

SIEMENS

Βάση εστιών

EX8..KY...

[el] Οδηγίες χρήσης



Register your product on My Siemens and discover exclusive services and offers.
siemens-home.bsh-group.com/welcome

The future moving in.

Siemens Home Appliances













		g^*	b^*
A / 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

	Χρήση σύμφωνα με το σκοπό προορισμού	5
	Σημαντικές υποδείξεις ασφαλείας	6
	Αιτίες των ζημιών	8
	Επισκόπηση	8
	Προστασία περιβάλλοντος	9
	Συμβουλές για την εξοικονόμηση ενέργειας	9
	Απόσυρση σύμφωνα με τους κανόνες προστασίας του περιβάλλοντος	9
	Μαγείρεμα με επαγωγή	9
	Πλεονεκτήματα στο μαγείρεμα με επαγωγή	9
	Σκεύη	9
	Γνωρίστε τη συσκευή	11
	Το πεδίο χειρισμού	11
	Οι εστίες μαγειρέματος	12
	Επισκόπηση των μενού	12
	Ένδειξη υπόλοιπης θερμότητας	13
	Χειρισμός της συσκευής	13
	Χρήση για πρώτη φορά	13
	Ενεργοποίηση και απενεργοποίηση της βάσης εστιών	13
	Ρύθμιση της ζώνης μαγειρέματος	13
	Συστάσεις μαγειρέματος	14
	Ζώνη Flex	17
	Συμβουλές για τη χρήση σκευών	17
	Ως μια μοναδική εστία μαγειρέματος	17
	Ως δύο ανεξάρτητες εστίες μαγειρέματος	17
	Λειτουργία Move (μετατόπιση)	18
	Ενεργοποίηση	18
	Απενεργοποίηση	18
	Ζώνη FlexPlus	19
	Υποδείξεις για τα μαγειρικά σκεύη	19
	Ενεργοποίηση	19
	Απενεργοποίηση	19
	Λειτουργίες χρόνου	20
	Προγραμματισμός του χρόνου μαγειρέματος	20
	Το ρολόι συναγερμού σύντομου χρόνου	20
	Λειτουργία χρονόμετρου	20
	Λειτουργία PowerBoost	21
	Ενεργοποίηση	21
	Απενεργοποίηση	21
	Λειτουργία ShortBoost	22
	Συστάσεις για τη χρήση	22
	Ενεργοποίηση	22
	Απενεργοποίηση	22
	Λειτουργία διατήρησης της θερμοκρασίας	23
	Ενεργοποίηση	23
	Απενεργοποίηση	23
	Μεταφορά των ρυθμίσεων	23
	Ενεργοποίηση	23
	Λειτουργίες βοήθειας μαγειρέματος	24
	Τρόποι λειτουργίας του βοηθού μαγειρέματος	24
	Κατάλληλο μαγειρικό σκεύος	25
	Αισθητήρες και ειδικά εξαρτήματα	25
	Λειτουργίες και βαθμίδες μαγειρέματος	25
	Συνιστούμενα φαγητά	28
	Terran Yaki και Grill για τη ζώνη Flex	36
	Βοηθός φαγητών	38
	Ασύρματος αισθητήρας θερμοκρασίας	38
	Προετοιμασία και φροντίδα του ασύρματου αισθητήρα θερμοκρασίας	38
	Σύνδεση του ασύρματου αισθητήρα θερμοκρασίας με το πεδίο χειρισμού	39
	Καθαρισμός	39
	Αντικατάσταση της μπαταρίας	40
	Δήλωση πιστότητας	41
	Ασφάλεια παιδιών	41
	Ενεργοποίηση και απενεργοποίηση της ασφάλειας παιδιών 41	41
	Αυτόματη ασφάλεια για παιδιά	41
	Προστασία σκουπίσματος	42
	Ενεργοποίηση	42
	Απενεργοποίηση	42
	Αυτόματη απενεργοποίηση για λόγους ασφαλείας	42
	Βασικές ρυθμίσεις	43
	Στις βασικές ρυθμίσεις:	43
	Μενού Βασικές ρυθμίσεις	43
	Εγκατάλειψη των βασικών ρυθμίσεων	43
	Αποθήκευση ή διαγραφή των αλλαγών	43

	Ένδειξη κατανάλωσης της ενέργειας	44
	Δοκιμή μαγειρικού σκεύους	44
	Power-Manager	45
	Home Connect	45
	Προετοιμασία	45
	Ρυθμίσεις Home Connect	47
	Ενημέρωση λογισμικού	49
	Τηλεδιάγνωση	49
	Υπόδειξη για την προστασία των προσωπικών δεδομένων . 50	
	Δήλωση πιστότητας	50
	Σύνδεση απορροφητήρα	50
	Προετοιμασία	51
	Αποσύνδεση από το δίκτυο	51
	Έλεγχος του απορροφητήρα μέσω της βάσης εστιών . .	51
	Ρυθμίσεις της μονάδας ελέγχου του απορροφητήρα . .	52
	Καθαρισμός	53
	Βάση εστιών	53
	Πλαίσιο του πεδίου μαγειρέματος	53
	Συχνές ερωτήσεις και απαντήσεις (FAQ)	54
	Βλάβες, τι μπορεί να γίνει;	55
	Υποδείξεις, προειδοποιήσεις και μηνύματα σφάλματος .	55
	Συμβουλές	55
	Λειτουργία παρουσίασης	56
	Υπηρεσία εξυπηρέτησης πελατών	57
	Αριθμός Ε και αριθμός FD	57
	Φαγητά δοκιμών	58

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

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. Μια 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.

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 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 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 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 ζημιιά 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!

- Ο ασύρματος αισθητήρας μαγειρέματος είναι εξοπλισμένος με μια μπαταρία, η οποία μπορεί να υποστεί ζημιιά, όταν εκτεθεί σε υψηλές θερμοκρασίες. Απομακρύνετε τον αισθητήρα από το μαγειρικό σκεύος και φυλάξτε τον μακριά από κάθε πηγή 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 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 εστιές. 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 εστιές. 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.	Απομακρύνετε τα υπερχειλισμένα φαγητά αμέσως με μια ξύστρα γυαλιού.
	Ακατάλληλα υλικά καθαρισμού.	Χρησιμοποιείτε μόνο υλικά καθαρισμού, που είναι κατάλληλα για βάσεις εστιών αυτού του είδους.
Γρατσουιές	Αλάτι, ζάχαρη και άμμος.	Μη χρησιμοποιείτε το πεδίο μαγειρέματος ως επιφάνεια εναπόθεσης ή ως επιφάνεια εργασίας.
	Οι τραχοί πάτοι των μαγειρικών σκευών γρατσουνίζουν τη βάση εστιών.	Ελέγξτε το μαγειρικό σκεύος.
Αποχρώσεις	Ακατάλληλα υλικά καθαρισμού.	Χρησιμοποιείτε μόνο υλικά καθαρισμού, που είναι κατάλληλα για βάσεις εστιών αυτού του είδους.
	Φθορά κατασρόλας.	Σηκώστε τις κατασρόλες και τα τηγάνια όταν τα μεταπορίζετε.
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.
- Επιλέγεται 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.

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.

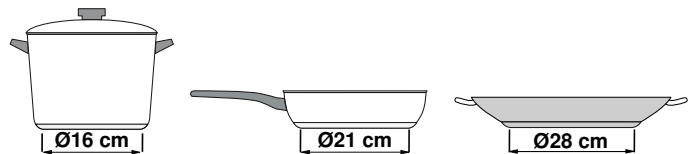
Σκεύη

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 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.

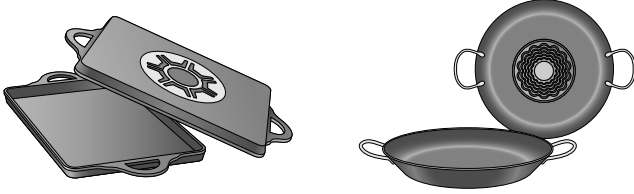


Εάν η ευέλικτη ζώνη μαγειρέματος χρησιμοποιηθεί ως μοναδική εστία μαγειρέματος, μπορούν να χρησιμοποιηθούν μεγαλύτερα δοχεία, που είναι ιδιαίτερα κατάλληλα για αυτή την περιοχή. Πληροφορίες για τη θέση τοποθέτησης του μαγειρικού σκεύους θα βρείτε στο κεφάλαιο → "Ζώνη Flex".

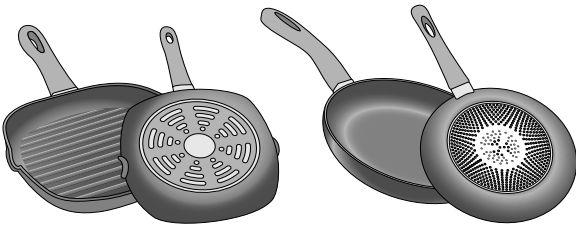


Υπάρχουν επίσης και μαγειρικά σκεύη επαγωγής, των οποίων ο πάτος δεν είναι εντελώς σιδηρομαγνητικός:

- 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:

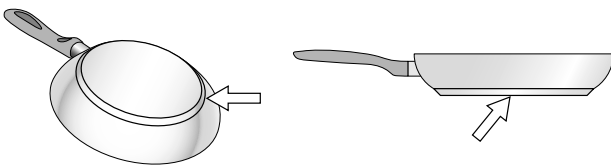
- κανονικό λεπτό χάλυβα
- γυαλί
- πηλό
- χαλκό
- αλουμίνιο

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

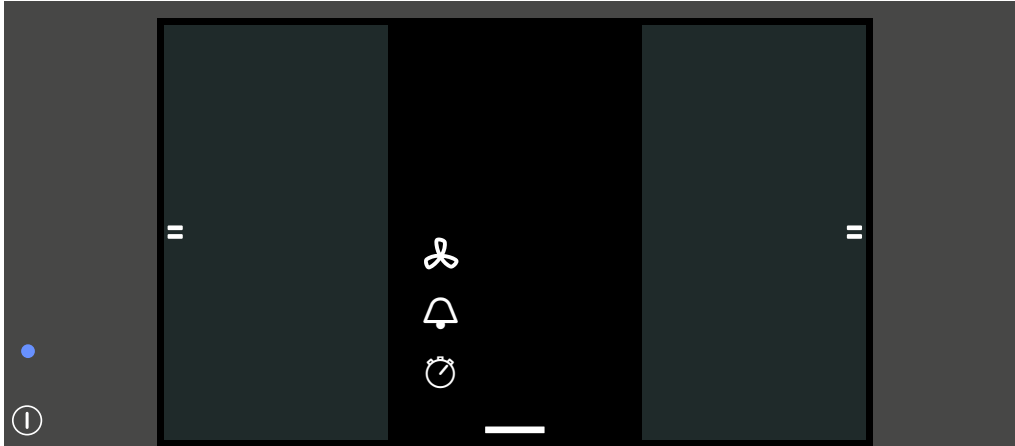
Κάθε εστία μαγειρέματος έχει ένα κατώτερο όριο για την αναγνώριση σκεύους, αυτό εξαρτάται από τη διάμετρο της σιδηρομαγνητικής επιφάνειας και από το υλικό του πάτου του μαγειρικού σκεύους. Γι' αυτό θα πρέπει να χρησιμοποιείτε πάντοτε την εστία μαγειρέματος, που ανταποκρίνεται καλύτερα στη διάμετρο του 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
	Ζώνη Flex
	Ρολόι συναγερμού σύντομου χρόνου
	Λειτουργία χρονόμετρου
	Μονάδα ελέγχου του απορροφητήρα
	WLAN
	Μενού σύνδεσης
	Βασικές ρυθμίσεις
	Κλειδωμά του πεδίου χειρισμού για λόγους καθαρισμού
	Ασφάλεια παιδιών
	Μενού πληροφοριών
	Ρύθμιση του χρόνου μαγειρέματος
	Μενού Λειτουργίες μαγειρέματος
	Βαθμίδα ισχύος
	Λειτουργίες μαγειρέματος
	Αισθητήρας τηγανίσματος
	Λειτουργία Move (μετατόπιση)
	Βοηθός φαγητών
0... boost	Περιοχή ρυθμίσεων
	0-9 Βαθμίδες ισχύος
	Λειτουργία διατήρησης της θερμοκρασίας
	Λειτουργία PowerBoost
	Λειτουργία ShortBoost

Πεδία αισθητήρων

Τα πεδία αισθητήρων είναι πεδία αφής. Για να επιλέξετε μια λειτουργία, αγγίξτε το αντίστοιχο σύμβολο. Στην οθόνη ενδείξεων εμφανίζονται οι διαθέσιμες λειτουργίες.

Υποδείξεις

- Διατηρείτε το πεδίο χειρισμού πάντοτε καθαρό και στεγνό. Η υγρασία μπορεί να επηρεάσει τη λειτουργία.
- Μην τοποθετείτε ποτέ καυτά μαγειρικά σκεύη πάνω στην οθόνη αφής. Το ηλεκτρονικό σύστημα μπορεί να υπερθερμανθεί.

Οι εστίες μαγειρέματος

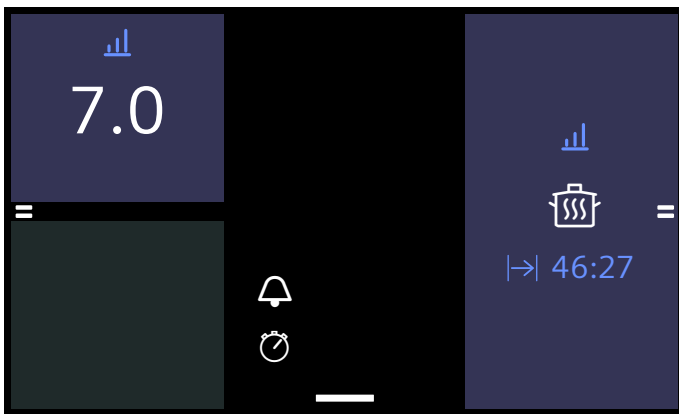
Εστία μαγειρέματος		
	Απλή εστία μαγειρέματος	Χρησιμοποιείτε μαγειρικά σκεύη κατάλληλου μεγέθους.
	Ευέλικτη ζώνη μαγειρέματος	Βλέπε στην ενότητα → "Ζώνη Flex"
	Ζώνη μαγειρέματος FlexPlus	Η ζώνη μαγειρέματος FlexPlus ενεργοποιείται πάντοτε σε συνδυασμό με την εκάστοτε δεξιά ή αριστερή ευέλικτη ζώνη μαγειρέματος.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

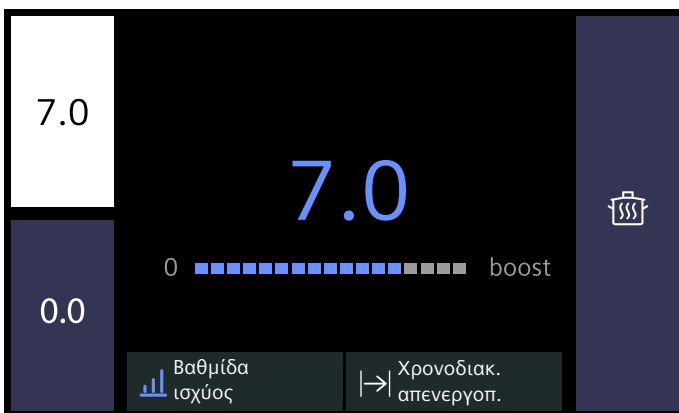
Στην κεντρική ένδειξη εμφανίζεται μια επισκόπηση με τις ζώνες μαγειρέματος, που διαθέτει η βάση εστιών. Στις ενεργοποιημένες ζώνες μαγειρέματος εμφανίζονται οι λειτουργίες μαγειρέματος, οι βαθμίδες μαγειρέματος και οι λειτουργίες χρόνου.



Περιοχή ρυθμίσεων

Στην περιοχή ρυθμίσεων μιας ζώνης μαγειρέματος μπορείτε να ρυθμίσετε τις βαθμίδες μαγειρέματος, τους χρόνους μαγειρέματος και τις διάφορες λειτουργίες μαγειρέματος για αυτή την ζώνη μαγειρέματος.

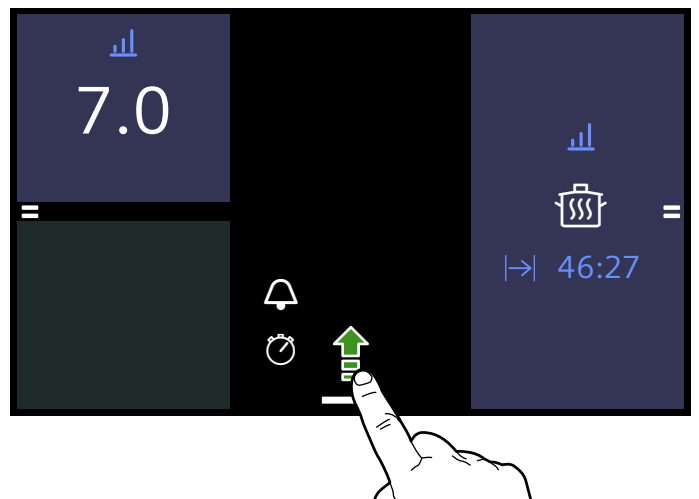
Για να περάσετε στην περιοχή ρυθμίσεων, αγγίξτε την επιθυμητή ζώνη μαγειρέματος.



Μενού σύνδεσης

Μέσω του μενού σύνδεσης μπορείτε να έχετε πρόσβαση σε ορισμένες λειτουργίες και σε περαιτέρω μενού.

Για να καλέσετε το μενού σύνδεσης, αγγίξτε στη μέση στο κάτω περιθώριο της κεντρικής ένδειξης το σύμβολο και τραβήξτε το προς τα επάνω.



Το μενού σύνδεσης δείχνει τις ακόλουθες επιλογές:

- Κλειδώμα του πεδίου χειρισμού για λόγους καθαρισμού
- Ασφάλεια παιδιών
- Μενού πληροφοριών
- Βασικές ρυθμίσεις

Για να κλείσετε το μενού σύνδεσης, αγγίξτε ξανά το σύμβολο και τραβήξτε το προς τα κάτω.

Μενού πληροφοριών

Μέσω του μενού πληροφοριών μπορείτε να καλέσετε πληροφορίες για τη συσκευή.

Για να περάσετε στο μενού πληροφοριών, ανοίξτε το μενού σύνδεσης και αγγίξτε το σύμβολο . Εμφανίζονται οι διαθέσιμες επιλογές.

Για να εγκαταλείψετε το μενού πληροφοριών, αγγίξτε τον αισθητήρα .

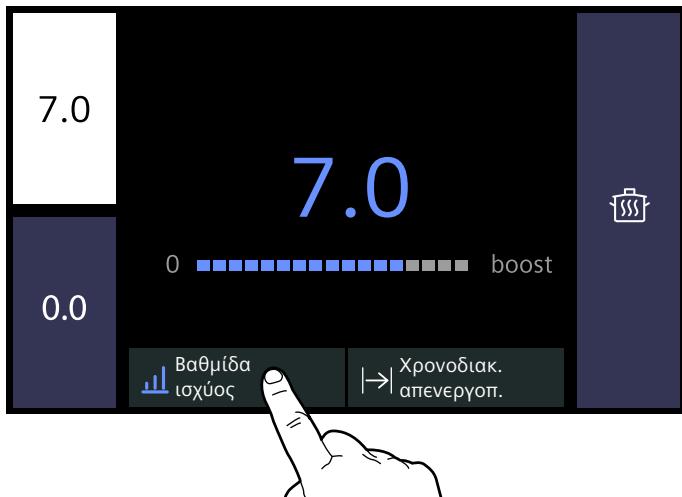
Πρόσθετα μπορείτε να πάρετε πληροφορίες για τις τρέχουσες λειτουργίες. Αγγίξτε γι' αυτό το σύμβολο της επιθυμητής λειτουργίας για μερικά δευτερόλεπτα. Στην οθόνη ενδείξεων εμφανίζεται ένα παράθυρο πληροφοριών, που περιγράφει την τρέχουσα λειτουργία.

Μενού Λειτουργίες μαγειρέματος

Η βάση εστιών διαθέτει διάφορες λειτουργίες μαγειρέματος.

Λειτουργία μαγειρέματος	Λειτουργία
Βαθμίδες ισχύος	Επιλογή της βαθμίδας ισχύος για τη ζώνη μαγειρέματος.
Λειτουργίες μαγειρέματος	Μαγείρεμα με αυτόματη αναγνώριση της θερμοκρασίας μέσω του ασύρματου αισθητήρα μαγειρέματος. Υπόδειξη: Η λειτουργία μαγειρέματος είναι έτοιμη για χρήση, αφού πρώτα αποκατασταθεί η ασύρματη σύνδεση μεταξύ του αισθητήρα μαγειρέματος και του πεδίου χειρισμού.
Αισθητήρας τηγάνισματος	Τηγάνισμα με αυτόματη αναγνώριση της θερμοκρασίας της βάσης εστιών.
powerMove	Ρύθμιση της θερμοκρασίας μέσω της θέσης του μαγειρικού σκεύους στις ζώνες μαγειρέματος.
Βοηθός φαγητών	Μαγείρεμα σε κλειστό και ανοιχτό σκεύος με προεπιλογή του φαγητού.

