

# Lietošanas un montāžas instrukcija

## Stikla keramikas plīts ar indukcijas virsmu



Pirms uzstādīšanas, instalācijas, ekspluatācijas sākšanas **obligāti** izlasiet lietošanas un montāžas instrukciju. Tādējādi jūs pasargāsit sevi un izvairīsieties no iespējamiem iekārtas bojājumiem.

# Saturs

---

<b>Drošības norādījumi un brīdinājumi</b> .....	4
<b>Jūsu devums apkārtējās vides saudzēšanā</b> .....	14
<b>Pārskats</b> .....	15
Plīts virsma .....	15
Vadības elementi/displeji.....	16
Gatavošanas zonu parametri .....	18
Pievienotais papildaprīkojums.....	19
<b>Palaide</b> .....	20
Plīts pirmā tīrīšana.....	20
Plīts pirmā lietošanas reize .....	20
<b>Indukcija</b> .....	21
Darbības princips .....	21
Trokšņi .....	22
Trauki ēdiena gatavošanai .....	23
<b>Padomi enerģijas taupīšanai</b> .....	24
<b>Iestatījumu diapazoni</b> .....	25
<b>Darbība</b> .....	26
Darbības princips .....	26
Ieslēgšana .....	27
Jaudas pakāpes iestatīšana/mainīšana .....	27
Izslēgšana.....	27
Atlikušā siltuma indikators.....	27
"PowerFlex" gatavošanas laukums .....	28
Automātiskās uzvārīšanas funkcija .....	29
Pastiprinātājs .....	30
Siltuma uzturēšana .....	32
<b>Taimers</b> .....	33
Atgādinājuma laiks .....	33
Gatavošanas zonas automātiskā izslēgšanās.....	34
Vienlaicīga taimera funkciju izmantošana.....	35
<b>Papildu funkcijas</b> .....	36
"Stop&Go" .....	36
Atsaukšana.....	36
<b>Drošības aprīkojums</b> .....	37
Ieslēgšanas bloķēšana/iestatījumu bloķēšana .....	37
Aizsargizslēgšana .....	38

Aizsardzība pret pārkaršanu.....	39
<b>Tīršana un kopšana .....</b>	<b>40</b>
<b>Problēmu novēršana .....</b>	<b>42</b>
<b>Papildus pasūtāmais aprīkojums .....</b>	<b>45</b>
<b>Drošības norādījumi par iebūvēšanu .....</b>	<b>46</b>
<b>Drošības atstatumi .....</b>	<b>47</b>
<b>Norādījumi iebūvēšanai .....</b>	<b>51</b>
<b>Iebūvēšanas izmēri.....</b>	<b>52</b>
<b>Iebūvēšana .....</b>	<b>53</b>
<b>Pieslēgums elektrotīklam .....</b>	<b>55</b>
<b>Klientu apkalpošanas dienests .....</b>	<b>57</b>
Kontaktinformācija traucējumu gadījumā.....	57
Identifikācijas datu plāksnīte .....	57
Garantija .....	57
<b>Garantijas noteikumi .....</b>	<b>58</b>
<b>Produkta tehnisko datu lapas .....</b>	<b>59</b>

## Drošības norādījumi un brīdinājumi

---

Šī plīts atbilst noteiktajām drošības prasībām. Tomēr neatbilstoša plīts izmantošana var nodarīt kaitējumu cilvēkiem un radīt materiālus zaudējumus.

Pirms uzsākat plīts ekspluatāciju, rūpīgi izlasiet lietošanas un montāžas instrukciju. Tajā ir sniegtas svarīgas norādes par iekārtas iebūvēšanu, drošību, izmantošanu un apkopi. Tādējādi jūs pasargāsit sevi un izvairīsieties no iespējamiem plīts bojājumiem.

"Miele" neuzņemas atbildību par kaitējumu, kas ir radies šo norādījumu neievērošanas dēļ.

Uzglabāriet lietošanas un montāžas instrukciju un, ja īpašnieks mainās, nododiet to iekārtas nākamajam īpašniekam.

### Paredzētais lietojums

- ▶ Šī plīts ir paredzēta lietošanai mājsaimniecībā un mājsaimniecības apstākļiem pielīdzināmās uzstādīšanas vietās.
- ▶ Šī plīts nav paredzēta lietošanai ārā apstākļos.
- ▶ Lietojiet plīti tikai ēdiena gatavošanai un turēšanai siltumā mājas apstākļos. Nav pieļaujami nekādi citi izmantošanas veidi.
- ▶ Personas, kuras ierobežotu fizisko, garīgo un uztveres spēju vai pieredzes trūkuma un nezināšanas dēļ nevar droši lietot plīti, nedrīkst darboties ar to bez uzraudzības. Šīs personas drīkst lietot iekārtu bez uzraudzības tikai tad, ja viņām ir izskaidrotas visas darbības tā, lai lietošana būtu pilnīgi droša. Tām ir jāspēj atpazīt un jāizprot bīstamas situācijas, kas var rasties nepareizas lietošanas laikā.

# Drošības norādījumi un brīdinājumi

---

## Bērni mājsaimniecībā

- ▶ Bērni līdz astoņu gadu vecumam nedrīkst atrasties plīts tuvumā bez pieaugušo pastāvīgas uzraudzības.
- ▶ Bērni no astoņu gadu vecuma drīkst lietot plīti bez pieaugušo uzraudzības, ja viņiem ir izskaidrota plīts darbība tā, lai lietošana būtu pilnīgi droša. Bērniem jāzina un jāizprot, kādu bīstamību var radīt nepareiza iekārtas lietošana.
- ▶ Bērni nedrīkst tīrīt plīti bez uzraudzības.
- ▶ Uzraugiet bērnus, ja viņi uzturas plīts tuvumā. Nekad neļaujiet bērniem spēlēties ar iekārtu.
- ▶ Darbības laikā plīts sakarst un joprojām ir karsta kādu laiku pēc izslēgšanas. Bērniem nedrīkst ļaut tuvoties iekārtai, pirms tā nav atdzisusi tiktāl, ka netiek pieļauta apdedzināšanās iespēja.
- ▶ Apdedzināšanās risks!  
Neglabājiet skapīšos virs vai aiz plīts priekšmetus, kas var piesaistīt bērnu interesi un pamudināt viņus uzrāpties uz ierīces.
- ▶ Apdedzināšanās un applaucēšanās risks!  
Pagrieziet katlu un pannu rokturus, lai tie atrastos virs darba virsmas un bērni nevarētu tos aizsniegt un apdedzināties.
- ▶ Nosmakšanas risks! Bērni, rotaļājoties ar iepakojuma materiālu (piemēram, plēvi), var tajā ietīties vai nosmakt, velkot to pār galvu. Glabājiet iepakojuma materiālu bērniem nepieejamā vietā.
- ▶ Lietojiet ieslēgšanas bloķēšanas funkciju, lai bērni nevarētu bez atļaujas ieslēgt plīti. Izmantojot plīti, ieslēdziet bloķēšanas funkciju, lai bērni nevarētu mainīt (izvēlētos) iestatījumus.

## Tehniskā drošība

- ▶ Nepareizi veikta iekārtas uzstādīšana, apkope vai remonts var izraisīt ļoti bīstamas situācijas un apdraudēt iekārtas lietotāju. Iekārtas uzstādīšanu, apkopi vai remontu drīkst veikt tikai uzņēmuma "Miele" pilnvaroti speciālisti.
- ▶ Plīts bojājumi var radīt draudus jūsu drošībai. Pārbaudiet, vai iekārtai nav redzamu bojājumu. Nekad neizmantojiet bojātu iekārtu.
- ▶ Plīts stabilu un drošu ekspluatāciju ir iespējams garantēt tikai tad, ja plīts ir pievienota publiskajam elektrotīklam.
- ▶ Plīts elektrodrošība tiek garantēta tikai tad, ja plīts ir pievienota zemējuma sistēmai, kas ir uzstādīta atbilstoši spēkā esošajiem normatīviem. Šis pamata drošības priekšnoteikums ir noteikti jāievēro. Ja rodas šaubas, lūdziet, lai elektrotehnikas speciālists pārbauda elektroinstalāciju.
- ▶ Lai pasargātu plīti no bojājumiem, uz identifikācijas datu plāksnītes norādītajiem savienojuma parametriem (frekvencei, spriegumam) noteikti jāsakrīt ar elektrotīkla parametriem. Pirms iekārtas pievienošanas salīdziniet šo parametru atbilstību. Ja rodas šaubas, jāvēršas pie zinoša elektrotehnikas speciālista.
- ▶ Vairāku kontaktligzdu pagarinātāji vai pagarinājuma vadi nesniedz nepieciešamo drošību (uguns bīstamība). Neizmantojiet tos plīts pieslēgšanai elektrotīklam.
- ▶ Lai garantētu drošu plīts darbību, plīti drīkst lietot tikai iebūvētā veidā.
- ▶ Šo plīti nedrīkst lietot nestacionārās uzstādīšanas vietās (piemēram, uz kuģiem).
- ▶ Pieskaršanās zem sprieguma esošajām iekārtas savienojuma daļām, kā arī elektriskās un mehāniskās uzbūves modificēšanas mēģinājumi apdraud jūs un var izraisīt plīts darbības traucējumus. Nekādā gadījumā nemēģiniet atvērt plīts korpusu.

## Drošības norādījumi un brīdinājumi

---

- ▶ Ja plīts remontu neveic uzņēmuma "Miele" pilnvarots klientu apkalpošanas dienesta speciālists, garantijas prasība tiek anulēta.
- ▶ "Miele" garantē atbilstību drošības prasībām tikai tad, ja tiek izmantotas oriģinālās rezerves daļas. Bojātās detaļas drīkst nomainīt tikai ar "Miele" oriģinālajām rezerves daļām.
- ▶ Plīts nav paredzēta lietošanai ar ārēju taimeru vai tālvadības sistēmu.
- ▶ Plīti pieslēgt elektrotīklam drīkst tikai elektrotehnikas speciālists (skatīt nodaļu "Savienojums ar elektrotīklu").
- ▶ Ja barošanas kabelis ir bojāts, to drīkst nomainīt tikai kvalificēts elektrotehnikas speciālists, lietojot vienīgi īpaša tipa kabeli H 05 V2V2-F (ar PVC izolāciju), ko var iegādāties uzņēmumā "Miele" vai klientu apkalpošanas centrā. Informāciju skatiet nodaļā "Savienojums ar elektrotīklu".
- ▶ Uzstādīšanas un apkopes, kā arī remontdarbu laikā plītij jābūt pilnībā atvienotai no elektrotīkla. Nodrošiniet atvienošanu kādā no turpmāk minētajiem veidiem:
  - izslēdziet elektroinstalācijas drošinātājus vai
  - pilnībā izskrūvējiet elektroinstalācijas skrūvējamās drošinātājus, vai
  - atvienojiet kontaktspraudni (ja tāds ir) no kontaktligzdas. Atvienojot jāsatver kontaktspraudņa korpuss, nevis vads.
- ▶ Elektrotrieciena risks!  
Ja ir radies ierīces bojājums vai stikla keramikas virsma ir saplīsusi, iesprāgusi vai saplaisājusī, ierīci nekādā gadījumā nedrīkst lietot un tā nekavējoties jāizslēdz. Atvienojiet ierīci no elektrotīkla. Vērsieties klientu apkalpošanas dienestā.



► Ja plīts ir iebūvēta mēbelēs (piemēram, aiz skapja durvīm), tās lietošanas laikā durvis nekad neaizveriet. Aiz aizvērtām mēbeļu durvīm uzkrājas siltums un mitrums. Tādējādi var tikt bojāta plīts, skapis, kurā plīts ir iebūvēta, un grīda. Mēbeles durvis aizveriet tikai tad, kad ir nodzisuši atlikušā siltuma indikatori.

