

LV

**DETALIZĒTI  
NORĀDĪJUMI** PAR  
STIKLA KERAMIKAS  
IEBŪVĒJAMĀS  
INDUKCIJAS  
GATAVOŠANAS  
VIRSMAS LIETOŠANU

**gorenje**

## Pateicamies par

uzticēšanos un mūsu ražotās ierīces iegādi!

Šī detalizēto norādījumu rokasgrāmata sniegta, lai atvieglotu produkta lietošanu. Pēc norādījumiem varēsiet apgūt ierīces lietojumu iespējami drīzākajā laikā.

Pārliecinieties, vai saņemtā ierīce nav bojāta. Ja konstatējat kādu transportēšanas laikā radušos bojājumu, lūdzu, sazinieties ar pārdevēju, no kura ierīci iegādājāties, vai ar reģionālo noliktavu, no kuras ierīce tika piegādāta. Tālruņa numurs ir norādīts rēķinā vai pavadzīmē.

Norādījumi par lietošanu ir pieejami arī mūsu tīmekļa vietnē:

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



Svarīga informācija



Padoms, piezīme

# SATURS

<b>4 SVARĪGI NORĀDĪJUMI PAR DROŠĪBU</b> ..... <b>7 IEBŪVĒTA STIKLA - KERAMIKAS INDUKCIJAS PLĪTS VIRSMA</b> 8 Tehniskie parametri (atkarībā no modeļa)	<b>IEVADS</b>
<b>9 PIRMS IERĪCES PIRMĀS LIETOŠANAS REIZES</b>	<b>IERĪCES SAGATAVOŠANA PIRMAJAI LIETOŠANAI</b>
<b>10 INDUKCIJAS GATAVOŠANAS VIRSMA</b> 10 Stikla keramikas gatavošanas virsma 11 Padomi enerģijas taupīšanas jomā 11 Pannas atpazīšana 12 Indukcijas gatavošanas zonas darbības princips 13 Indukcijas gatavošanas trauki ..... <b>14 PLĪTS VIRSMAS LIETOŠANA</b> 14 Vadības bloks (atkarībā no modeļa) 15 Plīts virsmas ieslēgšana 15 Gatavošanas zonu ieslēgšana 16 Automātiska strauja uzsildīšana 17 Savienotā gatavošanas zona 20 Palielinātas jaudas funkcija 20 Aizsardzība pret pārkaršanu 20 Automātiska izslēgšanās 21 Atmiņas funkcija 21 Gatavošanas procesa pauzēšana, izmantojot funkciju “apturēšana/ sākšana” (pauzēšana) 22 Bērnu drošības funkcija 23 Taimera funkcijas 26 Automātiskās gatavošanas programmas – iq funkcija 29 Gatavošanas zonas izslēgšana 30 Atlikušā siltuma indikators 30 Maksimālais gatavošanas ilgums 30 Visas plīts virsmas izslēgšana 31 Lietotāja iestatījumi	<b>GATAVOŠANAS VIRSMAS EKSPLUATĀCIJA</b>
<b>33 APKOPE UN TĪRĪŠANA</b>	<b>APKOPE UN TĪRĪŠANA</b>
<b>35 TRAUČĒJUMMEKLĒŠANAS TABULA</b>	<b>TRAUCĒJUM- MEKLĒŠANA</b>
<b>37 IEBŪVĒJAMĀS GATAVOŠANAS VIRSMAS UZSTĀDĪŠANA</b> ..... <b>47 GATAVOŠANAS VIRSMAS PIEVIENOŠANA ELEKTROTĪKĻAM</b> ..... <b>49 ATBRĪVOŠANĀS NO IERĪCES</b>	<b>DAŽĀDA INFORMĀCIJA</b>

# SVARĪGI NORĀDĪJUMI PAR DROŠĪBU

---



## RŪPĪGI IZLASIET NORĀDĪJUMUS UN SAGLABĀJIET TURPMĀKĀM UZZIŅĀM.

Šo ierīci var lietot bērni no 8 gadu vecuma un personas ar samazinātām fiziskajām, sensorajām vai garīgajām spējām vai bez pieredzes un zināšanām, ja viņu rīkošanās tiek uzraudzīta vai viņi saņēmuši apmācību par drošu ierīces lietošanu un apzinās ar to saistītos riskus. Bērni nedrīkst spēlēties ar ierīci. Bērni nedrīkst tīrīt ierīci un veikt tās apkopi bez uzraudzības.

**BRĪDINĀJUMS:** lietošanas laikā ierīce un tās aizsniedzamās daļas sakarst. Jāievēro piesardzība, lai neskartu sildelementus. Par 8 gadiem jaunāki bērni nedrīkst atrasties ierīces tuvumā, ja vien viņi netiek pastāvīgi uzraudzīti.

**BRĪDINĀJUMS:** aizsniedzamās daļas lietošanas laikā var sakarst. Mazi bērni nedrīkst atrasties ierīces tuvumā.

**BRĪDINĀJUMS:** pirms spuldzes maiņas ierīce noteikti jāizslēdz, lai nepieļautu elektriskā trieciena iespēju.

Nelietojiet ierīces tīrīšanā tvaika ierīces vai augstspiediena ierīces, jo tās var būt elektriskā trieciena cēlonis.

Ierīci nav paredzēts vadīt ar ārējiem taimeriem vai īpašām vadības sistēmām.

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 to ierīču gadījumā, kuras piegādā ar savienojuma kabeli).

**BRĪDINĀJUMS:** ja virsma ir saplaisājusi, izslēdziet ierīci, lai novērstu elektriskā trieciena iespēju.

Pirms pārsega atvēršanas no tā jānoslauka visi ēdienu traipi.  
Pirms pārsega aizvēršanas gatavošanas virsmai jāļauj atdzist.

Ilgstoši nelūkojieties uz gatavošanas virsmas elementiem, jo tajos ir iestrādātas halogēna spuldzes.

**BRĪDINĀJUMS:** nepieskatīta ēdiena gatavošana uz sildvirsmas ar taukiem vai eļļu var būt bīstama un var izraisīt ugunsgrēku.  
**NEKAD** nemēģiniet apdzēst uguni ar ūdeni – izslēdziet ierīci un pēc tam apsedziet liesmu, piem., ar vāku vai ugunsdzēsības segu.

**BRĪDINĀJUMS:** ugunsgrēka risks: neglabājiet nekādus priekšmetus uz gatavošanas virsmām.

Ugunsgrēka risks: neglabājiet nekādus priekšmetus uz gatavošanas virsmām.

**PIESARDZĪBU!** Gatavošanas process ir jāuzrauga. Īslaicīgs gatavošanas process jāuzrauga bez pārtraukuma.

**BRĪDINĀJUMS:** nepieskatīta ēdiena gatavošana uz sildvirsmas ar taukiem vai eļļu var būt bīstama un var izraisīt ugunsgrēku.

**BRĪDINĀJUMS:** lietojiet tikai ēdienu gatavošanas ierīces ražotāja izstrādātos gatavošanas virsmas aizsargus vai tādus, ko ierīces ražotājs lietotāja pamācībā norādījis kā piemērotus, vai ierīcē integrētos gatavošanas virsmas aizsargus.  
Neatbilstošu aizsargu lietojums var izraisīt negadījumus.

Uz gatavošanas virsmas nedrīkst likt metāliskus priekšmetus, tādus kā naži, dakšiņas, karotes un vāki, jo tie var sakarst.

Pēc lietošanas izslēdziet gatavošanas virsmas elementu ar tā vadības pogu un nepaļaujieties uz katlu/pannu detektoru.

#### **Šī ierīce ir paredzēta sadzīves lietojumam.**

Nelietojiet to nekādā citā nolūkā, piemēram, telpu apsildei, mājdzīvnieku vai citu dzīvnieku, papīra, audumu, augu u. tml. žāvēšanai, jo tas var kļūt par fiziskas traumas vai ugunsgrēka riska cēloni.

#### **Elektrotīklam ierīci drīkst pievienot**

tikai kvalificēts servisa tehniķis vai speciālists. Nemākulīga apiešanās ar ierīci vai neprofesionāls remonts var radīt smagas fiziskas traumas risku vai sabojāt ierīci.

Dažādo vienas dizaina sērijas ierīču vai komponentu **iespējamās krāsu toņu atšķirības** var rasties visādu faktoru dēļ, piemēram, atšķirīgi skata leņķi, no kuriem uz ierīcēm skatās, atšķirīgi krāsoti foni, materiāli un telpas apgaismojums.

Jeī šalia prietaiso prie kintamosios srovēs maitinimo lizdo prijungtas kitas elektros prietaisas, įsitinkkite, kad maitinimo laidas nesiliečia su karštomis kepimo zonomis.

Jeigu pažeistas elektros maitinimo laidas, kad nekiltų jokių pavojų, jį privalo pakeisti gamintojas arba įgaliotas techninio aptarnavimo centras.

Naudodami stiklo keramikos kaitlentę daiktų laikymui galite ją subraižyti ar kitaip pažeisti. Niekada nešildykite maisto aliuminio folijoje arba plastmasiniuose induose ant viryklės. Tokia folija ar indai gali išsilydyti, sukelti gaisrą ar sugadinti viryklę.

Nelaikykite po prietaisu temperatūrai jautrių daiktų, pavyzdžiui, valiklių ar ploviklių, purškalo flakonų ir kt.

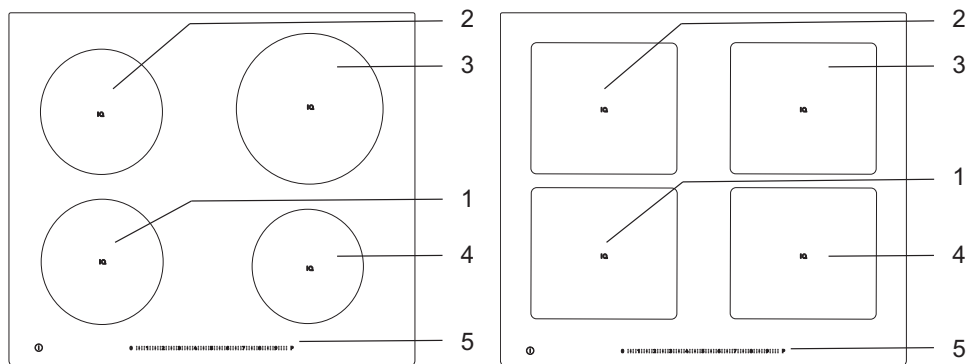


**Pirms ierīces pievienošanas rūpīgi izlasiet norādījumus par lietošanu. Garantija neattiecas uz remonta vai garantijas prasībām, kas izriet no ierīces nepareizas pievienošanas vai lietošanas.**

# IEBŪVĒTA STIKLA - KERAMIKAS INDUKCIJAS PLĪTS VIRSMA

(APRĪKOJUMA UN FUNKCIJU APRAKSTS IR ATKARĪGS NO MODEĻA)

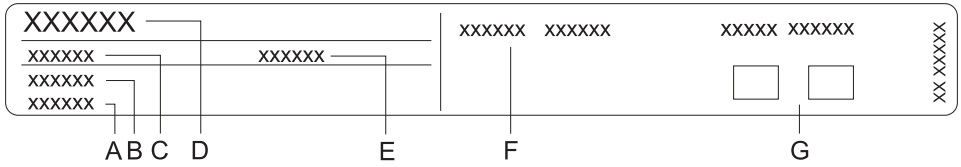
Tā kā iekārtām, par kurām šie norādījumi rakstīti, var būt dažāds aprīkojums, rokasgrāmatā var būt aprakstītas dažas funkcijas vai aprīkojums, kuru jūsu iekārtai nav.



