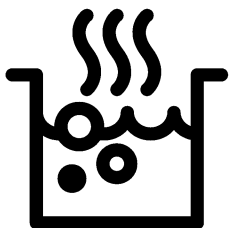




Plită încorporabilă

Manual de utilizare



HII 68811 NT

RO

185.9282.51/R.AE/5.10.2020/5-5

7757187671

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.....	5
Siguranța produsului.....	5
Domeniu de utilizare	7
Siguranța copiilor	7
Depozitarea la deșeuri a produsului vechi..	8
Depozitarea la deșeuri a materialelor de ambalare.....	8
Transportul ulterior	8

2 Informații generale 9

Prezentare generală.....	9
Specificații tehnice.....	9

3 Pregătiri 10

Sfaturi pentru economisirea energiei.....	10
Prima utilizare.....	10
Curățarea inițială a aparatului.....	10

4 Utilizarea plitei 11

Informații generale despre prepararea alimentelor.....	11
Utilizarea plitelor	13
Panou de comandă	13

5 Întreținere și curățare 24

Informații generale	24
Curățarea plitei	24

6 Remedierea problemelor 25

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 înmănat 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 11* , 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.
- Nu așezați aparate electronice, precum telefoane mobile, tablete, calculatoare pe plita cu inducție. Acestea pot suferi deteriorări.
- **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.
- **ATENȚIE:** 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 deșeuri 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 deșeuri a produsului vechi

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



Acest produs respectă Directiva UE WEEE (2012/19/UE). Produsul este marcat cu un simbol de clasificare pentru deșeuri 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 gunoiul 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 deșeuri 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 deșeuri în mod corect. Nu le depozitați împreună cu gunoiul menajer.

Transportul ulterior

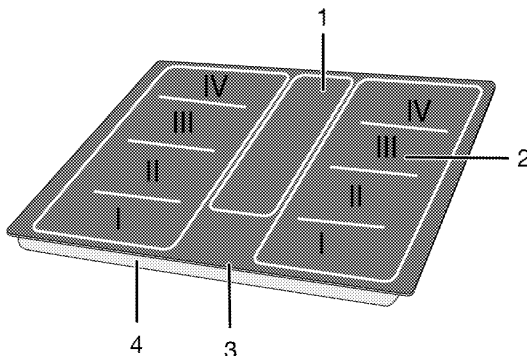
- Păstrați cutia originală a produsului și transportați-l în aceasta. Respectați instrucțiunile de pe cutie. Dacă nu aveți cutia originală, ambalați produsul în folie cu bule sau în carton gros și lipiți-l cu bandă adezivă.



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

2 Informații generale

Prezentare generală



1 Plită de gătit cu inducție auxiliară

2 Plită de gătit cu inducție

3 Suprafață vitroceramică

4 Capac bază

Specificații tehnice

Tensiune/frecvență	1N~220-240 V /2N~380-415 V 50 Hz
Putere totală	max. 7400 W
Tip cablu / secțiune	min.H05V2V2-F 5 x 1,5 mm ²
Dimensiuni exterioare (înălțime/lățime/adâncime)	48 mm/580 mm/510 mm
Dimensiuni instalare (lățime/adâncime)	560 (+2)mm/490 (+2)mm
Arzătoare	
Stânga I-II-III-IV	Plită de gătit cu inducție
Dimensiune	92,7 x 200 mm
Putere	900/1800 W
Mijloc	Plită de gătit cu inducție auxiliară
Dimensiune	92,7 x 200 mm
Putere	900/1800 W
Dreapta I-II-III-IV	Plită de gătit cu inducție
Dimensiune	92,7 x 200 mm
Putere	900/1800 W

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

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

i 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 Pregătiri

Sfaturi pentru economisirea energiei

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

- Decongețați 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

- i** 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.

4 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

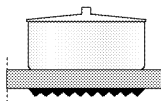
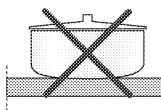
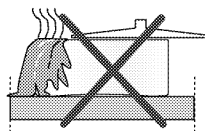
preveniți vărsarea acestora și nevoia de a curăța plita.

Nu așezați capacele recipientelor de gătit pe zonele de gătit.

Așezați recipientele în centrul zonelor de gătit. Mutați 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.

„Comportamentul de fierbere poate fi diferit în funcție de tipul de vas, de dimensiunea vasului și de dimensiunea zonei de gătit, pentru o fierbere mai omogenă putându-se folosi o zonă de gătit mai mare cu o treaptă. La plitele cu inducție utilizarea unei zone de gătit mai mari nu are nici un efect negativ asupra consumului de energie, deoarece

căldura se dezvoltă numai în zona în care se află vasul respectiv.“

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 magneții sunt atrași de baza acestuia.

2.Recipientul este adecvat dacă "□" și "□" sau "□" 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 "□" și "□" sau "□" 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.

