

VIKTIG SIKKERHETSINFORMASJON

DIN EGEN OG ANDRES SIKKERHET ER MEGET VIKTIG

Denne bruksanvisningen og selve apparatet er utstyrt med viktige sikkerhetsmeldinger, som alltid må leses og følges.



Dette er faresymbol, som gjelder sikkerheten og som advarer om mulig risiko for brukeren og andre.
Alle sikkerhetsmeldingene er merket med faresymbol og følgende ord:

FARE

Viser til en farlig situasjon som vil føre til alvorlige skader dersom den ikke unngås.

ADVARSEL

Viser til en farlig situasjon som kan føre til alvorlige skader dersom den ikke unngås.

Alle sikkerhetsmeldinger spesifiserer den potensielle faren de viser til, og forklarer hvordan man reduserer faren for person- og materiell skade og elektrisk støt som følge av feil bruk av apparatet. Pass på at du etterkommer følgende anvisninger:

- Apparatet må frakobles strømmen før noen del av monteringen utføres.
- Montering og vedlikehold må utføres av en fagperson, i samsvar med produsentens anvisninger og sikkerhetsforskriftene som gjelder for stedet. Ikke reparer eller skift ut noen del av apparatet med mindre brukerhåndboken spesielt nevner det.
- Dette apparatet må jordes.
- Strømledningen må være lang nok til at apparatet, som er innebygget i skapet, kan kobles til en stikkontakt.
- Det må brukes en omnipolar bryter med en minsteavstand på 3 mm mellom bryterkontaktene for at monteringen skal samsvare med gjeldende sikkerhetsforskrifter.
- Bruk ikke en dobbeltkontakt eller skjøteledning.
- Dra aldri i selve ledningen.
- De elektriske komponentene må ikke være tilgjengelige etter installasjonen.
- Apparatet er ment bare til husholdningsbruk for mattilberedning. Ingen annen bruk er tillatt (f.eks. oppvarming av rom). Produsenten fraskriver seg ethvert ansvar for feil bruk eller feil innstillinger med betjeningsanordningene.
- Tilgjengelige deler av ovnen kan bli varme under bruk. Vær forsiktig så ingen kommer borti varmeelementene. Barn under 8 år må holdes unna hvis de ikke er under kontinuerlig oppsyn.
- Tilgjengelige deler kan bli svært varme under bruk. Barn må ikke få oppholde seg i nærheten av eller leke med apparatet.
- Ikke berør varmeelementene under eller etter bruk. Pass på at ikke varme deler på apparatet kan komme i kontakt med tekstiler eller annet brennbart materiale.
- Plasser aldri brennbare gjenstander eller materialer på eller nær apparatet.
- Overopphetet fett og olje tar lett fyr. Vær spesielt oppmerksom når du tilbereder olje og fet mat.
- Dette apparatet kan benyttes av barn over 8 år og personer med reduserte fysiske, følelsesmessige eller mentale evner, eller som mangler erfaring og kunnskap, så lenge de er under oppsyn eller har blir instruert i sikker bruk av apparatet og forstår farene det innebærer. Barn må ikke leke med apparatet. Barn må ikke foreta rengjørings- eller vedlikeholdsoppgaver uten å være under oppsyn.
- Det må monteres et skillepanel (medfølger ikke) i rommet under apparatet.
- Hvis det er sprekker i overflaten, må apparatet slås av for å unngå elektrisk støt (kun for apparater med glassoverflate).
- Apparatet er ikke beregnet på å settes i gang ved hjelp av en ekstern timer eller et separat fjernkontrollsystem.
- Bruk av fett og olje kan være farlig og føre til brann hvis de får stå og koke uten tilsyn. Forsøk ALDRI å slokke en brann med vann. Slå først av apparatet, og kvel deretter flammene ved å legge over f.eks. et lokk eller et brannteppe. Brannfare: legg aldri gjenstander på kokeplatene.

- Bruk ikke damprensjørere.
- Metallgjenstander som bestikk og lokk kan bli svært varme og må derfor ikke legges på platetoppen.
- Slå av kokesonen på panelet etter bruk, stol ikke på pannesensoren (kun for induksjonsapparater).


