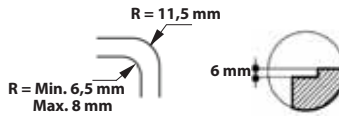
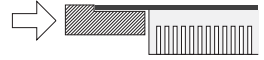
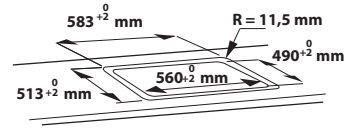
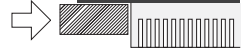
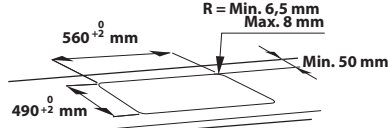
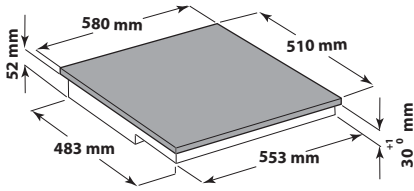
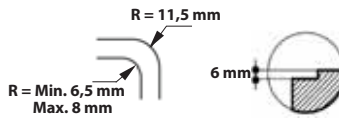
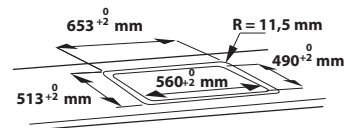
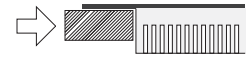
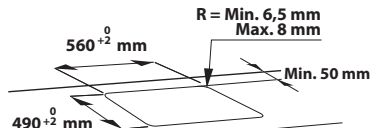
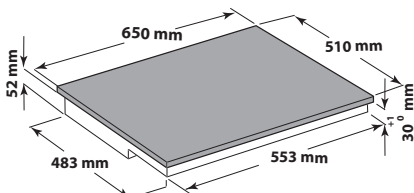
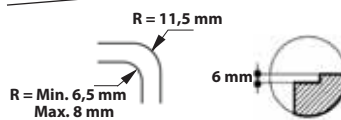
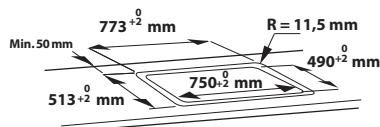
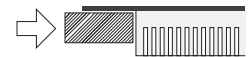
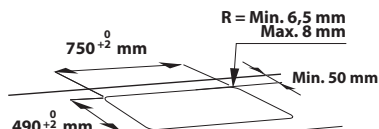
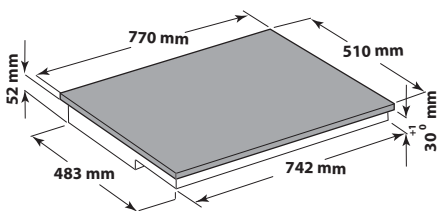
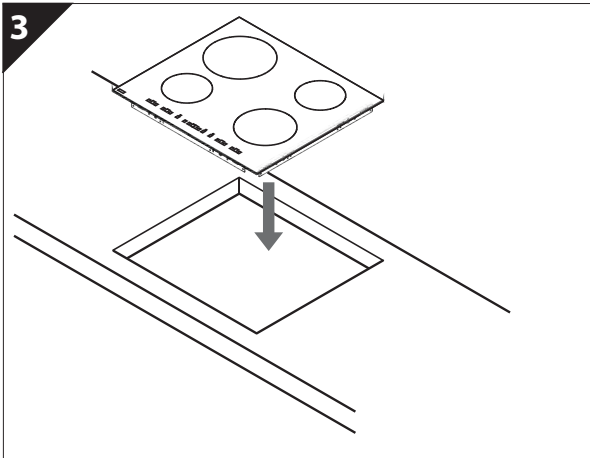
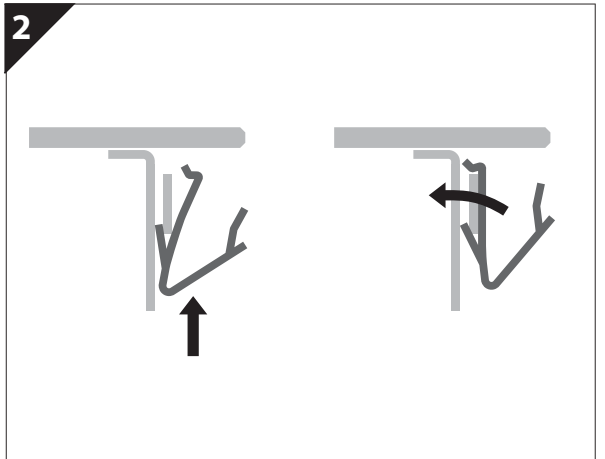
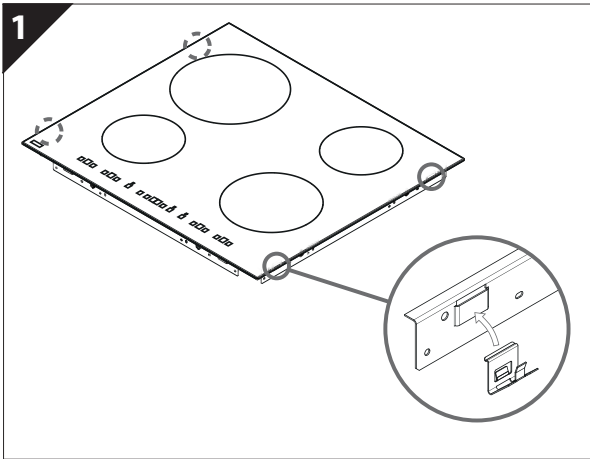
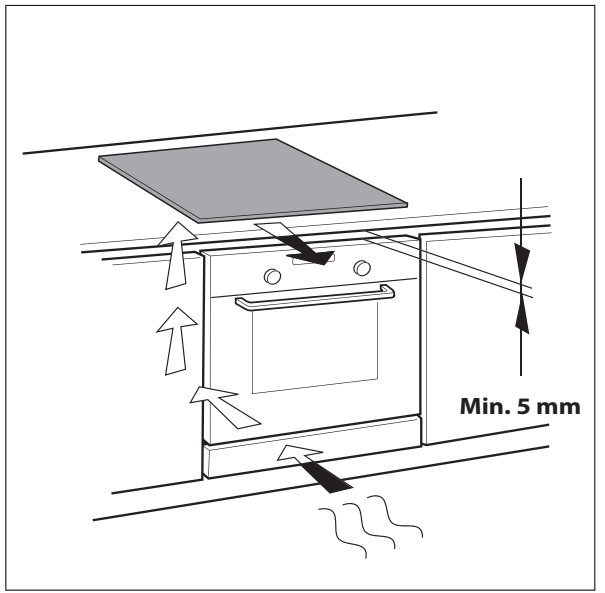
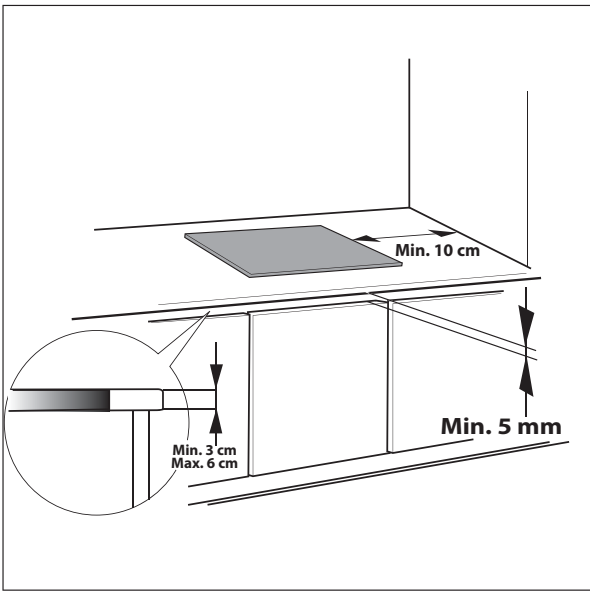


