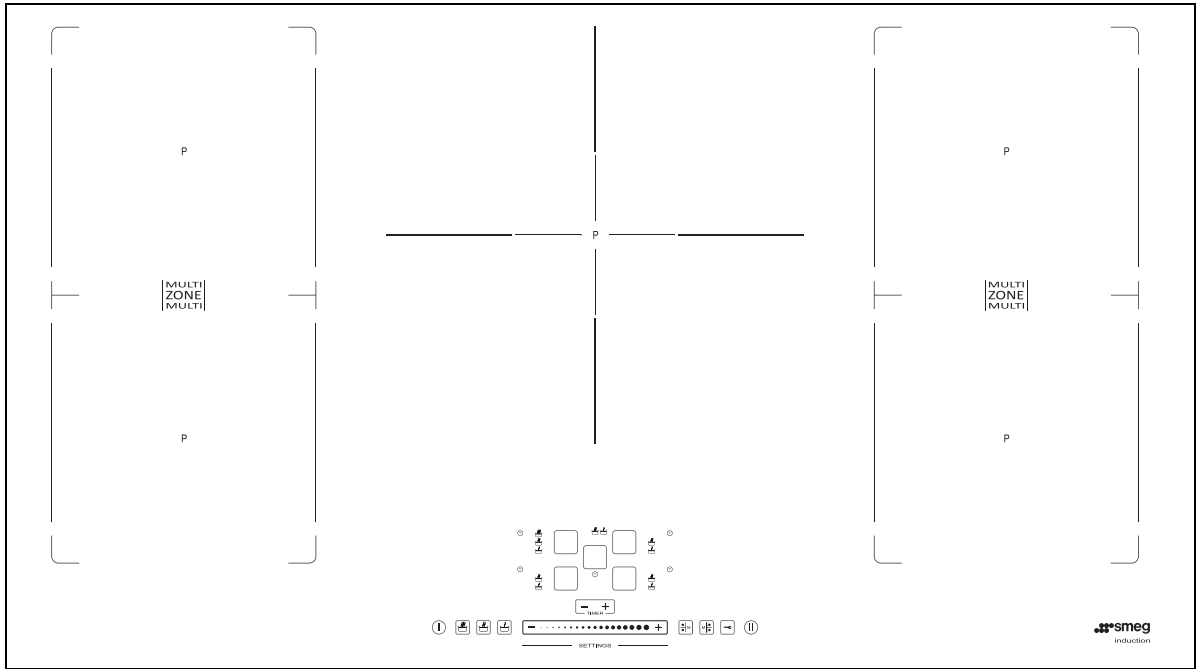
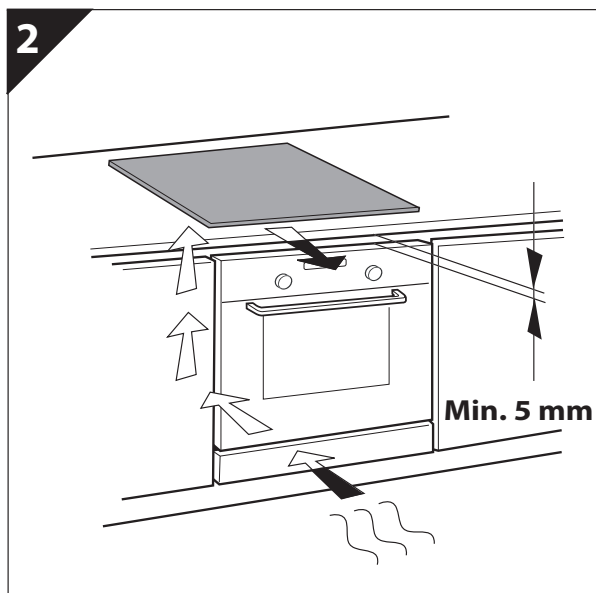
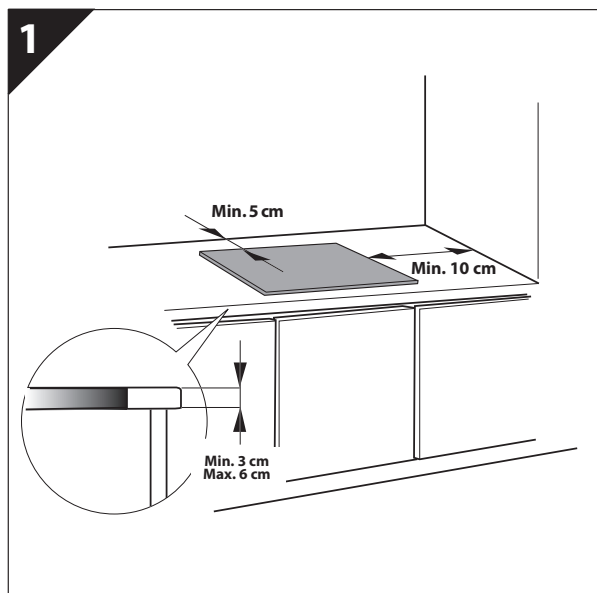
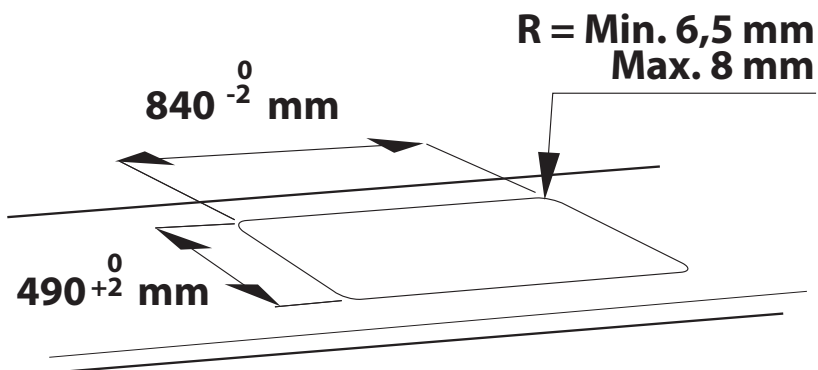
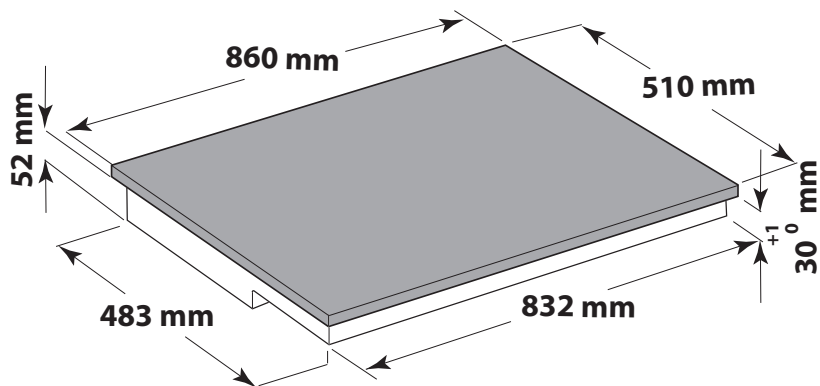
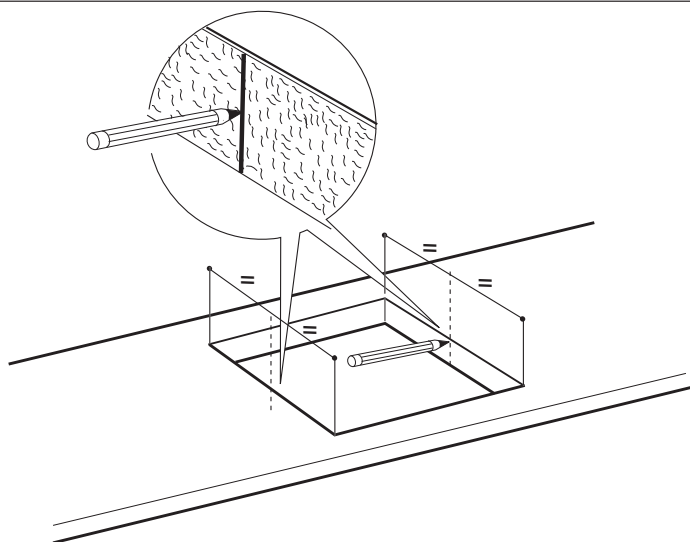