BESKYTTE MILJØET

Avhending av emballasjen

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

Avhending

Dette apparatet er merket i samsvar med EU-direktiv 2002/96/EC om avhending av elektrisk og elektronisk utstyr (WEEE - Waste Electrical and Electronic Equipment). Ved å sørge for at apparatet blir avhendet 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.

Spare strøm

For å oppnå best resultat gis følgende råd:

- Bruk gryter og panner som har en diameter som tilsvarer kokesonene.
- Bruk bare kjeler og kasseroller med flat bunn.
- La om mulig alltid lokket ligge på ved koking.
- Hvis du bruker trykkoker, kan du spare enda mer tid og strøm (ikke bruk ved Sixth Sense-funksjonen).
- Pass på at du plasserer pannen eller gryten midt på kokesonen som er markert platetoppen.

SAMSVARERKLÆRING

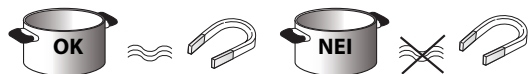
- Dette apparatet, som er beregnet på å komme i kontakt med næringsmidler, er i overensstemmelse med direktivet (CE) n.1935/2004 og er blitt prosjektert, fremstilt og markedsført i samsvar med de sikkerhetsmessige kravene i Lavspenningsdirektivet 2006/95/EU (som erstatter 73/23/EØF og senere endringer) og kravene til beskyttelse i "EMC"-direktivet 2004/108/EU.

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 pannerne er ru i bunnen, da det ellers kan oppstå riper på platetoppen. Kontroller kokeredskapene.
- Plasser aldri varme gryter eller panner opp på 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".

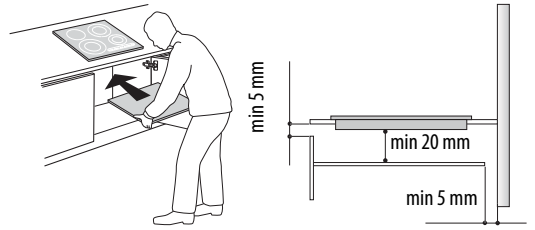
INSTALLASJON

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

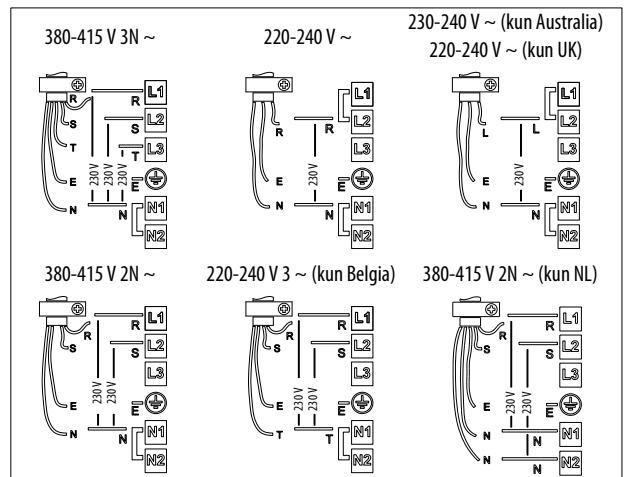
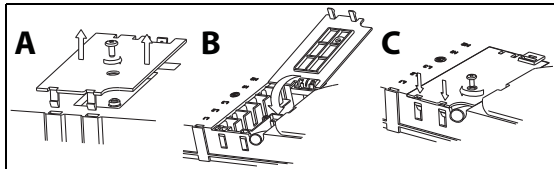
- Frakoble apparatet fra strømmettet.
- Apparatet må installeres av en kvalifisert elektriker i overensstemmelse med gjeldende sikkerhets- og installasjonsforskrifter.

- 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 skjoteledning.

Tilkobling til koblingsboksen

Ved elektrisk tilkobling skal det benyttes en strømledning av typen H05RR-F som vist i tabellen under.

Ledere	Antall x størrelse
220-240 V ~ + ⊕	3 x 4 mm ²
230-240 V ~ + ⊕	3 X 4 mm ² (kun Australia)
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.