A**B****C**




VIKTIG SIKKERHETSINFORMASJON

Disse instruksjonene skal også være tilgjengelige på nettet: www.whirlpool.eu

DIN OG ANDRES SIKKERHET ER SVÆRT VIKTIG

Denne bruksanvisningen og selve apparatet er utstyrt med viktige meldinger om sikkerhet. Disse må alltid leses og følges.

 Dette er faresymbolet, som gjelder sikkerhet, og advarer om mulig risiko for brukeren og andre. Alle sikkerhetsadvarsler er merket med faresymbolet og følgende ord:

 **FARE**

Viser til en farlig situasjon som resulterer i alvorlige skader dersom den ikke unngås.

 **ADVARSEL**

Viser en farlige situasjon, som dersom den ikke unngås, vil kunne forårsake alvorlige skader.

Alle sikkerhetsrelaterte meldinger angir den potensielle risikoen som de refererer til, og viser til hvordan du reduserer risikoen for personskade, utstyrsskade og elektrisk støt på grunn av uriktig bruk av apparatet. Sørg for at du retter deg etter det følgende:

- Bruk beskyttende hansker for å foreta all utpakking og installasjon.
- Apparatet må alltid frakobles strømmettet før installasjon.
- Forsikre deg om at installasjonen og den elektriske tilkoblingen utføres av en spesialisert elektriker som følger produsentens anvisninger og i samsvar med gjeldende lokale sikkerhetsforskrifter. Forsøk aldri å reparere eller skifte ut noen av delene til apparatet dersom det ikke uttrykkelig oppfordres til dette i bruksanvisningen.
- Apparatet må være jordet.
- Strømledningen må være lang nok til at det innebygde apparatet kan tilkobles strømforsyningen.
- For at installasjonen skal oppfylle gjeldende sikkerhetsforskrifter, er en allpolet bryter med minimum kontaktåpning på 3 mm påkrevd.
- Bruk ikke multi-stikkontakt eller skjøteledninger.
- Ikke dra i apparatets strømledning.
- De elektriske delene må ikke være tilgjengelige etter installasjonen.
- Apparatet er utelukkende beregnet for tilberedning av mat i private hjem. Ingen annen bruk er tillatt (f.eks. oppvarming av rom). Produsenten fraskriver seg ethvert ansvar ved ukorrekt bruk eller feil innstilling av bryterne.
- Tilgjengelige deler av ovnen kan bli varme under bruk. Det må utvises forsiktighet for å unngå å berøre varmeelementene. Meget små (0–3 år) og små barn (3–8 år) skal holdes på avstand så sant de ikke er under konstant oppsyn.
- Barn fra 8 år og oppover og personer med nedsatt sanseevne eller fysisk eller psykisk funksjonsevne, eller manglende erfaring og kunnskap kan kun bruke dette apparatet under tilsyn eller hvis de har fått opplæring i trygg bruk av apparatet og forstår farene det innebærer. Barn må ikke leke med maskinen. Barn må ikke foreta rengjørings- eller vedlikeholdsoppgaver uten å være under tilsyn.
- Ikke berør apparatets varmeelementer under og etter bruk. Pass på at ikke varme deler på apparatet kan komme i kontakt med tekstiler eller annet brennbart materiale før alle komponentene er helt avkjølt.
- Plasser aldri brennbart materiale i eller i nærheten av apparatet.
- Overopphetet fett og olje tar lett fyr. Vær oppmerksom når du tilbereder mat som inneholder mye fett og olje.
- Et skillepanel (medfølger ikke) må monteres i rommet under apparatet.
- Hvis overflaten har sprukket, må du slå av apparatet for å unngå muligheten for elektrisk støt (gjelder kun apparater med glassoverflate).
- Apparatet er ikke ment til å betjenes ved hjelp av et eksternt tidsur eller separat fjernkontrollsystem.
- La ikke fett eller olje koke uten tilsyn da dette kan føre til brann. Bruk ALDRI vann for å slukke en brann, men slå av apparatet og dekk flammene med f. eks. et lokk eller et brannteppe.
Brannfare: oppbevar ikke gjenstander på kokeoverflatene.
- Ikke bruk damprenngjøringsutstyr.

