

# SIEMENS

EX8..KY...

## Επαγωγική βάση εστιών



EL Εγχειρίδιο χρήστη

Siemens Home Appliances

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



Για περισσότερες πληροφορίες, ανατρέξτε στον ψηφιακό οδηγό χρήσης.



## Πίνακας περιεχομένων

1	Ασφάλεια.....	2
2	Αποφυγή υλικών ζημιών .....	5
3	Προστασία περιβάλλοντος και οικονομία .....	6
4	Κατάλληλο μαγειρικό σκεύος .....	6
5	Γνωριμία.....	8
6	Πριν την πρώτη χρήση .....	10
7	Βασικός χειρισμός.....	10
8	flexInduction.....	12
9	flexInduction Plus .....	13
10	powerMove Plus.....	14
11	Λειτουργίες χρόνου .....	14
12	powerBoost .....	15
13	shortBoost.....	15
14	Λειτουργία διατήρησης της θερμοκρασίας... ..	16
15	flexMotion .....	16
16	Βοηθός φαγητών .....	16
17	Ασύρματος αισθητήρας μαγειρέματος.....	21
18	Βοηθός φαγητών .....	23
19	Ασφάλεια παιδιών .....	23
20	Προστασία σκουπίσματος .....	23
21	Εξατομικευμένη απενεργοποίηση για λόγους ασφαλείας .....	24
22	Βασικές ρυθμίσεις.....	24
23	Δοκιμή μαγειρικού σκεύους.....	25
24	Home Connect .....	25
25	Μονάδα ελέγχου απορροφητήρα, βασιζόμενη στην εστία μαγειρέματος .....	27
26	Καθαρισμός και φροντίδα.....	29
27	Αποκατάσταση βλαβών.....	29
28	Απόσυρση.....	32
29	Δήλωση πιστότητας .....	32
30	Υπηρεσία εξυπηρέτησης πελατών .....	32
31	Φαγητά δοκιμών .....	33



## 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 φως. 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 άψογη 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 χρησιμοποιήσετε τη λειτουργία αισθητήρα μαγειρέματος, ρυθμίστε την εστία μαγειρέματος, πάνω στην οποία βρίσκεται η κατσαρόλα με τον αισθητήρα θερμοκρασίας.

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 ενδεδειγμένα, 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 κατσαρόλες 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 κρατούνται 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 ή το καλώδιο σύνδεσης συσκευής αυτής της συσκευής υποστεί ζημιά, πρέπει να αντικατασταθεί από ένα ειδικό καλώδιο σύνδεσης στο δίκτυο του ρεύματος ή από ένα ειδικό καλώδιο σύνδεσης συσκευής, 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 φινιρίσμα 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 32

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 κατσαρόλες μπορεί να πεταχτούν ξαφνικά ψηλά, όταν υπάρχει υγρό μεταξύ του πάτου της κατσαρόλας και της εστίας μαγειρέματος.

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

Ο ασύρματος αισθητήρας θερμοκρασίας 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 κατσαρόλα να είναι πολύ καυτός.

- ▶ Για την αφαίρεση, χρησιμοποιήστε πιάστρες ή μια πετσέτα κουζίνας.

Κατά το μαγείρεμα στο λουτρό νερού μπορεί η βάση εστιών και το μαγειρικό σκεύος να ραγίσουν από την υπερθέρμανση.

- ▶ Το μαγειρικό σκεύος στο λουτρό νερού δεν επιτρέπεται να ακουμπά απευθείας τον πάτο της κατσαρόλας.
- ▶ 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: Μαγνητισμός!**

Ο ασύρματος αισθητήρας θερμοκρασίας είναι μαγνητικός και μπορεί να προκαλέσει ζημιά στα ηλεκτρονικά στοιχεία εμφύτευσης, π.χ. βηματοδότες καρδιάς ή αντλίες ινσουλίνης.

- ▶ Οι φορείς ηλεκτρονικών στοιχείων εμφύτευσης πρέπει να τηρούν μια ελάχιστη απόσταση 10 cm από τα μαγνητικά στοιχεία χειρισμού.
- ▶ Μη βάζετε ποτέ το στοιχείο χειρισμού στις τσέπες των ρούχων σας.

**⚠ 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.

<b>Ζημιά</b>	<b>Αιτία</b>	<b>Μέτρο</b>
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.
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 πίπτοντα 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.
Γρατσουνιές, αποχρώσεις	Τραχίλοι πάτοι μαγειρικών σκευών ή μετατόπιση του μαγειρικού σκεύους πάνω στη βάση εστιών.	Ελέγξτε το σκεύος. Σηκώνετε τα μαγειρικά σκεύη κατά τη μετατόπιση.
Γρατσουνιές	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

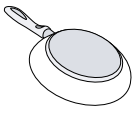
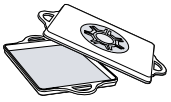
Ένα μαγειρικό σκεύος κατάλληλο για επαγωγικό μαγειρέμα πρέπει να έχει έναν σιδηρομαγνητικό πάτο, δηλαδή να έλκεται από έναν μαγνήτη και ο πάτος πρέπει επίσης να αντιστοιχεί στο μέγεθος της ζώνης μαγειρέματος. Όταν ένα μαγειρικό σκεύος δεν αναγνωρίζεται σε μια ζώνη μαγειρέματος, τοποθετήστε το στη ζώνη μαγειρέματος με την αμέσως επόμενη μικρότερη διάμετρο.

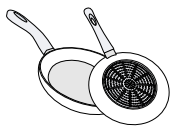
### 4.1 Μέγεθος και ιδιότητες των μαγειρικών σκευών

Για να αναγνωρίσετε σωστά τα μαγειρικά σκεύη, 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 Δοκιμή μαγειρικού σκεύους ελέγξτε, εάν το μαγειρικό σκεύος είναι κατάλληλο. Περισσότερες πληροφορίες θα βρείτε κάτω από

→ "Δοκιμή μαγειρικού σκεύους", Σελίδα 25.

Μαγειρικό σκεύος	Υλικά	Ιδιότητες
 <p>Συνιστώμενα μαγειρικά σκεύη</p>	<p>Μαγειρικά σκεύη από ανοξείδωτο χάλυβα σε έκδοση σάντουιτς, τα οποία κατανέμουν καλά τη θερμότητα.</p>	<p>Αυτά τα μαγειρικά σκεύη κατανέμουν ομοιόμορφα τη θερμότητα, θερμαίνονται γρήγορα και καθιστούν σίγουρη την αναγνώρισή τους.</p>
 <p>Κατάλληλα</p>	<p>Σιδηρομαγνητικά μαγειρικά σκεύη από εμαγιέ χάλυβα ή χυτοσίδηρο ή ειδικά επαγωγικά σκεύη από ανοξείδωτο χάλυβα.</p>	<p>Αυτό το μαγειρικό σκεύος θερμαίνεται γρήγορα και αναγνωρίζεται αξιόπιστα.</p>
	<p>Ο πάτος δεν είναι πλήρως σιδηρομαγνητικός.</p>	<p>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.</p>



Πάτοι μαγειρικών σκευών με παρουσία αλουμινίου.

Αυτοί οι πάτοι μαγειρικών σκευών μειώνουν τη σιδηρομαγνητική επιφάνεια, έτσι παρέχεται λιγότερη ισχύς στα μαγειρικά σκεύη. 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.

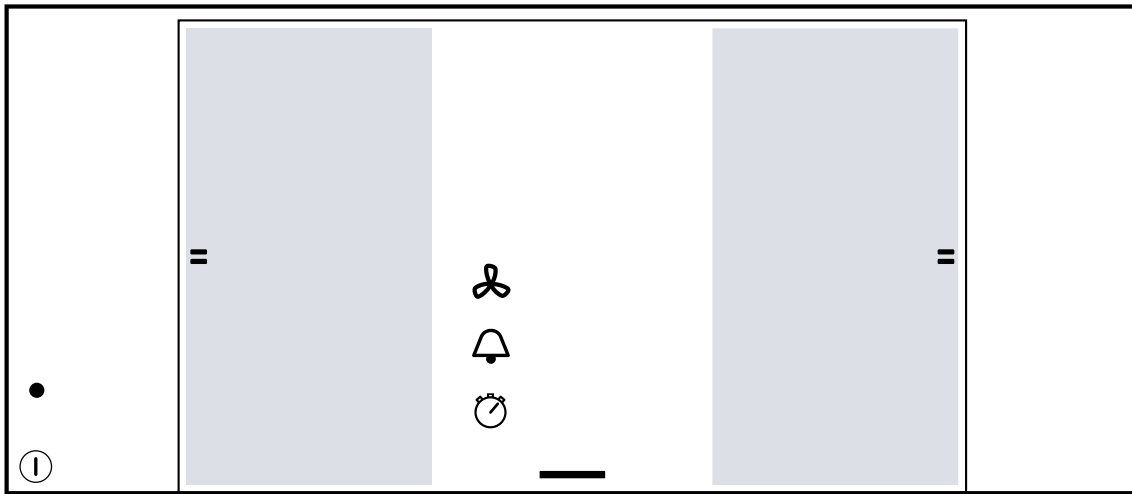
#### Υποδείξεις

- 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 θερμανθεί πάρα πολύ.

## 5 Γνωριμία

### 5.1 Πεδίο χειρισμού

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



#### Υποδείξεις

- Διατηρείτε το πεδίο χειρισμού πάντοτε καθαρό και στεγνό.
- Μην τοποθετείτε μαγειρικά σκεύη κοντά στις ενδείξεις και στα πλήκτρα. Το ηλεκτρονικό σύστημα μπορεί να υπερθερμανθεί.

#### Πλήκτρα αφής

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

Πλήκτρο	Λειτουργία
ⓘ	Κεντρικός διακόπτης
—	Μενού σύνδεσης <ul style="list-style-type: none"> <li>■ ⚙️ Βασικές ρυθμίσεις</li> <li>■ 🛡️ Προστασία σκουπίσματος</li> <li>■ 👶 Ασφάλεια παιδιών</li> <li>■ ⓘ Μενού πληροφοριών</li> </ul>
🕒	countUp function
🔔	Ρολόι συναγερμού
≡	flexInduction
0...Boost	Περιοχή ρυθμίσεων <ul style="list-style-type: none"> <li>■ ⏸️ Χρονοδιακόπτης απενεργοποίησης</li> <li>■ 1...9 Βαθμίδες ισχύος</li> <li>■ 🍳 Λειτουργία διατήρησης της θερμοκρασίας</li> <li>■ 🚀 powerBoost</li> <li>■ ⚡ shortBoost</li> </ul>
	Μενού λειτουργιών μαγειρέματος <ul style="list-style-type: none"> <li>■ 📊 Βαθμίδες ισχύος</li> <li>■ 🍳 cookingSensor</li> <li>■ 🍳 fryingSensor</li> <li>■ 📶 powerMove Plus</li> <li>■ 🍴 Βοηθός φαγητών</li> </ul>

#### Πλήκτρο Λειτουργία

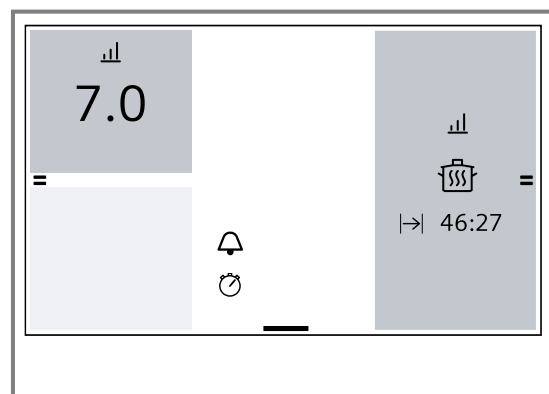
📶	Συνδεσιμότητα
✂️	cookConnect System
auto	Μονάδα ελέγχου αερισμού με αισθητήρα
☀️	Φωτισμός του απορροφητήρα

### 5.2 Οθόνη αφής

Με την οθόνη αφής μπορείτε να χειρίζεστε τη συσκευή εύκολα και διαισθητικά.

#### Κύρια ένδειξη

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



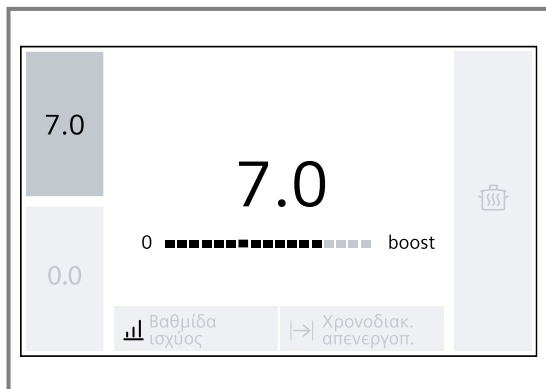
#### Πλήκτρα σε συνδυασμό με το Home Connect

Μόλις αποκατασταθεί η σύνδεση με το Home Connect, είναι διαθέσιμα τα επόμενα πλήκτρα:



## Περιοχή ρυθμίσεων

Με αυτήν τη λειτουργία μπορείτε να ρυθμίσετε τη βαθμίδα ισχύος, τον προγραμματισμό του χρόνου μαγειρέματος και τις διάφορες λειτουργίες μαγειρέματος για την επιλεγμένη ζώνη μαγειρέματος.

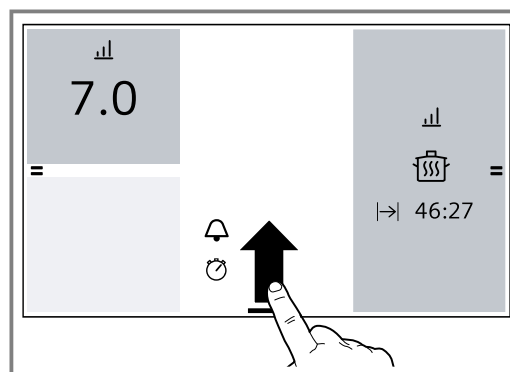


## Μενού σύνδεσης

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

## Άνοιγμα του μενού σύνδεσης

1. Στην κάτω περιοχή της κύριας ένδειξης, αγγίξτε το **—** και σύρτε το προς τα επάνω.



2. Για την εγκατάλειψη του μενού σύνδεσης, αγγίξτε το **—** και σύρτε το προς τα κάτω.

## Μενού πληροφοριών

Μπορείτε να καλέσετε πληροφορίες σχετικά με τη συσκευή και τις τρέχουσες λειτουργίες.

## Άνοιγμα μενού πληροφοριών

1. Ανοίξτε το μενού σύνδεσης.
2. Αγγίξτε το **i**.
- ✓ Εμφανίζονται οι διαθέσιμες επιλογές.
3. Για να γυρίσετε ξανά στην κύρια ένδειξη, αγγίξτε το **<**.

