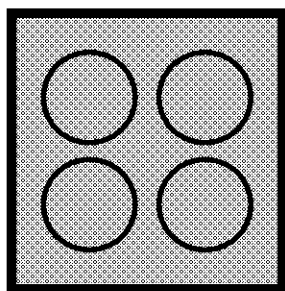


Iebūvēta plīts virsma

Lietotāja rokasgrāmata



HII 64201 F2HT

LV | RO

185.9277.18/R.AC/05.02.2018/3-3

Lūdzu, vispirms izlasiet šo lietošanas rokasgrāmatu!

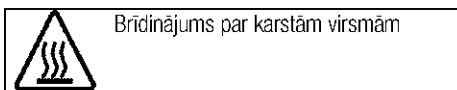
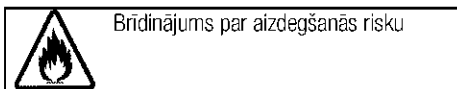
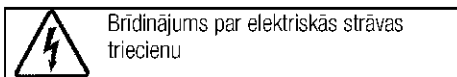
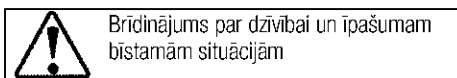
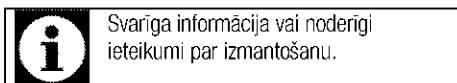
Cienijamais pircēj!

Paldies, ka izvēlējāties Beko produktu. Mēs ceram, ka šī iekārta, kas izgatavota ar augstu kvalitāti un modernu tehnoloģiju, jums nodrošinās vislabākos rezultātus. Tādēļ lūdzam pirms šīs iekārtas izmantošanas rūpīgi izlasīt visu lietošanas rokasgrāmatu un citus pievienotos dokumentus saglabāt tos atsaucēi arī nākotnē. Ja atdosiet šo iekārtu kādam citam, pievienojiet tai arī šo lietošanas rokasgrāmatu. Ņemiet vērā visus šajā lietošanas rokasgrāmatā dotos brīdinājumus un norādījumus.

Atcerieties, ka šī lietošanas rokasgrāmatā var attiekties arī uz vairākiem citiem modeļiem. Šajā rokasgrāmatā būs norādītas atšķirības starp modeļiem.

Simbolu paskaidrojums

Šajā lietošanas rokasgrāmatā ir izmantoti tālāk norādītie simboli.



Arçelik A.Ş.
Karaağaç caddesi No:2-6
34445 Sütlüce/Istanbul/TURKEY
Made in TURKEY



This product was manufactured using the latest technology in environmentally friendly conditions.

1 Svarīgi norādījumi un brīdinājumi par drošību un vides aizsardzību 4

Vispārējā drošība	4
Elektriskā drošība	4
Produkta drošība	5
Paredzētā lietošana	7
Bērnu drošība	7
Atbrīvošanās no vecās iekārtas	7
Atbrīvošanās no iepakojuma materiāla	7

2 Vispārīgā informācija 8

Pārskats	8
Tehniskā specifikācija	8

3 Uzstādīšana 9

Pirms uzstādīšanas	9
Uzstādīšana un pievienošana	9
Atbrīvošanās no vecās iekārtas	12

4 Sagatavošana 13

Padomi par elektroenerģijas taupīšanu	13
Sākotnējā izmantošana	13
Iekārtas pirmā tīrīšanas reize	13

5 Plīts virsmas izmantošana 14

Vispārīga informācija par ēdiena gatavošanu	14
Plīts virsmu izmantošana	16
Vadības panelis	16

6 Apkope un tīrīšana 23

Vispārīga informācija	23
Plīts virsmas tīrīšana	23

7 Traucējummeklēšana 24

1 Svarīgi norādījumi un brīdinājumi par drošību un vides aizsardzību

Šajā sadaļā ir drošības noteikumi, kas palīdzēs izvairīties no traumas vai īpašuma bojājuma riska. Šo noteikumu neievērošana atcelts jebkuru garantiju.

Vispārējā drošība

- Šo iekārtu var izmantot bērni vecumā no 8 gadiem un personas ar mazākām fiziskajām, garīgajām un uztveres spējām vai bez pieredzes un zināšanām, ja vien šīs personas netiek uzraudzītas vai nav saņēmušas norādījumus par iekārtas drošu izmantošanu un sapratušas saistītos riskus. Bērni nedrīkst spēlēties ar šo iekārtu. Tīrīšanu un apkopi nedrīkst veikt bērni, kuri netiek uzraudzīti.
- Ierīci nedrīkst izmantot personas (tai skaitā bērni) ar kustību traucējumiem, invaliditāti vai garīgās veselības traucējumiem, vai bez specifiskām zināšanām un pieredzes, izņemot gadījumus, kad šīs personas tiek uzraudzītas vai ir saņēmušas atbilstošu instruktažu. Nodrošiniet, lai bērni nespēlējas ar šo iekārtu.
- Ja iekārta tiek nodota citai personai personīgai lietošanai vai kā lietota prece, ir jānodod arī

lietotāja rokasgrāmata, iekārtas uzlīmes un citi saistītie dokumenti un daļas.

- Uzstādīšanu un remontu vienmēr jāveic pilnvarotam pakalpojuma sniedzējam. Ražotājs neuzņemsies atbildību par bojājumiem, kas radušies nepilnvarotu personu veiktu darbību rezultātā, un tas var atcelt iekārtas garantiju. Pirms uzstādīšanas uzmanīgi izlasiet instrukcijas.
- Neizmantojiet iekārtu, ja tā ir bojāta vai ja redzams kāds bojājums.
- Pēc katras izmantošanas reizes pārbaudiet, vai iekārtas funkciju pārslēgi ir novietoti izslēgtā pozīcijā.

Elektriskā drošība

- Ja iekārta ir bojāta, to nevajadzētu izmantot, kamēr iekārtu nav salabojis pilnvarots pakalpojuma sniedzējs. Pastāv elektriskās strāvas trieciena risks.
- Pievienojiet iekārtu tikai pie iezemētas kontaktligzdas/elektrolīnijas ar tabulā "Tehniskās specifikācijas" norādītajām vērtībām atbilstošu spriegumu un aizsardzību. Neatkarīgi no tā, vai iekārtai ir vai

nav transformators, lieciet iekārtu izemēt kvalificētam elektriķim. Mūsu uzņēmums nebūs atbildīgs par problēmām, kas radīsies iekārtu izmantojot bez izemējuma atbilstoši vietējiem noteikumiem.

- Nekādā gadījumā nemazgājiet iekārtu, uz tās uzlejot vai uzšļakstot ūdeni! Pastāv elektriskās strāvas trieciena risks.
- Iekārtas uzstādīšanas, apkopes, tīrīšanas un remonta laikā jāatvieno no barošanas avota.
- Ja iekārtas barošanas savienojuma kabelis ir bojāts, lai izvairītos no riska tā nomaina jāuztic ražotājam, ražotāja pakalpojumu sniedzējam vai līdzīgi kvalificētām personām.
- Iekārta jāuzstāda tā, lai to varētu pilnīgi atvienot no tīkla. Atbilstoši konstrukcijas prasībām, jābūt iespējamai atvienošanai vai nu ar barošanas vada kontaktspraudni, vai ar fiksētā elektroinstalācijā iebūvētu slēdzi.
- Jebkurus darbus, kas saistīti ar elektroaprīkojumu un sistēmām, vajadzētu veikt tikai pilnvarotiem un kvalificētiem speciālistiem.
- Bojājuma gadījumā izslēdziet iekārtu un atvienojiet no strāvas avota. Lai to izdarītu, atvienojiet atbilstošo mājas drošinātāju.

- Pārlicinieties, vai drošinātāja pretestība atbilst produkta specifikācijai.

Produkta drošība

- **BRĪDINĀJUMS:** Šī iekārta un tās ārējās daļas lietošanas laikā sakarst. Rīkojieties uzmanīgi un nepieskarieties sildelementiem. Par 8 gadiem jaunāki bērni nedrīkst atrasties iekārtas tuvumā, ja vien viņi netiek pastāvīgi uzraudzīti.
- Nekādā gadījumā neielietojiet iekārtu tad, kad jūsu spriešanas spējas vai koordinācija ir pasliktinājusies alkohola un/vai medikamentu lietošanas rezultātā.
- Uzmanieties, ja traukos atrodas alkoholiskie dzērieni. Alkohols augstā temperatūrā izgaro un var izraisīt ugunsgrēku, jo nonākot saskarē ar karstām virsmām var aizdegties.
- Nenovietojiet blakus iekārtai viegli uzliesmojošus materiālus, jo izmantošanas laikā iekārtas sāni var sakarst.
- Neaizsprostojiet ventilācijas atveres.
- Ierīces tīrīšanai neizmantojiet tvaika tīrītājus, jo tas var izraisīt elektriskās strāvas triecienu.
- **BRĪDINĀJUMS:** Ar taukiem un eļļu gatavota ēdiena atstāšana uz ieslēgtas plīts bez uzraudzības var izraisīt ugunsgrēku. **NEKAD**

nemēģiniet nodzēst uguni ar ūdeni, bet izslēdziet iekārtu un nosedziet liesmu, piemēram, ar vāku vai ugunsdzēsamo segu.

- UZMANĪBU! Ēdiena gatavošanas process ir jāuzrauga. Ātras ēdiena gatavošanas process ir jāuzrauga nepārtraukti.
- BRĪDINĀJUMS: Aizdeģšanās risks! Neglabājiet lietas uz ēdiena gatavošanas virsmām.
- BRĪDINĀJUMS: Ja virsma ir ieplaisājusi, izslēdziet iekārtu, lai izvairītos no iespējamā strāvas trieciena.
- Sildvirsmas stikla saplīšanas gadījumā veiciet tālāk minētās darbības. Nekavējoties izslēdziet visus degļus un citus elektriskos sildelementus un atvienojiet ierīci no barošanas avota. Nepieskarieties ierīces virsmai. Neizmantojiet ierīci.
- Pēc lietošanas pabeigšanas izslēdziet plīts virsmas elementu ar attiecīgo kontrolslēdzi un nepaļaujieties uz katla/pannas detektoru.
- Metāliskus priekšmetus, piemēram, nažus, dakšiņas, karotes un vākus, nevajadzētu likt uz plīts virsmas, jo tie var sakarst.
- Šī iekārta nav paredzēta izmantošanai ar ārējā taimera vai

atsevišķas tālvadības sistēmas palīdzību.

- Tvaika spiediens, kas izveidojas dēļ mitruma uz plīts virsmas vai katla apakšā, var izraisīt katla izkustēšanos. Tādēļ pārliecinieties, ka katlu apakša un plīts virsma vienmēr ir sausa.
- Sildriņķi ir aprīkoti ar "indukcijas" tehnoloģiju. Taupiet savu laiku un naudu un saudzējiet indukcijas sildriņķi, izmantojot katlus, kas piemēroti ēdiena gatavošanai ar indukcijas palīdzību; pretējā gadījumā sildriņķi nedarbosies. Skatiet *Vispārīga informācija par ēdiena gatavošanu, Lappuse 14* par katlu izvēli.
- Indukcijas plīts virsmas rada magnētisko lauku, tādēļ tās var būt kaitīgas cilvēkiem, kas izmanto tādas iekārtas kā insulīna sūkņi vai elektrokardiostimulatori.
- BRĪDINĀJUMS: Lietojiet tikai ēdiena gatavošanas iekārtas ražotāja izstrādātos vai lietošanas instrukcijās kā piemērotus norādītos plīts virsmas aizsargus vai iekārtā integrētos plīts virsmas aizsargus. Nepiemērotu aizsargu lietošana var izraisīt nelaimes gadījumus.

Lai nodrošinātu iekārtas ugunsdrošību, rīkojieties šādi.

- Pārlicinieties, ka spraudkontakts labi atbilst kontaktligzdai, kā arī nedzirksteļo.
- Neizmantojiet bojātu vai iepīsušu vadu vai pagarinātāju, atskaitot oriģinālo vadu.
- Nodrošiniet, lai uz iekārtas ligzdas nenokļūst šķidrums vai mitrums.

Paredzētā lietošana

- Šī iekārta ir paredzēta izmantošanai mājāsaimniecībā. Tās lietošana komerciālām vajadzībām nav pieļaujama.
- Šī iekārta ir paredzēta tikai ēdiena gatavošanai. To nevajadzētu izmantot nekādiem citiem mērķiem, piemēram, telpas apsildīšanai.
- Ražotājs neuzņemsies atbildību par bojājumiem, kas radušies nepareizas izmantošanas vai apiešanās rezultātā.

Bērnu drošība

- **BRĪDINĀJUMS:** Ārējās daļas lietošanas laikā var sakarst. Neļaujiet tuvumā atrasties maziem bērniem.
- Iepakojuma materiāli var būt bīstami bērniem. Neļaujiet bērniem spēlēties ar iepakojuma materiāliem. Lūdzu, atbrīvojieties

no visām iepakojuma daļām atbilstoši vides standartiem.

- Elektriskās iekārtas ir bīstamas bērniem. Iekārtas darbības laikā neļaujiet bērniem atrasties tās tuvumā, un neļaujiet bērniem spēlēties ar iekārtu.
- Nenovietojiet virs iekārtas nekādus priekšmetus, pēc kuriem bērni varētu sniegties.

Atbrīvošanās no vecās iekārtas

Atbilstība EEIA direktīvai un atkritumu pārstrāde:



Šī iekārta atbilst ES EEIA direktīvas (2012/19/ES) prasībām. Šis izstrādājums ir marķēts ar elektrisko un elektronisko iekārtu atkritumu (EEA) klasifikācijas simbolu.

Šī iekārta ir izgatavota no augstas kvalitātes detaļām un materiāliem, kas ir atkārtoti izmantojami un piemēroti otrreizējai pārstrādei. Pēc iekārtas kalpošanas laika beigām neizmetiet to kopā ar parastajiem mājāsaimniecības un citiem atkritumiem. Nogādājiet to elektrisko un elektronisko iekārtu savākšanas centrā, lai varētu veikt otrreizējo pārstrādi. Plašāku informāciju par savākšanas centriem varat uzzināt vietējā pašvaldībā.

Atbilstība direktīvai par bīstamo vielu ierobežošanu elektroniskajā un elektriskajā aprīkojumā:

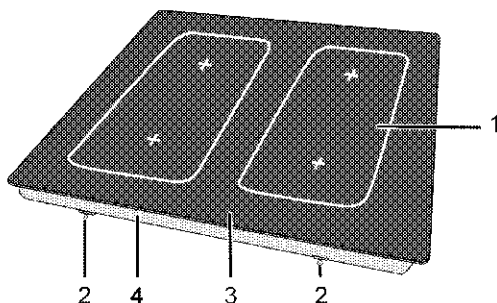
Jūsu nopirktā iekārta atbilst ES direktīvas par bīstamo vielu ierobežošanu elektroniskajā un elektriskajā aprīkojumā (2011/65/ES) prasībām. Tās sastāvā nav šajā direktīvā norādīto kaitīgo un aizliegto materiālu.

Atbrīvošanās no iepakojuma materiāla

- Iepakojuma materiāli ir bīstami bērniem. Turiet iepakojuma materiālus drošā vietā, kurā tiem nevar piekļūt bērni. Iekārtas iepakojuma materiāli ir izgatavoti no otrreizēji pārstrādājamiem materiāliem. Atbrīvojieties no tiem pareizi un sašķīrojiet atbilstoši noteikumiem par atkritumu pārstrādi. Neatbrīvojieties no tiem kopā ar parastajiem mājāsaimniecības atkritumiem.

2 Vispārīgā informācija

Pārskats



- 1 Plāksne ēdiena gatavošanai ar indukciju
2 Montāžas skava
3 Vitrokeramikas virsma
4 Pamatnes vāks

Tehniskā specifikācija

Spriegums/frekvence	1N 220-240 V~/ 2N 380-415 V ~ 50 Hz
Kopējais jaudas patēriņš	maks. 7200 W
Drošinātājs	32 A / 16 A x 2
Kabeļa tips/šķersgriezums	min.H05V2V2-F 5 x 1,5 mm ²
Arējie izmēri (augstums/platums/dzīlums)	55 mm/580 mm/510 mm
Uzstādīšanas izmēri (platums/dzīlums)	560 (+2) mm/490 (+2) mm
Degļi	
Aizmugures kreisā puse	Plāksne ēdiena gatavošanai ar indukciju
Izmērs	180 mm
Jauda	1800/3000W
Priekšpuses kreisā puse	Plāksne ēdiena gatavošanai ar indukciju
Izmērs	180 mm
Jauda	1800/3000W
Priekšpuses labā puse	Plāksne ēdiena gatavošanai ar indukciju
Izmērs	180 mm
Jauda	1800/3000W
Aizmugures labā puse	Plāksne ēdiena gatavošanai ar indukciju
Izmērs	180 mm
Jauda	1800/3000W



Tehniskā specifikācija var mainīties bez iepriekšēja brīdinājuma, lai uzlabotu iekārtas kvalitāti.



Attēli šajā rokasgrāmatā ir shematiski un, iespējams, precīzi neatbilst jūsu produktam.



Uz iekārtas uzlīmēm vai dokumentācijā norādītās vērtības ir iegūtas laboratorijas apstākļos, atbilstoši attiecīgajiem standartiem. Atkarībā no iekārtas lietošanas un vides apstākļiem, šīs vērtības var atšķirties.

3 Uzstādīšana

Iekārtu jāuzstāda kvalificētam speciālistam atbilstoši spēkā esošajiem noteikumiem. Pretējā gadījumā garantija tiks atcelta. Ražotājs neuzņemsies atbildību par bojājumiem, kas radušies nepilnvarotu personu veiktu darbību rezultātā, un tas var atcelt iekārtas garantiju.



Par iekārtas novietošanas vietas sagatavošanu un pievienošanu elektrotīklam ir atbildīgs pats klients.



BĪSTAMI:

Šī iekārta jāuzstāda atbilstoši visiem vietējiem gāzes un/vai elektrības noteikumiem.