- Gjenstander i metall som kniver, gaffer, skjær og lokk må ikke plasseres på platetoppen siden de kan bli varme.
- Etter bruk må du slå av kokeplaten med bryteren og ikke stole på kokekartektoren (kun for induksjonsapparater).

BESKYTTE MILJØET

Håndtering av emballasjen

Emballasjematerialet er fullstendig resirkulerbart og er merket med resirkulerings symbolet (♻️). Det er svært viktig at emballasjematerialet avhendes ifølge gjeldende miljøforskrifter.

Avfallsbehandling av apparatet

Dette apparatet er merket i samsvar med EU-direktiv 2012/19/EC om avhending av elektrisk og elektronisk utstyr (WEEE - Waste Electrical and Electronic Equipment).

Ved å sørge for at apparatet blir avfallsbehandlet på korrekt måte, bidrar du til å forebygge negative konsekvenser for mennesker og miljø.

Symbolet  på produktet, eller på de medfølgende dokumentene, indikerer at dette apparatet ikke skal behandles som usortert restavfall, men at det må bringes til en mottaksstasjon for elektrisk og elektronisk avfall.

Tips for energisparing

Slik oppnår du best mulige resultater:

- Bruk gryter og panner som har en diameter som tilsvarer kokesonene.
- Bruk kun gryter og panner som er helt flate i bunnen.
- La om mulig alltid lokket ligge på ved koking.
- Hvis du bruker trykkoker, kan du spare enda mer tid og strøm (ikke bruk ved 6. sans-funksjonen).
- Pass på at du plasserer pannen eller gryten midt på kokesonen som er markert platetoppen.

SAMSVARERKLÆRING

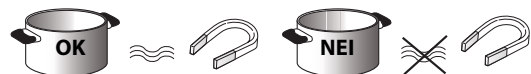
- Dette apparatet er utformet, konstruert og markedsført i samsvar med sikkerhetskravene i "Lavspenningsdirektivet" 2006/95/EF (erstatte 73/23 / EØF og påfølgende endringer) og beskyttelseskravene i "EMC"-direktivet 2004/108 / EF.
- Dette husholdningsapparatet oppfyller kravene med hensyn til øko-designkrav i de Europeiske Reglene nr. 66/2014 i overensstemmelse med den Europeiske standarden EN 60350-2.

FØR BRUK



VIKTIG: kokesonene vil ikke slå seg på dersom gryten/pannen ikke har riktig størrelse. Bruk kun kokeredskap med symbolet "INDUKSJONSSYSTEM" (Figur på siden). Før platetoppen slås på, skal kokeredskapet plasseres på riktig kokesone.













KOKEREDSKAP DU ALLEREDE EIER



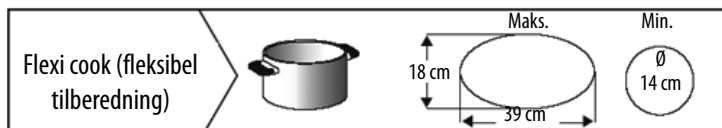
Bruk en magnet for å sjekke om panner og gryter egner seg til induksjonsplatetoppen: en gryte er ikke egnet dersom den ikke kan registreres magnetisk.

- Pass på at ikke grytene og pannene er ru i bunnen, da det ellers kan oppstå riper på platetoppen. Kontroller kokeredskapene.
- Plasser aldri varme gryter eller panner oppå betjeningspanelet på platetoppen. Det kan føre til skader.

ANBEFALT DIAMETER PÅ GRYTER OG PANNER

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

VIKTIG: Når det gjelder diameteren på grytebunnen på sonene der "6. sans"-funksjonen kan aktiveres, se avsnittet "6. sans-funksjon".



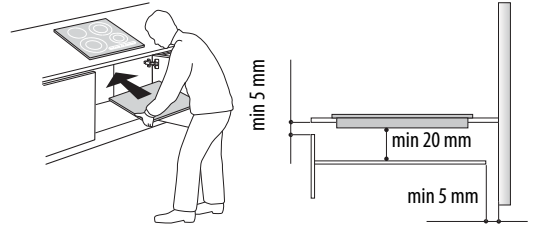
INSTALLASJON

Etter at du har pakket ut apparatet, må du kontrollere at det ikke har lidd noen skade under transporten. I motsatt fall kontaktes forhandleren eller serviceavdelingen.

KLARGJØRING AV KJØKKENSEKSJONEN

⚠ ADVARSEL

- Det skal plasseres en skilleplate under platetoppen.
- Undersiden av apparatet må ikke være tilgjengelig etter installasjon.
- Dersom det skal installeres en ovn under platetoppen, skal det ikke monteres en skilleplate.



