

SIEMENS

studioLine

Επαγωγική βάση εστιών με ενσωματωμένο σύστημα εξαερισμού

EX8..LX6..

el Οδηγίες χρήσης

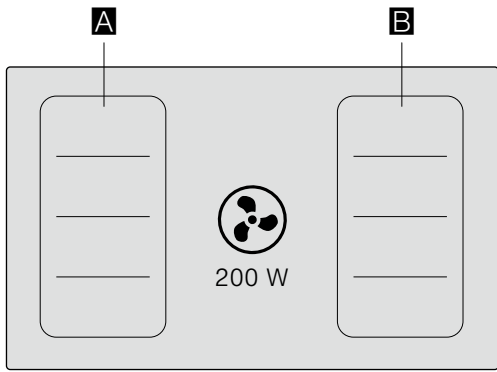


Register your product on My Siemens and discover exclusive services and offers.

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

* IEC 60335-2-6

Πίνακας περιεχομένων

 Χρήση σύμφωνα με το σκοπό προορισμού	5	 Λειτουργία PowerBoost	22
 Σημαντικές υποδείξεις ασφαλείας	6	Ενεργοποίηση	22
 Αιτίες των ζημιών	8	Απενεργοποίηση	22
 Προστασία περιβάλλοντος	9	 Λειτουργία ShortBoost	23
Συμβουλές εξοικονόμησης ενέργειας	9	Συστάσεις για τη χρήση	23
Απόσυρση σύμφωνα με τους κανόνες προστασίας του περιβάλλοντος	9	Ενεργοποίηση	23
 Μαγείρεμα με επαγωγή	9	Απενεργοποίηση	23
Πλεονεκτήματα στο μαγείρεμα με επαγωγή	9	 Λειτουργία διατήρησης της θερμοκρασίας	23
Σκεύη	9	Ενεργοποίηση	23
 Γνωρίστε τη συσκευή	11	Απενεργοποίηση	23
Η καινούργια σας συσκευή	11	 Μεταφορά των ρυθμίσεων	24
Ειδικά εξαρτήματα	11	Ενεργοποίηση	24
Το πεδίο χειρισμού	12	 Λειτουργίες βοήθειας μαγειρέματος	25
Οι εστίες μαγειρέματος	13	Τρόποι λειτουργίας του βοηθού μαγειρέματος	25
Ένδειξη υπόλοιπης θερμότητας	13	Κατάλληλο μαγειρικό σκεύος	26
 Τρόποι λειτουργίας	14	Αισθητήρες και ειδικά εξαρτήματα	26
Λειτουργία εξαερισμού	14	Λειτουργίες και βαθμίδες μαγειρέματος	26
Λειτουργία ανακυκλοφορίας αέρα	14	Συνιστούμενα φαγητά	30
 Πριν την πρώτη χρήση	14	Terran Yaki και Grill για τη ζώνη Flex	38
Ρύθμιση Home Connect	14	 Ασύρματος αισθητήρας θερμοκρασίας	40
Ρύθμιση του τρόπου λειτουργίας	14	Προετοιμασία και φροντίδα του ασύρματου αισθητήρα θερμοκρασίας	40
 Χειρισμός της συσκευής	15	Σύνδεση του ασύρματου αισθητήρα θερμοκρασίας με το πεδίο χειρισμού	40
Ενεργοποίηση και απενεργοποίηση της βάσης εστιών	15	Καθαρισμός	41
Ρύθμιση της εστίας μαγειρέματος	15	Αντικατάσταση της μπαταρίας	42
Συστάσεις μαγειρέματος	16	Δήλωση πιστότητας	42
Χειροκίνητη μονάδα ελέγχου αερισμού	18	 Ασφάλεια παιδιών	43
Εντατική βαθμίδα	18	Ενεργοποίηση και απενεργοποίηση της ασφάλειας παιδιών 43	
Αυτόματη εκκίνηση	18	Αυτόματη ασφάλεια για παιδιά	43
Αυτόματη λειτουργία με έλεγχο μέσω αισθητήρων	18	 Προστασία σκουπίσματος	43
Λειτουργία καθυστέρησης	18	 Αυτόματη απενεργοποίηση για λόγους ασφαλείας	43
 Ζώνη Flex	19	 Βασικές ρυθμίσεις	44
Συμβουλές για τη χρήση σκευών	19	Έτσι περνάτε στις βασικές ρυθμίσεις:	46
Ως μια μοναδική εστία μαγειρέματος	19		
Ως δύο ανεξάρτητες εστίες μαγειρέματος	19		
 Λειτουργία Move (μετατόπιση)	20		
Ενεργοποίηση	20		
Απενεργοποίηση	20		
 Λειτουργίες χρόνου	21		
Προγραμματισμός του χρόνου μαγειρέματος	21		
Το ρολόι συναγερμού κουζίνας	21		
Λειτουργία χρονόμετρου	22		

	Ένδειξη κατανάλωσης της ενέργειας	46
	Δοκιμή μαγειρικού σκεύους	47
	Power-Manager	48
	Home Connect	48
	Προετοιμασία	48
	Ρυθμίσεις Home Connect	50
	Ενημέρωση λογισμικού	52
	Τηλεδιάγνωση	52
	Υπόδειξη για την προστασία των προσωπικών δεδομένων . 52	
	Δήλωση πιστότητας	52
	Καθαρισμός	53
	Υλικά καθαρισμού	53
	Εξαρτήματα προς καθαρισμό	54
	Πλαίσιο πεδίου μαγειρέματος (Μόνο στις συσκευές με πλαίσιο πεδίου μαγειρέματος)	54
	Βάση εστιών	54
	Εξαερισμός	54
	Καθαρισμός του δοχείου υπερχειλίσης	56
	Συχνές ερωτήσεις και απαντήσεις (FAQ)	57
	Βλάβες, τι μπορεί να γίνει;	59
	Υπηρεσία εξυπηρέτησης πελατών	61
	Αριθμός προϊόντος (E-Nr.) και αριθμός κατασκευής (FD- Nr.)	61
	Φαγητά δοκιμών	62

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.

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

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

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

Αυτή η συσκευή προορίζεται για χρήση μέχρι ένα μέγιστο ύψος 2.000 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.

Επικίνδυνα ή εκρηκτικά υλικά και αναθυμιάσεις δεν επιτρέπεται να απορροφηθούν.

Προσέξτε, να μην εισχωρήσει κανένα μικροαντικείμενο ή υγρό στη συσκευή.

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.

Σε περίπτωση χρήσης των λειτουργιών μαγειρέματος πρέπει η ρυθμισμένη εστία μαγειρέματος να ταυτίζεται με την εστία μαγειρέματος, στην οποία βρίσκεται η κατσαρόλα με τον αισθητήρα θερμοκρασίας.

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

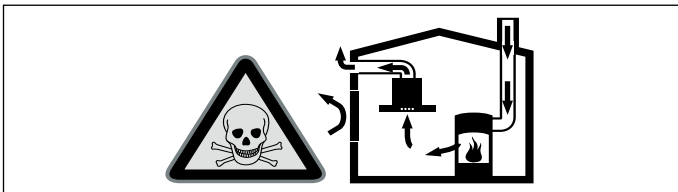
⚠ Προειδοποίηση – Κίνδυνος ασφυξίας!

Τα υλικά της συσκευασίας είναι επικίνδυνα για τα παιδιά. Μην αφήνετε τα παιδιά να παίζουν ποτέ με τα υλικά συσκευασίας.

⚠ Προειδοποίηση – Θανατηφόρος κίνδυνος!

Τα επαναροφούμενα αέρια καύσης μπορούν να προκαλέσουν δηλητηριάσεις.

Φροντίζετε πάντοτε για επαρκή παροχή αέρα, όταν η συσκευή χρησιμοποιείται στη λειτουργία εξαερισμού ταυτόχρονα με μια εστία, εξαρτημένη από τον αέρα του περιβάλλοντος.



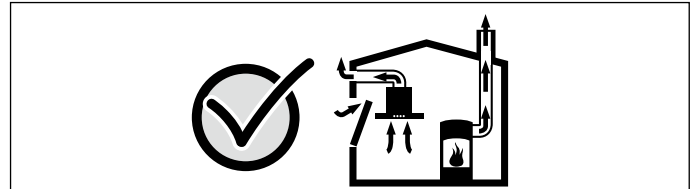
Εστίες, εξαρτημένες από τον αέρα του περιβάλλοντος (π.χ. συσκευές θέρμανσης που λειτουργούν με αέριο, πετρέλαιο, ξύλο ή άνθρακα, ταχυθερμοσίφωνες, θερμαντήρες νερού) λαμβάνουν τον αέρα για καύση από το χώρο τοποθέτησης και οδηγούν τα καυσαέρια μέσα από μια εγκατάσταση απαγωγής των καυσαερίων (π.χ. καμινάδα) στον έξω χώρο. Σε συνδυασμό με έναν ενεργοποιημένο απορροφητήρα αφαιρείται αέρας από την κουζίνα και τους γειτονικούς χώρους - χωρίς επαρκή παροχή αέρα δημιουργείται μια υποπίεση. Τα δηλητηριώδη αέρια από την καμινάδα ή τον απορροφητήρα επιστρέφουν πίσω στα δωμάτια του σπιτιού.

- Γι' αυτό πρέπει να φροντίζετε πάντοτε για επαρκή παροχή αέρα.
- Ένα εντοιχισμένο κιβώτιο αερισμού / εξαερισμού μόνο του, δεν εξασφαλίζει την τήρηση της οριακής τιμής.

Μια ακίνδυνη λειτουργία είναι δυνατή μόνο τότε, όταν η υποπίεση στο χώρο τοποθέτησης της εστίας δεν υπερβαίνει τα 4 Pa (0,04 mbar). Αυτό επιτυγχάνεται, όταν μέσω μη κλεινόμενων ανοιγμάτων, π.χ. στις πόρτες, στα παράθυρα, σε συνδυασμό με ένα εντοιχιζόμενο κιβώτιο αερισμού/εξαερισμού ή με άλλα τεχνικά μέτρα, μπορεί να αναπληρωθεί ο απαραίτητος αέρας που χρειάζεται για την καύση.

Ο αέρας απαγωγής δεν επιτρέπεται να διοχετευθεί σε καμινάδα καπνού ή καυσαερίων που βρίσκεται σε λειτουργία ούτε σε αγωγό, ο οποίος χρησιμεύει στον εξαερισμό χώρων με εστίες πυράς.

Σε περίπτωση που ο αέρας απαγωγής πρόκειται να διοχετευθεί σε καμινάδα καπνού ή καυσαερίων που δε βρίσκεται σε λειτουργία, είναι απαραίτητη η έγκριση του αρμόδιου καπνοδοχοκαθαριστή.



Ζητήστε σε κάθε περίπτωση τη συμβουλή του αρμόδιου καπνοδοχοκαθαριστή, ο οποίος μπορεί να εκτιμήσει το συνολικό σύστημα αερισμού του σπιτιού και να σας προτείνει το κατάλληλο μέτρο αερισμού.

Εάν ο απορροφητήρας λειτουργεί αποκλειστικά στην λειτουργία ανακυκλοφορίας αέρα, τότε η λειτουργία είναι δυνατή χωρίς περιορισμό.

⚠ 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.
- Οι εναποθέσεις λίπους στο φίλτρο του λίπους μπορούν να αναφλεγούν. Καθαρίζετε τα φίλτρα λίπους τακτικά. Μην λειτουργείτε τη συσκευή ποτέ χωρίς φίλτρα λίπους.

- Με ενεργοποιημένο τον αερισμό μπορούν να αναφλεγούν οι εναποθέσεις λίπους στο φίλτρο λίπους. Κοντά στη συσκευή μη δουλεύετε ποτέ με ανοιχτή φλόγα (π.χ. φλαμπέ). Εγκαταστήστε τη συσκευή κοντά σε μια εστία για στερεά υλικά καύσης (π.χ. ξύλα ή κάρβουνα), μόνο τότε, όταν υπάρχει ένα κλειστό, μη αφαιρούμενο κάλυμμα. Δεν επιτρέπεται να δημιουργούνται καθόλου σπινθήρες.

⚠ 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.
- Τα προσιτά μέρη/εξαρτήματα ζεσταίνονται πάρα πολύ κατά τη λειτουργία. Μην ακουμπάτε ποτέ τα καυτά μέρη/εξαρτήματα. Κρατάτε τα παιδιά μακριά.
- Η συσκευή ζεσταίνεται κατά τη διάρκεια της λειτουργίας. Σε περίπτωση που περάσουν καυτά υγρά μέσα στη συσκευή, πριν από την απομάκρυνση του μεταλλικού φίλτρου λίπους ή του δοχείου υπερχειλίσης αφήστε τη συσκευή να κρυώσει.

⚠ 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 τραυματισμού!

- Ο ασύρματος αισθητήρας μαγειρέματος είναι εξοπλισμένος με μια μπαταρία, η οποία μπορεί να υποστεί ζημιά, 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 κατασρόλα 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 κατασρόλας. Χρησιμοποιείτε μόνο μαγειρικά σκεύη ανθεκτικά στη θερμότητα.
- Οι κατασρόλες μπορεί να πεταχτούν ξαφνικά ψηλά, όταν υπάρχει υγρό μεταξύ του πάτου της κατασρόλας και της εστίας μαγειρέματος. Κρατάτε την εστία μαγειρέματος και τον πάτο της κατασρόλας πάντοτε στεγνά.

Αιτίες των ζημιών

Προσοχή!

- Οι τραχείς βάσεις των σκευών μπορεί να ραγίσουν τη βάση εστιών.
- Κίνδυνος ζημιάς από σκληρά και αιχμηρά αντικείμενα. Μην αφήσετε να πέσουν σκληρά ή αιχμηρά αντικείμενα πάνω στη βάση εστιών.
- Κίνδυνος ζημιάς από το μαγείρεμα μέχρι στέγνωμα των μαγειρικών σκευών. Μην αφήνετε τα μαγειρικά σκεύη να στεγνώσουν κατά το μαγείρεμα.
- Μην τοποθετείτε θερμά σκεύη πάνω στο πεδίο χειρισμού, στην περιοχή των ενδείξεων ή στο πλαίσιο της βάσης εστιών. Μπορεί να προκληθεί βλάβη.
- Κίνδυνος ζημιάς από αλουμινόχαρτο ή πλαστικά δοχεία. Μην εναποθέτετε ποτέ αλουμινόχαρτο και πλαστικά δοχεία πάνω σε καυτές εστίες μαγειρέματος. Μη χρησιμοποιείτε καμία μεμβράνη προστασίας των εστιών.
- Ζημιά της εξωτερικής επιφάνειας, αλλαγή χρώματος και λεκέδες από ακατάλληλα υγρά καθαρισμού. Χρησιμοποιείτε μόνο υλικά καθαρισμού, που είναι κατάλληλα για βάσεις εστιών αυτού του είδους.
- Ζημιά της εξωτερικής επιφάνειας και αλλαγή χρώματος από τη φθορά των κατασρόλων. Σηκώνετε τις κατασρόλες και τα τηγάνια και μη τις σπρώχνετε.
- Ζημιά της εξωτερικής επιφάνειας και λεκέδες από καμένα φαγητά. Απομακρύνετε τα υπερχειλισμένα φαγητά αμέσως με μια ξύστρα γυαλιού.
- Ζημιές στην επιφάνεια από αλάτι, ζάχαρη και άμμο. Μη χρησιμοποιείτε το πεδίο μαγειρέματος ως επιφάνεια εναπόθεσης ή ως επιφάνεια εργασίας.
- Ζημιά της εξωτερικής επιφάνειας από τους τραχιούς πάτους των μαγειρικών σκευών. Ελέγξτε το μαγειρικό σκεύος πριν από τη χρήση.
- Ζημιά της εξωτερικής επιφάνειας ή δημιουργία "αχιβάδων" από ζάχαρη και από 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 εξοικονόμησης ενέργειας

- Χρησιμοποιείτε για κάθε μαγειρικό σκεύος πάντα το κατάλληλο καπάκι. Το μαγείρεμα χωρίς καπάκι καταναλώνει πολύ περισσότερη ενέργεια. Χρησιμοποιείτε ένα γυάλινο καπάκι. Έτσι βλέπετε μέσα στην κατσαρόλα, χωρίς να σηκώνετε το καπάκι.
- Χρησιμοποιείτε σκεύη με επίπεδο πάτο. Οι ανεπίπεδοι πάτοι αυξάνουν την κατανάλωση ενέργειας.
- Προσέξτε, να ταυτίζεται η διάμετρος των πιάτων των σκευών με το μέγεθος της εστίας μαγειρέματος. Προσέξτε σε αυτή την περίπτωση: Οι κατασκευαστές των σκευών δίνουν πολλές φορές την επάνω διάμετρο του σκεύους, που είναι συνήθως μεγαλύτερη από τη διάμετρο του πιάτου του σκεύους.
- Για μικρές ποσότητες χρησιμοποιείτε μικρά μαγειρικά σκεύη. Ένα μεγάλο, λίγο γεμάτο μαγειρικό σκεύος χρειάζεται πολύ ενέργεια.
- Μαγειρεύετε τα φαγητά με λίγο νερό. Αυτό εξοικονομεί ενέργεια και στα λαχανικά διατηρούνται οι βιταμίνες και οι ανόργανες ουσίες.
- Ρυθμίστε έγκαιρα μια χαμηλότερη βαθμίδα μαγειρέματος. Διαφορετικά σπαταλιέται ενέργεια.
- Κατά το μαγείρεμα εξασφαλίστε επαρκή παροχή αέρα, για να λειτουργεί ο αερισμός αποτελεσματικά και με ελάχιστους θορύβους λειτουργίας.
- Προσαρμόστε τη βαθμίδα του ανεμιστήρα στην ένταση των ατμών μαγειρέματος. Χρησιμοποιήστε την εντατική βαθμίδα μόνο όταν χρειάζεται. Μια χαμηλότερη βαθμίδα ανεμιστήρα, καταναλώνει λιγότερη ενέργεια.
- Σε περίπτωση μεγάλης έντασης ατμών μαγειρέματος επιλέξτε έγκαιρα μια υψηλότερη βαθμίδα ανεμιστήρα. Οι ήδη αναδυόμενοι στην κουζίνα ατμοί μαγειρέματος, απαιτούν μια μεγαλύτερη διάρκεια λειτουργίας του αερισμού.
- Όταν δε χρειάζεστε άλλο τη συσκευή, απενεργοποιήστε την.
- Για να αυξήσετε την αποτελεσματικότητα του αερισμού και να αποφύγετε έναν κίνδυνο πυρκαγιάς, καθαρίζετε ή αλλάζετε συχνά τα φίλτρα.

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.

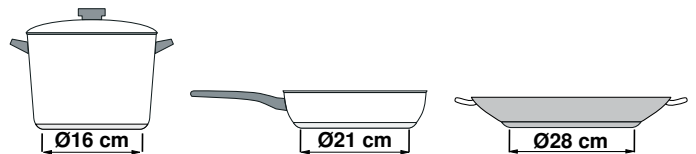
Σκεύη

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 πιάτου 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.

