS DE GAS:

Todas las perillas deben estar en la posición apagado (OFF) y la válvula del cilindro (LPG) debe estar abierta. Debes usar jabón con un poco de agua tibia para verificar si hay fugas de gas. En caso de fuga de gas, aparecerán burbujas de espuma de jabón. A continuación, vuelva a comprobar la conexión de gas y llame al servicio técnico especializado.



¡ATENCIÓN!

No se permite controlarlo de esta forma.

INFORMACIÓN ÚTIL PARA EL FUNCIONAMIENTO DE LA COCINA

La superficie de la cocina está cubierta con un material protector, por lo tanto, al usar la cocina por primera vez, se recomienda que los quemadores se coloquen en la posición máxima durante aproximadamente 5 minutos.

- Los utensilios de cocina tratados térmicamente en una cocina deben tener una forma plana o deben girarse para aprovechar al máximo la energía térmica.
- Utiliza la posición correcta de los quemadores de la cocina.
- Después de usar la cocina, deja que la superficie de la cocina y la rejilla se enfríen, luego limpia con un paño húmedo.
- Después de limpiar la cocina y la superficie esté seca, puedes comenzar a cocinar nuevamente.
- En el caso de placas de acero inoxidable revestidas, el color de este revestimiento puedes cambiar varias veces. Esto no tiene ningún efecto sobre el funcionamiento del dispositivo.

PERILLAS DE QUEMADORES

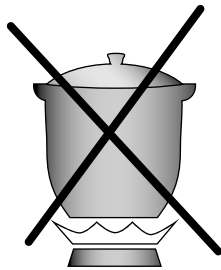
- El flujo de gas en los quemadores individuales se abre y se cierra mediante las perillas correspondientes.
- Antes de encender el quemador, asegúrate de que la perilla que desea encender corresponda con el quemador que desea encender. Las perillas específicas del quemador se encuentran frente al quemador.

4. SELECCIÓN DE LLAMA CORRECTA

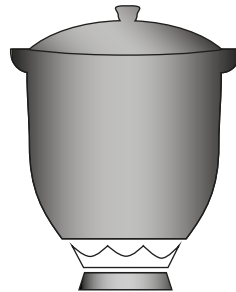
- La llama no debe ir más allá del fondo de la sartén, sino que debe cubrir 2/3 de su superficie. Tal uso permite un consumo de gas más económico y evita que los platos se ensucien.
- El tamaño de la llama depende de la posición del mando. Se debe utilizar la llama completa hasta que el plato hierva. Es mejor usar una llama económica para cocinar más.

5. UNA ELECCIÓN CORRECTA DE PLATOS

- No coloques los utensilios de cocina deformados o inestables sobre la rejilla, ya que pueden volcarse e inundar los quemadores.
- No retires la rejilla ni coloque los utensilios de cocina directamente sobre los quemadores.
- Antes de retirar los utensilios de cocina de los quemadores, reduce la llama o apágala por completo, si es necesario.
- Mantén los quemadores debidamente limpios, ya que la contaminación tiene un impacto negativo en su funcionalidad.
- La llama debajo de la olla no debe extenderse más allá del fondo de la olla.
- La olla de cocción no debe estar demasiado alta. Idealmente, su altura debe corresponder a 2/3 del diámetro de la olla.
- Los platos deben estar limpios y secos, porque entonces se conducen bien y retienen el calor.

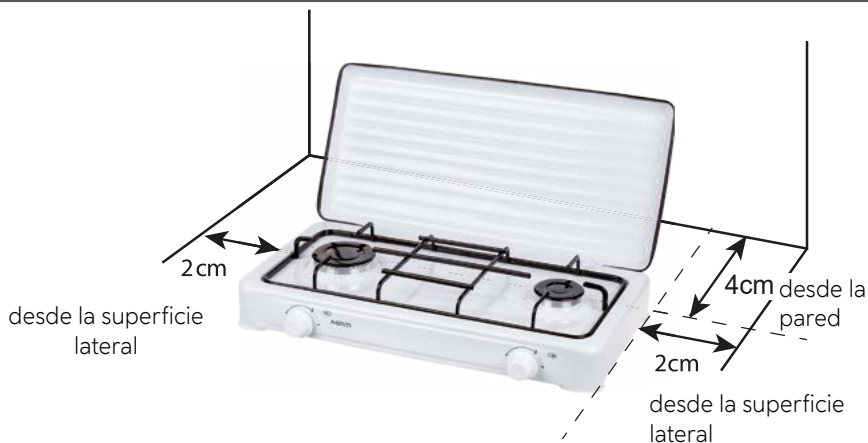


INCORRECTO



CORRECTO

6. INSTALACIÓN DE LA COCINA



- Asegurar la correcta nivelación del dispositivo.
- Debes conservar el embalaje original de la cocina de gas y sus elementos contenidos en este embalaje.
- El quemador de gas, la parrilla y las tapas de los quemadores deben estar bien sujetos.
- Proteger con cuidado la superficie de la cocina y no colocar objetos pesados sobre la cocina de gas.

7. LIMPIEZA DE LA COCINA

1. La cocina debe estar apagada antes de limpiarla.
2. El lavado y la limpieza de la cocina es simple. No utilizar las herramientas de limpieza duras.
3. Para limpiar el quemador y la tapa, usa un paño suave y un detergente suave.
4. Para limpiar la superficie de la cocina de gas, usa un detergente en forma de crema o pasta.
 - Para limpiar, no coloques el quemador de gas y la tapa del quemador en el lavavajillas.
 - Para limpiar la superficie contaminada de la cocina de gas, usa solo los consumibles enumerados en el manual de instrucciones.
 - Las partes esmaltadas de la rejilla superior de la cocina de gas pueden perder parte del recubrimiento de esmalte después de un cierto período de uso, lo que no afecta el funcionamiento de la cocina.

¡ATENCIÓN! La empresa MPM agd S.A. se reserva el derecho a realizar cambios técnicos.

CE 1312

Eliminación correcta del producto (aparatos eléctricos y electrónicos usados)



La etiqueta colocada en el producto indica que el producto no debe desecharse después de la vida útil con otros residuos domésticos. El aparato usado puede tener efectos nocivos sobre el medio ambiente y la salud de personas, debido al posible contenido de sustancias, mezclas y componentes peligrosos. La mezcla de los desechos electrónicos con otros residuos o su desmontaje no profesional puede dar lugar a la liberación de sustancias nocivas para la salud y el medio ambiente. El aparato usado deberá entregarse al punto de recepción de los residuos de aparatos eléctricos y electrónicos usados. Con el fin de obtener información detallada sobre el lugar de entrega de los residuos de aparatos eléctricos y electrónicos, el usuario deberá ponerse en contacto con el punto de recogida municipal de aparatos usados o con la planta procesadora de aparatos usados.

Mesdames et Messieurs!

Avant d'utiliser l'appareil pour la première fois, lisez le manuel d'instructions. L'instruction doit être conservée pendant toute la durée de vie de l'appareil.

1. CONSIGNES DE SÉCURITÉ

- Avant utilisation, assurez-vous de lire le mode d'emploi.
- Le raccordement de la cuisine à l'installation à gaz et son réglage ne doivent être effectués que par un installateur autorisé d'appareils à gaz ou un technicien de service autorisé.
- Avant l'installation, assurez-vous que les conditions de distribution locale (type et pression de gaz) et le réglage de l'équipement sont adaptés.
- Les conditions de réglage de cet appareil sont indiquées sur la plaque signalétique.
- Si le gaz qui s'échappe de la soupape qui fuit de la bouteille de gaz s'enflamme, une couverture humide doit être coulée sur la bouteille pour refroidir la bouteille.
- Il est interdit d'utiliser un cylindre endommagé.
- Ne placez pas de vaisselle vide sur le brûleur allumé.
- Ne laissez pas l'appareil allumé sans surveillance.
- Le fabricant n'est pas responsable des blessures ou des blessures corporelles causées par une mauvaise installation de l'appareil ou son utilisation incorrecte.
- En cas de défaillance de l'appareil, en particulier lorsque du gaz s'échappe, il doit être immédiatement coupé de l'alimentation en gaz et contacter immédiatement un service qualifié.
- Il n'est pas permis d'apporter des modifications et des modernisations par vous-même sous peine de perdre vos droits de garantie.

VOUS NE POUVEZ PAS:

- Apportez des modifications à un autre type de gaz, apportez des modifications à l'installation de gaz de la cuisine.
- Effectuer indépendamment des réparations en dehors du champ d'application spécifié dans le manuel d'instructions.
- Utilisez la cuisine dans des conditions qui la rendent difficile à utiliser.
- Les matériaux à partir desquels l'emballage est fabriqué peuvent être réutilisés.
- Pendant l'utilisation, la cuisine devient chaude. Il est recommandé d'être prudent lors de la manipulation des composants de l'appareil.
- Des gants de protection doivent être utilisés pour assembler la vaisselle des brûleurs à gaz.
- Les graisses et les huiles surchauffées peuvent s'enflammer. Par conséquent, les plats cuisinés sur eux devraient être sous la supervision d'autres personnes.
- Avant de commencer à utiliser les brûleurs, veillez à ce que les éléments individuels soient correctement disposés.
- Gardez les objets inflammables loin des brûleurs.
- Utilisez l'appareil loin des enfants.
- Ne déplacez pas l'appareil pendant le fonctionnement.
- Le remplacement des bouteilles doit être effectué loin des sources d'inflammation.
- Lorsque vous avez terminé l'utilisation, coupez l'alimentation en gaz de la bouteille.

EN CAS DE FUITE DE GAZ:

- fermez la vanne de la bouteille de gaz
- éteindre tous les brûleurs et autres sources d'incendie
- n'allumez pas les appareils électriques (y compris l'éclairage).

- signaler les défaillances à un point de service agréé ou appeler l'installateur.

- La cuisinière à gaz est conçue pour fournir du gaz à partir de bouteilles de propane-butane.
- Sur le poêle, il y a un autocollant avec le type de gaz destiné à alimenter le poêle.
- Les contrôles de l'étanchéité de l'installation de gaz sont effectués à l'aide d'eau savonneuse.

REMARQUE! IL EST INACCEPTABLE DE VÉRIFIER L'ÉTANCHÉITÉ AVEC UNE FLAMME NUE (PAR EXEMPLE AVEC UNE ALLUMETTE OU UNE BOUGIE). CELA MENACE D'EXPLOSER!

- Il est interdit d'utiliser un appareil avec un système d'alimentation en gaz qui fuit.
- La conduite de gaz doit se trouver à une distance sécuritaire de la zone de fonctionnement de la cuisinière où la température est élevée, car cela pourrait endommager l'appareil. Par conséquent, en cas de dommages à la conduite de gaz, une équipe de maintenance doit être appelée pour une réparation immédiate.
- Vérifiez périodiquement l'état du tuyau reliant les cylindres au poêle et l'étanchéité de la vanne de réduction et du cylindre.

2. SPÉCIFICATIONS DE L'APPAREIL

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES :		Cuisinière à deux brûleurs SOURIRE-KN-02/IKB SOURIRE-KN-02/IK	Cuisinière à trois feux SOURIRE-KN-03/IKB SOURIRE-KN-03/IK
Largeur		590mm	590mm
Profondeur		355 mm	355 mm
Hauteur		90 mm	90 mm
	Diamètre de la buse pour G 30 (mm)	Valeurs de puissance du brûleur à gaz	
Brûleur auxiliaire	Ø 0,50		1,00 kW
Brûleur normal	Ø 0,60	1,60 kW	1,60 kW
Grand brûleur	Ø 0,70	2,30 kW	2,30 kW
Pression du gaz	GPL pour G30-37 mbar NG		
Sécurité	Mécanisme de verrouillage sur les robinets		

1. Couvercle
2. Grille

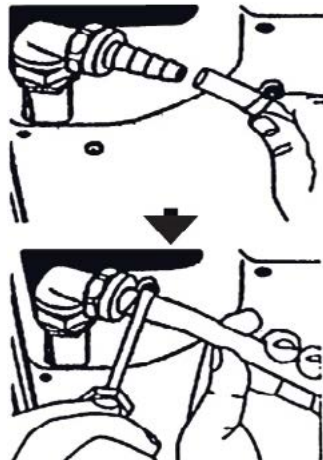
3. Casquette de torche
4. Filer

ATTENTION!
TOUTES LES SPÉCIFICATIONS SONT SPÉCIFIÉES DANS DES CONDITIONS DE LABORATOIRE ET CERTAINES SPÉCIFICATIONS SONT SUJETTES À CHANGEMENT.

3. INFORMATIONS DE CONNEXION DE L'APPAREIL

RACCORD DE TUYAU DE GAZ:

Chauffez la conduite d'alimentation en gaz en l'immergeant pendant 1 minute dans de l'eau tiède. Passé ce délai, il sera possible de le connecter à la cuisinière à gaz de manière à assurer une bonne fixation du câble. L'autre côté du tuyau de gaz doit être connecté au réducteur de gaz.



CONTRÔLE DES FUITES DE GAZ :

Tous les boutons doivent être en position OFF et le robinet de la bouteille (GPL) doit être ouvert. Utilisez du savon avec une petite quantité d'eau tiède pour vérifier les fuites de gaz. Si une fuite de gaz se produit, des bulles de savon / mousse apparaîtront. Vous devez ensuite vérifier à nouveau le raccordement au gaz et appeler un service technique spécialisé.



REMARQUE!

Il est interdit de contrôler de cette manière

INFORMATIONS UTILES PENDANT LE FONCTIONNEMENT DE LA CUISINIÈRE

La surface du poêle est recouverte d'un matériau de protection, il est donc recommandé de tourner les brûleurs en position maximale pendant environ 5 minutes.

- Les ustensiles de cuisine traités sur la cuisinière doivent être plats ou tournés pour utiliser au mieux l'énergie thermique.
- Utilisez les réglages corrects des brûleurs de poêle.
- Lorsque vous avez fini d'utiliser le poêle, attendez que la surface du poêle et de la grille refroidisse, après quoi vous pouvez procéder au nettoyage avec un chiffon humide
- Après avoir nettoyé la cuisinière, lorsque la surface sèche, vous pouvez recommencer à cuisiner.
- Dans le cas de plaques d'acier inoxydable revêtues, la couleur de ce revêtement peut changer plusieurs fois. Le fonctionnement de l'appareil n'est pas affecté.

BOUTONS DE TORCHE

- Le flux de gaz dans les brûleurs individuels est ouvert et fermé à l'aide des boutons appropriés.

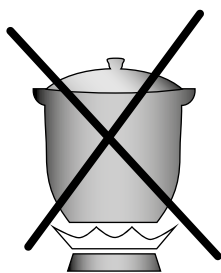
- Avant d'allumer le brûleur, assurez-vous que le bouton que vous souhaitez démarrer correspond au brûleur que vous souhaitez allumer. Les boutons correspondant au brûleur sont situés en face du brûleur.

4. SÉLECTION CORRECTE DE LA FLAMME

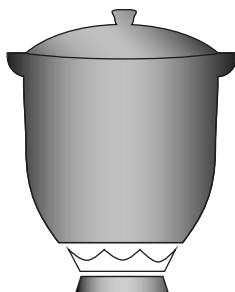
- La flamme ne doit pas dépasser le fond du récipient mais doit couvrir les 2/3 de sa surface. Une telle utilisation permet une consommation de gaz plus économique et évite la vaisselle sale.
- La taille de la flamme dépend de la position du bouton. La flamme complète doit être utilisée jusqu'à ce que les aliments soient bouillis. Pour une cuisson ultérieure, il est préférable d'utiliser une flamme économe.

5. LA SÉLECTION CORRECTE DES PLATS

- Ne placez pas de récipients déformés ou instables sur la grille, car ils pourraient basculer et inonder les brûleurs.
- Ne retirez pas la grille et ne placez pas la vaisselle directement sur les brûleurs.
- Avant d'assembler la vaisselle des brûleurs, la flamme doit être réduite ou, si nécessaire, complètement éteinte.
- Gardez les brûleurs propres, car les impuretés affectent négativement leur fonctionnalité.
- La flamme sous le pot ne doit pas aller au-delà du fond du pot.
- Le plat de cuisson ne doit pas être trop élevé. Il est préférable que leur hauteur corresponde aux 2/3 du diamètre du pot.
- Les plats doivent être propres et secs, car ils se conduisent bien et retiennent la chaleur.

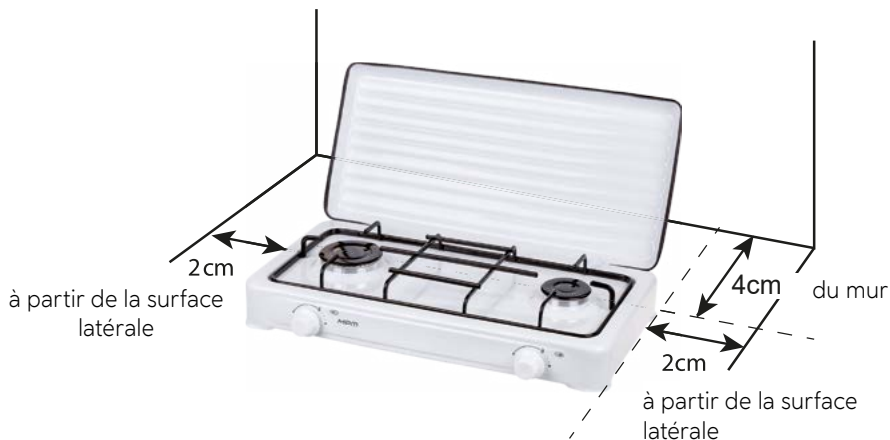


MAL



PUITS

6. INSTALLATION DU POÊLE



- Le nivellement correct de l'appareil doit être assuré.
- Conservez l'emballage d'origine de la cuisinière à gaz et de ses composants dans cet emballage.
- Le brûleur à gaz, la grille et les bouchons du brûleur doivent être solidement fixés.
- Protégez soigneusement la surface du poêle et ne placez pas d'objets lourds sur la cuisinière à gaz.

7. NETTOYAGE DU POÊLE

1. Avant de procéder au nettoyage, le poêle doit être éteint.
 2. Le lavage et le nettoyage du poêle sont simples. N'utilisez pas d'outils de nettoyage durs.
 3. Pour nettoyer le brûleur et le bouchon, utilisez un chiffon doux et un détergent doux.
 4. Pour nettoyer la surface de la cuisinière à gaz, utilisez un détergent sous forme de crème ou de pâte.
- Pour vous laver, ne placez pas le brûleur à gaz et le bouchon du brûleur dans le lave-vaisselle.
 - Pour nettoyer la surface contaminée de la cuisinière à gaz, utilisez uniquement les consommables énumérés dans le manuel d'instructions.
 - Les parties émaillées de la grille de la cuisinière à gaz supérieure après une certaine période d'utilisation peuvent perdre une partie du revêtement d'émail, ce qui n'affecte pas le fonctionnement du poêle.

