

Ceramiczne kuchenki
do użytku domowego

Electro-line 101 T



Electro-line 102 T



Importer i dystrybutor:

ARKA AGD Sp. z o.o., ul. Strycharska 4, 26-601 Radom

Telefon: (48) 360 91 40, (48) 360 94 32

E-mail: arkaagd@arkaagd.pl

www.arkaagd.pl

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), a przy odsprzedaży kuchenki (lub jej nieodpłatnemu odstąpieniu) należy przekazać kuchenkę następnemu użytkownikowi razem z instrukcją obsługi.

Kuchenki są przeznaczone wyłącznie do użytku domowego.

Na ostatnich dwóch stronach instrukcji obsługi znajduje się karta gwarancyjna.



UWAGA ! NIEBEZPIECZEŃSTWO !

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

1. Przed pierwszym użyciem kuchenki należy przeczytać dokładnie całą instrukcję obsługi. Instrukcję należy zachować (nie wyrzucać) na wypadek gdyby okazała się potrzebna w późniejszym okresie użytkowania kuchenki.
2. Kuchenki elektrycznej należy używać zgodnie z jej przeznaczeniem oraz w sposób opisany w instrukcji obsługi. Kuchenka jest przeznaczona wyłącznie do stosowania w gospodarstwach domowych do podgrzewania, gotowania i przygotowywania pokarmów.
3. Przed pierwszym użyciem skontrolować, czy dane na tabliczce znamionowej kuchenki odpowiadają napięciu prądu i częstotliwości w sieci użytkownika.
4. Przewód zasilający kuchenki podłączać wyłącznie do gniazdka z bolcem uziemiającym i sprawną instalacją uziemiającą. W przypadku jakichkolwiek wątpliwości, zaleca się aby prawidłowość instalacji zasilającej sprawdził wykwalifikowany elektryk z odpowiednimi uprawnieniami.
5. Nigdy nie należy pozostawiać włączonej i pracującej kuchenki bez nadzoru.
6. Kuchenka nie jest przeznaczona do użytkowania przez osoby (w tym dzieci) o ograniczonych zdolnościach fizycznych, psychicznych i czuciowych oraz przez osoby o braku doświadczenia lub znajomości sprzętu, chyba że odbywa się to pod nadzorem osoby odpowiedzialnej za ich bezpieczeństwo, a potrafiącej użytkować kuchenkę ceramiczną zgodnie z jej przeznaczeniem i zaleceniami instrukcji obsługi.
7. Nie pozostawiać dzieci i osób niepełnosprawnych bez dozoru w pobliżu włączonej i nagrzanej kuchenki. Nie pozwalać dzieciom używać kuchenki ceramicznej jako zabawki.
8. Nigdy nie należy dotykać lub chwytać wtyczki oraz przewodu zasilającego kuchenki mokrymi lub wilgotnymi palcami dłoni.
9. Przewód zasilający kuchenki ceramicznej należy sprawdzać okresowo i regularnie pod kątem uszkodzeń mechanicznych lub termicznych izolacji przewodu (pęknięcia, nacięcia, otarcia, wykruszenia, przypalenia, nadtopienia lub inne uszkodzenia i ślady zużycia osłabiające izolację).
10. Nigdy nie należy zanurzać kuchenki w wodzie całkowicie lub częściowo, jak również nie należy myć kuchenki pod strumieniem bieżącej wody.

WAŻNE WSKAZÓWKI BEZPIECZEŃSTWA - c.d.