1. Indukcijas gatavošanas zona aizmugurē pa labi
2. Indukcijas gatavošanas zona priekšpusē pa kreisi
3. Indukcijas gatavošanas zona aizmugurē pa kreisi
4. Indukcijas gatavošanas zona priekšpusē pa labi
5. Plīts virsmas vadības modulis

# TEHNISKIE PARAMETRI

(ATKARĪBĀ NO MODEĻA)



- A Sērijas numurs
- B Kods/ID
- C Tips
- D Zīmols
- E Modelis
- F Tehniskie dati
- G Atbilstības simboli

**Tehnisko datu plāksnīte ar pamatinformāciju par ierīci atrodas gatavošanas virsmas apakšpusē.**

**Informāciju par iekārtas tipu un modeli var atrast garantijas lapā.**



# PIRMS IERĪCES PIRMĀS LIETOŠANAS REIZES

---

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

Lietošanas sākumā var būt jūtama jaunām iekārtām raksturīga smarža, kas pakāpeniski izzudīs.

# INDUKCIJAS GATAVOŠANAS VIRSMA

## STIKLA KERAMIKAS GATAVOŠANAS VIRSMA

- Karsēšanas zona ātri sasniegs iestatīto jaudu vai temperatūru, savukārt zona ar karstajām gatavošanas zonām saglabās vēsumu.
- Virsma ir izturīga pret temperatūras svārstībām.
- Virsma ir arī triecienizturīga. Pat ja ēdienu gatavošanas trauki uz gatavošanas virsmas tiks uzlikti tāpat kā uz parastām virsmām, tas gatavošanas virsmu nesabojās.
- Stikla keramikas gatavošanas virsmas izmantošana uzglabāšanas nolūkā var būt skrāpējumu vai citu bojājumu iemesls.
- Uz karstajām gatavošanas zonām nelieciet alumīnija vai plastmasas ēdienu gatavošanas traukus. Uz stikla keramikas virsmas nenovietojiet plastmasas priekšmetus vai alumīnija foliju.
- Nelietojiet stikla keramikas gatavošanas virsmu, ja tā ir ieplaisājusi vai salauzta. Ja uz gatavošanas virsmas nokrīt ass priekšmets, tas var gatavošanas virsmu salauzt. Šāda trieciena sekas var būt redzamas uzreiz vai arī tikai pēc laika. Tiklīdz gatavošanas virsmā parādās kāda redzama plaisa, nekavējoties izslēdziet ierīces elektropadevi.

## GATAVOŠANAS JAUDAS LĪMEŅI

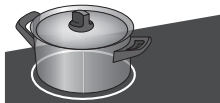
Gatavošanas zonas sildīšanas jaudu var iestatīt 18 dažādos līmeņos (atkarībā no modeļa). Tabulā sniegti daži piemēri katra līmeņa izmantošanai.

Līmenis	Nolūks
0	Izslēgts, lieto atlikušo siltumu
1 - 2	Uztur ēdienu siltu, lēni vāra mazākus daudzumus (zemākais iestatījums)
3	Lēni vāra (gatavošanas turpinājums pēc intensīvas uzsākšanas)
4 - 5	Lēna lielāku daudzumu vārīšana (turpināšana), lielāku gabalu cepināšana
6	Vītināšana un aprūnināšana
7 - 8	Vītināšana
9	Lielu daudzumu gatavošana, vītināšana
P	Palielinātas jaudas iestatījums gatavošanas procesa sākšanai; piemērots arī ļoti lielam pārtikas produkta daudzumam

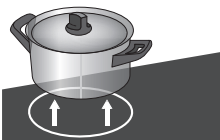
# PADOMI ENERĢIJAS TAUPIŠANAS JOMĀ

- Iegādājoties ēdienu gatavošanas traukus, ņemiet vērā to, ka uz katla norādītais diametrs parasti attiecas uz vāku augšmalu, kas parasti ir lielāka par katla pamatnes diametru.
- Ja ēdiena gatavošana ir ļoti ilga, lietojiet ātrvārtītāju. Nodrošiniet, lai ātrvārtītājā vienmēr būtu pietiekams daudzums ūdens. Noliekot uz gatavošanas virsmas tukšu ātrvārtītāju, tas var pārkarst, kas savukārt var sabojāt gan pašu katlu, gan gatavošanas zonu.
- Pēc iespējas pārsedziet katlu vai pannu ar atbilstoša izmēra vāku. Lietojiet ēdienu gatavošanas traukus, kas atbilst gatavojamajam daudzumam ēdiena. Gatavošana lielā, līdz pusei aizpildītā katlā, patērēs daudz vairāk enerģijas.

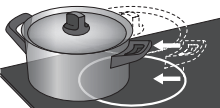
## PANNAS ATPAZĪŠANA



- Arī tad, ja gatavojamā zonā nav novietota panna vai katls vai ja lietotās pannas diametrs ir mazāks nekā gatavošanas zonas diametrs, nebūs novērojami enerģijas zudumi.



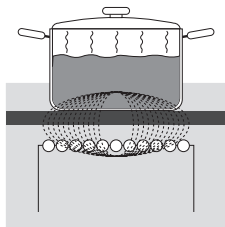
- Ja panna ir daudz mazāka par gatavošanas zonu, ir iespēja, ka gatavošanas zona to neatpazīs. Gatavošanas zonai aktivizējoties, uz gatavošanas jaudas displeja pārmaiņus parādīsies burts **U** un atlasītais jaudas līmenis.



Ja nākamās minūtes laikā uz indukcijas gatavošanas zonas tiek novietota panna, virsma to atpazīs un ieslēgs ar izvēlēto gatavošanas jaudu. Tiklīdz pannu noņem no gatavošanas zonas, enerģijas padeve tiek pārtraukta.

- Ja uz gatavošanas virsmas tiek novietota mazāka panna vai katls un tas tiek atpazīts, virsma izmantos tikai tik daudz enerģijas, cik nepieciešams attiecīgās pannas izmēram.

# INDUKCIJAS GATAVOŠANAS ZONAS DARBĪBAS PRINCIPS



- Gatavošanas virsmā ir iestrādātas ļoti efektīvas indukcijas gatavošanas zonas. Siltums tiek ģenerēts tieši trauka pamatnē, kur tas vajadzīgs visvairāk. Tādējādi nav nekādu enerģijas zudumu visā stikla keramikas virsmā. Enerģijas patēriņš ir ievērojami mazāks nekā tradicionālajās gatavošanas zonās ar izstarošanas sildītājiem.
- Stikla keramikas gatavošanas zona netiek karsēta tieši, bet tikai netieši ar siltumu, kas atstarojas no katla. Pēc gatavošanas zonas izslēgšanas šis siltums tiek norādīts kā »atlikušais siltums«.
- Indukcijas gatavošanas zonās sildīšanu iespējo indukcijas spirāle, kas uzstādīta zem stikla keramikas virsmas. Spirāle inducē magnētisko lauku, kas feromagnētiska trauka pamatnē ģenerē virpuļstrāvu, kura savukārt sakarsē trauku.

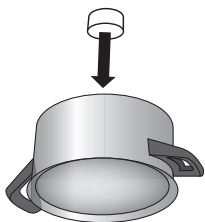


**Gadījumā, ja uz karstas stikla keramikas gatavošanas virsmas tiek izšļakstīts cukurs vai ēdiens ar lielu cukura saturu, bez kavēšanās noslaukiet gatavošanas virsmu vai noņemiet cukura atliekas ar skrāpi, kaut arī gatavošanas zona joprojām ir karsta. Tas novērsīs iespējamās stikla keramikas virsmas bojājumus.**

**Nelietojiet karstas stikla keramikas gatavošanas virsmas tīrīšanā mazgāšanas līdzekļus un citus tīrīšanas līdzekļus, jo tie var virsmu sabojāt.**

# INDUKCIJAS GATAVOŠANAS TRAUKI

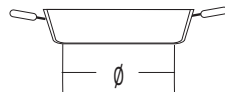
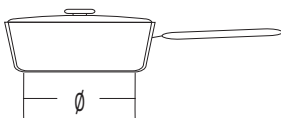
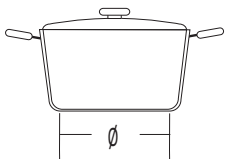
## INDUKCIJAS VIRSMAI PIEMĒROTI GATAVOŠANAS TRAUKI



- Lai indukcija darbotos pareizi, jālieto piemēroti trauki.
  - Katlam vai pannai noteikti jāatrodas gatavošanas zonas centrā.
  - Piemēroti gatavošanas trauki: no tērauda izgatavoti trauki, emaljētas tērauda pannas vai čuguna pannas.
  - Nepiemēroti gatavošanas trauki: tērauda sakausējuma trauki ar vara vai alumīnija pamatni un stikla gatavošanas trauki.
  - Pārbaude ar magnētu: lai pārbaudītu, vai pannas vai katla pamatne ir feromagnētiska, izmantojiet nelielu magnētu. Ja magnēts pielīp pie pannas pamatnes, panna ir piemērota lietošanai uz indukcijas plīts.
- Lietojot ātrvārtāju, tas līdz atbilstoša spiediena sasniegšanas brīdim ir jāuzrauga. Vispirms iestatiet gatavošanas zonu uz maksimālo jaudu, pēc tam, ievērojot ātrvārtāja ražotāja norādījumus, vajadzīgajā brīdī samaziniet gatavošanas jaudu.»
  - Nodrošiniet, lai ātrvārtājā 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 pamatne nav pilnībā feromagnētiska. Tādā gadījumā uzkarstīs tikai magnētiskā daļa, bet pārējā pamatnes daļa nesakarsīs.
  - Lietojot specializētos gatavošanas traukus, ievērojiet ražotāja norādījumus.
  - Lai sasniegtu labāku gatavošanas rezultātu, gatavošanas trauka feromagnētiskajai zonai jāatbilst gatavošanas zonas izmēram. Ja gatavošanas zona neatpazīst pannu, mēģiniet to novietot uz citas gatavošanas zonas, kurai ir mazāks diametrs.

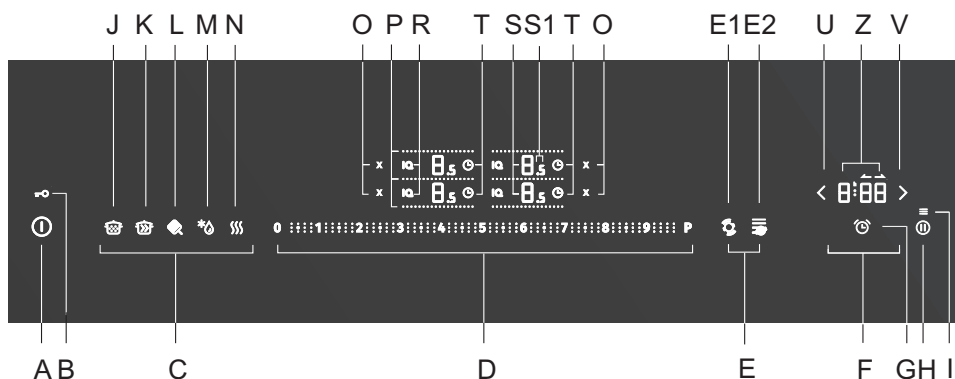
Gatavošanas zona	Minimālais trauka pamatnes diametrs
Ø 160 mm	Ø 90 mm
Ø 180 mm	Ø 90 mm
Ø 210 mm	Ø 110 mm
190 x 210 mm	Ø 110 mm
Bridge (octa)	Ø 230 mm

Pannas pamatnei jābūt plakanai.



