



**ROSENLEW**

# Installation Manual

HR-LT6oFSINDSL-FL



# Contents

- Operation / Installation Manual ..... - 4 -
- SAFETY WARNINGS ..... - 4 -
- Congratulations ..... - 9 -
- GUIDE TO THE APPLIANCE ..... - 9 -
  - Control Panel: ..... - 10 -
- Product Information ..... - 11 -
- A Word on Induction Cooking (for Induction hob only) ..... - 11 -
- Before using your New Hob ..... - 11 -
- Using the Touch Controls ..... - 12 -
- Choosing the right Cookware ..... - 12 -
- Using your Hob ..... - 14 -
- Using Boost function ..... - 15 -
- Using Flexi zone function ..... - 16 -
- Child Lock Function ..... - 16 -
- Residual Heat Warning ..... - 17 -
- Auto Shutdown ..... - 17 -
- Using the Timer ..... - 17 -
- Using the Pause function ..... - 21 -
- Cooking Guidelines ..... - 22 -
  - Cooking Tips ..... - 22 -
  - Simmering, cooking rice ..... - 22 -

Searing steak ..... - 22 -  
For stir-frying ..... - 23 -  
Heat Settings ..... - 24 -  
Care and Cleaning ..... - 25 -  
Hints and Tips ..... - 27 -  
Failure Display and Inspection ..... - 29 -  
Technical Specification ..... - 30 -  
Installation ..... - 31 -  
Cautions ..... - 35 -  
ROSENLEW SERVICE: ..... 1

**Thank you for choosing this product from a Finnish family business.** This manual contains instructions for use, maintenance and warranty. Before using the appliance for the first time, please read this manual carefully and read the warranty conditions at the end of this manual. This manual contains important instructions for safety, use and maintenance of the appliance, which you can follow to avoid possible injuries and damage to the appliance. Keep the receipt of purchase of the appliance, as the validity of the warranty may require a receipt of purchase stating the date and place of purchase of the appliance, as well as the type and model of the appliance.

# Operation / Installation Manual

## Built-in Induction Hob

Model: HR-LT6oFSINDSL-FL

### SAFETY WARNINGS

Please read this user manual thoroughly before attempting to use this appliance for the first time. This manual contains important information on safe installation, use and care of the appliance. Keep these instructions for reference and pass them on to future user.

#### Installation

##### Electrical Shock Hazard

- Disconnect the appliance from the mains electricity supply before carrying out any work or maintenance on it.
- Connection to a good earth wiring system is essential and mandatory.
- Alterations to the domestic wiring system must only be made by a qualified electrician.
- Failure to follow this advice may result in electrical shock or death.

##### Cut Hazard

- Take care - panel edges are sharp.
- Failure to use caution could result in injury or cuts.

## **Important safety instructions**

- Read these instructions carefully before installing or using this appliance.
- No combustible material or products should be placed on this appliance at any time.
- Please make this information available to the person responsible for installing the appliance as it could reduce your installation costs.
- In order to avoid a hazard, this appliance must be installed according to these instructions for installation.
- This appliance is to be properly installed and earthed only by a suitably qualified person.
- This appliance should be connected to a circuit which incorporates an isolating switch providing full disconnection from the power supply.
- Failure to install the appliance correctly could invalidate any warranty or liability claims.

## **Operation and maintenance**

### **Electrical Shock Hazard**

- Do not cook on a broken or cracked hob. If the hob surface is break or crack, switch the appliance off immediately at the mains power supply (wall switch) and contact a qualified technician.
- Switch the hob off at the wall before cleaning or maintenance.
- Failure to follow this advice may result in electrical shock or death.

## **Health Hazard**

- This appliance complies with electromagnetic safety standards.

## **Hot Surface Hazard**

- During use, accessible parts of this appliance will become hot enough to cause burns.
- Do not let your body, clothing or any item other than suitable cookware contact the ceramic glass until the surface is cool.
- Metallic objects such as knives, forks, spoons and lids should not be placed on the hob surface since they can get hot
- Keep children away.
- Handles of saucepans may be hot to touch. Check saucepan handles do not overhang other cooking zones that are on. Keep handles out of reach of children.
- Failure to follow this advice could result in burns and scalds.

## **Cut Hazard**

- The razor-sharp blade of a hob scraper is exposed when the safety cover is retracted. Use with extreme care and always store safely and out of reach of children.
- Failure to use caution could result in injury or cuts.

## **Important safety instructions**

- Never leave the appliance unattended when in use. Boil over causes smoking and greasy spillovers that may ignite.
- Never use your appliance as a work or storage surface.
- Never leave any objects or utensils on the appliance.
- Never use your appliance for warming or heating the room.



- After use, always turn off the cooking zones and the hob as described in this manual (i.e. by using the touch controls).
- Do not allow children to play with the appliance or sit, stand, or climb on it.
- Do not store items of interest to children in cabinets above the appliance. Children climbing on the hob could be seriously injured.
- Do not leave children alone or unattended in the area where the appliance is in use.
- Children or persons with a disability which limits their ability to use the appliance should have a responsible and competent person to instruct them in its use. The instructor should be satisfied that they can use the appliance without danger to themselves or their surroundings.
- Do not repair or replace any part of the appliance unless specifically recommended in the manual. All other servicing should be done by a qualified technician.
- Do not use a steam cleaner to clean your hob.
- Do not place or drop heavy objects on your hob.
- Do not stand on your hob.
- Do not use pans with jagged edges or drag pans across the glass surface as this can scratch the glass.
- Do not use scourers or any other harsh abrasive cleaning agents to clean your hob, as these can scratch the ceramic glass.
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.

- This appliance is intended to be used in a domestic household environment only! Commercial use of any kind is not covered under the manufacturer's warranty!

- WARNING: The appliance and its accessible parts become hot during use.

Care should be taken to avoid touching heating elements. Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.

- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.

- Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.

- WARNING: Unattended cooking on a hob with fat or oil can be dangerous and may result in fire. NEVER try to extinguish a fire with water, but switch off the appliance and then cover flame e.g. with a lid or a fire blanket.

- WARNING: Danger of fire: do not store items on the cooking surfaces.

- Warning: If the surface is cracked, switch off the appliance to avoid the possibility of electric shock, for hob surfaces of glass-ceramic or similar material which protect live parts.

- A steam cleaner is not to be used.
- The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.

**Congratulations** on the purchase of your new hob.

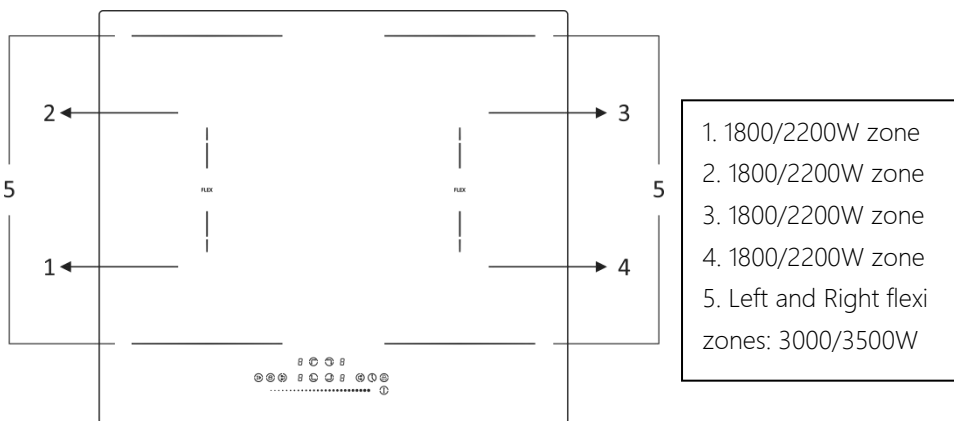
We recommend that you spend some time to read this Instruction / Installation Manual in order to fully understand how to install correctly and operate it.

For installation, please read the installation section.

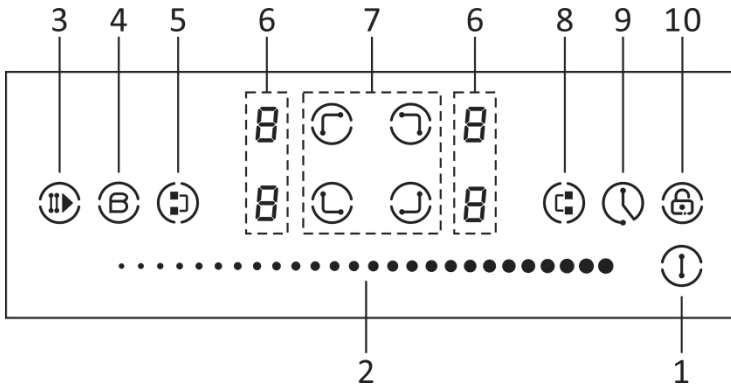
Read all the safety instructions carefully before use and keep this Instruction / Installation Manual for future reference.

## GUIDE TO THE APPLIANCE

**Model: HR-LT6oFSINDSL-FL**



Control Panel:



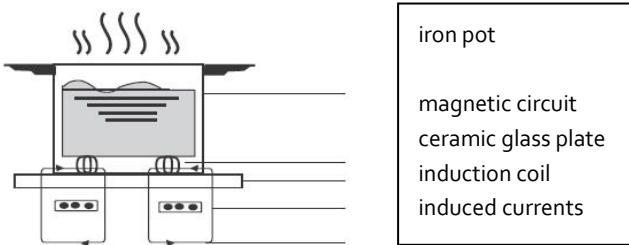
- |   |                        |    |                                 |
|---|------------------------|----|---------------------------------|
| 1 | ON/OFF key             | 2  | Power adjusting                 |
| 3 | Pause                  | 4  | Booster                         |
| 5 | Left flexi zone key    | 6  | Heating power level display LED |
| 7 | Heating zone indicator | 8  | Right flexi zone key            |
| 9 | Time adjusting         | 10 | Child lock key                  |

## Product Information

The induction hob represents a modern cooking appliance from the traditional hob, due to its advantages like easy cleaning, high efficiency, Eco-friendly and safety features.

## A Word on Induction Cooking (for Induction hob only)

Induction cooking is a safe, advanced, efficient, and economical cooking technology. It works by electromagnetic vibrations generating heat directly in the pan, rather than indirectly through heating the glass surface. The glass becomes hot only because the pan eventually warms it up.

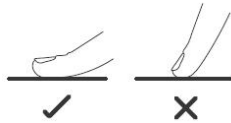


## Before using your New Hob


- Read this guide, taking special note of the 'Safety Warnings' section.
- Remove any protective film that may still be on your hob.
- Remove any protective film that may still be on your Induction hob.

## Using the Touch Controls

- The controls respond to touch, so you don't need to apply any pressure.
- Use the ball of your finger, not its tip.
- You will hear a beep each time a touch is registered.
- Make sure the controls are always clean, dry, and that there is no object (e.g. a utensil or a cloth) covering them. Even a thin film of water may make the controls difficult to operate.



## Choosing the right Cookware

- ⚠️ • Only ferromagnetic cookware is suitable for induction cooking. Look for the induction symbol on the packaging or on the bottom of the pan.
- You can check whether your cookware is suitable by carrying out a magnet test. Move a magnet towards the base of the pan. If it is attracted, the pan is suitable for induction.
- If you do not have a magnet:
  1. Put some water in the pan you want to check.
  2. Follow the steps under 'To start cooking'.
  3. If  does not flash in the display and the water is heating, the pan is suitable.
- Cookware made from the following materials is not suitable: pure stainless steel, aluminum or copper without a magnetic base, glass, wood, porcelain, ceramic, and earthenware.



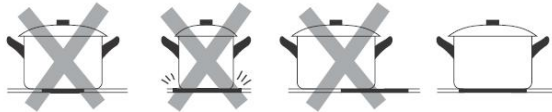
Size of hob(mm)	The minimum hob(diameter /mm)
160	120
180	140

210	160
280	220
190x180	140
180x380	240
210x190	160
210x380	240

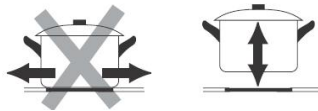
Do not use cookware with jagged edges or a curved base.



Make sure that the base of your pan is smooth, sits flat against the glass, and is the same size as the cooking zone. Always center your pan on the cooking zone.



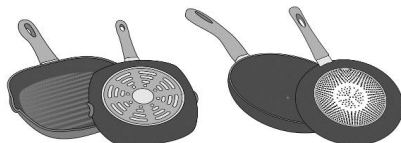
Always lift pans off the hob – do not slide, or they may scratch the glass.



If the base of the cookware is only partially ferromagnetic, only the area that is ferromagnetic will heat up. This may mean that heat will not be distributed evenly. The non-ferromagnetic area may not heat up to a sufficient temperature for cooking.

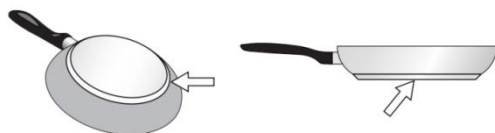


The ferromagnetic area will also be reduced if the material from which the base of the cookware is made contains aluminum, for example. This may mean that the cookware will not become sufficiently hot or even that it will not be detected.





**NOT SUGGESTED**

The material(s) from which the base of the cookware is made can affect the cooking result. Using pots and pans made from materials that distribute heat evenly through them, such as stainless-steel pans with a three-layer base, saves time and energy. Use cookware with a flat base; if the base of the cookware is uneven, this may impair the heat supply.



## Using your Hob

### To start cooking

- After power on, the touch control indicator will light up briefly and then turn off.
1. Touch any area on the control panel, and the button  will illuminate for 10 seconds. Press the  button once to activate the cooker.
  2. Place a suitable pan on the cooking zone that you wish to use.



- Make sure the bottom of the pan and the surface of the cooking zone are clean and dry.

3. Select the power level by sliding the control panel of which cooking zone you want to set. Please note that the slider sensor is under the light. ....

- If you don't choose a heat setting within 1 minute, the hob will automatically switch off.

### **When you finished cooking**

1. Press the slider control of which cooking zone you want to set.
2. Slide to the left to reduce the power level to "0". Make sure the display shows "0".
3. Turn the whole hob off by touching ⓘ .
4. Beware of hot surfaces

**H** "H" will show which cooking zone is too hot. It will disappear when the surface has cooled down to a safe temperature. It can also be used as an energy saving function if you want to heat further pans, use the cooking zone that is still hot.

## **Using Boost function**

### **Activated the boost function**

1. Select the zone of slider control that you want to activate the boost function, and the digital indicator will be flashing.
2. Touch BOOST function key ⓘ and power level indication shows "P".

## Cancel Boost function

1. Select the zone under BOOST mode.
2. Slide the control panel to set the power level you want.

.....

- Boost function can only last for 5 minutes, after that the zone will go to level 9 automatically.

## Using Flexi zone function


1. Select the left or right flexi zone key, the digital indicator will be flashing, slide the control ..... to change the power levels.
2. Cancel flexi zone function by long press left or right flexi zone key for 3 second.

## Child Lock Function

- You can lock the controls to prevent unintended use (for example children accidentally turning the cooking zones on).

### To lock the controls



Touch the key lock  control. The timer indicator will show "Lo".

### To unlock the controls

1. Make sure the hob is turned on.
2. Touch and hold the key lock control  for 3s.



When the hob is in lock mode, all the controls are disabled except the main switch key, you can always turn the hob off with the main switch in an emergency, but you shall unlock the hob first in the next operation.

## Residual Heat Warning

When the hob has been operating for some time, there will be some residual heat. The letter "H" appears to warn you to keep away from it.

H

## Auto Shutdown

A safety feature of the hob is auto shut down. This occurs whenever you forget to switch off a cooking zone. The default shutdown times are shown in the table below:

Power level	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Default working timer (hour)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

## Using the Timer

You can use the timer in two different ways:

- You can use it as a minute minder. In this case, the timer will not turn any cooking zone off when the set time is up.

- You can set it to turn one or more cooking zones off after the set time is up.
- You can set the timer up to 99 minutes.

## Using the Timer as a Minute Minder

### If you are not selecting any cooking zone

1. When the hobs in standby mode.

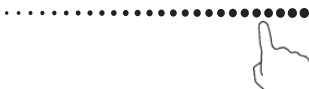
Note: you can use the minute minder before or after cooking zone setting finished.

2. Touch timer control, the “30” will show in the timer display, and the “30” flashes.



3. Set the time by slide the control ..... of the timer.

Short touch to adjust 1 minute, long touch to adjust 10 minutes.



4. When the time is set, it will begin to count down immediately. The display will show the remaining time.

5. Buzzer will beep for 20 seconds when the setting time finished.



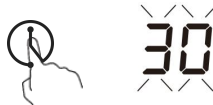
### Setting the timer to turn one or more cooking zones off.

If the timer is set on one zone:

1. Touching the slider control of which cooking zone you want to set.



2. Touch timer control, the "30" will show in the timer display. and the "30" flashes.




3. Set the time by slide the control ..... of the timer.

Short touch to adjust 1 minute, long touch to adjust 10 minutes.



3. When the time is set, it will begin to count down immediately. The display will show remaining time.



NOTE: The white dot next to power level indicator will illuminate indicating that zone is selected. 

