



Lietotāja pamācība

levads

Šī plīts virsma ir izstrādāta patiesam pavārmākslas entuziastam. Ēdienu gatavošanai uz indukcijas plīts ir virkne priekšrocību. Tas ir vienkārši, jo plīts virsmas darbība ir ātra un to var iestatīt arī uz ļoti zemu jaudas līmeni. Tāpat to var iestatīt uz augstu jaudas līmeni, un viss sāks vārīties ļoti strauji. Pietiekamā telpa starp gatavošanas zonām ēdienu gatavošanu padara ērtu.

Ar grozāmajām pogām gatavošanas zonas iespējams precīzi regulēt. Pozīciju norādes ir paredzētas atsaucē - tās sniedz iespēju bez kavēšanās izvēlēties jebkuru konkrēto iestatījumu.

Gatavošana uz indukcijas plīts virsmas atšķiras no gatavošanas uz tradicionālās plīts. Indukcijas plīti karstuma ģenerēšanā tiek izmantots magnētiskais lauks. Tas nozīmē, ka uz šīs virsmas nevar lietot pilnīgi jebkuru trauku. Vairāk informācijas par to sniegts sadaļā par traukiem.

Optimāla drošuma nolūkā indukcijas plīts virsma ir aprīkota ar vairākiem aizsargelementiem pret karstumu, kā arī ar atlikušā siltuma indikatoru, kas norāda, kuras gatavošanas zonas vēl joprojām ir karstas.

Šajā rokasgrāmatā ir aprakstīts, kā indukcijas plīts virsmu izmantot pēc iespējas labāk. Papildus informācijai par darbību ir sniegtas arī pamatojošas ziņas, kas var noderēt šī produkta lietošanā. Tāpat šeit ietvertas arī tabulas attiecībā uz ēdienu gatavošanu un padomi tehniskās apkopes jomā.

Pirms ierīces lietošanas rūpīgi izlasiet rokasgrāmatu un noglabāiet drošā vietā turpmākām uzziņām.

Šī rokasgrāmata kalpo arī kā uzziņas materiāls servisa tehniķiem. Tādēļ, lūdzu, pielīmējiet ierīces identifikācijas kartīti tai paredzētajā vietā rokasgrāmatas aizmugurē. Ierīces identifikācijas kartītē ir norādīta visa informācija, kāda servisa tehniķim būs vajadzīga, lai atbilstoši atbildētu uz jūsu jautājumiem un vajadzībām.

Izbaudiet ēdienu gatavošanas prieku!

SATURS

SATURS	4
JŪSU INDUKCIJAS PLĪTS	5
Apraksts	5
DROŠUMS	6
Kam jāpievērš uzmanība	6
Pievienošana un remonts	6
Lietošanas laikā	6
Temperatūras drošums	7
Gatavošanas ilguma ierobežotājs	8
Aizsardzība pret pārkaršanu	8
LIETOJUMS	9
Gatavošana uz indukcijas plīts	9
Kā indukcija darbojas	9
Trauki	10
DARBĪBA	12
Plīts virsmas ieslēgšana un jaudas iestatīšana	12
Vienkāršas gatavošanas funkcija	12
Iestatījums P (jaudas palielināšana)	12
Atlikušā siltuma indikators	13
Bērnu drošība	13
ĒDIENU GATAVOŠANA	14
Veselīgu ēdienu gatavošana	14
Gatavošanas iestatījumi	14
APKOPE	16
Tīrīšana	16
TRAUCĒJUMMEKLĒŠANA	17
Vispārēja informācija	17
Traucējummeklēšanas tabula	17
UZSTĀDĪŠANA	19
Kas jāņem vērā	19
Ventilācija	21
Apakšējais virtuves skapītis ar atvilktni	21
Apakšējais virtuves skapītis ar cepeškrāsni	22
Elektroshēma	23
Iebūvēšana	24
Tehniskie parametri	25
VIDES AIZSARDZĪBAS ASPEKTI	26
Iepakojuma un ierīces likvidēšana	26

JŪSU INDUKCIJAS PLĪTS

Apraksts



1. Gatavošanas zona priekšpusē pa kreisi
2. Gatavošanas zona aizmugurē pa kreisi
3. Gatavošanas zona aizmugurē pa labi
4. Gatavošanas zona priekšpusē pa labi
5. Jaudas iestatījumu poga



Kam jāpievērš uzmanība

- Ēdienu gatavošana uz indukcijas plīts virsmas ir ārkārtīgi droša. Plīts virsmā ir iestrādātas dažādas aizsargierīces, tādas kā atlikušā siltuma indikators un gatavošanas ilguma ierobežotājs. Tomēr ir virkne drošības pasākumu, kādi jums jāveic.

Pievienošana un remonts

- Šo ierīci drīkst pievienot tikai kvalificēts tehniķis.
- Nekad neveriet vaļā korpusu. Korpusu drīkst atvērt tikai servisa tehniķis.
- Pirms jebkādu remonta darbu sākšanas ierīce jāatvieno no elektrības. Vēlams izņemt ierīces kontaktdakšu no elektrotīkla kontaktlīdzes, izslēgt (automātisko) drošinātāju (-us) vai – pastāvīga savienojuma gadījumā – iestatīt barošanas kabeļa slēdzi uz nulli.

