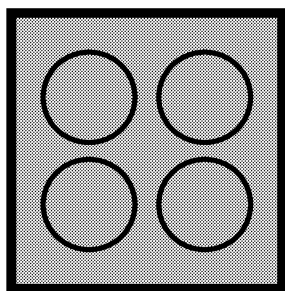


Built-in Hob

User manual



HILW 64322 S

EN | RO

185.9278.74/R.AB/29.03.2019/2-1

Please read this user manual first!

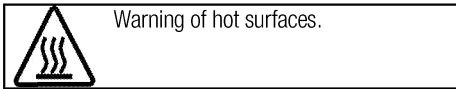
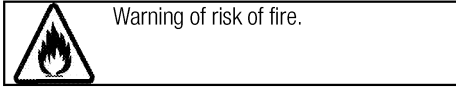
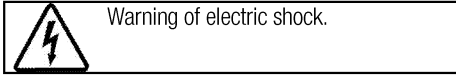
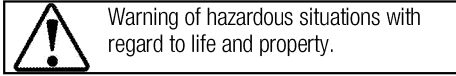
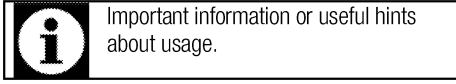
Dear Customer,

Thank you for purchasing this Beko product. We hope that you get the best results from your product which has been manufactured with high quality and state-of-the-art technology. Therefore, please read this entire user manual and all other accompanying documents carefully before using the product and keep it as a reference for future use. If you handover the product to someone else, give the user manual as well. Follow all warnings and information in the user manual.

Remember that this user manual is also applicable for several other models. Differences between models will be identified in the manual.

Explanation of symbols

Throughout this user manual the following symbols are used:



Arçelik A.Ş.

Karaağaç caddesi No:2-6
34445 Sütlüce/İstanbul/TURKEY

Made in TURKEY



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

TABLE OF CONTENTS

1 Important instructions and warnings for safety and environment 4

General safety	4
Safety when working with gas.....	4
Electrical safety	6
Product safety	6
Intended use	7
Safety for children.....	7
Disposing of the old product.....	8
Package information	8

2 General information 9

Overview	9
Package contents	10
Technical specifications	10
Injector table	10

3 Installation 11

Before installation	11
Installation and connection	12
Gas conversion.....	14
Future Transportation.....	15

4 Preparation 16

Tips for saving energy	16
Initial use.....	16
First cleaning of the appliance.....	16

5 How to use the hob 17

General information about cooking.....	17
Using the hobs.....	17

6 Maintenance and care 20

General information.....	20
Cleaning the hob.....	20
Cleaning the control panel	20

7 Troubleshooting 21

1 Important instructions and warnings for safety and environment

This section contains safety instructions that will help protect from risk of personal injury or property damage. Failure to follow these instructions shall void any warranty.

General safety

- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.

Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.

- The appliance is not to be used by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction. Children should be supervised and ensure they do not play with the appliance
- If the product is handed over to someone else for personal use or second-hand use purposes, the user manual, product labels and

other relevant documents and parts should be also given.

- Installation and repair procedures must always be performed by Authorised Service Agents. The manufacturer shall not be held responsible for damages arising from procedures carried out by unauthorised persons which may also void the warranty. Before installation, read the instructions carefully.
- Do not operate the product if it is defective or has any visible damage.
- Ensure that the product function knobs are switched off after every use.

Safety when working with gas

- Any works on gas equipment and systems may only be carried out by authorised qualified persons who are Gas Safe registered.
- Prior to the installation, ensure that the local distribution conditions (nature of the gas and gas pressure) and the adjustment of the appliance are compatible.
- This appliance is not connected to a combustion products or evacuation device. It shall be installed and connected in accordance with current installation regulations. Particular

attention shall be given to the relevant requirements regarding ventilation; See *Before installation, page 11*

- CAUTION: The use of gas cooking appliance results in the production of heat and moisture in the room in which it is installed. Ensure that the kitchen is well ventilated: keep natural ventilation holes open or install a mechanical ventilation device (mechanical extractor hood). Prolonged intensive use of the appliance may call for additional ventilation, for example increasing the level of the mechanical ventilation where present.
- Gas appliances and systems must be regularly checked for proper functioning. Regulator, hose and its clamp must be checked regularly and replaced within the periods recommended by its manufacturer or when necessary.
- Clean the gas burners regularly. The flames should be blue and burn evenly.
- This product should be used in a room which incorporates a properly adjusted and functioning Carbon Monoxide sensor. Make sure the Carbon Monoxide sensor works properly and is maintained frequently. Carbon Monoxide sensor should be installed

maximum 2 meters away from the product.

- Good combustion is required in gas appliances. In case of incomplete combustion, carbon monoxide (CO) might develop. Carbon monoxide is a colourless, odourless and very toxic gas, which has a lethal effect even in very small doses.
- Request information about gas emergency telephone numbers and safety measures in case of gas smell from you local gas provider.

What to do when you smell gas

- Do not use open flame or do not smoke. Do not operate any electrical buttons (e.g. lamp button, door bell and etc.) Do not use fixed or mobile phones. Risk of explosion and toxication!
- Open doors and windows.
- Turn off all valves on gas appliances and gas meter at the main control valve, unless it's in a confined space or cellar.
- Check all tubes and connections for tightness. If you still smell gas leave the property.
- Warn the neighbours.
- Call the fire-brigade. Use a telephone outside the house.
- Do not re-enter the property until you are told it is safe to do so.

Electrical safety

- If the product has a failure, it should not be operated unless it is repaired by an Authorised Service Agent. There is the risk of electric shock!
- Only connect the product to a grounded outlet/line with the voltage and protection as specified in the “Technical specifications”. Have the grounding installation made by a qualified electrician while using the product with or without a transformer. Our company shall not be liable for any problems arising due to the product not being earthed in accordance with the local regulations.
- Never wash the product by spreading or pouring water onto it! There is the risk of electric shock!
- Never touch the plug with wet hands! Never unplug by pulling on the cable, always pull out by holding the plug.
- The product must be disconnected during installation, maintenance, cleaning and repairing procedures.
- If the power connection cable for the product is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- The appliance must be installed so that it can be completely disconnected from the mains supply. The separation must be provided by a switch built into the fixed electrical installation, according to construction regulations.
- Any work on electrical equipment and systems should only be carried out by authorised and qualified persons.
- In case of any damage, switch off the product and disconnect it from the mains. To do this, turn off the fuse at home.
- Make sure that fuse rating is compatible with the product.

Product safety

- **WARNING:** The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements. Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.
- Never use the product when your judgment or coordination is impaired by the use of alcohol and/or drugs.
- Be careful when using alcoholic drinks in your dishes. Alcohol evaporates at high temperatures and may cause fire since it can ignite when it comes into contact with hot surfaces.

- Do not place any flammable materials close to the product as the sides may become hot during use.
- Keep all ventilation slots clear of obstructions.
- Do not use steam cleaners to clean the appliance as this may cause an electric shock.
- **WARNING:** Unattended cooking on a hob with fat or oil can be dangerous and may result in fire. NEVER try to extinguish a fire with water, but switch off the appliance and then cover flame e.g. with a lid or a fire blanket.
- **CAUTION:** The cooking process has to be supervised. A short term cooking process has to be supervised continuously.
- **WARNING:** Danger of fire: Do not store items on the cooking surfaces.
- **WARNING:** If the surface is cracked, switch off the appliance to avoid the possibility of electric shock.
- In case of hotplate glass breakage : Immediately shut off all burners and any electrical heating element and isolate the appliance from the power supply. Do not touch the appliance surface. Do not use the appliance.

Prevention against possible fire risk!

- Ensure all electrical connections are secure and tight to prevent risk of arcing.
- Do not use damaged cables or extension cables.
- Ensure liquid or moisture is not accessible to the electrical connection point.
- To prevent gas leakage ensure that the gas connection is sound.

Intended use

- This product is designed for domestic use. Commercial use will void the guarantee.
- **CAUTION:** This appliance is for cooking purposes only. It must not be used for other purposes, for example room heating.
- The manufacturer shall not be liable for any damage caused by improper use or handling errors.

Safety for children

- **WARNING:** Accessible parts may become hot during use. Young children should be kept away.
- The packaging materials will be dangerous for children. Keep the packaging materials away from children. Please dispose of all parts of the packaging according to environmental standards.

- Electrical and/or gas products are dangerous to children. Keep children away from the product when it is operating and do not allow them to play with the product.
- Do not place any items above the appliance that children may reach for.

Disposing of the old product

Compliance with the WEEE Directive and

Disposing of the Waste Product:



This product complies with EU WEEE Directive (2012/19/EU). This product bears a classification symbol for waste electrical and electronic equipment (WEEE).

This product has been manufactured with high quality parts and materials which can be reused and are suitable for recycling. Do not dispose of the waste product with normal domestic and other wastes at the end of its service life. Take it to the collection center for the recycling of electrical and electronic equipment. Please consult your local authorities to learn about these collection centers.

