

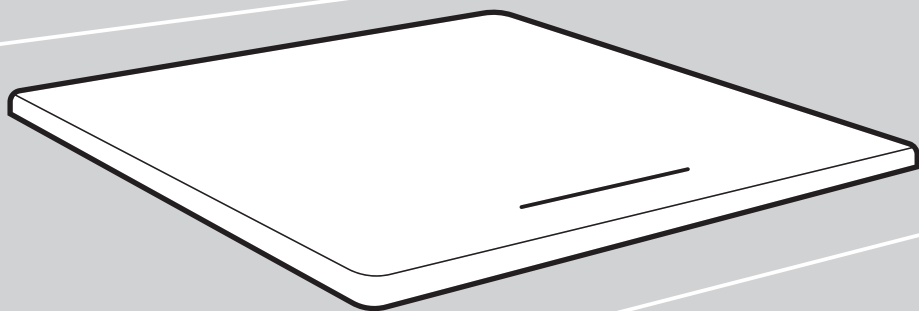
gorenje

LV

Lietošanas pamācība / uzstādīšanas pamācība

Indukcijas plīts virsma

GI6401BSCE / GI6401BCE



Saturs

1. Priekšvārds	4
1.1. Drošības brīdinājumi	4
1.2. Uzstādīšana	4
1.2.1. Elektrošoka risks	4
1.2.2. Sagriešanās risks	4
1.2.3. Svarīgi drošības norādījumi	4
1.3. Eksploatācija un apkope	5
1.3.1. Elektrošoka risks	5
1.3.2. Veselības risks	6
1.3.3. Karstas virsmas radīts risks	6
1.3.4. Sagriešanās risks	6
1.3.5. Svarīgi norādījumi par drošību	6
2. Indukcijas iekārta	8
2.1. Skats no augšas	8
2.2. Vadības panelis	8
2.3. Darbības princips	8
2.4. Pirms jaunas indukcijas plīts virsmas lietošanas	8
2.5. Tehniskās specifikācijas	9
3. Iekārtas eksploatācija	9
3.1. Skārienjutīgie vadības elementi	9
3.2. Piemērotu ēdiena gatavošanas trauku izvēle	9
3.3. Lietošana	10
3.3.1. Gatavošanas sākums	10
3.3.2. Gatavošanas beigas	11
3.3.3. Jaudas palielinājuma funkcijas izmantošana	12
3.3.4. Vadības elementu bloķēšana	12
3.3.5. Taimera vadība	13
3.3.6. Noklusējuma darbības ilgums	14
3.3.7. Jaudas pārvaldības funkcija	15
4. Vispārēji gatavošanas norādījumi	15
4.1. Ieteikumi gatavošanai	15
4.1.1. Vārīšana uz lēnas uguns, rīsu gatavošana	16
4.1.2. Steika cepšana	16
4.1.3. Cepšana ar maisīšanu	16
4.2. Nelielu priekšmetu noteikšana	16
5. Sildīšanas iestatījumi	16
6. Kopšana un tīrīšana	17
7. Padomi un ieteikumi	18
8. Kļūdu attēlošana un pārbaude	19
9. Uzstādīšana	21
9.1. Uzstādīšanas aprīkojuma izvēle	21
9.2. Pirms plīts virsmas uzstādīšanas nodrošināmās prasības	22
9.3. Pēc plīts virsmas uzstādīšanas nodrošināmās prasības	23
9.4. Pirms stiprinājuma skavu ievietošanas	23

9.5. Skavu izvietojuma regulēšana	23
9.6. Brīdinājumi	24
9.7. Plīts virsmas pieslēgšana strāvas avotam	24

1. Priekšvārds

1.1. Drošības brīdinājumi

Mums ir svarīga jūsu drošība. Pirms plīts virsmas lietošanas, lūdzu, izlasiet šo informāciju.

1.2. Uzstādīšana

1.2.1. Elektrošoka risks

- Pirms iekārtas remonta vai apkopes darbu veikšanas atvienojiet iekārtu no tīkla strāvas.
- Pieslēgums labai zemējuma vadu sistēmai ir būtisks un obligāts šīs iekārtas lietošanas priekšnoteikums.
- Izmaiņas mājas elektrosistēmā drīkst veikt tikai kvalificēts elektriķis.
- Šī ieteikuma neievērošana var izraisīt elektrošoku vai nāvi.

1.2.2. Sagriešanās risks

- Ievērojiet piesardzību, jo plāksnes malas ir asas.
- Nepiesardzīga rīcība var izraisīt traumas vai sagriešanos.

1.2.3. Svarīgi drošības norādījumi

- Pirms iekārtas uzstādīšanas vai lietošanas rūpīgi izlasiet šos norādījumus.
- Uz iekārtas nekādā gadījumā nedrīkst novietot viegli uzliesmojošus materiālus vai produktus.
- Lūdzu, dariet šo informāciju zināmu par iekārtas uzstādīšanu atbildīgajai personai, jo tas varētu samazināt uzstādīšanas izdevumus.
- Lai izvairītos no riska, iekārta jāuzstāda atbilstoši šiem uzstādīšanas norādījumiem.
- Pareiza iekārtas uzstādīšana un zemēšana jāuztic tikai atbilstoši kvalificētai personai.
- Iekārtai jābūt pieslēgtai elektrotīklam, izmantojot izolētu slēdzi, kas nodrošina pilnu atslēgšanu no strāvas padeves.
- Ja iekārta ir uzstādīta nepareizi, garantijas un atbildības prasības var tikt atzītas par nederīgām.

- Iekārtu var lietot bērni no 8 gadu vecuma un personas ar ierobežotām fiziskām, sensorām vai garīgajām spējām, kā arī bez pieredzes un zināšanām, ja viņus uzrauga pieaugušais vai viņas ir apmācītas par drošu iekārtas lietošanu un apzinās iespējamo bīstamību.
- Bērni nedrīkst spēlēt ar iekārtu. Bērni nedrīkst tīrīt iekārtu un veikt apkopi bez pieaugušā uzraudzības.
- Ja elektrības vads ir bojāts, tas jānomaina ražotājam, servisa pārstāvim vai citai kvalificētai personai, lai neradītu bīstamību.
- Brīdinājums: ja stikla keramikas vai līdzīga materiāla plīts virsma, kas aizsargā pret saskari ar aktīvajām daļām, ir ieplaisājusi, izslēdziet iekārtu, lai novērstu elektrošoka iespēju.
- Uz plīts virsmas nedrīkst novietot metāla priekšmetus, piemēram, nažus, dakšiņas, karotes un vākus, jo tie var sakarst.
- Nedrīkst izmantot tīrīšanu ar tvaiku.
- Plīts virsmas tīrīšanai nelietojiet tvaika tīrītāju.
- Šī ierīce nav paredzēta darbināšanai ar ārēju taimeru vai atsevišķu tālvadības sistēmu.
- **BRĪDINĀJUMS!** Neglabāriet nekādus priekšmetus uz gatavošanas virsmām.
- Ēdiena gatavošana ir jāpieskata. Ja gatavošanas process ir īss, tas jāpieskata nepārtraukti.
- **BRĪDINĀJUMS!** Nepieskatīta ēdiena gatavošana uz plīts virsmas, izmantojot taukus vai eļļu, var būt bīstama un izraisīt ugunsgrēku. **NEKĀDĀ GADĪJUMĀ** nemēģiniet apdzēst uguni ar ūdeni, bet gan izslēdziet iekārtu un pēc tam aplājiat liesmu, piemēram, ar vāku vai uguns slāpēšanas materiālu.

1.3. Eksploatācija un apkope

1.3.1 Elektrošoka risks

- Negatavojiet ēdienu uz saplīsušas vai ieplaisājušas plīts virsmas. Ja gatavošanas virsma saplīst vai ieplaisā, nekavējoties atslēdziet iekārtu no tīkla strāvas (sienas slēdzis) un sazinieties ar kvalificētu tehniķi.
- Pirms iekārtas tīrīšanas vai apkopes atslēdziet iekārtu, izmantojot sienas slēdzi.
- Šī ieteikuma neievērošana var izraisīt elektrošoku vai nāvi.

1.3.2. Veselības risks

- Šī iekārta atbilst elektromagnētiskā drošuma standartiem.
- Tomēr cilvēkiem ar sirds stimulatoriem vai citiem elektroimplantiem (piemēram, insulīna sūkņiem) pirms šīs ierīces lietošanas jākonsultējas ar ārstu vai implanta ražotāju, lai pārlicinātos, ka elektromagnētiskais lauks neietekmēs viņu implantus.
- Šī ieteikuma neievērošana var izraisīt nāvi.

1.3.3. Karstas virsmas radīts risks

- Lietošanas laikā šīs ierīces pieejamās daļas kļūst pietiekami karstas, lai radītu apdegumus.
- Nepieļaujiet, ka karstai indukcijas stikla virsmai pieskaras cilvēka ķermenis, apģērbs vai kāds cits priekšmets, izņemot piemērotus ēdiena gatavošanas traukus.
- Nepieļaujiet, ka plīts virsmai tuvojas mazi bērni.
- Katlu rokturi var stipri sakarst. Sekojiet, lai katlu rokturi neatrastos virs citām gatavošanas zonām. Pieskatiet, lai bērni nevarētu aizsniegt katlu rokturus.
- Šī ieteikuma neievērošana var izraisīt apdegumus un applaucējumus.

