



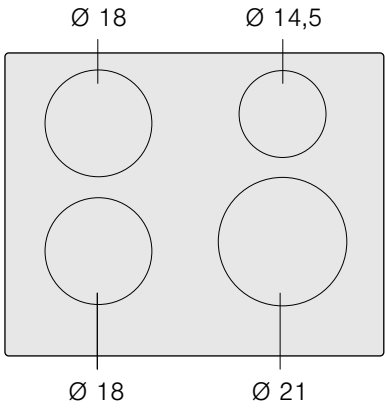
PIE...B...
Βάση εστιών



BOSCH

[el] Οδηγίες χρήσεως

PIE...B...



	g*	b*
Ø 18	1.800 W	2.800 W
Ø 14,5	1.400 W	1.800 W
Ø 21	2.200 W	3.700 W

*  IEC 60335-2-6

Υποδείξεις ασφαλείας.....	3
Αιτίες βλαβών	5
Προστασία του περιβάλλοντος	5
Απόσυρση σύμφωνα με τους κανόνες προστασίας του περιβάλλοντος	5
Συμβουλές για την εξοικονόμηση ενέργειας	5
Επαγωγικό Μαγείρεμα	6
Πλεονεκτήματα του Επαγωγικού Μαγειρέματος.....	6
Σκεύη	6
Για να γνωρίσετε τη συσκευή.....	7
Το πεδίο χειρισμού	7
Οι εστίες.....	7
Ένδειξη παραμένουσας θερμότητας	7
Προγραμματισμός της βάσης εστιών	8
Αναμμα και σβήσιμο της βάσης εστιών.....	8
Ρύθμιση της εστίας	8
Πίνακας μαγειρέματος	8
Ασφάλεια για παιδιά.....	10
Ενεργοποίηση και απενεργοποίηση της ασφάλειας για παιδιά.....	10
Αυτόματη ασφάλεια για παιδιά	10
Λειτουργία Powerboost	10
Περιορισμοί χρήσης	10

Ενεργοποίηση.....	10
Απενεργοποίηση	10
Λειτουργία προγραμματισμός χρόνου	10
Αυτόματο σβήσιμο μιας εστίας.....	10
Υπενθυμιστής χρόνου	11
Αυτόματος περιορισμός χρόνου	11
Βασικές ρυθμίσεις.....	11
Πρόσβαση στις βασικές ρυθμίσεις	12
Φροντίδα και Καθαριότητα.....	12
Βάση εστιών	12
Πλαίσιο της βάσης εστιών.....	12
Επιδιόρθωση βλαβών	13
Φυσιολογικός θόρυβος κατά τη διάρκεια λειτουργίας της συσκευής	13
Υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών.....	14
Δοκιμασμένες συνταγές.....	14

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

⚠ Υποδείξεις ασφαλείας

Διαβάστε προσεκτικά αυτές τις οδηγίες. Φυλάξτε τις οδηγίες χρήσης και συναρμολόγησης καθώς επίσης και την κάρτα συσκευής για μια αργότερη χρήση ή για τον επόμενο ιδιοκτήτη.

Ελέγχετε τη συσκευή πριν αφαιρέσετε το περιτύλιγμα. Σε περίπτωση που έχει υποστεί ζημία κατά τη διάρκεια της μεταφοράς, μη συνδέσετε τη συσκευή στο ηλεκτρικό ρεύμα, να επικοινωνήσετε με το Τεχνικό Σέρβις και να ενημερώσετε γραπτώς τις ζημιές που προκλήθηκαν, σε αντίθετη περίπτωση θα χάσετε το δικαίωμα για οποιαδήποτε αποζημίωση.

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

Αυτή η συσκευή προορίζεται μόνο για την οικιακή χρήση και το οικιακό περιβάλλον. Χρησιμοποιείτε τη συσκευή μόνο για την παρασκευή φαγητών και ποτών. Κατά τη διάρκεια της λειτουργίας επιτηρείτε τη συσκευή. Χρησιμοποιείτε τη συσκευή μόνο σε κλειστούς χώρους.

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

Μη χρησιμοποιείτε ακατάλληλες διατάξεις προστασίας ή ακατάλληλα προστατευτικά πλέγματα παιδιών. Μπορεί να οδηγήσουν σε ατυχήματα.

Αυτή η συσκευή δεν προορίζεται για τη λειτουργία με έναν εξωτερικό χρονοδιακόπτη ή ένα τηλεχειριστήριο.

Αυτή η συσκευή επιτρέπεται να χρησιμοποιηθεί από παιδιά άνω των 8 ετών και από άτομα με μειωμένες φυσικές, αισθητήριες ή πνευματικές ικανότητες ή με ανεπαρκή εμπειρία ή γνώση, όταν επιτηρούνται ή εάν έχουν λάβει σχετικές οδηγίες για την ασφαλή χρήση της συσκευής από ένα άτομο που είναι υπεύθυνο για την ασφάλειά τους και έχουν κατανοήσει τους κινδύνους που μπορούν να προκύψουν.

Τα παιδιά δεν επιτρέπεται να παίζουν με τη συσκευή. Ο καθαρισμός και η συντήρηση από το χρήστη δεν επιτρέπεται να πραγματοποιηθούν από παιδιά, εκτός εάν είναι 8 ετών και άνω και επιτηρούνται.

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

Σε περίπτωση εμφυτευμένου βηματοδότη ή κάποιας παρόμοιας ιατρικής συσκευής χρειάζεται ιδιαίτερη προσοχή κατά τη χρήση ή όταν πλησιάζετε τις επαγωγικές βάσεις εστιών ενώ λειτουργούν. Συμβουλευτεί τον γιατρό σας ή τον κατασκευαστή της συσκευής για να βεβαιωθείτε ότι πληροί τον ισχύοντα κανονισμό και ενημερωθείτε για τις πιθανές ασυμβατότητες.

Κίνδυνος πυρκαγιάς!

- Το καυτό λάδι και λίπος παίρνουν γρήγορα φωτιά. Μην αφήνετε ποτέ χωρίς επιτήρηση το καυτό λάδι και λίπος. Μην σβήνετε ποτέ τη φωτιά με νερό. Απενεργοποιήστε την εστία μαγειρέματος. Σβήνετε τις φλόγες προσεκτικά με ένα καπάκι, μια κουβέρτα πυρόσβεσης ή κάτι παρόμοιο.
- Οι εστίες μαγειρέματος ζεσταίνονται πάρα πολύ. Μην ακουμπάτε ποτέ εύφλεκτα αντικείμενα πάνω στη βάση εστιών. Μην τοποθετείτε αντικείμενα πάνω στη βάση εστιών.
- Η συσκευή ζεσταίνεται πολύ. Μην αποθηκεύετε εύφλεκτα αντικείμενα ή κουτιά σπρέι σε συρτάρια απευθείας κάτω από τη βάση εστιών.
- Η βάση εστιών απενεργοποιείται από μόνη της και ο χειρισμός της δεν είναι πλέον δυνατός. Αργότερα μπορεί να ενεργοποιηθεί αθέλητα. Κατεβάστε την ασφάλεια στο κιβώτιο των ασφαλειών. Καλέστε την υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών.

Κίνδυνος εγκαύματος!

- Οι εστίες μαγειρέματος και το περιβάλλον τους, ιδιαίτερα ένα πλαίσιο του πεδίου μαγειρέματος που ενδεχομένως υπάρχει, ζεσταίνονται πάρα πολύ. Μην ακουμπήσετε ποτέ τις καυτές επιφάνειες. Κρατάτε τα παιδιά μακριά.
- Η εστία μαγειρέματος θερμαίνει, αλλά η ένδειξη δε λειτουργεί. Κατεβάστε την ασφάλεια στο κιβώτιο των ασφαλειών. Καλέστε την υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών.
- Τα αντικείμενα από μέταλλο ζεσταίνονται πάνω στη βάση εστιών πολύ γρήγορα. Μην τοποθετείτε ποτέ μεταλλικά αντικείμενα, όπως π.χ. μαχαίρια, πιρούνια, κουτάλια και καπάκια πάνω στη βάση εστιών.
- Μετά από κάθε χρήση, πάντα να σβήνετε τη βάση εστιών με τον κύριο διακόπτη. Μην περιμένετε να σβήσει αυτόματα η βάση εστιών επειδή δεν υπάρχει σκεύος.

Κίνδυνος ηλεκτροπληξίας!

