

Brandt

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

Kogeplade
Kokplatta
Platetopp



Brandt

DA 02

Kære kunde,

Tak, fordi du har købt en kogeplade fra BRANDT.

SV 17

Til udarbejdelse af dette apparat har vi brugt al vor knowhow og bestræbt os på at opfylde alle kundens krav. Samtidig med at apparatet er både nyskabende og højt ydende, har vi sørget for, at det altid er brugervenligt.

NO 32

Den brede vifte af produkter fra BRANDT tilbyder ligeledes et stort udvalg af ovne, mikrobølgeovne, emhætter, komfurer, opvaskemaskiner, vaskemaskiner, tørretumblere, køleskabe og fryser, som du kan sammensætte med din nye kogeplade fra BRANDT.

Du kan også finde os på www.brandt.com, hvor du kan se alle vores produkter, samt få andre nyttige oplysninger.

BRANDT

www.brandt.com

Med en konstant forbedring af vores produkter for øje forbeholder vi os ret til ændringer af de tekniske, funktionelle og æstetiske egenskaber i forbindelse med den teknologiske udvikling.



Vigtigt: Inden apparatet tages i brug, bør du læse denne installations- og brugervejledning grundigt, så du hurtigt kan sætte dig ind i dets funktion.

DA

• SIKKERHEDSANVISNINGER

Denne kogeplade er beregnet til husholdningsbrug.

Kogepladen, som udelukkende er beregnet til kogning og stegning af drikke- og madvarer, indeholder ingen asbestholdige bestanddele.

• Restvarme

En kogezone kan forblive varmt i nogle minutter efter brug.

Et "H" lyser, så længe dette varer.

Undgå at røre de pågældende kogezone inden for dette tidsrum.

• Børnesikring

Kogepladen er udstyret med børnesikring, som fastlåser pladen, både når den er i brug, og når den ikke er i brug (se kapitlet: Brug af børnesikring).

Husk af låse op igen, før kogepladen igen tages i brug.

• Brugere med pacemaker eller aktive implantater.

Kogepladens drift er i overensstemmelse med gældende standarder for elektromagnetiske forstyrrelser og opfylder dermed lovens krav (direktiv 89/336/EØF).

For at undgå forstyrrelser mellem kogepladen og en pacemaker, skal sidstnævnte være udviklet i overensstemmelse med de pågældende forskrifter eller bestemmelser.

Induktionskogepladen frembringer magnetfelter lige omkring kogepladen.

For at der ikke skal opstå interferens mellem kogepladen og en pacemaker, skal pacemakere være fremstillet i overensstemmelse med den for apparatet gældende lovgivning. Hvad dette angår, kan vi kun garantere, at vort produkt overholder gældende regler. Mht. om pacemakere er i overensstemmelse med gældende regler, bedes du kontakte fabrikanten af apparatet eller din læge.

Elektrisk fare

Når elektriske småapparater tilsluttes et netstik i nærheden af kogepladen, skal det sikres, at netledningen ikke kan komme i berøring med kogezoneerne.

I tilfælde af brud, revnedannelse eller revner i glaspladen skal der omgående afbrydes for strømtilførslen. Kontakt din forhandler eller vor kundeservice.

Til dette formål skal sikringerne fjernes eller HFI-relæet aktiveres.

Kogepladen må ikke benyttes, før glaspladen er blevet udskiftet.

• PAS PÅ MILJØET

– Emballagen kan genanvendes. Brugte apparater skal bortskaffes korrekt for at beskytte miljøet. Benyt genbrugsstationen.



– Apparatet indeholder ligeledes emballeringsmaterialer, som er genanvendelige. Apparatet er forsynet med dette logo for at angive, at brugte apparater ikke må bortskaffes sammen med husholdningsaffald. Genanvendelse af brugte apparater organiseres af din forhandler eller af fabrikanten og foregår korrekt i overensstemmelse med EU-direktiv 2002/96/EF om affald af elektrisk og elektronisk udstyr. Kontakt kommunen eller forhandleren for at få oplyst adressen på din genbrugsstation.

– Vi takker på forhånd for din indsats. Du er med til at beskytte miljøet.

