

SIEMENS



# Βάση εστιών

EX8..KYE1E

[siemens-home.com/welcome](https://siemens-home.com/welcome)

el Οδηγίες χρήσης

Register  
your  
product  
online



		$g^*$	$b^*$
<b>A / B</b>		2.200 W	3.700 W
		3.300 W	3.700 W
		2.600 W	3.700 W
		3.300 W	3.700 W

\*  IEC 60335-2-6

# Πίνακας περιεχομένων

	<b>Αρμόζουσα χρήση</b> . . . . .	<b>4</b>
	<b>Σημαντικές υποδείξεις ασφαλείας</b> . . . . .	<b>5</b>
	<b>Αιτίες των ζημιών</b> . . . . .	<b>6</b>
	Επισκόπηση . . . . .	6
	<b>Προστασία περιβάλλοντος</b> . . . . .	<b>7</b>
	Συμβουλές για την εξοικονόμηση ενέργειας . . . . .	7
	Απόσυρση σύμφωνα με τους κανόνες προστασίας του περιβάλλοντος . . . . .	7
	<b>Μαγείρεμα με επαγωγή</b> . . . . .	<b>7</b>
	Πλεονεκτήματα στο μαγείρεμα με επαγωγή . . . . .	7
	Σκεύη . . . . .	7
	<b>Γνωρίστε τη συσκευή</b> . . . . .	<b>9</b>
	Το πεδίο χειρισμού . . . . .	9
	Οι ζώνες μαγειρέματος . . . . .	9
	Επισκόπηση των μενού . . . . .	10
	Λειτουργίες μαγειρέματος . . . . .	11
	Ένδειξη υπόλοιπης θερμότητας . . . . .	11
	<b>Χειρισμός συσκευής</b> . . . . .	<b>11</b>
	Ενεργοποίηση και απενεργοποίηση της βάσης εστιών . . . . .	11
	Ρύθμιση της ζώνης μαγειρέματος . . . . .	11
	Συστάσεις μαγειρέματος . . . . .	12
	<b>Ζώνη Flex</b> . . . . .	<b>14</b>
	Συμβουλές για τη χρήση σκευών . . . . .	14
	Χρήση ως δύο ανεξάρτητες ζώνες μαγειρέματος . . . . .	14
	Χρήση ως μια συνδυασμένη ζώνη μαγειρέματος . . . . .	14
	<b>Λειτουργία Move (μετατόπιση)</b> . . . . .	<b>15</b>
	Ενεργοποίηση . . . . .	15
	Απενεργοποίηση . . . . .	15
	<b>Ζώνη FlexPlus</b> . . . . .	<b>16</b>
	Υποδείξεις για τα μαγειρικά σκεύη . . . . .	16
	Ενεργοποίηση . . . . .	16
	Απενεργοποίηση . . . . .	16
	<b>Λειτουργίες χρόνου</b> . . . . .	<b>16</b>
	Προγραμματισμός του χρόνου μαγειρέματος . . . . .	16
	Ρολόι συναγερμού κουζίνας . . . . .	17
	Λειτουργία χρονόμετρου . . . . .	17
	<b>Λειτουργία PowerBoost</b> . . . . .	<b>17</b>
	Ενεργοποίηση . . . . .	17
	Απενεργοποίηση . . . . .	18
	<b>Λειτουργία ShortBoost</b> . . . . .	<b>18</b>
	Συστάσεις για τη χρήση . . . . .	18
	Ενεργοποίηση . . . . .	18
	Απενεργοποίηση . . . . .	18
	<b>Λειτουργία διατήρησης της θερμοκρασίας</b> . . . . .	<b>19</b>
	Ενεργοποίηση . . . . .	19
	Απενεργοποίηση . . . . .	19
	<b>Μεταφορά των ρυθμίσεων</b> . . . . .	<b>19</b>
	Ενεργοποίηση . . . . .	19
	<b>Λειτουργίες βοήθειας μαγειρέματος</b> . . . . .	<b>19</b>
	Τρόποι λειτουργίας του βοηθού μαγειρέματος . . . . .	20
	Κατάλληλο μαγειρικό σκεύος . . . . .	20
	Αισθητήρες και ειδικά εξαρτήματα . . . . .	20
	Λειτουργίες και βαθμίδες μαγειρέματος . . . . .	21
	Συνιστούμενα φαγητά . . . . .	24
	Φαγητά . . . . .	30
	Προετοιμασία και φροντίδα του ασύρματου αισθητήρα θερμοκρασίας . . . . .	30
	Δήλωση πιστότητας . . . . .	31
	<b>Ασφάλεια παιδιών</b> . . . . .	<b>32</b>
	Ενεργοποίηση και απενεργοποίηση της ασφάλειας παιδιών 32 . . . . .	32
	Αυτόματη ασφάλεια για παιδιά . . . . .	32
	<b>Προστασία σκουπίσματος</b> . . . . .	<b>32</b>
	<b>Αυτόματη απενεργοποίηση για λόγους ασφαλείας</b> . . . . .	<b>32</b>
	<b>Βασικές ρυθμίσεις</b> . . . . .	<b>33</b>
	<b>Ένδειξη κατανάλωσης της ενέργειας</b> . . . . .	<b>33</b>
	<b>Δοκιμή μαγειρικού σκεύους</b> . . . . .	<b>34</b>
	<b>Καθαρισμός</b> . . . . .	<b>34</b>
	Βάση εστιών . . . . .	34
	Πλαίσιο του πεδίου μαγειρέματος . . . . .	34
	Ασύρματου αισθητήρα θερμοκρασίας . . . . .	34
	<b>Συχνές ερωτήσεις και απαντήσεις (FAQ)</b> . . . . .	<b>35</b>
	<b>Αντιμετώπιση βλαβών</b> . . . . .	<b>36</b>
	Υποδείξεις, προειδοποιήσεις και μηνύματα σφάλματος . . . . .	36
	Συμβουλές . . . . .	36
	Λειτουργία παρουσίασης . . . . .	37
	<b>Υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών</b> . . . . .	<b>37</b>
	Αριθμός Ε και αριθμός FD . . . . .	37
	<b>Φαγητά δοκιμών</b> . . . . .	<b>38</b>

Περαιτέρω πληροφορίες για τα προϊόντα, τα εξαρτήματα, τα ανταλλακτικά και το σέρβις θα βρείτε στο διαδίκτυο (Internet): [www.siemens-home.com](http://www.siemens-home.com) και στο online-shop: [www.siemens-eshop.com](http://www.siemens-eshop.com)

## Αρμόζουσα χρήση

Διαβάστε προσεκτικά αυτές τις οδηγίες. Φυλάξτε τις οδηγίες χρήσης και συναρμολόγησης καθώς επίσης και την κάρτα συσκευής για μια αργότερη χρήση ή για τον επόμενο ιδιοκτήτη.

Ελέγχετε τη συσκευή πριν αφαιρέσετε το περιτύλιγμα. Σε περίπτωση που έχει υποστεί ζημία κατά τη διάρκεια της μεταφοράς, μη συνδέσετε τη συσκευή στο ηλεκτρικό ρεύμα, να επικοινωνήσετε με το Τεχνικό Σέρβις και να ενημερώσετε γραπτώς τις ζημιές που προκλήθηκαν, σε αντίθετη περίπτωση θα χάσετε το δικαίωμα για οποιαδήποτε αποζημίωση.

Η παρούσα συσκευή πρέπει να εγκατασταθεί σύμφωνα με τις οδηγίες εγκατάστασης που περιλαμβάνονται.

Αυτή η συσκευή προορίζεται μόνο για την οικιακή χρήση και το οικιακό περιβάλλον. Χρησιμοποιείτε τη συσκευή μόνο για την παρασκευή φαγητών και ποτών. Η διαδικασία παρασκευής πρέπει να επιτηρείται. Μία σύντομη διαδικασία παρασκευής πρέπει να επιβλέπεται χωρίς διακοπή. Χρησιμοποιείτε τη συσκευή μόνο σε κλειστούς χώρους.

Αυτή η συσκευή προορίζεται για χρήση μέχρι ένα μέγιστο ύψος 4.000 μέτρων πάνω από την επιφάνεια της θάλασσας.

Μη χρησιμοποιείτε καλύμματα της βάσης εστιών. Τα καλύμματα μπορεί να οδηγήσουν σε ατυχήματα, π.χ. από υπερθέρμανση, ανάφλεξη ή θραύση υλικών.

Μη χρησιμοποιείτε ακατάλληλες διατάξεις προστασίας ή ακατάλληλα προστατευτικά πλέγματα παιδιών. Μπορεί να οδηγήσουν σε ατυχήματα.

Αυτή η συσκευή δεν προορίζεται για τη λειτουργία με έναν εξωτερικό χρονοδιακόπτη ή ένα τηλεχειριστήριο.

Αυτή η συσκευή επιτρέπεται να χρησιμοποιηθεί από παιδιά άνω των 8 ετών και από άτομα με μειωμένες φυσικές, αισθητήριες ή πνευματικές ικανότητες ή με ανεπαρκή εμπειρία ή γνώση, όταν επιτηρούνται ή εάν έχουν λάβει σχετικές

οδηγίες για την ασφαλή χρήση της συσκευής από ένα άτομο που είναι υπεύθυνο για την ασφάλειά τους και έχουν κατανοήσει τους κινδύνους που μπορούν να προκύψουν.

Τα παιδιά δεν επιτρέπεται να παίζουν με τη συσκευή. Ο καθαρισμός και η συντήρηση από το χρήστη δεν επιτρέπεται να πραγματοποιηθούν από παιδιά, εκτός εάν είναι 8 ετών και άνω και επιτηρούνται.

Κρατάτε τα παιδιά που είναι κάτω των 8 ετών μακριά από τη συσκευή και το καλώδιο σύνδεσης.

Η διαδικασία μαγειρέματος πρέπει να παρακολουθείται. Μια σύντομη διαδικασία μαγειρέματος πρέπει να παρακολουθείται συνεχώς.

Σε περίπτωση εμφυτευμένου βηματοδότη ή κάποιας παρόμοιας ιατρικής συσκευής χρειάζεται ιδιαίτερη προσοχή κατά τη χρήση ή όταν πλησιάζετε τις επαγωγικές βάσεις εστιών ενώ λειτουργούν. Συμβουλευτεί τον γιατρό σας ή τον κατασκευαστή της συσκευής για να βεβαιωθείτε ότι πληροί τον ισχύοντα κανονισμό και ενημερωθείτε για τις πιθανές ασυμβατότητες.

Εάν φέρετε μια ενεργή εμφυτευμένη ιατρική συσκευή (π.χ. ένα βηματοδότη καρδιάς ή έναν απινιδωτή), τότε βεβαιωθείτε από τον γιατρό σας, ότι αυτή ανταποκρίνεται στην κατευθυντήρια οδηγία 90/385/EOK του Συμβουλίου των Ευρωπαϊκών Κοινοτήτων από τις 20 Ιουνίου 1990 καθώς επίσης και στο πρότυπο DIN EN 45502-2-1 και DIN EN 45502-2-2 και έχει επιλεγεί, εμφυτευτεί και προγραμματιστεί σύμφωνα με το VDE-AR-E 2750-10. Όταν πληρούνται αυτές οι προϋποθέσεις και χρησιμοποιούνται επιπλέον μη μεταλλικά εργαλεία κουζίνας και μαγειρικά σκεύη με μη μεταλλικές λαβές, τότε η χρήση αυτής της επαγωγικής βάσης εστιών, όταν χρησιμοποιείται ενδεδειγμένα, είναι ακίνδυνη.

## **⚠️ Σημαντικές υποδείξεις ασφαλείας**

### **⚠️ Προειδοποίηση – Κίνδυνος πυρκαγιάς!**

- Το καυτό λάδι και λίπος παίρνουν γρήγορα φωτιά. Μην αφήνετε ποτέ χωρίς επίτηρηση το καυτό λάδι και λίπος. Μην σβήνετε ποτέ τη φωτιά με νερό. Απενεργοποιήστε την εστία μαγειρέματος. Σβήνετε τις φλόγες προσεκτικά με ένα καπάκι, μια κουβέρτα πυρόσβεσης ή κάτι παρόμοιο.
- Οι εστίες μαγειρέματος ζεσταίνονται πάρα πολύ. Μην ακουμπάτε ποτέ εύφλεκτα αντικείμενα πάνω στη βάση εστιών. Μην τοποθετείτε αντικείμενα πάνω στη βάση εστιών.
- Η συσκευή ζεσταίνεται πολύ. Μην αποθηκεύετε εύφλεκτα αντικείμενα ή κουτιά σπρέι σε συρτάρια απευθείας κάτω από τη βάση εστιών.
- Η βάση εστιών απενεργοποιείται από μόνη της και ο χειρισμός της δεν είναι πλέον δυνατός. Αργότερα μπορεί να ενεργοποιηθεί αθέλητα. Κατεβάστε την ασφάλεια στο κιβώτιο των ασφαλειών. Καλέστε την υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών.

### **⚠️ Προειδοποίηση – Κίνδυνος εγκαύματος!**

- Οι εστίες μαγειρέματος και το περιβάλλον τους, ιδιαίτερα ένα πλαίσιο του πεδίου μαγειρέματος που ενδεχομένως υπάρχει, ζεσταίνονται πάρα πολύ. Μην ακουμπήσετε ποτέ τις καυτές επιφάνειες. Κρατάτε τα παιδιά μακριά.
- Η εστία μαγειρέματος θερμαίνει, αλλά η ένδειξη δε λειτουργεί. Κατεβάστε την ασφάλεια στο κιβώτιο των ασφαλειών. Καλέστε την υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών.
- Τα αντικείμενα από μέταλλο ζεσταίνονται πάνω στη βάση εστιών πολύ γρήγορα. Μην τοποθετείτε ποτέ μεταλλικά αντικείμενα, όπως π.χ. μαχαίρια, πιρούνια, κουτάλια και καπάκια πάνω στη βάση εστιών.
- Μετά από κάθε χρήση, πάντα να σβήνετε τη βάση εστιών με τον κύριο διακόπτη. Μην περιμένετε να σβήσει αυτόματα η βάση εστιών επειδή δεν υπάρχει σκεύος.

### **⚠️ Προειδοποίηση – Κίνδυνος ηλεκτροπληξίας!**

- Οι ακατάλληλες επισκευές είναι επικίνδυνες. Μόνο ένας τεχνικός του τμήματος εξυπηρέτησης πελατών, εκπαιδευμένος από εμάς, επιτρέπεται να εκτελέσει τις επισκευές και να αντικαταστήσει τα χαλασμένα καλώδια σύνδεσης. Εάν η συσκευή έχει βλάβη, τραβήξτε το ρευματολήπτη (φίς) από την πρίζα ή κατεβάστε/ξεβιδώστε την ασφάλεια στο κιβώτιο των ασφαλειών. Καλέστε την υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών.
- Μια εισχώρηση υγρασίας μπορεί να προκαλέσει μια ηλεκτροπληξία. Μην χρησιμοποιείτε συσκευές καθαρισμού υψηλής πίεσης ή συσκευές εκτόξευσης ατμού.
- Μια ελαττωματική συσκευή μπορεί να προκαλέσει μια ηλεκτροπληξία. Μην ενεργοποιείτε ποτέ μια χαλασμένη συσκευή. Τραβήξτε το ρευματολήπτη (φίς) από την πρίζα ή κατεβάστε/ξεβιδώστε την ασφάλεια στο κιβώτιο των ασφαλειών. Καλέστε την υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών.
- Τα σπασίματα ή τα ραγίσματα στην υαλοκεραμική πλάκα μπορούν να προκαλέσουν ηλεκτροπληξία. Κατεβάστε την ασφάλεια στο κιβώτιο των ασφαλειών. Καλέστε την υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών.

### **⚠️ Προειδοποίηση – Κίνδυνος λόγω μαγνητισμού!**

Ο ασύρματος αισθητήρας θερμοκρασίας είναι μαγνητικός. Τα μαγνητικά στοιχεία μπορεί να καταστρέψουν τα ηλεκτρονικά στοιχεία εμφύτευσης, π.χ. βηματοδότες καρδιάς ή αντλίες ινσουλίνης. Οι φορείς των ηλεκτρονικών στοιχείων εμφύτευσης θα πρέπει γι' αυτό να μη φέρουν τον αισθητήρα θερμοκρασίας στις τσέπες των ρούχων τους και να κρατάνε από τους βηματοδότες καρδιάς ή από μια παρόμοια ιατρική συσκευή μια ελάχιστη απόσταση από 10 cm.

### **⚠️ Προειδοποίηση – Κίνδυνος βλάβης!**

Αυτή η βάση εστιών διαθέτει έναν ανεμιστήρα στο κάτω τμήμα της. Σε περίπτωση που υπάρχει κάποιο συρτάρι κάτω από τη βάση εστιών, δεν πρέπει να φυλάσσονται μικρά αντικείμενα ή χαρτιά, αν απορροφηθούν μπορεί να χαλάσει ο ανεμιστήρας ή να προκληθεί βλάβη στη ψύξη. Ανάμεσα στο περιεχόμενο του συρταριού και στην είσοδο του ανεμιστήρα πρέπει να αφήσετε μια απόσταση τουλάχιστον 2 cm.

## Προειδοποίηση – Κίνδυνος τραυματισμού!

- Η μπαταρία στον ασύρματο αισθητήρα θερμοκρασίας μπορεί να υποστεί ζημιά ή να εκραγεί, εάν θερμανθεί πάρα πολύ. Μετά το μαγείρεμα αφαιρέστε τον αισθητήρα από τη βάση εστιών και μην τον φυλάξετε κοντά σε πηγές θερμότητας.
- Ο αισθητήρας θερμοκρασίας μπορεί κατά την αφαίρεσή του από την κατσαρόλα να είναι πολύ καυτός. Για την αφαίρεση χρησιμοποιήστε πιάστρες ή μια πετσέτα κουζίνας.

- Κατά το μαγείρεμα στο λουτρό νερού μπορεί η βάση εστιών και το μαγειρικό σκεύος να ραγίσουν από την υπερθέρμανση. Το μαγειρικό σκεύος στο λουτρό νερού δεν επιτρέπεται να ακουμπάει απευθείας τον πάτο κατσαρόλας. Χρησιμοποιείτε μόνο μαγειρικά σκεύη ανθεκτικά στη θερμότητα.
- Οι κατσαρόλες μπορεί να πεταχτούν ξαφνικά ψηλά, όταν υπάρχει υγρό μεταξù του πάτου της κατσαρόλας και της εστίας μαγειρέματος. Κρατάτε την εστία μαγειρέματος και τον πάτο της κατσαρόλας πάντοτε στεγνά.

## Αιτίες των ζημιών

### Προσοχή!

- Οι τραχείς βάσεις των σκευών μπορεί να ραγίσουν τη βάση εστιών.
- Ποτέ μην τοποθετείτε άδεια σκεύη στις εστίες. Μπορεί να προκληθεί βλάβη.
- Μην τοποθετείτε θερμά σκεύη πάνω στο πεδίο χειρισμού, στην περιοχή των ενδείξεων ή στο πλαίσιο της βάσης εστιών. Μπορεί να προκληθεί βλάβη.

- Η πώση σκληρών ή αιχμηρών αντικειμένων πάνω στη βάση εστιών μπορεί να προκαλέσει βλάβη.
- Το αλουμινόχαρτο και τα πλαστικά σκεύη λιώνουν πάνω σε θερμές εστίες. Δεν συνιστάται η χρήση προστατευτικών φύλλων στη βάση εστιών.

### Επισκόπηση

Στον ακόλουθο πίνακα θα βρείτε τις συχνότερες ζημιές:

Ζημιές	Αιτία	Μέτρα αντιμετώπισης
Λεκέδες	Υπερχειλισμένα φαγητά. Ακατάλληλα υλικά καθαρισμού.	Απομακρύνετε τα υπερχειλισμένα φαγητά αμέσως με μια ξύστρα γυαλιού. Χρησιμοποιείτε μόνο υλικά καθαρισμού, που είναι κατάλληλα για βάσεις εστιών αυτού του είδους.
Γρατσουνιές	Αλάτι, ζάχαρη και άμμος. Οι τραχοί πάτοι των μαγειρικών σκευών γρατσουνίζουν τη βάση εστιών.	Μη χρησιμοποιείτε το πεδίο μαγειρέματος ως επιφάνεια εναπόθεσης ή ως επιφάνεια εργασίας. Ελέγξτε το μαγειρικό σκεύος.
Αποχρώσεις	Ακατάλληλα υλικά καθαρισμού. Φθορά κατσαρόλας.	Χρησιμοποιείτε μόνο υλικά καθαρισμού, που είναι κατάλληλα για βάσεις εστιών αυτού του είδους. Σηκώστε τις κατσαρόλες και τα τηγάνια όταν τα μετατοπίζετε.
Δημιουργία "αχιβάδων"	Ζάχαρη, φαγητά με μεγάλη περιεκτικότητα σε ζάχαρη.	Απομακρύνετε τα υπερχειλισμένα φαγητά αμέσως με μια ξύστρα γυαλιού.

## Προστασία περιβάλλοντος

Σε αυτό το κεφάλαιο θα βρείτε πληροφορίες για την εξοικονόμηση ενέργειας και για την απόσυρση των συσκευών.

### Συμβουλές για την εξοικονόμηση ενέργειας

- Χρησιμοποιείτε πάντοτε το κατάλληλο καπάκι για κάθε κατσαρόλα. Όταν μαγειρεύετε χωρίς καπάκι, απαιτείται αρκετά περισσότερη ενέργεια. Χρησιμοποιείτε ένα γυάλινο καπάκι για να έχετε ορατότητα χωρίς να το ανοίγετε.
- Χρησιμοποιείτε σκεύη με επίπεδες βάσεις. Οι βάσεις που δεν είναι επίπεδες απαιτούν μεγαλύτερη κατανάλωση ενέργειας.
- Η διάμετρος της βάσης των σκευών πρέπει να ταιριάζει με το μέγεθος της εστίας. Προσοχή: οι κατασκευαστές σκευών συνήθως υποδεικνύουν τη μέγιστη διάμετρο του σκεύους, που κατά κανόνα υπερβαίνει τη διάμετρο της βάσης του σκεύους.
- Χρησιμοποιείτε ένα μικρό σκεύος για μικρές αντίστοιχα ποσότητες. Ένα μεγάλο και σχετικά άδειο σκεύος καταναλώνει πολλή ενέργεια.
- Κατά το μαγείρεμα, χρησιμοποιείτε λίγο νερό. Με αυτόν τον τρόπο εξοικονομείται ενέργεια και διατηρούνται όλες οι βιταμίνες και τα μέταλλα των λαχανικών.
- Επιλέγτε το χαμηλότερο επίπεδο ισχύος που θα επιτρέπει τη συνέχιση του μαγειρέματος. Σε πολύ υψηλό επίπεδο ισχύος, δαπανάται ενέργεια.

### Απόσυρση σύμφωνα με τους κανόνες προστασίας του περιβάλλοντος

Αποσύρετε τη συσκευασία σύμφωνα με τους κανόνες προστασίας του περιβάλλοντος.



Αυτή η συσκευή χαρακτηρίζεται σύμφωνα με την ευρωπαϊκή οδηγία 2012/19/ΕΕ περί ηλεκτρικών και ηλεκτρονικών συσκευών (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

Η οδηγία προκαθορίζει τα πλαίσια για μια απόσυρση και αξιοποίηση των παλιών συσκευών με ισχύ σ' όλη την ΕΕ.

Ο ασύρματος αισθητήρας θερμοκρασίας είναι εξοπλισμένος με μια μπαταρία. Αποσύρετε την άδεια μπαταρία, σύμφωνα με τους κανόνες προστασίας του περιβάλλοντος.

## Μαγείρεμα με επαγωγή

### Πλεονεκτήματα στο μαγείρεμα με επαγωγή

Το μαγείρεμα με επαγωγή διαφέρει ριζικά με το συμβατικό μαγείρεμα, η θερμότητα δημιουργείται απευθείας στο μαγειρικό σκεύος. Αυτό προσφέρει μια ολόκληρη σειρά από πλεονεκτήματα:

- Οικονομία χρόνου στο μαγείρεμα και ψήσιμο.
- Εξοικονόμηση ενέργειας.
- Ευκολότερη φροντίδα και καθαρισμός. Τα υπερχειλισμένα φαγητά δεν καίγονται τόσο γρήγορα.
- Έλεγχος θερμότητας και ασφάλεια, η βάση εστίων αυξάνει ή ελαττώνει την παροχή θερμότητας αμέσως μετά από κάθε χειρισμό. Η εστία μαγειρέματος με επαγωγή διακόπτει την παροχή θερμότητας αμέσως, όταν αφαιρεθεί το μαγειρικό σκεύος από την εστία μαγειρέματος, χωρίς να έχει απενεργοποιηθεί προηγουμένως.

