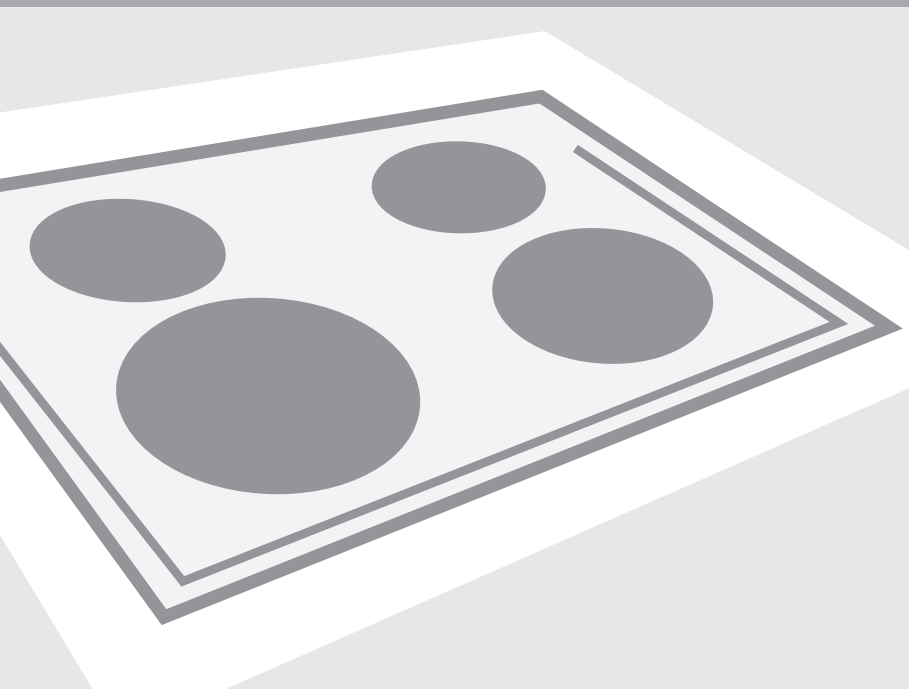


LV

# LIETOŠANAS, UZSTĀDĪŠANAS UN PIEVIENOŠANAS INSTRUKCIJAS



**IEBŪVĒJAMĀ STIKLA KERAMIKAS  
INDUKCIJAS PLĪTS VIRSMA**

# IEBŪVĒJAMĀ STIKLA KERAMIKAS INDUKCIJAS PLĪTS VIRSMA

## Godājamais pircēj!

Iebūvējamā stikla keramikas indukcijas plīts virsma ir paredzēta izmantošanai tikai saimniecības nolūkos. Mūsu ražojumu iepakojuma materiāli ir videi nekaitīgi, tos var droši pārstrādāt, uzglabāt vai iznīcināt. Lai norādītu šīs īpašības, iepakojuma materiāli ir atbilstoši marķēti. Kad šī ierīce ir novecojusi un vēlaties no tās atbrīvoties, lūdzu, parūpējieties, lai netiktu piesārņota vide. Nododiet to tuvākajā iestādē, kas pilnvarota uzglabāt mājāsaimniecības iekārtas.

## Lietošanas norādījumi

Lietošanas norādījumi ir paredzēti lietotājam, un tajos aprakstītas iekārtas īpašības un izmantošanas veidi. Šie norādījumi attiecas uz vienas iekārtas sērijas dažādiem modeļiem, līdz ar to tajos iekļautā informācija un apraksti var neatbilst tieši Jūsu iekārtai.

## Uzstādīšanas norādījumi

Iekārtai jābūt pieslēgtai elektrības avotam saskaņā ar norādījumiem nodaļā "Elektriskie savienojumi" un atbilstoši spēkā esošajiem normatīviem un standartiem. Pieslēgšana jāuztic kvalificētam darbiniekam.

## Tehnisko pamatdatu plāksne

Tehnisko pamatdatu plāksne atrodas iekārtas apakšējā daļā.

## Ugunsbīstamības aizsardzība

Iekārtas drīkst uzstādīt vienā pusē augstam virtuves skapītim, kura augstums var pārsniegt iekārtas augstumu. Bet otrā iekārtas pusē drīkst atrasties tikai tāds virtuves skapītis, kura augstums ir vienāds ar iekārtas augstumu.

|                                                                 |           |
|-----------------------------------------------------------------|-----------|
| <b>SVARĪGI - IZLASĪT PIRMS IEKĀRTAS LIETOŠANAS.....</b>         | <b>4</b>  |
| Drošības norādījumi .....                                       | 4         |
| Brīdinājumi.....                                                | 5         |
| <b>STIKLA KERAMIKAS PLĪTS VIRSMA .....</b>                      | <b>6</b>  |
| Plīts virsmas vadība.....                                       | 6         |
| Indukcijas vārīšanas zonas darbības princips .....              | 7         |
| Indukcijas vārīšanas zonām piemēroti trauki .....               | 7         |
| Jaudas līmeņa regulēšana.....                                   | 9         |
| Energijas taupīšanas ieteikumi.....                             | 9         |
| <b>VIRSMAS VADĪBA.....</b>                                      | <b>10</b> |
| Vārīšanas virsmas ieslēgšana .....                              | 10        |
| Vārīšanas zonu ieslēgšana .....                                 | 10        |
| Vārīšanas zonu izslēgšana .....                                 | 10        |
| Vārīšanas virsmas izslēgšana.....                               | 11        |
| Vadības bloķēšana/ bērnu aizsardzības slēdzis .....             | 11        |
| Palikušā siltuma indikators.....                                | 11        |
| Īpaši spēcīga uzsildīšana un super spēcīga uzsildīšana .....    | 12        |
| Darbības laika limits .....                                     | 12        |
| Aizsardzība pret pārkaršanu.....                                | 13        |
| Taimeris .....                                                  | 13        |
| Drošības funkcijas un kļūmju kodi.....                          | 14        |
| <b>STIKLA KERAMIKAS VIRSMAS TĪRĪŠANA UN KOPŠANA.....</b>        | <b>15</b> |
| Tīrīšana .....                                                  | 15        |
| <b>UZSTĀDĪŠANA.....</b>                                         | <b>18</b> |
| Svarīgi brīdinājumi .....                                       | 18        |
| Putu paplāksnes uzstādīšana .....                               | 19        |
| Izmēri virtuves darba virsmas nogriešanai .....                 | 20        |
| Uzstādīšanas kārtība.....                                       | 20        |
| Virtuves iekārtas apakšējā nodalījuma ventilācijas izejas ..... | 21        |
| Uzstādīšanas shēma .....                                        | 23        |
| <b>PIESLĒGUMS ELEKTRĪBAS AVOTAM .....</b>                       | <b>24</b> |
| <b>TEHNISKIE RĀDĪTĀJI.....</b>                                  | <b>26</b> |
| Parametru plāksne.....                                          | 26        |