BĪSTAMI:

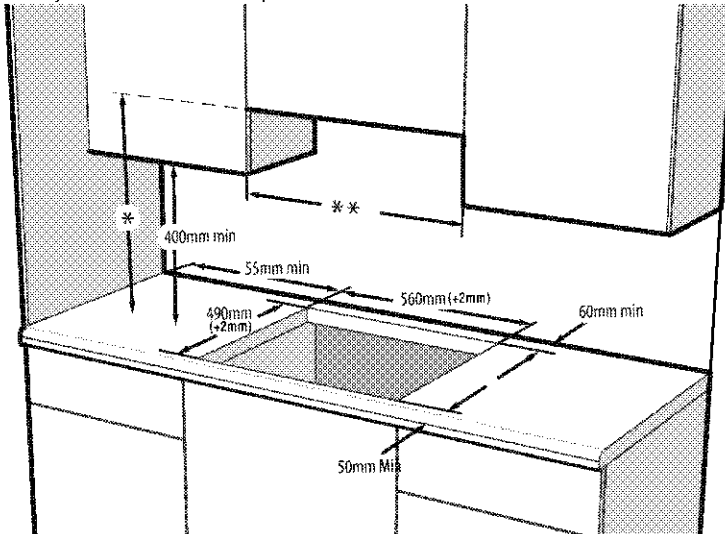
Pirms uzstādīšanas vizuāli pārbaudiet, vai nav redzami iekārtas bojājumi. Ja redzami bojājumi, tad neuzstādiet iekārtu. Bojātas iekārtas var radīt risku jūsu drošībai.

un virtuves sienām un mēbelēm ir jānodrošina droša distance. Skatiet attēlu (vērtības norādītas mm).

- Tas var tikt izmantots arī atsevišķi novietotām iekārtām. Virs plīts virsmas atstājiet vismaz 750 mm.
- (*) Ja virs plīts ir jāuzstāda nosūcējs, tad uzstādīšanas augstumu skatīties plīts nosūcēja ražotāja norādījumos par uzstādīšanu (min. augstums ir 650 mm).
- Neņemiet iepakojuma materiālus un transportēšanas laikā izmantotos stiprinājumus.
- Izmantotajām virsmām, sintētiskajiem lamināta materiāliem un līmēm jābūt karstumizturīgiem (min. 100 °C).
- Darbvirsmā jāatrodas tajā pašā līmenī un jābūt horizontāli nostiprinātai.
- Izgrieziet darbvirsmā spraugu plīts virsmas ievietošanai atbilstoši uzstādīšanas izmēriem.

Pirms uzstādīšanas

Plīts virsma ir paredzēta uzstādīšanai uz komerciālām vajadzībām izmantojamās darbvirsmas. Starp iekārtu



* Minimālajam nosūcēja augstumam ir jāatbilst nosūcēju instrukciju rokasgrāmātā ieteiktajam augstumam

** Minimālajam attālumam starp mēbelēm ir jābūt plīts virsmas platumam



Neuzstādiet plīts virsmu vietās, kur ir asas malas vai stūri.

Pastāv stikla keramikas virsmas saplīšanas risks!

Uzstādīšana un pievienošana

- Iekārtu var uzstādīt un pievienot tikai atbilstoši valsts pieņemtajiem noteikumiem par uzstādīšanu.

Pievienošana elektrotīklam

Pievienojiet iekārtu pie iezemētas kontaktligzdas/linijas, kas aizsargāta ar tabulā "Tehniskā specifikācija" norādītajām vērtībām atbilstošu mazgabarīta

boķēšanas sistēmu. Neatkarīgi no tā, vai iekārtai ir vai nav transformators, lieciet iekārtu iezemēt kvalificētam elektriķim. Mūsu uzņēmums nebūs atbildīgs par bojājumiem, kas radīsies iekārtu izmantojot bez iezemējuma atbilstoši vietējiem noteikumiem.

⚠ BĪSTAMI:
Iekārtu pie barošanas avota drīkst pievienot tikai pilnvarots un kvalificēts speciālists. Iekārtas garantijas periods sākas tikai pēc pareizas uzstādīšanas. Ražotājs neuzņemsies atbildību par bojājumiem, kas radīsies nepilnvarotu personu veiktu darbību rezultātā.

⚠ BĪSTAMI:
Barošanas kabelis nedrīkst tikt saspiests, salocīts vai iespiests vai saskarties ar iekārtas karstajām detaļām. Bojāta barošanas kabeļa nomaiņa ir jāveic kvalificētam elektriķim. Pretējā gadījumā pastāv elektriskās strāvas trieciena, issavienojuma vai aizdegšanās risks!

- Savienojumam jāatbilst valsts noteikumiem.
- Strāvas avota datiem jāatbilst datiem, kas norādīti uz iekārtas tipa uzlīmes. Tipa uzlīme atrodas iekārtas korpusa aizmugurē.
- Iekārtas barošanas kabelim ir jāatbilst vērtībām, kas norādītas tabulā "Tehniskā specifikācija".

⚠ BĪSTAMI:
Pirms jebkura darba, kas saistīts ar elektroinstalāciju, sākšanas atvienojiet šo iekārtu no strāvas avota. Pastāv elektriskās strāvas trieciena risks.

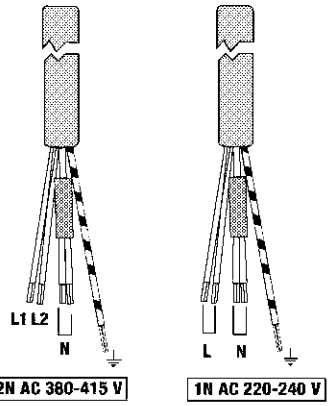
Pievienojiet barošanas kabeli.

i Veicot elektroinstalāciju, jums jāpakļaujas nacionālajiem/vietējiem elektrības noteikumiem un jāizmanto piemērota rozete un kontaktdakša, pieslēdzot plīti. Ja izstrādājuma maksimālā strāva pārsniedz pašreizējās rozetes un kontaktdakšas iespējas, izstrādājums ir jāpieslēdz tiešā veidā caur fiksētu elektroinstalāciju, neizmantojot rozeti un kontaktdakšu.

1. Ja nav iespējama atvienošana no barošanas avota visos polos, tad jāpievieno elektriskās separācijas ierīce ar min. kontaktu attālumu 3 mm (drošinātāji, līnijas drošības slēdži, siēdzēji) visos polos, un šai ierīcei ir jāatrodas līdzās plītij (tomēr ne virs tās) atbilstoši IEE noteikumiem. Šo norādījumu neievērošanas gadījumā var rasties iekārtas darbības problēmas un izstrādājuma garantija var tikt atzīta par nederīgu.

Ieteicama papildu aizsardzība ar noplūdes strāvas aizsargslēdzi.

Ja iekārtas komplektācijā ietilpst kabelis



2. **Pievienojot vienai fāzei** savienojiet vadus, kā norādīts tālāk:
 - Brūnais/melnais vads = L (fāze)
 - Zilais/melns vads = N (neitrāls)
 - Zaļais/dzeltenais vads = (E) (iezemējums)

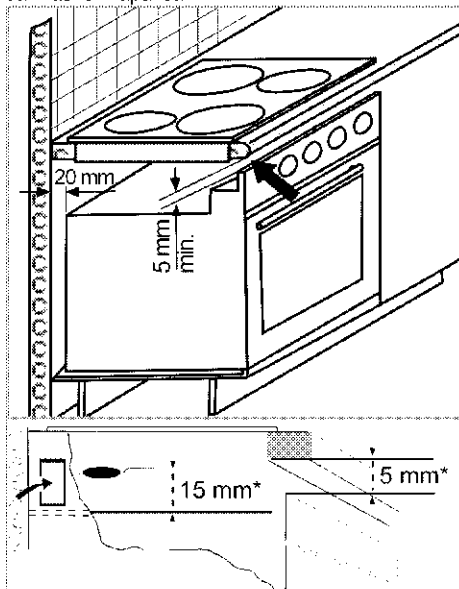
» vai

 - Melns/melnais vads = L (fāze)
 - Zilais/brūnais vads = N (neitrāls)
 - Zaļais/dzeltenais vads = (E) (iezemējums)
3. **Pievienojot divām fāzēm** savienojiet vadus, kā norādīts tālāk:
 - Brūnais vads = L1 (1. fāze)
 - Melnais vads = L2 (2. fāze)
 - Zilais/melns vads = N (neitrāls)
 - Zaļais/dzeltenais vads = (E) (iezemējums)

» vai

 - Melnais vads = L1 (1. fāze)
 - Melns vads = L2 (2. fāze)
 - Zilais/Brūnais vads = N (neitrāls)
 - Zaļais/dzeltenais vads = (E) (iezemējums)

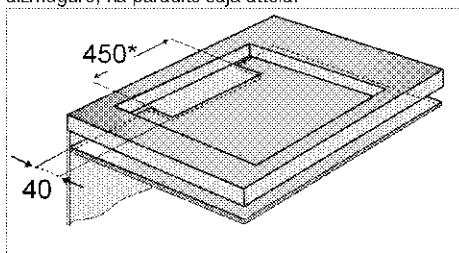
Iekārtas uzstādīšana Ja krāsns ir apakšā



* min.

Ja padome ir apakšā

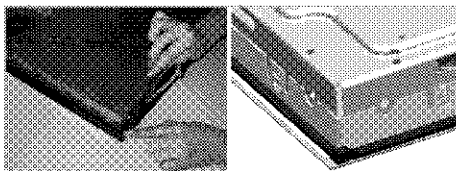
Jāatstāj vismaz 180 cm² ventilācijas atvere mēbeļu aizmugurē, kā parādīts šajā attēlā.



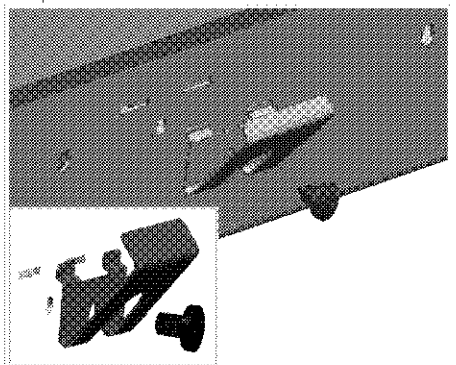
* min.

Indukcijas plīts virsmas uzstādīšanas laikā jnovietojiet iekārtu paralēli uzstādīšanas virsmai. Uzlieciet blīvpaplāksni uz plīts virsmas daļām, kas pieskaras uz letes, kā aprakstīts zemāk, lai novērstu šķidrums nokļūšanu starp iekārtu un leti.

1. Sagatavojiet letes virsmu, kā parādīts attēlā.
2. Pagrieziet plīts virsmu ar augšu uz leju un novietojiet uz plakanas virsmas.
3. Plīts virsmas uzstādīšanas laikā no apakšpuses apkārt plīts virsmai jāuzliek iepakojumā esošā blīvpaplāksne, kā parādīts attēlā.



4. Fiksējiet montāžas atsperes, ievietojot un pieskrūvējot tās pa apakšējā rāmja caurumiem, kā parādīts attēlā.

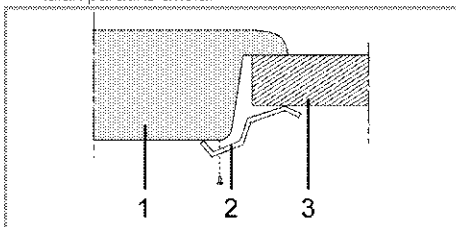


Dažu modeļu produkti var tikt piegādāti jau ar piestiprinātām montāžas atspērēm.



Uzstādīšanas atspere skaits šim produktam atšķiras atkarībā no produkta modeļa.

5. Novietojiet plīts virsmu un letes un nocentrējiet.
6. Pēc plīts virsmas novietošanas uz letes virsmas to varēs vienkārši piestiprināt ar skavu palīdzību. Ja letes virsmas izmēri nav atbilstoši, tad iekārtas priekšpusē var piestiprināt 2 montāžas skavas, kā tālāk parādīts attēlā.

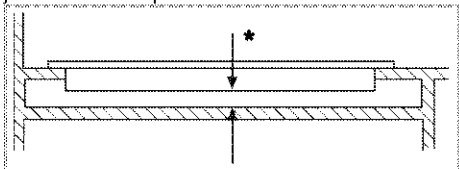


- 1 Plīts virsma
- 2 Uzstādīšanas skava
- 3 Lete



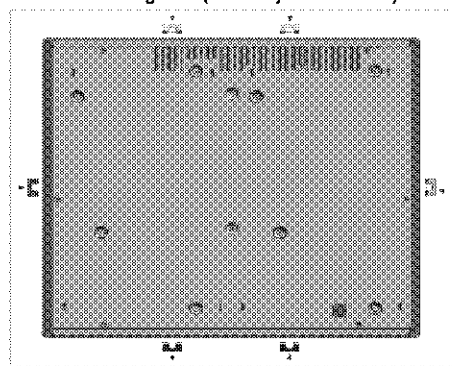
Pēc plīts virsmas novietošanas uz skapīša, plauktu var uzstādīt, lai atdalītu skapīti no plīts virsmas, kā parādīts attēla augšāk. Tas nav nepieciešams, uzstādot iebūvēto krāsni.

Piemēram, ja ir iespējams pieskarties pie iekārtas apakšas, jo tā ir uzstādīta atvilktnē, tad šo daļu ir jānosedz ar koka plāksni.



* min. 15 mm

Skats no aizmugures (savienojuma atveres)



BĪSTAMI:

Pievienošana pie dažādiem caurumiem nav ieteicama drošības apsvērumu dēļ, jo tas var sabojāt gāzes un elektrisko sistēmu.



BĪSTAMI:

Plīts virsma ir aprīkota ar detaļām, kas darbojas ar gāzi un elektrību. Šī iemesla dēļ, plīts virsmas nostiprināšanai ir atļauts izmantot tikai tam paredzētās stiprinājumu vietas, izmantojot tikai komplektācijā iekļautos stiprinājumus un skrūves, saskaņā ar lietošanas instrukcijas norādēm. Ja šie nosacījumi netiks ievēroti, tiks radīti draudi dzīvībai un īpašumam.



Uzstādīšanas atspere skaits šim produktam atšķiras atkarībā no produkta modeļa.

Pēdējā pārbaude

1. Izstrādājuma lietošana
2. Pārbaudiet funkcijas.

Atbrīvošanās no vecās iekārtas

- Saglabāiet iekārtas oriģinālo kastī un transportējiet iekārtu tajā. Ievērojiet uz kartona kastes dotos norādījumus. Ja jums nav oriģinālās kartona kastes, iepakojiet iekārtu burbuļplēvē vai biežā kartonā un rūpīgi aptiniet ar līmlenti.



Aplūkojiet savu iekārtu un pārliecinieties, vai transportēšanas laikā tā nav tikusi bojāta.

4 Sagatavošana

Padomi par elektroenerģijas taupīšanu

Šī informācija jums palīdzēs izmantot iekārtu ekoloģiski un ekonomiski.

- Pirms saldētu ēdienu gatavošanas tos atlaidiniet.
- Ēdiena gatavošanai izmantojiet katlus/pannas ar vākiem. Gatavojot ēdienu bez vāka, elektroenerģijas patēriņš var būt 4 reizes lielāks.
- Izvēlieties izmantojamā katla pamatnes izmēram piemērotu degli. Vienmēr izvēlieties ēdieniem piemērota izmēra katlu. Lielākiem kattiem ir nepieciešams lielāks elektroenerģijas daudzums.
- Gatavojot ēdienu uz elektriskajām plīts virsmām, izmantojiet katlus ar plakanu pamatni. Katli ar biežāku pamatni nodrošinās labāku siltuma vadīšanu. Varat ietaupīt līdz pat 1/3 elektroenerģijas.

- Traukiem un kattiem jābūt piemērotiem ēdiena gatavošanas zonām. Trauku vai katlu apakšai nevajadzētu būt mazākai par sildplāksni.
- Ēdiena gatavošanas zonām un katlu apakšām vajadzētu būt tīrām. Netīrumi samazinās siltuma vadīšanu no ēdiena gatavošanas zonu uz katla pamatni.

Sākotnējā izmantošana

Iekārtas pirmā tīrīšanas reize



Virsmu var sabojāt zināmi mazgāšanas līdzekļi vai tīrīšanas materiāli.

Tīrīšanai neizmantojiet agresīvus mazgāšanas līdzekļus, tīrīšanas pulverus/krēmus vai citus asus priekšmetus.

1. Noņemiet visus iepakojuma materiālus.
2. Noslaukiet iekārtas virsmas ar mitru drāniņu vai sūklīti un noslaukiet ar drāniņu.

5 Plīts virsmas izmantošana

Vispārīga informācija par ēdiena gatavošanu



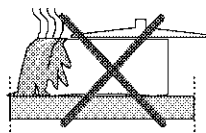
Nekādā gadījumā nepiepildiet pannu ar vairāk vienu trešdaļu eļļas. Eļļas sakarsēšanas laikā neatstājiet plīts virsmu bez uzraudzības. Pārkaršeta eļļa rada aizdegšanās risku. **Nekad nemēģiniet dzēst uguni ar ūdeni!** Kad eļļa aizdegas, apsedziet to ar ugunsdzēsamo segu vai mitru drāni. Izlēdziet plīts virsmu, ja tas nerada draudus jūsu drošībai, un piezvaniet ugunsdzēsības dienestam.

- Pirms ēdiena cepšanas vienmēr to ļoti nosusiniet un uzmanīgi ielieciet sakarsētā eļļā. Pirms cepšanas pārlicinieties, ka saldētā pārtika ir pilnīgi atlaidzināta.
- Nelieciet vāku uz trauka, ko izmantojiet eļļas sakarsēšanai.
- Novietojiet pannas un kastroļus tā, lai to rokturi neatrodas virs plīts virsmas un netiek sakarsēti. Nelieciet uz plīts virsmas nestabilus traukus, kas var viegli sašķiebties.
- Nelieciet tukšus traukus un kastroļus uz ieslēgtām ēdiena gatavošanas zonām. Tie var tikt sabojāti.
- Ēdiena gatavošanas zonas izmantošana bez trauka vai kastroļa radīs iekārtas bojājumu. Pēc ēdiena gatavošanas pabeigšanas izslēdziet ēdiena gatavošanas zonas.
- Tā kā iekārtas virsma var būt karsta, nelieciet uz tās plastmasas un alumīnija traukus. Nekavējoties notīriet no virsmas visus šos izkusušos materiālus. Šādus traukus nevajadzētu izmantot arī ēdiena glabāšanai.
- Izmantojiet tikai kastroļus un traukus ar plakanu apakšu.
- Ievietojiet kastroļos un pannās atbilstošu ēdiena daudzumu. Tādejādi jūs izvairīsieties no nevajadzīgas pāri malām pārlījuša ēdiena tīrīšanas. Nelieciet ēdiena gatavošanas zonās kastroļu vai pannu vākus. Novietojiet kastroļus tā, lai tie atrodas ēdiena gatavošanas zonas centrā. Kad vēlaties pārvietot kastroli uz citu ēdiena gatavošanas zonu,

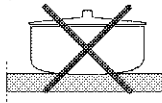
nebēdīet to, bet paceliet un nolieciet vēlamajā ēdiena gatavošanas zonā.

