



**HDB64623NB**

**LV** Lietošanas instrukcija | **Plīts**



# Esiet sveicināti AEG pasaulē! Pateicamies jums, ka iegādājāties mūsu ierīci.



Saņemiet lietošanas ieteikumus un brošūras, traucējumu novēršanas, servisa un remonta informāciju:  
[www.aeg.com/support](http://www.aeg.com/support)

Izmaiņu tiesības rezervētas.

## SATURS

1. DROŠĪBAS INFORMĀCIJA.....	2
2. DROŠĪBAS NORĀDĪJUMI.....	5
3. UZSTĀDĪŠANA.....	8
4. IZSTRĀDĀJUMA APRAKSTS.....	14
5. IZMANTOŠANA IKDIENĀ.....	16
6. PADOMI UN IETEIKUMI.....	20
7. KOPŠANA UN TĪRĪŠANA.....	23
8. PROBLĒMRISINĀŠANA.....	25
9. TEHNISKIE DATI.....	27
10. ENERGOEFEKTIVĪTĀTE.....	29
11. APSVĒRUMI PAR VIDES AIZSARDZĪBU.....	30

## 1. ⚠ DROŠĪBAS INFORMĀCIJA

Pirms ierīces uzstādīšanas un lietošanas rūpīgi izlasiet pievienotos norādījumus. Ražotājs neatbild par savainojumiem un bojājumiem, kas radušies ierīces nepareizas uzstādīšanas vai izmantošanas rezultātā. Glabājiet šīs instrukcijas drošā, pieejamā vietā, lai tās varētu izmantot nākotnē.

### 1.1 Bērnu un paši jūtīgu personu drošība

- Šo ierīci drīkst izmantot bērni no 8 gadu vecuma un cilvēki ar ierobežotām fiziskām, sensorām vai garīgām spējām vai pieredzes un zināšanu trūkumu atbildīgas personas uzraudzībā vai, ja tie ir informēti par ierīces drošu lietošanu un izprot potenciālos riskus. Bērniem no līdz 8 gadu vecumam un personām ar ļoti plašu un sarežģītu invaliditāti jāliedz piekļuve ierīcei, ja vien tos nepārtraukti neuzrauga.
- Bērni ir jāuzrauga, lai tie nerotaļātos ar ierīci.

- Neļaujiet bērniem tuvoties iepakojumam un atbrīvojieties no tā pienācīgā veidā.
- UZMANĪBU: Ierīce un tās pieejamās detaļas lietošanas laikā sakarst. Neļaujiet bērniem un mājdzīvniekiem atrasties ierīces tuvumā, kad tā tiek lietota vai atdziest.
- Ja ierīcei ir bērnu drošības ierīce, tā jāaktivizē.
- Bērni nedrīkst tīrīt ierīci un veikt tās apkopi bez uzraudzības.

## 1.2 Vispārīgā drošība

- Šī ierīce paredzēta tikai ēdiena gatavošanai.
- Šī ierīce ir izstrādāta tikai izmantošanai mājas apstākļos un telpās.
- Šo ierīci var izmantot birojos, viesnīcu viesu numuriņos, pansiju viesu numuriņos, lauku viesu mājās un citās līdzīgās uzturēšanās vietās, kurās izmantošana nepārsniedz (vidējo) mājsaimniecības lietošanas intensitāti.
- UZMANĪBU: Ierīce un tās pieejamās detaļas lietošanas laikā sakarst. Nepieskarities sildelementiem.
- UZMANĪBU: Gatavojot uz plīts ēdienu ar taukiem vai eļļu bez pieskatīšanas, var izcelties ugunsgrēks.
- Nekādā gadījumā neizmantojiet ūdeni ēdiena gatavošanas uguns nodzēšanai. Izslēdziet ierīci un aplājiet liesmu ar, piemēram, uguns segu vai vāku.
- UZMANĪBU: Ierīci nedrīkst barot caur ārējo komutācijas ierīci, piemēram, taimerī, vai pievienot to sistēmai, kuru regulāri ieslēdz un izslēdz inženiertehniskā nodrošinājuma sistēma.
- BRĪDINĀJUMS: gatavošanas process ir jāuzrauga. Īss gatavošanas process jāuzrauga nepārtraukti.
- UZMANĪBU: Aizdeģšanās risks: neuzglabājiet priekšmetus uz gatavošanas virsmām.
- Nenovietojiet uz plīts virsmas metāla priekšmetus, piemēram, nažus, dakšas, karotes un vākus, jo tie var sakarst.
- Nelietojiet ierīci pirms tās iebūvēšanas.
- Ierīces tīrīšanai neizmantojiet tvaika tīrītāju.

- Pēc lietošanas izslēdziet plīts virsmas sildelementu, izmantojot tā vadības slēdzi, un nepaļaujieties uz gatavošanas trauka noteicēju.
- Ja stikla keramikas virsma / stikla virsma ir saplaisājusi, izslēdziet ierīci un atvienojiet to no strāvas padeves avota. Ja ierīce ir pieslēgta strāvas padeves avotam tiešā veidā, izmantojot savienojuma kārbu, noņemiet drošinātāju, lai atvienotu ierīci no strāvas padeves avota. Jebkurā gadījumā sazinieties ar Pilnvarotu servisa centru.
- Stikla karsēšanas virsmas saplīšanas gadījumā:
  - nekavējoties izslēdziet visus degļus un elektriskās karsēšanas elementus, un atvienojiet ierīci no strāvas padeves.
  - Nepieskarieties ierīces virsmai.
  - Neizmantojiet ierīci.
- Lai izvairītos no negadījumiem, strāvas padeves vada bojājuma gadījumā tas jānomaina ražotājam, autorizētajam servisam vai līdzīgi kvalificētam speciālistam.
- Ja ierīce ir pieslēgta strāvas padeves avotam tiešā veidā, nepieciešams universālais izolācijas slēdzis ar kontakta atdalījumu. Jānodrošina pilnīga ierīces atvienošana saskaņā ar III pārsprieguma kategorijas prasībām. Nav iekļauts zemējuma kabelis.
- Novietojot barošanas vadu, nodrošiniet, lai tas nenonāktu tiešā saskarē (piemēram, izmantojot izolējošās uznavas) ar detaļām, kuras var sakarst par vairāk nekā 50 °C virs istabas temperatūras.
- **UZMANĪBU:** Izmantojiet tikai tos plīts aizsargus, kurus ir izgatavojis ierīces ražotājs vai kuri norādīti lietošanas instrukcijā kā lietošanai piemēroti vai kuri ir iestrādāti ierīcē. Nepiemērotu plīts aizsargu lietošana var izraisīt negadījumus.

## 2. DROŠĪBAS NORĀDĪJUMI

Šī ierīce ir piemērota šādiem tirgiem: 

AL
----

HR	EE	LT	MK	RO	RS	SI
----	----	----	----	----	----	----

### 2.1 Montavimas

#### BRĪDINĀJUMS!

Ierīci drīkst uzstādīt tikai sertificēti speciālisti.

#### BRĪDINĀJUMS!

Pastāv savainojumu vai ierīces bojājumu risks.

- Noņemiet visu iesaiņojumu.
- Neuzstādiēt un nelietojiet bojātu ierīci.
- Ievērojiet kopā ar ierīci piegādātās uzstādīšanas norādes.
- Nodrošiniet starp blakus uzstādītām ierīcēm piemērotu attālumu.
- Vienmēr uzmanīgi pārvietojiet ierīci, jo tā ir smaga. Vienmēr izmantojiet drošības cimdus un slēgtus apavus.
- Apstrādājiet nozāgētās skapiša virsmas ar hermetizējošu līdzekli, lai nepieļautu piebriešanu mitruma ietekmē.
- Aizsargājiet ierīces apakšu no tvaika un mitruma.
- Neuzstādiēt ierīci blakus durvīm vai zem logiem. Tas jāievēro, lai, atverot durvis vai logu, nenokristu ēdiena gatavošanas trauki.
- Ja zem ierīces atrodas atvilktnes, pārliecinieties, ka starp ierīces apakšu un augšējo ierīci tiek nodrošināta pietiekama gaisa cirkulācija.
- Ierīces apakšdaļa var būt karsta. Uzstādiēt nedegošu atdalītājpaneli zem ierīces, lai novērstu piekļuvi apakšdaļai.
- Nodrošiniet, ka tiek ievērota 2 mm ventilācijas atstarpe starp darba virsmu un ierīces priekšējo daļu, kas tiek atstāta brīva. Garantijas segums neattiecas uz bojājumiem, kuri radušies nepietiekamas ventilācijas atstarpes rezultātā.

### 2.2 Pieslēgums elektrotīklam

#### BRĪDINĀJUMS!

Var izraisīt ugunsgrēku un elektrošoku.

- Visi elektriskie savienojumi jāveic kvalificētam elektriķim.
- Ierīci jāieņem.
- Pirms jebkādu darbību veikšanas pārliecinieties, ka ierīce ir atvienota no strāvas padeves.
- Pārliecinieties, ka tehnisko datu plāksnītē norādītie parametri atbilst elektrotīkla parametriem.
- Pārbaudiet, vai ierīce ir pareizi uzstādīta. Vaļīgs vai neatbilstošs strāvas vads vai kontaktdakša (ja tāda ir) var izraisīt kontakta pārmērīgu sakaršanu.
- Izmantojiet pareizu elektrības padeves vadu.
- Neļaujiet elektrības padeves vadam saīties.
- Nodrošiniet, ka tiek uzstādīta trieciena aizsardzība.
- Kabeļa stiprinājumam izmantojiet vada atslototāju.
- Pieslēdzot ierīci rozetei, pārliecinieties, ka elektrības vads vai kontaktdakša (ja tāda ir) nepieskaras ierīces karstajām daļām vai ēdiena gatavošanas traukiem.
- Nelietojiet daudzkontakta adapterus vai pagarinātājus.
- Rīkojieties uzmanīgi, lai nesabojātu kontaktspraudni (ja tāds ir) un strāvas kabeli. Sazinieties ar mūsu pilnvaroto servisa centru vai elektriķi, lai nomainītu bojātu strāvas kabeli.
- Daļas, kas nodrošina aizsardzību pret elektrošoku no strāvu vadošiem un izolētajiem elementiem, jānostiprina tā, lai tos nevarētu noņemt bez instrumentiem.
- Pieslēdziet kontaktspraudni kontaktligzdai tikai uzstādīšanas beigās. Pārbaudiet, vai pēc uzstādīšanas kontaktspraudnim var brīvi piekļūt.
- Ja kontaktligzda ir vaļīga, neievietojiet tajā kontaktspraudni.
- Nekad neatslēdziet ierīci no tīkla, velkot aiz strāvas kabeļa. Vienmēr velciet aiz kontaktspraudņa.