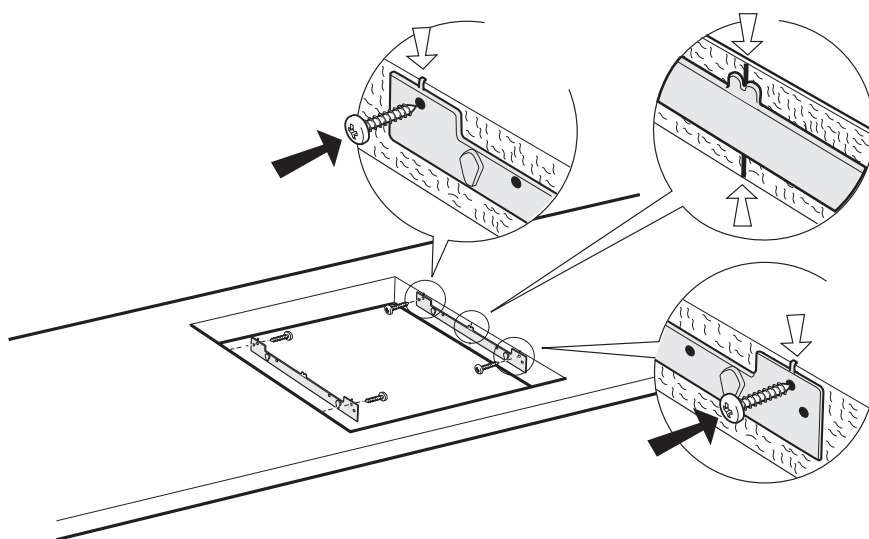
DEUTSCH	Installation	Seite 7	Bedienungsanleitung	Seite 8
ENGLISH	Installation	Page 16	Instructions for use	Page 17
FRANÇAIS	Installation	Page 26	Mode d'emploi	Page 27
NEDERLANDS	Installatie	Pagina 36	Gebruiksaanwijzing	Pagina 37
ESPAÑOL	Instalación	Página 46	Instrucciones de uso	Página 47
PORTUGUÊS	Instalação	Página 56	Instruções de utilização	Página 57
ITALIANO	Installazione	Pagina 66	Istruzioni per l'uso	Pagina 67
SVENSKA	Montering	Sidan 76	Bruksanvisning	Sidan 77
DANSK	Installation	Side 86	Brugervejledning	Side 87
POLSKI	Instalacja	Strona 96	Instrukcja obsługi	Strona 97
РУССКИЙ	Установка	Стр. 106	Руководство по эксплуатации	Стр. 107
عربي	التركيب	صفحة ١	تعليمات وكيفية الاستعمال	صفحة ٥