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

## Μενού λειτουργιών μαγειρέματος

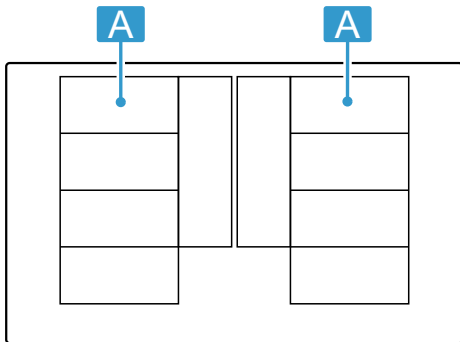
Η βάση εστιών διαθέτει διάφορες λειτουργίες μαγειρέματος.

Για πρόσβαση σε αυτό, ρυθμίστε την ενεργή λειτουργία μαγειρέματος στην περιοχή προγραμματισμού της επιλεγμένης ζώνης μαγειρέματος.

Σύμβολο	Λειτουργία μαγειρέματος	Λειτουργία
	Βαθμίδες ισχύος	Επιλογή της βαθμίδας μαγειρέματος για τη ζώνη μαγειρέματος.
	powerMove	Ρύθμιση της θερμοκρασίας μέσω της θέσης του μαγειρικού σκεύους στις ζώνες μαγειρέματος.
	fryingSensor	Τηγανίστε με τη σωστή θερμοκρασία.
	cookingSensor	Μαγείρεμα με αυτόματη αναγνώριση της θερμοκρασίας μέσω του ασύρματου αισθητήρα μαγειρέματος. Διαθέσιμη μετά τη σύνδεση στον ασύρματο αισθητήρα μαγειρέματος.
	Βοηθός φαγητών	Τηγανίσμα και μαγείρεμα με προεπιλογή του φαγητού.

### 5.3 Κατανομή των ζωνών μαγειρέματος

Η αναφερόμενη ισχύς μετρήθηκε με τις τυποποιημένες κατασρόλες, 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

Περιοχή	Υψηλότερη βαθμίδα μαγειρέματος	
A	Βαθμίδα ισχύος 9 powerBoost	2.600 W 3.700 W
A	Βαθμίδα ισχύος 9 powerBoost	3.300 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
	Ζώνη μαγειρέματος μίας ζώνης
	Ευέλικτη ζώνη → "flexInduction", Σελίδα 12
	Επεκταμένη ευέλικτη ζώνη → "flexInduction Plus", Σελίδα 13

### 5.5 Ένδειξη της υπόλοιπης θερμότητας

Όταν οι ζώνες μαγειρέματος είναι απενεργοποιημένες, οι ενδείξεις ζώνης ανάβουν κόκκινες όσο οι ζώνες μαγειρέματος είναι ζεστές.

Μην αγγίζετε τη ζώνη μαγειρέματος, όσο η ένδειξη της υπόλοιπης θερμότητας είναι αναμμένη ή αμέσως μετά το σβήσιμο της ένδειξης.

## 6 Πριν την πρώτη χρήση

Προσέξτε τις ακόλουθες συστάσεις.

### 6.1 Πρώτη θέση σε λειτουργία

Όταν ενεργοποιείτε τη συσκευή για πρώτη φορά, η στάντα ρύθμιση γλώσσας εμφανίζεται στην οθόνη ενδείξεων ως το πρώτο βήμα για τη διαμόρφωση της βάσης εστιών.

Μπορείτε να τις αλλάξετε τις ρυθμίσεις οποτεδήποτε στις βασικές ρυθμίσεις. → Σελίδα 24

### 6.2 Ρύθμιση του Home Connect

Για να ξεκινήσετε τις ρυθμίσεις σύνδεσης, επιλέξτε στις βασικές ρυθμίσεις τη ρύθμιση Home Connect και ακολουθήστε τις οδηγίες στο κεφάλαιο → "Home Connect", Σελίδα 25.

### 6.3 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.

## 7 Βασικός χειρισμός

### 7.1 Ενεργοποίηση της βάσης εστιών

- ▶ Αγγίξτε το
- Ένα προειδοποιητικό σήμα ηχεί και η οθόνη αφής ανάβει.
- ✓ Η βάση εστιών είναι έτοιμη για χρήση.

### reStart

- ▶ Όταν ενεργοποιήσετε τη συσκευή εντός 10 λεπτών μετά την απενεργοποίηση, περνά η βάση εστιών με τις προηγούμενες ρυθμίσεις σε λειτουργία. Αυτήν τη λειτουργία μπορείτε να την ενεργοποιήσετε στις βασικές ρυθμίσεις. → Σελίδα 24

## 7.2 Απενεργοποίηση της βάσης εστιών

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

**Σημείωση:** Όταν όλες οι ζώνες μαγειρέματος είναι απενεργοποιημένες για περισσότερο από 30 δευτερόλεπτα, απενεργοποιείται η βάση εστιών.

## 7.3 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 την επιθυμητή ζώνη μαγειρέματος.
  - ✓ Στην οθόνη ενδείξεων εμφανίζεται η περιοχή ρυθμίσεων της επιλεγμένης ζώνης μαγειρέματος.
2. Σύρετε το δάκτυλο πάνω στην περιοχή ρυθμίσεων και αγγίξτε την επιθυμητή βαθμίδα ισχύος.
  - ✓ Η βαθμίδα ισχύος είναι ρυθμισμένη.

## 7.4 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.
- 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 6

### Συστάσεις για το μαγείρεμα

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

	<b>⏏</b>	<b>⌚ min</b>
<b>Λιώσιμο</b>		
Σοκολάτα, κουβερτούρα	1 - 1.5	-
<sup>1</sup> Χωρίς καπάκι		

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

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

### Αλλαγή της βαθμίδας μαγειρέματος και απενεργοποίηση της ζώνης μαγειρέματος

1. Επιλέξτε τη ζώνη μαγειρέματος.
2. Επιλέξτε την επιθυμητή βαθμίδα ισχύος ή στην περιοχή προγραμματισμού ρυθμίστε στο 0.
  - ✓ Η βαθμίδα ισχύος της ζώνης μαγειρέματος αλλάζει ή η ζώνη μαγειρέματος απενεργοποιείται και εμφανίζεται η ένδειξη της υπόλοιπης θερμότητας.

### Γρήγορη απενεργοποίηση της ζώνης μαγειρέματος

- ▶ Εάν αγγίξετε την ένδειξη της ζώνης μαγειρέματος στην οθόνη ενδείξεων για μερικά δευτερόλεπτα, η βαθμίδα ισχύος ρυθμίζεται αυτόματα στο 0.0. Αυτή τη λειτουργία μπορείτε να την απενεργοποιήσετε στις βασικές ρυθμίσεις. → Σελίδα 24

	<b>⏏</b>	<b>⌚ min</b>
Βούτυρο, μέλι, ζελατίνα	1 - 2	-
<b>Ζέσταμα και διατήρηση θερμότητας</b>		
Γιαχνί π.χ. μαγειρεμένες φακές	1.5 - 2	-
Γάλα <sup>1</sup>	1.5 - 2.5	-
Βραστά λουκάνικα <sup>1</sup>	3 - 4	-
<b>Ξεπάγωμα και ζέσταμα</b>		
Σπανάκι, κατεψυγμένο	3 - 4	15 - 25
Γκούλας, κατεψυγμένο	3 - 4	35 - 55
<b>Σιγανό μαγείρεμα, σιγανό βράσιμο</b>		
Πατατοκεφτέδες <sup>1</sup>	4.5 - 5.5	20 - 30
Ψάρι <sup>1</sup>	4 - 5	10 - 15
Άσπρες σάλτσες, π.χ. σάλτσα μπεσαμέλ	1 - 2	3 - 6
Χτυπητές σάλτσες, π.χ. σάλτσα μπεαρναίζ (Bearnaise), σάλτσα ολλανδέζ (Hollandaise)	3 - 4	8 - 12
<b>Βράσιμο, μαγείρεμα με ατμό, σοτάρισμα</b>		
Ρύζι, με διπλάσια ποσότητα νερού	2.5 - 3.5	15 - 30
Ρυζόγαλο	2 - 3	30 - 40
Βραστά πατάτες με φλούδα	4.5 - 5.5	25 - 35
Βραστά πατάτες χωρίς φλούδα	4.5 - 5.5	15 - 30
Ζυμαρικά <sup>1</sup>	6 - 7	6 - 10
Γιαχνί	3.5 - 4.5	120 - 180
Σούπες	3.5 - 4.5	15 - 60
<sup>1</sup> Χωρίς καπάκι		

		⊖ min
Λαχανικά	2.5 - 3.5	10 - 20
Λαχανικά, κατεψυγμένα	3.5 - 4.5	7 - 20
Γιαχνί με τη χύτρα ταχύτητας	4.5 - 5.5	-
<b>Μαγείρεμα σε κλειστό σκεύος</b>		
Ψητό ρολό	4 - 5	50 - 65
Ψητό καπαμά	4 - 5	60 - 100
Γκούλας	3 - 4	50 - 60
<b>Μαγείρεμα σε κλειστό σκεύος/Τηγάνισμα με λίγο λίπος<sup>1</sup></b>		
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

<sup>1</sup> Χωρίς καπάκι

		⊖ min
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
<b>Τηγάνισμα στη φριτέζα, 150-200 γρ. ανά μερίδα σε 1-2 λίτρα λάδι, τηγάνισμα στη φριτέζα ανά μερίδα<sup>1</sup></b>		
Κατεψυγμένα προϊόντα, π.χ. τηγανητές πατάτες, νάγκετς κοτόπουλου	8 - 9	-
Κροκέτες, κατεψυγμένες	7 - 8	-
Κρέας, π.χ. κομμάτια κοτόπουλου	6 - 7	-
Ψάρι, πανέ ή σε ζύμη με μαγιά μπίρας	6 - 7	-
Λαχανικά, μανιτάρια πανέ ή σε ζύμη με μαγιά μπίρας ή σε τεμπούρα	6 - 7	-
Μικρά παρασκευάσματα, π.χ. τηγανίτες/λουκουμάδες Βερολίνου, φρούτα σε ζύμη με μαγιά μπίρας	4 - 5	-

<sup>1</sup> Χωρίς καπάκι

## 8 flexInduction

Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε την ευέλικτη ζώνη μαγειρέματος ως μία συνεχόμενη ζώνη μαγειρέματος ή ως δύο ανεξάρτητες ζώνες μαγειρέματος, ανάλογα με τις ανάγκες.

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.

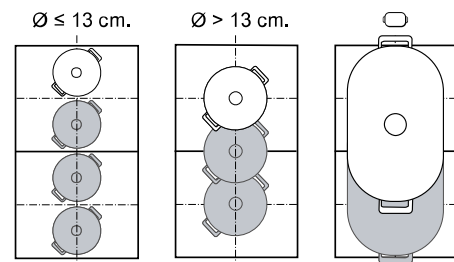
### 8.1 Τοποθέτηση του μαγειρικού σκεύους

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.

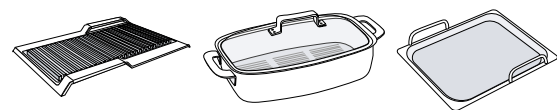
#### Ως μια συνδυασμένη ζώνη μαγειρέματος

Συνιστάται για το μαγείρεμα με ένα μόνο μαγειρικό σκεύος.

- Τοποθέτηση του μαγειρικού σκεύους ανάλογα με το μέγεθος:

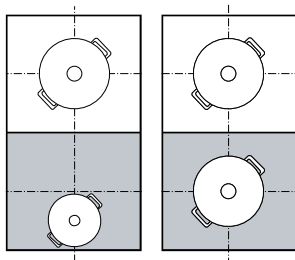


- Συνιστούμενο μακρουλό μαγειρικό σκεύος



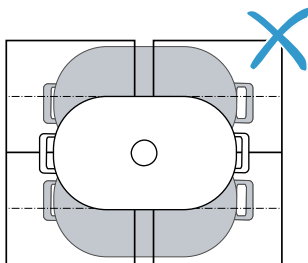
## Ως δύο χωριστές ζώνες μαγειρέματος

Συνίσταται 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.



### Προσοχή

Μην τοποθετείτε μαγειρικά σκεύη στη μέση ανάμεσα στη δεξιά και την αριστερή ζώνη. Οι ζώνες μαγειρέματος δεν ενεργοποιούνται σωστά και δεν επιτυγχάνετε ένα καλό αποτέλεσμα μαγειρέματος.



## 9 flexInduction Plus

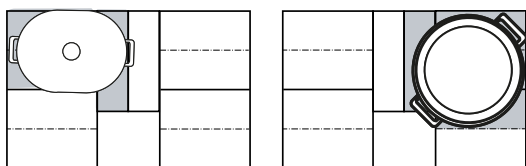
Με τη διευρυμένη ζώνη Flex μπορείτε να μαγειρέψετε με μεγαλύτερα μαγειρικά σκεύη ή να τοποθετήσετε ένα μακρουλό μαγειρικό σκεύος στο πλάι.

Η διεύρυνση ενεργοποιείται πάντοτε σε συνδυασμό με μια από τις δύο ευέλικτες ζώνες μαγειρέματος. Δεν μπορείτε να ενεργοποιήσετε ξεχωριστά την επέκταση.

### 9.1 Τοποθέτηση του μαγειρικού σκεύους ανάλογα με τη φόρμα και το μέγεθός του


Τοποθετήστε το μαγειρικό σκεύος στο κέντρο πάνω από το πίσω μέρος της ευέλικτης ζώνης μαγειρέματος και την επέκτασή της.

Ανάλογα με το μέγεθος του μαγειρικού σκεύους και της καλυπτόμενης επιφάνειας μαγειρέματος, μπορείτε να ενεργοποιήσετε την ευέλικτη ζώνη μαγειρέματος ως δύο χωριστές ζώνες μαγειρέματος ή ως μία ενιαία ζώνη μαγειρέματος:



## 8.2 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. Αγγίξτε το .

✓ Η ζώνη Flex είναι χωρισμένη.

### Υποδείξεις

- Μπορείτε να αλλάξετε τη στάνταρ ρύθμιση της ζώνης Flex. Πώς θα προχωρήσετε για αυτό, θα βρείτε στο κεφάλαιο Βασικές ρυθμίσεις → Σελίδα 24.
- 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.

## 8.3 flexInduction Σύνδεση

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

## 9.2 Ενεργοποίηση του flexInduction Plus

1. Τοποθετήστε το μαγειρικό σκεύος στη ζώνη μαγειρέματος έτσι, ώστε να βρίσκεται επίσης και στη διευρυμένη ζώνη Flex.
2. Επιλέξτε ζώνη μαγειρέματος και βαθμίδα ισχύος. Η περιοχή της διευρυμένης ζώνης Flex εμφανίζεται στην οθόνη ενδείξεων.