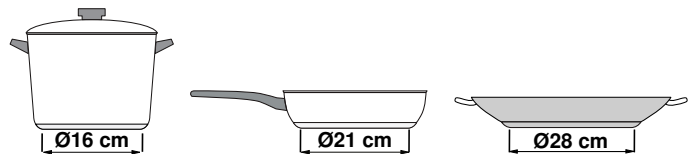
### Σκεύη

Για το μαγείρεμα με επαγωγή χρησιμοποιείτε μόνο σιδηρομαγνητικά μαγειρικά σκεύη, για παράδειγμα:

- Μαγειρικά σκεύη από εμαγιέ χάλυβα
- Μαγειρικά σκεύη από χυτοσίδηρο
- Ειδικά μαγειρικά σκεύη κατάλληλα για επαγωγή από ανοξείδωτο χάλυβα.

Για να ελέγξετε, εάν το μαγειρικό σκεύος είναι κατάλληλο για επαγωγή, μπορείτε να δείτε στο κεφάλαιο → "Δοκιμή μαγειρικού σκεύους".

Για ένα καλό αποτέλεσμα μαγειρέματος πρέπει η σιδηρομαγνητική περιοχή του πάτου του σκεύους να αντιστοιχεί στο μέγεθος της ζώνης μαγειρέματος. Εάν το σκεύος πάνω σε μια ζώνη μαγειρέματος δεν αναγνωριστεί, δοκιμάστε το ακόμη μια φορά πάνω σε μια ζώνη μαγειρέματος με μικρότερη διάμετρο.

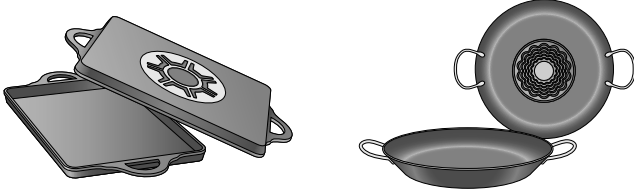


Εάν η ευέλικτη ζώνη μαγειρέματος χρησιμοποιηθεί ως μοναδική ζώνη μαγειρέματος, μπορούν να χρησιμοποιηθούν μεγαλύτερα δοχεία, που είναι ιδιαίτερα κατάλληλα για αυτή την περιοχή. Πληροφορίες για τη θέση τοποθέτησης του μαγειρικού σκεύους θα βρείτε στο κεφάλαιο → "Ζώνη Flex".

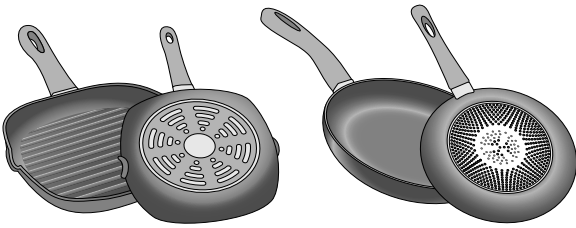


Υπάρχουν επίσης και μαγειρικά σκεύη επαγωγής, των οποίων ο πάτος δεν είναι εντελώς σιδηρομαγνητικός:

- Εάν ο πάτος του μαγειρικού σκεύους είναι μόνο κατά ένα μέρος σιδηρομαγνητικός, τότε ζεσταίνεται μόνο η σιδηρομαγνητική επιφάνεια. Έτσι μπορεί να συμβεί, να μην κατανέμεται ομοιόμορφα η θερμότητα. Η μη σιδηρομαγνητική περιοχή μπορεί να έχει μια πολύ χαμηλή θερμοκρασία για μαγείρεμα.



- Εάν το υλικό του πάτου του μαγειρικού σκεύους αποτελείται μεταξύ άλλων, από αλουμινένια μέρη, τότε η σιδηρομαγνητική επιφάνεια είναι επίσης μειωμένη. Αυτό το μαγειρικό σκεύος μπορεί να μη ζεσταθεί καλά ή ενδεχομένως να μην αναγνωριστεί καθόλου.



### Μη κατάλληλα σκεύη

Ποτέ μην χρησιμοποιείτε πλάκες διάχυσης ούτε σκεύη από:

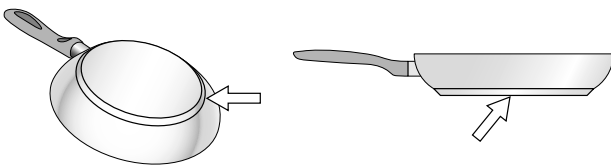
- κανονικό λεπτό χάλυβα
- γυαλί
- πηλό
- χαλκό
- αλουμίνιο

### Ιδιότητες του πάτου του μαγειρικού σκεύους

Η σύσταση του πάτου του μαγειρικού σκεύους μπορεί να επηρεάσει το αποτέλεσμα του μαγειρέματος.

Χρησιμοποιείτε κατσαρόλες και τηγάνια από υλικά, που μοιράζουν τη θερμότητα ομοιόμορφα στο σκεύος, π.χ. κατσαρόλες με "πάτο τύπου σάντουιτς" από ανοξείδωτο χάλυβα, έτσι γίνεται εξοικονόμηση χρόνου και ενέργειας.

Χρησιμοποιείτε μαγειρικά σκεύη με επίπεδο πάτο, οι ανεπίπεδοι πάτοι του μαγειρικού σκεύους επηρεάζουν αρνητικά την παροχή θερμότητας.



### Κανένα μαγειρικό σκεύος πάνω στη ζώνη μαγειρέματος ή μαγειρικό σκεύος με ακατάλληλο μέγεθος

Εάν δεν τοποθετηθεί κανένα μαγειρικό σκεύος στην επιλεγμένη ζώνη μαγειρέματος ή όταν το μαγειρικό σκεύος δεν έχει το κατάλληλο μέγεθος ή είναι από ακατάλληλο υλικό αναβοσβήνει η εμφανιζόμενη βαθμίδα ισχύος. Τοποθετήστε ένα κατάλληλο μαγειρικό σκεύος στη ζώνη μαγειρέματος. Η ένδειξη της ζώνης μαγειρέματος σταματάει να αναβοσβήνει. Διαφορετικά απενεργοποιείται η ζώνη μαγειρέματος αυτόματα μετά από 90 δευτερόλεπτα.

### Άδειο μαγειρικό σκεύος ή μαγειρικό σκεύος με λεπτό πάτο

Μη θερμαίνετε άδειες κατσαρόλες ή τηγάνια και μη χρησιμοποιείτε μαγειρικά σκεύη με λεπτούς πάτους. Το μαγειρικό σκεύος μπορεί να ζεσταθεί πολύ γρήγορα, έτσι ώστε η διάταξη απενεργοποίησης για λόγους ασφαλείας να μην ενεργοποιηθεί έγκαιρα. Ο πάτος του μαγειρικού σκεύους μπορεί να λιώσει και η υαλοκεραμική πλάκα να υποστεί ζημιές. Μην αγγίξετε σε καμία περίπτωση το καυτό μαγειρικό σκεύος. Απενεργοποιήστε τη ζώνη μαγειρέματος. Εάν η βάση εστών, αφού κρυώσει, δε λειτουργεί άλλο, καλέστε την υπηρεσία εξυπηρέτησης πελατών.

### Αναγνώριση κατσαρόλας

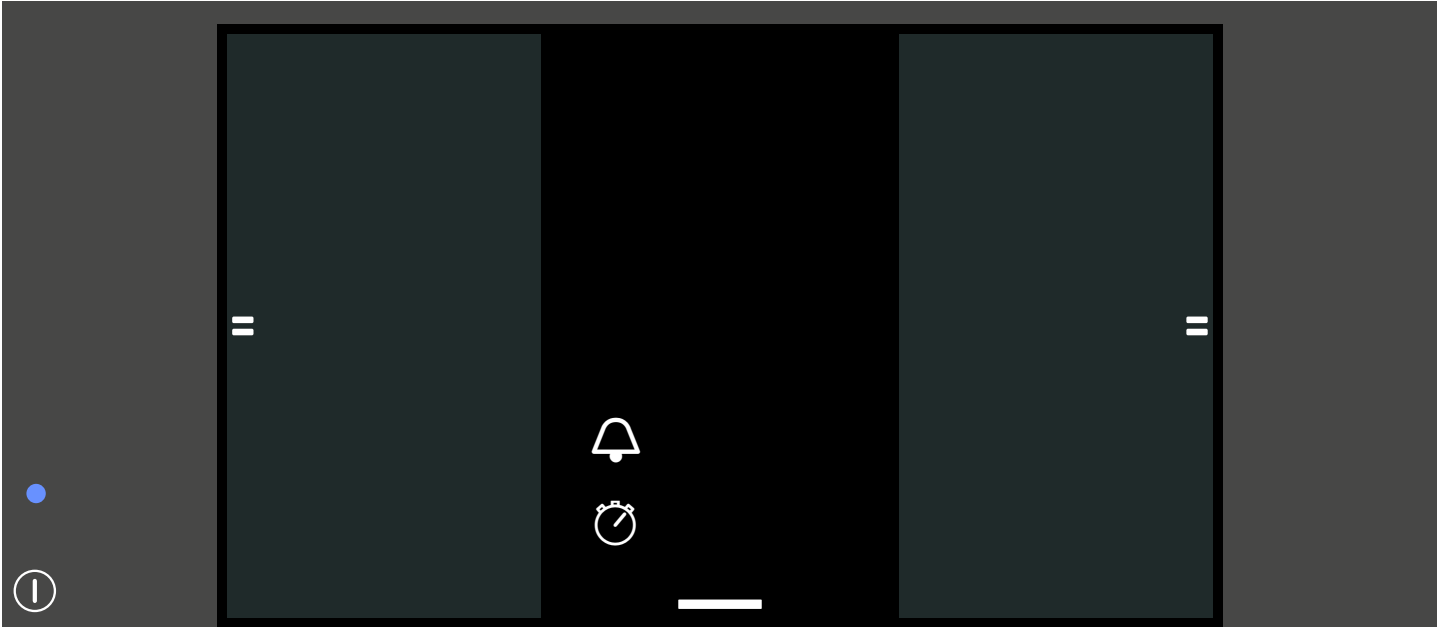
Κάθε ζώνη μαγειρέματος έχει ένα κατώτερο όριο για την αναγνώριση σκεύους, αυτό εξαρτάται από τη διάμετρο της σιδηρομαγνητικής επιφάνειας και από το υλικό του πάτου του μαγειρικού σκεύους. Θα πρέπει να χρησιμοποιείτε πάντοτε τη ζώνη μαγειρέματος, που ανταποκρίνεται καλύτερα στη διάμετρο του πάτου του σκεύους.













## Γνωρίστε τη συσκευή

Σε αυτό το κεφάλαιο εξοικειώνεστε με τις ενδείξεις, τα στοιχεία χειρισμού και τις διάφορες λειτουργίες της συσκευής σας.









### Το πεδίο χειρισμού



#### Επιφάνειες χειρισμού




	Κεντρικός διακόπτης
	Ζώνη Flex
	Μενού σύνδεσης
	Βασικές ρυθμίσεις
	Προστασία σκουπίσματος
	Ασφάλεια παιδιών
	Μενού πληροφοριών
	Προγραμματισμός του χρόνου μαγειρέματος
	Ρολόι συναγερμού κουζίνας
	Λειτουργία χρονόμετρου

#### Επιφάνειες χειρισμού

	Βαθμίδα ισχύος
0-9	Βαθμίδες ισχύος
	Λειτουργία διατήρησης της θερμοκρασίας
	Λειτουργία Move (μετατόπιση)
	Λειτουργία PowerBoost
	Λειτουργία ShortBoost
	Αισθητήρας τηγανίσματος
	Αισθητήρας μαγειρέματος
	Βοηθός φαγητών

### Οι ζώνες μαγειρέματος

#### Ζώνη μαγειρέματος

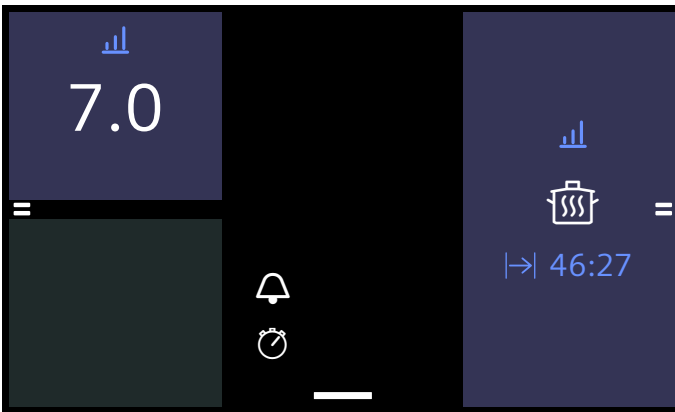
	Απλή ζώνη μαγειρέματος	Χρησιμοποιείτε μαγειρικά σκεύη κατάλληλου μεγέθους.
	Ευέλικτη ζώνη μαγειρέματος	Βλέπε στην ενότητα → "Ζώνη Flex"
	Ζώνη μαγειρέματος FlexPlus	Η ζώνη μαγειρέματος FlexPlus ενεργοποιείται πάντοτε σε συνδυασμό με την εκάστοτε δεξιά ή αριστερή ευέλικτη ζώνη μαγειρέματος. Βλέπε στην ενότητα → "Ζώνη FlexPlus"

Χρησιμοποιείτε μόνο μαγειρικά σκεύη κατάλληλα για επαγωγικό μαγείρεμα, βλέπε στην ενότητα → "Μαγείρεμα με επαγωγή"

## Επισκόπηση των μενού

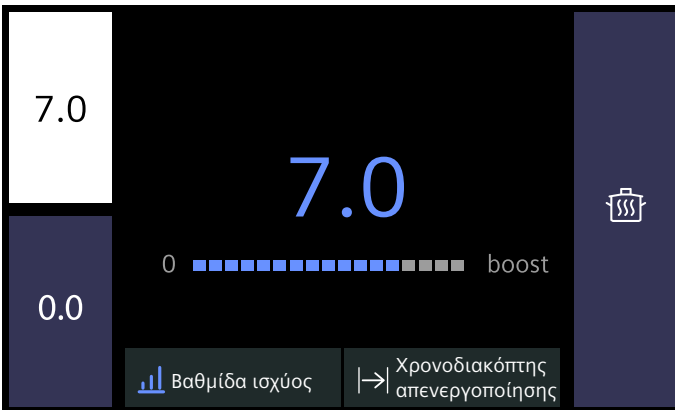
Η διαισθητική δομή του μενού της βάσης εστιών σας βοηθάει εδώ, ώστε να προσαρμοστείτε γρήγορα. Εδώ θα μάθετε περισσότερα για τα σημαντικότερα μενού.

### Κεντρική περιοχή



Στην κεντρική περιοχή έχετε την επισκόπηση για τις ξεχωριστές ζώνες μαγειρέματος στη μορφή, που είναι επίσης τοποθετημένες στη βάση εστιών. Βλέπετε τους επιλεγμένους τρόπους ψησίματος, τις βαθμίδες ισχύος και τις λειτουργίες χρόνου των ενεργοποιημένων βαθμίδων μαγειρέματος. Αγγίζοντας μια ζώνη μαγειρέματος περνάτε στην περιοχή ρυθμίσεων της αντίστοιχης ζώνης μαγειρέματος.

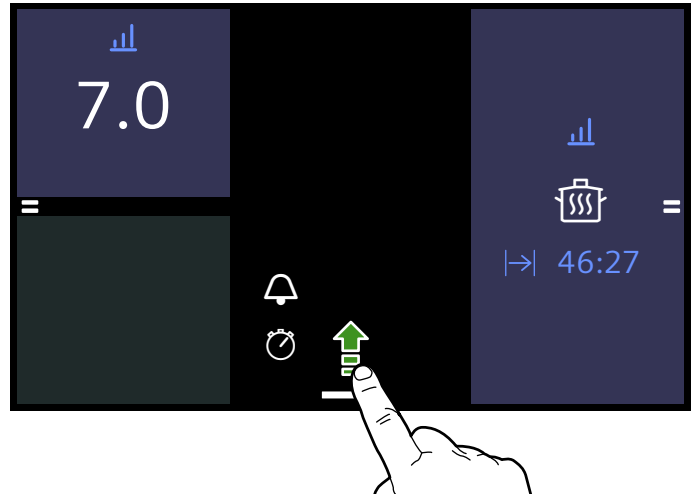
### Περιοχή ρυθμίσεων



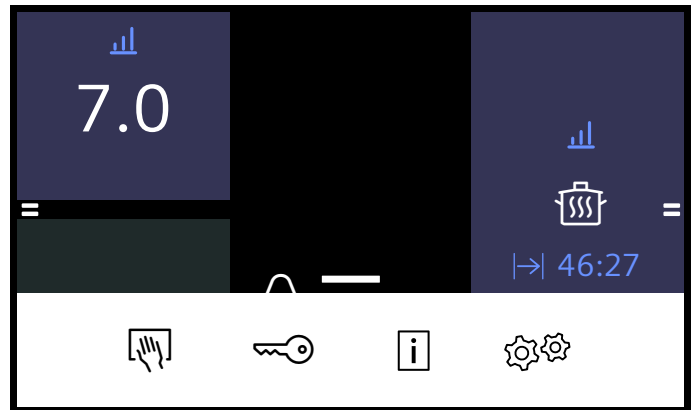
Στην περιοχή ρυθμίσεων μιας ζώνης μαγειρέματος μπορείτε να ρυθμίσετε διάφορες λειτουργίες μαγειρέματος και βαθμίδες ισχύος για την αντίστοιχη ζώνη μαγειρέματος. Αλλάξτε τις βαθμίδες ισχύος με απευθείας άγγιγμα ή με μια κίνηση του δακτύλου σας πάνω στην κλίμακα. Αλλάξτε τη λειτουργία μαγειρέματος, αγγίζοντας το πεδίο με την ενεργοποιημένη λειτουργία μαγειρέματος.

## Μενού σύνδεσης

Τραβήξτε προς τα επάνω το σύμβολο σύνδεσης στη μέση της κάτω άκρης της οθόνης, για να ανοίξετε το μενού σύνδεσης.



Στο μενού σύνδεσης έχετε γρήγορη πρόσβαση σε περαιτέρω λειτουργίες και μενού.



- Λειτουργία προστασίας σκουπίσματος
- Ασφάλεια παιδιών
- Μενού πληροφοριών
- Βασικές ρυθμίσεις

Για να κλείσετε το μενού σύνδεσης, αγγίξτε ένα σημείο εκτός της περιοχής του μενού σύνδεσης. Μπορείτε να τραβήξετε το μενού επίσης απλά ξανά προς τα κάτω. Μετά από 10 δευτερόλεπτα κλείνει αυτόματα το μενού σύνδεσης.

### Μενού πληροφοριών

Με το πλήκτρο πληροφοριών στο μενού σύνδεσης περνάτε στο μενού πληροφοριών. Εδώ μπορείτε να βρείτε πληροφορίες για τις λειτουργίες της συσκευής σας.

Επίσης και εκτός της περιοχής του μενού πληροφοριών μπορείτε να λάβετε πληροφορίες για τις τρέχουσες λειτουργίες. Αγγίξτε γι' αυτό το επιθυμητό πεδίο στην επιφάνεια αφής για μερικά δευτερόλεπτα. Εμφανίζεται ένα παράθυρο πληροφοριών, που περιγράφει την τρέχουσα λειτουργία.

## Λειτουργίες μαγειρέματος

Η βάση εστιών διαθέτει διάφορες λειτουργίες μαγειρέματος. Στο μενού λειτουργίας μαγειρέματος κάνετε εναλλαγή μεταξύ των ξεχωριστών λειτουργιών. Μπορείτε να μπείτε σ' αυτό το μενού, αγγίζοντας την τρέχουσα λειτουργία μαγειρέματος στην περιοχή ρυθμίσεων.

Λειτουργία μαγειρέματος	Λειτουργία
Βαθμίδα ισχύος	Χειροκίνητη ρύθμιση της θερμοκρασίας
Λειτουργία Move (μετά-τόπιση)	Ρύθμιση της θερμοκρασίας μέσω της θέσης του μαγειρικού σκεύους στις ζώνες μαγειρέματος
PowerBoost	Μεγαλύτερη θερμότητα απ' ό,τι με τη βαθμίδα ισχύος 9.0
ShortBoost	Για λίγο χρόνο ακόμη μεγαλύτερη θερμότητα απ' ό,τι με το PowerBoost
Διατήρηση θερμότητας	Διατήρηση των φαγητών ζεστών
Αισθητήρας τηγανίσματος	Τηγάνισμα με αυτόματη αναγνώριση της θερμοκρασίας της βάσης εστιών
Λειτουργίες μαγειρέματος	Μαγείρεμα με αυτόματη αναγνώριση της θερμοκρασίας του ασύρματου αισθητήρα θερμοκρασίας
Φαγητά	Τηγάνισμα και μαγείρεμα με προεπιλογή του φαγητού

## Ένδειξη υπόλοιπης θερμότητας

Η βάση εστιών έχει για κάθε ζώνη μαγειρέματος μια ένδειξη υπόλοιπης θερμότητας. Δείχνει, ότι μια ζώνη μαγειρέματος είναι ακόμη καυτή. Μην αγγίζετε τη ζώνη μαγειρέματος, όσο ανάβει η ένδειξη της υπόλοιπης θερμότητας III.

Όταν η ζώνη μαγειρέματος απενεργοποιηθεί μετά από μια διαδικασία μαγειρέματος, ανάβει η ένδειξη υπόλοιπης θερμότητας. Ακόμη και όταν η βάση εστιών είναι ήδη απενεργοποιημένη, ανάβει η ένδειξη υπόλοιπης θερμότητας, όσο είναι ακόμα ζεστή η ζώνη μαγειρέματος.

## Χειρισμός συσκευής

Σε αυτό το κεφάλαιο μπορείτε να διαβάσετε, πως να πραγματοποιήσετε τις ρυθμίσεις για μια ζώνη μαγειρέματος. Στον πίνακα θα βρείτε βαθμίδες ισχύος και χρόνους μαγειρέματος για διάφορα φαγητά.

### Ενεργοποίηση και απενεργοποίηση της βάσης εστιών

Με τον κεντρικό διακόπτη ενεργοποιείτε και απενεργοποιείτε τη βάση εστιών.

**Ενεργοποίηση:** Πατήστε το πλήκτρο ①. Ηχεί ένα ηχητικό σήμα και η οθόνη αφής ανάβει. Μετά από ένα σύντομο χρόνο ενεργοποίησης η βάση εστιών βρίσκεται σε ετοιμότητα λειτουργίας.

**Απενεργοποίηση:** Πατήστε το πλήκτρο ①, μέχρι να σβήσουν οι ενδείξεις. Η ένδειξη της υπόλοιπης θερμότητας παραμένει αναμμένη, μέχρι να κρυώσουν αρκετά οι ζώνες μαγειρέματος.

### Υποδείξεις

- Η βάση εστιών απενεργοποιείται αυτόματα, όταν όλες οι εστίες μαγειρέματος είναι απενεργοποιημένες πάνω από 20 δευτερόλεπτα.
- Οι επιλεγμένες ρυθμίσεις παραμένουν αποθηκευμένες τα πρώτα 10 δευτερόλεπτα μετά την απενεργοποίηση της βάσης εστιών. Όταν ενεργοποιήσετε ξανά μέσα σε αυτό το χρόνο, τίθεται η βάση εστιών σε λειτουργία με τις προηγούμενες ρυθμίσεις.

### Ρύθμιση της ζώνης μαγειρέματος

Ρυθμίστε την επιθυμητή βαθμίδα ισχύος από 1 έως 9.

Βαθμίδα ισχύος 1 = χαμηλότερη βαθμίδα.

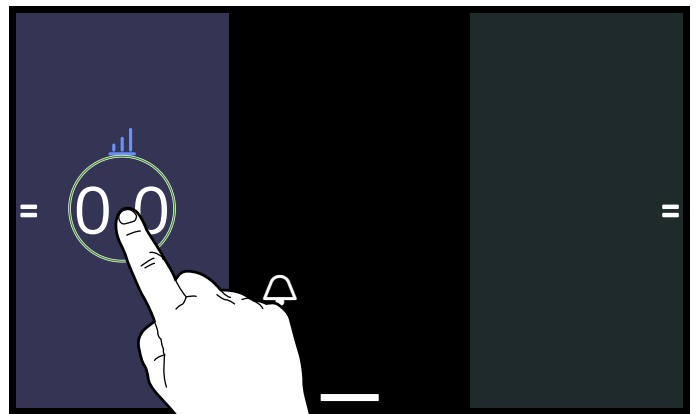
Βαθμίδα ισχύος 9 = υψηλότερη βαθμίδα.