• **KUNDESERVICE**

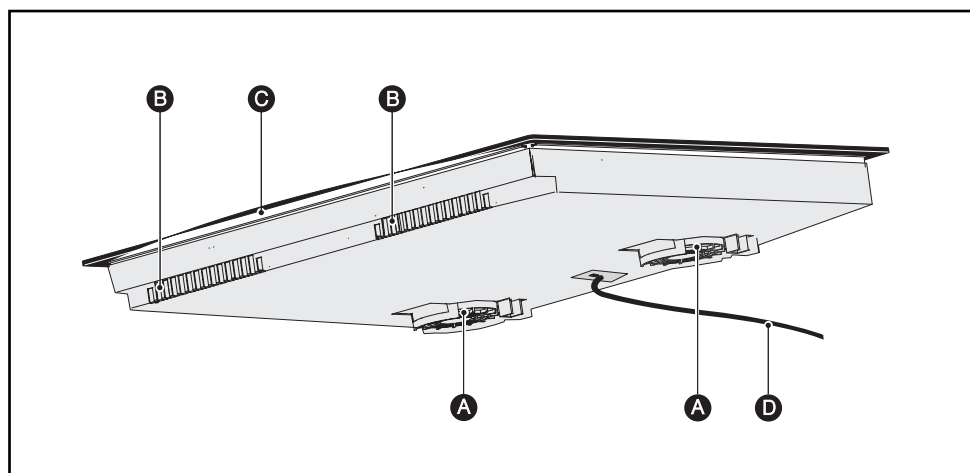
Eventuel vedligeholdelse af apparatet skal foretages:

- enten af Deres forhandler,

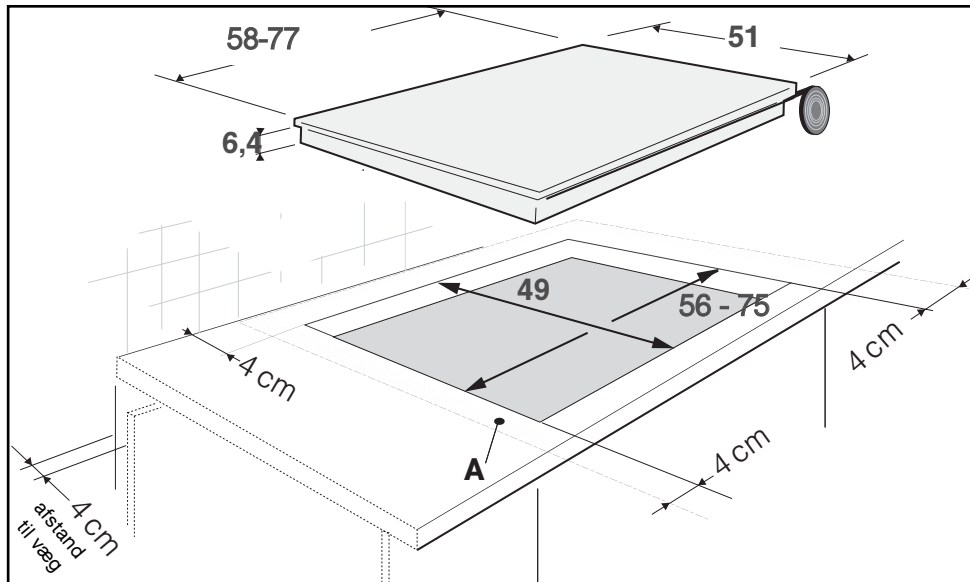
- eller af en kvalificeret fagmand, som er anerkendt til dette mærke.

Når De ringer op, skal De angive apparatets fulde reference (model, type, serienummer). Disse oplysninger står på typeskiltet, der sidder på apparatet.

• **BESKRIVELSE AF APPARATET**



- A** Luftindtag
- B** Luftudtag
- C** Glaskeramisk plade
- D** Tilslutningskabel

DA 1 / INSTALLATION AF APPARATET**• VALG AF PLACERING**

Apparatet skal placeres på en sådan måde, at der er let adgang til stikforbindelsen.

Afstanden mellem kanten af kogpladen og side- eller bagvæg (eller skillevæg) skal være mindst 4 cm (område A).

Kogepladen kan uden problemer indbygges oven på et møbel, oven over en ovn eller et husholdningsapparat til indbygningsbrug. Du kan blot sørge for, at der er fri adgang for luftindtag og -udtag (se kapitlet "Beskrivelse af apparatet").

• MONTERING

Følg instruktionerne på ovennævnte tegning. Lim tætningskummet under apparatets kanter, og anbring apparatet på bordpladen. Dermed får du en god tæthed mellem kogeplade og bordplade.

Fastgør clipsene på bordet.*

*modelafhængigt

Gode råd

Er der installeret en ovn under kogepladen, forhindrer termosikringerne, at kogepladen kan anvendes samtidig med, at ovnen er indstillet på pyrolyse.

Der skal altid sørges for god udluftning til induktionskogepladen. Luftindtaget må aldrig være tildækket.