✓ Η λειτουργία είναι ενεργοποιημένη.

**Σημείωση:** Εάν η διευρυμένη ζώνη Flex δεν εμφανίζεται στην οθόνη ενδείξεων, ανασηκώστε το τηγάνι και τοποθετήστε το στη ζώνη μαγειρέματος.

## 9.3 Απενεργοποίηση του flexInduction Plus

- ▶ Επιλέξτε τη ζώνη μαγειρέματος και ρυθμίστε την στο 0.
- ✓ Η λειτουργία είναι απενεργοποιημένη.

## 10 powerMove Plus

Με αυτήν τη λειτουργία μπορείτε να αλλάξετε τη βαθμίδα ισχύος για ένα μαγειρικό σκεύος, μετακινώντας το απλά εντός της ζώνης Flex. Η ζώνη χωρίζεται γι' αυτό σε τρεις περιοχές με διαφορετικές βαθμίδες ισχύος.

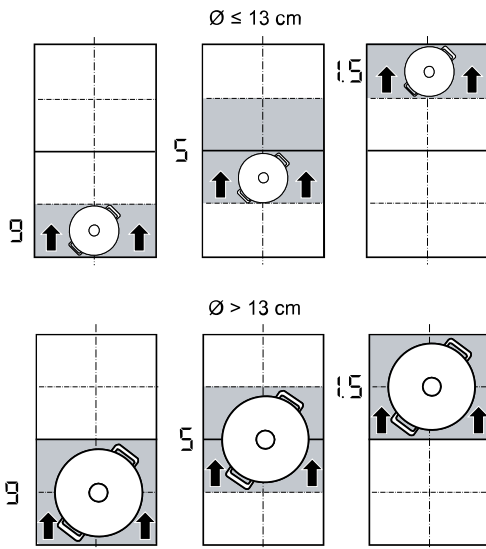
### 10.1 Τοποθέτηση και μετατόπιση του μαγειρικού σκεύους

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 ισχύος 9.0
- Μεσαία περιοχή = βαθμίδα ισχύος 5.0
- Πίσω περιοχή = βαθμίδα ισχύος 1.5.

Μπορείτε να αλλάξετε τις στάνταρ ρυθμίσεις των προρρυθμισμένων βαθμίδων ισχύος. Πώς θα προχωρήσετε για αυτό, θα το βρείτε στο κεφάλαιο Βασικές ρυθμίσεις → Σελίδα 24.



### 10.2 Ενεργοποίηση της powerMove Plus

**Προϋπόθεση:** Τοποθετήστε μόνο ένα μαγειρικό σκεύος στη ζώνη Flex.

1. Επιλέξτε μια από τις δύο ζώνες μαγειρέματος της ζώνης Flex.
2. Αγγίξτε την ενεργοποιημένη λειτουργία μαγειρέματος.
3. Επιλέξτε **I**
  - ✓ Η λειτουργία είναι ενεργοποιημένη.

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

### 10.3 Απενεργοποίηση της powerMove Plus

1. Επιλέξτε μια ζώνη μαγειρέματος.
2. Αγγίξτε την ενεργοποιημένη λειτουργία μαγειρέματος και περάστε σε μια άλλη λειτουργία μαγειρέματος.
  - ✓ Η λειτουργία είναι απενεργοποιημένη.

## 11 Λειτουργίες χρόνου

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

- Χρονοδιακόπτης απενεργοποίησης
- Ρολόι συναγερμού
- countUp function

### 11.1 Χρονοδιακόπτης απενεργοποίησης

Με αυτήν τη λειτουργία μπορείτε να προγραμματίσετε έναν χρόνο μαγειρέματος για μία ή περισσότερες ζώνες μαγειρέματος. Μετά το πέρας του χρόνου, η ζώνη μαγειρέματος απενεργοποιείται αυτόματα.

#### Ενεργοποίηση της Χρονοδιακόπτης απενεργοποίησης

1. Επιλέξτε ζώνη μαγειρέματος και βαθμίδα ισχύος.
2. Στην περιοχή ρυθμίσεων αγγίξτε **I**→**I**.
3. Στην περιοχή ρυθμίσεων ρυθμίστε τον χρόνο.

4. Για επιβεβαίωση αγγίξτε το **▷**.

- ✓ Ο χρόνος μαγειρέματος αρχίζει να τρέχει.
- ✓ Όταν ο χρόνος μαγειρέματος λήξει, απενεργοποιείται η ζώνη μαγειρέματος και ηχεί ένα σήμα.

#### Υποδείξεις

- Εάν για μια εστία μαγειρέματος, στην οποία fryingSensor έχει ενεργοποιηθεί, είναι προγραμματισμένος ένας χρόνος μαγειρέματος, αρχίζει να τρέχει ο προγραμματισμένος χρόνος μαγειρέματος, αφού πρώτα επιτευχθεί η επιλεγμένη βαθμίδα θερμοκρασίας.
- Εάν για μια εστία μαγειρέματος προγραμματιστεί ένας χρόνος μαγειρέματος και cookingSensor έχει ενεργοποιηθεί αρχίζει να τρέχει ο ρυθμισμένος χρόνος μαγειρέματος, αφού πρώτα επιτευχθεί η επιλεγμένη βαθμίδα θερμοκρασίας.



## Χρονοδιακόπτης απενεργοποίησης Αλλαγή ή απενεργοποίηση

1. Επιλέξτε τη ζώνη μαγειρέματος και αγγίξτε το  $\rightarrow$ .
2. Αλλάξτε τον χρόνο μαγειρέματος στην περιοχή προγραμματισμού ή αγγίξτε X, για να διαγράψετε τον χρόνο.
3. Για να επιβεβαιώσετε την επιλεγμένη ρύθμιση, αγγίξτε το  $\triangleright$ .
4. Πατήστε ελαφρά την ένδειξη της ζώνης μαγειρέματος, για να γυρίσετε ξανά στην κύρια ένδειξη.

### 11.2 Ρολόι συναγερμού

Με αυτήν τη λειτουργία μπορείτε να ενεργοποιήσετε έναν χρονοδιακόπτη. 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  $\triangleleft$ .
2. Στην περιοχή προγραμματισμού επιλέξτε τον επιθυμητό χρόνο.
3. Για να επιβεβαιώσετε τη ρύθμιση, αγγίξτε το  $\triangleright$ .
  - ✓ Ο χρόνος αρχίζει να τρέχει.
  - ✓ Μετά το πέρας μιας διάρκειας ηχεί ένα σήμα.
4. Αγγίξτε το  $\triangleleft$ .
  - ✓ Οι ενδείξεις σβήνουν και το ηχητικό σήμα σταματά.

#### Ρολόι συναγερμού Αλλαγή ή απενεργοποίηση

1. Αγγίξτε το  $\triangleleft$ .

2. Αλλάξτε τον χρόνο στην περιοχή προγραμματισμού ή αγγίξτε X, για να διαγράψετε τον χρόνο.
3. Για να επιβεβαιώσετε την επιλεγμένη ρύθμιση, αγγίξτε το  $\triangleright$ .
4. Για να γυρίσετε ξανά στην κύρια ένδειξη, αγγίξτε το  $\leftarrow$ .

### 11.3 countUp function

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

#### Ενεργοποίηση του countUp function

- ▶ Αγγίξτε το  $\odot$ .
- ✓ Ο χρόνος αρχίζει να τρέχει.

#### Προσωρινή διακοπή countUp function.

1. Στην κύρια ένδειξη αγγίξτε  $\odot$ .
2. Αγγίξτε το  $\square$ .
  - ✓ Το χρονόμετρο σταματά.
3. Αγγίξτε το  $\triangleright$ .
  - ✓ Το χρονόμετρο εξακολουθεί να τρέχει.

#### Απενεργοποίηση του countUp function

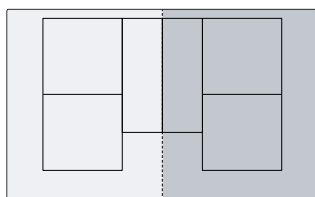
1. Αγγίξτε το  $\odot$ .
2. Αγγίξτε το X. Η ένδειξη χρόνου ρυθμίζεται στο 00m 00s.
 

Για να ενεργοποιήσετε ξανά την ένδειξη χρόνου, αγγίξτε το  $\triangleright$ .
3. Για να γυρίσετε ξανά στην κύρια ένδειξη, αγγίξτε το  $\leftarrow$ .

## 12 powerBoost

Με αυτήν τη λειτουργία ζεσταίνονται μεγάλες ποσότητες νερού γρηγορότερα απ' ό,τι με τη βαθμίδα ισχύος 9.

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



### 12.1 Ενεργοποίηση της powerBoost

1. Επιλέξτε τη ζώνη μαγειρέματος.

2. Στην περιοχή ρυθμίσεων επιλέξτε boost.
  - ✓  $\square$  και  $\square$  ανάβουν.
3. Αγγίξτε το  $\square$ .
  - ✓ Η λειτουργία είναι ενεργοποιημένη.

### 12.2 Απενεργοποίηση του powerBoost

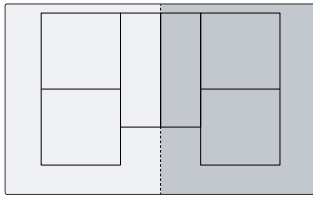
1. Επιλέξτε τη ζώνη μαγειρέματος.
2. Σην περιοχή ρυθμίσεων ρυθμίστε μια άλλη βαθμίδα ισχύος.
  - ✓ Η λειτουργία είναι απενεργοποιημένη.

**Σημείωση:** Κάτω από ορισμένες προϋποθέσεις απενεργοποιείται η λειτουργία αυτόματα, για την προστασία των ηλεκτρονικών εξαρτημάτων στο εσωτερικό της πλάκας.

## 13 shortBoost

Με αυτήν τη λειτουργία ζεσταίνετε τηγάνια γρηγορότερα απ' ό,τι με τη βαθμίδα ισχύος 9.

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



### 13.1 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.

### 13.2 Ενεργοποίηση του shortBoost

1. Επιλέξτε τη ζώνη μαγειρέματος.
2. Στην περιοχή ρυθμίσεων επιλέξτε boost.  
✓ και ανάβουν.
3. Αγγίξτε το .  
✓ Η λειτουργία είναι ενεργοποιημένη.

### 13.3 Απενεργοποίηση του shortBoost

1. Επιλέξτε τη ζώνη μαγειρέματος.
2. Στην περιοχή ρυθμίσεων ρυθμίστε μια άλλη βαθμίδα ισχύος.  
✓ Η λειτουργία είναι απενεργοποιημένη.

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

## 14 Λειτουργία διατήρησης της θερμοκρασίας

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

### 14.1 Ενεργοποίηση του Λειτουργία διατήρησης της θερμοκρασίας

1. Επιλέξτε τη ζώνη μαγειρέματος.
2. Στην περιοχή ρυθμίσεων επιλέξτε μια τη χαμηλότερη βαθμίδα ισχύος.  
✓ Ανάβει .  
✓ Η λειτουργία είναι ενεργοποιημένη.

### 14.2 Απενεργοποίηση του Λειτουργία διατήρησης της θερμοκρασίας

1. Επιλέξτε τη ζώνη μαγειρέματος.
2. Ρυθμίστε στο 0.  
Η ζώνη μαγειρέματος και απενεργοποιούνται.  
✓ Η λειτουργία είναι απενεργοποιημένη.

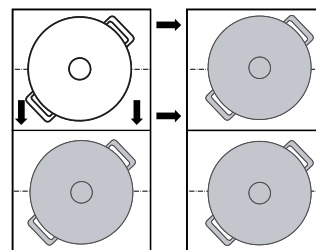
## 15 flexMotion

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

### 15.1 flexMotion

**Προϋπόθεση:** Μετατοπίστε το μαγειρικό σκεύος σε μια ζώνη μαγειρέματος, που δεν είναι ενεργοποιημένη και δεν είναι ακόμη προρρυθμισμένη και πάνω στην οποία προηγουμένως δε βρισκόταν κανένα άλλο μαγειρικό σκεύος.

1. Μετατοπίστε το μαγειρικό σκεύος.



Το μαγειρικό σκεύος αναγνωρίζεται. Μετά από μερικά δευτερόλεπτα στην οθόνη ενδείξεων εμφανίζεται η επιλογή επιβεβαίωσης των προεπιλογών για τη νέα ζώνη μαγειρέματος.

2. Επιβεβαιώστε τις ρυθμίσεις.  
✓ Οι ρυθμίσεις έχουν μεταφερθεί στη νέα ζώνη μαγειρέματος.

## 16 Βοηθός φαγητών

Ο βοηθός μαγειρέματος είναι η εγγύηση για το εύκολο μαγείρεμα και υπόσχεται εξαιρετικά αποτελέσματα μαγειρέματος.


Όταν έχετε επιλέξει την επιθυμητή θερμοκρασία, μετρούν αισθητήρες συνεχώς τη θερμοκρασία του μαγειρικού σκεύους και τη διατηρούν σταθερή κατά τη διάρκεια της διαδικασίας μαγειρέματος.



### Πλεονεκτήματα






- Όταν έχει επιτευχθεί η επιλεγμένη θερμοκρασία, διατηρείται αυτή αυτόματα σταθερή, κάτι που εξοικονομά ενέργεια.
- Το λάδι δεν υπερθερμαίνεται και τα φαγητά δεν ξεχειλίζουν.

### 16.1 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 μπριζόλες μέχρι τον επιθυμητό βαθμό ψησίματος και για τον έλεγχο σε αυτή την περίπτωση της θερμοκρασίας. Αυτή η λειτουργία είναι διαθέσιμη σε όλες τις ζώνες μαγειρέματος, που είναι χαρακτηρισμένες με .



### 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	

### 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
Τηγάνι Ø 28 cm	Επεκταμένη ευέλικτη ζώνη
Τεppanyaki 	Ευέλικτη ζώνη
Γκριλ 	Ευέλικτη ζώνη

Τα συνιστούμενα μαγειρικά σκεύη θα τα βρείτε στην υπηρεσία εξυπηρέτησης πελατών, στα ειδικά καταστήματα ή στο Online-Shop μας [siemens-home.bsh-group.com](http://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.

### Ενεργοποίηση της fryingSensor

1. Τοποθετήστε το άδειο μαγειρικό σκεύος στη ζώνη μαγειρέματος.
2. Επιλέξτε μια ζώνη μαγειρέματος.