Κάθε βαθμίδα ισχύος έχει μια ενδιάμεση βαθμίδα.

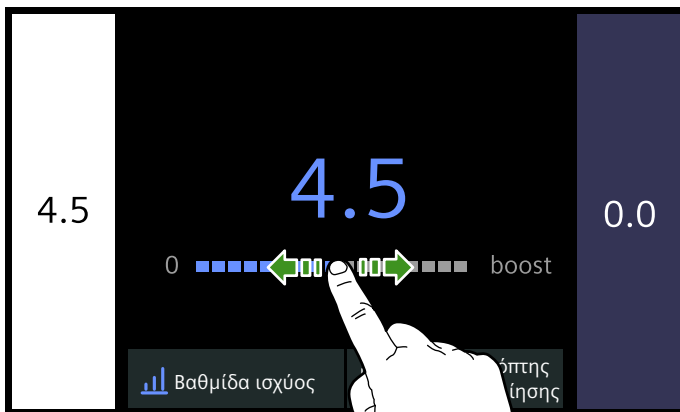
### Επιλογή της ζώνης μαγειρέματος και της βαθμίδας ισχύος

Η βάση εστιών πρέπει να είναι ενεργοποιημένη.

1. Επιλέξτε την επιθυμητή ζώνη μαγειρέματος, αγγίζοντάς την.  
Η ένδειξη αλλάζει στην περιοχή ρυθμίσεων της επιλεγμένης ζώνης μαγειρέματος.



2. Επιλέξτε την επιθυμητή βαθμίδα ισχύος με απευθείας άγγιγμα ή με μια κίνηση του δακτύλου σας πάνω στην κλίμακα.



Η βαθμίδα ισχύος έχει ρυθμιστεί και εμφανίζεται στο πεδίο της επιλεγμένης ζώνης μαγειρέματος.

Αγγίζοντας ξανά την ενεργοποιημένη ζώνη μαγειρέματος περνάτε πίσω στην κεντρική ένδειξη.

Αγγίζοντας μια άλλη ζώνη μαγειρέματος περνάτε απευθείας στην περιοχή ρυθμίσεων της εκάστοτε ζώνης μαγειρέματος.

### Αλλαγή βαθμίδας ισχύος

Επιλέξτε μια ζώνη μαγειρέματος και ρυθμίστε στη συνέχεια στην περιοχή ρυθμίσεων της ζώνης μαγειρέματος τη νέα βαθμίδα ισχύος.

### Απενεργοποίηση της ζώνης μαγειρέματος

Επιλέξτε μια ζώνη μαγειρέματος και θέστε τη βαθμίδα ισχύος στην περιοχή ρυθμίσεων της ζώνης μαγειρέματος στο 0. Η ζώνη μαγειρέματος απενεργοποιείται.

### Πίνακας μαγειρέματος

Στον πίνακα φαίνεται, ποια βαθμίδα ισχύος είναι κατάλληλη για κάθε φαγητό. Ο χρόνος μαγειρέματος μπορεί να

### Υποδείξεις

- Εάν δε βρίσκεται κανένα μαγειρικό σκεύος πάνω σε μια ενεργοποιημένη ζώνη μαγειρέματος, αναβοσβήνει η ένδειξη των βαθμίδων ισχύος. Μετά από ορισμένο χρόνο απενεργοποιείται η ζώνη μαγειρέματος.
- Σε περίπτωση που βρίσκεται ένα μαγειρικό σκεύος πάνω σε μια ζώνη μαγειρέματος και δεν έχει επιλεγεί ακόμη καμία βαθμίδα ισχύος, τότε αναγνωρίζεται αυτόματα το μαγειρικό σκεύος. Η αντίστοιχη ζώνη μαγειρέματος ανάβει.

### Συστάσεις μαγειρέματος

#### Συστάσεις

- Ανακατεύετε κάπου-κάπου κατά το ζέσταμα πουρέ, σούπας κρέμα και παχύρρευστης σάλτσας.
- Για την προθέρμανση ρυθμίστε τη βαθμίδα ισχύος 8 - 9.
- Στο μαγείρεμα με καπάκι κατεβάστε τη βαθμίδα ισχύος, μόλις εξέρχεται ατμός μεταξύ καπακιού και μαγειρικού σκεύους.
- Μετά τη διαδικασία μαγειρέματος κρατάτε τα μαγειρικά σκεύη μέχρι το σερβίρισμα κλειστά.
- Για το μαγείρεμα με τη χύτρα ταχύτητας προσέξτε τις υποδείξεις του κατασκευαστή.
- Μη μαγειρεύετε τα φαγητά πάρα πολύ, για να διατηρήσετε τη θρεπτική αξία. Με το ρολόι συναγερμού κουζίνας μπορεί να ρυθμιστεί ο επιθυμητός χρόνος μαγειρέματος.
- Για ένα πιο υγιεινό αποτέλεσμα μαγειρέματος, δε θα πρέπει να ζεσάνετε το λάδι ή το λίπος μέχρι να αρχίσει να καπνίζει.
- Για το ροδοκοκκίνισμα φαγητών, ψήστε το ένα μετά το άλλο σε μικρές μερίδες.
- Τα μαγειρικά σκεύη μπορεί κατά τη διαδικασία μαγειρέματος να φτάσουν σε υψηλές θερμοκρασίες. Συνιστάται η χρήση πιαστρών κουζίνας.
- Συστάσεις για ένα ενεργειακά αποτελεσματικό μαγείρεμα θα βρείτε στο κεφάλαιο → "Προστασία περιβάλλοντος"

αλλάζει ανάλογα με το είδος, το βάρος, το πάχος και την ποιότητα του φαγητού.

	Βαθμίδα ισχύος	Χρόνος μαγειρέματος (λεπτά)
<b>Λιώσιμο</b>		
Σκολάτα, κουβερτούρα	1 - 1.5	-
Βούτυρο, μέλι, ζελατίνα	1 - 2	-
<b>Ζέσταμα και διατήρηση θερμοκρασίας</b>		
Γιαχνί π.χ. μαγειρεμένες φακές	1.5 - 2	-
Γάλα*	1.5 - 2.5	-
Ζέσταμα λουκάνικων στο νερό*	3 - 4	-
<b>Ξεπάγωμα και ζέσταμα</b>		
Σπανάκι, κατεψυγμένο	3 - 4	15 - 25
Γκούλας, κατεψυγμένο	3 - 4	35 - 45
*Χωρίς καπάκι		
** Γυρίστε πολλές φορές		

	Βαθμίδα ισχύος	Χρόνος μαγειρέματος (λεπτά)
<b>Σιγανό μαγείρεμα, σιγανό βράσιμο</b>		
Κνέντελ, κεφτεδάκια*	4.5 - 5.5	20 - 30
Ψάρι*	4 - 5	10 - 15
Άσπρες σάλτσες, π.χ. σάλτσα μπεσαμέλ	1 - 2	3 - 6
Χτυπητές σάλτσες, π.χ. σάλτσα μπεαρναίζ (Bearnaise), σάλτσα ολλανδέζ (Hollandaise)	3 - 4	8 - 12
<b>Μαγείρεμα, μαγείρεμα με ατμό, σοτάρισμα</b>		
Ρύζι (με διπλάσια ποσότητα νερού)	2.5 - 3.5	15 - 30
Ρυζόγαλο	2 - 3	30 - 40
Βραστές πατάτες με φλούδα	4.5 - 5.5	25 - 35
Βραστές πατάτες χωρίς φλούδα	4.5 - 5.5	15 - 30
Ζυμαρικά, μακαρονάκια*	6 - 7	6 - 10
Γιαχνί, σουπες	3.5 - 4.5	15 - 120
Λαχανικά	2.5 - 3.5	10 - 20
Γκούλας, κατεψυγμένο	3.5 - 4.5	7 - 20
Μαγείρεμα στον ταχυβραστήρα	4.5 - 5.5	-
<b>Μαγείρεμα σε κλειστό σκεύος</b>		
Ρολά κρέατος	4 - 5	50 - 65
Ψητός καπαμάς	4 - 5	60 - 100
Γκούλας	3 - 4	50 - 60
<b>Τηγάνισμα με λίγο λάδι*</b>		
Σνίτσελ, φυσικό ή πανέ	6 - 7	6 - 10
Σνίτσελ, κατεψυγμένο	6 - 7	8 - 12
Κοτολέτες, φυσικές ή πανέ**	6 - 7	8 - 12
Μπριζόλα (3 cm πάχος)	7 - 8	8 - 12
Στήθος πουλερικού (2 cm πάχος)**	5 - 6	10 - 20
Στήθος πουλερικού, κατεψυγμένο**	5 - 6	10 - 30
Χάμπουργκερ, κεφτεδάκια (3 cm πάχος)**	4.5 - 5.5	20 - 30
Ψάρι και φιλέτο ψαριού, φυσικό	5 - 6	8 - 20
Ψάρι και φιλέτο ψαριού πανέ	6 - 7	8 - 20
Ψάρι πανέ και κατεψυγμένο π.χ. φετάκια ψαριού πανέ	6 - 7	8 - 15
Καραβίδες, γαρίδες	7 - 8	4 - 10
Σοτάρισμα λαχανικών και μανιταριών, φρέσκων	7 - 8	10 - 20
Τηγανητά φαγητά, λαχανικά, κρέας σε λωρίδες κατά ασιατικό τρόπο	7 - 8	15 - 20
Τηγανητά φαγητά, κατεψυγμένα	6 - 7	6 - 10
Κρέπες (ψηστε τη μια μετά την άλλη)	6 - 7	-
Ομελέτες (τηγανίστε τη μια μετά την άλλη)	3.5 - 4.5	3 - 6
Αυγά μάτια	5 - 6	3 - 6
<b>Τηγάνισμα στη φριτέζα* (τηγάνισμα στη φριτέζα, 150-200 γρ. ανά μερίδα σε 1-2 λίτρα λάδι)</b>		
Κατεψυγμένα προϊόντα, π.χ. τηγανητές πατάτες, νάγκετς κοτόπουλου	8 - 9	-
Κροκέτες, κατεψυγμένες	7 - 8	-
Κρέας, π.χ. κομμάτια κοτόπουλου	6 - 7	-
Ψάρι πανέ ή σε ζύμη με μαγιά μπίρας	6 - 7	-
Λαχανικά, μανιτάρια πανέ ή σε ζύμη με μαγιά μπίρας, τεμπούρα	6 - 7	-
Μικρά παρασκευάσματα, π.χ. τηγανίτες/λουκουμάδες Βερολίνου, φρούτα σε ζύμη με μαγιά μπίρας	4 - 5	-
*Χωρίς καπάκι		
** Γυρίστε πολλές φορές		

## Ζώνη Flex

Μια ευέλικτη ζώνη μαγειρέματος μπορεί, ανάλογα με τις ανάγκες, να χρησιμοποιηθεί ως μια συνδυασμένη ζώνη μαγειρέματος ή ως δύο ανεξάρτητες ζώνες μαγειρέματος.

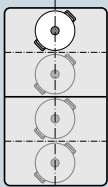
Η ευέλικτη ζώνη μαγειρέματος αποτελείται από τέσσερις επαγωγείς, που λειτουργούν ανεξάρτητα ο ένας από τον άλλο. Όταν η ευέλικτη ζώνη μαγειρέματος βρίσκεται σε λειτουργία, τότε ενεργοποιείται μόνο η περιοχή, που καλύπτεται από το μαγειρικό σκεύος.

Η βάση εστιών ξεκινά με δύο συνδυασμένες ζώνες μαγειρέματος.

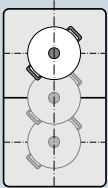
### Συμβουλές για τη χρήση σκευών

Για τη σωστή ανίχνευση και κατανομή θέρμανσης, συνιστάται να κεντράρετε καλά το σκεύος:

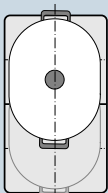
#### Ως μια συνδυασμένη ζώνη μαγειρέματος



Διάμετρος μικρότερη ή ίση με 13 cm  
Τοποθετήστε το μαγειρικό σκεύος σε μια από τις τέσσερις θέσεις, που φαίνονται στην εικόνα.

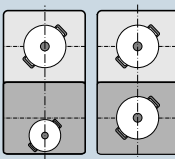


Διάμετρος πάνω από 13 cm  
Τοποθετήστε το μαγειρικό σκεύος σε μια από τις τρεις θέσεις, που φαίνονται στην εικόνα.



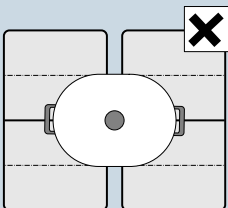
Όταν το μαγειρικό σκεύος καταλαμβάνει πάνω από μια ζώνη μαγειρέματος, τοποθετήστε το, αρχίζοντας από την επάνω ή την κάτω άκρη της ευέλικτης ζώνης μαγειρέματος.

#### Ως δύο ανεξάρτητες ζώνες μαγειρέματος



Οι μπροστινές και πίσω ζώνες μαγειρέματος με δύο επαγωγείς η καθεμιά μπορεί να χρησιμοποιηθούν ανεξάρτητα η μια από την άλλη. Ρυθμίστε για κάθε ξεχωριστή ζώνη μαγειρέματος την επιθυμητή βαθμίδα ισχύος. Χρησιμοποιήστε σε κάθε ζώνη μαγειρέματος μόνο ένα μαγειρικό σκεύος.

#### Συστάσεις




Στις βάσεις εστιών με περισσότερες από μια ευέλικτες ζώνες μαγειρέματος τοποθετήστε το μαγειρικό σκεύος έτσι, ώστε να καλύπτει μόνο μια ευέλικτη ζώνη μαγειρέματος.

Διαφορετικά οι ζώνες μαγειρέματος δεν ενεργοποιούνται σωστά και δεν επιτυγχάνεται ένα καλό αποτέλεσμα μαγειρέματος.

## Χρήση ως δύο ανεξάρτητες ζώνες μαγειρέματος

Η ευέλικτη ζώνη μαγειρέματος χρησιμοποιείται όπως δύο ανεξάρτητες ζώνες μαγειρέματος.

### Αποσύνδεση της συνδυασμένης ζώνης μαγειρέματος

Αγγίξτε το σύμβολο  στη μέση της συνδυασμένης ζώνης μαγειρέματος.



Η συνδυασμένη ζώνη μαγειρέματος είναι απενεργοποιημένη. Οι δύο ζώνες μαγειρέματος λειτουργούν τώρα ως δύο ανεξάρτητες ζώνες μαγειρέματος.




**Υπόδειξη:** Όταν απενεργοποιήσετε τη βάση εστιών και αργότερα την ενεργοποιήσετε ξανά, τότε η ευέλικτη ζώνη μαγειρέματος αλλάζει ξανά σε μια συνδυασμένη ζώνη μαγειρέματος. Τον τρόπο αλλαγής αυτής της προρρυθμίσσης θα τον βρείτε στο κεφάλαιο → "Βασικές ρυθμίσεις"

## Χρήση ως μια συνδυασμένη ζώνη μαγειρέματος

Η ευέλικτη ζώνη μαγειρέματος χρησιμοποιείτε ως μια συνδυασμένη ζώνη μαγειρέματος.

### Σύνδεση των δύο ξεχωριστών ζωνών μαγειρέματος

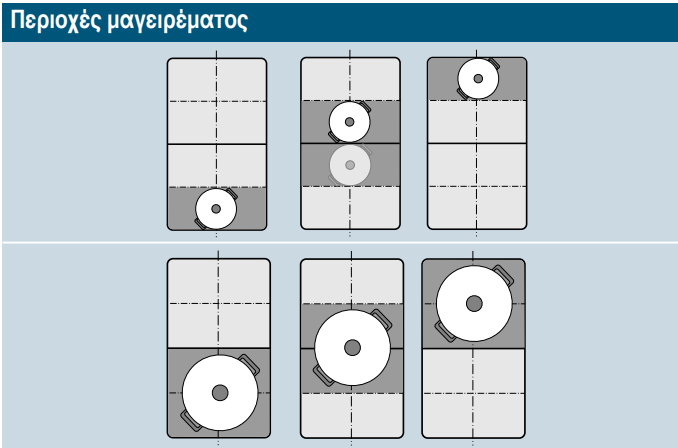
1. Τοποθετήστε το μαγειρικό σκεύος.
2. Αγγίξτε το σύμβολο  μεταξύ των δύο ευέλικτων ζωνών μαγειρέματος.

Οι δύο ξεχωριστές ζώνες μαγειρέματος είναι τώρα συνδεδεμένες. Μπορείτε να αλλάξετε τη βαθμίδα ισχύος ή τη λειτουργία μαγειρέματος για ολόκληρη τη συνδυασμένη ζώνη μαγειρέματος.

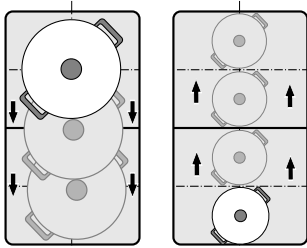
## Λειτουργία Move (μετατόπιση)

Με αυτή τη λειτουργία ενεργοποιείται η συνολική ευέλικτη ζώνη μαγειρέματος και χωρίζεται σε τρεις περιοχές μαγειρέματος. Κάθε περιοχή μαγειρέματος έχει μια προρρυθμισμένη βαθμίδα ισχύος.

Χρησιμοποιήστε μόνο ένα μαγειρικό σκεύος. Το μέγεθος της περιοχής μαγειρέματος εξαρτάται από το χρησιμοποιούμενο μαγειρικό σκεύος και την τοποθέτησή του στη σωστή θέση.



Με αυτή τη λειτουργία, τοποθετώντας το μαγειρικό σκεύος σε μια άλλη περιοχή, μπορεί να προσαρμοστεί εύκολα η βαθμίδα ισχύος κατά τη διάρκεια της διαδικασίας μαγειρέματος.



Προρρυθμισμένες βαθμίδες ισχύος:

Μπροστινή περιοχή = βαθμίδα ισχύος 9.0

Μεσαία περιοχή = βαθμίδα ισχύος 5.0

Πίσω περιοχή = βαθμίδα ισχύος 15

Οι προρρυθμισμένες βαθμίδες ισχύος μπορεί να αλλάξουν ξεχωριστά. Τον τρόπο αλλαγής θα τον βρείτε στο κεφάλαιο → "Βασικές ρυθμίσεις".

### Υποδείξεις

- Εάν αναγνωριστούν περισσότερα από ένα μαγειρικά σκεύη στην ευέλικτη ζώνη μαγειρέματος, απενεργοποιείται η λειτουργία.
- Εάν σηκωθεί ή μετατοπιστεί το μαγειρικό σκεύος εντός της ευέλικτης ζώνης μαγειρέματος, ξεκινά η βάση εστιών μια αυτόματη αναζήτηση. Η βαθμίδα ισχύος της νέας περιοχής ρυθμίζεται.
- Περισσότερες πληροφορίες για το μέγεθος και τη θέση τοποθέτησης του μαγειρικού σκεύους θα βρείτε στο κεφάλαιο → "Ζώνη Flex"

## Ενεργοποίηση

1. Επιλέξτε μια από τις δύο ζώνες μαγειρέματος, της ευέλικτης ζώνης μαγειρέματος.
2. Επιλέξτε στο μενού λειτουργίας μαγειρέματος τη λειτουργία powerMove.

Η λειτουργία είναι ενεργοποιημένη.

### Αλλαγή των βαθμίδων ισχύος

Οι βαθμίδες ισχύος των ξεχωριστών περιοχών μαγειρέματος μπορούν να αλλαχτούν κατά τη διάρκεια της διαδικασίας μαγειρέματος. Τοποθετήστε το μαγειρικό σκεύος στην περιοχή μαγειρέματος και αλλάξτε τη βαθμίδα ισχύος στην περιοχή ρυθμίσεων της εκάστοτε περιοχής μαγειρέματος.

**Υπόδειξη:** Εάν απενεργοποιηθεί η λειτουργία, επαναφέρονται οι βαθμίδες ισχύος των τριών περιοχών μαγειρέματος στις προρρυθμισμένες τιμές.

## Απενεργοποίηση

Επιλέξτε τη ζώνη μαγειρέματος και αγγίξτε στην περιοχή ρυθμίσεων το πεδίο "Απενεργοποίηση". Οι ζώνη μαγειρέματος απενεργοποιείται και εμφανίζεται η ένδειξη της υπόλοιπης θερμότητας.

Η λειτουργία είναι απενεργοποιημένη.

## Ζώνη FlexPlus

Η βάση εστιών διαθέτει δύο ζώνες μαγειρέματος FlexPlus, που βρίσκονται μεταξύ των δύο ευέλικτων ζωνών μαγειρέματος και λειτουργούν σε συνδυασμό με την εκάστοτε δεξιά ή αριστερή ευέλικτη ζώνη μαγειρέματος. Έτσι μπορούν να χρησιμοποιηθούν μεγαλύτερα μαγειρικά σκεύη και να επιτευχθούν καλύτερα αποτελέσματα μαγειρέματος.

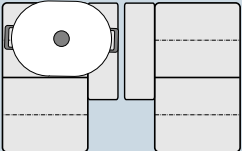
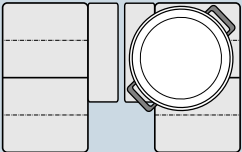
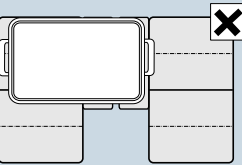
Κάθε μια από τις ζώνες μαγειρέματος FlexPlus ενεργοποιείται πάντοτε αυτόματα με την εκάστοτε δεξιά ή αριστερή ευέλικτη ζώνη μαγειρέματος. Δεν είναι δυνατό, να ενεργοποιηθούν ξεχωριστά από την εκάστοτε αντίστοιχη ευέλικτη ζώνη μαγειρέματος.

### Υποδείξεις για τα μαγειρικά σκεύη

Για μια καλή αναγνώριση σκεύους και κατανομή της θερμότητας πρέπει το μαγειρικό σκεύος να τοποθετηθεί στο κέντρο.

Το μαγειρικό σκεύος πρέπει να καλύπτει την πλαϊνή ζώνη μαγειρέματος και την επεκταμένη ζώνη μαγειρέματος.

Ανάλογα με το μέγεθος του μαγειρικού σκεύους μπορεί να ενεργοποιηθεί η ευέλικτη ζώνη μαγειρέματος ως δύο ανεξάρτητες ζώνες μαγειρέματος ή ως μία ζώνη μαγειρέματος:

Τοποθέτηση του μαγειρικού σκεύους	
	Μακρούλο μαγειρικό σκεύος: Ενεργοποιήστε την ευέλικτη ζώνη μαγειρέματος ως δύο ανεξάρτητες ζώνες μαγειρέματος ή ως μία ζώνη μαγειρέματος.
	Μεγάλο στρογγυλό μαγειρικό σκεύος: Ενεργοποιήστε την ευέλικτη ζώνη μαγειρέματος ως μια ξεχωριστή ζώνη μαγειρέματος.
	Το μαγειρικό σκεύος δεν επιτρέπεται να καλύπτει ταυτόχρονα τις δύο ζώνες μαγειρέματος FlexPlus.

### Ενεργοποίηση

1. Τοποθετήστε το μαγειρικό σκεύος στη ζώνη μαγειρέματος.  
**Υπόδειξη:** Προσέχετε, ώστε το μαγειρικό σκεύος να καλύπτει επίσης τη ζώνη μαγειρέματος FlexPlus.
2. Επιλέξτε την επιθυμητή ζώνη μαγειρέματος και βαθμίδα ισχύος.

Η ζώνη μαγειρέματος FlexPlus είναι αυτόματα ενεργοποιημένη και εμφανίζεται στην οθόνη ενδείξεων.

### Απενεργοποίηση

Επιλέξτε τη ζώνη μαγειρέματος και θέστε τη βαθμίδα ισχύος στην περιοχή ρυθμίσεων στο 0. Οι ζώνη μαγειρέματος απενεργοποιείται και εμφανίζεται η ένδειξη της υπόλοιπης θερμότητας.

Η ζώνη μαγειρέματος FlexPlus είναι απενεργοποιημένη.

## Λειτουργίες χρόνου

Η βάση εστιών διαθέτει τρεις λειτουργίες χρόνου:

- Προγραμματισμός του χρόνου μαγειρέματος
- Ρολόι συναγερμού κουζίνας
- Λειτουργία χρονόμετρου

### Προγραμματισμός του χρόνου μαγειρέματος

Η ζώνη μαγειρέματος απενεργοποιείται αυτόματα μετά τη λήξη του ρυθμισμένου χρόνου.