# PLĪTS VIRSMAS LIETOŠANA

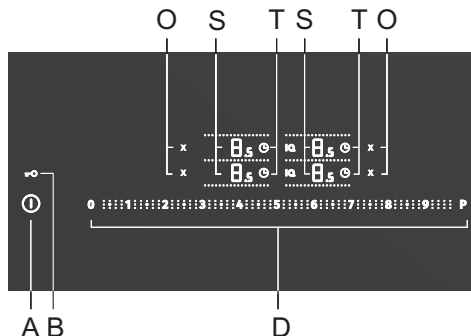
## VADĪBAS BLOKS (atkarībā no modeļa)



- A Plīts virsmas ieslēgšanas/izslēgšanas taustiņš
- B Vadības bloka bloķēšana / bērnu drošības funkcija
- C IQ funkcijas
- D Slīdnis
- E Viedās funkcijas
- E1 Gatavošanas trauka vietas atpazīšana ar automātisko gatavošanas trauka vietas atpazīšanas funkciju un gatavošanas zonu automātiskā savienošana
- E2 Gatavošanas jaudas līmeņa mainīšana, pārvietojot pannu
- F Taimera funkcijas
- G Programmu taimera iestatīšanas taustiņš
- H Apturēšanas/sākšanas un atsaukšanas funkcija
- I Iestatījumi
- J Lēnā gatavošana
- K Gatavošana lielā daudzumā ūdens
- L Cepšana/apcepšana
- M Saldētas pārtikas atļaidināšana
- N Ēdiena siltuma saglabāšana
- O Gatavošanas zonas straujas izslēgšanas taustiņš
- P Savienotās zonas displejs
- R IQ funkcijas ieslēgšanas un displeja taustiņš
- S Jaudas līmeņa/atlikušā siltuma displejs
- S1 Pussolis
- T Programmas taimera ieslēgšanas taustiņš
- U Taimera iestatījumu samazināšanas taustiņš
- V Taimera iestatījumu palielināšanas taustiņš
- Z Taimera displejs


Displeja bloki kalpo arī kā taustiņi iestatījumu regulēšanai.

# PLĪTS VIRSMAS IESLĒGŠANA



Novietojiet gatavošanas trauku uz plīts virsmas. Lai ieslēgtu plīts virsmu, skariet (A) taustiņu. Visu gatavošanas zonu displejos (S) parādīsies zīme "O".

Atskanēs īss akustisks signāls.

 Ja 10 sekunžu laikā netiks ieslēgta neviena no gatavošanas zonām, gatavošanas virsmai tiks atslēgta strāva.

## GATAVOŠANAS ZONU IESLĒGŠANA

- Pieskarieties vajadzīgās gatavošanas zonas displeja blokam. Atlasītais displeja bloks iemirgosies.
- Iegaismosies slīdņa (D) taustiņi, tomēr gaisma būs nespodra (tikai dažiem modeļiem).
- Nākamo piecu sekunžu laikā pieskarieties atlasītajai zonai/vietai uz slīdņa (D). Displejs pārtrauks mirgot un tiks parādīts faktiskais jaudas līmenis. Blakus atlasītās gatavošanas zonas jaudas līmeņa displejam (S) tiks parādītas taimera (T) funkcijas un straujās izslēgšanas taustiņš (O). Abi displeji ir apgaismoti, tomēr gaisma ir nespodra.
- Gatavošanas zona joprojām ir ieslēgta.
- Ja plīts virsma gatavošanas zonā neatpazīst nevienu gatavošanas trauku, tiek parādīts simbols U. Ja uz atlasītās gatavošanas zonas 2 minūšu laikā netiek uzlikts gatavošanas trauks, gatavošanas zona automātiski izslēgsies.

 Displeja bloki kalpo arī kā taustiņi iestatījumu regulēšanai.

## GATAVOŠANAS ZONAS IESTATĪJUMU MAIŅA

Atlasiet vajadzīgo zonu, piespiežot jaudas līmeņa displeja bloku (S).

Jaudas līmeni var iestatīt, paslidinot ar pirkstu vai tieši pieskaroties zonai vai vietai uz slīdņa (D).

### Dīvas vertikāli blakus esošas gatavošanas zonas (viena aiz otras)

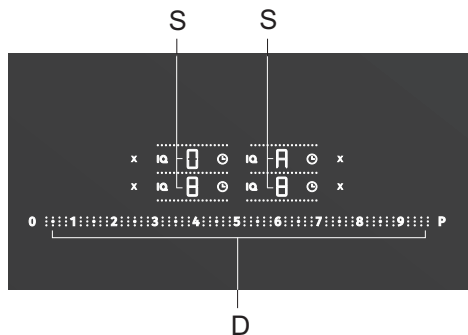
- Palielinātās jaudas funkciju nevar ieslēgt vienlaikus abām gatavošanas zonām plīts virsmas vienā pusē (t.i., abām kreisās puses gatavošanas zonām vai abām labās puses gatavošanas zonām), jo tas izraisīs strāvas pārslodzi.
- Ja vienā no gatavošanas zonām jau ir iestatīta palielinātās jaudas funkcija,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

# AUTOMĀTISKA STRAUJA UZSILDĪŠANA

Visas gatavošanas zonas ir aprīkotas ar īpašu mehānismu, kas gatavošanas procesa sākumā neatkarīgi no esošā jaudas iestatījuma iestata maksimālo gatavošanas jaudu. Pēc brīža gatavošanas zonas jauda tiek pārslēgta atpakaļ uz sākotnēji iestatīto līmeni. Automātisko straujo sildīšanu var ieslēgt katrā gatavošanas zonā jebkuram gatavošanas jaudas līmenim, izņemot līmeņus "9" un "P".

**Automātiskā straujas uzsildīšanas funkcija ir piemērota** ēdieniem, kas jāuzkarsē un pēc tam ilgāku laiku jāgatavo bez pastāvīgas uzraudzības.

**Automātiskā straujas uzsildīšanas funkcija nav piemērota** sutināšanai, cepšanai vai apcepināšanai, ēdienam, kas bieži jāapgroza, jāpārļaista vai jāmaisā, vai ēdienam, kas ilgāku laiku jāvēra ātrvārtītājā.



Plīts virsma ir ieslēgta, un uz gatavošanas zonām ir novietots piemērots gatavošanas trauks.

Izvēlieties vajadzīgo gatavošanas zonu, kas jāizslēdz (displeja blokā jāparādās zīme "0"). Lai iestatīju jaudu, piespiediet uz slīdņa attiecīgo vietu un aptuveni 3 sekundes turiet pirkstu piespiestu.

Uz jaudas līmeņa displeja tiks attēlota zīme "A" un izvēlētais jaudas līmenis. Kad automātiskajai straujajai uzsildīšanai paredzētais laiks beidzas, gatavošanas zona automātiski pārslēdzas uz izvēlēto līmeni, kas pēc tam tiks pastāvīgi parādīts.

## AUTOMĀTISKĀS STRAUJĀS UZSILDĪŠANAS TABULA

Jaudas līmenis	1	1.5	2	2.5	3	3.5	4	4.5	5	5.5	6	6.5	7	7.5	8	8.5
Automātiskās straujās uzsildīšanas ilgums (sek.)	40	60	70	100	120	150	180	220	260	300	430	400	120	150	195	200

## AUTOMĀTISKĀS STRAUJĀS UZSILDĪŠANAS IZSLĒGŠANA

Jā gatavošanas jaudu samazina laikā, kad ir ieslēgta automātiskā straujā uzsildīšana, šai gatavošanas zonai automātiskā straujā uzsildīšana tiks izslēgta.

Automātisko funkciju var izslēgt, atlasot attiecīgo gatavošanas zonu un pazeminot jaudas līmeni līdz "0". Pēc tam iestatiet jauno jaudas līmeni.



# SAVIENOTĀ GATAVOŠANAS ZONA

(atkarībā no modeļa)

- Dažos modeļos ir iespējams divas gatavošanas zonas apvienot vienā lielā savienotā gatavošanas zonā. Tādējādi uz apvienotā gatavošanas laukuma var novietot lielu ovālu katlu vai pannu. Gatavošanas traukam jābūt pietiekami lielam, lai tā pamatne segtu abus augšējās un apakšējās gatavošanas zonas centrus.
- Maksimālais gatavošanas trauka izmērs: 40 x 25 cm. Vienmērīgai karstuma izkliedei iesakām lietot cepamtrauku vai pannu ar smagu pamatni. Gatavošanas laikā trauks vai katls sakarsīs. Ievērojiet piesardzību, lai nepieļautu apdegumus.
- Novietojot cepamtrauku uz gatavošanas virsmas, raugieties, lai tas neapsegto vadības moduli.



**Gatavošanas traukam vienmēr jānosedz gatavošanas zonas centrs!**

## SAVIENOTĀS GATAVOŠANAS ZONAS IESLĒGŠANA

- Ieslēdziet plīts virsmu, piespiežot ieslēgšanas/izslēgšanas sensoru (A).
- Gatavošanas zonām, ko vēlaties savienot, jābūt izslēgtām.
- Pieskarieties izvēlētajam jaudas līmeņa displejam, lai atlasītu pirmo gatavošanas zonu. Tūlīt pēc tam pieskarieties tās blakus gatavošanas zonas displeja blokam, kuru vēlaties savienot ar pirmo zonu.
- Iegaismotās līnijas norāda to savienoto gatavošanas zonu, kurai būs iegaismots tikai zemākā jaudas līmeņa displeja bloks, norādot mirgojošu "0"; iegaismotā līnija starp gatavošanas zonām izzudīs.
- Ar slīdni iestatiet savienotajai zonai vēlamu jaudas līmeni.
- Lai vēlāk mainītu šo gatavošanas jaudu, vispirms piespiediet apakšējās gatavošanas zonas displeja bloku.
- Ievērojiet! Savienotā gatavošanas zona neļauj strādāt ar palielināto jaudu; pieejami ir tikai jaudas līmeņi līdz līmenim "9".

## SAVIENOTĀS GATAVOŠANAS ZONAS IZSLĒGŠANA

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

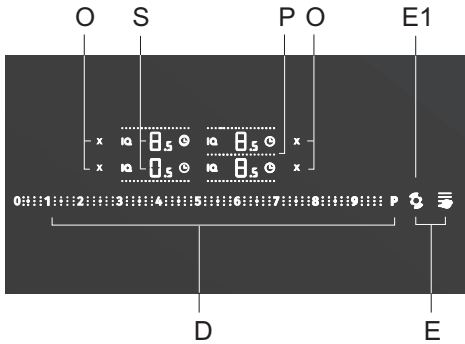


**Ja divas gatavošanas zonas ir savienotas, bet ne uz vienas no gatavošanas zonām nav gatavošanas trauka, pēc 2 minūtēm savienotā zona tiks sadalīta. Neaktīvā zona tiks izslēgta.**



## GATAVOŠANAS TRAUKA VIETAS ATPAZĪŠANA, AUTOMĀTISKI SAVIENOJOT GATAVOŠANAS ZONAS

(Tikai dažiem modeļiem.)



