

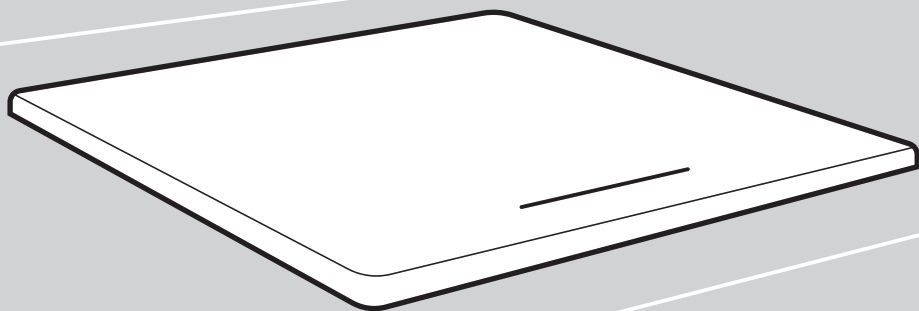
gorenje

LV

LV

**IEBŪVĒTAS
CEPEŠKRĀSNS**

INDUKCIJAS PLĪTS VIRSMA



Pateicamies jums par izrādīto uzticību, iegādājoties mūsu ražoto ierīci.

Šī detalizētās lietošanas rokasgrāmatas mērķis ir atvieglot šīs ierīces lietošanu. Norādījumiem jāpalīdz jums pēc iespējas ātrāk uzzināt, kā lietot jauno ierīci.

Pārliecinieties, ka saņemtā ierīce nav bojāta. Ja tomēr ievērojat transportēšanas laikā radušos bojājumus, sazinieties ar pārdevēju, no kura iegādājāties ierīci, vai reģiona noliktavu, no kuras to piegādāja. Tālruņa numurs ir norādīts uz rēķina vai pavadzīmes.

Lietošanas norādījumi ir pieejami arī mūsu tīmekļvietnē:

www.gorenje.com / < <http://www.gorenje.com> / >



INFORMĀCIJA

Informācija, padoms vai ieteikums



BRĪDINĀJUMS!

Brīdinājums – vispārējs apdraudējums

Saturs

Drošības pasākumi	4
Citi svarīgi drošības brīdinājumi	7
Pirms ierīces pievienošanas	7
Iekārtas apraksts	8
Tehniskie dati	8
Pirms pirmās lietošanas	8
Plīts virsma	9
Plīts virsmas izmantošana	12
Vadības bloks	12
Gatavošanas virsmas ieslēgšana	12
Gatavošanas zonu ieslēgšana	13
Gatavošanas zonas iestatījumu izmaiņšana	13
Jaudas palielinājums	13
Bērn drošības funkcija / bloķēšana	14
Taimera funkcijas	14
Gatavošanas zonas izslēgšana	15
Maksimālais gatavošanas ilgums	15
Atlikušā siltuma indikators	15
Visas plīts virsmas izslēgšana	15
Automātiska izslēgšana	16
Tīrīšana un apkope	17
Traucējummeklēšanas un kļūmju tabula	18
Trokšņi, gatavojot uz indukcijas virsmas	19
Iebūvējamās gatavošanas virsmas uzstādīšana	20
Uzstādīšana	20
Gaisa ventilācijas atveres apakšējā virtuves skapī	21
Vienlīmeņa uzstādīšana darbvirsnā	22
Porainās paplāksnes uzstādīšana	25
Elektroshēma	26
60 cm iekārtas pievienošana	26
Strāvas vads	26
Pieslēgšana barošanas tīklam	27
Likvidēšana	28

Drošības pasākumi



SVARĪGI DROŠĪBAS PASĀKUMI – RŪPĪGI IZLASIET NORĀDĪJUMUS UN SAGLABĀJIET TURPMĀKĀM UZZIŅĀM.

Šo ierīci var lietot bērni, kas vecāki par 8 gadiem, un cilvēki ar samazinātām fiziskām, maņu vai garīgajām spējām vai ar nepietiekamu pieredzi un zināšanām, ar noteikumu, ka viņi tiek uzraudzīti vai ir saņēmuši norādījumus par ierīces drošu lietošanu un ir sapratuši ar to saistītos riskus. Bērni nedrīkst spēlēties ar ierīci. Bērni nedrīkst veikt ierīces tīrīšanu un vietējo apkopi bez uzraudzības.

BRĪDINĀJUMS lietošanas laikā iekārta un tās viegli pieejamās daļas var stipri sakarst. Ievērojiet piesardzību un nepieskarieties sildelementiem.

Uzmaniet, lai iekārtas tuvumā neatrastos bērni, kas ir jaunāki par 8 gadiem, ja vien tie netiek pastāvīgi uzraudzīti.

Iekārtas tīrīšanā nelietojiet tvaika vai augstspiediena tīrīšanas ierīces, jo to lietošana var izraisīt elektrisko triecienu.

Ierīce nav paredzēta regulēšanai ar ārējiem taimeriem vai atsevišķu tālvadības sistēmu.

Atvienošanas līdzekļi jāierīko stacionārajā elektroinstalācijā atbilstoši elektroinstalācijas noteikumiem.

Ja barošanas kabelis ir bojāts, tas jānomaina ražotājam, tā servisa pārstāvim vai līdzīgi kvalificētām personām, lai nepieļautu bīstamību (tikai tām iekārtām, kurām komplektācijā ir savienojuma kabelis.

BRĪDINĀJUMS! Ja virsma ir ieplaisājusi, izslēdziet ierīci, lai novērstu elektrotraumu risku.

BRĪDINĀJUMS! Atstājot gatavošanas procesā bez uzraudzības ēdienus, kuros izmantoti tauki vai eļļa, var rasties bīstama situācija un izcelties ugunsgrēks. **NEKĀDĀ GADĪJUMĀ** nemēģiniet dzēst ugunsgrēku ar ūdeni, bet izslēdziet ierīci un pēc tam nosedziet liesmas, piemēram, ar vāku vai ugunsizturīgu segu.

BRĪDINĀJUMS: Ugunsgrēka risks: nenovietojiet uz gatavošanas virsmām priekšmetus.

UZMANĪBU! Ēdiena gatavošanas process ir jāuzrauga. Gatavošanas process, kas aizņem neilgu laiku, jāuzrauga nepārtraukti.

UZMANĪBU! Šī ierīce ir paredzēta tikai ēdiena gatavošanai. To nedrīkst lietot citiem mērķiem, piemēram, telpu apsildei.

BRĪDINĀJUMS! Lietojiet tikai tādus plīts virsmu aizsargus, kurus izgatavojis ierīces ražotājs vai kurus ierīces ražotājs ir norādījis lietošanas norādījumos kā piemērotus, vai arī ierīcē iebūvētus plīts virsmu aizsargus. Nepiemērotu aizsargu lietošana var izraisīt nelaimes gadījumus.

Uz plīts virsmas nedrīkst novietot metāla priekšmetus, piemēram, nažus, dakšiņas, karotes un vākus, jo tie var sakarst.

Pēc lietošanas izslēdziet plīts virsmas elementu, izmantojot tā regulatoru, un nepaļaujieties uz pannas detektoru.

Ierīcei jābūt pieslēgtai pie stacionāras elektroinstalācijas, kurā iekļauta atvienošanas funkcija. Stacionārajai elektroinstalācijai jābūt uzstādītai atbilstoši noteikumiem.