- Ir jāizmanto atbilstošas izolācijas ierīces: automātslēdži, drošinātāji (no turētājiem izskrūvējami drošinātāji), zemējuma noplūdes automātslēdži un savienotāji.
- Elektroinstalācijā jābūt izolācijas ierīcei, kas ļauj atvienot ierīci no visiem elektrofikla poliēm. Izolācijas ierīcē atstarpei starp kontaktiem jābūt vismaz 3 mm.

## 2.3 Gāzes savienojums

### UZMANĪBU!

Izmantojot gāzes cilindru, vienmēr raugieties, lai tas būtu novietots uz līdzenas horizontālās virsmas (tā, lai gāzes vārsts atrastos augšpusē).

- Gāzes pieslēgšanu var veikt kvalificēts speciālists.
- Pirms uzstādīšanas pārlicinieties, ka piegādātās gāzes parametri (gāzes veids un spiediens), kā arī ierīces regulēšanas nosacījumi ir atbilstoši.
- Pārlicinieties, vai ap ierīci notiek gaisa cirkulācija.
- Informācija par gāzes piegādi atrodama uz tehnisko datu plāksnītes.
- Šī ierīce nav pievienota sadegšanas produktu nosūkņēšanas iekārtai. Pārlicinieties, lai ierīces pieslēgšana notiktu atbilstoši spēkā esošiem uzstādīšanas noteikumiem. Ievērojiet prasības atbilstošai ventilācijai.

## 2.4 Lietošana

### BRĪDINĀJUMS!

Savainojumu, apdegumu vai elektrošoka risks.

### UZMANĪBU!

Gāzes gatavošanas ierīču lietošana rada karstuma, mitruma un sadegšanas produktu rašanos telpā, kurā ierīce ir uzstādīta. Nodrošiniet atbilstoši labu virtuves ventilāciju, it īpaši laikā, kad ierīce tiek lietota.

Ilgstošai intensīvai ierīces lietošanai var būt nepieciešama papildu ventilācija, piemēram, palielināta mehāniskā ventilācija, kur tāda pastāv, vai papildu ventilācija, lai droši izvadītu sadegšanas produktus apkārtējā (ārējā) gaisā, vienlaikus nodrošinot telpu ar gaisa apmaiņu. Konsultējieties ar kvalificētu speciālistu pirms papildu ventilācijas uzstādīšanas.

- Nemainiet šī produkta specifikāciju.
- Pirms pirmās lietošanas, noņemiet visus iesaiņojuma materiālus, uzlīmes un aizsargplēvi (ja tādi ir).
- Pārlicinieties, ka ierīces ventilācijas atveres nav nosprostotas.
- Lietošanas laikā neatstājiet ierīci bez uzraudzības.
- Pēc katras izmantošanas reizes iestatiet gatavošanas zonu stāvoklī "Izslēgts".
- Nenovietojiet galda piederumus un gatavošanas trauku vākus uz gatavošanas zonām. Tie var sakarst.
- Nelietojiet ierīci ar mitrām rokām, vai ja ierīce nonākusi saskarē ar ūdeni.
- Nelietojiet ierīci kā darba virsmu vai uzglabāšanai paredzētu virsmu.
- Ja ierīces virsma ir ieplaisājusi, nekavējoties atvienojiet ierīci no strāvas padeves. Tas novērsīs elektrošoka risku.
- Ierīces darbināšanas laikā lietotājiem ar elektrokardiostimulatoru jūturas vismaz 30 cm attālumā no indukcijas gatavošanas zonām.
- Ievietojot pārtiku karstā eļļā, tā var izšļakstīties.

### BRĪDINĀJUMS!

Pastāv ugunsgrēka vai sprādziena risks.

- Uzkarsēti tauki un eļļa var radīt uzliesmojošu tvaiku. Gatavošanas laikā netuviniet taukvielas un eļļu atklātai liesmai vai sakarsētiem priekšmetiem.

- Augstā temperatūrā uzkaršētas eļļas izdalītie tvaiki var pēkšņi uzliesmot.
- Pārtikas atliekas saturoša izmantotā eļļa var uzliesmot zemākā temperatūrā nekā pirmreizējas lietošanas eļļa.
- Neievietojiet ierīcē un neglabājiet tās tuvumā vai uz tās viegli uzliesmojošas vielas vai ar viegli uzliesmojošām vielām piesūcinātus priekšmetus.

### **BRĪDINĀJUMS!**

Pastāv ierīces bojājumu risks.

- Neturiet karstus ēdiena gatavošanas traukus uz vadības paneļa.
- Nedrīkst novietot karstu pannas vāku uz plīts stikla virsmas.
- Ēdiena gatavošanas laikā neļaujiet ēdiena gatavošanas traukiem vārīties tukšiem.
- Ievērojiet piesardzību, lai neļautu priekšmetiem vai gatavošanas traukiem nokrist uz ierīces. Tas var sabojāt virsmu.
- Nekādā gadījumā neatstājiet ieslēgtu degli ar uz tā novietotu tukšu ēdiena gatavošanas trauku vai bez ēdiena gatavošanas trauka.
- Neieslēdziet gatavošanas zonas ar tukšiem gatavošanas traukiem vai bez tiem.
- Nenovietojiet alumīnija foliju tieši uz ierīces.
- Gatavošanas trauki, kas ražoti no čuguna, alumīnija vai ar bojātu apakšu var radīt skrāpējumus stiklam / stikla keramikas virsmai. Pārvietojot priekšmetus uz gatavošanas virsmas, vienmēr tos paceliet.
- Izmantojiet tikai stabilus gatavošanas traukus ar pareizu formu un diametru, kas lielāks par degļa izmēriem.
- Pārliecinieties, ka ēdiena gatavošanas trauks ir novietots degļa centrā.
- Neizmantojiet lielus ēdiena gatavošanas traukus, kas sniedzas pāri ierīces malām. Tas var radīt darba virsmas bojājumus.
- Izmantojiet tikai papildpiederumus, kas iekļauti ierīces komplektācijā.
- Neuzstādiet uz degļa liesmas klievētāju.
- Neļaujiet skābiem šķīdumiem, piemēram, etiķim, citronu sulai vai katlakmens noņēmējam būt saskarē ar virsmu.. Tas var radīt matētus plankumus.
- Emaljas vai nerūsējošā tērauda krāsas maiņa neietekmē ierīces darbību.

## 2.5 Apkope un tīrīšana

### **BRĪDINĀJUMS!**

Neizņemiet taustiņus, regulatorus vai blīvējumu no vadības paneļa. Ūdens var iekļūt ierīces iekšpusē un radīt bojājumus.

- Regulāri tīriet ierīci, lai novērstu virsmas materiāla sabojāšanos.
- Pirms tīrīšanas izslēdziet ierīci un ļaujiet tai atdzist.
- Ierīces tīrīšanai neizmantojiet tvaiku un neizsmidziniet ūdeni.
- Tīriet ierīci ar mitru mīkstu drānu.
- Izmantojiet tikai neitrālus mazgāšanas līdzekļus. Neizmantojiet abrazīvus izstrādājumus, abrazīvus sūkļus, šķīdinātājus vai metāla priekšmetus, ja vien nav norādīts citādi.

## 2.6 Serviss

- Lai salabotu ierīci, sazinieties ar pilnvarotu servisa centru. Izmantojiet tikai oriģinālās rezerves daļas.
- Informācija par šajā produktā esošo lampu (lampām) un atsevišķi nopērkamajām rezerves lampām: Šīs lampas ir paredzētas ekstremāliem fiziskajiem apstākļiem, piemēram, temperatūrai, vibrācijai, mitrumam, mājtsaimniecības ierīcēs vai paredzētas informēšanai par ierīces darbības statusu. Tās nav paredzētas citiem lietošanas veidiem un nav piemērotas mājtsaimniecības telpu apgaismojumam.

## 2.7 Utilizācija

### **BRĪDINĀJUMS!**

Pastāv savainošanās vai nosmakšanas risks.

- Sazinieties ar vietējām iestādēm, lai noskaidrotu, kā utilizēt ierīci.
- Atvienojiet ierīci no elektropadeves.
- Nogrieziet strāvas kabeli netālu no ierīces un utilizējiet to.
- Novietojiet ārējās gāzes caurules līdzenā veidā.

## 3. UZSTĀDĪŠANA

### **⚠ BRĪDINĀJUMS!**

Skatiet sadaļu "Drošība".

### 3.1 Pirms uzstādīšanas

Pirms plīts uzstādīšanas pierakstiet zemāk informāciju, kas norādīta uz datu plāksnītes. Tehnisko datu plāksnīte atrodas plīts apakšā.

Modelis .....  
Izstrādājuma  
Nr. ....  
Sērijas numurs .....

### 3.2 Iebūvējamas plītis

Lietojiet iebūvējamās plītis tikai pēc tam, kad tās ir pareizi iebūvētas virtuves mēbelēs un darba virsmās atbilstoši spēkā esošiem standartiem.

### 3.3 Gāzes savienojums

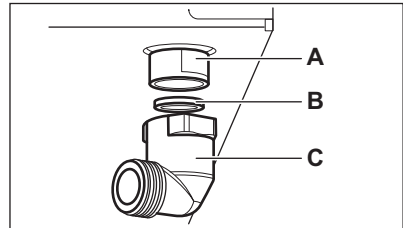
### **⚠ BRĪDINĀJUMS!**

Turpmāk minētās uzstādīšanas, savienošanas un apkopes norādes paredzētas tikai kvalificētiem speciālistiem, kuru darbībai jāatbilst spēkā esošajiem standartiem un vietējiem noteikumiem.

Izmantojiet fiksētus savienojumus vai elastīgu nerūsējoša tērauda cauruli un veiciet darbus saskaņā ar spēkā esošiem tiesību aktiem. Ja izmantojat elastīgas metāla caurules, neļaujiet tām saskarties ar blakus esošajām kustīgajām daļām un raugieties, lai tās netiek saspīestas. Tāpat uzmanieties, kad plīts virsma tiek uzstādīta blakus cepeškrāsnij.



Pārbaudiet, vai ierīces gāzes padeves spiediena vērtības atbilst ieteicamajām vērtībām. Nostipriniet regulējamo savienojumu pie gāzes padeves avota īscaurules, izmantojot vītņotu uzgriezni G 1/2". Pieskrūvējiet detaļas un pievelciet tās, nepieciešamības gadījumā izmantojot teflona lenti, lai panāktu vajadzīgo virzienu.



