



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

PIE...B15.

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

- 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 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 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/EOK 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 επι-

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.

πλέον 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.

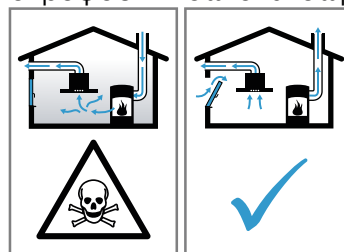
- ▶ Κρατάτε τα μικρά κομμάτια μακριά από τα παιδιά.
- ▶ Μην αφήνετε τα παιδιά να παίζουν με μικρά κομμάτια.

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 επαναροφούμενα 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.

- ▶ Μην 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 23

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 πύπνοντα 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	Τραχιόι 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.
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.

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.


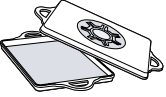

4 Κατάλληλο μαγειρικό σκεύος

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 μαγειρέμα-

τος. 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 15.

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.

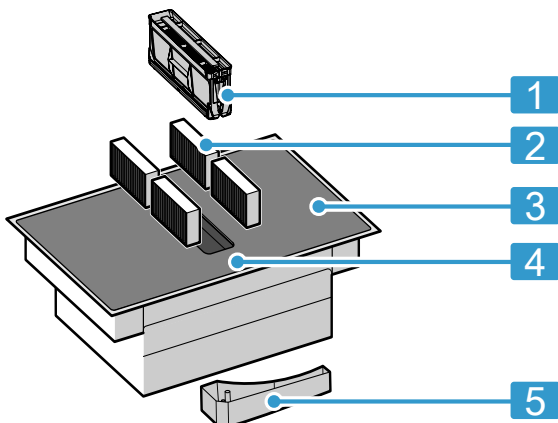
5 Γνωριμία

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.

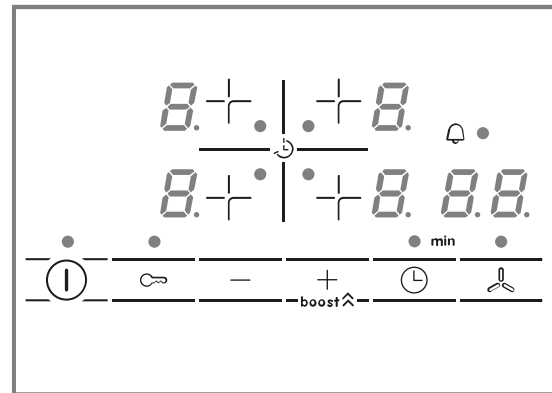
5.3 Ειδικά εξαρτήματα

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 Το πεδίο χειρισμού

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



Αισθητήρες επιλογής

Αισθητήρας	Λειτουργία
⓪	Κεντρικός διακόπτης
+	Επιλογή της ζώνης μαγειρέματος
-/+	Επιλογή ρυθμίσεων
boost ^	PowerBoost Εντατική βαθμίδα αερισμού
⌚	Λειτουργία χρονοδιακόπτη
🛡️	Ασφάλεια παιδιών
🌀	Χειροκίνητη μονάδα ελέγχου αερισμού

Ενδείξεις

Ένδειξη	Λειτουργία
🔌	Κατάσταση λειτουργίας
1-9	Βαθμίδες μαγειρέματος
1-3	Βαθμίδες αερισμού
H/h	Υπόλοιπη θερμότητα
b	PowerBoost Εντατική βαθμίδα αερισμού
⌚	Λειτουργίες χρόνου

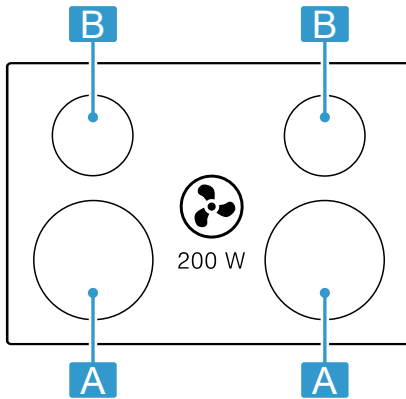
Πεδία αφής και ενδείξεις

Με το άγγιγμα ενός συμβόλου ενεργοποιείται η εκάστοτε λειτουργία.

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

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	
A Ø 21 cm	Βαθμίδα ισχύος 9 PowerBoost	2.200 W 3.700 W

Περιοχή	Υψηλότερη βαθμίδα μαγειρέματος	
B Ø 14,5 cm	Βαθμίδα ισχύος 9 PowerBoost	1.400 W 2.200 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

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
H	Η ζώνη μαγειρέματος είναι καυτή.
h	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 λίπους 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 κατάλόγο 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.