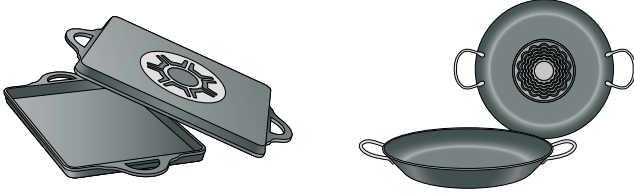


Εάν η ευέλικτη ζώνη μαγειρέματος χρησιμοποιηθεί ως μοναδική εστία μαγειρέματος, μπορούν να χρησιμοποιηθούν μεγαλύτερα δοχεία, που είναι ιδιαίτερα κατάλληλα για αυτή την περιοχή. Πληροφορίες για τη θέση τοποθέτησης του μαγειρικού σκεύους θα βρείτε στο κεφάλαιο → "Ζώνη Flex".

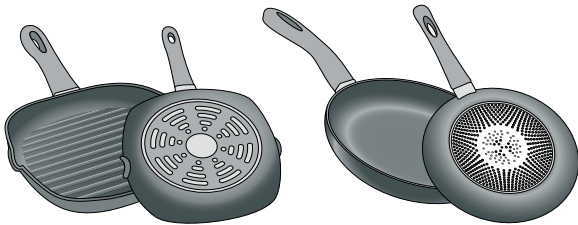


Υπάρχουν επίσης και μαγειρικά σκεύη επαγωγής, των οποίων ο πάτος δεν είναι εντελώς σιδηρομαγνητικός:

- 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:

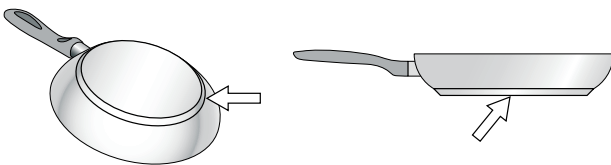
- κανονικό λεπτό χάλυβα
- γυαλί
- πηλό
- χαλκό
- αλουμίνιο

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

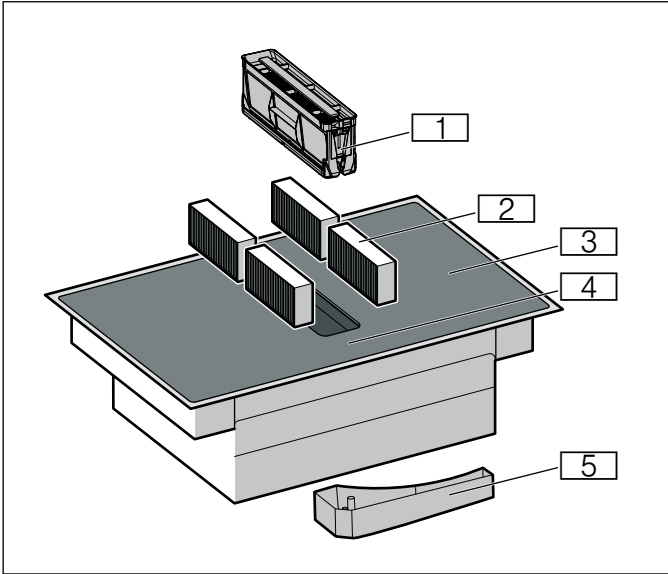
Κάθε εστία μαγειρέματος έχει ένα κατώτερο όριο για την αναγνώριση σκεύους, αυτό εξαρτάται από τη διάμετρο της σιδηρομαγνητικής επιφάνειας και από το υλικό του πάτου του μαγειρικού σκεύους. Γι' αυτό θα πρέπει να χρησιμοποιείτε πάντοτε την εστία μαγειρέματος, που ανταποκρίνεται καλύτερα στη διάμετρο του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

Γνωρίστε τη συσκευή

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

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

Η καινούργια σας συσκευή



Αριθ.	Ονομασία
1	Μεταλλικό φίλτρο λίπους
2	Φίλτρο ενεργού άνθρακα σε περίπτωση λειτουργίας ανακυκλοφορίας αέρα ή ακουστικό φίλτρο σε περίπτωση λειτουργίας εξαερισμού*
3	Βάση εσπίων
4	Πεδίο χειρισμού
5	Δοχείο υπερχειλίσας

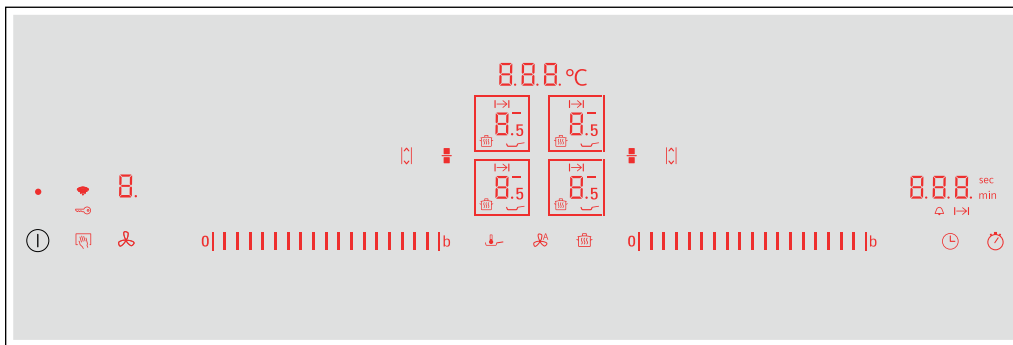
*Ανάλογα με τον εξοπλισμό της συσκευής

Ειδικά εξαρτήματα

Ανάλογα με την παραλλαγή εγκατάστασης της συσκευής υπάρχουν διαφορετικά εξαρτήματα, τα οποία μπορείτε να τα αγοράσετε στα ειδικά καταστήματα, μέσω της υπηρεσίας εξυπηρέτησης πελατών ή μέσω της επίσημης ιστοσελίδας μας:

- Σετ εξαερισμού
- Σετ ανακυκλοφορίας αέρα
- Φίλτρο ενεργού άνθρακα: Για λειτουργία ανακυκλοφορίας αέρα
- Ακουστικό φίλτρο: Για λειτουργία εξαερισμού

Το πεδίο χειρισμού



Αισθητήρες επιλογής	
⓪	Κεντρικός διακόπτης
□ / □	Επιλογή ζώνης μαγειρέματος
0	Περιοχή ρύθμισης
b	Λειτουργία PowerBoost και ShortBoost Εντατικές βαθμίδες αερισμού
■	FlexZone
↔	Λειτουργία Move (μετατόπιση)
🔒	Κλειδώμα του πεδίου χειρισμού για λόγους καθαρισμού και ασφάλεια παιδιών
🌡️	Λειτουργία διατήρησης της θερμοκρασίας
⬇️	Αισθητήρας τηγανίσματος
🕒	Ρύθμιση του χρόνου μαγειρέματος και του ρολογιού συνα- γερμού κουζίνας
🕒	Λειτουργία χρονόμετρου
📶	WLAN
🔗	Χειροκίνητη μονάδα ελέγχου αερισμού
🔗	Μονάδα ελέγχου αερισμού με αισθητήρα

Ένδειξη	
0	Κατάσταση λειτουργίας
1-9	Βαθμίδες ισχύος
H/h	Υπόλοιπη θερμοότητα
b	Λειτουργία Powerboost Εντατική βαθμίδα αερισμού I
b⁻	Λειτουργία ShortBoost
b.	Εντατική βαθμίδα αερισμού II
⌚	Λειτουργία διατήρησης της θερμοκρασίας
⏸️	Μεταφορά ρυθμίσεων
🔗	Αισθητήρας τηγανίσματος
🔒	Λειτουργίες μαγειρέματος
888 °C	Θερμοκρασία λειτουργιών μαγειρέματος
00	Λειτουργίες χρόνου
I→I	Αυτόματο σύστημα χρόνου μαγειρέματος
🕒	Ρολόι συναγερμού
min / sec	Ενδείξεις του χρονοδιακόπτη
🔒	Ασφάλεια παιδιών
📶	WLAN
R	Μονάδα ελέγχου αερισμού με αισθητήρα

Επιφάνειες χειρισμού

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

Όταν αγγίξετε ένα σύμβολο, ενεργοποιείται η αντίστοιχη λειτουργία.

Υποδείξεις

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

Οι εστίες μαγειρέματος

Εστία μαγειρέματος

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

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

Ένδειξη υπόλοιπης θερμότητας

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

Ανάλογα με την ποσότητα της υπόλοιπης θερμότητας εμφανίζεται το εξής:

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

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

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

Τρόποι λειτουργίας

Αυτή τη συσκευή μπορείτε να την χρησιμοποιήσετε με τη λειτουργία εξαερισμού ή τη λειτουργία ανακυκλοφορίας αέρα.

Λειτουργία εξαερισμού



Ο απορροφούμενος αέρας καθαρίζεται από τα φίλτρα λίπους και διοχετεύεται μέσω ενός συστήματος σωλήνων στην ύπαιθρο.

Υπόδειξη: Ο αέρας απαγωγής δεν επιτρέπεται να διοχετευθεί σε καμινάδα καπνού ή καυσαερίων που βρίσκεται σε λειτουργία ούτε σε αγωγό, ο οποίος χρησιμεύει στον εξαερισμό χώρων με εστίες πυράς.

- Σε περίπτωση που ο αέρας απαγωγής πρόκειται να διοχετευθεί σε καμινάδα καπνού ή καυσαερίων που δε βρίσκεται σε λειτουργία, είναι απαραίτητη η έγκριση του αρμόδιου καπνοδοχοκαθαριστή.
- Αν ο αέρας απαγωγής διοχετεύεται στην ύπαιθρο μέσω του εξωτερικού τοίχου, θα πρέπει να χρησιμοποιηθεί ένα τηλεσκοπικό, εντοιχιζόμενο κιβώτιο.

Λειτουργία ανακυκλοφορίας αέρα



Ο απορροφούμενος αέρας καθαρίζεται μέσω των φίλτρων λίπους και των φίλτρων ενεργού άνθρακα και διοχετεύεται ξανά στην κουζίνα.

Υπόδειξη: Για την κατακράτηση των οσμών στη λειτουργία ανακυκλοφορίας αέρα πρέπει να τοποθετήσετε ένα φίλτρο ενεργού άνθρακα. Για τις διάφορες δυνατότητες λειτουργίας της συσκευής στη λειτουργία ανακυκλοφορίας αέρα, ανατρέξτε στο ενημερωτικό φυλλάδιο ή απευθυνθείτε στο ειδικό κατάστημα αγοράς της συσκευής. Τα απαραίτητα γι' αυτό εξαρτήματα θα τα βρείτε στα ειδικά καταστήματα, στην υπηρεσία εξυπηρέτησης πελατών ή στο Online-Shop.

Πριν την πρώτη χρήση



Προσέξτε την ακόλουθη υπόδειξη, προτού χρησιμοποιήσετε τη συσκευή για πρώτη φορά:

Καθαρίστε καλά τη συσκευή και τα εξαρτήματα.

Προτού μπορέσετε να χρησιμοποιήσετε την καινούργια σας συσκευή, πρέπει να πραγματοποιήσετε μερικές ρυθμίσεις.


Ενεργοποιήστε και απενεργοποιήστε τη βάση εστιών με τον κεντρικό διακόπτη ①.

Ρύθμιση Home Connect

Κατά την πρώτη ενεργοποίηση της συσκευής καλείται η ρύθμιση του οικιακού δικτύου. Στο πεδίο ενδείξεων ανάβει για μερικά δευτερόλεπτα το σύμβολο  αμυδρά. Για να ξεκινήσετε τη ρύθμιση σύνδεσης, αγγίξτε τον αισθητήρα  και προσέξτε τα στοιχεία στο κεφάλαιο → "Home Connect". Για να εγκαταλείψετε την πρώτη ρύθμιση, αγγίξτε έναν οποιονδήποτε αισθητήρα.

Ρύθμιση του τρόπου λειτουργίας

Η συσκευή παραδίδεται με προρρυθμισμένη λειτουργία ανακυκλοφορίας αέρα.

Όταν η βάση εστιών είναι εγκαταστημένη με την έξοδο του αέρα προς τα έξω, πρέπει να διαμορφώσετε τη ρύθμιση  σε αυτή τη λειτουργία. Βλέπε στο κεφάλαιο → "Βασικές ρυθμίσεις".

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.


Συμβουλή: Ενεργοποιήστε τον αερισμό στην αρχή του μαγειρέματος και απενεργοποιήστε τον αφού περάσουν μερικά λεπτά από το τέλος του μαγειρέματος. Οι ατμοί της κουζίνας απομακρύνονται έτσι αποτελεσματικότερα.

Υπόδειξη: Μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή ποτέ χωρίς μεταλλικό φίλτρο λίπους και δοχείο υπερχειλίσης.

Ενεργοποίηση και απενεργοποίηση της βάσης εστιών

Ενεργοποιήστε και απενεργοποιήστε τη βάση εστιών με τον κεντρικό διακόπτη.

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

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

Υποδείξεις


- Όταν δεν αποκαταστάθηκε καμία σύνδεση με το οικιακό δίκτυο ή η σύνδεση διακόπηκε, με την ενεργοποίηση της βάσης εστιών ενεργοποιείται πάντοτε η πρώτη ρύθμιση της σύνδεσης δικτύου.
- Η βάση εστιών απενεργοποιείται αυτόματα, όταν οι ζώνες μαγειρέματος είναι απενεργοποιημένες για μερικά δευτερόλεπτα.
- Οι επιλεγμένες ρυθμίσεις παραμένουν αποθηκευμένες τα πρώτα 4 δευτερόλεπτα μετά την απενεργοποίηση της βάσης εστιών. Όταν ενεργοποιηθεί η βάση εστιών ξανά μέσα σε αυτό το χρόνο, τίθεται σε λειτουργία με τις προηγούμενες ρυθμίσεις.

Ρύθμιση της εστίας μαγειρέματος

Στην περιοχή ρυθμίσεων ρυθμίζετε την επιθυμητή βαθμίδα μαγειρέματος.

Βαθμίδα μαγειρέματος 1 = χαμηλότερη βαθμίδα.

Βαθμίδα μαγειρέματος 9 = υψηλότερη βαθμίδα.

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





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

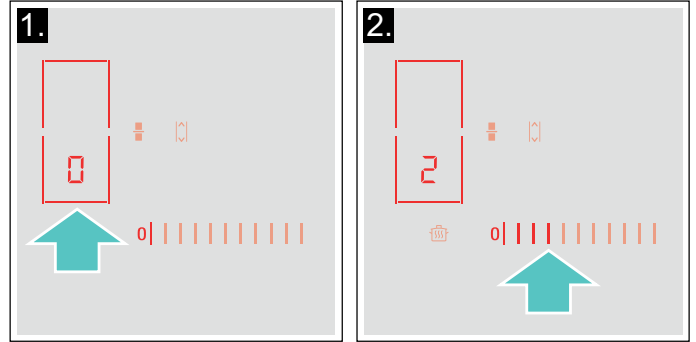
Υποδείξεις

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

Επιλογή εστίας μαγειρέματος και βαθμίδας μαγειρέματος

Η βάση εστιών πρέπει να είναι ενεργοποιημένη.

1. Αγγίξτε το σύμβολο  ή το  της επιθυμητής ζώνης μαγειρέματος.
Το σύμβολο  ή το  ανάβει.
2. Περάστε με το δάκτυλο πάνω από την εκάστοτε περιοχή ρυθμίσεων, μέχρι να ανάψει στην ένδειξη η επιθυμητή βαθμίδα μαγειρέματος.




Η βαθμίδα μαγειρέματος είναι ρυθμισμένη.

Υπόδειξη: Όταν τοποθετήσετε ένα μαγειρικό σκεύος σε μια ζώνη Flex, αναγνωρίζει η βάση εστιών το μαγειρικό σκεύος και η βάση εστιών επιλέγεται αυτόματα. Περισσότερες πληροφορίες για τη ζώνη Flex θα βρείτε στο κεφάλαιο → "Ζώνη Flex".

Αλλαγή του επιπέδου ισχύος

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

Σβήσιμο της εστίας

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

Υποδείξεις

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

Συστάσεις μαγειρέματος

Συστάσεις

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

Πίνακας μαγειρέματος

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

	Βαθμίδα μαγειρέματος	Χρόνος μαγειρέματος (λεπτά)
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 ολλανδέζ (Hollandaise)	3 - 4	8 - 12
** Χωρίς καπάκι		
** Γυρίστε πολλές φορές		
*** Προθέρμανση στη βαθμίδα μαγειρέματος 8 - 8.5		



	Βαθμίδα μαγειρέματος	Χρόνος μαγειρέματος (λεπτά)
Μαγείρεμα, μαγείρεμα με ατμό, σοτάρισμα		
Ρύζι (με διπλάσια ποσότητα νερού)	2.5 - 3.5	15 - 30
Ρυζόγαλο***	2 - 3	30 - 40
Βραστές πατάτες με φλούδα	4.5 - 5.5	25 - 35
Βραστές πατάτες χωρίς φλούδα	4.5 - 5.5	15 - 30
Ζυμαρικά, μακαρονάκια*	6 - 7	6 - 10
Γιαχνί	3.5 - 4.5	120 - 180
Σούπες	3.5 - 4.5	15 - 60
Λαχανικά	2.5 - 3.5	10 - 20
Λαχανικά, κατεψυγμένα	3.5 - 4.5	7 - 20
Μαγείρεμα στον ταχυβραστήρα	4.5 - 5.5	-
Μαγείρεμα σε κλειστό σκεύος		
Ρολά κρέατος	4 - 5	50 - 65
Ψητός καπαμάς	4 - 5	60 - 100
Γκούλας***	3 - 4	50 - 60
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 (ψήστε τη μια μετά την άλλη)	6.5 - 7.5	-
Ομελέτες (τηγανίστε τη μια μετά την άλλη)	3.5 - 4.5	3 - 10
Αβγά μάπα	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		

Χειροκίνητη μονάδα ελέγχου αερισμού



Μπορείτε να ελέγξετε τη μονάδα ελέγχου αερισμού χειροκίνητα.

Υπόδειξη: Στα ψηλά μαγειρικά σκεύη δεν μπορεί να εξασφαλιστεί μια ιδανική ισχύς αναρρόφησης. Η ισχύς αναρρόφησης μπορεί να βελτιωθεί με ένα λοξά τοποθετημένο καπάκι.

Ενεργοποίηση

1. Αγγίξτε το σύμβολο .
Ο αερισμός ξεκινά στην προρρυθμισμένη βαθμίδα ισχύος.
2. Μέσα στα επόμενα 10 δευτερόλεπτα, επιλέξτε στην περιοχή ρυθμίσεων την επιθυμητή βαθμίδα μαγειρέματος.
Η ρυθμισμένη βαθμίδα μαγειρέματος ανάβει.
3. Για να επιβεβαιώσετε την επιλεγμένη ρύθμιση, αγγίξτε το σύμβολο .
Ο αερισμός είναι ενεργοποιημένος.


Αλλαγή και απενεργοποίηση

Αγγίξτε το σύμβολο  και επιλέξτε την επιθυμητή βαθμίδα μαγειρέματος ή ρυθμίστε στην περιοχή ρυθμίσεων στο .


Εντατική βαθμίδα

Για τον αερισμό υπάρχουν δύο εντατικές βαθμίδες. Όταν ενεργοποιήσετε τις εντατικές βαθμίδες, λειτουργεί ο αερισμός για σύντομο χρόνο με τη μέγιστη ισχύ.



Ενεργοποίηση

Αγγίξτε το σύμβολο  και επιλέξτε την επιθυμητή εντατική βαθμίδα.

