

Brandt

DA INSTALLATIONS- OG BRUGERVEJLEDNING
SV INSTALLATIONSGUIDE OCH BRUKSANVISNING
NO INSTALLASJONS- OG BRUKERVEILEDNING

Kogeplade
Kokplatta
Platetopp



Brandt

DA 02 Kjære kunde,

Takk for at du valgte en **BRANDT** komfyrtopp.

SV 17

I utviklingen av dette apparatet har vi lagt all vår iver og kunnskap for å kunne svare best mulig til dine behov. Apparatet er innoverende og utviklet med hensyn til bedre ytelse, slik at det alltid skal være like lett å bruke.

NO 32

Blant **BRANDT**'s øvrige produkter, finner du også et stort utvalg av stekeovner, mikrobølgeovner, ventilatorer, komfyrer, oppvaskmaskiner, vaskemaskiner, tørketromler, kjøleskap og frysere som du kan kombinere med din nye **BRANDT**-komfyrtopp

Besøk også vårt nettsted www.brandt.com hvor du vil finne alle våre produkter, samt nyttig og utfyllende informasjon.

BRANDT

www.brandt.com

Som en del av vårt engasjement til stadig å forbedre våre produkter, forbeholder vi oss retten til å endre produktenes tekniske, funksjonelle og/eller estetiske egenskaper basert på tekniske fremskritt.



Viktig:
Før du tar i bruk apparatet, bør du lese denne installasjons- og brukshåndboken nøye for å gjøre deg raskere kjent med hvordan apparatet fungerer.

NO

• SIKKERHETSINSTRUKS

Denne platetoppen er beregnet for privatpersoner i hjemmet.

Disse platetoppene er kun beregnet på koking av drikker og matvarer som ikke inneholder bestanddeler med asbest.

• Restvarme

En kokesone kan fortsatt være varm i noen minutter etter å ha vært i bruk.

Det vises en "H" i løpet av denne tiden.

Unngå derfor å komme i berøring med de aktuelle sonene.

• Barnesikring

Platetoppen har en barnesikring som sperrer bruk av den når den er slått av eller under koking (se kapittelet: Bruk av barnesikring).

Ikke glem å fjerne sikringen før du skal bruke den igjen.

• Til personer med pacemaker eller aktive implantater

Platetoppens funksjon er i overensstemmelse med gjeldende standarder for elektro-magnetiske forstyrrelser og oppfyller dermed alle lovbestemte krav (direktiv 89/336/CEE).

For at det ikke skal oppstå interferens mellom platetoppen og en pacemaker, skal pacemakere være laget i overensstemmelse med gjeldende lovgivning for slike apparater.

Med hensyn til dette, kan vi bare garantere for at vårt eget produkt respekterer gjeldende bestemmelser.

For å vite om pacemakere er i overensstemmelse med gjeldende regler, bør du ta kontakt med fabrikanten av apparatet eller legen din.

Elektrisk fare

Sjekk at det ikke finnes strømledninger for elektriske apparater koblet til veggkontakten i nærheten av platetoppen, som er i kontakt med kokesonene.

Dersom en brist kommer til syne i glasset, må du øyeblikkelig frakoble apparatet for å unngå fare for elektrisk støt.

Dette gjør du ved å fjerne sikringen eller slå av avbryteren.

Ikke bruk platetoppen igjen før glassplaten er skiftet ut.

• MILJØVERN

– Emballasjematerialene for dette apparatet kan resirkuleres. Bidra til resirkuleringen av disse og dermed til miljøvern ved å bringe dem til kommunale containere beregnet til dette.



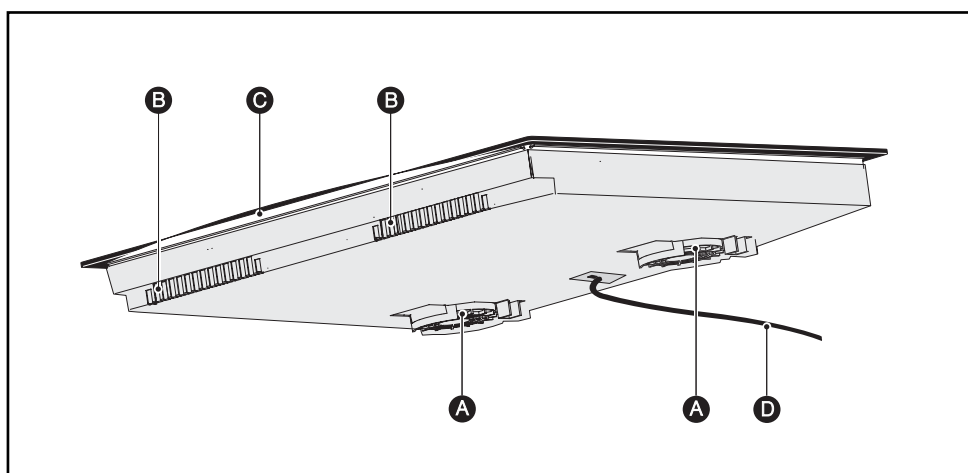
– Apparatet inneholder også mange resirkulerbare materialer. Derfor har den en logo som angir at gamle apparater ikke skal blandes med annet avfall. Resirkuleringen av apparatet som utføres av fabrikanten vil dermed gjennomføres på de mest gunstige vilkår, i samsvar med europeisk direktiv 2002/96/EF om avfall fra elektrisk eller elektronisk utstyr. Ta kontakt med rådhuset eller forhandleren for å få rede på innsamlingssteder for gamle apparater i nærheten av hjemmet ditt.

