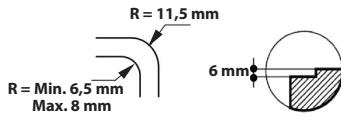
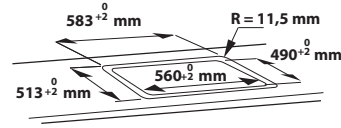
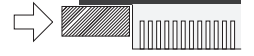
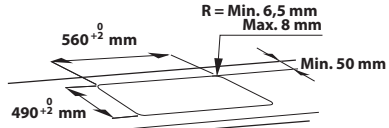
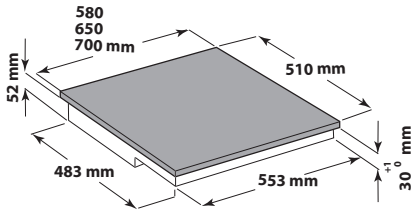
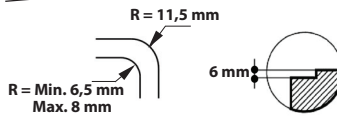
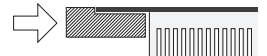
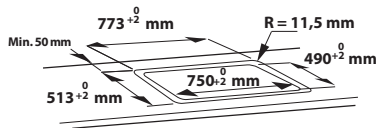
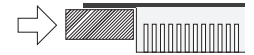
