

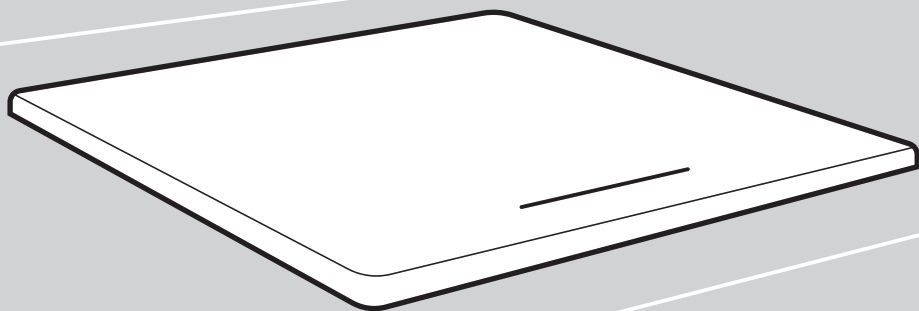
gorenje

SQ

AL

**UDHËZIMET PËR
PËRDORIMIN**

PIANURË ME INDUKSION



Ju falenderojmë për besimin tuaj dhe për blerjen e pajisjes sonë elektroshtëpiake.

Ky manual udhëzimi i detajuar është dhënë për ta bërë më të lehtë përdorimin e këtij produkti. Udhëzimet duhet t'ju lejojnë që të mësoni për pajisjen tuaj të re elektroshtëpiake sa më shpejt që të jetë e mundur.

Sigurohuni që keni marrë një pajisje elektroshtëpiake të padëmtuar. Në qoftë se gjeni dëmtime nga transporti, ju lutemi të kontaktoni me shitësin nga ku e keni blerë pajisjen ose me magazinën rajonale nga ku është furnizuar ajo. Numri i telefonit mund të gjendet në faturë ose në dëftesën e dorëzimit.

Udhëzimet e përdorimit janë gjithashtu të disponueshme në faqen tonë të internetit:

www.gorenje.com / < <http://www.gorenje.com> />



INFORMACION!

Informacion, këshillë ose rekomandim



PARALAJMËRIM!

Kujdes – rrezik i përgjithshëm

Përmbajtja

1. Masa paraprake për sigurinë	4
2. Paralajmërimi të tjera të rëndësishme për sigurinë	6
2.1 Përpara se të lidhni pajisjen elektroshtëpiake	6
3. Instalimi i pianurës me induksion	7
3.1 Instalimi në sipërfaqen e punës	10
3.2 Përshatja e rondelës me shkumë	13
4. Lidhja e pianurës me induksion me rrjetin elektrik	13
4.1 Kablli elektrik	13
4.2 Lidhja e pajisjes elektroshtëpiake	14
5. Përshkrimi i pajisjes	17
5.1 Përpara përdorimit të parë	17
6. Përdorimi i pianurës së gatimit	18
6.1 Njësia e kontrollit	18
6.2 Ndezja e pianurës së gatimit me induksion	19
6.3 Ndezja e zonave të gatimit	19
6.4 Zona e lidhur e gatimit	19
6.5 Nxeheje e shpejtë automatike	20
6.6 Power Boost	21
6.7 Bllokimi për fëmijë/bllokimi	22
6.8 Funkcionet e kohëmatjes	22
6.9 Treguesi i nxehtësisë së mbetur	24
6.10 Koha maksimale e gatimit	24
6.11 Mbrojtje nga tejnxeheja	24
6.12 Fikja automatike	25
6.13 Fikja e zonës së gatimit	25
6.14 Fikja e të gjithë pianurës së gatimit	25
7. Cilësimet e përdoruesit	26
8. Këshilla dhe sugjerime	28
8.1 Pllaka e gatimit (Tradicionale ose prej xhami qeramike)	28
8.2 Parimi i funksionimit të zonës së gatimit me induksion	28
8.3 Enët e gatimit për pianura me induksion	29
8.4 Këshilla për kursimin e energjisë	30
9. Mirëmbajtja dhe pastrimi	31
10. Probleme dhe gabime	33
10.1 Zhurmat gjatë gatimit me induksion	34
11. Të dhëna teknike	34
12. Hedhja	35

1. Masa paraprake për sigurinë

MASAT E RËNDËSISHME TË SIGURISË – LEXONI ME KUJDES UDHËZIMET DHE RUAJINI PËR REFERENCË NË TË ARDHMEN.

Kjo pajisje elektroshtëpiake mund të përdoret nga fëmijë të moshës 8 vjet e sipër dhe persona me aftësi të kufizuara fizike, ndjeshmërie ose mendore apo mungesë eksperience dhe njohurie, në qoftë se atyre ju është dhënë mbikëqyrje ose udhëzim në lidhje me pajisjen elektroshtëpiake në mënyrë të sigurt dhe i kuptojnë rreziqet e mundshme. Fëmijët nuk duhet të luajnë me pajisjen elektroshtëpiake. Pastrimi dhe mirëmbajtja e përdorimit nuk duhet të bëhet nga fëmijët pa mbikëqyrje.

KUJDES: Pajisja dhe pjesët e saj të arritshme nxehen gjatë përdorimit. Tregoni kujdes dhe shmangni prekjen e elementeve nxehëse.

Fëmijët nën moshën 8 vjeç duhet të mbahen larg nëse nuk mbikëqyren vazhdimisht.

Mos përdorni pastrues me avull ose pastrues me presion të lartë për të pastruar pajisjen, pasi kjo mund të rezultojë në goditje elektrike.

Pajisja elektroshtëpiake nuk është synuar që të kontrollohet nga kohëmatësa të jashtëm apo sistem i veçantë i kontrollit në distancë.

Mjetet për të shkëputur lidhjen duhet të përfshihen në kabllin e fiksuar në përputhje me rregullat për kabllot.

Nëse kabloja e furnizimit është dëmtuar, ajo duhet të zëvendësohet nga prodhuesi, agjenti i tij i shërbimeve ose persona të kualifikuar në mënyrë të ngjashme për të shmangur ndonjë rrezik (vetëm për pajisje me kablo lidhëse).

KUJDES: Në qoftë se sipërfaqja është e krisur, fikeni pajisjen elektroshtëpiake për të shmangur mundësinë e goditjes elektrike.

KUJDES: Gatimi i pambikëqyrrur me vaj ose dhjamë në një pllakë gatimi, mund të jetë i rrezikshëm dhe mund të përfundojë në zjarr. **ASNJËHERË** mos u përpiqni të shuani zjarrin me ujë, por fikeni pajisjen elektroshtëpiake dhe pastaj mbulojeni flakën, p.sh. me kapak ose me batanije kundër zjarrit.

PARALAJMËRIM: rrezik zjarri: asnjëherë mos lini gjëra mbi pianurë.

KUJDES: Procesi i gatimit duhet të mbikëqyret. Një proces afatshkurtër gatimi duhet të mbikëqyret vazhdimisht.

KUJDES: Kjo pajisje elektroshtëpiake është vetëm për qëllime gatimi. Ajo nuk duhet të përdoret për qëllime të tjera, për shembull për ngrohjen e dhomës.

KUJDES: Përdorni vetëm mbrojtëset e pllakës së gatimit të projektuara nga prodhuesi i pajisjes elektroshtëpiake të gatimit ose të treguara si të përshtatshme për t'i përdorur nga prodhuesi i pajisjes elektroshtëpiake në udhëzimet e përdorimit ose mbrojtëset e pllakës së gatimit të inkorporuara në pajisjen elektroshtëpiake. Përdorimi i mbrojtëseve të papërshtatshme mund të shkaktojë aksidente.

Objektet metalike, si thika, pirunj, lugë dhe kapakë, nuk duhet të mbështeten në sipërfaqen e pllakës, pasi ato mund të nxehen.

Pas përdorimit, fikeni elementin e pllakës së gatimit nga kontrolli i saj dhe mos u mbështetni në detektorin e tiganit.

Pajisja elektroshtëpiake duhet të lidhet me linjat fikse të telave, të cilat kanë të inkorporuara mënyrat e shkëputjes. Linjat fikse të telave duhet të jenë në përputhje me rregullat për instalimet elektrike.

2. Paralajmërime të tjera të rëndësishme për sigurinë

Pajisja elektroshtëpiake është e synuar vetëm për përdorim shtëpiak. Mos e përdorni për asnjë qëllim tjetër, si për ngrohje të dhomës, tharje të kafshëve të vogla shtëpiake ose kafshëve të tjera, letrës, stofrave tekstile, bimëve etj., pasi kjo mund të shkaktojë plagosje ose rrezik zjarri.

Pajisja elektroshtëpiake duhet të lidhet me linjat fikse të telave, të cilat kanë të inkorporuara mënyrat e shkëputjes. Linjat fikse të telave duhet të jenë në përputhje me rregullat për instalimet elektrike.

Nëse një pajisje tjetër elektrike është e lidhur me një prizë AC pranë pajisjes, sigurohuni që kabloja e energjisë të mos bie në kontakt me zonat e nexehta të gatimit.

Nëse kabli i energjisë është dëmtuar, ai duhet të zëvendësohet nga prodhuesi ose një teknik shërbimi i autorizuar për të shmangur rreziqet.

Përdorimi i plitës prej xhami qeramike si një zonë ruajtjeje mund të rezultojë në gërvishtje ose dëme të tejsira në të. Asnjëherë mos nxehni ushqimin në fletë alumini ose në mbajtëse plastike në plitën e gatimit. Fletët dhe mbajtëset e tilla mund të shkrihen, gjë që mund të rezultojë në zjarr ose dëme në plitën e gatimit.

Mos mbani artikuj që janë të ndjeshëm ndaj temperaturës nën pajisje, siç janë pastruesit ose detergjentët, sprucuesit, etj.

Mospërputhjet e mundshme në nuancat e ngjyrave ndërmjet pajisjeve elektroshtëpiake ose përbërësve të ndryshëm brenda të njëjtës linjë modeli mund të ndodhin për shkak të faktorëve të ndryshëm, siç janë këndet e ndryshme nga ku shikohet pajisja elektroshtëpiake, mjediset me ngjyra të ndryshme, materialet dhe ndriçimi i dhomës.