Citi svarīgi drošības brīdinājumi

Ierīce ir paredzēta lietošanai mājāsaimniecībās. Nelietojiet to citiem mērķiem, piemēram, telpu apsildei, mīļdzīvnieku vai citu dzīvnieku, auduma, augu un citu objektu žāvēšanai, jo tas var izraisīt traumas vai ugunsgrēka risku.

Ierīcei jābūt pieslēgtai pie stacionāras elektroinstalācijas, kurā iekļauta atvienošanas funkcija. Stacionārajai elektroinstalācijai jābūt uzstādītai atbilstoši noteikumiem.

Ja šīs iekārtas tuvumā esošai maiņstrāvas kontaktligzdai tiek pievienota kāda cita elektroiekārta, nodrošiniet, lai tās barošanas kabelis nenonāktu saskarē ar karstajām gatavošanas zonām.

Ja barošanas kabelis ir bojāts, tas jānomaina ražotājam vai kvalificētam servisa tehniķim, lai nepieļautu apdraudējumu.

Stikla keramikas gatavošanas virsmas izmantošana uzglabāšanas nolūkā var būt skrāpējumu vai citu bojājumu iemesls. Nekad nesildiet uz gatavošanas virsmas pārtikas produktus alumīnija folijā vai plastmasas traukos. Šāda folija vai trauki var izkust, kas savukārt var radīt ugunsgrēku vai sabojāt gatavošanas virsmu.

Neuzglabājiet ierīces apakšā siltumjutīgus priekšmetus, tādus kā tīrīšanas vai mazgāšanas līdzekļi, aerosolu kārbas u. tml.

Vienas dizaina līnijas ietvaros dažādām iekārtām vai to daļām var novērot krāsu toņu neatbilstību, ko izraisa dažādi faktori, piemēram, leņķis, no kura iekārtu aplūko, dažādas fona krāsas vai materiāli, kā arī telpas apgaismojums.

Pirms ierīces pievienošanas



BRĪDINĀJUMS!

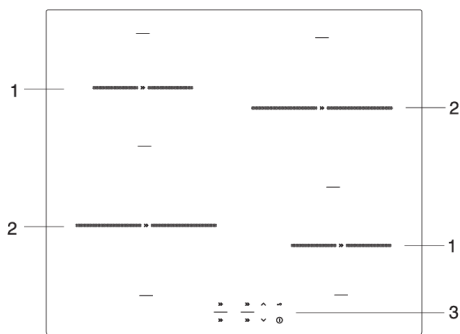
Pirms ierīces pievienošanas rūpīgi izlasiet norādījumus. Garantija nesedz remontu vai garantijas prasību, ja tā radusies iekārtas nepareizas pievienošanas vai lietošanas rezultātā.

Iekārtas apraksts



INFORMĀCIJA

Iekārtas funkcijas un aprīkojums atkarībā no modeļa.



1. Indukcijas gatavošanas zona \varnothing 90 mm
2. Indukcijas gatavošanas zona \varnothing 130 mm
3. Plīts virsmas vadības modulis

Tehniskie dati

(atkarībā no modeļa)



- A. Sērijas numurs
- B. Kods
- C. Veids
- D. Preču zīme
- E. Modelis
- F. Tehniskie dati
- G. Atbilstības norādes / simboli

Datu plāksnīte ar iekārtas pamata informāciju ir novietota uz plīts virsmas apakšējās malas. Informāciju par iekārtas tipu un modeli var atrast arī garantijas lapā.

Pirms pirmās lietošanas

Ja tā ir stikla keramikas gatavošanas virsma, notīriet to ar mitru drānu un nedaudz trauku mazgāšanas šķidrums. Nelietojiet agresīvus tīrīšanas līdzekļus, tādus kā abrazīvie tīrīšanas līdzekļi, kas varētu radīt skrāpējumus, abrazīvus trauku mazgāšanas sūkļus vai traipu noņemšanas līdzekļus.

Sākotnējās lietošanas laikā var parādīties raksturīga "jaunas iekārtas smarža, kas pakāpeniski izzudīs.

Plīts virsma

Stikla keramikas gatavošanas virsma

- Virsma ir izturīga pret temperatūras svārstībām.
- Nelietojiet stikla keramikas plīts virsmu, ja tā ir ieplaisājusi vai ieplūsi. Ja uz plīts virsmas uzkrīt ass priekšmets, plīts virsma var saplīst. Šāda negadījuma sekas var būt redzamas nekavējoties vai pēc mirkļa.
- Ja plīts virsmā parādās acīmredzama plaisa, nekavējoties pārtrauciet elektroenerģijas padevi iekārtai.
- Pārliecinieties, ka gatavošanas zona un gatavošanas trauku apakšpuse ir tīra un sausa. Tas ļaus labāk vadīt karstumu un novērsīs sildvirsmas bojāšanos.
- Nenovietojiet uz gatavošanas zonas tukšus gatavošanas traukus. Ja uz gatavošanas zonas novieto tukšu katlu, iespējama virsmas bojāšanās. Pirms pannas novietošanas uz gatavošanas zonas nosusiniet tās apakšpusi, lai veicinātu siltuma vadāmību.

Gatavošanas jaudas līmeņi

Gatavošanas zonas siltuma jaudu iespējams iestatīt 10 dažādos līmeņos (atkarībā no režīma). Tabulā katram līmenim sniegti daži piemēri.

Gatavošanas jaudas līmenis	Nolūks
0	izslēgts, izmanto atlikušo siltumu
1 - 2	uztur ēdienu siltu, lēna mazāku porciju gatavošana (zemākais iestatījums)
3	lēna gatavošana (kontrolēta gatavošana pēc sākotnēja jaudas palielinājuma)
4 - 5	lēna lielu ēdiena daudzumu gatavošana (kontrolēta gatavošana), lielāku gabalu cepšana pannā
6	apcepšana un apbrūnināšana
7 - 8	apcepšana
9	lielāku gabalu cepšana, apcepšana
P	Jaudas palielinājuma iestatījums gatavošanas sākumam; piemērots arī ļoti lieliem ēdiena gabaliem

Padomi enerģijas taupīšanai

- Iegādājoties gatavošanas traukus, ievērojiet, ka uz pannas vai katla norādītais diametrs parasti attiecas uz vāka augšmalu, kas parasti ir platāka nekā pannas vai katla apakšas diametrs.
- Ja ēdiena gatavošana ir laikietilpīga, lietojiet ātrvārtāju. Pārliecinieties, ka ātrvārtājā vienmēr ir pietiekami daudz šķidruma. Ja uz plīts virsmas novieto tukšu ātrvārtāju, tas var pārkarst, kas savukārt var izraisīt gan katla, gan gatavošanas zonas bojājumus.
- Ja vien iespējams, uz katla vai pannas uzlieciet atbilstoša izmēra vāku. Lietojiet gatavošanas traukus, kas atbilst gatavotā ēdiena daudzumam. Gatavošana lielā, daļēji tukšā katlā patērēs daudz vairāk enerģijas.

Indukcijas gatavošanas zonas izmantošanas principi



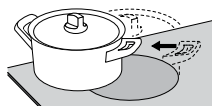
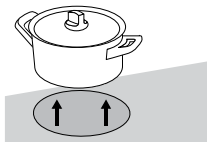
- Gatavošanas virsma ir aprīkota ar ļoti efektīvām indukcijas gatavošanas zonām. Karstums tiek ģenerēts tieši pannas vai katla apakšpusē, kur tas ir visvairāk nepieciešams. Tādējādi tiek novērsti karstuma zudumi, kas rastos, karsējot stikla keramikas virsmu. Jaudas patēriņš ir ievērojami zemāks nekā parastajās gatavošanas zonās ar karstumu izstarojošiem sildelementiem.
- Stikla keramikas gatavošanas zona netiek karsēta tieši, bet gan netieši, izmantojot karstumu, ko atstaro panna vai katls. Pēc gatavošanas zonas izslēgšanas, atlikušais siltums tiek norādīts ar simbolu "H".
- Indukcijas gatavošanas zonās karsēšanu veic ar indukcijas tinumu, kas uzstādīts zem stikla keramikas virsmas. Tinums inducē magnētisko lauku, kas feromagnētiskās pannas vai katla apakšpusē rada virpuļstraumes, kuras savukārt karsē pannu.


