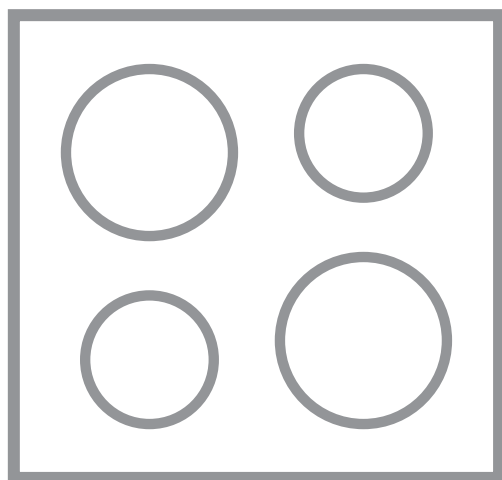


USER MANUAL



ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ

1. ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΑΣΦΑΛΕΙΑ.....	2
2. ΟΔΗΓΙΕΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΑΣΦΑΛΕΙΑ.....	5
3. ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗ.....	8
4. ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ.....	9
5. ΠΡΙΝ ΑΠΟ ΤΗΝ ΠΡΩΤΗ ΧΡΗΣΗ.....	12
6. ΚΑΘΗΜΕΡΙΝΗ ΧΡΗΣΗ.....	15
7. ΥΠΟΔΕΙΞΕΙΣ ΚΑΙ ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ.....	24
8. ΦΡΟΝΤΙΔΑ ΚΑΙ ΚΑΘΑΡΙΣΜΑ.....	32
9. ΑΝΤΙΜΕΤΩΠΙΣΗ ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΩΝ.....	32
10. ΤΕΧΝΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ.....	37
11. ΕΝΕΡΓΕΙΑΚΗ ΑΠΟΔΟΣΗ.....	38

ΓΙΑ ΤΕΛΕΙΑ ΑΠΟΤΕΛΕΣΜΑΤΑ

Ευχαριστούμε που επιλέξατε αυτό το προϊόν AEG. Το έχουμε δημιουργήσει για να σας παρέχουμε τέλεια απόδοση για πολλά χρόνια, με καινοτόμες τεχνολογίες που βοηθούν να απλοποιείτε τη ζωή σας – δυνατότητες που μπορεί να μην βρείτε σε συνηθισμένες συσκευές. Σας παρακαλούμε να αφιερώσετε λίγα λεπτά και να διαβάσετε τις οδηγίες, ώστε να διασφαλίσετε την καλύτερη δυνατή χρήση της συσκευής σας.

Επισκεφθείτε τον ιστότοπό μας για να:



Βρείτε υποδείξεις χρήσης, φυλλάδια, συμβουλές για την επίλυση προβλημάτων, πληροφορίες σέρβις και επισκευής:

www.aeg.com/support



Καταχωρίστε το προϊόν σας, ώστε να έχετε καλύτερο σέρβις:

www.registeraeg.com



Αγοράστε αξεσουάρ, αναλώσιμα και γνήσια ανταλλακτικά για τη συσκευή σας:

www.aeg.com/shop

ΕΞΥΠΗΡΕΤΗΣΗ ΠΕΛΑΤΩΝ ΚΑΙ ΣΕΡΒΙΣ

Χρησιμοποιείτε πάντα μόνο γνήσια ανταλλακτικά.

Όταν επικοινωνείτε με το Εξουσιοδοτημένο Κέντρο Σέρβις, βεβαιωθείτε ότι έχετε διαθέσιμα τα ακόλουθα στοιχεία: Μοντέλο, PNC, Αριθμός σειράς.

Μπορείτε να βρείτε τις πληροφορίες στην πινακίδα τεχνικών χαρακτηριστικών.

⚠ Προειδοποίηση / Προσοχή - Πληροφορίες για την ασφάλεια

ℹ Γενικές πληροφορίες και συμβουλές

📄 Πληροφορίες σχετικά με το περιβάλλον

Υπόκειται σε αλλαγές χωρίς προειδοποίηση.

1. ⚠ ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΑΣΦΑΛΕΙΑ

Πριν από την εγκατάσταση και τη χρήση της συσκευής, διαβάστε προσεκτικά τις παρεχόμενες οδηγίες. Ο

κατασκευαστής δεν είναι υπεύθυνος για τυχόν τραυματισμούς ή ζημιές που είναι αποτέλεσμα λανθασμένης εγκατάστασης ή χρήσης. Να φυλάσσετε πάντα αυτές τις οδηγίες σε ένα ασφαλές μέρος με εύκολη πρόσβαση για μελλοντική αναφορά.