3. Αγγίξτε την ενεργοποιημένη λειτουργία μαγειρέματος και επιλέξτε την επιλογή  fryingSensor.
4. Επιλέξτε την επιθυμητή βαθμίδα θερμοκρασίας και αγγίξτε τη ζώνη μαγειρέματος, για να γυρίσετε ξανά στην κύρια ένδειξη.
  - ✓ Η λειτουργία είναι ενεργοποιημένη.
  - ✓ Το σύμβολο  της ζώνης μαγειρέματος αναβοσβήνει, μέχρι να φθάσει η ζώνη μαγειρέματος στη θερμοκρασία ψησίματος. Ένα σήμα ηχεί και η ένδειξη δεν αναβοσβήνει πλέον.
5. Βάλτε το λίπος τηγανίσματος και μετά το φαγητό στο τηγάνι.

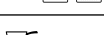

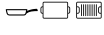
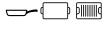

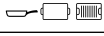



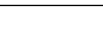
### Απενεργοποίηση του fryingSensor

1. Επιλέξτε τη ζώνη μαγειρέματος.
2. Ρυθμίστε στο 0.
  - ✓ Η λειτουργία είναι απενεργοποιημένη.
3. Για να εγκαταλείψετε τη λειτουργία fryingSensor, περάστε σε μια άλλη λειτουργία μαγειρέματος.

### Συστάσεις για το μαγείρεμα με fryingSensor

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

-  Τηγάνι
-  Τεppanyaki
-  Πλάκα του γκριλ

	Μαγειρικό σκεύος	$\delta$	$\ominus$ min
<b>Κρέας</b>			
Σνίτσελ		4	6-10
Σνίτσελ, πανέ		4	6-10
Φιλέτο		4	6-10
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

	Μαγειρικό σκεύος	⌚	⌚ min
Γύρος		4	7-12
<b>Ψάρι και θαλασσινά</b>			
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
<b>Φαγητά με αυγά</b>			
Αυγά μάτια σε βούτυρο		2	2-6
Αυγά μάτια		4	2-6
Χτυπητά αυγά		2	4-9
Ομελέτα		2	3-6
Γαλλικό τوست		3	4-8
Κρέπες, μπλίνι, τортίγιες, τάκος		5	1-3
<b>Λαχανικά</b>			
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
<b>Κατεψυγμένα προϊόντα</b>			
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
<b>Σάλτσες</b>			
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
<b>Επιπλέον</b>			
Σαγανάκι		3	7-10
Κρουτόν		3	6-10
Φρυγανισμένο ψωμί		4	4-8
Ξηρά έτοιμα φαγητά		1	5-10

	Μαγειρικό σκεύος	⌚	⌚ min
Αμύγδαλα, καρύδια, κουκουνάρια, καβουρδισμένα		4	3-15
Ποπ κορν		5	3-4

## 16.2 cookingSensor

Με αυτή τη λειτουργία μπορείτε να ζεστάνετε, σιγοβράσετε και μαγειρέψετε το φαγητό, να μαγειρέψετε με τη χύτρα ταχύτητας ή να τηγανίσετε σε μια κατσαρόλα με αρκετό λάδι σε ελεγχόμενη θερμοκρασία.

Για να χρησιμοποιήσετε αυτές τις λειτουργίες, χρειάζοσαστε τον ασύρματο αισθητήρα μαγειρέματος για ασύρματο μαγείρεμα.

Αυτή η λειτουργία είναι διαθέσιμη σε όλες τις ζώνες μαγειρέματος με τον ασύρματο αισθητήρα μαγειρέματος σε κανονικό μαγειρικό σκεύος.

### Βαθμίδες θερμοκρασίας

Βαθμίδες θερμοκρασίας για την παρασκευή φαγητών.



Βαθμίδα	Θερμοκρασία	Λειτουργίες	Μαγειρικό σκεύος
1	70 °C	Ζέσταμα και διατήρηση θερμότητας	
2	90 °C	Μαγείρεμα	
3	100 °C	Βράσιμο	
4	120 °C	Μαγείρεμα στη χύτρα ταχύτητας	
5	180 °C	Τηγάνισμα στη φριτέζα	

### Υποδείξεις για τη λειτουργία cookingSensor

- Ο ασύρματος αισθητήρας μαγειρέματος μετρά τη θερμοκρασία του υγρού μέσω του πάτου σιλικόνης που είναι προσαρτημένος στο δοχείο. Για μια σωστή μέτρηση, ο πάτος σιλικόνης πρέπει να καλύπτεται πλήρως από το προς μέτρηση υγρό.
- Το πλαίσιο του ασύρματος αισθητήρα μαγειρέματος και ο προσαρτημένος στο μαγειρικό σκεύος πάτος σιλικόνης πρέπει να είναι εντελώς στεγνός προτού ξεκινήσετε το μαγείρεμα.
- Μην απομακρύνετε τον ασύρματο αισθητήρα μαγειρέματος κατά τη διάρκεια μιας τρέχουσας διαδικασίας μαγειρέματος. Μετά τη διαδικασία μαγειρέματος, αφαιρέστε προσεκτικά τον αισθητήρα, επειδή ο αισθητήρας μπορεί να είναι πολύ ζεστός.
- Για την εξοικονόμηση ενέργειας χρησιμοποιείτε πάντοτε ένα καπάκι.
- Τοποθετήστε το μαγειρικό σκεύος έτσι, ώστε ο ασύρματος αισθητήρας μαγειρέματος να δείχνει προς την πλευρική εξωτερική επιφάνεια της βάσης εστιών.
- Μη στρέψετε ποτέ τον ασύρματο αισθητήρα μαγειρέματος πάνω σε ένα άλλο ζεστό μαγειρικό σκεύος, για την αποφυγή μιας υπερθέρμανσης.

## Ενεργοποίηση cookingSensor

**Προϋπόθεση:** Συνδέστε τον ασύρματο αισθητήρα μαγειρέματος.

1. Τοποθετήστε τον ασύρματο αισθητήρα μαγειρέματος στο μαγειρικό σκεύος.
2. Τοποθετήστε ένα μαγειρικό σκεύος με επαρκή υγρό πάνω στην επιθυμητή ζώνη μαγειρέματος και κλείστε το με ένα καπάκι.
3. Επιλέξτε τη ζώνη μαγειρέματος, πάνω στην οποία βρίσκεται το μαγειρικό σκεύος με τον ασύρματο αισθητήρα μαγειρέματος.
4. Αγγίξτε και επιλέξτε  cookingSensor.
5. Στη συνέχεια, αγγίξτε το κέντρο του ασύρματου αισθητήρα μαγειρέματος.
6. Επιλέξτε την αντίστοιχη βαθμίδα θερμοκρασίας για το φαγητό, που θέλετε να μαγειρέψετε.
  - ✓ Η λειτουργία είναι ενεργοποιημένη.
  - ✓ Η βαθμίδα θερμοκρασίας και  ανάβουν. Η ένδειξη της θερμοκρασίας ανάβει όλο και πιο κόκκινη, μέχρι να φτάσει το νερό ή το λάδι στην αντίστοιχη θερμοκρασία, για να προστεθεί το φαγητό. για το μαγείρεμα. Ένα σήμα ηχεί.
7. Μετά το ηχητικό σήμα αφαιρέστε το καπάκι και προσθέστε το φαγητό. Μαγειρεύετε με κλειστό καπάκι.

## Απενεργοποίηση του cookingSensor

1. Επιλέξτε τη ζώνη μαγειρέματος.
2. Θέστε στο 0.
  - ✓ Η λειτουργία είναι απενεργοποιημένη.
3. Για να εγκαταλείψετε τη λειτουργία cookingSensor, αγγίξτε και περάστε σε μια άλλη λειτουργία μαγειρέματος.

## Συστάσεις για το μαγείρεμα με cookingSensor

Ο ακόλουθος πίνακας περιέχει την ιδανική βαθμίδα θερμοκρασίας για μια επιλογή φαγητών. ™ °C και ☉ min εξαρτώνται από την ποσότητα, την κατάσταση και την ποιότητα των τροφίμων.

### Ζέσταμα και διατήρηση θερμότητας

	™ °C	☉ min
Ζέσταμα γκούλας	70	10-20
Ζέσταμα γλυκού κρασιού βρασμένου με μπαχαρικά	70	5-15

### - Σιγανό μαγείρεμα

	™ °C	☉ min
<b>Κρέας</b>		
Λουκάνικα	90	10-20
<b>Ψάρι</b>		
Αχνιστό ψάρι	90	15-20
<b>Φαγητά με αυγά</b>		
Αυγά ποσέ	90	2-5
<b>Πατάτες</b>		
Πατατοκεφτέδες	90	30-40
<b>Ζυμαρικά και δημητριακά</b>		
Ρύζι	90	25-35
Ρύζι Parboiled	90	25-35
Καστανό ρύζι	90	45-55
Ρύζι, μπασμάτι, ταϊλανδέζικο	90	8-12

	™ °C	☉ min
Άγριο ρύζι	90	20-30
Πολέντα	90	3-8
Χυλός σιμιγδάλι	90	5-10

### Σούπες

Κρέμες στιγμής	90	10-15
----------------	----	-------

### Επιδόρπιο

Ρυζόγαλο	90	40-50
Χυλός βρώμης	90	10-15
Κρέμα σοκολάτας	90	3-5

### Επιπλέον

Γάλα	90	3-10
------	----	------

### - Μαγείρεμα

	™ °C	☉ min
--	------	-------

### Κρέας

Κεφτές	100	20-30
Κοτόπουλο	100	60-90
Μοσχάρι	100	60-90

### Φαγητά με αυγά

Βραστά αυγά	100	5-10
-------------	-----	------

### Λαχανικά και όσπρια

Μπρόκολο	100	10-20
Κουνουπίδι	100	10-20
Λαχανάκια Βρυξελλών	100	30-40
Φρέσκα φασολάκια	100	15-30
Ρεβίθια	100	60-90
Αρακάς	100	15-20
Φακές	100	45-60

### Πατάτες

Νιόκι	100	3-6
Πατάτες, βρασμένες	100	30-45
Γλυκοπατάτες	100	30-45

### Ζυμαρικά και δημητριακά

Ζυμαρικά σκληρού σίτου	100	7-10
Φρέσκα ζυμαρικά	100	3-5
Ζυμαρικά ολικής αλέσεως	100	7-10
Ζυμαρικά σκληρού σίτου, γεμιστά	100	15-20
Φρέσκα ζυμαρικά, γεμιστά	100	5-8
Κινόα	100	10-12

### Σούπες

Σπιτικοί ζωμοί	100	60-90
Σούπες στιγμής	100	5-10

### Επιδόρπιο

Κομπόστα	100	15-25
----------	-----	-------

### Κατεψυγμένα προϊόντα

Φρέσκα φασολάκια	100	15-30
------------------	-----	-------

### Μαγειρέμα στη χύτρα ταχύτητας

	⌘ °C	⌚ min
<b>Κρέας</b>		
Κοτόπουλο	120	15-25
Μοσχάρι	120	15-25
<b>Λαχανικά και όσπρια</b>		
Λαχανικά	120	3-6
Ρεβίθια	120	25-35
Φακές	120	10-20
Φασόλια	120	25-35
<b>Πατάτες</b>		
Πατάτες	120	10-20
Γλυκοπατάτες	120	10-20
<b>Ζυμαρικά και δημητριακά</b>		
Ρύζι	120	6-8
Καστανό ρύζι	120	12-18
<b>Σούπες</b>		
Σπιτικός ζωμός	120	20-30

### Τηγανισμα στη φριτέζα με πολύ λάδι

Χρησιμοποιήστε το καπάκι για να ζεστάνετε το λάδι και αφαιρέστε το για να τηγανίσετε το φαγητό.

	⌘ °C	⌚ min
<b>Κρέας</b>		
Κομμάτια κοτόπουλου	180	10-15
Κεφτές	180	10-15
<b>Ψάρι</b>		
Ψάρι σε ζύμη με μαγιά μπίρας, πανέ	180	10-15
<b>Λαχανικά και όσπρια</b>		
Λαχανικά σε ζύμη με μαγιά μπίρας, πανέ	180	4-8
Μανιτάρια, πανέ ή σε ζύμη με μαγιά μπίρας	180	4-8
<b>Επιδόρπιο</b>		
Λουκουμάδες Βερολίνου, ντόνατ και τηγανίτες	180	5-10
<b>Κατεψυγμένα προϊόντα</b>		
Τηγανητές πατάτες	180	4-8

## 16.3 Ασύρματος αισθητήρας μαγειρέματος

Για να χρησιμοποιήσετε το cookingSensor, πρέπει να προμηθευτείτε έναν ασύρματο αισθητήρα μαγειρέματος.

Μπορείτε να προμηθευτείτε τον ασύρματο αισθητήρα μαγειρέματος μέσω της υπηρεσίας εξυπηρέτησης πελατών, στο Online-Shop της εταιρείας μας ή σε ένα ειδικό κατάστημα [siemens-home.bsh-group.com](http://siemens-home.bsh-group.com).

### Σύνδεση του ασύρματος αισθητήρα μαγειρέματος

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

1. Άνοιγμα των βασικών ρυθμίσεων → Σελίδα 24

2. Επιλέξτε τη ρύθμιση Αισθητήρας μαγειρέματος και επιλέξτε "Προσθήκη νέου αισθητήρα μαγειρέματος".
3. Μέσα σε 30 δευτερόλεπτα αγγίξτε σύντομα στο κέντρο του ασύρματος αισθητήρα μαγειρέματος.
  - Μετά από μερικά δευτερόλεπτα εμφανίζεται στην οθόνη ενδείξων το αποτέλεσμα της σύνδεσης μεταξύ του αισθητήρα μαγειρέματος και του πεδίου χειρισμού.

