

**Hisense**

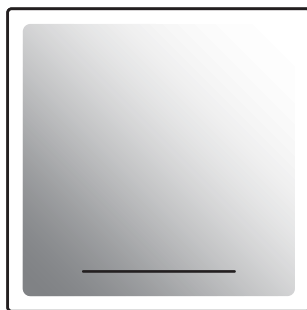
life reimagined

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>1. Drošības pasākumi .....</b>	<b>4</b>
<b>2. Citi svarīgi drošības brīdinājumi .....</b>	<b>6</b>
2.1 Pirms ierīces pievienošanas .....	6
<b>3. Indukcijas plīts virsmas uzstādīšana .....</b>	<b>7</b>
3.1 Vienlīmeņa uzstādīšana darbvirsnā .....	10
3.2 Porainās paplāksnes uzstādīšana .....	13
<b>4. Indukcijas plīts virsmas pievienošana elektrotīklam .....</b>	<b>13</b>
4.1 Strāvas vads .....	13
4.2 Ierīces pievienošana .....	14
<b>5. Iekārtas apraksts .....</b>	<b>17</b>
5.1 Pirms pirmās lietošanas .....	17
<b>6. Plīts virsmas izmantošana .....</b>	<b>18</b>
6.1 Vadības bloks .....	18
6.2 Indukcijas gatavošanas virsmas ieslēgšana .....	19
6.3 Gatavošanas zonu ieslēgšana .....	19
6.4 Apvienota gatavošanas zona .....	19
6.5 Automātiska strauja uzkaršēšana .....	20
6.6 Jaudas palielinājums .....	21
6.7 Bērnu drošības funkcija / bloķēšana .....	22
6.8 Taimera funkcijas .....	22
6.9 Atlikušā siltuma indikators .....	24
6.10 Maksimālais gatavošanas ilgums .....	24
6.11 Aizsardzība pret pārkaršanu .....	24
6.12 Automātiska izslēgšana .....	24
6.13 Gatavošanas zonas izslēgšana .....	25
6.14 Visas plīts virsmas izslēgšana .....	25
<b>7. Lietotāja iestatījumi .....</b>	<b>26</b>
<b>8. Padomi un ieteikumi .....</b>	<b>28</b>
8.1 Gatavošanas virsma .....	28
8.2 Indukcijas gatavošanas zonas izmantošanas principi .....	28
8.3 Indukcijas gatavošanas trauki .....	29
8.4 Padomi enerģijas taupīšanai .....	30
<b>9. Tīrīšana un apkope .....</b>	<b>31</b>
<b>10. Problēmas un kļūdas .....</b>	<b>32</b>
10.1 Trokšņi, gatavojot uz indukcijas virsmas .....	33
<b>11. Tehniskie dati .....</b>	<b>33</b>
<b>12. Likvidēšana .....</b>	<b>34</b>

# 1. Drošības pasākumi

## **SVARĪGI DROŠĪBAS PASĀKUMI – RŪPĪGI IZLASIET NORĀDĪJUMUS UN SAGLABĀJIET TURPMĀKĀM UZZIŅĀM.**

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

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

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

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

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

Atvienošanas līdzekļi jāierīko stacionārajā elektroinstalācijā atbilstoši elektroinstalācijas noteikumiem.

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

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

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

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

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

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

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

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.

## 2. Citi svarīgi drošības brīdinājumi

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. Stacionārājai 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.

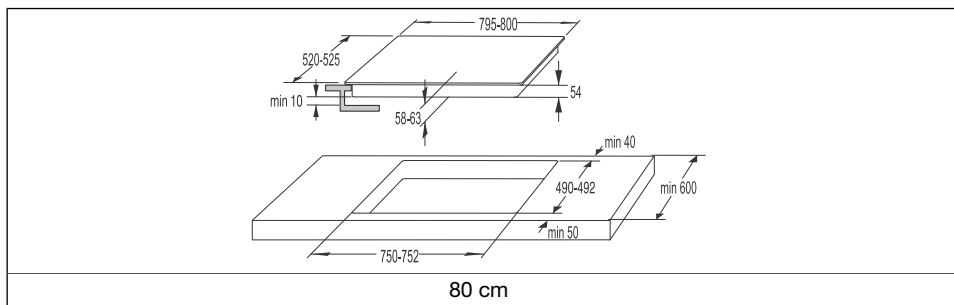
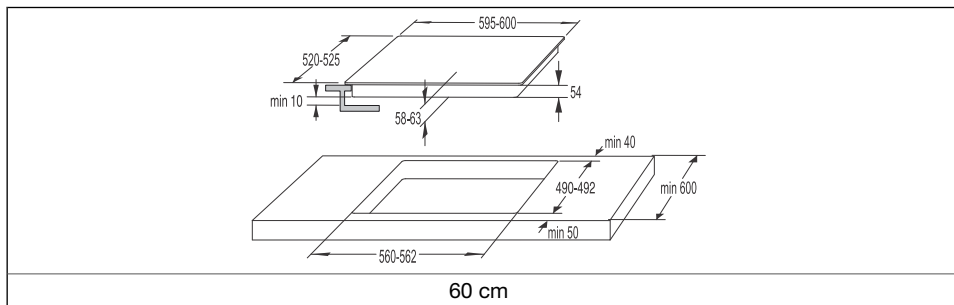
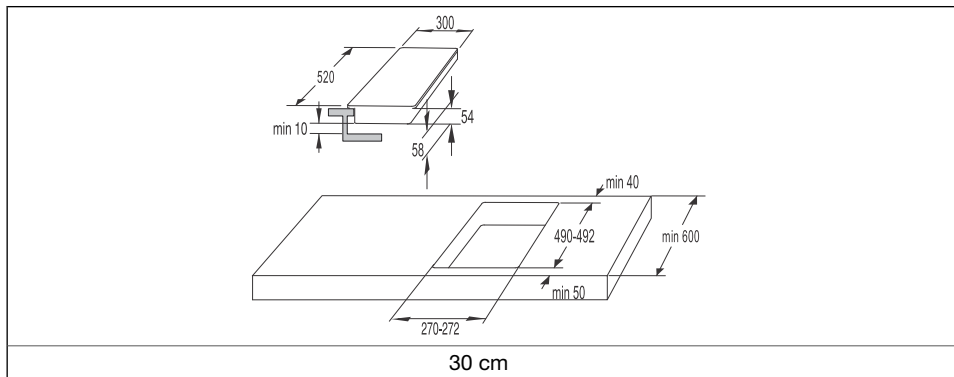
### 2.1 Pirms ierīces pievienošanas



#### **BRĪDINĀJUMS!**

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

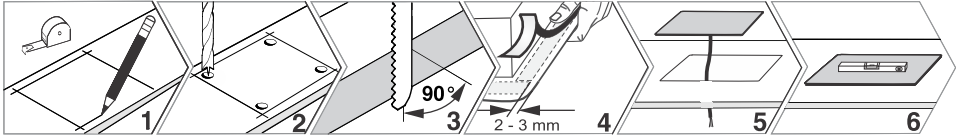
### 3. Indukcijas plīts virsmas uzstādīšana



#### INFORMĀCIJA

Iekārtas uzstādīšanu virtuves darba virsmā un tās pievienošanu elektrotīklam drīkst veikt tikai atbilstoši kvalificēts speciālists.

## Uzstādīšana



- Atbilstoši aizsargājiet izgrieztā atvēruma malas.
- Pievienojiet indukcijas gatavošanas virsmu elektrotīklam (skatiet norādījumus par indukcijas gatavošanas virsmas pievienošanu elektrotīklam).
- Ievietojiet indukcijas plīti virsmu izgrieztajā atvērumā.
- Saplāksnim vai citam virtuves mēbeles apdares materiālam, kurā jāiebūvē plīts virsma, jābūt apstrādātam ar karstumizturīgu līmi (100°C); pretējā gadījumā darbvirsmas apdares materiāls var mainīt krāsu vai deformēties.
- Masīvkoka stūru apdare darba virsmām aiz indukcijas gatavošanas virsmas ir atļauta tikai tādā gadījumā, ja attālums starp apdari un plīti virsmu nav mazāks kā norādīts uzstādīšanas plānos.