– Takk for at du bidrar til miljøvern!

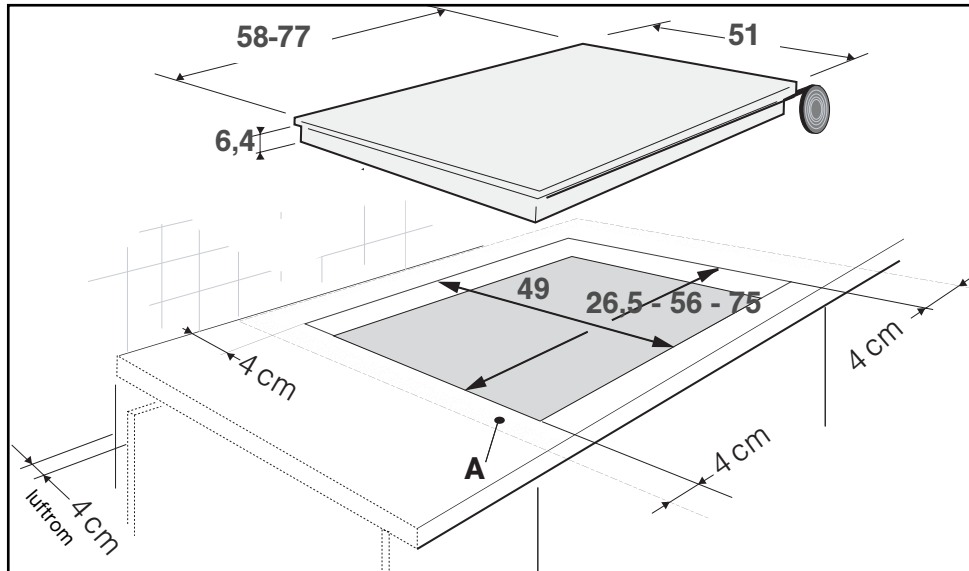
• KUNDESERVICE

Vi håper at bruksanvisningen har besvart alle Deres spørsmål, ellers er De velkommen til å kontakte oss på nedenstående telefonnumre. Skulle det mot formodning oppstå feil, er det viktig at det kun rekvireres kvalifisert hjelp, og kun benyttes originale reservedeler. Oppgi alltid apparatets fulle type- og ident.nummer ved en reklamasjon. Opplysningene finnes på apparatets typeskilt. Innen De tilkaller service, må De kontrollere de feilmulighetene De selv kan utbedre. Uberettiget tilkallelse av serviceassistanse, må De selv betale. Det er reklamasjonsrett i henhold til kjøpsloven. Denne reklamasjonsretten innskrenker ikke Deres forhandlers ansvar etter kjøpsloven, og en henvendelse til oss, virker samtidig som reklamasjon overfor forhandleren. **Kjøpsdatoen skal kunne dokumenteres ved hjelp av faktura/kvittering.** For opplysning om serviceassistanse ber vi Dem kontakte Deres forhandler.

• BESKRIVELSE AV APPARATET



- Ⓐ Luftinntak
- Ⓑ Luftuttak
- Ⓒ Glasskeramikk
- Ⓓ Strømledning

NO 1 / INSTALLASJON AV APPARATET

- **VALG AV PLASSERING**

Apparatet skal plasseres slik at strømstøpselet er tilgjengelig.

Avstanden mellom apparatets kant og veggen (eller skilleveggen) på siden eller bak, skal være minst 4 cm (sone A).

Apparatet kan felles inn uten problemer over et kjøkkenmøbel, en stekeovn eller annen innfelt hvitevare. Sjekk bare at luftinntakene og -uttakene aldri er tildekket (se avsnittet "beskrivelse av apparatet").

- **INNFELLING**

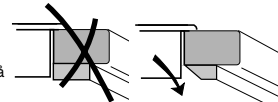
Følg tegningen over.

