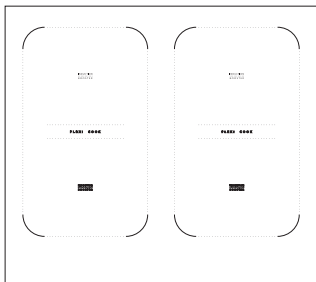
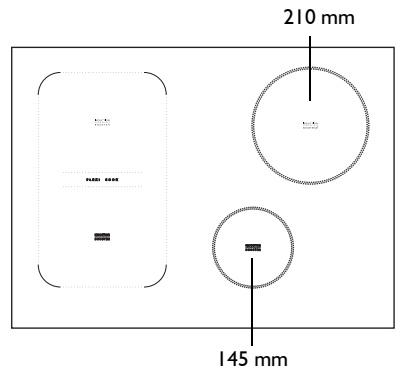
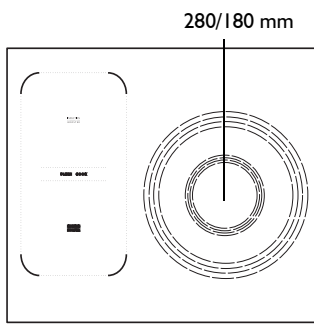
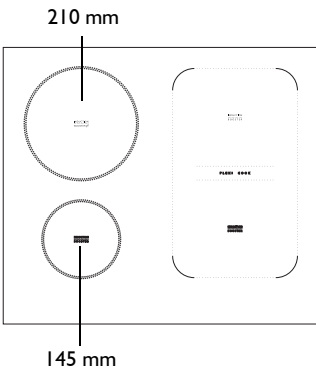
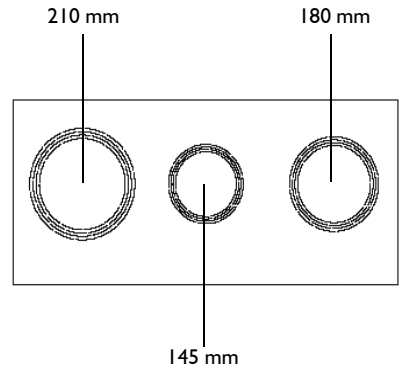
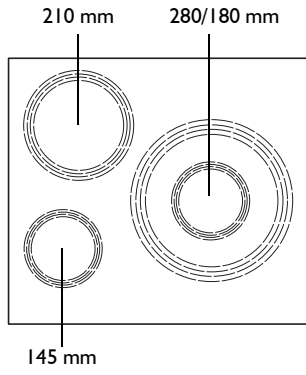
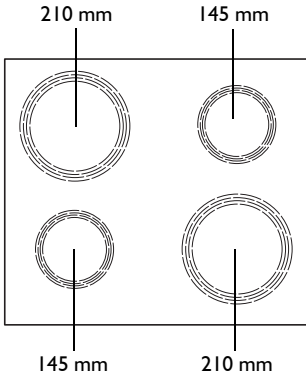
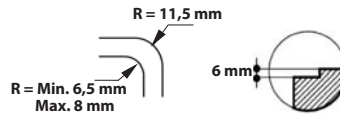
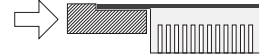
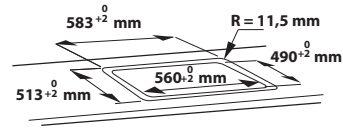
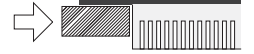
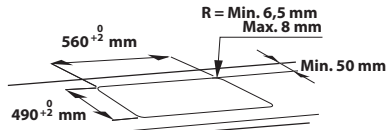
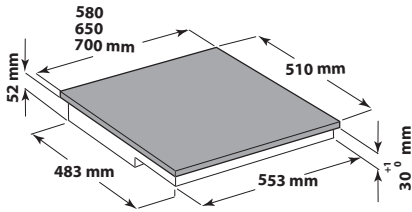