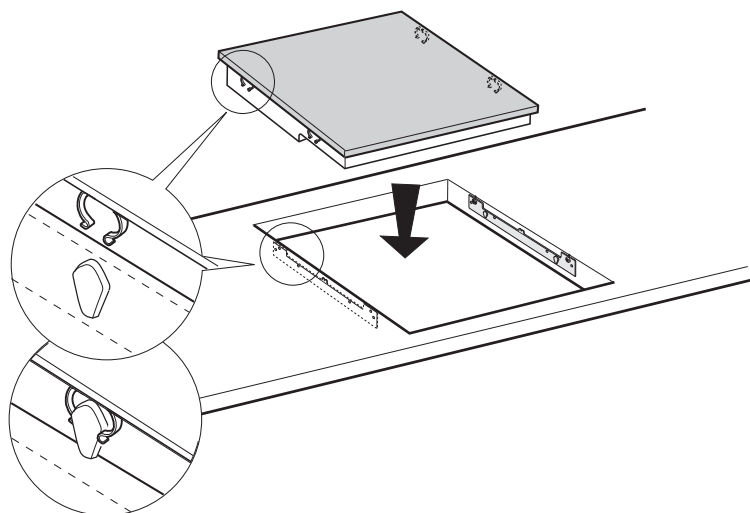
3



4



5



ВАЖНАЯ ИНФОРМАЦИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ

ОБЕСПЕЧЕНИЕ ВАШЕЙ СОБСТВЕННОЙ БЕЗОПАСНОСТИ И БЕЗОПАСНОСТИ ДРУГИХ ЛЮДЕЙ ЯВЛЯЕТСЯ КРАЙНЕ ВАЖНЫМ

В данном руководстве и на самом приборе приведены важные указания и символы, касающиеся правил техники безопасности при использовании прибором. Необходимо всегда следовать этим указаниям и символам.



Символ 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.



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

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 использование прибором. Необходимо строго соблюдать следующие правила:

- При распаковке и установке пользуйтесь защитными перчатками.
- 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. Маленьких детей в возрасте 0-3 и 3-8 лет не следует подпускать к прибору и осуществлять постоянный надзор за ними.
- Этот прибор может использоваться детьми, начиная с 8-летнего возраста, и лицами с ограниченными физическими, сенсорными или умственными возможностями или лицами, не имеющими достаточного опыта и знаний; указанные лица могут пользоваться прибором только в том случае, если они были предварительно подготовлены или проинструктированы и понимают, в чем состоит опасность.
- 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.
- Не кладите на зоны нагрева металлические предметы, такие как столовые приборы (ножи, вилки, ложки и т.п.), крышки или другие предметы, поскольку они могут нагреться.
- 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 пароочистителем!
- 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).

ЗАЩИТА ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ

Удаление в отходы упаковочных материалов

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

Утилизация изделия

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  на самом изделии или на сопроводительной документации указывает на то, что с ним нельзя обращаться как с обычными бытовыми отходами.

Вместо этого его следует сдавать в соответствующий пункт приемки электрического и электронного оборудования для последующей утилизации.

Энергосбережение

Для получения оптимальных результатов рекомендуется придерживаться правил, перечисленных ниже.

