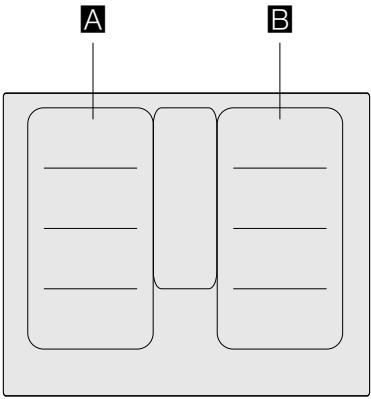


T6..S6....
Βάση εστιών

[el] ΟΔΗΓΙΕΣ ΧΡΗΣΗΣ





		g^*	b^*
A / B		2.200 W	3.700 W
		3.300 W	3.700 W
		2.600 W	3.700 W
		3.300 W	3.700 W

* IEC 60335-2-6

Πίνακας περιεχομένων

	Αρμόζουσα χρήση	4		Λειτουργία ShortBoost	20
	Σημαντικές υποδείξεις ασφαλείας	5	Συστάσεις για τη χρήση		20
	Αιτίες των ζημιών	6	Ενεργοποίηση		20
Επισκόπηση		6	Απενεργοποίηση		20
	Προστασία περιβάλλοντος	7		Λειτουργία διατήρησης της θερμοκρασίας . . .	20
Συμβουλές για την εξοικονόμηση ενέργειας		7	Ενεργοποίηση		20
Απόσυρση σύμφωνα με τους κανόνες προστασίας του περιβάλλοντος		7	Απενεργοποίηση		20
	Μαγείρεμα με επαγωγή	7		Μεταφορά των ρυθμίσεων	21
Πλεονεκτήματα στο μαγείρεμα με επαγωγή		7	Ενεργοποίηση		21
Σκεύη		7		Αισθητήρες ψησίματος	22
	Γνωρίστε τη συσκευή	9	Τα πλεονεκτήματα στο ψήσιμο		22
Το πεδίο χειρισμού		9	Για το τηγάνισμα με τον αισθητήρα τηγανίσματος . . .		22
Οι εστίες μαγειρέματος		10	Βαθμίδες θερμοκρασίας		23
Ένδειξη υπόλοιπης θερμότητας		10	Πίνακας		23
	Twist-Pad με κουμπί Twist	11	Έτσι ρυθμίζετε		25
Αφαιρέστε το κουμπί Twist		11		Ασφάλεια παιδιών	25
Φύλαξη του κουμπιού Twist		11	Ενεργοποίηση και απενεργοποίηση της ασφάλειας παιδιών		25
Λειτουργία χωρίς κουμπί Twist		11	Αυτόματη ασφάλεια για παιδιά		25
	Χειρισμός συσκευής	12		Προστασία σκουπισματος	26
Ενεργοποίηση και απενεργοποίηση της βάσης εστιών . .		12		Αυτόματη απενεργοποίηση για λόγους ασφαλείας	26
Ρύθμιση της εστίας μαγειρέματος		12		Βασικές ρυθμίσεις	27
Συστάσεις μαγειρέματος		12	Έτσι περνάτε στις βασικές ρυθμίσεις:		28
	Ζώνη Flex	15		Ένδειξη κατανάλωσης της ενέργειας	28
Συμβουλές για τη χρήση σκευών		15		Δοκιμή μαγειρικού σκεύους	29
Ως δύο ανεξάρτητες εστίες μαγειρέματος		15		Καθαρισμός	29
Ως μια μοναδική εστία μαγειρέματος		15	Βάση εστιών		29
	Λειτουργία Move (μετατόπιση)	16	Πλαίσιο του πεδίου μαγειρέματος		30
Ενεργοποίηση		16	Κουμπί Twist		30
Απενεργοποίηση		16		Συχνές ερωτήσεις και απαντήσεις (FAQ)	30
	Ζώνη FlexPlus	17		Αντιμετώπιση βλαβών	32
Υποδείξεις για τα μαγειρικά σκεύη		17		Υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών . . .	33
Ενεργοποίηση		17	Αριθμός Ε και αριθμός FD:		33
Απενεργοποίηση		17		Φαγητά δοκιμών	34
	Λειτουργία PowerBoost	19			
Ενεργοποίηση		19			
Απενεργοποίηση		19			

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



Αρμόζουσα χρήση

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

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

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

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

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

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

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

Σημαντικές υποδείξεις ασφαλείας

Προειδοποίηση – Κίνδυνος πυρκαγιάς!

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

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

Προειδοποίηση – Κίνδυνος λόγω μαγνητισμού!

Τα αποσπώμενα στοιχεία χειρισμού είναι μαγνητικά. Οι μαγνήτες μπορεί να επηρεάσουν αρνητικά τα ηλεκτρονικά στοιχεία εμφύτευσης, π.χ. βηματοδότες καρδιάς ή αντλίες ινσουλίνης. Τα άτομα με ηλεκτρονικά στοιχεία εμφύτευσης δεν πρέπει να φέρουν το στοιχείο χειρισμού κοντά στο σώμα τους (π.χ. στις τσέπες των πουκάμισων ή παντελονιών), από το βηματοδότη καρδιάς πρέπει να τηρείται μια ελάχιστη απόσταση 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!

- 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 κατσαρόλας.	Σηκώνετε τις κατσαρόλες 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 κατσαρόλα. 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.
- Επιλέγετε 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 τη συσκευασία σύμφωνα με τους κανόνες προστασίας του περιβάλλοντος.



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

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

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.

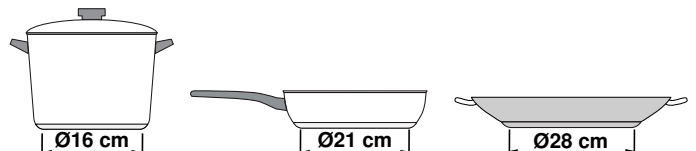
Σκεύη

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.

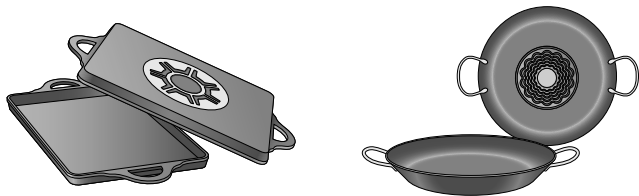


Εάν η ευέλικτη ζώνη μαγειρέματος χρησιμοποιηθεί ως μοναδική εστία μαγειρέματος, μπορούν να χρησιμοποιηθούν μεγαλύτερα δοχεία, που είναι ιδιαίτερα κατάλληλα για αυτή την περιοχή. Πληροφορίες για τη θέση τοποθέτησης του μαγειρικού σκεύους θα βρείτε στο κεφάλαιο → "Ζώνη Flex".

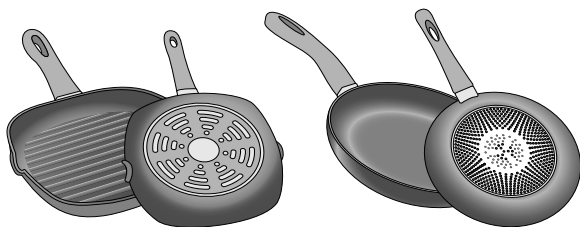


Υπάρχουν επίσης και μαγειρικά σκεύη επαγωγής, των οποίων ο πάτος δεν είναι εντελώς σιδηρομαγνητικός:

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



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



Μη κατάλληλα σκεύη

Ποτέ μην χρησιμοποιείτε πλάκες διάχυσης ούτε σκεύη από:

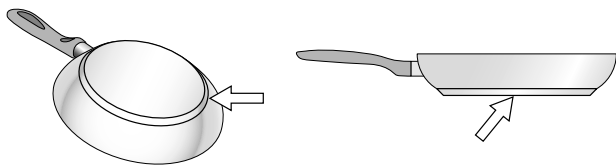
- κανονικό λεπτό χάλυβα
- γυαλί
- πηλό
- χαλκό
- αλουμίνιο