5. When cooking timer expires, the corresponding cooking zone will be switched off automatically.



Other cooking zones will keep operating if they are turned on previously.

### If the timer is set on more than one zone:

1. When you set the time for several cooking zones simultaneously, decimal dots of the relevant cooking zones are on. The minute display shows the min. timer. The dot of the corresponding zone flashes.
2. Once the countdown timer expires, the corresponding zone will switch off. Then it will show the new min. timer and the dot of corresponding zone will flash.

A digital display showing the number '30'.



### Canceled the timer

1. Touching the heating zone selection control that you want to cancel the timer.


2. Touching the timer control, the indicator flash.




3. Slide the control ..... to set the timer to "00", the timer is Canceled.



## Using the Pause function

1. Select the pause function  , all the heating zones stop working, All the zone indication show "||".



2. Touching the Pause function  one more time, all the heating zones will revert to its original setting.

- The function is available the one or more heating zones is working.
- If you don't cancel the stop working mode within 30 minutes, the induction hob will automatically switch off.

# Cooking Guidelines



Take care when frying as the oil and fat heat up very quickly, particularly if you're using Power Boost. At extremely high temperatures oil and fat will ignite spontaneously and this presents a serious fire risk.

## Cooking Tips

- When food comes to the boil, reduce the power setting.
- Using a lid will reduce cooking times and save energy by retaining the heat.
- Minimize the amount of liquid or fat to reduce cooking times.
- Start cooking on a high setting and reduce the setting when the food has heated through.

## Simmering, cooking rice

- Simmering occurs below boiling point, at around 85°C, when bubbles are just rising occasionally to the surface of the cooking liquid. It is the key to delicious soups and tender stews because the flavors develop without overcooking the food. You should also cook egg-based and flour thickened sauces below boiling point.
- Some tasks, including cooking rice by the absorption method, may require a setting higher than the lowest setting to ensure the food is cooked properly in the time recommended.

## Searing steak

To cook juicy flavorful steaks:

1. Stand the meat at room temperature for about 20 minutes before cooking.



2. Heat up a heavy-based frying pan.
3. Brush both sides of the steak with oil. Drizzle a small amount of oil into the hot pan and then lower the meat onto the hot pan.
4. Turn the steak only once during cooking. The exact cooking time will depend on the thickness of the steak and how cooked you want it. Times may vary from about 2 – 8 minutes per side. Press the steak to gauge how cooked it is – the firmer it feels the more 'well done' it will be.
5. Leave the steak to rest on a warm plate for a few minutes to allow it to relax and become tender before serving.

#### For stir-frying

1. Choose a ceramic compatible flat-based wok or a large frying pan.
2. Have all the ingredients and equipment ready. Stir-frying should be quick. If cooking large quantities, cook the food in several smaller batches.
3. Preheat the pan briefly and add two tablespoons of oil.
4. Cook any meat first, put it aside and keep warm.
5. Stir-fry the vegetables. When they are hot but still crisp, turn the cooking zone to a lower setting, return the meat to the pan and add your sauce.
6. Stir the ingredients gently to make sure they are heated through.
7. Serve immediately.

# Heat Settings

Heat setting	Suitability
1 - 2	<ul style="list-style-type: none"><li>• delicate warming for small amounts of food</li><li>• melting chocolate, butter, and foods that burn quickly</li><li>• gentle simmering</li><li>• slow warming</li></ul>
3 - 4	<ul style="list-style-type: none"><li>• reheating</li><li>• rapid simmering</li><li>• cooking rice</li></ul>
5 - 6	<ul style="list-style-type: none"><li>• pancakes</li></ul>
7 - 8	<ul style="list-style-type: none"><li>• sauteing</li><li>• cooking pasta</li></ul>
9	<ul style="list-style-type: none"><li>• stir-frying</li><li>• searing</li><li>• bringing soup to the boil</li><li>• boiling water</li></ul>

# Care and Cleaning

What?	How?	Important!
<p>Everyday soiling on glass (fingerprints, marks, stains left by food or non-sugary spillovers on the glass)</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Switch the power to the hob off.</li> <li>2. Apply a hob cleaner while the glass is still warm (but not hot!)</li> <li>3. Rinse and wipe dry with a clean cloth or paper towel.</li> <li>4. Switch the power to the hob back on.</li> </ol>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• When the power to the hob is switched off, there will be no 'hot surface' indication but the cooking zone may still be hot! Take extreme care.</li> <li>• Heavy-duty scourers, some nylon scourers and harsh/abrasive cleaning agents may scratch the glass. Always read the label to check if your cleaner or scourer is suitable.</li> <li>• Never leave cleaning residue on the hob: the glass may become stained.</li> </ul>

<p>Boil overs, melts, and hot sugary spills on the glass</p>	<p>Remove these immediately with a fish slice, palette knife or razor blade scraper suitable for ceramic glass hobs, but beware of hot cooking zone surfaces:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Switch the power to the hob off at the wall.</li> <li>2. Hold the blade or utensil at a 30° angle and scrape the soiling or spill to a cool area of the hob.</li> <li>3. Clean the soiling or spill up with a dish cloth or paper towel.</li> <li>4. Follow steps 2 to 4 for 'Everyday soiling on glass' above.</li> </ol>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Remove stains left by melts and sugary food or spillovers as soon as possible. If left to cool on the glass, they may be difficult to remove or even permanently damage the glass surface.</li> <li>• Cut hazard: when the safety cover is retracted, the blade in a scraper is razor-sharp. Use with extreme care and always store safely and out of reach of children.</li> </ul>
<p>Spillovers on the touch controls</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Switch the power to the hob off.</li> <li>2. Soak up the spill</li> <li>3. Wipe the touch control area with a clean damp sponge or cloth.</li> <li>4. Wipe the area completely dry with a paper towel.</li> <li>5. Switch the power to the hob back on.</li> </ol>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• The hob may beep and turn itself off, and the touch controls may not function while there is liquid on them. Make sure you wipe the touch control area dry before turning the hob back on.</li> </ul>

# Hints and Tips

<b>Problem</b>	<b>Possible causes</b>	<b>What to do</b>
The hob cannot be turned on.	No power.	Make sure the hob is connected to the power supply and that it is switched on. Check whether there is a power outage in your home or area. If you've checked everything and the problem persists, call a qualified technician.
The touch controls are unresponsive.	The controls are locked.	Unlock the controls. See section 'Using your hob' for instructions.
The touch controls are difficult to operate.	There may be a slight film of water over the controls or you may be using the tip of your finger when touching the controls.	Make sure the touch control area is dry and use the ball of your finger when touching the controls.
The glass is being scratched.	Rough-edged cookware. Unsuitable, abrasive scourer or cleaning products being used.	Use cookware with flat and smooth bases. See 'Choosing the right cookware'. See 'Care and cleaning'.

<p>Some pans make crackling or clicking noises.</p>	<p>This may be caused by the construction of your cookware (Layers of different metals vibrating differently).</p>	<p>This is normal for cookware and does not indicate a fault.</p>
<p>The induction hob makes a low humming noise when used on a high heat setting.</p>	<p>This is caused by the technology of induction cooking.</p>	<p>This is normal, but the noise should quieten down or disappear completely when you decrease the heat setting.</p>
<p>Fan noise coming from the induction hob.</p>	<p>A cooling fan built into your induction hob has come on to prevent the electronics from overheating. It may continue to run even after you've turned the induction hob off.</p>	<p>This is normal and needs no action. Do not switch the power to the induction hob off at the wall while the fan is running.</p>
<p>Pans do not become hot and appears in the display.</p>	<p>The induction hob cannot detect the pan because it is not suitable for induction cooking. The induction hob cannot detect the pan because it is too small for the cooking zone or not properly centered on it.</p>	<p>Use cookware suitable for induction cooking. See section 'Choosing the right cookware'. Centre the pan and make sure that its base matches the size of the cooking zone.</p>

<p>The induction hob or a cooking zone has turned itself off unexpectedly, a tone sounds and an error code is displayed (typically alternating with one or two digits in the cooking timer display).</p>	<p>Technical fault.</p>	<p>Please note down the error letters and numbers, switch the power to the induction hob off at the wall, and contact a qualified technician.</p>
--	-------------------------	---

## Failure Display and Inspection

Problem	Possible causes	What to do
E3/E7	Temperature sensor failure	Please contact the supplier.
E5	Overheat protection of ceramic glass	Please re-connect the power supply and turn on the hob after 30min.
E4/E6	Temperature sensor of the IGBT failure	Please contact the supplier.
E1/E2	Abnormal supply voltage	Please inspect whether power supply is normal. Power on after the power supply is normal.
Er	PCBA Failure	Please contact the supplier.
Et	Overflow Protection	Dry the surface water and restart

If an abnormality comes up, the induction hob will enter the protective state automatically and display corresponding protective codes:

The above are the judgment and inspection of common failures.

Please do not disassemble the unit by yourself to avoid any dangers and damages to the induction hob.

## Technical Specification

Induction Hob	<b>HR-LT6oFSINDSL-FL</b>
Cooking Zones	4 Zones
Supply Voltage	220-240V~
Installed Electric Power	7200W
Product Size L×W×H(mm)	590X520X53
Building-in Dimensions A×B (mm)	560X480



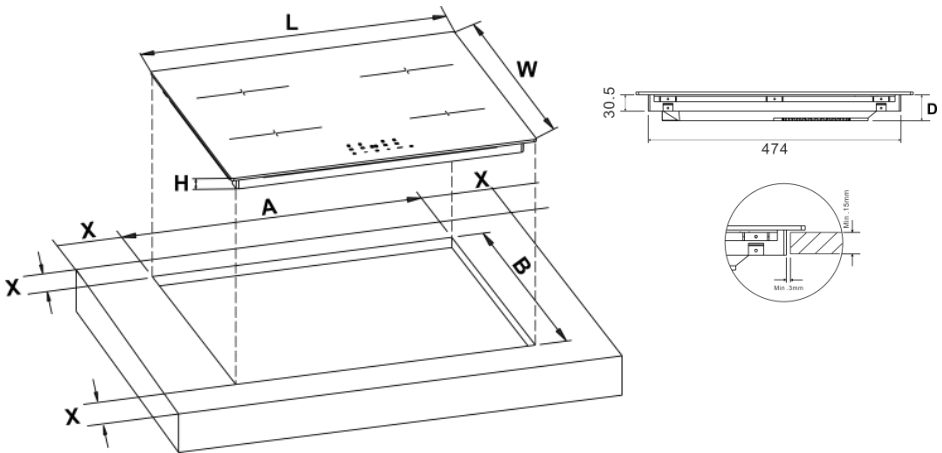
# Installation

## Selection of installation equipment

Cut out the work surface according to the sizes shown in the drawing.

For the purpose of installation and use, a minimum of 50mm space shall be preserved around the hole.

Be sure the thickness of the work surface is at least 30mm. Please select heat-resistant work surface material to avoid larger deformation caused by the heat radiation from the hotplate. As shown below:

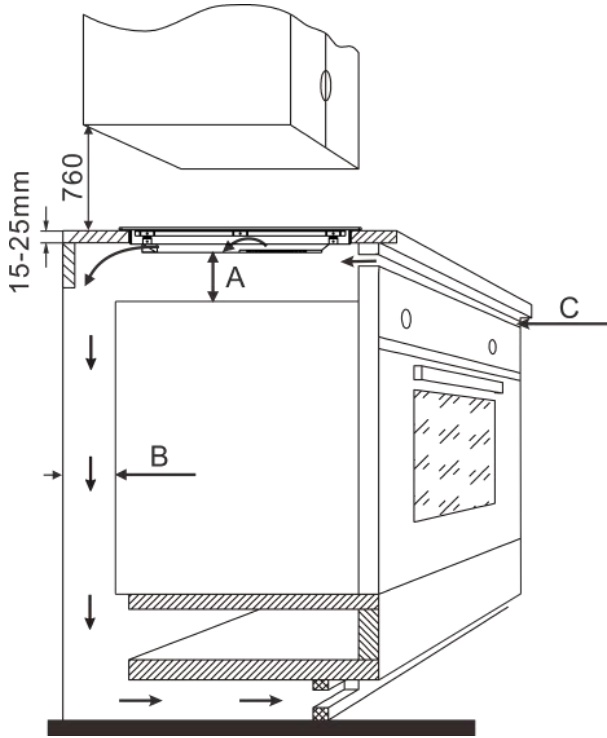


Model	L(mm)	W(mm)	H(mm)	D(mm)	A(mm)	B(mm)	X(mm)
HR-LT6oFS INDSL-FL	590	520	53	49	560	480	50 mini

Under any circumstances, make sure the hob is well ventilated and the air inlet and outlet are not blocked. Ensure the hob is in good work state. As shown below



Note: The safety distance between the hotplate and the cupboard above the hotplate should be at least 760mm.



A(mm)	B(mm)	C(mm)
30 min	20 min	Air intake

### **Before you install the hob, make sure that**

- the work surface is square and level, and no structural members interfere with space requirements
- the work surface is made of a heat-resistant material
- if the hob is installed above an oven, the oven has a built-in cooling fan
- the installation will comply with all clearance requirements and applicable standards and regulations
- a suitable isolating switch providing full disconnection from the mains power supply is incorporated in the permanent wiring, mounted and positioned to comply with the local wiring rules and regulations.

The isolating switch must be of an approved type and provide a 3 mm air gap contact separation in all poles (or in all active [phase] conductors if the local wiring rules allow for this variation of the requirements)

- the isolating switch will be easily accessible to the customer with the hob installed
- you consult local building authorities and by-laws if in doubt regarding installation
- you use heat-resistant and easy-to-clean finishes (such as ceramic tiles) for the wall surfaces surrounding the hob.

### **When you have installed the hob, make sure that**

- the power supply cable is not accessible through cupboard doors or drawers
- there is adequate flow of air from outside the cabinetry to the base of the hob
- if the hob is installed above a drawer or cupboard space, a thermal protection barrier is installed below the base of the hob
- the isolating switch is easily accessible by the customer

### **Before locating the fixing brackets**

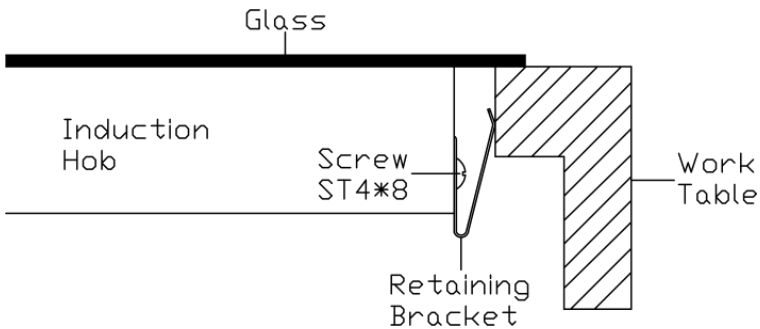
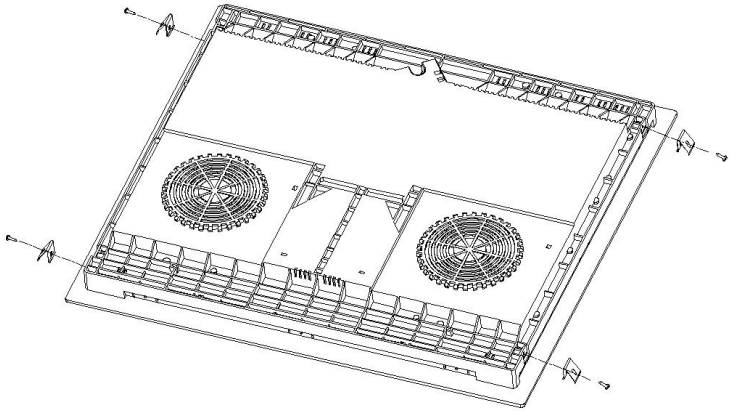
The unit should be placed on a stable, smooth surface (use the packaging). Do not apply force onto the controls protruding from the hob.

## locating the fixing brackets

The unit should be placed on a stable, smooth surface (use the packaging). Do not apply force onto the controls protruding from the hob.

Fix the hob on the work surface by screw four brackets on the bottom of hob (see picture) after installation.

Adjust the bracket position to suit for different work surface's thickness.



