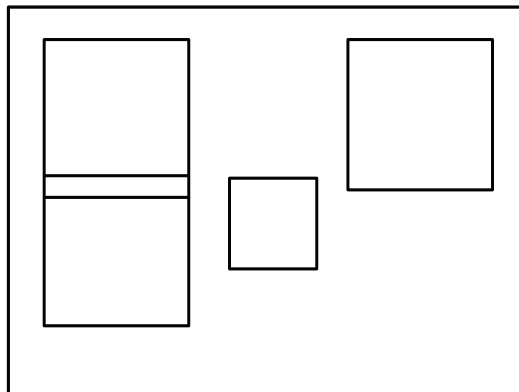
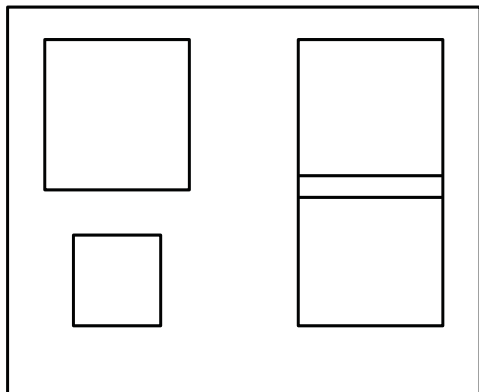
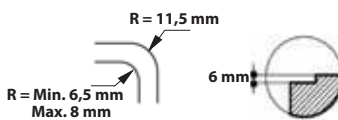
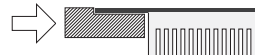
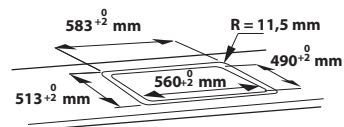
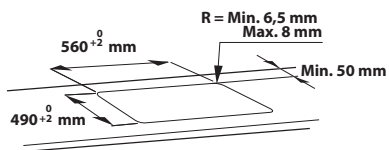
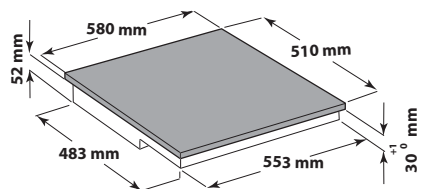
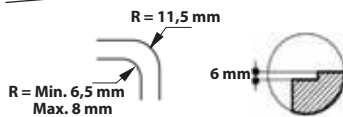
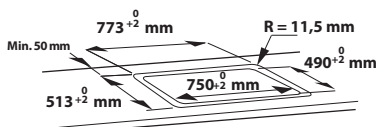
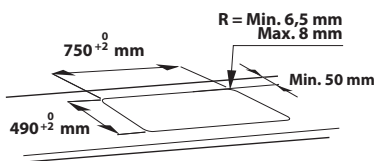
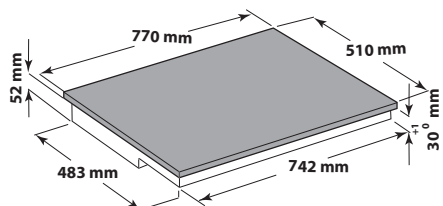
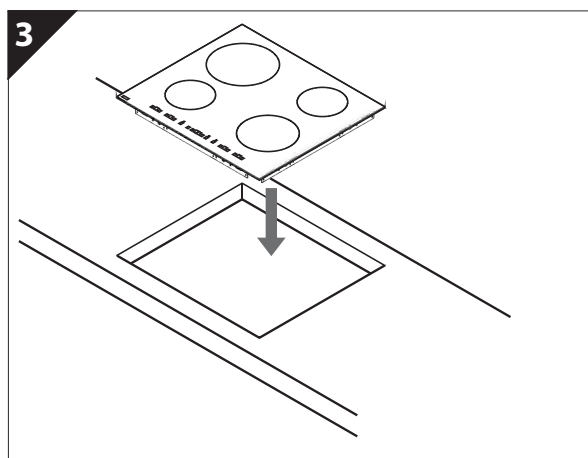
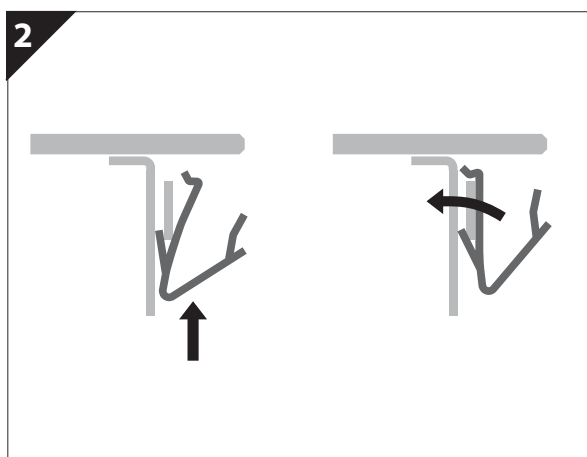
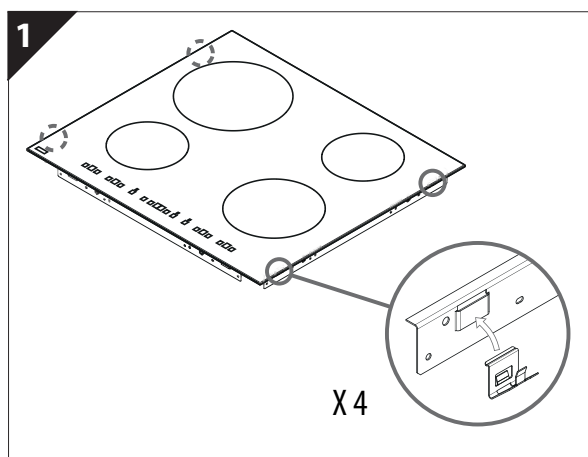
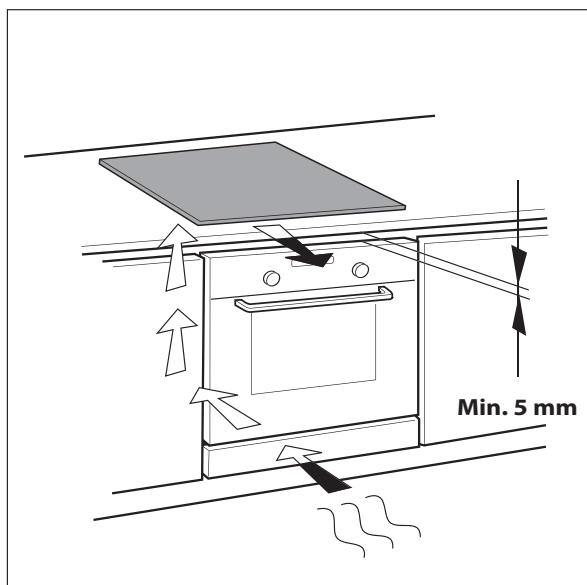
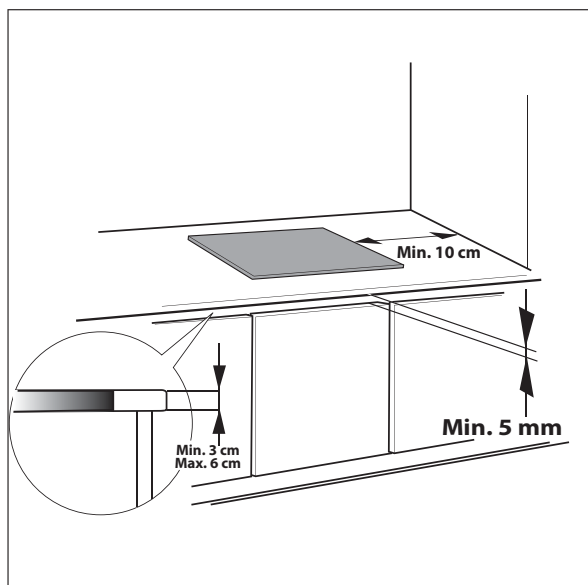