11. Zabrania się mycia kuchenki ceramicznej w zmywarkach do naczyń.
12. Nie należy używać kuchenki w pobliżu innych źródeł ciepła i gorących powierzchni (płyty kuchenne, piece, grzejniki itp.)
13. W pobliżu kuchenki nie powinny znajdować się żadne materiały łatwopalne (papier, tkaniny, firanki, benzyna, rozpuszczalniki lub inne płyny łatwopalne).
14. Nie używać kuchenki ceramicznej w wilgotnych i źle wentylowanych pomieszczeniach.
15. W przypadku stwierdzenia jakiegokolwiek uszkodzenia przewodu zasilającego lub wtyczki, należy natychmiast wymienić przewód zasilający na nowy w autoryzowanym punkcie serwisowym. Wymiany przewodu może dokonać tylko wykwalifikowany personel punktu serwisowego. Aby uniknąć ryzyka zagrożenia życia i zdrowia zabrania się samodzielnej wymiany przewodu zasilającego przez użytkownika.
16. Przed pierwszym podłączeniem kuchenki do sieci należy upewnić się, czy pokrętko (pokrętła) regulacji temperatury znajduje się w pozycji '0'.
17. Przy pierwszym użyciu kuchenki może zdarzyć się, że niewidoczna substancja konserwująca znacznie odparowuje ze szkła krystalicznego płytek, powodując powstanie lekkiego dymu. Należy potraktować to jako zjawisko normalne.
18. Przed przystąpieniem do mycia i czyszczenia kuchenki ceramicznej należy bezwzględnie odłączyć kuchenkę od zasilania, wyciągając wtyczkę przewodu zasilającego z gniazdka sieciowego.
19. Nie podłączać kuchenki ceramicznej do zasilania poprzez zewnętrzny wyłącznik czasowy lub poprzez zdalnie sterowany system zasilania. Nie używać przewodów przedłużających (tzw. przedłużaczy).
20. Nie używać kuchenki na zewnątrz pomieszczeń mieszkalnych oraz instalować kuchenkę w suchych i dobrze wentylowanych pomieszczeniach.
21. Zabrania się przenoszenia kuchenki w czasie pracy, gdy temperatura płyt wykonanych ze szkła krystalicznego jest bardzo wysoka. Ta wysoka temperatura utrzymuje się również przez jakiś czas po wyłączeniu kuchenki, o czym ostrzega specjalny znak, umieszczony na kuchence.
22. Zabrania się umieszczania przewodu zasilającego i innych, nieodpornych na temperaturę przedmiotów na kuchence, nawet po zakończeniu pracy oraz ostygnięciu szklanych płyt.
23. Kuchenka ceramiczna powinna być zainstalowana na równej i płaskiej powierzchni.
24. Nie należy wykonywać żadnych czynności, związanych z myciem i czyszczeniem kuchenki, aż do czasu całkowitego jej ostygnięcia. Należy zwracać szczególną uwagę na to, aby przewód zasilający nie dotknął szklanych płyt w czasie, gdy są one gorące.
25. Kuchenka ceramiczna jest urządzeniem przenośnym i wyposażona jest w elastyczny przewód zasilający z wtyczką, służący do podłączania i odłączania urządzenia od sieci zasilającej. Po zakończeniu gotowania (przygotowywania potraw) należy wyciągnąć wtyczkę przewodu z gniazdka sieciowego. Zabrania się wyciągania wtyczki mokrymi lub wilgotnymi dłońmi.

WAŻNE WSKAZÓWKI BEZPIECZEŃSTWA - c.d.

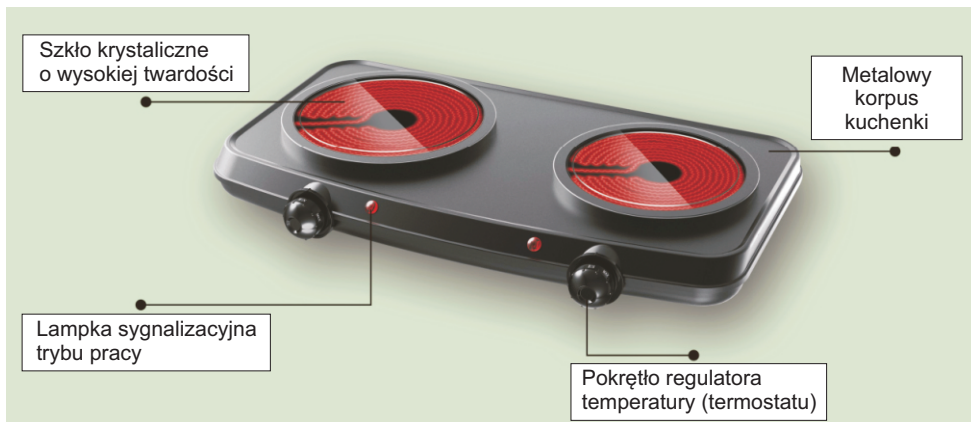
26. Zabrania się wyciągania wtyczki z gniazdka sieciowego poprzez ciągnięcie za przewód zasilający, gdyż może prowadzić to do uszkodzenia przewodu.
27. Nie pozostawiać włączonej kuchenki bez naczyń postawionych na szklanych płytkach grzewczych lub z pustymi naczyniami (garnkami, patelniami).
28. Należy zachować szczególną ostrożność przy przestawianiu lub zdejmowaniu z kuchenki naczyń używanych w czasie przygotowywania posiłków (garnków, patelni), gdyż naczynia te mocno się nagrzewają w czasie gdy kuchenka jest włączona. Zaleca się stosowanie kuchennych rękawic ochronnych.
29. Zabrania się użytkowania kuchenki z pękniętą płytką ze szkła krystalicznego.
30. Kuchenka posiada 6-stopniową regulację temperatury. Stopnie od 1 do 3 służą do rozmrażania potraw, utrzymywania potraw w stanie ciepłym, rozpuszczania tłuszczu, podgrzewania potraw, utrzymywania temperatury wrzenia, duszenia i smażenia. Stopnie 4, 5 i Max służą do szybkiego zagotowania potraw (przy szybkim gotowaniu zawsze należy używać pokrywki).
31. Nigdy nie należy dotykać powierzchni szklanych płyt grzewczych pracującej lub niedawno wyłączonej kuchenki. Płyty grzewcze są bardzo gorące i przy maksymalnych nastawach są w stanie osiągnąć temperaturę 300°C w czasie 90 sekund. Przed dotykaniem płyt grzewczych ostrzega specjalny znak umieszczony na górnej części obudowy kuchenki.