ATTENTION ! L'entreprise MPM agd S.A. se réserve le droit d'apporter des modifications techniques.

Ce manuel a été traduit automatiquement.

Mise au rebut (déchets d'équipements électriques et électroniques)



Le marquage sur le produit indique que le produit ne doit pas être jeté avec d'autres déchets ménagers à la fin de son utilisation. Les équipements usagés peuvent avoir un effet néfaste sur l'environnement et la santé humaine en raison de la teneur potentielle en substances, mélanges et composants dangereux. Le mélange de déchets électroniques avec d'autres déchets ou leur démontage non professionnel peut entraîner un rejet de substances nocives pour la santé et l'environnement. L'appareil usé doit être déposé dans un point de collecte des déchets d'équipements électriques et électroniques. Afin d'obtenir des informations détaillées sur des lieux de collecte des déchets électriques et électroniques, l'utilisateur doit contacter le point de collecte des déchets d'équipements municipaux ou l'usine de traitement des déchets d'équipements.

Hölgyeim és Uraim!

Kérjük, olvassa el a használati útmutatót a készülék első használata előtt. Őrizze meg ezt a kézikönyvet a készülék teljes élettartama alatt.

1. ÚTMUTATÓ A BIZTONSÁGOS HASZNÁLATHOZ

- Kérjük, használat előtt olvassa el a használati utasítást.
- A tűzhely gázvezetékre történő csatlakoztatását és beállítását csak a gázkészülékek felhatalmazott szerelője vagy felhatalmazott szerviztechnikus végezheti.
- A telepítés előtt győződjön meg arról, hogy a helyi elosztási feltételek (gáz típusa és nyomása) és a készülék beállításai megfelelőek.
- A készülék beállítási feltételei az adattáblán találhatóak.
- A szivárgó gázpalack szelepből kilépő gáz meggyulladásakor a palack hűtése érdekében nedves takarót dobjon a palackra.
- Sérült henger használata tilos.
- Ne helyezzen üres edényt az égőre, amikor az be van kapcsolva.
- Ne hagyja felügyelet nélkül a bekapcsolt készüléket.
- A gyártó nem vállal felelősséget a készülék helytelen telepítéséből vagy helytelen használatából eredő sérülésekért vagy károkért.
- Készülék meghibásodása esetén, különösen gázszivárgás esetén azonnal kapcsolja le a készüléket a gázellátásról, és azonnal forduljon szakszervizhez.
- A szavatossági jogok elvesztése miatt tilos önállóan bármilyen változtatást és korszerűsítést végrehajtani.

A FELHASZNÁLÓ NEM TEHETI MEG:

- Váltson át más típusú gázra, módosítsa a konyha gázszerelését.
- Javításokat végezzen a használati útmutatóban meghatározott kereteken kívül.
- A konyhát olyan körülmények között használja, amelyek megnehezítik a működést.
- Az anyagok, amelyekből a csomagolás készült, újrafelhasználhatóak.
- A konyha felforrósodik használat közben. Javasoljuk, hogy legyen óvatos, amikor megérinti a készülék alkatrészeit.
- Használjon védőkesztyűt, ha gázégővel készít ételt.
- A túlhevített zsírok és olajok meggyulladhatnak. Ezért a rájuk készített ételeket más emberek felügyelete alatt kell tartani.
- Az égők használata előtt győződjön meg arról, hogy az egyes elemek megfelelően vannak elhelyezve.
- A gyúlékony tárgyakat tartsa távol az égőktől.
- Tartsa távol a készüléket gyermekektől.
- Működés közben ne mozgassa a készüléket.
- A henger cseréjét gyújtóforrástól távol kell végezni.
- Használat után kapcsolja ki a gázellátást a palackon.

GÁZSZIVÁRGÁS ESETÉN:

- zárja el a gázpalack szelepét
- minden égőt és egyéb gyújtóforrást el kell oltani
- ne kapcsolja be az elektromos készülékeket (beleértve a világítást is).
- jelentse a hibákat egy hivatalos szervizpontnak, vagy hívja a telepítőt.

- A gáztűzhelyet propán-bután palackból történő gázellátásra tervezték.
- A tűzhelyen egy matrica található, amelyen a tűzhely működtetésére szolgáló gáz típusa látható.
- A gázrendszer szivárgásvizsgálatát szappanos vízzel kell elvégezni.

MEGJEGYZÉS! A TÖMÍTETTSÉGET NEM SZABAD NYÍLT LÁNGGAL (PL. GYUFÁVAL VAGY GYERTYÁVAL) ELLENŐRIZNI. FELROBBANHAT!

- Szivárgó gázellátó rendszerrel a készülék használata tilos.
- A gázvezeték biztonságos távolságra kell elhelyezni a sütő működési területétől, ahol magas a hőmérséklet, mert ez károsíthatja a készüléket. Ezért a gázcső sérülése esetén azonnali javításra hívni kell a műszaki szerviz csapatát.
- Rendszeresen ellenőrizze a hengereket a tűzhellyel összekötő cső állapotát, valamint a redukciós szelep és a henger tömítettségét.

2. A KÉSZÜLÉK SPECIFIKÁCIÓI

MŰSZAKI ADATOK		Tűzhely két égővel SMILE-KN-02/IKB SMILE-KN-02/IK	Kályha három égővel SMILE-KN-03/IKB SMILE-KN-03/IK
Szélesség		590 mm	590 mm
Mélység		355 mm	355 mm
Magasság		90 mm	90 mm
	Fűvóka átmérője G 30-hoz (mm)	A gázégő teljesítményértékei	
Segédégő	Ø0,50		1,00 kW
Normál égő	Ø 0,60	1,60 kW	1,60 kW
Nagy égő	Ø 0,70	2,30 kW	2,30 kW
Gáznyomás	LPG G30-37 mbar földgázhoz		
Biztonság	Záró mechanizmus a csapokon		

1. Borító
2. Rostély
3. Égőfej
4. Gombok

FIGYELEM!

MINDEN SPECIFIKÁCIÓT LABORATÓRIUMI KÖRÜLMÉNYEK KÖZÖTT HATÁROZNAK MEG, EZÉRT EGYES SPECIFIKÁCIÓK VÁLTOZHATNAK.

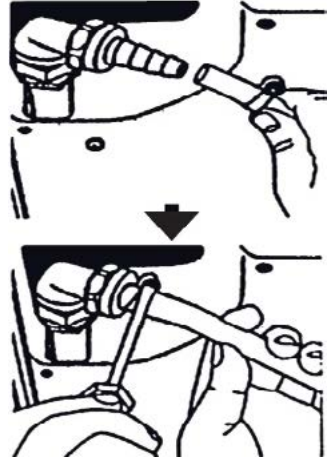
3. ESZKÖZCSATLAKOZÁSI INFORMÁCIÓK

GÁZCSŐ CSATLAKOZÁS:

Melegítse fel a gázvezetékét úgy, hogy 1 percre meleg vízbe meríti. Ezen idő letelte után a kábel megfelelő rögzítését biztosító módon csatlakoztatható a gáztűzhelyhez. A gázvezeték másik oldalát gázcsökkentőhöz kell csatlakoztatni.

GÁZSZIVÁRGÁS ELLENŐRZÉSE:

Minden gombnak KI állásban kell lennie, és az LPG-palack szelepének nyitva kell lennie. Használjon szappant kevés meleg vízzel, hogy ellenőrizze a gázszivárgást. Gázszivárgás esetén szappan/habbuborékok jelennek meg. Ebben az esetben ellenőrizze újra a gázcsatlakozást, és hívjon szakszervízt.



FIGYELEM!
Ezt nem szabad így irányítani

HASZNOS INFORMÁCIÓK A SÜTŐ HASZNÁLATAKOR

A sütő felületét védőanyag borítja, ezért az égőket a sütő első használatánál ajánlott kb. 5 percre maximális állásba forgatni.

- A tűzhelyen főzött edényeknek laposnak vagy forgathatónak kell lenniük, hogy a lehető legjobban kihasználják a hőenergiát.
- Használja a sütő égőinek megfelelő beállítási helyzetét.
- A sütő használata után várja meg, amíg a sütő felülete és a rácsok kihűlnek, majd kezdheti a tisztítást egy nedves ruhával
- A sütő tisztítása után, ha a felülete megszáradt, újra kezdheti a főzést.
- A bevonatos rozsdamentes acéllemezek esetében ennek a bevonatnak a színe többször változhat. Ez nem befolyásolja a készülék működését.

ÉGŐGOMBOK

- A gázáramot az egyes égőkben a megfelelő gombokkal nyitják és zárják.
- Az égő bekapcsolása előtt győződjön meg arról, hogy a bekapcsolni kívánt gomb megfelel a begyújtani kívánt égőnek. Az egyes égőkhöz tartozó gombok az égővel szemben helyezkednek el.

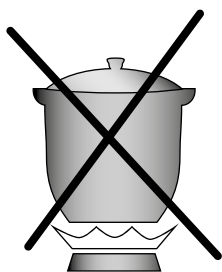
4. A LÁNG HELYES MEGVÁLASZTÁSA

- A láng ne menjen túl az edény alján, hanem fedje le felületének 2/3-át. Az ilyen használat gazdaságosabb gázfogyasztást tesz lehetővé, és megakadályozza az edények szennyeződését.

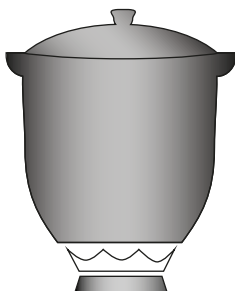
- A láng mérete a gomb helyzetétől függ. A teljes lángot addig kell használni, amíg az étel fel nem forr. A további főzéshez jobb, ha gazdaságos lángot használunk.

5. AZ ÉTELEK HELYES KIVÁLASZTÁSA

- Ne helyezzen deformált vagy instabil edényt a rácsra, mert felborulhat és eláraszthatja az égőket.
- Ne távolítsa el a rácsot, és ne helyezzen edényeket közvetlenül az égőkre.
- Mielőtt eltávolítaná az edényeket az égőkről, csökkentse a lángot, vagy ha szükséges, teljesen oltsa el.
- Tartsa tisztán az égőket, mivel a szennyeződések károsan befolyásolják működésüket.
- Az edény alatti láng nem haladhatja meg az edény alját.
- A főzőedény nem lehet túl magas. A legjobb, ha magasságuk az edény átmérőjének 2/3-ának felel meg.
- Az edények legyenek tiszták és szárazak, mert akkor jól vezetnek és megtartják a hőt.



ROSSZUL



RENDBEN

6. TŰZHELY BEÁLLÍTÁSA



- Gondoskodjon a készülék megfelelő szintbeállításáról.
- Őrizze meg a gáztűzhely és alkatrészeinek eredeti csomagolását ebben a csomagolásban.
- A gázégőt, a rostélyt és az égősapkákat biztonságosan rögzíteni kell.

- Óvatosan védje a tűzhely felületét, és ne helyezzen nehéz tárgyakat a gáztűzhelyre.

7. A SÜTŐ TISZTÍTÁSA

1. Tisztítás előtt a sütőt ki kell kapcsolni.
2. A sütő mosása és tisztítása egyszerű. Ne használjon kemény tisztítószeresanyagokat.
3. Az égőfej és a kupak tisztításához használjon puha rongyot és enyhe tisztítószeret.
4. A gáztűzhely felületének tisztításához használjon krémet vagy pasztát.
 - Mosogatáshoz ne tegye a gázégőt és az égősapkát a mosogatógépjébe.
 - A gáztűzhely szennyezett felületének tisztításához csak a használati útmutatóban felsorolt fogóeszközöket használja.
 - A gáztűzhely felső rostélyának zománczott részei bizonyos használati idő után elveszítethetik a zománcbevonat egy részét, ami nem befolyásolja a tűzhely működését.

FIGYELEM! Az MPM agd S.A. fenntartja a technikai változtatások jogát.

CE 1312

Igen a kézikönyv gépi fordítása megtörtént.

A termék helyes megsemmisítése (elektromos és elektronikus berendezések hulladéka)



A terméken található jelölés arra utal, hogy a hasznos élettartam végén nem szabad a készüléket más háztartási hulladékkal együtt kidobni. Az elhasznált berendezések a potenciálisan veszélyes anyagok, keverékek és komponensek miatt negatív hatással lehetnek a környezetre és az emberi egészségre. Az elektronikai hulladékok más hulladékokkal való keverése vagy szakszerűtlen szétszerelése az egészségre és a környezetre káros anyagok kibocsátásához vezethet. Az elhasznált készüléket adja le elektromos és elektronikus hulladékokat gyűjtő pontban. Az elektromos és elektronikai hulladékok visszaküldési helyére vonatkozó részletes információk megszerzése érdekében a felhasználónak fel kell vennie a kapcsolatot az adott helység elektromos hulladékokat gyűjtő helyével vagy hulladékfeldolgozó üzemével.

Signore e Signori!

Prima di utilizzare il dispositivo per la prima volta, leggere il manuale di istruzioni. L'istruzione deve essere conservata durante l'intera vita del dispositivo.

1. INDICAZIONI RELATIVE ALLA SICUREZZA DI UTILIZZO

- Prima dell'uso, assicurarsi di leggere le istruzioni per l'uso.
- Il collegamento della cucina all'impianto a gas e la sua regolazione devono essere eseguiti solo da un installatore autorizzato di apparecchi a gas o da un tecnico di assistenza autorizzato.
- Prima dell'installazione, assicurarsi che le condizioni di distribuzione locale (tipo e pressione del gas) e l'impostazione dell'apparecchiatura siano adatte.
- Le condizioni di impostazione di questo dispositivo sono indicate sulla targhetta.
- Se il gas che fuoriesce dalla valvola che perde della bombola del gas si accende, una coperta bagnata deve essere gettata sopra la bombola per raffreddare la bombola.
- È vietato utilizzare un cilindro danneggiato.
- Non posizionare piatti vuoti sul bruciatore acceso.
- Non lasciare il dispositivo acceso incustodito.
- Il produttore non è responsabile per lesioni o lesioni personali causate da un'installazione impropria del dispositivo o dal suo uso improprio.
- In caso di guasto del dispositivo, specialmente quando fuoriesce gas, è necessario interromperlo immediatamente dall'alimentazione del gas e contattare immediatamente un servizio qualificato.
- Non è consentito apportare modifiche e modernizzazioni da soli pena la perdita dei diritti di garanzia.

L'UTENTE NON PUÒ:

- Apportare modifiche a un altro tipo di gas, apportare modifiche all'installazione a gas della cucina.
- Eseguire autonomamente riparazioni al di fuori dell'ambito specificato nel manuale di istruzioni.
- Utilizzare la cucina in condizioni che rendono difficile il funzionamento.
- I materiali con cui è realizzato l'imballaggio sono adatti al riutilizzo.
- Durante l'uso, la cucina diventa calda. Si raccomanda di prestare attenzione quando si maneggiano i componenti del dispositivo.
- I guanti protettivi devono essere usati per assemblare i piatti dai bruciatori a gas.
- Grassi e oli surriscaldati possono infiammarsi. Pertanto, i piatti cucinati su di loro dovrebbero essere sotto la supervisione di altre persone.
- Prima di iniziare a utilizzare i bruciatori, prestare attenzione se i singoli elementi sono disposti correttamente.
- Tenere gli oggetti infiammabili lontano dai bruciatori.
- Utilizzare il dispositivo lontano dalla portata dei bambini.
- Non spostare il dispositivo durante il funzionamento.
- La sostituzione del cilindro deve essere effettuata lontano da fonti di accensione.
- Al termine dell'uso, spegnere l'alimentazione del gas sulla bombola.

IN CASO DI FUGA DI GAS:

- spegnere la valvola sulla bombola del gas
- estinguere tutti i bruciatori e le altre fonti di fuoco

- non accendere apparecchi elettrici (compresa l'illuminazione).
- segnalare i guasti a un punto di assistenza autorizzato o chiamare l'installatore.

- La stufa a gas è progettata per fornire gas dalle bombole di propano-butano.
- Sulla stufa c'è un adesivo con il tipo di gas destinato ad alimentare la stufa.
- I controlli sulla tenuta dell'impianto a gas vengono effettuati utilizzando acqua saponata.

NOTA! È INACCETTABILE CONTROLLARE LA TENUTA CON UNA FIAMMA LIBERA (AD ESEMPIO CON UN FIAMMIFERO O UNA CANDELA). QUESTO RISCHIA DI ESPLODERE!

- È vietato utilizzare un dispositivo con un sistema di alimentazione del gas che perde.
- La linea del gas deve essere a una distanza di sicurezza dall'area di funzionamento del fornello in cui la temperatura è elevata, in quanto ciò potrebbe causare danni all'apparecchio. Pertanto, in caso di danni alla linea del gas, è necessario chiamare una squadra di manutenzione per una riparazione immediata.
- Controllare periodicamente le condizioni del tubo che collega i cilindri alla stufa e la tenuta della valvola di riduzione e del cilindro.

2. SPECIFICHE DEL DISPOSITIVO

Specifiche tecniche		Fornello a due fuochi SMILE-KN-02/IKB SMILE-KN-02/IK	Fornello a tre fuochi SMILE-KN-03/IKB SMILE-KN-03/IK
Larghezza		590 millimetri	590 millimetri
Profondità		355 millimetri	355 millimetri
Altezza		90 millimetri	90 millimetri
	Diametro ugello per G 30 (mm)	Valori di potenza del bruciatore a gas	
Bruciatore ausiliario	Ø 0,50		1,00 kW
Bruciatore normale	Ø 0,60	1,60 kW	1,60 kW
Bruciatore grande	Ø 0,70	2,30 kW	2,30 kW
Pressione del gas	GPL per G30-37 mbar NG		
Sicurezza	Meccanismo di blocco sui rubinetti		

1. Coprire
2. Griglia
3. Tappo torcia
4. Giro

ATTENZIONE!

TUTTE LE SPECIFICHE SONO SPECIFICATE IN CONDIZIONI DI LABORATORIO E ALCUNE SPECIFICHE SONO SOGGETTE A MODIFICHE.

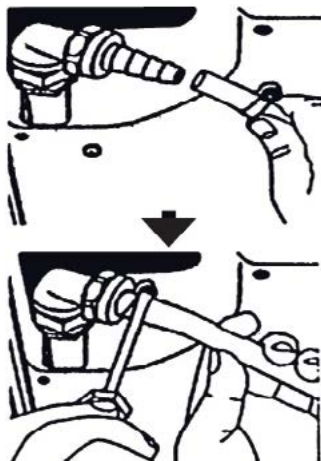
3. INFORMAZIONI SULLA CONNESSIONE DEL DISPOSITIVO

COLLEGAMENTO TUBO GAS:

Riscaldare la linea di alimentazione del gas immergendola per 1 minuto in acqua tiepida. Dopo questo tempo, sarà possibile collegarlo alla stufa a gas in modo da garantire il corretto fissaggio del cavo. L'altro lato del tubo del gas deve essere collegato al riduttore del gas.

