

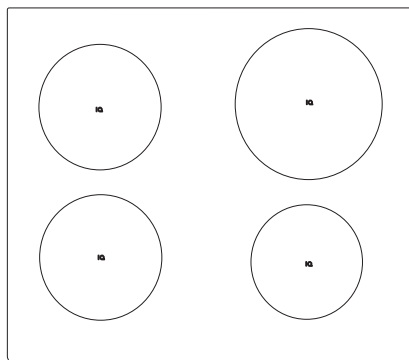
gorenje

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.



INFORMĀCIJA

Informācija, padoms vai ieteikums



BRĪDINĀJUMS!

Brīdinājums – vispārējs apdraudējums

Saturs

Drošības pasākumi	4
Iekārtas apraksts	7
Tehniskie dati	7
Pirms pirmās lietošanas	7
Plīts virsma	8
Plīts virsmas izmantošana	11
Vadības bloks	11
Gatavošanas virsmas ieslēgšana	12
Gatavošanas zonu ieslēgšana	12
Gatavošanas zonas iestatījumu izmaiņšana	12
Automātiska strauja uzkaršēšana	12
Apvienota gatavošanas zona	13
Pannas vai katla novietojuma atpazīšana ar automātisku gatavošanas zonu apvienošanu	14
Gatavošanas jaudas līmeņa maiņa, pārvietojot gatavošanas trauku	15
Palielinātas jaudas funkcija	16
Aizsardzība pret pārkaršanu	17
Automātiska izslēgšana	17
Atmiņas funkcija	17
Gatavošanas procesa pauzēšana, izmantojot funkciju “apturēšana/sākšana” (pauzēšana)	17
Bērnu drošības funkcija / bloķēšana	17
Taimera funkcijas	18
Automātiskās gatavošanas programmas – IQ funkcija	20
Gatavošanas zonas izslēgšana	23
Atlikušā siltuma indikators	23
Maksimālais gatavošanas ilgums	23
Visas plīts virsmas izslēgšana	23
Lietotāja iestatījumi	24
Tīrīšana un apkope	26
Traucējummeklēšanas un kļūmju tabula	27
Trokšņi, gatavojot uz indukcijas virsmas	28
Drošības funkcijas un kļūdu attēlošana	29
Iebūvējamās gatavošanas virsmas uzstādīšana	30
Uzstādīšana	30
Gaisa ventilācijas atveres apakšējā virtuves skapī	31
Vienlīmeņa uzstādīšana darbvirsnā	32
Porainās paplāksnes uzstādīšana	36
Gatavošanas virsmas pievienošana elektrotīklam	37
Elektroshēma	37
Likvidēšana	39

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.

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

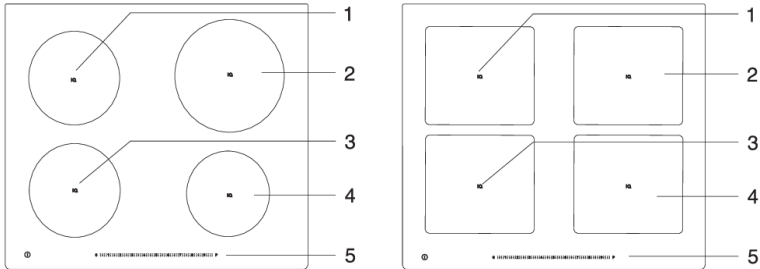
Ierīcei jābūt pieslēgtai pie stacionāras elektroinstalācijas, kurā iekļauta atvienošanas funkcija. Stacionārajai elektroinstalācijai jābūt uzstādītai atbilstoši noteikumiem.

Iekārtas apraksts

(atkarībā no modeļa)

💡 INFORMĀCIJA

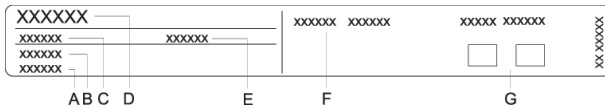
Tā kā ierīcēm, par kurām veidoti šie norādījumi, var būt atšķirīgs aprīkojums, rokasgrāmatā var būt aprakstītas dažas funkcijas vai aprīkojums, kāda jūsu ierīcei nav.



1. Indukcijas gatavošanas zona aizmugurē pa kreisi
2. Indukcijas gatavošanas zona aizmugurē pa labi
3. Indukcijas gatavošanas zona priekšpusē pa kreisi
4. Indukcijas gatavošanas zona priekšpusē pa labi
5. 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, noīriet 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 iekļāvusi vai iekļāvusi. 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

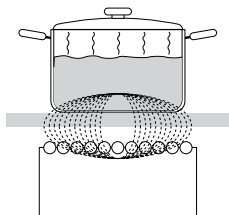
Gatavošanas zonas sildīšanas jaudu var iestatīt 18 dažādos līmeņos (atkarībā no modeļa). Tabulā sniegti dažī piemēri katra līmeņa izmantošanai.

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 šķidrums. 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



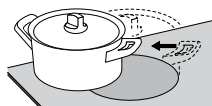
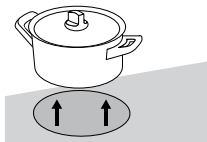
- Gatavošanas virsma ir aprīkota ar ļoti efektīvām indukcijas gatavošanas zonām. Karstums tiek ģenerēts tieši pannas vai katla apakšpusē, kur tas ir visvairāk nepieciešams. Tādējādi tiek novērsti karstuma zudumi, kas rastos, karsējot stikla keramikas virsmu. Jaudas patēriņš ir ievērojami zemāks nekā 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.

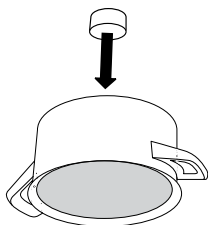
Neizmantojiet karsta stikla keramikas virsmas tīrīšanai mazgāšanas līdzekļus vai citus tīrītājus, jo tā iespējams sabojāt virsmu.

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

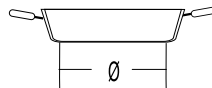
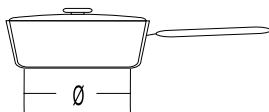
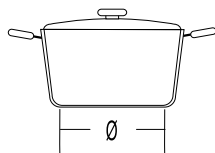


- Indukcija darbosies pareizi tikai tad, ja lietojat piemērotus gatavošanas traukus.
- Katlam vai pannai noteikti jāatrodas gatavošanas zonas centrā
- Piemēroti gatavošanas trauki: no tērauda izgatavoti gatavošanas trauki, emaljētas tērauda pannas vai katli vai čuguna pannas vai katli.
- Nepiemēroti 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.

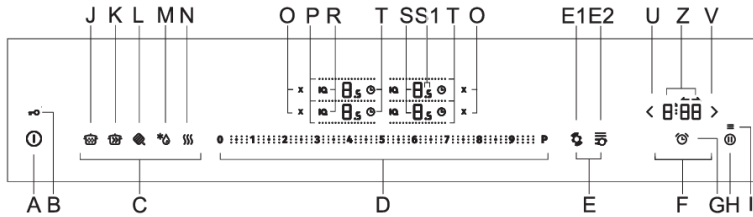
Gatavošanas zona	Minimālais trauka apakšpuses diametrs
Ø 160 mm	Ø 90 mm
Ø 180 mm	Ø 90 mm
Ø 210 mm	Ø 110 mm
190 x 210 mm	Ø 110 mm
Bridge (octa)	Ø 230 mm

Pannas apakšpusei jābūt plakanai.



Plīts virsmas izmantošana

Vadības bloks



A Plīts virsmas ieslēgšanas/izslēgšanas taustiņš

B Vadības bloka bloķēšana / bērnu drošības funkcija

C IQ funkcijas

D Slīdnis

E Viedās funkcijas

E1 Gatavošanas trauka vietas atpazīšana ar automātisko gatavošanas trauka vietas atpazīšanas funkciju un gatavošanas zonu automātiskā savienošana

E2 Gatavošanas jaudas līmeņa mainīšana, pārvietojot pannu

F Taimera funkcijas

G Programmu taimera iestatīšanas taustiņš

H Apturēšanas/sākšanas un atsaukšanas funkcija

I Iestatījumi

J Lēnā gatavošana

K Gatavošana lielā daudzumā ūdens

L Cepšana/apcepšana

M Saldētas pārtikas atļaidināšana

N Ēdiena siltuma saglabāšana

O Gatavošanas zonas straujas izslēgšanas taustiņš

P Savienotās zonas displejs

R IQ funkcijas ieslēgšanas un displeja taustiņš

S Jaudas līmeņa/atlikušā siltuma displejs

S1 Pussolis

T Programmas taimera ieslēgšanas taustiņš

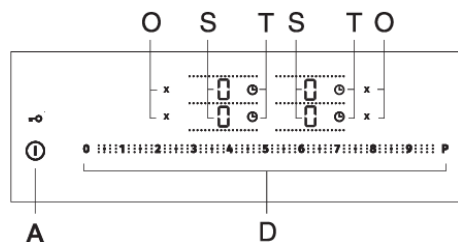
U Taimera iestatījumu samazināšanas taustiņš

V Taimera iestatījumu palielināšanas taustiņš

Z Taimera displejs

Displeja bloki darbojas arī kā iestatījumu noregulēšanas taustiņi.