Lietošanas laikā

- Nelietojiet plīts virsmu temperatūrā, kas zemāka par 5°C.
- Šī ēdienu gatavošanas ierīce ir paredzēta sadzīves lietojumam. Tā jāizmanto tikai ēdienu gatavošanā.
- Lietojot plīts virsmu pirmo reizi, jūs pamanīsiet “jaunas ierīces smaržu”. Tas ir normāli. Ja virtuvē ir laba ventilācija, šī smarža drīz izzudīs.
- Paturiet prātā, ka, izmantojot plīts virsmu ar augstu iestatījumu, tās uzkaršanas laiks būs ārkārtīgi īss. Ja lietojat kādu zonu ar augstu iestatījumu, neatstājiet plīts virsmu bez uzraudzības.
- Nodrošiniet, lai plīts virsmas gatavošanas laikā virtuvē būtu pietiekama ventilācija. Visiem dabiskajiem ventilācijas atvērumiem jābūt vaļā.
- Nepieļaujiet, lai trauki izvārītos sausi. Pati plīts virsma ir aizsargāta pret pārkaršanu, taču trauks tiešām ļoti karsts un var tikt sabojāts. Garantija neattiecas ne uz vienu bojājumu, ko izraisījis trauks, kas izvārījies sauss.
- Nelietojiet gatavošanas virsmu kā uzglabāšanas vietu.
- Starp plīts virsmu un atvilktnes saturu noteikti jābūt vairāku centimetru atstarpei.
- Atvilktnē zem plīts virsmas neturiet neko degošu.
- Nodrošiniet, lai elektroierīču, piemēram, miksera, lokanie kabeļi nevarētu skart karsto gatavošanas zonu.
- Lietošanas laikā zonas uzkarst un saglabā karstumu vēl labu brīdi pēc tam. Ēdienu gatavošanas laikā un tūlīt pēc tam sargājiet mazus bērnus, neļaujot tiem pietuvoties plīts virsmai.
- Pārkaršēti tauki un eļļa viegli uzliesmo. Nestāviet pārāk tuvu traukam. Ja eļļa aizdegas, nekad nemēģiniet šo uguni dzēst ar ūdeni. Bez kavēšanās uzlieciet traukam vāku un izslēdziet gatavošanas zonu.

- Ēdienus, kuru gatavošanā jāizmanto atklāta liesma (flambé), nekad negatavojiet zem plīts tvaika nosūcēja. Augstās liesmas var izraisīt ugunsgrēku, pat tādā gadījumā, ja plīts tvaika nosūcējs ir izslēgts.
- Keramikas virsma ir ārkārtīgi izturīga, taču nav nesalaužama. Uz tās krītošs garšvielu trauks vai ass virtuves piederums, piemēram, var būt plīts virsmas lūzuma cēlonis.
- Pārtrauciet plīts virsmas lietošanu, ja konstatējat tajā lūzumu vai plaisu. Nekavējoties izslēdziet ierīci, atvienojiet no elektrotīkla, lai nepieļautu elektrisko triecienu rašanos, un zvaniet servisa pārstāvim.
- Nekad nelieciet uz gatavošanas zonas metāla priekšmetus, tādus kā cepampaplātes, cepumu kārbas, pannu vāki vai galda piederumi. Tie var ārkārtīgi ātri sakarst un radīt apdegumus.
- Turiet magnetizētus priekšmetus (kredītkartes, banku kartes, disketes u. tml.) atstatu no ierīces. Mēs iesakām ikvienam, kurš lieto elektrokardiostimulatoru, pirms indukcijas plīts virsmas lietošanas konsultēties ar savu kardiologu.
- Plīts virsmas tīrīšanā nekad nelietojiet spiediena vai tvaika tīrīšanas ierīci.
- Šī ierīce nav paredzēta lietošanai personām (tostarp bērniem) ar ierobežotām fiziskām, sensorām vai garīgām spējām, bez pieredzes un zināšanām, izņemot gadījumus, kad tās uzrauga vai apmāca persona, kas atbild par viņu drošību.
- Nekad neļaujiet bērniem spēlēties ar šo ierīci. Bērni nedrīkst uzturēties šīs ierīces tuvumā bez uzraudzības.
- Tiklīdz trauks tiek noņemts no plīts virsmas, attiecīgās gatavošanas zonas darbība tiek automātiski pārtraukta. Izveidojiet ieradumu pārtraukt gatavošanas zonas vai plīts virsmas darbību manuāli, lai izvairītos no netīšas indukcijas plīts virsmas ieslēgšanas.
- Nekad nepieļaujiet tukša trauka atrašanos uz ieslēgtas sildvirsmas. Lai gan sildvirsma ir aizsargāta un izslēgsies pati, trauks būs ārkārtīgi sakarsis. Tas var tikt sabojāts.
- Ierīce neatpazīs mazu priekšmetu, piemēram, trauku, kas ir pārāk mazs (pamatnes diametrs mazāks par 12 cm), dakšiņu vai nazi. Displejs turpinās mirgot, un plīts virsma neieslēgsies.
- Šī ierīce nav paredzēta darbināšanai ar ārēju taimeru vai atsevišķu tālvadības sistēmu.

Temperatūras drošums

- Sensors nepārtraukti mēra noteiktu plīts virsmas daļu temperatūru. Katrai gatavošanas zonai ir sensors, kas mēra trauka pamatnes temperatūru, lai nepieļautu nekādu pārkaršanas risku, kad trauks izvārās sauss. Ja temperatūra pārlieku paaugstinās, jauda tiek automātiski samazināta

Gatavošanas ilguma ierobežotājs

- Gatavošanas ilguma ierobežotājs ir jūsu ēdienu gatavošanas ierīces drošības funkcija. Tas sāks darboties, ja aizmirsīsiet plīts virsmu izslēgt.
- Atkarībā no izvēlēta iestatījuma, gatavošanas ilgums tiks ierobežots šādi:

Iestatījums	Gatavošanas zona automātiski izslēdzas pēc:
1	520 minūtēm
2	402 minūtēm
3	318 minūtēm
4	260 minūtēm
5	212 minūtēm
6	170 minūtēm
7	139 minūtēm
8	113 minūtēm
9, P	90 minūtēm

Kad tabulā norādītais laiks būs pagājis, gatavošanas ilguma ierobežotājs gatavošanas zonas izslēgs.