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

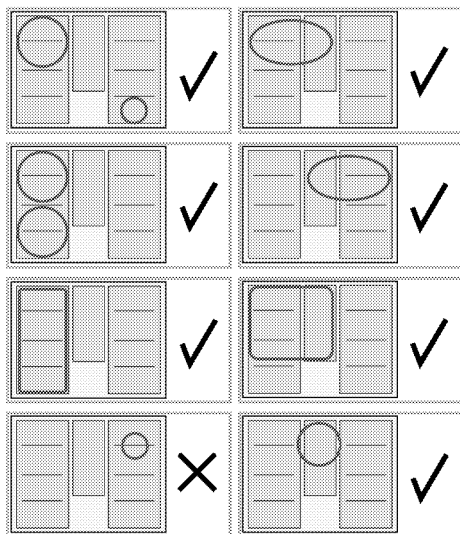
i În timpul funcționării plitei, țineți la distanță de aceasta obiectele cu proprietăți magnetice, cum sunt cardurile de credit sau casetele audio.

Zone de gătit iluminate(Este posibil ca aceasta să nu existe la produsul dvs.)

Zonele de gătit ale plitei vor fi iluminate. Zonele de gătit nu vor apărea atunci când plita este oprită sau în poziția de stand-by. Când porniți plita, va apărea iluminarea care indică zona de gătit.

Folosirea tigăilor pe zona mare de gătit

Tigaia pe care o folosiți trebuie să acopere ambele centre ale zonei mari de gătit. Nu utilizați zona de gătit în alt mod. Puteți folosi o zonă mai mare de gătit pentru tigăi cu diametrul mare prin combinarea zonelor. Puteți folosi zona mare de gătit în două moduri diferite, respectiv spate stânga și spate dreapta.



Utilizarea plitelor

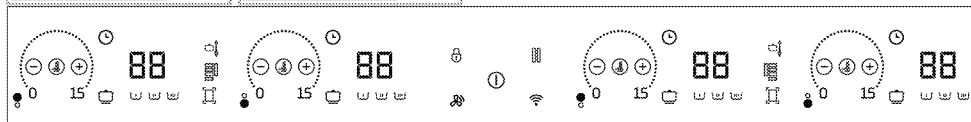


Nu lăsați obiectele să cadă pe plită. Plita poate fi deteriorată chiar și de obiecte mici, cum ar fi o solniță.

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

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



Zona de setări (pentru nivelul temperaturii)



Tastă Pornit/Oprit
Tastă de blocare



Tastă de
activare/dezactivare
cronometru



Tastă Încălzire
Rapidă/Tastă Putere mare
(Intensificare)



Tastă preparare automată



Tastă Oprire
Tastă pentru selectarea
zonei de gătit cu suprafață
mare **(Această
caracteristică este
opțională. Este posibil ca
aceasta să nu existe la
produsul dvs.)**



Tastă pentru mărirea
intervalului de timp al
cronometrului



Tastă pentru micșorarea
intervalului de timp al
cronometrului



Afișaj activ al zonei de gătit
Simbolul funcției „Move”



Pictograma Hob to Hood
(Hob to Hood symbol) *



Simbol Wifi *

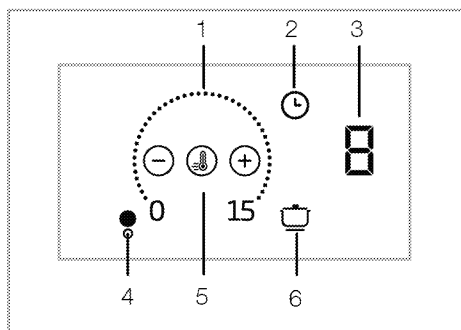


Simbolul senzorului de
fierbere *

***(Această caracteristică este
opțională. Este posibil ca aceasta
să nu existe la produsul dvs.)**



Graficele și figurile sunt
orientative. Afișajele și funcțiile
reale pot varia în funcție de
modelul plitei dvs.



- 1 Zonă de reglare
- 2 Tastă cronometru
- 3 Afișajul zonei de gătit
- 4 Simbolul zonei de gătit (*)
- 5 Tastă încălzire rapidă
- 6 Tastă automată de gătire
- * (Variază în funcție de model.)

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

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

Pornirea plitei

1. Atingeți tasta "⌚" de pe panoul de comandă.

Plita este gata pentru utilizare.

i Dacă în 20 secunde nu se efectuează nici o operațiune, plita revine automat în modul Așteptare.

i La apăsarea lungă a oricărei taste (tasta "⌚") aparatul se oprește automat din motive de siguranță.

Oprirea plitei

1. Atingeți tasta "⌚" de pe panoul de comandă.

Plita se va opri și va reveni la modul Așteptare.

