

# INSTRUKCJA OBSŁUGI

## Kuchenki indukcyjne "Electro-line"

Kuchenka 1-polowa model 101-I



Kuchenka 2-polowa model 102-I



*Electro-line*



ARKA AGD Sp. z o.o.  
ul. Strycharska 4, 26-601 Radom  
Tel: (48) 360 91 40, (48) 360 94 32  
[www.arkaagd.pl](http://www.arkaagd.pl)  
E-mail: [arkaagd@arkaagd.pl](mailto:arkaagd@arkaagd.pl)

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.

Importer i dystrybutor urządzenia:  
ARKA AGD Sp. z o.o., ul.Strycharska 4, 26-601 Radom  
Tel: (48) 360 91 40, (48) 360 94 32,  
[www.arkaagd.pl](http://www.arkaagd.pl)  
E-mail: [arkaagd@arkaagd.pl](mailto:arkaagd@arkaagd.pl)

Dokument (plik): 101I\_102I\_Manual\_P\_20200520

# SPIS TREŚCI

---

Spis treści.....	1
Wstęp.....	1
Ważne wskazówki bezpieczeństwa.....	2-5
Transport - postępowanie po dostawie.....	5
Opis kuchenki i dobór naczyń.....	6
Instrukcja obsługi.....	7-8
Czyszczenie i konserwacja kuchenki.....	8
Tabela kodów błędów.....	9
Dane techniczne.....	10
Informacja o serwisie.....	11
Ważna informacja dla użytkowników.....	11
Notatki użytkownika .....	12-14
Karta gwarancyjna (strony „A” i „B”).....	15-16

## WSTĘP

---

Podczas używania kuchenek indukcyjnych "Electro-line" model 101-I lub 102-I 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 urządzenia (lub jego 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. Urządzenie jest przeznaczone do użytku domowego, w pomieszczeniach biurowych, hotelowych itp. Na ostatnich 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. Kuchenki indukcyjnej, zwanej dalej urządzeniem, należy używać zgodnie z jej przeznaczeniem oraz w sposób opisany w instrukcji obsługi.
2. Urządzenie może być używane przez dzieci w wieku powyżej 8 lat oraz osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, umysłowych i sensorycznych, a także przez osoby nie posiadające wiedzy lub doświadczenia w użytkowaniu tego typu urządzeń, pod warunkiem, że będą one pod nadzorem osoby odpowiedzialnej za ich bezpieczeństwo lub zostaną poinstruowane na temat korzystania z urządzenia w bezpieczny sposób oraz zostaną poinformowane o potencjalnych zagrożeniach i rozumieją niebezpieczeństwa związane z użytkowaniem urządzenia.
3. Nigdy nie należy pozostawiać włączonego i pracującego urządzenia bez nadzoru, zwłaszcza wówczas gdy w pobliżu znajdują się dzieci lub osoby niepełnosprawne.
4. Nigdy nie należy pozwalać dzieciom bawić się urządzeniem i traktować urządzenia jako zabawki. Dzieci chcące pomóc w czyszczeniu i obsłudze urządzenia zawsze powinny to robić pod nadzorem osób dorosłych.
5. Urządzenie jest wykonane w II-giej klasie izolacji i nie wymaga podłączenia do gniazdka z bolcem uziemiającym. Niemniej urządzenie może być podłączone wyłącznie do sprawnej instalacji elektrycznej, w której napięcie prądu oraz jego częstotliwość są zgodne z parametrami prądu podanymi na tabliczce znamionowej urządzenia (~220-240 V - 50-60 Hz). W przypadku jakichkolwiek wątpliwości, zaleca się aby prawidłowość instalacji zasilającej sprawdził wykwalifikowany elektryk z odpowiednimi uprawnieniami.
6. 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).
7. Zabrania się użytkowania urządzenia w przypadku stwierdzenia jakiegokolwiek uszkodzenia przewodu zasilającego lub wtyczki. W takim przypadku należy natychmiast wymienić przewód zasilający na nowy w autoryzowanym punkcie serwisowym lub Serwisie Centralnym dystrybutora. Wymiany przewodu może dokonać tylko wykwalifikowany personel punktu serwisowego. Aby uniknąć ryzyka zagrożenia życia i zdrowia zabrania się samodzielnej wymiany przewodu zasilającego przez użytkownika.
8. Zabrania się użytkowania urządzenia, jeśli płyta kuchenki jest pęknięta. W przypadku stwierdzenia pęknięcia płyty, należy natychmiast wyłączyć urządzenie, aby uniknąć porażenia prądem.
9. Nie należy podłączać do gniazdka, w którym podłączonych jest kilka innych urządzeń.