Gatavošanas virsmas ieslēgšana



Novietojiet gatavošanas trauku uz plīts virsmas. Lai ieslēgtu plīti virsmu, skariet (A) taustiņu. Visu gatavošanas zonu displejs (S) parādīsies zīme "0". Atskanēs īss akustisks signāls.



INFORMĀCIJA

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

Gatavošanas zonu ieslēgšana

- Pieskarieties vajadzīgās gatavošanas zonas displeja blokam. Atlasītais displeja bloks iemirgosies, leģaismosies slīdņa (D) taustiņi, tomēr gaisma būs nespodra (tikai dažiem modeļiem).
- Nākamo piecu sekunžu laikā pieskarieties atlasītajai zonai/vietai uz slīdņa (D). Displejs pārtrauks mirgot un tiks parādīts faktiskais jaudas līmenis. Blakus atlasītās gatavošanas zonas jaudas līmeņa displejam (S) tiks parādītas taimera (T) funkcijas un straujās izslēgšanas taustiņš (O). Abi displeji ir apgaismoti, tomēr gaisma ir nespodra.
- Gatavošanas zona joprojām ir ieslēgta.
- Ja gatavošanas virsma izvēlētajā gatavošanas zonā neatpazīst pannu vai katlu, tiek parādīts simbols "E". Ja 2 minūšu laikā uz izvēlētas gatavošanas zonas netiek uzlikta pannā vai katls, šī gatavošanas zona automātiski izslēgsies.

Gatavošanas zonas iestatījumu izmaiņš

Atlasiet vajadzīgo zonu, piespiežot jaudas līmeņa displeja bloku (S). Jaudas līmeni var iestatīt, paslīdinot ar pirkstu vai tieši pieskaroties zonai vai vietai uz slīdņa (D).

Divas vertikāli blakus esošas gatavošanas zonas (viena aiz otras)

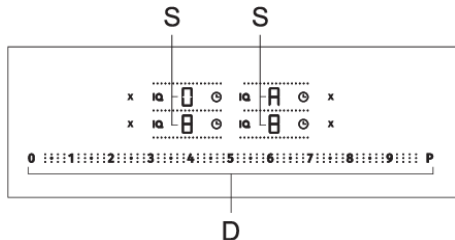
- Palielinātās jaudas funkciju nevar ieslēgt vienlaikus abām gatavošanas zonām plīts virsmas vienā pusē (t.i., abām kreisās puses gatavošanas zonām vai abām labās puses gatavošanas zonām), jo tas izraisīs strāvas pārslodzi.
- Ja vienā no gatavošanas zonām jau ir iestatīta palielinātās jaudas funkcija, otras gatavošanas zonas maksimālais pieejamais jaudas līmenis ir 9.

Automātiska strauja uzkaršēšana

Visas gatavošanas zonas ir aprīkotas ar īpašu mehānismu, kas, neatkarīgi no faktiskā jaudas iestatījuma, gatavošanas sākumā gatavošanas jaudai iestata maksimālo līmeni. Pēc brīža gatavošanas zonas jauda pārslēdzas atpakaļ uz sākotnēji iestatīto līmeni. Automātisku strauju uzkaršēšanu var ieslēgt katrai gatavošanas zonai un katram gatavošanas jaudas līmenim, izņemot līmeņus "9" un "P".

Automātiskā straujas uzkaršēšanas funkcija ir piemērota ēdieniem, kas jāuzkaršē un pēc tam jāgatavo ilgāku laiku, un kuriem nav nepieciešama pastāvīga uzraudzība.

Automātiskā straujas uzkaršēšanas funkcija ir piemērota ēdieniem, kas jāuzkaršē un pēc tam jāgatavo ilgāku laiku, un kuriem nav nepieciešama pastāvīga uzraudzība.



Plīts virsma ir ieslēgta, un uz gatavošanas zonām ir novietots piemērots gatavošanas trauks. Izvēlieties vajadzīgo gatavošanas zonu, kas jāizslēdz (displeja blokā jāparādās zīmei "0"). Lai iestatītu jaudu, piespiediet uz slīdņa attiecīgo vietu un aptuveni 3 sekundes turiet pirkstu piespiestu. Uz jaudas līmeņa displeja tiks attēlota zīme "A" un izvēlētais jaudas līmenis. Kad automātiskajai straujajai uzsildīšanai paredzētais laiks beidzas, gatavošanas zona automātiski pārslēdzas uz izvēlēto līmeni, kas pēc tam tiks pastāvīgi parādīts.

Automātiskas straujas uzkaršēšanas tabula

Jaudas līmenis	1	1,5	2	2,5	3	3,5	4	4,5	5	5,5	6	6,5	7	7,5	8	8,5
Atbilstošais straujas uzkaršēšanas ilgums (sek.)	40	60	70	100	120	150	180	220	260	300	430	400	120	150	195	200

Automātiskas straujas uzkaršēšanas izslēgšana

Ja automātiskas straujas uzkaršēšanas laikā tiek samazināta gatavošanas jauda, šai gatavošanas zonai automātiska strauja uzkaršēšana tiks izslēgta.

Automātisko funkciju iespējams ieslēgt, atlasot attiecīgo gatavošanas zonu un samazinot jaudas līmeni līdz "0". Pēc tam iestatiet jauno jaudas līmeni.

Apvienota gatavošanas zona

(atkarībā no modeļa)

- Dažos modeļos ir iespējams divas gatavošanas zonas apvienot vienā lielā savienotā gatavošanas zonā. Tādējādi uz apvienotā gatavošanas laukuma var novietot lielu ovālu katlu vai pannu. Gatavošanas traukam jābūt pietiekami lielam, lai tā pamatne segtu abus augšējās un apakšējās gatavošanas zonas centrus.
- Maksimālais pannas izmērs: 40 x 25 cm. Lai karstums tiktu sadalīts vienmērīgi, ieteicams izmantot cepamtrauku vai pannu ar smagu apakšpusi. Gatavošanas laikā trauks vai panna sakarsīs. Ievērojiet piesardzību, lai novērstu apdegumus.
- Novietojot cepamtrauku uz gatavošanas virsmas, pārlicinieties, ka tas nenosedz vadības moduli.



INFORMĀCIJA

Pannai vai katlam vienmēr jānosēd gatavošanas zonas centrs!

Apvienotās gatavošanas zonas ieslēgšana

- Ieslēdziet plītni, piespiežot sensoru ieslēgt/izslēgt (A).

- Gatavošanas zonām, ko vēlaties savienot, jābūt izslēgtām.
- Pieskarieties izvēlētajam jaudas līmeņa displejam, lai atlasītu pirmo gatavošanas zonu. Tūlīt pēc tam pieskarieties tās blakus gatavošanas zonas displeja blokam, kuru vēlaties savienot ar pirmo zonu.
- Iegaismotās līnijas norāda to savienoto gatavošanas zonu, kurai būs iegaismots tikai zemākā jaudas līmeņa displeja bloks, norādot mirgojošu "0"; iegaismotā līnija starp gatavošanas zonām izzudīs.
- Ar slīdni iestatiet savienotajai zonai vēlamo jaudas līmeni.
- Lai vēlāk mainītu šo gatavošanas jaudu, vispirms piespiediet apakšējās gatavošanas zonas displeja bloku.

INFORMĀCIJA

Apvienotā gatavošanas zona neļauj veikt darbības ar jaudas palielinājumu; lielākais pieejamais jaudas līmenis ir 9.

Apvienotās gatavošanas zonas izslēgšana

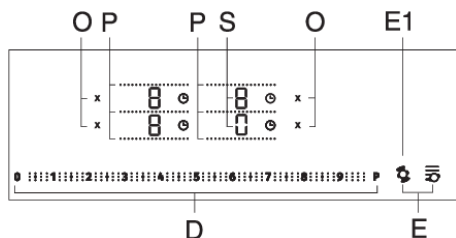
Iestatiet savienotās gatavošanas zonas jaudas līmeni uz "0" vai ar taustiņu (O) izslēdziet gatavošanas zonu. Displeja blokā tiks parādīta vērtība "0". Pēc dažām sekundēm visas gatavošanas zonas atkal darbosies neatkarīgi.

INFORMĀCIJA

Ja divas gatavošanas zonas ir savienotas, bet ne uz vienas no gatavošanas zonām nav gatavošanas trauka, pēc 2 minūtēm savienotā zona tiks sadalīta. Neaktīvā zona tiks izslēgta.

Pannas vai katla novietojuma atpazīšana ar automātisku gatavošanas zonu apvienošanu

(tikai dažiem modeļiem)



Gatavošanas trauku atpazīšana tiek automātiski aktivizēta 10 sekundes pēc iekārtas ieslēgšanas. Ja uz plīts virsmas atrodas gatavošanas trauks, gatavošanas trauka atpazīšanas funkcija atpazīs tā atrašanās vietu un automātiski savienos gatavošanas zonas atkarībā no gatavošanas trauka lieluma. Divas blakus esošas gatavošanas zonas var sapludināt vienā lielā gatavošanas zonā. Tikai apakšējās gatavošanas zonas displeja bloks būs aktīvs un redzams, un tajā tiks E parādīts mirgojošs cipars "0". Atdalošā līnija (P) izzudīs.