Ιδιότητες του πάτου του μαγειρικού σκεύους

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

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

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



Απουσία σκεύους ή μη κατάλληλο μέγεθος

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

Άδεια σκεύη ή με λεπτή βάση

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

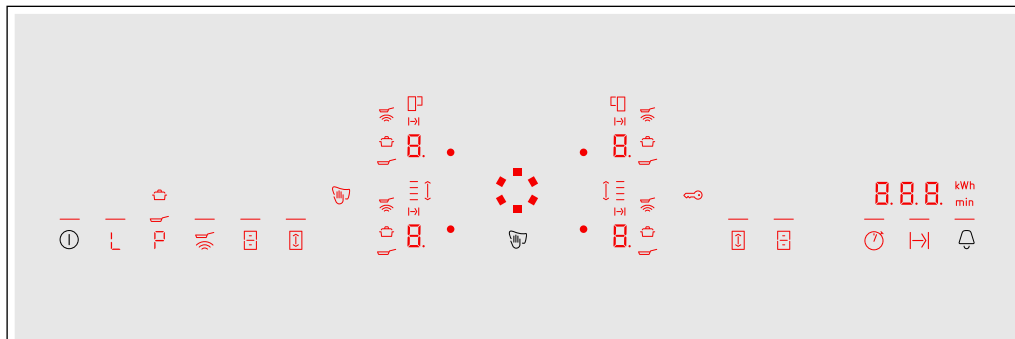
Αναγνώριση κατσαρόλας

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

Γνωρίστε τη συσκευή

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

Το πεδίο χειρισμού



Επιφάνειες χειρισμού	
	Κεντρικός διακόπτης
	Λειτουργία διατήρησης της θερμοκρασίας
	Λειτουργία PowerBoost και ShortBoost
	Αισθητήρας ψησίματος
	Ευέλικτη ζώνη μαγειρέματος
	Λειτουργία Move (μετατόπιση)
	Λειτουργία χρονομέτρου
	Προγραμματισμός του χρόνου μαγειρέματος
	Ρολόι συναγερμού κουζίνας και ασφάλεια παιδιών

Ενδείξεις	
	Κατάσταση λειτουργίας
	Βαθμίδες μαγειρέματος
	Υπόλοιπη θερμότητα
	Λειτουργία χρονοδιακόπτη
	Κλειδώμα του πεδίου χειρισμού για λόγους καθαρισμού
	Λειτουργία PowerBoost και ShortBoost
	Λειτουργία PowerBoost
	Λειτουργία ShortBoost
	Λειτουργία διατήρησης της θερμοκρασίας
	Ασφάλεια για παιδιά
	Αισθητήρας ψησίματος
	Ρύθμιση του χρόνου μαγειρέματος
	Ζώνη μαγειρέματος FlexPlus
	Ευέλικτη ζώνη μαγειρέματος
	Λειτουργία Move (μετατόπιση)
	Ενδειξη χρόνου
	Κατανάλωση ενέργειας

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.
	Ευέλικτη ζώνη μαγειρέματος	Βλέπε στην ενότητα → "Ζώνη Flex"
	Ζώνη μαγειρέματος FlexPlus	Η ζώνη μαγειρέματος FlexPlus ενεργοποιείται πάντοτε σε συνδυασμό με την εκάστοτε δεξιά ή αριστερή ευέλικτη ζώνη μαγειρέματος. Βλέπε στην ενότητα → "Ζώνη FlexPlus"
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

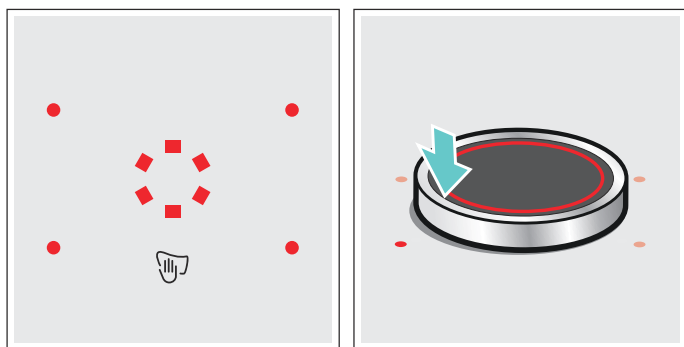
Εάν κατεβάσετε το μαγειρικό σκεύος από την εστία μαγειρέματος κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος, αναβοσβήνουν εναλλάξ η ένδειξη υπόλοιπης θερμότητας και η επιλεγμένη βαθμίδα μαγειρέματος.

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.

Twist-Pad με κουμπί Twist

Το Twistpad είναι η περιοχή ρυθμίσεων, στην οποία μπορείτε να επιλέξετε με το κουμπί Twist τις εστίες μαγειρέματος και να ρυθμίσετε τις βαθμίδες μαγειρέματος. Στην περιοχή του Twistpad κεντράρεται το κουμπί Twist αυτόματα.

Το κουμπί Twist είναι μαγνητικό και τοποθετείται πάνω στο Twistpad. Για να ενεργοποιήσετε μια εστία μαγειρέματος, αγγίξτε το κουμπί Twist στο ύψος της επιθυμητής εστίας μαγειρέματος. Στρέφοντας το κουμπί Twist, επιλέγετε τη βαθμίδα μαγειρέματος.



Τοποθετήστε το κουμπί Twist πάνω στο Twistpad έτσι, ώστε να βρίσκεται στο κέντρο των ενδείξεων, που οριοθετούν την περιοχή του Twistpad.

Υποδείξεις

- Ακόμα και όταν το κουμπί Twist δε βρίσκεται εντελώς στο κέντρο, αυτό δε θα επηρεάσει σε καμία χρονική στιγμή τη λειτουργία του.
- Διατηρείτε το κουμπί Twist πάντοτε καθαρό. Η ρύπανση μπορεί να επηρεάσει αρνητικά τη λειτουργία.

Αφαιρέστε το κουμπί Twist.

Όταν αφαιρεθεί το κουμπί Twist, ενεργοποιείται η λειτουργία "Κλείδωμα του πεδίου χειρισμού για λόγους καθαρισμού".

Το κουμπί Twist μπορεί να αφαιρεθεί κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος. Η λειτουργία "Κλείδωμα του πεδίου χειρισμού για λόγους καθαρισμού" ενεργοποιείται για 35 δευτερόλεπτα. Εάν μετά τη λήξη αυτού του χρόνου δεν τοποθετηθεί ξανά το κουμπί Twist στη θέση του, απενεργοποιείται η βάση εστιών.

Προειδοποίηση – Κίνδυνος πυρκαγιάς!

Εάν κατά τη διάρκεια αυτών των 35 δευτερολέπτων τοποθετηθεί ένα μεταλλικό αντικείμενο στην περιοχή του Twistpad, μπορεί η βάση εστιών να συνεχίζει να θερμαίνεται. Γι' αυτό απενεργοποιείτε πάντοτε τη βάση εστιών με τον κεντρικό διακόπτη.

Φύλαξη του κουμπιού Twist

Στο εσωτερικό του κουμπιού Twist βρίσκεται ένας ισχυρός μαγνήτης. Μην πλησιάζετε το κουμπί Twist κοντά σε μαγνητικούς φορείς δεδομένων, όπως π.χ. πιστωτικές κάρτες ή κάρτες με μαγνητικό γραμμικό κωδικό. Αυτοί μπορεί να υποστούν ζημιά.

Επίσης μπορεί να εμφανιστούν βλάβες σε τηλεοράσεις και οθόνες.

Υπόδειξη: Το κουμπί Twist είναι μαγνητικό. Τα μεταλλικά σωματίδια που είναι προσκολλημένα στην κάτω μεριά, μπορούν να γρατσουνίσουν την επιφάνεια της βάσης εστιών. Καθαρίζετε πάντοτε καλά το κουμπί Twist.

Λειτουργία χωρίς κουμπί Twist

Η βάση εστιών μπορεί να λειτουργήσει επίσης χωρίς το κουμπί Twist:

1. Ενεργοποιήστε τη βάση εστιών με τον κεντρικό διακόπτη.
2. Μέσα στα επόμενα 5 δευτερόλεπτα αγγίξτε ταυτόχρονα τα σύμβολα  και  για 4 δευτερόλεπτα. Ένα σήμα ηχεί.
3. Αγγίξτε το σύμβολο  περισσότερες φορές, μέχρι να ανάψει η ένδειξη της επιθυμητής εστίας μαγειρέματος.
4. Στη συνέχεια ρυθμίστε την επιθυμητή βαθμίδα μαγειρέματος με τα σύμβολα  ή .

Η εστία μαγειρέματος ενεργοποιήθηκε.

Υποδείξεις

- Η λειτουργία του χρονοδιακόπτη δεν μπορεί να ενεργοποιηθεί χωρίς το κουμπί Twist.
- Το κουμπί Twist μπορεί να τοποθετηθεί οποτεδήποτε ξανά πάνω στο Twistpad.



Χειρισμός 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

Ενεργοποιήστε και απενεργοποιήστε τη βάση εστιών με τον κεντρικό διακόπτη.

Ενεργοποίηση: Αγγίξτε το σύμβολο ①. Τα σύμβολα, που ανήκουν στις εστίες μαγειρέματος και οι λειτουργίες, που βρίσκονται αυτή τη χρονική στιγμή διαθέσιμες, ανάβουν. Δίπλα στις εστίες μαγειρέματος ανάβει το ②. Τοποθετήστε το κουμπί Twist στην περιοχή ρυθμίσεων. Η βάση εστιών βρίσκεται σε ετοιμότητα λειτουργίας.

Απενεργοποίηση: Αγγίξτε το σύμβολο ①, μέχρι να σβήσει η ένδειξη. Όλες οι εστίες μαγειρέματος είναι απενεργοποιημένες. 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 15 δευτερόλεπτα.
- Οι επιλεγμένες ρυθμίσεις παραμένουν αποθηκευμένες για 4 δευτερόλεπτα μετά την απενεργοποίηση της βάσης εστιών. Εάν μέσα σ' αυτό το χρόνο ενεργοποιήσετε ξανά τη βάση εστιών, εισάγονται στη μνήμη της συσκευής οι προηγούμενες ρυθμίσεις.