1.3.4. Sagriešanās risks

- Atvelkot gatavošanas virsmas skrāpja drošības apvalku, atklājas asmens, kas ir ass kā žilete. Lietojot skrāpi, ievērojiet īpašu piesardzību un vienmēr glabājiet to bērniem nepieejamā vietā.
- Nepiesardzīga rīcība var izraisīt traumas vai sagriešanos.

1.3.5. Svarīgi norādījumi par drošību

- Nekādā gadījumā neatstājiet bez uzraudzības darbojošos iekārtu. Ēdiena pārplūšana pāri malām izraisa dūmus, savukārt taukainas šļakatas var uzliesmot.
- Neizmantojiet iekārtu kā darba vai uzglabāšanas virsmu.
- Neatstājiet uz iekārtas priekšmetus vai virtuves piederumus.
- Nenovietojiet vai neatstājiet iekārtas tuvumā magnetizējamus priekšmetus (piem., kredītkartes, atmiņas kartes) vai elektroniskas ierīces (piem., datorus, MP3 atskaņotājus), jo uz tiem var iedarboties elektromagnētiskais lauks.
- Nelietojiet iekārtu telpas uzsildīšanai vai apsildei.
- Pēc lietošanas vienmēr izslēdziet gatavošanas zonas un gatavošanas

virsmu, kā norādīts rokasgrāmatā (t.i., izmantojot skārienjutīgās vadības elementus). Noņemot gatavošanas traukus, nepaļaujieties, ka gatavošanas trauka noteikšanas funkcija izslēgs gatavošanas zonas.

- Neļaujiet bērniem spēlēties ar iekārtu, sēdēt, stāvēt vai rāpties uz tās.
- Skapīšos virs iekārtas nenovietojiet bērnus interesējošas lietas. Rāpjoties uz gatavošanas virsmas, bērni var gūt smagas traumas.
- Neatstājiet bērnus vienus vai nepieskatītus zonā, kur tiek lietota ierīce.
- Atbildīgai un kompetentai personai jāinstruē par iekārtas lietošanu bērniem vai personas ar attīstības traucējumiem, kas ierobežo viņu spēju lietot iekārtu. Atbildīgajai personai jāpārliedzinās, ka bērni vai personas ar traucējumiem spēj lietot iekārtu, neapdraudot sevi vai apkārtējos.
- Nelabojiet vai nenomainiet iekārtas detaļas, ja vien tas nav īpaši ieteikts rokasgrāmatā. Visi citi apkopes darbi jāveic kvalificētam tehnikam.
- Novietojiet un nenometiet uz gatavošanas virsmas smagus priekšmetus.
- Nestāviet uz gatavošanas virsmas.
- Nelietojiet gatavošanas traukus ar robainām malām un nevelciet gatavošanas traukus pāri indukcijas stikla virsmai, jo tādējādi var saskrāpēt stiklu.
- Nelietojiet gatavošanas virsmas tīrīšanai vīkšķus vai citus asus abrazīvus tīrīšanas līdzekļus, jo tie var saskrāpēt indukcijas stiklu.
- Šī ierīce ir paredzēta lietošanai mājāsaimniecībās un līdzīgos pielietojumos, piemēram, - darbinieku virtuvēs veikalos, birojos un cita veida darba vietās; - lauksaimniecības ēkās; - viesnīcās, moteļos un citā privāta tipa vidē; - „B&B“ tipa vidē.
- **BRĪDINĀJUMS!** Lietošanas laikā iekārta un tās viegli pieejamās daļas sakarst.
- Ievērojiet piesardzību un nepieskarieties sildelementiem.
- Uzmaniet, lai iekārtas tuvumā neatrastos bērni, kas ir jaunāki par 8 gadiem, ja vien viņi netiek pastāvīgi uzraudzīti.

Apsveicam ar jaunas indukcijas plīts virsmas iegādi!

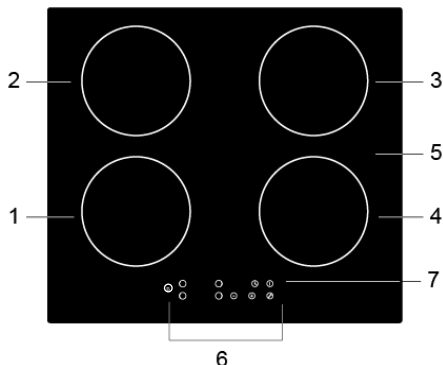
Iesakām veltīt laiku šo norādījumu / uzstādīšanas rokasgrāmatas izlasīšanai, lai pilnībā saprastu, kā to pareizi uzstādīt un lietot.

Informāciju par uzstādīšanu lasiet uzstādīšanas sadaļā.

Pirms iekārtas lietošanas rūpīgi izlasiet drošības norādījumus un glabājiet šos norādījumus / uzstādīšanas rokasgrāmatu turpmākām vajadzībām.

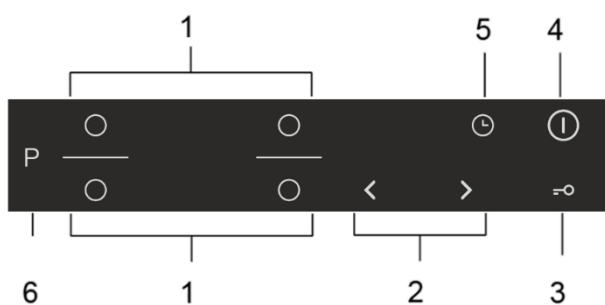
2. Indukcijas iekārta

2.1. Skats no augšas



1. Maks. 1200/1500 W zona
2. Maks. 1500/2000 W zona
3. Maks. 1500/2000 W zona
4. Maks. 1200/1500 W zona
5. Stikla plāksne
6. Vadības panelis
7. IESLĒGŠANAS/IZSLĒGŠANAS vadības elements

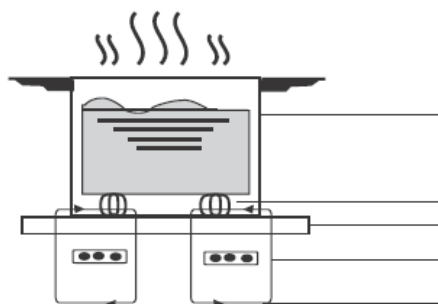
2.2. Vadības panelis



1. Sildīšanas zonu izvēles vadības elementi
2. Jaudas/taimera regulēšanas taustiņš
3. Taustiņu bloķēšanas vadības elements
4. IESLĒGŠANAS/IZSLĒGŠANAS vadības elements
5. Taimera vadības elements
6. Jaudas palielinājuma vadības elements

2.3. Darbības princips

Gatavošana ar indukciju ir droša, pilnvērtīga, efektīva un ekonomiska gatavošanas tehnoloģija. Tā darbojas, elektromagnētiskajām svārstībām ģenerējot karstumu tieši gatavošanas traukā, nevis netieši karsējot stikla virsmu. Stikls sasilst tikai tādēļ, ka gatavošanas trauks procesa gaitā to sasilda.



dzelzs katls

magnētiskā ķēde
stikla keramikas plāksne
indukcijas tinums
inducētās strāvas

2.4 Pirms jaunas indukcijas plīts virsmas lietošanas

- Izlasiet šo pamācību, īpaši pievēršot uzmanību sadaļai "Drošības brīdinājumi".
- Noņemiet visu uz indukcijas plīts virsmas saglabājušos aizsargplēvi.

2.5. Tehniskās specifikācijas

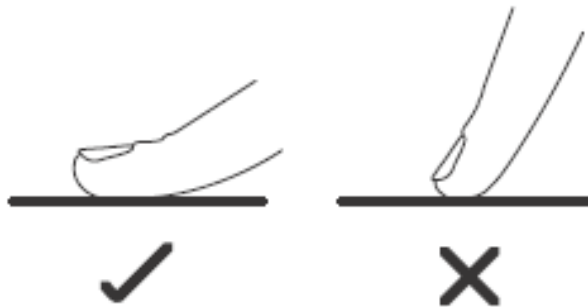
Gatavošanas virsma	GI6401BSCE / GI6401BCE
Gatavošanas zonas	4 zonas
Piegādātā strāva	220-240 V~ 50 Hz vai 60 Hz
Uzstādītā elektriskā jauda	7000 W
Iekārtas izmērs G×Pl×A (mm)	590X520X60
Iebūvēšanas izmēri A×B (mm)	560X490

Svara un izmēru vērtības ir aptuvenas. Tā kā mēs nepārtraukti cenšamies uzlabot mūsu produktus, ir iespējams, ka mēs izmainām specifikācijas un dizainu bez iepriekšēja brīdinājuma.