# SVARĪGI - IZLASĪT PIRMS IEKĀRTAS LIETOŠANAS

## Drošības norādījumi

- Bērni no 8 gadu vecuma un personas ar ierobežotām fiziskām, maņu un garīgām spējām, bez pieredzes un zināšanām šo iekārtu drīkst lietot tad, ja tās veic darbu zinoša pieaugušā uzraudzībā vai iepriekš ir informētas par iekārtas drošu lietošanu un apzinās ar iekārtas lietošanu saistītos draudus. Bērni nedrīkst spēlēties ar iekārtu. Bērni nedrīkst veikt iekārtas tīrīšanu un ikdienas apkopi bez pieaugušā uzraudzības.
- BRĪDINĀJUMS: iekārta un tās daļas lietošanas laikā uzkarst. Ievērojiet piesardzību, lai nepieskartos karstajām daļām. Bērni līdz 8 gadu vecumam nedrīkst atrasties iekārtas tuvumā bez pieaugušā nepārtrauktas uzraudzības.
- BRĪDINĀJUMS: aizdegšanās risks; neuzglabājiēt priekšmetus uz gatavošanas virsmas.
- BRĪDINĀJUMS: ja ēdiena gatavošanai uz plīts virsmas izmanto taukus vai eļļu, iekārtu nedrīkst atstāt bez uzraudzības, jo var rasties bīstama situācija un izcelties ugunsgrēks. Nekādā gadījumā nedzēsiet liesmas ar ūdeni; izslēdziet iekārtu un uzlieciet liesmām vāku vai mitru lupatiņu.
- Pēc lietošanas izslēdziet plīts virsmu, izmantojot vadības bloku, un nepaļaujieties uz pannas detektora darbību.
- BRĪDINĀJUMS: ja plīts virsma ir ieplaisājusi, izslēdziet iekārtu, lai novērstu elektrošoka draudus.
- Nenovietojiet uz plīts virsmas metāla priekšmetus, piemēram, nažus, dakšiņas, karotes un vākus, jo tie var uzkarst.
- Plīts virsmas tīrīšanai nelietojiet tvaika vai augstspiediena tīrītājus, jo tādējādi rodas elektrošoka draudi.
- Iekārtu nav paredzēts kontrolēt, izmantojot taimerus vai īpašas gatavošanas kontroles sistēmas.

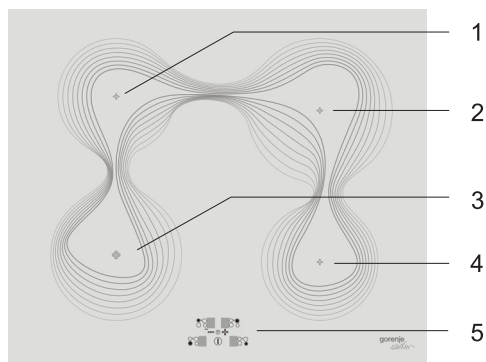
## Brīdinājumi

- Iekārtas pievienošana elektrotīklam ir jāveic autorizēta servisa tehniķim vai kvalificētam profesionālim.
- Ja iekārtu labo vai remontē cilvēks, kurš nav kvalificēts profesionālis, rodas nopietnu ievainojumu vai produkta bojājuma draudi. Jebkuru iekārtas remontu drīkst veikt tikai autorizēta servisa tehniķis vai kvalificēts profesionālis.
- Iekārta ir paredzēta tikai un vienīgi ēdiena gatavošanai. Neizmantojiet krāsni citiem mērķiem, piemēram, telpas sildīšanai. Uz gatavošanas zonas nenovietojiet tukšus gatavošanas traukus.
- Ja maīnstrāvas kontaktligzdai iekārtas tuvumā tiek pievienota cita elektroierīce, pārliecinieties, ka elektrības vads nenokļūst saskarē ar karstām gatavošanas zonām.
- Neuzglabājiet iekārtas apakšā priekšmetus, kas ir jutīgi pret temperatūras svārstībām, piemēram, tīrīšanas un mazgāšanas līdzekļus, aerosolus u.c.
- Ja stikla keramikas plīts virsmu izmanto priekšmetu uzglabāšanai, virsmai var rasties skrāpējumi un tā var tikt bojāta. Nekādā gadījumā nesildiet uz plīts virsmas ēdienu alumīnija folijas vai plastmasas iepakojumā. Folijs vai iepakojums var sakust un izraisīt aizdegšanos vai bojāt plīts virsmu.
- Nenovietojiet uz indukcijas plīts virsmām tādus priekšmetus kā nažus, dakšiņas, karotes vai vākus, jo tie var ļoti uzkarst.



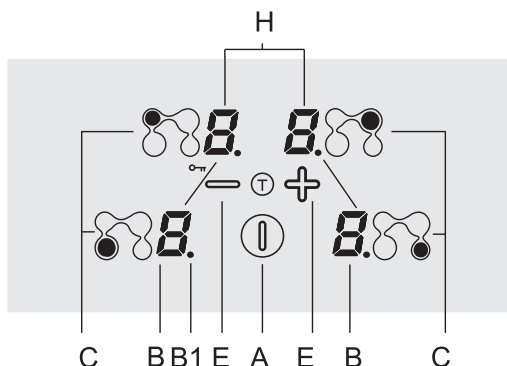
**Simbols uz produkta vai tā iepakojuma norāda, ka šo produktu nedrīkst izmest saimniecības atkritumos. Tas jānodod attiecīgos elektrisko un elektronisko iekārtu savākšanas punktos pārstrādāšanai. Nodrošinot pareizu atbrīvošanos no šī produkta, jūs palīdzēsiet izvairīties no potenciālām negatīvām sekām apkārtējai videi un cilvēka veselībai, kuras iespējams izraisīt, nepareizi izmetot atkritumos šo produktu. Lai iegūtu detalizētāku informāciju par atbrīvošanos no šī produkta, lūdzu sazināties ar jūsu pilsētas domi, saimniecības atkritumu savākšanas dienestu vai veikalu, kurā jūs iegādājāties šo produktu.**

# STIKLA KERAMIKAS PLĪTS VIRSMA



1. Indukcijas vārīšanas zona aizmugurē pa kreisi
2. Indukcijas vārīšanas zona aizmugurē pa labi
3. Indukcijas vārīšanas zona priekšpusē pa kreisi
4. Indukcijas vārīšanas zona priekšpusē pa labi
5. Indukcijas virsmas vadības panelis

## Plīts virsmas vadība



- A** Ieslēgšanas / izslēgšanas sensors
- B** Jaudas līmeņa / atlikušā siltuma displeji
- B1** Decimāls punkts norāda taimera funkcijas darbību
- C** Gatavošanas zonas izvēles sensori
- E** Sensori (-) un (+)
- H** Pulksteņa displejs

## Indukcijas vārīšanas zonas darbības princips

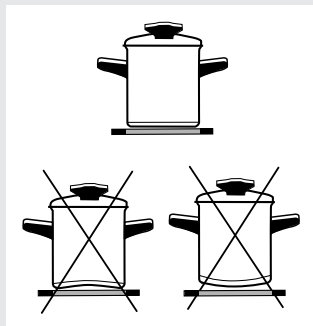
- Stikla keramikas vārīšanas virsma ir aprīkota ar 3 vai 4 vārīšanas zonām. Virsma ir pilnīgi plakana un gluda, bez stūrīšiem kur varētu sakrāties netīrumi.
- Vārīšanas virsma ir aprīkota ar ļoti jaudīgajām indukcijas vārīšanas zonām. Karstums tiek radīts tieši zem trauka apakšas, kur tas visvairāk vajadzīgs, bez enerģijas zudumiem caur stikla keramikas virsmu. Tādā veidā nepieciešamais enerģijas apjoms ir būtiski mazāks salīdzinājumā ar parastām sildīšanas iekārtām, kuras darbojas uz siltuma izstarošanas principiem.
- Stikla keramikas vārīšanas zona netiek uzsildīta tieši, bet tikai ar karstuma apmaiņu, kas iet atpakaļ no trauka. Pēc vārīšanas zonas izslēgšanas, šis karstums veido tā saukto “palikušā siltuma efektu”. Indukcijas vārīšanas zonas karstums nāk no indukcijas spoles, kas ir uzstādīta zem stikla keramikas virsmas. Spole veido magnētisko laukumu, kas savukārt rada virpuļojošās karstuma plūsmas, kuras arī uzsilda vārīšanas zonu.

### SVARĪGI!!

Gadījumā, ja uz degļa izbirst cukurs vai cita saldināta viela, nekavējoties to noslaukiet un noņemiet cukura pārpalikumu ar skrāpi, lai gan ēdiena gatavošanas zona vēl joprojām ir karsta, citādi var sabojāties deglis.