Σημείωση: Σε περίπτωση εντατικού και μακράς διάρκειας μαγειρέματος, απελευθερώνεται υγρασία στον αέρα του χώρου. Εάν χρησιμοποιείτε τη συσκευή σε λειτουργία ανακυκλοφορίας, σας συνιστούμε να αερίζετε κατάλληλα την κουζίνα, π.χ. ανοίγοντας σύντομα ένα παράθυρο, για να απομακρύνετε την υγρασία που περισεύει.

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 λίπους.

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

8 Βασικός χειρισμός

8.1 Ενεργοποίηση και απενεργοποίηση της βάσης εστιών

- ▶ Ενεργοποιήστε και απενεργοποιήστε τη βάση εστιών με τον κεντρικό διακόπτη ①.
Η βάση εστιών απενεργοποιείται αυτόματα, όταν όλες οι ζώνες μαγειρέματος είναι απενεργοποιημένες για περισσότερο από 20 δευτερόλεπτα.

ReStart

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

8.2 Ρύθμιση των ζωνών μαγειρέματος

Για να επιλέξετε την επιθυμητή επιλέξιμη βαθμίδα ισχύος, αγγίξτε το + ή το −.
Κάθε βαθμίδα ισχύος έχει μια ενδιάμεση βαθμίδα. Αυτή χαρακτηρίζεται με μια κουκκίδα.

Βαθμίδα ισχύος	
1	Χαμηλότερη βαθμίδα ισχύος
9	Υψηλότερη βαθμίδα ισχύος

Επιλογή ζώνης μαγειρέματος και βαθμίδας ισχύος

1. Για να επιλέξετε τη ζώνη μαγειρέματος, πατήστε ελαφρά το +.

8.3 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.

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 *e 7* σε αυτή τη λειτουργία. Περαιτέρω πληροφορίες θα βρείτε στο κεφάλαιο → "Βασικές ρυθμίσεις", Σελίδα 14

2. Μέσα στα επόμενα 10 δευτερόλεπτα, επιλέξτε τη βαθμίδα ισχύος:
 - Πατήστε ελαφρά το +, για να καλέσετε τη βαθμίδα ισχύος 9.
 - Πατήστε ελαφρά το −, για να καλέσετε τη βαθμίδα ισχύος 4.
- ✓ 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

- ▶ 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 και απενεργοποίηση της ζώνης μαγειρέματος

1. Επιλέξτε τη ζώνη μαγειρέματος.
2. Πατήστε ελαφρά το + ή το −, μέχρι να εμφανιστεί η επιθυμητή βαθμίδα ισχύος. Για να απενεργοποιήσετε τη ζώνη μαγειρέματος, ρυθμίστε 0.

Γρήγορη απενεργοποίηση της ζώνης μαγειρέματος

Ακουπήστε το σύμβολο της ζώνης μαγειρέματος για 3 δευτερόλεπτα. Η ζώνη μαγειρέματος απενεργοποιείται.

- 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 (☰) είναι κατάλληλη για πιο τρώφιμο. 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.	-
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
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

¹ Χωρίς καπάκι

² Προθέρμανση στη βαθμίδα μαγειρέματος 8 - 8.

	☰	⊖ min
Γκούλας ²	3 - 4	50 - 60
Μαγείρεμα σε κλειστό σκεύος/Τηγάνισμα με λίγο λίπος¹		
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 χοντρή)	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.	-
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 την επιθυμητή βαθμίδα ισχύος με τα σύμβολα + και -.
✓ Η βαθμίδα ισχύος ανάβει.

Σημείωση: Όταν έχετε ρυθμίσει έναν χρόνο μαγειρέματος ή έναν χρόνο ρολογιού συναγερμού, αγγίξτε το , για να δείτε τη βαθμίδα αερισμού.




Αλλαγή ή απενεργοποίηση της χειροκίνητης μονάδας ελέγχου αερισμού


1. Αγγίξτε το .
2. Επιλέξτε την επιθυμητή βαθμίδα ισχύος ή ρυθμίστε με τα σύμβολα + και - στο .

9.2 Εντατική βαθμίδα αερισμού



Η συσκευή διαθέτει μια εντατική βαθμίδα αερισμού. Όταν ενεργοποιήσετε την εντατική βαθμίδα αερισμού, λειτουργεί ο αερισμός για σύντομο χρόνο με τη μέγιστη ισχύ.