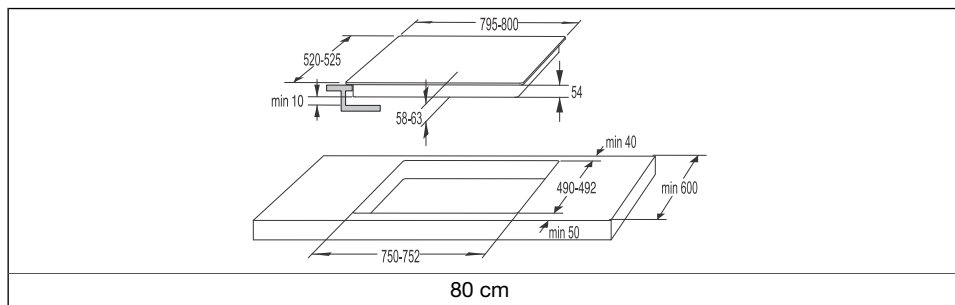
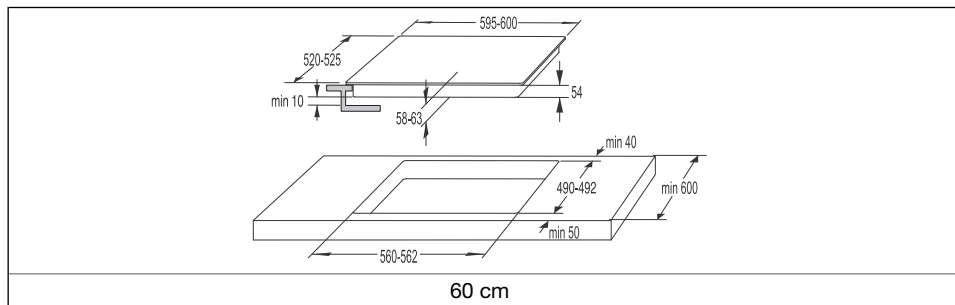
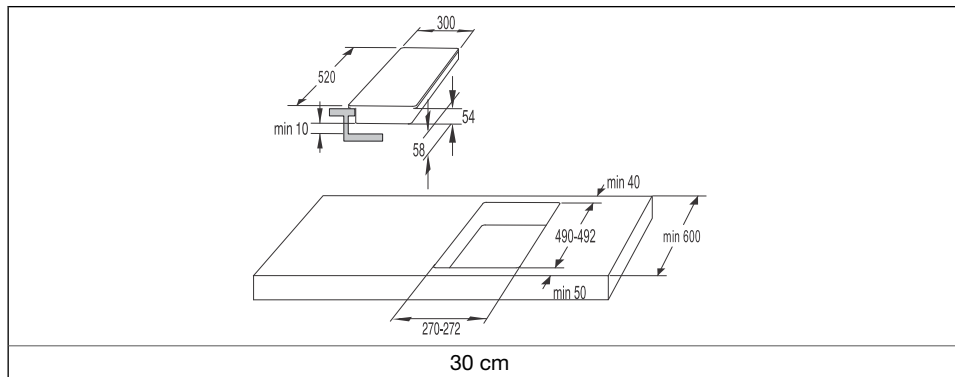
2.1 Përpara se të lidhni pajisjen elektroshtëpiake



PARALAJMËRIM!

Lexoni me kujdes udhëzimet e përdorimit përpara se të lidhni pajisjen elektroshtëpiake. Riparimi ose çdo pretendim për garanci që rezulton nga lidhja ose përdorimi i parregullt i pajisjes nuk do të mbulohet nga garancia.

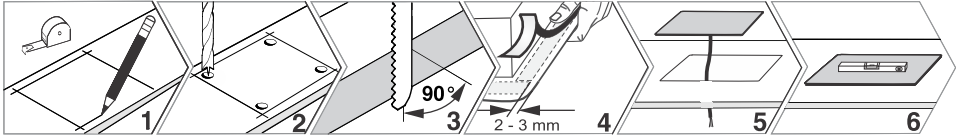
3. Instalimi i pianurës me induksion



INFORMACION!

Instalimi i pajisjes në një tavolinë pune kuzhine dhe lidhja e saj me rjetin elektrik mund të kryhet vetëm nga një teknik i kualifikuar siç duhet.

Procedura e instalimit



- Mbroni në mënyrë të përshtatshme skajet e hapjes së prerë.
- Lidhni pianurën e gatimit me furnizimin me energji elektrike (shih udhëzimet për lidhjen e pianurës së gatimit me furnizimin me energji elektrike).
- Vendosni pianurën me induksion në hapjen e prerë.
- Rimesoja ose finitura të tjera të pjesës së mobiljeve të kuzhinës në të cilën do të vendoset pianura, duhet të trajtohen me ngjitës rezistent ndaj nxehtësisë (100°C); përndryshe, finitura e tavolinës së punës mund të zbardhet ose të deformohet.
- Përdorimi i finiturave prej druri masiv në skajet e tavolinës së punës pas zonës së gatimit lejohet vetëm në qoftë se hapësira ndërmjet skajeve dhe pianurës së gatimit nuk është më e vogël sesa ajo që tregohet në planet e instalimit.

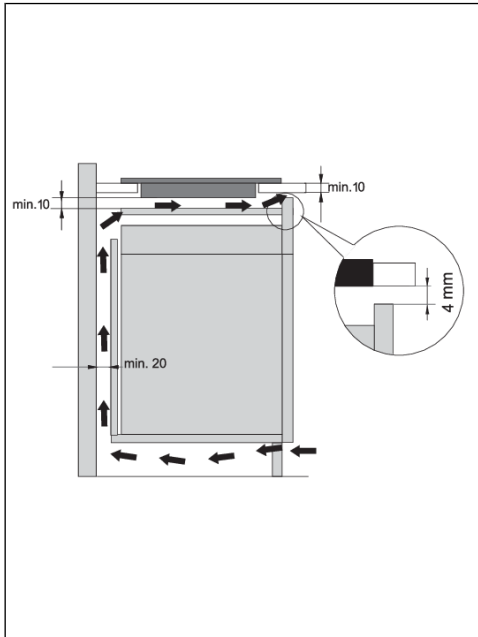


INFORMACION!

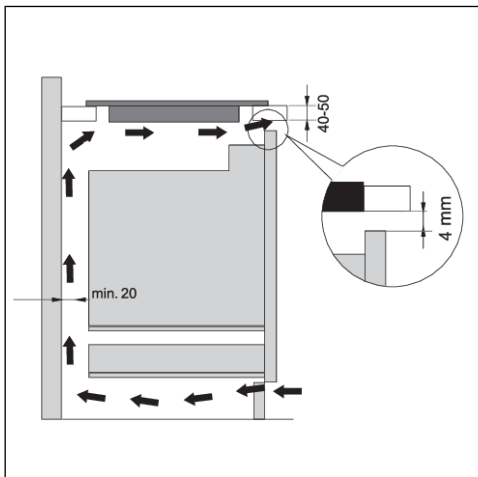
Banaku duhet të jetë krejtësisht i niveluar.

<p>The diagram shows a cross-section of a kitchen cabinet with an induction cooktop installed on the countertop. The countertop is labeled '(mm)'. A vertical dimension line indicates a minimum clearance of 500 mm between the top of the cabinet and the bottom of the cooktop. A horizontal dimension line indicates a minimum clearance of 40 mm between the side of the cabinet and the side of the cooktop.</p>	<ul style="list-style-type: none">• Pianura me induksion është e përshtatshme për instalim në tavolinën e punës sipër dollapit të kuzhinës, me një gjerësi minimale prej 600 mm.• Çdo dollap i kuzhinës i montuar mbi pianurën me induksion duhet të jetë mjaft i lartë për të mos e çrregulluar procesin e punës.• Distanca vertikale midis pianurës me induksion dhe aspiratorit të kuzhinës duhet të jetë të paktën sa distanca e specifikuar në udhëzimet për instalimin e aspiratorit të kuzhinës dhe jo më pak se 500 mm.• Distanca midis skajit të pianurës me induksion dhe dollapit të ngjitur të kuzhinës duhet të jetë jo më pak se 40 mm.• Hapësira minimale midis pianurës me induksion dhe murit të pasmë tregohet në diagramin e instalimit.
--	---

Dollapi i poshtëm me një sirtar

	<ul style="list-style-type: none">• Duhet të ketë një hapje me një lartësi prej jo më pak se 140 mm përgjatë gjithë gjerësisë së dollapit në murin e pasmë të dollapit. Përveç kësaj, duhet të ketë një hapje prej të paktën 4 mm në anën e përparme, përgjatë gjithë gjerësisë së dollapit.• Një panel ndarës horizontal duhet të instalohet poshtë pianurës me induksion përgjatë gjithë gjatësisë së saj. Duhet të ketë të paktën 10 mm hapësirë midis skajit të poshtëm të pianurës dhe panelit ndarës.• Duhet të lejohet ventilimi adekuat nga ana e pasme.• Nëse ka një sirtar nën dollapin e kuzhinës, mos ruani letër alumini apo substanca ose lëngje të ndezshme (siç janë spërkatësit) në këtë sirtar. Mbajini këto substanca larg nga pianura e gatimit. Rrezik shpërthimi!
--	--

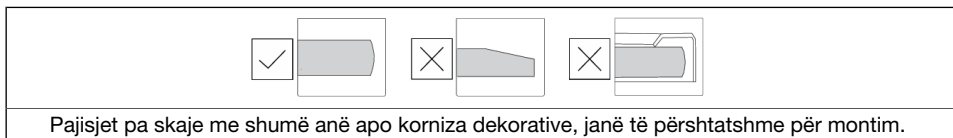
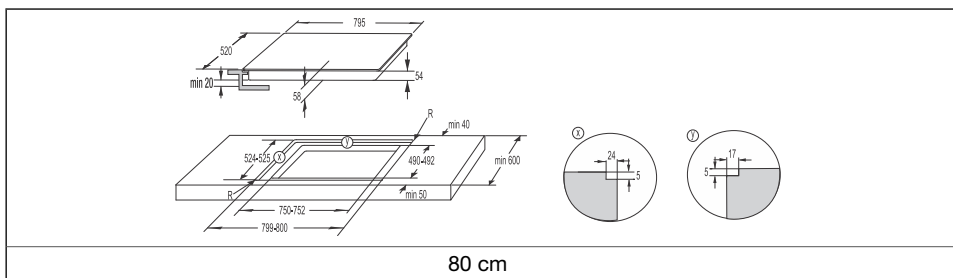
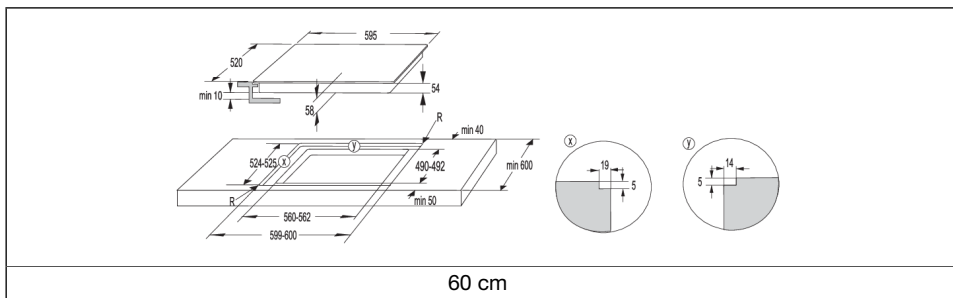
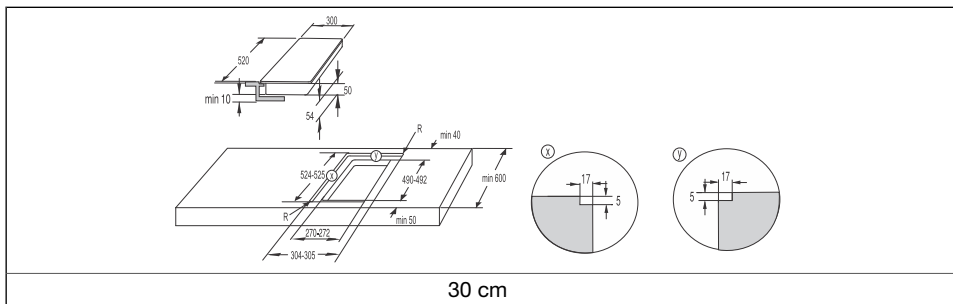
Dollap në pjesën e poshtme me një furrë