DEUTSCH	Installation	Seite	8	Bedienungsanleitung	Seite	9
ENGLISH	Installation	Page	16	Instructions for use	Page	17
FRANÇAIS	Installation	Page	24	Mode d'emploi	Page	25
NEDERLANDS	Installatie	Pagina	32	Gebruiksaanwijzing	Pagina	33
ESPAÑOL	Instalación	Página	40	Instrucciones de uso	Página	41
PORTUGUÊS	Instalação	Página	48	Instruções de utilização	Página	50
ITALIANO	Installazione	Pagina	57	Istruzioni per l'uso	Pagina	58
ΕΛΛΗΝΙΚΑ	Εγκατάσταση	Σελίδα	65	Οδηγίες χρήσης	Σελίδα	66
SVENSKA	Installation	Sidan	73	Bruksanvisning	Sidan	75
NORSK	Installasjon	Side	82	Bruksanvisning	Side	83
DANSK	Installation	Side	90	Brugervejledning	Side	91
SUOMI	Asennus	Sivu	98	Käyttöohje	Sivu	99
POLSKI	Instalacja	Strona	106	Instrukcja obsługi	Strona	108
ČESKY	Instalace	Strana	115	Návod k použití	Strana	116
SLOVENSKY	Inštalácia	Strana	123	Návod na používanie	Strana	125
MAGYAR	Üzembe helyezés	Oldal	132	Használati utasítás	Oldal	133
РУССКИЙ	Установка	Стр.	141	Инструкции по пользованию прибором	Стр.	142
БЪЛГАРСКИ	Инсталиране	Страница	149	Инструкции за употреба	Страница	150
ROMÂNĂ	Instalarea	Pagina	157	Instrucțiuni de utilizare	Pagina	159
УКРАЇНСЬКА	Встановлення	Сторінка	166	Інструкція з експлуатації	Сторінка	168