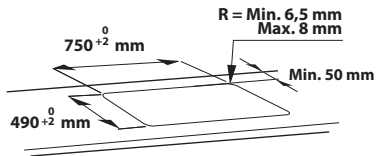
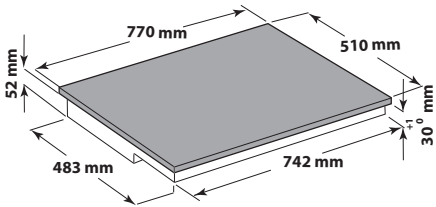
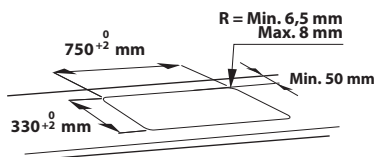
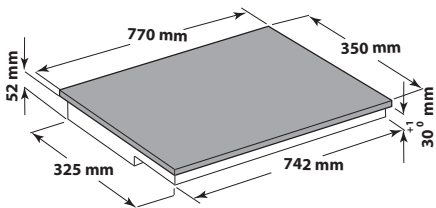
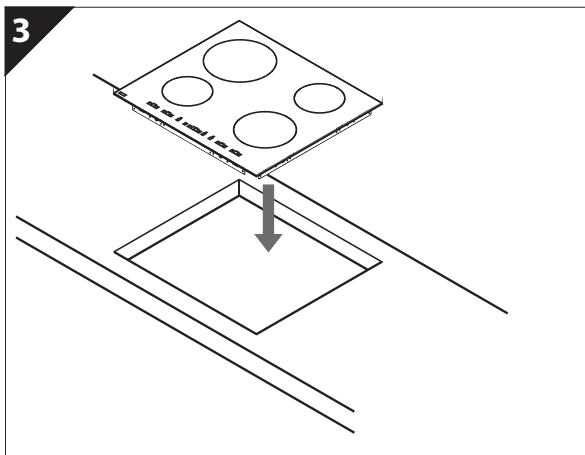
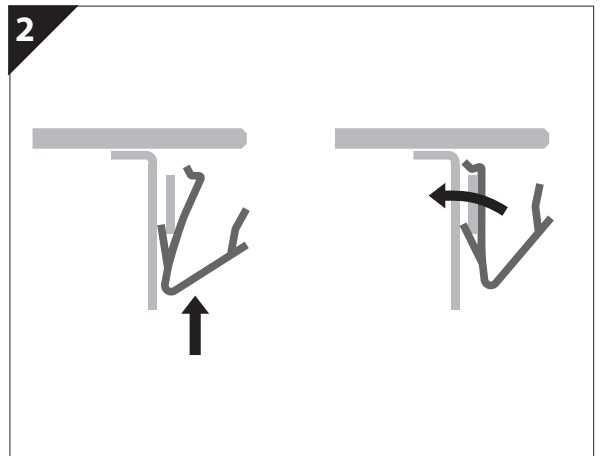
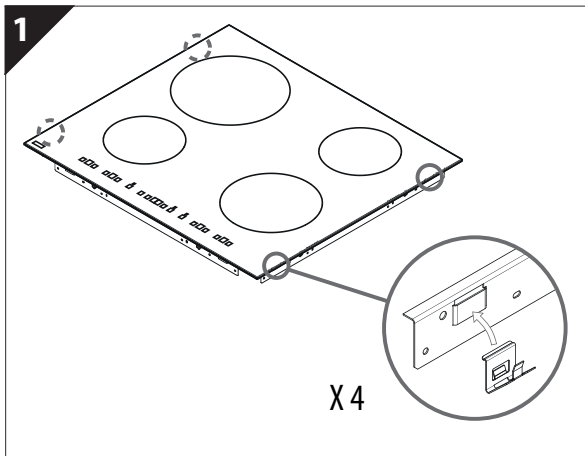
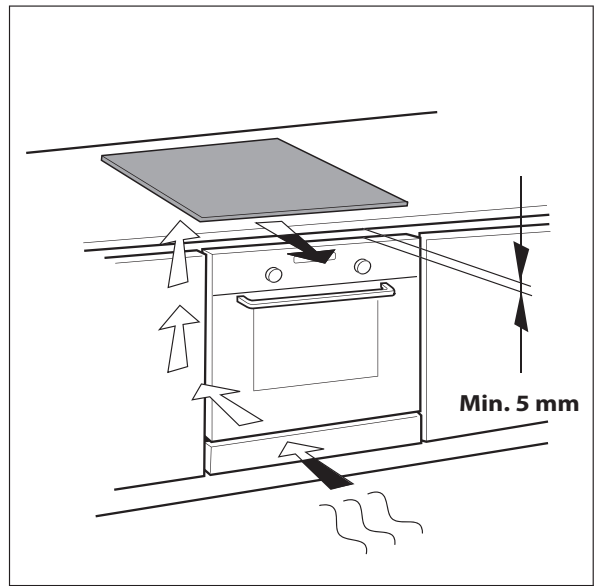
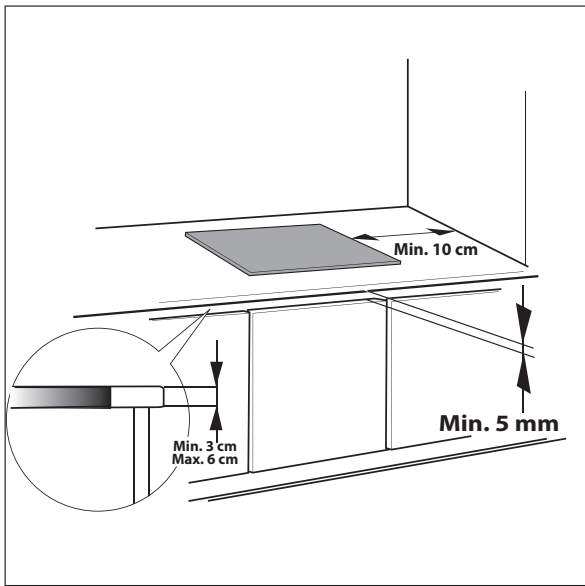