BRĪDINĀJUMS!

Ja uz karstas stikla keramikas virsmas uzkrīt cukurs vai uzšļakstās ēdiens ar augstu cukura saturu, nekavējoties noslaukiet virsmu vai noņemiet cukuru ar skrāpi arī tad, ja gatavošanas zona joprojām ir karsta. Tādējādi tiks novērsta stikla keramikas virsmas bojāšanās.

Neizmantojiet karsta stikla keramikas virsmas tīrīšanai mazgāšanas līdzekļus vai citus tīrītājus, jo tā iespējams sabojāt virsmu.

Pannas vai katla atpazīšana



- Enerģijas zudumi tiks novērsti arī tad, ja uz gatavošanas zonas neatrodas katls vai panna, vai arī lietotā trauka diametrs ir mazāks nekā gatavošanas zonas diametrs.
- Ja panna vai katls ir daudz mazāks nekā gatavošanas zona, pastāv iespēja, ka gatavošanas zona to neatpazīs. Ieslēdzot gatavošanas zonu, gatavošanas jaudas displejā pārmaiņus mirgos zīme  un izvēlētais jaudas līmenis.
- Ja gatavošanas zonā ir novietota mazāka panna vai katliņš un tas tiek atpazīts, plīts izmantos tikai tik daudz jaudas, cik nepieciešams attiecīgā izmēra pannai vai katliņam.

Indukcijas gatavošanas trauki

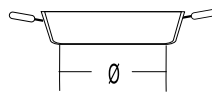
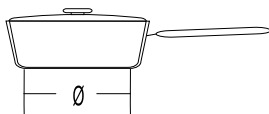
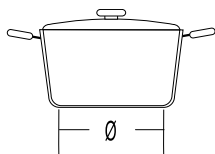


- Indukcija darbosies pareizi tikai tad, ja lietojat piemērotus gatavošanas traukus.
- Katlam vai pannai noteikti jāatrodas gatavošanas zonas centrā
- Piemēroti gatavošanas trauki: no tērauda izgatavoti gatavošanas trauki, emaljētas tērauda pannas vai katli vai čuguna pannas vai katli.
- Nepiemēroti gatavošanas trauki: leģētā tērauda gatavošanas trauki ar vara vai alumīnija apakšpusi un stikla gatavošanas trauki.
- Pārbaude ar magnētu Lai pārbaudītu, vai pannas vai katla apakšpuse ir feromagnētiska, izmantojiet nelielu magnētu. Ja magnēts pieķeras pie pannas apakšas, tad panna ir piemērota gatavošanai uz indukcijas virsmas.

- Lietojot ātrvāritāju, uzmaniet ierīci, līdz sasniegts atbilstošais spiediena līmenis. Vispirms iestatiet gatavošanas zonu uz maksimālu jaudu; pēc tam, ievērojot ātrvāritāja ražotāja norādījumus, vajadzības gadījumā paaugstiniet gatavošanas jaudu.
- Nodrošiniet, lai ātrvāritājā vai jebkādā citā katlā vai pannā būtu pietiekami daudz šķidruma. Lietojot gatavošanas zonā tukšu katlu, pārkaršanas dēļ var tikt sabojāts gan katls, gan gatavošanas zona.
- Dažiem gatavošanas traukiem nav pilnībā feromagnētiska apakšpuse. Tādā gadījumā uzkaršis tikai magnētiskā daļa. Bet pārējā apakšpuses daļa nebūs karsta.
- Lietojot specializētos gatavošanas traukus, ievērojiet ražotāja norādījumus.
- Lai ēdiena gatavošana noritētu sekmīgāk, gatavošanas trauka feromagnētiskās daļas diametram jāatbilst gatavošanas zonas diametram. Ja gatavošanas zona neatpazīst pannu vai katlu, mēģiniet to novietot uz citas gatavošanas zonas ar mazāku diametru.

Gatavošanas zona	Minimālais trauka apakšpuses diametrs
Aizmugurējā kreisā, priekšējā labā	Ø 90 mm
Priekšējā kreisā, aizmugurējā labā	Ø 130 mm

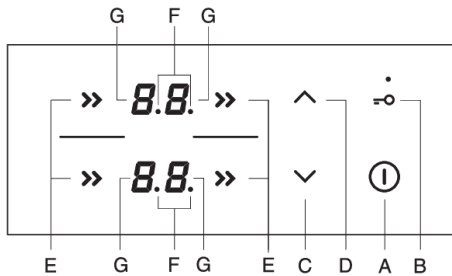
Pannas apakšpusei jābūt plakana.



Plīts virsmas izmantošana

Vadības bloks

(atkarībā no modeļa)



A Virsmas ieslēgšanas/izslēgšanas taustiņš

B Bloķētājs / bērnu drošības funkcija

C Jaudas un taimera samazināšanas taustiņš

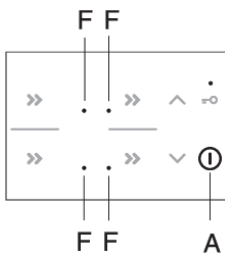
D Jaudas un taimera palielināšanas taustiņš

E Gatavošanas zonas ieslēgšanas taustiņš

F Decimālais punkts, kas norāda, ka ir ieslēgta taimera funkcija

G Jaudas līmeņa rādītāji

Gatavošanas virsmas ieslēgšana



Lai ieslēgtu plīts virsmu, piespiediet ieslēgšanas/izslēgšanas taustiņu (A) un vienu sekundi turiet piespiestu. Atskanēs skaņas signāls, un uz visām displeja vienībām iegaismosies decimālie punkti.

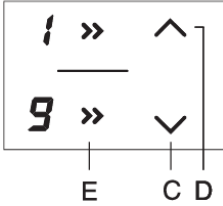
INFORMĀCIJA

Ja 60 sekunžu laikā netiek ieslēgta neviena gatavošanas zona, gatavošanas virsma tiks izslēgta.


INFORMĀCIJA

Ja iekārta pirmo reizi ir pievienota pie elektrotīkla vai pievienota atkārtoti pēc strāvas padeves pārtraukuma, iekārta tiek bloķēta.

Gatavošanas zonu ieslēgšana



Pēc plīts virsmas ieslēgšanas (nākamajās 10 sekundēs) ieslēdziet vēlamo gatavošanas zonu (E). Lai ieslēgtajai gatavošanas zonai atlasītu vēlamo iestatījumu, izmantojiet taustiņus C un D. Ja vispirms piespiedīsiet taustiņu C, jaudas līmenis tiks iestatīts uz "9". Ja vispirms piespiedīsiet taustiņu D, jaudas līmenis tiks iestatīts uz "1".

Ja uz atlasītās gatavošanas zonas neatrodas gatavošanas trauki, uz displeja bloka pārmaiņus tiks parādīts iestatītais jaudas līmenis un simbols .