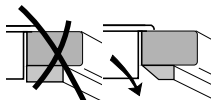
Denne sikkerhed kan f.eks. aktiveres ved installation på en ovn, der ikke er tilstrækkeligt isoleret. Der vises nogle små streger i betjeningsområdet. I dette tilfælde anbefaler vi at øge ventilationen af kogepladen ved at lave i hul i møblets side (8 cm x 5 cm), og/eller du kan også installere et særligt isoleringssæt, som kan bestilles gennem kundeservice.

Advarsel!

Sørg for, at luftindtagene under kogepladen aldrig er tildækkede.

Det er meget vigtigt, at der altid er fri adgang til luftindtagene, som er anbragt under kogeapparatet.

På model 80cm Skabets tværsnit tykke må ikke blokere for luftudgangen på forsiden. Lav i så fald en skrå udskæring.



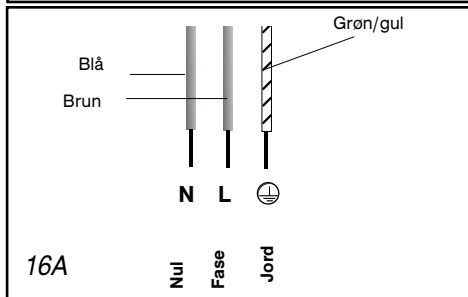
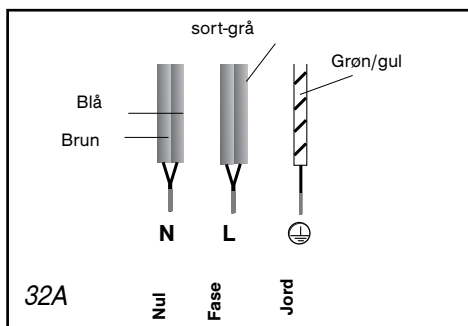
1 / INSTALLATION AF APPARATET**DA****• TILSLUTNING**

Kogepladen skal tilsluttes nettet med en stik-kontakt i overensstemmelse med standard CEI 60083 eller en afbryder med mindst 3 mm brydeafstand i alle poler i overensstemmelse med gældende installationsregler og jfr. Stærkstrømsreglementet.

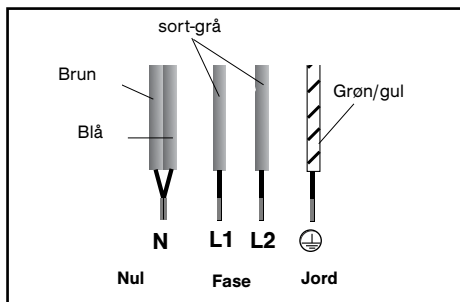
Når kogepladen tilsluttes strømforsyningen eller efter en længere strømafbrydelse vises en kode på betjeningspanelet. Den forsvinder automatisk igen efter 30 sek. eller når du trykker på en vilkårlig tast. Denne visning er helt normal og beregnet for en servicetekniker. Brugeren skal under ingen omstændigheder tage højde herfor.

**Advarsel!**

Er kablet beskadiget, skal det udskiftes af en autoriseret installatør for at undgå skade på personer eller apparatet.

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

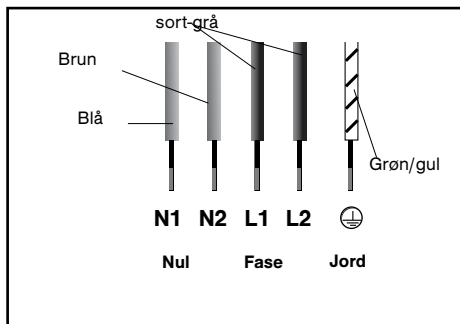
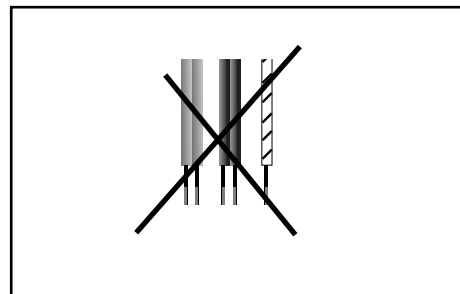
Adskil de to faseledninger L1 og L2 inden tilslutning.



Hvis tilslutningen er 400 V 2N trefaset, er det vigtigt at kontrollere, at nullederen er korrekt forbundet, hvis kogepladen viser en fejlmelding.

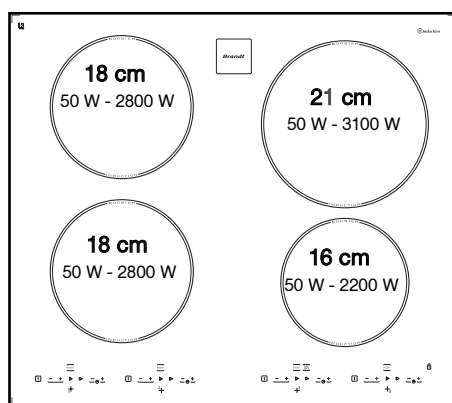
• Tilslutning 2x230V 2L+2N ~ - 16A

Adskil ledningerne inden tilslutning.