- Использовать кастрюли и сковороды, диаметр дна которых равен диаметру зон нагрева.
- Использовать только кастрюли и сковороды с ровным дном.
- По мере возможности во время приготовления закрывать кастрюли крышкой (кроме случаев использования варочной панели в режиме автоматического кипячения "Auto-boiling").
- Варить овощи, картофель и т.п. в малом количестве воды, для того чтобы сократить время приготовления.
- Использовать скороварку, что значительно снижает потребление электроэнергии и время приготовления (но не пользоваться ею в режиме автоматического кипячения "Auto-boiling").
- Ставить кастрюлю по центру зоны нагрева, обозначенной на поверхности варочной панели.

ЗАЯВЛЕНИЕ О СООТВЕТСТВИИ

- 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), требованиями по защите Директивы по электромагнитной совместимости (ЭМС) 2004/108/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 включать варочную панель, поставьте посуду на нужную зону нагрева.

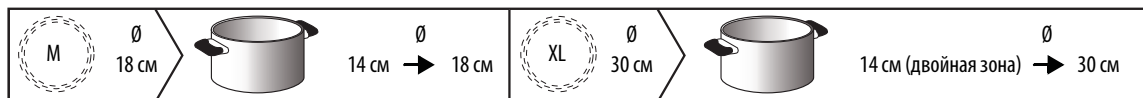
УЖЕ ИСПОЛЬЗУЕМАЯ ПОСУДА



Для того чтобы проверить, пригодна ли кастрюля для использования на индукционной варочной панели, воспользуйтесь магнитом: если он не притягивается к ней, посуда непригодна.

- 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



ВАЖНО: о выборе диаметра дна посуды для зон нагрева, при приготовлении на которых может использоваться режим автоматического кипячения "Auto-boiling", см. раздел, посвященный функции автоматического кипячения.

УСТАНОВКА

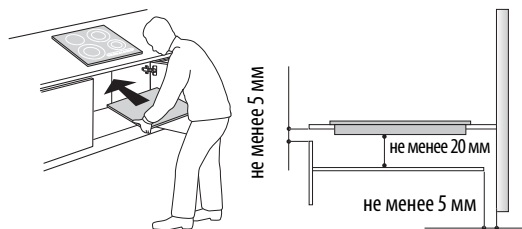
После распаковки прибора проверьте его на отсутствие повреждений, которые могли возникнуть во время транспортировки; в случае возникших проблем обратитесь к продавцу или в сервисный центр.

ТРЕБОВАНИЯ К КУХОННОЙ МЕБЕЛИ, ИСПОЛЪЗУЕМОЙ ПРИ ВСТРАИВАНИИ ПРИБОРА



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

- 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.



- Не устанавливайте варочную панель рядом с посудомоечной или стиральной машиной, чтобы не подвергать электрические компоненты вредному воздействию пара или влаги.
- 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.

ПОДКЛЮЧЕНИЕ К ЭЛЕКТРИЧЕСКОЙ СЕТИ



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

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

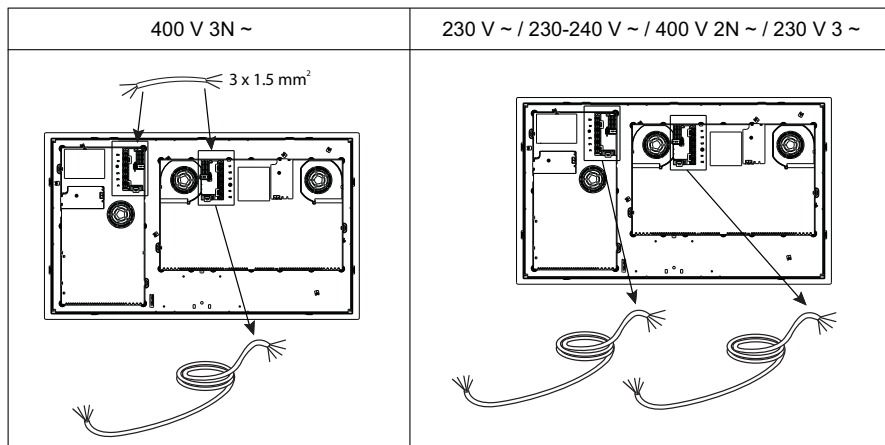
- Изготовитель снимает с себя всякую ответственность за повреждения предметов или травмы людей и животных, явившиеся результатом несоблюдения правил, изложенных в этой главе.
- Длина кабеля электропитания должна быть достаточной для того, чтобы варочную панель можно было снять с рабочего стола.
- Проверьте,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

Подключение к клеммной колодке

Варочная панель поставляется в комплекте с двумя кабелями электропитания $5 \times 2,5 \text{ мм}^2$; инструкция находится в упаковке кабеля.

