



ROSENLEW

FI Liesi / Käyttöopas

SV Spishäll/bruksanvisning

EN Hob / User Manual



HR-LT60IND-FL

Hyvä asiakas

Kiitos, että valitsit tämän suomalaisen perheyriksen 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 kylmälaitteen 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. Toivotamme sinulle mukavia ruoanlaittohetkiä!

Turvallisuusohjeet

Teidän ja muiden turvallisuus on erittäin tärkeää.

Lue tämä käyttöohje huolellisesti ennen tuotteen käyttöä oman ja muiden turvallisuuden vuoksi. Tarpeettomien virheiden ja onnettomuuksien välttämiseksi on tärkeää varmistaa, että kaikki tuotetta käyttävät tuntevat sen toiminnan ja turvaominaisuudet. Säilytä käyttöohje ja varmista, että se pysyy tuotteen mukana, jos sitä siirretään tai myydään, jotta kaikki tuotetta sen koko käyttöiän ajan käyttävät saavat asianmukaiset tiedot tuotteen käytöstä ja turvallisuudesta.

Turvallisuussyistä on noudatettava tämän käyttöoppaan turvallisuusmääräyksiä, koska valmistaja ei ole vastuussa laiminlyönnistä aiheutuneista vahingoista. Kaikkia turvallisuusviestejä seuraa turvasana, joka voi olla **"VAARA"**, **"VAROITUS"** tai **"VAROITUS"**.

Nämä sanat tarkoittavat:

Vaara

Merkkisana osoittaa, että erittäin syttyvä kaasu aiheuttaa vaaroja ihmisten hengelle ja terveydelle.

Varoitus sähköjännitteestä

Tämä osoittaa, että jännite aiheuttaa vaaraa ihmisten hengelle ja terveydelle.

Varoitus

Merkkisana ilmaisee keskitason vaaran, joka voi johtaa kuolemaan tai vakavaan loukkaantumiseen, jos sitä ei vältetä.

Varoitus

Merkkisana ilmaisee vaaran, jolla on pieni riski ja joka voi johtaa lievään tai kohtalaiseen loukkaantumiseen, jos sitä ei vältetä.

Tarkkaavaisuus

Merkkisana ilmaisee tärkeitä tietoja (esim. omaisuusvahingot), mutta ei vaaraa.

Noudata ohjeita

Osoittaa, että huoltoteknikko saa käyttää ja huoltaa tätä laitetta vain käyttöohjeiden mukaisesti.

Lue nämä käyttöohjeet huolellisesti ja huolellisesti ennen laitteen käyttöä/käyttöönottoa ja säilytä ne asennuspaikan tai laitteen välittömässä läheisyydessä myöhempää käyttöä varten!

TURVALLISUUSVAROITUKSET

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

Asennus

Sähköiskun vaara

- Irrota laite verkkovirrasta ennen kuin teet sille mitään töitä tai huoltotoimenpiteitä.
- Liitäntä hyvään maadoitusjohtojärjestelmään on välttämätöntä ja pakollista.
- Kotitalouksien johdotusjärjestelmään saa tehdä muutoksia vain pätevä sähköasentaja.
- Tämän neuvon noudattamatta jättäminen voi johtaa sähköiskuun tai kuolemaan.

Viiltovaara

Ole varovainen - paneelin reunat ovat teräviä.

Varovaisuuden laiminlyönti voi johtaa loukkaantumiseen tai viiltoihin.

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 vastaavan henkilön saataville, koska se voi vähentää asennuskustannuksiasi.
- Vaaran välttämiseksi tämä laite on asennettava näiden asennusohjeiden mukaisesti.
- Tämän laitteen saa asentaa ja maadoittaa oikein vain pätevä henkilö.
- Tämä laite tulee kytkeä piiriin, jossa on erotuskytkin, joka mahdollistaa täydellisen irtikytkennän virtalähteestä.
- Jos laitetta ei asenneta oikein, takuu- tai vastuuvaatimukset voidaan mitätöidä.
- 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 siihen liittyvät vaarat.
- Lapset eivät saa leikkiä laitteella. Lapset eivät saa puhdistaa ja huoltaa laitetta ilman valvontaa.
- Jos virtajohto on vaurioitunut, valmistajan, sen huoltoedustajan tai vastaavan pätevyyden omaavan henkilön on vaihdettava se vaaran välttämiseksi.
- **VAROITUS:** Jos pinta on haljennut, sammuta laite sähköiskun välttämiseksi, jos keittotason pinnat ovat lasikeraamisia tai vastaavia materiaaleja, jotka suojaavat jännitteisiä osia.
- Metalliesineitä, kuten veitsiä, haarukoita, lusikoita ja kansia, ei saa asettaa keittotason pinnalle, koska ne voivat kuumentua.
- Älä käytä höyrypesuria keittotason puhdistamiseen.
- Laitetta ei ole tarkoitettu käytettäväksi ulkoisella ajastimella

tai erillisellä kauko-ohjausjärjestelmällä.

- **VAROITUS:** Tulipalon vaara: älä säilytä esineitä keittotasolla.
- Kypsennysprosessia on valvottava. Lyhytaikaista kypsennysprosessia on valvottava jatkuvasti.
- **VAROITUS:** Valvottoman ruoanlaitto keittotasolla rasvalla tai öljyllä voi olla vaarallista ja aiheuttaa tulipalon. ÄLÄ KOSKAAN yritä sammuttaa tulta vedellä, vaan sammuta laite ja peitä sitten liekki esimerkiksi kannella tai sammutuspeitteellä.

KÄYTTÖ JA HUOLTO

Sähköiskun vaara

- Älä kypsennä rikkiäisellä tai halkeilevalla keittotasolla. Jos keittotason pinta rikkoutuu tai halkeilee, sammuta laite välittömästi verkkovirrasta (seinäkytkin) ja ota yhteyttä pätevään teknikkoon.
- Sammuta keittotaso seinästä ennen puhdistusta tai huoltoa.
- Tämän neuvon noudattamatta jättäminen voi johtaa sähköiskuun tai kuolemaan.

Terveysriski

- Tämä laite on sähkömagneettisten turvallisuusstandardien mukainen.
- Henkilöiden, joilla on sydämentahdistin tai muita sähköimplantteja (kuten insuliinipumppuja), on kuitenkin neuvoteltava lääkärinsä tai implantin valmistajan kanssa ennen tämän laitteen käyttöä varmistaakseen, että sähkömagneettinen kenttä ei vaikuta heidän implantteihinsa.
- Tämän neuvon noudattamatta jättäminen voi johtaa kuolemaan.

Kuuman pinnan vaara

- Käytön aikana tämän laitteen käsiksi pääsevät osat kuumenevat tarpeeksi aiheuttaakseen palovammoja.
- Älä anna kehosi, vaatteidesi tai muiden kuin sopivien astioiden koskettaa induktiolasia ennen kuin pinta on jäähtynyt.
- Pidä lapset loitolla.
- Kattiloiden kahvat voivat olla kuumia koskettaa. Tarkista, että kattilan kahvat eivät ulotu muiden päällä olevien keittoalueiden yli. Pidä kahvat poissa lasten ulottuvilta.
- Tämän neuvon noudattamatta jättäminen voi aiheuttaa palovammoja.

Viiltovaara

- Keittotason kaapimen veitsenterävä terä paljastuu, kun turvakansi vedetään sisään. Käytä erittäin varovasti ja säilytä aina turvallisesti ja lasten ulottumattomissa.
- Varovaisuuden laiminlyönti voi johtaa loukkaantumiseen tai viiltoihin.

Tärkeitä turvallisuusohjeita

- Älä koskaan jätä laitetta ilman valvontaa käytön aikana. Kiehuminen aiheuttaa höyryä ja rasvaisia roiskeita, jotka voivat syttyä palamaan.
- Älä koskaan käytä laitetta työ- tai säilytystasona.
- Älä koskaan jätä mitään esineitä tai astioita laitteen päälle.
- Älä aseta tai jätä magnetoituvia esineitä (esim. luottokortteja, muistikortteja) tai elektronisia laitteita (esim. tietokoneita, MP3-soittimia) laitteen lähelle, koska sen sähkömagneettinen kenttä voi vaikuttaa niihin.
- Älä koskaan käytä laitetta huoneen lämmittämiseen tai muuhun lämmittämiseen.
- Sammuta keittoalueet ja keittotaso aina käytön jälkeen

tässä oppaassa kuvatulla tavalla (eli kosketusohjaimilla). Älä luota pannun tunnistusominaisuuteen keittoalueiden sammuttamiseen, kun poistat pannut.

