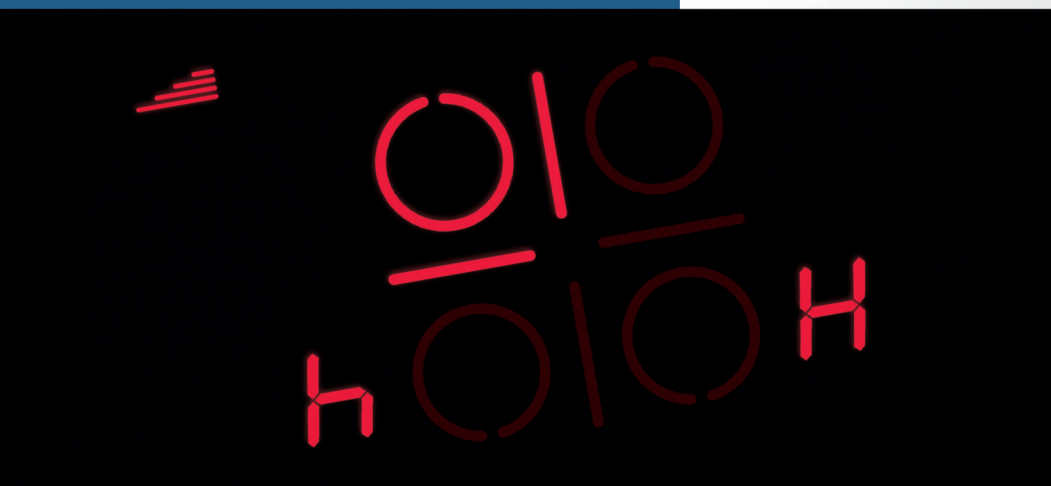




Register your new Bosch now:
www.bosch-home.com/welcome

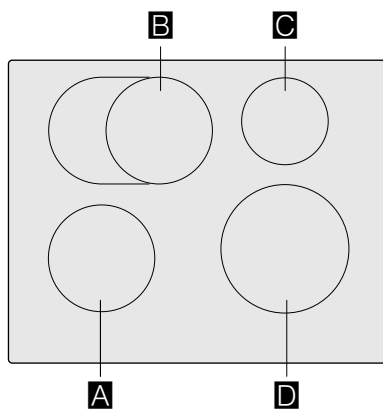


**Βάση εστιών
PIF...D...**



BOSCH

[el] Οδηγίες χρήσεως



		g*	b*
A	Ø 18	1.800 W	3.100 W
B	Ø 18/28	 1.800 W	3.100 W
		 2.000 W	3.700 W
C	Ø 14,5	1.400 W	2.200 W
D	Ø 21	2.200 W	3.700 W

*  IEC 60335-2-6

Πίνακας περιεχομένων

	Χρήση σύμφωνα με το σκοπό προορισμού	4
	Σημαντικές υποδείξεις ασφαλείας	5
	Αιτίες των ζημιών	7
	Επισκόπηση	7
	Προστασία περιβάλλοντος	8
	Συμβουλές για την εξοικονόμηση ενέργειας	8
	Απόσυρση σύμφωνα με τους κανόνες προστασίας του περιβάλλοντος	8
	Μαγείρεμα με επαγωγή	8
	Πλεονεκτήματα στο μαγείρεμα με επαγωγή	8
	Σκεύη	8
	Γνωρίστε τη συσκευή	10
	Το πεδίο χειρισμού	10
	Οι εστίες μαγειρέματος	11
	Ένδειξη υπόλοιπης θερμότητας	11
	Χειρισμός της συσκευής	12
	Ενεργοποίηση και απενεργοποίηση της βάσης εστιών	12
	Ρύθμιση της εστίας μαγειρέματος	12
	Συστάσεις μαγειρέματος	12
	Λειτουργίες χρόνου	15
	Προγραμματισμός του χρόνου μαγειρέματος	15
	Το ρολόι συναγερμού κουζίνας	15
	Λειτουργία χρονόμετρου	16
	Λειτουργία PowerBoost	16
	Ενεργοποίηση	16
	Απενεργοποίηση	16
	Λειτουργία ShortBoost	17
	Συστάσεις για τη χρήση	17
	Ενεργοποίηση	17
	Απενεργοποίηση	17
	Λειτουργία διατήρησης της θερμοκρασίας	17
	Ενεργοποίηση	17
	Απενεργοποίηση	17
	Λειτουργίες βοήθειας μαγειρέματος	18
	Τρόποι λειτουργίας του βοηθού μαγειρέματος	18
	Κατάλληλο μαγειρικό σκεύος	19
	Αισθητήρες και ειδικά εξαρτήματα	19
	Λειτουργίες και βαθμίδες μαγειρέματος	19
	Συνιστούμενα φαγητά	23
	Προετοιμασία και φροντίδα του ασύρματου αισθητήρα θερμοκρασίας	27
	Δήλωση πιστότητας	28

	Ασφάλεια παιδιών	29
	Ενεργοποίηση και απενεργοποίηση της ασφάλειας παιδιών	29
	Αυτόματη ασφάλεια για παιδιά	29
	Προστασία σκουπισματος	29
	Αυτόματη απενεργοποίηση για λόγους ασφαλείας	29
	Βασικές ρυθμίσεις	30
	Έτσι περνάτε στις βασικές ρυθμίσεις:	31
	Ένδειξη κατανάλωσης της ενέργειας	32
	Δοκιμή μαγειρικού σκεύους	32
	Καθαρισμός	33
	Βάση εστιών	33
	Πλαίσιο του πεδίου μαγειρέματος	33
	Ασύρματος αισθητήρας θερμοκρασίας	33
	Συχνές ερωτήσεις και απαντήσεις (FAQ)	34
	Βλάβες, τι μπορεί να γίνει;	35
	Υπηρεσία εξυπηρέτησης πελατών	37
	Αριθμός Ε και αριθμός FD:	37
	Φαγητά δοκιμών	38

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**

Για πληροφορίες προϊόντος καθώς και για ερωτήσεις σχετικά με τη χρήση και τον χειρισμό σας συμβουλεύει το **Bosch-Infoteam** στο **τηλ.: 089 69 339 339** (Δευτ.-Παρ.: 8.00-18.00). Ισχύει μόνο για Γερμανία.

Χρήση σύμφωνα με το σκοπό προορισμού

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

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

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

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

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

Αυτή η συσκευή προορίζεται για χρήση μέχρι ένα μέγιστο ύψος 4.000 μέτρων πάνω από την επιφάνεια της θάλασσας.

Μη χρησιμοποιείτε κανένα κάλυμμα βάσης εστιών. Αυτά μπορεί να οδηγήσουν σε ατυχήματα, π.χ. από υπερθέρμανση, ανάφλεξη ή θραύση υλικών.

Χρησιμοποιείτε μόνο τις εγκεκριμένες από εμάς διατάξεις προστασίας ή τα εγκεκριμένα προστατευτικά πλέγματα παιδιών. Οι ακατάλληλες διατάξεις προστασίας ή τα ακατάλληλα προστατευτικά πλέγματα παιδιών μπορεί να οδηγήσουν σε ατυχήματα.

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

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

Τα παιδιά δεν επιτρέπεται να παίζουν με τη συσκευή. Ο καθαρισμός και η συντήρηση από το χρήστη δεν επιτρέπεται να πραγματοποιηθούν από παιδιά, εκτός εάν είναι 15 ετών και άνω και επιτηρούνται.

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

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

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.

Σημαντικές υποδείξεις ασφαλείας

Προειδοποίηση – Κίνδυνος πυρκαγιάς!

- Το καυτό λάδι και λίπος αναφλέγονται γρήγορα. Μην αφήνετε ποτέ καυτό λάδι και λίπος χωρίς παρακολούθηση. Μην σβήνετε ποτέ μια φωτιά με νερό. Απενεργοποιήστε την εστία μαγειρέματος. Σβήστε τις φλόγες προσεκτικά με ένα καπάκι, μια κουβέρτα πυρόσβεσης ή κάτι παρόμοιο.
- Οι εστίες μαγειρέματος ζεσταίνονται πάρα πολύ. Μην ακουμπάτε ποτέ εύφλεκτα αντικείμενα πάνω στη βάση εστιών. Μην τοποθετείτε αντικείμενα πάνω στη βάση εστιών.
- Η συσκευή ζεσταίνεται πολύ. Μην αποθηκεύετε εύφλεκτα αντικείμενα ή κουτιά σπρέι σε συρτάρια απευθείας κάτω από τη βάση εστιών.
- Η βάση εστιών απενεργοποιείται από μόνη της και ο χειρισμός της δεν είναι πλέον δυνατός. Αργότερα μπορεί να ενεργοποιηθεί αθέλητα. Κατεβάστε την ασφάλεια στο κιβώτιο των ασφαλειών. Καλέστε την υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών.
- Δεν επιτρέπεται να χρησιμοποιείται κανένα κάλυμμα βάσης εστιών. Αυτά μπορεί να οδηγήσουν σε ατυχήματα, π.χ. από υπερθέρμανση, ανάφλεξη ή θραύση υλικών.

Προειδοποίηση – Κίνδυνος εγκαύματος!

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

Προειδοποίηση – Κίνδυνος ηλεκτροπληξίας!

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

Προειδοποίηση – Κίνδυνος λόγω μαγνητισμού!

Ο ασύρματος αισθητήρας θερμοκρασίας είναι μαγνητικός. Τα μαγνητικά στοιχεία μπορεί να καταστρέψουν τα ηλεκτρονικά στοιχεία εμφύτευσης, π.χ. βηματοδότες καρδιάς ή αντλίες ινσουλίνης. Οι φορείς των ηλεκτρονικών στοιχείων εμφύτευσης θα πρέπει γι' αυτό να μη φέρουν τον αισθητήρα θερμοκρασίας στις τσέπες των ρούχων τους και να κρατάνε από τους βηματοδότες καρδιάς ή από μια παρόμοια ιατρική συσκευή μια ελάχιστη απόσταση από 10 cm.

Προειδοποίηση – Κίνδυνος βλάβης!

Αυτή η βάση εστιών 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.

Προειδοποίηση – Κίνδυνος τραυματισμού!

- Η μπαταρία στον ασύρματο αισθητήρα θερμοκρασίας μπορεί να υποστεί ζημιά ή να εκραγεί, εάν θερμανθεί πάρα πολύ. Μετά το μαγείρεμα αφαιρέστε τον αισθητήρα από τη βάση εστιών και μην τον φυλάξετε κοντά σε πηγές θερμότητας.
- Ο αισθητήρας θερμοκρασίας μπορεί κατά την αφαίρεσή του από την κατσαρόλα να είναι πολύ καυτός. Για την αφαίρεση χρησιμοποιήστε πιάστρες ή μια πετσέτα κουζίνας.
- Κατά το μαγείρεμα στο λουτρό νερού μπορεί η βάση εστιών και το μαγειρικό σκεύος να ραγίσουν από την υπερθέρμανση. Το μαγειρικό σκεύος στο λουτρό νερού δεν επιτρέπεται να ακουμπάει απευθείας τον πάτο κατσαρόλας. Χρησιμοποιείτε μόνο μαγειρικά σκεύη ανθεκτικά στη θερμότητα.
- Οι κατσαρόλες μπορεί να πεταχτούν ξαφνικά ψηλά, όταν υπάρχει υγρό μεταξύ του πάτου της κατσαρόλας και της εστίας μαγειρέματος. Κρατάτε την εστία μαγειρέματος και τον πάτο της κατσαρόλας πάντοτε στεγνά.

Αιτίες των ζημιών

Προσοχή!

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

Επισκόπηση

Στον ακόλουθο πίνακα θα βρείτε τις συχνότερες ζημιές:

Ζημιές	Αιτία	Μέτρα αντιμετώπισης
Λεκέδες	Υπερχειλισμένα φαγητά.	Απομακρύνετε τα υπερχειλισμένα φαγητά αμέσως με μια ξύστρα γυαλιού.
	Ακατάλληλα υλικά καθαρισμού.	Χρησιμοποιείτε μόνο υλικά καθαρισμού, που είναι κατάλληλα για βάσεις εστιών αυτού του είδους.
Γρατσουινές	Αλάτι, ζάχαρη και άμμος.	Μη χρησιμοποιείτε το πεδίο μαγειρέματος ως επιφάνεια εναπόθεσης ή ως επιφάνεια εργασίας.
	Οι τραχοί πάτοι των μαγειρικών σκευών γρατσουνίζουν τη βάση εστιών.	Ελέγξτε το μαγειρικό σκεύος.
Αποχρώσεις	Ακατάλληλα υλικά καθαρισμού.	Χρησιμοποιείτε μόνο υλικά καθαρισμού, που είναι κατάλληλα για βάσεις εστιών αυτού του είδους.
	Φθορά κατασρόλας.	Σηκώνετε τις κατασρόλες και τα τηγάνια όταν τα μετατοπίζετε.
Δημιουργία "αχιβάδων"	Ζάχαρη, φαγητά με μεγάλη περιεκτικότητα σε ζάχαρη.	Απομακρύνετε τα υπερχειλισμένα φαγητά αμέσως με μια ξύστρα γυαλιού.

Προστασία περιβάλλοντος

Σε αυτό το κεφάλαιο θα βρείτε πληροφορίες για την εξοικονόμηση ενέργειας και για την απόσυρση των συσκευών.

Συμβουλές για την εξοικονόμηση ενέργειας

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

Απόσυρση σύμφωνα με τους κανόνες προστασίας του περιβάλλοντος

Αποσύρετε την συσκευασία σύμφωνα με τους κανόνες προστασίας του περιβάλλοντος.



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

Η οδηγία αυτή καθορίζει τα πλαίσια για την απόσυρση και αξιοποίηση των παλιών συσκευών με ισχύ σε όλη την ΕΕ.

Ο ασύρματος αισθητήρας θερμοκρασίας είναι εξοπλισμένος με μια μπαταρία. Αποσύρετε την άδεια μπαταρία, σύμφωνα με τους κανόνες προστασίας του περιβάλλοντος.

Μαγείρεμα με επαγωγή

Πλεονεκτήματα στο μαγείρεμα με επαγωγή

Το μαγείρεμα με επαγωγή διαφέρει ριζικά με το συμβατικό μαγείρεμα, η θερμότητα δημιουργείται απευθείας στο μαγειρικό σκεύος. Αυτό προσφέρει μια ολόκληρη σειρά από πλεονεκτήματα:

- Οικονομία χρόνου στο μαγείρεμα και ψήσιμο.
- Εξοικονόμηση ενέργειας.
- Ευκολότερη φροντίδα και καθαρισμός. Τα υπερχειλισμένα φαγητά δεν καίγονται τόσο γρήγορα.
- Έλεγχος θερμότητας και ασφάλεια, η βάση εστιών αυξάνει ή ελαττώνει την παροχή θερμότητας αμέσως μετά από κάθε χειρισμό. Η εστία μαγειρέματος με επαγωγή διακόπτει την παροχή θερμότητας αμέσως, όταν αφαιρεθεί το μαγειρικό σκεύος από την εστία μαγειρέματος, χωρίς να έχει απενεργοποιηθεί προηγουμένως.

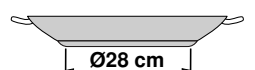
Σκεύη

Για το μαγείρεμα με επαγωγή χρησιμοποιείτε μόνο σιδηρομαγνητικά μαγειρικά σκεύη, για παράδειγμα:

- Μαγειρικά σκεύη από εμαγιέ χάλυβα
- Μαγειρικά σκεύη από χυτοσίδηρο
- Ειδικά μαγειρικά σκεύη κατάλληλα για επαγωγή από ανοξείδωτο χάλυβα.

