



WIF604/804 FSR

Induktioliesi

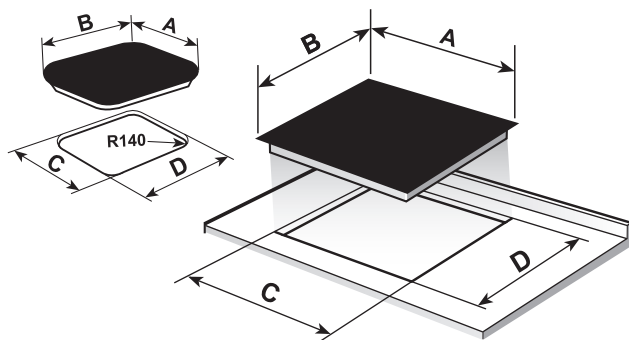
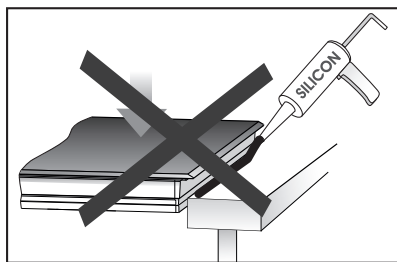
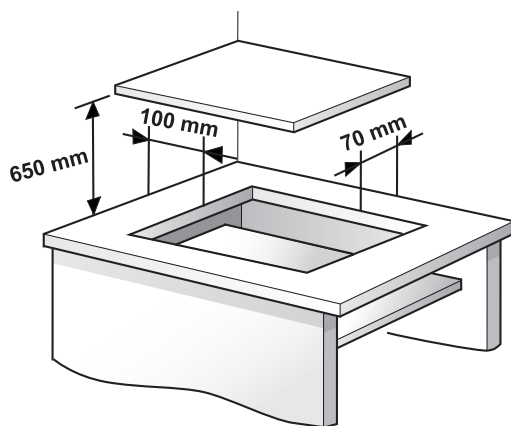
Käyttöohjeet/FI: 1-20

SISÄLLYSLUETTELO

YLEISET TURVALLISUUSOHJEET.....	7
KÄYTTÖ JA KUNNOSSAPITO.....	9
PUHDISTUS JA KUNNOSSAPITO	16
ONGELMIEN KARTTOITTAMINEN.....	17
INDUKTIOLIEDEN KUVAUS.....	19
TAKUU JA HUOLTO	20

Installation / Installasjon / Installation / Asennus / Installation

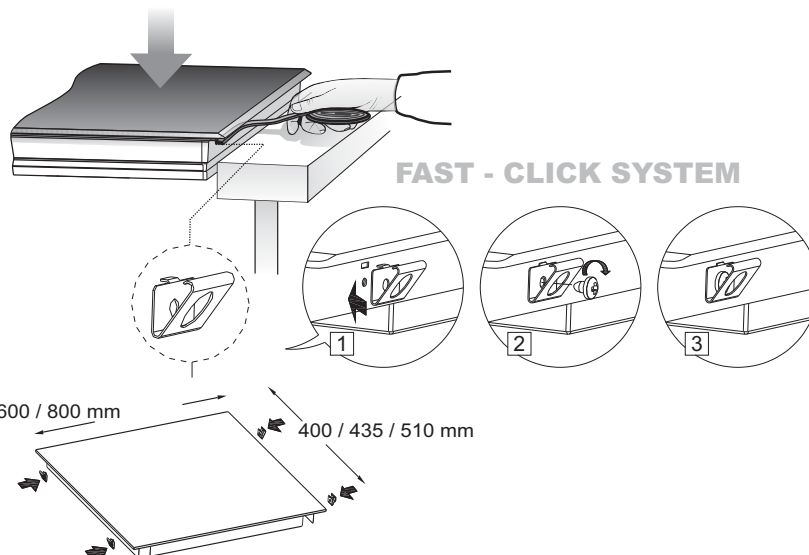
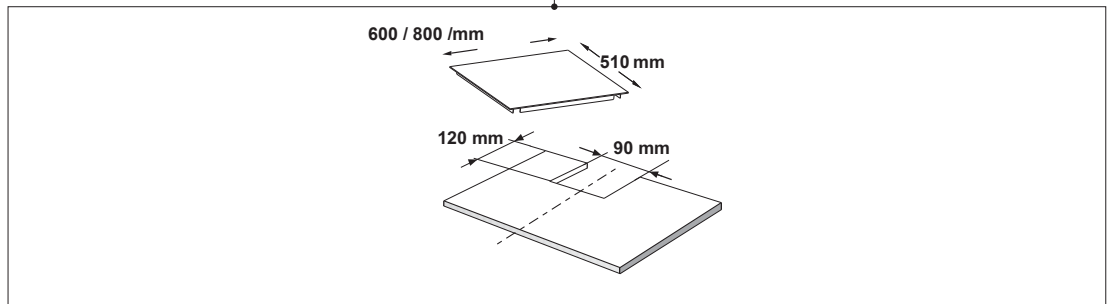
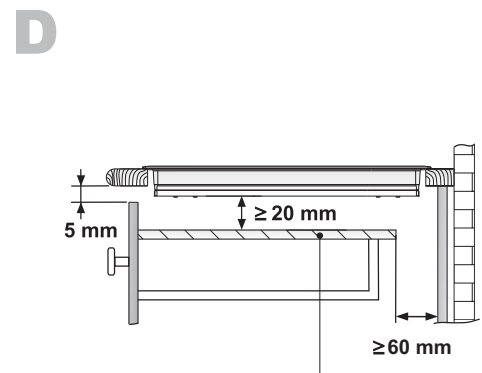
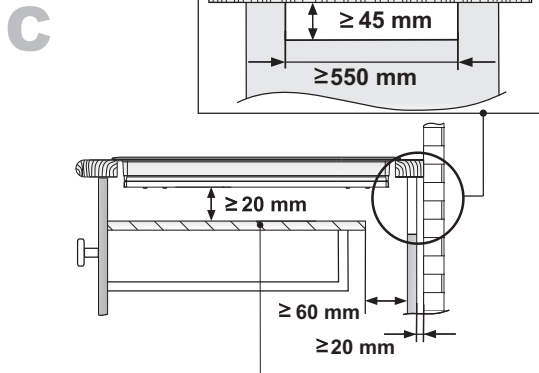
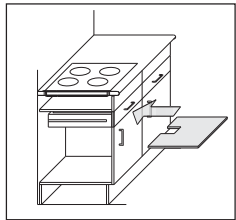
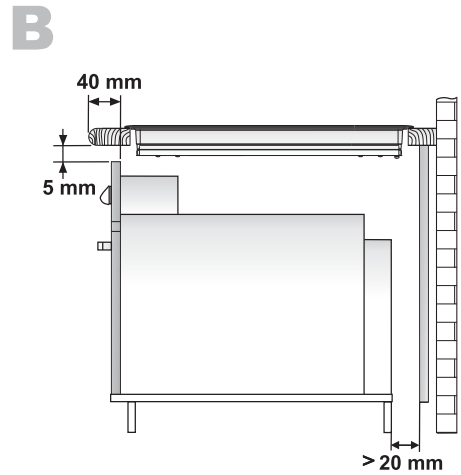
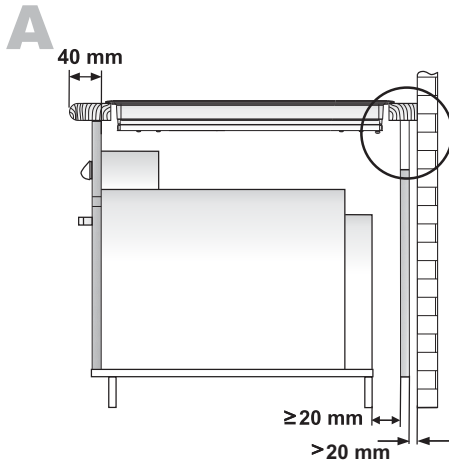
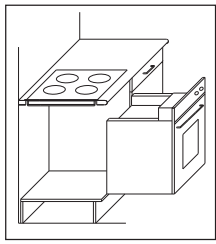
Minimum afstand / Minimum avstand / Minsta avstånd / Minimietäisyys / Mindestabstand / Minimum Distances



