



BOSCH

Register your
new device on
MyBosch now and
get free benefits:
[bosch-home.com/
welcome](https://bosch-home.com/welcome)



Επαγωγική βάση εστιών με ενσωματωμένο σύστημα εξαερισμού

PVQ...F1..

[el] Εγχειρίδιο χρήστη

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	Τρόποι λειτουργίας	10
7	Πριν την πρώτη χρήση	10
8	Βασικός χειρισμός.....	10
9	Μονάδα ελέγχου απορροφητήρα.....	12
10	CombiZone	13
11	MoveMode	14
12	Λειτουργίες χρόνου	14
13	PowerBoost	15
14	Ασφάλεια παιδιών	15
15	Προστασία σκουπίσματος	15
16	Εξατομικευμένη απενεργοποίηση για λόγους ασφαλείας	16
17	Βασικές ρυθμίσεις.....	16
18	Δοκιμή μαγειρικού σκεύους.....	17
19	Περιορισμός ισχύος.....	18
20	Καθαρισμός και φροντίδα.....	18
21	FAQ (συχνές ερωτήσεις).....	21
22	Αποκατάσταση βλαβών.....	23
23	Απόσυρση.....	25
24	Υπηρεσία εξυπηρέτησης πελατών	25
25	Φαγητά δοκιμών	26

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 φίς. 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 άσφογη 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 2000 m πάνω από την επιφάνεια της θάλασσας.

Μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή:

- σε σκάφη ή σε οχήματα.
- 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.
- για την αναρρόφηση επικίνδυνων υλικών και αναθυμιάσεων ή υλικών και αναθυμιάσεων ικανών για έκρηξη.
- για την αναρρόφηση μικρών αντικειμένων ή υγρών.

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 ασφυξίας!

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

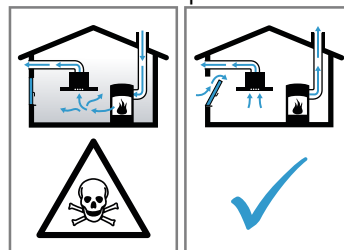
- ▶ Κρατάτε τα μικρά κομμάτια μακριά από τα παιδιά.
- ▶ Μην αφήνετε τα παιδιά να παίζουν με μικρά κομμάτια.

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.

⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ – Κίνδυνος δηλητηρίασης!

Τα επαναρροφούμενα αέρια καύσης μπορούν να προκαλέσουν δηλητηριάσεις. Εστιές, εξαρτημένες από τον αέρα του περιβάλλοντος (π.χ. συσκευές θέρμανσης που λειτουργούν με αέριο, πετρέλαιο, ξύλο ή άνθρακα, ταχυθερμοσίφωνες, θερμαντήρες νερού) λαμβάνουν τον αέρα για καύση από τον χώρο τοποθέτησης και οδηγούν τα καυσαέρια μέσα από μια εγκατάσταση απαγωγής των καυσαερίων (π.χ. καμινάδα) στον έξω χώρο. Σε συνδυασμό με έναν ενεργοποιημένο απορροφητήρα αφαιρείται αέρας από την κουζίνα και τους γειτονικούς χώρους. Χωρίς επαρκή παροχή αέρα δημιουργείται μια υποπίεση. Τα δηλητηριώδη αέρια από την καμινάδα ή τον απορροφητήρα επιστρέφουν πίσω στα δωμάτια του σπιτιού.



- ▶ Φροντίζετε πάντοτε για επαρκή παροχή αέρα, όταν η συσκευή χρησιμοποιείται στη λειτουργία εξαερισμού ταυτόχρονα με μια εστία, εξαρτημένη από τον αέρα του περιβάλλοντος.
- ▶ Μια ακίνδυνη λειτουργία είναι δυνατή μόνο τότε, όταν η υποπίεση στον χώρο τοποθέτησης της εστίας δεν υπερβαίνει τα 4 Pa (0,04 mbar). Αυτό επιτυγχάνεται, όταν μέσω μη κλεινόμενων ανοιγμάτων, π.χ. στις πόρτες, στα παράθυρα, σε συνδυασμό με ένα εντοιχιζόμενο κιβώτιο αερισμού/ εξαερισμού ή με άλλα τεχνικά μέτρα, μπορεί να αναπληρωθεί ο απαραίτητος αέρας που χρειάζεται για την καύση. Ένα εντοιχισμένο κιβώτιο αερισμού / εξαερισμού μόνο του, δεν εξασφαλίζει την τήρηση της οριακής τιμής.
- ▶ Ζητήστε σε κάθε περίπτωση τη συμβουλή του αρμόδιου καπνοδοχοκαθαριστή, ο οποίος μπορεί να εκτιμήσει το συνολικό σύστημα αερισμού του σπιτιού και να σας προτείνει το κατάλληλο μέτρο αερισμού.
- ▶ Εάν η συσκευή χρησιμοποιείται αποκλειστικά στην λειτουργία

ανακυκλοφορίας αέρα, τότε η λειτουργία είναι δυνατή χωρίς περιορισμό.

⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ – Κίνδυνος πυρκαγιάς!

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

- ▶ Μην αφήνετε ποτέ τα καυτά λάδια και λίπη χωρίς επιτήρηση.
 - ▶ Μην δοκιμάσετε ποτέ να σβήσετε μια φωτιά με νερό, αντί αυτού απενεργοποιήστε τη συσκευή και μετά καλύψτε τις φλόγες π.χ. με ένα καπάκι ή μια κουβέρτα πυρόσβεσης.
- Η επιφάνεια μαγειρέματος ζεσταίνεται πολύ.
- ▶ Μην τοποθετήσετε ποτέ εύφλεκτα αντικείμενα πάνω στην επιφάνεια μαγειρέματος ή στην πλησίον περιοχή.
 - ▶ Μην φυλάγετε ποτέ αντικείμενα πάνω στην επιφάνεια μαγειρέματος.

Η συσκευή ζεσταίνεται πολύ.

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

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

- ▶ Μην χρησιμοποιείτε κανένα κάλυμμα βάσης εστιών.

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

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

Οι εναποθέσεις λίπους στα φίλτρα λίπους μπορούν να αναφλεγούν.

- ▶ Μην λειτουργείτε τη συσκευή ποτέ χωρίς το φίλτρο λίπους.
- ▶ Καθαρίζετε τα φίλτρα λίπους τακτικά.
- ▶ Κοντά στη συσκευή μη δουλεύετε ποτέ με ανοιχτή φλόγα (π.χ. φλαμπέ).
- ▶ Εγκαταστήστε τη συσκευή κοντά σε μια εστία για στερεά υλικά καύσης (π.χ. ξύλα ή κάρβουνα), μόνο τότε, όταν η εστία έχει ένα κλειστό, μη αφαιρούμενο κάλυμμα. Δεν επιτρέπεται να δημιουργούνται καθόλου σπινθήρες.

⚠ 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 κρατιούνται μακριά από τη συσκευή.

Η εστία μαγειρέματος θερμαίνει, αλλά η ένδειξη δε λειτουργεί.

- ▶ Κατεβάστε την ασφάλεια στο κιβώτιο των ασφαλειών.
- ▶ Καλέστε την υπηρεσία εξυπηρέτησης πελατών.

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

- ▶ Μην χρησιμοποιείτε ποτέ προστατευτικά πλέγματα βάσεων εστιών.

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.

Η συσκευή ζεσταίνεται κατά τη διάρκεια της λειτουργίας.

- ▶ Πριν τον καθαρισμό αφήστε τη συσκευή να κρυώσει.
- ▶ Όταν εισχωρήσουν καυτά υγρά μέσα στη συσκευή, αφαιρείτε το φίλτρο λίπους ή το δοχείο υπερχειλίσης μόνο, αφού πρώτα έχει κρυώσει η συσκευή.

⚠ 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 αυτής της συσκευής υποστεί ζημιά, πρέπει να αντικατασταθεί από ένα ειδικό καλώδιο σύνδεσης, 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.
- ▶ Μη λειτουργείτε ποτέ μια συσκευή με ραγισμένη ή σπασμένη επιφάνεια.
- ▶ Μην τραβάτε ποτέ το καλώδιο σύνδεσης, για να αποσυνδέσετε τη συσκευή από το δίκτυο του ρεύματος. Τραβάτε πάντοτε το φινιρίσμα του καλωδίου σύνδεσης.
- ▶ Όταν η συσκευή ή το καλώδιο σύνδεσης έχει ζημιά, τραβήξτε αμέσως το φινιρίσμα του καλωδίου σύνδεσης ή κατεβάστε την ασφάλεια στο κιβώτιο των ασφαλειών.
- ▶ Καλέστε την υπηρεσία εξυπηρέτησης πελατών. → Σελίδα 25

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.

⚠ 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.

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	Τραχίλοι πάτοι μαγειρικών σκευών ή μετατόπιση του μαγειρικού σκεύους πάνω στη βάση εστιών.	Ελέγξτε το σκεύος. Σηκώστε τα μαγειρικά σκεύη κατά τη μετατόπιση.
Γρατσουνιές	Αλάτι, ζάχαρη ή άμμος.	Μη χρησιμοποιείτε το πεδίο μαγειρέματος ως επιφάνεια εργασίας ή ως επιφάνεια εναπόθεσης.

Ζημιά	Αιτία	Μέτρο
Ζημιές στη συσκευή!	Μαγείρεμα με κατεψυγμένο μαγειρικό σκεύος.	Μη χρησιμοποιείτε ποτέ παγωμένα μαγειρικά σκεύη.
Ζημιές στα μαγειρικά σκεύη ή στη συσκευή	Μαγείρεμα χωρίς περιεχόμενο.	Μην τοποθετείτε ή μη θερμάνετε ποτέ μαγειρικά σκεύη χωρίς περιεχόμενο πάνω σε μια ζεστή ζώνη μαγειρέματος.
Ζημιές στην υαλοκεραμική επιφάνεια	Λιωμένο υλικό στη ζεστή ζώνη μαγειρέματος ή ζεστό καπάκι κατσαρόλας πάνω στην υαλοκεραμική επιφάνεια.	Μην τοποθετείτε λαδόκολλα ή αλουμινόχαρτο πάνω στη βάση εστιών καθώς και πλαστικά σκεύη ή καπάκια κατσαρόλας.
Υπερθέρμανση	Ζεστά μαγειρικά σκεύη πάνω στο πεδίο χειρισμού ή στο πλαίσιο.	Μην εναποθέτετε ποτέ ζεστά μαγειρικά σκεύη σε αυτές τις περιοχές.

3 Προστασία περιβάλλοντος και οικονομία

3.1 Απόσυρση συσκευασίας

Τα υλικά συσκευασίας είναι φιλικά προς το περιβάλλον και επαναχρησιμοποιούμενα.

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

3.2 Εξοικονόμηση ενέργειας

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

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

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

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

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

Κλείνετε τις κατσαρόλες πάντοτε μ' ένα κατάλληλο καπάκι.

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

Σηκώνετε το καπάκι όσο το δυνατό λιγότερο.

- Όταν σηκώνετε το καπάκι, διαφεύγει πολύ ενέργεια.

Χρησιμοποιείτε ένα γυάλινο καπάκι.

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

Χρησιμοποιείτε κατσαρόλες και τηγάνια με επίπεδους πάτους.

- Οι ανεπίπεδοι πάτοι αυξάνουν την κατανάλωση ενέργειας.

