

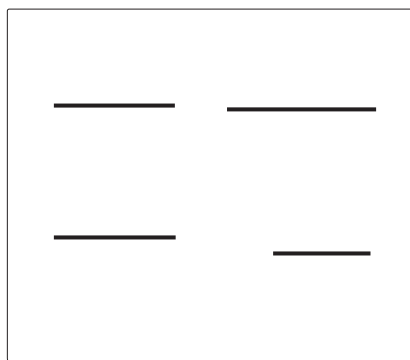
**gorenje**

LV

LV

**IEBŪVĒTAS  
CEPEŠKRĀSNS**

INDUKCIJAS PLĪTS VIRSMA



Pateicamies jums par izrādīto uzticību, iegādājoties mūsu ražoto ierīci.

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

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

Lietošanas norādījumi ir pieejami arī mūsu tīmekļvietnē:

[www.gorenje.com](http://www.gorenje.com) / < <http://www.gorenje.com> / >



### **INFORMĀCIJA**

Informācija, padoms vai ieteikums



### **BRĪDINĀJUMS!**

Brīdinājums – vispārējs apdraudējums

# Saturs

<b>Drošības pasākumi</b> .....	<b>4</b>
Rūpīgi izlasiet norādījumus un saglabāiet turpmākai informācijai .....	4
<b>Svarīgas piezīmes un piesardzības pasākumi</b> .....	<b>7</b>
Pirms ierīces pievienošanas .....	7
<b>Iekārtas apraksts</b> .....	<b>8</b>
Tehniskie dati .....	8
Pirms pirmās lietošanas .....	8
Plīts virsma .....	9
<b>Plīts virsmas izmantošana</b> .....	<b>12</b>
Vadības bloks .....	12
Gatavošanas virsmas ieslēgšana .....	13
Gatavošanas zonu ieslēgšana .....	13
Gatavošanas zonas iestatījumu izmaiņšana .....	13
Automātiska strauja uzkaršēšana .....	13
Apvienota gatavošanas zona .....	14
Pannas vai katla novietojuma atpazīšana ar automātisku gatavošanas zonu apvienošanu .....	15
Jaudas palielinājums .....	16
Aizsardzība pret pārkaršanu .....	16
Bērnu drošības funkcija / bloķēšana .....	17
Atlaidināšana/uzsildīšana .....	17
Taimera funkcijas .....	18
Gatavošanas apturēšana – Stop&Go (pauze) .....	19
Atmiņas funkcija .....	19
Automātiska izslēgšana .....	19
Gatavošanas zonas izslēgšana .....	20
Atlikušā siltuma indikators .....	20
Maksimālais gatavošanas ilgums .....	20
Visas plīts virsmas izslēgšana .....	20
<b>Lietotāja iestatījumi</b> .....	<b>21</b>
<b>Tīrīšana un apkope</b> .....	<b>23</b>
<b>Traucējummeklēšanas un kļūmju tabula</b> .....	<b>24</b>
Trokšņi, gatavojot uz indukcijas virsmas .....	25
<b>Iebūvējamās gatavošanas virsmas uzstādīšana</b> .....	<b>26</b>
Uzstādīšana .....	26
Gaisa ventilācijas atveres apakšējā virtuves skapī .....	27
Vienīmeņa uzstādīšana darbvirsnā .....	27
Porainās paplāksnes uzstādīšana .....	31
<b>Gatavošanas virsmas pievienošana elektrotīklam</b> .....	<b>32</b>
Elektrshēma .....	32
<b>Likvidēšana</b> .....	<b>36</b>

## Drošības pasākumi



### **Rūpīgi izlasiet norādījumus un saglabāiet turpmākai informācijai**

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

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

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

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

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

Atvienošanas līdzekļi jāierīko stacionārajā elektroinstalācijā atbilstoši elektroinstalācijas noteikumiem.

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

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

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

**BRĪDINĀJUMS:** Ugunsgrēka risks: nenovietojiet uz gatavošanas virsmām priekšmetus.

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

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

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

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

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

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

# Svarīgas piezīmes un piesardzības pasākumi

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

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

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

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

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

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

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

## Pirms ierīces pievienošanas



### **BRĪDINĀJUMS!**

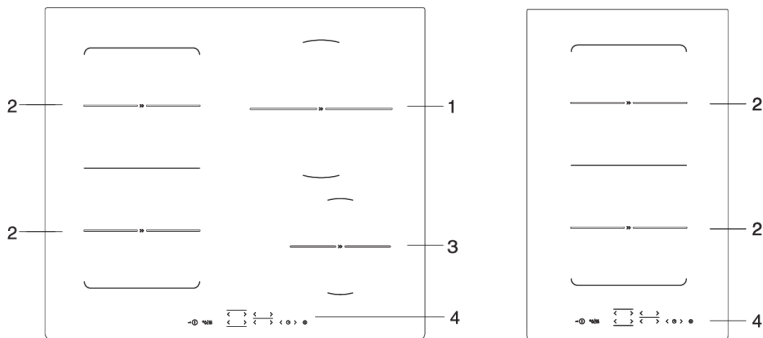
**Pirms ierīces pievienošanas rūpīgi izlasiet norādījumus. Garantija nesedz remontu vai garantijas prasību, ja tā radusies iekārtas nepareizas pievienošanas vai lietošanas rezultātā.**

# Iekārtas apraksts



## INFORMĀCIJA

Iekārtas funkcijas un aprīkojums atkarībā no modeļa.



1. Indukcijas gatavošanas zona  $\varnothing$  210 mm
2. Indukcijas gatavošanas zona  $\varnothing$  180 mm
3. Indukcijas gatavošanas zona  $\varnothing$  145 mm
4. Plīts virsmas vadības modulis

## Tehniskie dati

(atkarībā no modeļa)



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

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

## Pirms pirmās lietošanas

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

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



# Plīts virsma

## Stikla keramikas gatavošanas virsma

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

## Gatavošanas jaudas līmeņi

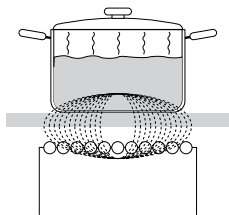
Gatavošanas zonas siltuma jaudu iespējams iestatīt 10 dažādos līmeņos (atkarībā no režīma). Tabulā katram līmenim sniegti daži piemēri.