Aizsardzība pret pārkaršanu

Ierīce var pārkarst, ja:

- trauks siltumu nevada atbilstoši;
- tauki vai eļļa ir sakarsēti pie augsta iestatījuma;
- nav pietiekamas gaisa cirkulācijas (skatīt arī informāciju par ventilācijas aizsardzību šīs rokasgrāmatas sadaļā par uzstādīšanu).

Pārkaršanas gadījumā attiecīgā gatavošanas zona vai visas gatavošanas zonas reaģēs vienā no šiem veidiem:

- ierīce nedaudz samazinās jaudu;
- ja tas nelīdzēs, ierīce izslēgsies, un displejos parādīsies E2.

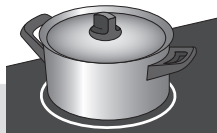
Kad ierīce būs pietiekami atdzisusi, E2 pazudīs un jūs atkal varēsiet ierīci ieslēgt.

Nepieļaujiet aizsardzības pret pārkaršanu iedarbošanos, rīkojoties šādi:

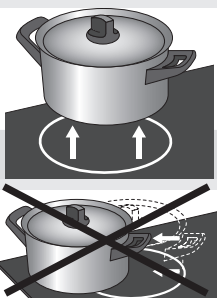
- lietojiet traukus, kas ir labi siltuma vadītāji;
- uzkarsējiet taukus vai eļļu pie zemāka iestatījuma;
- nodrošiniet pietiekamu ventilāciju.

Ja neraugoties uz to, ka visi iepriekšminētie pasākumi ir izpildīti, taču aizsardzība pret pārkaršanu tomēr atkal tiek aktivēta, sazinieties ar servisa pārstāvi vai profesionāli kvalificētu speciālistu.

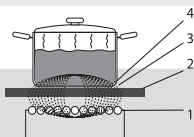
Gatavošana uz indukcijas plīts



Gatavojot ēdienu uz indukcijas plīts, netiek zaudēts siltums un trauku rokturi saglabājas vēsi.



Kā indukcija darbojas



Plīts virsmā (2) esošā spirāle (1) ģenerē magnētisko lauku (3). Novietojot uz spirāles trauku ar dzelzs pamatni (4), trauka pamatnē tiek inducēta strāva.

Gatavošana uz indukcijas plīts ir ātra

- Sākumā jūs šīs gatavošanas ātrums pārsteigs. Jo īpaši pie augstākiem iestatījumiem pārtikas produkti un šķidrumi sāks vārīties ļoti strauji. Labāk neatstāt traukus bez uzraudzības, lai nepieļautu to pārvārīšanos vai izvārīšanos sausiem.

Jauda tiks regulēta

- Gatavojot uz indukcijas plīts virsmas, tiks lietota tikai tā zonas daļa, uz kuras stāv trauks. Lietojot mazu trauku lielā zonā, jauda tiks pielāgota trauka diametram. Tādējādi jauda būs mazāka un paies ilgāks laiks, iekams traukā esošais ēdiens sāks vārīties.

Uzmanību!

- Smilšu graudiņi var radīt skrāpējumus, ko nav iespējams likvidēt. Uz gatavošanas virsmas drīkst likt traukus tikai ar tīrām pamatnēm; lai traukus pārvietotu, tie vienmēr ir jāpaceļ uz augšu.
- Nelietojiet plīts virsmu kā darbvirsmu. Gatavošanas laikā vienmēr turiet vāku uz trauka, lai nepieļautu enerģijas zudumu.

Ierīcē tiek ģenerēts magnētiskais lauks. Novietojot trauku ar dzelzs pamatni uz gatavošanas zonas, trauka pamatnē tiek inducēta strāva. Šī inducētā strāva ģenerē siltumu trauka pamatnē.

Viegli

Elektroniskās vadības elementus var iestatīt precīzi un viegli. Pie zemākā iestatījuma šokolādi var kausēt tieši traukā, piemēram, vai izmantot tādas sastāvdaļas, ko parasti gatavotu karsta ūdens peldē.

Ātri

Pateicoties indukcijas plīts virsmas augstajiem jaudas līmeņiem, pārtikas produkti sāk vārīties ļoti ātri. Tomēr pati ēdiena gatavošana notiek tikpat ilgi, kā gatavojot jebkurā citā veidā.

Tīri

Plīts virsma ir viegli tīrāma. Tā iemesla dēļ, ka gatavošanas virsmas nesakarst vairāk par pašiem traukiem, izšķīstītie produkti nevar piedegst.

Droši

Siltums tiek ģenerēts pašā traukā. Stikla virsma nesakarst vairāk par trauku. Tas nozīmē, ka salīdzinājumā ar keramikas plīts virsmu vai gāzes degļiem indukcijas gatavošanas zona ir ievērojami vēsāka. Tiklīdz trauks ir noņemts no plīts virsmas, attiecīgā gatavošanas zona ātri atdziest.

Trauki ēdienu gatavošanai uz indukcijas plīts virsmas

Gatavošanā uz indukcijas plīts virsmas ir vajadzīgi īpašas kvalitātes trauki.

Uzmanību!

- Trauki, kas jau ir lietoti gatavošanā uz gāzes plīts, vairs nav piemēroti lietošanai uz indukcijas plīts virsmas.
- Lietojiet tikai tādus traukus, kas atbilst ēdienu gatavošanai uz elektriskās vai indukcijas plīts, proti:
 - ar biezu pamatni (minim. 2,25 mm)
 - ar līdzenu pamatni.
- Piemērotākie ir trauki ar indukcijas klases kvalitātes marķējumu.