Ρύθμιση της εστίας μαγειρέματος

Ρυθμίστε την επιθυμητή βαθμίδα μαγειρέματος με το κουμπί Twist.

Βαθμίδα μαγειρέματος 1 = χαμηλότερη βαθμίδα.

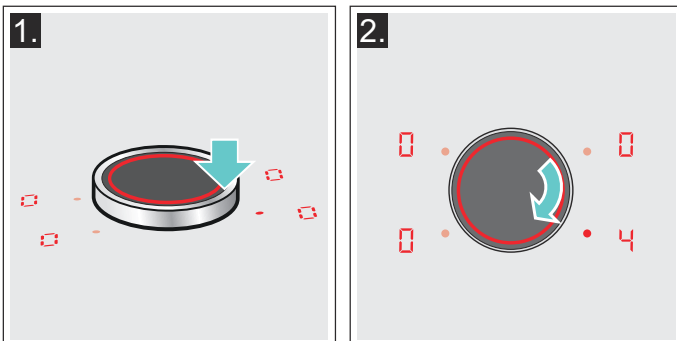
Βαθμίδα μαγειρέματος 9 = υψηλότερη βαθμίδα.

Κάθε βαθμίδα μαγειρέματος έχει μία ενδιάμεση βαθμίδα. Αυτή χαρακτηρίζεται με μια κουκκίδα.

Επιλογή εστίας μαγειρέματος και βαθμίδας μαγειρέματος

Η βάση εστιών πρέπει να είναι ενεργοποιημένη.

1. Επιλέξτε την εστία μαγειρέματος. Γι' αυτό αγγίξτε το κουμπί Twist στο ύψος της επιθυμητής εστίας μαγειρέματος.
2. Γυρίστε το κουμπί Twist, μέχρι να ανάψει στην ένδειξη η επιθυμητή βαθμίδα μαγειρέματος.



Η βαθμίδα μαγειρέματος είναι ρυθμισμένη.

Αλλαγή της βαθμίδας μαγειρέματος

Επιλέξτε την εστία μαγειρέματος και αλλάξτε τη βαθμίδα μαγειρέματος με το κουμπί Twist.

Απενεργοποίηση της εστίας μαγειρέματος

Επιλέξτε την εστία μαγειρέματος και γυρίστε το κουμπί Twist, μέχρι να εμφανιστεί το ②. Οι εστίες μαγειρέματος απενεργοποιούνται και ανάβει 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. Συνίσταται η χρήση πιαστρών κουζίνας.
- Συστάσεις για ένα ενεργειακά αποτελεσματικό μαγείρεμα θα βρείτε στο κεφάλαιο → "Προστασία περιβάλλοντος"

Πίνακας μαγειρέματος

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

	Βαθμίδα μαγειρέματος	Χρόνος μαγειρέματος (λεπτά)
Λιώσιμο		
Σκολάτα, κουβερτούρα	1 - 1.	-
Βούτυρο, μέλι, ζελατίνα	1 - 2	-
Ζέσταμα και διατήρηση θερμοκρασίας		
Γιαχνί π.χ. μαγειρεμένες φακές	1. - 2	-
Γάλα*	1. - 2.	-
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.	20 - 30
Ψάρι*	4 - 5	10 - 15
Άσπρες σάλτσες, π.χ. σάλτσα μπεσαμέλ	1 - 2	3 - 6
Χτυπητές σάλτσες, π.χ. σάλτσα μπεαρνέζ (Bearnaise), σάλτσα ολλαντέζ (Hollandaise)	3 - 4	8 - 12
Μαγείρεμα, μαγείρεμα με ατμό, σοτάρισμα		
Ρύζι (με διπλάσια ποσότητα νερού)	2. - 3.	15 - 30
Ρυζόγαλο***	2 - 3	30 - 40
Βραστές πατάτες με φλούδα	4. - 5.	25 - 35
Βραστές πατάτες χωρίς φλούδα	4. - 5.	15 - 30
Ζυμαρικά, μακαρονάκια*	6 - 7	6 - 10
Γιαχνί	3. - 4.	120 - 180
Σούπες	3. - 4.	15 - 60
Λαχανικά	2. - 3.	10 - 20
Λαχανικά, κατεψυγμένα	3. - 4.	7 - 20
Μαγείρεμα στον ταχυβραστήρα	4. - 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.		

	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.	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
Κατεψυγμένα φαγητά, π.χ. τηγανητά φαγητά	6 - 7	6 - 10
Κρέπες (ψήστε τη μια μετά την άλλη)	6 - 7.	-
Ομελέτες (τηγανίστε τη μια μετά την άλλη)	3 - 4.	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.		

Ζώνη Flex

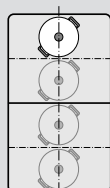
Μπορεί να χρησιμοποιηθεί, εάν χρειαστεί, ως μια εστία μαγειρέματος ή ως δύο ανεξάρτητες εστίες μαγειρέματος.

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

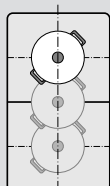
Συμβουλές για τη χρήση σκευών

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

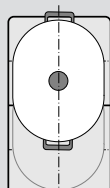
Ως μια μοναδική εστία μαγειρέματος



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

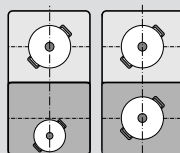


Διάμετρος πάνω από 13 cm
Τοποθετήστε το μαγειρικό σκεύος σε μια από τις τρεις θέσεις, που φαίνονται στην εικόνα.



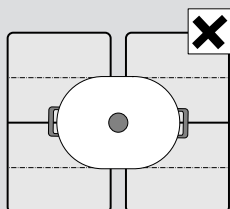
Όταν το μαγειρικό σκεύος καταλαμβάνει πάνω από μια εστία μαγειρέματος, τοποθετήστε το, αρχίζοντας από την επάνω ή την κάτω άκρη της ευέλικτης ζώνης μαγειρέματος.

Ως δύο ανεξάρτητες εστίες μαγειρέματος



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

Συστάσεις



Στις βάσεις εστιών με περισσότερες από μια ευέλικτες ζώνες μαγειρέματος τοποθετήστε το μαγειρικό σκεύος έτσι, ώστε να καλύπτει μόνο μια ευέλικτη ζώνη μαγειρέματος.

Διαφορετικά οι εστίες μαγειρέματος δεν ενεργοποιούνται σωστά και δεν μπορεί να επιτευχθεί ένα καλό αποτέλεσμα μαγειρέματος.

Ως δύο ανεξάρτητες εστίες μαγειρέματος

Η ευέλικτη ζώνη μαγειρέματος χρησιμοποιείται όπως δύο ανεξάρτητες εστίες μαγειρέματος.

Ενεργοποίηση

Βλέπε στο κεφάλαιο → "Χειρισμός συσκευής"

Ως μια μοναδική εστία μαγειρέματος

Χρήση ολόκληρης της ζώνης μαγειρέματος με τη σύνδεση των δύο εστιών μαγειρέματος.

Σύνδεση των δύο εστιών μαγειρέματος

1. Τοποθετήστε το μαγειρικό σκεύος. Επιλέξτε μια από τις δύο εστίες μαγειρέματος που ανήκουν στην ευέλικτη ζώνη και ρυθμίστε τη βαθμίδα μαγειρέματος.
2. Αγγίξτε το σύμβολο . Η ένδειξη  ανάβει. Η ευέλικτη ζώνη μαγειρέματος είναι ενεργοποιημένη.

Υπόδειξη: Η βαθμίδα μαγειρέματος εμφανίζεται στις δύο ενδείξεις της ευέλικτης ζώνης μαγειρέματος.

Αλλαγή της βαθμίδας μαγειρέματος

Επιλέξτε μια από τις δύο εστίες μαγειρέματος που ανήκουν στην ευέλικτη ζώνη και ρυθμίστε τη βαθμίδα μαγειρέματος με το κουμπί Twist.

Προσθήκη ενός νέου μαγειρικού σκεύους

Τοποθετήστε το νέο μαγειρικό σκεύος, επιλέξτε μια από τις δύο εστίες μαγειρέματος της ευέλικτης ζώνης μαγειρέματος και αγγίξτε στη συνέχεια δύο φορές το σύμβολο . Το νέο μαγειρικό σκεύος αναγνωρίζεται και η προηγούμενος επιλεγμένη βαθμίδα μαγειρέματος παραμένει.

Υπόδειξη: Εάν το μαγειρικό σκεύος μετατοπιστεί πάνω στη χρησιμοποιούμενη εστία μαγειρέματος ή σηκωθεί, ξεκινά η βάση εστιών μια αυτόματη αναζήτηση και η προηγούμενος επιλεγμένη βαθμίδα μαγειρέματος παραμένει.