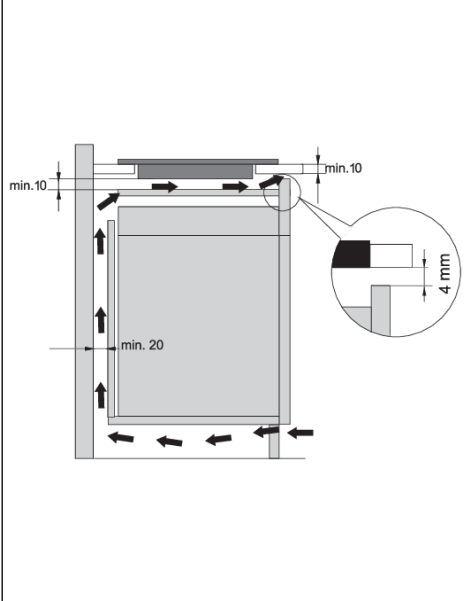
### INFORMĀCIJA

Darbvirsmai jābūt pilnīgi līdzenai.

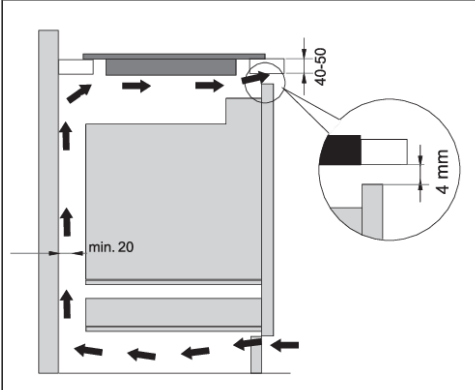
	<ul style="list-style-type: none"><li>• Indukcijas plīts virsma ir piemērota uzstādīšanai darbvirsmā virs virtuves skapiša ar minimālo 600 mm platumu.</li><li>• Virtuves skapišiem, kas piekarināti virs indukcijas plīti virsmas, jāatrodas pietiekami augstu, lai netraucētu darba procesu.</li><li>• Vertikālajam attālumam starp indukcijas plīti virsmu un virtuves tvaika nosūcēju jābūt vismaz attālumam, kāds minēts norādījumos par virtuves tvaika nosūcēja uzstādīšanu, bet ne mazākam par 500 mm.</li><li>• Attālumam starp indukcijas plīti virsmas malu un blakus esošo virtuves skapiši jābūt ne mazākam par 40 mm.</li><li>• Minimālais atstatums starp indukcijas plīti virsmu un aizmugures sienu ir norādīts uzstādīšanas shēmā.</li></ul>
--	--



## Apakšējais virtuves skapis ar atvilktni

	<ul style="list-style-type: none"><li>• Skapja aizmugurējā sienā visā skapja platumā jābūt atverei, kuras augstums nav mazāks par 140 mm. Turklāt skapja priekšpusē visā skapja platumā jābūt vismaz 4 mm platai atverei.</li><li>• Zem indukcijas plīts virsmas visā tās garumā jāuzstāda horizontāls dalījuma panelis. Starp plīts virsmas apakšējo galu un dalījuma paneli jābūt vismaz 10 mm atstarpei.</li><li>• No aizmugures puses jābūt iespējamai atbilstošai ventilācijai.</li><li>• Ja zem virtuves skapiša ir atvilktnē, šajā atvilktnē neglabājiet alumīnija foliju vai uzliesmojošas vielas vai šķidrums (piemēram, aerosolus). Šādas vielas turiet atstatu no ēdienu gatavošanas plīts virsmas. Sprādzienbīstamības risks!</li></ul>
--	---

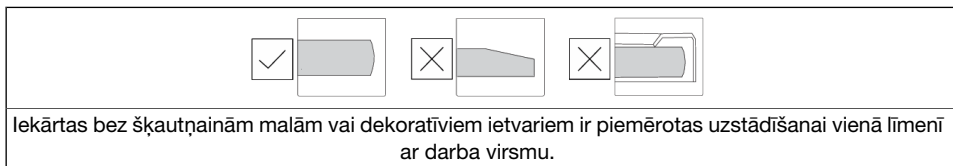
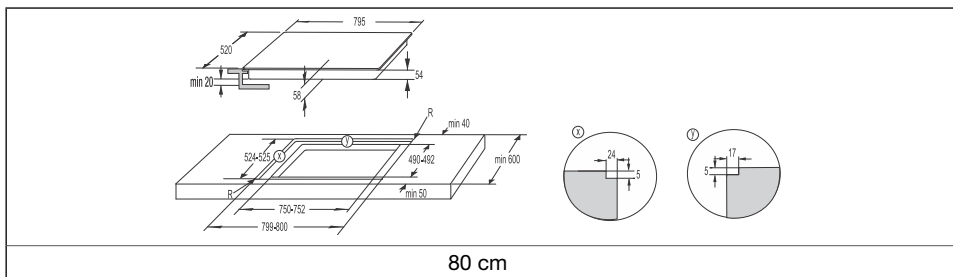
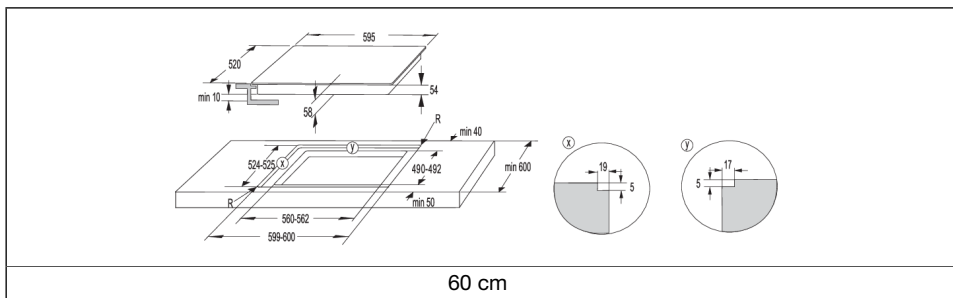
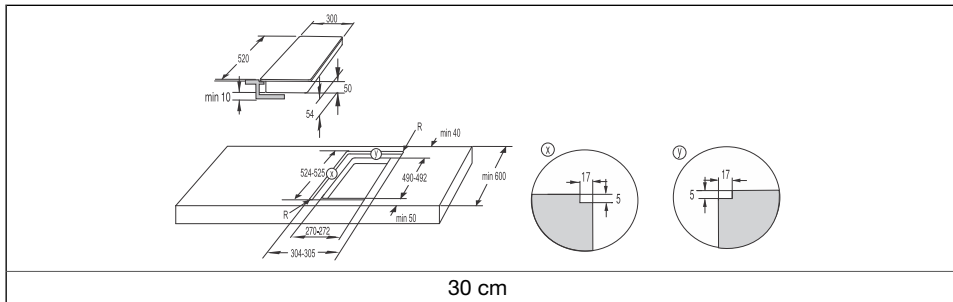
## Apakšējais virtuves skapis ar cepeškrāsni

	<ul style="list-style-type: none"><li>• Zem indukcijas plīts virsmas ir iespējams uzstādīt cepeškrāsni, ja tās modelim ir dzesēšanas ventilators.</li><li>• Lai cepeškrāsni uzstādītu, vispirms jānoņem virtuves skapiša aizmugurējā siena.</li><li>• Turklāt priekšpusē visā skapiša platumā jābūt vismaz 4 mm platai atverei.</li><li>• Ja zem indukcijas virsmas ir uzstādītas citas ierīces, nevaram garantēt to pareizu darbību.</li></ul>
---	---

## INFORMĀCIJA

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

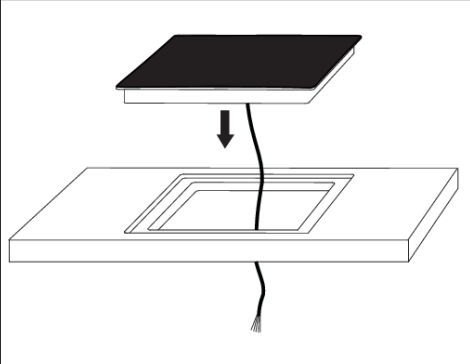
### 3.1 Vienlīmeņa uzstādīšana darbvirsnā

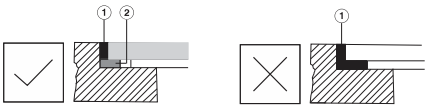


#### Uzstādīšana

- 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 ierīcei paredzēto iekšējo izgriezumu. Tas sniegs iespēju ierīci vienkārši izņemt no letes.
- Stikla paneļa apakšas perimetru nolīmējiet ar izolācijas lenti.