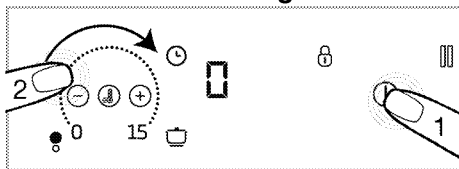
i Dacă simbolul "H" sau "h" este aprins pe afișajul zonei de gătit după ce plita a fost stinsă, înseamnă că zona de gătit este încă fierbinte. Nu atingeți zonele de gătit.

Indicator de căldură reziduală

Dacă simbolul "H" este aprins pe afișajul zonei de gătit, înseamnă că zona de gătit este încă fierbinte și poate fi folosită pentru a menține caldă o cantitate redusă de alimente. Acest simbol va fi înlocuit în scurt timp cu "h", indicând faptul că plita nu mai este atât de 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.

Pornirea zonelor de gătit



1. Atingeți tasta "⌚" pentru a porni plita.

» Simbolul "0" va apărea pe afișajele zonelor de gătit.

2. Atingeți zona de setare a zonei de gătit pe care doriți să o porniți și glisați degetul peste zona respectivă.

i Dacă în 20 secunde nu se efectuează nici o operațiune, plita revine automat în modul Așteptare.

Alegerea nivelului temperaturii

Atingeți zona de reglare sau glisați degetul peste zonă pentru a regla temperatura între "0" și "15".

i Puteți folosi o singură zonă de gătit auxiliară pentru a găti. Pentru aceasta, nivelul temperaturii de gătit trebuie reglat în zona de gătit din spate, stânga sau dreapta.

Oprirea zonelor de gătit:

Zona de gătit selectată poate fi oprită în 2 moduri diferite:

1. Scăzând temperatura la nivelul "0"

Zona de gătit poate fi oprită scăzând nivelul temperaturii la nivelul "0".

2. 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. Toate afișajele vor indica "0" sau "00". Simbolul "⌚" de pe plită se stinge.

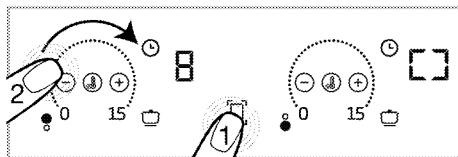
După scurgerea intervalului de timp cronometrat se va auzi un semnal sonor. Atingeți orice buton al panoului de comandă pentru a opri acest semnal sonor.

Pornirea zonei de gătit cu suprafață mare (Această caracteristică este opțională. Este posibil ca aceasta să nu existe la produsul dvs.)

1. Atingeți tasta "⌚" pentru a porni plita.

2. Atingeți tasta pentru selectarea zonei de gătit cu suprafață mare

» 0 va fi afișat pe ecranul zonei de gătit din partea stângă și "⌚" va apărea pe ecranul zonei frontale.



3. Atingeți zona de reglare sau glisați degetul peste zonă pentru a regla temperatura între 0 și 15.

» Puteți modifica nivelul temperaturii în zona de setare a ambelor zone de gătit.

i 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 acestei zone de gătit.

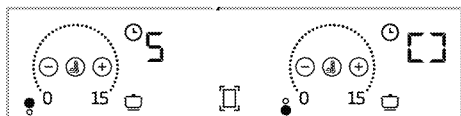
Pornirea zonei de gătit cu suprafață mare în timp ce funcționează una sau ambele zone de gătit din stânga (Această caracteristică este opțională. Este posibil ca aceasta să nu existe la produsul dvs.)

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 cu aceleași valori.



1. Atingeți zona de gătit cu suprafață mare în timp ce funcționează una sau ambele zone de gătit din stânga.

» Valoarea mai mică a temperaturilor zonelor de gătit pe care ați selectat-o anterior va apărea pe ecranul zonei de gătit din partea stângă. Dacă este setat un timp de gătit prin intermediul cronometrului pentru zona de gătit, valoarea acestuia va fi afișată pe ecran cu valoarea mai mică.



» Pentru a schimba valoarea temperaturii ulterior, setați temperatura dorită în zona de setare a ambelor zone de gătit.

i Dacă atingeți tasta zonei de gătit cu suprafață mare în timp ce zona de gătit cu suprafață mare este activă, zonele de gătit vor fi separate și dezactivate.

Oprirea zonei de gătit cu suprafață mare: (Această caracteristică este opțională. Este posibil ca aceasta să nu existe la produsul dvs.)

Zona de gătit cu suprafață mare poate fi oprită în 3 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 cronometrată a zonei de gătit 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. Indicatorul luminos al tastei "⏻" din partea stângă-spate a afișajului zonei de gătit se va stinge.

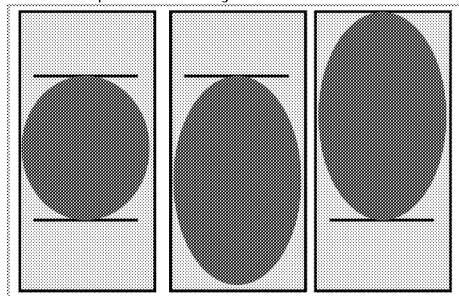
3. **Atingând simbolul zonei de gătit cu suprafață mare timp de 3 secunde**

Dacă atingeți simbolul zonei de gătit cu suprafață mare timp de 3 secunde, zona de gătit se oprește.