- A. Caurules gals ar vītņi  
B. Ierīces komplektācijā iekļautā starpliķa  
C. Ierīces komplektācijā iekļautais līkums

### **⚠ BRĪDINĀJUMS!**

Ir svarīgi pareizi uzstādīt līkumu. Pārliecinieties, ka plecs atrodas vītņotajā galā. Tad uzstādiet to plīts savienojuma caurulē. Nepareiza uzstādīšana var izraisīt gāzes noplūdi.

### Sašķidrinātā gāze

Sašķidrinātajai gāzei izmantojiet gumijas caurules turētāju. Vienmēr izmantojiet blīvi. Pēc tam turpiniet ar gāzes savienojumu.

Elastīgā caurule tiek sagatavota izmantošanai, kad:

- gaisa temperatūra nevar paaugstināties virs 30 °C,
- tā nav garāka par 1500 mm,
- tajā nav redzamu droseļu,
- tā nav pakļauta vilces vai vērpes deformācijai,
- tā nesaskaras ar asām apmalēm vai stūriem,
- to var viegli pārbaudīt, lai konstatētu tās stāvokli.

Elastīgās caurules saglabāšanās pārbaudi veido šādu elementu fiksēšana:

- abos galos un visā garumā tajā nav redzamu plaisu, griezumumu, apdeguma pēdu,
- materiāls nav sacietējis — tam piemīt atbilstīgs elastīgums,
- fiksatori nav sarūsējuši,
- nav beidzies tās derīguma termiņš.

Ja tiek konstatēts vismaz viens defekts, neremontējiet cauruli, bet nomainiet to.

#### **⚠ BRĪDINĀJUMS!**

Kad pabeigta uzstādīšana, pārliecinieties, ka katra caurule ir atbilstoši noizolēta. Izmantojiet ziepjūdeni, nevis liesmu!

### **3.4 Inžektoru nomaīņa**

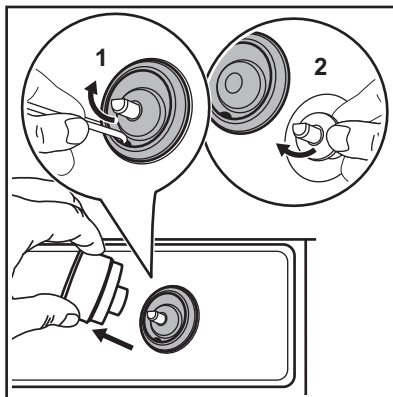
1. Noņemiet katliņu paliktņus.
2. Noņemiet vāciņus un degļu pārsegus.
3. Noņemiet inžektorus, izmantojot 7. izmēra uzgriežņu atslēgu, un nomainiet tos ar tādiem, kas nepieciešami jūsu izmantotajam gāzes veidam (skatiet tabulu sadaļā "Tehniskie dati").
4. Uzstādiet daļas, ievērojot tādu pašu procedūru apgriezta kārtībā.
5. Piestipriniet marķējumu ar jauno gāzes padeves veidu gāzes padeves caurules tuvumā. Šī etiķete atrodas pakā, kas tiek piegādāta kopā ar ierīci.

Ja piegādātās gāzes spiediens mainās vai atšķiras no nepieciešamā spiediena, gāzes padeves caurulei jāuzstāda piemērota spiedienu regulējoša iekārta.

### **3.5 Minimālā līmeņa regulēšana**

Degļu minimālā līmeņa regulēšana.

1. Aizdedziet degli.
2. Pagrieziet slēdzi minimālajā pozīcijā.
3. Noņemiet pogu, paplāksni un blīvi.



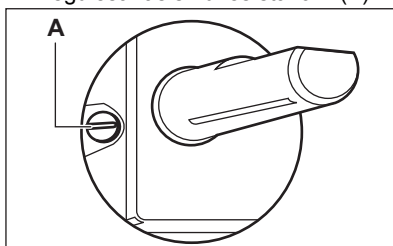
#### **⚠ BRĪDINĀJUMS!**

Rīkojieties uzmanīgi, lai nesabojātu blīvi. Blīves noņemšanai neizmantojiet asu priekšmetu.

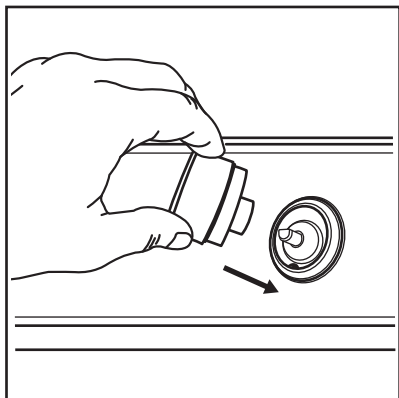
#### **⚠ BRĪDINĀJUMS!**

Neizmantojiet atbalstam plīts virsmu, lai noņemtu paplāksni ar sviru. Tas var izraisīt stikla bojājumu.

4. Ar tievu skrūvgriezi pielāgojiet regulēšanas skrūves stāvokli (A).



5. Mainot no:
  - No dabasgāzes G20 20 mbar / G20Y20 20 mbar uz sašķidrināto gāzi - pilnībā pievelciet regulēšanas skrūvi.
  - No sašķidrinātas gāzes uz dabasgāzi G20 20 mbar / G20Y20 20 mbar - atskrūvējiet regulēšanas skrūvi par aptuveni 1/4 apgriezienu.
6. Novietojiet atpakaļ blīvi, paplāksni un pogu.



### ⚠ BRĪDINĀJUMS!

Pārliecinieties, ka aplāksne un blīve ir pareizi novietota to sākotnējā stāvoklī.

### ⚠ BRĪDINĀJUMS!

Pārliecinieties, ka liesma nenodzīst, kad ātri pagriežat slēdži no maksimālās pozīcijas uz minimālo.

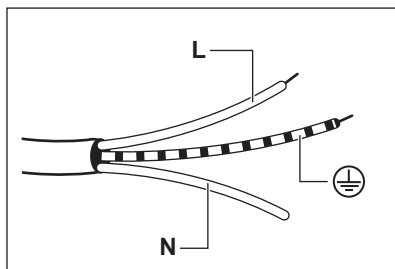
## 3.6 Pieslēgums elektrotīklam

- Pārliecinieties, ka nominālais spriegums un jaudas tips uz tehnisko datu plāksnītes atbilst vietējā barošanas avota spriegumam un jaudai.
- Šī ierīce ir aprīkota ar barošanas vadu. Tā ir jānodrošina atbilstošs kontaktspraudnis, kurš spēj izturēt tehniskajā datu plāksnītē norādīto spriegumu. Pārbaudiet, vai kontaktspraudnis ir savienots ar atbilstošu kontaktlīgzdu.
- Vienmēr izmantojiet pareizi uzstādītu un drošu elektrotīkla kontaktlīgzdu.
- Pārbaudiet, vai pēc ierīces uzstādīšanas var brīvi piekļūt kontaktspraudnim.
- Nekad neatvienojiet ierīci no tīkla, velkot aiz strāvas kabeļa. Vienmēr atvienojiet ierīci, turot to aiz kontaktspraudņa.
- Ja ierīce ir savienota ar pagarinātāju, adapteri vai vairākkārtēju savienojumu, pastāv ugunsgrēka risks. Pārbaudiet, vai zemējuma savienojums atbilst standartiem un noteikumiem.
- Nepieļaujiet strāvas kabeļa uzsīšanu līdz temperatūrai, kura pārsniedz 90 °C.

## 3.7 Strāvas padeves kabelis

Lai nomainītu savienojuma vadu, izmantojiet tikai speciālu vadu vai tā ekvivalentu. Vada tips ir: H05V2V2-F T90.

Pārliecinieties, ka kabelis atbilst spriegumam un darba temperatūrai. Nepieciešams, lai dzeltenais/zaļais vads būtu aptuveni par 2 cm garāks par brūno (vai melno) fāzes vadu.



1. Pieslēdziet zaļo un dzelteno (zemējuma) vadu spaiļei, kas apzīmēta ar burtu "E" vai zemes simbolu (⊕), vai ir zaļā un dzeltenā krāsā.
2. Pieslēdziet zilo (neitrālo) vadu spaiļei, kas apzīmēta ar burtu "N" vai ir zilā krāsā.
3. Pieslēdziet brūno (fāzes) vadu spaiļei, kas apzīmēta ar burtu "L". Tas vienmēr jāpieslēdz tīkla fāzei.

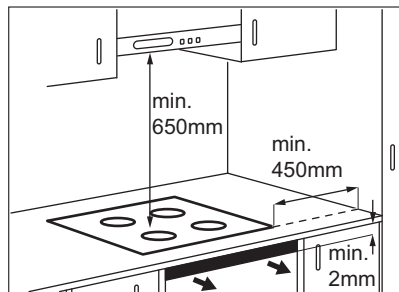
## 3.8 Blīvējuma uzlikšana — uzstādīšana virspusē

1. Noīriiet darba virsmu apkārt izgrieztajai zonai.
2. Novietojiet pievienoto blīvējuma loksni gar plīts apakšējo malu tā, lai tā virzītos gar stikla keramikas ārējo malu. Nestiepiet to. Nodrošiniet, lai blīvējuma loksnes gali atrastos vienas plīts virsmas puses vidū.
3. Griežot blīvējuma loksni, nogrieziet par dažiem milimetriem vairāk.
4. Savienojiet abus blīvējuma loksnes galus kopā.

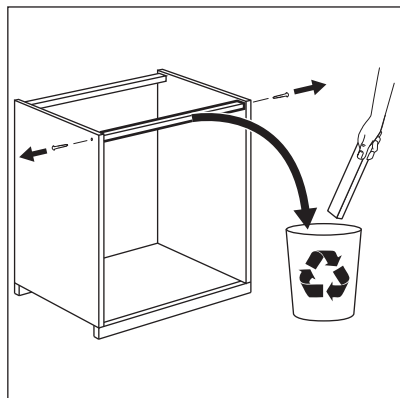
### 3.9 Montāža

#### UZSTĀDĪŠANA UZ VIRSMAS

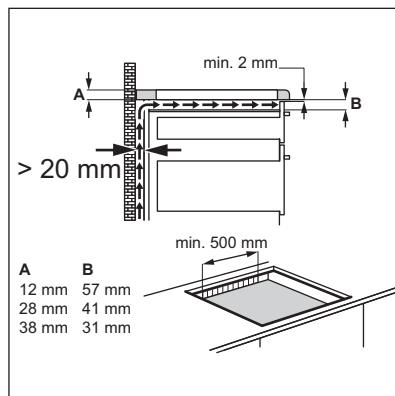
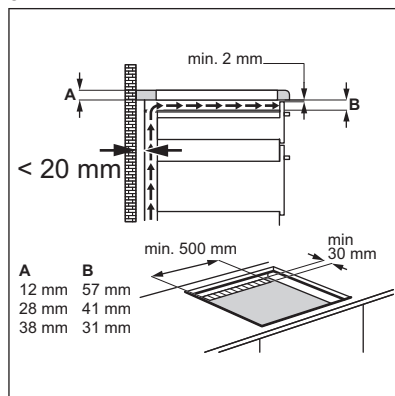
1.