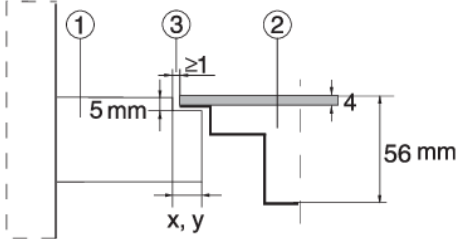
	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Vispirms izvelciet barošanas vadu caur izgriezumu.</li> <li>2. Novietojiet ierīci virs izgriezuma centra.</li> <li>3. Pievienojiet ierīci elektrotiklam</li> <li>4. Pārbaudiet ierīces darbību.</li> <li>5. Aizblīvējiet spraugu starp ierīci un leti ar silikona hermētiķi. Ierīces blīvēšanā lietotajam silikona hermētiķim jābūt siltumizturīgam (vismaz līdz 160°C).</li> <li>6. Izlīdziniet silikona hermētiķi ar atbilstošu instrumentu. Neieslēdziet ierīci, kamēr silikona hermētiķis nav pilnībā izžuvis.</li> </ol>
--	---


<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Silikona hermētiķis</li> <li>2. Blīvēšanas lente</li> </ol>

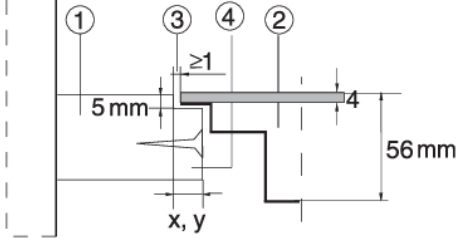
## Akmens lete

### **BRĪDINĀJUMS!**

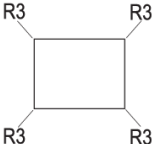
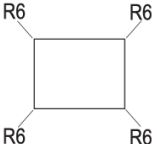
Pievērsiet īpašu uzmanību iebūvēšanas izmēriem (dabīgā) akmens letes gadījumā. Izvēloties silikona blīvēšanas līdzekli, ņemiet vērā letes materiālu un konsultējieties ar letes ražotāju. Neatbilstošu silikona blīvēšanas līdzekļu lietojums var izraisīt dažu detaļu pastāvīgu krāsas zudumu.

	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Lete</li> <li>2. Ierīce</li> <li>3. Sprauga</li> </ol>
<p>Nemot vērā kļūdas robežu (pielaidi) attiecībā uz iekārtas stikla keramikas plātni un letes izgriezumu, sprauga ir regulējama (min. 2 mm).</p>	

## Keramikas koka vai stikla darba virsma

	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Lete</li><li>2. Ierīce</li><li>3. Sprauga</li><li>4. Koka rāmis, biezums 16 mm.</li></ol>
<p>Nemot vērā kļūdas robežu (pielaidi) ierīces stikla keramikas plātnes un letē izdarītā izgriezuma gadījumā, sprauga ir regulējama (min. 2 mm). Uzstādiēt koka rāmi 5 mm zemāk par letes augšmalu (skatiet attēlu).</p>	

## Veicot izgriezumu, ievērojiet stikla malu rādus.

STIKLS	IZGRIEZUMS
	

## Iebūvētās ierīces izņemšana

Atvienojiet indukcijas plīts virsmu no elektrotīkla. Ar piemērotu darbarīku attīriet perimetru no silikona blīves. Izņemiet indukcijas plīts virsmu, spiežot no apakšpuses uz augšu.



### BRĪDINĀJUMS!

Nemēģiniet izņemt iekārtu no darbvirsmas augšpuses.



### BRĪDINĀJUMS!

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

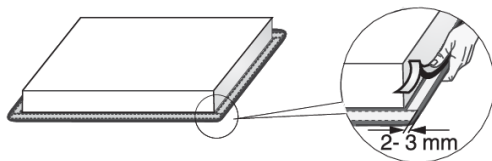


### BRĪDINĀJUMS!

Ja cepeškrāsi uzstāda zem ar darbvirsmu vienā līmenī ierīkotas indukcijas plīts virsmas, tad šādas darbvirsmas biezumam jābūt vismaz 45 mm.

## 3.2 Porainās paplākšnes uzstādīšana

Pirms indukcijas plīts virsmas uzstādīšanas virtuves darbvirsnā piestipriniet ierīces komplektā piegādāto poraino paplākšni pie plīts virsmas apakšas. Dažās ierīcēs paplākšne ir jau uzstādīta!



1. Noņemiet no paplākšnes aizsargplēvi.
2. Piestipriniet to pie stikla virsmas apakšpusē 2–3 mm attālumā no malas pa visu stikla paneļa perimetru.
3. Paplākšne stūros nedrīkst pārklāties.
4. Uzstādot paplākšni, nodrošiniet, lai tā netiktu bojāta vai nononāktu saskarē ar asiem priekšmetiem.



### BRĪDINĀJUMS!

Neuzstādiet iekārtu bez paplākšnes!

## 4. Indukcijas plīts virsmas pievienošana elektrotīklam

- Elektrotīkla aizsardzībai jāatbilst spēkā esošajiem normatīvajiem aktiem.
- Pirms iekārtas pievienošanas pārliecinieties, 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.

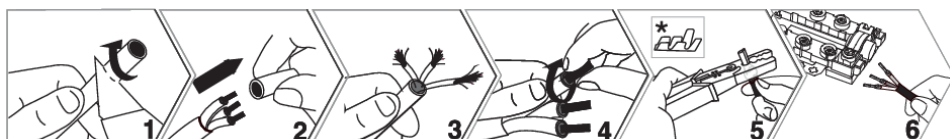


### BRĪDINĀJUMS!

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.

### 4.1 Strāvas vads

(Iekārta bez barošanas vada)



\* Apskavu komplektā nav.

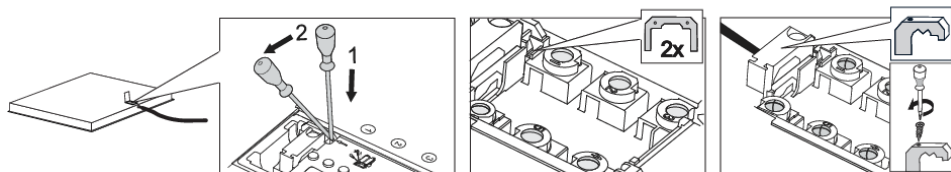
## ☛ INFORMĀCIJA

Iesakām lietot elektrisko vadu apskavas (gala spaiļes).

- Savienojumā var izmantot: H05V2V2-F tipa ar PVC izolēti savienojuma kabeli ar dzelteni un zaļu aizsargvadu vai citi līdzīgi vai augstākas kvalitātes vadi.
- Ārējā kabeļa diametram jābūt vismaz 8,0 mm.
- Barošanas kabelis jāizvada caur kabeļa nosprigojuma mazinātāju (skavu), kas

## 4.2 Ierīces pievienošana

### 60 cm, 80 cm ierīces pievienošana



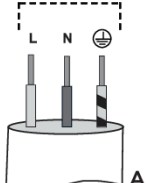
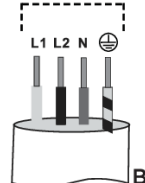

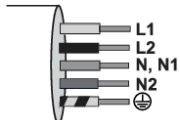
1. Atveriet savienojuma spaiļu kārbas pārsegu.
2. Savienojiet vadus atbilstoši savas ierīces tipam. Pārvienojumi tiek nodrošināti uz savienojuma spaiļes.
3. Barošanas kabelis jāizvada caur kabeļa nosprigojuma mazinātāju (skavu), kas aizsargā kabeli pret izraušanu.