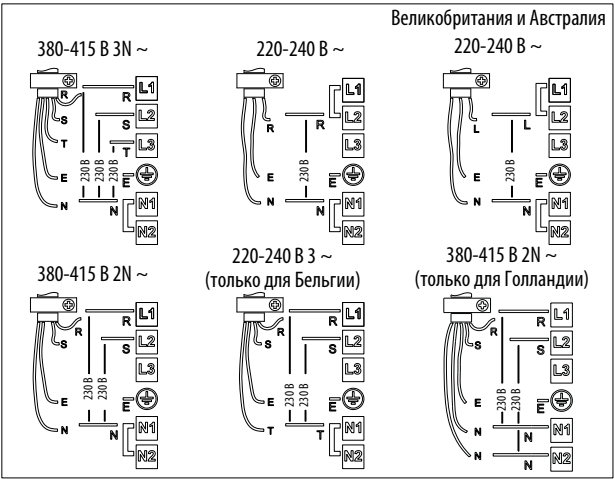
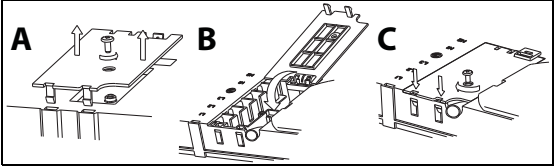
Подсоедините кабели к двум клеммным коробкам, смонтированным на нижней стороне прибора.

ВНИМАНИЕ! Только в случае подключения к сети 400 В 3N~ следует использовать единственный кабель питания (который подсоединяется к клеммной коробке главного электронного модуля) в дополнение к кабелю $3 \times 1,5 \text{ мм}^2$ для соединения главной клеммной коробки с клеммной коробкой вспомогательного электронного модуля. Сведения о подсоединении электрических проводов см. в инструкциях, прилагаемых к кабелю $3 \times 1,5 \text{ мм}^2$.



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

Провода	Число х размер
220-240 В ~ +	3 х 4 мм ²
220-240 В 3 ~ +	4 х 1,5 мм ²
380-415 В 3N ~ +	5 х 1,5 мм ²
380-415 В 2N ~ +	4 х 1,5 мм ²



Подсоедините желто-зеленый заземляющий провод к клемме с символом . Этот провод должен быть длиннее остальных проводов.

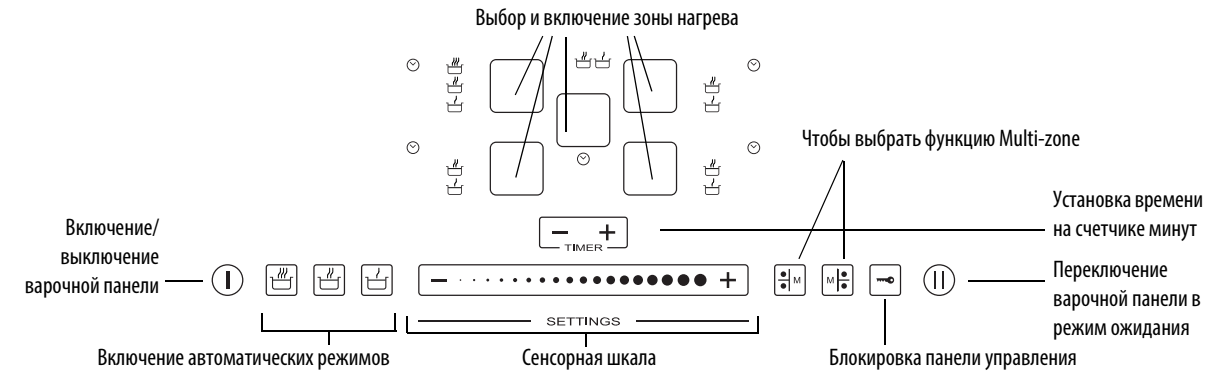
- Снимите крышку с клеммной коробки (А), открутив крепежный винт, и вставьте крышку в шарнирное соединение (В) клеммной коробки.
- Удалите около 70 мм изоляционной оболочки с кабеля электропитания.
- Удалите около 10 мм оболочки проводов. Вставьте кабель электропитания в кабельный зажим и подсоедините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

При каждом подключении к сети в течение нескольких секунд в варочной панели выполняется автоматическая проверка. Выполните фиксированное подсоединение к сети электропитания через многополюсный выключатель с минимальным расстоянием 3 мм между разомкнутыми контактами.

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

Описание панели управления

В панели предусмотрены сенсорные кнопки: при пользовании достаточно нажать на кнопку с соответствующим символом (сильное усилие при этом не требуется).