Tagad ir iespējams izmantot slīdni jaudas līmeņa iestatīšanai. Gatavošanas trauka atpazīšanas taustiņš (E1) ir iegaismots, tomēr gaisma ir nespodra. Automātiska gatavošanas zonu savienošana ir iespējama vertikāli blakus esošām gatavošanas zonām. Automātisku gatavošanas trauka atpazīšanu var jebkurā laikā aktivizēt uz 10 sekundēm, piespiežot gatavošanas trauka atpazīšanas taustiņu (E1). Automātiska gatavošanas trauka atpazīšana un automātiska gatavošanas zonu savienošana ir iespējama tikai tām gatavošanas zonām, kuras vēl nav aktivizētas. Gatavošanas zonu savienošanas funkciju var izslēgt, iestatot jaudas līmeni uz "0" vai piespiežot attiecīgo deaktivizēšanas taustiņu (O). Šo funkciju var lietot, ja gatavošanas trauks jau ir novietots uz plīts virsmas vai ja plīts virsma ir tukša.

Uz plīts virsmas nav gatavošanas trauka:

- Vleslēdziet plīts virsmu. Visas gatavošanas zonas ir iestatītas uz »0«.
- Novietojiet gatavošanas trauku uz jebkuras gatavošanas zonas. Gatavošanas zonai, uz kuras novietots gatavošanas trauks, sāk mirgot cipars »0«. Tagad ir iespējams izmantot slīdni jaudas līmeņa iestatīšanai. Funkcija automātiski savieno gatavošanas zonas atkarībā no gatavošanas trauka lieluma.
- Tāpat iespējams rīkoties arī ar nākamo pannu vai katlu, izmantojot tādas pašas darbības.
- Šī funkcija ļauj ātrāk iestatīt jaudas līmeni. Vienkārši novietojiet gatavošanas trauku uz jebkuras gatavošanas zonas, un zona automātiski atpazīs gatavošanas trauku.

Uz plīts virsmas jau ir novietots gatavošanas trauks:

- Ieslēdziet gatavošanas virsmu.
- Tās gatavošanas zonas displeja blokā, uz kuras novietots gatavošanas trauks, mirgos cipars »'0«. Tagad ir iespējams izmantot slīdni jaudas līmeņa iestatīšanai.
- Ja uz gatavošanas zonas novietoti vairāki gatavošanas trauki, iekārta automātiski turpinās procesu, atlasot nākamo zonu. Uz nākamās gatavošanas zonas displeja bloka mirgos cipars »0«.

Pieskaroties gatavošanas zonas atlasē taustiņam, tiek deaktivizēta automātiskā gatavošanas trauka atpazīšana, un iekārta pārslēdzas uz manuālo iestatījumu režīmu.

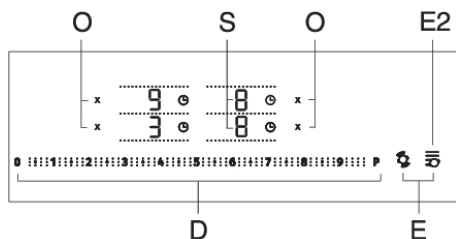


BRĪDINĀJUMS!

Pirmo 10 sekunžu laikā automātisko atpazīšanas sistēmu var ieslēgt, izmantojot lietotāja iestatījumos parametru "Aut".

Gatavošanas jaudas līmeņa maiņa, pārvietojot gatavošanas trauku

(tikai dažiem modeļiem)



Gatavošanas jaudas līmeņa maiņa, pārvietojot gatavošanas trauku, ir iespējama tikai dažiem modeļiem gatavošanas zonas kreisajā pusē. Pieskaroties atlasītās kreisās puses gatavošanas zonas jaudas līmeņa displejam, kas sāks mirgot. Iegaismosies jaudas regulēšanas funkcijas taustiņš, kas ļauj regulēt jaudu, pārvietojot gatavošanas trauku (vadība, izmantojot gatavošanas trauka pārvietošanu) (E2). Piespiediet šo taustiņu, lai ieslēgtu funkciju. Abas kreisās puses gatavošanas zonas ir aktivizētas kā atsevišķas plašas gatavošanas zonas ar vairākiem iepriekš iestatītiem jaudas līmeņiem: apakšējā zona ar 9. līmeni, augšējā zona ar 3. līmeni.

Gatavošanas trauka pārvietošanas vadības taustiņš ir pilnībā iegaismots. Vēlāk šo abu gatavošanas zonu jaudas līmeņim var noregulēt jaunas vērtības, veicot tās pašas darbības kā parastai jaudas līmeņu maiņai. Gatavošanas trauka pārvietošanas vadības funkciju var izslēgt, piespiežot šīs gatavošanas zonas straujās izslēgšanas taustiņu (O) vai iestatot jaudas līmeni uz "0".

Palielinātas jaudas funkcija

(atkarībā no modeļa)

Lai paātrinātu ēdiena gatavošanu, gatavošanas zonās var ieslēgt jaudas palielinājumu. Tas ļaus strauji uzkarstēt lielu daudzumu ēdiena, izmantojot papildu jaudu. Jaudas palielinājums nav aktīvs ilgāk par 5 minūtēm; pēc tam jaudas līmenis automātiski tiek samazināts līdz 9. Ja plīts virsma nav pārāk karsta, 5 minūtes pēc jaudas palielinājuma izslēgšanas to var atkal ieslēgt. Lai nepieļautu pārkaršanu, elektroniskā vadības funkcija var automātiski priekšlaikus izslēgt Power Boost un pazemināt jaudas līmeni līdz 9.

Jaudas palielinājuma ieslēgšana

- Izvēlieties gatavošanas zonu un pieskarieties slīdnim (D) pie simbola »P«.
- Uz jaudas līmeņa displeja parādīsies „P”.
- Palielinātas jaudas funkcija ir ieslēgta.


Jaudas palielinājuma izslēgšana

- Palielinātās jaudas funkcijas izslēgšana
- Pazeminiet jaudas līmeni.

Aizsardzība pret pārkaršanu

- Gatavošanas virsma ir aprīkota ar dzesēšanas ventilatoru, kas gatavošanas laikā dzesē elektroniskos komponentus. Ventilators var darboties vēl kādu brīdi arī pēc gatavošanas procesa beigām.
- Indukcijas plīts virsma ir aprīkota arī ar iebūvētu aizsargierīci pret pārkaršanu, kas aizsargā elektroniskos komponentus pret sabojāšanu. Aizsargierīce darbojas vairākos veidos. Kad gatavošanas zonā temperatūra ievērojami paaugstinās, gatavošanas jauda tiek automātiski samazināta. Ja ar to nepietiek, gatavošanas zonas jauda turpina samazināties, vai arī aizsargmehānismi gatavošanas zonu izslēdz pilnībā. Tādā gadījumā displeja bloks rādīs “F2”. Kad plīts virsma ir atdzisusi, tās kopējā jauda atkal būs pieejama.

Automātiska izslēgšana

Ja ēdiena gatavošanas laikā taustiņi ir pārāk ilgi aktivizēti (piem., ir izšķakstījies šķidrums vai uz sensora taustiņiem novietots priekšmets), pēc 10 sekundēm visas gatavošanas zonas tiks izslēgtas. Displejā iemirdzēsies simbols .

Priekšmeti no sensoru taustiņiem jānoņem vai izšķakstītais šķidrums jānotīra 2 minūšu laikā, pretējā gadījumā plīts virsma izslēgsies automātiski. Pēdējos iestatījumus var atjaunot, izmantojot atmiņas funkciju, proti, lietojot taustiņu Stop&Go (H).

Atmiņas funkcija

Šī funkcija ļauj atgūt visus gatavošanas zonas iestatījumus, ja gatavošanas virsma nejauši tikusi izslēgta. Tomēr to iespējams izdarīt tikai piecu sekunžu laikā pēc gatavošanas virsmas izslēgšanas.

- Lai atkal ieslēgtu plīts virsmu 5 sekunžu laikā pēc tās izslēgšanas, izmantojiet ieslēgšanas/izslēgšanas taustiņu (A). Displejā 5 sekundes mirgos taustiņš (H). Šajā laikā piespiediet šo taustiņu, un tiks atjaunoti visi iestatījumi, kas bija aktīvi tieši pirms plīts virsmas izslēgšanas.

Gatavošanas procesa pauzēšana, izmantojot funkciju “apturēšana/sākšana” (pauzēšana)

Funkciju Stop&Go var izmantot, lai līdz 10 minūtēm apturētu visas gatavošanas virsmas darbību. Visas gatavošanas zonas uz neilgu laiku tiks automātiski izslēgtas. To var ērti izmantot, piemēram, ja kāda katla saturs ir pārvārijies pāri malām un vēlaties notīrīt gatavošanas virsmu.