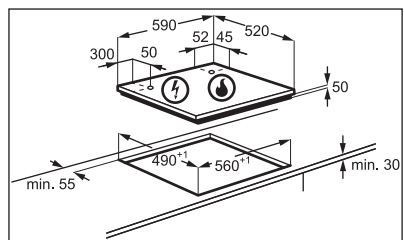
2.

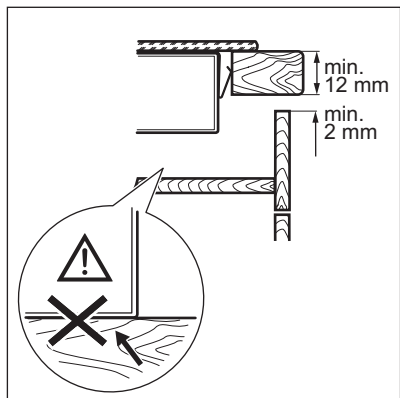


3.

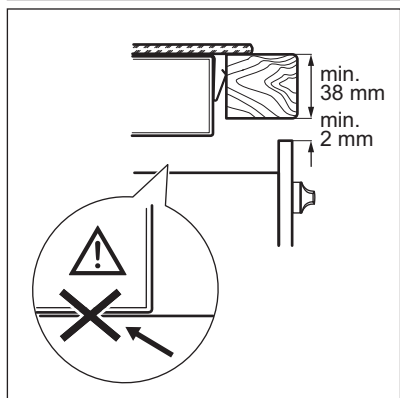


4.

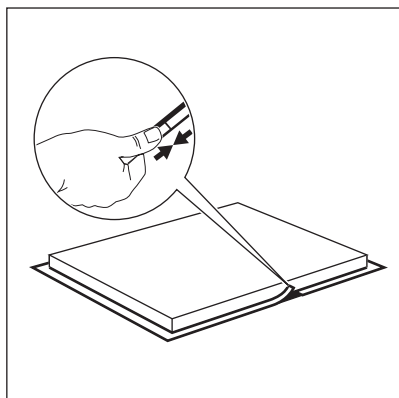




5.



6.

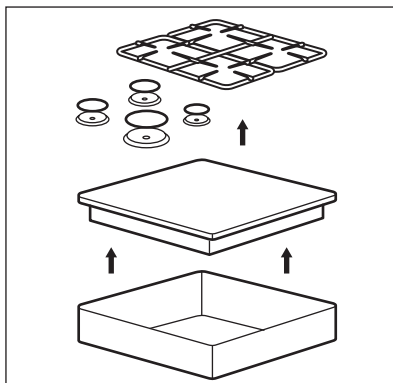


**⚠ UZMANĪBU!**

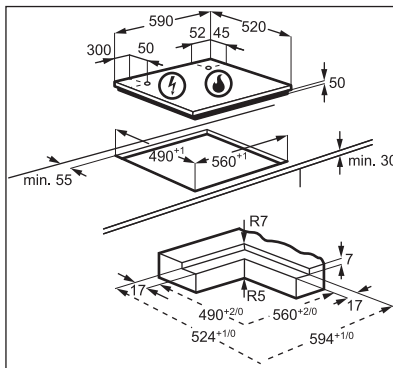
Uzstādiet ierīci tikai uz līdzenas darba virsmas.

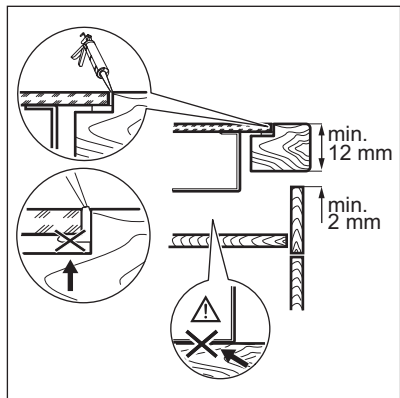
**INTEGRĒTA UZSTĀDĪŠANA**

1.

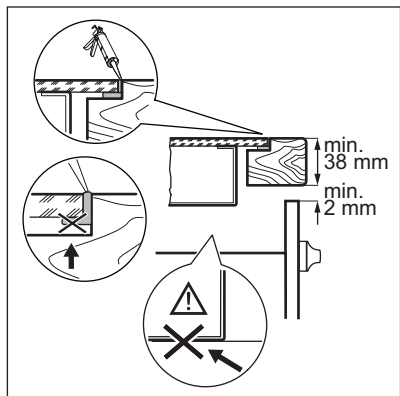


2.

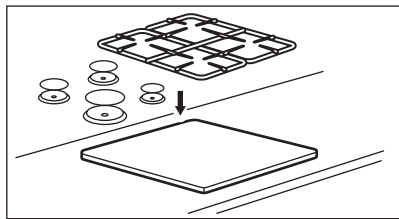




3.



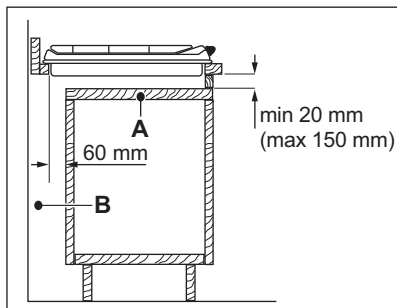
4.



### 3.10 Ievietošanas iespējas

#### Virtuves mēbeles ar durstiņām

Panelim zem plīts virsmas jābūt uzstādītam tā, lai to varētu viegli noņemt un nodrošināt pieeju tehniskās palīdzības sniegšanai.



A. Noņemams panelis

B. Vieta savienojumiem

#### Virtuves mēbeles ar cepeškrāsni

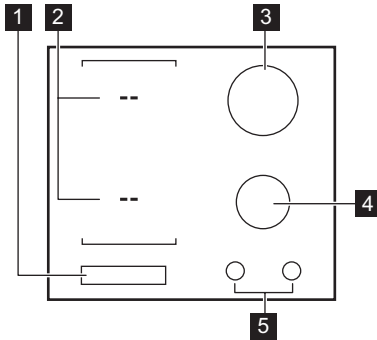
Drošības apsvērumu un cepeškrāsni vieglākas izņemšanas no mēbeles dēļ virsmas un cepeškrāsns elektrības padeves pieslēgšana jāveic atsevišķi.

#### ⚠ UZMANĪBU!

Ierīces apakšdaļa var būt karsta. Ja zem plīts nav uzstādīta cepeškrāsns, zem ierīces jāuzstāda nedegošs atdalītājpanelis, lai nepieļautu piekļuvi apakšai. Paneļa stāvoklis ir aprakstīts sadaļā "Uzstādīšana".

## 4. IZSTRĀDĀJUMA APRAKSTS

### 4.1 Plīts virsmas shēma



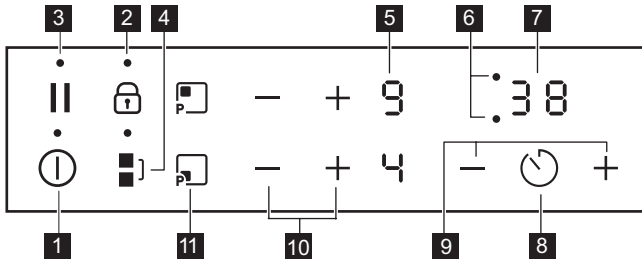
- 1** Vadības panelis
- 2** Indukcijas gatavošanas zonas
- 3** Īpaši lielas jaudas deglis

- 4** Vidējas jaudas deglis
- 5** Vadības regulatori

### 4.2 Vadības regulators



Simbols	Apraksts
●	nav gāzes piegādes / izslēgtā stāvoklī
★	aizdedzes stāvoklī / maksimāla gāzes piegāde
<b>1</b>	minimāla gāzes padeve
1 - 9	jaudas līmeņi

### 4.3 Vadības paneļa izkārtojums













Ierīces vadībai izmantojiet sensora laukus. Displeji, indikatori un skaņas signāli norāda uz aktivizētām funkcijām.

Sensora lauks	Funkcija	Komentāri
<b>1</b>	ⓘ	IESLĒGT / IZSLĒGT Lai aktivizētu vai deaktivizētu plīts virsmu.
<b>2</b>	🔒	Bloķēšana /Cepeškrāsns bērnu drošības funkcija Vadības paneļa bloķēšanai/atbloķēšanai.
<b>3</b>		Pauze Funkcijas aktivizēšanai un deaktivizēšanai.
<b>4</b>	🔗	Bridge Funkcijas aktivizēšanai un deaktivizēšanai.
<b>5</b>	-	Sildīšanas pakāpes displejs Rāda sildīšanas pakāpi.


Sensora lauks	Funkcija	Komentāri
6	-	Taimera indikatori gatavošanas zonām
7	-	Taimera displejs
8		-
9	+ / -	-
10	+ / -	-
11		PowerBoost

#### 4.4 Karsēšanas iestatījums rāda

Displejs	Apraksts
	Gatavošanas zona ir deaktivizēta.
	Gatavošanas zona darbojas.
	Darbojas Pauze.
	Darbojas Automātiskā uzkaršēšana.
	Darbojas PowerBoost.
	Radušies darbības traucējumi.
	OptiHeat Control (trīspakāpju atlikušā siltuma indikators): turpināt gatavošanu / uzturēt siltumu / atlikušais siltums.
	Darbojas Bloķētājs / Bērnu drošības sistēma.
	Neatbilstošs vai pārāk mazs gatavošanas trauks vai uz gatavošanas zonas nav novietots gatavošanas trauks.
	Darbojas Automātiskā izslēgšanās.

#### 4.5 OptiHeat Control (trīspakāpju atlikušā siltuma indikators)

##### BRĪDINĀJUMS!


 Kamēr indikators turpina degt, pastāv apdegumu risks no atlikušā karstuma.

Indukcijas gatavošanas zonas rada gatavošanas procesam nepieciešamo siltumu

tieši ēdiena gatavošanas trauka pamatnē. Stikla keramikas virsma sakarst no trauku izstarotā karstuma.

Indikatori sāk degt, kad gatavošanas zona ir karsta. Tie parāda pašreiz izmantoto gatavošanas zonu atlikušā siltuma pakāpi:

 — turpināt gatavošanu,

 — siltuma uzturēšana,

☐ — atlikušais siltums.

Indikatori var arī iedegties:

- blakus esošajām gatavošanas zonām, pat ja tās neizmantojat,
- ja uz aukstas gatavošanas zonas tiek novietoti karsti gatavošanas trauki,

- kad gatavošanas virsma ir izslēgta, bet gatavošanas zona joprojām ir karsta.