Χρησιμοποιείτε μαγειρικά σκεύη κατάλληλα για την ποσότητα των τροφίμων.

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

Μαγειρεύετε με λίγο νερό.

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

Ρυθμίστε έγκαιρα σε μια χαμηλότερη βαθμίδα μαγειρέματος. Χρησιμοποιείτε μια κατάλληλη βαθμίδα συνέχισης του μαγειρέματος.

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

Προσαρμόστε τη βαθμίδα ανεμιστήρα στην ένταση των ατμών μαγειρέματος.

- Μια μικρότερη βαθμίδα ανεμιστήρα σημαίνει μια χαμηλότερη κατανάλωση ενέργειας.

Σε περίπτωση μεγάλης έντασης ατμών μαγειρέματος επιλέξτε έγκαιρα μια υψηλότερη βαθμίδα ανεμιστήρα.

- Οι οσμές εξαπλώνονται λιγότερο στον χώρο.

Απενεργοποιήστε τη συσκευή, όταν δε χρειάζεται άλλο.

■

Κατά το μαγείρεμα εξαερίζετε επαρκώς.

- Η συσκευή λειτουργεί αποτελεσματικότερα και με χαμηλότερους θορύβους λειτουργίας.

Καθαρίζετε ή αλλάζετε τα φίλτρα στα αναφερόμενα χρονικά διαστήματα.

- Η αποτελεσματικότητα των φίλτρων διατηρείται.

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

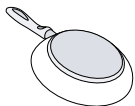
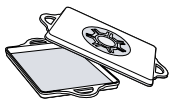
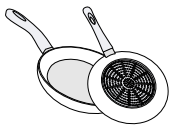
4 Κατάλληλο μαγειρικό σκεύος

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 τη σωστή αναγνώριση του μαγειρικού σκεύους, 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 το Δοκιμή μαγειρικού σκεύους μπορείτε να ελέγξετε, εάν το μαγειρικό σκεύος σας είναι κατάλληλο. Περαιτέρω πληροφορίες θα βρείτε κάτω από → "Δοκιμή μαγειρικού σκεύους", Σελίδα 17.

Μαγειρικό σκεύος	Υλικά	Ιδιότητες
Συνιστούμενα μαγειρικά σκεύη 	Μαγειρικά σκεύη από ανοξείδωτο ατσάλι 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  	Σιδηρομαγνητικά μαγειρικά σκεύη από εμαγιέ χάλυβα, χυτοσίδηρο ή ειδικά επαγωγικά μαγειρικά σκεύη από ανοξείδωτο χάλυβα. Ο πάτος δεν είναι πλήρως σιδηρομαγνητικός. Πάτοι μαγειρικών σκευών με παρουσία αλουμινίου.	Αυτά τα μαγειρικά θερμαίνονται γρήγορα και καθιστούν σίγουρη την αναγνώρισή τους. 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 μειώνουν τη σιδηρομαγνητική επιφάνεια, έτσι μπορεί να αποδοθεί λιγότερη ισχύς στο μαγειρικό σκεύος. Ενδεχομένως αναγνωρίζονται αυτά τα σκεύη μόνο ανεπαρκές 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 θερμανθούν πάρα πολύ.

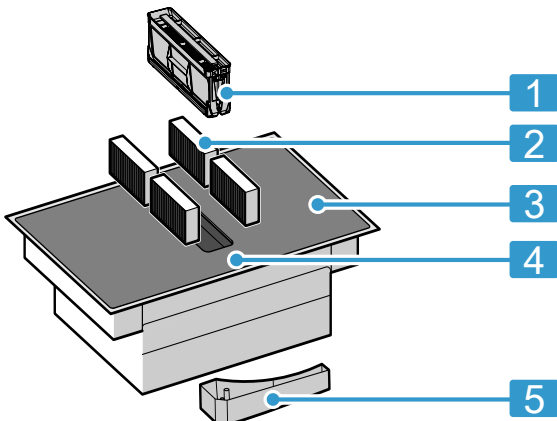
5 Γνωριμία

5.1 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 σκευός.

5.2 Η νέα σας συσκευή

Πληροφορίες για τη συσκευή σας



Αριθ Ονομασία

1	Φίλτρο λίπους
2	Φίλτρο οσμών σε περίπτωση λειτουργίας ανακυκλοφορίας αέρα ή ακουστικό φίλτρο σε περίπτωση λειτουργίας εξαερισμού ¹
3	Βάση εστιών
4	Πεδίο χειρισμού
5	Δοχείο υπερχείλισης

¹ Ανάλογα με τον εξοπλισμό της συσκευής.

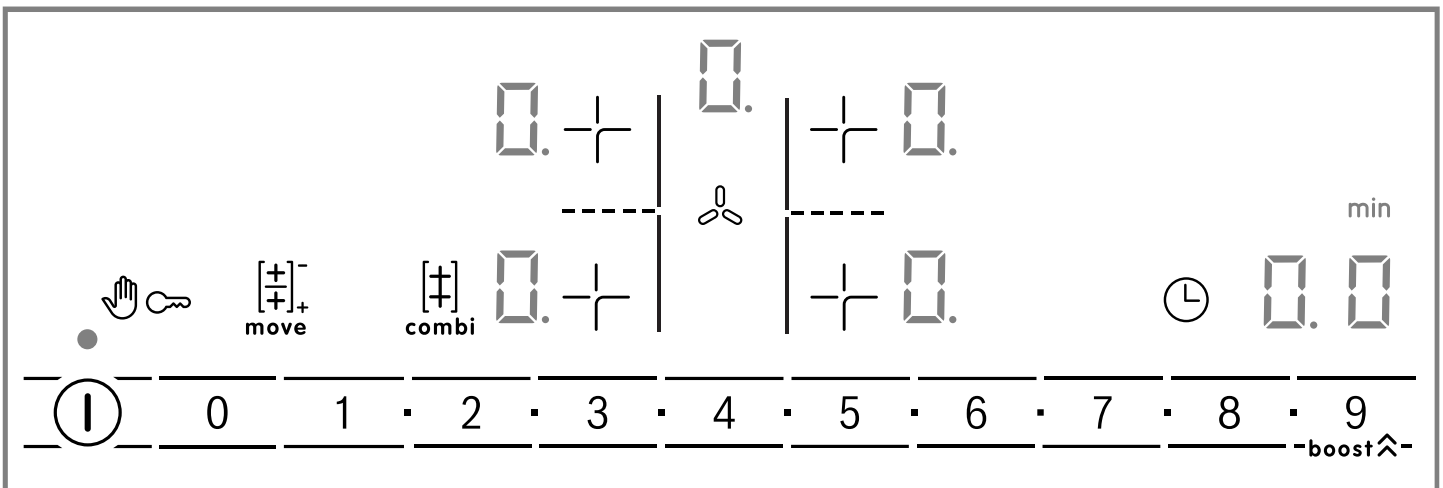
5.3 Ειδικά εξαρτήματα

Ανάλογα με την παραλλαγή εγκατάστασης της συσκευής υπάρχουν διαθέσιμα διαφορετικά εξαρτήματα, τα οποία μπορείτε να αγοράσετε στα ειδικά καταστήματα, μέσω της υπηρεσίας εξυπηρέτησης πελατών ή μέσω της επίσημης ιστοσελίδας μας.

- Σετ εξαερισμού
- Σετ ανακυκλοφορίας αέρα
- Φίλτρο οσμών για λειτουργία ανακυκλοφορίας αέρα
- Ακουστικό φίλτρο για λειτουργία εξαερισμού

5.4 Πεδίο χειρισμού

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



Υποδείξεις

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

Αισθητήρες επιλογής

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

Αισθητήρ Λειτουργίας

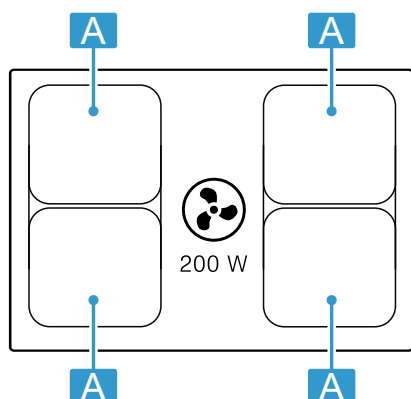
- ① Κεντρικός διακόπτης

Αισθητήρ Λειτουργία	
	Επιλογή ζώνης μαγειρέματος
0 1 ■ 2 ■... 8 ■ 9	Περιοχή ρυθμίσεων
	Προστασία σκουπίσματος
	Ασφάλεια παιδιών
	CombiZone
	MoveMode
	PowerBoost Εντατικές βαθμίδες αερισμού
	Λειτουργία χρονοδιακόπτη
	Χειροκίνητη μονάδα ελέγχου αερισμού

Ανάλογα με την κατάσταση της βάσης εστιών, ανάβουν επίσης οι ενδείξεις για τις ζώνες μαγειρέματος και τις διάφορες ενεργοποιημένες και διαθέσιμες λειτουργίες.

5.5 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		
Ø 21 cm	Βαθμίδα ισχύος 9 PowerBoost	2.200 W	3.700 W
21 x 38 cm	Βαθμίδα ισχύος 9	3.600 W	

5.6 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
	Συνδυασμένη ζώνη μαγειρέματος → Σελίδα 13

5.7 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
	Η ζώνη μαγειρέματος είναι καυτή.
	Η ζώνη μαγειρέματος είναι ζεστή.

6 Τρόποι λειτουργίας

Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε τη συσκευή σας στη λειτουργία εξαερισμού ή στη λειτουργία ανακυκλοφορίας αέρα.

6.1 Λειτουργία εξαερισμού

Ο απορροφούμενος αέρας καθαρίζεται από τα φίλτρα λιπών και διοχετεύεται μέσω ενός συστήματος σωλήνων στο ύπαιθρο.



Ο αέρας δεν επιτρέπεται να διοχετεύεται σε μια καμινάδα, η οποία χρησιμοποιείται για τα καυσαέρια συσκευών, που λειτουργούν με αέριο ή άλλα καύσιμα (αυτό δεν ισχύει για συσκευές ανακυκλοφορίας αέρα).

- Σε περίπτωση που ο ακάθαρτος αέρας πρόκειται να διοχετευθεί σε καμινάδα καπνού ή καυσαερίων που δεν βρίσκεται σε λειτουργία, είναι απαραίτητη η έγκριση του αρμοδίου καπνοδοχοκαθαριστή.
- Αν ο αέρας απαγωγής διοχετεύεται στο ύπαιθρο μέσω του εξωτερικού τοίχου, θα πρέπει να χρησιμοποιηθεί ένας τηλεσκοπικό, εντοιχιζόμενο κιβώτιο.

6.2 Λειτουργία ανακυκλοφορίας αέρα

Ο απορροφούμενος αέρας καθαρίζεται μέσω των φίλτρων λιπών και ενός φίλτρου οσμών και διοχετεύεται ξανά στον χώρο.



Για την κατακράτηση των οσμών στη λειτουργία ανακυκλοφορίας αέρα πρέπει να τοποθετήσετε ένα φίλτρο οσμών. Για τις διάφορες δυνατότητες λειτουργίας της συσκευής στη λειτουργία ανακυκλοφορίας αέρα ανατρέξτε στον κατάλόγό μας ή απευθυνθείτε στο ειδικό κατάστημα αγοράς της συσκευής. Τα απαραίτητα γι' αυτό εξαρτήματα θα τα βρείτε στα ειδικά καταστήματα, στην υπηρεσία εξυπηρέτησης πελατών ή στο Online-Shop.