	<ul style="list-style-type: none">• Instalimi i një furre poshtë pianurës me induksion është i mundur për furrat me ventilator freskues.• Përpara instalimit të furrës, muri i pasmë i kabinetit të kuzhinës duhet të hiqet në zonën e hapjes për instalim.• Përveç kësaj, duhet të ketë një hapje prej të paktën 4 mm në anën e përparme, përgjatë gjithë gjerësisë së dollapit.• Nëse janë të instaluara pajisje të tjera nën pianurën e gatimit me induksion, nuk mund të garantojmë funksionimin e saktë të tyre.
---	--

💡 INFORMACION!

Funksionimi normal i komponentëve elektronikë të plitës së gatimit me induksion kërkon qarkullim të mjaftueshëm të ajrit.

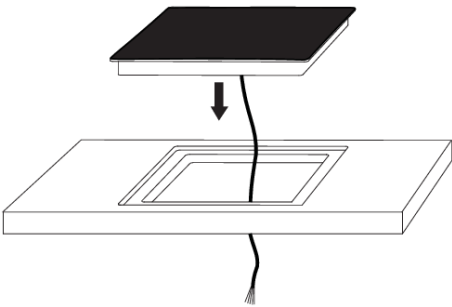
3.1 Instalimi në sipërfaqen e punës

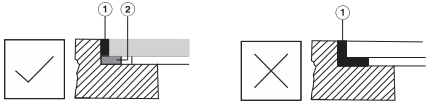


Procedura e instalimit

- Pajisja mund të instalohet vetëm në një banak rezistent ndaj temperaturës dhe ujit, siç është një banak prej guri natyror (mermer, granit) ose druri masiv (skajet përgjatë prerjes duhet të izolojnë).

- Kur instaloni në një banak prej qeramike, druri ose qelqi, duhet të përdoret një nënkornizë prej druri. Korniza nuk jepet me pajisjen. Pajisja mund të instalohet në një banak të bërë nga materiale të tjera vetëm pasi të jeni konsultuar me prodhuesin e banakut dhe të keni marrë miratimin e tij të shprehur.
- Dimensioni i brendshëm i njësisë bazë duhet të jetë së paku i barabartë me prerjen e brendshme për pajisjen. Kjo do të lejojë heqjen e thjeshtë të pajisjes nga banaku.
- Ngjisni shiritin ngjitës përgjatë perimetrit të pjesës së poshtme të panelit të xhamit.

	1. Së pari, futni kabllon e rrymës përmes prerjes.
	2. Vendoseni pajisjen mbi qendrën e prerjes.
	3. Lidhni pajisjen me rrjetin elektrik.
	4. Testoni funksionimin e pajisjes.
	5. Izoloni hapësirën midis pajisjes dhe banakut duke përdorur një izolant silikoni. Izolanti i silikonit që përdoret për izolimin e pajisjes, duhet të jetë rezistent ndaj temperaturës (deri në të paktën 160 °C).
	6. Lëmoni izolantin prej silikoni duke përdorur një mjet të përshtatshëm. Mos e ndizni pajisjen derisa izolanti prej silikoni të jetë tharë plotësisht.


<p>1. Izolant silikoni 2. Shirit izolues</p>

Banak prej guri

PARALAJMËRIM!

Tregoni vëmendje të veçantë ndaj dimensioneve të pjesëve të pajisjes me banak guri (natyral). Kur zgjidhni vulosës prej silikoni, vëreni materialin e banakut dhe konsultohuni me prodhuesin e banakut. Përdorimi i vulosësve të papërshtatshëm prej silikoni mund të rezultojë në çngjyrosje të përhershme të disa pjesëve.

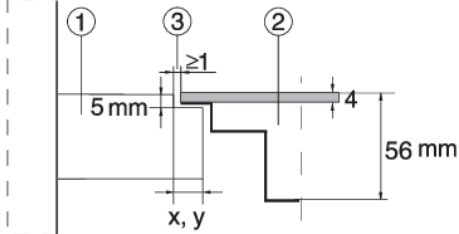
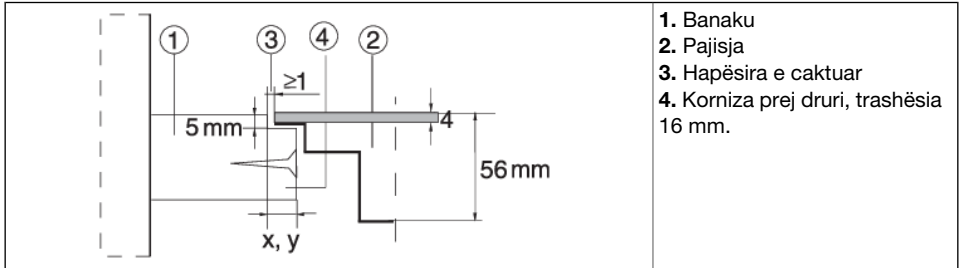
	<p>1. Banaku 2. Pajisja 3. Hapësira e caktuar</p>
---	---

Tabela vazhdon nga faqja e fundit

Duke pasur parasysh marginën e gabimit (tolerancën) për pianurën qeramike prej xhami që ka pajisja dhe dimensionet e hapësirës së prerë në banak, foleja është e rregullueshme (min. 2 mm).

Banak prej qeramike, druri ose xhami



Duke pasur parasysh marginën e gabimit (tolerancën) për pianurën qeramike prej xhami që ka pajisja dhe dimensionet e prerjes në banak, hapësira e caktuar është e rregullueshme (min. 2 mm). Instaloni kornizën prej druri 5 mm poshtë skajit të sipërm të banakut (shih figurën).

Respektoni rrezet e skajeve të xhamit (R10, R2) kur bëni hapësirën.

HAPËSIRA E PRERË	E QELQIT
<p>R3 R3 R3 R3</p>	<p>R6 R6 R6 R6</p>

Largimi i pajisjes së inkorporuar.

Shkëpusni pianurën me induksion nga rrjeti elektrik. Përdorni një mjet të përshtatshëm për të hequr rondelën e silikonit nga perimetri. Hiqni pianurën me induksion duke shtypur nga ana e poshtme lart.

⚠️ PARALAJMËRIM!

Mos u përpiqni ta hiqni pajisjen nga ana e sipërme e banakut.

⚠️ PARALAJMËRIM!

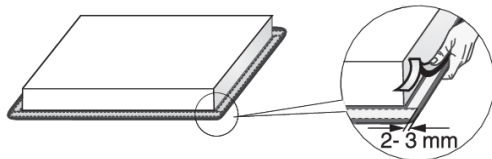
Departamenti i shërbimit do të jetë përgjegjës vetëm për riparimin dhe servisimin e pianurës me induksion. Konsultohuni me shitësin tuaj të specializuar të pajisjeve të kuzhinës në lidhje me riinstalimin e pianurës me induksion.

⚠️ PARALAJMËRIM!

Nëse furra është e instaluar nën një pianurë me induksion të montuar në rrafsh, atëherë trashësia e tavolinës së punës duhet të jetë të paktën 45 mm.

3.2 Përshtatja e rondelës me shkurëm

Para se të instaloni pianurën me induksion në një tavolinë pune të kuzhinës, bashkëngjitni rondelën me shkurëm të ofruar me pajisjen në anën e poshtme të pianurës. Disa pajisje ofrohen me rondelë!



1. Hiqni filmin mbrojtës nga rondela.
2. Bashkëngjitni atë në anën e poshtme të sipërfaqes prej qelqi, 2 - 3 mm larg nga skaji, përgjatë gjithë perimetrit të panelit prej qelqi.
3. Rondela nuk mund të mbivendoset në qoshe.
4. Kur vendosni rondelën, sigurohuni që të mos dëmtohet nga ose në kontakt me ndonjë objekt të mprehtë.



PARALAJMËRIM!

Mos e instaloni pajisjen pa këtë rondelë!

4. Lidhja e pianurës me induksion me rrjetin elektrik

- Mbrojtja e rrjetit të rrymës duhet të jetë në përputhje me rregullat përkatëse.
- Përpara lidhjes së pajisjes, sigurohuni se tensioni i përcaktuar në pllakën e të dhënave të përputhet me tensionin e rrjetit të energjisë.
- Duhet të ketë një pajisje furnizimi në instalimin elektrik që mund të shkëpusë lidhjen e të gjitha poleve të pajisjes nga rrjeti i rrymës, me një tolerancë minimale prej 3 mm ndërmjet kontakteve kur është e hapur. Pajisjet e përshtatshme përfshijnë siguresat, çelsat mbrojtës, etj.
- Lidhja duhet të rregullohet në korent dhe siguresa.
- Pas instalimit, pjesët që mbartin korent elektrik dhe pjesët e izoluar do të mbrohen kundrejt kontaktit.

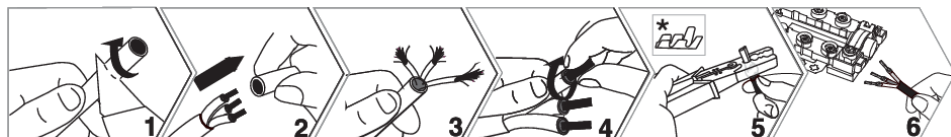


PARALAJMËRIM!