Kastroļu izvēle

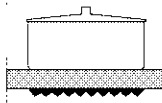
- Stikla keramikas virsma ir kartstumizturīga, un liela temperatūras starpība to neietekmē.
- Neizmantojiet stikla keramikas virsmu priekšmetu turēšanai vai kā griešanas virsmu.
- Izmantojiet tikai kastroļus un pannas ar mehāniski apstrādātu apakšu. Asas malas var saskrāpēt virsmu.



Izlijis ēdiens var sabojāt stikla keramikas virsmu un izraisīt ugunsgrēku.



Neizmantojiet traukus ar ieliektu vai izliektu apakšu.



Izmantojiet tikai kastroļus un pannas ar plakanu apakšu. Tas nodrošina labu siltuma vadīšanu.

Indukcijas plīts virsmām izmantojiet tikai traukus, kas ir piemēroti ēdiena gatavošanai ar indukcijas palīdzību.

Kastroļa pārbaude


Lai pārbaudītu, vai kastrolis ir izmantojams kopā ar indukcijas plīts virsmu, veiciet šādas pārbaudes.

1. Kastrolis ir izmantojams kopā ar indukcijas plīts virsmu, ja pie tā apakšas pielīp magnēts.
2. Kastrolis ir izmantojams kopā ar indukcijas plīts virsmu, ja "—" nemirgo, kad uzliekat kastroli uz ēdiena gatavošanas zonas un ieslēdziet plīts virsmu.

Varat izmantot tērauda, teflona vai alumīnija kastroļus ar īpašu magnētisku apakšu, uz kuras ir uzlīmes vai brīdinājumi ar norādi, ka kastrolis ir izmantojams ēdiena gatavošanai ar indukcijas palīdzību. Nevar izmantot stikla un keramikas traukus, katlus un nerūsējošā tērauda traukus ar nemagnētisku alumīnija apakšu.

Kastroļa atpazīšanas un fokusēšanas sistēma

Gatavojot ēdienu ar indukcijas palīdzību, enerģija tiek nodrošināta tikai attiecīgajai ēdiena gatavošanas zonai, kura ir nosegtā ar trauku. Šī sistēma atpazīst trauka apakšu un automātiski sakarsē tikai šo zonu. Ja

ēdiena gatavošanas laikā trauks tiek pacelts no ēdiena gatavošanas zonas, tad ēdiena gatavošana tiek pārtraukta. Izvēlētā ēdiena gatavošanas zona un  simbols pārmaiņus mirgo.

Droša izmantošana

Neizvēlieties augstu sakarsēšanas līmeni, izmantojot teflona kastrolī (ar nepielīpošu pārklājumu) bez eļļas vai ar ļoti nelielu eļļas daudzumu.

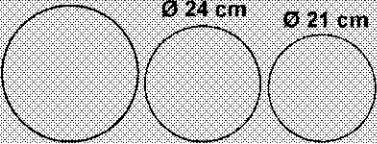
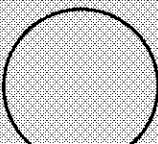
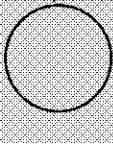


Ja zem plīts virsmas ir krāsns un tā ir ieslēgta, plīts virsmas sensori var samazināt ēdiena gatavošanas līmeni vai izslēgt plīti.

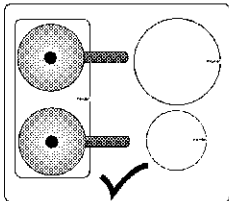


Ja ieslēgta plīts virsma, neturiet tās tuvumā priekšmetus ar magnētiskām īpašībām, piemēram, kredītkartes vai kasetes.

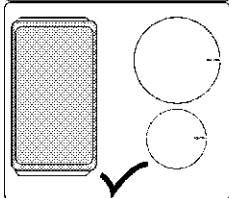
Traukam piemērotas ēdiena gatavošanas zonas izvēle

Liela ēdiena gatavošanas zona	Parasta ēdiena gatavošanas zona	Maza ēdiena gatavošanas zona
<p>Ø 28 cm Ø 24 cm Ø 21 cm</p> 	<p>Ø 18 cm</p> 	<p>Ø 14,5 cm</p> 
<p>Liela ēdiena gatavošanas zona</p> <ul style="list-style-type: none"> • Automātiski piemērojas kastrolim. • Ideāli sadala jaudu. • Nodrošina ideālu siltuma sadalījumu. Izmantojama, lai pagatavotu tādus ēdienus kā lielas plānās pankūkas vai pusjēlas vai jēlas lielas zivis. 	<p>Parasta ēdiena gatavošanas zona</p> <ul style="list-style-type: none"> • Automātiski piemērojas kastrolim. • Ideāli sadala jaudu. • Nodrošina ideālu siltuma sadalījumu. Izmantojama visu veidu ēdiena gatavošanai. 	<p>Maza ēdiena gatavošanas zona</p> <ul style="list-style-type: none"> • Izmantojama lēnai ēdiena gatavošanai (mērcēm, krēmiem) • Izmantojama mazu porciju vai porciju pagatavošanai, atkarībā no personu skaita.

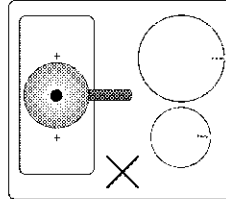
Katlu izmantošana ēdiena gatavošanas platvirsmas zonā



Varat atsevišķi izmantot abas ēdiena gatavošanas platvirsmas zonas kā aizmugurējo kreisās puses un priekšējo kreisās puses ēdiena gatavošanas zonu.



Ēdiena gatavošanas platvirsmas zonā varat izmantot lielus katlus.



Katlam ir jānosedz ēdiena gatavošanas platvirsmas zonas abus centrus. Neizmantojiet ēdiena gatavošanas zonu nekā citādi.

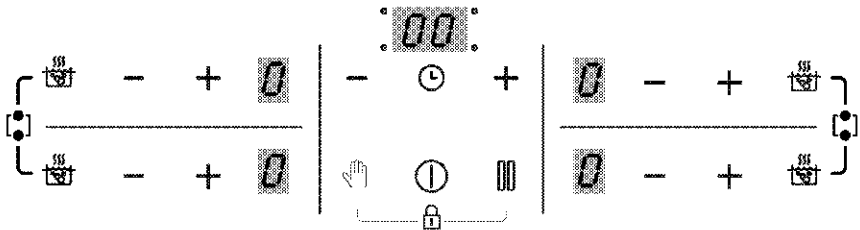
Plīts virsmu izmantošana



BĪSTAMI:

Nelaujiet uz plīts virsmas nokrist nekādiem priekšmetiem. Plīts virsmu var sabojāt pat nelieli priekšmeti, piem., sāls trauciņš. Nelietojiet iekaisējušas plīts virsmas. Caur plaisām var izsūkties ūdens un izraisīt īssavienojumu. Jebkāda veida virsmas bojājuma (piem., redzamas plaisas) gadījumā nekavējoties izslēdziet iekārtu, lai līdz minimumam samazinātu elektriskās strāvas trieciena risku.

Vadības panelis



Specifikācijas



Ieslēgšanas/izslēgšanas taustiņš



Taustiņu blokēšanas/bērnu drošības taustiņš



Taimera aktivizēšanas/deaktivizēšanas taustiņš



Liela jaudas iestatījuma (pastiprinātāja) taustiņš



Tīrīšanas blokēšanas taustiņš



Funkcijas Stop and Go taustiņš

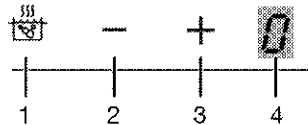


Minus taustiņš



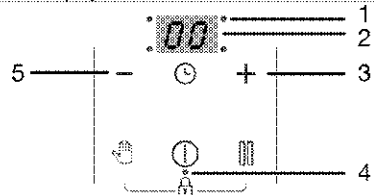
Plus taustiņš

Ēdiena gatavošanas zonas displejs



- 1 Liela jaudas iestatījuma (pastiprinātāja) aktivizēšanas taustiņš
- 2 Minus zonas taustiņš (temperatūras līmenim)
- 3 Plus zonas taustiņš (temperatūras līmenim)
- 4 Ēdiena gatavošanas zonas displejs

Taimera displejs



- 1 Laika iestatījuma decimāldaļu atdalītājs
- 2 Taimera displejs
- 3 Taimera plus taustiņš (taimera līmenim)
- 4 Taustiņu blokēšanas/bērnu drošības funkcijas decimāldaļu atdalītājs
- 5 Taimera mīnus taustiņš (taimera līmenim)




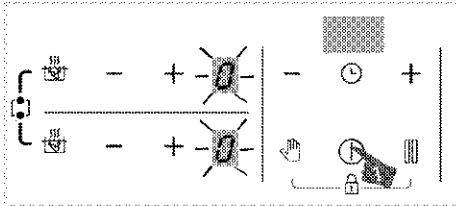
Attēli un shēmas paredzētas tikai informatīviem nolūkiem. Faktiskais izskats un funkcijas var atšķirties atkarībā no plīts virsmas modeļa.

i Šo ierīci vada ar skārienvadības paneli. Visas ar skārienvadības paneli veiktās darbības tiks apstiprinātas ar skaņas signālu.

i Nodrošiniet, lai vadības panelis vienmēr būtu tīrs un sauss. Mitra un netīra virsma var izraisīt funkciju nepareizu darbību.

Plīts virsmas ieslēgšana:

1. Ieslēdziet plīts virsmu, pieskaroties taustiņam . Visu ēdiena gatavošanas zonu displejos tiks parādīts "0".



i Ja 10 sekunžu laikā netiks veikta neviena darbība, plīts virsma automātiski pārslēgsies gaidīšanas režīmā.

i Ja ilgāku laiku netiks nospiests neviena taustiņš, drošības apsvērumu dēļ ierīce tiks izslēgta.

Ēdiena gatavošanas zonas izslēgšana:

Aktivizētu ēdiena gatavošanas zonu var izslēgt 3 veidos:

1. **Pieskaroties taustiņam .**



Pieskaroties taustiņam .

2. **Samazinot temperatūru līdz "0" līmenim;** Varat izslēgt ēdiena gatavošanas zonu, pielāgojot temperatūras iestatījumu līdz "0" līmenim.



3. **Izmantojot izslēgšanas funkciju taimerī atbilstoši vajadzīgajai ēdiena gatavošanas zonai;**

Pēc noteiktā laika taimeris izslēgs ar to saistīto ēdiena gatavošanas zonu. Attiecīgajā displejā parādīsies "0" vai "00".

Pēc noteiktā laika tiks atskaņots skaņas signāls. Lai apturētu skaņas signālu, pieskarieties jebkurai taustiņam uz vadības panela.

4. **Vienlaikus pieskaroties zonas taustiņiem   atbilstoši vēlamajai ēdiena gatavošanas zonai.**

Varat izslēgt attiecīgo ēdiena gatavošanas zonu,

vienlaikus pieskaroties tās taustiņiem  .


i Ja pēc ēdiena gatavošanas zonas izslēgšanas joprojām ir ieslēgts indikators "H" vai "h", tas nozīmē, ka ēdiena gatavošanas zona joprojām ir karsta. Nepieskarieties ēdiena gatavošanas zonām.



Atlikušā siltuma indikators

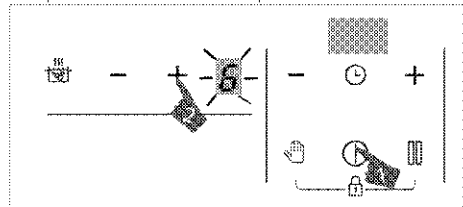
Ja ēdiena gatavošanas zonas displejā mirgo simbols "H", tas nozīmē, ka plīts virsma joprojām ir karsta un to var izmantot neliela ēdiena daudzuma uzsildīšanai. Pēc neilga laika šī simbola vietā tiks parādīts simbols "h", kas nozīmē, ka plīts virsmas siltums ir samazinājies.

i Ja elektroapgāde ir atslēgta, atlikušā siltuma indikators neiedegies un nebrīdina lietotāju par karstām ēdiena gatavošanas zonām.

Temperatūras līmeņa regulēšana

1. Ieslēdziet plīts virsmu, pieskaroties taustiņam .

2. Noregulējiet vajadzīgo temperatūras līmeni, pieskaroties zonas taustiņiem  .




» Atbilstošā ēdiena gatavošanas zona sāks darboties iestatītajā temperatūras līmenī.


i 280 mm indukcijas virsmas gatavošanas zonas ārējā daļa (ja jūsu izstrādājumam ir 280 mm indukcijas virsmas gatavošanas zona) tiek aktivizēta tikai tad, kad uz tās novieto pietiekami lielu pannu, kas nosedz visu gatavošanas zonu, un temperatūra ir iestatīta augstāk par 8. līmeni.

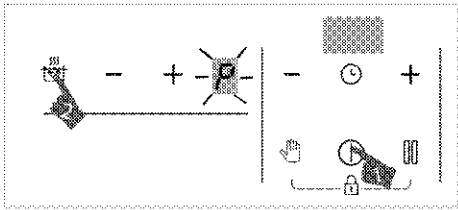
Lielas jaudas iestatījums (PASTIPRINĀTĀJS)

Varat izmantot pastiprinātāja funkciju ātrai sasildīšanai. Tomēr šo funkciju nav ieteicams izmantot ilgstošai ēdiena gatavošanai. Pastiprinātāja funkcija var nebūt pieejama visās ēdiena gatavošanas zonās.

Lielas jaudas iestatījuma (PASTIPRINĀTĀJA) izvēle

1. Ieslēdziet plīts virsmu, pieskaroties taustiņam .

2. Pieskaroties attiecīgās zonas taustiņam .



» Izvēlētā ēdiena gatavošanas zona darbosies ar maksimālo jaudu, un ēdiena zonas displejā tiks parādīts simbols "P". Ēdiena gatavošanas zonā pastiprinātāja funkcija izslēdzas, un darbība notiek "9." līmenī.

Lielas jaudas iestatījuma (PASTIPRINĀTĀJA) priekšlaicīga izslēgšana

Ir iespējams jebkurā laikā izslēgt lielas jaudas

iestatījumu, pieskaroties taustiņam "—" vai "P".

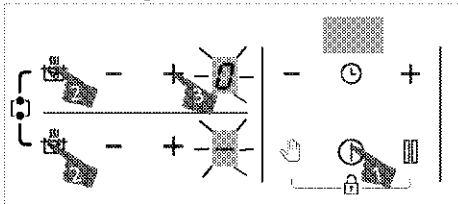
Ēdiena gatavošanas zonā pastiprinātāja funkcija izslēdzas, un darbība notiek "9." līmenī.

Darbības princips divām zonām, kas atrodas tajā pašā vertikālajā virzienā

Ja vienai zonai ir iestatīts līmeņa pastiprinātājs un otrai zonai, kas atrodas tajā pašā vertikālajā virzienā, iestatīts par 6. līmeni lielāks līmenis (7., 8. un 9.), pirmās zonas līmenis pārslēdzas uz 9. līmeni, bet otrās zonas līmeni var iestatīt augstāku par 6. līmeni (7., 8. un 9.). Ja otrajai zonai ir iestatīts līmeņa pastiprinātājs, pirmā zona pārslēdzas uz 6. līmeni.

Ēdiena gatavošanas platvirsmas zonas ieslēgšana

1. Pieskarieties taustiņam "P", lai ieslēgtu plīts virsmu.
2. Lai ieslēgtu ēdiena gatavošanas platvirsmas zonu, aptuveni 3 sekundes vienlaikus turiet nospiešus abu ēdiena gatavošanas zonu taustiņus "P".



» Aizmugurējā kreisās puses ēdiena gatavošanas zonā būs redzama "0". Priekšējā kreisās puses ēdiena

gatavošanas zonā parādīsies "—", un tiks ieslēgta ēdiena gatavošanas platvirsmas zona.

3. Pieskarieties aizmugurējās kreisās puses ēdiena gatavošanas zonas taustiņiem "—" / "P", lai iestatītu temperatūru diapazonā no "0" līdz "9".

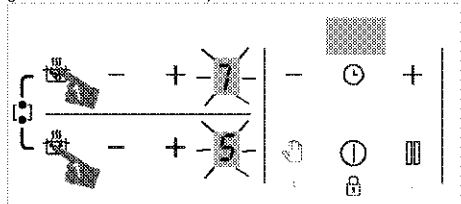
i Kad ēdiena gatavošanas platvirsmas zona ieslēgta, varēs iestatīt temperatūru, izmantojot aizmugurējās kreisās puses ēdiena gatavošanas zonas taustiņus "—" / "P". Temperatūru nevar iestatīt ar priekšējās kreisās puses ēdiena gatavošanas zonas taustiņiem "—" / "P".

i Ēdiena gatavošanas kreisās puses platvirsmas zonu skaidrojums ir piemērs. Ja ēdiena gatavošanas platvirsmas zona ir arī plīts virsmas labajā pusē, uz to attiecas tie paši norādījumi.

» Ēdiena gatavošanas zona sāks darboties.

Ēdiena gatavošanas platvirsmas zonas ieslēgšana vienas vai abu kreisās puses ēdiena gatavošanas zonu darbības laikā

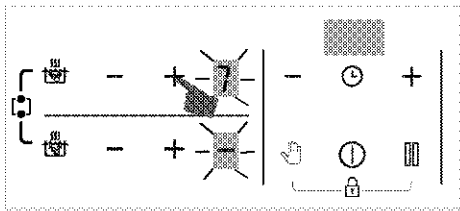
Kamēr darbojas viena vai abas kreisās puses ēdiena gatavošanas zonas, varat apvienot abas ēdiena gatavošanas zonas, ieslēdzot ēdiena gatavošanas platvirsmas zonu. Šādi varat izmantot platāku ēdiena gatavošanas zonu tādā pašā līmenī.



1. Lai ieslēgtu ēdiena gatavošanas platvirsmas zonu, kad ir ieslēgta viena vai abas kreisās puses ēdiena gatavošanas zonas, aptuveni 3 sekundes vienlaikus turiet nospiešus abu ēdiena gatavošanas zonu taustiņus "P".

» Aizmugurējās kreisās puses ēdiena gatavošanas zonas displejā būs redzama pēdējās izvēlētas gatavošanas zonas temperatūras vērtība, un tiks ieslēgta ēdiena gatavošanas platvirsmas zona.