Padoms

To, vai jūsu trauki ir piemēroti, varat pārbaudīt ar magnētu. Trauks ir derīgs, ja magnēts trauka pamatni pievelk.

Piemēroti	Nepiemēroti
Speciāli nerūsējošā tērauda trauki	Keramika
Inducijas klase	Nerūsējošais tērauds
Izturīgi emaljēti trauki	Porcelāns
Emaljēti čuguna trauki	Varš
	Plastmasa
	Alumīnijs

Uzmanību!

Ievērojiet piesardzību ar emaljētiem lokšņu tērauda traukiem:

- ja ieslēdzat plīts virsmu ar augstu iestatījumu, kad trauks ir (pārāk) sauss, emalja var lobīties (emalja atdalās no tērauda);
- trauka pamatne var izliekties, piemēram, pārkaršanas vai pārāk augsta jaudas līmeņa lietošanas dēļ.

Uzmanību!

Nekad nelietojiet traukus ar deformētu pamatni. Doba vai noapaļota pamatne var kavēt aizsardzības pret pārkaršanu darbību, un ierīce var pārlietu sakarst. Tas var izraisīt stikla virsmas plaisāšanu un trauka pamatnes sakušanu. Uz bojājumiem, kas radušies nepiemērotu trauku lietošanas dēļ vai tādēļ, ka tie izvārījušies sausi, garantija neattiecas.

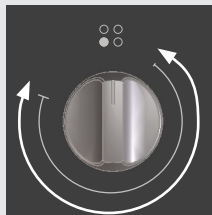
Minimālais trauka diametrs

Trauka diametram jābūt vismaz 12 cm. Labākos rezultātus var iegūt, lietojot trauku ar tādu pašu diametru, kāds ir gatavošanas zonai. Ja trauks ir pārāk mazs, gatavošanas zona nedarbosies.

Ātrvārītāji

Gatavošana uz indukcijas plīts ir ļoti piemērota gatavošanai ātrvārītājos. Gatavošanas zona reaģē ļoti ātri, līdz ar to ātrvārītājā drīz tiek sasniegts vajadzīgais spiediens. Tiklīdz gatavošanas zona tiek izslēgta, gatavošanas process nekavējoties tiek pārtraukts.

Plīts virsmas ieslēgšana un jaudas iestatīšana



Vienkāršas gatavošanas funkcija

Iestatījums P (jaudas palielināšana)

Indukcijas plīts virsma ir aprīkota ar atlikušā siltuma indikatoru, automātisku gatavošanas ilguma ierobežotāju, vienkāršas gatavošanas funkciju un bērnu drošu aizsargu. Šajā un nākamajās lappusēs varat lasīt, kā šīs funkcijas ir lietojamas.

Ieslēgšana un jaudas iestatījums

- Uzlieciet trauku uz gatavošanas zonas.
- Grieziet attiecīgās zonas pogu pulksteņrādītāju kustības virzienā, lai iestatītu to uz vajadzīgo jaudu. Gatavošanas zonām ir 9 jaudas līmeņi.

Izslēgšana

- Izslēdziet zonu, pagriežot attiecīgo pogu atpakaļ sākuma pozīcijā.

Vienkāršas gatavošanas funkcija ir piemērota ēdiena straujai uzvārīšanai un pēc tam gatavošanas turpināšanai ar zemāku iestatījumu. Plīts virsma automātiski pārslēgsies uz zemāku iestatījumu, lai pabeigtu ēdiena gatavošanu.

- Uzlieciet trauku uz gatavošanas zonas.
- Grieziet attiecīgās zonas pogu pretēji pulksteņrādītāju kustības virzienam vai arī pilnībā pa labi līdz galam. Displejā parādās "A".
- 5 sekunžu laikā ar grozāmo pogu iestatiet vajadzīgo sakarsēšanas iestatījumu. Ja sakarsēšanas iestatījums netiks ieregulēts, zona izslēgsies.

Tiklīdz sakarsēšanas iestatījums būs iestatīts, displejā pārmaiņus mirgos "A" un ieregulētais sakarsēšanas iestatījums. Pēc tam, kad gatavošanas laiks būs pagājis, displejs vairs nemirgos – tajā būs pastāvīgi redzams sakarsēšanas iestatījums.

- Izslēdziet ēdiena gatavošanas ierīci, pagriežot pogu atpakaļ uz iestatījumu 0 vai tālāk uz iestatījumu 9.

Iestatījumu P izvēlieties tikai tad, ja vēlaties uzvārīt ūdeni. Šis iestatījums ir pārāk augsts, lai kausētu sviestu vai karsētu pienu, un stipri par augstu, lai atlaidinātu sasaldētus produktus. Ieskatieties ēdiena gatavošanas tabulās sadaļā "Ērta ēdiena gatavošana", kas palīdzēs jums apgūt šīs iemaņas.

Atlikušā siltuma indikators



Bērnu drošība



Pēc intensīva gatavošanas zonas lietojuma tā vēl dažas minūtes var saglabāties karsta. Kamēr gatavošanas zona vēl būs karsta, displejā būs redzams H.

Plīts virsmu var nodrošināt ar bērnu aizsargu. Pie šī iestatījuma plīts virsmu nevar ieslēgt, kā arī nevar mainīt gatavošanas zonu iestatījumus.