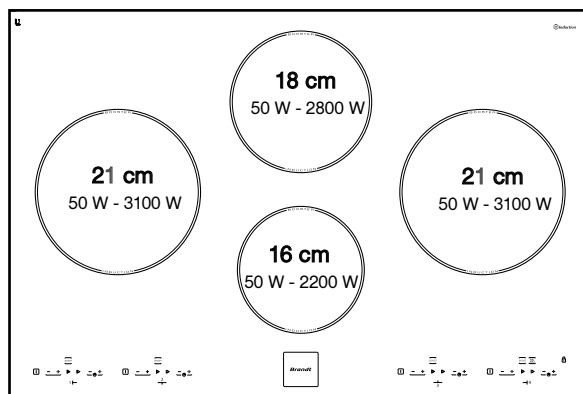
**• Tilslutning 400V 3 ~ - 16A**

DA 2 / ANVENDELSE AF APPARATET

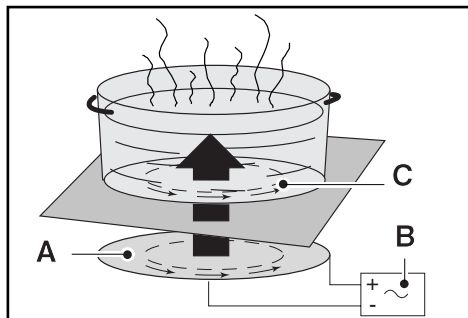
• BESKRIVELSE AF PLADEN



TI616



TI682

2 / ANVENDELSE AF APPARATET**DA****• KOGEGREJ TIL INDUKTION****• Hvad er induktion?**

- A** Induktor
- B** Elektronisk kredsløb
- C** Induktionsstrøm

Induktion er baseret på et magnetisk fænomen.

Når du anbringer en beholder på kogezone, og du starter apparatet, frembringer kogeboardets elektroniske kredsløb nogle "induktionsstrømme" under beholderen og øger dermed omgående beholderens temperatur. Denne varme overføres derefter til fødevarerne, som begynder at simre eller stopper hermed, alt efter de reguleringer, du foretager.

• Beholdere eller kogegrej

De fleste beholdere er kompatible med induktion.

Kun glas, lertøj, aluminium uden specialbund, kobber og visse rustfrie ståltyper, som ikke er magnetiske, virker ikke med induktion.

Vi foreslår, at du vælger tykbundede, flade beholdere. Det giver en mere ensartet varmfordeling.

CLASS
INDUCTION

Hvis du vælger beholdere med dette

logo i bunden eller på emballagen, er du sikker på, at det passer til brug med induktionspladen ved normal anvendelse.

Der følger en liste over velegnet kogegrej med denne vejledning for at hjælpe dig med at vælge.

• HVILKEN KOGEZONE SKAL JEG BRUGE TIL MIT KOGEGREJ?

Kogezone*	Beholder
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

* modelafhængigt

Gode råd

**For at sikre, at du anvender den korrekte beholder, skal du:
Sætte beholderen på et kogezone med en effekt på 4.**

Lyser displayet, kan beholderen bruges til induktionskogepladen.

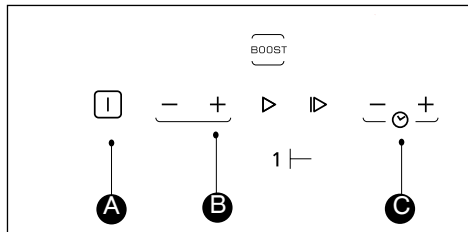
Blinker displayet, kan beholderen ikke bruges til induktionspladen.

Du kan også bruge en magnet til at teste kogegrejet.

Kan den hænge fast på bunden, er gryden/panden velegnet til induktionskogepladen.

DA 2 / ANVENDELSE AF APPARATET

• BESKRIVELSE AF BETJENINGS-PANELET



- A** Knapperne Start/Stop.
- B** Effektknapperne.
- C** Tasterne til minuturet.

• IGANGSÆTNING

Tryk på knappen Start/Stop for den kogezone, du vil bruge. Der vises et **0**, som blinker i displayet, og der lyder et bip, som angiver, at kogezone er tændt. Nu kan du indstille den ønskede effekt.

Hvis du ikke angiver en effekt, slukker kogezone automatisk.

