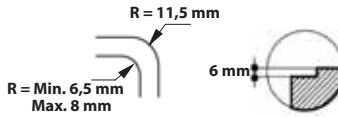
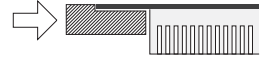
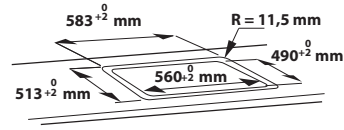
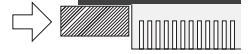
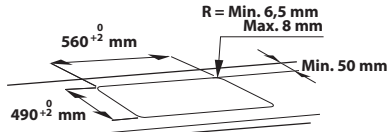
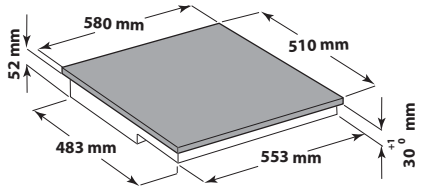
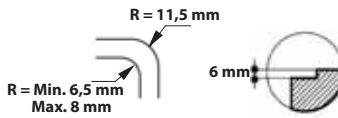
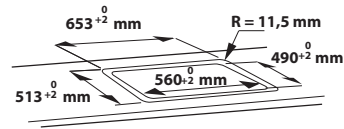
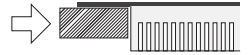
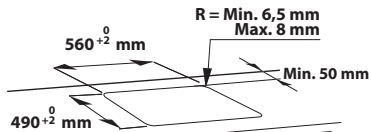
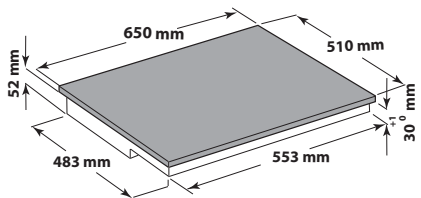