Indikators nodziest, kad gatavošanas zona ir atdzisusi.

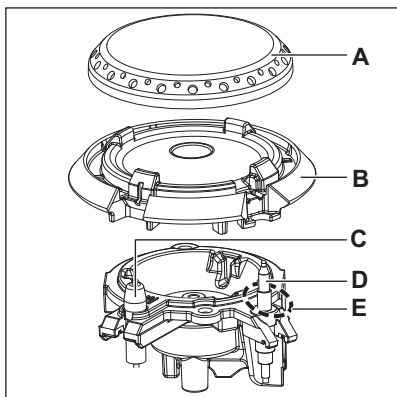
## 5. IZMANTOŠANA IKDIENĀ

### ⚠ BRĪDINĀJUMS!

Skatiet sadaļu "Drošība".

### 5.1 Gāzes degļi

Degļa kopskats



- A. Degļa vāciņš
- B. Degļa vainags
- C. Aizdedzes elektrods
- D. Termosensors
- E. Aizdedzināšanas liesma

Degļa aizdedze



Vienmēr aizdedziet degli, pirms novietojat uz tā ēdiena gatavošanas trauku.

### ⚠ BRĪDINĀJUMS!

Neaizdedziet degli tad, kad ir atvienots liesmas izkļiedētājs.

### ⚠ BRĪDINĀJUMS!

Rīkojieties uzmanīgi, darbojoties ar atklātu liesmu virtuvē. Ražotājs neuzņemas nekādu atbildību, ja uguns tiek lietota neatbilstoši.

1. Nospiediet vadības pogu uz leju un pagrieziet to pretī pulksteņrādītāja virzienam uz gāzes maksimālās padeves stāvokli (↗).
2. Turiet gāzes kontrolslēdzi piespiestu 10 sekundes vai mazāk. Tas ļauj termoelementam uzsilt. Neveicot šo darbību, tiek pārtraukta gāzes padeve.
3. Kad liesma kļūst vienmērīga, pieregulējiet to pēc nepieciešamības.



Ja deglis neaizdegas pēc vairākiem mēģinājumiem, pārbaudiet, vai degļa vainags un tā vāciņš atrodas pareizā pozīcijā.

### ⚠ BRĪDINĀJUMS!

Neturiet gāzes kontrolslēdzi nospiestu ilgāk nekā 15 sekundes. Ja neizdodas aizdegt degli pēc 15 sekundēm, atlaidiet kontrolslēdzi, pagrieziet to pozīcijā "Izslēgts" un uzgaidiet vismaz vienu minūti pirms atkārtota aizdegšanas mēģinājuma.

## **⚠ UZMANĪBU!**

Strāvas padeves neesamības gadījumā jūs varat aizdegt degli bez elektriskās ierīces — šādā gadījumā pietuviniet liesmu deglim, pagriežiet kontrolslēdzi pretēji pulksteņrādītāja virzienam līdz maksimālas gāzes padeves pozīcijai un nospiediet to lejup. Turiet nospiestu gāzes kontrolslēdzi 10 sekundes vai īsāku laiku, lai ļautu uzsilt termoelementam.



Ja deglis nejauši izdziest, pagriežiet kontrolslēdzi pozīcijā "Izslēgts" un uzgaidiet vismaz vienu minūti pirms atkārtota aizdegšanas mēģinājuma.



Dzirksteļu uzšķīlējs var tikt palaists automātiski, pēc ierīces uzstādīšanas vai elektroapgādes pārrāvuma nospiežot strāvas padeves taustiņu. Tas ir normāli.

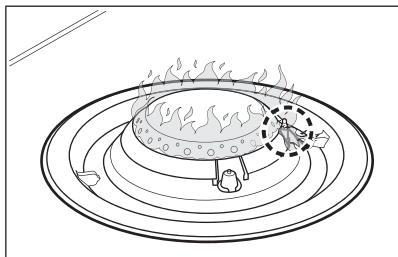


Plīts virsma ir aprīkota ar StepPower. Šī funkcija ļauj jums iestatīt jaudu precīzāk, no 9 līdz 1.

## **Aizdedzināšanas liesma**



Liesma, kas aptver termopāri ir aizdedzināšanas liesma. Tā novērš neparedzētu izslēgšanos.



## **Degļu izslēgšana**

Lai noslāpētu liesmu, pagriežiet regulatoru līdz izslēgtam stāvoklim ●.

## **⚠ BRĪDINĀJUMS!**

Pirms katlu noņemšanas no degļa vienmēr noregulējiet mazāku liesmu vai izslēdziet to.



## **5.2 Indukcijas gatavošanas zonas**

### **Aktivizēšana un deaktivizēšana**

Pieskarities pie ① vienu sekundi, lai aktivizētu vai deaktivizētu plīti.

### **Automātiskā izslēgšanās**

**Funkcija automātiski izslēdz plīts virsmu, ja:**

- ir izslēgtas visas gatavošanas zonas;
- neiestatāt karsēšanas iestatījumu pēc plīts virsmas aktivizēšanas;
- izlejat vai novietojat kādu priekšmetu uz vadības paneļa ilgāk nekā 10 sekundes (piemēram, pannu, dvieli u.c.). Atskan skaņas signāls, un plīts virsma tiek deaktivizēta. Noņemiet priekšmetu vai notīriet vadības paneli.
- plīts virsma pārāk sakarst (piemēram, kad katls ir izvārījies sauss). Ļaujiet gatavošanas zonai atdzist, pirms atkārtoti izmantojat plīts virsmu.
- jūs izmantojat neatbilstošus gatavošanas traukus. Iedegas simbols , un gatavošanas zona automātiski izslēdzas pēc 2 minūtēm.
- jūs neizslēdzat gatavošanas zonu vai maināt karstuma iestatījumu. Pēc kāda laika parādās ziņojums  un plīts virsma izslēdzas.





**Attiecība starp karsēšanas iestatījumu un laiku, pēc kura plīts virsma izslēdzas:**

Karsēšanas iestatījums	Plīts virsma izslēdzas pēc
------------------------	----------------------------

 1-2	6 stundām
---	-----------

Karsēšanas iestatījums	Plīts virsma izslēdzas pēc
3 - 4	5 stundām
5	4 stundām
6 - 9	pusotras stundas

## Sildīšanas pakāpe

Pieskarieties pie , lai palielinātu sildīšanas pakāpi. Pieskarieties pie , lai samazinātu sildīšanas pakāpi. Lai izslēgtu gatavošanas zonu, vienlaikus pieskarieties  un .







## Automātiskā uzkarsēšana

Ja aktivizējat šo funkciju, jūs varat iegūt nepieciešamo sildīšanas pakāpi īsākā laikā. Šī funkcija uz laiku iestata augstāko sildīšanas pakāpi un pēc tam samazina temperatūru līdz vajadzīgajai sildīšanas pakāpei.



Lai aktivizētu funkciju, gatavošanas zonai jābūt aukstai.

### Lai aktivizētu funkciju gatavošanas zonai:

pieskarieties  ( iedegas). Uzreiz pieskarieties  ( iedegas). Uzreiz pieskarieties , līdz iedegas pareizā sildīšanas pakāpe. Pēc 3 sekundēm iedegas .



**Lai izslēgtu funkciju:** pieskarieties .

## PowerBoost

Šī funkcija piegādā vairāk jaudas indukcijas gatavošanas zonām. Šo funkciju var aktivizēt indukcijas gatavošanas zonai tikai uz īsu laiku. Pēc tam indukcijas gatavošanas zona automātiski pārslēdzas atpakaļ uz augstāko sildīšanas pakāpi.

### Lai aktivizētu funkciju gatavošanas zonai:

pieskarieties .  iedegas.

**Lai izslēgtu funkciju:** pieskarieties  vai .


## Bridge




Funkcija darbojas, kad katls nosedz divu zonu centrus.

Šī funkcija apvieno divas gatavošanas zonas, un tās darbojas kā viena zona.

Sākumā iestatiet sildīšanas pakāpi vienai no gatavošanas zonām.

**Lai ieslēgtu funkciju:** nospiediet . Lai iestatītu vai mainītu sildīšanas iestatījumus, pieskarieties vienam no vadības sensoriem.

**Lai deaktivizētu funkciju:** pieskarieties pie . Gatavošanas zonas darbojas atsevišķi.


## Taimeris

### • Laika atskaites taimeris



Varat izmantot šo funkciju, lai iestatītu vienas gatavošanas reizes ilgumu.

Vispirms iestatiet gatavošanas zonas sildīšanas pakāpi, tad funkciju.


### Lai iestatītu gatavošanas zonu: Vairākkārt


pieskarieties pie , līdz parādās vēlamās gatavošanas zonas indikators.


### Funkcijas ieslēgšanai vai laika maiņai:

pieskarieties pie taimera  vai , lai iestatītu laiku (00 - 99 minūtes). Kad gatavošanas zonas indikators sāks mirgot, tiks aktivizēta laika atpakaļskaitīšana.

### Lai pārbaudītu atlikušo laiku:

pieskarieties , lai iestatītu gatavošanas zonu. Gatavošanas zonas indikators sāks mirgot. Displejā būs redzams atlikušais laiks.

**Lai izslēgtu funkciju:** pieskarieties , lai iestatītu gatavošanas zonu, un tad

pieskarieties . Atlikušais laiks samazinās līdz **00**. Gatavošanas zonas indikators nodzīsīs.



Kad laiks būs beidzies, atskanēs skaņas signāls un mirgos **00**. Gatavošanas zona tiek izslēgta.

**Lai izslēgtu skaņu:** pieskarieties

• **Laika atgādinājums**

Šo funkciju var lietot, kad plīts ir ieslēgta, bet gatavošanas zonas nestrādā. Sildīšanas pakāpes displejā būs redzams

**Lai ieslēgtu funkciju:** pieskarieties un tad pieskarieties **+** vai taimera **—**, lai iestatītu laiku. Kad laiks būs beidzies, atskanēs skaņas signāls un mirgos **00**.

**Lai izslēgtu skaņu:** pieskarieties

**Lai izslēgtu funkciju:** pieskarieties un tad **—**. Atlikušais laiks samazinās līdz **00**.



Šī funkcija neietekmē gatavošanas zonu darbību.

**Pauze**

Visas darbojošos gatavošanas zonu iestatīšana uz zemāko karsēšanas pakāpi.

Funkcijas darbības laikā nevar mainīt jaudas iestatījumu.

**Lai aktivizētu funkciju,** pieskarieties pie . Displejā parādās .

**Lai izslēgtu funkciju,** pieskarieties pie . Displejā parādās iepriekšējais karsēšanas iestatījums.

**Bloķētājs**

Vadības paneli var nobloķēt, kamēr darbojas gatavošanas zonas. Tas novērsīs nejaušu sildīšanas pakāpes maiņu.

