

SIEMENS

Επαγωγική βάση εστιών

EX...LE...

el Εγχειρίδιο χρήστη



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

Για περισσότερες πληροφορίες, ανατρέξτε στον ψηφιακό οδηγό χρήσης.



Πίνακας περιεχομένων

1	Ασφάλεια.....	2
2	Αποφυγή υλικών ζημιών	4
3	Προστασία περιβάλλοντος και οικονομία	5
4	Κατάλληλο μαγειρικό σκεύος	6
5	Γνωριμία	7
6	Βασικός χειρισμός.....	8
7	flexInduction.....	10
8	powerMove Plus.....	10
9	Λειτουργίες χρόνου	11
10	powerBoost	12
11	shortBoost.....	12
12	Λειτουργία διατήρησης της θερμοκρασίας.....	12
13	fryingSensor	13
14	Ασφάλεια παιδιών	14
15	Προστασία σκουπίσματος	15
16	Εξατομικευμένη απενεργοποίηση για λόγους ασφαλείας	15
17	Βασικές ρυθμίσεις.....	15
18	Δοκιμή μαγειρικού σκεύους.....	17
19	Καθαρισμός και φροντίδα.....	17
20	Αποκατάσταση βλαβών	18
21	Απόσυρση.....	19
22	Υπηρεσία εξυπηρέτησης πελατών	19
23	Φαγητά δοκιμών	20



1 Ασφάλεια

Προσέξτε τις ακόλουθες υποδείξεις ασφαλείας.

1.1 Γενικές υποδείξεις

- Διαβάστε προσεκτικά αυτές τις οδηγίες.

- Φυλάξτε τις οδηγίες, την κάρτα της συσκευής καθώς και τις πληροφορίες προϊόντος για μετέπειτα χρήση ή για τον επόμενο κάτοχο της συσκευής.
- Μη συνδέετε τη συσκευή σε περίπτωση ζημιάς κατά τη μεταφορά.

1.2 Χρήση σύμφωνα με τον σκοπό προορισμού

Μόνο αδειούχο προσωπικό επιτρέπεται να συνδέσει συσκευές χωρίς φίς. Σε περίπτωση ζημιών λόγω λάθους σύνδεσης, δεν υφίσταται κανένα δικαίωμα εγγύησης.

Μόνο με τη σωστή τοποθέτηση σύμφωνα με τις οδηγίες τοποθέτησης διασφαλίζεται η ασφάλεια κατά τη χρήση. Ο εγκαταστάτης είναι υπεύθυνος για την άσπογη λειτουργία στη θέση τοποθέτησης.

Χρησιμοποιείτε τη συσκευή μόνο:

- για την παρασκευή φαγητών και ροφημάτων.
- κάτω από επιτήρηση. Επιβλέπετε τις σύντομες διαδικασίες βρασμού χωρίς διακοπή.
- στα ιδιωτικά νοικοκυριά και σε κλειστούς χώρους του οικιακού περιβάλλοντος.
- μέχρι ένα ύψος από 4000 m πάνω από την επιφάνεια της θάλασσας.

Μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή:

- με έναν εξωτερικό χρονοδιακόπτη ή ένα ξεχωριστό τηλεχειριστήριο. Αυτό δεν ισχύει για την περίπτωση, που η λειτουργία διακόπτεται με τις ανιχνευμένες μέσω EN 50615 συσκευές.

Εάν φέρετε μια ενεργή εμφυτευμένη ιατρική συσκευή (π.χ. έναν βηματοδότη καρδιάς ή έναν απινιδωτή), τότε βεβαιωθείτε στον γιατρό σας, ότι αυτή ανταποκρίνεται στην κατευθυντήρια οδηγία 90/385/ΕΟΚ του Συμβουλίου των Ευρωπαϊκών Κοινοτήτων από τις 20. Ιουνίου 1990 καθώς επίσης και στο πρότυπο EN 45502-2-1 και 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 ενδεοδειγμένα, είναι ακίνδυνη.

1.3 Περιορισμός ομάδας χρηστών

Αυτή η συσκευή μπορεί να χρησιμοποιείται από παιδιά από 8 ετών και άνω και από πρόσωπα με μειωμένες φυσικές, αισθητήριες ή νοητικές ικανότητες καθώς και έλλειψη εμπειρίας και/ή γνώσης, αν επιβλέπονται ή έχουν κατατοπιστεί σχετικά με την ασφαλή χρήση της συσκευής και έχουν κατανοήσει τους κινδύνους που απορρέουν από αυτή. 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.

1.4 Ασφαλής χρήση

⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ – Κίνδυνος πυρκαγιάς!

Το μαγείρεμα σε βάσεις εστιών με λίπος ή λάδι χωρίς επιτήρηση μπορεί να είναι επικίνδυνο και να οδηγήσει σε πυρκαγιές.

- ▶ Μην αφήνετε ποτέ τα καυτά λάδια και λίπη χωρίς επιτήρηση.
- ▶ Μην δοκιμάσετε ποτέ να σβήσετε μια φωτιά με νερό, αντί αυτού απενεργοποιήστε τη συσκευή και μετά καλύψτε τις φλόγες π.χ. με ένα καπάκι ή μια κουβέρτα πυρόσβεσης.

Η επιφάνεια μαγειρέματος ζεσταίνεται πολύ.

- ▶ Μην τοποθετήσετε ποτέ εύφλεκτα αντικείμενα πάνω στην επιφάνεια μαγειρέματος ή στην πλησίον περιοχή.
- ▶ Μην φυλάγετε ποτέ αντικείμενα πάνω στην επιφάνεια μαγειρέματος.

Η συσκευή ζεσταίνεται πολύ.

- ▶ Μην αποθηκεύετε εύφλεκτα αντικείμενα ή κουτιά σπρέι σε συρτάρια απευθείας κάτω από τη βάση εστιών.

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

- ▶ Μην χρησιμοποιείτε κανένα κάλυμμα βάσης εστιών.

Μετά από κάθε χρήση, απενεργοποιήστε τη βάση εστιών με τον κεντρικό διακόπτη.

- ▶ Μην περιμένετε, μέχρι η βάση εστιών να απενεργοποιηθεί αυτόματα, επειδή δε βρίσκονται πλέον κατασρόλες και τηγάνια πάνω σε αυτήν.

Τρόφιμα μπορεί να αναφλεγούν.

- ▶ Η διαδικασία μαγειρέματος πρέπει να επιτηρείται. Μια σύντομη διαδικασία πρέπει πάντοτε να επιτηρείται.

⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ – Κίνδυνος εγκαύματος!

Κατά τη διάρκεια της χρήσης ζεσταίνεται η συσκευή και τα εξαρτήματα που ακουμπιούνται, ιδιαίτερα ένα ενδεχομένως ακόμη υπάρχον πλαίσιο βάσης εστιών.

- ▶ Δώστε προσοχή, για την αποφυγή της επαφής με τα θερμαντικά στοιχεία.
- ▶ Τα μικρά παιδιά, κάτω των 8 ετών, πρέπει να κρατιούνται μακριά από τη συσκευή.

Τα προστατευτικά πλέγματα των βάσεων εστιών μπορούν να οδηγήσουν σε ατυχήματα.

- ▶ Μην χρησιμοποιείτε ποτέ προστατευτικά πλέγματα βάσεων εστιών.

Η συσκευή ζεσταίνεται κατά τη διάρκεια της λειτουργίας.

- ▶ Πριν τον καθαρισμό αφήστε τη συσκευή να κρυώσει.

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.

⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ – Κίνδυνος ηλεκτροπληξίας!

Οι ακατάλληλες επισκευές είναι επικίνδυνες.

- ▶ Μόνο εκπαιδευμένο γι' αυτό, ειδικευμένο προσωπικό επιτρέπεται να πραγματοποιήσει επισκευές στη συσκευή.
- ▶ Μόνο γνήσια ανταλλακτικά επιτρέπεται να χρησιμοποιηθούν για την επισκευή της συσκευής.
- ▶ Όταν το καλώδιο σύνδεσης στο δίκτυο του ρεύματος αυτής της συσκευής υποστεί ζημιά, πρέπει να αντικατασταθεί από ένα ειδικό καλώδιο σύνδεσης, το οποίο διατίθεται από τον κατασκευαστή ή την υπηρεσία εξυπηρέτησης πελατών του.

Μια συσκευή ή ένα καλώδιο σύνδεσης που έχουν υποστεί ζημιά είναι επικίνδυνα.

- ▶ Μη λειτουργείτε ποτέ μια συσκευή που έχει υποστεί ζημιά.
- ▶ Εάν η επιφάνεια είναι ραγισμένη, πρέπει η συσκευή να απενεργοποιηθεί, για την αποφυγή μιας ενδεχόμενης ηλεκτροπληξίας. Προς τούτο μην απενεργοποιήσετε τη συσκευή με τον κεντρικό διακόπτη, αλλά κατεβάστε την ασφάλεια στο κιβώτιο ασφαλειών.
- ▶ Μην τραβάτε ποτέ το καλώδιο σύνδεσης, για να αποσυνδέσετε τη συσκευή από το δίκτυο του ρεύματος. Τραβάτε πάντοτε το φινις του καλωδίου σύνδεσης.
- ▶ Όταν η συσκευή ή το καλώδιο σύνδεσης στο δίκτυο έχει ζημιά, κατεβάστε αμέσως την ασφάλεια στο κιβώτιο ασφαλειών.
- ▶ Καλέστε την υπηρεσία εξυπηρέτησης πελατών. → Σελίδα 19

Μια εισχώρηση υγρασίας μπορεί να προκαλέσει ηλεκτροπληξία.

- ▶ Μη χρησιμοποιείτε συσκευές εκτόξευσης ατμού ή συσκευές καθαρισμού υψηλής πίεσης, για να καθαρίσετε τη συσκευή.

Στα καυτά μέρη της συσκευής μπορεί να λιώσει η μόνωση των καλωδίων των ηλεκτρικών συσκευών.

- ▶ Μη φέρετε ποτέ το καλώδιο σύνδεσης των ηλεκτρικών συσκευών σε επαφή με τα καυτά μέρη της συσκευής.

Η επαφή μεταλλικών αντικειμένων με τον ευρισκόμενο στην κάτω πλευρά της βάσης εστιών ανεμιστήρα, μπορεί να προκαλέσει μια ηλεκτροπληξία.

- ▶ Μη φυλάγετε αιχμηρά μεταλλικά αντικείμενα μεγάλου μήκους στα συρτάρια κάτω από τη βάση εστιών.

⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ – Κίνδυνος τραυματισμού!

Οι καταρόλες μπορεί να πεταχτούν ξαφνικά ψηλά, όταν υπάρχει υγρό μεταξύ του πάτου της καταρόλας και της εστίας μαγειρέματος.

- ▶ Κρατάτε την εστία μαγειρέματος και τον πάτο της καταρόλας πάντοτε στεγνά.
- ▶ Μη χρησιμοποιείτε ποτέ παγωμένα μαγειρικά σκεύη.

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 ακουμπά απευθείας τον πάτο της καταρόλας.
- ▶ Χρησιμοποιείτε μόνο μαγειρικά σκεύη που είναι ανθεκτικά στη θερμότητα.

Μια συσκευή με ραγισμένη ή σπασμένη επιφάνεια μπορεί να προκαλέσει κοψίματα.

- ▶ Μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή, όταν παρουσιάζει μια ραγισμένη ή σπασμένη επιφάνεια.

⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ – Κίνδυνος ασφυξίας!

Τα παιδιά μπορεί να περάσουν τα υλικά της συσκευασίας πάνω από το κεφάλι ή να τυλιχτούν σ' αυτά και να πάθουν ασφυξία.

- ▶ Κρατάτε τα υλικά συσκευασίας μακριά από τα παιδιά.
- ▶ Μην αφήνετε τα παιδιά να παίζουν με τα υλικά συσκευασίας.

Τα παιδιά μπορεί να εισπνεύσουν ή να καταπιούν μικρά κομμάτια και έτσι να πάθουν ασφυξία.

- ▶ Κρατάτε τα μικρά κομμάτια μακριά από τα παιδιά.
- ▶ Μην αφήνετε τα παιδιά να παίζουν με μικρά κομμάτια.

2 Αποφυγή υλικών ζημιών

Εδώ θα βρείτε τις συχνότερες αιτίες ζημιών και συμβουλές, πώς να τις αποφεύγετε.