Pajisja mund të lidhet vetëm nga një ekspert i autorizuar. Lidhja e gabuar mund të shkatërrojë pjesë të pajisjes. Në këtë rast, nuk ka të drejtë garancie! Shkëputeni pajisjen nga rrjeti elektrik përpara çdo operacioni riparimi apo mirëmbajtjeje.

4.1 Kablli elektrik

(pajisje pa kablo elektrike)



* Kapuçat metalikë nuk ofrohen.



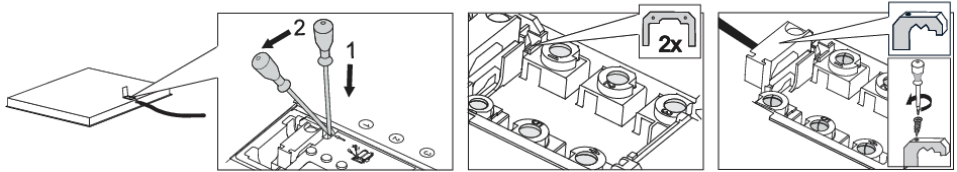
INFORMACION!

Ne rekomandojmë përdorimin e kapuçave metalikë prej teli elektrik (terminalët fundore).

- Sa vijon mund të përdoren për lidhje: Kabllot e lidhjes me izolim PVC të tipit H05V2V2-F me përcjellës mbrojtës të verdhë dhe jeshil, ose kablo të tjera ekuivalente apo superiore.
- Diametri i kablos së jashtme duhet të jetë së paku 8.00 mm.
- Kaloni kabllon e rrymës përmes një lehtësuesi të tendosjes së kablos (kapëse) i cili

4.2 Lidhja e pajisjes elektroshtëpiake

Lidhja e një pajisjeje 60 cm, 80 cm



1. Hapni kapakun e kutisë së terminalit për lidhje.
2. Lidhni telat sipas llojit të pajisjes suaj. Telat bashkues janë dhënë në terminalin e lidhjes.
3. Kaloni kabllon e energjisë brenda një lehtësuesi për tendosjen e kabllit (morsete), i cili mbron daljen e kablos nga vendi.

Diagrami i lidhjes

<p>220-240V ~ / 50-60Hz</p>	<p>Lidhja njëfazore (32 A)</p> <ul style="list-style-type: none"> • Lidhja njëfazore (1 1N, 220–240 V~ /50–60 Hz): <ul style="list-style-type: none"> - Tensioni ndërmjet përcjellësit të linjës dhe përcjellësit neutral është 220–240 V~. Instaloni një tel bashkues ndërmjet terminaleve 1 dhe 2 dhe ndërmjet terminaleve 4 dhe 5. - Qarku duhet të pajiset me një siguresë prej të paktën 32 A. Sipërfaqja e prerjes tërthore të bërthamës së kablos së rrymës duhet të jetë së paku 4 mm².
<p>380-415V 2N ~ / 50-60Hz</p>	<p>Lidhja 2 fazore (16A)</p> <ul style="list-style-type: none"> • 2 faza, 1 përcjellës neutral (2 1N, 380–415 V~ /50–60 Hz): <ul style="list-style-type: none"> - Tensioni ndërmjet përcjellësit të linjës dhe përcjellësit neutral është 220–240 V~; tensioni ndërmjet linjave është 380–415 V~. Instaloni një tel bashkues ndërmjet terminaleve 4 dhe 5. Qarku duhet të përshtatet me të paktën dy siguresa, ku secila të jetë të paktën 16 A. Zona e prerjes tërthore të bërthamës së kablos së energjisë duhet të jetë së paku 1,5 mm².
<p>220-240V 2 2N ~ / 50-60Hz</p>	<ul style="list-style-type: none"> • 2 faza, 2 përcjellës neutralë (2 2N, 220–240 V 2 2N ~ /50–60Hz): <ul style="list-style-type: none"> - Tensioni ndërmjet fazave dhe përcjellësit neutral është 220-240 V~. - Qarku duhet të përshtatet me të paktën dy siguresa, ku secila të jetë të paktën 16 A. Zona e prerjes tërthore të bërthamës së kablos së energjisë duhet të jetë së paku 1,5 mm².

Diagrami i lidhjes	
	vetëm për NL!

Lidhja e kablrit të rrymës me rrjetin elektrik

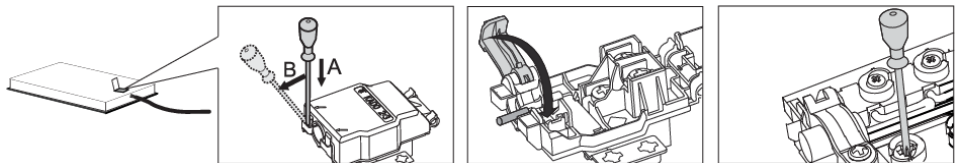
(pajisja me një kablo elektrike)

- Plita e gatimit duhet të lidhet drejtpërdrejt me rrjetin elektrik.
- Pajisjet për shkëputje nga rrjeti elektrik duhet të jenë në përputhje me rregulloret përkatëse.
- Mos e zgjasni kablлон e rrymës dhe mos e çoni mbi skaje të mprehta.
- Nëse pajisja është instaluar mbi një furrë, sigurohuni që kabloja e rrymës të mos jetë kurrë në kontakt me pjesët e nxehta të furrës.


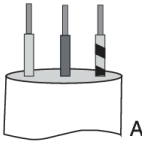

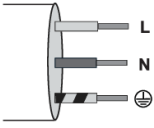
Lidhja njëfazore	Lidhja dyfazore		
<p>1 x 32 A 220-240 V 50-60 Hz</p> <p>A</p>	<p>2N 2 x 16 A 380-415 V 50-60 Hz</p> <p>B</p>	<p>2 2N 2 x 16 A 220-240 V 50-60 Hz</p> <p>C</p>	<p>L, L1 = kafe L2 = e zezë N, N1 = gri</p> <p>⊕ = e verdhë dhe jeshile</p>

Lidhja njëfazore	Lidhja dyfazore	
Lidhni plitën siç tregohet në Diagramin A. Nëse rrjeti juaj i energjisë nuk lejon një siguresë 32 A, energjia e pajisjes duhet të zvogëlohet ose kufizohet në përputhje me rrethanat.	Nëse rrjeti juaj elektrik ka 2 përcjellës të linjës dhe 1 përcjellës neutral, lidhni pajisjen siç tregohet në Diagramin B.	Nëse rrjeti juaj elektrik ka 2 përcjellës të linjës dhe 2 përcjellës neutral, lidhni pajisjen siç tregohet në Diagramin C. vetëm për NL!

Lidhja e një pajisjeje 30 cm



1. Hapni kapakun e kutisë së terminalit për lidhje.
2. Lidhni telat sipas llojit të pajisjes suaj.
3. Kaloni kablлон e energjisë brenda një lehtësuesi për tendosjen e kablilit (morsete), i cili mbron daljen e kabllos nga vendi.

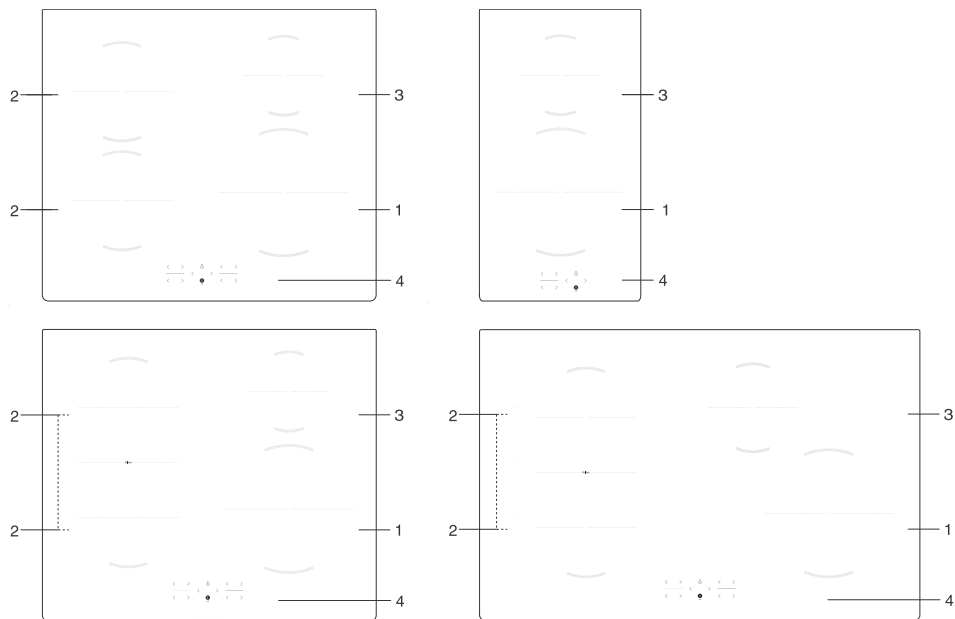
Diagrami i lidhjes	Lidhja e kablrit të rrymës me rrjetin elektrik (pajisja me një kablo elektrike)	
	<p>1 x 16 A 220-240 V 50-60 Hz</p> 	<p>L = kafe N = blu</p> <p> = e verdhë dhe jeshile</p> 
<p>Qarku duhet të jetë i pajisur me një siguresë prej të paktën 16 A. Pajisjet me një gjerësi prej 30 centimetrash (dy zona gatimi) lejojnë vetëm lidhjen një fazore. Zona e prerjes tërthore të bërthamës së kabllos së rrymës duhet të jetë së paku 1,5 mm²!</p>	<p>Lidhja njëfazore Lidheni pajisjen siç tregohet në Diagramin A. Nëse rrjeti juaj elektrik nuk lejon një siguresë 16 A, fuqia e pajisjes duhet të ulet ose të kufizohet përkatësisht. Shih kapitullin Cilësimet e përdoruesit.</p>	

5. Përshkrimi i pajisjes



INFORMACION!

Funksionet dhe elementet e pajisjes varen nga modeli.



1. Zona e gatimit me induksion \varnothing 230 mm

2. Zona e gatimit me induksion \varnothing 180 mm

3. Zona e gatimit me induksion \varnothing 145 mm

4. Moduli i kontrollit të pianurës së gatimit

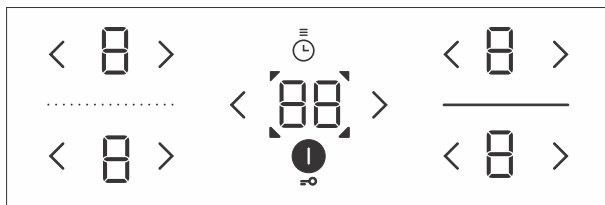
5.1 Përpara përdorimit të parë

Pastroni sipërfaqen e gatimit duke përdorur një leckë të lagur dhe pak lëng të butë larjeje.