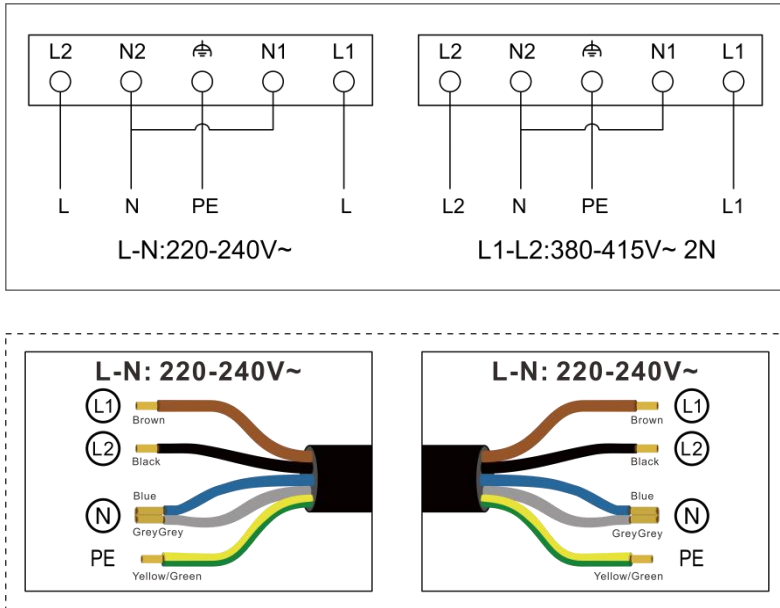
# Cautions

1. The hob must be installed by qualified personnel or technicians. We have professionals at your service. Please never conduct the operation by yourself.
2. The hob shall not be mounted to cooling equipment, dishwashers and rotary dryers.
3. The hob shall be installed such that better heat radiation can be ensured to enhance its reliability.
4. The wall and induced heating zone above the work surface shall withstand heat.
5. To avoid any damage, the sandwich layer and adhesive must be resistant to heat.
6. A steam cleaner is not to be used.
7. This ceramic can be connected only to a supply with system impedance no more than 0.427 ohm. In case necessary, please consult your supply authority for system impedance information.

## Connecting the hob to the mains power supply

The power supply should be connected in compliance with the relevant standard, or a single-pole circuit breaker. The method of connection is shown below.

Power cable for model **HR-LT6oFSINDSL-FL** is not interchangeable. The method of cable connection as below:



1. If the cable is damaged or needs replacing, this should be done by an after-sales technician using the proper tools, so as to avoid any accidents.
2. If the appliance is being connected directly to the mains supply, an omni polar circuit breaker must be installed with a minimum gap of 3mm between the contacts.
3. The installer must ensure that the correct electrical connection has been made and that it complies with safety regulations.
4. The cable must not be bent or compressed.
5. The cable must be checked regularly and only replaced by a proper qualified person.



**DISPOSAL: Do not dispose this product as unsorted municipal waste. Collection of such waste separately for special treatment is necessary.**

This appliance is labeled in compliance with European directive 2002/96/EC for Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE). By ensuring that this appliance is disposed of correctly, you will help prevent any possible damage to the environment and to human health, which might otherwise be caused if it were disposed of in the wrong way.

The symbol on the product indicates that it may not be treated as normal household waste. It should be taken to a collection point for the recycling of electrical and electronic goods.

This appliance requires specialist waste disposal. For further information regarding the treatment, recover and recycling of this product please contact your local council, your household waste disposal service, or the shop where you purchased it.

For more detailed information about treatment, recovery and recycling of this product, please contact your local city office, your household waste disposal service or the shop where you purchased the product.

# ROSENLEW SERVICE:

www.rosenlew.fi

Customer Service / Service:

+358 44 337 9610

In warranty service matters, please fill out a service call on our website to speed up the processing of the matter.

More information about maintenance, contact information for service shops and contact information for spare parts.

They can be found at:

[www.rosenlew.fi/huolto](http://www.rosenlew.fi/huolto)





**ROSENLEW**

**Käyttöohjeet**

HR-LT6oFSINDSL-FL

# Sisälllys

Käyttö-/asennusopas .....	- 4 -
1.1 Turvallisuusvaroitukset .....	- 4 -
1.2 Asennus .....	- 4 -
1.2.1 Sähköiskun vaara .....	- 4 -
1.2.2 Leikkausvaara .....	- 4 -
1.2.3 Tärkeitä turvallisuusohjeita .....	- 5 -
1.3 Käyttö ja huolto .....	- 6 -
1.3.1 Sähköiskun vaara .....	- 6 -
1.3.2 Terveysvaara .....	- 7 -
1.3.3 Kuumen pinnan vaara .....	- 7 -
1.3.4 Leikkausvaara .....	- 7 -
1.3.5 Tärkeitä turvallisuusohjeita .....	- 8 -
Onnittelut .....	- 10 -
<b>LAITTEEN OPAS</b> .....	- 10 -
Ohjauspaneeli: .....	- 11 -
<b>Tuotetiedot</b> .....	- 12 -
<b>Ennen uuden liesitason käyttöä</b> .....	- 12 -
<b>Kosketusohjainten käyttö</b> .....	- 13 -
<b>Oikean keittoastian valinta</b> .....	- 13 -
<b>Liesitason käyttö</b> .....	- 15 -
Kun olet lopettanut ruoanlaiton .....	- 16 -
<b>Boost -toiminnon käyttö</b> .....	- 16 -
Peruuta tehostustoiminto .....	- 17 -

Flexi- vyöhyketoiminnon käyttö .....	- 17 -
Lapsilukkotoiminto .....	- 17 -
Jäännöslämmön varoitus .....	- 18 -
Automaattinen sammutus .....	- 18 -
Ajastimen käyttö .....	- 18 -
Taukotoiminnon käyttäminen .....	- 22 -
Ruoanlaittoon ohjeistuksia .....	- 23 -
Lämpöasetukset .....	- 25 -
Hoito ja puhdistus .....	- 26 -
Vinkkejä ja neuvoja .....	- 28 -
Vikailmoitus ja tarkastus .....	- 31 -
Tekniset tiedot .....	- 32 -
Asennus .....	- 32 -
ROSENLEW HUOLTO: .....	1

**Kiitos, että valitsit tämän suomalaisen perheyrietyksen tuotteen.** Tämä ohjekirja sisältää käyttö-, huolto- ja takuuohjeet. Ennen kuin käytät laitetta ensimmäistä kertaa, lue huolellisesti läpi tämä ohjekirja ja sen lopussa olevat takuuehdot. Tämä ohjekirja sisältää tärkeitä laitteen turvallisuuteen, käyttöön ja huoltoon liittyviä ohjeita, joita noudattamalla vältät mahdolliset loukkaantumiset ja vältät laitteen vaurioitumisen. Pidä laitteen ostokuitti tallessa, sillä takuun voimassaolo saattaa edellyttää ostokuittia, josta käy ilmi laitteen ostopäivämäärä ja -paikka sekä laitteen tyyppi ja malli.

# **Käyttö-/asennusopas**

## **Induktioketittotasu**

Malli: HR-LT6oFSINDSL-FL

### **1.1 Turvallisuusvaroitukset**

Turvallisuutesi on meille tärkeää. Lue nämä tiedot ennen keittotasun käyttöä.

### **1.2 Asennus**

#### 1.2.1 Sähköiskun vaara

- Irrota laite sähköverkosta ennen kuin teet mitään töitä tai huoltotoimenpiteitä.
- Liittäminen hyvään maadoitusjärjestelmään on välttämätöntä ja pakollista.
- Vain pätevä sähköasentaja saa tehdä muutoksia kodin johtojärjestelmään.
- Tämän ohjeen noudattamatta jättäminen voi aiheuttaa sähköiskun tai kuoleman.

#### 1.2.2 Leikkausvaara

- Ole varovainen - paneelien reunat ovat teräviä.
- Varovaisuuden laiminlyönti voi aiheuttaa vammoja tai viiltoja.

### 1.2.3 Tärkeitä turvallisuusohjeita

- Lue nämä ohjeet huolellisesti ennen tämän laitteen asentamista tai käyttöä.
- Tämän laitteen päälle ei saa koskaan asettaa palavia materiaaleja tai tuotteita.
- Anna nämä tiedot laitteen asennuksesta vastaavalle henkilölle, koska se voi vähentää asennuskustannuksiasi.
- Vaaran välttämiseksi tämä laite on asennettava näiden asennusohjeiden mukaisesti.
- Vain asianmukaisesti pätevä henkilö saa asentaa ja maadoittaa tämän laitteen oikein.
- Tämä laite tulee kytkeä virtapiiriin, jossa on erotuskytkin, joka katkaisee täydellisen virtalähteen.
- Jos laitetta ei asenneta oikein, takuu- tai vastuuvaatimukset mitätöidään.
- Tätä laitetta voivat käyttää yli 8-vuotiaat lapset ja henkilöt, joilla on alentuneet fyysiset, sensoriset tai henkiset kyvyt tai joilla ei ole kokemusta ja tietoa, jos heitä on valvottu tai opastettu laitteen turvallisesta käytöstä ja he ymmärtävät vaarat.
- Lapset eivät saa leikkiä laitteella. Lapset eivät saa suorittaa puhdistusta ja käyttäjän huoltamista ilman valvontaa .
- Jos virtajohto on vaurioitunut, valmistajan, sen huoltoedustajan tai vastaavan pätevyyden omaavan henkilön on vaihdettava se vaaran välttämiseksi.
- Varoitus: Jos pinta on haljennut, katkaise laitteesta virta sähköiskun mahdollisuuden välttämiseksi, jos keittotason

pinnat ovat lasi-keräämistä tai vastaavaa materiaalia, jotka suojaavat jännitteisiä osia.

- Metalliesineitä, kuten veitsiä, haarukoita, lusikoita ja kansia, ei saa asettaa keittotason pinnalle, koska ne voivat kuumentua
- Höyrypesuria ei saa käyttää.
- Älä käytä höyrypesuria keittotason puhdistamiseen.
- Laitetta ei ole tarkoitettu käytettäväksi ulkoisen ajastimen tai erillisen kauko-ohjausjärjestelmän avulla.
- VAROITUS: Tulipalon vaara: älä säilytä esineitä keittotasolla.
- Kypsennysprosessia on valvottava. Lyhytkestoista kypsennysprosessia on valvottava jatkuvasti.
- VAROITUS: Valvomaton kypsennys keittotasolla rasvalla tai öljyllä voi olla vaarallista ja voi aiheuttaa tulipalon. ÄLÄ KOSKAAN yritä sammuttaa tulta vedellä, vaan sammuta laite ja peitä sitten liekki esim. kannella tai sammutuspeitolla.

## 1.3 Käyttö ja huolto

### 1.3.1 Sähköiskun vaara

- Älä kypsennä rikkiäisellä tai halkeilevalla keittotasolla. Jos keittotason pinta rikkoutuu tai halkeilee, sammuta laite välittömästi verkkovirtalähteestä (sulake ) ja ota yhteyttä pätevään teknikkoon.
- Kytke keittotaso pois päältä seinästä (sulake) ennen puhdistusta tai huoltoa.
- Tämän ohjeen noudattamatta jättäminen voi aiheuttaa

sähköiskun tai kuoleman.

### 1.3.2 Terveysvaara

- Tämä laite on sähkömagneettisten turvallisuusstandardien mukainen.
- Henkilöiden, joilla on sydämentahdistin tai muut sähköiset implantit (kuten insuliinipumput), on kuitenkin neuvoteltava lääkärin tai implantin valmistajan kanssa ennen tämän laitteen käyttöä varmistaakseen, että sähkömagneettinen kenttä ei vaikuta heidän implantteihinsa.
- Tämän ohjeen noudattamatta jättäminen voi johtaa kuolemaan.

### 1.3.3 Kuumen pinnan vaara

- Käytön aikana tämän laitteen käsikömpäästävät osat kuumenevat tarpeeksi aiheuttamaan palovammoja.
- Älä anna kehosi, vaatteiden tai muiden esineiden kuin sopivien keittoastioiden koskettaa induktiolasia ennen kuin pinta on jäähtynyt.
- Pidä lapset loitolla.
- Kattiloiden kahvat voivat olla kuumia kosketettaessa. Tarkistaa kattilan kahvat eivät ulotu muiden päällä olevien keittoalueiden yläpuolelle. Pidä kahvat poissa lasten ulottuvilta.
- Tämän ohjeen noudattamatta jättäminen voi aiheuttaa palovammoja ja palovammoja.

### 1.3.4 Leikkausvaara

- Keittotason kaavin sisältää veitsenterävän terän, joka tulee näkyviin, kun turvakansi vedetään sisään. Käytä



erittäin huolellisesti ja säilytä aina turvallisesti ja poissa lasten ulottuvilta.

- Varovaisuuden laiminlyönti voi aiheuttaa vammoja tai viiltoja.

### 1.3.5 Tärkeitä turvallisuusohjeita

- Älä koskaan jätä laitetta ilman valvontaa käytön aikana. Ylikiehuminen voi aiheuttaa savua ja rasvaisia roiskeita, jotka voivat syttyä palamaan.
- Älä koskaan käytä laitetta työ- tai säilytysalustana.
- Älä koskaan jätä mitään esineitä tai välineitä laitteen päälle.
- Älä aseta tai jätä mitään magnetoituvia esineitä (esim. luottokortteja, muistikortteja) tai elektronisia laitteita (esim. tietokoneita, MP3-soittimia) laitteen lähellä, koska sen sähkömagneettinen kenttä voi vaikuttaa niihin.
- Älä koskaan käytä laitetta huoneen lämmittämiseen tai lämmittämiseen.
- Sammuta aina käytön jälkeen keittoalueet ja keittotasot tässä ohjekirjassa kuvatulla tavalla (eli kosketuspainikkeilla). Älä luota kattilantunnistusominaisuuteen sammuttaaksesi keittoalueita, kun poistat kattilat.
- Älä anna lasten leikkiä laitteella tai istua, seistä tai kiivetä sen päälle.
- Älä säilytä lapsia kiinnostavia esineitä laitteen yläpuolella olevissa kaapeissa. Keittotasolle kiipeävät lapset voivat loukkaantua vakavasti.

- Älä jätä lapsia yksin tai ilman valvontaa alueelle, jossa laitetta käytetään.
  - Lapsilla tai henkilöillä, joilla on vamma, joka rajoittaa heidän kykyään käyttää laitetta, tulee olla vastuullinen ja pätevä henkilö, joka opastaa heitä laitteen käytössä. Opettajan tulee olla varma, että hän voi käyttää laitetta vaarantamatta itseään tai ympäristöään.
  - Älä korjaa tai vaihda mitään laitteen osaa, ellei sitä ole erityisesti ohjeessa suositeltu. Kaikki muut huollot tulee suorittaa pätevä teknikko.
  - Älä aseta tai pudota raskaita esineitä keittotason päälle.
  - Älä seiso keittotason päällä.
  - Älä käytä kattiloita, joissa on rosoiset reunat, äläkä vedä kattiloita induktiolasipinnan poikki, koska se voi naarmuttaa lasia.
  - Älä käytä hankausaineita tai muita voimakkaita hankaavia puhdistusaineita keittotason puhdistamiseen, koska ne voivat naarmuttaa induktiolasia.
  - Tämä laite on tarkoitettu käytettäväksi kotitalouksissa ja vastaavissa ympäristöissä.
  - VAROITUS: Laite ja sen käsikömpäätävät osat kuumenevat käytön aikana.
  - Varo koskettamasta lämmityselementtejä.
- Alle 8-vuotiaat lapset tulee pitää poissa, ellei heitä valvota jatkuvasti.

**Onnittelut** uuden liesitason hankinnasta.

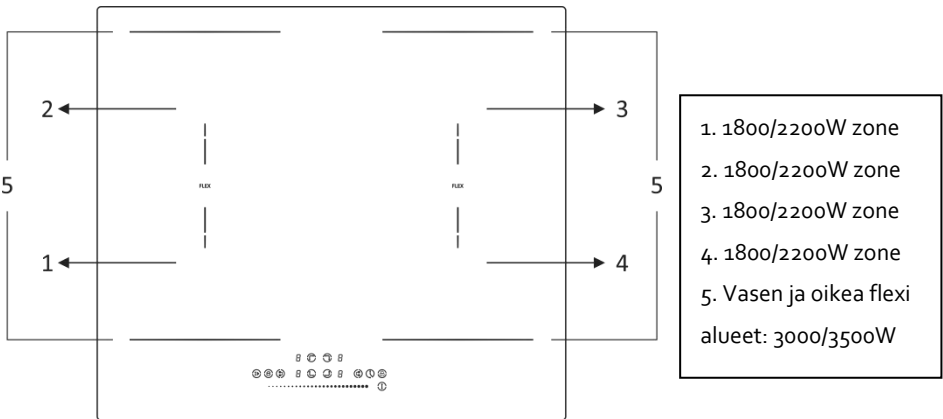
Suosittelimme, että käytät hieman aikaa tämän käyttöohjeen/asennusoppaan lukemiseen, jotta ymmärrät täysin, miten laite asennetaan ja sitä käytetään oikein.

Asennusta varten lue asennusosio.

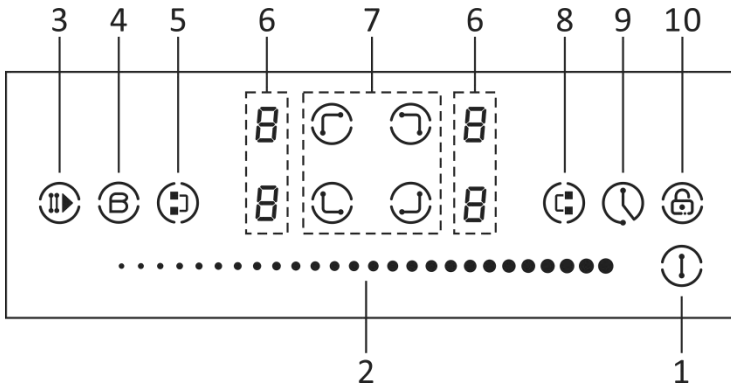
Lue kaikki turvallisuusohjeet huolellisesti ennen käyttöä ja säilytä tämä käyttöohje/asennusopas myöhempää tarvetta varten.