Ενεργοποίηση της εντατικής βαθμίδας αερισμού

1. Αγγίξτε το .
2. Επιλέξτε τη βαθμίδα ισχύος  και στη συνέχεια αγγίξτε το **boost** .
Η ένδειξη **b** ανάβει.
✓ Η εντατική 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 την επιθυμητή βαθμίδα ισχύος ή ρυθμίστε με τα σύμβολα + και - στο .

9.3 Αυτόματη εκκίνηση για τον αερισμό

Όταν επιλέξετε για μια ζώνη μαγειρέματος μια βαθμίδα μαγειρέματος, ενεργοποιείται η αυτόματη εκκίνηση. Ο αερισμός ξεκινά στην αντίστοιχη βαθμίδα ισχύος. Πώς μπορείτε να αλλάξετε αυτή τη ρύθμιση, θα το βρείτε στο κεφάλαιο
→ "Βασικές ρυθμίσεις", Σελίδα 14.

9.4 Λειτουργία καθυστέρησης για τον αερισμό

Η λειτουργία καθυστέρησης αφήνει το σύστημα αερισμού μετά την απενεργοποίηση της βάσης εστίων, 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 14.

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 Λειτουργίες χρόνου

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

- Χρονοδιακόπτης απενεργοποίησης
- Ρολόι συναγερμού

10.1 Χρονοδιακόπτης απενεργοποίησης

Καθιστά δυνατή τον προγραμματισμό ενός χρόνου μαγειρέματος για μια εστία μαγειρέματος και την αυτόματη απενεργοποίησή της μετά τη λήξη του ρυθμισμένου χρόνου.

Προγραμματισμός του χρόνου μαγειρέματος

1. Επιλέξτε τη ζώνη μαγειρέματος και την επιθυμητή βαθμίδα μαγειρέματος.

2. Πατήστε ελαφρά το \ominus .
 - ✓ Η ένδειξη • της ζώνης μαγειρέματος ανάβει.
3. Επιλέξτε τον χρόνο μαγειρέματος με το $+$ ή το $-$.
 - ✓ Ο χρόνος αρχίζει να τρέχει.

Σημείωση: Για όλες τις ζώνες μαγειρέματος, μπορείτε να ρυθμίσετε αυτόματα τον ίδιο χρόνο μαγειρέματος. Περαιτέρω πληροφορίες θα βρείτε κάτω από → "Βασικές ρυθμίσεις", Σελίδα 14.

Αλλαγή ή σβήσιμο του χρόνου μαγειρέματος

1. Επιλέξτε τη ζώνη μαγειρέματος.
2. Πατήστε ελαφρά το \ominus .
3. Για να αλλάξετε τον χρόνο μαγειρέματος, πατήστε ελαφρά το $+$ ή το $-$ ή ρυθμίστε σε $\overline{00}$.

10.2 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 εστίες μαγειρέματος.

Ρύθμιση του ρολογιού συναγερμού κουζίνας

1. Επιλέξτε την εστία μαγειρέματος και πατήστε ελαφρά δύο φορές το \ominus .
 - ✓ Το • δίπλα από το \ominus ανάβει.
2. Επιλέξτε τον επιθυμητό χρόνο με το $+$ ή το $-$.
 - ✓ Ο χρόνος τρέχει.

Αλλαγή ή σβήσιμο του χρόνου του ρολογιού συναγερμού

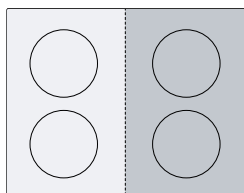
1. Αγγίξτε πολλές φορές το \ominus , μέχρι να ανάψει η ένδειξη • δίπλα από το \ominus .
2. Για να αλλάξετε τον χρόνο μαγειρέματος, πατήστε ελαφρά το $+$ ή το $-$ ή ρυθμίστε σε $\overline{00}$.

11 PowerBoost

Με τη λειτουργία PowerBoost μπορείτε να ζεστάνετε μεγάλες ποσότητες νερού γρηγορότερα απ' ό,τι με τη βαθμίδα μαγειρέματος \mathcal{G} .

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 \mathcal{b} και το \mathcal{G} . Στη συνέχεια ρυθμίζεται αυτόματα το \mathcal{G} , χωρίς να ενεργοποιηθεί η λειτουργία.



11.1 Ενεργοποίηση της λειτουργίας PowerBoost

1. Επιλέξτε τη ζώνη μαγειρέματος.
2. Επιλέξτε τη βαθμίδα μαγειρέματος \mathcal{G} και στη συνέχεια αγγίξτε το σύμβολο **boost** \mathcal{A} . Η ένδειξη \mathcal{b} ανάβει.
 - ✓ Η λειτουργία είναι ενεργοποιημένη.