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

## Padomi enerģijas taupīšanai

- Iegādājoties gatavošanas traukus, ievērojiet, ka uz pannas vai katla norādītais diametrs parasti attiecas uz vāka augšmalu, kas parasti ir platāka nekā pannas vai katla apakšas diametrs.
- Ja ēdiena gatavošana ir laikietilpīga, lietojiet ātrvāritāju. Pārliecinieties, ka ātrvāritājā vienmēr ir pietiekami daudz šķidruma. Ja uz plīts virsmas novieto tukšu ātrvāritāju, 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



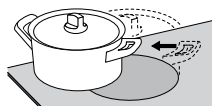
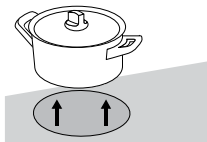
- Gatavošanas virsma ir aprīkota ar ļoti efektīvām indukcijas gatavošanas zonām. Karstums tiek ģenerēts tieši pannas vai katla apakšpusē, kur tas ir visvairāk nepieciešams. Tādējādi tiek novērsti karstuma zudumi, kas rastos, karsējot stikla keramikas virsmu. Jaudas patēriņš ir ievērojami zemāks nekā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

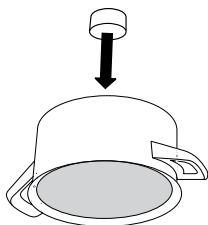
Neizmantojiet karsta stikla keramikas virsmas tīrīšanai mazgāšanas līdzekļus vai citus tīrītājus, jo tā iespējams sabojāt virsmu.

## 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

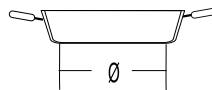
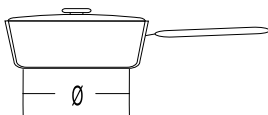
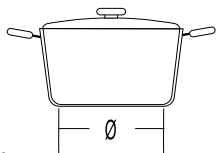


- Indukcija darbosies pareizi tikai tad, ja lietojat piemērotus gatavošanas traukus.
- Katlam vai pannai noteikti jāatrodas gatavošanas zonas centrā
- Piemēroti gatavošanas trauki: no tērauda izgatavoti gatavošanas trauki, emaljētas tērauda pannas vai katli vai čuguna pannas vai katli.
- Nepiemēroti 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 145 mm	Ø 90 mm
Ø 180 mm	Ø 145 mm
Ø 210 mm	Ø 130 mm

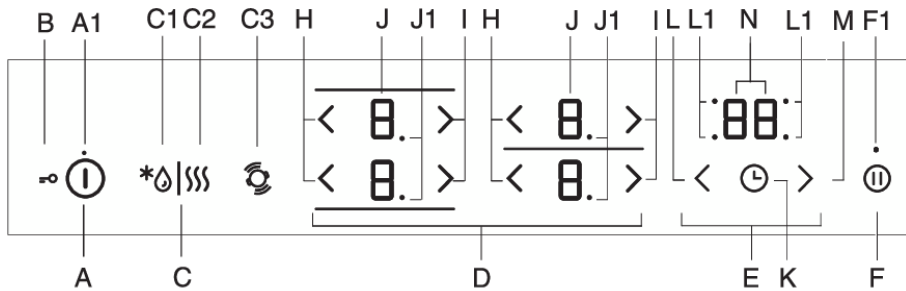
Pannas apakšpusei jābūt plakanaī.



# Plīts virsmas izmantošana

## Vadības bloks

(atkarībā no modeļa)



A Virsmas ieslēgšanas/izslēgšanas taustiņš

A1 Ieslēgšanas/izslēgšanas / bērnu drošības funkcijas indikatorlampiņa

B Bloķētājs / bērnu drošības funkcija

C Atlaidināšanas/uzsildīšanas taustiņš

C1 Atlaidināšanas indikatorlampiņa

C2 Uzsildīšana indikatorlampiņa

C3 Pannas vai katla novietojuma atpazīšana ar automātisku gatavošanas zonu apvienošanu

D Gatavošanas zonu vadības virsma

E Taimera funkcijas

F Apturēšanas/palaišanas/atmiņas funkcija

F1 Apturēšanas/palaišanas un atmiņas funkcijas indikatorlampiņa

H Jaudas samazināšanas taustiņš

I Jaudas palielināšanas taustiņš

J Jaudas līmeņa displeji

J1 Decimālais punkts, kas norāda gatavošanas zonas pussoļa jaudas līmeni

K Programmas taimeris ieslēgts/izslēgts

L Programmas taimera iestatīšanas taustiņš (-)

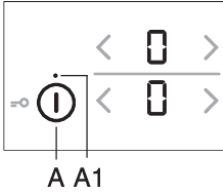
L1 Indikatorlampiņa aktīvam programmas taimerim attiecīgajās gatavošanas zonās

M Programmas taimera iestatīšanas taustiņš (+)

N Laika displejs

**Displeja bloki darbojas arī kā iestatījumu noregulēšanas taustiņi.**

## Gatavošanas virsmas ieslēgšana

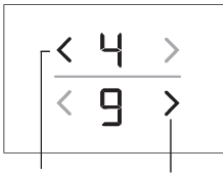


- Novietojiet gatavošanas trauku uz gatavošanas virsmas.
- Lai ieslēgtu gatavošanas virsmu, pieskarieties ieslēgšanas/izslēgšanas taustiņam (A).
- Gatavošanas zonas displejs tiks parādīts "0".
- Atskanēs īss skaņas signāls.

### INFORMĀCIJA

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

## Gatavošanas zonu ieslēgšana



- Pieskarieties nepieciešamās gatavošanas zonas displeja blokam. Izvēlētais displeja bloks sāks mirgot.
- Izmantojiet taustiņus (H) un (I), lai iestatītu atlasītās gatavošanas zonas darbības jaudu.
- 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.

### INFORMĀCIJA

Displeja bloki darbojas arī kā iestatījumu noregulēšanas taustiņi.

## Gatavošanas zonas iestatījumu izmaiņšana

Izvēlētas gatavošanas zonas jaudas līmeni var regulēt, izmantojot taustiņus (H) vai (I).

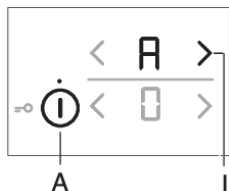
Lai straujāk palielinātu vai samazinātu jaudas līmeni, pieskarieties taustiņiem (H) vai (I) un turiet tos piespiestus.

## 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.



- Gatavošanas virsma ir ieslēgta un uz vienas no gatavošanas zonām ir novietota piemērota panna vai katls.
- Izvēlieties vajadzīgo gatavošanas zonu, kurai jābūt izslēgtai (displeja blokā tiek parādīts "0").
- Piespiediet attiecīgo taustiņu (H) vai (I) un apmēram 3 sekundes turiet to piespiestu, līdz atskan īss skaņas signāls. *A* un displejā pārmaiņus mirgos *S*.

