

## ВАЖНЫЕ УКАЗАНИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ

### **СОБЛЮДЕНИЕ УСЛОВИЙ ВАШЕЙ ЛИЧНОЙ БЕЗОПАСНОСТИ И БЕЗОПАСНОСТИ ДРУГИХ ЛЮДЕЙ ЯВЛЯЕТСЯ КРАЙНЕ ВАЖНЫМ**

В данных инструкциях и на самом приборе приведены важные сообщения и знаки, касающиеся правил техники безопасности. Необходимо ознакомиться с ними и постоянно соблюдать в дальнейшем.



Знак опасности, указывающий на наличие возможного риска для пользователя прибора и других людей.

Все сообщения, относящиеся к вопросам соблюдения безопасности, сопровождаются этим символом, а также следующими словами:

 **ОПАСНО**

Указание на ситуацию, представляющую опасность; если эта опасность не будет устранена, то она приведет к тяжелым травмам.

 **ОСТОРОЖНО**

Указание на ситуацию, представляющую опасность; если эта опасность не будет устранена, то она может стать причиной тяжелых травм.

Все указания по безопасности содержат сведения о потенциальных опасностях и о том, как уменьшить риск травм, материального ущерба и поражения электрическим током, которые может повлечь за собой неправильное пользование прибором. Необходимо строго соблюдать следующие правила:


- Перед выполнением любой операции по установке прибора необходимо отключать его от сети.
- Установка и техническое обслуживание должны выполняться техническим специалистом в соответствии с инструкциями производителя и действующими местными нормами по безопасности. Пользователям запрещается самостоятельно ремонтировать или заменять любую из деталей прибора, за исключением случаев, конкретно оговоренных в Руководстве.
- Заземление прибора является обязательным.
- Кабель питания должен иметь достаточную длину для того, чтобы подключить прибор, встроенный в кухонную мебель, к электрической сети.
- Согласно действующим правилам техники безопасности при установке прибора должен быть использован многополюсный выключатель с зазором не менее 3 мм между разомкнутыми контактами.
- Не пользуйтесь многогнездовыми переходниками и удлинителями.
- Не тяните за сетевой шнур прибора.
- После завершения установки электрические компоненты должны быть недоступны для пользователя.

- Этот прибор предназначен исключительно для приготовления пищи в бытовых условиях. Запрещается использовать прибор для любых других целей (например, для отопления помещений). Изготовитель не несет никакой ответственности за ненадлежащее использование или неправильную настройку органов управления.
- Во время работы прибор и его доступные части сильно нагреваются. Будьте осторожны, чтобы случайно не коснуться зон нагрева. Детей младше 8 лет не следует подпускать к варочной панели; в противном случае за ними необходим постоянный присмотр.
- Доступные части прибора могут сильно нагреваться в процессе его использования. В связи с этим необходимо следить за тем, чтобы дети не подходили близко к прибору и не играли с ним.
- Не касайтесь нагревательных элементов прибора при его использовании и по его окончании. Следует исключать контакт с тканью или иным воспламеняющимся материалом до тех пор, пока все детали прибора не остынут до температуры, не представляющей опасности.
- Не кладите на прибор или вблизи него предметы из воспламеняющихся материалов:
- Разогретые до высокой температуры жиры и масло могут легко воспламениться. При приготовлении блюд с большим количеством жира или масла необходимо постоянно следить за этим процессом.
- Использование данного прибора детьми в возрасте 8 лет и старше и лицами со сниженными физическими, сенсорными или умственными способностями или не обладающими необходимыми опытом и навыками, допускается только при обеспечении присмотра за ними или после того, как им были разъяснены правила его безопасной эксплуатации и существующие опасности. Нельзя разрешать детям играть с прибором. Операции по чистке прибора и уходу за ним не должны выполняться детьми без присмотра взрослых.
- Установка разделительной панели (не предусмотрена в комплекте поставки) в нише под прибором является обязательным требованием.
- В случае появления трещин на поверхности выключите прибор во избежание поражения электрическим током (только для моделей со стеклянной поверхностью).
- Не допускается использование внешнего таймера (реле времени) или системы дистанционного управления для включения данного прибора.