### Αποτέλεσμα

- |   |                          |   |
|---|--------------------------|---|
| ⊞ | Σύνδεση χωρίς ελαττώματα | Το cookingSensor είναι διαθέσιμο.   |
| ⊡ | Ελαττωματική σύνδεση     | <p>Σφάλμα επικοινωνίας</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Επαναλάβετε τη διαδικασία σύνδεσης. Όταν το αποτέλεσμα εξακολουθεί να είναι ⊡, ειδοποιήστε την υπηρεσία εξυπηρέτησης πελατών.</li> </ul>  |
| ⊚ | Ελαττωματική σύνδεση     | <p>Σφάλμα επικοινωνίας</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Σφάλμα επικοινωνίας Bluetooth. Επαναλάβετε τη διαδικασία σύνδεσης.</li> <li>■ Δεν αγγίξατε μέσα σε 30 δευτερόλεπτα μετά την επιλογή της ζώνης μαγειρέματος στο κέντρο του ασύρματος αισθητήρα μαγειρέματος. Επαναλάβετε τη διαδικασία σύνδεσης.</li> <li>■ Η μπαταρία του ασύρματος αισθητήρα μαγειρέματος είναι άδεια. Αντικαταστήστε την μπαταρία, επαναφέρετε τον ασύρματο αισθητήρα μαγειρέματος και επαναλάβετε τη διαδικασία σύνδεσης.</li> </ul> |

### Επαναφορά του ασύρματος αισθητήρα μαγειρέματος

1. Για περίπου 8 - 10 δευτερόλεπτα, πατήστε στο κέντρο του αισθητήρα μαγειρέματος.
  - ✓ Κατά τη διάρκεια αυτής της διαδικασίας, ανάβει η ένδειξη φωτοδιόδου (LED) του ασύρματος αισθητήρα μαγειρέματος τρεις φορές.
  - ✓ Η επαναφορά ξεκινά στο τρίτο αναβόσβημα της φωτοδιόδου (LED).
2. Τώρα μην πατάτε άλλο στο κέντρο του ασύρματος αισθητήρα μαγειρέματος.
  - ✓ Μόλις η φωτοδίοδος (LED) σβήσει, ο ασύρματος αισθητήρας μαγειρέματος έχει επαναφερθεί.
3. Επαναλάβετε τη διαδικασία σύνδεσης από το σημείο 2.

### Ρύθμιση του σημείου βρασμού

Το σημείο, στο οποίο το νερό αρχίζει να βράζει, εξαρτάται από το υψόμετρο του τόπου κατοικίας πάνω από την επιφάνεια της θάλασσας. Όταν το νερό βράζει πολύ δυνατά ή πολύ σιγά, μπορείτε να ρυθμίσετε το σημείο βρασμού. Γι' αυτό:

Επιλέξτε τη ρύθμιση "Ρύθμιση του σημείου βρασμού" στο

→ "Βασικές ρυθμίσεις", Σελίδα 24.

Η βασική ρύθμιση είναι ρυθμισμένη στάνταρ στα 200 - 400 m. Εάν ο τόπος κατοικίας βρίσκεται σε αυτό το ύψος πάνω από την επιφάνεια της θάλασσας, μη ρυθμίσετε το σημείο βρασμού. Διαφορετικά επιλέξτε τη ρύθμιση, που ανταποκρίνεται στο υψόμετρο του τόπου κατοικίας πάνω από την επιφάνεια της θάλασσας.

**Σημείωση:** Η θερμοκρασία 3/100 °C είναι αρκετή για να μαγειρέψετε αποτελεσματικά. Για πιο έντονο μαγείρεμα επιλέξτε χαμηλότερο ύψος.

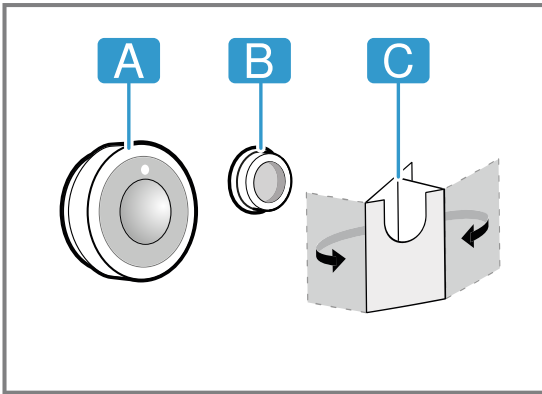
## 17 Ασύρματος αισθητήρας μαγειρέματος

Για να χρησιμοποιήσετε cookingSensor, πρέπει να προμηθευτείτε έναν ασύρματο αισθητήρα μαγειρέματος. Μπορείτε να αγοράσετε τον ασύρματο αισθητήρα μαγειρέματος από την υπηρεσία εξυπηρέτησης πελατών, από το Online-Shop ή από ένα εξειδικευμένο κατάστημα [siemens-home.bsh-group.com](http://siemens-home.bsh-group.com).

### 17.1 Υλικά παράδοσης

Μετά το ξεπακετάρισμα ελέγξτε όλα τα μέρη για ενδεχόμενες ζημιές μεταφοράς καθώς και για την πληρότητα της παράδοσης.

- **A** Ασύρματος αισθητήρας μαγειρέματος
- **B** Αυτοκόλλητο σιλικόνης
- **C** Δείγμα

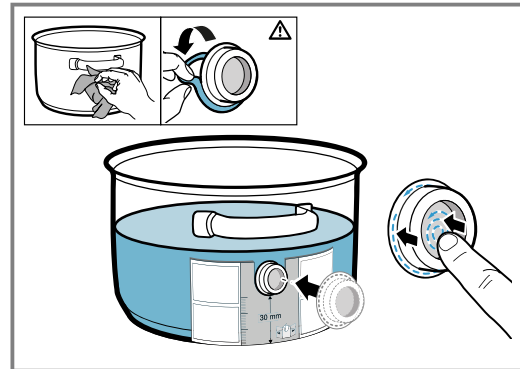


### 17.2 Τοποθέτηση του αυτοκόλλητου σιλικόνης

Το αυτοκόλλητο σιλικόνης στερεώνει τον αισθητήρα μαγειρέματος στο σκεύος. Για την τοποθέτηση στο μαγειρικό σκεύος:

1. Η θέση κόλλησης στο μαγειρικό σκεύος πρέπει να είναι καθαρή από λίπος. Καθαρίστε το σκεύος, στεγνώστε το 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 στο μαγειρικό σκεύος.



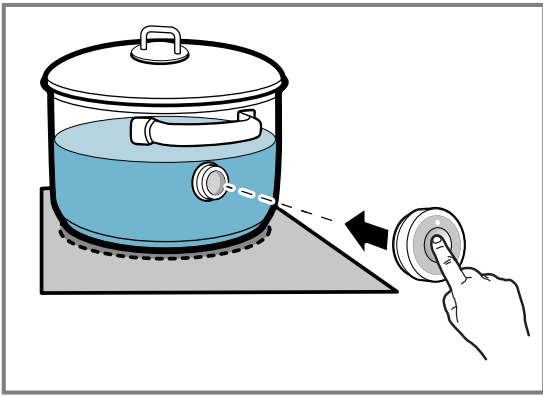
3. Πιέστε τη συνολική επιφάνεια του αυτοκόλλητου σιλικόνης, επίσης και την εσωτερική πλευρά.
4. Αφήστε την κόλλα να στεγνώσει για μια ώρα. Μη χρησιμοποιήσετε ή μην πλύνετε το μαγειρικό σκεύος κατά τη διάρκεια αυτού του χρόνου.

**Σημείωση:** Εάν το αυτοκόλλητο σιλικόνης αποκολληθεί, χρησιμοποιήστε ένα νέο. Σε περίπτωση που χρειάζεται, μπορείτε να προμηθευτείτε ένα σετ με πέντε αυτοκόλλητα σιλικόνης στα ειδικά καταστήματα, στην υπηρεσία εξυπηρέτησης πελατών ή στην επίσημη ιστοσελίδα μας [siemens-home.bsh-group.com](http://siemens-home.bsh-group.com) με αναφορά του αριθμού προϊόντος 17007119.

Όλες οι κόλλες αποδομούνται με τον χρόνο, κατά τη φύλαξή τους. Για να το αποφύγετε, τοποθετήστε τους πάτους σιλικόνης αμέσως μόλις τους παραλάβετε στα δοχεία τους.

### 17.3 Τοποθέτηση του ασύρματου αισθητήρα μαγειρέματος

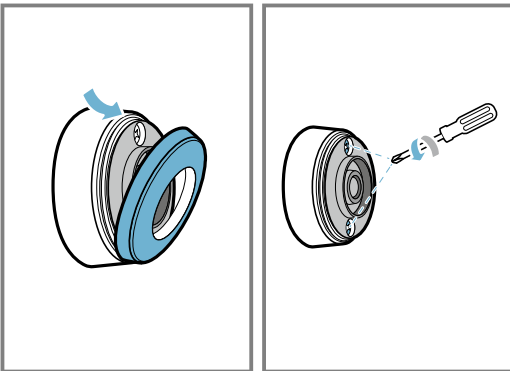
1. Βεβαιωθείτε, ότι το αυτοκόλλητο σιλικόνης είναι εντελώς στεγνό, προτού τοποθετήσετε τον αισθητήρα μαγειρέματος.
2. Τοποθετήστε τον αισθητήρα μαγειρέματος στο αυτοκόλλητο σιλικόνης έτσι, ώστε να ταιριάζει άψογα.



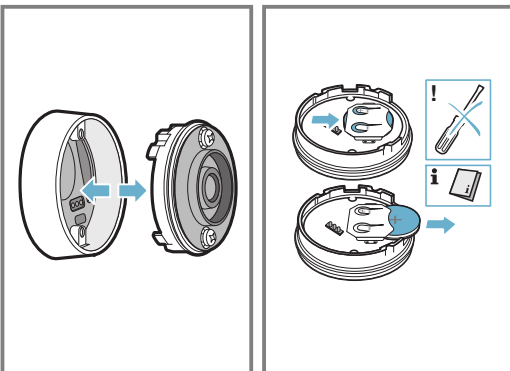
## 17.4 Αντικατάσταση της μπαταρίας

Εάν η φωτοдиодος (LED) στον αισθητήρα μαγειρέματος δεν ανάβει κατά το πάτημα, έχει αποφορτιστεί η μπαταρία. Αντικατάσταση της μπαταρίας:

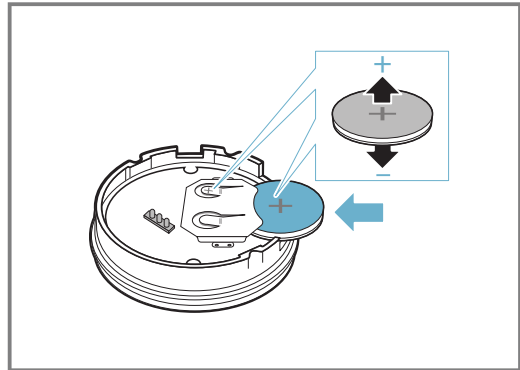
1. Τραβήξτε το κάλυμμα σιλικόνης από το κάτω μέρος του περιβλήματος του αισθητήρα μαγειρέματος και αφαιρέστε τις δύο βίδες με ένα κατσαβίδι.



2. Ανοίξτε το καπάκι του αισθητήρα μαγειρέματος και αφαιρέστε την μπαταρία από τη βάση.

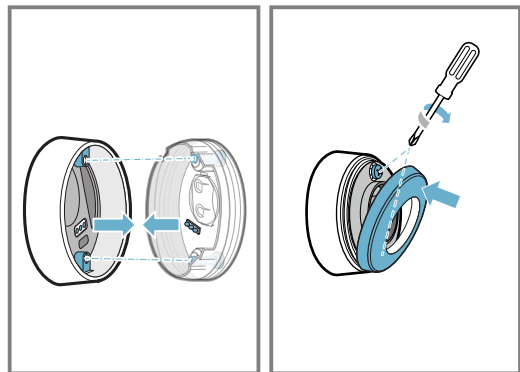


3. Τοποθετήστε μια νέα μπαταρία και προσέξτε σε αυτή την περίπτωση τις υποδείξεις σχετικά με τους πόλους της μπαταρίας. Χρησιμοποιήστε μόνο υψηλής ποιότητας μπαταρίες του τύπου CR2032.



**Σημείωση:** Μη χρησιμοποιήσετε κανένα αντικείμενο από μέταλλο, για να αφαιρέσετε την μπαταρία. Μη ακουμπήσετε τα σημεία σύνδεσης της μπαταρίας.

4. Κλείστε το κλείστρο του αισθητήρα μαγειρέματος. Οι εγκοπές για τις βίδες στο κλείστρο, πρέπει να ταυτίζονται με τα βαθουλώματα στο κάτω μέρος του περιβλήματος. Σφίξτε τις βίδες με ένα κατσαβίδι και στερεώστε το κάλυμμα σιλικόνης στο κάτω μέρος του περιβλήματος του αισθητήρα μαγειρέματος.



## 17.5 Καθαρισμός

### Αισθητήρας μαγειρέματος

Καθαρίστε τον μ' ένα υγρό πανί. Μη τον τοποθετήσετε σε ένα πλυντήριο πιάτων και μην τον υγράνετε.

Όταν δε χρησιμοποιείτε τον αισθητήρα μαγειρέματος, αφαιρέστε τον από το σκεύος και φυλάξτε τον σε ένα καθαρό, ασφαλές χώρο, μακριά από πηγές θερμότητας.

### Αυτοκόλλητο σιλικόνης

Πριν την τοποθέτηση του αισθητήρα μαγειρέματος, καθαρίστε και στεγνώστε τον. Κατάλληλο για πλυντήριο πιάτων.

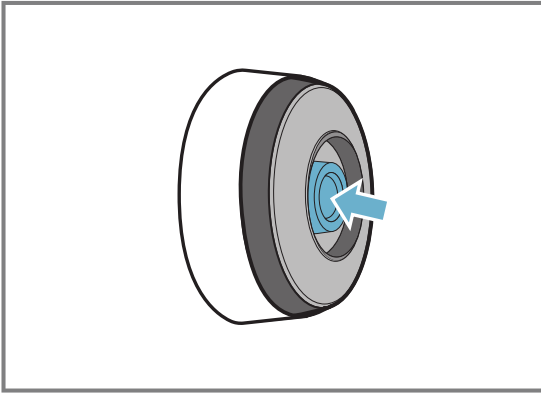
**Σημείωση:** Μη βάλετε το σκεύος με το αυτοκόλλητο σιλικόνης για ένα μεγαλύτερο χρονικό διάστημα σε διάλυμα απορρυπαντικού πιάτων.

### Παράθυρο του ασύρματου αισθητήρα μαγειρέματος

Διατηρείτε το παράθυρο καθαρό και στεγνό. Σημαντικό γι' αυτό:

1. Απομακρύνετε τακτικά τη ρύπανση και τα πιτσιλισματα του λαδιού.
2. Για τον καθαρισμό χρησιμοποιείτε ένα πανί ή λίγο βαμβάκι και υγρό καθαρισμού τζαμιών.





#### Υποδείξεις


- Μη χρησιμοποιείτε σκληρά και τραχιά αντικείμενα, όπως βούρτσες ή τραχιά σφουγγάρια καθώς και υλικά τριψίματος, για τον καθαρισμό της βάσης εστιών.
- Για να μη λερώσετε ή γρατσουνίσετε το παράθυρο του ασύρματου αισθητήρα μαγειρέματος μην τον ακουμπάτε με τα δάκτυλα.

## 18 Βοηθός φαγητών

Με αυτήν τη λειτουργία μπορούν να παρασκευαστούν όλα τα είδη φαγητού. Η συσκευή επιλέγει για σας την ιδανική ρύθμιση.