- Οι ακατάλληλες επισκευές είναι επικίνδυνες. Μόνο ένας τεχνικός του τμήματος εξυπηρέτησης πελατών, εκπαιδευμένος από εμάς, επιτρέπεται να εκτελέσει τις επισκευές και να αντικαταστήσει τα χαλασμένα καλώδια σύνδεσης. Εάν η συσκευή έχει βλάβη, τραβήξτε το ρευματολήπτη (φίς) από την πρίζα ή κατεβάστε/ξεβιδώστε την ασφάλεια στο κιβώτιο των ασφαλειών. Καλέστε την υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών.
- Μια εισχώρηση υγρασίας μπορεί να προκαλέσει μια ηλεκτροπληξία. Μην χρησιμοποιείτε συσκευές καθαρισμού υψηλής πίεσης ή συσκευές εκτόξευσης ατμού.
- Μια ελαττωματική συσκευή μπορεί να προκαλέσει μια ηλεκτροπληξία. Μην ενεργοποιείτε ποτέ μια χαλασμένη συσκευή. Τραβήξτε το ρευματολήπτη (φίς) από την πρίζα ή κατεβάστε/ξεβιδώστε την ασφάλεια στο κιβώτιο των ασφαλειών. Καλέστε την υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών.
- Τα σπασίματα ή τα ραγίσματα στην υαλοκεραμική πλάκα μπορούν να προκαλέσουν ηλεκτροπληξία. Κατεβάστε την ασφάλεια στο κιβώτιο των ασφαλειών. Καλέστε την υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών.

Κίνδυνος βλάβης!

Αυτή η βάση εστιών διαθέτει έναν ανεμιστήρα στο κάτω τμήμα της. Σε περίπτωση που υπάρχει κάποιο συρτάρι κάτω από τη βάση εστιών, δεν πρέπει να φυλάσσονται μικρά αντικείμενα ή χαρτιά, αν απορροφηθούν μπορεί να χαλάσει ο ανεμιστήρας ή να προκληθεί βλάβη στη ψύξη.

Ανάμεσα στο περιεχόμενο του συρταριού και στην είσοδο του ανεμιστήρα πρέπει να αφήσετε μια απόσταση τουλάχιστον 2 cm.

Κίνδυνος τραυματισμού!

- Κατά το μαγείρεμα στο λουτρό νερού μπορεί η βάση εστιών και το μαγειρικό σκεύος να ραγίσουν από την υπερθέρμανση. Το μαγειρικό σκεύος στο λουτρό νερού δεν επιτρέπεται να ακουμπάει απευθείας τον πάτο κατσαρόλας. Χρησιμοποιείτε μόνο μαγειρικά σκεύη ανθεκτικά στη θερμότητα.
- Οι κατσαρόλες μπορεί να πεταχτούν ξαφνικά ψηλά, όταν υπάρχει υγρό μεταξύ του πάτου της κατσαρόλας και της εστίας μαγειρέματος. Κρατάτε την εστία μαγειρέματος και τον πάτο της κατσαρόλας πάντοτε στεγνά.

Αιτίες βλαβών

Προσοχή!

- Οι τραχείς βάσεις των σκευών μπορεί να ραγίσουν τη βάση εστιών.
- Ποτέ μην τοποθετείτε άδεια σκεύη στις εστίες. Μπορεί να προκληθεί βλάβη.

- Μην τοποθετείτε θερμά σκεύη πάνω στο πεδίο χειρισμού, στην περιοχή των ενδείξεων ή στο πλαίσιο της βάσης εστιών. Μπορεί να προκληθεί βλάβη.
- Η πτώση σκληρών ή αιχμηρών αντικειμένων πάνω στη βάση εστιών μπορεί να προκαλέσει βλάβη.
- Το αλουμινόχαρτο και τα πλαστικά σκεύη λιώνουν πάνω σε θερμές εστίες. Δεν συνιστάται η χρήση προστατευτικών φύλλων στη βάση εστιών.

Γενική άποψη

Στον παρακάτω πίνακα παρουσιάζουμε τις πιο συχνές βλάβες:

Βλάβες	Αιτία	Λύση
Λεκέδες	Τρόφιμα που έχουν υπερχειλίσει	Απομακρύνετε αμέσως τα τρόφιμα που υπερχειλίζουν με την ξύστρα εστίας.
	Ακατάλληλα προϊόντα καθαριότητας	Χρησιμοποιείτε προϊόντα καθαριότητας κατάλληλα για τη βάση εστιών.
Χαράξεις	Αλάτι, ζάχαρη και χώμα	Μην χρησιμοποιείτε τη βάση εστιών σαν δίσκο ή πάγκο εργασίας.
	Οι τραχείς βάσεις των σκευών χαράζουν την κεραμική εστία.	Ελέγχετε τα σκεύη.
Ξεθώριασμα	Ακατάλληλα προϊόντα καθαριότητας	Χρησιμοποιείτε προϊόντα καθαριότητας κατάλληλα για τη βάση εστιών.
	Τριβή των σκευών	Σηκώστε τις κατασρόλες και τα τηγάνια για να τα μετακινήσετε σε άλλο μέρος.
Αποφλοιώσεις	Ζάχαρη, συστατικά με υψηλή περιεκτικότητα σε ζάχαρη	Απομακρύνετε αμέσως τα τρόφιμα που υπερχειλίζουν με την ξύστρα εστίας.

Προστασία του περιβάλλοντος

Απόσυρση σύμφωνα με τους κανόνες προστασίας του περιβάλλοντος

Αποσύρете τη συσκευασία σύμφωνα με τους κανόνες προστασίας του περιβάλλοντος.



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

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

- Χρησιμοποιείτε σκεύη με επίπεδες βάσεις. Οι βάσεις που δεν είναι επίπεδες απαιτούν μεγαλύτερη κατανάλωση ενέργειας.
- Η διάμετρος της βάσης των σκευών πρέπει να ταιριάζει με το μέγεθος της εστίας. Προσοχή: οι κατασκευαστές σκευών συνήθως υποδεικνύουν τη μέγιστη διάμετρο του σκεύους, που κατά κανόνα υπερβαίνει τη διάμετρο της βάσης του σκεύους.
- Χρησιμοποιείτε ένα μικρό σκεύος για μικρές αντίστοιχα ποσότητες. Ένα μεγάλο και σχετικά άδειο σκεύος καταναλώνει πολλή ενέργεια.
- Κατά το μαγείρεμα, χρησιμοποιείτε λίγο νερό. Με αυτόν τον τρόπο εξοικονομείται ενέργεια και διατηρούνται όλες οι βιταμίνες και τα μέταλλα των λαχανικών.
- Επιλέγете το χαμηλότερο επίπεδο ισχύος που θα επιτρέπει τη συνέχιση του μαγειρέματος. Σε πολύ υψηλό επίπεδο ισχύος, δαπανάται ενέργεια.

Συμβουλές για την εξοικονόμηση ενέργειας

- Χρησιμοποιείτε πάντοτε το κατάλληλο καπάκι για κάθε κατασρόλα. Όταν μαγειρεύετε χωρίς καπάκι, απαιτείται αρκετά περισσότερη ενέργεια. Χρησιμοποιείτε ένα γυάλινο καπάκι για να έχετε ορατότητα χωρίς να το ανοίγετε.

Επαγωγικό Μαγείρεμα

Πλεονεκτήματα του Επαγωγικού Μαγειρέματος

Το Επαγωγικό Μαγείρεμα σημαίνει μια ριζική αλλαγή του παραδοσιακού τρόπου θέρμανσης, η θερμότητα μεταδίδεται απευθείας στο σκεύος. Για αυτόν τον λόγο, έχει διάφορα πλεονεκτήματα:

- Εξοικονόμηση χρόνου κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος, του ψήσιματος και του τηγανίσματος, καθώς θερμαίνει απευθείας το σκεύος.
- Εξοικονόμηση ενέργειας.
- Πιο εύκολη φροντίδα και καθαριότητα. Τα τρόφιμα που έχουν υπερχειλίσει δεν καίγονται τόσο γρήγορα.
- Έλεγχος θερμότητας και ασφάλειας: η βάση εστιών παρέχει ή διακόπτει την ενέργεια αμέσως μόλις ενεργοποιησετε το χειριστήριο ελέγχου. Η επαγωγική εστία δεν παρέχει θερμότητα αν απομακρύνετε το σκεύος χωρίς να έχετε αποσυνδέσει προηγουμένως το χειριστήριο.