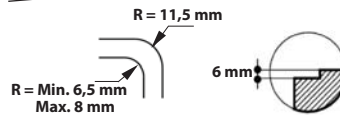
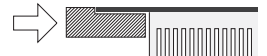
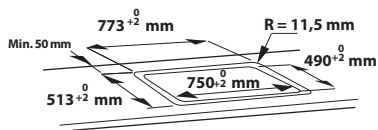
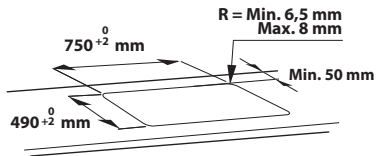
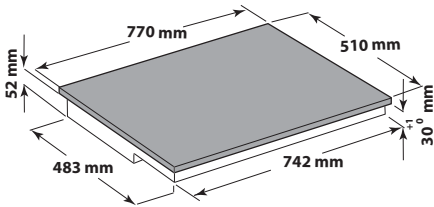
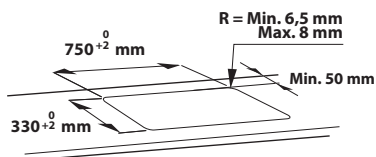
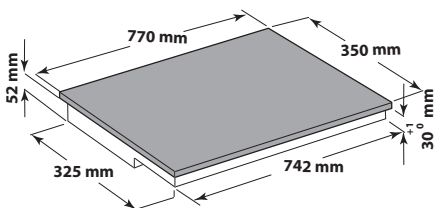
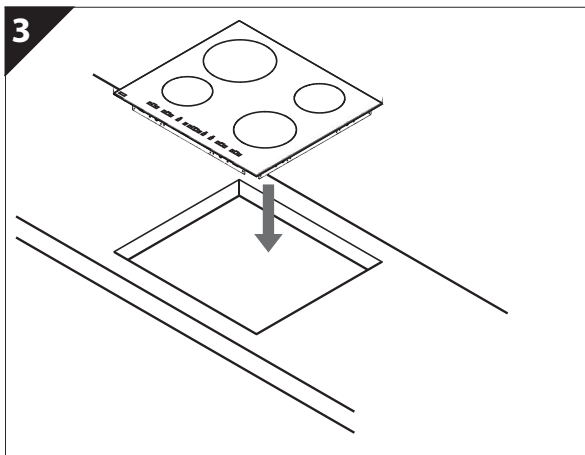
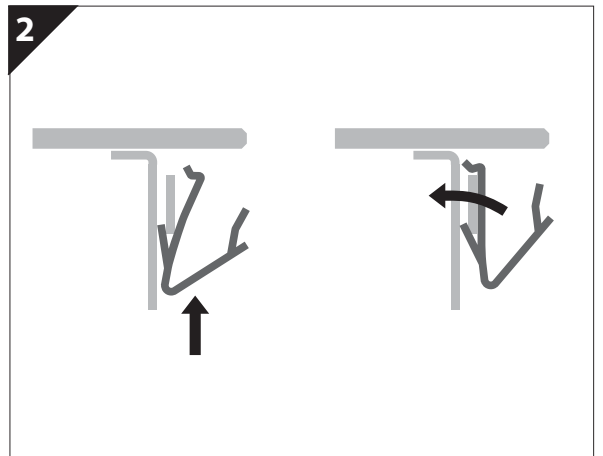
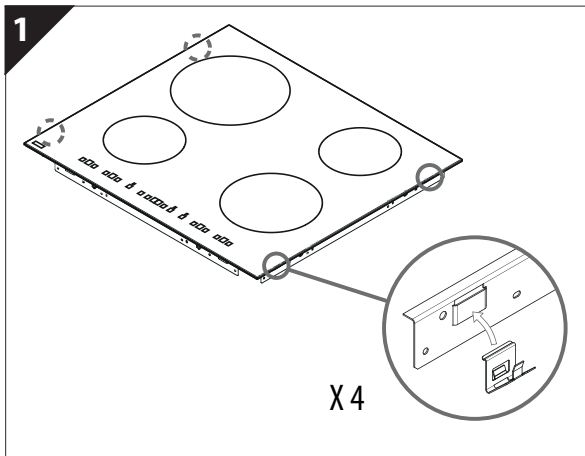
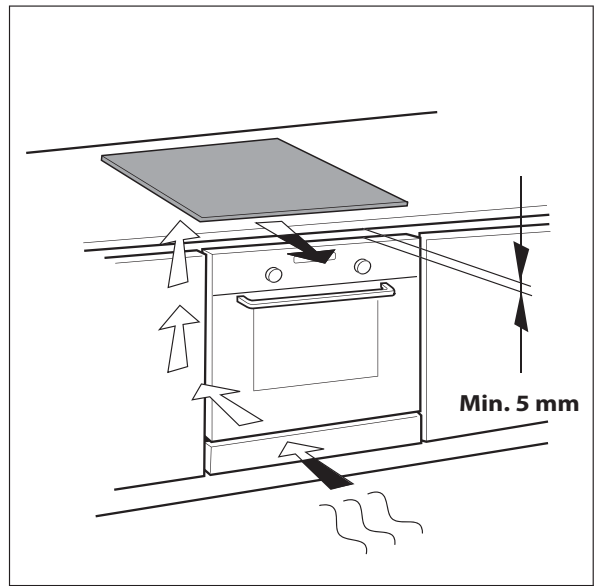
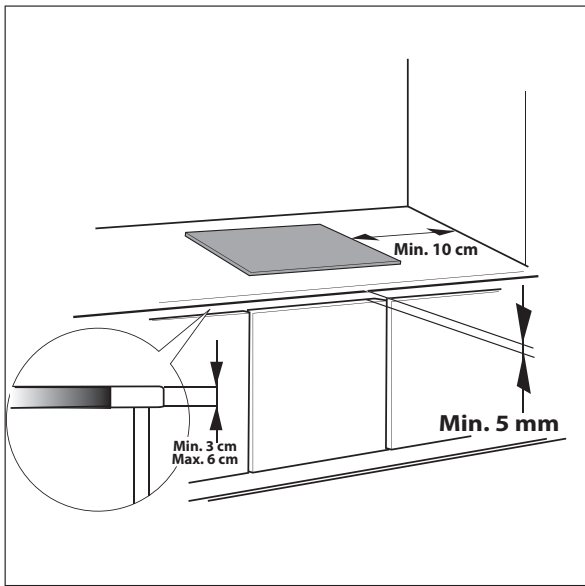