Lime skumpakningen på undersiden av apparatet ved å følge kanten på de overflatene som er i trykk mot benken. Pakningen vil sikre at det blir tett mellom apparatet og benken.

Feste klipsene på platetoppen*.

*Avhengig av modell,

På modellene 80cm, forsikre deg om at møbelets tverrtre ikke blokkerer luftpassasjen. Skjær til på skrå hvis nødvendig.



- **Råd**

Dersom stekeovnen din er installert under platetoppen, forbyr termovernet på platetoppen bruk av denne mens stekeovnen utfører en pyrolyse-syklus.

Platetoppen er utstyrt med en sikkerhetsanordning som forhindrer overoppheting.

Denne sikkerhetsanordningen kan for eksempel aktiveres dersom platetoppen er installert over en stekeovn som ikke er tilstrekkelig isolert. Det vil da komme til syne noen små sterker i betjeningssonene. I dette tilfellet anbefaler vi deg å øke ventilasjonen av platetoppen ved å lage en åpning på siden av kjøkkenmøbelet (8cm x 5cm), og/eller du kan også installere isolasjonsettet for stekeovn som er tilgjengelig fra Service-avdelingen.



- **Forsiktig**

Det er viktig å sørge for at luftinntakene som befinner seg under platetoppen alltid er utildekket.

Platetoppen må ha god ventilasjon i alle installasjonsmåter.

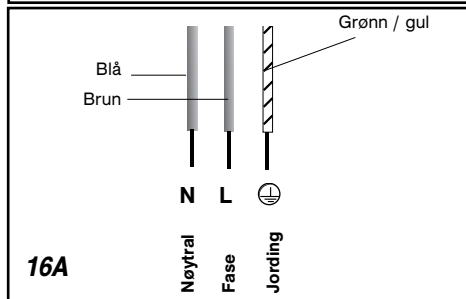
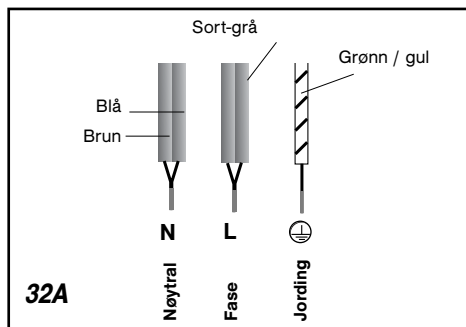
1 / INSTALLASJON AV APPARATET**NO****• TILKOPLING**

Disse platetoppene skal kobles til lysnettet via en strømkontakt i samsvar med kunngjøring IEC 60083 eller en innretning med avbrytelse som kobler alle poler i samsvar med gjeldende installasjonsvedtekter.

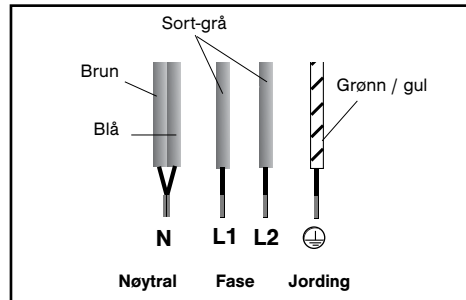
Når platetoppen kobles til lysnettet eller etter en lengre strømstans, vises en lyskoding på kontrollpanelet. Vent i ca. 30 sekunder til disse opplysningene forsvinner før du tar i bruk platetoppen (denne visningen er normal og er i påkommende tilfelle beregnet på din kundeservice. Brukeren av platetoppen skal ikke ta hensyn til denne).



Forsiktig
Hvis ledningen er skadet, skal den av sikkerhetsgrunner skiftes ut av fabrikannten, dennes kundeservice eller en person med lignende kvalifikasjon.

• Tilkobling 220-240V ~**• Tilkobling 400V 2N ~ - 16A**

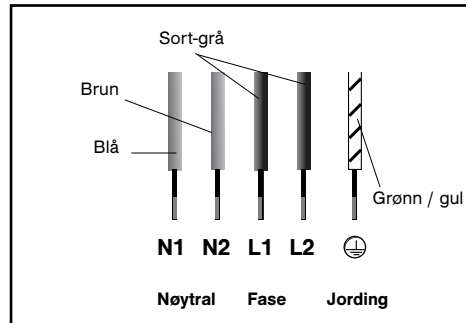
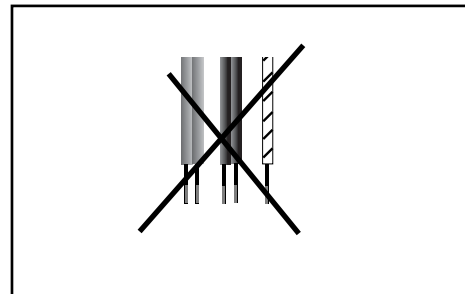
Atskill de 2 fasestrådene L1, L2 før tilkobling.