**A****B****C**



## VIKTIG SÄKERHETSINFORMATION

### DIN OCH ANDRAS SÄKERHET ÄR MYCKET VIKTIG

I denna bruksanvisning och på själva apparaten ges viktiga säkerhetsmeddelanden som ska läsas och alltid följas.



Detta är varningssymbolen som gäller säkerheten. Den varnar om potentiella risker för användaren och andra personer.

Alla säkerhetsmeddelanden är markerade med denna symbol och följande text:



#### **FARA**

**Anger en farlig situation som, om den inte undviks, kommer att orsaka allvarliga personskador.**



#### **VARNING**

**Anger en farlig situation som, om den inte undviks, kan orsaka allvarliga personskador.**

Alla säkerhetsmeddelanden ger specifika detaljer om den potentiella risk som föreligger och talar om hur du ska undvika personskada och annan skada samt elektriska stötar på grund av felaktig användning av apparaten. Följ följande instruktioner noggrant:

- Använd skyddshandskar vid uppackning och installation.
- 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 och byt inte ut delar på apparaten om detta inte direkt anges i bruksanvisningen.
- Apparaten måste vara ansluten till jord.
- Elsladden måste vara tillräckligt lång för att en apparat som är inbyggd i ett köksskåp ska kunna anslutas till elnätet.
- För att installationen ska uppfylla gällande säkerhetskrav, krävs att en allpolig brytare med minst 3 mm kontaktavstånd används.
- Använd inte grenuttag eller förlängningssladdar.
- Dra inte i apparatens nätkabel.
- 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. Ingen annan användning är tillåten (t.ex. att värma rum). Tillverkaren ansvarar inte för olämplig eller felaktig användning eller för felaktiga inställningar av reglagen.
- Under användning blir apparaten och dess åtkomliga delar heta. Det är viktigt att inte vidröra värmeelementen. Barn (0–8 år) ska hållas under uppsikt när de vistas i närheten av apparaten.
- Barn från 8 års ålder och personer med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga, eller bristande erfarenhet och kunskap får lov att använda apparaten om de hålls under uppsikt eller om de har fått instruktioner om hur apparaten ska användas på ett säkert sätt och förutsatt att de förstår vilka faror det innebär. Barn får inte leka med apparaten. Rengöring och underhåll får inte utföras av barn utan uppsikt.
- Rör inte vid apparatens värmeelement under och efter användning. Undvik att apparaten kommer i kontakt med trasor eller annat brännbart material tills alla komponenter har svalnat helt.

- Lagg aldrig lättantändligt material på eller i närheten av apparaten.
  - Överhettad fett och olja kan lätt fatta eld. Var uppmärksam när du lagar mat med mycket fett och olja.
  - En skiljepanel (medföljer inte) ska installeras i utrymmet under apparaten.
  - Om ytan är sprucken ska du stänga av apparaten för att undvika risken för elektriska stötar (gäller endast för apparater med glasyta).
  - Apparaten är inte avsedd att användas med en extern timer eller ett separat fjärrkontrollsystem.
  - Lämna inte spishällen utan uppsikt vid upphettning av fett eller olja eftersom det kan resultera i brand. Försök ALDRIG att släcka brand med vatten. Stäng istället av apparaten och täck lågorna med ett lock eller en brandfilt.
- Brandrisk: Förvara inte föremål på kokytorna.
- Använd inte ångtvätt.
  - Föremål av metall, t.ex. knivar, gafflar, skedar och lock, ska inte placeras på spishällen eftersom de kan bli varma.
  - Stäng av spishällen med reglaget efter användning och förlita dig inte på kastrullavkänningen (endast för induktionshällar).

## MILJÖSKYDD


### Kassering av förpackningsmaterialet

Förpackningsmaterialet kan återvinnas till 100 %, vilket framgår av återvinningsymbolen (♻️). Förpackningens olika delar ska återvinnas i enlighet med lokala bestämmelser.

### Avfallshantering

Denna produkt är märkt i enlighet med direktiv 2012/19/EU om avfall som utgörs av eller innehåller elektrisk och elektronisk utrustning (Waste Electrical and Electronic Equipment, WEEE).

Genom att säkerställa en korrekt kassering av den här produkten bidrar du till att förhindra potentiella negativa konsekvenser för vår miljö och vår hälsa.

Symbolen  på produkten och på de medföljande dokumenten visar att den inte får skrotas som hushållsavfall, utan ska lämnas in till miljöstation för återvinning av elektrisk och elektronisk utrustning.

### Tips för energibesparing

För att uppnå optimala resultat rekommenderas följande:

- Använda kokkärl med samma bottendiameter som kokzonen.
- Endast använda flatbottnade kastruller och stekpannor.
- Täcka kokkärl med lock.
- Använda en tryckkokare för att spara energi och tid.
- Placera kokkärlet i mitten av kokzonens markering på spishällen.

## FÖRSÄKRAN OM EKODESIGN

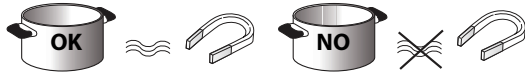
- Denna apparat uppfyller kraven i den europeiska ekodesignförfordningen nr 66/2014 i enlighet med den europeiska standarden EN 60350-2.

## FÖRE ANVÄNDNING



VIKTIGT: Kokzonerna aktiveras endast om kokkärlen har lämplig storlek. Använd endast kokkärl med symbolen för induktionssystem (se bilden). Placera kokkärlet på en kokzon innan du slår på spishällen.

## BEFINTLIGA KOKKÄRL



Använd en magnet för att kontrollera om kokkärlet kan användas till induktionshällar: det går inte att använda kokkärlet och stekpannor som inte kan detekteras magnetiskt.

- Se till att undersidan på kokkärlen är slät eftersom den annars kan repa spishällen. Kontrollera kokkärlen.
- Placera aldrig varma kokkärlet på spishällens kontrollpanel. Det kan skada apparaten.

## REKOMMENDERADE DIMENSIONER

**Placera kastrullen på en kokzon innan du slår på spishällen.**

För att erhålla ett bra tillagningsresultat ska diametern på kokkärlets botten överensstämma med storleken på värmezonen.