- *A* un jaudas līmeņa displejā mainīsies izvēlētais jaudas līmenis. Kad automātiskas straujas uzskarsēšanas laiks ir pagājis, gatavošanas zona automātiski tiek pārslēgta uz izvēlēto līmeni, kas pēc tam tiks nepārtraukti parādīts.

## Automātiskas straujas uzskarsēšanas tabula

Jaudas līmenis	1	2	3	4	5	6	7	8
Automātiskas straujas uzskarsēšanas ilgums (sek.)	40	70	120	180	260	430	120	195

## Automātiskas straujas uzskarsēšanas izslēgšana

Ja automātiskas straujas uzskarsēšanas laikā tiek samazināta gatavošanas jauda, šai gatavošanas zonai automātiska strauja uzskarsēšana 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)

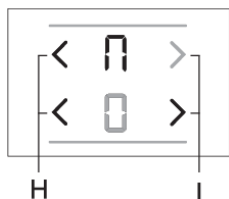
- Daži modeļi ļauj apvienot divas kreisās puses gatavošanas zonas vienā lielā apvienotā gatavošanas zonā. Tādējādi uz apvienotā gatavošanas laukuma iespējams novietot lielu ovālu katlu vai pannu. Pannai vai katlam jābūt pietiekami lielam, lai tas nosegtu augšējās un apakšējās gatavošanas zonas centrus.
- 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, pārliedzinieties, ka tas nenosedz vadības moduli.



### INFORMĀCIJA

Pannai vai katlam vienmēr jānosēd gatavošanas zonas centrs!

## Apvienotās gatavošanas zonas ieslēgšana




- Ieslēdziet plīts virsmu, piespiežot sensoru ieslēgt/izslēgt (A).
- Vienlaikus pieskarieties abiem sensoriem un turiet 3 sekundes (H). Aizmugures laukuma displeja blokā tiks parādīta zīme *A*, norādot, ka abas gatavošanas zonas ir apvienotas.
- Iestatiet vēlamo apvienotās gatavošanas zonas gatavošanas jaudu.

- Lai vēlāk izmainītu savienotās gatavošanas zonas gatavošanas jaudu, izmantojiet zemākajai gatavošanas zonai paredzētos taustiņus (H) vai (I).

## INFORMĀCIJA

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

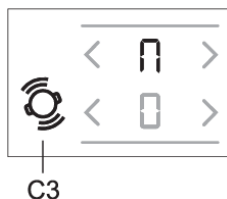
## Apvienotās gatavošanas zonas izslēgšana


- Iestatiet apvienotās gatavošanas zonas jaudas līmeni uz "0". Apzīmējums  izzudīs, un karsēšana tiks izslēgta.
- Abas gatavošanas zonas darbosies neatkarīgi.

## Pannas vai katla novietojuma atpazīšana ar automātisku gatavošanas zonu apvienošanu

(tikai dažiem modeļiem)

10 sekundes pēc iekārtas ieslēgšanas automātiski tiek ieslēgta pannas vai katla novietojuma atpazīšana. Ja uz gatavošanas virsmas atrodas panna vai katls, atpazīšanas funkcija atpazīs novietojumu un automātiski apvienos gatavošanas zonas atkarībā no pannas lieluma. Divas blakus esošās gatavošanas zonas iespējams apvienot vienā lielā gatavošanas zonā.



Aizmugures laukuma displeja blokā tiks parādīta zīme , norādot, ka abas gatavošanas zonas ir apvienotas.

- Iestatiet vēlamo apvienotās gatavošanas zonas gatavošanas jaudu.
- Lai vēlāk izmainītu savienotās gatavošanas zonas gatavošanas jaudu, izmantojiet zemākajai gatavošanas zonai paredzētos taustiņus (H) vai (I).

## INFORMĀCIJA

Apvienotā zona neļauj izmantot jaudas palielinājuma iestatījumu P. Maksimālais pieejamais jaudas līmenis ir 9.

Uz 10 sekundēm piespiežot atpazīšanas taustiņu (C3), jebkurā laikā iespējams ieslēgt automātisko pannas novietojuma atpazīšanu. Automātiska pannas vai katla atpazīšana un automātiska gatavošanas zonu apvienošana ir iespējama tikai gatavošanas zonās, kas vēl nav ieslēgtas. Gatavošanas zonu apvienošanu iespējams izslēgt, iestatot jaudas līmeni uz "0".

### Ja uz gatavošanas zonas nav gatavošanas trauku:

- ieslēdziet gatavošanas virsmu. Visas gatavošanas zonas ir iestatītas uz "0".
- Novietojiet pannu vai katlu uz jebkuras gatavošanas zonas. Tās gatavošanas zonas displejā, uz kuras novietota panna vai katls, sāk mirgot "0". Gatavošanas zonas jaudu iespējams regulēt, piespiežot attiecīgās gatavošanas zonas taustiņus (H) vai (I). Atkarībā no pannas vai kalta izmēra funkcija automātiski apvieno plīts virsmas kreisās puses gatavošanas zonas.
- Tāpat iespējams rīkoties arī ar nākamo pannu vai katlu, izmantojot tādas pašas darbības.

### Ja gatavošanas trauks jau atrodas uz plīts virsmas

- ieslēdziet gatavošanas virsmu.

- Tās gatavošanas zonas displejā, uz kuras atrodas gatavošanas trauks, mirgos "0". Gatavošanas zonas jaudu iespējams regulēt, piespiežot attiecīgās gatavošanas zonas taustiņus (H) vai (I).
- Ja gatavošanas zonā ir vairākas pannas vai katli, gatavošanas virsma automātiski noteiks visas pannas un visu to zonu displeju blokos, uz kurām novietotas pannas vai katli, mirgos "0".

Gatavošanas zonas jaudu iespējams regulēt, piespiežot attiecīgās gatavošanas zonas taustiņus (H) vai (I) un pēc tam turpināt regulēt nākamo gatavošanas zonu.

Pirmo 10 sekunžu laikā automātisko pannu vai kalnu atpazīšanu iespējams arī izslēgt, lietotāja iestatījumos izmantojot parametru "Au". Skatiet nodaļu Lietotāja iestatījumi.

Šo funkciju var izmantot, ja panna vai katls jau atrodas uz plīts virsmas vai ja plīts virsma ir tukša.