Использование впервые/после сбоя подачи электроэнергии

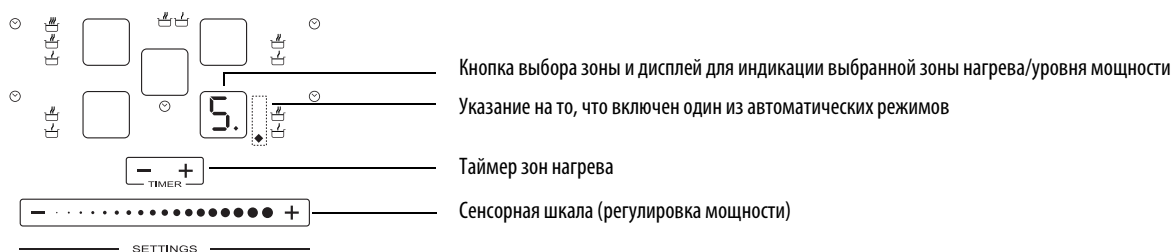
После подключения варочной панели к электрической сети панель управления находится в заблокированном состоянии (индикатор над кнопкой включен). Чтобы разблокировать панель управления, нажмите кнопку на 3 секунды. При этом индикатор погаснет, и станет возможным пользование варочной панелью в нормальном режиме.

Включение/выключение варочной панели

Чтобы включить варочную панель, следует нажать кнопку примерно на 2 секунды: при этом загорится индикатор над кнопкой, и появятся штрихи внутри окружностей, обозначающих границы зон нагрева. Чтобы выключить панель, нажмите и держите нажатой эту же кнопку до тех пор, пока не погаснет дисплей. При этом происходит выключение всех зон нагрева.

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

Включение и регулировка зон нагрева



После включения варочной панели установите посуду на выбранную зону нагрева.

Включите зону нагрева нажатием соответствующей круглой кнопки: внутри круга будет отображаться число 5, что соответствует среднему уровню мощности.



Если в течение 10 секунд после включения не была выбрана ни одна функция, варочная панель выключается автоматически. 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, означающее "отсутствие посуды" (см. рис. сбоку). Если в течение 60 секунд система не зафиксирует наличие какой-либо посуды, то произойдет выключение варочной панели.

Для изменения уровня мощности следует провести пальцем горизонтально по сенсорной шкале: в зависимости от положения пальца номер внутри круга будет меняться от минимального значения 1 до максимального значения 9. Пользуясь сенсорной шкалой, можно включить режим быстрого нагрева нажатием надписи BOOST (на дисплее появится буква P). Режим BOOST можно использовать в течение 10 минут, после чего в приборе автоматически устанавливается уровень мощности 9.



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 зон нагрева

Выберите зону нагрева, которую необходимо выключить, нажав соответствующую круглую кнопку (на дисплее около значения уровня мощности появится точка внизу справа). Нажмите на кнопку OFF (ВЫКЛ) на сенсорной шкале.



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

Буква "H" указывает на наличие остаточного тепла. Такая индикация предусмотрена для всех зон нагрева; буква "H" указывает, что в некоторых зонах нагрева температура еще слишком высокая. После того как зона нагрева остынет, дисплей выключится.

Настройка таймера

Таймер представляет собой выключатель с часовым механизмом, позволяющий задавать длительность приготовления пищи на время до 90 минут. Выберите зону нагрева, для которой предполагается включить таймер (на дисплее рядом со значением уровня мощности справа внизу загорается точка), затем установите необходимое время при помощи кнопок "+" и "-", относящихся к таймеру: рядом с дисплеем зоны нагрева будет показываться время 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, при чистке панели).

Нажмите на 3 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 панели управления, повторите процедуру включения. При этом светящаяся точка погаснет, и панель вернется в рабочее состояние.

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

Пауза

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 режимов



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

Функция Auto-boiling

Режим автоматического кипячения "Auto-boiling" обеспечивает автоматический выбор оптимального уровня мощности для доведения воды до кипения; при закипании воды подается сигнал.

Поставьте на зону нагрева посуду с водой, включите варочную панель и выберите эту зону нагрева. Нажмите кнопку : на дисплее высвечивается буква "A", и загорается световой индикатор. В процессе нагревания рядом с зоной нагрева отображается анимационная картинка.



Для обеспечения правильной работы варочной панели в режиме автоматического кипячения “Auto-boiling” рекомендуется следовать следующим правилам:

- использовать только воду (имеющую температуру окружающей среды);
- не добавлять соль, любые ингредиенты или приправы/заправки до момента закипания;
- не менять уровень мощности зоны нагрева, не убирать посуду с зоны нагрева, не сдвигать посуду;
- не использовать скороварки;
- заполнять посуду не менее чем на 1/3 ее объема (минимум 1 л), но никогда не заполнять до самого края (см. приведенную рядом таблицу).