- Avstanden mellom undersiden av apparatet og skilleplaten skal være som vist i figuren.
- For at apparatet skal fungere korrekt, er det viktig å sørge for fritt rom mellom kjøkkenbenken og den øvre overflaten på seksjonen (min 5 mm).
- Gjør helt ferdig åpningen på seksjonen før platetoppen settes på plass og fjern alt spon og sagflis.
- Dersom det installeres en ovn under, må man påse at ovnen er utstyrt med et avkjølingssystem.
- Ved installasjon i flukt med kjøkkenbenken, kontakt serviceavdelingen for montering av skruesettet 4801 211 00112.
- Hvis du skal fjerne platetoppen fra benkeplaten, bruk en skrutrekker (medfølger ikke) til å løse fjærene fra undersiden av apparatet.
- Unngå å installere platetoppen over oppvaskmaskinen eller vaskemaskinen da de elektroniske kretsene kan komme i kontakt med damp og fuktighet og skades.

ELEKTRISK TILKOBLING

⚠ ADVARSEL

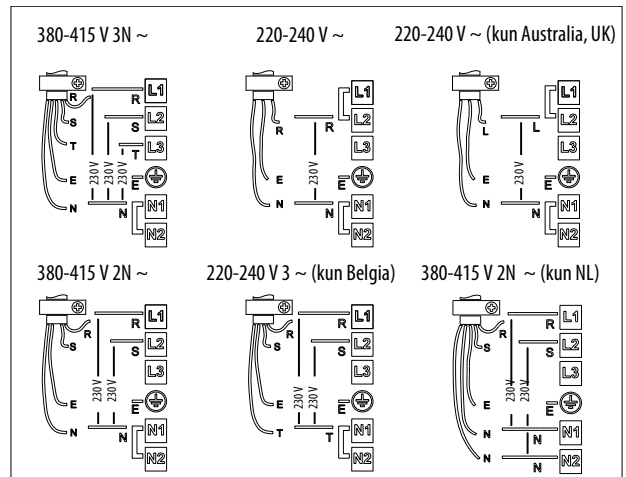
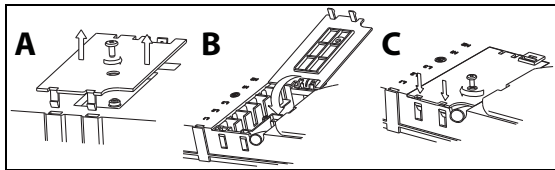
- Frakoble apparatet fra strømmettet.
- Apparatet må installeres av en kvalifisert elektriker i overensstemmelse med gjeldende sikkerhets- og installasjonsforskrifter.

- Produsenten fraskriver seg ethvert ansvar for skader på personer, dyr eller eiendom som skyldes manglende overholdelse av instruksene som gis i dette kapittelet.
- Strømledningen må være lang nok til at platetoppen kan fjernes fra kjøkkenbenken.
- Pass på at spenningen som er spesifisert på apparatets typeplate er den samme som i husets elektriske system.
- Ikke bruk skjøteledning.

Tilkobling til koblingsboksen

Ved elektrisk tilkobling skal det benyttes en strømledning av typen H05RRR-F som vist i tabellen under.

Wirer	Nummer x størrelse
220-240 V ~ + ⊕	3 x 4 mm ²
220-240 V 3 ~ + ⊕	4 x 1.5 mm ²
380-415 V 3N ~ + ⊕	5 x 1.5 mm ²
380-415 V 2N ~ + ⊕	4 x 1.5 mm ²



Koble den gule/grønne jordlederen til klemmen med symbolet ⊕.

Den ovennevnte ledere skal være lengre enn de andre.

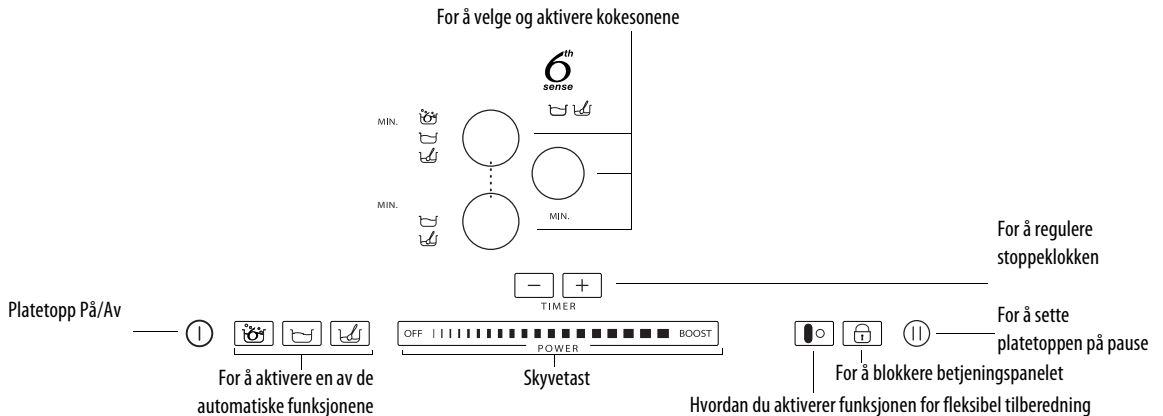
1. Fjern lokket på klemmebrettet (A) ved å løse skruen og sett lokket i hengslet (B) på klemmebrettet.
2. Stikk deretter strømledningen inn i kabelklemmen og koble lederne til klemmene som vist på koblingskjemaet ved klemmebrettet.
3. Fest strømledningen ved hjelp av kabelklemmen.
4. Lukk lokket (C) og skru det fast til klemmebrettet med skruen som ble fjernet - punkt (1).