- Оставление варочной панели без присмотра при приготовлении блюд на масле или жире опасно и может привести к возгоранию. НИ В КОЕМ СЛУЧАЕ не пытайтесь потушить огонь водой; вместо этого выключите прибор и накройте его крышкой или противопожарным одеялом, чтобы перекрыть доступ воздуха.  
Опасность возгорания: не храните предметы на рабочей поверхности варочной панели.
- Не чистите варочную панель парочистителем!
- Металлические предметы, например, ножи, вилки, ложки и крышки не следует класть на рабочую поверхность варочной панели, т.к. они могут нагреться.
- После использования выключите зону нагрева с помощью соответствующей ручки; не полагайтесь на детектор посуды (только для индукционных плит).

## СОВЕТЫ ПО ЗАЩИТЕ ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ


### Удаление упаковочных материалов в отходы

Упаковочный материал допускает 100% вторичную переработку, о чем свидетельствует соответствующий символ . Не следует выбрасывать различные части упаковки вместе с бытовым мусором. Они должны быть переработаны в соответствии с действующими местными нормами.

### Удаление изделия в отходы

Данный прибор имеет маркировку в соответствии с требованиями Европейской Директивы 2002/96/ЕС по утилизации электрического и электронного оборудования (WEEE).

Обеспечивая надлежащую утилизацию изделия, потребитель способствует предотвращению возможного негативного воздействия на окружающую среду и здоровье людей.

Символ , имеющийся на изделии или в сопроводительной документации, указывает на то, что данное изделие не может быть удалено в отходы как бытовой мусор, а должно быть доставлено в соответствующий пункт сбора и переработки электрического и электронного оборудования.

### Экономия электроэнергии

Для получения оптимальных результатов рекомендуется:

- Использовать кастрюли и сковороды, диаметр дна которых равен диаметру зон нагрева или немного превосходит его.
- Пользоваться только кастрюлями и сковородами с плоским дном.
- По мере возможности во время приготовления закрывать кастрюли крышкой.
- Готовить овощи, картофель и т.п. в небольшом количестве воды для сокращения времени приготовления.
- Использовать скороварку, что значительно снижает потребление электроэнергии и время приготовления.
- Ставить кастрюли по центру зон нагрева, обозначенных на поверхности варочной панели.

## ЗАЯВЛЕНИЕ О СООТВЕТСТВИИ

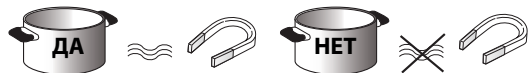
- Данный прибор предназначен для контакта с пищевыми продуктами и соответствует требованиям нормы (CE) №1935/2004. Прибор разработан, изготовлен и выпущен в продажу в соответствии с требованиями по безопасности Директивы по низковольтному оборудованию 2006/95/CE (заменяющей Директиву 73/23/EEC и последующие изменения) и требованиями по защите Директивы по электромагнитной совместимости (ЭМС) 2204/108/CE.

## ПРЕЖДЕ ЧЕМ ПОЛЬЗОВАТЬСЯ ПРИБОРОМ



**ВНИМАНИЕ!** В случае использования посуды неподходящего размера зоны нагрева не включаются. Следует пользоваться только той посудой, на которой нанесен символ "ИНДУКЦИОННАЯ СИСТЕМА" (см. рис. сбоку). Прежде чем включить варочную панель, ставьте посуду на нужную зону нагрева.

## УЖЕ ИСПОЛЬЗУЕМАЯ ПОСУДА



Для проверки того, подходит ли кастрюля для приготовления на индукционной варочной панели, воспользуйтесь магнитом: если магнит не притягивается к кастрюлям, то они не пригодны для варочных панелей.

- Удостоверьтесь в том, что на дне посуды нет шероховатостей, в противном случае можно поцарапать поверхность варочной панели. Проверьте свою посуду.
- Ни в коем случае не ставьте горячие кастрюли и сковороды на панель управления варочной панели. Это может привести к выходу ее из строя.