Compliance with RoHS Directive:

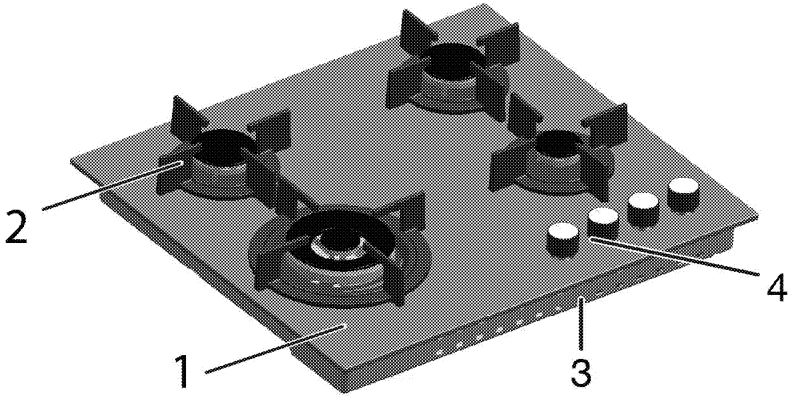
The product you have purchased complies with EU RoHS Directive (2011/65/EU). It does not contain harmful and prohibited materials specified in the Directive.

Package information

- Packaging materials of the product are manufactured from recyclable materials in accordance with our National Environment Regulations. Do not dispose of the packaging materials together with the domestic or other wastes. Take them to the packaging material collection points designated by the local authorities.

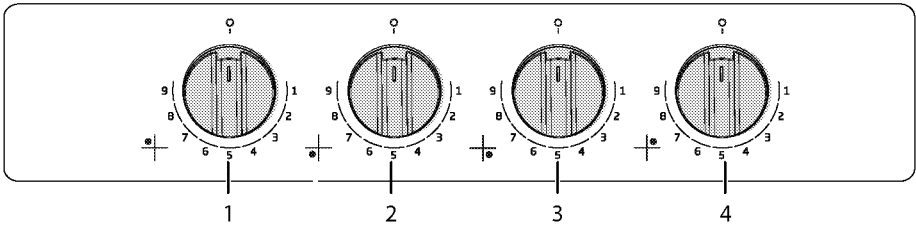
2 General information

Overview



- 1 Tempered glass
- 2 Pan support

- 3 Base cover
- 4 Control panel



- 1 Normal burner Rear left
- 2 Wok burner Front left

- 3 Auxiliary burner Front right
- 4 Normal burner Rear right

Package contents



Accessories supplied can vary depending on the product model. Not every accessory described in the user manual may exist on your product.

1. User manual

Technical specifications

Voltage / frequency	220-240 V ~ 50 Hz
Fuse	3 A
Cable type / section	min.H05V2V2-F 3 x 0,75 mm ²
Category of gas product	II 2H3B/P / II 2E+3+ / II 2H3+
Gas type / pressure	NG G 20/20 mbar
Total gas consumption	9.5 kW
Converting the gas type / pressure ^S	LPG G 30/28-30 mbar
– optional	Propane 31/37 - NG G 25/25 mbar
External dimensions (height / width / depth)	46 mm/585 mm/524 mm
Installation dimensions (width / depth)	560 mm/480-490 mm
Burners	
Rear left	Normal burner
Power	1.75 kW
Front left	Wok burner
Power	5 kW
Front right	Auxiliary burner
Power	1 kW
Rear right	Normal burner
Power	1.75 kW



Technical specifications may be changed without prior notice to improve the quality of the product.



Figures in this manual are schematic and may not exactly match your product.

2. Wok pan adaptor



Used for hosting a wok pan with a round bottom.



Values stated on the product labels or in the documentation accompanying it are obtained in laboratory conditions in accordance with relevant standards. Depending on operational and environmental conditions of the product, these values may vary.

Injector table

Position hob zone Gas type / Gas pressure	1.75 kW Rear left	5 kW Front left	1 kW Front right	1.75 kW Rear right
	G 20/20 mbar	97	171	72
G 30/28-30 mbar	66	110	50	66
G 25/25 mbar	97	171	72	97
G 31/ 37 mbar	66	110	50	66

3 Installation

Product must be installed by a qualified person in accordance with the regulations in force. The manufacturer shall not be held responsible for damages arising from procedures carried out by unauthorized persons which may also void the warranty.



Preparation of location and electrical and gas installation for the product is under customer's responsibility.



DANGER:

The product must be installed in accordance with all local gas and/or electrical regulations.



DANGER:

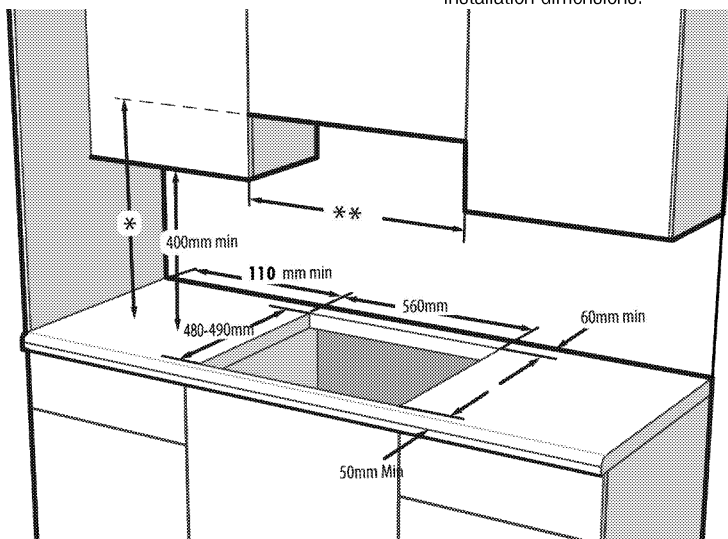
Prior to installation, visually check if the product has any defects on it. If so, do not have it installed.

Damaged products cause risks for your safety.

Before installation

The hob is designed for installation into commercially available work tops. A safety distance must be left between the appliance and the kitchen walls and furniture. See figure (values in mm).

- It can also be used in a free standing position. Allow a minimum distance of 750 mm above the hob surface.
- (*) If a cooker hood is to be installed above the cooker, refer to cooker hood manufacturer' instructions regarding installation height (min 650 mm)
- Remove packaging materials and transport locks.
- Surfaces, synthetic laminates and adhesives used must be heat resistant (100 °C minimum).
- The worktop must be aligned and fixed horizontally.
- Cut aperture for the hob in worktop as per installation dimensions.



* Minimum height to extractor as recommend in extractor instruction manual

** Minimum distance between cabinetry must be equal to width of hob

Room ventilation

All rooms require an openable window, or equivalent, and some rooms will require a permanent vent as well. The air for combustion is taken from the room air and the exhaust gases are emitted directly into the room. Good ventilation is essential for safe operation of your appliance.

Rooms with doors and/or windows which open directly to the outer environment

The doors and/or windows that open directly to the outer environment must have a total ventilation opening of the dimensions specified in the table below which is based on the total gas power of the appliance (total gas power consumption of the appliance is shown in the technical specification table of this user manual). If the doors and/or windows do not have a total ventilation opening corresponding to the total gas consumption of the appliance as specified in the table

below, then there must definitely be an additional fixed ventilation opening in the room to ensure that the total minimum ventilation requirements for the total gas consumption of the appliance is achieved. The fixed ventilation opening can include openings for existing airbricks, extraction hood ducting opening dimension etc.

Total gas consumption (kW)	min. Ventilation opening (cm ²)
0-2	100
2-3	120
3-4	175
4-6	300
6-8	400
8-10	500
10-11.5	600
11.5-13	700
13-15.5	800
15.5-17	900
17-19	1000
19-24	1250

Rooms that do not have openable doors and/or windows that open directly to the outer environment

If the room where the appliance is installed does not have a door and/or a window that opens directly to the outer environment, other products shall be sought that definitely provide a fixed nonadjustable and non-closable ventilation opening which meets the total minimum ventilation opening requirements for the total gas consumption of the appliance as indicated in the above table. Also the appropriate building regulations advise should be followed.

Where a room or internal space contains more than one gas appliance, additional ventilation area shall be provided on top of the requirement given in the table above. Size of additional ventilation area shall be appropriate to regulations of other gas appliances. There should also be a minimum clearance of 10mm on the bottom edge of the door that opens to the inner environment in the room where the appliance is installed. You must ensure that items such as carpets and other floorcoverings etc., do not affect the clearance when the door is closed.

The cooker may be located in a kitchen, kitchen/diner or a bed-sitting room, but not in a room containing a bath or a shower. The cooker must not be installed in a bed-sitting room of less than 20m³.


Do not install this appliance in a room below ground level unless it is open to ground level on at least one side.


Installation and connection

- The product must be installed in accordance with all local gas and electrical regulations.


Electrical connection


Connect the product to a grounded outlet/line protected by a miniature circuit breaker of suitable capacity as stated in the "Technical specifications" table. Have the grounding installation made by a qualified electrician while using the product with or without a transformer. Our company shall not be liable for any damages that will arise due to using the product without a grounding installation in accordance with the local regulations.

 **DANGER:** The product must be connected to the mains supply only by an authorised and qualified person. The product's warranty period starts only after correct installation. Manufacturer shall not be held responsible for damages arising from procedures carried out by unauthorised persons.