- 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. Ohjaajan tulee olla vakuuttunut siitä, että hän voi käyttää laitetta vaarantamatta itseään tai ympäristöään.
- Älä korjaa tai vaihda mitään laitteen osaa, ellei sitä erityisesti suositella ohjekirjassa. Kaikki muut huollot tulee tehdä pätevän teknikon toimesta.
- Älä aseta tai pudota raskaita esineitä keittotasolle.
- Älä seiso keittotason päällä.
- Älä käytä pannuja, joissa on rosoiset reunat, äläkä vedä pannuja induktiolasin pinnan 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 sovelluksissa, kuten:
 - henkilökunnan keittiötilat kaupoissa, toimistoissa ja muissa työympäristöissä.
 - maalaistalot.
 - asiakkaiden toimesta hotelleissa, motellissa ja muissa asuinympäristöissä.

- bed and breakfast -tyyppisissä ympäristöissä.
- **VAROITUS:** Laite ja sen käsiksi pääsevät osat kuumenevat käytön aikana.
- Varo koskettamasta lämmityselementtejä.
- Alle 8-vuotiaat lapset on pidettävä loitolla, ellei heitä valvota jatkuvasti.
- Sammuta keittotason elementti käytön jälkeen sen säätimellä äläkä luota pannun ilmaisimeen.

Tämän tuotteen oikea hävittäminen



Tuotteessa tai sen pakkauksessa oleva symboli osoittaa, että tätä tuotetta ei saa käsitellä kotitalousjätteenä. Sen sijaan se on toimitettava asianmukaiseen sähkö- ja elektroniikkalaitteiden kierrätyspisteeseen. Varmistamalla, että tämä tuote hävitetään oikein, autat estämään mahdollisia kielteisiä seurauksia ympäristölle ja ihmisten terveydelle. Lisätietoja tämän tuotteen kierrätyksestä saat paikalliselta viranomaiselta, kotitalousjätekeskuksesta tai liikkeestä, josta ostit tuotteen.

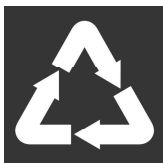
Hävittämistä koskevat varoitukset

Kylmäaine ja eristysmateriaalit ovat syttyviä. Kun tuote romutetaan, se on siksi pidettävä poissa tulenlähteistä. Jääkaapin romutuksessa ovet erotetaan ja oven ja hyllyjen tiiviste poistetaan. Sijoita ovet ja hyllyt oikeaan paikkaan pois tuotteesta, jotta lapsi ei jää puristuksiin.

Ympäristönsuojelu

Tämän tuotteen kylmäainepiiri tai eristemateriaalit eivät sisällä otsonikerrosta heikentäviä kaasuja. Tuotetta ei saa hävittää yhdessä kotitalousjätteen mukana. Eristevaakko sisältää syttyviä kaasuja: tuote on hävitettävä tuotteen määräysten mukaisesti. Vältä vahingoittamasta jäähdytysyksikköä, erityisesti lämmönvaihdistinta.

Pakkausmateriaalit



Tällä symbolilla merkityt materiaalit on valmistettu ympäristöystävällisistä materiaaleista, jotka voidaan kierrättää. Hävittämällä pakkauksen oikein sovellettavien määräysten mukaisesti autat suojelemaan ympäristöä.

VAROITUS!

Pakkaus voi olla vaarallinen lapsille!

Muoviosat on merkitty kansainvälisillä standardilyhenteillä:

PE - polyeteeni, esim. käärekalvo

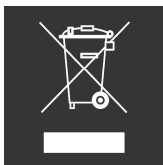
PS - polystyreeni, esim. verhoilumateriaalia

POM - polyoksimetyyleeni, esim. muovinen klipsi

PP - polypropeeni, esim. suolasuppilo

ABS - akryyliniiriili-butadieeni-styreeni, esim. Ohjauspaneeli.

Sähkö- ja elektroniikkalaitteet (EEE) sisältävät materiaaleja, komponentteja ja aineita, jotka voivat olla vaarallisia ja haitallisia ihmisten terveydelle ja ympäristölle, jos sähkö- ja elektroniikkalaiteromua (WEEE) ei hävitetä asianmukaisesti.



Tällä symbolilla merkityt tuotteet ovat sähkö- ja elektroniikkalaitteita. Yliviivattu roskakori symboloi, että sähkö- ja elektroniikkalaiteromua ei saa hävittää lajittelemattoman kotitalousjätteen mukana, vaan ne on kerättävä erikseen.

Tätä tarkoitusta varten kaikki kunnat ovat perustaneet keräysjärjestelmiä, joissa sähkö- ja elektroniikkaromun voi luovuttaa veloituksetta kierrätysasemille tai muihin keräyspisteisiin tai kerätä suoraan kotitalouksista. Lisätietoja saa kunnan teknisestä hallinnosta.

VAROITUS!



Huomioi tuotteen käytön, huollon ja hävittämisen aikana vasemmalla puolella oleva symboli, joka yleensä sijaitsee tuotteen takana (takapaneeli tai kompressorin) ja on väriltään keltainen tai oranssi. Se on palovaaran varoitussymboli. Kylmäaineputkistossa ja kompressorissa on syttyviä materiaaleja.

Pysy kaukana tulenlähteistä käytön, huollon ja hävittämisen aikana.

Oikea liitäntä päävirtalähteeseen

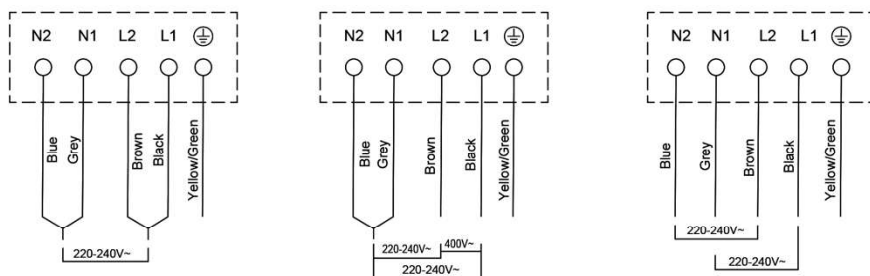
Vain pätevä henkilö saa kytkeä tämän tuotteen verkkovirtaan.

Kun kuluttajana liität tuotteen sähköihin, sinun on aina noudatettava maasi voimassa olevaa lainsäädäntöä.

Virheelliset asennukset ovat vaarallisia ja voivat aiheuttaa henkilövahinkoja. Noudata käyttöoppaan ja asennusohjeiden ohjeita, kun asennat ja liität tämän tuotteen.

VAROITUS - Sähköiskun vaara!

- Tuotetta saa kytkeä ja käyttää vain arvokilvessä olevien tietojen mukaisesti.
- Tuotteen saa kytkeä verkkovirtaan vain oikein asennetun maadoitetun pistorasian kautta.
- Maadoituspiikit ja talon sähköasennusta suojaava maadoitusliitäntä on asennettava määräysten mukaisesti. Tuotteen käyttö ilman maadoitusliitaintä on vaarallista.
- Tarkista sähköasentajalta, sopiiko kodin johdotusjärjestelmä ilman muutoksia tälle laitteelle ja sopiiko se myös keittotason ottamalle teholle. Kaikki muutokset saa tehdä vain pätevä sähköasentaja.
- Virtalähteen kaapelit kestävät arvokilvessä ilmoitetun kuormituksen.
- Virtajohdot eivät saa koskettaa kuumia osia, ja ne on sijoitettava siten, että niiden lämpötila ei ylitä 75 °C missään vaiheessa.
- Käytä aina laitteen mukana toimitettua johtoa.
- Johtoa ei saa altistua teräville kohdille tai reunoille. Johdon vaurioitunut eristys on vaarallinen, koska kosteuden sisäänpääsy voi aiheuttaa sähköiskun.
- Kun liität laitteen verkkovirtaan, älä käytä sovittimia, supistusliittimiä tai haaroittumislaitteita, koska ne voivat aiheuttaa ylikuumenemisen ja tulipalon.
- Varmista laitteen asennuksen ja käytön aikana, että johto ei ole puristuksissa, taipunut, murtunut tai vaurioitunut millään muulla tavalla.
- Jos johto on vaurioitunut tai se on vaihdettava, pätevän sähköasentajan on suoritettava toimenpide onnettomuuksien välttämiseksi.
- Jos tuote kytketään suoraan verkkovirtaan, on asennettava moninapainen katkaisija, jonka koskettimien välinen aukko on vähintään 3 mm.
- Keittotason pohjapintaan ja virtajohtoon ei pääse käsiksi asennuksen jälkeen.



