

SIEMENS

## Βάση εστιών

EX...LE...

[el] Οδηγίες χρήσης



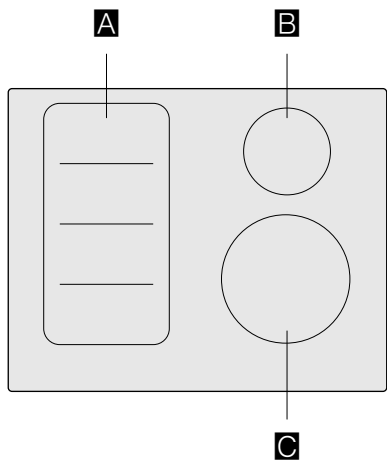
Register your product on My Siemens and discover exclusive services and offers.

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

The future moving in.

Siemens Home Appliances





		g*	b*
<b>A</b>		2.200 W	3.700 W
		3.300 W	3.700 W
<b>B</b>	Ø 14,5	1.400 W	2.200 W
<b>C</b>	Ø 21	2.200 W	3.700 W

\* IEC 60335-2-6

# Πίνακας περιεχομένων

	<b>Χρήση σύμφωνα με το σκοπό προορισμού</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 εστίες μαγειρέματος . . . . .	10
	Ένδειξη υπόλοιπης θερμότητας . . . . .	10
	<b>Χειρισμός της συσκευής</b> . . . . .	<b>11</b>
	Ενεργοποίηση και απενεργοποίηση της βάσης εστιών . . . . .	11
	Ρύθμιση της εστίας μαγειρέματος . . . . .	11
	Συστάσεις μαγειρέματος . . . . .	12
	<b>Ζώνη Flex</b> . . . . .	<b>14</b>
	Συμβουλές για τη χρήση σκευών . . . . .	14
	Ως μια μοναδική εστία μαγειρέματος . . . . .	14
	Ως δύο ανεξάρτητες εστίες μαγειρέματος . . . . .	14
	<b>Λειτουργία Move (μετατόπιση)</b> . . . . .	<b>15</b>
	Ενεργοποίηση . . . . .	15
	Απενεργοποίηση . . . . .	15
	<b>Λειτουργίες χρόνου</b> . . . . .	<b>16</b>
	Προγραμματισμός του χρόνου μαγειρέματος . . . . .	16
	Το ρολόι συναγερμού κουζίνας . . . . .	16
	Λειτουργία χρονόμετρου . . . . .	17
	<b>Λειτουργία PowerBoost</b> . . . . .	<b>17</b>
	Ενεργοποίηση . . . . .	17
	Απενεργοποίηση . . . . .	17
	<b>Λειτουργία ShortBoost</b> . . . . .	<b>18</b>
	Συστάσεις για τη χρήση . . . . .	18
	Ενεργοποίηση . . . . .	18
	Απενεργοποίηση . . . . .	18
	<b>Λειτουργία διατήρησης της θερμοκρασίας</b> . . . . .	<b>18</b>
	Ενεργοποίηση . . . . .	18
	Απενεργοποίηση . . . . .	18
	<b>Αισθητήρες ψησίματος</b> . . . . .	<b>19</b>
	Τα πλεονεκτήματα στο ψήσιμο . . . . .	19
	Τηγάνια για τον αισθητήρα τηγανίσματος . . . . .	19
	Βαθμίδες θερμοκρασίας . . . . .	20
	Πίνακας . . . . .	20
	Terran Yaki και Grill για τη ζώνη Flex . . . . .	23
	Έτσι ρυθμίζετε . . . . .	25
	<b>Ασφάλεια παιδιών</b> . . . . .	<b>25</b>
	Ενεργοποίηση και απενεργοποίηση της ασφάλειας παιδιών 25	
	Αυτόματη ασφάλεια για παιδιά . . . . .	25
	<b>Προστασία σκουπίσματος</b> . . . . .	<b>26</b>
	<b>Αυτόματη απενεργοποίηση για λόγους ασφαλείας</b> . . . . .	<b>26</b>
	<b>Βασικές ρυθμίσεις</b> . . . . .	<b>27</b>
	Έτσι περνάτε στις βασικές ρυθμίσεις: . . . . .	28
	<b>Ένδειξη κατανάλωσης της ενέργειας</b> . . . . .	<b>29</b>
	<b>Δοκιμή μαγειρικού σκεύους</b> . . . . .	<b>29</b>
	<b>Power-Manager</b> . . . . .	<b>30</b>
	<b>Καθαρισμός</b> . . . . .	<b>30</b>
	Βάση εστιών . . . . .	30
	Πλαίσιο του πεδίου μαγειρέματος . . . . .	30
	<b>Συχνές ερωτήσεις και απαντήσεις (FAQ)</b> . . . . .	<b>31</b>
	<b>Βλάβες, τι μπορεί να γίνει;</b> . . . . .	<b>32</b>
	<b>Υπηρεσία εξυπηρέτησης πελατών</b> . . . . .	<b>33</b>
	Αριθμός Ε και αριθμός FD: . . . . .	33
	<b>Φαγητά δοκιμών</b> . . . . .	<b>34</b>

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



## Χρήση σύμφωνα με το σκοπό προορισμού

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.

Μόνο ένας αδειούχος εγκαταστάτης επιτρέπεται να συνδέσει τις συσκευές χωρίς φως. Σε περίπτωση ζημιών που οφείλονται σε λάθος σύνδεση, δεν έχετε κανένα δικαίωμα εγγύησης.

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 κανένα κάλυμμα βάσης εστιών. Αυτά μπορεί να οδηγήσουν σε ατυχήματα, π.χ. από υπερθέρμανση, ανάφλεξη ή θραύση υλικών.

Χρησιμοποιείτε μόνο τις εγκεκριμένες από εμάς διατάξεις προστασίας ή τα εγκεκριμένα προστατευτικά πλέγματα παιδιών. Οι ακατάλληλες διατάξεις προστασίας ή τα 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 από 8 ετών και πάνω και από άτομα με μειωμένες φυσικές, αισθητήριες ή πνευματικές ικανότητες ή με ανεπαρκή εμπειρία ή γνώση, όταν επιτηρούνται από ένα άτομο που είναι υπεύθυνο για την ασφάλειά τους ή έχουν λάβει σχετικές οδηγίες απ' αυτό για την ασφαλή χρήση της συσκευής και έχουν κατανοήσει τους κινδύνους που μπορεί 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 15 ετών και άνω και επιτηρούνται.

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

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 αναφλέγονται γρήγορα. Μην αφήνετε ποτέ καυτό λάδι και λίπος χωρίς παρακολούθηση. Μην σβήνετε ποτέ μια φωτιά με νερό. Απενεργοποιήστε την εστία μαγειρέματος. Σβήστε 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.
- Δεν επιτρέπεται να χρησιμοποιείται κανένα κάλυμμα βάσης εστιών. Αυτά μπορεί να οδηγήσουν σε ατυχήματα, π.χ. από υπερθέρμανση, ανάφλεξη ή θραύση υλικών.

### **⚠️ 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 της υπηρεσίας εξυπηρέτησης πελατών, εκπαιδευμένος από εμάς, επιτρέπεται να εκτελέσει τις επισκευές και να αντικαταστήσει τα χαλασμένα καλώδια σύνδεσης. Εάν η συσκευή έχει βλάβη, τραβήξτε το φιν από την πρίζα ή κατεβάστε την ασφάλεια στο κιβώτιο των ασφαλειών. Καλέστε την υπηρεσία 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 φιν από την πρίζα ή κατεβάστε την ασφάλεια στο κιβώτιο των ασφαλειών. Καλέστε την υπηρεσία 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 βλάβης!**

Αυτή η βάση εστιών είναι εξοπλισμένη στην κάτω πλευρά με έναν ανεμιστήρα. Όταν κάτω από τη βάση εστιών βρίσκεται ένα συρτάρι, μη φυλάγετε εκεί μικρά ή αιχμηρά αντικείμενα, ούτε χαρτί και πετσέτες κουζίνας. Αυτά μπορούν να αναρροφηθούν και να προξενήσουν ζημιά στον ανεμιστήρα ή να θέσουν σε κίνδυνο την ψύξη. Ανάμεσα στο περιεχόμενο του συρταριού και στην είσοδο του ανεμιστήρα πρέπει να τηρηθεί μια ελάχιστη απόσταση από 2 cm.

## Προειδοποίηση – Κίνδυνος τραυματισμού!

- 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 μεταξύ 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 πτώση 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.
Γρατσουινιές	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. Σηκώνετε 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.
- Επιλέγετε 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 την συσκευασία σύμφωνα με τους κανόνες προστασίας του περιβάλλοντος.



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

Η οδηγία αυτή καθορίζει τα πλαίσια για την απόσυρση και αξιοποίηση των παλιών συσκευών με ισχύ σε όλη την ΕΕ.

## 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.

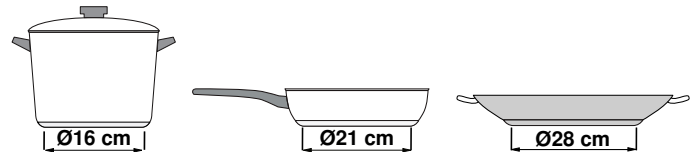
### Σκεύη

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 εστίας μαγειρέματος. Εάν το σκεύος πάνω σε μια εστία μαγειρέματος δεν αναγνωριστεί, δοκιμάστε το ακόμα μια φορά πάνω σε μια εστία μαγειρέματος με μικρότερη διάμετρο.



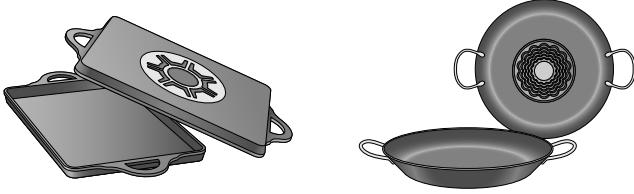
Εάν η ευέλικτη ζώνη μαγειρέματος χρησιμοποιηθεί ως μοναδική εστία μαγειρέματος, μπορούν να χρησιμοποιηθούν μεγαλύτερα δοχεία, που είναι ιδιαίτερα κατάλληλα για αυτή την περιοχή. Πληροφορίες για τη θέση τοποθέτησης του μαγειρικού σκεύους θα βρείτε στο κεφάλαιο → "Ζώνη Flex".



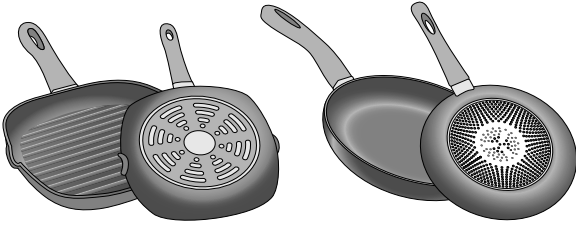


Υπάρχουν επίσης και μαγειρικά σκεύη επαγωγής, των οποίων ο πάτος δεν είναι εντελώς σιδηρομαγνητικός:

- 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:

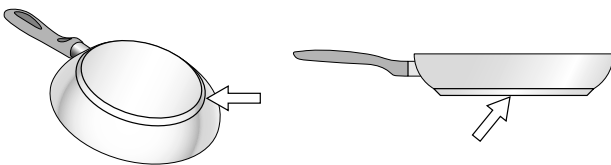
- κανονικό λεπτό χάλυβα
- γυαλί
- πηλό
- χαλκό
- αλουμίνιο

### 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.



### Απουσία σκεύους ή μη κατάλληλο μέγεθος

Αν δεν τοποθετείται ένα σκεύος πάνω στην εστία, ή αυτό δεν είναι από κατάλληλο υλικό ή μέγεθος, το επίπεδο μαγειρέματος που εμφανίζεται στην ένδειξη της εστίας αναβοσβήνει. Τοποθετήστε το κατάλληλο σκεύος για να σταματήσει να αναβοσβήνει. Αν αργήσετε περισσότερα από 90 δευτερόλεπτα, η εστία σβήνει αυτόματα.