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

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

### Uz plīts virsmas nav gatavošanas trauka

- Vieslēdziet plīts virsmu. Visas gatavošanas zonas ir iestatītas uz »0«.
- Novietojiet gatavošanas trauku uz jebkuras gatavošanas zonas. Gatavošanas zonai, uz kuras novietots gatavošanas trauks, sāk mirgot cipars »0«. Tagad ir iespējams izmantot slīdni jaudas līmeņa iestatīšanai. Funkcija automātiski savieno gatavošanas zonas atkarībā no gatavošanas trauka lieluma.
- Varat turpināt un novietot nākamo gatavošanas trauku, izmantojot tādu pašu procedūru.
- Šī funkcija ļauj ātrāk iestatīt jaudas līmeni. Vienkārši novietojiet gatavošanas trauku uz jebkuras gatavošanas zonas, un zona automātiski atpazīs gatavošanas trauku.

### Uz plīts virsmas jau ir novietots gatavošanas trauks

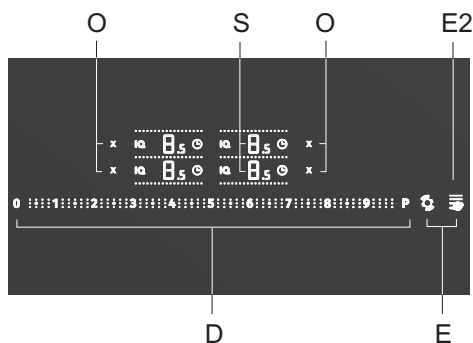
- Ieslēdziet plīts virsmu.
- Tās gatavošanas zonas displeja blokā, uz kuras novietots gatavošanas trauks, mirgos cipars »0«. Tagad ir iespējams izmantot slīdni jaudas līmeņa iestatīšanai.
- Ja uz gatavošanas zonas novietoti vairāki gatavošanas trauki, iekārta automātiski turpinās procesu, atlasot nākamo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

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



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

## GATAVOŠANAS JAUDAS LĪMEŅA MAIŅA, PĀRVIETOJOT GATAVOŠANAS TRAUKU (Tikai dažiem modeļiem)



Gatavošanas jaudas līmeņa maiņa, pārvietojot gatavošanas trauku, ir iespējama tikai dažiem modeļiem gatavošanas zonas kreisajā pusē. Pieskaroties atlasītās kreisās puses gatavošanas zonas jaudas līmeņa displejam, kas sāks mirgot, leģaismosies jaudas regulēšanas funkcijas taustiņš, kas ļauj regulēt jaudu, pavirzot gatavošanas trauku (vadība, izmantojot gatavošanas trauka pārvietošanu) (E2). Piespiediet šo taustiņu, lai ieslēgtu funkciju.

Abas kreisās puses gatavošanas zonas ir aktivizētas kā atsevišķas plašas gatavošanas zonas ar vairākiem iepriekš iestatītiem jaudas līmeņiem: apakšējā zona ar 9. līmeni, augšējā zona ar 3. līmeni. Gatavošanas trauka pārvietošanas vadības taustiņš ir pilnībā iegaismots.

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

# PALIELINĀTAS JAUDAS FUNKCIJA

Straujas gatavošanas nolūkā ikvienā gatavošanas zonā var ieslēgt palielinātas jaudas funkciju. Tas sniegs iespēju strauji sakarsēt lielu daudzumu gatavojamā ēdiena, izmantojot papildu jaudu.

Jaudas palielināšana ir aktīva ne ilgāk kā 5 minūtes; pēc tam tā tiek pakāpeniski samazināta līdz 9. līmenim. Ja plīts virsma nav pārāk karsta, palielinātas jaudas funkciju var vēlreiz aktivizēt 5 minūtes pēc tās izslēgšanas.

Lai novērstu pārkaršanu, elektroniskā kontroles funkcija var priekšlaikus automātiski izslēgt PALIELINĀTAS JAUDAS FUNKCIJU un samazināt jaudu līdz 9. līmenim.

## Palielinātās jaudas funkcijas ieslēgšana

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

## Palielinātās jaudas funkcijas izslēgšana


- Izslēdziet izvēlēto gatavošanas zonu, izmantojot taustiņu (O).
- Pazeminiet jaudas līmeni.

# AIZSARDZĪBA PRET PĀRKARŠANU

- Plīts virsma ir aprīkota ar dzesēšanas ventilatoru, kas gatavošanas laikā dzesē elektroniskos elementus. Ventilators var darboties vēl kādu brīdi arī pēc gatavošanas procesa beigām.
- Indukcijas plīts virsma ir aprīkota arī ar aizsargierīci pret pārkaršanu, kas aizsargā elektroniskos elementus pret sabojāšanu. Aizsargierīce darbojas vairākos līmeņos. Ja gatavošanas zonā temperatūra ievērojami paaugstinās, gatavošanas jauda tiek automātiski samazināta.

Ja tā nav pietiekama, gatavošanas zonas jauda turpina pieaugt vai arī drošības mehānismi automātiski pilnībā izslēdz gatavošanas zonu. Šādā gadījumā displeja blokā tiks izgaismots simbols „F2”. Kad gatavošanas virsma atdzisis, kopējā jauda atkal būs pieejama.”

# AUTOMĀTISKA IZSLĒGŠANĀS

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

Priekšmeti no sensoru taustiņiem jānoņem vai izšļakstītais šķidrums jānotīra 2 minūšu laikā, pretējā gadījumā plīts virsma izslēgsies automātiski.

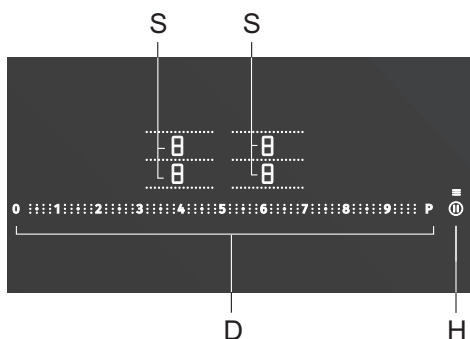
Pēdējos iestatījumus var atjaunot, izmantojot atmiņas funkciju, proti, lietojot taustiņu STOP & GO (H).

# ATMIŅAS FUNKCIJA

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

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

## GATAVOŠANAS PROCESA PAUZĒŠANA, IZMANTOJOT FUNKCIJU “APTURĒŠANA/SĀKŠANA” (PAUZĒŠANA)



Paузēšanas (vai apturēšanas/sākšanas) funkciju var izmantot, lai uz laiku līdz 10 minūtēm apturētu visas plīts virsmas darbību. Visas gatavošanas zonas uz laiku tiks automātiski izslēgtas. Tas ir ērti, piemēram, ja gatavošanas trauku saturs ir pārlījis pāri malām un jūs vēlaties notīrīt gatavošanas virsmu.

## PAUZĒŠANAS (APTURĒŠANAS/SĀKŠANAS) FUNKCIJAS IESLĒGŠANA

Vismaz viena vai vairākas gatavošanas zonas ir aktīvas.

- Pieskarieties apturēšanas/sākšanas (H) taustiņam. Atskanēs īss akustisks signāls. Uz displeja sāks mirgot visi iestatījumi; pauzēšanas taustiņš būs iegaismots un arī mirgos.
- Visi programmas taimera vai minūšu atgādnēs iestatījumi ir apturēti.
- Visi taustiņi ir neaktīvi, izņemot pauzes (apturēšanas/sākšanas) taustiņu un ieslēgšanas/izslēgšanas taustiņu.

Ja 10 minūšu laikā neviens taustiņš netiks piespiests, visas aktīvās gatavošanas zonas tiks automātiski izslēgtas.

## PAUZES IZBEIGŠANA / APTURĒŠANAS/SĀKŠANAS FUNKCIJAS IZSLĒGŠANA

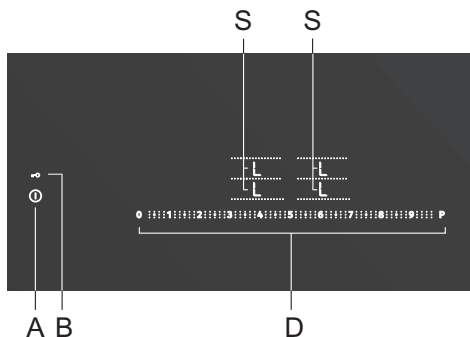
- Piespiediet pauzes taustiņu vēl pirms ir pagājušas 10 minūtes. Plīts virsma turpina darboties ar tiem pašiem iestatījumiem kā pirms pauzes.

# BĒRNU DROŠĪBAS FUNKCIJA

Plīts virsmu var bloķēt pret neparedzētu ieslēgšanu, neļaujot vienkārši aktivizēt gatavošanas zonas sildīšanu vai citu funkciju.



Plīts virsmai jābūt izslēgtai vai ieslēgtai gaidīšanas režīmā.



## Bloķēšanas funkcijas ieslēgšana

Plīts virsmai jābūt izslēgtai vai ieslēgtai gaidīšanas režīmā.

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

## Bloķēšanas funkcijas izslēgšana

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

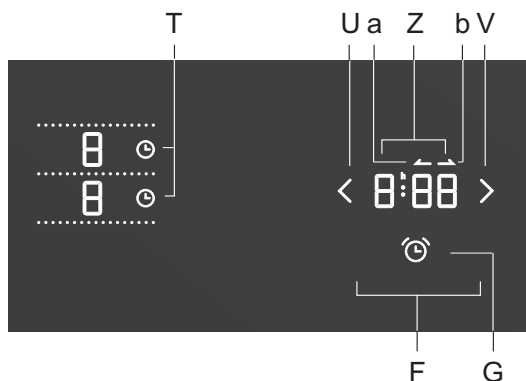
Visu gatavošanas zonu displejos parādīsies zīmes "L" vietā parādīsies zīme "0". Plīts virsma ir gatava lietošanai.

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



Pirms tīrīšanas ieslēdziet bloķēšanas funkciju, lai pasargātu plīts virsmu no netīšas ieslēgšanas.

# TAIMERA FUNKCIJAS



Šī funkcija ļauj izmantot divus darbības režīmus:

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

## 1 MINŪŠU ATGĀDNE (VAI ATPAKAĻSKAITĪŠANAS TAIMERIS)

Minūšu atgādne darbojas neatkarīgi un nav saistīta ar gatavošanas zonu darbību. Pēc atpakaļskaitīšanas taimera iestatīšanas tas turpinās atpakaļskaitīt laiku arī tad, ja plīts virsma tiks izslēgta.

Minūšu atgādni var izslēgt tikai tad, ja plīts virsma ir ieslēgta.

### Minūšu atgādnis (atpakaļskaitīšanas taimera) ieslēgšana

Plīts virsma ir ieslēgta.

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

### Minūšu atgādnis izslēgšana

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

## 2 PROGRAMMU TAIMERIS

Programmu taimeris atvieglo gatavošanas procesu, ļaujot iestatīt gatavošanas laiku izvēlētajai gatavošanas zonai. Kad taimerī iestatītais laiks beigsies, gatavošanas zona automātiski izslēgsies un atskanēs skaņas signāls. Izslēdziet skaņas signālu, piespiežot jebkuru taustiņu, vai arī pēc brīža tas automātiski izslēgsies.

Programmas izslēgšanas taimerī var iestatīt neatkarīgi visām gatavošanas zonām. Programmas taimerī var iestatīt tikai aktīvai gatavošanas zonai.

### Gatavošanas ilguma parādīšana – hronometrs

Plīts virsma ir ieslēgta.