#### Έτσι ρυθμίζετε

1. Επιλέξτε τη ζώνη μαγειρέματος και την επιθυμητή βαθμίδα ισχύος.
2. Επιλέξτε στην περιοχή ρυθμίσεων της επιθυμητής ζώνης μαγειρέματος τη λειτουργία του χρονοδιακόπτη απενεργοποίησης.
3. Για την αλλαγή αγγίξτε το χρόνο. Ρυθμίστε τον επιθυμητό χρόνο μαγειρέματος σε ώρες και λεπτά.
4. Αγγίξτε το σύμβολο ▷.

Ο χρόνος μαγειρέματος αρχίζει να τρέχει.

#### Υποδείξεις

- Μπορείτε να εγκαταλείψετε ξανά αυτή την ένδειξη, αγγίζοντας εκ νέου το πεδίο της επιλεγμένης ζώνης μαγειρέματος. Η λειτουργία ξεκινά σε αυτή την περίπτωση αυτόματα, όταν ένα μαγειρικό σκεύος βρίσκεται πάνω στην επιλεγμένη ζώνη μαγειρέματος.
- Εάν η ευέλικτη ζώνη μαγειρέματος επιλεγεί ως μοναδική ζώνη μαγειρέματος, ο ρυθμισμένος χρόνος είναι ο ίδιος για όλη την ζώνη μαγειρέματος.

### Αισθητήρας τηγανίσματος και λειτουργίες μαγειρέματος

Εάν προγραμματιστεί για μια ζώνη μαγειρέματος ένας χρόνος μαγειρέματος και ο αισθητήρας τηγανίσματος ή μια λειτουργία μαγειρέματος είναι ενεργοποιημένη, ξεκινά ο ρυθμισμένος χρόνος μαγειρέματος, αφού πρώτα επιτευχθεί η επιλεγμένη βαθμίδα θερμοκρασίας.



### Αλλαγή, διακοπή ή διαγραφή του χρόνου

Περάστε στο χρόνο μαγειρέματος, επιλέγοντας τη λειτουργία του χρονοδιακόπτη απενεργοποίησης στην περιοχή ρυθμίσεων της ζώνης μαγειρέματος ή αγγίξτε τον τρέχοντα χρόνο μαγειρέματος στην κεντρική περιοχή στην εκάστοτε ζώνη μαγειρέματος.

Για να αλλάξετε το χρόνο μαγειρέματος, επιλέξτε ένα νέο χρόνο μαγειρέματος και αγγίξτε μετά το σύμβολο ▷.

Για να διακόψετε το χρόνο μαγειρέματος, αγγίξτε το σύμβολο ⏸. Αγγίξτε μετά το σύμβολο ▷ για να συνεχίσετε το χρόνο μαγειρέματος.

Για να διαγράψετε το χρόνο μαγειρέματος, αγγίξτε το σύμβολο ✕.

### Μετά τη λήξη του χρόνου

Η ζώνη μαγειρέματος απενεργοποιείται. Ένα σήμα ηχεί και η βαθμίδα ισχύος τίθεται στο 0.

### Ρολόι συναγερμού κουζίνας

Το ρολόι συναγερμού κουζίνας λειτουργεί ανεξάρτητα από τις ζώνες μαγειρέματος και τις άλλες ρυθμίσεις. Μετά τη λήξη του χρόνου ηχεί ένα σήμα. Αυτή η λειτουργία δεν απενεργοποιεί αυτόματα μια ζώνη μαγειρέματος.

### Έτσι ρυθμίζετε

1. Αγγίξτε το σύμβολο ⏰.
2. Για την αλλαγή αγγίξτε το χρόνο. Ρυθμίστε τον επιθυμητό χρόνο σε ώρες και λεπτά.
3. Αγγίξτε το σύμβολο ▷.  
Ο χρόνος αρχίζει να τρέχει.

**Υπόδειξη:** Μπορείτε να εγκαταλείψετε ξανά αυτή την ένδειξη, αγγίζοντας το βέλος αριστερά επάνω στην οθόνη αφής.

### Αλλαγή, διακοπή ή διαγραφή του χρόνου

Περάστε στο ρολόι συναγερμού κουζίνας, αγγίζοντας τον τρέχοντα χρόνο στην κεντρική περιοχή.

Για να αλλάξετε το χρόνο, ρυθμίστε ένα νέο χρόνο. Αγγίξτε μετά το σύμβολο ▷. Το ρολόι συναγερμού κουζίνας ξεκινά με το νέο χρόνο.

Για να διακόψετε το χρόνο, αγγίξτε το σύμβολο ⏸. Το ρολόι συναγερμού κουζίνας έχει διακοπεί.

Για να διαγράψετε το χρόνο, αγγίξτε το σύμβολο ✕. Το ρολόι συναγερμού κουζίνας είναι απενεργοποιημένο.

### Μετά τη λήξη του χρόνου

Μετά τη λήξη του χρόνου ηχεί ένα σήμα.

Μετά το άγγιγμα του ρολογιού συναγερμού κουζίνας σβήνει η ένδειξη.

### Λειτουργία χρονομέτρου

Η λειτουργία χρονομέτρου δείχνει το χρόνο που πέρασε από την ενεργοποίηση.

Λειτουργεί ανεξάρτητα από τις ζώνες μαγειρέματος και τις άλλες ρυθμίσεις. Αυτή η λειτουργία δεν απενεργοποιεί αυτόματα μια ζώνη μαγειρέματος.

### Ενεργοποίηση

Αγγίξτε το σύμβολο ⏱ στην κεντρική περιοχή.

Ο χρόνος ξεκινά να τρέχει.

### Διακοπή και απενεργοποίηση

Περάστε στη λειτουργία χρονομέτρου, αγγίζοντας τον τρέχοντα χρόνο στην κεντρική περιοχή.

Για να διακόψετε το χρόνο, αγγίξτε το σύμβολο ⏸. Αγγίξτε το σύμβολο ▷ για να συνεχίσετε τη λειτουργία χρονομέτρου.

Για να απενεργοποιήσετε τη λειτουργία και να επαναφέρετε (μηδενίσετε) το χρόνο, αγγίξτε το σύμβολο ✕.

**Υπόδειξη:** Μπορείτε να εγκαταλείψετε ξανά αυτή την ένδειξη, αγγίζοντας το βέλος αριστερά επάνω στην οθόνη αφής.

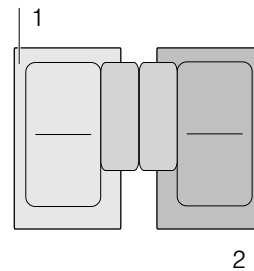


## Λειτουργία PowerBoost

Με αυτή τη λειτουργία μπορούν να ζεσταθούν μεγάλες ποσότητες νερού γρηγορότερα απ' ό,τι με τη βαθμίδα ισχύος 9.

Μετά από 10 λεπτά απενεργοποιείται αυτόματα αυτή η λειτουργία.

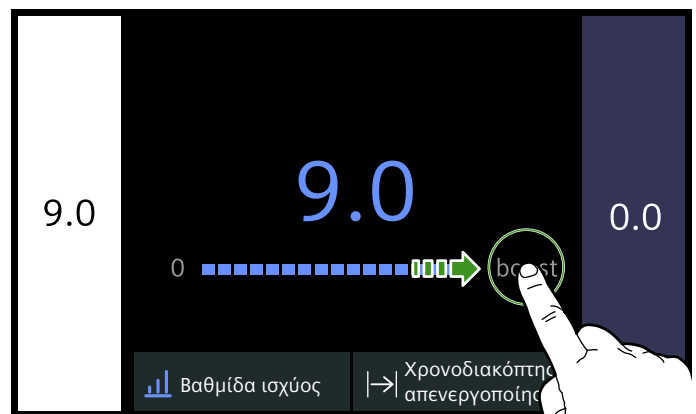
Αυτή η λειτουργία μπορεί να ενεργοποιηθεί για μια ζώνη μαγειρέματος πάντοτε τότε, όταν η άλλη ζώνη μαγειρέματος της ίδιας ομάδας δεν είναι σε λειτουργία (βλέπε εικόνα).



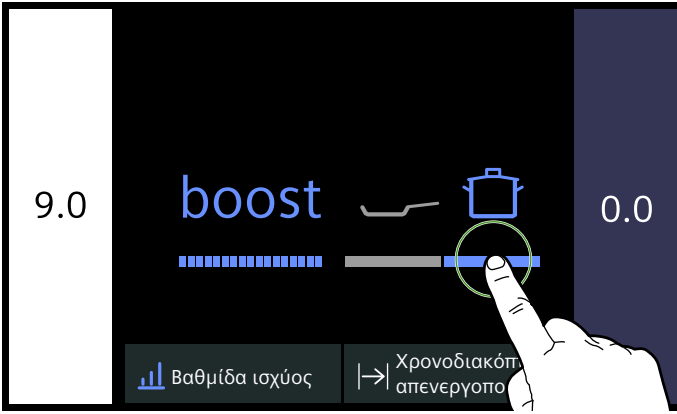
**Υπόδειξη:** Με μια ευέλικτη ζώνη μαγειρέματος η λειτουργία μπορεί να ενεργοποιηθεί επίσης, ακόμη και όταν ολόκληρη η περιοχή χρησιμοποιηθεί ως μια ξεχωριστή ζώνη μαγειρέματος.

### Ενεργοποίηση

1. Επιλέξτε μια ζώνη μαγειρέματος.
2. Σύρετε πάνω στην κλίμακα το δάκτυλο προς τα δεξιά μέχρι "boost". Κρατήστε το δάκτυλο πατημένο.



3. Αγγίξτε το σύμβολο . Αφήστε το δάκτυλο ελεύθερο.



Η λειτουργία είναι ενεργοποιημένη.

### Απενεργοποίηση

Επιλέξτε τη ζώνη μαγειρέματος και ρυθμίστε στην περιοχή ρυθμίσεων μια άλλη βαθμίδα ισχύος.

Η λειτουργία είναι απενεργοποιημένη.

**Υπόδειξη:** Κάτω από ορισμένες προϋποθέσεις μπορεί να απενεργοποιηθεί αυτόματα η λειτουργία, για την προστασία των ηλεκτρονικών στοιχείων στο εσωτερικό της βάσης εστιών.

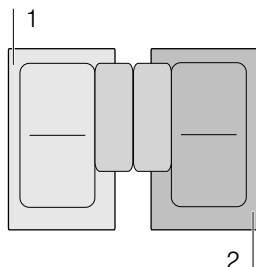
## Λειτουργία ShortBoost

Με αυτή τη λειτουργία μπορούν να ζεσταθούν τα μαγειρικά σκεύη γρηγορότερα απ' ό,τι με τη βαθμίδα ισχύος 9. Έτσι μπορεί να ζεσταθούν φαγητά στο τηγάνι με μια ελάχιστη ποσότητα λαδιού ή λίπους πολύ γρήγορα.

Μετά από 30 δευτερόλεπτα απενεργοποιείται αυτόματα αυτή η λειτουργία.

Μετά την απενεργοποίηση της λειτουργίας επιλέξτε μια κατάλληλη βαθμίδα συνέχισης του μαγειρέματος για το φαγητό σας.

Αυτή η λειτουργία μπορεί να ενεργοποιηθεί για μια ζώνη μαγειρέματος πάντοτε τότε, όταν η άλλη ζώνη μαγειρέματος της ίδιας ομάδας δεν είναι σε λειτουργία (βλέπε εικόνα).



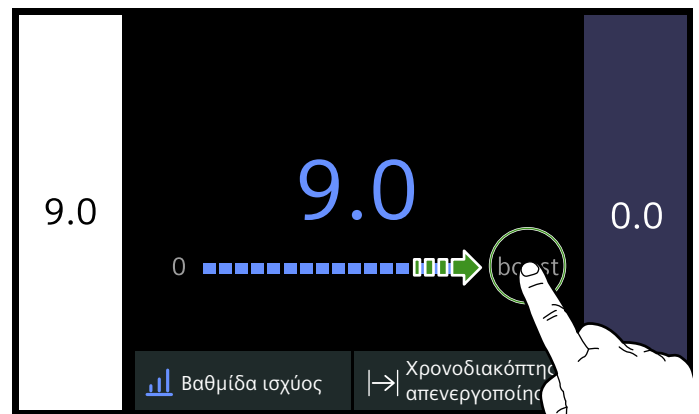
**Υπόδειξη:** Με μια ευέλικτη ζώνη μαγειρέματος η λειτουργία μπορεί να ενεργοποιηθεί επίσης, ακόμη και όταν ολόκληρη η περιοχή χρησιμοποιηθεί ως μια ξεχωριστή ζώνη μαγειρέματος.

## Συστάσεις για τη χρήση

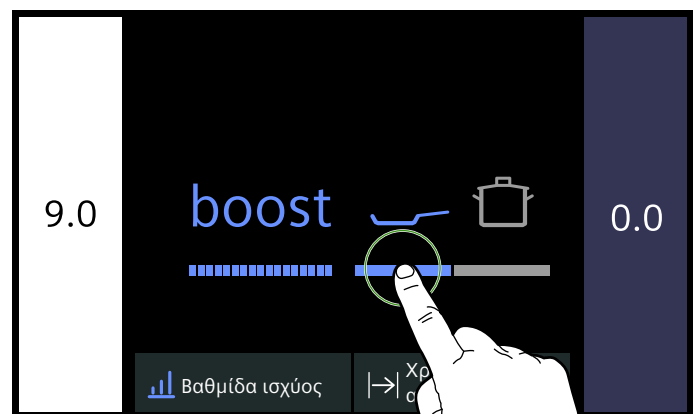
- Χρησιμοποιείτε πάντοτε μαγειρικό σκεύος, το οποίο δεν έχει προηγουμένως θερμανθεί.
- Χρησιμοποιείτε κατσαρόλες και τηγάνια με επίπεδο πάτο. Μη χρησιμοποιείτε κανένα σκεύος με λεπτό πάτο.
- Μη θερμάνετε ποτέ χωρίς επιτήρηση άδεια μαγειρικά σκεύη, λάδι, βούτυρο ή χοιρινό λίπος.
- Μην τοποθετήσετε κανένα καπάκι πάνω στο μαγειρικό σκεύος.
- Τοποθετήστε το μαγειρικό σκεύος στο κέντρο της εστίας μαγειρέματος. Βεβαιωθείτε, ότι η διάμετρος του πάτου του σκεύους να αντιστοιχεί στο μέγεθος της εστίας μαγειρέματος.
- Πληροφορίες για το είδος, το μέγεθος και τη θέση τοποθέτησης του μαγειρικού σκεύους θα βρείτε στην ενότητα → "Μαγείρεμα με επαγωγή"

## Ενεργοποίηση

1. Επιλέξτε μια ζώνη μαγειρέματος.
2. Σύρετε πάνω στην κλίμακα το δάκτυλο προς τα δεξιά μέχρι "boost". Κρατήστε το δάκτυλο πατημένο.



3. Αγγίξτε το σύμβολο . Αφήστε το δάκτυλο ελεύθερο.



Η λειτουργία είναι ενεργοποιημένη.

### Απενεργοποίηση

Επιλέξτε τη ζώνη μαγειρέματος και ρυθμίστε στην περιοχή ρυθμίσεων μια άλλη βαθμίδα ισχύος.



Η λειτουργία είναι απενεργοποιημένη.

**Υπόδειξη:** Κάτω από ορισμένες προϋποθέσεις μπορεί να απενεργοποιηθεί αυτόματα η λειτουργία, για την προστασία των ηλεκτρονικών στοιχείων στο εσωτερικό της βάσης εστιών.

## Λειτουργία διατήρησης της θερμοκρασίας


Αυτή η λειτουργία είναι κατάλληλη για λιώσιμο σοκολάτας ή βουτύρου και για τη διατήρηση του φαγητού ζεστού.

### Ενεργοποίηση

1. Επιλέξτε την επιθυμητή ζώνη μαγειρέματος.
2. Επιλέξτε τη βαθμίδα ισχύος  στην κλίμακα.  
Η λειτουργία είναι ενεργοποιημένη. Η ζώνη μαγειρέματος δείχνει το σύμβολο .

### Απενεργοποίηση

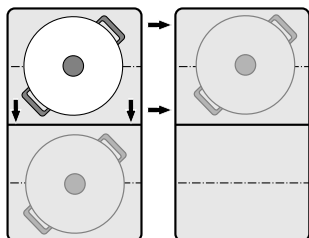
1. Επιλέξτε ζώνη μαγειρέματος.
2. Θέστε τη βαθμίδα ισχύος στην περιοχή ρυθμίσεων στο 0.

Η ζώνη μαγειρέματος απενεργοποιείται. Το σύμβολο  σβήνει και εμφανίζεται η ένδειξη της υπόλοιπης θερμότητας. Η λειτουργία είναι απενεργοποιημένη.

## Μεταφορά των ρυθμίσεων

Με αυτή τη λειτουργία μπορείτε να μεταφέρετε τη λειτουργία μαγειρέματος, τη βαθμίδα ισχύος και τον προγραμματισμένο χρόνο μαγειρέματος από μια ζώνη μαγειρέματος σε μια άλλη.

Για να μεταφέρετε τις ρυθμίσεις, βάλτε το μαγειρικό σκεύος από την ενεργοποιημένη ζώνη μαγειρέματος σε μια άλλη ζώνη μαγειρέματος.



**Υπόδειξη:** Πρόσθετες πληροφορίες για τη σωστή θέση τοποθέτησης του μαγειρικού σκεύους θα βρείτε στο κεφάλαιο → "Ζώνη Flex"

### Ενεργοποίηση

1. Τοποθετήστε το μαγειρικό σκεύος από την ενεργοποιημένη ζώνη μαγειρέματος σε μια άλλη. Το μαγειρικό σκεύος αναγνωρίζεται. Μετά από σύντομο χρόνο εμφανίζεται στην οθόνη ενδείξεων η ερώτηση, εάν θέλετε να παραλάβετε τις μέχρι τώρα ρυθμίσεις για τη νέα ζώνη μαγειρέματος.
2. Επιβεβαιώστε την παραλαβή των ρυθμίσεων.

Οι ρυθμίσεις μεταφέρονται στην νέα ζώνη μαγειρέματος. Η αρχική ζώνη μαγειρέματος απενεργοποιείται.

### Υποδείξεις

- Μετατοπίστε το μαγειρικό σκεύος σε μια ζώνη μαγειρέματος, που δεν είναι ενεργοποιημένη, που δεν είναι ακόμη προρρυθμισμένη ή πάνω στην οποία προηγουμένως δε βρισκόταν κανένα άλλο μαγειρικό σκεύος.
- Οι ρυθμίσεις των λειτουργιών Move και των λειτουργιών του αισθητήρα τηγανίσματος δεν μπορούν να μεταφερθούν κατ' αυτό τον τρόπο σε μια άλλη ζώνη μαγειρέματος.
- Εάν μετατοπιστούν περισσότερα δοχεία, τότε η λειτουργία είναι έτοιμη για χρήση μόνο για το δοχείο, που μετατοπίστηκε τελευταίο.
- Τοποθετήστε το μαγειρικό σκεύος κατά τη διάρκεια της εξακρίβωσης για την παραλαβή των ρυθμίσεων ξανά πάνω στην τελευταία ζώνη μαγειρέματος, για να συνεχίσετε το μαγείρεμα με τις προηγούμενες ρυθμίσεις. Γι' αυτό δεν είναι απαραίτητη καμία επιβεβαίωση.

## Λειτουργίες βοήθειας μαγειρέματος

Οι λειτουργίες βοήθειας μαγειρέματος είναι η εγγύηση για το εύκολο μαγείρεμα και υπόσχονται εξαιρετικά αποτελέσματα μαγειρέματος. Οι συνιστούμενες βαθμίδες θερμοκρασίας είναι κατάλληλες για κάθε τρόπο μαγειρέματος.

Επιτρέπουν τη διαδικασία μαγειρέματος χωρίς υπερβολικό βράσιμο και υπόσχονται τέλεια αποτελέσματα μαγειρέματος.

Οι αισθητήρες μετρούν κατά τη διάρκεια της συνολικής διαδικασίας μαγειρέματος τη θερμοκρασία του μαγειρικού σκεύους. Αυτό επιτρέπει τη ρύθμιση της ισχύος μαγειρέματος, για να διατηρηθεί η σωστή θερμοκρασία.

Όταν επιτευχθεί η επιλεγμένη θερμοκρασία, μπορείτε να προσθέσετε το φαγητό. Η θερμοκρασία διατηρείται αυτόματα σταθερή, χωρίς να χρειάζεται να αλλάξει η βαθμίδα θερμοκρασίας.

Οι ζώνες μαγειρέματος, που διαθέτουν έναν BratSensor (αισθητήρας τηγανίσματος), χαρακτηρίζονται με το σύμβολο του BratSensor.

Οι λειτουργίες μαγειρέματος είναι διαθέσιμες για όλες τις ζώνες μαγειρέματος, εφόσον υπάρχει ένας ασύρματος αισθητήρας θερμοκρασίας.









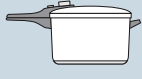



Σε αυτό το κεφάλαιο θα βρείτε πληροφορίες για:

- Λειτουργίες βοήθειας μαγειρέματος
- Κατάλληλο μαγειρικό σκεύος
- Αισθητήρες και ειδικά εξαρτήματα
- Λειτουργίες και βαθμίδες ισχύος
- Συνιστούμενα φαγητά
- Προετοιμασία και φροντίδα του ασύρματος αισθητήρα θερμοκρασίας

## Τρόποι λειτουργίας του βοηθού μαγειρέματος

Με τις λειτουργίες βοήθειας μαγειρέματος μπορεί να επιλεγεί για κάθε φαγητό ο καταλληλότερος τρόπος μαγειρέματος.

Ο πίνακας δείχνει τις διάφορες διαθέσιμες ρυθμίσεις λειτουργίας για το βοηθό μαγειρέματος:

Λειτουργίες βοήθειας μαγειρέματος	Βαθμίδες θερ-μοκρασίας	Μαγειρικά σκεύη	Διατίθεται για	Ενεργοποίηση
<b>Αισθητήρας τηγανίσματος</b>				
Μαγείρεμα σε κλειστό σκεύος / Τηγάνισμα με λίγο λίπος	1, 2, 3, 4, 5		Όλες οι ζώνες μαγειρέματος	
<b>Λειτουργίες μαγειρέματος</b>				
Ζέσταμα / Διατήρηση θερμότητας	1/70 °C		Όλες οι ζώνες μαγειρέματος	
Σιγανό μαγείρεμα	2/90 °C		Όλες οι ζώνες μαγειρέματος	
Μαγείρεμα	3/100 °C		Όλες οι ζώνες μαγειρέματος	
Μαγείρεμα στον ταχυβραστήρα	4/120 °C		Όλες οι ζώνες μαγειρέματος	
Τηγάνισμα στην κατασρόλα με πολύ λάδι*	5/170 °C		Όλες οι ζώνες μαγειρέματος	

\*Προθέρμανση με καπάκι και τηγάνισμα στη φριτζά χωρίς καπάκι.

Εάν η βάση εστιών δεν έχει κανένα ασύρματο αισθητήρα θερμοκρασίας, μπορεί να αποκτηθεί εκ των υστέρων στα ειδικά καταστήματα ή μέσω της υπηρεσίας εξυπηρέτησης πελατών.

## Κατάλληλο μαγειρικό σκεύος

Επιλέξτε τη ζώνη μαγειρέματος, η οποία ταιριάζει καλύτερα με τη διάμετρο του πάτου του μαγειρικού σκεύους και τοποθετήστε το μαγειρικό σκεύος στο κέντρο πάνω σε αυτή τη ζώνη μαγειρέματος.

Οι λειτουργίες μαγειρέματος δεν είναι κατάλληλες, για να τηγανίσετε σ' ένα τηγάνι, έτσι όπως θα ήταν δυνατό με τον αισθητήρα τηγανίσματος.

Υπάρχουν τηγάνια, που είναι ιδανικά κατάλληλα για τον BratSensor (αισθητήρας τηγανίσματος). Μπορείτε να τα αγοράσετε εκ των υστέρων στα ειδικά καταστήματα ή μέσω της υπηρεσίας εξυπηρέτησης πελατών της εταιρείας μας. Δείτε πάντοτε τον αντίστοιχο κωδικό αναφοράς:

- HZ390210 Τηγάνι με μια διάμετρο 15 cm.
- HZ390220 Τηγάνι με μια διάμετρο 19 cm.
- HZ390230 Τηγάνι με μια διάμετρο 21 cm.
- HZ390250 Τηγάνι με μια διάμετρο 28 cm.

Αυτά τα τηγάνια διαθέτουν αντικολητική επίστρωση, έτσι ώστε να είναι δυνατό το τηγάνισμα με λίγο λάδι.