**Vispirms iestatiet sildīšanas pakāpi.**

**Lai ieslēgtu funkciju:** pieskarieties iedegas uz 4 sekundēm.

**Lai izslēgtu funkciju:** pieskarieties . Ieslēdzas iepriekšējā sildīšanas pakāpe.



Kad deaktivizējat plīti, jūs deaktivizējat arī šo funkciju.

**Bērnu drošības sistēma**

Šī funkcija nepieļauj nejaušu plīts ieslēgšanu un lietošanu.

**Lai aktivizētu funkciju gatavošanas zonai:**

aktivizējiet plīts virsmu ar . Neiestatiet sildīšanas pakāpi. Piespiediet 4 sekundes. iedegas. Izslēdziet plīti, izmantojot .

**Lai izslēgtu funkciju gatavošanas zonai:**

aktivizējiet plīts virsmu ar . Neiestatiet sildīšanas pakāpi. Piespiediet 4 sekundes. iedegas. Izslēdziet plīti, izmantojot .

**Jaudas ierobežošana**

Standartā plīts virsma darbojas augstākajā jaudas līmenī.

**Lai samazinātu vai palielinātu jaudas līmeni:**

1. Izslēdziet plīts virsmu.
2. Pieskarieties pie 3 sekundes. Displejs ieslēdzas un izslēdzas.
3. Pieskarieties pie 3 sekundes. Iedegas P36.
4. Pieskarieties **— / +** gatavošanas zonas priekšpusē, lai iestatītu jaudas līmeni.
5. Uzgaidiet, līdz izslēdzas displejs.

**Jaudas līmeņi**

Skatiet sadaļu "Tehniskie dati".

- P36 — Maksimālā jauda
- P15 — 1500 W
- P20 — 2000 W
- P25 — 2500 W
- P30 — 3000 W

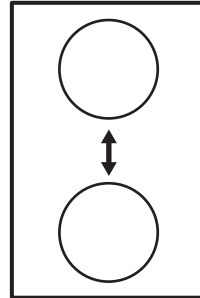
**⚠ UZMANĪBU!**

Pārliecinieties, ka mājokļa drošinātāji spēj izturēt izvēlēto jaudas līmeni.

## Jaudas pārvaldība

- Gatavošanas zonas ir grupētas atbilstoši to atrašanās vietai un plīts virsmas fāžu skaitam. Skatiet ilustrāciju.
- Katras fāzes maksimālā elektrības slodze ir 3680 W.
- Funkcija sadala jaudu starp gatavošanas zonām un cepeškrāsni, kas pieslēgta tai pašai fāzei.
- Šī funkcija aktivizējas, kad vienai fāzei pieslēgto gatavošanas zonu kopējā elektrības slodze pārsniedz 3680 W.
- Šī funkcija samazina tai pašai fāzei pieslēgto citu gatavošanas zonu jaudu.
- Karsēšanas pakāpe zonai ar samazināto jaudu mainās starp izvēlēto sildīšanas pakāpi un samazinātās jaudas karsēšanas

pakāpi. Pēc noteikta laika zonu ar samazināto jaudu attēlotā sildīšanas pakāpe saglabā samazinātās jaudas karsēšanas pakāpi.



## 6. PADOMI UN IETEIKUMI

### BRĪDINĀJUMS!

Skatiet sadaļu "Drošība".

### 6.1 Ēdiena gatavošanas trauki

#### Elektrisks:



Indukcijas gatavošanas zonām spēcīgs elektromagnētiskais lauks rada karstumu ēdiena gatavošanas traukos ļoti ātri.

Izmantojot indukcijas gatavošanas zonas, lietojiet piemērotus ēdiena gatavošanas traukus.

- Ēdiena gatavošanas trauka dibenam jābūt pēc iespējas biežākam un plakanākam.
- Pirms katlu novietošanas uz plīts virsmas nodrošiniet, lai katlu dibeni būtu tīri un sausi.
- Lai izvairītos no saskrāpēšanas, nevelciet un nebedīiet katlus pa keramiskā stikla virsmu.

#### Ēdiena gatavošanas trauku materiāls

- **piemērots:** čuguns, tērauds, emaljēts tērauds, nerūsējošs tērauds, daudzslāņu dibens (ar atbilstošu ražotāja marķējumu).
- **nepiemērots:** alumīnijs, varš, misiņš, stikls, keramika, porcelāns.

#### Ēdiena gatavošanas trauki ir piemēroti indukcijas plīts virmai, ja:

- ūdens uzvārās ļoti ātri zonā, kurā iestatīta augstākā sildīšanas pakāpe.
- pie ēdiena gatavošanas trauka dibena pielīp magnēts.

#### Ēdiena gatavošanas trauku izmēri

- Indukcijas gatavošanas zonas automātiski pielāgojas ēdiena gatavošanas trauka dibena izmēram.
- Gatavošanas zonas efektivitāte ir saistīta ar ēdiena gatavošanas trauka diametru. Ēdiena gatavošanas trauki ar mazāku diametru par minimālo saņems tikai daļu no gatavošanas zonas ģenerētās jaudas.
- Drošības apsvērumu dēļ un, lai sasniegtu optimālus ēdiena gatavošanas rezultātus, neizmantojiet ēdiena gatavošanas traukus, kas lielāki par sadaļu "Gatavošanas zonu specifikācija" norādītajiem izmēriem. Ēdiena gatavošanas laikā nenovietojiet ēdiena gatavošanas traukus pārāk tuvu vadības panelim. Tas var ietekmēt vadības paneļa darbību vai izraisīt nejausu plīts virsmas funkciju aktivizēšanu.



Skatiet sadaļu "Tehniskie dati".

### **UZMANĪBU!**

Nelietojiet čuguna pannas, keramikas vai māla podus, grila piederumus vai grauzdēšanas plāksnes.

#### **Gāze:**

### **BRĪDINĀJUMS!**

Nenovietojiet vienu katlu uz diviem degļiem.

### **BRĪDINĀJUMS!**

Nenovietojiet uz degļiem nestabilus vai bojātus katlus, lai izvairītos no izlīšanas un traumām.

### **UZMANĪBU!**

Nodrošiniet, lai katlu rokturi neatrastos virs plīts virsmas priekšējās malas.

### **UZMANĪBU!**

Novietojiet katlus tā, lai degļi atrastos tiem pa vidu, tādējādi nodrošinot maksimālu stabilitāti un zemāku gāzes patēriņu.

### **UZMANĪBU!**

Ēdiena gatavošanas laikā izlijuši šķidrums var izraisīt stikla saplaisāšanu.

## **6.2 Gatavošanas trauku diametri**

### **UZMANĪBU!**

Izmantojiet degļiem atbilstoša diametra gatavošanas traukus.

Deglis	Gatavošanas trauku diametri (mm)
--------	----------------------------------

Īpaši lielas jaudas

180 - 220

Deglis	Gatavošanas trauku diametri (mm)
Vidējas jaudas deglis	160 - 220

## **6.3 Troksnis darbības laikā (indukcijas gatavošanas zonas)**

### **Ja dzirdat:**

- krakšķi: ēdiena gatavošanas trauki izgatavoti no dažādiem materiāliem ("sendviča" uzbūve).
- svilpieni: tiek izmantota gatavošanas zona ar augstu jaudas līmeni un ēdiena gatavošanas trauks ir gatavots no dažādiem materiāliem ("sendviča" uzbūve);
- dūkoņa: tiek izmantots augsts jaudas līmenis.
- klikšķis: notiek elektriskā pārlēgšanās.
- svilpšana, dūkoņa: darbojas ventilators.


**Šie trokšņi ir parasta parādība un nenorāda, ka ir kādi plīts virsmas darbības traucējumi.**


## **6.4 Gatavošanas veidu piemēri (indukcijas gatavošanas zonām)**

Sakarība starp gatavošanas zonas karsēšanas pakāpi un tās elektroenerģijas patēriņu nav lineāra. Karsēšanas iestatījuma palielinājums nav proporcionāls elektroenerģijas patēriņa palielinājumam. Tas nozīmē, ka gatavošanas zona ar iestatītu vidējo karsēšanas pakāpi darbojas ar mazāk nekā pusi jaudas.



Datu tabulai ir tikai informatīvs raksturs.

Karsēšanas iestatījums	Izmantojiet, lai:	Laiks (min.)	Padomi
 - 1	Ēdiena uzturēšana siltumā.	pēc nepieciešamības	Uzlieciet gatavošanas traukam vāku.

Karsēšanas iestatījums	Izmantojiet, lai:	Laiks (min.)	Padomi
1 - 2	Holandes mērce, kausēšana: sviests, šokolāde, želatīns.	5 - 25	Periodiski apmaisiet.
1 - 2	Sacietēšana: gaisīgas omeletes, ceptas olas.	10 - 40	Gatavojiet traukā ar uzliktu vāku.
2 - 3	Rīsu un piena ēdienu gatavošana uz mazas uguns, pusfabrikātu uzkaršēšana.	25 - 50	Šķidruma daudzumam jābūt vismaz divreiz lielākam nekā rīsu daudzumam, apmaisiet piena bāzes ēdienus gatavošanas laikā.
3 - 4	Dārzeņu, zivju, gaļas tvaicēšana.	20 - 45	Pievienojiet pāris ēdamkarotes šķidruma.
4 - 5	Kartupeļu tvaicēšana.	20 - 60	Izmantojiet ne vairāk nekā ¼ l ūdens uz 750 g kartupeļu.
4 - 5	Lielāku ēdiena daudzumu, sautējumu un zupu gatavošana.	60 - 150	Līdz 3 l šķidruma, plus sastāvdaļas.
6 - 7	Viegla cepšana: eskalops, teļa gaļas šņicele, siteņi, kotletes, desiņas, aknas, miltu bāzes mērce, olas, pankūkas, virtuļi.	pēc nepieciešamības	Apgrīziet gatavošanas laika vidū.
7 - 8	Intensīva cepšana, kartupeļu pankūkas, filejas steiki, steiki.	5 - 15	Apgrīziet gatavošanas laika vidū.
9	Ūdens vārīšana, makaronu gatavošana, gaļas apcepšana (gulašs, cepetis traukā), salmiņu vārīšana eļļā.		
	Liela ūdens daudzuma vārīšana. Jaudas funkcija aktivizēta.		