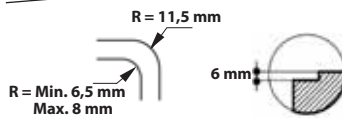
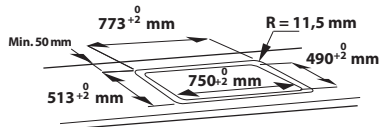
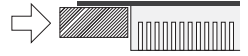
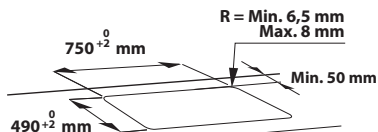
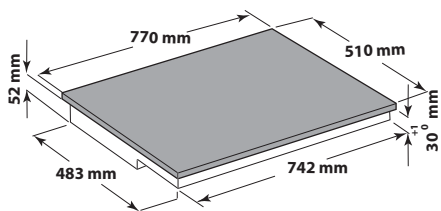
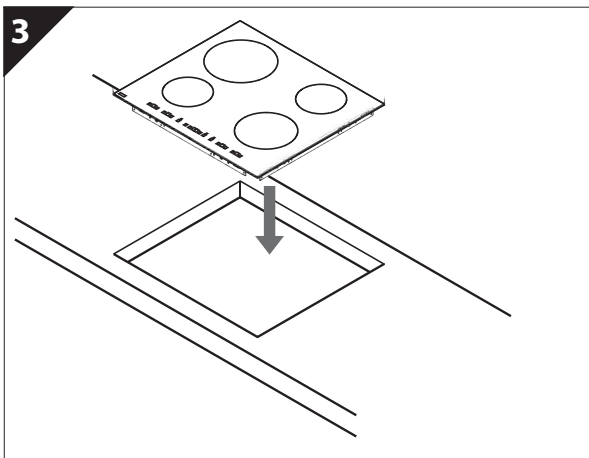
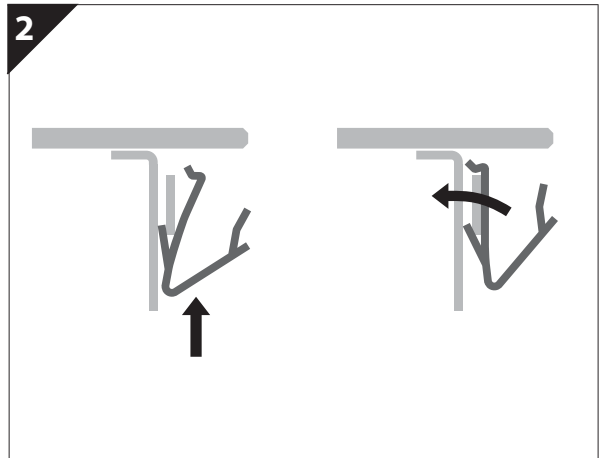
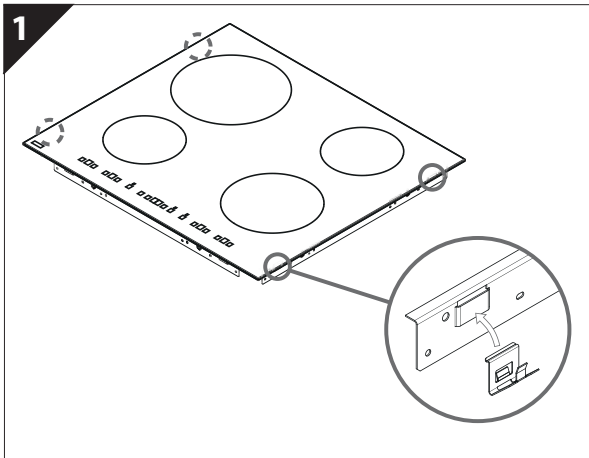
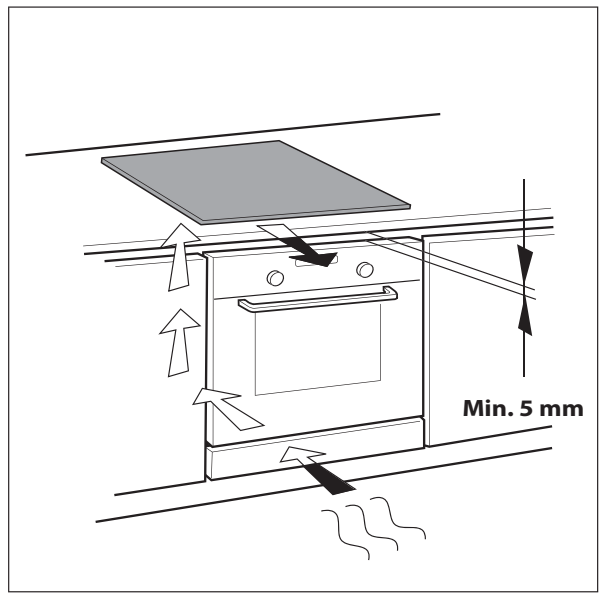
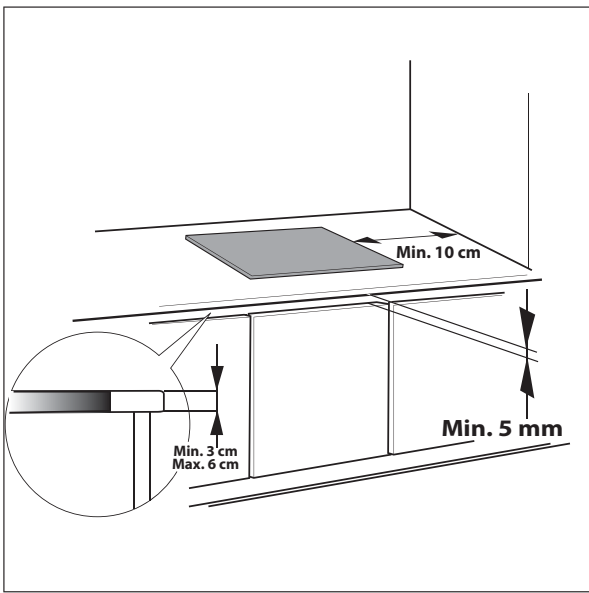


