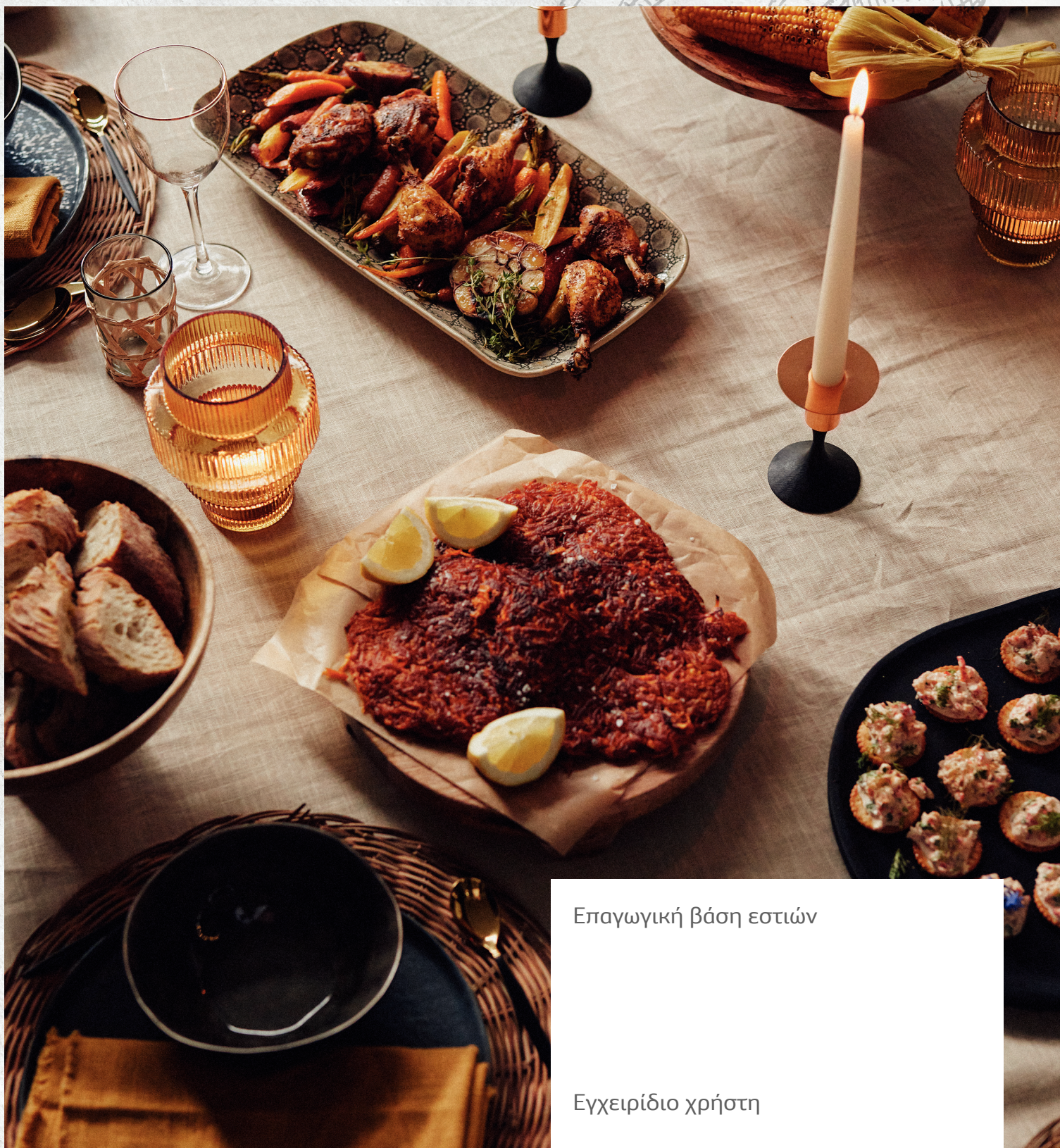




Επαγωγική βάση εστιών

Εγχειρίδιο χρήστη

T68..Y4..

Για περισσότερες πληροφορίες, ανατρέξτε στον ψηφιακό οδηγό χρήσης.



Πίνακας περιεχομένων

1	Ασφάλεια.....	2
2	Αποφυγή υλικών ζημιών	5
3	Προστασία περιβάλλοντος και οικονομία	6
4	Κατάλληλο μαγειρικό σκεύος	6
5	Γνωριμία	8
6	Στοιχείο χειρισμού Twist Pad®.....	9
7	Πριν την πρώτη χρήση	10
8	Ενημέρωση λογισμικού.....	10
9	Βασικός χειρισμός.....	11
10	Πλήκτρο Αγαπημένα.....	12
11	FlexZone	13
12	Διευρυμένη ζώνη Flex.....	13
13	Λειτουργίες χρόνου	14
14	PowerBoost.....	15
15	PanBoost ¹	15
16	Λειτουργία διατήρησης της θερμοκρασίας ¹	15
17	PowerTransfer	16
18	Frying Sensor	16
19	Ασφάλεια παιδιών	18
20	Διακοπή.....	18
21	Εξατομικευμένη απενεργοποίηση για λόγους ασφαλείας	18
22	Βασικές ρυθμίσεις.....	19
23	Δοκιμή μαγειρικού σκεύους.....	20
24	Home Connect	20
25	Μονάδα ελέγχου απορροφητήρα, βασιζόμενη στην εστία μαγειρέματος.....	22
26	Καθαρισμός και φροντίδα.....	23
27	Αποκατάσταση βλαβών.....	24
28	Απόσυρση.....	26

29	Υπηρεσία εξυπηρέτησης πελατών	26
30	Πληροφορίες για ελεύθερο λογισμικό και λογισμικό ανοιχτού κώδικα	27
31	Δήλωση πιστότητας	27
32	Φαγητά δοκιμών	27



1 Ασφάλεια

Προσέξτε τις ακόλουθες υποδείξεις ασφαλείας.

1.1 Γενικές υποδείξεις

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

1.2 Χρήση σύμφωνα με τον σκοπό προορισμού

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

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

Χρησιμοποιείτε τη συσκευή μόνο:

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

¹ Διαθέσιμη ανάλογα με την έκδοση λογισμικού. Περισσότερες πληροφορίες για τη διαθεσιμότητα θα βρείτε στην ιστοσελίδα.

Μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή:

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

Εάν φέρετε μια ενεργή εμφυτευμένη ιατρική συσκευή (π.χ. έναν βηματοδότη καρδιάς ή έναν απινιδωτή), τότε βεβαιωθείτε στον γιατρό σας, ότι αυτή ανταποκρίνεται στην κατευθυντήρια οδηγία 90/385/ΕΟΚ του Συμβουλίου των Ευρωπαϊκών Κοινοτήτων από τις 20. Ιουνίου 1990 καθώς επίσης και στο πρότυπο EN 45502-2-1 και EN 45502-2-2 και έχει επιλεγεί, εμφυτευτεί και προγραμματιστεί σύμφωνα με το VDE-AR-E 2750-10. Όταν πληρούνται αυτές οι προϋποθέσεις και χρησιμοποιούνται επιπλέον μη μεταλλικά εργαλεία κουζίνας και μαγειρικά σκεύη με μη μεταλλικές λαβές, τότε η χρήση αυτής της επαγωγικής βάσης εστιών, όταν χρησιμοποιείται ενδεδειγμένα, είναι ακίνδυνη.

1.3 Περιορισμός ομάδας χρηστών

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

Τα παιδιά δεν επιτρέπεται να παίζουν με τη συσκευή.

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

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

1.4 Ασφαλής χρήση

⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ – Κίνδυνος πυρκαγιάς!

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

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

Η επιφάνεια μαγειρέματος ζεσταίνεται πολύ.

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

- ▶ Μη φυλάγετε ποτέ αντικείμενα πάνω στην επιφάνεια μαγειρέματος.

Η συσκευή ζεσταίνεται πολύ.

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

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

- ▶ Μη χρησιμοποιείτε κανένα κάλυμμα βάσης εστιών.

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

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

Τρόφιμα μπορεί να αναφλεγούν.

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

⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ – Κίνδυνος εγκαύματος!

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

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

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

- ▶ Μη χρησιμοποιείτε ποτέ προστατευτικά πλέγματα βάσεων εστιών.

Η συσκευή ζεσταίνεται κατά τη διάρκεια της λειτουργίας.

- ▶ Πριν τον καθαρισμό αφήστε τη συσκευή να κρυώσει.

Τα αντικείμενα από μέταλλο ζεσταίνονται πάνω στη βάση εστιών πολύ γρήγορα.

- ▶ Μην τοποθετείτε ποτέ μεταλλικά αντικείμενα, όπως π.χ. μαχαίρια, πιρούνια, κουτάλια και καπάκια πάνω στη βάση εστιών.

⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ – Κίνδυνος ηλεκτροπληξίας!

Οι ακατάλληλες επισκευές είναι επικίνδυνες.

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

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

- ▶ Μη λειτουργείτε ποτέ μια συσκευή που έχει υποστεί ζημιά.
- ▶ Εάν η επιφάνεια είναι ραγισμένη, πρέπει η συσκευή να απενεργοποιηθεί, για την αποφυγή μιας ενδεχόμενης ηλεκτροπληξίας. Προς τούτο μην απενεργοποιήσετε τη συσκευή με τον κεντρικό διακόπτη, αλλά κατεβάστε την ασφάλεια στο κιβώτιο ασφαλειών.
- ▶ Μην τραβάτε ποτέ το καλώδιο σύνδεσης, για να αποσυνδέσετε τη συσκευή από το δίκτυο του ρεύματος. Τραβάτε πάντοτε το φινις του καλωδίου σύνδεσης.
- ▶ Όταν η συσκευή ή το καλώδιο σύνδεσης στο δίκτυο έχει ζημιά, κατεβάστε αμέσως την ασφάλεια στο κιβώτιο ασφαλειών.
- ▶ Καλέστε την υπηρεσία εξυπηρέτησης πελατών. → Σελίδα 26

Μια εισχώρηση υγρασίας μπορεί να προκαλέσει ηλεκτροπληξία.

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

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

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

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

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

⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ – Κίνδυνος τραυματισμού!

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

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

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

- ▶ Το μαγειρικό σκεύος στο λουτρό νερού δεν επιτρέπεται να ακουμπά απευθείας τον πάτο της κατσαρόλας.
- ▶ Χρησιμοποιείτε μόνο μαγειρικά σκεύη που είναι ανθεκτικά στη θερμότητα.

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

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



Παιδιά και ενήλικες μπορεί να τραυματιστούν από τον πίδακα περιστροφικού διακόπτη.

- ▶ Πριν από τον καθαρισμό αφαιρέστε τον περιστροφικό διακόπτη.
- ▶ Τοποθετήστε τον περιστροφικό διακόπτη μόνο στην προκαθορισμένη θέση στο πεδίο χειρισμού.
- ▶ Μην αφήνετε τα παιδιά να παίζουν με τον περιστροφικό διακόπτη.

⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ – Κίνδυνος: Μαγνητισμός!



Προσοχή μαγνητισμός



Προσοχή για άτομα με βηματοδότες καρδιάς

Στο πεδίο χειρισμού υπάρχουν τοποθετημένοι μόνιμοι μαγνήτες. Αυτοί μπορούν να επηρεάσουν αρνητικά τα ηλεκτρονικά στοιχεία εμφύτευσης, π.χ. βηματοδότες καρδιάς ή αντλίες ινσουλίνης.

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

⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ – Κίνδυνος ασφυξίας!

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

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

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

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

2 Αποφυγή υλικών ζημιών

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

Ζημιά	Αιτία	Μέτρο
Λεκέδες	Διαδικασία μαγειρέματος χωρίς επιτήρηση.	Παρατηρείτε τη διαδικασία μαγειρέματος.
Λεκέδες, υαλοθραύσματα	Χυμένα τρόφιμα, ιδιαίτερα τέτοια με υψηλή περιεκτικότητα ζαχάρων.	Απομακρύνετε τα αμέσως με μια ξύστρα γυαλιού.
Λεκέδες, υαλοθραύσματα ή θραύσεις στην υαλοκεραμική επιφάνεια	Ελαττωματικά μαγειρικά σκεύη, μαγειρικά σκεύη με λιωμένο εμαγιέ ή μαγειρικά σκεύη με πάτους από χαλκό ή αλουμίνιο.	Χρησιμοποιείτε κατάλληλα και σε καλή κατάσταση ευρισκόμενα μαγειρικά σκεύη.
Λεκέδες, αποχρώσεις	Ακατάλληλες μέθοδοι καθαρισμού.	Χρησιμοποιείτε μόνο υλικά καθαρισμού, που είναι κατάλληλα για υαλοκεραμικό υλικό και καθαρίζετε τη βάση εστιών μόνο σε κρύα κατάσταση.
Υαλοθραύσματα ή θραύσεις στην υαλοκεραμική επιφάνεια	Χτυπήματα ή πίπτοντα μαγειρικά σκεύη, εξαρτήματα μαγειρέματος ή άλλα σκληρά ή αιχμηρά αντικείμενα.	Κατά το μαγείρεμα μη χτυπήσετε πάνω στην υαλοκεραμική επιφάνεια ή μην αφήσετε να πέσουν αντικείμενα πάνω στη βάση εστιών.
Γρατσουνιές, αποχρώσεις	Τραχείοι πάτοι μαγειρικών σκευών ή μετατόπιση του μαγειρικού σκεύους πάνω στη βάση εστιών.	Ελέγξτε το σκεύος. Σηκώνετε τα μαγειρικά σκεύη κατά τη μετατόπιση.
Γρατσουνιές	Αλάτι, ζάχαρη ή άμμος.	Μη χρησιμοποιείτε το πεδίο μαγειρέματος ως επιφάνεια εργασίας ή ως επιφάνεια εναπόθεσης.
Γρατσουνιές	Υπολείμματα υλικού μεταξύ της βάσης εστιών και του Περιτροφικός διακόπτης.	Διατηρείτε την επιφάνεια εναπόθεσης Περιτροφικός διακόπτης καθαρή.
Ζημιές στη συσκευή!	Μαγείρεμα με κατεψυγμένο μαγειρικό σκεύος.	Μη χρησιμοποιείτε ποτέ παγωμένα μαγειρικά σκεύη.
Ζημιές στα μαγειρικά σκεύη ή στη συσκευή	Μαγείρεμα χωρίς περιεχόμενο.	Μην τοποθετείτε ή μη θερμάνετε ποτέ μαγειρικά σκεύη χωρίς περιεχόμενο πάνω σε μια ζεστή ζώνη μαγειρέματος.