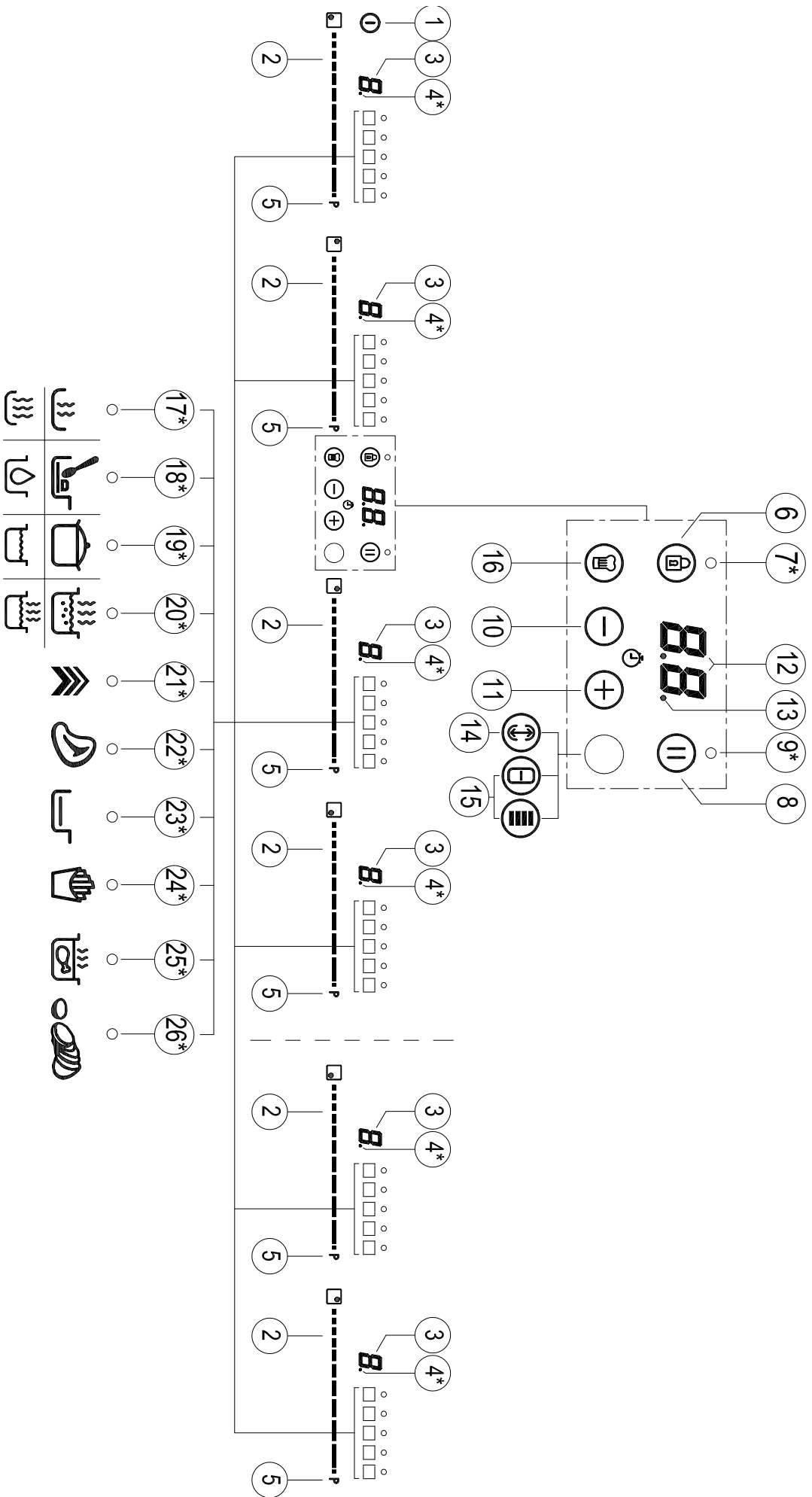
A	B	C	D
600	510	560	490
800	510	750	490

Installation / Installasjon / Installation / Asennus / Installation

Minimum afstand / Minimum avstand / Minsta avstånd / Minimietäisyys / Mindestabstand / Minimum Distances

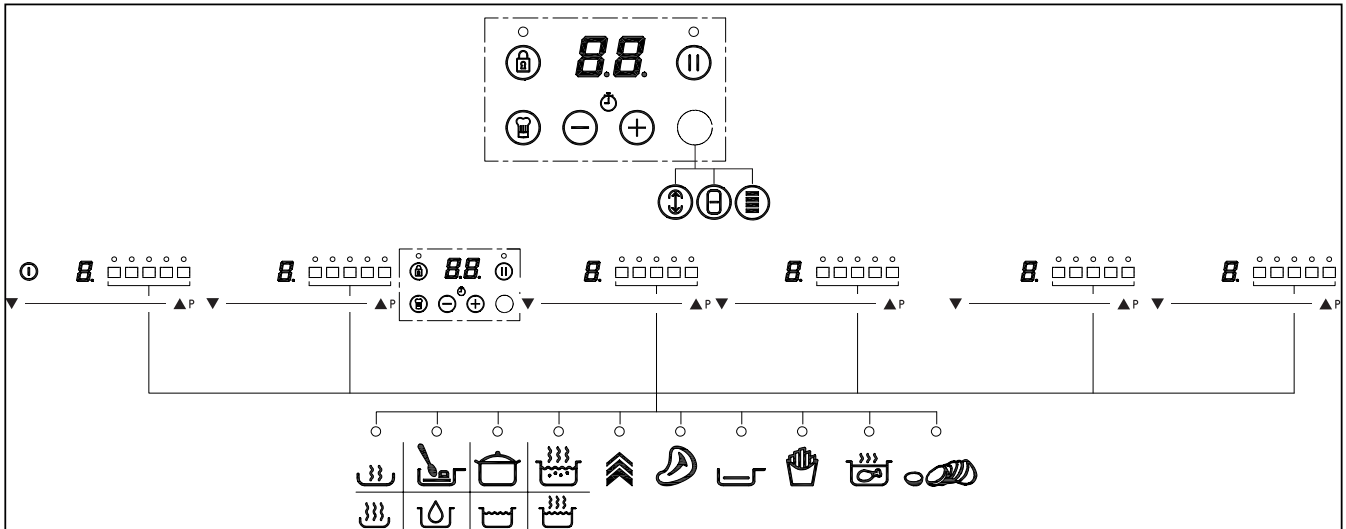


Enheder i mm / Enheter i mm / Enheter i mm / Yksiköt mm / Einheiten in mm / Units in mm



Use and Maintenance

Control Panel



	General on/off sensor.		Pilot indicator light "Melting" function activated*, (depending on model).
	Cursor slider for controlling power.		Pilot indicator light "Simmering" function activated*; (depending on model).
	Power and/or residual heat indicator*. Decimal dot of power and/of residual heat indicator.		Pilot indicator light "Quick Boiling" function activated*; (depending on model).
	Activation sensor for "Block" function. Pilot indicator light "Block" function activated*.		Pilot indicator light "Slide Cooking" function activated*; (depending on model).
	Activation sensor for "Stop&Go" function. Pilot indicator light "Stop&Go" function activated*.		Pilot indicator light "Grilling" function activated* (depending on model).
	"Minus" sensor for timer.		Pilot indicator light "Pan Frying" function activated* (depending on model).
	"Plus" sensor for timer.		Pilot indicator light "Deep Frying" function activated* (depending on model).
	Timer indicator. Decimal dot of the timer.*		Pilot indicator light "Confit" function activated*; (depending on model).
	Activation sensor for "Synchro" function; (depending on model).		Pilot indicator light "Poaching" function activated*; (depending on model).
	Activation sensor for "Flex Zone" function; (depending on model).		
	Activation sensor for "Chef" functions; (depending on model).		
	Pilot indicator light "Keep Warm" function activated*; (depending on model).		

* Only visible while running.

TURVALLISUUSOHJEET

- Toimi varoen! Jos keraaminen liesi rikkoutuu tai halkeilee, katkaise virta välittömästi sähköiskun välttämiseksi.
- Tätä laitetta ei ole tarkoitettu käytettäväksi ulkoisella ajastimella (ei asennettu itse laitteeseen) tai kaukosäätimellä.
- Älä käytä höyrypuhdistinta laitteen puhdistamiseen.
- Toimi varoen! Laitte ja osat, joihin pääsee käsiksi, voivat kuumentua käytön aikana. Vältä koskemasta lämmityselementteihin. Alle 8-vuotiaat lapset eivät saa olla keittotason lähellä, elleivät he ole jatkuvassa valvonnassa.
- Tätä laitetta saavat käyttää VAIN 8-vuotiaat ja sitä vanhemmat lapset sekä henkilöt, joiden fyysiset, sensoriset tai henkiset kyvyt ovat heikentyneet tai joilla ei ole kokemusta ja tietoa, jos heitä valvotaan tai jos heitä on opastettu laitteen käyttöön ja ymmärtävät sen käyttöön liittyvät vaarat. Lapset eivät saa suorittaa laitteen puhdistusta ja huoltoa ilman valvontaa.
- Älä anna lasten leikkiä laitteella.
- Toimi varoen! On vaarallista valmistaa ruokaa rasvalla tai öljyllä, kun et ole paikalla, koska kuuma rasva voi syttyä palamaan. ÄLÄ KOSKAAN yritä sammuttaa tulta vedellä! Sammuta tässä tapauksessa laite ja peitä liekit kannella, lautasella tai huovalla.
- Älä säilytä esineitä keittoalueiden yläpuolella. Vältä mahdollisia tulipalon vaaraa.
- Induktiogeneraattori täyttää sovellettavat EU-määräykset. Suosittelemme kuitenkin, että ihmiset, joilla on sydänlaitteita, kuten sydämentahdistin, ottavat yhteyttä lääkäriin tai epäselvissä tapauksissa pidättäytyvät käyttämästä induktioalueita.
- Metalliesineitä, kuten veitsiä, haarukoita, lusikoita ja kansia, ei saa asettaa keittotason päälle, koska ne voivat kuumentua.
- Sammuta keittoalue aina käytön jälkeen, pelkkä keittoastian poistaminen ei riitä. Muuten on mahdollista, että keittoalue ei toimi oikein, jos muita keittovälineitä asetetaan huolimattomasti keittoalueelle keittovälineiden havaitsemisen aikana. Vältä onnettomuuksia!



Asennus

Sijoitus ruokailuvälinelaatikon kanssa

Jos haluat keittotason alle kaapin tai ruokailuvälinelaatikon, niiden väliin on asennettava suojalevy. Tämä estää tahattoman kosketuksen laitteen rungon kuumaan pintaan.

Levy on asetettava 18 mm etäisyydelle keittotason alapuolelta.

Sähköliitäntä

Ennen kuin liität keittotason verkkovirtaan, on tarkistettava, että verkkojännite ja verkkotaajuus vastaavat keittotason alapuolella olevassa tyyppikilvessä ja takuuasiakirjassa tai mahdollisesti teknisessä tiedossa olevia tietoja. Tekninen kuvaus on säilytettävä yhdessä tämän oppaan kanssa laitteen koko käyttöajan ajan.

Sähköliitäntä tehdään helposti saatavilla olevalla moninapaisella kytkimellä tai kulloiseenkin virranvoimakkuuteen sopivalla sähköpistokkeella. Huolehdi, että painikkeiden välissä on vähintään 3 mm aukko sähkökatkon varmistamiseksi hätätilanteessa tai keittotason puhdistuksen yhteydessä.

Vältä syöttökaapelin joutumista kosketuksiin keittotason tai liedien rungon kanssa, jos se on asennettu samaan kaappiin.

Huomautus!