### Άδεια σκεύη ή με λεπτή βάση

Μην θερμαίνετε άδεια σκεύη, ούτε να χρησιμοποιείτε σκεύη με λεπτή βάση. Η βάση εστιών διαθέτει ένα εσωτερικό σύστημα ασφαλείας, αλλά ένα άδειο σκεύος μπορεί να θερμανθεί τόσο γρήγορα ώστε η λειτουργία "αυτόματη απενεργοποίηση" δεν έχει χρόνο να ενεργοποιηθεί και μπορεί να φτάσει πολύ υψηλή θερμοκρασία. Η βάση του σκεύους μπορεί να λιώσει και να προκαλέσει βλάβη στο γυαλί της βάσης εστιών. Σ'αυτήν την περίπτωση, μην αγγίζετε το σκεύος και σβήστε την εστία. Αν δεν λειτουργεί, εφόσον έχει κρυώσει, επικοινωνήστε με το τεχνικό σέρβις.

### Αναγνώριση κατσαρόλας

Κάθε εστία 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. Γι' αυτό θα πρέπει να χρησιμοποιείτε πάντοτε την εστία μαγειρέματος, που ανταποκρίνεται καλύτερα στη διάμετρο του πάτου του σκεύους.

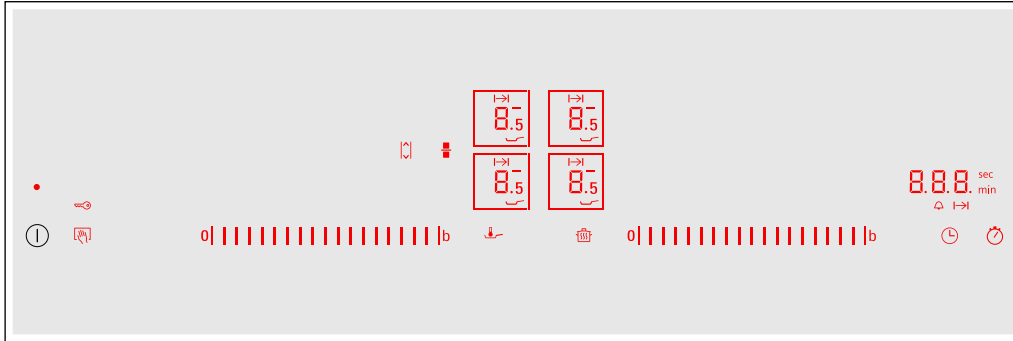


## Γνωρίστε τη συσκευή

Θα βρείτε πληροφορίες για τις διαστάσεις και την ισχύ των εστιών μαγειρέματος στο → Σελίδα 2

**Υπόδειξη:** . Ανάλογα με τον τύπο της συσκευής μπορεί να υπάρχουν αποκλίσεις στο χρώμα και στις λεπτομέρειες.

### Το πεδίο χειρισμού



Επιφάνειες χειρισμού	
ⓘ	Κεντρικός διακόπτης
□ / □	Επιλογή της εστίας μαγειρέματος
0	Περιοχή ρυθμίσεων
b	Λειτουργία Powerboost και Shortboost
■	Ευέλικτη ζώνη μαγειρέματος
↔	Λειτουργία Move (μετατόπιση)
🔒	Κλείδωμα του πεδίου χειρισμού για λόγους καθαρισμού και ασφάλεια παιδιών
🌡️	Λειτουργία διατήρησης της θερμοκρασίας
👉	Αισθητήρας ψησίματος
🕒	Προγραμματισμός του χρόνου μαγειρέματος και του ρολογιού συναγερμού της κουζίνας
🕒	Λειτουργία χρονομέτρου

Ενδείξεις	
0	Κατάσταση λειτουργίας
1-9	Βαθμίδες μαγειρέματος
H/h	Υπόλοιπη θερμότητα
b	Λειτουργία Powerboost
b <sup>-</sup>	Λειτουργία Shortboost
L	Λειτουργία διατήρησης της θερμοκρασίας
👉	Αισθητήρας ψησίματος
🔒	Ασφάλεια για παιδιά
00	Λειτουργία χρονοδιακόπτη
⏸️	Προγραμματισμός του χρόνου μαγειρέματος
🔔	Ρολόι συναγερμού κουζίνας
min / sec	Ενδείξεις του χρονοδιακόπτη

### Επιφάνειες χειρισμού

Όταν ζεσταθεί η βάση εστιών, ανάβουν τα σύμβολα των επιφανειών χειρισμού, που είναι αυτή τη χρονική στιγμή διαθέσιμες.

Όταν αγγίξετε ένα σύμβολο, ενεργοποιείται η αντίστοιχη λειτουργία.

### Υποδείξεις

- Τα αντίστοιχα σύμβολα των επιφανειών χειρισμού ανάβουν ανάλογα με τη διαθεσιμότητα. Οι ενδείξεις των εστιών μαγειρέματος ή των επιλεγμένων λειτουργιών ανάβουν ζωηρότερα.
- Κρατάτε το πεδίο χειρισμού πάντοτε καθαρό και στεγνό. Η υγρασία μπορεί να επηρεάσει τη λειτουργία.
- Μην τοποθετείτε μαγειρικά σκεύη κοντά στις ενδείξεις και τους αισθητήρες. Το ηλεκτρονικό σύστημα μπορεί να υπερθερμανθεί.

## Οι εστίες μαγειρέματος

Εστίες μαγειρέματος	
○ / ☰	Απλή εστία μαγειρέματος Χρησιμοποιείτε μαγειρικά σκεύη κατάλληλου μεγέθους.
☰	Ευέλικτη ζώνη μαγειρέματος Βλέπε στην ενότητα → "Ζώνη Flex"

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

### Ένδειξη υπόλοιπης θερμότητας

Η βάση εστιών έχει για κάθε εστία μαγειρέματος μια ένδειξη υπόλοιπης θερμότητας. Δείχνει, ότι μια εστία μαγειρέματος είναι ακόμα καυτή. Μην ακουμπήσετε την εστία μαγειρέματος, όσο ανάβει η ένδειξη της υπόλοιπης θερμότητας.

Ανάλογα με την ποσότητα της υπόλοιπης θερμότητας εμφανίζεται το εξής:

- Ένδειξη **H**: υψηλή θερμοκρασία
- Ένδειξη **h**: χαμηλή θερμοκρασία

Εάν κατεβάσετε το μαγειρικό σκεύος από την εστία μαγειρέματος κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος, αναβοσβήνουν εναλλάξ η ένδειξη υπόλοιπης θερμότητας και η επιλεγμένη βαθμίδα μαγειρέματος.

Όταν απενεργοποιηθεί η εστία μαγειρέματος, ανάβει η ένδειξη της υπόλοιπης θερμότητας. Ακόμα και όταν η βάση εστιών είναι ήδη απενεργοποιημένη, ανάβει η ένδειξη υπόλοιπης θερμότητας, όσο είναι ακόμα ζεστή η εστία μαγειρέματος.

## Χειρισμός της συσκευής

Σε αυτό το κεφάλαιο μπορείτε να διαβάσετε, πως ρυθμίζεται μια εστία μαγειρέματος. Στον πίνακα θα βρείτε βαθμίδες μαγειρέματος και χρόνους μαγειρέματος για διάφορα φαγητά.

### Ενεργοποίηση και απενεργοποίηση της βάσης εστιών

Ενεργοποιήστε και απενεργοποιήστε τη βάση εστιών με τον κεντρικό διακόπτη.

**Ενεργοποίηση:** Αγγίξτε το σύμβολο ①. Ένα σήμα ηχεί. Τα σύμβολα, που ανήκουν στις εστίες μαγειρέματος και οι λειτουργίες, που βρίσκονται αυτή τη χρονική στιγμή διαθέσιμες, ανάβουν. Η βάση εστιών βρίσκεται σε ετοιμότητα λειτουργίας.

**Απενεργοποίηση:** Αγγίξτε το σύμβολο ①, μέχρι να σβήσουν οι ενδείξεις. Η ένδειξη της υπόλοιπης θερμότητας παραμένει αναμμένη, μέχρι να κρυώσουν αρκετά οι εστίες μαγειρέματος.

#### Υποδείξεις

- Η βάση εστιών απενεργοποιείται αυτόματα, όταν όλες οι εστίες μαγειρέματος είναι απενεργοποιημένες (κλειστές) πάνω από 20 δευτερόλεπτα.
- Οι επιλεγμένες ρυθμίσεις παραμένουν αποθηκευμένες τα πρώτα 4 δευτερόλεπτα μετά την απενεργοποίηση της βάσης εστιών. Όταν ενεργοποιήσετε ξανά μέσα σε αυτόν το χρόνο, τίθεται η βάση εστιών σε λειτουργία με τις προηγούμενες ρυθμίσεις.

### Ρύθμιση της εστίας μαγειρέματος

Στην περιοχή ρυθμίσεων ρυθμίζετε την επιθυμητή βαθμίδα μαγειρέματος.

Βαθμίδα μαγειρέματος 1 = χαμηλότερη βαθμίδα.

Βαθμίδα μαγειρέματος 9 = υψηλότερη βαθμίδα.

Κάθε βαθμίδα μαγειρέματος έχει μία ενδιάμεση βαθμίδα. Αυτή χαρακτηρίζεται με το σύμβολο 5.




**Υπόδειξη:** Οι αριστερές εστίες μαγειρέματος ρυθμίζονται στην αριστερή περιοχή ρυθμίσεων και οι δεξιές εστίες μαγειρέματος στην δεξιά περιοχή ρυθμίσεων.

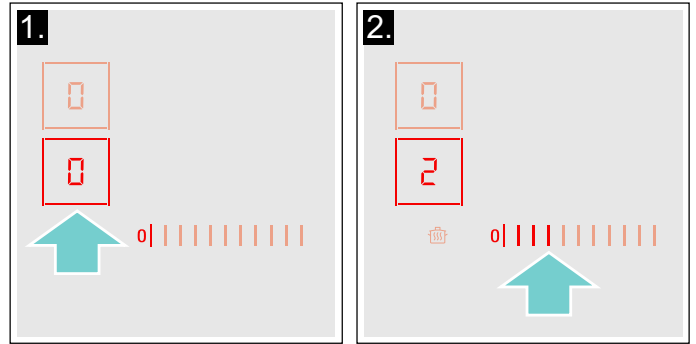
#### Υποδείξεις

- Για την προστασία των ευαίσθτων εξαρτημάτων της συσκευής από υπερθέρμανση ή ηλεκτρική υπερφόρτωση, μπορεί η βάση εστιών να μειώσει προσωρινά την ισχύ.
- Για να αποφευχθεί ο θόρυβος της συσκευής, μπορεί η βάση εστιών να μειώσει προσωρινά την ισχύ.

### Επιλογή εστίας μαγειρέματος και βαθμίδας μαγειρέματος

Η βάση εστιών πρέπει να είναι ενεργοποιημένη.

1. Αγγίξτε τα σύμβολα  και  της επιθυμητής εστίας μαγειρέματος. Η ένδειξη  ανάβει ζωηρότερα.
2. Περάστε με το δάκτυλο πάνω από την εκάστοτε περιοχή ρυθμίσεων, μέχρι να ανάψει στην ένδειξη η επιθυμητή βαθμίδα μαγειρέματος.




Η βαθμίδα μαγειρέματος είναι ρυθμισμένη.