3. Iekārtas ekspluatācija

3.1. Skārienjutīgie vadības elementi

- Vadības elementi reaģē uz pieskārieniem, tādēļ nav vajadzības tos piespiest.
- Izmantojiet pirksta spilventiņu, nevis pirksta galu.
- Katru reizi, kad pieskāriens tiks reģistrēts, jūs izdzirdēsiet skaņas signālu.
- Pārliedzinieties, ka vadības elementi vienmēr ir tīri, sausi, tos nepārkļāj kāds priekšmets (piem., virtuves piederums vai lupatiņa). Pat plāna ūdens plēvīte var apgrūtināt vadības elementu lietošanu.



3.2. Piemērotu ēdiena gatavošanas trauku izvēle

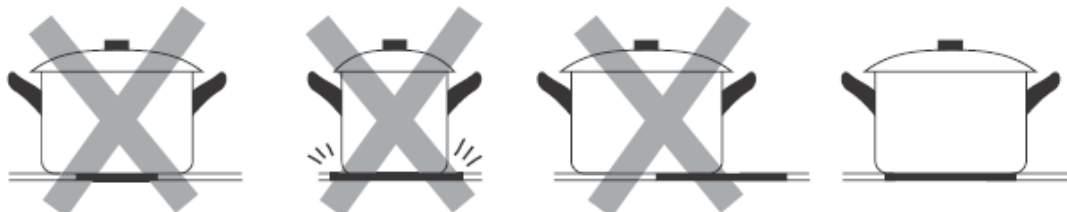
- Lietojiet tikai tādus ēdiena gatavošanas traukus, kuru pamatne ir piemērota gatavošanai uz indukcijas plīts. Skatiet indukcijas simbolu uz trauka iepakojuma vai uz katla pamatnes.
- Par ēdiena gatavošanas trauka piemērotību var pārliedzināties, veicot pārbaudi ar magnētu. Tuviniet magnētu gatavošanas trauka pamatnei. Ja tas pievelkas, gatavošanas trauks ir piemērots lietošanai uz indukcijas virsmas.
- Ja jums nav pie rokas magnēta:
 1. Ielejiet pārbaudāmajā gatavošanas traukā nedaudz ūdens.
 2. Ja displejā neparādās ūdens silst, gatavošanas trauks ir piemērots lietošanai.
- Lietošanai nav piemēroti no tālāk norādītajiem materiāliem izgatavoti ēdiena gatavošanas trauki: nerūsējošais tērauds bez piemaisījumiem, alumīnijs vai varš bez magnētiskas pamatnes, stikls, koks, porcelāns, keramika un porainā keramika.



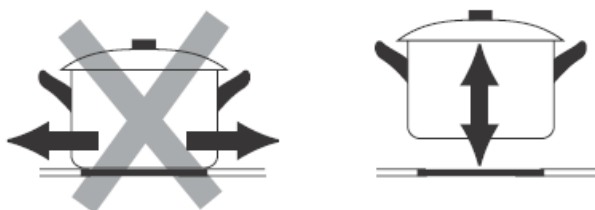
Nelietojiet ēdiena gatavošanas traukus ar robainām malām vai izliektu pamatni.



Pārliecinieties, ka gatavošanas trauka pamatne ir līdzena, cieši pieguļ stiklam un tā izmērs atbilst gatavošanas zonai. Lietojiet gatavošanas traukus, kuru diametrs ir tikpat liels kā izvēlētajās zonas grafiskais attēlojums. Lietojot nedaudz platāku katlu, enerģija tiks izmantota ar maksimālu efektivitāti. Lietojot mazāku katlu, efektivitāte būs zemāka, nekā gaidīts. Trauku, kura diametrs ir mazāks par 40 mm, plīts virsmas sistēma var neuztvert. Vienmēr novietojiet gatavošanas trauku tā, lai tas būtu gatavošanas zonas centrā.


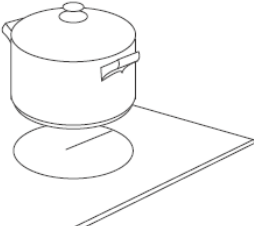
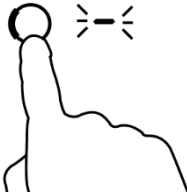


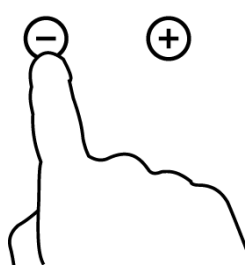
Gatavošanas traukus no indukcijas plīts virsmas vienmēr noceliet, nevis bīdīet, jo tā iespējams saskrāpēt stiklu.



3.3. Lietošana

3.3.1. Gatavošanas sākums

<p>Uz trim sekundēm pieskarieties vadības elementam IESLĒGT/IZSLĒGT. Kad ierīce ir ieslēgta, atskan īss skaņas signāls, un visos displejos tiek parādīts “-” vai “- -”, norādot, ka indukcijas plīts virsma ir sākusi darboties gaidīšanas režīmā.</p>	
<p>Novietojiet gatavošanas zonā, kuru vēlaties lietot, piemērotu gatavošanas trauku.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Pārliecinieties, ka gatavošanas trauka pamatne un gatavošanas zonas virsma ir tīra un sausa. 	
<p>Pieskarieties sildīšanas zonas izvēles vadības elementam, mirgos taustiņam blakus esošais indikators.</p>	

<p>Atlasiet sildīšanas iestatījumu, pieskaroties vadības elementam “-” vai “+”.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Ja 1 minūtes laikā sildīšanas iestatījums netiks izvēlēts, indukcijas plīts virsma automātiski izslēgsies. Jums būs jāsāk vēlreiz no 1. darbības. • Gatavošanas laikā sildīšanas iestatījumu jebkurā brīdī iespējams izmainīt. 	
---	---

Brīdinājums:

Visa gatavošanas virsma kopā var uzņemt ne vairāk kā 3000 W jaudu. Tādējādi gatavošanas virsma automātiski samazina maksimālo derīgo jaudu, pieļaujot, ka maksimālā visu jaudas līmeņu summa ir 12.

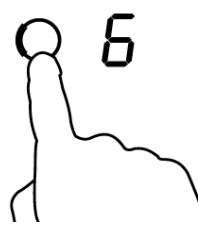
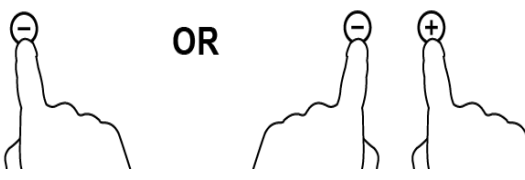
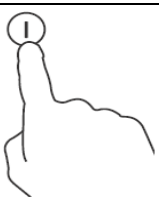

Ja displejs mirgo $\geq U \leq$ pārmaiņus ar sildīšanas iestatījumu

Tam ir tālāk norādītā nozīme:


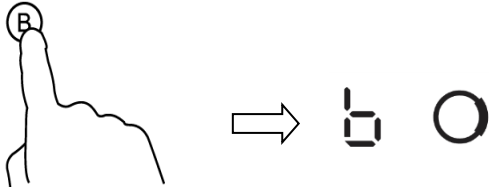
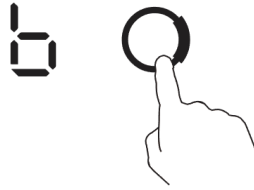
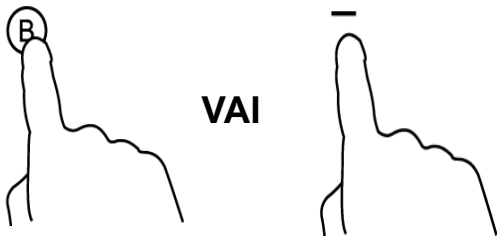
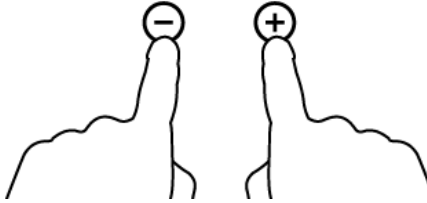
- gatavošanas trauks nav novietots pareizajā gatavošanas zonā, vai
- izmantotais gatavošanas trauks nav piemērots gatavošanai uz indukcijas plīts, vai
- gatavošanas trauks ir pārāk mazs vai nav novietots gatavošanas zonas centrā.

Sildīšana netiek uzsākta, līdz gatavošanas zonā nav novietots piemērots gatavošanas trauks. Ja netiek novietots piemērots gatavošanas trauks, pēc 1 minūtes displejs automātiski izslēgsies.