CONTROLLO DELLE PERDITE DI GAS:

Tutte le manopole devono essere in posizione OFF e la valvola del cilindro (GPL) deve essere aperta. Utilizzare sapone con una piccola quantità di acqua calda per verificare la presenza di perdite di gas. Se si verifica una perdita di gas, appariranno bolle di sapone/schiuma. È quindi necessario controllare nuovamente il collegamento del gas e chiamare un servizio tecnico specializzato.



OSSERVAZIONE!

È vietato controllare in questo modo

INFORMAZIONI UTILI DURANTE IL FUNZIONAMENTO DEL FORNELLO

La superficie della stufa è coperta da un materiale protettivo, quindi quando si utilizza la stufa per la prima volta, si consiglia di ruotare i bruciatori nella posizione massima per circa 5 minuti.

- Le pentole trattate sul fornello devono essere piane o ruotate per sfruttare al meglio l'energia termica.
- Utilizzare le impostazioni corrette dei bruciatori della stufa.
- Quando hai finito di usare la stufa, attendi che la superficie della stufa e la griglia si raffreddi, dopodiché puoi procedere alla pulizia con un panno umido
- Dopo aver pulito la stufa, quando la superficie si asciuga, puoi ricominciare a cucinare.
- Nel caso di piastre in acciaio inossidabile rivestite, il colore di questo rivestimento può cambiare più volte. Il funzionamento del dispositivo non è influenzato.

MANOPOLE TORCIA

- Il flusso di gas nei singoli bruciatori viene aperto e chiuso utilizzando le apposite manopole.

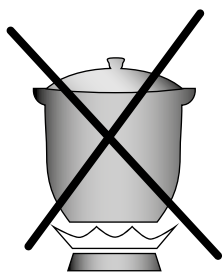
- Prima di accendere il bruciatore, assicurarsi che la manopola che si desidera avviare corrisponda al bruciatore che si desidera accendere. Le manopole corrispondenti al bruciatore si trovano di fronte al bruciatore.

4. CORRETTA SELEZIONE DELLA FIAMMA

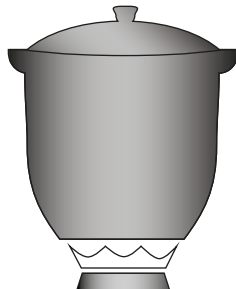
- La fiamma non dovrebbe andare oltre il fondo del recipiente ma dovrebbe coprire $2/3$ della sua superficie. Tale uso consente un consumo di gas più economico e previene i piatti sporchi.
- La dimensione della fiamma dipende dalla posizione della manopola. La fiamma piena deve essere usata fino a quando il cibo non è bollito. Per ulteriori cotture è meglio usare una fiamma parsimoniosa.

5. LA CORRETTA SELEZIONE DEI PIATTI

- Non mettere vasi deformati o instabili sulla griglia, poiché potrebbero ribaltarsi e allagare i bruciatori.
- Non rimuovere la griglia e non posizionare i piatti direttamente sui bruciatori.
- Prima di assemblare i piatti dai bruciatori, la fiamma deve essere ridotta o, se necessario, spenta completamente.
- Mantieni puliti i bruciatori, perché le impurità influiscono negativamente sulla loro funzionalità.
- La fiamma sotto la pentola non dovrebbe andare oltre il fondo della pentola.
- Il piatto di cottura non dovrebbe essere troppo alto. È meglio quando la loro altezza corrisponde a $2/3$ del diametro del vaso.
- I piatti dovrebbero essere puliti e asciutti, perché poi conducono bene e trattengono il calore.

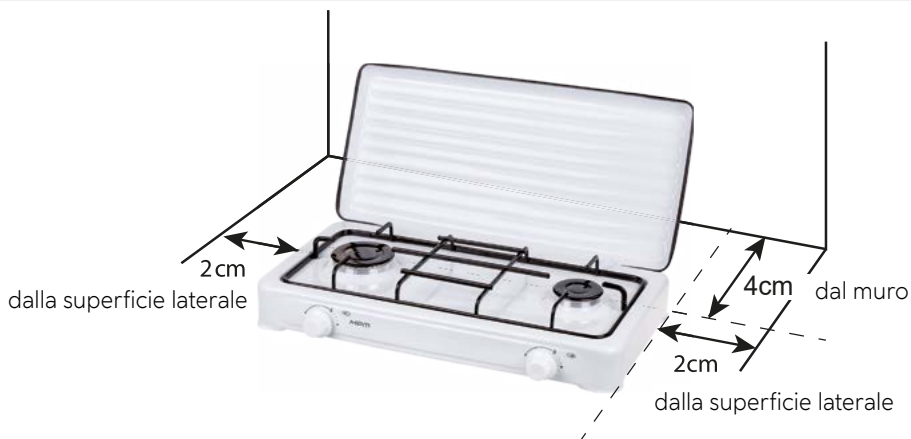


MALE



BENE

6. INSTALLAZIONE DELLA STUFA



- Deve essere garantito il corretto livellamento del dispositivo.
- Conservare la confezione originale della stufa a gas e dei suoi componenti in questo pacchetto.
- Il bruciatore a gas, la griglia e i tappi del bruciatore devono essere fissati saldamente.
- Proteggere con cura la superficie della stufa e non posizionare oggetti pesanti sulla stufa a gas.

7. PULIZIA DELLA STUFA

1. Prima di procedere con la pulizia, la stufa deve essere spenta.
 2. Lavare e pulire la stufa è semplice. Non utilizzare strumenti di pulizia rigidi.
 3. Per pulire il bruciatore e il tappo, utilizzare un panno morbido e un detergente delicato.
 4. Per pulire la superficie della stufa a gas, utilizzare un detergente sotto forma di crema o pasta.
- Per lavare, non posizionare il bruciatore a gas e il tappo del bruciatore nella lavastoviglie.
 - Per pulire la superficie contaminata della stufa a gas, utilizzare solo i materiali di consumo elencati nel manuale di istruzioni.
 - Le parti smaltate della griglia della stufa a gas superiore dopo un certo periodo di utilizzo possono perdere parte del rivestimento smaltato, che non influisce sul funzionamento della stufa.

ATTENZIONE! L'azienda MPM agd S.A. si riserva il diritto di apportare modifiche tecniche.

CE 1312

Questo manuale è stato tradotto automaticamente.

Smaltimento corretto del prodotto (rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche)



Il marchio apposto sul prodotto indica che il dispositivo non può essere smaltito con gli altri rifiuti domestici alla fine della sua vita tecnica. Per evitare effetti dannosi sull'ambiente e sulla salute umana, derivanti dallo smaltimento incontrollato dei rifiuti, si prega di portare il dispositivo usato in un punto di raccolta per apparecchiature elettriche ed elettroniche usate o di richiedere il ritiro da casa. Per informazioni più dettagliate su dove e come smaltire in modo sicuro i rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche, contattare il proprio rivenditore locale o il dipartimento ambientale locale. Il prodotto non può essere smaltito con gli altri rifiuti domestici.

Ponios ir Ponai!

Prieš pirmą įrenginio panaudojimą reikia susipažinti su naudojimo instrukcija. Instrukciją prašome laikyti visą įrenginio naudojimo laiką.

1. NURODYMAI, DĖL SAUGAUS ĮRENGINIO NAUDOJIMO

- Prieš pradėdant naudoti reikia perskaityti naudojimo instrukciją.
- Viryklės prijungimą prie dujų sistemos bei jos reguliavimą turi atlikti kvalifikuotas dujinių įrenginių montuotojas arba autorizuoto serviso technikas.
- Prieš montuodami įsitikinkite, kad vietos dujų paskirstymo sąlygos (dujų tipas ir slėgis) ir prietaiso nustatymai yra tinkami.
- Šio įrenginio nustatymo sąlygos nurodytos vardinėje plokštelėje.
- Jei iš nesandaraus dujų baliono vožtuvo ištekėjusios dujos užsidega, užmeskite ant baliono šlapia antklodę, kad balionas atvėstų.
- Draudžiama naudoti sugedusį balioną.
- Nedėkite tuščių indų ant degiklio.
- Draudžiama palikti įjungtą įrenginį be priežiūros.
- Gamintojas neatsako už kūno sužalojimus sukeltus neteisingai sumontuoto įrenginio arba neteisingą įrenginio naudojimą.
- Tuo atveju, jeigu įvyktų įrenginio avarija, ypač jeigu pratektų dujos, reikia kuo greičiau įrenginį atjungti nuo dujų sistemos ir kuo skubiau susisiekti su kvalifikuotu servisu.
- Draudžiama pačiam atlikti bet kokius pakeitimus arba atnaujinimo darbus, tokiu atveju prarandama garantija.

VARTOTOJUI NEGALIMA:

- Daryti pakeitimus, kad būtų galima naudoti kitos rūšies dujas, daryti pakeitimus dujinės viryklės instaliacijoje.
- Savarankiškai atlikti remonto darbus, išskyrus tuos, kurie yra nurodyti naudojimo instrukcijoje.
- Naudoti viryklę sąlygomis, kurios apsunkina jos aptarnavimą.
- Medžiagas, iš kurių yra pagaminta pakuotė galima dar kartą panaudoti.
- Naudojimo metu viryklė būna karšta. Rekomenduojama būti atidžiam kontakto su įrenginio elementais metu.
- Rengiant maistą ant dujinių degiklių reikia naudoti apsaugines pirštines.
- Perkaitinti riebalai arba aliejus gali užsidegti. Todėl ant jų ruošiamas maistas visą laiką turi būti prižiūrimas asmens.
- Prieš pradėdant naudoti degiklius reikia atkreipti dėmesį ar visi elementai yra tinkamai sudėti.
- Degius daiktus laikykite atokiau nuo degiklių.
- Įrenginį naudokite atokiau nuo vaikų.
- Eksploatavimo metu nejudinkite įrenginio.
- Balionas turi būti keičiamas atokiau nuo uždegimo šaltinių.
- Panaudoję balioną, išjunkite dujų tiekimą į balioną.

DUJŲ NUOTĖKIO ATVEJU:

- užsukti baliono su dujomis vožtuvą
- užgesinti visų degiklių bei kitų šaltinių ugnį
- nejungti elektrinių įrenginių (taip pat šviesos)
- apie avariją pranešti autorizuotam serviso punktui arba iškviešti montuotoją.

- Dujinė viryklė skirta naudoti dujas iš propano-butano balionų.
- Ant viryklės yra lipdukas su dujų tipu, kurios yra skirtos naudoti viryklėje.
- Dujų montavimo sandarumo kontrolė atliekama panaudojus vandenį su muilu.

ATKREIPKITE DĖMESI! DRAUDŽIAMA TIKRINTI NUOTĖKIO NAUDOJANT ATVIRĄ LIEPSNĄ (PVZ., DEGTUKĄ AR ŽVAKĘ). KYLA SPROGIMO PAVOJUS!

- Draudžiama naudoti įrenginius su nesandaria dujų tiekimo sistema.
- Dujų ir tinklo laidai turi būti saugiami atstume nuo viryklės veikimo srities, kurioje yra aukšta temperatūra, kadangi tai gali pažeisti įrenginį. Dėl to, jeigu būtų pažeistas dujų arba maitinimo laidas, reikia iškviešti techninės priežiūros komandą, kad kuo greičiau suremontuotų.
- Periodiškai tikrinkite balionus su virykle jungiančio vamzdyno būklę ir redukcinio vožtuvo bei balionų sandarumą.

2. ĮRENGINIO TECHNINIAI DUOMENYS

Techniniai duomenys		Viryklė su dviem degikliais SMILE-KN-02/IKB SMILE-KN-02/IK	Viryklė su trimis degikliais SMILE-KN-03/IKB SMILE-KN-03/IK
Plotis		590 mm	590 mm
Gylis		355 mm	355 mm
Aukštis		90 mm	90 mm
	Skersmuo purkštuko skirto G 30 (mm)	Dujinio degiklio galios vertė	
Pagalbinis degiklis	Ø 0,50		1,00 kW
Normalus degiklis	Ø 0,60	1,60 kW	1,60 kW
Didelis degiklis	Ø 0,70	2,30 kW	2,30 kW
Dujų slėgis	SND G30-37 mbar NG		
Saugumas	Pasukamose rankenėlėse yra blokados mechanizmas		

1. Dangtis
2. Grotelės
3. Degiklio viršus
4. Pasukama rankenėlė

PASTABA!

VISI TECHNINIAI DUOMENYS YRA APIBRĒŽTI LABORATORIJOS SĄLYGOMIS, TODĒL KAI KURIE TECHNINIAI DUOMENYS GALI SKIRTIS.

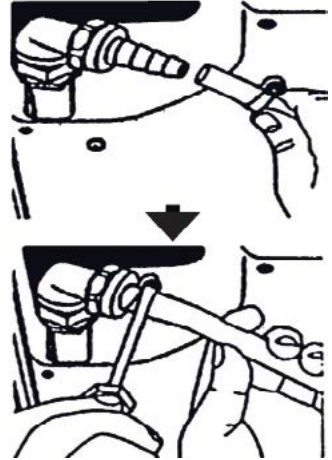
3. INFORMĀCIJA PAR IERĪCES SAVIENOJUMU

GĀZES ŠĻŪTENES SAVIENOJUMS:

Sildiet gāzes padeves līniju, iegremdējot to 1 minūti siltā ūdenī. Pēc šī laika to būs iespējams savienot ar gāzes plīti tā, lai nodrošinātu pareizu kabeļa fiksāciju. Gāzes caurules otrai pusei jābūt savienotai ar gāzes reduktoru.

GĀZES NOPLŪDES KONTROLE:

Visām pogām jābūt izslēgtā stāvoklī, un balona vārstam (LPG) jābūt atvērtam. Izmantojiet ziepes ar nelielu daudzumu silta ūdens, lai pārbaudītu, vai nav gāzes noplūdes. Ja rodas gāzes noplūde, parādisies ziepju burbuļi/putas. Pēc tam jums vēlreiz jāpārbauda gāzes savienojums un jāsazinās ar specializētu tehnisko dienestu.



PIEZĪME!

Šādā veidā ir aizliegts kontrolēt:

INFORMĀCIJA, KAS NODERĪGA PLĪTS DARBĪBAS LAIKĀ

Plīts virsma ir pārklāta ar aizsargmateriālu, tāpēc, pirmo reizi lietojot plīti, ieteicams degļus apmēram 5 minūtes pagriezt maksimālajā stāvoklī.

- Virtuves traukiem, kas apstrādāti uz plīts, jābūt plakaniem vai pagriežtiem, lai vislabāk izmantotu siltumenerģiju.
- Izmantojiet pareizos plīts degļu iestatījumus.
- Kad esat pabeidzis plīts lietošanu, pagaidiet, līdz plīts virsma un režģis atdziest, pēc tam jūs varat turpināt tīrīšanu ar mitru drānu
- Pēc plīts tīrīšanas, kad virsma izžūst, jūs varat sākt gatavot vēlreiz.
- Pārklātu nerūsējošā tērauda plāksņu gadījumā šī pārklājuma krāsa var mainīties vairākas reizes. Ierīces darbība netiek ietekmēta.

LĀPAS POGAS

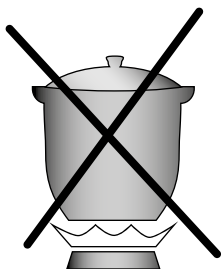
- Gāzes plūsma atsevišķos degļos tiek atvērta un aizvērta, izmantojot atbilstošas pogas.
- Pirms degļa ieslēgšanas pārlicinieties, vai poga, kuru vēlaties sākt, atbilst deglim, kuru vēlaties aizdedzināt. Deglim atbilstošās pogas atrodas pretī deglim.

4 PAREIZA LIESMAS IZVĒLE

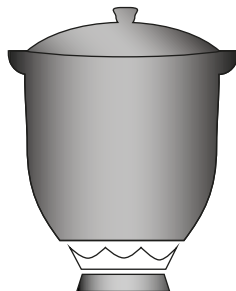
- Liesmai nevajadzētu pārsniegt trauka dibenu, bet tai vajadzētu pārklāt 2/3 no tās virsmas. Šāda izmantošana ļauj ekonomiskāk patērēt gāzi un novērš netirus traukus.
- Liesmas lielums ir atkarīgs no pogas stāvokļa. Pilna liesma jāizmanto, līdz ēdiens ir vārīts. Turpmākai ēdiena gatavošanai labāk ir izmantot taupīgu liesmu.

5. TINKAMAS INDŪ PARINKIMAS

- Ant groteliņus nestatīkite deformuotus ir nestabilius indus, kadangi gali išvirsti ir uzlieti degikļus.
- Nenuimkite groteliņus ir nestatīkite indus tiesai ant degikļa.
- Prieš indo nuēmimā nuo degikļa reikia sumažinti liepsnā arba reikalui esant visiškai jį užgesinti.
- Degikļus užlaikykite švaroje, kadangi nešvarumai neigiamai veikia jų funkcionalumą.
- Liepsna esanti po puodu neturėtų išeiti už dugno ribų.
- Indai virimui neturėtų būti labai aukšti. Geriausiai, kai jų aukštis atitinka 2/3 puodo skersmens.
- Indai turėtų būti švarūs ir sausi, kadangi tuomet gerai praleidžia ir užlaiko šilumą.

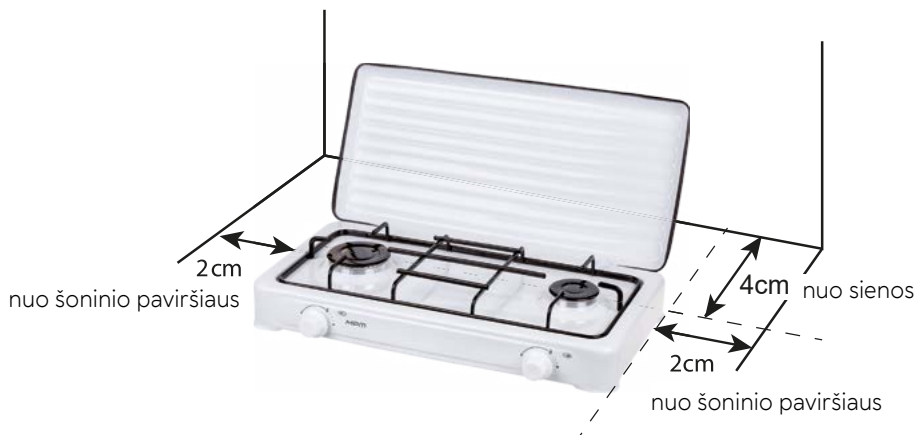


BLOGAI



GERAI

6. VIRYKLĒS PASTATYMAS



- Reikia gerai išlyginti įrenginį.
- Reikia laikyti originalią viryklės pakuotę ir joje esančius jos elementus.

- Dujinis degiklis, grotelės bei degiklių antgaliai turi būti tvirtai sumontuoti.
- Reikia gerai apsaugoti viryklės paviršių bei nedėti ant dujinės viryklės sunkių daiktų.