 **DANGER:** The power cable must not be clamped, bent or trapped or come into contact with hot parts of the product. A damaged power cable must be replaced by a qualified electrician. Otherwise, there is risk of electric shock, short circuit or fire!

- Connection must comply with national regulations.
- The mains supply data must correspond to the data specified on the type label of the product. Type label is at the rear housing of the product.
- Power cable of your product must comply with the values in "Technical specifications" table.

 **DANGER:** Before starting any work on the electrical installation, disconnect the product from the mains supply. There is the risk of electric shock!

 Power cable plug must be within easy reach after installation (do not route it above the hob).



While performing the wiring, you must apply with the national/local electrical regulations and must use the appropriate socket outlet/line and plug for oven. In case of the product's power limits are out of current carrying capability of plug and socket outlet/line, the product must be connected through fixed electrical installation directly without using plug and socket outlet/line.

Plug the power cable into the socket.

Gas connection



DANGER:

Product can be connected to gas supply system only by an authorised and qualified person or technician with licence. Risk of explosion or toxication due to unprofessional repairs! Manufacturer shall not be held responsible for damages arising from procedures carried out by unauthorised or unlicensed persons.



DANGER:

Before starting any work on the gas installation, disconnect the gas supply. There is the risk of explosion!

- Gas adjustment conditions and values are stated on labels (or on type label).



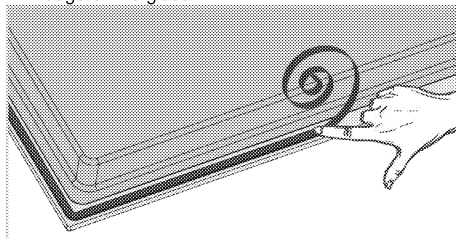
Your product is equipped for natural gas (NG).

- Natural gas installation must be prepared before installing the product.
- There must be a pipe (Piping advised to be bought from a licensed installer), must comply with local gas standard, at the outlet of the installation for the natural gas connection of your product and the tip of this pipe must be closed with a blind plug. Service Representative will remove the blind plug during connection and connect your product by means of a straight connection device (coupling).
- Make sure that the natural gas valve is readily accessible.
- If you need to use your product later with a different type of gas, you must consult the Authorised Service Agent for the related conversion procedure.

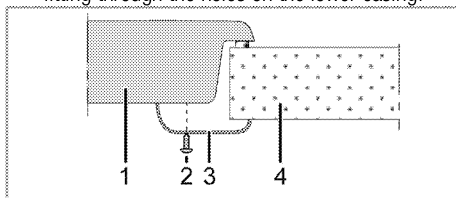
Installing the product

1. Remove burners, burner caps and grills on the hob from the product.
2. Turning the hob upside down, place it on a flat surface.

3. When installing the hob, apply the sealing gasket, which was provided in the packaging, around the hob as shown in the following picture, ensuring that it remains 1 to 2 mm inside from the outer edge of the glass.



4. Place the hob on the counter and align it.
5. Using the installation clamps secure the hob by fitting through the holes on the lower casing.

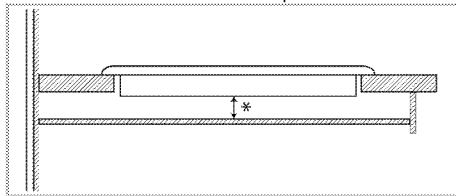


- 1 Hob
- 2 Screw
- 3 Installation clamp
- 4 Counter




When installing the hob onto a cabinet, a shelf must be installed in order to separate the cabinet from the hob as illustrated in the above figure. This is not required when installing onto a built-under oven.

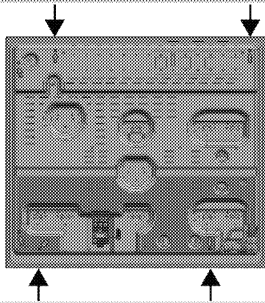
For example, if it is possible to touch the bottom of the product since it is installed onto a drawer, this section must be covered with a wooden plate.



- * min. 15 mm

Rear view (connection holes)

 Location of the connection holes shown in the below figure are schematic, may vary depending on the product model. Fix them according to connection holes on your product.



Place the burner plates, burner plate caps and grills back to their seating after installation.



DANGER:

Making connections to different holes is not a good practice in terms of safety since it can damage the gas and electrical system.



DANGER:

There are gas and electrical components contained within this hob, therefore when fitting the mounting springs/clamps only attach the supplied fixings to the connection holes shown in this manual. Failure to observe this advice may lead to life and property safety

Final check

1. Open gas supply.
2. Check gas installations for secure fitting and tightness.
3. Ignite burners and check appearance of the flame.



Flame must be blue and have a regular shape. If the flame is yellowish, check if the burner cap is seated securely or clean the burner.

Gas conversion



DANGER:

Before starting any work on the gas installation, disconnect the gas supply. There is the risk of explosion!

In order to change your appliance's gas type, change all injectors and make flame adjustment for all valves at reduced flow rate position.

Exchange of injector for the burners

1. Take off burner cap and burner body.
2. Unscrew injectors by turning the counter-clockwise.

3. Fit new injectors.
4. Check all connections for secure fitting and tightness.

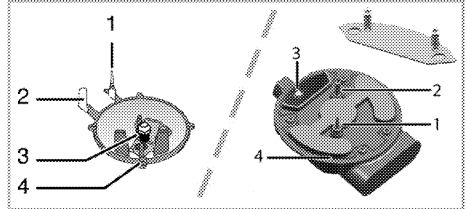


New injectors have their position marked on their packing or injector table on *Injector table, page 10* can be referred to.



((Varies depending on the product model.))

On some hob burners, the injector is covered with a metal piece. This metal cover must be removed for injector replacement.



- 1 Flame failure device (model dependant)
- 2 Spark plug
- 3 Injector
- 4 Burner



Unless there is an abnormal condition, do not attempt to remove the gas burner taps. You must call an Authorised service agent or technician with licence if it is necessary to change the taps.

Reduced gas flow rate setting for hob taps

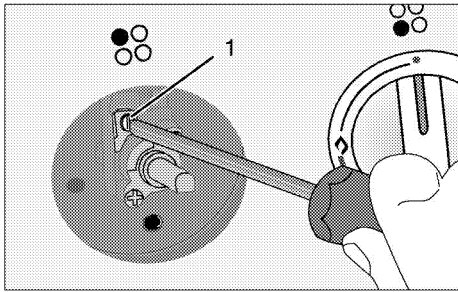
1. Ignite the burner that is to be adjusted and turn the knob to the reduced position.
2. Remove the knob from the gas tap.
3. Use an appropriately sized screwdriver to adjust the flow rate adjustment screw.

For LPG (Butane - Propane) turn the screw clockwise. For the natural gas, you should turn the screw **counter-clockwise** once.

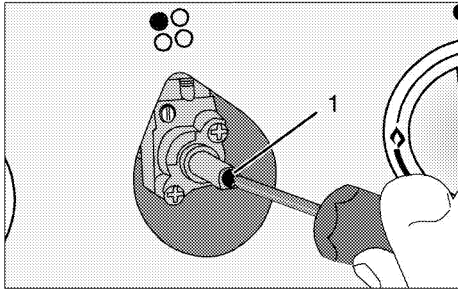
» The normal length of a straight flame in the reduced position should be 6-7 mm.

4. If the flame is higher than the desired position, turn the screw clockwise. If it is smaller turn anticlockwise.
5. For the last control, bring the burner both to high-flame and reduced positions and check whether the flame is on or off.

Depending on the type of gas tap used in your appliance the adjustment screw position may vary.



1 Flow rate adjustment screw



1 Flow rate adjustment screw



If the gas type of the unit is changed, then the rating plate that shows the gas type of the unit must also be changed.

Future Transportation

- Keep the product's original carton and transport the product in it. Follow the instructions on the carton. If you do not have the original carton, pack the product in bubble wrap or thick cardboard and tape it securely.
- Secure the caps and pan supports with adhesive tape.



Check the general appearance of your product for any damages that might have occurred during transportation.

4 Preparation

Tips for saving energy

The following information will help you to use your appliance in an ecological way, and to save energy:

- Defrost frozen dishes before cooking them.
- Use pots/pans with cover for cooking. If there is no cover, energy consumption may increase 4 times.
- Select the burner which is suitable for the bottom size of the pot to be used. Always select the correct pot size for your dishes. Larger pots require more energy.

Initial use

First cleaning of the appliance



The surface might get damaged by some detergents or cleaning materials.

Do not use aggressive detergents, cleaning powders/creams or any sharp objects during cleaning.

Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven door glass since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.

1. Remove all packaging materials.
2. Wipe the surfaces of the appliance with a damp cloth or sponge and dry with a cloth.