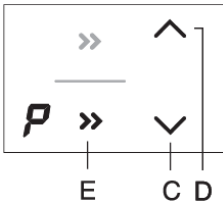
Gatavošanas zonas iestatījumu izmaiņšana

Jaudas līmeni var jebkurā laikā mainīt, atlasot vēlamo gatavošanas zonu "a", "d" noregulējot iestatījumu, piespiežot attiecīgo taustiņu C vai D.

Lai ātrāk palielinātu vai samazinātu jaudas līmeni, piespiediet taustiņu C vai D un turiet to piespiestu.

Jaudas palielinājums

(atkarībā no modeļa)



Izvēlieties gatavošanas zonu. Piespiediet taustiņu (C). Atskanēs īss skaņas signāls, un uz displeja bloka tiks parādīts cipars "9". Piespiediet taustiņu D, un uz displeja bloka parādīsies burts "P". Gatavošanas zona 10 minūtes darbosies ar maksimālo jaudu; pēc tam atskanēs skaņas signāls, un jaudas līmenis tiks pārslēgts uz "9".

Jaudas palielinājuma izslēgšana

Jaudu var samazināt līdz vēlamajam līmenim, piespiežot taustiņu (C).

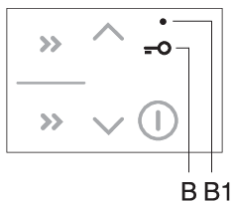


INFORMĀCIJA

Gatavošanas zona ar ieslēgtu palielinātās jaudas funkciju ir ļoti spēcīga.

Bērnu drošības funkcija / bloķēšana

Plīts virsmai var ieslēgt bērnu drošības funkciju, lai novērstu iekārtas vieglu un ātru ieslēgšanu un novērstu izmaiņas darbības laikā.



Plīts virsmas vadības bloķēšana

Piespiediet bloķēšanas/bērnu drošības funkcijas taustiņu (B) un vienu sekundi turiet to piespiestu. Iegaismosies signāllampīņa (B1). Plīts virsma ir bloķēta.

Plīts virsmas vadības atbloķēšana

Lai atbloķētu plīts virsmu, veiciet tās pašas darbības kā bloķēšanai. Plīts virsmai jābūt izslēgtai. Piespiediet taustiņu B un vienu sekundi turiet to piespiestu.

INFORMĀCIJA

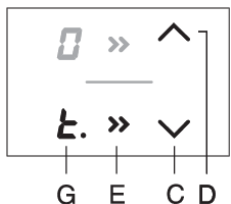
Bloķēšanas funkciju var ieslēgt, ja gatavošanas zonas ir ieslēgtas vai ja ir izslēgta gatavošanas zona.

Ja gatavošanas zona ir ieslēgta, taustiņu bloķēšanas funkcija bloķē visus taustiņus, izņemot taustiņu gatavošanas zonas ieslēgšanai/izslēgšanai (A) un bloķēšanas taustiņu.

Ja gatavošanas zona ir izslēgta, taustiņu bloķēšanas funkcija bloķē visus taustiņus, izņemot bloķēšanas taustiņu.

Plīts virsmas bloķēšanas funkcija vienmēr ir ieslēgta, ja iekārta ir pievienota elektrotīklam vai pēc strāvas padeves atvienošanas.

Taimera funkcijas



Šī funkcija ļauj iestatīt gatavošanas ilgumu atlasītajai gatavošanas zonai, kurai jau ir iestatīts jaudas līmenis. Kad iestatītais laiks pagājis, gatavošanas zona tiek automātiski izslēgta.

Var iestatīt no 1 līdz 99 minūtēm ilgu gatavošanas laiku. Programmu taimeri var iestatīt visām gatavošanas zonām visos jaudas līmeņos.

Taimera ieslēgšana

Vispirms izvēlieties gatavošanas zonu (E). Pēc tam iestatiet jaudas līmeni, izmantojot taustiņus (C) un (D). Ja jaudas līmenis būs iestatīts uz "0", programmu taimeris nedarbosies. Vēlreiz piespiediet gatavošanas zonas atlaides taustiņu (E). Atskanēs skaņas signāls, un uz gatavošanas zonas displeja bloka (G) tiks parādīts "t." ar decimālo punktu. Uz pretējās gatavošanas zonas displeja tiks parādīts atlikušais laiks.

- Piespiediet taustiņus (C) un (D), lai iestatītu gatavošanas ilgumu (no 1 līdz 99 minūtēm).
- Kad ir iestatīta vēlamā vērtība, sākas atpakaļskaitīšana. Ja vienlaikus piespiežat pogas (C) un (D), taimera laiks tiks atiestatīts uz »0« vai tiks izslēgts. Piespiežot un turot pogu (C) vai (D), pieaugs iestatījuma izmaiņu ātrums.
- Pēc dažām sekundēm taimera displejs tiks izslēgts, un blakus jaudas displejam iegaismosies decimālais punkts.

- Pēc iestatītā laika beigām atskanēs skaņas signāls un gatavošanas zona tiks izslēgta. Izslēdziet skaņas signālu, piespiežot jebkuru taustiņu, vai arī pēc 2 minūtēm tas automātiski izslēgsies.

Gatavošanas ilguma mainīšana

- Atlikušo gatavošanas ilgumu var mainīt jebkurā laikā gatavošanas procesā.
- Divas reizes piespiediet vēlamās gatavošanas zonas taustiņu
- Piespiediet taustiņu (C) vai (D), lai iestatītu jaunu vēlamo gatavošanas ilgumu.

Atlikušā gatavošanas ilguma parādīšana

Ja ieslēgti vairāki taimera iestatījumi, atlikušo gatavošanas ilgumu var aplūkot, divas reizes piespiežot taustiņu (E).

Gatavošanas zonas izslēgšana

Lai izslēgtu gatavošanas zonu (E), izmantojiet attiecīgo taustiņu (C) un iestatiet jaudas līmeni uz "0".
Lai ātri izslēgtu gatavošanas zonu, vienlaikus pieskarieties attiecīgajiem taustiņiem (C) un (D). Atskanēs īss skaņas signāls, un uz displeja bloka tiks attēlota "0".

INFORMĀCIJA

Ja visu gatavošanas zonu jauda ir iestatīta "0", gatavošanas zona pēc dažām minūtēm automātiski izslēgsies.

Maksimālais gatavošanas ilgums

Drošības nolūkā gatavošanas ilgums katrā gatavošanas zonā ir ierobežots ar maksimālo ilgumu. Maksimālais gatavošanas ilgums ir atkarīgs no pēdējā iestatītā jaudas līmeņa. Ja jaudas līmenis nav mainīts, tad, sasniedzot maksimālo gatavošanas ilgumu, gatavošanas zona tiks izslēgta automātiski.

Gatavošanas jaudas līmenis	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Maksimālais darbības ilgums (stundās)	10	10	10	10	10	10	10	10	3

* Pēc 10 minūtēm jaudas līmenis automātiski samazinās līdz 9; pēc 1,5 stundām gatavošanas zona tiek izslēgta.

Atlikušā siltuma indikators

Stikla keramikas gatavošanas virsma ir aprīkota arī ar atlikušā siltuma displeju "H". Stikla keramikas gatavošanas zona netiek karšeta tieši, bet gan netieši, izmantojot karstumu, ko atstaro gatavošanas trauks. Tikmēr, kamēr pēc gatavošanas virsmas izslēgšanas tiek izgaismots simbols "H", šajā gatavošanas zonā saglabājas atlikušais siltums, kuru var izmantot, lai saglabātu ēdienu siltu, vai arī atlaidināšanai. Kad simbols "H" izzūd, gatavošanas zona joprojām var būt karsta. Ievērojiet piesardzību, jo pastāv apdegumu risks!