## Рекомендуемые диаметры дна кастрюль

XL 30 см		14 см → 30 см	XL 28 см		18 см 14 см (двойная зона) → 28 см
L 24 см		17 см → 24 см	L 21 см		15 см → 21 см
M 18 см		14 см → 18 см	S 14,5 см		11 см → 14,5 см

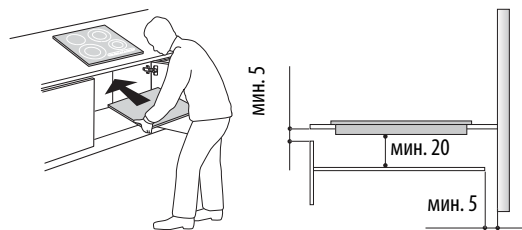
## УСТАНОВКА

После распаковки прибора проверьте его на отсутствие повреждений, которые могли возникнуть во время транспортировки; в случае каких-либо проблем обратитесь к продавцу или в сервисный центр.

### ТРЕБОВАНИЯ К КУХОННОЙ МЕБЕЛИ, ИСПОЛЬЗУЕМОЙ ПРИ ВСТРАИВАНИИ ПРИБОРА

#### **ОСТОРОЖНО**

- Установите под варочной панелью разделительную панель.
- После завершения установки доступ к нижней части прибора должен быть невозможен.
- В случае установки под варочной панелью духовки разделительную панель устанавливать не нужно.



- Расстояние между нижней поверхностью прибора и разделительной панелью должно соответствовать размерам, указанным на рисунке.
- В целях обеспечения правильной работы прибора требуемый минимальный зазор между варочной панелью и верхней панелью кухонной мебели должен всегда оставаться свободным.
- Прежде чем устанавливать варочную панель, подготовьте в кухонной мебели все необходимые отверстия и разрезы и удалите все стружки и опилки.
- В случае установки заподлицо запросите в сервисном центре комплект винтов 4801 211 00112.
- Для того чтобы вынуть плиту из отверстия в столешнице, следует, пользуясь отверткой (не предусмотрена в комплекте), освободить пружины с нижней стороны прибора.

## ПОДКЛЮЧЕНИЕ К ЭЛЕКТРИЧЕСКОЙ СЕТИ

#### **ОСТОРОЖНО**

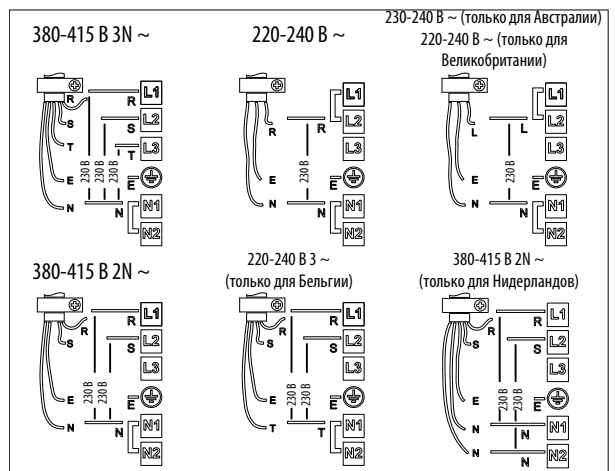
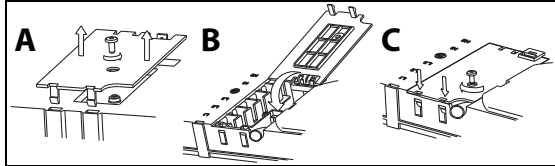
- Отсоедините прибор от электрической сети.
- Установка прибора должна выполняться квалифицированным специалистом с соблюдением действующих правил техники безопасности и установки оборудования.

- Изготовитель снимает с себя всякую ответственность за повреждения предметов или травмы людей и животных, вившиеся результатом несоблюдения правил, изложенных в этой главе.
- Длина кабеля электропитания должна быть достаточной для того, чтобы варочную панель можно было снять с рабочего стола.
- Проверьте, чтобы напряжение, указанное на паспортной табличке, расположенной на нижней стороне прибора, соответствовало напряжению сети в помещении, где будет установлен прибор.
- Нельзя пользоваться удлинителями.

## Подключение к клеммной колодке

Для подключения варочной панели к электрической сети используйте кабель типа H05RR-F (см. таблицу ниже).