Netīriet plīts virsu, kamēr ēdiena gatavošanas zonas ir karstas, jo tā Jūs varat sabojāt plīti.

## Indukcijas vārīšanas zonām piemēroti trauki



- Indukcijas vārīšanas zonas darbosies nevainojami tikai tad, ja izmantosiet piemērotus traukus.
- Vārīšanas laikā traukiem ir jābūt novietotiem vārīšanas zonas vidū.
- Piemēroti trauki ir tie, kuri dod iespēju veidoties indukcijai, piemēram, tērauda, emaljēti vai tērauda sakausējuma trauki. Tērauda sakausējuma katli ar vara vai alumīnija apakšu vai stikla katli nav piemēroti izmantošanai uz indukcijas virsmas. Lietojot traukus no termoizturīgā stikla vai porcelāna vienmēr sekojiet to ražotāja norādēm.
- Lietojot tvaika katlu, neatstājiet to bez uzraudzības, līdz katlā ir sasniegts vēlamais spiediens. Vispirms noregulējiet vārīšanas zonu uz maksimālo jaudu un pēc tam, kad sasniegts vēlamais spiediens, samaziniet virsmas jaudu. Ievērojiet katla ražotāja norādījumus.
- Lietojiet gatavošanas traukus ar plakanu, gludu pamatni! Lietojot traukus ar ieliektu vai izliektu pamatni (ar iedobi vai izcilni), var tikt traucēta pārkaršanas aizsargmehānisma darbība, un plīts virsma var kļūt pārāk karsta. Tas var izraisīt stikla virsmas plaisāšanu un pannu pamatņu kušanu. Garantija neattiecas uz

bojājumiem, kas ir radušies nepiemērotu gatavošanas trauku lietošanas vai tukšu, piedegušu katlu un pannu pārkaršanas rezultātā.

- **Pērkot traukus, pārbaudiet, vai uz tiem ir uzlīme “veido indukciju”.**

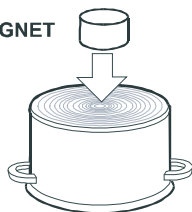


**Lietojiet tikai tādus gatavošanas traukus, kas ir paredzēti elektriskajām un indukcijas plītīm un kam ir:**

- **bieza pamatne (vismaz 2,25 mm);**
- **gluda pamatne.**

| Vārīšanas zona | Minimālais pannas diametrs |
|----------------|----------------------------|
| Ø 160 mm       | Ø 110 mm                   |
| Ø 180 mm       | Ø 110 mm                   |
| Ø 200 mm       | Ø 145 mm                   |

**MAGNET**



### **Pārbaude ar magnētu**

Ar nelielu magnētu pārbaudiet, vai trauka dibenam piemīt magnētiskas īpašības. Gatavošanai uz šīs plīts virsmas ir piemēroti tikai tie trauki, kuriem piemīt magnētiskas īpašības.

### **Trauka atpazīšana**

Viena no indukcijas plīts virsmas priekšrocībām ir trauka atpazīšana. Pat tad, ja uz vārīšanas zonas nav trauka vai trauka dibens ir mazāks par vārīšanas zonas diametru, siltums neies zudumā. Ja trauks ir daudz mazāks par vārīšanās zonu, vārīšanas zona to var neatpazīt. Kad vārīšanas zona ir ieslēgta, jaudas vadības ekrānā būs redzams simbols „U”. Ja desmit minūšu laikā uz vārīšanās zonas uzliksiet trauku, tā atpazīs trauku un pārslēgsies uz iepriekš iestatīto vārīšanās temperatūru. Brīdī, kad trauks tiek noņemts no vārīšanas virsmas, vārīšanas zonai tiek pārtraukta enerģijas padeve. Ja uz vārīšanas zonas uzliksiet trauku, kas ir mazāks par vārīšanas zonu, tiks izmantots tikai tik daudz enerģijas, cik vajadzīgs, lai uzsildītu trauku atbilstoši tā izmēram.

### Gatavošanas zonu var sabojāt, ja:

- nenovietojiet uz vārīšanas virsmas tukšus traukus;
- pirms novietojat trauku uz vārīšanas zonas, noslaukiet trauka dibenu, lai netraucētu siltuma indukciju un nebojātu vārīšanas zonu;
- vārīšanai un cepšanai izmantojiet tikai tādus traukus, kuriem piemīt magnētiskas īpašības, tas ir, tērauda, emaljētus vai čuguna traukus, citādi indukcijas vārīšanas zona nedarbosies.

### Jaudas līmeņa regulēšana

Iespējams iestatīt desmit gatavošanas zonas karstuma līmeņus.

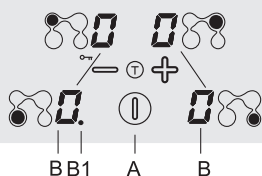
Tabulā ir norādīti daži piemēri, kā izmantot katru karstuma līmeni.

| Jaudas līmenis | Mērķis                                                                                                                |
|----------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 0              | Izslēgts, tiek izmantots palikušais siltums                                                                           |
| 1 - 2          | Uztur ēdienu siltu, lēnā mazo daudzumu vārīšana (zemākais iestatījums)                                                |
| 3              | Lēnā vārīšana (gatavošanas turpināšana pēc lielāka sākotnējā iestatījuma)                                             |
| 4 - 5          | Lēnā lielāko ēdienu daudzumu pagatavošana (turpināšana)                                                               |
| 6              | Cepšana, apbrūnināšana                                                                                                |
| 7 - 8          | Cepšana                                                                                                               |
| 9              | Liela daudzuma ēdiena gatavošana, žāvēšana / sautēšana                                                                |
| P              | Īpaši spēcīgas uzsildīšanas iestatījums gatavošanas procesa sākšanai; piemērots arī liela ēdiena daudzuma gatavošanai |

### Enerģijas taupīšanas ieteikumi

- Pērkot traukus, uzmanīgi izvēlieties to izmērus: parasti norādīts katla diametrs attiecas uz tā augšējo malu, kas parasti ir lielāka par katla apakšu.
- Ātrvāritāji (ekonomiskie katli), kur tiek izmantots liels spiediens hermētiski aizvērtajā traukā, ir ļoti ekonomiski, un taupa gan laiku gan enerģiju. Tāpat, īsāks gatavošanas laiks atstāj produktos vairāk vitamīnu.
- Vienmēr atstājiet katlos pietiekami daudz ūdens, citādi katls var pārkarsēties un sabojāt gan pašu katlu, gan vārīšanas zonu.
- Vienmēr izmantojiet atbilstošā izmēra trauku vākus.
- Izmantojiet tādus traukus, kādi atbilst gatavotā ēdiena apjomam. Ja Jūs izmantosiet lielākus traukus mazāko ēdiena daudzuma pagatavošanai, tiks patērēts daudz vairāk enerģijas.

## Vārīšanas virsmas ieslēgšana



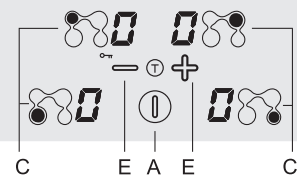
- Kad ieslēgsiet stikla keramikas virsmu, uz brīdi būs izgaismoti visi displeja simboli. Tas nozīmē, ka vārīšanas virsma ir gatava lietošanai.
- Vārīšanas virsma ir aprīkota ar elektriskiem sensoriem. Lai tos ieslēgtu, ar pirkstu pieskarieties attiecīgajam laukumam vismaz vienas sekundes ilgumā.
- Katru reizi, kad aktivizēsiet sensoru, būs dzirdams skaņas signāls.
- Sensora zonā nedrīkst novietot nekādus priekšmetus. Rūpējieties, lai sensora zona vienmēr būtu tīra.

Pieskarieties ieslēgšanas / izslēgšanas sensoram (A) un neatlaidiet pirkstu vismaz vienu sekundi.