3.3.2. Gatavošanas beigas

<p>Pieskaršanās sildīšanas zonas izvēles vadības elementam, kuru vēlaties izslēgt.</p>	
<p>Izslēdziet gatavošanas zonu, ritinot apzīmējumus līdz “0” vai vienlaikus pieskaroties “-” un “+”. Pārliecinieties, ka displejā tiek parādīts “0”.</p>	
<p>Izslēdziet visu gatavošanas virsmu, pieskaroties vadības elementam IESLĒGT/IZSLĒGT.</p>	
<p>Piesargieties no karstām virsmām. H norādīs, ka gatavošanas zona ir pārāk karsta, lai tai pieskartos. Tas nodzīsīs, kad virsma būs atdzisusi līdz drošai temperatūrai. To var izmantot arī kā enerģijas taupīšanas funkciju, ja vēlaties vēl sildīt gatavošanas traukus vai izmantot sildvirsmu, kamēr tā ir karsta.</p>	

3.3.3 Jaudas palielinājuma funkcijas izmantošana

Jaudas palielinājuma funkcijas ieslēgšana	
Pieskaroties sildīšanas zonas izvēles vadības elementam.	
Pieskaroties jaudas palielinājuma vadības elementam, zonas indikators rāda "b", un jauda sasniedz maksimumu.	
Jaudas palielinājuma funkcijas atcelšana	
Pieskaroties sildīšanas zonas izvēles vadības elementam, kuru vēlaties atcelt.	
Pieskaroties vadības elementam "Jaudas palielinājums" vai pogai "-", lai atceltu Jaudas palielinājuma funkciju, atgriezīs gatavošanas zonas sākotnējos iestatījumus.	
Pieskaroties vienlaikus vadības elementiem "-" un "+", gatavošanas zona tiek izslēgta, un jaudas palielinājuma funkcija tiek automātiski atslēgta.	

- Pēc 5 minūtēm gatavošanas zona atgriežas pie sākotnējiem iestatījumiem.

3.3.4. Vadības elementu bloķēšana

- Vadības elementus iespējams bloķēt, lai novērstu neparedzētu lietošanu (piemēram, iespēju, ka bērni nejauši ieslēdz gatavošanas zonas).
- Kad vadības elementi ir bloķēti, visi vadības elementi tiek atspējoti, izņemot IESLĒGT/IZSLĒGT.

Vadības elementu bloķēšana	
Pieskarieties bloķēšanas vadības elementam	Taimera indikatorā tiks parādīts "Lo "
Vadības elementu atbloķēšana	
Pieskarieties vadības elementam un uz brīdi paturiet uz tā pirkstu.	



Kad plīts virsma ir bloķēšanas režīmā, visi vadības elementi ir atspējoti, izņemot IESLĒGT/IZSLĒGT, jūs ārkār, gadījumā vienmēr varat izslēgt plīts virsmu, izmantojot vadības elementu IESLĒGT/IZSLĒGT, tomēr nākamajai darbībai plīts virsma vi: ir jāatbloķē.


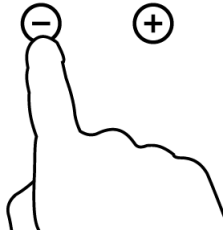
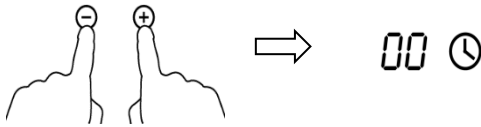

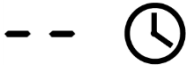
3.3.5. Taimera vadība

Taimeri iespējams lietot divos veidos.

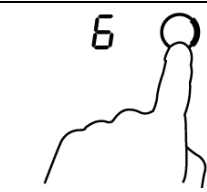

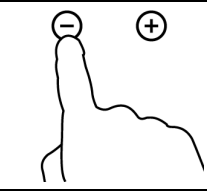
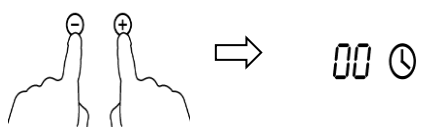


- To var lietot kā minūšu atpakaļskaitītāju. Šajā gadījumā, kad iestatītais laiks ir beidzies, taimeris neizslēgs nevienu gatavošanas zonu.
- Jūs varat to iestatīt, lai tas pēc iestatītā laika beigām izslēgtu vienu vai vairākas gatavošanas zonas. Taimera maksimālais laiks ir 99 min.

a) Taimera kā minūšu atpakaļskaitītāja lietošana

Ja neizvēlaties nevienu gatavošanas zonu

<p>Pārliecinieties, ka gatavošanas virsma ir ieslēgta. Ievērojiet: minūšu atpakaļskaitītāju var lietot arī tad, ja nav izvēlēta neviena gatavošanas zona.</p>	
<p>Pieskarieties taimera vadības elementa "+". Atpakaļskaitītāja indikators sāks mirgot, un taimera displejā tiks parādīts "10".</p>	
<p>Iestatiet laiku, pieskaroties taimera vadības elementam "-" vai "+". Padoms: Lai samazinātu vai palielinātu laiku par 1 minūti, pieskarieties taimera vadības elementam "-" vai "+".</p>	
<p>Pēc laika iestatīšanas nekavējoties sāksies atpakaļskaitīšana. Displejā tiks attēlots atlikušais laiks, un taimera indikators mirgos 5 sekundes.</p>	
<p>Kad iestatītais laiks beigsies, zumbieris skanēs 30 sekundes, un taimera indikators rādīs "- -".</p>	

b) Taimera iestatīšana vienas gatavošanas zonas izslēgšanai

Vienas zonas iestatīšana	
Pieskaroties sildīšanas zonas izvēles vadības elementam, kuram vēlaties iestatīt taimeri. (Piem., zona Nr. 3)	
Pieskarieties taimera vadības elementam; atpakaļskaitītāja indikators sāks mirgot, un taimera displejā tiks parādīts "10".	
Iestatiet laiku, pieskaroties vadības elementam "-" vai "+". Padoms: Pieskaroties taimera vadības elementam "-" vai "+" vienu reizi, laiks tiks samazināts vai palielināts par 1 minūti. Pieskaroties taimera vadības elementam "-" vai "+" un paturot ilgāk uz tā pirkstu, laiks tiks palielināts par 10 minūtēm.	
Pieskaroties vienlaikus "-" un "+", taimeris tiek atcelts, un minūšu displejā tiks parādīts "00".	
Pēc laika iestatīšanas nekavējoties sāksies atpakaļskaitīšana. Uz displeja tiks attēlots atlikušais laiks, un taimeris mirgos 5 sekundes. IEVĒROJIET! Blakus jaudas līmeņa indikatoram iegaismosies sarkanais punkts, norādot, ka zona ir atlasīta.	
Kad gatavošanas laiks pagājis, atbilstošā gatavošanas zona tiks automātiski izslēgta.	



Ja citas gatavošanas zonas būs ieslēgtas pirms tam, tās turpinās darboties.

3.3.6. Noklusējuma darbības ilgums

Indukcijas plīts virsmai ir uzstādīta tāda drošības aizsargfunkcija kā automātiskā izslēgšana. Tā automātiski aptur plīts virsmas darbību, ja pēc gatavošanas aizmirstat izslēgt plīts virsmu. Tālāk tabulā ir norādīts noklusējuma darbības ilgums dažādiem jaudas līmeņiem.

Jaudas līmenis	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Noklusējuma darbības ilgums (stundās)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

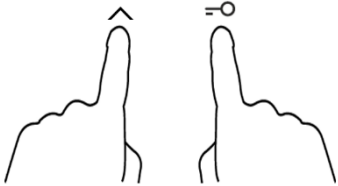
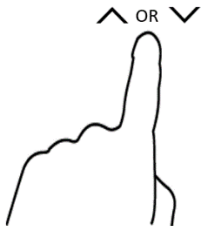
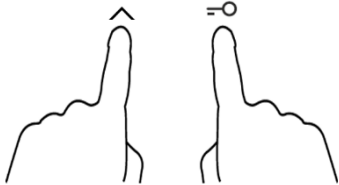
Pēc katliņa noņemšanas indukcijas plīts virsma var nekavējoties apturēt sildīšanu, un pēc 2 minūtēm plīts virsma tiks automātiski izslēgta.



Cilvēkiem ar sirds stimulatoru pirms šīs iekārtas lietošanas jākonsultējas ar ārstu.

3.3.7. Jaudas pārvaldības funkcija

- Ir iespējams iestatīt maksimālo indukcijas plīts jaudas absorbcijas līmeni, izvēloties dažādus jaudas diapazonus.
- Indukcijas plīts virsmas spēj automātiski ierobežot savu darbību, lai darbotos ar mazāku jaudu un attiecīgi nepieļaujot pārslodzes risku.
- Uz sildīšanas zonām nav nepieciešams novietot nekādus traukus. **Iesakām sākt iestatīšanu 5 sekunžu laikā pēc elektroenerģijas padeves pievienošanas.** Lai ieslēgtu jaudas pārvaldības funkciju, jaudas iestatīšanas režīmā jāieiet 60 sekunžu laikā.