### Αλλαγή του επιπέδου ισχύος

επιλέξτε την εστία και ρυθμίστε το επίπεδο ισχύος που θέλετε στη ζώνη προγραμματισμού.

### Σβήσιμο της εστίας

Επιλέξτε την εστία και ρυθμίστε στο  στη ζώνη προγραμματισμού. Η εστία σβήνει και εμφανίζεται η ένδειξη της παραμένουσας θερμότητας.

#### Υποδείξεις

- Όταν δεν τοποθετείται κάποιο σκεύος στην εστία, το επιλεγμένο επίπεδο ισχύος αναβοσβήνει. Μόλις περάσει κάποιο χρονικό διάστημα, η εστία σβήνει.
- Εφόσον τοποθετηθεί κάποιο σκεύος στην εστία προτού ανάψετε τη βάση εστιών, ανιχνεύεται μέσα στα επόμενα 20 δευτερόλεπτα αφού πατήσετε τον κύριο διακόπτη, ενώ η εστία επιλέγεται αυτόματα. Μόλις ανιχνευθεί επιλέξτε το επίπεδο ισχύος μέσα στα επόμενα 20 δευτερόλεπτα, αλλιώς θα σβήσει η εστία.



## Συστάσεις μαγειρέματος

### Συστάσεις

- Ανακατεύετε κάπου-κάπου κατά το ζέσταμα πουρέ, σούπας κρέμα και παχύρρευστης σάλτσας.
- Για την προθέρμανση ρυθμίστε τη βαθμίδα μαγειρέματος 8 - 9.
- Στο μαγείρεμα με καπάκι κατεβάστε τη βαθμίδα μαγειρέματος, μόλις εξέρχεται ατμός μεταξύ καπακιού και μαγειρικού σκεύους. Για ένα καλό αποτέλεσμα του μαγειρέματος δεν είναι απαραίτητη καμία έξοδος ατμού.
- 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 κουζίνας μπορεί να ρυθμιστεί ο ιδανικός χρόνος μαγειρέματος.
- Για ένα υγιέστερο αποτέλεσμα του μαγειρέματος θα πρέπει να αποφεύγετε το λάδι που 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"

### Πίνακας μαγειρέματος

Στον πίνακα φαίνεται, ποια βαθμίδα μαγειρέματος είναι κατάλληλη για κάθε φαγητό. Ο χρόνος μαγειρέματος μπορεί να αλλάζει ανάλογα με το είδος, το βάρος, το πάχος και την ποιότητα του φαγητού.

	Βαθμίδα μαγειρέματος	Χρόνος μαγειρέματος (λεπτά)
<b>Λιώσιμο</b>		
Σοκολάτα, 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 - 55
<b>Σιγανό μαγείρεμα, σιγανό βράσιμο</b>		
Πατατοκεφτέδες*	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 μπεαρνέζ (Bearnaise), σάλτσα ολλανδέζ (Hollandaise)	3 - 4	8 - 12

\*\* Χωρίς καπάκι

\*\* Γυρίστε πολλές φορές

\*\*\* Προθέρμανση στη βαθμίδα μαγειρέματος 8 - 8.5

	Βαθμίδα μαγειρέματος	Χρόνος μαγειρέματος (λεπτά)
<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	3.5 - 4.5	120 - 180
Σούπες	3.5 - 4.5	15 - 60
Λαχανικά	2.5 - 3.5	10 - 20
Λαχανικά, κατεψυγμένα	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>Μαγείρεμα σε κλειστό σκεύος / Ψήσιμο με λίγο λάδι**</b>		
Σνίτσελ, φυσικό ή πανέ	6 - 7	6 - 10
Σνίτσελ, κατεψυγμένο	6 - 7	6 - 12
Κοτολέτα, φυσική 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
Κεφτεδάκια (3 cm χοντρά)**	4.5 - 5.5	20 - 30
Χάμπουργκερ (2 cm χοντρά)**	6 - 7	10 - 20
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 (ψήστε τη μια μετά την άλλη)	6.5 - 7.5	-
Ομελέτες (τηγανίστε τη μια μετά την άλλη)	3.5 - 4.5	3 - 10
Αβγά 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		
*** Προθέρμανση στη βαθμίδα μαγειρέματος 8 - 8.5		

## Ζώνη Flex

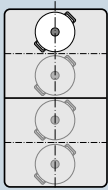
Μπορεί να χρησιμοποιηθεί, εάν χρειαστεί, ως μια εστία μαγειρέματος ή ως δύο ανεξάρτητες εστίες μαγειρέματος.

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.

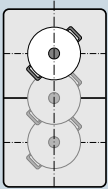
### Συμβουλές για τη χρήση σκευών

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

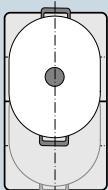
#### Ως μια μοναδική εστία μαγειρέματος



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

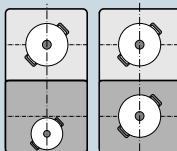


Διάμετρος πάνω από 13 cm  
Τοποθετήστε το μαγειρικό σκεύος σε μια από τις τρεις θέσεις, που φαίνονται στην εικόνα.



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

#### Ως δύο ανεξάρτητες εστίες μαγειρέματος




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

### Ως μια μοναδική εστία μαγειρέματος

Η ευέλικτη ζώνη μαγειρέματος ενεργοποιείται ως μια ξεχωριστή εστία μαγειρέματος.

#### Ενεργοποίηση


1. Επιλέξτε την ευέλικτη ζώνη μαγειρέματος με το σύμβολο .
2. Επιλέξτε στην περιοχή ρυθμίσεων την εκάστοτε βαθμίδα μαγειρέματος.

Η ευέλικτη ζώνη μαγειρέματος είναι ενεργοποιημένη.

#### Αλλαγή της βαθμίδας μαγειρέματος


Επιλέξτε την εστία μαγειρέματος και αλλάξτε τη βαθμίδα μαγειρέματος στην εκάστοτε περιοχή ρυθμίσεων.

#### Προσθήκη ενός νέου μαγειρικού σκεύους

Τοποθετήστε το νέο μαγειρικό σκεύος, στην εστία μαγειρέματος και αγγίξτε δύο φορές το σύμβολο . Το νέο σκεύος αναγνωρίζεται και η προηγούμενος επιλεγμένη βαθμίδα μαγειρέματος παραμένει.

**Υπόδειξη:** Εάν το μαγειρικό σκεύος μετατοπιστεί πάνω στη χρησιμοποιούμενη εστία μαγειρέματος ή σηκωθεί, ξεκινά η βάση εστιών μια αυτόματη αναζήτηση και η προηγούμενος επιλεγμένη βαθμίδα μαγειρέματος παραμένει.

#### Απενεργοποίηση



Αγγίξτε το σύμβολο .

Η ευέλικτη ζώνη μαγειρέματος είναι απενεργοποιημένη. Οι δύο εστίες μαγειρέματος συνεχίζουν να λειτουργούν ως δύο ανεξάρτητες εστίες μαγειρέματος.

### Ως δύο ανεξάρτητες εστίες μαγειρέματος

Χρησιμοποιήστε την ευέλικτη ζώνη μαγειρέματος όπως δύο ανεξάρτητες εστίες μαγειρέματος.

#### Διαχωρισμός των εστιών μαγειρέματος

1. Αγγίξτε το σύμβολο .
2. Επιλέξτε την επιθυμητή εστία μαγειρέματος με το σύμβολο .
3. Επιλέξτε στην περιοχή ρυθμίσεων την εκάστοτε βαθμίδα μαγειρέματος.

Η εστία μαγειρέματος είναι ενεργοποιημένη.

#### Υποδείξεις

- Εάν απενεργοποιηθεί η βάση εστιών και μετά ενεργοποιηθεί ξανά, τότε η ευέλικτη ζώνη μαγειρέματος χρησιμοποιείται ξανά ως ξεχωριστή εστία μαγειρέματος.
- Για την αλλαγή της ρύθμισης της διαμόρφωσης της ευέλικτης ζώνης μαγειρέματος, ανατρέξτε στο κεφάλαιο → "Βασικές ρυθμίσεις".

#### Σύνδεση των δύο εστιών μαγειρέματος

Αγγίξτε το σύμβολο .

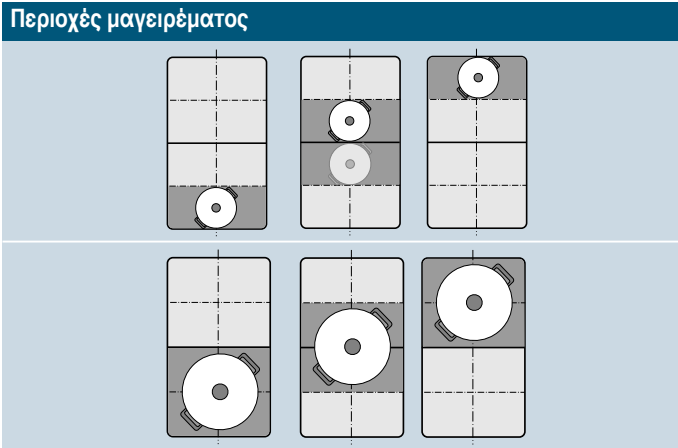
Η ευέλικτη ζώνη μαγειρέματος είναι ενεργοποιημένη.



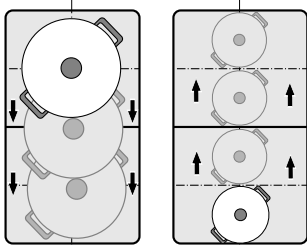
## Λειτουργία Move (μετατόπιση)

Με αυτή τη λειτουργία ενεργοποιείται η συνολική ευέλικτη ζώνη μαγειρέματος, που είναι χωρισμένη σε τρεις περιοχές μαγειρέματος και των οποίων οι βαθμίδες μαγειρέματος είναι προρρυθμισμένες.

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



Έτσι μπορεί να μετατοπιστεί ένα μαγειρικό σκεύος, κατά τη διάρκεια της διαδικασίας μαγειρέματος, σε μια άλλη περιοχή μαγειρέματος με μια άλλη βαθμίδα μαγειρέματος:



Προρρυθμισμένες βαθμίδες μαγειρέματος:

Μπροστινή περιοχή = βαθμίδα μαγειρέματος **9**

Μεσαία περιοχή = βαθμίδα μαγειρέματος **5**


Πίσω περιοχή = βαθμίδα μαγειρέματος **1.5**

Οι προρρυθμισμένες βαθμίδες μαγειρέματος 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 μετατοπίσετε ή σηκώσετε το μαγειρικό σκεύος μέσα στην ευέλικτη ζώνη μαγειρέματος, ξεκινά η βάση εστιών μια αυτόματη έρευνα και ρυθμίζεται η βαθμίδα μαγειρέματος της περιοχής, στην οποία αναγνωρίστηκε το δοχείο.
- 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 εστίες μαγειρέματος, της ευέλικτης ζώνης μαγειρέματος.
2. Αγγίξτε το σύμβολο , ανάβει ζωηρότερα. Η ευέλικτη ζώνη μαγειρέματος ενεργοποιείται ως μια ξεχωριστή εστία μαγειρέματος. Η βαθμίδα μαγειρέματος της περιοχής, στην οποία βρίσκεται το μαγειρικό σκεύος, ανάβει στην ένδειξη των εστιών μαγειρέματος.

Η λειτουργία είναι ενεργοποιημένη.


## Αλλαγή της βαθμίδας μαγειρέματος

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


### Υποδείξεις

- Αλλάζει μόνο η βαθμίδα μαγειρέματος της περιοχής, στην οποία βρίσκεται το μαγειρικό σκεύος.
- Εάν απενεργοποιήσετε τη λειτουργία, επαναφέρονται οι βαθμίδες μαγειρέματος των τριών περιοχών μαγειρέματος στις προρρυθμισμένες τιμές.