Diameter (cm)	Max (cm)	Min (cm)	Diameter (cm)	Max (cm)	Min (cm)
14.5	14.5	10	28	28	17
18	18	12	Oval	23 - 18	12
21	21	15	Flexizone	23 - 40	12
24	24	15			
26	26	17			

### Kokkärlets storlek

För att avgöra storleken på kokkärlet ska man mäta kokkärlets botten (se bilden). Hänvisa till tabellen med rekommenderad kokkärletsbotten, som anges nedan, för korrekt användning och perfekt detektering av kokkärlet. Varje värmezon har en minsta storleksgräns för detektering av kokkärlet, vilket varierar beroende på materialet på det använda kokkärlet. Därför ska du använda den värmezon som bäst passar till diametern på ditt kokkärlet.



## INSTALLATION

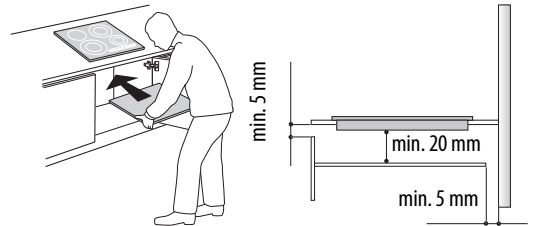
Packa upp produkten och kontrollera att den inte har skadats under transporten. Kontakta återförsäljaren eller kundtjänst om du upptäcker ett problem.

Se bilden på sidan 2 för inbyggnadsmått och installationsanvisningar.

### FÖRBBEREDA INBYGGNADSMÖBELN

#### ! VARNING

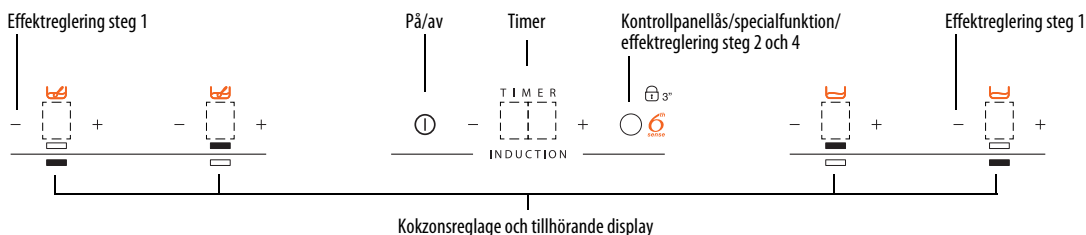
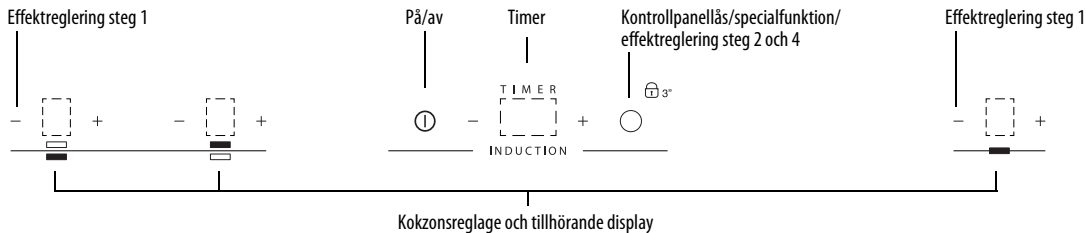
- Installera en skiljepanel under spishällen.
- Den undre delen av produkten får inte vara tillgänglig efter installation.
- Installera inte skiljepanelen om en ugn installeras under.



- Avståndet mellan apparatens undersida och skiljepanelen ska vara samma som på bilden.
- Kontrollera att avståndet mellan spishällen och ovasidan av inbyggnadsmöbeln är minst 5 mm. Om anvisningarna inte följs kan det leda till felfunktion.
- Om en ugn installeras under spishällen ska ugnen vara utrustad med ett kylsystem.
- Installera inte spishällen över en disk- eller tvättmaskin för att förhindra att de elektroniska kretsarna skadas när de exponeras för ånga eller fukt.
- Ring kundtjänsten för att beställa skruvsats 4801 211 00112 om produkten ska monteras i jämnhöjd med bänkskivan.
- När du tar bort spishällen ska du använda en skruvmejsel (medföljer inte) för att lossa klämmorna på undersidan av apparaten.