Lai ieslēgtu jaudas pārvaldības funkciju	
<p>1. Ieslēdziet plīti, pēc tam vienlaikus nospiediet un turiet “^” un “Lock”.</p> 	<p>Taimera indikators parādīs “P5”, kas nozīmē 5. jaudas līmeni. Noklusējuma režīms ir 7,0 kW</p>
Lai pārslēgtos uz citu līmeni	
<p>2. Nospiediet taustiņu “^” vai “v”, lai pielāgotu līmeņus no “P1” līdz “P5”.</p> 	<p>Taimera indikators parādīs vienu no līmeņiem.</p> <p>“P5”: maksimālā jauda ir 7,0 kW.</p> <p>“P4”: maksimālā jauda ir 5,5 kW.</p> <p>“P3”: maksimālā jauda ir 4,5 kW.</p> <p>“P2”: maksimālā jauda ir 3,5 kW.</p> <p>“P1”: maksimālā jauda ir 2,5 kW.</p>
Iziešana no jaudas pārvaldības funkcijas	
<p>Kad ir izvēlēts vēlamais jaudas iestatīšanas režīms, lūdzu, vienlaikus nospiediet un turiet “^” un “Lock”, lai apstiprinātu</p> 	<p>Pēc tam plīts tiks izslēgta.</p>

4. Vispārēji gatavošanas norādījumi



Ievērojiet piesardzību, cepot ēdienu, jo eļļa un tauki uzkarst ļoti ātri, it īpaši, ja izmantojat funkciju PowerBoost. Ļoti augstā temperatūrā eļļa un tauki pēkšņi uzliesmos, radot nopietnu ugunsgrēka risku.

4.1. Ieteikumi gatavošanai

- Kad ēdiens uzvārās, samaziniet temperatūras iestatījumu.
- Vāciņa lietošana samazina vārīšanas laiku un ietaupa enerģiju, saglabājot siltumu.
- Lai saīsinātu vārīšanas ilgumu, samaziniet šķidrums vai tauku daudzumu.
- Sāciet vārīt ar augstu iestatījumu un samaziniet to, kad ēdiens ir viscaur sakarsis.

4.1.1. Vārīšana uz lēnas uguns, rīsu gatavošana

- Vārīšana uz lēnas uguns tiek veikta temperatūrā, kas ir zemāka par vārīšanās temperatūru - aptuveni 85 °C, kad burbulji laiku palaikam paceļas uz vārāmā šķidrums virsmas. Tas ir galvenais priekšnoteikums, gatavojot gardas zupas un mīkstus sautējumus, jo garšas veidojas, ja ēdiens netiek pārvārīts. Tāpat temperatūrā, kas ir zemāka par vārīšanās temperatūru, jāgatavo arī mērces, kuru pamatā ir olas un kuras tiek iebiezinātas ar miltiem.
- Dažu ēdienu gatavošanai, tostarp rīsu vārīšanai ar uzsūkšanas metodi, var būt nepieciešams iestatījums, kas ir augstāks par zemāko iestatījumu, lai nodrošinātu, ka ēdiens ieteiktajā laikā tiek atbilstoši izvārīts.

4.1.2. Steika cepšana

Ieteikumi sulīga un garda steika pagatavošanai.

1. Pirms gatavošanas paturiet gaļu 20 minūtes istabas temperatūrā.
2. Uzkarsējiet cepamo pannu ar smagu pamatni.
3. Ieziediet abas steika puses ar eļļu. Uzpiliniet nelielu daudzumu eļļas karstajā pannā un ievietojiet tajā steiku.
4. Gatavošanas laikā apgrieziet steiku tikai vienu reizi. Precīzs gatavošanas ilgums būs atkarīgs no steika biezuma un tā, cik saceptu jūs to vēlaties. Cepšana var ilgt 2–8 minūtes no katras puses. Lai noteiktu, cik gatavs ir steiks, piespiediet to – jo stingrāks tas šķiet, jo gatavāks tas būs.
5. Pirms pasniegšanas atstājiet steiku uz dažām minūtēm uz silta šķīvja, lai tas nostāvētos un kļūtu mīkstāks.

4.1.3. Cepšana ar maisīšanu

1. Izvēlieties gatavošanai ar indukciju piemērotu vokpannu ar plakanu dibenu vai lielu cepampannu.
2. Sagatavojiet visas sastāvdaļas un piederumus. Cepšana ar maisīšanu jāveic ātri. Ja gatavojat lielāku daudzumu, gatavojiet ēdienu vairākās mazākās porcijās.
3. Nedaudz uzkarsējiet pannu un pievienojiet divas ēdamkarotes eļļas.
4. Vispirms apcepiet gaļu un pēc tam uzglabājiet to siltumā.
5. Pakāpeniski maisot, apcepiet dārzeņus. Kad tie ir karsti, bet tomēr vēl kraukšķīgi, iestatiet gatavošanas zonai zemāko iestatījumu, ievietojiet pannā gaļu un pievienojiet mērci.
6. Uzmanīgi samaisiet sastāvdaļas, pārlicinoties, ka tās tiek pienācīgi izkarsētas.
7. Pasniedziet nekavējoties.

4.2. Nelielu priekšmetu noteikšana

Ja uz plīts virsmas ir atstāta nepiemērota izmēra vai nemagnētisks gatavošanas trauks (piemēram, alumīnija) vai kāds cits neliels priekšmets (piemēram, nazis, dakša vai atslēga), plīts virsma pēc 1 minūtes automātiski pāriet gaidstāves režīmā. Ventilators vēl 1 minūti turpinās atdzesēt plīts virsmu.

5. Sildīšanas iestatījumi

Tālāk norādītajiem iestatījumiem ir tikai ieteikuma raksturs. Precīzs iestatījums būs atkarīgs no vairākiem faktoriem, tostarp gatavošanas traukiem un gatavotā ēdiena daudzuma. Eksperimentējiet ar gatavošanas virsmu, lai noteiktu, kuri iestatījumi ir vispiemērotākie.

Sildīšanas iestatījums	Piemērotība
1 - 2	<ul style="list-style-type: none">• saudzīga neliela ēdiena daudzuma sildīšana• šokolādes vai sviesta kausēšana un ātri piedegoša ēdiena gatavošana• saudzīga vārīšana uz lēnas uguns• lēna sildīšana

3 - 4	<ul style="list-style-type: none"> • uzsildīšana • strauja vārīšana uz lēnas uguns • rīsu gatavošana
5 - 6	<ul style="list-style-type: none"> • pankūkas
7 - 8	<ul style="list-style-type: none"> • apcepšana • pastas gatavošana
9	<ul style="list-style-type: none"> • cepšana ar maisīšanu • sacepšana • zupas karsēšana līdz vārīšanās temperatūrai • ūdens vārīšana

6. Kopšana un tīrīšana

Ko?	Kā?	Svarīgi!
Ikdienā uz stikla radušies traipi (pirkstu nospiedumi, plankumi, ēdiena traipi vai šļakatas, kurās nav cukura)	<ol style="list-style-type: none"> 1. Izslēdziet strāvas padevi gatavošanas virsmai. 2. Uzklājiet gatavošanas virsmu tīrītāju, kamēr stikls vēl ir silts (bet ne karsts!). 3. Noskalojiet un nosusiniet ar tīru drānu vai papīra dvieli. 4. Ieslēdziet strāvas padevi gatavošanas virsmai. 	<ul style="list-style-type: none"> • Kad gatavošanas virsmai ir izslēgta strāva, netiks parādīta norāde "karsta virsma", bet gatavošanas virsma var vēl būt karsta! Ievērojiet piesardzību! • Metāla stieļu vīkšķi, neilona vīkšķi un asi/abrazīvi tīrīšanas līdzekļi var saskrāpēt stiklu. Vienmēr izlasiet etiķeti un pārlicinieties, ka tīrīšanas līdzeklis vai vīkšķis ir piemērots. • Nekad neatstājiet uz gatavošanas virsmas tīrīšanas līdzekļa paliekas - stikls var kļūt plankumains.
Vāroties notecējušas vai izkusušas ēdiena paliekas un karstu cukurotu šļakatu pēdas uz stikla	<p>Nekavējoties noņemiet ar indukcijas stikla gatavošanas virsmām piemērotu zivju apgrīzamo lāpstīņu, špakteļlāpstīņu vai logu skrāpi, bet piesargieties no karstām gatavošanas zonu virsmām:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Atvienojiet sienas kontaktdakšu, lai izslēgtu strāvas padevi gatavošanas virsmai. 2. Turiet asmeni vai rīku 30° leņķī un noskrāpējiet traipus vai šļakatu pēdas no atdzisušas gatavošanas virsmas laukuma. 3. Notīriet traipus vai šļakatu pēdas ar trauku lupatiņu vai papīra dvieli. 4. Veiciet 2.-4. darbību no iepriekš aprakstītā punkta "Ikdienā uz stikla radušies traipi". 	<ul style="list-style-type: none"> • Pēc iespējas ātrāk noņemiet izkusušu un cukurotu ēdiena vai vāroties notecējušas paliekas. Ja tās atstāj uz stikla atdzist, pēc tam tās varētu būt grūti noņemt vai tās pat varētu neatgriezeniski sabojāt stikla virsmu. • Sagriešanās risks: kad skrāpim noņem drošības apvalku, tā asmens ir ass kā žilete. Lietojiet ļoti piesardzīgi un vienmēr uzglabājiet drošā un bērniem nepieejamā vietā.