## Απενεργοποίηση

Αγγίξτε το σύμβολο . Ανάβει ασθενέστερα.

Η λειτουργία απενεργοποιήθηκε.

**Υπόδειξη:** Εάν μια από τις περιοχές μαγειρέματος τεθεί στο , απενεργοποιείται η λειτουργία μέσα σε λίγα δευτερόλεπτα.

## Λειτουργίες χρόνου





Η βάση εστιών διαθέτει τρεις λειτουργίες χρονοδιακόπτη:

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


### Προγραμματισμός του χρόνου μαγειρέματος

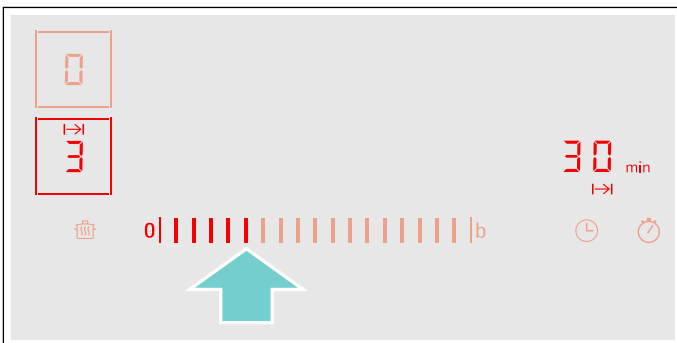
Η εστία μαγειρέματος απενεργοποιείται αυτόματα μετά τη λήξη του ρυθμισμένου χρόνου.

#### Έτσι ρυθμίζετε:

1. Αγγίξτε το σύμβολο  δύο φορές. Στην ένδειξη του χρονοδιακόπτη ανάβουν το σύμβολο  και η ένδειξη  I->I.
2. Επιλέξτε την εστία μαγειρέματος. Η ένδειξη  I->I ανάβει.
3. Μέσα στα επόμενα 10 δευτερόλεπτα επιλέξτε στην περιοχή ρυθμίσεων τον επιθυμητό χρόνο μαγειρέματος.



4. Αγγίξτε το σύμβολο  , για να επιβεβαιώσετε την επιλεγμένη ρύθμιση.
5. Επιλέξτε την επιθυμητή βαθμίδα μαγειρέματος.



Ο χρόνος μαγειρέματος αρχίζει να τρέχει.


#### Υποδείξεις


- Για όλες τις εστίες μαγειρέματος μπορεί να ρυθμιστεί αυτόματα ο ίδιος χρόνος μαγειρέματος. Ο ρυθμισμένος χρόνος τρέχει ξεχωριστά για κάθε εστία μαγειρέματος. Πληροφορίες για τον αυτόματο προγραμματισμό του χρόνου μαγειρέματος θα βρείτε στην ενότητα → "Βασικές ρυθμίσεις"
- Εάν η ευέλικτη ζώνη μαγειρέματος επιλεγεί ως μοναδική εστία μαγειρέματος, ο ρυθμισμένος χρόνος είναι ο ίδιος για όλη την ζώνη μαγειρέματος.
- Εάν στην συνδυασμένη εστία μαγειρέματος επιλεγεί η λειτουργία Move τότε ο ρυθμισμένος χρόνος για τις τρεις εστίες μαγειρέματος είναι ο ίδιος.


### Αισθητήρας ψησίματος

Εάν για μια εστία μαγειρέματος προγραμματιστεί ένας χρόνος μαγειρέματος και ο αισθητήρας ψησίματος είναι ενεργοποιημένος, αρχίζει να τρέχει ο χρόνος μαγειρέματος, αφού πρώτα επιτευχθεί η επιλεγμένη βαθμίδα θερμοκρασίας.



### Αλλαγή ή σβήσιμο του χρόνου



Αγγίξτε δύο φορές το σύμβολο  και επιλέξτε μετά την εστία μαγειρέματος.


Αλλάξτε στην περιοχή ρυθμίσεων το χρόνο μαγειρέματος ή ρυθμίστε  , για να σβήσετε τον προγραμματισμένο χρόνο μαγειρέματος.

Αγγίξτε το σύμβολο  , για να επιβεβαιώσετε την επιλεγμένη ρύθμιση.


### Μετά τη λήξη του χρόνου

Η εστία μαγειρέματος απενεργοποιείται, η ένδειξη  I->I αναβοσβήνει και η εστία μαγειρέματος δείχνει  . Ένα σήμα ηχεί.

Στην ένδειξη του χρονοδιακόπτη αναβοσβήνουν το  και η ένδειξη  I->I.

Αγγίζοντας το σύμβολο  , σβήνουν οι ενδείξεις και το ηχητικό σήμα σταματά.

#### Υποδείξεις





- Εάν έχει προγραμματιστεί ένας χρόνος μαγειρέματος για περισσότερες εστίες μαγειρέματος, εμφανίζεται στην ένδειξη του χρονοδιακόπτη πάντοτε ο συντομότερος χρόνος μαγειρέματος.
- Για την εξακρίβωση του υπόλοιπου χρόνου μαγειρέματος μιας εστίας μαγειρέματος αγγίξτε δύο φορές το σύμβολο  και επιλέξτε την εστία μαγειρέματος.
- Μπορείτε να ρυθμίσετε ένα χρόνο μαγειρέματος μέχρι και **99** λεπτά.

### Το ρολόι συναγερμού κουζίνας

Με το ρολόι συναγερμού της κουζίνας μπορείτε να ρυθμίσετε ένα χρόνο έως 99 λεπτά.


Λειτουργεί ανεξάρτητα από τις εστίες μαγειρέματος και τις ρυθμίσεις τους. Αυτή η λειτουργία δεν απενεργοποιεί αυτόματα μια εστία μαγειρέματος.


#### Έτσι ρυθμίζετε


1. Αγγίξτε το σύμβολο  . Στην ένδειξη του χρονοδιακόπτη ανάβουν το σύμβολο  και η ένδειξη  A.
2. Επιλέξτε στην περιοχή ρυθμίσεων τον επιθυμητό χρόνο και επιβεβαιώστε αυτή τη ρύθμιση, αγγίζοντας το σύμβολο  .

Μετά από μερικά δευτερόλεπτα αρχίζει να τρέχει ο χρόνος.

### Αλλαγή ή σβήσιμο του χρόνου

Αγγίξτε το σύμβολο  .

Αλλάξτε στην περιοχή ρυθμίσεων το χρόνο μαγειρέματος ή ρυθμίστε  , για να σβήσετε τον προγραμματισμένο χρόνο μαγειρέματος.

Αγγίξτε το σύμβολο  , για να επιβεβαιώσετε την επιλεγμένη ρύθμιση.

### Μετά τη λήξη του χρόνου

Μετά τη λήξη του χρόνου ηχεί ένα σήμα. Εάν στην ένδειξη του χρονοδιακόπτη αναβοσβήνουν το **00** και το σύμβολο **⏰**.

Μετά το άγγιγμα του συμβόλου **⊖** σβήνουν οι ενδείξεις.

### Λειτουργία χρονόμετρου

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

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

### Ενεργοποίηση

Αγγίξτε το σύμβολο **⏰**. Στην ένδειξη του χρονοδιακόπτη ανάβουν **00**.

Ο χρόνος αρχίζει να τρέχει.

### Απενεργοποίηση

Αγγίξτε το σύμβολο **⊖**. Στην ένδειξη του χρονοδιακόπτη εμφανίζονται **00** και μετά σβήνουν.

Η λειτουργία είναι απενεργοποιημένη.

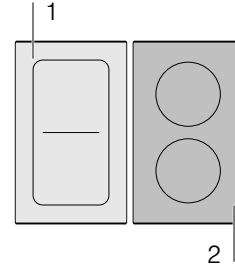
**Υπόδειξη:** Για την απενεργοποίηση του χρονομέτρου πρέπει αυτή η λειτουργία να είναι επιλεγμένη.



## Λειτουργία PowerBoost

Με τη λειτουργία PowerBoost μπορεί να ζεσταθούν μεγαλύτερες ποσότητες νερού γρηγορότερα απ' ό,τι με τη βαθμίδα μαγειρέματος **9**.

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



**Υπόδειξη:** Στην ευέλικτη περιοχή μπορεί να ενεργοποιηθεί επίσης η λειτουργία Powerboost, όταν η ζώνη μαγειρέματος χρησιμοποιηθεί ως μοναδική εστία μαγειρέματος.

### Ενεργοποίηση

1. Επιλέξτε μια εστία μαγειρέματος.
2. Αγγίξτε το σύμβολο **b**.  
Η ένδειξη **b** ανάβει.  
Η λειτουργία είναι ενεργοποιημένη.

### Απενεργοποίηση

1. Επιλέξτε μια εστία μαγειρέματος.
2. Αγγίξτε το σύμβολο **b**.  
Η ένδειξη **b** σβήνει και η εστία μαγειρέματος επιστρέφει ξανά στη βαθμίδα μαγειρέματος **9**.  
Η λειτουργία είναι απενεργοποιημένη.

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

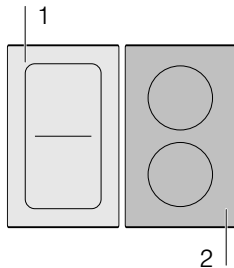


## Λειτουργία ShortBoost

Με τη λειτουργία ShortBoost μπορεί το μαγειρικό σκεύος να θερμανθεί γρηγορότερα παρά με τη βαθμίδα μαγειρέματος 9.

Μετά την απενεργοποίηση της λειτουργίας επιλέξτε την κατάλληλη βαθμίδα μαγειρέματος για τα φαγητά σας.

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



**Υπόδειξη:** Στην ευέλικτη ζώνη μαγειρέματος η λειτουργία Shortboost μπορεί να ενεργοποιηθεί επίσης, ακόμα και όταν χρησιμοποιηθεί ως μια ξεχωριστή εστία 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 εστία μαγειρέματος.
2. Αγγίξτε το σύμβολο **b** δύο φορές.  
Η ένδειξη **b** ανάβει.  
Η λειτουργία είναι ενεργοποιημένη.

### Απενεργοποίηση


1. Επιλέξτε μια εστία μαγειρέματος.
2. Αγγίξτε το σύμβολο **b**.  
Η ένδειξη **b** σβήνει και η εστία μαγειρέματος επιστρέφει ξανά στη βαθμίδα μαγειρέματος 9.  
Η λειτουργία είναι απενεργοποιημένη.

**Υπόδειξη:** Μετά από 30 δευτερόλεπτα απενεργοποιείται αυτόματα αυτή η λειτουργία.


## Λειτουργία διατήρησης της θερμοκρασίας

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

### Ενεργοποίηση

1. Αγγίξτε το σύμβολο .
2. Μέσα στα επόμενα 10 δευτερόλεπτα επιλέξτε την επιθυμητή εστία μαγειρέματος.  
Η ένδειξη **L** ανάβει.  
Η λειτουργία είναι ενεργοποιημένη.

### Απενεργοποίηση

1. Αγγίξτε το σύμβολο .
2. Επιλέξτε την εστία μαγειρέματος.  
Η ένδειξη **L** σβήνει. Η εστία μαγειρέματος απενεργοποιείται και ανάβει η ένδειξη της υπόλοιπης θερμότητας.  
Η λειτουργία είναι απενεργοποιημένη.

## Αισθητήρες ψησίματος

Με αυτή τη λειτουργία είναι δυνατό το ψήσιμο, τηρώντας την κατάλληλη θερμοκρασία του τηγανιού.

Οι εστίες μαγειρέματος με αυτή τη λειτουργία χαρακτηρίζονται με το σύμβολο της λειτουργίας ψησίματος.