SENSING THE DIFFERENCE



A**B****C**



VIGTIGE ANVISNINGER VEDRØRENDE SIKKERHEDEN

Disse anvisninger vil også stå til rådighed på hjemmesiden: www.whirlpool.eu

DIN OG ANDRES SIKKERHED ER MEGET VIGTIG

Denne brugervejledning og selve apparatet er forsynet med vigtige oplysninger om sikkerhed, der altid skal læses og overholdes.

 Dette er symbolet for fare, der advarer om potentielle risici for brugeren og andre. Foran oplysningerne om sikkerhed findes faresymbolet og følgende termer:

FARE

Angiver en farlig situation, der, hvis den ikke forhindres, fremkalder alvorlige læsioner.

ADVARSEL

Angiver en farlig situation, der, hvis den ikke forhindres, vil kunne fremkalde alvorlige læsioner.


Alle oplysninger om sikkerheden specificerer den potentielle fare, som de henviser til og angiver, hvordan risikoen for læsioner, skader og elektriske stød som følge af ukorrekt brug af apparatet kan forhindres. Overhold omhyggeligt følgende:

- Anvend altid beskyttelseshandsker i forbindelse med udpakning og installation.
- Tag stikket ud af stikkontakten før enhver form for installation eller vedligeholdelse.
- Installationen eller vedligeholdelsen skal udføres af en autoriseret elinstallatør i henhold til producentens anvisninger og gældende lovgivning. Reparer eller udskift ikke nogen af apparatets dele, medmindre det kræves specifikt i brugervejledningen.
- Dette apparat skal ekstrabeskyttes, jvf. stærkstrømsreglementet.
- Strømforsyningskablet skal være tilstrækkelig langt til, at det er muligt at slutte det indbyggede apparat til strømforsyningen.
- For at opfylde de gældende sikkerhedsdirektiver for installation skal der anvendes en afbryderkontakt med en afstand på mindst 3 mm mellem kontakterne.
- Brug ikke multistikdåser eller forlængerledninger.
- Træk ikke i apparatets strømkabel.
- Efter endt installation må der ikke være direkte adgang til de elektriske dele.
- Apparatet er udelukkende beregnet til husholdningsbrug til tilberedning af madvarer. Ingen anden brug er tilladt (f.eks. opvarmning af rum). Producenten fralægger sig ethvert ansvar for skader forårsaget af fejlagtig brug eller forkert indstilling af betjeningsknapperne.
- Apparatet og de tilgængelige dele kan blive varme, når apparatet er i brug. Sørg for ikke at berøre varmeelementerne. Små børn (0-3 år) og børn i alderen 3-8 år skal holdes borte fra apparatet, medmindre de er under konstant opsyn.
- Apparatet kan bruges af børn på over 8 år og personer med fysiske, sensoriske eller mentale handicap eller med manglende erfaring og viden, hvis disse personer er under opsyn eller er oplært i brugen af apparatet på en sikker måde og forstår de involverede farer.
- Rør ikke ved apparatets opvarmede dele under og efter brug. Undgå kontakt med klude eller andet brændbart materiale, indtil alle apparatets dele er tilstrækkeligt afkølet.
- Anbring ikke brændbart materiale på apparatet eller i nærheden af det.
- Hede fedtstoffer og olier kan nemt antændes. Hold øje med tilberedningen af fedt- og olieholdige madvarer.
- Der må ikke anbringes metalgenstande som f.eks. knive, gaffler, skeer eller låg på overfladerne på kogesektionen, da de kan blive varme.
- Der skal monteres en skilleplade (medfølger ikke) i rummet under apparatet.
- Hvis der er en revne i overfladen, skal stikket tages ud af stikkontakten for at undgå risikoen for elektrisk stød (kun for apparater med glasoverflade).

- Apparatet er ikke beregnet til at blive startet ved hjælp af en ekstern timer eller en separat fjernbetjening.
- ADVARSEL: Hold øje med kogesektionen, når der tilberedes med fedtstoffer eller olie, da de kan komme i brand. Forsøg ALDRIG at slukke en brand med vand, men tag stikket ud af stikkontakten, og dæk derefter flammen til med for eksempel et låg eller et brandtæppe.
ADVARSEL: Risiko for brand: opbevar ikke genstande på kogezonernes overflader.
- Anvend ikke damprensere.
- Der må ikke anbringes genstande af metal, som f.eks. knive, gaffler, skeer og låg, på kogesektionens overflade. De kan blive meget varme.
- Efter endt tilberedning skal der slukkes for kogezone ved hjælp af den tilhørende betjeningsknap. Stol ikke på grydedektoren (kun for apparater med induktion).

OPLYSNINGER OM MILJØHENSYN


Bortskaffelse af emballagen

Emballagen kan genbruges 100% og er mærket med genbrugssymbolet (). Emballagen må derfor ikke efterlades i miljøet, men skal bortskaffes i overensstemmelse med lokale regler.

Bortskaffelse af produktet

Dette apparat er i overensstemmelse med EU-direktiv 2012/19/EF, Affald af elektrisk og elektronisk udstyr (WEEE).

Når dette produkt bortskaffes på korrekt vis, er brugeren med til at forhindre potentielt negative konsekvenser for miljøet og folkesundheden.

Symbolet  på produktet eller på dokumenterne, der ledsager produktet, angiver, at produktet ikke må bortskaffes sammen med husholdningsaffaldet. Det skal i stedet afleveres på en genbrugsstation for elektrisk og elektronisk udstyr.