Ruoanlaitto-ohjeet

Oikeiden keittoastioiden valinta

- Käytä vain keittoastioita, joiden pohja soveltuu induktiokeittotasolle.
- Etsi induktiosymboli pakkauksesta tai keittoastian pohjasta.
- Voit tarkistaa keittoastiasi sopivuuden magneettitestillä.
- Vie magneettia keittoastian pohjaa kohti. Jos magneetti tarttuu pohjaan, keittoastia soveltuu induktiolle.

Jos sinulla ei ole magneettia:

- Kaada tarkistettavaan keittoastiaan vettä.
- Jos  näytössä ei vilku ja vesi lämpenee, keittoastia on sopiva.
- Seuraavista materiaaleista valmistetut keittoastiat eivät sovellu induktiotasolle: puhdas ruostumaton teräs, alumiini tai kupari ilman magneettista pohjaa, lasi, puu, posliini, keramiikka ja saviastiat.

Alumiinia sisältävät keittoastioiden pohjat.

Nämä pienentävät ferromagneettista pinta-alaa, mikä tarkoittaa, että keittoastiaan säteilee vähemmän tehoa. Keittoastiaa ei ehkä tunnisteta riittävästi tai ollenkaan, eikä se siksi kuumene riittävästi tai ollenkaan.

- Älä käytä keittoastioita, joissa on rosoiset reunat tai kaareva pohja.
- Varmista, että keittoastian pohja on sileä, tukevasti lasia vasten ja saman kokoinen kuin keittoalue. Käytä keittoastioita, joiden halkaisija on yhtä suuri kuin valitun alueen kuvassa näkyvä. Hieman leveämpää keittoastiaa käytettäessä energiaa käytetään tehokkaimmin. Jos käytät pienempiä keittoastioita, tehokkuus voi olla odotettua heikompi. Liesi ei välttämättä havaitse alle 140 mm:n keittoastiaa. Aseta keittoastia tai pannu aina keittoalueen keskelle.
- Nosta keittoastiat aina induktiolieden päältä – älä liu'uta niitä, sillä ne voivat naarmuttaa laitteen lasista pintaa.

Pienten esineiden havaitseminen

Jos liedelle on jätetty sopimattoman kokoinen tai ei-magneettinen pannu (esim. alumiininen) tai jokin muu pieni esine (esim. veitsi, haarukka, avain), liesi siirtyy automaattisesti valmiustilaan minuutin kuluttua. Tuuletin jatkaa induktiolieden lämpenemisen hidastamista vielä minuutin ajan.

Cook ware -toiminto

Keittoalueet mukautuvat automaattisesti keittoastian halkaisijaan tiettyyn raja-asteeseen. Keittoastian pohjan halkaisijan on kuitenkin oltava tietyn vähimmäishalkaisijan mukainen vastaavan keittoalueen mukaan. Liesitason parhaan tehon saavuttamiseksi aseta keittoastia keittoalueen keskelle.

Keittoalue	Minimi (mm)	Suurin (mm)
1, 2, 3, 4	140	180
Flex -induktio	250	180 x 386

Ruoanlaitto

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

Ruoanlaittovinkkejä

- Kun ruoka kiehuu, alenna lämpötilaa.
- Kannen käyttö lyhentää kypsennysaikaa ja säästää energiaa säilyttämällä lämmön tehokkaammin.
- 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 keittää kiehumispisteen alapuolella.
- Jotkin, kuten riisin keittäminen absorptiomenetelmällä, saattavat vaatia alhaisinta asetusta korkeamman asetuksen sijaan, jotta ruoka kypsyy kunnolla suositellussa ajassa.

Pihvi

- 1 Mehukkaiden ja maukkaiden pihvien kypsentyminen:
- 2 Anna lihan seistä huoneenlämmössä noin 20 minuuttia ennen kypsennystä.
- 3 Kuumenna paksupohjainen paistinpannu.
- 4 Sivele pihvin molemmat puolet öljyllä. Valuta pieni määrä öljyä kuumalle pannulle ja laske sitten liha kuumalle pannulle.
- 5 Käännä pihviä vain kerran kypsennyksen aikana. Tarkka kypsennysaika riippuu pihvin paksuudesta ja halutusta kypsyyssasteesta. Ajat voivat vaihdella noin 2–8 minuuttia per puoli. Paina pihviä tarkistaaksesi kypsyyssasteen – mitä kiinteämmältä se tuntuu, sitä kypsämpi se on.
- 6 Anna pihvin levätä lämpimällä lautasella muutaman minuutin ajan, jotta se mureutuu ennen tarjoilua.

Wok-paistamiseen

- 1 Valitse induktioliedelle sopiva tasapohjainen wokkipannu 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 pannu hetken ja lisää kaksi ruokalusikallista öljyä.
- 4 Kypsennä liha ensin, laita se sivuun ja pidä lämpimänä.
Paista vihanneksia pannulla. Kun ne ovat kuumia, mutta vielä rapeita, käännä keittoalue pienemmälle teholle, laita liha takaisin pannulle ja lisää kastike.
- 5 Sekoita ainekset varovasti varmistaaksesi, että ne kuumenevat läpikotaisin.
- 6 Tarjoile heti.

Lämpöasetukset

Alla olevat asetukset ovat vain ohjeellisia. Tarkka asetus riippuu useista tekijöistä, kuten keittoastioista ja kypsennettävästä määrästä. Kokeile induktioliesitasoa löytääksesi itsellesi parhaiten sopivat asetukset.

Lämpöasetus	Soveltuvuus
1–2	Hellävarainen lämmitys pienille ruokamäärille Suklaan, voin ja nopeasti palavien ruokien sulaminen Hellävarainen hauduttaminen Hidas lämpeneminen
3–4	Lämmitys uudelleen Nopea hauduttaminen Riisin keittäminen
5–6	Pannukakut
7–8	Paistaminen Pastan keittäminen
9/P	Wok-paistos polttava Keiton kiehuminen Kiehuva vesi

Ruoanlaitto-ohjeet

Oikeiden keittoastioiden valinta

- Käytä vain keittoastioita, joiden pohja soveltuu induktiokeittotasolle.
- Etsi induktiosymboli pakkauksesta tai keittoastian pohjasta.
- Voit tarkistaa keittoastiasi sopivuuden magneettitestillä.
- Siirrä magneettia keittoastian pohjaa kohti. Jos magneetti vetää puoleensa, keittoastia soveltuu induktiolle.

Jos sinulla ei ole magneettia:

- Kaada tarkistettavaan keittoastiaan vettä.
- Jos  näytössä ei vilku ja vesi lämpenee, keittoastia on sopiva.
- Seuraavista materiaaleista valmistetut keittoastiat eivät sovellu: puhdas ruostumaton teräs,

alumiini tai kupari ilman magneettista pohjaa, lasi, puu, posliini, keramiikka ja saviastiat.

Alumiinia sisältävät keittoastioiden pohjat.

Nämä pienentävät ferromagneettista pinta-alaa, mikä tarkoittaa, että keittoastiaan säteilee vähemmän tehoa. Keittoastiaa ei ehkä tunnisteta riittävästi tai ollenkaan, eikä se siksi kuumene riittävästi.

- Älä käytä keittoastioita, joissa on rosoiset reunat tai kaareva pohja.
- Varmista, että keittoastian pohja on sileä, tukevasti lasia vasten ja saman kokoinen kuin keittoalue. Käytä keittoastioita, joiden halkaisija on yhtä suuri kuin valitun alueen kuvassa näkyvä. Hieman leveämpää keittoastiaa käytettäessä energiaa käytetään tehokkaimmin. Jos käytät pienempiä keittoastioita, tehokkuus voi olla odotettua heikompi. Liesi ei välttämättä havaitse alle 140 mm:n keittoastiaa. Aseta keittoastia tai keittoastia aina keittoalueen keskelle.
- Nosta keittoastiat aina induktiolieden päältä – älä liu'uta niitä, sillä ne voivat naarmuttaa lasia.