### Τα πλεονεκτήματα στο ψήσιμο

- Η εστία μαγειρέματος θερμαίνει μόνο, όταν αυτό είναι απαραίτητο για τη διατήρηση της θερμοκρασίας. Έτσι εξοικονομείται ενέργεια και το λάδι ή το λίπος δεν υπερθερμαίνονται.
- Η λειτουργία ψησίματος δείχνει, πότε το άδαιο τηγάνι έχει φτάσει την ιδανική θερμοκρασία για την προσθήκη του λαδιού και στη συνέχεια την προσθήκη του φαγητού.

### Υποδείξεις

- Μην τοποθετείτε καπάκι πάνω στο τηγάνι. Διαφορετικά δεν ενεργοποιείται σωστά η λειτουργία. Μπορεί να χρησιμοποιηθεί μια προστασία από τα πιτσιλίσματα, για να αποφύγετε τα πιτσιλίσματα του λαδιού.
- Χρησιμοποιήστε ένα κατάλληλο για το ψήσιμο 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 εστία μαγειρέματος έχει μια υψηλότερη θερμοκρασία απ' ό,τι το μαγειρικό σκεύος ή αντίστροφα, τότε ο αισθητήρας τηγανίσματος δεν ενεργοποιείται σωστά.

### Τηγάνια για τον αισθητήρα τηγανίσματος

Για τον αισθητήρα τηγανίσματος είναι διαθέσιμα ειδικά κατάλληλα τηγάνια. Αυτά τα εναλλακτικά εξαρτήματα μπορείτε να τα αγοράσετε εκ των υστέρων στα ειδικά καταστήματα ή μέσω της τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών της εταιρείας μας. Δίνετε πάντοτε τον αντίστοιχο αριθμό αναφοράς.

- HZ390210 Τηγάνι με μια διάμετρο 15 cm.
- HZ390220 Τηγάνι με μια διάμετρο 19 cm.
- HZ390230 Τηγάνι με μια διάμετρο 21 cm.
- HZ390512 Terran Yaki. Συνιστάται μόνο για την ευέλικτη ζώνη μαγειρέματος.
- HZ390522 Πλάκα του γκριλ. Συνιστάται μόνο για την ευέλικτη ζώνη μαγειρέματος.

Τα τηγάνια διαθέτουν αντικολλητική επίστρωση, έτσι ώστε να είναι δυνατό το τηγάνισμα των φαγητών με λίγο λάδι.

### Υποδείξεις

- Ο αισθητήρας τηγανίσματος ρυθμίστηκε ειδικά για αυτό το είδος και μέγεθος τηγανιού.
- Βεβαιωθείτε, ότι η διάμετρος του πάτου του τηγανιού να αντιστοιχεί στο μέγεθος της εστίας μαγειρέματος. Τοποθετείτε το τηγάνι στο κέντρο της εστίας μαγειρέματος.
- Στην ευέλικτη ζώνη μαγειρέματος μπορεί να μην ενεργοποιηθεί η λειτουργία αισθητήρα τηγανίσματος σε περίπτωση ενός αποκλίνοντος μεγέθους τηγανιού ή ενός κακά τοποθετημένου τηγανιού. Βλέπε στο κεφάλαιο → "Ζώνη Flex".
- Τα άλλα τηγάνια μπορεί να υπερθερμανθούν. Η θερμοκρασία μπορεί να ρυθμιστεί κάτω ή πάνω από την επιλεγμένη βαθμίδα θερμοκρασίας. Δοκιμάστε πρώτα με τη χαμηλότερη βαθμίδα θερμοκρασίας και αλλάξτε την ανάλογα με τις ανάγκες.

## Βαθμίδες θερμοκρασίας

Βαθμίδα θερμοκρασίας	Κατάλληλη για
1	πολύ χαμηλή
2	χαμηλή
3	μέτρια - χαμηλή
4	μέτρια - υψηλή
5	υψηλή

Βαθμίδα θερμοκρασίας	Κατάλληλη για
1	Παρασκευή και βράσιμο για δέσιμο σαλτσών, τσιγάρισμα λαχανικών και τηγάνισμα φαγητών με έξτρα παρθένο ελαιόλαδο, βούτυρο ή μαργαρίνη.
2	Τηγάνισμα με έξτρα παρθένο ελαιόλαδο, βούτυρο ή μαργαρίνη, π.χ. ομελέτες.
3	Τηγάνισμα ψαριού και χοντρών φαγητών, π.χ. κεφτέδες και λουκάνικα.
4	Τηγάνισμα καλοψημένων μπριζολών, κατεψυγμένων πανέ προϊόντων, λεπτών φαγητών, όπως σνίτσελ, κρέας κομμένο σε λεπτές λωρίδες και λαχανικά.
5	Τηγάνισμα φαγητών σε υψηλές θερμοκρασίες, π.χ. μπριζόλες, μέσα ωμές ή μισοψημένες, τηγανίτες από τριμμένες πατάτες και τηγανητές πατάτες σε φέτες.

## Πίνακας

Στον πίνακα φαίνεται, ποια βαθμίδα θερμοκρασίας είναι κατάλληλη για κάθε φαγητό. Ο χρόνος ψησίματος μπορεί να αλλάζει ανάλογα με το είδος, το βάρος, το μέγεθος και την ποιότητα του φαγητού.

Η ρυθμισμένη βαθμίδα θερμοκρασίας αλλάζει ανάλογα με το χρησιμοποιούμενο τηγάνι.

Προθερμάνετε το άδειο τηγάνι, προσθέστε το λάδι και το φαγητό μετά το ηχητικό σήμα.

	Βαθμίδα θερμοκρασίας	Συνολικός χρόνος τηγανίσματος μετά το ηχητικό σήμα (λεπτά)
<b>Κρέας</b>		
Σνίτσελ, φυσικό <sup>1</sup>	4	6 - 10
Σνίτσελ, πανέ <sup>1</sup>	4	6 - 10
Φιλέτο <sup>2</sup>	4	6 - 10
Κοτολέτες <sup>1</sup>	3	10 - 15
Cordon bleu <sup>1</sup>	4	10 - 15
Σνίτσελ Βιέννης* <sup>1</sup>	4	10 - 15
Μπριζόλα, μέσα ωμή (3 cm χοντρή) <sup>2</sup>	5	6 - 8
Μπριζόλα, μισοψημένη, (3 cm χοντρή) <sup>2</sup>	5	8 - 12
Μπριζόλα, καλοψημένη (3 cm χοντρή) <sup>1</sup>	4	8 - 12
Στήθος πουλερικού (2 cm χοντρό) <sup>1</sup>	3	10 - 20
Κρέας κομμένο σε λεπτές λωρίδες <sup>3</sup>	4	7 - 12
Γύρος <sup>3</sup>	4	7 - 12
Λαρδί <sup>1</sup>	2	5 - 8
Κιμάς <sup>3</sup>	4	6 - 10
Χάμπουργκερ (1,5 cm χοντρά) <sup>1</sup>	3	6 - 15
Κεφτεδάκια (2 cm χοντρά) <sup>1</sup>	3	10 - 20
Γεμιστοί κεφτέδες <sup>1</sup>	3	10 - 20
Βραστά λουκάνικα <sup>1</sup>	3	8 - 20
Ωμά λουκάνικα <sup>1</sup>	3	8 - 20

<sup>1</sup> Γυρίστε πολλές φορές.

<sup>2</sup> Μετά το ηχητικό σήμα βάλτε το λάδι και τα τρόφιμα.

<sup>3</sup> Ανακατεύετε τακτικά.

<sup>4</sup> Μετά το ηχητικό σήμα βάλτε το βούτυρο και τα τρόφιμα.

<sup>5</sup> Συνολική διάρκεια ανά μερίδα. Τηγανίστε διαδοχικά.

<sup>6</sup> Μετά το ηχητικό σήμα προσθέστε το νερό. Προσθέστε τα τρόφιμα, μόλις αναβράσει το νερό.

<sup>7</sup> Μετά το ηχητικό σήμα βάλτε τα τρόφιμα.



	Βαθμίδα θερμο- κρασίας	Συνολικός χρόνος τηγανίσματος μετά το ηχητικό σήμα (λεπτά)
<b>Ψάρι</b>		
Φιλέτο ψαριού, φυσικό <sup>1</sup>	4	10 - 20
Φιλέτο ψαριού, πανέ <sup>1</sup>	3	10 - 20
Γαρίδες <sup>1</sup>	4	4 - 8
Γαριδάκια <sup>1</sup>	4	4 - 8
Ψάρι, ψητό,ολόκληρο <sup>1</sup>	3	10 - 20
<b>Φαγητά με αυγά</b>		
Αυγά μάτια σε βούτυρο <sup>4</sup>	2	2 - 6
Αυγά μάτια σε λάδι <sup>2</sup>	4	2 - 6
Αυγά σκραμπλ <sup>3</sup>	2	4 - 9
Ομελέτα <sup>5</sup>	2	3 - 6
Κρέπες <sup>5</sup>	5	1,5 - 2,5
Γλυκό αυγόψωμο <sup>5</sup>	3	4 - 8
Κρέπες Αυστρίας <sup>5</sup>	3	10 - 15
<b>Λαχανικά και όσπρια</b>		
Σκόρδο <sup>3</sup>	2	2 - 10
Σοτάρισμα ελαφρά κρεμμυδιών <sup>3</sup>	2	2 - 10
Σοταρισμένα κρεμμύδια <sup>3</sup>	3	5 - 10
Κολοκυθάκια <sup>1</sup>	3	4 - 12
Μελιτζάνες <sup>1</sup>	3	4 - 12
Πιπεριά <sup>1</sup>	3	4 - 15
Τηγανίσμα πράσινων σπαραγγιών <sup>1</sup>	3	4 - 15
Μανιτάρια <sup>3</sup>	4	10 - 15
Σοτάρισμα λαχανικών σε λάδι <sup>3</sup>	1	10 - 20
Γλασάρισμα λαχανικών <sup>3</sup>	3	6 - 10
<b>Πατάτες</b>		
Τηγανητές πατάτες σε φέτες από βραστές πατάτες με φλούδα <sup>3</sup>	5	6 - 12
Τηγανητές πατάτες σε φέτες από ωμές πατάτες <sup>3</sup>	4	15 - 25
Τηγανίτες από τριμμένες πατάτες <sup>5</sup>	5	2,5 - 3,5
Πατάτες τηγανητές Ελβετίας <sup>4</sup>	2	50 - 55
Πατάτες γλασέ <sup>3</sup>	3	10 - 15

<sup>1</sup> Γυρίστε πολλές φορές.

<sup>2</sup> Μετά το ηχητικό σήμα βάλτε το λάδι και τα τρόφιμα.

<sup>3</sup> Ανακατεύετε τακτικά.

<sup>4</sup> Μετά το ηχητικό σήμα βάλτε το βούτυρο και τα τρόφιμα.

<sup>5</sup> Συνολική διάρκεια ανά μερίδα. Τηγανίστε διαδοχικά.

<sup>6</sup> Μετά το ηχητικό σήμα προσθέστε το νερό. Προσθέστε τα τρόφιμα, μόλις αναβράσει το νερό.

<sup>7</sup> Μετά το ηχητικό σήμα βάλτε τα τρόφιμα.

