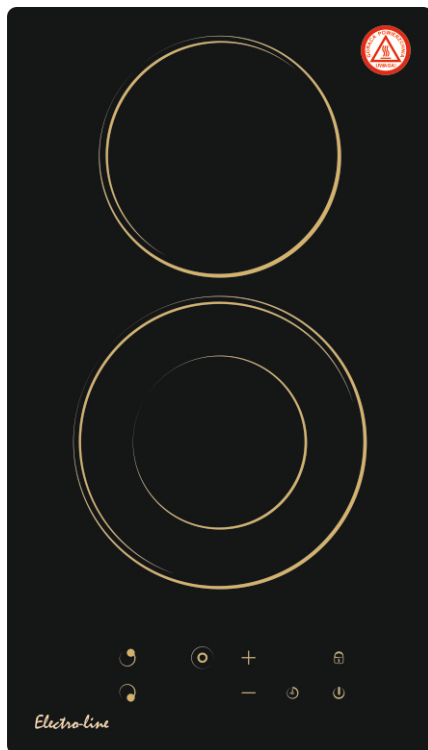


Płyta ceramiczna 2-polowa, do zabudowy, do użytku domowego



Electro-line

Model ER2301T



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

ARKA AGD Sp. z o.o.

Electro-line

Znak towarowy "Electro-line" jest własnością firmy Arka AGD Sp. z o.o. i posiada świadectwo ochronne wydane przez Urząd Patentowy Rzeczypospolitej Polskiej (ustawa z dnia 30 czerwca 2000 r. "Prawo własności przemysłowej" - Dz.U. z 2013 r., poz.1410 z późniejszymi zmianami).

Niniejsza instrukcja obsługi stanowi wyłączną własność intelektualną firmy Arka AGD Sp. z o.o..

Powielanie instrukcji obsługi (w całości lub we fragmentach), drukowanie, rozpowszechnianie, dokonywanie zmian, ingerowanie w jej formę, układ i treść jest zabronione bez uzyskania zgody firmy Arka AGD Sp. z o.o.

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

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

www.arkaagd.pl

E-mail: arkaagd@arkaagd.pl

Wstęp

Szanowny Kliencie,

Dziękujemy za zakup naszych produktów.

Aby zapewnić najlepsze efekty użytkowania urządzenia, prosimy o uważne przeczytanie niniejszej instrukcji obsługi przed rozpoczęciem użytkowania oraz o zachowanie jej na przyszłość.

Urządzenie jest przeznaczone do użytku domowego, do okresowego gotowania i podgrzewania potraw, w warunkach indywidualnych gospodarstw domowych.

Urządzenie nie jest przeznaczone do użytku przez osoby (w tym dzieci) o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych, ani przez osoby bez doświadczenia i wiedzy, chyba że są one nadzorowane lub zostały poinstruowane w zakresie użytkowania urządzenia przez osobę odpowiedzialną za ich bezpieczeństwo.

Producent nie ponosi żadnej odpowiedzialności za szkody na osobach lub mieniu wynikające z nieprzestrzegania powyższych zaleceń, ingerencji w jakąkolwiek część urządzenia ani z użycia nieoryginalnych części zamiennych.

Dzieci powinny być nadzorowane, aby nie bawiły się urządzeniem.

OSTRZEŻENIE:

Jeśli przewód zasilający jest uszkodzony, musi zostać wymieniony przez producenta, jego autoryzowany serwis lub osobę o odpowiednich kwalifikacjach, aby uniknąć zagrożenia.

Niniejsza instrukcja zawiera wszystkie informacje, niezbędne zarówno dla użytkownika, jak i instalatora urządzenia.

Urządzenie spełnia wymogi wszystkich niezbędnych norm europejskich oraz dyrektyw Unii Europejskiej, co producent poświadcza odpowiednimi certyfikatami, deklaracjami zgodności oraz sprawozdaniami z badań.

Spis treści

1. Instrukcje dotyczące prawidłowego użytkowania.....	04
2. Ważne zalecenia dotyczące bezpieczeństwa.....	05-08
3. Poznaj swoją płytę grzewczą.....	09
4. Przed pierwszym użyciem.....	09
5. Strefy grzewcze.....	09
6. Opis elementów sterujących na panelu.....	10
7. Użytkowanie płyty grzewczej.....	10-13
8. Czyszczenie i konserwacja.....	14
9. Problemy i ich rozwiązywanie / Poradnik użytkownika.....	14
10. Instalacja.....	15-16
11. Informacja o serwisie.....	17
12. Ważna informacja dla użytkowników.....	17

1. Instrukcje dotyczące prawidłowego użytkowania

Podłączenie elektryczne:

Należy zapoznać się z instrukcją instalacji w celu spełnienia wymogów dotyczących bezpieczeństwa gazowego i elektrycznego oraz wymagań dotyczących wentylacji.

Dla własnego bezpieczeństwa, jak również ze względów prawnych, wszystkie urządzenia gazowe i elektryczne muszą być instalowane i serwisowane przez wykwalifikowane osoby, zgodnie z obowiązującymi normami i przepisami.

Odlaczanie urządzeń gazowych i elektrycznych powinno być zawsze wykonywane przez wykwalifikowane osoby.

Niniejsza instrukcja stanowi integralną część urządzenia i dlatego należy ją przechowywać w całości oraz w dostępnym miejscu przez cały okres użytkowania płyty grzewczej.

Zalecamy zapoznanie się z tą instrukcją oraz przestrzeganie obowiązujących przepisów.

Urządzenie przeznaczone jest do użytku domowego i jest zgodne z obowiązującymi przepisami.

Zostało zaprojektowane do okresowego gotowania i podgrzewania żywności w warunkach indywidualnych gospodarstw domowych.

Wszelkie inne zastosowania są uważane za niewłaściwe.

Producent nie ponosi żadnej odpowiedzialności za niewłaściwe użytkowanie.

Nigdy nie używaj tego urządzenia do ogrzewania pomieszczeń.

Urządzenie jest oznaczone zgodnie z europejską dyrektywą 2002/96/WE dotyczącą zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego (WEEE).

Niniejsza dyrektywa stanowi podstawę do ogólnoeuropejskiego systemu zwrotu i recyklingu zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego.