Ved en 400 V 2N trefaset tilkobling, i tilfelle feilfunksjon ved platetoppen, sjekk at den nøytrale ledningstråden er tilkoblet.

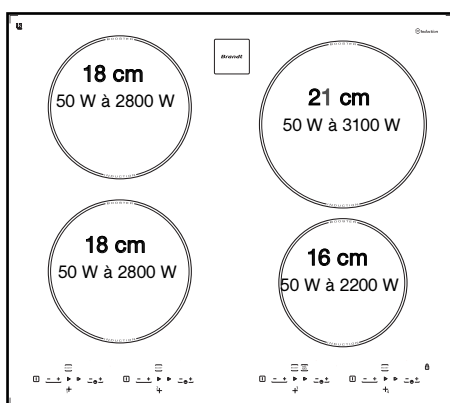
• Tilkobling 2x230V 2L+2N ~ - 16A

Atskill ledningene før tilkobling.

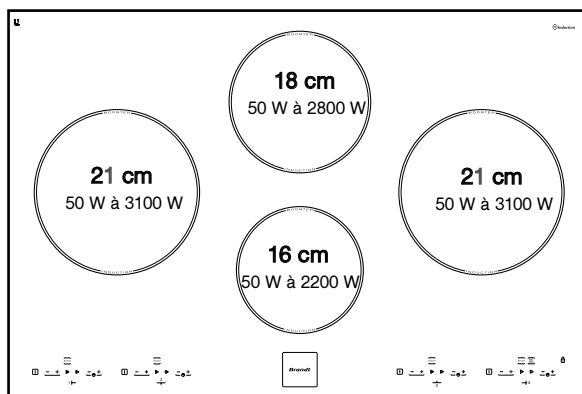
**• Tilkobling 400V 3 ~ - 16A**

NO 2 / BRUK AV APPARATET

• BESKRIVELSE AV PLATETOPPEN



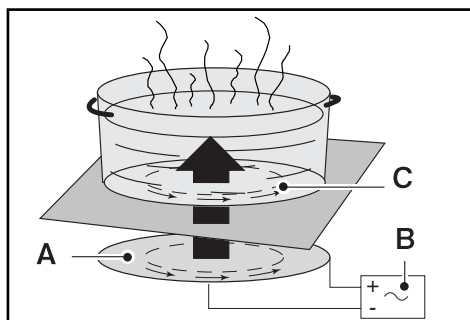
TI616



TI682

2 / BRUK AV APPARATET**NO**

- **KOKEKAR FOR INDUKSJON**



- A** Induktor
- B** Elektronisk krets
- C** Indusert strøm

- **Induksjonsprinsippet**

Induksjonsprinsippet er et magnetisk fenomen.

Når du setter kokekaret på en kokesone, og deretter slår den på, produserer de elektroniske kretsene i platetoppen "indusert" strøm i bunnen av kokekaret og øker umiddelbart temperaturen på dette. Denne varmen blir dermed avgitt til de matvarene som småkoker eller steker avhengig av dine innstillinger.

- **Kokekarene**

De fleste kokekar passer til induksjon. Kokekar i glass, keramikk, steintøy, kobber eller aluminium uten spesialbunn, samt en del umagnetiske kokekar i rustfritt stål, er ikke egnet til induksjon. Vi anbefaler deg å velge kokekar med tykk og flat bunn. Dette gir en bedre varmefordeling og mer homogen steking/koking.

CLASS
INDUCTION

Ved å velge kokekar med logoen enten i bunnen eller på emballasjen, kan du være sikker på at de passer til normal anvendelse på induksjonskokeplater.

For hjelpe deg å velge riktig kokekar, legger vi ved en liste over egnet utstyr.

- **HVORDAN VELGE KOKESONE I FORHOLD TIL KOKEKAR?**

Koke sone*	Kokekar som skal brukes
16 cm	10 18 cm
18 cm	12 22 cm
21 cm	18 24 cm
23 cm	12..... 26 cm
28 cm	12 32 cm

* avhengig av modell

Råd

For å sjekke om kokekaret er egnet:

Plasser kokekaret på en kokesone, og velg effekttrinn 4.

Dersom lampen lyser konstant, er kokekaret egnet.

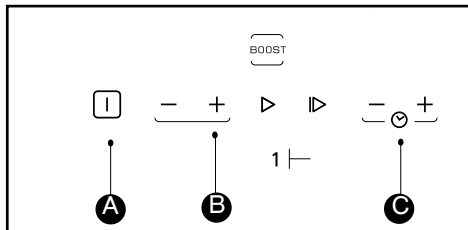
Hvis den blinker, kan ikke kokekaret brukes til induksjon.