Gjatë përdorimit fillestar, mund të shfaqet "aroma karakteristike e pajisjes së re", e cila do të zhduket gradualisht.

6. Përdorimi i pianurës së gatimit



6.1 Njësia e kontrollit



	Tasti on/off i pianurës	Prekni tastin përkatës për të ndezur ose fikur pianurën.
	Bllokimi/bllokimi për fëmijët	Bllokimet/zhbllokimet e kontrolleve të pianurës së gatimit
	Tasti i rritjes së fuqisë	Ndez zonën e zgjedhur të gatimit ose rrit fuqinë e funksionimit: <ul style="list-style-type: none"> • prekni për të ndezur zonën e zgjedhur të gatimit në nivelin 9 të fuqisë • prekni një herë (trokitje e lehtë) për të rritur nivelin e fuqisë me një nivel • shtypni gjatë për të vendosur ose për të rritur më shpejt nivelin e fuqisë
	Tasti i uljes së fuqisë	Fikni zonën e zgjedhur të gatimit ose ulni fuqinë e përdorimit: <ul style="list-style-type: none"> • prekni për të ndezur zonën e zgjedhur të gatimit në nivelin 4 të fuqisë • prekni një herë (trokitje e lehtë) për të rritur nivelin e fuqisë me një nivel • shtypni gjatë për të vendosur ose për të rritur më shpejt nivelin e fuqisë • shtypni gjatë ose shtypni disa herë për të fikur zonën e zgjedhur të gatimit
	Ekrani i nivelit të fuqisë	Tregon cilësimin aktual të nivelit të fuqisë për zonën e gatimit
	Funksionet e kohëmatjes	Vendosja e kohëmatësis: <ul style="list-style-type: none"> • kohëmatësi i numërimit mbrapsht (mbajtësi i minutave) për të gjithë pianurën e gatimit; nuk e fik zonën e gatimit • kohëmatës i fikjes për zonat përkatëse të gatimit; kur të skadojë koha, zona e gatimit do të fiket
	Treguesi i funksionit të kohëmatjes	Tregon zonën e zgjedhur të gatimit

6.2 Ndezja e pianurës së gatimit me induksion



1. Prekni  për të ndezur pianurën me induksion.
2. Vendosni enët e gatimit në zonën e zgjedhur të gatimit.
3.  shfaqet në të gjitha ekranet e zonës së gatimit; lëshohet një sinjal i shkurtër.







INFORMACION!

Nëse asnjë zonë gatimi nuk ndizet për 10 sekonda, pianura e gatimit do të fiket.



6.3 Ndezja e zonave të gatimit



1. Prekni tastin  për zonën e zgjedhur të gatimit. Njësia e zgjedhur e ekranit do të pulsojë.
2. Përdorni tastin  ose  për të vendosur nivelin e fuqisë për zonën e zgjedhur të gatimit.
3. Zona e gatimit mbetet e aktivizuar.
4. Nëse pianura nuk njeht asnjë tigan në zonën e zgjedhur të gatimit, shfaqet simboli . Nëse nuk vendosni një tigan në zonën e zgjedhur të gatimit brenda 2 minutave, zona e gatimit do të fiket automatikisht.



INFORMACION!

Gjatë funksionimit, niveli i fuqisë për zonën e zgjedhur të gatimit mund të rregullohet duke përdorur tastin  ose .

6.4 Zona e lidhur e gatimit

(në varësi të modelit)

- Disa modele lejojnë kombinimin e dy zonave të gatimit në anën e majtë në një zonë të vetme të madhe gatimi të lidhur. Kështu, një tigan i madh oval ose një tavë mund të vendoset në fushën e kombinuar të gatimit. Tigani duhet të jetë mjaft i madh për të mbuluar qendrat e zonës së sipërme dhe të poshtme të gatimit.
- Madhësia maksimale e tiganit: 40 x 25 cm. Për shpërndarje të barabartë të nxehtësisë, ju rekomandojmë të përdorni një enë pjekjeje ose tigan me bazë të rëndë. Gjatë gatimit, ena ose tigan do të nxehen. Kini kujdes për të parandaluar djegjet.

- Kur vendosni enën e pjekjes në pianurë, sigurohuni që ajo të mos mbulojë modulën e kontrollit.



INFORMACION!

Tigani duhet të mbulojë gjithmonë qendrën e zonës së gatimit!



1. Ndizni pianurën me induksion.
2. Prekni njëkohësisht < dhe > dhe mbajini për 3 sekonda. Shenja □ do të shfaqet në njësinë e ekranit për fushën e pasme për të treguar se dy zonat e gatimit janë të lidhura.
3. Vendosni fuqinë e dëshiruar të gatimit për zonën e lidhur të gatimit.
4. Vendosni nivelin e fuqisë së zonës së kombinuar të gatimit në "0". Shenja □ do të zhduket dhe nxehja do të fiket.
5. Të dyja zonat e gatimit do të punojnë në mënyrë të pavarur.

6.5 Nxehje e shpejtë automatike

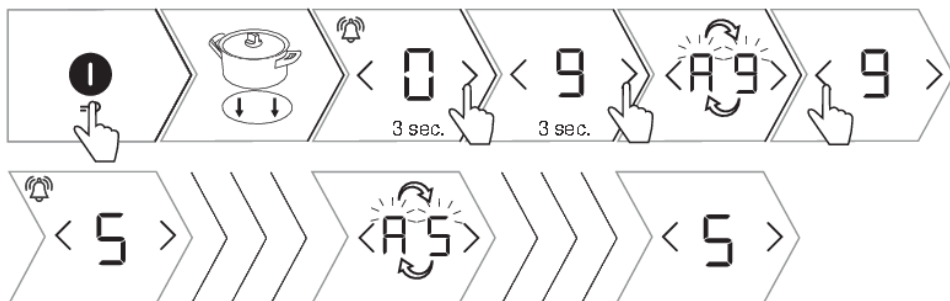
Të gjitha zonat e gatimit janë të pajisura me një mekanizëm të veçantë që vendos fuqinë e gatimit në maksimum në fillim të procesit të gatimit, pavarësisht nga cilësimi aktual i fuqisë. Pas një kohe të caktuar, fuqia e zonës së gatimit kthehet në nivelin e vendosur fillimisht. Nxehja e shpejtë automatike mund të aktivizohet në çdo zonë gatimi për çdo nivel të fuqisë së gatimit, përveç nivelit "9" dhe "P".



INFORMACION!

Funksioni automatik i nxehjes së shpejtë është i përshtatshëm për pjatat që duhet të nxehen së pari në fuqinë maksimale dhe pastaj të gatohen për një periudhë më të gjatë kohore në një nivel më të ulët fuqie, pa pasur nevojë për mbikëqyrje të vazhdueshme.

Funksioni i nxehjes së shpejtë automatike nuk është i përshtatshëm për skuqje, tiganisje ose kavërdisje të ushqimit që kërkon kthim, njomje apo përzierje të shpeshtë, ose ushqimit që duhet të ziejë për një periudhë më të gjatë kohore në tenxhere me presion.



1. Ndizni pianurën me induksion.

Tabela vazhdon nga faqja e fundit

2. Vendosni enët e gatimit në zonën e zgjedhur të gatimit.
3. Mbani shtypur tastin > për rreth 3 sekonda derisa të dëgjoni një sinjal të shkurtër. P dhe 9 do të pulsojnë me radhë në ekran.
4. Shtypni < ose > për të vendosur nivelin përfundimtar të fuqisë për funksionin automatik të nxehtësë së shpejtë. Pesë sekonda pasi të keni zgjedhur nivelin e fuqisë, funksioni konfirmohet me një sinjal të shkurtër. Nëse e caktoni nivelin e fuqisë përfundimtare në 9 ose P funksioni çaktivizohet.
5. P dhe niveli i zgjedhur i fuqisë do të shfaqet me radhë në ekranin e nivelit të fuqisë.
6. Kur të skadojë koha e nxehtësë së shpejtë automatike, zona e gatimit kalon automatikisht në nivelin e zgjedhur, i cili më pas do të shfaqet vazhdimisht.
7. Për të fikur funksionin automatik të nxehtësë së shpejtë, shtypni njëkohësisht < dhe > ose nëse ulni apo rrisni nivelin e fuqisë në zonën e zgjedhur të gatimit. Pastaj mund të vendosni nivelin e ri të fuqisë.

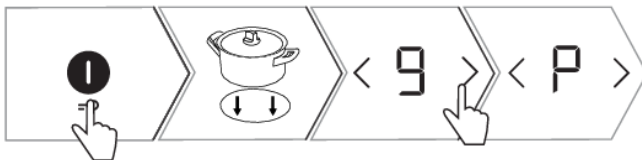
Tabela e nxehtësë së shpejtë automatike

Niveli i fuqisë	1	2	3	4	5	6	7	8
Koha e nxehtësë së shpejtë automatike (sek)	40	70	120	180	260	430	120	195

6.6 Power Boost

(në varësi të modelit)

Për gatim të shpejtë, Power Boost mund të aktivizohet në zonat e gatimit. Kjo do t'ju lejojë të nxehtëni me shpejtësi sasi të mëdha ushqimi duke përdorur fuqi shtesë. Power Boost është aktiv jo më shumë se 10 minuta; më pas, niveli i fuqisë zvogëlohet automatikisht në 9. Nëse pianura e gatimit nuk është shumë e nxehtë, fuqia mund të riaktivizohet për 10 minuta pasi të jetë fikur. Për të shmangur mbinxehtjen, funksioni i kontrollit elektronik mund ta fikë automatikisht Power Boost më herët dhe të ulë nivelin e fuqisë në 9.



1. Ndizni pianurën me induksion.
2. Vendosni enët e gatimit në zonën e zgjedhur të gatimit.
3. Vendosni nivelin e fuqisë në 9 , më pas shtypni tastin > .
4. P do të shfaqet në njësinë e ekranit. Funksioni është aktivizuar.
5. Shtypni < për të çaktivizuar funksionin. Power Boost do të çaktivizohet dhe fuqia e funksionimit do të kthehet në nivelin 9 .