## Beskrivning av kontrollpanelen

### Kontrollpanel



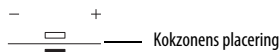
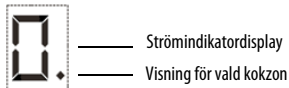
### Slå på/stänga av spishällen

Slå på spishällen genom att trycka in knappen ⓘ i cirka 2 sekunder tills kokzonsdisplayen tänds. Tryck in samma knapp tills displayen släcks för att stänga av spishällen. Alla kokzoner stängs av

Om spishällen har använts kommer restvärmeindikatorn "H" förbli tänd tills kokzonerna kylts av.

Om ingen funktion väljs inom 10 sekunder stängs spishällen av.

### Sätta på och justera kokzoner



Placera kastrullen på kokzonen, slå på spishällen och aktivera önskad kokzon genom att trycka på knappen "+" som motsvarar kokzonen. "0" visas på displayen. Du kan ställa in effektnivån på min. 0 och max. 9 eller välja funktionen booster ("P") om den finns tillgänglig. Tryck på "+" för att öka effektnivån. Tryck på "-" för att minska effektnivån.

### Stänga av kokzonerna

Stäng av kokzonen genom att trycka in knapparna "+" och "-" som motsvarar kokzonen i mer än 3 sekunder. Kokzonen stängs av och "H" visas på motsvarande display om kokzonen fortfarande är varm.

### Kontrollpannellås

Använd den här funktionen för att spärra reglagen och förhindra oavsiktlig aktivering. För att aktivera kontrollpannellåset, sätt på spishällen och tryck in timerknappen i tre sekunder. En ljudsignal avges och en kontrollampa nära knapplässymbolen tänds. Alla funktioner på kontrollpanelen är låsta utom avstängningsfunktionen. Upprepa proceduren för att avaktivera kontrollpannellåset. Indikatorn släcks och spishällen kan användas igen.

Kontrollpannellåset kan aktiveras eller avaktiveras oavsiktligt om vatten, utspilda vätskor eller andra föremål hamnar på knappen under symbolen.

## Timer



Du kan använda timern för att ställa in en kottid på max 99 minuter (1 timme och 39 minuter) för alla kokzoner.

Välj kokzonen som du vill ställa in timern för och tryck på timerknappen. En ljudsignal avges när funktionen väljs (se bilden). "00" visas på displayen och LED-indikatorn tänds. Välj önskad tid genom att trycka in och hålla kvar knapparna "+" eller "-" på skjutreglaget. När den inställda tiden har gått ut hörs en ljudsignal och kokzonen stängs av automatiskt. Tryck in timerknappen i minst 3 sekunder för att avaktivera timern.

Upprepa proceduren för att ställa in timern för en annan kokzon. Timerdisplayen visar alltid timern för den valda kokzonen eller den kortaste tiden.

Ändra eller avaktivera timern genom att trycka in knappen för val av kokzon för motsvarande timer.


## Varningar på kontrollpanelen

### Specialfunktioner (finns på vissa modeller)

Specialfunktioner finns på vissa modeller:

#### EcoBooster

När spishällen sätts på, välj kokzonen där symbolen Eco Booster finns .

Tryck på knappen  för att aktivera/avaktivera funktionen.

Med funktionen EcoBooster kan man värma vatten till kokpunkten och låta det koka utan spill med reducerad strömförbrukning.

För att optimera denna kontroll och garantera bästa energibesparing råder vi till att använda en kastrull vars bottendiameter är samma som den valda kokzonen.



Kvaliteten på den använda kastrullen, om den har lock eller inte och om salt är tillsatt eller inte kan påverka funktionens prestanda. Vi rekommenderar 2-3 liter vatten (helst rumsvarmt) och locket ska helst inte användas.

Vi råder hur som helst till att kontrollera kokningen och mängden resterande vatten.



#### Automatisk funktion

Använd funktionen för att automatiskt ställa in en låg effektnivå för sjudning. Aktivera funktionen efter uppkokning genom att först trycka på motsvarande zonknapp och sedan på knappen .

#### Sjuda (på vissa modeller)



Tryck på knappen  efter uppkokning för att automatiskt ställa in rätt effektnivå för sjudning. "A" visas på displayen: indikatorn tänds. Avaktivera funktionen genom att trycka på knappen .

#### Smälta (på vissa modeller)

Denna funktionen bibehåller en konstant låg temperatur på kokzonen. Placera kokkärl på den önskade kokzonen, slå på spishällen och välj kokzonen. Tryck på : "A" visas på displayen och indikatorn tänds. Avaktivera funktionen genom att trycka på .

#### Varmhålla (på vissa modeller)

Denna funktion ställer automatiskt in en effektnivå som håller nytillagade maträtter och uppläggningsfat varma (med tillbehöret för induction).