- **Εντατική βαθμίδα I:** Αγγίξτε το σύμβολο **b**. Η ένδειξη **b** ανάβει. Η εντατική βαθμίδα είναι ενεργοποιημένη.
- **Εντατική βαθμίδα II:** Αγγίξτε το σύμβολο **b** δύο φορές. Η ένδειξη **b** ανάβει. Η εντατική βαθμίδα είναι ενεργοποιημένη.

Υπόδειξη: Μετά 8 λεπτά επιστρέφει η συσκευή αυτόματα στη βαθμίδα ισχύος .

Αλλαγή και απενεργοποίηση

Αγγίξτε το σύμβολο  και επιλέξτε την επιθυμητή βαθμίδα μαγειρέματος ή ρυθμίστε στην περιοχή ρυθμίσεων στο .

Αυτόματη εκκίνηση

Όταν επιλέγετε για μια ζώνη μαγειρέματος μια βαθμίδα μαγειρέματος, ενεργοποιείται η αυτόματη εκκίνηση.

Η βάση εστιών παραδίδεται στάνταρ με αυτόματη εκκίνηση ελεγχόμενη μέσω αισθητήρων. Πώς μπορείτε να αλλάξετε αυτή τη ρύθμιση, θα το βρείτε στο κεφάλαιο → "Βασικές ρυθμίσεις".

Αυτόματη εκκίνηση με έλεγχο μέσω αισθητήρων

Ο αισθητήρας της ποιότητας του αέρα ανιχνεύει τον ατμό μαγειρέματος αυτόματα, επιλέγει την ιδανική βαθμίδα μαγειρέματος και αφήνει την ένδειξη **H** να ανάψει.

Αυτόματη εκκίνηση μέσω βαθμίδων μαγειρέματος


Ο αερισμός ενεργοποιείται σε μια βαθμίδα μαγειρέματος, ανάλογα με την εκάστοτε βαθμίδα μαγειρέματος της ζώνης μαγειρέματος.

Αυτόματη λειτουργία με έλεγχο μέσω αισθητήρων


Η βάση εστιών διαθέτει έναν αισθητήρα της ποιότητας του αέρα, ο οποίος ανιχνεύει αυτόματα τον ατμό μαγειρέματος και ενεργοποιεί τον αερισμό.

Όταν η αυτόματη εκκίνηση είναι απενεργοποιημένη ή ρυθμισμένη κατά βαθμίδες μαγειρέματος, μπορείτε άνα πάσα στιγμή να ενεργοποιήσετε χειροκίνητα τη λειτουργία με έλεγχο μέσω αισθητήρων.

Ενεργοποίηση

Αγγίξτε το σύμβολο . Η ένδειξη **H** ανάβει και η ιδανική βαθμίδα ισχύος ρυθμίζεται αυτόματα με τη βοήθεια του αισθητήρα.

Απενεργοποίηση

Αγγίξτε το σύμβολο . Η ένδειξη **H** σβήνει. Ο έλεγχος μέσω αισθητήρων είναι απενεργοποιημένος.

Υπόδειξη: Πώς να ρυθμίσετε την ευαισθησία των αισθητήρων, θα το βρείτε στο κεφάλαιο → "Βασικές ρυθμίσεις".



Λειτουργία καθυστέρησης

Η λειτουργία καθυστέρησης αφήνει το σύστημα αερισμού, μετά την απενεργοποίηση της βάσης εστιών, να συνεχίσει τη λειτουργία για μερικά λεπτά. Έτσι απομακρύνονται οι ακόμη υπάρχοντες ατμοί της κουζίνας. Μετά απενεργοποιείται αυτόματα το σύστημα αερισμού.

Η βάση εστιών παραδίδεται στάνταρ με τον χρόνο καθυστέρησης με έναν μέγιστο χρόνο απενεργοποίησης. Πώς μπορείτε να αλλάξετε αυτή τη ρύθμιση, θα το βρείτε στο κεφάλαιο → "Βασικές ρυθμίσεις".

Ενεργοποίηση


Η λειτουργία του χρόνου καθυστέρησης είναι δυνατή σύμφωνα με τη διαμορφωμένη βασική ρύθμιση:

- Μέσω της μονάδας ελέγχου του αισθητήρα της ποιότητας του αέρα. Το σύμβολο  και η ένδειξη **H** ανάβουν.
- Με έναν μέγιστο χρόνο απενεργοποίησης. Το σύμβολο  ανάβει.

Υπόδειξη: Η λειτουργία καθυστέρησης ενεργοποιείται μόνο τότε, όταν τουλάχιστον μια ζώνη μαγειρέματος ήταν ενεργοποιημένη το λιγότερο για ένα λεπτό.

Απενεργοποίηση

Χειροκίνητα

Αγγίξτε το σύμβολο . Η λειτουργία καθυστέρησης απενεργοποιείται.

Αυτόματα

Στις ακόλουθες περιπτώσεις, απενεργοποιείται η λειτουργία καθυστέρησης:

- Ο χρόνος καθυστέρησης έχει λήξει.
- Η συσκευή ενεργοποιείται ξανά.
- Ο αισθητήρας διαπιστώνει, πως η ποιότητα του αέρα είναι εντάξει.

Ζώνη Flex

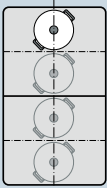
Μπορεί να χρησιμοποιηθεί, εάν χρειαστεί, ως μια εστία μαγειρέματος ή ως δύο ανεξάρτητες εστίες μαγειρέματος.

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

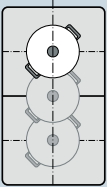
Συμβουλές για τη χρήση σκευών

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

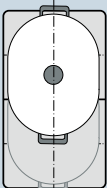
Ως μια μοναδική εστία μαγειρέματος



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

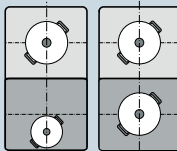


Διάμετρος πάνω από 13 cm
Τοποθετήστε το μαγειρικό σκεύος σε μια από τις τρεις θέσεις, που φαίνονται στην εικόνα.



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

Ως δύο ανεξάρτητες εστίες μαγειρέματος



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


Ως μια μοναδική εστία μαγειρέματος

Η ευέλικτη ζώνη μαγειρέματος ενεργοποιείται ως μια ξεχωριστή εστία μαγειρέματος.

Ενεργοποίηση

Οι ζώνες μαγειρέματος, ανάλογα με την τοποθέτηση του μαγειρικού σκεύους, συνδέονται ή χωρίζονται αυτόματα.

Χειροκίνητη σύνδεση:

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

Η ζώνη Flex είναι ενεργοποιημένη.

Αλλαγή της βαθμίδας μαγειρέματος

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


Προσθήκη ενός νέου μαγειρικού σκεύους

1. Τοποθετήστε το νέο σκεύος, ανάλογα με το μέγεθος, στην κατάλληλη θέση.
Όταν το μαγειρικό σκεύος τοποθετηθεί σωστά, αναγνωρίζεται από τη συσκευή. Η συσκευή αποσυνδέει τις ζώνες και τις επιλέγει αυτόματα.
2. Στην περιοχή ρυθμίσεων επιλέξτε την επιθυμητή βαθμίδα μαγειρέματος.

Υποδείξεις

- Όταν αλλάζετε τη θέση ή σηκώνετε το μαγειρικό σκεύος της ενεργοποιημένης ζώνης μαγειρέματος, ξεκινά η ζώνη μαγειρέματος μια αυτόματη αναζήτηση και η προηγουμένως επιλεγμένη βαθμίδα μαγειρέματος παραμένει.
- Μπορείτε να απενεργοποιήσετε την αυτόματη αναγνώριση μαγειρικού σκεύους. Περισσότερες πληροφορίες θα βρείτε στο κεφάλαιο → "Βασικές ρυθμίσεις".

Απενεργοποίηση

Οι ζώνες μαγειρέματος, ανάλογα με την τοποθέτηση του μαγειρικού σκεύους, συνδέονται ή χωρίζονται αυτόματα. Για να χωρίσετε χειροκίνητα τις ζώνες μαγειρέματος, αγγίξτε το σύμβολο .

Η ζώνη Flex είναι απενεργοποιημένη. Οι δύο ζώνες μαγειρέματος συνεχίζουν να λειτουργούν ως δύο ανεξάρτητες ζώνες μαγειρέματος.



Ως δύο ανεξάρτητες εστίες μαγειρέματος

Χρησιμοποιήστε την ευέλικτη ζώνη μαγειρέματος όπως δύο ανεξάρτητες εστίες μαγειρέματος.

Αποσύνδεση των ζωνών μαγειρέματος

Οι ζώνες μαγειρέματος, ανάλογα με την τοποθέτηση του μαγειρικού σκεύους, συνδέονται ή χωρίζονται αυτόματα.

Για να χωρίσετε χειροκίνητα τις ζώνες μαγειρέματος:


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

Η ζώνη μαγειρέματος είναι ενεργοποιημένη.

Υποδείξεις

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

Σύνδεση των δύο ζωνών μαγειρέματος

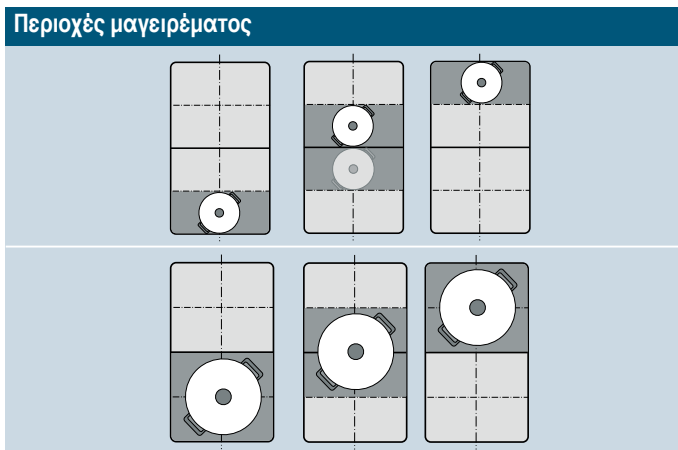
Οι ζώνες μαγειρέματος, ανάλογα με την τοποθέτηση του μαγειρικού σκεύους, συνδέονται ή χωρίζονται αυτόματα. Για να συνδέσετε χειροκίνητα τις ζώνες μαγειρέματος, αγγίξτε το σύμβολο .

Η ζώνη Flex είναι ενεργοποιημένη.

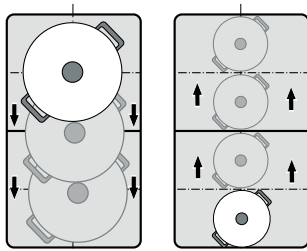
Λειτουργία Move (μετατόπιση)

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

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



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



Προρρυθμισμένες βαθμίδες μαγειρέματος:

Μπροστινή περιοχή = βαθμίδα μαγειρέματος **9**

Μεσαία περιοχή = βαθμίδα μαγειρέματος **5**


Πίσω περιοχή = βαθμίδα μαγειρέματος **1.5**

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

Υποδείξεις

- Εάν αναγνωριστούν περισσότερα από ένα μαγειρικά σκεύη στην ευέλικτη ζώνη μαγειρέματος, απενεργοποιείται η λειτουργία.
- Εάν μετατοπίσετε ή σηκώσετε το μαγειρικό σκεύος μέσα στην ευέλικτη ζώνη μαγειρέματος, ξεκινά η βάση εστιών μια αυτόματη έρευνα και ρυθμίζεται η βαθμίδα μαγειρέματος της περιοχής, στην οποία αναγνωρίστηκε το δοχείο.
- Περισσότερες πληροφορίες για το μέγεθος και τη θέση τοποθέτησης του μαγειρικού σκεύους θα βρείτε στο κεφάλαιο → "Ζώνη Flex"

Ενεργοποίηση

1. Επιλέξτε μια από τις δύο εστίες μαγειρέματος, της ευέλικτης ζώνης μαγειρέματος.
2. Αγγίξτε το σύμβολο , ανάβει ζωηρότερα. Η ευέλικτη ζώνη μαγειρέματος ενεργοποιείται ως μια ξεχωριστή εστία μαγειρέματος. Η βαθμίδα μαγειρέματος της περιοχής, στην οποία βρίσκεται το μαγειρικό σκεύος, ανάβει στην ένδειξη των εστιών μαγειρέματος.

Η λειτουργία είναι ενεργοποιημένη.


Αλλαγή της βαθμίδας μαγειρέματος

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


Υποδείξεις

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

Απενεργοποίηση

Αγγίξτε το σύμβολο . Ανάβει ασθενέστερα.

Η λειτουργία απενεργοποιήθηκε.

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

Λειτουργίες χρόνου



Η βάση εστιών διαθέτει τρεις λειτουργίες χρονοδιακόπτη:

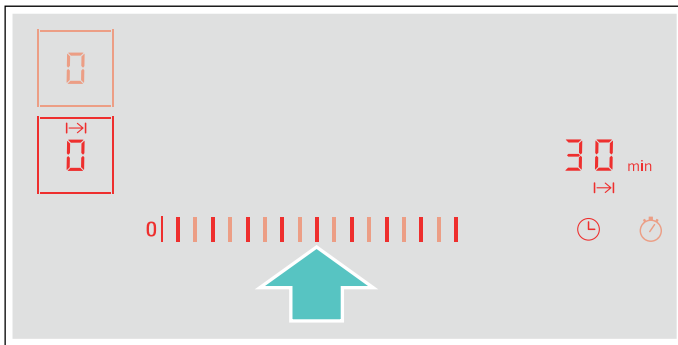
- Προγραμματισμός του χρόνου μαγειρέματος
- Ρολόι συναγερμού κουζίνας
- Λειτουργία χρονόμετρου


Προγραμματισμός του χρόνου μαγειρέματος

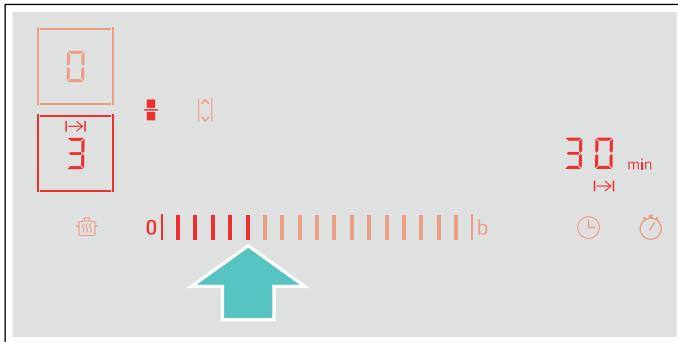
Η εστία μαγειρέματος απενεργοποιείται αυτόματα μετά τη λήξη του ρυθμισμένου χρόνου.

Έτσι ρυθμίζετε:

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



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



Ο χρόνος μαγειρέματος αρχίζει να τρέχει.

Υποδείξεις

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


Αισθητήρας ψησίματος


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


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


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


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

Αγγίξτε το σύμβολο , για να επιβεβαιώσετε την επιλεγμένη ρύθμιση.


Μετά τη λήξη του χρόνου

Η εστία μαγειρέματος απενεργοποιείται, η ένδειξη $I \rightarrow I$ αναβοσβήνει και η εστία μαγειρέματος δείχνει . Ένα σήμα ηχεί.

Στην ένδειξη του χρονοδιακόπτη αναβοσβήνουν το  και η ένδειξη $I \rightarrow I$.

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

Υποδείξεις





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

Το ρολόι συναγερμού κουζίνας

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


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


Έτσι ρυθμίζετε


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

Μετά από μερικά δευτερόλεπτα αρχίζει να τρέχει ο χρόνος.



Αλλαγή ή σβήσιμο του χρόνου

Αγγίξτε το σύμβολο .

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

Αγγίξτε το σύμβολο , για να επιβεβαιώσετε την επιλεγμένη ρύθμιση.

Μετά τη λήξη του χρόνου

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



Μετά το άγγιγμα του συμβόλου  σβήνουν οι ενδείξεις.

Λειτουργία χρονόμετρου

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



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

Ενεργοποίηση

Αγγίξτε το σύμβολο . Στην ένδειξη του χρονοδιακόπτη ανάβουν .

Ο χρόνος αρχίζει να τρέχει.


Απενεργοποίηση

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

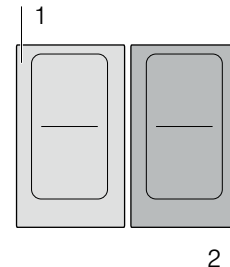
Η λειτουργία είναι απενεργοποιημένη.

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

Λειτουργία PowerBoost



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

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






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

Ενεργοποίηση

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

Απενεργοποίηση

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

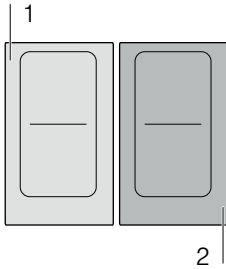
Υπόδειξη: Κάτω από ορισμένες προϋποθέσεις μπορεί να απενεργοποιηθεί αυτόματα η λειτουργία Powerboost, για την προστασία των ηλεκτρονικών στοιχείων στο εσωτερικό της βάση εστιών.

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. Αγγίξτε το σύμβολο **b** δύο φορές.
Η ένδειξη **b** ανάβει.
- Η λειτουργία είναι ενεργοποιημένη.

Απενεργοποίηση


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

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


Λειτουργία διατήρησης της θερμοκρασίας

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

Ενεργοποίηση

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

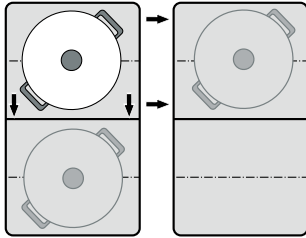
Απενεργοποίηση

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

Μεταφορά των ρυθμίσεων

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

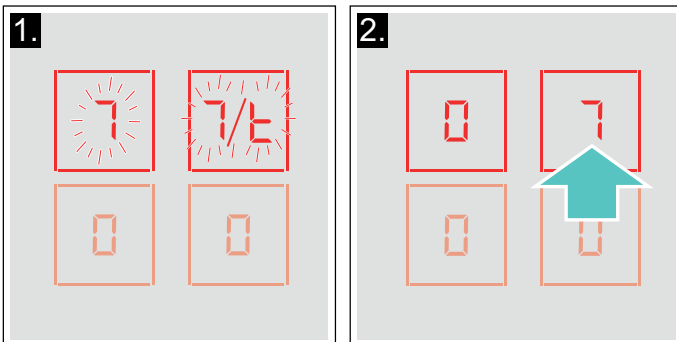
Για να μεταφέρετε τις ρυθμίσεις, βάλτε το μαγειρικό σκεύος από την ενεργοποιημένη εστία μαγειρέματος σε μια άλλη εστία μαγειρέματος.



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

Ενεργοποίηση

1. Μετατοπίστε το μαγειρικό σκεύος από την ενεργοποιημένη εστία μαγειρέματος σε μια άλλη εστία μαγειρέματος.
Στην αρχική εστία μαγειρέματος αναβοσβήνει η βαθμίδα μαγειρέματος.
Το μαγειρικό σκεύος αναγνωρίζεται και στην ένδειξη της νέας εστίας μαγειρέματος αναβοσβήνουν η προηγούμενως επιλεγμένη βαθμίδα μαγειρέματος και το σύμβολο $\frac{7}{E}$.
2. Επιλέξτε τη νέα εστία μαγειρέματος, για να επιβεβαιώσετε τις ρυθμίσεις.
Η βαθμίδα μαγειρέματος της αρχικής εστίας μαγειρέματος ρυθμίζεται στο $\frac{7}{E}$.



Οι ρυθμίσεις μεταφέρθηκαν στην νέα εστία μαγειρέματος.