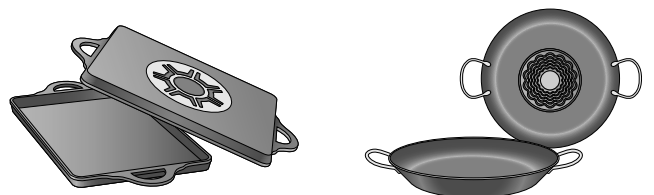
Για να ελέγξετε, εάν το μαγειρικό σκεύος είναι κατάλληλο για επαγωγή, μπορείτε να δείτε στο κεφάλαιο → "Δοκιμή μαγειρικού σκεύους".

Για ένα καλό αποτέλεσμα μαγειρέματος πρέπει η σιδηρομαγνητική περιοχή του πάτου του σκεύους να αντιστοιχεί στο μέγεθος της εστίας μαγειρέματος. Εάν το σκεύος πάνω σε μια εστία μαγειρέματος δεν αναγνωριστεί, δοκιμάστε το ακόμα μια φορά πάνω σε μια εστία μαγειρέματος με μικρότερη διάμετρο.

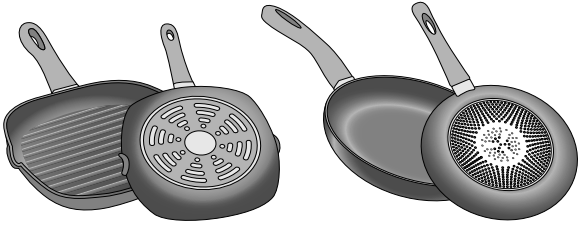


Υπάρχουν επίσης και μαγειρικά σκεύη επαγωγής, των οποίων ο πάτος δεν είναι εντελώς σιδηρομαγνητικός:

- Εάν ο πάτος του μαγειρικού σκεύους είναι μόνο κατά ένα μέρος σιδηρομαγνητικός, τότε ζεσταίνεται μόνο η σιδηρομαγνητική επιφάνεια. Έτσι μπορεί να συμβεί, να μην κατανέμεται ομοιόμορφα η θερμότητα. Η μη σιδηρομαγνητική περιοχή μπορεί να έχει μια πολύ χαμηλή θερμοκρασία για μαγείρεμα.



- Εάν το υλικό του πάτου του μαγειρικού σκεύους αποτελείται μεταξύ άλλων, από αλουμινένια μέρη, τότε η σιδηρομαγνητική επιφάνεια είναι επίσης μειωμένη. Αυτό το μαγειρικό σκεύος μπορεί να μη ζεσταθεί καλά ή ενδεχομένως να μην αναγνωριστεί καθόλου.



Μη κατάλληλα σκεύη

Ποτέ μην χρησιμοποιείτε πλάκες διάχυσης ούτε σκεύη από:

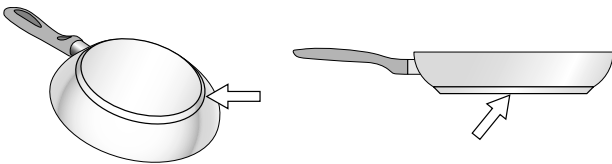
- κανονικό λεπτό χάλυβα
- γυαλί
- πηλό
- χαλκό
- αλουμίνιο

Ιδιότητες του πάτου του μαγειρικού σκεύους

Η σύσταση του πάτου του μαγειρικού σκεύους μπορεί να επηρεάσει το αποτέλεσμα του μαγειρέματος.

Χρησιμοποιείτε κατσαρόλες και τηγάνια από υλικά, που μοιράζουν τη θερμότητα ομοιόμορφα στο σκεύος, π.χ. κατσαρόλες με "πάτο τύπου σάντουιτς" από ανοξείδωτο χάλυβα, έτσι γίνεται εξοικονόμηση χρόνου και ενέργειας.

Χρησιμοποιείτε μαγειρικά σκεύη με επίπεδο πάτο, οι ανεπίπεδοι πάτοι του μαγειρικού σκεύους επηρεάζουν αρνητικά την παροχή θερμότητας.



Απουσία σκεύους ή μη κατάλληλο μέγεθος

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

Άδεια σκεύη ή με λεπτή βάση

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

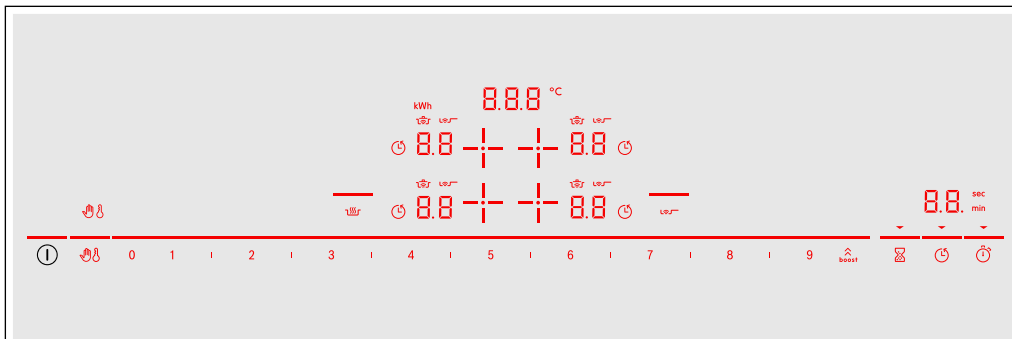
Αναγνώριση κατσαρόλας

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

Γνωρίστε τη συσκευή

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

Το πεδίο χειρισμού



Επιφάνειες χειρισμού	
①	Κεντρικός διακόπτης
+	Επιλογή της εστίας μαγειρέματος
0 1 2 3 4 5 6 7 8 9	Περιοχή ρυθμίσεων
boost	Λειτουργία PowerBoost και ShortBoost
☞	Κλείδωμα του πεδίου χειρισμού για λόγους καθαρισμού
Ⓔ	Ασφάλεια για παιδιά
⌂	Λειτουργία διατήρησης της θερμοκρασίας
⌂	Αισθητήρας ψησίματος
⌂	Ρολόι συναγερμού κουζίνας
⌂	Ρύθμιση του χρόνου μαγειρέματος
⌂	Λειτουργία χρονόμετρου

Ενδείξεις	
0.0	Κατάσταση λειτουργίας
1-9	Βαθμίδες μαγειρέματος
H/h	Υπόλοιπη θερμότητα
00	Λειτουργία χρονοδιακόπτη
000°C	Θερμοκρασία Λειτουργίες μαγειρέματος
☞	Κλείδωμα του πεδίου χειρισμού για λόγους καθαρισμού
Ⓔ	Ασφάλεια παιδιών
⌂	Ρύθμιση του χρόνου μαγειρέματος
min / sec	Ενδείξεις του χρονοδιακόπτη
b.	Λειτουργία PowerBoost
Pb.	Λειτουργία Shortboost
⌂	Αισθητήρας τηγανίσματος
⌂	Λειτουργίες μαγειρέματος
kWh	Κατανάλωση ενέργειας
⌂	Λειτουργία διατήρησης της θερμοκρασίας

Επιφάνειες χειρισμού

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

Όταν αγγίξετε ένα σύμβολο, ενεργοποιείται η αντίστοιχη λειτουργία.

Υποδείξεις

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

Οι εστίες μαγειρέματος

Εστίες μαγειρέματος		
○	Απλή εστία μαγειρέματος	Χρησιμοποιείτε μαγειρικά σκεύη κατάλληλου μεγέθους.
◐	οβάλ εστία	Η εστία μαγειρέματος ενεργοποιείται αυτόματα, όταν χρησιμοποιηθεί ένα μαγειρικό σκεύος, του οποίου ο πάτος αντιστοιχεί στο μέγεθος της εξωτερικής ζώνης.

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

Ένδειξη υπόλοιπης θερμότητας

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

Ανάλογα με την ποσότητα της υπόλοιπης θερμότητας εμφανίζεται το εξής:

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

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

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

Χειρισμός της συσκευής

Σε αυτό το κεφάλαιο μπορείτε να διαβάσετε, πως ρυθμίζεται μια εστία μαγειρέματος. Στον πίνακα θα βρείτε βαθμίδες μαγειρέματος και χρόνους μαγειρέματος για διάφορα φαγητά.

Ενεργοποίηση και απενεργοποίηση της βάσης εστιών

Με τον κεντρικό διακόπτη ενεργοποιείτε και απενεργοποιείτε τη βάση εστιών.

Ενεργοποίηση: Αγγίξτε το σύμβολο ①. Ηχεί ένα ηχητικό σήμα. Τα σύμβολα, που ανήκουν στις εστίες μαγειρέματος και οι λειτουργίες, που βρίσκονται αυτή τη χρονική στιγμή διαθέσιμες, ανάβουν. Δίπλα στις εστίες μαγειρέματος ανάβει το σύμβολο 0.0. Η βάση εστιών βρίσκεται σε ετοιμότητα λειτουργίας.

Απενεργοποίηση: Αγγίξτε το σύμβολο ①, μέχρι να σβήσουν οι ενδείξεις. Η ένδειξη της υπόλοιπης θερμότητας παραμένει αναμμένη, μέχρι να κρυώσουν αρκετά οι εστίες μαγειρέματος.

Υποδείξεις

- Η βάση εστιών απενεργοποιείται αυτόματα, όταν όλες οι εστίες μαγειρέματος είναι απενεργοποιημένες (κλειστές) πάνω από 20 δευτερόλεπτα.
- Οι επιλεγμένες ρυθμίσεις παραμένουν αποθηκευμένες τα πρώτα 4 δευτερόλεπτα μετά την απενεργοποίηση της βάσης εστιών. Όταν ενεργοποιήσετε ξανά μέσα σε αυτόν το χρόνο, τίθεται η βάση εστιών σε λειτουργία με τις προηγούμενες ρυθμίσεις.

Ρύθμιση της εστίας μαγειρέματος

Ρυθμίστε την επιθυμητή βαθμίδα μαγειρέματος με τα σύμβολα 1 έως 9.

Βαθμίδα μαγειρέματος 1 = χαμηλότερη βαθμίδα.

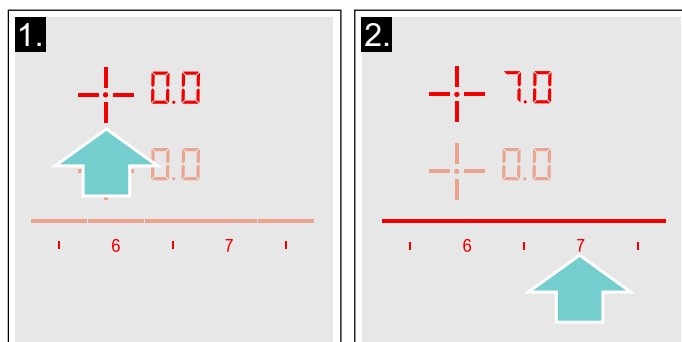
Βαθμίδα μαγειρέματος 9 = υψηλότερη βαθμίδα.

Κάθε βαθμίδα μαγειρέματος έχει μία ενδιάμεση βαθμίδα. Αυτή η βαθμίδα μαγειρέματος χαρακτηρίζεται στην περιοχή ρυθμίσεων με το σύμβολο I.

Επιλογή εστίας μαγειρέματος και βαθμίδας μαγειρέματος

Η βάση εστιών πρέπει να είναι ενεργοποιημένη.

1. Αγγίξτε το σύμβολο + της επιθυμητής εστίας μαγειρέματος.
Η ένδειξη 0.0 ανάβει ζωηρότερα.
2. Στη συνέχεια επιλέξτε στην περιοχή ρυθμίσεων την επιθυμητή βαθμίδα μαγειρέματος.



Η βαθμίδα μαγειρέματος είναι ρυθμισμένη.

Αλλαγή της βαθμίδας μαγειρέματος

Επιλέξτε την εστία μαγειρέματος και στη συνέχεια ρυθμίστε στην περιοχή ρυθμίσεων την επιθυμητή βαθμίδα μαγειρέματος.

Απενεργοποίηση της εστίας μαγειρέματος

Επιλέξτε την εστία μαγειρέματος και ρυθμίστε την στο 0.0 στην περιοχή ρυθμίσεων. Οι εστίες μαγειρέματος απενεργοποιούνται και εμφανίζεται η ένδειξη της υπόλοιπης 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.

Συστάσεις μαγειρέματος

Συστάσεις

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

Πίνακας μαγειρέματος

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

	Βαθμίδα μαγειρέματος	Χρόνος μαγειρέματος (λεπτά)
Λιώσιμο		
Σοκολάτα, κουβερτούρα	1 - 1.5	-
Βούτυρο, μέλι, ζελατίνα	1 - 2	-
Ζέσταμα και διατήρηση θερμοκρασίας		
Γιαχνί π.χ. μαγειρεμένες φακές	1.5 - 2	-
Γάλα*	1.5 - 2.5	-
Ζέσταμα λουκάνικων στο νερό*	3 - 4	-
Ξεπάγωμα και ζέσταμα		
Σπανάκι, κατεψυγμένο	3 - 4	15 - 25
Γκούλας, κατεψυγμένο	3 - 4	35 - 55
Σιγανό μαγείρεμα, σιγανό βράσιμο		
Πατατοκεφτέδες*	4.5 - 5.5	20 - 30
Ψάρι*	4 - 5	10 - 15
Άσπρες σάλτσες, π.χ. σάλτσα μπεσαμέλ	1 - 2	3 - 6
Χτυπητές σάλτσες, π.χ. σάλτσα μπεαρνέζ (Barnaise), σάλτσα ολλαντέζ (Hollandaise)	3 - 4	8 - 12
Μαγείρεμα, μαγείρεμα με ατμό, σοτάρισμα		
Ρύζι (με διπλάσια ποσότητα νερού)	2.5 - 3.5	15 - 30
Ρυζόγαλο***	2 - 3	30 - 40
Βραστές πατάτες με φλούδα	4.5 - 5.5	25 - 35
Βραστές πατάτες χωρίς φλούδα	4.5 - 5.5	15 - 30
Ζυμαρικά, μακαρονάκια*	6 - 7	6 - 10
Γιαχνί	3.5 - 4.5	120 - 180
Σούπες	3.5 - 4.5	15 - 60
Λαχανικά	2.5 - 3.5	10 - 20
Λαχανικά, κατεψυγμένα	3.5 - 4.5	7 - 20
Μαγείρεμα στον ταχυβραστήρα	4.5 - 5.5	-
Μαγείρεμα σε κλειστό σκεύος		
Ρολά κρέατος	4 - 5	50 - 65
Ψητός καπαμάς	4 - 5	60 - 100
Γκούλας***	3 - 4	50 - 60