Ieslēgsies plīts virsma. Visos jaudas līmeņa displejos (B) tiks attēlots »0« rādījums un mirgos decimālie punkti (B1).

**⚠ Pēc tam desmit sekunžu laikā ir jāuzstāda nākamais iestatījums; ja to neizdarīsiet, vārīšanas virsma izslēgsies.**

## Vārīšanas zonu ieslēgšana

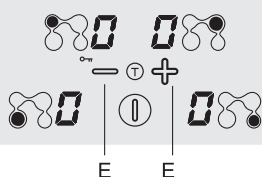


Pēc plīts virsmas ieslēgšanas, izmantojot ieslēgšanas / izslēgšanas taustiņu (A), 10 sekunžu laikā jūs varat ieslēgt nepieciešamo gatavošanas zonu.

- Pieskaroties attiecīgās gatavošanas zonas (C) sensoram, attiecīgā jaudas līmeņa displeja rādījums »0« izgaismosies spilgtāk.
- Pieskarieties sensoriem »+« (E) un »-« (E), lai iestatītu jaudas līmeni (1-9-P). Ja vispirms pieskaras »-« sensoram, tiek iestatīts 9. jaudas līmenis.

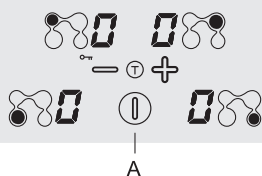
**⚠ Vairākkārtēja »+« (C) vai »-« (E) sensoru nospiešana ļauj automātiski palielināt vai samazināt jaudas līmeni. Vēl viens variants kā izmainīt jaudas līmeni pakāpeniski – vairākas reizes nospiediet attiecīgus sensorus.**

## Vārīšanas zonu izslēgšana

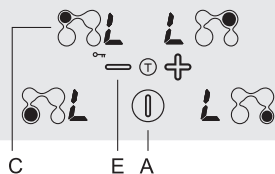


- Vispirms izvēlieties, kuru gatavošanas zonu vēlaties izslēgt.
- Pieskarieties »-« sensoram (E), lai iestatītu »0« jaudas līmeni. Ja visām gatavošanas zonām iestata »0« jaudas līmeni, plīts virsma pēc 20 sekundēm tiek izslēgta.

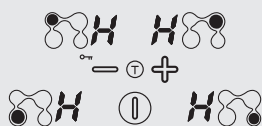
## Vārīšanas virsmas izslēgšana



## Vadības bloķēšana/ bērna aizsardzības slēdzis



## Palikušā siltuma indikators



- Plīts virsmu var izslēgt jebkurā brīdī, pieskaroties ieslēgšanas / izslēgšanas sensoram (A). Visi iestatījumi tiks dzēsti, izņemot minūšu atgādinājumu (skatīt nodaļu »Taimeris«).

Ieslēdziet vadības bloķēšanas slēdzi, lai vārīšanas zonas nevarētu lietot. Tādējādi bloķēšanas slēdzis garantē arī bērna aizsardzību.

### Bērna drošības funkcijas ieslēgšana

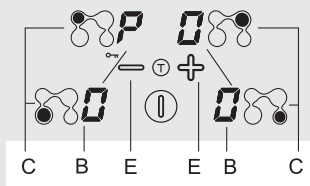
- Izslēdziet plīts virsmu.
  - Piespiediet (A) sensoru, lai ieslēgtu plīts virsmu. Visos displejos tiks attēlots »O« iestatījums.
  - Vienlaicīgi piespiediet aizmugurējās, kreisās gatavošanas zonas sensoru (C) un »-« sensoru (E) un turiet tos nospiežus aptuveni trīs sekundes. Atskanēs skaņas signāls, un visos displejos uz īsu brīdi tiks attēlots »L« rādījums.
- Bērna drošības funkcija ir ieslēgta.

### Bērna drošības funkcijas izslēgšana

- Piespiediet (A) sensoru, lai ieslēgtu plīts virsmu. Visos displejos tiks attēlots »L« rādījums.
- Vienlaicīgi piespiediet aizmugurējās, kreisās gatavošanas zonas sensoru (C) un »-« sensoru (E), un turiet sensorus nospiežus aptuveni trīs sekundes. Visos displejos tiks attēlots »O« iestatījums. Bērna drošības funkcija ir izslēgta.

Īpaši spēcīgās uzsildīšanas režīmu iespējams papildus ieslēgt visām vārīšanas zonām, lai ātri pagatavotu lielo pārtikas daudzumu. Papildus karsēšana darbojas 10 minūtes pēc ieslēgšanas un pēc tam iekārta automātiski pārslēgsies uz maksimālo sildīšanas līmeni 9. Papildus karsēšanas darbības laikā, pārējo vārīšanas zonu jauda ir ierobežota. Tas tiek atveidots uz displeja, kurš vienu pēc otras rāda iestatītā sildīšanas līmeņa un ierobežotās jaudas nozīmes.

## Īpaši spēcīga uzsildīšana un super spēcīga uzsildīšana



Lai ātri pagatavotu ēdienu, jūs varat jebkurai gatavošanas zonai ieslēgt spēcīgas uzsildīšanas funkciju. Tādējādi, izmantojot papildu jaudu, ātri tiek uzkaršēts liels ēdiena daudzums.

### Uzmanību!

Super spēcīgas uzsildīšanas funkcija ir pieejama gatavošanas zonai ar **SP**  (**super spēcīga uzsildīšana**) simbolu. Šajā gatavošanas zonā papildu jauda tiek ieslēgta uz piecām minūtēm; pēc tam tiek ieslēgts 9. jaudas līmenis.

### Īpaši spēcīgas uzsildīšanas funkcijas ieslēgšana

- Piespiediet attiecīgo sensoru (C), lai izvēlētos gatavošanas zonu. Izmantojot »-« vai »+« sensoru (E), izvēlieties 9. jaudas līmeni; pēc tam nekavējoties piespiediet »+« taustiņu. Jaudas līmeņa displejā tiks attēlots »P« rādījums.

### Īpaši spēcīgas uzsildīšanas funkcijas izslēgšana

- Piespiediet izvēlētais gatavošanas zonas (C) sensoru; nekavējoties piespiediet »-« sensoru (E). Pazudīs »P« rādījums, un gatavošanas zonai tiks ieslēgts 9. jaudas līmenis.

## Darbības laika limits

### Automātiskā drošības izslēgšana

| Jaudas līmenis | Pēc cik stundām drošības mehānisms izslēdz vārīšanas zonas |
|----------------|------------------------------------------------------------|
| 1              | 8                                                          |
| 2              | 6                                                          |
| 3              | 5                                                          |
| 4              | 5                                                          |
| 5              | 4                                                          |
| 6              | 1,5                                                        |
| 7              | 1,5                                                        |
| 8              | 1,5                                                        |
| 9              | 1,5                                                        |
| P              | 1,5                                                        |

Katrai vārīšanas zonai ir noteikts maksimāli pieļaujams ilgstošās darbības laiks, kurš precizēts augstāk minētajā tabulā. Kad vārīšanas zona tiek izslēgta ar drošības mehānismu, uz indikatora tiek atveidoti simboli "O« vai "H«, ja vārīšanas zona vēl joprojām karsts.

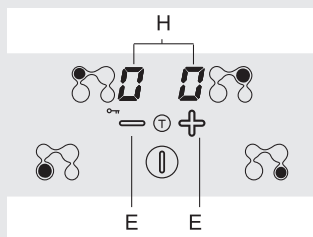
## Aizsardzība pret pārkaršanu

Piemērs:

iestatiet gatavošanas zonai 6. jaudas līmeni un ļaujiet plīts virsmai kādu laiku darboties. Ja gatavošanas zonai nemainīsiet iestatījumu, drošības mehānisms izslēgs gatavošanas zonu pēc pusotras stundas.