Για να περάσετε στο μενού Λειτουργίες μαγειρέματος, επιλέξτε τη ζώνη μαγειρέματος και αγγίξτε την ενεργοποιημένη λειτουργία μαγειρέματος.



Ένδειξη υπόλοιπης θερμότητας

Η βάση εστιών έχει για κάθε εστία μαγειρέματος μια ένδειξη υπόλοιπης θερμότητας. Αυτή δείχνει, ότι μια εστία μαγειρέματος είναι ακόμη καυτή. Μην αγγίζετε την εστία μαγειρέματος, όσο η ένδειξη της υπόλοιπης θερμότητας είναι αναμμένη ή αμέσως μετά το σβήσιμο της ένδειξης.

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

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.

Χρήση για πρώτη φορά

Στην πρώτη ενεργοποίηση της συσκευής εμφανίζεται στο πεδίο ενδείξεων το μενού, για να πραγματοποιήσετε τις πρώτες ρυθμίσεις.

Στη συνέχεια εμφανίζεται η κύρια ένδειξη.

Υπόδειξη: Η γλώσσα και κάθε άλλη ρύθμιση μπορεί να αλλάξει οποτεδήποτε. Περισσότερες πληροφορίες για την επιλογή της γλώσσας θα βρείτε στο κεφάλαιο → "Βασικές ρυθμίσεις".

Ενεργοποίηση και απενεργοποίηση της βάσης εστιών

Ενεργοποιήστε και απενεργοποιήστε τη βάση εστιών με τον κεντρικό διακόπτη.

Ενεργοποίηση: Αγγίξτε τον αισθητήρα . Ηχεί ένα σήμα και η οθόνη αφήνεται ανάβει. Μετά από ένα σύντομο χρόνο ενεργοποίησης η βάση εστιών βρίσκεται σε ετοιμότητα λειτουργίας.

Απενεργοποίηση: Αγγίξτε το σύμβολο , μέχρι να σβήσει η ένδειξη δίπλα στον κεντρικό διακόπτη. Η ένδειξη της υπόλοιπης θερμότητας παραμένει αναμμένη, μέχρι να κρυώσουν αρκετά οι ζώνες μαγειρέματος.

Υποδείξεις

- Η βάση εστιών απενεργοποιείται αυτόματα, όταν όλες οι ζώνες μαγειρέματος είναι απενεργοποιημένες (κλειστές) πάνω από 30 δευτερόλεπτα.
- Οι επιλεγμένες ρυθμίσεις παραμένουν αποθηκευμένες τα πρώτα 10 δευτερόλεπτα μετά την απενεργοποίηση της βάσης εστιών. Εάν μέσα σ' αυτό το χρόνο ενεργοποιήσετε ξανά τη βάση εστιών, εισάγονται στη μνήμη της συσκευής οι προηγούμενες ρυθμίσεις. Πληροφορίες για την αλλαγή του χρόνου, μέσα στον οποίο αποθηκεύονται οι επιλεγμένες ρυθμίσεις, θα βρείτε στο κεφάλαιο → "Βασικές 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.

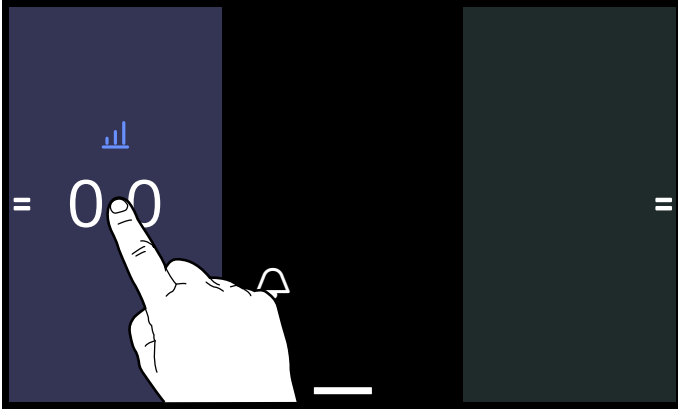
Υποδείξεις

- 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.

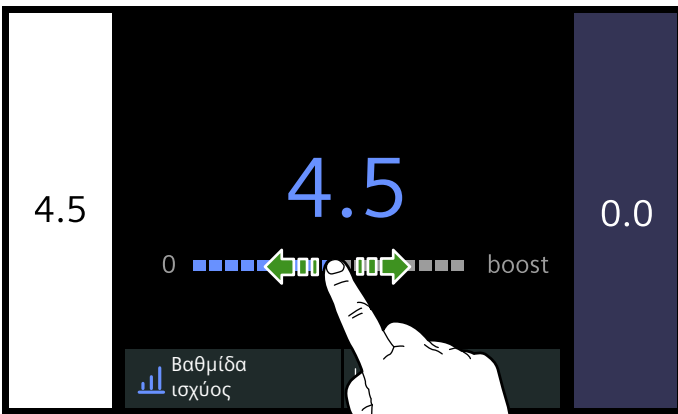
Επιλογή εστίας μαγειρέματος και βαθμίδα μαγειρέματος

Η βάση εστιών πρέπει να είναι ενεργοποιημένη.

1. Επιλέξτε την επιθυμητή εστία μαγειρέματος, αγγίζοντας την αντίστοιχη ένδειξη. Στο πεδίο ενδείξεων εμφανίζεται η περιοχή ρυθμίσεων της επιλεγμένης εστίας μαγειρέματος.



2. Περάστε με το δάκτυλο πάνω από την περιοχή ρυθμίσεων και πατήστε ελαφρά την επιθυμητή βαθμίδα μαγειρέματος.



Η βαθμίδα μαγειρέματος είναι ρυθμισμένη.

Για να γυρίσετε ξανά στην κύρια ένδειξη, αγγίξτε ξανά την ενεργοποιημένη εστία μαγειρέματος.

Υποδείξεις

- Η ευέλικτη ζώνη μαγειρέματος ενεργοποιείται ως μια ξεχωριστή ζώνη μαγειρέματος. Για να μπορέσετε να την χρησιμοποιήσετε ως δύο ανεξάρτητες ζώνες μαγειρέματος, ανατρέξτε στο κεφάλαιο → "Ζώνη Flex"
- Εάν πάνω στην ενεργοποιημένη ζώνη μαγειρέματος δε βρίσκεται κανένα μαγειρικό σκεύος, η επιλεγμένη βαθμίδα μαγειρέματος αναβοσβήνει. Μετά από ένα ορισμένο χρονικό διάστημα απενεργοποιείται η ζώνη μαγειρέματος.

Αλλαγή της βαθμίδας μαγειρέματος

Επιλέξτε την εστία μαγειρέματος και ρυθμίστε στην περιοχή ρυθμίσεων τη νέα βαθμίδα μαγειρέματος.

Απενεργοποίηση της ζώνης μαγειρέματος

Επιλέξτε τη ζώνη μαγειρέματος και ρυθμίστε στην περιοχή ρυθμίσεων τη βαθμίδα μαγειρέματος 0. Η ζώνη μαγειρέματος απενεργοποιείται και ανάβει η ένδειξη της υπόλοιπης θερμότητας.

Εάν αγγίξετε την ένδειξη της ζώνης μαγειρέματος στην κύρια οθόνη για μερικά δευτερόλεπτα, περνά η βαθμίδα μαγειρέματος αυτόματα στο 0.0. Πληροφορίες για την απενεργοποίηση αυτής της ρύθμισης βρίσκονται στο κεφάλαιο → "Βασικές ρυθμίσεις"

Συστάσεις μαγειρέματος

Συστάσεις

- Ανακατεύετε κάπου-κάπου κατά το ζέσταμα πουρέ, σουπας 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 αλλάξει ανάλογα με το είδος, το βάρος, το πάχος και την ποιότητα του φαγητού.

	Βαθμίδα μαγειρέματος	Χρόνος μαγειρέματος (λεπτά)
Λιώσιμο		
Σοκολάτα, κουβερτούρα	1 - 1.5	-
Βούτυρο, μέλι, ζελατίνα	1 - 2	-
Ζέσταμα και διατήρηση θερμοκρασίας		
Γιαχνί π.χ. μαγειρεμένες φακές	1.5 - 2	-
Γάλα*	1.5 - 2.5	-
Ζέσταμα λουκάνικων στο νερό*	3 - 4	-
Ξεπάγωμα και ζέσταμα		
Σπανάκι, κατεψυγμένο	3 - 4	15 - 25
Γκούλας, κατεψυγμένο	3 - 4	35 - 55
Σιγανό μαγείρεμα, σιγανό βράσιμο		
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 ολλαντέζ (Hollandaise)	3 - 4	8 - 12
Μαγείρεμα, μαγείρεμα με ατμό, σοτάρισμα		
Ρύζι (με διπλάσια ποσότητα νερού)	2.5 - 3.5	15 - 30
Ρυζόγαλο***	2 - 3	30 - 40
Βραστάς πατάτες με φλούδα	4.5 - 5.5	25 - 35
Βραστάς 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	-
Μαγείρεμα σε κλειστό σκεύος		
Ρολά κρέατος	4 - 5	50 - 65
Ψητός καπαμάς	4 - 5	60 - 100
Γκούλας***	3 - 4	50 - 60
** Χωρίς καπάκι		
** Γυρίστε πολλές φορές		
*** Προθέρμανση στη βαθμίδα μαγειρέματος 8 - 8.5		

	Βαθμίδα μαγειρέματος	Χρόνος μαγειρέματος (λεπτά)
Μαγείρεμα σε κλειστό σκεύος / Ψήσιμο με λίγο λάδι**		
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 (ψηστε 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
Τηγάνισμα στη φριτέζα* (τηγάνισμα στη φριτέζα, 150-200 γρ. ανά μερίδα σε 1-2 λίτρα λάδι)		
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

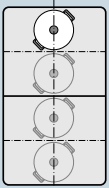
Μπορεί να χρησιμοποιηθεί, εάν χρειαστεί, ως μια εστία μαγειρέματος ή ως δύο ανεξάρτητες εστίες μαγειρέματος.

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.

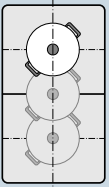
Συμβουλές για τη χρήση σκευών

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

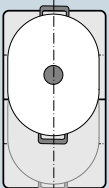
Ως μια μοναδική εστία μαγειρέματος



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

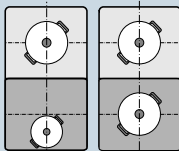


Διάμετρος πάνω από 13 cm
Τοποθετήστε το μαγειρικό σκεύος σε μια από τις τρεις θέσεις, που φαίνονται στην εικόνα.



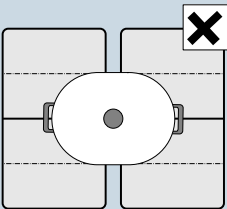
Όταν το μαγειρικό σκεύος καταλαμβάνει πάνω από μια εστία μαγειρέματος, τοποθετήστε το, αρχίζοντας από την επάνω ή την κάτω άκρη της ευέλικτης ζώνης μαγειρέματος.

Ως δύο ανεξάρτητες εστίες μαγειρέματος



Οι μπροστινές και πίσω εστίες μαγειρέματος με δύο επαγωγείς η καθενιά 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.

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 εστίες μαγειρέματος δεν ενεργοποιούνται σωστά και δεν μπορεί να επιτευχθεί ένα καλό αποτέλεσμα μαγειρέματος.

Ως μια μοναδική εστία μαγειρέματος

Η ευέλικτη ζώνη μαγειρέματος ενεργοποιείται ως μια ξεχωριστή εστία μαγειρέματος.

Ενεργοποίηση

1. Επιλέξτε την ευέλικτη ζώνη μαγειρέματος.
2. Στην περιοχή ρυθμίσεων επιλέξτε την επιθυμητή βαθμίδα μαγειρέματος. Στη μέση της ευέλικτης ζώνης μαγειρέματος ανάβει η βαθμίδα μαγειρέματος και η ένδειξη για την ενεργοποιημένη λειτουργία μαγειρέματος.

Η ευέλικτη ζώνη μαγειρέματος είναι ενεργοποιημένη.

Αλλαγή της βαθμίδας μαγειρέματος

Επιλέξτε την ευέλικτη ζώνη μαγειρέματος και αλλάξτε στην περιοχή ρυθμίσεων την επιθυμητή βαθμίδα μαγειρέματος.

Προσθήκη ενός νέου μαγειρικού σκεύους

Τοποθετήστε το νέο μαγειρικό σκεύος πάνω στην ευέλικτη ζώνη μαγειρέματος και ακολουθήστε τις οδηγίες στο πεδίο ενδείξεων.

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


Απενεργοποίηση

Επιλέξτε την ευέλικτη ζώνη μαγειρέματος και ρυθμίστε τη βαθμίδα μαγειρέματος στο 0. Η ευέλικτη ζώνη μαγειρέματος απενεργοποιείται και εμφανίζεται η ένδειξη υπόλοιπης θερμότητας.

Ως δύο ανεξάρτητες εστίες μαγειρέματος


Χρησιμοποιήστε την ευέλικτη ζώνη μαγειρέματος όπως δύο ανεξάρτητες εστίες μαγειρέματος.

Αποσύνδεση των δύο εστιών μαγειρέματος

Αγγίξτε το σύμβολο . Στην εστία μαγειρέματος, πάνω στην οποία βρίσκεται το μαγειρικό σκεύος, ανάβει η βαθμίδα μαγειρέματος και η ένδειξη για την ενεργοποιημένη λειτουργία μαγειρέματος.

Η ευέλικτη ζώνη μαγειρέματος λειτουργεί, όπως δύο ανεξάρτητες εστίες μαγειρέματος.

Σύνδεση των δύο εστιών μαγειρέματος

Αγγίξτε το σύμβολο . Στη μέση της ευέλικτης ζώνης μαγειρέματος ανάβει η βαθμίδα μαγειρέματος και η ένδειξη για την ενεργοποιημένη λειτουργία μαγειρέματος.

Η ευέλικτη ζώνη μαγειρέματος λειτουργεί ως μια ξεχωριστή εστία μαγειρέματος.

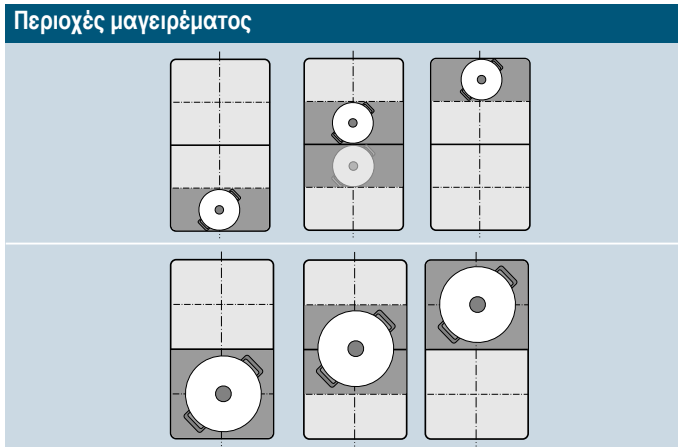
Υποδείξεις

- 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".

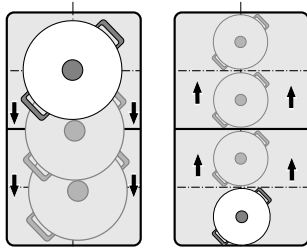
Λειτουργία Move (μετατόπιση)

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 ισχύος:

Μπροστινή περιοχή = βαθμίδα ισχύος 9.0

Μεσαία περιοχή = βαθμίδα ισχύος 5.0


Πίσω περιοχή = βαθμίδα ισχύος 1.0

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 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 εστία μαγειρέματος της ευέλικτης ζώνης μαγειρέματος.
2. Πατήστε ελαφρά την ενεργοποιημένη λειτουργία μαγειρέματος.
3. Επιλέξτε το μενού  powerMove.
Η λειτουργία είναι ενεργοποιημένη.

Αλλαγή της βαθμίδας μαγειρέματος

Οι βαθμίδες μαγειρέματος των ξεχωριστών περιοχών μαγειρέματος μπορούν να αλλαχτούν κατά τη διάρκεια της διαδικασίας μαγειρέματος. Πατήστε ελαφρά την επιθυμητή περιοχή μαγειρέματος και αλλάξτε τη βαθμίδα μαγειρέματος στην περιοχή ρυθμίσεων.

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

Απενεργοποίηση

Επιλέξτε την περιοχή μαγειρέματος και αγγίξτε στην περιοχή ρυθμίσεων το πεδίο Απενεργοπ. Η εστία μαγειρέματος απενεργοποιείται και εμφανίζεται η ένδειξη 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 σε συνδυασμό με την εκάστοτε δεξιά ή αριστερή ευέλικτη ζώνη μαγειρέματος. Δεν είναι δυνατό, να ενεργοποιηθούν ξεχωριστά η μια από την άλλη.

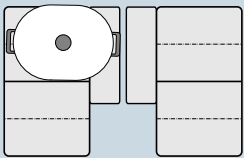
Υποδείξεις για τα μαγειρικά σκεύη

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

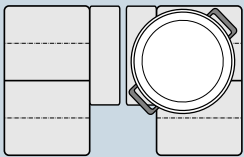
Το μαγειρικό σκεύος πρέπει να καλύπτει την πλαϊνή εστία μαγειρέματος και τη ζώνη μαγειρέματος FlexPlus.

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

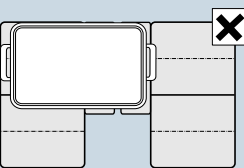
Τοποθέτηση του μαγειρικού σκεύους



Μακρουλό μαγειρικό σκεύος:
Ενεργοποιήστε την ευέλικτη ζώνη μαγειρέματος ως δύο ανεξάρτητες εστίες μαγειρέματος ή ως μία εστία μαγειρέματος.



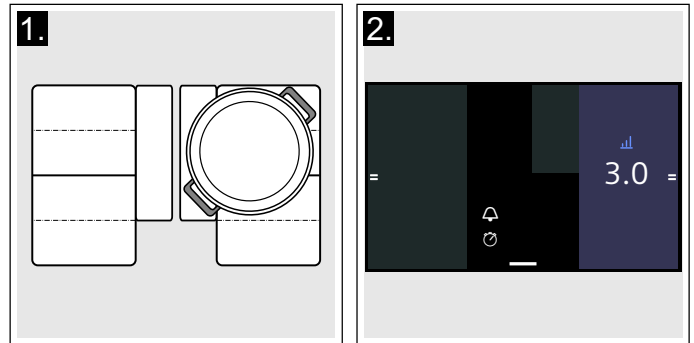
Μεγάλο στρογγυλό μαγειρικό σκεύος:
Ενεργοποιήστε την ευέλικτη ζώνη μαγειρέματος ως μια ξεχωριστή εστία μαγειρέματος.



Το μαγειρικό σκεύος δεν επιτρέπεται να καλύπτει ταυτόχρονα τις δύο ζώνες μαγειρέματος FlexPlus.

Ενεργοποίηση

1. Τοποθετήστε το μαγειρικό σκεύος στην εστία μαγειρέματος και προσέξτε, να καλύπτει επίσης τη ζώνη μαγειρέματος FlexPlus.
2. Επιλέξτε τη ζώνη μαγειρέματος και την επιθυμητή βαθμίδα μαγειρέματος. Η ένδειξη FlexPlus ανάβει.



Η ζώνη μαγειρέματος FlexPlus είναι ενεργοποιημένη.

Απενεργοποίηση

Κατεβάστε το μαγειρικό σκεύος από την εστία μαγειρέματος. Οι ενδείξεις σβήνουν.

Η ζώνη μαγειρέματος FlexPlus είναι απενεργοποιημένη.

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. Επιλέξτε τη ζώνη μαγειρέματος και την επιθυμητή βαθμίδα ισχύος.
2. Επιλέξτε στην περιοχή ρυθμίσεων της ζώνης μαγειρέματος I→I Χρονοδιακ. απενεργοπ.
3. Ρυθμίστε τον επιθυμητό χρόνο.
Για να ρυθμίσετε τις ώρες, αγγίξτε 00 h και επιλέξτε το χρόνο στην περιοχή ρυθμίσεων.
Για να ρυθμίσετε τα λεπτά, αγγίξτε 00 m και επιλέξτε το χρόνο στην περιοχή ρυθμίσεων.
4. Αγγίξτε το σύμβολο ▷.

Ο χρόνος αρχίζει να τρέχει.

Μετά από μερικά δευτερόλεπτα εμφανίζεται ο χρόνος στην ένδειξη της ζώνης μαγειρέματος.