Кроме того, для получения оптимальных результатов рекомендуется:

- не закрывать посуду крышкой при использовании режима автоматического кипячения “Auto-boiling”;
- не включать режим автоматического кипячения “Auto-boiling” в то время, когда зона нагрева еще не остыла (на дисплее при этом отображается буква “H”).

Диаметр зоны нагрева	Диаметр дна кастрюли, используемой в режиме автоматического кипячения “Auto-boiling”	Максимальное количество воды в кастрюле
18 см	17-19 см	5 л

При закипании воды подается звуковой сигнал. Этот сигнал повторяется трижды через одинаковые промежутки времени. После подачи сигнала во второй раз происходит автоматическое включение счетчика минут для контроля времени кипячения. После подачи сигнала в третий раз происходит автоматическое переключение на более низкий уровень мощности, достаточный для поддержания кипения. После этого можно начинать добавлять нужные ингредиенты, задавать настройку таймера и менять уровень мощности. При изменении уровня мощности или переключения варочной панели в режим ожидания происходит выход из режима “Auto-boiling” (Автоматическое кипячение).



При переключении в режим ожидания режим автоматического кипячения “Auto-boiling” всегда выключается.

- Управление работой в режиме автоматического кипячения “Auto-boiling” и использованием уровней booster (быстрого нагрева) выполняется в варочной панели автоматически, независимо от пользователя, поэтому в некоторых случаях оказывается невозможным включить режим быстрого нагрева booster при уже включенном режиме автоматического кипячения “Auto-boiling”.
- На эффективность работы в режиме автоматического кипячения “Auto-boiling” может влиять качество используемой посуды.

Режим кипячения на медленном огне

После доведения жидкости до кипения, при выборе режима кипячения на медленном огне, происходит автоматический выбор уровня мощности, позволяющий поддерживать кипение на минимальном уровне. Для выключения режима кипячения на медленном огне  достаточно коснуться надписи OFF (ВЫКЛ) на сенсорной шкале.

Режим растапливания

Использование режима растапливания позволяет поддерживать низкую температуру с равномерным ее распределением по всей зоне нагрева. Поставьте на зону нагрева кастрюлю/емкость, включите варочную панель и выберите эту зону нагрева. Нажмите кнопку : на дисплее высвечивается буква “A”, и загорается световой индикатор. Для выключения этого режима достаточно нажать на надпись OFF (ВЫКЛ) на сенсорной шкале.

Multizone

В этом режиме можно объединять две зоны нагрева и пользоваться ими так, как если бы это была единая зона. Эта функция особо пригодна при использовании овальных, прямоугольных и продолговатых кастрюль (с максимальными размерами основания 40x18 см). Включите варочную панель и нажмите кнопку  : для двух конфорок отобразится уровень мощности “5”; обе точки рядом с номером уровня мощности будут светиться, указывая на то, что выбрана одна зона. Чтобы изменить уровень мощности, проведите пальцем по сенсорной шкале в горизонтальном направлении: цифра внутри кружка будет при этом изменяться в зависимости от положения пальца на шкале от минимума, равного 1, до максимума, равного 9. Для деактивации функции Multizone нажмите кнопку: варочные зоны снова будут управляться по отдельности. Для выключения зоны нагрева нажмите OFF. Уровень быстрого нагрева booster и функция Auto-boiling не могут использоваться для одной и той же зоны, если активирована функция Multizone. В случае задания настроек таймера пиктограмма таймера будет отображаться сбоку от дисплея дальней зоны нагрева.

ЧИСТКА



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

- Запрещается пользоваться парочистителями.
- Перед началом чистки убедитесь в том, что зоны нагрева выключены и что индикатор остаточного тепла (“H”) не горит.

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

- После каждого случая пользования необходимо дать варочной панели остыть, а затем почистить ее, для того чтобы удалить пятна и следы пригорания остатков продуктов.
- Попадание на варочную панель сахара или продуктов с высоким содержанием сахара может привести к повреждению панели; эти следы необходимо немедленно удалять.
- Соль, сахар и песок могут оставлять царапины на поверхности стекла.
- Пользуйтесь мягкой тряпкой, гигроскопичной бумагой для кухни или специальными средствами для чистки варочных панелей (соблюдайте указания изготовителя).

ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

- Прочтите и соблюдайте указания, данные в разделе “Указания по эксплуатации”.
- Подсоедините варочную панель к электрической сети и удостоверьтесь в бесперебойной подаче электропитания.
- После чистки панели тщательно вытирайте насухо ее поверхность.
- Если после пользования варочной панели оказывается невозможным выключить ее, немедленно выньте вилку кабеля питания 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 НЕИСПРАВНОСТИ
Варочная панель выключается, и по прошествии 10 секунд начинает подаваться звуковой сигнал с интервалом в 30 секунд.	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 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 сервисный центр и сообщите код ошибки.		