** Χωρίς καπάκι

** Γυρίστε πολλές φορές

*** Προθέρμανση στη βαθμίδα μαγειρέματος 8 - 8.5

	Βαθμίδα μαγειρέματος	Χρόνος μαγειρέματος (λεπτά)
Μαγείρεμα σε κλειστό σκεύος / Ψήσιμο με λίγο λάδι**		
Σνίτσελ, φυσικό ή πανέ	6 - 7	6 - 10
Σνίτσελ, κατεψυγμένο	6 - 7	8 - 12
Κοτολέτα, φυσική ή πανέ**	6 - 7	8 - 12
Μπριζόλα (3 cm πάχος)	7 - 8	8 - 12
Στήθος πουλερικού (2 cm πάχος)**	5 - 6	10 - 20
Στήθος πουλερικού, κατεψυγμένο**	5 - 6	10 - 30
Κεφτεδάκια (3 cm χοντρά)**	4.5 - 5.5	20 - 30
Χάμπουργκερ (2 cm χοντρά)**	6 - 7	10 - 20
Ψάρι και φιλέτο ψαριού, φυσικό	5 - 6	8 - 20
Ψάρι και φιλέτο ψαριού πανέ	6 - 7	8 - 20
Ψάρι πανέ και κατεψυγμένο π.χ. φετάκια ψαριού πανέ	6 - 7	8 - 15
Καραβίδες, γαρίδες	7 - 8	4 - 10
Σοτάρισμα λαχανικών και μανιταριών, φρέσκων	7 - 8	10 - 20
Τηγανητά φαγητά, λαχανικά, κρέας σε λωρίδες κατά ασιατικό τρόπο	7 - 8	15 - 20
Τηγανητά φαγητά, κατεψυγμένα	6 - 7	6 - 10
Κρέπες (ψήστε τη μια μετά την άλλη)	6.5 - 7.5	-
Ομελέτες (τηγανίστε τη μια μετά την άλλη)	3.5 - 4.5	3 - 6
Αβγά μάτια	5 - 6	3 - 6
Τηγάνισμα στη φριτέζα* (τηγάνισμα στη φριτέζα, 150-200 γρ. ανά μερίδα σε 1-2 λίτρα λάδι)		
Κατεψυγμένα προϊόντα, π.χ. τηγανητές πατάτες, νάγκετς κοτόπουλου	8 - 9	-
Κροκέτες, κατεψυγμένες	7 - 8	-
Κρέας, π.χ. κομμάτια κοτόπουλου	6 - 7	-
Ψάρι πανέ ή σε ζύμη με μαγιά μπίρας	6 - 7	-
Λαχανικά, μανιτάρια πανέ ή σε ζύμη με μαγιά μπίρας, τεμπούρα	6 - 7	-
Μικρά παρασκευάσματα, π.χ. τηγανίτες/λουκουμάδες Βερολίνου, φρούτα σε ζύμη με μαγιά μπίρας	4 - 5	-
** Χωρίς καπάκι		
** Γυρίστε πολλές φορές		
*** Προθέρμανση στη βαθμίδα μαγειρέματος 8 - 8.5		

Λειτουργίες χρόνου

Η βάση εστιών διαθέτει τρεις λειτουργίες χρονοδιακόπτη:

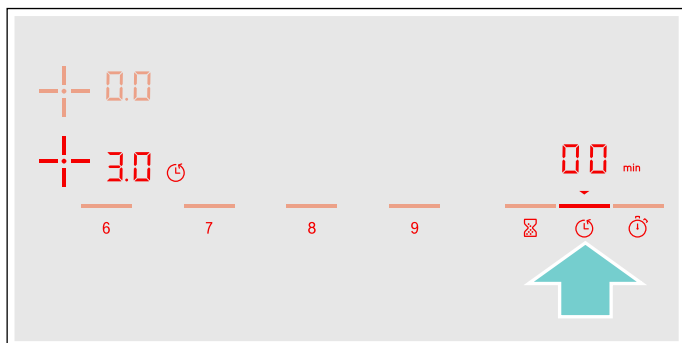
- Προγραμματισμός του χρόνου μαγειρέματος
- Ρολόι συναγερμού κουζίνας
- Λειτουργία χρονόμετρου

Προγραμματισμός του χρόνου μαγειρέματος

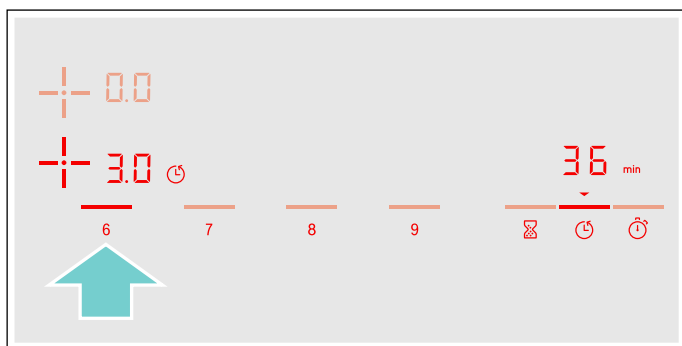
Η εστία μαγειρέματος απενεργοποιείται αυτόματα μετά τη λήξη του ρυθμισμένου χρόνου.

Έτσι ρυθμίζετε:

1. Επιλέξτε την εστία μαγειρέματος και την επιθυμητή βαθμίδα μαγειρέματος.
2. Αγγίξτε το σύμβολο . Στην ένδειξη του χρονοδιακόπτη ανάβουν το σύμβολο  και η ένδειξη . Στην ένδειξη της εστίας μαγειρέματος ανάβει το .



3. Μέσα στα επόμενα 10 δευτερόλεπτα επιλέξτε στην περιοχή ρυθμίσεων τον επιθυμητό χρόνο μαγειρέματος.



4. Αγγίξτε το σύμβολο , για να επιβεβαιώσετε την επιλεγμένη ρύθμιση.

Ο χρόνος μαγειρέματος αρχίζει να τρέχει.

Υπόδειξη: Για όλες τις εστίες μαγειρέματος μπορεί να ρυθμιστεί αυτόματα ο ίδιος χρόνος μαγειρέματος. Ο ρυθμισμένος χρόνος τρέχει ξεχωριστά για κάθε εστία μαγειρέματος.

Πληροφορίες για τον αυτόματο προγραμματισμό του χρόνου μαγειρέματος θα βρείτε στην ενότητα → "Βασικές ρυθμίσεις"

Αισθητήρας ψησίματος

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

Λειτουργίες μαγειρέματος

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

Αλλαγή ή σβήσιμο του χρόνου

Επιλέξτε την εστία μαγειρέματος και στη συνέχεια αγγίξτε το σύμβολο .

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

Αγγίξτε το σύμβολο , για να επιβεβαιώσετε την επιλεγμένη ρύθμιση.

Μετά τη λήξη του χρόνου

Η εστία μαγειρέματος απενεργοποιείται, η ένδειξη  αναβοσβήνει και η βαθμίδα μαγειρέματος περνά στο . Ένα σήμα ηχεί.

Στην ένδειξη του χρονοδιακόπτη αναβοσβήνουν το  και η ένδειξη .

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

Υποδείξεις

- Για να ρυθμίσετε ένα χρόνο μαγειρέματος κάτω από 10 λεπτά, αγγίξτε πάντοτε το **0**, προτού επιλέξετε την επιθυμητή τιμή.
- Σε περίπτωση που έχει προγραμματιστεί ένας χρόνος μαγειρέματος για περισσότερες εστίες μαγειρέματος, στην ένδειξη του χρονοδιακόπτη εμφανίζεται πάντοτε η καταχώρηση του χρόνου της επιλεγμένης εστίας μαγειρέματος.
- Για την εξακρίβωση του υπόλοιπου χρόνου μαγειρέματος επιλέξτε την αντίστοιχη εστία μαγειρέματος.
- Μπορείτε να ρυθμίσετε ένα χρόνο μαγειρέματος μέχρι και **99** λεπτά.

Το ρολόι συναγερμού κουζίνας

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

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

Έτσι ρυθμίζετε

1. Αγγίξτε το σύμβολο . Στην ένδειξη του χρονοδιακόπτη ανάβουν το σύμβολο  και η ένδειξη .
2. Επιλέξτε στην περιοχή ρυθμίσεων τον επιθυμητό χρόνο και αγγίξτε το σύμβολο  για επιβεβαίωση. Μετά από μερικά δευτερόλεπτα αρχίζει να τρέχει ο χρόνος.

Αλλαγή ή σβήσιμο του χρόνου

Αγγίξτε το σύμβολο .

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

Αγγίξτε το σύμβολο , για να επιβεβαιώσετε την επιλεγμένη ρύθμιση.

Μετά τη λήξη του χρόνου

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

Μετά το άγγιγμα του συμβόλου  σβήνουν οι ενδείξεις.

Λειτουργία χρονόμετρου

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

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

Ενεργοποίηση

Αγγίξτε το σύμβολο . Στην ένδειξη του χρονοδιακόπτη ανάβουν το σύμβολο  και η ένδειξη ▼.

Ο χρόνος αρχίζει να τρέχει.

Απενεργοποίηση

Το άγγιγμα του συμβόλου  σταματά τη λειτουργία χρονόμετρου. Οι ενδείξεις του χρονοδιακόπτη συνεχίζουν να ανάβουν.

Εάν αγγίξετε ξανά το σύμβολο , σβήνουν οι ενδείξεις.

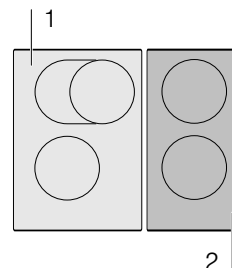
Η λειτουργία είναι απενεργοποιημένη.



Λειτουργία PowerBoost

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

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



Ενεργοποίηση

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

Απενεργοποίηση

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

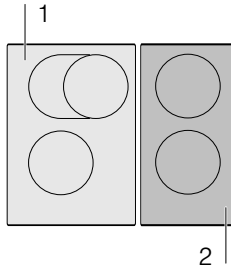
Υπόδειξη: Κάτω από ορισμένες προϋποθέσεις μπορεί να απενεργοποιηθεί αυτόματα η λειτουργία Powerboost, για την προστασία των ηλεκτρονικών στοιχείων στο εσωτερικό της βάση εστιών.

Λειτουργία ShortBoost

Με τη λειτουργία ShortBoost μπορεί το μαγειρικό σκεύος να θερμανθεί γρηγορότερα παρά με τη βαθμίδα μαγειρέματος **9**.

Μετά την απενεργοποίηση της λειτουργίας επιλέξτε την κατάλληλη βαθμίδα μαγειρέματος για τα φαγητά σας.

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



Συστάσεις για τη χρήση

- Χρησιμοποιείτε πάντοτε μαγειρικό σκεύος, το οποίο δεν έχει προηγουμένως θερμανθεί.
- Χρησιμοποιείτε κατσαρόλες και τηγάνια με επίπεδο πάτο. Μη χρησιμοποιείτε κανένα σκεύος με λεπτό πάτο. Μη θερμάνετε ποτέ χωρίς επιτήρηση άδεια μαγειρικά σκεύη, λάδι, βούτυρο ή χοιρινό λίπος.
- Μην τοποθετήσετε κανένα καπάκι πάνω στο μαγειρικό σκεύος.
- Τοποθετήστε το μαγειρικό σκεύος στο κέντρο της εστίας μαγειρέματος. Βεβαιωθείτε, ότι η διάμετρος του πάτου του σκεύους να αντιστοιχεί στο μέγεθος της εστίας μαγειρέματος.
- Πληροφορίες για το είδος, το μέγεθος και τη θέση τοποθέτησης του μαγειρικού σκεύους θα βρείτε στην ενότητα → "Μαγείρεμα με επαγωγή"

Ενεργοποίηση

1. Επιλέξτε μια εστία μαγειρέματος.
2. Αγγίξτε το σύμβολο  δύο φορές.
Η ένδειξη **Pb** ανάβει.

Η λειτουργία είναι ενεργοποιημένη.

Απενεργοποίηση

1. Επιλέξτε την εστία μαγειρέματος.
2. Αγγίξτε το σύμβολο .
Η ένδειξη **Pb** σβήνει και η εστία μαγειρέματος επιστρέφει ξανά στη βαθμίδα μαγειρέματος **9**.

Η λειτουργία είναι απενεργοποιημένη.

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

Λειτουργία διατήρησης της θερμοκρασίας

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

Ενεργοποίηση

1. Επιλέξτε την επιθυμητή εστία μαγειρέματος.
2. Μέσα στα επόμενα 10 δευτερόλεπτα αγγίξτε το σύμβολο .
Η ένδειξη **L** ανάβει.

Η λειτουργία είναι ενεργοποιημένη.

Απενεργοποίηση

1. Επιλέξτε την εστία μαγειρέματος.
2. Αγγίξτε το σύμβολο .
Η ένδειξη **L** σβήνει. Η εστία μαγειρέματος απενεργοποιείται και εμφανίζεται η ένδειξη υπόλοιπης θερμότητας.

Η λειτουργία είναι απενεργοποιημένη.



Λειτουργίες βοήθειας μαγειρέματος

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

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

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

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

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

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

Σε αυτό το κεφάλαιο θα βρείτε πληροφορίες για:

- Τρόποι λειτουργίας του βοηθού μαγειρέματος
- Κατάλληλο μαγειρικό σκεύος
- Αισθητήρες και ειδικά εξαρτήματα
- Λειτουργίες και βαθμίδες μαγειρέματος
- Συνιστούμενα φαγητά

Τρόποι λειτουργίας του βοηθού μαγειρέματος

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

Ο πίνακας δείχνει τις διάφορες διαθέσιμες ρυθμίσεις για τις λειτουργίες βοήθειας μαγειρέματος:

Λειτουργίες βοήθειας μαγειρέματος	Βαθμίδες θερμοκρασίας	Μαγειρικά σκεύη	Διαθεσιμότητα	Ενεργοποίηση
Αισθητήρας τηγανίσματος				
Μαγείρεμα σε κλειστό σκεύος / Τηγάνισμα με λίγο λίπος	1, 2, 3, 4, 5			
Λειτουργία μαγειρέματος				
Ζέσταμα / Διατήρηση θερμότητας	1 / 70 °C		Όλες οι εστίες μαγειρέματος	
Σιγανό μαγείρεμα	2 / 90 °C		Όλες οι εστίες μαγειρέματος	
Μαγείρεμα	3 / 100 °C		Όλες οι εστίες μαγειρέματος	
Μαγείρεμα στον ταχυβραστήρα	4 / 120 °C		Όλες οι εστίες μαγειρέματος	
Τηγάνισμα στην κατσαρόλα με πολύ λάδι*	5 / 170 °C		Όλες οι εστίες μαγειρέματος	

*Προθέρμανση με καπάκι και τηγάνισμα στη φριτζά χωρίς καπάκι.

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

Κατάλληλο μαγειρικό σκεύος

Επιλέξτε την εστία μαγειρέματος, η οποία ταιριάζει καλύτερα με τη διάμετρο του πάτου του μαγειρικού σκεύους και τοποθετήστε το μαγειρικό σκεύος στο κέντρο πάνω σε αυτή την εστία μαγειρέματος.

Οι λειτουργίες μαγειρέματος δεν είναι κατάλληλες, για να τηγανίσετε σ' ένα τηγάνι, έτσι όπως θα ήταν δυνατό με τον αισθητήρα τηγανίσματος.

Υπάρχουν τηγάνια, που είναι ιδανικά κατάλληλα για τον αισθητήρα τηγανίσματος. Μπορείτε να τα αγοράσετε εκ των υστέρων στα ειδικά καταστήματα ή μέσω της τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών της εταιρείας μας. Δίνετε πάντοτε τον αντίστοιχο κωδικό αναφοράς:

- HEZ390210 Τηγάνι με μια διάμετρο 15 cm.
- HEZ390220 Τηγάνι με μια διάμετρο 19 cm.
- HEZ390230 Τηγάνι με μια διάμετρο 21 cm.
- HEZ390250 Τηγάνι με μια διάμετρο 28 cm.