7 Πριν την πρώτη χρήση

Προσέξτε τις ακόλουθες συστάσεις.

7.1 Προετοιμασία της συσκευής

Για μια σωστή λειτουργία πρέπει να τοποθετήσετε τα εξαρτήματα με αυτή τη σειρά:

1. Τοποθετήστε τα φίλτρα.
2. Τοποθετήστε το μεταλλικό φίλτρο λιπών.

Σημείωση: Μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή ποτέ χωρίς μεταλλικό φίλτρο λιπών και δοχείο υπερχειλίσης.

7.2 Ρύθμιση του τρόπου λειτουργίας

Η συσκευή παραδίδεται με προρρυθμισμένη λειτουργία ανακυκλοφορίας αέρα.

Όταν η βάση εστιών σας είναι εγκαταστημένη με την έξοδο του αέρα προς τα έξω, πρέπει να διαμορφώσετε τη ρύθμιση **ε/7** σε αυτή τη λειτουργία. Περαιτέρω πληροφορίες θα βρείτε στο κεφάλαιο → "Βασικές ρυθμίσεις", Σελίδα 16

8 Βασικός χειρισμός

8.1 Ενεργοποίηση της βάσης εστιών

- ▶ Αγγίξτε το ①.
- Ηχεί ένα ηχητικό σήμα και η ένδειξη δίπλα από το ① ανάβει.
- ✓ Η βάση εστιών βρίσκεται σε ετοιμότητα λειτουργίας.

ReStart

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

8.2 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 20 δευτερόλεπτα, απενεργοποιείται η βάση εστιών.

8.3 Ρύθμιση της βαθμίδας ισχύος στις ζώνες μαγειρέματος

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

1. Για να επιλέξετε τη ζώνη μαγειρέματος, πατήστε ελαφρά το \uparrow .
- ✓ Η ένδειξη \uparrow ανάβει και από κάτω το σύμβολο \dots .

2. Επιλέξτε στην περιοχή ρυθμίσεων την επιθυμητή βαθμίδα μαγειρέματος.

✓ Η βαθμίδα ισχύος είναι ρυθμισμένη.

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

QuickStart

► Όταν τοποθετήσετε πριν την ενεργοποίηση ένα μαγειρικό σκεύος πάνω στη βάση εστιών, αναγνωρίζεται αυτό κατά την ενεργοποίηση και

επιλέγεται αυτόματα η αντίστοιχη ζώνη μαγειρέματος. Στη συνέχεια, μέσα στα επόμενα 20 δευτερόλεπτα επιλέξτε τη βαθμίδα ισχύος, διαφορετικά απενεργοποιείται η βάση εστιών.

Αλλαγή της βαθμίδας ισχύος ή απενεργοποίηση της ζώνης μαγειρέματος

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

8.4 Συμβουλές μαγειρέματος

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

Συστάσεις για το μαγείρεμα

Ο πίνακας δείχνει, ποια βαθμίδα ισχύος (**U=III**) 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.

	U=III	⌚ min
Λιώσιμο		
Σοκολάτα, κουβερτούρα	1 - 1.	-
Βούτυρο, μέλι, ζελατίνα	1 - 2	-
Ζέσταμα και διατήρηση θερμότητας		
Γιαχνί π.χ. μαγειρεμένες φακές	1. - 2	-
Γάλα ¹	1. - 2.	-
Βραστά λουκάνικα ¹	3 - 4	-
Ξεπάγωμα και ζέσταμα		
Σπανάκι, κατεψυγμένο	3 - 4	15 - 25

¹ Χωρίς καπάκι
² Προθέρμανση στη βαθμίδα μαγειρέματος 8 - 8.

	U=III	⌚ min
Γκούλας, κατεψυγμένο	3 - 4	35 - 55
Σιγανό μαγείρεμα, σιγανό βράσιμο		
Πατατοκεφτέδες ¹	4. - 5.	20 - 30
Ψάρι ¹	4 - 5	10 - 15
Άσπρες σάλτσες, π.χ. σάλτσα μπεσαμέλ	1 - 2	3 - 6
Χτυπητές σάλτσες, π.χ. σάλτσα μπεαρναίζ (Bearnaise), σάλτσα ολλανδέζ (Hollandaise)	3 - 4	8 - 12
Βράσιμο, μαγείρεμα με ατμό, σοτάρισμα		
Ρύζι, με διπλάσια ποσότητα νερού	2. - 3.	15 - 30
Ρυζόγαλο ²	2 - 3	30 - 40
Βραστά πατάτες με φλούδα	4. - 5.	25 - 35
Βραστά πατάτες χωρίς φλούδα	4. - 5.	15 - 30
Ζυμαρικά ¹	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
Γιαχνί με τη χύτρα ταχύτητας	4. - 5.	-
Μαγείρεμα σε κλειστό σκεύος		
Ψητό ρολό	4 - 5	50 - 65
Ψητό καπαμά	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

¹ Χωρίς καπάκι
² Προθέρμανση στη βαθμίδα μαγειρέματος 8 - 8.

	☰	⊖ min
Στήθος πουλερικού (2 cm χοντρό)	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
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, ψήστε τη μια μετά την άλλη	6. - 7.	-

¹ Χωρίς καπάκι
² Προθέρμανση στη βαθμίδα μαγειρέματος 8 - 8.

	☰	⊖ min
Ομελέτες (τηγανίστε τη μια μετά την άλλη)	3. - 4.	3 - 10
Αυγά μάτια	5 - 6	3 - 6
Τηγάνισμα στη φριτέζα, 150-200 γρ. ανά μερίδα σε 1-2 λίτρα λάδι, τηγάνισμα στη φριτέζα ανά μερίδα¹		
Κατεψυγμένα προϊόντα, π.χ. τηγανητές πατάτες, νάγκετς κοτόπουλου	8 - 9	-
Κροκέτες, κατεψυγμένες	7 - 8	-
Κρέας, π.χ. κομμάτια κοτόπουλου	6 - 7	-
Ψάρι, πανέ ή σε ζύμη με μαγιά μπίρας	6 - 7	-
Λαχανικά, μανιτάρια πανέ ή σε ζύμη με μαγιά μπίρας ή σε τεμπούρα	6 - 7	-
Μικρά παρασκευάσματα, π.χ. τηγανίτες/λουκουμάδες Βερολίνου, φρούτα σε ζύμη με μαγιά μπίρας	4 - 5	-

¹ Χωρίς καπάκι
² Προθέρμανση στη βαθμίδα μαγειρέματος 8 - 8.

9 Μονάδα ελέγχου απορροφητήρα



Με τη μονάδα ελέγχου του απορροφητήρα μπορείτε να ελέγξετε το ενσωματωμένο στην επιφάνεια μαγειρέματος εξαιρετικά αποτελεσματικό σύστημα αέρα απαγωγής.

9.1 Χειροκίνητη μονάδα ελέγχου αερισμού



Μπορείτε να ελέγξετε τη βαθμίδα αερισμού χειροκίνητα.

Σημείωση: Στα ψηλά μαγειρικά σκεύη δεν μπορεί να εξασφαλιστεί μια ιδανική ισχύς αναρρόφησης. Μπορείτε να βελτιώσετε την ισχύ αναρρόφησης με ένα λοξά τοποθετημένο καπάκι.

Ενεργοποίηση της χειροκίνητης μονάδας ελέγχου αερισμού

1. Αγγίξτε το .
Ο αερισμός ξεκινά στην προρρυθμισμένη βαθμίδα ισχύος.
2. Μέσα στα επόμενα 10 δευτερόλεπτα, επιλέξτε στην περιοχή ρυθμίσεων την επιθυμητή βαθμίδα ισχύος. Η ρυθμισμένη βαθμίδα ισχύος ανάβει.
3. Για να επιβεβαιώσετε τη ρύθμιση, αγγίξτε το .
✓ Ο αερισμός είναι ενεργοποιημένος.







Αλλαγή ή απενεργοποίηση της χειροκίνητης μονάδας ελέγχου αερισμού


1. Αγγίξτε το .
2. Επιλέξτε στην περιοχή ρυθμίσεων την επιθυμητή βαθμίδα ισχύος ή ρυθμίστε στο .

9.2 Εντατική βαθμίδα αερισμού



Ο αερισμός διαθέτει δύο εντατικές βαθμίδες. Όταν ενεργοποιήσετε τις εντατικές βαθμίδες, λειτουργεί ο αερισμός για σύντομο χρόνο με τη μέγιστη ισχύ.

Ενεργοποίηση της εντατικής βαθμίδας αερισμού

1. Αγγίξτε το .
2. Επιλέξτε την επιθυμητή εντατική βαθμίδα:
 - **Εντατική βαθμίδα I:** Επιλέξτε τη βαθμίδα ισχύος  και στη συνέχεια αγγίξτε το **boost** . Η ένδειξη  ανάβει. Η βαθμίδα είναι ενεργοποιημένη.
 - **Εντατική βαθμίδα II:** Αγγίξτε εκ νέου το **boost** . Η ένδειξη  ανάβει. Η βαθμίδα είναι ενεργοποιημένη.

Σημείωση: Μετά από περίπου 8 λεπτά επιστρέφει η συσκευή αυτόματα στη βαθμίδα ισχύος .

Αλλαγή ή απενεργοποίηση της εντατικής βαθμίδας αερισμού

1. Αγγίξτε το .
2. Επιλέξτε στην περιοχή ρυθμίσεων την επιθυμητή βαθμίδα ισχύος ή ρυθμίστε στο .

9.3 Αυτόματη εκκίνηση για τον αερισμό

Όταν επιλέξετε για μια ζώνη μαγειρέματος μια βαθμίδα μαγειρέματος, ενεργοποιείται η αυτόματη εκκίνηση. Ο αερισμός ενεργοποιείται σε μια βαθμίδα μαγειρέματος, ανάλογα με την εκάστοτε βαθμίδα μαγειρέματος των ζωνών μαγειρέματος. Πώς μπορείτε

να αλλάξετε αυτή τη ρύθμιση, θα το βρείτε στο κεφάλαιο

→ "Βασικές ρυθμίσεις", Σελίδα 16.

9.4 Λειτουργία καθυστέρησης για αερισμό

Η λειτουργία καθυστέρησης αφήνει το σύστημα αερισμού μετά την απενεργοποίηση της βάσης εστιών, να συνεχίσει τη λειτουργία για μερικά λεπτά. Έτσι απομακρύνετε ακόμα υπάρχοντα ατμό μαγειρέματος. Μετά απενεργοποιείται αυτόματα το σύστημα αερισμού.

Ενεργοποίηση της συνέχισης της λειτουργίας του ανεμιστήρα

Ο χρόνος καθυστέρησης ενεργοποιείται σάνταρ με έναν μέγιστο χρόνο απενεργοποίησης.

Πώς μπορείτε να αλλάξετε αυτή τη ρύθμιση, θα το βρείτε στο κεφάλαιο

→ "Βασικές ρυθμίσεις", Σελίδα 16.

Σημείωση: Η λειτουργία καθυστέρησης ενεργοποιείται μόνο τότε, όταν τουλάχιστον μία ζώνη μαγειρέματος ήταν ενεργοποιημένη το λιγότερο για ένα λεπτό.