7. VIRYKLĖS VALYMAS

1. Prieš valant, viryklę reikia išjungti.
2. Viryklės plovimas ir valymas yra paprastas. Draudžiama valymui naudoti kietus daiktus.
3. Norint išvalyti degiklį ir antgalį reikia naudoti minkštą šluostę su lengvu plovikliu.
4. Dujinės viryklės kaitlentės valymui reikia naudoti ploviklį kremo arba pastos forma.
 - Neplaukite dujų degiklio ir antgalio indaplovėje.
 - Norint nuvalyti užterštą dujinės viryklės paviršių, reikia naudoti tik naudojimo instrukcijoje nurodytas naudojimo medžiagas.
 - Dujinės viryklės viršutinių grotelių emaliuoti elementai po tam tikro naudojimo laiko gali prarasti dalį emaliuoto sluoksnio, tačiau tai neturi įtakos viryklės naudojimui.

DĖMESIO! Įmonė MPM agd S.A. pasilieka teisę keisti techninius parametrus.

CE 1312

Šis vadovas buvo išverstas mašininio būdu.

Taisyklingas gaminio atliekų šalinimas (elektrinės ir elektroninės įrangos atliekos)



Ant gaminio pavaizduotas simbolis reiškia, kad šio gaminio atliekų negalima šalinti su kitomis namų ūkyje generuojamomis atliekomis. Siekiant išvengti kenksmingo poveikio aplinkai ir žmonių sveikatai, kurį kelia nekontroliuojamas atliekų šalinimas, panaudotą gaminį reikia pristatyti į buitinės technikos atliekų priėmimo vietą arba kreiptis dėl atliekų paėmimo iš namų. Dėl išsamesnės informacijos apie saugaus elektrinės ir elektroninės įrangos atliekų šalinimo būdus ir vietas naudotojas turi kreiptis į mažmeninės prekybos vietą arba vietos valdžios organo aplinkos apsaugos skyrių. Šios gaminio atliekų negalima šalinti kartu su komunalinėmis atliekomis.

Dāmas un kungi!

Pirms ierīces pirmās lietošanas reizes izlasiet lietošanas instrukciju.

Instrukcija jāglabā visu ierīces kalpošanas laiku.

1. VISPĀRĪGI LIETOŠANAS DROŠĪBAS NORĀDĪJUMI

- Pirms lietošanas noteikti izlasiet lietošanas instrukcijas.
- Virtuves pieslēgšanu gāzes iekārtai un tās regulēšanu drīkst veikt tikai pilnvarots gāzes ierīču uzstādītājs vai pilnvarots servisa tehniķis.
- Pirms uzstādīšanas pārlicinieties, vai ir piemēroti vietējie sadales apstākļi (gāzes tips un spiediens) un iekārtas iestatījums.
- Šīs ierīces iestatišanas nosacījumi ir norādīti uz datu plāksnītes.
- Ja gāze, kas izplūst no gāzes balona noplūdes vārsta, aizdegas, balonam jāliien mitra sega, lai balonu atdzesētu.
- Aizliegts izmantot bojātu cilindru.
- Nenovietojiet tukšus traukus uz ieslēgtā degļa.
- Neatstājiet ierīci ieslēgtu bez uzraudzības.
- Ražotājs nav atbildīgs par ievainojumiem vai miesas bojājumiem, ko izraisījusi nepareiza ierīces uzstādīšana vai nepareiza lietošana.
- Ierīces atteices gadījumā, it īpaši, ja gāze izplūst, tā nekavējoties jāpārtrauc no gāzes padeves un nekavējoties jāsaazinās ar kvalificētu servisu.
- Nav atļauts patstāvīgi veikt nekādas izmaiņas un modernizāciju, riskējot zaudēt garantijas tiesības.

JŪS NEDRĪKSTAT:

- Veiciet izmaiņas cita veida gāzē, veiciet izmaiņas virtuves gāzes instalācijā.
- Neatkarīgi veiciet remontu ārpus lietošanas pamācībā norādītās jomas.
- Izmantojiet virtuvi apstākļos, kas apgrūtina darbību.
- Materiāli, no kuriem izgatavots iepakojums, ir piemēroti atkārtotai izmantošanai.
- Lietošanas laikā virtuve kļūst karsta. Ieteicams būt uzmanīgiem, rīkojoties ar ierīces sastāvdaļām.
- Trauku montāžai no gāzes degļiem jāizmanto aizsargcimdi.
- Pārkaršēti tauki un eļļas var aizdegties. Tāpēc ēdieniem, kas pagatavoti uz tiem, jābūt citu cilvēku uzraudzībā.
- Pirms sākat lietot degļus, pievērsiet uzmanību tam, vai atsevišķie elementi ir pareizi sakārtoti.
- Glabājiet uzliesmojošus priekšmetus prom no degļiem.
- Izmantojiet ierīci prom no bērniem.
- Darbības laikā nepārvietojiet ierīci.
- Cilindru nomaiņa jāveic prom no aizdegšanās avotiem.
- Kad esat pabeidzis lietošanu, izslēdziet balona gāzes padevi.

GĀZES NOPLŪDES GADĪJUMĀ:

- izslēdziet gāzes balona vārstu
- dzēst visus degļus un citus uguns avotus
- neieslēdziet elektroierīces (ieskaitot apgaismojumu).
- ziņojiet par kļūmēm autorizētam servisa punktam vai zvaniet uzstādītājam.

- Gāzes plīts ir paredzēta gāzes padevei no propāna-butāna baloniem.

- Uz plīts ir uzlīme ar gāzes veidu, kas paredzēts plīts darbināšanai.
- Gāzes iekārtas hermētiskuma pārbaudes tiek veiktas, izmantojot ziepjūdeni.

PIEZĪME! NAV PIEĻAUJAMS PĀRBAUDĪT HERMĒTISKUMU AR ATKLĀTU LIESMU (PIEMĒRAM, AR SĒRKOCIŅU VAI SVECI). TAS DRAUD EKSPLODĒT!

- Aizliegts izmantot ierīci ar noplūdes gāzes padeves sistēmu.
- Gāzes vadam jābūt drošā attālumā no plīts darbības zonas, kur temperatūra ir augsta, jo tas var izraisīt ierīces bojājumus. Tāpēc gāzes vada bojājuma gadījumā nekavējoties jāpieprasa apkopes komanda.
- Periodiski pārbaudiet šļūtenes stāvokli, kas savieno cilindrus ar plīti, un reducējošā vārsta un cilindra hermētiskumu.

2. IERĪCES SPECIFIKĀCIJAS

TEHNISKIE DATI		Divu degļu plīts SMILE-KN-02/IKB SMILE-KN-02/IK	Trīs degļu plīts SMILE-KN-03/IKB SMILE-KN-03/IK
Platums		590mm	590mm
Dziļums		355mm	355mm
Augstums		90mm	90mm
	Sprauslas diametrs G 30 (mm)	Gāzes degļa jaudas vērtības	
Papildu deglis	Ø 0,50		1.00 kW
Normāls deglis	Ø 0,60	1,60 kW	1,60 kW
Liels deglis	Ø 0,70	2,30 kW	2,30 kW
Gāzes spiediens	Sašķīdinātā naftas gāze G30-37 mbar NG		
Drošums	Bloķēšanas mehānisms uz krāniem		

1. Vāks
2. Aizrestot
3. Lāpas vāciņš
4. Špin

UZMANĪBU!

VISAS SPECIFIKĀCIJAS IR PRECIZĒTAS LABORATORIJAS APSTĀKĻOS, UN DAŽAS SPECIFIKĀCIJAS VAR MAINĪTES.

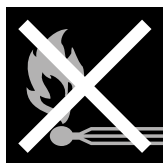
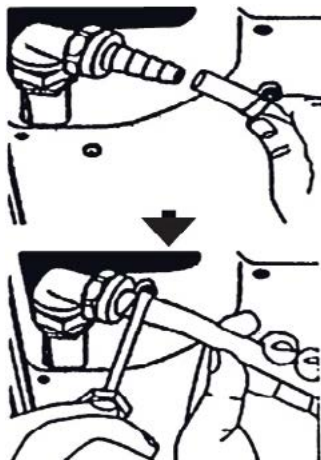
3. INFORMĀCIJA PAR IERĪCES SAVIENOJUMU

GĀZES ŠĻŪTENES SAVIENOJUMS:

Sildiet gāzes padeves līniju, iegremdējot to 1 minūti siltā ūdenī. Pēc šī laika to būs iespējams savienot ar gāzes plīti tā, lai nodrošinātu pareizu kabeļa fiksāciju. Gāzes caurules otrai pusei jābūt savienotai ar gāzes reduktoru.

GĀZES NOPLŪDES KONTROLE:

Visām pogām jābūt izslēgtā stāvoklī, un balona vārstam (LPG) jābūt atvērtam. Izmantojiet ziepes ar nelielu daudzumu silta ūdens, lai pārbaudītu, vai nav gāzes noplūdes. Ja rodas gāzes noplūde, parādīsies ziepju burbuļi/putas. Pēc tam jums vēlreiz jāpārbauda gāzes savienojums un jāsazinās ar specializētu tehnisko dienestu.



PIEZĪME!

Šādā veidā ir aizliegts kontrolēt:

INFORMĀCIJA, KAS NODERĪGA PLĪTS DARBĪBAS LAIKĀ

Plīts virsma ir pārklāta ar aizsargmateriālu, tāpēc, pirmo reizi lietojot plīti, ieteicams degļus apmēram 5 minūtes pagriezt maksimālajā stāvoklī.

- Virtuves traukiem, kas apstrādāti uz plīts, jābūt plakaniem vai pagriežtiem, lai vislabāk izmantotu siltumenerģiju.
- Izmantojiet pareizos plīts degļu iestatījumus.
- Kad esat pabeidzis plīts lietošanu, pagaidiet, līdz plīts virsma un režģis atdziest, pēc tam jūs varat turpināt tīrīšanu ar mitru drānu.
- Pēc plīts tīrīšanas, kad virsma izžūst, jūs varat sākt gatavot vēlreiz.
- Pārklātu nerūsējošā tērauda plāksnī gadījumā šī pārklājuma krāsa var mainīties vairākas reizes. Ierīces darbība netiek ietekmēta.

LĀPAS POGAS

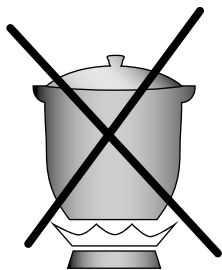
- Gāzes plūsmas atsevišķos degļos tiek atvērta un aizvērta, izmantojot atbilstošas pogas.
- Pirms degļa ieslēgšanas pārlicinieties, vai poga, kuru vēlaties sākt, atbilst deglim, kuru vēlaties aizdedzināt. Deglim atbilstošās pogas atrodas preti deglim.

4. PAREIZA LIESMAS IZVĒLE

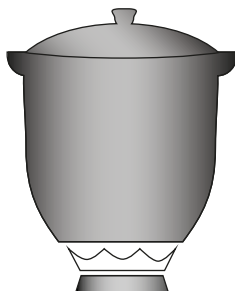
- Liesmai nevajadzētu pārsniegt trauka dibenu, bet tai vajadzētu pārklāt 2/3 no tās virsmas. Šāda izmantošana ļauj ekonomiskāk patērēt gāzi un novērš netīrus traukus.
- Liesmas lielums ir atkarīgs no pogas stāvokļa. Pilna liesma jāizmanto, līdz ēdiens ir vārīts. Turpmākai ēdiena gatavošanai labāk ir izmantot taupīgu liesmu.

5. PAREIZA ĒDIENU IZVĒLE

- Nelieciet deformētus vai nestabilus traukus uz režģa, jo tie var apgāzties un appludināt degļus.
- Nenoņemiet režģi un nenovietojiet traukus tieši uz degļiem.
- Pirms trauku montāžas no degļiem liesma jāsamazina vai, ja nepieciešams, pilnībā jānodzēš.
- Saglabājiet degļus tīrus, jo piemaisījumi negatīvi ietekmē to funkcionalitāti.
- Liesmai zem pot nevajadzētu pārsniegt pot dibenu.
- Gatavošanas trauks nedrīkst būt pārāk augsts. Vislabāk, ja to augstums atbilst 2/3 no katla diametra.
- Traukiem jābūt tīriem un sausiem, jo tad tie labi darbojas un saglabā siltumu.

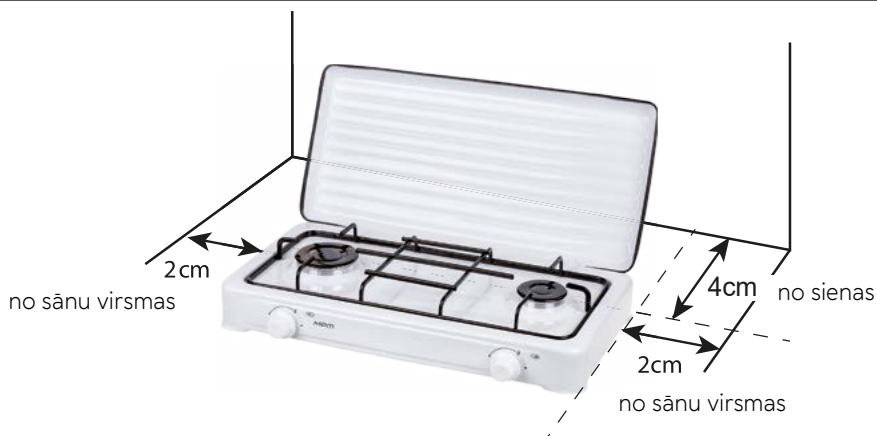


SLIKTI



NU

6. PLĪTS UZSTĀDĪŠANA



- Jānodrošina pareiza ierīces izlīdzināšana.
- Saglabājiet gāzes plīti un tā sastāvdaļu oriģinālo iepakojumu šajā iepakojumā.
- Gāzes deglim, režģim un degļa vāciņiem jābūt stingri piestiprinātiem.
- Uzmanīgi aizsargājiet plīts virsmu un nenovietojiet smagus priekšmetus uz gāzes plīts.

7. PLĪTS TĪRĪŠANA

1. Pirms tīrīšanas plīts ir jāizslēdz.
2. Plīts mazgāšana un tīrīšana ir vienkārša. Nelietojiet cietos tīrīšanas līdzekļus.
3. Lai notīrītu degli un vāciņu, izmantojiet mikstu drānu un maigu mazgāšanas līdzekli.
4. Lai notīrītu gāzes plīts virsmu, izmantojiet mazgāšanas līdzekli krēma vai pastas veidā.
 - Lai mazgātu, nenovietojiet gāzes degli un degļa vāciņu trauku mazgājamā mašīnā.
 - Lai notīrītu gāzes plīts piesārņoto virsmu, izmantojiet tikai lietošanas pamācībā uzskaitītos palīgmateriālus.
 - Augšējās gāzes plīts režģa emaljētās daļas pēc noteikta lietošanas laika var zaudēt daļu emaljas pārklājuma, kas neietekmē plīts darbību.

UZMANĪBU! MPM agd S.A. patur tehnisku izmaiņu iespēju.

C E 1312

Šī rokasgrāmata ir mašīntulkota.

Pareiza izstrādājuma utilizācija (elektrisko un elektronisko iekārtu atkritumi)



Markējums uz izstrādājuma norāda, ka pēc tā lietošanas beigām to nedrīkst izmest ar citiem māj-saimniecības atkritumiem. Elektrisko un elektronisko iekārtu atkritumi var negatīvi ietekmēt apkārtējo vidi un cilvēku veselību bīstamu vielu, maisījumu un sastāvdaļu potenciāla saturs dēļ. Elektrisko un elektronisko iekārtu atkritumu sajaukšana ar citiem atkritumiem vai to neprofesionāla demontāža var izraisīt veselībai un apkārtējai videi bīstamu vielu noplūdi. Nogādājiet nolietoto ierīci elektrisko un elektronisko iekārtu atkritumu savākšanas punktā. Lai saņemtu sīkāku informāciju par elektrisko un elektro-nisko iekārtu atkritumu nogādāšanas vietu, lietotājam ir jāsazinās ar vietējo elektrisko un elektronisko iekārtu atkritumu savākšanas punktu vai vietējo elektrisko un elektronisko iekārtu atkritumu pārstrādes iekārtu.

Geachte dames en heren!

Voordat u het apparaat voor de eerste keer gebruikt, moet u de handleiding lezen.

De instructie moet gedurende de gehele levensduur van het apparaat worden gehandhaafd.

1. VEILIGHEIDSINSTRUCTIES

- Lees voordat u met het gebruik begint de gebruiksaanwijzing.
- De aansluiting van de keuken op het gassysteem en de aanpassing ervan mogen alleen worden uitgevoerd door een erkende installateur van gastoestellen of een bevoegde servicetechnicus.
- Controleer voor de installatie of de plaatselijke distributieomstandigheden (gassoort en -druk) en de instelling van het apparaat geschikt zijn.
- De voorwaarden voor het instellen van dit apparaat staan vermeld op het typeplaatje.
- Als er gas ontbrandt dat uit de lekkende klep van de gasfles komt, gooi dan een natte deken over de cilinder om de cilinder af te koelen.
- Het is verboden om een beschadigde cilinder te gebruiken.
- Zet geen lege borden op de brander aan.
- Laat het apparaat niet zonder toezicht aanstaan.
- De fabrikant is niet aansprakelijk voor verwondingen of persoonlijk letsel veroorzaakt door een onjuiste installatie van het apparaat of het onjuiste gebruik ervan.
- In geval van storing van het apparaat, met name bij gasvervluchtiging, moet het onmiddellijk van de gastoevoer worden afgesloten en moet onmiddellijk contact worden opgenomen met een gekwalificeerde service.
- Het is niet toegestaan om zelf wijzigingen en moderniseringën door te voeren op straffe van verlies van garantierechten.

HET IS NIET TOEGESTAAN OM:

- Breng wijzigingen aan in een ander type gas, breng wijzigingen aan in de gasinstallatie van de keuken.
- Voer zelf reparaties uit die buiten het toepassingsgebied van de gebruiksaanwijzing vallen.
- Gebruik de keuken in omstandigheden die het moeilijk maken om te bedienen.
- De materialen waarvan de verpakking is gemaakt, zijn geschikt voor herhaald gebruik.
- Tijdens gebruik wordt de keuken warm. Het wordt aanbevolen voorzichtig te zijn wanneer u contact maakt met de elementen van het apparaat.
- Voor het samenstellen van serviesgoed van gasbranders moeten beschermende handschoenen worden gebruikt.
- Oververhitte vetten en oliën kunnen ontbranden. Daarom moeten de gerechten die erop worden bereid onder toezicht van andere mensen staan.
- Voordat u de branders gaat gebruiken, moet u erop letten of de afzonderlijke elementen correct zijn gerangschikt.
- Brandbare voorwerpen moeten uit de buurt van branders worden gehouden.
- Het apparaat moet buiten het bereik van kinderen worden gebruikt.
- Het is verboden om het apparaat tijdens gebruik te verplaatsen.
- Het vervangen van de cilinder moet uit de buurt van ontstekingsbronnen worden uitgevoerd.
- Na het einde van het gebruik moet u de gastoevoer naar de cilinder afsluiten.