Elektroslēma	
<p>220-240V ~ / 50-60Hz</p>	<p><b>1 fāzes pieslēgums (32 A)</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 1 fāzes pieslēgums (1 1N, 220–240 V~ /50–60 Hz): <ul style="list-style-type: none"> <li>- Spriegums starp līniju un neitrālo vadītāju ir 220-240 V~. Uzstādiēt pāstarp spaiļēm 1 un 2, kā arī starp spaiļēm 4 un 5.</li> <li>- Ķēdē jāuzstāda vismaz 32 A drošinātājs. Barošanas kabeļa serdeņa šķērssgriezuma laukumam jābūt vismaz 4 mm<sup>2</sup>.</li> </ul> </li> </ul>
<p>380-415V 2N ~ / 50-60Hz</p>	<p><b>2 fāžu pieslēgums (16A)</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 2 fāzes, 1 neitrāls vadītājs (2 1N, 380-415~ /V50/60 Hz): <ul style="list-style-type: none"> <li>- Spriegums starp līniju un neitrālo vadītāju ir 220-240 V~. Spriegums starp līnijām ir 380-415 V~. Uzstādiēt pārvienojumu starp spaiļēm 4 un 5. Ķēdē jāuzstāda vismaz divi drošinātāji, vismaz 16 A katrs. Barošanas vada šķērssgriezuma laukumam jābūt ne mazākam par 1,5 mm<sup>2</sup>.</li> </ul> </li> </ul>
<p>220-240V 2 2N ~ / 50-60Hz</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 2 fāzes, 2 neitrāli vadītāji (2 2N, 220--240 V 220-415~ /V50/60 Hz): <ul style="list-style-type: none"> <li>- Spriegumam starp fāzēm un neitrālo vadītāju jābūt 220–240 V~.</li> <li>- Ķēdē jāuzstāda vismaz divi drošinātāji, vismaz 16 A katrs. Barošanas vada šķērssgriezuma laukumam jābūt ne mazākam par 1,5 mm<sup>2</sup>.</li> </ul> </li> </ul> <p><b>tikai NL gadījumā!</b></p>

## Barošanas vada pievienošana elektrotīklam

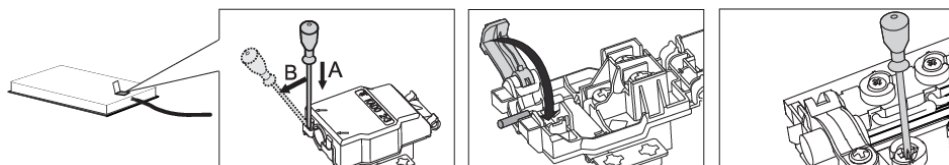
(ja ierīcei ir barošanas vads)

- Gatavošanas virsmai 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.


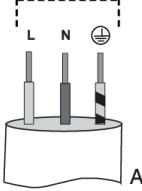
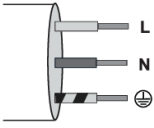
1 fāzes pieslēgums	2 fāžu pieslēgums		
<p>1 x 32 A 220-240 V 50-60 Hz</p>  <p>A</p>	<p>2N 2 x 16 A 380-415 V 50-60 Hz</p>  <p>B</p>	<p>2 2N 2 x 16 A 220-240 V 50-60 Hz</p>  <p>C</p>	<p>L, L1 = brūns L2 = melns N, N1 = pelēks ⊕ = dzeltens un zaļš</p> 

1 fāzes pieslēgums	2 fāžu pieslēgums	
<p>Pievienojiet virsmu, kā parādīts A diagrammā. Ja elektrotīkls nepieļauj 32 A drošinātāja izmantošanu, ierīces jauda attiecīgi jāsamazina vai jāierobežo.</p>	<p>Ja jūsu elektrotīklam ir 2 līniju vadītāji un 1 neitrālais vadītājs, pievienojiet iekārtu, kā parādīts diagrammā B.</p>	<p>Ja jūsu elektrotīklam ir 2 līniju vadītāji un 2 neitrālie vadītāji, pievienojiet iekārtu, kā parādīts diagrammā C. <b>tikai NL gadījumā!</b></p>

## 30 cm ierīces pievienošana



1. Atveriet savienojuma spailu kārbas pārsegu.
2. Savienojiet vadus atbilstoši savas ierīces tipam.
3. Barošanas kabelis jāizvada caur kabeļa nosprīgojuma mazinātāju (skavu), kas aizsargā kabeli pret izraušanu.

Elektroshēma	Barošanas vada pievienošana elektrotīklam (ja ierīcei ir barošanas vads)	
	<p>1 x 16 A 220-240 V 50-60 Hz</p> 	<p>L = brūns N = zils ⊕ = dzeltens un zaļš</p> 
<p>Kādē jāuzstāda vismaz 16 A drošinātājs. Ierīces, kuru platums ir 30 centimetri (divas gatavošanas zonas), pieļauj tikai vienfāzes savienojumu. Barošanas vada serdeņa šķēsgriezuma laukumam jābūt vismaz 1,5 mm²!</p>	<p><b>1 fāzes pieslēgums</b> Pievienojiet iekārtu, kā parādīts diagrammā A. Ja jūsu elektrotīkls neļauj izmantot 16 A drošinātāju, iekārtas jauda attiecīgi jāsamazina vai jāierobežo. Skatiet nodaļu Lietotāja iestatījumi.</p>	

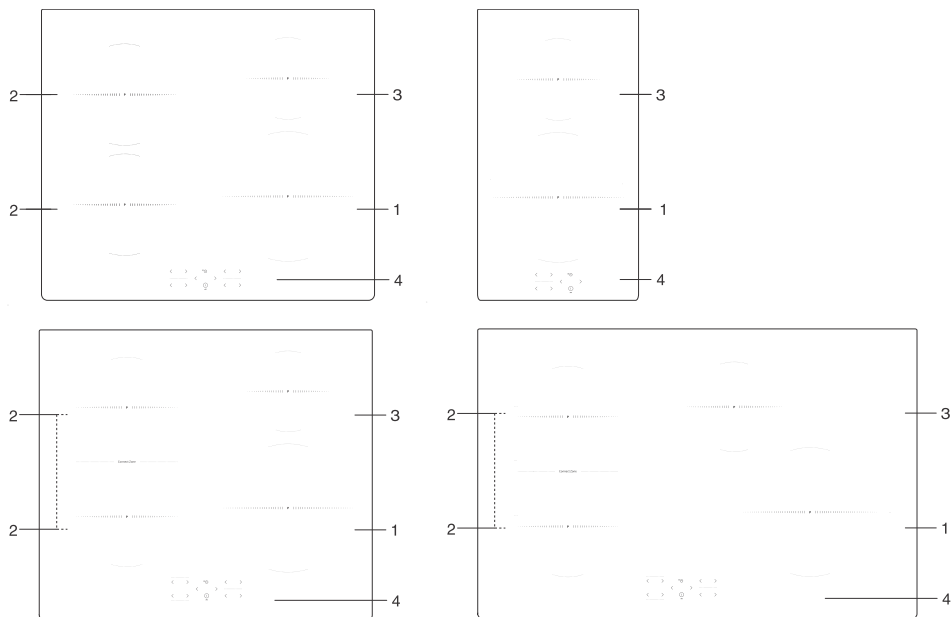


## 5. Iekārtas apraksts



### INFORMĀCIJA

Iekārtas funkcijas un aprīkojums atkarībā no modeļa.



- |   |
|---|
| 1. Indukcijas gatavošanas zona $\varnothing$ 230 mm |
| 2. Indukcijas gatavošanas zona $\varnothing$ 180 mm |
| 3. Indukcijas gatavošanas zona $\varnothing$ 145 mm |
| 4. Ēdienu gatavošanas plīts virsmas vadības modulis |

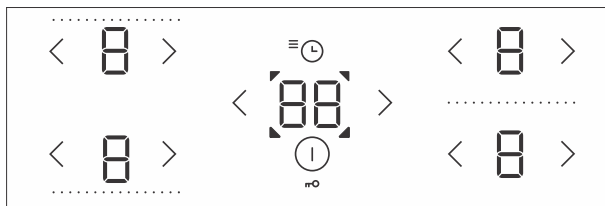
### 5.1 Pirms pirmās lietošanas

Notīriet gatavošanas virsmu ar mitru drānu un nedaudz saudzīga mazgāšanas līdzekļa.