Visas plīts virsmas izslēgšana

Plīts virsmu var jebkurā laikā izslēgt, pieskaroties taustiņam izslēgt/ieslēgt.

Automātiska izslēgšana

Ja ēdiena gatavošanas laikā taustiņi ir pārāk ilgi aktivizēti (piem., ir izšļakstīties šķidrums vai uz sensora taustiņiem novietots priekšmets), pēc 10 sekundēm plīts virsma tiks izslēgta. Uz visiem displejiem iegaismosies zīme – , mirgos visos displejos, un atskanēs akustiskais signāls. Kad priekšmets būs noņemts vai šķidrums noslaucīts, skaņas signāls apklusīs.

Tīrīšana un apkope

Pēc katras lietošanas reizes nogaidiet, līdz stikla keramikas virsma ir atdzisusi, un notīriet to. Pretējā gadījumā nākamajā reizē, kad lietosiet gatavošanas virsmu, visi palikušie netīrumi uz karstās virsmas piedegs.

Stikla keramikas gatavošanas virsmas regulārā tīrīšanā izmantojiet speciālos kopšanas produktus, kas veido uz virsmas aizsargkārtiņu un tādējādi nepieļauj netīrumu pieķeršanos virsmai.

Pirms katra stikla keramikas virsmas lietojuma noslaukiet putekļus vai kādus citus netīrumus, kas varētu saskrāpēt virsmu, – gan no gatavošanas virsmas, gan no pannu pamatnēm.

INFORMĀCIJA

Tērauda stieplu vīkšķi, raupji tīrīšanas sūkļi un abrazīvi pulveri var saskrāpēt virsmu. Virsmu var sabojāt arī ar agresīviem aerosola veida tīrīšanas līdzekļiem un nepiemērotiem šķidrājiem tīrīšanas līdzekļiem.

Norādes var nodilt, lietojot agresīvus vai abrazīvus tīrīšanas līdzekļus, vai arī liekot uz tām gatavošanai paredzētus traukus ar raupjām vai bojātām pamatnēm.

Mazākus netīrumus tīriet ar mitru, mīkstu drānu. Pēc tam noslaukiet virsmu sausu.

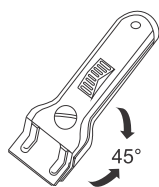
Ūdens traipus notīriet ar vāju etiķa šķīdumu. Tomēr nelietojiet šo šķīdumu rāmja (tikai dažos modeļos) slaucīšanai, jo rāmis var zaudēt savu spīdumu. Nelietojiet agresīvus aerosola veida tīrīšanas līdzekļus vai atkaļķošanas līdzekļus.

Ja netīrumi ir grūti notīrāmi, lietojiet speciālos stikla keramikas tīrīšanas līdzekļus. Ievērojiet ražotāja norādījumus. Pēc tīrīšanas procesa tīrīšanas līdzekļu paliekas noteikti ir rūpīgi jānotīra, jo, uzkarstot gatavošanas zonai, tās var sabojāt stikla keramikas virsmu.

Grūti notīrāmas un piedegušas ēdienu paliekas noņemiet ar skrāpi. Rīkojoties ar skrāpi, ievērojiet piesardzību, lai negūtu fizisku traumu.

INFORMĀCIJA

Skrāpis nav iekļauts iekārtas aprīkojumā.



INFORMĀCIJA

Skrāpi lietojiet tikai tad, kad netīrumus nav iespējams notīrīt ar slapju drānu vai speciālajiem tīrīšanas līdzekļiem, kas paredzēti stikla keramikas virsmām.

Turiet skrāpi pareizā leņķī (45°–60°). Lai notīrītu netīrumus, viegli piespiediet skrāpi pie stikla un bīdiet to pāri norādēm, lai notīrītu netīrumus. Ievērojiet piesardzību, lai skrāpja plastmasas rokturis (dažos modeļos) nenonāktu saskarē ar karstu gatavošanas zonu.

INFORMĀCIJA

Nespiediet skrāpi perpendikulāri pret stiklu un neskrāpējiet gatavošanas virsmu ar tā galu vai asmeni.

Nekavējoties notīriet ar skrāpi no stikla keramikas virsmas jebkādus cukuru vai cukuru saturošu pārtikas produktus, pat ja gatavošanas virsma vēl ir karsta, jo cukurs var neatgriezeniski sabojāt stikla keramikas virsmu.

Traucējummeklēšanas un kļūmju tabula

Garantijas perioda laikā remontu var veikt tikai ražotāja pilnvarots servisa centrs.

Pirms remontdarbu veikšanas atvienojiet ierīci no elektrotīkla, vai nu izņemot drošinātāju, vai atvienojot no kontaktligzdas strāvas vada kontaktdakšu.

Neveiciet nekvalificētu iekārtas remontu, jo tas var izraisīt elektrošoku un radīt īssavienojuma risku. Uzticiet šo darbu speciālistam vai pilnvarotam servisa tehnikim.

Ja ierīces darbībā radušās nelielas problēmas, izskatiet šos norādījumus, lai saprastu, vai varat pats novērst problēmu cēloņus.

Ja iekārta nedarbojas pienācīgi vai nedarbojas vispār, jo ir neatbilstoši lietota vai pārvietota, servisa tehniķa vizīte nav bez maksas arī garantijas periodā.

Saglabājiet šos norādījumus turpmākai vajadzībai un nododiet tos turpmākajiem iekārtas īpašniekiem vai lietotājiem.

Tālāk sniegti daži padomi biežāk sastopamu problēmu risināšanā.

Problēma/kļūda	Iemesls
Jūsu mājās bieži nostrādā galvenais drošinātājs.	Lūdzu, sazinieties ar servisa tehniķi.
Nepārtraukts skaņas signāls un attēlojums –	Uz sensora virsmas ir izšķakstīties ūdens vai arī uz sensoriem ir uzlikts kāds priekšmets. Noslaukiet sensora virsmu.
Displejā tiek parādīts “C”.	Gatavošanas zona ir pārkarusī. Pagaidiet, kamēr gatavošanas zona atdziest.
Displejā tiek parādīts “r”.	Tas norāda, ka vēlamo jaudas līmeni nevar iestatīt, jo ir aktivizēts maksimālās kopējās plīts virsmas jaudas ierobežojums.
Displejā tiek parādīts “F”.	Norāda, ka ekspluatācijas laikā radusies kļūme.

Ja pēc iepriekš aprakstīto darbību veikšanas problēmas joprojām pastāv, izsauciet kvalificētu servisa tehniķi. Garantija neattiecas uz remonta vai garantijas prasībām, kas izriet no ierīces nepareizas pievienošanas vai lietošanas. Tādā gadījumā remonta izmaksas segs lietotājs.

BRĪDINĀJUMS!

Pirms remontdarbu veikšanas atvienojiet ierīci no elektrotīkla (vai nu izņemot drošinātāju, vai atvienojot no kontaktligzdas strāvas vada kontaktdakšu).