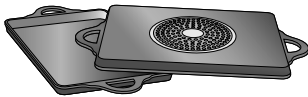
Σκεύη

Τα σιδηρομαγνητικά σκεύη είναι κατάλληλα μόνο για επαγωγικό μαγείρεμα, μπορεί να είναι από:

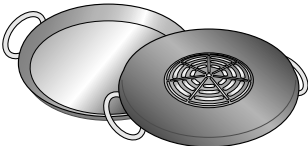
- επισμαλτωμένο χάλυβα
- χυτοσίδηρο
- σκεύος τραπεζιού ειδικά για επαγωγικό μαγείρεμα από ανοξείδωτο χάλυβα.

Για να καταλάβετε αν τα σκεύη είναι κατάλληλα, ελέγξτε αν η βάση του σκεύους έλκεται από ένα μαγνήτη.

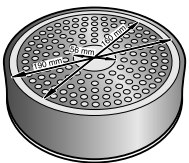
Υπάρχει άλλο είδος σκευών ειδικά για επαγωγικό μαγείρεμα, των οποίων η βάση δεν είναι πλήρως σιδηρομαγνητική.



Όταν χρησιμοποιούνται μεγάλα σκεύη με πιο μικρή διάμετρο στη σιδηρομαγνητική ζώνη, θερμαίνεται μόνο η σιδηρομαγνητική ζώνη και έτσι δεν γίνεται ομοιογενής κατανομή θερμότητας.



Τα σκεύη με ζώνη από αλουμίνιο μέσα στη βάση, μειώνουν τη σιδηρομαγνητική ζώνη, έτσι η παρεχόμενη ισχύς μπορεί να είναι μικρότερη ή να παρουσιάσουν προβλήματα εντοπισμού του σκεύους ή ακόμα και να μην ανιχνεύεται.



Για καλύτερα αποτελέσματα στο μαγείρεμα, συνιστάται η διάμετρος της σιδηρομαγνητικής ζώνης του σκεύους να ταιριάζει με το μέγεθος της εστίας. Εφόσον το σκεύος δεν ανιχνεύεται στην εστία, δοκιμάστε στην εστία με την αμέσως μικρότερη διάμετρο.

Μη κατάλληλα σκεύη

Ποτέ μην χρησιμοποιείτε πλάκες διάχυσης ούτε σκεύη από:

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

Χαρακτηριστικά της βάσης του σκεύους

Τα χαρακτηριστικά της βάσης των σκευών μπορεί να επηρεάσουν την ομοιομορφία στα αποτελέσματα του μαγειρέματος. Σκεύη κατασκευασμένα από υλικά που βοηθούν στη διάχυση της θερμότητας, όπως τα σκεύη "sandwich" από ανοξείδωτο χάλυβα, διανέμουν τη θερμότητα ομοιόμορφα, εξοικονομώντας χρόνο και ενέργεια.

Απουσία σκεύους ή μη κατάλληλο μέγεθος

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

Άδεια σκεύη ή με λεπτή βάση

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

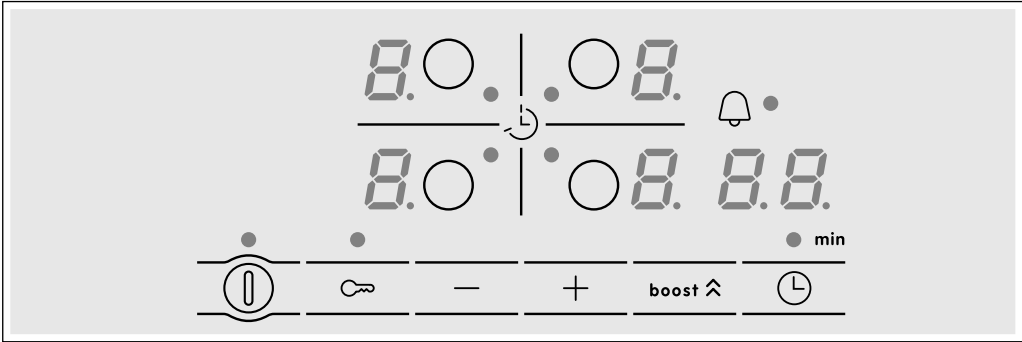
Ανίχνευση σκεύους

Κάθε εστία έχει ένα ελάχιστο όριο για ανίχνευση του σκεύους, το οποίο διαφέρει ανάλογα με το υλικό του σκεύους που χρησιμοποιείται. Για αυτόν τον λόγο, πρέπει να χρησιμοποιείται η εστία που είναι πιο κατάλληλη ως προς τη διάμετρο του σκεύους της.

Για να γνωρίσετε τη συσκευή

Στη σελίδα 2 θα βρείτε πληροφορίες για τις διαστάσεις και την ισχύ των εστιών μαγειρέματος.

Το πεδίο χειρισμού



Επιφάνειες χειρισμού	
ⓘ	Κύριος διακόπτης
○	Επιλογή εστίας
-/+	Επιλογή ρυθμίσεων
boost ⬆	Λειτουργία Powerboost
⌚	Λειτουργία προγραμματισμός χρόνου
🔒	Ασφάλεια για παιδιά

Ενδείξεις	
⏻	Λειτουργικότητα
1-9	Επίπεδα ισχύος
b	Λειτουργία Powerboost
H/h	Παραμένουσα θερμότητα
⌚	Λειτουργία προγραμματισμός χρόνου

Επιφάνειες χειρισμού
Αν πατήσετε κάποιο σύμβολο, ενεργοποιείται η αντίστοιχη λειτουργία.
Υπόδειξη: Διατηρείτε τις επιφάνειες χειρισμού πάντα στεγνές. Η υγρασία μπορεί να επηρεάσει τη λειτουργία.

Οι εστίες

Εστία	
○ Απλή εστία	Χρησιμοποιείτε ένα σκεύος με κατάλληλο μέγεθος.
Χρησιμοποιείτε μόνο σκεύη κατάλληλα για μαγείρεμα με επαγωγή, βλέπετε ενότητα “Κατάλληλα σκεύη”.	

Ένδειξη παραμένουσας θερμότητας

Η βάση εστιών διαθέτει την ένδειξη παραμένουσας θερμότητας σε κάθε εστία που δείχνει ποιες είναι ακόμα θερμές. Αποφύγετε να αγγίξετε την εστία που εμφανίζει αυτή την ένδειξη.
Παρόλο που η βάση εστιών είναι σβησμένη, η ένδειξη **h** ή **H**, θα παραμείνει φωτισμένη ενόσω η εστία είναι θερμή.
Αν απομακρύνετε το σκεύος πριν σβήσετε την εστία, εμφανίζεται εναλλάξ η ένδειξη **h** ή **H** καθώς και το επιλεγόμενο επίπεδο ισχύος.

Προγραμματισμός της βάσης εστιών

Σ' αυτό το κεφάλαιο σας παρουσιάζεται ο τρόπος ρύθμισης μιας εστίας. Στον πίνακα υπάρχουν τα επίπεδα ισχύος και οι χρόνοι μαγειρέματος για διαφορετικά φαγητά.

Αναμμα και σβήσιμο της βάσης εστιών

Η βάση εστιών ανάβει και σβήνει με τον κύριο διακόπτη.

Αναμμα: Πατήστε το σύμβολο . Ακούγεται ένα ηχητικό σήμα. Η ένδειξη που βρίσκεται δίπλα στον κύριο διακόπτη καθώς και οι ενδείξεις  των εστιών φωτίζονται. Η βάση εστιών είναι έτοιμη για να λειτουργήσει.

Σβήσιμο: πατήστε το σύμβολο  μέχρι να σβήσουν οι ενδείξεις. Όλες οι εστίες έχουν σβήσει. Η ένδειξη παραμένουσας θερμότητας φωτίζεται μέχρι να κρυώσουν επαρκώς οι εστίες.

Υποδείξεις

- Η βάση εστιών σβήνει αυτόματα όταν όλες οι εστίες παραμένουν σβηστές για περισσότερο από 20 δευτερόλεπτα.
- Η επιλεγόμενη ρυθμίσεις παραμένουν στη μνήμη της συσκευής για τα πρώτα 4 δευτερόλεπτα μετά το σβήσιμο της βάσης εστιών. Αν ξαναανάψετε τη βάση εστιών μέσα σε αυτό το χρονικό διάστημα, εφαρμόζονται οι προηγούμενες ρυθμίσεις.

Ρύθμιση της εστίας

Επιλέξτε το επίπεδο ισχύος που θέλετε με τα σύμβολα + και -.

Επίπεδο ισχύος 1 = ελάχιστη ισχύς.

Επίπεδο ισχύος 9 = μέγιστη ισχύς.

Κάθε επίπεδο ισχύος διαθέτει ενδιάμεση ρύθμιση. Εμφανίζεται με τη μορφή τελείας.