Проводники	Количество и площадь сечения
220-240 В ~ + ⊕	3 X 4 мм <sup>2</sup>
230-240 В ~ + ⊕	3 X 4 мм <sup>2</sup> (только для Австралии)
220-240 В 3 ~ + ⊕	4 X 1,5 мм <sup>2</sup>
380-415 В 3N ~ + ⊕	5 X 1,5 мм <sup>2</sup>
380-415 В 2N ~ +	4 X 1,5 мм <sup>2</sup>



Подсоедините желто-зеленый заземляющий провод к клемме с символом ⊕.

Этот провод должен быть длиннее остальных проводов.

1. Снимите крышку с клеммной коробки (А), открутив крепежный винт, и вставьте крышку в шарнирное соединение (В) клеммной коробки.
2. Удалите около 70 мм изоляции с кабеля электропитания.
3. Удалите около 10 мм изоляции проводов. Вставьте кабель электропитания в кабельный зажим и подсоедините провода к клеммной колодке в соответствии с находящейся рядом с ней схемой.
4. Закрепите кабель электропитания с помощью кабельного зажима.
5. Закройте крышку (С) и закрепите ее на клеммной коробке с помощью снятого ранее винта (п. 1).

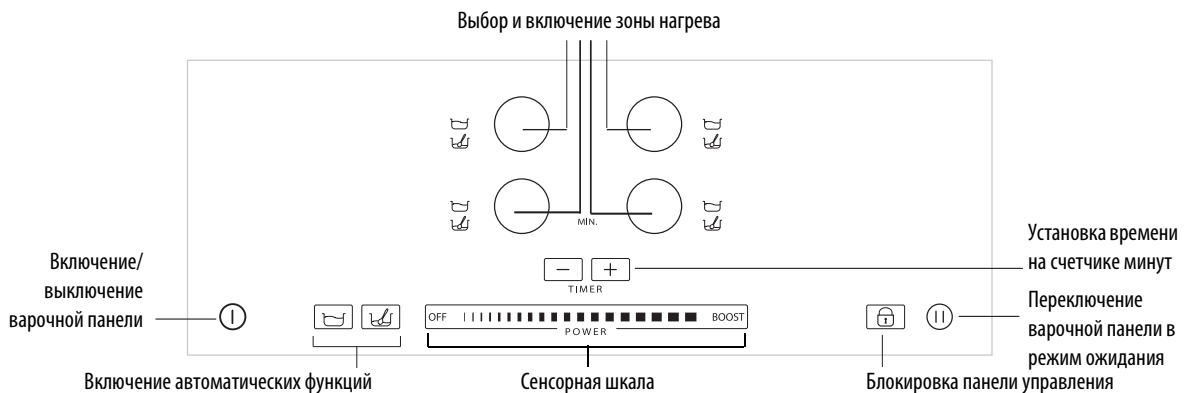
При каждом подключении к сети в течение нескольких секунд в варочной панели выполняется автоматическая проверка.

В случае если в варочной панели предусмотрен кабель электропитания, следуйте указаниям на этикетке, прикреплённой к этому кабелю. Выполните подключение к стационарной электросети через многополюсный выключатель с минимальным расстоянием между разомкнутыми контактами 3 мм.

## ИНСТРУКЦИИ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

### Описание панели управления

На панели управления имеются сенсорные кнопки: при пользовании достаточно нажать на кнопку рядом с соответствующим символом (сильное усилие при этом не требуется).



### Использование впервые/после сбоя подачи электроэнергии

После подключения варочной панели к электрической сети панель управления находится в заблокированном состоянии (индикатор над кнопкой включен).

Чтобы разблокировать панель управления, нажмите кнопку на 3 секунды. При этом индикатор погаснет, и становится возможным пользование варочной панелью в нормальном режиме.