IN GEVAL VAN GASVERVLUCHTIGING MOET U:

- draai de klep van de gasfles dicht

- alle branders en andere vuurbronnen doven
- zet geen elektrische apparaten aan (ook geen verlichting).
- meld storingen aan een erkend servicepunt of bel de installateur.
- Het gasfornuis is ontworpen om gas te leveren uit propaan-butaancilinders.
- Op het fornuis zit een sticker met een soort gas dat bedoeld is om de kachel van stroom te voorzien.
- Controles op de dichtheid van het gassysteem worden uitgevoerd met zeepwater.

OPMERKING! HET IS ONAANVAARDBAAR OM DE DICHTHEID MET OPEN VUUR TE CONTROLEREN (BIJVOORBEELD MET EEN LUCIFER OF KAARS). HET DREIGT TE ONTPLOFFEN!

- Het is verboden om een apparaat met een lekkend gastoevoersysteem te gebruiken.
- De gasleiding moet zich op veilige afstand van het werkgebied van de kachel bevinden, waar de temperatuur hoog is, omdat dit het apparaat kan beschadigen. Daarom moet in geval van schade aan de gasleiding een onderhoudsteam worden ingeschakeld voor onmiddellijke reparatie.
- Van tijd tot tijd is het noodzakelijk om de staat van de slang die de cilinders met de kachel verbindt en de dichtheid van de reductieklep en de cilinder te controleren.

2. SPECIFICATIES VAN HET APPARAAT

Technische gegevens		Kachel met twee branders Smile-KN-02/LKB Smile-KN-02/LK	Kachel met drie branders Smile-KN-03/LKB Smile-KN-03/LK
Breedte		590 mm	590 mm
Diepte		355 mm	355 mm
hoogtepunt		90 mm	90 mm
	Diameter van het mondstuk voor G 30 (mm)	Waarden van het vermogen van de gasbrander	
Hulpbrander	Ø 0,50		1,00 kW
Normale brander	Ø 0,60	1,60 kW	1,60 kW
Grote brander	Ø 0,70	2,30 kW	2,30 kW
Gasdruk	LPG voor G30-37 mbar NG		
Veiligheid:	Vergrendelingsmechanisme op de kranen		

1. Deksel
2. Rooster
3. Branderkap
4. Knoppen

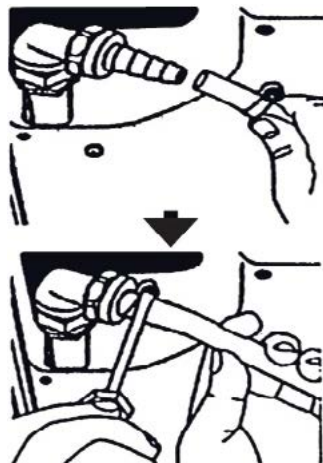
LET OP!

**ALLE TECHNISCHE GEGEVENS WORDEN GESPECIFICEERD IN LABORATORIUM-
MOMSTANDIGHEDEN, DAAROM KUNNEN SOMMIGE TECHNISCHE GEGEVENS
VERANDEREN.**

3. INFORMATIE OVER DE VERBINDING VAN HET APPARAAT

AANSLUITING VAN DE GASLEIDING:

Verwarm de gastoevoerleiding door deze gedurende 1 minuut onder te dompelen in warm water. Na het verstrijken van deze tijd is het mogelijk om het op het gasfornuis aan te sluiten op een manier die zorgt voor een goede bevestiging van het snoer. De andere kant van de gasleiding moet op het gasreductiemiddel worden aangesloten.

**BEHEERSING VAN GASLEKKEN:**

Alle knoppen moeten in de uit-stand staan en de cilinderklep (LPG) moet open zijn. Zeep met een kleine hoeveelheid warm water moet worden gebruikt om gaslekken te bestrijden. Als er een gaslek optreedt, zullen er zeep-/schuimbellen verschijnen. Controleer dan opnieuw de gasaansluiting en bel een gespecialiseerde technische dienst.

**AANDACHT!**

Je moet niet op deze manier controleren

NUTTIGE INFORMATIE TIJDENS DE WERKING VAN DE KACHEL

Het oppervlak van de kachel is bedekt met beschermend materiaal, daarom wordt aanbevolen om bij het eerste gebruik van de kachel de branders ongeveer 5 minuten in de maximale stand te zetten.

- De warmtebehandelde schalen op het fornuis moeten een platte vorm hebben of moeten worden gedraaid om de warmte-energie optimaal te benutten.
- Gebruik de juiste instelposities van de fornuisbranders.
- Wacht na het gebruik van de kachel tot het oppervlak van de kachel en het rooster zijn afgekoeld, waarna u kunt doorgaan met reinigen met een vochtige doek

- Nadat u klaar bent met het reinigen van de kachel en het oppervlak droog is, kunt u weer beginnen met koken.
- In het geval van roestvrijstalen platen bedekt met een coating, kan de kleur van deze coating meerdere keren veranderen. Dit heeft geen invloed op de werking van het apparaat.

BRANDERKNOPPEN

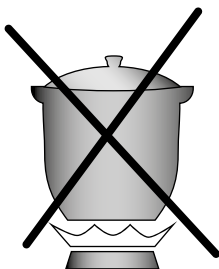
- De gasstroom in de afzonderlijke branders wordt geopend en gesloten met de juiste knoppen.
- Voordat u de brander aanzet, moet u ervoor zorgen dat de knop die u wilt starten overeenkomt met de brander die u wilt aansteken. De knoppen die bij een bepaalde brander horen, bevinden zich tegenover de brander.

4. JUISTE SELECTIE VAN DE VLAM

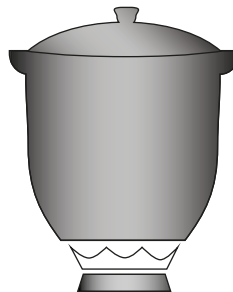
- De vlam mag niet verder gaan dan de bodem van het vat, maar moet 2/3 van het oppervlak bedekken. Een dergelijk gebruik zorgt voor een zuiniger gasverbruik en gaat het vuil van de vaat tegen.
- De grootte van de vlam hangt af van de stand van de knop. De volle vlam moet worden gebruikt tot het gerecht kookt. Voor verder koken is het beter om een spaarzame vlam te gebruiken.

5. JUISTE SELECTIE VAN GERECHTEN

- Plaats geen vervormde of onstabiele schalen op het rooster, omdat deze kunnen kantelen en de branders kunnen overstromen.
- Verwijder het rooster niet en plaats het serviesgoed niet direct op de branders.
- Voordat u de gerechten van de branders samenstelt, moet u de vlam verlagen of, indien nodig, volledig doven.
- Houd de branders goed schoon, omdat onzuiverheden hun functionaliteit negatief beïnvloeden.
- De vlam onder de pot mag niet verder gaan dan de bodem van de pot.
- De kookschaal mag niet te hoog zijn. Het is het beste als hun hoogte overeenkomt met 2/3 van de diameter van de pot.
- De vaat moet schoon en droog zijn, want dan geleiden ze goed en houden ze warmte vast.

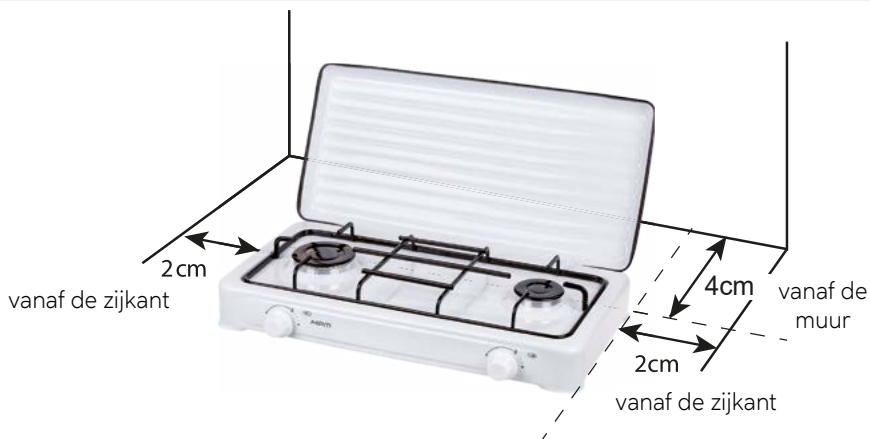


VERKEERD



GOED

6. DE KACHEL INSTELLEN



- Het is noodzakelijk om te zorgen voor de juiste nivellering van het apparaat.
- Bewaar de originele verpakking van het gasfornuis en de bijbehorende onderdelen in deze verpakking.
- De gasbrander, het rooster en de branderdoppen moeten stevig bevestigd zijn.
- Het is noodzakelijk om het oppervlak van de kachel zorgvuldig te beschermen en geen zware voorwerpen op het gasfornuis te plaatsen.

7. DE KACHEL SCHOONMAKEN

1. Voordat u met de reiniging begint, moet de kachel worden uitgeschakeld.
2. Het wassen en schoonmaken van de kachel is eenvoudig. Gebruik geen hard schoonmaakgereedschap.
3. Gebruik een zachte doek en een mild reinigingsmiddel om de brander en de dop te reinigen.
4. Om het oppervlak van het gasfornuis te reinigen, moet u afwasmiddel gebruiken in de vorm van een crème of pasta.
 - Plaats voor het wassen de gasbrander en de branderdop niet in de vaatwasser.
 - Gebruik voor het reinigen van het vervuilde oppervlak van het gasfornuis alleen de verbruiksartikelen die in de gebruiksaanwijzing staan vermeld.
 - Geëmailleerde delen van het rooster van het bovenste gasfornuis kunnen na een bepaalde gebruiksperiode een deel van de emailaag verliezen, wat de werking van de kachel niet beïnvloedt.

LET op! MPM agd S.A. behoudt zich het recht voor om technische wijzigingen aan te brengen.

CE 1312

Deze handleiding is machinaal vertaald.

Correcte verwijdering van dit product (elektrische en elektronische afvalapparatuur)



De markering op het product geeft aan dat het product aan het einde van zijn levensduur niet samen met ander huishoudelijk afval mag worden weggegooid. Afgedankte apparatuur kan een nadelig effect hebben op het milieu en de menselijke gezondheid vanwege het mogelijke gehalte aan gevaarlijke stoffen, mengsels en componenten. Het mengen van elektronisch afval met ander afval of het onprofessioneel demonteren daarvan kan leiden tot het vrijkomen van stoffen die schadelijk zijn voor de gezondheid en het milieu. Een afgedankt apparaat moet worden ingeleverd bij een inzamelpunt voor afgedankte elektrische en elektronische apparatuur. Om gedetailleerde informatie te verkrijgen over de plaats van het inleveren van elektrisch en elektronisch afval, dient de gebruiker contact op te nemen met het gemeentelijk inzamelpunt voor afval of de verwerkingspunt voor afgedankte apparatuur.

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

- KUCHENKI GAZOWE WYŁĄCZNIE DO STOSOWANIA NA ZEWNĄTRZ POMIESZCZEŃ ORAZ W TURYSTYCE.
- 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 zrzucić 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.

- Użytkowanie kuchenki bez reduktora jest zabronione. Należy stosować reduktor spełniający przepisy krajowe.
- 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.
- Nie wolno przenosić urządzenia podczas pracy.
- Wymiana butli powinna odbywać się z dala od źródeł zapału.
- Po skończeniu użytkowania należy zakreślić dopływ gazu na butli.

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
	Średnica dysz dla G 30 (mm)	Wartości mocy palnika gazowego	
Palnik pomocniczy	Ø 0,50		1,00 kW
Palnik normalny	Ø 0,60	1,60 kW	1,60 kW
Palnik duży	Ø 0,70	2,30 kW	2,30 kW
Ciśnienie gazu	LPG dla G30-37 mbar NG		
Bezpieczeństwo	Mechanizm blokady na kurkach		

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

UWAGA:

WSZYSTKIE DANE TECHNICZNE OKREŚLONO W WARUNKACH LABORATORYJNYCH, W ZWIĄZKU Z CZYM NIEKTÓRE DANE TECHNICZNE MOGĄ ULEĆ ZMIANIE .

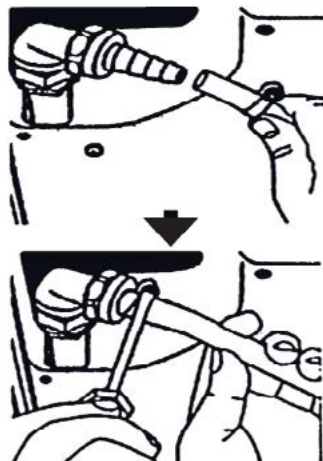
3. INFORMACJE DOTYCZĄCE PODŁĄCZENIA URZĄDZENIA

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 kuchni 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 mydlanej/piany. Należy wtedy ponownie sprawdzić podłączenie gazu i wezwać wyspecjalizowany serwis techniczny.

**UWAGA!**

Nie wolno kontrolować w ten sposób

INFORMACJE PRZYDATNE PODCZAS EKSPLOATACJI KUCHENKI

Powierzchnia kuchni jest pokryta materiałem ochronnym, w związku z czym przy pierwszym użyciu kuchni 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 ciepłą.
- Należy używać odpowiednich pozycji ustawień palników kuchni.
- Po zakończeniu korzystania z kuchni, należy odczekać aż powierzchnia kuchni i ruszt ostygną, po czym można przystąpić do czyszczenia wilgotną szmatką
- Po zakończeniu czyszczenia kuchni, 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

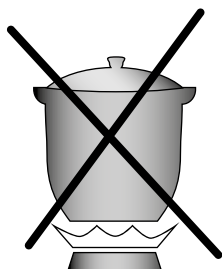
- Przepływ gazu w poszczególnych palnikach otwiera się i zamyka za pomocą odpowiednich pokręteł.
- Przed włączeniem palnika należy się upewnić czy pokrętło które chcemy uruchomić odpowiada palnikowi który chcemy zapalić. Pokrętła odpowiadające danemu palnikowi są usytuowane naprzeciwko palnika.

4. PRAWDŁOWY DOBÓR PŁOMIENIA

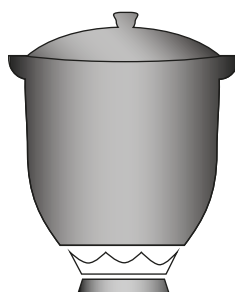
- Płomień nie powinien wychodzić poza dno naczynia lecz powinien obejmować 2/3 jego powierzchni. Takie użytkowanie pozwala na oszczędniejsze zużycie gazu i przeciwdziała zabrudzeniu naczyń.
- Wielkość płomienia zależy od pozycji pokrętła. Płomienia pełnego należy używać do czasu zagotowania potrawy.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

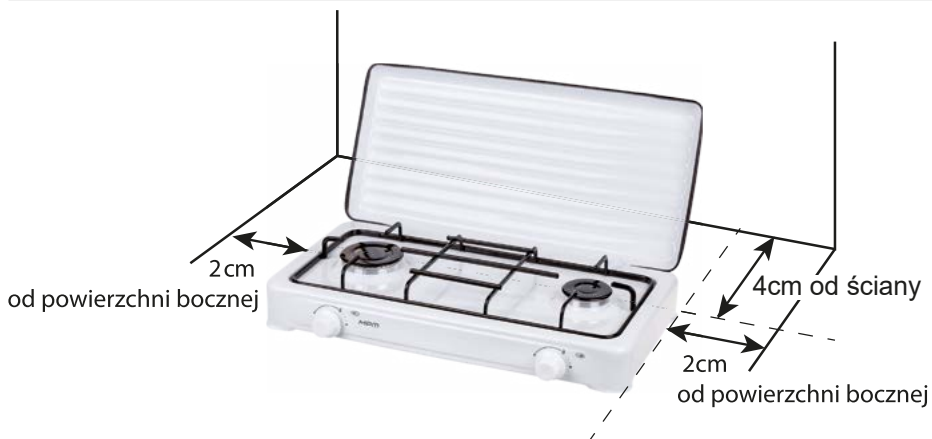


ŹLE



DOBRCZE

6. USTAWIENIE KUCHENKI



- Należy zapewnić poprawne wypoziomowanie urządzenia.
- Należy zachować oryginalne opakowanie 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 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.

UWAGA! Firma MPM agd S.A. zastrzega sobie możliwość zmian technicznych.

CE 1312

Prawidłowe usuwanie produktu (zużyty sprzęt elektryczny i elektroniczny)



Oznaczenie umieszczane na produkcie wskazuje, że produktu po upływie okresu użytkowania nie należy wyrzucać z innymi odpadami pochodzącymi z gospodarstw domowych. Zużyty sprzęt może mieć szkodliwy wpływ na środowisko i zdrowie ludzi z uwagi na potencjalną zawartość niebezpiecznych substancji, mieszanin oraz części składowych. Mieszanie elektroodpadów z innymi odpadami lub ich nieprofesjonalny demontaż może prowadzić do uwolnienia substancji szkodliwych dla zdrowia i środowiska. Zużyte urządzenie należy dostarczyć do punktu odbioru zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego. W celu uzyskania szczegółowych informacji na temat miejsca oddawania odpadów elektrycznych i elektronicznych użytkownik powinien skontaktować się z gminnym punktem zbierania zużytego sprzętu lub zakładem przetwarzania zużytego sprzętu.

Doamnelor și domnilor!

Vă rugăm să citiți manualul de instrucțiuni înainte de a utiliza dispozitivul pentru prima dată.

Păstrați acest manual pe toată durata de viață a dispozitivului.

1. INSTRUCȚIUNI GENERALE PRIVIND SIGURANȚA DE UTILIZARE

- Vă rugăm să citiți instrucțiunile de utilizare înainte de utilizare.
- Conectarea aragazului la instalația de gaz și reglarea acesteia trebuie efectuate numai de către un instalator autorizat de aparate cu gaz sau un tehnician de service autorizat.
- Înainte de instalare, asigurați-vă că condițiile locale de distribuție (tipul de gaz și presiunea) și setările dispozitivului sunt adecvate.
- Condițiile de setare pentru acest dispozitiv sunt menționate pe plăcuța cu date tehnice.
- În cazul aprinderii gazului care iese dintr-o supapă a buteliei cu scurgeri, aruncați o pătură umedă peste cilindru pentru a răci butelia.
- Este interzisă utilizarea unui cilindru deteriorat.
- Nu așezați vase de gătit goale pe arzător când este pornit.
- Nu lăsați dispozitivul pornit nesupravegheat.
- Producătorul nu este responsabil pentru vătămări sau daune cauzate de instalarea incorectă sau utilizarea incorectă a dispozitivului.
- În cazul unei defecțiuni a dispozitivului, în special în cazul unei scurgeri de gaz, întrerupeți imediat dispozitivul de la alimentarea cu gaz și contactați imediat un service calificat.
- Nu este permisă efectuarea de modificări și modernizări pe cont propriu, sub sancțiunea pierderii drepturilor de garanție.