5 How to use the hob

General information about cooking



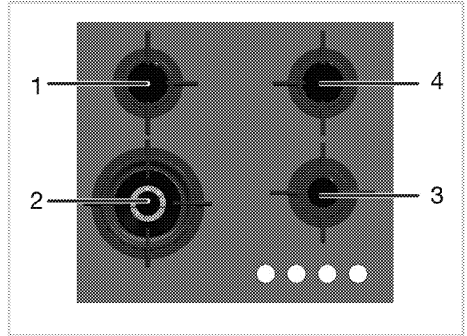
Never fill the pan with oil more than one third of it. Do not leave the hob unattended when heating oil. Overheated oils bring risk of fire. **Never attempt to extinguish a possible fire with water!** When oil catches fire, cover it with a fire blanket or damp cloth. Turn off the hob if it is safe to do so and call the fire department.

- Before frying foods, always dry them well and gently place into the hot oil. Ensure complete thawing of frozen foods before frying.
 - Do not cover the vessel you use when heating oil.
 - Place the pans and saucepans in a manner so that their handles are not over the hob to prevent heating of the handles. Do not place unbalanced and easily tilting vessels on the hob.
 - Do not place empty vessels and saucepans on cooking zones that are switched on. They might get damaged.
 - Operating a cooking zone without a vessel or saucepan on it will cause damage to the product. Turn off the cooking zones after the cooking is complete.
 - As the surface of the product can be hot, do not put plastic and aluminum vessels on it. Such vessels should not be used to keep foods either.
 - Use flat bottomed saucepans or vessels only.
 - Put appropriate amount of food in saucepans and pans. Thus, you will not have to make any unnecessary cleaning by preventing the dishes from overflowing.
- Do not put covers of saucepans or pans on cooking zones.
- Place the saucepans in a manner so that they are centered on the cooking zone. When you want to move the saucepan onto another cooking zone, lift and place it onto the cooking zone you want instead of sliding it.

Gas cooking

- Size of the vessel and the flame must match each other. Adjust the gas flames so that they will not extend the bottom of the vessel and center the vessel on saucepan carrier.

Using the hobs



- 1 Normal burner 14-20 cm
- 2 Wok burner 22-30 cm
- 3 Auxiliary burner 12-18 cm
- 4 Normal burner 14-20 cm is list of advised diameter of pots to be used on related burners.

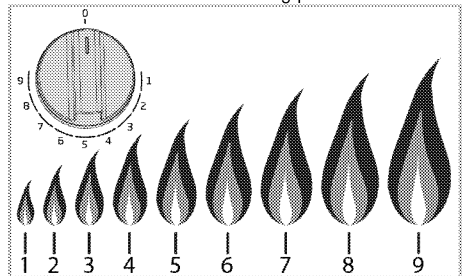


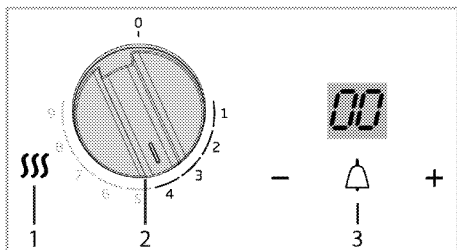
WARNING

Do not use cooking pans beyond the dimension limits given above. Using larger pans causes risk of carbon monoxide poisoning, overheating of adjacent surfaces and control knobs. Using smaller pans causes your risk of being burned by the flame.

The control button you must use for each cooking zone is indicated with a symbol on your product.

You can use the different power levels on your product to set the power to the desired level from minimum to maximum according to your needs. The 9th level indicates the highest cooking power, while the 1st level indicates the lowest cooking power.





- 1* Hob hot (Residual heat) indicator light
- 2 Gas burners knob
- 3* Timer
- * (This feature is optional. It may not exist on your product.)

In the off (upper) position, gas is not supplied to the cooking zones.

Igniting the gas burners

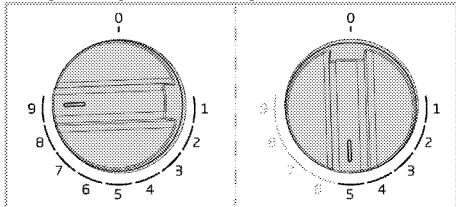
1. Keep burner knob pressed.
2. Rotate counterclockwise to the 9th level.
- » Gas is ignited with the spark created.
3. Adjust it to the desired cooking power.

Turning off the gas burners

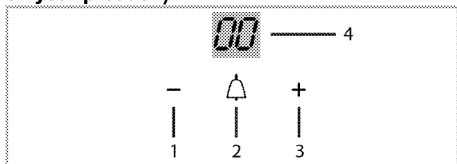
Turn the keep warm zone knob to off (upper) position.

Illuminated control panel (This feature is optional. It may not exist on your product.)

Depending on the model, your product may come with an illumination feature on the control panel. In this case, the selected level and the lower levels will be illuminated, and as you set the product to lower levels, the light of higher levels will go out.



Timer (This feature is optional. It may not exist on your product.)



- 1 Minus key
- 2 ON/OFF key
- 3 Plus key

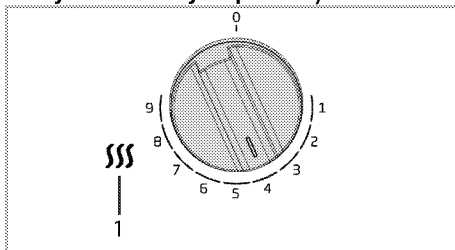
4 Display

The timer does not affect the functions of the product. It is only used as a warning. The timer clock will give a signal once the time you set is over. No symbol will appear on the display when the timer is off.

To activate the timer, touch the on/off key for about 3 seconds. Use (+) and (-) keys to set the time after which the alarm will sound. If you keep the keys pressed, the minutes will increase faster or be reset. Countdown will start in 3 seconds. When there is 1 minute left, the countdown will continue in seconds (59, 58, 57,...).

To cancel the timer, touch the on/off key for about 3 seconds.

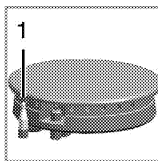
Residual heat indicator(This feature is optional. It may not exist on your product.)



1 Hob hot (Residual heat) indicator light

There is a residual heat indicator on the control panel of your hob that shows if each cooking zone is hot or not. If the indicator is on, this means that the hob is still hot. In this case, do not touch the hob. The indicator light will go off when the hob is cold enough.

Gas shut off safety system (in models with thermic safety)



As a counter measure against blow out due to fluid overflows at burners, safety mechanism trips and shuts off the gas.

1. Gas shut off safety

- Push the knob inwards and turn it counter clockwise to ignite.
- After the gas ignites, keep the knob pressed for 3-5 seconds more to engage the safety system.
- If the gas does not ignite after you press and release the knob, repeat the same procedure by keeping the knob pressed for 15 seconds.

**DANGER:**

Release the button if the burner is not ignited within 15 seconds.

Wait at least 1 minute before trying again.

There is the risk of gas accumulation and explosion!

Wok burner

Wok burners help you to cook faster. Wok, which is particularly used in Asian kitchen is a kind of deep and flat fry-pan made of sheet metal, which is used to cook minced vegetable and meat at strong flame in a short time.

Since meals are cooked at strong flame and in a very short time in such fry-pans that conduct the heat rapidly and evenly, the nutrition value of the food is preserved and vegetables remain crispy.


You can use wok burner for regular saucepans as well.


If you want to use regular saucepan on wok burner, you must take out the wok fry-pan carrier from the hob.

6 Maintenance and care


General information


Service life of the product will extend and the possibility of problems will decrease if the product is cleaned at regular intervals.

 **DANGER:**
Disconnect the product from mains supply before starting maintenance and cleaning works.
There is the risk of electric shock!

 **DANGER:**
Allow the product to cool down before you clean it.
Hot surfaces may cause burns!

- Clean the product thoroughly after each use. In this way it will be possible to remove cooking residues more easily, thus avoiding these from burning the next time the appliance is used.
- No special cleaning agents are required for cleaning the product. Use warm water with washing liquid, a soft cloth or sponge to clean the product and wipe it with a dry cloth.
- Always ensure any excess liquid is thoroughly wiped off after cleaning and any spillage is immediately wiped dry.
- Do not use cleaning agents that contain acid or chloride to clean the stainless or inox surfaces and the handle. Use a soft cloth with a liquid detergent (not abrasive) to wipe those parts clean, paying attention to sweep in one direction.

 The surface might get damaged by some detergents or cleaning materials.
Do not use aggressive detergents, cleaning powders/creams or any sharp objects during cleaning.
Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven door glass since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.

 Do not use steam cleaners to clean the appliance as this may cause an electric shock.

Cleaning the hob


Gas hobs

1. Remove and clean the saucepan carriers and burner caps.
2. Clean the hob.
3. Install the burner caps and make sure that they are seated correctly.

4. When installing the upper grills, pay attention to place the saucepan carriers so that the burners are centered.

Glass ceramic surfaces

Wipe the glass ceramic surface using a piece of cloth dampened with cold water in a manner as not to leave any cleaning agent on it. Dry with a soft and dry cloth. Residues may cause damage on the glass ceramic surface when using the hob for the next time. Dried residues on the glass ceramic surface should under no circumstances be scraped with hook blades, steel wool or similar tools. Remove calcium stains (yellow stains) by a small amount of lime remover such as vinegar or lemon juice. You can also use suitable commercially available products. If the surface is heavily soiled, apply the cleaning agent on a sponge and wait until it is absorbed well. Then, clean the surface of the hob with a damp cloth.