Υποδείξεις

- Μετατοπίστε το μαγειρικό σκεύος σε μια εστία μαγειρέματος, που δεν είναι ενεργοποιημένη, που δεν είναι ακόμη προρρυθμισμένη ή πάνω στην οποία προηγουμένως δε βρισκόταν κανένα άλλο μαγειρικό σκεύος.
- Η λειτουργία PowerBoost ή ShortBoost μπορεί να αλλάξει μετά από αριστερά προς τα δεξιά ή από δεξιά προς τα αριστερά μόνο τότε, όταν δεν είναι ενεργοποιημένη καμία εστία μαγειρέματος.
- Εάν τοποθετήσετε ένα νέο μαγειρικό σκεύος σε μια άλλη εστία μαγειρέματος, προτού επιβεβαιωθούν οι ρυθμίσεις, τότε αυτή η λειτουργία είναι έτοιμη για χρήση και για τα δύο μαγειρικά σκεύη.
- Εάν μετατοπιστούν περισσότερα δοχεία, τότε η λειτουργία είναι έτοιμη για χρήση μόνο για το δοχείο, που μετατοπίστηκε τελευταίο.

Λειτουργίες βοήθειας μαγειρέματος

Με τις λειτουργίες βοήθειας μαγειρέματος το μαγείρεμα γίνεται πολύ εύκολο και πετυχαίνετε πάντοτε ένα ιδανικό αποτέλεσμα μαγειρέματος. Οι συνιστούμενες βαθμίδες θερμοκρασίας είναι κατάλληλες για κάθε τρόπο μαγειρέματος.

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

Οι αισθητήρες μετρούν κατά τη διάρκεια της συνολικής διαδικασίας μαγειρέματος τη θερμοκρασία της κατσαρόλας ή του τηγανιού. Έτσι ρυθμίζεται συνεχώς η ισχύς και διατηρείται η σωστή θερμοκρασία.

Όταν επιτευχθεί η επιλεγμένη θερμοκρασία, μπορείτε να προσθέσετε το φαγητό. Τα φαγητά δεν υπερθερμαίνονται, τίποτα δε ξεχειλίζει.

Οι εστίες μαγειρέματος, που διαθέτουν έναν αισθητήρα τηγανίσματος, χαρακτηρίζονται με το σύμβολο του αισθητήρα τηγανίσματος.

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

Σε αυτό το κεφάλαιο θα βρείτε πληροφορίες για:

- Τρόποι λειτουργίας του βοηθού 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			
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 κατσαρόλα 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.

Για τον αισθητήρα τηγανίσματος μπορείτε να προμηθευτείτε ειδικά κατάλληλα τηγάνια. Αυτά μπορείτε να τα αγοράσετε μέσω της υπηρεσίας εξυπηρέτησης πελατών, στα ειδικά καταστήματα ή στο διαδίκτυο (Internet). Στα φυλλάδιά μας ή στο διαδίκτυο (Internet) θα βρείτε μια μεγάλη προσφορά σε εξαρτήματα για αυτήν τη συσκευή.

Η διαθεσιμότητα και η δυνατότητα online-παραγγελιών εξαρτώνται από την εκάστοτε χώρα. Περισσότερα στοιχεία γι' αυτό θα βρείτε στα έγγραφα πώλησης.

Υπόδειξη: Δεν ταιριάζει κάθε ειδικό εξάρτημα σε κάθε συσκευή. Κατά την αγορά του εξαρτήματος αναφέρετε πάντοτε τον ακριβή χαρακτηρισμό (Αριθ. Ε) της συσκευής.

Ειδικά εξαρτήματα
Τηγάνι με μια διάμετρο 15 cm Συνιστούμενα εξαρτήματα για τον αισθητήρα τηγανίσματος.
Τηγάνι με μια διάμετρο 19 cm Συνιστούμενα εξαρτήματα για τον αισθητήρα τηγανίσματος.
Τηγάνι με μια διάμετρο 21 cm Συνιστούμενα εξαρτήματα για τον αισθητήρα τηγανίσματος.
Σκεύος Terran Yaki Συνιστούμενα εξαρτήματα για τον αισθητήρα τηγανίσματος. Μόνο για την ευέλικτη ζώνη μαγειρέματος.
Σκεύος γκριλ Συνιστούμενα εξαρτήματα για τον αισθητήρα τηγανίσματος. 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 κανένα 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 τον αισθητήρα τηγανίσματος μπορείτε να παρασκευάσετε φαγητά στο τηγάνι με λίγο λάδι.

Οι εστίες μαγειρέματος με αυτή τη λειτουργία χαρακτηρίζονται με το σύμβολο για τον αισθητήρα τηγανίσματος.

Πλεονεκτήματα

- Η εστία μαγειρέματος θερμαίνει μόνο, όταν χρειάζεται. Αυτό εξοικονομεί ενέργεια. Το λάδι και το λίπος δεν υπερθερμαίνονται.
- Όταν το άδειο τηγάνι έχει φτάσει στην ιδανική θερμοκρασία για να προστεθεί το λάδι και το φαγητό, ηχεί ένα σήμα.

Υποδείξεις



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

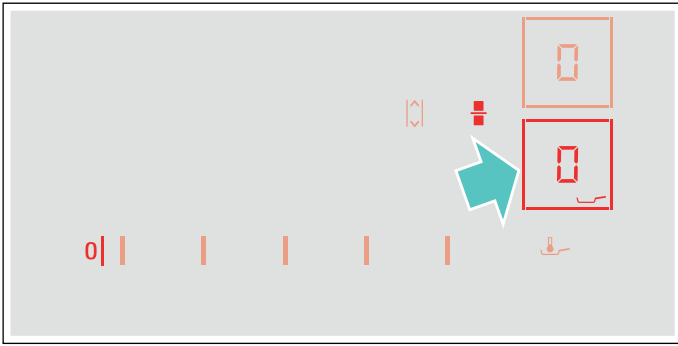
Βαθμίδες θερμοκρασίας

Βαθμίδα θερμοκρασίας	Κατάλληλη για
1 πολύ χαμηλή	Παρασκευή και βράσιμο για δέσιμο σάλτσων, 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.

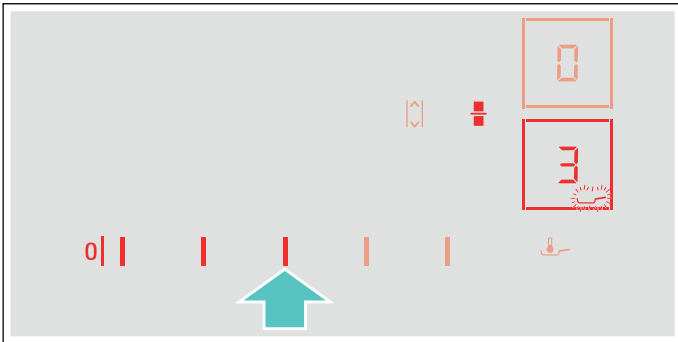
Έτσι ρυθμίζετε

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


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



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




Η λειτουργία είναι ενεργοποιημένη.

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

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

Υπόδειξη: Γυρίστε το φαγητό, για να μην καεί.

Απενεργοποίηση του αισθητήρα ψησίματος

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

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 ξεχείλισμα των φαγητών. Επιπλέον δεν πρέπει να αλλάξει 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.

Υπόδειξεις

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

Ρύθμιση του σημείου βρασμού



Το σημείο στο οποίο το νερό αρχίζει να βράζει, εξαρτάται από το υψόμετρο του τόπου κατοικίας σας πάνω από την επιφάνεια της θάλασσας. Εάν το νερό βράζει πολύ δυνατά ή πολύ σιγά, μπορείτε να ρυθμίσετε το σημείο βρασμού. Σε αυτή την περίπτωση ενεργήστε ως εξής:

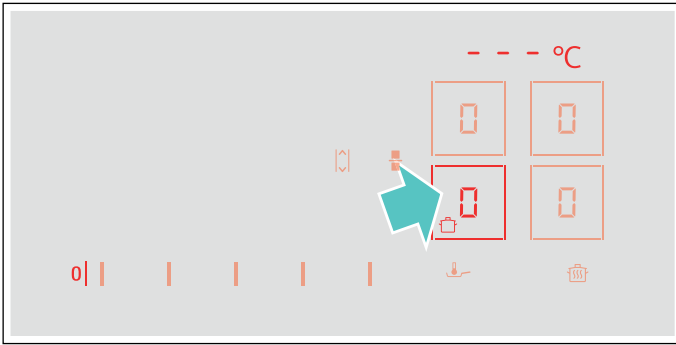
- Επιλογή της βασικής ρύθμισης **4**, βλέπε στο κεφάλαιο → "Βασικές ρυθμίσεις"
- Η βασική ρύθμιση είναι ρυθμισμένη στάνταρ στο 3. Εάν η κατοικία σας βρίσκεται σ' ένα υψόμετρο μεταξύ 200 και 400 μέτρα πάνω από την επιφάνεια της θάλασσας, δε χρειάζεται η ρύθμιση του σημείου βρασμού, διαφορετικά επιλέξτε τη ρύθμιση, που αναφέρεται στον παρακάτω πίνακα για το αντίστοιχο υψόμετρο:

Ύψος	Τιμή ρύθμισης 4
0 - 100 μέτρα	1
100 - 200 μέτρα	2
200 - 400 μέτρα	3*
400 - 600 μέτρα	4
600 - 800 μέτρα	5
800 - 1000 μέτρα	6
1.000 - 1.200 μέτρα	7
1.200 - 1.400 μέτρα	8
πάνω από 1.400 μέτρα	9
* Βασική ρύθμιση	

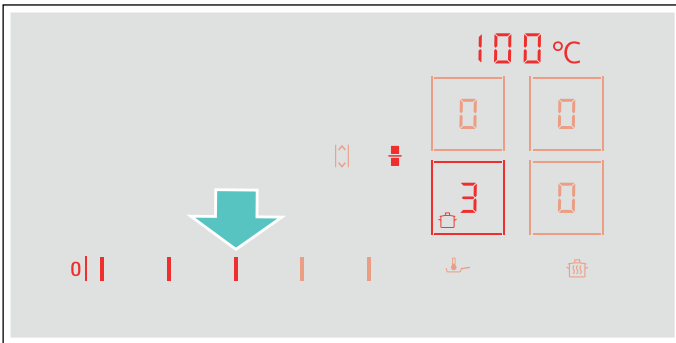
Υπόδειξη: Η βαθμίδα θερμοκρασίας 3/100 °C είναι αρκετή για το αποτελεσματικό μαγείρεμα, ακόμη και όταν το νερό, σε αυτή την περίπτωση δε βράζει τόσο πολύ. Το σημείο βρασμού μπορεί όμως να αλλαχτεί. Εάν για παράδειγμα επιθυμείτε ένα πιο δυνατό βράσιμο, μπορείτε να επιλέξετε ένα χαμηλότερο υψόμετρο.

Έτσι ρυθμίζετε


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. Πατήστε το σύμβολο  στον ασύρματο αισθητήρα θερμοκρασίας. Στο πεδίο χειρισμού ανάβει η ένδειξη .
4. Επιλέξτε την εστία μαγειρέματος, στην οποία βρίσκεται η κατσαρόλα με τον αισθητήρα θερμοκρασίας.



5. Από τον πίνακα επιλέξτε την κατάλληλη βαθμίδα θερμοκρασίας.




Η λειτουργία είναι ενεργοποιημένη.

Το σύμβολο θερμοκρασίας  αναβοσβήνει, μέχρι να φτάσει το νερό ή το λάδι στην αντίστοιχη θερμοκρασία, για να τοποθετηθεί το φαγητό. Ηχεί ένα σήμα και το σύμβολο της θερμοκρασίας σταματά να αναβοσβήνει.

6. Μετά το ηχητικό σήμα αφαιρέστε το καπάκι και προσθέστε το φαγητό. Κατά τη διάρκεια της διαδικασίας μαγειρέματος κρατήστε την κατσαρόλα κλειστή.

Υπόδειξη: Στη λειτουργία "Τηγάνισμα στην κατσαρόλα με πολύ λάδι" μην σκεπάσετε την κατσαρόλα.

Απενεργοποίηση λειτουργιών μαγειρέματος



Επιλέξτε την εστία μαγειρέματος και θέστε την στην περιοχή ρυθμίσεων στο . Η εστία μαγειρέματος απενεργοποιείται και η ένδειξη της υπόλοιπης θερμότητας εμφανίζεται.
























Υπόδειξη: Για την ενεργοποίηση ξανά των λειτουργιών μαγειρέματος, περιμένετε περίπου 10 δευτερόλεπτα.

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


¹ Μετά το ηχητικό σήμα προσθέστε το βούτυρο και το φαγητό.
² Μετά το ηχητικό σήμα βάλτε το λάδι και τα τρόφιμα στο τηγάνι.
³ Ανακατεύετε τακτικά.
⁴ Συνολική διάρκεια ανά μερίδα. Τηγανίστε διαδοχικά.
⁵ Προσθέστε το φαγητό στην αρχή.







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

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






Λαχανικά και όσπρια	Λειτουργίες βοήθειας μαγειρέματος	Βαθμίδα θερμοκρασίας	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 θερμοκρασίας	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 αμυγδαλών 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.

Ⓞ 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:

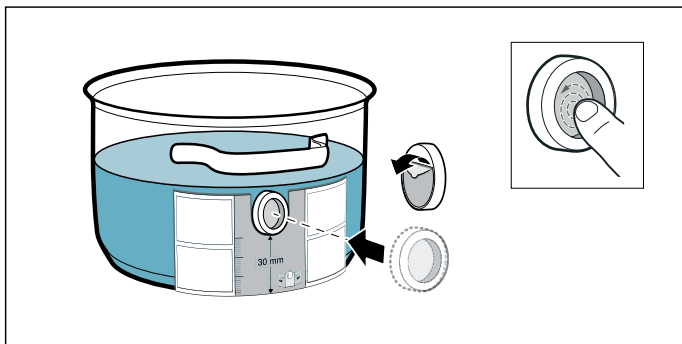
00577921	Σετ με 5 αυτοκόλλητα σιλικόνης
HZ39050	Αισθητήρας μαγειρέματος και σετ με 5 αυτοκόλλητα σιλικόνης

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.



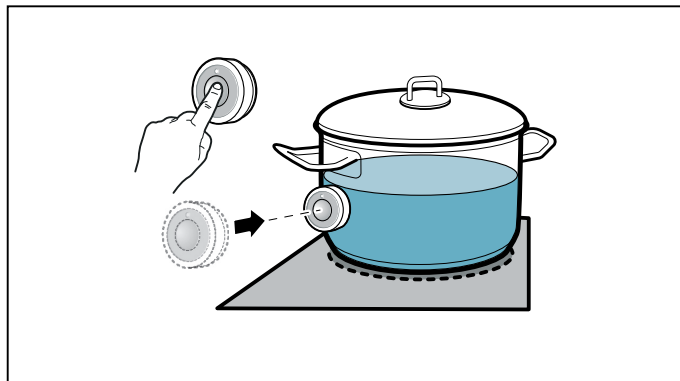
3. Πιέστε τη συνολική επιφάνεια του αυτοκόλλητου σιλικόνης, επίσης και την εσωτερική πλευρά. Η κόλλα χρειάζεται για τη σωστή σκλήρυνση 1 ώρα. Μη χρησιμοποιήσετε ή μην καθαρίσετε την κατσαρόλα κατά τη διάρκεια αυτού του χρόνου.

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 εστίων.
- 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. Επιλογή της βασικής ρύθμισης **ε 14**, βλέπε στο κεφάλαιο → "Βασικές ρυθμίσεις"
Η ένδειξη μιας εστίας μαγειρέματος και η ένδειξη — ανάβουν. Η περιοχές ρυθμίσεων απενεργοποιούνται.
2. Επιλέξτε την εστία μαγειρέματος, της οποίας η ένδειξη ανάβει. Ένα σήμα ηχεί. Η ένδειξη  αναβοσβήνει.
3. Μέσα σε 30 δευτερόλεπτα πατήστε το σύμβολο  πάνω στον ασύρματο αισθητήρα θερμοκρασίας. Μετά από μερικά δευτερόλεπτα εμφανίζεται στην ένδειξη της εστίας μαγειρέματος το αποτέλεσμα της σύνδεσης του αισθητήρα θερμοκρασίας με το πεδίο χειρισμού.

Αποτέλεσμα

	Σύνδεση χωρίς ελαττώματα
	Ελαττωματική σύνδεση: Λόγω ενός σφάλματος μετάδοσης.
	Ελαττωματική σύνδεση: Λόγω ενός σφάλματος του αισθητήρα θερμοκρασίας.

- Μόλις ο αισθητήρας θερμοκρασίας συνδεθεί σωστά με το πεδίο χειρισμού, είναι διαθέσιμες οι λειτουργίες μαγειρέματος.
- Μια ελαττωματική σύνδεση λόγω μιας βλάβης του αισθητήρα θερμοκρασίας μπορεί να παρουσιαστεί για τις ακόλουθες αιτίες:
 - Σφάλμα επικοινωνίας Bluetooth.
 - Το σύμβολο στον αισθητήρα θερμοκρασίας δεν πατήθηκε μέσα σε 30 δευτερόλεπτα μετά την επιλογή της εστίας μαγειρέματος.
 - Η μπαταρία του αισθητήρα θερμοκρασίας έχει αδειάσει.
 Επαναφέρετε τον ασύρματο αισθητήρα θερμοκρασίας και εκτελέστε εκ νέου τη διαδικασία σύνδεσης.
- Σε περίπτωση μιας εσφαλμένης σύνδεσης λόγω ενός σφάλματος μετάδοσης εκτελέστε εκ νέου τη διαδικασία σύνδεσης.
Εάν μια σύνδεση εξακολουθεί να παραμένει ελαττωματική *!*, απευθυνθείτε στην υπηρεσία εξυπηρέτησης πελατών.

Επαναφορά του ασύρματου αισθητήρα θερμοκρασίας

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

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

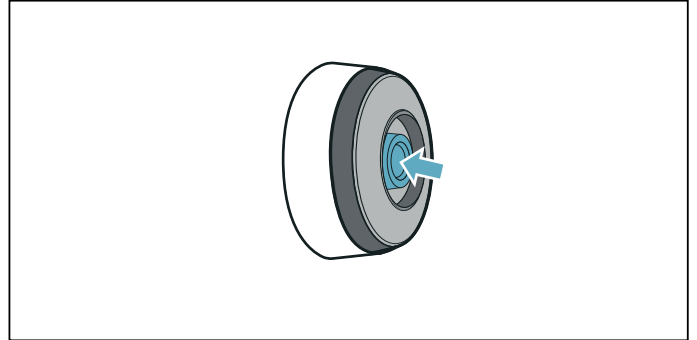
Πριν την τοποθέτηση καθαρίστε και στεγνώστε τον αισθητήρα θερμοκρασίας. Κατάλληλο για πλυντήριο πιάτων.