Ζημιά	Αιτία	Μέτρο
Ζημιές στην υαλοκεραμική επιφάνεια	Λιωμένο υλικό στη ζεστή ζώνη μαγειρέματος ή ζεστό καπάκι κατσαρόλας πάνω στην υαλοκεραμική επιφάνεια.	Μην τοποθετείτε λαδόκολλα ή αλουμινόχαρτο πάνω στη βάση εστιών καθώς και πλαστικά σκεύη ή καπάκια κατσαρόλας.
Υπερθέρμανση	Ζεστά μαγειρικά σκεύη πάνω στο πεδίο χειρισμού ή στο πλαίσιο.	Μην εναποθέτετε ποτέ ζεστά μαγειρικά σκεύη σε αυτές τις περιοχές.

ΠΡΟΣΟΧΗ!

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

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

3 Προστασία περιβάλλοντος και οικονομία

3.1 Απόσυρση συσκευασίας

Τα υλικά συσκευασίας είναι φιλικά προς το περιβάλλον και επαναχρησιμοποιούμενα.

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

3.2 Εξοικονόμηση ενέργειας

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

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

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

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

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

Κλείνετε τις κατσαρόλες πάντοτε μ' ένα κατάλληλο καπάκι.

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

Σηκώνετε το καπάκι όσο το δυνατό λιγότερο.

- Όταν σηκώνετε το καπάκι, διαφεύγει πολύ ενέργεια.

Χρησιμοποιείτε ένα γυάλινο καπάκι.

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

Χρησιμοποιείτε κατσαρόλες και τηγάνια με επίπεδους πάτους.

- Οι ανεπίπεδοι πάτοι αυξάνουν την κατανάλωση ενέργειας.

Χρησιμοποιείτε μαγειρικά σκεύη κατάλληλα για την ποσότητα των τροφίμων.

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

Μαγειρεύετε με λίγο νερό.

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

Ρυθμίστε έγκαιρα σε μια χαμηλότερη βαθμίδα μαγειρέματος.

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

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

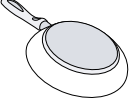
4 Κατάλληλο μαγειρικό σκεύος

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

4.1 Μέγεθος και ιδιότητες των μαγειρικών σκευών

Για να αναγνωρίσετε σωστά τα μαγειρικά σκεύη, πρέπει να λάβετε υπόψη το μέγεθος και το υλικό του μαγειρικού σκεύους. Όλοι οι πάτοι των μαγειρικών σκευών πρέπει να είναι εντελώς επίπεδοι και λείοι.

Με Δοκιμή μαγειρικού σκεύους ελέγξτε, εάν το μαγειρικό σκεύος είναι κατάλληλο. Περισσότερες πληροφορίες θα βρείτε κάτω από
→ "Δοκιμή μαγειρικού σκεύους", Σελίδα 20.

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

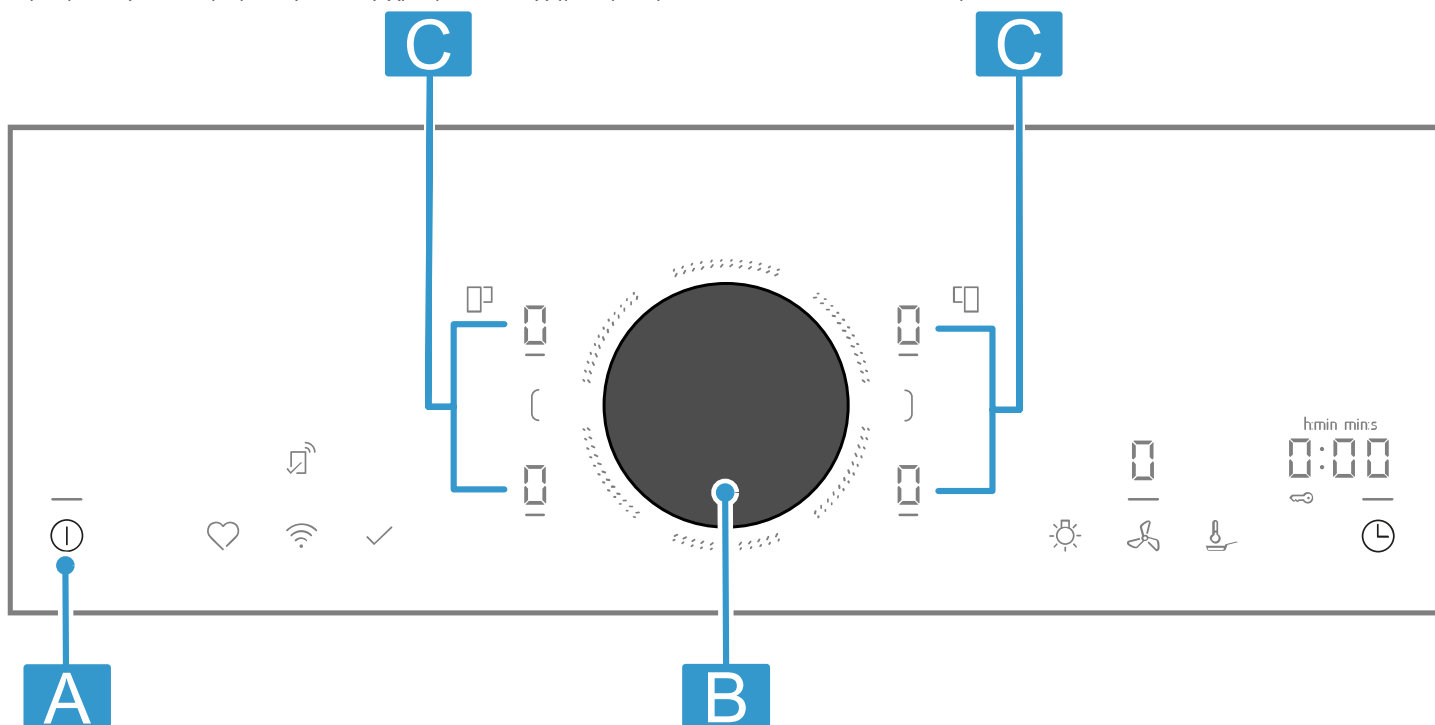
Υποδείξεις

- Βασικά, μη χρησιμοποιείται μεταξύ της βάσης εστιών και του μαγειρικού σκεύους πλάκες προσαρμογής.
- Μη θερμάνετε κανένα άδειο μαγειρικό σκεύος και μη χρησιμοποιείτε κανένα μαγειρικό σκεύος με λεπτό πάτο, επειδή μπορεί να θερμανθεί πάρα πολύ.

5 Γνωριμία

5.1 Πεδίο χειρισμού

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



Γράμμα	Ονομασία
A	Κεντρικός διακόπτης
B	Twist Pad®
C	Ζώνη μαγειρέματος

Σημείωση: Διατηρείτε το πεδίο χειρισμού πάντοτε καθαρό και στεγνό.

Συμβουλή: Μην τοποθετείτε μαγειρικά σκεύη κοντά στις ενδείξεις και στα πλήκτρα. Το ηλεκτρονικό σύστημα μπορεί να υπερθερμανθεί.

Στοιχείο χειρισμού Twist Pad®

Με αυτόν τον μαγνητικό περιστροφικό διακόπτη μπορείτε να χειρίζεστε τη βάση εστιών με μια απλή περιστροφή.

Οι ενδεικτικές λυχνίες γύρω από τον περιστροφικό διακόπτη δείχνουν την κατάσταση της επιλογής.

Πλήκτρα αφής

Όταν ενεργοποιήσετε τη βάση εστιών, ανάβουν τα σύμβολα των πλήκτρων, που είναι διαθέσιμα αυτήν τη χρονική στιγμή.

Αισθητήρας	Λειτουργία
ⓘ	Κεντρικός διακόπτης
[/]	Διασύνδεση/αποσύνδεση των ζωνών μαγειρέματος
🔥	Frying Sensor
🕒	Λειτουργίες χρονοδιακόπτη / Ασφάλεια παιδιών

Αισθητήρας Λειτουργία

♥	Πλήκτρο Αγαπημένα
📶	Συνδεσιμότητα

Τα πλήκτρα των διαφόρων λειτουργιών ανάβουν λευκά, εφόσον οι λειτουργίες είναι διαθέσιμες. Όταν επιλέγετε τα πλήκτρα ή κάνετε αλλαγές, τα πλήκτρα ανάβουν κόκκινα.

Ενδείξεις

Ένδειξη	Σημασία
⏸	Χρονοδιακόπτης απενεργοποίησης
🔥	Frying Sensor
⚡	Βαθμίδες ισχύος
🔗	Διευρυμένη ζώνη Flex
🔒	Ασφάλεια παιδιών

Πλήκτρα σε συνδυασμό με το Home Connect

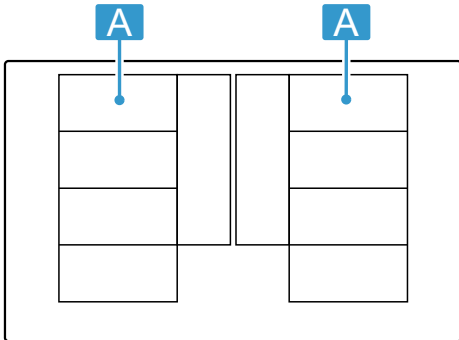
Μόλις αποκατασταθεί η σύνδεση με το Home Connect, είναι διαθέσιμα τα επόμενα πλήκτρα:

Αισθητήρας	Λειτουργία
✓	Παραλαβή ρυθμίσεων από άλλη συσκευή
🌀	Μονάδα ελέγχου απορροφητήρα βασιζόμενη στη βάση εστιών
☀	Φωτισμός του απορροφητήρα

Όταν ανάβει 🌀, αναζητήστε περισσότερες πληροφορίες στην εφαρμογή (App) Home Connect.

5.2 Κατανομή των ζωνών μαγειρέματος

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



Περιοχή	Υψηλότερη βαθμίδα μαγειρέματος	
A ■■■■	Βαθμίδα ισχύος 9 PowerBoost	2.200 W 3.700 W
A ■■	Βαθμίδα ισχύος 9 PowerBoost	3.300 W 3.700 W
A ■■■■	Βαθμίδα ισχύος 9 PowerBoost	2.600 W 3.700 W

Περιοχή	Υψηλότερη βαθμίδα μαγειρέματος	
A ■■■■	Βαθμίδα ισχύος 9 PowerBoost	3.300 W 3.700 W

5.3 Ζώνη μαγειρέματος

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

Περιοχή	Τύπος ζώνης μαγειρέματος
■■■■	Ζώνη μαγειρέματος μίας ζώνης
■	Ευέλικτη ζώνη → "FlexZone", Σελίδα 13
■■■■ ■■■■	Επεκταμένη ευέλικτη ζώνη → "Διευρυμένη ζώνη Flex", Σελίδα 13

5.4 Ένδειξη υπόλοιπης θερμότητας

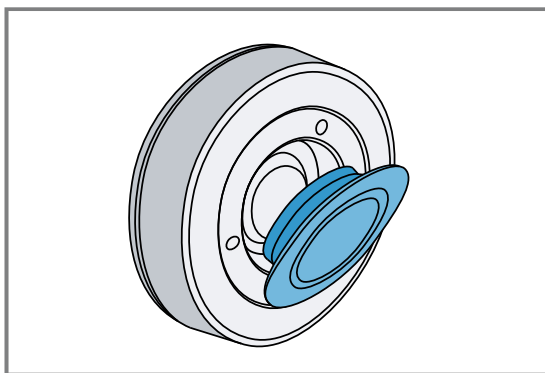
Η βάση εστιών έχει για κάθε ζώνη μαγειρέματος μια ένδειξη υπόλοιπης θερμότητας. Όσο ανάβει η ένδειξη υπόλοιπης θερμότητας, μην αγγίζετε τη ζώνη μαγειρέματος.

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

6 Στοιχείο χειρισμού Twist Pad®

Με αυτόν τον μαγνητικό διακόπτη μπορούν να επιλεγούν ζώνες μαγειρέματος, βαθμίδες ισχύος και άλλες ρυθμίσεις της βάσης εστιών. Ο διακόπτης μπορεί να τοποθετηθεί στην κεντρική περιοχή του πεδίου χειρισμού, όπου κολλάει. Επιπλέον ο διακόπτης μπορεί να αφαιρεθεί οποτεδήποτε.

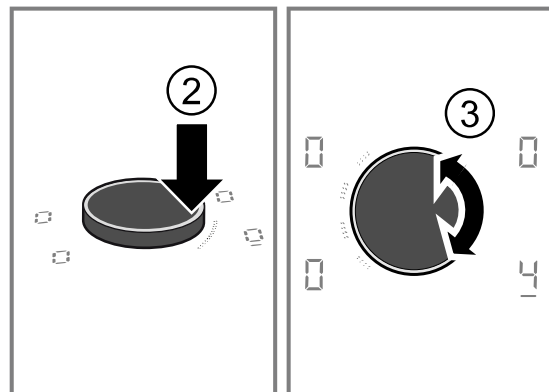
Αποτελείται από δύο μέρη, τα οποία μπορούν να αφαιρεθούν εύκολα. Εάν αποσπαστεί από μια μεταλλική επιφάνεια, τότε το κάτω μέρος μπορεί να παραμείνει προσκολλημένο σε αυτήν την επιφάνεια. Για χρήση συναρμολογήστε ξανά τα δύο μέρη.



