

# INSTRUKCJA OBSŁUGI

## Kuchenki elektrycznej Elektro-line 101; SHP 1; TE 6000

### I. WAŻNE WSKAZÓWKI BEZPIECZEŃSTWA

---

Podczas używania kuchenki elektrycznej należy przestrzegać podstawowych zasad bezpieczeństwa, włącznie z poniższymi zaleceniami.

Przed pierwszym użyciem kuchenki należy przeczytać dokładnie całą instrukcję obsługi. Instrukcję należy zachować (nie wyrzucać).

Kuchenki są przeznaczone wyłącznie do użytku domowego.

Na ostatniej stronie instrukcji obsługi znajduje się karta gwarancyjna.



### **UWAGA ! NIEBEZPIECZEŃSTWO !**

**Aby zmniejszyć ryzyko wypadku, pożaru, porażenia prądem lub skaleczenia (oparzenia) należy przestrzegać poniższych zaleceń:**

- Skontrolować, czy dane na tabliczce znamionowej odpowiadają napięciu sieci użytkownika.
- Kuchenka musi być podłączona do sieci poprzez gniazdo ze stykiem ochronnym (bolcem uziemiającym).
- Kuchenka jest przeznaczona wyłącznie do stosowania w gospodarstwach domowych do odgrzewania i przygotowywania pokarmów.
- Nie pozostawiać dzieci i osób niepełnosprawnych bez dozoru w pobliżu włączonej i nagrzanej kuchenki.
- Nie pozostawiać włączonej kuchenki bez dozoru.
- W pobliżu kuchenki nie powinny znajdować się żadne materiały łatwopalne (papier, tkaniny, firanki, płyny łatwopalne itp.).
- Przed pierwszym podłączeniem do sieci należy upewnić się, czy pokrętło (pokrętła) regulacji temperatury znajduje się w pozycji '0'.
- Przy pierwszym użyciu kuchenki może zdarzyć się, że niewidoczna substancja konserwująca zacznie odparowywać z płytki grzewczej (z płytek grzewczych) powodując powstanie lekkiego dymu. Należy potraktować to jako zjawisko normalne.
- Kuchenka jest urządzeniem przenośnym i wyposażone jest w elastyczny kabel przyłączeniowy z wtyczką służącą do przyłączania i odłączania urządzenia od sieci. Po skończeniu gotowania (odgrzewania) należy wyjąć wtyczkę z gniazdka.
- Nie dotykać gorących płytek grzewczych kuchenki!
- Kuchenki nie wolno zanurzać w wodzie (nawet częściowo)!
- Należy uważać, aby przewód przyłączeniowy był zawsze suchy i nieuszkodzony.
- Używać należy tylko nieuszkodzonych przewodów przedłużających (kablów), o odpowiednim do mocy kuchenki przekroju. Kabel przedłużający musi zapewniać uziemienie kuchenki (wymagany kabel 3-żyłowy z przewodem uziemiającym). Należy zwracać uwagę, czy przewody przedłużające nie nagrzewają się.
- Kuchenki nie wolno odłączać od sieci mokrymi rękami oraz przez pociąganie za przewód zasilający.

## I. WAŻNE WSKAZÓWKI BEZPIECZEŃSTWA - c.d.

---

- W przypadku uszkodzenia przewodu przyłączeniowego kuchenki, przewód natychmiast wymienić na nowy w autoryzowanym punkcie serwisowym.
- Płyta grzewcza posiada 6-stopniową regulację temperatury. Stopnie od 1 do 4 służą do rozmrażania potraw, utrzymywania potraw w stanie ciepłym, rozpuszczania tłuszczu, podgrzewania potraw, utrzymywania temperatury wrzenia, duszenia i smażenia. Stopnie 5 i Max służą do szybkiego zagotowania potraw (przy szybkim gotowaniu zawsze należy używać pokrywki).
- Producent nie odpowiada za szkody spowodowane niewłaściwą obsługą kuchenki (np. poparzenie, oparzenie, zanieczyszczenie płyt grzewczych).
- Producent nie odpowiada za zmianę koloru obudowy kuchenki z koloru białego na żółty, powstałą w wyniku długotrwałego używania kuchenek do przygotowywania potraw. Takie żółknięcie białej, lakierowanej obudowy jest zjawiskiem normalnym, przy ciągłym przegrzewaniu kuchenki. Kuchenka jest przeznaczona wyłącznie do użytku domowego oraz do okresowego przygotowywania i podgrzewania posiłków w indywidualnych gospodarstwach domowych.
- Producent zastrzega sobie prawo do wszelkich nieistotnych zmian, w porównaniu z wersją standardową, które nie mają wpływu na działanie urządzenia.