Υποδείξεις

- Εάν η ζώνη Flex επιλεγεί ως μοναδική ζώνη μαγειρέματος, ο ρυθμισμένος χρόνος μαγειρέματος είναι ο ίδιος για όλη την ζώνη μαγειρέματος.
- Εάν 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.

Λειτουργίες μαγειρέματος

Εάν προγραμματιστεί για μια εστία μαγειρέματος ένας χρόνος μαγειρέματος και μια από τις λειτουργίες μαγειρέματος είναι ενεργοποιημένη, ξεκινά ο ρυθμισμένος χρόνος μαγειρέματος, αφού πρώτα επιτευχθεί η θερμοκρασία για την επιλεγμένη περιοχή.

Αλλαγή ή σβήσιμο του χρόνου

Για να περάσετε στο χρόνο μαγειρέματος, αγγίξτε πρώτα τη ζώνη μαγειρέματος και στη συνέχεια το σύμβολο I→I Χρονοδιακ. απενεργοπ.

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

Για να διαγράψετε το χρόνο μαγειρέματος, αγγίξτε το σύμβολο X Επαναφορά.

Για να γυρίσετε ξανά στην κύρια ένδειξη, αγγίξτε τη ζώνη μαγειρέματος.

Μετά τη λήξη του χρόνου


Η ζώνη μαγειρέματος απενεργοποιείται. Ένα σήμα ηχεί και η βαθμίδα ισχύος τίθεται στο 0.0.

Αγγίζοντας τη ζώνη μαγειρέματος, σβήνουν η ένδειξη του χρόνου και το ηχητικό σήμα.

Το ρολόι συναγερμού σύντομου χρόνου

Το ρολόι συναγερμού σύντομου χρόνου 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 τον αισθητήρα .
2. Ρυθμίστε τον επιθυμητό χρόνο.
Για να ρυθμίσετε τις ώρες, αγγίξτε 00 h και επιλέξτε το χρόνο στην περιοχή ρυθμίσεων.
Για να ρυθμίσετε τα λεπτά, αγγίξτε 00 m και επιλέξτε το χρόνο στην περιοχή ρυθμίσεων.
3. Αγγίξτε το σύμβολο ▷.

Ο χρόνος αρχίζει να τρέχει.

Μετά από μερικά δευτερόλεπτα εμφανίζεται ο χρόνος στην κεντρική ένδειξη.

Αλλαγή ή σβήσιμο του χρόνου

Για να ενεργοποιήσετε το ρολόι συναγερμού σύντομου χρόνου, αγγίξτε τον αισθητήρα .

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

Για να διαγράψετε το χρόνο μαγειρέματος, αγγίξτε το σύμβολο X Επαναφορά.

Για να γυρίσετε ξανά στην κύρια ένδειξη, αγγίξτε το σύμβολο ←.

Μετά τη λήξη του χρόνου

Μετά τη λήξη του χρόνου ηχεί ένα σήμα και στην ένδειξη του χρόνου ανάβει 00:00.


Αγγίζοντας τον αισθητήρα , σβήνει η ένδειξη του χρόνου.

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 κεντρική περιοχή.

Ο χρόνος ξεκινά να τρέχει.

Διακοπή και απενεργοποίηση

Για να ενεργοποιήσετε το ρολόι συναγερμού σύντομου χρόνου, αγγίξτε τον αισθητήρα .

Για να σταματήσετε το χρόνο, αγγίξτε  Διάλειμμα. Για να συνεχίσετε τη λειτουργία χρονόμετρου, αγγίξτε ▷ Συνέχεια.

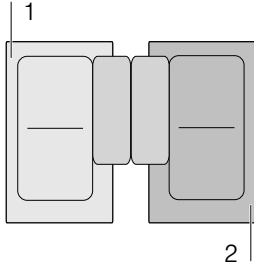
Για να διαγράψετε το χρόνο μαγειρέματος, αγγίξτε το σύμβολο X Επαναφορά.

Για να γυρίσετε ξανά στην κύρια ένδειξη, αγγίξτε το σύμβολο ←.

Λειτουργία PowerBoost



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

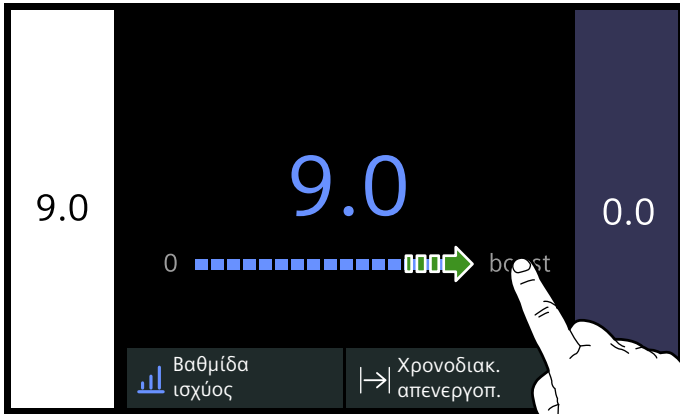
Αυτή η λειτουργία μπορεί να ενεργοποιηθεί για μια εστία μαγειρέματος πάντοτε τότε, όταν η άλλη εστία μαγειρέματος της ίδιας ομάδας δεν είναι σε λειτουργία (βλέπε εικόνα).



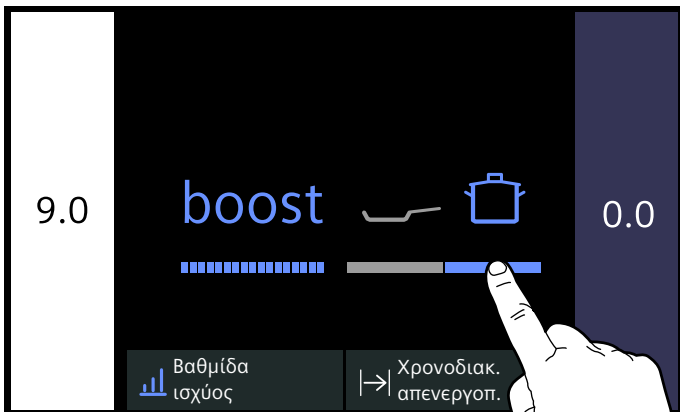
Υπόδειξη: Στην ευέλικτη περιοχή μπορεί να ενεργοποιηθεί επίσης η λειτουργία Powerboost, όταν η ζώνη μαγειρέματος χρησιμοποιηθεί ως μοναδική εστία μαγειρέματος.

Ενεργοποίηση

1. Επιλέξτε μια εστία μαγειρέματος.
2. Στην περιοχή ρυθμίσεων ρυθμίστε στο boost. Τα σύμβολα  και  ανάβουν.



3. Επιλέξτε το σύμβολο .



Η λειτουργία είναι ενεργοποιημένη.

Απενεργοποίηση

Επιλέξτε την εστία μαγειρέματος και ρυθμίστε στην περιοχή ρυθμίσεων μια άλλη βαθμίδα μαγειρέματος.

Η λειτουργία είναι απενεργοποιημένη.

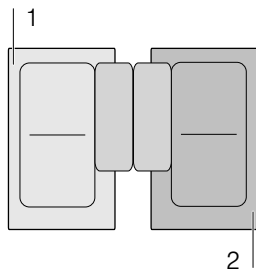
Υπόδειξη: Κάτω από ορισμένες προϋποθέσεις μπορεί να απενεργοποιηθεί αυτόματα η λειτουργία Powerboost, για την προστασία των ηλεκτρονικών στοιχείων στο εσωτερικό της βάση εστιών.

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).





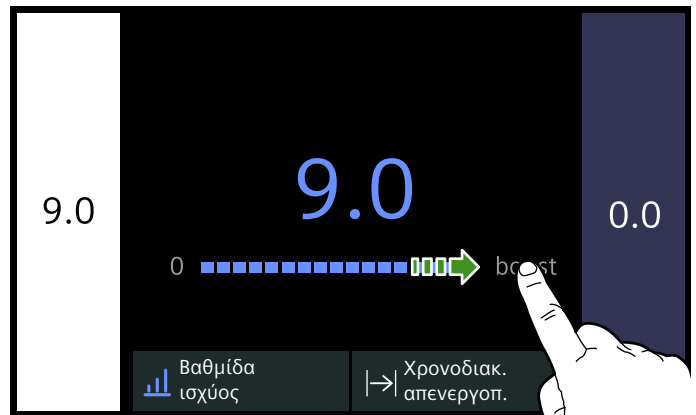
Υπόδειξη: Στην ευέλικτη ζώνη μαγειρέματος η λειτουργία Shortboost μπορεί να ενεργοποιηθεί επίσης, ακόμα και όταν χρησιμοποιηθεί ως μια ξεχωριστή εστία μαγειρέματος.

Συστάσεις για τη χρήση

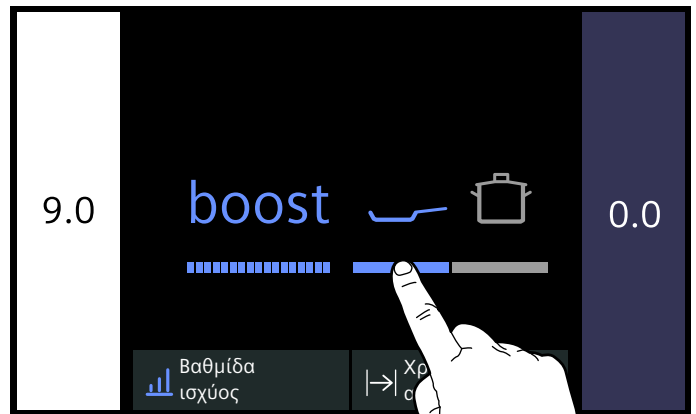
- Χρησιμοποιείτε πάντοτε μαγειρικό σκεύος, το οποίο δεν έχει προηγουμένως θερμανθεί.
- Χρησιμοποιείτε κατσαρόλες και τηγάνια με επίπεδο πάτο. Μη χρησιμοποιείτε κανένα σκεύος με λεπτό πάτο.
- Μη θερμάνετε ποτέ χωρίς επιτήρηση άδεια μαγειρικά σκεύη, λάδι, βούτυρο ή χοιρινό λίπος.
- Μην τοποθετήσετε κανένα 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. Στην περιοχή ρυθμίσεων ρυθμίστε στο boost. Τα σύμβολα  και  ανάβουν.



3. Επιλέξτε το σύμβολο .



Η λειτουργία είναι ενεργοποιημένη.

Απενεργοποίηση

Επιλέξτε την εστία μαγειρέματος και ρυθμίστε στην περιοχή ρυθμίσεων μια άλλη βαθμίδα μαγειρέματος.


Η λειτουργία απενεργοποιήθηκε.

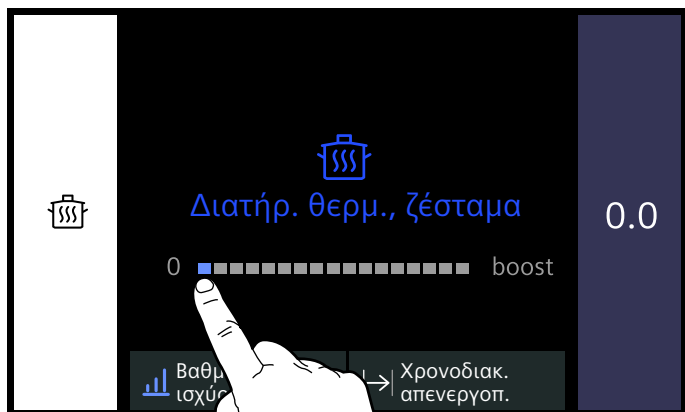
Υπόδειξη: Μετά από 30 δευτερόλεπτα απενεργοποιείται αυτόματα αυτή η λειτουργία.

Λειτουργία διατήρησης της θερμοκρασίας

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

Ενεργοποίηση


1. Επιλέξτε μια εστία μαγειρέματος.
2. Επιλέξτε στην περιοχή ρυθμίσεων την πρώτη βαθμίδα. Η ένδειξη  ανάβει.



Η λειτουργία είναι ενεργοποιημένη.

Απενεργοποίηση

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

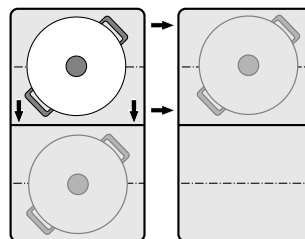
Η ένδειξη  και η ζώνη μαγειρέματος απενεργοποιούνται.

Η λειτουργία είναι απενεργοποιημένη.

Μεταφορά των ρυθμίσεων

Με αυτή τη λειτουργία μπορείτε να μεταφέρετε τη βαθμίδα μαγειρέματος, τον προγραμματισμένο χρόνο μαγειρέματος και την επιλεγμένη λειτουργία μαγειρέματος από μια εστία μαγειρέματος σε μια άλλη.

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

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

Υποδείξεις

- Εάν τοποθετήσετε το μαγειρικό σκεύος ξανά στην ίδια θέση, διατηρούνται οι ρυθμίσεις.
- Μετατοπίστε το μαγειρικό σκεύος μόνο σε μια ζώνη μαγειρέματος, που δεν είναι ενεργοποιημένη ή δεν είναι ακόμη προρρυθμιμένη ή πάνω στην οποία προηγουμένως δε βρισκόταν κανένα άλλο μαγειρικό σκεύος.
- Τη λειτουργία PowerBoost ή τη λειτουργία ShortBoost μπορείτε να την αλλάξετε από τα αριστερά προς τα δεξιά ή από τα δεξιά προς τα αριστερά μόνο τότε, όταν δεν είναι ενεργοποιημένη καμία ζώνη μαγειρέματος.
- Εάν μετατοπίσετε περισσότερα από ένα μαγειρικά σκεύη, τότε η λειτουργία είναι έτοιμη για χρήση μόνο για το μαγειρικό σκεύος, που μετατοπίστηκε τελευταίο.

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.

Καθιστούν δυνατή 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. Κατ' αυτόν τον τρόπο μπορεί να ρυθμιστεί η βαθμίδα 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 λειτουργίες μαγειρέματος είναι διαθέσιμες για όλες τις ζώνες μαγειρέματος, εφόσον υπάρχει ένας ασύρματος αισθητήρας μαγειρέματος.



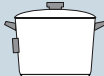

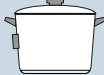



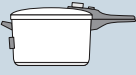



Σε αυτό το κεφάλαιο θα βρείτε πληροφορίες για:

- Λειτουργίες βοήθειας μαγειρέματος
- Κατάλληλο μαγειρικό σκεύος
- Αισθητήρες και ειδικά εξαρτήματα
- Λειτουργίες και βαθμίδες μαγειρέματος
- Συνιστούμενα φαγητά

Τρόποι λειτουργίας του βοηθού μαγειρέματος

Με τις λειτουργίες βοήθειας μαγειρέματος μπορείτε να επιλέξετε για κάθε φαγητό τον καταλληλότερο τρόπο μαγειρέματος.

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

Λειτουργίες βοήθειας μαγειρέματος	Βαθμίδες θερμοκρασίας	Μαγειρικά σκεύη	Διαθεσιμότητα	Να το ενεργοποιήσετε
Αισθητήρας τηγανίσματος				
Μαγείρεμα σε κλειστό σκεύος / Τηγάνισμα με λίγο λίπος	1, 2, 3, 4, 5		Όλες οι ζώνες μαγειρέματος	
Λειτουργίες μαγειρέματος				
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 καταρρόλα με πολύ λάδι*	5 / 170 °C		Όλες οι ζώνες μαγειρέματος	

*Προθέρμανση με καπάκι και τηγάνισμα στη φριτέζα χωρίς καπάκι.

Εάν η βάση εστιών δεν έχει κανέναν ασύρματο αισθητήρα μαγειρέματος, μπορεί να αποκτηθεί εκ των υστέρων στα ειδικά καταστήματα, μέσω της υπηρεσίας εξυπηρέτησης πελατών της εταιρείας μας ή μέσω της επίσημης ιστοσελίδας μας.

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.

Για τις λειτουργίες μαγειρέματος χρησιμοποιήστε μαγειρικά σκεύη, που είναι τόσο ψηλά, ώστε η απαραίτητη ποσότητα νερού να βρίσκεται πάνω από το αυτοκόλλητο σιλικόνης του ασύρματου αισθητήρα μαγειρέματος.

Υπάρχουν τηγάνια, που είναι ιδανικά κατάλληλα για τον αισθητήρα τηγανίσματος. Αυτά μπορείτε να τα αγοράσετε εκ των υστέρων στα ειδικά καταστήματα, μέσω της τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών της εταιρείας μας ή μέσω της επίσημης ιστοσελίδας μας. Δίνετε 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.
- HZ390250 Τηγάνι με μια διάμετρο 28 cm. Συνιστάται μόνο για τη ζώνη μαγειρέματος FlexPlus.
- HZ390512 Terran Yaki. Συνιστάται μόνο για την ευέλικτη ζώνη μαγειρέματος.
- HZ390522 Πλάκα του γκριλ. Συνιστάται μόνο για την ευέλικτη ζώνη μαγειρέματος.

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

Υποδείξεις

- Ο αισθητήρας τηγανίσματος ρυθμίστηκε ειδικά για αυτό το είδος και μέγεθος τηγανιού.
- Στις ευέλικτες ζώνες 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".
- 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 επαγωγικό 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 κατσαρόλας. Έτσι ρυθμίζεται η ισχύς μαγειρέματος με μεγάλη ακρίβεια, για να διατηρηθεί η σωστή θερμοκρασία και να πετύχετε τέλεια αποτελέσματα μαγειρέματος.

Η βάση εστιών διαθέτει δύο διαφορετικά συστήματα για τη μέτρηση της θερμοκρασίας, για να μπορεί να επιτευχθούν τα καλύτερα αποτελέσματα:

- Αισθητήρες θερμοκρασίας, που βρίσκονται εσωτερικά της βάσης εστιών και ελέγχουν τη θερμοκρασία του πάτου του μαγειρικού σκεύους. Κατάλληλοι για τον αισθητήρα τηγανίσματος.
- Ασύρματος αισθητήρας μαγειρέματος, που μεταδίδει πληροφορίες για τη θερμοκρασία των μαγειρικών σκευών στο πεδίο χειρισμού. Κατάλληλος για τις λειτουργίες μαγειρέματος.

Ο αισθητήρας μαγειρέματος είναι οπωσδήποτε απαραίτητος για τη χρήση των λειτουργιών μαγειρέματος.

Σε περίπτωση που η βάση εστιών σας δε διαθέτει κανέναν ασύρματο αισθητήρα μαγειρέματος, μπορείτε να τον αποκτήσετε εκ των υστέρων στα ειδικά καταστήματα, μέσω της υπηρεσίας τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών της εταιρείας μας ή μέσω της επίσημης ιστοσελίδας μας, δίνοντας τον κωδικό αναφοράς HZ39050.

Πληροφορίες για τον αισθητήρα μαγειρέματος θα βρείτε στην ενότητα → "Προετοιμασία και φροντίδα του ασύρματου αισθητήρα θερμοκρασίας"

Λειτουργίες και βαθμίδες μαγειρέματος

Αισθητήρας τηγανίσματος

Με αυτή τη λειτουργία διατηρείται κατά το τηγάνισμα η κατάλληλη θερμοκρασία του τηγανιού.

Πλεονεκτήματα

- Η εστία μαγειρέματος θερμαίνει μόνο, όταν αυτό είναι απαραίτητο για τη διατήρηση της θερμοκρασίας. Έτσι μπορεί να εξοικονομηθεί ενέργεια και το λάδι ή το λίπος δεν υπερθερμαίνεται.
- Ο αισθητήρας τηγανίσματος δείχνει, τότε το άδειο τηγάνι έχει φτάσει στην ιδανική θερμοκρασία για να προστεθεί το λάδι και στη συνέχεια το φαγητό.

Υποδείξεις

- Μην τοποθετείτε καπάκι πάνω στο τηγάνι. Διαφορετικά δεν ενεργοποιείται σωστά η λειτουργία. Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε μια προστασία πιτσιλισματος, για να αποφύγετε τα πιτσιλισματα του λαδιού.
- Χρησιμοποιήστε ένα κατάλληλο λάδι ή λίπος. Εάν χρησιμοποιήσετε βούτυρο, μαργαρίνη, έξτρα παρθένο ελαιόλαδο ή χοιρινό λίπος, ρυθμίστε τη βαθμίδα θερμοκρασίας 1 ή 2.
- Μη ζεσταίνετε ποτέ λίπος ή λάδι χωρίς επιτήρηση.
- Εάν η ζώνη μαγειρέματος έχει μια υψηλότερη θερμοκρασία απ' ό,τι το μαγειρικό σκεύος ή αντίστροφα, τότε ο αισθητήρας μαγειρέματος δεν ενεργοποιείται σωστά.
- Χρησιμοποιήστε για το τηγάνισμα με μια μεγάλη ποσότητα λαδιού πάντοτε τη λειτουργία μαγειρέματος: Τηγάνισμα σε ένα σκεύος με μια μεγάλη ποσότητα λαδιού, βαθμίδα 5.