Οι συνταγές της λειτουργίας cookingSensor είναι διαθέσιμες μόνο μετά τη σύνδεση στον ασύρματο αισθητήρα μαγειρέματος.

### 18.1 Ενεργοποίηση του βοηθού φαγητών

1. Επιλέξτε μια ζώνη μαγειρέματος.
2. Αγγίξτε την ενεργοποιημένη λειτουργία μαγειρέματος και επιλέξτε .

### 17.6 Δήλωση πιστότητας

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

Μια λεπτομερή δήλωση πιστότητας σύμφωνα με την οδηγία RED θα βρείτε στο [siemens-home.bsh-group.com](http://siemens-home.bsh-group.com) στη σελίδα προϊόντος της συσκευής σας, στην κατηγορία "Πρόσθετη τεκμηρίωση".

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 εμπορικές ονομασίες είναι ιδιοκτησία των εκάστοτε εταιρειών.

3. Επιλέξτε την επιθυμητή ομάδα προγραμμάτων και το φαγητό.
4. Ακολουθήστε τις οδηγίες στην οθόνη ενδείξεων.

### 18.2 Διακοπή του βοηθού φαγητών


1. Επιλέξτε τη ζώνη μαγειρέματος.
  2. Επιλέξτε την ενεργοποιημένη λειτουργία μαγειρέματος και περάστε σε μια άλλη λειτουργία μαγειρέματος.
- ✓ Η λειτουργία είναι απενεργοποιημένη.

## 19 Ασφάλεια παιδιών

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

### 19.1 Ενεργοποίηση της ασφάλειας παιδιών

#### Προϋποθέσεις

- Η βάση εστιών είναι ενεργοποιημένη.
  - Όλες οι ζώνες μαγειρέματος είναι απενεργοποιημένες.
1. Ανοίξτε το μενού σύνδεσης.
  2. Πατήστε ελαφρά το .
- ✓ Η βάση εστιών είναι κλειδωμένη.

### 19.2 Απενεργοποίηση του Ασφάλεια παιδιών

- ▶ Προσέξτε τις υποδείξεις στο πεδίο ενδείξεων.
- ✓ Το κλειδωμα έχει ακυρωθεί.

### 19.3 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 24.

## 20 Προστασία σκουπίσματος

Με αυτήν τη λειτουργία μπορείτε να κλειδώσετε το πεδίο χειρισμού για τον καθαρισμό, για να μην αλλάξετε άθελά σας τις ρυθμίσεις. Το κλειδωμα δεν έχει καμία επίπτωση στον κεντρικό διακόπτη.

### 20.1 Ενεργοποίηση του Προστασία σκουπίσματος

1. Ανοίξτε το μενού σύνδεσης.
2. Αγγίξτε το . Ένα σήμα ηχεί.

- ✓ Το πεδίο χειρισμού είναι κλειδωμένο για 30 δευτερόλεπτα.
- ✓ Μετά από 30 δευτερόλεπτα ηχεί ένα σήμα και το πεδίο χειρισμού κλειδώνεται.

## 20.2 Απενεργοποίηση του Προστασία σκουπίσματος

Για να ακυρώσετε πρόωρα τη λειτουργία, ακολουθήστε τις οδηγίες στην οθόνη ενδείξεων.

## 21 Εξατομικευμένη απενεργοποίηση για λόγους ασφαλείας

Εάν μια ζώνη μαγειρέματος λειτουργεί για μεγαλύτερο χρονικό διάστημα και δεν αλλάξετε καμία ρύθμιση, ενεργοποιείται η λειτουργία ασφαλείας. Στην οθόνη ενδείξεων εμφανίζεται ένα μήνυμα και η ζώνη μαγειρέματος δε θερμαίνεται πλέον.

Για να απενεργοποιήσετε την ένδειξη και να ρυθμίσετε ξανά τη ζώνη μαγειρέματος, αγγίξετε ένα οποιοδήποτε πλήκτρο.

## 22 Βασικές ρυθμίσεις

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

### 22.1 Επισκόπηση των βασικών ρυθμίσεων

Ρύθμιση	Περιγραφή και επιλογές
Γλώσσα	Αλλάξτε τη γλώσσα της οθόνης ενδείξεων της συσκευής.
Home Connect	Με αυτήν τη λειτουργία μπορείτε να συνδέσετε τη συσκευή με το οικιακό δίκτυο και μια κινητή τερματική συσκευή.
cookConnect System	Με αυτήν τη λειτουργία μπορείτε να ελέγξετε ορισμένες λειτουργίες του απορροφητήρα μέσω της βάσης εστιών.
Ακουστικά σήματα	Με αυτήν τη λειτουργία μπορείτε να επιλέξετε προειδοποιητικούς ήχους, που θα εκπέμπει η συσκευή.
Διάρκεια του προειδοποιητικού σήματος	Με αυτήν τη λειτουργία μπορείτε να αλλάξετε τη διάρκεια του προειδοποιητικού σήματος.
Ήχοι πλήκτρων	Με αυτήν τη λειτουργία μπορείτε να επιλέξετε, εάν η συσκευή πρέπει να εκπέμπει ήχους, όταν αγγίζετε τα κουμπιά στην οθόνη αφής.
Φωτεινότητα ένδειξης flexInduction	Αλλάξτε τη φωτεινότητα της οθόνης ενδείξεων. Με αυτήν τη λειτουργία μπορείτε να ρυθμίσετε τη λειτουργία ενεργοποίησης της λειτουργίας μετά την ενεργοποίηση της βάσης εστιών: Δύο ανεξάρτητες ζώνες μαγειρέματος ή μία μόνο ζώνη.
powerMove Plus	Με αυτήν τη λειτουργία μπορείτε να αλλάξετε τις προρρυθμισμένες βαθμίδες ισχύος των τριών περιοχών μαγειρέματος της ζώνης Flex.
Ασφάλεια παιδιών	Με αυτήν τη λειτουργία μπορείτε να κλειδώνετε αυτόματα τη βάση εστιών, για να αποτρέψετε τη μη εξουσιοδοτημένη χρήση της συσκευής από παιδιά.

Ρύθμιση	Περιγραφή και επιλογές
Λειτουργία quickStop	Καθιστά δυνατή τη γρήγορη απενεργοποίηση της ζώνης μαγειρέματος απευθείας από την κύρια οθόνη ενδείξεων.
Λογότυπο μάρκας	Με αυτήν τη λειτουργία μπορείτε να ρυθμίσετε, εάν πρέπει να εμφανίζεται το λογότυπο της μάρκας, όταν ενεργοποιείτε τη βάση εστιών.
reStart	Με αυτήν τη λειτουργία μπορείτε να ρυθμίσετε, για πόσο χρόνο η συσκευή θα θυμάται τις τελευταίες χρησιμοποιημένες ρυθμίσεις, όταν απενεργοποιείτε τη συσκευή.
Περιορισμός ισχύος	Έτσι μπορείτε, όταν χρειάζεται, να περιορίσετε τη συνολική ισχύ της βάσης εστιών ανάλογα με τις συνθήκες της ηλεκτρικής σας εγκατάστασης. 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 υψηλότερη βαθμίδα ισχύος.
Ένδειξη κατανάλωσης ενέργειας	Εμφανίζει τη συνολική κατανάλωση ενέργειας μεταξύ ενεργοποίησης και απενεργοποίησης της ζώνης μαγειρέματος σε kWh. Η ακρίβεια της ένδειξης εξαρτάται εκτός των άλλων από την ποιότητα της τάσης του δικτύου του ρεύματος.
Αισθητήρας μαγειρέματος	Προσθέστε έναν νέο ασύρματο αισθητήρα μαγειρέματος.
Ρύθμιση του σημείου ζέσης	Καταχωρήστε το υψόμετρο πάνω από την επιφάνεια της θάλασσας της θέσης σας, για να λειτουργεί με μεγαλύτερη ακρίβεια ο αισθητήρας μαγειρέματος.



Ρύθμιση	Περιγραφή και επιλογές
Δοκιμή μαγειρικού σκεύους	Με αυτήν τη λειτουργία μπορείτε να ελέγξετε την ποιότητα του μαγειρικού σκεύους.
Πληροφορίες συσκευής	Με αυτήν τη λειτουργία μπορείτε να καλέσετε πληροφορίες για τη συσκευή.
Ρυθμίσεις εργοστασίου	Επαναφέρετε όλες τις ρυθμίσεις στην κατάσταση εργοστασίου.

## 22.2 Κλήση των βασικών ρυθμίσεων

**Προϋπόθεση:** Όλες οι ζώνες μαγειρέματος πρέπει να είναι απενεργοποιημένες.

# 23 Δοκιμή μαγειρικού σκεύους

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


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

Πριν από τον έλεγχο, βεβαιωθείτε ότι το μέγεθος του πάτου του μαγειρικού σκεύους αντιστοιχεί στο μέγεθος της χρησιμοποιούμενης ζώνης μαγειρέματος.

Η πρόσβαση πραγματοποιείται μέσω των βασικών ρυθμίσεων. → Σελίδα 24

## 23.1 Εκτέλεση του Δοκιμή μαγειρικού σκεύους

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

1. Ανοίξτε το μενού σύνδεσης.
2. Αγγίξτε το .
3. Για σκρολάρισμα στις διαθέσιμες ρυθμίσεις, σύρετε το δάχτυλό σας.
4. Για να καλέσετε το υπομενού και να επιλέξετε την επιθυμητή επιλογή, αγγίξτε μια ρύθμιση. Για να επιστρέψετε στο προηγούμενο μενού, πατήστε μέσα σε ένα υπομενού ←.
5. Πριν εγκαταλείψετε τις βασικές ρυθμίσεις, αποθηκεύστε ή ακυρώστε τις ρυθμίσεις στην οθόνη επιβεβαίωσης.
6. Για εγκατάλειψη αγγίξτε το ←.

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 την επιλογή "Δοκιμή μαγειρικού σκεύους".
3. Ακολουθήστε τις υποδείξεις στο πεδίο ενδείξεων.
  - ✓ Μετά από 10 δευτερόλεπτα, εμφανίζεται στις ενδείξεις των ζωνών μαγειρέματος το αποτέλεσμα.

**Σημείωση:** Για να ενεργοποιήσετε τη λειτουργία, επιστρέψτε στο μενού βασικών ρυθμίσεων και επιλέξτε Δοκιμή μαγειρικού σκεύους.

# 24 Home Connect

Αυτή η συσκευή έχει δυνατότητα δικτύου. Συνδέστε τη συσκευή σας με μια φορητή τερματική συσκευή, για να χρησιμοποιήσετε τις λειτουργίες μέσω της εφαρμογής (App) Home Connect, για να προσαρμόσετε τις βασικές ρυθμίσεις ή για να παρακολουθήσετε την τρέχουσα κατάσταση λειτουργίας.

Οι υπηρεσίες Home Connect δεν είναι διαθέσιμες σε όλες τις χώρες. Η διαθεσιμότητα της λειτουργίας Home Connect εξαρτάται από τη διαθεσιμότητα των υπηρεσιών Home Connect στη χώρα σας. Πληροφορίες για αυτό θα βρείτε στο: [www.home-connect.com](http://www.home-connect.com).

Η εφαρμογή (App) Home Connect σας καθοδηγεί σε ολόκληρη τη διαδικασία της σύνδεσης. Ακολουθήστε τις οδηγίες στην εφαρμογή (App) Home Connect, για να πραγματοποιήσετε τις ρυθμίσεις.

### Συμβουλές

- Προσέξτε τα συμπαραδιδόμενα έγγραφα του Home Connect.
- Προσέξτε επίσης τις υποδείξεις στην εφαρμογή (App) Home Connect.

### Υποδείξεις

- Προσέξτε τις υποδείξεις ασφαλείας σε αυτές τις οδηγίες χρήσης και βεβαιωθείτε, ότι αυτές τηρούνται επίσης, όταν χειρίζεστε τη συσκευή μέσω της εφαρμογής (App) Home Connect.
  - "Ασφάλεια", Σελίδα 2
- Οι βάσεις εστιών δεν προορίζονται για μια μη επιτηρούμενη χρήση. Η διαδικασία μαγειρέματος πρέπει να παρακολουθείται.
- Ο χειρισμός στη συσκευή έχει πάντοτε προτεραιότητα. Σε αυτόν τον χρόνο ο χειρισμός μέσω της εφαρμογής (App) Home Connect δεν είναι δυνατός.
- Στη δικτυωμένη λειτουργία ετοιμότητας απαιτεί η συσκευή το μέγιστο 2 W.

## 24.1 Ρύθμιση του Home Connect

### Προϋποθέσεις

- Η συσκευή είναι συνδεδεμένη με το δίκτυο του ρεύματος και ενεργοποιημένη.
- Έχετε μια κινητή τερματική συσκευή με μια τρέχουσα έκδοση του λειτουργικού συστήματος iOS ή Android, π.χ. ένα smartphone.
- Η κινητή τερματική συσκευή και η συσκευή βρίσκονται στην εμβέλεια του σήματος WLAN του οικιακού δικτύου σας.

1. Κατεβάστε την εφαρμογή (App) Home Connect.



2. Ανοίξτε την εφαρμογή (App) Home Connect και σαρώστε τον ακόλουθο κωδικό QR.



3. Ακολουθήστε τις οδηγίες στην εφαρμογή (App) Home Connect.

## 24.2 Επισκόπηση των ρυθμίσεων Home Connect

Στις βασικές ρυθμίσεις της βάσης εστιών σας, μπορείτε να προσαρμόσετε για το Home Connect τις ρυθμίσεις και τις ρυθμίσεις δικτύου.

Η βλαση εστιών δείχνει τη ρύθμιση "Ρύθμιση με Βοηθό", όταν δεν είναι συνδεδεμένη με το οικιακό δίκτυο. Όλες τις άλλες ρυθμίσεις τις δείχνει η βάση εστιών, όταν υπάρχει μια σύνδεση με το οικιακό δίκτυο.

Ρύθμιση	Περιγραφή και επιλογές
Ρύθμιση με Βοηθό	Μπορείτε να συνδέσετε τη βάση εστιών αυτόματα ή χειροκίνητα στο οικιακό δίκτυο. <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Ρύθμιση με τον Βοηθό (αυτόματη σύνδεση με το οικιακό δίκτυο).<sup>1</sup></li> <li>■ Ρύθμιση με τον Βοηθό: Καμία λειτουργία WPS (χειροκίνητη σύνδεση στο οικιακό δίκτυο).</li> </ul>
Σύνδεση με την εφαρμογή (App)	Μπορείτε να συνδέσετε τη βάση εστιών με έναν ή περισσότερους λογαριασμούς Home Connect.