11.2 Απενεργοποίηση της λειτουργίας PowerBoost

1. Επιλέξτε τη ζώνη μαγειρέματος.
2. Αγγίξτε το σύμβολο **boost** \mathcal{A} . Η ένδειξη \mathcal{b} σβήνει και η ζώνη μαγειρέματος επιστρέφει ξανά στη βαθμίδα μαγειρέματος \mathcal{G} .
 - ✓ Η λειτουργία είναι απενεργοποιημένη.

Σημείωση: Υπό ορισμένες προϋποθέσεις απενεργοποιείται αυτόματα η λειτουργία PowerBoost, για την προστασία των ηλεκτρονικών στοιχείων στο εσωτερικό της βάσης εστιών.

12 Ασφάλεια παιδιών

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

12.1 Ενεργοποίηση της ασφάλειας παιδιών

Προϋπόθεση: Η βάση εστιών πρέπει να είναι απενεργοποιημένη.

- ▶ Αγγίξτε το \mathcal{C} για 4 δευτερόλεπτα.
- ✓ Η ένδειξη δίπλα από το \mathcal{C} ανάβει για 10 δευτερόλεπτα.
- ✓ Η βάση εστιών είναι κλειδωμένη.

12.2 Απενεργοποίηση της ασφάλειας παιδιών

- ▶ Αγγίξτε το \mathcal{C} για 4 δευτερόλεπτα.
- ✓ Το κλειδί έχει ακυρωθεί.

12.3 Αυτόματη ασφάλεια παιδιών

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

Ενεργοποίηση και απενεργοποίηση

Περισσότερες πληροφορίες για την αυτόματη ασφάλεια παιδιών, θα βρείτε κάτω από → "Βασικές ρυθμίσεις", Σελίδα 14.

13 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.

14 Βασικές ρυθμίσεις

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

14.1 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 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 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. ¹

¹ Ρύθμιση εργοστασίου

Ένδειξη	Ρύθμιση	Τιμή
ε 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. ! - Ενεργοποιημένη ¹ :
ε 0	Επαναφορά στις ρυθμίσεις εργοστασίου	0 - Εξατομικευμένες ρυθμίσεις ¹ . ! - Ρυθμίσεις εργοστασίου.

¹ Ρύθμιση εργοστασίου

14.2 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 ∞ για 4 δευτερόλεπτα.

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

- ✓ Οι πρώτες τέσσερις ενδείξεις δίνουν τις πληροφορίες προϊόντος. Πατήστε ελαφρά το + ή το -, για να εμφανιστούν οι ξεχωριστές ενδείξεις.

3. Για να περάσετε στις βασικές ρυθμίσεις, αγγίξτε το ∞.
- ✓ Το ε και το ! ανάβουν εναλλάξ καθώς και το 0 ως προρρυθμισμένη τιμή.
4. Αγγίξτε το ∞ πολλές φορές, μέχρι να εμφανιστεί η επιθυμητή λειτουργία.
5. Επιλέξτε την επιθυμητή τιμή με το + ή το -.
6. Αγγίξτε το ∞ για 4 δευτερόλεπτα.
- ✓ Οι ρυθμίσεις είναι αποθηκευμένες.

14.3 Εγκατάλειψη των βασικών ρυθμίσεων

- ▶ Για να ενεργοποιήσετε τη βάση εστιών, αγγίξτε το ①.

15 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 14

15.1 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 ε ! 2.
3. Πατήστε ελαφρά το + ή το -. Στις ζώνες μαγειρέματος αναβοσβήνει η ένδειξη -.
- ✓ Η λειτουργία είναι ενεργοποιημένη.
- ✓ Μετά από 10 δευτερόλεπτα, εμφανίζεται στις ενδείξεις των ζωνών μαγειρέματος το αποτέλεσμα.

15.2 Έλεγχος του αποτελέσματος

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

Αποτέλεσμα

- 0 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.

Σημείωση: Σε περιπτώσεις με μη ικανοποιητικά αποτελέσματα, τοποθετήστε το μαγειρικό σκεύος εκ νέου πάνω σε μια μικρότερη ζώνη μαγειρέματος, σε περίπτωση που υπάρχει.

Για την ενεργοποίηση της λειτουργίας, αγγίξτε το + ή -.