Energispareråd

For at opnå de bedste tilberedningsresultater anbefales følgende:

- Brug kogegrej med en bunddiameter, der svarer til kogezonens diameter.
- Brug kun kogegrej med plan bund.
- Om muligt skal grydernes låg være lagt på under tilberedningen.
- Ved brug af trykkoger afkortes tilberedningstiden, og der opnås yderligere energibesparelser.
- Anbring kogegrejet på midten af kogezonen (aftegnet på kogesektionen).

OVERENSSTEMMELSESERKLÆRING

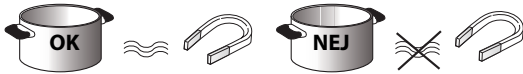
- Produktet er udviklet, produceret og markedsført i overensstemmelse med sikkerhedskravene i "Lavspændingsdirektivet" 2006/95/EF (der erstatter direktiv 73/23/EØF) og beskyttelseskravene i "EMC"-direktivet 2004/108/EØF.
- Dette apparat opfylder kravene om miljøvenligt design i Rådets forordning n. 66/2014 i overensstemmelse med den Europæiske standard EN 60350-2.

FØR BRUG



VIGTIGT: Kogezonerne tænder ikke, hvis kogegrejet ikke har den korrekte diameter. Brug kun gryder med symbolet for "INDUKTION" (se figur ved siden af). Før der tændes for kogesektionen, anbringes gryden på den ønskede kogezone.









EKSISTERENDE KOGEGREJ

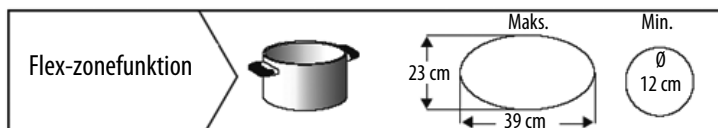


Brug en magnet til at teste, om kogegrejet er egnet til kogesektionen: Kogegrejet kan ikke bruges, hvis det ikke er magnetisk.

- Kontrollér, at grydernes bund ikke er ru, da dette vil kunne ridse kogesektionens overflade. Kontrollér køkkengrejet.
- Sæt aldrig varme gryder eller pander på betjeningspanelets overflade. Den kan blive beskadiget.

ANBEFALET DIAMETER AF KOGEGREJETS BUND

| | | | | | |
|--|---|----------------------------|---|---|------------------------------|
|  Ø 28 cm |  | Ø 17 cm min. → 28 cm maks. |  Ø 18 cm |  | Ø 12 cm min. → 18 cm maks. |
|  Ø 21 cm |  | Ø 15 cm min. → 21 cm maks. |  Ø 14,5 cm |  | Ø 10 cm min. → 14,5 cm maks. |



INSTALLATION

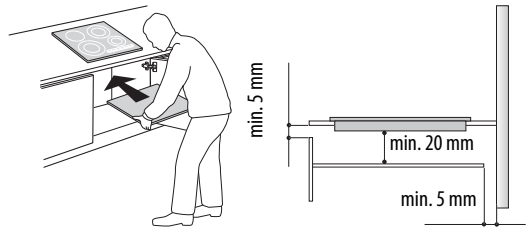
Kontrollér, at apparatet ikke er blevet beskadiget under transporten. I tilfælde af problemer kontaktes forhandleren eller Service.

Se illustrationerne på side 2 vedrørende indbygningsmålene og anvisninger i installation.

FORBEREDELSE AF INDBYGNINGEN

⚠ ADVARSEL

- Monter en skilleplade under kogesektionen.
- Der må ikke være adgang til produktets underside efter opstillingen.
- Ved installation af en ovn under kogesektionen må der ikke placeres en skilleplade.



- Afstanden mellem apparatets underside og skillepladen skal overholde målene anført på figuren.
- For at sikre produktets korrekte funktion må minimumåbningen mellem bordpladen og møblets øverste kant ikke spærres (min. 5 mm).
- Hvis der er installeret en ovn under bordet, skal det sikres, at den er udstyret med et kølesystem.
- Monter aldrig kogesektionen oven på opvaskemaskinen eller vaskemaskinen. På denne måde undgås det, at de elektroniske kredsløb kommer i kontakt med damp eller fugt, der kan ødelægge dem.
- Hvis apparatet skal monteres i niveau med bordpladen, kontaktes Service for at få skruesæt 4801 211 00112.
- Bordpladen fjernes med en skruetrækker (medfølger ikke) ved hjælp af de ydre fjedre nederst på produktet.