Επιλέξτε την εστία και το επίπεδο ισχύος

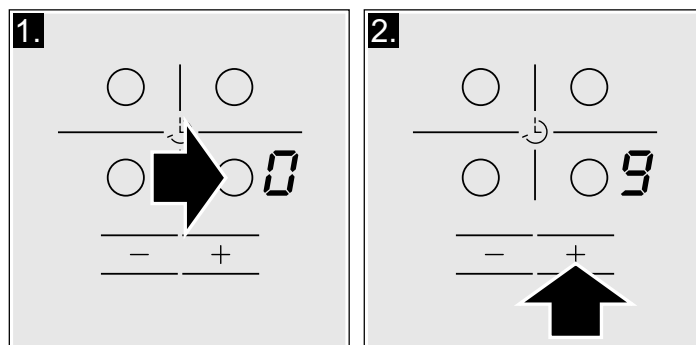
Η βάση εστιών πρέπει να είναι αναμμένη.

1. Επιλέξτε την εστία με το σύμβολο .

2. Μέσα στα επόμενα 10 δευτερόλεπτα, πατήστε το σύμβολο + ή -. Απεικονίζεται η βασική ρύθμιση:

Σύμβολο + επίπεδο ισχύος 9

Σύμβολο - επίπεδο ισχύος 4



Το επίπεδο ισχύος έχει ρυθμιστεί.

Αλλαγή του επιπέδου ισχύος

Επιλέξτε την εστία και πατήστε το σύμβολο + ή - μέχρι να εμφανιστεί το επίπεδο ισχύος που επιθυμείτε.

Σβήσιμο της εστίας

Επιλέξτε την εστία και στη συνέχεια πατήστε το σύμβολο + ή - μέχρι να εμφανιστεί .

Η εστία σβήνει και εμφανίζεται η ένδειξη της παραμένουσας θερμότητας.

Υποδείξεις

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

Πίνακας μαγειρέματος

Στον παρακάτω πίνακα παρουσιάζονται μερικά παραδείγματα.

Οι χρόνοι μαγειρέματος εξαρτώνται από το επίπεδο ισχύος, το είδος, το βάρος και την ποιότητα των τροφίμων. Για αυτόν το λόγο, υπάρχουν παραλλαγές.

Όποτε θερμαίνετε πουρέ, κρέμες και πηχτές σάλτσες, θα πρέπει να τα ανακατεύετε κατά διαστήματα.

Χρησιμοποιείτε το επίπεδο ισχύος 9 για την έναρξη του μαγειρέματος.

	Επίπεδο ισχύος	Διάρκεια μαγειρέματος
Λιώνσιμο		
Σοκολάτα, κουβερτούρα σοκολάτας	1-1.	-
Βούτυρο, μέλι, ζελατίνη	1-2	-
Ζέσταμα και διατήρηση ζεστού φαγητού		
Σούπες (π.χ. φακές)	1.-2	-
Γάλα**	1.-2.	-
Βραστά λουκάνικα**	3-4	-
Απόψυξη και ζέσταμα		
Σπανάκι βαθιάς κατάψυξης	3-4	15-25 λεπτά
Γκούλας βαθιάς κατάψυξης	3-4	30-40 λεπτά

* Μαγείρεμα χωρίς καπάκι

** Χωρίς καπάκι

*** Συχνή αλλαγή πλευράς

	Επίπεδο ισχύος	Διάρκεια μαγειρέματος
Μαγείρεμα σε χαμηλή φωτιά, βράσιμο σε χαμηλή φωτιά		
Πατατοκεφτέδες*	4.-5.	20-30 λεπτά
Ψάρι*	4-5	10-15 λεπτά
Λευκές σάλτσες, π.χ. μπεσαμέλ	1-2	3-6 λεπτά
Κτυπητές σάλτσες, π.χ. σάλτσα bernesa, ολλανδική σάλτσα	3-4	8-12 λεπτά
Βράσιμο, μαγείρεμα στον ατμό, τσιγάρισμα		
Ρύζι (με διπλή ποσότητα νερού)	2-3	15-30 λεπτά
Ρυζόγαλο	2-3	30-40 λεπτά
Πατάτες με τη φλούδα	4-5	25-30 λεπτά
Ξεφλουδισμένες πατάτες με αλάτι	4-5	15-25 λεπτά
Ζυμαρικά*	6-7	6-10 λεπτά
Βραστό, σούπες	3.-4.	15-60 λεπτά
Λαχανικά	2.-3.	10-20 λεπτά
Λαχανικά βαθιάς κατάψυξης	3.-4.	7-20 λεπτά
Βραστό σε χύτρα ταχύτητος	4.-5.	-
Μαγείρεμα σε κλειστό σκεύος		
Ρολό κρέας	4-5	50-60 λεπτά
Στιφάδο	4-5	60-100 λεπτά
Γκούλας	3-4	50-60 λεπτά
Ψήσιμο/ Τηγάνισμα με λίγο λάδι**		
Φιλέτα, σκέτα ή πανέ	6-7	6-10 λεπτά
Φιλέτα βαθιάς κατάψυξης	6-7	8-12 λεπτά
Μπριζόλες, σκέτες ή πανέ***	6-7	8-12 λεπτά
Φιλέτο (πάχος 3 εκ)	7-8	8-12 λεπτά
Στήθος πουλερικού (πάχους 2 εκ)***	5-6	10-20 λεπτά
Στήθος πουλερικού, βαθιάς κατάψυξης***	5-6	10-30 λεπτά
Hamburger, κεφτέδες (πάχους 3 εκ)***	4.-5.	30-40 λεπτά
Ψάρι και ψάρι φιλέτο σκέτο	5-6	8-20 λεπτά
Ψάρι και ψάρι φιλέτο πανέ	6-7	8-20 λεπτά
Ψάρι πανέ βαθιάς κατάψυξης, π.χ. κροκέτες ψαριού	6-7	8-12 λεπτά
Γαρίδες και γάπαρη	7-8	4-10 λεπτά
Φαγητά βαθιάς κατάψυξης, π.χ. τηγανιτά φαγητά	6-7	6-10 λεπτά
Κρέπες	6-7	τηγανίστε το ένα μετά το άλλο
Ομελέτα	3.-4.	τηγανίστε το ένα μετά το άλλο
Τηγανιτά αυγά	5-6	3-6 λεπτά
Τηγάνισμα** (150-200 γρ ανά μερίδα σε 1-2 l λαδιού)		
Προϊόντα βαθιάς κατάψυξης, π.χ. τηγανιτές πατάτες, nuggets κοτόπουλου	8-9	Τηγανίστε μια μερίδα μετά την άλλη
Κροκέτες βαθιάς κατάψυξης	7-8	
Κρέας, π. χ. κομμάτια κοτόπουλου	6-7	
Ψάρι πανέ ή με κουρκούτι	6-7	
Λαχανικά ή μανιτάρια πανέ ή με κουρκούτι, π.χ. μανιτάρια	6-7	
Ζαχαροπλαστική, π.χ. λουκουμάδες, φρούτα σε κουρκούτι	4-5	

* Μαγείρεμα χωρίς καπάκι

** Χωρίς καπάκι

*** Συχνή αλλαγή πλευράς

Ασφάλεια για παιδιά

Η βάση εστιών μπορεί να διασφαλιστεί ενάντια μιας ακούσιας σύνδεσης στο ηλεκτρικό ρεύμα για να εμποδίζει τα παιδιά να ανάβουν τις εστίες.

Ενεργοποίηση και απενεργοποίηση της ασφάλειας για παιδιά

Η βάση εστιών πρέπει να είναι σβησμένη.

Ενεργοποίηση: πατήστε το σύμβολο  για πάνω από περίπου 4 δευτερόλεπτα. Η ένδειξη δίπλα στο σύμβολο  φωτίζεται για 10 δευτερόλεπτα. Η βάση εστιών κλειδώνει.

Απενεργοποίηση: πατήστε το σύμβολο  για περίπου 4 δευτερόλεπτα. Το κλειδωμά έχει απενεργοποιηθεί.

Αυτόματη ασφάλεια για παιδιά

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

Ενεργοποίηση και απενεργοποίηση

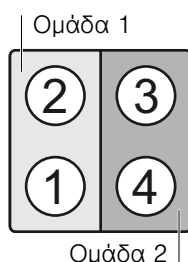
Στο κεφάλαιο *Βασικές ρυθμίσεις* παρουσιάζονται οι σχετικές με τη σύνδεση αυτόματης ασφάλειας για τα παιδιά πληροφορίες.

Λειτουργία Powerboost

Με τη λειτουργία Powerboost μπορείτε να ζεσταίνετε μεγάλες ποσότητες νερού πιο γρήγορα από το επίπεδο ισχύς .