## Jaudas palielinājums

(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 10 minūtēm; pēc tam jaudas līmenis automātiski tiek samazināts līdz 9. Ja plīts virsma nav pārāk karsta, 10 minūtes pēc jaudas palielinājuma izslēgšanas to var atkal ieslēgt. Lai nepieļautu pārkaršanu, elektroniskā vadības funkcija var automātiski priekšlaikus izslēgt Jaudas palielinājumu un pazemināt jaudas līmeni līdz 9.

### Jaudas palielinājuma ieslēgšana



Gatavošanas virsma ir ieslēgta un uz vienas no gatavošanas zonām ir novietota piemērota panna vai katls.

- Izvēlieties gatavošanas zonu.
- Iestatiet jaudas līmeni uz 9 un pēc tam piespiediet taustiņu (I).
- Displejā tiks parādīts simbols "P". Līdz ar to funkcija ir ieslēgta.

### Jaudas palielinājuma izslēgšana

- Piespiediet taustiņu (H). Jaudas palielinājums tiks izslēgts, un darba jauda atgriezīsies pie 9 līmeņa.
- Jaudu var palielināt līdz vēlamajam līmenim, piespiežot taustiņu (H).

## 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.

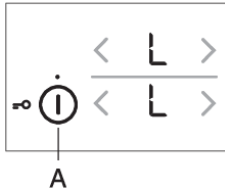


# Bērnu drošības funkcija / bloķēšana

Plīts virsmu var nobloķēt pret neparedzētu ieslēgšanu.

## INFORMĀCIJA

Plīts virsmai jābūt izslēgtai vai jāatrodas gaidstāves režīmā.



### Plīts virsmas vadības elementu bloķēšana.

Pieskarieties ieslēgšanas/izslēgšanas taustiņam un 3 sekundes turiet to piespiestu. Visos gatavošanas zonu displeju blokos parādīsies norāde "L". Līdz ar to plīts virsmas vadības elementi ir bloķēti. Pēc 5 sekundēm plīts virsma tiks automātiski izslēgta gaidstāves režīmā.

### Plīts virsmas vadības elementu atbloķēšana.

Lai atbloķētu vadības elementus, rīkojieties tāpat, kā tos bloķējot. Plīts virsmai jābūt izslēgtai. Pieskarieties ieslēgšanas/izslēgšanas taustiņam un 3 sekundes turiet to piespiestu. Gatavošanas zonas jaudas indikatoros apzīmējums "L" tiks nomainīts ar "0". Tagad plīts virsma ir atbloķēta un gatava lietošanai.

## INFORMĀCIJA

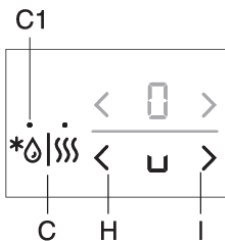
Ievērojiet! Ja bērnu drošības funkcija (B) tiek ieslēgta lietotāja iestatījumu režīmā (skat. nodaļu Lietotāja iestatījumu režīms, parametrs "Loc"), gatavošanas virsma tiks automātiski bloķēta katru reizi, kad tā ir izslēgta.

## INFORMĀCIJA

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

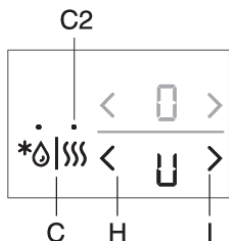
# Atlaidināšana/uzsildīšana

Lai ieslēgtu atlaidināšanas/uzsildīšanas funkciju, piespiediet taustiņu (C). Atlaidināšanas gadījumā pārtikas temperatūra tiek uzturēta aptuveni 42 °C grādu robežās; uzsildīšanas gadījumā tā tiek uzturēta aptuveni 70 °C robežās. Faktiskā temperatūra var būt atkarīga no gatavošanas trauku veida un pārtikas daudzuma.



### Atlaidināšanas funkcijas ieslēgšana

Lai ieslēgtu gatavošanas virsmu, piespiediet taustiņu (A). Novietojiet piemērotu pannu vai katlu uz izvēlētās gatavošanas zonas. Vienu reizi pieskarieties taustiņam (C); iegaismosies indikatorlampiņa (C1). Pieskarieties izvēlētās gatavošanas zonas taustiņiem (H) vai (I). Displejā tiks parādīts simbols "u".



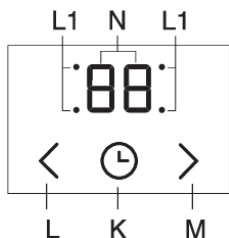
### Uzsildīšanas funkcijas ieslēgšana

Lai ieslēgtu gatavošanas virsmu, piespiediet taustiņu (A). Novietojiet piemērotu pannu vai katlu uz izvēlētās gatavošanas zonas. Divas reizes pieskarieties taustiņam (C); iegaismosies indikatorlampiņa (C2). Pieskarieties izvēlētās gatavošanas zonas taustiņiem (H) vai (I). Displejā tiks parādīts simbols "U".

### Atlaidināšanas/uzsildīšanas funkcijas izslēgšana

- Pieskarieties izvēlētās gatavošanas zonas taustiņiem (H) vai (I).
- Gatavošanas zona tiks izslēgta, un displeja blokā tiks parādīts apzīmējums "0".

## Taimera funkcijas



Šī funkcija ļauj izmantot divus darba režīmus.

1. **Minūšu atgādnēs (atlikušā laika taimera) iestatīšanas** funkcija attiecas uz visu gatavošanas virsmu. Izmantojot šo funkciju, gatavošanas virsma atskaņo skaņas signālu tikai tad, kad pagājis iestatītais laiks.
2. **Programmu taimera iestatījums** attiecas uz atlasīto gatavošanas zonu. Katrai gatavošanas zonai var iestatīt atsevišķu taimeri. Kad iestatītais laiks pagājis, gatavošanas zona tiek automātiski izslēgta.

### 1 Atlikušā laika taimeris

Minūšu atgādne 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.

- Lai ieslēgtu taimeri, pieskarieties taustiņam (K). Taimera displejā (O) tiks parādīts laiks "00". Lai iestatītu laiku amplitūdā no 1 līdz 99 minūtēm, pieskarieties taustiņiem (L) un (M).
- Kad iestatītais laiks būs pagājis, tiks ieslēgts trauksmes signāls; tomēr gatavošanas zona netiks izslēgta.
- Izslēdziet trauksmes signālu, pieskaroties jebkuram taustiņam; vai arī pēc noteikta laika posma tas izslēgsies automātiski.
- Minūšu atgādne joprojām būs ieslēgta arī tad, ja plīts virsma tiks izslēgta, izmantojot taustiņu (A).
- Pēdējā atlikušā laika minūtē atlikušo laiku parādīs sekundēs.