» Apvienotās ēdiena gatavošanas zonas turpinās darboties ar kreisās puses ēdiena gatavošanas zonai izvēlēto temperatūras un taimera (ja pieejams) vērtību. Tiks atcelta kreisās puses ēdiena gatavošanas zonas vērtība, kas tika iestatīta pirms gatavošanas zonu apvienošanas.



» Lai mainītu temperatūru, pieskarieties aizmugurējās kreisās puses ēdiena gatavošanas zonas taustiņiem

""/"" un iestatiet vēlamu temperatūru.

i Ja pieskarsities kreisās puses ēdiena gatavošanas zonas taustiņam "", kad ir ieslēgta ēdiena gatavošanas platvirsmas zona, ēdiena gatavošanas zonas darbosies pastiprinātāja līmeni.

Ēdiena gatavošanas platvirsmas zonu izslēgšana

Ēdiena gatavošanas platvirsmas zonu var izslēgt 4 veidos.

1. **Samazinot temperatūru līdz "0" līmenim**
Lai izslēgtu ēdiena gatavošanas platvirsmas zonu, varat samazināt temperatūras līmeni līdz "0".
2. **Izmantojot izslēgšanas funkciju taimerī atbilstoši ēdiena gatavošanas platvirsmas zonai.**

Kad iestatītais laiks būs pagājis, taimeris izslēgs ēdiena gatavošanas platvirsmas zonu. Kreisās puses ēdiena gatavošanas zonas displejā parādīsies **0**, bet taimera displejā būs redzams **00**.

3. **Vienlaikus pieskaroties jebkuras kreisās puses**

ēdiena gatavošanas zonas taustiņiem ""/".

Vienlaikus pieskaroties jebkuras kreisās puses ēdiena gatavošanas zonas taustiņiem ""/"", ēdiena gatavošanas zonas tiks atdalītas un izslēgtas.

4. **Aptuveni 3 sekundes vienlaikus turot nospiešus abu ēdiena gatavošanas zonu taustiņus ".**

Ēdiena gatavošanas zonas tiks izslēgtas, ja aptuveni 3 sekundes vienlaikus turēsīt nospiešus abu ēdiena gatavošanas zonu taustiņus ".

Tīrīšanas bloķēšana

Izmantojot tīrīšanas bloķēšanas funkciju, 20 sekundes tiks bloķēta visu vadības paneļa taustiņu darbība, kamēr plīts virsma ir ieslēgta, lai lietotājs varētu veikt ātru tīrīšanu. Šajā laikā ierīcei netiks pievadīta strāva.

Tīrīšanas bloķēšanas funkcijas aktivizēšana

1. Kad ir ieslēgta jebkura ēdiena gatavošanas zona,

turiet nospiestu taustiņu "", līdz tiek atskaņots **viens skaņas signāls**.

Plīts virsmas taimera displejā tiks sāka laika atskaite, sākot no 20. Šajā laikā nedarbosies neviens paneļa taustiņš, izņemot taustiņu ".

Tīrīšanas bloķēšanas funkcijas deaktivizēšana

Lai deaktivizētu tīrīšanas bloķēšanas funkciju, nav jānospiež neviens taustiņš. Pēc 20 sekundēm plīts virsma atskaņos skaņas signālu un tīrīšanas bloķēšanas funkcija tiks automātiski izslēgta.

i Ja vēlaties izslēgt tīrīšanas bloķēšanas funkciju ātrāk, turiet nospiestu taustiņu "", līdz tiek atskaņoti **divi skaņas signāli**.

Bērnu drošības funkcija

Kad ēdiena gatavošanas zonas ir izslēgtas, varat aizsargāt plīts virsmu ar bērnu drošības funkciju, lai bērni nevarētu ieslēgt ēdiena gatavošanas zonas. Bērnu drošības funkciju var aktivizēt vai deaktivizēt tikai tad, ja ēdiena gatavošanas zonas ir izslēgtas (darbojas gaidīšanas režīmā).

Bērnu drošības funkcijas aktivizēšana

1. Kad plīts virsma ir gaidīšanas režīmā, vienlaikus

turiet nospiestu taustiņu ""/"", līdz tiek atskaņots **viens skaņas signāls**.

Tiks ieslēgta bērnu drošības funkcija. Visu ēdiena gatavošanas zonu displejā īslaicīgi parādīsies **"L"**, un tiks ieslēgts taustiņa "" decimāldaļu atdalītājs.

i Ja laikā, kad ir ieslēgta bērnu drošības funkcija, tiks nospiešs jebkurš taustiņš, tiks atskaņoti divi skaņas signāli un visos ēdiena gatavošanas zonu displejos mirgos burts **"L"**.

Bērnu drošības funkcijas deaktivizēšana

1. Kad bērnu drošības funkcija ir ieslēgta, vienlaikus



turiet nospiestu taustiņu ""/"", līdz tiek atskaņoti **divi skaņas signāli**.

» Bērnu drošības funkcija tiks izslēgta. Visos ēdiena gatavošanas zonu displejos sāks mirgot **"L"** un "" indikators nodzisis.

Taustiņu bloķēšanas funkcija



Varat aktivizēt taustiņu bloķēšanas funkciju, lai izvairītos no nejaušas funkciju maiņas plīts virsmas darbības laikā.

Taustiņu bloķēšanas funkcijas aktivizēšana

1. Vienlaikus turiet nospiestu taustiņu  un , līdz tiek atskaņots **viens skaņas signāls**. Tiks ieslēgta taustiņu bloķēšanas funkcija un ieslēgsies taustiņa "f" decimāldaļu atdalītājs.

i Taustiņu bloķēšanas funkciju var aktivizēt tikai darbības režīmā. Pēc taustiņu bloķēšanas funkcijas aktivizēšanas varēs izmantot tikai taustiņu "f". Ja pieskarsities jebkurai citai pogai, sāks mirgot taustiņa "f" decimāldaļu atdalītājs, norādot, ka ir ieslēgta taustiņu bloķēšanas funkcija. Ja laikā, kad ir bloķēti taustiņi, ieslēgsit plīts virsmu, būs jādeaktivizē taustiņu bloķēšanas funkcija, lai varētu atkal ieslēgt plīts virsmu. Ja pieskarsities citam taustiņam, neizslēdzot taustiņu bloķēšanas funkciju, visu ēdiena gatavošanas zonu displejos sāks mirgot "L", norādot, ka ir aktivizēta taustiņu bloķēšanas funkcija. Izslēdziet taustiņu bloķēšanas funkciju, lai atkal ieslēgtu plīts virsmu.




Taustiņu bloķēšanas funkcijas deaktivizēšana

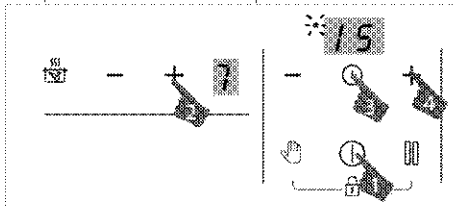
1. Kad taustiņu bloķēšanas funkcija ir ieslēgta, vienlaikus pieskarieties taustiņam  un , līdz tiek atskaņoti **divi skaņas signāli**.
- » Taustiņa "f" indikators nodzisis un vadības panelis tiks atbloķēts.


Taimera funkcija



Šī funkcija atvieglo ēdiena gatavošanu. Jums nebūs jāuzrauga plīts virsma visu ēdiena gatavošanas laiku. Iestatītā laika perioda beigās ēdiena gatavošanas zona tiks automātiski izslēgta.

Taimera aktivizēšana


1. Ieslēdziet plīts virsmu, pieskaroties taustiņam .
2. Noregulējiet vajadzīgo temperatūras līmeni, pieskaroties zonas taustiņiem , .



3. Lai aktivizētu taimeri, pieskarieties taustiņam . Taimera displejā parādīsies simbols "00" un izvēlētās gatavošanas zonas decimāldaļu atdalītājs.

4. Iestatiet vajadzīgo ilgumu, pieskaroties taimera taustiņiem , .
5. Iestatījums tiks aktivizēts pēc 10 sekundēm. Taimera displejā sāks mirgot izvēlētās gatavošanas zonas decimāldaļu atdalītājs.
6. Lai iestatītu taimerus citām ēdiena gatavošanas zonām, atkārtojiet iepriekš aprakstītās darbības.

i Ja dažādām zonām tiek iestatītas vismaz vairākas taimera vērtības, taimera displejā būs redzams tās zonas taimers, kuram ir mazākā vērtība, un sāks mirgot šīs zonas decimāldaļu atdalītājs. Nepārtraukti degs arī pārējo zonu decimāldaļu atdalītāji.

i Lai skatītu atlikušo ēdiena pagatavošanas laiku, pieskarieties visu ēdiena gatavošanas zonu taustiņam . Katru reizi pieskaroties, tiks parādīta citas zonas taimera vērtība. Visbeidzot tiks atkal parādīta mazākā taimera vērtība.

i Taimeri nevar iestatīt, neizvēloties ēdiena gatavošanas zonu un tās temperatūras vērtību.

i Taimeri var iestatīt tikai ieslēgtām ēdiena gatavošanas zonām.

Taimera deaktivizēšana

Kad iestatītais laiks pagājis, plīts virsma tiks automātiski izslēgta un atskaņēs skaņas signāls. Lai izslēgtu skaņas signālu, nospiediet jebkuru taustiņu. Ja nenospiedīsiet nevienu taustiņu, skaņas signāls tiks atcelts pēc dažām minūtēm.

Taimeru deaktivizēšana pirms darbības laika beigām

Ja deaktivizēsiet taimeri pirms darbības laika beigām, plīts virsma turpinās darboties iestatītajā temperatūrā, līdz izslēgsit plīts virsmu. Pirms darbības laika beigām taimeri var deaktivizēt divos veidos.

Deaktivizējiet attiecīgās zonas taimeri, samazinot tā vērtību līdz "00".

1. Pieskarieties taimera taustiņiem , , līdz tās ēdiena gatavošanas zonā, kurā ir ieslēgts taimers, tiek parādīts simbols "00".
- » Attiecīgās zonas decimāldaļu atdalītāja simbols vairs nebūs redzams, un taimera funkcija tiks atcelta.

Deaktivizējiet attiecīgās zonas taimeris, vienlaikus

pieskaroties atbilstošās zonas taustiņiem "-----"



1. Vienlaikus pieskarieties atbilstošās zonas

taustiņiem "-----"/"-----".

» Attiecīgās zonas decimāldaļu atdalītāja simbols vairs nebūs redzams, un taimera funkcija tiks atcelta.



Pabeidzot šo darbību, attiecīgās zonas temperatūras līmenis būs "0" saskaņā ar taimera līmeni.

Apturēšanas funkcija

Izmantojot šo funkciju, ir iespējams samazināt gatavošanas zonu darba temperatūru līdz mazākajam līmenim (1. līmenis).



Ja kādai ēdiena gatavošanas zonai ir iestatīts taimeris, tas turpinās darboties pēc funkciju apturēšanas.

1. Kad darbojas kāda no ēdiena gatavošanas zonām, pieskarieties taustiņam "□□".

Visas ēdiena gatavošanas zonas darbosies minimālā līmenī (1. līmenis). Ieslēgto ēdiena gatavošanas zonu displejs tiks parādīts simbols "□□".

2. Vēlreiz pieskarieties taustiņam "□□", lai atkārtoti aktivizētu visas apturētās ēdiena pagatavošanas zonas ar iepriekšējiem iestatījumiem.

Droša un efektīva ēdiena gatavošanas indukcijas zonu izmantošana

Darbības princips: Indukcijas plīts virsma tieši sakarsē ēdiena gatavošanai paredzēto trauku. Tāpēc tai ir daudzas priekšrocības, salīdzinot ar citu veidu plīts virsmām. Tā darbojas daudz efektīvāk, un plīts virsma ir vēsāka.

Indukcijas plīts virsma ir aprīkota ar augstākās kvalitātes drošības sistēmām maksimāli drošai lietošanai.



Plīts virsma var būt aprīkota ar indukcijas zonām ēdiena gatavošanai, un šo zonu diametrs atkarībā no modeļa ir 145, 180, 210 un 280 mm. Izmantojot indukcijas funkciju, katra ēdiena gatavošanas zona automātiski nosaka uz tās novietoto trauku. Enerģija tikai ģenerēta tikai vietās, kur trauks saskaras ar ēdiena gatavošanas zonu, tādēļ tiek panākts minimāls enerģijas patēriņš.

Darbības laika ierobežojumi

Plīts virsmas vadības ierīcēm ir darbības laika ierobežojums. Ja viena vai vairākas ēdiena

gatavošanas zonas paliek ieslēgtas, pēc noteikta laika perioda tās tiks automātiski izslēgtas (skatiet 1. tabulu). Ja ēdiena gatavošanas zonai ir taimeris, vēlāk tiks izslēgts arī taimera displejs.

Darbības laika ierobežojums ir atkarīgs no izvēlētā temperatūras līmeņa. Šim temperatūras līmenim ir maksimāls darbības laiks.

Ja ēdiena gatavošanas zona ir automātiski izslēgta, kā aprakstīts iepriekš, plīts lietotājs var to atkārtoti ieslēgt.

1. tabula: Darbības laika ierobežojumi

Temperatūras līmenis	Darbības laika ierobežojums — viena stunda
0	0
1	6
2	6
3	5
4	5
5	4
6	1,5
7	1,5
8	1,5
9	20 minūtes
P (pastiprināts)	10 minūtes (*)
(*) Pēc 5 minūtēm plīts virsma pārslēgsies 9. līmenī	

Aizsardzība pret pārkaršanu

Plīts virsma ir aprīkota ar sensoriem, kas nodrošina aizsardzību pret pārkaršanu. Turpmāk ir aprakstītas iespējamās pārkaršanas pazīmes:

- Ieslēgtā ēdiena gatavošanas zona var tikt izslēgta.
- Izvēlētais līmenis var samazināties no augstāka līmeņa līdz 7. līmenim.

Pārplūšanas drošības sistēma

Plīts virsma ir aprīkota ar pārplūšanas drošības sistēmu. Ja ēdiens pārplūst un izšļakstās uz vadības paneļa, sistēma automātiski atvieno ierīci no elektrotīkla un izslēdz plīts virsmu. Šajā laikā displejā tiek parādīts brīdinājums "E".

Precīzs jaudas iestatījums

Viens no indukcijas plīts virsmas darbības principiem ir tūlītēja reakcija uz komandām. Tā ļoti ātri maina jaudas iestatījumus. Tādējādi varat novērst ēdiena (tostarp ūdens, piena utt.) pārplūšanu pāri katla malai.

Darbības troksņi




Indukcijas plīts virsma var radīt troksni. Šādas skaņas ir raksturīgas, un tās ir daļa no ēdiena pagatavošanas, izmantojot indukciju.

- Troksnis kļūst skaļāks augstā temperatūrā.
- Skaņu var radīt kastroļa materiāla sakausējums.
- Zemā temperatūrā darbības principu dēļ var būt dzirdama regulāra ieslēgšanās/izslēgšanās skaņa.
- Troksnis var būt dzirdams, karsējot tukšu kastrolī. Troksnis vairs nebūs dzirdams, kad ēdiena pagatavošanas traukā ieliesit ūdeni vai ieliksiet ēdienu.
- Var būt dzirdams elektrosistēmu dzesējošā ventilatora troksnis.

Kļūdu ziņojumi

2. tabula: Kļūdu kodi un kļūdu cēloņi

Kļūdas cēlonis	Indikators	Displejs
Nospieši divi vai vairāki taustiņi	Mirgo simbols "E"	Ēdiena gatavošanas zonas displejs
Plīts virsma ir pārkarsusi	Mirgo simbols "H"	Ēdiena gatavošanas zonas displejs

	Plašāku informāciju par kļūdu ziņojumiem, kas var tikt parādīti skārienvadības panelī, skatiet 2. tabulā.
	Ja skārienvadības paneļa virsma tiek pakļauta intensīvai garaiņu iedarbībai, visa vadības sistēma var tikt izslēgta un atskanēt kļūdas skaņas signāls.
	Nodrošiniet, lai skārienvadības paneļa virsma būtu tīra. Var tikt konstatēta nepareiza darbība.

6 Apkope un tīrīšana

Vispārīga informācija

Regulāra tīrīšana pagarina iekārtas kalpošanas laiku un samazina bieži sastopamas problēmas.



BĪSTAMI:

Pirms apkalpošanas un tīrīšanas darbu uzsākšanas atvienojiet iekārtu no barošanas avota.

Pastāv elektriskās strāvas trieciena risks.



BĪSTAMI:

Pirms tīrīšanas sākšanas ļaujiet iekārtai atdzist.

Karstas virsmas var izraisīt apdegumus!

- Pēc katras lietošanas reizes rūpīgi notīriet iekārtu. Šādi būs iespējams daudz vieglāk notīrīt pēc ēdiena gatavošanas palikušās atliekas, tādejādi izvairoties no to piedegšanas nākamajā iekārtas izmantošanas reizē.
- Iekārtas tīrīšanai nav nepieciešami īpaši tīrīšanas līdzekļi. Iekārtas tīrīšanai izmantojiet siltu ūdeni un mazgāšanas šķidrumu, mikstu drāniņu vai švammīti un noslaukiet iekārtu ar mikstu drāniņu.
- Vienmēr pārliecinieties, vai pēc tīrīšanas un uzreiz pēc izšļakstīšanās ir rūpīgi noslaucīts viss liekais ūdens.
- Nerūsējošā tērauda virsmu un roktura tīrīšanai neizmantojiet tīrīšanas līdzekļus, kuru sastāvā ir skābe vai hlorīds. Lai notīrītu šīs daļas, izmantojiet mikstu drāniņu un šķidro mazgāšanas līdzekli (kas nav abrazīvs) un slaukiet tikai vienā virzienā.



Virsmu var sabojāt zināmi mazgāšanas līdzekļi vai tīrīšanas materiāli.

Tīrīšanai neizmantojiet agresīvus mazgāšanas līdzekļus, tīrīšanas pulverus/krēmus vai citus asus priekšmetus.



Ierīces tīrīšanai neizmantojiet tvaika tīrītājus, jo tas var izraisīt elektriskās strāvas triecieni.