• STOP

Tryk på knappen Start/Stop for den pågældende kogezone, eller tryk på effektknappen "-", indtil der vises et **0** i displayet.

• INDSTILLING AF EFFEKT

Tryk på effekttasterne + eller -. Ved igangsætning kan du gå direkte til effekt "12" ved at trykke på tasten "-".

Forudindstilling af effekt:

- Tasten for svag varme (**6**)
- Tasten for stærk varme (**10**)
- Tasten boost kogepunkt ".



Gode råd

Bageste og forreste kogezone i begge sider har en samlet effekt, der automatisk fordeles imellem de to kogezone. Der vil brug af max. varmeeffekt på den ene kogezone medføre, at den anden kogezones varmeeffekt begrænses. Den sidst foretagne indstilling har altid fortrinsret.

• INDSTILLING AF MINUTUR

Hver kogezone har sit eget minutur. Minuturet kan sættes i gang, når den pågældende kogezone er i drift.

For at sætte minuturet i gang eller rette det skal du trykke på minuturets tast "+" eller "-".

For at gøre det lettere at indstille en lang varighed kan du gå direkte til 99 minutter ved at starte med at trykke på tasten "-".

Efter kogning eller stegning viser displayet 0, og der lyder et bip. For at stoppe bilyden kan du trykke på en vilkårlig betjeningsknap i den pågældende kogezone. Som standard stopper lyden i løbet af nogle få sekunder.

For at stoppe minuturet manuelt skal du trykke samtidigt på tasterne "+" og "-" eller gå tilbage til 0 ved at trykke på tasten "-".

2 / ANVENDELSE AF APPARATET

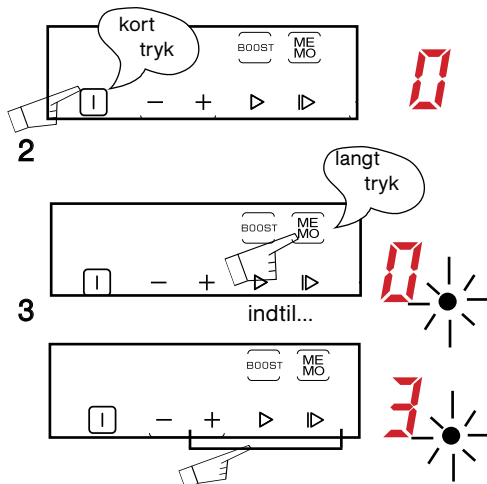
DA

• SÅDAN ANVENDES TASTEN MEMO

Med denne tast kan du lagre hele koge- eller stegecyklussen for en bestemt tilberedning. Du kan kun igangsætte én hukommelsescyklus ad gangen på kogepladen.

• For at lagre en koge- eller stegecyklus skal du gøre følgende:

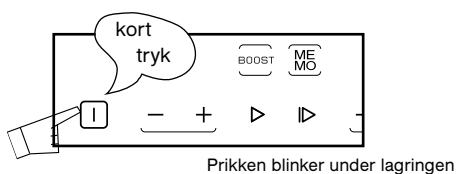
1 Sæt gryden eller panden på kogezone.



2 Indstil den første effekt

Hver ny effektindstilling registreres samt funktionens varighed.

3 Stop og bekræftelse af programmeringen

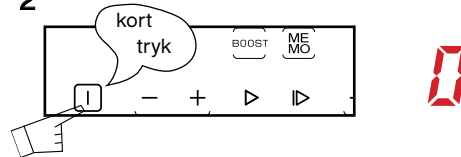


Prikken blinker under lagringen

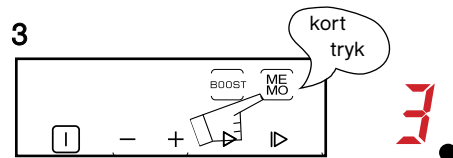
• For at anvende en lagret koge- eller stegecyklus skal du gøre følgende:

1 Sæt gryden eller panden på kogezone.

2



3



En lysende prik vises, og de lagrede effekter ruller forbi.

Displayet for effekt og minutur lyser, og kogningen eller stegningen begynder.

• BEMÆRK!

- Efter endt kogning eller stegning viser displayet 0, og der lyder et bip ca. hvert 5. sekund i et stykke tid. For at stoppe visningen og biplyden kan du trykke på en vilkårlig betjeningsknap i kogezone "MEMO".

- Under anvendelse af funktionen MEMO kan du når som helst gå tilbage til normalt tilstand (uden for MEMO) ved at trykke på tasterne "-", "+", "forvalg" for at ændre indstillingen eller "stop" for at afbryde kogningen eller stegningen.