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

Παράθυρο του αισθητήρα θερμοκρασίας

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

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



Υποδείξεις

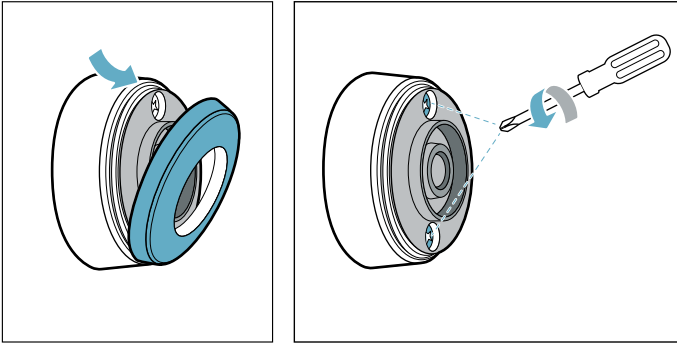
- Μη χρησιμοποιήσετε κανένα υλικό καθαρισμού που προξενεί γρατσουνιές, όπως τραχιά σφουγγάρια και βούρτσες τριψίματος ή γάλα καθαρισμού.
- Μην αγγίξετε το παράθυρο του αισθητήρα με τα δάκτυλα. Θα μπορούσε διαφορετικά να λερωθεί ή να γρατσουνιστεί.

Αντικατάσταση της μπαταρίας

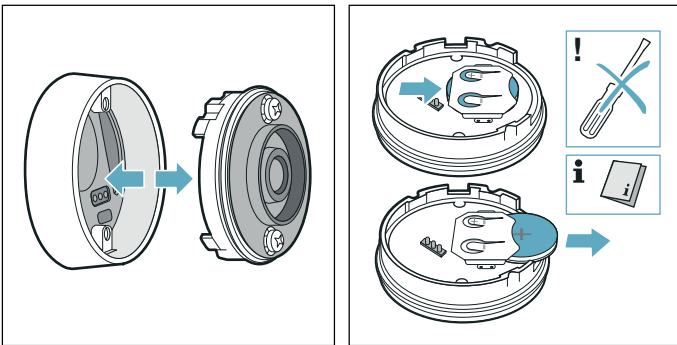
Όταν ο αισθητήρας θερμοκρασίας δεν ανάψει, σε περίπτωση που το σύμβολο έχει πατηθεί, τότε έχει αποφορτιστεί η μπαταρία.

Αντικατάσταση της μπαταρίας:

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

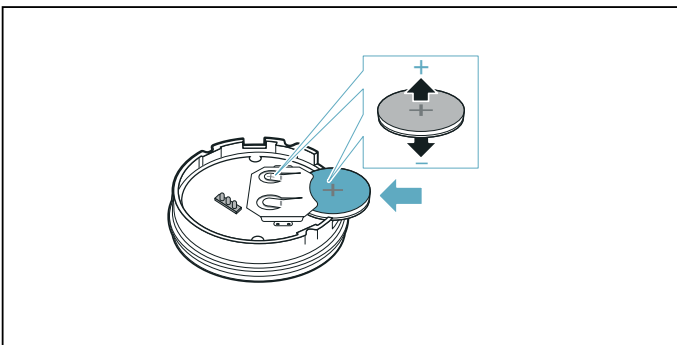


2. Ανοίξτε το κλείστρο του αισθητήρα θερμοκρασίας. Αφαιρέστε την μπαταρία από το κάτω μέρος του περιβλήματος και τοποθετήστε μια νέα μπαταρία (προσέξτε σε αυτή την περίπτωση το σωστό προσανατολισμό των πόλων της μπαταρίας).

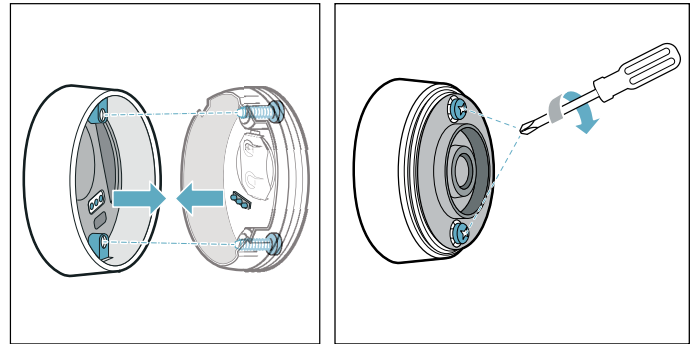


Προσοχή!

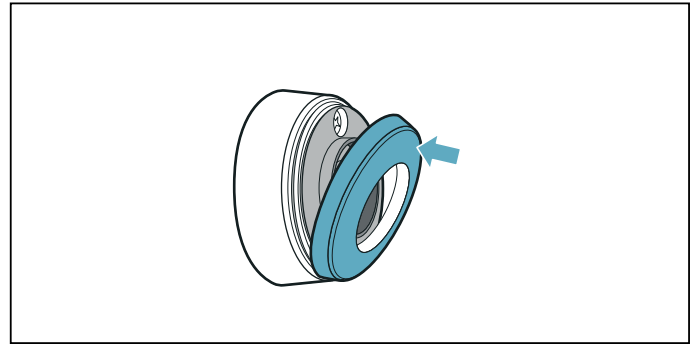
Για την αφαίρεση της μπαταρίας μη χρησιμοποιήσετε κανένα αντικείμενο από μέταλλο. Μην ακουμπάτε τα σημεία σύνδεσης της μπαταρίας.



3. Κλείστε το κλείστρο του αισθητήρα θερμοκρασίας (οι εγχοπές 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 οιλκόνης 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 ασύρματος 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


Η βάση εστιών πρέπει να είναι απενεργοποιημένη.

Ενεργοποίηση:

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

Η βάση εστιών είναι κλειδωμένη.

Απενεργοποίηση:

1. Ενεργοποιήστε τη βάση εστιών με τον κεντρικό διακόπτη .
2. Αγγίξτε το σύμβολο  περίπου για 4 δευτερόλεπτα. Το κλειδωμα έχει ακυρωθεί.

Αυτόματη ασφάλεια για παιδιά


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


Ενεργοποίηση και απενεργοποίηση

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

Προστασία σκουπίσματος

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

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

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

Υποδείξεις

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

Αυτόματη απενεργοποίηση για λόγους ασφαλείας

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

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

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

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

Βασικές ρυθμίσεις

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

Ένδειξη	Λειτουργία
ε 1	<p>Ασφάλεια παιδιών</p> <p>0 Χειροκίνητα*.</p> <p>1 Αυτόματα.</p> <p>2 Λειτουργία απενεργοποιημένη.</p>
ε 2	<p>Ηχητικά σήματα</p> <p>0 Τα σήματα επιβεβαίωσης και σφάλματος είναι απενεργοποιημένα.</p> <p>1 Μόνο το σήμα σφάλματος είναι ενεργοποιημένο.</p> <p>2 Μόνο το σήμα επιβεβαίωσης είναι ενεργοποιημένο.</p> <p>3 Όλα τα ηχητικά σήματα είναι ενεργοποιημένα.*</p>
ε 3	<p>Ένδειξη κατανάλωσης ενέργειας</p> <p>0 Απενεργοποιημένη.*</p> <p>1 Ενεργοποιημένη.</p>
ε 4	<p>Ρύθμιση ανάλογα με το ύψος πάνω από την επιφάνεια της θάλασσας</p> <p>1-2 Μείωση</p> <p>3 Βασική ρύθμιση</p> <p>4-9 Επέκταση</p>
ε 5	<p>Αυτόματος προγραμματισμός του χρόνου μαγειρέματος</p> <p>00 Απενεργοποιημένος.*</p> <p>0 1-99 Χρόνος μέχρι την αυτόματη απενεργοποίηση.</p>
ε 6	<p>Διάρκεια σήματος της λειτουργίας χρονοδιακόπτη</p> <p>1 10 δευτερόλεπτα.*</p> <p>2 30 δευτερόλεπτα.</p> <p>3 1 λεπτό.</p>
ε 7	<p>Λειτουργία Power-Management. Περιορισμός της συνολικής ισχύος της βάσης εστιών Οι διαθέσιμες ρυθμίσεις εξαρτώνται από τη μέγιστη ισχύ της βάσης εστιών.</p> <p>0 Απενεργοποιημένη. Μέγιστη ισχύς της βάσης εστιών.*/**</p> <p>1 1.000 W ελάχιστη ισχύς.</p> <p>1.5 1.500 W</p> <p>...</p> <p>3 3.000 W Συνιστάται για 13 αμπέρ.</p> <p>3.5 3.500 W Συνιστάται για 16 αμπέρ.</p> <p>4 4.000 W</p> <p>4.5 4.500 W Συνιστάται για 20 αμπέρ.</p> <p>...</p> <p>9 ή 9.5 Μέγιστη ισχύς της βάσης εστιών.**</p>
ε 11	<p>Αλλαγή των προρρυθμισμένων βαθμίδων ισχύος για τη λειτουργία Move (μετατόπιση)</p> <p>-9 Προρρυθμισμένη βαθμίδα ισχύος για την μπροστινή περιοχή μαγειρέματος.</p> <p>-5 Προρρυθμισμένη βαθμίδα ισχύος για τη μεσαία περιοχή μαγειρέματος.</p> <p>-1.5 Προρρυθμισμένη βαθμίδα ισχύος για την πίσω περιοχή μαγειρέματος.</p>


ε 12	Έλεγχος των μαγειρικών σκευών και του αποτελέσματος της διαδικασίας μαγειρέματος
0	Ακατάλληλα
1	Μη ιδανικά
2	Κατάλληλα
ε 13	Διαμόρφωση της ενεργοποίησης της ευέλικτης ζώνης μαγειρέματος
0	Ως δύο ανεξάρτητες ζώνες μαγειρέματος.
1	Ως μια μοναδική ζώνη μαγειρέματος.*
ε 14	Σύνδεση του ασύρματου αισθητήρα μαγειρέματος με τη βάση εστιών
0	Σύνδεση χωρίς ελαττώματα
1	Ελαττωματική σύνδεση: Λόγω ενός σφάλματος μεταφοράς.
2	Ελαττωματική σύνδεση: Λόγω ενός σφάλματος του αισθητήρα μαγειρέματος.
ε 17	Ρύθμιση της λειτουργίας ανακυκλοφορίας αέρα ή της λειτουργίας εξαερισμού
0	Διαμόρφωση λειτουργίας ανακυκλοφορίας αέρα.*
1	Διαμόρφωση λειτουργίας εξαερισμού.
ε 18	Ρύθμιση της αυτόματης εκκίνησης
0	Απενεργοποιημένη.
1	Ενεργοποιημένη: Αυτόματη λειτουργία με έλεγχο μέσω αισθητήρων.*
2	Ενεργοποιημένη: Ο αερισμός ενεργοποιείται σε μια βαθμίδα μαγειρέματος, ανάλογα με τις εκάστοτε βαθμίδες μαγειρέματος των ζωνών μαγειρέματος.
ε 19	Ρύθμιση της ευαισθησίας των αισθητήρων για τον αερισμό
1	Χαμηλότερη ρύθμιση της ευαισθησίας των αισθητήρων.
2	Μεσαία ρύθμιση της ευαισθησίας των αισθητήρων.*
3	Υψηλότερη ρύθμιση της ευαισθησίας των αισθητήρων.
ε 20	Ρύθμιση της λειτουργίας καθυστέρησης
0	Απενεργοποιημένη.
1	Ενεργοποιημένη: Αυτόματη λειτουργία με ελεγχόμενη μέσω αισθητήρων λειτουργία καθυστέρησης.
2	Ενεργοποιημένη*: Εάν η βάση εστιών εργάζεται στη λειτουργία εξαερισμού, ενεργοποιείται ο αερισμός για περίπου 6 λεπτά με τη βαθμίδα μαγειρέματος 3 . Εάν η βάση εστιών εργάζεται στη λειτουργία ανακυκλοφορίας του αέρα, ενεργοποιείται ο αερισμός για περίπου 30 λεπτά με τη βαθμίδα μαγειρέματος 1 . Η λειτουργία καθυστέρησης απενεργοποιείται αυτόματα μετά από αυτό τον χρόνο.
ε 25	Αυτόματη αναγνώριση κατασρόλας
0	Απενεργοποιημένη: Η ευέλικτη ζώνη μαγειρέματος απενεργοποιήθηκε.
1	Ενεργοποιημένη: Η βάση εστιών αναγνωρίζει το μέγεθος και τη θέση του σκεύους και επιλέγει την/τις αντίστοιχη/ες ζώνη/ες μαγειρέματος/*.
HC	Home Connect → "Ρυθμίσεις Home Connect"
ε 0	Επαναφορά στις στάνταρ ρυθμίσεις
0	Ατομικές ρυθμίσεις.*
1	Επαναφορά στις ρυθμίσεις εργοστασίου.

*Ρυθμίσεις εργοστασίου




**Η μέγιστη ισχύς της βάσης εστιών εμφανίζεται στην πινακίδα τύπου.

Έτσι περνάτε στις βασικές ρυθμίσεις:


Η βάση εστιών πρέπει να είναι απενεργοποιημένη.

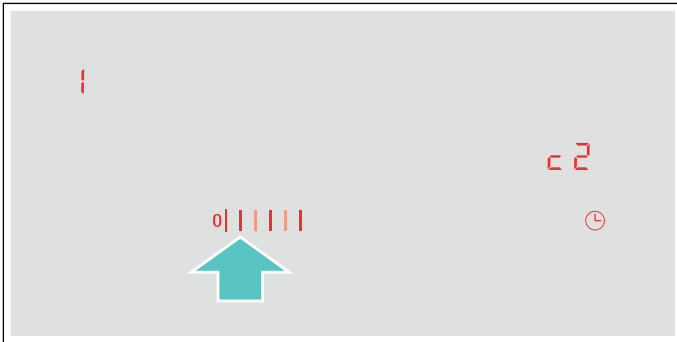
1. Ενεργοποιήστε τη βάση εστιών.
2. Μέσα στα επόμενα 10 δευτερόλεπτα αγγίξτε το σύμβολο  περίπου για 4 δευτερόλεπτα. Οι πρώτες τέσσερις ενδείξεις δίνουν τις πληροφορίες προϊόντος. Αγγίξτε την περιοχή ένδειξης, για να μπορείτε να δείτε τις ξεχωριστές ενδείξεις.


Πληροφορίες προϊόντος	Ένδειξη
Δείκτης υπηρεσίας πελατών (KI)	01
Αριθμός κατασκευής	Fd
Αριθμός κατασκευής 1	95.
Αριθμός κατασκευής 2	05

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



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



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

Έξοδος από τις βασικές ρυθμίσεις

Σβήσιμο της βάσης εστιών με τον κύριο διακόπτη.

Ένδειξη κατανάλωσης της ενέργειας

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

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

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

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

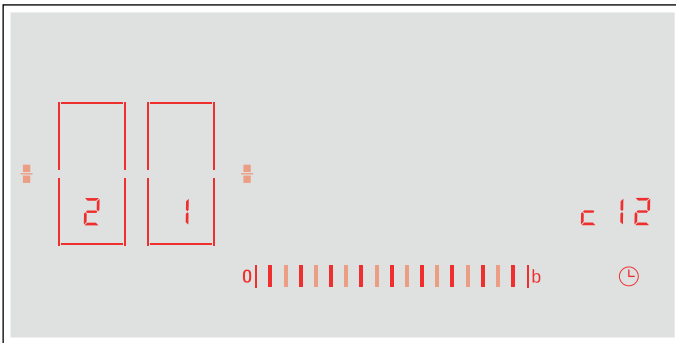
Δοκιμή μαγειρικού σκεύους

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




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

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

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



Ελέγξτε το αποτέλεσμα με τη βοήθεια του ακόλουθου πίνακα:

Αποτέλεσμα	
	Το μαγειρικό σκεύος δεν είναι κατάλληλο για την εστία μαγειρέματος και γι' αυτό δε θερμαίνεται.*
	Το μαγειρικό σκεύος θερμαίνεται πιο αργά από το αναμενόμενο και η διαδικασία μαγειρέματος δεν εκτελείται ιδανικά.*
	Το μαγειρικό σκεύος θερμαίνεται σωστά και η διαδικασία μαγειρέματος είναι εντάξει.
* Σε περίπτωση που υπάρχει μια μικρότερη εστία μαγειρέματος, δοκιμάστε το μαγειρικό σκεύος ακόμα μια φορά στη μικρότερη εστία μαγειρέματος.	

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

Υποδείξεις


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

Power-Manager

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

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

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

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

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

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 παρατιθέμενα έγγραφα του Home Connect.




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

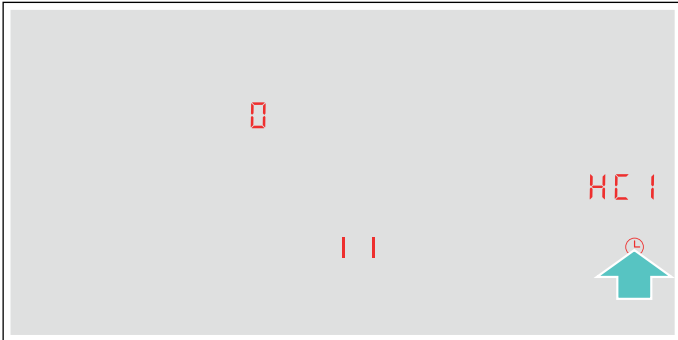
Για τη ρύθμιση η εφαρμογή πρέπει να είναι ανοιχτή.



Αυτόματη σύνδεση στο οικιακό δίκτυο

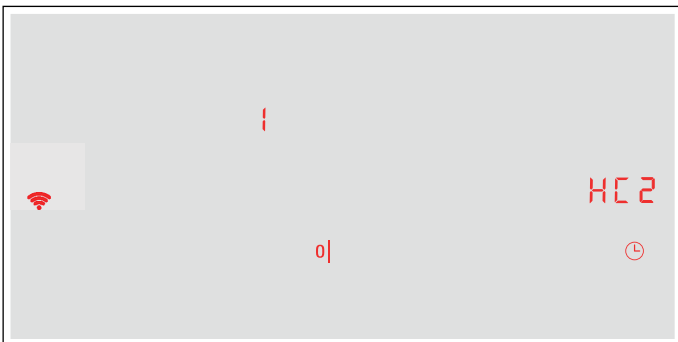
Χρειάζεστε έναν δρομολογητή με λειτουργικότητα WPS.


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

1. Ενεργοποιήστε τη βάση εστιών.
2. Αγγίξτε το σύμβολο  για 4 δευτερόλεπτα. Εμφανίζονται οι πληροφορίες προϊόντων.
3. Αγγίξτε το σύμβολο  τόσες φορές, μέχρι να εμφανιστεί η ρύθμιση **HC 1**. Στην ένδειξη των εστιών μαγειρέματος ανάβει το σύμβολο .






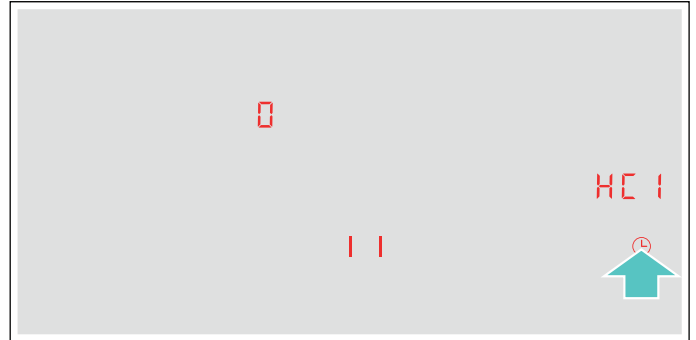
4. Στην περιοχή ρυθμίσεων ρυθμίστε την τιμή **1**. Στο πεδίο χειρισμού αναβοσβήνουν **1** και το σύμβολο .
5. Εντός 2 λεπτών πατήστε το πλήκτρο WPS στον δρομολογητή. Όταν στο πεδίο χειρισμού το σύμβολο  δεν αναβοσβήνει πλέον, αλλά είναι συνεχώς αναμμένο, είναι η βάση εστιών συνδεδεμένη με το οικιακό δίκτυο. **Υπόδειξη:** Όταν δεν μπορεί να αποκατασταθεί καμία σύνδεση, εμφανίζεται η τιμή **2** "Χειροκίνητη σύνδεση". Συνδέστε τη συσκευή χειροκίνητα στο οικιακό δίκτυο ή ξεκινήστε εκ νέου την αυτόματη σύνδεση. Η συσκευή προσπαθεί αυτόματα, να συνδεθεί με την εφαρμογή (App) και εμφανίζεται η ρύθμιση **HC 2**. Στην περιοχή ρυθμίσεων αναβοσβήνει η τιμή **1**.