UTILIZATORULUI NU I SE PERMITE:

- Faceți conversii la un alt tip de gaz, faceți modificări la instalația de gaz a bucătăriei.
- Efectuați reparații în afara domeniului de aplicare specificat în manualul de instrucțiuni.
- Utilizați bucătăria în condiții care îngreunează operarea.
- Materialele din care este realizat ambalajul sunt reutilizabile.
- Bucătăria devine fierbinte în timpul utilizării. Se recomandă să aveți grijă când atingeți componentele dispozitivului.
- Folosiți mănuși de protecție atunci când pregătiți alimente de la arzătoarele cu gaz.
- Grăsimile și uleiurile supraîncălzite se pot aprinde. Prin urmare, felurile de mâncare pregătite pe ele ar trebui să fie sub supravegherea altor persoane.
- Înainte de a utiliza arzătoarele, asigurați-vă că elementele individuale sunt aranjate corect.
- Țineți obiectele inflamabile departe de arzătoare.
- Țineți aparatul departe de copii.
- Nu mutați dispozitivul în timpul funcționării.
- Înlocuirea cilindrului trebuie să aibă loc departe de sursele de aprindere.
- După utilizare, opriți alimentarea cu gaz a cilindrului.

ÎN CAZUL UNEI SCURGERI DE GAZ:

- închideți robinetul de pe butelia de gaz
- stingeți toate arzătoarele și alte surse de aprindere
- nu porniți dispozitivele electrice (inclusiv iluminatul).
- raportați defecțiunile la un punct de service autorizat sau sunați la instalator.

- Aragazul este proiectat pentru a fi alimentat cu gaz dintr-o butelie cu propan-butan.
- Pe aragaz este un autocolant cu tipul de gaz destinat alimentării aragazului.
- Verificarea scurgerilor sistemului de gaz se efectuează cu apă cu săpun.

NOTĂ! ESTE INACCEPTABIL SĂ VERIFICAȚI ETANȘIȚATEA CU O FLACĂRĂ DESCHISĂ (DE EXEMPLU, CU UN CHIBRIT SAU O LUMÂNARE). POATE EXPLODA!

- Este interzisă folosirea dispozitivului cu un sistem de alimentare cu gaz cu scurgeri.
- Linia de gaz trebuie să fie amplasată la o distanță sigură de zona de funcționare a cuptorului unde temperatura este ridicată, deoarece acest lucru poate deteriora aparatul. Prin urmare, în cazul deteriorării conductei de gaz, echipa de service tehnic trebuie chemată pentru reparație imediată.
- Verificați periodic starea conductei care leagă cilindrii cu aragazul și etanșeitarea supapei reductoare și a cilindrului.

2. SPECIFICAȚIILE DISPOZITIVULUI

DATE TEHNICE		Aragaz cu doua arzatoare SMILE-KN-02/IKB SMILE-KN-02/IK	Aragaz cu trei arzatoare SMILE-KN-03/IKB SMILE-KN-03/IK
Lățime		590 mm	590 mm
Adâncime		355 mm	355 mm
Înălțime		90 mm	90 mm
	Diametrul duzei pentru G 30 (mm)	Valorile puterii arzătorului pe gaz	
Arzator auxiliar	Ø0,50		1,00 kW
Arzător normal	Ø 0,60	1,60 kW	1,60 kW
Arzător mare	Ø 0,70	2,30 kW	2,30 kW
Presiunea gazului	GPL pentru G30-37 mbar NG		
Securitate	Mecanism de blocare pe robinete		

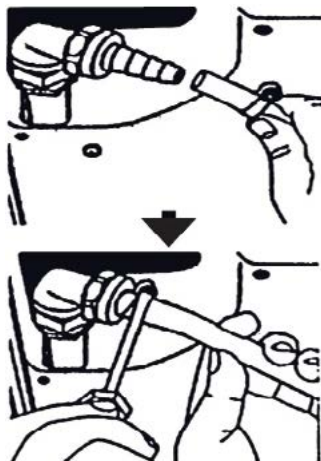
1. Acoperi
2. Grătar
3. Capac arzător
4. Butoane

ATENȚIE!
TOATE SPECIFICAȚIILE SUNT DETERMINATE ÎN CONDIȚII DE LABORATOR, PRIN
URMARE UNELE SPECIFICAȚII SE POT SCHIMBA.

3. INFORMAȚII DE CONECTARE A DISPOZITIVULUI

CONEXIUNEA CONDUCTEI DE GAZ:

Încălziți conducta de alimentare cu gaz prin scufundarea acesteia în apă caldă timp de 1 minut. După acest timp, va fi posibil să-l conectați la aragazul cu gaz într-un mod care să asigure fixarea corectă a cablului. Cealaltă parte a conductei de gaz trebuie conectată la un reductor de gaz.



VERIFICAREA SCURGERILOR DE GAZ:

Toate butoanele trebuie să fie în poziția OPRIT și sapa buteliei de GPL trebuie să fie deschisă. Utilizați săpun cu puțină apă caldă pentru a verifica dacă există scurgeri de gaz. Dacă apare o scurgere de gaz, vor apărea bule de săpun/spumă. În acest caz, verificați din nou racordul de gaz și apelați un service tehnic de specialitate.



ATENȚIE!
Nu trebuie controlat în acest fel

INFORMAȚII UTILE ATUNCI CÂND UTILIZAȚI CUPTORUL

Suprafața cuptorului este acoperită cu un material de protecție, de aceea se recomandă ca arzătoarele să fie rotite în poziția maximă timp de aproximativ 5 minute la prima utilizare a cuptorului.

- Vasele de gătit care sunt gătite pe aragaz trebuie să fie plane sau rotite pentru a utiliza cât mai bine energia termică.
- Folosiți pozițiile corecte de setare ale arzătoarelor cuptorului.
- După ce ați folosit cuptorul, așteptați până când suprafața cuptorului și grătarele s-au răcit, apoi puteți începe curățarea cu o cârpă umedă.
- După curățarea cuptorului, când suprafața este uscată, puteți începe din nou gătitul.
- În cazul plăcilor de oțel inoxidabil acoperite, culoarea acestei acoperiri se poate schimba de mai multe ori. Acest lucru nu afectează funcționarea dispozitivului.

BUTOANE ARZĂTOARE

- Fluxul de gaz în arzătoarele individuale este deschis și închis folosind butoanele corespunzătoare.

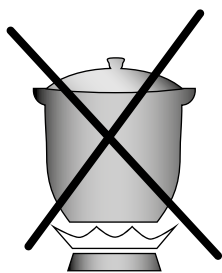
- Înainte de a porni arzătorul, asigurați-vă că butonul pe care doriți să-l porniți corespunde arzătorului pe care doriți să-l aprindeți. Butoanele corespunzătoare fiecărui arzător sunt situate vizavi de arzător.

4. ALEGEREA CORECTĂ A FLĂCĂRII

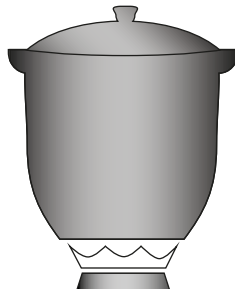
- Flacăra nu trebuie să depășească fundul vasului, ci trebuie să acopere 2/3 din suprafața acestuia. O astfel de utilizare permite un consum mai economic de gaz și previne murdărirea vaselor.
- Mărimea flăcării depinde de poziția butonului. Flacăra maximă trebuie folosită până când mâncarea fierbe. Pentru gătit în continuare, este mai bine să folosiți o flacăra economică.

5. ALEGEREA CORECTĂ A FELURILOR DE MÂNCARE

- Nu așezați vase de gătit deformate sau instabile pe grătar, deoarece acestea se pot răsturna și inunda arzătoarele.
- Nu scoateți grătarul și nu așezați vase de gătit direct pe arzătoare.
- Înainte de a scoate tigăile de pe arzători, reduceți flacăra sau, dacă este necesar, stingeți-o complet.
- Păstrați arzătoarele curate, deoarece impuritățile le afectează negativ funcționalitatea.
- Flacăra de sub oală nu trebuie să depășească fundul oalei.
- Vasul de gătit nu trebuie să fie prea înalt. Cel mai bine este atunci când înălțimea lor corespunde cu 2/3 din diametrul ghiveciului.
- Vasele trebuie să fie curate și uscate, pentru că apoi conduc bine și păstrează căldura.

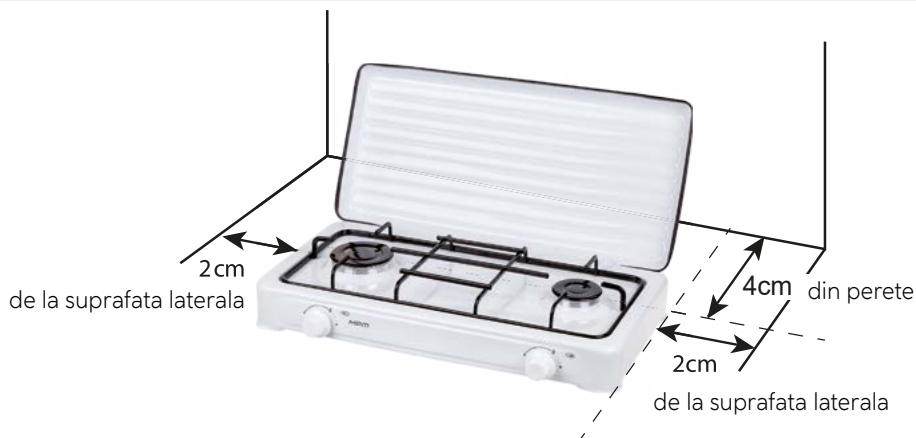


PROST



ÎN REGULĂ

6. SETAREA ARAGAZULUI



- Asigurați nivelarea corectă a dispozitivului.
- Păstrați ambalajul original al aragazului și componentele sale conținute în acest ambalaj.
- Arzătorul cu gaz, grătarul și capacele arzătorului trebuie să fie bine fixate.
- Protejați cu grijă suprafața aragazului și nu așezați obiecte grele pe aragazul cu gaz.

7. CURĂȚAREA CUPTORULUI

1. Cuptorul trebuie oprit înainte de curățare.
2. Spălarea și curățarea cuptorului este ușoară. Nu folosiți unelte dure de curățare.
3. Pentru a curăța arzătorul și capacul, utilizați o cârpă moale și un detergent blând.
4. Utilizați o cremă sau o pastă de detergent pentru a curăța suprafața aragazului cu gaz.
 - Pentru spălare, nu puneți arzătorul cu gaz și capacul arzătorului în mașina de spălat vase.
 - Pentru a curăța suprafața murdară a aragazului cu gaz, utilizați numai consumabilele enumerate în manualul de instrucțiuni.
- Părțile emailate ale grătarului superior al aragazului cu gaz pot pierde o parte din stratul de email după o anumită perioadă de utilizare, ceea ce nu afectează funcționarea aragazului.

ATENȚIE! MPM agd SA își rezervă dreptul de a face modificări tehnice.

CE 1312

Da manualul a fost tradus automat.

Eliminarea corectă a produsului (deșeurii de echipamente electrice și electronice)



Marcajul de pe produs indică faptul că produsul nu trebuie aruncat împreună cu alte deșeurii menajere la sfârșitul duratei sale de viață. Echipamentele uzate pot avea un efect dăunător asupra mediului și sănătății umane datorită conținutului potențial de substanțe, amestecuri și componente periculoase. Amestecarea deșeurilor electronice cu alte deșeurii sau dezasamblarea lor neprofesională poate duce la eliberarea de substanțe dăunătoare sănătății și mediului. Dispozitivul folosit trebuie livrat la punctul de colectare a deșeurilor de echipamente electrice și electronice. Pentru a obține informații detaliate despre locul de eliminare a deșeurilor electrice și electronice, utilizatorul trebuie să contacteze punctul municipal de colectare a deșeurilor echipamentelor sau instalația de prelucrare a deșeurilor echipamentelor.

Дамы и господа!

Перед первым использованием прибора необходимо ознакомиться с руководством по эксплуатации.

Руководство должно храниться в течение всего срока службы устройства.

1. УКАЗАНИЯ ОТНОСИТЕЛЬНО БЕЗОПАСНОСТИ ПОЛЬЗОВАНИЯ

- Перед использованием прочтите инструкцию по эксплуатации.
- Подключение плиты к газовой сети и ее регулировка должны выполняться только авторизованным специалистом по монтажу газового оборудования или техником авторизованного сервисного центра.
- Перед установкой убедитесь, что местные условия распределения (тип и давление газа) и настройка прибора соответствуют требованиям.
- Условия настройки данного устройства указаны на заводской табличке.
- Если газ, выходящий из негерметичного вентиля газового баллона, загорелся, набросьте на баллон мокрое одеяло, чтобы охладить его.
- Запрещается использовать неисправный цилиндр.
- Не ставьте на конфорку пустую посуду.
- Не оставляйте включенный прибор без присмотра.
- Производитель не несет ответственности за травмы или повреждения, вызванные неправильной установкой прибора или его неправильным использованием.
- В случае неисправности прибора, особенно если из него выходит газ, немедленно отключите подачу газа и немедленно обратитесь в квалифицированный сервисный центр.
- Самостоятельное проведение каких-либо модификаций или модернизаций не допускается под страхом потери гарантийных прав.

ПОЛЬЗОВАТЕЛЬ НЕ ДОЛЖЕН:

- Осуществить переход на другой тип газа, внести изменения в газовую установку кухни.
- Самостоятельно выполнять ремонтные работы, выходящие за рамки, указанные в руководстве по эксплуатации.
- Эксплуатация кухни в условиях, затрудняющих работу с ней.
- Упаковочные материалы подлежат вторичной переработке.
- Во время работы кухня нагревается. Рекомендуется соблюдать осторожность при контакте с компонентами прибора.
- Используйте защитные перчатки при укладке продуктов с газовых горелок.
- Перегретые жиры и масла могут загореться. Поэтому блюда, приготовленные на них, должны находиться под присмотром других людей.
- Перед использованием горелок убедитесь, что отдельные компоненты правильно выровнены.
- Держите легковоспламеняющиеся предметы подальше от горелок.
- Прибор следует использовать вдали от детей.
- Не перемещайте устройство во время работы.
- Замена баллона должна производиться вдали от источников возгорания.
- После использования выключите подачу газа на баллоне.

В СЛУЧАЕ УТЕЧКИ ГАЗА:

- перекрыть вентиль на газовом баллоне
- погасите все горелки и другие источники огня
- не включайте электроприборы (в том числе освещение).
- Сообщите о неисправностях в авторизованный сервисный центр или вызовите монтажника.

- Газовая плита предназначена для работы на газе из баллонов с пропан-бутаном.
- На плите имеется наклейка с указанием типа газа, который должен использоваться для питания плиты.
- Проверка герметичности газовой установки проводится с использованием мыльного раствора.

ОБРАТИТЕ ВНИМАНИЕ! НЕ ДОПУСКАЕТСЯ ПРОВЕРКА ГЕРМЕТИЧНОСТИ С ПОМОЩЬЮ ОТКРЫТОГО ОГНЯ (НАПРИМЕР, СПИЧКИ ИЛИ СВЕЧИ). СУЩЕСТВУЕТ ОПАСНОСТЬ ВЗРЫВА!

- Запрещается использовать прибор с негерметичным газопроводом.
- Газовая линия должна находиться на безопасном расстоянии от зоны плиты с высокой температурой, так как это может привести к повреждению прибора. Поэтому в случае повреждения газовой трубы следует немедленно вызвать ремонтную бригаду.
- Периодически проверяйте состояние шланга, соединяющего баллоны с плитой, а также герметичность редукционного клапана и баллонов.

2. ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ ПРИБОРА

Технические данные		Плита с двумя конфорками SMILE-KN-02/IKB SMILE-KN-02/IK	Плита с тремя конфорками SMILE-KN-03/IKB SMILE-KN-03/IK
Ширина		590 мм	590 мм
Глубина		355 мм	355 мм
Высота		90 мм	90 мм
	Диаметр сопла для G 30 (мм)	Выходные значения газовых горелок	
Вспомогательная горелка	Ø 0,50		1,00 кВт
Нормальная горелка	Ø 0,60	1,60 кВт	1,60 кВт
Большая горелка	Ø 0,70	2,30 кВт	2,30 кВт
Давление газа	LPG для G30-37 mbar NG		
Безопасность	Механизм блокировки кранов		

1. Обложка
2. Решетка
3. Крышка горелки
4. Ручки

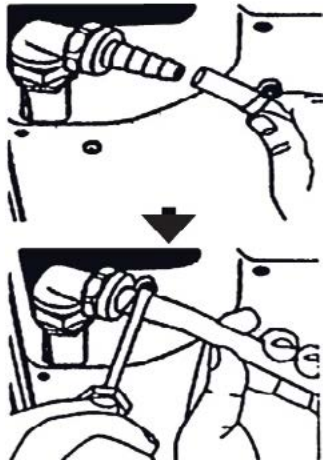
ВНИМАНИЕ!

ВСЕ ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ БЫЛИ ОПРЕДЕЛЕНЫ В ЛАБОРАТОРНЫХ УСЛОВИЯХ, ПОЭТОМУ НЕКОТОРЫЕ ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ МОГУТ БЫТЬ ИЗМЕНЕНЫ.

3. ИНФОРМАЦИЯ О ПОДКЛЮЧЕНИИ УСТРОЙСТВА

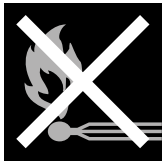
ПОДКЛЮЧЕНИЕ К ГАЗОПРОВОДУ:

Нагрейте газопровод, погрузив его в теплую воду на 1 минуту. По истечении этого времени можно будет подключить его к газовой плите, причем так, чтобы обеспечить правильное крепление кабеля. Другой конец газовой линии должен быть подключен к газовому регулятору.



КОНТРОЛЬ УТЕЧКИ ГАЗА:

Все ручки должны находиться в положении OFF, а вентиль баллона (LPG) должен быть открыт. Для проверки утечек газа используйте мыло с небольшим количеством теплой воды. При утечке газа появляются мыльные пузыри/пена. После этого следует еще раз проверить газовое соединение и вызвать специализированную техническую службу.



ВНИМАНИЕ!

Вы не должны управлять таким образом.

ПОЛЕЗНАЯ ИНФОРМАЦИЯ ПРИ ЭКСПЛУАТАЦИИ ПЛИТЫ

Поверхность плиты покрыта защитным материалом, поэтому при первом использовании плиты рекомендуется включить конфорки в максимальное положение примерно на 5 минут.