<p>Notecējušas ēdiena paliekas uz vadības elementiem</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Izslēdziet strāvas padevi gatavošanas virsmai. 2. Uzslaukiet izšļakstīto ēdienu. 3. Noslaukiet skārienjutīgās vadības laukumu ar tīru mitru sūkli vai drānu. 4. Pilnībā nosusiniet laukumu ar papīra dvieli. 5. Ieslēdziet strāvas padevi gatavošanas virsmai. 	<ul style="list-style-type: none"> • Gatavošanas virsma var atskaņot skaņas signālus un izslēgties, un skārienjutīgās vadības elementi var nefunkcionēt, kamēr uz tiem atrodas šķidrums. Pirms atkal ieslēgt gatavošanas virsmu, noteikti nosusiniet skārienjutīgās vadības laukumu.
--	---	---

7. Padomi un ieteikumi

Problēma	Iespējamie cēloņi	Veicamās darbības
<p>Nav iespējams ieslēgt indukcijas plīts virsmu.</p>	<p>Nav elektrības.</p>	<p>Pārlicinieties, ka indukcijas plīts virsma ir pievienota elektroapgādei un ir ieslēgta. Pārbaudiet, vai jūsu mājā vai rajonā nav radies elektroapgādes pārtraukums. Ja viss ir pārbaudīts, bet problēma nav atrisināta, izsauciet kvalificētu tehniķi.</p>
<p>Nereaģē skārienjutīgie vadības elementi.</p>	<p>Vadības elementi ir bloķēti.</p>	<p>Atbloķējiet vadības elementus. Skatiet norādījumus sadaļā "Indukcijas gatavošanas virsmas lietošana".</p>
<p>Skārienjutīgās vadības elementus ir grūti lietot.</p>	<p>Iespējams, uz vadības elementiem ir izveidojusies plāna ūdens plēvīte vai arī jūs pieskaraties vadības elementiem tikai ar pirkstu galiem.</p>	<p>Pārlicinieties, ka skārienjutīgās vadības laukums ir sauss, un pieskarieties vadības elementiem ar pirksta spilventiņu.</p>
<p>Stikls ir saskrāpēts.</p>	<p>Ēdiena gatavošanas traukiem ir robainas apakšējās malas.</p> <p>Lietots nepiemērots, abrazīvs tīrāmais vīkšķis vai tīrīšanas līdzekļi.</p>	<p>Lietojiet gatavošanas traukus ar līdzenu un gludu pamatni. Skatiet sadaļu "Pareizu ēdiena gatavošanas trauku izvēle".</p> <p>Skatiet sadaļu "Kopšana un tīrīšana".</p>
<p>Daži katli un pannas rada krakšķošus vai klikšķošus trokšņus.</p>	<p>To varētu izraisīt gatavošanas trauku uzbūve (dažādu metālu slāņi rada atšķirīgu vibrāciju).</p>	<p>Tā gatavošanas traukiem ir parasta parādība un nenorāda uz traucējumiem.</p>
<p>Lietojot iestatījumu ar augstu karstuma līmeni, indukcijas plīts virsma rada zemu, dūcošu skaņu.</p>	<p>To izraisa gatavošanai ar indukciju izstrādātā tehnoloģija.</p>	<p>Tā ir parasta parādība, tomēr, samazinot karstuma iestatījuma līmeni, troksnim jāklūst klusākam vai pilnīgi jāizzūd.</p>
<p>No indukcijas plīts virsmas atskan ventilatora troksnis.</p>	<p>Ieslēdzies indukcijas plīts virsmā iebūvētais dzesēšanas ventilators, novēršot elektronisko sistēmu pārkaršanu. Tas var turpināties arī tad, kad indukcijas plīts virsma ir izslēgta.</p>	<p>Tā ir parasta parādība, un uz to nav jāreaģē. Kamēr ventilators darbojas, neatslēdziet indukcijas plīts virsmas energopieslēgumu pie sienas.</p>

Katli un pannas nesakarst un neparādās displejā.	Indukcijas plīts virsma nevar konstatēt gatavošanas trauku, jo tas nav piemērots gatavošanai uz indukcijas plīts virsmas. Indukcijas plīts virsma nevar konstatēt gatavošanas trauku, jo tas ir pārāk mazs gatavošanas zonai vai nav pienācīgi novietots tās vidū.	Lietojiet gatavošanai uz indukcijas plīts virsmas piemērotus gatavošanas traukus. Skatiet sadaļu "Pareizu ēdiena gatavošanas trauku izvēle". Novietojiet gatavošanas trauku gatavošanas zonas vidū un pārļiecinieties, ka tās pamatne atbilst gatavošanas zonas lielumam.
Negaidīti izslēgusies indukcijas plīts virsma vai gatavošanas zona, atskan skaņas signāls, un tiek parādīts kļūdas kods (parasti gatavošanas taimera displejā pārmaiņus tiek rādīts viens vai divi cipari).	Tehniska kļūda.	Lūdzu, pierakstiet kļūdas burtus un skaitļus, izslēdziet pie sienas indukcijas plīts virsmas energopadevi un sazinieties ar kvalificētu tehniķi.

8. Kļūdu attēlošana un pārbaude

Indukcijas plīts virsma ir aprīkota ar pašdiagnostikas funkciju. Izmantojot šo testu, tehniķim ir iespēja pārbaudīt vairāku elementu darbību, neizjaucot plīts virsmu un nenoņemot to no darba virsmas.

Traucējumu novēršana

1) Lietojot & risinājumu, tiek parādīts kļūdas kods;

Kļūdas kods	Problēma	Risinājums
Automātiskā atkope		
E1	Barošanas spriegums pārsniedz nominālo spriegumu.	Lūdzu, pārbaudiet, vai tiek nodrošināta atbilstoša energoapgāde.
E2	Barošanas spriegums nesasniedz nominālo spriegumu.	Ja energoapgāde ir atbilstoša, ieslēdziet barošanu.
E3	Augsta keramikas plāksnes sensora temperatūra. (1#)	Pagaidiet, līdz keramikas plāksnes temperatūra normalizējas.
E4	Augsta keramikas plāksnes sensora temperatūra. (2#)	Restartējiet iekārtu, pieskaroties pogai "IESLĒGT/IZSLĒGT".
E5	Augsta IGBT temperatūra. (1#)	Pagaidiet, līdz IGBT temperatūra normalizējas. Restartējiet iekārtu, pieskaroties pogai "IESLĒGT/IZSLĒGT".
E6	Augsta IGBT temperatūra. (2#)	Pārbaudiet, vai ventilators darbojas vienmērīgi; ja tā nav, nomainiet ventilatoru.
Neautomātiskā atkope		
F3/F6	Keramikas plāksnes temperatūras sensora kļūme- -īsslēgta ķēde. (F3 - 1#,F6 - 2#)	Pārbaudiet savienojumu vai nomainiet keramikas plāksnes temperatūras sensoru.
F4/F7	Keramikas plāksnes temperatūras sensora kļūme- -pārtraukta ķēde. (F4 - 1#,F7 - 2#)	
F5/F8	Keramikas plāksnes temperatūras sensora	

	kļūme - nav derīgs. (F5 - 1#,F8 - 2#)	
F9/FA	IGBT temperatūras sensora kļūme. (īsslēgta ķēde/pārtraukta ķēde - 1#)	Nomainiet barošanas plati.
FC /FD	IGBT temperatūras sensora kļūme. (īsslēgta ķēde/pārtraukta ķēde - 2#)	

2) Specifiska kļūme un risinājums

Kļūme	Problēma	Risinājums A	Risinājums B
Pievienojot iekārtu barošanai, neiedegas gaismas diode.	Netiek pievadīta elektroenerģija.	Pārbaudiet, vai kontaktdakša ir cieši ievietota kontaktligzdā un kontaktligzda darbojas.	
	Papildu barošanas plates un indikācijas paneļa savienojuma kļūme.	Pārbaudiet savienojumu.	
	Bojāta papildu barošanas plate.	Nomainiet papildu barošanas plati.	
	Bojāts indikācijas panelis.	Nomainiet indikācijas paneli.	
Nedarbojas dažas pogas vai arī pareizi nedarbojas gaismas diožu attēlojums.	Bojāts indikācijas panelis.	Nomainiet indikācijas paneli.	
Iedegas gatavošanas režīma indikators, bet netiek sāka sildīšana.	Augsta plīts virsmas temperatūra.	Iespējams, pārāk augsta apkārtējās vides temperatūra. Iespējams, bloķēta gaisa ieplūde vai ventilācijas vārsts.	
	Kaut kas nav kārtībā ar ventilatoru.	Pārbaudiet, vai ventilators darbojas vienmērīgi, ja tā nav, nomainiet ventilatoru.	
	Bojāta barošanas plate.	Nomainiet barošanas plati.	
Ekspluatācijas laikā pēkšņi tiek pārtraukta sildīšana, un displejā mirgo simbols "u".	Nepareizs katla vai pannas veids.	Lietojiet pareizu katlu vai pannu (skatiet lietošanas pamācību).	Bojāta detektēšanas ķēde, nomainiet barošanas plati.
	Pārāk mazs katla vai pannas diametrs.		
	Pārkarsusi plīts.	Iekārta ir pārkarsusi. Pagaidiet, līdz temperatūra pazemināsies līdz normālai. Restartējiet iekārtu, piespiežot pogu "IESLĒGT/IZSLĒGT".	
Vienā pusē esošajās sildīšanas zonās (piemēram, pirmā un otrā zona) varētu tik parādīts simbols "u".	Barošanas plates un tablo savienojuma kļūme.	Pārbaudiet savienojumu.	
	Bojāts savienojumu izveides daļas indikācijas panelis.	Nomainiet indikācijas paneli.	