6.1 Τοποθέτηση και χειρισμός του Twist Pad®

1. Ενεργοποιήστε τη βάση εστιών με το ①.

2. Τοποθετήστε τον διακόπτη στην κεντρική περιοχή του πεδίου χειρισμού στο σημείο που είναι μαρκarisμένο με το • πάνω στο γυαλί.
3. Για να απενεργοποιήσετε μια ζώνη μαγειρέματος, πατήστε τον περιστροφικό διακόπτη στο ύψος της επιθυμητής ζώνης μαγειρέματος.
4. Γυρίστε τον διακόπτη και επιλέξτε μια βαθμίδα ισχύος.



6.2 Οδηγίες χρήσης

Στο εσωτερικό του περιστροφικού διακόπτη βρίσκεται ένας ισχυρός μαγνήτης. Γι' αυτό προσέξτε τις ακόλουθες υποδείξεις:

- Μην πλησιάζετε τον περιστροφικό διακόπτη κοντά σε μαγνητικούς φορείς δεδομένων, όπως π.χ. πιστωτικές κάρτες ή κάρτες με μαγνητικό γραμμικό κωδικό. Οι μαγνητικοί φορείς μπορεί να υποστούν ζημιές. Επιπλέον μπορεί να εμφανιστούν βλάβες σε τηλεοράσεις και οθόνες.
- Τα μεταλλικά σωματίδια που είναι προσκολλημένα στην κάτω μεριά, μπορεί να γρατσουνίσουν την επιφάνεια της βάσης εστιών. Διατηρείτε τον περιστροφικό διακόπτη πάντοτε καθαρό. Η ρύπανση μπορεί να επηρεάσει αρνητικά τη λειτουργία. Βλέπε Καθαρισμός του διακόπτη . → Σελίδα 24

6.3 Απομάκρυνση του Twist Pad®

Μπορείτε να απομακρύνετε τον περιστροφικό διακόπτη κατά τη διάρκεια της διαδικασίας μαγειρέματος από τη ζώνη μαγειρέματος.

Όταν αφαιρέσετε τον διακόπτη, η λειτουργία Διακοπή θα ενεργοποιηθεί για 10 λεπτά. → Σελίδα 18 Εάν μετά τη λήξη αυτού του χρόνου δεν τοποθετήσετε ξανά τον περιστροφικό διακόπτη στη θέση του, απενεργοποιείται η βάση εστιών.

⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ – Κίνδυνος πυρκαγιάς!

Εάν κατά τη διάρκεια αυτών των 10 λεπτών τοποθετήσετε ένα μεταλλικό αντικείμενο στην περιοχή του περιστροφικού διακόπτη, η ζώνη μαγειρέματος μπορεί να συνεχίσει να θερμαίνεται.

- ▶ Απενεργοποιείτε τη ζώνη μαγειρέματος πάντοτε στον κεντρικό διακόπτη.

6.4 Λειτουργία χωρίς περιστροφικό διακόπτη Twist Pad®

Σε περίπτωση απώλειας του περιστροφικού διακόπτη ή σε άλλες περιπτώσεις, μπορείτε επίσης να χειριστείτε τη βάση εστιών χωρίς το TwistPad. Γι' αυτό:

1. Ενεργοποιήστε τη βάση εστιών με το ①.
 2. Μέσα στα επόμενα 5 δευτερόλεπτα πατήστε ταυτόχρονα το  και το  για 4 δευτερόλεπτα. Ένα προειδοποιητικό σήμα ηχεί και το  ανάβει.
 3. Πατήστε πολλές φορές το , μέχρι να ανάψει η ένδειξη της επιθυμητής ζώνης μαγειρέματος.
 4. Στη συνέχεια, ρυθμίστε την επιθυμητή βαθμίδα ισχύος με το  ή το .
- ✓ Η ζώνη μαγειρέματος είναι ενεργοποιημένη και θερμαίνεται.

Υποδείξεις

- Σε αυτήν τη λειτουργία μόνο η βασική λειτουργία της εστίας μαγειρέματος είναι διαθέσιμη.
- Μπορείτε να τοποθετήτε τον περιστροφικό διακόπτη πάντοτε ξανά στη ζώνη προγραμματισμού.

7 Πριν την πρώτη χρήση

Προσέξτε τις ακόλουθες συστάσεις.

7.1 Καθαρισμός για πρώτη φορά

Αφαιρέστε τα υπολείμματα της συσκευασίας από την επιφάνεια της βάσης εστιών και σκουπίστε την επιφάνεια με ένα υγρό πανί. Μια λίστα των συνιστούμενων υλικών καθαρισμού θα βρείτε στην επίσημη ιστοσελίδα www.neff-international.com.

Περαιτέρω πληροφορίες για τη φροντίδα και συντήρηση. → Σελίδα 23

7.2 Μαγείρεμα με επαγωγή

Το επαγωγικό μαγείρεμα φέρνει μερικές αλλαγές σε σύγκριση με τις συνηθισμένες βάσεις εστιών και μια σειρά από πλεονεκτήματα όπως εξοικονόμηση χρόνου κατά το μαγείρεμα και το ψήσιμο, εξοικονόμηση ενέργειας, καθώς και ευκολότερη φροντίδα και καθαρισμό. Προσφέρει επίσης έναν καλύτερο έλεγχο θερμότητας, επειδή η θερμότητα δημιουργείται απευθείας στο μαγειρικό σκεύος.

7.3 Μαγειρικό σκεύος

Μια λίστα των συνιστούμενων μαγειρικών σκευών θα βρείτε στην επίσημη ιστοσελίδα www.neff-international.com.

Περισσότερες πληροφορίες για τα κατάλληλα μαγειρικά σκεύη. → Σελίδα 6

7.4 Ρύθμιση του Home Connect

Όταν ενεργοποιείτε τη συσκευή για πρώτη φορά, καλείται η ρύθμιση του οικιακού δικτύου. Στο πεδίο ενδείξεων ανάβει για μερικά δευτερόλεπτα το .

Για να ξεκινήσετε τη ρύθμιση σύνδεσης στο Home Connect, αγγίξτε το  και προσέξτε τα στοιχεία στο κεφάλαιο

→ "Home Connect", Σελίδα 20.

Για να τερματίσετε τη ρύθμιση, απενεργοποιήστε τη βάση εστιών.

Μπορείτε να εκτελέσετε τη ρύθμιση Home Connect επίσης σε μια άλλη χρονική στιγμή.

8 Ενημέρωση λογισμικού

Όταν η συσκευή είναι συνδεδεμένη με το Home Connect, μπορεί μερικές λειτουργίες να είναι διαθέσιμες μέσω ενημέρωσης του λογισμικού.

Περαιτέρω πληροφορίες για τη διαθεσιμότητα πρόσθετων λειτουργιών θα βρείτε στην ιστοσελίδα www.neff-international.com

9 Βασικός χειρισμός

9.1 Ενεργοποίηση της βάσης εστιών

- ▶ Πατήστε ①.
Τα σύμβολα των ζωνών μαγειρέματος και οι τρέχουσες διαθέσιμες λειτουργίες ανάβουν.
- ✓ Η βάση εστιών είναι έτοιμη για χρήση.

ReStart

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

9.2 Απενεργοποίηση της βάσης εστιών

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

Σημείωση: Όταν όλες οι ζώνες μαγειρέματος είναι απενεργοποιημένες για περισσότερο από 59 δευτερόλεπτα, απενεργοποιείται η βάση εστιών.

9.3 Ρύθμιση της βαθμίδας ισχύος στις ζώνες μαγειρέματος

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

9.4 Συμβουλές μαγειρέματος

- Ανακατεύετε κάπου-κάπου κατά το ζέσταμα πουρέ, σούπας κρέμα και παχύρρευστης σάλτσας.
- Για προθέρμανση, ρυθμίστε τη βαθμίδα μαγειρέματος 8-9.
- Στο μαγείρεμα με καπάκι, χαμηλώστε τη βαθμίδα μαγειρέματος, μόλις εξέρχεται ατμός. Το αποτέλεσμα του μαγειρέματος δεν επηρεάζεται από την έξοδο ατμού.
- Μετά τη διαδικασία μαγειρέματος τοποθετείτε ένα καπάκι πάνω στο μαγειρικό σκεύος, μέχρι να σερβίρετε το φαγητό.
- Για το μαγείρεμα με τη χύτρα ταχύτητας, προσέξτε τις υποδείξεις του κατασκευαστή.
- Μη μαγειρεύετε τα φαγητά πάρα πολύ, για να διατηρήσετε τη θρεπτική αξία. Με το ρολόι συναγερμού κουζίνας μπορείτε να ρυθμίσετε τον ιδανικό χρόνο μαγειρέματος.
- Προσέξτε, να μην καπνίζει το λάδι.
- Για το ροδοκοκκίνισμα φαγητών, τηγανίστε τα το ένα μετά το άλλο σε μικρές μερίδες.
- Μερικά μαγειρικά σκεύη μπορεί κατά το μαγείρεμα, να φτάσουν σε υψηλές θερμοκρασίες. Για αυτό χρησιμοποιείτε πιάστρες.
- Συστάσεις για ένα ενεργειακά αποτελεσματικό μαγείρεμα, θα βρείτε κάτω από
→ "Εξοικονόμηση ενέργειας", Σελίδα 6

1. Για να επιλέξετε τη ζώνη μαγειρέματος, πατήστε τον περιστροφικό διακόπτη στο ύψος της επιθυμητής ζώνης μαγειρέματος.
✓ ② ανάβει ζωηρότερα.
2. Για την επιλογή της επιθυμητής βαθμίδας ισχύος, γυρίστε τον περιστροφικό διακόπτη.
✓ Η βαθμίδα ισχύος είναι ρυθμισμένη.

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

QuickStart

- ▶ Εάν πριν ενεργοποιήσετε τη συσκευή, τοποθετήσετε ένα ή περισσότερα μαγειρικά σκεύη σε μια ζώνη μαγειρέματος, η βάση εστιών θα τα αναγνωρίσει και θα επιλέξει αυτόματα τη ζώνη μαγειρέματος για ένα από τα μαγειρικά σκεύη. Στη συνέχεια επιλέξτε τη βαθμίδα ισχύος στα επόμενα 59 δευτερόλεπτα, διαφορετικά απενεργοποιείται η βάση εστιών.

Αλλαγή της βαθμίδας ισχύος ή απενεργοποίηση της ζώνης μαγειρέματος

1. Επιλέξτε τη ζώνη μαγειρέματος.
2. Αλλάξτε τη βαθμίδα ισχύος με τον περιστροφικό διακόπτη ή θέστε την στο 0.
✓ Η βαθμίδα ισχύος της ζώνης μαγειρέματος αλλάζει ή η ζώνη μαγειρέματος απενεργοποιείται.

Συστάσεις για το μαγείρεμα

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

	⏻	⌚ min
Λιώσιμο		
Σοκολάτα, κουβερτούρα	1 - 1.5	-
Βούτυρο, μέλι, ζελατίνα	1 - 2	-
Ζέσταμα και διατήρηση θερμοκρασίας		
Γιαχνί π.χ. μαγειρεμένες φακές	1.5 - 2	-
Γάλα ¹	1.5 - 2.5	-
Βραστά λουκάνικα ¹	3 - 4	-
Ξεπάγωμα και ζέσταμα		
Σπανάκι, κατεψυγμένο	3 - 4	15 - 25
Γκούλας, κατεψυγμένο	3 - 4	35 - 55
Σιγανό μαγείρεμα, σιγανό βράσιμο		
Πατατοκεφτέδες ¹	4.5 - 5.5	20 - 30
Ψάρι ¹	4 - 5	10 - 15

¹ Χωρίς καπάκι

² Προθέρμανση στη βαθμίδα μαγειρέματος 8 - 8.5

	⏱	⌚ min
Άσπρες σάλτσες, π.χ. σάλτσα μπεσαμέλ	1 - 2	3 - 6
Χτυπητές σάλτσες, π.χ. σάλτσα μπεαρναίζ (Bearnaise), σάλτσα ολλανδέζ (Hollandaise)	3 - 4	8 - 12
Βράσιμο, μαγείρεμα με ατμό, σοτάρισμα		
Ρύζι με διπλάσια ποσότητα νερού	2.5 - 3.5	15 - 30
Ρυζόγαλο ²	2 - 3	30 - 40
Βραστάς πατάτες με φλούδα	4.5 - 5.5	25 - 35
Βραστάς πατάτες χωρίς φλούδα	4.5 - 5.5	15 - 30
Ζυμαρικά ¹	6 - 7	6 - 10
Γιαχνί	3.5 - 4.5	120 - 180
Σούπες	3.5 - 4.5	15 - 60
Λαχανικά	2.5 - 3.5	10 - 20
Λαχανικά, κατεψυγμένα	3.5 - 4.5	7 - 20
Γιαχνί με τη χύτρα ταχύτητας	4.5 - 5.5	-
Μαγείρεμα σε κλειστό σκεύος		
Ψητό ρολό	4 - 5	50 - 65
Ψητός καπαμάς	4 - 5	60 - 100
Γκούλας ²	3 - 4	50 - 60
Μαγείρεμα σε κλειστό σκεύος/Τηγάνισμα με λίγο λίπος ¹		
Σνίτσελ, φυσικό ή πανέ	6 - 7	6 - 10
Σνίτσελ, κατεψυγμένο	6 - 7	6 - 12
Κοτολέτες, φυσικές ή πανέ	6 - 7	8 - 12
Μπριζόλα (3 cm χοντρή)	7 - 8	8 - 12
Στήθος πουλερικού, 2 cm χοντρό	5 - 6	10 - 20
Στήθος πουλερικού, κατεψυγμένο	5 - 6	10 - 30
Κεφτεδάκια (3 cm χοντρά)	4.5 - 5.5	20 - 30
¹ Χωρίς καπάκι		
² Προθέρμανση στη βαθμίδα μαγειρέματος 8 - 8.5		