Pienten esineiden havaitseminen

Jos liedelle on jätetty sopimattoman kokoinen tai ei-magneettinen pannu (esim. alumiininen) tai jokin muu pieni esine (esim. veitsi, haarukka, avain), liesi siirtyy automaattisesti valmiustilaan minuutin kuluttua. Tuuletin jatkaa induktiolieden tehon hidastamista vielä minuutin ajan.

Co o kware -ulottuvuus

Keittoalueet mukautuvat automaattisesti keittoastian halkaisijaan tiettyyn rajaan asti. Keittoastian pohjan halkaisijan on kuitenkin oltava tietyn vähimmäishalkaisijan mukainen vastaavan keittoalueen mukaan. Liesitason parhaan tehon saavuttamiseksi aseta keittoastia keittoalueen keskelle.

Keittoalue	Minimi (mm)	Suurin (mm)
1, 2, 3, 4	140	180
Flex -induktio	250	180 x 386

Ruoanlaitto

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, alenna lämpötilaa.
- Kannen käyttö lyhentää kypsennysaikaa ja säästää energiaa säilyttämällä 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 pataruokien avain, koska maut kehittyvät ilman ruoan ylikypsentämistä. Myös munapohjaiset ja jauhoilla sakeutetut kastikkeet tulisi keittää kiehumispisteen alapuolella.

- Jotkin tehtävät, kuten riisin keittäminen absorptiomenetelmällä, saattavat vaatia alhaisinta asetusta korkeamman asetuksen, jotta ruoka kypsyy kunnolla suositellussa ajassa.

Paahtava pihvi

- 1 Mehukkaiden ja maukkaiden pihvien kypsentyminen:
- 2 Anna lihan seistä huoneenlämmössä noin 20 minuuttia ennen kypsennystä.
- 3 Kuumenna paksupohjainen paistinpannu.
- 4 Sivele pihvin molemmat puolet öljyllä. Valuta pieni määrä öljyä kuumalle pannulle ja laske sitten liha kuumalle pannulle.
- 5 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 kypsämpi se on.
- 6 Anna pihvin levätä lämpimällä lautasella muutaman minuutin ajan, jotta se rentoutuu ja mureutuu ennen tarjoilua.

Wok-paistamiseen

- 1 Valitse induktioliedelle sopiva tasapohjainen wokkipannu 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 pannu hetken ja lisää kaksi ruokalusikallista öljyä.
- 4 Kypsennä liha ensin, laita se sivuun ja pidä lämpimänä.
Paista vihanneksia pannulla. Kun ne ovat kuumia, mutta vielä rapeita, käännä keittoalue pienemmälle teholle, laita liha takaisin pannulle ja lisää kastike.
- 5 Sekoita ainekset varovasti varmistaaksesi, että ne kuumenevat läpikotaisin.
- 6 Tarjoile heti.

Lämpöasetukset

Alla olevat asetukset ovat vain ohjeellisia. Tarkka asetus riippuu useista tekijöistä, kuten keittoastioista ja kypsennettävästä määrästä. Kokeile induktioliesitasoa löytääksesi itsellesi parhaiten sopivat asetukset.

Lämpöasetus	Soveltuvuus
1–2	Hellävarainen lämmitys pienille ruokamäärille Suklaan, voin ja nopeasti palavien ruokien sulaminen Hellävarainen hauduttaminen Hidas lämpeneminen
3–4	Lämmitys uudelleen Nopea hauduttaminen

	Riisin keittäminen
5–6	Pannukakut
7–8	Paistaminen pastan keittäminen
9/P	Wok-paistos polttava Keiton kiehuminen Kiehuva vesi

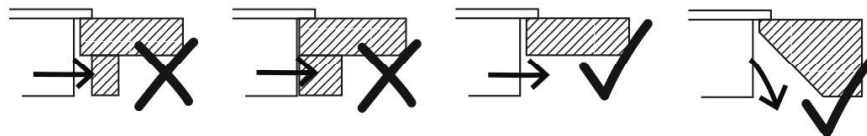
Keittotason asennus

Varmista ennen keittotason asentamista, että

- Työtaso on neliömäinen ja tasainen, eikä mikään kalusteen osa ole tiellä tai häiritse asennusta.
- Jos liesitaso asennetaan uunin yläpuolelle, uunissa on oltava sisäänrakennettu tuuletin.
- Asennus on kaikkien välisvaatimusten sekä sovellettavien standardien ja määräysten mukainen.
- Pysyvään johdotukseen on sisällytetty sopiva erotuskytkin, joka katkaisee liesitason kokonaan verkkovirrasta, ja se on asennettu ja sijoitettu paikallisten johdotussääntöjen ja -määräysten mukaisesti.
- Erotuskytkimen on oltava hyväksyttyä tyyppiä ja siinä on oltava 3 mm:n väli kaikissa navoissa (tai kaikissa aktiivisissa (vaihe)johtimissa, jos paikalliset johdotussäännöt sallivat tämän vaatimusten vaihtelun).
- Erotuskytkin on helposti asiakkaan ulottuvilla, kun liesitaso on asennettu.
- Ota yhteyttä paikallisiin rakennusviranomaisiin, jos olet epävarma asennuksesta.
- Käytät lämmönkestäviä ja helposti puhdistettavia pintoja (kuten keraamisia laattoja) keittotasoa ympäröiville pinnoille.

Riittävän ilmanvaihdon varmistaminen

Varmista, että induktioliesi on hyvin tuuletetussa paikassa ja että ilman tulo- ja poistoaukot eivät ole tukossa.



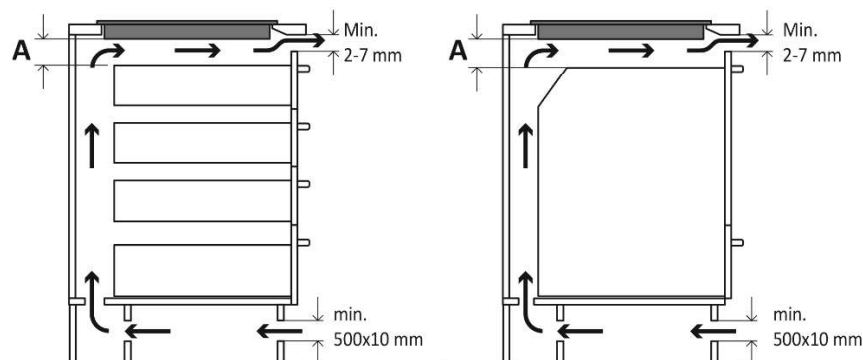
Välttääksesi vahingossa koskettamisen keittotason ylikuumenevaan pohjaan tai odottamattoman sähköiskun käytön aikana, on tarpeen asettaa ruuveilla kiinnitetty puinen sisäosa vähintään 15 mm:n etäisyydelle keittotason pohjasta.

Huomautus: Keittotason ja yläpuolella olevan kaapin turvaetäisyyden tulee olla vähintään 760 mm.

Keittotason ulkopuolella on tuuletusaukot. SINUN ON varmistettava, että työtaso ei peitä näitä reikiä, kun asetat keittotason paikalleen.

Huomaa, että muovi- tai puumateriaalin huonekaluihin liittävän liiman on kestävä 150 °C:n lämpötilaa, jotta paneeli ei irtoa.

Takaseinän, viereisten ja ympäröivien pintojen on siksi kestävä 90 °C:n lämpötila.



- A Min. 50 mm** Varmista kaikissa tapauksissa, että induktioliesi on hyvin tuuletettu ja että ilman tulo- ja poistoaukot eivät ole tukossa.