## WAŻNE WSKAZÓWKI BEZPIECZEŃSTWA - c.d.

---

10. Zabrania się obsługi urządzenia, a zwłaszcza wkładania i wyciągania wtyczki z gniazdka, w sytuacji gdy dłonie rąk są wilgotne lub mokre.  
Takie zachowanie grozi porażeniem prądem elektrycznym i zagraża zdrowiu i życiu użytkownika.
11. Przy wyciąganiu wtyczki z gniazdka sieciowego zawsze należy chwycić i pociągać za wtyczkę. Nigdy nie należy pociągać za przewód zasilający, gdyż może to doprowadzić do uszkodzenia przewodu.
12. Nie podłączać urządzenia do zasilania poprzez zewnętrzny wyłącznik czasowy lub poprzez zdalnie sterowany system zasilania. Nie używać przewodów przedłużających (tzw. przedłużaczy).
13. Urządzenie jest przeznaczone do użytku domowego i podobnego, w zamkniętych pomieszczeniach. Zabrania się użytkowania urządzenia na zewnątrz pomieszczeń, gdzie byłoby narażone na wpływ czynników atmosferycznych takich jak deszcz, wilgoć, bezpośrednie promieniowanie słoneczne itp.
14. Urządzenie nie jest przeznaczone do użytku w ramach działalności gospodarczej, w restauracjach, barach, kuchniach, stołówkach i innych lokalach gastronomicznych.
15. Urządzenie może być używane w takich miejscach jak biura, hotele, motele, akademiki, pokoje kuchenne w biurach, sklepach itp. pod warunkiem, że jest używane w prywatnych, nie komercyjnych celach przez osoby tam przebywające, które wcześniej zapoznały się z instrukcją obsługi.
16. Pracującego urządzenia nigdy nie należy pozostawiać bez nadzoru, zwłaszcza jeśli w pobliżu znajdują się dzieci i osoby niepełnosprawne.  
Przed opuszczeniem pomieszczenia urządzenie należy zawsze wyłączyć i wyciągnąć wtyczkę przewodu zasilającego z gniazdka sieciowego.
17. Urządzenie powinno być ustawione na suchej, stabilnej, równej i poziomej powierzchni. W pobliżu urządzenia nie powinny znajdować się żadne przedmioty, utrudniające użytkowanie i obsługę urządzenia.
18. Zabrania się ustawiania urządzenia na metalowych blatach oraz na podłogach nie odpornych na wysokie temperatury (winył, wykładziny, dywany itp.)
19. Urządzenie, w miejscu swojej docelowej lokalizacji, powinno być ustawione tak, aby po jego stronach było przynajmniej 10-15 cm wolnej przestrzeni.
20. Zabrania się używać urządzenia w łazienkach oraz innych wilgotnych i źle wentylowanych pomieszczeniach, gdzie urządzenie byłoby narażone na zraszanie wodą. Takie okoliczności mogą stwarzać realne zagrożenie porażenia prądem elektrycznym, a tym samym zagrazić zdrowiu i życiu użytkownika.
21. Nie należy używać urządzenia w pobliżu innych źródeł ciepła i gorących powierzchni (paleniska z otwartym ogniem, palniki gazowe, płyty kuchenne, piece, grzejniki itp.).
22. W pobliżu urządzenia nie powinny znajdować się żadne materiały łatwopalne (benzyna, rozpuszczalniki lub inne płyny łatwopalne).
23. Zabrania się przenoszenia urządzenia i zmiany jego lokalizacji w czasie pracy oraz gdy znajduje się na nim garnek lub patelnia.