### Υποδείξεις

- Ο BratSensor (αισθητήρας τηγανίσματος) ρυθμίστηκε ειδικά για αυτό το είδος και μέγεθος τηγανιού.
- Άλλα είδη τηγανιών μπορεί να υπερθερμανθούν και η θερμοκρασία μπορεί να ρυθμιστεί κάτω ή πάνω από την επιλεγμένη βαθμίδα θερμοκρασίας. Δοκιμάστε πρώτα τη χαμηλότερη βαθμίδα θερμοκρασίας και αλλάξτε την ανάλογα με τις ανάγκες.

Για τις λειτουργίες μαγειρέματος είναι κατάλληλο κάθε μαγειρικό σκεύος, που μπορεί να χρησιμοποιηθεί για το επαγγελματικό μαγείρεμα. Πληροφορίες για τα μαγειρικά σκεύη, που είναι κατάλληλα για επαγωγή, θα βρείτε στο κεφάλαιο → "Μαγείρεμα με επαγωγή".

Στον πίνακα των λειτουργιών βοήθειας μαγειρέματος αναφέρεται για κάθε λειτουργία το κατάλληλο μαγειρικό σκεύος.

## Αισθητήρες και ειδικά εξαρτήματα

Οι αισθητήρες μετρούν κατά τη διάρκεια της συνολικής διαδικασίας μαγειρέματος τη θερμοκρασία της κατασρόλας ή του τηγανιού. Έτσι ρυθμίζεται η ισχύς με μεγάλη ακρίβεια και διατηρείται η σωστή θερμοκρασία.

Η βάση εστιών διαθέτει δύο διαφορετικά συστήματα για τη μέτρηση της θερμοκρασίας:

- Αισθητήρας τηγανίσματος: Κάτω από τη βάση εστιών βρίσκονται αισθητήρες θερμοκρασίας. Ελέγχουν τη θερμοκρασία του πάτου του τηγανιού.
- Λειτουργίες μαγειρέματος: Ένας ασύρματος αισθητήρας θερμοκρασίας μεταδίδει τη θερμοκρασία της κατασρόλας στο πεδίο χειρισμού. Τοποθετείται στην κατασρόλα.

Για να εκμεταλλευτείτε τις λειτουργίες μαγειρέματος, χρειάζεστε έναν ασύρματο αισθητήρα θερμοκρασίας.

Σε περίπτωση που τη βάση εστιών σας δε συνοδεύει κανένας ασύρματος αισθητήρας θερμοκρασίας, μπορείτε να τον αποκτήσετε εκ των υστέρων στα ειδικά καταστήματα ή μέσω της υπηρεσίας τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών, δίνοντας τον κωδικό αναφοράς HZ39050.

Πληροφορίες για τον ασύρματο αισθητήρα θερμοκρασίας θα βρείτε στην ενότητα → "Προετοιμασία και φροντίδα του ασύρματος αισθητήρα θερμοκρασίας"

## Λειτουργίες και βαθμίδες μαγειρέματος

### Αισθητήρας τηγανίσματος

Με τον αισθητήρα τηγανίσματος μπορείτε να παρασκευάσετε φαγητά στο τηγάνι με λίγο λάδι.

#### Πλεονεκτήματα



- Η ζώνη μαγειρέματος θερμαίνει μόνο, όταν χρειάζεται. Αυτό εξοικονομεί ενέργεια. Το λάδι και το λίπος δεν υπερθερμαίνονται.

### Βαθμίδες θερμοκρασίας

Βαθμίδα θερμοκρασίας	Κατάλληλη για	
1	πολύ χαμηλή	Παρασκευή και βράσιμο για συντήρηση σαλτσών, τσιγάρισμα λαχανικών και ψήσιμο φαγητών με έξτρα παρθένο ελαιόλαδο, βούτυρο ή μαργαρίνη.
2	χαμηλή	Ψήσιμο φαγητών με έξτρα παρθένο ελαιόλαδο, βούτυρο ή μαργαρίνη, π.χ. ομελέτες.
3	μέτρια - χαμηλή	Ψήσιμο ψαριού και πρόχειρων φαγητών, π.χ. κεφτεδάκια και λουκάνικα.
4	μέτρια υψηλή	Ψήσιμο μισοψημένων ή καλοψημένων μπριζολών, κατεψυγμένων, πανέ και εκλεκτών φαγητών, π.χ. σνίτσελ, ραγκού και λαχανικά.
5	υψηλή	Ψήσιμο φαγητών σε υψηλές θερμοκρασίες, π.χ. μπριζόλες, μέσα ωμές, τηγανίτες από τριμμένες πατάτες και τηγανητές πατάτες σε φέτες.

### Έτσι ρυθμίζετε

Επιλέξτε την κατάλληλη βαθμίδα θερμοκρασίας από τον πίνακα. Τοποθετείτε το άδειο τηγάνι στο κέντρο της ζώνης μαγειρέματος.

1. Επιλέξτε τη ζώνη μαγειρέματος. Επιλέξτε στο μενού λειτουργίας μαγειρέματος τη λειτουργία "Αισθητήρας τηγανίσματος".
2. Επιλέξτε την επιθυμητή βαθμίδα θερμοκρασίας. Η λειτουργία είναι ενεργοποιημένη. Το σύμβολο της θερμοκρασίας  ανάβει, μέχρι να επιτευχθεί η θερμοκρασία τηγανίσματος. Όταν επιτευχθεί η θερμοκρασία τηγανίσματος ηχεί ένα σήμα. Το σύμβολο θερμοκρασίας  σταματάει να αναβοσβήνει και παραμένει αναμμένο.
3. Όταν επιτευχθεί η θερμοκρασία ψήσιματος, βάλτε πρώτα το λάδι και στη συνέχεια το φαγητό στο τηγάνι.

**Υπόδειξη:** Γυρίστε το φαγητό, για να μην καεί.

### Απενεργοποίηση του αισθητήρα τηγανίσματος

Επιλέξτε τη ζώνη μαγειρέματος και θέστε τη βαθμίδα ισχύος στην περιοχή ρυθμίσεων στο 0. Οι ζώνη μαγειρέματος απενεργοποιείται και εμφανίζεται η ένδειξη της υπόλοιπης θερμότητας.

### Λειτουργίες μαγειρέματος

Με αυτές τις λειτουργίες μπορείτε να ζεστάνετε και να μαγειρέψετε τα τρόφιμα, να μαγειρέψετε με τη χύτρα ταχύτητας ή να τηγανίσετε σε μια κατσαρόλα με αρκετό λάδι με ελεγχόμενη θερμοκρασία.

- Όταν το άδειο τηγάνι έχει φτάσει στην ιδανική θερμοκρασία για να προστεθεί το λάδι και το φαγητό, ηχεί ένα σήμα.

### Υποδείξεις

- Μην τοποθετήσετε κανένα καπάκι πάνω στο τηγάνι, διαφορετικά δε λειτουργεί ο ρυθμιστής. Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε όμως μια σήτα προστασίας, για να αποφύγετε τα πιτσιλίσματα του λαδιού.
- Χρησιμοποιήστε ένα κατάλληλο για το τηγάνισμα λάδι ή λίπος. Εάν χρησιμοποιήσετε βούτυρο, μαργαρίνη, έξτρα παρθένο ελαιόλαδο ή χοιρινό λίπος, ρυθμίστε τη βαθμίδα θερμοκρασίας 1 ή 2.
- Μη ζεσταίνετε ποτέ ένα τηγάνι με ή χωρίς φαγητό χωρίς επιτήρηση.
- Εάν η ζώνη μαγειρέματος έχει μια υψηλότερη θερμοκρασία απ' ό,τι το μαγειρικό σκεύος ή αντίστροφα, τότε ο αισθητήρας θερμοκρασίας δεν ενεργοποιείται σωστά.
- Για το τηγάνισμα με πολύ λάδι σε μια κατσαρόλα χρησιμοποιείτε πάντοτε τις λειτουργίες μαγειρέματος. "Τηγάνισμα με μια μεγάλη ποσότητα λαδιού σε μια κατσαρόλα", βαθμίδα μαγειρέματος 5.

Αυτές οι λειτουργίες βρίσκονται στη διάθεση όλων των ζωνών μαγειρέματος.

### Πλεονεκτήματα

- Η ζώνη μαγειρέματος θερμαίνει μόνο, όταν αυτό είναι απαραίτητο για τη διατήρηση της θερμοκρασίας. Έτσι μπορεί να εξοικονομηθεί ενέργεια και το λάδι δεν υπερθερμαίνεται. Η θερμοκρασία ελέγχεται συνεχώς. Κατ' αυτό τον τρόπο εμποδίζεται η υπερχειλίση του φαγητού στο μαγειρικό σκεύος κατά το μαγείρεμα. Επιπλέον δεν πρέπει να αλλάξει η βαθμίδα θερμοκρασίας.
- Οι λειτουργίες μαγειρέματος δηλώνουν τη στιγμή που το νερό ή το λάδι φτάνουν στην ιδανική θερμοκρασία, για να τοποθετήσετε το φαγητό (βλέπε τις αναφερόμενες στον πίνακα αποκλίσεις για φαγητά, που πρέπει να προστεθούν αμέσως στην αρχή).

### Υποδείξεις

- Είναι απαραίτητο, το περιεχόμενο του μαγειρικού σκεύους να φτάσει το αντίστοιχο ύψος, για να καλύψει το αυτοκόλλητο σιλικόνης του αισθητήρα θερμοκρασίας.
- Χρησιμοποιήστε για το τηγάνισμα με λίγο λάδι πάντοτε τον αισθητήρα τηγανίσματος.
- Ευθυγραμμίζετε το μαγειρικό σκεύος πάντοτε έτσι, ώστε ο αισθητήρας θερμοκρασίας να μη δείχνει προς ένα άλλο σκεύος.

- Ο αισθητήρας θερμοκρασίας, κατά τη διάρκεια της διαδικασίας μαγειρέματος, δεν επιτρέπεται να απομακρυνθεί από το μαγειρικό σκεύος. Όταν ολοκληρωθεί η διαδικασία μαγειρέματος μπορεί να επιλεγούν οι λειτουργίες για μια άλλη ζώνη μαγειρέματος.

- Απομακρύνετε τον αισθητήρα θερμοκρασίας μετά τη διαδικασία μαγειρέματος. Προσοχή, ο αισθητήρας θερμοκρασίας μπορεί να είναι πολύ καυτός.

### Περιοχές και βαθμίδες θερμοκρασίας

Λειτουργίες μαγειρέματος	Βαθμίδα θερμοκρασίας	Περιοχή θερμοκρασίας	Κατάλληλη για
Ζέσταμα, διατήρηση θερμότητας	1/70 °C	60 - 70 °C	π.χ. σουπες, παντζ
Σιγανό μαγείρεμα	2/90 °C	80 - 90 °C	π.χ. ρύζι, γάλα
Μαγείρεμα	3/100 °C	90 - 100 °C	π.χ. ζυμαρικά, λαχανικά
Μαγείρεμα στον ταχυβραστήρα	4/120 °C	110 - 120 °C	π.χ. κοτόπουλο, γιαχνί.
Τηγάνισμα στην κατσαρόλα με πολύ λάδι	5/170 °C	170 - 180 °C	π.χ. ντόνατ, κεφτεδάκια

### Συμβουλές για το μαγείρεμα με τις λειτουργίες μαγειρέματος

- Λειτουργία Ζέσταμα/Διατήρηση θερμότητας: Κατεψυγμένα προϊόντα σε μερίδες, π.χ. σπανάκι. Βάλτε το κατεψυγμένο προϊόν στο μαγειρικό σκεύος. Προσθέστε την ποσότητα νερού που αναφέρεται από τον κατασκευαστή. Σκεπάστε το μαγειρικό σκεύος και επιλέξτε τη βαθμίδα 1/70 °C. Ανακατεύετε ενδιάμεσα.
- Λειτουργία Σιγανό μαγείρεμα: Πήξιμο φαγητών, π.χ. σάλτσες. Μαγειρέψτε αρχικά το φαγητό με τη συνιστούμενη θερμοκρασία. Μετά το πήξιμο αφήστε το φαγητό να φουσκώσει στη βαθμίδα 2/90 °C. Όταν ηχήσει το σήμα, διατηρήστε το φαγητό ζεστό για τον απαραίτητο χρόνο σ' αυτή τη βαθμίδα.
- Λειτουργία Μαγείρεμα: Ζεστάνετε το νερό με κλειστό καπάκι. Δεν υπερχειλίζει. Επιλέξτε τη βαθμίδα θερμοκρασίας 3/100 °C.
- Λειτουργία Μαγείρεμα στον ταχυβραστήρα: Προσέξτε τις συστάσεις του κατασκευαστή. Μετά το ηχητικό σήμα συνεχίστε το μαγείρεμα για το συνιστούμενο χρόνο. Επιλέξτε τη βαθμίδα θερμοκρασίας 4/120 °C.
- Λειτουργία Τηγάνισμα στην κατσαρόλα με πολύ λάδι: Ζεστάνετε το λάδι με κλειστό καπάκι. Μετά το ηχητικό σήμα αφαιρέστε το καπάκι και προσθέστε το φαγητό. Επιλέξτε τη βαθμίδα θερμοκρασίας 5/170 °C.

### Υποδείξεις

- Μαγειρεύετε πάντοτε με κλειστό καπάκι. Εξαιρεση: "Τηγάνισμα στην κατσαρόλα με πολύ λάδι", βαθμίδα θερμοκρασίας 5/170 °C.
- Εάν δεν πραγματοποιηθεί κανένα ηχητικό σήμα, βεβαιωθείτε, ότι υπάρχει ένα καπάκι πάνω στην κατσαρόλα.
- Μη ζεσταίνετε ποτέ λάδι χωρίς επιτήρηση. Χρησιμοποιήστε ένα κατάλληλο για τηγάνισμα στη φριτέζα λάδι ή λίπος. Μη χρησιμοποιήσετε κανένα μείγμα από διάφορα λίπη για φριτέζα, π.χ. λάδι με μαγειρικό λίπος. Τα καυτά μείγματα λίπους μπορεί να δημιουργήσουν αφρούς.
- Εάν το αποτέλεσμα μαγειρέματος δεν είναι ικανοποιητικό, π.χ. στο βράσιμο πατατών, χρησιμοποιήστε την επόμενη φορά περισσότερο νερό, διατηρήστε όμως τη συνιστούμενη βαθμίδα θερμοκρασίας.

### Ρύθμιση του σημείου βρασμού

Το σημείο στο οποίο το νερό αρχίζει να βράζει, εξαρτάται από το υψόμετρο του τόπου κατοικίας σας πάνω από την επιφάνεια της θάλασσας. Εάν το νερό βράζει πολύ δυνατά


ή πολύ σιγά, μπορείτε να ρυθμίσετε το σημείο βρασμού. Σε αυτή την περίπτωση ενεργήστε ως εξής:

- Επιλογή της βασικής ρύθμισης "Λειτουργία μαγειρέματος", βλέπε στο κεφάλαιο → "Βασικές ρυθμίσεις"
- Η βασική ρύθμιση είναι ρυθμισμένη στάνταρ στα 200 - 400 m. Εάν η κατοικία σας βρίσκεται σ' ένα υψόμετρο μεταξύ 200 και 400 μέτρα πάνω από την επιφάνεια της θάλασσας, δε χρειάζεται η ρύθμιση του σημείου βρασμού, διαφορετικά επιλέξτε τη ρύθμιση, που ανταποκρίνεται στο υψόμετρο του τόπου κατοικίας σας πάνω από την επιφάνεια της θάλασσας.

**Υπόδειξη:** Η βαθμίδα θερμοκρασίας 3/100 °C είναι αρκετή για το αποτελεσματικό μαγείρεμα, ακόμη και όταν το νερό, σε αυτή την περίπτωση δε βράζει τόσο πολύ. Εάν όμως δε σας ικανοποιεί το αποτέλεσμα του μαγειρέματος, μπορείτε να αλλάξετε τη ρύθμιση του σημείου βρασμού.

### Σύνδεση του ασύρματου αισθητήρα θερμοκρασίας με το πεδίο χειρισμού

Πριν την πρώτη χρήση των λειτουργιών μαγειρέματος πρέπει να αποκατασταθεί η σύνδεση μεταξύ του ασύρματου αισθητήρα θερμοκρασίας και του πεδίου χειρισμού.

1. Ανοίξτε το μενού σύνδεσης.
2. Ανοίξτε τις βασικές ρυθμίσεις και επιλέξτε το θέμα μενού "Αισθητήρας μαγειρέματος".
3. Επιλέξτε την επιλογή "Πρόσθεση νέου αισθητήρα μαγειρέματος". Μέσα σε 30 δευτερόλεπτα πατήστε το σύμβολο  πάνω στον ασύρματο αισθητήρα θερμοκρασίας. Μετά από μερικά δευτερόλεπτα εμφανίζεται στην οθόνη ενδείξεων το αποτέλεσμα της σύνδεσης του αισθητήρα θερμοκρασίας με το πεδίο χειρισμού.

Μόλις ο αισθητήρας θερμοκρασίας συνδεθεί σωστά με το πεδίο χειρισμού, είναι διαθέσιμες οι λειτουργίες μαγειρέματος.

### Υποδείξεις


- Μια ελαττωματική σύνδεση λόγω μιας βλάβης του αισθητήρα θερμοκρασίας μπορεί να παρουσιαστεί για τις ακόλουθες αιτίες:
  - Σφάλμα επικοινωνίας Bluetooth.
  - Το σύμβολο στον αισθητήρα θερμοκρασίας δεν πατήθηκε μέσα σε 30 δευτερόλεπτα μετά την επιλογή της εστίας μαγειρέματος.

- Η μπαταρία του αισθητήρα θερμοκρασίας έχει αδειάσει.




Επαναφέρετε τον ασύρματο αισθητήρα θερμοκρασίας και εκτελέστε εκ νέου τη διαδικασία σύνδεσης.

- Σε περίπτωση μιας εσφαλμένης σύνδεσης λόγω ενός σφάλματος μετάδοσης εκτελέστε εκ νέου τη διαδικασία σύνδεσης.  
Εάν μια σύνδεση εξακολουθεί να παραμένει ελαττωματική, απευθυνθείτε στην υπηρεσία εξυπηρέτησης πελατών.

### Επαναφορά του ασύρματου αισθητήρα θερμοκρασίας

1. Αγγίξτε το σύμβολο  περίπου για 8-10 δευτερόλεπτα. Ενδιάμεσα η ένδειξη φωτοδιόδου (LED) του αισθητήρα θερμοκρασίας ανάβει τρεις φορές. Στο τρίτο άναμμα της φωτιοδιόδου (LED) ξεκινά η επαναφορά. Αυτή τη στιγμή απομακρύνετε το δάκτυλο από το σύμβολο. Μόλις η φωτιοδιόδος (LED) σβήσει, ο ασύρματος αισθητήρας θερμοκρασίας έχει επαναφερθεί.
2. Επαναλάβετε τη διαδικασία σύνδεσης από το σημείο 2.

### Έτσι ρυθμίζετε

1. Στερέωση του αισθητήρα θερμοκρασίας στη κατσαρόλα, βλέπε στο κεφάλαιο → "Προετοιμασία και φροντίδα του ασύρματου αισθητήρα θερμοκρασίας"
2. Τοποθετήστε μια κατσαρόλα με αρκετό υγρό πάνω στην επιθυμητή εστία μαγειρέματος και κλείστε την πάντοτε με ένα καπάκι.
3. Επιλέξτε τη ζώνη μαγειρέματος, στην οποία βρίσκεται το μαγειρικό σκεύος με τον αισθητήρα θερμοκρασίας. Στο μενού λειτουργίας μαγειρέματος της ζώνης μαγειρέματος επιλέξτε τη λειτουργία "Λειτουργίες μαγειρέματος".
4. Αγγίξτε το σύμβολο  του ασύρματου αισθητήρα θερμοκρασίας.
5. Από τον πίνακα επιλέξτε την κατάλληλη βαθμίδα θερμοκρασίας.  
Η λειτουργία είναι ενεργοποιημένη.  
Το σύμβολο θερμοκρασίας  αναβοσβήνει, μέχρι να φτάσει το νερό ή το λάδι στην κατάλληλη θερμοκρασία, για να τοποθετηθεί το φαγητό. Όταν επιτευχθεί η θερμοκρασία ηχεί ένα σήμα. Το σύμβολο θερμοκρασίας  σταματάει να αναβοσβήνει και παραμένει αναμμένο.
6. Μετά το ηχητικό σήμα αφαιρέστε το καπάκι και προσθέστε το φαγητό. Κατά τη διάρκεια της διαδικασίας μαγειρέματος κρατήστε την κατσαρόλα κλειστή.  
**Υπόδειξη:** Στη λειτουργία "Τηγάνισμα στην κατσαρόλα με πολύ λάδι" μην σκεπάσετε την κατσαρόλα.

### Απενεργοποίηση λειτουργιών μαγειρέματος

Επιλέξτε τη ζώνη μαγειρέματος και θέστε τη βαθμίδα ισχύος στην περιοχή ρυθμίσεων στο 0. Οι ζώνη μαγειρέματος απενεργοποιείται και εμφανίζεται η ένδειξη της υπόλοιπης θερμότητας.

## Συνιστούμενα φαγητά

Ο παρακάτω πίνακας δείχνει μια επιλογή από φαγητά και είναι ταξινομημένος σύμφωνα με τα τρόφιμα. Η θερμοκρασία και ο χρόνος μαγειρέματος εξαρτώνται από

την ποσότητα, την κατάσταση και την ποιότητα των τροφίμων.

Κρέας	Λειτουργίες βοήθειας μαγειρέματος	Βαθμίδα θερμοκρασίας	Συνολικός χρόνος μαγειρέματος από το ηχητικό σήμα (λεπτά)
<b>Λειτουργία Τηγάνισμα με λίγο λάδι</b>			
Σνίτσελ*	Αισθητήρας τηγανίσματος	4	6 - 10
Σνίτσελ, πανέ*	Αισθητήρας τηγανίσματος	4	6 - 10
Φιλέτο**	Αισθητήρας τηγανίσματος	4	6 - 10
Κοτολέτες*	Αισθητήρας τηγανίσματος	3	10 - 15
Cordon bleu*	Αισθητήρας τηγανίσματος	4	10 - 15
Σνίτσελ Βιέννης*	Αισθητήρας τηγανίσματος	4	10 - 15
Μπριζόλα μέσα ωμή (rare)**	Αισθητήρας τηγανίσματος	5	6 - 8
Μπριζόλα, μισοψημένη**	Αισθητήρας τηγανίσματος	5	8 - 12
Μπριζόλα, καλοψημένη*	Αισθητήρας τηγανίσματος	4	8 - 12
Στήθος πουλερικού*	Αισθητήρας τηγανίσματος	3	10 - 20
Αλεσμένο κρέας "λέμπερκεσε"	Αισθητήρας τηγανίσματος	2	6 - 9
Κρέας κομμένο σε λεπτές λωρίδες***	Αισθητήρας τηγανίσματος	4	7 - 12
Γύρος***	Αισθητήρας τηγανίσματος	4	7 - 12
Μπέικον*	Αισθητήρας τηγανίσματος	2	5 - 8
Κιμάς***	Αισθητήρας τηγανίσματος	4	6 - 10
Χάμπουργκερ*	Αισθητήρας τηγανίσματος	3	6 - 15
Κεφτεδάκια*	Αισθητήρας τηγανίσματος	3	6 - 15
Γεμιστοί κεφτέδες*	Αισθητήρας τηγανίσματος	3	10 - 20
Βραστά λουκάνικα*	Αισθητήρας τηγανίσματος	3	8 - 20
Ωμά λουκάνικα*	Αισθητήρας τηγανίσματος	3	8 - 20
<b>Λειτουργία Σιγανό μαγείρεμα</b>			
Λουκάνικα****	Λειτουργίες μαγειρέματος	2 / 90 °C	10 - 20
<b>Λειτουργία Μαγείρεμα</b>			
Κεφτεδάκια****	Λειτουργίες μαγειρέματος	3 / 100 °C	20 - 30
Κοτόπουλο σούπα****	Λειτουργίες μαγειρέματος	3 / 100 °C	60 - 90
Βραστό βοδινό κρέας****	Λειτουργίες μαγειρέματος	3 / 100 °C	60 - 90
<b>Λειτουργία Μαγείρεμα στον ταχυβραστήρα</b>			
Κοτόπουλο*****	Λειτουργίες μαγειρέματος	4 / 120 °C	15 - 25
Βοδινό*****	Λειτουργίες μαγειρέματος	4 / 120 °C	15 - 25
<b>Λειτουργία Τηγάνισμα στη φριτέζα με πολύ λάδι</b>			
Κομμάτια κοτόπουλου*****	Λειτουργίες μαγειρέματος	5/170 °C	10 - 15
Κεφτεδάκια*****	Λειτουργίες μαγειρέματος	5/170 °C	10 - 15
* Γυρίστε πολλές φορές.			
** Μετά το ηχητικό σήμα βάλτε το λάδι και τα τρόφιμα στο τηγάνι.			
*** Ανακατεύετε τακτικά.			
**** Θέρμανση και μαγείρεμα με καπάκι. Μετά το ηχητικό σήμα προσθέστε τα τρόφιμα.			
***** Προσθέστε το φαγητό στην αρχή.			
***** Ζεστάνετε το λάδι με κλειστό καπάκι. Τηγανίστε χωρίς καπάκι ανά μερίδα.			