Ζημιά	Αιτία	Μέτρο
Λεκέδες	Διαδικασία μαγειρέματος χωρίς επιτήρηση.	Παρατηρείτε τη διαδικασία μαγειρέματος.
Λεκέδες, υαλοθραύσματα	Χυμένα τρόφιμα, ιδιαίτερα τέτοια με υψηλή περιεκτικότητα ζαχάρων.	Απομακρύνετε τα αμέσως με μια ξύστρα γυαλιού.
Λεκέδες, υαλοθραύσματα ή θραύσεις στην υαλοκεραμική επιφάνεια	Ελαττωματικά μαγειρικά σκεύη, μαγειρικά σκεύη με λιωμένο εμαγιέ ή μαγειρικά σκεύη με πάτους από χαλκό ή αλουμίνιο.	Χρησιμοποιείτε κατάλληλα και σε καλή κατάσταση ευρισκόμενα μαγειρικά σκεύη.

Ζημιά	Αιτία	Μέτρο
Λεκέδες, αποχρώσεις	Ακατάλληλες μέθοδοι καθαρισμού.	Χρησιμοποιείτε μόνο υλικά καθαρισμού, που είναι κατάλληλα για υαλοκεραμικό υλικό και καθαρίζετε τη βάση εστιών μόνο σε κρύα κατάσταση.
Υαλοθραύσματα ή θραύσεις στην υαλοκεραμική επιφάνεια	Χτυπήματα ή πύπτοντα μαγειρικά σκεύη, εξαρτήματα μαγειρέματος ή άλλα σκληρά ή αιχμηρά αντικείμενα.	Κατά το μαγείρεμα μη χτυπήσετε πάνω στην υαλοκεραμική επιφάνεια ή μην αφήσετε να πέσουν αντικείμενα πάνω στη βάση εστιών.
Γρατσουινιές, αποχρώσεις	Τραχίλοι πάτοι μαγειρικών σκευών ή μετατόπιση του μαγειρικού σκεύους πάνω στη βάση εστιών.	Ελέγξτε το σκεύος. Σηκώνετε τα μαγειρικά σκεύη κατά τη μετατόπιση.
Γρατσουινιές	Αλάτι, ζάχαρη ή άμμος.	Μη χρησιμοποιείτε το πεδίο μαγειρέματος ως επιφάνεια εργασίας ή ως επιφάνεια εναπόθεσης.
Ζημιές στη συσκευή	Μαγείρεμα με κατεψυγμένο μαγειρικό σκεύος.	Μη χρησιμοποιείτε ποτέ παγωμένα μαγειρικά σκεύη.
Ζημιές στα μαγειρικά σκεύη ή στη συσκευή	Μαγείρεμα χωρίς περιεχόμενο.	Μην τοποθετείτε ή μη θερμάνετε ποτέ μαγειρικά σκεύη χωρίς περιεχόμενο πάνω σε μια ζεστή ζώνη μαγειρέματος.
Ζημιές στην υαλοκεραμική επιφάνεια	Λιωμένο υλικό στη ζεστή ζώνη μαγειρέματος ή ζεστό καπάκι κατσαρόλας πάνω στην υαλοκεραμική επιφάνεια.	Μην τοποθετείτε λαδόκολλα ή αλουμινόχαρτο πάνω στη βάση εστιών καθώς και πλαστικά σκεύη ή καπάκια κατσαρόλας.
Υπερθέρμανση	Ζεστά μαγειρικά σκεύη πάνω στο πεδίο χειρισμού ή στο πλαίσιο.	Μην εναποθέτετε ποτέ ζεστά μαγειρικά σκεύη σε αυτές τις περιοχές.

ΠΡΟΣΟΧΗ!

Αυτή η βάση εστιών είναι εξοπλισμένη στην κάτω πλευρά με έναν ανεμιστήρα.

- Όταν κάτω από τη βάση εστιών βρίσκεται ένα συρτάρι, μη φυλάγετε εκεί μικρά ή αιχμηρά αντικείμενα, χαρτιά και πετσέτες κουζίνας. Αυτά τα αντικείμενα μπορεί να αναρροφηθούν και να προξενήσουν ζημιά στον ανεμιστήρα ή να θέσουν σε κίνδυνο την ψύξη.
- Ανάμεσα στο περιεχόμενο του συρταριού και στην είσοδο του ανεμιστήρα, πρέπει να τηρηθεί μια ελάχιστη απόσταση από 2 cm.

3 Προστασία περιβάλλοντος και οικονομία

3.1 Απόσυρση συσκευασίας

Τα υλικά συσκευασίας είναι φιλικά προς το περιβάλλον και επαναχρησιμοποιούμενα.

- Αποσύρετε τα επιμέρους εξαρτήματα ξεχωριστά, ανάλογα με το είδος.

3.2 Εξοικονόμηση ενέργειας

Εάν ακολουθήσετε αυτές τις υποδείξεις, η συσκευή σας χρειάζεται λιγότερη ενέργεια.

Επιλέξτε τη ζώνη μαγειρέματος ανάλογα με το μέγεθος της κατσαρόλας. Τοποθετήστε το μαγειρικό σκεύος κεντραρισμένα.

Χρησιμοποιείτε μαγειρικό σκεύος, του οποίου η διάμετρος του πάτου συμπίπτει με τη διάμετρο της εστία μαγειρέματος.

Συμβουλή: Οι κατασκευαστές των μαγειρικών σκευών δίνουν συχνά την επάνω διάμετρο της κατσαρόλας. Αυτή είναι συχνά μεγαλύτερη από τη διάμετρο του πάτου.

- Τα ακατάλληλα μαγειρικά σκεύη ή οι μη εντελώς καλυμμένες ζώνες μαγειρέματος καταναλώνουν πολύ ενέργεια.

Κλείνετε τις κατσαρόλες πάντοτε μ' ένα κατάλληλο καπάκι.

- Όταν μαγειρεύετε χωρίς καπάκι, χρειάζεται η συσκευή σημαντικά περισσότερη ενέργεια.

Σηκώνετε το καπάκι όσο το δυνατό λιγότερο.

- Όταν σηκώνετε το καπάκι, διαφεύγει πολύ ενέργεια.

Χρησιμοποιείτε ένα γυάλινο καπάκι.

- Μέσα από το γυάλινο καπάκι μπορείτε να δείτε στην κατσαρόλα, χωρίς να σηκώσετε το καπάκι.

Χρησιμοποιείτε κατσαρόλες και τηγάνια με επίπεδους πάτους.

- Οι ανεπίπεδοι πάτοι αυξάνουν την κατανάλωση ενέργειας.

Χρησιμοποιείτε μαγειρικά σκεύη κατάλληλα για την ποσότητα των τροφίμων.

- Ένα μεγάλο μαγειρικό σκεύος με λίγο περιεχόμενο χρειάζεται περισσότερη ενέργεια για τη θέρμανση.

Μαγειρεύετε με λίγο νερό.

- Όσο περισσότερο νερό βρίσκεται στο μαγειρικό σκεύος, τόσο περισσότερη ενέργεια χρειάζεται για τη θέρμανση.

Ρυθμίστε έγκαιρα σε μια χαμηλότερη βαθμίδα μαγειρέματος.

- Με μια πολύ υψηλή βαθμίδα συνέχισης του μαγειρέματος σπαταλάτε ενέργεια.

Πληροφορίες προϊόντος σύμφωνα με (ΕΕ) 66/2014 θα βρείτε στη συνημμένη κάρτα της συσκευής και στο διαδίκτυο (Internet) στη σελίδα προϊόντος της συσκευής σας.

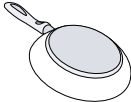

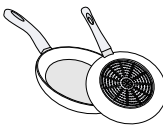
4 Κατάλληλο μαγειρικό σκεύος

Ένα μαγειρικό σκεύος κατάλληλο για επαγωγικό μαγείρεμα πρέπει να έχει έναν σιδηρομαγνητικό πάτο, δηλαδή να έλκεται από έναν μαγνήτη και ο πάτος πρέπει επίσης να αντιστοιχεί στο μέγεθος της ζώνης μαγειρέματος. Όταν ένα μαγειρικό σκεύος δεν

αναγνωρίζεται σε μια ζώνη μαγειρέματος, τοποθετήστε το στη ζώνη μαγειρέματος με την αμέσως επόμενη μικρότερη διάμετρο.

4.1 Μέγεθος και ιδιότητες των μαγειρικών σκευών

Για τη σωστή αναγνώριση του μαγειρικού σκεύους, πρέπει να λάβετε υπόψη το μέγεθος και το υλικό του μαγειρικού σκεύους. Όλοι οι πάτοι των μαγειρικών σκευών πρέπει να είναι εντελώς επίπεδοι και λείοι. Με το Δοκιμή μαγειρικού σκεύους μπορείτε να ελέγξετε, εάν το μαγειρικό σκεύος σας είναι κατάλληλο. Περαιτέρω πληροφορίες θα βρείτε κάτω από → "Δοκιμή μαγειρικού σκεύους", Σελίδα 17.

Μαγειρικό σκεύος	Υλικά	Ιδιότητες
Συνιστούμενα μαγειρικά σκεύη	Μαγειρικά σκεύη από ανοξείδωτο ατσάλι σε έκδοση σάντουιτς, τα οποία κατανέμουν καλά τη θερμότητα.	Αυτά τα μαγειρικά σκεύη κατανέμουν ομοιόμορφα τη θερμότητα, θερμαίνονται γρήγορα και καθιστούν σίγουρη την αναγνώρισή τους.
	Σιδηρομαγνητικά μαγειρικά σκεύη από εμαγιέ χάλυβα, χυτοσίδηρο ή ειδικά επαγωγικά μαγειρικά σκεύη από ανοξείδωτο χάλυβα.	Αυτά τα μαγειρικά θερμαίνονται γρήγορα και καθιστούν σίγουρη την αναγνώρισή τους.
Κατάλληλα	Ο πάτος δεν είναι πλήρως σιδηρομαγνητικός.	Όταν η διάμετρος της σιδηρομαγνητικής περιοχής είναι μικρότερη από τον πάτο του μαγειρικού σκεύους, θερμαίνεται μόνο η σιδηρομαγνητική επιφάνεια. Έτσι δεν κατανέμεται η θερμότητα ομοιόμορφα.
 	Πάτοι μαγειρικών σκευών με παρουσία αλουμινίου.	Αυτοί μειώνουν τη σιδηρομαγνητική επιφάνεια, έτσι μπορεί να αποδοθεί λιγότερη ισχύς στο μαγειρικό σκεύος. Ενδεχομένως αναγνωρίζονται αυτά τα σκεύη μόνο ανεπαρκώς ή δεν αναγνωρίζονται καθόλου και για αυτό δε θερμαίνονται επαρκώς.
Ακατάλληλα	Μαγειρικά σκεύη από κανονικό λεπτό χάλυβα, γυαλί, πηλό, χαλκό ή αλουμίνιο.	

Υποδείξεις

- Βασικά, μη χρησιμοποιείται μεταξύ της βάσης εστιών και του μαγειρικού σκεύους πλάκες προσαρμογής.

- Μη θερμάνετε κανένα άδειο μαγειρικό σκεύος και μη χρησιμοποιείτε κανένα μαγειρικό σκεύος με λεπτό πάτο, επειδή μπορεί να θερμανθούν πάρα πολύ.