1.1 Ασφάλεια παιδιών και ευπαθών ατόμων

- Η συσκευή αυτή μπορεί να χρησιμοποιηθεί από παιδιά ηλικίας 8 ετών και άνω και από άτομα με μειωμένες σωματικές, αισθητηριακές ή πνευματικές δυνατότητες ή έλλειψη εμπειρίας και γνώσης, εάν επιβλέπονται ή έχουν λάβει οδηγίες σχετικά με τη χρήση της συσκευής με ασφαλή τρόπο και κατανοούν τους κινδύνους που ενέχονται.
- Παιδιά ηλικίας μεταξύ 3 και 8 ετών και άτομα με εκτενείς και περίπλοκες αναπηρίες πρέπει να παραμένουν μακριά από τη συσκευή, εκτός αν επιβλέπονται συνεχώς.
- Παιδιά ηλικίας μικρότερης των 3 ετών πρέπει να παραμένουν μακριά από τη συσκευή εκτός αν επιβλέπονται συνεχώς.
- Μην αφήνετε τα παιδιά να παίζουν με τη συσκευή.
- Φυλάσσετε όλα τα υλικά συσκευασίας μακριά από τα παιδιά και απορρίψτε τα κατάλληλα.
- Κρατάτε τα παιδιά και τα κατοικίδια ζώα μακριά από τη συσκευή όταν λειτουργεί ή όταν ψύχεται. Τα προσβάσιμα μέρη θερμαίνονται κατά τη χρήση.
- Εάν η συσκευή διαθέτει διάταξη ασφαλείας για παιδιά, θα πρέπει να είναι ενεργοποιημένη.
- Τα παιδιά δεν πρέπει να εκτελούν τον καθαρισμό και τη συντήρηση που εκτελεί ο χρήστης στη συσκευή χωρίς επίβλεψη.

1.2 Γενικές πληροφορίες για την ασφάλεια

- ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Η συσκευή και τα προσβάσιμα μέρη της θερμαίνονται κατά τη χρήση. Χρειάζεται προσοχή για να μην αγγίζετε τις αντιστάσεις.

- ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Το μαγείρεμα χωρίς επιτήρηση σε εστίες με λάδι ή λίπος μπορεί να είναι επικίνδυνο και να προκαλέσει πυρκαγιά.
- Μην προσπαθήσετε ΠΟΤΕ να σβήσετε μια φωτιά με νερό. Απενεργοποιήστε τη συσκευή και, στη συνέχεια, καλύψτε τη φλόγα με ένα καπάκι ή μια πυρίμαχη κουβέρτα.
- ΠΡΟΣΟΧΗ: Η συσκευή δεν πρέπει να τροφοδοτείται μέσω μιας εξωτερικής διάταξης μεταγωγής, όπως ένας χρονοδιακόπτης, ή να είναι συνδεδεμένη σε κύκλωμα το οποίο ενεργοποιείται και απενεργοποιείται συχνά από μια διάταξη.
- ΠΡΟΣΟΧΗ: Η διαδικασία μαγειρέματος πρέπει να επιβλέπεται. Μια σύντομη διαδικασία μαγειρέματος πρέπει να επιβλέπεται συνεχώς.
- ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Κίνδυνος πυρκαγιάς: Μη φυλάσσετε αντικείμενα επάνω στις επιφάνειες μαγειρέματος.
- Μην τοποθετείτε πάνω στη θερμή επιφάνεια των εστιών μεταλλικά αντικείμενα όπως μαχαίρια, πιρούνια, κουτάλια και καπάκια γιατί μπορεί να θερμανθούν.
- Μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή, προτού την τοποθετήσετε στην κατασκευή εντοιχισμού.
- Μη χρησιμοποιείτε ατμοκαθαριστή για τον καθαρισμό της συσκευής.
- Μετά τη χρήση, απενεργοποιήστε την αντίσταση της εστίας από το χειριστήριό της, χωρίς να βασίζεστε στον αισθητήρα σκευών.
- Εάν υπάρχουν ρωγμές στην υαλοκεραμική / γυάλινη επιφάνεια, απενεργοποιήστε τη συσκευή και αποσυνδέστε την από την πρίζα. Σε περίπτωση που η συσκευή είναι συνδεδεμένη απευθείας στην παροχή ρεύματος με κουτί σύνδεσης, αφαιρέστε την ασφάλεια για να αποσυνδέσετε τη συσκευή από την τροφοδοσία ρεύματος. Σε κάθε περίπτωση, επικοινωνήστε με το Εξουσιοδοτημένο Κέντρο Σέρβις.
- Εάν το ηλεκτρικό καλώδιο έχει υποστεί φθορές, θα πρέπει να αντικατασταθεί από τον κατασκευαστή, τον

αντιπρόσωπο του σέρβις ή ένα κατάλληλα εξουσιοδοτημένο άτομο, ώστε να αποφευχθούν οι κίνδυνοι.