Tryck på : "A" visas på displayen och indikatorn tänds. Avaktivera funktionen genom att trycka på .


#### Restvärmeindikator

Spishällen är utrustad med en restvärmeindikator för varje kokzon. Indikatorerna varnar användaren när kokzonerna är varma.

Om  visas på displayen är kokzonen fortfarande varm. Om restvärmeindikatorn för en given kokzon är tänd kan den zonen användas för att till exempel hålla en maträtt varm eller för att smälta smör.

När kokzonen har svalnat släcks displayen.

#### Indikator för felaktigt placerad eller ingen kastrull.

 Meddelandet "ingen kastrull" visas på displayen (se figuren) om kastrullen inte är av lämplig typ, inte är korrekt placerad eller inte har lämpliga mått. Om ingen kastrull detekteras inom 60 sekunder stängs spishällen av.

#### Snabbkokning (booster)

Funktionen finns på vissa kokzoner och gör det möjligt att utnyttja spishällens maximala effekt (t.ex. för att snabbt koka upp vatten). Aktivera funktionen genom att trycka på knappen "+" tills "P" visas på displayen. När du har använt boostern i 10 minuter går apparaten automatiskt över till nivå 9.

#### Effektreglering (finns på vissa modeller)

Tack vare effektregleringsfunktionen kan användaren ställa in spishällens maximala effekt, om så önskas.

Inställningen kan ändras när som helst och sparas fram till nästa ändring.

Genom att ställa in den maximala effektnivån justerar spishällen automatiskt fördelningen till de olika kokzonerna så att denna effektgräns inte överskrids. Denna funktion har även fördelen att kunna hantera alla kokzoner samtidigt utan risk för överbelastning.

4 maximala effektnivåer finns och visas på displayen: 2,5 – 4,0 – 6,0 – 7,2 kW (7,2 kW är spishällens maximala effekt)

Vid leverans är spishällen inställd på maximal effektnivå



När du har kopplat in apparaten i eluttaget kan du under 60 sekunder ange önskad temperaturnivå genom att följa stegen nedan:

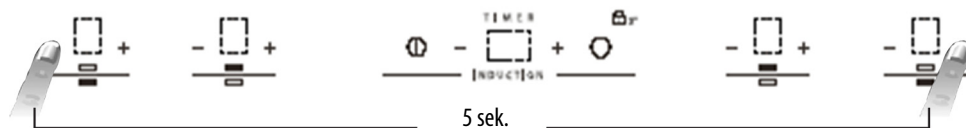
Steg	Kontrollpanel	Display
1	Tryck in båda effektregleringsknapparna (steg 1) i 3 sekunder	
2	Tryck på effektregleringsknappen (steg 2) för att bekräfta föregående steg	Displayen visar <b>PL</b>
3	Tryck för att ställa in önskad nivå från de tillgängliga alternativen	Ljuset tänds tillsammans med funktionsljuset för de olika kokzonerna
4	Tryck på effektregleringsknappen (steg 4) för att bekräfta föregående steg	Displayen visar inställd nivå som blinkar i ungefär 2 sekunder. Därefter avger spishällen en ljudsignal och stängs sedan av. Den är redo för användning

Symbolen **PL** tänds i mitten och en ljudsignal avges i cirka 5 sekunder om ett fel uppstår under effektinställningen. Om så är fallet ska du upprepa proceduren från början. Om felet uppstår igen ska du kontakta kundtjänst.

Om användaren försöker öka effektnivån när maximal effektnivå redan är inställd blinkar effektnivån för kokzonen två gånger och en ljudsignal hörs. För att höja kokzonens effektnivå måste först effektnivån för en eller flera andra aktiva kokzoner minskas manuellt.

### Aktivera/avaktivera ljudsignalen

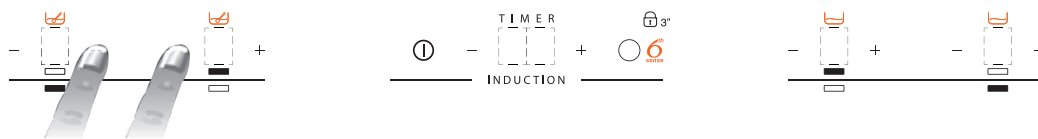
När spishällen har slagits på ska du samtidigt trycka in "-" för den första kokzonen och knappen längst ut till höger i minst fem sekunder (i enlighet med bilden nedan)..



### Flexicook

Med den här funktionen kan du använda kokzonen som två separata zoner eller som en extra stor kombinerad zon.