- For at erstatte en eksisterende lagring skal du følge instruktionerne i afsnittet «Lagring af en koge- eller stegecyklus».

• Drift:

- Fra 1-5 på hinanden følgende koge- eller stegefaser kan registreres i samme koge- eller stegecyklus under "MEMO". Ud over 5 faser vises "nej" i displayet, og registreringen stopper.
- Varigheden af hver enkelt fase skal være mere end 10 sekunder for at blive taget i betragtning.
- Minutret kan først anvendes, efter at den sidste koge- eller stegefase er blevet lagret.
- Foropvarmningsfunktionen er ikke tilgængelig i funktionen "MEMO".
- Anvendelsen af funktionen "MEMO" har fortrinsret i de tilfælde, at der anvendes to kogezone i samme side af kogepladen. Ved høj effekt kan den modstående kogezone have begrænset effekt. Der lyder et bip, hver gang ovennævnte sker.

DA 2 / ANVENDELSE AF APPARATET**FOROPVARMNING**

Med denne funktion kan du hurtigt sætte varmen op for den ret, du tilbereder, og derefter nedregulere til det ønskede effektniveau.

Sådan gør du:

- Når du har valgt effektniveau 12, skal du vælge foropvarmningsfunktionen "PC" ved at trykke på tasten "+" en gang til. Displayet viser "PC".
- Så længe denne indstilling er valgt, kan du regulere effektniveauet i henhold til tilberedningen.
- Et bip bekræfter indstillingen.
- Displayet viser skiftevis "PC" og det valgte effektniveau: du er i fasen "foropvarmning".
- Når den automatiske foropvarmningscyklus er fuldført, viser displayet kun det effektniveau, du tidligere har valgt. Du er nu i den traditionelle kogetilstand.

⚠ BEMÆRK

- Når displayet viser "PC" (foropvarmning), og du ikke regulerer effektniveauet, slukker kogezone.

- Foropvarmningstiden beregnes automatisk på baggrund af det effektniveau, der er valgt til tilberedning af maden.
- Foropvarmningsfunktionen kan ikke anvendes, hvis effektniveauet er mindre end 6.
- Når foropvarmningen er i gang, annullerer et tryk på en af effekttasterne "foropvarmningsfunktionen". Og du går tilbage til den almindelige effekttindstilling.

Gode råd

Hvis du anvender flere beholdere samti-

🔍 *dig på kogepladen, skal du fordele dem på kogezoneerne i begge sider. Anvendelsen af booster på en kogezone i samme side resulterer automatisk i en begrænsning af effekten for den anden kogezone. Dette angives i displayet. Den automatiske begrænsning påvirker også anvendelsen af foropvarmningsfunktionen.*

BRUG AF "BØRNE SIKRING"


Kogepladen er udstyret med en børnesikring, som fastlåser kommandoerne ved arbejdets ophør (f.eks. til rengøring) eller under kogning eller stegning (for at bevare indstillingerne).


Af sikkerhedsmæssige grunde er kun tasten "Stop" altid aktiv og kan afbryde en kogezone, selv om børnesikringen er aktiveret.

• Sådan aktiveres børnesikring

Hold tasten med hængelåsen nede, indtil dioden hen over lyser, og der lyder et bip, som bekræfter handlingen.

• Fastlåst kogeplade

De aktiverede kogezoneers display angiver skiftevis effekten og fastlåsnings symbolet . Når du trykker på effekttasterne eller tasterne til **minuturet** til de relevante kogezone, lyser dioden. Den slukker efter nogle få sekunder. Kun tasten "Stop" er altid aktiveret.

For de kogezone, som ikke bruges, tænder symbolet  og dioden i det øjeblik, du trykker på tasterne "Start/Stop". Displayet slukker efter nogle få sekunder.

• Kogepladen låses, når den ikke er i brug.

Dioden oven over fastlåsnings tasterne slukkes. Med et kort tryk på denne tast tændes dioden. Dioden tænder, når du trykker på tasten **Stop/Start** for en hvilken som helst kogezone.

• Sådan deaktiveres børnesikring

Tryk på fastlåsnings tasterne, indtil dioden slukkes, og et dobbeltbip bekræfter handlingen.

🔍 Gode råd

Husk at slå børnesikringen fra før brug (Se kapitlet "Brug af børnesikring").

2 / ANVENDELSE AF APPARATET**DA**

- **SIKKERHED UNDER DRIFT**

- **Restvarme**

Efter intensiv brug kan det kogeområde, som har været i brug, forblive varmt i nogle minutter.

Et "H" lyser, så længe det varer.

Undgå at røre de pågældende kogezoneer inden for dette tidsrum.