5 Γνωριμία

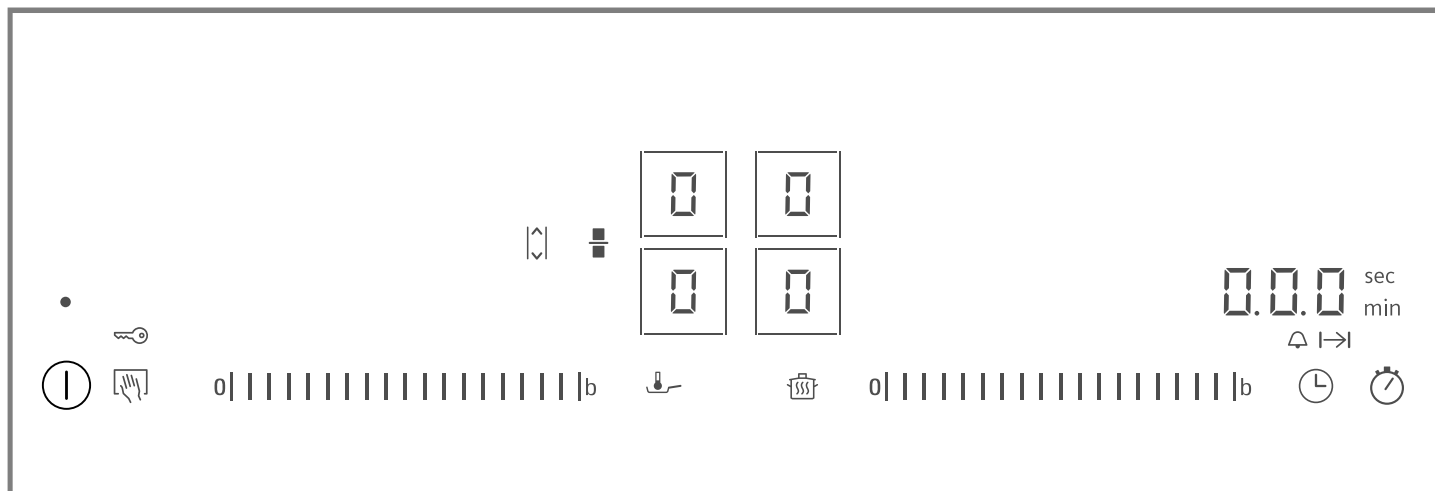
5.1 Μαγείρεμα με επαγωγή

Το επαγωγικό μαγείρεμα φέρνει μερικές αλλαγές σε σύγκριση με τις συνηθισμένες βάσεις εστιών και μια σειρά από πλεονεκτήματα όπως εξοικονόμηση χρόνου

κατά το μαγείρεμα και το ψήσιμο, εξοικονόμηση ενέργειας, καθώς και ευκολότερη φροντίδα και καθαρισμό. Προσφέρει επίσης έναν καλύτερο έλεγχο θερμότητας, επειδή η θερμότητα δημιουργείται απευθείας στο μαγειρικό σκεύος.

5.2 Πεδίο χειρισμού

Ορισμένες λεπτομέρειες, όπως χρώμα και σχήμα, μπορεί να αποκλίνουν από την εικόνα.



Συμβουλή: Διατηρείτε το πεδίο χειρισμού καθαρό και στεγνό.

Σημείωση: Μην τοποθετείτε μαγειρικά σκεύη κοντά στις ενδείξεις και στους αισθητήρες. Το ηλεκτρονικό σύστημα μπορεί να υπερθερμανθεί.

Αισθητήρες επιλογής

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

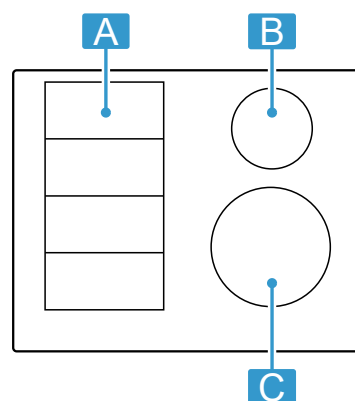
Αισθητήρ Λειτουργίας

①	Κεντρικός διακόπτης
□/□	Επιλογή ζώνης μαγειρέματος
0	Περιοχή ρυθμίσεων
b	powerBoost / shortBoost
	flexInduction
	powerMove Plus
	Προστασία σκουπίσματος / Ασφάλεια παιδιών
	Λειτουργία διατήρησης της θερμοκρασίας
	fryingSensor
	Χρονοδιακόπτης απενεργοποίησης / Ρολόι συναγερμού
	countUp function

Ανάλογα με την κατάσταση της βάσης εστιών, ανάβουν επίσης οι ενδείξεις για τις ζώνες μαγειρέματος και τις διάφορες ενεργοποιημένες και διαθέσιμες λειτουργίες.

5.3 Κατανομή των ζωνών μαγειρέματος



Η αναφερόμενη ισχύς μετρήθηκε με τις τυποποιημένες καταρόλες, που περιγράφονται στο πρότυπο IEC/EN 60335-2-6. Η ισχύς μπορεί να διαφέρει, ανάλογα με το μέγεθος του μαγειρικού σκεύους ή το υλικό του μαγειρικού σκεύους.



Περιοχή	Υψηλότερη βαθμίδα μαγειρέματος	
A	Βαθμίδα ισχύος 9 powerBoost	2.200 W 3.700 W
A	Βαθμίδα ισχύος 9 powerBoost	3.300 W 3.700 W
B Ø 14,5 cm	Βαθμίδα ισχύος 9 powerBoost	1.400 W 2.200 W
C Ø 21 cm	Βαθμίδα ισχύος 9 powerBoost	2.200 W 3.700 W

5.4 Ζώνη μαγειρέματος

Προτού ξεκινήσετε με το μαγείρεμα, ελέγξτε, εάν το μέγεθος του μαγειρικού σκεύους ταιριάζει στη ζώνη μαγειρέματος, με την οποία θέλετε να μαγειρέψετε:

Περιοχή	Τύπος ζώνης μαγειρέματος
	Ευέλικτη ζώνη → "flexInduction", Σελίδα 10
	Εστία μαγειρέματος μίας ζώνης

5.5 Ένδειξη υπόλοιπης θερμότητας

Η βάση εστιών έχει για κάθε ζώνη μαγειρέματος μια ένδειξη υπόλοιπης θερμότητας. Όσο ανάβει η ένδειξη υπόλοιπης θερμότητας, μην αγγίζετε τη ζώνη μαγειρέματος.

Ένδειξη	Σημασία
H	Η ζώνη μαγειρέματος είναι καυτή.
h	Η ζώνη μαγειρέματος είναι ζεστή.

6 Βασικός χειρισμός

6.1 Ενεργοποίηση της βάσης εστιών

- ▶ Αγγίξτε το ①.
Τα σύμβολα των ζωνών μαγειρέματος και οι τρέχουσες διαθέσιμες λειτουργίες ανάβουν.
- ✓ Η βάση εστιών βρίσκεται σε ετοιμότητα λειτουργίας.

reStart

- ▶ Όταν ενεργοποιήσετε τη συσκευή στα πρώτα 4 δευτερόλεπτα μετά την απενεργοποίηση, περνά η βάση εστιών με τις προηγούμενες ρυθμίσεις σε λειτουργία.

6.2 Απενεργοποίηση της βάσης εστιών

- ▶ Αγγίξτε το ①, μέχρι να σβήσουν οι ενδείξεις.
- ✓ Όλες οι ζώνες μαγειρέματος είναι απενεργοποιημένες.

Σημείωση: Όταν όλες οι ζώνες μαγειρέματος είναι απενεργοποιημένες για περισσότερο από 20 δευτερόλεπτα, απενεργοποιείται η βάση εστιών.

6.3 Ρύθμιση της βαθμίδας ισχύος στις ζώνες μαγειρέματος

Η ζώνη μαγειρέματος έχει 17 βαθμίδες ισχύος, που εμφανίζονται από 1 μέχρι 9 με ενδιάμεσες τιμές. Επιλέξτε για το φαγητό και την προγραμματισμένη διαδικασία μαγειρέματος την καταλληλότερη βαθμίδα ισχύος.

1. Αγγίξτε το  της επιθυμητής ζώνης μαγειρέματος.
- ✓ Η ένδειξη  ανάβει ζωηρότερα.

6.4 Συμβουλές μαγειρέματος

- Ανακατεύετε κάπου-κάπου κατά το ζέσταμα πουρέ, σούπας κρέμα και παχύρρευστης σάλτσας.
- Για προθέρμανση, ρυθμίστε τη βαθμίδα μαγειρέματος 8-9.
- Στο μαγείρεμα με καπάκι, χαμηλώστε τη βαθμίδα μαγειρέματος, μόλις εξέρχεται ατμός. Το αποτέλεσμα του μαγειρέματος δεν επηρεάζεται από την έξοδο ατμού.
- Μετά τη διαδικασία μαγειρέματος τοποθετείτε ένα καπάκι πάνω στο μαγειρικό σκεύος, μέχρι να σερβίρετε το φαγητό.
- Για το μαγείρεμα με τη χύτρα ταχύτητας, προσέξτε τις υποδείξεις του κατασκευαστή.

2. Επιλέξτε στην περιοχή ρυθμίσεων την επιθυμητή βαθμίδα ισχύος.


✓ Η βαθμίδα ισχύος είναι ρυθμισμένη.

Σημείωση: Όταν δε βρίσκεται κανένα μαγειρικό σκεύος πάνω στη ζώνη μαγειρέματος ή η κατασρόλα δεν είναι κατάλληλη, αναβοσβήνει η επιλεγμένη βαθμίδα ισχύος. Μετά από ένα ορισμένο χρονικό διάστημα απενεργοποιείται η ζώνη μαγειρέματος.

quickStart

- ▶ Όταν τοποθετήσετε πριν την ενεργοποίηση ένα μαγειρικό σκεύος πάνω στη βάση εστιών, αναγνωρίζεται αυτό κατά την ενεργοποίηση και επιλέγεται αυτόματα η αντίστοιχη ζώνη μαγειρέματος. Στη συνέχεια, μέσα στα επόμενα 20 δευτερόλεπτα επιλέξτε τη βαθμίδα ισχύος, διαφορετικά απενεργοποιείται η βάση εστιών.

Αλλαγή της βαθμίδας ισχύος ή απενεργοποίηση της ζώνης μαγειρέματος

1. Επιλέξτε τη ζώνη μαγειρέματος.
2. Επιλέξτε στην περιοχή ρυθμίσεων την επιθυμητή βαθμίδα μαγειρέματος ή ρυθμίστε στο .
- ✓ Η βαθμίδα μαγειρέματος της ζώνης μαγειρέματος αλλάζει ή η ζώνη μαγειρέματος απενεργοποιείται και εμφανίζεται η ένδειξη της υπόλοιπης θερμότητας.

- Μη μαγειρεύετε τα φαγητά πάρα πολύ, για να διατηρήσετε τη θρεπτική αξία. Με το ρολόι συναγερμού κουζίνας μπορείτε να ρυθμίσετε τον ιδανικό χρόνο μαγειρέματος.
- Προσέξτε, να μην καπνίζει το λάδι.
- Για το ροδοκοκκίνισμα φαγητών, τηγανίστε τα το ένα μετά το άλλο σε μικρές μερίδες.
- Μερικά μαγειρικά σκεύη μπορεί κατά το μαγείρεμα, να φτάσουν σε υψηλές θερμοκρασίες. Για αυτό χρησιμοποιείτε πιάστρες.
- Συστάσεις για ένα ενεργειακά αποτελεσματικό μαγείρεμα, θα βρείτε κάτω από
→ "Εξοικονόμηση ενέργειας", Σελίδα 5

Συστάσεις για το μαγείρεμα

Ο πίνακας δείχνει, ποια βαθμίδα ισχύος (⏻) είναι κατάλληλη για πιο τρώφιμο. Ο χρόνος μαγειρέματος (⌚ min) μπορεί να αλλάζει ανάλογα με το είδος, το βάρος, το πάχος και την ποιότητα του φαγητού.

	⏻	⌚ min
Λιώσιμο		
Σοκολάτα, κουβερτούρα	1 - 1.5	-
Βούτυρο, μέλι, ζελατίνα	1 - 2	-
Ζέσταμα και διατήρηση θερμότητας		
Γιαχνί π.χ. μαγειρεμένες φακές	1.5 - 2	-
Γάλα ¹	1.5 - 2.5	-
Βραστά λουκάνικα ¹	3 - 4	-
Ξεπάγωμα και ζέσταμα		
Σπανάκι, κατεψυγμένο	3 - 4	15 - 25
Γκούλας, κατεψυγμένο	3 - 4	35 - 55
Σιγανό μαγείρεμα, σιγανό βράσιμο		
Πατατοκεφτέδες ¹	4.5 - 5.5	20 - 30
Ψάρι ¹	4 - 5	10 - 15
Άσπρες σάλτσες, π.χ. σάλτσα μπεσαμέλ	1 - 2	3 - 6
Χτυπητές σάλτσες, π.χ. σάλτσα μπεαρναίζ (Bearnaise), σάλτσα ολλανδέζ (Hollandaise)	3 - 4	8 - 12
Βράσιμο, μαγείρεμα με ατμό, σοτάρισμα		
Ρύζι, με διπλάσια ποσότητα νερού	2.5 - 3.5	15 - 30
Ρυζόγαλο ²	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 ¹	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
Γιαχνί με τη χύτρα ταχύτητας	4.5 - 5.5	-
Μαγείρεμα σε κλειστό σκεύος		
Ψητό ρολό	4 - 5	50 - 65
Ψητό καπαμά	4 - 5	60 - 100
Γκούλας ²	3 - 4	50 - 60

¹ Χωρίς καπάκι

² Προθέρμανση στη βαθμίδα μαγειρέματος 8 - 8.5

	⏻	⌚ min
Μαγείρεμα σε κλειστό σκεύος/Τηγάνισμα με λίγο λίπος¹		
Σνίτσελ, φυσικό ή πανέ	6 - 7	6 - 10
Σνίτσελ, κατεψυγμένο	6 - 7	6 - 12
Κοτολέτες, φυσικές ή πανέ	6 - 7	8 - 12
Μπριζόλα (3 cm χοντρή)	7 - 8	8 - 12
Στήθος πουλερικού (2 cm χοντρό)	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
Γαρίδες και καβούρια	7 - 8	4 - 10
Σοτάρισμα φρέσκων λαχανικών και μανιταριών	7 - 8	10 - 20
Τηγανητά φαγητά, λαχανικά, κρέας σε λωρίδες κατά ασιατικό τρόπο	7 - 8	15 - 20
Κατεψυγμένα φαγητά, π.χ. τηγανητά φαγητά	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
Αυγά μάτια	5 - 6	3 - 6
Τηγάνισμα στη φριτέζα, 150-200 γρ. ανά μερίδα σε 1-2 λίτρα λάδι, τηγάνισμα στη φριτέζα ανά μερίδα¹		
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 ή σε τεμπούρα	6 - 7	-
Μικρά παρασκευάσματα, π.χ. τηγανίτες/λουκουμάδες Βερολίνου, φρούτα σε ζύμη με μαγιά μπίρας	4 - 5	-

¹ Χωρίς καπάκι

² Προθέρμανση στη βαθμίδα μαγειρέματος 8 - 8.5

7 flexInduction

Η ευέλικτη ζώνη μαγειρέματος καθιστά δυνατή, την κατά βούληση τοποθέτηση μαγειρικών σκευών οποιασδήποτε μορφής ή μεγέθους. 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.