<sup>1</sup> Ρύθμιση εργοστασίου

Ρύθμιση	Περιγραφή και επιλογές
Ρύθμιση μέσω της εφαρμογής (App)	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Off: Στην εφαρμογή (App) εμφανίζεται αποκλειστικά η τρέχουσα κατάσταση της βάσης εστιών.</li> <li>■ On<sup>1</sup>: Μπορείτε να στείλετε ρυθμίσεις μαγειρέματος από την εφαρμογή (App) στη βάση εστιών. Τις σταλθείσες ρυθμίσεις μαγειρέματος πρέπει να τις επιβεβαιώσετε στη βάση εστιών.</li> </ul>
Wi-Fi	Μπορείτε να απενεργοποιήσετε τη μονάδα ραδιοσημάτων της βάσης εστιών και να αποσυνδέσετε έτσι τη σύνδεση με το WLAN. <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Απενεργοποιημένη: Η μονάδα ραδιοσημάτων είναι απενεργοποιημένη.</li> <li>■ Ενεργοποιημένη<sup>1</sup>: Η μονάδα ραδιοσημάτων είναι συνδεδεμένη.</li> </ul>
Αποσύνδεση της σύνδεσης δικτύου	Μπορείτε να διαγράψετε τις αποθηκευμένες συνδέσεις με το οικιακό δίκτυο. Η σύνδεση δικτύου διαγράφεται επίσης, όταν επαναφέρετε τη βάση εστιών στις ρυθμίσεις εργοστασίου.
Πληροφορίες συσκευής	Μπορείτε να εμφανίσετε πληροφορίες για το Home Connect και το δίκτυο.

<sup>1</sup> Ρύθμιση εργοστασίου

## 24.3 Σύμβολο WLAN

Η ένδειξη WLAN στην κεντρική ένδειξη αλλάζει ανάλογα με την κατάσταση και την ποιότητα της σύνδεσης και με τη διαθεσιμότητα του εξυπηρετητή Home Connect.

Όταν κρατήσετε το σύμβολο για τουλάχιστον 2 δευτερόλεπτα πατημένο, δείχνει η οθόνη ενδείξεων μια περιγραφή του συμβόλου.

## 24.4 Αλλαγή των ρυθμίσεων μέσω της εφαρμογής (App) Home Connect

Με την εφαρμογή (App) Home Connect, μπορείτε να αλλάξετε τις ρυθμίσεις για τις ζώνες μαγειρέματος και να τις στείλετε στη βάση εστιών.

### Προϋποθέσεις

- Η βάση εστιών είναι συνδεδεμένη με το οικιακό δίκτυο και την εφαρμογή (App) Home Connect.
- Για τη ρύθμιση της βάσης εστιών μέσω της εφαρμογής (App) Home Connect, πρέπει η βασική ρύθμιση "Ρύθμιση μέσω εφαρμογής (App)" να είναι ενεργοποιημένη. Στην κατάσταση παράδοσης, η βασική ρύθμιση είναι ενεργοποιημένη. Όταν η μεταφορά των ρυθμίσεων είναι απενεργοποιημένη, εμφανίζονται αποκλειστικά οι καταστάσεις λειτουργίας της βάσης εστιών στην εφαρμογή (App) Home Connect.

1. Πραγματοποιήστε τη ρύθμιση στην εφαρμογή (App) Home Connect και στείλτε την στη βάση εστιών. Ακολουθήστε τις οδηγίες στην εφαρμογή (App) Home Connect.

Τις ρυθμίσεις, που στέλνετε από την εφαρμογή (App) Home Connect στη βάση εστιών, πρέπει να τις επιβεβαιώσετε στη βάση εστιών.

- ✓ Όταν μεταδίδονται ρυθμίσεις μαγειρέματος σε μια ζώνη μαγειρέματος, δείχνει η οθόνη ενδείξεων ένα μήνυμα.
- 2. Για την επιβεβαίωση της ρύθμισης, πατήστε ελαφρά "Παραλαβή".
- 3. Για την απόρριψη της ρύθμισης, πατήστε ελαφρά "Απόρριψη".

## 24.5 Ενημέρωση λογισμικού

Με τη λειτουργία ενημέρωσης λογισμικού ενημερώνεται το λογισμικό της συσκευής σας, π.χ. βελτιστοποίηση, διόρθωση σφαλμάτων, σχετικές με την ασφάλεια ενημερώσεις καθώς και για πρόσθετες λειτουργίες και υπηρεσίες.

Προϋπόθεση είναι, ότι είστε καταχωρημένοι χρήστες του Home Connect, έχετε εγκατεστημένη την εφαρμογή (App) στην κινητή τερματική συσκευή σας και είστε συνδεδεμένοι στον εξυπηρετητή Home Connect.

Μόλις μια ενημέρωση λογισμικού είναι διαθέσιμη, θα ενημερωθείτε μέσω της εφαρμογής (App) Home Connect και μπορείτε να ξεκινήσετε την ενημέρωση λογισμικού μέσω της εφαρμογής (App). Μετά το επιτυχές κατέβασμα (Download) μπορείτε να ξεκινήσετε την εγκατάσταση μέσω της εφαρμογής (App) Home Connect, όταν βρίσκεστε στο οικιακό δίκτυό σας WLAN (WiFi). Μετά την επιτυχή εγκατάσταση θα ενημερωθείτε μέσω της εφαρμογής (App) Home Connect.

### Υποδείξεις

- Η ενημέρωση λογισμικού αποτελείται από δύο βήματα.
  - Στο πρώτο βήμα το κατέβασμα (Download).
  - Στο δεύτερο βήμα η εγκατάσταση στη συσκευή σας.
- Κατά τη διάρκεια του κατεβάσματος (Download) μπορείτε να συνεχίσετε τη χρήση της συσκευής σας. Ανάλογα με τις προσωπικές ρυθμίσεις στην εφαρμογή (App) μπορεί να κατέβει μια ενημέρωση λογισμικού επίσης αυτόματα.
- Η εγκατάσταση διαρκεί λίγα λεπτά. Κατά τη διάρκεια της εγκατάστασης δεν μπορείτε να χρησιμοποιήσετε τη συσκευή σας.
- Στην περίπτωση μιας ενημέρωσης που έχει σχέση με την ασφάλεια συνίσταται η εκτέλεση της εγκατάστασης όσο το δυνατό γρηγορότερα.

## 24.6 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 Server (εξυπηρετητής) Home Connect και η τηλεδιάγνωση στη χώρα στην οποία χρησιμοποιείτε τη συσκευή είναι διαθέσιμη.

**Συμβουλή:** 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](http://www.home-connect.com).

## 24.7 Προστασία των προσωπικών δεδομένων

Προσέξτε τις υποδείξεις για την προστασία των προσωπικών δεδομένων.

Με τη σύνδεση για πρώτη φορά της συσκευής σας με ένα συνδεδεμένο στο διαδίκτυο (Internet) οικιακό δίκτυο 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.

**Σημείωση:** 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.

# 25 Μονάδα ελέγχου απορροφητήρα, βασιζόμενη στην εστία μαγειρέματος

Όταν η βάση εστιών και ο απορροφητήρας έχουν ικανότητα για Home Connect, συνδέστε τις συσκευές στην εφαρμογή (App) Home Connect. Συνδέστε για αυτό και τις δύο συσκευές με το Home Connect και ακολουθήστε τις οδηγίες στην εφαρμογή (App).

### Υποδείξεις


- Ο χειρισμός στον απορροφητήρα έχει σε κάθε περίπτωση προτεραιότητα. Σε αυτό τον χρόνο ένας χειρισμός μέσω της βασιζόμενης στη βάση εστιών μονάδας ελέγχου του απορροφητήρα δεν είναι δυνατός.

- Μπορείτε να αποκαταστήσετε τη σύνδεση με τον απορροφητήρα μόνο μέσω της εφαρμογής (App) Home Connect. Άλλες μεθόδους σύνδεσης δεν υποστηρίζονται πλέον.

## 25.1 Επαναφορά των ρυθμίσεων Home Connect

Όταν προκύψουν προβλήματα σύνδεσης της συσκευής σας με το οικιακό δίκτυο WLAN (Wi-Fi) ή θέλετε να συνδέσετε τη συσκευή σας σε ένα άλλο οικιακό δίκτυο WLAN (Wi-Fi), μπορείτε να επαναφέρετε τις ρυθμίσεις Home Connect.


**Σημείωση:** Όταν επαναφέρετε τις ρυθμίσεις Home Connect, διακόπτεται επίσης η σύνδεση με έναν ενδεχομένως συνδεδεμένο απορροφητήρα.

1. Για να ανοίξετε τις βασικές ρυθμίσεις, πατήστε ελαφρά το .
2. Επιλέξτε τη ρύθμιση "Μονάδα ελέγχου απορροφητήρα".
3. Πατήστε ελαφρά το "Αποσύνδεση της σύνδεσης".


## 25.2 Έλεγχος του απορροφητήρα μέσω της βάσης εστιών

Στις βασικές ρυθμίσεις της βάσης εστιών σας μπορείτε να ρυθμίσετε τη συμπεριφορά του απορροφητήρα σας ανάλογα με την ενεργοποίηση και απενεργοποίηση της βάσης εστιών ή των ξεχωριστών ζωνών μαγειρέματος. Μέσω των στοιχείων χειρισμού της βάσης εστιών μπορείτε να πραγματοποιήσετε περαιτέρω ρυθμίσεις.


## Ρύθμιση ανεμιστήρα

1. Πατήστε ελαφρά το  στην περιοχή ρυθμίσεων.
  - ✓ Η οθόνη ενδείξεων δείχνει την προρυθμισμένη βαθμίδα ανεμιστήρα.
2. Επιλέξτε μια βαθμίδα ανεμιστήρα. Μπορείτε να επιλέξετε μεταξύ των βαθμίδων 1, 2 και 3.
  - Για να ρυθμίσετε μια εντατική βαθμίδα, πατήστε ελαφρά το **int 1** ή το **int 2**.


## Απενεργοποίηση του ανεμιστήρα

1. Πατήστε ελαφρά το  στην περιοχή ρυθμίσεων.
2. Επιλέξτε τη βαθμίδα ανεμιστήρα 0.

## Ενεργοποίηση της αυτόματης λειτουργίας


1. Πατήστε ελαφρά το  στην περιοχή ρυθμίσεων.
2. Επιλέξτε auto.
  - ✓ Σε περίπτωση δημιουργίας αναθυμιάσεων ξεκινά ο ανεμιστήρας αυτόματα.

## Απενεργοποίηση της αυτόματης λειτουργίας

1. Πατήστε ελαφρά το  στην περιοχή ρυθμίσεων.
2. Επιλέξτε τη βαθμίδα ανεμιστήρα 0.

## Ρύθμιση του φωτισμού του απορροφητήρα

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

- ▶ Για να ενεργοποιήσετε τον φωτισμό, πατήστε ελαφρά το  στην κύρια ένδειξη.

## 25.3 Επισκόπηση των ρυθμίσεων της μονάδας ελέγχου του απορροφητήρα

Στις βασικές ρυθμίσεις της βάσης εστιών σας μπορείτε να ρυθμίσετε τη συμπεριφορά του απορροφητήρα σας ανάλογα με την ενεργοποίηση και απενεργοποίηση της βάσης εστιών ή των ξεχωριστών ζωνών μαγειρέματος. Η οθόνη ενδείξεων δείχνει τις ρυθμίσεις μόνο, όταν η συσκευή είναι συνδεδεμένη με τον απορροφητήρα.

Ρύθμιση <sup>1</sup>	Επιλογή	Περιγραφή
Μονάδα ελέγχου ανεμιστήρα (αυτόματη εκκίνηση)	<ul style="list-style-type: none"><li>■ Απενεργοποιημένος - Ο απορροφητήρας, σε περίπτωση που χρειάζεται, πρέπει να ενεργοποιηθεί χειροκίνητα.</li><li>■ Ενεργοποιημένος με αυτόματη λειτουργία<sup>2</sup> - Ο απορροφητήρας ενεργοποιείται κατά την ενεργοποίηση μιας ζώνης μαγειρέματος στην αυτόματη λειτουργία.</li><li>■ Ενεργοποιημένος με στάνταρ λειτουργία - Ο απορροφητήρας ενεργοποιείται κατά την ενεργοποίηση μιας ζώνης μαγειρέματος με μια καθορισμένη βαθμίδα.</li></ul>	Μπορείτε να ρυθμίσετε, εάν και πώς να ξεκινήσει ο ανεμιστήρας, όταν ενεργοποιήσετε τη βάση εστιών.
Συνέχιση της λειτουργίας ανεμιστήρα	<ul style="list-style-type: none"><li>■ Ανεμιστήρας Off.</li><li>■ Ενεργοποιημένος στην αυτόματη λειτουργία.<sup>2</sup></li><li>■ Ενεργοποιημένος στη στάνταρ συνέχιση της λειτουργίας του ανεμιστήρα.</li><li>■ Καμία αλλαγή των ρυθμίσεων του ανεμιστήρα κατά την απενεργοποίηση της βάσης εστιών.</li></ul>	Μπορείτε να ρυθμίσετε, εάν και πώς να συνεχίζει να λειτουργεί ο ανεμιστήρας, όταν απενεργοποιήσετε τη βάση εστιών.

<sup>1</sup> Ανάλογα με τον εξοπλισμό της συσκευής

<sup>2</sup> Ρυθμίσεις εργοστασίου (ανάλογα με τον τύπο της συσκευής μπορεί να διαφέρουν)

Ρύθμιση <sup>1</sup>	Επιλογή	Περιγραφή
Άναμμα φωτός αυτόματα	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Off</li> <li>■ On<sup>2</sup> - Ο φωτισμός ενεργοποιείται κατά την ενεργοποίηση της βάσης εστιών.</li> </ul>	Μπορείτε να ρυθμίσετε, εάν ο φωτισμός του απορροφητήρα θα ενεργοποιείται αυτόματα μαζί με τη βάση εστιών.
Σβήσιμο φωτός αυτόματα	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Off<sup>2</sup></li> <li>■ On - Ο φωτισμός απενεργοποιείται κατά την απενεργοποίηση της βάσης εστιών.</li> </ul>	Μπορείτε να ρυθμίσετε, εάν ο φωτισμός του απορροφητήρα θα απενεργοποιείται αυτόματα μαζί με τη βάση εστιών.
Αποσύνδεση της σύνδεσης	-	Με τη ρύθμιση επαναφέρετε τις αποθηκευμένες συνδέσεις με το οικιακό δίκτυο και με τον απορροφητήρα.