Bērnu aizsarga aktivēšana

- Bērnu aizsargu var aktivēt tad, kad visas gatavošanas zonas ir izslēgtas.
- Vienlaikus pagrieziet abu kreisās puses gatavošanas zonu pogas pret pozīciju »A« (pārējām pogām jābūt sākuma pozīcijā, t. i., »0«).
- Displejā parādīsies "L", kas nozīmē, ka ir aktivēts bērnu aizsargs.

Bērnu aizsarga izslēgšana

- Bērnu drošo aizsargu var deaktivēt tādā pašā veidā. Pēc tam, kad bērnu aizsargs ir deaktivēts, displejā parādās "0".

Veselīgu ēdienu gatavošana

Dažādu veidu eļļas degšanas temperatūra

Lai nodrošinātu, ka ceptos ēdienus gatavojat pēc iespējas veselīgāk, Gorenje+ iesaka izvēlēties cepšanas temperatūrai atbilstoša veida eļļu. Katrai eļļai ir atšķirīga degšanas temperatūra, kādā tiek atbrīvotas toksiskās gāzes. Turpmākajā tabulā ir atspoguļota dažādu veidu eļļas degšanas temperatūra.

Eļļa	Gruzdēšanas temperatūra °C
Olīveļļa Extra Virgin	160 °C
Sviests	177 °C
Kokosriekstu eļļa	177 °C
Rapšu eļļa	204 °C
Olīveļļa Virgin	216 °C
Saulespuķu eļļa	227 °C
Kukurūzas eļļa	232 °C
Zemesriekstu eļļa	232 °C
Rīsu kliju eļļa	255 °C
Olīveļļa	242 °C

Gatavošanas iestatījumi

Tā iemesla dēļ, ka iestatījumi ir atkarīgi no trauka satura apjoma un sastāva, turpmākā tabula ir tikai informatīva.

Lietojiet iestatījumu P un 9, lai:

- ātri uzvārītu gatavojamo ēdienu vai šķidrumu;
- apvītinātu zaļumus;
- sakarsētu eļļu un taukus;
- ātrvārtājā izveidotos spiedienu.

Lietojiet iestatījumu 8, lai:

- apvītinātu gaļu;
- ceptu plakanzivis;
- ceptu omletes;
- ceptu vārītus kartupeļus;
- vārītu pārtikas produktus eļļā.

Lietojiet iestatījumu 7, lai:

- ceptu biežās pankūkas;
- ceptu biežas panētas gaļas šķēles;
- ceptu bekonu (treknu);
- ceptu zaļus kartupeļus;
- ceptu grauždiņus;
- ceptu panētas zivis.

Lietojiet iestatījumu 6 un 5, lai:

- pabeigtu liela apjoma ēdiena gatavošanu;
- atlaidinātu cietos dārzeņus;
- ceptu plānas panētas gaļas šķēles.

Lietojiet iestatījumus 1 – 4, lai:

- lēni vārītu buljonu;
- sautētu gaļu;
- lēni vārītu dārzeņus;
- kausētu šokolādi;
- kausētu sieru.

Tīrīšana

Padoms

Pirms plīts virsmas tīrīšanas iestatiet bērnu aizsargu.

Ikdienas tīrīšana

- Lai gan izšļakstījies ēdiens nevar piedegt pie stikla, mēs tomēr iesakām plīti virsmu tūlīt pēc lietošanas notīrīt.
- Vislabāk ikdienas tīrīšanu veikt ar mitru drānu un saudzējošu tīrīšanas līdzekli.
- Nosusiniet ar papīra dvieli vai sausu salveti.

leēdušies traipi

- Ieēdušos traipus arī var notīrīt ar saudzējošu tīrīšanas līdzekli, tādu kā trauku mazgāšanas līdzeklis.
- Ūdens nosēdumus un kaļķakmeni notīriiet ar etiķi.
- Metāla pēdas (kādas rada pa virsmu bīdīti trauki) var būt ļoti grūti likvidēt. Ir pieejami speciāli līdzekļi.
- Lai noņemtu izšļakstījušos ēdienu, izmantojiet stikla skrāpi. Arī izkusušu plastmasu un cukuru visieteicamāk noņemt ar stikla skrāpi.

Nekad nelietot

- Nekad nelietojiet abrazīvus materiālus. Tie rada skrāpējumus, kuros var uzkrāties netīrumi un kaļķakmens.
- Nekad nelietojiet neko asu, piemēram, tērauda vīšķi vai beržamos līdzekļus.


TRAUCĒJUMMEKLĒŠANA



Vispārēja informācija

Ja stikla virsmā pamanāt plaisu (neatkarīgi no tā, cik tā maza), nekavējoties izslēdziet plīts virsmu, atvienojiet to no elektrotīkla, skaitītāja skapī izslēdziet (automātisko) drošinātāja slēdzi (slēdžus) vai – pastāvīga savienojuma gadījumā – iestatiet barošanas kabeļa slēdzi uz nulli. Sazinieties ar servisa pārstāvi.

Traucējummeklēšanas tabula

Ja ierīce nedarbojas pareizi, tas ne vienmēr nozīmē to, ka tā ir bojāta. Mēģiniet vispirms novērst problēmu saviem spēkiem, pārbaudot turpmāk nosauktos punktus.