Pauzēšanas (apturēšanas/sākšanas) funkcijas ieslēgšana

Vismaz viena vai vairākas gatavošanas zonas ir aktīvas. Pieskarieties apturēšanas/sākšanas (H) taustiņam. Atskanēs īss akustisks signāls. Uz displeja sāks mirgot visi iestatījumi; pauzēšanas taustiņš būs iegaismots un arī mirgos. Visi programmas taimera vai minūšu atgādnēs iestatījumi ir apturēti. Visi taustiņi ir neaktīvi, izņemot pauzes (apturēšanas sākšanas) taustiņu un ieslēgšanas/ izslēgšanas taustiņu. Ja 10 minūšu laikā neviens taustiņš netiks piespiests, visas aktīvās gatavošanas zonas tiks automātiski izslēgtas.

Pauzes izbeigšana/apturēšanas/sākšanas funkcijas izslēgšana

Piespiediet pauzes taustiņu vēl pirms ir pagājušas 10 minūtes. Plīts virsma turpina darboties ar tiem pašiem iestatījumiem kā pirms pauzes.

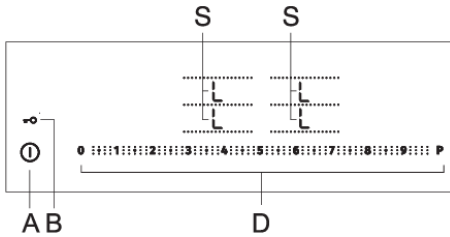
Bērnu drošības funkcija / bloķēšana

Plīts virsmu var nobloķēt pret neparedzētu ieslēgšanu.



INFORMĀCIJA

Plīts virsmai jābūt izslēgtai vai jāatrodas gaidstāves režīmā.



Bloķēšanas funkcijas ieslēgšana

Plīts virsmai jābūt izslēgtai vai ieslēgtai gaidīšanas režīmā. Ieslēdziet plīts virsmu, piespiežot ieslēgšanas taustiņu (A). Piespiediet bērnu drošības funkcijas taustiņu (B) un 3 sekundes turiet to piespiestu. Visu gatavošanas zonu displejos uz 5 sekundēm parādīsies zīme "L". Plīts virsma ir bloķēta. Pēc 5 sekundēm plīts virsma automātiski izslēgsies gaidīšanas režīmā.

Bloķēšanas funkcijas izslēgšana

Plīts virsmas vadību var bloķēt tādā pašā veidā (pretējā secībā). Ieslēdziet gatavošanas virsmu, pieskaroties ieslēgšanas/izslēgšanas taustiņam. Visās gatavošanas zonās parādīsies zīme "L". Piespiediet bērnu drošības funkcijas taustiņu (B) un 3 sekundes turiet to piespiestu. Visu gatavošanas zonu displejos parādīsies zīmes "L" vietā parādīsies zīme "0". Plīts virsma ir gatava lietošanai.

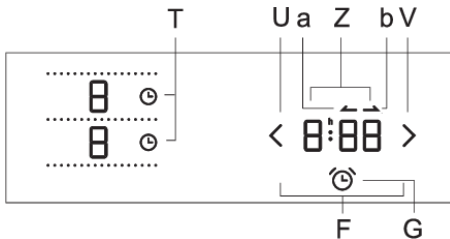
ievērojiet! Ja bērnu drošības funkcija ir ieslēgta lietotāja iestatījumu režīmā (skat. sadaļu "Lietotāja iestatījumu režīms", plīts virsma tiks automātiski bloķēta ikreiz, kad tiks izslēgta.



INFORMĀCIJA

Lai nepieļautu plīts virsmas netīšu izslēgšanu, pirms tīrīšanas ieslēdziet bloķēšanas funkciju.

Taimera funkcijas



Šī funkcija ļauj izmantot divus darba režīmus.

- Minūšu atgādes (atpakaļskaitīšanas taimera) iestatīšanas funkcija attiecas uz visu plīts virsmu. Iestatītajam laika beidzoties, funkcija atskaņos signālu.
- Programmu taimera iestatījums, kas attiecas uz izvēlēto gatavošanas zonu. Katrai gatavošanas zonai ar iestatīt atsevišķu taimeri. Kad iestatītais laiks pagājis, gatavošanas zona tiek automātiski izslēgta.

1 Minūšu atgāde (vai atpakaļskaitīšanas taimeris)

Minūšu atgāde darbojas neatkarīgi un nav saistīta ar gatavošanas zonu darbību. Kad iestatīts atlikušā laika taimeris, tas turpinās atlikušā laika skaitīšanu arī tad, ja gatavošanas virsma ir izslēgta. Minūšu atgādni var izslēgt tikai tad, ja ir ieslēgta gatavošanas virsma.

Minūšu atgādes (atpakaļskaitīšanas taimera) ieslēgšana

Plīts virsma ir ieslēgta.

- Pieskaroties minūšu atgādes selektortaustiņam. Taustiņš sāks mirgot.

- Taimera displejā tiks parādīta vērtība "0:00".
- Iestatiet gatavošanas ilgumu, izmantojot taustiņus (U) un (V). Ja desmit sekunžu laikā gatavošanas ilgums nav iestatīts, minūšu atgārne automātiski izslēgsies.
- Ja minūšu atgārne ir ieslēgta, minūšu atgārdnes selektortaustiņš ir pilnībā iegaismots.
- Minūšu atgārdne paliks aktīva arī tad, ja plīts virsma tiks izslēgta.

Laika atpakaļskaitīšanas taimera deaktivizēšana

- Ja plīts virsma ir izslēgta, vispirms pieskarieties taustiņam ieslēgt/izslēgt, lai ieslēgtu plīts virsmu.
- Vienlaikus pieskarieties (U) un (V) taimera/minūšu atgārdnes iestatīšanas taustiņiem. Vai arī:
- Pieskarieties (U) taimera/minūšu atgārdnes iestatīšanas taustiņam un turiet to piespiestu, līdz displeja blokā parādās vērtība "0:00".

2 Programmas taimeris

Programmas taimeris atvieglo gatavošanu, ļaujot aplūkot un iestatīt gatavošanas laiku izvēlētajai gatavošanas zonai. Kad taimeri iestatītais laiks būs pagājis, gatavošanas zona automātiski izslēgsies un tiks atskaņots skaņas signāls. Izslēdziet skaņas signālu, pieskaroties jebkuram taustiņam; vai arī pēc noteikta laika posma tas izslēgsies automātiski. Izslēgšanas programmas taimeri iespējams neatkarīgi iestatīt visām gatavošanas zonām. Programmas taimeri iespējams iestatīt tikai ieslēgtai gatavošanas zonai.

Gatavošanas ilguma parādīšana – hronometrs

Plīts virsma ir ieslēgta.

- Piespiediet vēlamās aktīvās gatavošanas zonas selektora taustiņu (T). Taustiņš sāk mirgot.
- Uz taimera displeja bloka tiek parādīts laiks, kas pagājis kopš attiecīgās gatavošanas zonas ieslēgšanas, un laika atskaites simbols (b).

Programmas taimera iestatīšana

Plīts virsma ir ieslēgta.

- Piespiediet vēlamās aktīvās gatavošanas zonas selektora taustiņu (T). Taustiņš sāk mirgot.
- Tiek parādīts laiks, kas pagājis kopš gatavošanas zonas ieslēgšanas "1:15", kā arī laika uz priekšu skaitīšanas simbols (a).
- Lai iestatītu gatavošanas ilgumu uz "0:00", kā arī atpakaļskaitīšanas simbolu, piespiediet taimera displeju (Z). Gatavošanas ilguma iestatīšanai izmantojiet taustiņus (U) un (V). Programmas taimera taustiņš attiecīgajai gatavošanas zonai būs pilnībā iegaismots.
- Ja piecu sekunžu laikā ilgums nebūs iestatīts, izmantojot taustiņus (U) un (V), programmas taimeris tiks automātiski izslēgts.
- Atkārtojiet tās pašas darbības, lai iestatītu programmas taimeri vai hronometru citai aktīvai gatavošanas zonai.

INFORMĀCIJA

Ja programmu taimeris tiek ieslēgts vienlaikus vairākām gatavošanas zonām, displeja blokā tiks parādīts jaunākais atlasītais laiks. Kad atlikušais laiks vienai no gatavošanas zonām būs isāks par vienu minūti, tiks parādīts laiks šai gatavošanas zonai. Pēdējā minūtē pirms iestatītā laika izbeigšanās laiks tiks parādīts sekundēs.

Programmu taimera izslēgšana

- Pieskarieties programmu taimera selektortaustiņam, lai atlasītu programmu taimeri vai atpakaļskaitīšanas taimeri, ko vēlaties izslēgt.
- Vienlaikus pieskarieties (U) un (V) taimera/minūšu atgārdnes iestatīšanas taustiņiem. Vai arī:

- pieskarieties (U) taimera/minūšu atgādnēs iestatīšanas taustiņam un turiet to piespiestu, līdz displeja blokā parādās vērtība "0:00".

Programmu taimera/minūšu atgādnēs skaņas signāla izslēgšana

Kad iestatītais laiks vai gatavošanas laiks beidzas, atskan skaņas signāls. Mirgo attiecīgās gatavošanas zonas programmu taimera / minūšu atgādnēs selektortaustiņš, un uz taimera displeja bloka mirgo zīme "00". Lai izslēgtu skaņas signālu pieskarieties jebkuram taustiņam.