 Sugar-based foods such as thick cream and syrup must be cleaned promptly without waiting the surface to cool down. Otherwise, glass ceramic surface may be damaged permanently.

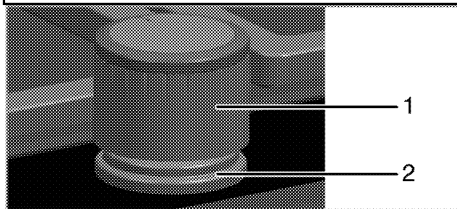
Slight color fading may occur on coatings or other surfaces in time. This will not affect operation of the product.

Color fading and stains on the glass ceramic surface is a normal condition, and not a defect.


Cleaning the control panel

Clean the control panel and knobs with a damp cloth and wipe them dry.

 If your product is equipped with buttons/knobs do not remove the control buttons/knobs to clean the control panel.
Control panel may get damaged!



- 1 Knob
- 2 Sealing element

 Do not remove the sealing elements under the knobs for cleaning.

7 Troubleshooting

Product emits metal noises while heating and cooling.

- When the metal parts are heated, they may expand and cause noise. >>> *This is not a fault.*

There is no ignition spark.

- No current. >>> *Check fuses in the fuse box.*

There is no gas.

- Main gas valve is closed. >>> *Open gas valve.*
- Gas pipe is bent. >>> *Install gas pipe properly.*

Burners are not burning properly or at all.

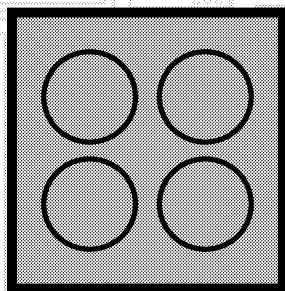
- Burners are dirty. >>> *Clean burner components.*
- Burners are wet. >>> *Dry the burner components.*
- Burner cap is not mounted safely. >>> *Mount the burner cap properly.*
- Gas valve is closed. >>> *Open gas valve.*
- Gas cylinder is empty (when using LPG). >>> *Replace gas cylinder.*



Consult the Authorised Service Agent or technician with licence or the dealer where you have purchased the product if you can not remedy the trouble although you have implemented the instructions in this section. Never attempt to repair a defective product yourself.

Plită încorporată

Manual de utilizare



RO

beko

Vă rugăm să citiți mai întâi manualul de utilizare!

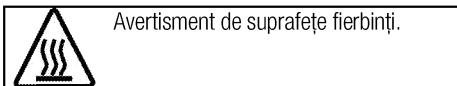
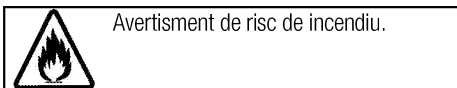
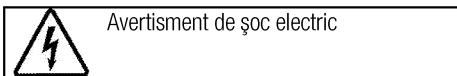
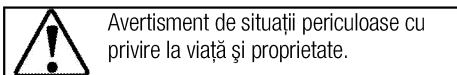
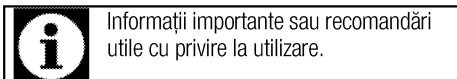
Stimate client,

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:



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 la lucrul cu gazul..... 4
 Siguranța instalațiilor electrice..... 6
 Siguranța produsului..... 6
 Domeniu de utilizare..... 7
 Siguranța copiilor..... 7
 Depozitarea la deșeurile a produsului vechi..... 8
 Depozitarea la deșeurile a materialelor de ambalare... 8

2 Informații generale 9

Prezentare generală..... 9
 Conținutul pachetului..... 10
 Specificații tehnice..... 10
 Tabelul injectoarelor..... 10

3 Instalare 11

Înainte de instalare..... 11
 Instalarea și conectarea..... 12
 Adaptarea la tipul de gaz folosit..... 14
 Transportul ulterior..... 15

4 Pregătiri 16

Sfaturi pentru economisirea energiei 16
 Prima utilizare..... 16
 Curățarea inițială a aparatului..... 16

5 Utilizarea plitei 17

Informații generale despre prepararea alimentelor . 17
 Utilizarea plitelor..... 17

6 Întreținere și curățare 20

Informații generale 20
 Curățarea plitei 20
 Curățarea panoului de control 20

7 Remedierea problemelor 21

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 la lucrul cu gazul

- Lucrările la echipamentele și rețelele de gaz pot fi efectuate numai de persoane calificate autorizate.
- Înainte de instalare, asigurați-vă că aparatul este reglat pentru parametrii rețelei locale de gaz (tipul și presiunea gazului).

- Acest aparat nu este conectat la un sistem de evacuare a gazelor arse. Aparatul trebuie instalat și conectat conform reglementărilor în vigoare. Se va acorda o atenție deosebită reglementărilor în vigoare privind ventilația; vezi *Înainte de instalare, pagina 11*
- ATENȚIE: Utilizarea unei mașini de gătit cu gaz produce căldură, umiditate și gaze de combustie în încăperea în care este instalată. Asigurați-vă că bucătăria este bine ventilată în special când folosiți aparatul: mențineți orificiile de ventilare naturală deschise, sau instalați un dispozitiv de ventilare mecanică (hotă). Utilizarea prelungită și intensivă a aparatului poate necesita ventilare suplimentară, de exemplu prin sporirea turației ventilatorului hoteli.
- Echipamentele și rețelele de gaz trebuie verificate periodic pentru a asigura funcționarea corectă a acestora. Regulatorul, furtunul și colierul acestuia trebuie verificate periodic și înlocuite la perioadele recomandate de producătorul acestora sau când este necesar.
- Curățați regulat arzătoarele. Flacăra trebuie să fie albastră și uniformă.
- Acest produs trebuie utilizat într-o încăpere care include un senzor de monoxid de carbon bine reglat și funcțional. Asigurați-vă că senzorul de monoxid de carbon funcționează corect și că este menținut frecvent. Senzorul de monoxid de carbon trebuie instalat la maximum 2 metri distanță de produs.
- Aparatele cu gaz necesită o combustie corectă. În cazul unei combustii incomplete, este posibil să se genereze monoxid de carbon (CO). Monoxidul de carbon este un gaz incolor, inodor și foarte toxic, ce poate produce moartea chiar și în doze foarte mici.
- Solicitați de la compania distribuitoare de gaze informații cu privire la numerele de urgență și măsurile de siguranță ce trebuie luate la detectarea mirosului de gaz.

Măsurile de luat la detectarea mirosului de gaz

- Nu folosiți flăcări deschise și nu fumați. Nu acționați butoane electrice (de ex. întrerupătoarele becurilor, soneria etc). Nu folosiți telefoane fixe sau mobile. Pericol de explozie și intoxicație!
- Închideți toate robinetele aparatelor cu gaz și gazometrelor.
- Deschideți ușile și ferestrele.
- Verificați strângerea tuturor tuburilor și conexiunilor. Dacă

simțiți în continuare miros de gaz, părăsiți locuința.

- Avertizați vecinii.
- Chemați pompierii. Folosiți un telefon din afara locuinței.
- Nu reveniți în casă decât după ce vi se confirmă că nu există pericole.

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!
- Nu atingeți niciodată ștecherul cu mâinile ude! Nu trageți de cablu pentru a-l scoate din priză, ci apucați de ștecher.
- 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 gătit trebuie supravegheat. Un proces de gătit 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. 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.
 - Asigurați-vă că racordul la gaz este montat corect și nu există scurgeri.

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 deșeurile toate ambalajele conform standardelor de mediu.
- Produsele electrice și/sau pe gaz 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 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:

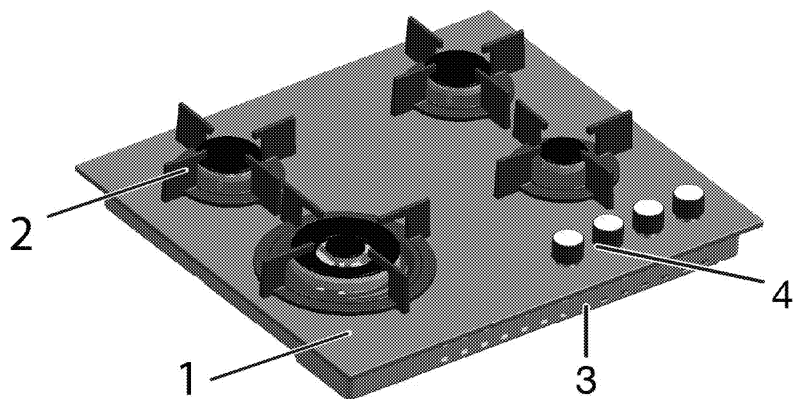
Produsul pe care l-ați achiziționat respectă Directiva UE RoHS (2011/65/UE). Nu conține materiale dăunătoare și interzise specificate în Directivă.

Depozitarea la 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 gunoiul menajer.