Ψάρι	Λειτουργίες βοήθειας μαγειρέματος	Βαθμίδα θερμοκρασίας	Συνολικός χρόνος μαγειρέματος από το ηχητικό σήμα (λεπτά)
<b>Λειτουργία Τηγάνισμα με λίγο λάδι</b>			
Φιλέτο ψαριού, φυσικό*	Αισθητήρας τηγανίσματος	4	10 - 20
Φιλέτο ψαριού, πανέ*	Αισθητήρας τηγανίσματος	3	10 - 20
Γαρίδες*	Αισθητήρας τηγανίσματος	4	4 - 8
Krabbep*	Αισθητήρας τηγανίσματος	4	4 - 8
Ολόκληρο ψάρι*	Αισθητήρας τηγανίσματος	3	10 - 20
<b>Λειτουργία Σιγανό μαγειρέμα</b>			
Σοτάρισμα ψαριού**	Λειτουργίες μαγειρέματος	2 / 90 °C	15 - 20
<b>Λειτουργία Τηγάνισμα στη φριτέζα με πολύ λάδι</b>			
Ψάρι σε ζύμη με μαγιά μπίρας***	Λειτουργίες μαγειρέματος	5 / 170 °C	10 - 15
Ψάρι, πανέ***	Λειτουργίες μαγειρέματος	5 / 170 °C	10 - 15
* Γυρίστε πολλές φορές.			
** Θέρμανση και μαγείρεμα με καπάκι. Μετά το ηχητικό σήμα προσθέστε τα τρόφιμα.			
*** Ζεστάνετε το λάδι με κλειστό καπάκι. Τηγανίστε χωρίς καπάκι ανά μερίδα.			

Φαγητά με αυγά	Λειτουργίες βοήθειας μαγειρέματος	Βαθμίδα θερμοκρασίας	Συνολικός χρόνος μαγειρέματος από το ηχητικό σήμα (λεπτά)
<b>Λειτουργία Τηγάνισμα με λίγο λάδι</b>			
Αυγά μάτια σε βούτυρο*	Αισθητήρας τηγανίσματος	2	2 - 6
Αυγά μάτια σε λάδι**	Αισθητήρας τηγανίσματος	4	2 - 6
Ομελέτες, αλμυρές***	Αισθητήρας τηγανίσματος	2	4 - 9
Ομελέτα****	Αισθητήρας τηγανίσματος	2	3 - 6
Κρέπες****	Αισθητήρας τηγανίσματος	5	1,5 - 2,5
Ψημένο τοστ με κρούστα από αυγό, γάλα και ζάχαρη****	Αισθητήρας τηγανίσματος	3	4 - 8
Κρέπες Αυστρίας****	Αισθητήρας τηγανίσματος	3	10 - 15
<b>Λειτουργία Μαγείρεμα</b>			
Βράσιμο αυγών*****	Λειτουργίες μαγειρέματος	3 / 100 °C	5 - 10
* Μετά το ηχητικό σήμα βάλτε το βούτυρο και τα τρόφιμα στο τηγάνι.			
** Μετά το ηχητικό σήμα βάλτε το λάδι και τα τρόφιμα στο τηγάνι.			
*** Ανακατεύετε τακτικά.			
**** Ζεστάνετε το λάδι με κλειστό καπάκι. Τηγανίστε χωρίς καπάκι ανά μερίδα (Ο πίνακας δείχνει τη συνολική διάρκεια ανά μερίδα).			
***** Προσθέστε το φαγητό στην αρχή.			

Λαχανικά και όσπρια	Λειτουργίες βοήθειας μαγειρέματος	Βαθμίδα θερμοκρασίας	Συνολικός χρόνος μαγειρέματος από το ηχητικό σήμα (λεπτά)
<b>Λειτουργία Τηγάνισμα με λίγο λάδι</b>			
Σκόρδο*	Αισθητήρας τηγανίσματος	2	2 - 10
Κρεμμύδια*	Αισθητήρας τηγανίσματος	2	2 - 10
Κολοκυθάκια**	Αισθητήρας τηγανίσματος	3	4 - 12
Μελιτζάνες**	Αισθητήρας τηγανίσματος	3	4 - 12
Πιπεριά*	Αισθητήρας τηγανίσματος	3	4 - 15
Μανιτάρια*	Αισθητήρας τηγανίσματος	4	10 - 15
Τηγάνισμα πράσινων σπαραγγιών**	Αισθητήρας τηγανίσματος	3	4 - 15
Σοτάρισμα λαχανικών σε λάδι*	Αισθητήρας τηγανίσματος	1	10 - 20
Γλασάρισμα λαχανικών*	Αισθητήρας τηγανίσματος	3	6 - 10
<b>Λειτουργία Μαγείρεμα</b>			
Μαγείρεμα μπρόκολου***	Λειτουργίες μαγειρέματος	3 / 100 °C	10 - 20
Μαγείρεμα κουνουπιδιού***	Λειτουργίες μαγειρέματος	3 / 100 °C	10 - 20
Μαγείρεμα λάχανου***	Λειτουργίες μαγειρέματος	3 / 100 °C	30 - 40
Μαγείρεμα φρέσκων φασολιών***	Λειτουργίες μαγειρέματος	3 / 100 °C	15 - 30
Ρεβίθια****	Λειτουργίες μαγειρέματος	3 / 100 °C	60 - 90
Αρακάς***	Λειτουργίες μαγειρέματος	3 / 100 °C	15 - 20
Φακές****	Λειτουργίες μαγειρέματος	3 / 100 °C	45 - 60
<b>Λειτουργία Μαγείρεμα στον ταχυβραστήρα</b>			
Λαχανικά στη χύτρα ταχύτητας****	Λειτουργίες μαγειρέματος	4 / 120 °C	3 - 6
Ρεβίθια στη χύτρα ταχύτητας****	Λειτουργίες μαγειρέματος	4 / 120 °C	25 - 35
Φασόλια στη χύτρα ταχύτητας****	Λειτουργίες μαγειρέματος	4 / 120 °C	25 - 35
Φακές στη χύτρα ταχύτητας****	Λειτουργίες μαγειρέματος	4 / 120 °C	10 - 20
<b>Λειτουργία Τηγάνισμα στη φριτέζα με πολύ λάδι</b>			
Τηγάνισμα στη φριτέζα λαχανικών πανέ*****	Λειτουργίες μαγειρέματος	5 / 170 °C	4 - 8
Τηγάνισμα στη φριτέζα λαχανικών σε ζύμη με μαγιά μπίρας*****	Λειτουργίες μαγειρέματος	5 / 170 °C	4 - 8
Τηγάνισμα στη φριτέζα μανιταριών πανέ*****	Λειτουργίες μαγειρέματος	5 / 170 °C	4 - 8
Τηγάνισμα στη φριτέζα μανιταριών σε ζύμη με μαγιά μπίρας*****	Λειτουργίες μαγειρέματος	5 / 170 °C	4 - 8
* Ανακατεύετε τακτικά.			
** Γυρίστε πολλές φορές.			
*** Θέρμανση και μαγείρεμα με καπάκι. Μετά το ηχητικό σήμα προσθέστε τα τρόφιμα.			
**** Προσθέστε το φαγητό στην αρχή.			
***** Ζεστάνετε το λάδι με κλειστό καπάκι. Τηγανίστε χωρίς καπάκι ανά μερίδα.			

Πατάτες	Λειτουργίες βοήθειας μαγειρέματος	Βαθμίδα θερμοκρασίας	Συνολικός χρόνος μαγειρέματος από το ηχητικό σήμα (λεπτά)
<b>Λειτουργία Τηγάνισμα με λίγο λάδι</b>			
Τηγανητές πατάτες σε φέτες από βραστής πατάτες με φλούδα*	Αισθητήρας τηγανίσματος	5	6 - 12
Τηγανητές πατάτες σε φέτες από ωμές πατάτες*	Αισθητήρας τηγανίσματος	4	15 - 25
Τηγανίτες από τριμμένες πατάτες**	Αισθητήρας τηγανίσματος	5	2,5 - 3,5
Πατάτες τηγανητές Ελβετίας***	Αισθητήρας τηγανίσματος	1	50 - 55
Πατάτες γλασέ*	Αισθητήρας τηγανίσματος	3	15 - 20
<b>Λειτουργία Σιγανό μαγείρεμα</b>			
Πατατοκεφτέδες****	Λειτουργίες μαγειρέματος	2 / 90 °C	30 - 40
<b>Λειτουργία Μαγείρεμα</b>			
Μαγείρεμα πατατών*****	Λειτουργίες μαγειρέματος	3 / 100 °C	30 - 45
<b>Λειτουργία Μαγείρεμα στον ταχυβραστήρα</b>			
Πατάτες στη χύτρα ταχύτητας*****	Λειτουργίες μαγειρέματος	4 / 120 °C	10 - 20
* Ανακατεύετε τακτικά. ** Συνολική διάρκεια ανά μερίδα. Τηγανίστε διαδοχικά. *** Μετά το ηχητικό σήμα βάλτε το βούτυρο και τα τρόφιμα στο τηγάνι. **** Θέρμανση και μαγείρεμα με καπάκι. Μετά το ηχητικό σήμα προσθέστε τα τρόφιμα. ***** Προσθέστε το φαγητό στην αρχή.			

Ζυμαρικά και δημητριακά	Λειτουργίες βοήθειας μαγειρέματος	Βαθμίδα θερμοκρασίας	Συνολικός χρόνος μαγειρέματος από το ηχητικό σήμα (λεπτά)
<b>Λειτουργία Σιγανό μαγείρεμα</b>			
Ρύζι*	Λειτουργίες μαγειρέματος	2 / 90 °C	25 - 35
Πολέντα**	Λειτουργίες μαγειρέματος	2 / 90 °C	3 - 8
Χυλός σιμιγδαλιού**	Λειτουργίες μαγειρέματος	2 / 90 °C	5 - 10
<b>Λειτουργία Μαγείρεμα</b>			
Ζυμαρικά**	Λειτουργίες μαγειρέματος	3 / 100 °C	7 - 10
Γεμιστά ζυμαρικά**	Λειτουργίες μαγειρέματος	3 / 100 °C	6 - 15
<b>Λειτουργία Μαγείρεμα στον ταχυβραστήρα</b>			
Ρύζι στη χύτρα ταχύτητας***	Λειτουργίες μαγειρέματος	4 / 120 °C	6 - 8
* Θέρμανση και μαγείρεμα με καπάκι. Μετά τη θέρμανση προσθέστε τα τρόφιμα. ** Ανακατεύετε τακτικά. *** Προσθέστε το φαγητό στην αρχή.			

Σούπες	Λειτουργίες βοήθειας μαγειρέματος	Βαθμίδα θερμοκρασίας	Συνολικός χρόνος μαγειρέματος από το ηχητικό σήμα (λεπτά)
<b>Λειτουργία Σιγανό μαγείρεμα</b>			
Σούπες κρέμα*	Λειτουργίες μαγειρέματος	2 / 90 °C	10 - 15
* Ανακατεύετε τακτικά. ** Προσθέστε το φαγητό στην αρχή.			

Σούπες	Λειτουργίες βοήθειας μαγειρέματος	Βαθμίδα θερμοκρασίας	Συνολικός χρόνος μαγειρέματος από το ηχητικό σήμα (λεπτά)
<b>Λειτουργία Μαγειρέμα</b>			
Ζωμός**	Λειτουργίες μαγειρέματος	3 / 100 °C	60 - 90
Σούπες στιγμής*	Λειτουργίες μαγειρέματος	3 / 100 °C	5 - 10
<b>Λειτουργία Μαγειρέμα στον ταχυβραστήρα</b>			
Ζωμός στη χύτρα ταχύτητας**	Λειτουργίες μαγειρέματος	4 / 120 °C	20 - 30
* Ανακατεύετε τακτικά.			
** Προσθέστε το φαγητό στην αρχή.			

Σάλτσες	Λειτουργίες βοήθειας μαγειρέματος	Βαθμίδα θερμοκρασίας	Συνολικός χρόνος μαγειρέματος από το ηχητικό σήμα (λεπτά)
<b>Λειτουργία Τηγάνισμα με λίγο λάδι</b>			
Σάλτσα ντομάτας με λαχανικά	Αισθητήρας τηγανίσματος	1	25 - 35
Σάλτσα μπεσαμέλ*	Αισθητήρας τηγανίσματος	1	10 - 20
Σάλτσα τυριού*	Αισθητήρας τηγανίσματος	1	10 - 20
Δέσιμο σάλτσας*	Αισθητήρας τηγανίσματος	1	25 - 35
Γλυκές σάλτσες*	Αισθητήρας τηγανίσματος	1	15 - 25
* Ανακατεύετε τακτικά			

Επιδόρπια	Λειτουργίες βοήθειας μαγειρέματος	Βαθμίδα θερμοκρασίας	Συνολικός χρόνος μαγειρέματος από το ηχητικό σήμα (λεπτά)
<b>Λειτουργία Σιγανό μαγειρέμα</b>			
Ρυζόγαλο*	Λειτουργίες μαγειρέματος	2 / 90 °C	40 - 50
Χυλός βρώμης*	Λειτουργίες μαγειρέματος	2 / 90 °C	10 - 15
Κομπόστα**	Λειτουργίες μαγειρέματος	3 / 100 °C	15 - 25
Κρέμα σοκολάτας*	Λειτουργίες μαγειρέματος	2 / 90 °C	3 - 5
<b>Λειτουργία Τηγάνισμα στη φριτέζα με πολύ λάδι</b>			
Τηγάνισμα στη φριτέζα λουκουμάδων Βερολίνου***	Λειτουργίες μαγειρέματος	5 / 170 °C	5 - 10
Τηγάνισμα στη φριτέζα ντόνατ***	Λειτουργίες μαγειρέματος	5 / 170 °C	5 - 10
Τηγάνισμα στη φριτέζα Βυñuelos***	Λειτουργίες μαγειρέματος	5 / 170 °C	5 - 10
* Ανακατεύετε τακτικά.			
** Προσθέστε το φαγητό στην αρχή.			
*** Ζεστάνετε το λάδι με κλειστό καπάκι. Τηγανίστε χωρίς καπάκι ανά μερίδα.			

Κατεψυγμένα προϊόντα	Λειτουργίες βοήθειας μαγειρέματος	Βαθμίδα θερμοκρασίας	Συνολικός χρόνος μαγειρέματος από το ηχητικό σήμα (λεπτά)
<b>Λειτουργία Τηγάνισμα με λίγο λάδι</b>			
Σνίτσελ*	Αισθητήρας τηγανίσματος	4	15 - 20
Cordon bleu*	Αισθητήρας τηγανίσματος	4	10 - 30
Στήθος πουλερικού*	Αισθητήρας τηγανίσματος	4	10 - 30
Νάγκετς κοτόπουλου*	Αισθητήρας τηγανίσματος	4	10 - 15
Γύρος**	Αισθητήρας τηγανίσματος	3	10 - 15
Κεμπάπ**	Αισθητήρας τηγανίσματος	3	10 - 15
Φιλέτο ψαριού, φυσικό*	Αισθητήρας τηγανίσματος	3	10 - 20
Φιλέτο ψαριού, πανέ*	Αισθητήρας τηγανίσματος	3	10 - 20
Φετάκια ψαριού πανέ*	Αισθητήρας τηγανίσματος	4	8 - 12
Τηγάνισμα πατατών**	Αισθητήρας τηγανίσματος	5	4 - 6
Τηγανητά φαγητά**	Αισθητήρας τηγανίσματος	3	6 - 10
Ανοιξιάτικα ρολά*	Αισθητήρας τηγανίσματος	4	10 - 30
Καμαμπέρ (Camembert)*	Αισθητήρας τηγανίσματος	3	10 - 15
<b>Λειτουργία Ζέσταμα/Διατήρηση θερμότητας</b>			
Λαχανικά σε σάλτσα κρέμας**	Λειτουργίες μαγειρέματος	1 / 70 °C	15 - 20
<b>Λειτουργία Μαγείρεμα</b>			
Φρέσκα φασολάκια***	Λειτουργίες μαγειρέματος	3 / 100 °C	15 - 30
<b>Λειτουργία Τηγάνισμα στη φριτέζα με πολύ λάδι</b>			
Τηγάνισμα στη φριτέζα τηγανητών πατατών****	Λειτουργίες μαγειρέματος	5 / 170 °C	4 - 8
* Γυρίστε πολλές φορές.			
** Ανακατεύετε τακτικά.			
*** Προσθέστε τα τρόφιμα μετά το ηχητικό σήμα.			
**** Ζεστάνετε το λάδι με κλειστό καπάκι. Τηγανίστε χωρίς καπάκι ανά μερίδα.			

Επιπλέον	Λειτουργίες βοήθειας μαγειρέματος	Βαθμίδα θερμοκρασίας	Συνολικός χρόνος μαγειρέματος από το ηχητικό σήμα (λεπτά)
<b>Λειτουργία Τηγάνισμα με λίγο λάδι</b>			
Τηγάνισμα Camembert*	Αισθητήρας τηγανίσματος	3	7 - 10
Κρουτόν**	Αισθητήρας τηγανίσματος	3	6 - 10
Ξηρά έτοιμα φαγητά***	Αισθητήρας τηγανίσματος	1	5 - 10
Καβούρδισμα αμυγδάλων****	Αισθητήρας τηγανίσματος	4	3 - 15
Καβούρδισμα φουντουκιών****	Αισθητήρας τηγανίσματος	4	3 - 15
Καβούρνισμα κουκουναριών****	Αισθητήρας τηγανίσματος	4	3 - 15
<b>Λειτουργία Ζέσταμα/Διατήρηση θερμότητας</b>			
Ζέσταμα της σούπας γκούλας*****	Λειτουργίες μαγειρέματος	1 / 70 °C	10 - 20
Ζέσταμα γλυκού κρασιού βρασμένου με μπαχαρικά*****	Λειτουργίες μαγειρέματος	1 / 70 °C	-
* Γυρίστε πολλές φορές.			
** Ανακατεύετε τακτικά.			
*** Προσθέστε το νερό μετά το ηχητικό σήμα. Προσθέστε τα τρόφιμα, όταν το νερό βράζει.			
**** Μετά το ηχητικό σήμα βάλτε τα τρόφιμα στο τηγάνι.			
***** Προσθέστε το φαγητό στην αρχή.			

Επιπέδον	Λειτουργίες βοήθειας μαγειρέματος	Βαθμίδα θερμοκρασίας	Συνολικός χρόνος μαγειρέματος από το ηχητικό σήμα (λεπτά)
<b>Λειτουργία Σιγανό μαγείρεμα</b>			
Ζέσταμα γάλακτος****	Λειτουργίες μαγειρέματος	2 / 90 °C	3 - 10
<p>* Γυρίστε πολλές φορές.</p> <p>** Ανακατεύετε τακτικά.</p> <p>*** Προσθέστε το νερό μετά το ηχητικό σήμα. Προσθέστε τα τρόφιμα, όταν το νερό βράζει.</p> <p>**** Μετά το ηχητικό σήμα βάλτε τα τρόφιμα στο τηγάνι.</p> <p>***** Προσθέστε το φαγητό στην αρχή.</p>			

## Φαγητά

Με αυτή τη λειτουργία μπορείτε να παρασκευάσετε τα διάφορα φαγητά. Η συσκευή επιλέγει για σας την ιδανική ρύθμιση.

### Επιλογή και ρύθμιση του προγράμματος

1. Επιλέξτε την επιθυμητή ζώνη μαγειρέματος.
2. Επιλέξτε στην περιοχή ρυθμίσεων της ζώνης μαγειρέματος τον τρόπο ψήσιματος "Φαγητά-Βοηθός".
3. Επιλέξτε την επιθυμητή ομάδα προγραμμάτων.
4. Επιλέξτε το επιθυμητό φαγητό.

Θα οδηγηθείτε πλήρως μέσα από τη διαδικασία ρύθμισης του επιλεγμένου φαγητού σας και θα λάβετε υποδείξεις για την προετοιμασία του επιλεγμένου σας φαγητού.

### Διακοπή προγράμματος

Επιλέξτε τη βαθμίδα ισχύος 0 ή αλλάξτε τον τρόπο ψήσιματος, για να διακόψετε το πρόγραμμα.

## Προετοιμασία και φροντίδα του ασύρματου αισθητήρα θερμοκρασίας

Σε αυτή την ενότητα θα βρείτε τις ακόλουθες πληροφορίες:

- Κόλλημα του αυτοκόλλητου σιλικόνης
- Χρήση του ασύρματου αισθητήρα θερμοκρασίας
- Καθαρισμός
- Αντικατάσταση της μπαταρίας

Τον αισθητήρα θερμοκρασίας και τα αυτοκόλλητα σιλικόνης μπορείτε να τα προμηθευτείτε στα ειδικά καταστήματα ή μέσω τις υπηρεσίας τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών. Δίνετε τον αντίστοιχο κωδικό αναφοράς.

00577921	Σετ με 5 αυτοκόλλητα σιλικόνης
HZ39050	Αισθητήρας θερμοκρασίας και σετ με 5 αυτοκόλλητα σιλικόνης

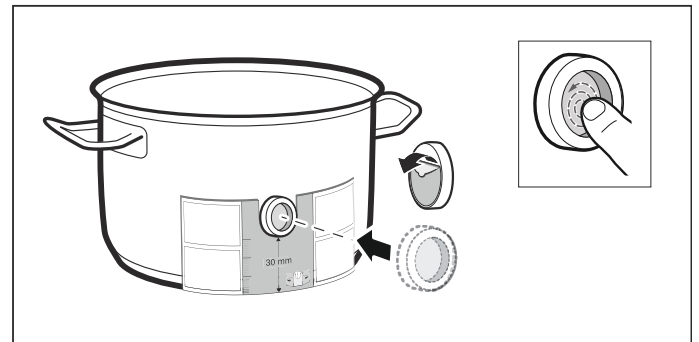
### Κόλλημα του αυτοκόλλητου σιλικόνης

Το αυτοκόλλητο σιλικόνης στερεώνει τον αισθητήρα θερμοκρασίας στο μαγειρικό σκεύος.

Όταν μια κατσαρόλα χρησιμοποιηθεί για πρώτη φορά με τις λειτουργίες μαγειρέματος, πρέπει να τοποθετηθεί ένα αυτοκόλλητο σιλικόνης.

Ακολουθήστε την εξής διαδικασία:

1. Η θέση κόλλησης στην κατσαρόλα πρέπει να είναι καθαρή από λίπος. Καθαρίστε την κατσαρόλα, στεγνώστε την καλά και τρίψτε τη θέση κόλλησης π.χ. με οινόπνευμα.
2. Αφαιρέστε την προστατευτική μεμβράνη από το αυτοκόλλητο σιλικόνης. Με τη βοήθεια του συνημμένου δείγματος κολλήστε το αυτοκόλλητο σιλικόνης στο αντίστοιχο ύψος πάνω στην κατσαρόλα.



3. Πιέστε το αυτοκόλλητο σιλικόνης, καθώς επίσης και την εσωτερική επιφάνεια.

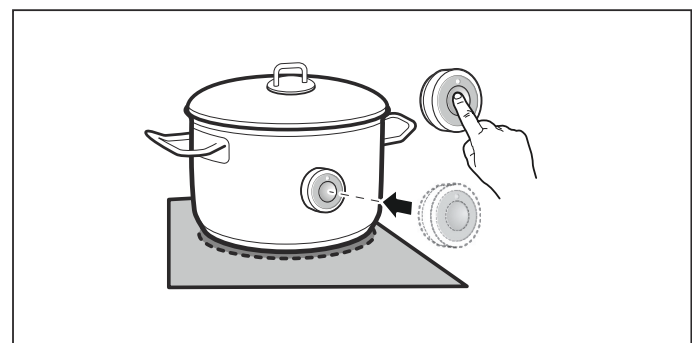
Η κόλλα για τη σωστή σκλήρυνση χρειάζεται 1 ώρα. Μη χρησιμοποιήσετε ή μην καθαρίσετε το μαγειρικό σκεύος κατά τη διάρκεια αυτού του χρόνου.