- Plīts virsma ir aprīkota ar dzesēšanas ventilatoru, kas gatavošanas laikā dzesē elektroniskās ierīces. Pēc gatavošanas procesa beigām ventilators vēl kādu laiku var turpināt darboties.
- Indukcijas plīts virsma ir aprīkota ar iebūvētu drošības ierīci, kas aizsargā elektroniskās daļas no bojājumiem. Šī ierīce darbojas vairākos līmeņos. Ja vārīšanas zonas temperatūra palielinās pārāk strauji, vārīšanas jauda tiek samazināta automātiski. Ja ar to nepietiek, attiecīgās vārīšanas zonas jauda tiks samazināta vēl vairāk vai tā tiks izslēgta. Tādā gadījumā displejā būs redzams simbols »E2«. Kad vārīšanas zona būs atdzisusi, varēsiet ieslēgt jebkuru no vārīšanas zonām.

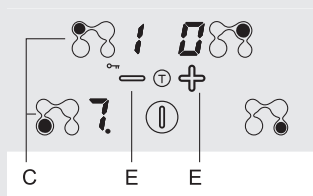
## Taimeris



- Izvēlieties taimera funkciju, vienlaicīgi piespiežot »-« un »+« sensorus (E). Ierīces augšējos divos displejos (H) tiks attēloti taimera iestatījumi; ierīces apakšējie divi displeji tikmēr būs izslēgti.
- Taimera iestatījumi tiek attēloti tikai 10 sekundes; pēc tam displejs turpina attēlot jaudas līmeni.

### Jūs varat izvēlēties divus darbības režīmus:

- izslēgšanas taimeris** – taimera funkcija ir saistīta ar izvēlētu gatavošanas zonu. Pēc izvēlētā laika beigām gatavošanas zona automātiski tiek izslēgta;
- minūšu atgādinājums** – taimeris darbojas tikai kā brīdinājums / trauksme. Pēc izvēlētā laika beigām atskan skaņas signāls.



### Taimera ieslēgšana un iestatīšana

Izvēlieties taimera funkciju, vienlaicīgi piespiežot »-« un »+« sensorus (E).

- Ja iepriekš ir izvēlēta gatavošanas zona un ir izgaismots tās indikators, taimeris tiks iestatīts attiecīgajai gatavošanas zonai. Decimāls punkts pie jaudas līmeņa norāda, ka ir ieslēgta taimera funkcija.
- Taimeri (minūšu atgādinājumu) var iestatīt arī neizvēloties noteiktu gatavošanas zonu, ja vēlaties,

piemēram, lai atskan atgādinājums par ko citu, nevis gatavošanas procesu. Kad ir ieslēgts taimeris (minūšu atgādinājums), displejā mirgo divi decimāli punkti.

- Iestatiet **gatavošanas laiku**, piespiežot »-« vai »+« sensoru (E). (Ja vispirms piespiež »-« sensoru, taimeris tiek iestatīts uz 30 minūtēm. Piespiežot un turot nospiestu sensoru, displejā attēlotais laika iestatījums pieaug.)
- **Laiku** var iestatīt no 1 līdz 99 minūtēm. Izslēgšanas taimeris var iestatīt katrai gatavošanas zonai.
- Lai pārbaudītu **atlikušo laiku**, izvēlieties attiecīgo gatavošanas zonu un ieslēdziet taimera funkciju. Lai mainītu iestatījumu, piespiediet »-« vai »+« sensoru (E). (Lai izvēlētos kādu no aktīviem iestatījumiem, piespiediet »-« un »+« sensorus (E).)
- **Pēc iestatītā laika beigām** displejā mirgos »00« rādījums; izslēgšanas taimera gadījumā mirgos attiecīgais decimālais punkts. Atskanēs īss skaņas signāls. Lai apstiprinātu un pārtrauktu skaņas signālu, piespiediet jebkuru taustiņu; pēc 2 minūtēm skaņas signāls automātiski izslēgsies.

## Drošības funkcijas un kļūmju kodi

Šī vārīšanas zona ir aprīkota ar drošības sensoriem, kas aizsargā pret pārkaršanu.

Ja temperatūra ir pārāk augsta, uz kādu laiku automātiski var tikt izslēgta atsevišķas vārīšanas zonas vai visa vārīšanas virsma.

### Kļūmes, iespējamie cēloņi, risinājumi

- Skan nepārtraukts skaņas signāls, displejā mirgo Er03 rādījums.
  - Uz sensora virsmas ir uzšļakstījies ūdens vai sensoriem ir uzlikts priekšmets.  
Noslaukiet sensora virsmu.
- Mirgo E/2
  - Gatavošanas zona ir pārkarsusi. Nogaidiet, līdz gatavošanas zona atdziest.
- Mirgo E/3
  - Tiek lietots nepiemērots gatavošanas piederums, kam nepiemīt feromagnētiskas īpašības. Lietojiet citu katlu vai pannu.

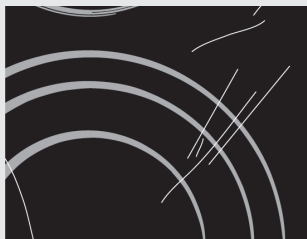


Ja vārīšanas virsma darbojas nepareizi vai uz displeja nav redzami kļūmju simbolu rādījumi, uz dažām minūtēm atvienojiet vārīšanas virsmu no elektrotīkla (izraujiet elektrības padeves vadu vai izslēdziet galveno slēdzi). Pēc tam atkal pieslēdziet to elektrotīklam un ieslēdziet galveno slēdzi.

Ja problēmas neizdodas novērst, sazinieties ar servisa tehniķi.

## STIKLA KERAMIKAS VIRSMAS TĪRĪŠANA UN KOPŠANA

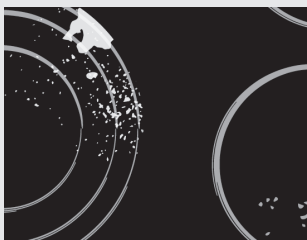
### Tīrīšana



zīm. 1



zīm. 2



zīm. 3

### Keramikas stikla virsmas tīrīšana

Pēc katras **stikla-keramikas virsmas** lietošanas reizes nogaidiet, līdz tā **atdziest** un notīriet to; pretējā gadījumā pat vismazākās ēdiena paliekas tiks iededzinātas karstā virsmā nākamajā plīts lietošanas reizē. **Regulārai keramikas stikla virsmas tīrīšanai un uzturēšanai izmantojiet speciālus tai paredzētus tīrīšanas līdzekļus**, kas pasargātu to no netīrumiem. Pirms katras lietošanas reizes noslaukiet no plīts virsmas un ēdiena gatavošanas traukiem putekļus un citas daļiņas, jo tie var saskrāpēt stikla keramikas virsmu (1. zīm.).

**Uzmanību:** dzelzs skaidu, abrazīvu mazgāšanas sūkļu un abrazīvu mazgāšanas līdzekļu lietošana var saskrāpēt plīts virsmu. Virsmu var sabojāt arī spēcīgu izsmidzinātāju un nepiemērotu šķidro ķīmikāliju izmantošana (1. un 2. zīm.). **Atzīmējumu** var izmantot, lietojot agresīvus vai abrazīvus tīrīšanas līdzekļus vai ēdiena gatavošanas traukus ar bojātu apakšu (2. attēls).

**Nelieli traipi** ir noņemami ar samitrinātu mīkstu lupatiņu, pēc tam virsmu noslaukot sausu (3. zīm.).

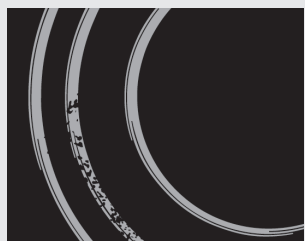
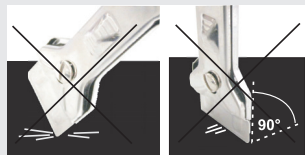
**Ūdens traipi** ir noņemami ar vieglu etiķa šķīdumu, taču ar to nedrīkst slaucīt plīts korpusu (tikai atsevišķiem modeļiem), jo tādā veidā tas var zaudēt savu spīdumu. Nekad neizmantojiet nekāda veida spēcīgus izsmidzinātājus vai kalķakmens noņēmējus (3. zīm.).