## LAITTEEN OPAS

**Malli: HR-LT6oFSINDSL-FL**



# Ohjauspaneeli:



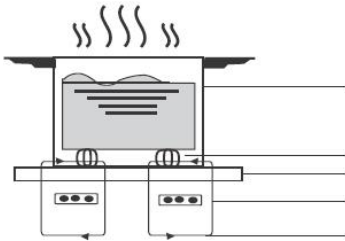
- |   |                              |    |                              |
|---|------------------------------|----|------------------------------|
| 1 | ON/OFF-näppäin               | 2  | Tehon säätö                  |
| 3 | Tauko                        | 4  | Boost toiminto               |
| 5 | Vasen Flexi Zone<br>-näppäin | 6  | Lämmitystehon<br>LEDnäyttö   |
| 7 | Lämmitysalueen<br>ilmaisin   | 8  | Oikea Flexi Zone<br>-näppäin |
| 9 | Ajan säätö                   | 10 | Lapsilukon avain             |

## Tuotetiedot

Induktioliesitaso edustaa modernia keittolaitetta perinteisessä liedessä sen etujen, kuten helpon puhdistettavuuden, korkean tehokkuuden, ympäristöystävällisyyden ja turvallisuusominaisuuksien, ansiosta.

## Induktiokeittimestä

Induktio on turvallinen, edistyksellinen, tehokas ja taloudellinen ruoanlaittotekniikka. Se toimii sähkömagneettisten värähtelyjen avulla, jotka tuottavat lämpöä suoraan pannuun sen sijaan, että ne tuottaisivat lämpöä epäsuorasti lasipinnan kautta. Lasi kuumenee vain, koska pannu lämmittää sitä toiminno aikana.



Rautainen kattila

Magneettinen piiri

Keraaminen lasipinta

Induktiokäämi

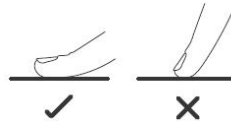
Induktiovirta

## Ennen uuden liesitason käyttöä



- Lue tämä opas ja kiinnitä erityistä huomiota kohtaan "Turvallisuusvaroitukset".
- Poista liesitasolta mahdollisesti vielä jäljellä oleva suojakalvo.
- Poista kaikki muutkin mahdolliset suojakalvot induktiolieden päältä.

## Kosketusohjainten käyttö

- Ohjaimet reagoivat kosketukseen, joten sinun ei tarvitse painaa niitä.
- Käytä sormenpäätäsi, älä sormen kärkeä.
- Kuulet piippauksen aina, kun kosketus rekisteröidään.
- Varmista, että säätimet ovat aina puhtaat ja kuivat, eikä niitä peitä mikään esine (esim. ruokailuväline tai liina). Jopa ohut vesikalvo voi vaikeuttaa säätimien käyttöä.



## Oikean keittoastian valinta

-  Vain ferromagneettiset keittoastiat sopivat induktiokeittotasolle. Etsi induktiosymboli pakkauksesta tai kattilan pohjasta.
- Voit tarkistaa keittoastian sopivuuden magneettitestillä. Liikuta magneettia pannun pohjaa kohti. Jos magneetti vetää puoleensa, pannu soveltuu induktioliedelle.
- Jos sinulla ei ole magneettia:
  1. Laita tarkistettavaan pannuun vettä.
  2. Noudata kohdassa 'Kypsennyksen aloittaminen' annettuja ohjeita.
  3. Jos näytössä ei vilku  ja vesi lämpenee, kattila on sopiva.
- Seuraavista materiaaleista valmistetut keittoastiat eivät sovellu: puhdas ruostumaton teräs, alumiini tai kupari ilman magneettista pohjaa, lasi, puu, posliini, keramiikka ja saviastiat.



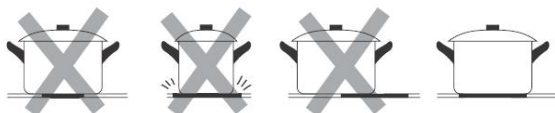
Keittolevyn koko (mm)	Liesilevyn vähimmäishalkaisija (mm)
160	120
180	140
210	160
280	220
190x180	140

180x380	240
210x190	160
210x380	240

Älä käytä keittoastioita, joissa on rosoiset reunat tai kaareva pohja.



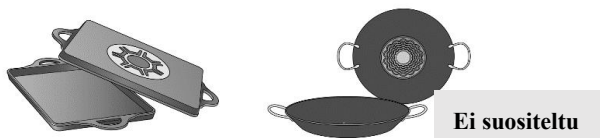
Varmista, että pannun pohja on sileä ja vaakasuorassa lasia vasten ja on keittoalueen kokoinen. Aseta kattila aina keittoalueen keskelle.



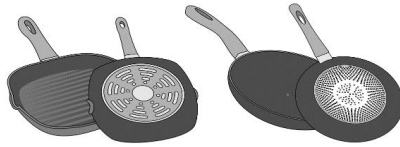
Nosta kattilat aina liedeltä – älä liu'uta niitä, sillä ne voivat naarmuttaa lasia.



Jos keittoastian pohja on vain osittain ferromagneettinen, vain ferromagneettinen alue lämpenee. Tämä voi tarkoittaa, että lämpö ei jakaudu tasaisesti. Ei-ferromagneettinen alue ei välttämättä lämpene riittävän lämpötilaan ruoanlaittoa varten.

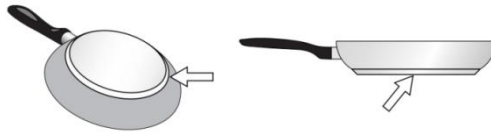


Ferromagneettinen alue pienenee myös, jos keittoastian pohjamateriaali sisältää esimerkiksi alumiinia. Tämä voi tarkoittaa, että keittoastia ei kuumene riittävästi tai sitä ei ehkä havaita.



Ei suositeltu

Keittoastian pohjan materiaali(t) voi(vat) vaikuttaa kypsennystulokseen. Lämpöä tasaisesti jakavista materiaaleista valmistettujen kattiloiden ja pannujen, kuten kolmikerroksisen pohjan omaavien ruostumattomasta teräksestä valmistettujen pannujen, käyttö säästää aikaa ja energiaa. Käytä tasapohjaisia keittoastioita; epätasainen pohja voi heikentää lämmönjakautumista.



## Liesitason käyttö

### Aloita ruoanlaitto

- Virran kytkemisen jälkeen kosketusohjauksen merkkivalo syttyy hetkeksi ja sammuu sitten.
1. Kosketa mitä tahansa ohjauspaneelin aluetta, niin painike ① syttyy 10 sekunniksi. Paina ① painiketta kerran keittimen aktivoimiseksi.
  2. Aseta sopiva keittoastia haluamallesi keittoalueelle.



- Varmista, että pannun pohja ja keittoalueen pinta ovat puhtaat ja kuivat.

3. Valitse tehotaso liu'uttamalla haluamasi keittoalueen ohjauspaneelia. Huomaa, että liukusäätimen anturi on valon alla.

- Jos et valitse lämpöasetusta minuutin kuluessa, liesi sammuu automaattisesti. ....

### **Kun olet lopettanut ruoanlaiton**

1. Paina sen keittoalueen liukusäädintä, jonka haluat sammuttaa.
2. Liu'uta vasemmalle vähentääksesi tehotason arvoon "0". Varmista, että näytössä näkyy "0".
3. Sammuta koko liesitaso koskettamalla ⓘ.
4. Varo kuumia pintoja

**H** "H" näyttää, mikä keittoalue on kuuma. Se katoaa, kun pinta on jäähtynyt turvalliseen lämpötilaan. Sitä voidaan käyttää myös energiansäästötoimintona, jos haluat lämmittää lisää pannuja, käytä keittoaluetta, joka on vielä kuuma.

### **Boost -toiminnon käyttö**

#### **Aktivoi tehostustoiminto**

1. Valitse liukusäätimen alue, jolla haluat aktivoida tehostustoiminnon, jolloin digitaalinen merkkivalo vilkkuu.
2. Kosketa ⓘ BOOST-toimintopainiketta, jolloin tehotason ilmaisimeen tulee näkyviin "P".

## Peruuta tehostustoiminto

1. Valitse vyöhyke BOOST-tilassa.
2. Aseta haluamasi tehotaso liu'uttamalla ohjauspaneelia.

.....

- Tehostustoiminto voi kestää kerrallaan vain 5 minuuttia, minkä jälkeen alue siirtyy automaattisesti tasolle 9.


## Flexi- vyöhyketoiminnon käyttö

1. Valitse vasen tai oikea alue Flexi-Zone-näppäimellä, digitaalinen merkkivalo vilkkuu, liu'uta ohjainta tehotasojen muuttamiseksi. ....
2. Peruuta Flexi-zone-toiminto painamalla vasenta tai oikeaa Flexi-zone-painiketta pohjassa 3 sekunnin ajan.

## Lapsilukkotoiminto


- Voit lukita säätimet estääksesi tahattoman käytön (esimerkiksi lapset eivät voi vahingossa kytkeä keittoalueita päälle).

## Ohjainten lukitsemiseksi

Kosketa näppäinlukkoa  . Ajastimen merkkivalossa näkyy "Lo".



## Ohjainten lukituksen avaaminen

1. Varmista, että liesi on päällä.
2. Kosketa ja pidä painettuna näppäinlukkopainiketta 3 sekunnin ajan. 



Kun liesitaso on lukitustilassa, kaikki säätimet ovat pois käytöstä päävirtakytkintä lukuun ottamatta. Voit aina sammuttaa liesitason päävirtakytkimellä hätätilanteessa, mutta sinun on ensin avattava liesitason lukitus seuraavalla käyttökerralla.

## Jäännöslämmön varoitus

Kun liesi on ollut toiminnassa jonkin aikaa, siihen jää jonkin verran lämpöä.

lämpöä. Kirjain "H" näyttää varoittaa sinua kuumasta liedestä jota ei saa koskea.

H

## Automaattinen sammutus

Liesitason on turvaominaisuutena automaattinen sammutus. Tämä tapahtuu aina, kun unohdat sammuttaa keittoalueen. Oletusarvoiset sammutusajat näkyvät alla olevassa taulukossa:

Tehotaso	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Oletusajastin (tunti)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

## Ajastimen käyttö

Voit käyttää ajastinta kahdella eri tavalla:

- Voit käyttää sitä minuuttimuistuttimena. Tässä tapauksessa ajastin ei sammuta keittoalueita asetetun ajan kuluttua.
- Voit asettaa sen sammuttamaan yhden tai useamman keittoalueen asetetun ajan kuluttua.
- Voit asettaa ajastimen jopa 99 minuuttiin.

## Ajastimen käyttäminen minuutteina

### Jos et valitse mitään keittoaluetta

1. Kun keittotasot ovat valmiustilassa.

Huomautus: Voit käyttää minuuttimuistutinta ennen

keittoalueen asetuksen päättymistä tai sen jälkeen.

2. Kosketa ajastimen ohjainta, jolloin näytössä näkyy "30" ja

" 30 " vilkkuu ajastinnäytössä.



3. Aseta aika liu'uttamalla säädintä .....  
ajastimesta.

Lyhyt kosketus säätää 1 minuutin, pitkä kosketus  
säätää 10 minuuttia. ....



4. Kun aika on asetettu, se alkaa välittömästi laskea aikaa  
taaksepäin. Näytössä näkyy jäljellä oleva aika.

5. Äänimerkki piippaa 20 sekunnin ajan, kun asetus aika on  
päättynyt.



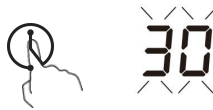
# Ajastimen asettaminen yhden tai useamman keittoalueen sammuttamiseksi .

## Jos ajastin on asetettu yhdelle alueelle:

1. Kosketa sen keittoalueen liukusäädintä, jonka haluat asettaa.



2. Kosketa ajastimen ohjainta, jolloin näytössä näkyy "30" ja "30" vilkkuu ajastinnäytöllä.



3. Aseta aika liu'uttamalla säädintä ..... ajastimesta.

Lyhyt kosketus säätää 1 minuutin, pitkä kosketus säätää 10 minuuttia.



3. Kun aika on asetettu, se alkaa välittömästi laskea aikaa taaksepäin. Näytössä näkyy jäljellä oleva aika.



**HUOMAUTUS:** Tehotason ilmaisimen vieressä oleva valkoinen piste syttyy osoittamaan, että vyöhyke on valittu.



5. Kun kypsennysajastimen aika umpeutuu, vastaava keittoalue kytketty automaattisesti pois päältä.



Muut keittoalueet jatkavat toimintaansa, jos ne on aiemmin kytketty päälle.

### **Jos ajastin on asetettu useammalle kuin yhdelle alueelle:**

1. Kun asetat ajan useille keittoalueille samanaikaisesti, kyseisten keittoalueiden desimaalipisteet palavat. Minuuttinäytössä näkyy min. ajastin. Vastaavan alueen piste vilkkuu.
2. Kun ajastimen aika on kulunut umpeen, vastaava alue samuu. Sen jälkeen näytössä näkyy uusi minimiajastin ja vastaavan alueen piste vilkkuu.

30



### **Peruuta ajastaminen**

1. Kosketa sen lämmitysalueen valintapainiketta, jonka ajastimen haluat peruuttaa.
2. Ajastimen säätimen koskettaminen merkkivalo vilkkuu.


30

3. Liu'uta ohjainta .....  
ajastimen arvoon "00", ajastin peruuntuu.


Jos asetat



## Taukotoiminnon käyttäminen

1. Valitse taukotoiminto,  kaikki lämmitysvyöhykkeet lakkaavat toimimasta ja kaikkien vyöhykkeiden ilmaisimeen tulee "||".



2. Kun kosketat taukotoimintoa  uudelleen, kaikki lämmitysalueet palautuvat alkuperäisiin asetuksiinsa.

- Toiminto on käytettävissä, kun yksi tai useampi lämmitysalue on toiminnassa.
- Jos et peruuta toiminnan keskeytystä 30 minuutin kuluessa, induktioliesitaso sammuu automaattisesti.

# Ruoanlaittoon ohjeistuksia



Ole varovainen paistaessasi, sillä öljy ja rasva kuumenevat erittäin nopeasti, erityisesti jos käytät tehonlisäystä. Erittäin korkeissa lämpötiloissa öljy ja rasva syttyvät itsestään ja aiheuttavat vakavan tulipaloriskin.

## Ruoanlaittovinkkejä

- Kun ruoka kiehuu, vähennä tehoa.
- Kannen käyttö lyhentää kypsennysaikaa ja säästää energiaa kannen säilyttäessä lämmön.
- Vähennä nesteen tai rasvan määrää kypsennysajan lyhentämiseksi.
- Aloita kypsennys täydellä teholla ja vähennä tehoa, kun ruoka on lämmennyt läpikotaisin.

## Hauduttaminen, riisin keittäminen

- Hauduttaminen tapahtuu kiehumispisteen alapuolella, noin 85 °C:ssa, kun kuplia nousee vain satunnaisesti keittonesteen pintaan. Se on herkullisten keittojen ja mureiden pataruoalien avain, koska maut kehittyvät ilman ruoan ylikypsentämistä. Myös munapohjaiset ja jauhoilla sakeutetut kastikkeet tulisi kypsentää kiehumispisteen alapuolella.
- Jotkin tehtävät, kuten riisin keittäminen absorptiomenetelmällä, saattavat vaatia alhaisinta asetusta korkeamman asetuksen, jotta ruoka kypsyy kunnolla suositellussa ajassa.

## Pihvi

Mehukkaiden ja maukkaiden pihvien kypsentäminen:

1. Anna lihan seistä huoneenlämmössä noin 20 minuuttia ennen kypsennystä.



2. Kuumenna paksupohjainen paistinpannu.
3. Sivele pihvin molemmat puolet öljyllä. Valuta kuumalle pannulle hieman öljyä ja laske sitten liha kuumalle pannulle.
4. Käännä pihviä vain kerran kypsennyksen aikana. Tarkka kypsennysaika riippuu pihvin paksuudesta ja halutusta kypsyyssasteesta. Ajat voivat vaihdella noin 2–8 minuutista per puoli. Paina pihviä tarkistaaksesi kypsyyssasteen – mitä kiinteämmältä se tuntuu, sitä kypsempi se on.
5. Anna pihvin levätä lämpimällä lautasella muutaman minuutin ajan, jotta se rentoutuu ja mureutuu ennen tarjoilua.

## **Wok-paistamiseen**

1. Valitse keraamiseen astiaan sopiva tasapohjainen wok-pannu tai suuri paistinpannu.
2. Valmistele kaikki ainekset ja välineet. Wok-paistamisen pitäisi olla nopeaa. Jos kypsennät suuria määriä, kypsennä ruoka useassa pienemmässä erässä.
3. Kuumenna pannua hetken ja lisää kaksi ruokalusikallista öljyä.
4. Kypsennä liha ensin, laita se sivuun ja pidä lämpimänä.
5. Paista vihanneksia pannulla. Kun ne ovat kuumia, mutta vielä rapeita, käännä keittoalue pienemmälle teholle, laita liha takaisin pannulle ja lisää kastike.
6. Sekoita ainekset varovasti varmistaaksesi, että ne kuumenevat läpikotaisin.
7. Tarjoile heti.