Den stora kokzonen kan användas för rektangulära eller ovala kokkärl (med maximal bottenvidd på 38x23 cm) eller flera standardkastruller samtidigt. Aktivera funktionen genom att först slå på spishällen och sedan trycka på de två zonknapparna som visas på bilden nedan. På displayerna för de två kokzonerna visas nivån "0". Båda punkterna efter nivåsisfran är tända för att ange att Flexicook är aktiverad.



Ändra effektnivån (1-9 eller P) genom att trycka på knapparna "-/+ ". Avaktivera funktionen genom att trycka på de två zonknapparna samtidigt. Stäng av zonen helt genom att trycka in en av zonknapparna i 3 sekunder.

**i** Meddelandet "no pot" **U** visas på displayen för spishällen som inte kan känna av ett kokkärl (på grund av att kokkärlet saknas, är felplacerat eller inte är anpassat för induktionshällar). Meddelandet fortsätter att visas i 60 sekunder: Under tiden kan du placera nya kokkärl eller flytta kokkärl inom funktionens kokzon.

Om inget kokkärl känns av i zonen efter 60 sekunder slutar systemet att "söka" efter nya kokkärl. Symbolen **U** fortsätter att visas på displayen för att påminna om att zonen har avaktiverats.

Tryck på en av de två knapparna för att aktivera flexicook igen **U** **U**

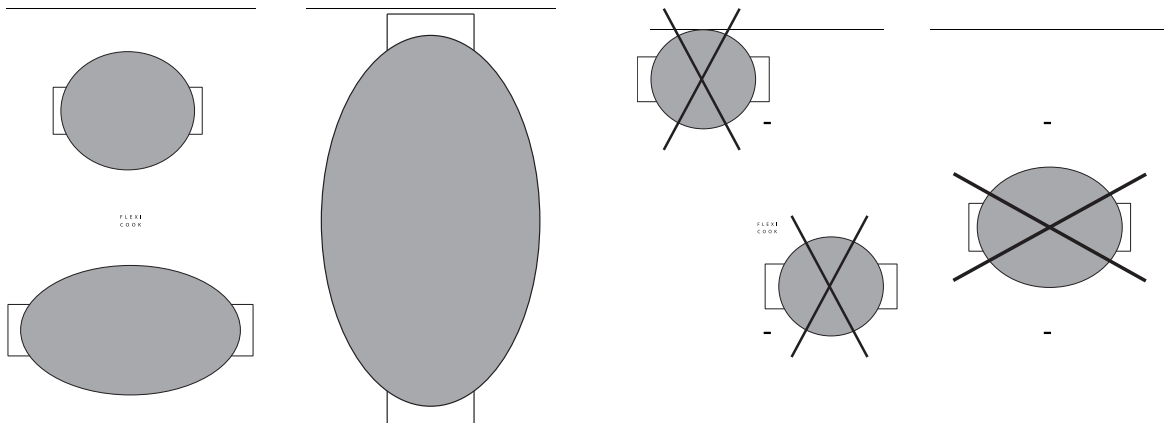
Funktionen kan även känna av när ett kokkärl flyttas från en zon till en annan inom det stora området och kan anpassa effektnivån så att den överensstämmer med den ursprungliga placeringen (se bilden nedan: när en kastrull flyttas från den främre zonen till den bakre zonen visas effektnivån på displayen för den zon där kastrullen har placerats).

Du kan även använda det stora området som två separata zoner genom att trycka på motsvarande knapp för en separat zon. Placera kokkärlet i mitten av den separata kokzonen och justera effekten med det steglösa reglaget.

**i** **VIKTIGT:** Placera kokkärlen i mitten av kokzonen så att mitten på de separata kokzonerna täcks.

Placera kokkärlen i mitten av kokzonen om du använder stora, rektangulära eller ovala kokkärl.

Korrekt och felaktig placering av kokkärl:



## RENGÖRING

### ! VARNING

- Använd inte ångrengöring.
- Kontrollera att kokzonerna är avstängda och att restvärmeindikatorn ("H") är släckt innan du rengör produkten.

Om glaset på din produkt är märkt med iXelium™ har din spishäll behandlats med iXelium™. iXelium™ är en exklusiv ytbehandling från Whirlpool som garanterar perfekt rengöring och långvarig glans. Därför, **om du har en IXELIUM spishäll, rekommenderar vi starkt att respektera följande rengöringsanvisningar:**

- Använd en mjuk trasa (mikrofiber är bäst) som fuktats med vatten eller med glasrengöringsmedel.
- Om du vill få ännu bättre rengöringsresultat, låt glaset vara i kontakt med den våta trasan i några minuter.