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

Υποδείξεις

- Ο αισθητήρας τηγανίσματος ρυθμίστηκε ειδικά για αυτό το είδος και μέγεθος τηγανιού.
- Άλλα τηγάνια μπορεί να υπερθερμανθούν και η θερμοκρασία μπορεί να ρυθμιστεί κάτω ή πάνω από την επιλεγμένη βαθμίδα θερμοκρασίας. Δοκιμάστε πρώτα τη χαμηλότερη βαθμίδα θερμοκρασίας και αλλάξτε την ανάλογα με τις ανάγκες.

Για τις λειτουργίες μαγειρέματος είναι κατάλληλο κάθε μαγειρικό σκεύος, που μπορεί να χρησιμοποιηθεί για το επαγωγικό μαγείρεμα. Πληροφορίες για τα μαγειρικά σκεύη, που είναι κατάλληλα για επαγωγή, θα βρείτε στο κεφάλαιο → *"Μαγείρεμα με επαγωγή"*.

Στον πίνακα των λειτουργιών βοήθειας μαγειρέματος θα βρείτε για κάθε λειτουργία το κατάλληλο μαγειρικό σκεύος.

Αισθητήρες και ειδικά εξαρτήματα

Οι αισθητήρες μετρούν κατά τη διάρκεια της συνολικής διαδικασίας μαγειρέματος τη θερμοκρασία της κατσαρόλας. Έτσι ρυθμίζεται η ισχύς μαγειρέματος με μεγάλη ακρίβεια, για να διατηρηθεί η σωστή θερμοκρασία και να πετύχετε τέλεια αποτελέσματα μαγειρέματος.

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

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

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

Σε περίπτωση που η βάση εστιών σας δε διαθέτει κανένα ασύρματο αισθητήρα μαγειρέματος, μπορείτε να τον αποκτήσετε εκ των υστέρων στα ειδικά καταστήματα, μέσω της υπηρεσίας τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών της εταιρείας μας ή μέσω της επίσημης ιστοσελίδας μας, δίνοντας τον κωδικό αναφοράς HEZ39050.

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

Λειτουργίες και βαθμίδες μαγειρέματος

Αισθητήρας τηγανίσματος

Με τον αισθητήρα τηγανίσματος μπορείτε να παρασκευάσετε φαγητά στο τηγάνι με λίγο λάδι.

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

Πλεονεκτήματα

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

Υποδείξεις

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

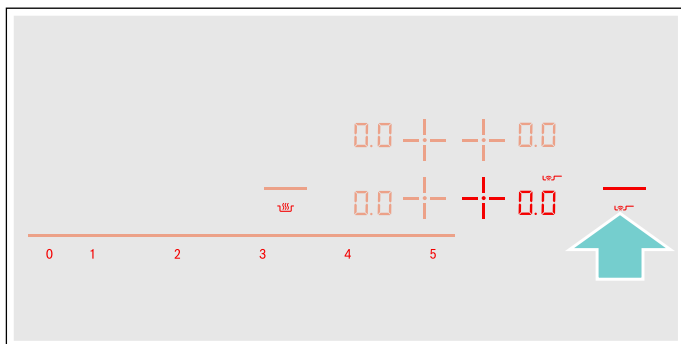
Βαθμίδες θερμοκρασίας

Βαθμίδα θερμοκρασίας	Κατάλληλη για
1	πολύ χαμηλή
2	χαμηλή
3	μέτρια - χαμηλή
4	μέτρια υψηλή
5	υψηλή

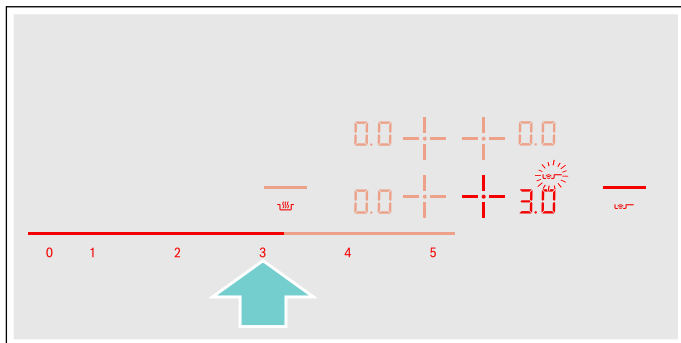
Έτσι ρυθμίζετε

Επιλέξτε την κατάλληλη βαθμίδα θερμοκρασίας από τον πίνακα. Τοποθετήστε το άδειο τηγάνι πάνω στην εστία μαγειρέματος.

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



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



Η λειτουργία είναι ενεργοποιημένη.

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

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

Υπόδειξη: Γυρίστε το φαγητό, για να μην καεί.

Απενεργοποίηση του αισθητήρα ψησίματος

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

Λειτουργίες μαγειρέματος

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

Αυτές οι λειτουργίες βρίσκονται στη διάθεση όλων των εστιών μαγειρέματος.

Πλεονεκτήματα

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

Υποδείξεις

- Χρησιμοποιείτε κατσαρόλες και τηγάνια με επίπεδο και χοντρό πάτο. Μη χρησιμοποιείτε κατσαρόλες και τηγάνια με λεπτό ή παραμορφωμένο πάτο.
- Γεμίστε την κατσαρόλα έτσι, ώστε το περιεχόμενο να φτάσει στο ύψος, για να καλύψει το αυτοκόλλητο σιλικόνης του αισθητήρα μαγειρέματος.
- Χρησιμοποιήστε για το τηγάνισμα με λίγο λάδι τον αισθητήρα τηγανίσματος.
- Τοποθετήστε το μαγειρικό σκεύος έτσι, ώστε ο αισθητήρας μαγειρέματος να δείχνει στην πλευρική εξωτερική επιφάνεια της βάσης εστιών.
- Μην απομακρύνετε τον αισθητήρα μαγειρέματος κατά τη διάρκεια της διαδικασίας μαγειρέματος από την κατσαρόλα.
- Μετά το μαγείρεμα αφαιρέστε τον αισθητήρα μαγειρέματος από την κατσαρόλα. Προσοχή, ο αισθητήρας μαγειρέματος μπορεί να είναι πολύ καυτός.

Περιοχές και βαθμίδες θερμοκρασίας

Λειτουργίες μαγειρέματος	Βαθμίδα θερμοκρασίας	Περιοχή θερμοκρασίας	Κατάλληλη για
Ζέσταμα, διατήρηση θερμότητας	1/70 °C	60 - 70 °C	π.χ. σουπες, παντζ
Σιγανό μαγείρεμα	2/90 °C	80 - 90 °C	π.χ. ρύζι, γάλα
Μαγείρεμα	3/100 °C	90 - 100 °C	π.χ. ζυμαρικά, λαχανικά
Μαγείρεμα στον ταχυβραστήρα	4/120 °C	110 - 120 °C	π.χ. κοτόπουλο, γιανί.
Τηγάνισμα στην κατσαρόλα με πολύ λάδι	5/170 °C	170 - 180 °C	π.χ. ντόνατ, κεφτεδάκια

Συμβουλές για το μαγείρεμα με τις λειτουργίες μαγειρέματος

- Λειτουργία Ζέσταμα/Διατήρηση θερμότητας: Κατεψυγμένα προϊόντα σε μερίδες, π.χ. σπανάκι. Βάλτε το κατεψυγμένο προϊόν στο μαγειρικό σκεύος. Προσθέστε την ποσότητα νερού που αναφέρεται από τον κατασκευαστή. Σκεπάστε το μαγειρικό σκεύος και επιλέξτε τη βαθμίδα 1 / 70 °C. Ανακατέψτε κάπου-κάπου.
- Λειτουργία Σιγανό μαγείρεμα: Αυτή η λειτουργία είναι κατάλληλη για το μαγείρεμα τροφίμων σε χαμηλές θερμοκρασίες, για το πήξιμο σαλτσών και φαγητών γιανί. Επιλέξτε βαθμίδα 2 / 90 °C.
- Λειτουργία Μαγείρεμα: Αυτή η λειτουργία επιτρέπει το βράσιμο νερού με κλειστό καπάκι, χωρίς υπερχειλίση. Χάρη στον έλεγχο θερμοκρασίας μπορείτε να μαγειρέψετε αποτελεσματικά. Επιλέξτε βαθμίδα 3 / 100 °C.
- Λειτουργία Μαγείρεμα στον ταχυβραστήρα: Προσέξτε τις συστάσεις του κατασκευαστή. Μετά το ηχητικό σήμα συνεχίστε το μαγείρεμα για το συνιστούμενο χρόνο. Επιλέξτε βαθμίδα 4 / 120 °C.
- Λειτουργία Τηγάνισμα στην κατσαρόλα με πολύ λάδι: Ζεστάνετε το λάδι με κλειστό καπάκι. Μετά το ηχητικό σήμα αφαιρέστε το καπάκι και προσθέστε το φαγητό (εφόσον δεν αναφέρονται στοιχεία στον πίνακα Συνιστούμενα φαγητά). Επιλέξτε βαθμίδα 5 / 170 °C.

Υποδείξεις

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

Ρύθμιση του σημείου βρασμού

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

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

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

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

Σύνδεση του ασύρματου αισθητήρα θερμοκρασίας με το πεδίο χειρισμού

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

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

1. Επιλογή του μενού **14**, βλέπε στο κεφάλαιο → "Βασικές ρυθμίσεις"
Η ένδειξη εστιών μαγειρέματος ανάβει.
2. Επιλέξτε την εστία μαγειρέματος, της οποίας η ένδειξη ανάβει. Ένα σήμα ηχεί. Η ένδειξη **14** ανάβει.
3. Μέσα σε 30 δευτερόλεπτα πατήστε το σύμβολο **14** πάνω στον ασύρματο αισθητήρα θερμοκρασίας. Μετά από μερικά δευτερόλεπτα εμφανίζεται στην ένδειξη της εστίας μαγειρέματος το αποτέλεσμα της σύνδεσης του αισθητήρα θερμοκρασίας με το πεδίο χειρισμού.

Αποτέλεσμα	
0	Σύνδεση χωρίς ελαττώματα
1	Ελαττωματική σύνδεση: Λόγω ενός σφάλματος μετάδοσης.
2	Ελαττωματική σύνδεση: Λόγω ενός σφάλματος του αισθητήρα θερμοκρασίας.

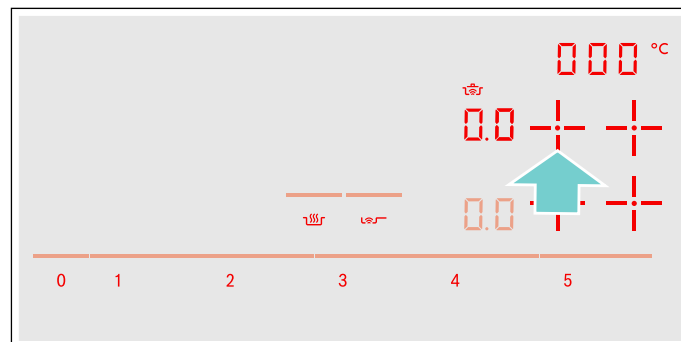
- Μόλις ο αισθητήρας θερμοκρασίας συνδεθεί σωστά με το πεδίο χειρισμού, είναι διαθέσιμες οι λειτουργίες μαγειρέματος.
 - Μια ελαττωματική σύνδεση λόγω μιας βλάβης του αισθητήρα θερμοκρασίας μπορεί να παρουσιαστεί για τις ακόλουθες αιτίες:
 - Σφάλμα επικοινωνίας Bluetooth.
 - Το σύμβολο στον αισθητήρα θερμοκρασίας δεν πατήθηκε μέσα σε 30 δευτερόλεπτα μετά την επιλογή της εστίας μαγειρέματος.
 - Η μπαταρία του αισθητήρα θερμοκρασίας έχει αδειάσει.
- Επαναφέρετε τον ασύρματο αισθητήρα θερμοκρασίας και εκτελέστε εκ νέου τη διαδικασία σύνδεσης.
- Σε περίπτωση μιας εσφαλμένης σύνδεσης λόγω ενός σφάλματος μετάδοσης εκτελέστε εκ νέου τη διαδικασία σύνδεσης.
Εάν μια σύνδεση εξακολουθεί να παραμένει ελαττωματική **1**, απευθυνθείτε στην υπηρεσία εξυπηρέτησης πελατών.

Επαναφορά του ασύρματου αισθητήρα θερμοκρασίας

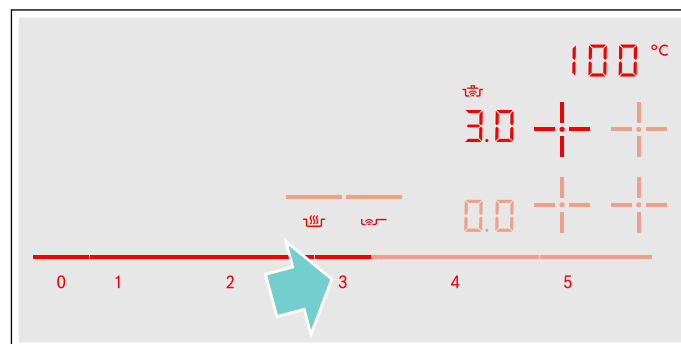
1. Αγγίξτε το σύμβολο **14** περίπου για 8-10 δευτερόλεπτα.
Ενδιάμεσα η ένδειξη φωτοδιόδου (LED) του αισθητήρα θερμοκρασίας ανάβει τρεις φορές. Στο τρίτο άναμμα της φωτοδιόδου (LED) ξεκινά η επαναφορά. Αυτή τη στιγμή απομακρύνετε το δάκτυλο από το σύμβολο. Μόλις η φωτοδιόδος (LED) σβήσει, ο ασύρματος αισθητήρας θερμοκρασίας έχει επαναφερθεί.
2. Επαναλάβετε τη διαδικασία σύνδεσης από το σημείο 2.

Έτσι ρυθμίζετε

1. Στερέωση του αισθητήρα θερμοκρασίας στη κατσαρόλα, βλέπε στο κεφάλαιο → "Προετοιμασία και φροντίδα του ασύρματου αισθητήρα θερμοκρασίας"
2. Τοποθετήστε μια κατσαρόλα με αρκετό υγρό πάνω στην επιθυμητή εστία μαγειρέματος και κλείστε την πάντοτε με ένα καπάκι.
3. Επιλέξτε την εστία μαγειρέματος, στην οποία βρίσκεται η κατσαρόλα με τον αισθητήρα θερμοκρασίας.
4. Αγγίξτε το σύμβολο **14** του αισθητήρα θερμοκρασίας. Στο πεδίο χειρισμού ανάβει η ένδειξη **14**.



5. Από τον πίνακα επιλέξτε την κατάλληλη βαθμίδα θερμοκρασίας.



Η λειτουργία είναι ενεργοποιημένη.

Το σύμβολο θερμοκρασίας **14** αναβοσβήνει, μέχρι να φτάσει το νερό ή το λάδι στην κατάλληλη θερμοκρασία, για να τοποθετηθεί το φαγητό. Ηχεί ένα σήμα και το σύμβολο της θερμοκρασίας σταματά να αναβοσβήνει.

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

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

Απενεργοποίηση λειτουργιών μαγειρέματος

Επιλέξτε την εστία μαγειρέματος και ρυθμίστε την στο **0.0** στην περιοχή ρυθμίσεων. Οι εστία μαγειρέματος απενεργοποιείται και εμφανίζεται η ένδειξη της υπόλοιπης θερμότητας.