### 2 Programmas taimeris

Programmas taimeris atvieglo gatavošanu, ļaujot aplūkot un iestatīt gatavošanas laiku izvēlējai gatavošanas zonai. Kad taimerī 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.

- Lai ieslēgtu taimeri, pieskarieties taustiņam (K). Taimera displejā (O) tiks parādīts laiks "00". Vēlreiz pieskarieties sensora (K) taustiņam. Sāks mirgot punkts (L1) attiecīgajai gatavošanas zonai.
- Lai iestatītu laiku amplitūdā no 1 līdz 99 minūtēm, pieskarieties taustiņiem (L) un (M).

- Kad ir iestatīta vajadzīgā vērtība, sākas atlikušā laika skaitīšana. Turpinās mirgot punkts (L1), norādot kurai gatavošanas zonai ir iestatīta taimera funkcija.
- Kad iestatītais laiks būs pagājis, tiks ieslēgts skaņas signāls un gatavošanas zona tiks izslēgta. Pulksteņa displejā mirgos "00".
- Izslēdziet trauksmes signālu, pieskaroties jebkuram taustiņam; vai arī pēc noteikta laika posma tas izslēgsies automātiski.

### **Iestatītā gatavošanas ilguma mainīšana**

Gatavošanas laikā jebkurā brīdī iespējams mainīt atlikušo gatavošanas ilgumu. Pieskarieties taimera izslēgšanas taustiņam (K), lai vajadzīgajai gatavošanas zonai atlasītu taimera displeju. Mirgos attiecīgā indikatorlampiņa (L1). Pieskarieties taustiņam (L) vai (M), lai iestatītu jaunu vēlamo gatavošanas ilgumu.

### **Atlikušā gatavošanas ilguma parādīšana**

Ja ir ieslēgti vairāki taimera iestatījumi, atlikušo gatavošanas ilgumu iespējams parādīt, pieskaroties taustiņam (K).

### **Taimera atiestatīšana**

Atlasiet vajadzīgo taimera displeju, piespiežot taustiņu (K) (skatiet nodaļu "Iestatītā gatavošanas ilguma mainīšana"). Tiks parādīts iestatītais taimeris, un iegaismosies attiecīgās gatavošanas zonas indikatorlampiņa. Pieskarieties taustiņam (M), lai iestatītu vērtību "00", vai vienlaikus piespiediet taustiņus (L) un (M), lai vērtību nekavējoties atiestatītu uz "00".

## **Gatavošanas apturēšana – Stop&Go (pauze)**

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 pārvārties pāri malām un vēlaties notīrīt gatavošanas virsmu.

### **Funkcijas Stop&Go ieslēgšana**

Jābūt ieslēgtai vismaz vienai gatavošanas zonai. Pieskarieties Stop&Go funkcijas taustiņam (F). Atskanēs īss skaņas signāls. Visi displeja bloku iestatījumi sāks mirgot; būs izgaismots apturēšanas taustiņš, kas arī mirgos. Ir apturēti visi programmu taimera vai minūšu atgādes iestatījumi. Visi taustiņi ir neaktīvi, izņemot pauzes (apturēšanas/palaišanas) taustiņu un ieslēgšanas/izslēgšanas taustiņu. Ja 10 minūšu laikā netiks piespiests neviens taustiņš, visas ieslēgtās gatavošanas zonas automātiski izslēgsies.

### **Funkcijas Stop&Go izslēgšana**

10 minūšu laikā vēlreiz piespiediet pauzes taustiņu. Gatavošanas virsma turpina darboties ar tiem pašiem iestatījumiem kā pirms pauzes.

## **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 5 sekunžu laikā pēc gatavošanas virsmas izslēgšanas atkal to ieslēgtu, izmantojiet taustiņu ieslēgt/izslēgt. Displeja blokā 5 sekundes mirgos taustiņš (F). Šajā laikā pieskarieties šim taustiņam, un tiks atjaunoti visi iestatījumi, kas bija ieslēgti pirms plīts virsmas izslēgšanas.

## **Automātiska izslēgšana**

Ja gatavošanas laikā šie taustiņi ir ieslēgti pārāk ilgi (piemēram, ja izšļakstījies šķidrums vai uz sensora taustiņiem novietots priekšmets), pēc 10 sekundēm visas gatavošanas zonas izslēgsies. Displejā tika parādīts simbols  $\text{r}^{\text{L}}$ .

Divu minūšu laikā priekšmets jānoņem un izšlakstīties šķidrums no sensora taustiņiem jānotīra; pretējā gadījumā gatavošanas virsma automātiski izslēgsies. Pēdējos iestatījumus iespējams atjaunot, izmantojot atmiņas funkciju un taustiņu Stop&Go.

## Gatavošanas zonas izslēgšana

Lai izslēgtu gatavošanas zonu, ar attiecīgo taustiņu (H) iestatiet vērtību uz "0". Lai ātri izslēgtu gatavošanas zonu, vienlaikus pieskarieties attiecīgajiem taustiņiem (H) un (I). Atskanēs īss skaņas signāls, un displeja blokā tiks parādīts simbols "0".

### INFORMĀCIJA

Ja visu gatavošanas zonu jauda ir iestatīta uz "0", pēc 10 sekundēm gatavošanas zona tiks automātiski 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 atlaidināšanai. Kad simbols "H" izzūd, gatavošanas zona joprojām var būt karsta. Ievērojiet piesardzību, jo pastāv apdegumu risks!

## Maksimālais gatavošanas ilgums

Drošības apsvērumu dēļ gatavošanas ilgums katrai gatavošanas zonai ir ierobežots līdz maksimālajam ilgumam.

Maksimālais gatavošanas ilgums ir atkarīgs no pēdējā iestatītā jaudas līmeņa. Ja jaudas līmenis nav izmainīts, gatavošanas virsma automātiski izslēgsies, tiklīdz būs sasniegts maksimālais gatavošanas ilgums.

Gatavošanas jaudas līmenis	U	u	1	2	3	4	5	6	7	8	9	P*
Maksimālais darbības ilgums (stundās)	2	8	8	8	6	6	4	4	2	1,5	1,5	1,5

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

## Visas plīts virsmas izslēgšana

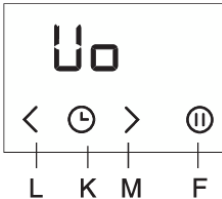
Plīts virsmu var jebkurā laikā izslēgt, pieskaroties taustiņam izslēgt/ieslēgt.