16 Περιορισμός ισχύος

Με τη λειτουργία PowerManager ρυθμίζετε τη συνολική ισχύ της βάσης εστιών.

Η βάση εστιών είναι ρυθμισμένη από το εργοστάσιο, η μέγιστη ισχύς της βάσης εστιών εμφανίζεται 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. Περισσότερες πληροφορίες θα βρείτε κάτω από → "Βασικές ρυθμίσεις", Σελίδα 14

17 Καθαρισμός και φροντίδα

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

17.1 Υλικά καθαρισμού

Κατάλληλα υλικά καθαρισμού και ξύστρες 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.

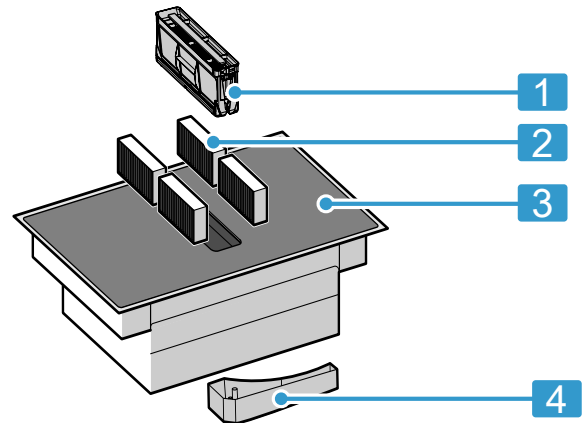
- ▶ Μη χρησιμοποιείτε ποτέ ακατάλληλα υλικά καθαρισμού.
- ▶ Μη χρησιμοποιήσετε κανένα υλικό καθαρισμού, όσο η βάση εστιών είναι ακόμη καυτή. Αυτό μπορεί να οδηγήσει σε σημάδια πάνω στην επιφάνεια.

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

17.2 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 |

17.3 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 αλουμινοχαρτού μην αφήνετε τη βάση εστιών να κρυσώσει.

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.

17.4 Καθαρισμός του πλαισίου της βάση εστιών

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

Σημείωση: Μη χρησιμοποιείτε ξύστρες γυαλιού.

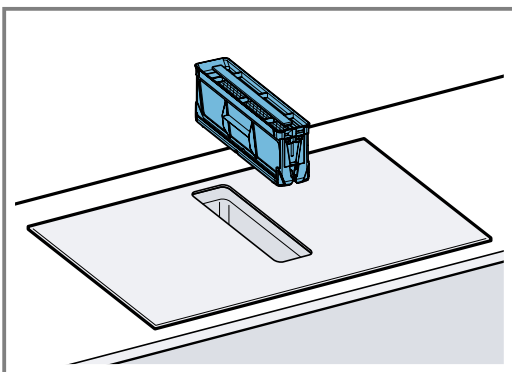
1. Καθαρίζετε το πλαίσιο της βάσης εστιών με ζεστό διάλυμα απορρυπαντικού πιάτων και ένα μαλακό πανί. Πριν τη χρήση πλύνετε καλά τα καινούργια σφουγγαρόπανα.
2. Στεγνώνετε με ένα μαλακό πανί.

17.5 Αντικατάσταση φίλτρων οσμών ή ακουστικών φίλτρων

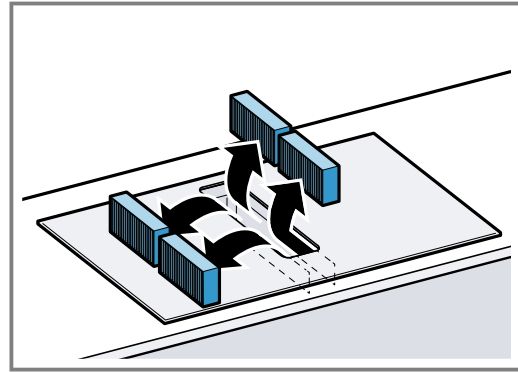
Αντικαθιστάτε τακτικά τα φίλτρα οσμών. Αλλάζετε τα ακουστικά φίλτρα, σε περίπτωση που είναι λερωμένα.