**Lielus traipus** var noņemt ar speciāliem tīrīšanas līdzekļiem un speciāliem stikla-keramikas virsmu tīrīšanas piederumiem. Lietojot šos produktus, rūpīgi ievērojiet to ražotāju norādījumus.

**Pārliecinieties, ka tiek noņemti jebkuri mazgāšanas līdzekļu pārpalikumi no plīts virsmas; pretējā gadījumā nākamajā plīts lietošanas reizē tie var tikt iededzināti stikla keramikas virsmā un sabojāt plīts virsmu, kad tā uzkarst (3. zīm.).**



zīm. 4



zīm. 5

Ar kasīkli noņemt ieēdušās un piedegušas ēdiena paliekas (4. attēls). Ar kasīkli jārīkojas uzmanīgi, lai izvairītos no traumām.

**⚠ Kasīkli izmantot tikai tad, ja netīrumus nav iespējams notīrīt ar mitru drāniņu vai speciālajiem stikla keramikas virsmām paredzētajiem tīrīšanas līdzekļiem.**

Turēt kasīkli pareizā leņķī (no 45° līdz 60°). Viegli piespiest kasīkli pret stiklu un slidināt to pāri atzīmējumam, lai tādējādi noņemtu netīrumus. Pārliecināties, lai kasīkļa plastmasas rokturis (ar kādu ir aprīkoti dažu modeļu kasīkļi) nenonāktu saskarē ar karstu gatavošanas zonu.

**⚠ Nespiest kasīkli perpendikulāri pret stiklu un ar kasīkļa galu vai asmeni neskrāpēt plīts virsmu.**

**Cukurs un cukuru** saturoši ēdieni var neglābjami sabojāt keramikas stikla plīts virsmu (5. zīm.), tāpēc cukura un cukuru saturošu ēdienu paliekas ir jānoņem no plīts virsmas nekavējoties, kaut arī sildriņķi vēl varbūt ir karsti (4. zīm.). **Keramikas stikla plīts krāsas dilšana** neietekmē tās darbību un noturību. Vairumā gadījumu tā rodas kā sekas no ēdiena palieku piedegšanas vai no katlu un pannu (it īpaši – gatavošanas trauku ar alumīnija vai vara pamatni) vilkšanas pāri plīts virsmai, un šādu krāsas maiņu ir diezgan grūti novērst.

**Brīdinājums:** Visi iepriekšminētie defekti ir lielākoties estētiska veida un tieši neietekmē iekārtas darbību. Garantija nesedz šādu defektu novēršanas kompensāciju.

## TROKSNIS UN TĀ CĒLOŅI INDUKCIJAS GATAVOŠANAS LAIKĀ

| Trokšņi un skaņas                                       | Cēlonis                                                                                                                                                                                                                                                                               | Risinājums                                                                                                                                                                                    |
|---------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Indukcijas ģenerēts darbības troksnis</b>            | Indukcijas tehnoloģija ir balstīta uz dažu metālu īpašībām elektro-magnētiskā iedarbībā. Tā tiek radītas tā sauktās virpuļstrāvas, kas liek svārstīties molekulām. Šīs svārstības (vibrācijas) tiek pārveidotas siltumā. Atkarībā no metāla veida var būt dzirdami klusināti trokšņi. | Tas ir normāli, un tā nav nekādas kļūdainas darbības izpausme.                                                                                                                                |
| <b>Transformatora dūkoņai līdzīgs troksnis</b>          | Rodas, gatavojot ēdienu ar ļoti augstu jaudas līmeni. Tā iemesls ir enerģijas daudzums, kāds no gatavošanas virsmas tiek pārnesta uz katlu vai pannu.                                                                                                                                 | Pazeminot jaudas līmeni, šis troksnis izzudīs vai pavājināsies.                                                                                                                               |
| <b>Ēdienu gatavošanas trauku vibrēšana un trīcēšana</b> | Šāds troksnis rodas ēdienu gatavošanas traukos (katlos vai pannās), kas ražoti no dažādiem materiāliem.                                                                                                                                                                               | To rada vibrācijas dažādu materiālu slāņu blakus esošajās virsmās. Šis troksnis ir atkarīgs no ēdienu gatavošanas traukiem. Tas var būt dažāds atkarībā no gatavojamā ēdiena apjoma un veida. |
| <b>Ventilatora troksnis</b>                             | Indukcijas elektronisko komponentu pareizā darbībā ir nepieciešama temperatūras regulēšana. Tādēļ ēdienu gatavošanas virsma ir aprīkota ar ventilatoru, kas darbojas ar mainīgu ātrumu atkarībā no uztvertās temperatūras.                                                            | Ventilators var darboties pat pēc tam, kad gatavošanas virsma ir izslēgta, – ja saglabājusies augsta temperatūra.                                                                             |

## Svarīgi brīdinājumi

- Ierīces uzstādīšanu virtuves darba virsmā un tās pievienošanu barošanas avotam drīkst veikt tikai atbilstoši kvalificēts tehniķis.
- Virtuves iekārtas paneļiem un mēbelējuma apmalei, kas aptver plīti, jābūt apstrādātai ar temperatūras izturīgu līmi (100°C), pretējā gadījumā temperatūras nepietiekamas izturības dēļ tie var deformēties vai var nolobīties to krāsojums.
- Plīts gatavošanas virsma ir paredzēta iebūvēšanai virtuves darba virsmā virs virtuves pamatnes 600 mm vai vairāk platumā.
- Pēc iebūvējamās plīts uzstādīšanas pārļiecinieties, ka abi nostiprinājuma elementi ir brīvi pieejami no apakšas.
- Piekārtajiem virtuves elementiem virs gatavošanas virsmas jābūt uzstādītiem tādā attālumā, lai nodrošinātu pietiekami daudz vietas ērtam darba procesam.
- Attālumam starp darba virsmu un pārsegu jābūt vismaz tādā pašam, kā norādīts virtuves pārsega uzstādīšanas instrukcijā, bet nekādā gadījumā mazākam par 650 mm.
- Attālums starp iekārtas malu un blakus esošo augsto virtuves iekārtas korpusu nedrīkst būt mazāks par 40 mm.
- Ja minimālais attālums paliek tāds pats, kāds tas norādīts uzstādīšanas zīmējumos, ir pieļaujama cietu koka dekoratīvo apmaļu izmantošana apkārt darba virsmai aiz iekārtas.
- Minimālais attālums starp iebūvējamo gatavošanas virsmu un aizmugurējo sienu ir norādīts iebūvējamās gatavošanas virsmas uzstādīšanas zīmējumā.