# Lämpöasetukset

Lämpöasetus	Soveltuvuus
1-2	<ul style="list-style-type: none"><li>• hellävarainen lämmitys pienille ruokamäärille</li><li>• suklaan, voin ja nopeasti palavien ruokien sulattaminen</li><li>• hellävarainen hauduttaminen</li><li>• hidas lämpeneminen</li></ul>
3-4	<ul style="list-style-type: none"><li>• uudelleenlämmitys</li><li>• nopea haudutus</li><li>• riisin keittäminen</li></ul>
5-6	<ul style="list-style-type: none"><li>• pannukakkuja</li></ul>
7-8	<ul style="list-style-type: none"><li>• paistaminen</li><li>• pastan keittäminen</li></ul>
9	<ul style="list-style-type: none"><li>• wokissa paistaminen</li><li>• paahtaminen</li><li>• keiton kiehattaminen</li><li>• kiehuva vettä</li></ul>

# Hoito ja puhdistus

Mitä?	Miten?	Tärkeää!
Lasin päivittäinen likaantumisen (sormenjäljet, jäljet, ruoan tai muiden kuin sokeripitoisten ruokien aiheuttamat tahrat lasissa)	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Katkaise liesitason virta.</li><li>2. Levitä liesitason puhdistusainetta lasin ollessa vielä lämmin (mutta ei kuuma!).</li><li>3. Huuhtele ja kuivaa puhtaalla liinalla tai talouspaperilla.</li><li>4. Kytke liesitaso takaisin päälle.</li></ol>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Kun liesitason virta on katkaistu, kuuman pinnan merkkivaloa ei näy, mutta keittoalue voi olla silti kuuma! Ole erittäin varovainen.</li><li>• Tehokkaat hankaussienet, jotkut nailonhankaussienet ja hankaavat puhdistusaineet voivat naarmuttaa lasia. Lue aina etiketti ja tarkista, sopiiko puhdistusaine tai hankaussieni kyseiseen tarkoitukseen.</li><li>• Älä koskaan jätä puhdistusjäämiä liedelle: lasi voi värjäytyä.</li></ul>

<p>Kiehuu yli, sulaa ja kuumia sokerisia roiskeita lasin päälle</p>	<p>Poista nämä heti liinalla, palettiveitsellä tai keraamiselle lasilevyllä sopivalla terällä varustetulla kaapimella, mutta varo kuumia keittoalueiden pintoja:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Katkaise lieden virta.</li> <li>2. Pidä terää tai välinettä 30 asteen kulmassa ja kaavi lika tai roiskeet liesitason viileälle alueelle.</li> <li>3. Puhdista lika tai roiskeet talouspaperilla tai liinalla.</li> <li>4. Noudata yllä olevia vaiheita 2–4 kohdassa "Lasin päivittäinen likaantuminen".</li> </ol>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Poistaa sulamistuotteiden ja muiden tuotteiden jättämät tahrat sokeripitoista ruokaa tai läikkyneitä tahroja heti mahdollisimman. Jos annetaan jäähtyä lasi, ne voivat olla vaikeita poistaa tai jopa pysyvästi vahingoittaa lasipinta.</li> <li>• Viiltovaara: kun turvasuojus on vedetty takaisin, kaapimen terä on partakoneen terävä. Käytä äärimmäisen terävän hoito ja säilytä aina turvallisesti lasten ulottumattomissa.</li> </ul>
<p>Kosketus ohjaimet eivät reagoi kunnolla</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Katkaise liesitason virta.</li> <li>2. Imeytä roiskeet</li> <li>3. Pyyhi kosketusohjausalue puhtaalla, kostealla sienellä tai liinalla.</li> <li>4. Pyyhi alue kokonaan kuivaksi</li> </ol>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Liesi saattaa piipata ja kytkeytyä päälle, sammua itsestään ja kosketusohjaimet ei välttämättä toimi, kun nestettä on joutunut niihin. Pyyhi kosketusohjausalue kuivaksi ennen lieden uudelleen päälle</li> </ul>

	paperipyyhkeellä. 5. Kytke liesitaso takaisin päälle.	kytkemistä.
--	--	-------------

## Vinkkejä ja neuvoja

Ongelma	Mahdollisia syitä	Mitä tehdä
Liesi ei mene päälle.	Ei virtaa.	Varmista, että liesitaso on kytketty virtalähteeseen ja että se on päällä. Tarkista, onko kotonasi tai alueellasi sähkökatko. Jos olet tarkistanut kaiken ja ongelma jatkuu, soita pätevälle teknikolle.
Kosketusohjaimet eivät reagoi.	Ohjaimet on lukittu.	Avaa ohjaimet. Katso ohjeet. Osio löytyy kohdasta 'Liesitason käyttö'.
Kosketusohjaimia on vaikea käyttää.	Saattaa olla ohut kalvo vettä ohjainten päälle tai sinä saatat käyttää kärkeäsi sormi kun koskettaa hallintalaitteet.	Varmista, että kosketusohjausalue on kuiva, ja kosketa ohjaimia sormenpäällä.

<p>Lasia naarmuuntuu.</p>	<p>Karkeareunaiset keittoastiat. Sopimaton, hankaava hankaussieni tai käytettyjä puhdistusaineita.</p>	<p>Käytä tasa- ja sileäpohjaisia keittoastioita. Katso kohtaa "Oikean keittoastian valinta". Katso kohtaa 'Hoito ja puhdistus'.</p>
<p>Joistakin paistinpannui sta kuuluu rätinää tai naksumista.</p>	<p>Tämä voi johtua siitä, että keittoastioiden rakenne (Eri metallien kerrokset värähtelee eri tavalla).</p>	<p>Tämä on normaalia keittoastioille ja ei viittaa vikaan.</p>
<p>Induktioliesi tuottaa vähän hurinaa käytettäessä korkealla lämmöllä.</p>	<p>Tämä johtuu teknologiasta induktiokeittotasosta.</p>	<p>Tämä on normaalia, mutta äänen pitäisi vaimentua tai hävitä kokonaan, kun vähennät lämpöasetusta.</p>
<p>Induktiokeitto tasolta kuuluu tuulettimen ääntä.</p>	<p>Sisäänrakennettu jäähdystysouletin induktioliesi on kytkeytynyt päälle ja estää elektroniikan ylikuumenemisen. Se voi jatkaa jäähdyttämistä, vaikka olisit kääntänyt induktioliesi pois päältä.</p>	<p>Tämä on normaalia eikä vaadi toimenpiteitä. Älä katkaise induktiolieden virtaa pistorasiasta jäähdytin tuulettimen käydessä.</p>

<p>Paistinpannut eivät kuumene.</p>	<p>Induktioliesi ei voi tunnistaa pannua, koska se ei ole sopiva induktiokeittotasolla. Induktioliesi ei tunnista kattilaa, koska se on liian pieni keittoalueelle tai ei ole kunnolla keskellä keittoaluetta.</p>	<p>Käytä induktioliedelle sopivia keittoastioita. Katso kohta 'Oikean keittoastian valinta'. Keskitä pannu ja varmista, että sen pohja vastaa keittoalueen kokoa.</p>
<p>Induktioliesitaso tai keittoalue on sammunut yllättäen, kuuluu äänimerkki ja näytössä näkyy virhekoodi (yleensä vuorotellen yhden tai kahden numeron kanssa kypsennysajan näytössä).</p>	<p>Tekninen vika.</p>	<p>Kirjaa virhe muistiin (kirjaimia ja numeroita). Kytke induktiolieden teho pois ja ota yhteyttä pätevään teknikkoon.</p>

# Vikailmoitus ja tarkastus

Jos ilmenee poikkeava toiminto, induktioliesi siirtyy

Ongelma	Mahdollisia syitä	Mitä tehdä
E3/E7	Lämpötila-anturin vika	Ota yhteyttä toimittajaan.
E5	Ylikuumenemissuoja keraamisesta lasista	Kytke virta takaisin ja käynnistä liesi 30 minuutin kuluttua.
E4/E6	IGBT-vian lämpötila-anturi	Ota yhteyttä toimittajaan.
E1/E2	Epänormaali syöttöjännite	Tarkista, onko virran tulo normaalia laitteelle. Laita virta päälle virran katkaisun jälkeen kun virran tulo on normaalia.
Öö	PCBA-vika	Ota yhteyttä toimittajaan.
Et	Ylivuotosuoja	Kuivaa laitteen pinnalta neste ja käynnistä laite uudelleen.

automaattisesti suojaustilaan ja näyttää vastaavat suojauskoodit:

Yllä olevat ovat yleisten vikojen arviointia ja tarkastusta.

Älä pura laitetta itse, jotta välttyt vaaroilta ja induktiolieden vaurioitumiselta.



## Tekniset tiedot

Induktioliesi	<b>HR-LT6oFSINDSL-FL</b>
Keittoalueet	4 vyöhykettä
Syöttöjännite	220–240 V~
Asennettu sähkövoima	7200W
Tuotteen koko P × L × K (mm)	590 × 520 × 53
Asennusmitat A × B (mm)	560×480

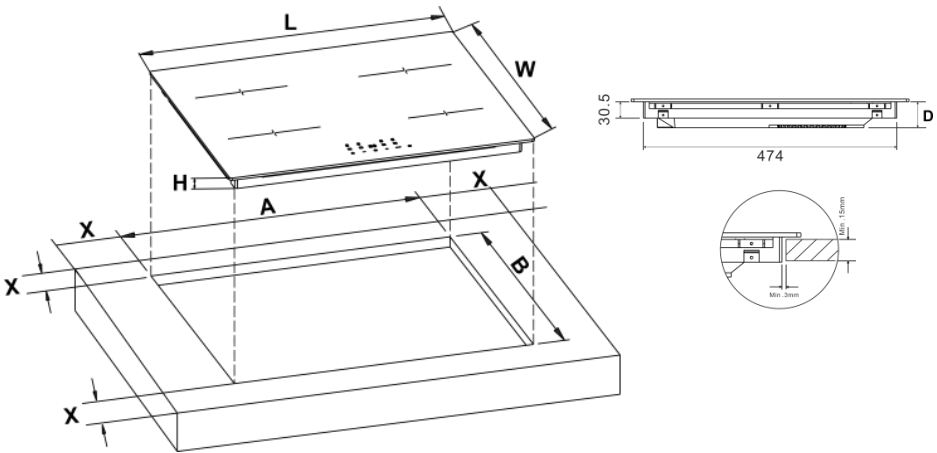
## Asennus

### Asennuslaitteiden valinta

Leikkaa työtaso piirustuksessa esitettyjen mittojen mukaan.

Asennusta ja käyttöä varten reiän ympärille on jätettävä vähintään 50 mm tilaa.

Varmista, että työtason paksuus on vähintään 30 mm. Valitse lämmönkestävä työtason materiaali, jotta vältät kuumuuden aiheuttamat suuremmat muutokset työtason keittolevyn lämpösäteily. Kuten alla on esitetty:

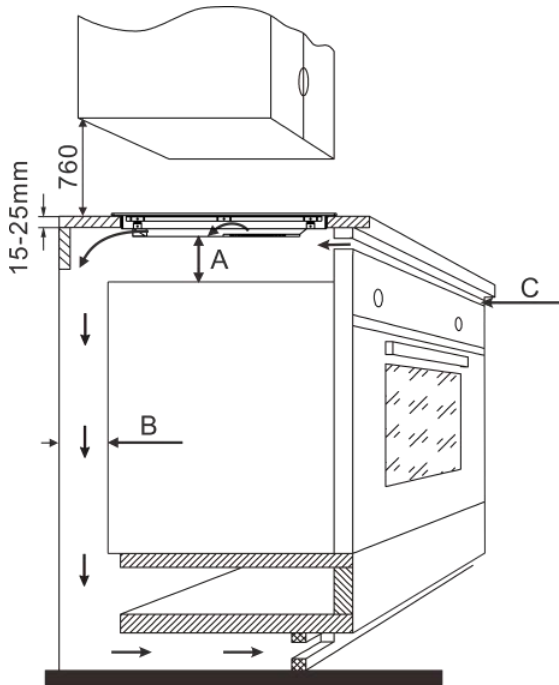


Malli	Pituus (mm)	L (mm)	K (mm)	Halkaisija (mm)	A(mm)	B(mm)	X(mm)
HR-LT6oFS INDSL-FL	590	520	53	49	560	480	50

Varmista kaikissa olosuhteissa, että liesi on hyvin tuuletettu eikä ilmanotto- ja poistoaukkoja ole tukossa. Varmista, että liesi on hyvässä toimintakunnossa. Kuten alla on esitetty.



Huomautus: Keittolevyn ja sen yläpuolella olevan kaapin välisen turvaetäisyyden on oltava vähintään 760 mm.



A(mm)	B(mm)	C(mm)
30	20	Ilmanotto

### Ennen liesitason asentamista varmista, että

- työtaso on suorakulmainen ja tasainen, eivätkä rakenteelliset osat häiritse tilavaatimuksia
- työtaso on valmistettu kuumuutta kestävästä materiaalista
- jos liesitaso on asennettu uunin yläpuolelle, uunissa on sisäänrakennettu jäähdytystuuletin
- asennus on kaikkien vapaata tilaa koskevien vaatimusten ja sovellettavien standardien ja määräysten mukainen
- Kiinteään johdotukseen on integroitu sopiva eristyskytkin, joka mahdollistaa täydellisen irrotuksen verkkovirrasta, ja

se on asennettu ja sijoitettu paikallisten johdotussäätöjen ja -määräysten mukaisesti.

Eristyskytkimen on oltava hyväksyttyä tyyppiä ja sen on oltava 3 mm:n ilmvälillä koskettimissa kaikissa navoissa (tai kaikissa aktiivisissa [vaihe]johtimissa, jos paikalliset johdotussäännöt sallivat tämän vaatimusten vaihtelun).

- eristyskytkin on asiakkaan helposti saatavilla kun liesitaso on asennettu
- Jos olet epävarma asennuksesta, ota yhteyttä paikallisiin rakennusviranomaisiin ja tarkista säädökset
- käytät liesitasoa ympäröivissä seinäpinnoissa lämmönkestäviä ja helposti puhdistettavia pintakäsittelyaineita (kuten keraamisia laattoja).

### **Kun olet asentanut liesitason, varmista, että**

- virtajohtoon ei pääse käsiksi kaapin ovien tai laatikoiden kautta
- kaapistojen ulkopuolelta liesitason pohjalle on riittävä ilmavirtaus
- jos liesitaso asennetaan laatikon tai kaappitilan yläpuolelle, liesitason pohjan alle asennetaan lämpösuoja
- eristyskytkin on asiakkaan helposti saatavilla

### **Ennen kiinnityskulmien sijoittamista**

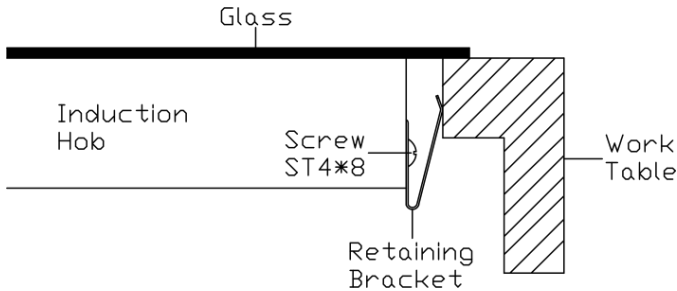
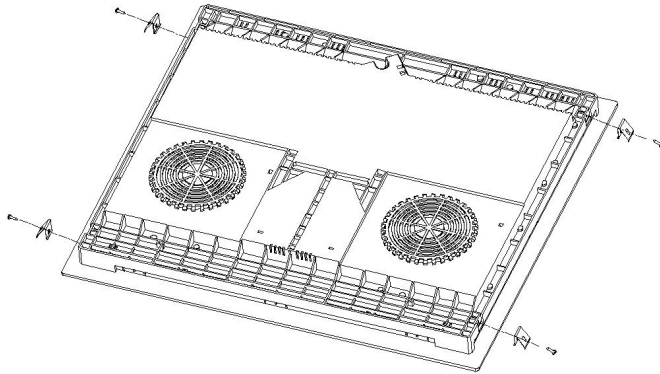
Laite tulee asettaa vakaalle ja tasaiselle alustalle (käytä pakkausta). Älä kohdista voimaa liesitasosta ulkoneviin säätimiin.

### **Kiinnityskannattimien oikea asentaminen**

Laite tulee asettaa vakaalle ja tasaiselle alustalle (käytä pakkausta). Älä kohdista voimaa liesitasosta ulkoneviin säätimiin.

Kiinnitä liesitaso työtasoon ruuvaamalla neljä kiinnikettä lieden pohjaan (katso kuva) asennuksen jälkeen.