## WAŻNE WSKAZÓWKI BEZPIECZEŃSTWA - c.d.

---

24. Zabrania się używać urządzenia w pomieszczeniach z nawiewem tlenu oraz w pobliżu rozpylanych, palnych aerozoli (np. środki zapachowe, substancje owadobójcze itp.).
25. Kuchenka indukcyjna jest urządzeniem przenośnym i wyposażona jest w elastyczny przewód zasilający z wtyczką, służący do podłączania i odłączania urządzenia od sieci zasilającej. Po zakończeniu użytkowania należy wyciągnąć wtyczkę przewodu z gniazdka sieciowego.
26. Nie należy kłaść na urządzeniu oraz pod urządzeniem metalowych przedmiotów, takich jak noże, widelce, łyżki, pokrywki, puszki, folie aluminiowe., gdyż przy włączonym urządzeniu przedmioty te mogą się nagrzewać do wysokiej temperatury.
27. Nie należy umieszczać papieru między gankiem lub patelnią a płytą urządzenia, gdyż papier może się zapalić, stwarzając niebezpieczeństwo pożaru.
28. Pracujące urządzenie może wpływać na inne urządzenia i przedmioty wykorzystujące fale radiowe lub posiadające własne pola magnetyczne, takie jak telewizory, odbiorniki radiowe, zegary sterowane drogą radiową, karty bankomatowe, kasety magnetofonowe itp.. Aby uniknąć zakłóceń w odbiorze telewizyjnym lub radiowym zaleca się ustawienie urządzenia w odległości co najmniej 2 metrów od tych odbiorników.
29. W czasie pracy oraz bezpośrednio po pracy, temperatura dostępnych powierzchni roboczych kuchenki jest bardzo wysoka. Należy zachować szczególną ostrożność i nie dotykać dłońmi powierzchni roboczych urządzenia aż do momentu całkowitego ich ostygnięcia.
30. Nie należy blokować otworów wlotowych i wylotowych powietrza.
31. Zabrania się czyszczenia urządzenia i obsługi eksploatacyjnej w czasie, gdy urządzenie jest włączone i pracuje.
32. Przed przystąpieniem do mycia i czyszczenia urządzenia należy bezwzględnie odłączyć urządzenie od zasilania, wyciągając wtyczkę przewodu zasilającego z gniazdka sieciowego.
33. Zabrania się dokonywania samodzielnych napraw i przeróbek urządzenia przez użytkownika. Zabrania się serwisowania urządzenia przez nie autoryzowane punkty serwisowe.
34. Zabrania się zanurzania urządzenia w wodzie, nawet częściowo oraz mycia urządzenia pod strumieniem bieżącej wody lub w zmywarkach do naczyń.
35. Do czyszczenia obudowy urządzenia należy używać miękkiej, wilgotnej (nie mokrej) ściereczki i delikatnego detergentu. Po przetarciu obudowy urządzenia należy powierzchnię obudowy wytrzeć do sucha przy pomocy suchej ściereczki lub ręcznika papierowego. Zabrania się używania benzyny, rozpuszczalników, past i proszków ściernych oraz innych tego typu środków chemicznych, mogących uszkodzić urządzenie.
36. Dzieci nie powinny obsługiwać, myć i czyścić urządzenia, chyba że mają ukończone 8 lat i wykonują tą pracę pod nadzorem osoby dorosłej.
37. Do gotowania należy używać specjalnych garnków i patelni, przeznaczonych do użytkowania na kuchenkach indukcyjnych (patrz strona 6).

## WAŻNE WSKAZÓWKI BEZPIECZEŃSTWA - c.d.

---

38. Nie należy podgrzewać pustych garnków i patelni.
39. 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.
40. Producent nie odpowiada za szkody spowodowane niewłaściwą obsługą urządzenia lub użytkowaniem urządzenia niezgodnie z jego przeznaczeniem.
41. Producent zastrzega sobie prawo do wprowadzania zmian w wyrobie, bez uprzedniego powiadamiania odbiorców, o ile zmiany te nie zmieniają w istotny sposób cech użytkowych i walorów eksploatacyjnych urządzenia.
42. Producent i dystrybutor nie ponoszą żadnej odpowiedzialności za wszelkiego rodzaju szkody wynikłe wskutek użytkowania urządzenia niezgodnie z jego przeznaczeniem oraz zaleceniami niniejszej instrukcji obsługi.