Διαχωρισμός των δύο εστιών μαγειρέματος

Επιλέξτε μια από τις δύο εστίες μαγειρέματος, που ανήκουν στην ευέλικτη ζώνη μαγειρέματος και αγγίξτε το σύμβολο .

Η ευέλικτη ζώνη μαγειρέματος είναι απενεργοποιημένη. Οι δύο εστίες μαγειρέματος συνεχίζουν να λειτουργούν ως δύο ανεξάρτητες εστίες μαγειρέματος.

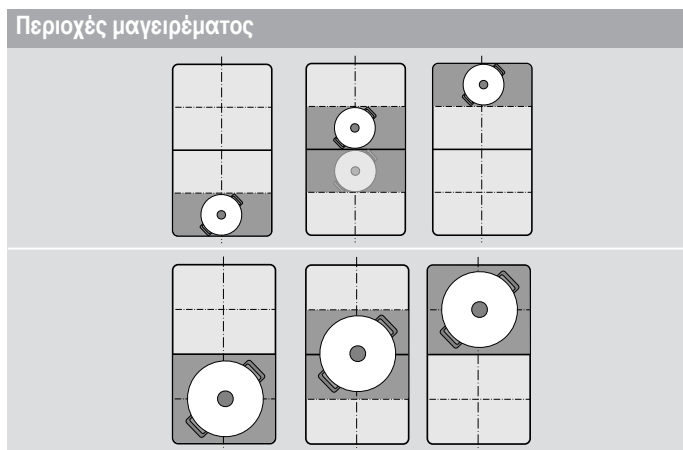
Υπόδειξη: Όταν απενεργοποιηθεί και ενεργοποιηθεί ξανά η βάση εστιών, ρυθμίζεται η ευέλικτη ζώνη μαγειρέματος ξανά σε δύο ανεξάρτητες εστίες μαγειρέματος.



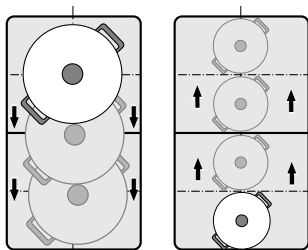
Λειτουργία Move (μετατόπιση)

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

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



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



Προρρυθμισμένες βαθμίδες μαγειρέματος:

Μπροστινή περιοχή = βαθμίδα μαγειρέματος **9**

Μεσαία περιοχή = βαθμίδα μαγειρέματος **5**

Πίσω περιοχή = βαθμίδα μαγειρέματος **1**.

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

Υποδείξεις

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

Ενεργοποίηση

1. Επιλέξτε μια από τις δύο εστίες μαγειρέματος, της ευέλικτης ζώνης μαγειρέματος.
2. Αγγίξτε το σύμβολο . Η ένδειξη κοντά στο σύμβολο ανάβει. Η ευέλικτη ζώνη μαγειρέματος ενεργοποιείται ως μια ξεχωριστή εστία μαγειρέματος. Η βαθμίδα μαγειρέματος της περιοχής, στην οποία βρίσκεται το δοχείο, ανάβει στην ένδειξη της μπροστινής εστίας μαγειρέματος. Η λειτουργία είναι ενεργοποιημένη.

Αλλαγή της βαθμίδας μαγειρέματος

Οι βαθμίδες μαγειρέματος των ξεχωριστών περιοχών μαγειρέματος μπορούν να αλλαχτούν κατά τη διάρκεια της διαδικασίας μαγειρέματος. Τοποθετήστε το μαγειρικό σκεύος στην περιοχή μαγειρέματος και αλλάξτε τη βαθμίδα μαγειρέματος με το κουμπί Twist.

Υποδείξεις

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

Απενεργοποίηση

Αγγίξτε το σύμβολο . Η ένδειξη κοντά στο σύμβολο σβήνει.

Η λειτουργία απενεργοποιήθηκε.

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

Ζώνη FlexPlus

Η βάση εστιών διαθέτει μία ζώνη μαγειρέματος FlexPlus, που βρίσκεται μεταξύ των δύο ευέλικτων ζωνών μαγειρέματος και λειτουργεί σε συνδυασμό με την εκάστοτε δεξιά ή αριστερή ευέλικτη ζώνη μαγειρέματος. Έτσι μπορούν να χρησιμοποιηθούν μεγαλύτερα μαγειρικά σκεύη και να επιτευχθούν καλύτερα αποτελέσματα μαγειρέματος.

Η ζώνη μαγειρέματος FlexPlus ενεργοποιείται πάντοτε σε συνδυασμό με μια από τις δύο ευέλικτες ζώνες μαγειρέματος. Δεν είναι δυνατό, να ενεργοποιηθούν ανεξάρτητα η μια από την άλλη.

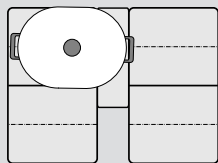
Υποδείξεις για τα μαγειρικά σκεύη

Για μια καλή αναγνώριση και κατανομή της θερμότητας πρέπει το μαγειρικό σκεύος να τοποθετηθεί στο κέντρο.

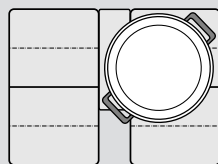
Το μαγειρικό σκεύος πρέπει να καλύπτει την πλαϊνή εστία μαγειρέματος και τη ζώνη μαγειρέματος FlexPlus.

Ανάλογα με το μέγεθος του μαγειρικού σκεύους μπορεί να ενεργοποιηθεί η ευέλικτη ζώνη μαγειρέματος ως δύο ανεξάρτητες εστίες μαγειρέματος ή ως μία εστία μαγειρέματος:

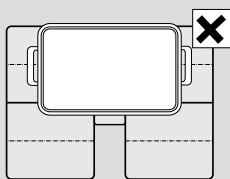
Τοποθέτηση του μαγειρικού σκεύους



Μακρουλό μαγειρικό σκεύος:
Ενεργοποιήστε την ευέλικτη ζώνη μαγειρέματος ως δύο ανεξάρτητες εστίες μαγειρέματος ή ως μία εστία μαγειρέματος.



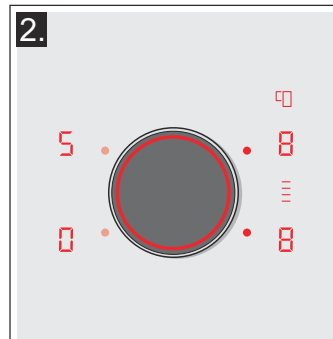
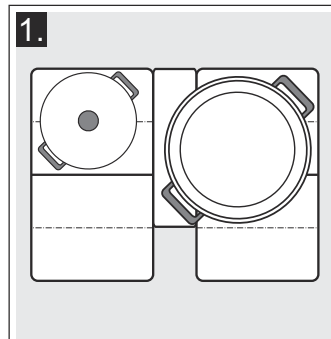
Μεγάλο στρογγυλό μαγειρικό σκεύος
Ενεργοποιήστε την ευέλικτη ζώνη μαγειρέματος ως μια ξεχωριστή εστία μαγειρέματος.



Το δοχείο δεν επιτρέπεται να καλύπτει ταυτόχρονα τις δύο πλαϊνές ζώνες μαγειρέματος και τη ζώνη μαγειρέματος FlexPlus.

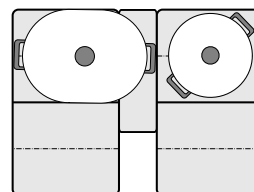
Ενεργοποίηση

1. Τοποθετήστε το μαγειρικό σκεύος στην εστία μαγειρέματος και προσέξτε, να καλύπτει επίσης τη ζώνη μαγειρέματος FlexPlus.
2. Επιλέξτε την εστία μαγειρέματος και την επιθυμητή βαθμίδα μαγειρέματος. Οι ενδείξεις της εστίας μαγειρέματος και της ζώνης μαγειρέματος FlexPlus ανάβουν.



Η ζώνη μαγειρέματος FlexPlus είναι ενεργοποιημένη.

Υπόδειξη: Εάν οι δύο εστίες μαγειρέματος δίπλα στη ζώνη μαγειρέματος FlexPlus είναι καλυμμένες με μαγειρικά σκεύη, προτού ενεργοποιηθεί η βάση εστιών, αναβοσβήνει η ένδειξη της ζώνης μαγειρέματος FlexPlus.



Για να αντιστοιχήσετε τη ζώνη μαγειρέματος FlexPlus στην αντίστοιχη εστία μαγειρέματος, σηκώστε το μαγειρικό σκεύος, επιλέξτε μια βαθμίδα μαγειρέματος και μετά τοποθετήστε ξανά το μαγειρικό σκεύος.

Απενεργοποίηση

Κατεβάστε το μαγειρικό σκεύος από την εστία μαγειρέματος. Οι ενδείξεις σβήνουν.

Η ζώνη μαγειρέματος FlexPlus είναι απενεργοποιημένη.