Sākotnējās lietošanas laikā var parādīties raksturīgā "jaunas ierīces smarža"; tā pakāpeniski izzudīs.

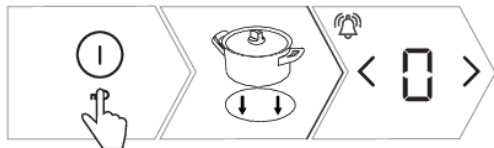
## 6. Plīts virsmas izmantošana



### 6.1 Vadības bloks



	Plīts virsmas ieslēgšanas/izslēgšanas taustiņš	Pieskarieties attiecīgajam taustiņam, lai plīts virsmu ieslēgtu vai izslēgtu.
	Bloķēšanas/bērnu drošības funkcija	Bloķē/atbloķē ēdienu gatavošanas plīts virsmas vadības elementus.
	Jaudas palielināšanas taustiņš	Ieslēdz atlasīto gatavošanas zonu vai palielina darbības jaudu: <ul style="list-style-type: none"> <li>pieskarieties, lai ieslēgtu atlasīto gatavošanas zonu ar 9. jaudas līmeni</li> <li>pieskarieties vienreiz (piesitiet), lai paaugstinātu jaudas līmeni par vienu līmeni</li> <li>ilgi turiet piespiestu, lai iestatītu vai paaugstinātu jaudas līmeni ātrāk</li> </ul>
	Jaudas samazināšanas taustiņš	Izslēdz atlasīto gatavošanas zonu vai samaza darbības jaudu: <ul style="list-style-type: none"> <li>pieskarieties, lai ieslēgtu atlasīto gatavošanas zonu ar 4. jaudas līmeni</li> <li>pieskarieties vienreiz (piesitiet), lai pazeminātu jaudas līmeni par vienu līmeni</li> <li>ilgi turiet piespiestu, lai iestatītu vai pazeminātu jaudas līmeni ātrāk</li> <li>ilgi turiet piespiestu vai piespiediet vairākas reizes, lai atlasīto gatavošanas zonu izslēgtu</li> </ul>
	Jaudas līmeņa rādīšana	rāda gatavošanas zonas pašreizējo jaudas līmeņa iestatījumu
	Taimera funkcijas	Taimera iestatīšana: <ul style="list-style-type: none"> <li>laika atpakaļskaitīšanas taimeris (minūšu atgāde) visai gatavošanas virsmai; neizslēdz gatavošanas zonu</li> <li>izslēgšanas taimeris attiecīgajās gatavošanas zonās; kad laiks beidzas, gatavošanas zona tiek izslēgta</li> </ul>
	Taimera funkcijas indikators	Rāda atlasīto gatavošanas zonu

## 6.2 Indukcijas gatavošanas virsmas ieslēgšana



1. Lai ieslēgtu indukcijas plīts virsmu, pieskarieties .
2. Novietojiet gatavošanas trauku uz atlasītās gatavošanas zonas.
3.  parādās visu gatavošanas zonu displejos; atskan īss skaņas signāls.







### INFORMĀCIJA

Ja 10 sekunžu laikā netiek ieslēgta neviena gatavošanas zona, indukcijas plīts virsma izslēgsies.



## 6.3 Gatavošanas zonu ieslēgšana



1. Pieskarieties atlasītās gatavošanas zonas  taustiņam. Mirgos atlasītais displejs.
2. Lai iestatītu jaudas līmeni atlasītajā gatavošanas zonā, izmantojiet  vai  taustiņu.
3. Gatavošanas zona joprojām ir ieslēgta.
4. Ja plīts virsma neatpazīst nevienu trauku uz atlasītās gatavošanas zonas, parādās simbols . Ja 2 minūšu laikā uz atlasītās gatavošanas zonas netiks novietots neviens trauks, gatavošanas zona automātiski izslēgsies.



### INFORMĀCIJA

Darba laikā atlasītās gatavošanas zonas jaudas līmeni var regulēt, izmantojot  vai  taustiņu.

## 6.4 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 sakarsis. Ievērojiet piesardzību, lai novērstu apdegumus.
- Novietojot cepamtrauku uz gatavošanas virsmas, pārliecinieties, ka tas nenosedz vadības moduli.

## INFORMĀCIJA

Pannai vai katlam vienmēr jānosedz gatavošanas zonas centrs!



1. Ieslēdziet indukcijas plīts virsmu.
2. Vienlaikus pieskarieties  $\langle$  un  $\rangle$  un 3 sekundes turiet piespiestus. Aizmugures laukuma displejā tiks parādīta zīme  $\square$ , norādot, ka abas gatavošanas zonas ir apvienotas.
3. Iestatiet vēlamo apvienotās gatavošanas zonas gatavošanas jaudu.
4. Iestatiet apvienotās gatavošanas zonas jaudas līmeni uz "0". Displejā vairs nebūs redzama zīme  $\square$ , un sildīšana tiks izslēgta.
5. Abas gatavošanas zonas darbosies neatkarīgi.

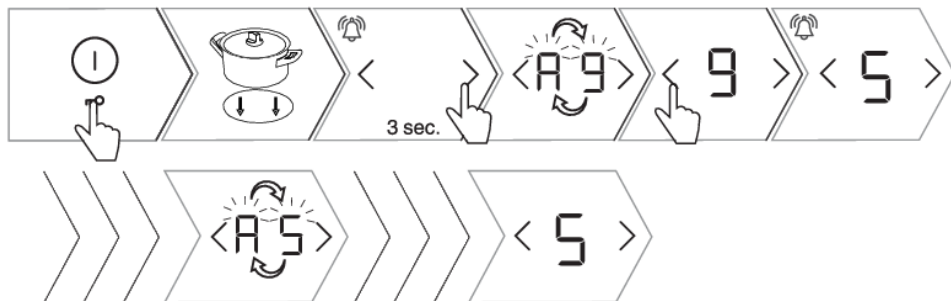
## 6.5 Automātiska strauja uzkaršēšana

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".

## INFORMĀCIJA

Automātiskā straujās uzkaršēšanas funkcija ir piemērota ēdieniem, kas vispirms jāuzkaršē ar maksimālu jaudu un pēc tam jāgatavo ilgāku laiku ar zemāka līmeņa jaudu bez pastāvīgas uzraudzības.

Automātiskā straujās uzkaršēšanas funkcija nav piemērota sautēšanai, cepšanai vai sautēšanai, ēdieniem, kurus nepieciešams bieži apgrozīt, apcept vai samaisīt, vai ēdieniem, kuri ātrvārtējā jāvāra ilgāku laiku.



1. Ieslēdziet indukcijas plīts virsmu.
2. Novietojiet gatavošanas trauku uz atlasītās gatavošanas zonas.

### Tabulas turpinājums no iepriekšējās lappuses

3. Piespiediet  $\triangleright$  taustiņu un apmēram 3 sekundes turiet to piespiestu, līdz atskan īss skaņas signāls. Displejā pārmaiņus mirgos **A** un **9**.

4. Piespiediet  $\triangleleft$  vai  $\triangleright$ , lai iestatītu automātiskās straujās uzkarsēšanas funkcijas galīgo jaudas līmeni. Piecas sekundes pēc jaudas līmeņa atlasīšanas funkcija tiek apstiprināta ar īsu skaņas signālu. Ja galīgais jaudas līmenis tiek iestatīts uz **9** vai **0**, funkcija tiek atspējota.

5. Jaudas līmeņa displejā pārmaiņus būs redzams **A** un atlasītais jaudas līmenis.

6. Kad beidzas automātiskās straujās uzkarsēšanas laiks, gatavošanas zona automātiski pārslēdzas uz atlasīto jaudas līmeni, kas tad būs redzams displejā nepārtraukti.