## TRANSPORT I POSTĘPOWANIE PO DOSTAWIE

---

1. Po rozpakowaniu należy wizualnie sprawdzić stan ogólny urządzenia.  
W przypadku stwierdzenia śladów uszkodzeń mechanicznych na obudowie urządzenia (wgniecenia, pęknięcia, wykruszenia itp.) lub uszkodzeń przewodu zasilającego nie należy podejmować próby zainstalowania i uruchomienia urządzenia. W takim przypadku urządzenie należy zareklamować u sprzedawcy.
2. Jeżeli urządzenie zostało dostarczone w stanie mocno schłodzonym (np. wskutek długotrwałego magazynowania lub transportu w niskich temperaturach), to należy urządzenie pozostawić na 3-4 godziny w temperaturze pokojowej, w celu nagrzania się do temperatury otoczenia.
3. Urządzenie należy zainstalować na płaskiej i równej powierzchni, w odpowiedniej odległości od ścian i mebli oraz w pobliżu łatwo dostępnego gniazdka sieciowego. Do gniazdka, do którego będzie podłączone urządzenie, nie należy podłączać żadnych innych urządzeń.
4. Nie należy podłączać urządzenia do zasilania poprzez zewnętrzny wyłącznik czasowy lub poprzez zdalnie sterowany system zasilania.  
Nie stosować przewodów przedłużających (tak zwanych przedłużaczy).
5. Przewód zasilający winien leżeć swobodnie (nie powinien być naprężony) i nie powinien dotykać innych urządzeń, a zwłaszcza gorących powierzchni lub ostrych krawędzi, które mogły by uszkodzić izolację przewodu.
6. Uruchomić urządzenie zgodnie z zaleceniami niniejszej instrukcji obsługi.
7. Po zakończeniu użytkowania należy urządzenie wyłączyć i odłączyć od zasilania, wyciągając wtyczkę przewodu zasilającego z gniazdka sieciowego.
8. Jeżeli urządzenie nie będzie używane przez dłuższy czas to należy urządzenie zapakować i przechowywać w oryginalnym opakowaniu.

## OPIS KUCHENKI I DOBÓR NACZYŃ

---

Kuchenka indukcyjna (1 lub 2 polowa) jest urządzeniem przenośnym i jest wyposażona w elastyczny przewód zasilający z wtyczką. Kuchenka generuje energię używając fal magnetycznych. Pod taflą ceramiczną zamieszczone są płaskie cewki – to one wytwarzają pole magnetyczne szybkoprzewodne. Przy użyciu specjalnych metalowych garnków, które indukują prądy wirowe, możliwy jest proces gotowania i przyrządzania potraw. Podgrzewa się nie płyta tylko naczynie i jego zawartość. Do przyrządzania potraw na kuchenkach indukcyjnych należy używać tzw. naczyń dedykowanych (garnków, patelni, rondli), to znaczy przeznaczonych specjalnie do stosowania na kuchenkach indukcyjnych. Wielkość naczynia powinna być zbliżona średnicą do średnicy pola grzewczego. W czasie gotowania należy używać pokrywki, co przyspiesza proces gotowania i pozwala uniknąć strat energii elektrycznej.

### Zalecane naczynia:

Garnki i patelnie stalowe lub żeliwne, wykonane ze stali nierdzewnej lub naczynia stalowe emaliowane, o płaskim dnie o średnicy podstawy 20 - 24 cm.

### Nie zalecane naczynia:

Naczynia ceramiczne, naczynia wykonane ze szkła żaroodpornego, garnki i patelnie aluminiowe i miedziane. Naczynia o zaokrąglonym dnie, wklęsłym lub wypukłym, o podstawie mniejszej niż 12 cm.