## 6.5 Ēdienu gatavošanas piemēri (gāzes degļiem)

Pārtikas kategorijas	Receptes	Degļa veids	Uzsilšanas fāzes jaudas līmenis 1)	Gatavošanas fāzes jaudas līmenis
Makaroni — rīsi — citi graudaugi	Rīsi ar sēnēm	Liels	-	5-8
	Kuskuss	Liels	4-6	1-3 <sup>2)</sup>
	Spageti	Liels	-	7-9
	Ravioli	Liels	-	7-9
Zupas — pākšaugi	Dārzeņu zupa	Vidējs	-	6-9 <sup>2)</sup>
	Sēņu un kartupeļu zupa	Vidējs	-	6-9 <sup>2)</sup>
	Zivju zupa	Liels	-	1-2 <sup>2)</sup>

Pārtikas kategorijas	Receptes	Degļa veids	Uzsildšanas fāzes jaudas līmenis <sup>1)</sup>	Gatavošanas fāzes jaudas līmenis
Gaļa	Liellopa gaļas bumbiņas	Liels	3-6	1-3 <sup>2)</sup>
	Cūkgaļas fileja	Liels	7-9	4-6
	Liellopa gaļas burgera sacepums	Vidējs	7-9	3-6
Zivis	Sēpija ar zirņiem	Liels	-	1-3 <sup>2)</sup>
	Cepts tunča steiks	Liels	7-9	4-6
Dārzeni	Sēnes ar garšvielām	Vidējs	-	5-8
	Baklažāna un dārzeņu sautējums	Liels	4-6	1-3 <sup>2)</sup>
	Vārīti kartupeļi	Vidējs	-	7-9
	Saldēti spināti ar sviestu	Liels	-	1-3
Cepti ēdieni	Kartupeļi frī	Liels	-	8-9
	Virtuļi	Liels	6-8	1-2
Pannā ceptas uzkodas	Cepti rieksti	Liels	7-9	4-6
	Maizes grauzdiņi un eskarols	Liels	7-9	4-6
	Pankūkas	Vidējs	7-9	2-5

1) Noderīgs optimālo gatavošanas apstākļu sasniegšanai (piem., pareizai pannas/katla temperatūrai, ūdens vārīšanai un eļļas sakarsēšanai...) pirms istās gatavošanas fāzes sākšanas ar atšķirīgu/zemāku jaudas līmeni.

2) Gatavojiet traukā ar uzliktu vāku.



Visas receptes ir paredzētas aptuveni 4 porcijām.



Gatavošanas tabulā norādītie iestatījumi kalpo tikai kā ieteikums, un tie jāpielāgo atkarībā no ēdiena gatavības pakāpes, tā svara un daudzuma, kā arī no izmantotās gāzes veida un ēdiena pagatavošanai izmantoto trauku materiāla.

## 7. KOPŠANA UN TĪRĪŠANA



### BRĪDINĀJUMS!

Skatiet sadaļu "Drošība".

### 7.1 Vispārīga informācija

- Notīriet plīts virsmu pēc katras lietošanas reizes.
- Vienmēr izmantojiet ēdiena gatavošanas traukus ar tīru apakšu.

- Izmantojiet plīts virsmām īpaši paredzētu tīrīšanas līdzekli.
- Mazgājiet nerūsējošā tērauda elementus ar ūdeni, pēc tam noslaukot tās ar mīkstu drānu.
- Skrāpējumi vai tumši traipi uz virsmas neietekmē plīts virsmas darbību.

#### **⚠ BRĪDINĀJUMS!**

Neizmantojiet nažus, skrāpjus vai tam līdzīgus instrumentus, lai notīrītu stikla virsmu vai degļu apmales un rāmi (ja tāds ir).



Varat mazgāt degļa vainagu trauku mazgājamā mašīnā.

#### **⚠ UZMANĪBU!**

Netīriet degļa vainagu ar abrazīviem izstrādājumiem, abrazīviem sūkļiem, šķīdinātājiem vai metāla priekšmetiem. Degļa vainags var izraisīt krāsas maiņu.

## 7.2 Pannu balsti



Pannu balstus varat mazgāt trauku mazgājamajā mašīnā.

1. Noņemiet pannu balstus, lai viegli notīrītu virsmu.

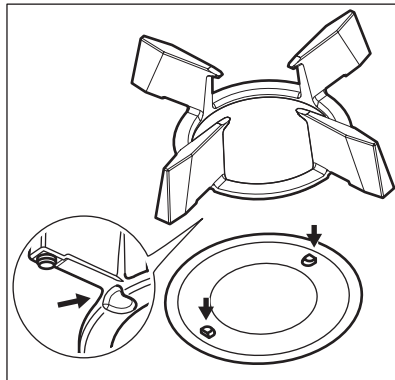


Ievērojiet īpašu piesardzību, novietojot pannu balstus vietā, lai novērstu virsmas bojājumus.

2. Emaljās pārklājumam dažkārt var būt nelīdzenas malas, tāpēc, mazgājot pannu balstus ar rokām un žāvējot tos, ievērojiet piesardzību. Ja nepieciešams, notīriet piedegušus traipus ar pastas tīrītāju.
3. Pēc pannu balstu tīrīšanas pārbaudiet, vai tie ir pareizi novietoti.
4. Lai degļi darbotos pareizi, pārliecinieties, ka pannas balsta kājiņas ir ievietotas emaljēto plāksņu padziļinājumos.

## 7.3 Pannas balstu noņemšana un salikšana

Pēc plīts virsmas notīrīšanas, pārliecinieties, ka pannu balsti atrodas pareizā pozīcijā. Lai novietotu pannu balstu pareizi, Pārliecinieties, ka tā kājiņas sakrīt ar satvērējiem pie degļa pamatnes kā parādīts attēlā. Šādi pannas balsts būs stabils un nofiksēts.



## 7.4 Virsmas tīrīšana

- **Nekavējoties notīriet:** izkusušu plastmasu, plastmasas plēvi, sāli, cukuru un ēdienu, kura sastāvā ir cukurs, jo pretējā gadījumā nefūrim var izraisīt gatavošanas virsmas bojājumus. Uzmanieties, lai negūtu apdegumus. Izmantojiet īpašu skrāpi uz stikla virsmas piemērotā leņķī un virziet tā asmeni pāri virsmai.
- **Notīriet, kad virsma ir pietiekoši atdzisusi:** kaļķakmens riņķus, ūdens radītus traipus, tauku traipus, spīdīgu metālisku krāsu izmaiņas. Tīriet plīti ar mitru drāniņu un neabrazīvu mazgāšanas līdzekli. Pēc tīrīšanas noslaukiet plīts virsmu sausu ar mīkstu drānu.
- **Notīriet spīdīgu metālisku krāsu izmaiņas:** izmantojiet ūdens un etiķa šķīdumu un notīriet stikla virsmu ar drānu.
- Lai notīrītu ar emalju klātās detaļas, vāciņus un kroņvainagus, nomazgājiet tos ar siltu ziepju ūdeni un pirms uzstādīšanas rūpīgi nosusiniet.

## 7.5 Liesmas izplatītāja tīrīšana



Liesmas izplatītājus var mazgāt trauku mazgājamā mašīnā.



### BRĪDINĀJUMS!

Ļaujiet liesmas izplatītājiem atdzist, pirms tīrāt tos.

#### Viegli traipi:

nomazgājiet liesmas izplatītāju ar siltu ūdeni un ziepēm un nosusiniet to ar mīkstu drānu.

#### Vidēji traipi:

lietojiet trauku mazgājamo mašīnu. Novietojiet liesmu izplatītāju apakšējā grozā plakanā pozīcijā tā, lai augšpuse būtu vērsta uz augšu.

#### Nopietni traipi:

notīriet liesmu izplatītāju ar siltu ūdeni un ziepēm, tad mazgājiet to trauku mazgājamā

mašīnā. Ja traipi joprojām redzami, nomazgājiet liesmas izplatītāja augšdaļu ar grila tīrītāju un tad atkal mazgājiet to trauku mazgājamā mašīnā.

Iztīriet liesmu izplatītāja caurumus ar zobu bakstāmo kociņu.

## 7.6 Aizdedzes sveču tīrīšana

Šī funkcija tiek nodrošināta, izmantojot keramisko aizdedzes sveci un metāla elektrodu. Lai atvieglotu degļu aizdegšanu, regulāri tīriet iepriekš minētos elementus un pārbaudiet, vai nav nosprostotas degļa pārsega atveres.

## 7.7 Periodiska apkope

Periodiski sazinieties ar klientu apkalpošanas centru, lai pārbaudītu gāzes piegādes cauruli un spiediena regulētāju, ja tāds ir.

## 8. PROBLĒMRISINĀŠANA









### BRĪDINĀJUMS!

Skatiet sadaļu "Drošība".

### 8.1 Ko darīt, ja ...

Problēma	Iespējamais cēlonis	Risinājums
Plīts virsmu nevar ieslēgt vai izslēgt.	Plīts virsma nav pieslēgta elektrotīklam vai nav pieslēgta pareizi.	Pārbaudiet, vai plīts virsma ir pareizi pievienota strāvas padevei. Skatiet savienojuma diagrammu.
	Izdedzis drošinātājs.	Pārliedzieties, vai ierīces darbības traucējumi ir saistīti ar drošinātāju. Ja drošinātājs atkārtoti izdeg, sazinieties ar kvalificētu elektriķi.
		Ieslēdziet plīts virsmu vēlreiz un 10 sekunžu laikā iestatiet sildīšanas pakāpi.
	Skarti 2 vai vairāki sensora lauki vienlaicīgi.	Pieskarti tikai vienam sensora laukam.
	Uz vadības paneļa nonācis ūdens vai ir treknī traipi.	Noslaukiet vadības paneli.