A**B****C**



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 säkerhetssymbol 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 förorsaka svåra skador.



VARNING

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

Alla säkerhetsmeddelanden specificerar vilken eventuell risk du utsätts för, och visar hur du kan reducera risken för skada eller elchock som kan ske då apparaten inte används korrekt. Följ noggrant följande instruktioner:

- Apparaten skall alltid vara skild från elnätet innan arbete med installation utförs på apparaten.
- Installation och underhåll skall utföras av behörig fackman i enlighet med tillverkarens anvisningar och i enlighet med lokala säkerhetsbestämmelser. Reparera inte eller byt ut delar på apparaten om detta inte direkt rekommenderas i instruktionsboken.
- Enligt lag är det obligatoriskt att ansluta apparaten till jord.
- Elsladden måste vara tillräckligt lång för att apparat som är inbyggd i köksskåp skall kunna anslutas till ett eluttag.
- För att installationen skall uppfylla gällande säkerhetskrav, krävs att du använder en enpolig strömbrytare med minst 3 mm kontaktavstånd.
- Använd inte adaptrar eller förlängningssladdar.
- Dra inte i apparatens elsladd.
- När installationen är klar skall 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 eller felaktig användning eller för felaktiga inställningar av reglagen.
- Denna apparat och dess åtkomliga delar hettas upp under användning. Var försiktig så att du inte rör vid värmeelementen. Barn under 8 års ålder skall hållas borta från apparaten, såvida de inte är under uppsyn.
- Apparatens åtkomliga delar kan bli mycket heta under användning. Barn måste hållas under uppsikt så att de inte leker med apparaten.
- Under och efter användning av apparaten, skall du inte röra vid värmeelementen. Undvik kontakt med trasor eller andra brännbara material tills alla apparatens komponenter har svalnat.
- Lägg aldrig lättantändligt material inne i apparaten eller i närheten av apparaten.
- Fett och upphettade oljor kan lätt fatta eld. Övervaka tillagningen när du lagar mat med mycket fett och olja.
- Apparaten får användas av barn från 8 år och uppåt, och av personer med reducerad känslomässig eller mental kapacitet/utan erfarenhet OM de får instruktioner om hur apparaten säkert används, och därmed kan förstå de faror som kan uppstå. Barn får inte leka med apparaten. Rengöring och underhåll får inte utföras av barn utan uppsyn.
- Lägg inte metallföremål på kokzonerna (som köksredskap, knivar, gafflar, skedar, lock eller annat) eftersom de då kan bli heta.
- Det är obligatoriskt att montera en skiljepanel (medföljer ej) i utrymmet under apparaten.
- Om ytan är spräckt, stäng av apparaten för att undvika eventuell elchock.
- Apparaten får inte startas med hjälp av en extern timer eller med hjälp av ett externt fjärrstyrningssystem.
- Tillagning utan uppsyn med fett och olja kan vara farlig och kan resultera i brand. Försök ALDRIG att släcka sådan brand med vatten, utan stäng av apparaten och täck över eldslågan med ett lock eller en brandfilt. Brandfara: förvara inte saker på tillagningsytan.
- Använd inte ångtvättar.
- Metallobjekt som knivar, gafflar, skedar och kastrullock skall inte placeras på spishällens yta, eftersom de kan bli heta.
- Efter användning, stäng av spishällen med hjälp av knappen och lite inte blint på kastrullavkännaren.

Kassering av förpackningsmaterialet

Förpackningsmaterialet kan återvinnas till 100%, 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 följande:

- Använd kastruller och stekpannor vars botten har samma diameter som kokzonen.
- Använd endast flatbottnade kastruller och stekpannor.
- Ha alltid lock på kokkärlen när du lagar mat om det är möjligt.
- Med en tryckkokare sparar du allra mest elektricitet och tid, (förutom då du använder funktionen 6th Sense).
- Se till att kastrullen är i mitten av den kokzon som är ritad på glaskeramikhällen.