Plīts virsmas tīrīšana

Stikla keramikas virsmas

Noslaukiet stikla keramikas virsmu ar aukstā ūdenī samitrinātu drāniņu, lai uz virsmas nepaliktu tīrīšanas līdzeklis. Noslaukiet ar mikstu un sausu drāniņu. Nākamo reizi izmantojot plīts virsmu, mazgāšanas līdzekļa paliekas var sabojāt stikla keramikas virsmu. Uz stikla keramikās virsmas piekaltušās paliekas nekādā gadījumā nedrīkst noskrāpēt ar nažu asmeņiem ar āķīšiem, metāla kasīkli vai līdzīgiem rīkiem.

Notīriet kažka traipus (dzeltenos plankumus) ar nelielu daudzumu kažkaktmens tīrītāja, piemēram, etiķi vai citronu sulu. Varat lietot arī piemērotos veikalos nopērkamos produktus.

Ja virsma ir ļoti netīra, uzlejiet tīrīšanas līdzekli uz švammītes un pagaidiet, līdz tas ir labi absorbēts. Pēc tam notīriet plīts virsmu ar mitru lupatīņu.



Produktus uz cukura bāzes (tādus kā biezs krēms un sirups) ir jānotīra nekavējoties, negaidot, kamēr virsma atdzis. Pretējā gadījumā stikla keramikas virsma var tikt sabojāta.

Laika gaitā var notikt neliela pārklājuma un citu virsmu krāsas izbalēšana. Tas neietekmēs iekārtas darbību. Stikla keramikas virsmas izbalēšana un traipi ir parasta parādība, un tas nav defekts.

7 Traucējummeklēšana

Iekārta sakaršanas un atdzišanas laikā rada metāliskus troksņus.

- Kad metāla daļas ir sakarsušas, tās var izplesties un radīt troksni. >>> *Tā nav darbības kļūda.*

Iekārta nedarbojas.

- Galvenais drošinātājs ir bojāts vai atvienojies. >>> *Pārbaudiet drošinātājus, kas atrodas drošinātāju kārbā. Ja nepieciešams, tos nomainiet vai atkal aktivizējiet.*
- Iekārta nav pievienota (iezemētai) kontaktligzdai. >>> *Pārbaudiet spraudkontakta savienojumu.*
- Ja displejs netiek izgaismots pēc atkārtotas plīts virsmas ieslēgšanas >>> *Atvienojiet iekārta ar slēgiekārtas palīdzību. Pagaidiet 20 sekundes un vēlreiz to pievienojiet.*
- Aktivizēta aizsardzība pret pārkaršanu. >>> *Ļaujiet plīts virsmai atdzist.*
- Ēdiena gatavošanai izvēlētais katls nav piemērots. >>> *Pārbaudiet katlu.*

Ēdiena gatavošanas zonas displejā parādās "L" simbols.

- Katls nav novietots uz aktīvas ēdiena gatavošanas zonas. >>> *Pārbaudiet, vai katls ir novietots uz ēdiena gatavošanas zonas.*
- Katls nav piemērots ēdiena gatavošanai ar indukcijas palīdzību. >>> *Pārbaudiet, vai ēdiena gatavošanai paredzētais katls ir piemērots indukcijas plīts virsmai.*
- Ēdiena gatavošanai paredzētais katls nav pareizi novietots centrā vai katla apakšējā virsma nav pietiekami plata ēdiena gatavošanas zonai. >>> *Izvēlieties pietiekami platu katlu un novietojiet to pareizi uz ēdiena gatavošanas zonas.*
- Ēdiena gatavošanai paredzētais katls ir pārkaršis vai ēdiena gatavošanas zona ir pārkaršusi. >>> *Ļaujiet tiem atdzist.*

Izvēlēta ēdiena gatavošanas zona darbības laikā piepēši izslēdzas.

- Iespējams pagājis ēdiena gatavošanas laiks izvēlētajā ēdiena gatavošanas zonā. >>> *Varat iestatīt jaunu ēdiena gatavošanas laiku vai beigt ēdiena gatavošanu.*
- Aktivizēta aizsardzība pret pārkaršanu. >>> *Ļaujiet plīts virsmai atdzist.*
- Iespējams kāds priekšmets nosedz skārienvadības paneli. >>> *Nonemiet šo objektu no paneļa.*

Katls nesakarst, kaut arī ēdiena gatavošanas zona ir ieslēgta.

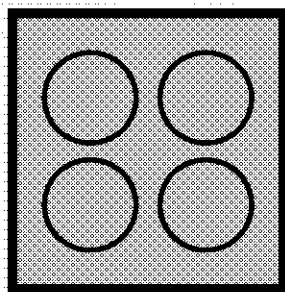
- Katls nav piemērots ēdiena gatavošanai ar indukcijas palīdzību. >>> *Pārbaudiet, vai ēdiena gatavošanai paredzētais katls ir piemērots indukcijas plīts virsmai.*
- Ēdiena gatavošanai paredzētais katls nav pareizi novietots centrā vai katla apakšējā virsma nav pietiekami plata ēdiena gatavošanas zonai. >>> *Izvēlieties pietiekami platu katlu un novietojiet to pareizi uz ēdiena gatavošanas zonas.*



Ja nevarat novērst problēmu arī pēc visu šajā sadaļā doto norādījumu izpildes, tad sazinieties ar pilnvarotu apkalpošanas speciālistu vai šīs iekārtas pārdevēju. Nekādā gadījumā nemēģiniet pats salabot bojāto iekārta.

Plită încorporată

Manual de utilizare



RO

beko

Vă rugăm să citiți mai întâi manualul de utilizare!

Stimate client,

Vă mulțumim pentru că ați ales un produs Beko. Sperăm să obțineți cele mai bune rezultate de pe urma folosirii produsului nostru care a fost fabricat utilizând o calitate superioară și o tehnologie modernă. Prin urmare, vă rugăm să citiți cu atenție întregul manual de utilizare și documentele însoțitoare ale acestuia înainte de utilizarea produsului și să le păstrați pentru consultări ulterioare. În cazul în care predați produsul altcuiva, predați și manualul de utilizare. Respectați toate avertizările și informațiile din manualul de utilizare.

Rețineți că manualul de utilizare se aplică și pentru alte modele. Diferențele dintre modele vor fi identificate în manual.

Explicația simbolurilor

În manualul de utilizare sunt utilizate următoarele simboluri:



Informații importante sau recomandări utile cu privire la utilizare.



Avertisment de situații periculoase cu privire la viață și proprietate.



Avertisment de șoc electric



Avertisment de risc de incendiu.



Avertisment de suprafețe fierbinți.



Arçelik A.Ş.
Karaağaç caddesi No:2-6
34445 Sütlüce/Istanbul/TURKEY
Made in TURKEY

1 Instrucțiuni importante și avertismente privind siguranța și mediul înconjurător	4
Siguranța generală.....	4
Siguranța instalațiilor electrice	4
Siguranța produsului	5
Domeniu de utilizare	7
Siguranța copiilor.....	7
Depozitarea la deșeurile a produsului vechi.....	7
Depozitarea la deșeurile a materialelor de ambalare ...	7
2 Informații generale	8
Prezentare generală	8
Specificații tehnice.....	8
3 Instalare	9
Înainte de instalare.....	9
Instalarea și conectarea	9
Transportul ulterior.....	12
4 Pregătiri	13
Sfaturi pentru economisirea energiei	13
Prima utilizare	13
Curățarea inițială a aparatului.....	13
5 Utilizarea plitei	14
Informații generale despre prepararea alimentelor .	14
Utilizarea plitelor.....	15
Panou de comandă	15
6 Întreținere și curățare	22
Informații generale	22
Curățarea plitei	22
7 Remedierea problemelor	23

1 Instrucțiuni importante și avertismente privind siguranța și mediul înconjurător

Această secțiune conține informații cu privire la siguranța care vă vor ajuta să vă protejați împotriva riscului de vătămare corporală sau pagube materiale. Nerespectarea acestor instrucțiuni va duce la anularea oricărei garanții.

Siguranța generală

- Acest produs poate fi utilizat de către copii cu vârsta peste 8 ani sau mai mari și persoane cu capacități fizice, senzoriale sau mentale reduse sau lipsă de experiență și cunoștințe, dacă sunt supravegheați sau instruiți cu privire la utilizarea produsului într-o manieră sigură și înțeleg pericolele implicate.
Acest produs nu este destinat pentru jocul copiilor. Curățarea și întreținerea nu vor fi efectuate de către copii fără supraveghere.
- Acest aparat nu este destinat utilizării de către persoane (inclusiv copii) cu capacități fizice, senzoriale sau mintale reduse, sau lipsă de experiență și cunoștințe necesare, exceptând cazul în care sunt supravegheați sau instruiți.
Acest produs nu este destinat pentru jocul copiilor nesupravegheați.

- Dacă produsul este înmânat către altcineva pentru uz personal sau în scopuri de utilizare second-hand, manualul de utilizare, etichetele produsului, documente importante și componente trebuie de asemenea înmanate împreună cu acesta.
- Procedurile de instalare și reparații trebuie efectuate de către agenți de service autorizați. Producătorul nu este răspunzător pentru daunele rezultate din procedurile efectuate de către persoanele neautorizate care pot anula și garanția. Înainte de instalare, citiți instrucțiunile cu atenție.
- Nu folosiți produsul dacă este defect sau prezintă defecte vizibile.
- După fiecare utilizare verificați dacă butoanele produsului sunt închise.

Siguranța instalațiilor electrice

- Dacă produsul are o defecțiune, nu trebuie folosit decât după ce este reparat de către un agent de service autorizat. Pericol de electrocutare!
- Conectați produsul numai la o priză/linie împământată cu tensiunea și protecția indicată în

"Specificații tehnice".

Împământarea trebuie efectuată de un electrician calificat la folosirea produsului cu sau fără transformator. Compania noastră nu își asumă răspunderea pentru daunele survenite în urma împământării neconforme cu normele locale.

- Nu spălați niciodată produsul turnând apă pe acesta! Pericol de electrocutare!
- Produsul trebuie scos din priză în timpul instalării, întreținerii, curățării și reparațiilor.
- În cazul deteriorării cablului de alimentare, acesta trebuie înlocuit de producător, de agentul său de service sau de o persoană cu calificări similare pentru a evita pericolele.
- Aparatul trebuie instalat astfel încât să permită deconectarea totală de la rețeaua electrică. Separarea trebuie să se realizeze fie printr-un ștecher, fie printr-un comutator încorporat în instalația electrică fixă, conform normelor de construcții.
- Lucrările la echipamentele și rețelele electrice pot fi efectuate numai de persoane calificate autorizate.
- În cazul unei defecțiuni, opriți produsul și deconectați-l de la

rețeaua de electricitate. Decuplați siguranța de la panoul electric.

- Asigurați-vă că siguranța are capacitatea adecvată pentru acest produs.

Siguranța produsului

- **AVERTISMENT:** Aparatul și piesele sale accesibile pot deveni fierbinți în timpul folosirii. Evitați atingerea elementelor fierbinți. Copiii mai mici de 8 ani trebuie ținuti la distanță sau supravegheați continuu.
- Nu folosiți produsul când logica sau coordonarea vă sunt afectate de alcool și / sau medicamente.
- Aveți grijă când preparați rețete care includ băuturi alcoolice. Alcoolul se evaporă la temperaturi mari și poate provoca incendii deoarece se va aprinde în contact cu suprafețele fierbinți.
- Nu lăsați materiale inflamabile lângă produs, deoarece părțile laterale ale acestuia se pot încălzi în timpul utilizării.
- Asigurați-vă că orificiile de ventilare nu sunt înfundate.
- Nu folosiți sisteme cu aburi pentru a curăța acest aparat, deoarece există pericol de șoc electric.
- **AVERTISMENT:** Prepararea nesupravegheată pe plită a alimentelor cu ulei sau grăsime poate fi periculoasă și poate

provoca incendii. Nu încercați NICIODATĂ să stingeți un incendiu cu apă, ci opriți aparatul, apoi acoperiți flacăra cu un capac sau cu o pătură contra incendiului.

- **ATENȚIE:** Procesul de gătire trebuie supravegheat. Un proces de gătire de scurtă durată trebuie supravegheat tot timpul.
- **AVERTISMENT:** Pericol de incendiu: Nu depozitați obiecte pe suprafețele de gătit.
- **AVERTISMENT:** Dacă suprafața este crăpată, opriți aparatul pentru a evita pericolul de șoc electric.
- În cazul spargerii sticlei plitei : Opriti imediat toate arzătoarele și orice element electric de încălzire și izolați produsul de rețeaua electrică. Nu atingeți suprafața produsului. Nu utilizați produsul.
- După folosire, opriți elementele plitei folosind comenzile și nu vă bazați pe detectorul de recipient.
- Nu amplasați pe plită obiecte metalice cum sunt cuțitele, furculițele, lingurile și capacele, deoarece acestea se pot înfierbânta.
- Aparatul nu este proiectat pentru a fi utilizat prin intermediul unui cronometru extern sau al unui sistem de telecomandă separat.

- Presiunea vaporilor produși datorită umezelii de pe suprafața plitei sau de pe partea inferioară a recipientului poate provoca deplasarea recipientului. Asigurați-vă așadar că suprafața cuptorului și partea inferioară a recipientelor este întotdeauna uscată.
- Plitele sunt dotate cu un sistem cu inducție. Plitele cu inducție economisesc timp și bani în cazul folosirii unor recipiente adecvate pentru sistemul cu inducție; în caz contrar, plitele nu vor funcționa. Vezi. *Informații generale despre prepararea alimentelor, pagina 14* , selectarea recipientelor.
- Deoarece plitele cu inducție creează un câmp magnetic, pot afecta negativ persoanele care folosesc dispozitive cum ar fi o pompă de insulină sau un stimulator cardiac.
- **AVERTISMENT:** Folosiți doar protecții pentru plită fabricate sau recomandate în instrucțiuni de către producătorul mașinii de gătit, sau protecțiile încorporate în aparat. Utilizarea unor protecții inadecvate poate provoca accidente.

Pentru a preveni incendiile;

- Asigurați-vă că ștecherul este conectat corect la priză pentru a nu face scântei.
- Nu folosiți cabluri deteriorate, tăiate sau prelungitoare; folosiți cablul original.
- Asigurați-vă că ștecherul nu este umed sau ud.

Domeniu de utilizare

- Acest produs este destinat uzului casnic. Se interzice utilizarea comercială.
- Acest aparat este destinat numai gătitului alimentelor. Nu trebuie folosit pentru alte scopuri, de exemplu pentru încălzirea încăperilor.
- Producătorul nu este responsabil pentru pagubele provocate de utilizarea sau manipularea incorectă.

Siguranța copiilor

- **AVERTISMENT:** Componentele accesibile se pot înfierbânta în timpul folosirii. Nu lăsați copiii să se apropie de aparat.
- Ambalajele pot fi periculoase pentru copii. Nu lăsați ambalajele la îndemâna copiilor. Depozitați la deșeurile toate ambalajele conform standardelor de mediu.

- Produsele electrice sunt periculoase pentru copii. Nu lăsați copiii să se apropie de produs în timp ce funcționează și nu îi lăsați să se joace cu acesta.
- Nu amplasați pe aparat obiecte pe care copiii ar fi tentați să le apuce.

Depozitarea la deșeurile a produsului vechi

Conformitate cu Directiva WEEE și depozitarea la deșeurile a produsului uzat:



Acest produs respectă Directiva UE WEEE (2012/19/UE). Produsul este marcat cu un simbol de clasificare pentru deșeurile electrice și electronice (WEEE).

Acest produs a fost fabricat folosind piese și materiale de înaltă calitate, care pot fi refolosite și reciclate. Nu depozitați produsul uzat împreună cu gunoierul menajer la sfârșitul duratei sale de funcționare. Duceți-l la un centru de colectare pentru reciclarea echipamentelor electrice și electronice. Luați legătura cu autoritățile locale pentru a afla informații despre aceste centre de colectare.

Conformitate cu Directiva RoHS:

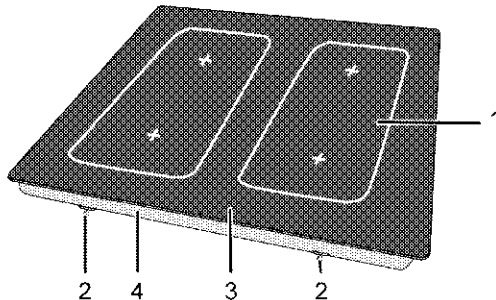
Produsul pe care l-ați achiziționat respectă Directiva UE RoHS (2011/65/UE). Nu conține materiale dăunătoare și interzise specificate în Directivă.

Depozitarea la deșeurile a materialelor de ambalare

- Materialele de ambalare sunt periculoase pentru copii. Păstrați materialele de ambalare într-un loc sigur, la care copiii nu au acces. Materialele de ambalare ale produsului sunt fabricate din materiale reciclabile. Sortați-le și depozitați-le la deșeurile în mod corect. Nu le depozitați împreună cu gunoierul menajer.

2 Informații generale

Prezentare generală



- 1 Plită de gătit cu inducție
2 Clemă asamblare
3 Suprafață vitroceramică
4 Capac bază

Specificații tehnice

Tensiune/frecvență	1N 220-240 V~/ 2N 380-415 V ~ 50 Hz
Putere totală	max. 7200 W
Siguranță	32 A / 16 A x 2
Tip cablu / secțiune	min.H05V2V2-F 5 x 1,5 mm ²
Dimensiuni exterioare (înălțime/lățime/adâncime)	55 mm/580 mm/510 mm
Dimensiuni instalare (lățime/adâncime)	560 (+2) mm/490 (+2) mm
Arzătoare	
Stânga spate	Plită de gătit cu inducție
Dimensiune	180 mm
Putere	1800/3000W
Stânga față	Plită de gătit cu inducție
Dimensiune	180 mm
Putere	1800/3000W
Dreapta față	Plită de gătit cu inducție
Dimensiune	180 mm
Putere	1800/3000W
Dreapta spate	Plită de gătit cu inducție
Dimensiune	180 mm
Putere	1800/3000W



Specificațiile tehnice se pot modifica fără preaviz în scopul îmbunătățirii calității produsului.



Ilustrațiile din acest manual au doar rol explicativ, fiind posibil să nu fie identice cu produsul dv.



Valorile declarate pe etichetele produsului sau în documentația însoțitoare sunt obținute în condiții de laborator, conform standardelor în vigoare. Aceste valori pot varia în funcție de condițiile de utilizare și de mediu.

3 Instalare

Produsul trebuie instalat de o persoană calificată, conform reglementărilor în vigoare. În caz contrar, garanția va fi anulată. Producătorul nu își asumă răspunderea pentru daunele produse în urma efectuării procedurilor de către persoane neautorizate și poate anula garanția.