- **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:** Χρησιμοποιείτε μόνο προστατευτικά εστιών του κατασκευαστή της συσκευής μαγειρέματος ή που υποδεικνύονται από τον κατασκευαστή της συσκευής στις οδηγίες χρήσης ως κατάλληλα ή προστατευτικά εστιών που είναι ενσωματωμένα στη συσκευή. Η χρήση ακατάλληλων προστατευτικών μπορεί να προκαλέσει ατυχήματα.

2. ΟΔΗΓΙΕΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΑΣΦΑΛΕΙΑ

2.1 Εγκατάσταση



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Η εγκατάσταση αυτής της συσκευής πρέπει να εκτελείται μόνο από κατάλληλα καταρτισμένο άτομο.



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Κίνδυνος τραυματισμού ή βλάβης της συσκευής.

- Αφαιρέστε όλα τα υλικά της συσκευασίας.
- Εάν η συσκευή έχει υποστεί ζημιά, μην προβείτε σε εγκατάσταση ή χρήση της.
- Ακολουθείτε τις οδηγίες εγκατάστασης που παρέχονται με τη συσκευή.
- Τηρείτε την ελάχιστη απόσταση από άλλες συσκευές και μονάδες.
- Πάντα να προσέχετε όταν μετακινείτε τη συσκευή καθώς είναι βαριά. Να χρησιμοποιείτε πάντα γάντια ασφαλείας και κλειστά παπούτσια.
- Στεγανοποιήστε τις κομμένες επιφάνειες με υλικό στεγανοποίησης, ώστε να αποτραπεί η διόγκωσή τους από την υγρασία.
- Προστατέψτε το κάτω μέρος της συσκευής από ατμούς και υγρασία.
- Μην τοποθετείτε τη συσκευή δίπλα σε πόρτα ή κάτω από παράθυρο. Έτσι, αποτρέπεται η πτώση ζεστών μαγειρικών σκευών από τη συσκευή κατά το άνοιγμα της πόρτας ή του παραθύρου.

- Η κάθε συσκευή διαθέτει ανεμιστήρες ψύξης στο κάτω μέρος.
- Αν η συσκευή εγκατασταθεί πάνω από συρτάρι:
 - Μην αποθηκεύετε μικρά αντικείμενα ή φύλλα χαρτιού που θα μπορούσαν να αναρροφηθούν από τη συσκευή, καθώς θα μπορούσαν να προκαλέσουν ζημιά στους ανεμιστήρες ψύξης ή να καταστρέψουν το σύστημα ψύξης.
 - Διατηρείτε απόσταση τουλάχιστον 2 cm ανάμεσα στο κάτω μέρος της συσκευής και στα αντικείμενα που αποθηκεύονται στο συρτάρι.
- Αφαιρέστε τυχόν διαχωριστικά πλαίσια που είναι εγκατεστημένα στο ντουλάπι κάτω από τη συσκευή.

2.2 Ηλεκτρική Σύνδεση



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Κίνδυνος πυρκαγιάς και ηλεκτροπληξίας.

- Όλες οι ηλεκτρικές συνδέσεις πρέπει να πραγματοποιούνται από επαγγελματία ηλεκτρολόγο.
- Η συσκευή πρέπει να είναι γειωμένη.
- Πριν από την εκτέλεση οποιασδήποτε εργασίας, βεβαιωθείτε ότι η συσκευή έχει αποσυνδεθεί από την παροχή ρεύματος.
- Βεβαιωθείτε ότι οι παράμετροι στην πινακίδα τεχνικών χαρακτηριστικών είναι συμβατές με τις ονομαστικές

τιμές ηλεκτρικού ρεύματος της παροχής ρεύματος.