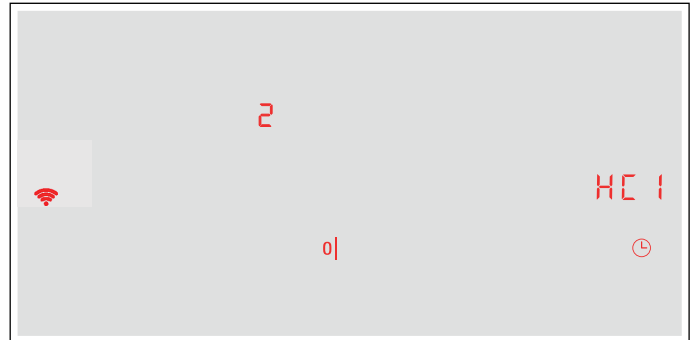
6. Ξεκινήστε την εφαρμογή (App) στην κινητή τερματική συσκευή και ακολουθήστε τις υποδείξεις για την αυτόματη σύνδεση στο δίκτυο. Η διαδικασία σύνδεσης έχει ολοκληρωθεί, όταν στην ένδειξη των εστιών μαγειρέματος εμφανιστεί η τιμή .

Χειροκίνητη σύνδεση στο οικιακό δίκτυο

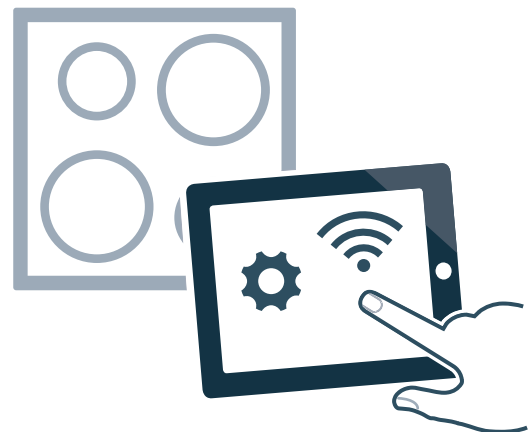
1. Ενεργοποιήστε τη βάση εστιών.
2. Αγγίξτε το σύμβολο  για 4 δευτερόλεπτα. Εμφανίζονται οι πληροφορίες προϊόντων.
3. Αγγίξτε το σύμβολο  τόσες φορές, μέχρι να εμφανιστεί η ρύθμιση **HC 1**. Στην ένδειξη των εστιών μαγειρέματος ανάβει το σύμβολο .




4. Στην περιοχή ρυθμίσεων ρυθμίστε την τιμή **2**. Στο πεδίο χειρισμού αναβοσβήνουν **2** και το σύμβολο .

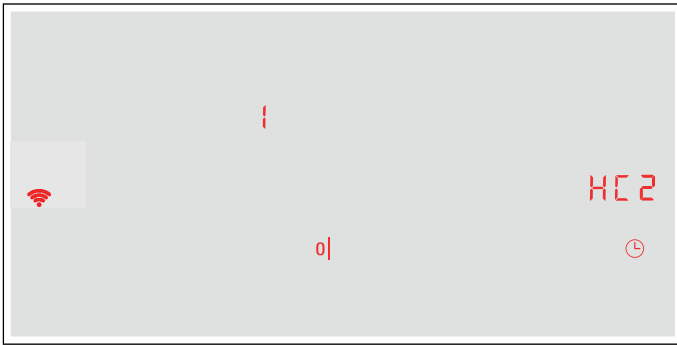


5. Συνδέστε μια κινητή τερματική συσκευή στο δίκτυο της βάσης εστιών με το SSID "HomeConnect" με τον κωδικό "HomeConnect".



Όταν στο πεδίο χειρισμού το σύμβολο  δεν αναβοσβήνει πλέον, αλλά είναι συνεχώς αναμμένο, είναι η βάση εστιών συνδεδεμένη με το οικιακό δίκτυο.

Η συσκευή προσπαθεί αυτόματα, να συνδεθεί με την εφαρμογή (App) και εμφανίζεται η ρύθμιση **HC 2**. Στην περιοχή ρυθμίσεων αναβοσβήνει η τιμή **1**.



6. Ξεκινήστε την εφαρμογή (App) στην κινητή τερματική συσκευή και ακολουθήστε τις υποδείξεις για τη χειροκίνητη σύνδεση στο δίκτυο. Η διαδικασία σύνδεσης έχει ολοκληρωθεί, όταν στην ένδειξη των εστιών μαγειρέματος εμφανιστεί η τιμή **0**.

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.

Ένδειξη	Λειτουργία
HC 1	Σύνδεση στο οικιακό δίκτυο (WLAN)
0	Μη συνδεδεμένη / Διακοπή της σύνδεσης δικτύου.
1	Αυτόματη σύνδεση.
2	Χειροκίνητη σύνδεση.
3	Συνδεδεμένη.
HC 2	Σύνδεση με την εφαρμογή (App)
0	Μη συνδεδεμένη.
1	Αποκατάσταση της σύνδεσης.
HC 3	Σύνδεση με WLAN
0	Μονάδα ραδιοσημάτων απενεργοποιημένη.
1	Μονάδα ραδιοσημάτων ενεργοποιημένη.
HC 4	Ρυθμίσεις μέσω εφαρμογής (App)
0	Απενεργοποιημένη.
1	Ενεργοποιημένη.*
HC 5	Ενημέρωση λογισμικού
1	Ενημέρωση διαθέσιμη και έτοιμη για εγκατάσταση.
2	Ξεκίνημα της εγκατάστασης.
HC 6	Τηλεπρόσβαση μέσω της υπηρεσίας εξυπηρέτησης πελατών
0	Δεν επιτρέπεται.
1	Επιτρέπεται.
* Βασική ρύθμιση	

Ένδειξη	Λειτουργία
HC 7	Ισχύς του σήματος WLAN
0	Δεν είναι συνδεδεμένη με το οικιακό δίκτυο (WLAN).
1	Ισχύς σήματος 1 (κακή)
2	Ισχύς σήματος 2 (μεσαία)
3	Ισχύς σήματος 3 (καλή)
HC 8	Σύνδεση με τον εξυπηρετητή Home Connect
0	Μη συνδεδεμένη.
1	Συνδεδεμένη.
* Βασική ρύθμιση	

Υποδείξεις

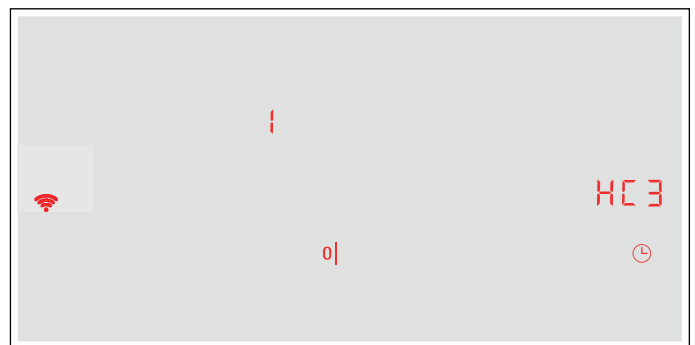
- Η ρύθμιση **HC 2** εμφανίζεται μόνο, όταν η συσκευή είναι συνδεδεμένη με το οικιακό δίκτυο.
- Η ρύθμιση **HC 3** εμφανίζεται μόνο, όταν η συσκευή έχει συνδεθεί ήδη μια φορά με ένα δίκτυο.
- Η ρύθμιση **HC 5** εμφανίζεται μόνο, όταν μια ενημέρωση είναι διαθέσιμη.
- Η ρύθμιση **HC 6** εμφανίζεται μόνο, όταν η υπηρεσία εξυπηρέτησης πελατών προσπαθεί, να συνδεθεί με τη συσκευή. Μετά την παραχώρηση της πρόσβασης μπορείτε να την τερματίσετε οποτεδήποτε.
- Οι ρυθμίσεις **HC 7** και **HC 8** εμφανίζονται μόνο, όταν υπάρχει μια σύνδεση με το WLAN.


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. Ενεργοποιήστε τη βάση εστιών.
2. Αγγίξτε το σύμβολο ☹ για 4 δευτερόλεπτα. Εμφανίζονται οι πληροφορίες προϊόντων.
3. Αγγίξτε το σύμβολο ☹ τρεις φορές, μέχρι να εμφανιστεί η ρύθμιση **HC 3**. Στην ένδειξη των εστιών μαγειρέματος ανάβει το σύμβολο **1**.








4. Στην περιοχή ρυθμίσεων ρυθμίστε την τιμή **0**. 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.

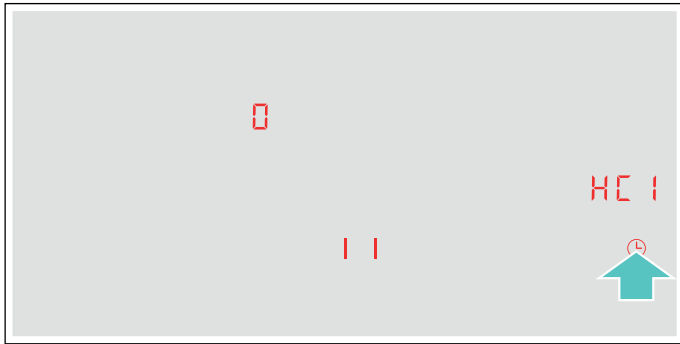
Υπόδειξη:



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

1. Ενεργοποιήστε τη βάση εστιών.
2. Αγγίξτε το σύμβολο  για 4 δευτερόλεπτα. Εμφανίζονται οι πληροφορίες προϊόντων.
3. Αγγίξτε το σύμβολο  τόσες φορές, μέχρι να εμφανιστεί η ρύθμιση **HC 1**. Στην ένδειξη των εστιών μαγειρέματος ανάβει το σύμβολο .
4. Στην περιοχή ρυθμίσεων ρυθμίστε την τιμή . Η συσκευή είναι αποσυνδεδεμένη από το οικιακό δίκτυο και στο πεδίο χειρισμού σβήνει το σύμβολο .

Σύνδεση δικτύου

1. Ενεργοποιήστε τη βάση εστιών.
2. Αγγίξτε το σύμβολο  για 4 δευτερόλεπτα. Εμφανίζονται οι πληροφορίες προϊόντων.
3. Αγγίξτε το σύμβολο  τόσες φορές, μέχρι να εμφανιστεί η ρύθμιση **HC 1**. Στην ένδειξη των εστιών μαγειρέματος ανάβει το σύμβολο .





4. Στην περιοχή ρυθμίσεων ρυθμίστε την τιμή  "Αυτόματη σύνδεση" ή την τιμή  "Χειροκίνητη σύνδεση".
5. Ακολουθήστε τις υποδείξεις σύμφωνα με → "Αυτόματη σύνδεση στο οικιακό δίκτυο" ή → "Χειροκίνητη σύνδεση στο οικιακό δίκτυο".


Σύνδεση με την εφαρμογή (App)

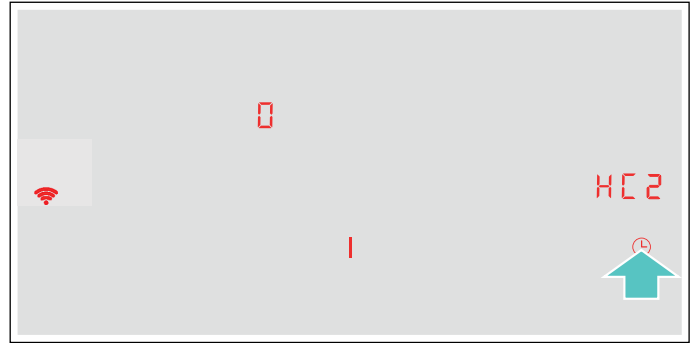
Εάν στην κινητή τερματική σας συσκευή είναι εγκατεστημένη η εφαρμογή (App) Home Connect, μπορείτε να τη συνδέσετε με τη βάση εστιών σας.


Υποδείξεις

- Η συσκευή πρέπει να είναι συνδεδεμένη με το δίκτυο.
- Η εφαρμογή (App) πρέπει να είναι ανοιχτή και εγκατεστημένη.

1. Ενεργοποιήστε τη βάση εστιών.
2. Αγγίξτε το σύμβολο  για 4 δευτερόλεπτα. Εμφανίζονται οι πληροφορίες προϊόντων.
3. Αγγίξτε το σύμβολο  τόσες φορές, μέχρι να εμφανιστεί η ρύθμιση **HC 2**.

Στην ένδειξη των εστιών μαγειρέματος ανάβει το σύμβολο .







4. Στην περιοχή ρυθμίσεων ρυθμίστε την τιμή .
5. Ακολουθήστε τις οδηγίες της εφαρμογής, για να ολοκληρώσετε τη διαδικασία σύνδεσης.

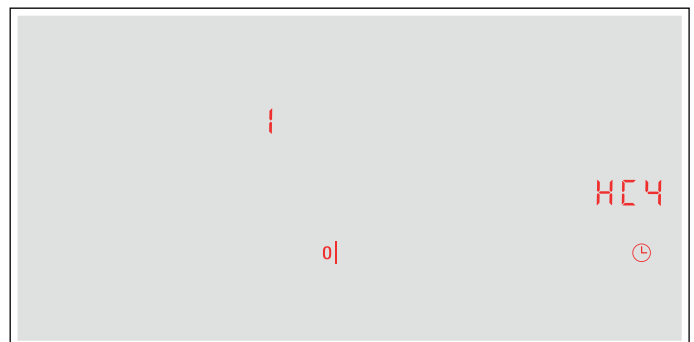
Ρυθμίσεις μέσω εφαρμογής (App)

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. Ενεργοποιήστε τη βάση εστιών.
2. Αγγίξτε το σύμβολο  για 4 δευτερόλεπτα. Εμφανίζονται οι πληροφορίες προϊόντων.
3. Αγγίξτε το σύμβολο  τόσες φορές, μέχρι να εμφανιστεί η ρύθμιση **HC 4**.
4. Για να ενεργοποιήσετε τη μεταφορά, επιλέξτε στην περιοχή ρυθμίσεων την τιμή , για να απενεργοποιήσετε τη μεταφορά, επιλέξτε την τιμή .



Επιβεβαίωση των ρυθμίσεων μαγειρέματος

Μόλις μεταδοθούν οι ρυθμίσεις μαγειρέματος σε μια εστία μαγειρέματος, ανάλογα με τη ρύθμιση αρχίζει να αναβοσβήνει η ένδειξη των εστιών μαγειρέματος, η ένδειξη του χρονοδιακόπτη ή η αλλαγμένη λειτουργία. Για να επιβεβαιώσετε τις ρυθμίσεις, αγγίξτε την επιθυμητή ένδειξη των εστιών μαγειρέματος. Για να απορρίψετε τις ρυθμίσεις, αγγίξτε ένα οποιοδήποτε άλλο πλήκτρο της βάσης εστιών.

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, που μπορείτε επίσης να κατεβάσετε την ενημέρωση.

Μετά το επιτυχές κατέβασμα (Download) μπορείτε να ξεκινήσετε την εγκατάσταση μέσω της βάσης εστιών (βασικές ρυθμίσεις, ρύθμιση **HC5**) ή μέσω της εφαρμογής (App) Home Connect, όταν βρίσκεστε το 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 συνίσταται η εκτέλεση της εγκατάστασης όσο το δυνατό γρηγορότερα.

Τηλεδιάγνωση

Η υπηρεσία εξυπηρέτησης πελατών μπορεί μέσω της τηλεδιάγνωσης να έχει πρόσβαση στη συσκευή σας, όταν αποταθείτε με την αντίστοιχη επιθυμία στην υπηρεσία εξυπηρέτησης πελατών, η συσκευή σας είναι συνδεδεμένη με τον Home Connect Server και η τηλεδιάγνωση στη χώρα στην οποία χρησιμοποιείτε τη συσκευή είναι διαθέσιμη

Υπόδειξη: Περισσότερες πληροφορίες και υποδείξεις για τη διαθεσιμότητα της τηλεδιάγνωσης στη χώρα σας θα βρείτε στην περιοχή Σέρβις/Υποστήριξη της τοπικής ιστοσελίδας: 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								

Καθαρισμός

Προειδοποίηση – Κίνδυνος εγκαύματος!

Η συσκευή θερμαίνεται πολύ κατά τη διάρκεια της λειτουργίας. Πριν τον καθαρισμό αφήστε τη συσκευή να κρυώσει.

Προειδοποίηση – Κίνδυνος εγκαύματος!

Η συσκευή ζεσταίνεται κατά τη διάρκεια της λειτουργίας. Σε περίπτωση που περάσουν καυτά υγρά μέσα στη συσκευή, πριν από την απομάκρυνση του μεταλλικού φίλτρου λίπους ή του δοχείου υπερχειλίσης αφήστε τη συσκευή να κρυώσει.

Προειδοποίηση – Κίνδυνος ηλεκτροπληξίας!

Μια εισχώρηση υγρασίας μπορεί να προκαλέσει μια ηλεκτροπληξία. Μη χρησιμοποιείτε συσκευές καθαρισμού υψηλής πίεσης ή συσκευές εκτόξευσης ατμού.

Προειδοποίηση – Κίνδυνος ηλεκτροπληξίας!

Μια εισχώρηση υγρασίας μπορεί να προκαλέσει μια ηλεκτροπληξία. Καθαρίστε τη συσκευή μόνο μ' ένα υγρό πανί. Πριν τον καθαρισμό τραβήξτε το φις από την πρίζα ή κατεβάστε την ασφάλεια στο κιβώτιο των ασφαλειών.

Προειδοποίηση – Κίνδυνος τραυματισμού!

Τα εξαρτήματα στο εσωτερικό της συσκευής μπορεί να είναι κοφτερά. Φοράτε προστατευτικά γάντια.

Υποδείξεις

- Για τον καθαρισμό χρησιμοποιείτε μόνο λίγο νερό, δεν επιτρέπεται να εισχωρήσει καθόλου νερό μέσα στη συσκευή.
- Πριν τον καθαρισμό απομακρύνετε κάθε κόσμημα από τους βραχιόνες και τα χέρια.
- 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.

Υλικά καθαρισμού

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

Προσέξτε όλες τις οδηγίες και προειδοποιήσεις, που συνοδεύουν τα απορρυπαντικά.

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

Προσοχή!

Ζημιά στην επιφάνεια

Μη χρησιμοποιείτε:

- Μη αραιωμένα απορρυπαντικά πλυσίματος πιάτων
- Απορρυπαντικά για το πλυντήριο των πιάτων
- Υλικά τριψίματος
- Συσκευές καθαρισμού υψηλής πίεσης ή συσκευές εκτόξευσης ατμού
- Απορρυπαντικά φούρνου
- Καυστικά, χλωριούχα ή ισχυρά απορρυπαντικά
- Ισχυρά αλκοολούχα καθαριστικά
- Σκληρά, τραχιά σφουγγάρια, βούρτσες ή σύρμα τριψίματος

Προσοχή!