Απενεργοποίηση της συνέχισης της λειτουργίας του ανεμιστήρα

Χειροκίνητα

Όταν αγγίξετε το , απενεργοποιείτε τη λειτουργία.

Αυτόματα

Η συσκευή απενεργοποιεί τη λειτουργία καθυστέρησης, όταν:

- Ο χρόνος καθυστέρησης έχει λήξει.
- Ενεργοποιήσετε ξανά τη συσκευή.

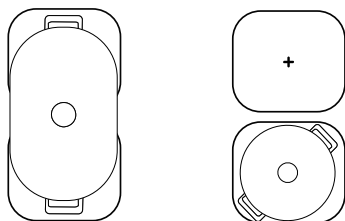
10 CombiZone

Καθιστά δυνατό τον συνδυασμό δύο ζωνών μαγειρέματος του ίδιου μεγέθους, με την ίδια βαθμίδα ισχύος να ενεργοποιείται και στις δύο. Προορίζεται ιδιαίτερα για το μαγείρεμα με ένα μακρόστενο μαγειρικό σκεύος.

Η λειτουργία επιτρέπει το μαγείρεμα με ένα μαγειρικό σκεύος, το οποίο καταλαμβάνει μια ζώνη μαγειρέματος και το οποίο μπορείτε για περισσότερη άνεση να το μετακινήσετε από μία ζώνη σε μια άλλη. Σε αυτή την περίπτωση διατηρούν οι δύο ζώνες την ίδια βαθμίδα μαγειρέματος και τις ίδιες ρυθμίσεις.

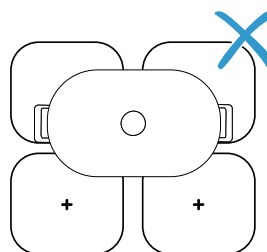
10.1 Τοποθέτηση του μαγειρικού σκεύους

Χρησιμοποιήστε ένα μαγειρικό σκεύος, που να ταιριάζει στις ζώνες μαγειρέματος.




Σημείωση:


Τοποθετήστε το δοχείο έτσι, ώστε να καλύπτεται πάντοτε μόνο μία από τις συνδυασμένες ζώνες. Οι ζώνες μαγειρέματος δεν ενεργοποιούνται σωστά και δεν επιτυγχάνετε ένα καλό αποτέλεσμα μαγειρέματος.



10.2 Ενεργοποίηση του CombiZone

1. Επιλέξτε μία από τις δύο ζώνες μαγειρέματος και ρυθμίστε τη βαθμίδα μαγειρέματος.
 2. Πατήστε .
- ✓ Ανάβει ● και η βαθμίδα μαγειρέματος εμφανίζεται στην ένδειξη της κάτω ζώνης μαγειρέματος.
 - ✓ Η λειτουργία είναι ενεργοποιημένη.

10.3 Απενεργοποίηση του CombiZone

- ▶ Αγγίξτε το .
- ✓ Η λειτουργία είναι απενεργοποιημένη.
- ✓ Οι δύο ζώνες μαγειρέματος συνεχίζουν να λειτουργούν ως δύο ανεξάρτητες ζώνες μαγειρέματος.

11 MoveMode

Καθιστά δυνατή την αλλαγή της βαθμίδας ισχύος ενός μαγειρικού σκεύους, μετατοπίζοντάς το από μια ζώνη μαγειρέματος σε μια άλλη. Προορίζεται ιδιαίτερα για το μαγείρεμα με ένα μαγειρικό σκεύος.

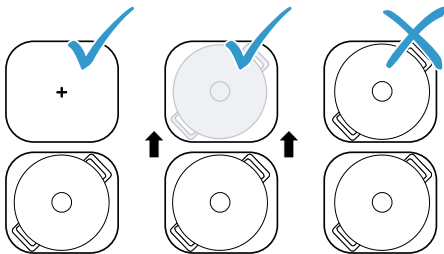
11.1 Τοποθέτηση και μετατόπιση του μαγειρικού σκεύους

Χρησιμοποιείτε μόνο ένα μαγειρικό σκεύος. Καταλάβετε μια ζώνη μαγειρέματος και μετατοπίστε το από μια ζώνη σε μια άλλη ανάλογα με την επιθυμητή βαθμίδα ισχύος.


Κάθε ζώνη μαγειρέματος έχει μια προρρυθμισμένη βαθμίδα ισχύος:

- Μπροστινή περιοχή: Βαθμίδα ισχύος 9.
- Πίσω περιοχή: Βαθμίδα ισχύος 1.

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




11.2 Ενεργοποίηση του MoveMode

1. Επιλέξτε μία από τις δύο ζώνες μαγειρέματος.
2. Αγγίξτε το .
 - ✓ Το ● και η βαθμίδα ισχύος της ζώνης μαγειρέματος, στην οποία βρίσκεται το μαγειρικό σκεύος, ανάβουν φωτεινότερα.
 - ✓ Η λειτουργία είναι ενεργοποιημένη.

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

11.3 Απενεργοποίηση του MoveMode

- ▶ Αγγίξτε το .
- ✓ Η λειτουργία είναι απενεργοποιημένη.

Σημείωση: Όταν τεθεί η βαθμίδα ισχύος της μίας από τις δύο ζώνες μαγειρέματος στο 9, απενεργοποιείται η λειτουργία μέσα σε περίπου 10 δευτερόλεπτα.

12 Λειτουργίες χρόνου



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

- Χρονοδιακόπτης απενεργοποίησης
- Ρολόι συναγερμού


12.1 Χρονοδιακόπτης απενεργοποίησης

Καθιστά δυνατό τον προγραμματισμό ενός χρόνου μαγειρέματος για μία ή περισσότερες ζώνες μαγειρέματος. Μετά το πέρας του χρόνου απενεργοποιείται αυτόματα η ζώνη μαγειρέματος.

Ενεργοποίηση της Χρονοδιακόπτης απενεργοποίησης

1. Επιλογή ζώνης μαγειρέματος και βαθμίδας ισχύος.
2. Πατήστε .
 - ✓ Στη ζώνη μαγειρέματος ανάβει I→I.
3. Στην περιοχή ρυθμίσεων ρυθμίστε τον χρόνο.
 - Για να ρυθμίσετε έναν χρόνο μαγειρέματος κάτω από 10 λεπτά, αγγίζετε πάντοτε το 0, προτού επιλέξετε την επιθυμητή τιμή.
 - ✓ Ο χρόνος μαγειρέματος αρχίζει να τρέχει.
 - ✓ Μετά το πέρας της διάρκειας ηχεί ένα σήμα.
4. Πατήστε .
 - ✓ Οι ενδείξεις σβήνουν και το ηχητικό σήμα σταματά.




Χρονοδιακόπτης απενεργοποίησης Αλλαγή ή απενεργοποίηση

1. Επιλέξτε τη ζώνη μαγειρέματος και στη συνέχεια αγγίξτε το .
2. Αλλάξτε στην περιοχή ρυθμίσεων τον χρόνο μαγειρέματος ή ρυθμίστε σε 00, για να σβήσετε τον χρόνο.



12.2 Ρολόι συναγερμού

Καθιστά δυνατή την ενεργοποίηση ενός ρολογιού συναγερμού από 0 μέχρι 99 λεπτά. Αυτή η λειτουργία είναι ανεξάρτητη από τις ζώνες μαγειρέματος και άλλες ρυθμίσεις. Δεν απενεργοποιεί αυτόματα τις ζώνες μαγειρέματος.

Ενεργοποίηση της Ρολόι συναγερμού

1. Πατήστε  τόσες φορές, μέχρι να ανάψει .
2. Ρυθμίστε στην περιοχή ρυθμίσεων τον επιθυμητό χρόνο.
 - ✓ Ο χρόνος αρχίζει να τρέχει.
 - ✓ Μετά το πέρας της διάρκειας ηχεί ένα σήμα.
3. Πατήστε .
 - ✓ Οι ενδείξεις σβήνουν και το ηχητικό σήμα σταματά.

Ρολόι συναγερμού Αλλαγή ή απενεργοποίηση

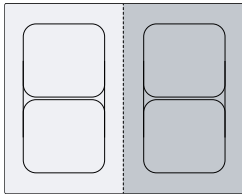
1. Πατήστε  τόσες φορές, μέχρι να ανάψει .
2. Αλλάξτε στην περιοχή ρυθμίσεων τον χρόνο ή ρυθμίστε σε 00, για να τον σβήσετε.

13 PowerBoost

Με αυτή τη λειτουργία ζεσταίνετε μεγάλες ποσότητες νερού γρηγορότερα απ' ό,τι με το **9**.

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

Διαφορετικά αναβοσβήνουν στην ένδειξη της επιλεγμένης ζώνης μαγειρέματος το **b** και το **9**. Στη συνέχεια ρυθμίζεται αυτόματα το **9**, χωρίς να ενεργοποιηθεί η λειτουργία.



13.1 Ενεργοποίηση της PowerBoost

Προϋπόθεση: Στην περιοχή της συνδυασμένης ζώνης μπορείτε να ενεργοποιήσετε τη λειτουργία PowerBoost-Funktion μόνο, όταν χρησιμοποιείτε τις δύο ζώνες μαγειρέματος ανεξάρτητα τη μία από την άλλη.

1. Επιλέξτε τη ζώνη μαγειρέματος.
 2. Πατήστε ελαφρά το **⏏**. Η ένδειξη **b** ανάβει.
- ✓ Η λειτουργία είναι ενεργοποιημένη.

13.2 Απενεργοποίηση του PowerBoost

1. Επιλέξτε τη ζώνη μαγειρέματος.
 2. Πατήστε ελαφρά το **⏏**. Η ένδειξη **b** σβήνει και η ζώνη μαγειρέματος επιστρέφει ξανά στη βαθμίδα μαγειρέματος **9**.
- ✓ Η λειτουργία είναι απενεργοποιημένη.

Σημείωση: Κάτω από ορισμένες προϋποθέσεις μπορεί να απενεργοποιηθεί αυτόματα αυτή η λειτουργία, για την προστασία των ηλεκτρονικών στοιχείων στο εσωτερικό της βάσης εστιών.

14 Ασφάλεια παιδιών

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

14.1 Ενεργοποίηση της Ασφάλεια παιδιών

Προϋπόθεση: Η βάση εστιών πρέπει να είναι απενεργοποιημένη.

- ▶ Αγγίξτε το **⏏** για 4 δευτερόλεπτα.
- ✓ Η ένδειξη δίπλα από το **⏏** ανάβει για 10 δευτερόλεπτα.
- ✓ Η βάση εστιών είναι κλειδωμένη.

14.2 Απενεργοποίηση του Ασφάλεια παιδιών

- ▶ Αγγίξτε το **⏏** για 4 δευτερόλεπτα.
- ✓ Το κλειδωμα έχει ακυρωθεί.

14.3 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 16.

15 Προστασία σκουπίσματος

Καθιστά δυνατό το κλειδωμα του πεδίου χειρισμού για καθαρισμό, για να μην αλλάξουν αθέλητα οι ρυθμίσεις. Το κλειδωμα δεν έχει καμία επίπτωση στον κεντρικό διακόπτη.

15.1 Ενεργοποίηση του Προστασία σκουπίσματος

- ▶ Αγγίξτε το **🔒**. Ένα σήμα ηχεί.
- ✓ Το πεδίο χειρισμού είναι κλειδωμένο για 35 δευτερόλεπτα. 5 δευτερόλεπτα πριν την απενεργοποίηση ηχεί ένα σήμα.