Liitä verkkovirtaan asianmukaisella maadoitusliitännällä sovellettavien määräysten mukaisesti, muuten keittotaso voi toimia virheellisesti.



Epätavallisen korkea ylijännite voi aiheuttaa ohjausjärjestelmän toimintahäiriön (kuten kaikissa sähkölaitteissa).

On suositeltavaa, että induktiotasoa ei käytetä pyrolyysiunien pyrolyyttisen puhdistuksen aikana, koska laite voi saavuttaa korkean lämpötilan.

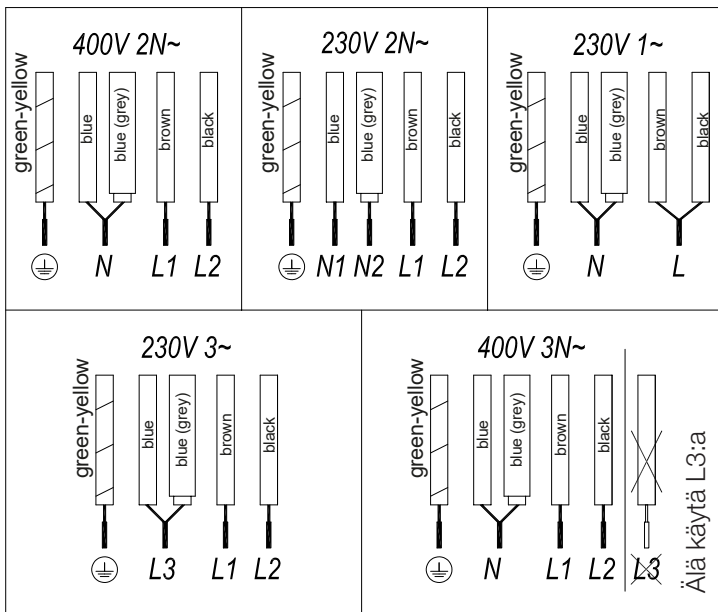
Kaikki laitteeseen tehtävät muutokset tai korjaukset, mukaan lukien joustavan virtajohdon vaihto, tulee tehdä WITT-asiakaspalvelun toimesta.

Ennen kuin irrotat keittotason verkkovirrasta, on suositeltavaa sammuttaa pääkytkin ja odottaa noin 23 sekuntia ennen pistokkeen irrottamista. Tämä aika on tarpeen, jotta virtapiiri purkautuu kokonaan, jotta vältetään sähköiskun vaara koskettaessa pistoketta.

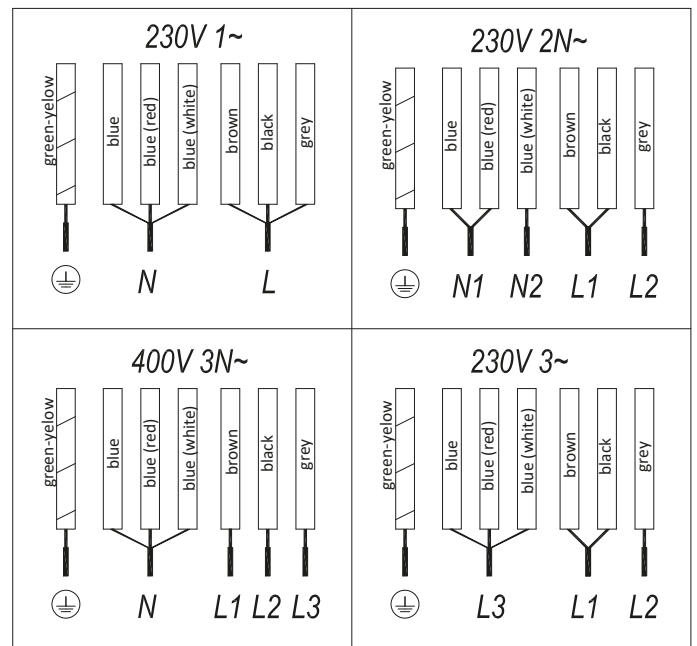


Säilytä takuutodistus tai mahdollisesti tekninen kuvaus yhdessä käyttöohjeen kanssa laitteen koko käyttöajan ajan. Se sisältää tärkeitä teknisiä tietoja laitteesta.

KUVA. 2a



KUVA. 2b



Tietoja induktiosta

Edut

Induktiokaittasalla lämpö siirtyy suoraan kattilaan. Tämä tarjoaa useita etuja:

- Säästää aikaa
- Säästää virtaa
- Helppo puhdistaa, jos ruokaa joutuu kosketuksiin kaasulevyn kanssa, koska se ei pala helposti.
- Parempi energianhallinta
- Energia siirtyy keittoastiaan heti, kun tehosäätimiä painetaan. Heti kun keittoastia poistetaan keittoalueelta, energian syöttö lakkaa. Virtaa ei tarvitse katkaista ensin.

Keittoastiat

Vain ferromagneettiset keittoastiat sopivat käytettäväksi induktiokaittasason kanssa. On olemassa useita tyyppejä:

- Valuraudasta, emaloidusta teräksestä ja ruostumattomasta teräksestä valmistetut keittoastiat sopivat erityisesti induktioliedelle.

Emme suosittele diffuusorilevyjen tai hienoteräksestä, alumiinista, lasista, kuparista tai keramiikasta valmistettujen materiaalien käyttöä.

Jokaisella keittoalueella on vähimmäisaika keittoastioiden rekisteröintiin. Tämä aika riippuu materiaalista ja keittoastian ferromagneettisen pohjan halkaisijasta. On tärkeää käyttää keittoaluetta, joka vastaa parhaiten keittoastian pohjan halkaisijaa. Kokeile yhtä kokoa pienempää keittoaluetta, jos keittoastia ei rekisteröidy valitulle keittoalueelle.

Kun joustavaa aluetta käytetään yhtenä keittoalueena, voit käyttää tälle alueelle sopivia suurempia keittoastioita (katso kuva 3).

KUVA.3



Jotkut keittoastiat, joissa ei ole täyttä ferromagneettista pohjaa, myydään induktioon soveltuvina (katso kuva 4). Käytettäessä tämäntyyppistä keittoastiaa vain ferromagneettinen pohja kuumennetaan. Tämä tarkoittaa, että lämpö ei jakaannu tasaisesti koko keittoastian pohjalle.

Tämä voi aiheuttaa sen, että keittoastian pohjan ei-ferromagneettinen osa ei saavuta oikeaa lämpötilaa.

KUVA.4



Muissa keittoastioissa, joissa on alumiinisäkkeet pohjassa, on pienempi ferromagneettinen alue (katso kuva 5). Näissä tapauksissa voi olla vaikeaa tai jopa mahdotonta havaita keittoastia. Vaikutus voi myös olla pienempi, mikä tarkoittaa, että keittoastia ei lämpene kunnolla.

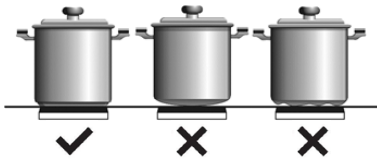
KUVA.5



Keittoastian pohjan merkitys

Keittoastian pohjan tyyppi voi vaikuttaa tasaisuuteen ja lopputulokseen. Keittoastiat, joiden pohja on ruostumatonta terästä, eli "sandwich"-tyyppinen pohja, käyttävät materiaaleja, jotka edistävät tasaista lämmön jakautumista. Tämä säästää tehoa ja aikaa. Keittoastian pohjan tulee olla täysin tasainen, sillä tämä varmistaa tasaisen lopputuloksen (katso kuva 6).

KUVA.6



Älä koskaan lämmitä tyhjää kattilaa tai käytä kattiloita, joissa on ohut pohja. Ne voivat kuumentua liian nopeasti, mikä tarkoittaa, että keittotason automaattinen sammutustoiminto ei kytkeydy päälle.



TÄRKEÄT SUOSITUKSET:

Käytä keittoastioita, joiden perushalkaisija on sama kuin keittoalueen.

Pidä ohjauspaneelia lähimpänä olevilla keittoalueilla keittoastiat aina lasipinnan kiehumismerkkien sisällä ja käytä niihin halkaisijaltaan samankokoisia tai pienempiä keittoastioita. Tämä auttaa estämään ylikuumenemisen alueella.

Käytä takakeittoalueita laitteen intensiiviseen käyttöön. Tämä auttaa estämään ohjauspaneelin ylikuumenemisen.

Käyttö ja huolto

Ohjeet kosketusnäytön käyttöön

Käsittelyelementit (Katso kuva sivulla 5+6)

1. Yleinen päälle/pois anturi.
2. Kohdistin-liukusäädin virran ohjaamiseen.
3. Jälkilämmön ja/tai virran osoitin.*
4. Desimaalipiste jälkilämmön ja/tai virran ilmaisimelle.
5. Suora pääsy "Power"-toimintoon.
6. Aktivointianturi "Block"-toimintoja varten.
7. Merkkivalo, joka osoittaa, että "Block"-toiminto on aktivoitu.*
8. Aktivointianturi "Stop&Go"-toiminnolle.
9. Merkkivalo, että "Stop&Go"-toiminto on aktivoitu. *
10. "Miinus" ajan anturi.
11. "Plus" ajan anturi.
12. Ajastimen ilmaisimelle.
13. Desimaalipiste ajastimelle.*
14. Aktivointianturi "Flexzone"-toiminnolle (mallista riippuen).
15. Aktivointianturi "Flexzone"-toiminnolle (mallista riippuen).
16. "Chef"-toimintojen aktivointianturi (mallista riippuen).