	⏱	⌚ min
Χάμπουργκερ (2 cm χοντρά)	6 - 7	10 - 20
Ψάρι και φιλέτο ψαριού, φυσικό	5 - 6	8 - 20
Ψάρι και φιλέτο ψαριού, πανέ	6 - 7	8 - 20
Ψάρι, πανέ και κατεψυγμένο, π.χ. φετάκια ψαριού πανέ	6 - 7	8 - 15
Γαρίδες και καβούρια	7 - 8	4 - 10
Σοτάρισμα φρέσκων λαχανικών και μανιταριών	7 - 8	10 - 20
Τηγανητά φαγητά, λαχανικά, κρέας σε λωρίδες κατά ασιατικό τρόπο	7 - 8	15 - 20
Κατεψυγμένα φαγητά, π.χ. τηγανητά φαγητά	6 - 7	6 - 10
Κρέπες, τηγανίστε τη μια μετά την άλλη	6.5 - 7.5	-
Ομελέτες (τηγανίστε τη μια μετά την άλλη)	3.5 - 4.5	3 - 10
Αυγά μάτια σε λάδι	5 - 6	3 - 6
Τηγάνισμα στη φριτέζα, τηγάνισμα στη φριτέζα 150-200 γρ. ανά μερίδα σε 1-2 λίτρα λάδι¹		
Κατεψυγμένα προϊόντα, π.χ. τηγανητές πατάτες, νάγκες κοτόπουλου	8 - 9	-
Κροκέτες, κατεψυγμένες	7 - 8	-
Κρέας, π.χ. κομμάτια κοτόπουλου	6 - 7	-
Ψάρι, πανέ ή σε ζύμη με μαγιά μπίρας	6 - 7	-
Λαχανικά, μανιτάρια πανέ ή σε ζύμη με μαγιά μπίρας ή σε τεμπούρα	6 - 7	-
Μικρά παρασκευάσματα, π.χ. τηγανίτες/λουκουμάδες Βερολίνου, φρούτα σε ζύμη με μαγιά μπίρας	4 - 5	-
¹ Χωρίς καπάκι		
² Προθέρμανση στη βαθμίδα μαγειρέματος 8 - 8.5		

10 Πλήκτρο Αγαπημένα

Με αυτήν τη λειτουργία μπορείτε να επιλέξετε δύο λειτουργίες ή ρυθμίσεις μαγειρέματος, για να τις καταστήσετε στο γρήγορα προσβάσιμες.

10.1 Εκχώρηση λειτουργιών Πλήκτρο Αγαπημένα

Προϋπόθεση: Σύνδεση της συσκευής με Home Connect. Home Connect → Σελίδα 20

1. Για να εκχωρήσετε λειτουργίες , ανοίξτε την εφαρμογή (App) Home Connect και ακολουθήστε τις οδηγίες.
2. Μόλις εκχωρήσετε τις λειτουργίες, μπορείτε να τις χρησιμοποιήσετε:
 - ✓ Λειτουργία 1: Πατήστε σύντομα το .
 - ✓ Λειτουργία 2: Πατήστε παρατεταμένα το .

Σημείωση: Εάν δεν έχετε εκχωρήσει καμία λειτουργία, απενεργοποιείται το μετά την ενεργοποίηση της βάσης εστίων.

11 FlexZone

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

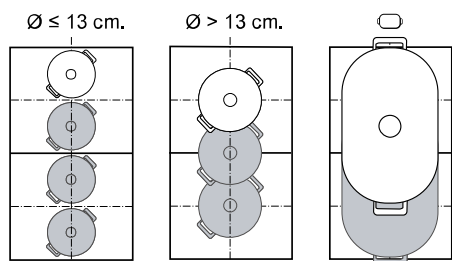
11.1 Τοποθέτηση του μαγειρικού σκεύους

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

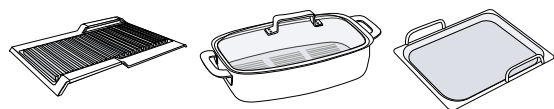
Ως μια συνδυασμένη ζώνη μαγειρέματος

Συνίσταται για το μαγείρεμα με ένα μόνο μαγειρικό σκεύος.

- Τοποθέτηση του μαγειρικού σκεύους ανάλογα με το μέγεθος:



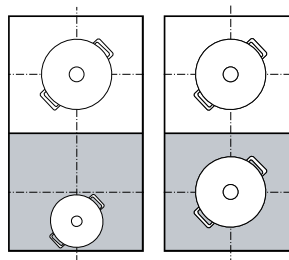
- Συνιστούμενο μακρουλό μαγειρικό σκεύος



Ως δύο χωριστές ζώνες μαγειρέματος

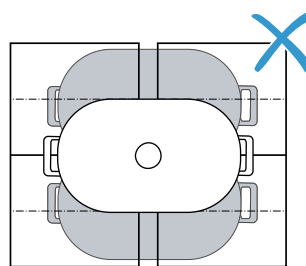
Συνιστάται για το μαγείρεμα με δύο μαγειρικά σκεύη.

Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε την μπροστινή και την πίσω ζώνη ξεχωριστά μεταξύ τους και να ρυθμίσετε για κάθε μία μια δικιά της βαθμίδα ισχύος.



Προσοχή

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



11.2 Ενεργοποίηση FlexZone

1. Τοποθετήστε το μαγειρικό σκεύος στη ζώνη μαγειρέματος.
2. Η συσκευή αναγνωρίζει το μαγειρικό σκεύος και επιλέγει τη ζώνη μαγειρέματος.
 - ✓ Ανάλογα με το μέγεθος και τη θέση του μαγειρικού σκεύους χωρίζονται ή συνδέονται οι ζώνες μαγειρέματος αυτόματα.
 - ✓ Όταν η ευέλικτη ζώνη είναι συνδεδεμένη, ανάβει το κόκκινο.

Υποδείξεις

- Μπορείτε να αλλάξετε χειροκίνητα τις ρυθμίσεις της ζώνης μαγειρέματος, αγγίζοντας το .
- Όταν μετατοπίζετε ή ανασηκώνετε το μαγειρικό σκεύος από μια ενεργή συνδεδεμένη ζώνη μαγειρέματος, ξεκινά μια αυτόματη αναζήτηση. Κάθε μαγειρικό σκεύος, το οποίο βρίσκεται κατά τη διάρκεια αυτής της αναζήτησης εντός της ζώνης μαγειρέματος, θερμαίνεται με την προηγούμενως επιλεγμένη βαθμίδα ισχύος.

12 Διευρυμένη ζώνη Flex

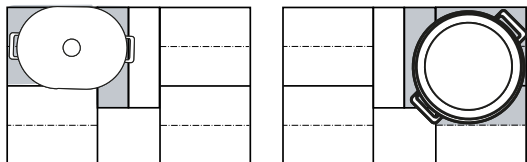
Με την επεκταμένη ζώνη μαγειρέματος μπορείτε να μαγειρέψετε με μεγαλύτερα μαγειρικά σκεύη ή να τοποθετήσετε μακρουλά μαγειρικά σκεύη πλαγιαστά.

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

12.1 Τοποθέτηση του μαγειρικού σκεύους ανάλογα με τη φόρμα και το μέγεθός του

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

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



12.2 Ενεργοποίηση του Διευρυμένης ζώνης Flex

1. Τοποθετήστε το μαγειρικό σκεύος στη ζώνη μαγειρέματος και διευρύνετε έτσι την ευέλικτη ζώνη μαγειρέματος.

2. Η συσκευή αναγνωρίζει το μαγειρικό σκεύος και επιλέγει τη ζώνη μαγειρέματος.
3. Επιλέξτε την επιθυμητή βαθμίδα ισχύος.
 - ✓ Π/Φ ανάβει για τη διευρυμένη ευέλικτη ζώνη μαγειρέματος.
 - ✓ Η λειτουργία είναι ενεργοποιημένη.

Σημείωση: Εάν η ένδειξη δεν ανάβει, ανασηκώστε το μαγειρικό σκεύος και τοποθετήστε το ξανά πάνω στη ζώνη μαγειρέματος.

12.3 Απενεργοποίηση του Διευρυμένης ζώνης Flex

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

13 Λειτουργίες χρόνου

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

- Χρονοδιακόπτης απενεργοποίησης
- Ρολόι συναγερμού

Το πλήκτρο 0 είναι στάνταρ εκχωρημένο στη λειτουργία Χρονοδιακόπτης απενεργοποίησης. Μπορείτε να εκχωρήσετε στον αισθητήρα επίσης μια από τις πιο πάνω αναφερόμενες λειτουργίες. Μπορείτε να αλλάξετε αυτές τις ρυθμίσεις μέσω της εφαρμογής Home Connect ή στις βασικές ρυθμίσεις → Σελίδα 19.

13.1 Χρονοδιακόπτης απενεργοποίησης

Με τη λειτουργία μπορείτε να προγραμματίσετε έναν χρόνο μαγειρέματος σε μια ζώνη μαγειρέματος και την αυτόματη απενεργοποίηση μετά τη λήξη του ρυθμισμένου χρόνου.

Ενεργοποίηση της Χρονοδιακόπτης απενεργοποίησης

1. Επιλέξτε ζώνη μαγειρέματος και βαθμίδα ισχύος.
2. Πατήστε το 0.
 - ✓ I→J και 0:00 ανάβουν.
3. Για να ρυθμίσετε τον επιθυμητό χρόνο μαγειρέματος, γυρίστε τον περιστροφικό διακόπτη μέσα σε 10 δευτερόλεπτα.
4. Για επιβεβαίωση αγγίξτε το 0.
 - ✓ Όταν ο χρόνος μαγειρέματος λήξει, απενεργοποιείται η ζώνη μαγειρέματος και ηχεί ένα σήμα.

Υποδείξεις

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

- Για την αλλαγή της ένδειξης μεταξύ της θερμοκρασίας λειτουργίας Frying Sensor και του προγραμματισμένου χρόνου μαγειρέματος, πατήστε την επιλεγμένη θερμοκρασία.

Χρονοδιακόπτης απενεργοποίησης Αλλαγή ή απενεργοποίηση

1. Επιλέξτε τη ζώνη μαγειρέματος και στη συνέχεια αγγίξτε το 0.
2. Αλλάξτε τον χρόνο με τον περιστροφικό διακόπτη ή ρυθμίστε στο 0:00, για να απενεργοποιήσετε τη λειτουργία.

13.2 Ρολόι συναγερμού

Με τη λειτουργία μπορείτε να ενεργοποιήσετε έναν χρονοδιακόπτη. Αυτή η λειτουργία είναι ανεξάρτητη από τις ζώνες μαγειρέματος και άλλες ρυθμίσεις. Δεν απενεργοποιεί αυτόματα τις ζώνες μαγειρέματος.

Ενεργοποίηση της Ρολόι συναγερμού

Προϋπόθεση: Εκχωρήστε τη λειτουργία στο 0.

1. Αγγίξτε το 0.
2. Γυρίστε τον περιστροφικό διακόπτη, για να επιλέξετε τον επιθυμητό χρόνο.
 - ✓ Ο χρόνος αρχίζει να τρέχει.
 - ✓ Μετά τη λήξη του χρόνου ηχεί ένα σήμα.

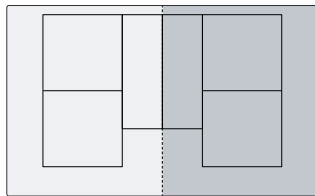
Ρολόι συναγερμού Αλλαγή ή απενεργοποίηση

1. Αγγίξτε το 0.
2. Αλλάξτε τον χρόνο με τον περιστροφικό διακόπτη ή ρυθμίστε στο 0:00, για να απενεργοποιήσετε τη λειτουργία.

14 PowerBoost

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

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



14.1 Ενεργοποίηση της PowerBoost

1. Επιλέξτε τη ζώνη μαγειρέματος.
2. Γυρίστε τον περιστροφικό διακόπτη, μέχρι να εμφανιστεί η βαθμίδα ισχύος **G**.

3. Γυρίστε τον περιστροφικό διακόπτη εκ νέου, μέχρι να ανάψει **P**.

✓ Η λειτουργία είναι ενεργοποιημένη.

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

14.2 Απενεργοποίηση του PowerBoost

1. Επιλέξτε τη ζώνη μαγειρέματος.
 2. Γυρίστε τον περιστροφικό διακόπτη και επιλέξτε μια άλλη βαθμίδα ισχύος.
- ✓ Το **P** σβήνει.
- ✓ Η λειτουργία είναι απενεργοποιημένη.

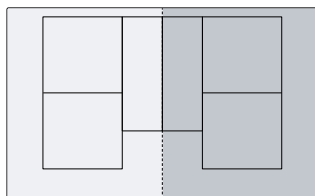
Σημείωση: Για την προστασία των ηλεκτρονικών στοιχείων στο εσωτερικό της βάσης εστιών, απενεργοποιείται αυτόματα αυτή η λειτουργία υπό ορισμένες προϋποθέσεις.

15 PanBoost¹

Με αυτή τη λειτουργία ζεσταίνετε τηγάνια γρηγορότερα απ' ό,τι με **G**. Μη χρησιμοποιείτε τη λειτουργία PowerBoost με τηγάνια, η επίστρωση μπορεί εδώ να καταστραφεί.

Μπορείτε να ενεργοποιήσετε τη λειτουργία μέσω Home Connect ή Πλήκτρο Αγαπημένα.