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

Συνιστούμενα φαγητά

Ο παρακάτω πίνακας δείχνει μια επιλογή από φαγητά και είναι ταξινομημένος σύμφωνα με τα τρόφιμα. Η θερμοκρασία και ο χρόνος μαγειρέματος εξαρτώνται από την ποσότητα, την κατάσταση και την ποιότητα των τροφίμων.

Κρέας	Λειτουργίες βοήθειας μαγειρέματος	Βαθμίδα θερμοκρασίας	Συνολικός χρόνος μαγειρέματος από το ηχητικό σήμα (λεπτά)
Λειτουργία Τηγάνισμα με λίγο λάδι			
Σνίτσελ, φυσικό ή πανέ	Αισθητήρας τηγανίσματος	4	6 - 10
Φιλέτο	Αισθητήρας τηγανίσματος	4	6 - 10
Κοτολέτες*	Αισθητήρας τηγανίσματος	3	10 - 15
Cordon bleu, σνίτσελ*	Αισθητήρας τηγανίσματος	4	10 - 15
Μπριζόλα μέσα ωμή (3 cm χοντρή)	Αισθητήρας τηγανίσματος	5	6 - 8
Μπριζόλα, μισοψημένη ή καλοψημένη (3 cm χοντρή)	Αισθητήρας τηγανίσματος	4	8 - 12
Στήθος πουλερικού (2 cm χοντρά)*	Αισθητήρας τηγανίσματος	3	10 - 20
Λουκάνικα βρασμένα ή ωμά*	Αισθητήρας τηγανίσματος	3	8 - 20
Χάμπουργκερ, κρεατοκεφτέδες, γεμιστά κεφτεδάκια*	Αισθητήρας τηγανίσματος	3	6 - 30
Αλεσμένο κρέας "λέμπερκεσε"	Αισθητήρας τηγανίσματος	2	6 - 9
Κρέας κομμένο σε λεπτές λωρίδες, γύρος	Αισθητήρας τηγανίσματος	4	7 - 12
Κιμάς	Αισθητήρας τηγανίσματος	4	6 - 10
Λαρδί	Αισθητήρας τηγανίσματος	2	5 - 8
Λειτουργία Σιγανό μαγειρέμα			
Λουκάνικα	Λειτουργίες μαγειρέματος	2 / 90 °C	10 - 20
Λειτουργία Μαγειρέμα			
Κρεατοκεφτέδες	Λειτουργίες μαγειρέματος	3 / 100 °C	20 - 30
Κοτόπουλο	Λειτουργίες μαγειρέματος	3 / 100 °C	60 - 90
Μοσχαρίσιο κρέας μαγειρεμένο ή σιγομαγειρεμένο σε κλειστό σκεύος	Λειτουργίες μαγειρέματος	3 / 100 °C	60 - 90
Λειτουργία Μαγειρέμα στον ταχυβραστήρα			
Κοτόπουλο, μοσχάρι***	Λειτουργίες μαγειρέματος	4 / 120 °C	15 - 25
Λειτουργία Τηγάνισμα στη φριτέζα με πολύ λάδι			
Κομμάτια κοτόπουλου και κεφτεδάκια**	Λειτουργίες μαγειρέματος	5 / 170 °C	10 - 15
* Γυρίστε πολλές φορές. ** Ζεστάνετε το λάδι με κλειστό καπάκι. Τηγανίστε χωρίς καπάκι ανά μερίδα (διάρκεια ανά μερίδα βλέπε πίνακα). *** Προσθέστε το φαγητό στην αρχή.			

Ψάρι	Λειτουργίες βοήθειας μαγειρέματος	Βαθμίδα θερμοκρασίας	Συνολικός χρόνος μαγειρέματος από το ηχητικό σήμα (λεπτά)
Λειτουργία Τηγάνισμα με λίγο λάδι			
Τηγάνισμα ολόκληρου ψαριού, π.χ. πέστροφα	Αισθητήρας τηγανίσματος	3	10 - 20
Φιλέτο ψαριού, φυσικό ή πανέ	Αισθητήρας τηγανίσματος	3 - 4	10 - 20
Γαρίδες, καβούρια	Αισθητήρας τηγανίσματος	4	4 - 8
Λειτουργία Σιγανό μαγειρέμα			
Άχνισμα ψαριού, π.χ. μπακαλιάρος	Λειτουργίες μαγειρέματος	2 / 90 °C	15 - 20
Λειτουργία Τηγάνισμα στη φριτέζα με πολύ λάδι			
Ψάρι σε ζύμη με μαγιά μπίρας ή πανέ*	Λειτουργίες μαγειρέματος	5 / 170 °C	10 - 15
* Ζεστάνετε το λάδι με κλειστό καπάκι. Τηγανίστε στη φριτέζα χωρίς καπάκι ανά μερίδα (ο πίνακας δείχνει τη διάρκεια ανά μερίδα).			

Φαγητά με αυγά	Λειτουργίες βοήθειας μαγειρέματος	Βαθμίδα θερ-μοκρασίας	Συνολικός χρόνος μαγειρέματος από το ηχητικό σήμα (λεπτά)
Λειτουργία Τηγάνισμα με λίγο λάδι			
Κρέπες*	Αισθητήρας τηγανίσματος	5	-
Ομελέτα*	Αισθητήρας τηγανίσματος	2	3 - 6
Αυγά μάτια	Αισθητήρας τηγανίσματος	2 - 4	2 - 6
Χτυπητά αυγά	Αισθητήρας τηγανίσματος	2	4 - 9
Κρέπες Αυστρίας	Αισθητήρας τηγανίσματος	3	10 - 15
Γλυκό αυγόψωμο	Αισθητήρας τηγανίσματος	3	4 - 8
Λειτουργία Μαγείρεμα			
Βράσιμο αυγών***	Λειτουργίες μαγειρέματος	3 / 100 °C	5 - 10

* Συνολική διάρκεια ανά μερίδα. Τηγανίστε διαδοχικά.

** Προσθέστε το φαγητό στην αρχή.

Λαχανικά και όσπρια	Λειτουργίες βοήθειας μαγειρέματος	Βαθμίδα θερ-μοκρασίας	Συνολικός χρόνος μαγειρέματος από το ηχητικό σήμα (λεπτά)
Λειτουργία Τηγάνισμα με λίγο λάδι			
Σκόρδα, κρεμμύδια	Αισθητήρας τηγανίσματος	1 - 2	2 - 10
Κολοκυθάκια, μελιτζάνες	Αισθητήρας τηγανίσματος	3	4 - 12
Πιπεριές, πράσινα σπαράγγια	Αισθητήρας τηγανίσματος	3	4 - 15
Σοταρισμένα σε λάδι λαχανικά, π.χ. κολοκυθάκια, πράσινες πιπεριές	Αισθητήρας τηγανίσματος	1	10 - 20
Μανιτάρια	Αισθητήρας τηγανίσματος	4	10 - 15
Γλασάρισμα λαχανικών	Αισθητήρας τηγανίσματος	3	6 - 10
Λειτουργία Μαγείρεμα			
Λαχανικά φρέσκα, π.χ. μπρόκολο	Λειτουργίες μαγειρέματος	3 / 100 °C	10 - 20
Λαχανικά φρέσκα, π.χ. λαχανάκια Βρυξελλών	Λειτουργίες μαγειρέματος	3 / 100 °C	30 - 40
Ρεβίθια*	Λειτουργίες μαγειρέματος	3 / 100 °C	60 - 90
Αρακάς	Λειτουργίες μαγειρέματος	3 / 100 °C	15 - 20
Φακές σούπα*	Λειτουργίες μαγειρέματος	3 / 100 °C	45 - 60
Λειτουργία Μαγείρεμα στον ταχυβραστήρα*			
Λαχανικά, π.χ. φρέσκα φασολάκια	Λειτουργίες μαγειρέματος	4 / 120 °C	3 - 6
Ρεβίθια, φασόλια	Λειτουργίες μαγειρέματος	4 / 120 °C	25 - 35
Φακές σούπα	Λειτουργίες μαγειρέματος	4 / 120 °C	10 - 20
Λειτουργία Τηγάνισμα στη φριτέζα με πολύ λάδι			
Λαχανικά και μανιτάρια πανέ ή σε ζύμη με μαγιό μπίρας**	Λειτουργίες μαγειρέματος	5 / 170 °C	4 - 8

* Προσθέστε το φαγητό στην αρχή.

** Ζεστάνετε το λάδι με κλειστό καπάκι. Τηγανίστε χωρίς καπάκι ανά μερίδα (διάρκεια ανά μερίδα βλέπε πίνακα).

Πατάτες	Λειτουργίες βοήθειας μα-γειρέματος	Βαθμίδα θερ-μοκρασίας	Συνολικός χρόνος μαγειρέματος από το ηχητικό σήμα (λεπτά)
Λειτουργία Τηγάνισμα με λίγο λάδι			
Τηγανητές πατάτες σε φέτες (από βραστές πατάτες με φλούδα)	Αισθητήρας τηγανίσματος	5	6 - 12
Τηγανητές πατάτες σε φέτες (από ωμές πατάτες)	Αισθητήρας τηγανίσματος	4	15 - 25
Τηγανίτες από τριμμένες πατάτες*	Αισθητήρας τηγανίσματος	5	2,5 - 3,5
Πατάτες τηγανητές Ελβετίας	Αισθητήρας τηγανίσματος	1	50 - 55
Πατάτες γλασέ	Αισθητήρας τηγανίσματος	3	15 - 20

* Συνολική διάρκεια ανά μερίδα. Τηγανίστε διαδοχικά.

** Προσθέστε το φαγητό στην αρχή.

Πατάτες	Λειτουργίες βοήθειας μαγειρέματος	Βαθμίδα θερμοκρασίας	Συνολικός χρόνος μαγειρέματος από το ηχητικό σήμα (λεπτά)
Λειτουργία Σιγανό μαγείρεμα Πατατοκεφτέδες	Λειτουργίες μαγειρέματος	2 / 90 °C	30 - 40
Λειτουργία Μαγείρεμα Πατάτες**	Λειτουργίες μαγειρέματος	3 / 100 °C	30 - 45
Λειτουργία Μαγείρεμα στον ταχυβραστήρα Πατάτες**	Λειτουργίες μαγειρέματος	4 / 120 °C	10 - 12
* Συνολική διάρκεια ανά μερίδα. Τηγανίστε διαδοχικά. ** Προσθέστε το φαγητό στην αρχή.			

Ζυμαρικά και δημητριακά	Λειτουργίες βοήθειας μαγειρέματος	Βαθμίδα θερμοκρασίας	Συνολικός χρόνος μαγειρέματος από το ηχητικό σήμα (λεπτά)
Λειτουργία Σιγανό μαγείρεμα Ρύζι Πολέντα* Χυλός σιμιγδάλι	Λειτουργίες μαγειρέματος Λειτουργίες μαγειρέματος Λειτουργίες μαγειρέματος	2 / 90 °C 2 / 90 °C 2 / 90 °C	25 - 35 3 - 8 5 - 10
Λειτουργία Μαγείρεμα Ζυμαρικά Πίτες ζύμης	Λειτουργίες μαγειρέματος Λειτουργίες μαγειρέματος	3 / 100 °C 3 / 100 °C	7 - 10 6 - 15
Λειτουργία Μαγείρεμα στον ταχυβραστήρα Ρύζι**	Λειτουργίες μαγειρέματος	4 / 120 °C	5 - 8
* Θερμάνετε με καπάκι και μαγειρέψτε χωρίς καπάκι, ανακατεύοντας συνεχώς. ** Προσθέστε το φαγητό στην αρχή.			

Σούπες	Λειτουργίες βοήθειας μαγειρέματος	Βαθμίδα θερμοκρασίας	Συνολικός χρόνος μαγειρέματος από το ηχητικό σήμα (λεπτά)
Λειτουργία Σιγανό μαγείρεμα Σούπες στιγμής, π.χ. σούπες κρέμα*	Λειτουργίες μαγειρέματος	2 / 90 °C	10 - 15
Λειτουργία Μαγείρεμα Σπιτικός ζωμός, π.χ. σούπες κρέατος ή σούπες λαχανικών** Σούπες στιγμής, π.χ. σούπα με μακαρονάκια	Λειτουργίες μαγειρέματος Λειτουργίες μαγειρέματος	3 / 100 °C 3 / 100 °C	60 - 90 5 - 10
Λειτουργία Μαγείρεμα στον ταχυβραστήρα Σπιτικός ζωμός, π.χ. σούπα λαχανικών**	Λειτουργίες μαγειρέματος	4 / 120 °C	3 - 6
* Ανακατεύετε συχνά. ** Προσθέστε το φαγητό αμέσως στην αρχή.			

Σάλτσες	Λειτουργίες βοήθειας μαγειρέματος	Βαθμίδα θερμοκρασίας	Συνολικός χρόνος μαγειρέματος από το ηχητικό σήμα (λεπτά)
Λειτουργία Τηγάνισμα με λίγο λάδι Σάλτσα ντομάτας με λαχανικά Σάλτσα μπεσαμέλ Σάλτσα τυριού, π.χ. σάλτσα γκοργκοντζόλα Δέσιμο σάλτσας, π.χ. σάλτσα ντομάτας, σάλτσα μπολονέζε Γλυκές σάλτσες, π.χ. σάλτσα πορτοκάλι	Αισθητήρας τηγανίσματος Αισθητήρας τηγανίσματος Αισθητήρας τηγανίσματος Αισθητήρας τηγανίσματος Αισθητήρας τηγανίσματος	1 1 1 1 1	25 - 35 10 - 20 10 - 20 25 - 35 15 - 25

Επιδόρπια	Λειτουργίες βοήθειας μαγειρέματος	Βαθμίδα θερ-μοκρασίας	Συνολικός χρόνος μαγειρέματος από το ηχητικό σήμα (λεπτά)
Λειτουργία Σιγανό μαγειρέμα			
Ρυζόγαλο*	Λειτουργίες μαγειρέματος	2 / 90 °C	40 - 50
Χυλός βρώμης	Λειτουργίες μαγειρέματος	2 / 90 °C	10 - 15
Κομπόστα**	Λειτουργίες μαγειρέματος	3 / 100 °C	15 - 25
Κρέμα σοκολάτας***	Λειτουργίες μαγειρέματος	2 / 90 °C	3 - 5
Λειτουργία Τηγάνισμα στη φριτέζα με πολύ λάδι			
Παρασκευάσματα, π.χ. λουκουμάδες Βερολίνου, ντόνατ και τηγανίτες****	Λειτουργίες μαγειρέματος	5 / 170 °C	5 - 10

* Ανακατεύετε τακτικά.
 ** Προσθέστε το φαγητό στην αρχή.
 *** Θερμάνετε με καπάκι και μαγειρέψτε χωρίς καπάκι, ανακατεύοντας συνεχώς.
 **** Ζεστάνετε το λάδι με κλειστό καπάκι. Τηγανίστε χωρίς καπάκι ανά μερίδα (ο πίνακας δείχνει τη διάρκεια ανά μερίδα).