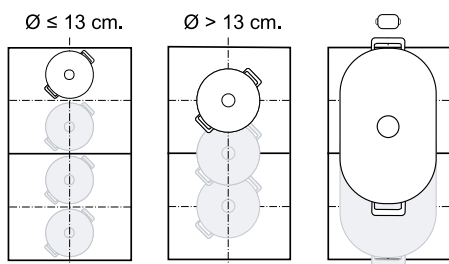
7.1 Τοποθέτηση του μαγειρικού σκεύους

Η ευέλικτη ζώνη μαγειρέματος μπορεί να διαμορφωθεί με δύο τρόπους, ανάλογα με το ποιο μαγειρικό σκεύος χρησιμοποιείται. Για την εξασφάλιση μιας καλής αναγνώρισης θερμότητας και κατανομής θερμότητας, τοποθετείτε το μαγειρικό σκεύος κεντραρισμένα, όπως απεικονίζεται στις εικόνες.

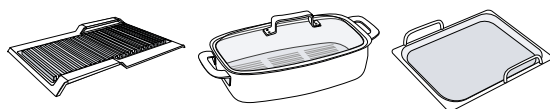
Ως μια συνδυασμένη ζώνη μαγειρέματος

Συνιστάται για το μαγείρεμα με ένα μόνο μαγειρικό σκεύος.

- Τοποθέτηση του μαγειρικού σκεύους ανάλογα με το μέγεθος:

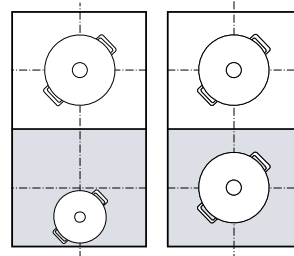


- Συνιστούμενο μακρουλό μαγειρικό σκεύος



Ως δύο χωριστές ζώνες μαγειρέματος

Συνιστάται για το μαγείρεμα με δύο μαγειρικά σκεύη. Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε την μπροστινή και την πίσω ζώνη ξεχωριστά μεταξύ τους και να ρυθμίσετε για κάθε μία μια δικιά της βαθμίδα ισχύος.



7.2 flexInduction ξεχωριστός

Στάνταρ, η ευέλικτη ζώνη μαγειρέματος είναι διαμορφωμένη έτσι, ώστε οι δύο ζώνες μαγειρέματος να είναι συνδεδεμένες μεταξύ τους. Για να χωρίσετε τις ζώνες μαγειρέματος:

1. Επιλέξτε μία από τις δύο ζώνες μαγειρέματος.
2. Πατήστε

✓ Η ένδειξη ανάβει. Η FlexZone είναι χωρισμένη.

Υποδείξεις

- Έτσι μπορείτε να αλλάξετε τη στάνταρ ρύθμιση της ευέλικτης ζώνης μαγειρέματος. Πώς θα προχωρήσετε, θα το βρείτε στο κεφάλαιο Βασικές ρυθμίσεις → Σελίδα 15.
- Όταν αλλάζετε τη θέση ή σηκώνετε το μαγειρικό σκεύος της ενεργοποιημένης ζώνης μαγειρέματος, ξεκινά η ζώνη μαγειρέματος μια αυτόματη αναζήτηση και η προηγούμενος επιλεγμένη βαθμίδα ισχύος παραμένει.

7.3 flexInduction Σύνδεση

- Αγγίξτε το .
- ✓ Οι ζώνες μαγειρέματος είναι συνδεδεμένες μεταξύ τους και εξακολουθούν να λειτουργούν μαζί.

8 powerMove Plus

Με αυτή τη λειτουργία μπορείτε να αλλάξετε τη βαθμίδα ισχύος ενός μαγειρικού σκεύους, μετακινώντας το απλά μπρος-πίσω στην ευέλικτη ζώνη μαγειρέματος. Η ζώνη χωρίζεται για αυτό σε τρεις περιοχές με διαφορετικές βαθμίδες ισχύος.

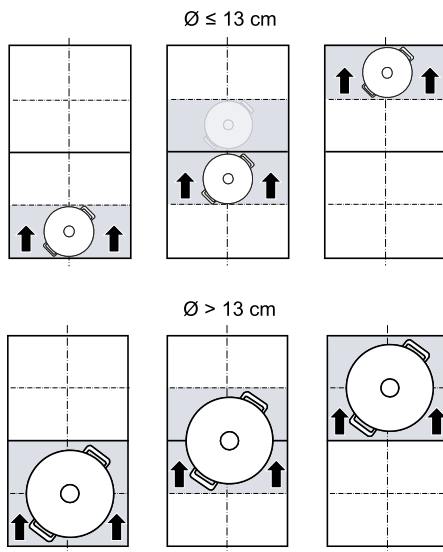
8.1 Τοποθέτηση και μετατόπιση του μαγειρικού σκεύους

Χρησιμοποιείτε μόνο ένα μαγειρικό σκεύος. Η περιοχή μαγειρέματος εξαρτάται από το χρησιμοποιούμενο μαγειρικό σκεύος καθώς και από το μέγεθος και την τοποθέτησή του.

Κάθε περιοχή μαγειρέματος έχει μια προρρυθμισμένη βαθμίδα ισχύος:

- Μπροστινή περιοχή = Βαθμίδα μαγειρέματος 9
- Μεσαία περιοχή = Βαθμίδα μαγειρέματος 5
- Πίσω περιοχή = Βαθμίδα μαγειρέματος 1.5

Μπορείτε να αλλάξετε τη στάνταρ ρύθμιση των προρρυθμισμένων βαθμίδων ισχύος. Πώς θα προχωρήσετε για αυτό, θα το βρείτε στο κεφάλαιο Βασικές ρυθμίσεις → Σελίδα 15.



8.2 Ενεργοποίηση της powerMove Plus

Προϋπόθεση: Τοποθετείτε μόνο ένα μαγειρικό σκεύος σε μία ευέλικτη ζώνη.

1. Επιλέξτε μια από τις δύο ζώνες μαγειρέματος, της ευέλικτης ζώνης.
2. Πατήστε το .
 - ✓ Το ανάβει φωτεινότερα και η βαθμίδα ισχύος της περιοχής, στην οποία βρίσκεται το δοχείο, ανάβει.
 - ✓ Η λειτουργία είναι ενεργοποιημένη.

Σημείωση: Μπορείτε να αλλάξετε τις βαθμίδες ισχύος των περιοχών κατά τη διάρκεια της διαδικασίας μαγειρέματος.

8.3 Απενεργοποίηση της powerMove Plus

- ▶ Αγγίξτε το .
- ✓ Το ανάβει ασθενέστερα.
- ✓ Η λειτουργία είναι απενεργοποιημένη.

9 Λειτουργίες χρόνου

Η βάση εστιών σας διαθέτει διάφορες λειτουργίες για τη ρύθμιση του χρόνου μαγειρέματος:

- Χρονοδιακόπτης απενεργοποίησης
- Ρολόι συναγερμού
- countUp function

9.1 Χρονοδιακόπτης απενεργοποίησης

Καθιστά δυνατό τον προγραμματισμό ενός χρόνου μαγειρέματος για μία ή περισσότερες ζώνες μαγειρέματος. Μετά το πέρας του χρόνου, η ζώνη μαγειρέματος απενεργοποιείται αυτόματα.

Ενεργοποίηση της Χρονοδιακόπτης απενεργοποίησης

1. Αγγίξτε το δύο φορές.
 - ✓ Οι ενδείξεις και ανάβουν.
2. Επιλέξτε την επιθυμητή ζώνη μαγειρέματος και χρόνο μαγειρέματος.
 - ✓ Η ένδειξη της εστίας μαγειρέματος ανάβει.
3. Επιβεβαιώστε με .
4. Επιλέξτε την επιθυμητή βαθμίδα ισχύος.
 - ✓ Ο χρόνος μαγειρέματος αρχίζει να τρέχει.
 - ✓ Όταν ο χρόνος μαγειρέματος λήξει, απενεργοποιείται η ζώνη μαγειρέματος και ηχεί ένα σήμα.

Σημείωση: Όταν για μια ζώνη μαγειρέματος ρυθμίσετε έναν χρόνο μαγειρέματος και είναι ενεργοποιημένο το fryingSensor, ξεκινά ο επιλεγμένος χρόνος μαγειρέματος να τρέχει μόνο, αφού πρώτα επιτευχθεί η επιλεγμένη βαθμίδα θερμοκρασίας.

Αλλαγή ή απενεργοποίηση του Χρονοδιακόπτης απενεργοποίησης

1. Αγγίξτε το δύο φορές.
2. Επιλέξτε τη ζώνη μαγειρέματος.

3. Για να σβήσετε τον χρόνο, αλλάξτε τον χρόνο ή ρυθμίστε τον σε στην περιοχή ρυθμίσεων.
4. Επιβεβαιώστε με το .

9.2 Ρολόι συναγερμού

Καθιστά δυνατή την ενεργοποίηση ενός ρολογιού συναγερμού από 0 μέχρι 99 λεπτά. Αυτή η λειτουργία είναι ανεξάρτητη από τις ζώνες μαγειρέματος και άλλες ρυθμίσεις. Δεν απενεργοποιεί αυτόματα τις ζώνες μαγειρέματος.

Ενεργοποίηση της Ρολόι συναγερμού

1. Αγγίξτε το .
- ✓ Το και το ανάβουν.
2. Ρυθμίστε στην περιοχή ρυθμίσεων τον επιθυμητό χρόνο.
 - ✓ Ο χρόνος αρχίζει να τρέχει.
 - ✓ Μετά τη λήξη του χρόνου ηχεί ένα σήμα.

Ρολόι συναγερμού Αλλαγή ή απενεργοποίηση

1. Αγγίξτε το .
2. Για να σβήσετε τον χρόνο, αλλάξτε τον χρόνο ή ρυθμίστε τον σε στην περιοχή ρυθμίσεων.
3. Επιβεβαιώστε με το .


9.3 countUp function

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

Ενεργοποίηση του countUp function


- ▶ Αγγίξτε το .
- ✓ Το ανάβει.
- ✓ Ο χρόνος αρχίζει να τρέχει.

Απενεργοποίηση του countUp function

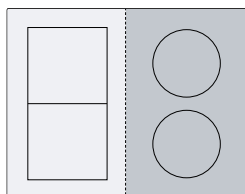
- ▶ Αγγίξτε το .

- ✓ Οι ενδείξεις της λειτουργίας προγραμματισμού του χρόνου λειτουργίας σβήνουν.
- ✓ Η λειτουργία είναι απενεργοποιημένη.

10 powerBoost

Με αυτή τη λειτουργία ζεσταίνετε μεγάλες ποσότητες νερού γρηγορότερα απ' ό,τι με το .

Αυτή η λειτουργία είναι διαθέσιμη για όλες τις ζώνες μαγειρέματος, εφόσον η άλλη ζώνη μαγειρέματος της ίδιας ομάδας δεν είναι σε λειτουργία.