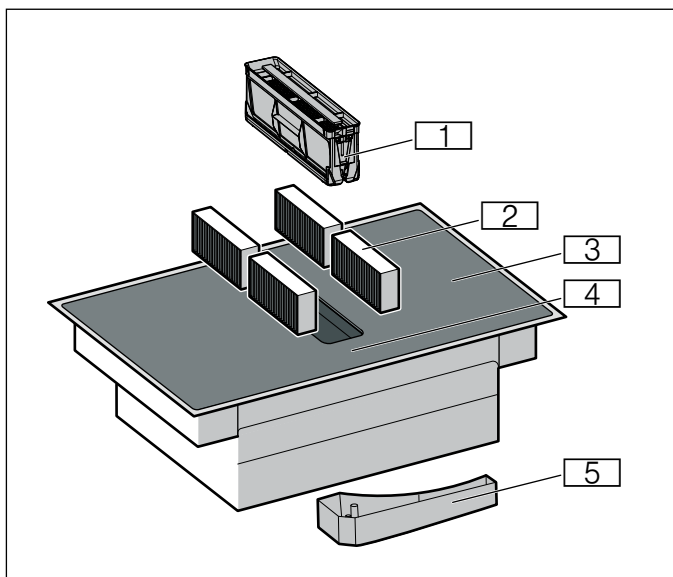
Ζημιά στην επιφάνεια

Πριν τη χρήση πλύνετε πάντοτε καλά τα καινούργια σφουγγαρόπανα!

Για να μην υποστούν ζημιές οι διάφορες επιφάνειες από λάθος υλικό καθαρισμού, προσέξτε τα στοιχεία που αναφέρονται στον πίνακα.

Περιοχή	Υλικά καθαρισμού
Υαλοκεραμικό υλικό	Υγρό καθαρισμού τζαμιών σε περίπτωση λεκέδων από υπολείμματα αλάτων και νερού: Καθαρίζετε τη βάση εστιών, μόλις κρυώσει αρκετά. Μπορεί να χρησιμοποιηθεί ένα κατάλληλο υλικό καθαρισμού για υαλοκεραμικές βάσεις εστιών ή υγρό καθαρισμού τζαμιών. Ξύστρα γυαλιού σε περίπτωση λεκέδων από ζάχαρη, άμυλο ρυζιού ή πλαστικό: Καθαρίστε αμέσως. Προσοχή: Κίνδυνος εγκαύματος. Στη συνέχεια, καθαρίστε μ' ένα υγρό πανί καθαρισμού και στεγνώστε μ' ένα πανί. Υπόδειξη: Μη χρησιμοποιήσετε κανένα απορρυπαντικό για πλυντήριο πιάτων.
Ανοξείδωτος χάλυβας	Ζεστό διάλυμα απορρυπαντικού πιάτων: Καθαρίστε μ' ένα πανί καθαρισμού και στεγνώστε μ' ένα μαλακό πανί. Για τον καθαρισμό χρησιμοποιείτε μόνο λίγο νερό, δεν επιτρέπεται να εισχωρήσει καθόλου νερό μέσα στη συσκευή. Αφήστε τα ξηραμένα σημεία να μουλιάσουν με λίγο νερό και λίγο απορρυπαντικό πιάτων, μην τα τρίβετε. Καθαρίζετε τις επιφάνειες ανοξείδωτου χάλυβα μόνο στην κατεύθυνση λείανσης. Στην υπηρεσία εξυπηρέτησης πελατών, στο δικό μας e-Shop (ηλεκτρονικό κατάστημα) ή στα ειδικά καταστήματα, μπορείτε να προμηθευτείτε ειδικά υλικά φροντίδας ανοξείδωτου χάλυβα. Απλώστε πολύ λεπτά το υλικό φροντίδας μ' ένα μαλακό πανί. Υπόδειξη: Μη χρησιμοποιήσετε για τον καθαρισμό του πλαισίου της βάσης εστιών καμία ξύστρα γυαλιού.
Πλαστικό	Ζεστό διάλυμα απορρυπαντικού πιάτων: Καθαρίστε με ένα μαλακό πανί ή στο πλυντήριο πιάτων.
Στοιχεία χειρισμού	Ζεστό διάλυμα απορρυπαντικού πιάτων ή κατάλληλα υγρά καθαρισμού τζαμιών: Καθαρίστε μ' ένα υγρό πανί καθαρισμού και στεγνώστε μ' ένα μαλακό πανί.

Εξαρτήματα προς καθαρισμό



Αριθ.	Ονομασία
1	Μεταλλικό φίλτρο λίπους
2	Φίλτρο ενεργού άνθρακα σε περίπτωση λειτουργίας ανακυκλοφορίας αέρα ή ακουστικό φίλτρο σε περίπτωση λειτουργίας εξαερισμού*
3	Βάση εστιών
4	Πεδίο χειρισμού
5	Δοχείο υπερχείλισης

*Ανάλογα με τον εξοπλισμό της συσκευής

Πλαίσιο πεδίου μαγειρέματος (Μόνο στις συσκευές με πλαίσιο 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 χρησιμοποιείτε ισχυρά καθαριστικά ή υλικά τριψίματος.
- Μη χρησιμοποιείτε καμιά ξύστρα γυαλιού ή αιχμηρά αντικείμενα.
- Μη χρησιμοποιείτε σκληρά, τραχιά σφουγγάρια, βούρτσες ή σύρματα τριψίματος.

Βάση εστιών

Καθαρίζετε τη βάση εστιών μετά από κάθε μαγείρεμα. Έτσι εμποδίζεται, να καούν κολλημένα υπολείμματα. Καθαρίστε τη βάση εστιών μόνο, αφού πρώτα σβήσει η ένδειξη της υπόλοιπης θερμότητας. Απομακρύνετε αμέσως τα ξεχειλισμένα υγρά, μην αφήνετε να ξηραθούν υπολείμματα φαγητού.

Αφήνετε το μεταλλικό φίλτρο λίπους κατά τη διάρκεια του καθαρισμού της βάσης εστιών στη συσκευή. Η ρύπανση και τα υπολείμματα φαγητού μαζεύονται στο μεταλλικό φίλτρο λίπους και όχι στο εσωτερικό της συσκευής. Μπορείτε να καθαρίσετε το μεταλλικό φίλτρο λίπους στο πλυντήριο των πιάτων.

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

Η σκληρή ρύπανση απομακρύνεται καλύτερα με μια ξύστρα γυαλιού του εμπορίου ή με ένα καθαριστικό υαλοκεραμικής επιφάνειας. Προσέχετε τα στοιχεία του κατασκευαστή.

Κατάλληλες ξύστρες γυαλιού (αριθμός προϊόντος 00087670) μπορείτε να προμηθευτείτε μέσω της υπηρεσίας εξυπηρέτησης πελατών μας ή στο δικό μας ηλεκτρονικό κατάστημα (Onlineshop).

Με ειδικά σφουγγάρια για τον καθαρισμό των υαλοκεραμικών βάσεων εστιών, πετυχαίνετε καλά αποτελέσματα καθαρισμού.

Εξαερισμός

Για να εξασφαλιστεί το φιλτράρισμα των οσμών και του λίπους, πρέπει να αντικαθίστανται ή να καθαρίζονται τακτικά τα φίλτρα.

Μεταλλικά φίλτρα λίπους:

Το μεταλλικό φίλτρο λίπους πρέπει να καθαρίζεται τακτικά.

⚠ Προειδοποίηση – Κίνδυνος πυρκαγιάς!

Οι εναποθέσεις λίπους στο φίλτρο του λίπους μπορούν να αναφλεγούν. Καθαρίζετε τα φίλτρα λίπους τακτικά. Μη λειτουργείτε τη συσκευή ποτέ χωρίς φίλτρα λίπους.

Φίλτρο ενεργού άνθρακα

Το φίλτρο ενεργού άνθρακα πρέπει να αντικαθίσταται σε τακτικά χρονικά διαστήματα. Προσέξτε γι' αυτό την ένδειξη κορεσμού στη συσκευή σας.

Εάν χρησιμοποιείτε τη συσκευή σας μόνο στη λειτουργία εξαερισμού, αντικαθιστάτε το ακουστικό φίλτρο μόλις ρυπανθεί.

Ένδειξη κορεσμού

Σε περίπτωση κορεσμού των φίλτρων ενεργού άνθρακα ηχεί μετά την απενεργοποίηση της συσκευής ένα σήμα.

Στο πεδίο ενδείξεων ανάβει **F**.

Το αργότερο τώρα θα πρέπει να αντικαταστήσετε τα φίλτρα ενεργού άνθρακα.

Όταν έχετε αντικαταστήσει τα φίλτρα ενεργού άνθρακα, θα πρέπει να επαναφέρετε την ένδειξη κορεσμού, για να σταματήσει η ένδειξη **F** να αναβοσβήνει.

Μετά την απενεργοποίηση της συσκευής, ανάβει **F**.

Κρατήστε πατημένο το σύμβολο για τον αερισμό, μέχρι να ηχήσει ένα ηχητικό σήμα.

Η ένδειξη κορεσμού για τα φίλτρα ενεργού άνθρακα έχει επαναφερθεί.

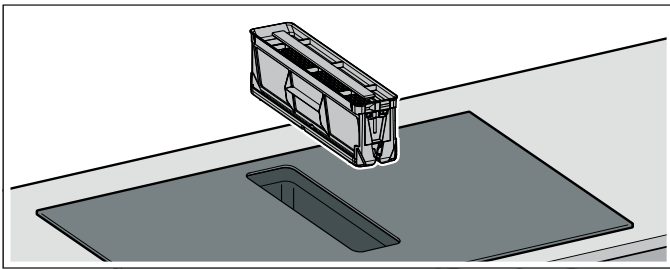
Αλλαγή του φίλτρου ενεργού άνθρακα (μόνο στη λειτουργία ανακυκλοφορίας αέρα)

Τα φίλτρα ενεργού άνθρακα δένουν τις οσμηρές ουσίες από τους ατμούς της κουζίνας. Χρησιμοποιούνται μόνο στη λειτουργία ανακυκλοφορίας αέρα.

Υποδείξεις

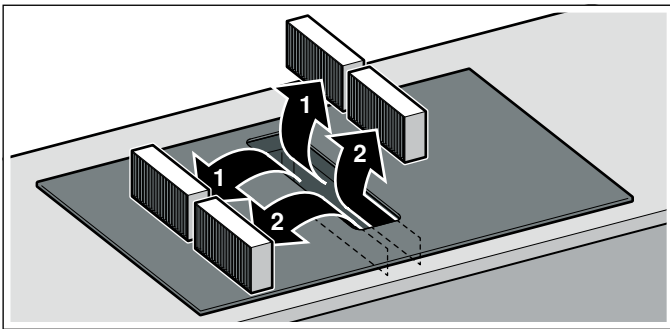
- Τα φίλτρα ενεργού άνθρακα και τα ακουστικά φίλτρα συμπεριλαμβάνονται στα υλικά παράδοσης. Για την ανάγκη ανταλλακτικών μπορείτε να προμηθευτείτε τα φίλτρα ενεργού άνθρακα ή τα ακουστικά φίλτρα στα ειδικά καταστήματα, στην υπηρεσία εξυπηρέτησης πελατών ή στο Online-Shop.
- Τα φίλτρα ενεργού άνθρακα και τα ακουστικά φίλτρα δεν μπορούν να καθαριστούν ή να ενεργοποιηθούν ξανά.
- Χρησιμοποιείτε μόνο γνήσια φίλτρα. Έτσι εξασφαλίζεται μια ιδανική λειτουργία.

1. Αφαιρέστε το μεταλλικό φίλτρο λίπους.

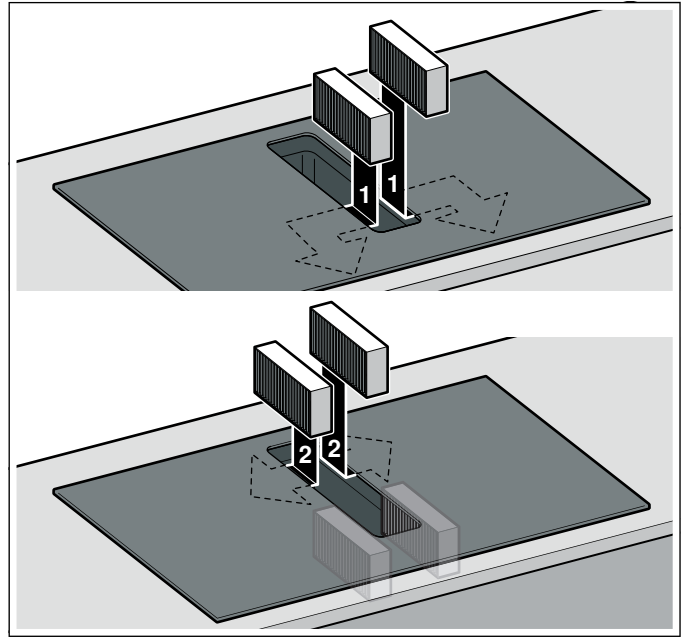


Υποδείξεις

- Λίπος μπορεί να συσσωρεύεται στο κάτω μέρος του δοχείου. Μη γείρετε το μεταλλικό φίλτρο λίπους, για να αποφύγετε το στάξιμο του λίπους.
 - Εξασφαλίστε, ότι το μεταλλικό φίλτρο λίπους δε θα πέσει και δε θα προκαλέσει ζημιά στη βάση εστιών.
2. Αφαιρέστε τα τέσσερα φίλτρα ενεργού άνθρακα ή ακουστικά φίλτρα και αποσώρετέ τα σύμφωνα με τους κανονισμούς.



3. Τοποθετήστε δύο φίλτρα ενεργού άνθρακα ή ακουστικά φίλτρα αριστερά και δεξιά στη συσκευή και σπρώξτε τα προς τα εμπρός.



4. Τοποθετήστε τα άλλα φίλτρα ενεργού άνθρακα ή ακουστικά φίλτρα αριστερά και δεξιά στη συσκευή.
5. Τοποθετήστε το μεταλλικό φίλτρο λίπους.

Επαναφορά της ένδειξης κορεσμού

Όταν έχετε αντικαταστήσει τα φίλτρα ενεργού άνθρακα, θα πρέπει να επαναφέρετε την ένδειξη κορεσμού, για να σταματήσει η ένδειξη F να αναβοσβήνει.

Μετά την απενεργοποίηση της συσκευής, ανάβει F .

Κρατήστε πατημένο το σύμβολο για τον αερισμό, μέχρι να ηχήσει ένα ηχητικό σήμα.

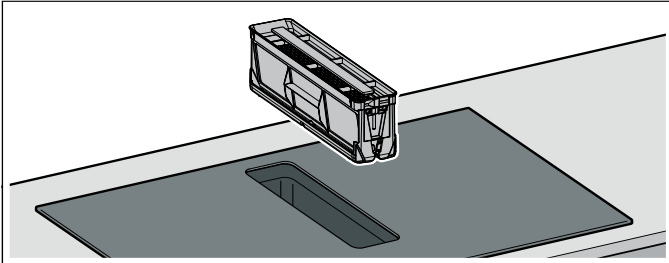
Η ένδειξη κορεσμού για τα φίλτρα ενεργού άνθρακα έχει επαναφερθεί.

Αφαίρεση των μεταλλικών φίλτρων λίπους

Τα μεταλλικά φίλτρα λίπους φιλτράρουν το λίπος από τους ατμούς της κουζίνας. Για να εξασφαλιστεί μια ιδανική λειτουργία, πρέπει να καθαρίζεται το μεταλλικό φίλτρο λίπους τακτικά.

Καθαρίζετε επίσης τακτικά το εσωτερικό μέρος της διάταξης εξαερισμού της βάσης εστιών. Σε περίπτωση σκληρής ρύπανσης, μπορείτε να χρησιμοποιήσετε ένα ειδικό απολιπαντικό.

1. Αφαιρέστε το μεταλλικό φίλτρο λίπους.



Υποδείξεις

- Λίπος μπορεί να συσσωρεύεται στο κάτω μέρος του δοχείου. Μη γείρετε το μεταλλικό φίλτρο λίπους, για να αποφύγετε το στάξιμο του λίπους.
 - Εξασφαλίστε, ότι το μεταλλικό φίλτρο λίπους δε θα πέσει και δε θα προκαλέσει ζημιά στη βάση εστιών.
2. Καθαρίστε το μεταλλικό φίλτρο λίπους στο πλυντήριο πιάτων ή με ζεστό διάλυμα απορρυπαντικού πιάτων. → "Καθαρισμός του μεταλλικού φίλτρου λίπους" στη σελίδα 56
 3. Όταν χρειάζεται, μετά την αποσυναρμολόγηση του μεταλλικού φίλτρου λίπους αφαιρέστε τα φίλτρα ενεργού άνθρακα και καθαρίστε τη συσκευή από μέσα.
 4. Μετά τον καθαρισμό, τοποθετήστε ξανά το στεγνό μεταλλικό φίλτρο λίπους.

Καθαρισμός του μεταλλικού φίλτρου λίπους

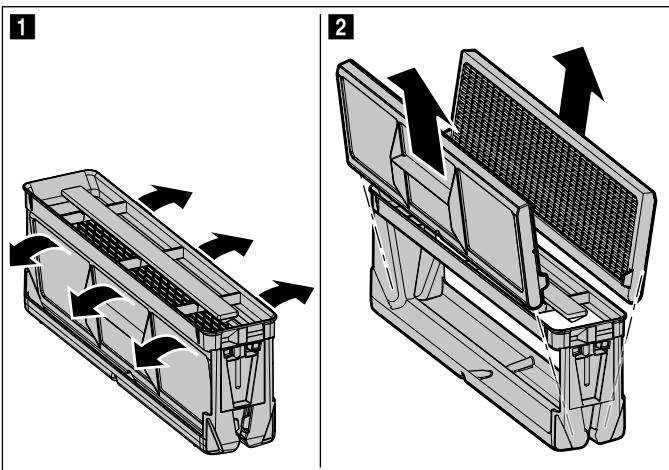
Υποδείξεις

- Μη χρησιμοποιείτε δραστικά μέσα καθαρισμού που περιέχουν οξέα ή βάσεις.
- Το μεταλλικό φίλτρο λίπους μπορείτε να το καθαρίσετε στο πλυντήριο των πιάτων ή με το χέρι.

Στο χέρι:

Υπόδειξη: Σε περίπτωση σκληρής ρύπανσης μπορείτε να χρησιμοποιήσετε ένα ειδικό απολιπαντικό. Μπορείτε να το παραγγείλετε μέσω του ηλεκτρονικού καταστήματος (Onlineshop).

- Αποσυναρμολογήστε το μεταλλικό φίλτρο λίπους.



- Μουλιάστε το μεταλλικό φίλτρο λίπους σε ζεστό διάλυμα απορρυπαντικού πιάτων.
- Για τον καθαρισμό του μεταλλικού φίλτρου λίπους χρησιμοποιήστε μια βούρτσα και μετά ξεπλύντε καλά το μεταλλικό φίλτρο λίπους.
- Αφήστε το μεταλλικό φίλτρο λίπους να στραγγίξει.