Tabliczka znamionowa z danymi technicznymi, datą produkcji, kodem EAN i oznaczeniami znajduje się w widocznym miejscu pod obudową.

TABLICZKI NA OBUDOWIE NIE WOLNO ZDEJMOWAĆ.

Należy uważać, aby nie rozlewać cukru ani słodkich mieszanek na gorącą płytę grzejną. Nigdy nie umieszczaj na płycie materiałów lub substancji, które mogą się stopić (np. plastiku lub folii aluminiowej). W razie takiej sytuacji należy natychmiast wyłączyć urządzenie, a następnie usunąć roztopiony materiał za pomocą skrobaka, który nie zarysuje płyty (najlepiej wykonanego z drewna),

gdy strefa gotowania jest jeszcze ciepła, aby zapobiec jej uszkodzeniu. Nieusunięcie zabrudzeń z ceramicznej płyty grzejnej natychmiast po ich powstaniu może prowadzić do powstania trwałych osadów, niemożliwych do usunięcia po ostygnięciu płyty. Producent nie ponosi żadnej odpowiedzialności za szkody na osobach lub mieniu wynikające z nieprzestrzegania powyższych zaleceń, ingerencji w jakiegokolwiek elementy urządzenia lub stosowania nieoryginalnych części zamiennych.

OSTRZEŻENIE:

W przypadku pęknięcia powierzchni należy natychmiast wyłączyć urządzenie, aby uniknąć ryzyka porażenia prądem elektrycznym. Podczas czyszczenia urządzenia nie należy używać parownic (myjek parowych).

2. Ważne zalecenia dotyczące bezpieczeństwa

Podczas używania płyty ceramicznej należy przestrzegać podstawowych zasad bezpieczeństwa, włącznie z poniższymi zaleceniami.

Przed pierwszym użyciem urządzenia należy przeczytać dokładnie całą instrukcję obsługi. Instrukcję należy zachować (nie wyrzucać), a przy odsprzedaży płyty ceramicznej (lub jej nieodpłatnemu odstąpieniu) należy przekazać urządzenie następnemu użytkownikowi razem z instrukcją obsługi.

Nieprzestrzeganie podanych niżej ostrzeżeń i wskazówek dotyczących bezpieczeństwa może być przyczyną porażenia prądem elektrycznym, pożaru i/lub poważnych obrażeń powodujących uszczerbek na zdrowiu.

Płyta ceramiczna jest przeznaczona wyłącznie do użytku domowego.

Na ostatnich trzech stronach instrukcji obsługi znajduje się karta gwarancyjna.



UWAGA ! NIEBEZPIECZEŃSTWO !

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

1. Przed pierwszym użyciem urządzenia należy przeczytać dokładnie całą instrukcję obsługi. Instrukcję należy zachować (nie wyrzucać) na wypadek gdyby okazała się potrzebna w późniejszym okresie użytkowania płyty.
2. Płyty ceramicznej należy używać zgodnie z jej przeznaczeniem oraz w sposób opisany w instrukcji obsługi. Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do stosowania w indywidualnych gospodarstwach domowych do okresowego podgrzewania, gotowania i przygotowywania pokarmów.
3. Przed pierwszym użyciem skontrolować, czy dane na tabliczce znamionowej urządzenia odpowiadają napięciu prądu i częstotliwości w sieci użytkownika.
4. Przewód zasilający urządzenia 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. Urządzenie nie jest przeznaczone do użytkowania przez osoby (w tym dzieci) o ograniczonych zdolnościach fizycznych, umysłowych i sensorycznych oraz przez osoby o braku doświadczenia lub znajomości sprzętu.
6. Urządzenie może być używana przez osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, umysłowych i sensorycznych, przez osoby o braku doświadczenia lub znajomości sprzętu oraz dzieci w wieku powyżej 8 lat pod warunkiem, że odbywa się to pod nadzorem osoby odpowiedzialnej za ich bezpieczeństwo, potrafiącej użytkować płytę ceramiczną zgodnie z jej przeznaczeniem i zaleceniami instrukcji obsługi oraz pod warunkiem, że w/w osoby zostały pouczone na temat bezpiecznej obsługi oraz zrozumiały niebezpieczeństwa i zagrożenia związane z użytkowaniem urządzenia.
7. Nigdy nie należy pozostawiać włączonego i pracującego urządzenia bez nadzoru.
8. Nie pozostawiać dzieci i osób niepełnosprawnych bez dozoru w pobliżu włączonej i nagrzanej płyty ceramicznej. Nie pozwalać dzieciom używać urządzenia jako zabawki.

☐ 2. Ważne zalecenia dotyczące bezpieczeństwa - c.d.

9. Przewód zasilający urządzenia 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. Zabrania się użytkowania urządzenia w przypadku stwierdzenia uszkodzenia przewodu zasilającego lub wtyczki. W takim przypadku 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.
11. W przypadku pęknięcia powierzchni płyty, należy natychmiast wyłączyć urządzenie, aby uniknąć ryzyka porażenia prądem elektrycznym.
12. Zabrania się użytkowania urządzenia z uszkodzoną mechanicznie (pękniętą, zarysowaną lub wykruszoną) płytą grzewczą.
13. Nigdy nie należy pozostawiać włączonej i pracującej płyty bez nadzoru.
14. Szczególną uwagę należy zwrócić na włączone i pracujące urządzenie, gdy w pobliżu znajdują się dzieci, osoby niepełnosprawne, osoby o ograniczonej sprawności fizycznej, umysłowej i sensorycznej lub zwierzęta domowe,
15. Nigdy nie należy dotykać wtyczki oraz przewodu zasilającego urządzenia mokrymi lub wilgotnymi palcami dłoni.
16. Przy wyciąganiu wtyczki z gniazdka sieciowego zawsze chwytać i pociągać za wtyczkę. Nigdy nie należy pociągać za przewód zasilający, gdyż może to doprowadzić do uszkodzenia przewodu.
17. Płyta ceramiczna powinna być wbudowana do płaskiego i równego blatu, odpornego na działanie wysokiej temperatury. W pobliżu urządzenia nie powinny znajdować się żadne przedmioty, utrudniające jego użytkowanie i obsługę. Nie zabudowywać urządzenia bezpośrednio pod szafkami.
18. W pobliżu urządzenia nie powinny znajdować się żadne materiały łatwopalne (papier, tkaniny, firanki, benzyna, rozpuszczalniki lub inne płyny łatwopalne).
19. Nie należy używać urządzenia w pobliżu innych źródeł ciepła i gorących powierzchni (płyty kuchenne, piece, grzejniki itp.).
20. Urządzenie jest przeznaczone do użytkowania wewnątrz pomieszczeń. Nie można używać i przechowywać urządzenia na zewnątrz pomieszczeń, w miejscach narażonych na działanie czynników atmosferycznych (deszcz, mżawka, wilgoć itp.).
21. Nie należy używać urządzenia w wilgotnych i źle wentylowanych pomieszczeniach. Należy instalować (zabudowywać i użytkować) urządzenie w suchych i dobrze wentylowanych pomieszczeniach mieszkalnych.
22. Nie podłączać urządzenia do zasilania poprzez zewnętrzny wyłącznik czasowy lub poprzez zdalnie sterowany system zasilania. Nie używać przewodów przedłużających (tzw. przedłużaczy).
23. Nie pozostawiać włączonej płyty ceramicznej bez naczyń postawionych na polach grzewczych lub z pustymi naczyniami (garnkami, patelniami), gdyż grozi to uszkodzeniem urządzenia.