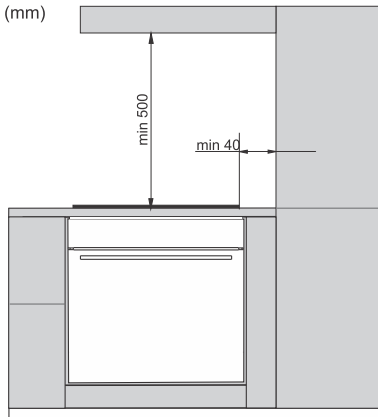
Trokšņi, gatavojot uz indukcijas virsmas

Trokšņi un skaņas	Iemesls	Risīnājums
Indukcijas izraisīti ekspluatācijas trokšņi	Indukcijas tehnoloģijas pamatā ir atsevišķu metālu īpatnības, ko izraisa elektromagnētiskā lauka ietekme. Rezultātā rodas tā dēvētās virpuļstrāvas, kas izraisa molekulu svārstības. Šīs svārstības (vibrācijas) tiek transformētas siltumā. Atkarībā no metāla veida tās var izraisīt klusus trokšņus.	Tā ir parasta parādība, nevis iekārtas darbības traucējumi.
Transformatoram līdzīga dūkšana	Rodas, ja gatavojot izmanto augstu jaudas līmeni. Tā pamatā ir enerģijas apjoms, kas no gatavošanas virsmas tiek pārraidīts uz katlu vai pannu.	Samazinot jaudas līmeni, troksnis izzudīs vai kļūs klusāks.
Gatavošanas trauku vibrācija vai krakšķēšana	Šāds troksnis sastopams, ja gatavošanas trauki (katli vai pannas) ir izgatavoti no dažādiem materiāliem.	Tas rodas no dažādu materiālu kārtu savstarpēji piegulošu virsmu vibrācijām. Troksnis ir atkarīgs no gatavošanas trauka veida. Tas var atšķirties atkarībā no gatavotā ēdiena daudzuma un veida.
Ventilatora troksnis	Lai indukcijas elektroniskie elementi darbotos pareizi, nepieciešama temperatūras kontrole. Tādēļ gatavošanas virsma ir aprīkota ar ventilatoru, kas atdziest elektroniku atkarībā no uztvertās temperatūras.	Ja saglabājas augsta temperatūra, ventilators var darboties arī pēc gatavošanas virsmas izslēgšanas.

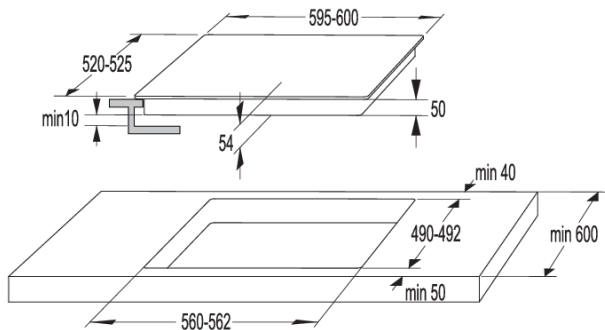
Iebūvējamās gatavošanas virsmas uzstādīšana

Uzstādīšana

- Darbvirsmai jābūt pilnīgi līdzenai.
- Atbilstoši aizsargājiet izgrieztā atvēruma malas.
- Savienojiet plīts virsmu ar elektrotīkla strāvu (skatiet norādījumus par gatavošanas virsmas savienošanu ar elektrotīkla strāvu).
- Ievietojiet plīts virsmu izgrieztajā atvērumā.



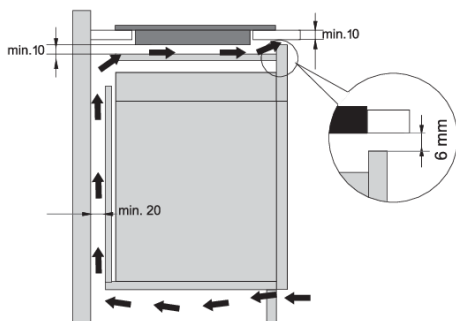
- Iekārtas uzstādīšanu virtuves darba virsmā un tās pievienošanu elektrotīklam drīkst veikt tikai atbilstoši kvalificēts speciālists.
 - Saplāksnim vai no citam virtuves mēbeles apdares materiālam, kurā jāiebūvē plīts virsma, jābūt apstrādātam ar karstumizturīgu līmi (100°C); pretējā gadījumā darba virsmas apdares materiāls var mainīt krāsu vai deformēties.
 - Masīvkoka stūru apdare darba virsmām aiz gatavošanas zonas ir atļauta tikai tādā gadījumā, ja attālums starp apdari un plīts virsmu nav mazāks kā norādīts uzstādīšanas plānos.
 - Plīts virsma ir paredzēta iebūvēšanai tādas virtuves mēbeles darba virsmā, kuras platums ir vismaz 600 mm.
-
- Virtuves elementiem, kas nokarājas no griestiem vai ir piestiprināti pie sienas, jābūt uzstādītiem pietiekami augstu, lai tie netraucētu uzstādīt plīts virsmu.
 - Attālumam starp gatavošanas virsmu un tvaiku nosūcēju jābūt ne mazākam kā norādīts virtuves tvaiku nosūcēja uzstādīšanas norādījumos. Minimālais attālums ir 500 mm.
 - Starp iekārtas malu un blakus esošu augstu virtuves mēbeles elementu jābūt ne mazāk kā 40 mm attālumam.
 - Masīvkoka stūru apdare darba virsmām aiz gatavošanas zonas ir atļauta tikai tādā gadījumā, ja attālums starp apdari un plīts virsmu nav mazāks kā norādīts uzstādīšanas plānos.
 - Minimālais attālums starp iebūvējamu gatavošanas virsmu un aizmugures sienu ir norādīts uzstādīšanas rasējumā.



Gaisa ventilācijas atveres apakšējā virtuves skapī

INFORMĀCIJA

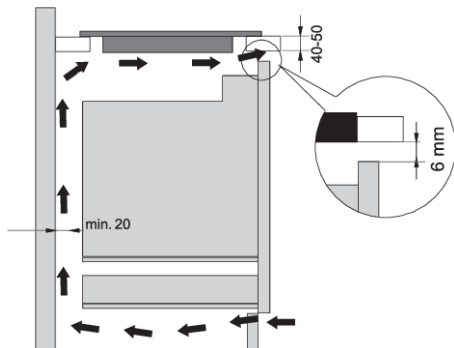
Indukcijas gatavošanas virsmas elektronisko komponentu normālā darbībā ir nepieciešama pietiekama gaisa cirkulācija.



Apakšējais virtuves skapis ar atvilktni

- Skapja aizmugurējā sienā visā skapja platumā jābūt atverei, kuras augstums nav mazāks par 140 mm. Turklāt skapja priekšpusē visā skapja platumā jābūt vismaz 6 mm platai atverei.
- Zem gatavošanas virsmas visā tās garumā jābūt uzstādītai horizontālai starpsienai. Starp iekārtas apakšējo malu un starpsieni jābūt vismaz 10 mm atstarpei. No aizmugures puses jābūt iespējamai atbilstoši ventilācijai.

- Plīts virsmas apakšējā daļa ir aprīkota ar ventilatoru. Ja zem virtuves skapīša atrodas atvilktnē, neglabājiet tajā sīkus priekšmetus vai papīru, jo tie var tikt ievilkti ventilatorā un tādējādi sabojāt gan ventilatoru, gan dzesēšanas sistēmu. Turklāt neglabājiet tajā alumīnija foliju vai uzliesmojošas vielas vai šķidrumus (piemēram, dezodorantus). Neglabājiet šādas vielas gatavošanas virsmas tuvumā. Sprādzienbīstamība!
- Starp atvilktnes saturu un ventilatora iepļūdes atveri jābūt vismaz 20 mm atstarpei.