## Putu paplāksnes uzstādīšana

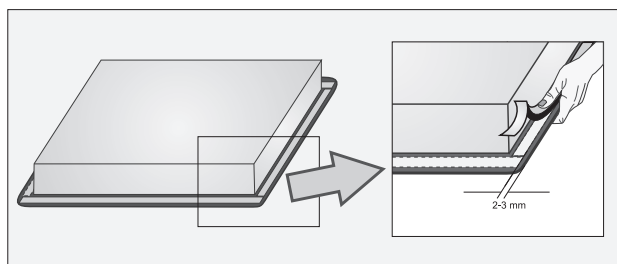
Pirms iekārtas ievietošanas virtuves darba virsmas atvērumā, stikla keramikas (stikla) plīts virsmas apakšpusei vispirms ir jāpiestiprina putu paplāksne (skat. augstāk redzamo attēlu). **Neuzstādiet iekārtu bez putu paplāksnes!**

### Paplāksne iekārtai ir jāpiestiprina šādā veidā:

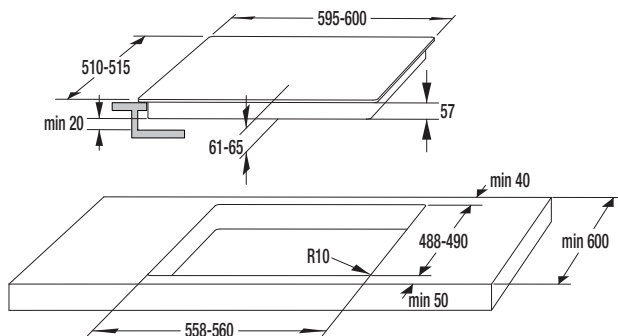
- noņemiet no paplāksnes aizsargplēvēti;
- tad paplāksni piestipriniet stikla virsmas apakšpusei apmēram 2-3 milimetrus no malas (tā, kā tas parādīts attēlā). Paplāksne ir jāpiestiprina gar visām stikla virsmas malām un tā nedrīkst stūros būt dubulta;
- uzstādot paplāksni, pārliecinieties, lai stikls nenonāktu saskarē ar asiem priekšmetiem.

### PIEZĪME

Uz dažām iekārtām paplāksne jau ir uzstādīta.



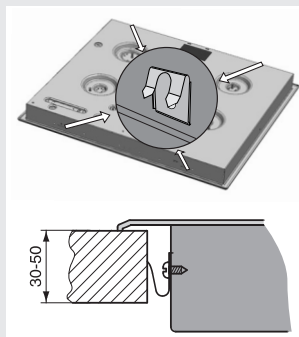
## Izmēri virtuves darba virsmas nogriešanai



- SIVK6

- Plīts gatavošanas virsmu var iebūvēt jebkurās virtuves darba virsmās ar biezumu 30 līdz 50 mm.
- Ja darbvirsmas ir biezākas par 40 mm, tās iekšējais stūris ir jāapgriež (A attēls), lai nodrošinātu pietiekamu gaisa cirkulāciju.
- Ja virtuves darba virsma ir biezāka par 30 mm, plīts virsmas iedobi veidojiet cepeškrāsns vidū, lai darba virsmas priekšējā malā būtu pietiekami daudz brīvas vietas un indukcijas plīts virsma nebūtu saskarē ar cepeškrāsns.
- Ja indukcijas plīts virsmu vēlaties uzstādīt esošā iedobē uz darba virsmas, pārbaudiet, vai iedobe atbilst nepieciešamajiem uzstādīšanas izmēriem (dziļums 56 mm).

## Uzstādīšanas kārtība



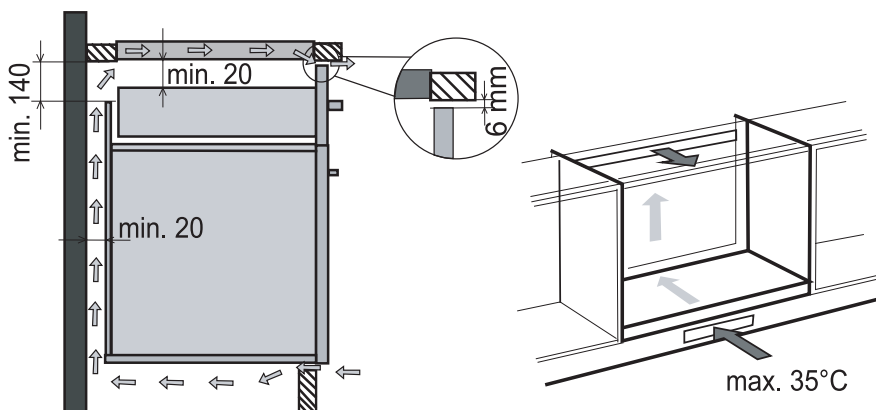
- Darba virsmai jābūt novietotai pilnīgi horizontālā stāvoklī.
- Pienācīgi jāaizsargā izgrieztā atvēruma malas.
- Izmantojot komplektā esošās skrūves 4, piestipriniet komplektā esošos savienojošos kronšteinus 4 pie plīts sildvirsmas priekšējās un aizmugurējās daļas un pie sagatavotā atvēruma.
- Pieslēdziet plīts sildvirsmu elektrības avotam (sk.. Norādījumus plīts sildvirsmas pieslēgšanai elektrības tīklam).
- Ievietojiet sildvirsmu izgrieztajā atvērumā.
- No augšas stingri iespiediet sildvirsmu virzienā uz darba virsmu.
- Fiksējošās skavas pieskrūvēšanai nedrīkst izmantot skrūves, kas garākas par 6,5 mm.

## Virtuves iekārtas apakšējā nodalījuma ventilācijas izejas

- Lai indukcijas plīts elektriskās daļas darbotos pareizi, ir jānodrošina pietiekama gaisa cirkulācija.

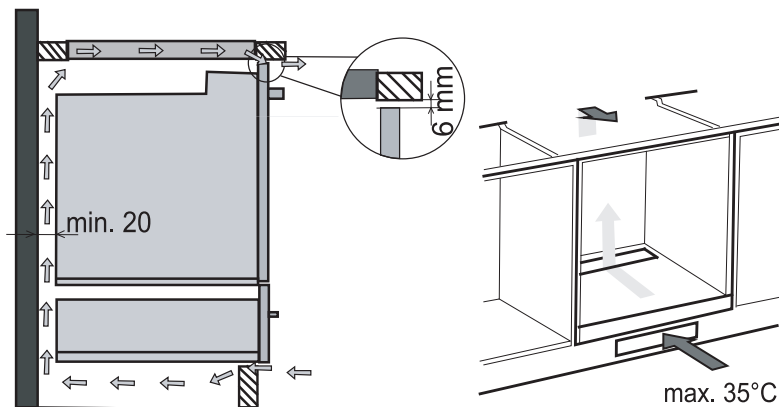
### A Virtuves iekārtas apakšējais nodalījums ar atvilktni

- Apakšējā nodalījuma aizmugurē visā platumā ir jāizgriež vismaz 140 mm augsts caurums. Priekšpusē ir jābūt vismaz 6 mm platai atstarpei visā skapīša platumā.
- Šis plīts apakšā ir uzstādīts ventilators. Ja zem plīts virsmas atrodas atvilktnē, tajā nedrīkst glabāt mazus priekšmetus vai papīrus, jo tie var tikt ierauti ventilatorā; tā var tikt bojāts ventilators vai visa dzesēšanas sistēma. Šajā atvilktnē vai plīts virsmas tuvumā nav ieteicams glabāt arī alumīnija foliju un viegli uzliesmojošas vielas vai šķidrumus (piemēram, aerosolus). Sprādziena draudi! Attālumam starp atvilktnē novietotajiem priekšmetiem un ventilatoru ir jābūt vismaz 20 mm.



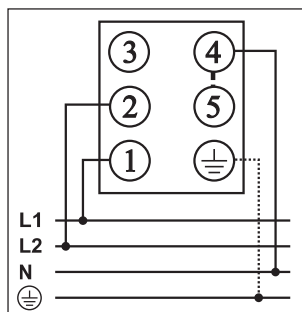
## B Virtuves iekārtas apakšējais nodalījums ar cepeškrānsi

- Zem indukcijas plīts virsmas var uzstādīt EVP4.., EVP2.., tipa cepeškrānsi, kas aprīkots ar dzesēšanas ventilatoru. Pirms cepeškrāsns uzstādīšanas virtuves iekārtas nodalījuma aizmugurējā daļa ir jāizņem. Un priekšpusē ir jābūt vismaz 6 mm platai atstarpei visā skapīša platumā.

