

# VIKTIG SÄKERHETSINFORMATION

## DIN OCH ANDRAS SÄKERHET ÄR MYCKET VIKTIG

Både instruktionsboken och apparaten själv är utrustade med viktiga meddelanden som handlar om säkerhet - läs dessa och följt alltid råden.



Detta är en säkerhetsymbol för fara, och symbolen varnar för eventuella risker för användaren och andra i närheten.

Alla säkerhetsmeddelanden har farosymbolen och följande ord i sin absoluta närhet:

### **FARA**

Visar på en farlig situation som, om den inte undviks, kommer att försäkra svåra skador.

### **VARNING**

Visar på en farlig situation som, om den inte undviks, kan försäkra svåra skador.


Alla säkerhetsmeddelanden innehåller specifik information om den potentiella risk som föreligger och indikerar hur du ska undvika personskada och annan skada samt elektriska stötar på grund av felaktig användning av apparaten. Viktiga punkter att ha i åtanke:

- Apparaten ska alltid kopplas bort från elnätet innan installationsarbete utförs.
  - Installation och underhåll ska utföras av behörig fackman i enlighet med tillverkarens anvisningar och lokala säkerhetsföreskrifter. Reparera inte eller byt ut delar på apparaten om detta inte direkt rekommenderas i instruktionsboken.
  - Enligt gällande lag är det obligatoriskt att ansluta apparaten till jord.
  - Strömkabeln måste vara tillräckligt lång för att en apparat som är inbyggd i ett köksskåp ska kunna anslutas till eluttaget.
  - För att installationen ska uppfylla gällande säkerhetskrav, krävs att en enpolig strömbrytare med minst 3 mm kontaktavstånd används.
  - Använd inte grenuttag eller förlängningssladdar.
  - Dra inte i strömkabeln.
  - När installationen är klar ska det inte gå att komma åt de elektriska komponenterna.
  - Apparaten är uteslutande avsedd att användas i hushållet för tillagning av livsmedel. Det är inte tillåtet att använda apparaten för andra ändamål (t.ex. värma upp rum). Tillverkaren åtar sig inget ansvar för olämplig användning eller för felaktiga inställningar av reglagen.
  - Under användning blir apparaten och dess åtkomliga delar heta. Det är viktigt att värmeelementen inte vidrörs. Låt inte barn under 8 år uppehålla sig nära apparaten utan uppsikt.
  - Apparats åtkomliga delar kan bli mycket heta under användning. Barn måste hållas under uppsikt så att de inte leker med apparaten.
  - Vidrör inte värmeelementen under och efter användning av apparaten. Undvik kontakt med trasor eller andra brännbara material tills alla apparats komponenter har svalnat.
  - Lägg aldrig lättantändligt material på eller i närheten av apparaten.
  - Fett och upphettade oljor kan lätt fatta eld. Övervaka tillagningen när du lagar mat med mycket fett och olja.
  - Denna ugn får användas av barn från 8 års ålder och av personer med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga, eller bristande erfarenhet och kunskap, om de fått handledning eller instruktioner om användningen av ugnen på ett säkert sätt och förutsatt att de förstår vilka faror det innebär. Låt inte barn leka med apparaten. Rengöring och underhåll ska inte utföras av barn utan uppsikt.
  - En skiljepanel (medföljer ej) måste monteras i utrymmet under apparaten.
  - Använd inte apparaten om ytan är sprucken och stäng av apparaten för att undvika risk för elektriska stötar (endast för modeller med glasyta).
  - Apparaten får inte startas med hjälp av en extern timer eller med hjälp av ett separat fjärrstyrningssystem.
  - Oövervakad matlagning med fett eller olja på hällen kan vara farlig och medföra brandrisk. Försök ALDRIG släcka eld med vatten. Stäng av apparaten och kväv sedan elden med exempelvis ett lock eller en brandfilt.
- Brandrisk: Förvara inte föremål på matlagningssystemen.

- Använd inte ångtvättar.
- Metallobjekt som knivar, gafflar, skedar och lock ska inte läggas på spishällen eftersom de kan bli varma.
- Efter användning ska hällen stängas av med knappen. Lita inte på kokkärlsavkänningen (endast för induktionsmodeller).