	Bojāta vadības pults.	Nomainiet barošanas plati.	
Neparasta ventilatora motora skaņa.	Bojāts ventilatora motors.	Nomainiet ventilatoru.	

Iepriekšminēti biežāk sastopamu kļūmju vērtējumi un pārbaudes.

Lai izvairītos no apdraudējuma un indukcijas plīts virsmas bojāšanas, lūdzu, neveiciet pats iekārtas demontēšanu.

9. Uzstādīšana

9.1. Uzstādīšanas aprīkojuma izvēle

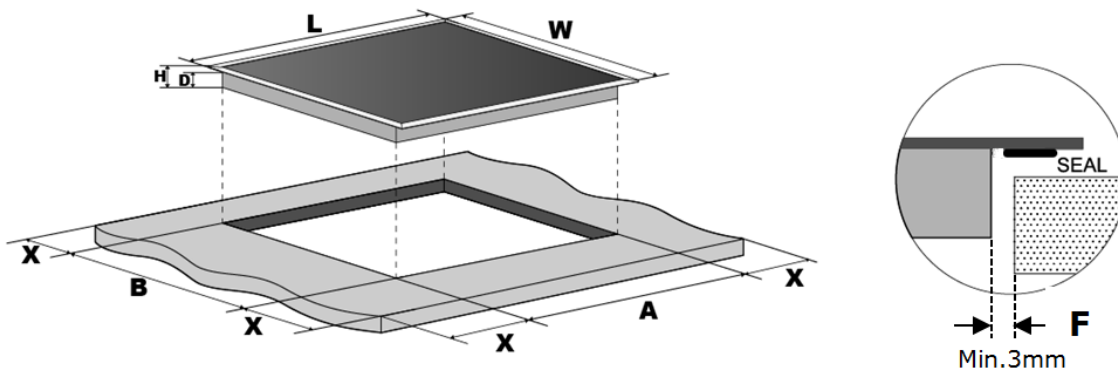
Izgrieziet virtuves darba virsmā atveri atbilstoši zīmējumā norādītajiem izmēriem.

Visapkārt atverei uzstādīšanas un lietošanas nolūkā jā saglabā vismaz 5 cm plata darba virsma.

Pārliecinieties, ka darba virsmas biezums ir vismaz 30 mm. Lūdzu, izvēlieties karstumizturīgu un izolētu darba virsmas materiālu (nedrīkst izmantot koka un līdzīgu šķiedrainu vai higroskopisku materiālu, ja vien tas nav impregnēts), lai izvairītos no elektrošoka un plašākas deformācijas, ko izraisa sildvirsmas izstarotais karstums. Ievērojiet tālāk sniegtos norādījumus.



Ievērojiet! Starp plīts virsmas malām un darba virsmas iekšējām virsmām jābūt vismaz 3 mm drošības attālumam.



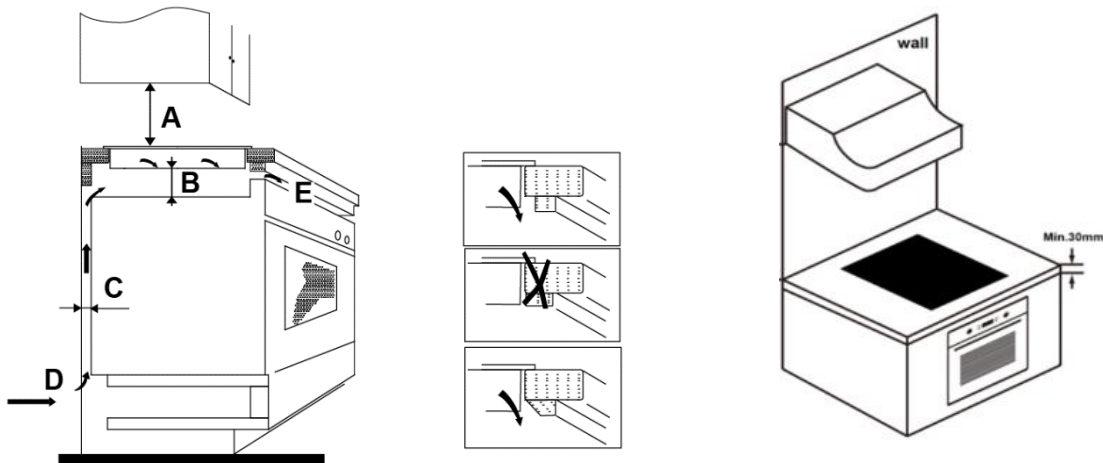
G (mm)	PI (mm)	A (mm)	Dz (mm)	A (mm)	B (mm)	X (mm)	F (mm)
590	520	60	56	560+4 +1	490+4 +1	50 min.	3 min.

Jebkādos apstākļos nodrošiniet, ka indukcijas plīts virsma tiek labi ventilēta un netiek bloķēta gaisa ieplūde un izplūde.

Pārliecinieties, ka indukcijas plīts virsma ir labā darba stāvoklī. Ievērojiet tālāk sniegtos norādījumus



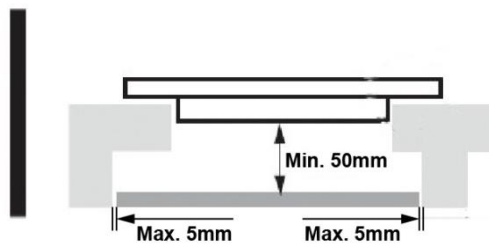
Ievērojiet! Starp sildvirsmu un virtuves skapīti virs sildvirsmas jābūt vismaz 650 mm drošības attālumam.



A (mm)	B (mm)	C (mm)	D	E
650	50 min.	20 min.	Gaisa ieplūde	Gaisa izplūde 5 mm

BRĪDINĀJUMS! Atbilstošas ventilācijas nodrošināšana

Nodrošiniet, ka indukcijas plīts virsma tiek labi ventilēta un netiek bloķēta gaisa ieplūde un izplūde. Lai novērstu nejaušu saskari ar pārkaršu plīts virsmas apakšpusi vai izvairītos no negaidīta elektriska trieciena saņemšanas gatavošanas laikā, nepieciešams vismaz 50 mm attālumā no plīts virsmas ievietot ar skrūvēm nostiprinātu koka ieliktni, levērojiet tālāk minētās prasības.



Plīts virsmas ārpusē ir izvietotas ventilācijas atveres. Uzstādot plīts virsmu, JĀNODROŠINA, ka šīs atveres netiek bloķētas.



- Lai novērstu paneļa atlīmēšanos, nodrošiniet, ka līme, kas savieno plastmasas vai koka materiālu ar mēbeli, iztur temperatūru, kas nav zemāka par 150 °C.
- Tādējādi aizmugurējai sienai, blakus un apkārtējām virsmām jāspēj izturēt 90 °C temperatūru.

9.2. Pirms plīts virsmas uzstādīšanas nodrošināmās prasības

Pārliedzieties, ka ir ievērotas šādas prasības:

- Darba virsma ir kvadrātveida un nolīmeņota, un konstrukcijas elementi netraucē attālumiem noteiktās prasības.
- Darba virsma ir izgatavota no karstumizturīga un izolēta materiāla.
- Ja plīts virsma ir uzstādīta virs cepeškrāsnis, cepeškrāsnij ir iebūvēts dzesēšanas ventilators.
- Uzstādīšana veikta atbilstoši visām izolētājatstarpju prasībām un piemērojamiem standartiem un normatīvajiem aktiem.
- Piemērots izolējošais slēdzis nodrošina pilnīgu atslēgšanu no strāvas avota un ir iestrādāts pastāvīgajā elektroinstalācijā, uzstādīts un novietots atbilstoši vietējiem elektroinstalācijas noteikumiem un normatīvajiem aktiem.
- Izolējošā slēdža tips ir apstiprināts un ir nodrošināta 3 mm gaisa sprauga saskares atdalīšanai visos polos (vai

visos aktīvajos [fāžu] vados, ja vietējie elektroinstalācijas noteikumi pieļauj šādas prasību izmaiņas).

- Ka pēc plīts virsmas uzstādīšanas, izolējošais slēdzis ir viegli pieejams klientam.
- Ja rodas šaubas par uzstādīšanu, konsultējieties ar vietējām celtniecības iestādēm un iepazīstieties ar vietējās pašvaldības lēmumiem.
- Sienas virsmām, kas atrodas visapkārt plīts virsmai, ir izmantota karstumizturīga un viegli tīrāma apdare (piemēram, keramikas flīzes).