2. Ważne zalecenia dotyczące bezpieczeństwa - c.d.

24. Zachować szczególną ostrożność przy przestawianiu lub zdejmowaniu z płyty naczyń używanych do przygotowywania posiłków, gdyż naczynia te mocno się nagrzewają.
25. Nigdy nie należy dotykać powierzchni pól grzewczych pracującego lub niedawno wyłączonego urządzenia (pola grzewcze są bardzo gorące). Przed dotykaniem płyty ceramicznej i pól grzewczych ostrzega specjalny znak umieszczony na płycie. W czasie przygotowywania posiłków zaleca się stosowanie kuchennych rękawic ochronnych. Szczególną uwagę podczas użytkowania urządzenia należy zwrócić na dzieci oraz zwierzęta domowe.
26. Szczególną ostrożność należy zachować przy podgrzewaniu oleju, oliwy i innych tłuszczów, które przy nadmiernym podgrzaniu mogą się zapalić. Pozostawienie gotowania na płycie grzewczej bez nadzoru, zwłaszcza z użyciem tłuszczu lub oleju, może być niebezpieczne i grozić pożarem.
27. Nigdy nie należy próbować gasić ognia wodą. Należy natychmiast wyłączyć urządzenie, a następnie przykryć płomienie, np. pokrywką lub kocem gaśniczym.
28. Na płycie urządzenia nie należy kłaść przedmiotów metalowych takich jak noże, widelce, łyżki, pokrywki, ponieważ mogą one łatwo się nagrzewać i stwarzać zagrożenie poparzenia.
29. Produkty spożywcze należy zawsze gotować w garnkach o odpowiednio dobranej wielkości. Nie należy próbować gotować produktów spożywczych bezpośrednio na polach grzewczych płyty ceramicznej.
30. Nie należy używać garnków o średnicy mniejszej niż średnica pól grzewczych na płycie ceramicznej.
31. Nie należy używać garnków o wypukłym, wklęsłym lub nierównym dnie.
32. Naczynia kuchenne nie powinny wystawać poza krawędź płyty ceramicznej oraz zasłaniać przyciski sterujące urządzeniem.
33. Proces gotowania musi być nadzorowany. Krótkotrwały proces gotowania musi być nadzorowany w sposób ciągły.
34. Na urządzeniu nie należy stawiać żadnych ciężkich przedmiotów, gdyż mogłoby to doprowadzić do uszkodzenia urządzenia.
35. Przed przystąpieniem do mycia i czyszczenia płyty ceramicznej należy bezwzględnie wyłączyć płytę przyciskiem na panelu sterowania.
36. Nie należy wykonywać żadnych czynności, związanych z myciem i czyszczeniem płyty ceramicznej, aż do czasu całkowitego jej ostygnięcia.
37. Nie używać agresywnych środków czyszczących ani ostrych metalowych skrobaków do czyszczenia, ponieważ mogą porysować powierzchnię, co może doprowadzić do pęknięcia szyby.
38. Do czyszczenia kuchenki elektrycznej należy używać miękkiej, wilgotnej (nie mokrej) ściereczki i delikatnego detergentu. Zabrania się używania benzyny, rozpuszczalników i innych środków chemicznych, mogących uszkodzić urządzenie.



☐ 2. Ważne zalecenia dotyczące bezpieczeństwa - c.d.

39. Czyszczenie i konserwacja urządzenia nie powinny być wykonywane przez dzieci bez nadzoru.
40. Urządzenia nie należy używać w sposób ciągły, w trybie pracy „non-stop”, w restauracjach, barach i innych punktach gastronomicznych.
Urządzenie zostało zaprojektowane do realizacji funkcji gotowania i podgrzewania żywności w indywidualnych gospodarstwach domowych. Wszelkie inne zastosowania są uważane za niewłaściwe.
Producent nie ponosi żadnej odpowiedzialności za niewłaściwe użytkowanie.
41. Nigdy nie należy używać tego urządzenia do ogrzewania pomieszczeń.
42. Urządzenie należy przechowywać i transportować w oryginalnym opakowaniu, zabezpieczającym przed uszkodzeniami transportowymi, wilgocią oraz kurzem.
43. Wszystkie materiały opakunkowe należy, w tym zwłaszcza worki foliowe, należy przechowywać w miejscu niedostępnym dla dzieci, aby uniknąć ryzyka zadławienia się lub uduszenia.
44. Zaleca się pozostawienie materiałów opakunkowych (karton, transportowe wkładki styropianowe) w okresie gwarancyjnym, na wypadek, gdyby zaistniała konieczność odesłania urządzenia do serwisu, celem jego naprawy.
45. Wszelkie przeglądy i naprawy powinny być prowadzone przez autoryzowane punkty serwisowe (lub serwis importera i dystrybutora), używające wyłącznie oryginalnych części zamiennych, polecanych przez producenta.
Nie przestrzeganie tej zasady w okresie gwarancyjnym automatycznie pozbawia użytkownika prawa do bezpłatnych napraw w okresie gwarancyjnym i tym samym skutkuje wygaśnięciem gwarancji.
46. Producent nie odpowiada za szkody spowodowane niewłaściwą obsługą urządzenia (np. poparzenie, oparzenie, zanieczyszczenie pól grzewczych) lub jego użytkowaniem niezgodnie z przeznaczeniem.
47. Producent nie odpowiada za zmiany wyglądu urządzenia (przebarwienia, odkształcenia), powstałe wskutek jego długotrwałego i ciągłego używania, prowadzącego do ciągłego przegrzewania urządzenia,
Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do okresowego przygotowywania potraw w indywidualnych gospodarstwach domowych i nie może być używane "non-stop" w trybie ciągłym, gdyż może to prowadzić do przedwczesnego zużycia części składowych urządzenia i utraty jego funkcji użytkowych.
48. Producent zastrzega sobie prawo do wprowadzania wszelkich nieistotnych zmian, w porównaniu z wersją standardową, które nie mają wpływu na działanie urządzenia i nie zmieniają jego funkcji użytkowych.