TILSLUTNING TIL STRØMFORSYNINGEN

⚠ ADVARSEL

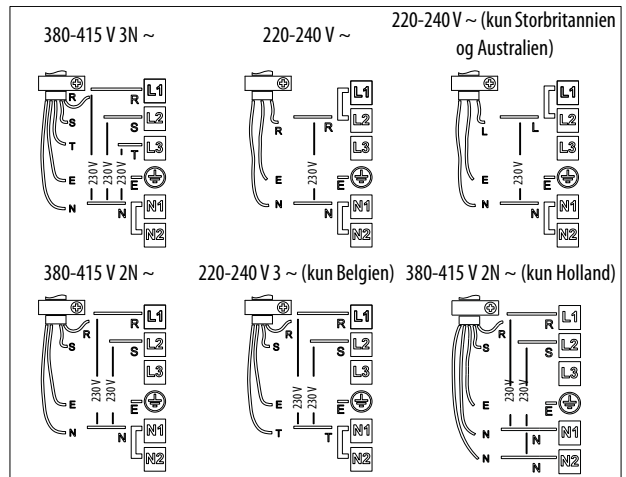
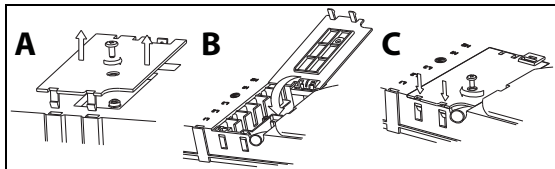
- Tag stikket ud af stikkontakten.
- Installationen skal udføres af en autoriseret elektriker, der har kendskab til de aktuelle regulativer vedrørende sikkerhed og installation.

- Producenten fralægger sig ethvert ansvar for skader på personer, dyr eller ting, der skyldes manglende overholdelse af anvisningerne i dette afsnit.
- Strømforsyningskablet skal være så langt, at kogesektionen kan fjernes fra bordpladen.
- Kontrollér, at spændingen på typepladen, der er anbragt på bunden af apparatet, svarer til spændingen, der hvor apparatet installeres.

Tilslutning til klemkasse

Anvend et kabel af typen H05RRR-F eller H05V2V2-F til den elektriske tilslutning, som angivet i tabellen herunder.

| Ledere | Mængde 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 |



Vigtigt:

- Lad de små metalbroer mellem klemkassens skruer L1-L2 og N1-N2 sidde, eller tag dem af i overensstemmelse med forbindelsesdiagrammet (se figuren).
- Hvis kablet medfølger, skal de medfølgende anvisninger vedrørende tilslutning følges.
- Sørg for, at alle klemkassens seks skruer er fastspændte efter tilslutningen af ledningerne.

Eksempel på tilstedeværende bro på plads (til venstre) eller aftaget bro (til højre). Se forbindelsesdiagrammet for detaljer (broerne kan sidde mellem L1-L2 og mellem N1 og N2).



Den gul/grønne jordledning skal tilsluttes polen med symbolet ⊕.

Denne ledning skal være længere end de andre ledninger.

1. Fjern låget fra klemkassen (A) ved at skrue skrueerne løse, og sæt låget i beslaget (B) på klemkassen.
2. Sæt derefter strømkablet fast i kabelholderen, og forbind ledningerne til klemkassen som angivet på forbindelsesdiagrammet, der er anbragt ved siden af klemkassen.
3. Fastgør strømkablet med kabelholderen.
4. Luk låget (C), og skru det fast på klemkassen med skruen, der blev fjernet.

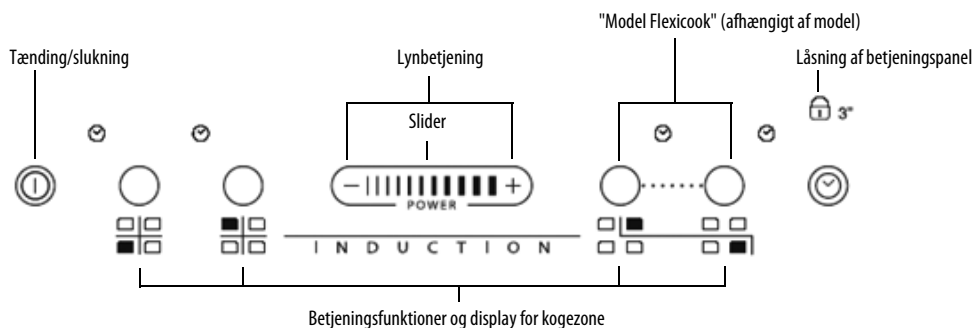
Hver gang kogesektionen sluttes til strømforsyningen, udfører den en automatisk kontrol, der varer flere sekunder.

Hvis kogesektionen allerede er forsynet med et strømkabel, følges anvisningerne på produktkortet, der sidder fast på kablet. Når apparatet sluttes til strømforsyningen, skal der anvendes en multipolær afbryder med en kontaktafstand på mindst 3 mm.

BRUGERVEJLEDNING

Beskrivelse af betjeningspanelet

Betjeningspanel



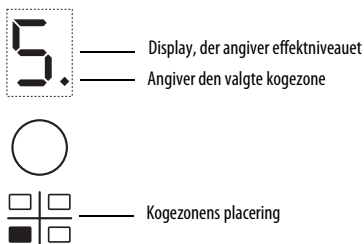
Tænding og slukning af kogesektionen

Kogesektionen tændes, ved at der trykkes på tasten ① i 2 sekunder, indtil kogezonens display lyser. Sluk ved at trykke på den samme tast, indtil displayet slukker. Alle kogezoner deaktiveres.

Hvis kogesektionen allerede har været brugt, lyser Indikatoren for restvarme "H", indtil kogezonerne er afkølede.

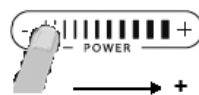
Hvis der ikke vælges en funktion inden for 10 sekunder, efter at der er tændt for kogesektionen, deaktiveres den automatisk.