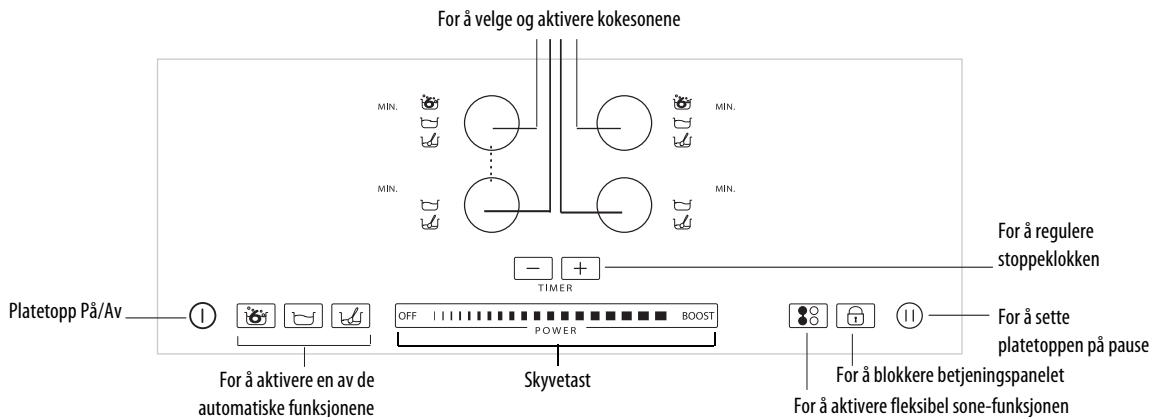
1. Fjern lokket på klemmebrettet (A) ved å løse skruen og sett lokket i hengslet (B) på klemmebrettet.
2. Stikk deretter strømledningen inn i kabelklemmen og koble lederne til klemmene som vist på koblingskjemaet ved klemmebrettet.
3. Fest strømledningen ved hjelp av kabelklemmen.
4. Lukk lokket (C)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



Første gangs bruk / etter et strømbrudd

Når platetoppen kobles til strømnettet, vil betjeningspanelet være blokkert (indikatorlampen over tasten vil lyse).

For å frigjøre betjeningspanelet trykker man på tasten  i 3 sekunder. Indikatorlampen vil slukke og platetoppen vil nå kunne brukes som normalt.

Platetopp På/Av

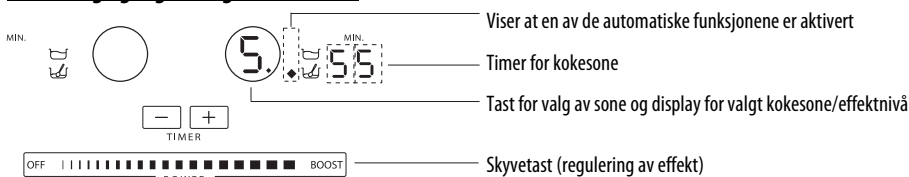
Platetoppen slås på ved å trykke på tasten  i minst 2 sekunder: Indikatorlampen over tasten begynner å lyse og det vil vises noen streker inni sirkelene som svarer til kokesonene.

For å slå av platetoppen igjen, trykker man om igjen på samme tast. Alle kokesonene vil kobles ut.



Dersom det ikke velges funksjon innen 10 sekunder, vil platetoppen slå seg av automatisk.

Aktivering og regulering av kokesoner



Når platetoppen er slått på, plasseres kokeredskapet på den valgte kokesonen.

Aktiver kokesonen ved å trykke på tilhørende sirkulære tast: inni sirkelen vises tallet 5 som svarer til en middels effektnstilling.

For å endre effektnivået, flytter man skyyvetasten horisontalt med fingeren: tallet inni sirkelen vil variere avhengig av fingerens stilling på skyyvetasten, fra minimum 1 til maksimum 9. Ved hjelp av skyyvetasten kan man velge booster-funksjonen ved å trykke på "BOOST" ("P" på displayet). Effektnivået "BOOST" kan brukes i maks. 10 minutter, deretter stiller apparatet automatisk inn nivå 9. På modellene med tre kokesoner kan man stille inn tre "BOOST" nivåer samtidig: Apparatet distribuerer automatisk effekten mellom de tre kokesonene.

5.

Dersom flere kokesoner er slått på, kan man ved hjelp av skyyvetasten endre effekten på den valgte sone, som identifiseres ved hjelp av et lysende punkt nede til høyre for effektindikatoren. Velg kokesone ved ganske enkelt å trykke på tilhørende sirkulære tast.