Αυτή η λειτουργία είναι διαθέσιμη για όλες τις ζώνες μαγειρέματος, εφόσον η ζώνη μαγειρέματος της ίδιας πλευράς δεν είναι σε λειτουργία. Διαφορετικά στην επιλεγμένη ζώνη μαγειρέματος αναβοσβήνουν **b** και **G**. Στη συνέχεια ρυθμίζεται αυτόματα **G**.



15.1 Συστάσεις εφαρμογής

- Μην τοποθετείτε κανένα καπάκι πάνω στο τηγάνι.
- Μη ζεσταίνετε ποτέ άδεια τηγάνια χωρίς επιτήρηση.
- Χρησιμοποιείτε μόνο κρύα τηγάνια.

- Χρησιμοποιείτε τηγάνια με εντελώς επίπεδο πάτο. Μη χρησιμοποιείτε τηγάνια με λεπτό πάτο.

15.2 Ενεργοποίηση του PanBoost

Προϋπόθεση: Εκχωρήστε τη λειτουργία στο .

→ "Πλήκτρο Αγαπημένα", Σελίδα 12.

1. Επιλέξτε τη ζώνη μαγειρέματος.
 2. Πατήστε το .
 3. Ανάβει **b**.
- ✓ Η λειτουργία είναι ενεργοποιημένη.

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

15.3 Απενεργοποίηση του PanBoost

1. Επιλέξτε τη ζώνη μαγειρέματος.
 2. Γυρίστε τον περιστροφικό διακόπτη και επιλέξτε μια άλλη βαθμίδα ισχύος.
- ✓ Το **b** σβήνει.
- ✓ Η λειτουργία είναι απενεργοποιημένη.

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

16 Λειτουργία διατήρησης της θερμοκρασίας¹

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

Μπορείτε να ενεργοποιήσετε τη λειτουργία μέσω Home Connect ή Πλήκτρο Αγαπημένα.

16.1 Ενεργοποίηση της λειτουργίας διατήρησης της θερμοκρασίας

Προϋπόθεση: Εκχωρήστε τη λειτουργία στο .

→ "Πλήκτρο Αγαπημένα", Σελίδα 12.

1. Επιλέξτε την επιθυμητή ζώνη μαγειρέματος.

¹ Διαθέσιμη ανάλογα με την έκδοση λογισμικού. Περισσότερες πληροφορίες για τη διαθεσιμότητα θα βρείτε στην ιστοσελίδα.

2. Πατήστε το .
Ανάβει .
- ✓ Η λειτουργία είναι ενεργοποιημένη.

16.2 Απενεργοποίηση του Λειτουργία διατήρησης της θερμοκρασίας

1. Επιλέξτε τη ζώνη μαγειρέματος.
2. Γυρίστε τον περιστροφικό διακόπτη και ρυθμίστε στο .
Το σβήνει.
- ✓ Η λειτουργία είναι απενεργοποιημένη.

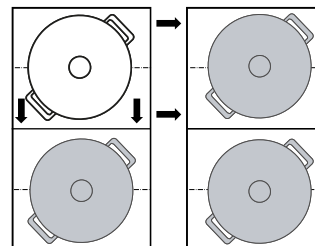
17 PowerTransfer

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

17.1 PowerTransfer

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

1. Μετατοπίστε το μαγειρικό σκεύος.



- ✓ Το μαγειρικό σκεύος αναγνωρίζεται.
- ✓ Στην ένδειξη της νέας ζώνης μαγειρέματος αναβοσβήνουν εναλλάξ η προηγουμένως επιλεγμένη βαθμίδα ισχύος και .
- 2. Για να παραλάβετε τις ρυθμίσεις, επιλέξτε με τον περιστροφικό διακόπτη τη νέα ζώνη μαγειρέματος.
- ✓ Η αρχική ζώνη μαγειρέματος ρυθμίζεται στο .
- ✓ Οι ρυθμίσεις έχουν μεταφερθεί στη νέα ζώνη μαγειρέματος.

Σημείωση: Εάν τοποθετήσετε ένα νέο μαγειρικό σκεύος σε μια άλλη ζώνη μαγειρέματος, προτού επιβεβαιώσετε τις ρυθμίσεις, μπορείτε να χρησιμοποιήσετε αυτήν τη λειτουργία για το νέο μαγειρικό σκεύος.

18 Frying Sensor

Με αυτήν τη λειτουργία μπορείτε να λιώσετε, να παρασκευάσετε σάλτσες, να σοτάρετε, να τηγανίσετε ή να ψήσετε ενώ διατηρείτε τη θερμοκρασία υπό έλεγχο. Αντί να προσαρμόζετε τη βαθμίδα ισχύος ξανά και ξανά κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος, επιλέγετε την επιθυμητή θερμοκρασία μία φορά στην αρχή. Οι αισθητήρες κάτω από την υαλοκεραμική επιφάνεια μετρούν μετά τη θερμοκρασία του μαγειρικού σκεύους και τη διατηρούν σταθερή κατά τη διάρκεια της συνολικής διαδικασίας μαγειρέματος. Αυτή η λειτουργία είναι διαθέσιμη στις ζώνες μαγειρέματος, που είναι χαρακτηρισμένες με .

Λειτουργίες	Θερμοκρασία
Λιώσιμο	70 - 80 °C
Προετοιμασία σαλτσών	110 - 120 °C
Ψήσιμο / Τηγάνισμα	140 °C
Ψήσιμο / Τηγάνισμα	160 °C
Ψήσιμο / Τηγάνισμα	180 - 200 °C
Ψήσιμο / Τηγάνισμα	220 °C

18.1 Συνιστούμενα μαγειρικά σκεύη

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

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

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

18.2 Ενεργοποίηση της Frying Sensor

1. Τοποθετήστε το άδειο μαγειρικό σκεύος πάνω σε μια ζώνη μαγειρέματος.
2. Επιλογή της εστίας μαγειρέματος
3. Πατήστε το .
- ✓ και η προρρυθμισμένη θερμοκρασία ανάβουν στην ένδειξη της επιλεγμένης ζώνης μαγειρέματος.
4. Με τον περιστροφικό διακόπτη επιλέξτε την επιθυμητή θερμοκρασία.

- ✓ Στο πεδίο χειρισμού αναβοσβήνει το ⌘ , μέχρι να επιτευχθεί η ρυθμισμένη θερμοκρασία.
 - ✓ Η επιλεγμένη θερμοκρασία και η εξέλιξη της θερμοκρασίας που επιτυγχάνεται στο τηγάνι αναβοσβήνουν εναλλάξ, μέχρι να επιτευχθεί η επιλεγμένη θερμοκρασία.
 - ✓ Η θερμοκρασία που εμφανίζεται στις ενδείξεις είναι κατά προσέγγιση και μπορεί να διαφέρει από την πραγματική θερμοκρασία στο τηγάνι.
 - ✓ Όταν επιτευχθεί η θερμοκρασία, ηχεί ένα σήμα και το ⌘ καθώς και το σύμβολο της θερμοκρασίας σταματούν να αναβοσβήνουν.
5. Βάλτε το λίπος τηγανίσματος και μετά το φαγητό στο τηγάνι.

Σημείωση: Εάν χρειάζεστε περισσότερα από 250 ml λάδι για να μαγειρέψετε, προσθέστε το λάδι και περιμένετε μερικά δευτερόλεπτα πριν προσθέσετε το φαγητό.

18.3 Απενεργοποίηση του Frying Sensor

- Επιλέξτε τη ζώνη μαγειρέματος και αγγίξτε το ⌘ .

18.4 Συστάσεις για το μαγείρεμα με Frying Sensor

Ο ακόλουθος πίνακας περιέχει την ιδανική βαθμίδα θερμοκρασίας για μια επιλογή φαγητών. Η θερμοκρασία $\text{⌘}^{\circ}\text{C}$ και ο χρόνος μαγειρέματος ⌚ min εξαρτώνται από την ποσότητα, την κατάσταση και την ποιότητα των τροφίμων.

	$\text{⌘}^{\circ}\text{C}$	⌚ min
Κρέας		
Σνίτσελ, φυσικό	160-180	4-10
Σνίτσελ, πανέ	180	6-10
Φιλέτο	180-200	6-10
Κοτολέτες	160-180	10-15
Cordon bleu, σνίτσελ Βιέννης	180	10-15
Μπριζόλα, μέσα ωμή, 3 cm χοντρή	220	8-10
Μπριζόλα, μισοψημένη, 3 cm χοντρή	200	6-10
Μπριζόλα, καλοψημένη, 3 cm χοντρή	180	6-12
Μπριζόλα T-Bone, μέσα ωμή, 4,5 cm χοντρή	200-220	10-15
Μπριζόλα T-Bone, μισοψημένη, 4,5 cm χοντρή	180-200	20-30
Στήθος πουλερικού, 2 cm χοντρό	160	10-20
Λαρδί	160-180	5-8
Κιμάς	180-200	6-10
Χάμπουργκερ, 1,5 cm χοντρά	160-200	6-15
Κεφτεδάκια	160-180	10-20
Ζεματισμένα ψητά λουκάνικα	160-180	8-20
Chorizo, ωμά λουκάνικα	160-180	10-20

	$\text{⌘}^{\circ}\text{C}$	⌚ min
Σουβλάκια	160-180	10-20
Γύρος	180-200	6-10
Ψάρι και θαλασσινά		
Φιλέτο ψαριού, φυσικό	180	10-20
Φιλέτο ψαριού, πανέ	180	10-20
Ψάρι, ψητό, ολόκληρο	160	10-20
Σαρδέλες	180	6-12
Γαρίδες	180	4-8
Καλαμάρια, σέπια	180-200	6-12
Μύδια, χτένια, κυδώνια	110-120	4-8
Φαγητά με αυγά		
Αυγά μάτια σε βούτυρο	140	2-6
Αυγά μάτια σε λάδι	180-220	2-6
Χτυπητά αυγά	140	4-9
Ομελέτα	140	3-6
Γλυκό αυγόψωμο	160	4-8
Κρέπες, μπλίνι, τηγανόψωμο, τάκος	180-200	1-3
Λαχανικά		
Τηγανιτές πατάτες από βραστές πατάτες	180-200	6-12
Τηγανιτές πατάτες	180-200	15-25
Τηγανίτες από τριμμένες πατάτες	200	2-4
Κρεμμύδια, σκόρδα, ελαφρά σοταρισμένα	140	4-12
Δακτυλίδια κρεμμυδιού	180-200	4-12
Κολοκυθάκια, μελιτζάνες, πιπεριές	160-180	4-12
Πράσινα σπαράγγια, τηγανητά	160-180	10-20
Μανιτάρια	180	10-15
Λαχανικά, γλασέ	120	10-20
Λαχανικά σε ζύμη τεμπούρα	180-200	5-10
Κατεψυγμένα φαγητά		
Νάγκετς κοτόπουλου	180-200	8-12
Φετάκια ψαριού πανέ	180	8-12
Τηγανιτές πατάτες	200-220	4-8
Τηγανητά φαγητά	160-180	6-10
Ανοιξιότικα ρολά	180-200	8-15
Πατέ, κροκέτες	200-220	6-8
Σάλτσες		
Σάλτσα ντομάτας	120	20-30
Σάλτσα κρέμας	110-120	10-20
Σάλτσα μπεσαμέλ	110-120	10-20
Σάλτσα τυριού	110-120	3-8
Γλυκές σάλτσες	110-120	10-20
Δέσιμο σαλτσών	110-120	5-10
Λιώσιμο		
Κουβερούρα	70-80	5-15

	β °C	⊖ min
Τυρί	70-80	3-10
Βούτυρο	70-80	3-5
Φοντύ	70-80	5-15
Άλλα		
Σαγανάκι	180-200	5-15
Κρουτόν	160-180	6-10

	β °C	⊖ min
Ψωμί τοστ	200-220	8-12
Ξηρά έτοιμα φαγητά	110-120	5-10
Αμύγδαλα, καρύδια, κουκουνάρια, καβουρ- δισμένα	180-200	3-15
Ποπ κορν	220	10-20

19 Ασφάλεια παιδιών

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

19.1 Ενεργοποίηση της Ασφάλεια παιδιών

Προϋπόθεση: Η βάση εστιών πρέπει να είναι απενεργοποιημένη.

- ▶ Αγγίξτε το ⊖ για 4 δευτερόλεπτα.
- ✓  ανάβει για 10 δευτερόλεπτα.
- ✓ Η βάση εστιών είναι κλειδωμένη.

19.2 Απενεργοποίηση της ασφάλειας παιδιών

1. Ενεργοποιήστε τη βάση εστιών.
 2. Αγγίξτε το ⊖ για 4 δευτερόλεπτα.
- ✓ Το κλειδί έχει ακυρωθεί.

19.3 Αυτόματη ασφάλεια παιδιών

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

Πως ενεργοποιείτε και απενεργοποιείτε τη λειτουργία, θα το βρείτε στο κεφάλαιο Βασικές ρυθμίσεις → Σελίδα 19.

20 Διακοπή

Με τη λειτουργία μπορείτε να σταματήσετε και να συνεχίσετε τις ενεργές διαδικασίες μαγειρέματος για έως και 10 λεπτά, χωρίς να αλλάξετε τις επιλεγμένες ρυθμίσεις.

Μπορείτε να ενεργοποιήσετε τη λειτουργία, π.χ. για τον καθαρισμό του πεδίου χειρισμού.

20.1 Ενεργοποίηση της λειτουργίας Διακοπή

- ▶ Απομακρύνετε τον περιστροφικό διακόπτη από το πεδίο χειρισμού.
- ✓ Στις ενδείξεις των ζωνών μαγειρέματος αναβοσβήνει *ii*.

- ✓ Όλες οι ενεργοποιημένες διαδικασίες μαγειρέματος σταματούν. Οι ρυθμίσεις διατηρούνται.
- ✓ Η λειτουργία είναι ενεργοποιημένη.