6. Shtypni < shumë herë për të ulur fuqinë në nivelin e dëshiruar.

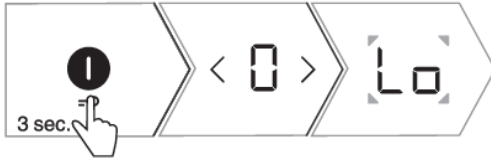
6.7 Bllokimi për fëmijë/bllokimi

Kontrollet e pianurës me induksion mund të bllokohen për të parandaluar ndezjen pa dashje të pianurës.



INFORMACION!

Pianura e gatimit duhet të jetë e fikur ose në modalitetin e gatishmërisë.



1. Prekni tastin dhe mbajeni shtypur për 3 sekonda. do të shfaqet në ekranet e fuqisë së zonës së gatimit.

2. do të shfaqet në ekranin e funksionit të kohëmatësit.

3. Pianura me induksion është e bllokuar.

4. Pas 5 sekondash, pianura e gatimit me induksion do të fiket automatikisht në modalitetin e gatishmërisë.

5. Prekni tastin dhe mbajeni shtypur për 3 sekonda. Pianura tani është e zhbllokuar.



INFORMACION!

Vini re: nëse funksioni i bllokimit/bllokimit për fëmijë aktivizohet në modalitetin e cilësimeve të përdoruesit (shih kapitullin Modaliteti i cilësimeve të përdoruesit, parametri), atëherë pianura do të bllokohet automatikisht sa herë që fiket.

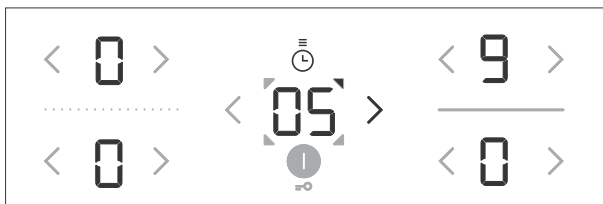


INFORMACION!

Aktivizoni funksionin e bllokimit përpara pastrimit për të parandaluar ndezjen e padëshiruar të pianurës me induksion.

6.8 Funksionet e kohëmatjes

Ky funksion lejon dy modalitete përdorimi:






1.Kohëmatësi i **numërimit mbrapsht** (mbajtësi i minutave) zbatohet për të gjithë pianurën me induksion. Me këtë funksion, pianura lëshon sinjal vetëm kur skadon koha e caktuar.

2. Kohëmatësi i programit vlen për zonën e zgjedhur të gatimit. Për çdo zonë gatimi mund të vendoset një kohëmatës i veçantë. Kur skadon koha e caktuar, zona e gatimit fiket automatikisht.

1 Kohëmatësi i numërimit mbrapsht

Kohëmatësi i numërimit mbrapsht (mbajtësi i minutave) funksionon në mënyrë të pavarur dhe nuk lidhet me funksionimin e asnjë zone gatimi. Kur vendoset kohëmatësi i numërimit mbrapsht, ai do të vazhdojë të numërojë kohën mbrapsht, edhe nëse e fikni pianurën e gatimit. Mbajtësi i minutave mund të fiket vetëm kur pianura e gatimit me induksion është e ndezur.

1. Prekni tastin  për të aktivizuar kohëmatësin.  do të shfaqet në ekranin e kohëmatësit.

2. Prekni tastin  ose  për të vendosur kohën në intervalin nga 1 deri në 99 minuta. Prekni tastin  për të shfaqur kohën e paracaktuar prej 90 minutash.

3. Kur koha e caktuar skadon, bie alarmi.

4. Shtypni cilindo tast për të pranuar dhe fikur alarmin.

5. Kohëmatësi i numërimit mbrapsht (mbajtësi i minutave) mbetet aktiv edhe kur pianura e gatimit të fiket.

6. Gjatë minutës së fundit të numërimit mbrapsht, koha e mbetur do të shfaqet në sekonda.

2 Kohëmatësi i programueshëm



Kohëmatësi i programueshëm mund të përdoret për të vendosur kohën e funksionimit për zonat e gatimit në të cilat është vendosur tashmë një nivel fuqie.



INFORMACION!


Kohëmatësi me fikje të programueshme mund të vendoset në mënyrë të pavarur për të gjitha zonat e gatimit.

Kohëmatësi i programueshëm mund të vendoset vetëm për një zonë gatimi aktive.





1. Prekni tastin  për të aktivizuar kohëmatësin.  do të shfaqet në ekranin e kohëmatësit.

2. Prekni sërish tastin  dhe  do të fillojë të pulsojë, duke treguar një ose më shumë nga zonat e zgjedhura të gatimit.

3. Prekni tastin  ose  për të vendosur kohën në intervalin nga 1 deri në 99 minuta. Numërimi mbrapsht ka filluar.

4. Pasi të ketë skaduar koha e caktuar, sinjali akustik do të aktivizohet dhe zona e gatimit do të fiket. Vlera  do të pulsojë në ekran.

5. Fikni alarmin duke prekur cilindo tast. Përndryshe, do të fiket automatikisht pas një periudhe të caktuar kohe.

6. Për të fshirë kohën e caktuar, zgjidhni ekranin e kohëmatësit duke shtypur . Do të shfaqet koha e caktuar,  dhe  do të pulsojë. Prekni disa herë tastin < për të vendosur vlerën në  ose shtypni njëkohësisht < dhe > për të rivendosur/fshirë menjëherë kohën e caktuar.



INFORMACION!

Koha e mbetur e gatimit mund të ndryshohet në çfarëdo kohë gjatë gatimit.

6.9 Treguesi i nxehtësisë së mbetur

Pianura me induksion është e pajisur gjithashtu me një ekran të nxehtësisë së mbetur, **H**. Zona e gatimit nuk nxehet drejtpërdrejt, por vetëm tërthorazi nga nxehtësia e rrezatuar nga tigani. Për sa kohë që shenja **H** është e ndezur pasi pianura të jetë fikur, ka nxehtësi të mbetur në zonën e gatimit, e cila mund të përdoret për ta mbajtur ushqimin të ngrohtë ose për shkrirje. Kur shenja **H** zhduket, zona e gatimit mund të jetë ende e nxehtë.



PARALAJMËRIM!

Bëni kujdes pasi ekziston rreziku i djegies!

6.10 Koha maksimale e gatimit

Për arsye sigurie, koha e gatimit për çdo zonë gatimi në pianurën me induksion kufizohet në një kohëzgjatje maksimale.

Koha maksimale e gatimit varet nga niveli më i fundit i vendosur i fuqisë. Nëse niveli i fuqisë nuk ndryshon për një kohë të gjatë, zona e gatimit do të fiket automatikisht pas arritjes së kohëzgjatjes maksimale të gatimit (shih tabelën më poshtë).

Niveli i fuqisë së gatimit	1	2	3	4	5	6	7	8	9	P*
Koha maksimale e funksionimit (h)	8	8	6	6	4	4	2	2	1,5	1,5

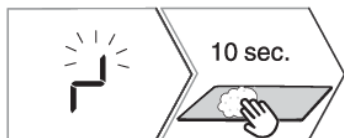
* Pas 10 minutash, niveli i fuqisë ulet automatikisht në 9; pas 1.5 orësh, zona e gatimit fiket.


6.11 Mbrojtje nga tejnxejja

Pianura me induksion është e pajisur me një ventilator ftohës që i ftoh përbërësit elektronikë gjatë gatimit. Ventilatori mund të funksionojë për një kohë edhe pas përfundimit të procesit të gatimit. Pianura është e pajisur gjithashtu me një mbrojtës nga mbinxejja, që e mbron elektronikën nga dëmtimi. Mbrojtësi funksionon në disa nivele. Kur temperatura e zonës së gatimit rritet shumë, fuqia e gatimit zvogëlohet automatikisht. Nëse kjo nuk mjafton, fuqia e zonës së gatimit vazhdon të ulet ose mekanizmat e sigurisë e fikin plotësisht zonën e gatimit. Kur pianura me induksion ftohet, fuqia e saj totale është përsëri e disponueshme.






6.12 Fikja automatike

Nëse tastet janë të aktivizuara shumë gjatë gjatë gatimit (p.sh., për shkak të derdhjes së lëngut ose një objekti të vendosur mbi tastet e sensorëve), të gjitha zonat e gatimit do të fiket automatikisht pas 10 sekondash.




1.  do të pulsojë në njësinë e ekranit.
2. Për të ruajtur cilësimet e nivelit të fuqisë, hiqni objektin ose fshini lëngun e derdhur nga tastet e sensorëve brenda 5 sekondave. Nëse nuk e hiqni objektin ose nuk e fshini lëngun e derdhur për 10 sekonda, pianura me induksion do të fiket automatikisht.


6.13 Fikja e zonës së gatimit

Për të fikur një zonë gatimi, shtypni tastin  për të vendosur vlerën në . Për të fikur shpejt një zonë gatimi, mbani shtypur njëkohësisht tastin  ose . Do të dëgjoni një sinjal të shkurtër dhe  do të shfaqet në njësinë e ekranit.

INFORMACION!

Nëse niveli i fuqisë së të gjitha zonave të gatimit është vendosur në  pianura e gatimit do të fiket automatikisht pas 10 sekondash.

6.14 Fikja e të gjithë pianurës së gatimit

Pianura mund të fiket në çdo kohë duke shtypur .

7. Cilësimet e përdoruesit

Vendosja e sinjalit akustik, veçorive automatike dhe parametrave të bllokimit

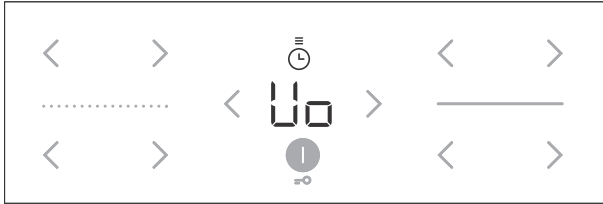
Mund të rregulloni volumnin e sinjalit akustik, kohëzgjatjen e alarmit akustik, fuqinë totale maksimale të pajisjes dhe cilësimet e bllokimit automatik në pajisje.