Κατεψυγμένα προϊόντα	Λειτουργίες βοήθειας μαγειρέματος	Βαθμίδα θερ-μοκρασίας	Συνολικός χρόνος μαγειρέματος από το ηχητικό σήμα (λεπτά)
Λειτουργία Τηγάνισμα με λίγο λάδι			
Σνίτσελ	Αισθητήρας τηγανίσματος	4	15 - 20
Cordon bleu*	Αισθητήρας τηγανίσματος	4	10 - 30
Στήθος πουλερικού*	Αισθητήρας τηγανίσματος	4	10 - 30
Νάγκετς κοτόπουλου	Αισθητήρας τηγανίσματος	4	10 - 15
Γύρος (χοιρινό κρέας), γύρος (βοδινό κρέας)	Αισθητήρας τηγανίσματος	3	5 - 10
Φιλέτο ψαριού, φυσικό ή πανέ	Αισθητήρας τηγανίσματος	3	10 - 20
Φετάκια ψαριού πανέ	Αισθητήρας τηγανίσματος	4	8 - 12
Τηγανητές πατάτες	Αισθητήρας τηγανίσματος	5	4 - 6
Τηγανητά φαγητά, π.χ. λαχανικά στο τηγάνι με κοτόπουλο	Αισθητήρας τηγανίσματος	3	6 - 10
Ανοιξιδάκια ρολά	Αισθητήρας τηγανίσματος	4	10 - 30
Καμαμπέρ / τυρί	Αισθητήρας τηγανίσματος	3	10 - 15
Λειτουργία Ζέσταμα/Διατήρηση θερμότητας			
Κατεψυγμένα λαχανικά με σάλτσα κρέμας, π.χ. κρέμα σπανάκι**	Λειτουργίες μαγειρέματος	1 / 70 °C	15 - 20
Λειτουργία Μαγειρέμα			
Λαχανικά, κατεψυγμένα, π.χ. φρέσκα φασολάκια**	Λειτουργίες μαγειρέματος	3 / 100 °C	15 - 30
Λειτουργία Τηγάνισμα στη φριτέζα με πολύ λάδι			
Τηγανητές πατάτες, κατεψυγμένες***	Λειτουργίες μαγειρέματος	5 / 170 °C	4 - 8

* Γυρίστε πολλές φορές.
 ** Προσθέστε υγρό σύμφωνα με τα στοιχεία του κατασκευαστή.
 *** Ζεστάνετε το λάδι με κλειστό καπάκι. Τηγανίστε χωρίς καπάκι ανά μερίδα (διάρκεια ανά μερίδα βλέπε πίνακα).

Άλλα	Λειτουργίες βοήθειας μα-γειρέματος	Βαθμίδα θερ-μοκρασίας	Συνολικός χρόνος μαγειρέματος από το ηχητικό σήμα (λεπτά)
Λειτουργία Τηγάνισμα με λίγο λάδι			
Καμαμπέρ / τυρί	Αισθητήρας τηγανίσματος	3	7 - 10
Στεγνά έτοιμα φαγητά με προσθήκη νερού π.χ. ζυμαρικά στο τηγάνι	Αισθητήρας τηγανίσματος	1	5 - 10
Κρουτόν	Αισθητήρας τηγανίσματος	3	6 - 10
Αμύγδαλα / φουντούκια / κουκουάρια	Αισθητήρας τηγανίσματος	4	3 - 15

* Προσθέστε το φαγητό στην αρχή. και ανακατεύετε τακτικά.
 ** Προσθέστε το φαγητό στην αρχή.

Άλλα	Λειτουργίες βοήθειας μαγειρέματος	Βαθμίδα θερμοκρασίας	Συνολικός χρόνος μαγειρέματος από το ηχητικό σήμα (λεπτά)
Λειτουργία Ζέσταμα/Διατήρηση θερμότητας			
Φαγητά κονσέρβας, π.χ. σούπα γκούλας*	Λειτουργίες μαγειρέματος	1 / 70 °C	10 - 20
Γλυκό κρασί βρασμένο με μπαχαρικά**	Λειτουργίες μαγειρέματος	1 / 70 °C	-
Λειτουργία Σιγανό μαγείρεμα			
Γάλα**	Λειτουργίες μαγειρέματος	2 / 90 °C	-
* Προσθέστε το φαγητό στην αρχή, και ανακατεύετε τακτικά.			
** Προσθέστε το φαγητό στην αρχή.			

Προετοιμασία και φροντίδα του ασύρματου αισθητήρα θερμοκρασίας

Σε αυτή την ενότητα θα βρείτε πληροφορίες για:

- Κόλλημα του αυτοκόλλητου σιλικόνης
- Τοποθέτηση του ασύρματου αισθητήρα μαγειρέματος
- Καθαρισμός
- Αντικατάσταση της μπαταρίας

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

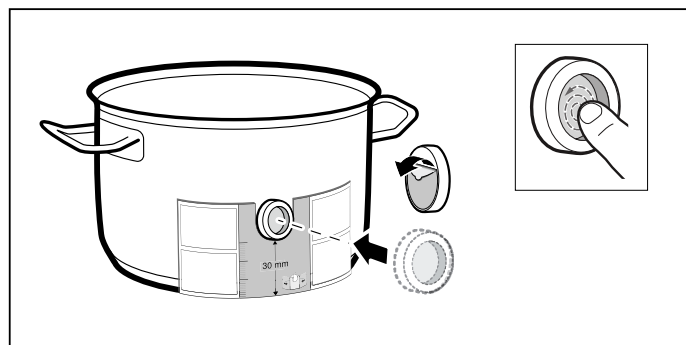
00577921	Σετ με 5 αυτοκόλλητα σιλικόνης
HEZ39050	Αισθητήρας μαγειρέματος και σετ με 5 αυτοκόλλητα σιλικόνης

Κόλλημα του αυτοκόλλητου σιλικόνης

Το αυτοκόλλητο σιλικόνης στερεώνει τον αισθητήρα θερμοκρασίας στο μαγειρικό σκεύος.

Όταν μια κατσαρόλα χρησιμοποιηθεί για πρώτη φορά με τις λειτουργίες μαγειρέματος, πρέπει να τοποθετηθεί ένα αυτοκόλλητο σιλικόνης απευθείας πάνω σε αυτή την κατσαρόλα. Σημαντικό για αυτό:

1. Η θέση κόλλησης στην κατσαρόλα πρέπει να είναι καθαρή από λίπος. Καθαρίστε την κατσαρόλα, στεγνώστε την καλά και τρίψτε τη θέση κόλλησης π.χ. με οινόπνευμα.
2. Αφαιρέστε την προστατευτική μεμβράνη από το αυτοκόλλητο σιλικόνης. Με τη βοήθεια του συνημμένου δείγματος κολλήστε το αυτοκόλλητο σιλικόνης στο αντίστοιχο ύψος εξωτερικά πάνω στην κατσαρόλα.



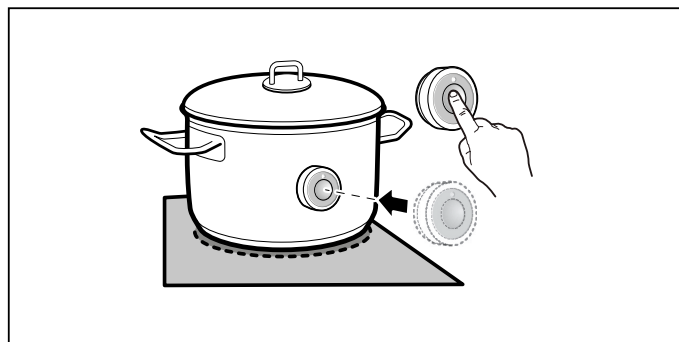
3. Πιέστε τη συνολική επιφάνεια του αυτοκόλλητου σιλικόνης, επίσης και την εσωτερική πλευρά. Η κόλλα χρειάζεται για τη σωστή σκλήρυνση 1 ώρα. Μη χρησιμοποιήσετε ή μην καθαρίσετε την κατσαρόλα κατά τη διάρκεια αυτού του χρόνου.

Υποδείξεις

- Μη βάζετε το σκεύος με το αυτοκόλλητο σιλικόνης για ένα μεγαλύτερο χρονικό διάστημα σε διάλυμα απορρυπαντικού πιάτων.
- Σε περίπτωση που αποκολληθεί το αυτοκόλλητο σιλικόνης, πρέπει να χρησιμοποιηθεί ένα καινούργιο.

Τοποθέτηση του ασύρματου αισθητήρα θερμοκρασίας

Τοποθετήστε τον αισθητήρα θερμοκρασίας στο αυτοκόλλητο σιλικόνης έτσι, ώστε να ταιριάζει άψογα.



Υποδείξεις

- Βεβαιωθείτε, ότι το αυτοκόλλητο σιλικόνης είναι στεγνό, προτού τοποθετηθεί πάνω ο αισθητήρας θερμοκρασίας.
- Τοποθετήστε το μαγειρικό σκεύος έτσι, ώστε ο αισθητήρας θερμοκρασίας να δείχνει στην πλευρική εξωτερική επιφάνεια της βάσης εστιών.
- Ο αισθητήρας θερμοκρασίας δεν επιτρέπεται να δείχνει σ' ένα άλλο καυτό μαγειρικό σκεύος, για την αποφυγή μιας υπερθέρμανσης.
- Μετά το μαγείρεμα αφαιρέστε τον αισθητήρα θερμοκρασίας από την κατσαρόλα. Φυλάξτε τον σ' ένα καθαρό, σίγουρο μέρος και όχι κοντά σε πηγές θερμότητας.
- Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε μέχρι και τρεις αισθητήρες θερμοκρασίας ταυτόχρονα.

Καθαρισμός

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

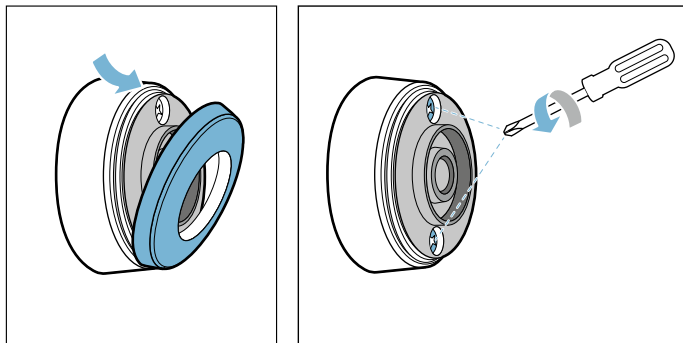
Πληροφορίες για τον καθαρισμό του αισθητήρα θερμοκρασίας θα βρείτε στο κεφάλαιο → "Καθαρισμός"

Αντικατάσταση της μπαταρίας

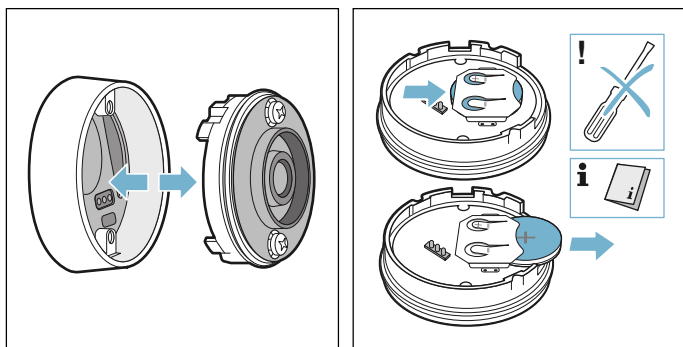
Όταν ο αισθητήρας θερμοκρασίας δεν ανάψει, σε περίπτωση που το σύμβολο έχει πατηθεί, τότε έχει αποφορτιστεί η μπαταρία.

Αντικατάσταση της μπαταρίας:

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

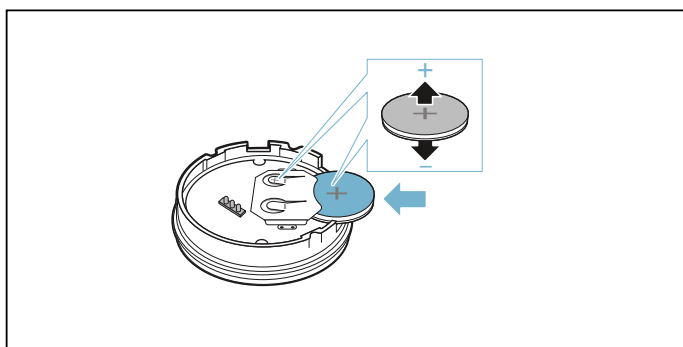


2. Ανοίξτε το κλείστρο του αισθητήρα θερμοκρασίας. Αφαιρέστε την μπαταρία από το κάτω μέρος του περιβλήματος και τοποθετήστε μια νέα μπαταρία (προσέξτε σε αυτή την περίπτωση το σωστό προσανατολισμό των πόλων της μπαταρίας).

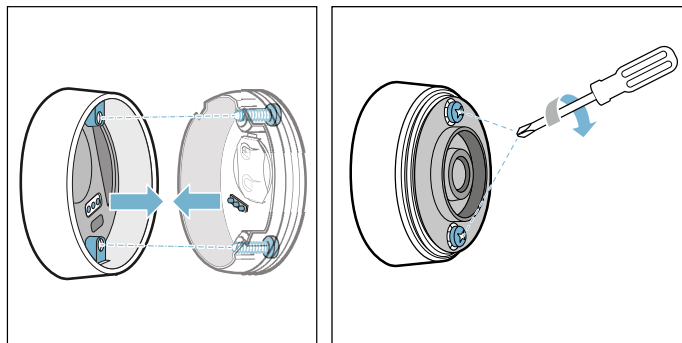


Προσοχή!

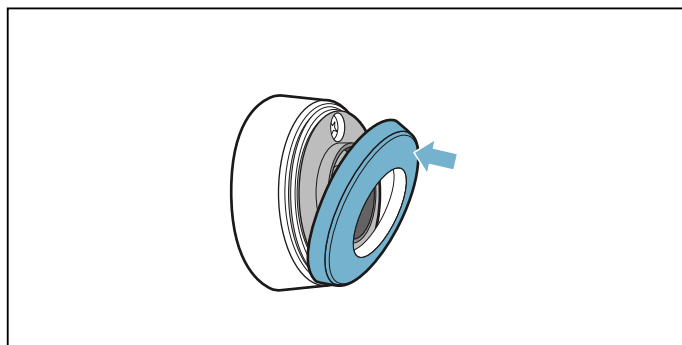
Για την αφαίρεση της μπαταρίας μη χρησιμοποιήσετε κανένα αντικείμενο από μέταλλο. Μην ακουμπάτε τα σημεία σύνδεσης της μπαταρίας.



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



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



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

Δήλωση πιστότητας

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

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

Τα λογότυπα και η μάρκα Bluetooth® είναι καταχωρημένα εμπορικά σήματα και ιδιοκτησία της εταιρείας Bluetooth SIG, Inc. και κάθε χρήση αυτών των μαρκών από την εταιρεία Robert Bosch Hausgeräte GmbH πραγματοποιείται με τη σχετική άδεια χρήσης. Όλες οι άλλες μάρκες και τα εμπορικά σήματα είναι ιδιοκτησία των εκάστοτε εταιρειών.

Ασφάλεια παιδιών

Με την ασφάλεια παιδιών μπορείτε να εμποδίσετε τα παιδιά, να ενεργοποιήσουν τη βάση εστιών.

Ενεργοποίηση και απενεργοποίηση της ασφάλειας παιδιών

Η βάση εστιών πρέπει να είναι απενεργοποιημένη.

Ενεργοποίηση:

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

Η βάση εστιών είναι κλειδωμένη.

Απενεργοποίηση:

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

Αυτόματη ασφάλεια για παιδιά

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

Ενεργοποίηση και απενεργοποίηση

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

Προστασία σκουπίσματος

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

Ενεργοποίηση: Αγγίξτε το σύμβολο . Ένα σήμα ηχεί. Το πεδίο χειρισμού είναι για 35 δευτερόλεπτα κλειδωμένο. Μπορείτε να σκουπίσετε πάνω από την επιφάνεια του πεδίου χειρισμού, χωρίς να αλλάξουν οι ρυθμίσεις.