## MILJÖSKYDDSRÅD

### Kassering av förpackningsmaterialet

Förpackningsmaterialet kan återvinnas till fulla, vilket framgår av återvinningssymbolen . Hantera inte förpackningsmaterialet vårdslöst, utan ta ditt ansvar och sortera och kassera det enligt de anvisningar som finns vid återvinningscentralen.

### Kassering av apparaten

Denna apparat är märkt enligt EG-direktiv 2002/96/EG beträffande elektriskt och elektroniskt avfall (Waste Electrical and Electronic Equipment, WEEE). Genom att säkerställa en korrekt skrotning av denna apparat bidrar du till att förhindra eventuella negativa konsekvenser för vår miljö och vår hälsa.

Symbolen  på apparaten och på de dokument som medföljer apparaten visar att denna apparat inte får skrotas som hushållsavfall, utan skall lämnas in på miljöstation för återvinning av elektroniska apparater.

### Energibesparing

För att få bästa resultat, rekommenderar vi dessutom följande:

- Använd kastruller och stekpannor vars botten har samma diameter som kokzonen.
- Använd endast flatbottnade kastruller och stekpannor.
- Ha alltid lock på kokkärlet när du lagar mat om det är möjligt.
- Med en tryckkokare sparar du allra mest elektricitet och tid, (förutom då du använder funktionen Sixth Sense).
- Se till att kastrullen är i mitten av den kokzon som är markerad på glaskeramikhällen.

## FÖRSÄKRAN OM ÖVERENSSTÄMMELSE

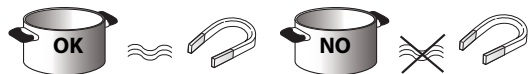
- Denna apparat är avsedd att komma i kontakt med livsmedel, och är tillverkad i överensstämmelse med regelverket (CE) nr.1935/2004 och är designad, framtagen och såld på marknaden i enlighet med kraven i direktivet för Lågspänning 2006/95/EG (som ersätter direktivet 73/23/EEG och påföljande tillägg), och skyddskraven i direktivet "EMC" 2004/108/EG.

## FÖRE FÖRSTA ANVÄNDNING



VIKTIGT: Om kastrullen inte är av rätt storlek kommer kokzonen inte att slås på. Använd endast kastruller som bär symbolen "INDUCTION SYSTEM" (Se bild). Innan du slår på plattan skall du placera kastrullen på den önskade kokzonen.












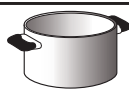
## GAMLA KASTRULLER



För att kontrollera om kastrullen går att använda kan du använda en magnet: kastrullen fungerar inte om den inte är magnetisk.

- Se till att botten på kastrullen inte är rispig, eftersom det kan repa spishällens yta. Kontrollera dina köksredskap.
- Placera aldrig varma kastruller eller stekpannor på kontrollpanelens yta. Den kan skadas.

## REKOMMENDERAD DIAMETER PÅ KASTRULLENS BOTTEN

 Ø 30 cm	 14 cm (Dubbelzon) → 30 cm	 Ø 28 cm	 18 cm Ø → 28 cm 14 cm (Dubbelzon)
 Ø 24 cm	 17 cm → 24 cm	 Ø 21 cm	 15 cm Ø → 21 cm
 Ø 18 cm	 14 cm → 18 cm	 Ø 14,5 cm	 11 cm Ø → 14,5 cm

VIKTIGT: för att få korrekt värde på kastrullens diameter vid användning av funktionen 6th Sense: se kapitlet: "6th Sense-funktionen".

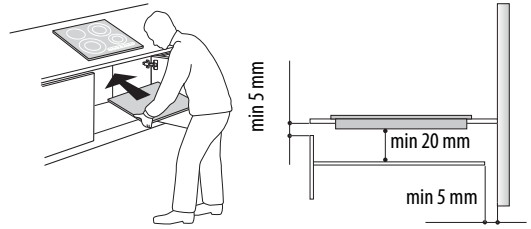
## MONTERING

Avlägsna apparatens förpackning och kontrollera att den inte har skadats under transport - vid problem kontakta Kundtjänst.