- Нагреваемая на плите посуда должна быть плоской или вращаться, чтобы наилучшим образом использовать тепловую энергию.
- Используйте правильные положения настройки конфорок плиты.
- После окончания использования плиты дайте поверхности и решеткам остыть, а затем протрите их влажной тряпкой.
- После завершения очистки и высыхания поверхности можно снова приступить к приготовлению пищи.
- В случае листов из нержавеющей стали с покрытием цвет покрытия может меняться несколько раз. Это не влияет на работу устройства.

РУЧКИ ГОРЕЛОК

- Открытие и закрытие подачи газа на отдельные горелки осуществляется с помощью соответствующих ручек.

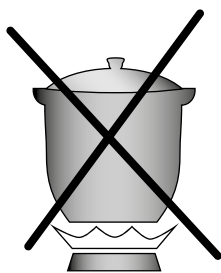
- Перед включением конфорки убедитесь, что ручка, которую вы хотите активировать, соответствует конфорке, которую вы хотите зажечь. Ручки, соответствующие конкретной горелке, расположены напротив нее.

4. ПРАВИЛЬНЫЙ ВЫБОР ПЛАМЕНИ

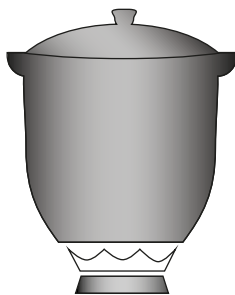
- Пламя не должно выходить за пределы дна сосуда, но должно покрывать 2/3 его поверхности. Такое использование экономит расход газа и противодействует загрязнению посуды.
- Величина пламени зависит от положения ручки. Используйте полный огонь до тех пор, пока пища не закипит. Для дальнейшего приготовления лучше использовать щадящее пламя.

5. ПРАВИЛЬНЫЙ ВЫБОР ПОСУДЫ

- Не ставьте на решетку посуду неправильной формы или неустойчивую, так как она может опрокинуться и залить горелки.
- Не снимайте решетку и не ставьте посуду непосредственно на конфорки.
- Перед установкой посуды на конфорки уменьшите пламя или, при необходимости, полностью погасите его.
- Содержите горелки в достаточной чистоте, так как загрязнения отрицательно влияют на их функциональность.
- Пламя под плитой не должно выходить за пределы дна плиты.
- Емкость для приготовления пищи не должна быть слишком высокой. В идеале их высота должна соответствовать 2/3 диаметра горшка.
- Посуда должна быть чистой и сухой, так как в этом случае она хорошо проводит и удерживает тепло.



НЕПРАВДА



ХОРОШО

6. НАСТРОЙКА ПЛИТЫ



- Убедитесь, что устройство правильно выровнено.
- Сохраняйте оригинальную упаковку газовой плиты и ее компонентов в этой упаковке.
- Газовая горелка, колосники и крышки горелок должны быть надежно закреплены.
- Тщательно защищайте поверхность плиты и не ставьте на нее тяжелые предметы.

7. ОЧИСТКА ПЛИТЫ

1. Перед очисткой плита должна быть выключена.
2. Мытье и чистка плиты очень просты. Не используйте для очистки твердые инструменты.
3. Для очистки горелки и крышки используйте мягкую ткань и мягкое моющее средство.
4. Для очистки поверхности газовой плиты используйте кремообразное или пастообразное моющее средство.
 - Для очистки не помещайте газовую горелку и крышку горелки в посудомоечную машину.
 - Для очистки загрязненной поверхности газовой плиты используйте только расходные материалы, указанные в инструкции по эксплуатации.
 - Эмалированные части верхней решетки газовой плиты после определенного периода эксплуатации могут потерять часть эмалевого покрытия, что не влияет на работу плиты.

ВНИМАНИЕ! Компания MPM agd S.A. оставляет за собой право вносить технические изменения.

CE 1312

Это руководство было подвергнуто машинному переводу.

Правильная утилизация продукта (изношенное электрическое и электронное оборудование)



Маркировка на продукте указывает на то, что продукт не следует выбрасывать вместе с другими бытовыми отходами по окончании срока службы. Изношенное оборудование может оказывать вредное воздействие на окружающую среду и здоровье человека из-за потенциального содержания опасных веществ, смесей и компонентов. Смешивание отходов в виде изношенного электронного и электрического оборудования с другими отходами или их непрофессиональная разборка может привести к выбросу веществ, вредных для здоровья и окружающей среды. Изношенное устройство необходимо сдать на пункт сбора отработанного электрического и электронного оборудования. Чтобы получить подробную информацию о месте сдачи электрических и электронных отходов, пользователь должен обратиться в местный пункт сбора оборудования для утилизации или на завод по переработке изношенного оборудования.

Dámy a páni!

Pred prvým použitím zariadenia si prečítajte návod na obsluhu.
Tento návod uchovajte počas celej životnosti zariadenia.

1. BEZPEČNOSTNÉ POKYNY PRE POUŽÍVANIE ZARIADENIA

- Pred použitím si prečítajte návod na obsluhu.
- Pripojenie sporáka na plynovú inštaláciu a jeho nastavenie by mal vykonávať iba autorizovaný inštalatér plynových spotrebičov alebo autorizovaný servisný technik.
- Pred inštaláciou sa uistite, že miestne distribučné podmienky (druh plynu a tlak) a nastavenia zariadenia sú vhodné.
- Podmienky nastavenia tohto zariadenia sú uvedené na typovom štítku.
- V prípade vznietenia plynu unikajúceho z netesného ventilu plynovej fľaše prehodte cez fľašu mokrú prikrývku, aby sa fľaša ochladila.
- Je zakázané používať poškodený valec.
- Nekládte prázdny riad na horák, keď je zapnutý.
- Nenechávajte zapnuté zariadenie bez dozoru.
- Výrobca nezodpovedá za zranenia alebo škody spôsobené nesprávnou inštaláciou alebo nesprávnym používaním zariadenia.
- V prípade poruchy zariadenia, najmä v prípade úniku plynu, okamžite odpojte zariadenie od prívodu plynu a ihneď kontaktujte kvalifikovaný servis.
- Nie je dovolené vykonávať žiadne zmeny a modernizácie svojpomocne pod hrozbou straty záručných práv.

POUŽÍVATEĽOVI NIE JE DOVOLENÉ:

- Vykonajte prestavby na iný druh plynu, vykonajte zmeny na plynoinštalácii kuchyne.
- Vykonajte opravy mimo rozsahu špecifikovaného v návode na použitie.
- Kuchyňu používajte v podmienkach, ktoré sťažujú obsluhu.
- Materiály, z ktorých je obal vyrobený, sú opakovane použiteľné.
- Kuchyňa sa počas používania zahrieva. Pri dotyku súčasti zariadenia sa odporúča byť opatrný.
- Pri príprave jedla z plynových horákov používajte ochranné rukavice.
- Prehriate tuky a oleje sa môžu vznietiť. Jedlá na nich pripravované by preto mali byť pod dohľadom iných ľudí.
- Pred použitím horákov sa uistite, že sú jednotlivé prvky správne usporiadané.
- Horľavé predmety držte mimo dosahu horákov.
- Udržujte prístroj mimo dosahu detí.
- Počas prevádzky zariadením nehybte.
- Výmena valca by sa mala vykonávať mimo zdrojov vznietenia.
- Po použití vypnite prívod plynu na fľaši.

V PRÍPADE ÚNIKU PLYNU:

- zatvorte ventil na plynovej fľaši
- uhasiť všetky horáky a iné zdroje vznietenia
- nezapínajte elektrické zariadenia (vrátane osvetlenia).
- nahláste poruchy autorizovanému servisnému stredisku alebo zavolajte inštalatéra.

- Plynový varič je určený na zásobovanie plynom z propán-butánovej fľaše.
- Na sporáku je nálepka s druhom plynu určeného na napájanie sporáka.

- Kontrola tesnosti plynového systému sa vykonáva mydlovou vodou.

POZNÁMKA! JE NEPRÍPUSTNÉ KONTROLOVAŤ TESNOSŤ OTVORENÝM PLAMEŇOM (NAPR. ZÁPALKOU ALEBO SVIEČKOU). MÔŽE EXPLODOVAŤ!

- Je zakázané používať zariadenie s netesným systémom privodu plynu.
- Plynové potrubie musí byť umiestnené v bezpečnej vzdialenosti od prevádzkovej oblasti rúry, kde je vysoká teplota, pretože by mohlo dôjsť k poškodeniu spotrebiča. Preto v prípade poškodenia plynového potrubia je potrebné privolať tím technickej služby na okamžitú opravu.
- Pravidelne kontrolujte stav potrubia spájajúceho valce s varičom a tesnosť redukčného ventilu a valca.

2. ŠPECIFIKÁCIE ZARIADENIA

Technické dáta		Sporák s dvoma horákmi SMILE-KN-02/IKB SMILE-KN-02/IK	Sporák s tromi horákmi SMILE-KN-03/IKB SMILE-KN-03/IK
Šírka		590 mm	590 mm
Hĺbka		355 mm	355 mm
Výška		90 mm	90 mm
	Priemer dýzy pre G 30 (mm)	Hodnoty výkonu plynového horáka	
Pomocný horák	Ø0,50		1,00 kW
Normálny horák	Ø 0,60	1,60 kW	1,60 kW
Veľký horák	Ø 0,70	2,30 kW	2,30 kW
Tlak plynu	LPG pre G30-37 mbar NG		
Bezpečnosť	Uzamykací mechanizmus na kohútiku		

- | | |
|---------|------------------|
| 1. Veko | 3. Uzáver horáka |
| 2. Rošt | 4. Gombíky |

POZOR!

VŠETKY ŠPECIFIKÁCIE SÚ STANOVENÉ V LABORATÓRNYCH PODMIENKACH, PRETO SA NIEKTORÉ ŠPECIFIKÁCIE MÔŽU ZMENIŤ.

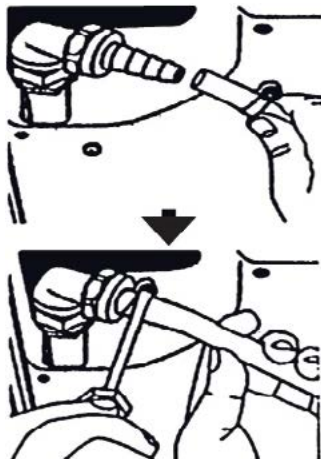
3. INFORMÁCIE O PRIPOJENÍ ZARIADENIA

PRIPOJENIE PLYNOVÉHO POTRUBIA:

Zahrejte prívod plynu ponorením do teplej vody na 1 minútu. Po tomto čase bude možné pripojiť ho k plynovému sporáku spôsobom, ktorý zabezpečí správne upevnenie kábla. Druhá strana plynového potrubia musí byť pripojená k redukcii plynu.

KONTROLA ÚNIKU PLYNU:

Všetky gombíky musia byť v polohe OFF a ventil fľaše na LPG musí byť otvorený. Na kontrolu úniku plynu použite mydlo s trochou teplej vody. Ak dôjde k úniku plynu, objavia sa mydlivé/penové bubliny. V takom prípade znova skontrolujte pripojenie plynu a zavolajte špecializovaný technický servis.



POZOR!
Nesmie sa takto kontrolovať

UŽITOČNÉ INFORMÁCIE PRI POUŽÍVANÍ RÚRY

Povrch rúry je pokrytý ochranným materiálom, preto sa odporúča pri prvom použití rúry vytočiť horáky do maximálnej polohy na cca 5 minút.

- Kuchynský riad, ktorý sa varí na sporáku, musí byť plochý alebo otočený, aby sa čo najlepšie využila tepelná energia.
- Používajte správne polohy nastavenia horákov rúry.
- Po použití rúry počkajte, kým povrch rúry a rošty vychladnú, potom môžete začať čistiť vlhkou handričkou
- Po vyčistení rúry, keď je povrch suchý, môžete znova začať s varením.
- V prípade nerezových plechov s povrchovou úpravou sa farba tohto povlaku môže niekoľkokrát zmeniť. Toto nemá vplyv na činnosť zariadenia.

GOMBÍKY HORÁKOV

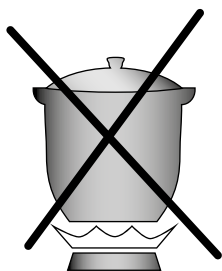
- Prúd plynu v jednotlivých horákoch sa otvára a zatvára pomocou príslušných gombíkov.
- Pred zapnutím horáka sa uistite, že gombík, ktorý chcete zapnúť, zodpovedá horáku, ktorý chcete zapáliť. Gombíky zodpovedajúce každému horáku sú umiestnené oproti horáku.

4. SPRÁVNY VÝBER PLAMEŇA

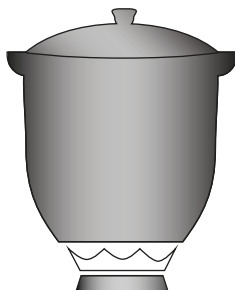
- Plameň by nemal presahovať dno nádoby, ale mal by pokrývať 2/3 jej povrchu. Takéto použitie umožňuje hospodárnejšiu spotrebu plynu a zabraňuje znečisteniu riadu.
- Veľkosť plameňa závisí od polohy gombíka. Plný plameň by sa mal používať, kým jedlo nezovrie. Na ďalšie varenie je lepšie použiť ekonomický plameň.

5. SPRÁVNY VÝBER JEDÁL

- Nekladte deformovaný alebo nestabilný riad na rošt, pretože by sa mohol prevrátiť a zaplaviť horáky.
- Nevyberajte rošt a nekladte riad priamo na horáky.
- Pred vybratím panvíc z horákov znížte plameň alebo v prípade potreby úplne zhasnite.
- Udržujte horáky čisté, nečistoty nepriaznivo ovplyvňujú ich funkčnosť.
- Plameň pod hrncom by nemal presahovať dno hrnca.
- Nádobu na varenie by nemala byť príliš vysoká. Najlepšie je, keď ich výška zodpovedá 2/3 priemeru hrnca.
- Riad by mal byť čistý a suchý, pretože potom dobre vedie a udržuje teplo.

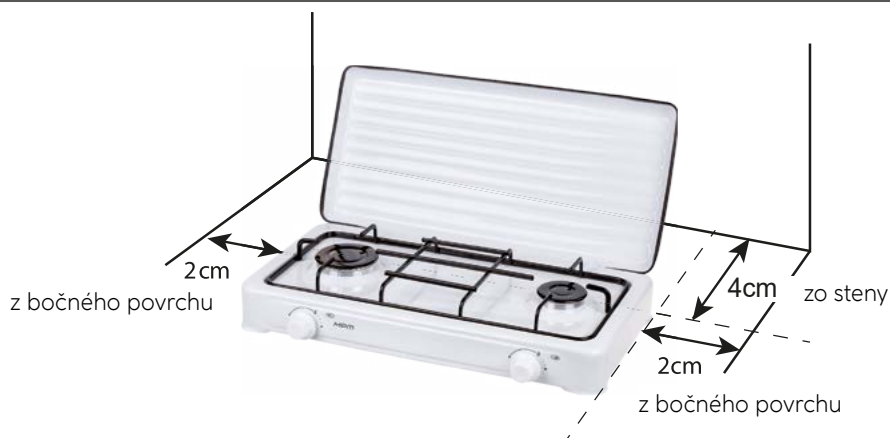


ZLE



DOBRE

6. NASTAVENIE SPORÁKA



- Zabezpečte správne vyrovnanie zariadenia.
- Uschovajte si originálny obal plynového sporáka a jeho komponentov, ktoré sú v tomto obale obsiahnuté.
- Plynový horák, rošt a uzávery horákov musia byť bezpečne upevnené.
- Starostlivo chráňte povrch sporáka a na plynový sporák nekladte ťažké predmety.

7. ČISTENIE RÚRY

1. Rúra musí byť pred čistením vypnutá.
2. Umývanie a čistenie rúry je jednoduché. Nepoužívajte tvrdé čistiace nástroje.
3. Na čistenie horáka a uzáveru použite mäkkú handričku a jemný čistiaci prostriedok.
4. Na čistenie povrchu plynového sporáka použite krémový alebo pastový čistiaci prostriedok.
 - Pri umývaní neumiestňujte plynový horák a uzáver horáka do umývačky riadu.
 - Na čistenie znečisteného povrchu plynového sporáka používajte iba spotrebný materiál uvedený v návode na obsluhu.
 - Smaltované časti horného roštu plynového sporáka môžu po určitej dobe používania stratiť časť smaltovaného povlaku, čo nemá vplyv na prevádzku sporáka.

POZOR! Spoločnosť „MPM agd S.A.“ si vyhradzuje právo zavádzať zmeny technického charakteru.

CE 1312

Áno návod je strojovo preložený.

Správne odstraňovanie výrobku (opotrebované elektrické a elektronické zariadenia)



Označenie umiestnené na výrobku informuje, že výrobok sa po použití nesmie vyhodiť ako komunálny, netriedený odpad. Opatrebované zariadenie môže mať negatívny vplyv na životné prostredie a ľudské zdravie vzhľadom na potenciálny obsah nebezpečných látok, zmesí a komponentov. Miešanie odpadov z elektrických a elektronických zariadení s inými odpadmi, ako aj neprofesionálne vykonaná demontáž, môže viesť k úniku nebezpečných látok škodlivých pre ľudské zdravie a životné prostredie. Opatrebované zariadenie odovzdajte do príslušného zberného miesta, ktoré sa zaoberá zberom opotrebovaných elektrických a elektronických zariadení. Bližšie informácie o mieste a spôsobe bezpečného odstraňovania elektrických a elektronických odpadov vám poskytne miestna samospráva, maloobchodné predajné miesta, zberné miesta alebo príslušná pobočka úradu pre ochranu životného prostredia.

Пані та панове!

Перед тим як використовувати прилад в перший раз, необхідно ознайомитися з інструкцією по експлуатації.

Інструкція повинна зберігатися протягом усього терміну експлуатації приладу.

1. ВКАЗІВКИ ЩОДО БЕЗПЕКИ ЕКСПЛУАТАЦІЇ

- Перед початком застосування обов'язково ознайомтеся з інструкцією із застосування.
- Підключення кухні до газової системи і її регулювання повинен здійснювати тільки уповноважений монтажник газових приладів або авторизований сервісний технік.
- Перед установкою переконайтеся, що місцеві умови розподілу (тип газу і тиск) і настройка пристрою відповідні.
- Умови настройки даного приладу вказані на шильдику.
- У разі займання газу, що йде з негерметичного клапана газового балона, накиньте на балон мокру ковдру, щоб охолодити балон.
- Заборонено використовувати пошкоджений циліндр.
- Не ставте порожній посуд на конфорку.
- Не залишайте пристрій включеним без нагляду.
- Виробник не несе відповідальності за травми або травми, спричинені неправильним встановленням пристрою або його неправильним використанням.
- У разі виходу приладу з ладу, особливо при випаровування газу, необхідно негайно відключити його від газопостачання і негайно звернутися до кваліфікованої служби.
- Самостійно не дозволяється здійснювати будь-які зміни та модернізацію під страху втрати гарантійних прав.