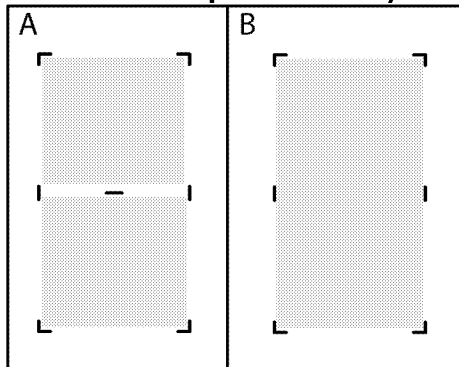
Modul "Autoflexi" (Activarea automată a suprafeței de gătit extinsă).

Dacă vasul este poziționat pe zona de gătit așa cum apare în figura de mai jos, modul "flexi" (suprafața extinsă de gătit)

va fi activată în mod automat. Atinge "⏻" o dată pentru a ieși din acest mod.



Modele cu iluminat în jurul zonei de gătit: (Este posibil ca aceasta să nu existe la produsul dvs.)



i Când cele două zone separate de gătit (prezentate în figura A) sunt combinate ca o zonă de gătit de suprafață largă prezentată în figura B, lumina de separare ar trebui să se stingă. Atunci când zona de gătit a suprafeței largi este separată în două zone de gătit separate, lumina de separare trebuie să fie aprinsă.

Setarea funcției Putere mare (INTENSIFICARE)

Pentru încălzire la putere maximă, puteți folosi funcția de intensificare. Această funcție nu este însă recomandată pentru gătit pentru perioade lungi de timp. Este posibil ca funcția de intensificare să nu fie disponibilă pentru toate zonele de

gătit. Atunci când intervalul de timp de setare pentru intensificare (a se vedea Tabelul cu limitele de timp de funcționare) a expirat, zona de gătit se va opri.

Selectarea directă a funcției INTENSIFICARE:

1. Atingeți tasta "1" pentru a porni plita.
2. Atingeți tasta "2".

Zona de gătire care a fost activată va funcționa la putere maximă, iar simbolul animat pentru intensificare "≡" va apărea pe afișajul zonei de gătit.

» Atunci când intervalul de timp de setare pentru intensificare (a se vedea Tabelul cu limitele de timp de funcționare) a expirat, zona de gătit se va opri.

Selectarea funcției Intensificare când zona de gătit este activă:

1. Atingeți „”””” când plita este pornită și zona de gătit respectivă este activă.

i Funcția de intensificare poate fi activată doar în una dintre zonele de pe aceeași parte (stânga sau dreapta). Dacă una din zonele de gătit de pe aceeași parte funcționează la un anumit nivel de temperatură, funcția de intensificare nu poate fi activată pentru cealaltă zonă de gătit de pe aceeași parte. Funcția de intensificare nu poate fi activată pentru alte zone atunci când zona mare de gătit este activă.

2. Zona de gătit selectată va funcționa la putere maximă, iar pe afișajul acesteia vor clipi intermitent 3 lumini indicatoare. După scurgerea perioadei de Intensificare, zona de gătit trece la nivelul de temperatură ales și se va afișa numai valoarea temperaturii selectate.

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

Puteți opri setarea Intensificare apăsând tasta "2" în orice moment.

Blocarea tastelor

Puteți bloca tastele în timpul funcționării plitei pentru a evita schimbarea accidentală a funcțiilor.

Activarea funcției de blocare a tastelor

1. Apăsăți "5" timp de 3 secunde pe panoul de control.

Dacă se apasă orice tastă în timp ce funcția de blocare a tastelor este activă, indicatorul tastei "5" va clipi intermitent.

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 "1". Când atingeți orice altă tastă, indicatorul tastei "5" va clipi intermitent pentru a semnala că tastele sunt blocate. Dacă opriți plita în timp ce tastele sunt blocate, blocarea tastelor trebuie să fie dezactivată pentru a putea reporni plita.

Dezactivarea funcției de blocare a tastelor

1. Mențineți apăsată tasta "5" timp de 3 secunde.

Operațiunea va fi confirmată de un semnal sonor. Indicatorul luminos al tastei "5" se stinge, iar panoul de comandă este deblocat.

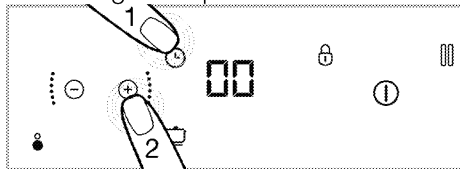
Funcția Cronometru

Cu ajutorul acestei funcții, gătitul va fi mult mai ușor. Nu va fi nevoie să supravegheați cuptorul pe întreaga perioadă de gătire. Zona de gătit va fi oprită automat la sfârșitul perioadei selectate.