15.2 Απενεργοποίηση του Προστασία σκουπίσματος

Για την πρόωρη απενεργοποίηση της λειτουργίας:

- ▶ Αγγίξτε το **🔒**.
- ✓ Το πεδίο χειρισμού είναι ξεκλειδωμένο.

16 Εξατομικευμένη απενεργοποίηση για λόγους ασφαλείας

Εάν μια εστία μαγειρέματος βρίσκεται για μεγάλο χρόνο σε λειτουργία και εσείς δεν αλλάξετε τη ρύθμιση, τότε ενεργοποιείται η αυτόματη απενεργοποίηση. Η ζώνη μαγειρέματος δείχνει **FB** και απενεργοποιείται. Ο χρόνος από 1 μέχρι 10 ώρες εξαρτάται από την επιλεγμένη βαθμίδα ισχύος.

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

17 Βασικές ρυθμίσεις

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

17.1 Επισκόπηση των βασικών ρυθμίσεων

Ένδειξη	Ρύθμιση	Τιμή
c 1	Ασφάλεια παιδιών	0 - Χειροκίνητα. ¹ 1 - Αυτόματα. 2 - Απενεργοποιημένη.
c 2	Ακουστικά σήματα	0 - Τα σήματα επιβεβαίωσης και σφάλματος είναι απενεργοποιημένα. 1 - Μόνο το σήμα σφάλματος είναι ενεργοποιημένο. 2 - Μόνο το σήμα επιβεβαίωσης είναι ενεργοποιημένο. 3 - Όλα τα ηχητικά σήματα είναι ενεργοποιημένα ¹ .
c 3	Ένδειξη κατανάλωσης ενέργειας Δείχνει τη συνολική κατανάλωση ενέργειας μεταξύ ενεργοποίησης και απενεργοποίησης της εστίας σε kWh Η ακρίβεια της ένδειξης εξαρτάται εκτός των άλλων από την ποιότητα της τάσης του δικτύου του ρεύματος.	0 - Απενεργοποιημένη. ¹ 1 - Ενεργοποιημένη.
c 5	Αυτόματη απενεργοποίηση των ζωνών μαγειρέματος.	00 - απενεργοποιημένο. ¹ 01-99 - Χρόνος μέχρι την αυτόματη απενεργοποίηση.
c 6	Διάρκεια του ηχητικού σήματος λήξης του χρονοδιακόπτη	1 - 10 δευτερόλεπτα ¹ 2 - 30 δευτερόλεπτα 3 - 1 λεπτό
c 7	Περιορισμός ισχύος Καθιστά δυνατό, σε περίπτωση που χρειάζεται, τον περιορισμό της συνολικής ισχύος της βάσης εστιών, λόγω των συνθηκών της ηλεκτρικής εγκατάστασής σας. Οι διαθέσιμες ρυθμίσεις εξαρτώνται από τη μέγιστη ισχύ της βάσης εστιών. Ακριβή στοιχεία θα βρείτε στην πινακίδα τύπου. Όταν η λειτουργία είναι ενεργοποιημένη και η βάση εστιών φτάσει το ρυθμισμένο όριο ισχύος, εμφανίζεται _ και δεν μπορείτε να επιλέξετε μια υψηλότερη βαθμίδα ισχύος.	0 - Απενεργοποιημένη. Μέγιστη ισχύς της βάσης εστιών ¹ . 1 - 1.000 W. Ελάχιστη ισχύς. 1. - 1.500 W. ... 3 - 3.000 W. Συνιστάται για 13 A. 3. - 3.500 W. Συνιστάται για 16 A. 4 - 4.000 W. 4. - 4500 W. Συνιστάται για 20 A. ... 9 - Μέγιστη ισχύς της βάσης εστιών.
c 9	Χρόνος επιλογής της ζώνης μαγειρέματος	0 - Μη περιορισμένος: Μπορείτε να ρυθμίσετε την τελευταία επιλεγμένη ζώνη μαγειρέματος, χωρίς να την επιλέξετε εκ νέου. ¹ 1 - Περιορισμένος: Μπορείτε να ρυθμίσετε την τελευταία επιλεγμένη ζώνη μαγειρέματος μέσα σε 10 δευτερόλεπτα μετά την επιλογή. Μετά πρέπει να επιλέξετε εκ νέου τη ζώνη μαγειρέματος πριν τη ρύθμιση.
c 11	MoveMode Καθιστά δυνατή την αλλαγή των προρρυθμισμένων βαθμίδων ισχύος.	9 - Προρρυθμισμένη βαθμίδα ισχύος για την μπροστινή ζώνη μαγειρέματος. 1. 5 - Προρρυθμισμένη βαθμίδα ισχύος για την πίσω ζώνη μαγειρέματος.

¹ Ρύθμιση εργοστασίου

Ένδειξη	Ρύθμιση	Τιμή
c 12	Δοκιμή μαγειρικού σκεύους Με αυτή τη λειτουργία μπορείτε να ελέγξετε την ποιότητα του μαγειρικού σκεύους.	0 - Μη κατάλληλο. 1 - Μη ιδανικό. 2 - Κατάλληλο.
c 17	Ρύθμιση της λειτουργίας ανακυκλοφορίας αέρα ή της λειτουργίας εξαερισμού.	0 - Διαμόρφωση της λειτουργίας ανακυκλοφορίας αέρα. ¹ 1 - Διαμόρφωση της λειτουργίας εξαερισμού.
c 18	Ρύθμιση της αυτόματης εκκίνησης	0 - Απενεργοποιημένη. 1 - Ενεργοποιημένη: Ο αερισμός ενεργοποιείται σε μια βαθμίδα ισχύος, ανάλογα με τις εκάστοτε βαθμίδες ισχύος των ζωνών μαγειρέματος. ¹
c 20	Ρύθμιση της λειτουργίας καθυστέρησης Όταν η βάση εστιών σας εργάζεται στη λειτουργία εξαερισμού, ενεργοποιείται ο αερισμός για περίπου 6 λεπτά με τη βαθμίδα ισχύος. Όταν η βάση εστιών σας εργάζεται στη λειτουργία ανακυκλοφορίας του αέρα, ενεργοποιείται ο αερισμός για περίπου 30 λεπτά με τη βαθμίδα ισχύος. Η λειτουργία καθυστέρησης απενεργοποιείται αυτόματα μετά από αυτό τον χρόνο.	0 - Απενεργοποιημένη. 1 - Ενεργοποιημένη ¹ :
c 0	Επαναφορά στις ρυθμίσεις εργοστασίου	0 - Εξατομικευμένες ρυθμίσεις ¹ . 1 - Ρυθμίσεις εργοστασίου.

¹ Ρύθμιση εργοστασίου

17.2 Στις βασικές ρυθμίσεις

Προϋπόθεση: Η βάση εστιών πρέπει να είναι απενεργοποιημένη.

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

Πληροφορίες προϊόντος	Ένδειξη
Κατάλογος της υπηρεσίας τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών (TK)	0 1
Αριθμός κατασκευής	Fd
Αριθμός κατασκευής 1	02.
Αριθμός κατασκευής 2	0.5

- ✓ Οι πρώτες τέσσερις ενδείξεις δίνουν τις πληροφορίες προϊόντος. Για να καλέσετε τις ξεχωριστές ενδείξεις, αγγίξτε την περιοχή ρύθμισης.

3. Για να περάσετε στις βασικές ρυθμίσεις, αγγίξτε το ③.
- ✓ Ανάβουν **c 1** και **0** ως προρρυθμισμό.
4. Αγγίξτε επανειλημμένα το ④ τόσες φορές, μέχρι να εμφανιστεί η επιθυμητή ρύθμιση.
5. Επιλέξτε την επιθυμητή ρύθμιση στην περιοχή ρυθμίσεων.
6. Αγγίξτε το ④ για 4 δευτερόλεπτα.
- ✓ Οι ρυθμίσεις είναι αποθηκευμένες.

17.3 Διακοπή της αλλαγής των βασικών ρυθμίσεων

- ▶ Αγγίξτε το ①.
- ✓ Όλες οι αλλαγές απορρίπτονται και δεν αποθηκεύονται.

18 Δοκιμή μαγειρικού σκεύους

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

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

Βεβαιωθείτε πριν από τον έλεγχο, ότι το μέγεθος του πάτου του μαγειρικού σκεύους συμπίπτει με το μέγεθος της χρησιμοποιούμενης ζώνης μαγειρέματος.

Η πρόσβαση πραγματοποιείται μέσω των βασικών ρυθμίσεων. → Σελίδα 16


18.1 Εκτέλεση του Δοκιμή μαγειρικού σκεύους


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 **c 12**.
3. Αγγίξτε την περιοχή ρυθμίσεων. Στις ζώνες μαγειρέματος αναβοσβήνει η ένδειξη —.
- ✓ Η δοκιμή τρέχει.
- ✓ Μετά από 10 δευτερόλεπτα, εμφανίζεται στις ενδείξεις των ζωνών μαγειρέματος το αποτέλεσμα.


18.2 Έλεγχος του αποτελέσματος

Στον ακόλουθο πίνακα βλέπετε, 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.

 Το μαγειρικό σκεύος θερμαίνεται σωστά και η διαδικασία μαγειρέματος είναι εντάξει.

Για να ενεργοποιήσετε αυτή τη λειτουργία, αγγίξτε την περιοχή ρυθμίσεων.

19 Περιορισμός ισχύος

Με αυτή τη λειτουργία μπορείτε να ρυθμίσετε τη συνολική ισχύ της βάσης εστιών.

Η βάση εστιών έχει ρυθμιστεί από το εργοστάσιο. Τη μέγιστη ισχύ της βάσης εστιών θα τη βρείτε στην πινακίδα τύπου. Με αυτή τη λειτουργία προσαρμόζετε τη διαμόρφωση στις απαιτήσεις κάθε ηλεκτρικής εγκατάστασης.

Για την αποφυγή μιας υπέρβασης αυτής της τιμής ρύθμισης, κατανέμει η βάση εστιών τη διαθέσιμη ισχύ αυτόματα και σύμφωνα με τις ανάγκες στις ενεργοποιημένες ζώνες μαγειρέματος.

Όσο είναι ενεργοποιημένη αυτή η λειτουργία, μπορεί η ισχύς κάθε ζώνης μαγειρέματος να πέσει προσωρινά κάτω από την ονομαστική τιμή. Για την αποφυγή μιας υπέρβασης αυτής της τιμής ρύθμισης, κατανέμει η βάση εστιών τη διαθέσιμη ισχύ αυτόματα και σύμφωνα με τις ανάγκες στις ενεργοποιημένες ζώνες μαγειρέματος ... Η συσκευή ρυθμίζει και επιλέγει την υψηλότερη δυνατή βαθμίδα ισχύος από μόνη της. Πώς θα προχωρήσετε, θα το βρείτε στο κεφάλαιο Βασικές ρυθμίσεις → Σελίδα 16

20 Καθαρισμός και φροντίδα

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

20.1 Υλικά καθαρισμού

Κατάλληλα υλικά καθαρισμού και ζύστρες γυαλιού θα βρείτε στην υπηρεσία εξυπηρέτησης πελατών, στο εμπόριο ή στο Online-Shop www.bosch-home.com.

ΠΡΟΣΟΧΗ!