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

Υποδείξεις

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

Αυτόματη απενεργοποίηση για λόγους ασφαλείας

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

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

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

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

Βασικές ρυθμίσεις

Η συσκευή προσφέρει διάφορες βασικές ρυθμίσεις. Αυτές οι ρυθμίσεις μπορούν να προσαρμοστούν στις συνθήειές σας.

Ένδειξη	Λειτουργία
c 1	Αυτόματη ασφάλεια παιδιών 0 Χειροκίνητα*. 1 Αυτόματα. 2 Λειτουργία απενεργοποιημένη.
c 2	Ακουστικά σήματα 0 Το σήμα επιβεβαίωσης και σφάλματος είναι απενεργοποιημένο. 1 Μόνο το σήμα σφάλματος είναι ενεργοποιημένο. 2 Μόνο το σήμα επιβεβαίωσης είναι ενεργοποιημένο. 3 Όλα τα ηχητικά σήματα είναι ενεργοποιημένα.*
c 3	Ένδειξη κατανάλωσης ενέργειας 0 Απενεργοποιημένη.* 1 Ενεργοποιημένη.
c 4	Ρύθμιση ανάλογα με το ύψος πάνω από την επιφάνεια της θάλασσας 1-2 Μείωση 3 Βασική ρύθμιση 4-9 Αύξηση
c 5	Αυτόματος προγραμματισμός του χρόνου μαγειρέματος 00 Απενεργοποιημένος.* 0 1-99 Χρόνος μέχρι την αυτόματη απενεργοποίηση.
c 6	Διάρκεια του ηχητικού σήματος λήξης του χρονοδιακόπτη 1 10 δευτερόλεπτα.* 2 30 δευτερόλεπτα. 3 1 λεπτό.
c 7	Λειτουργία Power-Management Περιορισμός της συνολικής ισχύος της βάσης εστιών 0 Απενεργοποιημένος.* 1 1.000 W ελάχιστη ισχύς. 1. 1.500 W. 2 2.000 W. ... 9 ή 9. Μέγιστη ισχύς της βάσης εστιών
c 12	Ελέγξτε τα μαγειρικά σκεύη, αποτέλεσμα της διαδικασίας μαγειρέματος 0 Ακατάλληλα 1 Μη ιδανικά 2 Κατάλληλα
c 14	Σύνδεση του ασύρματου αισθητήρα θερμοκρασίας με τη βάση εστιών 0 Σύνδεση χωρίς ελαττώματα 1 Ελαττωματική σύνδεση: Λόγω ενός σφάλματος μετάδοσης. 2 Ελαττωματική σύνδεση: Λόγω ενός σφάλματος του αισθητήρα θερμοκρασίας.

* Ρυθμίσεις εργοστασίου

Ένδειξη	Λειτουργία
	Επαναφορά των ρυθμίσεων εργοστασίου
	Ατομικές ρυθμίσεις.*
	Επαναφέρετε τις ρυθμίσεις εργοστασίου.

* Ρυθμίσεις εργοστασίου

Έτσι περνάτε στις βασικές ρυθμίσεις:

Η βάση εστιών πρέπει να είναι απενεργοποιημένη.

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

Πληροφορίες προϊόντος	Ένδειξη
Δείκτης υπηρεσίας πελατών (KI)	 
Αριθμός κατασκευής	 
Αριθμός κατασκευής 1	 
Αριθμός κατασκευής 2	 

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



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



6. Αγγίξτε το σύμβολο  το λιγότερο για 4 δευτερόλεπτα.

Οι ρυθμίσεις αποθηκεύτηκαν.

Έξοδος από τις βασικές ρυθμίσεις

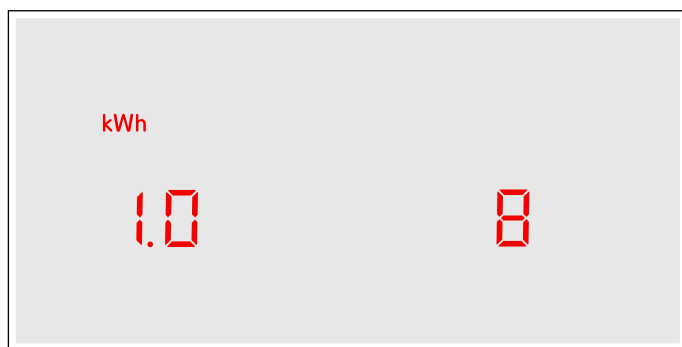
Σβήσιμο της βάσης εστιών με τον κύριο διακόπτη.

Ένδειξη κατανάλωσης της ενέργειας

Αυτή η λειτουργία δείχνει τη συνολική κατανάλωση ενέργειας της τελευταίας διαδικασίας μαγειρέματος αυτής της βάσης εστιών.

Μετά την απενεργοποίηση εμφανίζεται για 10 δευτερόλεπτα η κατανάλωση σε kWh (κιλοβατώρες).

Η εικόνα δείχνει ένα παράδειγμα με μια κατανάλωση από 1.08 kWh.



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

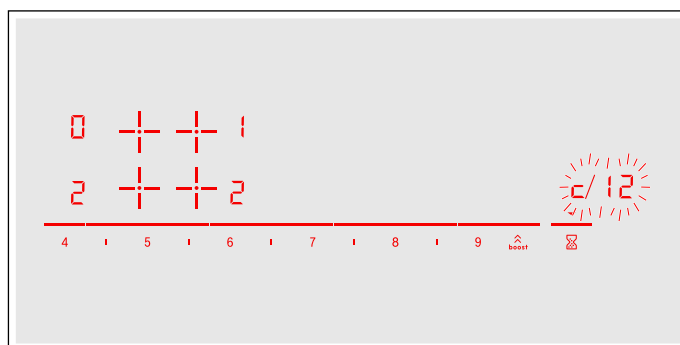
Δοκιμή μαγειρικού σκεύους

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

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

1. Τοποθετήστε το κρύο μαγειρικό σκεύος με περίπου 200 ml νερό στο κέντρο της εστίας μαγειρέματος, της οποίας η διάμετρος ταιριάζει καλύτερα στον πάτο του μαγειρικού σκεύους.
2. Περάστε τις βασικές ρυθμίσεις και επιλέξτε τη ρύθμιση **c 12**.
3. Ακουμπήστε την περιοχή ρυθμίσεων. Στην ένδειξη των εστιών μαγειρέματος αναβοσβήνει το σύμβολο **—**. Η λειτουργία είναι ενεργοποιημένη.

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



Ελέγξτε το αποτέλεσμα με τη βοήθεια του ακόλουθου πίνακα:

Αποτέλεσμα

0	Το μαγειρικό σκεύος δεν είναι κατάλληλο για την εστία μαγειρέματος και γι' αυτό δε θερμαίνεται.*
1	Το μαγειρικό σκεύος θερμαίνεται πιο αργά από το αναμενόμενο και η διαδικασία μαγειρέματος δεν εκτελείται ιδανικά.*
2	Το μαγειρικό σκεύος θερμαίνεται σωστά και η διαδικασία μαγειρέματος είναι εντάξει.

* Σε περίπτωση που υπάρχει μια μικρότερη εστία μαγειρέματος, δοκιμάστε το μαγειρικό σκεύος ακόμα μια φορά στη μικρότερη εστία μαγειρέματος.

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

Υποδείξεις

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

Καθαρισμός

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

Βάση εστιών

Καθαρισμός

Καθαρίζετε τη βάση εστιών πάντοτε μετά το μαγείρεμα. Έτσι εμποδίζετε να καούν τα κολλημένα υπολείμματα. Καθαρίστε τη βάση εστιών, αφού πρώτα σβήσει η ένδειξη της υπόλοιπης θερμότητας.

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

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

Σε καμία περίπτωση μη χρησιμοποιήσετε:

- Μη αραιωμένα απορρυπαντικά πλυσίματος πιάτων
- Απορρυπαντικά για το πλυντήριο των πιάτων
- Υλικά τριψίματος
- Ισχυρά απορρυπαντικά, όπως σπρέι ηλεκτρικού φούρνου ή υλικά απομάκρυνσης λεκέδων
- Τραχιά σφουγγάρια
- Συσκευές καθαρισμού υψηλής πίεσης ή συσκευές εκτόξευσης ατμού

Η σκληρή ρύπανση απομακρύνεται καλύτερα με μια ξύστρα γυαλιού του εμπορίου. Προσέχετε τα στοιχεία του κατασκευαστή

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

Με ειδικά σφουγγάρια για τον καθαρισμό των βάσεων εστιών υαλοκεραμικού υλικού πετυχαίνετε καλά αποτελέσματα καθαρισμού.

Πιθανοί λεκέδες

Υπολείμματα αλάτων και νερού	Καθαρίζετε τη βάση εστιών, μόλις κρυώσει αρκετά. Μπορεί να χρησιμοποιηθεί ένα κατάλληλο απορρυπαντικό για υαλοκεραμικές βάσεις εστιών.*
Ζάχαρη, άμυλο ρυζιού ή πλάστικό	Καθαρίστε αμέσως. Χρησιμοποιήστε μια ξύστρα γυαλιού. Προσοχή: Κίνδυνος εγκαυμάτων.*

* Στη συνέχεια καθαρίστε μ' ένα υγρό πανί καθαρισμού και στεγνώστε μ' ένα πανί κουζίνας.

Υπόδειξη: Μη χρησιμοποιήσετε κανένα απορρυπαντικό, όσο η βάση εστιών είναι καυτή, γιατί έτσι μπορεί να δημιουργηθούν λεκέδες. Βεβαιωθείτε, ότι όλα τα υπολείμματα του χρησιμοποιούμενου απορρυπαντικού έχουν απομακρυνθεί.

Πλαίσιο του πεδίου μαγειρέματος

Για να αποφύγετε ζημιές στο πλαίσιο του πεδίου μαγειρέματος, ακολουθήστε παρακαλώ τις ακόλουθες υποδείξεις:

- Χρησιμοποιείτε μόνο ζεστό διάλυμα απορρυπαντικού πιάτων
- Πριν τη χρήση πλύνετε καλά τα καινούργια πανιά καθαρισμού.
- Μη χρησιμοποιήσετε ισχυρά καθαριστικά ή υλικά τριψίματος.
- Μη χρησιμοποιείτε καμιά ξύστρα γυαλιού ή αιχμηρά αντικείμενα.

Ασύρματος αισθητήρας θερμοκρασίας

Αισθητήρας θερμοκρασίας

Καθαρίστε τον αισθητήρα θερμοκρασίας μ' ένα υγρό πανί. Μην τον καθαρίσετε ποτέ στο πλυντήριο των πιάτων. Μην τον βυθίσετε σε νερό και μην τον καθαρίσετε κάτω από τρεχούμενο νερό.

Αφαιρέστε τον αισθητήρα θερμοκρασίας μετά το μαγείρεμα από την κατσαρόλα. Φυλάξτε τον σ' ένα καθαρό, σίγουρο μέρος, για παράδειγμα στη συσκευασία και όχι κοντά σε πηγές θερμότητας.

Αυτοκόλλητο σιλικόνης

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

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

Παράθυρο του αισθητήρα θερμοκρασίας

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

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

Υποδείξεις

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

Συχνές ερωτήσεις και απαντήσεις (FAQ)

Χρήση

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

Η ασφάλεια παιδιών είναι ενεργοποιημένη.

Πληροφορίες γι' αυτή τη λειτουργία θα βρείτε στο κεφάλαιο → *"Ασφάλεια παιδιών"*

Γιατί αναβοσβήνουν οι ενδείξεις και ακούγετε ένα ηχητικό σήμα;

Απομακρύνετε υγρά ή υπολείμματα φαγητού από το πεδίο χειρισμού. Απομακρύνετε όλα τα αντικείμενα, που βρίσκονται πάνω στο πεδίο χειρισμού.

Τις οδηγίες για την απενεργοποίηση του ηχητικού σήματος θα τις βρείτε στο κεφάλαιο → *"Βασικές ρυθμίσεις"*

Θόρυβοι

Γιατί ακούγονται κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος θόρυβοι;

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

Πιθανοί θόρυβοι:

Βαθύς βόμβος, όπως σε ένα μετασχηματιστή:

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

Βαθύ σφύριγμα:

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

Τρίξιμο:

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

Οξύ σφύριγμα:

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

Θόρυβος ανεμιστήρα:

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

Μαγειρικά σκεύη

Ποιό μαγειρικό σκεύος είναι κατάλληλο για την επαγωγική βάση εστιών;

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

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

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

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

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

Πληροφορίες για το είδος, το μέγεθος και τη θέση τοποθέτησης του μαγειρικού σκεύους θα βρείτε στο κεφάλαιο → *"Μαγείρεμα με επαγωγή"*

Γιατί διαρκεί τόσο πολύ, μέχρι να ζεσταθεί το μαγειρικό σκεύος, ή γιατί δεν ζεσταίνεται αρκετά, παρόλο που είναι ρυθμισμένη μια υψηλή βαθμίδα μαγειρέματος;

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

Πληροφορίες για το είδος, το μέγεθος και τη θέση τοποθέτησης του μαγειρικού σκεύους θα βρείτε στο κεφάλαιο → *"Μαγείρεμα με επαγωγή"*

Καθαρισμός**Πώς καθαρίζεται η βάση εστιών;**

Ιδανικά αποτέλεσμα έχετε με ειδικά απορρυπαντικά υαλοκεραμικού υλικού. Συνιστάται, να μην χρησιμοποιήσετε ισχυρά καθαριστικά ή υλικά τριψίματος, καθαριστικά για πλυντήριο πιάτων (συμπυκνώματα) ή τραχιά πανιά καθαρισμού.