# Drošības norādījumi un brīdinājumi

---

## Pareiza lietošana

- ▶ Plīts darbības laikā sakarst un joprojām ir karsta kādu laiku pēc izslēgšanas. Apdedzināšanās risks vairs nepastāv, kad ir nodzisuši atlikušā siltuma indikatori.
- ▶ Pārkaršusi eļļa vai tauki var uzliesmot. Izmantojot gatavošanā eļļu vai taukus, neatstājiet plīti bez uzraudzības. Nekad nedzēsiet degošu eļļu vai taukus ar ūdeni. Izslēdziet plīti.  
Uzmanīgi noslāpējiet liesmas, nosedzot ar vāku vai segu.
- ▶ Liesmas var izraisīt tvaika nosūcēja tauku filtra aizdegšanos. Negatavojiet ēdienus ar flambēšanas metodi zem tvaika nosūcēja.
- ▶ Ja sakarst aerosoli, viegli uzliesmojoši šķidrums vai degoši materiāli, var gūt apdegumus. Tāpēc nekad neuzglabājiet atvilktnēs zem plīts viegli uzliesmojošus priekšmetus. Ja atvilktnēs atrodas galda piederumu futrāļi, tiem jābūt no karstumizturīga materiāla.
- ▶ Nekādā gadījumā nekarsējiet tukšus traukus.
- ▶ Karsējot slēgtas konservu kārbas, rodas pārspiediens un kārbas var pārsprāgt. Neizmantojiet plīti konservu kārbu vārīšanai vai karsēšanai.
- ▶ Ja iekārta aiz pārskatīšanās tiek ieslēgta vai ir saglabājusi atlikušo siltumu, materiāli, ar kuriem ir pārklāta plīts, var aizdegties, saplaisāt vai sakust. Nekad nepārklājiet plīti, piemēram, ar pārklājuma plāksni, drānu vai aizsargplēvi.
- ▶ Ja plīts ir ieslēgta, tiek ieslēgta aiz pārskatīšanās vai ir saglabājusi atlikušo siltumu, uz plīts virsmas novietotie metāla priekšmeti var sakarst. Citu materiālu priekšmeti var kust vai aizdegties. Mitri katlu vāki var piesūkties pie plīts virsmas. Neizmantojiet plīts virsmu priekšmetu novietošanai. Pēc lietošanas izslēdziet gatavošanas zonas!
- ▶ Strādājot pie karstas plīts, pastāv apdedzināšanās risks. Darbojoties ar karstu ierīci, sargājiet rokas — lietojiet virtuves cimds vai drānas. Izmantojiet tikai sausus cimds vai drānas. Slapji vai mitri tekstilizstrādājumi labāk vada siltumu, un tvaiks var radīt apdegumus.

## Drošības norādījumi un brīdinājumi

---

- ▶ Ja plīts tuvumā lietojat elektroierīces (piemēram, rokas mikseri), nodrošiniet, lai šo elektroierīču barošanas kabelis nesaskartos ar karstu plīti virsmu. Tas var sabojāt barošanas kabeļa izolāciju.
- ▶ Ja zem traukiem pakļūst sāls, cukurs vai smilšu graudi, piemēram, tīrot dārzeņus, tie var saskrāpēt virsmu. Pirms ēdiena gatavošanas trauku novietošanas uz sildvirsmas nodrošiniet, lai stikla keramikas virsma un trauku pamatnes būtu tīras.
- ▶ Lejup krītoši priekšmeti (arī viegli priekšmeti, piemēram, sālstrauki) var radīt stikla keramikas plāksnē plaisas vai lūzumus. Nodrošiniet, lai uz stikla keramikas virsmas nevarētu uzkrīst nekādi priekšmeti.
- ▶ Ja uz skārienaustiņiem vai displeja atrodas karsti priekšmeti, tie var bojāt zem tiem esošo elektroniku. Nekad nenovietojiet karstus katlus vai pannas uz skārienaustiņiem vai displeja.
- ▶ Ja uz karstas plīti virsmas nokļūst un izkūst cukurs, cukuru saturoši produkti, plastmasa vai alumīnija folija, atdzīstot tie bojā stikla keramikas plāksni. Nekavējoties izslēdziet ierīci un rūpīgi notīriet šīs vielas ar stikla virsmām paredzētu skrāpi. Lietojiet virtuves cimds. Kad gatavošanas zonas ir atdzisušas, notīriet tās ar stikla keramikai paredzētu tīrīšanas līdzekli.
- ▶ Katli, kas izvārās tukši, var bojāt stikla keramikas plāksni. Lietošanas laikā nekad neatstājat plīti bez uzraudzības!
- ▶ Katli un pannas ar raupju pamatni var saskrāpēt stikla keramikas plāksni. Lietojiet tikai katlus un pannas ar gludu pamatni.
- ▶ Lai pārvietotu ēdiena gatavošanas traukus, paceliet tos. Tādējādi virsma tiks pasargāta no nobrāzumjiem un skrāpējumiem.
- ▶ Indukcijas gatavošanas zonas uzkarst ļoti ātri un noteiktos apstākļos ēdienu gatavošanas trauku apakšējā daļā temperatūra īsā laikā var sasniegt eļļas un tauku pašaiizdeģšanās temperatūru. Lietošanas laikā nekad neatstājat plīti bez uzraudzības!
- ▶ Eļļu un taukus karsējiet ne ilgāk par minūti un nekad neizmantojiet pastiprinātāja funkciju.

## Drošības norādījumi un brīdinājumi

---

- ▶ Tikai cilvēkiem ar sirds stimulatoru: ieslēgtas plīts tiešā tuvumā veidojas magnētiskais lauks. Tā ietekme uz sirds stimulatora darbību ir maz ticama. Ja rodas šaubas, vēršieties pie sirds stimulatora ražotāja vai sava ārsta.
- ▶ Ieslēgts elektromagnētiskais lauks var negatīvi ietekmēt magnetizējamus priekšmetus. Ieslēgtas plīts tiešā tuvumā nedrīkst atrasties kredītkartes, atmiņas ierīces, kalkulatori un līdzīgi priekšmeti.
- ▶ Metāla priekšmeti, kas glabājas atvilktnē zem plīts virsmas, pēc ierīces ilgstošas un intensīvas lietošanas var sakarst. Tāpēc nekad neuzglabāriet atvilktnēs zem plīts virsmas metāla priekšmetus.
- ▶ Plīts ir aprīkota ar dzesēšanas ventilatoru. Ja zem iebūvētās iekārtas atrodas atvilktnē, ievērojiet pietiekamu attālumu starp atvilktnes saturu un iekārtas apakšdaļu, lai tiktu nodrošināta atbilstoša vēsā gaisa padeve plīts virsmai. Neuzglabāriet atvilktnē smailus vai mazus priekšmetus vai papīru, jo tie caur ventilācijas atveri var iekļūt iekārtas korpusā vai tikt piesūkti pie ventilācijas atveres un bojāt ventilatoru vai mazināt dzesēšanu.
- ▶ Neizmantojiet gatavošanas zonā, cepšanas zonā vai "PowerFlex" zonā vienlaicīgi divus ēdiena gatavošanas traukus.
- ▶ Ja ēdiena gatavošanas trauks gatavošanas zonā vai cepšanas zonā ir novietots tikai daļēji, tā rokturi noteiktos apstākļos var stipri sakarst.  
Vienmēr novietojiet ēdiena gatavošanas traukus gatavošanas vai cepšanas zonas vidū.
- ▶ Lietojiet tikai komplektā iekļauto vok pannu! Citas vok pannas nedrīkst izmantot drošības apsvērumu dēļ. (skatiet nodaļu "Indukcija — ēdiena gatavošanas trauki").

### Tīršana un kopšana

► Tvaiks no tvaika tīrītāja var iekļūt iekārtas elektriskajās daļās un izraisīt īsslēgumu.

Plīts tīršanai nekādā gadījumā neizmantojiet ierīces, kas darbojas ar tvaika strūklu.

► Ja plīts virsma ir iebūvēta virs cepeškrāsns vai pavarda ar pirolīzes funkciju, pirolīzes darbības laikā to nedrīkst lietot, jo var aktivizēties plīts virsmas aizsardzība pret pārkaršanu (skatiet atbilstošo nodaļu).

## Transportēšanas iepakojuma likvidēšana

Iepakojums pasargā iekārtu no iespējamiem bojājumiem pārvadāšanas laikā. Iepakojuma materiāli ir izraudzīti, ņemot vērā vides aizsardzības un materiālu otrreizējās izmantošanas prasības, tādēļ tos var pārstrādāt.

Iepakojuma atkārtota iekļaušana resursu aprites sistēmā palīdz ietaupīt izejvielas un samazināt atkritumu apjomu. Jūsu specializētais tirgotājs pieņems iepakojuma materiālus atpakaļ.

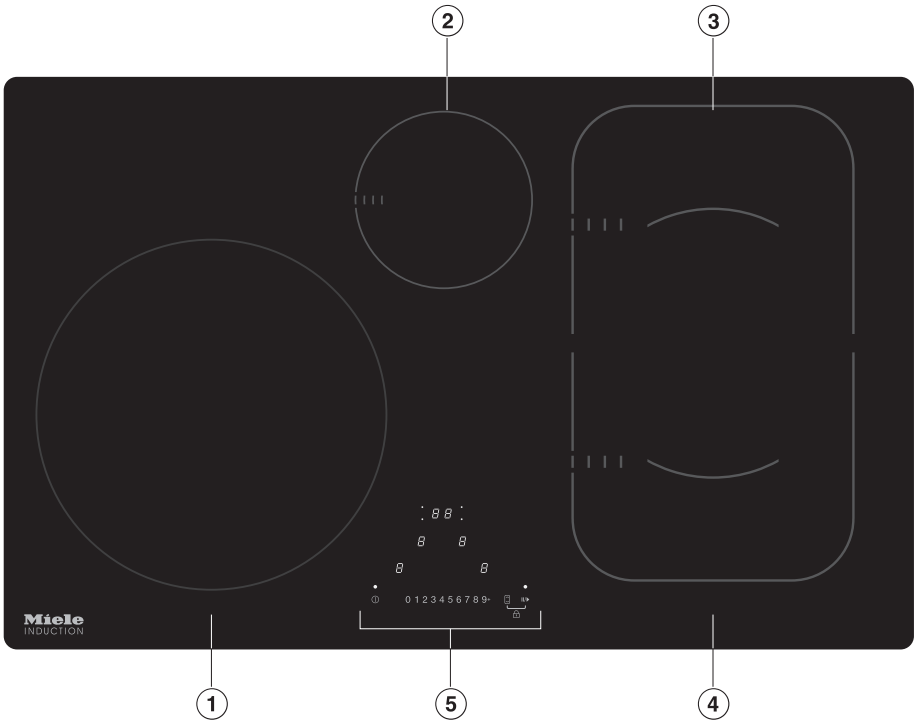
## Nolietotās ierīces likvidēšana

Elektriskās un elektroniskās ierīces bieži satur vērtīgus materiālus. Tās satur arī noteiktas vielas, maisījumus un detaļas, kas bija nepieciešamas to darbībai un drošībai. Ja šie materiāli nokļūst sadzīves atkritumos vai ar tiem rīkojas neatbilstoši, tie var kaitēt cilvēku veselībai un apkārtējai videi. Tādēļ nekādā gadījumā neizmetiet nolietotās ierīces sadzīves atkritumos.



Tā vietā elektrisko un elektronisko ierīču nodošanai un pārstrādei izmantojiet pašvaldības, tirgotāja vai uzņēmuma "Miele" ierīkotos oficiālos, īpaši iekārtotos savākšanas un pieņemšanas punktus. Saskaņā ar likumdošanas aktiem jūs vienpersoniski atbildat par iespējamās personiskas informācijas dzēšanu likvidējamajā ierīcē. Lūdzu, nodrošiniet, lai līdz aizvešanas brīdim nolietotā ierīce tiktu uzglabāta bērniem nepieejamā vietā.