Lai ātrāk iestatītu gatavošanas laiku, pieskarieties taustiņam (U) vai (V) un turiet to piespiestu. Piespiežot taustiņu (U) tūlīt pēc programmu taimera / minūšu atgādnēs ieslēgšanas, varat iestatīt vēlamo darbības/gatavošanas laiku, sākot ar 1:00 (1 stunda). Sasniedzot ilgāko pieļaujamo gatavošanas laiku, programmu taimerim jābūt priekšroku attiecībā pret drošības izslēgšanu.

Skaņas signāla ilgumu var izmainīt lietotāja iestatījumos, izmantojot parametru "Sou". Papildu parametrs "Uol" norāda skaņas signāla skaļumu. Izmantojot parametru "CLo", lietotāja iestatījumos iespējams aktivētajai gatavošanas zonai ieslēgt automātisko hronometra (laika atskaites) taimeri. Šajā gadījumā pēc taimera atlasīšanas uz displeja bloka tiks parādīts "0:00", un tiks aktivēts hronometrs.

Automātiskās gatavošanas programmas – IQ funkcija

Sistēma IQcook automātiski kontrolē gatavošanas procesu; tomēr tā automātiski neizslēdz funkcijas gatavošanas beigās. Tas jā dara manuāli vai izmantojot TIMER - atpakaļskaitīšanas taimeri vai minūšu atgādni.



Funkciju izmantošana

Sistēmu "IQcook" var izmantot jebkurai gatavošanas zonai, pieskaroties IQ taustiņam un atlasot gatavošanas programmu.

Izmantojiet vāku visu funkciju izmantošanas laikā, izņemot cepšanas/apcepšanas funkciju.

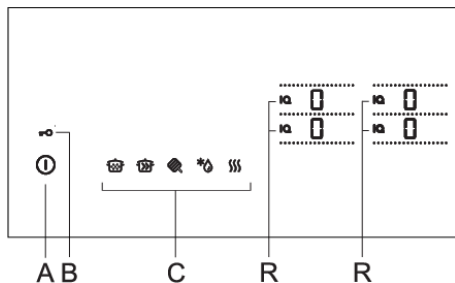
Tikai šādā gadījumā iespējams nodrošināt optimālu programmas darbības rezultātu. Izmantojiet vienu katlu vai pannu līdz gatavošanas procesa beigām.

Pirms plīts virsmas ieslēgšanas gatavošanas zonai un katla vai pannas apakšpusei jābūt tīrai un sausai.

Sagatavošanās process:

Piepildiet katlu vai pannu ar ūdeni un pārtiku un novietojiet uz gatavošanas zonas.

Izmantojot ēdiena gatavošanā ūdeni, pārliecinieties, ka ūdens līmenis sniedzas zemāk nekā 50 mm zem katla vai pannas augšējās malas.



- **Uzlieciet gatavošanas traukam vāku.** Pieskarieties gatavošanas virsmas ieslēgšanas/izslēgšanas taustiņam (A). Atskanēs īss akustisks signāls.
- Ieslēdziet sistēmu IQcook, pieskaroties izvēlētās gatavošanas zonas IQ simbolam. Iegaismosies visas iespējamās gatavošanas programmas (C), un "IQ" simbols būs pilnībā iegaismots. Atlasiet vajadzīgo gatavošanas programmu. Papildu iestatījumus, kas parādīti jaudas kontroles zonā, iespējams izmantot tikai cepšanas/apcepšanas programmai (L).

- Automātiskā gatavošanas programma ir ieslēgta, un gatavošana sākas 5 sekunžu laikā pēc atlasītās IQ programmas taustiņa piespiešanas. IQ simbols būs pilnībā iegaismots, un uz displeja bloka tiks parādīts "_", norādot gatavošanas procesa sākumu.
- Jūs varat iestatīt jebkuru programmu taimera funkciju (F).



LĒNA GATAVOŠANA

Šo funkciju izmanto tādu ēdienu gatavošanā, kam nepieciešams ilgāks laiks, lēni karsējot un uzturot vieglu vārīšanos.

Ēdieni: ZUPAS, GULAŠS, SAUTĒJUMI, MĒRCES, RĪSI u.c.

Lēnās gatavošanas programma sniedz iespēju apvienot vairākas programmas, piemēram: Boloņas mērces pagatavošana. Vispirms atlasiet cepšanas/apcepšanas programmu, lai uzkarsetu eļļu. Kad atskan plīts virsmas skaņas signāls, pievienojiet sīpolu un apcepiniet, pēc tam pievienojiet gaļu, ūdeni, konservētus tomātus, garšaugus un garšvielas ... Pēc tam, izmantojot šo vai citu gatavošanas zonu, atlasiet lēnās gatavošanas programmu un turpiniet gatavot mērci zemā temperatūrā, līdz tā ir gatava. Kad ēdiens sācis vārīties, ar manuālu iestatījuma palīdzību iespējams aktivēt lēnās ēdiena gatavošanas programmu. Piemēram: uzvāriet zupu, manuāli iestatot 9. vai P līmeni; pēc tam pārslēdziet uz lēno ēdiena gatavošanas programmu, lai zupa turpinātu lēni vārīties.

IQ sistēmas drošības funkcija – viedā sajūta

Funkcija Smartsense nodrošina, ka ēdiens gatavošanas traukā nepiedeg. Uz displeja tiks parādīts simbols (b), un atskanēs plīts virsmas skaņas signāls. Sistēma pārtrauks strāvas padevi. Simboli paliks iegaismoti, līdz lietotājs tos izslēgs.

Ievērojiet! Rīsi – pirms gatavošanas nomazgājiet ūdenī. Ievērojiet, ka uz vienu daļu rīsu jāpievieno divas vai trīs daļas ūdens.

Darbības laikā uz displeja tiks parādīti šādi simboli:

Vēl nav sasniegta optimālā temperatūra: "_".

Ir sasniegta optimālā temperatūra: "=".

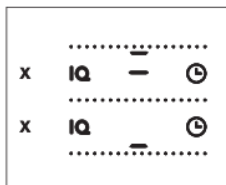


GATAVOŠANA LIELĀ DAUDZUMĀ ŪDENS

Šī funkcija sniedz iespēju strauji uzvārīt ūdeni un uzturēt vārīšanās temperatūru. Funkcija ir piemērota, lai gatavotu ēdienus, kuru pamatā ir ūdens, un ēdienus, ko gatavo ūdenī. Ēdieni: DĀRZENĪ, KARTUPEĻI, MAKARONI ...

Ievērojiet! Pirms gatavošanas dārzeņus, it īpaši kartupeļus, rūpīgi nomazgājiet ūdenī. Tas novērsīs putu veidošanos gatavošanas procesa laikā. Kad ūdens būs uzkaršis līdz vārīšanās temperatūrai (ar uzliktu vāku), iegaismosies simbols "=" un atskanēs skaņas signāls.

Daži ēdiena veidi gatavošanas laikā var veidot putas. Paceliet vāku un apmaisiet saturu. Izmantojiet vāku kā drošības vārstu! Gatavojot lielu daudzumu ūdens, ir iespējams, ka nebūs redzams, vai šķidrums ir uzvārījies. Atstājiet uz katla vai pannas vāku, līdz sistēma uzkaršē ūdeni līdz vieglas vārīšanās stāvoklim. Vārīšanās uzturēšanas jauda var būt atkarīga arī no gatavošanas trauka un vāka veida.



Darbības laikā uz displeja tiks parādīti šādi simboli:

Vēl nav sasniegta optimālā temperatūra: "_".

Ir sasniegta optimālā temperatūra: "=".



CEPŠANA/APCEPŠANA

Piemērota gaļas cepšanai dažādos jaudas līmeņos. Gaļa cepsies vienmērīgi un saglabās sulīgumu. Cepšanas/apcepšanas funkcija ir piemērota gatavošanas traukiem, kuriem nepieciešams tikai neliels eļļas daudzums un kuri nav dziļāki par 10 mm. Kad ir sasniegta vajadzīgā eļļas temperatūra, uz displeja bloka tiek parādīts simbols "_". Atskanēs plīts virsmas skaņas signāls, un pēc tam gatavošanas traukā varēs pievienot ēdienu.

Piemērots VISU VEIDU GAĻAS, ZIVJU, PANKŪKU, OLU, DĀRZEŅU u.c. CEPŠANAI.

Ievērojiet! Pankūkas – noklājiet eļļu vienmērīgi uz pannas virsmas un novietojiet pannu uz gatavošanas zonas. Ieslēdziet IQ sistēmu. Kad uz displeja bloka tiek parādīts simbols "=", uzleļiet uz pannas pankūku mīklas porciju. Cepot katru nākamo pankūku, vispirms uz aptuveni 30 sekundēm novietojiet uz gatavošanas zonas tukšo pannu ar eļļu un pēc tam uzlieciet nākamo pankūku mīklas porciju.

Vajadzīgo jaudas līmeni var iestatīt sākumā vai arī lietošanas laikā to var mainīt.