10.1 Ενεργοποίηση της powerBoost


1. Επιλέξτε τη ζώνη μαγειρέματος.

2. Πατήστε ελαφρά το **b**. Η ένδειξη **b** ανάβει.

- ✓ Η λειτουργία είναι ενεργοποιημένη.

Σημείωση: Αυτή τη λειτουργία μπορείτε να την ενεργοποιήσετε επίσης κατά το μαγείρεμα με συνδυασμένη ευέλικτη ζώνη μαγειρέματος.

10.2 Απενεργοποίηση του powerBoost

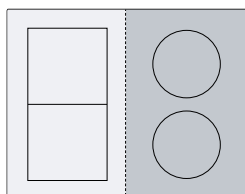
1. Επιλέξτε τη ζώνη μαγειρέματος.
 2. Πατήστε ελαφρά το **b**. Η ένδειξη **b** σβήνει και η ζώνη μαγειρέματος επιστρέφει ξανά στη βαθμίδα μαγειρέματος .
- ✓ Η λειτουργία είναι απενεργοποιημένη.

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

11 shortBoost

Με αυτή τη λειτουργία ζεσταίνετε τηγάνια γρηγορότερα απ' ό,τι με το .


Αυτή η λειτουργία είναι διαθέσιμη για όλες τις ζώνες μαγειρέματος, εφόσον η άλλη ζώνη μαγειρέματος της ίδιας ομάδας δεν είναι σε λειτουργία.



11.1 Συστάσεις εφαρμογής



- Μην τοποθετείτε κανένα καπάκι πάνω στο τηγάνι.
- Μη ζεσταίνετε ποτέ άδεια τηγάνια χωρίς επιτήρηση.
- Χρησιμοποιείτε μόνο κρύα τηγάνια.
- Χρησιμοποιείτε τηγάνια με εντελώς επίπεδο πάτο. Μη χρησιμοποιείτε τηγάνια με λεπτό πάτο.

11.2 Ενεργοποίηση του shortBoost

1. Επιλέξτε τη ζώνη μαγειρέματος.
 2. Πατήστε ελαφρά δύο φορές το **b**. Η  ανάβει.
- ✓ Η λειτουργία είναι ενεργοποιημένη.

Σημείωση: Αυτή τη λειτουργία μπορείτε να την ενεργοποιήσετε επίσης κατά το μαγείρεμα με συνδυασμένη ευέλικτη ζώνη μαγειρέματος.

11.3 Απενεργοποίηση του shortBoost


1. Επιλέξτε τη ζώνη μαγειρέματος.
 2. Πατήστε ελαφρά το **b**. Το  σβήνει και η ζώνη μαγειρέματος επιστρέφει ξανά στη βαθμίδα μαγειρέματος .
- ✓ Η λειτουργία είναι απενεργοποιημένη.


Σημείωση: Για την αποφυγή υψηλών θερμοκρασιών, αυτή η λειτουργία απενεργοποιείται αυτόματα μετά από 30 δευτερόλεπτα.

12 Λειτουργία διατήρησης της θερμοκρασίας

Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε αυτή τη λειτουργία, για να λιώσετε σοκολάτα ή βούτυρο και για να διατηρήσετε ζεστά τα τρόφιμα.



12.1 Ενεργοποίηση του Λειτουργία διατήρησης της θερμοκρασίας

1. Πατήστε το .
2. Μέσα στα επόμενα 10 δευτερόλεπτα, επιλέξτε την επιθυμητή ζώνη μαγειρέματος.

Ανάβει το .

- ✓ Η λειτουργία ξεκινά.

12.2 Απενεργοποίηση του Λειτουργία διατήρησης της θερμοκρασίας

1. Αγγίξτε το .
2. Επιλέξτε τη ζώνη μαγειρέματος. Το  σβήνει.


Η ζώνη μαγειρέματος απενεργοποιείται και ανάβει η ένδειξη της υπόλοιπης θερμότητας.

✓ Η λειτουργία είναι απενεργοποιημένη.

13 fryingSensor

Είναι κατάλληλο για την παρασκευή ή το δέσιμο από σάλτσες, κρέπες ή για το τηγάνισμα αυγών με βούτυρο, για το ψήσιμο από λαχανικά ή μπιριζόλες μέχρι τον επιθυμητό βαθμό ψησίματος και για τον έλεγχο σε αυτή την περίπτωση της θερμοκρασίας.

Αντί να προσαρμόζετε τη βαθμίδα ισχύος συχνά κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος, επιλέγετε την επιθυμητή θερμοκρασία μία φορά. Οι αισθητήρες κάτω από την υαλοκεραμική επιφάνεια μετρούν μετά τη θερμοκρασία του μαγειρικού σκεύους και τη διατηρούν σταθερή κατά τη διάρκεια της συνολικής διαδικασίας μαγειρέματος.






Αυτή η λειτουργία είναι διαθέσιμη σε όλες τις ζώνες μαγειρέματος, που είναι χαρακτηρισμένες με .

13.1 Πλεονεκτήματα

- Η θερμοκρασία διατηρείται σταθερή, χωρίς να χρειάζεται να αλλάξετε τη βαθμίδα ισχύος.
- Το λάδι δεν υπερθερμαίνεται. Εμποδίζεται ένα κάψιμο του φαγητού.
- Η ζώνη μαγειρέματος θερμαίνει μόνο, όταν αυτό είναι απαραίτητο για τη διατήρηση της θερμοκρασίας, με αποτέλεσμα την εξοικονόμηση ενέργειας.

13.2 Βαθμίδες θερμοκρασίας



Βαθμίδες θερμοκρασίας για την παρασκευή φαγητών.

Βαθμίδα	Θερμοκρασία	Λειτουργίες	Μαγειρικό σκεύος
1	120 °C	Μαγείρεμα και δέσιμο από σάλτσες, ψήσιμο από λαχανικά	
2	140 °C	Σοτάρισμα με ελαιόλαδο ή βούτυρο	
3	160 °C	Ψήσιμο από ψάρια και τραχιά τρόφιμα	
4	180 °C	Τηγάνισμα στη φριτέζα παναρισμένων, κατεψυγμένων και ψημένων τροφίμων	
5	215 °C	Γκριλ υψηλών θερμοκρασιών και πλάκα του γκριλ	

13.3 Συνιστούμενα μαγειρικά σκεύη

Για αυτή τη λειτουργία έχουν αναπτυχθεί ειδικά μαγειρικά σκεύη, που δίνουν ιδανικά αποτελέσματα.




Μαγειρικό σκεύος	Συνιστούμενη ζώνη μαγειρέματος
Τηγάνι Ø 15 cm	Απλή ζώνη μαγειρέματος
Τηγάνι Ø 19 cm	Απλή ζώνη μαγειρέματος
Τηγάνι Ø 21 cm	Απλή ζώνη μαγειρέματος

Μαγειρικό σκεύος	Συνιστούμενη ζώνη μαγειρέματος
Terpanyaki 	Ευέλικτη ζώνη
Γκριλ 	Ευέλικτη ζώνη

Τα συνιστούμενα μαγειρικά σκεύη θα τα βρείτε στην υπηρεσία εξυπηρέτησης πελατών, στα ειδικά καταστήματα ή στο Online-Shop μας www.siemens-home.bsh-group.com.


Σημείωση: Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε επίσης άλλα μαγειρικά σκεύη. Ανάλογα με τη σύσταση του μαγειρικού σκεύους μπορεί όμως η επιτευγμένη θερμοκρασία να αποκλίνει από την επιλεγμένη βαθμίδα μαγειρέματος.

13.4 Ενεργοποίηση της fryingSensor

1. Τοποθετήστε το άδειο μαγειρικό σκεύος στη ζώνη μαγειρέματος.
2. Αγγίξτε το  και στη συνέχεια επιλέξτε τη ζώνη μαγειρέματος.
3. Μέσα στα επόμενα 10 δευτερόλεπτα επιλέξτε στην περιοχή ρυθμίσεων την επιθυμητή βαθμίδα θερμοκρασίας.
 - ✓ Η λειτουργία ξεκινά. Το  αναβοσβήνει, μέχρι να επιτευχθεί η ρυθμισμένη επιθυμητή θερμοκρασία.
 - ✓ Όταν επιτευχθεί η επιθυμητή θερμοκρασία, ηχεί ένα σήμα και το  σταματά να αναβοσβήνει.
4. Βάλτε το λίπος τηγανίσματος και μετά το φαγητό στο τηγάνι.




Σημείωση: Εάν χρειάζοσαστε παραπάνω από 250 ml λάδι για το μαγείρεμα, προσθέστε το λάδι και περιμένετε μερικά δευτερόλεπτα, προτού προσθέσετε το φαγητό.






13.5 Απενεργοποίηση του fryingSensor

- ▶ Επιλέξτε τη ζώνη μαγειρέματος και αγγίξτε το .
- ✓ Η λειτουργία είναι απενεργοποιημένη.

13.6 Συστάσεις για το μαγείρεμα με το fryingSensor

Ο ακόλουθος πίνακας δείχνει την ιδανική βαθμίδα θερμοκρασίας για μια επιλογή φαγητών. Η θερμοκρασία δ και ο χρόνος μαγειρέματος \ominus min εξαρτώνται από την ποσότητα, την κατάσταση και την ποιότητα των τροφίμων.

-  Τηγάνι
-  Terpanyaki
-  Πλάκα του γκριλ

	Μαγειρικό σκεύος	δ	\ominus min
Κρέας			
Σνίτσελ	 	4	6-10
Σνίτσελ, πανέ		4	6-10
Φιλέτο	 	4	6-10

	Μαγειρικό σκεύος	⌚	⌚ min
Κοτολέτες		3	10-15
Cordon bleu, σνίτσελ Βιέννης		4	10-15
Μπριζόλα, μέσα ωμή, 3 cm χοντρή		5	6-8
Μπριζόλα, μισοψημένη, 3 cm χοντρή		5	8-12
Μπριζόλα, καλοψημένη, 3 cm χοντρή		4	8-12
Μπριζόλα T-Bone, μέσα ωμή, 4,5 cm χοντρή		5	10-15
Μπριζόλα T-Bone, μισοψημένη, 4,5 cm χοντρή		5	20-30
Στήθος πουλερικού, 2 cm χοντρό		3	10-20
Λαρδί		2	5-8
Κιμάς		4	6-10
Χάμπουργκερ ,1,5 cm χοντρά		3	6-15
Γιουβαρλάκια με κιμά, 2 cm χοντρά		3	10-20
Λουκάνικα		3	8-20
Chorizo, φρέσκο λουκάνικο		3	10-20
Σουβλάκια, κεμπάπ		3	10-20
Γύρος		4	7-12
Ψάρι και θαλασσινά			
Φιλέτο ψαριού		4	10-20
Φιλέτο ψαριού, πανέ		4	10-20
Ψάρι, ψητό, ολόκληρο		3	10-20
Σαρδέλες		4	6-12
Καραβίδες, γαρίδες		4	4-8
Καλαμάρια, σέπια		4	6-12
Φαγητά με αυγά			
Αυγά μάτια σε βούτυρο		2	2-6
Αυγά μάτια		4	2-6
Χτυπητά αυγά		2	4-9
Ομελέτα		2	3-6
Γαλλικό τοστ		3	4-8

	Μαγειρικό σκεύος	⌚	⌚ min
Κρέπες, μπλίνι, τортίγιες, τάκος		5	1-3
Λαχανικά			
Τηγανητές πατάτες σε φέτες		5	6-12
Τηγανητές πατάτες		4	15-25
Τηγανίτες από τριμμένες πατάτες		5	2-4
Κρεμμύδια, τηγανητό σκόρδο		2	2-10
Δακτυλίδια κρεμμυδιού		3	5-10
Κολοκυθάκια, μελιτζάνες, πιπεριές		2	4-12
Πράσινα σπαράγγια		3	4-15
Μανιτάρια		4	10-15
Λαχανικά, σοταρισμένα σε λάδι		1	10-20
Λαχανικά σε ζύμη τεμπούρα		4	5-10
Κατεψυγμένα προϊόντα			
Νάγκετς κοτόπουλου		4	10-15
Φετάκια ψαριού πανέ		4	8-12
Τηγανητές πατάτες		5	4-8
Τηγανητά φαγητά		3	6-10
Ανοιξιάτικα ρολά		4	10-30
Πατέ, κροκέτες		5	3-8
Σάλτσες			
Σάλτσα ντομάτας		1	25-35
Σάλτσα μπεσαμέλ		1	10-20
Σάλτσα τυριού		1	10-20
Γλυκές σάλτσες		1	15-25
Σάλτσες, δεμένες		1	25-35
Επιπλέον			
Σαγανάκι		3	7-10
Κρουτόν		3	6-10
Φρυγανισμένο ψωμί		4	4-8
Ξηρά έτοιμα φαγητά		1	5-10
Αμύγδαλα, καρύδια, κουκουνάρια, καβουρδισμένα		4	3-15
Ποπ κορν		5	3-4

14 Ασφάλεια παιδιών

Η βάση εστιών είναι εξοπλισμένη με μια ασφάλεια παιδιών. Έτσι εμποδίζετε τα παιδιά να ενεργοποιήσουν τη βάση εστιών.