Περισσότερες πληροφορίες για τον καθαρισμό και τη φροντίδα της βάσης εστιών θα βρείτε στο κεφάλαιο → *"Καθαρισμός"*

? Βλάβες, τι μπορεί να γίνει;

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

Ένδειξη	Πιθανή αιτία	Αντιμετώπιση
Καμία	Η παροχή του ρεύματος έχει διακοπεί. Η συσκευή δε συνδέθηκε σύμφωνα με το διάγραμμα συνδεσμολογίας. Βλάβη στο ηλεκτρονικό σύστημα.	Με τη βοήθεια άλλων ηλεκτρικών συσκευών ελέγξτε, εάν έχει παρουσιαστεί ένα βραχυκύκλωμα στην παροχή του ρεύματος. Βεβαιωθείτε, ότι η συσκευή έχει συνδεθεί σύμφωνα με το διάγραμμα συνδεσμολογίας. Όταν η βλάβη δεν μπορεί να αποκατασταθεί, πληροφορήστε την υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών.
Οι ενδείξεις αναβοσβήνουν	Το πεδίο χειρισμού είναι υγρό ή ένα αντικείμενο το καλύπτει.	Στεγνώστε το πεδίο χειρισμού ή απομακρύνετε το αντικείμενο.
Η ένδειξη — αναβοσβήνει στην ένδειξη των εστιών μαγειρέματος	Παρουσιάστηκε μια βλάβη στο ηλεκτρονικό σύστημα.	Για την επιβεβαίωση της βλάβης καλύψτε το πεδίο χειρισμού για λίγο με το χέρι.
F2 / E8207	Το ηλεκτρονικό σύστημα υπερθερμάνθηκε και απενεργοποίησε την αντίστοιχη εστία μαγειρέματος.	Περιμένετε, μέχρι να κρυώσει αρκετά το ηλεκτρονικό σύστημα. Στη συνέχεια αγγίξτε ένα οποιοδήποτε σύμβολο της βάσης εστιών.
F4 / E8208	Το ηλεκτρονικό σύστημα υπερθερμάνθηκε και απενεργοποιήθηκαν όλες οι εστίες μαγειρέματος.	
F5 + βαθμίδα μαγειρέματος και ηχητικό σήμα	Ένα καυτό μαγειρικό σκεύος βρίσκεται στην περιοχή του πεδίου χειρισμού. Το ηλεκτρονικό σύστημα κινδυνεύει να υπερθερμανθεί.	Απομακρύνετε το μαγειρικό σκεύος. Η ένδειξη σφάλματος οβήνει μετά από λίγο. Το μαγείρεμα μπορεί να συνεχιστεί.
F5 και ηχητικό σήμα	Ένα καυτό μαγειρικό σκεύος βρίσκεται στην περιοχή του πεδίου χειρισμού. Για την προστασία του ηλεκτρονικού συστήματος απενεργοποιήθηκε η εστία μαγειρέματος.	Απομακρύνετε το μαγειρικό σκεύος. Περιμένετε μερικά δευτερόλεπτα. Αγγίξτε μια οποιαδήποτε επιφάνεια χειρισμού. Όταν οβήσει η ένδειξη σφάλματος, μπορείτε να συνεχίσετε το μαγείρεμα.
F1 / F6	Η εστία μαγειρέματος είναι υπερθερμασμένη και απενεργοποιήθηκε για την προστασία της επιφανειακής εργασίας σας.	Περιμένετε, μέχρι να κρυώσει αρκετά το ηλεκτρονικό σύστημα και ενεργοποιήσετε εκ νέου την εστία μαγειρέματος.
F8	Η εστία μαγειρέματος ήταν για ένα μεγαλύτερο χρονικό διάστημα και χωρίς διακοπή σε λειτουργία.	Η αυτόματη απενεργοποίηση για λόγους ασφαλείας ενεργοποιήθηκε. Βλέπε στο κεφάλαιο
E8202	Ο αισθητήρας θερμοκρασίας υπερθερμάνθηκε και η εστία μαγειρέματος απενεργοποιήθηκε.	Περιμένετε, μέχρι να κρυώσει αρκετά ο αισθητήρας θερμοκρασίας και ενεργοποιήστε τη λειτουργία ξανά.
E8203	Ο αισθητήρας θερμοκρασίας υπερθερμάνθηκε και όλες οι εστίες μαγειρέματος απενεργοποιήθηκαν.	Όταν δε χρησιμοποιηθεί ο αισθητήρας θερμοκρασίας, αφαιρέστε τον από το μαγειρικό σκεύος και φυλάξτε τον μακριά από άλλες εστίες μαγειρέματος ή πηγές θερμότητας. Ενεργοποιήστε ξανά τις εστίες μαγειρέματος.
E8204	Η μπαταρία του αισθητήρα θερμοκρασίας έχει σχεδόν αδειάσει.	Αντικαταστήστε την μπαταρία 3V CR2032. Βλέπε στην ενότητα → <i>"Αντικατάσταση της μπαταρίας"</i>
E8205	Η ασύρματη σύνδεση με τον αισθητήρα θερμοκρασίας έχει διακοπεί.	Απενεργοποιήστε τη λειτουργία και στη συνέχεια ενεργοποιήστε την ξανά.
E8206	Ο αισθητήρας θερμοκρασίας είναι ελαττωματικός.	Ελάτε σε επαφή με την υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών.

Μην τοποθετήσετε κανένα καυτό μαγειρικό σκεύος πάνω στο πεδίο χειρισμού.

Ένδειξη	Πιθανή αιτία	Αντιμετώπιση
Η ένδειξη του αισθητήρα θερμοκρασίας δεν ανάβει	Ο αισθητήρας θερμοκρασίας δεν αντιδρά και η ένδειξη δεν ανάβει.	Αντικαταστήστε την μπαταρία 3V CR2032. Βλέπε στην ενότητα → "Αντικατάσταση της μπαταρίας" Εάν το πρόβλημα συνεχίζει να παραμένει, κρατήστε το σύμβολο στον αισθητήρα θερμοκρασίας πατημένο για 8-10 δευτερόλεπτα και συνδέστε τον αισθητήρα θερμοκρασίας ξανά με τη βάση εστιών. Βλέπε στην ενότητα → "Σύνδεση του ασύρματου αισθητήρα θερμοκρασίας με το πεδίο χειρισμού" Εάν το πρόβλημα εξακολουθεί να παραμένει, ελάτε σε επαφή με την υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών.
Η ένδειξη στον αισθητήρα αναβοσβήνει δύο φορές	Η μπαταρία του αισθητήρα θερμοκρασίας έχει σχεδόν αδειάσει. Η επόμενη διαδικασία μαγειρέματος μπορεί να διακοπεί λόγω μιας εξαντλημένης μπαταρίας.	Αντικαταστήστε την μπαταρία 3V CR2032. Βλέπε στην ενότητα → "Αντικατάσταση της μπαταρίας"
Η ένδειξη στον αισθητήρα αναβοσβήνει τρεις φορές	Η ασύρματη σύνδεση με τον αισθητήρα θερμοκρασίας έχει διακοπεί.	Κρατήστε το σύμβολο στον αισθητήρα θερμοκρασίας πατημένο για 8-10 δευτερόλεπτα και συνδέστε τον ξανά με τη βάση εστιών. Βλέπε στην ενότητα → "Σύνδεση του ασύρματου αισθητήρα θερμοκρασίας με το πεδίο χειρισμού"
  	Η τάση λειτουργίας είναι ελαττωματική, εκτός της κανονικής περιοχής λειτουργίας.	Ελάτε σε επαφή με τον προμηθευτή ηλεκτρικής ενέργειας.
	Η βάση εστιών δεν είναι σωστά συνδεδεμένη	Αποσυνδέστε τη βάση εστιών από το δίκτυο του ρεύματος. Βεβαιωθείτε, ότι έχει συνδεθεί σύμφωνα με το διάγραμμα συνδεσμολογίας.
	Η λειτουργία Demo είναι ενεργοποιημένη	Αποσυνδέστε τη βάση εστιών από το δίκτυο του ρεύματος. Περιμένετε 30 δευτερόλεπτα και συνδέστε τον ξανά. Στα επόμενα 3 λεπτά αγγίξτε μια οποιαδήποτε επιφάνεια χειρισμού. Η λειτουργία παρουσίασης απενεργοποιήθηκε.

Μην τοποθετήσετε κανένα καυτό μαγειρικό σκεύος πάνω στο πεδίο χειρισμού.

Υποδείξεις

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

Υπηρεσία εξυπηρέτησης πελατών

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

Αριθμός E και αριθμός FD:

Εάν ζητήσετε τη δική μας υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών, δώστε παρακαλώ τον αριθμό E και τον αριθμό FD της συσκευής.

Την πινακίδα τύπου με τους αριθμούς θα την βρείτε:

- Στην κάρτα της συσκευής.
- Στο κάτω μέρος της βάσης εστιών.

Τον αριθμό E μπορείτε να τον βρείτε επίσης και πάνω στην γυάλινη επιφάνεια της βάσης εστιών. Μπορείτε να ελέγξετε το ευρετήριο εξυπηρέτησης πελατών (ΕΕΠ) και τον αριθμό FD, ανατρέχοντας στις βασικές ρυθμίσεις. Ανατρέξτε γι' αυτό στο κεφάλαιο → "Βασικές ρυθμίσεις".

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

Τα στοιχεία επικοινωνίας με την πλησιέστερη υπηρεσία εξυπηρέτησης πελατών θα τα βρείτε εδώ ή αντίστοιχα στον επισυναπτόμενο πίνακα με τις υπηρεσίες εξυπηρέτησης πελατών.

Εντολή επισκευής και συμβουλές σε περίπτωση βλάβης

A 0810 550 511
D 089 69 339 339
CH 0848 840 040

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

Φαγητά δοκιμών

Αυτός ο πίνακας δημιουργήθηκε για τα εργαστήρια δοκιμών, για να διευκολύνει τη δοκιμή των δικών μας συσκευών.

Τα στοιχεία του πίνακα αναφέρονται στα δικά μας βοηθητικά σκεύη Schulte-Ufer (μαγειρικά σκεύη 4 τεμαχίων για πλάκα επαγωγής 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

Φαγητά δοκιμών		Μαγειρικό σκεύος	Βαθμίδα μαγειρέ- ματος	Προθέρμανση Διάρκεια (λεπτά:δευτε- ρόλεπτα)	Κα- πάκι	Μαγείρεμα Βαθμίδα μα- γειρέματος	Κα- πάκι
Λιώσιμο σοκολάτας							
Κουβερτούρα (π.χ. μάρκα Dr. Oetker, σοκολάτα υγείας 55 % κακάο, 150 γρ.)		Κατσαρόλα με λαβή Ø 16 cm	-	-	-	1.5	Όχι
Ζέσταμα και διατήρηση ζεστών των φακών σούπα							
Φακές σούπα*							
Αρχική θερμοκρασία: 20 °C							
	Ποσότητα: 450 γρ.	Κατσαρόλα Ø 16 cm	9	1:30 (χωρίς ανακά- τεμα)	Ναι	1.5	Ναι
	Ποσότητα: 800 γρ.	Κατσαρόλα Ø 22 cm	9	2:30 (χωρίς ανακά- τεμα)	Ναι	1.5	Ναι
Φακές σούπα από κουτί							
Π.χ. τερίνα με φακές και λουκάνικα της Erasco.							
Αρχική θερμοκρασία: 20 °C							
	Ποσότητα: 500 γρ.	Κατσαρόλα Ø 16 cm	9	περίπου 1:30 (ανακάτεμα μετά περίπου από 1 λεπτό)	Ναι	1.5	Ναι
	Ποσότητα: 1 κιλό	Κατσαρόλα Ø 22 cm	9	περίπου 2:30 (ανακάτεμα μετά περίπου από 1 λεπτό)	Ναι	1.5	Ναι
Παρασκευή σάλτσας μπεσαμέλ							
Θερμοκρασία του γάλακτος 7 °C							
Υλικά συνταγής: 40 γρ. βούτυρο, 40 γρ. αλεύρι, 0,5 λίτρα γάλα (3,5% περιεκτι- κότητα λιπαρών) και μια πρέζα αλάτι							
	1. Λιώστε το βούτυρο, ανακατέψτε μέσα το αλεύρι και το αλάτι και ζεστάνετε το μείγμα.	Κατσαρόλα με λαβή Ø 16 cm	2	περίπου 6:00	Όχι	-	-
	2. Προσθέστε το γάλα στο ζεστό μείγμα αλευριού και αναβράστε το μείγμα ανακατεύοντάς το συνεχώς.		7	περίπου 6:30	Όχι	-	-
	3. Όταν αναβράσει η σάλτσα μπεσαμέλ, αφήστε την περαιτέρω 2 λεπτά στην εστία μαγειρέματος, ανακατεύοντας συνεχώς.		-	-	-	2	Όχι

*Συνταγή σύμφωνα με το πρότυπο DIN 44550

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

Φαγητά δοκιμών		Μαγειρικό σκεύος	Βαθμίδα μαγειρέ- ματος	Προθέρμανση Διάρκεια (λεπτά:δευτε- ρόλεπτα)	Κα- πάκι	Μαγείρεμα Βαθμίδα μα- γειρέματος	Κα- πάκι	
Παρασκευή ρυζόγαλου Ρυζόγαλο, βρασμένο με καπάκι Θερμοκρασία του γάλακτος 7 °C Ζεστάνετε το γάλα, μέχρι να αρχίζει να φουσκώνει.Ρυθμίστε τη συνιστούμενη βαθμίδα μαγειρέματος και προσθέστε το ρύζι, τη ζάχαρη και το αλάτι στο γάλα. Χρόνος μαγειρέματος συμπεριλαμβανομένης της προθέρμανσης περίπου 45 λεπτά								
	Υλικά συνταγής: 190 γρ. στρογγυλόσπερμο ρύζι, 90 γρ. ζάχαρη, 750 ml γάλα (3,5 % λιπαρά) και 1 γρ. αλάτι	Κατσαρόλα Ø 16 cm	8.5	περίπου 5:30	Όχι	3 (ανακάτεμα μετά περίπου από 10 λεπτά)	Ναι	
	Υλικά συνταγής: 250 γρ. στρογγυλόσπερμο ρύζι, 120 γρ. ζάχαρη, 1 λίτρο γάλα (3,5 % λιπαρά) και 1,5 γρ. αλάτι	Κατσαρόλα Ø 22 cm	8.5	περίπου 5:30	Όχι	3 (ανακάτεμα μετά περίπου από 10 λεπτά)	Ναι	
Ρυζόγαλο, βρασμένο χωρίς καπάκι Θερμοκρασία του γάλακτος 7 °C Προσθέστε τα υλικά της συνταγής στο γάλα και ζεστάνετέ το, ανακατεύοντας συνεχώς. Επιλέξτε την συνιστούμενη βαθμίδα μαγειρέματος, όταν το γάλα φτά- σει περίπου τους 90 °C και αφήστε το να σιγοβράσει στη μικρή βαθμίδα περι- που για 50 λεπτά.								
	Υλικά συνταγής: 190 γρ. στρογγυλόσπερμο ρύζι, 90 γρ. ζάχαρη, 750 ml γάλα (3,5 % λιπαρά) και 1 γρ. αλάτι	Κατσαρόλα Ø 16 cm	8.5	περίπου 5:30	Όχι	3	Όχι	
	Υλικά συνταγής: 250 γρ. στρογγυλόσπερμο ρύζι, 120 γρ. ζάχαρη, 1 λίτρο γάλα (3,5 % λιπαρά) και 1,5 γρ. αλάτι	Κατσαρόλα Ø 22 cm	8.5	περίπου 5:30	Όχι	2.5	Όχι	
Μαγείρεμα ρυζιού* Θερμοκρασία νερού: 20 °C								
	Υλικά συνταγής: 125 γρ. ρύζι για πιλάφι, 300 γρ. νερό και μια πρέζα αλάτι	Κατσαρόλα Ø 16 cm	9	περίπου 2:30	Ναι	2	Ναι	
	Υλικά συνταγής: 250 γρ. ρύζι για πιλάφι, 600 γρ. νερό και μια πρέζα αλάτι	Κατσαρόλα Ø 22 cm	9	περίπου 2:30	Ναι	2.5	Ναι	
Ψήσιμο χοιρινού φιλέτου Αρχική θερμοκρασία του φιλέτου (κυλότου): 7 °C								
	Ποσότητα: 3 χοιρινά φιλέτα (συνολικό βάρος περίπου 300 γρ., 1 cm χοντρά) και 15 ml ηλιέλαιο	Τηγάνι Ø 24 cm	9	περίπου 1:30	Όχι	7	Όχι	
Παρασκευή κρεπών** Ποσότητα: 55 ml ζύμη ανά κρέπα			Τηγάνι Ø 24 cm	9	περίπου 1:30	Όχι	7	Όχι
Τηγάνισμα στη φριτέζα κατεψυγμένων τηγανητών πατατών Ποσότητα: 2 λίτρα ηλιέλαιο, ανά μερίδα: 200 γρ. κατεψυγμένες τηγανη- τές πατάτες (π.χ. McCain 123 Frites Original)			Κατσαρόλα Ø 22 cm	9	Μέχρι να επιτευ- χθεί η θερμο- κρασία λαδιού των 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



9001331487
970810(00)