### ATT FÖRBEREDA INBYGGNADSTRYMMET

#### ! VARNING

- Installera en skiljepanel under spishällen.
- Den undre delen av apparaten får inte vara åtkombar efter installation.
- Om du installerar en ugn undertill, skall skiljepanelen inte installeras.



- Avståndet mellan apparatens undersida och skiljepanelen därunder skall vara enligt de dimensioner som visas i bilden här intill.
- För att apparaten skall fungera korrekt skall du inte stänga igen minimumöppningen mellan arbetsbänken och den övre delen av arbetsbänken (min. 5 mm).
- Utför alla utskärningar på bänken innan du för in spishällen, och avlägsna noggrant alla sågspån och allt damm.
- Om en ugn skall installeras under spishällen, försäkra dig om att den är utrustad med kylsystem.
- Om den skall installeras i jämnhöjd med arbetsbänken, ring Kundenservice för att beställa skruvsetet för montering 4801 211 00112.
- För att ta loss spishällen från arbetsbänken, använd en skruvmejsel (medföljer ej) och lås upp fjädrarna från apparatens undersida.
- Installera inte spishällen över en disk- eller tvättmaskin, detta för att förhindra att de elektroniska kretsarna kommer i kontakt med ånga och fukt och därigenom skadas.

## ANSLUTNING TILL STRÖMFÖRANDE NÄT

#### ! VARNING

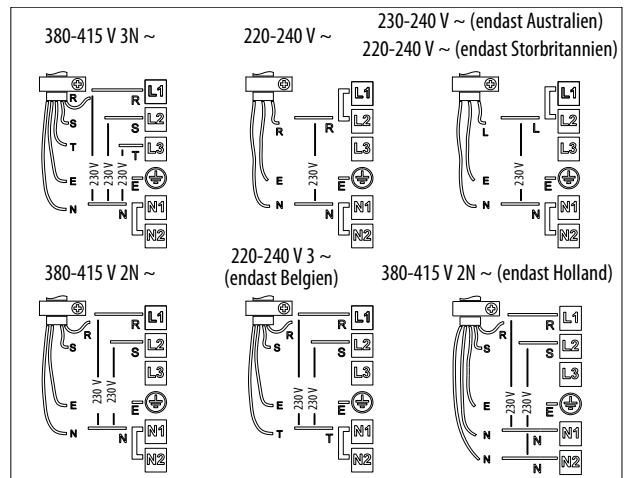
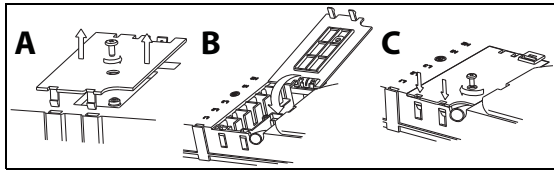
- Skilj apparaten från elnätet.
- Apparaten måste installeras av en behörig servicetekniker som har kännedom om gällande bestämmelser avseende säkerhet och installation.

- Tillverkaren fransäger sig allt ansvar för skador på person, djur eller egendom som uppstår på grund av att anvisningarna i detta kapitel ej har följts.
- Nätkabeln måste vara så lång att spishällen kan flyttas från bänken.
- Kontrollera att spänningen som anges på märkplåten är densamma som nätspänningen på den plats där apparaten installeras.
- Använd inte förlängningsladd.

### Anslutning till kopplingsplinten

Använd en elsladd av typ H05RR-F för den elektriska anslutningen, se nedanstående tabell.

Ledare	Antal x storlek
220-240 V ~ + ⊕	3 x 4 mm <sup>2</sup>
230-240 V ~ + ⊕	3 x 4 mm <sup>2</sup> (endast Australien)
220-240 V 3 ~ + ⊕	4 x 1,5 mm <sup>2</sup>
380-415 V 3N ~ + ⊕	5 x 1,5 mm <sup>2</sup>
380-415 V 2N ~ + ⊕	4 x 1,5 mm <sup>2</sup>



Den gul/gröna jordledaren ska anslutas till kontakten med jordsymbolen ⊕.

Denna ledare ska vara längre än de andra ledarna.