Hver gang platetoppen kobles til strømmettet, utfører den en automatisk kontroll som varer i flere sekunder.

Hvis platetoppen leveres med ferdig montert strømledning, følg instruksjonene som er festet til ledningen. Tilkobling til strømmettet skal utføres med en flerpolet bryter med en kontaktåpning på minst 3 mm

Beskrivelse av betjeningspanelet

Betjeningspanelet er utstyrt med berøringstaster: de benyttes ved å trykke på tilhørende symbol (man trenger ikke å trykke hardt).



Valg av timer

Timeren er en tidsbryter som gjør det mulig å instille en tilberedningsvarighet på maks. 90 minutter.

Velg den kokesonen du vil bruke timer-funksjonen med (det kommer til syne et lysende punkt nederst til høyre for effektnivåindikatoren på displayet), still så inn ønsket tilberedningstid med knappene "+" og "-" på timer-funksjonen. Tiden i minutter vil vises ved siden av displayet for kokesonen.


Noen få sekunder etter det siste trykket, begynner timeren nedtellingen (punktet ved den kokesonen du har valgt, begynner å blinke).

Når tiden er ute, aktiveres et lydssignal og kokesonen vil automatisk slå seg av.

For timeren som gjelder 6. sans-funksjonen, se beskrivelse av funksjonen på de neste sidene.




Blokkering av betjeningspanelet

Denne funksjonen blokkerer betjeningsorganene for å forebygge utilsikket bruk av apparatet (f. eks. under rengjøring).

Trykk i tre sekunder på tasten : et lydssignal og en lysende indikator over låssymbolet viser at funksjonen er aktivert. Alle funksjonene på betjeningspanelet er blokkert, bortsett fra Av-funksjonen. Barnesikrings-funksjonen kobles ut ved å gå frem i omvendt rekkefølge. Det lysende punktet vil forsvinne og platetoppen kan igjen brukes.


VIKTIG: Vannrester fra rengjøring, væskesøl fra gryter eller gjenstander som plasseres på tasten under symbolet kan føre til utilsikket inn- og utkobling av sperrefunksjonen.


Pause



Denne funksjonen gjør det mulig å blokkere bruken av platetoppen midlertidig, for så å gjenoppta funksjonen samtidig som innstillingene opprettholdes (bortsett fra 6.sans funksjonen og innstilte timer). Trykk på knappen : i stedet for effektnivåene vises indikasjonen  som blinker. For å gjenoppta tilberedningen må man trykke om igjen på knappen .

Flexi cook (fleksibel tilberedning)

Med denne funksjonen kan du bruke kokeområdet som to separate kokesoner eller som en enkelt ekstra stor kokesone.

Ideell for bruk av ovale, rektangulære eller avlange kokeredskaper (med bunddimensjoner på maks. 38x18 cm) eller flere en ett standard kokeredskap. Slå på platetoppen og trykk på knappen  for å aktivere funksjonen for fleksibel tilberedning: Displayene på de to kokesonene viser nivå "5". Begge prikkene ved siden av nivånummeret lyser, og viser at fleksibel tilberedning er aktivert.

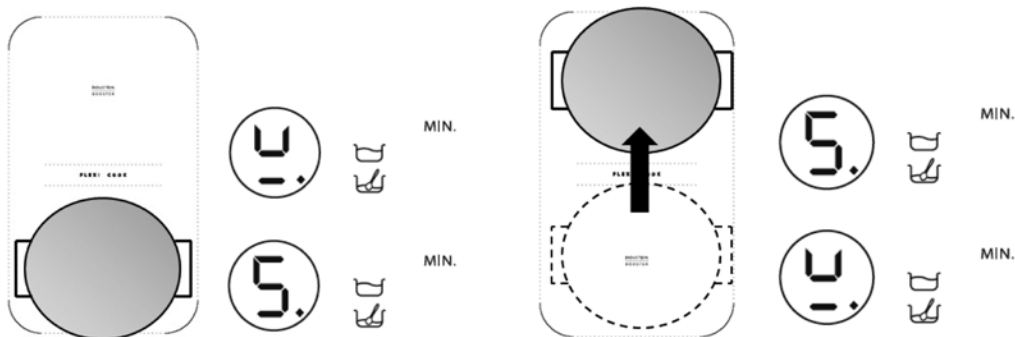
Effektnivået endres ved å føre fingeren langs skyve-berørings skjermen: Tallverdien innenfor sirkelen endres ved kun å skyve lett med fingeren fra 1 som er den laveste innstillingen, til maksimalt 9. Du deaktiverer funksjonen for fleksibel tilberedning ved å trykke på tasten : Kokesonene går tilbake til å fungere hver for seg. For å slå av kokesonen trykker du på OFF.

 Meldingen "ingen gryte"  vil vises på displayet for sonen som ikke kan registrere en gryte (på grunn av manglende eller feilplassert gryte, eller fordi gryten ikke passer til induksjonplatetopper). Denne meldingen vises i 60 sekunder: På denne tiden kan du tilføye en gryte eller flytte grytene innen området for fleksibel tilberedning som du selv vil.

Hvis du ikke har satt en panne på sonen når det er gått 60 sekunder, stopper systemet "å lete etter" gryter på den sonen. Symbolet  fortsetter å lyse på displayet for å minne deg på at sonen er utkoblet.