32. Kuchenka jest przeznaczona wyłącznie do użytku domowego oraz do okresowego przygotowywania i podgrzewania posiłków w indywidualnych gospodarstwach domowych.
33. Wszelkie przeglądy i naprawy powinny być prowadzone przez autoryzowane punkty serwisowe lub serwis importera i dystrybutora. Nie przestrzeganie tej zasady w okresie gwarancyjnym automatycznie pozbawia użytkownika prawa do bezpłatnych napraw w okresie gwarancyjnym i tym samym skutkuje wygaśnięciem gwarancji.
34. Producent nie odpowiada za szkody spowodowane niewłaściwą obsługą kuchenki (np. poparzenie, oparzenie, zanieczyszczenie płyt grzewczych). Kuchenka jest przeznaczona wyłącznie do użytku domowego oraz do okresowego przygotowywania i podgrzewania posiłków w indywidualnych gospodarstwach domowych.
35. Producent zastrzega sobie prawo do wszelkich nieistotnych zmian, w porównaniu z wersją standardową, które nie mają wpływu na działanie urządzenia i nie zmieniają jego funkcji użytkowych.

BUDOWA I CZĘŚCI SKŁADOWE KUCHENKI

Kuchenka ceramiczna (1 lub 2 płytkowa) jest urządzeniem przenośnym i jest wyposażona w elastyczny przewód zasilający z wtyczką z bolcem uziemiającym. Główne części składowe kuchenki pokazane są na rysunku poniżej.



1. Kuchenka wykorzystuje zjawisko promieniowania podczerwonego (tzw. wiązki dalekiej podczerwieni) do podgrzewania i może być wykorzystywana do przygotowywania potraw we wszelkiego rodzaju naczyniach kuchennych o płaskim dnie i o średnicy zbliżonej do średnicy płyty grzewczej czyli 192 mm (patrz rysunek poniżej).



2. Kuchenka posiada regulator temperatury z wbudowanym termostatem i może być używana do przygotowywania posiłków w różnoraki sposób (gotowanie, gotowanie na parze, podgrzewanie, duszenie, smażenie itp.).
3. Kuchenka posiada płyty grzewcze wykonane z twardego szkła krystalicznego, łatwe do zmywania i utrzymania w czystości, bez ryzyka zarysowania.
4. Kuchenka jest wyposażona w system automatycznego utrzymania ustawionej temperatury, co zapobiega przypalaniu się potraw i pozwala utrzymać walory smakowe potraw.
5. Kuchenka jest bardzo prosta w obsłudze, która sprowadza się praktycznie do ustawienia pokrętki regulacji temperatury w zaplanowanym położeniu (pozycja pokrętki 1, 2, 3, 4, 5 lub MAX).

UWAGA:

Włączanie kuchenki bez naczynia z przygotowywaną potrawą na płycie grzewczej lub z pustym naczyniem grozi uszkodzeniem kuchenki.

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 15 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.

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 żadaną temperaturę pracy, pokręcając pokrętłem regulacji temperatury. Po ustawieniu pokrętła na żadaną 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.

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 szklanej płytce grzewczej lub na obudowie można, po ostygnięciu kuchenki oraz przed jej umyciem, zwilżyć niewielką ilością oleju roślinnego, co pomoże usunąć zapieczone resztki potraw.

CZYSZCZENIE I KONSERWACJA - c.d.