14.1 Ενεργοποίηση της Ασφάλεια παιδιών

Προϋπόθεση: Η βάση εστιών πρέπει να είναι απενεργοποιημένη.

1. Πατήστε ελαφρά το ①.
2. Αγγίξτε το για 4 δευτερόλεπτα.

- ✓ Η ένδειξη ανάβει για 10 δευτερόλεπτα.
- ✓ Η βάση εστιών είναι κλειδωμένη.

14.2 Απενεργοποίηση του Ασφάλεια παιδιών

1. Πατήστε ελαφρά το ①.
 2. Αγγίξτε το για 4 δευτερόλεπτα.
- ✓ Το κλειδωμα έχει ακυρωθεί.

14.3 Αυτόματη ασφάλεια παιδιών



Μπορείτε να ενεργοποιήσετε την ασφάλεια παιδιών επίσης και αυτόματα με κάθε απενεργοποίηση της βάσης εστιών.

Πως ενεργοποιείτε και απενεργοποιείτε τη λειτουργία, θα το βρείτε στο κεφάλαιο Βασικές ρυθμίσεις → Σελίδα 15.

15 Προστασία σκουπίσματος


Καθιστά δυνατό το κλείδωμα του πεδίου χειρισμού για καθαρισμό, για να μην αλλάξουν αθέλητα οι ρυθμίσεις. Το κλείδωμα δεν έχει καμία επίπτωση στον κεντρικό διακόπτη.

15.1 Ενεργοποίηση του Προστασία σκουπίσματος

- ▶ Πατήστε το . Ένα προειδοποιητικό σήμα ηχεί και το  ανάβει.
- ✓ Το πεδίο χειρισμού είναι κλειδωμένο για 35 δευτερόλεπτα. 5 δευτερόλεπτα πριν την απενεργοποίηση ηχεί ένα σήμα.

15.2 Απενεργοποίηση του Προστασία σκουπίσματος

Για την πρόωρη απενεργοποίηση της λειτουργίας:

- ▶ Αγγίξτε το .
- ✓ Το πεδίο χειρισμού είναι ξεκλειδωμένο.

16 Εξατομικευμένη απενεργοποίηση για λόγους ασφαλείας
















Εάν μια εστία μαγειρέματος βρίσκεται για μεγάλο χρόνο σε λειτουργία και εσείς δεν αλλάξετε τη ρύθμιση, τότε ενεργοποιείται η αυτόματη απενεργοποίηση. Η ζώνη μαγειρέματος δείχνει **FB** και απενεργοποιείται. Ο χρόνος από 1 μέχρι 10 ώρες εξαρτάται από την επιλεγμένη βαθμίδα ισχύος.

Για να ενεργοποιήσετε τη ζώνη μαγειρέματος, πατήστε ένα οποιοδήποτε πλήκτρο.

17 Βασικές ρυθμίσεις

Μπορείτε να προσαρμόσετε τις βασικές ρυθμίσεις της συσκευής σας στις προσωπικές σας ανάγκες.

17.1 Επισκόπηση των βασικών ρυθμίσεων

Ένδειξη	Ρύθμιση	Τιμή
	Ασφάλεια παιδιών	 - Χειροκίνητα. ¹  - Αυτόματα.  - Απενεργοποιημένη.
	Ακουστικά σήματα	 - Τα σήματα επιβεβαίωσης και σφάλματος είναι απενεργοποιημένα.  - Μόνο το σήμα σφάλματος είναι ενεργοποιημένο.  - Μόνο το σήμα επιβεβαίωσης είναι ενεργοποιημένο.  - Όλα τα ηχητικά σήματα είναι ενεργοποιημένα ¹ .
	Ένδειξη κατανάλωσης ενέργειας Δείχνει τη συνολική κατανάλωση ενέργειας μεταξύ ενεργοποίησης και απενεργοποίησης της εστίας σε kWh Η ακρίβεια της ένδειξης εξαρτάται εκτός των άλλων από την ποιότητα της τάσης του δικτύου του ρεύματος.	 - Απενεργοποιημένη. ¹  - Ενεργοποιημένη.
	Αυτόματη απενεργοποίηση των ζωνών μαγειρέματος.	 - απενεργοποιημένο. ¹  - Χρόνος μέχρι την αυτόματη απενεργοποίηση.

¹ Ρύθμιση εργοστασίου

Ένδειξη	Ρύθμιση	Τιμή
$\text{c } 5$	Διάρκεια του ηχητικού σήματος λήξης του χρονοδιακόπτη	1 - 10 δευτερόλεπτα ¹ 2 - 30 δευτερόλεπτα 3 - 1 λεπτό
$\text{c } 7$	Περιορισμός ισχύος Καθιστά δυνατό, σε περίπτωση που χρειάζεται, τον περιορισμό της συνολικής ισχύος της βάσης εστιών, λόγω των συνθηκών της ηλεκτρικής εγκατάστασής σας. Οι διαθέσιμες ρυθμίσεις εξαρτώνται από τη μέγιστη ισχύ της βάσης εστιών. Ακριβή στοιχεία θα βρείτε στην πινακίδα τύπου. Όταν η λειτουργία είναι ενεργοποιημένη και η βάση εστιών φτάσει το ρυθμισμένο όριο ισχύος, εμφανίζεται ⏏ και δεν μπορείτε να επιλέξετε μια υψηλότερη βαθμίδα ισχύος.	0 - Απενεργοποιημένη. Μέγιστη ισχύς της βάσης εστιών ¹ . 1 - 1.000 W. Ελάχιστη ισχύς. 1 - 1.500 W. ... 3 - 3.000 W. Συνιστάται για 13 A. 3 - 3.500 W. Συνιστάται για 16 A. 4 - 4.000 W. 4 - 4500 W. Συνιστάται για 20 A. ... 9 - Μέγιστη ισχύς της βάσης εστιών.
$\text{c } 11$	powerMove Plus Καθιστά δυνατή την αλλαγή των προρρυθμισμένων βαθμίδων ισχύος των τριών περιοχών μαγειρέματος της ευέλικτης ζώνης μαγειρέματος. Επιλέξτε για αυτό μία από τις ζώνες μαγειρέματος, ρυθμίστε την επιθυμητή βαθμίδα ισχύος στην περιοχή ρύθμισης και αγγίξτε το 11 , για να επιβεβαιώσετε τη νέα βαθμίδα ισχύος.	9 - Προρρυθμισμένη βαθμίδα ισχύος για την μπροστινή ζώνη μαγειρέματος. 5 - Προρρυθμισμένη βαθμίδα ισχύος για τη μεσαία ζώνη μαγειρέματος. $1,5$ - Προρρυθμισμένη βαθμίδα μαγειρέματος για την πίσω ζώνη μαγειρέματος.
$\text{c } 12$	Δοκιμή μαγειρικού σκεύους Με αυτή τη λειτουργία μπορείτε να ελέγξετε την ποιότητα του μαγειρικού σκεύους.	0 - Μη κατάλληλο. 1 - Μη ιδανικό. 2 - Κατάλληλο.
$\text{c } 13$	flexInduction Αλλαγή της λειτουργίας ενεργοποίησης της ευέλικτης ζώνης.	0 - Ως δύο ανεξάρτητες ζώνες μαγειρέματος. 1 - Ως μια συνδυασμένη ζώνη μαγειρέματος. ¹
$\text{c } 0$	Επαναφορά στις ρυθμίσεις εργοστασίου	0 - Εξατομικευμένες ρυθμίσεις ¹ . 1 - Ρυθμίσεις εργοστασίου.

¹ Ρύθμιση εργοστασίου

17.2 Στις βασικές ρυθμίσεις

Προϋπόθεση: Η βάση εστιών πρέπει να είναι απενεργοποιημένη.

1. Για να ενεργοποιήσετε τη βάση εστιών, αγγίξτε το 1 .
2. Μέσα στα επόμενα 10 δευτερόλεπτα, αγγίξτε το 0 για 4 δευτερόλεπτα.

Πληροφορίες προϊόντος	Ένδειξη
Κατάλογος της υπηρεσίας τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών (TK)	01
Αριθμός κατασκευής	Fd
Αριθμός κατασκευής 1	02
Αριθμός κατασκευής 2	$0,5$

- ✓ Οι πρώτες τέσσερις ενδείξεις δίνουν τις πληροφορίες προϊόντος. Για να καλέσετε τις ξεχωριστές ενδείξεις, αγγίξτε την περιοχή ρύθμισης.

3. Για να περάσετε στις βασικές ρυθμίσεις, αγγίξτε το 0 .
- ✓ Ανάβουν $\text{c } 1$ και 0 ως προρρυθμιση.
4. Αγγίξτε επανειλημμένα το 0 τόσες φορές, μέχρι να εμφανιστεί η επιθυμητή ρύθμιση.
5. Επιλέξτε την επιθυμητή ρύθμιση στην περιοχή ρυθμίσεων.
6. Αγγίξτε το 0 για 4 δευτερόλεπτα.
- ✓ Οι ρυθμίσεις είναι αποθηκευμένες.

17.3 Διακοπή της αλλαγής των βασικών ρυθμίσεων

- Αγγίξτε το 1 .
- ✓ Όλες οι αλλαγές απορρίπτονται και δεν αποθηκεύονται.

18 Δοκιμή μαγειρικού σκεύους

Η ποιότητα του μαγειρικού σκεύους επηρεάζει σημαντικά την ταχύτητα και το αποτέλεσμα της διαδικασίας μαγειρέματος.

Με αυτή τη λειτουργία μπορείτε να ελέγξετε την ποιότητα του μαγειρικού σκεύους.

Βεβαιωθείτε πριν από τον έλεγχο, ότι το μέγεθος του πάτου του μαγειρικού σκεύους συμπίπτει με το μέγεθος της χρησιμοποιούμενης ζώνης μαγειρέματος.

Η πρόσβαση πραγματοποιείται μέσω των βασικών ρυθμίσεων. → Σελίδα 15

18.1 Εκτέλεση του Δοκιμή μαγειρικού σκεύους

Η ευέλικτη ζώνη μαγειρέματος είναι ρυθμισμένη έτσι ως μοναδική ζώνη μαγειρέματος, ώστε να ελέγχει μόνο ένα μαγειρικό σκεύος.

1. Τοποθετήστε το μαγειρικό σκεύος σε θερμοκρασία περιβάλλοντος με περίπου 200 ml νερό στη μέση της ζώνης μαγειρέματος, που ταιριάζει καλύτερα στο μέγεθος του πάτου του μαγειρικού σκεύους.
 2. Καλέστε τις βασικές ρυθμίσεις και επιλέξτε **1**.
 3. Αγγίξτε την περιοχή ρυθμίσεων. Στις ζώνες μαγειρέματος αναβοσβήνει η ένδειξη —.
- ✓ Η δοκιμή τρέχει.
 - ✓ Μετά από 10 δευτερόλεπτα, εμφανίζεται στις ενδείξεις των ζωνών μαγειρέματος το αποτέλεσμα.

18.2 Έλεγχος του αποτελέσματος

Στον ακόλουθο πίνακα βλέπετε, τι σημαίνει το αποτέλεσμα για την ποιότητα και την ταχύτητα της διαδικασίας μαγειρέματος.

Αποτέλεσμα

- | | |
|--|--|
| | Το μαγειρικό σκεύος δεν είναι κατάλληλο για τη ζώνη μαγειρέματος και γι' αυτό δε θερμαίνεται. |
| | Το μαγειρικό σκεύος θερμαίνεται πιο αργά απ' ό,τι αναμενόταν και η διαδικασία μαγειρέματος δεν τρέχει ιδανικά. |
| | Το μαγειρικό σκεύος θερμαίνεται σωστά και η διαδικασία μαγειρέματος είναι εντάξει. |

Σημείωση: Σε περιπτώσεις με μη ικανοποιητικά αποτελέσματα, τοποθετήστε το μαγειρικό σκεύος εκ νέου πάνω σε μια μικρότερη ζώνη μαγειρέματος, σε περίπτωση που υπάρχει.