Περιορισμοί χρήσης

Αυτή η λειτουργία είναι διαθέσιμη σε όλες τις εστίες με την προϋπόθεση ότι η άλλη εστία της ίδιας ομάδας δεν λειτουργεί, (βλέπε εικόνα). Διαφορετικά στην ορατή ένδειξη της επιλεγμένης εστίας αναβοσβήνουν  και . Στη συνέχεια θα ρυθμιστεί αυτόματα το επίπεδο ισχύος .



Ενεργοποίηση

1. Επιλέξτε μια εστία.
2. Πατήστε το σύμβολο **boost** .

Η ένδειξη  φωτίζεται.

Έχει γίνει ενεργοποίηση της λειτουργίας.

Απενεργοποίηση

1. Επιλέξτε μια εστία.
2. Πιέστε το σύμβολο **boost** .

Η ένδειξη  δεν εμφανίζεται πλέον και η εστία θα επιστρέψει στο επίπεδο ισχύος .

Η λειτουργία έχει απενεργοποιηθεί.

Υπόδειξη: Υπό ορισμένες συνθήκες, η λειτουργία Powerboost μπορεί να αποσυνδεθεί αυτόματα για να προστατέψει το ηλεκτρικό υλικό που βρίσκεται στο εσωτερικό της βάσης εστιών.

Λειτουργία προγραμματισμός χρόνου

Αυτή η λειτουργία μπορεί να χρησιμοποιηθεί με δυο διαφορετικούς τρόπους:

- για αυτόματο σβήσιμο μια εστίας.
- για χρονόμετρο.

Αυτόματο σβήσιμο μιας εστίας

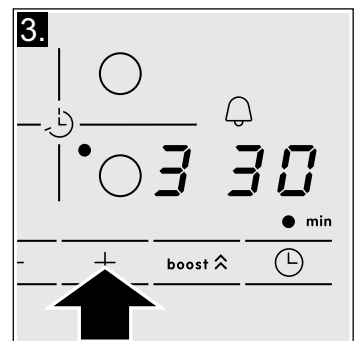
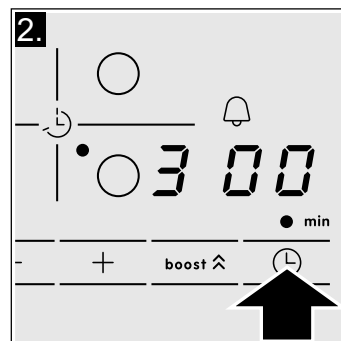
Η εστία σβήνει αυτόματα εφόσον παρέλθει το επιλεγμένο χρονικό διάστημα.

Προγραμματισμός του χρόνου μαγειρέματος.

Η βάση εστιών πρέπει να είναι αναμμένη:

1. Επιλέξτε την εστία και το επίπεδο ισχύος που επιθυμείτε.
2. Πατήστε το σύμβολο . Η ένδειξη  της εστίας φωτίζεται. Στην ορατή ένδειξη της λειτουργίας προγραμματισμός χρόνου εμφανίζεται .

3. Πατήστε το σύμβολο **+** ή **-**. Απεικονίζεται η βασική ρύθμιση:
Σύμβολο **+**: 30 λεπτά.
Σύμβολο **-**: 10 λεπτά.

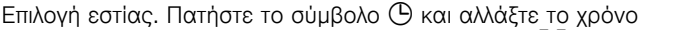
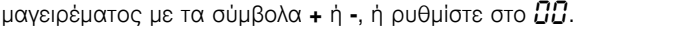


4. Πατήστε το σύμβολο **+** ή **-** μέχρι να εμφανιστεί ο χρόνος μαγειρέματος που επιθυμείτε.

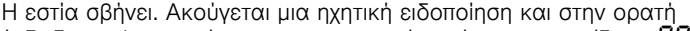
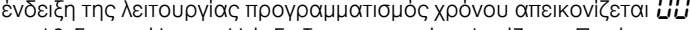
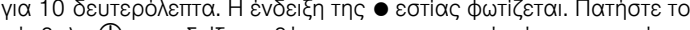
Μετά από μερικά δευτερόλεπτα, ο χρόνος μαγειρέματος αρχίζει να παύρηται.

Υπόδειξη: Είναι δυνατός ο αυτόματος προγραμματισμός του ίδιου χρόνου μαγειρέματος για όλες τις εστίες. Ο προγραμματισμένος χρόνος θα παρέχεται ανεξάρτητα για κάθε μία από τις εστίες. Στο κεφάλαιο *Βασικές ρυθμίσεις* παρουσιάζονται οι ρυθμίσεις που σχετίζονται με τον αυτόματο προγραμματισμό του χρόνου μαγειρέματος.

Αλλαγή ή ακύρωση χρόνου

Επιλογή εστίας. Πατήστε το σύμβολο  και αλλάξτε το χρόνο μαγειρέματος με τα σύμβολα + ή -, ή ρυθμίστε στο .

Μόλις παρέλθει ο χρόνος

Η εστία σβήνει. Ακούγεται μια ηχητική ειδοποίηση και στην ορατή ένδειξη της λειτουργίας προγραμματισμός χρόνου απεικονίζεται  για 10 δευτερόλεπτα. Η ένδειξη της  εστίας φωτίζεται. Πατήστε το σύμβολο , οι ενδείξεις σβήνουν και το ηχητικό σήμα σταματάει.

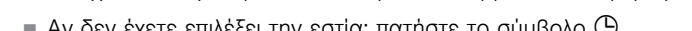
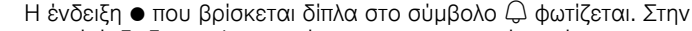
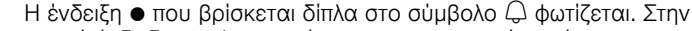
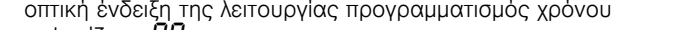
Υποδείξεις

- Εάν έχετε προγραμματίσει χρόνο μαγειρέματος σε διάφορες εστίες, στην οπτική ένδειξη της λειτουργίας προγραμματισμός χρόνου απεικονίζεται πάντοτε ο χρόνος της επιλεγμένης εστίας.
- Ο χρόνος μαγειρέματος μπορεί να ρυθμιστεί έως 99 λεπτά.

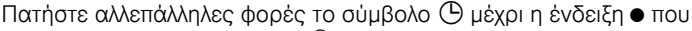
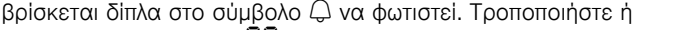
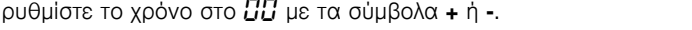
Υπενθυμιστής χρόνου

Ο υπενθυμιστής χρόνου της κουζίνας σας επιτρέπει να ρυθμίσετε χρόνο μαγειρέματος μέχρι 99 λεπτά. Δεν εξαρτάται από τις άλλες ρυθμίσεις. Η λειτουργία αυτή δεν σβήνει αυτόματα μια εστία.

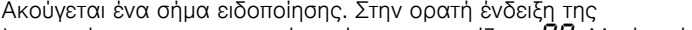
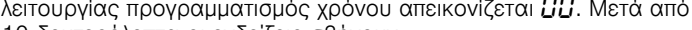
Προγραμματισμός

1. Η επιλογή του υπενθυμιστή χρόνου της κουζίνας μπορεί να γίνει με δυο διαφορετικούς τρόπους:
 - Αν έχετε επιλέξει την εστία: πατήστε το σύμβολο  2 φορές.
 - Αν δεν έχετε επιλέξει την εστία: πατήστε το σύμβολο .Η ένδειξη  που βρίσκεται δίπλα στο σύμβολο  φωτίζεται. Στην οπτική ένδειξη της λειτουργίας προγραμματισμός χρόνου εμφανίζεται .
2. Πατήστε το σύμβολο + ή -. Εμφανίζεται η βασική ρύθμιση. Σύμβολο +: 10 λεπτά. Σύμβολο -: 05 λεπτά.
3. Ρυθμίστε το χρόνο που θέλετε με τα σύμβολα + ή -. Μετά από μερικά δευτερόλεπτα, ο χρόνος αρχίζει να παρέχεται.

Αλλαγή ή ακύρωση χρόνου

Πατήστε αλληπάλληλες φορές το σύμβολο  μέχρι η ένδειξη  που βρίσκεται δίπλα στο σύμβολο  να φωτιστεί. Τροποποιήστε ή ρυθμίστε το χρόνο στο  με τα σύμβολα + ή -.