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

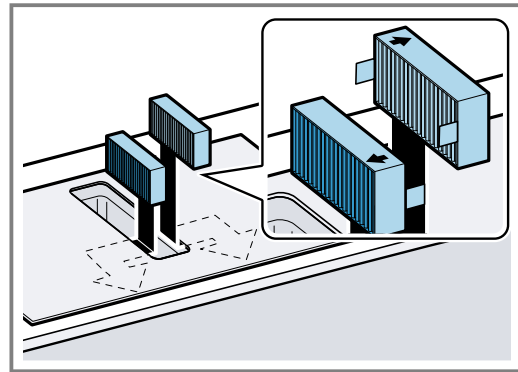
1. Χρησιμοποιείτε μόνο γνήσια φίλτρα, για την εξασφάλιση μιας ιδανικής λειτουργίας.
2. **ΠΡΟΣΟΧΗ!**
Τα φίλτρα λίπους που πέφτουν μπορούν να προξενήσουν ζημιά στην βάση εστιών που βρίσκεται από κάτω.
▶ Γι' αυτό πιάστε με το ένα χέρι κάτω από το φίλτρο.
Αφαιρέστε το φίλτρο λίπους.
– Λίπος μπορεί να συσσωρεύεται στο κάτω μέρος του δοχείου. Μη γείρετε το φίλτρο λίπους, για να αποφύγετε το στάξιμο του λίπους.



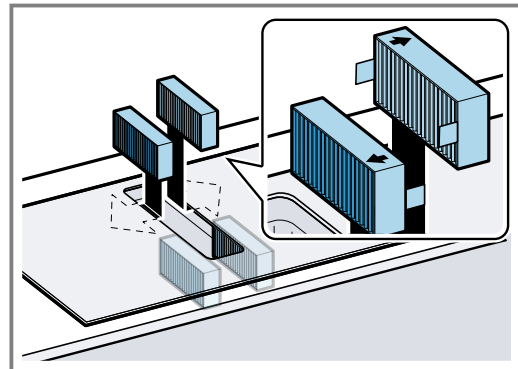
3. Αφαιρέστε τα 4 φίλτρα οσμών ή ακουστικά φίλτρα και αποσύρετέ τα σύμφωνα με τους κανονισμούς.



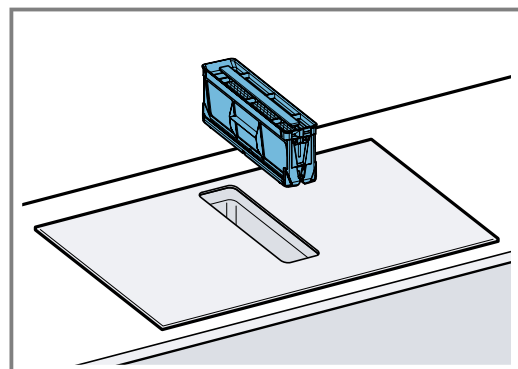
4. Τοποθετήστε τα 2 φίλτρα οσμών ή ακουστικά φίλτρα αριστερά και δεξιά στη συσκευή και σπρώξτε τα προς τα εμπρός.



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 17

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.

17.6 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).

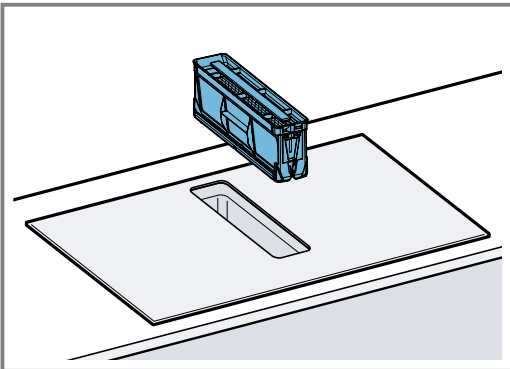
1. ΠΡΟΣΟΧΗ!

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.

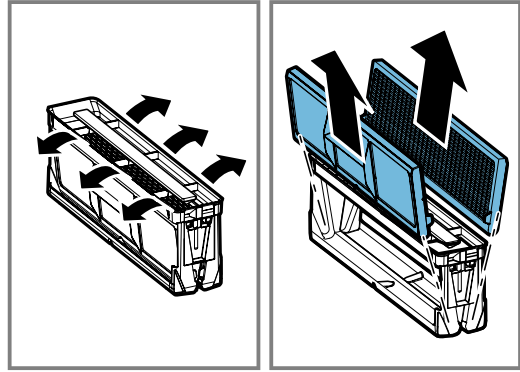
- Λίπος μπορεί να συσσωρεύεται στο κάτω μέρος του δοχείου. Μη γείρετε το φίλτρο λίπους, για να αποφύγετε το στάξιμο του λίπους.