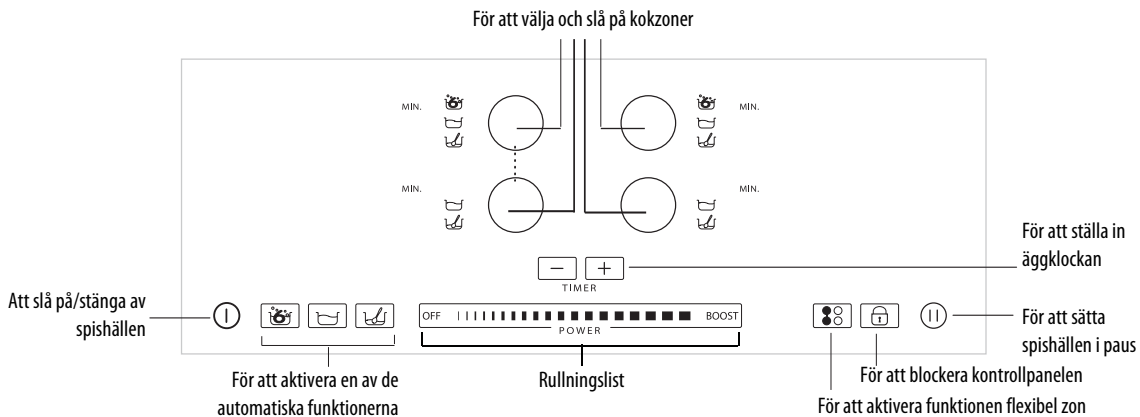
1. Avlägsna locket på kopplingsplinten (A) genom att lossa skruven, och för in locket i bygeln (B) på plinten.
2. För sedan in nätkabeln i kabelklammern och anslut ledarna till kopplingsplinten enligt kopplingsdiagram som är placerat i närheten av kopplingsplinten.
3. Skruva fast nätkabeln med kabelklammern.
4. Stäng locket (C) och skruva fast det till plinten med hjälp av den tidigare avlägsnade skruven - vid punkt (1).

Varje gång hällen kopplas till elnätet utförs automatiskt en kontroll under några sekunder.

Om hällen redan är utrustad med en strömkabel, följ de instruktioner som medföljer den strömförande kabeln. Utför koppling till fast nät med hjälp av en flerpolig strömbrytare med minst 3 mm avstånd mellan kontaktarna.


## Beskrivning av kontrollpanelen

Kontrollpanelen är utrustad med fyra touch-knappar: för att använda dem räcker det att du nuddar symbolen (du behöver alltså inte trycka hårt).



## Första användning/efter strömavbrott

Efter att du kopplat spishällen till strömförande nät är kontrollpanelen blockerad (lysdioden över blockeringsknappen lyser).

För att låsa upp panelen, håll knappen  intryckt i 3 sekunder. Lampan slocknar och du kan nu använda spishällen som vanligt.

## Att slå på/stänga av spishällen

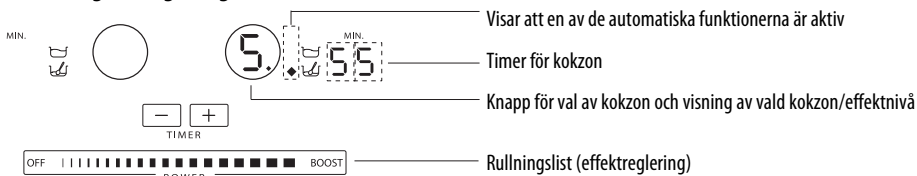
För att slå på spishällen, tryck på knappen  under cirka 2 sekunder. Lydioden över knappen tänds och små streck visas i de olika symbolerna för kokzonerna.

För att stänga av trycker du på samma knapp tills spishällen slocknar. Alla kokzoner stängs då av.



Av säkerhetsskäl stängs spishällen automatiskt av om ingen funktion aktiveras inom 10 sekunder.

## Aktivering och reglering av kokzoner



Då du slagit på spishällen skall du placera en kastrull på önskad kokzon.

Aktivera kokzonen genom att trycka på dess runda knapp: i ringen visas nu siffran 5, som motsvarar en medeleffektnivå.