### Включение/выключение варочной панели

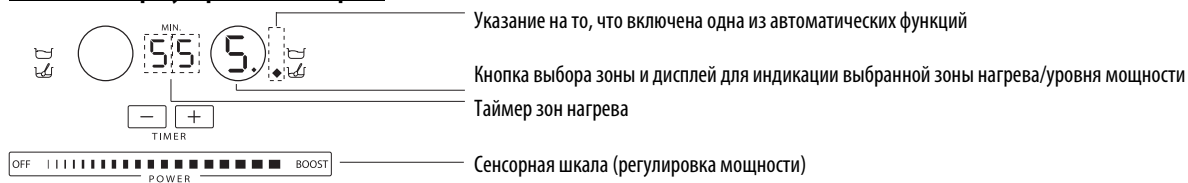
Чтобы включить варочную панель, нажмите и держите нажатой кнопку около 2 секунд: при этом загорится индикатор над кнопкой, и внутри кружков, относящихся к зонам нагрева, появятся изображения тигра.

Чтобы выключить панель, нажмите и держите нажатой эту же кнопку до тех пор, пока не погаснет дисплей. При этом произойдет выключение всех зон нагрева.



Если в течение 10 секунд после включения не была выбрана ни одна функция, варочная панель автоматически выключается.

## Включение и регулировка зон нагрева



После включения варочной панели установите посуду на выбранную зону нагрева.

Включите зону нагрева нажатием соответствующей круглой кнопки: внутри кружка при этом отобразится число 5, что соответствует среднему уровню мощности.



Если в течение 10 секунд после включения не была выбрана ни одна функция, варочная панель автоматически выключается. В случае если посуда оказывается по каким-то причинам неподходящей для использования на данной варочной индукционной панели, например, при ее неправильной установке или несоответствующих размерах, то на дисплей выводится указание на "отсутствие посуды" (см. рис. сбоку). Если в течение 60 секунд система не зафиксирует наличие какой-либо посуды, то произойдет выключение варочной панели.

Чтобы изменить уровень мощности, достаточно сместить горизонтально палец по сенсорной шкале: цифра внутри кружка будет при этом изменяться в зависимости от положения пальца на шкале от минимума, равного 1, до максимума, равного 9. Пользуясь сенсорной шкалой, можно включить функцию быстрого разогрева нажатием поля с надписью "BOOST" (на дисплее появится буква "P").



Если включено несколько зон нагрева, то с помощью сенсорной шкалы можно менять уровень мощности выбранной зоны нагрева, которая определяется по наличию светящейся точки внизу справа от значения уровня мощности. Для выбора зоны нагрева достаточно нажать соответствующую круглую кнопку.

## Выключение зоны нагрева

Выберите зону нагрева, которую необходимо выключить, нажав соответствующую круглую кнопку (на дисплее появится точка справа под значением уровня мощности). Нажмите поле с надписью OFF на сенсорной шкале.



При этом происходит выключение зоны нагрева, и если она еще горячая, то внутри кружка отображается буква "H".

Буква "H" указывает на наличие остаточного тепла. Такого рода индикатор предусмотрен для каждой зоны нагрева варочной панели; отображение этой буквы говорит о том, что определенные зоны нагрева имеют слишком высокую температуру. После остывания зоны нагрева дисплей выключается.

## Настройка таймера

Таймер представляет собой выключатель с часовым механизмом, позволяющий задавать длительность приготовления пищи на время до 99 минут.

Выберите зону нагрева, для которой предполагается включить таймер (на дисплее справа под указателем мощности загорается точка), затем установите необходимое время при помощи кнопок "+" и "-" функции таймера: рядом с искомой зоной нагрева будет отображено значение времени в минутах.

Через несколько секунд после последнего нажатия на таймере начинается обратный отсчет (точка выбора зоны нагрева начинает мигать).

По истечении заданного времени подается звуковой сигнал, и зона нагрева автоматически выключается.

## Блокировка панели управления

Эта функция позволяет блокировать органы управления варочной панели, чтобы предотвратить ее случайное включение (например, в процессе уборки).

Нажмите на три секунды кнопку : подача звукового сигнала и включение индикатора над символом замка укажут на то, что функция блокировки включена. При этом вся панель управления, за исключением функции выключения, блокируется. Чтобы отключить блокировку управления, повторите процедуру включения. При этом светящаяся точка погаснет, и панель вернется в рабочее состояние.

ВНИМАНИЕ! Присутствие воды или жидкости, пролившейся из посуды, а также помещение любых предметов на кнопку под символом блокировки могут вызвать непроизвольное включение или выключение функции блокировки панели управления.