Kształt zalecanych i niezalecanych rodzajów garnków (patrz punkt 31 rozdziału).



☐ 3. Poznaj swoją płytę grzewczą

Wszystkie płyty grzewcze serii „C” zostały zaprojektowane z wykorzystaniem nowoczesnych technologii, zgodnie z aktualnymi trendami wzorniczymi i z dbałością o wysoką jakość.

Stworzone zostały z myślą o długotrwałym i niezawodnym użytkowaniu, aby w pełni zaspokoić potrzeby Twojego codziennego życia.

Prosimy o uważne przeczytanie i stosowanie się do niniejszej instrukcji:

1. Przed użyciem należy dokładnie zapoznać się z instrukcją obsługi.
2. Nie należy usuwać trwałych etykiet z urządzenia — może to unieważnić gwarancję.
3. Podczas użytkowania należy przestrzegać przepisów prawa krajowego i lokalnego.
4. Urządzenie musi być prawidłowo uziemione.

☐ 4. Przed pierwszym użyciem

Przed pierwszym gotowaniem należy wyczyścić płytę grzewczą.

Następnie postaw garnek z zimną wodą na przednim polu grzewczym i ustaw je na maksymalną moc, na co najmniej 30 minut.

Po 30 minutach wyłącz przednie pole grzewcze, postaw garnek z zimną wodą na tylnym polu grzewczym i włącz tylne pole na maksymalną moc, też na co najmniej 30 minut.

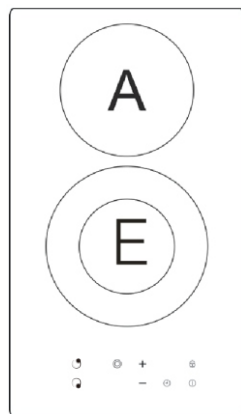
Zabieg ten jest konieczny, aby pozbyć się „fabrycznego zapachu” oraz odparować wilgoć, która mogła nagromadzić się podczas procesu produkcji.

Innymi słowy, jest to wymagane, aby układy elektroniczne i przyciski sterujące działały prawidłowo.

Jeśli po wykonaniu tego zabiegu przyciski sterujące nadal nie działają prawidłowo, oznacza to, że nie cała wilgoć została odparowana – pozostaw pola grzewcze włączone do momentu całkowitego odparowania wilgoci, a następnie wyłącz płytę.

Aby włączyć płytę, postępuj zgodnie z instrukcjami zawartymi w punkcie „7”.

☐ 5. Strefy grzewcze



A. Pojedyncza strefa grzewcza
o mocy 1200 W

E. Podwójna strefa grzewcza
o mocy 700 W \ 1700 W

Zalecane średnice garnków

Średnica pola grzewczego w mm	140	175
Średnica garnka / patelni w mm	165	200

6. Opis elementów sterujących na panelu sterowania

Wszystkie elementy sterujące płytą grzewczą są zgrupowane na przednim panelu.

Poniższa tabela zawiera opis używanych symboli.



- Przycisk zapłonu płyty kuchennej



- Przycisk ustawiania czasu



- Przycisk blokady



- Tylne strefy grzewcze



- Przycisk zwiększania wartości



- Przednie strefy grzewcze



- Przycisk zmniejszania wartości



- Podwójna strefa gotowania

7. Użytkowanie płyty grzewczej

7.1 Płyty grzewcze z przyciskami dotykowymi

Po naciśnięciu ikony urządzenie wydaje sygnał dźwiękowy potwierdzający wykonanie operacji.

Aby obsługiwać panel płyt grzewczych wyposażonych w sterowanie dotykowe, należy lekko naciskać ikony nadrukowane na jego powierzchni.

Po pierwszym podłączeniu do sieci elektrycznej nastąpi automatyczna kontrola działania - wszystkie kontrolki zaświecą się na kilka sekund.

7.1.1 Włączanie płyty grzewczej

Gdy płyta grzewcza nie jest używana, wszystkie jej elementy są wyłączone. Aby włączyć płytę, należy przytrzymać przycisk zasilania przez 2 sekundy - nad symbolem zapali się dioda LED, potwierdzając włączenie płyty.

Jeśli w ciągu 10 sekund od włączenia nie zostanie wybrana żadna funkcja, płyta wyłączy się automatycznie.

7.1.2 Pojedyncze strefy grzewcze

Odpowiednia strefa grzewcza jest oznaczona w pobliżu każdego elementu sterującego. Na przykład symbol wskazuje pokrętkę, które steruje przednią lub tylną strefą grzewczą.

Po włączeniu płyty zgodnie z opisem w punkcie „7.2.1 Włączanie płyty”, naciśnij klawisze „+” oraz „-”, aby aktywować pole grzewcze (na wyświetlaczu pojawi się 0) i ustawić moc, z jaką ma pracować.

Zakres ustawień mocy wynosi od minimum 1 do maksimum 9.

Moc należy ustawić w ciągu 10 sekund od momentu aktywacji pola grzewczego, w przeciwnym razie pole zostanie automatycznie dezaktywowane.