Για να ενεργοποιήσετε αυτή τη λειτουργία, αγγίξτε την περιοχή ρυθμίσεων.

19 Καθαρισμός και φροντίδα

Για να παραμένει η συσκευή σας για μεγάλο χρονικό διάστημα λειτουργική, καθαρίζετε και φροντίζετε την προσεκτικά.

19.1 Υλικά καθαρισμού

Κατάλληλα υλικά καθαρισμού και ξύστρες γυαλιού θα βρείτε στην υπηρεσία εξυπηρέτησης πελατών, στο εμπόριο ή στο Online-Shop www.siemens-home.bsh-group.com.

ΠΡΟΣΟΧΗ!

Τα ακατάλληλα υλικά καθαρισμού μπορεί να καταστρέψουν τις επιφάνειες της συσκευής.

- ▶ Μη χρησιμοποιείτε ποτέ ακατάλληλα υλικά καθαρισμού.
- ▶ Μη χρησιμοποιήσετε κανένα υλικό καθαρισμού, όσο η βάση εστιών είναι ακόμη καυτή. Αυτό μπορεί να οδηγήσει σε σημάδια πάνω στην επιφάνεια.

Ακατάλληλα υλικά καθαρισμού

- Μη αραιωμένο υγρό καθαρισμού πιάτων
- Καθαριστικά για το πλυντήριο των πιάτων
- Υλικά τριψίματος
- Ισχυρά υλικά καθαρισμού, π.χ. σπρέι ηλεκτρικού φούρνου ή υλικά απομάκρυνσης λεκέδων
- Σκληρά σφουγγάρια
- Συσκευές καθαρισμού υψηλής πίεσης και συσκευές εκτόξευσης ατμού

19.2 Καθαρισμός της βάσης εστιών

Καθαρίζετε τη βάση εστιών μετά από κάθε χρήση, για να μην κολλήσουν υπολείμματα φαγητών.

Προϋπόθεση: Η βάση εστιών πρέπει να είναι κρύα. Σε περίπτωση λεκέδων ζάχαρης, πλαστικού υλικού ή αλουμινοχαρτού μην αφήνετε τη βάση εστιών να κρυώσει.

1. Απομακρύνετε τη μεγάλη ρύπανση με μια ξύστρα γυαλιού.
2. Καθαρίζετε τη βάση εστιών με ένα υλικό καθαρισμού για υαλοκεραμικό υλικό. Προσέξτε τις υποδείξεις καθαρισμού πάνω στη συσκευασία του υλικού καθαρισμού.

Συμβουλή: Με ένα ειδικό σφουγγάρι για υαλοκεραμικό υλικό μπορείτε να πετύχετε καλά αποτελέσματα καθαρισμού.

19.3 Καθαρισμός του πλαισίου της βάσης εστιών

Καθαρίζετε το πλαίσιο της βάσης εστιών μετά τη χρήση, όταν βρίσκονται πάνω ρύποι ή λεκέδες.

Σημείωση: Μη χρησιμοποιείτε ξύστρες γυαλιού.

1. Καθαρίζετε το πλαίσιο της βάσης εστιών με ζεστό διάλυμα απορρυπαντικού πιάτων και ένα μαλακό πανί. Πριν τη χρήση πλύνετε καλά τα καινούργια σφουγγαρόπανα.
2. Στεγνώνετε με ένα μαλακό πανί.

20 Αποκατάσταση βλαβών

Τις μικρότερες βλάβες στη συσκευή σας μπορείτε να τις αποκαταστήσετε οι ίδιοι. Χρησιμοποιήστε τις πληροφορίες για την αποκατάσταση βλαβών, προτού έρθετε σε επαφή με την υπηρεσία εξυπηρέτησης πελατών. Έτσι αποφεύγετε άσκοπα έξοδα.

⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ – Κίνδυνος τραυματισμού!

Οι ακατάλληλες επισκευές είναι επικίνδυνες.

- ▶ Μόνο εκπαιδευμένο, ειδικευμένο προσωπικό επιτρέπεται να πραγματοποιήσει επισκευές στη συσκευή.
- ▶ Όταν η συσκευή είναι ελαττωματική καλέστε την υπηρεσία εξυπηρέτησης πελατών.

⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ – Κίνδυνος ηλεκτροπληξίας!

Οι ακατάλληλες επισκευές είναι επικίνδυνες.

- ▶ Μόνο εκπαιδευμένο γι' αυτό, ειδικευμένο προσωπικό επιτρέπεται να πραγματοποιήσει επισκευές στη συσκευή.
- ▶ Μόνο γνώσια ανταλλακτικά επιτρέπεται να χρησιμοποιηθούν για την επισκευή της συσκευής.
- ▶ Όταν το καλώδιο σύνδεσης στο δίκτυο του ρεύματος αυτής της συσκευής υποστεί ζημιά, πρέπει να αντικατασταθεί από ένα ειδικό καλώδιο σύνδεσης, το οποίο διατίθεται από τον κατασκευαστή ή την υπηρεσία εξυπηρέτησης πελατών του.

20.1 Υποδείξεις προειδοποίησης

Υποδείξεις

- Όταν στις ενδείξεις εμφανίζεται **E**, κρατήστε πατημένο τον αισθητήρα της αντίστοιχης ζώνης μαγειρέματος και διαβάστε τον κωδικό βλάβης.
- Όταν ο κωδικός βλάβης δεν αναφέρεται στον πίνακα, αποσυνδέστε τη βάση εστιών από το δίκτυο του ρεύματος, περιμένετε 30 δευτερόλεπτα και συνδέστε τη βάση εστιών. Όταν η ένδειξη εμφανιστεί ξανά, ειδοποιήστε την υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών και αναφέρετε τον ακριβή κωδικό βλάβης.
- Όταν παρουσιαστεί ένα σφάλμα, δεν περνά η συσκευή στη λειτουργία ετοιμότητας.
- Για την προστασία των ηλεκτρονικών εξαρτημάτων της συσκευής από υπερθέρμανση ή από τυχόν αιχμές στην ένταση του ρεύματος, μπορεί η βάση εστιών να χαμηλώσει προσωρινά τη βαθμίδα ισχύος.

20.2 Υποδείξεις στο πεδίο ενδείξεων

Βλάβη	Αιτίες και αντιμετώπιση προβλημάτων
Καμιά ένδειξη δεν είναι αναμμένη.	<p>Η παροχή του ρεύματος έχει διακοπεί.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Με τη βοήθεια άλλων ηλεκτρικών συσκευών ελέγξτε, εάν υπάρχει μια διακοπή ρεύματος. <p>Η συσκευή δεν είναι συνδεδεμένη σύμφωνα με το διάγραμμα συνδεσμολογίας.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Συνδέστε τη συσκευή σύμφωνα με το διάγραμμα συνδεσμολογίας. <p>Βλάβη στο ηλεκτρονικό σύστημα</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Όταν δεν μπορείτε να αποκαταστήσετε τη βλάβη, πληροφορήστε την υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών.
Οι ενδείξεις αναβοσβήνουν.	<p>Το πεδίο χειρισμού είναι υγρό ή το καλύπτει ένα αντικείμενο.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Στεγνώστε το πεδίο χειρισμού ή απομακρύνετε το αντικείμενο.
F2, F 4, E 7015, E 8207, E 8208	<p>Το ηλεκτρονικό σύστημα υπερθερμάνθηκε και απενεργοποίησε μία ή όλες τις ζώνες μαγειρέματος.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Περιμένετε, μέχρι να κρυώσει αρκετά το ηλεκτρονικό σύστημα. Στη συνέχεια, αγγίξτε ένα οποιοδήποτε πλήκτρο του πεδίου χειρισμού.
F5 + Βαθμίδα ισχύος και ηχητικό σήμα	<p>Ένα καυτό μαγειρικό σκεύος βρίσκεται στην περιοχή του πεδίου χειρισμού. Το ηλεκτρονικό σύστημα μπορεί για αυτό να υπερθερμανθεί.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Απομάκρυνση των μαγειρικών σκευών. Η ένδειξη σφάλματος σβήνει μετά από λίγο. Μπορείτε να συνεχίσετε το μαγείρεμα.
F5 και ηχητικό σήμα	<p>Ένα καυτό μαγειρικό σκεύος βρίσκεται στην περιοχή του πεδίου χειρισμού. Για την προστασία του ηλεκτρονικού συστήματος απενεργοποιήθηκε η ζώνη μαγειρέματος.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Απομάκρυνση των μαγειρικών σκευών. Αναμονή μερικών δευτερολέπτων. Αγγίξτε μια οποιαδήποτε επιφάνεια χειρισμού. Όταν σβήσει η ένδειξη σφάλματος, μπορείτε να συνεχίσετε το μαγείρεμα.
F1/F5	<p>Η ζώνη μαγειρέματος είναι υπερθερμασμένη και απενεργοποιήθηκε για την προστασία της επιφάνειας εργασίας.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Περιμένετε, μέχρι να κρυώσει αρκετά το ηλεκτρονικό σύστημα και ενεργοποιήστε στη συνέχεια εκ νέου τη ζώνη μαγειρέματος.

Βλάβη	Αιτίες και αντιμετώπιση προβλημάτων
FB	<p>Η ζώνη μαγειρέματος ήταν για ένα μεγαλύτερο χρονικό διάστημα και χωρίς διακοπή σε λειτουργία.</p> <ul style="list-style-type: none"> Το Εξατομικευμένη απενεργοποίηση για λόγους ασφαλείας ενεργοποιήθηκε. Για να μπορείτε να ρυθμίσετε τη ζώνη μαγειρέματος, αγγίξτε ένα οποιοδήποτε πλήκτρο, για να απενεργοποιήσετε την ένδειξη.
E 9000/E9010	<p>Η τάση λειτουργίας είναι ελαττωματική και βρίσκεται εκτός της κανονικής περιοχής λειτουργίας.</p> <ul style="list-style-type: none"> Ελάτε σε επαφή με τον προμηθευτή ηλεκτρικής ενέργειας.
U400	<p>Η βάση εστιών δεν είναι σωστά συνδεδεμένη.</p> <ul style="list-style-type: none"> Αποσυνδέστε τη βάση εστιών από το δίκτυο του ρεύματος. Συνδέστε τη βάση εστιών σύμφωνα με το διάγραμμα συνδεσμολογίας.
dE	<p>Η λειτουργίας παρουσίωσης είναι ενεργοποιημένη.</p> <ul style="list-style-type: none"> Αποσυνδέστε τη βάση εστιών από το δίκτυο του ρεύματος. Περιμένετε 30 δευτερόλεπτα και συνδέστε τη βάση εστιών. Στα επόμενα 3 λεπτά αγγίξτε έναν οποιονδήποτε αισθητήρα. Η λειτουργίας παρουσίωσης είναι απενεργοποιημένη.

20.3 Κανονικοί θόρυβοι της συσκευής σας

Μερικές φορές μπορεί μια επαγωγική συσκευή να κάνει θορύβους ή να προκαλέσει δονήσεις, όπως βουητό, συριγμό, τριγμό, θορύβους ανεμιστήρα ή ρυθμικούς θορύβους.

21 Απόσυρση

Μάθετε εδώ, τον τρόπο της σωστής απόσυρσης παλαιών συσκευών.

21.1 Απόσυρση παλιάς συσκευής

Με την απόσυρση σύμφωνα με τους κανόνες προστασίας του περιβάλλοντος, μπορούν να επαναποκτηθούν πολύτιμες πρώτες ύλες.

1. Τραβήξτε το φις του καλωδίου σύνδεσης στο δίκτυο του ρεύματος.
2. Κόψτε το καλώδιο σύνδεσης στο δίκτυο του ρεύματος.
3. Αποσύρετε τη συσκευή σύμφωνα με τους κανόνες προστασίας του περιβάλλοντος.

Πληροφορίες σχετικά με τους επίκαιρους τρόπους απόσυρσης θα βρείτε στο ειδικό κατάστημα ή στην αρμόδια τοπική Δημοτική Αρχή σας.



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

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

22 Υπηρεσία εξυπηρέτησης πελατών

Όταν έχετε ερωτήσεις σχετικά με τη χρήση, όταν δεν μπορείτε να επιδιορθώσετε οι ίδιοι μια βλάβη στη συσκευή ή όταν η συσκευή πρέπει να επισκευαστεί, απευθυνθείτε στην υπηρεσία εξυπηρέτησης πελατών της εταιρείας μας. Σχετικά με τη λειτουργία γνήσια ανταλλακτικά, σύμφωνα με την αντίστοιχη διάταξη οικολογικού σχεδιασμού, μπορείτε να προμηθευτείτε από την υπηρεσία εξυπηρέτησης πελατών της εταιρείας μας για τη διάρκεια το λιγότερο 10 ετών από τη θέση σε κυκλοφορία της συσκευής σας εντός του Ευρωπαϊκού Οικονομικού Χώρου.