9.3. Pēc plīts virsmas uzstādīšanas nodrošināmās prasības

Pārliedzieties, ka ir ievērotas šādas prasības:

- Elektrības kabelim nav iespējams piekļūt caur skapīšu durvīm vai atvilktnēm.
- No virtuves skapīša ārpuses plīts virsmas pamatnei piekļūst atbilstoša svaiga gaisa plūsma.
- Ja plīts virsma ir uzstādīta virs atvilktnes vai skapīša telpas, zem plīts virsmas pamatnes ir uzstādīta siltumaizsardzības barjera.
- Izolējošais slēdzis klientam ir viegli pieejams.

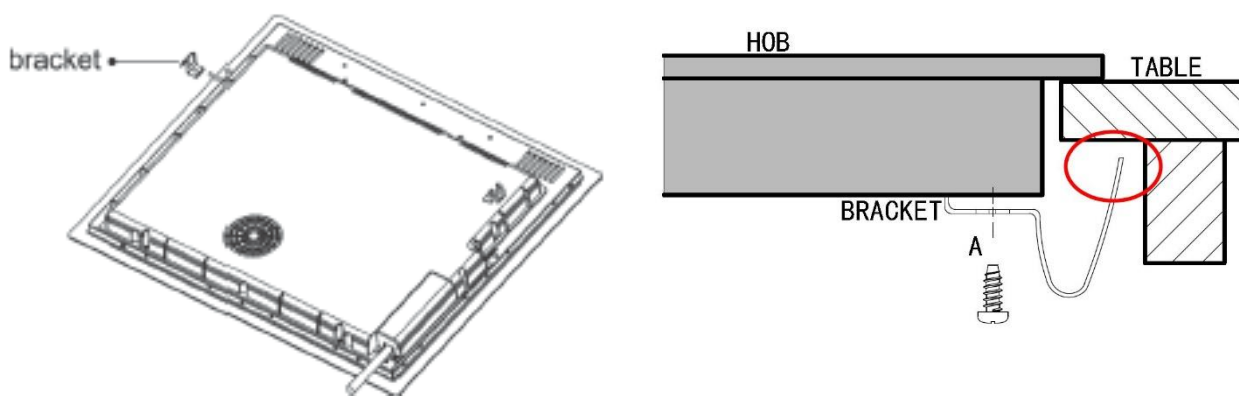
9.4. Pirms stiprinājuma skavu ievietošanas

Iekārta jānovieto uz stabilas līdzenas virsmas (izmantojiet iepakojumu). Nepiespiediet no plīts virsmas izvīrītos vadības elementus.

9.5. Skavu izvietojuma regulēšana

Pēc uzstādīšanas nostipriniet darba virsmu, pieskrūvējot pie plīts virsmas apakšpuses 2 stiprinājuma skavas (skatiet attēlu).

Noregulējiet stiprinājuma skavu izvietojumu, lai tas atbilstu konkrētajam galda virsmas biezumam.



Pēc uzstādīšanas stiprinājuma skavas nekādā gadījumā nedrīkst saskarties ar virtuves skapīša iekšējām virsmām (skatiet attēlu).

9.6. Brīdinājumi

1. Indukcijas sildvirsmā jāuzstāda kvalificētiem darbiniekiem vai tehniķiem. Mūsu rīcībā ir profesionāļi, kuri ir gatavi sniegt savus pakalpojumus. Lūdzu, nekādā gadījumā neveiciet uzstādīšanu saviem spēkiem.
2. Sildvirsmu nedrīkst uzstādīt tieši virs trauku mazgājamās mašīnas, ledusskapja, saldētavas, veļas mazgājamās mašīnas vai veļas žāvētāja, jo mitrums var sabojāt plīts virsmas elektroniku.
3. Indukcijas sildvirsmā jāuzstāda tā, lai varētu nodrošināt labāku siltuma starojumu, tādējādi palielinot tās uzticamību.
4. Sienai un inducētā siltuma zonai virs darba virsmas jāspēj izturēt karstumu.
5. Lai izvairītos no bojājumiem, slānim starp abām virsmām un līmvielai jābūt karstumizturīgiem.
6. Nedrīkst izmantot tīrīšanu ar tvaiku.

9.7. Plīts virsmas pieslēgšana strāvas avotam



Šo plīts virsmu strāvas avotam drīkst pieslēgt tikai kvalificēta persona.

Pirms plīts virsmas pieslēgšanas strāvas avotam pārliedzieties, ka tiek ievērotas tālāk norādītās prasības.

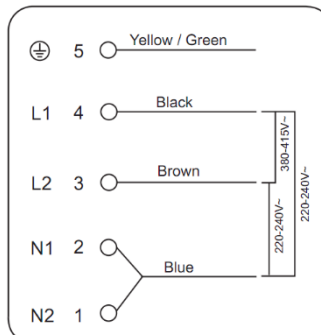
1. Mājas elektroinstalācija ir piemērota plīts virsmas patērētājai elektroenerģijai.
2. Spriegums atbilst datu plāksnītē norādītajai vērtībai.
3. Strāvas padeves kabeļa sekcijas var izturēt slodzi, kas norādīta datu plāksnītē.

Lai pieslēgtu plīts virsmu strāvas avotam, neizmantojiet adapterus, reduktorus vai sazarojumu ierīces, jo tās var izraisīt pārkaršanu un aizdegšanos.

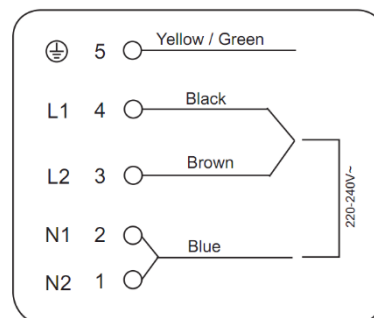
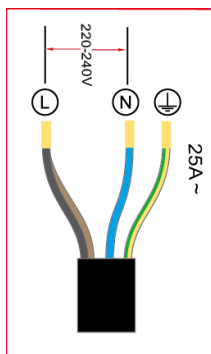
Strāvas padeves kabelis nedrīkst pieskarties karstajām daļām, un tas jānovieto tā, lai tā temperatūra nevienā punktā nepārsniegtu 75 °C temperatūru.



Konsultējieties ar elektriķi, vai mājas elektroinstalācija ir piemērota, neveicot tajā izmaiņas. Izmaiņas drīkst veikt tikai kvalificēts elektriķis.



Ja kopējais izvēlētās iekārtas sildelementu skaits nav mazāks par 4, ierīci var tieši pieslēgt elektrotīklam, izmantojot vienfāzes elektrisko savienojumu, kā parādīts tālāk.




- Ja kabelis ir bojāts vai tas jānomaina, tad, lai izvairītos no negadījumiem, labošana vai nomaiņa jāveic pēc pārdošanas pārstāvim, izmantojot specializētus instrumentus.
- Ja ierīce tiek tieši pieslēgta elektrotīklam, jāuzstāda omnipolārs atvienošanas slēdzis ar vismaz 3 mm spraugu

starp kontaktiem.

- Uzstādītājam jānodrošina, ka ir izveidots pareizs elektriskais savienojums un tas atbilst drošības noteikumiem.
- Kabeli nedrīkst saliekt vai saspiest.
- Kabelis regulāri jāpārbauda, un to drīkst nomainīt tikai sertificēts tehniķis.



Pēc uzstādīšanas nav pieejama plīts virsmas apakšpuse un elektrības vads.

 ATBRĪVOŠANĀS NO IEKĀRTAS: Neatbrīvojieties no šīs iekārtas kā no nešķirotiem sadzīves atkritumiem. Šāda veida atkritumi jāsavāc atsevišķi un jānodod īpašai pārstrādei.	<p>Iekārta ir marķēta saskaņā ar Eiropas Direktīvu 2012/19/EK par elektrisko un elektronisko iekārtu atkritumiem (EEIA). Pareizi atbrīvojoties no šīs iekārtas, jūs palīdzat novērst iespējamu kaitējumu apkārtējai videi un cilvēku veselībai, kas varētu rasties, nepareizi atbrīvojoties no šīs iekārtas.</p> <p>Šis simbols uz iekārtas norāda, ka to nedrīkst uzskatīt par parastiem sadzīves atkritumiem. Tā jānogādā pārstrādei elektrisko un elektronisko preču savākšanas punktā.</p> <p>Šai iekārtai nepieciešama īpaša atkritumu likvidēšanas procedūra. Lai iegūtu papildu informāciju par iekārtas apstrādi, utilizāciju un pārstrādi, lūdzu, vērsieties vietējā pašvaldībā, pie sadzīves atkritumu pārstrādes pakalpojumu sniedzēja vai veikalā, kurā iegādājāties iekārtu.</p> <p>Lai iegūtu sīkāku informāciju par iekārtas apstrādi, utilizāciju un pārstrādi, lūdzu, vērsieties vietējā pašvaldībā, pie sadzīves atkritumu pārstrādes pakalpojumu sniedzēja vai veikalā, kurā iegādājāties iekārtu.</p>
--	---

gorenje

www.gorenje.com

CE