## Режим ожидания

Эта функция позволяет временно блокировать работу варочной панели с возможностью ее последующего включения при тех же настройках (за исключением настроек таймера). Нажмите кнопку : вместо цифр, относящихся к уровням мощности, появляются мигающие символы . Для возвращения в режим приготовления снова нажмите кнопку .

## Описание автоматических функций




В варочной панели предусмотрено несколько автоматических функций для зон нагрева. Рядом с кнопкой выбора каждой зоны нанесены пиктограммы доступных функций. Каждый раз, когда выбирается автоматическая функция, рядом с пиктограммой загорается индикатор, а на дисплее выбранной зоны нагрева отображается буква "A".

## Функция кипения на медленном огне

При выборе функции кипения на медленном огне для выбранной зоны нагрева автоматически выбирается температура, при которой поддерживается постоянное слабое кипение. Поставьте на зону нагрева посуду, включите варочную панель и выберите эту зону нагрева. Нажмите кнопку : на дисплее появится буква "A", и загорится индикатор. Для выключения этой функции достаточно нажать поле с надписью OFF на сенсорной шкале.

## Функция растапливания

Использование функции растапливания позволяет поддерживать низкую температуру с равномерным ее распределением по всей зоне нагрева. Поставьте на зону нагрева посуду/кухонную принадлежность, включите варочную панель и выберите эту зону нагрева. Нажмите кнопку : на дисплее появится буква "А", и загорится индикатор. Для выключения этой функции достаточно нажать поле с надписью OFF на сенсорной шкале.

## ЧИСТКА



### ОСТОРОЖНО

- **Запрещается пользоваться пароочистителями.**
- **Перед началом чистки убедитесь в том, что зоны нагрева выключены и что индикатор остаточного тепла ("Н") не горит.**

**ВНИМАНИЕ!** Не пользуйтесь губками с абразивным слоем или металлическими мочалками. Пользование такими принадлежностями может со временем привести к повреждению стекла.

- После каждого использования необходимо дать варочной панели остыть, а затем почистить ее, для того чтобы не допустить образования нагара, который может возникать при оседании остатков продуктов.
- Попадание на варочную панель сахара или продуктов с высоким содержанием сахара может привести к повреждению панели; их необходимо немедленно удалять при помощи скребка для стеклокерамической панели.
- Соль, сахар и песок могут оставлять царапины на поверхности стекла.
- Пользуйтесь мягкой тряпкой, впитывающей бумагой для кухни или специальными средствами для чистки варочных панелей (соблюдайте указания изготовителя).

## ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

- Прочтите и соблюдайте указания, данные в разделе "Инструкции по пользованию прибором".
- Подсоедините варочную панель к электрической сети и удостоверьтесь в бесперебойной подаче электропитания.
- После чистки панели тщательно вытрите насухо ее поверхность.
- Если после пользования варочной панели оказывается невозможным выключить ее, немедленно выньте вилку кабеля питания (сетевой шнур) из розетки.
- Если после включения варочной панели на дисплее появляется какой-либо буквенно-цифровой код, действуйте в соответствии с указаниями, данными в следующей таблице.

КОД ОШИБКИ	ОПИСАНИЕ	ВОЗМОЖНЫЕ ПРИЧИНЫ	СПОСОБ УСТРАНЕНИЯ НЕПОЛАДКИ
Варочная панель выключается, и по прошествии 10 секунд начинает подаваться звуковой сигнал каждые 30 секунд.	Имеет место постоянное нажатие на панель управления.	Вода или кухонные принадлежности на панели управления.	Почистите/освободите панель управления.
C81, C82, C83	Панель управления выключается из-за слишком высокой температуры.	Слишком высокая внутренняя температура деталей электронных компонентов.	Перед тем как снова пользоваться варочной панелью, дождитесь, чтобы она остыла.
F42 или F43	Панель подключена к сети питания с неверным напряжением.	Датчик регистрирует величину напряжения, отличную от номинальной.	Отсоедините варочную панель от сети и проверьте подключение.
F12, F21, F25, F36, F37, F40, F47, F56, F58, F60, F61, F62, F63, F64	Обратитесь в службу технической поддержки (сервисный центр) и сообщите код ошибки.		