2. Καθαρίστε το φίλτρο λίπους.
 - → "Καθαρισμός του φίλτρου λίπους με το χέρι", Σελίδα 18
 - → "Καθαρισμός του φίλτρου λίπους στο πλυντήριο πιάτων", Σελίδα 18
3. Εάν χρειάζεται, αφαιρέστε τα φίλτρα οσμών ή τα ακουστικά φίλτρα και καθαρίστε το εσωτερικό της συσκευής.
 - "Αντικατάσταση φίλτρων οσμών ή ακουστικών φίλτρων", Σελίδα 17
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

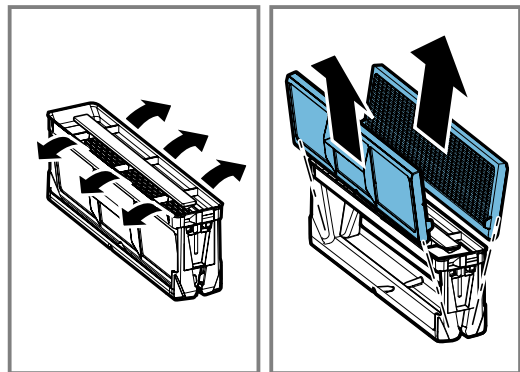
1. Αποσυναρμολογήστε το φίλτρο λίπους.



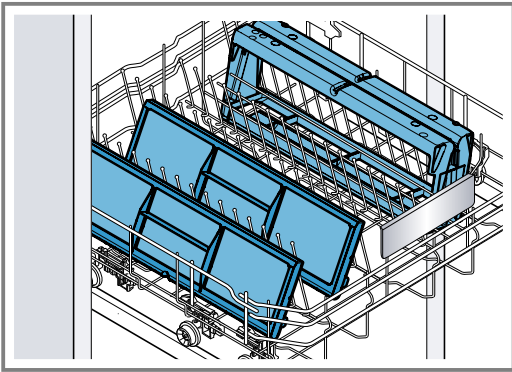
2. Μουλιάστε το φίλτρο λίπους σε ζεστό διάλυμα απορρυπαντικού πιάτων.
3. Καθαρίστε το φίλτρο λίπους με μια βούρτσα. Μη χρησιμοποιείτε δραστικά μέσα καθαρισμού που περιέχουν οξέα ή βάσεις. Σε περίπτωση σκληρής ρύπανσης, χρησιμοποιήστε ένα ειδικό απολιπαντικό. Το απολιπαντικό μπορείτε να το προμηθευτείτε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

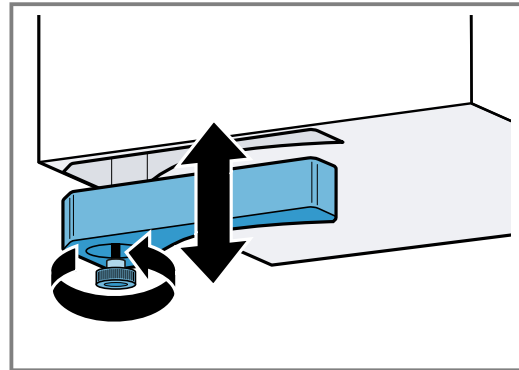
3. Ξεκινήστε το πλυντήριο πιάτων. Στη ρύθμιση της θερμοκρασίας επιλέξτε το πολύ 70 °C.
4. Αφήστε το φίλτρο του λίπους να στραγγίξει.

17.7 Καθαρισμός του δοχείου υπερχειλίσσης

Το δοχείο υπερχειλίσσης 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 υπερχειλίσσης με το ένα χέρι και ξεβιδώστε το με το άλλο.
- Μην γείρετε το δοχείο υπερχειλίσσης, για να αποφύγετε ένα χύσιμο υγρού.



2. Αδειάστε το δοχείο υπερχειλίσσης και ξεπλύντε το.
3. Όταν χρειάζεται, ξεβιδώστε τη βίδα και καθαρίστε το δοχείο υπερχειλίσσης χωρίς βίδα στο πλυντήριο πιάτων.
4. Μετά τον καθαρισμό, βιδώστε ξανά το δοχείο υπερχειλίσσης.
5. Βεβαιωθείτε, ότι η προσαγωγή προς το δοχείο υπερχειλίσσης δεν είναι φραγμένη. Αφαιρέστε τα αντικείμενα που εισχωρούν στη συσκευή, αφού κρυώσει η συσκευή. Γι' αυτό, αφαιρέστε το φίλτρο λίπους. → Σελίδα 18

18 FAQ (συχνές ερωτήσεις)

18.1 Χρήση

Ερώτηση	Απάντηση
Γιατί δεν μπορώ να ενεργοποιήσω τη βάση εστιών 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 13.
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 14.
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 → "Βασικές ρυθμίσεις", Σελίδα 14.
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 → "Βασικός χειρισμός", Σελίδα 10.
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 → "Καθαρισμός και φροντίδα", Σελίδα 16.