Uo: Volumi i sinjalit akustik dhe alarmit (zëshmëria)

So: Kohëzgjatja e alarmit akustik


Lo: Bllokimi automatik

Po: Fuqia totale maksimale




1. Për të aktivizuar menunë e cilësimeve të parametrave, mbani shtypur tastin  për 3 sekonda ndërsa pajisja të fiket.
2. Parametri i parë  do të shfaqet në ekranin e kohëmatësit, duke treguar volumnin (zëshmërinë) e sinjaleve akustike.
3. Shtypni tastet e cilësimit të kohëmatësit  ose  për të rregulluar cilësimin.
4. Parametrat janë vendosur edhe për zonën e poshtme të majtë të gatimit.
5. Vlera e parametrat të vendosur aktualisht do të shfaqet në ekranet e nivelit të fuqisë së zonës së gatimit në anën e majtë. Vlera mund të rregullohet duke shtypur tastin  ose  për zonën e gatimit.
6. Të gjithë parametrat mund të konfirmohen dhe ruhen duke mbajtur shtypur tastin  për 2 sekonda.
7. Do të lëshohet një sinjal i shkurtër.
8. Nëse nuk dëshironi të ruani cilësimet e parametrave të rinj, mbyllni modalitetin e cilësimeve të përdoruesit duke shtypur tastin  ; përndryshe, modaliteti i cilësimeve të përdoruesit do të mbyllet automatikisht pas 2 minutash.


Volumi i sinjalit akustik dhe alarmit (zëshmëria) "Uo"

	Mund të vendosen vlerat në vijim:
	0 në ekran = i fikur (për alarmin dhe gabimet nuk përdoret sinjal akustik)
	1 në ekran = volum minimal
	2 në ekran = volum mesatar
	3 në ekran = volum maksimal (e paracaktuar)
Pas çdo ndryshimi, do të dëgjohet një sinjal akustik i shkurtër me volumnin e vendosur rishtas.	

Kohëzgjatja e alarmit akustik "So"

	Mund të vendosen vlerat në vijim:
	0.5 në ekran = 5 sekonda
	1 në ekran = 1 minutë
	2 në ekran = 2 minuta (e paracaktuar)

Bllokimi i sigurisë për fëmijë "Lo"

	Në qoftë se në modalitetin e cilësimeve të përdoruesit është aktivizuar funksioni i bllokimit automatik, pianura e gatimit do të bllokohet automatikisht sa herë që të fiket.
	0 në ekran = e fikur (e paracaktuar)
	1 në ekran = e ndezur

Menaxhimi Flex


(në varësi të modelit)

Pianura me induksion ju lejon të rregulloni konsumin e energjisë për funksionimin optimal dhe përvojën e shkëlqyer të gatimit. Kjo do të thotë që ju mund të kontrolloni shpërndarjen e fuqisë së funksionimit nëpër zonat përkatëse të gatimit.

Fuqia totale maksimale "Po"

Në këtë menu mund të qaseni vetëm brenda 2 minutave të para pasi pianura të jetë lidhur me rrjetin elektrik.

Gjatë kësaj kohe, nuk mund të rregulloni cilësime të tjera.

	Cilësimet në vijim të fuqisë maksimale totale janë të mundshme në varësi të funksionaliteteve të instalimit elektrik në shtëpinë tuaj:
	7.2 në njësinë e ekranit = 7.2kW = 2 x 16 A
	6.0 në njësinë e ekranit = 6.0kW = 2 x 16 A
	3.6 në ekran = 3,6 kW = 1 x 16 A
	2.8 në ekran = 2,8 kW = 1 x 13 A
2.3 në ekran = 2,3 kW = 1 x 10 A	

INFORMACION!

Nëse niveli i fuqisë është i kufizuar, cilësimet dhe fuqia e gatimit që rezultojnë mund të kufizohen gjithashtu. Pajisja është e pajisur me një sistem të menaxhimit të fuqisë, që siguron që efekti i kufizimit të fuqisë të jetë minimal.

8. Këshilla dhe sugjerime

8.1 Pllaka e gatimit (Tradicionale ose prej xhami qeramike)

- Pllaka e gatimit është rezistente ndaj ndryshimeve të temperaturës.
- Përdorimi i sipërfaqes së pianurës së gatimit si zonë ruajtëse, mund të rezultojë në gërvishtje ose në dëmtime të tjera të saj.
- Mos e përdorni pianurën qeramike prej xhami nëse është e plasaritur apo e thyer. Nëse një objekt i mprehtë bie mbi pianurën e gatimit, pianura mund të thyhet. Pasojat e një dëmtimi të tillë mund të jenë të dukshme menjëherë ose vetëm pas ca kohësh.
- Nëse shfaqet ndonjë plasaritje e dukshme në pianurë, ndërprisni menjëherë furnizimin me energji elektrike të pajisjes.
- Sigurohuni që zona e gatimit dhe pjesa e poshtme e enëve të gatimit të jenë të pastra dhe të thata. Kjo do të lejojë përcjelljen më të mirë të nxehtësisë dhe do të parandalojë çdo dëmtim në sipërfaqen e nxehtë.
- Mos vendosni enë gatimi bosh në zonën e gatimit, pasi kjo mund të rezultojë në dëmtim.



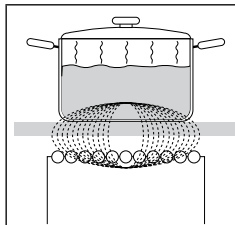
PARALAJMËRIM!

Nëse sheqeri ose ushqimi me përmbajtje të lartë sheqeri derdhet mbi një pianurë qeramike të klasës së nxehtë, fshijeni menjëherë pianurën ose hiqeni sheqerin me një kruajtëse, edhe nëse zona e gatimit është ende e nxehtë. Kjo do të parandalojë çdo dëmtim të sipërfaqes së klasës qeramike.

Mos përdorni detergjente dhe pastrues të tjerë për të pastruar një pianurë qeramike prej xhami të nxehtë, pasi kjo mund të dëmtojë sipërfaqen.

8.2 Parimi i funksionimit të zonës së gatimit me induksion

Gatimi në një pianurë me induksion ndryshon nga gatimi në pajisjet tradicionale. Pianura me induksion përdor fushën magnetike për gjenerimin e nxehtësisë dhe gatimit. Kjo do të thotë se jo të gjitha llojet e enëve të gatimit mund të përdoren në një pianurë me induksion.



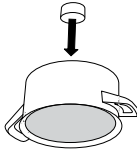
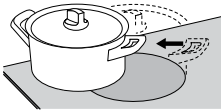
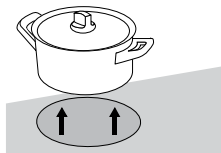
Pianura e gatimit është e pajisur me zona shumë efikase gatimi me induksion. Nxehtësia krijohet direkt në pjesën e poshtme të tiganit, aty ku nevojitet më shumë. Kjo shmang çdo humbje përmes sipërfaqes qeramike prej xhami. Konsumi i energjisë është shumë më i ulët se në zonat e zakonshme të gatimit me ngrohës rezatues.

Zona qeramike prej xhami e gatimit nuk nxehet drejtpërdrejt, por vetëm tërthorazi me nxehtësinë e rezatuar nga tigan. Pasi të fiket zona e gatimit, kjo nxehtësi e mbetur tregohet nga H.

Në zonat e gatimit me induksion, nxehtësia mundësohet nga bobina e induksionit, e instaluar nën sipërfaqen qeramike prej xhami. Bobina shkakton një fushë magnetike e cila gjeneron rrymë parazite në pjesën e poshtme të një tigan ferromagnetik, e cila nga ana tjetër nxehtë tiganin.

Induksioni do të funksionojë siç duhet nëse përdorni enë të përshtatshme gatimi.

8.3 Enët e gatimit për pianura me induksion

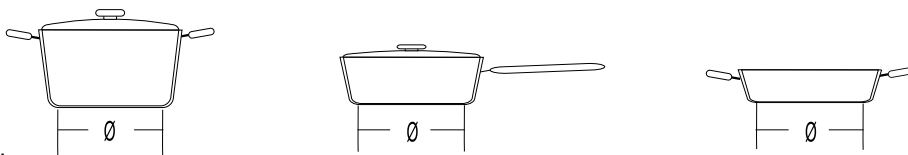
	<p>Testi i magnetit: Përdorni një magnet të vogël për të kontrolluar nëse pjesa e poshtme e tiganit apo tenxheres është ferromagnetike. Nëse magneti ngjitet në pjesën e poshtme të tiganit, atëherë ai është i përshtatshëm për një tenxhere me induksion.</p>
	<p>Sigurohuni që tenxherja ose tiganit të jenë në mes të zonës së gatimit</p>
	<p>Për rezultate më të mira gatimi, zona feromagnetike në bazën e enëve të gatimit duhet të përputhet me madhësinë e zonës së gatimit. Nëse zona e gatimit nuk e njeht tiganin, provoni ta vendosni në një zonë tjetër gatimi me diametër më të vogël.</p>

Enë gatimi të përshtatshme	Enë gatimi të papërshtatshme
çelik	qelq
çelik i veshur me smalt	aliazh çeliku me fund bakri
gizë	aliazh çeliku me fund alumini

- Kur përdorni një tenxhere me presion, kontrollojeni derisa të arrihet presioni i duhur. Së pari, vendosni zonën e gatimit në fuqinë maksimale; më pas, duke ndjekur udhëzimet e prodhuesit për tenxheren me presion, ulni fuqinë e gatimit kur është e përshtatshme.
- Sigurohuni që ka lëng të mjaftueshëm në tenxheren me presion ose në tiganin apo tenxheren tjetër. Për shkak të mbinxehjes, përdorimi i një tenxhereje bosh në zonën e gatimit mund të rezultojë në dëmtim edhe të tenxheres edhe të zonës së gatimit.
- Disa enë gatimi nuk kanë një bazë plotësisht feromagnetike. Në këtë rast, do të nxehet vetëm pjesa magnetike, ndërsa pjesa tjetër e poshtme do të mbetet e ftohtë.
- Kur përdorni enë gatimi speciale, shikoni udhëzimet e prodhuesit.

Zona e gatimit	Diametri minimal i bazës së tiganit
Ø 145 mm	Ø 90 mm
Ø 180 mm	Ø 110 mm
Ø 230 mm	Ø 110 mm

Baza e tiganit duhet të jetë e sheshtë.