<sup>1</sup> Ανάλογα με τον εξοπλισμό της συσκευής

<sup>2</sup> Ρυθμίσεις εργοστασίου (ανάλογα με τον τύπο της συσκευής μπορεί να διαφέρουν)

## 26 Καθαρισμός και φροντίδα

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

### 26.1 Υλικά καθαρισμού

Κατάλληλα υλικά καθαρισμού και ξύστρες γυαλιού θα βρείτε στην υπηρεσία εξυπηρέτησης πελατών, στο εμπόριο ή στο Online-Shop [siemens-home.bsh-group.com](http://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

### 26.2 Καθαρισμός της βάσης εστιών

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

**Προϋπόθεση:** Η βάση εστιών πρέπει να είναι κρύα. Μόνο σε περίπτωση λεκέδων ζάχαρης, αμύλου ρυζιού, πλαστικού υλικού ή αλουμινόχαρτου μην αφήνετε τη βάση εστιών να κρυώσει.

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

#### Συμβουλές

- Με ένα ειδικό σφουγγάρι για υαλοκεραμικό υλικό μπορείτε να πετύχετε καλά αποτελέσματα καθαρισμού.
- Εάν διατηρήσετε τον πάτο του μαγειρικού σκεύους καθαρό, η επιφάνεια της βάσης εστιών διατηρείται σε καλή κατάσταση.

### 26.3 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.

## 27 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.  
→ "Υπηρεσία εξυπηρέτησης πελατών", Σελίδα 32

## **⚠ 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 ή το καλώδιο σύνδεσης συσκευής αυτής της συσκευής υποστεί ζημιά, πρέπει να αντικατασταθεί από ένα ειδικό καλώδιο σύνδεσης στο δίκτυο του ρεύματος ή από ένα ειδικό καλώδιο σύνδεσης συσκευής, το οποίο διατίθεται από τον κατασκευαστή ή την υπηρεσία εξυπηρέτησης πελατών του.

## **27.1 Υποδείξεις προειδοποίησης**

Όταν παρουσιαστεί ένα πρόβλημα, εμφανίζονται υποδείξεις, προειδοποιήσεις ή μηνύματα σφάλματος αυτόματα στην οθόνη ενδείξεων.

Για να επιλύσετε το πρόβλημα, ακολουθήστε τις οδηγίες στην οθόνη αφής. Εάν είναι απαραίτητο, επικοινωνήστε με την υπηρεσία εξυπηρέτησης πελατών και δώστε τον ακριβή κωδικό σφάλματος.

### **Υποδείξεις**

- 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.

## **27.2 Υποδείξεις στο πεδίο ενδείξεων**

<b>Βλάβη</b>	<b>Αιτίες και αντιμετώπιση προβλημάτων</b>
Η βάση εστιών δεν μπορεί να ενεργοποιηθεί.	<p>Η παροχή του ρεύματος έχει διακοπεί.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Με τη βοήθεια άλλων ηλεκτρικών συσκευών ελέγξτε, εάν υπάρχει μια διακοπή ρεύματος.</li> </ul> <p>Η συσκευή δεν είναι συνδεδεμένη σύμφωνα με το διάγραμμα συνδεσμολογίας.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Συνδέστε τη συσκευή σύμφωνα με το διάγραμμα συνδεσμολογίας.</li> </ul> <p>Βλάβη στο ηλεκτρονικό σύστημα</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Όταν δεν μπορείτε να αποκαταστήσετε τη βλάβη, πληροφορήστε την υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών.</li> </ul>
Η οθόνη αφής δεν αντιδρά ή είναι μπλοκαρισμένη.	<p>Το πεδίο χειρισμού είναι υγρό ή το καλύπτει ένα αντικείμενο.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Στεγνώστε το πεδίο χειρισμού ή απομακρύνετε το αντικείμενο.</li> </ul>
Η βαθμίδα μαγειρέματος της ζώνης μαγειρέματος δεν μπορεί να αυξηθεί.	<p>Η συνολική ισχύς της βάσης εστιών περιορίστηκε.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Προσαρμόστε τη συνολική ισχύ κάτω από "Μέγιστη κατανάλωση ισχύος" στις βασικές ρυθμίσεις.</li> <li>▶ Ένα πολύ μεγάλο μαγειρικό σκεύος μπορεί να επηρεάσει τη μέγιστη βαθμίδα ισχύος στην ίδια πλευρά της βάσης εστιών. Τοποθετήστε ξανά το μαγειρικό σκεύος.</li> </ul>
Ηχητικό σήμα	<p>Ένα αντικείμενο βρίσκεται πάνω στην οθόνη αφής.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Απομακρύνετε το αντικείμενο και ρυθμίστε εκ νέου τη βάση εστιών.</li> <li>2. Μην τοποθετήσετε κανένα καυτό μαγειρικό σκεύος πάνω στο πεδίο χειρισμού.</li> </ol>
Η βάση εστιών αντιδρά ασυνήθιστα ή δεν μπορεί να χειριστεί πλέον σωστά.	<p>Στο ηλεκτρονικό σύστημα παρουσιάστηκε μια βλάβη.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Απενεργοποιήστε τη συσκευή μέσω της ασφάλειας στον ηλεκτρικό πίνακα της κατοικίας ή μέσω του διακόπτη προστασίας στο κιβώτιο ασφαλειών.</li> <li>2. Περιμένετε μερικά δευτερόλεπτα και συνδέστε τη συσκευή ξανά.</li> </ol>
Μία ή όλες οι ζώνες μαγειρέματος απενεργοποιήθηκαν αυτόματα.	<p>Το ηλεκτρονικό σύστημα υπερθερμάνθηκε και απενεργοποίησε μία ή όλες τις ζώνες μαγειρέματος.</p> <p>Ένα καυτό μαγειρικό σκεύος βρίσκεται στην περιοχή του πεδίου χειρισμού. Για την προστασία του ηλεκτρονικού συστήματος απενεργοποιήθηκε η ζώνη μαγειρέματος.</p> <p>Η ζώνη μαγειρέματος είναι υπερθερμασμένη και απενεργοποιήθηκε για την προστασία της επιφάνειας εργασίας.</p>
Η λειτουργία Μεταφορά των ρυθμίσεων δεν μπορεί να ενεργοποιηθεί.	<p>Βλάβη στο ηλεκτρονικό σύστημα</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Για να επιβεβαιώσετε την ένδειξη σφάλματος, αγγίξτε έναν οποιονδήποτε αισθητήρα. Μαγειρέψτε ως συνήθως, χωρίς να χρησιμοποιήσετε τη λειτουργία flexMotion. Ελάτε σε επαφή με την υπηρεσία εξυπηρέτησης πελατών.</li> </ul>
Η ζώνη μαγειρέματος FlexPlus δεν μπορεί να ενεργοποιηθεί.	<p>Βλάβη στο ηλεκτρονικό σύστημα</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Για να επιβεβαιώσετε την ένδειξη σφάλματος, αγγίξτε έναν οποιονδήποτε αισθητήρα. Με τις υπολοιπούμενες ζώνες μαγειρέματος, μπορείτε να εξακολουθήσετε το μαγείρεμα. Ελάτε σε επαφή με την υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών.</li> </ul>

<b>Βλάβη</b>	<b>Αιτίες και αντιμετώπιση προβλημάτων</b>
<b>E7010</b>	<p>Η βάση εστιών δεν μπορεί να αποκαταστήσει καμία σύνδεση με το οικιακό δίκτυο ή με τον απορροφητήρα.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Επιβεβαιώστε την ένδειξη σφάλματος, γι' αυτό αγγίξτε ένα οποιοδήποτε πεδίο αισθητήρα. Μπορείτε να μαγειρέψετε, χωρίς σύνδεση, όπως συνήθως.</li> <li>2. Όταν το πρόβλημα εξακολουθεί να υφίσταται, ειδοποιήστε την υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών.</li> </ol>
<b>E8202</b>	<p>Ο αισθητήρας μαγειρέματος έχει υπερθερμανθεί και η ζώνη μαγειρέματος είναι απενεργοποιημένη.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Περιμένετε, μέχρι να κρυσώσει αρκετά ο αισθητήρας μαγειρέματος και ενεργοποιήστε τη λειτουργία.</li> </ul>
<b>E8203</b>	<p>Ο αισθητήρας μαγειρέματος έχει υπερθερμανθεί και όλες οι ζώνες μαγειρέματος είναι απενεργοποιημένες.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Όταν δε χρησιμοποιείτε τον αισθητήρα μαγειρέματος, αφαιρέστε τον από το σκεύος και φυλάξτε τον μακριά από άλλες ζώνες μαγειρέματος ή πηγές θερμότητας. Ενεργοποιήστε τις ζώνες μαγειρέματος.</li> </ul>
<b>E8204</b>	<p>Η μπαταρία του αισθητήρα μαγειρέματος είναι σχεδόν εξαντλημένη. Η επόμενη διαδικασία μαγειρέματος μπορεί να διακοπεί λόγω μιας εξαντλημένης μπαταρίας.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Αντικαταστήστε την μπαταρία 3V CR2032. Περαιτέρω πληροφορίες θα βρείτε στην ενότητα → "Αντικατάσταση της μπαταρίας", Σελίδα 22</li> </ul>
<b>E8205</b>	<p>Η σύνδεση με τον αισθητήρα μαγειρέματος έχει διακοπεί.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Απενεργοποιήστε και ενεργοποιήστε ξανά τη λειτουργία.</li> </ul>
<b>E8206</b>	<p>Ο αισθητήρας μαγειρέματος είναι χαλασμένος/ελαττωματικός.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Ελάτε σε επαφή με την υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών.</li> </ul>
Η ένδειξη του ασύρματου αισθητήρα μαγειρέματος δεν ανάβει.	<p>Ο ασύρματος αισθητήρας μαγειρέματος δεν αντιδρά και η ένδειξη δεν ανάβει.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Αντικαταστήστε την μπαταρία 3V CR2032. Περαιτέρω πληροφορίες θα βρείτε στην ενότητα → "Αντικατάσταση της μπαταρίας", Σελίδα 22.</li> <li>▶ Όταν το πρόβλημα εξακολουθεί να υφίσταται, κρατήστε το σύμβολο στον αισθητήρα μαγειρέματος πατημένο για 8-10 δευτερόλεπτα και συνδέστε τον αισθητήρα μαγειρέματος ξανά με τη βάση εστιών. Περαιτέρω πληροφορίες θα βρείτε στην ενότητα → "Σύνδεση του ασύρματου αισθητήρα μαγειρέματος", Σελίδα 20.</li> <li>▶ Όταν το πρόβλημα εξακολουθεί να υφίσταται, ειδοποιήστε την υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών.</li> </ul>
Η ένδειξη στον αισθητήρα αναβοσβήνει δύο φορές.	<p>Η μπαταρία του αισθητήρα μαγειρέματος είναι σχεδόν εξαντλημένη. Η επόμενη διαδικασία μαγειρέματος μπορεί να διακοπεί λόγω μιας εξαντλημένης μπαταρίας.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Αντικαταστήστε την μπαταρία 3V CR2032. Περαιτέρω πληροφορίες θα βρείτε στην ενότητα → "Αντικατάσταση της μπαταρίας", Σελίδα 22.</li> </ul>
Η ένδειξη στον αισθητήρα αναβοσβήνει τρεις φορές.	<p>Η σύνδεση με τον αισθητήρα μαγειρέματος έχει διακοπεί.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Κρατήστε το σύμβολο στον αισθητήρα μαγειρέματος πατημένο για 8-10 δευτερόλεπτα και συνδεθείτε ξανά με τη βάση εστιών. → "Σύνδεση του ασύρματου αισθητήρα μαγειρέματος", Σελίδα 20</li> </ul>
<b>E 9000/E9010</b>	<p>Η τάση λειτουργίας είναι ελαττωματική και βρίσκεται εκτός της κανονικής περιοχής λειτουργίας.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Ελάτε σε επαφή με τον προμηθευτή ηλεκτρικής ενέργειας.</li> </ul>
<b>U400/E9011</b>	<p>Η βάση εστιών δεν είναι σωστά συνδεδεμένη.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Αποσυνδέστε τη βάση εστιών από το δίκτυο του ρεύματος. Συνδέστε τη βάση εστιών σύμφωνα με το διάγραμμα συνδεσμολογίας.</li> </ul>
Οι ζώνες μαγειρέματος δε θερμαίνονται και εμφανίζεται <small>DEMO MODE.</small>	<p>Η λειτουργία παρουσίασης είναι ενεργοποιημένη.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Αποσυνδέστε τη βάση εστιών από το δίκτυο του ρεύματος και μετά από μερικά δευτερόλεπτα, συνδέστε την ξανά.</li> <li>2. Απενεργοποιήστε μέσα σε 3 λεπτά τη λειτουργία παρουσίασης στις Βασικές ρυθμίσεις.</li> </ol>

## 27.3 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.

# 28 Απόσυρση

## 28.1 Απόσυρση παλιάς συσκευής

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

1. Τραβήξτε το φιντ 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/EE 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.

# 29 Δήλωση πιστότητας

Διά της παρούσης η 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/EU.

Μια λεπτομερή δήλωση πιστότητας RED μπορείτε να βρείτε στο διαδίκτυο (Internet) κάτω από [siemens-home.bsh-group.com](http://siemens-home.bsh-group.com) στη σελίδα προϊόντος της συσκευής σας στα πρόσθετα έγγραφα.



Ζώνη 2,4 GHz (2.400-2.483,5 MHz): Μέγ. 100 mW  
Ζώνη 5 GHz (5.150-5.350 MHz + 5.470-5.725 MHz): Μέγ. 50 mW

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

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

AL	BA	MD	ME	MK	RS	UK	UA
----	----	----	----	----	----	----	----

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

# 30 Υπηρεσία εξυπηρέτησης πελατών

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.

## 30.1 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 εστιών.

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 24 .

Για να βρείτε ξανά γρήγορα τα στοιχεία της συσκευής σας και τον αριθμό τηλεφώνου της υπηρεσίας εξυπηρέτησης πελατών, μπορείτε να τα σημειώσετε.

## 31 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 σετ μαγειρικών σκευών για επαγωγικές βάσεις εστιών. Σε περίπτωση που χρειάζεται, μπορείτε να αποκτήσετε εκ των υστέρων αυτά τα σετ εξαρτημάτων στα ειδικά καταστήματα, μέσω της υπηρεσίας εξυπηρέτησης πελατών ή στο Online-Shop της εταιρείας μας.

### 31.1 Λιώσιμο κουβερτούρας

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

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

### 31.2 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

### 31.3 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

### 31.4 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

### 31.5 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

### 31.6 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

### 31.7 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

### 31.8 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

### 31.9 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

### 31.10 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



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

**BSH Hausgeräte GmbH**  
Carl-Wery-Straße 34  
81739 München, GERMANY  
[siemens-home.bsh-group.com](http://siemens-home.bsh-group.com)



**9001731866** (030828)

el