Activarea cronometrului

1. Atingeți tasta "1" pentru a porni plita.
2. Simbolul "0" va apărea pe afișajele zonei de gătit.
3. Măriți nivelul zonei de gătit pe care doriți să o porniți.
4. Atingeți tasta "⌚" pentru a activa cronometrul.

Simbolul "00" va apărea pe afișajul zonei de gătit respective.



5. Setezi durata dorită prin apăsarea butoanelor "⊕" și "⊖".
- » Apăsăți tasta "⌚" pentru a confirma setarea. Dacă nu apăsați tasta "⌚", setarea va fi anulată automat în câteva secunde.

i Cronometrul poate fi activat doar pentru zonele de gătit pornite.

i Pentru a seta cronometrele celorlalte zone de gătit repetați procesul explicat mai sus.

i Cronometrul poate fi reglat numai dacă se selectează zona de gătit și valoarea temperaturii pentru zona de gătit.

Dezactivarea cronometrelor

După scurgerea intervalului de timp setat, plita se va opri automat și va emite un semnal sonor.

Apăsăți orice tastă pentru a opri semnalul sonor.

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:

1-Dezactivarea cronometrului prin reducerea intervalului la "00" :

1. Selectați zona de gătit pe care doriți să o opriți.
2. Atingeți tasta "⌚" pentru a selecta cronometrul zonei de gătit respective.
3. Până la apariția simbolului "00" pe afișajul zonei de gătit respective, micșorați valoarea apăsând tastele "⊕" și "⊖".

2-Dezactivarea cronometrului prin atingerea tastei acestuia timp de aproximativ 3 secunde:

1. Apăsăți tasta "⌚" din zona de gătit respectivă timp de aproximativ 3 secunde; simbolul "⌚" se va stinge complet și cronometrul va fi oprit.

Funcția de preparare automată:

Cu ajutorul acestei funcții puteți găti rapid la 3 niveluri diferite.

1. Menținere alimente calde
2. Fierbere
3. Prăjire

Activarea funcției de păstrare a alimentelor calde fără setarea cronometrului

1. Atingeți tasta "1" pentru a porni plita.
2. Atingeți tasta "☺" din zona de gătit pentru care doriți să activați funcția de preparare automată.
3. Zona de gătit respectivă va fi activată la nivelul de menținere a alimentelor calde la prima atingere. Pe afișaj vor apărea simbolul "P" și "☺".
4. Zona de gătit respectivă va fi activată la nivelul fierbere la a doua atingere. Pe afișaj vor apărea simbolul "P" și "☹".

5. Zona de gătit respectivă va fi activată la nivelul prăjire la a treia atingere. Pe afișaj vor apărea simbolul "P" și "⏏".
» Zona de gătit va începe să funcționeze la nivelul de preparare automată selectat.

Activarea funcției de preparare automată cu setarea cronometrului

1. Selectați nivelul de preparare automată dorit atingând tasta „⏏” a zonei de gătit respective.
2. Atingeți tasta "⌚" pentru a activa cronometrul.
» Pe afișajul zonei de gătit vor apărea simbolurile "00" și "⌚".
3. Setati durata dorită prin apăsarea tastelor "⊖"/"⊕".
» Zona de gătit va continua să funcționeze la nivelul de preparare automată pentru intervalul de timp setat.
» După scurgerea intervalului de timp setat, plita se va opri automat și va emite un semnal sonor. Apăsati orice tastă pentru a opri semnalul sonor.

Dezactivarea funcției de preparare automată

1. Puteți opri complet zona de gătit respectivă apăsând tasta "⏏" pentru a anula funcția de preparare automată.
2. Dacă doriți ca zona de gătit să funcționeze la un anumit nivel și să dezactivați funcția de preparare automată, setați nivelul de temperatură dorit apăsând tastele "⊖"/"⊕". Zona de gătit va continua să funcționeze la temperatura setată. În cazul în care cronometrul a fost setat în prealabil, intervalul de timp setat pentru gătit nu va fi anulat și va continua la nivelul de temperatură setat.

Utilizarea funcției Move (Mișcare)

Această funcție face mai ușoară comutarea rapidă la alte nivele de gătit

prin schimbarea nivelului de gătit prin mișcarea tigăii, fără a se accesa panoul de control. Prin urmare, nu trebuie să creșteți sau să micșorați de fiecare dată temperatura.

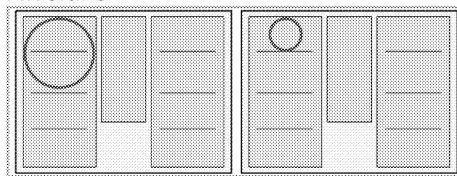
-  Pentru a activa funcția Move, tigaia trebuie să acopere una sau două zone de gătit.