Βαθμίδες θερμοκρασίας

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

Έτσι ρυθμίζετε

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

1. Επιλέξτε μια εστία μαγειρέματος.
2. Αγγίξτε την ενεργοποιημένη λειτουργία μαγειρέματος και επιλέξτε Αισθητήρας τηγανίσματος.
3. Επιλέξτε την επιθυμητή βαθμίδα θερμοκρασίας και αγγίξτε τη ζώνη μαγειρέματος, για να γυρίσετε ξανά στην κεντρική ένδειξη.
Η λειτουργία είναι ενεργοποιημένη.
Η ένδειξη θερμοκρασίας της ζώνης μαγειρέματος αναβοσβήνει, μέχρι να επιτευχθεί η θερμοκρασία τηγανίσματος. Ένα σήμα ηχεί και η ένδειξη θερμοκρασίας σταματάει 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 τηγανίσματος

1. Επιλέξτε την εστία μαγειρέματος.
2. Θέστε τη βαθμίδα θερμοκρασίας στο 0.
Η λειτουργία είναι απενεργοποιημένη.

Υπόδειξη: Για να εγκαταλείψετε τη λειτουργία Αισθητήρας τηγανίσματος, επιλέξτε μια άλλη λειτουργία μαγειρέματος.

Λειτουργίες μαγειρέματος

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

Αυτές οι λειτουργίες βρίσκονται στη διάθεση όλων των εστιών μαγειρέματος.

Πλεονεκτήματα

- Η ζώνη μαγειρέματος θερμαίνει μόνο, όταν αυτό είναι απαραίτητο για τη διατήρηση της θερμοκρασίας. Αυτό εξοικονομεί ενέργεια και το λάδι ή το λίπος δεν υπερθερμαίνονται.
- Η θερμοκρασία ελέγχεται συνεχώς. Με αυτό τον τρόπο εμποδίζεται το ξεχίλισμα των φαγητών. Επιπλέον δεν πρέπει να αλλαχτεί η βαθμίδα θερμοκρασίας.
- Ένα σήμα ηχεί, όταν το νερό ή το λάδι φτάσει στην ιδανική θερμοκρασία, για να τοποθετηθεί το φαγητό. Εάν ένα φαγητό πρέπει να προστεθεί αμέσως από την αρχή, θα το βρείτε στον πίνακα.

Υποδείξεις

- Χρησιμοποιείτε κατσαρόλες και τηγάνια με επίπεδο και χοντρό πάτο. Μη χρησιμοποιείτε κατσαρόλες και τηγάνια με λεπτό ή παραμορφωμένο πάτο.
- Γεμίστε την κατσαρόλα έτσι, ώστε το περιεχόμενο να φτάσει στο ύψος, για να καλύψει το αυτοκόλλητο σιλικόνης του αισθητήρα μαγειρέματος.
- Χρησιμοποιήστε για το τηγάνισμα με λίγο λάδι τον αισθητήρα τηγανίσματος.
- Τοποθετήστε το μαγειρικό σκεύος έτσι, ώστε ο αισθητήρας μαγειρέματος να δείχνει στην πλευρική εξωτερική επιφάνεια της βάσης εστιών.
- Μην απομακρύνετε τον αισθητήρα μαγειρέματος κατά τη διάρκεια της διαδικασίας μαγειρέματος από την κατσαρόλα.
- Μετά το μαγείρεμα αφαιρέστε τον αισθητήρα μαγειρέματος από την κατσαρόλα. Προσοχή, ο αισθητήρας μαγειρέματος 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. σουπές, 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. Ανακατέψτε κάπου-κάπου.
- **Λειτουργία Σιγανό μαγείρεμα:** Αυτή η λειτουργία είναι κατάλληλη για το μαγείρεμα τροφίμων σε χαμηλές θερμοκρασίες, για το πηξιμο σάλτσων και φαγητών γιαχνί. Επιλέξτε βαθμίδα 2 / 90 °C.
- **Λειτουργία Μαγείρεμα:** Αυτή η λειτουργία επιτρέπει το βράσιμο νερού με κλειστό καπάκι, χωρίς υπερχειλίση. Χάρη στον έλεγχο θερμοκρασίας μπορείτε να μαγειρέψετε αποτελεσματικά. Επιλέξτε βαθμίδα 3 / 100 °C.
- **Λειτουργία Μαγείρεμα στον ταχυβραστήρα:** Προσέξτε τις συστάσεις του κατασκευαστή. Μετά το ηχητικό σήμα συνεχίστε το μαγείρεμα για το συνιστούμενο χρόνο. Επιλέξτε βαθμίδα 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 (εφόσον δεν αναφέρονται στοιχεία στον πίνακα Συνιστούμενα φαγητά). Επιλέξτε βαθμίδα 5 / 170 °C.

Υποδείξεις

- Μαγειρεύετε πάντοτε με κλειστό καπάκι. Εξάιρεση: "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 πάνω από την επιφάνεια της θάλασσας. Εάν το νερό βράζει πολύ δυνατά ή πολύ σιγά, μπορείτε να ρυθμίσετε το σημείο βρασμού. Για αυτό ενεργήστε ως εξής:

- Επιλέξτε τη βασική ρύθμιση Ρύθμιση του σημείου ζέσης, βλέπε στο κεφάλαιο → *"Βασικές ρυθμίσεις"*
- Η βασική ρύθμιση είναι ρυθμισμένη στάνταρ στα 200 - 400 m. Εάν ο τόπος κατοικίας βρίσκεται σ' ένα υψόμετρο μεταξύ 200 και 400 μέτρα πάνω από την επιφάνεια της θάλασσας, δεν είναι απαραίτητη καμία ρύθμιση του σημείου βρασμού. Διαφορετικά επιλέξτε τη ρύθμιση, που ανταποκρίνεται στο υψόμετρο του τόπου κατοικίας 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. Το σημείο βρασμού μπορεί όμως να αλλαχτεί. Εάν για παράδειγμα επιθυμείτε ένα πιο δυνατό βράσιμο, μπορείτε να επιλέξετε ένα χαμηλότερο υψόμετρο.

Έτσι ρυθμίζετε

Πριν την πρώτη χρήση των λειτουργιών μαγειρέματος πρέπει να αποκατασταθεί η σύνδεση μεταξύ του ασύρματου αισθητήρα μαγειρέματος και του πεδίου χειρισμού. Ανατρέξτε γι' αυτό στο κεφάλαιο →  *Ασύρματος αισθητήρας θερμοκρασίας"*

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. Για να μαγειρέψετε με τον αισθητήρα μαγειρέματος, επιλέξτε τη ζώνη μαγειρέματος, πάνω στην οποία βρίσκεται το μαγειρικό σκεύος.
4. Αγγίξτε την ενεργοποιημένη λειτουργία μαγειρέματος και επιλέξτε  Λειτουργίες μαγειρέματος.
Υπόδειξη: Οι λειτουργίες μαγειρέματος είναι διαθέσιμες, αφού πρώτα αποκατασταθεί η σύνδεση μεταξύ του ασύρματου αισθητήρα μαγειρέματος και του πεδίου χειρισμού. Βλέπε στο κεφάλαιο →  *Ασύρματος αισθητήρας θερμοκρασίας"*
5. Αγγίξτε το σύμβολο  του ασύρματου αισθητήρα θερμοκρασίας.
6. Από τον πίνακα επιλέξτε την κατάλληλη βαθμίδα θερμοκρασίας.
Η λειτουργία είναι ενεργοποιημένη.
Η ένδειξη θερμοκρασίας  αναβοσβήνει, μέχρι να φτάσει το νερό ή το λάδι στην ιδανική θερμοκρασία, για να τοποθετηθεί το φαγητό. Όταν επιτευχθεί η επιλεγμένη θερμοκρασία, ηχεί ένα σήμα και η ένδειξη θερμοκρασίας  σταματάει να αναβοσβήνει.
7. 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 των λειτουργιών μαγειρέματος
























1. Επιλέξτε την εστία μαγειρέματος.
2. Θέστε τη βαθμίδα θερμοκρασίας στο 0.
Η λειτουργία είναι απενεργοποιημένη.

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.

Λειτουργίες βοήθειας μαγειρέματος:

	Διάταξη αισθητήρων τηγανίσματος για τηγάνια
	Αισθητήρας μαγειρέματος

Κρέας	Λειτουργίες βοήθειας μαγειρέματος	Βαθμίδα θερμοκρασίας	Συνολικός χρόνος μαγειρέματος από το ηχητικό σήμα (λεπτά)
Τηγάνισμα με λίγο λάδι			
Σνίτσελ, φυσικό ¹		4	6 - 10
Σνίτσελ, πανέ ¹		4	6 - 10
Φιλέτο ²		4	6 - 10
Κοτολέτες ¹		3	10 - 15
Cordon bleu ¹		4	10 - 15
Σνίτσελ Βιέννης ¹		4	10 - 15
Μπριζόλα, μέσα ωμή (3 cm χοντρή) ²		5	6 - 8
Μπριζόλα, μισοψημένη (3 cm χοντρή) ²		5	8 - 12
Μπριζόλα, καλοψημένη (3 cm χοντρή) ¹		4	8 - 12
Στήθος πουλερικού (2 cm χοντρό) ¹		3	10 - 20
Κρέας κομμένο σε λωρίδες ³		4	7 - 12
Γύρος ³		4	7 - 12
Λαρδί ¹		2	5 - 8
Κιμάς ³		4	6 - 10
Χάμπουργκερ (1,5 cm χοντρά) ¹		3	6 - 15
Κεφτεδάκια (2 cm χοντρά) ¹		3	10 - 20
Γεμιστοί κεφτέδες ¹		3	10 - 20
Βραστά λουκάνικα ¹		3	8 - 20
Λουκάνικα, ωμά ¹		3	8 - 20
Σιγανό μαγείρεμα			
Λουκάνικα ⁴		2 - 90 °C	10 - 20
Μαγείρεμα			
Κρεατοκεφτέδες ⁴		3 - 100 °C	20 - 30
Κοτόπουλο για σούπα ⁴		3 - 100 °C	60 - 90
Βραστό βοδινό κρέας ⁴		3 - 100 °C	60 - 90

¹ Γυρίστε πολλές φορές.





² Μετά το ηχητικό σήμα προσθέστε το λάδι και τα τρόφιμα.









³ Ανακατεύετε τακτικά.






⁴ Θέρμανση και μαγείρεμα με καπάκι. Μετά το ηχητικό σήμα προσθέστε τα τρόφιμα.



⁵ Προσθέστε το φαγητό στην αρχή.

⁶ Ζεστάνετε το λάδι με κλειστό καπάκι. Τηγανίστε διαδοχικά και χωρίς καπάκι.

Κρέας	Λειτουργίες βοήθειας μαγειρέματος	Βαθμίδα θερμοκρασίας	Συνολικός χρόνος μαγειρέματος από το ηχητικό σήμα (λεπτά)
Μαγείρεμα στη χύτρα ταχύτητας			
Κοτόπουλο για σούπα ⁵		4 - 120 °C	15 - 25
Βραστό βοδινό κρέας ⁵		4 - 120 °C	15 - 25
Τηγάνισμα στη φριτέζα με πολύ λάδι			
Κομμάτια κοτόπουλου στη φριτέζα ⁶		5 - 170 °C	10 - 15
Κρεατοκεφτέδες στη φριτέζα ⁶		5 - 170 °C	10 - 15
<p>¹ Γυρίστε πολλές φορές.</p> <p>² Μετά το ηχητικό σήμα προσθέστε το λάδι και τα τρόφιμα.</p> <p>³ Ανακατεύετε τακτικά.</p> <p>⁴ Θέρμανση και μαγείρεμα με καπάκι. Μετά το ηχητικό σήμα προσθέστε τα τρόφιμα.</p> <p>⁵ Προσθέστε το φαγητό στην αρχή.</p> <p>⁶ Ζεστάνετε το λάδι με κλειστό καπάκι. Τηγανίστε διαδοχικά και χωρίς καπάκι.</p>			

Ψάρι	Λειτουργίες βοήθειας μαγειρέματος	Βαθμίδα θερμοκρασίας	Συνολικός χρόνος μαγειρέματος από το ηχητικό σήμα (λεπτά)
Τηγάνισμα με λίγο λάδι			
Φιλέτο ψαριού, φυσικό ¹		4	10 - 20
Φιλέτο ψαριού, πανέ ¹		3	10 - 20
Καβούρια ¹		4	4 - 8
Γαρίδες ¹		4	4 - 8
Ολόκληρο ψάρι τηγανητό ¹		3	10 - 20
Σιγανό μαγείρεμα			
Αχνιστό ψάρι ²		2 - 90 °C	15 - 20
Τηγάνισμα στη φριτέζα με πολύ λάδι			
Ψάρι σε ζύμη στη φριτέζα ³		5 - 170 °C	10 - 15
Ψάρι πανέ στη φριτέζα ³		5 - 170 °C	10 - 15
<p>¹ Γυρίστε πολλές φορές.</p> <p>² Θέρμανση και μαγείρεμα με καπάκι. Μετά το ηχητικό σήμα προσθέστε τα τρόφιμα.</p> <p>³ Ζεστάνετε το λάδι με κλειστό καπάκι. Τηγανίστε διαδοχικά και χωρίς καπάκι.</p>			

Φαγητά με αυγά	Λειτουργίες βοήθειας μαγειρέματος	Βαθμίδα θερμοκρασίας	Συνολικός χρόνος μαγειρέματος από το ηχητικό σήμα (λεπτά)
Τηγάνισμα με λίγο λάδι			
Αυγά μάτια σε βούτυρο ¹		2	2 - 6
Αυγά μάτια ²		4	2 - 6
Αυγά σκραμπλ ³		2	4 - 9
Ομελέτα ⁴		2	3 - 6
Κρέπες ⁴		5	1,5 - 2,5
Γλυκό αυγόψωμο ⁴		3	4 - 8
Κρέπες Αυστρίας ⁴		3	10 - 15
Μαγείρεμα			
Βρασμένα αυγά ⁵		3 - 100 °C	5 - 10
<p>¹ Μετά το ηχητικό σήμα προσθέστε το βούτυρο και το φαγητό.</p> <p>² Μετά το ηχητικό σήμα βάλτε το λάδι και τα τρόφιμα στο τηγάνι.</p> <p>³ Ανακατεύετε τακτικά.</p> <p>⁴ Συνολική διάρκεια ανά μερίδα. Τηγανίστε διαδοχικά.</p> <p>⁵ Προσθέστε το φαγητό στην αρχή.</p>			

Λαχανικά και όσπρια	Λειτουργίες βοήθειας μαγειρέματος	Βαθμίδα θερμοκρασίας	Συνολικός χρόνος μαγειρέματος από το ηχητικό σήμα (λεπτά)
Τηγάνισμα με λίγο λάδι			
Σκόρδο ¹		2	2 - 10
Κρεμμύδια σοταρισμένα ¹		2	2 - 10
Δακτυλίδια κρεμμυδιού ¹		3	5 - 10
Κολοκυθάκια ²		3	4 - 12
Μελιτζάνες ²		3	4 - 12
Πιπεριά ¹		3	4 - 15
Τηγάνισμα πράσινων σπαραγγιών ²		3	4 - 15
Μανιτάρια ¹		4	10 - 15
Σοτάρισμα λαχανικών σε λάδι ¹		1	10 - 20
Λαχανικά γλασέ ¹		3	6 - 10
<p>¹ Ανακατεύετε τακτικά.</p> <p>² Γυρίστε πολλές φορές.</p> <p>³ Θέρμανση και μαγείρεμα με καπάκι. Μετά το ηχητικό σήμα βάλτε τα τρόφιμα στο τηγάνι.</p> <p>⁴ Προσθέστε το φαγητό στην αρχή.</p> <p>⁵ Ζεστάνετε το λάδι με κλειστό καπάκι. Τηγανίστε διαδοχικά και χωρίς καπάκι.</p>			

Λαχανικά και όσπρια	Λειτουργίες βοήθειας μαγειρέματος	Βαθμίδα θερμότητας	Συνολικός χρόνος μαγειρέματος από το ηχητικό σήμα (λεπτά)
Μαγείρεμα			
Μπρόκολο ³		3 - 100 °C	10 - 20
Κουνουπίδι ³		3 - 100 °C	10 - 20
Λαχανάκια Βρυξελλών ³		3 - 100 °C	30 - 40
Φρέσκα φασολάκια ³		3 - 100 °C	15 - 30
Ρεβίθια ⁴		3 - 100 °C	60 - 90
Αρακάς ³		3 - 100 °C	15 - 20
Φακές ⁴		3 - 100 °C	45 - 60
Μαγείρεμα στη χύτρα ταχύτητας			
Λαχανικά στη χύτρα ταχύτητας ⁴		4 - 120 °C	3 - 6
Ρεβίθια στη χύτρα ταχύτητας ⁴		4 - 120 °C	25 - 35
Άσπρα φασόλια στη χύτρα ταχύτητας ⁴		4 - 120 °C	25 - 35
Φακές στη χύτρα ταχύτητας ⁴		4 - 120 °C	10 - 20
Τηγάνισμα στη φριτέζα με πολύ λάδι			
Τηγάνισμα στη φριτέζα λαχανικών πανέ ⁵		5 - 170 °C	4 - 8
Τηγάνισμα στη φριτέζα λαχανικών σε ζύμη με μαγιά μπίρας ⁵		5 - 170 °C	4 - 8
Μανιτάρια πανέ στη φριτέζα ⁵		5 - 170 °C	4 - 8
Τηγάνισμα στη φριτέζα μανιταριών σε ζύμη με μαγιά μπίρας ⁵		5 - 170 °C	4 - 8

¹ Ανακατεύετε τακτικά.

² Γυρίστε πολλές φορές.

³ Θέρμανση και μαγείρεμα με καπάκι. Μετά το ηχητικό σήμα βάλτε τα τρόφιμα στο τηγάνι.

⁴ Προσθέστε το φαγητό στην αρχή.

⁵ Ζεσταίνετε το λάδι με κλειστό καπάκι. Τηγανίστε διαδοχικά και χωρίς καπάκι.

Πατάτες	Λειτουργίες βοήθειας μαγειρέματος	Βαθμίδα θερμότητας	Συνολικός χρόνος μαγειρέματος από το ηχητικό σήμα (λεπτά)
Τηγάνισμα με λίγο λάδι			
Τηγανητές πατάτες σε φέτες από βραστές πατάτες με φλούδα ¹		5	6 - 12
Τηγανητές πατάτες (από ωμές πατάτες) ¹		4	15 - 25
Τηγανίτες από τριμμένες πατάτες ²		5	2,5 - 3,5
Πατάτες τηγανητές Ελβετίας ³		2	50 - 55
Πατάτες γλασέ ¹		3	10 - 15
Σιγανό μαγείρεμα			
Πατατοκεφτέδες, μαγείρεμα ⁴		2 - 90 °C	30 - 40
Μαγείρεμα			
Μαγείρεμα πατατών ⁵		3 - 100 °C	30 - 45


¹ Ανακατεύετε τακτικά.







² Συνολική διάρκεια ανά μερίδα. Τηγανίστε διαδοχικά.





³ Μετά το ηχητικό σήμα βάλτε το λάδι και τα τρόφιμα στο τηγάνι.






⁴ Θέρμανση και μαγείρεμα με καπάκι. Μετά το ηχητικό σήμα προσθέστε τα τρόφιμα.


⁵ Προσθέστε το φαγητό στην αρχή.

