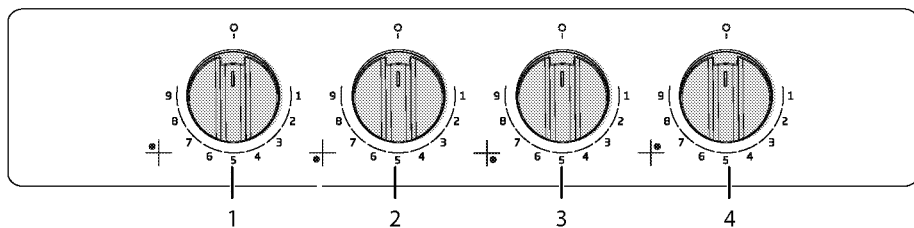
2 Informații generale

Prezentare generală



- 1 Sticlă termorezistentă
- 2 Suport recipiente

- 3 Capac bază
- 4 Panou de comandă



- 1 Arzător normal Stânga spate
- 2 Arzător pentru wok Stânga față

- 3 Arzător auxiliar Dreapta față
- 4 Arzător normal Dreapta spate

Conținutul pachetului



Accesoriiile furnizate pot varia în funcție de modelul produsului. Este posibil ca unele accesorii descrise în manualul de utilizare să nu fie furnizate cu produsul dvs.

1. Manual de utilizare

2. Adaptor pentru tigăi wok.



Folosit pentru amplasarea unei tigăi wok cu bază rotundă.

Specificații tehnice

Tensiune/frecvență	220-240 V ~ 50 Hz
Siguranță	3 A
Tip cablu / secțiune	min.H05V2V2-F 3 x 0,75 mm ²
Categorie produs gaz	II 2H3B/P / II 2E+3+ / II 2H3+
Tip/presiune gaz	NG G 20/20 mbar
Consum total de gaz	9,5 kW
Conversie tip/presiune gaz ^S	LPG G 30/28-30 mbar
– opțional	Propan 31/37 - NG G 25/25 mbar
Dimensiuni exterioare (înălțime/lățime/adâncime)	46 mm/585 mm/524 mm
Dimensiuni instalare (lățime/adâncime)	560 mm/480-490 mm
Arzătoare	
Stânga spate	Arzător normal
Putere	1.75 kW
Stânga față	Arzător pentru wok
Putere	5 kW
Dreapta față	Arzător auxiliar
Putere	1 kW
Dreapta spate	Arzător normal
Putere	1.75 kW



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.

Tabelul injectoarelor

Poziție zonă plită	1.75 kW Stânga spate	5 kW Stânga față	1 kW Dreapta față	1.75 kW Dreapta spate
Tip gaz / Presiune gaz				
G 20/20 mbar	97	171	72	97
G 30/28-30 mbar	66	110	50	66
G 25/25 mbar	97	171	72	97
G 31/ 37 mbar	66	110	50	66

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 și de gaz în vederea instalării produsului constituie responsabilitatea clientului.



PERICOL:

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



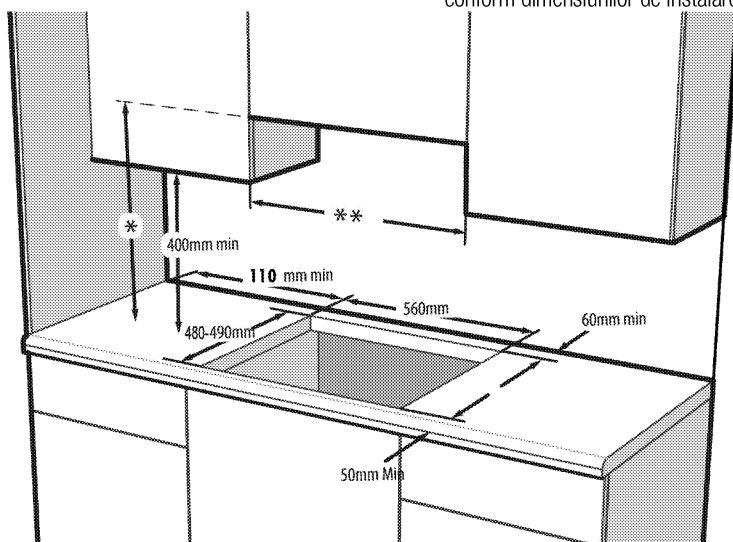
PERICOL:

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

Înainte de instalare

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 hotei cu privire la înălțimea de montare (min. 650 mm)
- Îndepărtați ambalajele și elementele de fixare pentru transport.
- Suprafețele, elementele laminare și adevizivii 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.



* Înălțimea minimă până la hotă conform manualului de instrucțiuni al hotei

** Distanța minimă dintre elementele de mobilier trebuie să fie egală cu lățimea plitei

Aerisirea camerei

Toate încăperile trebuie să aibă o fereastră care se poate deschide, sau echivalentul, iar în unele încăperi poate fi necesară și o aerisire deschisă permanent. Aerul din încăpere este folosit pentru alimentarea arderii, iar gazele rezultate în urma arderii sunt emise

direct în încăpere. Ventilarea adecvată este esențială pentru utilizarea în siguranță a aparatului.

Încăperile cu uși și/sau ferestre cu deschidere directă în afara clădirii

Ușile sau ferestrele cu deschidere directă în afara clădirii trebuie să aibă o deschidere totală pentru aerisire conform dimensiunilor specificate în tabelul de mai jos, bazate pe puterea totală a gazului din aparat (consumul total de gaz al aparatului este indicat în tabelul de specificații tehnice al prezentului manual al

utilizatorului). Dacă ușile și/sau ferestrele nu au o deschidere totală pentru aerisire corespunzătoare consumului total de gaz al aparatului conform specificațiilor din tabelul de mai jos, atunci în încăpere trebuie să existe un orificiu suplimentar fix, în scop de aerisire, pentru a asigura respectarea cerințelor privind ventilația minimă totală în cazul consumului total de gaz al aparatului. Printre orificiile fixe de ventilare se pot număra orificiile pentru cărămizile de ventilație existente, dimensiunea orificiului instalației hoteli de aerisire etc.

Consum total de gaz (kW)	Orificiu de ventilare min. (cm ²)
0-2	100
2-3	120
3-4	175
4-6	300
6-8	400
8-10	500
10-11.5	600
11.5-13	700
13-15.5	800
15.5-17	900
17-19	1000
19-24	1250

Încăperile fără uși și/sau ferestre cu deschidere directă în afara clădirii

Dacă încăperea în care este instalat aparatul nu are o ușă sau o fereastră care se deschide direct către mediul exterior, trebuie instalate alte produse care furnizează clar un orificiu fix, neajustabil și deschis în permanență astfel încât să fie respectate cerințele minime totale privind orificiul de ventilație pentru consumul total de gaz al aparatului, după cum se indică mai sus. De asemenea, trebuie respectate normativele corespunzătoare privind construcțiile. Dacă încăperea sau spațiul interior conține mai mult de un aparat cu gaz, atunci trebuie să existe zonă suplimentară de ventilație în plus față de cerința prevăzută în tabelul anterior. Dimensiunea zonei suplimentare de ventilație trebuie să fie corespunzătoare normativelor aplicabile celorlalte aparate cu gaz.

Trebuie să existe un spațiu minim de 10 mm la partea inferioară a ușii – care se deschide către interior – în încăperea în care este instalat produsul. Trebuie să vă asigurați că nu există articole cum ar fi covoarele și alte acoperiri de pardoseală etc. care să afecteze acest spațiu la închiderea ușii.

There should also be a minimum clearance of 10mm on the bottom edge of the door that opens to the inner environment in the room where the appliance is

installed. You must ensure that items such as carpets and other floorcoverings etc., do not affect the clearance when the door is closed.

Mașina de gătit poate fi instalată într-o bucatărie, bucatărie-sufragerie sau într-un dormitor-sufragerie, însă nu poate fi instalată într-o încăpere în care se află o cadă sau un duș. Mașina de gătit nu trebuie instalată într-un dormitor-sufragerie mai mic de 20m³.

Nu instalați acest aparat într-o încăpere subterană, cu excepția cazului în care are cel puțin un perete cu deschidere deasupra nivelului solului.

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!



Ștecherul cablului de alimentare trebuie să fie ușor accesibil după instalare (nu îl trasați deasupra plitei).



În timpul cablării, respectați normele naționale/locale cu privire la electricitate și folosiți prize și cablul adecvate pentru cuptor. 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.

Introduceți cablul de alimentare în priză.

Racordarea la gaz**PERICOL:**

Produsul poate fi conectat la rețeaua de gaz numai de o persoană calificată și autorizată. Pericol de explozie sau intoxicație în cazul reparațiilor efectuate de persoane necalificate! Producătorul nu își asumă răspunderea pentru daunele produse în urma efectuării procedurilor de către persoane neautorizate.

**PERICOL:**

Înainte de a începe lucrările la instalația de gaz, opriți alimentarea cu gaz. Pericol de explozie!

- Condițiile și valorile de reglare a gazului sunt indicate pe etichete.



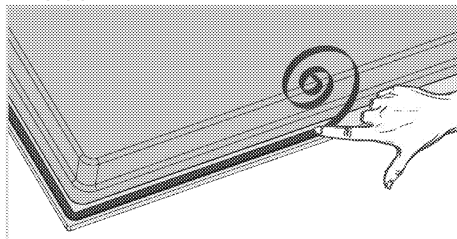
Produsul este echipat pentru gaze naturale (GN).