### Υποδείξεις

- Μη βάλτε το σκεύος με το αυτοκόλλητο σιλικόνης για ένα μεγαλύτερο χρονικό διάστημα σε διάλυμα απορρυπαντικού πιάτων.
- Σε περίπτωση που αποκολληθεί το αυτοκόλλητο σιλικόνης, πρέπει να χρησιμοποιηθεί ένα καινούργιο.

### Χρήση του ασύρματου αισθητήρα θερμοκρασίας

Τοποθετήστε τον αισθητήρα θερμοκρασίας στο αυτοκόλλητο σιλικόνης έτσι, ώστε να ταιριάζει άψογα.



### Υποδείξεις

- Βεβαιωθείτε, ότι το αυτοκόλλητο σιλικόνης είναι στεγνό, προτού τοποθετηθεί πάνω ο αισθητήρας θερμοκρασίας.
- Τοποθετήστε το μαγειρικό σκεύος έτσι, ώστε ο αισθητήρας θερμοκρασίας να δείχνει στην πλευρική εξωτερική επιφάνεια της βάσης εστιών.
- Ο αισθητήρας θερμοκρασίας δεν επιτρέπεται να δείχνει σ' ένα άλλο καυτό μαγειρικό σκεύος, για την αποφυγή μιας υπερθέρμανσης.
- Μετά το μαγείρεμα αφαιρέστε τον αισθητήρα θερμοκρασίας από την κατασρόλα. Φυλάξτε τον σ' ένα καθαρό, σίγουρο μέρος και όχι κοντά σε πηγές θερμότητας.
- Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε μέχρι και τρεις αισθητήρες θερμοκρασίας ταυτόχρονα.

### Καθαρισμός

Ο ασύρματος αισθητήρας θερμοκρασίας δεν επιτρέπεται να καθαριστεί στο πλυντήριο των πιάτων.

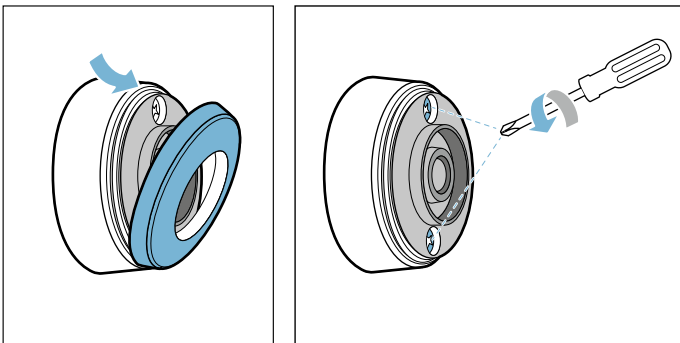
Πληροφορίες για τον καθαρισμό του αισθητήρα θερμοκρασίας θα βρείτε στο κεφάλαιο → "Καθαρισμός"

### Αντικατάσταση της μπαταρίας

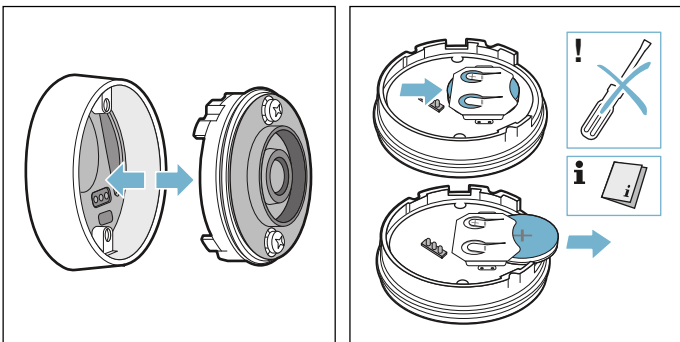
Εάν το σύμβολο στον ασύρματο αισθητήρα θερμοκρασίας έχει πατηθεί και η φωτοδίοδος (LED) δεν ανάψει, τότε η μπαταρία έχει αποφορτιστεί.

Αντικατάσταση της μπαταρίας:

1. Αφαιρέστε το κάλυμμα σιλικόνης από το κάτω μέρος του περιβλήματος. Ξεβιδώστε τις βίδες, χρησιμοποιώντας ένα κατσαβίδι.

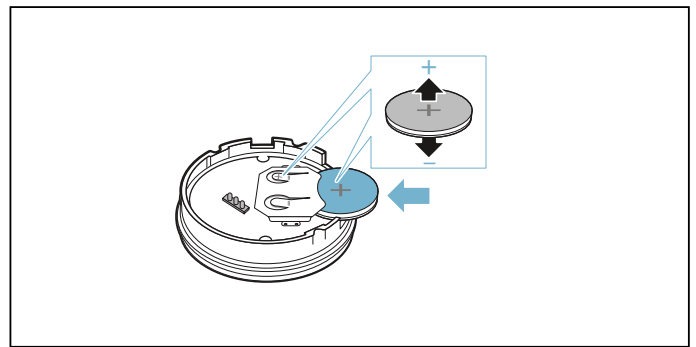


2. Αφαιρέστε το επάνω μέρος του περιβλήματος. Αφαιρέστε την παλιά μπαταρία. Τοποθετήστε την καινούργια μπαταρία. Σε αυτή την περίπτωση προσέξτε την πολικότητα.

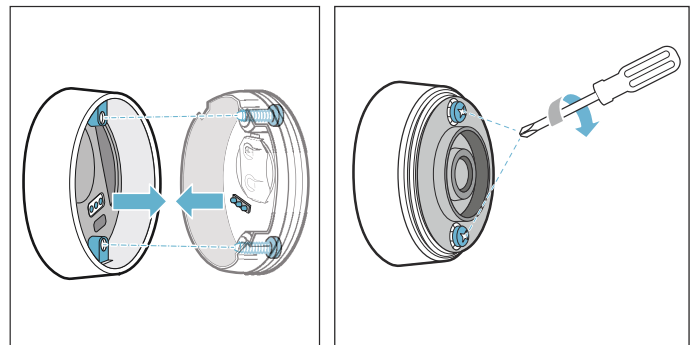


### Προσοχή!

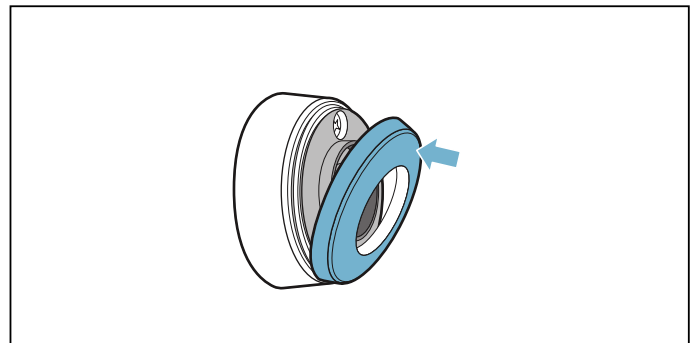
Για την αφαίρεση της μπαταρίας μη χρησιμοποιήσετε κανένα αντικείμενο από μέταλλο. Μην αγγίζετε τις επαφές.



3. Συνδέστε ξανά μαζί το επάνω μέρος του περιβλήματος και το κάτω μέρος του περιβλήματος. Σε αυτή την περίπτωση προσέξτε το σωστό προσανατολισμό των ακίδων επαφής.



4. Στερεώστε το κάλυμμα σιλικόνης ξανά στο κάτω μέρος του περιβλήματος του αισθητήρα θερμοκρασίας.



**Υπόδειξη:** Χρησιμοποιήστε μόνο υψηλής ποιότητας μπαταρίες του τύπου CR2032. Έχουν ιδιαίτερα μεγάλη διάρκεια ζωής.

### Δήλωση πιστότητας

Με αυτό η εταιρεία BSH Hausgeräte GmbH δηλώνει, ότι η συσκευή με τη λειτουργία ασύρματο αισθητήρα θερμοκρασίας ανταποκρίνεται στις βασικές απαιτήσεις και στις υπόλοιπες σχετικές διατάξεις της οδηγίας 1999/5/EK.

Μια λεπτομερή δήλωση πιστότητας R&TTE θα βρείτε στο διαδίκτυο (Internet) στη διεύθυνση [www.siemens-home.com](http://www.siemens-home.com) στη σελίδα προϊόντος της συσκευής σας κάτω από Πρόσθετα έγγραφα.

Τα λογότυπα και η μάρκα Bluetooth® είναι καταχωρημένα εμπορικά σήματα και ιδιοκτησία της εταιρείας Bluetooth SIG, Inc. και κάθε χρήση αυτών των μαρκών από την εταιρεία BSH Hausgeräte GmbH πραγματοποιείται με τη σχετική άδεια χρήσης. Όλες οι άλλες μάρκες και τα εμπορικά σήματα είναι μάρκες και εμπορικά σήματα των εκάστοτε εταιρειών.


## Ασφάλεια παιδιών

Με την ασφάλεια παιδιών μπορείτε να εμποδίσετε τα παιδιά, να ενεργοποιήσουν τη βάση εστιών.

### Ενεργοποίηση και απενεργοποίηση της ασφάλειας παιδιών



Όλες οι ζώνες μαγειρέματος πρέπει να είναι απενεργοποιημένες.

#### Ενεργοποίηση

1. Ανοίξτε το μενού σύνδεσης.
2. Αγγίξτε το σύμβολο .

Η ασφάλεια παιδιών είναι ενεργοποιημένη. Η βάση εστιών είναι κλειδωμένη.

#### Απενεργοποίηση

1. Ενεργοποιήστε τη βάση εστιών με τον κεντρικό διακόπτη .
2. Αγγίξτε το σύμβολο  στην οθόνη ενδείξεων και κρατήστε το πατημένο 4 δευτερόλεπτα.

Η ασφάλεια παιδιών είναι απενεργοποιημένη. Το κλειδωμα έχει ακυρωθεί.

### Αυτόματη ασφάλεια για παιδιά

Με αυτήν τη λειτουργία, η ασφάλεια για παιδιά ενεργοποιείται αυτόματα όταν σβήνει η βάση εστιών.


#### Ενεργοποίηση και απενεργοποίηση

Τον τρόπο με τον οποίο ενεργοποιείτε την αυτόματη ασφάλεια παιδιών, θα τον βρείτε στο κεφάλαιο → "Βασικές ρυθμίσεις"

## Προστασία σκουπίσματος

Εάν σκουπίσετε πάνω από το πεδίο χειρισμού κατά τη διάρκεια που η βάση εστιών είναι ενεργοποιημένη, μπορούν να αλλάξουν οι ρυθμίσεις. Για την αποφυγή η βάση εστιών διαθέτει τη λειτουργία "Κλειδωμα πεδίου χειρισμού για λόγους καθαρισμού".

#### Ενεργοποίηση

1. Άνοιγμα του μενού σύνδεσης
2. Αγγίξτε το σύμβολο .

Η προστασία σκουπίσματος είναι ενεργοποιημένη. Το πεδίο χειρισμού είναι κλειδωμένο για 30 δευτερόλεπτα. Μπορείτε να σκουπίσετε πάνω από την επιφάνεια του πεδίου χειρισμού, χωρίς να αλλάξουν οι ρυθμίσεις.

#### Απενεργοποίηση

Μετά από 30 δευτερόλεπτα ξεκλειδώνεται αυτόματα το πεδίο χειρισμού. Για την πρόωγη ακύρωση της λειτουργίας προστασίας σκουπίσματος αγγίξτε ένα οποιοδήποτε σημείο στην οθόνη ενδείξεων και κρατήστε το πατημένο 4 δευτερόλεπτα.

#### Υποδείξεις

- 30 δευτερόλεπτα μετά την ενεργοποίηση ηχεί ένα σήμα. Αυτό δείχνει, ότι η λειτουργία έχει λήξει.
- Το κλειδωμα καθαρισμού δεν έχει καμία επίπτωση στον κεντρικό διακόπτη. Η βάση εστιών μπορεί να απενεργοποιηθεί οποτεδήποτε.

## Αυτόματη απενεργοποίηση για λόγους ασφαλείας

Εάν μια ζώνη μαγειρέματος βρίσκεται για μεγάλο χρόνο σε λειτουργία και δεν έγινε καμία αλλαγή ρύθμισης, τότε ενεργοποιείται η αυτόματη απενεργοποίηση για λόγους ασφαλείας.

Η ζώνη μαγειρέματος σταματά σε αυτή την περίπτωση να θερμαίνει. Στην οθόνη ενδείξεων εμφανίζεται μια υπόδειξη.

Αγγίζοντας ένα οποιοδήποτε σύμβολο απενεργοποιείται η ένδειξη. Η ζώνη μαγειρέματος μπορεί τώρα να ενεργοποιηθεί ξανά.


Το πότε θα ενεργοποιηθεί η αυτόματη απενεργοποίηση για λόγους ασφαλείας, εξαρτάται από τη ρυθμισμένη βαθμίδα ισχύος (μετά από 1 έως 10 ώρες).



## Βασικές ρυθμίσεις

Η συσκευή σας έχει διάφορες προρρυθμίσεις. Μπορείτε να προσαρμόσετε αυτές τις προρρυθμίσεις στις δικές σας συνήθειες και ανάγκες.

### Ανοιγμα των βασικών ρυθμίσεων

Ανοίξτε τις βασικές ρυθμίσεις μέσω του συμβόλου  στο μενού σύνδεσης. Όλες οι ζώνες μαγειρέματος πρέπει να είναι γι' αυτό απενεργοποιημένες.

### Πλοήγηση εντός των βασικών ρυθμίσεων

Κάντε στην επισκόπηση με το δάκτυλο μια κίνηση προς τα επάνω ή προς τα κάτω, για να ξεφυλλίσετε μέσα στις

διάφορες ρυθμίσεις. Αγγίξτε μια ρύθμιση, για να λάβετε στο υπομενού της περαιτέρω επιλογές.

Αγγίξτε σ' ένα υπομενού το σύμβολο βέλους επάνω αριστερά, για να επιστρέψετε ξανά στην επισκόπηση.

### Εγκατάλειψη των βασικών ρυθμίσεων

Αγγίξτε στην επισκόπηση το σύμβολο βέλους επάνω αριστερά, για να εγκαταλείψετε τις βασικές ρυθμίσεις.

### Αποθήκευση ή διαγραφή των αλλαγών

Κατά την εγκατάλειψη των βασικών ρυθμίσεων, σας γίνεται η ερώτηση, εάν θέλετε να αποθηκεύσετε ή να διαγράψετε τις τελευταίες αλλαγές που κάνατε. Κατά την αποθήκευση ενεργοποιούνται οι αλλαγές σας. Σε περίπτωση διαγραφής επαναφέρνεται τις τελευταίες σας αλλαγές.

Ρύθμιση	Περιγραφή και επιλογές
Γλώσσα	Μπορείτε να αλλάξετε τη γλώσσα της συσκευής.
Ηχητικά σήματα	Μπορείτε να επιλέξετε, ποια ηχητικά σήματα θα χρησιμοποιεί η συσκευή. <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Όλα τα ηχητικά σήματα "Off" – Η συσκευή δε χρησιμοποιεί κανένα ηχητικό σήμα.</li> <li>■ Όλα τα ηχητικά σήματα "On"* – Η συσκευή χρησιμοποιεί όλα τα ηχητικά σήματα.</li> <li>■ Μόνο τα σήματα σφαλμάτων "On" – Η συσκευή χρησιμοποιεί ηχητικά σήματα μόνο στα μηνύματα σφάλματος.</li> </ul>
Διάρκεια σήματος	Μπορείτε να αλλάξετε τη χρονική διάρκεια των ηχητικών σημάτων.
Ήχος πλήκτρου	Μπορείτε να επιλέξετε εάν η συσκευή, κατά το άγγιγμα των πεδίων και συμβόλων στην οθόνη αφής, θα χρησιμοποιεί ηχητικά σήματα.
Φωτεινότητα ένδειξης	Μπορείτε να αλλάξετε τη φωτεινότητα της οθόνης ενδείξεων.
Επαγωγή vario	Μπορείτε να επιλέξετε, εάν οι ευέλικτες περιοχές της βάσης εστιών μετά την εκκίνηση θα είναι γεφυρωμένες ή χωρισμένες.
Βαθμίδες powerMove	Μπορείτε να αλλάξετε ελεύθερα τις προρρυθμισμένες βαθμίδες της λειτουργίας Move.
Ασφάλεια παιδιών	Μπορείτε να κλειδώσετε τη βάση εστιών με την ασφάλεια παιδιών και να εμποδίσετε έτσι τα παιδιά να την χρησιμοποιήσουν χωρίς άδεια. <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Χειροκίνητα* – Η ασφάλεια παιδιών πρέπει να ενεργοποιείται και να απενεργοποιείται πάντοτε χειροκίνητα.</li> <li>■ Αυτόματα – Η ασφάλεια παιδιών ενεργοποιείται πάντοτε αυτόματα, όταν απενεργοποιείτε τη βάση εστιών.</li> </ul>
Λογότυπο μάρκας	Μπορείτε να ρυθμίσετε, εάν θέλετε να εμφανίζεται το λογότυπο της μάρκας κατά την εκκίνηση της συσκευής.
reStart	Μπορείτε να ρυθμίσετε για πόσο χρόνο μετά την απενεργοποίηση, η συσκευή σας θα θυμάται τις τελευταίες χρησιμοποιημένες ρυθμίσεις.
Μέγιστη απορροφούμενη ισχύς	Μπορείτε να περιορίσετε τη συνολική ισχύ της βάσης εστιών και να την προσαρμόσετε στην τοπική σύνδεση του δικτύου. Για την προσαρμογή ελάτε σε επαφή με το κατάστημα πώλησης.
Κατανάλωση ενέργειας	Μπορείτε να επιλέξετε, εάν η συσκευή μετά την απενεργοποίηση θα δείχνει την κατανάλωση ενέργειας.
Αισθητήρας μαγειρέματος	Μπορείτε να προσθέσετε ένα νέο αισθητήρα μαγειρέματος.
Λειτουργία μαγειρέματος	Μπορείτε να δώσετε το υψόμετρο της θέσης σας πάνω από την επιφάνεια της θάλασσας, για να λειτουργεί με μεγαλύτερη ακρίβεια ο αισθητήρας μαγειρέματος.
Δοκιμή μαγειρικού σκεύους	Μπορείτε να ελέγξετε, εάν το μαγειρικό σας σκεύος είναι κατάλληλο για το μαγείρεμα με επαγωγή.
Πληροφορίες συσκευής	Μπορείτε να λάβετε πληροφορίες για τη συσκευή σας.
Ρυθμίσεις εργοστασίου	Μπορείτε να επαναφέρετε όλες τις ρυθμίσεις στην κατάσταση παράδοσης.

\*Προρρυθμίστηκε κατά την παράδοση

## Ένδειξη κατανάλωσης της ενέργειας

Αυτή η λειτουργία δείχνει τη συνολική κατανάλωση ενέργειας της τελευταίας διαδικασίας μαγειρέματος αυτής της βάσης εστιών.

Μετά την απενεργοποίηση εμφανίζεται για 10 δευτερόλεπτα η κατανάλωση σε kWh (κιλοβατώρες).

Τον τρόπο με τον οποίο ενεργοποιείτε αυτή τη λειτουργία, θα τον βρείτε στο κεφάλαιο → "Βασικές ρυθμίσεις"

## Δοκιμή μαγειρικού σκεύους

Με αυτή τη λειτουργία μπορεί να ελεγχθεί η ταχύτητα και η ποιότητα της διαδικασίας μαγειρέματος ανάλογα το μαγειρικό σκεύος.

Το αποτέλεσμα είναι μια τιμή αναφοράς και εξαρτάται από τις ιδιότητες του μαγειρικού σκεύους και της χρησιμοποιούμενης ζώνης μαγειρέματος.

1. Τοποθετήστε το κρύο μαγειρικό σκεύος με περίπου 200 ml νερό στο κέντρο της ζώνης μαγειρέματος, της οποίας η διάμετρος ταιριάζει καλύτερα στον πάτο του μαγειρικού σκεύους.

2. Πηγαίνετε στις βασικές ρυθμίσεις και επιλέξτε το θέμα μενού "Δοκιμή μαγειρικού σκεύους Off".

Η λειτουργία είναι ενεργοποιημένη.

Μετά από 10 δευτερόλεπτα στην οθόνη ενδείξεων εμφανίζεται το αποτέλεσμα σχετικά με την ποιότητα και ταχύτητα της διαδικασίας μαγειρέματος. Αγγίξτε την αντίστοιχη ζώνη μαγειρέματος στην οθόνη ενδείξεων, για να λάβετε περισσότερες πληροφορίες για το αποτέλεσμα της δοκιμής μαγειρικού σκεύους.

### Υποδείξεις

- Η ευέλικτη εστία μαγειρέματος είναι μια ξεχωριστή ζώνη μαγειρέματος, χρησιμοποιείτε ένα μόνο μαγειρικό σκεύος.
- Σε περίπτωση που η χρησιμοποιούμενη ζώνη μαγειρέματος είναι πολύ μικρότερη από τη διάμετρο του μαγειρικού σκεύους, θερμαίνεται ενδεχομένως μόνο το κέντρο του σκεύους και το αποτέλεσμα δεν μπορεί να είναι το καλύτερο δυνατό ή έστω ικανοποιητικό.
- Πληροφορίες γι' αυτή τη λειτουργία θα βρείτε στο κεφάλαιο → "Βασικές ρυθμίσεις".
- Πληροφορίες για το είδος, το μέγεθος και τη θέση τοποθέτησης του μαγειρικού σκεύους θα βρείτε στα κεφάλαια → "Μαγείρεμα με επαγωγή" και → "Ζώνη Flex".

## Καθαρισμός

Κατάλληλα υλικά καθαρισμού και συντήρησης μπορείτε να προμηθευτείτε μέσω της υπηρεσίας τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών ή στο δικό μας eShop (ηλεκτρονικό κατάστημα).

### Βάση εστιών

#### Καθαρισμός

Καθαρίζετε τη βάση εστιών πάντοτε μετά το μαγείρεμα. Έτσι εμποδίζετε να καούν τα κολλημένα υπολείμματα. Καθαρίστε τη βάση εστιών, αφού πρώτα σβήσει η ένδειξη της υπόλοιπης θερμότητας.

Καθαρίστε τη βάση εστιών με ένα υγρό πανί καθαρισμού και μετά στεγνώστε τη με ένα πανί, για να μη δημιουργηθούν λεκέδες αλάτων.

Χρησιμοποιείτε μόνο υλικά καθαρισμού, που είναι κατάλληλα για βάσεις εστιών αυτού του είδους. Προσέξτε παρακαλώ, τα στοιχεία του κατασκευαστή πάνω στη συσκευασία του προϊόντος.

Σε καμία περίπτωση μη χρησιμοποιήσετε:

- Μη αραιωμένα απορρυπαντικά πλυσίματος πιάτων
- Απορρυπαντικά για το πλυντήριο των πιάτων
- Υλικά τριψίματος
- Ισχυρά απορρυπαντικά, όπως σπρέι ηλεκτρικού φούρνου ή υλικά απομάκρυνσης λεκέδων
- Τραχιά σφουγγάρια
- Συσκευές καθαρισμού υψηλής πίεσης ή συσκευές εκτόξευσης ατμού

Η σκληρή ρύπανση απομακρύνεται καλύτερα με μια ξύστρα γυαλιού του εμπορίου. Προσέχετε τα στοιχεία του κατασκευαστή

Κατάλληλες ξύστρες γυαλιού μπορείτε να προμηθευτείτε μέσω της υπηρεσίας τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών ή στο δικό μας ηλεκτρονικό κατάστημα (OnlineShop).

Με ειδικά σφουγγάρια για τον καθαρισμό των βάσεων εστιών υαλοκεραμικού υλικού πετυχαίνετε καλά αποτελέσματα καθαρισμού.

#### Πιθανοί λεκέδες

Υπολείμματα αλάτων και νερού	Καθαρίζετε τη βάση εστιών, μόλις κρυώσει αρκετά. Μπορεί να χρησιμοποιηθεί ένα κατάλληλο απορρυπαντικό για υαλοκεραμικές βάσεις εστιών.*
Ζάχαρη, άμυλο ρυζιού ή πλαστικό	Καθαρίστε αμέσως. Χρησιμοποιήστε μια ξύστρα γυαλιού. Προσοχή: Κίνδυνος εγκαυμάτων.*
* Στη συνέχεια καθαρίστε μ' ένα υγρό πανί καθαρισμού και στεγνώστε μ' ένα πανί κουζίνας.	