17. Merkkivalo, joka osoittaa, että "Pidä lämpimänä" -toiminto on aktivoitu.* (Riippuu mallista).
18. Merkkivalo, joka osoittaa, että sulatustoiminto on aktivoitu.* (Riippuu mallista).
19. Merkkivalo osoittaa, että "Simmer"-toiminto on aktivoitu.* (Riippuu mallista).
20. Merkkivalo osoittaa, että "Quick Boil" -toiminto on aktivoitu.* (Riippuu mallista).
21. Merkkivalo, joka osoittaa, että "Slider-valmistelu"-toiminto on aktivoitu.* (Riippuu mallista).
22. Merkkivalo, että "Grilli"-toiminto on aktivoitu.* (Riippuu mallista).
23. Merkkivalo, joka osoittaa, että "Pannulla paistaminen" -toiminto on aktivoitu.* (Riippuu mallista).
24. Merkkivalo, joka osoittaa, että "syväpaisto"-toiminto on aktivoitu.* (Riippuu mallista).
25. Merkkivalo, joka osoittaa, että "Confit"-toiminto on aktivoitu.* (Riippuu mallista).
26. Merkkivalo, joka osoittaa, että "Poaching"-toiminto on aktivoitu.*

* Näkyy vain toiminnon aikana.

Käyttö tapahtuu kosketusohjauksella. Sinun ei tarvitse painaa painiketta voimakkaasti – kevyt kosketus sormenpäällä riittää aktivoimaan halutun toiminnon.

Jokainen toimenpide vahvistetaan piippauksella.

Säädä tehostetasoja (0-9) liukusäätimellä (2) liu'uttamalla sormeasi sen päällä. Oikealle liu'uttaminen lisää arvoa, kun taas liu'uttaminen vasemmalle pienentää sitä.

On myös mahdollista valita tehostetaso suoraan asettamalla sormesi suoraan haluttuun kohtaan liukusäätimellä (2).

Voit valita levyn näissä malleissa koskettamalla liukusäädintä suoraan (2).



LAITTEEN VIRRAN KÄYTTÖ

Kosketa On touch -näppäintä (1) ① vähintään sekunnin ajan. Kosketussäädin aktivoituu, kuuluu piippaus ja merkkivalot (3) syttyvät "-". Jos jokin keittotasosta on kuuma, vastaava merkkivalo vilkkuu kirjaimilla "H" ja "-".

Jos et tee mitään seuraaviin 10 sekuntiin, kosketusohjain sammuu automaattisesti.

Kun kytkin on aktivoitu, voit irrottaa sen milloin tahansa painamalla kosketuspainiketta (1), ① vaikka se olisi lukittu (lukitustoiminto on aktivoitu). Kosketuspainikkeella (1) ① on aina etusija kosketusohjauksen poistamiseksi käytöstä.

KEITTOALUEIDEN AKTIVOINTI

Kun kosketusohjaus aktivoidaan anturilla (1), ① mikä tahansa levy voidaan kytkeä päälle seuraavasti:

1. Liu'uta sormella tai kosketa kohtaa jossakin liukusäätimessä (2). Keittoalue valitaan ja samalla tehotaso asetetaan välille 0 - 9. Tämä lämmitysarvo näkyy vastaavassa tehoilmaisimessa ja sen desimaalipiste (4) syttyy 10 sekunnin kuluessa.

2. Valitse liukusäätimellä (2) uusi kypsennysvoimakkuus väliltä 0–9.

Niin kauan kuin levy on valittuna, desimaalipilkun (4) ollessa päällä, sen voimakkuutta voidaan muuttaa.

SAMMUTA KEITTOTASO

Kosketusliukusäätimen (2) käyttäminen laskee voimakkuuden arvoon 0. Keittotaso on kytketty pois päältä.


Kun keittolevy on kytketty pois päältä, vahvuuden osoittimeen (3) ilmestyy "H", jos vastaavan keittoalueen lasipinta on erittäin kuuma ja on olemassa palovammojen vaara. Kun lämpötila laskee, merkkivalo (3) sammuu (jos virta irrotetaan), muuten "-" syttyy, jos virta on edelleen kytkettyinä.

KAIKKIEN KEITTOTASOJEN SAMMUTTAMINEN

Kaikki keittotasot voidaan sammuttaa samanaikaisesti yleisellä on/off-anturin (1) ① avulla. Kaikki keittotason merkkivalot (3) sammuvat. Jos poiskytketty keittoalue on kuuma, sen näytössä näkyy "H".

Keittoastian tunnistin

Induktiokeittoalueilla on sisäänrakennettu keittoastian tunnistin. Tällä tavalla keittolevy lopettaa kuumenemisen, jos sillä ei ole keittoastiat tai jos keittoastia ei ole sopiva.

Virran merkkivalo (3) näyttää symbolin  "ei ole keittoastiat", jos keittoalue on päällä eikä keittoastiat ole rekisteröity tai jos se ei ole sopiva.

Jos keittoastia poistetaan vyöhykkeeltä sen ollessa käynnissä, keittotaso lopettaa automaattisesti energian syöttämisen ja näyttää "ei keittoastiat" -symbolin. Kun keittoastia asetetaan uudelleen keittoalueelle, virransyöttö jatkuu samalla tehotasolla kuin aiemmin on valittu.

Keittoastian rekisteröinti-aika on 3 minuuttia. Jos keittoastiat ei aseteta tämän ajan kuluessa tai se ei sovellu, keittoalue kytkeytyy pois päältä.

Kun olet valmis, sammuta keittoalue kosketussäätimellä. Muuten voi tapahtua ei-toivottu toiminta, jos keittoastia asetetaan vahingossa keittoalueelle 3 minuutin kuluessa. Vältä onnettomuuksia!



Estotoiminto

Estotoiminnolla voit estää muut anturit, paitsi on/off-anturin (1), ① välttääksesi ei-toivotut toiminnot. Tämä ominaisuus on hyödyllinen lapsilukkona.

Aktivoi tämä toiminto koskettamalla anturia vähintään ⑥ yhden sekunnin ajan. Kun olet tehnyt tämän, valo (7) osoittaa, että ohjauspaneeli on estetty. Aktivoi toiminto uudelleen koskettamalla anturia (6) uudelleen.

Jos on/off-anturia käytetään ① laitteen sammuttamiseen estotoiminnon ollessa aktiivituna, keittotasoa ei voi kytkeä uudelleen päälle ennen kuin esto on poistettu.

Piippauksen poisto

Kun liesi on päällä, jokaiseen toimintoon liittyvä äänimerkki poistetaan käytöstä, jos painat kosketusnäppäintä ⊕ (11) ja lukkoavainta (6) ⑥ samanaikaisesti kolmen sekunnin ajan. Kellonajan ilmaisim (12) näyttää "OFF".

Tätä deaktivointia ei sovelleta kaikkiin toimintoihin, kuten virta päälle/pois-äänimerkkiin, ajastimen päättymiseen tai kosketusnäppäinten lukitsemiseen/lukituksen avaamiseen, jotka pysyvät aina käytössä.

Voit aktivoida uudelleen kaikki kuhunkin toimintoon liittyvät piippaukset painamalla kosketusnäppäintä ⊕ (11) ja lukitusnäppäintä ⑥ (6) samanaikaisesti kolmen sekunnin ajan. Kellonajan ilmaisim (12) näyttää "ON".

Stop & Go -toiminto

Tämä toiminto keskeyttää kypsennyksen. Myös ajastin keskeytetään, jos se on käytössä.

Stop-toiminnon aktivointi

Paina pysäytysanturia ⑩ (8) sekunnin ajan. Lamppu (9) syttyy ja virran merkkivalossa näkyy symboli, // joka osoittaa, että kypsennys on keskeytetty.

Stop-toiminnon poistaminen käytöstä

Paina Stop&Go -painiketta ⑩ (8) uudelleen. Lamppu (9) sammuu ja kypsennys jatkuu samoilla teho- ja ajastinasetuksilla, jotka luotiin ennen taukoa.

Virtatoiminto

Tämä toiminto syöttää levyllä "ylimääräistä" tehoa nimellisarvon päälle. Mainittu tehotaso riippuu levyn koosta, ja on mahdollista saavuttaa generaattorin sallima maksimiarvo.

1. Liu'uta sormeasi vastaavan liukusäätimen (2) yli, kunnes virran merkkivalossa (3) näkyy 9, ja pidä sormeaa painettuna sekunnin ajan tai paina suoraan P ja pidä sormeaa yhden sekunnin ajan.

2. Tehotason ilmaisim (3) näyttää symbolin P ja laite alkaa syöttää lisätehoa.

Virtatoiminnon enimmäiskesto on määritetty sivulla 16 olevassa taulukossa. Tämän ajan kuluttua tehotaso säätyy automaattisesti arvoon 9. Kuuluu piippaus.

Kun tehotoiminto aktivoidaan yhdellä keittotasolla, on mahdollista, että joidenkin muiden keittotasojen suorituskyky voi heikentyä, jolloin niiden teho laskee alemmalle tasolle, ja tämä näkyy niiden ilmaisimissa (3).

Tehotoiminnon poistaminen käytöstä ennen ajan umpeutumista voidaan tehdä joko koskettamalla liukusäädintä, muuttamalla tehotasoa tai toistamalla vaihe 3.

Ajastin/ajan asetustoiminto (lähtölaskenta)

Tämä ominaisuus helpottaa ruoanlaittoa, koska sinun ei tarvitse olla paikalla. Voit asettaa keittolevyllä ajastimen ja se sammuu, kun haluttu aika on kulunut.

Näissä malleissa voit samanaikaisesti ohjelmoida kullekin levyllä 1-99 minuutin pituisia kestoja.