Pentru a activa funcția „Move”:

1. Apăsati tasta "⏏" pentru a porni plita.
2. Așezați tigaia pe zona de gătit din stânga sau din dreapta, în funcție de nivelul de pornire dorit, asigurându-vă că acoperă ambele zone de gătit.
3. Atingeți "⏏" de două ori.
» "⏏" și "⏏" se vor aprinde, indicând faptul că funcția „move” a fost activată. Trebuie doar să mutați tigaia pe zona de gătit pentru nivelul de gătit dorit. Această funcție vă permite să comutați rapid între 3 zone de gătit:

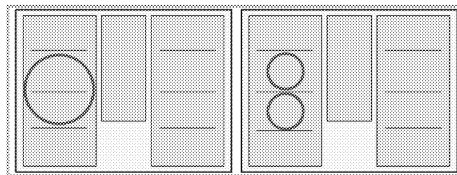
- **Nivelul 3 (Menținere alimente calde):**
Dacă așezați tigaia pe zonele de gătit din spate, stânga sau dreapta, plita va funcționa la nivelul 3.

Nivelul 3



- **Nivelul 8 (Fierbere)** Dacă așezați tigaia pe cele două zone de gătit din mijloc, plita va funcționa la nivelul 9.

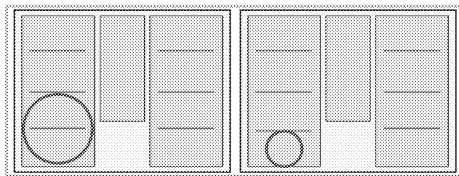
Nivelul 8



- **Nivelul 15 (Prăjire)** Dacă așezați tigaia pe cele două zone de gătit din față,

stânga și dreapta, plita va funcționa la nivelul 15.

Nivelul 15



- i** Nu puteți seta cronometrul pentru zonele de gătit când folosiți funcția „Move”.
- i** Nu puteți folosi funcția „Move” dacă pe zona de gătit auxiliară se află o tigaie.
- i** Funcția „Move” va fi anulată dacă tigaia pe care o folosiți acoperă trei zone de gătit.

Funcție de gestionare a energiei

Produsul este prevăzut cu o funcție de gestionare a energiei. Cu această funcție, puteți modifica setarea energiei totale la care va funcționa plita. Există 9 niveluri diferite pentru funcția de gestionare a energiei electrice.

Funcția de gestionare a energiei - niveluri de putere totale care pot fi setate

Opțiuni de gestionare a energiei	Putere totală
P1	1,2 kW
P2	2,4 kW
P3	3 kW
P4	3,6 kW
P5	4,4 kW
P6	5,4 kW
P7	5,7 kW
P8	6,7 kW
P9	7,4 kW

Cu funcția pentru zonele plitei pe poziția închis,

1. Apăsăți "1" tasta pentru a porni alimentarea plitei.

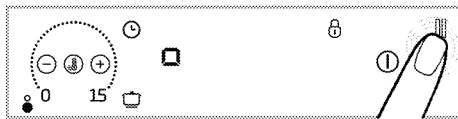
2. Atingeți tasta "⌚" din zona de gătit spate din stânga, apoi tasta "⌚" din zona de gătit din stânga față și în cele din urmă tasta "⏏" fără a ridica degetul. Tonul sună la atingerea fiecărei taste.
3. Nivelul de gestionare a energiei setat pe afișajul zonei de gătit spate stânga și valoarea totală a energiei acestui nivel apar pe afișajul zonei de gătit față stânga. Nu mai atingeți cele 3 taste, după apariția valorilor.
4. Comutați între niveluri apăsând tasta "⏏" și setați valoarea totală a energiei pe care doriți să o reglați.
5. Confirmați setarea apăsând tasta "1" și dezactivați arzătorul. Valoarea totală de energie setată va fi activată.

- i** În funcție de nivelul total de energie setat, nivelurile de temperatură pe care le puteți fixa pentru zonele de gătit pot varia. În funcție de reglajul de energie al plitei, nivelul de temperatură fixat pentru zonele de gătit poate scădea automat. Aceasta nu este o eroare.

Funcția Stop

Puteți opri toate funcțiile (cu excepția conometrului) activate pentru plită cu ajutorul acestei funcții.

- i** Dacă una dintre zonele de gătit are cronometrul activ, acesta va continua să funcționeze.



1. Atingeți tasta "⏏" în timp ce plita funcționează.
- Toate zonele de gătit active vor continua să funcționeze cu temperatura la nivel minim.

2. Atingeți din nou tasta "III" pentru a reporni toate zonele de gătit oprite cu setările anterioare.

i Când este apăsată tasta Stop, simbolul "■" va apărea pe afișajele zonelor de gătit care erau active înainte de păsarea acestei taste.