Pregătirea instalațiilor electrice în vederea instalării produsului constituie responsabilitatea clientului.



PERICOL:

Produsul trebuie instalat în conformitate cu toate reglementările locale privind instalațiile de gaz și / sau electricitate.



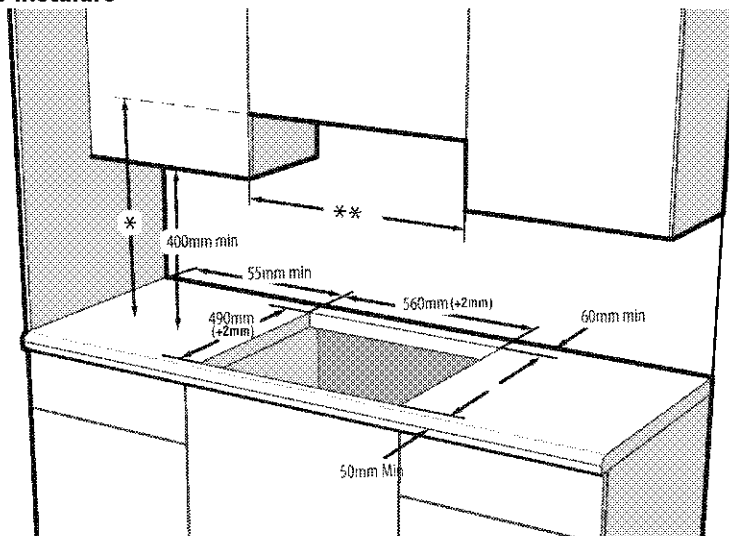
PERICOL:

Înainte de instalare, verificați vizual dacă produsul nu este deteriorat. Dacă este deteriorat, nu îl instalați. Produsele deteriorate sunt periculoase.

Plita este concepută pentru instalarea în mobilierul de bucătărie disponibil în comerț. Între aparat și pereți / mobilierul de bucătărie trebuie păstrată o distanță de siguranță. Vezi figura (valori date în mm).

- Aparatul poate fi instalat și fără obiecte de mobilier în jur. Lăsați o distanță de minim 750 mm deasupra suprafeței plitei.
- (*) Dacă urmează să montați o hotă deasupra mașinii de gătit, citiți instrucțiunile producătorului hoteli cu privire la înălțimea de montare (min. 650 mm)
- Îndepărtați ambalajele și elementele de fixare pentru transport.
- Suprafețele, elementele laminare și adezivii utilizați trebuie să fie rezistenți la căldură (minim 100 °C).
- Blatul trebuie să fie aliniat și fixat în poziție orizontală.
- Tăiați în blat orificiul necesar pentru plită, conform dimensiunilor de instalare.

Înainte de instalare



- * Înălțimea minimă până la hotă conform manualului de instrucțiuni al hoteli
- ** Distanța minimă dintre elementele de mobilier trebuie să fie egală cu lățimea plitei



Nu instalați plita pe zone cu colțuri sau muchii ascuțite.

Pericol de spargere a suprafeței ceramice!


Instalarea și conectarea


- Produsul trebuie instalat în conformitate cu toate reglementările locale privind instalațiile de gaz și electrice.

Racordul electric


Conectați produsul la o priză cu împământare protejată de o siguranță de capacitate adecvată, conform datelor din tabelul "Specificații tehnice". Împământarea trebuie efectuată de un electrician calificat, în momentul folosirii produsului cu sau fără

transformator. Compania noastră nu își asumă răspunderea pentru daunele survenite în urma folosirii produsului fără o instalație de împământare în conformitate cu normele locale.


 **PERICOL:**
Produsul trebuie conectat la rețeaua electrică numai de o persoană calificată și autorizată. Perioada de garanție a produsului începe numai după instalarea corectă. Producătorul nu își asumă răspunderea pentru daunele produse în urma efectuării procedurilor de către persoane neautorizate.

 **PERICOL:**
Cablul de alimentare nu trebuie presat, îndoit, strivit sau atins de piesele fierbinți ale produsului. În cazul în care cablul de alimentare este deteriorat, trebuie înlocuit de un electrician calificat. În caz contrar, există pericol de șoc electric, scurtcircuit sau incendiu!

- Racordurile trebuie să respecte reglementările naționale.
- Parametrii rețelei electrice trebuie să corespundă parametrilor specificați pe eticheta cu tipul produsului. Plăcuța de identificare este amplasată în spatele produsului.
- Cablul de alimentare al produsului trebuie să respecte valorile din tabelul "Specificații tehnice".

 **PERICOL:**
Înainte de a efectua lucrări la instalația electrică, deconectați produsul de la priză. Pericol de electrocutare!

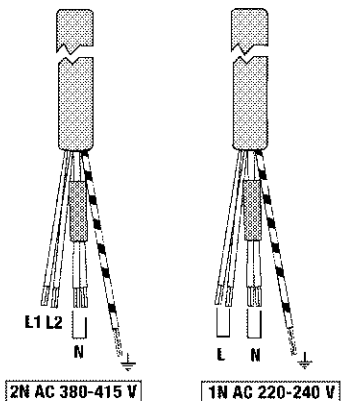
Conectarea cablului de alimentare

 În timpul cablării, respectați normele naționale/locale cu privire la electricitate și folosiți priza și cablul adecvate pentru cupr. În cazul în care limitele de putere ale produsului depășesc capacitatea de transport a curentului prizei/liniei de alimentare, produsul trebuie conectat direct printr-o instalație electrică fixă, fără utilizarea unei prize/linii de alimentare cu curent.


1. Dacă sursa de alimentare nu permite deconectarea tuturor polarităților, trebuie conectată o unitate de deconectare cu separare de cel puțin 3 mm a contactelor (siguranțe, contactori), iar toate polaritățile acestei unități de deconectare trebuie să fie adiacente (nu deasupra) produsului, conform directivelor IEE. Nerespectarea acestor instrucțiuni poate provoca funcționarea defectuoasă și anularea garanției produsului.


Se recomandă ca măsură de protecție suplimentară utilizarea unui întrerupător de curent rezidual.

Dacă produsul este furnizat cu un cablu:





2. Pentru conexiuni monofazice, respectați diagrama de conectare de mai jos:

- Cablul maro/negru = L (Fază)
 - Cablul albastru/gri = N (Nul)
 - Cablu verde/galben = (E)  (împământare)
- » sau

- Cablul gri/negru = L (Fază)
- Cablul albastru/maro = N (Nul)
- Cablu verde/galben = (E)  (împământare)

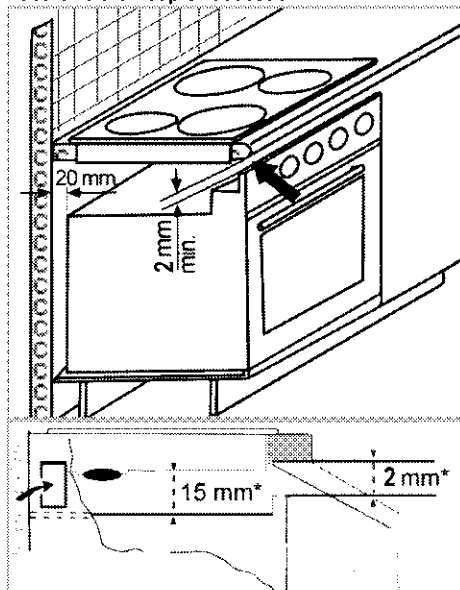
3. Pentru conexiuni cu două faze, respectați diagrama de conectare de mai jos:

- Cablul maro = L1 (Fază 1)
 - Cablul negru = L2 (Fază 2)
 - Cablul albastru/gri = N (Nul)
 - Cablu verde/galben = (E)  (împământare)
- » sau

- Cablul negru = L1 (Fază 1)
- Cablul gri = L2 (Fază 2)
- Cablul albastru/maro = N (Nul)
- Cablu verde/galben = (E)  (împământare)

Instalarea produselor

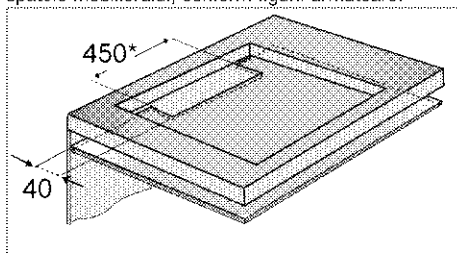
Dacă există un cuptor dedesubt:



min.

Dacă există un blat dedesubt:

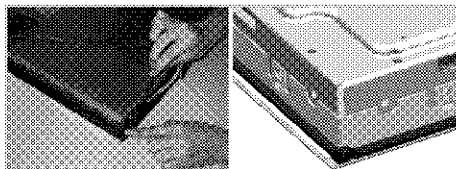
Lăsați un spațiu de ventilare de minim 180 cm² în spatele mobilierului, conform figurii următoare.



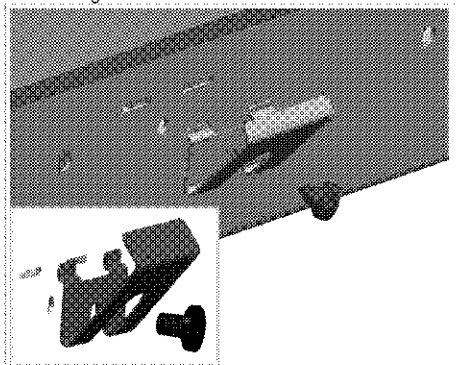
min.

În timpul instalării plitei cu inducție, așezați produsul paralel cu suprafața pe care este instalat. De asemenea, aplicați garnitura de etanșare pe componentele care intră în contact cu blatul, conform descrierii de mai jos, pentru a preveni intrarea lichidelor între produs și blat.

1. Pregătiți suprafața blatului conform figurii.
2. Răsturnați plita și așezați-o pe o suprafață plană.
3. Garnitura de etanșare inclusă în pachet trebuie montată la instalare în jurul plitei pe suprafața inferioară, conform figurii.



4. Fixați arcurile de montare, introducându-le și înșurubându-le prin orificiile carcasei inferioare, conform figurii.

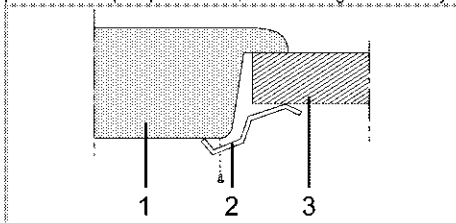


La anumite modele, produsul dumneavoastră poate fi însoțit de arcuri de montare deja instalate.



Numărul arcurilor de montare ale produsului dumneavoastră poate varia în funcție de modelul produsului.

5. Așezați plita pe blat și aliniați-o.
6. După amplasarea plitei pe blat, poate fi fixată cu ușurință folosind clemele. Dacă dimensiunile blatului sunt inadecvate, se pot fixa două cleme de montare pe partea din față a produsului, conform figurii de mai jos.

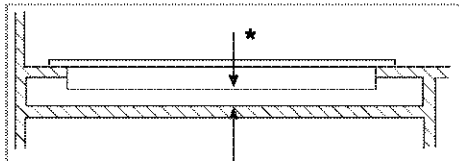


- 1 Plită
- 2 Clemă de instalare
- 3 Blat



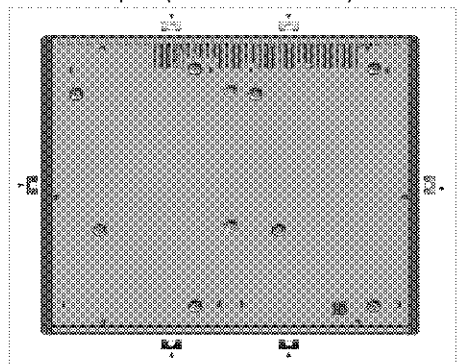
Când instalați plita pe un corp de mobilă, montați un raft care să separe corpul de mobilă de plită, conform figurii de mai sus. Această măsură nu este necesară dacă instalați plita deasupra unui cuptor încorporat.

De exemplu, dacă este posibilă atingerea părții inferioare a produsului instalat deasupra unui sertar, secțiunea respectivă trebuie acoperită cu o placă de lemn.



min. 15 mm

Vedere din spate (orificii de racordare)



PERICOL:

Conectarea prin alte orificii poate fi periculoasă datorită riscului de deteriorare a sistemului de alimentare cu gaz și electricitate.



PERICOL:

Plita conține componente ce funcționează pe gaz metan și electricitate. Din acest motiv, aceasta trebuie să fie fixată de blat numai prin găuri de fixare, utilizând doar elementele de securitate și șuruburi furnizate după cum este indicat în manual. În caz contrar, aceasta prezintă un pericol asupra siguranței vieții și proprietății.



Numărul arcurilor de montare ale produsului dumneavoastră poate varia în funcție de modelul produsului.

Verificarea finală

1. Folosirea produsului.
2. Verificați funcționarea.

Transportul ulterior

- Păstrați cutia originală a produsului și transportați-l în aceasta. Respectați instrucțiunile de pe cutie. Dacă nu aveți cutia originală, ambalați produsul în folie cu bule sau în carton gros și lipiți-l cu bandă adezivă.



Verificați aspectul general al produsului pentru a determina dacă nu a fost deteriorat în timpul transportului.

4 Pregătiri

Sfaturi pentru economisirea energiei

Următoarele informații vă vor ajuta să protejați mediul înconjurător și să economisiți energie:

- Decongeleți alimentele congelate înainte de a le găti.
- Folosiți recipiente cu capac pentru prepararea mâncărilor. În lipsa capacului, consumul de energie poate crește de 4 ori.
- Selectați arzătorul în funcție de dimensiunea bazei recipientului utilizat. Alegeți recipiente de dimensiune adaptată la mâncarea preparată. Recipientele mari necesită mai multă energie.
- Folosiți recipiente cu bază groasă când gătiți la plita electrică. Recipientele cu bază groasă transmit mai eficient căldura. Puteți reduce astfel cu până la 1/3 consumul de energie.
- Recipientele trebuie să fie compatibile cu zonele de gătit. Partea inferioară a recipientelor nu trebuie să fie mai mică decât plita.
- Mențineți curate zonele de gătit și baza recipientelor. Murdăria va reduce transferul de căldură dintre zona de gătit și baza recipientului.

Prima utilizare

Curățarea inițială a aparatului



Suprafața poate fi deteriorată de unii detergenți sau materiale de curățare. Nu folosiți obiecte ascuțite, prafuri / creme de curățare sau detergenți agresivi.

1. Îndepărtați toate ambalajele.
2. Ștergeți suprafețele aparatului cu o cârpă umedă sau cu un burete umed, apoi uscați-le cu o cârpă.

5 Utilizarea plitei

Informații generale despre prepararea alimentelor



Nu umpleți vasele pe mai mult de o treime cu ulei. Nu lăsați nesupravegheată plita când încălziți uleiul. Uleiul supraîncălzit poate provoca incendii. **Nu încercați să stingeți eventualul incendiu cu apă!** Dacă uleiul s-a aprins, acoperiți-l cu o pătură ignifugă sau cu o cârpă umedă. Opriti plita dacă este posibil și telefonați la pompieri.

- Uscați alimentele pe care urmează să le prăjiți înainte de a le așeza în uleiul încălzit. Dezghețați complet alimentele înainte de a le prăji.
- Nu acoperiți vasul în care încălziți uleiul.
- Așezați cratițele și tigăile astfel ca mânerele acestora să nu fie deasupra plitei, pentru a evita înfierbântarea acestora. Nu așezați pe plită recipiente instabile, care se pot răsturna ușor.
- Nu puneți pe zonele de gătit pornite ale plitei recipiente și tigăi goale. Acestea se pot deteriora.
- Produsul se va deteriora dacă porniți zonele pentru gătit fără a așeza pe ele recipiente. Opriti zonele de gătit după ce ați terminat de gătit.
- Nu așezați recipiente de plastic sau aluminiu pe suprafața plitei, aceasta poate fi fierbinte.

Curățați imediat eventualele astfel de materiale topite de pe suprafața plitei.

Nu folosiți astfel de recipiente pentru păstrarea alimentelor.

- Folosiți numai recipiente cu fundul plat.
- Puneți cantități adecvate de alimente în recipientele pentru gătit. Astfel preveniți vărsarea acestora și nevoia de a curăța plita.

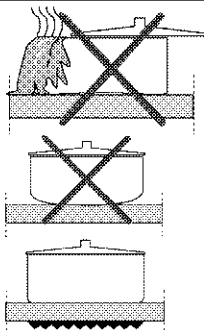
Nu așezați capacele recipientelor de gătit pe zonele de gătit.

Așezați recipientele în centrul zonelor de gătit. Mutăți recipientele de pe o zonă de gătit pe alta ridicându-le; nu le trageți pe suprafața plitei.

Selectarea recipientului

- Suprafața ceramică este rezistentă la căldură și nu este influențată de diferențele mari de temperatură.
- Nu utilizați suprafața ceramică ca loc pentru depozitare sau tăiere a alimentelor.
- Folosiți numai recipiente cu bază netedă.

Muchiile ascuțite pot zgâria suprafața.



Alimentele vărsate pot deteriora suprafața ceramică și provoca incendii.

Nu utilizați recipiente cu baza concavă sau convexă.

Folosiți numai recipiente cu bază plată. Acestea asigură un transfer de căldură mai eficient.

Pentru plitele cu inducție utilizați numai recipiente adecvate acestui tip de gătire.

Verificarea recipientului

Folosiți următoarele metode pentru a verifica dacă recipientele sunt adecvate pentru plita cu inducție.

1. Recipientul este adecvat dacă magnetii sunt atrași de baza acestuia.
2. Recipientul este adecvat dacă "L" nu clipește atunci când îl așezați pe zona de gătit și porniți plita. Puteți folosi recipiente din oțel, teflon sau aluminiu cu bază magnetică specială având etichete sau instrucțiuni care indică faptul că sunt adecvate pentru plitele cu inducție. Nu utilizați recipiente din sticlă sau ceramică și cele din inox cu bază din aluminiu non-magnetică.

Sistem de recunoaștere a recipientului

Sistemele de gătit cu inducție încălzesc doar zona acoperită de recipient. Sistemul identifică automat baza recipientului și încălzește doar acea suprafață. Încălzirea se oprește dacă vasul este ridicat de pe suprafața de gătit. Zona de gătit selectată și simbolul "L" clipească alternativ.

Utilizarea în siguranță

Nu selectați niveluri înalte de încălzire atunci când gătiți într-un recipient non-aderent (teflon) folosind ulei puțin sau deloc.