Πατάτες	Λειτουργίες βοήθειας μαγειρέματος	Βαθμίδα θερμοκρασίας	Συνολικός χρόνος μαγειρέματος από το ηχητικό σήμα (λεπτά)
Μαγείρεμα στη χύτρα ταχύτητας			
Πατάτες στη χύτρα ταχύτητας ⁵		4 - 120 °C	10 - 20
<p>¹ Ανακατεύετε τακτικά.</p> <p>² Συνολική διάρκεια ανά μερίδα. Τηγανίστε διαδοχικά.</p> <p>³ Μετά το ηχητικό σήμα βάλτε το λάδι και τα τρόφιμα στο τηγάνι.</p> <p>⁴ Θέρμανση και μαγείρεμα με καπάκι. Μετά το ηχητικό σήμα προσθέστε τα τρόφιμα.</p> <p>⁵ Προσθέστε το φαγητό στην αρχή.</p>			








Ζυμαρικά και δημητριακά	Λειτουργίες βοήθειας μαγειρέματος	Βαθμίδα θερμοκρασίας	Συνολικός χρόνος μαγειρέματος από το ηχητικό σήμα (λεπτά)
Σιγανό μαγείρεμα			
Ρύζι ¹		2 - 90 °C	25 - 35
Πολέντα ²		2 - 90 °C	3 - 8
Χυλός σιμιγδάλι ²		2 - 90 °C	5 - 10
Μαγείρεμα			
Ζυμαρικά ²		3 - 100 °C	7 - 10
Πίτες ζύμης ²		3 - 100 °C	6 - 15
Μαγείρεμα στη χύτρα ταχύτητας			
Ρύζι στη χύτρα ταχύτητας ³		4 - 120 °C	5 - 8
<p>¹ Θέρμανση και μαγείρεμα με καπάκι. Μετά το ηχητικό σήμα προσθέστε τα τρόφιμα.</p> <p>² Ανακατεύετε τακτικά.</p> <p>³ Προσθέστε το φαγητό στην αρχή.</p>			

Σούπες	Λειτουργίες βοήθειας μαγειρέματος	Βαθμίδα θερμοκρασίας	Συνολικός χρόνος μαγειρέματος από το ηχητικό σήμα (λεπτά)
Σιγανό μαγείρεμα			
Σούπες κρέμα σιγμής ¹		2 - 90 °C	10 - 15
Μαγείρεμα			
Σπιτικός ζωμός ²		3 - 100 °C	60 - 90
Σούπες σιγμής ¹		3 - 100 °C	5 - 10
Μαγείρεμα στη χύτρα ταχύτητας			
Σπιτικός ζωμός στη χύτρα ταχύτητας ²		4 - 120 °C	20 - 30
<p>¹ Ανακατεύετε τακτικά.</p> <p>² Προσθέστε το φαγητό στην αρχή.</p>			

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

Επιδόρπιο	Λειτουργίες βοήθειας μαγειρέματος	Βαθμίδα θερμοκρασίας	Συνολικός χρόνος μαγειρέματος από το ηχητικό σήμα (λεπτά)
Σιγανό μαγείρεμα			
Ρυζόγαλο ¹		2 - 90 °C	40 - 50
Χυλός βρώμης ¹		2 - 90 °C	10 - 15
Κρέμα σοκολάτας ¹		2 - 90 °C	3 - 5
Μαγείρεμα			
Κομπόστα ²		3 - 100 °C	15 - 25
Τηγάνισμα στη φριτέζα με πολύ λάδι			
Τηγάνισμα στη φριτέζα λουκουμάδων Βερολίνου ³		5 - 170 °C	5 - 10
Τηγάνισμα στη φριτέζα ντόνατ ³		5 - 170 °C	5 - 10
Τηγάνισμα στη φριτέζα Βυήουελος ³		5 - 170 °C	5 - 10
¹ Ανακατεύετε τακτικά.			
² Προσθέστε το φαγητό στην αρχή.			
³ Ζεστάνετε το λάδι με κλειστό καπάκι. Τηγανίστε διαδοχικά και χωρίς καπάκι.			

Κατεψυγμένα προϊόντα	Λειτουργίες βοήθειας μαγειρέματος	Βαθμίδα θερμοκρασίας	Συνολικός χρόνος μαγειρέματος από το ηχητικό σήμα (λεπτά)
Τηγάνισμα με λίγο λάδι			
Σνίτσελ ¹		4	15 - 20
Cordon bleu ¹		4	10 - 30
Στήθος πουλερικού ¹		4	10 - 30
Νάγκετς κοτόπουλου ¹		4	10 - 15
Γύρος ²		4	10 - 15
Κεμπάπ ²		4	10 - 15
Φιλέτο ψαριού, φυσικό ¹		3	10 - 20
Φιλέτο ψαριού, πανέ ¹		3	10 - 20
Φετάκια ψαριού πανέ ¹		4	8 - 12
Τηγάνισμα πατατών ²		5	4 - 6
Τηγανητά φαγητά ²		3	6 - 10
Ανοιξιάτικα ρολά ¹		4	10 - 30
Καμαμπέρ (Camembert) ¹		3	10 - 15
Διατήρηση θερμότητας, ζέσταμα			
Λαχανικά σε σάλτσα κρέμας ²		1 - 70 °C	15 - 20
Μαγείρεμα			
Φρέσκα φασολάκια, κατεψυγμένα ³		3 - 100 °C	15 - 30
Τηγάνισμα στη φριτέζα με πολύ λάδι			
Τηγάνισμα στη φριτέζα τηγανητών πατατών ⁴		5 - 170 °C	4 - 8
¹ Γυρίστε πολλές φορές.			
² Ανακατεύετε τακτικά.			
³ Θέρμανση και μαγείρεμα με καπάκι. Μετά το ηχητικό σήμα προσθέστε τα τρόφιμα.			
⁴ Ζεστάνετε το λάδι με κλειστό καπάκι. Τηγανίστε διαδοχικά και χωρίς καπάκι.			

Άλλα	Λειτουργίες βοήθειας μαγειρέματος	Βαθμίδα θερμοκρασίας	Συνολικός χρόνος μαγειρέματος από το ηχητικό σήμα (λεπτά)
Τηγάνισμα με λίγο λάδι			
Καμαμπέρ (Camembert) ¹		3	7 - 10
Κρουτόν ²		3	6 - 10
Ξηρά έτοιμα φαγητά ³		1	5 - 10
Καβούρδισμα αμυγδάλων ⁴		4	3 - 15
Καβούρδισμα φουντουκιών ⁴		4	3 - 15
Καβούρνισμα κουκουναριών ⁴		4	3 - 15
Διατήρηση θερμότητας, ζέσταμα			
Ζέσταμα σούπας γκούλας ⁵		1 - 70 °C	10 - 20
Ζέσταμα γλυκού κρασιού βρασμένου με μπαχαρικά ⁵		1 - 70 °C	5 - 15
Σιγανό μαγείρεμα			
Ζέσταμα γάλακτος ⁵		2 - 90 °C	3 - 10
¹ Γυρίστε πολλές φορές. ² Ανακατεύετε τακτικά. ³ Προσθέστε το νερό μετά το ηχητικό σήμα. Προσθέστε τα τρόφιμα, μόλις αναβράσει το νερό. ⁴ Προσθέστε το φαγητό μετά το ηχητικό σήμα. ⁵ Προσθέστε το φαγητό στην αρχή.			

Terpan Yaki και Grill για τη ζώνη Flex

Το εξαρτήματα Terpan Yaki και Grill είναι ιδανικά για τη ζώνη Flex και ιδιαίτερα κατάλληλα για τη χρήση του αισθητήρα τηγανίσματος.

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

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





























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

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

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

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

⁶ Μετά το ηχητικό σήμα βάλτε τα τρόφιμα.

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

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

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

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

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

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

⁶ Μετά το ηχητικό σήμα βάλτε τα τρόφιμα.

Βοηθός φαγητών

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 μια εστία μαγειρέματος.
2. Αγγίξτε την ενεργοποιημένη λειτουργία μαγειρέματος και επιλέξτε Βοηθός φαγητών.
3. Επιλέξτε την επιθυμητή ομάδα προγραμμάτων.
4. Επιλέξτε το επιθυμητό φαγητό.

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

Διακοπή προγράμματος

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

Ασύρματος αισθητήρας θερμοκρασίας

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

Προετοιμασία και φροντίδα του ασύρματος αισθητήρα θερμοκρασίας

Σε αυτή την ενότητα θα βρείτε πληροφορίες για:

- Κόλλημα του αυτοκόλλητου σιλικόνης
- Χρήση του ασύρματος αισθητήρα μαγειρέματος
- Καθαρισμός
- Αντικατάσταση της μπαταρίας

Το αυτοκόλλητο σιλικόνης και ο αισθητήρας μαγειρέματος μπορούν να αποκτηθούν εκ των υστέρων στα ειδικά καταστήματα, μέσω της υπηρεσίας τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών της εταιρείας μας ή μέσω της επίσημης ιστοσελίδας μας. Δίνετε γι' αυτό τον αντίστοιχο αριθμό αναφοράς:

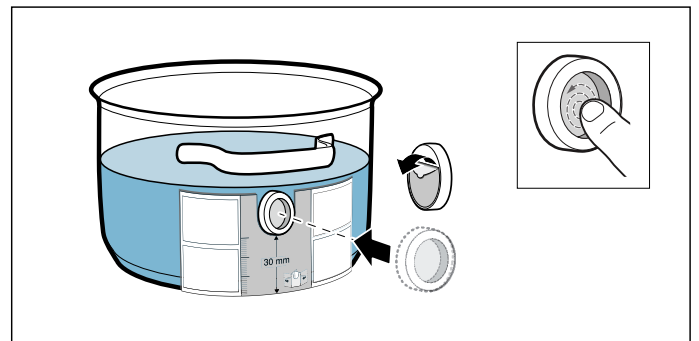
00577921	Σετ με 5 αυτοκόλλητα σιλικόνης
HZ39050	Αισθητήρας μαγειρέματος και σετ με 5 αυτοκόλλητα σιλικόνης

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 απευθείας πάνω σε αυτή την κατσαρόλα. Σημαντικό για αυτό:

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 εξωτερικά πάνω στην κατσαρόλα.



3. Πιέστε τη συνολική επιφάνεια του αυτοκόλλητου σιλικόνης, επίσης και την εσωτερική πλευρά.

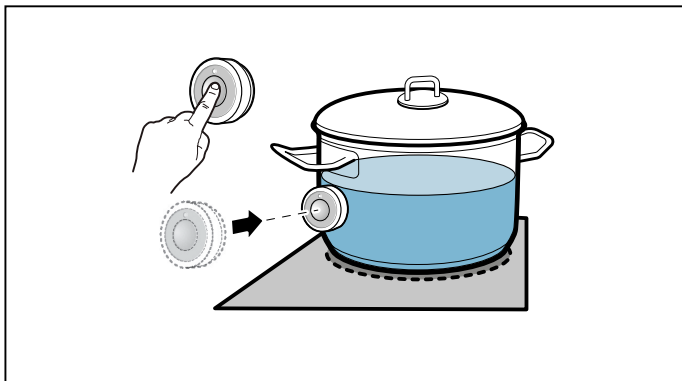
Η κόλλα χρειάζεται για τη σωστή σκλήρυνση 1 ώρα. Μη χρησιμοποιήσετε ή μην καθαρίσετε την κατσαρόλα κατά τη διάρκεια αυτού του χρόνου.

Υποδείξεις

- Μη βάλετε 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.

Τοποθέτηση του ασύρματος 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 κατσαρόλα. Φυλάξτε τον σ' ένα καθαρό, σίγουρο μέρος και όχι κοντά σε πηγές θερμότητας.
- Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε μέχρι και τρεις αισθητήρες θερμοκρασίας ταυτόχρονα.

Σύνδεση του ασύρματος αισθητήρα θερμοκρασίας με το πεδίο χειρισμού

Για τη σύνδεση του ασύρματος αισθητήρα θερμοκρασίας με το πεδίο χειρισμού ενεργήστε ως εξής:


1. Ανοίξτε το μενού σύνδεσης.
2. Ανοίξτε τις βασικές ρυθμίσεις και επιλέξτε το θέμα μενού "Αισθητήρας μαγειρέματ.".
 - 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 μαγειρέματος συνδεθεί σωστά με το πεδίο χειρισμού, είναι διαθέσιμες οι λειτουργίες μαγειρέματος.

Υποδείξεις

- Μια ελαττωματική σύνδεση λόγω μιας βλάβης του αισθητήρα μαγειρέματος μπορεί να παρουσιαστεί για τις ακόλουθες αιτίες:
 - Σφάλμα επικοινωνίας Bluetooth.
 - Το σύμβολο στον αισθητήρα μαγειρέματος δεν πατήθηκε μέσα σε 30 δευτερόλεπτα.
 - Η μπαταρία του αισθητήρα μαγειρέματος εξαντλήθηκε.
 Επαναφέρετε τον αισθητήρα μαγειρέματος 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 τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών.

Επαναφορά του ασύρματος αισθητήρα θερμοκρασίας

1. Αγγίξτε το σύμβολο  του αισθητήρα μαγειρέματος για περίπου 8-10 δευτερόλεπτα.
 - Εν τω μεταξύ ανάβει η ένδειξη φωτιοδίοδου (LED) του αισθητήρα θερμοκρασίας τρεις φορές. Στο τρίτο άναμμα της φωτιοδίοδου (LED) ξεκινά η επαναφορά. Μην αγγίζετε αυτή τη στιγμή πλέον το σύμβολο. Μόλις η φωτιοδίοδος (LED) σβήσει, ο ασύρματος αισθητήρας θερμοκρασίας έχει επαναφερθεί.
2. Επαναλάβετε τη διαδικασία σύνδεσης.

Καθαρισμός

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

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 κατσαρόλα. Φυλάξτε τον σ' ένα καθαρό, σίγουρο μέρος, για παράδειγμα στη συσκευασία και όχι κοντά σε πηγές θερμότητας.

Αυτοκόλλητο σιλικόνης

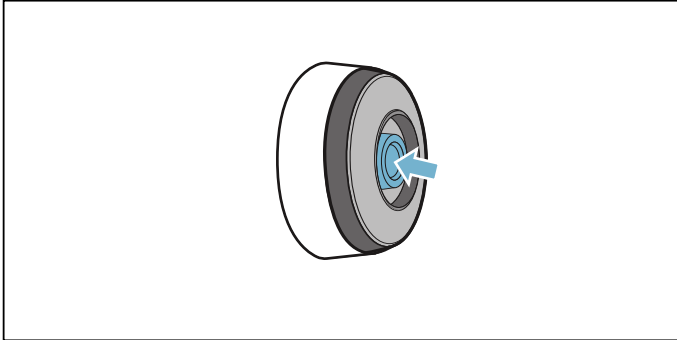
Πριν την τοποθέτηση καθαρίστε και στεγνώστε τον αισθητήρα θερμοκρασίας. Κατάλληλο για πλυντήριο πιάτων.

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 πιτσιλιάρια του λαδιού.
- Για τον καθαρισμό χρησιμοποιήστε ένα μαλακό πανί ή λίγο βαμβάκι και υγρό καθαρισμού τζαμιών.



Υποδείξεις

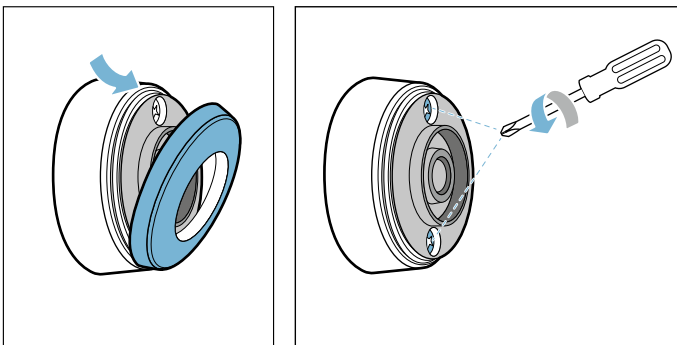
- Μη χρησιμοποιήσετε κανένα υλικό καθαρισμού που προξενεί γρατσουνιές, όπως τραχιά σφουγγάρια και βούρτσες τριψίματος ή γάλα καθαρισμού.
- Μην αγγίζετε το παράθυρο του αισθητήρα με τα δάκτυλα. Θα μπορούσε διαφορετικά να λερωθεί ή να γρατσουνιστεί.

Αντικατάσταση της μπαταρίας

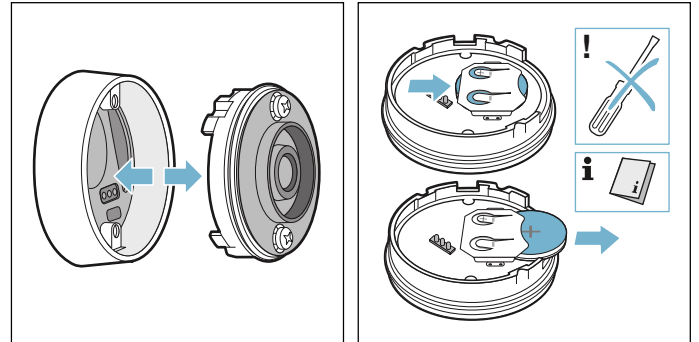
Όταν ο αισθητήρας θερμοκρασίας δεν ανάψει, σε περίπτωση που το σύμβολο έχει πατηθεί, τότε έχει αποφορτιστεί η μπαταρία.

Αντικατάσταση της μπαταρίας:

1. Τραβήξτε το κάλυμμα σιλικόνης από το κάτω μέρος του περιβλήματος του αισθητήρα θερμοκρασίας και αφαιρέστε τις δύο βίδες με ένα κατσαβίδι.

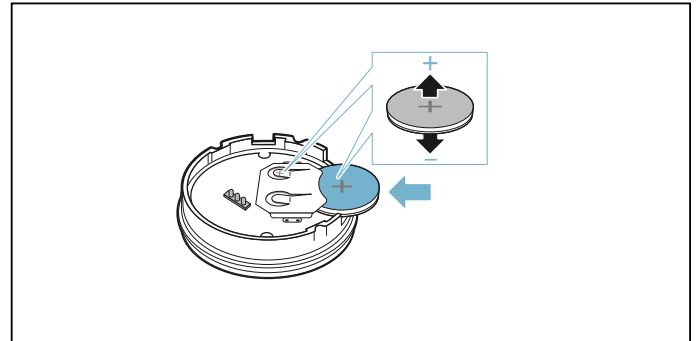


2. Ανοίξτε το κλείστρο του αισθητήρα θερμοκρασίας. Αφαιρέστε την μπαταρία από το κάτω μέρος του περιβλήματος και τοποθετήστε μια νέα μπαταρία (προσέξτε σε αυτή την περίπτωση το σωστό προσανατολισμό των πόλων της μπαταρίας).

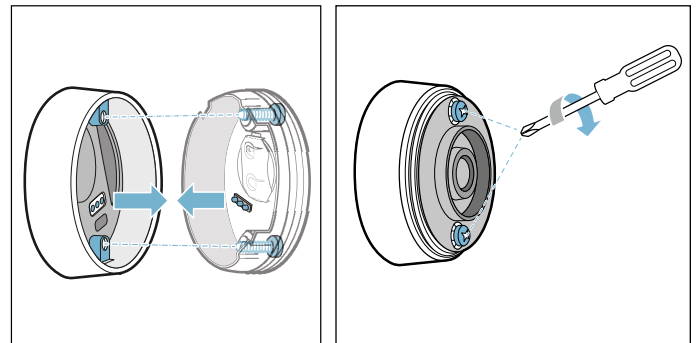


Προσοχή!

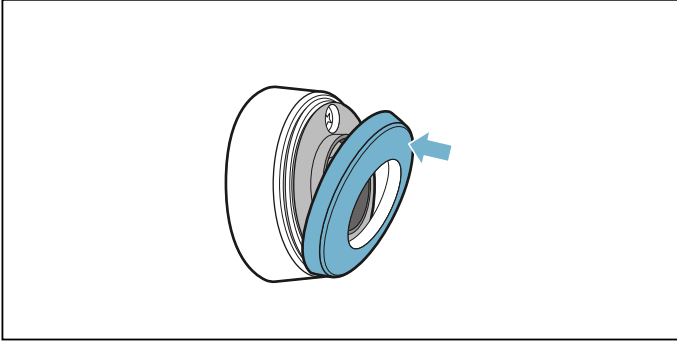
Για την αφαίρεση της μπαταρίας μη χρησιμοποιήσετε κανένα αντικείμενο από μέταλλο. Μην ακουμπάτε τα σημεία σύνδεσης της μπαταρίας.



3. Κλείστε το κλείστρο του αισθητήρα θερμοκρασίας (οι εγκοπές για τις βίδες στο κλείστρο, πρέπει να ταυτίζονται με τα βαθουλώματα στο κάτω μέρος του περιβλήματος). Σφίξτε τις βίδες με ένα κατσαβίδι.



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



Υπόδειξη: Χρησιμοποιείτε αποκλειστικά μπαταρίες υψηλής ποιότητας του τύπου CR2032, για να εξασφαλίσετε μια μεγαλύτερη διάρκεια ζωής.

Δήλωση πιστότητας

Με αυτό η εταιρεία BSH Hausgeräte GmbH δηλώνει, ότι η συσκευή με τη λειτουργία ασύρματου αισθητήρα θερμοκρασίας ανταποκρίνεται στις βασικές απαιτήσεις και στις υπόλοιπες σχετικές διατάξεις της οδηγίας 2014/53/ΕΕ.

Μια λεπτομερή δήλωση πιστότητας RED μπορείτε να βρείτε στο διαδίκτυο (Internet) στην ηλεκτρονική διεύθυνση www.siemens-home.bsh-group.com στη σελίδα προϊόντος της συσκευής σας στα 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

Ακολουθήστε τις υποδείξεις στο πεδίο ενδείξεων.

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".

Ενεργοποίηση

Ανοίξτε το μενού σύνδεσης και πατήστε ελαφρά το σύμβολο .

Ένα σήμα ηχεί. Το πεδίο χειρισμού είναι κλειδωμένο για 30 δευτερόλεπτα.

Η επιφάνεια του πεδίου χειρισμού μπορεί τώρα να καθαριστεί, χωρίς να αλλάξουν οι ρυθμίσεις.