- **Temperaturbegrænsning**

Alle kogezoneer er udstyret med en føler, der hele tiden overvåger temperaturen i kogegrejets bund for at undgå en eventuel overhedning, fx hvis gryden er tom. Hvis du glemmer en tom beholder på en tændt kogezone, tilpasser føleren automatisk den valgte effekt for bordet, og du undgår dermed at ødelægge kogereds-kabet eller bordet.

- **Sikkerhed "små genstande"**

Små metalgenstande (såsom en gaffel, en ske eller en ring osv.), der ligger alene på kogepladen, registreres ikke som kogegrej. Displayet blinker, og der afgives ingen varme-effekt.

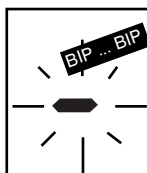


Advarsel!

Flere små metalgenstande kan opfattes som en beholder på en kogezone.

Effektdisplayet lyser: Der kan udsendes en effekt, som opvarmer disse genstande.

- **Beskyttelse i tilfælde af spild**



Bordets afbrydelse (med visning af dette symbol) og et "bip" (modelafhængigt) kan udløses i de tre følgende tilfælde:

- Overkog, der ligger på betjeningspanelet.

- En våd klud, som er anbragt hen over tasterne.

- En metalgenstand, som er anbragt hen over betjeningspanelet.

Tør spildet op eller fjern genstanden, og start kogningen eller stegningen igen.

- **Automatisk Stop**

"Automatisk Stop" er et indbygget sikkerhedssystem i kogepladen. Det slukker automatisk for kogezoneen efter en foruddefineret tid (mellem 1-10 timer i henhold til effektindstillingen), hvis du skulle glemme at slukke for den.

Ved udløsning af denne sikkerhedsforanstaltning vises "AS" eller "A" i displayet, og kogezoneen udsender en række "bip" i ca. 2 minutter. Du kan blot trykke på en hvilken som helst knap for at stoppe den.

Et dobbeltbip bekræfter handlingen.

DA 3 / LØBENDE VEDLIGEHOLDELSE AF APPARATET**• PAS PÅ DIN KOGEPLADE**


- . Undgå hårde stød med kogegrejet: Glaspladen er meget hård og modstandsdygtig, men kan dog ikke tåle alt.
- . Anbring aldrig et varmt låg på kogeboardet. En "sugeeffekt" kan risikere at ødelægge den glaskeramiske overflade.
- . Undgå at "skure" kogegrejet henover kogepladen, da det på længere sigt kan ødelægge den glaskeramiske overflade.
- . Stil ikke kogegrej på kant- eller pyntelisten (modelafhængigt).
- . Undgå at bruge beholdere med ru eller noprede bunde. De kan holde på og transportere stoffer, som kan give pletter eller striber på bordet.

Sådanne beskadigelser, der ikke medfører funktionssvigt eller driftsforstyrrelse, er ikke reklameringsberettigede.


- . Rengøringsmidler eller letantændelige midler må ikke opbevares i køkkenskabet under kogepladen.
- . En lukket konservesdåse må ikke opvarmes på kogezone; den kan eksplodere. Dette gælder naturligvis alle former for opvarmning.
- . Brug aldrig stanniol under tilberedning. Sæt aldrig produkter emballeret i stanniol direkte på induktionskogepladen. Stanniol vil smelte og anrette varige skader på kogepladen.
- . Anvend ikke induktionskogepladen som frastillingsplads (falsk tænding, afslidning osv.).
- . Der må aldrig anvendes damprensere ved rengøring af kogepladen. Dampstrålen kan ødelægge kogepladen.

• SÅDAN VEDLIGEHOLDES APPARATET


SNAVSTYPER	ANVEND	SÅDAN GØR DU?
Lette.	Blød køkkensvamp.	Påfør godt med varmt vand på den kogezone, der skal rengøres, og tør af.
Ophobning af snavs fra kogning eller stegning. Spild indeholdende sukker, smeltet plastic.	Blød køkkensvamp. Særlig glasskraber.	Påfør godt med varmt vand på den kogezone, der skal rengøres, og brug den særlige skraber til den første bearbejdning. Brug derefter den hårde overflade af en køkkensvamp, og tør af.
Skjolder og kalkpletter.	Husholdningseddike.	Påfør husholdningseddike på pletten, vent et øjeblik, og tør efter med en blød klud.
Misfarvninger på metal. Ugentlig rengøring.	Særligt produkt til rensning af glaskeramiske overflader.	Påfør et særligt produkt indeholdende silikone til rensning af glaskeramiske overflader (med beskyttende virkning).




creme



blød svamp til opvask til skrøbelig service



pulver






skuresvamp



4 / MEDDELELSER, HÆNDELSER**DA****• Ved igangsætning**

<i>DU HAR LAGT MÆRKE TIL, AT:</i>	<i>MULIGE ÅRSAGER:</i>	<i>HVAD SKAL JEG GØRE?</i>
Displayet lyser.	Normal drift.	Ingenting. Displayet slukker efter 30 sekunder.
Installationen er kobler ud. Kun en af kogeboardets sider virker.	Bordets tilslutning er defekt.	Kontroller overensstemmelsen. Se kapitlet om tilslutning.
Bordet udsender en lugt en af de første gange, det er i brug.	Nyt apparat.	Fyld en kasserolle med vand, og sæt den på hver kogezone i 1/2 time.