Μόλις παρέλθει ο χρόνος

Ακούγεται ένα σήμα ειδοποίησης. Στην ορατή ένδειξη της λειτουργίας προγραμματισμός χρόνου απεικονίζεται . Μετά από 10 δευτερόλεπτα οι ενδείξεις σβήνουν. Μόλις πατήσετε το σύμβολο , οι ενδείξεις σβήνουν και το ηχητικό σήμα σταματάει.

Αυτόματος περιορισμός χρόνου

Όταν μια εστία λειτουργεί για μεγάλο διάστημα και δεν γίνεται καμία αλλαγή στη ρύθμιση, ενεργοποιείται ο αυτόματος περιορισμός χρόνου. Η εστία παύει να ζεσταίνεται. Στην οπτική ένδειξη της εστίας αναβοσβήνει εναλλάξ *F*, *B* και η ένδειξη παραμένουσας θερμότητας *h/H*.

Μόλις πατήσετε οποιοδήποτε σύμβολο, σβήνει η ένδειξη. Τώρα μπορείτε να ρυθμίσετε ξανά την εστία. Όταν ενεργοποιείται ο αυτόματος περιορισμός, αυτός διέπεται από τη λειτουργία του επιλεγόμενου επιπέδου ισχύος (από 1 έως 10 ώρες).

Βασικές ρυθμίσεις

Η συσκευή διαθέτει διάφορες βασικές ρυθμίσεις. Οι ρυθμίσεις αυτές προσαρμόζονται στις ανάγκες του χρήστη.

Οθόνη ένδειξης	Λειτουργία
	Αυτόματη ασφάλεια για παιδιά  Απενεργοποιημένη.*  Ενεργοποιημένη.
	Ηχητικά σήματα  Σήμα επιβεβαίωσης και σήμα σφάλματος απενεργοποιημένα.  Ενεργοποιημένο μόνο το σήμα σφάλματος.  Ενεργοποιημένο μόνο το σήμα επιβεβαίωσης.  Όλα τα σήματα ενεργοποιημένα.*
	Αυτόματος προγραμματισμός του χρόνου μαγειρέματος.  Σβηστός.*  1-99 Χρόνος αυτόματης αποσύνδεσης.
	Διάρκεια του σήματος ειδοποίησης της λειτουργίας προγραμματισμός χρόνου  10 δευτερόλεπτα*.  30 δευτερόλεπτα.  1 λεπτό.

*Ρύθμιση εργοστασίου

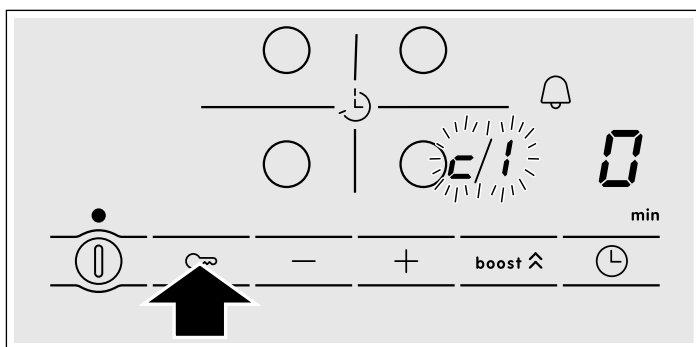
Οθόνη ένδειξης	Λειτουργία
ε 7	Λειτουργία Power-Management 0 = Απενεργοποιημένη.* ! = 1000 W. ελάχιστη ισχύς. ! = 1500 W. 2 = 2000 W. ... 9 ή 9 . = μέγιστη ισχύς της βάσης εστιών.
ε 9	Χρόνος επιλογής της εστίας 0 περιορισμός: παραμένει επιλεγμένη η τελευταία προγραμματισμένη εστία.* ! Περιορισμός: η εστία παραμένει επιλεγμένη μόνο για 10 δευτερόλεπτα.
ε 0	Επιστροφή στις προεπιλεγμένες ρυθμίσεις 0 Προσωπικές ρυθμίσεις.* ! Επιστροφή στις ρυθμίσεις εργοστασίου.

*Ρύθμιση εργοστασίου

Πρόσβαση στις βασικές ρυθμίσεις

Η βάση εστιών πρέπει να είναι σβησμένη.

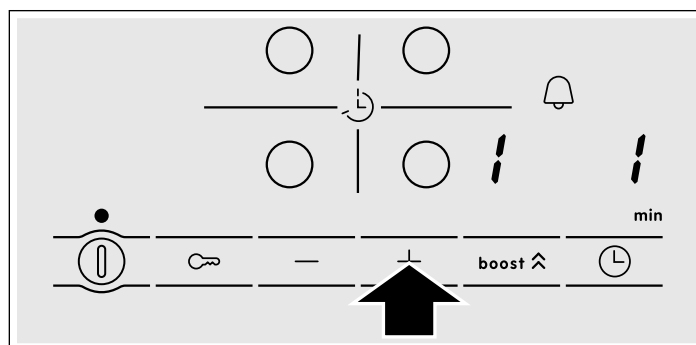
1. Ανάψτε τη βάση εστιών.
2. Μέσα στα τα επόμενα 10 δευτερόλεπτα, διατηρήστε πατημένο το σύμβολο  για περίπου 4 δευτερόλεπτα.



Στις οπτικές ενδείξεις φωτίζονται **ε** και **!** εναλλάξ και **0** ως προεπιλεγμένη ρύθμιση.

3. Πατήστε αλληπαλλήλες φορές το σύμβολο  μέχρι να εμφανιστεί η ένδειξη της λειτουργίας που επιθυμείτε.

4. Στη συνέχεια επιλέξτε τη ρύθμιση που επιθυμείτε με τα σύμβολα **+** και **-**.



5. Πατήστε ξανά το σύμβολο  για περίπου 4 δευτερόλεπτα. Οι ρυθμίσεις έχουν αποθηκευτεί σωστά

Έξοδος

Για την έξοδο από τις βασικές ρυθμίσεις, σβήστε τη βάση εστιών με τον κύριο διακόπτη.

Φροντίδα και Καθαριότητα

Οι συμβουλές και υποδείξεις που αναφέρονται σ' αυτό το κεφάλαιο θα σας βοηθήσουν για την καθαριότητα και τη βέλτιστη συντήρηση της βάσης εστιών

Βάση εστιών

Καθαριότητα

Καθαρίστε τη βάση εστιών μετά από κάθε μαγείρεμα. Κατά αυτόν τον τρόπο, δεν θα καούν τα υπολείμματα φαγητού που έχουν κολλήσει. Μην καθαρίζετε τη βάση εστιών μέχρι να κρυώσει καλά.

Χρησιμοποιείτε προϊόντα καθαριότητας κατάλληλα μόνο για βάσεις εστιών. Παρατηρείστε τις ενδείξεις που υπάρχουν στη συσκευασία του προϊόντος.

Ποτέ μην χρησιμοποιείτε:

- Υγρό πιάτων χωρίς αραίωση
- Απορρυπαντικό για πλυντήρια πιάτων
- Λειαντικά προϊόντα
- Διαβρωτικά προϊόντα όπως καθαριστικά ψεκασμού για φούρνους ή προϊόντα για την αφαίρεση λεκέδων
- Σφουγγαράκια που χαράζουν
- Καθαριστικά υψηλής πίεσης ή συσκευές ατμοκαθαρισμού

Ο καλύτερος τρόπος για απόλεια της εναπομείνουσας βρωμιάς είναι η χρήση μια ξύστρας εστίας. Δείτε προσεκτικά τις υποδείξεις του κατασκευαστή.

Μπορείτε να προμηθευτείτε τις κατάλληλες ξύστρες εστίας μέσω του τεχνικού σέρβις ή από το κατάστημά μας στο διαδίκτυο.

Πλαίσιο της βάσης εστιών

Για να μην χαλάσετε το πλαίσιο της βάσης εστιών, λάβετε υπόψη τις παρακάτω ενδείξεις:

- Χρησιμοποιείτε μόνο ζεστό νερό με λίγο απορρυπαντικό
- Ποτέ μην χρησιμοποιείτε λειαντικά ή κοφτερά προϊόντα
- Μην χρησιμοποιείτε τη ξύστρα εστίας

Επιδιόρθωση βλαβών

Συνήθως οι βλάβες οφείλονται σε ασήμαντους λόγους. Πριν ειδοποιήσετε το Τεχνικό Σέρβις, πρέπει να λάβετε υπόψη τις ακόλουθες συμβουλές και υποδείξεις.