Ajastimen asettaminen lautaselle

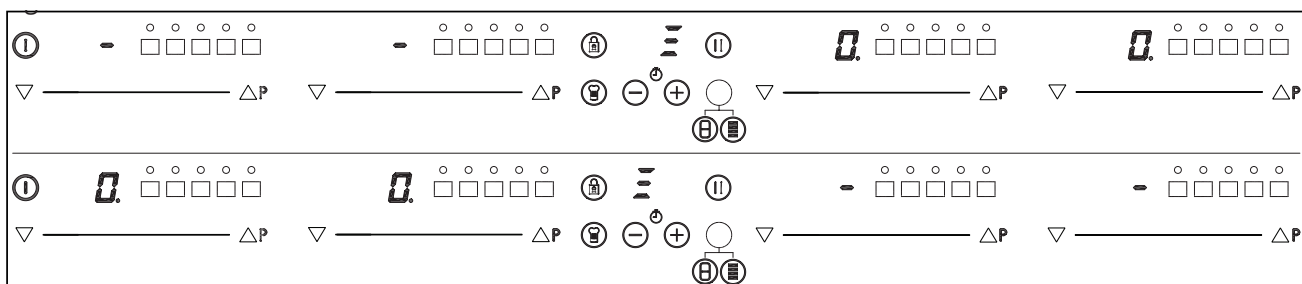
Kun virta on asetettu halutulle vyöhykkeelle ja kun alueen desimaalipiste on näytössä, ajastintoimintoa voidaan käyttää kyseisellä vyöhykkeellä.

Voit tehdä tämän seuraavasti:

1. Kosketusanturi \ominus (10) tai (11). Ajastimen ilmaisin \oplus (12) näyttää "00" ja vastaava vyöhykeilmaisain (3) näyttää symbolin, joka t vilkkuu vuorotellen senhetkisen tehotasonsa kanssa.
2. Aseta sitten välittömästi aika väliltä 1–99 minuuttia antureilla \ominus (10) ja \oplus (11). Ensimmäinen arvo alkaa 60:stä, kun taas toinen alkaa 01:stä. Kahden anturin pitäminen painettuna palauttaa arvon 00:aan. Kun aikaa on alle minuutti, kello alkaa laskea alas sekunneissa.
3. Kun ajastimen ilmaisin (12) lakkaa vilkkumasta, se alkaa laskea alaspäin automaattisesti. Ajastetun keittoalueen ilmaisin (3) näyttää vuorotellen valitun tehosteen ja symbolin t .

Kun valittu kypsennysaika on kulunut umpeen, keittoalue kytkeytyy pois päältä ja kellosta kuuluu useita äänimerkkejä useiden sekuntien ajan. Kytke äänimerkki pois päältä painamalla anturia. Ajastimen merkivalossa (12) näkyy vilkkuva "00" valitun alueen symbolin (4) vieressä. Jos poiskytketty keittoalue on kuuma, sen virran merkivalossa (3) näkyy vuorotellen H-symboli ja "-".

KUVA.7



Jos haluat ajastaa toisen keittoalueen samanaikaisesti, toista vaiheet 1-3.

Jos yksi tai useampi keittoalue on jo ajastettu, ajan ilmaisin (12) näyttää oletusarvoisesti lyhimmän jäljellä olevan ajan loppuun asti ja näyttää "t" vastaavalla keittoalueella. Loput ajastetuista keittoalueista näkyvät niitä vastaavissa ilmaisimissa, desimaalipiste vilkkuu. Kun liukusäädintä painetaan toisella aikavyöhykkeellä, ajastin näyttää jäljellä olevan ajan kyseisellä vyöhykkeellä muutaman sekunnin ajan ja sen ilmaisin vaihtelee sen tehotason ja "t" välillä.

Ohjelmoidun aikaviiveen muuttaminen

Voit muuttaa ohjelmoitua aikaa koskettamalla ajastetun keittoalueen liukusäädintä (2). Sen jälkeen on mahdollista lukea ja muuttaa kellonaikaa.

Voit muuttaa ohjelmoitua aikaa painamalla painikkeita \ominus (10) ja \oplus (11).

Kellon pysäyttäminen

Jos haluat pysäyttää kellon ennen kuin ohjelmoitu aika on kulunut umpeen, se voidaan tehdä milloin tahansa muuttamalla sen arvoksi '-'.
-

1. Valitse haluamasi liesi.
2. Säädä kellon arvot arvoon "00" anturin \ominus (10) avulla. Kello on peruutettu. Tämä voidaan tehdä myös nopeammin painamalla antureita \ominus (10) ja \oplus (11) samanaikaisesti.

Virranhallintatoiminto (mallista riippuen)

Jotkut mallit on varustettu tehonrajoitustoiminnolla (tehonsäätö). Tämän ominaisuuden avulla kiukaan tuottama kokonaisteho voidaan asettaa erilaisiin käyttäjän valitsemiin arvoihin. Tätä varten on mahdollista päästä tehonrajoitusvalikkoon ensimmäisen minuutin kuluessa lieden liittämisestä virtalähteeseen.

1. Paina kosketusnäppäintä \oplus (11) kolmen sekunnin ajan. Kirjaimet "PL" näkyvät ajan asetusilmaisimessa (12).
2. Paina lukitusnäppäintä Ⓜ (6). Eri tehoarvot, joihin liesi voidaan asettaa, näkyvät ja niitä voidaan muuttaa antureilla \oplus (11) ja \ominus (10).
3. Kun arvo on valittu, paina uudelleen lukitusnäppäintä Ⓜ (6). Keittotasoa on rajoitettu valittuun tehoon.

Jos haluat muuttaa arvoa uudelleen, sammuta liesi ja kytke se uudelleen päälle muutaman sekunnin kuluttua. Siten pääset taas tehonrajoitusvalikkoon.

Aina kun keittotason tehotasoa muutetaan, tämä tehonrajoitin laskee keittotason tuottaman kokonaistehon. Jos olet saavuttanut kokonaistehorajan, kosketussäädin ei salli sinun lisätä tämän keittotason tehotasoa. Liesi piippaa ja virran merkkivalo (3) vilkkuu tasolla, jota ei voida ylittää. Jos haluat ylittää tämän arvon, sinun on vähennettävä muiden keittoalueiden tehoa. Joskus ei riitä, että lasket toista keittotasoa alas yhden askeleen, koska tämä riippuu kunkin keittotason tehosta ja siitä, mihin tasoon se on asetettu. On mahdollista, että suuren keittotason tehon nostamiseksi useiden pienempien on täytynyt laskea tehoa.

Jos käytät pikasytytystä maksimitehotoiminnolla ja mainittu arvo on asetetun raja-arvon yläpuolella, keittotaso asetetaan suurimmalle mahdolliselle teholle. Keittotaso piippaa ja mainittu tehotaso vilkkuu kahdesti merkkivalossa (3).

Erikoisominaisuudet: CHEF (mallista riippuen)

Näillä toiminnoilla on valmiiksi määritellyt tehotasot, jotka helpottavat ruoanlaittoa ja antavat hyviä tuloksia, koska keittoastian lämpötilaa ohjataan jatkuvasti antureilla. Kun toiminnon tavoitelämpötila saavutetaan, sitä ylläpidetään automaattisesti ilman, että tehotasoa tarvitsee muuttaa.

"CHEF"-toiminnot toimivat oikein, kun keittoastian pohjalla on sama ferromagneettinen alue kuin keittoalueen alueella. Toimintoja varten korkeissa lämpötiloissa (yli 100 °C) astioissa on oltava tasainen ja tasainen pohja (mieluiten "sandwich-tyyppinen"), kuten kuvassa 8 näkyy.

KUVA.8



Näiden toimintojen moitteettoman toiminnan varmistamiseksi on tärkeää, että keittoastia ja keittoalue eivät ole kuumia, kun prosessi käynnistetään.

Lisätietoa sopivista keittoastioista (kattilat, paistinpannut, grillipannut jne.) on WITTin verkkosivuilla.

Kosketusohjauksessa on erikoistoimintoja, jotka auttavat käyttäjää valmistamaan ruokaa CHEF-anturin (16) avulla.

Nämä ominaisuudet ovat saatavilla mallista riippuen.

Vyöhykkeen erikoistoiminnon aktivoiminen:

1. Ensinnäkin se on valittava ja sitten desimaalipilkku (4) aktivoituu virran merkkivalossa (3).

2. Napsauta CHEF-painiketta (16). Peräkkäiset painallukset käyvät läpi kaikki käytettävissä olevat CHEF-toiminnot kullakin alueella yksitellen. Nämä toiminnot näyttävät aktivoinnin vastaavilla LED-valoilla (17), (18), (19), (20) ja (21).



Jos haluat peruuttaa erityisen aktiivisen toiminnon milloin tahansa, valitse se koskettamalla liukusäädintä (2) vastaavalla alueella. Desimaalipiste (4), jolla virran merkkivalo (3) syttyy. Paina sitten liukusäädintä (2) uudelleen asettaaksesi uuden tehotason tai sammuttaaksesi alueen, tai voit valita toisen erikoistoiminnon koskettamalla CHEF-painiketta (16) uudelleen. (16)

KEEP WARM -TOIMINTO (mallista riippuen)

Tämä toiminto asettaa automaattisesti sopivan tehotason ruoan pitämiseksi lämpimänä.

Aktivoi se valitsemalla levy ja painamalla CHEF-painiketta (16), kunnes kuvakkeessa oleva LED (17) syttyy. Kun toiminto on aktivoitu, virran merkkivaloon (3) ilmestyy symboli.

Voit ohittaa toiminnon milloin tahansa sammuttamalla levyn, muuttamalla tehotasoa tai valitsemalla toisen erikoistoiminnon.

SULATUSTOIMINTO (mallista riippuen)

Tämä toiminto pitää keittoalueen lämpötilan alhaisena. Se on ihanteellinen ruoan sulattamiseen tai hitaasti sulavien ruokien, kuten suklaan, voin jne. sulattamiseen.

Aktivoi se valitsemalla levy ja painamalla CHEF-painiketta (16), kunnes kuvakkeessa oleva LED (18) syttyy. Kun toiminto on aktivoitu, virran merkkivaloon (3) ilmestyy symboli.

Voit ohittaa toiminnon milloin tahansa sammuttamalla levyn, muuttamalla tehotasoa tai valitsemalla toisen erikoistoiminnon.


KIEHUMIS-TOIMINTO (mallista riippuen)

Tämä toiminto mahdollistaa ruoan kiehumisen.

Kun ruoka on kypsennetty, valitse lautanen ja paina CHEF-painiketta (16), kunnes kuvakkeessa oleva LED (19) syttyy. Kun toiminto on aktivoitu, virran merkkivaloon (3) ilmestyy symboli.