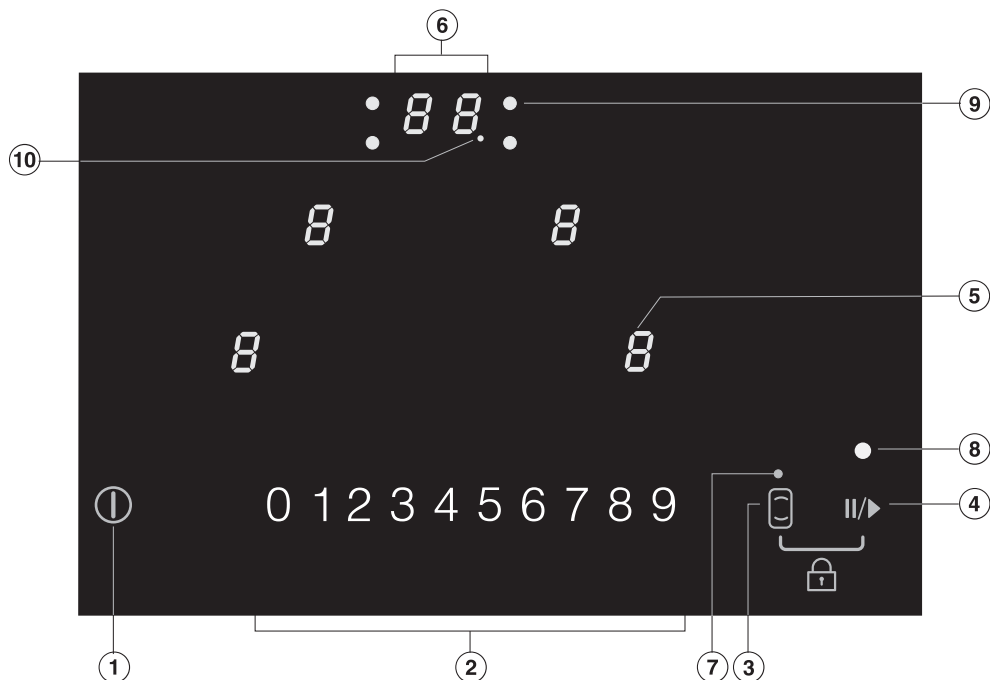
## Plīts virsma



- ① Vok pannas padziļinājums ar pastiprinātāju
- ② "PowerFlex" gatavošanas zona ar divkāršu pastiprinātāju
- ③ "PowerFlex" gatavošanas zona ar divkāršu pastiprinātāju
- ④ "PowerFlex" gatavošanas zona ar divkāršu pastiprinātāju
- ③④ var savienot, veidojot "PowerFlex" gatavošanas zonu
- ⑤ Vadības elementi/indikatori

# Pārskats

## Vadības elementi/displeji



### Skārienaustiņi

- ① Plīts virsmas ieslēgšana/izslēgšana
- ② Iestatījumu skala
  - Jaudas pakāpes iestatīšana
  - Taimera laiku iestatīšana
- ③ "PowerFlex" gatavošanas zonas ieslēgšana/izslēgšana
- ④ Funkcijas "Stop and Go" aktivēšana/deaktivēšana
- ③④ Ieslēgšanas bloķēšanas/iestatījumu bloķēšanas aktivēšana/deaktivēšana



## ⑤ Gatavošanas zonu izvēle un displejs

<i>0</i>	Gatavošanas zona gatava lietošanai
<i>h</i>	Siltuma uzturēšanas pakāpe
<i>1</i> līdz <i>9</i>	Jaudas pakāpe
<i>,</i>	1. pakāpe, divkāršais pastiprinātājs
<i>..</i>	Pastiprinātājs/2. pakāpe, divkāršais pastiprinātājs
<i>-</i>	"PowerFlex" gatavošanas zona ieslēgta
<i>⏏</i>	Nav gatavošanas trauka vai nepiemērots trauks (skatīt nodaļu "Indukcija")
<i>≡</i>	Atlikušais siltums
<i>R</i>	Automātiskās uzvārišanas funkcija

## ⑥ Taimera izvēle un displejs







<i>00</i> līdz <i>99</i>	Laiks minūtēs
<i>LL</i>	Ieslēgšanas bloķēšana/iestatījumu bloķēšana aktivēta

## Indikatoru lampiņas

- ⑦ "PowerFlex" gatavošanas zona ieslēgta
- ⑧ Funkcija "Stop and Go" aktivēta
- ⑨ Gatavošanas zonu izvietojums, piemēram, gatavošanas zona aizmugurē pa labi
- ⑩ Atgādinājuma laiks

# Pārskats

## Gatavošanas zonu parametri

Gatavošanas zona	Ø cm*	Jauda vatos pie 230 V** sprieguma
	30	parasts 2300 pastiprinātājs 3200
	10–16	parasts 2300 pastiprinātājs 3000
	15–23	parasts 2100 divkāršs pastiprinātājs, 1. pakāpe 3000 divkāršs pastiprinātājs, 2. pakāpe 3650
	15–23	parasts 2100 divkāršs pastiprinātājs, 1. pakāpe 3000 divkāršs pastiprinātājs, 2. pakāpe 3650
 + 	22–23/ 15 x 23–23 x 39	parasts 3400 divkāršs pastiprinātājs, 1. pakāpe 4800 divkāršs pastiprinātājs, 2. pakāpe 7300
		Kopā 7300

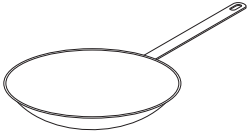
\* Norādītajā diapazonā var izmantot katlus ar jebkādu apakšdaļas diametru.

\*\* Norādītā jauda var mainīties atkarībā no gatavošanas trauka izmēriem un materiāla.

## Pievienotais papildaprīkojums

Ja nepieciešams, papildus var pasūtīt pievienotos, kā arī citus piederumus (sk. nodaļu "Papildpiederumi").

### "Wok" panna CSWP 1450



## Palaide

---

- Ielīmējiet iekārtas dokumentācijā iekļauto identifikācijas datu plāksnīti šim nolūkam paredzētajā vietā nodaļā "Klientu apkalpošanas dienests".
- Noņemiet aizsargplēves un uzlīmes, ja tādas ir.

### Plīts pirmā tīrīšana

- Pirms pirmās lietošanas reizes noslaukiet plīti ar mitru drānu un pēc tam nosusiniet.

### Plīts pirmā lietošanas reize

Ierīces metāla daļas ir aizsargātas ar kopšanas līdzekļa slāni. Pirmo reizi lietojot ierīci, šim slānim sadegot, rodas nepatīkams aromāts un, iespējams, izgarojumi. Arī indukcijas spoļu sasilšana pirmajās lietošanas stundās rada īpatnēju aromātu. Ar katru nākamo lietošanas reizi aromāts mazināsies un pamazām izzudīs pavisam.

Nepatīkamais aromāts un iespējamie izgarojumi nenozīmē, ka iekārta ir pieslēgta nepareizi vai ka tai ir radušies bojājumi, tas arī nekaitē veselībai.

Ņemiet vērā, ka indukcijas plīts virsmas uzkarst ievērojami ātrāk nekā tradicionālās plītis.

## Darbības princips

Zem indukcijas gatavošanas zonas atrodas indukcijas spole. Kad gatavošanas zonu ieslēdz, šī spole rada magnētisko lauku, kas tieši iedarbojas uz trauka pamatni un to sakarsē. Gatavošanas zona sasilst tikai netieši, absorbējot trauka izdalīto siltumu.


Indukcijas funkcija darbojas tikai traukiem ar magnetizējamu apakšdaļu (skatīt nodaļu "Trauki ēdienu gatavošanai"). Šī funkcija automātiski pielāgojas izmantotā trauka lielumam.

Gatavošanas zonas displejā mirgo simbols  $\mathcal{U}$  pārmaiņus ar iestatīto jaudas pakāpi, ja:

- tiek ieslēgta gatavošanas zona bez trauka vai uz tās ir novietots nepiemērots trauks (trauks, kam pamatnes virsma nav magnetizējama);
- novietotā trauka pamatnes diametrs ir pārāk mazs;
- no ieslēgtas gatavošanas zonas tiek noņemts trauks.

Ja triju minūšu laikā uz gatavošanas zonas tiek novietots piemērots trauks, indikators  $\mathcal{U}$  nodziest un ēdiena gatavošanu var turpināt.

Ja uz gatavošanas zonas netiek uzlikts trauks vai uzliktais trauks nav piemērots, gatavošanas zona pēc trim minūtēm automātiski tiek izslēgta.

 Ja iekārta ir ieslēgta, tiek ieslēgta aiz pārskatīšanās vai ir saglabājusi atlikušo siltumu, pastāv risks, ka uz plīts virsmas novietotie metāla priekšmeti sakarsīs. Apdedzināšanās risks!  
Neizmantojiet plīts virsmu priekšmetu novietošanai. Pēc lietošanas ar atbilstošajiem skārienaustiņiem izslēdziet gatavošanas zonas.

# Indukcija

---

## Trokšņi

Lietojot indukcijas gatavošanas zonas, ēdiena gatavošanas traukos atkarībā no to materiāla un pamatnes virsmas pārklājuma var rasties specifiski trokšņi.

Rūcoša skaņa, ja ir liela jaudas pakāpe. Samazinot jaudas pakāpi, šī skaņa kļūst klusāka vai izzūd pavisam.

Krakšķošanas skaņas, ja gatavošanas trauku pamatne ir no vairākiem atšķirīgiem materiāliem (piemēram, dubulta pamatne).

Svilpjošas skaņas, ja vienlaicīgi tiek lietotas savstarpēji saistītas gatavošanas zonas (skatiet nodaļu "Pastiprinātājs") un uz abām ir novietoti gatavošanas trauki, kuru pamatnes ir izgatavotas no dažādiem materiāliem (piemēram, dubulta pamatne).

Klikšķošana elektroniskas pārslēgšanās laikā, īpaši, ja ir iestatītas zemas jaudas pakāpes.

Dūkšana, kad ieslēdzas dzesēšanas ventilators. Dzesēšanas ventilators ieslēdzas, lai sargātu ierīces elektroniku, ja plīts virsma tiek intensīvi lietota. Dzesēšanas ventilators var turpināt darboties arī, kad ierīci izslēdz.

## Trauki ēdiena gatavošanai

**Piemēroti** ir ēdiena gatavošanas trauki no šādiem materiāliem:

- nerūsējošā tērauda ar magnetizējamu pamatni;
- emaljēta tērauda;
- čuguna.

**Nav piemēroti** ēdiena gatavošanas trauki no šādiem materiāliem:

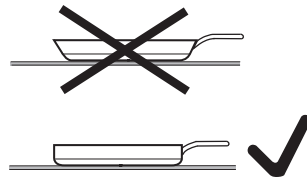
- nerūsējošā tērauda ar nemagnetizējamu pamatni;
- alumīnija vai vara;
- stikla, keramikas vai fajansa.

Ja neesat pārliecināts, vai katls vai pannas ir piemēroti ēdiena gatavošanai ar indukciju, pielieciet magnētu pie trauka pamatnes. Ja magnēts pievelk pamatnes virsmu, trauks kopumā ir piemērots. Ja tiek izmantots nepiemērots trauks, gatavošanas zonas displejā mirgo simbols  $\perp$  pārmaiņus ar iestatīto jaudas pakāpi.

Gatavošanas trauku pamatnes īpašības var ietekmēt gatavošanas vienmērīgumu (piemēram, apbrūninot pankūkas).

- Lai gatavošanas zonas jaudu izmantotu lietderīgi, izvēlieties gatavošanas traukus ar atbilstošu pamatnes diametru (skatiet nodaļu "Gatavošanas zonu parametri"). Ja katls ir pārāk mazs, ierīces sensori to neidentificē un gatavošanas zonas displejā mirgo simbols  $\perp$  pārmaiņus ar iestatīto jaudas pakāpi.

- Lietojiet tikai katlus un pannas ar gludu pamatni. Katli un pannas ar raupju pamatni var saskrāpēt stikla keramikas plāksni.
- Lai pārvietotu ēdiena gatavošanas traukus, paceliet tos. Tādējādi virsma tiks pasargāta no nobrāzumiem un skrāpējumiem.
- Iegādājoties pannas un katlus, ievērojiet, ka bieži traukiem tiek norādīts maksimālais vai augšdaļas diametrs. Svarīgs ir tieši pamatnes diametrs (kas parasti ir mazāks).



- Pēc iespējas izmantojiet pannas ar taisnām malām. Ja pannai ir slīpas malas, indukcija iedarbojas arī uz pannas malām. Tādējādi var mainīties pannas malu krāsa vai arī noloģīties pārklājums.

## Padomi enerģijas taupīšanai

---

- Ja vien iespējams, gatavošanas laikā nosedziet katlus un pannas ar vāku. Tādējādi jūs novērsīsiet nelietderīgus siltuma zudumus.
- Maza ēdiena daudzuma pagatavošanai izvēlieties mazu katliņu. Mazam katliņam ir nepieciešams mazāk enerģijas nekā lielam, tikai daļēji piepildītam katlam.
- Lietojiet gatavošanai tikai tik daudz ūdens, cik nepieciešams.
- Pēc šķidruma uzvārīšanas vai ēdiena apcepšanas laikus pārslēdziet karsēšanas jaudu uz zemāku pakāpi.
- Lai saīsinātu ēdiena gatavošanas laiku, lietojiet ātrvārāmos katlus.