Λειτουργίες χρόνου

Η βάση εστιών διαθέτει τρεις λειτουργίες χρονοδιακόπτη:

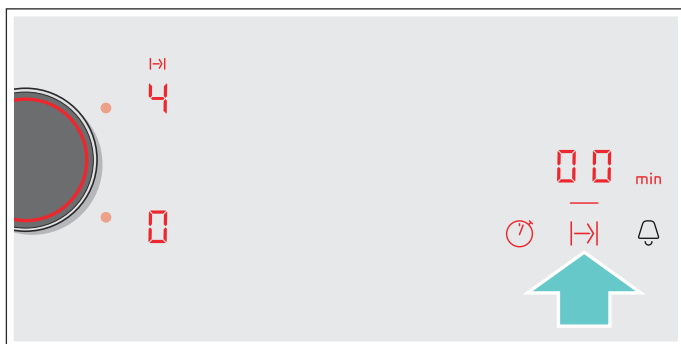
- Προγραμματισμός του χρόνου μαγειρέματος
- Ρολόι συναγερμού κουζίνας
- Λειτουργία χρονόμετρου

Προγραμματισμός του χρόνου μαγειρέματος

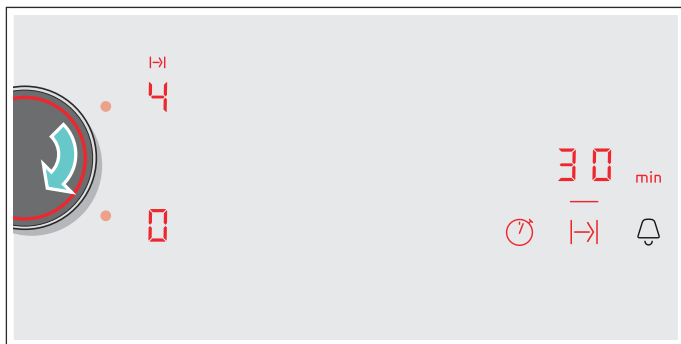
Η εστία μαγειρέματος απενεργοποιείται αυτόματα μετά τη λήξη του ρυθμισμένου χρόνου.

Έτσι ρυθμίζετε:

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



3. Επιλέξτε με το κουμπί Twist τον επιθυμητό χρόνο μαγειρέματος.



Ο χρόνος μαγειρέματος αρχίζει να τρέχει.

Υποδείξεις

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

Αισθητήρας ψησίματος

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

Αλλαγή ή σβήσιμο του χρόνου

Επιλέξτε την εστία μαγειρέματος και στη συνέχεια αγγίξτε το σύμβολο .

Αλλάξτε το χρόνο μαγειρέματος με το κουμπί Twist ή στην περιοχή ρυθμίσεων ή ρυθμίστε το , για να σβήσετε το χρόνο μαγειρέματος.

Μετά τη λήξη του χρόνου

Η εστία μαγειρέματος απενεργοποιείται. Ένα σήμα ηχεί, η εστία μαγειρέματος δείχνει  και στην ένδειξη του χρονοδιακόπτη εμφανίζεται για ένα λεπτό το . Η ένδειξη  της εστίας μαγειρέματος αναβοσβήνει. Αγγίξτε ένα οποιοδήποτε σύμβολο, οι ενδείξεις σβήνουν και το ηχητικό σήμα σταματά.

Υποδείξεις

- Εάν έχει προγραμματιστεί ένας χρόνος μαγειρέματος για περισσότερες εστίες μαγειρέματος, εμφανίζεται στην ένδειξη του χρονοδιακόπτη πάντοτε ο χρόνος μαγειρέματος που λήγει νωρίτερα. Η ένδειξη  της εστίας μαγειρέματος ανάβει.
- Για την εξακρίβωση του υπόλοιπου χρόνου μαγειρέματος μιας εστίας μαγειρέματος: Επιλέξτε την αντίστοιχη εστία μαγειρέματος. Ο χρόνος μαγειρέματος εμφανίζεται για 10 δευτερόλεπτα.
- 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 ρυθμίζεται η λειτουργία

1. Αγγίξτε το σύμβολο , στην ένδειξη του χρονοδιακόπτη εμφανίζονται το  και η ένδειξη .
 2. Επιλέξτε με το κουμπί Twist τον επιθυμητό χρόνο.
 3. Αγγίξτε ξανά το σύμβολο , για να επιβεβαιώσετε τον επιλεγμένο χρόνο.
- Ο χρόνος αρχίζει να τρέχει.

Αλλαγή ή σβήσιμο του χρόνου

Αγγίξτε το σύμβολο  και αλλάξτε το χρόνο με το κουμπί Twist ή ρυθμίστε στο .

Μετά τη λήξη του χρόνου

Ένα σήμα ηχεί για ένα λεπτό. Στην ένδειξη του χρονοδιακόπτη αναβοσβήνει το σύμβολο . Αγγίξτε ξανά το σύμβολο , οι ενδείξεις σβήνουν και το ηχητικό σήμα σταματά.

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

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

Η λειτουργία είναι απενεργοποιημένη.

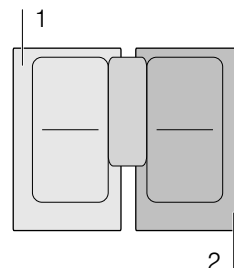
Υπόδειξη: Για την απενεργοποίηση του χρονόμετρου πρέπει αυτή η λειτουργία να είναι επιλεγμένη.



Λειτουργία PowerBoost

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



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

Ενεργοποίηση

1. Επιλέξτε την εστία μαγειρέματος.
2. Αγγίξτε το σύμβολο . Οι ενδείξεις  και  ανάβουν. Η λειτουργία είναι ενεργοποιημένη.

Απενεργοποίηση

1. Επιλέξτε την εστία μαγειρέματος.
2. Αγγίξτε το σύμβολο . Οι ενδείξεις  και  σβήνουν. Στην ένδειξη της εστίας μαγειρέματος ανάβει η βαθμίδα μαγειρέματος **9**. Η λειτουργία είναι απενεργοποιημένη.

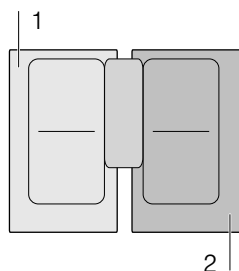
Υπόδειξη: Κάτω από ορισμένες προϋποθέσεις μπορεί να απενεργοποιηθεί αυτόματα η λειτουργία Powerboost, για την προστασία των ηλεκτρονικών στοιχείων στο εσωτερικό της βάση εστιών.

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).



Υπόδειξη: Στην ευέλικτη ζώνη μαγειρέματος η λειτουργία Shortboost μπορεί να ενεργοποιηθεί επίσης, ακόμα και όταν χρησιμοποιηθεί ως μια ξεχωριστή εστία μαγειρέματος.

Συστάσεις για τη χρήση

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

Ενεργοποίηση

1. Επιλέξτε την εστία μαγειρέματος.
2. Αγγίξτε το σύμβολο **P** δύο φορές. Οι ενδείξεις **P** και  ανάβουν.

Η λειτουργία είναι ενεργοποιημένη.

Απενεργοποίηση

1. Επιλέξτε την εστία μαγειρέματος.
2. Αγγίξτε το σύμβολο **P**. Οι ενδείξεις **P** και  σβήνουν. Στην ένδειξη της εστίας μαγειρέματος ανάβει η εστία 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 ακουμπήστε το σύμβολο **L**.
Στην ένδειξη ανάβει το **L**.

Η λειτουργία είναι ενεργοποιημένη.

Απενεργοποίηση

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

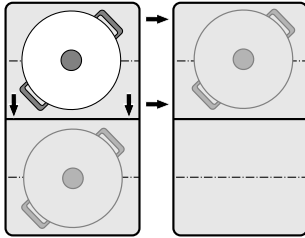
Η λειτουργία είναι απενεργοποιημένη.



Μεταφορά των ρυθμίσεων

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

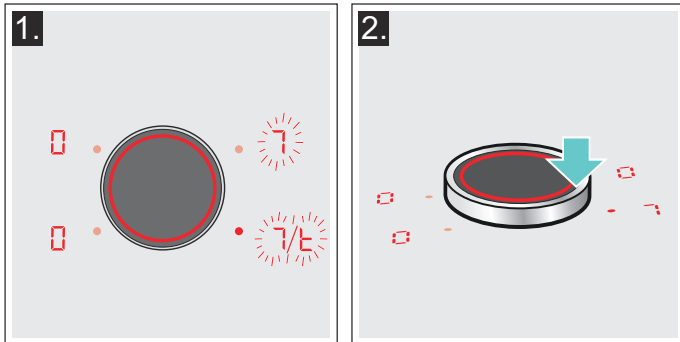
Για να μεταφέρετε τις ρυθμίσεις, βάλτε το μαγειρικό σκεύος από την ενεργοποιημένη εστία μαγειρέματος σε μια άλλη εστία μαγειρέματος.