Simptoms	Iespējamais iemesls	Risinājums
Ieslēdzot plīts virsmu pirmo reizi, displejos parādās simboli.	Tā ir standarta iestatīšanas procedūra.	Normāla darbība.
Pēc tam, kad plīts virsma ir ieslēgta, ventilators vēl dažas minūtes darbojas.	Plīts virsma atdziest.	Normāla darbība.
Lietojot plīts virsmu pirmās dažas reizes, ir manāma viegla smarža.	Jaunā ierīce uzsilst.	Tas ir normāli, un pēc dažām lietošanas reizēm šī smarža pazudīs. Vēdiniet virtuvi.
Plīts virsmā var dzirdēt tikšķošu troksni.	To rada jaudas ierobežotājs priekšējās un aizmugurējās zonās. Tikšķošana var notikt arī pie zemākiem iestatījumiem.	Normāla darbība.
Trauki gatavošanas laikā rada troksni.	To izraisa enerģija, kas no plīts virsmas tiek novadīta uz trauku.	Pie augsta iestatījuma ar dažiem traukiem tā ir pavisam normāla parādība. Tā nebojās nedz traukus, nedz plīts virsmu.
Gatavošanas zona ir ieslēgta, taču displejā redzams  .	Trauks, ko lietojat, nav piemērots gatavošanai uz indukcijas plīts. vai arī tā diametrs ir mazāks par 12 cm.	Lietojiet atbilstošu trauku, skat. 11. un 12. lappusē.
Plīts virsma nedarbojas, un displejā nekas nav redzams.	Bojāta kabeļa vai nepareiza savienojuma dēļ nenotiek elektropadeve.	Pārbaudiet drošinātājus vai elektrisko slēdzi (ja nav kontakt dakšas).
Tiklīdz plīts virsma ir ieslēgta, izdeg drošinātājs.	Plīts virsma ir nepareizi pievienota.	Pārbaudiet elektriskos savienojumus.
Kļūmes kods E2.	Plīts virsma ir pārkarusi.	Ļaujiet plīts virsmai atdzist un pēc tam lietojiet zemāku iestatījumu.

Simptoms	Iespējamais iemesls	Risinājums
Kļūmes kods E3	Trauks nav piemērots ēdiena gatavošanai uz indukcijas plīts.	Lietojiet atbilstošu trauku, skat. 11. un 12. lappusē.
Kļūmes kods E4, ES, E6 vai E9.	Bojāts ģenerators.	Sazinieties ar servisa pārstāvi.
Kļūmes kods 	Jūs pārāk ilgi turējāt pogu piespiestu.	Neturiet pogu piespiestu pārāk ilgi.
Kļūmes kods 	Ir ieslēgts bērnu aizsargs.	Skat. "Bērnu aizsargs", 14. lappuse.

TROKSNIS UN TĀ CĒĻŅI INDUKCIJAS GATAVOŠANAS LAIKĀ

Trokšņi un skaņas	Cēlonis	Risinājums
Indukcijas ģenerēts darbības troksnis	Indukcijas tehnoloģija ir balstīta uz dažu metālu īpašībām elektromagnētiskā 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.
Transformatora dūkoņai līdzīgs troksnis	Rodas, gatavojot ēdienu ar ļoti augstu jaudas līmeni. Tā iemesls ir enerģijas daudzums, kāds no gatavošanas virsmas tiek pārnestas uz katlu vai pannu.	Pazeminot jaudas līmeni, šis troksnis izzudīs vai pavājināsies.
Ēdiena gatavošanas trauku vibrēšana un trīcēšana	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 ēdiena gatavošanas traukiem. Tas var būt dažāds atkarībā no gatavojamā ēdiena apjoma un veida.
Ventilatora troksnis	Indukcijas elektronisko komponentu pareizā darbībā ir nepieciešama temperatūras regulēšana. Tādēļ ēdiena 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.

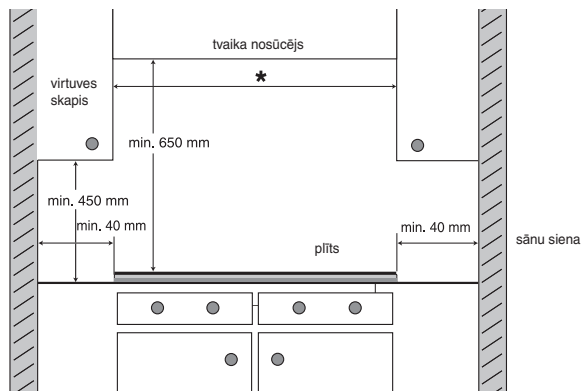
Kas jāņem vērā

Kas jāņem vērā

- Savienojumam jāatbilst valsts un vietējiem noteikumiem.
- Ierīcei vienmēr jābūt iezemētai.
- Šo ierīci drīkst pievienot tikai kompetents elektriķis.
- Savienojumā lietojiet apstiprinātu kabeli (piemēram, tipa HO7RR kabeli) atbilstoši noteikumiem. Kabeļa apvalkam jābūt no gumijas.
- Savienojuma kabelim jākarājas brīvi, to nedrīkst izvadīt caur atvilktni.
- Ja savienojuma kabelis ir bojāts, to drīkst nomainīt tikai ražotājs, ražotāja servisa organizācija vai līdzvērtīgi kvalificētas personas, lai nepieļautu bīstamas situācijas.
- Ja vēlaties izveidot fiksētu savienojumu, barošanas līnijā noteikti jāuzstāda daudzpolārs slēdzis ar vismaz 3 mm atstatumu starp kontaktiem.
- Darbvirsmai, uz kuras uzstāda plīts virsmu, jābūt līdzenei.
- Sienām un darbvirsmai ap ierīci jābūt siltumizturīgai vismaz līdz 85°C. Lai gan ierīce pati nesakarst, sakarsētā trauka karstums var deformēt sienu vai mainīt tās krāsu.
- Uz bojājumu, kādu radījis nepareizs savienojums, uzstādījums vai lietojums, garantija neattieksies.