Asennus pöytälevyyn

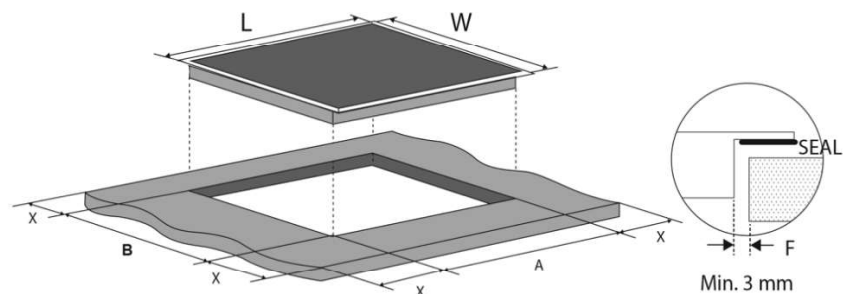
- Leikkaa reikä tuotteen mukana toimitetun kaava piirustuksen mittojen mukaan.
- Reiän ympärille on jätettävä vähintään 50 mm tilaa.
- Varmista, että työpinnan paksuus on vähintään 30 mm.
- Valitse lämmönkestävä ja eristetty työtasomateriaali (puuta tai vastaavaa kuitu- tai hygroskooppista materiaalia ei saa käyttää työpintamateriaalina, ellei sitä ole kyllästetty) välttääksesi sähköiskun ja keittolevyn lämpösäteilyn aiheuttamat suuremmat muutokset.

Ennen kuin asennat laitteen työpöydälle, tiivistenauha on kiinnitettävä lasilevyn takaosaan:

- Käännä tuotetta niin, että pohja on ylöspäin ja lasilevy alaspäin. Suojaa lasi asettamalla pyyhe tai vastaava pöytätasolle ennen kuin asetat keittotason lasilevy alaspäin pöytätasolle.
- Ota pehmustettu nauha pois pussista ja repäise pehmustetun nauhan takana oleva kaksipuolisen teipin suoja pois;
- Kiinnitä pehmustenauha lasilevyn takaosaan. Pehmustenauha ei saa ylittää lasilevyn reunaa.

Asennuksen mitat

Huomautus: Keittotason sivujen ja työtason sisäpintojen välisen turvaetäisyyden tulee olla vähintään 3 mm.

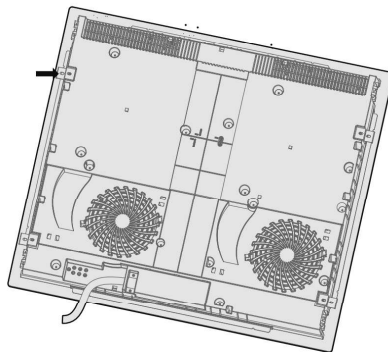


L mm	W mm	A mm	B mm	X mm
590	520	560	490	50 mm

Kiinnikkeiden asennus

Kun olet asentanut keittotason, varmista, että

- Virtajohtoon ei pääse käsiksi kaapin ovien tai laatikoiden kautta.
- Kaapin ulkopuolelta pääsee riittävästi raitista ilmaa keittotason alle.
- Jos liesi asennetaan laatikon tai kaappitilan yläpuolelle, keittotason pohjan alle asennetaan lämpösuoja.
- Erotuskytkin on helposti käyttäjän ulottuvilla.



Ennen kiinnikkeiden asentamista

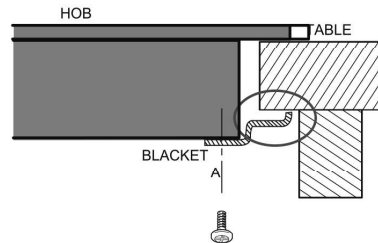
Laite tulee sijoittaa vakaalle, sileälle alustalle (käytä esim. pakkausta). Älä kohdistaa voimaa keittotasosta ulkoneviin säätimiin.

Kiinnikkeen asennon säätäminen

Keittotaso kiinnitetään pöytälevyn pintaan asettamalla 4 kiinnikettä keittotason pohjaan ennen asennusta.

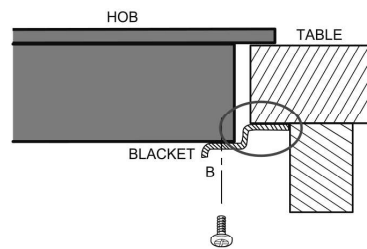
Säädä kannattimen asento eri pöytälevyn paksuuksille sopivaksi.

Kiinnikkeet eivät missään olosuhteissa voi koskettaa pöytälevyn sisäpintoja asennuksen jälkeen (katso kuva).



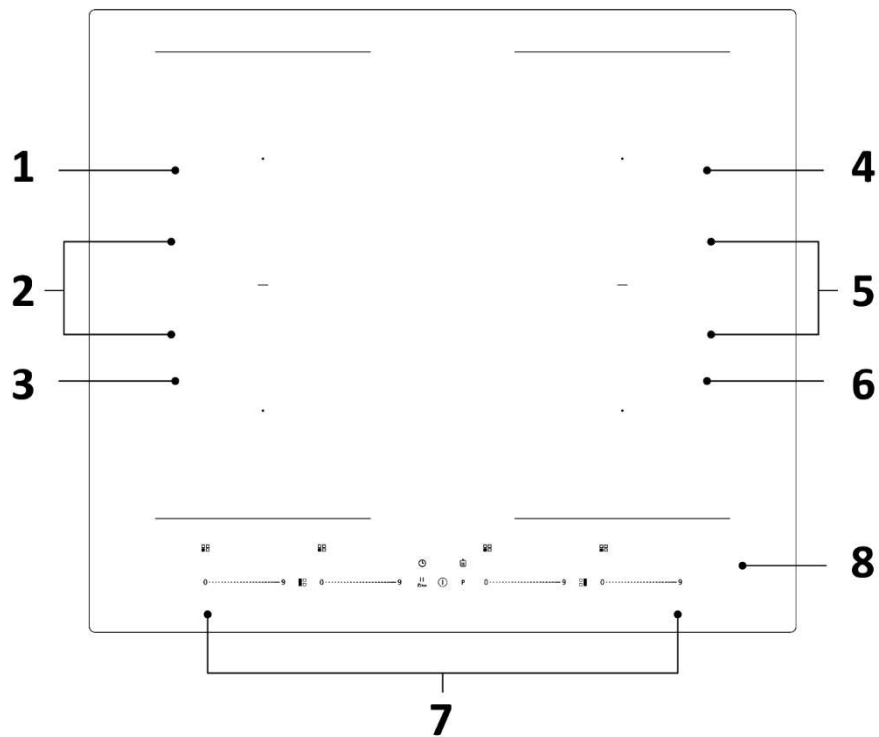
VAROITUS

- 1 Induktiokeittolevyn saa asentaa pätevä henkilöstö tai teknikko. Älä koskaan suorita toimenpidettä itse.
- 2 Älä asenna liettä suoraan astianpesukoneen, jääkaapin, pakastimen, pesukoneen tai kuivausrummun yläpuolelle, koska kosteus voi vahingoittaa keittotason elektroniikkaa.
- 3 Liesi täytyy asenetaa niin että lämpösäteily voidaan kohdistaa sen luotettavuuden parantamiseksi.
- 4 Seinä ja indusoitu keittoalue pöydän pinnan yläpuolella täytyy kestää lämpöä.
- 5 Vaurioiden välttämiseksi eriste-kerroksen ja liiman on kestettävä lämpöä.



Tuotteen kuvaus

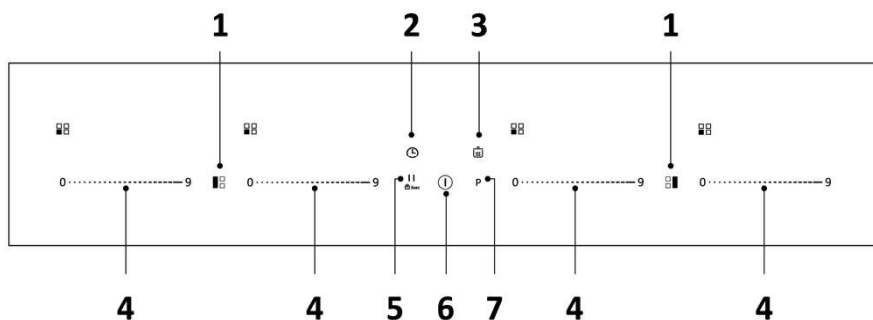
Kaikki tämän oppaan kuvat ovat vain viitteellisiä. Todellisen laitteen ja kuvan väliset ristiriidat riippuvat todellisesta laitteesta.



Tuotteesi tiettyjen yksityiskohtien ja laitteiden välillä voi olla pieniä eroja .