	Βαθμίδα θερμοκρασίας	Συνολικός χρόνος τηγανίσματος μετά το ηχητικό σήμα (λεπτά)
<b>Σάλτσες</b>		
Σάλτσα ντομάτας με λαχανικά <sup>3</sup>	1	25 - 35
Σάλτσα μπεσαμέλ <sup>3</sup>	1	10 - 20
Σάλτσα τυριού <sup>3</sup>	1	10 - 20
Δέσιμο σάλτσας <sup>3</sup>	1	25 - 35
Γλυκές σάλτσες <sup>3</sup>	1	15 - 25
<b>Κατεψυγμένα προϊόντα</b>		
Σνίτσελ <sup>1</sup>	4	15 - 20
Cordon bleu <sup>1</sup>	4	10 - 30
Στήθος πουλερικού <sup>1</sup>	4	10 - 30
Νάγκετς κοτόπουλου <sup>1</sup>	4	10 - 15
Γύρος <sup>3</sup>	4	10 - 15
Κεμπάπ <sup>3</sup>	4	10 - 15
Φιλέτο ψαριού, φυσικό <sup>1</sup>	3	10 - 20
Φιλέτο ψαριού, πανέ <sup>1</sup>	3	10 - 20
Φετάκια ψαριού πανέ <sup>1</sup>	4	8 - 12
Τηγάνισμα πατατών <sup>3</sup>	5	4 - 6
Τηγανητά φαγητά <sup>3</sup>	3	6 - 10
Ανοιξιάτικα ρολά <sup>1</sup>	4	10 - 30
Καμαμπέρ (Camembert) <sup>1</sup>	3	10 - 15
<b>Άλλα</b>		
Καμαμπέρ (Camembert) <sup>1</sup>	3	7 - 10
Κρουτόν <sup>3</sup>	3	6 - 10
Ξηρά έτοιμα φαγητά <sup>6</sup>	1	5 - 10
Καβούρδισμα αμυγδάλων <sup>7</sup>	4	3 - 15
Καβούρδισμα φουντουκιών <sup>7</sup>	4	3 - 15
Καβούρνισμα κουκουναριών <sup>7</sup>	4	3 - 15
<sup>1</sup> Γυρίστε πολλές φορές. <sup>2</sup> Μετά το ηχητικό σήμα βάλτε το λάδι και τα τρόφιμα. <sup>3</sup> Ανακατεύετε τακτικά. <sup>4</sup> Μετά το ηχητικό σήμα βάλτε το βούτυρο και τα τρόφιμα. <sup>5</sup> Συνολική διάρκεια ανά μερίδα. Τηγανίστε διαδοχικά. <sup>6</sup> Μετά το ηχητικό σήμα προσθέστε το νερό. Προσθέστε τα τρόφιμα, μόλις αναβράσει το νερό. <sup>7</sup> Μετά το ηχητικό σήμα βάλτε τα τρόφιμα.		

**Terpan Yaki και Grill για τη ζώνη Flex****Grill**

































Το Grill προσαρμόζεται στη ζώνη Flex. Μπορείτε να παρασκευάσετε υγιεινά και εύκολα μεγάλες και μικρές ποσότητες από κρέας, ψάρι, φρέσκα λαχανικά και ψωμί με πολύ λίγο λάδι. Οι αυλακώσεις φροντίζουν, ώστε τα φαγητά να τραβούν λιγότερο λίπος. Ο απλός χειρισμός επιτρέπει το ψήσιμο στο γκριλ φαγητών, τα οποία έχουν την εμφάνιση και τη γεύση, σαν να ήταν παρασκευασμένα στην παραδοσιακή σχάρα. Βάλτε λίγο λάδι στο γκριλ ή στην επιφάνεια των φαγητών, για να διευκολύνετε τη μεταφορά της θερμότητας.

**Terpan Yaki**

Το Terpan Yaki σας δίνει τη δυνατότητα μιας απλής και υγιεινής παρασκευής κρέατος, ψαριού, θαλασσιών, λαχανικών, γλυκών φαγητών και ψωμιού με πολύ λίγο λάδι. Το Terpan Yaki προσαρμόζεται τέλεια στη ζώνη Flex. Χάρη στην άμεση επαφή με την πλάκα και την ομοιόμορφη μεταφορά της θερμότητας διατηρείται η σύσταση, το χρώμα και ο χυμός των τροφίμων κατά το σοτάρισμα και το ροδοκοκκίνισμα.

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.

**Υπόδειξη:** Ρυθμίστε τη ζώνη Flex ως τη μόνη ζώνη μαγειρέματος, για να ενεργοποιήσετε σωστά τη λειτουργία.

	Μαγειρικό σκεύος	Βαθμίδα θερμοκρασίας	Συνολικός χρόνος ψησίματος μετά το ηχητικό σήμα (λεπτά)
<b>Κρέας</b>			
Σνίτσελ, φυσικό <sup>1</sup>	 / 	4	6 - 10
Φιλέτο <sup>1</sup>	 / 	4	6 - 10
Κοτολέτες <sup>1</sup>	 / 	3	10 - 15
Μπριζόλα, μέσα ωμή (3 cm χοντρή) <sup>1</sup>	 / 	5	6 - 8
Μπριζόλα, μισοψημένη (3 cm χοντρή) <sup>1</sup>	 / 	5	8 - 12
Μπριζόλα, καλοψημένη (3 cm χοντρή) <sup>1</sup>	 / 	4	8 - 12
Στήθος πουλερικού (2 cm χοντρό) <sup>1</sup>	 / 	3	10 - 20
Λαρδί <sup>1</sup>	 / 	3	5 - 8
Χάμπουργκερ <sup>1</sup>	 / 	3	6 - 15
Βραστά λουκάνικα <sup>1</sup>	 / 	4	8 - 20
Λουκάνικα, ωμά <sup>1</sup>	 / 	4	8 - 20
Γύρος <sup>2</sup>		4	7 - 12
Κιμάς <sup>2</sup>		4	6 - 10
<b>Ψάρι και θαλασσινά</b>			
Φιλέτο ψαριού, φυσικό <sup>1</sup>	 / 	4	10 - 20
Καβούρια <sup>1</sup>	 / 	4	4 - 8
Γαρίδες <sup>1</sup>	 / 	4	4 - 8
Τηγάνισμα ολόκληρου ψαριού <sup>1</sup>	 / 	3	15 - 30

<sup>1</sup> Μετά το ηχητικό σήμα βάλτε το λάδι (εάν είναι απαραίτητο) και τα τρόφιμα. Γυρίστε, εάν είναι απαραίτητο






























<sup>2</sup> Μετά το ηχητικό σήμα βάλτε το λάδι (εάν είναι απαραίτητο) και τα τρόφιμα. Ανακατεύετε τακτικά.

<sup>3</sup> Μετά το ηχητικό σήμα βάλτε το βούτυρο και τα τρόφιμα. Γυρίστε, εάν είναι απαραίτητο.

<sup>4</sup> Μετά το ηχητικό σήμα βάλτε το λάδι (εάν είναι απαραίτητο) και τα τρόφιμα. Συνολική διάρκεια ανά μερίδα. Τηγανίστε διαδοχικά.

<sup>5</sup> Μετά το ηχητικό σήμα βάλτε το λάδι (τρίψτε στην επιφάνεια του φαγητού) και τα τρόφιμα. Γυρίστε, εάν είναι απαραίτητο.

<sup>6</sup> Μετά το ηχητικό σήμα βάλτε τα τρόφιμα.

	Μαγειρικό σκεύος	Βαθμίδα θερμοκρασίας	Συνολικός χρόνος ψησίματος μετά το ηχητικό σήμα (λεπτά)
<b>Λαχανικά</b>			
Κολοκυθάκια <sup>1</sup>	 / 	3	4 - 12
Μελιτζάνες <sup>1</sup>	 / 	3	4 - 12
Πιπεριά <sup>1</sup>	 / 	3	4 - 15
Τηγάνισμα πράσινων σπαραγγιών <sup>1</sup>	 / 	3	4 - 15
Μανιτάρια <sup>2</sup>	 / 	4	10 - 15
Σκόρδο <sup>2</sup>		2	2 - 10
Σοτάρισμα κρεμμυδιών <sup>2</sup>		2	2 - 10
Γλασάρισμα λαχανικών <sup>2</sup>		3	6 - 10
<b>Πατάτες</b>			
Τηγανιτές πατάτες από βραστάς <sup>2</sup>		5	6 - 12
Τηγανίτες από τριμμένες πατάτες <sup>4</sup>		5	2,5 - 3,5
Πατάτες γλασέ <sup>2</sup>		3	10 - 15
<b>Φαγητά με αυγά</b>			
Αυγά μάτια σε βούτυρο <sup>3</sup>		2	2 - 6
Αυγά μάτια σε λάδι <sup>1</sup>		4	2 - 6
Αυγά σκραμπλ <sup>2</sup>		2	4 - 9
Ομελέτα <sup>4</sup>		2	3 - 6
Κρέπες <sup>4</sup>		5	1,5 - 2,5
Γλυκό αυγόψωμο <sup>4</sup>		3	4 - 8
Κρέπες Αυστρίας <sup>4</sup>		3	10 - 15
<b>Άλλα</b>			
Καβούρδισμα <sup>5</sup>	 / 	4	4 - 6
Κρουτόν <sup>2</sup>		3	6 - 10
Καβούρδισμα αμυγδάλων <sup>6</sup>		4	3 - 15
Καβούρδισμα φουντουκιών <sup>6</sup>		4	3 - 15
Καβούρνισμα κουκουαριών <sup>6</sup>		4	3 - 15

<sup>1</sup> Μετά το ηχητικό σήμα βάλτε το λάδι (εάν είναι απαραίτητο) και τα τρόφιμα. Γυρίστε, εάν είναι απαραίτητο

<sup>2</sup> Μετά το ηχητικό σήμα βάλτε το λάδι (εάν είναι απαραίτητο) και τα τρόφιμα. Ανακατεύετε τακτικά.

<sup>3</sup> Μετά το ηχητικό σήμα βάλτε το βούτυρο και τα τρόφιμα. Γυρίστε, εάν είναι απαραίτητο.

<sup>4</sup> Μετά το ηχητικό σήμα βάλτε το λάδι (εάν είναι απαραίτητο) και τα τρόφιμα. Συνολική διάρκεια ανά μερίδα. Τηγανίστε διαδοχικά.



<sup>5</sup> Μετά το ηχητικό σήμα βάλτε το λάδι (τριψτε στην επιφάνεια του φαγητού) και τα τρόφιμα. Γυρίστε, εάν είναι απαραίτητο.

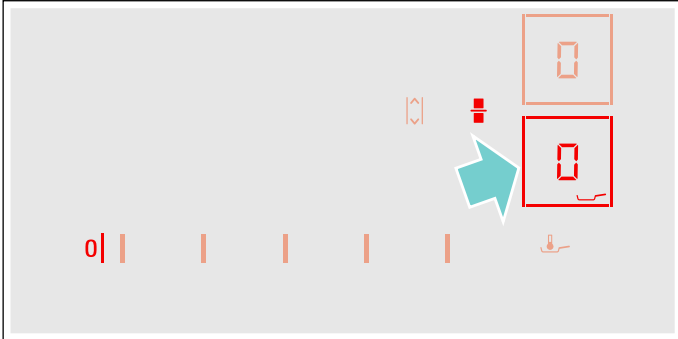
<sup>6</sup> Μετά το ηχητικό σήμα βάλτε τα τρόφιμα.



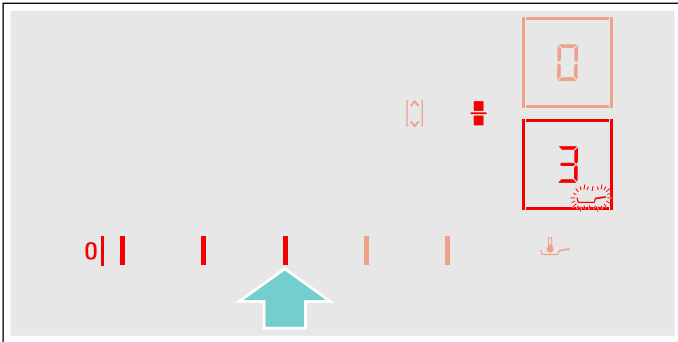
## Έτσι ρυθμίζετε

Από τον πίνακα επιλέξτε την κατάλληλη βαθμίδα θερμοκρασίας. Τοποθετήστε ένα άδειο μαγειρικό σκεύος στη ζώνη μαγειρέματος.