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

Ενεργοποίηση

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



Η λειτουργία είναι ενεργοποιημένη.

Οι ρυθμίσεις μεταφέρθηκαν στην νέα εστία μαγειρέματος.

Υποδείξεις

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



Αισθητήρες ψησίματος

Με αυτή τη λειτουργία είναι δυνατό το ψήσιμο, τηρώντας την κατάλληλη θερμοκρασία του τηγανιού.

Οι εστίες μαγειρέματος με αυτή τη λειτουργία χαρακτηρίζονται με το σύμβολο της λειτουργίας ψησίματος.

Τα πλεονεκτήματα στο ψήσιμο

- Η εστία μαγειρέματος θερμαίνει μόνο, όταν αυτό είναι απαραίτητο για τη διατήρηση της θερμοκρασίας. Έτσι εξοικονομείται ενέργεια και το λάδι ή το λίπος δεν υπερθερμαίνονται.
- Η λειτουργία ψησίματος δείχνει, τότε το άδαιο τηγάνι έχει φτάσει την ιδανική θερμοκρασία για την προσθήκη του λαδιού και στη συνέχεια την προσθήκη του φαγητού.

Υποδείξεις

- Μην τοποθετείτε καπάκι πάνω στο τηγάνι. Διαφορετικά δεν ενεργοποιείται σωστά η λειτουργία. Μπορεί να χρησιμοποιηθεί μια προστασία από τα πιτσιλίσματα, για να αποφύγετε τα πιτσιλίσματα του λαδιού.
- Χρησιμοποιήστε ένα κατάλληλο για το ψήσιμο λάδι ή λίπος. Εάν χρησιμοποιήσετε βούτυρο, μαργαρίνη, έξτρα παρθένο ελαιόλαδο ή χοιρινό λίπος, ρυθμίστε τη βαθμίδα θερμοκρασίας 1 ή 2.
- Μη ζεσταίνετε ποτέ ένα τηγάνι με ή χωρίς φαγητό χωρίς επιτήρηση.
- Εάν η εστία μαγειρέματος έχει μια υψηλότερη θερμοκρασία απ' ό,τι το μαγειρικό σκεύος ή αντίστροφα, τότε ο αισθητήρας τηγανίσματος δεν ενεργοποιείται σωστά.

Για το τηγάνισμα με τον αισθητήρα τηγανίσματος

Τα τηγάνια, που είναι ιδανικά κατάλληλα για τον αισθητήρα τηγανίσματος, μπορούν να αποκτηθούν στα ειδικά καταστήματα ή μέσω της υπηρεσίας τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών. Δίνετε τον αντίστοιχο αριθμό αναφοράς:

- Z9451X0 Τηγάνι με μια διάμετρο 15 cm.
- Z9452X0 Τηγάνι με μια διάμετρο 19 cm.
- Z9453X0 Τηγάνι με μια διάμετρο 21 cm.
- Z9455X0 Τηγάνι με μια διάμετρο 28 cm. Συνίσταται μόνο για ζώνη μαγειρέματος FlexPlus.

Τα τηγάνια έχουν αντικολλητική επίστρωση, έτσι ώστε να χρειάζονται για το τηγάνισμα μόνο λίγο λάδι.

Υποδείξεις

- Ο αισθητήρας τηγανίσματος ρυθμίστηκε ειδικά για αυτό το είδος και μέγεθος τηγανιού.
- Βεβαιωθείτε, ότι η διάμετρος του πάτου του τηγανιού να αντιστοιχεί στο μέγεθος της εστίας μαγειρέματος. Τοποθετείτε το τηγάνι στο κέντρο της εστίας μαγειρέματος.
- Στην ευέλικτη ζώνη μαγειρέματος μπορεί να μην ενεργοποιηθεί η λειτουργία αισθητήρα τηγανίσματος σε περίπτωση ενός αποκλίνοντος μεγέθους τηγανιού ή ενός κακά τοποθετημένου τηγανιού. Βλέπε στο κεφάλαιο → "Ζώνη Flex".
- Τα άλλα τηγάνια μπορεί να υπερθερμανθούν. Η θερμοκρασία μπορεί να ρυθμιστεί κάτω ή πάνω από την επιλεγμένη βαθμίδα θερμοκρασίας. Δοκιμάστε πρώτα με τη χαμηλότερη βαθμίδα θερμοκρασίας και αλλάξτε την ανάλογα με τις ανάγκες.

Βαθμίδες θερμοκρασίας

Βαθμίδα θερμοκρασίας	Κατάλληλη για
1 πολύ χαμηλή	Παρασκευή και βράσιμο για συντήρηση σαλτσών, τσιγαρίσματα λαχανικών και ψήσιμο φαγητών με έξτρα παρθένο ελαιόλαδο, βούτυρο ή μαργαρίνη.
2 χαμηλή	Ψήσιμο φαγητών με έξτρα παρθένο ελαιόλαδο, βούτυρο ή μαργαρίνη, π.χ. ομελέτες.
3 μέτρια - χαμηλή	Ψήσιμο ψαριού και πρόχειρων φαγητών, π.χ. κεφτεδάκια και λουκάνικα.
4 μέτρια υψηλή	Ψήσιμο μισοψημένων ή καλοψημένων μπριζολών, κατεψυγμένων, πανέ και εκλεκτών φαγητών, π.χ. σνίτσελ, ραγκού και λαχανικά.
5 υψηλή	Ψήσιμο φαγητών σε υψηλές θερμοκρασίες, π.χ. μπριζόλες, μέσα ωμές, τηγανίτες από τριμμένες πατάτες και τηγανητές πατάτες σε φέτες.

Πίνακας

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

Η ρυθμισμένη βαθμίδα θερμοκρασίας αλλάζει ανάλογα με το χρησιμοποιούμενο τηγάνι.

Προθερμάνετε το άδειο τηγάνι, προσθέστε το λάδι και το φαγητό μετά το ηχητικό σήμα.

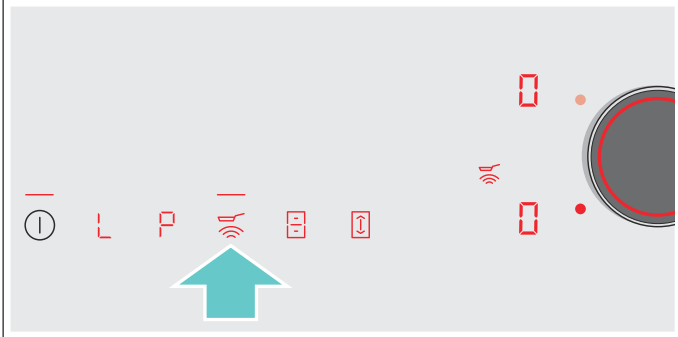
	Βαθμίδα θερ- μοκρασίας	Συνολικός χρόνος ψησίματος μετά το ηχητικό σήμα (λεπτά)
Κρέας		
Σνίτσελ, φυσικό ή πανέ	4	6 - 10
Φιλέτο	4	6 - 10
Κοτολέτες*	3	10 - 15
Cordon bleu, σνίτσελ Βιέννης*	4	10 - 15
Μπριζόλα, μέσα ωμή (3 cm χοντρή)	5	6 - 8
Μπριζόλα, μισοψημένη ή καλοψημένη (3 cm χοντρή)	4	8 - 12
Στήθος πουλερικού (2 cm πάχος)*	3	10 - 20
Λουκάνικα βρασμένα ή ωμά*	3	8 - 20
Χάμπουργκερ, κεφτεδάκια, γεμιστά κεφτεδάκια*	3	6 - 30
Αλεσμένο κρέας "λέμπερκεσε"	2	6 - 9
Ραγκού, γύρος	4	7 - 12
Κιμάς	4	6 - 10
Μπέικον	2	5 - 8
Ψάρι		
Ψάρι, ψητό, ολόκληρο π.χ. πέστροφα	3	10 - 20
Φιλέτο ψαριού, φυσικό ή πανέ	3 - 4	10 - 20
Γαρίδες, καβούρια	4	4 - 8
Φαγητά με αυγά		
Κρέπες**	5	-
Ομελέτα**	2	3 - 6
Αβγά μάτια	2 - 4	2 - 6
Ομελέτες, αλμυρές	2	4 - 9
Κρέπες Αυστρίας	3	10 - 15
γαλλικό τσούρι	3	4 - 8
* Γυρίστε πολλές φορές.		
** Συνολική διάρκεια ανά μερίδα. Τηγανίστε διαδοχικά.		