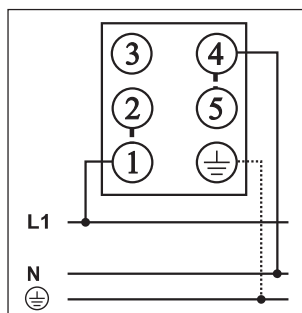


## Uzstādīšanas shēma

380-415V 2N ~ / 50/60 Hz



220-240V ~ / 50/60 Hz



Ierīce ir paredzēta divu fāzu savienojumam; tā var tikt pievienotai arī vienai fāzei.

- **Divu fāzu savienojums**

Ierīkojiet savienojošo pāreju 4. un 5. spailei.

- **Vienas fāzes savienojums**

Ierīkojiet savienojošās pārejas 4. un 5. spailei, un 1. un 2. spailei.

Piezīme: 3. spailei nav savienojuma.

**Pieslēgumu var izveidot šādos veidos:**

- ar gumiju apvilktu pieslēguma vadu, modelis H05 RR-G 4x1,5 ar dzelteniem zaļiem zemējuma vadi;
- ar PVC izolētu pieslēguma vadu, modelis H05 VV-F 4x1,5 ar dzelteniem zaļiem zemējuma vadi; vai ar jebkādiem citiem piemērotiem vadiem.

- Pieslēgšana jāuztiek tikai kvalificētam tehniķim. Zemējuma aizsardzībai jāatbilst spēkā esošajiem normatīviem.
- Pieslēguma spaiļes ir redzamas, kad noņem pieslēguma skapja apvāku.
- Pirms jebkāda pieslēguma mēģinājuma pārbaudiet vai spriegums, kas norādīts uz tehnisko pamatdatu plāksnes, atbilst Jūsu mājas elektrības avota spriegumam.
- Tehnisko pamatdatu plāksne atrodas iekārtas apakšējā daļā.
- Iekārta ir ražota izmantošanai elektrības tīklā ar 230 V ~ lielu maiņstrāvas spriegumu.
- Elektroinstalācijai jābūt aprīkotai ar atdalītāju, kurš spēj atdalīt iekārtu no elektrības tīkla visās vietās, attālumam starp spailēm esot ne mazākam par 3mm atvērtā stāvoklī. To var panākt, izmantojot drošinātājus, drošības slēdžus utt.
- Pieslēgums jāizvēlas saskaņā ar noteikto elektriskā tīkla elektrības daudzuma kapacitāti un drošinātāju jaudu.
- Šādas iekārtas drīkst uzstādīt vienā pusē augstam virtuves skapītim, kura augstums var pārsniegt iekārtas augstumu. Bet otrā iekārtas pusē drīkst atrasties tikai tāds virtuves skapītis, kura augstums ir vienāds ar iekārtas augstumu.
- Uzstādīšanas beigās vadi, pa kuriem plūst strāva, un izolētie vadi ir pienācīgi jānodrošina, lai tiem nevarētu netīšām pieskarties.

## UZMANĪBU!

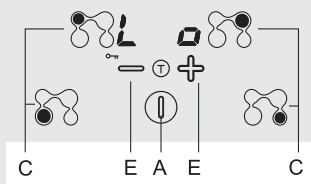
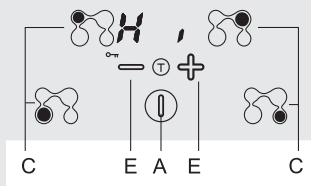
Pirms jebkādu iekārtas remontdarbu veikšanas atvienojiet to no elektrības tīkla. Ņemot vērā elektrības tīkla spriegumu, iekārta jāpieslēdz saskaņā ar pievienoto shēmu. Zemējuma vads (PE) jāpieslēdz spaiļei, kura ir marķēta ar zemējuma simbolu  $\perp$ .

Pieslēguma vads jāizvelk caur papildus drošības ierīci, kas pasargā to no nejaušas izraušanas. Pabeidzot uzstādīšanu, ieslēdziet visus sildriņķus uz aptuveni 3 minūtēm, lai pārbaudītu, vai tie darbojas pareizi.

Lietojiet plakanu skrūvgriezi, lai atvērtu savienojuma skavu. Elektriskajiem savienojumiem izmantojiet komplektā iekļautās savienojošās pārejas.

### Vienas fāzes savienojums ar jaudas ierobežotāju (tikai modelim ar četrām gatavošanas zonām)

- Ja jūsu mājas elektrotīkla drošinātājs nenodrošina 32 ampēru strāvu, plīts virsmai ir iespējams ieslēgt jaudas ierobežotāja funkciju, lai strāva nepārsniegtu 16 A.
- Ja ir ieslēgts jaudas ierobežotājs, katrai gatavošanas zonai var palielināt jaudu tik tālu, līdz ir sasniegts kopējais jaudas limits. Kad ir sasniegts kopējais jaudas limits, plīts virsma atskaņo skaņas signālu un mirgo iestatījumu displejs.
- Iestatījumu var aktivizēt divas minūtes pēc plīts virsmas pieslēgšanas elektrotīklam (ierīce ir jāizslēdz un jāatbloķē).
- Vienlaicīgi piespiediet visus taustiņus (sensors), lai izvēlētos gatavošanas zonas, un turiet tos nospiežus 3 sekundes, līdz atskan īss skaņas signāls. Displejā tiks attēlots „Hi” rādījums, kas apzīmē augstu jaudu „High”.
- Piespiediet „-” vai „+” sensoru, lai mainītu iestatījumu uz „Lo”, kas apzīmē zemu jaudu „Low”.
- Lai apstiprinātu iestatījumu, atkārtoti pieskarieties visiem taustiņiem, lai izvēlētos gatavošanas zonas, un 3 sekundes turiet nospiežus attiecīgos taustiņus. Atskanēs īss skaņas signāls, un izdzīsīs displeja rādījumi.
- Saglabāts zemas jaudas iestatījums. Ja vēlaties mainīt šo iestatījumu, uz dažām sekundēm atvienojiet ierīci no strāvas.

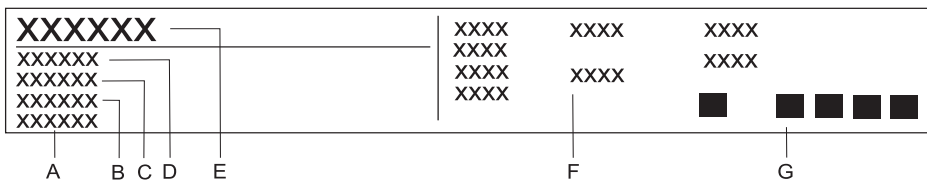


**Piezīme:** iestatījumu maiņas procesu var atcelt, piespiežot ieslēgšanas / izslēgšanas taustiņu (A), vai arī pēc vienas minūtes iestatījumu maiņa tiek automātiski atcelta. Saglabājas iepriekšējais iestatījums.

**Piezīme:** ja divām gatavošanas zonām ir iestatīts „P” jaudas līmenis, otras divas gatavošanas zonas nevar lietot. Ja jūs vēlaties vienlaikus lietot visas četras gatavošanas zonas, katrai gatavošanas zonai var iestatīt maksimums 7. jaudas līmeni.

# TEHNISKIE RĀDĪTĀJI

## Parametru plāksne



- A Sērijas numurs
- B Kods
- C Modelis
- D Tips
- E Preču zīme
- F Tehniskā informācija
- G Atbilstības indikācijas / simboli

IERĪCES SPECIFIKĀCIJA VAR TIKT MAINĪTA BEZ  
IEPRIEKŠĒJA BRĪDINĀJUMA BEZ IETEKMES UZ IERĪCES  
EKSPLOATĀCIJU.

Ierīces lietošanas instrukcijas pieejamas arī mūsu mājaslapā  
[www.gorenje.com](http://www.gorenje.com) / < <http://www.gorenje.com> />