A**B**



VIGTIGE ANVISNINGER VEDRØRENDE SIKKERHEDEN

Disse instruktioner er også tilgængelige på hjemmesiden: www.whirlpool.eu

DIN OG ANDRES SIKKERHED ER YDERST VIGTIG

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



Dette er symbolet for fare med hensyn til sikkerhed, der advarer om potentielle risici for brugeren og andre. Foran meddelelser vedrørende sikkerhed findes faresymbolet og følgende ord:



FARE

Angiver en farlig situation, der, hvis den ikke forhindres, medfører alvorlige skader.



ADVARSEL

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

Alle oplysninger vedrørende sikkerhed giver specifikke detaljer om den mulige risiko og angiver, hvordan man kan reducere risikoen for læsioner, skader og elektrisk stød som følge af forkert brug af apparatet. Sørg for at overholde følgende:

- Anvend altid beskyttelseshandsker i forbindelse med udpakning og installation.
- Tag stikket ud af stikkontakten før enhver form for installation.
- Installation eller vedligeholdelse skal udføres af en specialiseret elinstallatør i henhold til producentens anvisninger og gældende lovgivning. Reparér eller udskift ingen af apparatets dele, medmindre det kræves specifikt i brugervejledningen.
- Dette apparat skal ekstrabeskyttes jævnfør stærkstrømsreglementet.
- Elkablet 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 stikkontakt med en afstand på mindst 3 mm.
- Brug ikke multistikdåser eller forlængerledninger.
- Ryk ikke elkablet ud.
- Efter endt installation må der ikke være direkte adgang til de elektriske dele.
- Apparatet er udelukkende beregnet til husholdningsbrug til tilberedning af fødevarer. Enhver anden brug frarådes (f.eks. opvarmning af rum). Producenten fralægger sig ethvert ansvar for skader forårsaget af fejlagtig brug eller ukorrekt indstilling af betjeningsknapperne.
- Apparatet og dets tilgængelige dele bliver varme under brug. Der bør udvises forsigtighed for at undgå at røre apparatets opvarmede dele. 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. Børn må ikke lege med apparatet. Rengøring og vedligeholdelse må ikke foretages af børn, medmindre de er under opsyn.
- Pas på ikke at røre ved apparatets opvarmede dele under og efter brug. Undgå kontakt med klude eller andet brændbart materiale, indtil alle apparatets dele er fuldstændig afkølet.
- Anbring ikke brændbare materialer på apparatet eller i nærheden af det.
- Varme fedtstoffer og olier kan nemt antændes. Hold øje med tilberedningen af fedt- og olieholdige fødevarer.
- Der skal monteres en skilleplade (medfølger ikke) i rummet under apparatet.

- Sluk for apparatet for at undgå elektrisk stød, hvis overfladen er revnet (kun for apparater med glasoverflade).
- Apparatet er ikke beregnet til at blive startet ved hjælp af en ekstern timer eller separat fjernbetjening.
- En kogesektion skal altid være under opsyn ved tilberedning af retter med brug af fedtstof eller olie, da det kan være farligt og kan medføre brand. Prøv ALDRIG på at slukke en brand med vand. Sluk i stedet for apparatet og dæk derefter flammer med f.eks. et låg eller et brandtæppe.
Risiko for brand: Opbevar ikke genstande på kogesektionerne.
- Anvend ikke damprensere.
- Anbring ikke metalgenstande så som knive, gafler, skeer eller låg på overfladerne på kogesektionen, da de kan blive varme.
- Efter brug skal kogesektionen slukkes ved hjælp af dens betjeningsknap. Stol ikke på grydegenkendelsesfunktionen (kun på induktionsapparater).