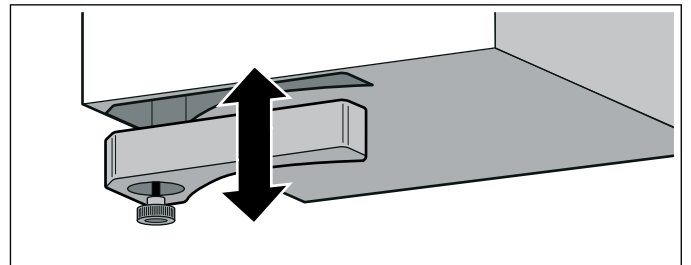
Στο πλυντήριο πιάτων:

- Μην καθαρίζετε ένα πολύ λερωμένο μεταλλικό φίλτρο λίπους μαζί με τα σκεύη.
- Τοποθετείτε το μεταλλικό φίλτρο λίπους χαλαρά μέσα στο πλυντήριο των πιάτων. Μη μαγκώνετε το μεταλλικό φίλτρο λίπους.
- Για ένα ιδανικό αποτέλεσμα καθαρισμού τοποθετήστε το μεταλλικό φίλτρο λίπους πλαγιασμένο με την πλευρά του φίλτρου κάτω μέσα στο πλυντήριο των πιάτων.

Καθαρισμός του δοχείου υπερχειλίσης

1. Ξεβιδώστε το δοχείο υπερχειλίσης με τα δύο χέρια.

Υπόδειξη: Μη γείρετε το δοχείο υπερχειλίσης, για να μη χυθεί το υγρό.



2. Αδειάστε το δοχείο υπερχειλίσης και ξεπλύντε το.
3. Όταν χρειάζεται, ξεβιδώστε τη βίδα και καθαρίστε το δοχείο υπερχειλίσης χωρίς βίδα στο πλυντήριο πιάτων.
4. Μετά τον καθαρισμό βιδώστε ξανά το δοχείο υπερχειλίσης.

Υποδείξεις

- Βεβαιωθείτε, ότι η προσαγωγή προς το δοχείο υπερχειλίσης δεν είναι φραγμένη. Σε περίπτωση που εισχωρήσουν αντικείμενα στη συσκευή, αφαιρέστε τα, αφού κρυώσει η συσκευή. Γι' αυτό αφαιρέστε το μεταλλικό φίλτρο λίπους.
- Σε περίπτωση που εισχωρήσει υγρό από πάνω στη συσκευή, αυτό συλλέγεται στο δοχείο υπερχειλίσης. Ξεβιδώστε το δοχείο υπερχειλίσης και αδειάστε το.

Συχνές ερωτήσεις και απαντήσεις (FAQ)

Χρήση

Γιατί δεν μπορώ να ενεργοποιήσω τη βάση εστιών και γιατί ανάβει το σύμβολο της ασφάλειας παιδιών;

Η ασφάλεια παιδιών είναι ενεργοποιημένη.
Πληροφορίες γι' αυτή τη λειτουργία, θα βρείτε στο κεφάλαιο → "Ασφάλεια παιδιών".

Γιατί αναβοσβήνουν οι φωτεινές ενδείξεις και γιατί ηχεί ένα σήμα;

Απομακρύνετε υγρά ή υπολείμματα φαγητού από το πεδίο χειρισμού. Απομακρύνετε όλα τα αντικείμενα από το πεδίο χειρισμού.
Πώς μπορείτε να απενεργοποιήσετε το ηχητικό σήμα, θα το βρείτε στο κεφάλαιο → "Βασικές ρυθμίσεις".

Γιατί δεν μπορώ να ενεργοποιήσω τις 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 → "Λειτουργίες βοήθειας μαγειρέματος".

Ο αερισμός δεν ενεργοποιείται, παρόλο που είναι ρυθμισμένη η αυτόματη εκκίνηση.

Ενεργοποιήστε τον αερισμό χειροκίνητα ή ελέγξτε τη διαμόρφωση της αυτόματης εκκίνησης. Περισσότερες πληροφορίες θα βρείτε στο κεφάλαιο → "Βασικές ρυθμίσεις".

Ο αερισμός είναι πολύ ισχυρός ή πολύ ασθενής στον τρόπο λειτουργίας ελέγχου μέσω αισθητήρων.

Η ευαισθησία των αισθητήρων για τον αερισμό δεν είναι σωστά διαμορφωμένη.
Περισσότερες πληροφορίες γι' αυτή τη ρύθμιση, θα βρείτε στο κεφάλαιο → "Βασικές ρυθμίσεις".

Ο αερισμός εξακολουθεί να λειτουργεί, παρόλο που οι ζώνες μαγειρέματος είναι απενεργοποιημένες.

Απενεργοποιήστε τον αερισμό χειροκίνητα.
Περισσότερες πληροφορίες γι' αυτή τη ρύθμιση, θα βρείτε στο κεφάλαιο → "Χειρισμός της συσκευής".

Ενεργοποιείται ο αερισμός, παρόλο που η συσκευή είναι απενεργοποιημένη.

Έχει επιλεγεί η ρύθμιση "Λειτουργία καθυστέρησης με έλεγχο μέσω αισθητήρων".
Περισσότερες πληροφορίες γι' αυτή τη ρύθμιση, θα βρείτε στο κεφάλαιο → "Βασικές ρυθμίσεις".

Η αναρρόφηση αέρα είναι πολύ ασθενής.

Βεβαιωθείτε, ότι το μεταλλικό φίλτρο λίπους είναι καθαρό.
Πώς να καθαρίζετε και να αντικαθιστάτε το φίλτρο, θα το βρείτε στο κεφάλαιο → "Καθαρισμός".

Θόρυβοι

Γιατί ακούγονται κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος θόρυβοι;

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

Πιθανοί θόρυβοι:

Βαθύς βόμβος, όπως σε ένα μετασχηματιστή:

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

Βαθύ σφύριγμα:

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

Τρίξιμο:

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

Θόρυβοι

Οξύ σφύριγμα:

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

Θόρυβος ανεμιστήρα:

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

Μαγειρικά σκεύη

Ποιό μαγειρικό σκεύος είναι κατάλληλο για την επαγωγική βάση εστιών;

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

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

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

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

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

Βεβαιωθείτε, ότι το μαγειρικό σκεύος είναι κατάλληλο για επαγωγή και ότι βρίσκεται πάνω στην εστία μαγειρέματος, της οποίας το μέγεθος ανταποκρίνεται καλύτερα στο μαγειρικό σκεύος. Πληροφορίες για το είδος, το μέγεθος και τη θέση τοποθέτησης του μαγειρικού σκεύους θα βρείτε στα κεφάλαια → *"Μαγείρεμα με επαγωγή"*, → *"Ζώνη Flex"* und → *"Λειτουργία Move (μετατόπιση)"*.

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 μπορώ να καθαρίσω την επαγωγική βάση εστιών;

Ιδανικά αποτέλεσμα πετυχαίνετε με ειδικά απορρυπαντικά υαλοκεραμικού υλικού. Μη χρησιμοποιείτε ισχυρά καθαριστικά ή υλικά τριψίματος, καθαριστικά για πλυντήριο πιάτων (συμπυκνώματα) ή τραχιά πανιά καθαρισμού.

Πώς να καθαρίζετε και να φροντίζετε τη βάση εστιών, θα το βρείτε το κεφάλαιο → *"Καθαρισμός"*.

Στο ντουλάπι κάτω από τη βάση εστιών βρίσκεται νερό.

Ελέγξτε, εάν το δοχείο υπερχείλισης είναι γεμάτο.

Πώς να καθαρίζετε το δοχείο υπερχείλισης, θα το βρείτε στο κεφάλαιο → *"Καθαρισμός"*.

Σε ποια χρονικά διαστήματα πρέπει να καθαρίζω το δοχείο υπερχείλισης;

Καθαρίζετε το δοχείο υπερχείλισης συχνά.

Πώς να καθαρίζετε το δοχείο υπερχείλισης, θα το βρείτε στο κεφάλαιο → *"Καθαρισμός"*.

Σε ποια χρονικά διαστήματα πρέπει να καθαρίζω το μεταλλικό φίλτρο λίπους;

Καθαρίζετε το μεταλλικό φίλτρο λίπους συχνά.

Πώς να καθαρίζετε και να φροντίζετε το φίλτρο, θα το βρείτε στο κεφάλαιο → *"Καθαρισμός"*.

Βλάβες, τι μπορεί να γίνει;

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

Ένδειξη	Πιθανή αιτία	Λύση
Καμία	Η παροχή του ρεύματος έχει διακοπεί. Η συσκευή δε συνδέθηκε σύμφωνα με το διάγραμμα συνδεσμολογίας. Βλάβη στο ηλεκτρονικό σύστημα.	Με τη βοήθεια άλλων ηλεκτρικών συσκευών ελέγξτε, εάν έχει διακοπεί η 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.
Οι ενδείξεις αναβοσβήνουν.	Το πεδίο χειρισμού είναι υγρό ή ένα αντικείμενο βρίσκεται επάνω σ' αυτό.	Στεγνώστε το πεδίο χειρισμού ή απομακρύνετε το αντικείμενο.
Η ένδειξη — αναβοσβήνει στις ενδείξεις των ζωνών μαγειρέματος.	Στο ηλεκτρονικό σύστημα παρουσιάστηκε μια βλάβη.	Για την επιβεβαίωση της βλάβης, καλύψτε το πεδίο χειρισμού για λίγο με το χέρι.
F	Το φίλτρο ενεργού άνθρακα είναι κορεσμένο ή η ένδειξη κορεσμού ανάβει, παρόλο που το φίλτρο καθαρίστηκε ή αντικαταστάθηκε.	Αντικαταστήστε το φίλτρο και επαναφέρετε την ένδειξη κορεσμού του φίλτρου. Περισσότερες πληροφορίες θα βρείτε στο κεφάλαιο → "Καθαρισμός".
F2 / E8207 / E 70 15	Το ηλεκτρονικό σύστημα υπερθερμάνθηκε και απενεργοποίησε την αντίστοιχη ζώνη μαγειρέματος.	Περιμένετε, μέχρι να κρυώσει αρκετά το ηλεκτρονικό σύστημα. Στη συνέχεια, αγγίξτε ένα οποιοδήποτε σύμβολο της βάσης εστιών.
F4 / E8208 / E 70 15	Το ηλεκτρονικό σύστημα υπερθερμάνθηκε και απενεργοποιήθηκαν όλες οι ζώνες μαγειρέματος.	
FS + Βαθμίδα ισχύος και ηχητικό σήμα	Στην περιοχή του πεδίου χειρισμού, βρίσκεται ένα καυτό σκεύος. Το ηλεκτρονικό σύστημα κινδυνεύει να υπερθερμανθεί.	Απομακρύνετε το αντίστοιχο σκεύος. Η ένδειξη σφάλματος σβήνει μετά από λίγο. Μπορείτε να συνεχίσετε το μαγείρεμα.
FS και ηχητικό σήμα	Στην περιοχή του πεδίου χειρισμού, βρίσκεται ένα καυτό σκεύος. Για την προστασία του ηλεκτρονικού συστήματος, απενεργοποιήθηκε η ζώνη μαγειρέματος.	Απομακρύνετε το αντίστοιχο σκεύος. Περιμένετε μερικά δευτερόλεπτα. Αγγίξτε μια οποιαδήποτε επιφάνεια χειρισμού. Όταν σβήσει η ένδειξη σφάλματος, μπορείτε να συνεχίσετε το μαγείρεμα.
F 1 / F6	Η ζώνη μαγειρέματος είναι υπερθερμασμένη και απενεργοποιήθηκε για την προστασία της επιφανείας εργασίας.	Περιμένετε, μέχρι να κρυώσει αρκετά το ηλεκτρονικό σύστημα. Μετά ενεργοποιήστε ξανά τη ζώνη μαγειρέματος.
F0	Η λειτουργία της μεταφοράς των ρυθμίσεων δεν μπορεί να ενεργοποιηθεί.	Επιβεβαιώστε την ένδειξη σφάλματος, αγγίζοντας έναν οποιονδήποτε αισθητήρα. Μπορείτε να μαγειρέψετε, χωρίς να χρησιμοποιήσετε τη λειτουργία "Μεταφορά ρυθμίσεων". Ειδοποιήστε την υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών.
F8	Η ζώνη μαγειρέματος ήταν για ένα μεγαλύτερο χρονικό διάστημα και χωρίς διακοπή σε λειτουργία.	Η αυτόματη απενεργοποίηση για λόγους ασφαλείας είναι ενεργοποιημένη. Περισσότερες πληροφορίες θα βρείτε στο κεφάλαιο .
E 70 10	Η βάση εστιών δεν μπορεί να αποκαταστήσει καμία σύνδεση με το οικιακό δίκτυο.	Επιβεβαιώστε την ένδειξη σφάλματος, αγγίζοντας έναν οποιονδήποτε αισθητήρα. Μπορείτε να μαγειρέψετε χωρίς σύνδεση. Σε περίπτωση που η ένδειξη εμφανίζεται ξανά, ειδοποιήστε την υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών.
E8202	Ο αισθητήρας μαγειρέματος έχει υπερθερμανθεί και η ζώνη μαγειρέματος έχει απενεργοποιηθεί.	Περιμένετε, μέχρι να κρυώσει αρκετά ο αισθητήρας μαγειρέματος και ενεργοποιήστε τη λειτουργία ξανά.
E8203	Ο αισθητήρας μαγειρέματος έχει υπερθερμανθεί και όλες οι ζώνες μαγειρέματος είναι απενεργοποιημένες.	Όταν δε χρησιμοποιείτε τον αισθητήρα θερμοκρασίας, αφαιρέστε τον από το μαγειρικό σκεύος και φυλάξτε τον μακριά από άλλες ζώνες μαγειρέματος ή πηγές θερμότητας. Ενεργοποιήστε τις ζώνες μαγειρέματος.
E8204	Η μπαταρία του αισθητήρα μαγειρέματος είναι σχεδόν εξαντλημένη.	Αντικαταστήστε την μπαταρία 3V CR2032. Περισσότερες πληροφορίες θα βρείτε στην ενότητα → "Αντικατάσταση της μπαταρίας".
E8205	Η σύνδεση με τον αισθητήρα μαγειρέματος έχει διακοπεί.	Απενεργοποιήστε τη λειτουργία και στη συνέχεια ενεργοποιήστε την ξανά.
E8206	Ο αισθητήρας μαγειρέματος είναι χαλασμένος/ελαττωματικός.	Ειδοποιήστε την υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών.

Μην τοποθετήσετε κανένα καυτό σκεύος επάνω στο πεδίο χειρισμού.

Ένδειξη	Πιθανή αιτία	Λύση
Η ένδειξη του αισθητήρα μαγειρέματος δεν ανάβει.	Ο αισθητήρας μαγειρέματος δεν αντιδρά και η ένδειξη δεν ανάβει.	Αντικαταστήστε την μπαταρία 3V CR2032. Περισσότερες πληροφορίες θα βρείτε 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. Περισσότερες πληροφορίες θα βρείτε στην ενότητα → "Σύνδεση του ασύρματου αισθητήρα θερμοκρασίας με το πεδίο χειρισμού". Εάν το πρόβλημα συνεχίζει να παραμένει, ειδοποιήστε 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. Περισσότερες πληροφορίες θα βρείτε 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. Περισσότερες πληροφορίες θα βρείτε στην ενότητα → "Σύνδεση του ασύρματου αισθητήρα θερμοκρασίας με το πεδίο χειρισμού".
E9000 E90 10	Η τάση λειτουργίας είναι ελαττωματική και βρίσκεται εκτός της κανονικής περιοχής λειτουργίας.	Ελάτε σε επαφή με τον προμηθευτή ηλεκτρικής ενέργειας.
U400	Η βάση εστιών δεν είναι σωστά συνδεδεμένη.	Αποσυνδέστε τη βάση εστιών από το δίκτυο του ρεύματος. Βεβαιωθείτε, ότι η βάση εστιών έχει συνδεθεί σύμφωνα με το διάγραμμα συνδεσμολογίας.
dE	Η λειτουργίας παρουσίασης είναι ενεργοποιημένη.	Αποσυνδέστε τη βάση εστιών από το δίκτυο του ρεύματος. Περιμένετε 30 δευτερόλεπτα και συνδέστε τον ξανά. Στα επόμενα 3 λεπτά αγγίξτε έναν οποιονδήποτε αισθητήρα. Η λειτουργία παρουσίασης απενεργοποιήθηκε.

Μην τοποθετήσετε κανένα καυτό σκεύος επάνω στο πεδίο χειρισμού.

Υποδείξεις

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

Υπηρεσία εξυπηρέτησης πελατών

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

Αριθμός προϊόντος (E-Nr.) και αριθμός κατασκευής (FD-Nr.)

Σε περίπτωση επαφής με την υπηρεσία εξυπηρέτησης πελατών μας, αναφέρετε πάντοτε τον αριθμό προϊόντος (E-Nr.) και τον αριθμό κατασκευής (FD-Nr.) της συσκευής.

Την πινακίδα τύπου με τους αντίστοιχους αριθμούς θα τη βρείτε:

- Στην κάρτα της συσκευής.
- Στην μπροστινή κάτω πλευρά της βάσης εστιών.

Τον αριθμό προϊόντος (Αριθ. E) θα τον βρείτε επίσης και πάνω στην υαλοκεραμική πλάκα της βάσης εστιών. Μπορείτε να δείτε το ευρετήριο εξυπηρέτησης πελατών (ΕΕΠ) και τον αριθμό κατασκευής (Αριθ. FD), μέσω των βασικών ρυθμίσεων. Διαβάστε γι' αυτό το κεφάλαιο → "Βασικές ρυθμίσεις".

Προσέξτε, ότι η επίσκεψη του τεχνικού της υπηρεσίας εξυπηρέτησης πελατών στη περίπτωση ενός εσφαλμένου χειρισμού δεν είναι δωρεάν, ακόμη και κατά τη διάρκεια του χρόνου 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:

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

Φαγητά δοκιμών	Μαγειρικό σκεύος	Βαθμίδα μαγειρέματος	Προθέρμανση	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. περίνα με φακές και λουκάνικα της Erasco.						
Αρχική θερμοκρασία: 20 °C						
Ποσότητα: 500 γρ.	Κατσαρόλα Ø 16 cm	9	περίπου 1:30 (ανακάτεμα μετά περίπου από 1 λεπτό)	Ναι	1.5	Ναι
Ποσότητα: 1 κιλό	Κατσαρόλα Ø 22 cm	9	περίπου 2:30 (ανακάτεμα μετά περίπου από 1 λεπτό)	Ναι	1.5	Ναι
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 ανακατεύοντάς το συνεχώς.		7	περίπου 6:30	Όχι	-	-
3. Όταν αναβράσει η σάλτσα μπεσαμέλ, αφήστε την περαιτέρω 2 λεπτά στην εστία μαγειρέματος, ανακατεύοντας συνεχώς.		-	-	-	2	Όχι
*Συνταγή σύμφωνα με το πρότυπο DIN 44550						
**Συνταγή σύμφωνα με το πρότυπο DIN EN 60350-2						

Φαγητά δοκιμών	Μαγειρικό σκεύος	Βαθμίδα μαγειρέματος	Προθέρμανση	Καπάκι	Μαγείρεμα	Καπάκι
			Διάρκεια (λεπτά:δευτερόλεπτα)		Βαθμίδα μαγειρέματος	
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



9001536115 (000131)