Kuchenki indukcyjne są rozwiązaniem bezpiecznym i funkcjonalnym. Płyta indukcyjna nie jest szkodliwa dla zdrowia ani nie wpływa niekorzystnie na potrawy, które na niej przyrządzamy. Obsługa kuchenki indukcyjnej jest bardzo prosta i intuicyjna. Sterowanie urządzenia jest dotykowe, kuchenka nie posiada żadnych pokręteł i kurków. Po włączeniu kuchenki należy wybrać pożądaną pole grzejne i ustawić konkretną moc lub temperaturę. Kuchenki są wyposażone w przycisk blokady, który uniemożliwia przypadkowe włączenie kuchenki (np. przez dzieci).



## UWAGA ! UWAGA ! UWAGA !

*Korzystanie z kuchenek indukcyjnych jest całkowicie bezpieczne i nie zagraża zdrowiu użytkowników tych kuchenek. Zaleca się jednak osobom posiadającym wszczepiony **rozzrusznik serca** lub **aparat słuchowy** zachowanie szczególnej ostrożności i unikanie przebywania w pobliżu włączonej i pracującej kuchenki, gdyż praca tych urządzeń mogłaby zostać zakłócona przez fale elektromagnetyczne wytwarzane w indukcji.*



# INSTRUKCJA OBSŁUGI

---

Podłączyć urządzenie do zasilania, wkładając wtyczkę przewodu zasilającego do gniazdka sieciowego.

Po podłączeniu, kuchenka wyemituje sygnał dźwiękowy, a na panelu sterującym zaświeci się lampka kontrolna "ON / STANDBY".

Oznacza to, że urządzenie jest włączone i pozostaje w trybie czuwania.

W tym trybie wskaźnik LED pokaże literę "L", co oznacza, że temperatura płyty grzewczej kuchenki jest niższa niż 50°C. W przypadku, gdy temperatura płyty będzie wyższa niż 50°C, wskaźnik LED wyświetli literę "H".

Umieścić naczynie z zawartością centralnie na polu grzewczym kuchenki.

## 1. Włączanie kuchenki

Nacisnąć przełącznik "ON / STANDBY" aby włączyć kuchenkę.

Lampki kontrolne "HEAT" i "TEMP" zaczną migać.

Jeśli przełączniki "HEAT" i "TEMP" nie zostaną naciśnięte, to urządzenie wejdzie automatycznie w tryb gotowości po 30 sekundach.

## 2. Ustawianie stopnia mocy

Po naciśnięciu przełącznika "HEAT" zaświeci się lampka kontrolna "HEAT" a urządzenie ustawi się samoczynnie na "5" stopień mocy.

Przy pomocy przycisków "+" i "-" można regulować stopień mocy w zakresie od 1 do 10 (stopnie mocy: 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10).

## 3. Ustawianie temperatury

Po naciśnięciu przełącznika "TEMP" zaświeci się lampka kontrolna "TEMP" a urządzenie ustawi się samoczynnie na temperaturę 120°C.

Przy pomocy przycisków "+" i "-" można regulować temperaturę w zakresie od 60°C do 240°C (stopnie regulacji temperatury: 60°C, 80°C, 100°C, 120°C, 140°C, 160°C, 180°C, 200°C, 220°C, 240°C).

## 4. Ustawianie wyłącznika czasowego

Po wybraniu trybu pracy ("HEAT" lub "TEMP") nacisnąć przycisk "TIMER", aby ustawić czas gotowania. Na wyświetlaczu pojawi się cyfra "0".

Przy pomocy przycisków "+" i "-" można ustawiać czas pracy kuchenki w zakresie od 5 minut do maksymalnie 180 minut, z dokładnością do 1 minuty.

Gdy zaprogramowany czas się skończy kuchenka wyemituje sygnał dźwiękowy, a urządzenie automatycznie przejdzie w tryb gotowości.

Jeśli chce się wyłączyć funkcję wyłącznika czasowego "TIMER" należy nacisnąć przycisk "ON / STANDBY".

Aby kuchenkę uruchomić, należy ponownie wcisnąć przycisk "ON / STANDBY".