För att ändra effektnivån, för fingret över rullningslisten: siffran i ringen ändras då du för fingret över listen, från minimum 1 till maximum 9. Med hjälp av rullningslisten kan du aktivera boosterfunktionen genom att trycka på "BOOST" ("P" visas i displayen). Det går att använda effektnivån "BOOST" under maximalt 10 minuter, sedan ställer apparaten automatiskt in effektläge 9. På modeller med tre kokzoner kan du samtidigt ställa in tre nivåer på "BOOST": då distribuerar apparaten automatiskt effekten över de tre zonerna.

5.

Om flera kokzoner är påslagna, kan du ändra effekten på den valda kokzonen - det är den som har en liten lysande prick nere till höger bredvid effektnivåns siffra. För att välja en kokzon räcker det att du trycker på dess runda symbolknapp.

4 4

Om kastrullen inte skulle vara kompatibel med din induktionshäll, eller om den är felplacerad eller av fel storlek, så visas indikationen "kastrull saknas" i teckenfönstret (se bild). Om inte någon kastrull känns av inom 60 sekunder, stängs hällen av.

## Stänga av kokzoner

Välj den kokzon som skall stängas av genom att trycka på dess runda symbolknapp (en liten svart prick visas nere till höger på displayen). Tryck på OFF på rullningslisten.

H

Kokzonen stängs då av och, om kokzonen fortfarande är varm, visas "H" på displayen.

"H" är indikator för restvärmevakt. Spishällen är försedd med restvärmevakt på varje kokzon; denna signal visar vilka zoner som fortfarande är mycket varma. Då kokzonen svalnat slocknar signalen på displayen.

## Inställning av timer

Timern är en äggklocka som gör det möjligt att ställa in en kottid som maximalt är 90 minuter.

Välj den kokzon som skall användas med timern (en lampa tänds nere till höger om effektnivån på displayen), ställ sedan in den tid som önskas med hjälp av knapparna + och - i timerfunktionen: tiden visas nu i minuter i närheten av kokzonens display.


Efter några sekunder efter att du rört vid knapparna startar nedräkningen (lampan för den valda kokzonen börjar blinka).

När den inställda tiden har gått ut hörs en ljudsignal och kokzonen stängs av automatiskt.

För den timer som är kopplad till funktionen 6th Sense - se beskrivning av denna funktion på sidorna nedan.




## Spärr av kontrollpanelen

Funktionen blockerar alla spishällens reglage, för att undvika att hällen slås på av misstag (t ex under rengöring).



Håll knappen  intryckt i tre sekunder: en ljudsignal hörs och en lampa tänds under låssymbolen för att signalera att spärren är på. Kontrollpanelen är blockerad med undantag för avstängning. För att stänga av barnspärren, repetera aktiveringsförfarandet. Lampan slocknar och spishällen är på nytt aktiv.

VIKTIGT: Om knappen under nyckelsymbolen blir blöt av vatten, matlagningssvåtska från kastruller eller annat, kan ofrivillig aktivering/disaktivering av spärren ske.

## Paus

Funktionen gör det möjligt att tillfälligt stänga av spishällen, för att sedan starta den igen med samma inställningar som innan (förutom funktionen 6th Sense och timerinställningar). Tryck på knappen : istället för en siffra som visar effektnivå, visas nu  som blinkar. För att återgå till matlagningen, tryck igen på knappen .

## Flexibel zon

Funktionen gör det möjligt att sammanföra två kokzoner och hantera dem som om de var en enda. Detta är perfekt för kastruller som är ovala, rektangulära och långa (med maximal bottenvidd på 40x18 cm). Efter att du slagit på spishällen, tryck på knappen : på displayerna för de två kokzonerna visas nivå "5"; bågge lysdioderna bredvid nivå-siffran tänds, för att indikera att det handlar om en enda vald kokzon. För att ändra effektnivån, för fingret över rullningslisten: siffran i ringen ändras då du för fingret över listen, från minimum 1 till maximum 9. För att stänga av funktionen flexibel zon, tryck på knappen : plattorna fungerar nu normalt igen. För att stänga av en kokzon, tryck på OFF.



Med funktionen flexibel zon aktiverad kan du inte använda Boost eller funktionen 6th Sense. Om du väljer att använda timern kommer denna att visualiseras i displayen på den översta plattan.