Οθόνη ένδειξης	Βλάβη	Λύση
τίποτα	Διακοπή παροχής ηλεκτρικού ρεύματος. Η σύνδεση της συσκευής στο ηλεκτρικό ρεύμα δεν έγινε σύμφωνα με το διάγραμμα συνδέσεων. Βλάβη στο ηλεκτρονικό σύστημα.	Ελέγξτε με την βοήθεια άλλων ηλεκτρονικών συσκευών, εάν προκλήθηκε κάποια διακοπή παροχής ηλεκτρικού ρεύματος. Ελέγξτε ότι η συσκευή συνδέθηκε σύμφωνα με το διάγραμμα συνδέσεων. Εάν οι παραπάνω έλεγχοι δεν διόρθωσαν τη βλάβη, ειδοποιήστε το τεχνικό σέρβις.
Οι ενδείξεις αναβοσβήνουν	Το πεδίο χειρισμού είναι υγρό ή έχει τοποθετηθεί κάποιο αντικείμενο επάνω.	Στεγνώστε την περιοχή του πεδίου χειρισμού ή απομακρύνετε το αντικείμενο.
Η ένδειξη - αναβοσβήνει στις ενδείξεις των εστιών	Υπάρχει σφάλμα στο ηλεκτρονικό σύστημα.	Καλύψτε για λίγο την επιφάνεια του πεδίου χειρισμού με το χέρι για να επιβεβαιώσετε τη βλάβη.
E_r + αριθμός / d + αριθμός I/E + αριθμός	Βλάβη στο ηλεκτρονικό σύστημα.	Αποσυνδέστε τη βάση εστιών από το ηλεκτρικό ρεύμα. Περιμένετε περίπου 30 δευτερόλεπτα και επανασυνδέστε την.*
$FQ / F9$	Έχει προκληθεί ένα εσωτερικό σφάλμα στη λειτουργία.	Αποσυνδέστε τη βάση εστιών από το ηλεκτρικό ρεύμα. Περιμένετε περίπου 30 δευτερόλεπτα και επανασυνδέστε την.*
$F2$ $F4$	Το ηλεκτρονικό σύστημα έχει υπερθερμανθεί και έχει σβήσει την αντίστοιχη εστία. Το ηλεκτρονικό σύστημα έχει υπερθερμανθεί και έχουν σβήσει όλες οι εστίες.	Περιμένετε να κρυώσει αρκετά το ηλεκτρονικό σύστημα. Πατήστε, στη συνέχεια, οποιοδήποτε σύμβολο της βάσης εστιών.*
$F5$ + επίπεδο ισχύς και ήχος προειδοποίησης	Υπάρχει ένα θερμό σκεύος στην περιοχή του πεδίου χειρισμού. Είναι πολύ πιθανόν να έχει υπερθερμανθεί το ηλεκτρονικό σύστημα.	Απομακρύνετε το εν λόγω σκεύος. Η ένδειξη βλάβης σβήνει μετά από λίγο. Μπορείτε να συνεχίσετε με το μαγείρεμα.
$F5$ και ήχος προειδοποίησης	Υπάρχει ένα θερμό σκεύος στην περιοχή του πεδίου χειρισμού. Η εστία έχει σβήσει για να προστατέψει το ηλεκτρονικό σύστημα.	Απομακρύνετε το εν λόγω σκεύος. Περιμένετε μερικά δευτερόλεπτα. Πατήστε οποιαδήποτε επιφάνεια του πεδίου χειρισμού. Μόλις σβήσει η ένδειξη της βλάβης, μπορείτε να συνεχίσετε με το μαγείρεμα.
$U1$	Μη σωστή τάση τροφοδοσίας, πέρα από τα κανονικά όρια λειτουργίας.	Επικοινωνήστε με τον παροχέα ηλεκτρικής ενέργειας.
$U2 / U3$	Η εστία έχει υπερθερμανθεί και έχει σβήσει για λόγους προστασίας της κουζίνας σας.	Περιμένετε μέχρι να κρυώσει αρκετά το ηλεκτρονικό σύστημα και επανασυνδέστε την.

* Εάν η ένδειξη συνεχίζει, ειδοποιήστε το τεχνικό σέρβις.
Μην τοποθετείτε κανένα θερμό σκεύος πάνω στο πεδίο χειρισμού.

Φυσιολογικός θόρυβος κατά τη διάρκεια λειτουργίας της συσκευής

Η τεχνολογία της επαγωγικής θέρμανσης βασίζεται στη δημιουργία μαγνητικών πεδίων ώστε η θερμότητα μεταδίδεται κατευθείαν στη βάση του σκεύους. Αυτά, ανάλογα με το σχήμα του σκεύους, μπορεί να προκαλούν κάποιους θορύβους ή δονήσεις όπως περιγράφονται στη συνέχεια:

Ένα βαθύ βουϊτό όπως ένας μετασχηματιστής

Αυτός ο θόρυβος προκαλείται κατά το μαγείρεμα με ένα υψηλό επίπεδο ισχύος. Αυτό οφείλεται στην ποσότητα της ενέργειας που μεταδίδεται από τη βάση εστιών στο σκεύος. Αυτός ο θόρυβος χάνεται ή γίνεται πιο αδύναμος όταν μειώνεται το επίπεδο ισχύος.

Ένα ελαφρύ σφύριγμα

Ο εν λόγω θόρυβος προκαλείται όταν το σκεύος είναι άδειο. Αυτό ο θόρυβος χάνεται, όταν βάζετε νερό ή τρόφιμα στο σκεύος.

Τρίξιμο

Αυτός ο θόρυβος εμφανίζεται στα σκεύη, τα οποία αποτελούνται από διαφορετικά υλικά επικάλυψης. Ο θόρυβος οφείλεται στις δονήσεις που προκαλούνται στις επιφάνειες ένωσης των διαφορετικών υλικών επικάλυψης. Αυτός ο θόρυβος προέρχεται από το σκεύος. Η ποσότητα και ο τρόπος μαγειρέματος των τροφίμων μπορεί να διαφέρει ως προς την ένταση του θορύβου.

Δυνατά σφυρίγματα

Οι θόρυβοι προκαλούνται κυρίως στα σκεύη που αποτελούνται από διαφορετικές επικαλύψεις υλικών, μόλις αυτά χρησιμοποιούνται στη μέγιστη ισχύ θέρμανσης και σε δυο εστίες ταυτόχρονα. Αυτά τα σφυρίγματα χάνονται ή είναι πιο σπάνια, μόλις μειώνεται η ισχύς.

Θόρυβος του ανεμιστήρα

Για μια κατάλληλη χρήση του ηλεκτρονικού συστήματος, η βάση εστιών πρέπει να λειτουργεί σε μια ελεγχόμενη θερμοκρασία. Για το λόγο αυτόν, η βάση εστιών διαθέτει έναν ανεμιστήρα ο οποίος ενεργοποιείται όποτε ανιχνεύεται υψηλή θερμοκρασία. Επίσης, ο ανεμιστήρας μπορεί να λειτουργεί λόγω αδράνειας μετά το σβήσιμο της βάσης εστιών αν η ανιχνευόμενη θερμοκρασία είναι ακόμη αρκετά υψηλή.

Οι θόρυβοι που περιγράφονται είναι φυσιολογικοί, αποτελούν μέρος της επαγωγικής τεχνολογίας και δεν είναι ένδειξη βλάβης.

Υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών

Εάν η συσκευή σας πρέπει να επισκευαστεί, βρίσκεται στη διάθεσή σας η υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης των πελατών μας.

Αριθμός Ε και αριθμός FD:

Εάν ζητήσετε τη δική μας υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών, δώστε παρακαλώ τον αριθμό Ε και τον αριθμό FD της συσκευής. Την πινακίδα τύπου με τους αριθμούς θα την βρείτε πάνω στην κάρτα συσκευής.

Προσέξτε, ότι η επίσκεψη του τεχνικού του τμήματος εξυπηρέτησης πελατών στη περίπτωση ενός εσφαλμένου χειρισμού δεν είναι δωρεάν, ακόμα και κατά τη διάρκεια του χρόνου της εγγύησης.

Τα στοιχεία επικοινωνίας όλων των χωρών θα τα βρείτε στον πίνακα Υπηρεσίες τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών που παραδίδεται μαζί.

Εντολή επισκευής και συμβουλές σε περίπτωση βλάβης

GR 18 182
αστική χρέωση

Εμπιστευθείτε την εμπειρία του κατασκευαστή. Έτσι εξασφαλίζετε, ότι η επισκευή γίνεται από εκπαιδευμένους τεχνικούς του σέρβις, που είναι εξοπλισμένοι με τα γνήσια ανταλλακτικά για τη συσκευή σας.