Jaudas līmeņi:

1. līmenis = ļoti zems
2. līmenis = zems (priekšiestatījums)
3. līmenis = vidējs
4. līmenis = augsts

Lai izvēlētos jaudas līmeni, vispirms piespiediet IQ programmas cepšanas/apcepšanas taustiņu. Uz dažām sekundēm uz displeja bloka tiks parādīti visi iespējamie līmeņi no 1 līdz 4, un pēc tam displeja bloks atgriezīsies pie 2. līmeņa (priekšiestatīta vērtība). Laikā, kamēr tiek parādīts jaudas līmenis, varat piespiest uz attiecīgo slīdņa daļu, lai noregulētu gatavošanas jaudas līmeni. Jaudas līmeni var noregulēt arī vēlāk gatavošanas laikā, vispirms piespiežot IQ taustiņu un pēc tam iestatot vajadzīgo jaudas līmeni.



PIEZĪME!

Pašreizējā temperatūra ir "zema".

Darbības laikā uz displeja tiks parādīti šādi simboli:

Vēl nav sasniegta optimālā temperatūra: "_".

Ir sasniegta optimālā temperatūra: "=".



SALDĒTU PĀRTIKAS PRODUKTU ATLAIDINĀŠANA

Šī funkcija ir piemērota visiem saldētu pārtikas produktu veidiem.

Šī funkcija ir piemērota arī šokolādes kausēšanai.



ĒDIENA SILTUMA SAGLABĀŠANA

Šī funkcija ir piemērota, lai saglabātu siltu jebkura veida ēdienu. Tā uztur ēdiena temperatūru 70 °C robežās. Tā ir piemērota arī karstvīna gatavošanai.

Piemērs: Gatavojot gulašu ar lēnas gatavošanas funkciju, pēc ēdiena pagatavošanas pārslēdziet funkciju uz šo sistēmu, un ēdiens saglabāsies silts.

Darbības laikā uz displeja tiks parādīti šādi simboli:

Vēl nav sasniegta optimālā temperatūra: "_".

Ir sasniegta optimālā temperatūra: "=".

Gatavošanas zonas izslēgšana

Gatavošanas zonu var izslēgt, izmantojot atbilstošo taustiņu (O), kas ir iegaismots blakus aktīvajai gatavošanas zonai. Ja jaudas līmenis visām gatavošanas zonām iestatīts uz "0", pēc 10 sekundēm visa plīts virsma tiks izslēgta.

Atlikušā siltuma indikators

Stikla keramikas gatavošanas virsma ir aprīkota arī ar atlikušā siltuma displeju "H". Stikla keramikas gatavošanas zona netiek karsēta 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 atļaidināšanai. Kad simbols "H" izzūd, gatavošanas zona joprojām var būt karsta. Ievērojiet piesardzību, jo pastāv apdegumu risks!

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.

Līmenis	1	2	3	4	5	6	7	8	9	P*					
Maksimālais darbības ilgums (stundās)	8	8 2,5	6	6 4,5	4	4 6,5	2	1,5 7,5	1,5 8,5	1,5	6	6	6	8	2

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

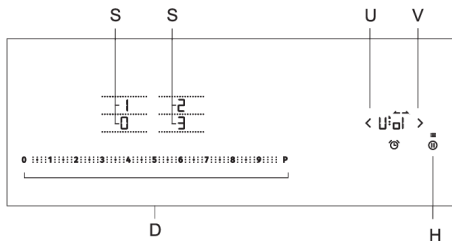
Visas plīts virsmas izslēgšana

Plīts virsmu var izslēgt jebkurā brīdī, pieskaroties ieslēgšanas/izslēgšanas taustiņam (A).

Lietotāja iestatījumi

Skaņas signāla, automātisko funkciju un bloķēšanas parametru iestatīšana

Jūs varat regulēt skaņas signāla skaļumu, trauksmes signāla ilgumu, ieslēgt automātisko bloķēšanas funkciju, izslēgt automātisko taimerī un izslēgt automātisko gatavošanas trauka atpazīšanu.



Uol: Skaņas signāla un trauksmes signāla skaļums

Sou: Trauksmes signāla ilgums

Loc: Automātiskās bloķēšanas funkcija

Aut: Automātiskā gatavošanas trauka atpazīšana

CLo: Automātiskā taimera ieslēgšana

Pxx: Kopējā maksimālā jauda (iestatījumu var iestatīt 2 minūšu laikā pēc iekārtas pievienošanas elektrotīklam)

Lai aktivizētu parametru iestatīšanas izvēli, piespiediet pauzes taustiņu (H) laikā, kad ierīce ir izslēgta, un 3 sekundes turiet piespiestu. Taimera displejā tiks parādīts pirmais parametrs "Uol", norādot skaņas signālu skaļumu. Lai izvēlētos iestatījuma veidu, piespiediet taimera taustiņus (U) un (V).

Gatavošanas zonas jaudas līmeņa displeja blokos tiks parādītas pieejamās parametru vērtības. Lai mainītu vērtību, piespiediet izvēlēto parametru, kas iegaismosies spēcīgāk/spilgtāk. Visus parametrus var apstiprināt un saglabāt, piespiežot pauzes taustiņu (H) un 2 sekundes turot to piespiestu. Pēc tam atskanēs īss skaņas signāls. Ja nevēlaties saglabāt jaunus parametru iestatījumus, aizveriet lietotāja iestatījumu režīmu, piespiežot ieslēgšanas/ izslēgšanas taustiņu.

Skaņas signāla un trauksmes signāla skaļums »Uol«

Iespējams iestatīt tālāk norādītās vērtības

Displejā tiek rādīts **0** = izslēgts (neattiecas uz trauksmes un kļūmes skaņas signālu)

Displejā tiek rādīts **1** = minimāls skaļums

Displejā tiek rādīts **2** = vidējs skaļums

Displejā tiek rādīts **3** = maksimāls skaļums (rūpnīcas iestatījums)

Katru veikto izmaiņu pavadīs īss skaņas signāls, atskaņojot jauno iestatīto skaļumu.

Trauksmes signāla ilgums »Sou«

Iespējams iestatīt tālāk norādītās vērtības

Displejā tiek rādīts **0** = 5 sekundes

Displejā tiek rādīts **0.5** = 1/2 minūte

Displejā tiek rādīts **1** = 1 minūte

Displejā tiek rādīts **2** = 2 minūtes (rūpnīcas iestatījums)

Bērn drošības funkcija »Loc«

Ja lietotāja iestatījumu režīmā tiek aktivizēta automātiskās bloķēšanas funkcija, tad, plīts virsmu izslēdzot, plīts virsma katru reizi tiks automātiski bloķēta.

Displejā tiek rādīts **0** = izslēgta (rūpnīcas iestatījums)

Displejā tiek rādīts **1** = ieslēgta

Gatavošanas trauka atpazīšana, izmantojot automātisko gatavošanas zonu savienošānu »Aut«

Ja lietotāja iestatījumu režīmā ir izslēgta funkcija, ar ko atpazīst gatavošanas trauku, izmantojot automātisko gatavošanas zonu savienošānu, iekārta vienmēr būs manuālās vadības režīmā (katru reizi, ieslēdzot iekārta, nebūs iespējama automātiska 10 sekunžu gatavošanas trauka atpazīšana).

Displejā tiek rādīts **0** = izslēgta

Displejā tiek rādīts **1** = ieslēgta (rūpnīcas iestatījums)

Automātiska taimera ieslēgšana »CLO«

Ja lietotāja iestatījumu režīmā tiek izslēgta taimera automātiska ieslēgšana, tad, piespiežot taimera simbolu, iekārta parādīs tikai 0:00, nevis laiku, kas pagājis kopš gatavošanas zonas ieslēgšanas.

Displejā tiek rādīts **0** = izslēgta

Displejā tiek rādīts **1** = ieslēgta (rūpnīcas iestatījums)

Kopējā maksimālā jauda »Pxx« (xx norāda jaudu)

Lai ieslēgtu šo iestatījumu, pēc iekārtas pievienošanas pie elektrotīkla piespiediet taustiņu (H) un 3 sekundes turiet piespiestu. Uz taimera displeja tiks parādīts P74, norādot, ka kopējā jauda ir 7,4 kW. Lai regulētu jaudas līmeni, piespiediet taimera iestatīšanas taustiņus (U) un (V). Šo iestatījumu var izveidot vai regulēt tikai 2 minūšu laikā pēc iekārtas pievienošanas elektrotīkliem. Ja vēlaties vēlāk izmainīt šo iestatījumu, iekārta uz dažām sekundēm jāatvieno no elektrotīkla.

Maksimālais iekārtas jaudas līmenis

Ja mājas elektroinstalācijai ir atšķirīgi strāvas ierobežojumi, ir iespējams ierobežot maksimālo plīts virsmas jaudas patēriņu:

P23 na prikazovalniku = 2,3 kW = 10 A

P28 na prikazovalniku = 2,8 kW = 12 A

P30 na prikazovalniku = 3,0 kW = 13 A

P37 na prikazovalniku = 3,7 kW = 16 A

P74 na prikazovalniku = 7,4 kW = 2 x 16 A (prednastavljeno)

Izmainīto iestatījumu var apstiprināt un saglabāt, piespiežot pauzes taustiņu (H) un 2 sekundes turēt to piespiestu. Pēc tam atskanēs īss skaņas signāls. Ja nevēlaties saglabāt jaunus parametru iestatījumus, piespiediet ieslēgšanas/izslēgšanas taustiņu.