Wielkość naczynia powinna być zbliżona średnicą do średnicy pola grzewczego. W czasie gotowania należy używać pokrywki, co przyspiesza proces gotowania i pozwala uniknąć strat energii elektrycznej.

Jeśli wyświetlacz LED pokaże kod błędu (znaki od E01 do E09), należy odnieść się wyjaśnień zamieszczonych w rozdziale "Tabela kodów błędów" na str. 9.

## INSTRUKCJA OBSŁUG - c.d.I

---

Ze względu na szybką reakcję pola grzewczego oraz szybki wzrost temperatury naczynia, po ustawieniu wysokiego poziomu mocy (grzania), nie należy pozostawiać pracującego urządzenia bez nadzoru.

Przy nastawie na wyższy poziom mocy (wyższą temperaturę) należy zwrócić uwagę na dużą prędkość nagrzewania się naczynia z potrawą tak, aby nie dopuścić do jego wykipienia, przypalenia itp.

Nie należy umieszczać na włączonym polu grzewczym pustych naczyń, aby nie dopuścić do ich przegrzania.

Należy zachować szczególną ostrożność przy gotowaniu mleka w specjalnych garnkach, gdyż woda może się niepostrzeżenie wygotować, co może prowadzić do przypalenia mleka i uszkodzenia naczynia.

Po zakończeniu przyrządzania potraw i całkowitym ostygnięciu kuchenki, należy odłączyć ją od zasilania, wyciągając wtyczkę przewodu zasilającego z gniazdka sieciowego.

## CZYSZCZENIE I KONSERWACJA KUCHENKI

---

Zaleca się czyszczenie kuchenki po każdorazowym jej użyciu.

Przed przystąpieniem do mycia kuchenki, należy ją wyłączyć, odłączyć od zasilania wyciągając wtyczkę przewodu zasilającego z gniazdka oraz poczekać do całkowitego ostygnięcia kuchenki.

Przetrzeć urządzenie miękką, wilgotną ściereczką z niewielką ilością płynu do mycia naczyń lub innego łagodnego detergentu.

Do oczyszczenia z kurzu i brudu otworów wlotowych i wylotowych powietrza należy użyć ssawki odkurzacza.

Do czyszczenia nie wolno używać ostrych przedmiotów (noży, sztućców, skrobaczek, zmywaków drucianych itp.) oraz aktywnych chemicznie, żrących środków do czyszczenia, benzyny, rozpuszczalników, past i proszków ściernych, płynów z dodatkiem środków ściernych, które mogą porysować powierzchnię obudowy.

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

Nigdy nie należy zanurzać kuchenki w wodzie (nawet częściowo), jak również myć kuchenkę pod strumieniem bieżącej wody lub w zmywarkach do naczyń. Należy unikać sytuacji, w których woda mogła by się dostać do wnętrza kuchenki, gdyż mogło by to spowodować nieprawidłowe działanie kuchenki lub jej uszkodzenie.

### Uwaga:

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.

Stale dbać o ogólną czystość kuchenki i nie dopuszczać do nadmiernego jej zabrudzenia (zaolejenia, zatłuszczenia, zakurzenia).