Tænding og regulering af kogezone

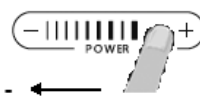


Sliderfunktion

Øgning af effektniveauet



Reducering af effektniveauet



Tænd for kogesektionen, aktiver den ønskede kogezone ved at trykke på den tilhørende runde tast, og anbring gryden på den valgte kogezone. Brug skyderen til at vælge den ønskede effekt. Effekten kan indstilles mellem en minimumseffekt på 0 og en maksimal effekt på 9 eller booster "P", hvis funktionen findes.

Effektniveauet øges ved at lade fingeren glide flere gange fra venstre mod højre på slideren, og niveauet mindskes ved at lade fingeren glide i modsat retning.

Alternativt kan tasterne "+" og "-" anvendes.

Slukning af kogezone

For at slukke for kogezonen skal der trykkes på den tilhørende tast i mere end 3 sekunder.

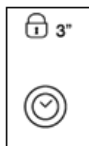
Kogezonen slukker. Hvis zonen stadig er varm, vises bogstavet "H" på zonen display.

Låsning af betjeningspanel

Denne funktion blokerer betjeningen af kogesektionen, så børn ikke kan tænde for den ved et uheld. Tænd for kogesektionen for at aktivere låsningen af betjeningspanelet, og hold tasten Timer nede i 3 sekunder. Et lydsignal og en kontrollampe ved siden af hængelåssymbolet angiver aktiveringen. Betjeningspanelet er låst med undtagelse af slukningsfunktionen. For at deaktivere låsningen gentages aktiveringsproceduren. Kontrollampen slukker, og kogesektionen er igen aktiveret.

Hvis der er vand, væske, der er kogt over, eller genstande, der trykker på tasten under symbolet, kan låsningen af betjeningspanelet aktiveres eller deaktiveres utilsigtet.

Timer



Timeren kan bruges til at indstille en tilberedningstid på op til 99 minutter (1 time og 39 minutter) for alle kogezonerne.

Vælg den kogezone, der skal anvendes med timeren, og tryk på timeren. Der lyder et lydsignal (se figuren). Displayet viser "00", og LED-indikatoren tænder. Timerens indstilling kan øges eller mindskes ved at holde sliderens taster "+" og "-" inde. Når den indstillede tid er gået, lyder der et lydsignal, og kogezone slukker automatisk. Timeren deaktiveres ved at trykke på tasten Timer i mindst 3 sekunder.


Gentag ovenstående punkter for at indstille timeren for en anden zone. Timerdisplayet viser altid timeren for den valgte zone eller timeren med den korteste tid.

Ændring eller deaktivering af timeren: Tryk på knappen til valg af kogezone for den ønskede timer.

Meddelelser fra betjeningspanelet

Indikator for restvarme.

Kogesektionen er udstyret med en restvarmeindikator for hver kogezone. Denne indikator viser hvilke kogezone, der stadig er varme.

Hvis displayet viser , er kogezone stadig varm. Hvis indikatoren for kogezone viser restvarme, kan den stadig bruges til at holde maden varm på eller til at smelte smør.

Når kogezone er afkølet, slukker displayet.

Indikator for en ikke korrekt gryde eller gryde ikke til stede.

Hvis gryden ikke passer til din induktionskogesektion, hvis den er dårligt placeret eller ikke har en passende størrelse, vises symbolet for "gryde ikke til stede" på displayet (figuren ved siden af). Hvis der ikke registreres en gryde inden for 60 sekunder, slukker kogezone.

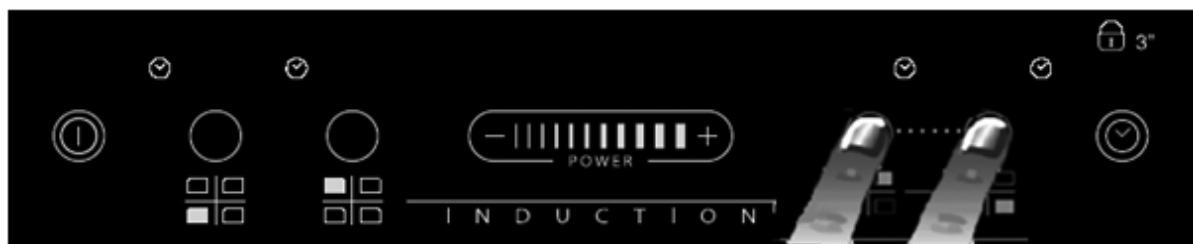
Lynkogningsfunktion (Booster)

Funktionen findes kun sammen med nogle af kogezonerne, og den gør det muligt at udnytte kogesektionens effekt maksimalt (for eksempel til at bringe vand i kog hurtigt). Funktionen aktiveres ved at trykke på tasten "+", indtil displayet viser "P". Efter 10 minutters brug af boosterfunktionen indstiller kogesektionen automatisk zonen til niveau 9.



Flex-zonefunktion


Hvis funktionen findes, kan kogezone bruges som separate zoner eller som en enkelt ekstrastor kogezone.

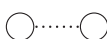
Ideel til brug af ovale, rektangulære og lange gryder (bunden må maks. være 38x23 cm) eller samtidig brug af mere end én standardgryde. Til aktivering af flex-zonefunktionen tændes der for kogesektionen, og der trykkes samtidigt på de 2 knapper til valg af zonerne, som vist herunder: De to kogezone-displays viser niveau "5". Begge prikker ved siden af niveaunummeret er tændt for at angive, at flex-zonefunktionen er aktiveret.