Voit ohittaa toiminnon milloin tahansa sammuttamalla levyn, muuttamalla tehotasoa tai valitsemalla toisen erikoistoiminnon.

QUICK BOILING -TOIMINTO (mallista riippuen)

Tämä toiminto aktivoi automaattisen kypsennysohjauksen, josta on suuri apu pastaa, riisiä, muniä jne. keittäessä. Se on käytettävissä vain vyöhykkeillä, joissa symboli näkyy. 

Toiminnon ehdot

Jotta Quick Boiling toimisi oikein, sinun on käytettävä astiaa, joka täyttää seuraavat ehdot:

- Pohjan koko mahdollisimman lähellä levyn halkaisijaa.
- ILMAN kantta
- Täytetty yli puoleen tilavuudestaan huoneenlämpöisellä vedellä (älä koskaan käytä lämmitettyä tai kuumaa vettä).


Näiden ehtojen noudattamatta jättäminen estää kiehumisen oikean hallinnan.

VAROITUS! Älä käytä tätä toimintoa muihin tarkoituksiin kuin veden keittämiseen. Älä koskaan käytä öljyä, se voi aiheuttaa ylikuumentumisen ja sytyttää liekin.



Ota toiminto käyttöön

Aktivoi toiminto valitsemalla levy ja painamalla CHEF-painiketta  (16), kunnes kuvakkeen LED (20) syttyy. 

Kun toiminto on aktivoitu, merkki näkyy  sekä virran merkivalossa (3) että ajastimen merkivalossa (12); näkyviin tulee liikkuva segmentti, joka osoittaa, että kiehuminen on järjestelmän hallinnassa.

Kun järjestelmä havaitsee, että se alkaa kiehua, kuuluu ensimmäinen piippaus. Hyödynnä tilaisuus valmistaa ruokasi ruoanlaittoa tai leivontaa varten haluamallasi tavalla.

30 sekunnin kuluttua kuuluu toinen piippaus; on aika kaataa ruoka keittoastiaan, jos sitä ei ole vielä tehty.

Toisen piippauksen jälkeen järjestelmä aktivoi ajastimen ja sekuntikellon puolestasi, jotta voit hallita, kuinka kauan ruoan tulee kypsyä.

30 sekuntia sekuntikellon aktivoinnin jälkeen kolmas piippaus varoittaa, että siitä hetkestä lähtien järjestelmä vähentää tehoa ylläpitääkseen pehmeää ja jatkuvaa kiehumista. Ajastin pysyy aktiivisena kypsennyksen loppuun asti.

Halutessasi voit kytkeä ajastimen pois päältä ja asettaa ajan laskurille ja levyn automaattiselle sammutukselle (katso kohta Ajastintoiinto).



Ominaisuuden poistaminen käytöstä

Voit ohittaa toiminnon milloin tahansa sammuttamalla keittotason, muuttamalla tehotasoa tai valitsemalla toisen erikoistoiminnon.

SLIDE COOKING -TOIMINTO (mallista riippuen)

Tämä ominaisuus mahdollistaa joustavan alueen jakamisen kolmeen alueeseen (katso kuva 9) ja ennalta määritellyn virtakonfiguraation aktivoimisen. Sen avulla on mahdollista liu'uttaa astia alueelta toiselle, jotta voit kokata yksittäiselle alueelle määritetyllä teholla.

Jos haluat ottaa toiminnon käyttöön, sinun on ensin kytkettävä päälle "Flexzone"-toiminto (katso kohta "Flexzone-toiminto").

Paina sitten CHEF-painiketta (16),  kunnes kuvakkeen LED-valot (21) syttyvät.  Kun teet niin, virranilmaisimet (3) näyttävät kolme segmenttiä, jotka osoittavat, että voit sijoittaa astian.

Kun astia asetetaan paikalleen, tehotaso näkyy automaattisesti tehoilmaisimissa (3):

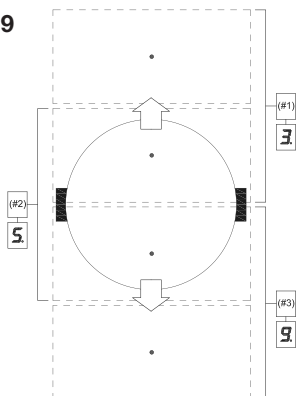
Alue 1: tehotaso 3

Alue 2: tehotaso 5




Alue 3: tehotaso 9

Voit kytkeä tämän toiminnon pois päältä koskettamalla liukusäädintä (2) asennossa "0".

KUVA.9






GRILLITOIMINTO (mallista riippuen)

Tämä toiminto asettaa automaattisen tehonsäädön, joka sopii ruoan kypsentämiseen grillissä. Aktivoit toiminnon valitsemalla levyn ja painamalla CHEF-painiketta (16),  kunnes kuvakkeen LED-valot (22) syttyvät.  Kun toiminto on aktivoitu, virran osoittimeen (3) ilmestyy liikkuva segmentti, joka osoittaa, että astia on esilämmitetty. Kun tämä vaihe on valmis, virran merkkivaloon (3)  tulee symboli ja kuuluu piippaus, joka ilmaisee, että ruoka on lisättävä.




Voit ohittaa tämän toiminnon milloin tahansa sammuttamalla keittotason, muuttamalla tehotasoa tai valitsemalla toisen erikoistoiminnon.

PAISTOTOIMINTO (mallista riippuen)

Tämä toiminto asettaa automaattisen tehonsäädön, joka sopii paistamiseen vähäöljyllä tai normaaliin paistamiseen.




Voit aktivoida toiminnon valitsemalla levyn ja painamalla CHEF-painiketta (16),  kunnes kuvakkeen LED-valot (22)  syttyvät. Kun toiminto on aktivoitu, virran osoittimeen (3) ilmestyy liikkuva segmentti, joka osoittaa, että astia on esilämmitetty. Kun tämä vaihe on valmis, virran merkkivaloon (3)  tulee symboli ja kuuluu piippaus, joka ilmaisee, että ruoka on lisättävä. Voit ohittaa tämän toiminnon milloin tahansa sammuttamalla keittotason, muuttamalla tehotasoa tai valitsemalla toisen erikoistoiminnon.

SYVÄPAISTOTOIMINTO (mallista riippuen)

Tämä toiminto asettaa automaattisen tehonsäädön sopivaksi paistamiseen, jossa on paljon öljyä. Aktivoit toiminnon valitsemalla levyn ja painamalla CHEF-painiketta (16),  kunnes kuvakkeen LED-valot (23) syttyvät.  Kun toiminto on aktivoitu, virran osoittimeen (3) ilmestyy liikkuva segmentti, joka osoittaa, että astia on esilämmitetty. Kun tämä vaihe on valmis, virran merkkivaloon (3)  tulee symboli ja kuuluu piippaus, joka ilmaisee, että ruoka on lisättävä. Voit ohittaa tämän toiminnon milloin tahansa sammuttamalla keittotason, muuttamalla tehotasoa tai valitsemalla toisen erikoistoiminnon.



CONFIT-TOIMINTO (mallista riippuen)

Tämä toiminto asettaa automaattisen tehonsäädön, joka sopii confit-ruoanlaittoon.

Aktivoit toiminnon valitsemalla levyn ja painamalla CHEF-painiketta,  kunnes kuvakkeen LED-valot (25) syttyvät.  Kun toiminto on aktivoitu, virran osoittimeen (3) ilmestyy liikkuva segmentti, joka osoittaa, että astia on esilämmitetty. Kun tämä vaihe on valmis, virran merkkivaloon (3)  tulee symboli ja kuuluu piippaus, joka ilmaisee, että ruoka on lisättävä. Voit ohittaa tämän toiminnon milloin tahansa sammuttamalla keittotason, muuttamalla tehotasoa tai valitsemalla toisen erikoistoiminnon.



POACHING-TOIMINTO (mallista riippuen)


Tämä toiminto asettaa automaattisen tehonsäädön, joka sopii ruoan paistamiseen keskilämpötilassa. Ihanteellinen perunoiden paistamiseen espanjalaisen munakkaan valmistukseen.

Aktivoi se valitsemalla keittotaso ja painamalla CHEF-anturia (16)  toistuvasti, kunnes kuvakkeen yläpuolella oleva merkkivalo  (26) syttyy. Kun toiminto on aktivoitu, virtailmaisimeen (3) ilmestyy liikkuva segmentti, joka osoittaa, että järjestelmä on säiliön esilämmitysvaiheessa. Kun tämä vaihe on valmis, 'a' ilmestyy virran merkkivaloon (3) ja kuuluu äänimerkki, joka ilmaisee, että käyttäjän on lisättävä ruoka. Voit ohittaa tämän toiminnon milloin tahansa sammuttamalla keittotason, muuttamalla tehotasoa tai valitsemalla toisen erikoistoiminnon.

FLEXZONE-TOIMINTO (mallista riippuen)

Tämä toiminto mahdollistaa keittoalueiden yhdistämisen, tehotason valinnan ja ajastintoiminnon aktivoinnin molemmille alueille.

Aktivoi tämä toiminto painamalla painiketta  (15). Näin kytkettyjen korttien desimaalit (4) syttyvät ja niiden virtailmaisimissa (3) näkyy arvo "0". Ajastimen ilmaisimissa (12) näyttää kolme segmenttiä ja osoittaa aktivoitujen vyöhykkeiden. Jos mallissasi on useita vyöhykkeitä, joissa on "Flex Zone", voit valita haluamasi asetuksen painamalla anturia  (15) ennen kuin annat virran valitulle vyöhykkeelle. Sinulle annetaan muutama sekunti seuraavan toimenpiteen suorittamiseen; muuten toiminto poistetaan automaattisesti käytöstä (katso kuva 7).