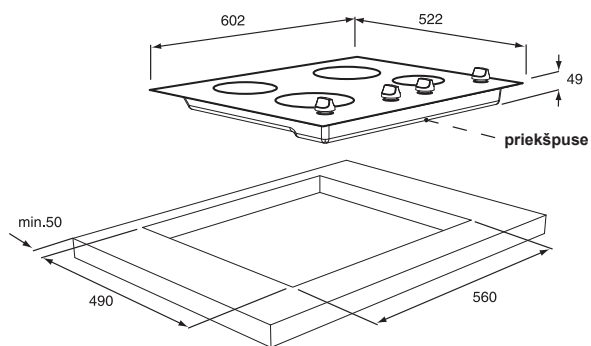
Atstatums

Lai plīts virsmu varētu lietot droši, būtiska nozīme ir brīvam atstatumam, kāds ir visapkārt ierīcei. Raugieties, lai šis atstatums būtu pietiekams.

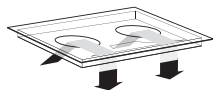


Uzstādīšanas izmēri

Izmēri un padziļinājumi ir parādīti turpmākajos attēlos.



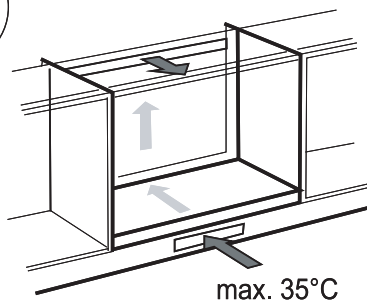
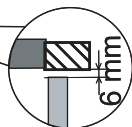
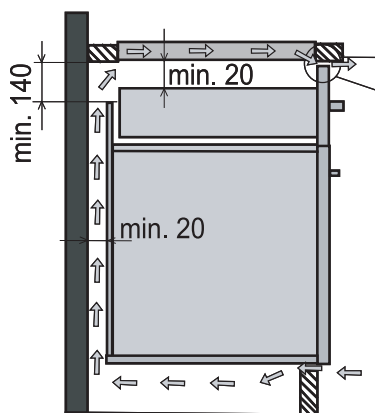
Ventilācija



Apakšējais virtuves skapītis ar atvilktni

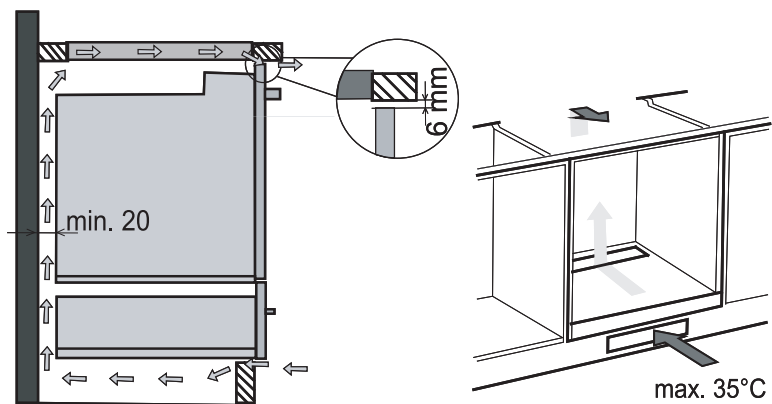
Ierīces elektronika ir jādzesē. Ja gaisa cirkulācija būs nepietiekama, ierīce automātiski izslēgsies. Ierīces apakšdaļā ir ventilācijas atveres. Ir jābūt iespējamam caur šīm atverēm iesūkt vēsu gaisu. Ierīces apakšdaļā un priekšpusē ir izplūdes atveres.

- Virtuves skapīša aizmugurējā sienā visā tās platumā ir jāizveido vismaz 140 mm augsta atvere. Turklāt priekšpusē visā virtuves skapīša platumā ir jānodrošina vismaz 6 mm brīvs atstatums.
- Plīts virsma ir aprīkota ar ventilatoru, kas atrodas tās apakšdaļā. Gadījumā, ja zem virtuves skapīša ir atvilktnis, tajā nedrīkst uzglabāt sīkus priekšmetus vai papīru, jo ventilators tos var iesūkt, tādējādi radot bojājumu ventilatorā vai visā dzesēšanas sistēmā. Šādās atvilktnēs vai arī plīts virsmas tuvumā nedrīkst uzglabāt arī alumīnija foliju un viegli uzliesmojošas vielas vai šķidrums (piem., aerosolus). Sprādzienbīstamība! Starp atvilktnes saturu un ventilatora ieplūdes spraugām jābūt 20 mm atstatumam.



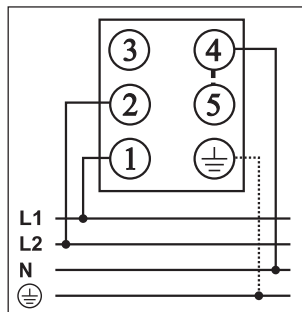
Apakšējais virtuves skapītis ar cepeškrāsni

- Cepeškrāsns uzstādīšana zem indukcijas plīts virsmas ir iespējama tad, ja cepeškrāsns tips ir EVP4 . E VP ., kas ir aprīkotas ar dzesēšanas ventilatoru. Pirms cepeškrāsns uzstādīšanas virtuves skapīša aizmugurējā siena ir jānoņem. Turklāt priekšpusē visā skapīša platumā ir jānodrošina vismaz 6 mm brīvs atstatums.

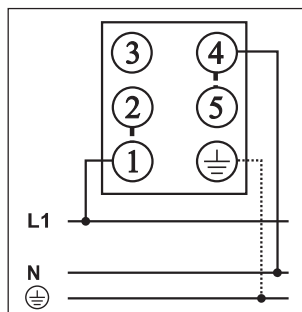


Elektroshēma

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



220-240V ~ / 50/60 Hz



lerīce ir paredzēta divfāzu savienojumam, tomēr to var pievienot arī vienai fāzei.