Δοκιμασμένες συνταγές

Ο παρακάτω πίνακας δημιουργήθηκε για ισοτιμία αξιολόγησης προκειμένου να διευκολυνθούν οι έλεγχοι των συσκευών μας. Τα στοιχεία του πίνακα αναφέρονται στα δικά μας βοηθητικά σκεύη Schulte-Ufer (μαγειρικά σκεύη 4 τεμαχίων για πλάκα επαγωγής HEZ 390042) με τις ακόλουθες διαστάσεις:

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

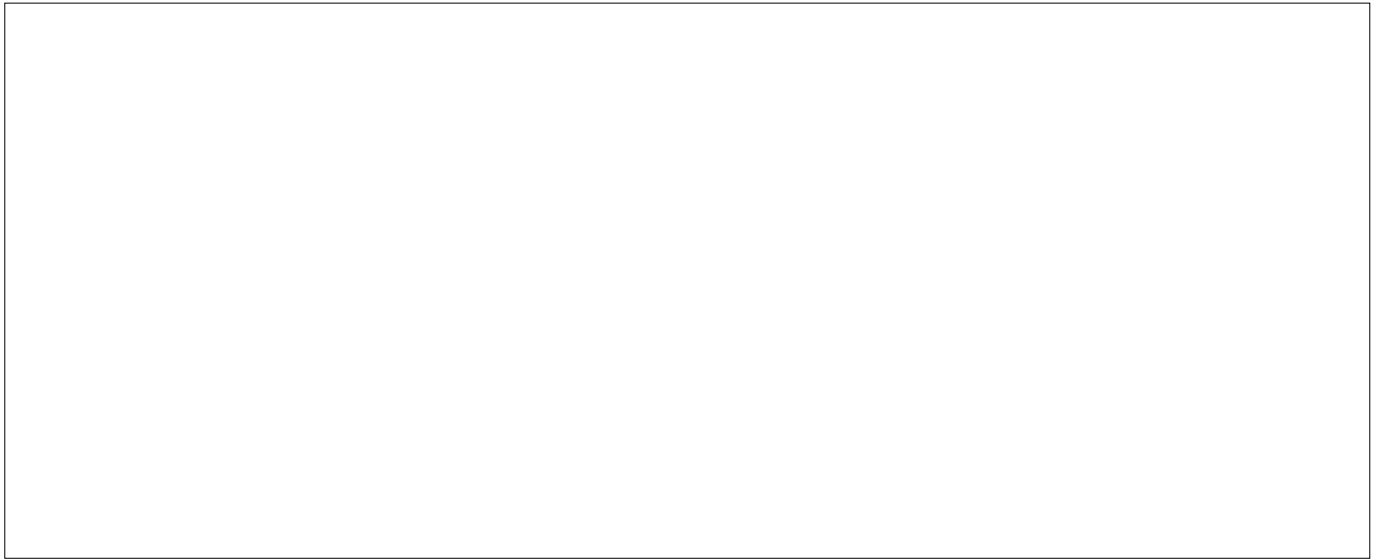
Δοκιμασμένες συνταγές	Εστία	Προθέρμανση			Μαγείρεμα	
		Επίπεδο ισχύος	Διάρκεια (Λεπτά:Δευτ.)	Με καπάκι	Επίπεδο ισχύος	Με καπάκι
Λιώσιμο σοκολάτας						
Σκεύος: κατσαρολάκι						
Κουβερτούρα σοκολάτας (π.χ. μάρκα Dr. Oetker μαύρη 55%, 150 g.)	Ø 14,5 cm	-	-	-	1 - 1.	Όχι
Προθέρμανση και διατήρηση ζεστής σούπας φακής						
Σκεύος: Κατσαρόλα						
Αρχική θερμοκρασία 20 °C						
Σούπα φακής*						
Ποσότητα 450 g.	Ø 14,5 cm	9	1:30 χωρίς ανακάτεμα	Ναι	1.	Ναι
Ποσότητα: 800 g.	Ø 18 cm	9	2:30 χωρίς ανακάτεμα	Ναι	1.	Ναι
Σούπα φακής σε κονσέρβα, π.χ. φακές με πικάντικο λουκάνικο τύπου Erasco						
Ποσότητα 500 g.	Ø 14,5 cm	9	1:30 ανακατέψτε μετά από περίπου 1:00	Ναι	1.	Ναι
Ποσότητα 1 kg.	Ø 18 cm	9	2:30 ανακατέψτε μετά από περίπου 1:00	Ναι	1.	Ναι
Προετοιμασία σάλτσας bechamel						
Σκεύος: Κατσαρολάκι						
Θερμοκρασία γάλακτος: 7 °C						
Συστατικά: 40 g βούτυρο, 40 g αλεύρι, 0,5 l γάλα (3,5% λίπη) και μία πρέζα αλάτι	Ø 14,5 cm					
1. Λιώστε το βούτυρο, αναμείξτε το βούτυρο και το αλάτι και ζεστάνετε όλα τα υλικά μαζί		1	περίπου 3:00	Όχι		
2. Προσθέστε το γάλα και ζεστάνετε τη σάλτσα ως το σημείο βρασμού, χωρίς να σταματήσετε το ανακάτεμα		7	περίπου 5:20	Όχι		
3. Όταν η σάλτσα bechamel αρχίζει να βράζει, διατηρήστε τη στη φωτιά για ακόμη 2 λεπτά χωρίς να σταματήσετε το ανακάτεμα					1	Όχι

*Συνταγή σύμφωνα με το πρότυπο DIN 44550
***Συνταγή σύμφωνα με το πρότυπο DIN EN 60350-2

Δοκιμασμένες συνταγές	Εστία	Προθέρμανση			Μαγείρεμα	
		Επίπεδο ισχύος	Διάρκεια (Λεπτά:Δευτ.)	Με καπάκι	Επίπεδο ισχύος	Με καπάκι
Ετοιμάστε ρυζόγαλο						
Σκεύος: Κατσαρόλα						
Θερμοκρασία γάλακτος: 7 °C						
Ζεστάνετε το γάλα μέχρι να αρχίσει να ανεβαίνει η στάθμη του. Αλλάξτε την ενδεικνυόμενη βαθμίδα μαγειρέματος και προσθέστε το ρύζι, τη ζάχαρη και το αλάτι στο γάλα						
Συστατικά: 190 g. στρογγυλό ρύζι, 23 g. ζάχαρη, 750 ml. γάλα (3,5% λιπαρά) και μία πρέζα αλάτι	Ø 14,5 cm	8.	περίπου 6:30	Όχι	2 ανακατέψτε μετά από περίπου 10:00	Ναι
Συστατικά: 250 g. στρογγυλό ρύζι, 30 g. ζάχαρη, 1 l. γάλα (3,5% λιπαρά) και μία πρέζα αλάτι	Ø 18 cm					
Βραστό ρύζι*						
Σκεύος: Κατσαρόλα						
Θερμοκρασία νερού 20 °C						
Συστατικά: 125 g στρογγυλό ρύζι, 300 g νερό και μία πρέζα αλάτι	Ø 14,5 cm	9	περίπου 2:30	Ναι	2	Ναι
Συστατικά: 250 g στρογγυλό ρύζι, 600 g νερό και μία πρέζα αλάτι	Ø 18 cm	9	περίπου 2:30	Ναι	2.	Ναι
Τηγανιτό φιλέτο χοιρινού						
Σκεύος: Τηγάνι						
Αρχική θερμοκρασία φιλέτου: 7 °C	Ø 18 cm	9	1:30	Όχι	7	Όχι
2 χοιρινά φιλέτα (συνολικού βάρους περίπου 200 g, πάχους 1 cm)						
Τηγανιτές κρέπες**						
Σκεύος: Τηγάνι	Ø 18 cm	9	1:30	Όχι	7	Όχι
55 ml ζύμη ανά κρέπα						
Τηγανιτές πατάτες βαθιάς κατάψυξης						
Σκεύος: Κατσαρόλα						
Συστατικά: 1,8 kg ηλιέλαιο, για κάθε τηγάνισμα: 200 g πατάτες βαθιάς κατάψυξης (π.χ. McCain 123 Frites Original)	Ø 18 cm	9	Μέχρι η θερμοκρασία του λαδιού να φτάσει στους 180 °C	Όχι	9	Όχι

*Συνταγή σύμφωνα με το πρότυπο DIN 44550

***Συνταγή σύμφωνα με το πρότυπο DIN EN 60350-2



Robert Bosch Hausgeräte GmbH

Carl-Wery-Straße 34

81739 München

Germany

www.bosch-home.com



9000939336

00
930925