## II. WERSJE WYKONAWCZE

---

Kuchenki 1-płytkowe i 2-płytkowe produkowane są w 3-ch podstawowych wersjach wykonawczych, oznaczonych wyróżnikiem literowym "C", "B" lub "W".

Wyróżniki, umieszczone za numerem modelu, oznaczają następujące wykonanie:

1. "C" - korpus kuchenki wykonany ze stali nierdzewnej, polerowanej.
2. "B" - korpus kuchenki lakierowany w kolorze czarnym.
3. "W" - korpus kuchenki lakierowany w kolorze białym.

Wyróżnik literowy wersji wykonawczej jest zaznaczony na opakowaniu kuchenki, jak również umieszczony na tabliczce znamionowej kuchenki.

## III. PRZYGOTOWANIE KUCHENKI DO UŻYTKOWANIA

---

- Kuchenkę umieścić na poziomej, suchej, stabilnej i odpornej na temperaturę powierzchni tak, aby w jej pobliżu było wolne miejsce. Kuchenka w czasie pracy mocno nagrzewa się i dlatego wokół kuchenki, w odległości mniejszej niż 10 cm, nie powinny znajdować się żadne inne urządzenia bądź przedmioty.
- Powierzchnia robocza winna znajdować się na wysokości około 75 - 80 cm.
- Przewód zasilający winien leżeć swobodnie (nie powinien być naprężony) i nie powinien dotykać innych urządzeń, a zwłaszcza ostrych krawędzi oraz gorących powierzchni, które mogły by uszkodzić izolację przewodu.

## IV. UŻYTKOWANIE KUCHENKI

---

- Przed podłączeniem do sieci należy upewnić się, czy pokrętło (pokrętła) regulacji temperatury znajduje się w pozycji wyłączonej.
- Ustawić na płytce (płytkach) naczynie z przygotowywaną potrawą (garnek, patelnia, rondel). Używać tylko naczyń z płaskim dnem.
- Wetknąć wtyczkę przewodu zasilającego do gniazdka sieciowego.
- Ustawić żądaną temperaturę pracy, pokręcając pokrętłem regulacji temperatury. Po ustawieniu pokrętła na żądaną temperaturę grzania (pozycje od "1" do "Max"), zapali się lampka kontrolna płytki grzewczej.
- Naczynie z przygotowywaną potrawą powinno być umieszczone na płytce grzewczej centralnie. Wielkość naczynia powinna być zbliżona średnicą do średnicy płytki grzewczej. W czasie gotowania należy używać pokrywki, co przyspiesza proces gotowania i pozwala uniknąć strat energii elektrycznej.
- Po zakończeniu przygotowywania potraw należy przekręcić pokrętło regulacji temperatury do pozycji wyłączonej tak, aby zgasła lampka sygnalizacyjna, a następnie wyciągnąć wtyczkę przewodu zasilającego z gniazdka sieciowego.
- Po zakończeniu przygotowywania potraw i wyłączeniu kuchenki, nie wolno pozostawiać kuchenki bez dozoru, aż do czasu całkowitego jej ostygnięcia.
- UWAGA: Włączanie kuchenki bez naczynia z przygotowywaną potrawą na płytce grzewczej grozi uszkodzeniem kuchenki.

## V. CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

---

- Przed przystąpieniem do czyszczenia i konserwacji kuchenki należy sprawdzić, czy wtyczka przewodu zasilającego jest wyciągnięta z gniazdka sieciowego oraz czy kuchenka nie jest nagrzana.
- Wszystkie powierzchnie kuchenki mogą być czyszczone przy użyciu miękkiej, wilgotnej szmatki bądź ściereczki z niewielkim dodatkiem płynu do zmywania naczyń lub innego łagodnego detergentu.
- Do czyszczenia nie wolno używać ostrych przedmiotów (noży, sztućców, skrobaczek, zmywaków drucianych itp.) oraz żrących środków do czyszczenia, past ściernych, płynów z dodatkiem środków ściernych, które mogą porysować powierzchnię obudowy.
- Miejsca zapieczone na płytce grzewczej lub na obudowie można przed myciem zwilżyć niewielką ilością oleju roślinnego, co pomoże usunąć zapieczone resztki potraw.
- Do konserwacji powierzchni płytek grzewczych należy używać specjalnego środka czyszcząco - konserwującego. Konserwację płytek przeprowadzać co najmniej raz w miesiącu.