• Ved igangsætning

<i>DU HAR LAGT MÆRKE TIL, AT:</i>	<i>MULIGE ÅRSAGER:</i>	<i>HVAD SKAL JEG GØRE?</i>
Bordet virker ikke, og lysdisplayet på tastaturet forbliver slukket.	Apparatet er ikke tændt. Forsyningen eller tilslutningen er defekt.	Kontroller sikringerne og den elektriske afbryder.
Bordet virker ikke, og der vises en meddelelse.	Det elektroniske kredsløb fungerer ikke korrekt.	Ring til kundeservice.
Bordet virker ikke, og   eller  vises.	Kogepladen er fastlåst	Se kapitlet om børnesikring

• Under brug

<i>DU HAR LAGT MÆRKE TIL, AT:</i>	<i>MULIGE ÅRSAGER:</i>	<i>HVAD SKAL JEG GØRE?</i>
Kogepladen er stoppet og udsender et "bip" hvert 10. sekund, og en  eller F7 vises i displayet.	Der har været overkog, eller en genstand har til-dækket betjeningspanelet.	Rengør eller fjern genstanden, og fortsæt arbejdet.
Der lyder en række  eller F7 vises i displayet.	De elektroniske kredsløb er varme.	Se kapitlet om indbygning.
Efter tænding af en kogezone bliver tastaturets indikatorlamper ved med at blinke.	Beholderen er ikke egnet til induktion eller har en diameter på mindre end 12 cm (10 cm på varmekilde på 16 cm).	Se kapitlet om beholdere til induktion.
Gryderne larmer under kogning. Bordet udsender nogle bankelyde under kogning eller stegning.	Normalt for visse beholder-typer. Dette skyldes varmen fra kogepladen til beholderen.	Ingenting. Der er ingen risiko for hverken kogeplade eller beholder.
Ventilationen fortsætter i nogle minutter efter bordet er slukket.	Nedkøling af elektronikken. Normal drift.	Ingenting.

**Advarsel!**

**Ved det mindste brud eller revnedannelse i glaspladen skal der omgående afbrydes for strømtilførslen til kogepladen.
Ring til kundeservice.**

DA STEGE- OG KOGEOVERSIGT

		STEGE TIL KOGE/PUNKT KOGNING	KOGE/BRUNE OPKOGNING SMÅKOGE				KOGE/SIMRE				HOLDE VARM TIL VARM	
		Boost 12 11	10	9	8	7	6	5	4	3	2	1
SUPPER	SUPPER					●						
	LEGEREDE SUPPER								●			
FISK	I KOGE/LAGE					●						
	FROSSEN						●					
SAUCER	SOVS MED MELJÆVNING								●			
	BEARNAISESOVS, HOLLANDAISESOVS										●	
	ANDRE SAUCER										●	
		Boost 12 11	10	9	8	7	6	5	4	3	2	1
GRØNTSAGER	JULESALT, SPINAT						●					
	TØRREDE GRØNTSAGER						●					
	KOGTE KARTOFLER						●					
	BRASEDE KARTOFLER						●					
	STEGTE KARTOFLER						●					
	OPTØNING AF GRØNTSAGER										●	
KØD	KØD I TYNDE SKIVER	●										
	PANDESTEGTE BØFFER		●									
	GRILLSTEGT KØD		●									
FRIURESTEGNING	FROSNE POMMES FRITES	●										
	FRISKE POMMES FRITES	●										
		Boost 12 11	10	9	8	7	6	5	4	3	2	1
ANDET	TRYKKOGER (FRA FØRSTE HVISLEN)						●					
	FRUGTSAUCER						●					
	PANDEKAGER					●						
	VANILLECREME						●					
	SMELTET CHOKOLADE										●	
	SYLTETØJ/MARMELADE						●					
	MÆLK						●					
	SPEJLÆG						●					
	PASTA					●						
	BABYMAD PÅ GLAS (VANDBAD)										●	
	GRYDERETTER					●						
	RISRETTER					●						
	RISENGRØD										●	