4 U

Dersom ikke kokeredskapet passer til induksjonsplatetoppen din, er feil plassert eller ikke er av passende størrelse, vil indikasjonen "kokeredskap fraværende" vises på displayet (se illustrasjonen ved siden av). Dersom det ikke registreres noe kokeredskap innen 60 sekunder, vil platetoppen koble seg ut.

Slå av kokesonene

Velg kokesonen som skal slås av ved å trykke på tilhørende sirkulære tast (punktet nederst til høyre for effektnivået vil vises på displayet). Trykk på tasten OFF på skyyvetasten.

H

Kokesonen vil deaktiveres, og dersom området er varmt, vil bokstaven "H" vises i sirkelen.

"H" indikerer restvarme. Platetoppen er utstyrt med slik indikator for hver av kokesonene; den viser hvilke kokesoner som fortsatt er varme. Når kokesonen er avkjølt, vil displayet slukke.

Valg av timer

Timeren er en tidsbryter som gjør det mulig å innstille 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 effektivnivåindikatoren 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 lydsignal og kokesonen vil automatisk slå seg av.

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




Blokking av betjeningspanelet

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



Trykk i tre sekunder på tasten : et lydsignal og en lysende indikator over låssymbolet viser at funksjonen er aktivert. Alle funksjonene på betjeningspanelet er blokkert, bortsett fra Av-funksjonen. Baresikrings-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 timere). Trykk på knappen : i stedet for effektivnivåene vises indikasjonen  som blinker. For å gjenoppta tilberedningen må man trykke om igjen på knappen .

Fleksibel sone

Funksjonen kan benyttes ved bruk av to kokesoner som om de kun er én. Den er ideell for bruk av ovale, rektangulære og avlange kokeredskaper (med en bunn på maks 40x18 cm). Når platetoppen er slått på, trykker du på tasten : Displayene til de to kokesonene viser nivået "5"; begge de lysende punktene ved siden av nivånummeret lyser, og indikerer kun én valgt sone. For å endre effektivnivået brukes skyvetasten: Tallet inni sirkelen vil variere avhengig av fingerens stilling på skyvetastaturet, fra minimum 1 til maksimum 9. Trykk på tasten  for å koble ut fleksibel sone-funksjonen: Kokesonene vil igjen fungere hver for seg. For å slå av kokesonen trykker du på OFF.



Med fleksibel sone-funksjonen aktivert, er det ikke mulig å bruke boostereffektivnivået 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 effektivnivået 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 effektivnivå, 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 sett lokk på gryten ved bruk av 6. sans-funksjonen.
- 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 lydsignal. Dette signalet gjentas tre ganger med jevne mellomrom. Etter det andre signalet, aktiveres automatisk en stoppeklokke som beregner koke tiden. Etter det tredje signalet, velger platetoppen automatisk et lavere effektivnivå som passer til konstant koking. Deretter er det mulig å tilsette ingredienser, innstille en timer eller endre effektivnivået. Når effektivnivået 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 kokereidskapet 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.

VIKTIG: Unngå bruk av gryteskrubb og/eller stålull. Slike produkter kan over tid føre til skader på glassoverflaten.

- Det anbefales å rengjøre platetoppen hver gang den har vært i bruk og har fått avkjølt seg, slik at ikke matrestene brenner seg fast og blir vanskelige å fjerne.
- Sukker og matvarer med høyt sukkerinnhold skader platetoppen og må fjernes umiddelbart.
- Salt, sukker og sand kan lage riper på glassoverflaten.
- Benytt en myk klut, tørkerull eller spesialprodukter for rengjøring av glasskeramiske platetopper (følg produsentens anvisninger).

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). du kan også finne servicenummeret i garantiheftet;
- 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 mykjøring av smør, forsiktig smelting av sjokolade, opptining av små matvarer og holde mat som akkurat er blitt tilberedt varm (f.eks. sauser, supper, minestrone)
	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 minestrone 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 tilberedninger. 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.
	Flexible zone	Funksjon som kombinerer til 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
	Risengrynsgrot	Varme opp melk	5-6	Tilberedning	2-3