Du kan også bruke en magnet.

Dersom den "fester seg" til bunnen av kokekaret, kan de brukes til induksjon.

NO 2 / BRUK AV APPARATET

• BESKRIVELSE AV BETJENINGSKNAPPENE



- A** På-/Av-taster.
- B** Effekttaster.
- C** Urtaster.

• IGANGSETTING

Trykk på På-/Av-tasten for den sonen som skal brukes. En blinkende **0** vises, og en pipelyd angir at sonen er slått på. Nå kan du stille inn ønsket effekt.

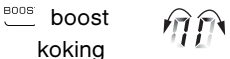
Kokesonen vil slå seg av automatisk uten å be om at du stiller inn effekten.

• SLÅ AV

Trykk på På-/Av-tasten for den sonen som er i bruk eller på tasten “-” for effekt helt til **0** vises.

INNSTILLING AV EFFEKT

- Trykk på tasten “+” eller “-” for å stille inn effektnivået fra 1 til boost (maksimumseffekt = booster).

- ▷ myk innstilling (**6**)
- ▷ effekttinnstilling (**10**)
-  boost koking

Ved igangsetting kan du gå direkte til maksimumseffekt “boost” ved å trykke på tasten “-”.



Råd

Bruk helst kokesoner som befinner seg på motsatt side.

Bruk av en kokesone på maksimal effekt fører til automatisk begrenning av effekten til den andre sonen på samme side. Dette angis med effektlampene.

• INNSTILLING AV TIMERNE

Hver kokesone har en egen timer. Denne kan settes i gang så snart den berørte kokesonen er i drift.

For å slå den på eller endre den trykker du på timertasten “+” eller “-”.

For å forenkle innstillingen av lange varigheter kan du få direkte tilgang til 99 min ved å trykke umiddelbart på tasten “-”.

Ved koketidens slutt angir displayet 0 og du varsles av en pipelyd. For å slette disse opplysningene trykker du på en tilfeldig betjeningstast for den berørte kokesonen. I mangel av dette, vil de stanse etter et øyeblikk.

For å stanse timeren manuelt trykker du samtidig på “+” og “-” eller du går tilbake til 0 med tasten “-”.

2 / BRUK AV APPARATET

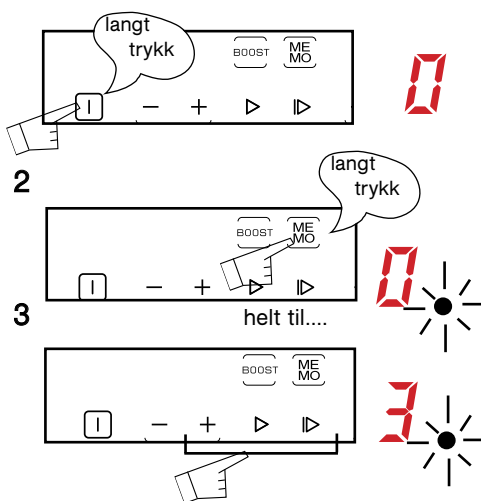
NO

• BRUK AV MEMOTAST

Med denne tasten kan du lagre hele kokeprosessen for en tilberedning. Du kan bare gjøre en lagringsprosess av gangen på platetoppen.

• For å lagre en kokeprosess:

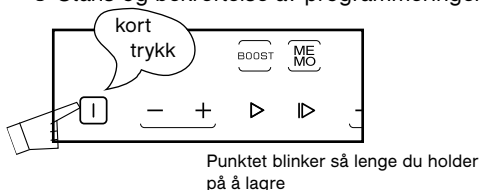
1 Sett kasserollen på kokesonen.



2 Still inn den første effekten

Hver nye effektinnstilling og dens driftsvarighet vil bli lagret.

3 Stans og bekreftelse av programmeringen



Punktet blinker så lenge du holder på å lagre

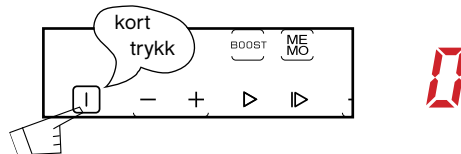
• Funksjon:

- 1-5 etterfølgende kokefaser kan lagres i en og samme "MEMO" kokeprosess. Over 5 faser, angis "no", og lagringen stanses.
- Det er absolutt nødvendig at varigheten for hver fase overstiger 10 sekunder for at den skal bli regnet med.
- Timeren kan bare brukes i løpet av den siste lagrede kokefasen.
- Forvarmingsfunksjonen er ikke tilgjengelig i "MEMO"-funksjonen
- Bruken av "MEMO"-funksjonen har fortrinnsrett hvis du bruker begge kokesonene på samme side på platetoppen. Ved høy effekt, kan den motsatte kokesonen være begrenset mht. effekt. En PIPELYD varsler deg da.