Απενεργοποίηση

Μετά από 30 δευτερόλεπτα ηχεί ένα σήμα και το πεδίο χειρισμού ξεκλειδώνεται. Για να απενεργοποιήσετε πρόωρα τη λειτουργία, ακολουθήστε τις οδηγίες στο πεδίο ενδείξεων.

Υπόδειξη: Το κλείδωμα 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 προσφέρει διάφορες βασικές ρυθμίσεις. Αυτές τις ρυθμίσεις μπορείτε να τις προσαρμόσετε στις συνήθειές σας.


Ρυθμίσεις	Περιγραφή και επιλογές
Γλώσσα	Μπορείτε να αλλάξετε τη γλώσσα της συσκευής.
Home Connect	Με αυτό μπορείτε να συνδέσετε τη συσκευή με το οικιακό δίκτυο και μια κινητή τερματική συσκευή.
Μον.ελέγ. απορ. cookConnect	Έτσι μπορείτε να ελέγξετε σημαντικές λειτουργίες του απορροφητήρα μέσω της βάσης εστιών, π.χ. βαθμίδα ανεμιστήρα και φως.
Ηχητικά σήματα	Μπορείτε να επιλέξετε, ποια ηχητικά σήματα θα αναπαράγει η συσκευή.
Διάρκεια σήματος	Μπορείτε να αλλάξετε τη χρονική διάρκεια των ηχητικών σημάτων.
Έχος πλήκτρο	Μπορείτε να επιλέξετε εάν η συσκευή, κατά το άγγιγμα των πεδίων και συμβόλων στην οθόνη αφής, θα αναπαράγει ήχους.
Φωτεινότη. πεδίου χειρισμού	Μπορείτε να αλλάξετε τη φωτεινότητα της οθόνης ενδείξεων.
flexInduction	Μπορείτε να επιλέξετε, εάν οι περιοχές Flex, κατά την ενεργοποίηση της βάσης εστιών, θα λειτουργήσουν ενιαία ή μεμονωμένα.
Βαθμίδες powerMove	Μπορείτε να αλλάξετε τις προρρυθμισμένες βαθμίδες των περιοχών μαγειρέματος για τη λειτουργία Move.
Ασφάλεια παιδιών	Μπορείτε να κλειδώσετε τη βάση εστιών με την ασφάλεια παιδιών και να εμποδίσετε έτσι τα παιδιά να την χρησιμοποιήσουν χωρίς άδεια.
quickStop	Καθιστά δυνατή τη γρήγορη απενεργοποίηση της ζώνης μαγειρέματος απευθείας μέσω της κύριας οθόνης ενδείξεων.
Λογότυπο μάρκας	Μπορείτε να ρυθμίσετε, εάν θέλετε να εμφανίζεται το λογότυπο της μάρκας κατά την ενεργοποίηση της βάσης εστιών.
reStart	Μπορείτε να ρυθμίσετε για πόσο χρόνο μετά την απενεργοποίηση, η συσκευή θα θυμάται τις τελευταίες χρησιμοποιημένες ρυθμίσεις.
Μέγιστη κατανάλωση ισχύος	Μπορείτε να περιορίσετε τη συνολική ισχύ της βάσης εστιών και να την προσαρμόσετε στην τοπική σύνδεση του δικτύου.
Κατανάλωση ενέργειας	Μπορείτε να επιλέξετε, εάν θέλετε η συσκευή μετά την απενεργοποίηση να δείχνει την κατανάλωση ενέργειας.
Αισθητήρας μαγειρέματ.	Μπορείτε να προσθέσετε ένα νέο αισθητήρα θερμοκρασίας.
Ρύθμιση του σημείου ζέσης	Μπορείτε να καταχωρήσετε 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 ελεγχθεί, εάν το μαγειρικό σκεύος είναι κατάλληλο για το μαγείρεμα με επαγωγή.
Πληροφορίες συσκευής	Μπορείτε να λάβετε πληροφορίες για τη συσκευή.
Ρυθμίσεις εργοστασίου	Μπορείτε να επαναφέρετε όλες τις ρυθμίσεις στην κατάσταση παράδοσης.

Στις βασικές ρυθμίσεις:


Ανοίξτε το μενού σύνδεσης και ακουμπήστε το σύμβολο . Όλες οι εστίες μαγειρέματος πρέπει για αυτό να είναι απενεργοποιημένες.

Μενού Βασικές ρυθμίσεις

Τραβήξτε το δάκτυλο προς τα επάνω ή προς τα κάτω, για να ξεφυλλίσετε τις διαθέσιμες ρυθμίσεις. Πατήστε ελαφρά μια ρύθμιση, για να λάβετε στο υπομενού περαιτέρω επιλογές.

Ακουμπήστε εντός ενός υπομενού το σύμβολο , για να επιστρέψετε στο προηγούμενο μενού.

Εγκατάλειψη των βασικών ρυθμίσεων

Ακουμπήστε το σύμβολο , για να εγκαταλείψετε το μενού Βασικές ρυθμίσεις.

Αποθήκευση ή διαγραφή των αλλαγών

Όταν πραγματοποιήθηκαν αλλαγές, εμφανίζεται κα'τα την εγκατάλειψη των βασικών ρυθμίσεων μία οθόνη επιβεβαίωσης, για την αποθήκευση ή απόρριψη των πραγματοποιηθέντων αλλαγών.



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 εστίας μαγειρέματος.

1. Τοποθετήστε την κατσαρόλα στη θερμοκρασία περιβάλλοντος με περίπου 200 ml νερό στη μέση της εστίας μαγειρέματος, η οποία ταιριάζει καλύτερα στη διάμετρο του πάτου της κατσαρόλας.
2. Καλέστε τις βασικές ρυθμίσεις και επιλέξτε το μενού Δοκιμή μαγειρ. σκεύους. Ακολουθήστε τις υποδείξεις στο πεδίο ενδείξεων.

Η λειτουργία είναι ενεργοποιημένη.

Μετά από 10 δευτερόλεπτα εμφανίζονται στις ενδείξεις των εστιών μαγειρέματος στοιχεία για την ποιότητα και την ταχύτητα της διαδικασίας μαγειρέματος.

Εάν το αποτέλεσμα της δοκιμής δεν ήταν το ιδανικό, δοκιμάστε την κατσαρόλα ξανά σε μια μικρότερη εστία μαγειρέματος.

Για να επαναλάβετε τη δοκιμή, καλέστε ξανά τις βασικές ρυθμίσεις και επιλέξτε το μενού Δοκιμή μαγειρικού σκεύους.

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, διαθέτει η βάση εστιών μια σειρά εξαρτημάτων, για την έξυπνη κατανομή της διαθέσιμη ισχύς 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 ενεργοποιείται μια ζώνη μαγειρέματος και επιτευχθεί η μέγιστη ισχύς, εμφανίζεται στην ένδειξη ένα αντίστοιχο μήνυμα. Η συσκευή ρυθμίζει και επιλέγει την υψηλότερη δυνατή βαθμίδα ισχύος από μόνη της.

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

Home Connect

Αυτή η συσκευή έχει δυνατότητα Wi-Fi, οι ρυθμίσεις μπορούν να στέλνονται μέσω μιας κινητής τερματικής συσκευής στη συσκευή.

Όταν η συσκευή δε συνδέεται με το οικιακό δίκτυο, λειτουργεί η συσκευή, όπως μία βάση εστιών χωρίς σύνδεση σε δίκτυο. Ο χειρισμός της βάσης εστιών μπορεί να γίνεται πάντοτε μπορεί μέσω του πεδίου χειρισμού.

Η διαθεσιμότητα της λειτουργίας Home Connect εξαρτάται από τη διαθεσιμότητα των υπηρεσιών Home Connect στη χώρα σας. Οι υπηρεσίες Home Connect δεν είναι διαθέσιμες σε όλες τις χώρες. Περισσότερες πληροφορίες για αυτό το θέμα θα βρείτε στη διεύθυνση www.home-connect.com.

Υποδείξεις

- Οι βάσεις εστιών δεν προορίζονται για μια χρήση χωρίς επιτήρηση - η διαδικασία μαγειρέματος πρέπει να παρακολουθείται.
- Προσέξτε τις υποδείξεις ασφαλείας σε αυτές τις οδηγίες χρήσης και βεβαιωθείτε, ότι αυτές τηρούνται ακόμη και όταν χειρίζεστε τη συσκευή μέσω της εφαρμογής (App) Home Connect. Προσέξτε επίσης τις υποδείξεις στην εφαρμογή (App) Home Connect. → *"Σημαντικές υποδείξεις ασφαλείας" στη σελίδα 6*
- Με την εφαρμογή (App) Home Connect μπορείτε να στείλετε ρυθμίσεις στη συσκευή σας και πρέπει να τις επιβεβαιώσετε στη συσκευή. Ένας χειρισμός της συσκευής από το δρόμο δεν είναι δυνατός.
- Ο χειρισμός στη συσκευή έχει πάντοτε προτεραιότητα. Σε αυτό το χρόνο ο χειρισμός μέσω της εφαρμογής (App) Home Connect δεν είναι δυνατός.

Προετοιμασία

Για τη δυνατότητα πραγματοποίησης των ρυθμίσεων μέσω Home Connect, η εφαρμογή Home Connect πρέπει να είναι εγκαταστημένη και ρυθμισμένη στην κινητή τερματική σας συσκευή.

Λάβετε για αυτό υπόψη τα παραδιδόμενα έγγραφα του Home Connect.


Ακολουθήστε τα προκαθορισμένα από την εφαρμογή βήματα, για την πραγματοποίηση των ρυθμίσεων.

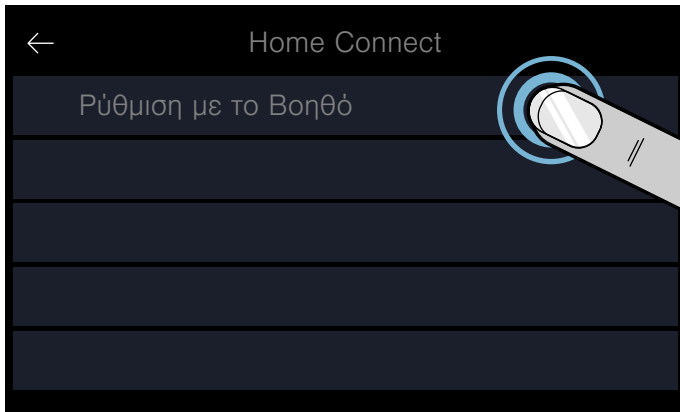
Για τη ρύθμιση η εφαρμογή πρέπει να είναι ανοιχτή.

Αυτόματη σύνδεση στο οικιακό δίκτυο

Χρειάζεστε έναν δρομολογητή με λειτουργικότητα WPS.

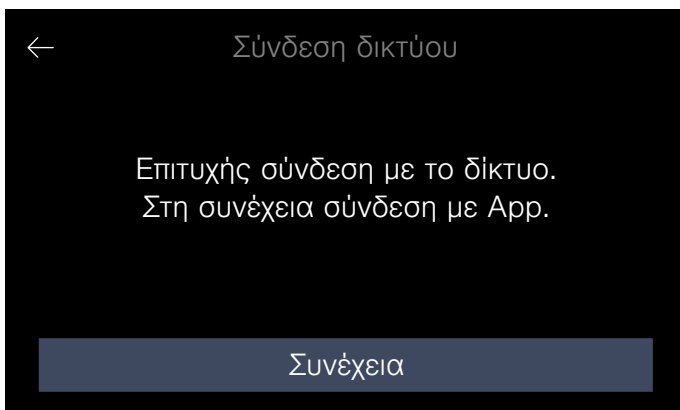
Χρειάζεστε πρόσβαση στον δρομολογητή σας. Εάν αυτό δε συμβαίνει, ακολουθήστε τα βήματα "Χειροκίνητη σύνδεση στο οικιακό δίκτυο".


1. Ανοίξτε τις βασικές ρυθμίσεις μέσω του συμβόλου  στο μενού σύνδεσης.
2. Αγγίξτε τη ρύθμιση "Home Connect".
3. Αγγίξτε "Ρύθμιση με το Βοηθό", για να ξεκινήσετε το βοηθό Home Connect.




Εμφανίζεται μια υπόδειξη για την κινητή τερματική συσκευή.

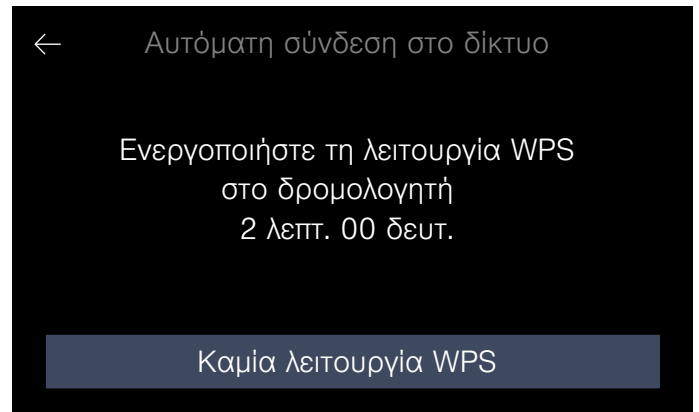
4. Αγγίξτε "Συνέχεια", για να συνεχίσετε.
5. Μέσα σε 2 λεπτά πατήστε το πλήκτρο WPS στον δρομολογητή.
Όταν συνδεθεί η βάση εστιών με το οικιακό δίκτυο, εμφανίζεται ένα αντίστοιχο μήνυμα.
Υπόδειξη: Εάν δε μπορεί να πραγματοποιηθεί καμία σύνδεση, ξεκινήστε ξανά τον Βοηθό ή συνδέστε τη συσκευή χειροκίνητα στο οικιακό δίκτυο.
Εμφανίζεται ένα μήνυμα, ότι η συσκευή μπορεί τώρα να συνδεθεί με την εφαρμογή (App).
6. Αγγίξτε "Συνέχεια", για να ξεκινήσετε τη σύνδεση με την εφαρμογή (App).



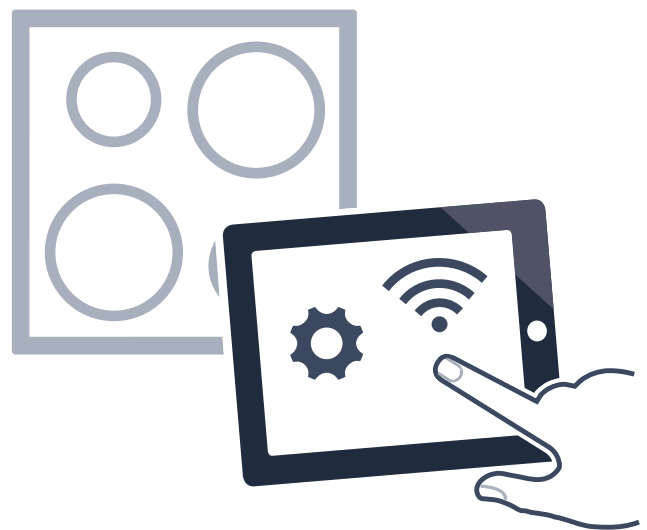
Όταν η διαδικασία σύνδεσης ολοκληρωθεί επιτυχώς, εμφανίζεται ένα αντίστοιχο μήνυμα. Στην κύρια περιοχή του πεδίου χειρισμού εμφανίζεται το σύμβολο .

Χειροκίνητη σύνδεση στο οικιακό δίκτυο

1. Ανοίξτε τις βασικές ρυθμίσεις μέσω του συμβόλου  στο μενού σύνδεσης.
2. Αγγίξτε τη ρύθμιση "Home Connect".
3. Αγγίξτε "Ρύθμιση με το Βοηθό", για να ξεκινήσετε το βοηθό Home Connect.
Θα σας ζητηθεί, να πατήσετε το πλήκτρο WPS στον δρομολογητή σας.
4. Επιλέξτε "Καμία λειτουργία WPS".

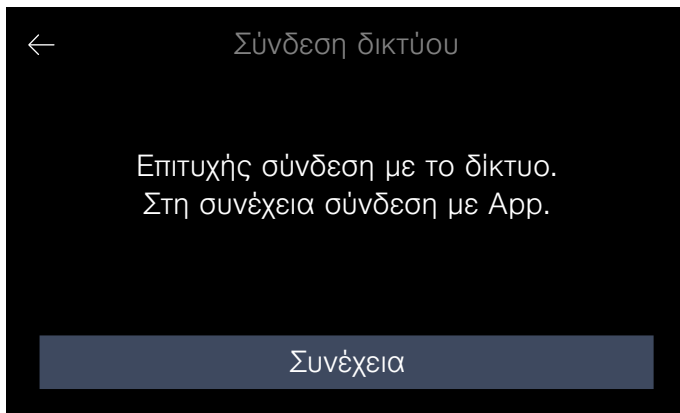



5. Προσέξτε την υπόδειξη και αγγίξτε "Εκκίνηση", για να συνεχίσετε.
6. Ανοίξτε τις ρυθμίσεις δικτύου της κινητής τερματικής συσκευής και συνδέστε την τερματική συσκευή στο δίκτυο της βάσης εστιών με το SSID "HomeConnect", με το κλειδί "HomeConnect".



Υπόδειξη: Εάν δε μπορεί να πραγματοποιηθεί καμία σύνδεση, ξεκινήστε ξανά τον Βοηθό και συνδέστε τη συσκευή χειροκίνητα στο οικιακό δίκτυο.

7. Ακολουθήστε την εντολή στην εφαρμογή (App) και δώστε το όνομα δικτύου και τον κωδικό του οικιακού σας δικτύου (WLAN).
Εμφανίζεται ένα μήνυμα, ότι η συσκευή μπορεί τώρα να συνδεθεί με την εφαρμογή (App).
8. Αγγίξτε "Συνέχεια", για να ξεκινήσετε τη σύνδεση με την εφαρμογή (App).



Όταν η διαδικασία σύνδεσης ολοκληρωθεί επιτυχώς, εμφανίζεται ένα αντίστοιχο μήνυμα. Στην κύρια περιοχή του πεδίου χειρισμού εμφανίζεται το σύμβολο .

Ρυθμίσεις Home Connect

Μπορείτε οποτεδήποτε να προσαρμόσετε τη λειτουργία Home Connect στις ανάγκες σας.

Πλοηγηθείτε στις βασικές ρυθμίσεις της βάσης εστιών σας στις ρυθμίσεις Home Connect, για να προβάλετε πληροφορίες δικτύου και πληροφορίες συσκευής.

Ρύθμιση	Περιγραφή και επιλογές
Ρύθμιση με το Βοηθό	Μπορείτε να συνδέσετε τη βάση εστιών αυτόματα ή χειροκίνητα στο οικιακό δίκτυο. <ul style="list-style-type: none"> ■ Ρύθμιση με το Βοηθό: (Αυτόματη σύνδεση στο οικιακό δίκτυο)*. ■ Ρύθμιση με το Βοηθό: Καμία λειτουργία WPS (Χειροκίνητη σύνδεση στο οικιακό δίκτυο) Υπόδειξη: Η ρύθμιση εμφανίζεται μόνο, όταν η βάση εστιών δεν έχει συνδεθεί ακόμη με το οικιακό δίκτυο.
Σύνδεση με App	Μπορείτε να δημιουργήσετε τη σύνδεση με έναν ή περισσότερους λογαριασμούς Home Connect. Υπόδειξη: Η ρύθμιση εμφανίζεται μόνο, όταν η βάση εστιών είναι συνδεδεμένη με το οικιακό δίκτυο.
Ρύθμιση μέσω App	Μπορείτε να ρυθμίσετε, εάν θέλετε να είναι δυνατή η αποστολή των ρυθμίσεων μαγειρέματος. <ul style="list-style-type: none"> ■ Όχι - Στην εφαρμογή (App) εμφανίζονται αποκλειστικά οι τρέχουσες καταστάσεις της βάσης εστιών. ■ Ναι* - Οι ρυθμίσεις μαγειρέματος μπορούν να αποσταλούν από την εφαρμογή (App) στη βάση εστιών. Οι απεσταλμένες ρυθμίσεις μαγειρέματος πρέπει να επιβεβαιωθούν στη βάση εστιών. Υπόδειξη: Η ρύθμιση εμφανίζεται μόνο, όταν η βάση εστιών είναι συνδεδεμένη με το οικιακό δίκτυο.
Wi-Fi	Μπορείτε να απενεργοποιήσετε τη μονάδα ραδιοσημάτων της βάσης εστιών, και να αποσυνδέσετε έτσι τη σύνδεση με το WLAN. <ul style="list-style-type: none"> ■ Απενεργοποιημένη - Μονάδα ραδιοσημάτων απενεργοποιημένη. ■ Ενεργοποιημένη* - Μονάδα ραδιοσημάτων ενεργοποιημένη. Υπόδειξη: Η ρύθμιση εμφανίζεται μόνο, όταν η βάση εστιών είναι συνδεδεμένη με το οικιακό δίκτυο.
Αποσύνδεση της σύνδεσης	Μπορείτε να επαναφέρετε οποτεδήποτε τις αποθηκευμένες συνδέσεις στο οικιακό δίκτυο. Υπόδειξη: Η ρύθμιση εμφανίζεται μόνο, όταν η βάση εστιών είναι συνδεδεμένη με το οικιακό δίκτυο.
Πληροφορίες συσκευής	Εμφανίζονται πληροφορίες για το Home Connect και για το δίκτυο. Υπόδειξη: Η ρύθμιση εμφανίζεται μόνο, όταν η βάση εστιών είναι συνδεδεμένη με το οικιακό δίκτυο.