Kun joustava alue on valittu, voit määrittää tehon koskettamalla joitain liukusäätimiä (2) jossakin yhdistetyssä vyöhykkeessä. Tehotaso ja sen vaihtelut näkyvät samanaikaisesti molempien vyöhykkeiden tehoilmaisimissa (3). Kytke tämä toiminto pois päältä koskettamalla painiketta  (15) uudelleen. Kun toiminto on aktivoitu, tehoaskel ja siihen liittyvien vyöhykkeiden tehtävät tyhjenetään.

SYNCHRO-TOIMINTO (mallista riippuen)

Tällä toiminnolla on mahdollista saavuttaa kaksi keittoaluetta - merkitty näytöllä "Synchro" - jotka toimivat yhdessä, sekä valita tehotaso ja aktivoida ajastintoiminto molemmille alueille.

Aktivoi tämä toiminto painamalla painiketta (14). Näin kytkettyjen levyjen desimaalit (4) syttyvät ja niiden tehoilmaisimissa (3) näkyy arvo "0". Astian rekisteröinti tapahtuu koko siihen liittyvällä vyöhykkeellä. Sinulle annetaan muutama sekunti seuraavan toimenpiteen suorittamiseen; muuten ominaisuus poistetaan automaattisesti käytöstä.

Kytke tämä toiminto pois päältä koskettamalla painiketta (14) uudelleen. Kun ominaisuus on poistettu käytöstä, siihen liittyvien vyöhykkeiden tehovaiheet ja tehtävät tyhjennetään.

TURVAKATKO

Jos yhtä tai useampaa keittoaluetta ei vahingossa sammuteta, laite sammuu automaattisesti tietyn ajan kuluttua (katso alla oleva taulukko).

Valittu lämpöasetus	Suurin käyttöaika (tunteina)
0	0
1	8
2	8
3	5
4	4
5	4
6	3
7	2
8	2
9	1
P	10 tai 5 minuuttia, säädetty tasolle 9 *mallista riippuen

Kun "turvakatkaisu" on tapahtunut, näytössä näkyy "0", jos lasipinnan lämpötila ei ole vaarallinen käyttäjälle, tai "H", jos on olemassa palamisvaara.

Keittoalueiden ohjauspaneeli on aina pidettävä kuivana ja vapaana.

Jos asetuksissa ilmenee ongelmia tai epäsäännöllisyyksiä, joita ei ole mainittu tässä oppaassa, irrota laite ja ota yhteyttä WITT-asiakaspalveluun.



EHDOTUKSET JA SUOSITUKSET

- * Käytä astioita, joissa on paksu ja täysin tasainen pohja.
- * Älä työnnä keittoastiaa lasin päälle, sillä se voi aiheuttaa naarmuja.
- * Vaikka lasi kestää isojen kattiloiden tai pannujen iskuja ilman teräviä reunoja, tätä kannattaa välttää.
- * Vältä lasikeraamisen pinnan vaurioituminen, kun vältät keittoastian vetämistä lasipinnan yli ja pidä astian pohja puhtaana ja hyvässä kunnossa.
- * Suositeltu kattiloiden pohjan halkaisija (katso arkki s. 19).

Vältä sokerin tai sokeripitoisten ruokien roiskumista lasikeraamiselle keittotasolle, koska sokeri voi reagoida lasin kanssa ja vahingoittaa pintaa.



PUHDISTUS JA KUNNOSSAPITO

Keittotasoa huolletaan asianmukaisesti puhdistamalla se säännöllisesti sopivilla tuotteilla ja astioilla, kun se on jäähtynyt. Tämä helpottaa puhtaanapitoa ja estää sen likaantumisen. Älä koskaan käytä hankausjauhetta tai muita puhdistusaineita, jotka voivat naarmuttaa pintaa, äläkä käytä laitteita, jotka toimivat höyryn kanssa. Kevyempi lika, joka ei pala, voidaan poistaa kostealla liinalla ja miedolla pesuaineella tai haalealla saippuavedellä. Vaikeille tahroille tai rasvaisille pinnoille käytä lasikeraamisten liesien kaavinta valmistajan ohjeiden mukaisesti. Lopuksi palanut lika voidaan poistaa teräkaapimella.

Metalliset kiiltävät täplät syntyvät astioista, joiden pohjassa on kuivia rasvajäämiä, tai koska lasin ja astian väliin muodostuu rasvaa kypsennyksen aikana. Nämä tahrat poistetaan lasista ruostumattomasta teräksestä valmistetulla kattilasielenellä ja vedellä tai erityisellä lasikeraamisten liesien puhdistusaineella.

Keittotasolla sulaneet muoviesineet, sokeri tai runsaasti sokeria sisältävät elintarvikkeet on poistettava välittömästi kaapimella. Metalliviuruja syntyy, kun metallisia astioita vedetään lasipinnan poikki. Ne voidaan poistaa puhdistamalla perusteellisesti erityisellä lasikeraamisten liesien puhdistusaineella, vaikka puhdistus saattaa olla tarpeen toistaa useita kertoja.

Tärkeää! Jos lasilevyn ja keittoastian välissä on sulaa materiaalia, astia voi tarttua lasiin. Älä yritä irrottaa astiaa sen jäähtymisen jälkeen, sillä se voi vahingoittaa lasikeraamista levyä.



Tärkeää! Älä astu lasin päälle tai nojaa siihen, sillä lasi voi rikkoutua ja aiheuttaa loukkaantumisen. Älä aseta esineitä lasilevyn päälle.



WITT pidättää oikeuden tehdä tarpeelliseksi tai hyödylliseksi katsomiaan käyttöoppaimme muutoksia, jotka eivät liity olennaisiin toimintoihin.

Huomioita ympäristöstä

Tuotteessa tai pakkauksessa oleva symboli osoittaa, että tätä tuotetta ei voi käsitellä tavallisena kotitalousjätteenä. Tämä tuote on toimitettava sähkö- ja elektroniikkalaitteiden kierrätyskeskukseen. Varmistamalla, että tämä tuote on hävitetty oikein, autat välttämään mahdollisia kielteisiä vaikutuksia ympäristöön ja ihmisten terveyteen, joita voi syntyä tämän tuotteen virheellisestä käsittelystä. Jos haluat lisätietoja tämän tuotteen kierrätyksestä, ota yhteyttä paikallisiin toimivaltaisiin kotitalousjätteen viranomaisiin tai liikkeeseen, josta ostit tuotteen.

Pakkausmateriaalit ovat orgaanisia ja 100 % kierrätettäviä. Muoviosat on merkitty merkinnöillä >PE<, >LD<, >EPS< jne. Pakkausmateriaalit tulee hävittää kotitalousjätteenä kuntasi vastaavaan astiaan.

Laitteen energiatehokkuuden noudattaminen:

Laite on testattu standardin EN 60350-2 mukaisesti, ja saatu arvo, Wh/Kg, löytyy laitteen tyyppikilvestä.

Seuraavat vinkit voivat auttaa sinua säästämään sähköä aina, kun valmistat ruokaa:

- Käytä mahdollisuuksien mukaan oikeaa kantta kaikissa keittoastioissa. Energiaa kuluu enemmän, jos valmistat ruokaa ilman kantta.
- Käytä kattiloita ja pannuja, joissa on tasainen pohja ja sopiva pohjan halkaisija niin, että ne sopivat keittoalueelle. Kattiloiden ja pannujen valmistajat määrittelevät yleensä ylähalkaisijan, joka on aina suurempi kuin pohjahalkaisija.
- Kun vettä käytetään ruoanlaitossa, käytä pieni määrä vitamiinien säilyttämiseen ja määritä minimivirta, joka silti sallii ruoanlaiton. Korkea virtataso on tarpeetonta ja energian tuhlausta.
- Käytä pieniä ruukkuja pienille ruokamäärille.

Ongelmien kartoittaminen

Ennen kuin soitat asiakaspalveluun, tarkista ensin seuraavat asiat:

Keittolevy ei toimi:

Tarkista, että verkkojohto on kytketty asianmukaiseen pistorasiaan.

Keittoalueet eivät kuumene:

Keittoastia on sopimaton (sen pohjassa ei ole ferromagneettista materiaalia tai se on liian pieni). Tarkista, että keittoastian pohjaa vetää magneetti, tai käytä suurempaa kattilaa.

Induktioalueelta kuuluu huminaa kypsennyksen alussa:

Ohutpohjaisissa astioissa tai astioissa, jotka eivät koostu yhdestä osasta, syntyy huminaa, koska energia siirtyy suoraan astian pohjalle. Tämä ei ole virhe, mutta jos haluat silti välttää tätä huminaa, sinun on vähennettävä valittua lämpötasoa hieman tai käytettävä keittoastioita, joiden pohja on paksumpi ja/tai joka koostuu yhdestä osasta.

Kosketusohjaus ei käynnisty, tai jos se on päällä, se ei toimi:

Keittoaluetta ei ole valittu. Huomaa, että olet valinnut keittoalueen ennen sen asettamista.

Painikkeet ovat kosteita ja/tai sormesi ovat kosteat. Kosketusohjaimen ja/tai sormien pinnan on oltava kuiva ja puhdas. Esto on aktivoitu. Poista esto

Kypsennyksen aikana kuuluu tuulettimen ääni, joka jatkuu, vaikka liesi on kytketty pois päältä:

Induktioalueille on asennettu puhallin elektroniikan jäädyttämiseksi. Puhallin toimii vain, kun elektroniikan lämpötila on erittäin korkea. Kun lämpötila laskee, puhallin sammuu automaattisesti riippumatta siitä, onko liesi päällä vai pois päältä.

Keittoalueen tehonäytössä näkyy symboli .

Induktiojärjestelmä ei joko löydä keittoastioita keittoalueelta tai keittoastia on sopimaton.

Keittoalue kytkeytyy pois päältä ja näytössä näkyy viesti C81 tai C82:

Elektronisten osien tai lasin lämpötila on liian korkea. Odota hetki, jotta elektroniset osat jäähtyvät, tai poista keittoastia, jotta lasi jäähtyy.

Yhden keittoalueen näytössä näkyy C85:

Käytetty keittoastia on sopimaton. Sammuta liesi, kytke se uudelleen päälle ja yritä käyttää toista keittoastiaa.