# Lietotāja iestatījumi

## Skaņas signāla, automātisko funkciju un bloķēšanas parametru iestatīšana

Iespējams regulēt skaņas signāla skaļumu, brīdinājuma skaņas signālu, kopējo maksimālo iekārtas jaudu un automātiskos bloķēšanas iestatījumus. Lai aktivizētu parametru iestatījumu izvēlni, neieslēgtai iekārtai piespiediet pauzes taustiņu (F) un 3 sekundes turiet piespiestu.

Taimera displejā tiks parādīts pirmais parametrs "Uo", norādot akustisko signālu skaļumu. Parametra veida atlasīšanai izmantojiet taustiņu (K). Lai korigētu iestatījumu, piespiediet taimera iestatījumu taustiņus (L) un (M).



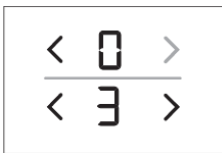
**Uo:** Skaņas signāls un trauksmes skaņas signāla skaļums

**So:** Trauksmes skaņas signāla ilgums

**Lo:** Automātiska bloķēšana

**Au:** Automātiska gatavošanas trauka atpazīšana

**Po:** Kopējā maksimālā jauda



Labās puses gatavošanas zonas jaudas līmeņa displejos tiks parādīts pašreiz iestatītais parametrs. Vērtību iespējams regulēt, piespiežot gatavošanas zonas taustiņus (H) vai (I). Visus parametrus iespējams apstiprināt un saglabāt, piespiežot pauzes taustiņu (F) un 2 sekundes turot to piespiestu. Pēc tam atskanēs īss skaņas signāls. Ja nevēlaties saglabāt jaunus parametru iestatījumus, aizveriet lietotāja iestatījumus, piespiežot ieslēgšanas/izslēgšanas taustiņu.

## Skaņas signāla un trauksmes skaņas signāla skaļums "Uo"

Iespējams iestatīt tālāk norādītās vērtības

Displejā **00** = izslēgts (neattiecas uz trauksmes signālu un kļūdas skaņas signālu)

Displejā **01**

Displejā **02** = vidējs skaļums

Displejā **03** = maksimāls skaļums (standarta iestatījums)

Pēc katras veiktās izmaiņas atskanēs īss skaņas signāls tikko iestatītajā skaļumā.

## Trauksmes skaņas ilgums "So"

Iespējams iestatīt tālāk norādītās vērtības

Displejā **05** = 5 sekundes

Displejā **1.0** = 1 minūte

Displejā **2.0** = 2 minūtes (standarta iestatījums)

## Bērnu drošības funkcija "Lo"

Ja automātiskās bloķēšanas funkcija tiek ieslēgta lietotāja iestatījumu režīmā, gatavošanas virsma tiks automātiski bloķēta katru reizi, kad tā ir izslēgta.

Displejā **00** = izslēgts (standarta iestatījums)

Displejā **01** = ieslēgts

### **Gatavošanas trauka atpazīšana, izmantot automātisku gatavošanas zonu apvienošanu "Au"**

Ja gatavošanas trauka atpazīšana, izmantot automātisku gatavošanas zonu apvienošanu, ir ieslēgta lietotāja iestatījumu režīmā, iekārta vienmēr būs jādarbina manuāli (katru reizi, kad iekārta tiks ieslēgta, notiks 10-sekunžu ilga automātiska pannas atpazīšana).

Displejā **0** = izslēgta

Displejā **1** = ieslēgta (standarta iestatījums)

### **Kopējā maksimālā jauda "Po"**

Ja mājas elektroinstalācijai ir atšķirīgi strāvas ierobežojumi, gatavošanas virsmas maksimālo jaudas patēriņu iespējams samazināt:

Displejā **6,0** = 6,0 kW = 2 × 16 A

Displejā **7,2** = 7,2 kW = 2 × 16 A (standarta iestatījums)

### **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.

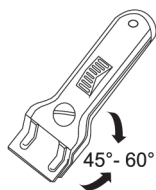
Ūdens traipus notīriet ar vāju etiķa šķīdumu. Tomēr nelietojiet šo šķīdumu rāmja (tikai dažos modeļos) slaucīšanai, jo rāmis var zaudēt savu spīdumu. Nelietojiet agresīvus aerosola veida tīrīšanas līdzekļus vai atkaļķošanas līdzekļus.

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
<b>Jūsu mājās bieži nostrādā galvenais drošinātājs.</b>	Lūdzu, sazinieties ar servisa tehniķi.
<b>Nepārtraukts skaņas signāls un attēlojums </b>	Uz sensora virsmas uzšakstījies ūdens vai uz sensoriem novietots priekšmets. Noslaukiet sensora virsmu.
<b>Displejā tiek parādīts F2</b>	Pārkarsusi gatavošanas zona. Nogaidiet, līdz gatavošanas zona atdziest.
<b>Displejā tiek parādīts F</b>	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).



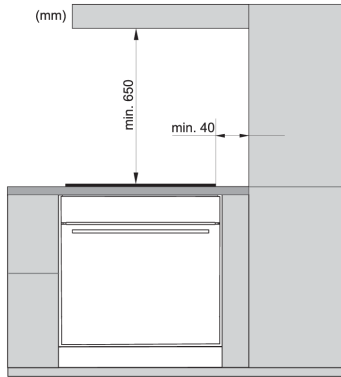
## Trokšņi, gatavojot uz indukcijas virsmas

Trokšņi un skaņas	Iemesls	Risinājums
<b>Indukcijas izraisīti ekspluatācijas trokšņi</b>	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.
<b>Transformatoram līdzīga dūkšana</b>	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.
<b>Gatavošanas trauku vibrācija vai krakšķēšana</b>	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.
<b>Ventilatora troksnis</b>	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.

# Iebūvējamās gatavošanas virsmas uzstādīšana

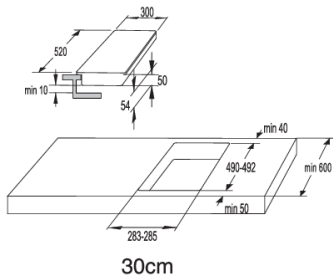
## Uzstādīšana

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



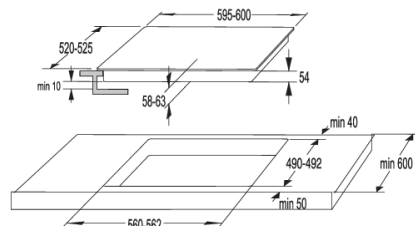
- Iekārtas uzstādīšanu virtuves darba virsmā un tās pievienošanu elektrotīklam drīkst veikt tikai atbilstoši kvalificēts speciālists.
- Saplāksnim vai no citam virtuves mēbeles apdares materiālam, kurā jāiebūvē plīts virsma, jābūt apstrādātam ar karstumizturīgu līmi (100°C); pretējā gadījumā darba virsmas 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 650 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.