- Instalația de gaze naturale trebuie pregătită înainte de instalarea aparatului.
- Instalația de gaze naturale trebuie să se termine cu o conductă flexibilă astupată. Reprezentatul de service va demonta dopul în timpul racordării și va conecta produsul folosind un racord drept.
- Asigurați-vă că robinetul conductei de gaze naturale este ușor accesibil.
- Pentru a utiliza ulterior produsul cu alt tip de gaz, apelați la un agent de service autorizat pentru efectuarea conversiei.

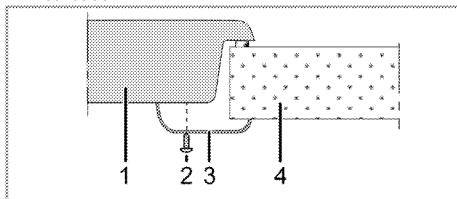
Instalarea produselor

1. Demontați arzătoarele, capacele arzătoarelor și grilajele plitei.
2. Răsturnați plita și așezați-o pe o suprafață plană.

3. La instalarea plitei, instalați în jurul plitei garnitura de etanșare furnizată în colet așa cum este indicat în imaginea alăturată, având grijă să rămână retrasă cu 1-2 mm față de marginea exterioară a sticlei.



4. Așezați plita pe blat și aliniați-o.
5. Clemele de instalare au rolul de a fixa plita prin introducerea în orificiile din partea inferioară a carcasei.

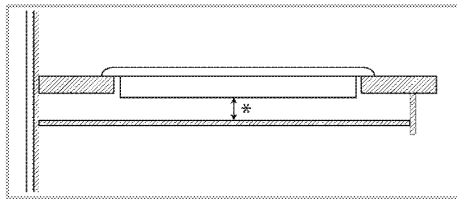


- 1 Plită
- 2 Șurub
- 3 Clemă de instalare
- 4 Blat



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.

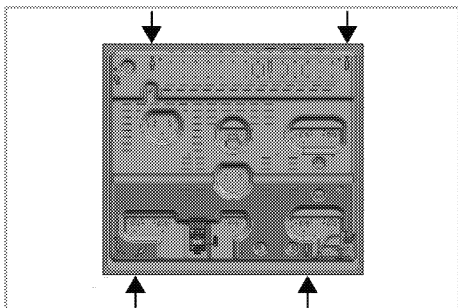
De exemplu, dacă este posibilă atingerea părții inferioare a produsului instalat deasupra unui sertar, secțiunea respectivă trebuie acoperită cu o placă de lemn.



* min. 15 mm

Vedere din spate (orificii de racordare)

Amplasarea găurilor de conectare arătată în imaginea de mai jos este schematică; pot exista diferențe în funcție de modelul produsului. Fixați-le conform găurilor de conectare de pe produsul dvs.



După instalare montați plăcile arzătoarelor, capacele arzătoarelor și grilajele.



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.

Verificarea finală

1. Deschideți alimentarea cu gaz.
2. Verificați fixarea și strângerea corectă a instalației de gaz.
3. Aprindeți arzătoarele și verificați aspectul flăcării.



Flacăra trebuie să fie albastră și să aibă o formă regulată. Dacă flacăra este gălbuie, verificați așezarea corectă a capacului arzătorului sau curățați arzătorul.

Adaptarea la tipul de gaz folosit



PERICOL:

Înainte de a începe lucrările la instalația de gaz, opriți alimentarea cu gaz.
Pericol de explozie!

Pentru a modifica tipul de gaz folosit, schimbați toate injectoarele și reglați toate robinetele în poziția de debit redus.

Schimbarea injectoarelor arzătoarelor

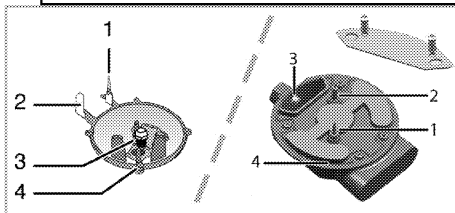
1. Scoateți capacul și corpul arzătorului.
2. Deșurubați injectoarele rotindu-le în sens anti orar.
3. Montați injectoarele noi.
4. Verificați fixarea și strângerea corectă a tuturor conexiunilor.



Poziția injectoarelor noi este marcată pe ambalaj sau în tabelul de la *Tabelul injectoarelor*, pagina 10.



((Variază în funcție de model.))
La unele arzătoare de plite, duza e acoperită cu o piesă metalică. Această piesă metalică trebuie scoasă pentru înlocuirea duzei.



- 1 Dispozitiv de supraveghere a flăcării (în funcție de model)
- 2 Aprindere electrică
- 3 Injector
- 4 Arzător



Cu excepția unor situații speciale, nu încercați să demontați robinetele arzătoarelor.
Schimbarea robinetelor poate fi efectuată numai de personal de service autorizat.

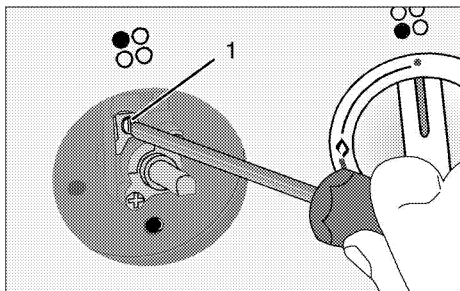
Reglaj debit gaz redus pentru robinetele plătei

1. Aprindeți arzătorul care trebuie reglat și rotiți butonul la putere minimă.
 2. Demontați butonul de pe robinet.
 3. Folosiți o șurubelniță de dimensiuni adecvate pentru a acționa șurubul de reglare a debitului.
- În cazul GPL (butan - propan) rotiți șurubul în sensul acelor de ceasornic. În cazul gazului natural, rotiți o singură dată șurubul **în sens contrar acelor de ceasornic.**

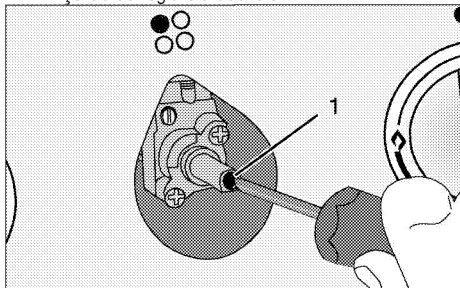
» Înălțimea normală a unei flăcări drepte în poziția flăcără mică trebuie să fie de 6-7 mm.

4. Dacă flacăra este mai înaltă, rotiți șurubul în sensul acelor de ceasornic. Dacă este mai mică, rotiți în sens invers acelor de ceasornic.
5. Ca verificare finală, rotiți robinetul în poziția flăcără mare și flăcără mică și verificați dacă flăcără nu se stinge.

În funcție de tipul robinetului de gaz al aparatului dumneavoastră, poziția șurubului de reglare poate varia.



1 Șurub de reglare a debitului



1 Șurub de reglare a debitului

i Dacă ați schimbat tipul gazului, trebuie să schimbați și plăcuța de identificare care indică tipul gazului folosit de aparat.

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.
- Asigurați capacele arzătoarelor și suporturile pentru recipiente cu bandă adezivă.

i 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:

- 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.

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



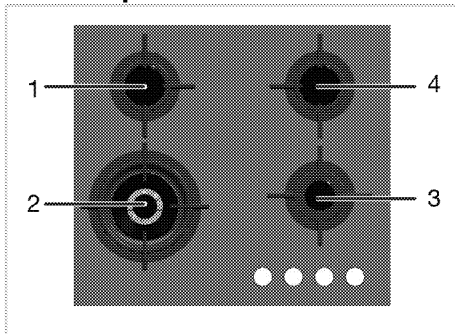
Nu umpleți vasele pe mai mult de o treime cu ulei. Nu lăsați nesupravegheată plita când încălziți uleiul. Uleiul supraîncălzit poate provoca incendii. **Nu încercați să stingeți eventualul incendiu cu apă!** Dacă uleiul s-a aprins, acoperiți-l cu o pătură ignifugă sau cu o cârpă umedă. Opriti plita dacă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

Gătitul cu gaz

- Dimensiunea recipientului și a flăcării trebuie să fie similare. Potrivii flacăra încât să nu depășească baza recipientului și centrăți recipientul pe suport.

Utilizarea plitelor



- 1 Arzător normal 14-20 cm
- 2 Arzător pentru wok 22-30 cm
- 3 Arzător auxiliar 12-18 cm
- 4 Arzător normal 14-20 cm reprezintă diametrul recomandat al recipientelor amplasate pe arzătoarele respective.