### **Прежде чем обращаться в сервисный центр**

1. Попробуйте устранить неисправность самостоятельно, следуя указаниям, приведенным в разделе "Руководство о устранению неисправностей".
2. Выключите прибор и снова включите его, чтобы проверить, устранена ли неисправность.

**Если после выполнения вышеописанных действий неисправность не удалось устранить, обратитесь в ближайший сервисный центр.**

Сообщите:

- характер неисправности;
- тип и модель варочной панели;
- сервисный номер (число после слова Service на паспортной табличке, находящейся на нижней стороне прибора (на металлической пластинке)); сервисный номер также указан в гарантийных обязательствах;
- ваш полный адрес;
- номер телефона и код города.





В случае необходимости ремонта варочной панели обращайтесь в **авторизованный сервисный центр** (такой центр гарантирует использование фирменных запасных частей и правильный ремонт прибора).



## ТАБЛИЦА УРОВНЕЙ МОЩНОСТИ

Уровень мощности		Способ приготовления	Описание случаев приготовления при данном уровне мощности (указания в дополнение с существующему опыту и привычкам приготовления пищи)
<b>Макс. мощность</b>	<b>Boost</b>	Быстрый разогрев	Очень удобный режим, дающий возможность за короткое время поднять температуру для быстрого доведения воды до закипания или быстрого разогрева жидких продуктов
	<b>8-9</b>	Жаренье - кипячение	Очень удобный режим, дающий возможность обжаривать продукты, начинать приготовление, жарить замороженные продукты, быстро доводить до кипения
<b>Высокая мощность</b>	<b>7-8</b>	Обжаривание до образования корочки - жаренье на слабом огне - кипячение - жаренье на решетке	Очень удобный режим, дающий возможность жарить на медленном огне, поддерживать интенсивное кипение, готовить в общем случае и жарить на решетке (в течение небольшого промежутка времени, 5-10 минут)
	<b>6-7</b>	Обжаривание до образования корочки - приготовление в общем случае - тушение - жаренье на слабом огне - жарене на решетке	Очень удобный режим, дающий возможность жарить на медленном огне, поддерживать небольшое кипение, готовит в общем случае и жарить на решетке (в течение промежутка времени 10-20 минут), а также для предварительного нагрева посуды/принадлежностей
<b>Средняя мощность</b>	<b>4-5</b>	Приготовление в общем случае - тушение - жаренье на слабом огне - жаренье на решетке	Очень удобный режим, дающий возможность тушить, поддерживать слабое кипение, готовить в общем случае (продолжительное время). Доведение пасты (макаронных изделий) до готовности с перемешиванием с другими ингредиентами до однородного состояния получившегося соуса
	<b>3-4</b>	Приготовление в общем случае - доведение до начала кипения - загущение	Очень удобный режим для блюд, требующих длительного времени приготовления (рис, соусы, жаркое, рыба), в притствии жидкости (например, воды, вина, бульона, молока), доведение пасты до готовности с перемешиванием с другими ингредиентами до однородного состояния получившегося соуса
	<b>2-3</b>	- доведение до кремообразного состояния	Очень удобный режим для блюд, требующих длительного времени приготовления (объемы менее одного литра: рис, соусы, жаркое, рыба), в присутствии жидкости (например, воды, вина, бульона, молока)
<b>Низкая мощность</b>	<b>1-2</b>	Растапливание - размораживание	Очень удобный режим, дающий возможность размягчать сливочное масло, постепенно растапливать шоколад, размораживать продукты небольшого размера
	<b>1</b>	Сохранение блюда теплым - доведение до кремообразного состояния	Очень удобный режим, дающий возможность сохранять горячими небольшие порции только что приготовленных блд или поддерживать нужную температуру сервировочных блюд, а также "доводить" ризотто до готовности (с добавлением сливочного масла и тертого пармезана)
<b>OFF (ВЫКЛ)</b>	<b>Мощность равна нулю</b>	Использование в качестве подставки	Варочная панель находится в режиме ожидания или полностью выключена (по окончании приготовления возможно наличие остаточного тепла, на что указывает буква "H" на дисплее)