8.4 Këshilla për kursimin e energjisë

- Kur blini enë gatimi, kini parasysh se diametri i treguar në tigan zakonisht ka të bëjë me skajin e sipërm ose kapakun, i cili zakonisht është më i madh se diametri i pjesës së poshtme të tiganit.
- Në qoftë se një gjellë kërkon kohë të gjatë gatimi, përdorni tenxhere me presion. Sigurohuni që të ketë gjithmonë lëng të mjaftueshëm në tenxheren me presion. Nëse një enë e zbrazët gatimi vendoset në pianurën e gatimit, ajo mund të mbinxehet, gjë që mund të çojë në dëmtim të enës dhe zonës së gatimit.
- Sa herë që është e mundur, mbyllni tenxheren apo tiganin me një kapak të madhësisë së përshtatshme. Përdorni enë gatimi që i përshtaten sasisë së ushqimit që po gatvani. Gatimi në një tenxhere të madhe pjesërisht të mbushur, do të konsumojë shumë më tepër energji.
- Edhe nëse nuk ka tenxhere apo tigan në zonën e gatimit ose nëse tigan i përdorur ka një diametër më të vogël se diametri i zonës së gatimit, nuk do të ketë humbje energjie.
- Nëse tigan është shumë më i vogël se zona e gatimit, ekziston mundësia që ai të mos njihet nga zona e gatimit. Kur aktivizohet zona e gatimit, shenja \cup dhe niveli i zgjedhur i fuqisë do të pulsojnë me radhë në ekranin e nivelit të fuqisë. Nëse vendoset një tigan i përshtatshëm në zonën e gatimit me induksion brenda minutës tjetër, pianura do ta njohë atë dhe do të ndizet me fuqinë e zgjedhur të gatimit. Sapo tigan të hiqet nga zona e gatimit, furnizimi me energji elektrike do të ndërpritet.
- Nëse një tigan apo tenxhere më e vogël vendoset në zonën e gatimit dhe njihet, pianura do të përdorë vetëm aq fuqi sa të jetë e nevojshme, duke pasur parasysh madhësinë e tiganit.

9. Mirëmbajtja dhe pastrimi

Pas çdo përdorimi, prisni që sipërfaqja e xhamit prej qeramike te ftohet dhe pastrojeni. Në të kundërt, të gjitha papastërtitë e mbetura do të digjen mbi sipërfaqen e nxehtë herën tjetër që do të përdorni pllakën e gatimit.

Për mirëmbajtjen normale të pllakës së gatimit prej xhami qeramike, përdorni produkte speciale të cilat krijojnë një film mbrojtës mbi sipërfaqe, për të mos i lejuar pislleqet të ngjiten mbi të.

Përpara çdo përdorimi të sipërfaqes prej xhami qeramike, fshijeni pluhurin ose të gjitha papastërtitë e tjera të cilat mund të gërvishin sipërfaqen, si nga pllaka ashtu edhe nga fundi i tiganit.



INFORMACION!

Leshi i çelikut, sfungjerët e ashpër pastrues dhe pluhurat gërryes mund të gërvishin sipërfaqen. Sipërfaqja mund të dëmtohet edhe nga pastruesit sprej agresivë dhe nga pastruesit e lëngshëm të papërshtatshëm.

Sinjalistika mund të fshihet kur përdoren pastrues agresivë ose gërryes apo enë gatimi me fund të trashë ose të dëmtuar.

Përdorni një leckë të butë të lagur për të hequr papastërtitë e vogla. Pastaj fshijeni sipërfaqen për ta tharrë.

Hiqini njollat e ujit me një tretësirë të hollë uthulli. Megjithatë, mos e përdorni këtë tretësirë për të fshirë kornizën (vetëm në disa modele) pasi ajo mund të humbasë shkëlqimin. Mos përdorni pastruesja sprej agresivë ose agjentë zhblokuës.

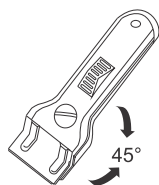
Përdorni pastruesja specialë për xhamin prej qeramike për pislleqet e forta. Shikoni udhëzimet e prodhuesit. Sigurohuni që të hiqni krejtësisht çdo mbetje pastruesi pas procesit të pastrimit, pasi ato mund të dëmtojnë sipërfaqen e xhamit prej qeramike kur të nxehet zona e gatimit.

Hiqini mbetjet e forta dhe të djegura me një kruajtës. Kini kujdes të mos lëndoheni kur të përdorni kruajtësin.



INFORMACION!

Kruajtësja nuk përfshihet në pjesët e pajisjes.



INFORMACION!

Përdoreni kruajtësin vetëm kur papastërtia nuk mund të hiqet me një leckë të lagur ose me pastruesja specialë për sipërfaqet prej xhami qeramike.

Mbajeni kruajtësin në këndin e duhur (45° deri në 60°). Shtyjeni me kujdes kruajtësin në drejtim të xhamit dhe rrëshqiteni mbi shenjën për të hequr papastërtinë. Sigurohuni që doreza plastike e kruajtësit (në disa modele) të mos bjerë në kontakt me zonën e nxehtë të gatimit.



INFORMACION!

Mos e shtyni kruajtësin në drejtimin pingul drejt xhamit dhe mos e kruani sipërfaqen e pllakës me majën apo me tehun e tij.

Hiqni menjëherë duke përdorur një kruajtës të gjithë sheqerin ose ushqimet që përmbajnë sheqer nga pllaka e qeramiks, edhe sikur pllaka të jetë ende e nxehtë, pasi sheqeri mund të dëmtojë përgjithmonë në sipërfaqen e xhamit prej qeramike.

10. Probleme dhe gabime

Gjatë periudhës së garancisë, vetëm një qendër shërbimi e autorizuar nga prodhuesi mund të kryejë riparime.


Përpara bërjes së çdo lloj riparimi, sigurohuni që pajisja elektroshtëpiake të jetë e shkëputur nga rrjeti elektrik, qoftë duke hequr siguresën apo duke e shkëputur spinën nga priza në mur.

Çdo riparim i paautorizuar i pajisjes mund të rezultojë në goditje elektrike dhe rrezik të qarkut të shkurtër, prandaj, mos i kryeni ato. Lijani një punë të tillë një eksperti ose një tekniku shërbimi.

Në rast të problemeve të vogla me funksionimin e pajisjes, kontrolloni këtë manual për të parë nëse mund ta zgjidhni vetë problemin.

Ruani udhëzimet për referencë në të ardhmen dhe kalojani ato çdo pronari apo përdoruesi të ardhshëm të pajisjes.

Në vijim mund të gjeni këshilla për zgjidhjen e problemeve.

Problemi/defekti	Shkaku
Bie shpesh siguresa kryesore e shtëpisë suaj.	Thërrisni një teknik shërbimi.
Sinjali dhe shfaqja e vazhdueshme 	Është derdhur ujë mbi sipërfaqen e sensorëve ose një objekt është vendosur mbi sensorë. Pastroni sipërfaqen e sensorit.
F në ekran	Kjo tregon se ka ndodhur një gabim gjatë përdorimit. Shkëputni pajisjen nga rrjeti elektrik për pak minuta (lironi siguresën ose ndërpriti çelësin kryesor), pastaj rilidhni pajisjen dhe ndizeni.

Nëse problemet vazhdojnë pavarësisht respektimit të këshillave të mësipërme, telefononi një teknik të autorizuar shërbimi. Riparimi ose ndonjë pretendim garancie që rezulton nga lidhja ose përdorimi i gabuar i pajisjes nuk do të mbulohet nga garancia. Në këtë rast, përdoruesi do të mbulojë koston e riparimit.



PARALAJMËRIM!

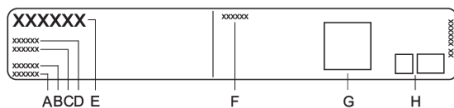
Përpara riparimit, shkëputeni pajisjen nga rrjeti elektrik (duke hequr siguresën ose duke hequr spinën nga priza në mur).

10.1 Zhurmat gjatë gatimit me induksion

Zhurmat dhe tingujt	Shkaku	Zgjidhja
Zhurma e funksionimit e gjeneruar nga induksioni	Teknologjia e induksionit bazohet në vetitë e disa metaleve nën efektin elektromagnetik. Rezulton në të ashtuquajturat rryma pasive që i detyrojnë molekulat të lëkundën. Këto lëkundje (dridhje) shndërrohen në nxehtësi. Në varësi të llojit të metalit, kjo mund të rezultojë në zhurma të qeta.	Kjo është normale dhe nuk është pasojë e ndonjë mosfunksionimi.
Gumëzhimë si transformator	Ndodh kur gatuesi me një nivel të lartë fuqie. Arsyeja për këtë është sasia e energjisë së transferuar nga pianura e gatimit në tenxhere apo tigan.	Kjo zhurmë do të zhduket ose dobësohet kur të ulni nivelin e fuqisë.
Dridhje dhe kërcitje e enëve të gatimit	Kjo zhurmë shfaqet në enë gatimi (tenxhere ose tiganë) të bëra nga materiale të ndryshme.	Ajo rezulton nga dridhjet përgjatë sipërfaqeve të ngjitura të shtresave të ndryshme materiale. Kjo zhurmë varet nga enët e gatimit. Mund të ndryshojë në varësi të sasisë dhe llojit të ushqimit që gatuhet.
Zhurmë ventilatori	Funksionimi i duhur i komponentëve elektronikë të induksionit kërkon kontroll të temperaturës. Prandaj, pianura e gatimit është e pajisur me një ventilator që ftoh pajisjet elektronike në varësi të temperaturës së ndjerë.	Ventilatori mund të funksionojë edhe pasi të jetë fikur pianura e gatimit, nëse temperatura mbetet shumë e lartë.

11. Të dhëna teknike

(në varësi të modelit)



- A. Numri Serial
- B. Modeli
- C. Lloji
- D. Kodi

- E. Marka tregtare
- F. Të dhëna teknike
- G. Kodi QR
- H. Treguesit e pajtueshmërisë/ simbolet

Pllaka e të dhënave që tregon informacionin bazë të pajisjes elektroshtëpiake ndodhet në anën e poshtme të pianurës së gatimit. Informacionet për llojin dhe modelin e pajisjes mund të gjenden në fletën e garancisë.

12. Hedhja



Paketimi përbëhet prej materialesh miqësore ndaj mjedisit dhe mund të riciklohet, të hidhet ose të shkatërrohet pa asnjë rrezik për mjedisin. Për këtë qëllim, materialet e paketimit janë etiketuar në mënyrë të përshtatshme.

Simboli në produkt ose në ambalazhin e tij tregon se produkti nuk duhet të trajtohet si mbeturinë normale shtëpiake. Çojeni produktin në një qendër të autorizuar grumbullimi për përpunimin e mbeturinave të pajisjeve elektrike dhe elektronike.

Hedhja e rregullt e produktit do të ndihmojë në parandalimin e të gjitha efekteve negative në mjedis dhe në shëndetin e njerëzve, të cilat mund të ndodhin në rast të heqjes së parregullt të produktit. Për informacion të detajuar mbi heqjen dhe përpunimin e produktit, ju lutemi të kontaktoni organin përkatës bashkiak, përgjegjës për menaxhimin e mbeturinave, shërbimin tuaj të hedhjes së mbeturinave ose dyqanin ku keni blerë produktin.

Ne rezervojmë të drejtën për ndryshime dhe gabime në udhëzimet e përdorimit.

gorenje



899557-a12