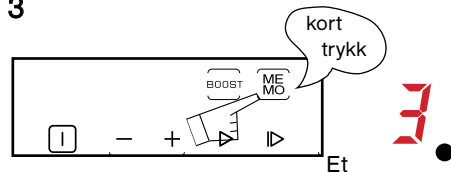
• For å bruke en lagret kokeprosess:

1 Sett kasserollen på kokesonen.

2



3



Et fast punkt angis og de lagrede effektene beveger seg over displayet. Effekt- og timervisningen blir fast, kokingen starter.

• NB

- Ved koketidens slutt angir displayet 0 og det sendes ut en pipelyd ca. hvert 5. sekund i løpet av en kort tid. For å slette disse opplysningene trykker du på en tilfeldig betjenings-tast for kokesonen "MEMO".
- Under bruk av MEMO kan du når som helst gå tilbake til vanlig drift (uten MEMO) ved å trykke på tastene "-", "+" "forhåndsvalg" for å endre innstillingene eller på "stans" for å stanse kokingen.
- For å erstatte en tidligere lagring går du fram slik det beskrives i avsnittet « For å lagre en kokeprosess ».

NO 2 / BRUK AV APPARATET

• FORVARMING

Med denne funksjonen stiger tilberedningens temperatur raskt, og så fortsetter kokingen med det effektnivået du har valgt.

For å bruke den:

- Etter at du har stilt inn på effekten 12, slår du på forvarmingsfunksjonen "PC" med et ekstra trykk på tasten "+".

Displayet angir "PC".

- Så snart dette lyser fast, kan du stille inn effektnivå for kokingen.

- Innstillingen din bekreftes med en pipelyd.

- Displayet angir vekselvis "PC" og din kokeeffekt: Nå er du i "forvarmingsfasen".

- Ved slutten av hver automatiske forvarmingsprosess, viser platetoppen bare den kokeeffekten som du har valgt på forhånd. Da er du kommet tilbake til vanlig kokemodus.



MERK:


- Når displayet angir "PC" (forvarming), dersom du ikke velger kokeeffekt, slukkes kokesonen.

- Platetoppen regner ut forvarmingstiden automatisk avhengig av valgt effekt.

- Forvarmingsfunksjonen kan bare brukes hvis kokeeffekten er lavere enn 6.

- Når forvarming pågår, opphever enhver berøring av effektastene denne "forvarmingen". Du kommer tilbake til vanlig modus for effektinnstilling.

Råd

 Når du bruker flere kasseroller samtidig på koketoppen, er det å foretrekke at du velger kokesoner på forskjellige sider. På samme side, vil bruken av booster for en sone medføre automatisk begrensning av effekten for den andre sonen som angis i displayet. Denne automatiske begrensningen oppstår også ved bruk av forvarmingsfunksjonen.

• BRUK AV "BARNESIKRING"



Platetoppen har en barnesikring som låser betjeningsinnretningene når de er slått av (f.eks. ved rengjøring) eller under koking (for å opprettholde innstillingene


dine).

Av sikkerhetsgrunner er det bare "av-tasten" som alltid er aktiv og tillater å slå av en varme-sone selv om den er låst.

• Hvordan låser du?


Hold låsetasten ned helt til lysdioden over den lyser og en pipelyd bekrefter valget ditt.

• Platetopp som er låst under drift

Displayet for kokesoner i drift angir effekten og låsesymbolet vekselvis .

Når du trykker på tastene for **effekt** eller **ur** for de sonene som er slått på, lyser lysdioden, og så slukkes den etter et par sekunder.

Det er bare tasten "av" som alltid er aktiv.

På kokesonene som ikke er i drift lyser symbolet  og lysdioden når du trykker på tastene "på/av".

Denne visningen slukkes etter et par sekunder.

• Platetoppen låses når den er slått av

Lysdioden over låsetasten er slukket. Et kort trykk på denne tasten får lysdioden til å lyse.

Lysdioden vises når du trykker på en på/av-tast for hvilken som helst sone.

• Hvordan låse opp?

Trykk på låsetasten helt til lysdioden slukkes og en dobbel pipelyd bekrefter valget ditt.

Råd

Husk å låse opp platetoppen din før du tar den i bruk igjen (se kapitlet "bruk av barnesikring").

2 / BRUK AV APPARATET**NO****• SIKKERHETSANORDNINGER I DRIFT****• Restvarme**

Etter en intensiv bruk kan den kokesonen som nettopp var i bruk fortsatt være varm i noen minutter.

Det vises en "H" i løpet av denne tiden.

Unngå derfor å komme i berøring med de aktuelle sonene.