Naciśnij symbole „+” i „-” w następujący sposób, aby włączyć strefę gotowania i dostosować jej moc:

1. Naciśnij symbol „+”, przytrzymując go możesz zwiększać moc strefy grzewczej, aż do maksymalnej wartości 9.
2. Jeśli zamiast tego naciśniesz symbol „-”, możesz zmniejszać moc strefy grzewczej, aż do minimalnej wartości 1.

7. Użytkowanie płyty grzewczej - c.d.

7.1.3 Blokada strefy grzewczej

Funkcja blokady strefy grzewczej to zabezpieczenie dla użytkownika. Blokuje sterowanie płytą grzewczą, aby zapobiec przypadkowemu włączeniu ceramicznych stref grzewczych.

Przytrzymaj klawisz blokady „” przez 1 sekundę, aby zablokować płytę. Ponowne przytrzymanie klawisza blokady przez 1 sekundę odblokuje płytę i umożliwi jej ponowne uruchomienie.

7.1.4 Wyłącznik czasowy

Kuchenka jest wyposażona w minutnik gotowania o zakresie od 1 do 99 min.

Aby skorzystać z gotowania z czasem, najpierw ustaw poziom mocy dla każdej strefy gotowania, postępując zgodnie z instrukcjami podanymi w punkcie „7.2.2 Pojedyncze strefy gotowania”.

Teraz, gdy płyta grzewcza NIE jest zablokowana (jeśli jest zablokowana, naciśnij klawisz „”, aby odblokować funkcje); naciśnij symbol czasu „”.

Miedzy symbolami „+” i „-” pierwszej aktywnej strefy gotowania zaświeci się dioda LED, wskazując, że ustawiane minuty dotyczą pracy tej właśnie strefy.

Automatyczny czas pracy strefy gotowania można zwiększać lub zmniejszać, używając klawiszy „+” i „-” znajdujących się obok.

Pięć sekund (5 sek.) po ostatnim naciśnięciu timer uruchomi się, a strefa gotowania będzie działać, aż wyświetlacz nad symbolem czasu osiągnie wartość „0”.

W tym momencie strefa gotowania wyłączy się automatycznie.

Możliwe jest również użycie funkcji gotowania z czasem na więcej niż jednej strefie gotowania jednocześnie.

Po ustawieniu timera na pierwszej strefie, naciśnij przycisk czasu, aby przełączyć sterowanie timerem na następną aktywną strefę (zapali się dioda LED pomiędzy symbolami „+” i „-” drugiej aktywnej strefy gotowania), a następnie ustaw czas gotowania tak, jak wcześniej opisano.

Gdy funkcja gotowania z czasem jest aktywna jednocześnie na kilku strefach gotowania, wyświetlacz pomiędzy symbolami „+” i „-” danej strefy będzie się na przemian zapalać, a jednocześnie wyświetlacz minut przy symbolu czasu pokaże pozostały czas dla strefy, której dioda LED jest zapalona.

7.1.5 Modyfikacja zestawu danych

Podczas gotowania z minutnikiem, każde pojedyncze naciśnięcie symboli „+” i „-” zwiększa lub zmniejsza moc strefy grzewczej.

Aby zmienić pozostały czas w danej strefie, należy nacisnąć przycisk czasu, aż zaświeci się dioda LED w strefie grzewczej.

Teraz możliwa będzie zmiana czasu pracy, operując symbolami „+” i „-” minutnika (wyłącznika czasu).

7. Użytkowanie płyty grzewczej - c.d.

7.1.6 Ciepło reszkowe

Każda strefa gotowania jest wyposażona w urządzenie sygnalizujące ciepło reszkowe.

Po wyłączeniu danej strefy na wyświetlaczu może pojawić się migający symbol „”.

Oznacza to, że dana strefa gotowania jest wciąż bardzo gorąca.

Gotowanie można wznowić, gdy symbol miga „”; postępuj zgodnie z instrukcjami opisanymi w punkcie „7.1.2”.

7.1.7 Termiczna ochrona płyty sterującej obwodu

Jeśli strefy grzewcze powodują przegrzanie wewnętrznej płytki elektronicznej, zasilanie zostanie automatycznie wyłączone. Wyłącza to zasilanie przednich stref, a na diodach LED zasilania na przemian migają litery „” i „”.

Jeśli płytka nie ostygnie, zasilanie wszystkich stref grzewczych zostanie wyłączone, a na wyświetlaczu diod LED zasilania pojawi się tekst „”. Gotowanie można wznowić po spadku temperatury poniżej progu bezpieczeństwa.

7.1.8 Błąd operatora

Jeśli użytkownik popełni błąd podczas korzystania z przycisków dotykowych, na wyświetlaczu mocy pojawi się symbol błędu „”, który będzie widoczny tak długo, jak użytkownik będzie nadal naciskać niewłaściwy przycisk.

7.1.9 Wyłączanie stref grzewczych

Strefy grzewcze wyłączają się, gdy na wyświetlaczu mocy operacyjnej pojawi się wartość 0.

Strefa zostanie automatycznie dezaktywowana 5 sekund po pokazaniu się na wyświetlaczu wartości 0.

Jeśli strefy grzewcze są gorące, po ich wyłączeniu pojawi się migający symbol „” ciepła reszkowego.

7.1.10 Wyłączanie

Aby wyłączyć płytę grzewczą, przytrzymaj przycisk „” włączania przez 1 sekundę; spowoduje to dezaktywację wszystkich stref gotowania, nawet jeśli są one w użyciu lub aktywna jest funkcja blokady, a płyta zostanie całkowicie wyłączona.

Jeśli strefy gotowania były właśnie używane, symbol „” zacznie migać kilka sekund po wyłączeniu płyty, aby ostrzec, że są nadal gorące.

7.1.11 Podwójne strefy grzewcze

Aby aktywować podgrzewanie podwójnej strefy grzewczej, po osiągnięciu mocy 9 zgodnie z instrukcjami podanymi w paragrafie „7.2.2 Pojedyncze strefy grzewcze”, naciśnij symbole „”.

Teraz zostaje aktywowana maksymalna moc strefy grzewczej, co jest sygnalizowane zapaleniem się diody LED obok liczby wskazującej moc pracy. Naciśnij symbole „” i „”, aby dostosować moc podwójnej strefy grzewczej do żądanej wartości.

☐ 7. Użytkowanie płyty grzewczej - c.d.