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 2002/96/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.

Tips om energisparer

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 i de europæiske forordninger for øko-design nr. 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 KOGEGRJ

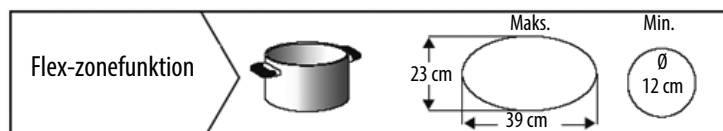


Brug en magnet til at teste, om kogegrejet er egnet til kogesektionen: Kogegrejet kan ikke bruges, hvis det ikke er magnetisk.

- 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

 XL 28 cm	 17 cm min. → 28 cm maks.	 M 18 cm	 12 cm min. → 18 cm maks.
 L 21 cm	 15 cm min. → 21 cm maks.	 S 14,5 cm	 10 cm min. → 14,5 cm maks.



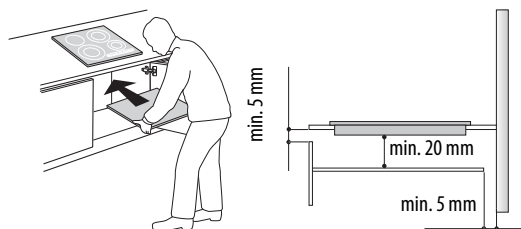
INSTALLATION

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

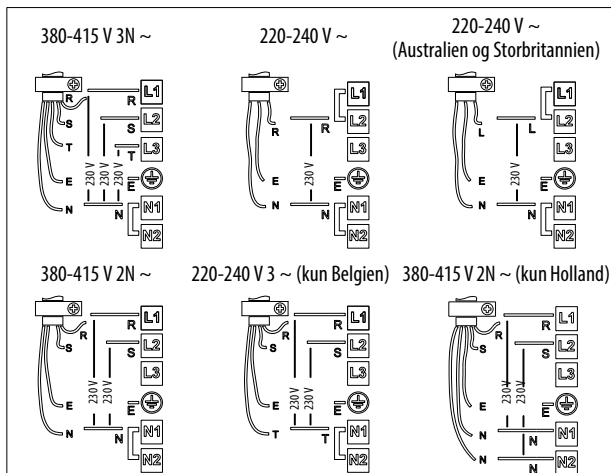
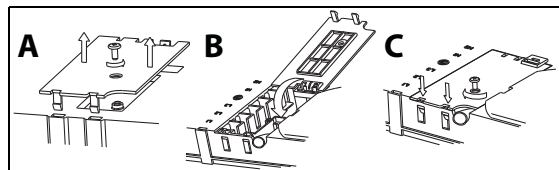
- Tag stikket ud af stikkontakten.
- Installationen skal udføres af en autoriseret elektriker, der har kendskab til de aktuelle regulativer vedrørende sikkerhed og installation.

- 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 H05RR-F til den elektriske tilslutning, som angivet i tabellen nedenfor.

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 skruer skruerne 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.

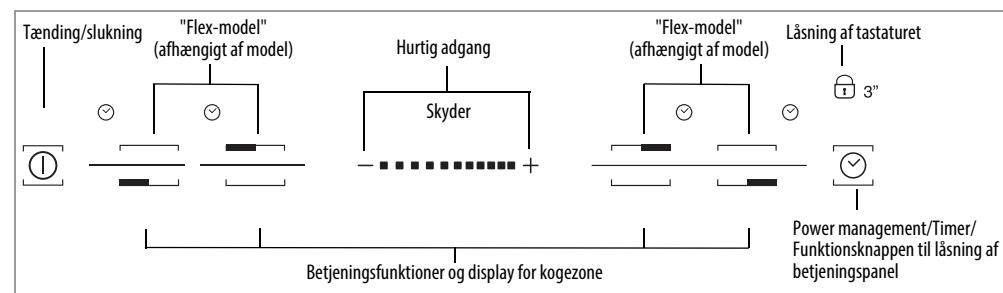
Hvis kogesektionen allerede er forsynet med et strømkabel, følges anvisningerne på produktkortet, der sidder fast på kablet. Når apparatet sluttes til strømforsyningen, skal der anvendes en multipolær afbryder med en kontaktafstand på mindst 3 mm.