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

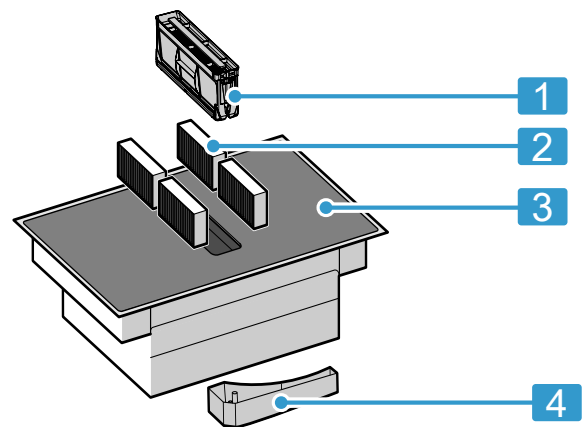
- ▶ Μη χρησιμοποιείτε ποτέ ακατάλληλα υλικά καθαρισμού.
- ▶ Μη χρησιμοποιήσετε κανένα υλικό καθαρισμού, όσο η βάση εστιών είναι ακόμη καυτή. Αυτό μπορεί να οδηγήσει σε σημάδια πάνω στην επιφάνεια.

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

20.2 Εξαρτήματα που πρέπει να καθαριστούν ή να αντικατασταθούν

Η ακόλουθη επισκόπηση δείχνει τα εξαρτήματα της συσκευής, που αντικαθιστάτε ή καθαρίζετε.



- 1 Φίλτρο λίπους
- 2 Φίλτρο οσμών ή ακουστικό φίλτρο
- 3 Υαλοκεραμικό υλικό
- 4 Δοχείο υπερχείλισης

20.3 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. Σε περίπτωση λεκέδων ζάχαρης, αμύλου ρυζιού, πλαστικού υλικού ή αλουμινόχαρτου μην αφήνετε τη βάση εστιών να κρυώσει.

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

Συμβουλές

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

20.4 Καθαρισμός του πλαισίου της βάση εστιών

Καθαρίζετε το πλαίσιο της βάσης εστιών μετά τη χρήση, όταν βρίσκονται πάνω ρύποι ή λεκέδες.

Σημείωση: Μην χρησιμοποιείτε ξύστρες γυαλιού.

1. Καθαρίζετε το πλαίσιο της βάσης εστιών με ζεστό διάλυμα απορρυπαντικού πιάτων και ένα μαλακό πανί. Πριν τη χρήση πλύνετε καλά τα καινούργια σφουγγαρόπανα.
2. Στεγνώνετε με ένα μαλακό πανί.

20.5 Αντικατάσταση φίλτρων οσμών ή ακουστικών φίλτρων

Αντικαθιστάτε τακτικά τα φίλτρα οσμών. Αλλάζετε τα ακουστικά φίλτρα, σε περίπτωση που είναι λερωμένα.

Σημείωση: Τα φίλτρα οσμών ή τα ακουστικά φίλτρα, τα βρίσκετε στα ειδικά καταστήματα, στην υπηρεσία εξυπηρέτησης πελατών ή στο Online-Shop.

1. Χρησιμοποιείτε μόνο γνήσια φίλτρα, για την εξασφάλιση μιας ιδανικής λειτουργίας.

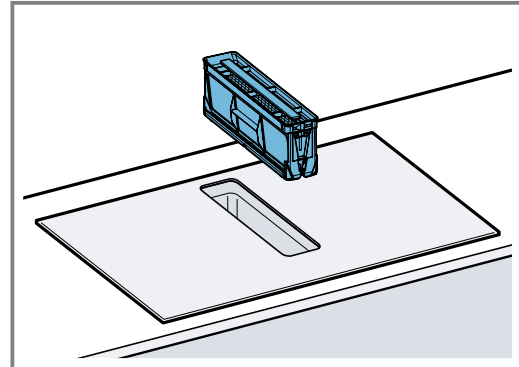
2. ΠΡΟΣΟΧΗ!

Τα φίλτρα λίπους που πέφτουν μπορούν να προξενήσουν ζημιά στην βάση εστιών που βρίσκεται από κάτω.

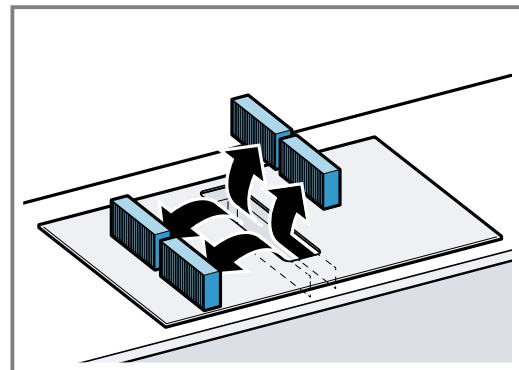
- ▶ Γι' αυτό πιάστε με το ένα χέρι κάτω από το φίλτρο.

Αφαιρέστε το φίλτρο λίπους.

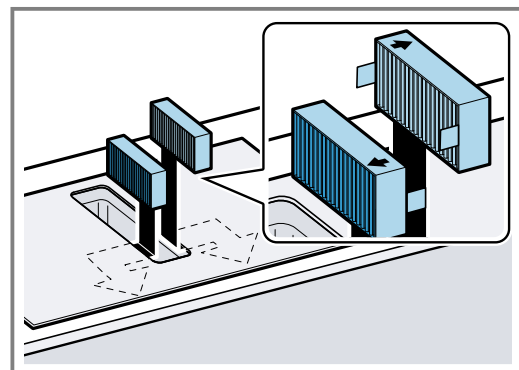
- Λίπος μπορεί να συσσωρεύεται στο κάτω μέρος του δοχείου. Μην γείρετε το φίλτρο λίπους, για να αποφύγετε το στάξιμο του λίπους.



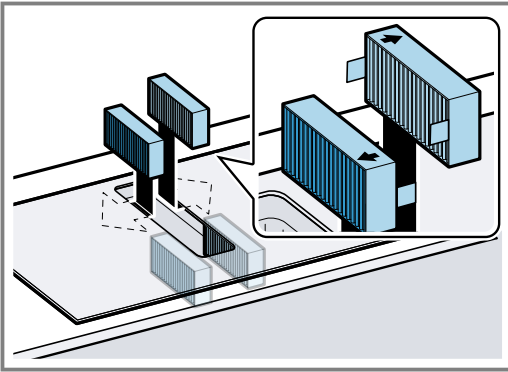
3. Αφαιρέστε τα 4 φίλτρα οσμών ή ακουστικά φίλτρα και αποσύρετέ τα σύμφωνα με τους κανονισμούς.



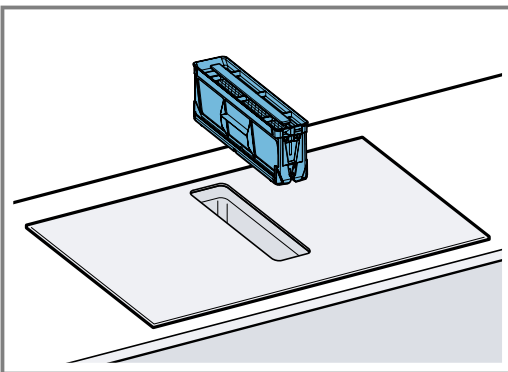
4. Τοποθετήστε τα 2 φίλτρα οσμών ή ακουστικά φίλτρα αριστερά και δεξιά στη συσκευή και σπρώξτε τα προς τα εμπρός.



5. Τοποθετήστε τα άλλα φίλτρα οσμών ή ακουστικά φίλτρα αριστερά και δεξιά στη συσκευή.




6. Τοποθετήστε το φίλτρο λίπους.



Επαναφορά της ένδειξης κορεσμού

Προϋπόθεση: Μετά την απενεργοποίηση της συσκευής, ανάβει το F.

1. Αντικατάσταση των φίλτρων οσμών. → Σελίδα 19
 2. Κρατήστε πατημένο το , μέχρι να ηχήσει ένα ηχητικό σήμα.
- ✓ Η ένδειξη F σταματά να ανάβει. Η ένδειξη κορεσμού για τα φίλτρα οσμών έχει επαναφερθεί.

20.6 Καθαρισμός του φίλτρου λίπους

Τα φίλτρα λίπους φιλτράρουν το λίπος από τους ατμούς της κουζίνας. Για να εξασφαλίσετε μια ιδανική λειτουργία, καθαρίζετε τακτικά το φίλτρο λίπους.

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ – Κίνδυνος πυρκαγιάς!

Οι εναποθέσεις λίπους στα φίλτρα λίπους μπορούν να αναφλεγούν.

- ▶ Μη λειτουργείτε ποτέ τη συσκευή χωρίς φίλτρο λίπους.
- ▶ Καθαρίζετε τα φίλτρα λίπους τακτικά.
- ▶ Μην εργάζεστε ποτέ κοντά στη συσκευή με ανοιχτή φλόγα (π.χ. φλαμπέ).

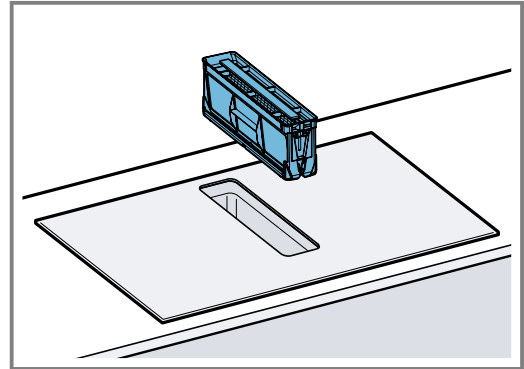
1. ΠΡΟΣΟΧΗ!

Τα φίλτρα λίπους που πέφτουν μπορούν να προξενήσουν ζημιά στην βάση εστίων που βρίσκεται από κάτω.

- ▶ Γι' αυτό πιάστε με το ένα χέρι κάτω από το φίλτρο.

Αφαιρέστε το φίλτρο λίπους.

- Λίπος μπορεί να συσσωρεύεται στο κάτω μέρος του δοχείου. Μη γείρετε το φίλτρο λίπους, για να αποφύγετε το στάξιμο του λίπους.



2. Καθαρίστε το φίλτρο λίπους.

- → "Καθαρισμός του φίλτρου λίπους με το χέρι", Σελίδα 20
- → "Καθαρισμός του φίλτρου λίπους στο πλυντήριο πιάτων", Σελίδα 21

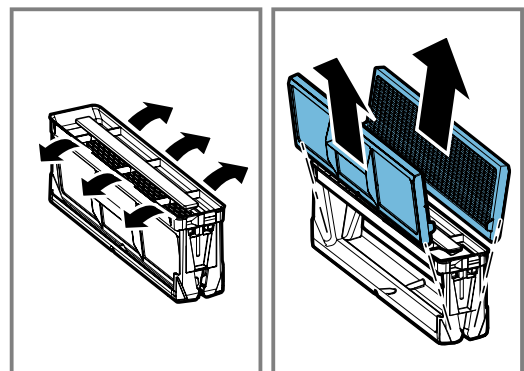
3. Εάν χρειάζεται, αφαιρέστε τα φίλτρα οσμών ή τα ακουστικά φίλτρα και καθαρίστε το εσωτερικό της συσκευής.