INFORMĀCIJA

Ja jaudas līmenis ir ierobežots, iespējams, ir ierobežoti arī iestatījumi un izrietošā gatavošanas jauda. Iekārta ir aprīkota ar jaudas vadības sistēmu, kas nodrošina, ka jaudas ierobežošanas ietekme ir minimāla.

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.

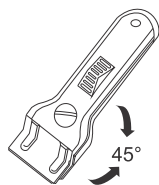
Ūdens traipus notīriet ar vāju etiķa šķīdumu. Tomēr nelietojiet šo šķīdumu rāmja (tikai dažos modeļos) slaucīšanai, jo rāmis var zaudēt savu spīdumu. Nelietojiet agresīvus aerosola veida tīrīšanas līdzekļus vai atkaļķošanas līdzekļus.

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 uzšakstījies ūdens vai uz sensoriem novietots priekšmets. Noslaukiet sensora virsmu.
Displejā tiek parādīts F2	Pārkarsusi gatavošanas zona. Nogaidiet, līdz gatavošanas zona atdziest.
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	Risinājums
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 atdziēs elektroniku atkarībā no uztvertās temperatūras.	Ja saglabājas augsta temperatūra, ventilators var darboties arī pēc gatavošanas virsmas izslēgšanas.

Drošības funkcijas un kļūdu attēlošana

Plīts virsma ir aprīkota ar pārkaršanas sensoriem. Šie sensori var uz laiku automātiski izslēgt jebkuru gatavošanas zonu vai visu plīts virsmu.

Kļūda, iespējamais cēlonis, risinājums

Nepārtraukts skaņas signāls, un displejā mirgo .

- Uz sensora virsmas ir izšļakstījies ūdens, vai arī uz sensoriem ir uzlikts kāds priekšmets. Noslaukiet sensora virsmu.

Displejā tiek parādīts "F2".

- Pārkarusi gatavošanas zona. Nogaidiet, līdz gatavošanas zona atdziest.

Displejā tiek parādīts "F".

- Norāda, ka ekspluatācijas laikā radusies kļūme.

BRĪDINĀJUMS!

Ja radusies kļūme vai ja nepazūd uz kļūmi norādošais simbols "F", uz dažām minūtēm atvienojiet plīts virsmu no elektrotīkla (izslēdziet drošinātāju vai galveno slēdzi); pēc tam vēlreiz pievienojiet plīts virsmu elektrotīklam un ieslēdziet galveno slēdzi.

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

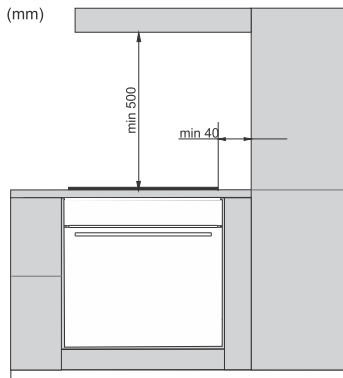
BRĪDINĀJUMS!

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

Iebūvējamās gatavošanas virsmas uzstādīšana

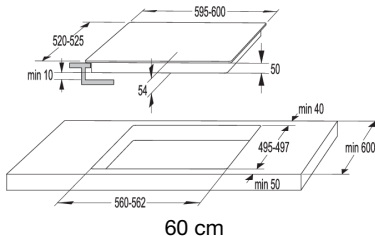
Uzstādīšana

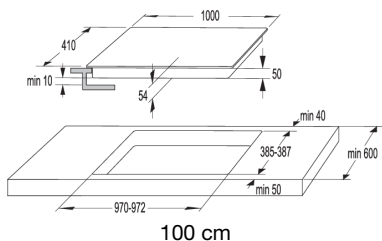
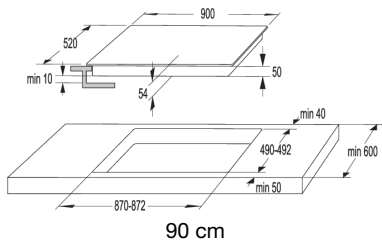
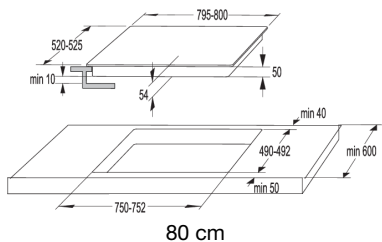
- Darbvirsmai jābūt pilnīgi līdzenai.
- Atbilstoši aizsargājiet izgrieztā atvēruma malas.
- Savienojiet plīts virsmu ar elektrotīkla strāvu (skatiet norādījumus par gatavošanas virsmas savienošanu ar elektrotīkla strāvu).
- Ievietojiet plīts virsmu izgrieztajā atvērumā.



- 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.

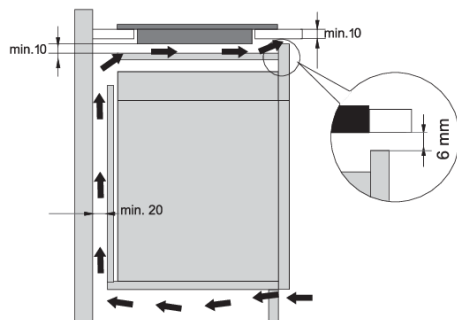




Gaisa ventilācijas atveres apakšējā virtuves skapī

💡 INFORMĀCIJA

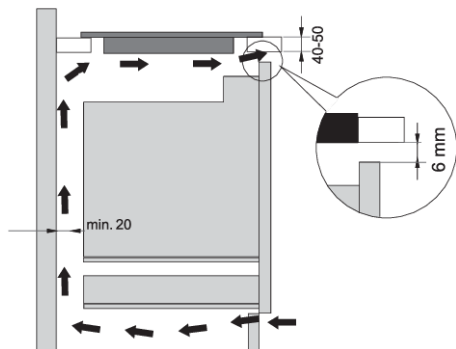
Indukcijas gatavošanas virsmas elektronisko komponentu normālā darbībā ir nepieciešama pietiekama gaisa cirkulācija.



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 jāuzstāda horizontāls dalījuma panelis. Starp ierīces apakšējo galu un dalījuma paneli jābūt vismaz 10 mm atstatumam. No aizmugures puses jābūt iespējamai atbilstošai 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 šķidrums (piemēram, dezodorantus). Neglabājiet šādas vielas gatavošanas virsmas tuvumā. Sprādzienbīstamība!
- Starp atvilktnes saturu un ventilatora ieplūdes atveri jābūt vismaz 20 mm atstarpei.

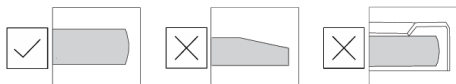


Apakšējais virtuves skapis ar cepeškrāsni

- Cepeškrāsnis zem plīts virsmas ir iespējams uzstādīt plīts virsmām ar ventilatoru.
- Lai cepeškrāsni uzstādītu, vispirms jānoņem virtuves skapīša aizmugurējā sienu.
- Turklāt priekšpusē visā skapīša platumā jābūt vismaz 6 mm platai atverei.
- Ja zem indukcijas virsmas ir uzstādītas citas ierīces, nevaram garantēt to pareizu darbību.

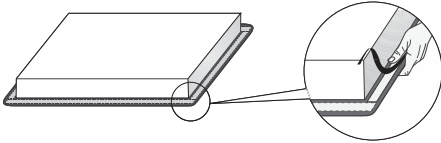
Vienlīmeņa uzstādīšana darbvirsumā

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

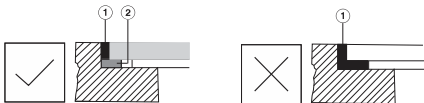


Ierīces uzstādīšana

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!

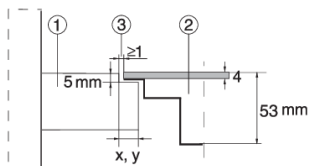
Nemēģiniet izņemt iekārtu no darbvirsmas augšpuses.



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.