Nu puneți obiecte din metal, cum ar fi furculițe, cuțite sau capace pe plită deoarece se pot înfierbânta. Nu folosiți niciodată folie din aluminiu la gătit. Nu puneți niciodată alimente învelite în folie de aluminiu pe zona de gătit.



Dacă sub plită există un cuptor aflat în funcțiune, senzorii plitei pot reduce temperatura sau opri cuptorul.

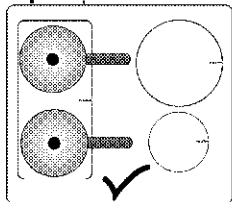


În timpul funcționării plitei, țineți la distanță de aceasta obiectele cu proprietăți magnetice, cum sunt cardurile de credit sau casetele audio.

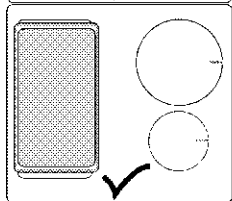
Selectarea zonei de gătit adecvate recipientului

Zonă de gătit mare	Zonă de gătit normală	Zonă de gătit mică
<p>Ø 28 cm Ø 24 cm Ø 21 cm</p>	<p>Ø 18 cm</p>	<p>Ø 14,5 cm</p>
<p>Zonă de gătit mare</p> <ul style="list-style-type: none"> Se ajustează automat la recipient. Distribue energia în mod ideal. Oferă o distribuire perfectă a căldurii. <p>Utilizată pentru preararea mâncărilor de tipul clătitelor mari sau a peștilor mari.</p>	<p>Zonă de gătit normală</p> <ul style="list-style-type: none"> Se ajustează automat la recipient. Distribue energia în mod ideal. Oferă o distribuire perfectă a căldurii. Folosită pentru toate tipurile de preparate. 	<p>Zonă de gătit mică</p> <ul style="list-style-type: none"> Utilizată pentru gătire lentă (sosuri, creme) Folosită pentru prepararea unui porții mici sau a unui număr de porții raportat la numărul de persoane.

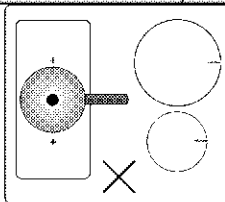
Folosirea recipientelor pe zona de gătit cu suprafață mare



Puteți folosi zona de gătit cu suprafață mare în două jumătăți, ca zona de gătit stânga spate și stânga față.



Puteți folosi zona de gătit cu suprafață mare pentru recipiente mari.



Recipientul trebuie să acopere ambele centre ale zonei de gătit cu suprafață mare. Nu folosiți în alt mod zona de gătit.

Utilizarea plitelor



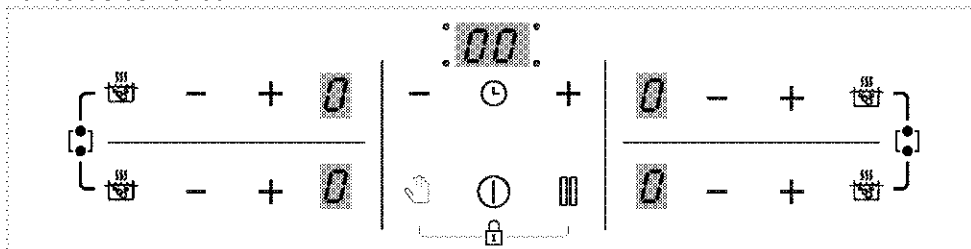
PERICOL:

Nu lăsați obiectele să cadă pe plită. Plita poate fi deteriorată chiar și de obiecte mici, cum ar fi o solniță.









Nu folosiți plite crăpate. Apa se poate scurge prin crăpături, provocând scurtcircuite.


În cazul deteriorării de orice fel a suprafeței (de ex. crăpături vizibile), opriți imediat aparatul pentru a reduce pericolul de electrocutare.

Panou de comandă

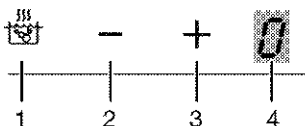


Specificații

-  Tastă Pornit/Oprit
-  Blocare taste/Tastă de blocare pentru copii
-  Tastă de activare/dezactivare cronometru
-  Tastă de setare a funcției Putere mare (Intensificare)
-  Tastă de blocare pentru curățare
-  Tastă Pauză-Pornit
-  Tastă minus
-  Tastă plus

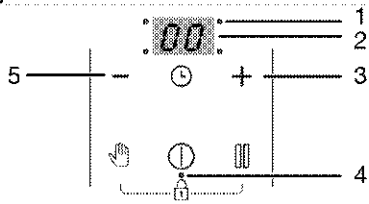
 Graficele și valorile sunt numai cu scop orientativ. Aspectul și funcțiile reale pot varia în funcție de modelul plitei dvs.

Afișajul zonei de gătit





- 1 Tasta de activare a funcției Putere mare (Intensificare)
- 2 Tasta Minus pentru zonă (pentru nivel de temperatură)
- 3 Tasta Plus pentru zonă (pentru nivel de temperatură)
- 4 Afișajul zonei de gătit

Afișaj cronometru




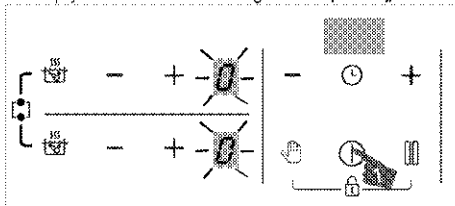
- 1 Zecimale pentru reglarea intervalului de timp
- 2 Afișaj cronometru
- 3 Tastă Plus Cronometru (pentru nivel cronometru)
- 4 Zecimale pentru Blocare taste/Tastă de blocare pentru copii
- 5 Tastă Minus Cronometru (pentru nivel cronometru)


 Acest produs este controlat prin intermediul unui panou de comandă tactil. Fiecare operațiune efectuată folosind panoul de comandă tactil va fi confirmată printr-un semnal sonor.


 Păstrați întotdeauna panoul de comandă curat și uscat. Suprafața umedă și murdară poate cauza probleme de funcționare.

Pornirea plitei:

1. Porniți plita prin apăsarea tastei "". Pe afișajul tuturor zonelor de gătit va apărea „0”.





 Dacă în interval de 10 secunde nu se efectuează nicio operațiune, plita revine automat în modul Așteptare.

 Aparatul se oprește automat, din motive de siguranță, dacă nu este atinsă nicio tastă pentru o perioadă îndelungată de timp.

Oprirea zonei de gătit:

O zonă de gătit activă poate fi oprită în 3 moduri diferite:

1. **Prin apăsarea tastei ""**
Atingeți tasta "".
2. **Scăzând temperatura la nivelul „0”;**
Zona de gătit poate fi oprită reglând nivelul de temperatură la „0”.
3. **Folosind funcția de oprire de pe cronometru pentru zona de gătit dorită;**
Când intervalul de timp s-a scurs, cronometrul va opri zona de gătit corespunzătoare. Afișajul asociat va indica „0” sau „00”. După scurgerea timpului cronometrat, este emis un semnal sonor. Pentru a opri acest semnal sonor, atingeți orice tastă de pe panoul de comandă.
4. **Prin atingerea simultană a tastelor ""/""** ale zonei, pentru zona de gătit dorită;
Puteți dezactiva zona de gătit aferentă apăsând simultan tastele ""/"" ale acestora.

 Dacă simbolul „H” sau „h” este aprins după ce zona de gătit a fost oprită, înseamnă că zona de gătit este încă fierbinte. Nu atingeți zonele de gătit.

Indicator de căldură reziduală

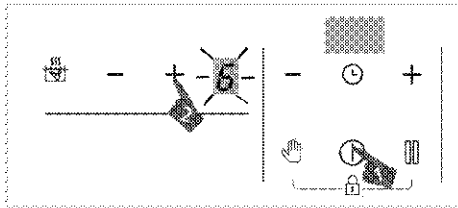
Dacă simbolul „H” clipește pe afișajul zonei de gătit, înseamnă că plita este încă fierbinte și poate fi folosită pentru a menține caldă o cantitate redusă de alimente. Acest simbol se va schimba în scurt timp în simbolul „h”, ceea ce indică faptul că plita este mai puțin fierbinte.

i În cazul unei pene de curent, indicatorul de căldură reziduală nu se aprinde și utilizatorul nu este avertizat cu privire la zonele de gătit fierbinți.

Reglarea nivelului temperaturii

1. Porniți plita prin apăsarea tastei "1".
2. Setează nivelul de temperatură dorit prin apăsarea

tastelor zonei "—"/"++".



» Zona de gătit respectivă va începe să funcționeze la nivelul de temperatură setat.

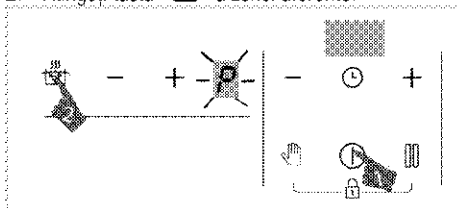
i Secțiunea exterioră a plitei cu inducție prevăzută cu o zonă de gătire de 280 de mm (dacă produsul dumneavoastră este echipat cu o zonă de gătire de 280 de mm) este activată numai în momentul în care o tigaie suficient de mare pentru a acoperi zona de gătire este plasată pe aceasta, iar temperatura este setată la un nivel mai mare decât 8.

Setarea funcției Putere mare (INTENSIFICARE)

Pentru încălzirea rapidă, puteți folosi funcția Intensificare. Totuși, această funcție nu este însă recomandată pentru gătitul pe perioade îndelungate de timp. Este posibil ca funcția de intensificare să nu fie disponibilă pentru toate zonele de gătit.

Setarea funcției Putere mare (INTENSIFICARE):

1. Porniți plita prin apăsarea tastei "1".
2. Atingeți tasta "1" a zonei aferente



» Zona de gătit selectată va funcționa la putere maximă, iar pe afișajul acesteia va apărea simbolul

„P”. Funcția de Intensificare este dezactivată, iar zona de gătit funcționează în continuare la nivelul „9”.

Oprirea funcției Putere mare (INTENSIFICARE) înainte de sfârșitul intervalului de timp stabilit:

Puteți opri funcția Putere mare în orice moment doriți,

apăsând tasta "—" sau tasta "1".

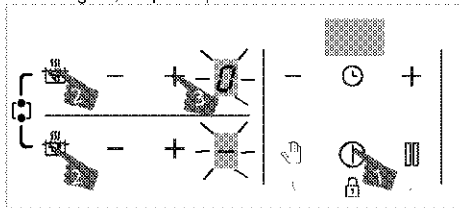
Funcția de Intensificare este dezactivată, iar zona de gătit funcționează în continuare la nivelul „9”.

Principiul de lucru al celor 2 zone amplasate pe aceeași direcție verticală:

Dacă o zonă este setată pe intensificare nivel, iar cealaltă zonă, aflată pe aceeași direcție verticală, este setată la un nivel mai mare decât 6 (adică 7, 8 sau 9), prima zonă coboară la nivelul 9, iar cealaltă zonă poate fi setată la nivelul 6 (7, 8 sau 9). Dacă a doua zonă este setată pe intensificare nivel, prima zonă coboară la nivelul 6.

Pornirea zonei de gătit cu suprafață mare

1. Apăsăți tasta "1" pentru a porni plita.
2. Pentru a porni zona de gătit cu suprafață mare, mențineți apăsată, simultan, tastele "1" ale ambelor zone de gătit, timp de aproximativ 3 secunde.



» „0” va apărea pe afișajul zonei de gătit stânga-spate.

„—” va apărea pe afișajul zonei de gătit stânga-față, iar zona de gătit cu suprafață mare va fi activată.

3. Dacă doriți să setați temperatura la un nivel

cuprins între „0” și „9”, apăsați tastele "—"/"++" ale zonei din stânga-spate și setați temperatura dorită.

i După activarea zonei de gătit cu suprafață mare, temperatura poate fi setată cu ajutorul tastelor "—"/"++" din zona de gătit stânga-spate. Nu puteți seta temperatura cu ajutorul tastelor "—"/"++" pentru zona de gătit stânga-față.

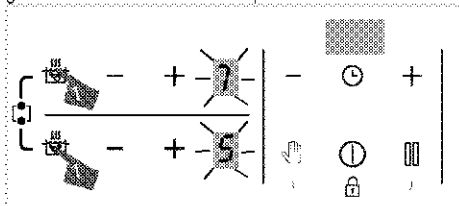


Zonele de gătit cu suprafață mare din partea stângă sunt prezentate cu titlu de exemplu. Dacă există o zonă de gătit cu suprafață mare și în partea dreaptă a plitei, aceleași instrucțiuni se aplică și zonei de gătit amintite.

» Zona de gătit începe să funcționeze.

Pornirea zonei de gătit cu suprafață mare în timp ce funcționează una sau ambele zone de gătit din stânga

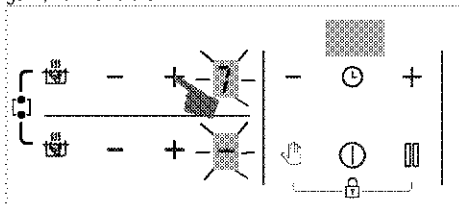
În timp ce funcționează una sau ambele zone de gătit din stânga, le puteți combina prin activarea zonei de gătit cu suprafață mare. Astfel puteți folosi o zonă de gătit mai mare exact la același nivel.



1. Pentru a porni zona de gătit cu suprafață mare în timp ce funcționează una sau ambele zone de gătit din stânga, mențineți apăsată, simultan, tastele "7" și "5" ale ambelor zone de gătit, timp de aproximativ 3 secunde.

» Pe afișajul zonei de gătit stânga-spate apare temperatura ultimei zone de gătit selectate, iar zona de gătit cu suprafață mare este activată.

» Zonele de gătit combinate vor continua să funcționeze cu valorile temperaturii și cronometrului (dacă este disponibil) zonei de gătit din stânga pe care ați selectat-o. Valoarea zonei de gătit din stânga care a fost setată mai întâi, înainte de a combina zonele de gătit, va fi anulată.



» Dacă doriți să schimbați temperatura, apăsați tastele "7" și "5" zonei din stânga-spate și setați temperatura dorită.



Dacă atingeți tasta "7" de pe zona de gătit din stânga în timp ce zona de gătit cu suprafață mare este activă, zonele de gătit vor funcționa la nivelul specific funcției de intensificare.

Oprirea zonelor de gătit cu suprafață mare

Zona de gătit cu suprafață mare poate fi oprită în 4 moduri diferite:

1. **Scăzând temperatura la nivelul „0”**

Zona de gătit cu suprafață mare poate fi oprită scăzând nivelul temperaturii la „0”.

2. **Folosind funcția de oprire de pe cronometru pentru zona de gătit dorită cu suprafață mare**

Când intervalul de timp s-a scurs, cronometrul va opri zona de gătit cu suprafață mare. Pe afișajul zonei de gătit din stânga apare 0, iar pe afișajul cronometrului apare 00.

3. **Atingând simultan tastele "7" și "+" de pe oricare dintre zonele de gătit din stânga**

Dacă atingeți simultan tastele "7" și "+" ale oricărei zone de gătit din stânga, zonele de gătit vor fi separate și oprite.

4. **Apăsând simultan tasta "7" pentru ambele zone de gătit timp de aproximativ 3 secunde**

Zonele de gătit se vor dezactiva dacă mențineți

apăsate, simultan, tastele "7" ale ambelor zone de gătit, timp de aproximativ 3 secunde.

Blocaj pentru curățare

Blocajul pentru curățare dezactivează toate tastele de pe panoul de comandă timp de 20 de secunde, în timp ce plita este în funcțiune, pentru ca utilizatorul să poată curăța rapid zona. Dispozitivul nu va consuma energie în acest timp.

Activarea blocajului pentru curățare

1. Apăsați și mențineți apăsată tasta "7" până când se aude un **singur semnal sonor**, când orice zonă de gătit este activată.

Pe afișajul cronometrului plitei va fi afișată o numărătoare inversă, care începe de la cifra 20. Niciuna dintre tastele de pe panoul de control nu va funcționa pe parcursul acestei perioade, cu excepția tastei "7".

Dezactivarea blocajului pentru curățare

Nu trebuie să apăsați nicio tastă pentru a dezactiva blocajul pentru curățare. Plita va emite un semnal sonor după 20 de secunde, iar blocajul pentru curățare se va dezactiva automat.



Dacă doriți să dezactivați mai devreme blocajul pentru curățare, apăsați și mențineți apăsată tasta "7" până la emiterea a două semnale sonore.

Blocaj pentru copii

Atunci când zonele de gătit sunt dezactivate, puteți activa funcția de blocare pentru copii, pentru a

împiedica pornirea zonelor de gătit de către copii. Puteți activa sau dezactiva blocajul pentru copii numai când zonele de gătit sunt oprite (în mod Așteptare).

Activarea blocajului pentru copii

1. Apăsăți și mențineți apăsată, simultan, tastele "☞" și "☺" până când se aude **un singur semnal sonor**, când plita este în mod Așteptare. Funcția Blocaj pentru copii va fi activată. Simbolul „L” va fi afișat pe afișajul tuturor zonelor de gătit pentru o anumită perioadă de timp, iar zecimalele tastei "⌚" vor fi aprinse.

i Dacă se apasă orice tastă în timp ce blocajul pentru copii este activ, se vor auzi două semnale sonore, iar indicatorul „L” va lumina intermitent pe afișajul tuturor zonelor de gătit.

Dezactivarea blocajului pentru copii

1. Apăsăți și mențineți apăsată, simultan, tastele "☞" și "☺" până când se aud **două semnale sonore**, când blocajul pentru copii este activ. » Funcția Blocaj pentru copii va fi dezactivată. „L” va lumina intermitent pe afișajul tuturor zonelor de gătit, iar indicatorul luminos al tastei "⌚" se va stinge.

Blocarea tastelor

Puteți activa blocarea tastele în timpul funcționării plitei, pentru a împiedica schimbarea accidentală a funcțiilor.

Activarea funcției de blocare a tastelor

1. Apăsăți și mențineți apăsată, simultan, tastele "☞" și "☺" până când se aude **un singur semnal sonor**.

Blocajul pentru copii este activat, iar zecimala tastei "⌚" va lumina intermitent, apoi se va aprinde.

i Puteți activa funcția de blocare a tastelor doar în timpul funcționării. Când funcția de blocare a tastelor este activată, va fi funcțională doar tasta "⌚". Când atingeți orice alt buton, zecimalele tastei "⌚" vor lumina intermitent, pentru a semnala că tastele sunt blocate. Dacă opriți plita în timp ce tastele sunt blocate, trebuie să dezactivați blocarea tastelor pentru a putea reporni plita. Când atingeți orice buton fără a dezactiva funcția de blocare a tastelor, simbolul „L” va lumina intermitent pe toate zonele de gătit, pentru a semnala că bloarea tastelor este activă. Dezactivați funcția de blocare a tastelor pentru a porni plita din nou.