Σημείωση: Η χρήση της υπηρεσίας εξυπηρέτησης πελατών είναι στο πλαίσιο των όρων εγγύησης του κατασκευαστή δωρεάν.

Λεπτομερείς πληροφορίες για τον χρόνο εγγύησης και τους όρους εγγύησης στη χώρα σας θα λάβετε από την υπηρεσία εξυπηρέτησης πελατών της εταιρείας μας, τον έμπορά σας ή την ιστοσελίδα μας. Όταν έρθετε σε επαφή με την υπηρεσία εξυπηρέτησης πελατών, χρειάζεστε τον αριθμό προϊόντος (E-Nr.) και τον αριθμό κατασκευής (FD) της συσκευής σας. Τα στοιχεία επικοινωνίας της υπηρεσίας εξυπηρέτησης πελατών θα τα βρείτε στον συνημμένο κατάλογο της υπηρεσίας εξυπηρέτησης πελατών ή στην ιστοσελίδα μας.

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

Τον αριθμό προϊόντος (E-Nr.) και τον αριθμό κατασκευής (FD) θα τους βρείτε στην πινακίδα τύπου της συσκευής.

Την πινακίδα τύπου θα τη βρείτε:

- Πάνω στην κάρτα της συσκευής.
- Στην κάτω μεριά της βάσης εστίων.

Τον αριθμό προϊόντος (E-Nr.) θα τον βρείτε επίσης πάνω στην υαλοκεραμική επιφάνεια. Μπορείτε να εμφανίσετε το ευρετήριο υπηρεσιών εξυπηρέτησης πελατών (KI) και τον αριθμό κατασκευής (FD) επίσης στις βασικές ρυθμίσεις → Σελίδα 15 .
Για να βρείτε ξανά γρήγορα τα στοιχεία της συσκευής σας και τον αριθμό τηλεφώνου της υπηρεσίας εξυπηρέτησης πελατών, μπορείτε να τα σημειώσετε.

23 Φαγητά δοκιμών

Αυτές οι συστάσεις ρύθμισης αφορούν τα εργαστήρια δοκιμών, για να διευκολυνθεί η δοκιμή των δικών μας συσκευών. Οι δοκιμές πραγματοποιήθηκαν με τα δικά μας σέτ μαγειρικών σκευών για επαγγελματικές βάσεις εστίων. Σε περίπτωση που χρειάζεται, μπορείτε να αποκτήσετε εκ των υστέρων αυτά τα σέτ εξαρτημάτων στα ειδικά καταστήματα, μέσω της υπηρεσίας εξυπηρέτησης πελατών ή στο Online-Shop της εταιρείας μας.

23.1 Λιώσιμο κουβερτούρας

Υλικά συνταγής: 150 γρ μαύρη σοκολάτα (55 % κακάο).

- Κατσαρόλα Ø 16 cm χωρίς καπάκι
 - Μαγείρεμα: Βαθμίδα ισχύος 1.5

23.2 Ζέσταμα και διατήρηση ζεστών των φακών σούπα

Συνταγή σύμφωνα με το πρότυπο DIN 44550

Αρχική θερμοκρασία 20 °C

Θέρμανση, χωρίς ανακάτεμα

- Κατσαρόλα Ø 16 cm με καπάκι, ποσότητα: 450 γρ.
 - Θέρμανση: Διάρκεια 1 λεπτό 30 δευτερόλεπτα, βαθμίδα ισχύος 9
 - Συνέχιση του μαγειρέματος: Βαθμίδα ισχύος 1.5
- Κατσαρόλα Ø 20 cm με καπάκι, ποσότητα: 800 γρ.
 - Θέρμανση: Διάρκεια 2 λεπτά 30 δευτερόλεπτα, βαθμίδα ισχύος 9
 - Συνέχιση του μαγειρέματος: Βαθμίδα ισχύος 1.5

23.3 Ζέσταμα και διατήρηση ζεστών των φακών σούπα

Π.χ.: Διάμετρος φακών 5-7 mm. Αρχική θερμοκρασία 20 °C

Ανακάτεμα μετά από 1 λεπτό θέρμανσης

- Κατσαρόλα Ø 16 cm με καπάκι, ποσότητα: 500 γρ.
 - Θέρμανση: Διάρκεια περίπου 1 λεπτό 30 δευτερόλεπτα, βαθμίδα ισχύος 9
 - Συνέχιση του μαγειρέματος: Βαθμίδα ισχύος 1.5
- Κατσαρόλα Ø 20 cm με καπάκι, ποσότητα: 1 κιλό
 - Θέρμανση: Διάρκεια περίπου 2 λεπτά 30 δευτερόλεπτα, βαθμίδα ισχύος 9
 - Συνέχιση του μαγειρέματος: Βαθμίδα ισχύος 1.5

23.4 Σάλτσα μπεσαμέλ

Θερμοκρασία γάλακτος: 7 °C

- Κατσαρόλα Ø 16 cm χωρίς καπάκι, υλικά συνταγής: 40 γρ. βούτυρο, 40 γρ. αλεύρι, 0,5 λίτρα γάλα με 3,5 % λιπαρά και μια πρέζα αλάτι

Παρασκευή σάλτσας μπεσαμέλ

1. Λιώστε βούτυρο, ανακατέψτε μέσα αλεύρι και αλάτι και ζεσταντέ τα.
 - Θέρμανση: Διάρκεια 6 λεπτά, βαθμίδα ισχύος 2
2. Προσθέστε το γάλα στο ζεστό μείγμα αλευριού και αναβράστε το μείγμα ανακατεύοντάς το συνεχώς.
 - Θέρμανση: Διάρκεια 6 λεπτά 30 δευτερόλεπτα, βαθμίδα ισχύος 7
3. Όταν αναβράσει η σάλτσα μπεσαμέλ, αφήστε την για περαιτέρω 2 λεπτά στη ζώνη μαγειρέματος, ανακατεύοντας συνεχώς.
 - Συνέχιση του μαγειρέματος: Βαθμίδα ισχύος 2

23.5 Μαγείρεμα ρυζόγαλου με καπάκι

Θερμοκρασία γάλακτος: 7 °C

1. Ζεσταντέ το γάλα, μέχρι να αρχίζει να φουσκώνει. Θερμάνετε χωρίς καπάκι. Ανακατέψτε μετά από 10 λεπτά θέρμανσης.

2. Ρυθμίστε τη συνιστούμενη βαθμίδα ισχύος και προσθέστε το ρύζι, τη ζάχαρη και το αλάτι στο γάλα. Χρόνος μαγειρέματος συμπεριλαμβανομένης της θέρμανσης περίπου 45 λεπτά

- Κατσαρόλα Ø 16 cm, υλικά συνταγής: 190 γρ. στρογγυλόσπερμο ρύζι, 90 γρ. ζάχαρη, 750 ml γάλα με 3,5 % λιπαρά και 1 γρ. αλάτι
 - Θέρμανση: Διάρκεια περίπου 5 λεπτά 30 δευτερόλεπτα, βαθμίδα ισχύος 8.5
 - Συνέχιση του μαγειρέματος: Βαθμίδα ισχύος 3
- Κατσαρόλα Ø 20 cm, υλικά συνταγής: 250 γρ. στρογγυλόσπερμο ρύζι, 120 γρ. ζάχαρη, 1 λίτρο γάλα με 3,5 % λιπαρά και 1,5 γρ. αλάτι
 - Θέρμανση: Διάρκεια περίπου 5 λεπτά 30 δευτερόλεπτα, βαθμίδα ισχύος 8.5
 - Συνέχιση του μαγειρέματος: Βαθμίδα ισχύος 3, ανακάτεμα μετά από 10 λεπτά

23.6 Μαγείρεμα ρυζόγαλου χωρίς καπάκι

Θερμοκρασία γάλακτος: 7 °C

1. Προσθέστε τα υλικά της συνταγής στο γάλα και ζεσταντέ τα, ανακατεύοντας συνεχώς.

2. Όταν το γάλα φτάσει περίπου τους 90 °C, επιλέξτε τη συνιστούμενη βαθμίδα ισχύος και αφήστε το να σιγοβράσει στη μικρή βαθμίδα για περίπου 50 λεπτά.

- Κατσαρόλα Ø 16 cm χωρίς καπάκι, υλικά συνταγής: 190 γρ. στρογγυλόσπερμο ρύζι, 90 γρ. ζάχαρη, 750 ml γάλα με 3,5 % λιπαρά και 1 γρ. αλάτι
 - Θέρμανση: Διάρκεια περίπου 5 λεπτά 30 δευτερόλεπτα, βαθμίδα ισχύος 8.5
 - Συνέχιση του μαγειρέματος: Βαθμίδα ισχύος 3

- Κατσαρόλα Ø 20 cm χωρίς καπάκι, υλικά συνταγής: 250 γρ. στρογγυλόσπερμο ρύζι, 120 γρ. ζάχαρη, 1 λίτρο γάλα με 3,5 % λιπαρά και 1,5 γρ. αλάτι
 - Θέρμανση: Διάρκεια περίπου 5 λεπτά 30 δευτερόλεπτα, βαθμίδα ισχύος 8.5
 - Συνέχιση του μαγειρέματος: Βαθμίδα ισχύος 2.5

23.7 Μαγείρεμα ρυζιού

Συνταγή σύμφωνα με το πρότυπο DIN 44550

Θερμοκρασία νερού: 20 °C

- Κατσαρόλα Ø 16 cm με καπάκι, υλικά συνταγής: 125 γρ. ρύζι για πιλάφι, 300 γρ. νερό και μια πρέζα αλάτι
 - Θέρμανση: Διάρκεια περίπου 2 λεπτά 30 δευτερόλεπτα, βαθμίδα ισχύος 9
 - Συνέχιση του μαγειρέματος: Βαθμίδα ισχύος 2
- Κατσαρόλα Ø 20 cm με καπάκι, υλικά συνταγής: 250 γρ. ρύζι για πιλάφι, 600 γρ. νερό και μια πρέζα αλάτι
 - Θέρμανση: Διάρκεια περίπου 2 λεπτά 30 δευτερόλεπτα, βαθμίδα ισχύος 9
 - Συνέχιση του μαγειρέματος: Βαθμίδα ισχύος 2.5

23.8 Ψήσιμο χοιρινού φιλέτου

Αρχική θερμοκρασία του φιλέτου: 7 °C

- Τηγάνι Ø 24 cm χωρίς καπάκι, υλικά συνταγής: 3 χοιρινά φιλέτα, συνολικό βάρος περίπου 300 γρ., 1 cm χοντρά και 15 ml ηλιέλαιο
 - Θέρμανση: Διάρκεια περίπου 1 λεπτό 30 δευτερόλεπτα, βαθμίδα ισχύος 9
 - Συνέχιση του μαγειρέματος: Βαθμίδα ισχύος 7

23.9 Παρασκευή κρεπών

Συνταγή σύμφωνα με το πρότυπο DIN EN 60350-2

- Τηγάνι Ø 24 cm χωρίς καπάκι, υλικά συνταγής: 55 ml ζύμης ανά κρέπα
 - Θέρμανση: Διάρκεια 1 λεπτό 30 δευτερόλεπτα, βαθμίδα ισχύος 9
 - Συνέχιση του μαγειρέματος: Βαθμίδα ισχύος 7

23.10 Τηγάνισμα στη φριτέζα κατεψυγμένων τηγανητών πατατών

- Κατσαρόλα Ø 20 cm χωρίς καπάκι, υλικά συνταγής: 2 λίτρα ηλιέλαιου. Για κάθε διαδικασία τηγανίσματος: 200 γρ. κατεψυγμένες τηγανητές πατάτες, 1 cm χοντρές.
 - Θέρμανση: Βαθμίδα ισχύος 9, μέχρι το λάδι να φτάσει μια θερμοκρασία από 180 °C.
 - Συνέχιση του μαγειρέματος: Βαθμίδα ισχύος 9



A series of horizontal lines for writing, spanning the width of the page.



A series of horizontal lines for writing, starting from the top right of the page and extending downwards to the bottom of the page.

BSH Hausgeräte GmbH
Carl-Wery-Straße 34
81739 München, GERMANY
www.siemens-home.bsh-group.com

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



9001687172 (020320)
el