18.2 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 επαγωγική 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.

18.3 Μαγειρικά σκεύη

Ερώτηση	Απάντηση
Ποιο μαγειρικό σκεύος είναι κατάλληλο για την επαγωγική βάση εστιών;	<ul style="list-style-type: none"> ■ Περισσότερες πληροφορίες για μαγειρικά σκεύη, που είναι κατάλληλα για επαγωγικό μαγείρεμα, θα βρείτε κάτω από → <i>"Κατάλληλο μαγειρικό σκεύος", Σελίδα 6.</i>
Γιατί δε ζεσταίνεται η ζώνη μαγειρέματος και αναβόσβηνει 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 → <i>"Κατάλληλο μαγειρικό σκεύος", Σελίδα 6.</i>
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 → <i>"Κατάλληλο μαγειρικό σκεύος", Σελίδα 6.</i>

18.4 Καθαρισμός

Ερώτηση	Απάντηση
Πώς μπορώ να καθαρίσω τη βάση εστιών;	<ul style="list-style-type: none"> ■ Ιδανικά 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 → <i>"Καθαρισμός και φροντίδα", Σελίδα 16.</i>
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 → <i>"Καθαρισμός και φροντίδα", Σελίδα 16.</i>

Ερώτηση	Απάντηση
Σε ποια χρονικά διαστήματα πρέπει να καθαρίζω το δοχείο υπερχειλίσης;	<ul style="list-style-type: none"> Καθαρίζετε το δοχείο υπερχειλίσης συχνά. Περαιτέρω πληροφορίες για τον καθαρισμό του δοχείου υπερχειλίσης, θα βρείτε κάτω από → <i>"Καθαρισμός και φροντίδα", Σελίδα 16.</i>
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 → <i>"Καθαρισμός και φροντίδα", Σελίδα 16.</i>

19 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 23*

⚠ 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.

19.1 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.

19.2 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.
F	<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 → <i>"Καθαρισμός και φροντίδα", Σελίδα 16.</i>

Βλάβη	Αιτίες και αντιμετώπιση προβλημάτων
<i>F2, F 4, E 7015, E 8 207, 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 + Βαθμίδα ισχύος και ηχητικό σήμα</i>	<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 και ηχητικό σήμα</i>	<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/FE</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>FB</i>	<p>Η ζώνη μαγειρέματος ήταν για ένα μεγαλύτερο χρονικό διάστημα και χωρίς διακοπή σε λειτουργία.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ 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>	<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/E9011</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.
<i>d E</i>	<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.

19.3 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.

20 Απόσυρση

20.1 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.

21 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.

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

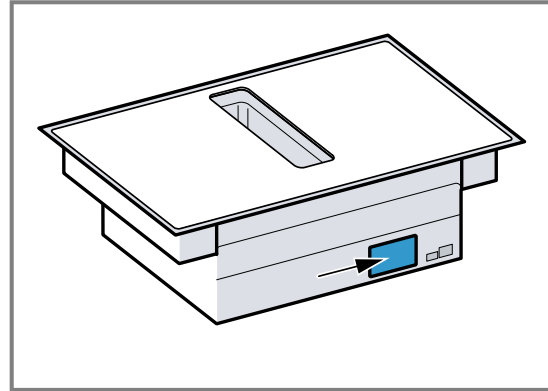
Τον αριθμό προϊόντος (E-Nr.) και τον αριθμό κατασκευής (FD) θα τους βρείτε στην πινακίδα τύπου της συσκευής.

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 14 .



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

22 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.

22.1 Λιώσιμο κουβερτούρας

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

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

22.2 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.

22.3 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.

22.4 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 ζεστανέτέ 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

22.5 Μαγείρεμα ρυζόγαλου με καπάκι

Θερμοκρασία γάλακτος: 7 °C

1. Ζεστανέτε 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

22.6 Μαγείρεμα ρυζόγαλου χωρίς καπάκι

Θερμοκρασία γάλακτος: 7 °C

1. Προσθέστε τα υλικά της συνταγής στο γάλα και ζεστανέτέ 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.

22.7 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.

22.8 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

22.9 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

22.10 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 spanning the width of the page, providing a template for writing.



A series of horizontal lines for writing, consisting of approximately 35 lines spaced evenly down the page.



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



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



9001775164 (030322)

el