Apakšējais virtuves skapis ar cepeškrānsi

- Zem indukcijas virsmas ir iespējams uzstādīt tipa cepeškrānsi ar dzesēšanas ventilatoru.
- Lai cepeškrānsi uzstādītu, vispirms jānoņem virtuves skapīša aizmugurējā siena.
- Turklāt priekšpusē visā skapīša platumā jābūt vismaz 6 mm platai atverei.
- Ja zem indukcijas virsmas ir uzstādītas citas ierīces, nevaram garantēt to pareizu darbību.

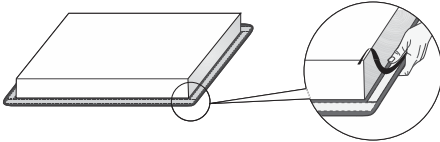
Vienlīmeņa uzstādīšana darbvirsnā

Iekārtas bez šķautņainām malām vai dekoratīviem ietvariem ir piemērotas uzstādīšanai vienā līmenī ar darba virsmu.

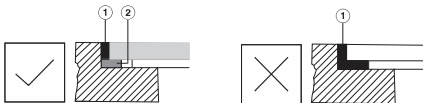


Ierīces uzstādīšana

Ierīci drīkst uzstādīt tikai siltumizturīga un ūdensdroša materiāla letē, piemēram, letē, kas ražota no (dabīgā) akmens (marmora, granīta) vai masīvkoka (malām gar izgriezumu jābūt noblīvētām). Uzstādot keramikas, koka vai stikla letē, jālieto koka apakšrāmis. Rāmis nav ierīces komplektā. Citu materiālu letēs ierīci drīkst uzstādīt tikai pēc konsultēšanās ar letes ražotāju un viņa skaidri un nepārprotami izteiktas atļaujas saņemšanas. Pamatbloka iekšējam izmēram jābūt vismaz vienādam ar ierīci paredzēto iekšējo izgriezumu. Tas sniegs iespēju ierīci vienkārši izņemt no letes. Pielīmējiet līmlenti gar stikla paneļa apakšas perimetru.



Vispirms izvadiet caur izgriezumu barošanas kabeli. Uzlieciet ierīci pār izgriezuma centru. Pievienojiet ierīci elektrotīklam (skatiet norādījumus par ierīces pievienošanu). Pirms ierīces hermetizēšanas pārbaudiet tās darbību. Noblīvējiet spraugu starp ierīci un letes virsmu ar silikona hermētiķi. Silikona hermētiķim, ko lieto ierīces blīvēšanā, jābūt siltumizturīgam (vismaz līdz 160°C). Ar piemērotu instrumentu izlīdziniet silikona hermētiķi. Ņemiet vērā norādījumus par izvēlētā silikona hermētiķa lietošanu. Neieslēdziet ierīci, iekams silikona hermētiķis nav pilnībā izžuvis.



1. Silikona hermētiķis
2. Blīvēšanas lente



BRĪDINĀJUMS!

Pievērsiet īpašu uzmanību iebūvēšanas izmēriem (dabīgā) akmens letes gadījumā. Izvēloties silikona blīvēšanas līdzekli, ņemiet vērā letes materiālu un konsultējieties ar letes ražotāju. Neatbilstošu silikona blīvēšanas līdzekļu lietojums var izraisīt dažu detaļu pastāvīgu krāsas zudumu.

Iebūvētās ierīces izņemšana

Atvienojiet iekārtu no elektrotīkla. Ar piemērotu darbarīku attīriet perimetru no silikona blīves. Izņemiet iekārtu, pabīdot uz augšu no apakšpuses.



BRĪDINĀJUMS!

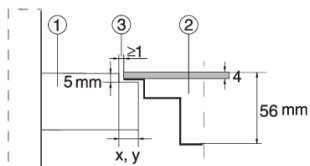
Nemēģiniet izņemt iekārtu no darbvirsmas augšpuses.



BRĪDINĀJUMS!

Servisa nodaļa var uzņemties atbildību tikai par plīts virsmas remontu un apkalpošanu. Par (vienlīmeņa) plīts virsmas atkārtotu uzstādīšanu konsultējieties ar specializēta virtuves aprīkojuma izplatītāju.

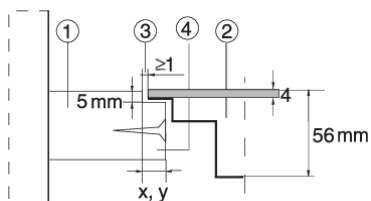
Akmens lete



1. Lete
2. Ierīce
3. Sprauga

Ņemot vērā kļūdas robežu (pielaidi) attiecībā uz iekārtas stikla keramikas plātņi un letes izgriezumu, sprauga ir regulējama (min. 2 mm).

Keramikas koka vai stikla darba virsma



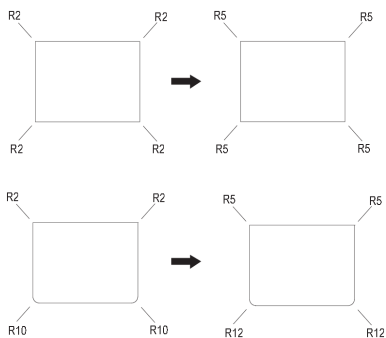
1. Lete
2. Ierīce
3. Sprauga
4. Koka rāmis, biezums 16 mm

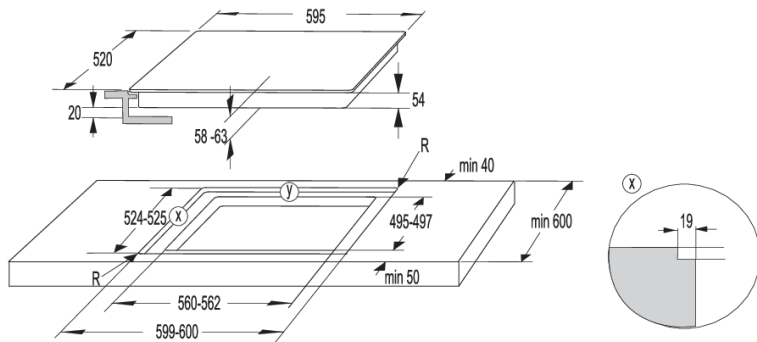
Ņemot vērā kļūdas robežu (pielaidi) attiecībā uz ierīces stikla keramikas plātņi un darba virsmas izgriezumu, sprauga ir regulējama (min. 2 mm). 5,5 mm zem darba virsmas augšējās malas uzstādi koka rāmi.

Veicot izgriezumu, ievērojiet stikla malu rādus (R10, R2).

STIKLS

IZGRIEZUMS





⚠ BRĪDINĀJUMS!

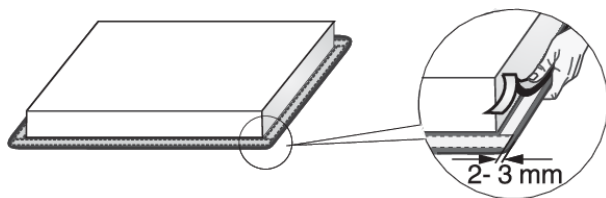
Ja cepeškrāsns uzstāda zem darba virsmā vienā līmenī ierīkotas gatavošanas virsmas, tad šādas darba virsmas biezumam jābūt vismaz 45 mm.

Porainās paplāksnes uzstādīšana

💡 INFORMĀCIJA

Dažās ierīcēs paplāksne ir jau uzstādīta!

Pirms iekārtas uzstādīšanas virtuves darba virsmā piestipriniet iekārtas komplektā piegādāto poraino paplāksni pie stikla keramikas plīts virsmas apakšas. Noņemiet no paplāksnes aizsargplēvi. Piestipriniet paplāksni stikla apakšpusē (2–3 mm atstatumā no malas). Paplāksne jāpiestiprina visā stikla malas garumā. Paplāksne stūros nedrīkst pārklāties. Uzstādot paplāksni, nodrošiniet, lai tā netiktu bojāta vai nononāktu saskarē ar asiem priekšmetiem.