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

### Programmas taimera iestatīšana

Plīts virsma ir ieslēgta.

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



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

### Programmu taimera izslēgšana

- Pieskarieties programmu taimera selektortaustiņam, lai atlasītu programmu taimerī vai atpakaļskaitīšanas taimerī, ko vēlaties izslēgt.
- Vienlaikus pieskarieties (U) un (V) taimera/minūšu atgādnies iestatīšanas taustiņiem. Vai arī
- pieskarieties (U) taimera/minūšu atgādnies iestatīšanas taustiņam un turiet to piespiestu, līdz displeja blokā parādās vērtība "0:00".



### **Programmu taimera / minūšu atgādes skaņas signāla izslēgšana**

Kad iestatītais laiks vai gatavošanas laiks beidzas, atskan skaņas signāls. Mirgo attiecīgās gatavošanas zonas programmu taimera / minūšu atgādes selektortaustiņš, un uz taimera displeja bloka mirgo zīme "00".

- Lai izslēgtu skaņas signālu pieskarieties jebkuram taustiņam.

Lai ātrāk iestatītu gatavošanas laiku, pieskarieties taustiņam (U) vai (V) un turiet to piespiestu.

Piespiežot taustiņu (U) tūlīt pēc programmu taimera / minūšu atgādes ieslēgšanas, varat iestatīt vēlamo darbības/gatavošanas laiku, sākot ar 1:00 (1 stunda).

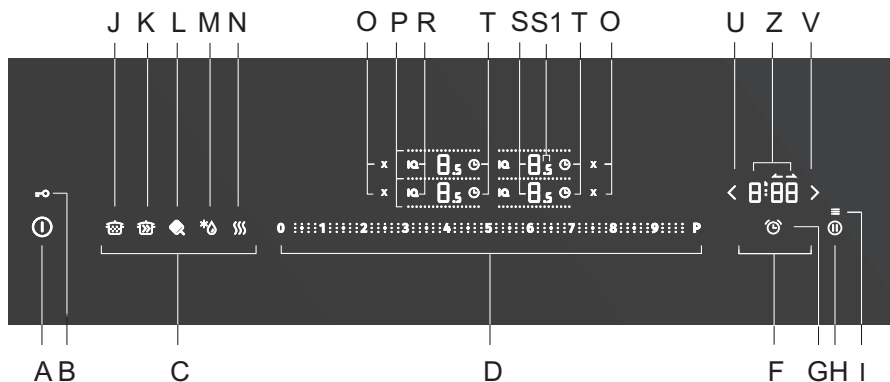
Sasniedzot ilgāko pieļaujamo gatavošanas laiku, programmu taimerim jābūt priekšroku attiecībā pret drošības izslēgšanu.

Skaņas signāla ilgumu var izmainīt lietotāja iestatījumos, izmantojot parametru "Sou". Papildu parametrs "Uol" norāda skaņas signāla skaļumu.

Izmantojot parametru "CLo", lietotāja iestatījumos iespējams aktivētajai gatavošanas zonai ieslēgt automātisko hronometra (laika atskaites) taimeri. Šajā gadījumā pēc taimera atlasīšanas uz displeja bloka tiks parādīts "0:00", un tiks aktivēts hronometrs.

# AUTOMĀTISKĀS GATAVOŠANAS PROGRAMMAS – IQ FUNKCIJA

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



## FUNKCIJU IZMANTOŠANA

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

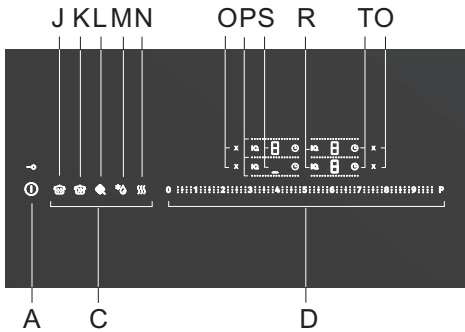
**Izmantojiet vāku visu funkciju izmantošanas laikā, izņemot cepšanas/apcepšanas funkciju. Tikai šādā gadījumā iespējams nodrošināt optimālu programmas darbības rezultātu.**

**Izmantojiet vienu katlu vai pannu līdz gatavošanas procesa beigām.**

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

### Sagatavošanās process

- Piepildiet katlu vai pannu ar ūdeni un pārtiku un novietojiet uz gatavošanas zonas.  
**Izmantojot ēdiena gatavošanā ūdeni, pārliecinieties, ka ūdens līmenis sniedzas zemāk nekā 50 mm zem katla vai pannas augšējās malas.**



### Uzlieciet gatavošanas traukam vāku.

- Pieskarieties gatavošanas virsmas ievērošanas/izslēgšanas taustiņam (A). Atskanēs īss akustisks signāls.
- "Ieslēdziet sistēmu "IQcook", pieskaroties izvēlētajai gatavošanas zonai "IQ" simbolam. Iegaismosies visas iespējamās gatavošanas programmas (C), un "IQ" simbols būs pilnībā iegaismots. Atlasiet vajadzīgo gatavošanas programmu. Papildu iestatījumus, kas parādīti jaudas kontroles zonā, iespējams izmantot tikai

cepšanas/apcepšanas programmai (L).

Automātiskā gatavošanas programma ir ievērojama, un gatavošana sākas 5 sekunžu laikā pēc atlasītās "IQ" programmas taustiņa piespiešanas. "IQ" simbols būs pilnībā iegaismots, un uz displeja bloka tiks parādīts " \_ \_", norādot gatavošanas procesa sākumu."

- Jūs varat iestatīt jebkuru programmu taimera funkciju (F).



## LĒNA GATAVOŠANA

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

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

Lēnās gatavošanas programma sniedz iespēju apvienot vairākas programmas, piemēram: Boloņas mērce pagatavošana. Vispirms atlasiet cepšanas/apcepšanas programmu, lai uzkaršētu eļļu. Kad atskan plīts virsmas skaņas signāls, pievienojiet sīpolu un apcepiniet, pēc tam pievienojiet gaļu, ūdeni, konservētus tomātus, garšaugus un garšvielas ... Pēc tam, izmantojot šo vai citu gatavošanas zonu, atlasiet lēnās gatavošanas programmu un turpiniet gatavot mērci zemā temperatūrā, līdz tā ir gatava.

Kad ēdiens sācis vārīties, ar manuāli iestatījuma palīdzību iespējams aktivēt lēnās ēdiena gatavošanas programmu. Piemēram: uzvāriet zupu, manuāli iestatiet 9. vai P līmeni; pēc tam pārslēdziet uz lēno ēdiena gatavošanas programmu, lai zupa turpinātu lēni vārīties.

### "IQ" sistēmas drošības funkcija - viedā sajūta

Funkcija "Smartsense" nodrošina, ka ēdiens gatavošanas traukā nepiedeg.

Uz displeja tiks parādīts simbols (b), un atskanēs plīts virsmas skaņas signāls. Sistēma pārtrauks strāvas padevi. Simboli paliks iegaismoti, līdz lietotājs tos izslēgs.

Ievērojiet!

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

### Darbības laikā uz displeja tiks parādīti šādi simboli:

Vēl nav sasniegta optimālā temperatūra: " \_ "

Ir sasniegta optimālā temperatūra: "= "

## GATAVOŠANA LIELĀ DAUDZUMĀ ŪDENS

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

Ievērojiet! Pirms gatavošanas dārzeņus, it īpaši kartupeļus, rūpīgi nomazgājiet ūdenī. Tas novērsīs putu veidošanos gatavošanas procesa laikā.

Kad ūdens būs uzkaisis līdz vārīšanās temperatūrai (ar uzliktu vāku), iegaismosies simbols (=) un atskanēs skaņas signāls.

Daži ēdiena veidi gatavošanas laikā var veidot putas. Paceliet vāku un apmaisiet saturu.

Izmantojiet vāku kā drošības vārstu!

Gatavojot lielu daudzumu ūdens, ir iespējams, ka nebūs redzams, vai šķidrums ir uzvārījies. Atstājiet uz katla vai pannas vāku, līdz sistēma uzkaisē ūdeni līdz vieglas vārīšanās stāvoklim. Vārīšanās uzturēšanas jauda var būt atkarīga arī no gatavošanas trauka un vāka veida.



### **Darbības laikā uz displeja tiks parādīti šādi simboli:**

Vēl nav sasniegta optimālā temperatūra: " \_ "

Ir sasniegta optimālā temperatūra: " = "

## CEPŠANA/APCEPŠANA

Piemērota gaļas cepšanai dažādos jauda līmeņos. Gaļa cepsies vienmērīgi un saglabās sulīgumu.

Cepšanas/apcepšanas funkcija ir piemērota gatavošanas traukiem, kuriem nepieciešams tikai neliels eļļas daudzums un kuri nav dziļāki par 10 mm. Kad ir sasniegta vajadzīgā eļļas temperatūra, uz displeja bloka tiek parādīts simbols " \_ ". Atskanēs plīts virsmas skaņas signāls, un pēc tam gatavošanas traukā varēs pievienot ēdienu.

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

Ievērojiet!

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

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

Jaudas līmeņi:

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

Lai izvēlētos jaudas līmeni, vispirms piespiediet IQ programmas cepšanas/apcepšanas taustiņu. Uz dažām sekundēm uz displeja bloka tiks parādīti visi iespējamie līmeņi no 1 līdz 4, un pēc tam displeja bloks atgriezīsies pie 2. līmeņa (priekšiestatīta vērtība).

Laikā, kamēr tiek parādīts jaudas līmenis, varat piespiest uz attiecīgo slīdņa daļu, lai noregulētu gatavošanas jaudas līmeni. Jaudas līmeni var noregulēt arī vēlāk gatavošanas laikā, vispirms piespiežot IQ taustiņu un pēc tam iestatot vajadzīgo jaudas līmeni.



**Pašreizējā temperatūra ir "zema".**

**Darbības laikā uz displeja tiks parādīti šādi simboli:**

Vēl nav sasniegta optimālā temperatūra: " \_ "

Ir sasniegta optimālā temperatūra: "= "



**SALDĒTU PĀRTIKAS PRODUKTU ATLAIDINĀŠANA**

Šī funkcija ir piemērota visiem saldētu pārtikas produktu veidiem.

Šī funkcija ir piemērota arī šokolādes kausēšanai.



**ĒDIENA SILTUMA SAGLABĀŠANA**

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

Piemērs:

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

**Darbības laikā uz displeja tiks parādīti šādi simboli:**

Vēl nav sasniegta optimālā temperatūra: " \_ "

Ir sasniegta optimālā temperatūra: "= "

## GATAVOŠANAS ZONAS IZSLĒGŠANA

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

# ATLIKUŠĀ SILTUMA INDIKATORS

Stikla - keramikas plīts virsma ir aprīkota arī ar atlikušā siltuma displeju "H". Stikla - keramikas gatavošanas zona netiek karsēta tieši, bet gan tikai netieši ar siltumu, ko atstaro gatavošanas trauks. Kamēr burts „H” pēc plīts virsmas izslēgšanas ir izgaismots, gatavošanas zonā ir atlicis siltums, ko var izmantot, lai saglabātu ēdienu siltu vai to atkausētu. Kad zīme „H” vairs nav izgaismota, gatavošanas zona joprojām var būt karsta. Ievērojiet piesardzību, jo pastāv apdedzināšanās risks!