## Iestatījumu diapazoni

Gatavošanas zonas	Iestatījumu diapazons
Siltuma uzturēšana	h
Sviesta kausēšana Želatīna šķīdināšana Šokolādes kausēšana	1—2
Biezputru vārīšana pienā	2
Neliela šķidruma daudzuma uzsildīšana Rīsu briedināšana	3
Kopā sasalušu dārzeņu atkausēšana	3
Graudu briedināšana	3
Šķidru un pusšķidru ēdienu uzsildīšana Omletes un vēršacs gatavošana bez garoziņas Augļu tvaicēšana	4
Mīklas izstrādājumu briedināšana	4
Dārzeņu un zivju tvaicēšana	5
Dzīļi sasaldētu ēdienu atkausēšana un uzkarsēšana	5
Saudzīga vēršacs cepšana (nepārkarsējot taukvielas)	6
Liela ēdiena daudzuma, piem., sautējuma, uzvārīšana; krēmu un mērču, piem., viņa mērces vai Holandes mērces, biezināšana	6—7
Saudzīga zivju, šņiceļu vai desiņu cepšana (nepārkarsējot taukvielas)	6—7
Kartupeļu plācenišu, biezo un plāno pankūku cepšana	7
Sautētu ēdienu apcepšana	8
Liela ūdens daudzuma vārīšana Uzvārīšana	9
<b>Vok zona</b>	
Siltuma uzturēšana	h
Ēdiena uzsildīšana	3—6
Ķīniešu ēdienu ātra apcepšana	7—9



Norādītie dati ir aptuveni. Indukcijas spoles jauda mainās atkarībā no gatavošanas trauka apakšdaļas izmēra un materiāla. Tāpēc izmantotajam gatavošanas traukam jaudas pakāpes var nedaudz atšķirties. Optimālos iestatījumus saviem ēdiena gatavošanas traukiem noskaidrojiet lietošanas laikā.

# Darbība

## Darbības princips

Stikla keramikas plīts ir aprīkota ar skārientaustiņiem, kas reaģē uz pirkstu pieskārieniem. Ieslēgšanas/izslēgšanas skārientaustiņam ① drošības apsvērumu dēļ jāpieskaras nedaudz ilgāk nekā pārējiem taustiņiem.

Taustiņa darbību vienmēr apstiprina skaņas signāls.

Kad plīts ir izslēgta, ir redzami tikai ieslēgšanas/izslēgšanas skārientaustiņa ①, iestatījumu bloķēšanas , funkcijas "Stop and Go"  un iestatījumu skalas iespiestie simboli. Kad plīti ieslēdz, izgaismojas visi pārējie taustiņi.

Lai iestatītu vai mainītu jaudas pakāpi vai laika iestatījumu, gatavošanas zonām un taimerim jābūt aktivētam. Lai aktivētu gatavošanas zonu vai taimeru, pieskarieties attiecīgās gatavošanas zonas vai taimera skārientaustiņam (gatavošanas zonas displejs). Pēc pieskaršanās skārientaustiņam sāk mirgot attiecīgās gatavošanas zonas vai taimera indikators. Kamēr indikators mirgo, gatavošanas zona vai taimeris ir aktīvs, un var veikt jaudas pakāpes vai laika iestatījumus.

**Izņēmums:** ja tiek izmantota tikai viena gatavošanas zona, jaudas pakāpi var mainīt, neaktivējot gatavošanas zonu.

Netīru un/vai nosegtu skārientaustiņu izraisīta darbības kļūme

Skārientaustiņi nereaģē vai notiek nejaušas pārslēgšanās, tostarp automātiska plīts virsmas izslēgšanās (skatīt nodaļu "Aizsargizslēgšana"). Ja uz skārientaustiņiem vai displeja atrodas karsti ēdiena gatavošanas trauki, tie var bojāt zem tiem esošo elektroniku.

Uzturiet tīrus skārientaustiņus un displeju, nenovietojiet uz tiem priekšmetus un nelieciet uz tiem karstus traukus.





## Ugunsbīstamība!

Lietošanas laikā neatstājiet plīti bez uzraudzības!

Ņemiet vērā, ka indukcijas plīts virsmas uzkarst ievērojami ātrāk nekā tradicionālās plītis.


## Ieslēgšana

- Pieskarieties skārientaustiņam ①.

Visu gatavošanas zonu displejos tiek parādīts simbols , taimera displejā — simbols . Ja netiek veikti turpmāki iestatījumi, drošības apsvērumu dēļ plīts pēc dažām sekundēm atkal izslēdzas.

## Jaudas pakāpes iestatīšana/mainīšana

- Īsi pieskarieties nepieciešamās gatavošanas zonas skārientaustiņam.

Gatavošanas zonas displejā mirgo simbols  vai iestatītā jaudas pakāpe.

- Pieskarieties vēlamajai jaudas pakāpei atbilstošajam skārientaustiņam iestatījumu skalā.

Iestatītās jaudas pakāpes indikators dažas sekundes mirgo un pēc tam deg nepārtraukti.

## Izslēgšana

- Lai izslēgtu gatavošanas zonu, divas reizes pieskarieties attiecīgās gatavošanas zonas izvēles taustiņam.
- Lai izslēgtu plīts virsmu un līdz ar to arī visas gatavošanas zonas, pieskarieties skārientaustiņam ①.

## Atlikušā siltuma indikators

Ja kāda no gatavošanas zonām ir karsta, pēc izslēgšanas deg atlikušā siltuma indikators.

Gatavošanas zonām pakāpeniski atdziestot, atlikušā siltuma indikācijas stabiņi pakāpeniski nodziest. Pēdējais stabiņa posms nodziest, kad pieskaršanās gatavošanas zonām vairs nav bīstama.

Atlikušā siltuma indikatori mirgo, ja strāvas padeve tiek pārtraukta plīts ekspluatācijas laikā vai tad, kad plīts pēc lietošanas nav atdzisusi.



Apdedzināšanās risks! Nepieskarieties gatavošanas zonām, kamēr deg atlikušā siltuma indikatori.

# Darbība



---

## "PowerFlex" gatavošanas laukums

"PowerFlex" gatavošanas zonas var savienot, izveidojot "PowerFlex" gatavošanas laukumu (skatīt nodaļu "Pārskats — plīts virsma"). Gatavošanas laukuma iestatījumu vadību veic ar aizmugurējās vai kreisās "PowerFlex" gatavošanas zonas regulatoru.

### Ieslēgšana

- Pieskarieties skārientaustiņam .

Aizmugurējās vai kreisās gatavošanas zonas displejā mirgo simbols . Priekšējās vai labās gatavošanas zonas displejā deg simbols .

- Pieskaroties atbilstošajam skārientaustiņam uz aizmugurējās vai kreisās gatavošanas zonas iestatījumu skalas, izvēlieties nepieciešamo jaudas pakāpi.

### Izslēgšana

- Pieskarieties skārientaustiņam .

## Automātiskās uzvārišanas funkcija

Ja ir aktivēta automātiskās uzvārišanas funkcija, gatavošanas zona uzreiz pēc ieslēgšanas darbojas ar maksimālo jaudu (paātrināta uzvārišana), bet pēc tam pārslēdzas uz iestatīto (gatavošanas) jaudas pakāpi. Uzvārišanas laiks ir atkarīgs no iestatītās turpmākās gatavošanas jaudas pakāpes (skatīt tabulu).

### Aktivēšana

- Īsi pieskarieties nepieciešamās gatavošanas zonas skārientaustiņam.
- Turiet pirkstu uz nepieciešamās gatavošanas jaudas pakāpes skārientaustiņa, līdz atskan skaņas signāls un gatavošanas zonas displejā iedegas simbols *R*.

Uzvārišanas laikā (skatīt tabulu) gatavošanas zonas displejā deg simbols *R*.

Ja uzvārišanas laikā tiek mainīta gatavošanas jaudas pakāpe, deaktivējiet automātiskās uzvārišanas funkciju.

### Deaktivēšana

- Īsi pieskarieties nepieciešamās gatavošanas zonas skārientaustiņam.
- Turiet pirkstu uz iestatītās gatavošanas jaudas pakāpes tik ilgi, līdz nodziest simbols *R*,

vai

- iestatiet citu jaudas pakāpi.

Gatavošanas jaudas pakāpe	Uzvārišanas laiks [min. : sek.]
1	apm. 0 : 15
2	apm. 0 : 15
3	apm. 0 : 25
4	apm. 0 : 50
5	apm. 2 : 00
6	apm. 5 : 50
7	apm. 2 : 50
8	apm. 2 : 50
9	–

# Darbība

---

## Pastiprinātājs

Gatavošanas zonas ir aprīkotas ar vienkāršo pastiprinātāju jeb "Booster" funkciju vai divkāršo pastiprinātāju jeb "TwinBooster" funkciju (skatīt nodaļu "Pārskats — plīts virsma"). Pastiprinātāju var izmantot vienlaicīgi ne vairāk kā divām gatavošanas zonām.

Pastiprinātāja funkcija palielina ierīces jaudu, lai īsā laikā uzkaršētu lielu produktu daudzumu, piemēram, ūdeni nūdeļu vārīšanai. Jaudas pastiprināšanas funkcija darbojas ne ilgāk par 15 minūtēm.

Pastiprinātāja funkciju vienlaikus var izmantot ne vairāk kā divām gatavošanas zonām.

Ja pastiprinātāju ieslēdz, kad:

- nav iestatīta neviena jaudas pakāpe, pastiprinātāja darbības laika beigās vai priekšlaicīgas izslēgšanas gadījumā iekārta automātiski pārslēdzas atpakaļ uz 9. jaudas pakāpi;
- ir iestatīta jaudas pakāpe, pastiprinātāja darbības laika beigās vai priekšlaicīgas izslēgšanas gadījumā automātiski tiek ieslēgta iepriekš iestatītā jaudas pakāpe.

Lai nodrošinātu pastiprinātāja funkcijai nepieciešamo jaudu, ik divas gatavošanas zonas ir savstarpēji savienotas. Pastiprinātāja funkcijas darbības laikā savienotā gatavošanas zona zaudē daļu jaudas. Tādēļ vai nu

- tiek deaktivēta paātrinātā uzvārīšana, vai
- tiek samazināta iestatītā jaudas pakāpe, vai arī
- tiek izslēgta savienotā gatavošanas zona.

## **Pastiprinātāja funkcijas ieslēgšana**

- Pieskarieties nepieciešamās gatavošanas zonas skārientaustiņam.
- Divas reizes pieskarieties iestatījumu skalas skārientaustiņam 9.

Gatavošanas zonas displejā tiek parādīts simbols „.

## **Divkāršā pastiprinātāja ieslēgšana, 1. pakāpe**

- Pieskarieties nepieciešamās gatavošanas zonas skārientaustiņam.
- Divas reizes pieskarieties iestatījumu skalas skārientaustiņam 9.

Gatavošanas zonas displejā tiek parādīts simbols „.

## **Divkāršā pastiprinātāja ieslēgšana, 2. pakāpe**

- Pieskarieties nepieciešamās gatavošanas zonas skārientaustiņam.
- Trīs reizes pieskarieties iestatījumu skalas skārientaustiņam 9.

Gatavošanas zonas displejā tiek parādīts simbols „.

## **Pastiprinātāja/divkāršā pastiprinātāja izslēgšana**

- Pieskarieties nepieciešamās gatavošanas zonas skārientaustiņam.
- Iestatiet citu jaudas pakāpi.

## Siltuma uzturēšana

Siltuma uzturēšanas jaudas pakāpe nav paredzēta, lai uzsildītu atdzisušu ēdienu, bet lai karstu ēdienu saglabātu siltu uzreiz pēc pagatavošanas.

Maksimālais siltuma uzturēšanas laiks ir divas stundas.

- Turiet ēdienus siltumā tikai gatavošanas traukā (katlā/pannā). Nosedziet gatavošanas trauku ar vāku.
- Siltuma uzturēšanas laikā ēdieni nav jāmaisā.
- Pārtikas produktu gatavošanas laikā produkti zaudē barības vielas, un šis process turpinās siltuma uzturēšanas laikā. Jo ilgāk produktos tiek uzturēts siltums, jo lielāki ir barības vielu zudumi. Izvēlieties iespējami īsāku siltuma uzturēšanas laiku.

## Siltuma uzturēšanas jaudas pakāpes iestatīšana

- Pieskarieties nepieciešamās gatavošanas zonas skārientaustiņam.
- Pieskarieties iestatījumu skalas zonai starp skārientaustiņiem 0 un 1.

Gatavošanas zonas displejā tiek parādīts simbols  $h$ .

## Siltuma uzturēšanas jaudas pakāpes atiestatīšana

- Pieskarieties nepieciešamās gatavošanas zonas skārientaustiņam.
- Pieskarieties skārientaustiņam 0.



Lai varētu izmantot taimeri, plīts virsmai ir jābūt ieslēgtai. Taimeri var iestatīt uz laiku līdz 99 minūtēm.

Taimeri var izmantot diviem mērķiem:

- atgādinājuma laika iestatīšanai;
- automātiskai gatavošanas zonas izslēgšanai.

## Atgādinājuma laiks

### Iestatīšana

Piemērs: jūs vēlaties iestatīt 15 minūtes.

- Ieslēdziet plīts virsmu, ja tā ir izslēgta.
- Pieskarieties taimera rādījumam **00**.