Trykk på knappen  for å gjenaktivere funksjonen for fleksibel tilberedning på begge varmesonene.

Funksjonen fleksibel tilberedning er også i stand til å registrere når en gryte flyttes fra en sone til en annen innen området for fleksibel tilberedning, og opprettholder det samme effektnivået som gryten opprinnelig sto på (se eksemplet i figuren under: Dersom gryten flyttes fra varmesonen foran til varmesonen bak, vises effektnivået på displayet som hører til sonen der gryten er plassert).

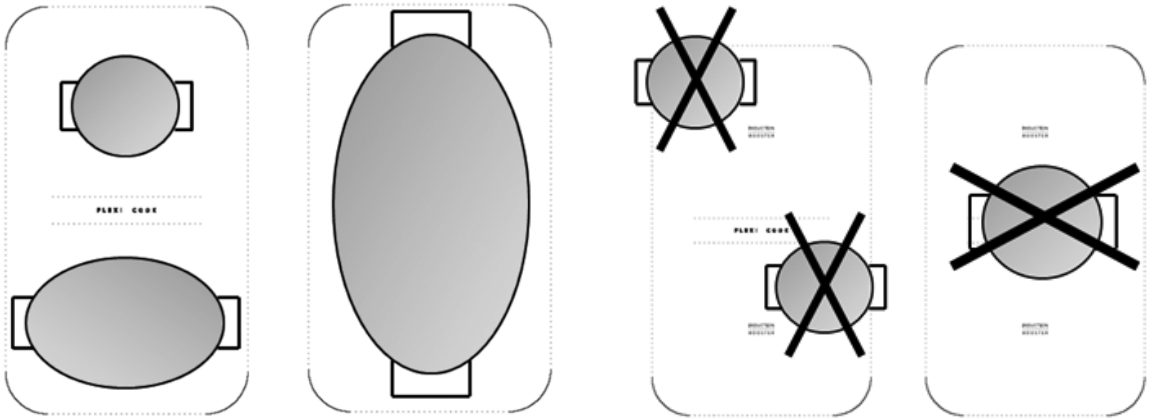


Det er også mulig å bruke området for fleksibel tilberedning som to uavhengige kokesoner, og bruke knappene som tilhører hver enkelt sone. Plasser gryten midt på den enkelte sonen og reguler effektnivået med skyve-berørings skjermen.

 Viktig: Påse at pannene plasseres midt på kokesonen slik at de dekker logoen  midt på hver enkelt kokesone.

Ved bruk av store gryter, ovale, rektangulære og avlange panner, må du passe på å sette pannene midt på kokesonen slik at begge  logoene dekkes.

Eksempler på riktig og feil plassering:



Med Flexi cook-funksjonen aktivert, er det ikke mulig å bruke boostereffektnivået eller 6. sans-funksjonen. Dersom timeren blir innstilt, vises den ved siden av displayet til den øverste kokesonen.


Beskrivelse av automatiske funksjoner



Platetoppen er utstyrt med noen automatiske funksjoner knyttet til kokesonene. Ved siden av velgertasten for hver av sonene vises symbolene for de funksjonene som er tilgjengelige. Hver gang en automatisk funksjon blir valgt, vises en lysende indikator ved siden av symbolet og på displayet for den valgte sonene vises bokstaven "A".

6. sans-funksjon

6. sans-funksjonen velger automatisk det ideelle effektnivået for oppkoking av vann og signalerer når kokepunktet er nådd.

Etter å ha plassert en gryte med vann på kokesonen, slår man på platetoppen og velger den aktuelle kokesonen. Trykk på tasten : på displayet vises "A", den lysende indikatoren vil tennes. Under oppvarmingsfasen vises en animasjon i området ved siden av sonen.



For at 6. sans-funksjonen skal fungere korrekt, følg disse anbefalingene:

- Bruk kun vann (med omgivelsestemperatur).
- Ikke tilsett salt, ingredienser eller krydder før vannet koker.
- Ikke varier sonens effektnivå, og ikke fjern eller flytt på gryten.
- Fyll gryten opptil minst 1/3 av kapasiteten (min. 1 liter) og aldri helt til kanten (se tabellen ved siden av).
- Ikke bruk trykkoker på sonen med der 6. sans-funksjonen er aktivert.

For å oppnå best mulig resultat, anbefales det videre å:

- Ikke aktiver 6. sans-funksjonen dersom sonen allerede er varm (bokstaven "H" vises på displayet).

Diameter på kokesonen	Bunndiameter på kokeredskapet ved bruk av 6. sans-funksjon	Maks. vannmengde i kokeredskapet
18 cm	17-19 cm	5 liter
24 cm	23-25 cm	7 liter
28 cm	24-28 cm	7 liter


Når kokepunktet er nådd, vil platetoppen gi fra seg et lydssignal. Dette signalet gjentas tre ganger med jevne mellomrom. Etter det andre signalet, aktiveres automatisk en stoppeklokke som beregner koketiden. Etter det tredje signalet, velger platetoppen automatisk et lavere effektnivå som passer til konstant koking. Deretter er det mulig å tilsette ingredienser, innstille en timer eller endre effektnivået. Når effektnivået endres eller platetoppen settes på "pause", går man ut av 6. sans-funksjonen.




Platetoppen styrer bruken av 6. sans-funksjonen og booster-nivåene av seg selv. Derfor er det i noen tilfeller ikke mulig å aktivere booster når 6. sans-funksjonen allerede er aktivert på andre kokesoner.