Folosirea sigură și eficientă a zonelor de gătit cu inducție

Principii de funcționare: Principiul de funcționare al plitei cu inducție permite încălzirea directă a recipientului de gătit. Prin urmare, aceasta oferă mai multe avantaje față de alte tipuri de plită. Funcționarea este mai eficientă, iar suprafața plitei nu se încălzește. Plita dvs. cu inducție este echipată cu sisteme de siguranță performante, care vă garantează utilizarea în condiții de maximă siguranță.

i 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 acumulează doar în zona în care recipientul atinge zona de gătit, garantându-se astfel un consum minim de energie.

Limitele timpului de funcționare

Plita este prevăzută cu o funcție care limitează timpul de funcționare. Zonele de gătit lăsate pornite sunt oprite automat după o anumită perioadă de timp (a se vedea Tabelul 1). În cazul în care cronometrul este activat pentru zona de gătit, afișajul acestuia se va stinge ulterior.

Limita de timp depinde de nivelul temperaturii care a fost selectat. O

durată maximă de funcționare este asociată fiecărui nivel de temperatură. Zona de gătit poate fi repornită după oprirea sa automată, conform descrierii de mai sus.

Tabelul 1: Limitele timpului de funcționare

Nivel de temperatură	Limită de funcționare - ore
0	0
1	6
2	6
3	5
4	5
5	4
6	4
7	3
8	3
9	2
10	2
11	1,5
12	1,5
13	1,5
14	1
15	1
Încălzire rapidă	10 minute
P1	6
P2	1,5
P3	1

Protecție împotriva supraîncălzirii

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

- Zona de gătit activă poate fi oprită.
- Nivelul selectat poate fi redus. Această măsură nu este însă afișată pe indicator.

Sistem de protecție la scurgeri

Plita dvs. 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.

Între timp, "E" sau "F" vor fi afișate.

Reglarea precisă a energiei

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

Funcționare zgomotoasă

Plita cu inducție poate produce anumite zgomote. Aceste zgomote sunt normale și sunt asociate funcționării în limite normale a plitelor cu inducție.

- Zgomotul devine mai puternic la temperaturi ridicate.
- Aliajul din care este făcut recipientul de gătit poate cauza zgomote.
- La temperaturi mici este posibil să auziți un sunet periodic pornit/oprit din cauza principiilor de funcționare.
- Încălzirea unui recipient gol poate genera zgomote. Atunci când turnați apă sau când introduceți alimente în recipient, zgomotul va dispărea.
- Ventilatorul de răcire a sistemului electric poate emite zgomote.

Mesaje de eroare

Tabelul 2: Coduri de eroare și cauzele acestora

Cauze erori	Coduri afișate
Există vase sau alte obiecte pe panoul de control	"F" clipește
Vas defect	F1 se aprinde
Vas gol	F2 se aprinde
Timp maxim de funcționare	F3 se aprinde
Senzor de temperatură fix (NTC fix)	F4 se aprinde
Senzorul de temperatură este deschis scurt	F5 se aprinde
Supraîncălzire	F6 se aprinde
Eroare electronică sau de ventilator	EH se aprinde
Eroare de comunicare între plăcile de interfață cu utilizatorul	EC se aprinde
Eroare de comunicare între placa de interfață cu utilizatorul și placa principală	EI se aprinde
x**: "1,2,...,9"	

Cauze erori	Coduri afișate
Plita este supraîncălzită	"H" clipește
Niciun vas nu este compatibil cu zona de gătire	"  și "  sau "  se aprind.

i Pentru informații suplimentare cu privire la mesajele de eroare care pot apărea pe panoul de comandă cu ecran tactil, consultați Tabelul 2. Dacă erorile Fx și Ex rămân necorectate, contactați un Service autorizat.

i Dacă suprafața panoului de comandă cu ecran tactil este expusă la vapori, întregul sistem de comandă va fi dezactivat, se va auzi un semnal sonor și simbolul "E" va clipi intermitent pe afișaj.

i Mențineți curată suprafața panoului de comandă cu ecran tactil. Aceasta poate afișa un avertisment de funcționare eronată.

i Oalele/tigăile nu trebuie să fie așezate pe panoul de comandă cu ecran tactil.

5 Întreținere și curățare

Informații generale

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



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



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

Suprafața vitroceramică

Ștergeți suprafața vitroceramică cu apă rece, având grijă ca pe aceasta să nu rămână substanțe de curățare, apoi uscați-o cu o cârpă moale. Reziduurile pot cauza deteriorarea suprafeței vitroceramice la următoarea utilizare. Nu îndepărtați niciodată reziduurile uscate de pe suprafața vitroceramică cu ajutorul lamei cuțitului, a buretelui de sârmă sau a altor instrumente similare. Îndepărtați petele de calcar (pete galbene) cu ajutorul unei cantități mici de substanță pentru îndepărtarea depunerilor de calcar disponibilă în comerț, cum e oțetul sau suc de lămâie.