Sāk mirgot simbols **0** un atgādinājuma laika indikatora lampiņa.

Vispirms tiek iestatīti desmiti, pēc tam – vieni.

- Pieskarieties desmitu iestatīšanas skārientaustiņam (šeit 1. taustiņš) uz iestatījumu skalas.

Taimera rādījums pārslēdzas, labajā pusē mirgo **1**.

- Pieskarieties vienu iestatīšanas skārientaustiņam (šeit 5. taustiņš) uz iestatījumu skalas.

Taimera rādījums pārslēdzas, **1** "pārlec" uz kreiso pusi, un labajā pusē tiek parādīts **5**.

Sākas atgādinājuma laika skaitīšana.

### Maiņa

- Pieskarieties taimera rādījumam.
- Iestatiet vajadzīgo laiku, izpildot iepriekš sniegtos norādījumus.

### Dzēšana

- Turiet pirkstu uz taimera skārientaustiņa tik ilgi, līdz tiek parādīts rādījums **00**.

# Taimers

---

## Gatavošanas zonas automātiskā izslēgšanās

Varat iestatīt laiku, pēc kura gatavošanas zona automātiski izslēdzas. Šo funkciju var vienlaicīgi izmantot visām gatavošanas zonām.

Ja ieprogrammētais laiks pārsniedz maksimāli pieļaujamo darbības ilgumu, gatavošanas zonas darbību pēc noteiktā laika automātiski pārtrauks drošības izslēgšanās funkcija (skatīt attiecīgo nodaļu).

- Iestatiet izvēlētās gatavošanas zonas jaudas pakāpi.
- Pieskarieties taimera rādījumam tik reižu, līdz sāk mirgot izvēlētās gatavošanas zonas indikators.

Ja ir ieslēgtas vairākas gatavošanas zonas, to indikatori secīgi mirgo pulksteņrādītāju kustības virzienā, sākot no kreisās gatavošanas zonas.

- Iestatiet nepieciešamo laiku.

- Ja vēlaties iestatīt automātiskās izslēgšanās laiku vēl kādai gatavošanas zonai, veiciet minētās darbības vēlreiz.


Ja ir ieprogrammēti vairāki izslēgšanās laiki, tiek parādīts īsākais no atlikušajiem laikiem un mirgo attiecīgais indikators. Pārējie indikatori deg vienmēri.

- Ja vēlaties apskatīt arī fonā notiekošās pārējo gatavošanas zonu laika skaitīšanas rādījumus, pieskarieties taimera rādījumam tik reižu, līdz mirgo nepieciešamais indikators.

## Vienlaicīga taimera funkciju izmantošana

Atgādinājuma taimera un automātiskās izslēgšanās funkcijas var lietot arī vienlaicīgi.

Ja esat ieprogrammējis vienu vai vairākus izslēgšanās laikus un vēlaties papildus iestatīt atgādinājuma laiku:

- pieskarieties taimera rādījumam tik reižu, līdz ieprogrammēto gatavošanas zonu indikatori deg vienmērīgi un taimera displejā mirgo labās puses  un atgādinājuma laika indikators;
- iestatiet vēlamo laiku, izpildot iepriekš sniegtos norādījumus.

Ja esat iestatījis atgādinājuma laiku un vēlaties papildus iestatīt vienu vai vairākus izslēgšanās laikus:

- pieskarieties taimera rādījumam tik reižu, līdz sāk mirgot nepieciešamās gatavošanas zonas indikators;
- iestatiet vēlamo laiku, izpildot iepriekš sniegtos norādījumus.

Neilgi pēc pēdējās ievades taimera rādījums pārslēdzas uz funkciju, kurai ir īsākais atlikušais laiks.

Ja vēlaties apskatīt fonā notiekošās laika skaitīšanas rādījumus:

- pieskarieties taimera rādījumam tik reižu, līdz
  - sāk mirgot nepieciešamās gatavošanas zonas indikators (automātiskā izslēgšana);
  - taimera rādījums un indikators mirgo (atgādinājuma laiks).

Sākot no parādītā īsākā atlikušā laika, pulksteņrādītāju kustības virzienā tiek aktivēti visu ieslēgto gatavošanas zonu un atgādinājuma taimera indikatori.

## Papildu funkcijas

---

### "Stop&Go"

Aktivējot "Stop&Go" funkciju, visu ieslēgto gatavošanas zonu jaudas pakāpes tiek samazinātas līdz 1. pakāpei. Gatavošanas zonu jaudas pakāpes un taimera iestatījumus nevar mainīt, plīts virsmu var tikai izslēgt. Iestatītā atgādinājuma laika atskaite turpinās. Pastiprinātāja funkcijas, paātrinātās uzvārīšanas funkcijas un automātiskās izslēgšanas laika atskaite tiek apturēta.

Deaktivējot šo funkciju, gatavošanas zonas turpina darboties ar pēdējo iestatīto jaudas pakāpi, tiek atsākta pastiprinātāja funkcijas, paātrinātās uzvārīšanas un izslēgšanās laika atskaite.

Ja šī funkcija netiek deaktivēta stundas laikā, plīts virsma automātiski izslēdzas.

### Aktivēšana/deaktivēšana

- Pieskarieties skārientaustiņam II/▶.

Izmantojiet šo funkciju, ja nepieciešams ātri notīrīt vadības elementus vai ja ēdiens var pārvārtīties pāri gatavošanas trauka malām.

### Atsauksana

Ja plīts virsma nejauši tiek izslēgta darbības laikā, izmantojot šo funkciju, var atjaunot visus iestatījumus. Plīts virsma jāieslēdz sešas sekundes pēc izslēgšanas.

- Ieslēdziet plīts virsmu vēlreiz.
- Nekavējoties (sešu sekunžu laikā) pieskarieties skārientaustiņam II/▶.

## Ieslēgšanas bloķēšana/iestatījumu bloķēšana

Ja tiek pārtraukta strāvas padeve, ieslēgšanas bloķēšana un iestatījumu bloķēšana tiek deaktivēta.

Lai novērstu plīts virsmas vai gatavošanas zonu nejaušu ieslēgšanu vai iestatījumu maiņu, plīts ir aprīkota ar iestatījumu bloķēšanas un ieslēgšanas bloķēšanas funkciju.


**Ieslēgšanas bloķēšana** tiek aktivēta, kad plīts virsma ir izslēgta. Ja ir aktivēta ieslēgšanas bloķēšana, plīts virsmu un taimeri nevar ieslēgt.

**Iestatījumu bloķēšana** tiek aktivēta, kad plīts virsma ir ieslēgta. Ja ir aktivēta iestatījumu bloķēšana, plīts virsmas darbību var vadīt tikai daļēji:

- gatavošanas zonu jaudas pakāpes un taimera iestatījumus nevar mainīt;
- gatavošanas zonas, plīts virsmu un taimeri var tikai izslēgt, bet pēc izslēgšanas nevar ieslēgt.


Ja laikā, kad ir aktivizēta iestatījumu vai ieslēgšanas bloķēšana, pieskaraties neatļautam skārienaustiņam, taimera displejā dažas sekundes tiek rādīts rādījums *LL* un atskan skaņas signāls.

## Aktivēšana

- Vienlaicīgi pieskarieties skārienaustiņiem  un **II/▶** tik ilgi, līdz taimera displejā tiek parādīts rādījums *LL* un atskan skaņas signāls.

Pēc neilga laika rādījums *LL* nodziest.

## Deaktivēšana

- Vienlaicīgi pieskarieties skārienaustiņam  un **II/▶** tik ilgi, līdz rādījums *LL* taimera displejā nodziest.

# Drošības aprīkojums

---

## Aizsargizslēgšana

### Pārāk ilgās darbības gadījumā

Aizsargizslēgšana notiek automātiski, ja kāda gatavošanas zona tiek karsēta pārāk ilgu laiku. Šī laika ilgums ir atkarīgs no iestatītās jaudas pakāpes. Kad pieļaujama darbināšanas laiks ir pārsniegts, gatavošanas zona izslēdzas un iedegas atlikušā siltuma indikators. Ja gatavošanas zonu izslēdz un ieslēdz atkārtoti, to var turpināt izmantot.

### Skārienaustiņu nosešanas gadījumā

Plīts virsma automātiski izslēdzas, ja ilgāk nekā desmit sekundes ir nosegts viens vai vairāki skārienaustiņi, piemēram, uz tiem atrodas pirksts, pāri trauka malām pārlījis ēdiens vai uz taustiņiem novietoti priekšmeti. Gatavošanas zonu displejos mirgo rādījums *ER03* un atskan skaņas signāls.

Kad priekšmeti vai netīrumi ir novākti, rādījums *ER03* nodziest un plīts virsmu var turpināt izmantot.

### Aizsardzība pret pārkaršanu

Visām indukcijas spolēm un elektroniskas dzesēšanas elementiem ir atsevišķa aizsardzība pret pārkaršanu. Pirms indukcijas spoles vai dzesēšanas elementi sasniedz nepieļaujami augstu temperatūru, iedarbojas aizsardzība pret pārkaršanu un tiek aktivēta kāda no turpmāk minētajām iespējām:


- tiek pārtraukta pastiprinātāja funkcija, ja tā ir ieslēgta;
- tiek samazināta iestatītā jaudas pakāpe;
- gatavošanas zona automātiski izslēdzas. Gatavošanas zonas displejā mirgo simbols *E2*.


Aizsardzība pret pārkaršanu var tikt automātiski aktivēta šādos gadījumos:

- ja tiek karsēts tukšs gatavošanas trauks;
- ja ar augstu jaudas iestatījumu tiek karsēta eļļa vai tauki;
- ja plīts apakšējā daļā netiek nodrošināta pietiekama ventilācija;
- ja pēc strāvas padeves pārtraukuma atkārtoti tiek ieslēgta gatavošanas zona, kas vēl ir karsta.

Ja aizsardzība pret pārkaršanu tiek aktivēta atkārtoti, lai gan cēlonis ir novērsts, jāvēršas klientu apkalpošanas dienestā.

# Tīršana un kopšana

 **Apdedzināšanās risks!**  
Gatavošanas zonas jāizslēdz. Plīts virsma jāatdzesē.

 **Savainojumu risks!**  
Tvaiks no tvaika tīrītāja var iekļūt iekārtas elektriskajās daļās un izraisīt īsslēgumu.  
Plīts tīrīšanai nekad neizmantojiet tvaika tīrītājus.

Visas virsmas var nokrāsoties vai mainīties, ja tīrīšanai tiek izmantoti nepiemēroti tīrīšanas līdzekļi.  
Visas virsmas ir jutīgas pret skrāpējumiem.  
Pēc tīrīšanas nekavējoties notīriet visas tīrīšanas līdzekļa atliekas.

Pirms katras tīrīšanas reizes uzgaidiet, līdz plīts virsma atdziest.

- Notīriet plīts virsmu pēc katras lietošanas reizes.
- Pēc katras mitrās tīrīšanas reizes nosusiniet plīts virsmu, lai novērstu kaļķa nogulšņu veidošanos.

## Nepiemēroti tīrīšanas līdzekļi

Lai pasargātu virsmu no bojājumiem, nelietojiet iekārtas tīrīšanai:

- līdzekļus trauku mazgāšanai ar rokām;
- sodu, sārmus, amonjaku, skābes vai hlorīdus saturošus tīrīšanas līdzekļus;
- kaļķi šķīdinošus tīrīšanas līdzekļus;
- traipu tīrītājus un rūsas noņēmējus;
- abrazīvus tīrīšanas līdzekļus, piemēram, beržamos pulverus un pastas, smirģeli;
- šķīdinātāju saturošus tīrīšanas līdzekļus;
- trauku mašīnu tīrītājus,
- grila un cepeškrāsns aerosolus;
- stikla tīrīšanas līdzekļus;
- abrazīvas un cietas suku un sūkļus (piemēram, katlu beržamos) vai lietotus sūkļus, kuros ir saglabājušās abrazīvu tīrīšanas līdzekļu atliekas;
- gumijas kasīkļus.



Lietojot smailus priekšmetus, var sabojāt plīts virsmu!

Netīriet vietas starp stikla keramiku un rāmi vai rāmi un darba virsmu ar smailiem priekšmetiem.

Tīrīšanai izmantojot līdzekli, kas ir paredzēts trauku mazgāšanai ar rokām, netiks notīrīti visi netīrumi un atliekas.

Uz stikla keramikas virsmas izveidosies neredzama plēvīte, kas veicinās stikla keramikas krāsas maiņu. Šo mainīto krāsu nevarēs notīrīt.

Regulāri tīriet plīts virsmu ar īpašu stikla keramikas tīrīšanas līdzekli.