20.2 Απενεργοποίηση της λειτουργίας Διακοπή

- ▶ Θέστε τον περιστροφικό διακόπτη ξανά στο πεδίο χειρισμού.
- ✓ Η λειτουργία είναι απενεργοποιημένη. Οι διαδικασίες μαγειρέματος συνεχίζονται.

Σημείωση: Μετά από 10 λεπτά απενεργοποιείται η ζώνη μαγειρέματος αυτόματα.

21 Εξατομικευμένη απενεργοποίηση για λόγους ασφαλείας

Εάν μια ζώνη μαγειρέματος λειτουργεί για μεγαλύτερο χρονικό διάστημα και δεν αλλάξετε καμία ρύθμιση, ενεργοποιείται η λειτουργία ασφαλείας. Η ζώνη μαγειρέματος δείχνει *FB* και απενεργοποιείται. Ο χρόνος εξαρτάται από το επιλεγμένο επίπεδο ισχύος.

Βαθμίδα ισχύος	Χρόνος
1.0 - 1.5	10 ώρες

2.0 - 3.5	5 ώρες
4.0 - 5.0	4 ώρες
5.5 - 6.5	3 ώρες
7.0 - 7.5	2 ώρες
8.0 - 9.0	1 ώρα

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

22 Βασικές ρυθμίσεις

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

22.1 Επισκόπηση των βασικών ρυθμίσεων

Ένδειξη	Ρύθμιση	Τιμή
c 1	Ασφάλεια παιδιών → "Ασφάλεια παιδιών", Σελίδα 18	0 - Χειροκίνητα. ¹ 1 - Αυτόματα. 2 - Λειτουργία απενεργοποιημένη.
c 2	Ακουστικά σήματα	0 - Το σήμα επιβεβαίωσης, το σήμα φάλματος και το σήμα για λάθος χρήση είναι απενεργοποιημένα. 1 - Το σήμα σφάλματος είναι ενεργοποιημένο. 2 - Το σήμα επιβεβαίωσης και το σήμα για λάθος χρήση είναι ενεργοποιημένα. 3 - Όλα τα ηχητικά σήματα είναι ενεργοποιημένα ¹ .
c 3	Ένταση των ηχητικών σημάτων	1 - Σιγανή. 2 - μεσαίος ¹ 3 - Δυνατή.
c 5	Στο πεδίο χειρισμού ⊖ εκχωρήστε μία από τις λειτουργίες προγραμματισμού του χρόνου. → "Λειτουργίες χρόνου", Σελίδα 14	1 - Χρονοδιακόπτης απενεργοποίησης. ¹ 2 - Ρολόι συναγερμού.
c 7	Περιορισμός ισχύος Έτσι μπορείτε, όταν χρειάζεται, να περιορίσετε τη συνολική ισχύ της βάσης εστιών ανάλογα με τις συνθήκες της ηλεκτρικής σας εγκατάστασης. Λάβετε υπόψη τους κανονισμούς των τοπικών παρόχων ηλεκτρικής ενέργειας. Οι διαθέσιμες ρυθμίσεις εξαρτώνται από τη μέγιστη ισχύ της βάσης εστιών. Περισσότερες πληροφορίες θα βρείτε στην πινακίδα τύπου. Όταν η λειτουργία είναι ενεργοποιημένη και η βάση εστιών φτάσει το ρυθμισμένο όριο ισχύος, αναβοσβήνει η επιθυμητή και η επιτρεπόμενη βαθμίδα ισχύος και δεν μπορείτε να επιλέξετε καμία υψηλότερη βαθμίδα ισχύος.	Η ισχύς αυξάνεται με κάθε βαθμίδα κατά 500 W. 0 - Απενεργοποιημένη. Μέγιστη ισχύς της βάσης εστιών ¹ . 1 - 1.000 W. Ελάχιστη ισχύς. 1.5 - 1.500 W. ... 3 - 3.000 W. 3.5 - 3.500 W. 4 - 4.000 W. 4.5 - 4.500 W. ... 9 - Μέγιστη ισχύς της βάσης εστιών.
c 8	Λειτουργία παρουσίασης Λειτουργία επίδειξης της βάσης εστιών Όταν ενεργοποιείτε τη βάση εστιών, ανάβει dE για μερικά δευτερόλεπτα και οι ζώνες μαγειρέματος δε θερμαίνονται.	0 - Απενεργοποιημένη. ¹ 1 - Ενεργοποιημένη.
c 12	Δοκιμή μαγειρικού σκεύους Με αυτή τη λειτουργία μπορείτε να ελέγξετε την ποιότητα του μαγειρικού σκεύους. → "Δοκιμή μαγειρικού σκεύους", Σελίδα 20	0 - Μη κατάλληλο. 1 - Μη ιδανικό. 2 - Κατάλληλο.
c 18 - c 22	Μονάδα ελέγχου απορροφητήρα βασιζόμενη στη βάση εστιών Οι ρυθμίσεις πραγματοποιούνται ανάλογα με το μοντέλο του απορροφητήρα.	→ "Επισκόπηση των ρυθμίσεων της μονάδας ελέγχου του απορροφητήρα", Σελίδα 23
c 0	Επαναφορά στις ρυθμίσεις εργοστασίου	0 - Εξατομικευμένες ρυθμίσεις ¹ . 1 - Ρυθμίσεις εργοστασίου.

¹ Ρύθμιση εργοστασίου

22.2 Πέρασμα στις βασικές ρυθμίσεις

Προϋπόθεση: Η βάση εστιών πρέπει να είναι απενεργοποιημένη.

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

Πληροφορίες προϊόντος	Ένδειξη
Κατάλογος υπηρεσιών εξυπηρέτησης πελατών	0 1 1
Αριθμός κατασκευής	Fd

Πληροφορίες προϊόντος	Ένδειξη
Αριθμός κατασκευής 1	02-
Αριθμός κατασκευής 2	05

✓ Οι πρώτες τέσσερις ενδείξεις δίνουν τις πληροφορίες προϊόντος. Πατήστε ελαφρά το **⏻**, για να εμφανιστούν οι ξεχωριστές ενδείξεις.

3. Για να περάσετε στις βασικές ρυθμίσεις, αγγίξτε το **⏻**.

✓ Ανάβουν **ε** **!** και **⏻** ως προρρυθμηση.

4. Αγγίξτε επανειλημμένα το **⏻** τόσες φορές, μέχρι να εμφανιστεί η επιθυμητή ρύθμιση.

5. Με τον περιστροφικό διακόπτη επιλέξτε την επιθυμητή ρύθμιση.
6. Αγγίξτε το **⏻** για 4 δευτερόλεπτα.
- ✓ Οι ρυθμίσεις είναι αποθηκευμένες.

22.3 Διακοπή της αλλαγής των βασικών ρυθμίσεων

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

23 Δοκιμή μαγειρικού σκεύους

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

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

Βεβαιωθείτε πριν από τον έλεγχο, ότι η διάμετρος του πάτου του μαγειρικού σκεύους συμπίπτει με τη διάμετρο της χρησιμοποιούμενης ζώνης μαγειρέματος.

Η πρόσβαση πραγματοποιείται μέσω των βασικών ρυθμίσεων. → Σελίδα 19

23.1 Εκτέλεση του Δοκιμή μαγειρικού σκεύους

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

1. Τοποθετήστε το μαγειρικό σκεύος σε θερμοκρασία περιβάλλοντος με περίπου 200 ml νερό στη μέση της ζώνης μαγειρέματος, που ταιριάζει καλύτερα στο μέγεθος του πάτου του μαγειρικού σκεύους.

2. Καλέστε τις βασικές ρυθμίσεις και επιλέξτε **ε** **!** **2**.

3. Γυρίστε τον περιστροφικό διακόπτη. Στις ζώνες μαγειρέματος αναβοσβήνει **ε**.
- ✓ Η λειτουργία είναι ενεργοποιημένη.
- ✓ Μετά από 10 δευτερόλεπτα, εμφανίζεται στις ενδείξεις των ζωνών μαγειρέματος το αποτέλεσμα.

23.2 Έλεγχος του αποτελέσματος

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

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

Για να ενεργοποιήσετε ξανά τη λειτουργία, γυρίστε τον περιστροφικό διακόπτη.

24 Home Connect

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

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

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

Συμβουλές

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

Υποδείξεις

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

24.1 Ρύθμιση του Home Connect

Προϋποθέσεις

- Η συσκευή είναι συνδεδεμένη με το δίκτυο του ρεύματος και ενεργοποιημένη.
 - Έχετε μια κινητή τερματική συσκευή με μια τρέχουσα έκδοση του λειτουργικού συστήματος iOS ή Android, π.χ. ένα smartphone.
 - Η κινητή τερματική συσκευή και η συσκευή βρίσκονται στην εμβέλεια του σήματος WLAN του οικιακού δικτύου σας.
1. Κατεβάστε την εφαρμογή (App) Home Connect.
 2. Ανοίξτε την εφαρμογή (App) Home Connect και σαρώστε τον ακόλουθο κωδικό QR.



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

24.2 Σύμβολο WLAN

Η ένδειξη WLAN στο πεδίο χειρισμού αλλάζει ανάλογα με την κατάσταση και την ποιότητα της σύνδεσης και με τη διαθεσιμότητα του εξυπηρετητή Home Connect.

Κατάσταση	Περιγραφή
Ανάβει λευκό.	Καμία αποθηκευμένη σύνδεση δικτύου.
Ανάβει κόκκινο.	Σύνδεση δικτύου αποθηκευμένη και WiFi ενεργοποιημένο.
Αναβοσβήνει κόκκινο.	■ Η σύνδεση δικτύου ή η σύνδεση με μια άλλη συσκευή αποκαθίσταται. ■ Οι ρυθμίσεις δικτύου επαναφέρονται.

24.3 Προσθήκη ή αφαίρεση ενός οικιακού δικτύου WLAN

Η ακόλουθη επισκόπηση δείχνει, πώς μπορείτε να προσθέσετε ή να αφαιρέσετε ένα οικιακό δίκτυο WLAN.

Κατάσταση οικιακού δικτύου WLAN	Ενέργεια
Δεν είναι καταχωρημένο κανένα οικιακό δίκτυο WLAN.	Για να προσθέσετε το οικιακό δίκτυο WLAN, πατήστε σύντομα το

Κατάσταση οικιακού δικτύου WLAN	Ενέργεια
Το οικιακό δίκτυο WLAN είναι αποθηκευμένο.	Για να συνδέσετε με μια άλλη συσκευή, πατήστε παρατεταμένα το .
Το οικιακό δίκτυο WLAN είναι αποθηκευμένο.	Για να επαναφέρετε τις ρυθμίσεις του οικιακού δικτύου WLAN, πατήστε παρατεταμένα το . Εάν το αναβοσβήνει, πατήστε ξανά παρατεταμένα το .

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

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

Προϋπόθεση: Η βάση εστιών είναι συνδεδεμένη με το οικιακό δίκτυο και την εφαρμογή (App) Home Connect.

1. Πραγματοποιήστε τη ρύθμιση στην εφαρμογή (App) Home Connect και στείλτε την στη βάση εστιών. Ακολουθήστε τις οδηγίες στην εφαρμογή (App) Home Connect. Τις ρυθμίσεις, που στέλνετε από την εφαρμογή (App) Home Connect στη βάση εστιών, πρέπει να τις επιβεβαιώσετε στη βάση εστιών.
- ✓ Όταν μεταδίδονται ρυθμίσεις μαγειρέματος σε μια ζώνη μαγειρέματος, αρχίζει ανάλογα με τη ρύθμιση να αναβοσβήνει η αντίστοιχη ένδειξη.
2. Για την επιβεβαίωση της ρύθμισης, πατήστε ✓.
3. Για την απόρριψη της ρύθμισης, πατήστε ένα οποιοδήποτε άλλο πεδίο αφής της βάσης εστιών.

24.5 Ενεργοποίηση της αυτόματης ανίχνευσης παρουσίας¹

Μέσω της αυτόματης ανίχνευσης παρουσίας, δεν πρέπει να επιβεβαιώσετε πλέον τις ρυθμίσεις μαγειρέματος από την κινητή τερματική συσκευή σας στη βάση εστιών, όσο βρίσκεστε κοντά στη βάση εστιών. Εάν στείλετε ρυθμίσεις σε μια ζώνη μαγειρέματος, μπορείτε να τις επιβεβαιώσετε απευθείας από την κινητή τερματική συσκευή σας.

Προϋποθέσεις

- Η βάση εστιών είναι συνδεδεμένη με το οικιακό δίκτυο και την εφαρμογή (App) Home Connect.
 - Το σύστημα Bluetooth είναι συνδεδεμένο με την κινητή συσκευή.
 - Ο χρήστης βρίσκεται κοντά στη βάση εστιών.
1. Ανοίξτε την εφαρμογή (App) Home Connect.
 2. Για να ρυθμίσετε την αυτόματη ανίχνευση παρουσίας, ακολουθήστε τις οδηγίες στην εφαρμογή (App) Home Connect.

¹ Διαθέσιμη ανάλογα με την έκδοση λογισμικού. Περισσότερες πληροφορίες για τη διαθεσιμότητα θα βρείτε στην ιστοσελίδα.

24.6 Ενημέρωση λογισμικού

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

Προϋπόθεση είναι, ότι είστε καταχωρημένοι χρήστες του Home Connect, έχετε εγκατεστημένη την εφαρμογή (App) στην κινητή τερματική συσκευή σας και είστε συνδεδεμένοι στον εξυπηρετητή Home Connect. Μόλις μια ενημέρωση λογισμικού είναι διαθέσιμη, θα ενημερωθείτε μέσω της εφαρμογής (App) Home Connect και μπορείτε να ξεκινήσετε την ενημέρωση λογισμικού μέσω της εφαρμογής (App). Μετά το επιτυχές κατέβασμα (Download) μπορείτε να ξεκινήσετε την εγκατάσταση μέσω της εφαρμογής (App) Home Connect, όταν βρίσκεστε στο οικιακό δίκτυό σας WLAN (WiFi). Μετά την επιτυχή εγκατάσταση θα ενημερωθείτε μέσω της εφαρμογής (App) Home Connect.