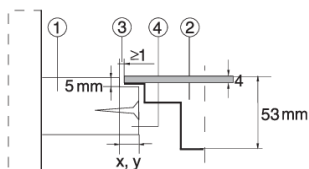
Akmens lete



1. Lete
2. Ierīce
3. Sprauga

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

Keramikas koka vai stikla darba virsma



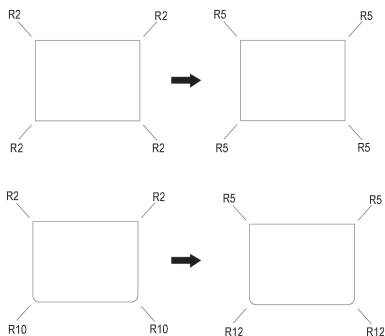
1. Lete
2. Ierīce
3. Sprauga
4. Koka rāmis, biezums 16 mm

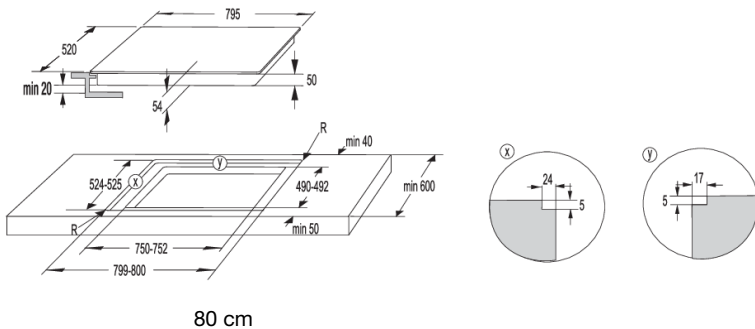
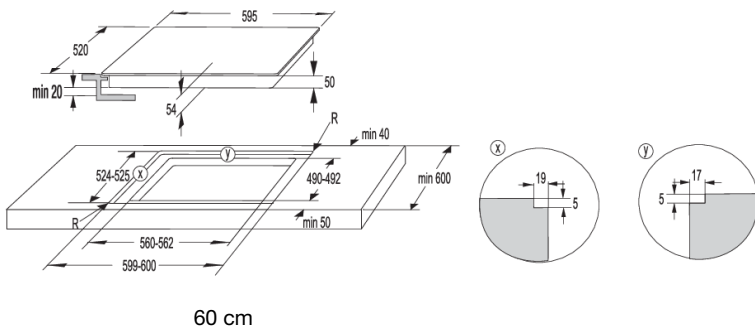
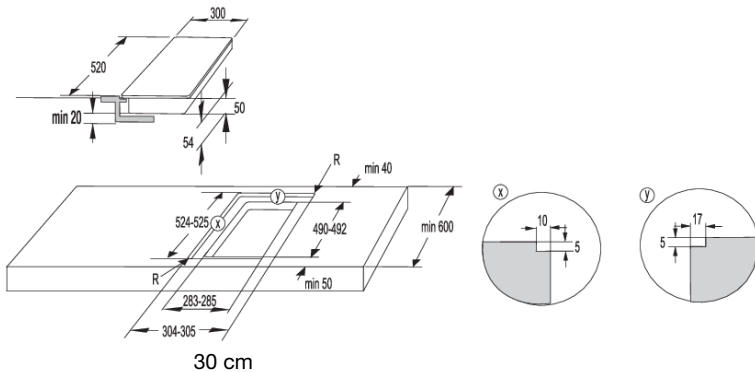
Ņemot vērā kļūdas robežu (pielaidi) attiecībā uz ierīces stikla keramikas plātni un darba virsmas izgriezumu, sprauga ir regulējama (min. 2 mm). 5,5 mm zem darba virsmas augšējās malas uzstādi koka rāmi.

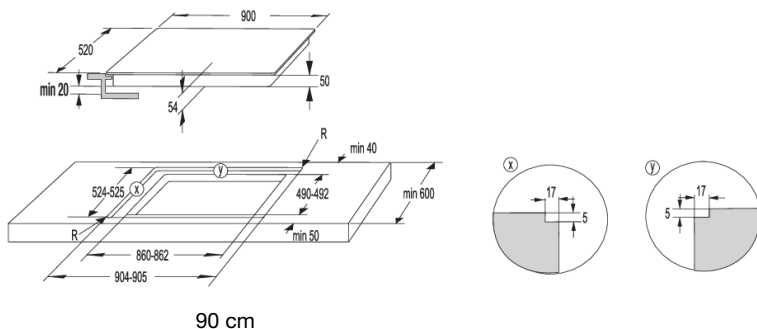
Veicot izgriezumu, ievērojiet stikla malu rādītājus (R10, R2).

STIKLS

IZGRIEZUMS







90 cm

⚠ BRĪDINĀJUMS!

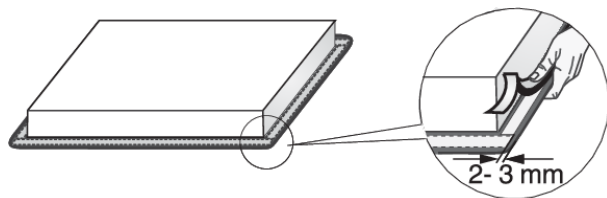
Ja cepeškrāšni uzstāda zem darba virsmā vienā līmenī ierīkotas gatavošanas virsmas, tad šādas darba virsmas biezumam jābūt vismaz 40 mm.

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!

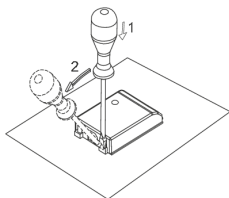
Gatavošanas virsmas pievienošana elektrotīklam

- Elektrotīkla aizsardzībai jāatbilst spēkā esošajiem normatīvajiem aktiem.
- Pirms iekārtas pievienošanas pārļiecinieties, ka tehnisko datu plāksnītē norādītā sprieguma vērtība atbilst elektrotīkla spriegumam.
- Elektroinstalācijā jābūt izslēgšanas ierīcei, kas var atvienot visus ierīces polus no elektrotīkla; šai ierīcei jāatrodas 3 mm atstatumā starp kontaktiem, kad tie ir vaļā. Piemērotas ierīces ir, piemēram, drošinātāji, aizsargslēdži u. tml.
- Savienojumam jābūt salāgotam ar strāvu un drošinātājiem.
- Pēc uzstādīšanas detaļas, caur kurām plūst elektriskā strāva, kā arī izolētās detaļas jāaizsargā pret saskari.

BRĪDINĀJUMS!

Iekārtas pievienošanu drīkst veikt tikai kvalificēts speciālists. Nepareizs savienojums var būt iekārtas detaļu sabojāšanas cēlonis. Tādā gadījumā nav tiesību saņemt garantiju. Pirms remonta vai apkopes darbiem iekārta jāatvieno no elektrotīkla.

Elektroshēma

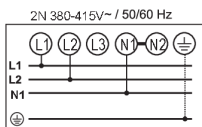


Pārvienojumi (savienojošās pārejas) jāliek tiem paredzētajā skavas atverē.

Savienojumā var izmantot:

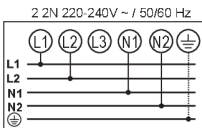
- H05 VV-F vai H05V2V2-F tipa ar PVC izolēti savienojuma kabeli ar dzeltenu un zaļu aizsargvadu vai citi līdzīgi vai augstākas kvalitātes vadi.
- Ārējā kabeļa diametram jābūt vismaz 8,00 mm.

Standarta savienojums:



2 fāzes, 1 neitrāls vadītājs (2 1N, 380-415 V~/ 50/60 Hz):

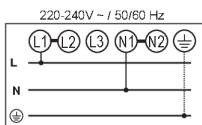
- Spriegumam starp fāzēm un neitrālo vadītāju jābūt 220-240 V~.
- Spriegums starp abām fāzēm ir 380-415 V~. Starp spailēm 4 un 5 ierīkojiet pārvienojumu. Grupā jābūt vismaz diviem 16 ampēru drošinātājiem. Barošanas kabeļa dzīslas diametram jābūt vismaz 2,5 mm².



2 fāzes, 2 neitrāli vadītāji (2 2N, 220-240 V~/ 50/60 Hz):

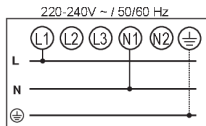
- Spriegums starp fāzēm un neitrālajiem vadītājiem ir 220- 240 V~
- Grupā (instalācijā) jābūt vismaz diviem 16 ampēru drošinātājiem. Barošanas kabeļa dzīslas diametram jābūt vismaz 22,5 mm².

Īpašs savienojums:



Vienas fāzes savienojums (1 1N, 220-240 V~/ 50/60 Hz):

Spriegums starp fāzēm un neitrālo vadītāju ir 220-240 V~. Starp spailēm 1 un 2 un 4 un 5 ierīkojiet pārvienojumus. Grupā (instalācijā) jābūt vismaz 32 A drošinātājam. Barošanas kabeļa dzīslas diametram jābūt vismaz 4 mm².



Barošanas kabelis jāizvada caur kabeļa nosprieģojuma mazinātāju (skavu), kas

Nepareizs savienojums var būt ierīces detaļu sabojāšanas cēlonis. Tādā gadījumā nav tiesību saņemt garantiju!



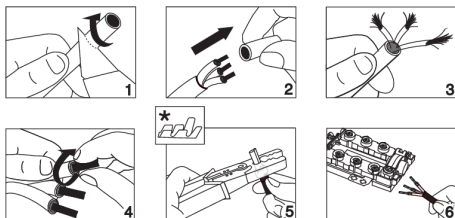
BRĪDINĀJUMS!

Pirms ierīces pievienošanas pārlicinieties, vai tehnisko datu plāksnītē norādītā sprieguma vērtība atbilst elektrotīkla spriegumam. Faktiskais spriegums jūsu mājoklī (220-240 V attiecībā pret N) jāpārbauda speciālistam, izmantojot atbilstošu mērierīci!

30 cm platām iekārtām (divas gatavošanas zonas) drīkst izmantot vienfāzes pieslēgumu. Barošanas vada šķēsgriezuma laukumam jābūt vismaz 1,5 mm²!

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 nosprieģojuma mazinātāju (skavu), kas

* Apskavu komplektā nav



INFORMĀCIJA

Iesakām lietot elektrisko vadu apskavas (gala spaiļes).

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

www.gorenje.com



720245-a4