Problēma	Iespējamais cēlonis	Risinājums
Atskan skaņas signāls un plīts virsma deaktivizējas. Izslēdzot plīts virsmu, atskan skaņas signāls.	Uz viena vai vairākiem sensoru laukiem uzlikts kāds priekšmets.	Noņemiet priekšmetu no sensoru laukiem.
Plīts deaktivizējas.	Kaut kas ir uzlikts uz sensora lauka  .	Noņemiet priekšmetu no sensora lauka.
Atlikušā siltuma indikators neiedegas.	Zona nav karsta, jo darbojas pavisam īsu laiku.	Ja zona ir darbojusies pietiekami ilgi, lai būtu karsta, sazinieties ar pilnvarotu servisa centru.
Automātiskās sakarsēšanas funkcija neieslēdzas.	Zona ir karsta.	Ļaujiet zonai pietiekami atdzist.
	Iestāfīta maksimālā sildīšanas pakāpe.	Maksimālajai sildīšanas pakāpei ir tāda pati jauda kā funkcijai.
Sildīšanas pakāpe mainās starp diviem līmeņiem.	Darbojas jaudas pārvaldības funkcija.	Skatiet sadaļu "Izmantošana ikdienā".
Sensoru lauki sakarst.	Ēdiena gatavošanas trauki ir par lielu vai arī novietoti pārāk tuvu vadības ierīcēm.	Ja nepieciešams, novietojiet lielāka izmēra ēdiena gatavošanas traukus uz aizmugurējām zonām, ja nepieciešams.
 indikators.	Ir aktivizējies automātiskās izslēgšanas funkcija.	Deaktivizējiet plīti un atkal aktivizējiet to.
 indikators.	Ieslēgta bērnu drošības ierīce vai bloķēšanas funkcija.	Skatiet sadaļu "Izmantošana ikdienā".
 indikators.	Uz zonas nav ēdiena gatavošanas trauku.	Uzlieciet ēdiena gatavošanas trauku uz zonas.
	Nepiemēroti ēdiena gatavošanas trauki.	Izmantojiet atbilstošu ēdiena gatavošanas trauku. Skatiet sadaļu "Padomi un ieteikumi".
	Zonai neatbilstošs ēdiena gatavošanas trauka apakšējās daļas diametrs.	Izmantojiet pareiza lieluma ēdiena gatavošanas trauku. Skatiet sadaļu "Tehniskie dati".
 un parādās skaitlis.	Plīts darbībā radies traucējums.	Uz laiku atvienojiet plīti no elektrotīkla. Atslēdziet mājas elektrotīkla sistēmas drošinātāju. Pieslēdziet to atpakaļ. Ja  iedegas atkārtoti, sazinieties ar pilnvarotu servisa centru.
Kad cenšaties aktivizēt dzirksteļu ģeneratoru, nerodas dzirksteles.	Plīts virsma nav pieslēgta elektrotīklam vai nav pieslēgta pareizi.	Pārbaudiet, vai plīts virsma ir pareizi pievienota strāvas padevei.
	Izdedzis drošinātājs.	Pārliecinieties, vai ierīces darbības traucējumi ir saistīti ar drošinātāju. Ja drošinātājs atkārtoti izdeg, sazinieties ar kvalificētu elektriķi.
	Degļa vāciņš un kronis ir novietoti nepareizi.	Novietojiet degļa vāciņu un kroni pareizi.

Problēma	Iespējamais cēlonis	Risinājums
Liesma izdziest uzreiz pēc iedegšanās.	Termoelements vēl nav pietiekami uzsilis.	Pēc liesmas aizdegšanās turiet regulatoru nospiestu 10 sekundes vai mazāk.
Liesmas riņķis ir nevienmērīgs.	Degļa kronis ir nosprostots ar ēdiena paliekām.	Pārbaudiet, vai nav nosprostota galvenā sprausla un degļa kronis ir tīrs.

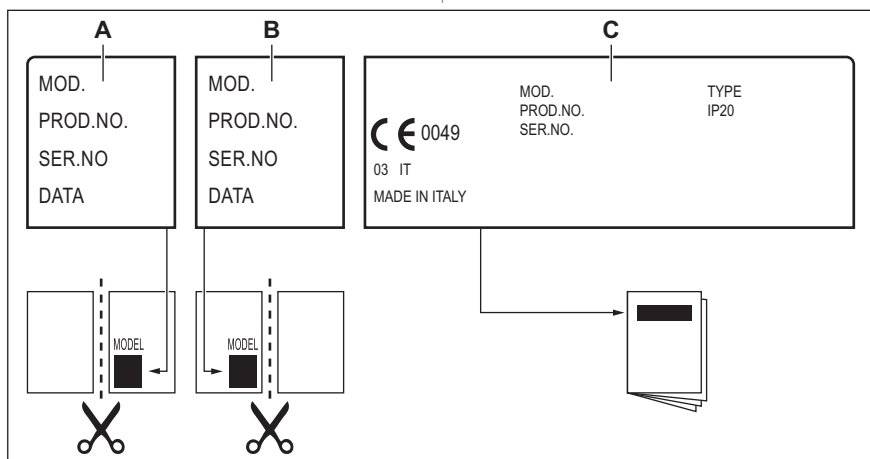
## 8.2 Ja nevarat rast risinājumu...

Ja nevarat rast risinājumu, sazinieties ar ierīces izplatītāju vai pilnvarotu servisa centru. Norādiet tehnisko datu plāksnītē redzamos datus. Norādiet arī redzamo kļūdas ziņojumu. Pārliecinieties, ka jūs pareizi darbināt plīts virsmu. Pretējā gadījumā tehnika vai izplatītāja nodrošinātā apkalpošana nebūs pieejama bez maksas arī

garantijas perioda laikā. Informācija par garantijas periodu un pilnvaroto servisa centru ir norādīta garantijas grāmatiņā.

## 8.3 Uzlīmes tiek piegādātas komplektā ar piederumu somu.

Uzlieciet pašlīmējošās uzlīmes kā norādīts zemāk:



- Pielīmējiet to garantijas talonam un atsūtiet šo daļu (ja ir spēkā).
- Pielīmējiet to garantijas talonam un saglabājiet šo daļu (ja ir spēkā).

- Uzlieciet to uz pamācības brošūras.

## 9. TEHNISKIE DATI

### 9.1 Virsmas izmēri

Platums	590 mm
Dziļums	520 mm

## 9.2 Gatavošanas zonu specifikācija

Gatavošanas zona	Nominālā jauda (maksimālā sildīšanas pakāpe) [W]	PowerBoost [W]	PowerBoost maksimālais darbības laiks [min]	Ēdiena gatavošanas trauka diametrs [mm]
Kreisā priekšā	1800	2800	10	145 - 180
Kreisā aizmugurē	1800	2800	10	145 - 180

Gatavošanas zonu jauda var nedaudz atšķirties no tabulā norādītajiem datiem. Tā mainās atkarībā no gatavošanas trauku materiāla un izmēriem.

Lai gūtu optimālus gatavošanas rezultātus, izmantojiet tādus ēdiena gatavošanas traukus, kas nav lielāki par tabulā norādīto diametru.

## 9.3 Apvadu diametri

DEGLIS	Ø APVADS 1/100 mm
Īpaši lielas jaudas	57
Vidējas jaudas deglis	32

## 9.4 Citi tehniskie dati

KOPĒJĀ JAUDA:	Gāzes oriģinālā: G20Y20 (2HY20) 20 mbar	4,5 kW
	Gāzes aizstājējs: G30/G31 (3B/P) 30/30 mbar	334 g/h
	Elektriskās zonas:	3680 W
Strāvas padeve:	220-240 V ~ 50-60 Hz	
Ierīces kategorija:	II2HY203B/P	
Gāzes savienojums:	G 1/2"	
Ierīces klase:	3	

## 9.5 Gāzes degļi DABASGĀZEI G20 20 mbar / G20Y20 20 mbar

DEGLIS	NORMĀLA JAUDA kW	MINIMĀLĀ JAUDA kW	INŽEKTORA MARĶĒJUMS
Īpaši lielas jaudas	2,65	1,4	110
Vidējas jaudas deglis	1,85	0,45	103x

## 9.6 Gāzes degļi sašķidrinātajai gāzei G30/G31 30/30 mbar

DEGLIS	NORMĀLA JAU- DA kW	MINIMĀLA JAUDA kW	INŽEKTORA MARĶĒJUMS	NOMINĀLĀ GĀZES PLŪSMA kW
Īpaši lielas jaudas	2,75	1,4	87	200
Vidējas jaudas degļi	1,85	0,45	67	134

## 10. ENERGOEFEKTIVITĀTE

### 10.1

Modeļa identifikācija		HDB64623NB
Plīts virsmas veids		Iebūvētā plīts virsma
Elektriskās gatavošanas zonu skaits		2
Karsēšanas tehnoloģija uz gatavošanas zonu		Indukcija
Āpalo elektrisko gatavošanas zonu diametrs (Ø)	Kreisā aizmugurē	18,0 cm
	Kreisā priekšā	18,0 cm
Energijas patēriņš gatavošanas zonai (EC electric cooking)	Kreisā aizmugurē	176,9 Wh/kg
	Kreisā priekšā	190,2 Wh/kg
Gāzes degļu skaits		2
Katra gāzes degļa energoefektivitāte (EE gas burner)	Labā aizmugurē – sevišķi ātra	55,3 %
	Labais priekšā – vidējas jaudas degļi	62,3 %
Gāzes plīts virsmas energoefektivitāte (EE gas hob)		58,8 %
Virsmas enerģijas patēriņš (EC electric hob)		183,6 Wh/kg

EN 30-2-1. Mājsaimniecības gatavošanas ierīces, kas kurināmajam izmanto gāzi — 2-1 daļa: Racionāla enerģijas lietošana — Vispārīgi

IEC/EN 60350-2 — Elektroierīces gatavošanai mājsaimniecībā — 2. daļa: Plīts virsmas — veikspējas mērīšanas metodes.



### 10.2 Elektroenerģijas taupīšana

- Pirms izmantošanas pārlicinieties, ka degļi un pannu balsti ir pareizi samontēti.
- Izmantojiet degļiem atbilstoša diametra gatavošanas traukus.
- Novietojiet katliņu degļa centrā.
- Uzkaršējot ūdeni, izmantojiet tikai nepieciešamo ūdens daudzumu.
- Ja iespējams, uzlieciet vāku ēdiena gatavošanas traukam.
- Kad šķidrums sāk vārīties, samaziniet karsēšanas intensitāti, lai tas lēnām vārītos uz mazas uguns.
- Ja iespējams, izmantojiet augstspiediena katlu. Skatiet tā lietotāja rokasgrāmatu.

### 10.3 Produkta informācija par enerģijas patēriņu un maksimālo laiku, kas nepieciešams, lai sasniegtu attiecīgo zemas jaudas režīmu

Jaudas patēriņš izslēgtā režīmā	0.3 W
Maksimālais laiks, kas nepieciešams, lai aprīkojums automātiski sasniegtu attiecīgo zemas jaudas režīmu	2 min

## 11. APSVĒRUMI PAR VIDES AIZSARDZĪBU

Nododiet otrreizējai pārstrādei materiālus ar simbolu . Ievietojiet iepakojuma materiālus atbilstošajos konteineros to otrreizējai pārstrādei. Palīdziet aizsargāt apkārtējo vidi un cilvēku veselību, atkārtoti pārstrādājot elektrisko un elektronisko iekārtu atkritumus. Neizmetiet ierīces, kas apzīmētas ar šo simbolu , kopā ar mājsaimniecības

atkritumiem. Nododiet izstrādājumu vietējā otrreizējās pārstrādes punktā vai sazinieties ar vietējo pašvaldību.

Electrolux Appliances AB - Contact Address:  
Al. Powstancow Slaskich 26, 30-570 Krakow,  
Poland



**aeg.com**

867374739-B-122025



**CE**