## Beskrivning av automatiska funktioner



Spishällen är utrustad med automatiska funktioner som är tillgängliga för de olika kokzonerna. Bredvid varje knapp för kokzon visas symboler för disponibla funktioner. Varje gång du väljer en automatisk funktion, tänds en lysdiod bredvid symbolen och på displayen visas bokstaven "A".

## Funktionen 6th Sense

Funktionen 6th Sense väljer automatiskt perfekt effektnivå för att koka upp vatten och signalerar då det kokar.

Efter att du placerat en kastrull, slå på spishällen och tryck på vald kokzon. Tryck på knappen : i displayen visas "A", och lysdioden tänds. Under uppvärmningsfasen visas en animering bredvid kokzonen.



För att 6th Sense-funktionen skall fungera korrekt rekommenderar vi att du:

- endast använder vatten (rumstempererat);
- inte tillsätter salt, ingredienser eller tillsatser (tills vattnet har kokat upp);
- inte ändrar kokzonens effektläge, eller flyttar kastrullen;
- alltid fyller kastrullen till åtminstone 1/3 av dess kapacitet (minst 1 liter) och aldrig upp till kanten (se tabellen).
- Använd inte tryckkokare på den kokzon som har 6th Sense-funktionen aktiverad.

För att få bästa resultat, rekommenderar vi dessutom följande:

- att du inte sätter på locket på den kastrull som använder 6th Sense-funktionen;
- att du inte aktiverar 6th Sense-funktionen om kokzonen fortfarande är varm (bokstaven "H" syns i displayen).

Diameter på kokzon	Diameter på kokkärlets botten vid användning av funktionen 6th Sense	Maximal mängd vatten i kastrullen
18 cm	17-19 cm	5 liter
24 cm	23-25 cm	7 liter
28 cm	24-28 cm	7 liter


Då vattnet koker ger spishällen en signal ifrån sig. Denna signal repeteras tre gånger med regelbunden intervall. Efter den andra signalen aktiveras automatisk en tidsräknare som räknar kottiden. Efter den tredje signalen ställs kokzonen automatiskt in på en lägre effektnivå för att bibehålla kokningen. Då kan du tillsätta de ingredienser du vill, ställa in timern eller ändra effektnivån. Om du ändrar effektnivå eller ställer spishällen i "paus" kommer 6th Sense-funktionen att stängas av.




Spishällen hanterar själv funktionen 6th Sense och booster-nivåer, därför kan det ibland inte vara möjligt att aktivera boostern då 6th Sense-funktionen redan är igång på andra kokzoner.

Kvaliteten på den kastrull som används kan inverka på 6th Sense-funktionens prestation.

## Funktionen Simmering

Efter att det kokat upp, tryck på knappen  och en effektnivå för att bibehålla kokningen ställs automatiskt in. I displayen visas "A". Lysdioden tänds. För att stänga av funktionen behöver du bara trycka på OFF på rullningslisten.

## Funktionen Melting

Funktionen melting (smältning) ser till att temperaturen är låg och jämn i kokzonen. Efter att du placerat en kastrull, slå på spishällen och tryck på vald kokzon. Tryck på knappen ; i displayen visas "A", och lysdioden tänds. För att stänga av funktionen behöver du bara trycka på OFF på rullningslisten.

## RENGÖRING



### VARNING

- Använd absolut inte högtryckstvätt med ångstråle för rengöringen.
- Innan du börjar rengöra spishällen, skall du försäkra dig om att alla kokzoner är avstängda och att restvärmevakten ("H") är släckt.

VIKTIGT: Använd inte slipande svampar eller stålull. De kan förstöra glaskeramiken.

- Rengör hällen från alla matrester när den svalnat efter varje användningstillfälle.
- Socker och matrester med hög sockerhalt kan skada spishällen och skall därför avlägsnas omedelbart.
- Salt, socker och sand repar hällens yta.
- Använd en ren trasa eller hushållspapper och flytande diskmedel eller produkter som är speciellt avsedda för rengöring av glaskeramikhällar (se Tillverkarens indikationer).

## FELSÖKNING

- Läs och följ anvisningarna i kapitlet "Bruksanvisning".
- Kontrollera att det inte är strömavbrott.
- Torka noggrant rent spishällen efter rengöring.
- Om hällen, då du slår på den, visar siffror skall du göra så som står i tabellen nedan.
- Om du inte kan stänga av spishällen efter användning, koppla genast bort den från strömförande nät.