30cm

14

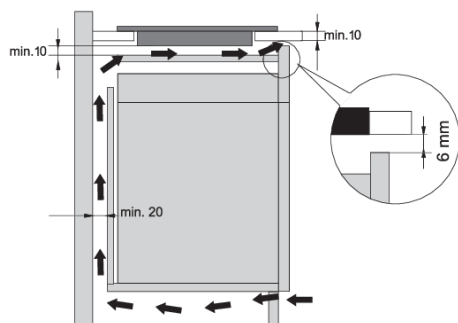


60 cm

# Gaisa ventilācijas atveres apakšējā virtuves skapī

## INFORMĀCIJA

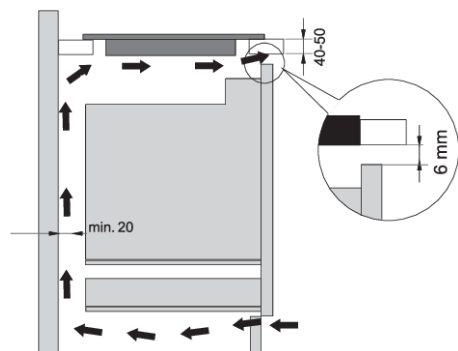
Indukcijas gatavošanas virsmas elektronisko komponentu normālā darbībā ir nepieciešama pietiekama gaisa cirkulācija.



### Apakšējais virtuves skapis ar atvilktni

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

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



### Apakšējais virtuves skapis ar cepeškrāsni

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

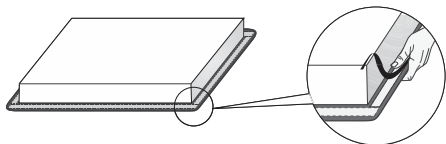
## Vienlīmeņa uzstādīšana darbvirsnā

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

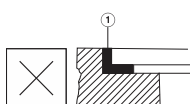
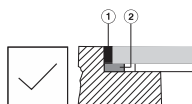


## Ierīces uzstādīšana

Ierīci drīkst uzstādīt tikai siltumizturīga un ūdensdroša materiāla letē, piemēram, letē, kas ražota no (dabīgā) akmens (marmora, granīta) vai masīvkoka (malām gar izgriezumu jābūt noblīvētām). Uzstādot keramikas, koka vai stikla letē, jālieto koka apakšrāmis. Rāmis nav ierīces komplektā. Citu materiālu letēs ierīci drīkst uzstādīt tikai pēc konsultēšanās ar letes ražotāju un viņa skaidri un nepārprotami izteiktas atļaujas saņemšanas. Pamatloka 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 apakšpusēs.



### BRĪDINĀJUMS!

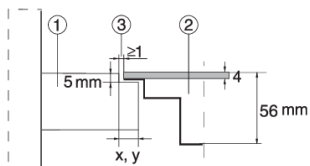
Nemēģiniet izņemt iekārtu no darbvirsmas augšpusēs.



### BRĪDINĀJUMS!

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

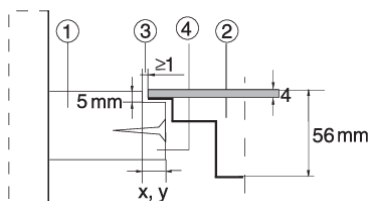
## Akmens lete



1. Lete
2. Ierīce
3. Sprauga

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

## Keramikas koka vai stikla darba virsma



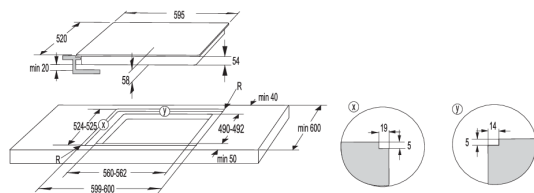
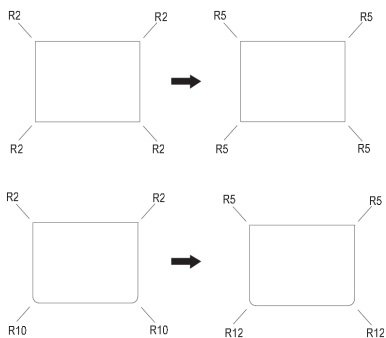
1. Lete
2. Ierīce
3. Sprauga
4. Koka rāmis, biezums 16 mm

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

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

# STIKLS

# IZGRIEZUMS



60 cm



## BRĪDINĀJUMS!

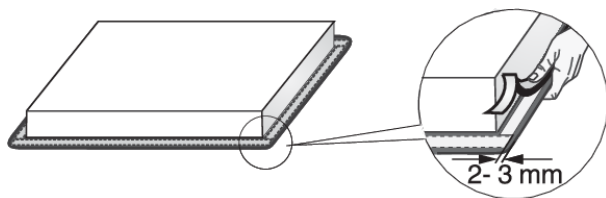
Ja cepeškrāsnī uzstāda zem darba virsmā vienā līmenī ierīkotas gatavošanas virsmas, tad šādas darba virsmas biezumam jābūt vismaz 45 mm.

## Porainās paplāksnes uzstādīšana

### INFORMĀCIJA

Dažās ierīcēs paplāksne ir jau uzstādīta!

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



### BRĪDINĀJUMS!

Neuzstādiet iekārtu bez paplāksnes!