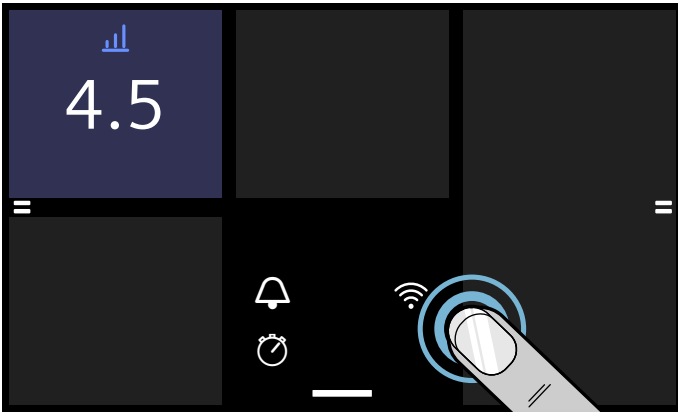
* Προρρυθμίστηκε κατά την παράδοση

Υπόδειξη: "Ρύθμιση με το Βοηθό" εμφανίζεται μόνο, όταν δεν υπάρχει ακόμη καμία σύνδεση με το οικιακό δίκτυο. Όλες οι άλλες ρυθμίσεις εμφανίζονται μόνο, όταν έχει πραγματοποιηθεί ήδη η σύνδεση με το οικιακό δίκτυο.

Σύμβολα WLAN

Η ένδειξη WLAN στο κύριο πεδίο χειρισμού αλλάζει ανάλογα με την κατάσταση και την ποιότητα της σύνδεσης και ανάλογα με τη διαθεσιμότητα του δρομολογητή Home-Connect.


Μια περιγραφή των εμφανιζόμενων συμβόλων θα έχετε, όταν αγγίξετε το σύμβολο .




Απενεργοποίηση WLAN

Εάν το Wi-Fi είναι ενεργοποιημένο, μπορείτε να χρησιμοποιήσετε τη λειτουργικότητα Home Connect.

Υπόδειξη: Στη δικτυωμένη λειτουργία ετοιμότητας η συσκευή σας χρειάζεται το πολύ 2 W.

1. Ανοίξτε τις βασικές ρυθμίσεις μέσω του συμβόλου  στο μενού σύνδεσης.
2. Αγγίξτε τη ρύθμιση "Home Connect".
3. Αγγίξτε "Wi-Fi".
4. Αγγίξτε "Απενεργοποιημένη".




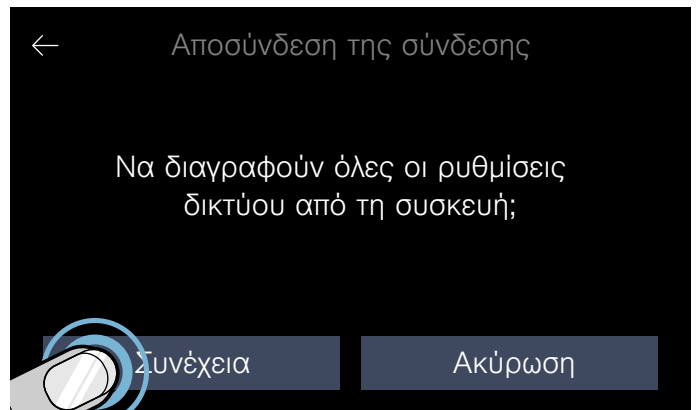
Το WLAN είναι απενεργοποιημένο και στο πεδίο χειρισμού σβήνει το σύμβολο .


Αποσύνδεση από το δίκτυο

Μπορείτε οποτεδήποτε να αποσυνδέσετε τη βάση εστιών σας από το δίκτυο.

Υπόδειξη: Εάν η βάση εστιών σας είναι αποσυνδεδεμένη από το δίκτυο, δεν είναι δυνατός κανένας χειρισμός μέσω Home Connect.


1. Ανοίξτε τις βασικές ρυθμίσεις μέσω του συμβόλου  στο μενού σύνδεσης.
2. Αγγίξτε τη ρύθμιση "Home Connect".
3. Αγγίξτε "Αποσύνδεση της σύνδεσης".
4. Επιβεβαιώστε με "Συνέχεια".



Η συσκευή είναι αποσυνδεδεμένη από το οικιακό δίκτυο και στο πεδίο χειρισμού σβήνει το σύμβολο .

Υπόδειξη: Η σύνδεση δικτύου διαγράφεται ακόμη και όταν επαναφέρετε τη συσκευή στις ρυθμίσεις εργοστασίου.

Σύνδεση δικτύου


1. Ανοίξτε τις βασικές ρυθμίσεις μέσω του συμβόλου  στο μενού σύνδεσης.
2. Αγγίξτε τη ρύθμιση "Home Connect".
3. Αγγίξτε "Ρύθμιση με το Βοηθό", για να ξεκινήσετε το βοηθό Home Connect.
4. Ακολουθήστε τις υποδείξεις σύμφωνα με → "Αυτόματη σύνδεση στο οικιακό δίκτυο" ή → "Χειροκίνητη σύνδεση στο οικιακό δίκτυο".

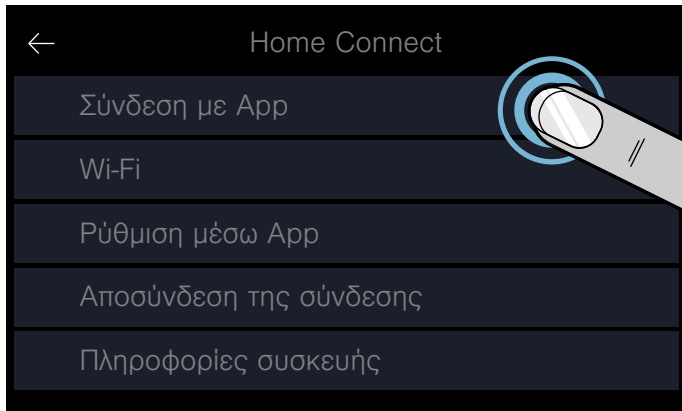
Σύνδεση με την εφαρμογή (App)

Εάν στην κινητή τερματική σας συσκευή είναι εγκατεστημένη η εφαρμογή (App) Home Connect, μπορείτε να τη συνδέσετε με τη βάση εστιών σας.

Υποδείξεις

- Η συσκευή πρέπει να είναι συνδεδεμένη με το δίκτυο.
- Η εφαρμογή (App) πρέπει να είναι ανοιχτή και εγκατεστημένη.
- Όταν υπάρχει μια απευθείας σύνδεση σε έναν απορροφητήρα, αποσυνδέστε πρώτα τη βάση εστιών από το οικιακό δίκτυο και ξεκινήστε τη σύνδεση εκ νέου. → "Αποσύνδεση από το δίκτυο" στη σελίδα 48 → "Σύνδεση δικτύου" στη σελίδα 48

1. Ανοίξτε τις βασικές ρυθμίσεις μέσω του συμβόλου  στο μενού σύνδεσης.
2. Αγγίξτε τη ρύθμιση "Home Connect".
3. Αγγίξτε "Σύνδεση με App".



Μπορείτε να συνδέσετε επίσης έναν επιπλέον λογαριασμό Home Connect με τη βάση εστιών. Αγγίξτε γι' αυτό "Σύνδεση με App".


4. Ακολουθήστε τις οδηγίες της εφαρμογής, για να ολοκληρώσετε τη διαδικασία σύνδεσης.

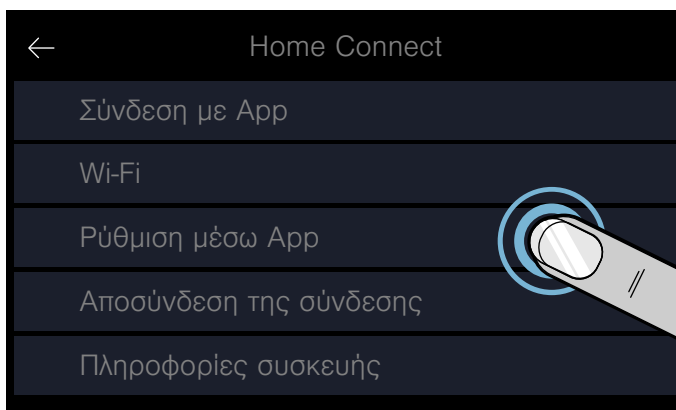
Ρυθμίσεις μέσω εφαρμογής (App)

Με την εφαρμογή (App) Home Connect μπορείτε να αποκτήσετε πρόσβαση άνετα στις βασικές ρυθμίσεις της βάσης εστιών σας και να στείλετε ρυθμίσεις για τις ζώνες μαγειρέματος στη βάση εστιών.

Υποδείξεις

- Για την αλλαγή των βασικών ρυθμίσεων πρέπει η βάση εστιών να είναι απενεργοποιημένη.
- Ο χειρισμός στη συσκευή έχει πάντοτε προτεραιότητα. Σε αυτό το χρόνο ο χειρισμός μέσω της εφαρμογής (App) Home Connect δεν είναι δυνατός.
- Στην κατάσταση παράδοσης η μεταφορά των ρυθμίσεων είναι ενεργοποιημένη.
- Εάν η μεταφορά των ρυθμίσεων είναι απενεργοποιημένη, οι καταστάσεις λειτουργίας της βάσης εστιών εμφανίζονται αποκλειστικά στην εφαρμογή (App) Home Connect.

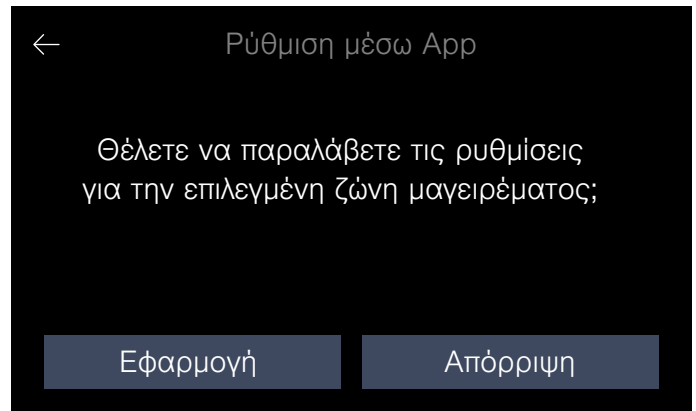
1. Ανοίξτε τις βασικές ρυθμίσεις μέσω του συμβόλου  στο μενού σύνδεσης.
2. Αγγίξτε τη ρύθμιση "Home Connect".
3. Αγγίξτε "Ρύθμιση μέσω App".



4. Για να ενεργοποιήσετε τη μεταφορά, αγγίξτε "Ναι", για να απενεργοποιήσετε τη μεταφορά, αγγίξτε "Όχι".

Επιβεβαίωση των ρυθμίσεων μαγειρέματος

Μόλις μεταδοθούν οι ρυθμίσεις μαγειρέματος σε μια ζώνη μαγειρέματος, εμφανίζεται ένα μήνυμα στη βάση εστιών. Σας γίνεται η ερώτηση, εάν θέλετε να εισάγετε τις ρυθμίσεις στη μνήμη της συσκευής. Για να επιβεβαιώσετε τις ρυθμίσεις, αγγίξτε "Εφαρμογή". Για να απορρίψετε τις ρυθμίσεις, αγγίξτε "Απόρριψη".



Ενημέρωση λογισμικού

Με τη λειτουργία ενημέρωσης λογισμικού ενημερώνεται το λογισμικό της βάσης εστιών σας (π.χ. βελτιστοποίηση, διόρθωση σφαλμάτων, σχετικές με την ασφάλεια ενημερώσεις). Προϋπόθεση είναι, να έχετε καταχωρηθεί ως χρήστης του Home Connect, να έχετε εγκαταστήσει την εφαρμογή (App) στην κινητή τερματική συσκευή σας και να έχετε συνδεθεί με τον εξυπηρετητή Home Connect.

Μόλις μια ενημέρωση λογισμικού είναι διαθέσιμη, θα ενημερωθείτε μέσω της εφαρμογής (App) Home Connect και μπορείτε να ξεκινήσετε την ενημέρωση λογισμικού μέσω της εφαρμογής (App) ή τη βάση εστιών. Ανοίξτε γι' αυτό τις βασικές ρυθμίσεις της βάσης εστιών. Εμφανίζεται ένας Βοηθός, ο οποίος σας οδηγεί μέσα από την ενημέρωση.

Μετά το επιτυχές κατέβασμα (Download) μπορείτε να ξεκινήσετε την εγκατάσταση μέσω της εφαρμογής (App) Home Connect, όταν βρίσκεστε στο τοπικό δίκτυο.

Μετά την επιτυχή εγκατάσταση θα ενημερωθείτε μέσω της εφαρμογής (App) Home Connect.

Υποδείξεις

- Κατά τη διάρκεια του κατεβάσματος (Download) μπορείτε να συνεχίσετε τη χρήση της βάσης εστιών σας.
- Ανάλογα με τις προσωπικές ρυθμίσεις στην εφαρμογή (App) μπορεί να κατέβει μια ενημέρωση λογισμικού επίσης αυτόματα.
- Στην περίπτωση μιας ενημέρωσης που έχει σχέση με την ασφάλεια συνιστάται η εκτέλεση της εγκατάστασης όσο το δυνατό γρηγορότερα.

Τηλεδιάγνωση

Σε περίπτωση βλάβης η υπηρεσία εξυπηρέτηση πελατών μέσω της τηλεδιάγνωσης μπορεί να έχει πρόσβαση στη συσκευή σας.

Ελάτε σε επαφή με την υπηρεσία εξυπηρέτηση πελατών και βεβαιωθείτε, ότι η συσκευή σας είναι συνδεδεμένη με τον εξυπηρετητή Home Connect και ελέγξτε, εάν η υπηρεσία τηλεδιάγνωσης είναι διαθέσιμη στη χώρα σας.

Υπόδειξη: Για περισσότερες πληροφορίες και για τη διαθεσιμότητα της υπηρεσίας τηλεδιάγνωσης στη χώρα σας επισκεφτείτε την ενότητα Βοήθεια και Υποστήριξη της ιστοσελίδας Home Connect της χώρας σας: www.home-connect.com

Υπόδειξη για την προστασία των προσωπικών δεδομένων

Με τη σύνδεση για πρώτη φορά της συσκευής σας με ένα συνδεδεμένο στο διαδίκτυο (Internet) δίκτυο WLAN μεταδίδει η συσκευή σας τις ακόλουθες κατηγορίες δεδομένων στον εξυπηρετητή Home Connect (πρώτη εγγραφή):

- Μονοσήμαντη αναγνώριση συσκευής (αποτελούμενη από κωδικούς συσκευής καθώς και τη διεύθυνση MAC της ενσωματωμένης μονάδας επικοινωνίας Wi-Fi).
- Πιστοποιητικό ασφαλείας της μονάδας επικοινωνίας Wi-Fi (για την ασφάλεια της σύνδεσης μέσω της τεχνολογίας των πληροφοριών).
- Η τρέχουσα έκδοση λογισμικού και υλισμικού της οικιακής συσκευής σας.
- Κατάσταση μιας ενδεχομένως προηγούμενης επαναφοράς στις ρυθμίσεις του εργοστασίου.

Αυτή η πρώτη εγγραφή προετοιμάζει τη χρήση των λειτουργιών Home Connect και είναι απαραίτητη από τη χρονική στιγμή, που θέλετε να χρησιμοποιήσετε τις λειτουργίες Home Connect για πρώτη φορά.

Υπόδειξη: Προσέξτε, ότι οι λειτουργίες Home Connect μπορεί να χρησιμοποιηθούν μόνο σε συνδυασμό με την εφαρμογή (App) Home Connect. Πληροφορίες για την προστασία των προσωπικών δεδομένων μπορείτε να καλέσετε στην εφαρμογή (App) Home Connect.

Δήλωση πιστότητας

Με το παρόν η εταιρεία BSH Hausgeräte GmbH δηλώνει, ότι η συσκευή με λειτουργικότητα Home Connect ταυτίζεται με τις βασικές απαιτήσεις και τις υπόλοιπες σχετικές διατάξεις της οδηγίας 2014/53/EE.

Μια λεπτομερή δήλωση πιστότητας RED μπορείτε να βρείτε στο διαδίκτυο (Internet) στην ηλεκτρονική διεύθυνση www.siemens-home.bsh-group.com στη σελίδα προϊόντος της συσκευής σας στα πρόσθετα έγγραφα.



Ζώνη 2,4 GHz: μέγ. 100 mW.

Ζώνη 5 GHz: μέγ. 100 mW.

	BE	BG	CZ	DK	DE	EE	IE	EL
	ES	FR	HR	IT	CY	LV	LT	LU
	HU	MT	NL	AT	PL	PT	RO	SI
	SK	FI	SE	UK	NO	CH	TR	

WLAN (Wi-Fi) 5 GHz: Μόνο για εσωτερική χρήση μόνο

Σύνδεση απορροφητήρα

Αυτή τη συσκευή μπορείτε να την συνδέσετε με έναν κατάλληλο απορροφητήρα και έτσι να ελέγχετε τις λειτουργίες του απορροφητήρα μέσω της βάσης εστιών σας.

Έχετε διάφορες δυνατότητες, για τη σύνδεση των συσκευών μεταξύ τους:

Home Connect

Όταν οι δύο συσκευές είναι ικανές για Home-Connect, είναι δυνατή μια σύνδεση μέσω της εφαρμογής (App) Home Connect.

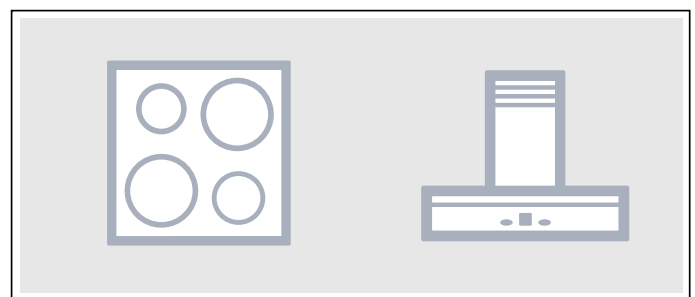
Και οι δύο συσκευές μπορούν να ελεγχθούν με την εφαρμογή (App) και μέσω του πεδίου χειρισμού.

Λάβετε για αυτό υπόψη τα παρατιθέμενα έγγραφα του Home Connect και το κεφάλαιο Home Connect. → "Home Connect" στη σελίδα 45



Απευθείας σύνδεση των συσκευών

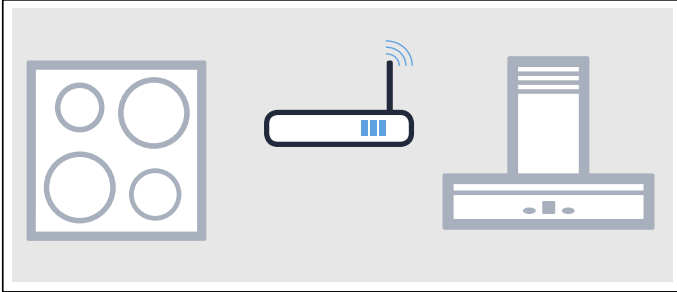
Εάν η συσκευή συνδεθεί απευθείας με έναν απορροφητήρα, μπορεί να ελεγχθεί ο απορροφητήρας μέσω της βάσης εστιών. Μια σύνδεση με το οικιακό δίκτυο ή με την εφαρμογή (App) και για τις δύο συσκευές δεν είναι πλέον δυνατή. Οι δύο συσκευές μπορούν να ελεγχθούν μέσω του πεδίου χειρισμού.



Σύνδεση των συσκευών μέσω του οικιακού δικτύου

Χρησιμοποιήστε αυτό τον τρόπο σύνδεσης, όταν καμία ή μόνο μία από τις δύο συσκευές είναι συνδεδεμένη με την εφαρμογή (App) Home Connect.

Σε περίπτωση που οι συσκευές συνδεθούν μεταξύ τους μέσω του οικιακού δικτύου, τότε για τη βάση εστιών μπορείτε να χρησιμοποιήσετε τόσο η μονάδα ελέγχου απορροφητήρα όσο και το Home Connect.