Effektniveauet ændres (fra 1 til maks. 9 eller P) ved at trykke på tasterne -/+ eller ved at lade fingeren glide i vandret retning på slideren. Flex-zonefunktionen deaktiveres ved at trykke samtidigt på zonerne 2 valgknapper. For at slukke for zonerne øjeblikkeligt holdes en af zonerne valgknapp nede i 3 sekunder.

 Meddelelsen "ingen gryde"  vises på displayet for den kogezone, der ikke kan registrere en gryde (enten fordi der ikke er nogen gryde, eller fordi den står forkeret, eller fordi den er uegnet til induktion). Meddelelsen er aktiv i 60 sekunder. I det tidsrum kan der placeres en gryde eller flyttes gryder rundt i flex-zonen efter behov.

Hvis der stadig ikke er placeret nogen gryde på den zone efter 60 sekunder, standser systemet "søgningen" efter gryder, men symbolet  forbliver synligt på displayet for at minde om, at zonen er deaktiveret.

Flex-zonefunktionen aktiveres igen ved at trykke på en af de to knapper 

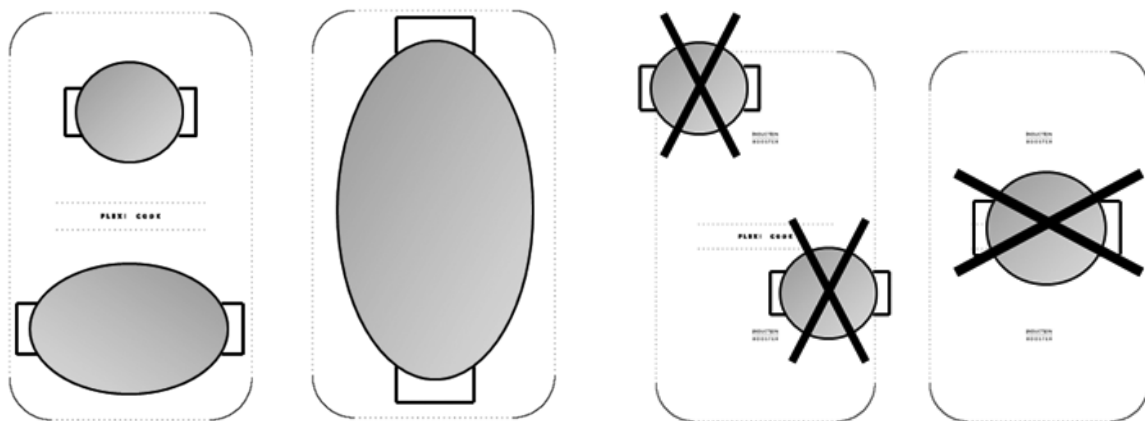
Flex-zonefunktionen kan også registrere, når en gryde flyttes fra en zone til en anden inden for flex-zoneområdet og holde det samme effektniveau som for den zone, hvor gryden oprindeligt blev placeret (se eksemplet på figuren herunder: Hvis gryden flyttes fra forreste varmelegeme til bagerste varmelegeme, vises effektniveauet på det display, der hører til den zone, hvor gryden nu står).

Det er også muligt at bruge flex-zoneområdet som to uafhængige kogezone ved brug af knappen til den enkelte zone. Anbring gryden i midten af den enkelte zone, og juster effektniveauet på det berøringfølsomme panel.

i **Vigtigt:** Anbring kogegrejet på midten af kogezone.

Store, ovale, rektangulære og lange gryder skal placeres midt i kogezone.

Eksempler på god placering og dårlig placering



RENGØRING

ADVARSEL

- Anvend ikke dampensere.
- Før rengøringen påbegyndes, skal det kontrolleres, at der er slukket for kogezone, og at restvarmeindikatoren ("H") er slukket.

Hvis glasfladen er mærket med logoet iXelium™, er din kogesektion behandlet med iXelium™. iXelium™ er den eksklusive Whirlpool finish, der sikrer en fuldstændig ren flade og langvarig glans. Vi anbefaler derfor stærkt at følge de nedenstående anbefalinger om rengøring, **hvis du har en IXELIUM kogesektion:**

- Brug en blød klud (mikrofibre er bedst) fugtet i vand eller med et almindeligt pudsemiddel til glas.
 - Hvis du ønsker et endnu bedre resultat, er det nok at lade den fugtige klud ligge på glasset i et par minutter.
- VIGTIGT:** Brug ikke slibende svampe eller skure-/metalsvampe. De kan med tiden ødelægge glasfladen.
- Rengør altid kogesektionen efter brug (når den er kold) så alle aflejringer og pletter fra madrester elimineres.
 - Sukker eller andre madvarer med et højt sukkerindhold kan beskadige kogesektionen og skal fjernes med det samme.
 - Salt, sukker og sand kan ridse glasoverfladen.
 - Brug en blød klud, køkkenrulle eller et specialmiddel, der er beregnet specifikt til rengøring af kogesektionen (følg producentens anvisninger).
 - Spildt væske på kogezone kan få panden til at vibrere eller flytte sig
 - Tør kogesektionen omhyggeligt af efter rengøring.