# MAKSIMĀLAIS GATAVOŠANAS ILGUMS

Drošības apsvērumu dēļ katrai gatavošanas zonai ir ierobežots maksimālais ēdiena gatavošanas ilgums. Maksimālais gatavošanas ilgums ir atkarīgs no pēdējā iestatītā jaudas līmeņa.

Ja jaudas līmenis netiek mainīts, gatavošanas zona automātiski izslēgsies pēc maksimālā gatavošanas ilguma sasniegšanas.

Jaudas līmenis	1	2 2.5	3	4 4.5	5	6 6.5	7 7.5	8 8.5	9	P*				* 	
Maksimālais darbības ilgums (stundas)	8	8	6	6	4	4	2	1,5	1,5	1,5	6	6	6	8	2

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

# VISAS PLĪTS VIRSMAS IZSLĒGŠANA

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

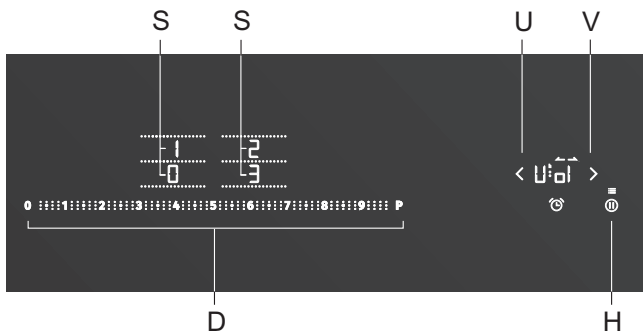
# LIETOTĀJA IESTATĪJUMI

## SKAŅAS SIGNĀLA UN BLOKĒŠANAS PARAMETRU IESTATĪŠANA

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

Lai aktivizētu parametru iestatīšanas izvēli, piespiediet pauzes taustiņu (H) laikā, kad ierīce ir izslēgta, un 3 sekundes turiet piespiestu.

Taimera displejā tiks parādīts pirmais parametrs "Uol", norādot skaņas signālu skaļumu. Lai izvēlētos iestatījuma veidu, piespiediet taimera taustiņus (U) un (V).



**Uol:** Skaņas signāla un trauksmes signāla skaļums

**Sou:** Trauksmes signāla ilgums

**Loc:** Automātiskās bloķēšanas funkcija

**Aut:** Automātiskā gatavošanas trauka atpazīšana

**CLo:** Automātiskā taimera ieslēgšana

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

Gatavošanas zonas jaudas līmeņa displeja blokos tiks parādītas pieejamās parametru vērtības.

Lai mainītu vērtību, piespiediet izvēlēto parametru, kas iegaismosies spēcīgāk/spilgtāk.

Visus parametrus var apstiprināt un saglabāt, piespiežot pauzes taustiņu (F) un 2 sekundes

turot to piespiestu. Pēc tam atskanēs īss skaņas signāls. Ja nevēlaties saglabāt jaunus parametru iestatījumus, aizveriet lietotāja iestatījumu režīmu, piespiežot ieslēgšanas/izslēgšanas taustiņu.

### Skaņas signāla un trauksmes signāla skaļums »Uol«

Iespējams iestatīt tālāk norādītās vērtības

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

Displejā tiek rādīts **1** = minimāls skaļums

Displejā tiek rādīts **2** = vidējs skaļums

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

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

### Trauksmes signāla ilgums »Sou«

Iespējams iestatīt tālāk norādītās vērtības.

Displejā tiek rādīts **0** = 5 sekundes

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

Displejā tiek rādīts **1** = 1 minūte

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

### **Bērnu drošības funkcija »Loc«**

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

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

Displejā tiek rādīts **1** = ieslēgta

### **Gatavošanas trauka atpazīšana, izmantojot automātisko gatavošanas zonu savienošanu »Aut«**

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

Displejā tiek rādīts **0** = izslēgta

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

### **Automātiska taimera ieslēgšana »CLO«**

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

**0** Displejā tiek rādīts 0 = izslēgta

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

### **Kopējā maksimālā jauda »Pxx« (xx norāda jaudu)**

Lai ieslēgtu šo iestatījumu, pēc iekārtas pievienošanas pie elektrotīkla piespiediet taustiņu (H) un 3 sekundes turiet piespiestu. Uz taimera displeja tiks parādīts P74, norādot, ka kopējā jauda ir 7,4 kW. Lai regulētu jaudas līmeni, piespiediet taimera iestatīšanas taustiņus (U) un (V).

Šo iestatījumu var izveidot vai regulēt tikai 2 minūšu laikā pēc iekārtas pievienošanas elektrotīkliem. Ja vēlaties vēlāk izmainīt šo iestatījumu, iekārta uz dažām sekundēm jāatvieno no elektrotīkla.

### **Maksimālais iekārtas jaudas līmenis**

Ja jūsu mājas elektroinstalācijai ir atšķirīgi strāvas līmeņi, plīts virsmas maksimālo jaudas patēriņu iespējams samazināt:

**P23** na prikazovalniku = 2,3 kW = 10 A

**P28** na prikazovalniku = 2,8 kW = 12 A

**P30** na prikazovalniku = 3,0 kW = 13 A

**P37** na prikazovalniku = 3,7 kW = 16 A

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

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



Ja jaudas līmenis ir ierobežots, tiks ierobežoti arī iestatījumi un no tiem izrietošā gatavošanas jauda. Iekārta ir aprīkota ar jaudas pārvaldības sistēmu, kas nodrošina, lai jaudas ierobežošanas efekts ir minimāls.



# APKOPE UN TĪRĪŠANA



Noteikti atvienojiet ierīci no elektropadeves un nogaidiet, līdz ierīce ir atdzisusi.


**Bērni nedrīkst tīrīt ierīci vai veikt apkopes uzdevumus bez pienācīgas pieaugušo uzraudzības.**

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

Regulārā stikla keramikas gatavošanas virsmas apkopē lietojiet speciālos kopšanas līdzekļus, kas veido uz virsmas aizsargplēvi, tādējādi nepieļaujot netīrumu pielipšanu.



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

 Tērauda stieple 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 asām 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) slaucīšanā, jo rāmis var zaudēt savu spīdumu. Nelietojiet agresīvus aerosola veida tīrīšanas līdzekļus vai atkaļķošanas līdzekļus.

Ja netīrumi ir ieēdušies, lietojiet speciālos stikla keramikas tīrīšanas līdzekļus. Ievērojiet ražotāja norādījumus. **Pēc tīrīšanas procesa tīrīšanas līdzekļu paliekas noteikti ir rūpīgi jānotīra, jo tās var sabojāt stikla keramikas virsmu, kad gatavošanas zonas uzkarst.**



Ieēdušās un piedegušās ēdienu paliekas noņemiet ar skrāpi. Rīkojoties ar skrāpi, ievērojiet piesardzību, lai negūtu fizisku traumu.



**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°)**. Viegli piespiediet skrāpi pie stikla un bīdiet to, lai noņemtu netīrumus. Skrāpja plastmasas rokturis (dažos modeļos) nekādā gadījumā nedrīkst nokļūt saskarē ar karstu gatavošanas zonu.



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

Bez kavēšanās noņemiet ar skrāpi no stikla keramikas **virsmas cukuru vai cukuru** saturošus pārtikas produktus, pat ja gatavošanas virsma vēl ir karsta, jo cukurs var neatgriezeniski sabojāt stikla keramikas virsmu.



Tas, ka stikla keramikas virsma ir mainījusi krāsu, neietekmē virsmas darbību vai stabilitāti. Visbiežāk šāda krāsas maiņa notiek tad, ja ēdienu atliekas piedeg pie virsmas, vai arī to var izraisīt kādu ēdienu gatavošanas trauku materiāli (piemēram, alumīnijs vai varš). Šādu krāsas maiņu ir ļoti grūti pilnībā likvidēt.

**Ievērojiet:** krāsas maiņa un līdzīgi trūkumi ietekmē tikai gatavošanas virsmas izskatu; tiem nav tiešas ietekmes uz virsmas darbību. Uz šādu trūkumu novēršanu garantija neattiecas.

# TRAUCĒJUMMEKLĒŠANAS TABULA


## TROKSNIS UN TĀ CĒĻOŅI INDUKCIJAS GATAVOŠANAS LAIKĀ

Trokšņi un skaņas	Cēlonis	Risinājums
<b>Indukcijas ģenerēts darbības troksnis</b>	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.
<b>Transformatora dūkoņai līdzīgs troksnis</b>	Rodas, gatavojot ēdienu ar ļoti augstu jaudas līmeni. Tā iemesls ir enerģijas daudzums, kāds no gatavošanas virsmas tiek pārnesti uz katlu vai pannu.	Pazeminot jaudas līmeni, šis troksnis izzudīs vai pavājināsies.
<b>Ēdienu gatavošanas trauku vibrēšana un trīcēšana</b>	Šāds troksnis rodas ēdienu gatavošanas traukos (katlos vai pannās), kas ražoti no dažādiem materiāliem.	To rada vibrācijas dažādu materiālu slāņu blakus esošajās virsmās. Šis troksnis ir atkarīgs no ēdienu gatavošanas traukiem. Tas var būt dažāds atkarībā no gatavojamā ēdiena apjoma un veida.
<b>Ventilatora troksnis</b>	Indukcijas elektronisko komponentu pareizā darbībā ir nepieciešama temperatūras regulēšana. Tādēļ ēdienu gatavošanas virsma ir aprīkota ar ventilatoru, kas darbojas ar mainīgu ātrumu atkarībā no uztvertās temperatūras.	Ventilators var darboties pat pēc tam, kad gatavošanas virsma ir izslēgta, – ja saglabājusies augsta temperatūra.

## DROŠĪBAS FUNKCIJAS UN KĻŪDU ATTĒĻOŠANA

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

### Kļūda, iespējamais cēlonis, risinājums

- Nepārtraukts skaņas signāls, un displejā mirgo ,
  - Uz sensora virsmas ir izšļakstījis ūdens, vai arī uz sensoriem ir uzlikts kāds priekšmets. Noslaukiet sensora virsmu.
- Displejā tiek parādīts "F2".
  - Gatavošanas zona ir pārkarusī. Pagaidiet, kamēr gatavošanas zona atdziest.
- Displejā tiek parādīts "F".
  - Tas norāda, ka plīts virsmas darbības laikā radusies kļūme.