BRUGERVEJLEDNING



Beskrivelse af betjeningspanelet

Betjeningspanel



Tænding og slukning af kogesektionen

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

Hvis kogesektionen allerede har været brugt, lyser Indikatoren for restvarme "H", indtil kogezoneerne 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



- Indikatorer for strøm
- Angivelse af den valgte kogezone



Placering af kogezonen

Betjening af skydeknop

Øg strømniveau



Reducer strømniveau



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 tastene "+" 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 zonens 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 kogezonen 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 kogezonen for den ønskede timer.

Meddelelser fra betjeningspanelet

Indikator for restvarme.



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

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

Når kogezonen 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 kogezonen.

Lynkogningsfunktion (Booster, hvis den findes)

Funktionen findes kun i 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 knappen "+", indtil symbolet "P" vises på displayet. Efter 10 minutters brug af boosterfunktionen (undtagen når flex-funktionen anvendes) stiller kogesektionen automatisk niveauet til 9.

Funktionen "Power management" (funktion, afhængig af model)

Takket være funktionen "Power management" kan brugeren efter behov indstille kogesektionens maksimale effekt.

Denne indstilling er mulig når som helst og opretholdes indtil næste ændring.

Ved at indstille den nødvendige maksimale effekt justeres kogesektionens fordeling i de forskellige kogezoner automatisk, hvilket sikrer, at denne grænse aldrig overskrides – med den fordel at alle zonerne kan styres samtidig, men uden problemer med overbelastning.

Efter stikket er sat i stikkontakten, er det i de første 60 sekunder muligt at indstille den ønskede effekt ved hjælp af følgende punkter:

Trin	Betjeningspanel	Display
1	 Tryk i ca. 3 sekunder	
2	Tryk på knappen Power Management for at bekræfte det foregående trin	Displayet viser 
3	 Tryk for at vælge det ønskede niveau blandt de tilgængelige muligheder	Lyset tændes sammen med lamperne for de kogezone, der er i brug
4	Tryk på knappen Power Management for at bekræfte det foregående trin	Displayet viser det valgte niveau, som blinker i cirka 2 sekunder, hvorefter kogesektionen udsender et lydsignal og derefter slukker af sig selv. Det er nu klar til brug

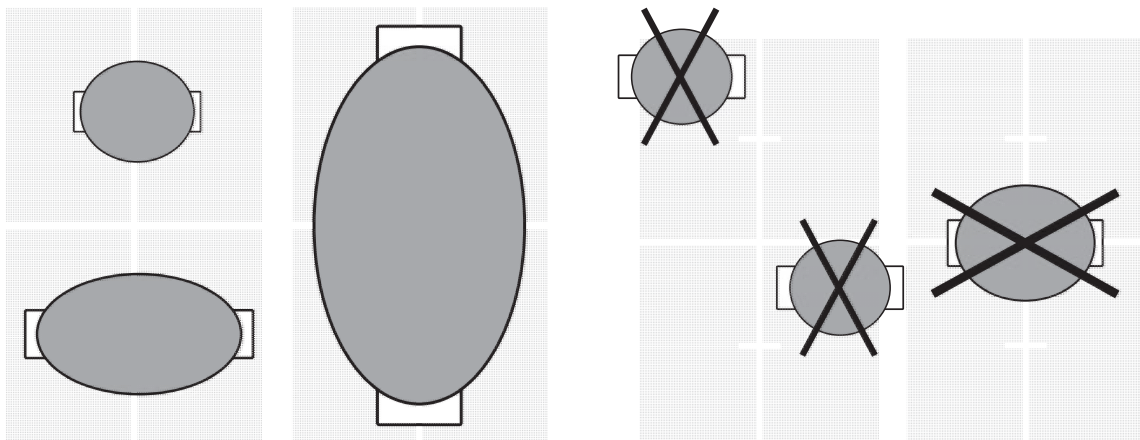
For at opnå højere effekt i denne zone er det nødvendigt at udføre en manuel reduktion af effektniveauet for en eller flere af de allerede aktive zoner.



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

VIGTIGT: Brug ikke skure-/metalsvampe, da brug af disse svampe med tiden vil ødelægge glasset.

- Lad kogesektionen køle af efter hver brug, og rengør den, så ophobning af fastbrændte madrester undgås.
- Sukker og 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).

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.



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.

EFFEKTTABLEL

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.