- **Divfāzu savienojums**

Uzstādiēt uz spailēm/spīlēm 4 un 5 savienotājvadu savienotājus.

- **Vienas fāzes savienojums**

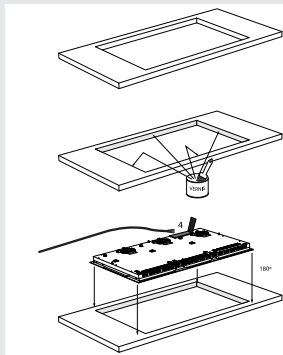
Uzstādiēt uz spailēm/spīlēm 4 un 5 un uz spailēm/spīlēm 1 un 2 savienotājvadu savienotājus.

levērojiet: savienojums 3 ir brīvs.

Savienojumā var izmantot:

- gumijas savienojuma kabelus, tips H05 RR-F 4x1,5, ar dzeltenu un zaļu aizsargvadītāju;
- PVC izolētus savienojuma, kabelus, tips H05 VV-F 4x1,5, ar dzeltenu un zaļu aizsargvadītāju vai citus līdzvērtīgus vai augstākas kvalitātes kabelus.

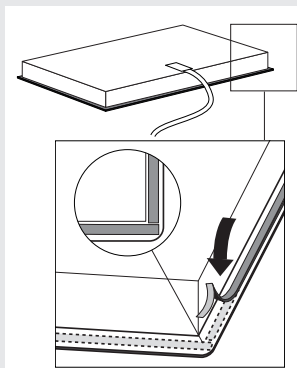
Iebūvēšana



Pārliecinieties, vai skapītis un padziļinājums atbilst izmēru un ventilācijas prasībām.

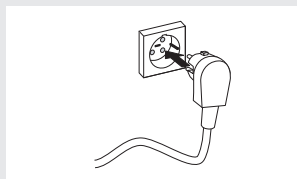
Nepieciešamības gadījumā apstrādājiet koka vai sintētiskās darbvirsmas nozāgētos galus ar hermetizējošu laku, lai atvairītu mitrumu, kā rezultātā darbvirsmas varētu uzbriest.

Uzlieciet plīts virsmu ar augšpusi uz leju uz darbvirsmas.



Pievienojiet ierīcei savienojuma kabeli atbilstoši prasībām.

Noņemiet no blīvējošās lentes aizsargplēvi un ielīmējiet lenti alumīnija profila gropē vai uzlīmējiet uz stikla plātnes malas. Nevelciet lenti ap stūriem, bet gan nogrieziet 4 atsevišķus gabalus, lai stūrus pienācīgi noblīvētu.



Apgrieziet plīts virsmu otrādi un ievietojiet padziļinājumā.

Pievienojiet ierīci elektrotīklam. Atskanēs īss skaņas signāls, un visi displeji uz mirkli iedegsies. Ierīce ir gatava lietošanai.

Pārliecinieties, vai tā darbojas pareizi. Ja ierīce pievienota nepareizi, atkarībā no kļūdas vai nu neatskanēs skaņas signāls, vai arī displejos nekas nebūs redzams.

Tehniskie parametri

Šī ierīce atbilst visām attiecīgajām EK direktīvām.

Plīts virsmas tips	SIVK6...
Indukcija	x
Savienojums	230 V - 50 Hz
Gatavošanas zonu maks. jauda	
Priekšā pa kreisi	2,3 kW (Ø 200)
Aizmugurē pa kreisi	1,4 kW (Ø 160)
Aizmugurē pa labi	2,3 kW (Ø 200)
Priekšā pa labi	1,4 kW (Ø 160)
Priekšpuse	
Aizmugure	
Pievienotā slodze	
L1	3700 W
L2	3700 W
Kopējā pievienotā slodze	7400 W
Iebūvēšanas izmēri	
Ierīces platums x dziļums	602 x 522 mm
Iebūvēšanas augstums no darbvirsmas augšpuses	49 mm
Padziļinājuma platums x dziļums	560 x 490 mm
Minimālais atstatums no padziļinājuma līdz aizmugurējai sienai	50 mm
Minimālais atstatums no padziļinājuma līdz sānu sienai	40 mm

Iepakojuma un ierīces likvidēšana

Šīs ierīces ražošanā ir izmantoti izturīgi materiāli. Beidzoties ierīces darbmūžam, tā noteikti jālikvidē atbildīgā veidā. Papildu informāciju šajā jautājumā lūdziet atbildīgajām valsts iestādēm.

Ierīces iepakojums ir otrreizēji pārstrādājams. Iespējams izmantot šādus materiālus:

- kartons;
- polietilēna plēve (PE);
- CFC nesaturošs putustirols (cietu putu PS).

Likvidējiet šos materiālus atbildīgi un atbilstoši valdības rīkojumiem.



Atgādinot par to, ka sadzīves elektroierīces ir jālikvidē atsevišķi, produkts ir marķēts ar simbolu – pārsvītrotā atkritumu tvertne uz rītiņiem. Tas nozīmē, ka, beidzoties ierīces darbmūžam, to nedrīkst izmest sadzīves atkritumos.

Tā ir jānogādā specializētā vietējā organizācijā, šķirotā atkritumu savākšanas centrā vai izplatītājam, kas sniedz šādu pakalpojumu.

Sadzīves elektroierīces atsevišķa likvidēšana novērs iespējamās negatīvās sekas, proti, ietekmi uz apkārtējo vidi un veselību, kādu var radīt nepareiza ierīču likvidēšana, turklāt ierīci veidojošos materiālus var reģenerēt, tādējādi gūstot ievērojamu enerģijas un resursu ietaupījumu.

www.gorenje.com



Cooking with passion.



473230