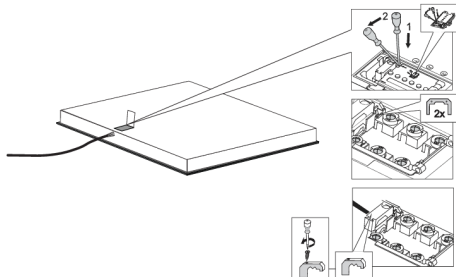


⚠ BRĪDINĀJUMS!

Neuzstādiet iekārtu bez paplāksnes!

Elektroshēma

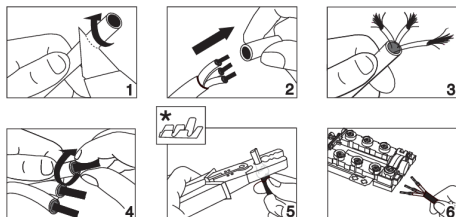
60 cm iekārtas pievienošana



1. Pārbaudiet spriegumu. Pirms iekārtas pievienošanas pārlicinieties, ka tehnisko datu plāksnītē norādītā sprieguma vērtība atbilst jūsu elektrotīkla spriegumam. Elektrotīkla spriegums (220–240 V starp L un N) jāpārbauda speciālistam, izmantojot atbilstošu mērierīci.
2. Atveriet savienojuma spaiļu kārbas pārsegu.
3. Savienojiet vadus atbilstoši savas iekārtas tipam.
4. Pārvienojumi tiek nodrošināti uz savienojuma spaiļes.

Strāvas vads

(iekārta bez barošanas vada)



- Savienojumā var izmantot:
- H05 VV-F vai H05V2V2-F tipa ar PVC izolēti savienojuma kabeļi ar dzeltenu un zaļu aizsargvadu vai citi līdzīgi vai augstākas kvalitātes vadi.
- Ārējā kabeļa diametram jābūt vismaz 8,00 mm.
- Barošanas kabelis jāizvada caur kabeļa nosprīgojuma mazinātāju (skavu), kas

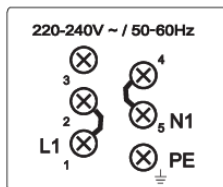
* Apskavu komplektā nav



INFORMĀCIJA

iesakām lietot elektrisko vadu apskavas (gala spaiļes).

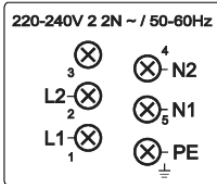
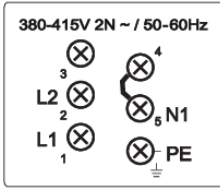
Elektroshēma



1 fāzes pieslēgums (32 A)

- 1 fāzes pieslēgums (1 1N, 220–240 V~ /50–60 Hz):
 - Spriegums starp līniju un neitrālo vadītāju ir 220–240 V~. Uzstādi pāstarp spaiļēm 1 un 2, kā arī starp spaiļēm 4 un 5.
 - Ķēdē jāuzstāda vismaz 32 A drošinātājs. Barošanas kabeļa serdeņa šķērsriezuma laukumam jābūt vismaz 4 mm².

2 fāzu pieslēgums (16A)



- 2 fāzes, 1 neitrāls vadītājs (2 1N, 380-415~ /V50/60 Hz):
 - Spriegums starp līniju un neitrālo vadītāju ir 220-240 V~.
 - Spriegums starp līnijām ir 380-415 V~. Uzstādiert pārvienojumu starp spailēm 4 un 5. Ķēdē jāuzstāda vismaz divi drošinātāji, vismaz 16 A katrs. Barošanas vada šķērsgriezuma laukumam jābūt ne mazākam par 1,5 mm².
- 2 fāzes, 2 neitrāli vadītāji (2 2N, 220--240 V 220-415~ /V50/60 Hz):
 - Spriegumam starp fāzēm un neitrālo vadītāju jābūt 220--240 V~.
 - Ķēdē jāuzstāda vismaz divi drošinātāji, vismaz 16 A katrs. Barošanas vada šķērsgriezuma laukumam jābūt ne mazākam par 1,5 mm².

Pieslēgšana barošanas tīklam

(Iekārtai jābūt ar barošanas vadu)

- Iekārtai jābūt ar vadiem tieši savienotai ar elektrotīklu.
- Ierīcēm, ar kuru palīdzību notiek iekārtas atvienošana no elektrotīkla, jāatbilst attiecīgajiem noteikumiem.
- Nepagariniet barošanas vadu un nenovietojiet to pāri asām malām.
- Ja iekārta ir uzstādīta virs cepeškrāsns, pārliecinieties, ka barošanas vads nekādā gadījumā nesaskaras ar cepeškrāsns karstajām daļām.

1 fāzes pieslēgums	2 fāžu pieslēgums		
<p>1 x 32 A</p> <p>220-240 V 50-60 Hz</p> <p>A</p>	<p>2N 2 x 16 A</p> <p>380-415 V 50-60 Hz</p> <p>B</p>	<p>2 2N 2 x 16 A</p> <p>220-240 V 50-60 Hz</p> <p>C</p>	<p>L, L1 = brūns L2 = melns N, N1 = pelēks</p> <p> = dzeltens un zaļš</p>

1 fāzes pieslēgums	2 fāžu pieslēgums	
<p>Pievienojiet iekārtu, kā parādīts diagrammā A. Ja jūsu elektrotīkls neļauj izmantot 32 A drošinātāju, iekārtas jauda attiecīgi jāsamazina vai jāierobežo. Skatiet nodaļu Lietotāja iestatījumi.</p>	<p>Ja jūsu elektrotīklam ir 2 līniju vadītāji un 1 neitrālais vadītājs, pievienojiet iekārtu, kā parādīts diagrammā B.</p>	<p>Ja jūsu elektrotīklam ir 2 līniju vadītāji un 2 neitrālie vadītāji, pievienojiet iekārtu, kā parādīts diagrammā C.</p> <p>tikai NL gadījumā!</p>

Likvidēšana



Mūsu produktu iepakojums ir izgatavots no videi nekaitīgiem materiāliem, kurus var pārstrādāt, likvidēt vai iznīcināt, neapdraudot apkārtējo vidi. Tāpēc iepakojuma materiāli ir atbilstoši marķēti.

Šis **simbols** uz ierīces vai iepakojuma norāda, ka šo produktu nedrīkst izmest sadzīves atkritumos. Produkts ir jānogādā autorizētā savākšanas centrā nolietotā elektriskā un elektroniskā aprīkojuma otrreizējai pārstrādei.

Pareiza produkta **likvidēšana** palīdzēs novērst negatīvu iedarbību uz apkārtējo vidi un cilvēku veselību, kas varētu rasties nepareizas produkta likvidēšanas gadījumā. Lai uzzinātu plašāku informāciju par produkta likvidēšanu un otrreizējo pārstrādi, lūdzu, sazinieties ar attiecīgo pašvaldības iestādi, kas atbild par atkritumu apsaimniekošanu, savu atkritumu izvešanas dienestu vai veikalu, kurā šo produktu iegādājāties.

Mēs paturam tiesības veikt jebkādas izmaiņas šajos norādījumos par lietošanu, kā arī tiesības kļūdīties.

gorenje



718077-a3

CE