Laite sammuu ja viesti C90 tulee näkyviin virranilmaisimiin (3):

Kosketussäädin havaitsee, että on/off-anturi (1) on peitetty ja että lieden kytkeminen ei ole mahdollista. Poista esineet tai neste kosketuspinnalta ja puhdista ja pyyhi, kunnes viesti katoaa.

Laite sammuu ja viesti C91 tulee näkyviin virranilmaisimiin (3):

Kosketussäädin havaitsee, että Stop&Go-anturi (6) on peitetty ja että lieden kytkeminen ei ole mahdollista. Poista esineet tai neste ja varmista, että kosketuspinta on puhdas ja kuiva. Paina sitten Stop&Go-painiketta (6) kahdesti poistaaksesi viestin ja palataksesi normaaliin toimintaan.

BESKRIVELSE AF KOGEPLADEN - BESKRIVELSE AV PLATETOPPEN - BESKRIVNING AV HÄLLEN -

KEITTOTASON KUVAUS - DESCRIPTION OF THE HOBS

Tekniske data	Tekniske data	Tekniska data	Tekniset tiedot	Technical data	FQ8VI82220	FQ6VI83224	FQ6VI05222
					FQ8VI82055	FQ6VI83221	
Type	Type	Typ	Volttia	Type	WE808FS	WIF604FSR	EIP60
Total effekt	Total effekt	Total effekt	Kokonaisteho	Total power	WIF804FSR	WE608FS	7400 W
Relativt energiforbrug for kogepladen, ECkogeplade**	Relativt energiforbrug for koketoppen, ECkoketopp**	Energieffektivitetsklasse för hällen EChäll **	Keittotason energiankulutus, EC-keittotaso **	Energy consumption for the hob EChob**	7200 W	7200 W	7400 W
Forrest til venstre	Foran venstre	Vänster, fram	Etuvasemmalla	Front left heating zone	185.1 Wh/kg	186.1 Wh/kg	194.7 Wh/kg
Minimum bunddiameter på egnet kogegej***	Min. diameter på egnete kokekar***	Min. storlek på lämpligt kokkärl***	Minimitat sopiville kattiloille***	Minimum detection	Ø 280mm	Ø 150mm	Ø 210mm
Normal*	Normal*	Normal*	Normaali *	Nominal power	Ø 140mm	Ø 90mm	Ø 140mm
Booster*	Med booster*	Med booster*	Booster*	Booster power	2100 W	1200 W	2000 W
Energiforbrug EC _{CW} **	Energiforbrug EC _{CW} **	Energiforbrug EC _{CW} **	Energiankulutus EC _{CW} **	Energy consumption EC _{CW} **	2500 W	1600 W	2600 W
Bagerst til venstre	Bak venstre	Vänster, bak	Takavase	Rear left heating zone	177.3 Wh/kg	183.4 Wh/kg	186.6 Wh/kg
Minimum bunddiameter på egnet kogegej***	Min. diameter på egnete kokekar***	Min. storlek på lämpligt kokkärl***	Minimitat sopiville kattiloille***	Minimum detection	-	Ø 215mm	Ø 160mm
Normal*	Normal*	Normal*	Normaali *	Nominal power	-	Ø 110mm	Ø 100mm
Booster*	Med booster*	Med booster*	Booster*	Booster power	-	2100 W	1500 W
Energiforbrug EC _{CW} **	Energiforbrug EC _{CW} **	Energiforbrug EC _{CW} **	Energiankulutus EC _{CW} **	Energy consumption EC _{CW} **	-	3000 W	1800 W
Bagerst til højre	Bak højre	Höger, bak	Takaoikealla	Rear right heating zone	-	182,5	194.9 Wh/kg
Minimum bunddiameter på egnet kogegej***	Min. diameter på egnete kokekar***	Min. storlek på lämpligt kokkärl***	Minimitat sopiville kattiloille***	Minimum detection	228x405mm	228x405mm	Ø 210mm
Normal*	Normal*	Normal*	Normaali *	Nominal power	Ø 150mm	Ø 150mm	Ø 140mm
Booster*	Med booster*	Med booster*	Booster*	Booster power	1750 W	1750 W	2000 W
Energiforbrug EC _{CW} **	Energiforbrug EC _{CW} **	Energiforbrug EC _{CW} **	Energiankulutus EC _{CW} **	Energy consumption EC _{CW} **	2000 W	2000 W	2600 W
Forrest til højre	Foran højre	Höger, fram	Etuoiikealla	Front right heating zone	184.3 Wh/kg	184.3 Wh/kg	202.5 Wh/kg
Minimum bunddiameter på egnet kogegej***	Min. diameter på egnete kokekar***	Min. storlek på lämpligt kokkärl***	Minimitat sopiville kattiloille***	Minimum detection	228x405mm	228x405mm	Ø 160mm
Normal*	Normal*	Normal*	Normaali *	Nominal power	Ø 150mm	Ø 150mm	Ø 100mm
Booster*	Med booster*	Med booster*	Booster*	Booster power	1750 W	1750 W	1500 W
Energiforbrug EC _{CW} **	Energiforbrug EC _{CW} **	Energiforbrug EC _{CW} **	Energiankulutus EC _{CW} **	Energy consumption EC _{CW} **	2000 W	2000 W	1800 W
Forreste midterste	Foran midt	Mitten, fram	Keskuksen edessä	Front middle heating zone	201.2 Wh/kg	201.2 Wh/kg	194.9 Wh/kg
Minimum bunddiameter på egnet kogegej***	Min. diameter på egnete kokekar***	Min. storlek på lämpligt kokkärl***	Minimitat sopiville kattiloille***	Minimum detection	Ø 150mm	-	-
Normal*	Normal*	Normal*	Normaali *	Nominal power	Ø 90mm	-	-
Booster*	Med booster*	Med booster*	Booster*	Booster power	1200 W	-	-
Energiforbrug EC _{CW} **	Energiforbrug EC _{CW} **	Energiforbrug EC _{CW} **	Energiankulutus EC _{CW} **	Energy consumption EC _{CW} **	1600 W	-	-
					183.4 Wh/kg	-	-

*Den angivne effekt kan variere afhængig af kogegejets størrelse og materiale.

** Beregnet efter metoden til måling af ydeevne (EN 60350-2).

*** Minimum bunddiameter afhænger af mængden af magnetisk materiale i kogegejet.

REKLAMAATIO

Uudella laitteellasi on valmistus- ja materiaalivirheiden varalle 2 vuoden reklamaatio-oikeus, joka on voimassa dokumentoidusta ostopäivästä alkaen. Takuu kattaa materiaalit, työpalkat ja ajon. Kääntyessäsi huollon puoleen Sinun on ilmoitettava tuotteen nimi ja sarjanumero. Nämä tiedot ovat tyyppikilvessä. Kirjoita ne valmiiksi tähän käyttöoppaaseen, niin ne ovat käytettävissäsi. Tietojen avulla huoltoasentajan on helpompi löytää oikeat varaosat.

Takuu ei kata:

- Vikoja ja vahinkoja, joiden syynä ei ole tuotanto- tai materiaalivirhe
- Väärää tai virheellistä käyttöä – tähän kuuluu myös tuotteen puutteellinen puhdistus
- Laitteen palo- ja/tai vesi- ja kosteusvaurioita
- Korjauksia, jotka on tehnyt muu kuin ammattilainen
- Kuljetusvaurioita, kun tuotetta on kuljetettu ilman oikeaa pakkausta
- Jos on käytetty muita kuin alkuperäisiä varaosia
- Jos käyttöoppaan ohjeita ei ole noudatettu
- Jos asennusta ei ole tehty ohjeiden mukaan
- Jos tuotteen on asentanut tai korjannut ammattitaidoton henkilö
- Palaneita polttimoita

Kuljetusvauriot

Kuljetusvaurio, joka todetaan myyjän järjestämässä toimituksessa asiakkaalle, on yksinomaan asiakkaan ja myyjän välinen asia. Niissä tapauksissa, joissa asiakas on itse vastannut tuotteen kuljetuksesta, ei toimittaja ota mitään vastuuta mahdollisesta kuljetusvauriosta. Kuljetusvauriosta on ilmoitettava välittömästi ja viimeistään 24 tunnin kuluessa siitä, kun tavara on toimitettu. Muussa tapauksessa asiakkaan vaatimukset hylätään.

Aiheeton huoltokäynti

Jos kutsutaan huoltoasentaja ja käy ilmi, että vian olisi voinut korjata itse esim. noudattamalla käyttöoppaan ohjeita tai vaihtamalla sähkökaapin sulakkeen, on asiakkaan itse maksettava huoltokäynti.

Osto yrityskäyttöön

Osto yrityskäyttöön on jokainen osto, jossa laitetta ei käytetä yksityisessä kotitaloudessa vaan yritystoimintaan tai sitä muistuttavaan tarkoitukseen (ravintola, kahvila, ruokala, jne.) tai vuokraukseen tai muuhun toimintaan, jossa käyttäjiä on useita. Mitään takuuta ei myönnetä yrityskäyttöön tehdyille ostoille, koska tämä laite on tarkoitettu yksinomaan tavalliseen kotitalouteen.

HUOLTO

Huoltotarpeesta ilmoitetaan:

- Piketa OyPL 420 / Rautatienkatu 1933101 / 33100 TampereFINLAND
- Puh. 03 233 3237 piketa@piketa.fi
- Myyjä tai loppukuluttaja voi olla yhteydessä Piketaan tähän numeroon.
- Valmistaja, malli, sarjanumero ja mahdollinen tuotenumero, ostopäiväys, jälleenmyyjä, virhekuvaus ja asiakkaan yhteystiedot tulee ilmoittaa.

Valmistaja/jakelija ei ole vastuussa tuote- ja/tai henkilövahingoista, jos turvallisuusohjeita ei noudateta. Takuu raukeaa, jos ohjeita ei noudateta.

Emme vastaa mahdollisista painovirheistä.