Sääda kiinnikkeen asentoa sopivaksi eri työtasojen paksuuden mukaan.



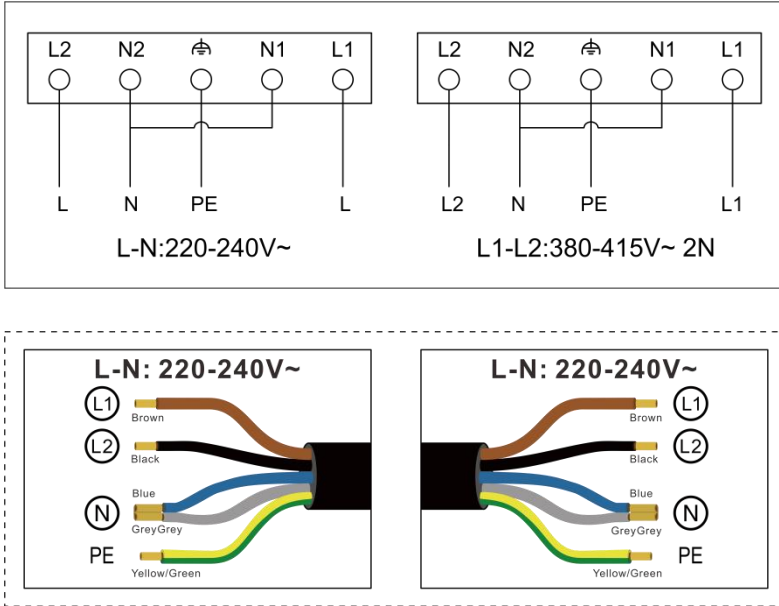
## Varoitukset

1. Liesitason asennuksen saa tehdä vain pätevä henkilöstö tai teknikko. Älä koskaan tee asennusta itse.
2. Liesitasoa ei saa asentaa jäähdytyslaitteiden, astianpesukoneiden tai kuivausrumpujen päälle.
3. Liesi on asennettava siten, että lämmön säteily on tasaista ja siten luotettavuutta parannetaan.
4. Seinän ja työtason yläpuolella olevan lämpenevän vyöhykkeen on kestettävä lämpöä.
5. Vaurioiden välttämiseksi kerroksen ja liiman on oltava lämmönkestäviä.
6. Höyrypesuria ei saa käyttää.
7. Tämä keraaminen osa voidaan liittää vain syöttöön, jonka järjestelmäimpedanssi on enintään 0,427 ohmia. Tarvittaessa ota yhteyttä sähkönjakelijaasi saadaksesi lisätietoja järjestelmän impedanssiedoista.

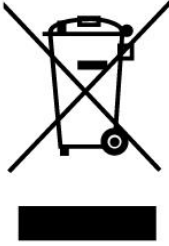
## Keittotason kytkeminen verkkovirtaan

Virtalähde on kytkettävä asiaankuuluvan standardin mukaisesti tai yksinapaisella sulakkeella. Kytkentätapa on esitetty alla.

Mallin virtajohto **HR-LT6oFSINDSL-FL** ei ole keskenään vaihdettavissa. Kaapeliliitännämenetelmä on seuraava:



1. Jos kaapeli on vaurioitunut tai se on vaihdettava, sen saa tehdä vain teknikko asianmukaisia työkaluja käyttäen onnettomuuksien välttämiseksi.
2. Jos laite kytketään suoraan verkkovirtaan, on asennettava moninapainen sulake, jonka koskettimien välinen etäisyys on vähintään 3 mm.
3. Asentajan on varmistettava, että sähköliitäntä on tehty oikein ja että se on turvallisuusmääräysten mukainen.
4. Kaapelia ei saa taivuttaa eikä puristaa.
5. Kaapeli on tarkastettava säännöllisesti, ja sen saa vaihtaa vain pätevä henkilö.



**HÄVITYS: Älä hävitä tätä tuotetta lajittelemattoman kunnallisessa jätteessä. Kerää tällainen jäte erikseen. Erityislajittelu on välttämätöntä.**

Tämä laite on merkitty sähkö- ja elektroniikkalaiteromut (WEEE) koskevan eurooppalaisen direktiivin 2002/96/EY mukaisesti. Varmistamalla, että laite hävitetään oikein, autat estämään mahdolliset ympäristö- ja terveysvahingot, joita muutoin saattaisi aiheutua, jos laite hävitettäisiin tavalliseen sekajätteeseen eli väärällä tavalla.

Tuotteen symboli osoittaa, että sitä ei saa käsitellä normaalina kotitalousjätteenä. Se tulee toimittaa sähkö- ja elektroniikkalaitteiden kierrätyspisteeseen.

Tämä laite vaatii erikoistunutta jätteenkäsittelyä. Saat lisätietoja tämän tuotteen käsittelystä, talteenotosta ja kierrätyksestä ottamalla yhteyttä paikalliseen jätehuoltoon, kotitalousjätteen käsittelypalveluun tai liikkeeseen, josta ostit tuotteen.

Saat tarkempia tietoja tämän tuotteen käsittelystä, talteenotosta ja kierrätyksestä ottamalla yhteyttä paikalliseen kunnanvirastoon, kotitalousjätteenkäsittelypalveluun tai liikkeeseen, josta ostit tuotteen.

# ROSENLEW HUOLTO:

www.rosenlew.fi

Asiakaspalvelu / Huolto:

+358 44 337 9610

Täytättehän takuuhuoltoasioissa huoltokutsun verkkosivuillamme asian käsittelyn nopeuttamiseksi.

Lisätietoja huolloista, huoltoliikkeiden yhteystiedot sekä varaosien yhteystiedot.

Löytyvät osoitteesta:

[www.rosenlew.fi/huolto](http://www.rosenlew.fi/huolto)





**ROSENLEW**

# Installation Manual

HR-LT6oFSINDSL-FL

# Sisällys

Bruksanvisning / Installationsmanual .....	- 4 -
<b>SÄKERHETSVARNINGAR</b> .....	- 4 -
Installation .....	- 4 -
Viktiga säkerhetsinstruktioner .....	- 5 -
Drift och underhåll .....	- 5 -
Risk för elektrisk stöt .....	- 5 -
Risk för heta ytor .....	- 6 -
Skärrisk .....	- 6 -
Viktiga säkerhetsinstruktioner .....	- 6 -
Grattis .....	- 9 -
<b>GUIDE TILL APPARATEN</b> .....	- 10 -
<b>Produktinformation</b> .....	- 11 -
<b>Några ord om induktionshäll (endast för induktionshäll)</b> .....	- 11 -
<b>Innan du använder din nya spishäll</b> .....	- 12 -
<b>Använda pekkontrollerna</b> .....	- 12 -
<b>Att välja rätt kokkärl</b> .....	- 13 -
<b>Använda din spishäll</b> .....	- 15 -
För att börja laga mat .....	- 15 -
När du var klar med matlagningen .....	- 16 -
<b>Använda Boost -funktionen</b> .....	- 16 -
<b>Använda flexzonenfunktionen</b> .....	- 17 -
<b>Barnlåsfunktion</b> .....	- 17 -
För att låsa kontrollerna .....	- 17 -

För att låsa upp kontrollerna .....	- 17 -
Varning för kvarvarande värme .....	- 18 -
Automatisk avstängning .....	- 18 -
Använda timern .....	- 18 -
Använda pausfunktionen .....	- 22 -
Tillagningsinstruktioner .....	- 22 -
Matlagningstips .....	- 23 -
Sjudning, kokning av ris .....	- 23 -
Stekt biff .....	- 23 -
För wokning .....	- 24 -
Värmeinställningar .....	- 24 -
Skötsel och rengöring .....	- 25 -
Tips och råd .....	- 27 -
Felvisning och inspektion .....	- 29 -
Teknisk specifikation .....	- 30 -
Installation .....	- 31 -
Innan du installerar hällen, se till att .....	- 33 -
När du har installerat hällen, se till att .....	- 33 -
Innan du hittar fästfästena .....	- 34 -
lokalisering av fästfästena .....	- 34 -
Varningar .....	- 35 -
Ansluta hällen till elnätet .....	- 36 -
ROSENLEW SERVICE: .....	1

**Tack för att du valde den här produkten från ett finskt familjeföretag.** Denna manual innehåller instruktioner för användning, underhåll och garanti. Innan du använder apparaten för första gången, läs noggrant igenom denna manual och läs garantivillkoren i slutet av den. Denna manual innehåller viktiga instruktioner för säkerhet, användning och underhåll av apparaten, som du kan följa för att undvika eventuella skador på apparaten. Spara inköpskvittot för apparaten, eftersom garantins giltighetstid kan kräva ett inköpskvitto som anger inköpsdatum och -plats för apparaten, samt apparatens typ och modell.

# Bruksanvisning / Installationsmanual

## Inbyggd induktionshäll

Model: HR-LT6oFSINDSL-FL

### SÄKERHETSVARNINGAR

Läs noggrant igenom denna bruksanvisning innan du använder apparaten för första gången. Denna bruksanvisning innehåller viktig information om säker installation, användning och skötsel av apparaten. Spara dessa instruktioner för referens och lämna dem vidare till framtida användare.

#### Installation

##### Risk för elektrisk stöt

- Koppla bort apparaten från elnätet innan du utför något arbete eller underhåll på den.
- Anslutning till ett bra jordledningssystem är viktigt och obligatoriskt.
- Ändringar i husets elsystem får endast utföras av en behörig elektriker.
- Underlåtenhet att följa dessa råd kan leda till elektrisk stöt eller dödsfall.

##### Skärrisk

- Var försiktig – panelens kanter är vassa.
- Underlåtenhet att vara försiktig kan leda till skador eller skärsår.

## **Viktiga säkerhetsinstruktioner**

- Läs dessa instruktioner noggrant innan du installerar eller använder apparaten.
- Inget brännbart material eller produkter får placeras på denna apparat.
- Vänligen se till att denna information är tillgänglig för den person som ansvarar för installationen av apparaten, eftersom det kan minska dina installationskostnader.
- För att undvika fara måste denna apparat installeras enligt dessa installationsanvisningar.
- Denna apparat får endast installeras och jordas korrekt av en lämpligt kvalificerad person.
- Denna apparat ska anslutas till en krets som har en fränksiljare som ger fullständig fränkoppling från strömförsörjningen.
- Underlåtenhet att installera apparaten korrekt kan ogiltigförklara garantin eller ansvarskraven.

## **Drift och underhåll**

### **Risk för elektrisk stöt**

- Tillaga inte mat på en trasig eller sprucken spishäll. Om spishällens yta är trasig eller sprucken, stäng omedelbart av apparaten med strömbrytaren (väggströmbrytare) och kontakta en kvalificerad tekniker.
- Stäng av hällen i vägguttaget före rengöring eller underhåll.
- Underlåtenhet att följa dessa råd kan leda till elektrisk stöt eller dödsfall.

## Hälsorisk

- Denna apparat uppfyller elektromagnetiska säkerhetsstandarder.

## Risk för heta ytor

- Under användning blir åtkomliga delar av denna apparat så varma att de kan orsaka brännskador.
- Låt inte din kropp, kläder eller andra föremål än lämpliga köksredskap komma i kontakt med keramikglaset förrän ytan har svalnat.
- Metallföremål som knivar, gafflar, skedar och lock bör inte placeras på spishällen eftersom de kan bli varma.
- Håll barn borta.
- Handtagen på kastruller kan vara varma att vidröra. Kontrollera att handtagen inte sticker ut över andra kokzoner som är påslagna. Förvara handtagen utom räckhåll för barn.
- Underlåtenhet att följa dessa råd kan leda till brännskador och skållningar.

## Skärrisk

- Det rakbladsvassa bladet på en spishällskrapa exponeras när säkerhetsskyddet är indraget. Använd med extrem försiktighet och förvara alltid säkert och utom räckhåll för barn.
- Underlåtenhet att vara försiktig kan leda till skador eller skärsår.

## Viktiga säkerhetsinstruktioner

- Lämna aldrig apparaten utan uppsikt när den används. Överkokning orsakar rök och fett som kan antändas.

- Använd aldrig din apparat som arbets- eller förvaringsyta.
- Lämna aldrig några föremål eller redskap på apparaten.
- Använd aldrig apparaten för att värma upp eller uppvärma ett rum.
- Stäng alltid av kokzonerna och hällen efter användning enligt beskrivningen i denna manual (dvs. med hjälp av touchkontrollerna).
- Låt inte barn leka med apparaten eller sitta, stå eller klättra på den.
- Förvara inte föremål som är av intresse för barn i skåp ovanför apparaten. Barn som klättrar på hällen kan skadas allvarligt.
- Lämna inte barn ensamma eller utan uppsikt i området där apparaten används.
- Barn eller personer med funktionsnedsättning som begränsar deras förmåga att använda apparaten bör ha en ansvarsfull och kompetent person som instruerar dem i dess användning. Instruktören bör vara övertygad om att de kan använda apparaten utan fara för sig själva eller sin omgivning.
- Reparera eller byt inte ut någon del av apparaten om det inte uttryckligen rekommenderas i manualen. All annan service bör utföras av en kvalificerad tekniker.
- Använd inte ångtvätt för att rengöra din spishäll.
- Placera eller tappa inte tunga föremål på din spishäll.
- Stå inte på din spishäll.
- Använd inte stekpannor med ojämna kanter och dra inte stekpannor över glasytan eftersom det kan repa glaset.



- Använd inte skursvampar eller andra starka slipande rengöringsmedel för att rengöra din spishäll, eftersom dessa kan repa det keramiska glaset.
- Om nätsladden är skadad måste den bytas ut av tillverkaren, dess servicerepresentant eller liknande kvalificerad person för att undvika fara.
- Denna apparat är endast avsedd att användas i en vanlig hushållsmiljö! All slags kommersiell användning täcks inte av tillverkarens garanti!
- **VARNING:** Apparaten och dess åtkomliga delar blir varma under användning.

Var försiktig så att du inte rör vid värmeelementen. Barn under 8 år ska hållas borta om de inte övervakas kontinuerligt.

- Denna apparat kan användas av barn från 8 år och uppåt och personer med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga eller bristande erfarenhet och kunskap om de har fått handledning eller instruktioner om hur apparaten används på ett säkert sätt och förstår de risker som är förknippade med det.
- Barn får inte leka med apparaten. Rengöring och underhåll får inte utföras av barn utan tillsyn .
- **VARNING:** Oövervakad matlagning på spishäll med fett eller olja kan vara farligt och kan orsaka brand. Försök **ALDRIG** släcka en brand med vatten, utan stäng av apparaten och täck sedan över lågan, t.ex. med ett lock eller en brandfilt.
- **VARNING:** Brandrisk: förvara inte föremål på kokytorna.

- Varning: Om ytan är sprucken, stäng av apparaten för att undvika risk för elektrisk stöt, för hälltor av glaskeramik eller liknande material som skyddar spänningsförande delar.
- Ångtvätt får inte användas.
- Apparaten är inte avsedd att användas med hjälp av en extern timer eller ett separat fjärrkontrollsystem.

**Grattis** till köpet av din nya spishäll.

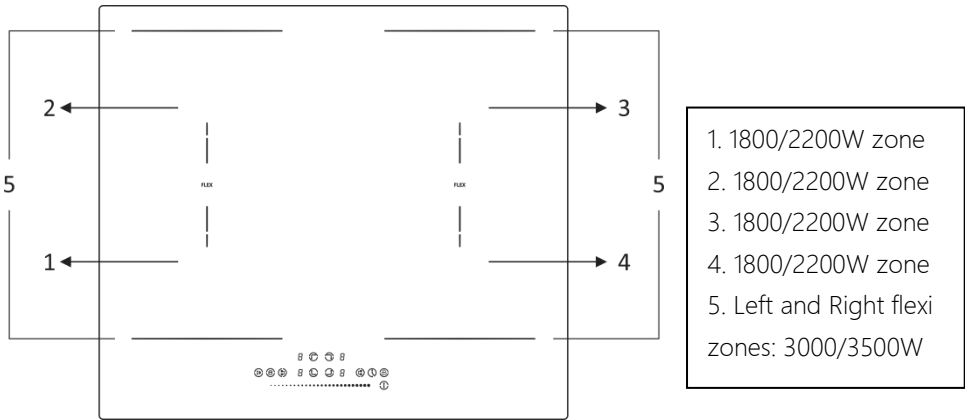
Vi rekommenderar att du tar dig tid att läsa igenom denna instruktions-/installationsmanual för att fullt ut förstå hur du installerar och använder den korrekt.

För installation, läs installationsavsnittet.

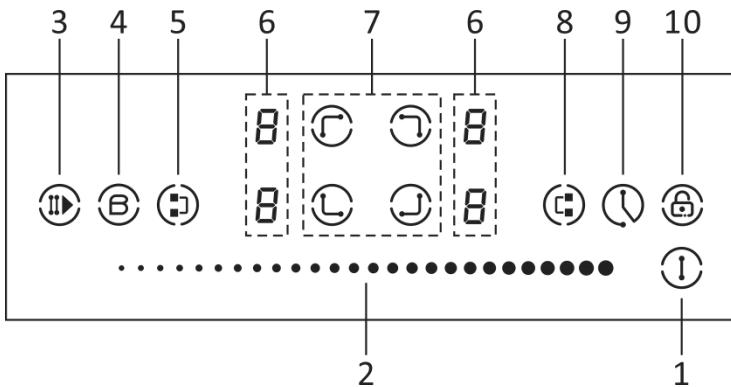
Läs alla säkerhetsinstruktioner noggrant före användning och spara denna instruktions-/installationsmanual för framtida bruk.