Функция		Описание функции
	Кипение на медленном огне	При включении этой функции задается уровень мощности, позволяющий поддерживать слабое кипение в течение продолжительного времени. Этой функцией удобно пользоваться при приготовлении томатного соуса, соуса-рагу, густых овощных супов, поддерживая при этом нужный уровень мощности (идеальный режим для приготовления на одяной бане). При этом исключаются переливание жидкости или подгорание пищи на дне посуды, часто имеющие мсто при приготовлении таких блюд.
	Растапливание	При включении этой функции задается уровень мощности, позволяющий медленно растапливать продукты нежной онсистенции, не нарушая их вкусовых свойств (шоколад, сливочное масло и т.д.).

## ПРИГОТОВЛЕНИЕ РАЗЛИЧНЫХ ПРОДУКТОВ

Продукты	Виды блюд или способ приготовления	Уровень мощности и процесс приготовления			
		Первый этап	Мощность	Второй этап	Мощность
Паста, рис	Свежая паста	Нагрев воды	Booster - 9	Варка с поддержанием кипения	7-8
	Сухая паста	Нагрев воды	Booster - 9	Варка с поддержанием кипения	7-8
	Отварной рис	Нагрев воды	Booster - 9	Варка с поддержанием кипения	5-6
	Ризотто	Приготовление соффритто (смеси сливочного масла с луком) и последующее обжаривание риса в соффритто	7-8	Основное приготовление	4-5
Овощи, бобовые	Вареные	Нагрев воды	Booster - 9	Варка	6-7
	Жареные	Разогрев растительного масла	9	Жаренье	8-9
	Жаренье с подбрасыванием	Нагрев посуды/принадлежности для приготовления	7-8	Основное приготовление	6-7
	Тушеные	Нагрев посуды/принадлежности для приготовления	7-8	Основное приготовление	3-4
	Жареные в масле с луком	Нагрев посуды/принадлежности для приготовления	7-8	Поджаривание до получения золотистого оттенка	7-8
Мясо	Жаркое	Обжаривание мяса до румяной корочки в растительном масле (при обжаривании в сливочном масле уровень мощности 6)	7-8	Основное приготовление	3-4
	На решетке	Предварительный нагрев решетки	7-8	Жаренье на решетке с обеих сторон	7-8
	Поджаривание	Поджаривание в растительном масле (при использовании сливочного масла уровень мощности 6)	7-8	Основное приготовление	4-5
	Под соусом/тушеная	Поджаривание в растительном масле (при использовании сливочного масла уровень мощности 6)	7-8	Основное приготовление	3-4
Рыба	На решетке	Предварительный нагрев решетки	7-8	Основное приготовление	7-8
	Под соусом/тушеная	Поджаривание в растительном масле (при использовании сливочного масла уровень мощности 6)	7-8	Основное приготовление	3-4
	Жареная	Разогрев растительного масла или жира	8-9	Жаренье	7-8
Яйца	Яичницы	Разогрев сковороды со сливочным маслом или жиром	6	Основное приготовление	6-7
	Омлет	Разогрев сковороды со сливочным маслом или жиром	6	Основное приготовление	5-6
	Всмятку/вкрутую	Нагрев воды	Booster - 9	Основное приготовление	5-6
	Блины	Разогрев сковороды со сливочным маслом	6	Основное приготовление	6-7
Соусы	Томатный соус	Поджаривание в растительном масле (при использовании сливочного масла уровень мощности 6)	6-7	Основное приготовление	3-4
	Соус-рагу	Поджаривание в растительном масле (при использовании сливочного масла уровень мощности 6)	6-7	Основное приготовление	3-4
	Бешамель	Приготовление основы (растопление сливочного масла и последующее смешивание с мукой)	5-6	Довести до слабого кипения	3-4
Сладкие блюда, кремы	Заварной крем	Довести молоко до кипения	4-5	Поддерживать слабое кипение	4-5
	Пудинги	Довести молоко до кипения	4-5	Поддерживать слабое кипение	2-3
	Рис на молоке по-итальянски	Разогреть молоко	5-6	Основное приготовление	2-3