- Okresowo należy sprawdzać czystość naczyń, używanych do przygotowywania potraw, a zwłaszcza czystość ich spodniej strony tak, aby brud zbierający się na zewnętrznej stronie dna garnków, rondelków, patelni itp. nie zanieczyszczał powierzchni szklanych płyt, wykonanych z twardego szkła krystalicznego.
- Stałe dbać o ogólną czystość kuchenki i nie dopuszczać do nadmiernego jej zabrudzenia (zaolejenia, zatłuszczenia, zakurzenia).

DANE TECHNICZNE.

Wyszczególnienie	Model 101 T	Model 102 T
Napięcie prądu zasilającego:	220-240 V	220-240 V
Częstotliwość prądu:	50-60 Hz	50-60 Hz
Moc znamionowa:	1050-1250 W	2100-2500 W
Ilość płyt grzewczych:	1 szt.	2 szt.
Średnica płyt grzewczych:	192 mm	192 mm i 192 mm
Waga netto/brutto:	1.20/1.52 kg	2.40/2.93 kg
Wymiary kuchenki:	247 x 283 x 81 mm	468 x 285 x 72 mm
Wymiary opakowania:	270 x 305 x 93 mm	496 x 296 x 81 mm



Wyrób spełnia zasadnicze wymagania następujących dyrektyw:

1. Dyrektywa 2006/95/WE Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 12 grudnia 2006 r. w sprawie harmonizacji ustawodawstw Państw Członkowskich odnoszących się do sprzętu elektrycznego przewidzianego do stosowania w określonych granicach napięcia (dyrektywa LVD).
2. Dyrektywa 2004/108/WE Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 15 grudnia 2004 r. w sprawie zbliżenia ustawodawstw Państw Członkowskich odnoszących się do kompatybilności elektromagnetycznej oraz uchylającą dyrektywę 89/336/EWG (dyrektywa EMC).
3. Dyrektywa 2009/125/WE Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 21 października 2009 r. ustanawiająca ogólne zasady ustalania wymogów dotyczących ekoprojektu dla produktów związanych z energią.

Wyrób jest również zgodny z odpowiednimi normami europejskimi EN, co producent potwierdza odpowiednimi deklaracjami zgodności i dokumentacją.

INFORMACJE O SERWISIE

W razie jakichkolwiek problemów prosimy kontaktować się z autoryzowanym serwisem lub działem serwisu dystrybutora:

SERWIS CENTRALNY, ARKA AGD Sp. z o.o.
ul. Strycharska 4, 26-601 RADOM
Telefon: (48) 360 91 40 wewn. 24, (48) 360 94 32 wewn. 24

PROSIMY ZACHOWAĆ INSTRUKCJĘ OBSŁUGI
(na ostatniej stronie instrukcji znajduje się karta gwarancyjna urządzenia)

PROSIMY ZACHOWAĆ ORYGINALNE OPAKOWANIE
W OKRESIE GWARANCYJNYM

Obsługa serwisowa urządzenia winna być dokonywana wyłącznie przez autoryzowane punkty serwisowe

WAŻNA INFORMACJA DLA UŻYTKOWNIKÓW



INFORMACJA

o postępowaniu ze użytym sprzętem elektrycznym i elektronicznym
W związku z obowiązkiem informacyjnym wynikającym z wprowadzenia ustawy o zużytych sprzęcie elektrycznym i elektronicznym, informujemy że:

1. Zużyty sprzęt elektryczny i elektroniczny nie może być umieszczany z innymi odpadami.
2. Zużyty sprzęt należy przekazać do punktu zbierania użytego sprzętu elektrycznego lub sprzedawcy, przy zakupie nowego sprzętu tego samego rodzaju.
3. Umieszczony obok symbol kosza oznacza, iż zużyty sprzęt zostanie poddany procesowi przetwarzania lub odzysku, co zapewnia ochronę zdrowia ludzi oraz ochronę środowiska.
4. Za nie przekazanie użytego sprzętu punktom zbierania lub umieszczenie go łącznie z innymi odpadami grozi kara grzywny (Ustawa z dnia 29.07.2005 o zużytych sprzęcie elektrycznym i elektronicznym).

To urządzenie oznakowane jest specjalnym symbolem odzysku.

Po okresie użytkowania trzeba je zwrócić do odpowiedniego punktu zbiórki i nie wolno umieszczać go razem z nieposortowanymi odpadami.

Takie działanie przyniesie korzyść dla środowiska (tylko w Unii Europejskiej).

Informacji o adresach punktów zbiórki użytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego udzielają jednostki samorządu terytorialnego.