# GUIDE TILL APPARATEN

## Modell: HR-LT6oFSINDSL-FL



### Kontrollpanel:



- |   |                            |    |                                 |
|---|----------------------------|----|---------------------------------|
| 1 | PÅ/AV-knapp                | 2  | Effektjustering                 |
| 3 | Paus                       | 4  | Booster                         |
| 5 | Knapp för vänster flexizon | 6  | LED-display för värmeeffektnivå |
| 7 | Indikator för värmezon     | 8  | Nyckel för höger flexizon       |
| 9 | Tidsjustering              | 10 | Barnlåsnyckel                   |

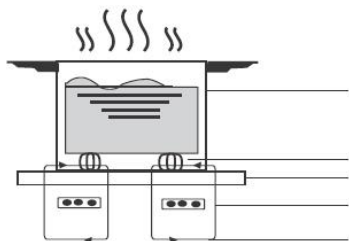
## Produktinformation

Induktionshällen representerar en modern matlagningsapparat jämfört med den traditionella hällen, tack vare dess fördelar som enkel rengöring, hög effektivitet, miljövänlighet och säkerhetsfunktioner.

## Några ord om induktionshäll (endast för induktionshäll)

Induktionskokning är en säker, avancerad, effektiv och ekonomisk matlagningsteknik. Den fungerar genom att elektromagnetiska vibrationer genererar värme direkt i pannan, snarare än indirekt genom att värma upp glasytan.

Glaset blir bara varmt för att pannan så småningom värmer upp det.



iron pot

magnetic circuit

ceramic glass plate

induction coil

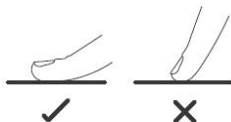
induced currents

## Innan du använder din nya spishäll

- Läs den här guiden och var särskilt uppmärksam på avsnittet "Säkerhetsvarningar".
- Ta bort eventuell skyddsfilm som fortfarande kan finnas kvar på din spishäll.
- Ta bort eventuell skyddsfilm som fortfarande kan finnas kvar på din induktionshäll.

## Använda pekkontrollerna

- Kontrollerna reagerar på beröring, så du behöver inte trycka.
- Använd fingertoppen, inte fingertoppen.
- Du kommer att höra ett pip varje gång en beröring registreras.
- Se till att reglagen alltid är rena, torra och att inga föremål (t.ex. ett redskap eller en trasa) täcker dem. Även ett tunt lager vatten kan göra reglagen svåra att använda.



## Att välja rätt kokkärl

- Endast ferromagnetiska kokkärl är lämpliga för induktion. Leta efter induktionssymbolen på förpackningen eller på botten av pannan.
- Du kan kontrollera om ditt köksredskap är lämpligt genom att utföra ett magnettest. För en magnet mot botten av stekpannan. Om den attraheras är stekpannan lämplig för induktion.
- Om du inte har en magnet:
  1. Häll lite vatten i kastrullen du vill kontrollera.
  2. Följ stegen under "För att börja tillaga".
  3. Om ljuset blinkar på displayen och vattnet värms upp är pannan lämplig.
- Kokkärl tillverkade av följande material är inte lämpliga: rent rostfritt stål, aluminium eller koppar utan magnetisk bas, glas, trä, porslin, keramik och lergods.

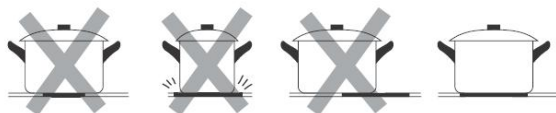


Storlek på spishäll (mm)	Minsta hällstorlek (diameter/mm)
160	120
180	140
210	160
280	220
190x180	140
180x380	240
210x190	160
210x380	240

Använd inte köksredskap med ojämna kanter eller böjd botten.



Se till att botten på din panna är slät och står plant mot glaset och har samma storlek som kokzonen. Centrera alltid din kastrull på kokzonen.



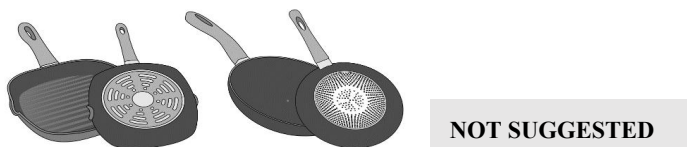
Lyft alltid kastruller från spisen – skjut dem inte, annars kan de repa glaset.



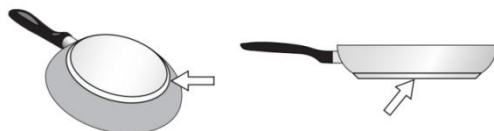
Om botten på kokkärlet bara delvis är ferromagnetisk, kommer endast det ferromagnetiska området att värmas upp. Detta kan innebära att värmen inte fördelas jämnt. Det icke-ferromagnetiska området kanske inte värms upp till en tillräcklig temperatur för matlagning.



Det ferromagnetiska området minskar också om materialet som botten på kokkärlet är tillverkad av till exempel innehåller aluminium. Detta kan innebära att kokkärlet inte blir tillräckligt varmt eller att det till och med inte detekteras.



Materialet/materialen som botten på kokkärlet är tillverkad av kan påverka tillagningsresultatet. Att använda kastruller och stekpannor tillverkade av material som fördelar värmen jämnt, till exempel rostfria stekpannor med tre lager botten, sparar tid och energi. Använd kokkärl med plan botten; om botten på kokkärlet är ojämn kan det försämra värmefördelningen.




## Använda din spishäll

### För att börja laga mat

- Efter att strömmen slagits på lyser pekskärmsindikatorn kort och slocknar sedan.
1. Tryck på valfritt område på kontrollpanelen så lyser Ⓛ knappen i 10 sekunder. Tryck på Ⓛ knappen en gång för att aktivera spisen.
  2. Placera en lämplig kastrull på den kokzon du vill använda.
    - Se till att botten av stekpannan och ytan på kokzonen är rena och torra.
  3. Välj effektnivå genom att skjuta kontrollpanelen för den kokzon du vill ställa in. Observera att skjutreglagesensorn sitter under lampan. ....
    - Om du inte väljer en värmeinställning inom 1 minut stängs hällen av automatiskt.




## När du var klar med matlagningen

1. Tryck på skjutreglaget för den kokzon du vill ställa in.
2. Dra åt vänster för att minska effektnivån till "0". Se till att displayen visar "0".
3. Stäng av hela hällen genom att trycka  på .
4. Se upp för heta ytor

**H** "H" visar vilken kokzon som är för varm. Den försvinner när ytan har svalnat till en säker temperatur. Den kan också användas som en energisparfunktion om du vill värma fler stekpannor, använd den kokzon som fortfarande är varm.

## Använda Boost -funktionen

### Aktiverade boost-funktionen

1. Välj den zon av skjutreglaget där du vill aktivera boost-funktionen, så blinkar den digitala indikatorn.
2. Tryck på BOOST-funktionsknappen så visar  effektnivåindikatorn "P".

### Avbryt Boost-funktionen

1. Välj zonen under BOOST-läget.
2. Skjut kontrollpanelen för att ställa in önskad effektnivå.

.....

- Boostfunktionen kan endast vara i 5 minuter, därefter går zonen automatiskt till nivå 9.

## Använda flexzonfunktionen

1. Välj vänster eller höger flexzonknapp, den digitala indikatorn blinkar, skjut reglaget ..... för att ändra effektnivåerna.
2. Avbryt flexizonfunktionen genom att trycka länge på vänster eller höger flexizonknapp i 3 sekunder.

## Barnlåsfunktion

- Du kan låsa kontrollerna för att förhindra oavsiktlig användning (till exempel om barn av misstag slår på kokzonerna).

### För att låsa kontrollerna

Tryck på knapplåsreglaget. Timerindikatorn visar "Lo".



### För att låsa upp kontrollerna

1. Se till att hällen är påslagen. 
2. Tryck och håll ned tangentlåskontrollen för 3 sekunder.



När hällen är i låst läge är alla kontroller inaktiverade förutom huvudströmbrytaren. Du kan alltid stänga av hällen med huvudströmbrytaren i en nödsituation, men du måste låsa upp hällen först vid nästa användning.

## Varning för kvarvarande värme

När hällen har varit igång ett tag kommer det att finnas kvar rester värme. Bokstaven "H" visas för att varna dig för att hålla dig borta från den.

H

## Automatisk avstängning

Säkerhetsfunktionen på spisen är automatisk avstängning. Detta inträffar när du glömmet att stänga av en kokzon. Standardavstängningstiderna visas i tabellen nedan:

Effektnivå	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Standard arbetstimer (timme)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

## Använda timern

Du kan använda timern på två olika sätt:

- Du kan använda den som en minutklocka. I det här fallet stänger inte timern av någon kokzon när den inställda tiden har gått ut.
- Du kan ställa in den så att den stänger av en eller flera kokzoner efter att den inställda tiden har gått ut.
- Du kan ställa in timern på upp till 99 minuter.

## Använda timern som minuträknare

### Om du inte väljer någon kokzon

1. När hällen är i standby-läge.

Obs: Du kan använda minutklockan före eller efter att inställningen av kokzonen är klar.

2. Tryck på timerkontrollen, så visas "30" i timerdisplayen och "3 0" blinkar.



3. Ställ in tiden genom att skjuta reglaget ..... av timern.

Kort tryck för att justera 1 minut, långt tryck för att justera 10 minuter.

.....



4. När tiden är inställd börjar den omedelbart räkna ner. Displayen visar återstående tid.

5. Summern piper i 20 sekunder när inställningstiden är klar.



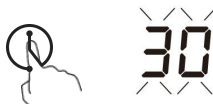
**Ställa in timern för att stänga av en eller flera kokzoner .**

**Om timern är inställd på en zon:**

1. Tryck på skjutreglaget för den kokzon du vill ställa in.



2. Tryck på timerkontrollen, så visas "30" i timerdisplayen och "30" blinkar.



3. Ställ in tiden genom att skjuta reglaget ..... av timern.

Kort tryck för att justera 1 minut, långt tryck för att justera 10 minuter.



4. När tiden är inställd börjar den räkna ner omedelbart.

Displayen visar återstående tid.



OBS: Den vita pricken bredvid effektnivåindikatorn kommer att lysa vilket indikerar att zonen är vald.

5. När tillagningstimern löper ut visas motsvarande kokzonen stängs av automatiskt.



Andra kokzoner fortsätter att vara igång om de har slagits på tidigare.

### Om timern är inställd på mer än en zon:

1. När du ställer in tiden för flera kokzoner samtidigt, visas decimalpunkterna för respektive kokzon. Minutdisplayen visar min-timern. Punkten för motsvarande zon blinkar.
2. När nedräkningstimern löper ut stängs motsvarande zon av. Då visas den nya mintimern och punkten för motsvarande zon blinkar.

30



### Avbröt timern


1. Tryck på reglaget för val av värmezona för att avbryta timern.
2. Genom att trycka på timerkontrollen blinkar indikatorn.




3. Skjut reglaget ..... För att ställa in timern på "00" avbryts timern.



## Använda pausfunktionen

1. Välj pausfunktionen  , alla värmezoner slutar fungera, alla zonindikeringar visar "||".



2. Genom att trycka på pausfunktionen  en gång till återgår alla värmezoner till sina ursprungliga inställningar.

- Funktionen är tillgänglig när en eller flera värmezoner är i drift.
- Om du inte avbryter arbetsstoppsläget inom 30 minuter stängs induktionshällen av automatiskt.

## Tillagningsinstruktioner



Var försiktig vid fritering eftersom olja och fett värms upp mycket snabbt, särskilt om du använder Power Boost. Vid extremt höga temperaturer kommer olja och fett att självantända och detta utgör en allvarlig brandrisk.

## Matlagningstips

- När maten kokar, sänk effektinställningen.
- Att använda lock minskar tillagningstiden och sparar energi genom att behålla värmen.
- Minimera mängden vätska eller fett för att minska tillagningstiden.
- Börja tillaga på hög effekt och sänk effekten när maten har blivit genomvärd.

## Sjudning, kokning av ris

- Sjudning sker under kokpunkten, vid cirka 85 °C, när bubblor stiger upp till ytan av kokvätskan då och då. Det är nyckeln till läckra soppor och möra grytor eftersom smakerna utvecklas utan att maten överkokas. Du bör också koka äggbaserade och mjölförtjockade såser under kokpunkten.
- Vissa uppgifter, inklusive att tillaga ris med absorptionsmetoden, kan kräva en högre inställning än den lägsta för att säkerställa att maten tillagas ordentligt inom den rekommenderade tiden.

## Stekt biff

För att tillaga saftiga och smakrika biffar:

1. Låt köttet stå i rumstemperatur i cirka 20 minuter innan tillagning.
2. Värm upp en stekpanna med tjock botten.
3. Pensla båda sidorna av biffen med olja. Ringla lite olja i den heta pannen och sänk sedan ner köttet i den heta pannen.
4. Vänd biffen endast en gång under tillagningen. Den exakta tillagningstiden beror på biffens tjocklek och hur genomstekt du vill ha den. Tiderna kan variera från cirka 2–8 minuter per sida. Tryck på biffen för att avgöra hur genomstekt den är – ju fastare den känns desto mer "genomstekt" blir den.



5. Låt biffen vila på en varm tallrik i några minuter så att den kan vila och bli mör innan servering.

## För wokning

1. Välj en wokpanna med platt botten som passar keramik eller en stor stekpanna.
2. Ha alla ingredienser och utrustning redo. Wokning bör gå snabbt. Om du lagar stora mängder, tillaga maten i flera mindre omgångar.
3. Värm pannan kort och tillsätt två matskedar olja.
4. Tillaga eventuellt kött först, lägg det åt sidan och håll det varmt.
5. Woka grönsakerna. När de är varma men fortfarande krispiga, sänk värmen på kokzonen, lägg tillbaka köttet i pannan och tillsätt såsen.
6. Rör försiktigt om ingredienserna så att de är genomvärmade.
7. Servera omedelbart.

## Värmeinställningar

Värmeinställning	Lämplighet
1-2	<ul style="list-style-type: none"><li>• skonsam uppvärmning för små mängder mat</li><li>• smälta choklad, smör och mat som bränns snabbt</li><li>• försiktig sjudning</li><li>• långsam uppvärmning</li></ul>
3-4	<ul style="list-style-type: none"><li>• återuppvärmning</li><li>• snabb sjudning</li><li>• koka ris</li></ul>

5-6	<ul style="list-style-type: none"> <li>• pannkakor</li> </ul>
7-8	<ul style="list-style-type: none"> <li>• stekning</li> <li>• koka pasta</li> </ul>
9	<ul style="list-style-type: none"> <li>• wokning</li> <li>• bränning</li> <li>• koka upp soppa</li> <li>• kokande vatten</li> </ul>

## Skötsel och rengöring

Vad?	Hur?	Viktig!
Daglig smuts på glas (fingeravtryck, märken, matfläckar eller spill utan socker på glaset)	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Stäng av strömmen till hällen.</li> <li>2. Applicera ett rengöringsmedel för spishällen medan glaset fortfarande är varmt (men inte hett!).</li> <li>3. Skölj och torka torrt med en ren trasa eller pappershandduk.</li> <li>4. Slå på strömmen till hällen igen.</li> </ol>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• När strömmen till hällen är avstängd visas ingen indikation för "het yta", men kokzonen kan fortfarande vara varm! Var extremt försiktig.</li> <li>• Kraftiga skursvampar, vissa nylonskursvampar och starka/slipande rengöringsmedel kan repa glaset. Läs alltid etiketten för att kontrollera om ditt rengöringsmedel eller skursvamp är lämpligt.</li> <li>• Lämna aldrig rengöringsrester på hällen: glaset kan bli fläckigt.</li> </ul>

<p>Kokar över, smälter och heta sockerfylla spill på glaset</p>	<p>Ta omedelbart bort dessa med en fiskbit, palettkniv eller rakbladsskrapa lämplig för keramiska glashällar, men var försiktig med heta kokzoner:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Stäng av strömmen till hällen i vägguttaget.</li> <li>2. Håll bladet eller redskapet i 30° vinkel och skrapa bort smutsen eller spillet till ett svalt område på hällen.</li> <li>3. Rengör smutsen eller spill med en disktrasa eller pappershandduk.</li> <li>4. Följ steg 2 till 4 för 'Vardaglig smuts på glas' ovan.</li> </ol>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ta bort fläckar från smältvatten och sockerhaltig mat eller spill så snart som möjligt. Om den får svalna på glas, de kan vara svåra att ta bort eller till och med permanent skada glasytan.</li> <li>• Skärrisk: när säkerhetsskyddet är tillbakadragen, bladet i en skrapa är rakhyvel- vass. Använd med extrem vård och förvara alltid säkert och utom räckhåll för barn.</li> </ul>
<p>Spillovers på pekkontr eller</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Stäng av strömmen till hällen.</li> <li>2. Sug upp spill</li> <li>3. Torka av pekkontrollområdet med en ren, fuktig svamp eller trasa.</li> <li>4. Torka området helt torrt med en pappershandduk.</li> <li>5. Slå på strömmen till hällen igen.</li> </ol>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Spishällen kan pipa och slå på sig av sig själv, och pekkontrollerna kanske inte fungerar medan det finns vätska på dem. Se till att du torkar av pekskärmen innan du sätter på hällen igen.</li> </ul>

## Tips och råd

<b>Problem</b>	<b>Möjliga orsaker</b>	<b>Vad man ska göra</b>
Spishällen kan inte Var påslagen.	Ingen ström.	Se till att hällen är ansluten till strömförsörjningen och att den är påslagen. Kontrollera om det är strömavbrott i ditt hem eller område. Om du har kontrollerat allt och problemet kvarstår, ring en kvalificerad tekniker.
Pekkontrollerna svarar inte.	Kontrollerna är låsta.	Lås upp reglagen. Se avsnitt 'Använda din spishäll' för instruktioner.
Pekkontrollerna är svåra att använda.	Det kan finnas en liten film av vatten över reglagen eller du kanske använder spetsen på din fingret när vidröra kontrollerna.	Se till att området runt pekskärmen är torrt och använd fingertoppen när du rör vid kontrollerna.
Glaset repas.	Kokkärlet med grova kanter. Olämplig, slipande skursvamp eller rengöringsprodukter som används.	Använd kokkärlet med plan och slät botten. Se 'Välja rätt kokkärlet'. Se 'Skötsel och rengöring'.