FELKOD	BESKRIVNING	MÖJLIGA ORSAKER	FELAVHJÄLPNING
Spishällen slocknar och efter 10 sekunder hörs en ljudsignal var 30 sekund.	Ständigt tryck på kontrollpanelen.	Vatten eller hushållsgeråd på kontrollpanelen.	Rengör kontrollpanelen.
C81, C82, C83	Kontrollpanelen stängs av pga för hög temperatur.	Den invändiga temperaturen är för hög vid de elektroniska delarna.	Vänta ett par minuter för att den skall svalna innan du försöker igen.
F42 eller F43	Kopplingen till spishällen har fel spänning.	Sensorn känner av spänning som inte överensstämmer med kopplingens spänning.	Koppla loss hällen och kontrollera kopplingen.
F12, F21, F25, F36, F37, F40, F47, F56, F58, F60, F61, F62, F63, F64	Kontakta Kundservice och uppge felkoden.		

## KUNDSERVICE

### Innan du kontaktar Service

1. Försök att lösa problemet på egen hand enligt anvisningarna i punkterna i kapitel "Felsökning".
2. Stäng av och slå på apparaten igen för att undersöka om problemet har löst sig.

**Om problemet kvarstår efter dessa kontroller bör du kontakta närmaste Kundservice.**

Var beredd att lämna följande information:

- en kort beskrivning av felet;
- typ av apparat och exakt modell;
- servicenumret (dvs numret som finns efter ordet Service på typskylten), som är placerad under apparaten (på en metallplatta). Servicenumret finns även i garantihäftet;
- fullständig adress;
- telefonnummer.





**SERVICE** 0000 000 00000



Om det blir nödvändigt med en reparation bör du kontakta en **auktorerad servicefirma** (vilket garanterar att originalreservdelar används och att reparationerna utförs korrekt). Reservdelar finns under 10 år.

# EFFEKTABELL

Effektnivå		Typ av tillagning	Använd nivå (indikationen skall förstås integreras med din erfarenhet och dina tillagningsvanor)
Maxeffekt	Boost	Värma upp snabbt	Perfekt för att snabbt få maträtten till kokpunkten, speciellt för vatten eller för att snabbvärma kokvätskor
	8-9	Fritera - koka	Perfekt för att bryna, starta en tillagning, friterar djupfrysta livsmedel, snabbkoka
Hög effekt	7-8	Bryna - fräsa - koka - griljera	Perfekt för att fräsa, hålla rätter kokande, tillaga och griljera (för kortare period, 5-10 minuter)
	6-7	Bryna - koka - ånga - fräsa - griljera	Perfekt för att fräsa, hålla rätter småkokande, tillaga och griljera (för medellång period, 10-20 minuter), förvärma tillbehör
Medeleffekt	4-5	Koka - ånga - bryna - griljera	Perfekt för att ånga, hålla rätter småkokande, tillaga (för längre period). Fräsa ihop pasta med såsen
	3-4	Koka - småkoka - koka ihop - fräsa ihop pasta med såsen	Perfekt för längre kokning, (ris, såser, grytor, fisk) med vätska (t ex vatten, vin, buljong, mjölk), för att fräsa ihop pasta med såsen
	2-3		Perfekt för längre kokning, (volymen under en liter: ris, såser, grytor, fisk) med vätska (t ex vatten, vin, buljong, mjölk)
Låg effekt	1-2	Smälta - tina - varmhålla - fräsa ihop	Perfekt för att mjukgöra smör, försiktigt smälta choklad, tina små mängder frusna livsmedel eller för att varmhålla varmrätter (t ex sås, soppa, minestrone-soppa)
	1		Perfekt för att varmhålla nytillagade maträtter, värma risotto, och för att hålla temperaturen på uppläggningsfat (med tillbehöret för induktion)
OFF	Nolleffekt	Avställningsyta	Spishällen är i stand-by eller avstängd (det kan finnas värme kvar i plattorna, detta markeras med H)