	Βαθμίδα θερ- μοκρασίας	Συνολικός χρόνος ψησίματος μετά το ηχητικό σήμα (λεπτά)
Πατάτες		
Τηγανητές πατάτες σε φέτες (από βραστές πατάτες με φλούδα)	5	6 - 12
Τηγανητές πατάτες (από ωμές πατάτες)	4	15 - 25
Τηγανίτες από τριμμένες πατάτες**	5	2,5 - 3,5
Πατάτες τηγανητές Ελβετίας	1	50 - 55
Πατάτες γλασέ	3	15 - 20
Λαχανικά		
Σκόρδα, κρεμμύδια	1 - 2	2 - 10
Κολοκυθάκια, μελιτζάνες	3	4 - 12
Πιπεριές, πράσινα σπαράγγια	3	4 - 15
Σοταρισμένα σε λάδι λαχανικά, π.χ. κολοκυθάκια, πράσινες πιπεριές	1	10 - 20
Μανιτάρια	4	10 - 15
Λαχανικά γλασέ	3	6 - 10
Κατεψυγμένα προϊόντα		
Σνίτσελ	4	15 - 20
Cordon bleu*	4	10 - 30
Στήθος πουλερικού*	4	10 - 30
Νάγκετς κοτόπουλου	4	10 - 15
Γύρος (χοιρινό κρέας), γύρος (βοδινό κρέας)	3	5 - 10
Φιλέτο ψαριού, φυσικό ή πανέ	3	10 - 20
Φετάκια ψαριού πανέ	4	8 - 12
Τηγανητές πατάτες	5	4 - 6
Τηγανητά φαγητά, π.χ. λαχανικά στο τηγάνι με κοτόπουλο	3	6 - 10
Ανοιξιότικα ρολά	4	10 - 30
Καμαμπέρ/τυρί	3	10 - 15
Σάλτσες		
Σάλτσα ντομάτας με λαχανικά	1	25 - 35
Σάλτσα μπεσαμέλ	1	10 - 20
Σάλτσα τυριού, π.χ. σάλτσα γκοργκοντζόλα	1	10 - 20
Σάλτσες βρασμένες για συντήρηση, π.χ. σάλτσα ντομάτας, σάλτσα μπολονέζε	1	25 - 35
Γλυκές σάλτσες, π.χ. σάλτσα πορτοκάλι	1	15 - 25
Λοιπά φαγητά		
Καμαμπέρ/τυρί	3	7 - 10
Προμαγειρεμένα ξηρά προϊόντα με προσθήκη νερού, π.χ. μακαρονάκια	1	5 - 10
Κρουτόν	3	6 - 10
Αμύγδαλα/καρύδια/κουκουνάρια	4	3 - 15
* Γυρίστε πολλές φορές.		
** Συνολική διάρκεια ανά μερίδα. Τηγανίστε διαδοχικά.		

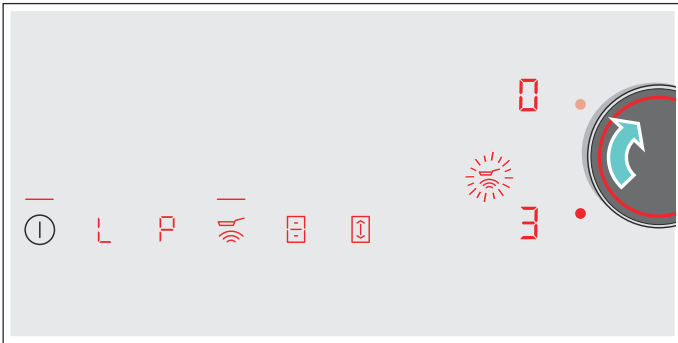
Έτσι ρυθμίζετε

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

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



2. Μέσα στα επόμενα 5 δευτερόλεπτα επιλέξτε με το κουμπι Twist 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 συνεχίζει να είναι αναμμένο.

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 αγγίξτε το σύμβολο . Η λειτουργία είναι απενεργοποιημένη.

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.

Εμεργοποίηση: Αγγίξτε το σύμβολο  περίπου για 4 δευτερόλεπτα. Η ένδειξη  ανάβει για 10 δευτερόλεπτα. Η βάση εστιών είναι κλειδωμένη.

Απενεργοποίηση: 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: Αφαιρέστε το κουμπί Twist. Η ένδειξη ανάβει. Το πεδίο χειρισμού είναι κλειδωμένο για 35 δευτερόλεπτα. Η επιφάνεια του πεδίου χειρισμού μπορεί τώρα να καθαριστεί, χωρίς να αλλάξουν οι ρυθμίσεις.

Απενεργοποίηση: Μετά από 35 δευτερόλεπτα ξεκλειδώνεται το πεδίο χειρισμού. Για να τερματίσετε πρόωρα τη λειτουργία, τοποθετήστε ξανά το κουμπί Twist και γυρίστε το τόσο, ώσπου να σβήσει η ένδειξη .

Υποδείξεις

- Το ρολόι συναγερμού σύντομου χρόνου δείχνει το χρόνο που πέρασε από την ενεργοποίηση του κλειδώματος. 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 **F**, **B** και η ένδειξη υπόλοιπης θερμότητας **H** ή **H**.

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

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

Βασικές ρυθμίσεις

Η συσκευή προσφέρει διάφορες βασικές ρυθμίσεις. Αυτές οι ρυθμίσεις μπορούν να προσαρμοστούν στις συνήθειές 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 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 9	Χρόνος επιλογής της εστίας μαγειρέματος 0 Μη περιορισμένος: Η τελευταία ρυθμισμένη εστία μαγειρέματος παραμένει επιλεγμένη.* 1 Περιορισμένος: Η εστία μαγειρέματος παραμένει επιλεγμένη μόνο μερικά δευτερόλεπτα.
c 11	Αλλαγή των προρρυθμισμένων βαθμίδων μαγειρέματος για τη λειτουργία Move (μετατόπιση) -9 Προρρυθμισμένη βαθμίδα μαγειρέματος για την μπροστινή ζώνη μαγειρέματος. -5 Προρρυθμισμένη βαθμίδα μαγειρέματος για τη μεσαία ζώνη μαγειρέματος. -1 Προρρυθμισμένη βαθμίδα μαγειρέματος για την πίσω ζώνη μαγειρέματος.
c 12	Ελέγξτε τα μαγειρικά σκεύη, αποτέλεσμα της διαδικασίας μαγειρέματος 0 Ακατάλληλα 1 Μη ιδανικά 2 Κατάλληλα
c 0	Επαναφορά των ρυθμίσεων εργοστασίου 0 Ατομικές ρυθμίσεις.* 1 Επαναφέρετε τις ρυθμίσεις εργοστασίου.

* Ρυθμίσεις εργοστασίου

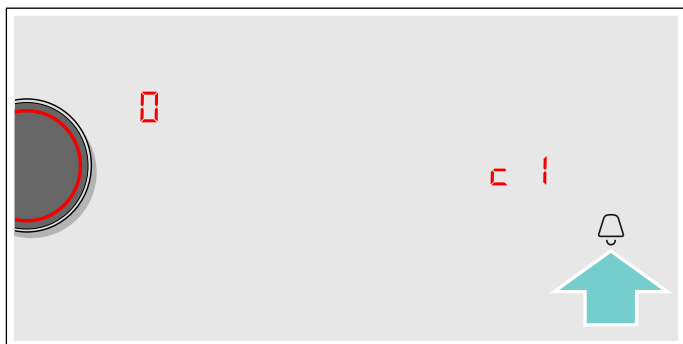
Έτσι περνάτε στις βασικές ρυθμίσεις:

Η βάση εστιών πρέπει να είναι απενεργοποιημένη.

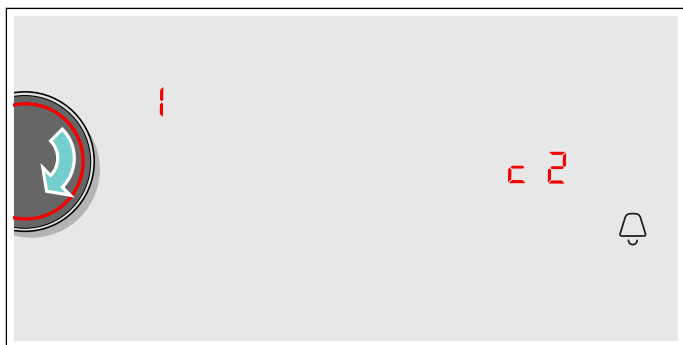
1. Ενεργοποιήστε τη βάση εστιών.
2. Μέσα στα επόμενα 10 δευτερόλεπτα κρατήστε το σύμβολο  περίπου για 3 δευτερόλεπτα πατημένο. Οι πρώτες τέσσερις ενδείξεις δίνουν τις πληροφορίες προϊόντος. Γυρίστε το κουμπί Twist, για να μπορείτε να δείτε κάθε ξεχωριστή ένδειξη.

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

3. Αγγίζοντας εκ νέου το σύμβολο , περνάτε στις βασικές ρυθμίσεις. Στις ενδείξεις ανάβουν , και  ως προρρυθμισμό.



4. Αγγίξτε επανειλημμένα το σύμβολο , μέχρι να εμφανιστεί η επιθυμητή λειτουργία.
5. Στη συνέχεια επιλέξτε με το κουμπί Twist την επιθυμητή ρύθμιση.