• Temperaturbegrensning

Hver kokesone er utstyrt med en sikkerhets-sensor som hele tiden kontrollerer temperaturen i bunnen av kokekaret. Dersom man har glemt et tomt kokekar på en påslått kokesone, vil denne sensoren automatisk tilpasse platetoppens effekt og dermed forhindre enhver risiko for forringelse av kokekaret eller platetoppen.

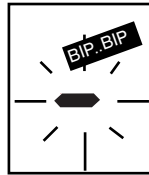
• Sikkerhet for "små gjenstander"

En liten gjenstand (for eksempel en gaffel, skje eller ring ...) som ligger alene på plate-toppen, blir ikke detektert som et kokekar.

Lampen blinker, og platetoppen gir ikke fra seg noen effekt.

**Forsiktig**

Flere små gjenstander på en og samme kokesone kan bli detektert som et kokekar. Effektlampen lyser fast: Platetoppen kan gi fra seg effekt og varme opp gjenstandene.

• Beskyttelse ved overkoking

Platetoppen slås av, en spesiell visning (symbolet ved siden av) og en pipelyd (avhengig av modell) kan utløses i de 3 følgende tilfellene :

- Søl fra overkoking som dekker betjeningstastene.

- Fuktig klut som ligger på tastene.

- Metallgjenstand som ligger på betjenings-tastene.

Rengjør eller fjern gjenstanden og start kokingen igjen.

• Auto-Stop-system

Hvis du glemmer å slå av en tilberedning, har platetoppen sikkerhetsfunksjonen "Auto-Stop-system", som slår den glemte kokesonen av automatisk etter en varighet som er fastsatt på forhånd (på mellom 1 og 10 timer alt etter brukt effekt).

I tilfelle denne sikkerheten utløses, angis avslåingen av kokesonen med visning av "AS" eller "A" i betjeningssonen og det sendes ut en "pipelyd" i ca. 2 minutter. Det er bare å trykke på en tilfeldig tast for å stanse den.

En dobbel pipelyd bekrefter valget ditt.

NO 3 / VANLIG VEDLIKEHOLD AV APPARATET

• **BESKYTTE APPARATET**

. Unngå å støte borti platetoppen med kasserollene:

Overflaten av glasskeramikk er svært holdbar, men den er allikevel ikke uknuselig.

. Ikke sett et varmt lokk flatt ned på platetoppen. Det vil oppstå en sugeeffekt som vil kunne skade glasskeramikkplaten.

. Unngå å gni kasserollene mot platetoppen, ettersom dette kan frembringe skade på glasskeramikken dekor.

. Unngå å sette kasseroller på rammen eller pyntelisten (ifølge modell).

. Unngå kasseroller med ru eller bulket bunn: De vil kunne ha med seg partikler som vil kunne forårsake flekker eller riper i platetoppen ditt.

Disse feilene, som ikke medfører at apparatet ikke fungerer lenger eller at det er uegnet til bruk, kommer ikke inn under garantien.

. Ikke sett vedlikeholdsprodukter eller brennbare produkter inn i skapet under platetoppen.

. Ikke varm opp en hermetikkboks, den vil kunne eksplodere.

Denne forholdsregelen gjelder selvsagt for alle typer kokeplater.

. Når du koker/steker, må du aldri bruke aluminiumsfolie. Sett aldri produkter innpakket i aluminium eller i en aluminiumsskål på platetoppen.

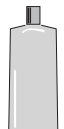
Aluminiumet vil da smelte og skade platetoppen for alltid.

. Platetoppen skal ikke brukes til å plassere ting (uheldig tenning, riper, osv.).


. Du må ikke bruke damprengjøringsapparat. Dampstrålen vil kunne skade platetoppen.

• **VEDLIKEHOLD APPARATET**


TYPER SMUSS	BRUK	HVORDAN GÅR JEG FRAM?
Overflatisk smuss.	Vaskesvamper.	Først løser du opp området i varmt vann, og så tørker du av.
Fastbrent smuss som har bygd seg opp over tid. Overkokinger av søte tilberedninger, smeltet plast.	Vaskesvamper. Glass-skrape.	Først løser du opp området i varmt vann, og så tørker du av, og så bruker du en glass-skrape for å ta vekk det verste, så bruker du slipesiden på en vaskesvamp, og til slutt tørker du av.
Ringer og spor etter kalkavleiringer.	Sylteeddik.	Ha varm sylteeddik på smusset, la det virke og tørk av med en myk klut.
Skinnende metallfarging. Ukentlig vedlikehold.	Spesialprodukt for glasskeramikk.	Påfør et spesialprodukt for glasskeramikk på overflaten, fortrinnsvis med silikon (beskyttende virkning).