Grytens kvalitet kan innvirke på ytelsene til 6. sans-funksjonen.

Simmering-funksjon

Dersom du trykker på tasten  når maten koker, innstilles automatisk et effektnivå som er egnet til småkoking. Displayet viser "A": Lysindikatoren tennes. For å koble ut funksjonen trykker man på tasten OFF på skyvetasten.

Melting-funksjon

Melting-funksjonen sørger for en lav og jevn temperatur på kokesonen. Etter å ha plassert kokeredskapet på kokesonen, slår man på platetoppen og velger den aktuelle kokesonen. Trykk på tasten : på displayet vises "A", den lysende indikatoren vil tennes. For å koble ut funksjonen trykker man på tasten OFF på skyvetasten.

RENGJØRING

ADVARSEL

- Ikke bruk damprensjøringsapparater.
- Pass på at kokesonene er avslått og at restvarmeindikatoren ("H") ikke vises før du rengjør apparatet.

Dersom glasset ditt har iXelium™ logoen, er det utført en iXelium™ behandling av komfyrtoppen din. iXelium™ er det eksklusive Whirlpool finpusen som garanterer en perfekt ren og langvarig glans.

Derfor, **hvis du har en IXELIUM-komfyrtopp, anbefaler vi på det sterkeste at du respekterer anvisningene for renhold som følger nedenfor:**

- Bruk en myk klut (mikrofiber er best) fuktet med vann eller med vanlig rengjøringsmiddel for glass.
 - Hvis du ønsker å forbedre rengjøringsresultatet ytterligere, bare la glasset komme i kontakt med en våt klut i et par minutter.
- VIKTIG: ikke bruk slipende svamper eller fettløsende stoffer, siden disse kan ødelegge glassets overflate.
- Gjør komfyrtoppen ren når den er kjølig, etter hver gang den har vært i bruk for å fjerne eventuelle matrester.
 - Sukker og matvarer med høyt sukkerinnhold, kan skade overflaten i glasskeramikk og må fjernes umiddelbart.
 - Salt, sukker og sand kan lage riper i glassoverflaten.
 - Bruk en myk klut, absorberende kjøkkenpapir eller et spesialrengjøringsmiddel for komfyrtopper (følg produsentens anbefalinger).
 - Hvis det søles væske på kokesonene, kan dette få panner til å vibrere eller flytte på seg
 - Tørk komfyrtoppen grundig etter rengjøring.

FEILSØKINGSLISTE

- Les og følg instruksene i avsnittet "Bruksanvisning".
- Forsikre deg om at det ikke er brudd på strømtilførselen.
- Tørk godt av overflaten på platetoppen etter rengjøring.
- Hvis displayet viser en kode når du slår på platetoppen, må du sjekke i tabellen under.
- Hvis du ikke er i stand til å slå av platetoppen etter bruk, må du øyeblikkelig avbryte strømtilførselen.

FEILKODE	BESKRIVELSE	MULIGE ÅRSAKER	LØSNING
Platetoppen slår seg av og etter 10 sekunder hører du et lydsignal hvert 30. sekund.	Permanent trykk på betjeningspanel.	Vann eller kjøkkenredskap på betjeningspanelet.	Rengjør/frigjør betjeningspanelet.
C81, C82, C83	Betjeningspanelet kobler seg ut pga. overdreven varme.	Temperaturen på de innvendige elektroniske komponentene er for høy.	Vent til platetoppen er avkjølt før du bruker den igjen.
F42 eller F43	Strømforsyningen til platetoppen har ikke korrekt spenning.	Sensoren har registrert en avvikende spenning.	Koble apparatet fra strømmettet og få undersøkt strømtilførselen.
F12, F21, F25, F36, F37, F40, F47, F56, F58, F60, F61, F62, F63, F64	Ring service og oppgi feilkoden.		

SERVICE

Før du kontakter kundeservice

1. Forsikre deg om at du ikke kan løse feilen selv på bakgrunn av punktene under "Feilsøkingliste".
2. Slå av og på igjen apparatet for å se om problemet har løst seg.

Hvis feilen fremdeles er der, kontakt nærmeste kundeservice.

Vennligst oppgi:

- en kort beskrivelse av feilen;
- typen platetopp og eksakt modellbetegnelse;
- servicenummeret (tallet etter ordet SERVICE på typeplaten) som er plassert på undersiden av platetoppen (på metallplaten);
- din fulle adresse;
- ditt telefonnummer.

SERVICE 0000 000 00000



Hvis det er behov for noen form for reparasjon, må du kontakte et **autorisert servicesenter** (for å være sikker på at det benyttes originale reservedeler og at reparasjonen utføres korrekt). Reservedeler er tilgjengelige i 10 år.