→ "Αντικατάσταση φίλτρων οσμών ή ακουστικών φίλτρων", Σελίδα 19

4. Εάν πέσουν αντικείμενα μέσα στη συσκευή, αφαιρέστε τα αντικείμενα και βεβαιωθείτε, ότι η προσαγωγή προς το δοχείο υπερχειλίσης δεν είναι φραγμένη.
5. Σκουπίστε το εσωτερικό της συσκευής με διάλυμα απορρυπαντικού πιάτων και μ' ένα πανί καθαρισμού.
6. Μετά τον καθαρισμό, τοποθετήστε το στεγνό φίλτρο λίπους.

Καθαρισμός του φίλτρου λίπους με το χέρι

1. Αποσυναρμολογήστε το φίλτρο λίπους.



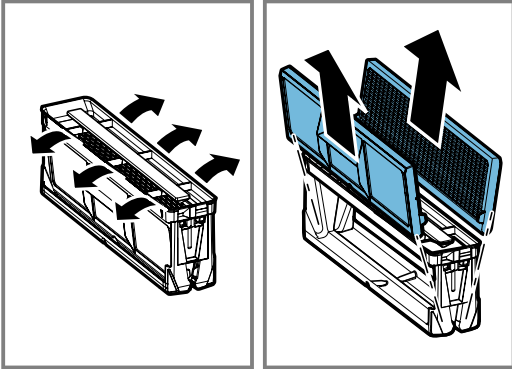
2. Μουλιάστε το φίλτρο λίπους σε ζεστό διάλυμα απορρυπαντικού πιάτων.
3. Καθαρίστε το φίλτρο λίπους με μια βούρτσα. Μη χρησιμοποιείτε δραστικά μέσα καθαρισμού που περιέχουν οξέα ή βάσεις. Σε περίπτωση σκληρής ρύπανσης, χρησιμοποιήστε ένα ειδικό απολιπαντικό. Το απολιπαντικό μπορείτε να το προμηθευτείτε μέσω της υπηρεσίας

εξυπηρέτησης πελατών, στο δικό μας ηλεκτρονικό κατάστημα (Online-Shop) ή σε ένα ειδικευμένο κατάστημα.

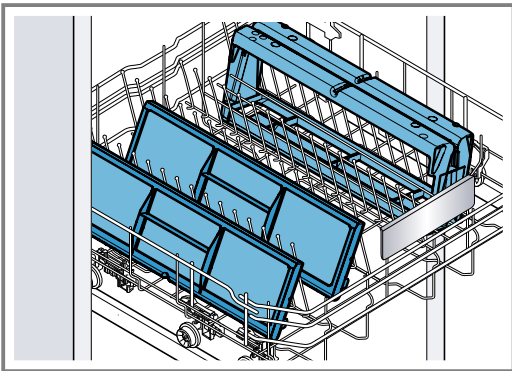
4. Ξεπλύντε καλά το φίλτρο λίπους.
5. Αφήστε το φίλτρο λίπους να στραγγίξει.

Καθαρισμός του φίλτρου λίπους στο πλυντήριο πιάτων

1. Για ένα ιδανικό αποτέλεσμα καθαρισμού αφαιρέστε το φίλτρο του λίπους.



2. Τοποθετήστε τα ξεχωριστά εξαρτήματα του φίλτρου του λίπους χαλαρά στο πλυντήριο πιάτων και μην τα μαγκώσετε.



Μην καθαρίζετε τα πολύ λερωμένα φίλτρα του λίπους μαζί με τα πιατικά.
Μη χρησιμοποιείτε δραστικά μέσα καθαρισμού που περιέχουν οξέα ή βάσεις.

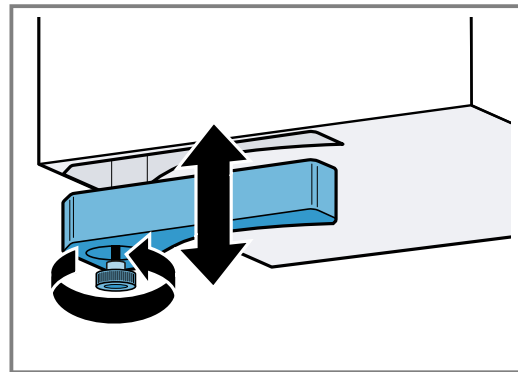
3. Ξεκινήστε το πλυντήριο πιάτων.
Στη ρύθμιση της θερμοκρασίας επιλέξτε το πολύ 70 °C.
4. Αφήστε το φίλτρο του λίπους να στραγγίξει.

20.7 Καθαρισμός του δοχείου υπερχειλίσης

Το δοχείο υπερχειλίσης συλλέγει υγρά ή αντικείμενα, που εισχωρούν από επάνω στη συσκευή.

Προϋπόθεση: Η συσκευή έχει κρυώσει και η ένδειξη υπόλοιπης θερμότητας έχει σβήσει.

1. Κρατήστε το δοχείο υπερχειλίσης με το ένα χέρι και ξεβιδώστε το με το άλλο.
 - Μη γείρετε το δοχείο υπερχειλίσης, για να αποφύγετε ένα χύσιμο υγρού.



2. Αδειάστε το δοχείο υπερχειλίσης και ξεπλύντε το.
3. Όταν χρειάζεται, ξεβιδώστε τη βίδα και καθαρίστε το δοχείο υπερχειλίσης χωρίς βίδα στο πλυντήριο πιάτων.
4. Μετά τον καθαρισμό, βιδώστε ξανά το δοχείο υπερχειλίσης.
5. Βεβαιωθείτε, ότι η προσαγωγή προς το δοχείο υπερχειλίσης δεν είναι φραγμένη.
Αφαιρέστε τα αντικείμενα που εισχωρούν στη συσκευή, αφού κρυώσει η συσκευή. Γι' αυτό, αφαιρέστε το φίλτρο λίπους. → Σελίδα 20

21 FAQ (συχνές ερωτήσεις)

21.1 Χρήση

Ερώτηση	Απάντηση
Γιατί δεν μπορώ να ενεργοποιήσω τη βάση εστίων και γιατί ανάβει το σύμβολο της ασφάλειας παιδιών;	<ul style="list-style-type: none"> ■ Η ασφάλεια παιδιών είναι ενεργοποιημένη. Περαιτέρω πληροφορίες για αυτή τη λειτουργία, θα βρείτε κάτω από → "Ασφάλεια παιδιών", Σελίδα 15.
Γιατί αναβοσβήνουν οι φωτεινές ενδείξεις και γιατί ηχεί ένα ηχητικό σήμα;	<ul style="list-style-type: none"> ■ Καθαρίστε την επιφάνεια του πεδίου χειρισμού από υγρά ή υπολείμματα φαγητού. Απομακρύνετε όλα τα αντικείμενα, που θα μπορούσαν να καλύψουν το πεδίο χειρισμού. Περαιτέρω πληροφορίες σχετικά με την απενεργοποίηση του ηχητικού σήματος, θα βρείτε κάτω από → "Βασικές ρυθμίσεις", Σελίδα 16.

Ερώτηση	Απάντηση
Ο αερισμός δεν ενεργοποιείται, παρόλο που είναι ρυθμισμένη η αυτόματη εκκίνηση.	<ul style="list-style-type: none"> Ενεργοποιήστε τον αερισμό χειροκίνητα ή ελέγξτε τη διαμόρφωση της αυτόματης εκκίνησης. Περαιτέρω πληροφορίες θα βρείτε στο κεφάλαιο → <i>"Βασικές ρυθμίσεις", Σελίδα 16.</i>
Ο αερισμός εξακολουθεί να λειτουργεί, παρόλο που οι ζώνες μαγειρέματος είναι απενεργοποιημένες.	<ul style="list-style-type: none"> Απενεργοποιήστε τον αερισμό χειροκίνητα. Περαιτέρω πληροφορίες για αυτή τη ρύθμιση, θα βρείτε στο κεφάλαιο → <i>"Βασικός χειρισμός", Σελίδα 10.</i>
Η αναρρόφηση αέρα είναι πολύ ασθενής.	<ul style="list-style-type: none"> Βεβαιωθείτε, ότι το φίλτρο λίπους είναι καθαρό. Πώς να καθαρίζετε και να αντικαθιστάτε το φίλτρο, θα το βρείτε στο κεφάλαιο → <i>"Καθαρισμός και φροντίδα", Σελίδα 18.</i>

21.2 Θόρυβοι

Ερώτηση	Απάντηση
Γιατί ακούγονται κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος θόρυβοι;	<ul style="list-style-type: none"> 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 και ανήκουν στην επαγγελματική τεχνολογία. Δεν υποδεικνύουν κάποιο ελάττωμα.
Πιθανοί θόρυβοι	<ul style="list-style-type: none"> Ένα βαθύ βουητό όπως σε έναν μετασχηματιστή: Δημιουργείται κατά το μαγείρεμα σε μεγάλη βαθμίδα μαγειρέματος. Αυτός ο θόρυβος εξαφανίζεται ή εξασθενίζει, όταν κατεβάσετε τη βαθμίδα μαγειρέματος. Ένα σιγανό σφύριγμα: Ακούγεται, όταν το μαγειρικό σκεύος είναι άδειο. Αυτός ο θόρυβος εξαφανίζεται, όταν γεμίσετε το μαγειρικό σκεύος με νερό ή τρόφιμα. Τριγμός: Δημιουργείται σε περίπτωση μαγειρικών σκευών κατασκευασμένα από διαφορετικά υλικά που υπερτίθενται ή όταν χρησιμοποιείτε μαγειρικά σκεύη διαφορετικών μεγεθών και κατασκευασμένα από διαφορετικά υλικά. Η ένταση του θόρυβου μπορεί να διαφέρει ανάλογα με την ποσότητα και τον τρόπο μαγειρέματος του φαγητού. Υψηλοί θόρυβοι σφυρίγματος: Μπορεί να δημιουργηθούν, όταν χρησιμοποιείτε δύο ζώνες μαγειρέματος ταυτόχρονα στην υψηλότερη βαθμίδα μαγειρέματος. Αυτοί οι θόρυβοι σφυρίγματος εξαφανίζονται ή εξασθενούν, όταν κατεβάσετε τη βαθμίδα μαγειρέματος. Θόρυβοι 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, όταν η μετρημένη θερμοκρασία είναι ακόμη πολύ υψηλή.