## TABELA KODÓW BŁĘDÓW

Kod błędu	Przyczyna i sposób rozwiązania problemu
<p>Kuchenka pozostaje w trybie czuwania, wyświetlacz LED wyświetla symbol "---", a urządzenie emituje sygnał dźwiękowy "Dii, Dii, Dii, ..."</p>	<p>1) Na kuchenke znajduje się nieodpowiednie naczynie bez magnetycznego dna lub średnicą dna mniejszą niż 12 cm. Należy używać naczyń z podstawą magnetyczną i płaską, takich jak żelazne lub żeliwne naczynia kuchenne, naczynia ze stali nierdzewnej 18/0. Średnica płaskiego dna w/w naczyń powinna wynosić od 12 do 22 cm. Bez odpowiedniego naczynia umieszczonego na płycie kuchenki, urządzenie przejdzie w tryb czuwania po upływie 10 sekund. Aby ponownie uruchomić urządzenie, należy nacisnąć przycisk "ON / STANDBY".</p> <p>2) Po naciśnięciu przycisku "ON / STANDBY", należy nacisnąć przycisk "HEAT" lub "TEMP", aby włączyć urządzenie.</p>
E01	Napięcie prądu jest niższe niż 145 V
E02	Napięcie prądu jest wyższe niż 275 V
E03	Kuchenka lub jej części są uszkodzone. Należy skontaktować się z Serwisem Centralnym dystrybutora w celu znalezienia przyczyny usterki, naprawy i regulacji.
E06	Kuchenka lub jej części są uszkodzone. Należy skontaktować się z Serwisem Centralnym dystrybutora w celu znalezienia przyczyny usterki, naprawy i regulacji.
E07	Urządzenie jest za gorące. Temperatura gotowania jest wyższa niż 240°C. Należy wyłączyć kuchenkę i pozwolić jej ostygnąć (min. 30 minut). Po ostygnięciu urządzenie przełączy się w tryb czuwania. Aby zrestartować urządzenie należy nacisnąć przycisk "ON / StANDBY".
E08	Kuchenka lub jej części są uszkodzone. Należy skontaktować się z Serwisem Centralnym dystrybutora w celu znalezienia przyczyny usterki, naprawy i regulacji.
<p>E09 <u>Uwaga:</u> Ten kod błędu występuje tylko w kuchenke 101-I</p>	Temperatura płyty wyższa niż 90°C, gdy kuchenka przestaje grzać po jej wyłączeniu. Wyświetla się symbol E09. Po obniżeniu się temperatury poniżej 70°C, urządzenie powraca do stanu wyłączenia.

## DANE TECHNICZNE

Wyszczególnienie	Model 101-I	Model 102-I
Napięcie prądu zasilającego:	220-240 V	220-240 V
Częstotliwość prądu:	50-60 Hz	50-60 Hz
Moc znamionowa:	2000 W	3400 W (1400 W + 2000 W)
Natężenie prądu:	9 A	15 A
Ilość pól grzewczych:	1 szt.	2 szt.
Powierzchnia szklanej płyty:	290 x 370 mm	590 x 350 mm
Ilość stopni regulacji mocy:	10	10
Zakres regulacji temperatury:	60°C - 240°C	60°C - 240°C
Sterowanie dotykowe:	Tak	Tak
Wyłącznik czasowy (zakres):	Tak (do 180 min.)	Tak (do 180 min.)
Waga netto/brutto:	2.10 / 2.35 kg	4.10 / 4.30 kg
Wymiary kuchenki:	290 x 370 x 42 mm	590 x 355 x 43 mm
Wymiary opakowania:	329 x 410 x 71 mm	650 x 410 x 85 mm



Wyrób spełnia zasadnicze wymagania następujących dyrektyw i rozporządzeń:

1. Dyrektywa 2014/35/EU Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 26 lutego 2014 r. w sprawie harmonizacji ustawodawstw Państw Członkowskich odnoszących się do sprzętu elektrycznego przewidzianego do stosowania w określonych granicach napięcia (dyrektywa LVD).
2. Dyrektywa 2014/30/EU Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 26 lutego 2014 r. w sprawie zbliżenia ustawodawstw Państw Członkowskich odnoszących się do kompatybilności elektromagnetycznej (dyrektywa EMC).
3. Rozporządzenie Komisji (UE) Nr 66/2014 z dnia 14 stycznia 2014 r. w sprawie wykonania dyrektywy Parlamentu Europejskiego i Rady 2009/125/WE w odniesieniu do wymogów dotyczących ekoprojektu dla domowych piekarników, płyt grzejnych i okapów nadkuchennych.