- 1 Max. 1900/ 2000 W zone
- 2 Max. 3000/3600 W zone
- 3 Max. 1800/ 2000 W zone
- 4 Max. 1900/ 2000 W zone
- 5 Max. 3000/3600 W zone
- 6 Max. 1900/ 2000 W zone
- 7 Kojetaulu
- 8 Lasilevy

Ohjauspaneelin toiminnot



- 1 Joustava "FLEX" aluevalinta
- 2 Ajastimen ohjaus
- 3 Pidä lämpimänä toiminnon hallinta
- 4 Virran liukusäätimen kosketus-/ajastin hallinta
- 5 Keskeytä ja lukitse ohjaus
- 6 PÄÄLLE/POIS
- 7 Tehosta hallintaa

Kosketa säätimiä oikein



Säätimet reagoivat kosketukseen, joten sinun ei tarvitse painaa.

Käytä sormea, älä sen kärkeä.

Kuulet äänimerkin aina, kun kosketus rekisteröityy.

Varmista, että säätimet ovat aina puhtaita, kuivia ja ettei niitä peitä mikään esine (esim. astia tai kangas). Jopa ohut vesikalvo voi vaikeuttaa säätimien käyttöä



Ruoanlaiton aloittaminen

Ruoanlaiton aloittaminen

- 1 Kosketa ON/OFF-säädintä. Virran kytkemisen jälkeen laite piippaa kerran ja kaikissa näytöissä näkyy "--", mikä osoittaa, että induktioliesi on siirtynyt valmiustilaan.
- 2 Aseta sopiva pannu keittoalueelle, jota haluat käyttää.
Varmista, että kattilan pohja ja keittoalueen pinta ovat puhtaat ja kuivat.
- 3 Valitse lämpöasetus koskettamalla liukusäädintä.
 - Jos et valitse lämpöasetusta 1 minuutin kuluessa, induktioliesi sammuu automaattisesti, jolloin sinun on aloitettava alusta vaiheesta 1.
 - Voit muuttaa lämpöasetusta milloin tahansa kypsennyksen aikana.

Jos näyttö vilkkuu vuorotellen lämpöasetuksen kanssa

Tämä tarkoittaa seuraavaa:

- et ole asettanut pannua oikealle keittoalueelle tai
- käyttämäsi pannu ei sovellu induktiokeittoon tai,
- Pannu on liian pieni tai sitä ei ole keskitetty kunnolla keittoalueen keskelle.

Lämmitystä ei tapahdu, ellei keittoalueella ole sopivaa pannua. Vilkkuvat näytöt katoavat automaattisesti 1 minuutin kuluttua, jos sopivaa pannua ei aseteta päälle.

Lopeta ruoanlaitto

- 1 Sammuta keittoalue koskettamalla sen keittoalueen liukusäädintä, jonka haluat sammuttaa.
Varmista, että näytössä näkyy "0".
- 2 Sammuta koko keittotaso koskettamalla ON/OFF-säädintä.
- 3 Varo kuumia pintoja

"H" näyttää, mikä keittoalue on kuuma koskettaa. Se katoaa, kun pinta on jäähtynyt turvalliseen lämpötilaan. Toimintoa voidaan käyttää myös energiansäästötoimintona, jos haluat lämmittää lisää pannuja, käytä vielä kuumaa keittolevyä.

Boost-toiminnon käyttäminen

- 1 Säädä keittoaluetta koskettamalla liukusäädintä.
- 2 Koskettamalla tehostussäädintä vyöhykkeen ilmaisimessa näkyy "P" ja tehon kohdalla Max.

Peruuta Boost-toiminto

- 1 Kosketa "Boost"-säädintä uudestaan peruuttaaksesi Boost-toiminnon, kun vyöhykkeen merkkivalona vilkkuu "P", jolloin keittoalue palaa alkuperäiseen asetukseensa.
- 2 Valitse lämpöasetus koskettamalla liukusäädintä.

Huom:

Toiminto toimii millä tahansa keittoalueella.

Keittoalue palaa alkuperäiseen asetukseensa 5 minuutin kuluttua.

Jos alkuperäinen lämpöasetus on 0, se palaa 9:ään 5 minuutin kuluttua.

Kun 1. keittoalueen tehostustoiminto on aktivoitu, 2. keittoalueen tehotasoa rajoitetaan automaattisesti ylikuormituksen välttämiseksi ja päinvastoin.

“FLEX” ALUE

Tätä aluetta voidaan käyttää yhtenä vyöhykkeenä tai kahtena eri vyöhykkeenä ruoanlaittotarpeiden mukaan milloin tahansa.

Vapaa ”FLEX” alue koostuu kahdesta erillisestä induktorista, joita voidaan ohjata erikseen.

Isona vyöhykkeenä

1 Voit aktivoida Flex-alueen yhdeksi suureksi vyöhykkeeksi koskettamalla ”FLEX” alue -säädintä.

2 Suurena vyöhykkeenä suosittelemme käyttämään seuraavaa:

Keittoastiat: halkaisijaltaan 250 mm tai 280 mm astiat (neliömäiset tai soikeat astiat toimivat myös).

Emme suosittele muita toimintoja kuin edellä mainittuja kolmea toimenpidettä, koska se voi vaikuttaa laitteen lämpiämiseen.

Kahtena itsenäisenä vyöhykkeenä

Jos haluat käyttää joustavaa aluetta kahtena eri vyöhykkeenä, sinulla voi olla kaksi lämmitysvaihtoehtoa.

1 Laita pannu joustavan ”FLEX” vyöhykkeen ylä- tai alapuolelle.

2 Laita kaksi pannua joustavan vyöhykkeen molemmille puolille.

Huomautus: Varmista, että pannu on suurempi kuin 140 mm.

Tauko- ja lukitussäätimet

- Voit keskeyttää lämmityksen keittotason sammuttamisen sijaan.
- Kun siirryt taukotilaan, kaikki säätimet paitsi ON/OFF-säädin ovat poissa käytöstä.

Taukotilaan siirtyminen

Kosketa ja vapauta Pause & Lock -säädin. Kaikissa ilmaisimissa näkyy "11"

Taukotilasta poistuminen

Kosketa ja vapauta tauko- ja lukitussäädin

Kun keittotaso on taukotilassa, aktivoitulle polttimelle tulee hetkellinen virta 30 sekunnin välein ja kaikki säätimet ovat poissa käytöstä paitsi ON/OFF-säädin, voit aina sammuttaa induktiolieden ON/OFF-säätimellä hätätilanteessa. Keittotaso sammuu 11 minuutin kuluttua, jos et poistu taukotilasta.

Säätimien lukitseminen

Kosketa ja pidä painettuna tauko- ja lukitussäädintä jonkin aikaa: Kaikki ilmaisimet näyttävät "Lo" jonkin aikaa, sitten keittoalue näyttää tehotason asetuksen.

Säätimien lukituksen avaaminen

Kosketa ja pidä painettuna pause & lock -säädintä jonkin aikaa. Kun keittotaso on lukitustilassa, kaikki säätimet ovat poissa käytöstä paitsi ON/OFF, voit aina sammuttaa induktiolieden ON/OFF-säätimellä hätätilanteessa, mutta sinun on avattava keittotason lukitus ensin.

Ajastimen ohjaus

Ajastimen asettaminen sammuttamaan yksi keittoalue

- 1 Kosketa lämmitysalueen liukusäädintä, jolle haluat asettaa ajastimen.
- 2 Hetken kuluttua kosketusajastimen ohjaus, "10" näkyy merkkivalossa ja "0" vilkkuu.
- 3 Aseta aika koskettamalla liukusäädintä. (esim. 5)
- 4 Kosketa ajastimen ohjausta uudelleen, "1" vilkkuu.
- 5 Aseta aika koskettamalla liukusäädintä (esim. 9), nyt asettamasi ajastin on 95 minuuttia.
- 6 Kun aika on asetettu vilkkumisen lopettamisen jälkeen, se alkaa laskea välittömästi.

Näytössä näkyy tehotaso.

HUOMAUTUS: Tehotason ilmaisimen vieressä oleva punainen piste syttyy osoittaen valitun vyöhykkeen.

- 7 Kun ajastettu aika umpeutuu, vastaava keittoalue kytkeytyy automaattisesti pois päältä.

Muut keittoalueet jatkavat toimintaansa, jos ne on kytketty päälle aiemmin. Yllä olevat kuvat ovat vain viitteellisiä, ja lopputuote on ensisijainen.