EFFEKTABELL

Effektnivå		Tilberedningstype	Bruk av effektnivå (må også baseres på erfaring og tilberedningsvaner)
Maks. effekt	Boost	Hurtig oppvarming	Ideell for rask temperaturøkning i maten eller hurtig oppkoking av vann eller rask oppvarming av kraft
	8-9	Fryrsteke - koke	Ideell til bruning, starte tilberedning, steking av frysevarer, hurtig oppkoking
Høy effekt	7-8	Brune - brase - koke - grille	Ideell for brasing, holde noe kokende, tilberede og grille (for korte tidsrom, 5-10 minutter)
	6-7	Brune - koke - gryteretter - brase - grille	Ideell for brasing, småkoking, koking og grilling (for middels tidsrom, 10-20 minutter), forvarm kokeredskap
Middels effekt	4-5	Koke - gryteretter - brase - grille	Ideell for gryteretter, holde såvidt kokende, koke (over lengre tid). Holde pastaen varm
	3-4	Koke - trekke - tykne - holde varm	Ideell for lengre tilberedning (ris, sauser, stek, fisk) i kraft (f. eks. vann, vin, buljong, melk), holde pastaen varm
	2-3		Ideell for lengre tilberedninger (volum på under en liter: ris, sauser, stek, fisk) i kraft (f. eks. vann, vin, buljong, melk)
Lav effekt	1-2	Smelte - tine - holde varm - tilsette smør	Ideell for mykgjøring av smør, forsiktig smelting av sjokolade, opptining av små matvarer og holde mat som akkurat er blitt tilberedt varm (f.eks. sauser, supper, minestroner)
	1		Ideell for å holde mat som akkurat er blitt tilberedt varm, tykne risotto eller holde tallerkner varme (med utstyr egnet for induksjon)
AV	Null effekt	Støtteoverflate	Platetopp i stand-by eller avslått (mulig gjenværende restvarme, indikert med H)

Funksjon		Beskrivelse av funksjon
	Simmering	Finner automatisk et effektnivå egnet til småkoking av mat over lengre tid. Egner seg til tilberedning av tomatsauser, ragu, supper og minestroner fordi kokenivået holdes konstant (ideell for varmbad). Man unngår at maten koker over (spruter) eller brenner seg, noe som ellers lett kan skje ved denne typen tilberedning. Bruk denne funksjonen når maten er kokt opp.
	Melting	Finner automatisk et effektnivå som egner seg til langsom smelting av delikate produkter, uten at smaksegenskapene forringes (sjokolade, smør osv).
	6th sense 6. sans Oppkok av vann	Registrerer automatisk når vannet koker og reduserer effektinnstillingen til en verdi som holder vannet kokende til matvaren blir tilsatt. Når vannet koker, høres det et lydsignal og det er mulig å tilsette de ingredienser man ønsker (eks. krydder, pasta, ris, grønnsaker, kokekjøtt og kokefisk) men også hjemmelaget hermetikk eller redskap til sterilisering.
	Flexi cook (fleksibel tilberedning)	Funksjon som kombinerer to kokesoner slik at man kan bruke rektangulære og ovale kar eller grillpanner og utnytte hele det tilgjengelige området. For grilling av et stort antall eller store matvarer (fisk, grillspyd, grønnsaker som radicchio trevigiano, biffer, pølser). For tilberedning av retter som f.eks. rullestek og hel fisk, vanligvis i saus eller kraft, i kasserolle/fiskegryte/panne

TILBEREDNINGSTABELL

Matvarekategorier	Retter eller tilberedningstype	Effektnivå og tilberedningsprosedyre			
		Første fase	Effekt	Annen fase	Effekt
Pasta, ris	Fersk pasta	Oppvarming av vann	Booster - 9	Koking av pasta og holde kokende	7-8
	Tørr pasta	Oppvarming av vann	Booster - 9	Koking av pasta og holde kokende	7-8
	Kokt ris	Oppvarming av vann	Booster - 9	Koking av pasta og holde kokende	5-6
	Risotto	Bruning og brasing	7-8	Tilberedning	4-5
Grønnsaker	Kokte	Oppvarming av vann	Booster - 9	Koking/trekking	6-7
	Frityrstekte	Oppvarming av oljen	9	Frityrsteking	8-9
	Stekte	Oppvarming av kokeredskapet	7-8	Tilberedning	6-7
	Gryteretter	Oppvarming av kokeredskapet	7-8	Tilberedning	3-4
	Brasing	Oppvarming av kokeredskapet	7-8	Brasingens varighet	7-8
Kjøtt	Stek	Bruning av kjøtt med olje (hvis det benyttes smør, bruk effektinnstilling 6)	7-8	Tilberedning	3-4
	På grillpanne	Forvarming av pannen	7-8	Grilling på begge sider	7-8
	Småsteking	Småsteking med olje (med smør benyttes effektinnstilling 6)	7-8	Tilberedning	4-5
	Gryterett	Småsteking med olje (med smør benyttes effektinnstilling 6)	7-8	Tilberedning	3-4
Fisk	På grillpanne	Forvarming av pannen	7-8	Tilberedning	7-8
	Gryterett	Småsteking med olje (med smør benyttes effektinnstilling 6)	7-8	Tilberedning	3-4
	Frityrsteking	Oppvarming av oljen eller fett	8-9	Frityrsteking	7-8
Egg	Fleskepannekaker	Oppvarming av pannen med smør eller fett	6	Tilberedning	6-7
	Omeletter	Oppvarming av pannen med smør eller fett	6	Tilberedning	5-6
	Coque	Oppvarming av vann	Booster - 9	Tilberedning	5-6
	Pannekaker	Oppvarming av pannen med smør	6	Tilberedning	5-6
Sauser	Tomat	Småsteking med olje (med smør benyttes effektinnstillingen 6)	6-7	Tilberedning	3-4
	Ragu	Småsteking med olje (med smør benyttes effektinnstilling 6)	6-7	Tilberedning	3-4
	Hvit saus	Klargjøring av basen (smelt smør og hvetemel)	5-6	Koke forsiktig opp	3-4
Desserter, kremer	Eggekrem	Koke forsiktig opp melk	4-5	Holde såvidt kokende	4-5
	Puddinger	Koke forsiktig opp melk	4-5	Holde såvidt kokende	2-3
	Risengrynsgrøt	Varme opp melk	5-6	Tilberedning	2-3