7.2 Wskazówki dotyczące gotowania

Tabela poniżej podaje zalecane nastawy pól grzewczych dla przyrządzania różnych potraw. Podane wartości mają charakter orientacyjny. Użytkownik, na podstawie doświadczenia, powinien sam dobierać parametry pracy na płycie.

Numer na wyświetlaczu	Rodzaj żywności
1	Do rozpuszczania masła, czekolady itp.
2 - 3	Ogrzewanie jedzenia, gotowanie niewielkiej ilości wody oraz przygotowywanie sosów z żółtek jaj lub masła.
4 - 5	Do podgrzewania stałych lub płynnych potraw, utrzymywania niewielkich ilości wody w stanie wrzenia, rozmrażania głęboko zamrożonych produktów, przygotowywania omletów z 2 lub 3 jaj, owoców, warzyw i podobnych potraw.
6	Do duszenia mięsa, ryb i warzyw, gotowania potraw na wolnym ogniu, przygotowywania dżemów itp.
7 - 8	Do pieczenia mięsa, ryb, steków i wątróbki; do smażenia mięsa, ryb, jajek itp.
9	Do smażenia ziemniaków itp. na głębokim oleju oraz do szybkiego zagotowania wody.

Dla najlepszych rezultatów i oszczędności energii używaj tylko naczyń odpowiednich do gotowania na kuchenie elektrycznej:

- Spód naczynia musi być bardzo gruby i całkowicie płaski;
 - Aby uniknąć zarysowań płyty grzewczej, nigdy nie używaj żeliwnych naczyń ani naczyń z chropowatym dnem;
 - Aby uniknąć marnowania energii, upewnij się, że średnica dna naczynia jest o 25 mm większa niż oznaczony na płycie okrąg;
 - Tabela, na poprzedniej stronie, pokazuje wartości mocy, które można ustawić, wraz z odpowiednim rodzajem potrawy.
- Zalecane ustawienia mają charakter orientacyjny i mogą się różnić w zależności od ilości jedzenia i indywidualnych preferencji smakowych.

☐ 8. Czyszczenie i konserwacja

Przed jakąkolwiek interwencją odłączyć urządzenie od zasilania.

8.1 Czyszczenie ceramicznej płyty grzewczej

Płytę należy regularnie czyścić; najlepiej po każdym użyciu, gdy zgaśnie lampka sygnalizująca pozostałe ciepło. Plamy z naczyń z aluminiowym dnem można łatwo usunąć za pomocą ściereczki zwilżonej octem. Usuń przypalone resztki za pomocą drewnianego lub plastikowego skrobaka; spłucz wodą i wytrzyj suchą, czystą ściereczką. Regularne stosowanie skrobaka znacznie zmniejsza potrzebę używania detergentów chemicznych do codziennego czyszczenia płyty.

Przy czyszczeniu płyty ceramicznej obowiązują te same zasady, co w przypadku powierzchni szklanych. W żadnym wypadku nie należy stosować ściernych lub agresywnych środków czyszczących (w tym piasku) do szorowania zabrudzonej powierzchni. Nie mogą być używane również twarde skrobaki, stalowe gąbki o drapiącej powierzchni, ścierny lub żrące proszki i detergenty, spraye do piekarników, środki do usuwania plam.

Nigdy nie nanosić środka czyszczącego na gorącą płytę grzejącą.

UWAGA:

Nigdy nie używaj myjki parowej do czyszczenia urządzenia!

UWAGA:

W przypadku nieprawidłowego postępowania z płytą ceramiczną, nie ponosimy odpowiedzialności z tytułu gwarancji!

☐ 9. Problemy i ich rozwiązywanie / Poradnik użytkownika

Problem	Możliwa przyczyna	Sposób naprawy
Płyta grzewcza nie działa	- Płyta nie jest podłączona lub nie włączona w gniazdku - Brak zasilania	- Włącz płytę w gniazdku - Sprawdź źródło zasilania
Rezultaty gotowania są niezadowalające	- Temperatura jest zbyt wysoka lub zbyt niska - Nieprawidłowe ustawienie rusztu - Niewłaściwy rodzaj naczynia - Niewłaściwy czas gotowania	- Sprawdź przepis i skorzystaj z porad dotyczących gotowania
Płyta dymi	- Płyta jest brudna - Wylało się jedzenie	- Wyczyść płytę po zakończeniu gotowania i ostygnięciu płyty - Użyj większego garnka
Strefy grzewcze nie włączają się podczas gotowania z użyciem minutnika	- Błąd programowania czasu gotowania	- Sprawdź instrukcję dotyczącą ustawiania czasu

10. Instalacja

Płyta grzewcza musi znajdować się co najmniej 150 mm od ściany lub innych elementów.

Aby uniknąć utrudnień podczas gotowania, w odległości 300 mm po obu stronach płyty, nie należy umieszczać żadnych mebli ani przegród.

Obie strony płyty powinny znajdować się co najmniej 300 mm od ścian.

Grubość blatu, na którym montowana jest płyta, powinna wynosić minimum 30 mm i musi być on odporny na wysoką temperaturę lub pokryty materiałem odpornym na ciepło.

10.1 Dane techniczne urządzenia

Wyszczególnienie	Model ER2301T
Napięcie i częstotliwość prądu zasilającego:	220-240 V / 50-60 Hz
Moc znamionowa:	2900 W
Ilość pól grzewczych:	2 szt.
Średnica płyt grzewczych:	140 mm / 175 mm
Waga netto / brutto:	5.0 kg / 5.8 kg
Wymiary kuchenki (szer. x głęb. x wysok.):	510 x 290 x 66 mm
Wymiary korpusu wpuszczanego w blat:	490 x 270 mm
Wymiary kartonu (szer. x głęb. x wysok.):	580 x 360 x 119 mm

10.2 Tabliczka znamionowa (przykład)

Upewnij się, że napięcie i moc linii zasilającej odpowiadają danym podanym na tabliczce znamionowej umieszczonej pod obudową.

Nie należy usuwać tej tabliczki z żadnego powodu.



10.3 Postępowanie po zainstalowaniu i podłączeniu do zasilania

Zaraz po zainstalowaniu i podłączeniu do zasilania, przeprowadź krótką próbę działania płyty grzewczej, postępując zgodnie z instrukcjami.