- Lielākos netīrumus noslaukiet ar mitru drānu, bet piekaltušu netīrumu notīrīšanai lietojiet stikla skrāpi.
- Pēc tam notīriet stikla keramikas virsmu ar "Miele" stikla keramikas un nerūsējošā tērauda tīrīšanas līdzekli (skat. nodaļu "Papildpiederumi") vai parastu tirdzniecībā pieejamu stikla keramikas tīrīšanas līdzekli, izmantojot papīra dvieli vai tīru drānu. Nelietojiet tīrīšanas līdzekli uz karstas stikla keramikas virsmas, jo var rasties traipi. Ievērojiet tīrīšanas līdzekļa ražotāja sniegtos norādījumus.
- Tīrīšanas līdzekļa paliekas noslaukiet ar mitru drānu un pēc tam nosusiniet stikla keramikas virsmu.

Citādi tīrīšanas līdzekļa paliekas nākamajā plīts lietošanas reizē piedegs pie stikla keramikas virsmas un sabojās to. Likvidējiet visas tīrīšanas līdzekļa paliekas.

- **Traipus**, kas ir radušies no kaļķa, ūdens un alumīnija nogulsnēm (metāliiski spīdoši traipi), notīriet ar stikla keramikas un nerūsējošā tērauda tīrīšanas līdzekli.

 Apdedzināšanās risks!

Uzvelciet aizsargcimdus, pirms tīrāt ar stikla skrāpi cukura, plastmasas vai alumīnija folijas paliekas no karstās stikla keramikas virsmas.

- Ja uz karstās stikla keramikas virsmas nokļūst **cukurs, plastmasa vai alumīnija folija**, izslēdziet iekārtu.
- **Nekavējoties**, proti, kamēr šīs vielas ir karstas, ar stikla virsmām paredzētu skrāpi rūpīgi notīriet tās.
- Pēc tam, kad stikla keramikas virsma ir atdzisusi, notīriet to, kā norādīts iepriekš.

## Problēmu novēršana

Lielāko daļu traucējumu un kļūdu, kas var rasties ikdienas lietošanas laikā, varat novērst patstāvīgi. Daudzos gadījumos varat ietaupīt laiku un izmaksas, jo nebūs jāvēršas klientu apkalpošanas dienestā.

Turpmākajās tabulās ir sniegti ieteikumi, kā konstatēt un novērst traucējuma vai kļūdas cēloni.

Problēma	Cēlonis un novēršana
<b>Plīts virsmu vai gatavošanas zonas nav iespējams ieslēgt.</b>	<p>Plīts virsmai nav pievienota strāvas padeve.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>■ Pārbaudiet, vai nav bojāts elektroinstalācijas drošinātājs. Vērsieties pie elektrotehnikas speciālista vai "Miele" Klientu apkalpošanas dienestā (minimālos drošinātāja parametrus skatiet uz datu plāksnītes).</li></ul> <p>Iespējams, ir radies tehnisks traucējums.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>■ Aptuveni uz vienu minūti atvienojiet ierīci no elektrotīkla, veicot kādu no šādām darbībām:<ul style="list-style-type: none"><li>– izslēdziet attiecīgā drošinātāja slēdzi vai pilnībā izskrūvējiet kustošo drošinātāju, vai</li><li>– izslēdziet FI (strāvas) aizsargslēdzi.</li></ul></li><li>■ Ja ierīce nedarbojas arī pēc drošinātāju ieslēgšanas/ieskrūvēšanas vai strāvas aizsargslēdža ieslēgšanas, vērsieties pie elektrotehnikas speciālista vai klientu apkalpošanas dienestā.</li></ul>
<b>Jaunas plīts virsmas darbības laikā izdalās nepatīkams aromāts un izgarojumi.</b>	<p>Ierīces metāla daļas ir aizsargātas ar kopšanas līdzekļa slāni. Pirmo reizi lietojot ierīci, šim slānim sadegot, rodas nepatīkams aromāts un, iespējams, izgarojumi. Arī indukcijas spoļu sasilšana pirmajās lietošanas stundās rada īpatnēju aromātu. Ar katru nākamo lietošanas reizi aromāts mazināsies un pamazām izzudīs pavisam. Nepatīkamais aromāts un iespējamie izgarojumi nenozīmē, ka iekārta ir pieslēgta nepareizi vai ka tai ir radušies bojājumi, tā nekaitē veselībai.</p>
<b>Gatavošanas zonas displejā mirgo simbols <math>\cup</math> pārmaiņus ar iestatīto jaudas pakāpi vai simbols <math>R</math>.</b>	<p>Gatavošanas zonā nav novietots trauks vai novietotais trauks ir nepiemērots.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>■ Lietojiet piemērotus gatavošanas traukus (skatīt nodaļu "Trauki ēdienu gatavošanai").</li></ul>

## Problēmu novēršana

Problēma	Cēlonis un novēršana
Pēc plīts virsmas ieslēgšanas taimera displejā dažas sekundes ir redzams rādījums <i>LC</i> .	ieslēgšanas bloķēšana/iestatījumu bloķēšana ir aktivēta. <ul style="list-style-type: none"> <li>Deaktivējiet ieslēgšanas bloķēšanas vai iestatījumu bloķēšanas funkciju (skat. nodaļu "Ieslēgšanas bloķēšana/iestatījumu bloķēšana").</li> </ul>
Pēc plīts virsmas ieslēgšanas taimera displejā dažas sekundes ir redzams rādījums <i>dE</i> . Gatavošanas zonas neuzkarst.	Plīts virsma darbojas demonstrācijas režīmā. <ul style="list-style-type: none"> <li>Vienlaicīgi pieskarieties skārienaustiņiem <b>D</b> un <b>II</b>/▶ tik ilgi, līdz izdziest rādījums <i>dE</i>.</li> </ul>
Kāda no gatavošanas zonām automātiski izslēdzas.	Pārāk ilgs darbības laiks. <ul style="list-style-type: none"> <li>Ieslēdziet gatavošanas zonu atkārtoti (skat. nodaļu "Aizsargizslēgšana").</li> </ul>
Pastiprinātāja funkcija tiek automātiski priekšlaicīgi pārtraukta.	Aktivēta aizsardzība pret pārkaršanu. <ul style="list-style-type: none"> <li>Skatīt nodaļu "Aizsardzība pret pārkaršanu".</li> </ul>
Gatavošanas zona nedarbojas ar iestatīto jaudas pakāpi kā parasti.	Aktivēta aizsardzība pret pārkaršanu. <ul style="list-style-type: none"> <li>Skatīt nodaļu "Aizsardzība pret pārkaršanu".</li> </ul>
Ja ir iestatīta 9. jaudas pakāpe un vienlaikus 9. jaudas pakāpe tiek iestatīta saistītajai gatavošanas zonai, jauda automātiski tiek samazināta.	Vienlaicīga 9. jaudas pakāpes iestatīšana ir izraisījusi iespējamās kopējās jaudas pārsniegšanu. <ul style="list-style-type: none"> <li>Izmantojiet citu gatavošanas zonu.</li> </ul>
Ir ieslēgta automātiskās uzvārīšanās funkcija, bet gatavošanas trauka saturs nevārās.	Tiek karsēts ļoti liels pārtikas produktu daudzums. <ul style="list-style-type: none"> <li>Veiciet uzvārīšanu ar lielāku jaudas iestatījumu un pēc tam jaudu manuāli pārslēdziet atpakaļ.</li> </ul>
	Gatavošanas trauks slikti vada siltumu. <ul style="list-style-type: none"> <li>Izmantojiet citu gatavošanas trauku, kas labāk vada siltumu.</li> </ul>
Pēc ierīces izslēgšanas ir dzirdamas skaņas, kas raksturīgas ierīces darbībai.	Ventilators darbojas, līdz ierīce ir atdzisusi, un pēc tam automātiski izslēdzas.

## Problēmu novēršana

Problēma	Cēlonis un novēršana
Mirgo viens vai vairāki atlikušā siltuma indikatori.	Darbības laikā vai kamēr plīts virsma nav atdzisusi pēc lietošanas, ir bijis strāvas padeves pārtraukums.
Gatavošanas zonu displejos mirgo rādījums <i>E</i> vai <i>ER</i> un cipari.	<i>E2</i> Aktivēta aizsardzība pret pārkaršanu. ■ Skatīt nodaļu "Aizsardzība pret pārkaršanu".
	<i>ER03</i> Viens vai vairāki skārientaustiņi ir aizklāti, piemēram, nospiesti ar pirkstu, nosegti ar pāri trauka malām pārlijušu ēdienu vai uz taustiņiem novietotiem priekšmetiem. ■ Noņemiet priekšmetus vai notīriet netīrumus.
	<i>E</i> vai <i>ER</i> un citi cipari. Radusies kļūme elektronikā. ■ Atvienojiet plīts virsmu no elektrotīkla aptuveni uz vienu minūti. ■ Ja pēc elektropadeves atjaunošanas kļūme atkārtojas, vērsieties klientu apkalpošanas dienestā.

"Miele" piedāvā plašu "Miele" papildu piederumu, kā arī tīrīšanas un kopšanas līdzekļu klāstu, kas ir piemēroti tieši jūsu ierīcēm.

Šos izstrādājumus ir ļoti vienkārši pasūtīt "Miele" interneta veikalā.

Šos izstrādājumus varat iegādāties arī "Miele" Klientu apkalpošanas dienestā (skatiet šīs instrukcijas beigās) un pie "Miele" pilnvarotā izplatītāja.

### Trauki vārīšanai/cepšanai

"Miele" piedāvājumā ir plaša ēdienu gatavošanas trauku izvēle gan vārīšanai, gan cepšanai. To funkcijas un izmēri pilnībā atbilst lietošanai "Miele" ierīcēs. Plašāka informācija par atsevišķiem "Miele" izstrādājumiem ir pieejama "Miele" tīmekļa vietnē.

- Dažādu lielumu katli
- Panna sautēšanai ar vāku
- Panna ar piedegumdrošu pārklājumu
- Vokpanna
- Cepešu trauks

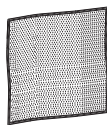
### Tīrīšanas un kopšanas līdzekļi

**Stikla keramikas un nerūsējošā tērauda tīrīšanas līdzeklis, 250 ml**



Notīra spēcīgus netīrumus, kaļķa traipus un alumīnija nogulsnes.


### Mikrošķiedras drāna



Pirkstu nospiedumu un nelielu netīrumu notīrīšanai no virsmām.

## Drošības norādījumi par iebūvēšanu

---

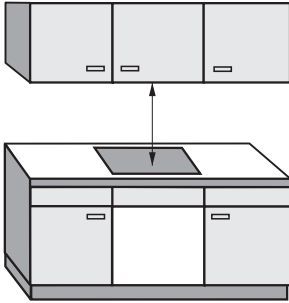
 Plīts iebūvēšanu drīkst veikt tikai kvalificēts speciālists un pievienošanu elektrotīklam — kvalificēts elektrotehnikas speciālists.

Lai izvairītos no iekārtas bojājumiem, to drīkst iebūvēt tikai tad, kad ir pabeigta virs tās esošo skapīšu un tvaika nosūcēja montāža.

- ▶ Darba virsmas saplāksnim jābūt apstrādātam ar karstumizturīgu līmi (100°C), lai tas neatdalītos vai nedeformētos. Noslēdzošajām līstēm pie sienas jābūt no karstumizturīga materiāla.
- ▶ Plīts virsmu nedrīkst uzstādīt virs ledusskapjiem, trauku mašīnām mazgāšanas un žāvēšanas ierīcēm.
- ▶ Šo plīts virsmu drīkst iebūvēt tikai virs tādām plītīm un cepeškrāsnīm, kas ir aprīkotas ar tvaika dzesēšanas sistēmu.
- ▶ Pārliecinieties, ka pēc plīts virsmas iebūvēšanas nevar pieskarties barošanas kabelim.
- ▶ Barošanas kabelis pēc plīts virsmas iebūvēšanas nedrīkst saskarties ar kustīgām virtuves aprīkojuma daļām (piemēram, atvilktnēm) un tikt pakļauts mehāniskai slodzei.
- ▶ Ievērojiet turpmākajās lappusēs norādītos drošības atstatumus.

Visi izmēri ir norādīti milimetros.

## Drošības atstatums virs plīts virsmas



Starp plīts virsmu un virs tās piemontētu tvaika nosūcēju jānodrošina tvaika nosūcēja ražotāja norādītais drošības atstatums. Ja tvaika nosūcēja ražotāja informācija nav pieejama vai virs iekārtas ir iemontēti viegli uzliesmojoši materiāli (piemēram, piekārti pazeminātie griesti), drošības atstatumam jābūt vismaz 760 mm.