7. Lai izslēgtu automātiskās straujās uzkarsēšanas funkciju, vienlaikus piespiediet  $\triangleleft$  un  $\triangleright$  vai ja pazemināt vai paaugstināt atlasītās gatavošanas zonas jaudas līmeni. Tad varat iestatīt jaunu jaudas līmeni.

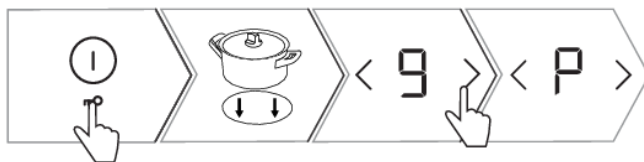
## Automātiskas straujas uzkarsēšanas tabula

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

## 6.6 Jaudas palielinājums

(atkarībā no modeļa)

Lai paātrinātu ēdiena gatavošanu, gatavošanas zonās var ieslēgt jaudas palielinājumu. Tas ļaus strauji uzkarsēt 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.



1. Ieslēdziet indukcijas plīts virsmu.

2. Novietojiet gatavošanas trauku uz atlasītās gatavošanas zonas.

3. Iestatiet jaudas līmeni uz **9**, pēc tam piespiediet  $\triangleright$  taustiņu.

4. Displejā parādīsies **P**. Funkcija ir aktivizēta.

5. Piespiediet  $\triangleleft$ , lai izslēgtu funkciju. Jaudas palielinājums tiks izslēgts, un darba jauda atgriezīsies līmenī **9**.

6. Vairākas reizes piespiediet  $\triangleleft$ , lai pazeminātu jaudu līdz vajadzīgajam līmenim.

## 6.7 Bērnu drošības funkcija / bloķēšana





Lai nepieļautu indukcijas virsmas vadības elementu netīšu ieslēgšanu, tos var bloķēt.



### INFORMĀCIJA


Plīts virsmai jābūt izslēgtai vai jāatrodas gaidstāves režīmā.



1. Pieskarieties  taustiņam un 3 sekundes turiet to piespiestu. Gatavošanas zonu jaudas līmeņu displejos parādīsies  .
2. Taimera funkciju displejā parādīsies  .
3. Indukcijas plīts virsma ir bloķēta.
4. Pēc 5 sekundēm indukcijas gatavošanas virsma automātiski pārslēgsies gaidstāves režīmā.
5. Pieskarieties  taustiņam un 3 sekundes turiet to piespiestu. Tagad indukcijas plīts virsma ir atbloķēta.



### INFORMĀCIJA

Ievērojiet! Ja lietotāja iestatījumu režīmā ir aktivizēta bērnu drošības/bloķēšanas funkcija (skatiet nodaļu Lietotāja iestatījumu režīms, parametrs  ), plīts virsma ik reizi pēc ieslēgšanas tiks automātiski bloķēta.



### INFORMĀCIJA

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

## 6.8 Taimera funkcijas

Šī funkcija ļauj izmantot divus darba režīmus.








1. Laika **atpakaļskaitīšanas taimeris** (minūšu atgādnē) attiecas uz visu indukcijas plīts virsmu. Izmantojot šo funkciju, plīts raida skaņas signālu tikai tad, kad beidzies iestatītais laiks.

Tabulas turpinājums no iepriekšējās lappuses

**2. Programmas taimeris** attiecas uz atlasīto gatavošanas zonu. Katrai gatavošanas zonai var iestatīt atsevišķu taimeru. Kad iestatītais laiks pagājis, gatavošanas zona tiek izslēgta automātiski.

## 1 Laika atpakaļskaitīšanas taimeris

Laika atpakaļskaitīšanas taimeris (minūšu atgādne) darbojas neatkarīgi, un tas nav saistīts ne ar vienas gatavošanas zonas darbību. Kad laika atpakaļskaitīšanas taimeris ir iestatīts, tas turpinās atpakaļskaitīt laiku pat tad, ja indukcijas gatavošanas plīts būs izslēgta. Minūšu atgādni var izslēgt tikai tad, ja indukcijas gatavošanas plīts ir ieslēgta.















1. Lai ieslēgtu taimeru, pieskarieties  taustiņam. Taimera displejā parādīsies  .
2. Lai iestatītu laiku diapazonā no 1 līdz 99 minūtēm, pieskarieties  vai  taustiņam. Lai rādītu pirmsiestatīto 90 minūšu laiku, pieskarieties  taustiņam.
3. Kad iestatītais laiks beidzies, atskan signāls.
4. Lai signālu apstiprinātu un izslēgtu, piespiediet jebkuru taustiņu.
5. Laika atpakaļskaitīšanas taimeris (minūšu atgādne) paliek darbojams pat tad, ja gatavošanas virsma ir izslēgta.
6. Pēdējā laika atpakaļskaitīšanas minūtē atlikušais laiks tiks rādīts sekundēs.

## 2 Programmas taimeris

Programmas taimeru var izmantot, lai iestatītu darba laiku tām gatavošanas zonām, kurām jau ir iestatīts jaudas līmenis.

### INFORMĀCIJA

izslēgšanas programmas taimeru var iestatīt katrai gatavošanas zonai neatkarīgi. Programmas taimeru var iestatīt tikai aktīvai gatavošanas zonai.

1. Lai ieslēgtu taimeru, pieskarieties  taustiņam. Taimera displejā parādīsies  .
2. Vēlreiz pieskarieties  taustiņam, un sāks mirgot  , rādot vienu vai vairākas atlasītās gatavošanas zonas.
3. Lai iestatītu laiku diapazonā no 1 līdz 99 minūtēm, pieskarieties  vai  taustiņam. Sākas laika atpakaļskaitīšana.
4. Kad iestatītais laiks būs pagājis, tiks iedarbināts akustisks signāls, un gatavošanas zona tiks izslēgta. Displejā mirgos vērtība  .
5. Izslēdziet trauksmes signālu, pieskaroties jebkuram taustiņam; vai arī pēc noteikta laika posma tas izslēgsies automātiski.
6. Lai dzēstu iestatīto ilgumu, atlasiet taimera displeju, piespiežot  . Tiks parādīts iestatītais ilgums, mirgos  un  . Vairākas reizes pieskarieties  taustiņam, lai vērtību iestatītu uz  , vai vienlaikus piespiediet  un  , lai uzreiz atiestatītu/dzēstu iestatīto ilgumu.

### INFORMĀCIJA

Atlikušo gatavošanas ilgumu var mainīt jebkurā laikā gatavošanas procesā.

## 6.9 Atlikušā siltuma indikators

Indukcijas virsmai ir arī atlikušā siltuma displejs,  $H$ . Gatavošanas zona netiek karsēta tieši, bet tikai netieši ar siltumu, ko atstaro ēdiena gatavošanas trauks. Kamēr pēc plīts virsmas izslēgšanas joprojām deg simbols  $H$ , gatavošanas zonā ir atlikušais siltums, ko var izmantot ēdiena siltuma uzturēšanai vai atlaidīšanai. Kad simbols  $H$  displejā vairs nav redzams, gatavošanas zona tomēr joprojām var būt karsta.



### BRĪDINĀJUMS!

Ievērojiet piesardzību, jo pastāv apdegumu risks!

## 6.10 Maksimālais gatavošanas ilgums

Drošības apsvērumu dēļ katras gatavošanas zonas gatavošanas ilgums indukcijas plīts virsmā ir ierobežots līdz maksimālajam ilgumam.

Maksimālais gatavošanas ilgums ir atkarīgs no pēdējā iestatītā jaudas līmeņa. Ja jaudas līmenis ilgu laiku nav mainīts, tad, sasniedzot maksimālo gatavošanas ilgumu (skatiet turpmāko tabulu), gatavošanas zona tiks izslēgta automātiski.

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

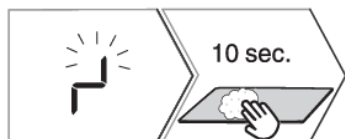
\* Pēc 10 minūtēm jaudas līmenis automātiski samazinās līdz 9; pēc 1,5 stundām gatavošanas zona tiek izslēgta.