FÖRSÄKRAN OM ÖVERENSSTÄMMELSE (CE)

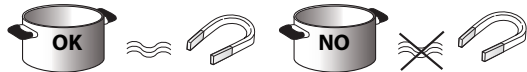
- Denna apparat är avsedd att komma i kontakt med livsmedel, och är tillverkad i överensstämmelse med regelverket (CE) nr.1935/2004 och är designad, framtagen och såld på marknaden i enlighet med kraven i direktivet för Lågspänning 2006/95/EG (som ersätter direktivet 73/23/EEG och påföljande tillägg),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



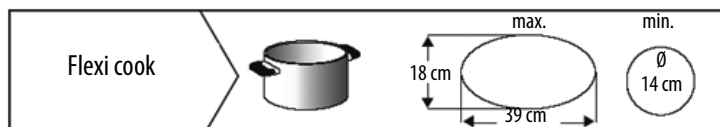
För att kontrollera om kastrullen går att använda kan du använda en magnet: kastrullen fungerar inte om den inte är magnetisk.

- 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

 XL Ø 30 cm		Ø 14 cm → 30 cm (Dubbelzon)	 XL Ø 28 cm		18 cm Ø 14 cm (Dubbelzon) → 28 cm
 L Ø 24 cm		Ø 17 cm → 24 cm	 L Ø 21 cm		15 cm Ø → 21 cm
 M Ø 18 cm		Ø 14 cm → 18 cm	 S 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".



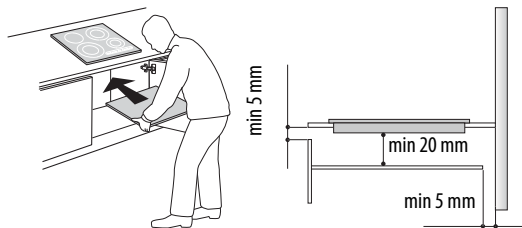
MONTERING

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

ATT FÖRBEREDA INBYGGNADSRUMMET

! 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

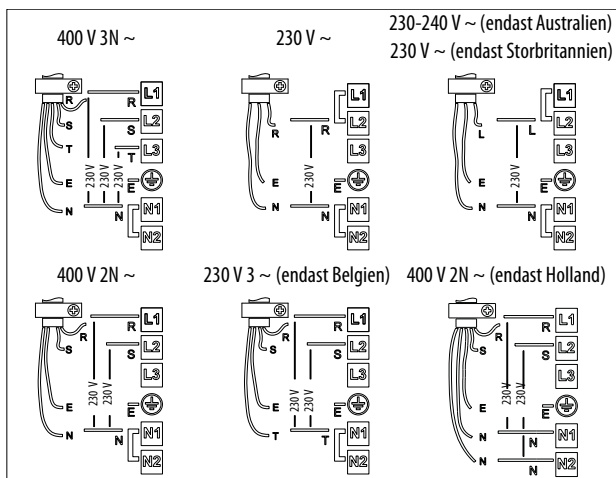
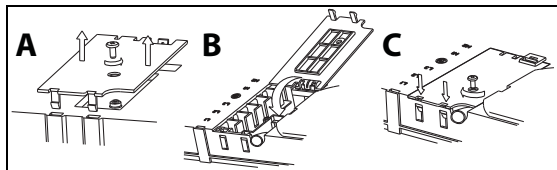
- Skilj apparaten från elnätet.
- Apparaten måste installeras av en behörig servicetekniker som har kännedom om gällande bestämmelser avseende säkerhet och installation.

- 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
230 V ~ + ⊕	3 x 4 mm ²
230-240 V ~ + ⊕	3 x 4 mm ² (endast Australien)
230 V 3 ~ + ⊕	4 x 1,5 mm ²
400 V 3N ~ + ⊕	5 x 1,5 mm ²
400 V 2N ~ + ⊕	4 x 1,5 mm ²



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

Denna ledare ska vara längre än de andra ledarna.