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

Adres strony Serwisu Centralnego: <https://www.arkaagd.pl/serwis/>

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

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 użytym 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 użyty 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 11.09.2015 r. o użytym 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 użytego 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](http://www.arkaagd.pl)

## WARUNKI GWARANCJI

1. Gwarancja obejmuje urządzenia wprowadzone na rynek polski przez firmę ARKA AGD Sp. z o.o., zwaną dalej "Gwarantem", zaopatrzone w ważną kartę gwarancyjną i przeznaczone do użytku w warunkach gospodarstwa domowego lub podobnego, z wyłączeniem użytkowania komercyjnego, za wyjątkiem kuchenek gazowych "Gasmaster" serii SRBP, przeznaczonych do użytkowania zarówno w gospodarstwach domowych, jak i do użytkowania komercyjnego (w zakładach tak zwanej "małej gastronomii").
2. Gwarant zapewnia użytkownika, zwanego dalej "Konsumentem" o dobrej jakości sprzętu i udziela 24-miesięcznej gwarancji prawidłowego działania, licząc od daty sprzedaży urządzenia dla Konsumenta.
3. Ujawnione w tym okresie wady fabryczne usuwane będą bezpłatnie w terminie 14 dni, a w przypadkach szczególnych w okresie do 21 dni licząc od daty dostarczenia urządzenia do Serwisu Gwaranta.
4. Warunkiem niezbędnym dla realizacji serwisu jest dostarczenie przez Konsumenta, wraz z reklamowanym urządzeniem, ważnej karty gwarancyjnej oraz kserokopii dowodu zakupu.
5. Reklamowane urządzenie powinno być zapakowane w oryginalne opakowanie producenta, umożliwiające jego odpowiednią ochronę podczas transportu przez firmę kurierską. Dopuszczalne jest zastosowanie opakowania zastępczego, jednak musi ono gwarantować odpowiednią ochronę przed uszkodzeniami mechanicznymi podczas transportu.
6. Gwarancja nie obejmuje mechanicznych/termicznych/chemicznych uszkodzeń sprzętu i wywołanych nimi wad oraz uszkodzeń wynikłych na skutek niewłaściwego lub niezgodnego z instrukcją: użytkowania, montażu, montażu sprzętu wymagającego specjalistycznego podłączenia do sieci przez osoby bez odpowiednich uprawnień, przechowywania, konserwacji i samodzielnego dokonywania napraw, przeróbek i zmian konstrukcyjnych, siły wyższej i zdarzeń losowych.
7. Gwarancja nie obejmuje uszkodzeń wynikłych na skutek użytkowania niezgodnego z przeznaczeniem sprzętu (jeżeli dotyczy sprzętu przeznaczonego do eksploatacji w warunkach gospodarstwa domowego lub podobnego), wadliwego przechowywania, wadliwego podłączenia do instalacji.
8. Usługami gwarancyjnymi nie są objęte czynności związane z konserwacją, czyszczeniem i regulacjami opisanymi w instrukcji obsługi lub instrukcji montażowej.
9. Usługami gwarancyjnymi nie są objęte części oraz ich wymiana, ulegające naturalnemu zużyciu podczas normalnej eksploatacji sprzętu jak: paski, noże, uszczelki, żarówki, lampki sygnalizacyjne, bezpieczniki, filtry do oczyszczaczy powietrza itp.
10. Czynności wynikające z pkt. 8 i 9 wykonuje Konsument we własnym zakresie i na własny koszt.
12. Gwarant nie odpowiada za wady wynikłe po sprzedaży na skutek zdarzeń losowych.
13. W przypadku bezpodstawnego zgłoszenia naprawy gwarancyjnej (np. brak wady, przypadki nie objęte gwarancją, koszty z tym związane ponosi Konsument w pełnej wysokości.
14. Niniejsza karta gwarancyjna obowiązuje na terenie Rzeczypospolitej Polskiej.
15. Karta gwarancyjna jest nieważna bez wpisanej daty sprzedaży, pieczętki sklepu i podpisu sprzedawcy lub dołączonego dowodu zakupu lub jego kopii.
16. W zakresie nieuregulowanym niniejszymi postanowieniami stosuje się przepisy ustawy z dnia 23 kwietnia 1964 r. - Kodeks Cywilny wraz z późniejszymi zmianami oraz inne przepisy prawa polskiego.

Niniejsza gwarancja nie wyłącza, nie ogranicza ani nie zawiesza uprawnień kupującego wynikających z przepisów o rękojmi za wady rzeczy sprzedanej.