## 6.11 Aizsardzība pret pārkaršanu


Indukcijas plīts virsma ir aprīkota ar dzesēšanas ventilatoru, kas gatavošanas laikā dzesē elektroniskos komponentus. Ventilators var darboties vēl kādu brīdi arī pēc gatavošanas procesa beigām. Plīts virsma ir aprīkota arī ar aizsardzību pret pārkaršanu, kas aizsargā elektroniku pret sabojāšanu. Aizsargierīce darbojas vairākos līmeņos. Kad gatavošanas zonā temperatūra ievērojami paaugstinās, gatavošanas jauda tiek automātiski samazināta. Ja ar to nepietiek, gatavošanas zonas jauda turpina samazināties vai arī aizsargmehānisms gatavošanas zonu izslēdz pilnībā. Kad indukcijas plīts virsma būs atdzisusi, tās kopējā jauda atkal būs pieejama.

## 6.12 Automātiska izslēgšana

Ja gatavošanas laikā taustiņi tiks aktivizēti pārāk ilgi (piem., izšļakstīta šķidruma dēļ vai arī tādēļ, ka uz sensoru taustiņiem nolikts kāds priekšmets), pēc 10 sekundēm automātiski tiks izslēgtas visas gatavošanas zonas.











1. Displejā mirgos  .

2. Lai saglabātu jaudas līmeņa iestatījumus, 5 sekunžu laikā noņemiet priekšmetu vai noslaukiet izlietu šķidrumu no sensoru taustiņiem. Ja 10 sekunžu laikā nenoņemsiet priekšmetu vai nenotīrīsiet izlietu šķidrumu, indukcijas plīts virsma izslēgsies automātiski.

## 6.13 Gatavošanas zonas izslēgšana

Lai izslēgtu gatavošanas zonu, piespiediet  taustiņu, lai iestatītu vērtību uz  . Lai ātri izslēgtu gatavošanas zonu, vienlaikus piespiediet un turiet piespiestu  vai  taustiņu. Būs dzirdams īss pīkstiens, un displejā būs redzams  .

### INFORMĀCIJA

Ja visu gatavošanas zonu jaudas līmenis ir iestatīts uz  , pēc 10 sekundēm gatavošanas plīts virsma izslēgsies automātiski.

## 6.14 Visas plīts virsmas izslēgšana

Plīts virsmu var izslēgt jebkurā brīdī, piespiežot  .

# 7. Lietotāja iestatījumi

## Skaņas signāla, automātisko funkciju un bloķēšanas parametru iestatīšana

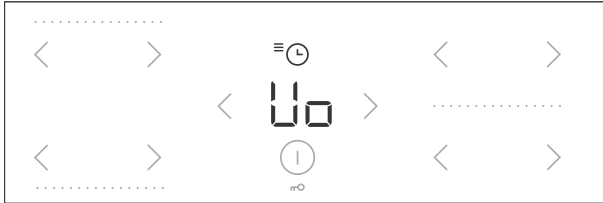
Jūs varat ierīcē ieregulēt akustiskā signāla skaļumu, akustiskās trauksmes ilgumu, kopējo maksimālo ierīces jaudu un automātiskās bloķēšanas iestatījumus.








**Uo:** akustiskā signāla un trauksmes signāla stiprums (skaļums)

**So:** trauksmes signāla ilgums


**Lo:** automātiskā bloķēšana

**Po:** kopējā maksimālā jauda




1. Lai aktivizētu parametru iestatījumu izvēlni, piespiediet un 3 sekundes turiet piespiestu taustiņu  , kamēr ierīce tiek izslēgta.
2. Taimera displejā parādīsies pirmais parametrs  , norādot akustisko signālu stiprumu (skaļumu).
3. Lai regulētu iestatījumu, piespiediet taimera iestatīšanas taustiņu  vai  .
4. Parametri tiek iestatīti arī apakšējai gatavošanas zonai kreisajā pusē.
5. Pašreiz iestatītā parametra vērtība parādīsies kreisās puses gatavošanas zonas jaudas līmeņa displejos. Vērtību var regulēt, piespiežot gatavošanas zonas  taustiņu.
6. Visus parametrus var apstiprināt un saglabāt, piespiežot un 2 sekundes turot piespiestu  taustiņu.
7. Atskanēs īss skaņas signāls.
8. Ja nevēlaties saglabāt jaunus parametru iestatījumus, aizveriet lietotāja iestatījumu režīmu, piespiežot  taustiņu; vai arī lietotāja iestatījumu režīms pēc 2 minūtēm aizvēršies automātiski.


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

	Iespējams iestatīt tālāk norādītās vērtības
	Displejā tiek rādīts <b>0</b> = izslēgts (neattiecas uz trauksmes un kļūmes skaņas signālu)
	Displejā tiek rādīts <b>1</b> = minimāls skaļums
	Displejā tiek rādīts <b>2</b> = vidējs skaļums
	Displejā tiek rādīts <b>3</b> = maksimāls skaļums (rūpnīcas iestatījums)
Katru veikto izmaiņu pavadīs īss skaņas signāls, atskaņojot jauno iestatīto skaļumu.	

## Trauksmes skaņas ilgums "So"

	Iespējams iestatīt tālāk norādītās vērtības
	Displejā tiek rādīts <b>0,5</b> = 5 sekundes
	Displejā tiek rādīts <b>1</b> = 1 minūte
	Displejā tiek rādīts <b>2</b> = 2 minūtes (rūpnīcas iestatījums)

## Bērnu drošības funkcija "Lo"

	Ja lietotāja iestatījumu režīmā tiek aktivizēta automātiskās bloķēšanas funkcija, tad, plīts virsmu izslēdzot, plīts virsma katru reizi tiks automātiski bloķēta.
	Displejā tiek rādīts <b>0</b> = izslēgta (rūpnīcas iestatījums)
	Displejā tiek rādīts <b>1</b> = ieslēgta


## Pielāgojama pārvaldība

(atkarībā no modeļa)

Indukcijas plīts virsma ļauj regulēt enerģijas patēriņu, nodrošinot optimālu darbību un lielisku gatavošanas pieredzi. Tas nozīmē, ka varat kontrolēt darba jaudas sadalījumu pa attiecīgajām gatavošanas zonām.

## Kopējā maksimālā jauda "Po"

Šai izvēlei var piekļūt tikai pirmo 2 minūšu laikā pēc plīts virsmas pievienošanas elektrotīklam. Šajā laikā nevar regulēt citus iestatījumus.

	Atkarībā no mājokļa elektroinstalācijas parametriem ir iespējami šādi maksimālās jaudas iestatījumi:
	Displejā tiek rādīts <b>7,2</b> = 7,2 kW = 2 x 16 A
	Displejā tiek rādīts <b>6,0</b> = 6,0 kW = 2 x 16 A
	Displejā tiek rādīts <b>3,6</b> = 3,6 kW = 1 x 16 A
	Displejā tiek rādīts <b>2,8</b> = 2,8 kW = 1 x 13 A
	Displejā tiek rādīts <b>2,3</b> = 2,3 kW = 1 x 10 A

## 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.

## 8. Padomi un ieteikumi

### 8.1 Gatavošanas virsma

- Virsma ir izturīga pret temperatūras svārstībām.
- Lietojot gatavošanas virsmas virsmu kā uzglabāšanas vietu, to var saskrāpēt vai sabojāt kā citādi.
- Nelietojiet stikla keramikas plīts virsmu, ja tā ir iekļūstusi vai iekļūstusi. 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 tukšus traukus uz gatavošanas zonas, jo tas var radīt bojājumus.



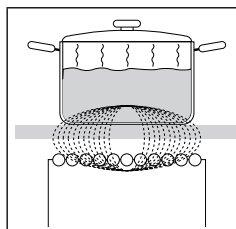
#### BRĪDINĀJUMS!

Ja uz karsta 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.