Υποδείξεις

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

24.7 Τηλεδιάγνωση

Η υπηρεσία εξυπηρέτησης πελατών μπορεί μέσω της τηλεδιάγνωσης να έχει πρόσβαση στη συσκευή σας, όταν αποταθείτε με την αντίστοιχη επιθυμία στην υπηρεσία

εξυπηρέτησης πελατών, η συσκευή σας είναι συνδεδεμένη με τον Server (εξυπηρετητής) Home Connect και η τηλεδιάγνωση στη χώρα στην οποία χρησιμοποιείτε τη συσκευή είναι διαθέσιμη.

Συμβουλή: Περισσότερες πληροφορίες και υποδείξεις για τη διαθεσιμότητα της τηλεδιάγνωσης στη χώρα σας θα βρείτε στην περιοχή Σέρβις/Υποστήριξη της τοπικής ιστοσελίδας: www.home-connect.com.

24.8 Προστασία των προσωπικών δεδομένων

Προσέξτε τις υποδείξεις για την προστασία των προσωπικών δεδομένων.

Με τη σύνδεση για πρώτη φορά της συσκευής σας με ένα συνδεδεμένο στο διαδίκτυο (Internet) οικιακό δίκτυο μεταδίδει η συσκευή σας τις ακόλουθες κατηγορίες δεδομένων στον εξυπηρετητή Home Connect (πρώτη εγγραφή):

- Μονοσήμαντη αναγνώριση συσκευής (αποτελούμενη από κωδικούς συσκευής καθώς και τη διεύθυνση MAC της ενσωματωμένης μονάδας επικοινωνίας Wi-Fi).
- Πιστοποιητικό ασφαλείας της μονάδας επικοινωνίας Wi-Fi (για την ασφάλεια της σύνδεσης μέσω της τεχνολογίας των πληροφοριών).
- Η τρέχουσα έκδοση λογισμικού και υλισμικού της οικιακής συσκευής σας.
- Κατάσταση μιας ενδεχομένως προηγούμενης επαναφοράς στις ρυθμίσεις του εργοστασίου.

Αυτή η πρώτη εγγραφή προετοιμάζει τη χρήση των λειτουργιών Home Connect και είναι απαραίτητη από τη χρονική στιγμή, που θέλετε να χρησιμοποιήσετε τις λειτουργίες Home Connect για πρώτη φορά.

Σημείωση: Προσέξτε, ότι οι λειτουργίες Home Connect μπορεί να χρησιμοποιηθούν μόνο σε συνδυασμό με την εφαρμογή (App) Home Connect. Πληροφορίες για την προστασία των προσωπικών δεδομένων μπορείτε να καλέσετε στην εφαρμογή (App) Home Connect.

25 Μονάδα ελέγχου απορροφητήρα, βασιζόμενη στην εστία μαγειρέματος

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

Υποδείξεις

- Ο χειρισμός στον απορροφητήρα έχει σε κάθε περίπτωση προτεραιότητα. Σε αυτό τον χρόνο ένας χειρισμός μέσω της βασιζόμενης στη βάση εστιών μονάδας ελέγχου του απορροφητήρα δεν είναι δυνατός.
- Μπορείτε να αποκαταστήσετε τη σύνδεση με τον απορροφητήρα μόνο μέσω της εφαρμογής (App) Home Connect. Άλλες μεθόδους σύνδεσης δεν υποστηρίζονται πλέον.

25.1 Έλεγχος του απορροφητήρα μέσω της βάσης εστιών

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

Σημείωση: Εάν δε βρείτε αυτές τις ρυθμίσεις για τη βάση εστιών σας, ελέγξτε τις ρυθμίσεις του απορροφητήρα στην εφαρμογή (App) Home Connect, για να διαμορφώσετε τη σύνδεση.

Ρύθμιση ανεμιστήρα

1. Πατήστε .
2. Με τον περιστροφικό διακόπτη επιλέξτε μια ρύθμιση. Μπορείτε να επιλέξετε τις ακόλουθες ρυθμίσεις:

	Ανεμιστήρας Off
	Βαθμίδα ανεμιστήρα 1
	Βαθμίδα ανεμιστήρα 2
	Βαθμίδα ανεμιστήρα 3
	Εντατική βαθμίδα 1
	Εντατική βαθμίδα 2
	Αυτόματη λειτουργία

Σημείωση: Διαθέσιμη ανάλογα με το μοντέλο του απορροφητήρα.

- ✓ Ο ανεμιστήρας είναι ενεργοποιημένος.

3. Για να εγκαταλείψετε τη λειτουργία ανεμιστήρα, πατήστε .

Ρύθμιση του φωτισμού του απορροφητήρα

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

1. Για να ενεργοποιήσετε τον φωτισμό, πατήστε το .
2. Για να απενεργοποιήσετε τον φωτισμό, πατήστε ξανά το .

25.2 Επισκόπηση των ρυθμίσεων της μονάδας ελέγχου του απορροφητήρα

Στις βασικές ρυθμίσεις της βάσης εστιών σας ανάλογα με το μοντέλο του απορροφητήρα μπορείτε να ρυθμίσετε τη συμπεριφορά του απορροφητήρα σας ανάλογα με την ενεργοποίηση και απενεργοποίηση της βάσης εστιών ή των ξεχωριστών ζωνών μαγειρέματος. Εάν δε βρείτε αυτές τις ρυθμίσεις για τη βάση εστιών σας, ελέγξτε τις ρυθμίσεις του απορροφητήρα στην εφαρμογή (App) Home Connect, για να διαμορφώσετε τη σύνδεση. Η οθόνη ενδείξεων δείχνει τη ρύθμιση μόνο, όταν η συσκευή είναι συνδεδεμένη με τον απορροφητήρα.

Ένδειξη	Ρύθμιση	Τιμή
	Ρύθμιση, εάν και πώς ο ανεμιστήρας ενεργοποιείται αυτόματα.	Αυτόματη εκκίνηση του ανεμιστήρα – Απενεργοποιημένος. Ο απορροφητήρας, σε περίπτωση που χρειάζεται, πρέπει να ενεργοποιηθεί χειροκίνητα. – Ενεργοποιημένος με χειροκίνητη λειτουργία. Ο απορροφητήρας ενεργοποιείται κατά την ενεργοποίηση μιας ζώνης μαγειρέματος με μια καθορισμένη βαθμίδα. ¹ – Ενεργοποιημένος με αυτόματη λειτουργία. Ο απορροφητήρας ενεργοποιείται κατά την ενεργοποίηση μιας ζώνης μαγειρέματος στην αυτόματη λειτουργία. ²
	Ρύθμιση, εάν και πώς συνεχίζει να λειτουργεί ο ανεμιστήρας μετά την απενεργοποίηση της βάσης εστιών.	Συνέχιση της λειτουργίας ανεμιστήρα – Ο ανεμιστήρας απενεργοποιείται μαζί με τη βάση εστιών – Ενεργοποιημένος με στάνταρ συνέχιση της λειτουργίας του ανεμιστήρα – Καμία αλλαγή των ρυθμίσεων ¹ – Ενεργοποιημένος με αυτόματη λειτουργία ²
	Ο φωτισμός ενεργοποιείται κατά την ενεργοποίηση της βάσης εστιών.	Αυτόματη ενεργοποίηση του φωτισμού – Απενεργοποιημένος ¹ – Ενεργοποιημένος
	Ο φωτισμός απενεργοποιείται κατά την απενεργοποίηση της βάσης εστιών.	Αυτόματη απενεργοποίηση του φωτισμού ¹ – Απενεργοποιημένος – Ενεργοποιημένος

¹ Ρύθμιση εργοστασίου

² Ανάλογα με τον εξοπλισμό της συσκευής

26 Καθαρισμός και φροντίδα

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

26.1 Υλικά καθαρισμού

Κατάλληλα υλικά καθαρισμού και ξύστρες γυαλιού θα βρείτε στην υπηρεσία εξυπηρέτησης πελατών, στο εμπόριο ή στο Online-Shop www.neff-international.com.

ΠΡΟΣΟΧΗ!

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

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

Ακατάλληλα υλικά καθαρισμού

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

26.2 Καθαρισμός της βάσης εστιών

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

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

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

Συμβουλές

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

26.3 Καθαρισμός των προφίλ

Όταν μετά τη χρήση πάνω στα προφίλ βρίσκονται ρύποι ή λεκέδες, καθαρίζετε τα προφίλ.

Σημείωση: Μην χρησιμοποιείτε ξύστρες γυαλιού.

1. Καθαρίζετε με ζεστό σαπουνόνερο και ένα μαλακό πανί.

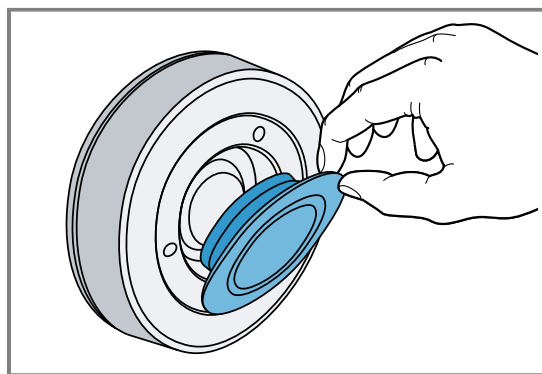
Πριν τη χρήση πλύνετε καλά τα καινούργια σφουγγάρια.

2. Στεγνώστε τα με ένα μαλακό πανί.

Σημείωση: Εάν υπάρχουν αντικαταστάσιμα πλευρικά προφίλ, κατά την αφαίρεση χρησιμοποιήστε προστατευτικά γάντια.

26.4 Καθαρισμός Twist Pad®

Ο περιστροφικός διακόπτης αποτελείται από δύο μέρη, τα οποία μπορείτε εύκολα να τα αφαιρέσετε για έναν πιο λεπτομερή καθαρισμό.



Συνιστούμενος καθαρισμός

- Σκουπίστε τα εξαρτήματα με ένα πανί με χλιαρό διάλυμα απορρυπαντικού πιάτων.
- Στεγνώστε τα εξαρτήματα καλά πριν τα επανασυναρμολογήσετε.

Μη συνιστούμενος καθαρισμός

- Μην χρησιμοποιείτε υλικά τριψίματος ή καυστικά προϊόντα, όπως κιτρικό οξύ, ξύδι, ισχυρά απορρυπαντικά ή καθαριστικά υαλοκεραμικής επιφάνειας.
- Δεν επιτρέπεται το πλύσιμο σε πλυντήριο πιάτων ή το βύθισμα σε νερό, επειδή διαφορετικά μπορεί να προκληθούν ζημιές.
- Μην χρησιμοποιείτε την ξύστρα γυαλιού.
- Μην χρησιμοποιείτε υλικά φροντίδας ανοξείδωτου χάλυβα.

27 Αποκατάσταση βλαβών

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

⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ – Κίνδυνος τραυματισμού!

Οι ακατάλληλες επισκευές είναι επικίνδυνες.

- ▶ Μόνο εκπαιδευμένο, ειδικευμένο προσωπικό επιτρέπεται να πραγματοποιήσει επισκευές στη συσκευή.
- ▶ Όταν η συσκευή είναι ελαττωματική καλέστε την υπηρεσία εξυπηρέτησης πελατών.
→ "Υπηρεσία εξυπηρέτησης πελατών", Σελίδα 26

⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ – Κίνδυνος ηλεκτροπληξίας!

Οι ακατάλληλες επισκευές είναι επικίνδυνες.