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 vitroceramică 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.

6 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 "□" și "□" sau "└" 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.

i 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.

Reteaua de service ARCTIC

Sediul Central Service Gaesti

Str. 13 Decembrie nr. 210 , Gaesti , Jud. Dambovita

Programul de functionare al Centrului de apeluri

Luni – Vineri : 08:30 - 20:00

Sambata : 08:30 - 17:00

E-mail: service@arctic.ro

Centrul de apeluri Arctic si Beko

*9010, numar apelabil din orice retea

Centrul de apeluri Grundig

*9020, numar apelabil din orice retea

Alte numere Centrul de apeluri

0245 – 605 111 , numar apelabil in reseaua Romtelecom

0372 – 015 111, numar apelabil in reseaua Vodafone

Nr. Crt.	JUDET	REPREZENTANTA	ADRESA
1.	ALBA	ALBA IULIA	Bd. Transilvaniei , bl 3EFG, spatiu comercial , nr 27
2.	ARAD	ARAD	Piata Arenei nr 6 , bl. E , sc. A , parter
3.	ARGES	PITESTI	Bd. Fratii Gloesti , nr. 59 ,bl. S9c , sc. B , parter
4.	BACAU	BACAU	Str. Energiei , nr. 39 , sc. B , parter
5.	BIHOR	ORADEA	Bd. I Dacia , nr. 54 , bl.U4, spatiu comercial II
6.	BISTRITA NASAUD	BISTRITA	Str. Constantin Roman Vivu , bl 1 , sc D , parter
7.	BRASOV	BRASOV	Str. Jepilor , nr. 2 , bl. A8
8.	BUCURESTI	BUCURESTI Decebal	Bd. Decebal, Nr.18 , Bloc S4 , sector 3

9.	BUZAU	BUZAU	Str. Ion Baiesu , nr FN , bl C2 , parter
10.	CARAS-SEVERIN	RESITA	Str. B.A. Petculescu , bl. 1
11.	CLUJ	CLUJ-NAPOCA	Str. Constantin Brancus , nr. 2
Nr. Crt.	JUDET	REPREZENTANTA	ADRESA
12.	CONSTANTA	CONSTANTA	Sos. Mangaliei , nr. 93 , bl. S , parter
13.	COVASNA	SF. GHEORGHE	Str. Nicolae Iorga , bl. 10 , sc. A
14.	DAMBOVITA	GAESTI	Str. 1 Decembrie , bl. 64
15.	DAMBOVITA	TARGOVISTE	Bd. I.C. Bratianu , nr. 34 , bl. D1C
16.	DOLJ	CRAIOVA	Bd. Decebal , nr. 53 , bl. 38 , sc. 1
17.	GALATI	GALATI	Str. Constructorilor , nr. 7
18.	GORJ	TARGU JIU	Str. 1 Decembrie 1918 , bl. 67
19.	HARGHITA	MIERCUREA CIUC	Str. Pietii , nr. 7 , sc. D , S.C. nr 3
20.	HUNEDOARA	DEVA	Bd. 22 Decembrie , nr. 33 , bl. 10
21.	IALOMITA	SLOBOZIA	Aleea Tipografiei , nr. 1 , bl. D1 , sc. C , parter
22.	IASI	IASI	Str. Sf. Lazar , nr. 6 , bl. Penes Curcanul , parter
23.	MARAMURES	BAIA MARE	Bd. Traian , nr. 12 , Spatiu Comercial nr 1
24.	MURES	TARGU MURES	Str. Libertatii , nr 97
25.	NEAMT	PIATRA NEAMT	Str. Iulian Antonescu , nr. 6 , bl. T6 , ap 16
26.	OLT	SLATINA	Bd. Nicolae Titulescu , nr. 21
27.	PRAHOVA	PLOIESTI	Str. Gheorghe Doja , nr.15 , bl. 35C , parter
28.	SALAJ	ZALAU	Str. Gheorghe Doja , nr. 91 , bl. D113
29.	SATU MARE	SATU MARE	Str. Piata Soarelui , bl. UU18
30.	SIBIU	SIBIU	Str. Fabricii , nr. 2 , ap. spatiu comercial
31.	SUCEAVA	SUCEAVA	Str. Marasesti , nr. 39A , bl.A12 , sc. A , parter
32.	TELEORMAN	ALEXANDRIA	Str. Dunarii , nr. 220 , bl. BM2F , parter , spatiu comercial
33.	TIMIS	TIMISOARA	Str. St. O. Iosif , nr . 2 , parter , SAD 2
34.	TULCEA	TULCEA	Str. Babadag , nr 7 , bl.3 , sc. B , parter , ap. FN
35.	VALCEA	RM. VALCEA	Bd. Tudor Vladimirescu , Nr.32 , bl. 5 , parter