# Gatavošanas virsmas pievienošana elektrotīklam

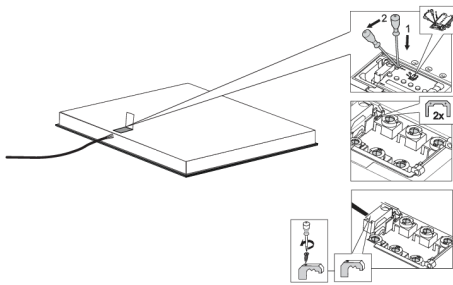
- Elektrotīkla aizsardzībai jāatbilst spēkā esošajiem normatīvajiem aktiem.
- Pirms iekārtas pievienošanas pārļiecinieties, ka tehnisko datu plāksnītē norādītā sprieguma vērtība atbilst elektrotīkla spriegumam.
- Elektroinstalācijā jābūt izslēgšanas ierīcei, kas var atvienot visus ierīces polus no elektrotīkla; 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

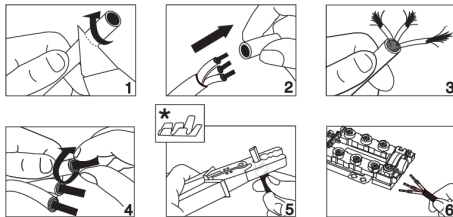
### 60 cm iekārtas pievienošana



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

## Strāvas vads

(Iekārta bez barošanas vada)



- 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.
- Barošanas kabelis jāizvada caur kabeļa nospriegojuma mazinātāju (skavu), kas

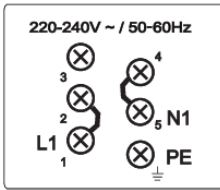
\* Apskavu komplektā nav

## 💡 INFORMĀCIJA

Iesakām lietot elektrisko vadu apskavas (gala spailēs).

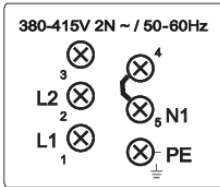


## Elektroshēma



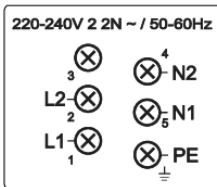
### 1 fāzes pieslēgums (32 A)

- 1 fāzes pieslēgums (1 1N, 220–240 V~ /50–60 Hz):
  - Spriegums starp līniju un neitrālo vadītāju ir 220-240 V~. Uzstādiat pāstarp spailēm 1 un 2, kā arī starp spailēm 4 un 5.
  - Ķēdē jāuzstāda vismaz 32 A drošinātājs. Barošanas kabeļa serdena šķērsriezuma laukumam jābūt vismaz 4 mm<sup>2</sup>.

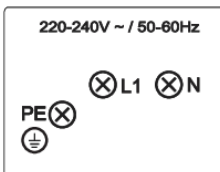


### 2 fāzu pieslēgums (16A)

- 2 fāzes, 1 neitrāls vadītājs (2 1N, 380–415~ /V50/60 Hz):
  - Spriegums starp līniju un neitrālo vadītāju ir 220-240 V~. Spriegums starp līnijām ir 380-415 V~. Uzstādiat pārvienojumu starp spailēm 4 un 5. Ķēdē jāuzstāda vismaz divi drošinātāji, vismaz 16 A katrs. Barošanas vada šķērsriezuma laukumam jābūt ne mazākam par 1,5 mm<sup>2</sup>.



- 2 fāzes, 2 neitrāli vadītāji (2 2N, 220--240 V 220-415~ /V50/60 Hz):
  - Spriegumam starp fāzēm un neitrālo vadītāju jābūt 220-240 V~.
  - Ķēdē jāuzstāda vismaz divi drošinātāji, vismaz 16 A katrs. Barošanas vada šķērsriezuma laukumam jābūt ne mazākam par 1,5 mm<sup>2</sup>.



30 cm platām iekārtām (divas gatavošanas zonas) drīkst izmantot vienfāzes pieslēgumu. Barošanas vada šķērsriezuma laukumam jābūt vismaz 1,5 mm<sup>2</sup>!

## Pieslēgšana barošanas tīklam

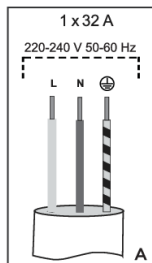
(iekārtai ar barošanas vadu)

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

### 1 fāzes pieslēgums

Pievienojiet iekārtu, kā parādīts diagrammā A. Ja jūsu elektrotīkls neļauj izmantot 32 A drošinātāju, iekārtas jauda attiecīgi jāsamazina vai jāierobežo.

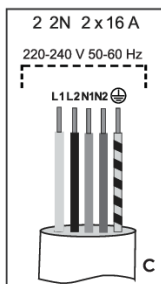
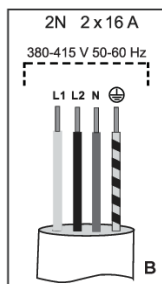
Skatiet nodaļu Lietotāja iestatījumi.



L = brūns  
 N = zils  
 ≡ = dzeltens/zaļš

## 2 fāzu pieslēgums

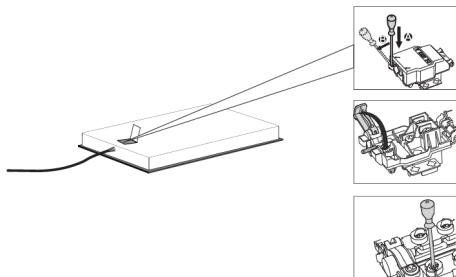
- Ja jūsu elektrotīklam ir 2 līniju vadītāji un 1 neitrālais vadītājs, pievienojiet iekārtu, kā parādīts diagrammā B.
- Ja jūsu elektrotīklam ir 2 līniju vadītāji un 2 neitrālie vadītāji, pievienojiet iekārtu, kā parādīts diagrammā C.



L1 = brūns  
 L2 = melns  
 N = zils  
 ≡ = dzeltens/zaļš

L1 = brūns  
 L2 = melns  
 N1 = zils  
 N2 = pelēks  
 ≡ = dzeltens/zaļš  
 tikai NL gadījumā!

## 30 cm iekārtas pievienošana

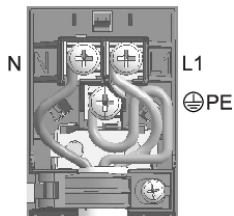


1. Pārbaudiet spriegumu. Pirms iekārtas pievienošanas pārļiecinieties, ka tehnisko datu plāksnītē norādītā sprieguma vērtība atbilst jūsu elektrotīkla spriegumam. Elektrotīkla spriegums (220–240 V starp L un N) jāpārbauda speciālistam, izmantojot atbilstošu mērierīci.
2. Atveriet savienojuma spaiļu kārbas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

## Elektroshēma

220 - 240 V 50-60 Hz

Ķēdē jāuzstāda vismaz 16 A drošinātājs.



30 cm platām iekārtām (divas gatavošanas zonas) drīkst izmantot vienfāzes pieslēgumu. Barošanas vada šķērsriezuma laukumam jābūt vismaz 1,5 mm<sup>2</sup>!

# 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**



876257-a9

CE