Ja zem viena tvaika nosūcēja ir iebūvētas vairākas ierīces, kurām ir nepieciešami dažādi drošības atstatumi, jāievēro lielākais norādītais drošības atstatums.

# Drošības atstatumi

## Drošības atstatums aizmugurē/sānos

Iebūvētās plīts virsmas aizmugurē un vienos sānos (pa labi **vai** pa kreisi) drīkst atrasties jebkāda augstuma skapja vai telpas siena (skat. attēlus).

① Minimālais atstatums milimetros **aiz** darba virsmas izgriezuma līdz darba virsmas aizmugurējai malai:

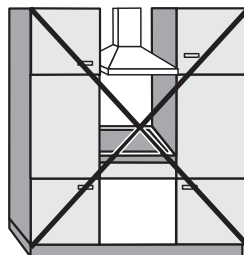
50 mm.

② Minimālais atstatums milimetros **labajā pusē** no darba virsmas izgriezuma līdz blakus novietotai mēbelei (piemēram, augstam skapim) vai telpas sienai:

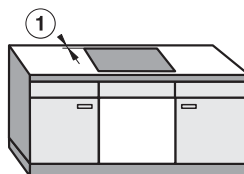
50 mm.

③ Minimālais atstatums **pa kreisi** no darba virsmas izgriezuma līdz blakus novietotai mēbelei (piemēram, augstam skapim) vai telpas sienai:

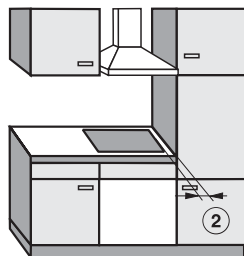
50 mm.



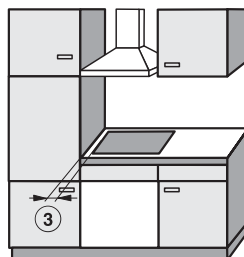
Nedrīkst!



Ļoti ieteicams!



Nav ieteicams!



Nav ieteicams!



### Minimālais atstatums apakšpusē

Lai nodrošinātu iekārtas ventilāciju, zem tās ir nepieciešams noteikts minimālais atstatums līdz cepeškrāsnij, mēbeles starpplāksnei vai atvilktni.

Minimālajam atstatumam no plīts virsmas apakšmalas līdz:

- **cepeškrāsns** augšmalai jābūt **15 mm**;
- **starpplāksnei** – **15 mm**;
- **atvilktnes** apakšai – **75 mm**.

### Starpplāksne

Starpplāksnes iebūvēšana zem plīts virsmas nav nepieciešama, taču nav arī aizliegta.

Barošanas kabeļa pievienošanai ir nepieciešama 10 mm plata sprauga aizmugurē. Lai uzlabotu gaisa pievadīšanu plīts virsmai, ieteicams priekšpusē atstāt 20 mm platu gaisa spraugu.

# Drošības atstatumi

## Drošības atstatums līdz nišas apšuvumam

Ja niša tiek apšūta, jāievēro minimālais atstatums starp darba virsmas izgriezumu un nišas apšuvumu, jo augstas temperatūras var mainīt materiālu īpašības vai tos iznīcināt.

Ja apšuvumam ir izmantots ugunsnedrošs materiāls (piemēram, koks), minimālajam atstatumam ⑤ starp darba virsmas izgriezumu un nišas apšuvumu jābūt vismaz 50 mm.

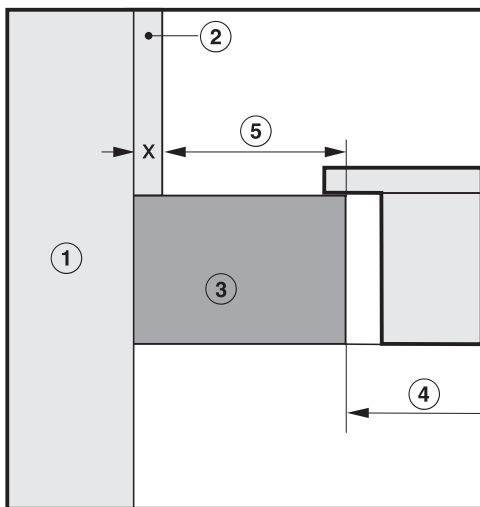
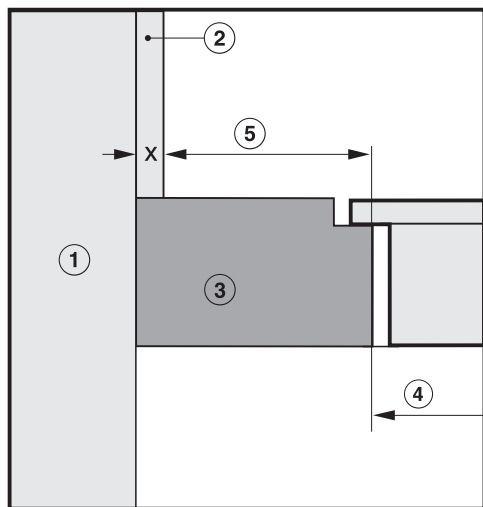
Ja apšuvumam ir izmantots ugunsdrošs materiāls (piemēram, metāls, dabīgais akmens, keramikas flīzes), minimālajam atstatumam ⑤ starp darba virsmas izgriezumu un nišas apšuvumu jābūt 50 mm mīnus nišas apšuvuma biezums.

Piemērs: nišas apšuvuma biezums 15 mm

50 mm — 15 mm = minimālais atstatums 35 mm

**Plīts virsma vienā līmenī ar darba virsmu**

**Plīts virsma ar rāmi/slīpu apmali**



- ① Mūra konstrukcija
- ② Nišas apšuvuma izmērs  $x$  = nišas apšuvuma biezums
- ③ Darba virsma
- ④ Darba virsmas izgriezums
- ⑤ Minimālais atstatums, izmantojot  
**ugunsnedrošus** materiālus — 50 mm; izmantojot  
**ugunsdrošus** materiālus — 50 mm — izmērs  $x$

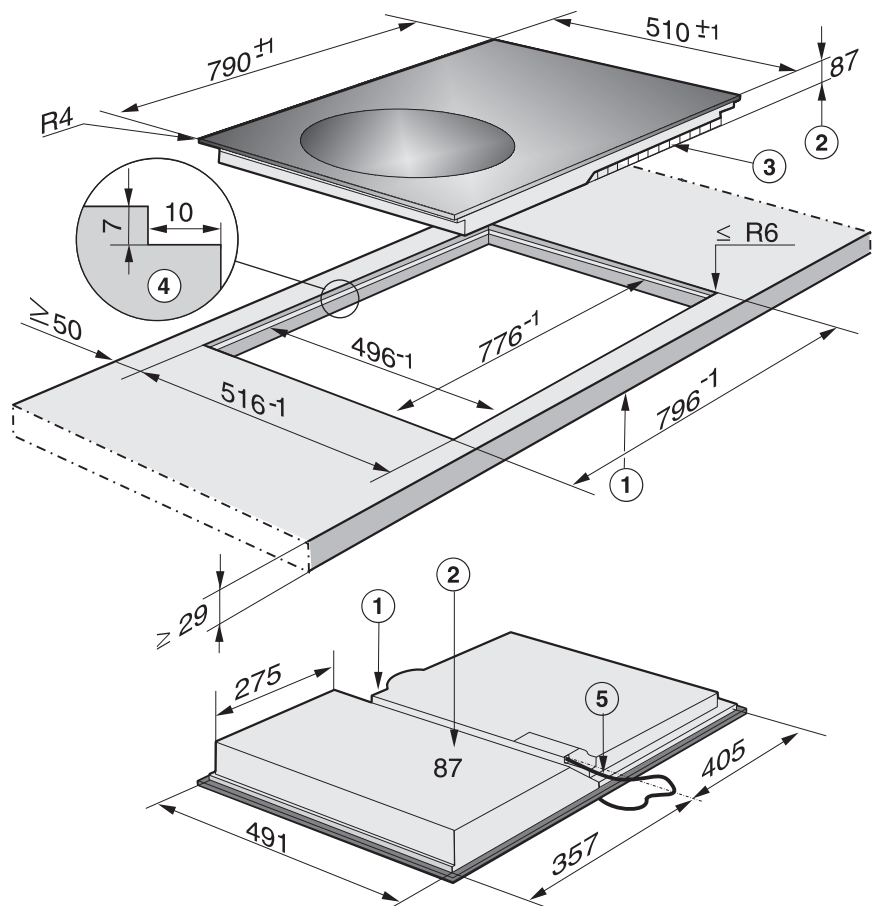
Plīts virsmu vienā līmenī ar darba virsmu var iebūvēt tikai dabīgā akmens (granīta, marmora), masīvkoka un flīzētās darba virsmās. Nodaļā "Iebūvēšanas izmēri" ar atbilstošu norādi apzīmētās plīts virsmas ir piemērotas arī iebūvēšanai stikla darba virsmā. Iz-mantojot cita materiāla darba virsmas, noskaidrojiet pie ražotāja, vai darba virsmā var iebūvēt plīts virsmu vienā līmenī ar darba virsmu.

Lai plīts virsma pēc iebūvēšanas būtu brīvi pieejama no apakšas un tās apakšējo kārbu varētu noņemt apkopes vajadzībām, zem iekārtas novietotā skapīša brīvajam platumam jābūt vismaz tādām pašām kā darba virsmas izgriezuma iekšējam platumam (skatīt nodaļu "Iebūvēšanas izmēri"). Ja pēc iebūvēšanas plīts virsmas apakšdaļai nevar brīvi piekļūt, jāizņem šuvju blīvēšanas līdzeklis, lai plīts virsmu varētu izņemt.

Plīts virsma:

- tiek ievietota izgrieztajā dabīgā akmens darba virsmas izgriezumā;
- masīvkoka, flīzētas un stikla darba virsmas izgriezumā tiek nostiprināta ar koka līstītēm. Šīm līstītēm jābūt montāžas vietā; iekārtas piegādes komplektācijā tās nav iekļautas.

## Iebūvēšanas izmēri

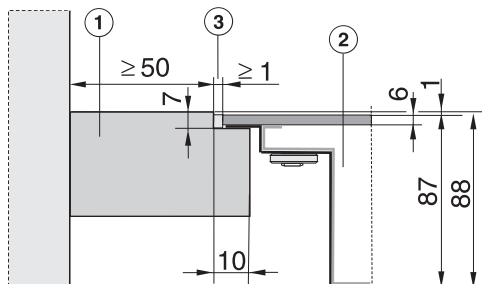


- |   |  |
|---|--|
| ① Priekšpuse                            | ④ Pakāpenisks frēzējums darba virsmām no dabīgā akmens |
| ② Iebūvēšanas augstums                  | ⑤ Elektropadeves pieslēguma kārba                      |
| ③ Brīva telpa aerācijai un ventilācijai |  |

Barošanas kabelis (garums 1440 mm) ir iekļauts komplektā atsevišķi.

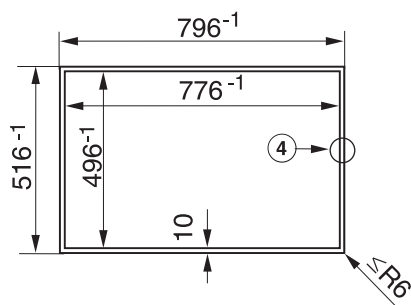
**Noteikti ņemiet vērā detaļu rasējumus, kuros ir norādīti dabīgā akmens darba virsmas izgriezuma izmēri.**

## Darba virsma no dabīgā akmens



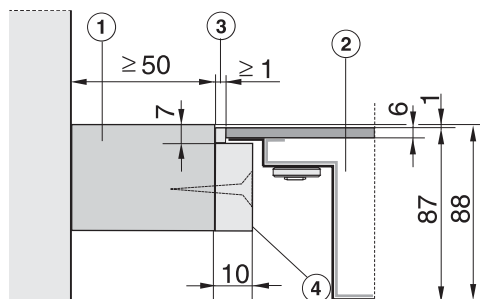
- ① Darba virsma
- ② Plīts
- ③ Salaiduma šuve

Tā kā stikla keramikas plāksnei un darba virsmas izgriezumam ir iespējamas noteiktas izmēru pielāides, šuves plātums ③ var atšķirties (vismaz par 1 mm).



- ① Pakāpenisks frēzējums

## Masīvkoka darba virsma/flīzēta darba virsma/stikla darba virsma



- ① Darba virsma
- ② Plīts
- ③ Salaiduma šuve
- ④ Koka līstes 10 mm (nav iekļautas piegādes komplektācijā)

Tā kā stikla keramikas plāksnei un darba virsmas izgriezumam ir iespējamas noteiktas izmēru pielāides, šuves plātums ③ var atšķirties (vismaz par 1 mm).