Dezactivarea funcției de blocare a tastelor

1. Apăsăți simultan tastele "☞" și "☺" până când se aud **două semnale sonore**, când blocajul tastelor este activ.

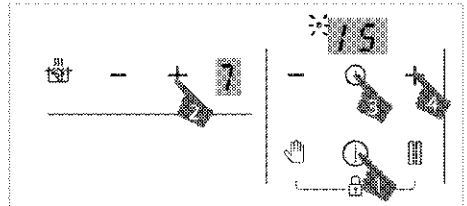
» Indicatorul luminos al tastei "⌚" se stinge, iar panoul de comandă este deblocat.

Funcția Cronometru

Cu ajutorul acestei funcții, gătitul va fi mai ușor. Nu va trebui să mai fiți cu ochii pe cuptor pe toată perioada preparării. Zona de gătit va fi oprită automat la sfârșitul perioadei setate.

Activarea cronometrului


1. Porniți plita prin apăsarea tastei "⌚".
2. Setati nivelul de temperatură dorit prin apăsarea tastelor zonei "—"/"+".




3. Activați cronometrul prin atingerea simbolului "⌚". Simbolul „00” și zecimalele zonei selectate vor clipi intermitent pe afișajul cronometrului.
4. Setati durata dorită prin apăsarea tastelor cronometrului "—"/"+".
5. După aproximativ 10 secunde, setarea va fi dezactivată. Zecimalele zonei selectate vor lumina intermitent pe afișajul cronometrului.
6. Pentru a seta cronometrele celorlalte zone de gătit, repetați procesul explicat mai sus.

i Dacă sunt setate mai multe valori ale cronometrului în zone diferite, cronometrul zonei care are valoarea cea mai mică va apărea pe afișajul cronometrului, iar zecimalele pentru zona respectivă vor lumina intermitent. Zecimalele celorlalte zone vor ilumina continuu.

i Puteți vizualiza durata rămasă, atingând tasta "⌚" a întregii zone de gătit. La fiecare atingere este afișată o valoare diferită a cronometrului zonei. În cele din urmă, valoarea minimă a cronometrului este afișată din nou.

 Cronometrul nu poate fi setat fără selectarea zonei de gătit și a valorii temperaturii acesteia

 Cronometrul poate fi activat doar pentru zonele de gătit pornite.

Dezactivarea cronometrului

După scurgerea intervalului de timp setat, plita se va opri automat și va emite un semnal sonor. Apăsând orice tastă pentru a opri semnalul sonor. Dacă nu apăsați nicio tastă, semnalul sonor va fi anulat după câteva minute.

Dezactivarea anticipată a cronometrelor

Dacă dezactivați anticipat cronometrul, plita va continua să funcționeze la temperatura setată până când este oprită.

Puteți dezactiva cronometrul mai devreme în două moduri diferite:

Dezactivarea cronometrului prin reducerea valorii sale la „00”:

1. Apăsați tastele cronometrului "—"/"—+" până când pe afișajul zonei de gătit cu cronometrul activat va apărea „00”.


» Cronometrul va fi anulat și simbolul zecimalelor pentru zona de gătit aferentă se va stinge.

Dezactivarea cronometrului pentru zona respectivă

prin apăsarea simultană a tastelor "—"/"—+" pentru zona respectivă:


1. Apăsați simultan tastele "—"/"—+" ale zonei aferente.

» Cronometrul va fi anulat și simbolul zecimalelor pentru zona de gătit aferentă se va stinge.

 După acest pas, nivelul de temperatură al zonei respective va fi „0”, la fel ca nivelul cronometrului.

Funcția Stop

Cu ajutorul acestei funcții, puteți scădea nivelul de temperatură a zonelor de gătit la nivelul minim (nivelul 1).

 Dacă una dintre zonele de gătit are cronometrul activ, acesta va continua să funcționeze în timpul opririi.


1. Atingeți tasta "00" în timp ce oricare dintre zonele de gătit funcționează.

Toate zonele de gătit active vor funcționa la nivelul minim (nivel 1). Simbolul "□" va apărea pe afișajul zonelor de gătit active.

2. Apăsați din nou tasta "00", pentru a reporni toate zonele de gătit cu setările anterioare.

Folosirea sigură și eficientă a zonelor de gătit cu inducție

Principii de funcționare: Conform principiului de funcționare a plitei cu inducție, aceasta încălzește în mod direct vasul de gătit. Prin urmare, aceasta are numeroase avantaje prin comparație cu alte tipuri de plite. Funcționarea este mai eficientă, iar suprafața plitei are o temperatură mai scăzută. Plita dvs. cu inducție este echipată cu sisteme de siguranță performante, care vă garantează utilizarea în condiții de maximă siguranță.

 Plita dvs. poate fi dotată cu zone de gătit cu inducție cu diametrul de 145, 180, 210 sau 280 mm, în funcție de model. Tehnologia de inducție permite fiecărei zone de gătit să detecteze diametrul vasului amplasat pe aceasta. Energia se generează doar în zona în care recipientul atinge zona de gătit, asigurându-se astfel un consum minim de energie.

Limitarea timpului de funcționare

Plita este dotată cu o funcție de limitare a timpului de funcționare. Zona/zonelor de gătit lăsate pornite sunt oprite automat după o anumită perioadă de timp (a se vedea Tabelul 1). Dacă zona de gătit are activat cronometrul, și afișajul acestuia se va stinge ulterior. Limita timpului de funcționare depinde de nivelul de temperatură selectat. Fiecare nivel de temperatură are asociată o durată maximă de funcționare. Zona de gătit poate fi reactivată de către utilizator după oprirea sa automată conform descrierii de mai sus.

Tabelul 1: Limitele timpului de funcționare

Nivel de temperatură	Limită timp de funcționare - ore
0	0
1	6
2	6
3	5
4	5
5	4
6	1,5
7	1,5
8	1,5
9	20 de minute
P (Intensificare)	10 minute (*)
(*) Plita va reveni la nivelul 9 după 5 minute	

Protecție împotriva supraîncălzirii

Plita este dotată cu senzori de protecție împotriva supraîncălzirii. În cazul supraîncălzirii, se pot observa următoarele:

- Zona de gătit în funcțiune se poate stinge.
- Nivelul selectat poate scădea la nivelul 7 de la un nivel mai ridicat.

Sistem de protecție la scurgeri

Plita este dotată cu un sistem de protecție la scurgeri. Dacă alimentele se scurg pe panoul de comandă, sistemul va întrerupe imediat alimentarea cu energie și va opri plita. În acest interval de timp, pe afișaj va apărea avertismentul „E”.

Reglarea precisă a energiei

Principiul de funcționare al plitei cu inducție asigură reacția imediată la comenzi. Aceasta schimbă foarte rapid setările de energie. Astfel, puteți preveni revărsarea conținutului unui recipient (cu apă, lapte etc.), chiar dacă acesta era pe punctul de a se revărsa.

Zgomote în timpul funcționării

Plita cu inducție poate produce anumite zgomote. Aceste zgomote sunt normale și sunt asociate cu plitele cu inducție.

- Zgomotul devine mai puternic la temperaturi ridicate.
- Aliajul oalei poate produce zgomote.
- La temperaturi mici, poate fi emis un sunet periodic pornit/oprit, din cauza principiilor de funcționare.

- Încălzirea unei oale goale poate genera zgomote. Când introduceți apă sau alimente în recipient, zgomotul va dispărea.
- Zgomotul ventilatorului de răcire a sistemului electric poate fi auzit.

Mesaje de eroare

Tabelul 2: Coduri de eroare și cauzele acestora

Cauza erorii	Indicator	Afișaj
Sunt apăsată două sau mai multe taste	Simbolul „E” luminează intermitent	Afișajul zonei de gătit
Plita este supraîncălzită	Simbolul „H” luminează intermitent	Afișajul zonei de gătit



Pentru informații suplimentare despre mesajele de eroare care pot apărea pe panoul de comandă tactilă, consultați Tabelul 2.



Dacă suprafața panoului de comandă tactilă este expusă la vapori abundenți, este posibil ca întregul sistem de comandă să se dezactiveze și să genereze un semnal de eroare.



Mențineți curată suprafața panoului tactil de comandă. Pot apărea erori de funcționare.

6 Întreținere și curățare

Informații generale

Curățați produsul regulat pentru a-i prelungi durata de funcționare și a evita problemele frecvente de funcționare.



PERICOL:

Deconectați aparatul de la priză înainte de a începe curățarea sau întreținerea acestuia.
Pericol de electrocutare!



PERICOL:

Lăsați produsul să se răcească înainte de curățare.
Suprafețele fierbinți provoacă arsuri!

- Curățați bine produsul după fiecare folosire. Astfel, reziduurile pot fi îndepărtate mai ușor, evitându-se arderea lor la următoarea utilizare a aparatului.
- Curățarea produsului nu necesită substanțe de curățare speciale. Pentru curățarea produsului folosiți apă caldă cu lichid de spălat vase, un burete sau o cârpă moale, apoi ștergeți-l cu o cârpă uscată.
- Uscati cuptorul în interior după ce îl curățați ștergeți imediat lichidele varsate sau scurse.
- Nu folosiți substanțe de curățare care conțin acid sau clor pentru curățarea mânerului și suprafețelor din oțel inox. Folosiți o cârpă moale cu detergent lichid (neabraziv) pentru a curăța aceste piese, ștergând într-o singură direcție.



Suprafața poate fi deteriorată de unii detergenți sau materiale de curățare.
Nu folosiți obiecte ascuțite, prafuri / creme de curățare sau detergenți agresivi.



Nu folosiți sisteme cu aburi pentru a curăța acest aparat, deoarece există pericol de șoc electric.

Curățarea plitei

Suprafețele ceramice

Ștergeți suprafața ceramică cu ajutorul unei cârpe înmuiată în apă rece, ștergând complet substanțele de curățare de pe aceasta. Uscati-o cu ajutorul unei cârpe moi și uscate. Reziduurile pot cauza deteriorarea suprafeței ceramice la următoarea utilizare. Nu îndepărtați niciodată reziduurile uscate de pe suprafața ceramică cu ajutorul lamei cuțitului, a buretelui de sârmă sau a altor instrumente similare. Îndepărtați petele de calciu (pete galbene) cu ajutorul unei cantități mici de substanță pentru îndepărtarea depunerilor de calcar, cum e oțetul sau sucul de lămâie. Puteți folosi în acest scop și produse din comerț.

Dacă suprafața este foarte murdară, aplicați substanța de curățare cu un burete și așteptați să se îmbibe bine. Apoi curățați suprafața plitei cu o cârpă umedă.



Curățați imediat alimentele pe bază de zahăr, cum sunt cremele sau siropul, fără a aștepta răcirea suprafeței. În caz contrar, suprafața ceramică poate fi deteriorată definitiv.

În timp este posibil să se producă decolorarea ușoară a suprafețelor plitei. Acest lucru nu va afecta funcționarea produsului.

Decolorarea și petele de pe suprafața ceramică sunt normale și nu reprezintă defecțiuni.

7 Remedierea problemelor

Produsul emite zgomote metalice în timpul încălzirii și răcirii.

- Când piesele de metal se încălzesc, se dilată și pot emite zgomote. >>> *Acest lucru nu reprezintă o defecțiune.*

Produsul nu funcționează.

- Siguranța rețelei electrice este defectă sau decuplată. >>> *Verificați tabloul de siguranțe. Dacă este cazul, înlocuiți-le sau cuplați-le.*
- Produsul nu este conectat la o priză (împământată). >>> *Verificați conexiunea ștecherului.*
- Dacă afișajul nu se aprinde când porniți din nou plita. >>> *Deconectați aparatul de la priză. Așteptați 20 de secunde, apoi reconectați-l.*
- Protecția împotriva supraîncălzirii este activă. >>> *Lăsați plita să se răcească.*
- Recipientul de gătit nu este adecvat. >>> *Verificați recipientul de gătit.*

Simbolul „i” apare pe afișajul zonei de gătit.

- Nu ați așezat recipientul pe zona de gătit activă. >>> Verificați dacă pe zona de gătit este amplasat un recipient.
- Recipientul nu este compatibil cu plita cu inducție. >>> Verificați dacă pe recipientul de gătit este compatibil cu plita cu inducție.
- Recipientul de gătit nu este amplasat central, sau suprafața inferioară a recipientului nu este suficient de lată pentru zona de gătit. >>> Alegeți un recipient suficient de lat și amplasați-l central pe zona de gătit.
- Recipientul de gătit sau zona de gătit s-a supraîncălzit. >>> Lăsați-le să se răcească.

Zona de gătit selectată se oprește pe neașteptate în timpul funcționării.

- Durata de gătire a zonei selectate s-a terminat. >>> Selectați o nouă durată de gătire sau încheiați gătitul.
- Protecția împotriva supraîncălzirii este activă. >>> Lăsați plita să se răcească.
- Obiect așezat pe panoul de control tactil. >>> Îndepărtați obiectul de pe panou.

Recipientul nu se încălzește, deși zona de gătit este activă.

- Recipientul nu este compatibil cu plita cu inducție. >>> Verificați dacă pe recipientul de gătit este compatibil cu plita cu inducție.
- Recipientul de gătit nu este amplasat central, sau suprafața inferioară a recipientului nu este suficient de lată pentru zona de gătit. >>> Alegeți un recipient suficient de lat și amplasați-l central pe zona de gătit.



Dacă instrucțiunile din această secțiune nu v-au ajutat să remediați problema, contactați agentul de service autorizat sau dealerul de la care ați cumpărat produsul. Nu încercați să reparați pe cont propriu produsul defect.



Rețeaua de service ARCTIC

Sediul Central Service Găești
Str. 13 Decembrie nr. 210, Găești, Jud. Dâmbovița

Centrul de apeluri

0245 - 605 111, număr apelabil în rețeaua Romtelecom
0372 - 015 111, număr apelabil în rețeaua Vodafone

Programul de funcționare al Centrului de Apeluri

Luni - Vineri: 08:00 - 20:00
Sâmbătă: 09:00 - 17:00

E-mail: service@arctic.ro

Nr. Crt.	JUDEȚ	REPREZENTANȚA	ADRESA
1.	ALBA	ALBA IULIA	Bd. Transilvaniei, bl. 3FG parter
2.	ARAD	ARAD	Piața Arenal, bloc E, Sc. C, parter
3.	ARGEȘ	PITEȘTI	Str. Frații Golești, bloc S-9C, parter
4.	BACĂU	BACĂU	Str. Energiei nr. 39, Bl.39, parter
5.	BIHOR	ORADEA	Bd. Dacia nr. 54, bl. U4, parter
6.	BISTRITA NĂSAUD	BISTRITA	Str. Constantin Roman Vivu, bl.1, Sc.A, parter
7.	BRĂILA	BRĂILA	Str. Școlilor nr. 37, bloc C, parter
8.	BRAȘOV	BRAȘOV	Str. Jepilor nr. 2, cartier Răcădău
9.	BUCUREȘTI	DECEBAL	Bd. Decebal, nr. 18 - 20, bloc S4, parter
10.	BUZĂU	BUZĂU	Str. Ion Băieșu, bloc C2, parter

Nr. Crt.	JUDET	REPREZENTANȚĂ	ADRESA
11.	CARAȘ SEVERIN	REȘITA	Str. B.A. Petculescu, bloc 1A, parter
12.	CLUJ	CLUJ	Str. C. Brâncuși nr. 2, bloc 3B, parter
13.	CONSTANȚA	CONSTANȚA	Șos. Mangaliei nr. 93, bloc S, parter
14.	COVASNA	SFANTU GHEORGHE	Bd. Nicolae Iorga nr. 10A, Bl.10, parter
15.	DĂMBOWIȚA	GĂEȘTI	Str. 1 Decembrie, bloc 64
16.	DĂMBOWIȚA	TÂRGOVIȘTE	Str. I. C. Brătianu, bl. D1, sc. C, parter
17.	DOLJ	CRAIOVA	Bd. Decebal, nr.79-81, bl.38, parter
18.	GALAȚI	GALAȚI	Str. Constructorilor nr. 7
19.	GORJ	TÂRGU JIU	Str. 1 Decembrie 1918, bl. D6, parter
20.	HARGHITA	MIERCUREA CIUC	Str. Pietei, nr.7, sc. D, parter
21.	HUNEDOARA	DEVA	Bd. 22 Decembrie, bloc 10, sc.1, parter
22.	IALOMIȚA	SLOBOZIA	Str. Dobrogeanu Gherea, bl. D1, sc.C, parter
23.	IAȘI	IAȘI	Str. Sf. Lazăr nr. 6, parter
24.	MARAMUREȘ	BAIA MARE	Str. Traian, nr. 12, bl. 12, parter
25.	MEHEDINȚI	TURNU SEVERIN	Str. Independentei, nr. 39, bl. KA 2, parter
26.	MUREȘ	TÂRGU MUREȘ	Str. Libertății nr. 97
27.	NEAMȚ	PIATRA NEAMȚ	Str. I. Antonescu, nr. 6, bl. T6, sc. B, parter
28.	OLT	SLATINA	Str. Nicolae Titulescu, bl.21A, parter
29.	PRAHOVA	PLOIEȘTI	Str. Gheorghe Doja bl.35, sc. C, parter
30.	SĂLAJ	ZALAU	Str. Gheorghe Doja, nr.91, bl. D113, sc A, parter
31.	SATU MARE	SATU MARE	Bd. Lucian Blaga, bloc U18, parter
32.	SIBIU	SIBIU	Str. Parcul Tineretului, bl.9, parter
33.	SUCEAVA	SUCEAVA	Str. Mărășești nr. 39a
34.	TELEORMAN	ALEXANDRIA	Str. Dunării, bloc BM2, sc. F, parter
35.	TIMIȘ	TIMIȘOARA	Bd. Stefan cel Mare, bl. U15, parter
36.	TULCEA	TULCEA	Str. Babadag, bl. 3, sc. A, parter
37.	VĂLCEA	RÂMNICU VĂLCEA	Str. Tudor Vladimirescu, nr. 5, sc C, parter
38.	VASLUI	VASLUI	Bd. Republicii nr. 12, bloc G45