Skurekrem



Vaskesvamp
Spesielt for ømfintlige kopper og kar



Skurepulver





Svamp med skureside



4 / SPESIELLE MELDINGER, UHELL**NO****• Ved idriftsetting**

KONSTATERER DU AT:	MULIGE ÅRSAKER:	HVA JEG MÅ GJØRE:
Et lysdisplay lyser.	Normal funksjon.	Ingenting. Visning forsvinner etter 30 sekunder.
Strømbrydd i lysnettet. Bare én side fungerer.	Platetoppen er feil tilkoblet.	Sjekk konformiteten til lysnettet. Se kapittelet om tilkobling.
Platetoppen gir fra seg vond lukt de første gangene den brukes.	Nytt apparat.	Varm opp en kasserolle fylt med vann på hver kokesone i en 1/2 time

• Ved igangsetting

KONSTATERER DU AT:	MULIGE ÅRSAKER:	HVA JEG MÅ GJØRE:
Platetoppen fungerer ikke og lysdisplayene på panelet forblir slukket.	Apparatet får ikke strømtilførsel. Strømtilførselen eller tilkoblingen er defekt.	Sjekk sikringene og strømavbryteren.
Platetoppen fungerer ikke og det vises en annen melding.	Den elektroniske kretsen fungerer dårlig.	Kontakt kundeservice.
Platetoppen fungerer ikke, informasjonen  eller  angis.	Platetoppen er låst	Se kapittelet om barsikring

• Under bruk

KONSTATERER DU AT:	MULIGE ÅRSAKER:	HVA JEG MÅ GJØRE:
Platetoppen fungerer ikke lenger og gir fra seg en pipelyd ca. hvert 10 sekund og en  eller F7 vises.	Det har oppstått overkoking eller en gjenstand er i veien på kontrollpanelet.	Rengjør eller fjern gjenstanden og start kokingen igjen.
En rekke små  eller F7 vises.	Strømkretsene er varmet opp.	Se kapittelet om innfelling.
Etter å ha slått på en kokesone, fortsetter lampene på panelet å blinke.	Kokekaret som brukes er ikke egnet til induksjon, eller det har en diameter som er mindre enn 12 cm (10 cm på sone 16 cm).	Se kapittelet om kokekar til induksjon.
Kasserollene skramler under kokingen. Det høres en klikkelyd fra platetoppen under kokingen.	Normalt med visse typer kokekar. Dette kommer av energien som passerer fra platetoppen til kokekaret.	Ingenting. Det er ikke farlig, verken for platetoppen eller for kokekaret.
Viften fortsetter å gå i noen minutter etter at platetoppen er blitt slått av.	Avkjøling av elektronikken. Normal funksjon.	Ingenting.

**Forsiktig**

I tilfelle brist, revne eller spekk, selv om den er liten, i glasskeramikken, frakoble apparatet ditt øyeblikkelig for å unngå elektrisk støt. Ta kontakt med kundeservice.

NO 5 / KOKETABELL**• KOKETABELL RETT FOR RETT**

		STEKE KOK OPP KOKING	KOKE/BRUNE IGJEN SMÅKOKING					KOKE/SMÅKOKE				HOLDE VARM	
		Boost 12 11	10	9	8	7	6	5	4	3	2	1	
SUPPER	BULJONGER					●							
	TYKKE SUPPER								●				
FISK	FISKEBULJONG					●							
	FROSSEVARER						●						
SAUS	TYKK MED MELJEVNING								●				
	MED SMØR OG EGG (BEARNAISESAUS, HOLLANDAISESAUS)										●		
	FERDIGSAUSER										●		
		Boost 12 11	10	9	8	7	6	5	4	3	2	1	
GRØNNSAKER	ENDIVER, SPINAT						●						
	TØRKEDE GRØNNSAKER						●						
	KOKTE POTETER						●						
	STEKTE POTETER						●						
	SAUTERTE POTETER						●						
	TINING AV GRØNNSAKER											●	
KJØTT	TYNNE KJØTTSKIVER	●											
	STEKT BIFF		●										
	GRILLMAT (STØPEJERNSGRILL)		●										
FRITYRSTEKING	FROSNE POMMES FRITES	●											
	FERSKE POMMES FRITES	●											
		Boost 12 11	10	9	8	7	6	5	4	3	2	1	
VARIANTER	TRYKKOKER (MED EN GANG DEN BEGYNNER Å HVESE)						●						
	KOMPOTTER						●						
	PANNEKAKER					●							
	VANILJESAUS						●						
	SMELTET SJOKOLADE											●	
	SYLTETØY						●						
	MELK						●						
	STEKT EGG						●						
	RØRER					●							
	BABYMAT (VANNBAD)											●	
	LAPSKAUSER					●							
	KREOLSK RIS					●							
	RISGRØT											●	