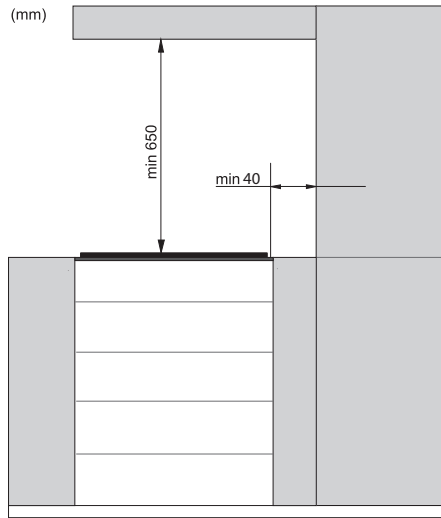
**Ja radusies kļūme vai ja nepazūd uz kļūmi norādošais simbols "F", uz dažām minūtēm atvienojiet plīts virsmu no elektrotīkla (izslēdziet drošinātāju vai galveno slēdzi); pēc tam vēlreiz pievienojiet plīts virsmu elektrotīklam un ieslēdziet galveno slēdzi.**

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

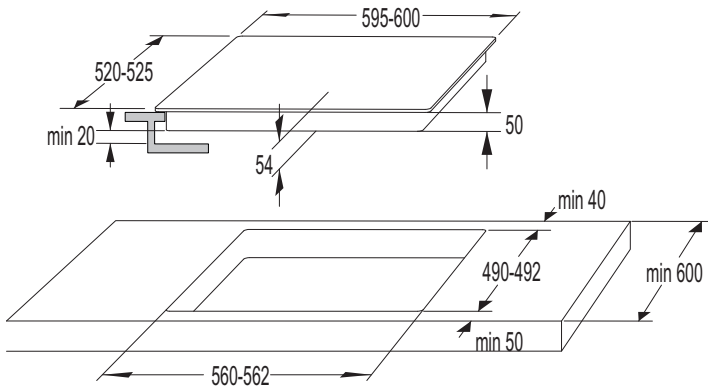


**Pirms remonta atvienojiet iekārtu no elektrotīkla (izņemot drošinātāju vai elektrības vada kontaktdakšu no sienas kontaktlīgzdās).**

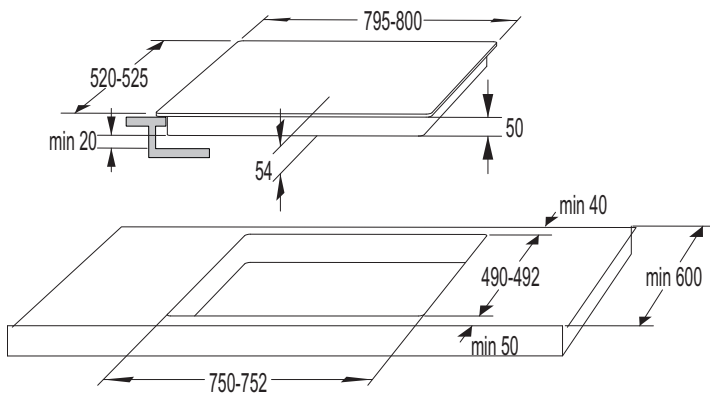
# IEBŪVĒJAMĀS GATAVOŠANAS VIRSMAS UZSTĀDĪŠANA



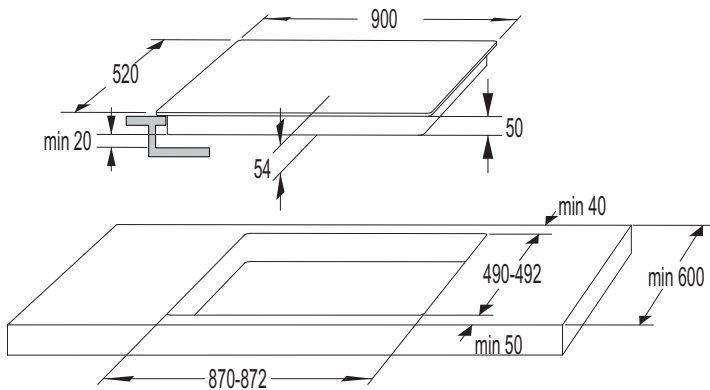
- Cietkoka stūru apdaru uz darbvirsmām aiz gatavošanas zonas lietojums ir atļauts tikai tādā gadījumā, ja attālums starp apdari un gatavošanas virsmu nav mazāks kā norādīts uzstādīšanas plānos.



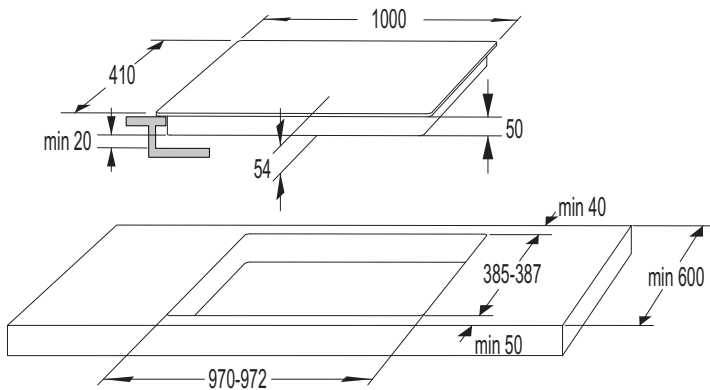
**60cm**



**80cm**



**90cm**



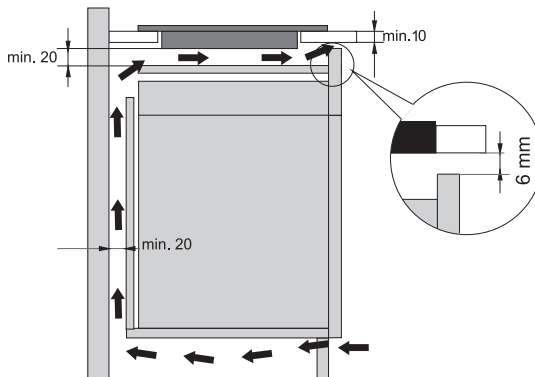
**100cm**

## GAISA VENTILĀCIJAS ATVERES APAKŠĒJĀ VIRTUVES SKAPĪ

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

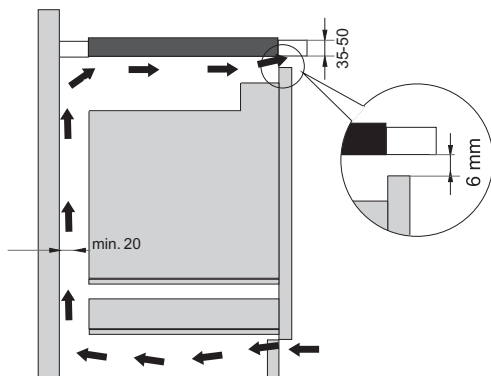
### A Apakšējais virtuves skapis ar atvilktni

- Skapja aizmugurējā sienā visā skapja platumā jābūt atverei, kuras augstums nav mazāks par 140 mm. Turklāt skapja priekšpusē visā skapja platumā jābūt vismaz 6 mm platai atverei.
- Zem gatavošanas virsmas visā tās garumā jāuzstāda horizontāls dalījuma panelis. Starp ierīces apakšējo galu un dalījuma paneli jābūt vismaz 20 mm atstatumam. No aizmugures jānodrošina atbilstoša ventilācija.
- Gatavošanas virsma ir aprīkota ar ventilatoru, kas atrodas tās apakšdaļā. Ja zem virtuves skapja ir atvilktnis, nelietojiet to mazu priekšmetu vai papīra uzglabāšanā, jo tie – gadījumā, ja tos ierauj ventilatorā, – var sabojāt ventilatoru un visu dzesēšanas sistēmu. Turklāt neizmantojiet šādu atvilktni alumīnija folijas vai uzliesmojošu vielu vai šķidrumu (piemēram, aerosolu) uzglabāšanā. Turiet šādas vielas atstatu no gatavošanas virsmas. Sprādzienbīstamība! Starp atvilktnes saturu un ventilatora iepļūdes atverēm jābūt vismaz 20 mm atstatumam.



## B Apakšējais skapītis ar cepeškrāsni

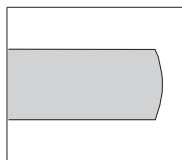
- Cepeškrāsnis zem plīts virsmas ir iespējams uzstādīt EVP4., EVP2., EVP3. tipa plīts virsmām ar ventilatoru. Pirms cepeškrāsns uzstādīšanas jānoņem virtuves skapīša aizmugurējā siena vietā, kur paredzēts uzstādīšanas atvērums. Turklāt priekšpusē visā skapīša platumā jābūt ne mazāk kā 6 mm platai atverei.
- Mēs nevaram garantēt pareizu indukcijas plīts virsmas darbību, ja zem tās uzstādītas citas ierīces.



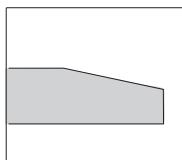


## VIENLĪMEŅA UZSTĀDĪŠANA DARBVIRSMĀ

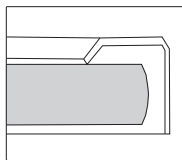
Ierīces bez šķautņainām malām vai dekoratīviem ietvariem ir piemērotas uzstādīšanai vienā līmenī ar darbvirsmu.



gluda mala



šķautņaina mala

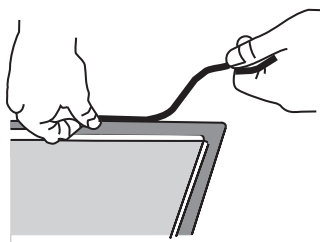


dekoratīvs ietvars

### 1. Ierīces uzstādīšana

Ierīci drīkst uzstādīt tikai siltumizturīga un ūdensdroša materiāla letē, piemēram, letē, kas ražota no (dabīgā) akmens (marmora, granīta) vai masīvkoka (malām gar izgriezumu jābūt noblīvētām). Uzstādot keramikas, koka vai stikla letē, jālieto koka apakšrāmis. Rāmis nav ierīces komplektā.

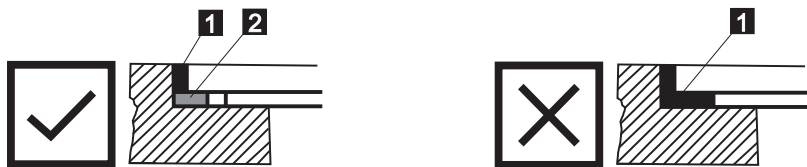
Citu materiālu letēs ierīci drīkst uzstādīt tikai pēc konsultēšanās ar letes ražotāju un viņa skaidri un nepārprotami izteiktas atļaujas saņemšanas. Pamatbloka iekšējam izmēram jābūt vismaz vienādam ar ierīci paredzēto iekšējo izgriezumu. Tas sniegs iespēju ierīci vienkārši izņemt no letes. Pielīmējiet līmlenti gar stikla paneļa apakšas perimetru.



Vispirms izvadiet caur izgriezumu barošanas kabeli. Nolieciet ierīci virs izgriezuma centra. Pievienojiet ierīci elektrotīklam (skatiet norādījumus par ierīces pievienošanu). Pirms ierīces noblīvēšanas pārbaudiet tās darbību.

Noblīvējiet spraugu starp ierīci un leti ar silikona blīvēšanas līdzekli. Ierīces blīvēšanā izmantotajam silikona blīvēšanas līdzeklim jābūt siltumizturīgam (vismaz līdz 160°C). Izlīdziniet silikona blīvēšanas līdzekli ar atbilstošu darbarīku.

Izpildiet norādījumus par izvēlēta silikona blīvēšanas līdzekļa lietošanu. Neieslēdziet ierīci, iekams silikona blīvēšanas līdzeklis nav pilnībā izžuvis.



1. Silikona blīvēšanas līdzeklis, 2. Blīvējošā lente



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.

## 2. Iebūvētās ierīces izņemšana

Atvienojiet ierīci no elektrotīkla.

Ar piemērotu darbarīku attīriet perimetru no silikona blīves. Izņemiet ierīci, pabīdot uz augšu no apakšpuses.

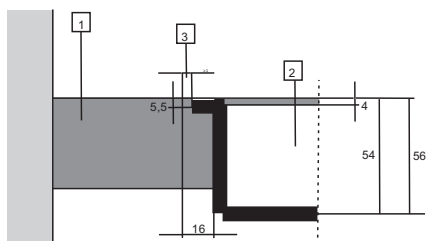


Nemēģiniet izņemt ierīci no letes augšpuses!



Apkalpošanas nodaļa atbild tikai par plīts virsmas remontu un apkopi. Par atkārtotu iegremdētas plīts virsmas uzstādīšanu konsultējieties ar specializējušos virtuves aprīkojuma tirgotāju.