Funktion		Beskrivning av funktionen
	Simmering	Ställer in korrekt effektnivå för att låta en maträtt småkoka under längre perioder. Perfekt för att koka köttfärsås, tomatsås, soppa, minestrone-soppa, och håller en kontrollerad konstant temperatur (även bra för vattenbad). Gör att du undviker att det kokar över och bränner fast i botten på kastrullen, typiska problem med denna typ av tillagning. Använd denna funktion efter det att maträtten kokat upp.
	Melting	Ställer in korrekt effektnivå för att låta en skör produkt sakta smälta utan att dess arom går förlorad (choklad, smör etc).
	6th Sense Sjötte Sinnet uppkokning av vatten	Känner automatiskt av då vattnet kokar och reducerar effektnivå för att hålla vattnet kokande fram till dess du tillsätter livsmedel. Då vattnet kokar hörs en ljudsignal, och du kan då tillsätta dina livsmedel (ingredienser som: pasta, ris, grönsaker, kött eller fisk som skall kokas), men även konserver eller saker som skall steriliseras.
	Flexibel zon	En funktion som kombinerar två kokzoner och som gör det möjligt att använda rektangulära och ovala behållare och pannor över hela området. För att grilla stora bitar matvaror eller stora mängder varor (fisk, grillspett, grönsaker, biffar, varmkorv). För tillagning i kastrull/fiskkastrull/stekjärn, för recept på rullader, hel fisk oftast med sås eller skysås

# TABELL FÖR TILLAGNING

Livsmedelskategorier	Rätter eller typ av tillagning	Effektnivå och tillagningsförlopp			
		Första fasen	Effekt	Andra fasen	Effekt
Pasta, ris	Färsk pasta	Värma upp vatten	Booster - 9	Koka ris och hålla vattnet kokande	7-8
	Torr pasta	Värma upp vatten	Booster - 9	Koka ris och hålla vattnet kokande	7-8
	Kokt ris	Värma upp vatten	Booster - 9	Koka ris och hålla vattnet kokande	5-6
	Risotto	Bryna lök och ris	7-8	Tillaga	4-5
Grönsaker, bönor	Kokta	Värma upp vatten	Booster - 9	Koka	6-7
	Friterade	Värma upp friteringsolja	9	Friter	8-9
	Stekta	Värma upp tillbehöret	7-8	Tillaga	6-7
	Ångade	Värma upp tillbehöret	7-8	Tillaga	3-4
	Brynta	Värma upp tillbehöret	7-8	Bryna	7-8
Kött	Stek	Bryna kött med olja (om med smör, använd effekt 6)	7-8	Tillaga	3-4
	Grillad	Uppvärmning av stekjärn	7-8	Grilla på bägge sidor	7-8
	Fräsa	Fräsa med olja (om med smör, använd effekt 6)	7-8	Tillaga	4-5
	Grytor	Fräsa med olja (om med smör, använd effekt 6)	7-8	Tillaga	3-4
Fisk	Grillad	Uppvärmning av stekjärn	7-8	Tillaga	7-8
	Grytor	Fräsa med olja (om med smör, använd effekt 6)	7-8	Tillaga	3-4
	Friterad	Värma upp friteringsolja eller -fett	8-9	Friter	7-8
Ägg	Omelett	Värma upp stekjärn med smör eller fett	6	Tillaga	6-7
	Bondomelett	Värma upp stekjärn med smör eller fett	6	Tillaga	5-6
	Kokta ägg/hårdkokta ägg	Värma upp vatten	Booster - 9	Tillaga	5-6
	Pannkakor	Värma upp stekjärn med smör	6	Tillaga	5-6
Såser	Tomat	Fräsa med olja (om med smör, använd effekt 6)	6-7	Tillaga	3-4
	Köttfärsås	Fräsa med olja (om med smör, använd effekt 6)	6-7	Tillaga	3-4
	Béchamel-sås	Preparera basen (smält smör och lös upp mjöl)	5-6	Koka upp lätt	3-4
Bakverk, krämer	Vaniljsås	Koka upp mjölk	4-5	Håll småkokande	4-5
	Pudding	Koka upp mjölk	4-5	Håll småkokande	2-3
	Risgrynsgrot	Värma upp mjölk	5-6	Tillaga	2-3