Υποδείξεις

- Προσέξτε τις υποδείξεις ασφαλείας των οδηγιών χρήσης του απορροφητήρα σας και βεβαιωθείτε, ότι αυτές τηρούνται ακόμη και όταν χειρίζεστε τη συσκευή μέσω της βασισμένης στη βάση εστιών μονάδας ελέγχου του απορροφητήρα. → "Σημαντικές υποδείξεις ασφαλείας" στη σελίδα 6
- Ο χειρισμός στον απορροφητήρα έχει σε κάθε περίπτωση προτεραιότητα. Σε αυτό το χρόνο ο χειρισμός μέσω της βασισμένης στη βάση εστιών μονάδας ελέγχου του απορροφητήρα δεν είναι δυνατός.
- Στη δικτυωμένη λειτουργία ετοιμότητας η συσκευή σας χρειάζεται το πολύ 2 W.

Προετοιμασία


Για τη δημιουργία της σύνδεσης μεταξύ βάσης εστιών και απορροφητήρα, πρέπει η βάση εστιών να είναι ενεργοποιημένη.

Απευθείας σύνδεση

Βεβαιωθείτε, ότι ο απορροφητήρας είναι απενεργοποιημένος.

Προσέξτε γι' αυτό το κεφάλαιο "Σύνδεση βάσης εστιών" τις οδηγίες χρήσης του απορροφητήρα σας.

Υπόδειξη: Όταν συνδέσετε τη βάση εστιών σας απευθείας με τον απορροφητήρα, η σύνδεση στο οικιακό δίκτυο δεν είναι πλέον δυνατή και δεν μπορείτε να χρησιμοποιήσετε πλέον το Home Connect.

1. Ανοίξτε τις βασικές ρυθμίσεις μέσω του συμβόλου  στο μενού σύνδεσης.
2. Αγγίξτε τη ρύθμιση "Μονάδα ελέγχου του απορροφητήρα".
3. Αγγίξτε "Απευθείας σύνδεση".
4. Μέσα σε 2 λεπτά ξεκινήστε τη σύνδεση στον απορροφητήρα.


Όταν συνδεθεί η βάση εστιών με τον απορροφητήρα, εμφανίζεται ένα αντίστοιχο μήνυμα. Στην περιοχή ρυθμίσεων εμφανίζονται τα σύμβολα για τη βασισμένη στη βάση εστιών μονάδα ελέγχου του απορροφητήρα.

Σύνδεση μέσω του οικιακού δικτύου

Χρειάζεστε έναν δρομολογητή με λειτουργικότητα WPS.

Μια πρόσβαση δρομολογητή (Router) είναι απαραίτητη. Διαφορετικά ακολουθήστε τα βήματα "Απευθείας σύνδεση".

Βεβαιωθείτε στην αρχή, ότι ο απορροφητήρας είναι συνδεδεμένος με το ίδιο οικιακό δίκτυο.


1. Ανοίξτε τις βασικές ρυθμίσεις μέσω του συμβόλου  στο μενού σύνδεσης.
2. Αγγίξτε τη ρύθμιση "Μονάδα ελέγχου του απορροφητήρα".
3. Αγγίξτε "Σύνδεση δικτύου".
4. Μέσα σε 2 λεπτά πατήστε το πλήκτρο WPS στο δρομολογητή.
Όταν συνδεθεί η βάση εστιών με το οικιακό δίκτυο, εμφανίζεται ένα αντίστοιχο μήνυμα.
5. Μέσα σε 2 λεπτά ξεκινήστε τη σύνδεση στον απορροφητήρα.

Όταν συνδεθεί η βάση εστιών με τον απορροφητήρα, εμφανίζεται ένα αντίστοιχο μήνυμα. Στην περιοχή ρυθμίσεων εμφανίζονται τα σύμβολα για τη βασισμένη στη βάση εστιών μονάδα ελέγχου του απορροφητήρα.

Υπόδειξη: Η σύνδεση μπορεί να αποκατασταθεί μόνο τότε, όταν και οι δύο συσκευές είναι συνδεδεμένες με το οικιακό δίκτυο και βρίσκονται στη διαδικασία σύνδεσης. Εάν ο χρόνος για τη διαδικασία σύνδεσης σε μια από τις δύο συσκευές έχει ήδη λήξει, ξεκινήστε ξανά τη σύνδεση.

Αποσύνδεση από το δίκτυο

Μπορείτε να επαναφέρετε οποτεδήποτε τις αποθηκευμένες συνδέσεις για το οικιακό δίκτυο και για τον απορροφητήρα.

1. Ανοίξτε τις βασικές ρυθμίσεις μέσω του συμβόλου  στο μενού σύνδεσης.
2. Αγγίξτε τη ρύθμιση "Μονάδα ελέγχου του απορροφητήρα".
3. Αγγίξτε "Αποσύνδεση της σύνδεσης".
Η σύνδεση ακαταστάθηκε ξανά.


Έλεγχος του απορροφητήρα μέσω της βάσης εστιών

Στις βασικές ρυθμίσεις της βάσης εστιών σας μπορείτε να ρυθμίσετε τη συμπεριφορά του απορροφητήρα σας ανάλογα με την ενεργοποίηση και απενεργοποίηση της βάσης εστιών ή των ξεχωριστών ζωνών μαγειρέματος. → "Ρυθμίσεις της μονάδας ελέγχου του απορροφητήρα" στη σελίδα 52

Μέσω του πεδίου χειρισμού μπορείτε να πραγματοποιήσετε περαιτέρω ρυθμίσεις.


Ρύθμιση του ανεμιστήρα

Ενεργοποίηση

1. Στην περιοχή ρυθμίσεων αγγίξτε το σύμβολο . Στην οθόνη ενδείξεων εμφανίζεται η προρρυθμισμένη βαθμίδα ανεμιστήρα.
2. Επιλέξτε την επιθυμητή βαθμίδα ανεμιστήρα. Για να επιλέξετε την εντατική βαθμίδα, αγγίξτε **int 1** ή **int 2**.


Ο ανεμιστήρας ενεργοποιήθηκε.

Απενεργοποίηση


1. Αγγίξτε στην περιοχή ρυθμίσεων το σύμβολο .
2. Επιλέξτε τη βαθμίδα ανεμιστήρα 0.
Ο ανεμιστήρας απενεργοποιήθηκε.

Ενεργοποίηση της αυτόματης λειτουργίας

Ενεργοποίηση

1. Αγγίξτε στην περιοχή ρυθμίσεων το σύμβολο .
2. Επιλέξτε **auto**.
Η αυτόματη λειτουργία είναι ενεργοποιημένη.
Σε περίπτωση δημιουργίας αναθυμιάσεων ξεκινά ο ανεμιστήρας αυτόματα.

Απενεργοποίηση

1. Αγγίξτε στην περιοχή ρυθμίσεων το σύμβολο .
2. Επιλέξτε τη βαθμίδα ανεμιστήρα 0.
Η αυτόματη λειτουργία είναι απενεργοποιημένη.

Ρύθμιση του φωτισμού του απορροφητήρα

Μπορείτε να ενεργοποιήσετε και να απενεργοποιήσετε το φως του απορροφητήρα μέσω του πεδίου χειρισμού της βάσης εστιών.

Αγγίξτε στην περιοχή ρυθμίσεων το σύμβολο .

Ρυθμίσεις της μονάδας ελέγχου του απορροφητήρα

Μπορείτε να προσαρμόσετε τη βασιζόμενη στη βάση εστιών μονάδα ελέγχου του απορροφητήρα οποτεδήποτε στις ανάγκες σας.

Υπόδειξη: Οι ρυθμίσεις εμφανίζονται μόνο, όταν η συσκευή είναι συνδεδεμένη με έναν απορροφητήρα.

Ρύθμιση	Περιγραφή και επιλογές
Μονάδα ελέγχου ανεμιστήρα (αυτόματη εκκίνηση)	Μπορείτε να ρυθμίσετε, εάν και πώς να ξεκινήσει ο ανεμιστήρας μετά την ενεργοποίηση της βάσης εστιών. <ul style="list-style-type: none"> ■ Απενεργοποιημένος - Ο απορροφητήρας πρέπει, σε περίπτωση που χρειάζεται, να ενεργοποιηθεί χειροκίνητα. ■ Ενεργοποίηση στον αυτόματο τρόπο λειτουργίας* - Ο απορροφητήρας ενεργοποιείται κατά την ενεργοποίηση μιας ζώνης μαγειρέματος στην αυτόματη λειτουργία. ■ Ενεργοποίηση στην κανονική λειτουργία - Ο απορροφητήρας ενεργοποιείται κατά την ενεργοποίηση μιας ζώνης μαγειρέματος με μια σταθερή βαθμίδα.
Συνέχιση λειτουργίας του ανεμιστήρα	Η συνέχιση της λειτουργίας του ανεμιστήρα φροντίζει, για την απομάκρυνση των υπόλοιπων οσμών, μετά απενεργοποιείται αυτόματα ο ανεμιστήρας. <ul style="list-style-type: none"> ■ Ανεμιστήρας Off. ■ Ενεργοποίηση στον αυτόματο τρόπο λειτουργίας.* ■ Ενεργοποίηση στη κανονική συνέχιση της λειτουργίας του ανεμιστήρα. ■ Καμία αλλαγή των ρυθμίσεων του ανεμιστήρα κατά την απενεργοποίηση της βάσης εστιών.
Άναμμα φωτός αυτόματα	Μπορείτε να ρυθμίσετε, εάν θέλετε να ανάβει το φως του απορροφητήρα αυτόματα μαζί με τη βάση εστιών. <ul style="list-style-type: none"> ■ Off ■ On* - Ο φωτισμός ενεργοποιείται κατά την ενεργοποίηση της βάσης εστιών.
Σβήσιμο φωτός αυτόματα	Μπορείτε να ρυθμίσετε, εάν θέλετε να σβήνει το φως του απορροφητήρα αυτόματα μαζί με τη βάση εστιών. <ul style="list-style-type: none"> ■ Off* ■ On - Ο φωτισμός απενεργοποιείται κατά την απενεργοποίηση της βάσης εστιών.
Αποσύνδεση της σύνδεσης	Μπορείτε να επαναφέρετε οποτεδήποτε τις αποθηκευμένες συνδέσεις για το οικιακό δίκτυο και για τον απορροφητήρα.

* Προρρυθμισμό κατά την παράδοση

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

Στο πεδίο ενδείξεων δεν εμφανίζεται καμία εικόνα.

Ενδεχομένως η φωτεινότητα δεν είναι σωστά ρυθμισμένη. Κοιτάξτε από επάνω πάνω στην οθόνη ενδείξεων και ρυθμίστε τη φωτεινότητα μέσω των βασικών ρυθμίσεων.

Περισσότερες πληροφορίες για τις ρυθμίσεις θα βρείτε στο κεφάλαιο → *"Βασικές ρυθμίσεις"*

Γιατί δεν μπορούν να ενεργοποιηθούν οι λειτουργίες βοήθειας μαγειρέματος;

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"*

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 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 επαγγελματική 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)"*.

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. Συνιστάται, 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;

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.

Υποδείξεις

- Σε μερικές προειδοποιήσεις εμφανίζεται επιπλέον ένας κωδικός σφάλματος. Εάν είναι απαραίτητο, δώστε στην υπηρεσία εξυπηρέτησης πελατών τον κωδικό σφάλματος.
- Σε περίπτωση που παρουσιαστεί ένα σφάλμα δεν περνά η συσκευή στη λειτουργία ετοιμότητας (stand-by).

Συμβουλές

Πρόβλημα	Λύση
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 έχει συνδεθεί σύμφωνα με το διάγραμμα συνδεσμολογίας. Όταν η βλάβη δεν μπορεί να αποκατασταθεί, πληροφορήστε την υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών.
Η οθόνη αφής δεν αντιδρά ή είναι μπλοκαρισμένη.	Το πεδίο χειρισμού είναι υγρό ή ένα αντικείμενο βρίσκεται πάνω σ' αυτό. Στεγνώστε το πεδίο χειρισμού ή απομακρύνετε το αντικείμενο.
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. Τοποθετήστε ξανά το μαγειρικό σκεύος.
Ένα σήμα ηχεί, όταν βρίσκεται ένα αντικείμενο πάνω στην οθόνη αφής.	Απομακρύνετε το αντικείμενο και ρυθμίστε εκ νέου τη βάση εστιών. Μην τοποθετήσετε κανένα καυτό μαγειρικό σκεύος πάνω στο πεδίο χειρισμού.
Η βάση εστιών αντιδρά ασυνήθιστα ή δεν 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 συνδέστε ξανά τη συσκευή.
Το ηλεκτρονικό σύστημα υπερθερμάνθηκε και απενεργοποίησε την αντίστοιχη ζώνη μαγειρέματος. Το ηλεκτρονικό σύστημα υπερθερμάνθηκε και απενεργοποιήθηκαν όλες οι ζώνες μαγειρέματος.	Περιμένετε, μέχρι να κρυώσει αρκετά το ηλεκτρονικό σύστημα. Όταν σβήσει η ένδειξη σφάλματος, μπορείτε να συνεχίσετε το μαγείρεμα.
Ένα καυτό μαγειρικό σκεύος βρίσκεται στην περιοχή του πεδίου χειρισμού. Για την προστασία του ηλεκτρονικού συστήματος απενεργοποιήθηκε η ζώνη μαγειρέματος.	Απομακρύνετε το αντίστοιχο σκεύος. Περιμένετε μερικά δευτερόλεπτα. Όταν σβήσει η ένδειξη σφάλματος, μπορείτε να συνεχίσετε το μαγείρεμα.
Η ζώνη μαγειρέματος είναι υπερθερμασμένη και απενεργοποιήθηκε για την προστασία της επιφάνειας εργασίας.	Περιμένετε, μέχρι να κρυώσει αρκετά το ηλεκτρονικό σύστημα και ενεργοποιήστε εκ νέου τη ζώνη μαγειρέματος.

Πρόβλημα	Λύση
Η λειτουργία της μεταφοράς των ρυθμίσεων δεν μπορεί να ενεργοποιηθεί.	Επιβεβαιώστε την ένδειξη σφάλματος, γι' αυτό αγγίξτε ένα οποιοδήποτε πεδίο αισθητήρα. Μπορείτε να μαγειρέψετε, όπως συνήθως, χωρίς να χρησιμοποιήσετε τη λειτουργία μεταφοράς ρυθμίσεων. Ελάτε σε επαφή με την υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών.
Η ζώνη μαγειρέματος FlexPlus δεν μπορεί να ενεργοποιηθεί.	Επιβεβαιώστε την ένδειξη σφάλματος, γι' αυτό αγγίξτε ένα οποιοδήποτε πεδίο αισθητήρα. Με τις άλλες ζώνες μαγειρέματος μπορεί να μαγειρέψει κανείς, όπως συνήθως. Ελάτε σε επαφή με την υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών.
Η ζώνη μαγειρέματος ήταν για ένα μεγαλύτερο χρονικό διάστημα και χωρίς διακοπή σε λειτουργία.	Η αυτόματη απενεργοποίηση για λόγους ασφαλείας ενεργοποιήθηκε. Βλέπε στο κεφάλαιο
Η βάση εστιών δεν μπορεί να αποκαταστήσει καμία σύνδεση με το οικιακό δίκτυο ή με τον απορροφητήρα. E 70 10	Επιβεβαιώστε την ένδειξη σφάλματος, γι' αυτό αγγίξτε ένα οποιοδήποτε πεδίο αισθητήρα. Μπορείτε να μαγειρέψετε, χωρίς σύνδεση, όπως συνήθως. Σε περίπτωση που εμφανίζεται η ένδειξη ξανά, ελάτε σε επαφή με την υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών.
Ο αισθητήρας μαγειρέματος υπερθερμάνθηκε και η ζώνη μαγειρέματος απενεργοποιήθηκε. E8202	Περιμένετε, μέχρι να κρυώσει αρκετά ο αισθητήρας μαγειρέματος και ενεργοποιήστε τη λειτουργία ξανά.
Ο αισθητήρας μαγειρέματος υπερθερμάνθηκε και όλες οι ζώνες μαγειρέματος απενεργοποιήθηκαν. E8203	Όταν δε χρησιμοποιηθεί ο αισθητήρας μαγειρέματος, αφαιρέστε τον από το μαγειρικό σκεύος και φυλάξτε τον μακριά από άλλες ζώνες μαγειρέματος ή πηγές θερμότητας. Ενεργοποιήστε ξανά τις ζώνες μαγειρέματος.
Η μπαταρία του αισθητήρα μαγειρέματος είναι σχεδόν εξαντλημένη. E8204	Αντικαταστήστε την μπαταρία 3V CR2032. Βλέπε στην ενότητα → "Αντικατάσταση της μπαταρίας"
Η σύνδεση με τον αισθητήρα μαγειρέματος έχει διακοπεί. E8205	Απενεργοποιήστε τη λειτουργία και στη συνέχεια ενεργοποιήστε την ξανά.
Ο αισθητήρας μαγειρέματος είναι ελαττωματικός. E8206	Ελάτε σε επαφή με την υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών.
Η ένδειξη του αισθητήρα μαγειρέματος δεν ανάβει και ο αισθητήρας μαγειρέματος δεν ανιχνεύει.	Αντικαταστήστε την μπαταρία 3V CR2032. Βλέπε στην ενότητα → "Αντικατάσταση της μπαταρίας" Εάν το πρόβλημα συνεχίζει να παραμένει, κρατήστε το σύμβολο στον αισθητήρα μαγειρέματος πατημένο για 8-10 δευτερόλεπτα και συνδέστε τον αισθητήρα μαγειρέματος ξανά με τη βάση εστιών. Βλέπε στην ενότητα Εάν το πρόβλημα εξακολουθεί να παραμένει, ελάτε σε επαφή με την υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών.
Η ένδειξη στον αισθητήρα αναβοσβήνει δύο φορές. Η μπαταρία του αισθητήρα μαγειρέματος είναι σχεδόν εξαντλημένη. Η επόμενη διαδικασία μαγειρέματος μπορεί να διακοπεί λόγω μιας εξαντλημένης μπαταρίας.	Αντικαταστήστε την μπαταρία 3V CR2032. Βλέπε στην ενότητα → "Αντικατάσταση της μπαταρίας"
Η ένδειξη στον αισθητήρα αναβοσβήνει τρεις φορές. Η σύνδεση με τον αισθητήρα μαγειρέματος έχει διακοπεί.	Κρατήστε το σύμβολο στον αισθητήρα μαγειρέματος πατημένο για 8-10 δευτερόλεπτα και συνδέστε τον αισθητήρα μαγειρέματος ξανά με τη βάση εστιών. Βλέπε στην ενότητα → "Σύνδεση του ασύρματου αισθητήρα θερμοκρασίας με το πεδίο χειρισμού"
Η τάση λειτουργίας είναι ελαττωματική, εκτός της κανονικής περιοχής λειτουργίας. E9000/E90 10	Ελάτε σε επαφή με τον προμηθευτή ηλεκτρικής ενέργειας.
Η βάση εστιών δεν είναι σωστά συνδεδεμένη U400	Αποσυνδέστε τη βάση εστιών από το δίκτυο του ρεύματος. Βεβαιωθείτε, ότι έχει συνδεθεί σύμφωνα με το διάγραμμα συνδεσμολογίας.

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 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 περιττών επισκέψεων του προσωπικού της υπηρεσίας τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών.

Αριθμός E και αριθμός FD

Εάν ζητήσετε τη δική μας υπηρεσία 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.
- Στην κάτω μεριά της βάσης εστιών.

Τον αριθμό E μπορείτε να τον βρείτε επίσης και πάνω στην υαλοκεραμική πλάκα της βάσης εστιών. Μπορείτε να ελέγξετε τον αριθμό E, 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 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	Καπάκι	Μαγείρεμα	Καπάκι
			Διάρκεια (λεπτά:δευτερόλεπτα)		Βαθμίδα μαγειρέματος	
Λιώσιμο σοκολάτας						
Κουβερτούρα (π.χ. μάρκα Dr. Oetker, σοκολάτα υγείας 55 % κακάο, 150 γρ.)	Κατσαρόλα με λαβή Ø 16 cm	-	-	-	1.5	Όχι
Ζέσταμα και διατήρηση ζεστών των φακών σούπα						
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 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
Παρασκευή σάλτσας μπεσαμέλ						
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 ανακατευντάς το συνεχώς.		7	περίπου 6:30	Όχι	-	-
3. Όταν αναβράσει η σάλτσα μπεσαμέλ, αφήστε την περαιτέρω 2 λεπτά στην εστία μαγειρέματος, ανακατευντάς 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
Παρασκευή ρυζόγαλου						
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
Μαγείρεμα ρυζιού*						
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
Ψήσιμο χοιρινού φιλέτου						
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
Παρασκευή κρεπών**						
Ποσότητα: 55 ml ζύμη ανά κρέπα	Τηγάνι Ø 24 cm	9	περίπου 1:30	Όχι	7	Όχι
Τηγάνισμα στη φριτέζα κατεψυγμένων τηγανητών πατατών						
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



9001387794 (991129)