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

27.1 Υποδείξεις προειδοποίησης

Υποδείξεις

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

27.2 Υποδείξεις στο πεδίο ενδείξεων

Βλάβη	Αιτίες και αντιμετώπιση προβλημάτων
Καμιά ένδειξη δεν είναι αναμμένη.	Η παροχή του ρεύματος έχει διακοπεί. ▶ Με τη βοήθεια άλλων ηλεκτρικών συσκευών ελέγξτε, εάν υπάρχει μια διακοπή ρεύματος. Η συσκευή δεν είναι συνδεδεμένη σύμφωνα με το διάγραμμα συνδεσμολογίας. ▶ Συνδέστε τη συσκευή σύμφωνα με το διάγραμμα συνδεσμολογίας. Βλάβη στο ηλεκτρονικό σύστημα ▶ Όταν δεν μπορείτε να αποκαταστήσετε τη βλάβη, πληροφορήστε την υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών.
Οι ενδείξεις αναβοσβήνουν.	Το πεδίο χειρισμού είναι υγρό ή το καλύπτει ένα αντικείμενο. ▶ Στεγνώστε το πεδίο χειρισμού ή απομακρύνετε το αντικείμενο.
<i>F2, F4, E 7015, E 8207, E 8208</i>	Το ηλεκτρονικό σύστημα υπερθερμάνθηκε και απενεργοποίησε μία ή όλες τις ζώνες μαγειρέματος. ▶ Περιμένετε, μέχρι να κρυώσει αρκετά το ηλεκτρονικό σύστημα. Στη συνέχεια, αγγίξτε ένα οποιοδήποτε πλήκτρο του πεδίου χειρισμού.
<i>F5</i> + Βαθμίδα ισχύος και ηχητικό σήμα	Ένα καυτό μαγειρικό σκεύος βρίσκεται στην περιοχή του πεδίου χειρισμού. Το ηλεκτρονικό σύστημα μπορεί για αυτό να υπερθερμανθεί. ▶ Απομάκρυνση των μαγειρικών σκευών. Η ένδειξη σφάλματος σβήνει μετά από λίγο. Μπορείτε να συνεχίσετε το μαγείρεμα.
<i>F5</i> και ηχητικό σήμα	Ένα καυτό μαγειρικό σκεύος βρίσκεται στην περιοχή του πεδίου χειρισμού. Για την προστασία του ηλεκτρονικού συστήματος απενεργοποιήθηκε η ζώνη μαγειρέματος. ▶ Απομάκρυνση των μαγειρικών σκευών. Αναμονή μερικών δευτερολέπτων. Αγγίξτε μια οποιαδήποτε επιφάνεια χειρισμού. Όταν σβήσει η ένδειξη σφάλματος, μπορείτε να συνεχίσετε το μαγείρεμα.
<i>F1/F6</i>	Η ζώνη μαγειρέματος είναι υπερθερμασμένη και απενεργοποιήθηκε για την προστασία της επιφάνειας εργασίας. ▶ Περιμένετε, μέχρι να κρυώσει αρκετά το ηλεκτρονικό σύστημα και ενεργοποιήστε στη συνέχεια εκ νέου τη ζώνη μαγειρέματος.
<i>F0</i>	PowerTransfer δεν ενεργοποιείται. ▶ Για να επιβεβαιώσετε την ένδειξη σφάλματος, αγγίξτε έναν οποιονδήποτε αισθητήρα. Μαγειρέψτε ως συνήθως, χωρίς να χρησιμοποιήσετε τη λειτουργία PowerTransfer. Ελάτε σε επαφή με την υπηρεσία εξυπηρέτησης πελατών.
<i>F9</i>	Η διευρυμένη ζώνη Flex δεν ενεργοποιείται. ▶ Για να επιβεβαιώσετε την ένδειξη σφάλματος, αγγίξτε έναν οποιονδήποτε αισθητήρα. Με τις υπολοιπούμενες ζώνες μαγειρέματος, μπορείτε να εξακολουθήσετε το μαγείρεμα. Ελάτε σε επαφή με την υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών.
<i>F8</i>	Η ζώνη μαγειρέματος ήταν για ένα μεγαλύτερο χρονικό διάστημα και χωρίς διακοπή σε λειτουργία. ▶ Εξατομικευμένη απενεργοποίηση για λόγους ασφαλείας είναι ενεργοποιημένη. Για να ρυθμίσετε τη ζώνη μαγειρέματος, αγγίξτε ένα οποιοδήποτε πλήκτρο και απενεργοποιήστε την ένδειξη.
<i>E 9000/E9010</i>	Η τάση λειτουργίας είναι ελαττωματική και βρίσκεται εκτός της κανονικής περιοχής λειτουργίας. ▶ Ελάτε σε επαφή με τον προμηθευτή ηλεκτρικής ενέργειας.

Βλάβη	Αιτίες και αντιμετώπιση προβλημάτων
Υ400/Ε9011	Η βάση εστιών δεν είναι σωστά συνδεδεμένη. ► Αποσυνδέστε τη βάση εστιών από το δίκτυο του ρεύματος. Συνδέστε τη βάση εστιών σύμφωνα με το διάγραμμα συνδεσμολογίας.
d E	Η λειτουργία παρουσίασης είναι ενεργοποιημένη. ► Απενεργοποιήστε τη λειτουργία παρουσίασης στις βασικές ρυθμίσεις.
Home Connect Το δε λειτουργεί σωστά.	Διάφορες αιτίες είναι δυνατές. ► Πηγαίνετε στο www.home-connect.com .
Η μονάδα ελέγχου του απορροφητήρα δε λειτουργεί σωστά.	Οι λειτουργίες της μονάδας ελέγχου του απορροφητήρα δεν ενεργοποιούνται. ► Επαναφέρετε τις ρυθμίσεις του οικιακού δικτύου WiFi και πραγματοποιήστε ξανά τη σύζευξη
Κινούμενο σχέδιο στις ενδείξεις 000	Υπό ορισμένες συνθήκες, η βάση εστιών μπορεί να εκτελέσει εργασίες αυτοσυντήρησης, π.χ. ενημέρωση υλικολογισμικού, βελτιστοποίηση ή ανίχνευση σφαλμάτων. ► Περιμένετε, μέχρι να ολοκληρωθεί η διαδικασία και ενεργοποιηθεί μετά τη βάση εστιών.

27.3 Κανονικοί θόρυβοι της συσκευής σας

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

28 Απόσυρση

28.1 Απόσυρση παλιάς συσκευής

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

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

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



Αυτή η συσκευή χαρακτηρίζεται σύμφωνα με την ευρωπαϊκή οδηγία 2012/19/ΕΕ περί ηλεκτρικών και ηλεκτρονικών συσκευών (waste electrical and electronic equipment - WEEE). Η οδηγία προκαθορίζει τα πλαίσια για μια απόσυρση και αξιοποίηση των παλιών συσκευών με ισχύ σ' όλη την ΕΕ.

29 Υπηρεσία εξυπηρέτησης πελατών

Σχετικά με τη λειτουργία γνήσια ανταλλακτικά, σύμφωνα με την αντίστοιχη διάταξη οικολογικού σχεδιασμού, μπορείτε να προμηθευτείτε από την υπηρεσία εξυπηρέτησης πελατών της εταιρείας μας για τη διάρκεια το λιγότερο 10 ετών από τη θέση σε κυκλοφορία της συσκευής σας εντός του Ευρωπαϊκού Οικονομικού Χώρου.

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

Λεπτομερείς πληροφορίες για τον χρόνο εγγύησης και τους όρους εγγύησης στη χώρα σας θα λάβετε από την υπηρεσία εξυπηρέτησης πελατών της εταιρείας μας, τον έμπορό σας ή την ιστοσελίδα μας.

Όταν έρθετε σε επαφή με την υπηρεσία εξυπηρέτησης πελατών, χρειάζεστε τον αριθμό προϊόντος (E-Nr.), τον αριθμό κατασκευής (FD) και τον αριθμό απαρίθμησης (Z-Nr.) της συσκευής σας.

Τα στοιχεία επικοινωνίας της υπηρεσίας εξυπηρέτησης πελατών θα τα βρείτε στον συνημμένο κατάλογο της υπηρεσίας εξυπηρέτησης πελατών ή στην ιστοσελίδα μας.

29.1 Αριθμός προϊόντος (E-Nr.), αριθμός κατασκευής (FD) και αριθμός απαρίθμησης (Z-Nr.)

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

Την πινακίδα τύπου θα τη βρείτε:

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

Τον αριθμό προϊόντος (E-Nr.) θα τον βρείτε επίσης πάνω στην υαλοκεραμική επιφάνεια. Μπορείτε να εμφανίσετε το ευρετήριο υπηρεσιών εξυπηρέτησης πελατών (KI) και τον αριθμό κατασκευής (FD) επίσης στις βασικές ρυθμίσεις → Σελίδα 19 .

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

30 Πληροφορίες για ελεύθερο λογισμικό και λογισμικό ανοιχτού κώδικα

Αυτό το προϊόν περιέχει στοιχεία λογισμικού που έχουν λάβει άδεια χρήσης από τους κατόχους των πνευματικών δικαιωμάτων ως ελεύθερο λογισμικό ή λογισμικό ανοιχτού κώδικα.

Οι αντίστοιχες πληροφορίες άδειας χρήσης αποθηκεύονται στη συσκευή οικιακής χρήσης. Η πρόσβαση στις αντίστοιχες πληροφορίες άδειας χρήσης είναι επίσης δυνατή μέσω της εφαρμογής (App) Home Connect: "Προφίλ -> Νομικές υποδείξεις -> Πληροφορίες άδειας χρήσης".¹ Μπορείτε να κατεβάσετε τις πληροφορίες άδειας χρήσης από την ιστοσελίδα του εμπορικού σήματος. (Ανατρέξτε στην ιστοσελίδα του προϊόντος για το μοντέλο της συσκευής σας και για περαιτέρω έγγραφα.) Εναλλακτικά, μπορείτε να βρείτε τις αντίστοιχες

πληροφορίες κάτω από ossrequest@bshg.com ή να τις ζητήσετε από την BSH Hausgeräte GmbH, Carl-Wery-Str. 34, D-81739 München.

Ο πηγαίος κώδικας παρέχεται κατόπιν αιτήματος.

Στείλτε παρακαλώ το αίτημά σας στο ossrequest@bshg.com ή στη διεύθυνση BSH Hausgeräte GmbH, Carl-Wery-Str. 34, D-81739 München.

Θέμα: „OSSREQUEST“

Το κόστος για τη διεκπεραίωση του αιτήματός σας θα σας χρεωθεί. Αυτή η προσφορά ισχύει για τρία χρόνια από την ημερομηνία αγοράς ή τουλάχιστον για τη χρονική περίοδο, κατά την οποία προσφέρουμε υποστήριξη και ανταλλακτικά για την αντίστοιχη συσκευή.

31 Δήλωση πιστότητας

Διά της παρούσης η BSH Hausgeräte GmbH, δηλώνει ότι η συσκευή με λειτουργικότητα Home Connect ταυτίζεται με τις βασικές απαιτήσεις και τις υπόλοιπες σχετικές διατάξεις της οδηγίας 2014/53/EU.

Μια λεπτομερής δήλωση πιστότητας RED μπορείτε να βρείτε στο διαδίκτυο (Internet) κάτω από www.neff-international.com στη σελίδα προϊόντος της συσκευής σας στα πρόσθετα έγγραφα.



Ζώνη 2,4 GHz (2.400-2.483,5 MHz): Μέγ. 100 mW

Ζώνη 5 GHz (5.150-5.350 MHz + 5.470-5.725 MHz): Μέγ. 130 mW



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

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

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

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

32 Φαγητά δοκιμών

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

32.1 Λιώσιμο κουβερτούρας

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

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

¹ Ανάλογα με τον εξοπλισμό της συσκευής

32.2 Ζέσταμα και διατήρηση ζεστών των φακών σούπα

Συνταγή σύμφωνα με το πρότυπο DIN 44550

Αρχική θερμοκρασία 20 °C

Θέρμανση, χωρίς ανακάτεμα

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

32.3 Ζέσταμα και διατήρηση ζεστών των φακών σούπα

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

Ανακάτεμα μετά από 1 λεπτό θέρμανσης

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

32.4 Σάλτσα μπεσαμέλ

Θερμοκρασία γάλακτος: 7 °C

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

Παρασκευή σάλτσας μπεσαμέλ

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

32.5 Μαγείρεμα ρυζόγαλου με καπάκι

Θερμοκρασία γάλακτος: 7 °C

1. Ζεστάνετε το γάλα, μέχρι να αρχίζει να φουσκώνει. Θερμάνετε χωρίς καπάκι. Ανακατέψτε μετά από 10 λεπτά θέρμανσης.
2. Ρυθμίστε τη συνιστούμενη βαθμίδα ισχύος και προσθέστε το ρύζι, τη ζάχαρη και το αλάτι στο γάλα. Χρόνος μαγειρέματος συμπεριλαμβανομένης της θέρμανσης περίπου 45 λεπτά
- Κατσαρόλα Ø 16 cm, υλικά συνταγής: 190 γρ. στρογγυλόσπερμο ρύζι, 90 γρ. ζάχαρη, 750 ml γάλα με 3,5 % λιπαρά και 1 γρ. αλάτι
 - Θέρμανση: Διάρκεια περίπου 5 λεπτά 30 δευτερόλεπτα, βαθμίδα ισχύος 8.5
 - Συνέχιση του μαγειρέματος: Βαθμίδα ισχύος 3

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

32.6 Μαγείρεμα ρυζόγαλου χωρίς καπάκι

Θερμοκρασία γάλακτος: 7 °C

1. Προσθέστε τα υλικά της συνταγής στο γάλα και ζεστάνετε τα, ανακατεύοντας συνεχώς.
2. Όταν το γάλα φτάσει περίπου τους 90 °C, επιλέξτε τη συνιστούμενη βαθμίδα ισχύος και αφήστε το να σιγοβράσει στη μικρή βαθμίδα για περίπου 50 λεπτά.
- Κατσαρόλα Ø 16 cm χωρίς καπάκι, υλικά συνταγής: 190 γρ. στρογγυλόσπερμο ρύζι, 90 γρ. ζάχαρη, 750 ml γάλα με 3,5 % λιπαρά και 1 γρ. αλάτι
 - Θέρμανση: Διάρκεια περίπου 5 λεπτά 30 δευτερόλεπτα, βαθμίδα ισχύος 8.5
 - Συνέχιση του μαγειρέματος: Βαθμίδα ισχύος 3
- Κατσαρόλα Ø 20 cm χωρίς καπάκι, υλικά συνταγής: 250 γρ. στρογγυλόσπερμο ρύζι, 120 γρ. ζάχαρη, 1 λίτρο γάλα με 3,5 % λιπαρά και 1,5 γρ. αλάτι
 - Θέρμανση: Διάρκεια περίπου 5 λεπτά 30 δευτερόλεπτα, βαθμίδα ισχύος 8.5
 - Συνέχιση του μαγειρέματος: Βαθμίδα ισχύος 2.5

32.7 Μαγείρεμα ρυζιού

Συνταγή σύμφωνα με το πρότυπο DIN 44550

Θερμοκρασία νερού: 20 °C

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

32.8 Ψήσιμο χοιρινού φιλέτου

Αρχική θερμοκρασία του φιλέτου: 7 °C

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

32.9 Παρασκευή κρεπών

Συνταγή σύμφωνα με το πρότυπο DIN EN 60350-2

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

32.10 Τηγάνισμα στη φριτέζα κατεψυγμένων τηγανητών πατατών

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



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



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



Register your product online
neff-home.com

BSH Hausgeräte GmbH
Carl-Wery-Straße 34
81739 München, GERMANY



9001764539
031027
el