1. Αγγίξτε το σύμβολο .
2. Επιλέξτε την εστία μαγειρέματος. Στην ένδειξη εστιών μαγειρέματος ανάβει η ένδειξη .



3. Μέσα στα επόμενα 10 δευτερόλεπτα επιλέξτε στην περιοχή ρυθμίσεων την επιθυμητή βαθμίδα θερμοκρασίας.




Η λειτουργία είναι ενεργοποιημένη.

Το σύμβολο της θερμοκρασίας  αναβοσβήνει, μέχρι να επιτευχθεί η θερμοκρασία ψησίματος. Ηχεί ένα σήμα και το σύμβολο της θερμοκρασίας σταματά να αναβοσβήνει.

4. Όταν επιτευχθεί η θερμοκρασία ψησίματος, βάλτε πρώτα το λάδι και στη συνέχεια το φαγητό στο τηγάνι.

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

### Απενεργοποίηση του αισθητήρα ψησίματος

Αγγίξτε το σύμβολο  και επιλέξτε την εστία μαγειρέματος. Η εστία μαγειρέματος απενεργοποιείται και ανάβει η ένδειξη της υπόλοιπης θερμότητας.



## Ασφάλεια παιδιών

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

### Ενεργοποίηση και απενεργοποίηση της ασφάλειας παιδιών


Η βάση εστιών πρέπει να είναι απενεργοποιημένη.

Ενεργοποίηση:

1. Ενεργοποιήστε τη βάση εστιών με τον κεντρικό διακόπτη .
2. Αγγίξτε το σύμβολο  περίπου για 4 δευτερόλεπτα. Η ένδειξη  ανάβει για 10 δευτερόλεπτα.

Η βάση εστιών είναι κλειδωμένη.

Απενεργοποίηση:

1. Ενεργοποιήστε τη βάση εστιών με τον κεντρικό διακόπτη .
2. Αγγίξτε το σύμβολο  περίπου για 4 δευτερόλεπτα. Το κλειδίωμα 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 "Κλείδωμα πεδίου χειρισμού για λόγους καθαρισμού".

**Εμεργοποίηση:** Ακουμπήστε το σύμβολο . Ηχεί ένα ηχητικό σήμα. Το πεδίο χειρισμού είναι για 35 δευτερόλεπτα κλειδωμένο. Μπορείτε να σκουπίσετε πάνω από την επιφάνεια του πεδίου χειρισμού, χωρίς να αλλάξουν οι ρυθμίσεις.

**Απενεργοποίηση:** Μετά από 35 δευτερόλεπτα ξεκλειδώνεται το πεδίο χειρισμού. Για την πρόωρη ακύρωση της λειτουργίας, ακουμπήστε το σύμβολο .

### Υποδείξεις

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



## Αυτόματη απενεργοποίηση για λόγους ασφαλείας

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

Η εστία μαγειρέματος σταματά να θερμαίνει. Στην ένδειξη της εστίας μαγειρέματος αναβοσβήνουν εναλλάξ **F**, **B** και η ένδειξη υπόλοιπης θερμότητας **h** ή **H**.

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

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

## Βασικές ρυθμίσεις

Η συσκευή διαθέτει διάφορες βασικές ρυθμίσεις. Αυτές οι βασικές ρυθμίσεις μπορούν να προσαρμοστούν στις προσωπικές σας ανάγκες.

Ένδειξη	Λειτουργία
<b>c 1</b>	<b>Ασφάλεια παιδιών</b> <b>0</b> Χειροκίνητα*. <b>1</b> Αυτόματα. <b>2</b> Λειτουργία απενεργοποιημένη.
<b>c 2</b>	<b>Ηχητικά σήματα</b> <b>0</b> Τα σήματα επιβεβαίωσης και σφάλματος είναι απενεργοποιημένα. <b>1</b> Μόνο το σήμα σφάλματος είναι ενεργοποιημένο. <b>2</b> Μόνο το σήμα επιβεβαίωσης είναι ενεργοποιημένο. <b>3</b> Όλα τα ηχητικά σήματα είναι ενεργοποιημένα.*
<b>c 3</b>	<b>Ένδειξη κατανάλωσης ενέργειας</b> <b>0</b> Απενεργοποιημένη.* <b>1</b> Ενεργοποιημένη.
<b>c 5</b>	<b>Αυτόματος προγραμματισμός του χρόνου μαγειρέματος</b> <b>00</b> Απενεργοποιημένος.* <b>0 1:59</b> Χρόνος μέχρι την αυτόματη απενεργοποίηση.
<b>c 6</b>	<b>Διάρκεια σήματος της λειτουργίας χρονοδιακόπτη</b> <b>1</b> 10 δευτερόλεπτα.* <b>2</b> 30 δευτερόλεπτα. <b>3</b> 1 λεπτό.
<b>c 7</b>	<b>Λειτουργία Power-Management. Περιορισμός της συνολικής ισχύος της βάσης εστιών</b> <b>Οι διαθέσιμες ρυθμίσεις εξαρτώνται από τη μέγιστη ισχύ της βάσης εστιών.</b> <b>0</b> Απενεργοποιημένη.Μέγιστη ισχύς της βάσης εστιών.*/** <b>1</b> 1.000 W ελάχιστη ισχύς. <b>1.5</b> 1.500 W ... <b>3</b> 3.000 W Συνίσταται για 13 αμπέρ. <b>3.5</b> 3.500 W Συνίσταται για 16 αμπέρ. <b>4</b> 4.000 W <b>4.5</b> 4.500 W Συνίσταται για 20 αμπέρ. ... <b>9 ή 9.5</b> Μέγιστη ισχύς της βάσης εστιών.**
<b>c 11</b>	<b>Αλλαγή των προρρυθμισμένων βαθμίδων ισχύος για τη λειτουργία Move (μετατόπιση)</b> <b>_9</b> Προρρυθμισμένη βαθμίδα ισχύος για την μπροστινή περιοχή μαγειρέματος. <b>-5</b> Προρρυθμισμένη βαθμίδα ισχύος για τη μεσαία περιοχή μαγειρέματος. <b>-1.5</b> Προρρυθμισμένη βαθμίδα ισχύος για την πίσω περιοχή μαγειρέματος.
<b>c 12</b>	<b>Έλεγχος των μαγειρικών σκευών και του αποτελέσματος της διαδικασίας μαγειρέματος</b> <b>0</b> Ακατάλληλα <b>1</b> Μη ιδανικά <b>2</b> Κατάλληλα
<b>c 13</b>	<b>Διαμόρφωση της ενεργοποίησης της ευέλικτης ζώνης μαγειρέματος</b> <b>0</b> Ως δύο ανεξάρτητες ζώνες μαγειρέματος. <b>1</b> Ως μια μοναδική ζώνη μαγειρέματος.*


**Επαναφορά στις στάνταρ ρυθμίσεις**

**0** Ατομικές ρυθμίσεις.\*  
**!** Επαναφορά στις ρυθμίσεις εργοστασίου.


\*Ρυθμίσεις εργοστασίου  
 \*\*Η μέγιστη ισχύς της βάσης εστών εμφανίζεται στην πινακίδα τύπου.

**Έτσι περνάτε στις βασικές ρυθμίσεις:**


Η βάση εστών πρέπει να είναι απενεργοποιημένη.

1. Ενεργοποιήστε τη βάση εστών.
2. Μέσα στα επόμενα 10 δευτερόλεπτα αγγίξτε το σύμβολο  περίπου για 4 δευτερόλεπτα. Οι πρώτες τέσσερις ενδείξεις δίνουν τις πληροφορίες προϊόντος. Αγγίξτε την περιοχή ένδειξης, για να μπορείτε να δείτε τις ξεχωριστές ενδείξεις.


Πληροφορίες προϊόντος	Ένδειξη
Δείκτης υπηρεσίας πελατών (KI)	0 1
Αριθμός κατασκευής	Fd
Αριθμός κατασκευής 1	95.
Αριθμός κατασκευής 2	0.5

3. Όταν αγγίξετε το σύμβολο  εκ νέου, περνάτε στις βασικές ρυθμίσεις. Στις ενδείξεις ανάβουν **!**, και **0** ως προρρυθμιση.



4. Αγγίξτε επανειλημμένα το σύμβολο , μέχρι να εμφανιστεί η επιθυμητή λειτουργία.
5. Στη συνέχεια επιλέξτε στην περιοχή ρυθμίσεων την επιθυμητή ρύθμιση.



6. Αγγίξτε το σύμβολο  το λιγότερο για 4 δευτερόλεπτα. Οι ρυθμίσεις αποθηκεύτηκαν.

**Έξοδος από τις βασικές ρυθμίσεις**

Σβήσιμο της βάσης εστών με τον κύριο διακόπτη.

## Ένδειξη κατανάλωσης της ενέργειας

Αυτή η λειτουργία δείχνει τη συνολική κατανάλωση ενέργειας της τελευταίας διαδικασίας μαγειρέματος σε αυτή τη βάση εστιών.

Μετά την απενεργοποίηση της βάσης εστιών εμφανίζεται για 10 δευτερόλεπτα η κατανάλωση σε κιλοβατώρες, π.χ. **1.08 kWh**.

Η ακρίβεια της ένδειξης εξαρτάται εκτός των άλλων από την ποιότητα της τάσης του δικτύου του ρεύματος.

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

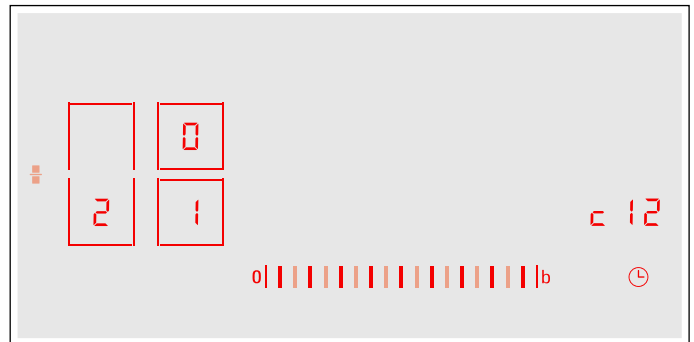
## Δοκιμή μαγειρικού σκεύους

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 εστίας μαγειρέματος.

1. Γεμίστε το δοχείο με περίπου 200 ml νερό και τοποθετήστε το σε θερμοκρασία περιβάλλοντος στη μέση της ζώνης μαγειρέματος, η διάμετρος της οποίας ταιριάζει καλύτερα στη διάμετρο του πάτου του δοχείου.
2. Περάστε στις βασικές ρυθμίσεις και επιλέξτε τη ρύθμιση **c 12**.
3. Αγγίξτε την περιοχή ρυθμίσεων. Στις ενδείξεις των ζωνών μαγειρέματος αναβοσβήνει **—**. Η λειτουργία είναι ενεργοποιημένη.

Μετά από 10 δευτερόλεπτα εμφανίζεται στην ένδειξη των ζωνών μαγειρέματος το αποτέλεσμα σχετικά με την ποιότητα και ταχύτητα της διαδικασίας μαγειρέματος.