### 8.2 Indukcijas gatavošanas zonas izmantošanas principi

Gatavošana uz indukcijas plīts virsmas atšķiras no gatavošanas uz tradicionālajām ierīcēm. Indukcijas plīts virsma izmanto magnētisko lauku, lai radītu siltumu un gatavotu ēdienu. Tas nozīmē, ka uz indukcijas plīts virsmas nevar izmantot visu veidu traukus.



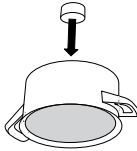
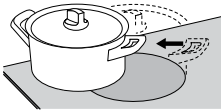
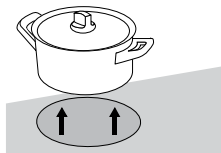
Gatavošanas virsma ir aprīkota ar ļoti efektīvām indukcijas gatavošanas zonām. Karstums tiek ģenerēts tieši pannas vai katla apakšpusē, kur tas ir visvairāk nepieciešams. Tādējādi tiek novērsta karstuma zudumi, kas rastos, karsējot stikla keramikas virsmu. Jaudas patēriņš ir ievērojami zemāks nekā parastajās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

Stikla keramikas gatavošanas zona netiek karsēta tieši, bet tikai netieši ar siltumu, ko atstaro ēdiena gatavošanas trauks. Pēc gatavošanas zonas izslēgšanas uz šo atlikušo siltumu norāda  $H$ .

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.

Indukcija darbosies pareizi tikai tad, ja lietojat piemērotus gatavošanas traukus.

## 8.3 Indukcijas gatavošanas trauki

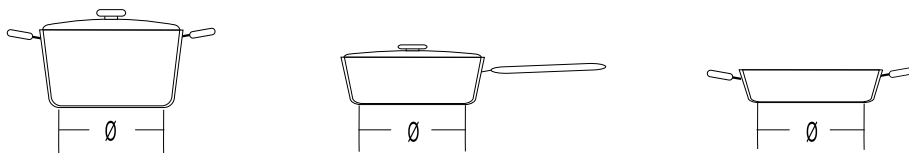
	<p>Pārbaude ar magnētu Lai pārbaudītu, vai pannas vai katla apakšpuse ir feromagnētiska, izmantojiet nelielu magnētu. Ja magnēts pieķeras pie pannas apakšas, tad panna ir piemērota gatavošanai uz indukcijas virsmas.</p>
	<p>Katlam vai pannai noteikti jāatrodas gatavošanas zonas centrā</p>
	<p>Lai ēdiena 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.</p>

Piemērots ēdiena gatavošanas trauks	Nepiemērots ēdiena gatavošanas trauks
tērauds	stikls
emaljēts tērauds	tērauda sakausējums ar vara pamatni
čuguns	tērauda sakausējums ar alumīnija pamatni

- Lietojot ātrvārtāju, uzmaniet ierīci, līdz sasniegts atbilstošais spiediena līmenis. Vispirms iestatiet gatavošanas zonu uz maksimālu jaudu; pēc tam, ievērojot ātrvārtāja ražotāja norādījumus, vajadzības gadījumā paaugstiniet 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 nav pilnībā feromagnētiska apakšpuse. Tādā gadījumā uzkarsis tikai magnētiskā daļa. Bet pārējā apakšpuses daļa nebūs karsta.
- Lietojot specializētos gatavošanas traukus, ievērojiet ražotāja norādījumus.


Gatavošanas zona	Minimālais trauka apakšpuses diametrs
Ø 145 mm	Ø 90 mm
Ø 180 mm	Ø 110 mm
Ø 230 mm	Ø 110 mm

Pannas apakšpusei jābūt plakanaī.



## 8.4 Padomi enerģijas taupīšanai

- Iegādājoties gatavošanas traukus, ņemiet vērā, ka uz trauka norādītais diametrs parasti attiecas uz vāka augšmalu, kas parasti ir platāka nekā trauka pamatnes diametrs.
- Ja ēdiena gatavošana ir laikietilpīga, lietojiet ātrvāritāju. Pārlicinieties, 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.
- Pēc iespējas pārsedziet katlu vai pannu ar atbilstoša izmēra vāku. Lietojiet ēdiena gatavošanas traukus, kas atbilst gatavojamā ēdiena daudzumam. Gatavošana lielā, daļēji aizpildītā katlā, patērēs daudz vairāk enerģijas.
- 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 trauks ir daudz mazāks par gatavošanas zonu, pastāv iespēja, ka gatavošanas zona šo trauku neatpazīs. Aktivizējot gatavošanas zonu, gatavošanas jaudas displejā pārmaiņus mirgos

simbols  un atlasītais jaudas līmenis. Ja nākamās minūtes laikā uz indukcijas gatavošanas zonas tiks uzlikts piemērots trauks, plīts virsma to atpazīs un ieslēgsies ar atlasīto gatavošanas jaudu. Kolīdz trauks tiek noņemts no gatavošanas zonas, elektroenerģijas padeve tiek pārtraukta.

- 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.

## 9. Tīršana 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 tīršanā 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 tīršanas sūkļi un abrazīvi pulveri var saskrāpēt virsmu. Virsmu var sabojāt arī ar agresīviem aerosola veida tīršanas līdzekļiem un nepiemērotiem šķidrājiem tīršanas līdzekļiem.

Norādes var nodilt, lietojot agresīvus vai abrazīvus tīršanas 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.

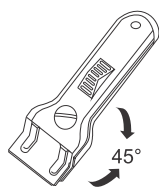
Ūdens traipus notīriet ar vāju etiķa šķīdumu. Tomēr nelietojiet šo šķīdumu rāmja (tikai dažos modeļos) slaucīšanai, jo rāmis var zaudēt savu spīdumu. Nelietojiet agresīvus aerosola veida tīršanas līdzekļus vai atkaļķošanas līdzekļus.

Ja netīrumi ir grūti notīrāmi, lietojiet speciālos stikla keramikas tīršanas līdzekļus. Ievērojiet ražotāja norādījumus. Pēc tīršanas procesa tīršanas 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 tīršanas līdzekļiem, kas paredzēti stikla keramikas virsmām.

Turiet skrāpi pareizā leņķī (45°–60°). Lai notīrītu netīrumus, viegli piespiediet skrāpi pie stikla un bīdīet 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.

# 10. Problēmas un kļūdas

**Garantijas perioda laikā remontu var veikt tikai ražotāja pilnvarots servisa centrs.**


Pirms remontdarbu veikšanas noteikti atvienojiet ierīci no elektrotīkla, vai nu izņemot drošinātāju, vai atvienojot no kontaktligzdas barošanas vada kontaktdakšu.

Jebkāds neatļauts ierīces remonts var būt elektriskā trieciena un īsslēguma riska cēlonis, tādēļ neveiciet šādus remontdarbus. Uzticiet šos darbus speciālistam vai servisa tehniķim.

Ja ierīces darbībā radušās nelielas problēmas, izskatiet šo rokasgrāmatu, lai saprastu, vai problēmu iespējams novērst saviem spēkiem.

Saglabājiet šos norādījumus turpmākai uzziņai un nododiet tos turpmākajiem ierīces īpašniekiem vai lietotājiem.

Turpinājumā sniegti dažādi padomi traucējummeklēšanā.

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 F</b>	Norāda, ka ekspluatācijas laikā radusies kļūme. Uz dažām minūtēm atvienojiet ierīci no elektrotīkla (izskrūvējiet drošinātāju vai izslēdziet galveno slēdzi); pēc tam atkal pievienojiet ierīci un ieslēdziet.

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).

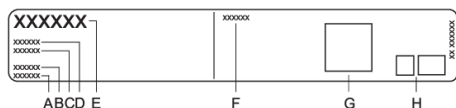


## 10.1 Trokšņi, gatavojot uz indukcijas virsmas

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 atdziest elektroniku atkarībā no uztvertās temperatūras.	Ja saglabājas augsta temperatūra, ventilators var darboties arī pēc gatavošanas virsmas izslēgšanas.

## 11. Tehniskie dati

(atkarībā no modeļa)



- A. Sērijas numurs
- B. Modelis
- C. Tips
- D. Kods

- E. Preču zīme
- F. Tehniskie dati
- G. QR kods
- H. 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.

## 12. 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.

**Hisense**  
life reimagined



899633-a13