Peruuta ajastin

- 1 Kosketa lämmitysvyöhykkeen liukusäädintä, jos haluat peruuttaa ajastimen.
- 2 Kun kosketat ajastimen säädintä, ilmaisin näyttää ajan.
- 3 Kosketa liukusäädintä asettaaksesi ajastimen asentoon "00", ajastin peruuntuu.

Pidä lämpimänä -toiminto

- 1 Kosketa lämmitysvyöhykkeen liukusäädintä, jota haluat käyttää "pidä mämpimänä" toiminnolla.
- 2 Kun kosketat lämpimänäpitosäädintä, vyöhykkeen ilmaisimessa näkyy "I".

Peruuta lämpimänäpitosäätötoiminto

Kosketa lämmitysvyöhykkeen valintasäädintä.

- 1 Valitse lämpöasetus koskettamalla liukusäädintä.
- 2 Kun kosketat lämpimänäpitosäädintä, keittoalue palaa arvoon "0"

TAI

- 3 Kosketa toimintosäädintä, kuten Boost-toiminnossa niin keittoalue palaa valitsemaasi tilaan.

Virranhallintatoiminto

- Induktioliesi pystyy rajoittamaan itseään automaattisesti toimiakseen pienemmällä tehotasolla ylikuormitusriskin välttämiseksi.
- Keittoalueille ei saa laittaa savisia keittoastioita. Sinun on siirryttävä virranasetustilaan 60 sekunnin kuluessa virran kytkemisestä. Sinun on viimeisteltävä asetus 60 sekunnin kuluessa vaiheessa.

Virranhallintatoimintoon siirtyminen

1 Kytke ensin keittotaso päälle. Paina tässä vaiheessa "Boost" ja "Lock" samanaikaisesti kunnes "S"-symboli näkyy vyöhykkeellä #2.

2 Paina "Lukitse"-näppäintä.

Symboli "S" näkyy vyöhykkeellä #2 ja symboli "E" vyöhykkeellä #3.

3 Paina "Boost"- ja "Lock"-näppäimiä samanaikaisesti uudelleen.

Symboli "S" näkyy vyöhykkeellä #2, "E" näkyy vyöhykkeellä #3 ja "t" näkyy vyöhykkeellä #4. Samanaikaisesti nykyinen maksimitehotila (7.4) näkyy vyöhykkeellä #1.

Vaihtaminen toiselle tasolle

Paina lyhyesti "Boost"-näppäintä. Tehotasoja on 6, "7.4" - "2.5". Vyöhyke 1 näyttää yhden niistä.

"7.4": suurin teho on 7.4 kW.

"6,5": suurin teho on 6,5 kW.

"5,5": suurin teho on 5,5 kW.

"4.5": suurin teho on 4.5 kW.

"3,5": suurin teho on 3,5 kW.

"2,5": suurin teho on 2,5 kW.

Vahvistus- ja poistuminen virranhallintatoiminnosta

Paina asetuksen jälkeen "On/Off"-näppäintä sammuttaaksesi keittotason. Virtatila on asetettu onnistuneesti.

Oletustyöajat

Automaattinen sammutus on induktiolieden turvasuojaustoiminto. Liesi sammuu automaattisesti, jos unohdat sammuttaa ruoanlaiton jälkeen. Eri tehotasojen oletustyöajat on esitetty alla olevassa taulukossa:

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

Kun kattila poistetaan, induktioliesi lopettaa lämmityksen välittömästi ja keittotaso sammuu automaattisesti 1 minuutin kuluttua.

Ihmisten, joilla on sydämentahdistin, tulee neuvotella lääkärinsä kanssa ennen tämän laitteen käyttöä.

Huolto ja puhdistus

Alla on yleinen kuvaus liesitason puhdistuksesta ja huollosta .

Mitä?	Miten?	Tärkeää!
Lasin päivittäinen likaantuminen (sormenjäljet, ruoan tai muiden kuin sokeripitoisten ruokien aiheuttamat tahrat lasissa)	Katkaise keittotason virta. Levitä keittotason puhdistusainetta lasin ollessa vielä lämmin (mutta ei kuuma!). Huuhtelee ja kuivaa puhtaalla liinalla tai talouspaperilla. Kytke liesitason virta takaisin päälle.	Kun keittotason virta on katkaistu, kuuman pinnan merkkivaloa ei näy, mutta keittoalue voi olla silti kuuma! Ole erittäin varovainen. Voimakkaat hankaussienet, jotkut nailonhankaussienet ja hankaavat puhdistusaineet voivat naarmuttaa lasia. Lue aina tuotteen etiketti varmistaaksesi, sopiiko puhdistusaine tai hankaussieni kyseiselle tuotteelle. Älä koskaan jätä puhdistusaine jäämiä keittotasolle: lasi voi vaurioitua.
Kiehuu yli ja tasolle sulaa kuumia ja sokerisia roiskeita.	Poista nämä heti kostealla liinalla tai induktiokeittotasolle sopivalla partateräkaapimella, mutta varo kuumia keittoalueiden pintoja: Katkaise lieden virta seinäkytkimestä. Pidä terää tai välinettä 30° kulmassa ja kaavi lika tai roiskeet keittotason viilleälle alueelle. Puhdista lika tai roiskeet talouspaperilla tai tiskirätillä. Noudata vaiheita 2–4 "Jokapäiväistä lasin likaantumista" puhdistaaksesi lasin.	Poista sulamisen, sokeristen ruokien tai ylikuumenemisen aiheuttamat tahrat mahdollisimman pian. Jos tahrat jäähtyvät lasille, niitä voi olla vaikea poistaa tai ne voivat jopa vahingoittaa lasipintaa pysyvästi. Viiltohaavan vaara: kun turvasuojus on vedetty sisään, kaapimen terä on kuin partakoneen terä. Käytä terää äärimmäisen varoen ja säilytä se aina turvassa lasten ulottumattomissa.
Kosketusohjainten heikosti toimiminen	Katkaise keittotason virta. Imeytä roiskeet ja pyyhi kosketusohjausalue puhtaalla kostealla sienellä tai liinalla. Pyyhi alue kokonaan kuivaksi talouspaperilla. Kytke liesitason virta takaisin päälle.	Keittotaso saattaa piipata ja sammua itsestään, eivätkä kosketussäätimet välttämättä toimi, jos niillä on nestettä. Pyyhi kosketusohjausalue kuivaksi ennen kuin kytket keittotason takaisin päälle.

Vianetsintä

Laitteen käyttö voi johtaa virheisiin ja toimintahäiriöihin. Seurassa taulukossa on mahdollisia syitä ja huomautuksia virhekoodin tai toimintahäiriön ratkaisemiseksi. On suositeltavaa lukea alla olevat taulukot huolellisesti säästääksesi aikaa ja rahaa, joka voi aiheuttaa kustannuksia kun soittaa huoltoon.

Ongelma	Mahdolliset syyt	Mitä tehdä
Keittotasoa ei voi käynnistää.	Ei virtaa.	Varmista, että keittotaso on kytketty virtalähteeseen ja että se on kytketty päälle. Tarkista, onko kotonasi tai alueellasi sähkökatkos. Jos olet tarkistanut kaiken ja ongelma jatkuu, soita pätevälle teknikolle.
Kosketusohjaimet eivät vastaa.	Säätimet on lukittu.	Avaa säätimien lukitus.
Kosketusohjaimia on vaikea käyttää.	Säätimien päällä voi olla pieni vesikalvo tai saatat käyttää sormenpäästäsi koskettaessasi säätimiä.	Varmista, että kosketusohjausalue on kuiva, ja käytä sormea koskettaessasi säätimiä.
Lasi naarmuntuu.	Karkeareunaiset astiat. Käytetään sopimattomia, hankaavia hankausaineita tai puhdistusaineita.	Käytä keittoastioita, joissa on tasainen ja sileä pohja. Katso 'Oikeiden keittoastioiden valinta'. Katso "Huolto ja puhdistus".
Jotkut pannut pitävät rätisevää tai napsahtavaa ääntä.	Tämä voi johtua keittoastian rakenteesta (eri metallikerrokset värähtelevät eri tavalla).	Tämä on normaalia keittoastioille, eikä se tarkoita vikaa.
Keittotasosta kuuluu hiljaista huminaa, kun sitä käytetään korkealla lämmöllä.	Tämä johtuu induktiokeittotekniikasta.	Tämä on normaalia, mutta melun pitäisi hiljentyä tai hävitä kokonaan, kun vähennät lämpöasetusta.
Tuulettimen ääni tulee induktioliedestä.	Induktioliedeen sisäänrakennettu tuuletin on syttynyt estämään elektronikan ylikuumenemisen. Se voi jatkaa toimintaansa, vaikka olet sammuttanut induktiolieden.	Tämä on normaalia eikä vaadi toimenpiteitä. Älä katkaise induktiolieden virtaa seinästä tuulettimen ollessa käynnissä.
Pannut eivät kuumene ja näkyvät näytössä.	Keittotaso ei tunnista pannua; - se ei sovellu induktiokeittoon. - se on liian pieni keittoalueelle tai sitä ei ole keskitetty kunnolla.	Käytä induktiokeittoon soveltuvia astioita. Katso kohta 'Oikean keittoastian valinta'. Keskitä pannu ja varmista, että sen pohja vastaa keittoalueen kokoa.
Induktioliesi tai keittoalue on sammunut	Tekninen vika.	Merkitse muistiin vikakoodi ja -numerot, katkaise induktiolieden