# Iebūvēšana

## Darba virsmas sagatavošana

- Izveidojiet darba virsmas izgriezumu, kā parādīts plīts virsmas un detaļu attēlos. Ievērojiet drošības atstatumus (skatīt nodaļu "Drošības atstatumi").
- Masīvkoka darba virsmām/flīzētām darba virsmām/stikla darba virsmām: piestipriniet koka līstes ④ 7 mm zem darba virsmas augšējās malas (skatīt attēlu).

Dabīgā akmens flīžu virsmām izmantojiet ar dabīgā akmens materiāliem saderīgu silikona šuvju apstrādes līdzekli. Ievērojiet ražotāja norādījumus.

## Barošanas kabeļa pievienošana plīts virsmai

Barošanas kabeli iekārtai drīkst pievienot tikai kvalificēts elektrotehnikas speciālists.

- Pievienojiet barošanas kabeli plīts virsmai, kā parādīts attēlā "Savienojuma shēma" (skatīt nodaļu "Savienojums ar elektrotīklu — savienojuma shēma").

## Plīts virsmas ievietošana

- Izvelciet plīts virsmas barošanas kabeli caur darba virsmas izgriezumu uz leju.
- Ievietojiet plīts virsmu izgriezumā un nocentrējiet to.
- Pievienojiet plīts virsmu elektrotīklam.
- Pārbaudiet plīts virsmas darbību.
- Aizpildiet salaiduma šuvi ③ ar karstumizturīgu (min. 160°C) silikona šuvju blīvēšanas materiālu.



## Savainojumu risks!

Nepareizi veikta uzstādīšana un apkope var radīt lietotājam būtisku kaitējumu, par to "Miele" neuzņemas atbildību.

"Miele" neatbild par kaitējumu (piemēram, par strāvas triecienu), ko ir izraisījuši nepareizi veikti uzstādīšanas un apkopes vai remonta darbi vai neuzstādīts vai pārrauts zemējuma vads.

Plīts virsmu elektrotīklam drīkst pievienot tikai kvalificēts elektrotehnikas speciālists, kurš labi pārzina un precīzi ievēro valstī spēkā esošos normatīvus un vietējā energoapgādes uzņēmuma papildu norādījumus.

Izolētajām daļām pēc montāžas jānodrošina prettriecienu aizsardzība.

## Savienojums

AC 230 V/50 Hz

Nepieciešamos pieslēguma datus skatiet uz iekārtas identifikācijas datu plāksnītes. Šiem datiem ir jāatbilst attiecīgajiem elektrotīkla parametriem.

Savienojuma iespējas ir norādītas savienojuma shēmā.

## Strāvas aizsargslēdzis

Lai palielinātu drošību, VDE vai ÖVE normatīvi iesaka pirms plīts virsmas uzstādīt strāvas aizsargslēdzi ar aktivēšanas strāvu 30 mA.

## Separatori

Ierīce jāaprīko ar strāvas padeves pārtraukšanas slēdžiem, lai to no visiem poliem varētu atvienot no elektrotīkla. Izslēgtā stāvoklī nepieciešams vismaz 3 mm atstatums starp kontaktiem. Strāvas padeves pārtraukšanas slēdži aizsargā ierīci no strāvas pārslodzes un darbojas kā strāvas aizsargslēdži.

# Pieslēgums elektrotīklam

## Atvienošana no elektrotīkla



Elektriskās strāvas trieciena risks!

Pēc atvienošanas nodrošiniet, lai elektrotīkls netiktu nejauši pievienots atpakaļ.

Ja elektriskā ķēde, kurai ir pieslēgta ierīce, jāatvieno no elektrotīkla, atkarībā no instalācijas veida sadales skapī jāveic turpmāk minētās darbības.

### Kūstošie drošinātāji

- Kūstošie drošinātāji pilnībā jāizskrūvē no drošinātāju ligzdas.

### Skrūvējamie automātiskie drošinātāji

- Jānospiež kontrolpoga (sarkana), līdz "izlec" vidējā poga (melna).

### Iebūvētie automātiskie drošinātāji

- (Pievada aizsargslēdzis, vismaz B vai C tips): sviras slēdzis jāpārslēdz no pozīcijas 1 (ieslēgts) pozīcijā 0 (Izslēgts).

### FI aizsargslēdzis

- (Strāvas aizsargslēdzis): centrālais slēdzis jāpārslēdz no pozīcijas 1 (ieslēgts) pozīcijā 0 (Izslēgts) vai jānospiež kontroltaustiņš.

## Barošanas kabelis

Plīts jāpievieno elektrotīklam ar H 05 V2V2-F tipa kabeli (trīsdzīslu kabelis ar 2,5 mm<sup>2</sup>/piecu dzīslu ar 1,5 mm<sup>2</sup> diametru, ar PVC izolāciju) saskaņā ar savienojuma shēmu.

Savienojuma iespējas ir norādītas savienojuma shēmā.

Informāciju par plītij pieļaujamo barošanas spriegumu un atbilstošo elektrisko slodzi skatiet uz identifikācijas datu plāksnītes.

## Barošanas kabeļa maiņa



Elektriskās strāvas trieciena risks!

Barošanas kabeli drīkst mainīt tikai kvalificēts elektrotehnikas speciālists, kurš labi pārzina un precīzi ievēro valstī spēkā esošos normatīvus un vietējā energoapgādes uzņēmuma noteikumus.

Zemējuma kabelis jāpieslēdz savienojuma vietai, kas apzīmēta ar simbolu ⊕.

Barošanas kabeli drīkst nomainīt tikai ar tāpaša tipa kabeli H 05 V2V2-F (trīsdzīslu kabelis ar 2,5 mm<sup>2</sup>/piecu dzīslu kabelis ar 1,5 mm<sup>2</sup> diametru, ar PVC izolāciju), ko var iegādāties pie ražotāja vai klientu apkalpošanas dienestā.

Nepieciešamos pieslēguma datus skatiet uz iekārtas identifikācijas datu plāksnītes.



## Kontaktinformācija traucējumu gadījumā

Traucējumu gadījumā, kurus nevarat novērst patstāvīgi, sazinieties ar savu "Miele" specializēto tirgotāju vai "Miele" Klientu apkalpošanas dienestu.

"Miele" Klientu apkalpošanas dienesta tālruna numurs ir norādīts uzņēmuma mājaslapā [www.miele.lv](http://www.miele.lv).

Sazinoties ar klientu apkalpošanas dienestu, norādiet savas iekārtas modeļa apzīmējumu un sērijas numuru. Šī informācija ir norādīta uz identifikācijas datu plāksnītes.

## Identifikācijas datu plāksnīte

Pielīmējiet pievienoto identifikācijas datu plāksnīti šeit. Pārliecinieties, ka modeļa apzīmējums ir tāds pats, kā norādīts šī dokumenta aizmugurē.



## Garantija

Garantijas termiņš ir 2 gadi.

Papildinformāciju skatiet pievienotajos garantijas noteikumos.

# Garantijas noteikumi

---

Uzņēmums "Miele" Latvijā papildus likumā noteiktajām garantijas prasībām pret pārdevēju, tās neierobežojot, piešķir pircējam prasības pret šādām garantijas saistībām, ja tiek iegādāta jauna iekārta.

## I Garantijas ilgums un garantijas perioda sākums

1. Garantija tiek piešķirta šādam laika periodam:
  - a) 24 mēneši sadzīves tehnikas iekārtām, kas paredzētas regulārai lietošanai;
  - b) 12 mēneši profesionālām iekārtām, kas paredzētas regulārai lietošanai.
2. Garantijas periods sākas no dienas, kad ir izrakstīts rēķins par iekārtas iegādi.

Garantijas periods nevar tikt pagarināts, ja ir veikti garantijas pakalpojumi un piegāde saistībā ar garantiju.

## II Garantijas priekšnoteikumi

1. Iekārta ir iegādāta pie specializētā tirgotāja vai tieši uzņēmumā "Miele" kādā no ES dalībvalstīm, Šveicē vai Norvēģijā un tur arī uzstādīta.
2. Pēc klientu apkalpošanas dienesta darbinieka pieprasījuma tiek uzrādīts garantijas apliecinājums (pirkuma čeks vai aizpildīta garantijas karte).

## III Garantijas saturs un apjoms

1. Iekārtas defekti tiek novērsti noteiktā termiņā bez maksas, salabojot vai nomainot bojātās daļas. Šim nolūkam nepieciešamos izdevumus, piemēram, transporta, ceļa, darbaspēka un rezerves daļu izmaksas, sedz uzņēmums "Miele" Latvijā. Nomainītās daļas vai iekārtas kļūst par uzņēmuma "Miele" Latvijā īpašumu.
2. Garantija neattiecas uz bojājumiem, ko uzņēmums "Miele" Latvijā jau novērsis, ja vien tie nav radušies "Miele" Latvijā klientu apkalpošanas dienesta darbinieku tīšas nevērtības vai neuzmanības dēļ.
3. Izmantoto materiālu un piederumu piegāde pakalpojumā nav iekļauta.

## IV Garantijas ierobežojumi

Garantija neattiecas uz iekārtas bojājumiem vai darbības traucējumiem, kas radušies šādu apstākļu ietekmē.

1. Nepareiza uzstādīšana vai pievienošana, piemēram, spēkā esošo drošības tehnikas noteikumu vai lietošanas, pievienošanas un montāžas instrukciju neievērošana.
2. Paredzētajam nolūkam neatbilstoša lietošana, kā arī neprasmīga lietošana vai apstrāde, piemēram, ar nepiemērotiem mazgāšanas līdzekļiem vai ķīmikālijām.
3. Ja iekārta ir iegādāta kādā citā ES valstī, Šveicē vai Norvēģijā, tās īpašo tehnisko specifikāciju dēļ tā ir izmantojama vai nu bez ierobežojumiem, vai tikai ar ierobežojumiem.
4. Ārējas iedarbības ietekmē, piemēram, transportēšanas laikā radušies bojājumi, precīzi pagružot vai tai nokrītot, laikpistākļu vai citu dabas parādību ietekmē radušies bojājumi.
5. Ja remontu un daļu nomaiņu neveic uzņēmuma "Miele" apkalpošanas dienesta darbinieki, kas ir pilnvaroti un sertificēti šo pakalpojumu sniegšanai.
6. Ja netiek izmantotas uzņēmuma "Miele" oriģinālās rezerves daļas, kā arī "Miele" piederumi.
7. Stikla plīsumi un bojātas kvēlspuldzes.
8. Elektriskās strāvas un sprieguma svārstības, kas pārsniedz ražotāja norādīto pieļaujamo robežu vai ir zem tās.
9. Lietošanas instrukcijā sniegto apkopes un tīrīšanas noteikumu neievērošana.

## V Datu drošība

Personas dati tiek izmantoti tikai un vienīgi pasūtījuma izpildes vai garantijas pakalpojumu veikšanas vajadzībām, ņemot vērā datu aizsardzības tiesiskos nosacījumus.

Pielikumā ir visu šajā lietošanas un montāžas instrukcijā aprakstīto modeļu tehnisko datu lapas.

## Informācija par mājsaimniecības elektrisko plīti virsmu

Saskaņā ar Regulu (ES) Nr. 66/2014

<b>MIELE</b>	
<b>Modeļa nosaukums/apzīmējums</b>	KM 6356 FL.BDG.
Gatavošanas zonu un/vai gatavošanas laukumu skaits	4
<p>Apajām gatavošanas zonām — lietderīgās virsmas/gatavošanas zonas diametrs</p> <p>Gatavošanas zonām vai gatavošanas laukumiem, kam nav apļa formas, — lietderīgās virsmas/gatavošanas zonas garums/platums, G/P</p>	<p>1. = Ø 300 mm</p> <p>2. = Ø 100-160 mm</p> <p>3. = 230x390 mm</p> <p>4. =</p> <p>5. =</p> <p>6. =</p>
Enerģijas patēriņš katrai gatavošanas zonai vai laukumam, aprēķinot enerģijas patēriņu uz kg gatavošanai ar elektrību (EC <sub>electric cooking</sub> )	<p>2. = 175,4 Wh/kg</p> <p>3. = 190,6 Wh/kg</p>
Gatavošanas padziļinājuma enerģijas patēriņš, aprēķinot gatavošanas padziļinājuma enerģijas patēriņu uz kg (EC <sub>electric hob</sub> )	183,0 Wh/kg







**Miele**



Vācija - Miele & Cie. KG, Carl-Miele-Straße 29, 33332 Gütersloh

KM 6356



lv-LV

M.-Nr. 09 803 310 / 01