Ελέγξτε το αποτέλεσμα με τη βοήθεια του ακόλουθου πίνακα:

Αποτέλεσμα	
<b>0</b>	Το μαγειρικό σκεύος δεν είναι κατάλληλο για την εστία μαγειρέματος και γι' αυτό δε θερμαίνεται.*
<b>!</b>	Το μαγειρικό σκεύος θερμαίνεται πιο αργά από το αναμενόμενο και η διαδικασία μαγειρέματος δεν εκτελείται ιδανικά.*
<b>2</b>	Το μαγειρικό σκεύος θερμαίνεται σωστά και η διαδικασία μαγειρέματος είναι εντάξει.

\* Σε περίπτωση που υπάρχει μια μικρότερη εστία μαγειρέματος, δοκιμάστε το μαγειρικό σκεύος ακόμα μια φορά στη μικρότερη εστία μαγειρέματος.

Για να ενεργοποιήσετε ξανά αυτή τη λειτουργία, ακουμπήστε την περιοχή ρυθμίσεων.

### Υποδείξεις

- Η ευέλικτη εστία μαγειρέματος είναι μια ξεχωριστή εστία μαγειρέματος, χρησιμοποιείτε ένα μόνο μαγειρικό σκεύος.
- Σε περίπτωση που η χρησιμοποιούμενη εστία 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"*.




## Power-Manager

Με τη λειτουργία Power-Manager (διαχειριστής ισχύος) μπορεί να ρυθμιστεί η συνολική ισχύς της βάσης εστιών.

Η βάση εστιών είναι προρρυθμισμένη από το εργοστάσιο. Η μέγιστη ισχύς της αναφέρεται στην πινακίδα τύπου. Με τη λειτουργία Power-Manager (διαχειριστής ισχύος) μπορεί να αλλάξει η τιμή σύμφωνα με τις απαιτήσεις της εκάστοτε ηλεκτρολογικής εγκατάστασης.

Για την αποφυγή μιας υπέρβασης αυτής της τιμής ρύθμισης, κατανέμει η βάση εστιών τη διαθέσιμη ισχύ αυτόματα στις ενεργοποιημένες ζώνες μαγειρέματος.

Όσο η λειτουργία Power-Manager (διαχειριστής ισχύος) είναι ενεργοποιημένη, μπορεί η ισχύς μιας ζώνης μαγειρέματος να πέσει προσωρινά κάτω από την ονομαστική τιμή. Όταν ενεργοποιηθεί μια ζώνη μαγειρέματος και επιτευχθεί ο περιορισμός της ισχύος, εμφανίζεται στην ένδειξη των βαθμίδων μαγειρέματος για σύντομο χρόνο το σύμβολο . Η συσκευή ρυθμίζει και επιλέγει από μόνη της την υψηλότερη δυνατή βαθμίδα ισχύος.

Για περισσότερες πληροφορίες σχετικά με τον τρόπο αλλαγής της συνολικής ισχύος της βάσης εστιών, βλέπε στο κεφάλαιο → "Βασικές ρυθμίσεις"

## 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.

## Συχνές ερωτήσεις και απαντήσεις (FAQ)

### Χρήση

#### Γιατί δεν μπορεί να ενεργοποιηθεί η 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 ηχεί 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"*

#### Γιατί ο αισθητήρας τηγανίσματος δεν μπορεί να ενεργοποιηθεί;

Η μέγιστη απορροφούμενη ισχύς της συσκευής έχει επιτευχθεί ή η λειτουργία PowerManager είναι ενεργοποιημένη. Απενεργοποιήστε ή ελαττώστε τις βαθμίδες ισχύος των ενεργοποιημένων ζωνών μαγειρέματος.  
Περισσότερες πληροφορίες γι' αυτή τη λειτουργία θα βρείτε στο κεφάλαιο → *"Power-Manager" στη σελίδα 30*

### 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 επαγωγική τεχνολογία και δε δείχνουν κανένα ελάττωμα.

#### Πιθανοί θόρυβοι:

##### Βαθύς βόμβος, όπως σε ένα μετασχηματιστή:

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

##### 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 εστίες μαγειρέματος ταυτόχρονα στην υψηλότερη βαθμίδα μαγειρέματος. Το σφύριγμα εξαφανίζεται ή εξασθενίζει, όταν ελαττωθεί η βαθμίδα μαγειρέματος.

##### 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 ακόμα πολύ υψηλή.

### Μαγειρικά σκεύη

#### Ποιό μαγειρικό σκεύος είναι κατάλληλο για την επαγωγική βάση εστιών;

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

#### Γιατί δε ζεσταίνεται η εστία μαγειρέματος και αναβοσβήνει η βαθμίδα μαγειρέματος;

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

Το μαγειρικό σκεύος είναι πολύ μικρό για την ενεργοποιημένη εστία μαγειρέματος ή δεν είναι κατάλληλο για επαγωγή.

Βεβαιωθείτε, ότι το μαγειρικό σκεύος είναι κατάλληλο για επαγωγή και ότι βρίσκεται πάνω στην εστία 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)"*.

## Μαγειρικά σκεύη

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

Το μαγειρικό σκεύος είναι πολύ μικρό για την ενεργοποιημένη εστία μαγειρέματος ή δεν είναι κατάλληλο για επαγωγή.

Βεβαιωθείτε, ότι το μαγειρικό σκεύος είναι κατάλληλο για επαγωγή και ότι βρίσκεται πάνω στην εστία 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"

## ? Βλάβες, τι μπορεί να γίνει;

Κατά κανόνα οι βλάβες είναι μικροπροβλήματα, που μπορούν εύκολα να διορθωθούν. Πριν καλέσετε την υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών, προσέξτε παρακαλώ τις υποδείξεις στον πίνακα.

Ένδειξη	Πιθανή αιτία	Διόρθωση σφαλμάτων
Καμία	Η παροχή του ρεύματος έχει διακοπεί.  Η συσκευή δε συνδέθηκε σύμφωνα με το διάγραμμα συνδεομολογίας.  Βλάβη στο ηλεκτρονικό σύστημα.	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 συνδεομολογίας.  Όταν η βλάβη δεν μπορεί να αποκατασταθεί, πληροφορήστε την υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών.
Οι ενδείξεις αναβοσβήνουν	Το πεδίο χειρισμού είναι υγρό ή ένα αντικείμενο το καλύπτει.	Στεγνώστε το πεδίο χειρισμού ή απομακρύνετε το αντικείμενο.
Η ένδειξη — αναβοσβήνει στην ένδειξη των εστιών μαγειρέματος	Παρουσιάστηκε μια βλάβη στο ηλεκτρονικό σύστημα.	Για την επιβεβαίωση της βλάβης καλύψτε το πεδίο χειρισμού για λίγο με το χέρι.
<b>F2</b>	Το ηλεκτρονικό σύστημα υπερθερμάνθηκε και απενεργοποίησε την αντίστοιχη εστία μαγειρέματος.	Περιμένετε, μέχρι να κρυώσει αρκετά το ηλεκτρονικό σύστημα. Στη συνέχεια αγγίξτε ένα οποιοδήποτε σύμβολο της βάσης εστιών.
<b>F4</b>	Το ηλεκτρονικό σύστημα υπερθερμάνθηκε και απενεργοποιήθηκαν όλες οι εστίες μαγειρέματος.	
<b>FS</b> + βαθμίδα μαγειρέματος και ηχητικό σήμα	Μια καυτή κατσαρόλα βρίσκεται στην περιοχή του πεδίου χειρισμού. Το ηλεκτρονικό σύστημα κινδυνεύει να υπερθερμανθεί.	Απομακρύνετε την κατσαρόλα. Η ένδειξη σφάλματος σβήνει μετά από λίγο. Μπορείτε να συνεχίσετε το μαγείρεμα.
<b>FS</b> και ηχητικό σήμα	Μια καυτή κατσαρόλα βρίσκεται στην περιοχή του πεδίου χειρισμού. Για την προστασία του ηλεκτρονικού συστήματος απενεργοποιήθηκε η εστία μαγειρέματος.	Απομακρύνετε την κατσαρόλα. Περιμένετε λίγα δευτερόλεπτα. Αγγίξτε μια οποιαδήποτε επιφάνεια χειρισμού. Όταν η ένδειξη σφάλματος σβήσει, μπορείτε να συνεχίσετε το μαγείρεμα.
<b>F1/F6</b>	Η εστία μαγειρέματος είναι υπερθερμασμένη και απενεργοποιήθηκε για την προστασία της επιφάνειας εργασίας σας.	Περιμένετε, μέχρι να κρυώσει αρκετά το ηλεκτρονικό σύστημα και ενεργοποιήσετε εκ νέου την εστία μαγειρέματος.
<b>F8</b>	Η εστία μαγειρέματος ήταν για ένα μεγαλύτερο χρονικό διάστημα και χωρίς διακοπή σε λειτουργία.	Η αυτόματη απενεργοποίηση για λόγους ασφαλείας ενεργοποιήθηκε. Βλέπε στο κεφάλαιο
<b>E9000</b> <b>E9010</b>	Η τάση λειτουργίας είναι ελαττωματική, εκτός της κανονικής περιοχής λειτουργίας.	Ελάτε σε επαφή με την εταιρεία παροχής ηλεκτρικής ενέργειας.
<b>U400</b>	Η βάση εστιών δεν είναι σωστά συνδεδεμένη	Αποσυνδέστε τη βάση εστιών από το δίκτυο του ρεύματος. Βεβαιωθείτε, ότι συνδέθηκε σύμφωνα με το διάγραμμα συνδεομολογίας.
<b>dE</b>	Η λειτουργίας επίδειξης είναι ενεργοποιημένη	Αποσυνδέστε τη βάση εστιών από το δίκτυο του ρεύματος. Περιμένετε 30 δευτερόλεπτα και συνδέστε την ξανά. Στα επόμενα 3 λεπτά αγγίξτε μια οποιαδήποτε επιφάνεια χειρισμού. Η λειτουργία επίδειξης είναι απενεργοποιημένη.

Μην τοποθετείτε καυτές κατσαρόλες πάνω στο πεδίο χειρισμού.

**Υποδείξεις**

- Όταν στην ένδειξη εμφανίζεται **E**, κρατήστε πατημένο το πεδίο αισθητήρα της αντίστοιχης ζώνης μαγειρέματος, για να μπορείτε να διαβάσετε τον κωδικό βλάβης.
- Εάν ο κωδικός βλάβης δεν αναφέρεται στον πίνακα, αποσυνδέστε τη βάση εστιών από το δίκτυο του ρεύματος, περιμένετε 30 δευτερόλεπτα και συνδέστε μετά ξανά τη βάση εστιών. Σε περίπτωση που εμφανίζεται η ένδειξη ξανά, ειδοποιήστε την υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών και αναφέρετε τον ακριβή κωδικό βλάβης.
- Σε περίπτωση που παρουσιαστεί ένα σφάλμα δεν περνά η συσκευή στη λειτουργία ετοιμότητας (stand-by).

**Υπηρεσία 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 E και αριθμός FD:**

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

Την πινακίδα τύπου με τους αριθμούς θα την βρείτε:

- Στην κάρτα της συσκευής.
- Στο κάτω μέρος της βάσης εστιών.

Τον αριθμό E μπορείτε να τον βρείτε επίσης και πάνω στην γυάλινη επιφάνεια της βάσης εστιών. Μπορείτε να ελέγξετε 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 στη 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** 210 4277 600

χρέωση κλήσης προς εθνικά δίκτυα

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:

- Κατσαρόλακι 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		Μαγείρεμα		
			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. περίνα με φακές και λουκάνικα της Erasco.							
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 ζεστανετε 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 ανακατεύοντας 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 Διάρκεια (λεπτά:δευτερόλεπτα)	Καπάκι	Μαγείρεμα 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 σιγοβράσει 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: 2 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

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

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



9001379257 (991129)