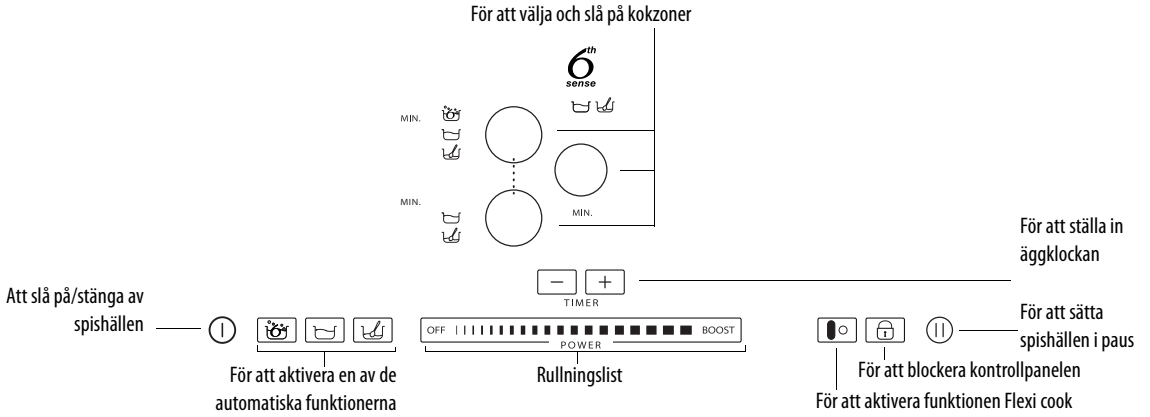
1. Avlägsna locket på kopplingsplinten (A) genom att lossa skruven, och för in locket i bygeln (B) på plinten.
2. För sedan in nätkabeln i kabelklammern och anslut ledarna till kopplingsplinten enligt kopplingsdiagrammet som är placerat i närheten av kopplingsplinten.
3. Skruva fast nätkabeln med kabelklammern.
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.

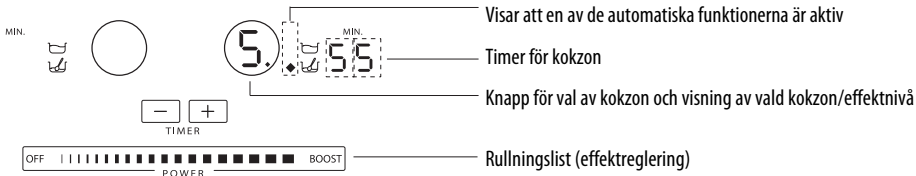
Att slå på/stänga av spishällen

För att slå på spishällen, tryck på knappen  under cirka 2 sekunder. Lysdioden 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. 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, matlagningstvätta 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 .


Flexi cook


Denna funktion gör att du kan använda kokzonerna som två skilda zoner eller som en enda extrastor kokzon.


Detta är perfekt för kastruller som är ovala, rektangulära och avlånga (med maximal bottenvidd på 38x18 cm) eller större än en standardstekpanna. För att aktivera flexi cook-funktionen, slå på spishällen och tryck på knappen : de två kokzonernas displayer visar då "5" - bägge punkterna bredvid värmenivån lyser och detta betyder att Flexi cook är aktiverad.

För att ändra effektnivå för du ditt finger längs rullningslisten: med snabb fingerrörelse ökar eller minskar siffran i ringen, från ett minimum på 1 till ett maximum på 9. För att stänga av den flexibla zonfunktionen, tryck på knappen : zonerna återgår till att fungera var för sig. För att stänga av en kokzon, tryck på OFF.