Jeśli płyta nie działa, po sprawdzeniu, czy instrukcje zostały dobrze wykonane, odłącz urządzenie od sieci elektrycznej i skontaktuj się z najbliższym serwisem.



UWAGA: Nigdy nie próbuj samodzielnie naprawiać urządzenia!

10. Instalacja - c.d.

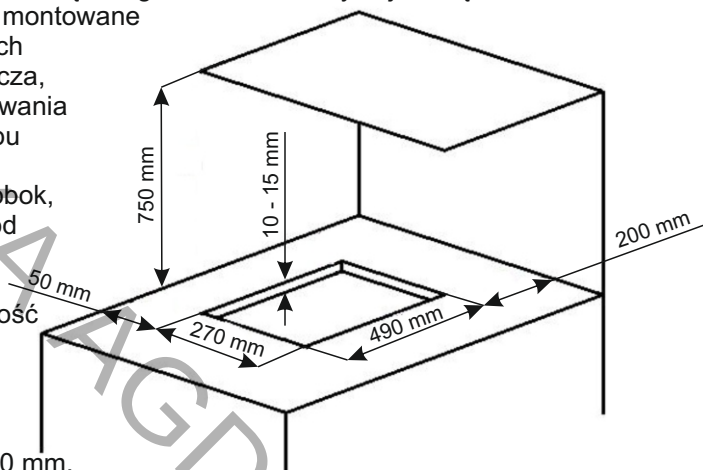
10.4 Pozycjonowanie płyty grzewczej

Poniższa operacja wymaga prac budowlanych i / lub stolarskich, dlatego musi być wykonana przez wykwalifikowanego fachowca. Do montażu mogą być użyte różne materiały, takie jak mur, metal, lite drewno lub drewno laminowane tworzywem, pod warunkiem, że są odporne na wysoką temperaturę (T 90°C). Wykonaj otwór o wymiarach podanych w punkcie 10.1 na górnej powierzchni blatu, zachowując minimalną odległość 50 mm od tylnej krawędzi.

Urządzenie może być montowane

przy ścianach wyższych niż powierzchnia robocza, pod warunkiem zachowania odpowiedniego odstępu między płytą a ścianą, zgodnie z rysunkiem obok, w celu uniknięcia szkód spowodowanych przegrzaniem.

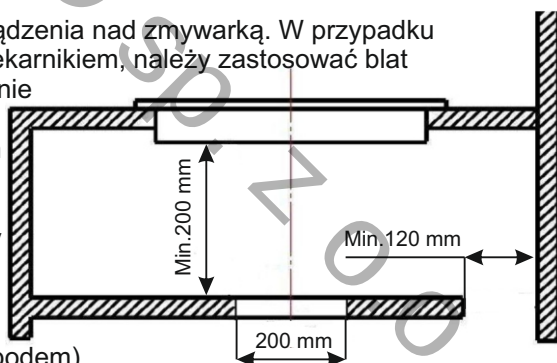
Upewnij się, że odległość między płytą grzejną a ewentualną półką, zamontowaną bezpośrednio nad nią, wynosi co najmniej 750 mm.



10.5 Montaż

Nie wolno zabudowywać tego urządzenia nad zmywarką. W przypadku instalacji płyty ceramicznej nad piekarnikiem, należy zastosować blat marmurowy, oddzielający urządzenie od piekarnika. Blat należy zamontować w odległości 200 mm od dolnej ścianki obudowy płyty ceramicznej.

Przeprowadzić przewód zasilający urządzenia tak, aby nie dotykał dolnej części obudowy płyty ceramicznej ani piekarnika (jeśli jest on poprowadzony pod spodem).



WAŻNA UWAGA:

Zabrania się montażu płyty grzewczej nad piekarnikiem bez wentylatora.

Rysunki przedstawiają wymiary wycięcia oraz dodatkowe obróbki niezbędne do montażu płyty grzewczej na równi z powierzchnią blatu.

Podane wymiary otworu i obróbki mają charakter orientacyjny.

Przed dokonaniem jakichkolwiek cięć należy bezwzględnie odnieść się do rzeczywistych wymiarów ceramicznej płyty grzewczej.

☐ 11. 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 PROSIMY ZACHOWAĆ ORYGINALNE OPAKOWANIE W OKRESIE GWARANCYJNYM

Obsługa serwisowa urządzenia winna być dokonywana wyłącznie przez autoryzowane punkty serwisowe.

☐ 12. Ważna informacja dla użytkowników



INFORMACJA

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

1. Zużyty sprzęt elektryczny i elektroniczny nie może być umieszczany razem z innymi odpadami.
2. Zużyty sprzęt należy przekazać do punktu zbierania zużytego 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 zużytego sprzętu punktom zbierania lub umieszczenie go łącznie z innymi odpadami grozi administracyjna kara pieniężna i/lub odpowiedzialność karna (Ustawa z dnia 11 września 2015 roku o zużytym sprzęcie elektrycznym i elektronicznym - Dz.U. 2015 poz. 1688).

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 zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego udzielają jednostki samorządu terytorialnego.