odottamatta itsestään, kuuluu äänimerkki ja näyttöön tulee vikakoodi (yleensä vuorotellen yhden tai kahden numeron kanssa kypsennysajastimen näytössä).		virta ja ota yhteyttä pätevään teknikkoon
--	--	--

Virhekoodit

Vian näyttö ja tarkastus

Vikakoodi	Ongelma	Ratkaisu
E1	Keraamisen levyn lämpötila-anturin vika - avoin piiri.	Tarkista liitäntä tai vaihda keraamisen levyn lämpötila-anturi.
E2	Keraamisen levyn lämpötila-anturin vika - oikosulku.	
E7	Keraamisen levyn lämpötila-anturin vika.	
C1	Keraamisen levyanturin korkea lämpötila.	Odota, että keraamisen levyn lämpötila palautuu normaaliksi. Käynnistä laite uudelleen koskettamalla "ON/OFF"-painiketta.
E3	IGBT-vian lämpötila-anturi - avoin piiri.	Vaihda virtakortti.
E4	IGBT-vian lämpötila-anturi - oikosulku.	
C2	IGBT:n korkea lämpötila.	Odota, että IGBT:n lämpötila palaa normaaliksi. Käynnistä laite uudelleen koskettamalla "ON/OFF"-painiketta. Tarkista, toimiiko tuuletin sujuvasti; Jos ei, vaihda tuuletin.
EL	Syöttöjännite on alle nimellisjännitteen.	Tarkista, onko virtalähde normaali/ehjä. Virta päälle, kun virtalähde on normaali.
HÄ	Syöttö voltit on nimellis volttejen yläpuolella.	
EU	Viestintävirhe.	Aseta näyttökortin ja virtakortin välinen liitäntä takaisin. Vaihda virtakortti tai näyttökortti.
EF	Ylivuotovirhe	Tarkista, onko käyttöalueella vettä, ja jos on, puhdista ja kuivaa.

Yllä olevat ovat yleisten vikojen arviointi ja tarkastus.

Älä pura laitetta itse, jotta vältetään induktiolieden vaaroilta ja vaurioilta.

Tietoja, kun otat yhteyttä huoltoon



Olet lämpimästi tervetullut ottamaan yhteyttä huoltopalveluumme, jos sinulla on tuotteistamme kysymyksiä, joita et pysty ratkaisemaan itse tai jos tuote kaipaa huoltoa.

Usein ongelmat voidaan korjata tutustumalla kohtaan "Vianetsintä ja ratkaisu". Ota yhteyttä huoltopalveluumme, jos tästä ei ole apua. Tällä varmistamme parhaan ratkaisun löytämisen ja pyrimme välttämään tarpeettomia

huoltokäyntejä.

Turvallisuussyistä vain koulutettu ammattihenkilöstö saa korjata tuotetta. Reklamaatio-oikeus tuotteesta raukeaa, jos korjauksia tai muutoksia tekevät henkilöt, joille emme ole antaneet lupaa tai jos käytetään ei-alkuperäisiä varaosia.

Suosittellemme alkuperäisten varaosien ostoa ympäristöystävällistä suunnittelua koskevien määräysten mukaisesti. Katso liitteestä vähimmäisaika, jona varaosia on saatavilla tuotteen korjaamiseen.

Tietoja takuujasta ja ehdoista löydät verkkosivuiltamme, huollostamme tai jälleenmyyjältäsi.

Yhteystiedot löytyvät verkkosivuiltamme www.rosenlew.fi/huolto tai tämän oppaan takaosasta.

Suosittellemme, että sinulla on tuotteen malli- ja sarjanumero valmiina, jos otat yhteyttä huoltopalveluumme.

Molemmat tiedot löytyvät tuotteen tyyppikilvestä, joka on tuotteen sisällä tai tuotteen takana. Joistakin tuotteista saattaa olla tarpeen poistaa vihanneslaatikko tai vastaava.

Kirjoita tiedot muistiin ennen kuin otat yhteyttä huoltoon.

Tekniset tiedot

Säilytä energiamerkki yhdessä käyttöohjeen ja muiden asiakirjojen kanssa myöhempää käyttöä varten.

Lisää teknisiä tietoja ilmastoluokasta, kylmäaineesta ja tilavuudesta löytyy tyyppikilvestä.

Lisätietoja tuotteestasi löydät osoitteesta www.rosenlew.fi/huolto tai skannaamalla alla oleva QR-koodi. Skannaamalla QR-koodin älypuhelimellasi pääset linkin kautta EPREL:iin - Euroopan energiamerkkien tuoterekisteriin. Täältä löydät lisää teknisiä tietoja tuotteesta.

Energialaskelmat ja -testit.

Tuote on energiatestattu vapaasti seisovana.

Voi tapahtua tai on odotettavissa, että energiankulutus on suurempi, jos tuote on sijoitettu kaappiin ja siten sen ilmanvaihto on heikompi.

ROSENLEW HUOLTO:

www.rosenlew.fi

Asiakaspalvelu / Huolto: +358 44 337 9610

Täytättehän takuuhuoltoasioissa huoltokutsun verkkosivuiltamme asian käsittelyn nopeuttamiseksi. Lisätietoja huolloista, huoltoliikkeiden yhteystiedot sekä varaosien yhteystiedot.

Löytyvät osoitteesta:

www.rosenlew.fi/huolto

KOMISSION DELEGOITU ASETUS (EU) 66/2014

Mallinumero	HR-LT60IND-FL
Tyyppi	Induktio
Keittoalueiden ja/tai alueiden lukumäärä	4
Lämmitystekniikka (induktiokeittovyöhykkeet ja -keittoalueet, säteilylämpökeittovyöhykkeet, keittolevyt)	Induktiokeittovyöhykkeet

Vasemman puolen keittoalue	Ø, (cm)*	L x S, mm**	Watt	Wh/kg***
Takavyöhyke	18		1900/2000(B)	188
Etualue	18		1800/2000(B)	
Oikeanpuoleinen keittoalue				
Takavyöhyke	18		1900/2000(B)	189,9
Etualue	18		1800/2000(B)	
Keskikeittoalue				
Takana keskialue				
Edessä keskellä				
Flex-keittoalue				
Vasen joustoalue	-	38,6 x 18	3000/3600(B)	
Keskimmäinen joustoalue	-			
Oikea joustoalue	-	38,6 x 18	3000/3600(B)	

Keittotason kilogrammaa kohti laskettu energiankulutus 189,0

*Pyöreät keittovyöhykkeet tai -alueet: kunkin sähkölämmitteisen keittovyöhykkeen hyötypinta-alan halkaisija pyöristettynä lähimpään 5 millimetriin

**Muut kuin pyöreät keittovyöhykkeet tai -alueet: kunkin sähkölämmitteisen keittovyöhykkeen tai -alueen hyötypinta-alan pituus ja leveys pyöristettynä lähimpään 5 millimetriin

***Kunkin keittovyöhykkeen tai -alueen kilogrammaa kohti laskettu energiankulutus

Tekninen tiedote

Jännite / hertsi, V/hz	V / 50hz
Watt, W	7400
Tuotteen mitat, KxLxS, mm	62 x 590 x 520
Sisäänrakennetut mitat, KxLxS, mm	108 x 560 x 490