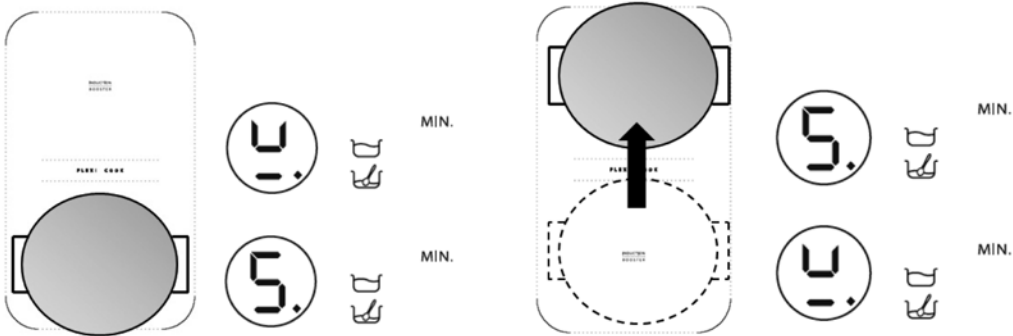


Meddelandet "no pot"  visas på kokzonens display om den inte kan känna av ett kokkärl (för att det inte finns något, det är felplacerat eller för att det inte passar för en induktionshäll). Detta meddelande är aktivt under 60 sekunder: under denna tid kan du föra in eller ställa fram pannor inom den flexibla kokzonen som du vill.

Efter 60 sekunder, om inget kokkärl placerats på kokzonen, slutar systemet att "leta efter" kärl, och symbolen  fortsätter att synas på displayen för att visa att zonen är avstängd.

För att återaktivera Flexi cook-funktionen på bägge kokzoner, tryck på knappen .


Flexi cook-funktionen kan även känna av då ett kokkärl flyttas från en kokzon till en annan inom flexi cook-zonen, och bibehåller samma effektnivå på den nya plattan (se exempel i bilden nedan: och kastrullen flyttas från den främre värmaren till den bakre, visas värmeeffekten i den display där kastrullen är placerad.



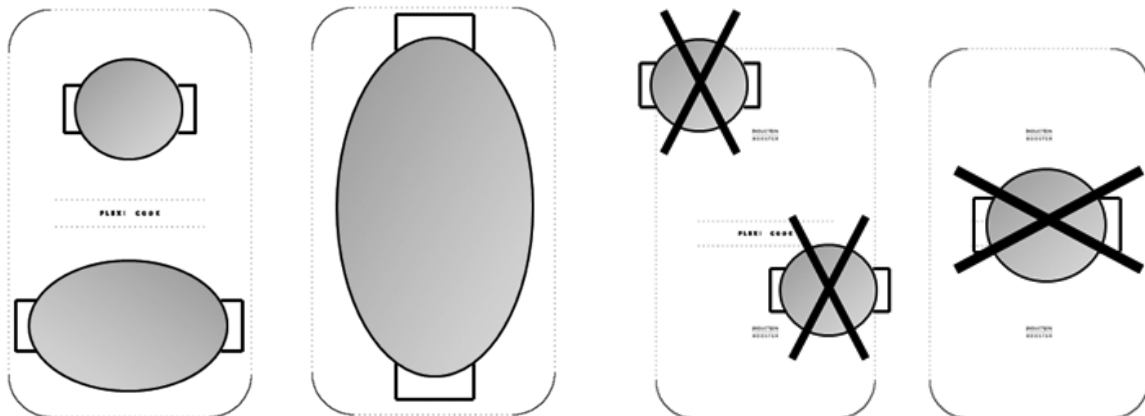
Det är även möjligt att använda Flexi cook-zonen som två skilda kokzoner, med hjälp av vardera kokzonens knapp. Placera kokkärlet i mitten av den enskilda kokzonen och justera värmeeffekten med rullningslisten.



Viktigt: se till att du placerar kokkärlet centrerat på kokzonens så att logon  som sitter i mitten av kokzonen täcks helt.

Om du använder en stor panna, (oval, rektangulär eller avlånga), se till att placera den centrerad på kokzonernas bägge -logotyper.

Exempel på korrekt placering och på felaktig placering:



i Med funktionen Flexi cook 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 aktiverar 6th Sense-funktionen om kokzonen fortfarande är varm (bokstaven "H" syns i displayen).

Diameter på kokzon	Diameter på kokkärls 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 koktiden. 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 rullningslistan.

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 rullningslistan.

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);
- fullständig adress;
- telefonnummer.





SERVICE 0000 000 00000



Om det blir nödvändigt med en reparation bör du kontakta en **auktoriserad 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 effektnivån 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.
	Flexi cook	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	Friterar	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 friterings-olja eller -fett	8-9	Friterar	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