ВАМ ЗАБОРОНЕНО:

- Зробіть перепланування на інший вид газу, внесіть зміни в газову установку кухні.
- Робіть ремонт самостійно поза рамками, зазначеними в керівництві по експлуатації.
- Використовуйте кухню в умовах, які ускладнюють її експлуатацію.
- Матеріали, з яких виготовлена упаковка, придатні для багаторазового використання.
- Під час використання кухня стає гарячою. Рекомендується бути обережним при контакті з елементами приладу.
- Для складання посуду з газових пальників слід використовувати захисні рукавички.
- Перегріті жири і масла можуть спалахнути. Тому страви, приготовані на них, повинні перебувати під наглядом інших людей.
- Перед тим як почати користуватися конфорками, слід звернути увагу на те, чи правильно розташовані окремі елементи.
- Легкозаймісті предмети слід тримати подалі від пальників.
- Прилад слід використовувати подалі від дітей.
- Забороняється переміщати прилад під час роботи.
- Заміна циліндра повинна проводитися подалі від джерел запалювання.
- Після закінчення використання потрібно відключити подачу газу на балон.

У РАЗІ ВИПАРОВУВАННЯ ГАЗУ НЕОБХІДНО:

- вимкнути клапан на газовому балоні
- гасити всі пальники та інші джерела вогню
- не включайте електроприлади (також освітлення).

- повідомляти про збої в авторизований сервісний пункт або зателефонувати установнику.

- Газова плита призначена для подачі газу з пропан-бутанових балонів.
- На плиті є наклейка з видом газу, призначена для живлення плити.
- Перевірки на герметичність газової системи проводяться за допомогою мильного розчину.

ПРИМІТКА! НЕПРИПУСТИМО ПЕРЕВІРЯТИ ГЕРМЕТИЧНІСТЬ ВІДКРИТИМ ПОЛУМ'ЯМ (НАПРИКЛАД: З СІРНИКОМ АБО СВІЧКОЮ). ЦЕ ЗАГРОЖУЄ ВИБУХНУТИ!

- Забороняється використовувати прилад з негерметичною системою подачі газу.
- Газопровід повинен розташовуватися на безпечній відстані від зони експлуатації грубки, де температура висока, так як це може пошкодити пристрій. Тому при пошкодженні газопроводу слід викликати бригаду технічного обслуговування для негайного ремонту.
- Періодично необхідно перевіряти стан шланга, що з'єднує циліндри з плитою і герметичність редукційного клапана і балона.

2. ТЕХНІЧНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ ПРИСТРОЮ

ТЕХНІЧНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ		Піч з двома конфорками Смайл-КН-02/ЛКБ Смайл-КН-02/ЛК	Піч з трьома конфорками Смайл-КН-03/ЛКБ Смайл-КН-03/ЛК
Ширина		590мм	590мм
Глибина		355 мм	355 мм
висота		90мм	90мм
	Діаметр сопла для G 30 (мм)	Значення потужності газового пальника	
Допоміжний пальник	Ø 0,50		кВт
Звичайний пальник	Ø 0,60	кВт	кВт
Велика конфорка	Ø 0,70	кВт	кВт
Тиск газу	ЗВГ для Г30-37 мбар NG		
Безпека	Механізм блокування на крани		

1. Кришка
2. Решітка
3. Кришка пальника
4. Ручки

ПРИМІТКА!

ВСІ ТЕХНІЧНІ ДАНІ ВКАЗАНІ В ЛАБОРАТОРНИХ УМОВАХ, ТОМУ ДЕЯКІ ТЕХНІЧНІ ДАНІ МОЖУТЬ ЗМІНЮВАТИСЯ.

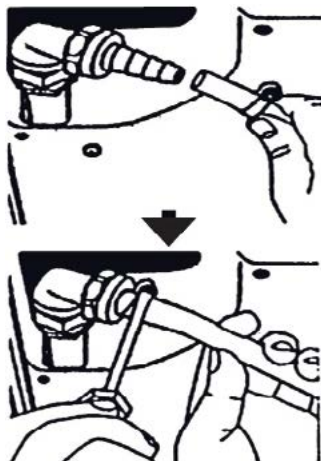
3. ІНФОРМАЦІЯ ПРО ПІДКЛЮЧЕННЯ ПРИСТРОЮ

ПІДКЛЮЧЕННЯ ГАЗОВОЇ МАГІСТРАЛІ:

Нагрійте магістраль подачі газу, зануривши її на 1 хвилину в теплу воду. Після закінчення цього часу можна буде підключити його до газової плити таким чином, що забезпечує правильну фіксацію шнура. Інша сторона газової магістралі повинна бути підключена до газового редуктора.

КОНТРОЛЬ ВИТОКУ ГАЗУ:

Всі ручки повинні бути у вимкненому положенні, а клапан циліндра (LPG) повинен бути відкритий. Для боротьби з витоками газу слід використовувати мило з невеликою кількістю теплої води. Якщо станеться витік газу, з'являться бульбашки мила/піни. Потім слід ще раз перевірити підключення газу і зателефонувати в спеціалізовану технічну службу.



УВАГА!

Ви не повинні контролювати таким чином

КОРИСНА ІНФОРМАЦІЯ ПІД ЧАС ЕКСПЛУАТАЦІЇ ГРУБКИ

Поверхня печі покрита захисним матеріалом, тому при першому використанні печі рекомендується повертати конфорки в максимальне положення приблизно на 5 хвилин.

- Термооброблений посуд на плиті повинен мати плоску форму або повинен обертатися, щоб максимально використати теплову енергію.
- Використовуйте правильні налаштування положень конфорок плити.
- Завершивши користування плитою, дочекайтеся, поки поверхня плити і решітка охолонуть, після чого можна приступати до чищення вологою ганчіркою
- Закінчивши чистку плити, коли поверхня висохне, можна знову приступати до приготування їжі.

- У випадку з пластинами з нержавіючої сталі, покритими покриттям, колір цього покриття може змінюватися кілька разів. Це ніяк не впливає на роботу приладу.

РУЧКИ ПАЛЬНИКА

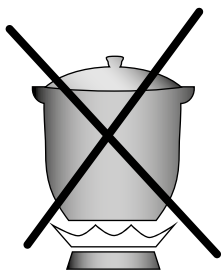
- Потік газу в окремих пальниках відкривається і закривається відповідними ручками.
- Перед включенням конфорки переконайтеся, що ручка, яку ви хочете запустити, відповідає пальнику, який ви хочете запалити. Ручки, що відповідають даному пальнику, розташовані навпроти пальника.

4. ПРАВИЛЬНИЙ ПІДБІР ПОЛУМ'Я

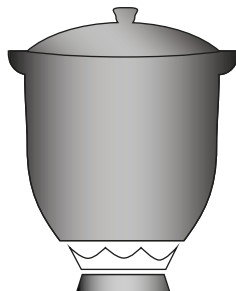
- Полум'я не повинно виходити за дно посудини, а повинно покривати 2/3 його поверхні. Таке використання дозволяє більш економно витратити газ і протидіє бруду посуду.
- Розмір полум'я залежить від положення ручки. Повне полум'я потрібно використовувати до тих пір, поки страва не закипить. Для подальшого приготування краще використовувати щадне полум'я.

5. ПРАВИЛЬНИЙ ПІДБІР СТРАВ

- Не ставте деформований або нестійкий посуд на решітку, так як вони можуть перекинутися і залити конфорки.
- Не знімайте решітку і не ставте посуд безпосередньо на конфорки.
- Перш ніж скласти посуд з конфорок, необхідно зменшити полум'я або при необхідності загасити його повністю.
- Тримайте конфорки в належній чистоті, так як домішки негативно впливають на їх функціональність.
- Полум'я під горщиком не повинно виходити за дно горщика.
- Приготування страви не повинно бути занадто високим. Найкраще, коли їх висота відповідає 2/3 діаметра горщика.
- Посуд повинен бути чистим і сухим, адже тоді він добре проводить і зберігає тепло.

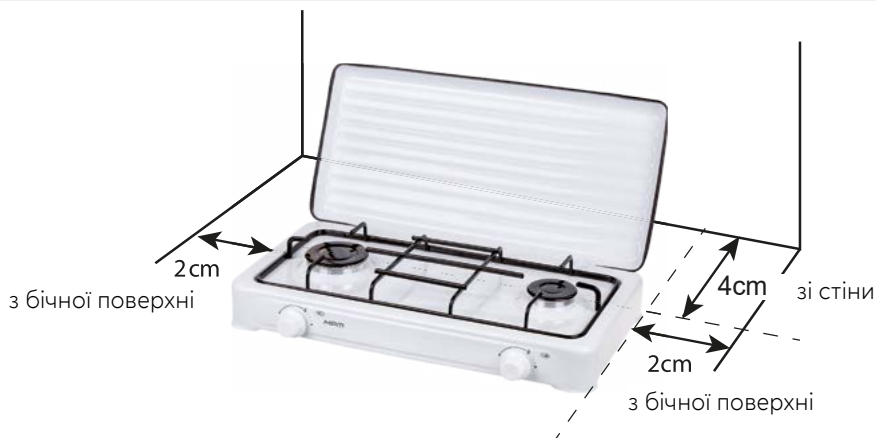


НЕПРАВИЛЬНИЙ



ДОБРЕ

6. НАЛАШТУВАННЯ ПЛИТИ



- Необхідно забезпечити правильне вирівнювання пристрою.
- Зберігайте оригінальну упаковку газової плити і її компоненти, що входять в цю комплектацію.
- Газовий пальник, решітка і кришки пальника повинні бути міцно закріплені.
- Необхідно ретельно захищати поверхню грубки і не розміщувати на газовій плиті важкі предмети.

7. ЧИСТКА ПЛИТИ

1. Перш ніж приступити до чищення, плиту необхідно вимкнути.
2. Мити і почистити плиту нескладно. Не використовуйте жорсткі засоби для чищення.
3. Для очищення конфорки і кришки використовуйте м'яку тканину і м'який миючий засіб.
4. Для очищення поверхні газової плити потрібно використовувати миючий засіб у вигляді крему або пасту.
 - Для миття не ставте газовий пальник і кришку конфорки в посудомийну машину.
 - Для того щоб очистити забруднену поверхню газової плити, використовуйте тільки витратні матеріали, зазначені в інструкції по експлуатації.
 - Емальовані частини решітки верхньої газової плити після певного періоду використання можуть втратити частину емальованого покриття, що ніяк не позначається на роботі грубки.

УВАГА! Фірма MPM agd S.A. залишає за собою право вносити технічні зміни.

CE 1312

Цей посібник був перекладений машинним чином.

Правильная утилизация продукта (изношенное электрическое и электронное оборудование)



Маркировка на продукте указывает на то, что продукт не следует выбрасывать вместе с другими бытовыми отходами по окончании срока службы. Изношенное оборудование может оказывать вредное воздействие на окружающую среду и здоровье человека из-за потенциального содержания опасных веществ, смесей и компонентов. Смешивание отходов в виде изношенного электронного и электрического оборудования с другими отходами или их непрофессиональная разборка может привести к выбросу веществ, вредных для здоровья и окружающей среды. Изношенное устройство необходимо сдать на пункт сбора отработанного электрического и электронного оборудования. Чтобы получить подробную информацию о месте сдачи электрических и электронных отходов, пользователь должен обратиться в местный пункт сбора оборудования для утилизации или на завод по переработке изношенного оборудования.

Szanowny Kliencie!

Dziękujemy za zakup naszego produktu. Mamy nadzieję, że spełni on Twoje oczekiwania i będzie służył Ci przez wiele lat.

W przypadku jakichkolwiek wątpliwości na temat funkcjonowania lub awarii produktu prosimy o kontakt z Serwisem Centralnym. Dołożyliśmy starań, aby procedury reklamacyjne były maksymalnie uproszczone.

Karta gwarancyjna/Warranty card

Data sprzedaży/

Date of sale

Podpis sprzedawcy/

Signature of Seller

Pieczętka sklepu/

Stamp shop

JAK POSTĘPOWAĆ W PRZYPADKU REKLAMACJI

1. ZADZWOŃ

W razie awarii urządzenia skontaktuj się z naszym Serwisem Centralnym pod numerem telefonu +48 (22) 380 52 40 od poniedziałku do piątku w godzinach 7.00-15.00.

2. ZAPAKUJ

Po uwzględnieniu reklamacji zapakuj uszkodzony produkt w oryginalne lub zastępcze opakowanie, które jest niezbędne w czasie transportu. Dołącz kartę gwarancyjną, dowód zakupu oraz krótką notatkę na temat ujawnionej usterki wraz z podaniem numeru kontaktowego.

W przypadku pytań lub wątpliwości prosimy o kontakt z Serwisem Centralnym:

12-100 Szczytno,
Korpele 71,
+48 (89) 623 11 00
+48 501 79 00 11

serwis@mpm.pl
www.mpm.pl

3. PRZEKAŻ KURIEROWI

Przesyłki są odbierane i dostarczane do Serwisu Centralnego na adres: Korpele 71, 12-100 Szczytno na nasz koszt (dotyczy napraw gwarancyjnych) **za pośrednictwem firmy kurierskiej wskazanej przez Serwis Centralny.**

Przed zgłoszeniem reklamacji prosimy o zapoznanie się z warunkami gwarancji.

Zapoznałem się i akceptuję warunki niniejszej gwarancji.

Czytelny podpis kupującego/
Legible signature of the buyer

OŚWIADCZENIE GWARANCYJNE

1. W przypadku braku zgodności rzeczy sprzedanej z umową kupującemu z mocy prawa przysługują środki ochrony prawnej ze strony i na koszt sprzedawcy. Gwarancja, której warunki określa niniejsze oświadczenie gwarancyjne nie ma wpływu na te środki ochrony prawnej.
2. Gwarancji określonej w niniejszym oświadczeniu gwarancyjnym udziela gwarant – MPM AGD Spółka Akcyjna (KRS nr 0000399132, ul. Brzozowa 3, 05-822 Milanówek).
3. Gwarancja dotyczy produktu, do którego niniejsze oświadczenie jest dołączone (nazwa, typ i model produktu widnieje obok).
4. **GWARANCJĄ NIE SĄ OBJĘTE:**
 - a) sznury połączeniowe, wtyki, gniazda, węże ssące, baterie, akumulatory, nożyki itp.;
 - b) uszkodzenia mechaniczne, termiczne, chemiczne i wszystkie inne spowodowane działaniem bądź zaniechaniem użytkownika albo działaniem siły zewnętrznej (przepięcia w sieci, przekroczone temperatury otoczenia, wyładowania atmosferyczne, używanie niezgodnych z instrukcją obsługi środków eksploatacyjnych lub czyszczących, uszkodzenia spowodowane przez obce przedmioty, które dostały się do wnętrza, np.: wilgoć, korozja, pył, itp.);
 - c) uszkodzenia powstałe wskutek naturalnego częściowego lub całkowitego zużycia zgodnie z właściwościami albo przeznaczeniem produktu; żarówki;
 - d) uszkodzenia wynikłe na skutek:
 - przeróbek i zmian konstrukcyjnych dokonywanych przez użytkownika lub osoby trzecie;
 - okoliczności, za które nie odpowiada ani wytwórca, ani sprzedawca, a w szczególności na skutek niewłaściwej lub niezgodnej z instrukcją instalacji, użytkowania albo innych przyczyn leżących po stronie użytkownika lub osób trzecich (używania NIEORYGINALNYCH materiałów lub akcesoriów);
 - nieprawidłowego transportu;
 - e) celowe uszkodzenie sprzętu;
 - f) uszkodzenia elementów ze szkła, ceramiki;
 - g) czynności konserwacyjne;
 - h) gwarancja nie obejmuje dokonywania czynności przewidzianych w instrukcji obsługi, do wykonania których zobowiązany jest użytkownik we własnym zakresie i na własny koszt, np.: zainstalowanie, sprawdzenie działania, itp.
5. Gwarancji udziela się na okres 24 miesięcy od daty zakupu. Okres gwarancyjny przedłuża się o czas trwania naprawy. Gwarancja jest ważna na terytorium Polski.
6. Objęty gwarancją produkt, którego wada ujawni się w okresie gwarancji podlega, w terminie 30 dni, bezpłatnej naprawie lub wymianie na nowy, wolny od wad. Reklamujący ma prawo żądania wymiany produktu na nowy, w przypadku gdy:
 - a) naprawa nie zostanie wykonana w terminie 30 dni od dnia udostępnienia gwarantowi wadliwego produktu lub innym terminie, uzgodnionym z reklamującym,
 - b) w produkcie ujawni się wada uniemożliwiająca jego używanie zgodnie z przeznaczeniem, w sytuacji, gdy uprzednio produkt już pięciokrotnie podlegał naprawie przez gwaranta.
7. Uprawnienia z tytułu gwarancji mogą być realizowane jedynie po przedstawieniu przez reklamującego ważnej karty gwarancyjnej wraz z dowodem zakupu. Samowolne zmiany wpisów w karcie gwarancyjnej lub dokonywanie napraw we własnym zakresie powoduje utratę gwarancji. Karta gwarancyjna bez wpisanej nazwy urządzenia, typu, modelu, daty sprzedaży, czytelnego stempla sklepu, (w przypadku kuchni gazowej lub elektrycznej, gwarancja musi posiadać adnotację o podłączeniu do instalacji przez osobę o odpowiednich uprawnieniach) a także bez czytelnego podpisu kupującego jest nieważna.
8. Urządzenia firmy MPM przeznaczone są do używania wyłącznie w gospodarstwie domowym do celów niezwiązanych z działalnością gospodarczą. Używanie produktu niezgodnie z takim przeznaczeniem powoduje utratę gwarancji.
9. Uszkodzenie lub usunięcie tabliczki znamionowej z produktu powoduje utratę gwarancji
10. Procedura korzystania z gwarancji jest następująca:

W razie ujawnienia się wady produktu reklamujący może – jeżeli nie generuje to dla niego kosztów – dostarczyć produkt do autoryzowanego punktu serwisowego MPM (wykaz punktów serwisowych znajduje się na stronie www.mpm.pl) przekazując przy tym dane kontaktowe umożliwiającej komunikację z reklamującym.

Eventualnie reklamujący może skontaktować się z Serwisem Centralnym MPM w Szczytnie (12-100 Szczytno, Korpele 71) w pod numerem telefonu: +48 (89) 623 11 00 lub +48 501 79 00 11 w godzinach 7.00–15.00 (numer dostępny od poniedziałku do piątku z wyjątkiem dni ustawowo wolnych od pracy) lub mailowo: serwis@mpm.pl, celem uzgodnienia sposobu odebrania produktu od reklamującego (na koszt gwaranta) – to rozwiązanie jest szczególnie zalecane w przypadku, gdy produkt wymaga fachowego demontażu.

Produkt przekazywany gwarantowi powinien być czysty. Gwarant może odmówić przyjęcia do naprawy sprzętu brudnego lub oczyścić go na koszt reklamującego.
11. Gwarant poświadcza w karcie gwarancyjnej datę naprawy gwarancyjnej.