FEJLFINDINGSOVERSIGT

- Læs og følg anvisningerne i afsnittet "Brugervejledning".
- Kontrollér, at der ikke er strømafbrydelse.
- Tør kogesektionen omhyggeligt af efter rengøring.
- Hvis displayet viser alfanumeriske koder, når der tændes for kogesektionen, gås der frem i henhold til nedenstående tabel.
- Hvis der ikke kan slukkes for kogesektionen efter brug, skal stikket straks tages ud af stikkontakten.

| FEJLKODE | BESKRIVELSE | MULIG ÅRSAG | LØSNING |
|--|--|---|--|
| C81, C82 | Betjeningspanelet slukker, når temperaturen bliver for høj | Temperaturen i de elektroniske komponenter er for høj | Vent, til kogesektionen er afkølet, før den bruges igen |
| F42 eller F43 | Kogesektionen er ikke forbundet til den rigtige spænding | Sensoren registrerer en anden spænding end tilslutningens | Tag stikket ud af stikkontakten, og kontrollér tilslutningen |
| F12, F21, F25, F36, F37, F40, F47, F56, F58, F60 | Ring til Service, og opgiv fejlkoden | | |

STØJ FRA KOGESEKTIONEN

Der kan komme hvislende eller knitrende lyde fra induktionskogesektioner under normal funktion. Disse lyde stammer fra gryderne pga. bundenes særlige egenskaber (for eksempel lag af forskellige materialer, ujævn bund). Lydene varierer afhængigt af det anvendte kogegrej og mængden af madvarer i det og er derfor ikke tegn på en defekt.

Induktionskogesektionen er desuden udstyret med et indvendigt kølesystem for at holde de elektroniske komponenter ved en kontrolleret temperatur. Dette er årsagen til, at der kan høres lyde fra ventilatoren under funktion og også i nogle minutter efter, at der er slukket for kogesektionen. Dette er helt normalt og nødvendigt, for at produktet kan fungere korrekt.

SERVICE

Før Service kontaktes

1. Undersøg, om det er muligt selv at rette fejlen ved at følge anvisningerne i afsnittet "Fejlfinding".
2. Sluk for apparatet, og tænd for det igen for at kontrollere, om fejlen er afhjulpet.

Hvis apparatet stadig ikke fungerer korrekt, kontaktes Service.

Oplys venligst:

- En kort beskrivelse af fejlen.
- Den præcise type og model.
- Servicenummeret (tallet står efter ordet Service på typepladen), der er placeret under apparatet (på metalpladen).
- Fulde navn og adresse.
- Telefonnummer.

SERVICE 0000 000 00000



Hvis det er nødvendigt at reparere apparatet, kontaktes et **autoriseret servicecenter** (som garanti for brug af originale reservedele og en korrekt reparation). Reservedele vil kunne fås i 10 år.

EFFEKTABEL

| Effektindstilling | | Tilberedningstype | Anvendelse (angivelsen afhænger af erfaring og tilberedningsvaner) |
|-------------------|-------------|--|--|
| Maks. indstilling | Boost | Hurtig opvarmning | Ideel til hurtigt at øge madens temperatur, til hurtigt at bringe vand eller anden væske i kog |
| | 8-9 | Stegning - kogning | Ideel til bruning, start på en tilberedning, stegning af frosne produkter, bringe hurtigt i kog |
| Høj indstilling | 7-8 | Bruning - svitsning - kogning - grilning | Ideel til at svitse, holde i kog, stege og grille (i kort tid, 5-10 minutter) |
| | 6-7 | Bruning - kogning - stuvning - svitsning - grilning | Ideel til at svitse, holde let i kog, stege og grille (i 10-20 minutter), forvarme tilbehør |
| Mellemindstilling | 4-5 | Stegning - stuvning - svitsning - grilning | Ideel til at stuve retter, holde svagt i kog, stege (i lang tid). Vende pasta med f.eks. olie eller parmesan |
| | 3-4 | Stegning - simring - indkogning - vending med afsluttende ingrediens | Ideel til langvarig tilberedning (ris, sovse, steg, fisk) med væske (f. eks. vand, vin, bouillon, mælk), vende pastaretten til sidst |
| | 2-3 | | Ideel til langvarig tilberedning (mængder under en liter: ris, sovse, steg, fisk) med væske (f. eks. vand, vin, bouillon, mælk) |
| Lav indstilling | 1-2 | Smeltning - optøning - varmholdning - afsluttende vending | Ideel til blødgøring af smør, smeltning af chokolade, optøning af små madvarer og varmholdning af netop færdige retter (f.eks. sovs, suppe, minestrone) |
| | 1 | | Ideel til varmholdning af netop færdige retter, vending af risotto med de sidste ingredienser og varmholdning af serveringsfade (med tilbehør egnet til induktion) |
| OFF | Ingen varme | Støtteflade | Kogesektionen er i standby eller slukket (mulig restvarme efter tilberedningen, vises med H) |

BEMÆRK:

Når der tilberedes retter, der kun kræver tilberedning i kort tid, men hvor en perfekt fordeling af varmen er nødvendig (for eksempel pandekager), på dobbeltzonen med en diameter på 28 cm (afhængigt af model), anbefales det at anvende kogegrej med en diameter på højst 24 cm. I forbindelse med skånsomme tilberedninger (f.eks. smeltning af chokolade eller smør) anbefales det at anvende enkeltzoner med en mindre diameter.