6. Αγγίξτε το σύμβολο  το λιγότερο για 3 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"

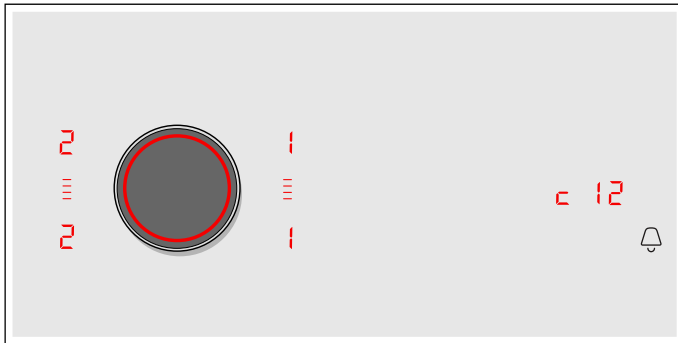
Δοκιμή μαγειρικού σκεύους

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 κύριο 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 **12**.
3. Γυρίστε το κουμπι Twist. Στην ένδειξη των εστιών μαγειρέματος αναβοσβήνει το **—**. Η λειτουργία είναι ενεργοποιημένη.

Μετά από 10 δευτερόλεπτα εμφανίζονται στις ενδείξεις των εστιών μαγειρέματος στοιχεία για την ποιότητα και την ταχύτητα της διαδικασίας μαγειρέματος.



Ελέγξτε το αποτέλεσμα με τη βοήθεια του ακόλουθου πίνακα:

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

Για να ενεργοποιήσετε ξανά τη λειτουργία, γυρίστε το κουμπι Twist.

Υποδείξεις

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

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 πλαστικό	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.

Κουμπί Twist

Για τον καθαρισμό του κουμπιού Twist χρησιμοποιήστε καλύτερα ένα χλιαρό διάλυμα απορρυπαντικού πιάτων. Μη χρησιμοποιήσετε ισχυρά καθαριστικά ή υλικά τριψίματος. Μην καθαρίσετε το κουμπί Twist στο πλυντήριο των πιάτων ή σε σαπουνάδα. Θα μπορούσε έτσι να υποστεί ζημιά.

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 επαγγελματική 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.

Θόρυβοι**Θόρυβος ανεμιστήρα:**

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

Μαγειρικά σκεύη**Ποιό μαγειρικό σκεύος είναι κατάλληλο για την επαγωγική βάση εστιών;**

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Καθαρισμός**Πώς 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"*

? Αντιμετώπιση βλαβών

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	Διόρθωση σφαλμάτων
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 συνδέθηκε 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	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	Το ηλεκτρονικό σύστημα υπερθερμάνθηκε και απενεργοποιήθηκαν όλες οι εστίες μαγειρέματος.	
F5 + βαθμίδα μαγειρέματος και ηχητικό σήμα	Μια καυτή κατασρόλα βρίσκεται στην περιοχή του πεδίου χειρισμού. Το ηλεκτρονικό σύστημα κινδυνεύει να υπερθερμανθεί.	Απομακρύνετε την κατασρόλα. Η ένδειξη σφάλματος οβήνει μετά από λίγο. Μπορείτε να συνεχίσετε το μαγείρεμα.
F5 και ηχητικό σήμα	Μια καυτή κατασρόλα βρίσκεται στην περιοχή του πεδίου χειρισμού. Για την προστασία του ηλεκτρονικού συστήματος απενεργοποιήθηκε η εστία μαγειρέματος.	Απομακρύνετε την κατασρόλα. Περιμένετε λίγα δευτερόλεπτα. Αγγίξτε μια οποιαδήποτε επιφάνεια χειρισμού. Όταν η ένδειξη σφάλματος οβήνει, μπορείτε να συνεχίσετε το μαγείρεμα.
F1 / F6	Η εστία μαγειρέματος είναι υπερθερμασμένη και απενεργοποιήθηκε για την προστασία της επιφανείας εργασίας σας.	Περιμένετε, μέχρι να κρυώσει αρκετά το ηλεκτρονικό σύστημα και ενεργοποιήσετε εκ νέου την εστία μαγειρέματος.
F0	Η λειτουργία της μετάδοσης των ρυθμίσεων δεν μπορεί να ενεργοποιηθεί	Ελέγξτε την ένδειξη σφάλματος, αγγίζοντας μια οποιαδήποτε επιφάνεια χειρισμού. Μπορείτε να μαγειρέψετε όπως συνήθως, χωρίς να χρησιμοποιήσετε τη λειτουργία της μετάδοσης των ρυθμίσεων. Ελάτε σε επαφή με την υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών.
F9	Η ζώνη μαγειρέματος FlexPlus δεν μπορεί να ενεργοποιηθεί	Ελέγξτε την ένδειξη σφάλματος, αγγίζοντας μια οποιαδήποτε επιφάνεια χειρισμού. Με τις υπόλοιπες εστίες μαγειρέματος μπορείτε να μαγειρέψετε όπως συνήθως. Ελάτε σε επαφή με την υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών.
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
E9000 E90 10	Η τάση λειτουργίας είναι ελαττωματική, εκτός της κανονικής περιοχής λειτουργίας.	Ελάτε σε επαφή με την εταιρεία παροχής ηλεκτρικής ενέργειας.
U400	Η βάση εστιών δεν είναι σωστά συνδεδεμένη	Αποσυνδέστε τη βάση εστιών από το δίκτυο του ρεύματος. Βεβαιωθείτε, ότι συνδέθηκε σύμφωνα με το διάγραμμα συνδεσμολογίας.
dE	Η λειτουργίας επίδειξης είναι ενεργοποιημένη	Αποσυνδέστε τη βάση εστιών από το δίκτυο του ρεύματος. Περιμένετε 30 δευτερόλεπτα και συνδέστε την ξανά. Στα επόμενα 3 λεπτά αγγίξτε μια οποιαδήποτε επιφάνεια χειρισμού. Η λειτουργίας επίδειξης είναι απενεργοποιημένη.

Μην τοποθετείτε καυτές κατασρόλες πάνω στο πεδίο χειρισμού.

Υποδείξεις

- Όταν στην ένδειξη εμφανίζεται **E**, πρέπει να κρατήσετε πατημένο το κουμπί Twist στο ύψος της αντίστοιχης εστίας 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.



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

Εντολή επισκευής και συμβουλές σε περίπτωση βλάβης

GR 18 182

χρέωση κλήσης προς εθνικά δίκτυα

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



Φαγητά δοκιμών

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

Τα δεδομένα του πίνακα αναφέρονται στα δικά μας σκεύη-εξαρτήματα της Schulte-Ufer (μαγειρικά σκεύη 4 κομματιών για επαγγελματική βάση εστιών Z9442X0) με τις ακόλουθες διαστάσεις:

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

Φαγητά δοκιμών	Μαγειρικό σκεύος	Βαθμίδα μαγειρέματος	Προθέρμανση Διάρκεια (λεπτά:δευτερόλεπτα)	Καπάκι	Μαγείρεμα Βαθμίδα μαγειρέματος	Καπάκι
Λιώσιμο σοκολάτας						
Κουβερτούρα (π.χ. μάρκα Dr. Oetker, σοκολάτα υγείας 55 % κακάο, 150 γρ.)	Κατσαρόλα με λαβή Ø 16 cm	-	-	-	1.	Όχι
Ζέσταμα και διατήρηση ζεστών των φακών σούπα						
Φακές σούπα*						
Αρχική θερμοκρασία: 20 °C						
Ποσότητα: 450 γρ.	Κατσαρόλα Ø 16 cm	9	1:30 (χωρίς ανακάτεμα)	Ναι	1.	Ναι
Ποσότητα: 800 γρ.	Κατσαρόλα Ø 22 cm	9	2:30 (χωρίς ανακάτεμα)	Ναι	1.	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.	Ναι
Ποσότητα: 1 κιλό	Κατσαρόλα Ø 22 cm	9	περίπου 2:30 (ανακάτεμα μετά περίπου από 1 λεπτό)	Ναι	1.	Ναι
Παρασκευή σάλτσας μπεσαμέλ						
Θερμοκρασία του γάλακτος 7 °C						
Υλικά συνταγής: 40 γρ. βούτυρο, 40 γρ. αλεύρι, 0,5 λίτρα γάλα (3,5% περιεκτικότητα λιπαρών) και μια πρέζα αλάτι						
1. Λιώστε το βούτυρο, ανακατέψτε μέσα το αλεύρι και το αλάτι και 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		Μαγείρεμα		
			Διάρκεια (λεπτά:δευτε- ρόλεπτα)	Κα- πάκι	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.	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.	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 τη 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.	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.	περίπου 5:30	Όχι	2.	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.	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: 1,8 λίτρα ηλιέλαιο, ανά μερίδα: 200 γρ. κατεψυγμένες τηγα- νητές 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							

Constructa Neff
Vertriebs-GmbH
Carl-Wery-Straße 34
D-81739 München

Register your product online

www.neff-international.com



9001068452
961201(03)
el