21.3 Μαγειρικά σκεύη

Ερώτηση	Απάντηση
Ποιο μαγειρικό σκεύος είναι κατάλληλο για την επαγγελματική βάση εστιών;	<ul style="list-style-type: none"> Περισσότερες πληροφορίες για μαγειρικά σκεύη, που είναι κατάλληλα για επαγγελματικό μαγείρεμα, θα βρείτε κάτω από → <i>"Κατάλληλο μαγειρικό σκεύος", Σελίδα 6.</i>

Ερώτηση	Απάντηση
Γιατί δε ζεσταίνεται η ζώνη μαγειρέματος και αναβοσβήνει η βαθμίδα μαγειρέματος;	<ul style="list-style-type: none"> ■ Δεν είναι ενεργοποιημένη η ζώνη μαγειρέματος, πάνω στην οποία βρίσκεται το μαγειρικό σκεύος. Βεβαιωθείτε, ότι η ζώνη μαγειρέματος, πάνω στην οποία βρίσκεται το μαγειρικό σκεύος, είναι ενεργοποιημένη. ■ Το μαγειρικό σκεύος είναι πολύ μικρό για την ενεργοποιημένη ζώνη μαγειρέματος ή δεν είναι κατάλληλο για επαγωγή. Βεβαιωθείτε, ότι το μαγειρικό σκεύος είναι κατάλληλο για επαγωγή και ότι βρίσκεται πάνω στη ζώνη μαγειρέματος, της οποίας το μέγεθος ανταποκρίνεται καλύτερα στο μαγειρικό σκεύος. Περισσότερες πληροφορίες θα βρείτε κάτω από → "CombiZone", Σελίδα 13 → "Κατάλληλο μαγειρικό σκεύος", Σελίδα 6.
Γιατί διαρκεί τόσο πολύ, μέχρι να ζεσταθεί το μαγειρικό σκεύος, ή γιατί δε ζεσταίνεται αρκετά, παρόλο που είναι ρυθμισμένη μια υψηλή βαθμίδα ισχύος;	<ul style="list-style-type: none"> ■ Το μαγειρικό σκεύος είναι πολύ μικρό για την ενεργοποιημένη ζώνη μαγειρέματος ή δεν είναι κατάλληλο για επαγωγή. Βεβαιωθείτε, ότι το μαγειρικό σκεύος είναι κατάλληλο για επαγωγή και ότι βρίσκεται πάνω στη ζώνη μαγειρέματος, της οποίας το μέγεθος ανταποκρίνεται καλύτερα στο μαγειρικό σκεύος. Περισσότερες πληροφορίες θα βρείτε κάτω από → "CombiZone", Σελίδα 13 → "Κατάλληλο μαγειρικό σκεύος", Σελίδα 6.

21.4 Καθαρισμός

Ερώτηση	Απάντηση
Πώς μπορώ να καθαρίσω τη βάση εστιών;	<ul style="list-style-type: none"> ■ Ίδανικά αποτέλεσμα έχετε με ειδικά υλικά καθαρισμού υαλοκεραμικού υλικού. Μη χρησιμοποιήσετε υλικά καθαρισμού, καθαριστικά για πλυντήρια πιάτων π.χ. συμπυκνώματα ή τραχιά πανιά καθαρισμού. Περισσότερες πληροφορίες θα βρείτε κάτω από → "Καθαρισμός και φροντίδα", Σελίδα 18.
Στο ντουλάπι κάτω από τη βάση εστιών βρίσκεται νερό.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Ελέγξτε, εάν το δοχείο υπερχειλίσας είναι γεμάτο. Περαιτέρω πληροφορίες για τον καθαρισμό και τη φροντίδα της βάσης εστιών, θα βρείτε κάτω από → "Καθαρισμός και φροντίδα", Σελίδα 18.
Σε ποια χρονικά διαστήματα πρέπει να καθαρίζω το δοχείο υπερχειλίσας;	<ul style="list-style-type: none"> ■ Καθαρίζετε το δοχείο υπερχειλίσας συχνά. Περαιτέρω πληροφορίες για τον καθαρισμό του δοχείου υπερχειλίσας, θα βρείτε κάτω από → "Καθαρισμός και φροντίδα", Σελίδα 18.
Σε ποια χρονικά διαστήματα πρέπει να καθαρίζω το φίλτρο λίπους;	<ul style="list-style-type: none"> ■ Καθαρίζετε το φίλτρο λίπους τακτικά. Πώς να καθαρίζετε και να αντικαθιστάτε το φίλτρο, θα το βρείτε στο κεφάλαιο → "Καθαρισμός και φροντίδα", Σελίδα 18.

22 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.

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

22.1 Υποδείξεις προειδοποίησης

Υποδείξεις

- Όταν στις ενδείξεις εμφανίζεται *E*, κρατήστε πατημένο τον αισθητήρα της αντίστοιχης ζώνης μαγειρέματος και διαβάστε τον κωδικό βλάβης.
- Όταν ο κωδικός βλάβης δεν αναφέρεται στον πίνακα, αποσυνδέστε τη βάση εστιών από το δίκτυο του ρεύματος, περιμένετε 30 δευτερόλεπτα και συνδέστε τη βάση εστιών. Όταν η ένδειξη εμφανιστεί 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.

22.2 Υποδείξεις στο πεδίο ενδείξεων

Βλάβη	Αιτίες και αντιμετώπιση προβλημάτων
Καμιά ένδειξη δεν είναι αναμμένη.	<p>Η παροχή του ρεύματος έχει διακοπεί.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Με τη βοήθεια άλλων ηλεκτρικών συσκευών ελέγξτε, εάν υπάρχει μια διακοπή ρεύματος. <p>Η συσκευή δεν είναι συνδεδεμένη σύμφωνα με το διάγραμμα συνδεσμολογίας.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Συνδέστε τη συσκευή σύμφωνα με το διάγραμμα συνδεσμολογίας. <p>Βλάβη στο ηλεκτρονικό σύστημα</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Όταν δεν μπορείτε να αποκαταστήσετε τη βλάβη, πληροφορήστε την υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών.
Οι ενδείξεις αναβοσβήνουν.	<p>Το πεδίο χειρισμού είναι υγρό ή το καλύπτει ένα αντικείμενο.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Στεγνώστε το πεδίο χειρισμού ή απομακρύνετε το αντικείμενο.
<i>F</i>	<p>Το φίλτρο οσμών είναι κορεσμένο ή η ένδειξη κορεσμού ανάβει, παρόλο που αντικαταστήσατε το φίλτρο.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Αντικαταστήστε το φίλτρο και επαναφέρετε την ένδειξη κορεσμού του φίλτρου. Περαιτέρω πληροφορίες θα βρείτε στο κεφάλαιο → "Καθαρισμός και φροντίδα", Σελίδα 18.
<i>F2, F4, E 7015, E 8207, E 8208</i>	<p>Το ηλεκτρονικό σύστημα υπερθερμάνθηκε και απενεργοποίησε μία ή όλες τις ζώνες μαγειρέματος.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ 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	<p>Ένα καυτό μαγειρικό σκεύος βρίσκεται στην περιοχή του πεδίου χειρισμού. Το ηλεκτρονικό σύστημα μπορεί για αυτό να υπερθερμανθεί.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Απομάκρυνση των μαγειρικών σκευών. Η ένδειξη σφάλματος σβήνει μετά από λίγο. Μπορείτε να συνεχίσετε το μαγείρεμα.
<i>F5</i> και ηχητικό σήμα	<p>Ένα καυτό μαγειρικό σκεύος βρίσκεται στην περιοχή του πεδίου χειρισμού. Για την προστασία του ηλεκτρονικού συστήματος απενεργοποιήθηκε η ζώνη μαγειρέματος.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ 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>	<p>Η ζώνη μαγειρέματος είναι υπερθερμασμένη και απενεργοποιήθηκε για την προστασία της επιφάνειας εργασίας.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Περιμένετε, μέχρι να κρυώσει αρκετά το ηλεκτρονικό σύστημα και ενεργοποιήστε στη συνέχεια εκ νέου τη ζώνη μαγειρέματος.
<i>F8</i>	<p>Η ζώνη μαγειρέματος ήταν για ένα μεγαλύτερο χρονικό διάστημα και χωρίς διακοπή σε λειτουργία.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Το Εξατομικευμένη απενεργοποίηση για λόγους ασφαλείας ενεργοποιήθηκε. Για να μπορέσετε να ρυθμίσετε τη ζώνη μαγειρέματος, αγγίξτε ένα οποιοδήποτε πλήκτρο, για να απενεργοποιήσετε την ένδειξη.
<i>E 9000/E9010</i>	<p>Η τάση λειτουργίας είναι ελαττωματική και βρίσκεται εκτός της κανονικής περιοχής λειτουργίας.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Ελάτε σε επαφή με τον προμηθευτή ηλεκτρικής ενέργειας.
<i>U400</i>	<p>Η βάση εστιών δεν είναι σωστά συνδεδεμένη.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Αποσυνδέστε τη βάση εστιών από το δίκτυο του ρεύματος. Συνδέστε τη βάση εστιών σύμφωνα με το διάγραμμα συνδεσμολογίας.

Βλάβη	Αιτίες και αντιμετώπιση προβλημάτων
d E	<p>Η λειτουργίας παρουσίασης είναι ενεργοποιημένη.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Αποσυνδέστε τη βάση εστιών από το δίκτυο του ρεύματος. Περιμένετε 30 δευτερόλεπτα και συνδέστε τη βάση εστιών. Στα επόμενα 3 λεπτά αγγίξτε έναν οποιονδήποτε αισθητήρα. Η λειτουργίας παρουσίασης είναι απενεργοποιημένη.

22.3 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.

23 Απόσυρση

23.1 Απόσυρση παλιάς συσκευής

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

1. Τραβήξτε το φινι 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.

24 Υπηρεσία εξυπηρέτησης πελατών

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

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

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

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

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

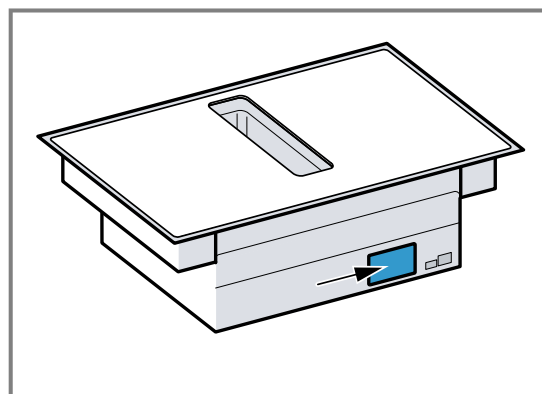
24.1 Αριθμός προϊόντος (E-Nr.) και αριθμός κατασκευής (FD)

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

Την πινακίδα τύπου θα τη βρείτε:

- πάνω στην κάρτα της συσκευής.

- μπροστά, 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 16 .



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

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

25.1 Λιώσιμο κουβερτούρας

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

- Κατσαρόλα Ø 16 cm χωρίς καπάκι
 - Μαγείρεμα: Βαθμίδα ισχύος 1.

25.2 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.
- Κατσαρόλα Ø 20 cm με καπάκι, ποσότητα: 800 γρ.
 - Θέρμανση: Διάρκεια 2 λεπτά 30 δευτερόλεπτα, βαθμίδα ισχύος 9
 - Συνέχιση του μαγειρέματος: Βαθμίδα ισχύος 1.

25.3 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.
- 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.

25.4 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

25.5 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.
 - 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.
 - Συνέχιση του μαγειρέματος: Βαθμίδα ισχύος 3, ανακάτεμα μετά από 10 λεπτά

25.6 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.
 - 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.
 - Συνέχιση του μαγειρέματος: Βαθμίδα ισχύος 2.

25.7 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.

25.8 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

25.9 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

25.10 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



Thank you for buying a Bosch Home Appliance!

Register your new device on MyBosch now and profit directly from:

- **Expert tips & tricks for your appliance**
- **Warranty extension options**
- **Discounts for accessories & spare-parts**
- **Digital manual and all appliance data at hand**
- **Easy access to Bosch Home Appliances Service**

Free and easy registration – also on mobile phones:

www.bosch-home.com/welcome

BOSCH
HOME APPLIANCES
SERVICE

Looking for help? You'll find it here.

Expert advice for your Bosch home appliances, help with problems or a repair from Bosch experts.

Find out everything about the many ways Bosch can support you:

www.bosch-home.com/service

Contact data of all countries are listed in the attached service directory.

BSH Hausgeräte GmbH

Carl-Wery-Straße 34

81739 München, GERMANY

www.bosch-home.com

A Bosch Company



9001673112 (021004)

el