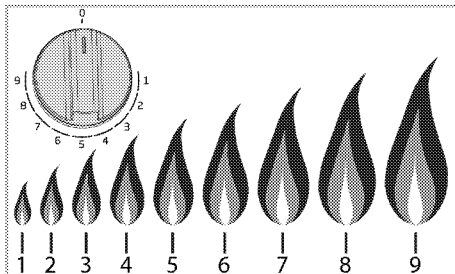


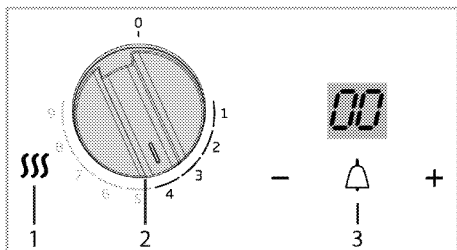
AVERTISMENT

Nu utilizați tigăi de gătit peste limitele de dimensiuni menționate mai sus. Folosirea tigăilor mari poate cauza intoxicația cu monoxid de carbon, supraîncălzirea suprafețelor adiacente și a butoanelor de comandă. Folosirea tigăilor mai mici crează riscul de arsuri provocate de flacăra.

Butonul de comandă ce trebuie folosit pentru fiecare zonă de gătit este indicat cu un simbol pe produsul dvs.

Puteți utiliza diversele niveluri de putere disponibile pe produsul dvs. pentru a seta puterea la nivelul dorit conform necesităților dvs. Nivelul 9 indică cea mai înaltă putere de gătit, iar nivelul 1 indică puterea minimă.





- 1* Lampă indicatoare plită fierbinte
- 2 Buton arzător gaz
- 3* Cronometru
- * **(Această caracteristică este opțională. Este posibil ca aceasta să nu existe la produsul dvs.)**

În poziția oprit (sus), arzătoarele nu sunt alimentate cu gaz.

Aprinderea arzătoarelor pe gaz

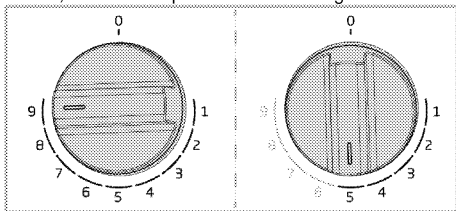
1. Țineți butonul arzătorului apăsat.
2. Rotiți în sens anti-orar până la nivelul 9.
- » Gazul se aprinde de la scânteia creată.
3. Reglați flacăra după caz.

Oprirea arzătoarelor pe gaz

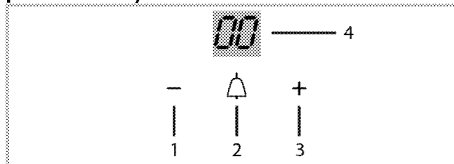
Rotiți butonul arzătorului în poziția oprit (cea de sus).

Panou de comandă iluminat (Această caracteristică este opțională. Este posibil ca aceasta să nu existe la produsul dvs.)

În funcție de model, produsul dvs. poate fi dotat cu un panou de comandă iluminat. În acest caz, nivelul selectat și nivelurile inferioare acestuia vor fi iluminate, iar pe măsură ce reglați produsul la un nivel mai scăzut, nivelurile superioare se vor stinge.



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



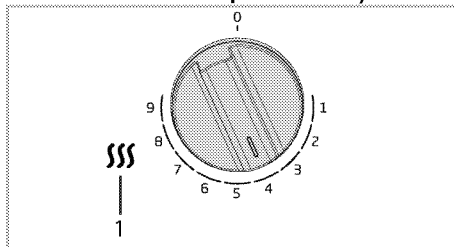
- 1 Tastă minus
- 2 Tastă PORNIT/OPRIT
- 3 Tastă plus
- 4 Afișaj

Cronometrul nu afectează funcțiile produsului. Are doar rol de avertizare. Cronometrul va emite un semnal după scurgerea perioadei alese. Pe afișaj nu apare nici un simbol atunci când cronometrul este oprit.

Pentru a activa cronometrul, atingeți tasta pornit/oprit timp de circa 3 secunde. Utilizați tastele (+) și (-) pentru a seta perioada de timp după care va suna alarma. Dacă mențineți tastele apăstate, numărul de minute va crește rapid sau va fi resetat. Numărătoarea inversă pornește după 3 secunde. Când timpul rămas este 1 minut, numărătoarea inversă continuă în secunde (59, 58, 57,...).

Pentru a anula cronometrul, atingeți tasta pornit/oprit timp de circa 3 secunde.

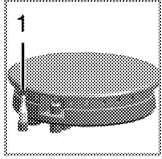
Indicator de căldură reziduală (Această caracteristică este opțională. Este posibil ca aceasta să nu existe la produsul dvs.)



- 1 Lampă indicatoare plită fierbinte

Există un indicator de căldură reziduală pe panoul de comandă al plitei dvs. care arată dacă fiecare suprafață de gătit este fierbinte sau nu. Dacă indicatorul este pornit, asta înseamnă că plita este încă fierbinte. În acest caz, nu atingeți plita. Lumina indicatorului se va stinge când plita este suficient de rece.

Sistemul de siguranță pentru oprirea gazului (pentru modelele cu componentă termică)



1. Sistem de siguranță pentru oprirea gazului

Sistemul de siguranță pentru oprirea gazului are rolul de a preveni exploziile cauzate de scurgerile de gaz.

- Apăsăți butonul și rotiți-l în sens anti-orar pentru aprindere.
- După aprinderea gazului țineți butonul apăsat încă 3-5 secunde pentru a activa sistemul de siguranță.
- Dacă gazul nu se aprinde după apăsarea și eliberarea butonului, repetați procesul ținând butonul apăsat timp de 15 secunde.



PERICOL:

Eliberați butonul dacă arzătorul nu s-a aprins în 15 secunde.

Așteptați cel puțin 1 minut înainte de a încerca din nou. Pericol de acumulare a gazului și de explozie!

Arzător pentru wok



Arzătoarele pentru wok sunt utile pentru gătitul rapid. Wok-ul este o tigaie adâncă și plată folosită cu precădere în bucătăria asiatică pentru gătitul legumelor și a cărnii la flacără mare și în timp scurt. Mâncarea este gătită pe foc mare și într-un timp scurt în aceste tigăi, care conduc rapid și uniform căldura, astfel că alimentele își păstrează calitățile nutritive, iar legumele rămân crocante. Puteți utiliza arzătorul pentru wok și pentru a găti în recipiente obișnuite. Dacă doriți să gătiți în recipiente obișnuite pe arzătorul pentru wok, demontați suportul pentru wok de pe arzător.

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

Plite cu gaz

1. Scoateți și curățați suporturile pentru recipiente și capacele arzătoarelor.
2. Curățați plita.
3. Puneți la loc capacele arzătoarelor asigurându-vă că sunt în poziția corectă.
4. Când montați grilajele superioare, aveți grijă să așezați suporturile pentru recipiente astfel încât arzătoarele să fie centrate.

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 sărmă 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 suc 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 imbibe 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.

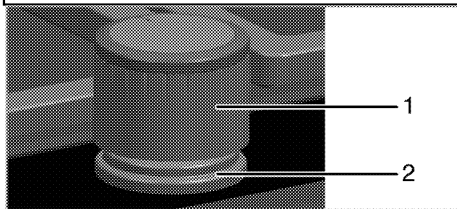
Decolorarea și petele de pe suprafața ceramică sunt normale și nu reprezintă defecțiuni.

Curățarea panoului de control

Curățați panoul de control și butoanele acestuia cu o cârpă umedă, apoi ștergeți-le cu o cârpă uscată.



Dacă produsul dvs. este echipat cu butoane, nu le demontați când curățați panoul de comandă.
Panoul de comandă se poate deteriora!



- 1 Buton
- 2 Element de etanșare



Nu demontați elementele de etanșare de sub butoane pentru curățare.

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.*

Nu se produce scânteia de aprindere.

- Aparatul nu este alimentat cu curent. >>> *Verificați tabloul de siguranțe.*

Gazul este întrerupt.

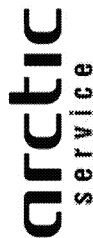
- Robinetul principal de gaz este închis. >>> *Deschideți robinetul de gaz.*
- Conducta de gaz este îndoită. >>> *Montați corect conducta de gaz.*

Arzătoarele ard neuniform sau nu ard deloc.

- Arzătoarele sunt murdare. >>> *Curățați componentele arzătorului.*
- Arzătoarele sunt ude. >>> *Uscați componentele arzătorului.*
- Capacul arzătorului nu este amplasat corect. >>> *Amplasați corect capacul arzătorului.*
- Robinetul de gaz este închis. >>> *Deschideți robinetul de gaz.*
- Butelia de gaz este goală (dacă se folosește GPL). >>> >>> *Înlocuiți cilindrul de gaz.*



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 Căești
Str. 13 Decembrie nr. 210, Căești, 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	REPREZENTANȚĂ	ADRESA
1.	ALBA	ALBA IULIA	Bd. Transilvaniei, bl. 3FG parter
2.	ARAD	ARAD	Plaza Arenei, 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.	BISTRIȚA NĂSAUD	BISTRIȚA	Str. Constantin Roman Vivu, bl.1, Sc.A, parter
7.	BRAILA	BRAILA	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.	JUDEȚ	REPREZENTANȚĂ	ADRESA
11.	CARAS SEVERIN	REȘIȚA	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.	DĂMBOVITĂ	GĂEȘTI	Str. 1 Decembrie, bloc 64
16.	DĂMBOVITĂ	TÂRGOVIȘTE	Str. I. C. Bratianu, 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.	SALAJ	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