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

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

Telefon do serwisu ogólnego i urządzeń gastronomicznych: (48) 360 91 40

Telefon do serwisu pralek, chłodziarek, kuchenek gazowych: (48) 331 13 10

www.arkaagd.pl

WARUNKI GWARANCJI

1. Niniejsze warunki gwarancji obejmują urządzenia wprowadzone na rynek polski przez firmę ARKA AGD Sp. z o.o., z siedzibą w Radomiu przy ulicy Strycharska 4, zwaną dalej „Gwarantem”, od dnia 01.01.2023 i przeznaczone do użytku w warunkach gospodarstwa domowego lub podobnego.
Użytkowanie sprzętu niezgodnie z przeznaczeniem i instrukcją obsługi powoduje utratę gwarancji.
2. Gwarant zapewnia użytkownika o dobrej jakości sprzętu oraz jego trwałości i zachowaniu jego funkcji i właściwości w toku zwykłego użytkowania w czasie trwania gwarancji.
Gwarant udziela 24-miesięcznej gwarancji liczonej od daty zakupu urządzenia.
3. Ujawnione w tym okresie wady usuwane będą bezpłatnie w terminie 14 dni, a w przypadkach szczególnych w okresie do 30 dni, licząc od daty udostępnienia urządzenia Gwarantowi. Gwarant odbiera urządzenie na swój koszt.
4. Gwarant zobowiązuje się do naprawy towaru lub jego wymiany w rozsądnym czasie od chwili, w której został poinformowany przez konsumenta o braku zgodności towaru objętego gwarancją.
Realizacja gwarancji powinna nastąpić bez nadmiernych niedogodności dla konsumenta, uwzględniając specyfikę towaru oraz cel, w jakim konsument go nabył.
5. Warunkiem niezbędnym dla realizacji serwisu jest dostarczenie, wraz z reklamowanym urządzeniem, ważnej karty gwarancyjnej oraz kserokopii dowodu zakupu.
6. Reklamowane urządzenie powinno być kompletne i przygotowane do wysyłki w opakowaniu, które gwarantuje odpowiednio wysoką ochronę przed uszkodzeniami mechanicznymi podczas transportu przez firmę kurierską.
Sprzęt dostarczany do naprawy powinien być czysty. Gwarant może odmówić przyjęcia do naprawy sprzętu brudnego. Gwarant pokrywa wszelkie koszty naprawy lub wymiany towaru, w tym wszelkie koszty opłat pocztowych, przewozu, robocizny i użytych materiałów. Gwarant może zlecić naprawę towaru podmiotom trzecim wyłącznie na swój koszt. Konsument nie będzie ponosił z tego tytułu żadnych kosztów. Jeżeli towar został zamontowany przed ujawnieniem się braku zgodności towaru z umową, Gwarant demontuje oraz montuje ponownie sprzęt po dokonaniu naprawy lub wymiany, albo zleca wykonanie tych czynności na swój koszt. Instrukcja reklamacji gwarancyjnej znajduje się na stronie Gwaranta: www.arkaagd.pl/serwis
7. Gwarancja nie obejmuje mechanicznych / termicznych / chemicznych oraz wywołanych skokami napięcia uszkodzeń sprzętu i spowodowanych nimi wad oraz uszkodzeń.
Gwarancja nie obejmuje uszkodzeń wynikłych na skutek niewłaściwego lub niezgodnego z instrukcją użytkowania oraz montażu sprzętu, wymagającego specjalistycznego podłączenia do sieci przez osoby z odpowiednimi uprawnieniami oraz niewłaściwego przechowywania, konserwacji i samodzielnego dokonywania napraw, przeróbek i zmian konstrukcyjnych.



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

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

Telefon do serwisu ogólnego i urządzeń gastronomicznych: (48) 360 91 40

Telefon do serwisu pralek, chłodziarek, kuchenek gazowych: (48) 331 13 10

www.arkaagd.pl

WARUNKI GWARANCJI - c.d.

8. Gwarancja nie obejmuje uszkodzeń wynikłych na skutek użytkowania niezgodnego z przeznaczeniem sprzętu, wadliwego przechowywania, wadliwego podłączenia do instalacji, siły wyższej i zdarzeń losowych.
9. Gwarancja nie obejmuje odbarwień, odprysków, oraz defektów estetycznych urządzenia powstałych w toku normalnej eksploatacji.
10. Usługami gwarancyjnymi nie są objęte czynności związane z przeglądem, konserwacją, czyszczeniem i regulacjami opisanymi w instrukcji obsługi.
11. Usługami gwarancyjnymi nie są objęte części oraz ich wymiana, ulegające naturalnemu zużyciu podczas normalnej eksploatacji sprzętu, jak: paski, noże, uszczelki, igły, żarówki, lampki sygnalizacyjne, bezpieczniki itp.
12. Czynności wynikające z punktów 10 i 11 wykonuje użytkownik we własnym zakresie i na własny koszt.
13. Sprzęt zwracany do serwisu powinien posiadać dokładny opis usterki oraz dane kontaktowe zgłaszającego. W przypadku pytań prosimy o kontakt telefoniczny lub e-mailowy z Gwarantem (www.arkaagd.pl/serwis).
14. Gwarant może dokonać wymiany, gdy konsument żąda naprawy, lub może dokonać naprawy, gdy konsument żąda wymiany, jeżeli doprowadzenie do zgodności towaru z umową w sposób wybrany przez konsumenta jest niemożliwe albo wymagałoby nadmiernych kosztów dla Gwaranta. Jeżeli naprawa i wymiana są niemożliwe lub wymagałyby nadmiernych kosztów dla Gwaranta, może on odmówić doprowadzenia towaru do zgodności z umową. Przy ocenie nadmierności kosztów dla Gwaranta uwzględnia się wszelkie okoliczności sprawy, w szczególności znaczenie braku zgodności towaru z umową, wartość towaru zgodnego z umową oraz nadmierne niedogodności dla konsumenta powstałe wskutek zmiany sposobu doprowadzenia towaru do zgodności z umową. Konsument nie jest zobowiązany do zapłaty za zwykłe korzystanie ze sprzętu, który następnie został wymieniony.
15. Niniejsza karta gwarancyjna obowiązuje wyłącznie na terenie Rzeczypospolitej Polskiej i dotyczy sprzętu wprowadzonego na rynek polski przez Gwaranta oraz kupionego na terenie Rzeczypospolitej Polskiej.
16. Karta gwarancyjna jest nieważna bez wpisanej daty sprzedaży, pieczętki sklepu i podpisu sprzedawcy lub dołączonego dowodu zakupu lub jego kopii.
17. W przypadku braku zgodności rzeczy sprzedanej z umową, kupującemu z mocy prawa przysługują środki ochrony prawnej ze strony i na koszt sprzedawcy, a gwarancja nie ma wpływu na te środki ochrony prawnej.
18. W zakresie nieuregulowanym niniejszymi postanowieniami stosuje się przepisy ustawy z dnia 23 kwietnia 1964 r. - Kodeks Cywilny tj. Dz.U. z 2022 r. poz. 1360; ost. zm. Dz.U. z 2022 r. poz. 2339) wraz z późniejszymi zmianami oraz inne przepisy prawa polskiego.
19. RODO. Administratorem danych osobowych związanych z roszczeniami z niniejszej gwarancji jest Gwarant, tj. firma ARKA AGD Sp. z o.o., z siedzibą w Radomiu (ul. Strycharska 4, 26-601 Radom)