<p>Vissa stekpannor ger ifrån sig knastrande eller klickande ljud.</p>	<p>Detta kan orsakas av konstruktionen av dina köksredskap (Lager av olika metaller vibrerar annorlunda).</p>	<p>Detta är normalt för köksredskap och indikerar inte ett fel.</p>
<p>Induktionshällen ger låg ett surrande ljud vid användning på hög värme.</p>	<p>Detta orsakas av tekniken av induktionsmatlagning.</p>	<p>Detta är normalt, men ljudet bör tystna eller försvinna helt när du sänker värmeinställningen.</p>
<p>Fläktljud kommer från induktionshällen.</p>	<p>En kylfläkt inbyggd i din induktionshällen har kommit på hindra elektroniken från att överhettning. Den kan fortsätta att spring även efter att du har vänt på induktionshällen avstängd.</p>	<p>Detta är normalt och kräver ingen åtgärd. Stäng inte av strömmen till induktionshällen i vägguttaget medan fläkten är igång.</p>
<p>Stekpannorna blir inte varma och visas i displayen.</p>	<p>Induktionshällen kan inte upptäcka pannan eftersom den inte är lämplig för induktionshällning. Induktionshällen kan inte känna av pannan eftersom den är för liten för kokzonen eller inte korrekt centrerad på den.</p>	<p>Använd kokkärl som är lämpliga för induktionshällning. Se avsnittet 'Välja rätt kokkärl'. Centrera pannan och se till att botten matchar storleken på kokzonen.</p>

<p>Induktionshällen eller en kokzon har oväntat stängts av, en ton ljuder och en felkod visas (vanligtvis alternerande med en eller två siffror i timerdisplayen).</p>	<p>Tekniskt fel.</p>	<p>Vänligen notera felet bokstäver och siffror, växla strömmen till induktionshällen av vid väggen och kontakta en kvalificerad tekniker.</p>
--	----------------------	---

## Felvisning och inspektion

Problem	Möjliga orsaker	Vad man ska göra
E3/E7	Fel på temperatursensorn	Vänligen kontakta leverantören.
E5	Överhettningsskydd av keramiskt glas	Återanslut strömmen och slå på hällen efter 30 minuter.
E4/E6	Temperatursensor för IGBT-felet	Vänligen kontakta leverantören.
E1/E2	Onormal matningsspänning	Kontrollera om strömmen utbudet är normalt. Slå på strömmen efter att den har slagits av utbudet är normalt.
Er	PCBA-fel	Vänligen kontakta leverantören.
Ett	Överfyllningsskydd	Torka ytvattnet och starta om

Om något avvikande uppstår, kommer induktionshällen automatiskt att gå in i skyddsläge och visa motsvarande skyddskoder:

Ovanstående är bedömning och inspektion av vanliga fel. Demontera inte enheten själv för att undvika risker och skador på induktionshällen .

## Teknisk specifikation

Induktionshäll	<b>HR-LT6oFSINDSL-FL</b>
Kokzoner	4 zoner
Matningsspänning	220–240 V~
Installerad elkraft	7200W
Produktstorlek LxBxH (mm)	590X520X53
Inbyggnadsmått AxB (mm)	560X480

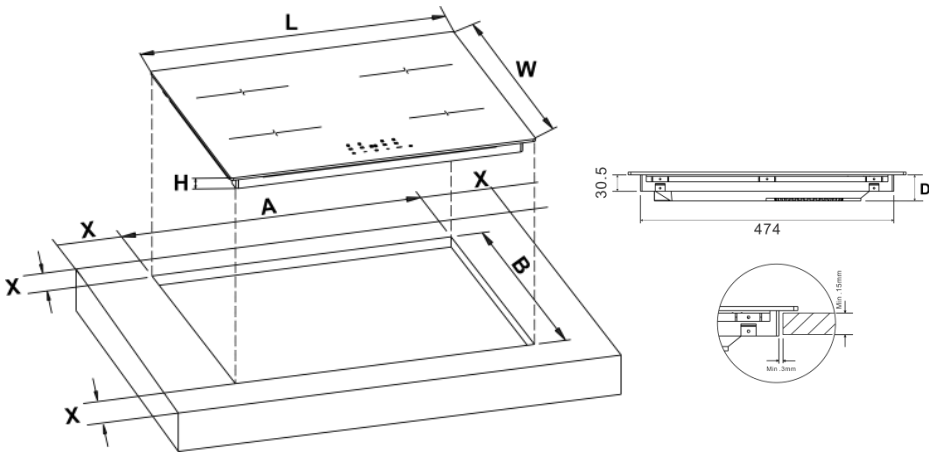
# Installation

## Val av installationsutrustning

Skär ut arbetsytan enligt de storlekar som visas på ritningen.

För installation och användning ska ett utrymme på minst 50 mm lämnas runt hålet.

Se till att arbetsytans tjocklek är minst 30 mm. Välj ett värmebeständigt arbetsytematerial för att undvika större deformation orsakad av värmestrålningen från kokplattan. Som visas nedan:



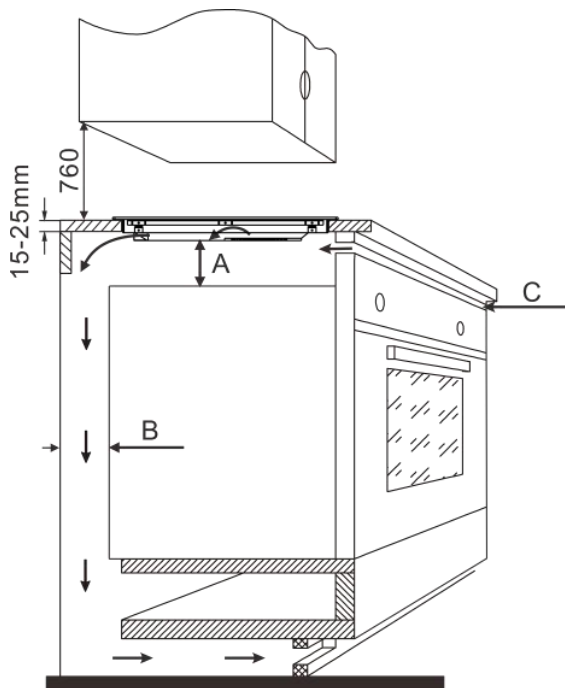
Modell	L(mm)	B (mm)	H(mm)	D(mm)	A(mm)	B(mm)	X(mm)
HR-LT6oFS INDSL-FL	590	520	53	49	560	480	50 mini



Se under alla omständigheter till att hällen är välventilerad och att luftinloppet och -utloppet inte är blockerade. Se till att hällen är i gott skick. Som visas nedan.



Obs: Säkerhetsavståndet mellan kokplattan och skåpet ovanför kokplattan ska vara minst 760 mm.



A(mm)	B(mm)	C(mm)
30	20	Luftintag

## **Innan du installerar hällen, se till att**

- arbetsytan är fyrkantig och jämn, och inga bärande delar stör utrymmeskraven
- arbetsytan är tillverkad av ett värmebeständigt material
- om hällen är installerad ovanför en ugn har ugnen en inbyggd kylfläkt
- installationen kommer att uppfylla alla krav på godkännande av utrymme samt tillämpliga standarder och föreskrifter
- en lämplig frånskiljare som ger fullständig frånkoppling från nätströmmen är integrerad i den permanenta kabeldragningen, monterad och placerad i enlighet med lokala elregler och föreskrifter.  
Frånskiljaren måste vara av godkänd typ och ha ett luftgap på 3 mm mellan alla poler (eller i alla aktiva [fas]ledare om de lokala ledningsreglerna tillåter denna variation av kraven).
- strömbrytaren kommer att vara lättåtkomlig för kunden när hällen är installerad
- du rådfrågar lokala byggnadsmyndigheter och föreskrifter om du är osäker på installationen
- du använder värmebeständiga och lättstädade ytbehandlingar (som keramiska plattor) för väggytorna runt hällen.

## **När du har installerat hällen, se till att**

- strömkabeln inte är åtkomlig genom skåpdörrar eller lådor
- det finns tillräckligt med luftflöde från utsidan av skåpen till spishällens undersida
- om hällen installeras ovanför en låda eller ett skåputrymme, installeras en termisk skyddsbarriär under hällens bas
- strömbrytaren är lättåtkomlig för kunden

## Innan du hittar fästfästena

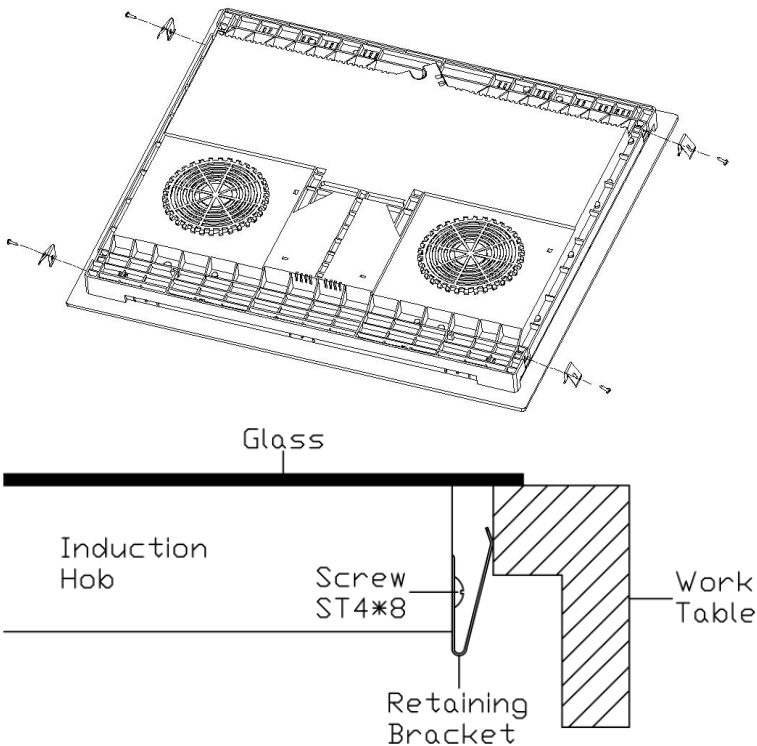
Enheten ska placeras på en stabil och jämn yta (använd förpackningen). Använd inte våld på knapparna som sticker ut från hällen.

## lokalisering av fästfästena

Enheten ska placeras på en stabil och jämn yta (använd förpackningen). Använd inte våld på knapparna som sticker ut från hällen.

Fäst hällen på arbetsytan genom att skruva fast fyra fästen längst ner på hällen (se bild) efter installationen.

Justera fästets position så att den passar olika arbetsytans tjocklek.



# Varningar

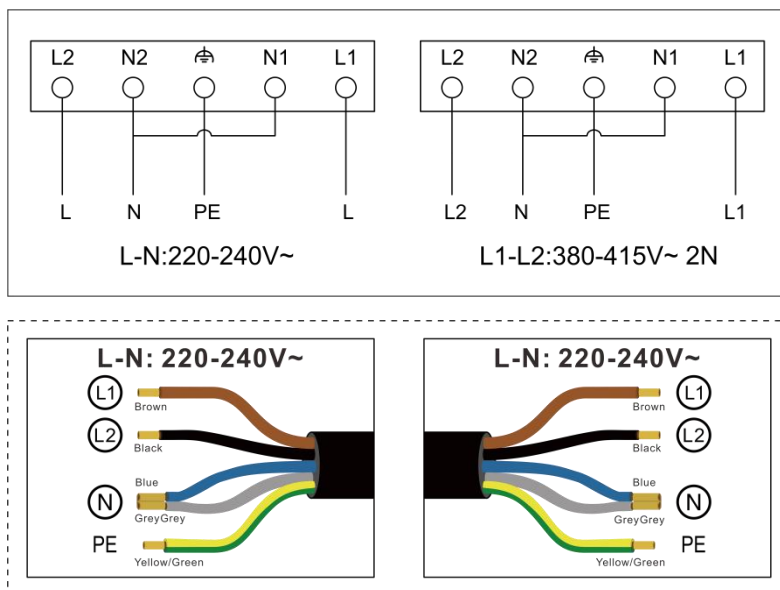
1. Spishällen måste installeras av kvalificerad personal eller tekniker. Vi har experter till er tjänst. Utför aldrig installationen själv.
2. Spishällen får inte monteras på kylutrustning, diskmaskiner och torktumlare.
3. Spishällen ska installeras så att bättre värmeavgivning kan säkerställas för att öka dess tillförlitlighet.
4. Väggen och den inducerade uppvärmningszonen ovanför arbetsytan ska tåla värme.
5. För att undvika skador måste sandwichlagret och limmet vara värmebeständiga.
6. Ångtvätt får inte användas.
7. Denna keramik kan endast anslutas till en strömförsörjning med en systemimpedans på högst än 0,427 ohm. Vid behov, vänligen kontakta din elleverantör för information om systemimpedans.

# Ansluta hällen till elnätet

Strömförsörjningen ska anslutas i enlighet med relevant standard, eller en enpolig strömbrytare.

Anslutningsmetoden visas nedan.

Strömkabel för modell **HR-LT6oFSINDSL-FL** är inte utbytbar. Kabelanslutningsmetoden är som följer:



1. Om kabeln är skadad eller behöver bytas ut, bör detta göras av en eftermarknadstekniker med rätt verktyg för att undvika olyckor.
2. Om apparaten ansluts direkt till elnätet måste en allpolig säkring installeras med ett minsta avstånd på 3 mm mellan kontakterna.
3. Installatören måste säkerställa att korrekt elanslutning har gjorts och att den uppfyller säkerhetsföreskrifterna.
4. Kabeln får inte böjas eller komprimeras.
5. Kabeln måste kontrolleras regelbundet och endast bytas ut av en kvalificerad person.



**AVFALLSHAN-  
TERING: Får ej  
kassera denna  
produkt  
som osorterad  
kommunal  
avfall.  
Insamling av  
sådant avfall  
separat  
för  
specialbehandl-  
ing är  
nödvändig.**

Denna apparat är märkt i enlighet med EU-direktivet 2002/96/EG om avfall från elektriska och elektroniska produkter (WEEE). Genom att säkerställa att denna apparat kasseras på rätt sätt hjälper du till att förhindra eventuella skador på miljön och människors hälsa, som annars skulle kunna uppstå om den kasserades i fel väg.

Symbolen på produkten indikerar att den inte får hanteras som vanligt hushållsavfall. Den bör lämnas till en insamlingsplats för återvinning av elektriska och elektroniska produkter.

Denna apparat kräver specialiserad avfallshantering. För mer information om hantering, återvinning och återvinning av denna produkt, vänligen kontakta din kommun, din avfallshanteringstjänst eller butiken där du köpte den.

För mer detaljerad information om behandling, återvinning och återvinning av denna produkt, vänligen kontakta din lokala kommun, din avfallshanteringstjänst eller butiken där du köpte produkten.

# ROSENLEW SERVICE:

[www.rosenlew.fi](http://www.rosenlew.fi)

Kundservice / Service:

+358 44 337 9610

I frågor om garantiservice, vänligen fyll i ett servicesamtal på vår webbplats för att påskynda behandlingen av ärendet.

Mer information om underhåll, kontaktuppgifter till serviceverkstäder och kontaktuppgifter för reservdelar.

De finns på:

[www.rosenlew.fi/huolto](http://www.rosenlew.fi/huolto)