ТАБЛИЦА УРОВНЕЙ МОЩНОСТИ

Уровень мощности		Способ приготовления	Назначение уровня мощности (данные указания представляют дополнение к опыту пользователя и его навыкам приготовления пищи)
Макс. мощность	Boost	Быстрый разогрев	Очень удобный режим, дающий возможность за короткое время поднять температуру для быстрого доведения воды до закипания или быстрого разогрева жидких продуктов
	8-9	Жарка - кипячение	Очень удобный режим, дающий возможность обжаривать продукты, начинать приготовление, жарить замороженные продукты, быстро доводить до кипения
Высокая мощность	7-8	Обжаривание до образования корочки - жарка на слабом огне - кипячение - жарка 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)
	6-7	Обжаривание до образования корочки - приготовление в общем случае - тушение - жарка на слабом огне - жарка на решетке	Очень удобный режим, дающий возможность жарить на медленном огне, поддерживать небольшое кипение, готовить в общем случае и жарить на решетке (в течение промежутка времени 10-20 минут), а также служит для предварительного нагрева посуды/принадлежностей
Средняя мощность	4-5	Приготовление в общем случае - тушение - жарка на слабом огне - жарка 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
	3-4	Приготовление в общем случае - доведение до начала кипения - загущение - доведение до кремообразного состояния	Очень удобный режим для блюд, требующих длительного времени приготовления (рис, соусы, жаркое, рыба), в присутствии жидкости (например, воды, вина, бульона, молока), доведение пасты до готовности с перемешиванием с другими ингредиентами до однородного состояния получившегося соуса
	2-3		Очень удобный режим для блюд, требующих длительного времени приготовления (рис, соусы, жаркое, рыба), в присутствии жидкости (например, воды, вина, бульона, молока)
Низкая мощность	1-2	Растапливание - размораживание - сохранение блюда теплым - доведение до кремообразного состояния	Очень удобный режим, дающий возможность размягчать сливочное масло, постепенно растапливать шоколад, размораживать продукты небольшого размера
	1		Очень удобный режим, дающий возможность сохранять горячими небольшие порции только что приготовленных блюд или поддерживать нужную температуру сервировочных блюд, а также "доводить" ризотто до готовности (с добавлением сливочного масла и тертого пармезана и перемешиванием до получения однородной консистенции)
OFF (ВЫКЛ)	Мощность равна нулю	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)

Режим		Описание режима
	Кипение на медленном огне	При включении этого режима происходит выбор уровня мощности, позволяющего поддерживать слабое кипение в течение продолжительного времени. Этим режимом удобно пользоваться при приготовлении томатного соуса, рагу, густых овощных супов, поддерживая при этом нужный уровень мощности (идеальный режим для приготовления на водяной бане). При этом исключаются переливание жидкости или подгорание пищи на дне посуды, часто имеющие место при приготовлении таких блюд. Используйте этот режим после доведения жидкости до кипения.
	Растапливание	При включении этого режима происходит выбор уровня мощности, позволяющего медленно растапливать продукты нежной консистенции, не нарушая их вкусовых свойств (шоколад, сливочное масло и т.д.).
	Auto-boiling (Автоматическое кипячение)	В этом режиме автоматически определяется момент достижения стадии кипения воды с последующим снижением уровня мощности до значения, при котором обеспечивается поддержание процесса кипения до тех пор, пока не будут добавлены какие-либо продукты. При закипании воды подается звуковой сигнал, и после этого можно добавлять ингредиенты по вкусу (например, приправы, пасту, рис, овощи, мясо и рыбу для варки), домашние консервы или стерилизовать кухонные принадлежности.
	Multizone	Режим, при включении которого происходит объединение двух зон нагрева, что позволяет использовать емкости или решетки прямоугольной или овальной формы, занимая ими весь доступный участок нагрева. Этот режим предназначен для приготовления на решетке больших объемов продуктов (рыба, шашлыки, овощи, бифштексы, сосиски). Приготовление в кастрюле/емкости для рыбы/сковороде таких блюд, как жаркого в виде рулета, рыбы целиком вместе с соусом или бульоном.

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 soffritto (смеси сливочного масла с луком) и последующее обжаривание риса в soffritto	7-8	Основное приготовление	4-5
Овощи, бобовые	Вареные	Нагрев воды	Booster - 9	Варка	6-7
	Жареные	Разогрев растительного масла	9	Жаренье	8-9
	Соте	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 разогрев сковороды	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/ тушеное	Поджаривание в растительном масле (при использовании сливочного масла уровень мощности 6)	7-8	Основное приготовление	3-4
Рыба	На решетке	Предварительный разогрев сковороды	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	Яичница	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 (растопливание 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