**VIKTIGT:** Använd inte slipande svampar eller stålull. Användning av slipande produkter kan med tiden förstöra glaset.

- Rengör spisen efter varje användning (när den har svalnat) för att ta bort matrester och fläckar.
- Socker eller mat med hög sockerhalt skadar spishällen och ska torkas bort omedelbart.
- Salt, socker och sand kan repa glasytan.
- Använd en mjuk duk, hushållspapper eller rengöringsprodukter som passar för denna typ av spishäll (följ tillverkarens anvisningar).
- Vätskespill på värmezonen kan göra så att kokkärlet vibrerar eller rör sig
- Torka av spishällen noga efter rengöring.

## FELSÖKNING

- Läs och följ anvisningarna i avsnittet "Bruksanvisning".
- Kontrollera att strömförsörjningen fungerar korrekt.
- Torka av spishällen noga efter rengöring.
- Om alfanumeriska koder visas på displayen när spishällen slås på ska du kontrollera koderna och anvisningarna i följande tabell.
- Om spishällen inte går att stänga av efter användning ska du koppla bort den från eluttaget.

FELKOD	BESKRIVNING	MÖJLIGA ORSAKER	ÅTGÄRD
C81, C82	Kontrollpanelen stängs av på grund av för hög temperatur	De elektroniska delarnas interna temperatur är för hög	Vänta tills spishällen har svalnat innan du använder den igen.
F42 eller F43	Felaktig spänning	Sensorn känner av att nätspänningen inte överensstämmer med apparatens spänning	Koppla bort spishällen från eluttaget och kontrollera elanslutningen
F12, F21, F25, F36, F37, F40, F47, F56, F58, F60	Kontakta kundtjänst och ange felkoden		

## SPISHÄLLEN GER IFRÅN SIG LJUD

Induktionshällar kan avge visslande eller knäppande ljud under normal användning. De kommer i själva verket från kastrullerna och stekpannorna och beror på deras botten (exempelvis botten som är tillverkad av flera lager material eller ojämn botten). Ljuden varierar beroende på vilka kastruller och stekpannor som används och hur mycket mat de innehåller och det betyder inte att något är fel.

Dessutom är spishällen försedd med ett inre kylsystem som kontrollerar temperaturen på de elektroniska delarna. Följaktligen kan man höra ljudet av kylfläkten under användning och flera minuter efter att spishällen har stängts av. Detta är normalt och nödvändigt för att apparaten ska fungera korrekt.

## SERVICE

### Innan du kontaktar Service:

1. Försök att åtgärda felet på egen hand med hjälp av kapitlet "Felsökning".
2. Stäng av apparaten och slå på den igen för att se om felet kvarstår.

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

Lämna alltid följande uppgifter:

- En kort beskrivning av felet.
- produkttyp och modell;
- servicenumret (numret finns efter ordet SERVICE på typskylten) som finns under apparaten (på metallplattan);
- Fullständig adress.
- Telefonnummer.

**SERVICE** 0000 000 00000



Vänd dig till en **auktoriserad serviceverkstad** om det blir nödvändigt med reparation (som garanti för att originalreservdelar används och att reparationen utförs på korrekt sätt). Reservdelar finns tillgängliga i 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 (kortvarigt, 5-10 minuter)
	6-7	Bryna - koka - ånga - fräsa - griljera	Perfekt för att fräsa, hålla rätter småkokande, tillaga och griljera (i medellång tid, 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 recept som ska koka länge (mindre än tre liter i volym: ris, såser, grytor, fisk) med vätska (t.ex. vatten, vi, buljong, mjölk)
Låg effekt	1-2	Smälta - tina - varmhålla - fräsa ihop	Perfekt för att mjukgöra smör, smälta choklad försiktigt, tina små mängder livsmedel eller bara hålla varmrätter varma (t.ex. såser, soppa, minestrone)
	1		Perfekt för att varmhålla nytillagade maträtter, värma risotto, och för att hålla temperaturen på uppläggningsfat (med tillbehöret för induktion)
AV	Nolleffekt	Avställningsyta	Spishällen är i stand-by eller avstängd (det kan finnas värme kvar i plattorna, detta markeras med ett "H")

### OBS!

Vid tillagning av snabbtillagade maträtter som kräver jämn värmefördelning (t.ex. pannkakor) på den dubbla kokzonen på 28 cm (i förekommande fall) ska man inte använda stekpannor som är större än 24 cm i diameter. För värmekänslig tillagning (t.ex. för att smälta choklad eller smör) ska man använda de mindre singelkokzonerna.