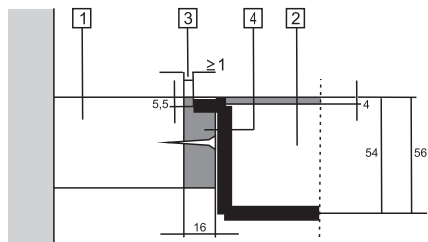
## Akmens lete



- 1 - Lete
- 2 - Ierīce
- 3 - Sprauga

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

## Keramikas, koka vai stikla lete

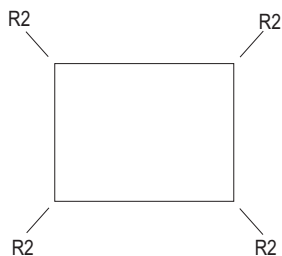


- 1 - Lete
- 2 - Ierīce
- 3 - Sprauga
- 4 - Koka rāmis, biezums 16 mm.

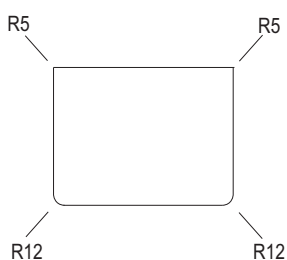
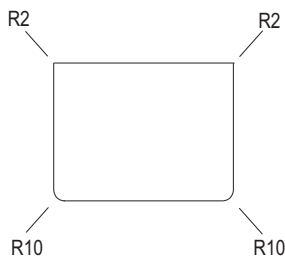
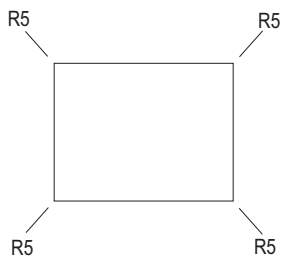
Ņemot vērā kļūdas robežu (pielaidi) attiecībā uz ierīces stikla keramikas plātni un letes izgriezumu, sprauga ir regulējama (min. 2 mm). Uzstādi koka rāmi 5,5 mm zemāk par letes augšmalu (skatīt attēlu).

Izdarot izgriezumu, ņemiet vērā stikla malu rādījumus (R10, R2).

### STIKLS

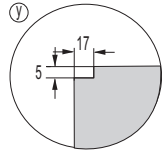
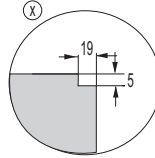
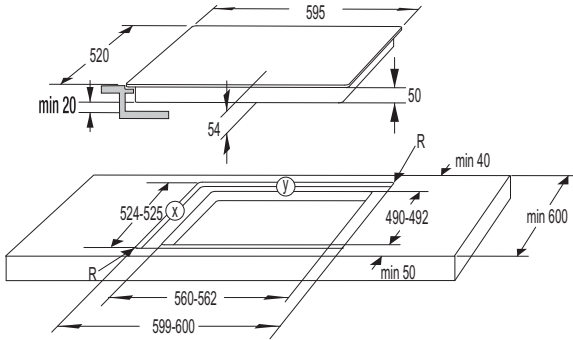


### IZGRIEZUMS

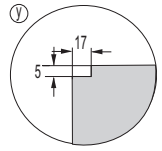
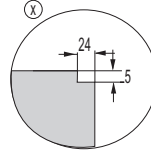
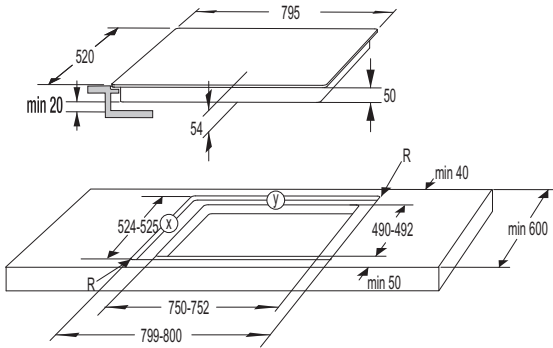


# DARBVIRSMAS ATVĒRUMA IZMĒRI IEGREMDĒJAMAI PLĪTS VIRSMAI

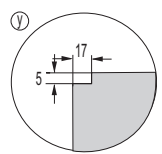
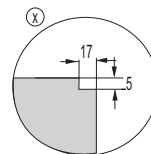
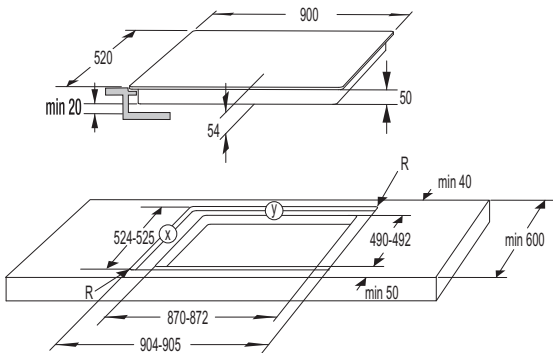
(atkarībā no modeļa)



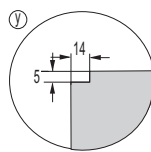
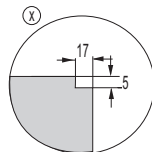
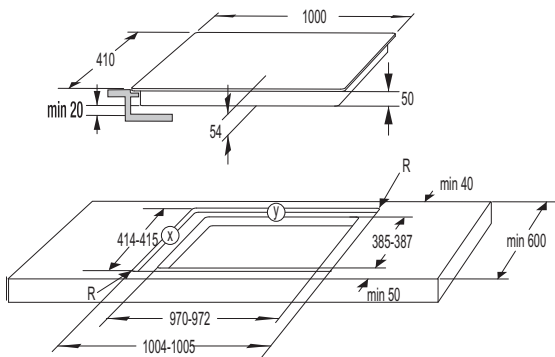
**60cm**



**80cm**



**90cm**



100cm



Ja cepeškrāsns ir uzstādīta zem iegremdējamas plīts virsmas, darbvirsmai jābūt vismaz 40 mm biežai.

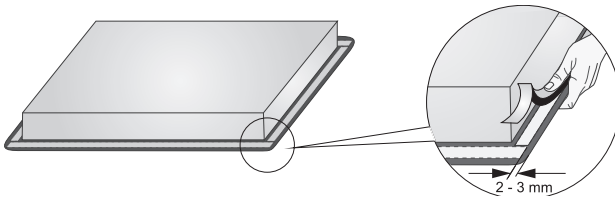
## PORAINĀS PAPLĀKSNES UZSTĀDĪŠANA



Dažās ierīcēs paplāksne ir jau uzstādīta!

Pirms ierīces uzstādīšanas uz virtuves darbvirsmas piestipriniet ierīces komplektā piegādāto poraino paplāksni pie stikla keramikas gatavošanas 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 nenonāktu saskarē ar asiem priekšmetiem.



**Neuzstādiet ierīci bez šīs paplāksnes!**

- Darbvirsmai jābūt pilnīgi līdzenai.
- Aizsargājiet izgrieztās virsmas.

# GATAVOŠANAS VIRSMAS PIEVIENOŠANA ELEKTROTĪKLAM

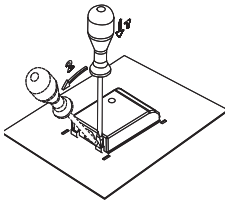
---

- Elektrotīkla aizsardzībai jāatbilst spēkā esošajiem normatīvajiem aktiem.
- Pirms ierīces pievienošanas pārlicinieties, vai 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 ir jāaizsargā pret saskari.



**Ierīci elektrotīklam drīkst pievienot tikai kvalificēts speciālists. Nepareizs savienojums var būt ierīces detaļu sabojāšanas cēlonis. Tādā gadījumā nav tiesību saņemt garantiju. Pirms jebkāda remonta vai apkopes darba ierīce ir jāatvieno no elektrotīkla.**

## SAVIENOJUMU DIAGRAMMA:



Pārvienojumi (savienojošās pārejas) jāliek tiem paredzētajā skavas atverē.

### BAROŠANAS KABELIS

Savienojumā var izmantot:

- PVC izolēti savienojuma kabeli H05 VV-F vai H05V2V2-F tipa ar dzelteni un zaļu aizsargvadītāju vai citi līdzvērtīgi vai augstākas kvalitātes kabeli.
- Ārējā kabeļa diametram jābūt vismaz 8,00 mm.

### Standarta savienojums

- 2 fāzes, 1 neitrāls vadītājs (2 1N, 380-415 V-/ 50/60 Hz):
  - ▷ spriegums starp fāzēm un neitrālo vadītāju ir 220-240 V-.
  - ▷ Spriegums starp abām fāzēm ir 380-415 V-. Starp spailēm 4 un 5 ierīkojiet pārvienojumu. Grupā jābūt vismaz diviem 16 ampēru drošinātājiem. Barošanas kabeļa dzīslas diametram jābūt vismaz 2,5 mm<sup>2</sup>.
- 2 fāzes, 2 neitrāli vadītāji (2 2N, 220-240 V-/ 50/60 Hz):
  - ▷ spriegums starp fāzēm un neitrālajiem vadītājiem ir 220-240 V-.
  - ▷ Grupā (instalācijā) jābūt vismaz diviem 16 ampēru drošinātājiem. Barošanas kabeļa dzīslas diametram jābūt vismaz 2,5 mm<sup>2</sup>.

### Īpašs savienojums:

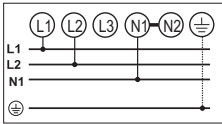
- vienas fāzes savienojums (1 1N, 220-240 V-/ 50/60 Hz):
  - ▷ spriegums starp fāzēm un neitrālo vadītāju ir 220-240 V-.
  - ▷ Starp spailēm 1 un 2 un 4 un 5 ierīkojiet pārvienojumus. Grupā (instalācijā) jābūt vismaz 32 A drošinātājam. Barošanas kabeļa dzīslas diametram jābūt vismaz 6 mm<sup>2</sup>.

Barošanas kabelis jāizvada caur kabeļa nosprieģojuma mazinātāju (skavu), kas aizsargā kabeli pret izraušanu.

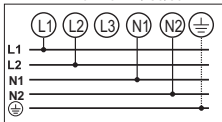
Nepareizs savienojums var būt ierīces detaļu sabojāšanas cēlonis. Tādā gadījumā nav tiesību saņemt garantiju.

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

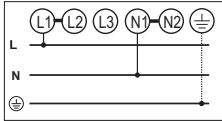
2N 380-415V~ / 50/60 Hz



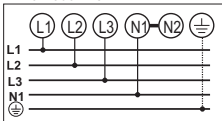
2 2N 220-240V~ / 50/60 Hz



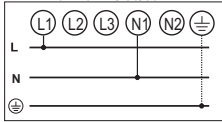
220-240V~ / 50/60 Hz



3N 380-415V~ / 50/60 Hz



220-240V~ / 50/60 Hz





# ATBRĪVOŠANĀS NO IERĪCES

---



Iepakojums ir izgatavots no videi draudzīgiem materiāliem, kurus var atkārtoti pārstrādāt, likvidēt vai iznīcināt, neradot draudus apkārtējai videi. Šajā izpratnē iepakojuma materiāli ir attiecīgi 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 atkritumu atbaidīšanai pārstrādei.

Pareiza produkta likvidēšana palīdzēs novērst jebkādu 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, lūdzam sazināties 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 uz kļūdām lietošanas instrukcijā.*