**Υπόδειξη:** Μη χρησιμοποιήσετε κανένα απορρυπαντικό, όσο η βάση εστιών είναι καυτή, γιατί έτσι μπορεί να δημιουργηθούν λεκέδες. Βεβαιωθείτε, ότι όλα τα υπολείμματα του χρησιμοποιούμενου απορρυπαντικού έχουν απομακρυνθεί.

### Πλαίσιο του πεδίου μαγειρέματος

Για να αποφύγετε ζημιές στο πλαίσιο του πεδίου μαγειρέματος, ακολουθήστε παρακαλώ τις ακόλουθες υποδείξεις:

- Χρησιμοποιείτε μόνο ζεστό διάλυμα απορρυπαντικού πιάτων
- Πριν τη χρήση πλύνετε καλά τα καινούργια πανιά καθαρισμού.
- Μη χρησιμοποιήσετε ισχυρά καθαριστικά ή υλικά τριψίματος.
- Μη χρησιμοποιείτε καμιά ξύστρα γυαλιού ή αιχμηρά αντικείμενα.

### Ασύρματος αισθητήρας θερμοκρασίας

#### Αισθητήρας θερμοκρασίας

Καθαρίστε τον αισθητήρα θερμοκρασίας μ' ένα υγρό πανί. Μην τον καθαρίσετε ποτέ στο πλυντήριο των πιάτων. Μην τον βυθίσετε σε νερό και μην τον καθαρίσετε κάτω από τρεχούμενο νερό.

Αφαιρέστε τον αισθητήρα θερμοκρασίας μετά το μαγείρεμα από την κατασρόλα. Φυλάξτε τον σ' ένα καθαρό, σίγουρο μέρος, για παράδειγμα στη συσκευασία και όχι κοντά σε πηγές θερμότητας.

**Αυτοκόλλητο σιλικόνης**

Πριν την τοποθέτηση καθαρίστε και στεγνώστε τον αισθητήρα θερμοκρασίας. Κατάλληλο για πλυντήριο πιάτων.

**Υπόδειξη:** Μη βάλετε το σκεύος με το αυτοκόλλητο σιλικόνης για ένα μεγαλύτερο χρονικό διάστημα σε διάλυμα απορρυπαντικού πιάτων.

**Παράθυρο του αισθητήρα θερμοκρασίας**

Το παράθυρο του αισθητήρα πρέπει να είναι πάντοτε καθαρό και στεγνό. Ακολουθήστε την εξής διαδικασία:

- Απομακρύνετε τακτικά τη ρύπανση και τα πιτσιλίσματα του λαδιού.
- Για τον καθαρισμό χρησιμοποιήστε ένα μαλακό πανί ή λίγο βαμβάκι και υγρό καθαρισμού τζαμιών.

**Υποδείξεις**

- Μη χρησιμοποιήσετε κανένα υλικό καθαρισμού που προξενεί γρατσουνιές, όπως τραχιά σφουγγάρια και βούρτσες τριψίματος ή γάλα καθαρισμού.
- Μην αγγίξετε το παράθυρο του αισθητήρα με τα δάκτυλα. Θα μπορούσε διαφορετικά να λερωθεί ή να γρατσουνιστεί.

**Συχνές ερωτήσεις και απαντήσεις (FAQ)****Χρήση****Γιατί δεν μπορώ να ενεργοποιήσω τη βάση εστιών και γιατί ανάβει το σύμβολο της ασφάλειας παιδιών;**

Η ασφάλεια παιδιών είναι ενεργοποιημένη.

Πληροφορίες γι' αυτή τη λειτουργία θα βρείτε στο κεφάλαιο → "Ασφάλεια παιδιών"

**Γιατί αναβοσβήνουν οι ενδείξεις και ακούγετε ένα ηχητικό σήμα;**

Απομακρύνετε υγρά ή υπολείμματα φαγητού από το πεδίο χειρισμού. Απομακρύνετε όλα τα αντικείμενα, που βρίσκονται πάνω στο πεδίο χειρισμού.

Τις οδηγίες για την απενεργοποίηση του ηχητικού σήματος θα τις βρείτε στο κεφάλαιο → "Βασικές ρυθμίσεις"

**Θόρυβοι****Γιατί ακούγονται κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος θόρυβοι;**

Ανάλογα με την υφή του πάτου του μαγειρικού σκεύους μπορεί να δημιουργηθούν θόρυβοι κατά τη λειτουργία της βάσης εστιών. Αυτοί οι θόρυβοι είναι κάτι το κανονικό, ανήκουν στην επαγγελματική τεχνολογία και δε δείχνουν κανένα ελάττωμα.

**Πιθανοί θόρυβοι:****Βαθύς βόμβος, όπως σε ένα μετασχηματιστή:**

Δημιουργείται κατά το μαγείρεμα σε υψηλή βαθμίδα ισχύος. Ο θόρυβος εξαφανίζεται ή εξασθενίζει, όταν ελαττωθεί η βαθμίδα ισχύος.

**Βαθύ σφύριγμα:**

Δημιουργείται, όταν το μαγειρικό σκεύος είναι άδειο. Αυτός ο θόρυβος εξαφανίζεται, όταν το μαγειρικό σκεύος γεμίσει με νερό ή τρόφιμα.

**Τρίξιμο:**

Δημιουργείται στα μαγειρικά σκεύη, που αποτελούνται από διαφορετικά υλικά, τοποθετημένα το ένα πάνω στο άλλο ή σε περίπτωση ταυτόχρονης χρήσης μαγειρικών σκευών διαφορετικού μεγέθους και διαφορετικού υλικού. Η ένταση του θόρυβου μπορεί να διαφέρει ανάλογα με την ποσότητα και τον τρόπο μαγειρέματος του φαγητού.

**Οξύ σφύριγμα:**

Μπορεί να δημιουργηθεί, όταν λειτουργούν δύο ζώνες μαγειρέματος ταυτόχρονα στην υψηλότερη βαθμίδα ισχύος. Το σφύριγμα εξαφανίζεται ή εξασθενίζει, όταν ελαττωθεί η βαθμίδα ισχύος.

**Θόρυβος ανεμιστήρα:**

Η βάση εστιών είναι εξοπλισμένη με έναν ανεμιστήρα, που ενεργοποιείται σε περίπτωση υψηλών θερμοκρασιών. Ο ανεμιστήρας μπορεί να συνεχίζει να λειτουργεί επίσης και μετά την απενεργοποίηση της βάσης εστιών, εάν η μετρημένη θερμοκρασία είναι ακόμη πολύ υψηλή.

**Μαγειρικά σκεύη****Ποιο μαγειρικό σκεύος είναι κατάλληλο για την επαγγελματική βάση εστιών;**

Πληροφορίες για τα μαγειρικά σκεύη, που είναι κατάλληλα για επαγωγή, θα βρείτε στο κεφάλαιο → "Μαγείρεμα με επαγωγή".

**Γιατί δε ζεσταίνεται η ζώνη μαγειρέματος και αναβοσβήνει η βαθμίδα ισχύος;**

### Μαγειρικά σκεύη

Η ζώνη μαγειρέματος, πάνω στην οποία βρίσκεται το μαγειρικό σκεύος, δεν είναι ενεργοποιημένη. Βεβαιωθείτε, ότι η ζώνη μαγειρέματος, πάνω στην οποία βρίσκεται το μαγειρικό σκεύος, είναι ενεργοποιημένη.

Το μαγειρικό σκεύος είναι πολύ μικρό για την ενεργοποιημένη ζώνη μαγειρέματος ή δεν είναι κατάλληλο για επαγωγή. Βεβαιωθείτε, ότι το μαγειρικό σκεύος είναι κατάλληλο για επαγωγή και ότι βρίσκεται πάνω στη ζώνη μαγειρέματος, της οποίας το μέγεθος ανταποκρίνεται καλύτερα στο μαγειρικό σκεύος. Πληροφορίες για το είδος, το μέγεθος και τη θέση τοποθέτησης του μαγειρικού σκεύους θα βρείτε στα κεφάλαια → "Μαγείρεμα με επαγωγή", → "Ζώνη Flex" und → "Λειτουργία Move (μετατόπιση)".

### Γιατί διαρκεί τόσο πολύ, μέχρι να ζεσταθεί το μαγειρικό σκεύος, ή γιατί δεν ζεσταίνεται αρκετά, παρόλο που είναι ρυθμισμένη μια υψηλή βαθμίδα ισχύος;

Το μαγειρικό σκεύος είναι πολύ μικρό για την ενεργοποιημένη ζώνη μαγειρέματος ή δεν είναι κατάλληλο για επαγωγή. Βεβαιωθείτε, ότι το μαγειρικό σκεύος είναι κατάλληλο για επαγωγή και ότι βρίσκεται πάνω στη ζώνη μαγειρέματος, της οποίας το μέγεθος ανταποκρίνεται καλύτερα στο μαγειρικό σκεύος. Πληροφορίες για το είδος, το μέγεθος και τη θέση τοποθέτησης του μαγειρικού σκεύους θα βρείτε στα κεφάλαια → "Μαγείρεμα με επαγωγή", → "Ζώνη Flex" und → "Λειτουργία Move (μετατόπιση)".

### Καθαρισμός

#### Πώς καθαρίζεται η βάση εστιών;

Ιδανικά αποτέλεσμα έχετε με ειδικά απορρυπαντικά υαλοκεραμικού υλικού. Συνίσταται, να μην χρησιμοποιήσετε ισχυρά καθαριστικά ή υλικά τριψίματος, καθαριστικά για πλυντήριο πιάτων (συμπυκνώματα) ή τραχιά πανιά καθαρισμού. Περισσότερες πληροφορίες για τον καθαρισμό και τη φροντίδα της βάσης εστιών θα βρείτε στο κεφάλαιο → "Καθαρισμός"

## ? Αντιμετώπιση βλαβών

Εάν παρουσιαστεί κάποια βλάβη, δε σημαίνει πως είναι κάτι το σοβαρό, συχνά η αιτία είναι ασήμαντη. Πριν καλέσετε την υπηρεσία εξυπηρέτησης πελατών, προσέξτε παρακαλώ τις ακόλουθες υποδείξεις και συμβουλές.

### Υποδείξεις, προειδοποιήσεις και μηνύματα σφάλματος

Εάν παρουσιαστεί ένα πρόβλημα, εμφανίζονται υποδείξεις, προειδοποιήσεις ή μηνύματα σφάλματος αυτόματα στην οθόνη ενδείξεων. Ακολουθήστε τις οδηγίες στην οθόνη αφής, για να επιλύσετε το πρόβλημα.

**Υπόδειξη:** Σε μερικές προειδοποιήσεις εμφανίζεται ένας κωδικός σφάλματος. Σε περίπτωση που καλέσετε την υπηρεσία εξυπηρέτησης πελατών, δώστε μαζί ενδεχομένως τον κωδικό σφάλματος.

## Συμβουλές

Πρόβλημα	Αντιμετώπιση
Η βάση εστιών δεν μπορεί να ενεργοποιηθεί.	Με τη βοήθεια άλλων ηλεκτρικών συσκευών ελέγξτε, εάν έχει παρουσιαστεί ένα βραχυκύκλωμα στην παροχή του ρεύματος. Βεβαιωθείτε, ότι η συσκευή συνδέθηκε σύμφωνα με το διάγραμμα συνδεσμολογίας. Όταν η βλάβη δεν μπορεί να αποκατασταθεί, πληροφορήστε την υπηρεσία εξυπηρέτησης πελατών.
Η βαθμίδα ισχύος της ζώνης μαγειρέματος δε μπορεί να αυξηθεί.	Η συνολική ισχύς της βάσης εστιών περιορίστηκε. Προσαρμόστε τη συνολική ισχύ κάτω από "Μέγιστη κατανάλωση ισχύος" στις βασικές ρυθμίσεις. Ένα πολύ μεγάλο μαγειρικό σκεύος μπορεί να επηρεάσει τη μέγιστη βαθμίδα ισχύος στην ίδια πλευρά της βάσης εστιών. Κατανέμετε εκ νέου τα μαγειρικά σκεύη.
Η λειτουργία Powerboost απενεργοποιήθηκε ή δεν μπορεί να ενεργοποιηθεί.	Η συνολική ισχύς της βάσης εστιών περιορίστηκε. Προσαρμόστε τη συνολική ισχύ κάτω από "Μέγιστη κατανάλωση ισχύος" στις βασικές ρυθμίσεις.
Ένα σήμα ηχεί, όταν βρίσκεται ένα αντικείμενο πάνω στην οθόνη αφής.	Απομακρύνετε το αντικείμενο και επιβεβαιώστε την υπόδειξη στην ένδειξη. Μπορείτε να ρυθμίσετε ξανά τη βάση εστιών. Μην τοποθετήσετε κανένα καυτό μαγειρικό σκεύος πάνω στο πεδίο χειρισμού.
Το μαγειρικό σκεύος δεν αναγνωρίζεται.	Το μαγειρικό σκεύος ενδεχομένως να μην είναι κατάλληλο για το μαγείρεμα με επαγωγή.
Η βάση εστιών αντιδρά ασυνήθιστα ή δε μπορεί να λειτουργήσει πλέον σωστά.	Απενεργοποιήστε τη συσκευή μέσω της ασφάλειας στον ηλεκτρικό πίνακα της κατοικίας ή μέσω του διακόπτη προστασίας στο κιβώτιο των ασφαλειών. Περιμένετε μερικά δευτερόλεπτα και ενεργοποιήστε την ξανά.
Στην οθόνη ενδείξεων εμφανίζεται "E".	Επιλέξτε ζώνη μαγειρέματος, για να διαβάσετε τον κωδικό σφάλματος.

## Λειτουργία παρουσίασης

Όταν το σύμβολο DEMO  
MODE εμφανιστεί στην οθόνη ενδείξεων, η λειτουργία παρουσίασης είναι ενεργοποιημένη. Η συσκευή δε θερμαίνει στη λειτουργία παρουσίασης. Αποσυνδέστε τη συσκευή από την παροχή ηλεκτρικού ρεύματος. Περιμένετε μερικά δευτερόλεπτα και συνδέστε ξανά τη συσκευή. Απενεργοποιήστε μετά τη λειτουργία παρουσίασης στις βασικές ρυθμίσεις μέσα σε 3 λεπτά μετά την ενεργοποίηση.

## Υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών

Εάν η συσκευή σας πρέπει να επισκευαστεί, η υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης των πελατών της εταιρείας μας βρίσκεται στη διάθεσή σας. Εμείς βρίσκουμε πάντοτε μια κατάλληλη λύση, επίσης και για την αποφυγή των περιπτώσεων επισκέψεων του προσωπικού της υπηρεσίας τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών.

### Αριθμός Ε και αριθμός FD

Εάν ζητήσετε τη δική μας υπηρεσία εξυπηρέτησης πελατών, δώστε παρακαλώ τον αριθμό Ε και τον αριθμό FD της συσκευής.

Την πινακίδα τύπου με τους αριθμούς θα την βρείτε:

- Στην κάρτα της συσκευής.
- Στην κάτω μεριά της βάσης εστιών.

Τον αριθμό Ε μπορείτε να τον βρείτε επίσης και πάνω στην υαλοκεραμική πλάκα της βάσης εστιών. Μπορείτε να ελέγξετε τον αριθμό Ε, το ευρετήριο εξυπηρέτησης πελατών (ΕΕΠ) και τον αριθμό FD, ανατρέχοντας στις βασικές ρυθμίσεις. Ανατρέξτε γι' αυτό στο κεφάλαιο → "Βασικές ρυθμίσεις".

Προσέξτε, ότι η επίσκεψη του τεχνικού του τμήματος εξυπηρέτησης πελατών στην περίπτωση ενός εσφαλμένου χειρισμού δεν είναι δωρεάν, ακόμα και κατά τη διάρκεια του χρόνου της εγγύησης.

Τα στοιχεία επικοινωνίας όλων των χωρών θα τα βρείτε στον πίνακα Υπηρεσίες τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών που παραδίδεται μαζί.

### Εντολή επισκευής και συμβουλές σε περίπτωση βλάβης

**GR** 18 182

Αστική χρέωση

Εμπιστευθείτε την εμπειρία του κατασκευαστή. Έτσι εξασφαλίζετε, ότι η επισκευή γίνεται από εκπαιδευμένους τεχνικούς του σέρβις, που είναι εξοπλισμένοι με τα γνήσια ανταλλακτικά για τη συσκευή σας.

## Φαγητά δοκιμών

Αυτός ο πίνακας δημιουργήθηκε για τα εργαστήρια δοκιμών, για να διευκολύνει τη δοκιμή των δικών μας συσκευών.

Τα στοιχεία του πίνακα αναφέρονται στα δικά μας βοηθητικά σκεύη Schulte-Ufer (μαγειρικά σκεύη 4 τεμαχίων για πλάκα επαγωγής HZ 390042) με τις ακόλουθες διαστάσεις:

- Κατσαρολάκι Ø 16 cm, 1,2 l για εστίες Ø 14,5 cm
- Κατσαρόλα Ø 16 cm, 1,7 l για εστίες Ø 14,5 cm
- Κατσαρόλα Ø 22 cm, 4,2 l για εστίες Ø 18 cm
- Τηγάνι Ø 24 cm, για εστίες Ø 18 cm

Φαγητά δοκιμών	Μαγειρικό σκεύος	Βαθμίδα μαγειρέματος	Προθέρμανση		Μαγειρεμα	
			Διάρκεια (λεπτά:δευτερόλεπτα)	Καπάκι	Βαθμίδα μαγειρέματος	Καπάκι
<b>Λιώσιμο σοκολάτας</b> Κουβερτούρα (π.χ. μάρκα Dr. Oetker, σοκολάτα υγείας 55 % κακάο, 150 γρ.)	Κατσαρόλα με λαβή Ø 16 cm	-	-	-	1.5	Όχι
<b>Ζέσταμα και διατήρηση ζεστών των φακών σούπα</b> Φακές σούπα* Αρχική θερμοκρασία: 20 °C						
Ποσότητα: 450 γρ.	Κατσαρόλα Ø 16 cm	9	1:30 (χωρίς ανακάτεμα)	Ναι	1.5	Ναι
Ποσότητα: 800 γρ.	Κατσαρόλα Ø 22 cm	9	2:30 (χωρίς ανακάτεμα)	Ναι	1.5	Ναι
Φακές σούπα από κουτί Π.χ. τερίνα με φακές και λουκάνικα της Egasco. Αρχική θερμοκρασία: 20 °C						
Ποσότητα: 500 γρ.	Κατσαρόλα Ø 16 cm	9	περίπου 1:30 (ανακάτεμα μετά περίπου από 1 λεπτό)	Ναι	1.5	Ναι
Ποσότητα: 1 κιλό	Κατσαρόλα Ø 22 cm	9	περίπου 2:30 (ανακάτεμα μετά περίπου από 1 λεπτό)	Ναι	1.5	Ναι
<b>Παρασκευή σάλτσας μπεσαμέλ</b> Θερμοκρασία του γάλακτος 7 °C Υλικά συνταγής: 40 γρ. βούτυρο, 40 γρ. αλεύρι, 0,5 λίτρα γάλα (3,5% περιεκτικότητα λιπαρών) και μια πρέζα αλάτι						
1. Λιώστε το βούτυρο, ανακατέψτε μέσα το αλεύρι και το αλάτι και ζεστάνετε το μείγμα.	Κατσαρόλα με λαβή Ø 16 cm	2	περίπου 6:00	Όχι	-	-
2. Προσθέστε το γάλα στο ζεστό μείγμα αλευριού και αναβράστε το μείγμα ανακατεύοντάς το συνεχώς.		7	περίπου 6:30	Όχι	-	-
3. Όταν αναβράσει η σάλτσα μπεσαμέλ, αφήστε την περαιτέρω 2 λεπτά στην εστία μαγειρέματος, ανακατεύοντας συνεχώς.		-	-	-	2	Όχι
*Συνταγή σύμφωνα με το πρότυπο DIN 44550						
**Συνταγή σύμφωνα με το πρότυπο DIN EN 60350-2						

Φαγητά δοκιμών	Μαγειρικό σκεύος	Βαθμίδα μαγειρέματος	Προθέρμανση	Μαγείρεμα		
			Διάρκεια (λεπτά:δευτερόλεπτα)	Καπάκι	Βαθμίδα μαγειρέματος	Καπάκι
<b>Παρασκευή ρυζόγαλου</b>						
Ρυζόγαλο, βρασμένο με καπάκι Θερμοκρασία του γάλακτος 7 °C Ζεστάνετε το γάλα, μέχρι να αρχίζει να φουσκώνει.Ρυθμίστε τη συνιστούμενη βαθμίδα μαγειρέματος και προσθέστε το ρύζι, τη ζάχαρη και το αλάτι στο γάλα. Χρόνος μαγειρέματος συμπεριλαμβανομένης της προθέρμανσης περίπου 45 λεπτά						
Υλικά συνταγής: 190 γρ. στρογγυλόσπερμο ρύζι, 90 γρ. ζάχαρη, 750 ml γάλα (3,5 % λιπαρά) και 1 γρ. αλάτι	Κατσαρόλα Ø 16 cm	8.5	περίπου 5:30	Όχι	3 (ανακάτεμα μετά περίπου από 10 λεπτά)	Ναι
Υλικά συνταγής: 250 γρ. στρογγυλόσπερμο ρύζι, 120 γρ. ζάχαρη, 1 λίτρο γάλα (3,5 % λιπαρά) και 1,5 γρ. αλάτι	Κατσαρόλα Ø 22 cm	8.5	περίπου 5:30	Όχι	3 (ανακάτεμα μετά περίπου από 10 λεπτά)	Ναι
Ρυζόγαλο, βρασμένο χωρίς καπάκι Θερμοκρασία του γάλακτος 7 °C Προσθέστε τα υλικά της συνταγής στο γάλα και ζεστάνετε το, ανακατεύοντας συνεχώς. Επιλέξτε την συνιστούμενη βαθμίδα μαγειρέματος, όταν το γάλα φτάσει περίπου τους 90 °C και αφήστε το να αιγοβράσει στη μικρή βαθμίδα περίπου για 50 λεπτά.						
Υλικά συνταγής: 190 γρ. στρογγυλόσπερμο ρύζι, 90 γρ. ζάχαρη, 750 ml γάλα (3,5 % λιπαρά) και 1 γρ. αλάτι	Κατσαρόλα Ø 16 cm	8.5	περίπου 5:30	Όχι	3	Όχι
Υλικά συνταγής: 250 γρ. στρογγυλόσπερμο ρύζι, 120 γρ. ζάχαρη, 1 λίτρο γάλα (3,5 % λιπαρά) και 1,5 γρ. αλάτι	Κατσαρόλα Ø 22 cm	8.5	περίπου 5:30	Όχι	2.5	Όχι
<b>Μαγείρεμα ρυζιού*</b>						
Θερμοκρασία νερού: 20 °C						
Υλικά συνταγής: 125 γρ. ρύζι για πιλάφι, 300 γρ. νερό και μια πρέζα αλάτι	Κατσαρόλα Ø 16 cm	9	περίπου 2:30	Ναι	2	Ναι
Υλικά συνταγής: 250 γρ. ρύζι για πιλάφι, 600 γρ. νερό και μια πρέζα αλάτι	Κατσαρόλα Ø 22 cm	9	περίπου 2:30	Ναι	2.5	Ναι
<b>Ψήσιμο χοιρινού φιλέτου</b>						
Αρχική θερμοκρασία του φιλέτου (κυλότου): 7 °C						
Ποσότητα: 3 χοιρινά φιλέτα (συνολικό βάρος περίπου 300 γρ., 1 cm χοντρά) και 15 ml ηλιέλαιο	Τηγάνι Ø 24 cm	9	περίπου 1:30	Όχι	7	Όχι
<b>Παρασκευή κρεπών**</b>						
Ποσότητα: 55 ml ζύμη ανά κρέπα	Τηγάνι Ø 24 cm	9	περίπου 1:30	Όχι	7	Όχι
<b>Τηγάνισμα στη φριτέζα κατεψυγμένων τηγανητών πατατών</b>						
Ποσότητα: 1,8 λίτρα ηλιέλαιο, ανά μερίδα: 200 γρ. κατεψυγμένες τηγανητές πατάτες (π.χ. McCain 123 Frites Original)	Κατσαρόλα Ø 22 cm	9	Μέχρι να επιτευχθεί η θερμοκρασία λαδιού των 180 °C	Όχι	9	Όχι
*Συνταγή σύμφωνα με το πρότυπο DIN 44550						
**Συνταγή σύμφωνα με το πρότυπο DIN EN 60350-2						

BSH Hausgeräte GmbH  
Carl-Wery-Str. 34  
81739 München, GERMANY

[siemens-home.com](http://siemens-home.com)

Κατασκευάζεται από την BSH Hausgeräte GmbH με άδεια εμπορικού σήματος της Siemens AG



9001176192  
96051050