- Βεβαιωθείτε ότι η συσκευή έχει εγκατασταθεί σωστά. Οι χαλαρές ή λανθασμένες συνδέσεις στο καλώδιο τροφοδοσίας ή το φις (κατά περίπτωση), μπορούν να οδηγήσουν σε υπερθέρμανση του ακροδέκτη.
- Χρησιμοποιήστε κατάλληλο καλώδιο τροφοδοσίας.
- Μην επιτρέπετε στο καλώδιο τροφοδοσίας να μπερδεύεται.
- Βεβαιωθείτε ότι έχει εγκατασταθεί προστασία από την ηλεκτροπληξία.
- Στερεώστε το καλώδιο με σφιγκτήρα ανακούφισης τάσης.
- Βεβαιωθείτε ότι το καλώδιο τροφοδοσίας ή το φις (κατά περίπτωση) δεν έρχεται σε επαφή με τη ζεστή συσκευή ή με ζεστά μαγειρικά σκεύη κατά τη σύνδεση της συσκευής στην πρίζα ρεύματος.
- Μη χρησιμοποιείτε πολύπριζα και μπαλαντέζες.
- Προσέχετε να μην προκληθεί ζημιά στο φις τροφοδοσίας (κατά περίπτωση) ή στο καλώδιο τροφοδοσίας. Επικοινωνήστε με το Εξουσιοδοτημένο Κέντρο Σέρβις μας ή έναν ηλεκτρολόγο για την αλλαγή ενός κατεστραμμένου καλωδίου τροφοδοσίας.
- Η προστασία από ηλεκτροπληξία των υπό τάση ή μονωμένων τμημάτων πρέπει να στερεώνεται με τέτοιο τρόπο, ώστε να μην είναι δυνατή η αφαίρεσή της χωρίς εργαλεία.
- Συνδέστε το φις τροφοδοσίας στην πρίζα μόνον αφού έχει ολοκληρωθεί η εγκατάσταση. Μετά την εγκατάσταση, βεβαιωθείτε ότι είναι δυνατή η πρόσβαση στο φις τροφοδοσίας.
- Εάν η πρίζα είναι χαλαρή, μη συνδέετε το φις τροφοδοσίας.
- Μην τραβάτε το καλώδιο τροφοδοσίας για να αποσυνδέσετε τη συσκευή. Τραβάτε πάντα το φις τροφοδοσίας.
- Χρησιμοποιείτε μόνο σωστές μονωτικές διατάξεις: ασφαλειοδιακόπτες, ασφάλειες (βιδωτές ασφάλειες αφαιρούμενες από την υποδοχή), διακόπτες διαφυγής ρεύματος και ρελέ.
- Στην ηλεκτρική εγκατάσταση της συσκευής πρέπει να προβλέπεται μονωτική διάταξη που να επιτρέπει

την αποσύνδεση της συσκευής από το δίκτυο ρεύματος από όλους τους πόλους. Η μονωτική διάταξη πρέπει να έχει ελάχιστη απόσταση 3 mm μεταξύ των επαφών.

2.3 Χρήση



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Κίνδυνος τραυματισμού, εγκαυμάτων και ηλεκτροπληξίας.

- Αφαιρέστε όλα τα υλικά συσκευασίας, τις ετικέτες και την προστατευτική μεμβράνη (κατά περίπτωση), πριν από την πρώτη χρήση.
- Αυτή η συσκευή προορίζεται μόνο για οικιακή χρήση.
- Μην αλλάζετε τις προδιαγραφές αυτής της συσκευής.
- Βεβαιωθείτε ότι τα ανοίγματα αερισμού δεν είναι φραγμένα.
- Μην αφήνετε τη συσκευή χωρίς επιτήρηση κατά τη λειτουργία.
- Θέστε τη ζώνη μαγειρέματος εκτός λειτουργίας μετά από κάθε χρήση.
- Μη βασίζεστε στον αισθητήρα σκευών.
- Μην τοποθετείτε μαχαιροπίρουνα ή καπάκια μαγειρικών σκευών επάνω στις ζώνες μαγειρέματος. Μπορούν να θερμανθούν.
- Μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή με βρεγμένα χέρια ή όταν βρίσκεται σε επαφή με νερό.
- Μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή ως επιφάνεια εργασίας ή ως επιφάνεια αποθήκευσης αντικειμένων.
- Εάν υπάρξουν ρωγμές στην επιφάνεια της συσκευής, αποσυνδέστε αμέσως τη συσκευή από την παροχή ρεύματος. Αυτό απαιτείται για αποτροπή τυχόν ηλεκτροπληξίας.
- Οι χρήστες με βηματοδότη πρέπει να διατηρούν απόσταση τουλάχιστον 30 cm από τις επαγωγικές ζώνες μαγειρέματος όταν η συσκευή βρίσκεται σε λειτουργία.
- Όταν βάζετε φαγητό σε καυτό λάδι, μπορεί να πιτσιλιστεί.



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Κίνδυνος πυρκαγιάς και έκρηξης

- Τα λίπη και το λάδι απελευθερώνουν εύφλεκτους ατμούς όταν θερμαίνονται. Κρατάτε γυμνές φλόγες ή θερμά αντικείμενα μακριά από λίπη και λάδια όταν τα χρησιμοποιείτε στο μαγείρεμα.
- Οι ατμοί που απελευθερώνει το πολύ καυτό λάδι, μπορούν να προκαλέσουν ακαριαία ανάφλεξη.
- Το χρησιμοποιημένο λάδι, που μπορεί να περιέχει υπολείμματα τροφίμων, μπορεί να προκαλέσει πυρκαγιά σε χαμηλότερη θερμοκρασία από το λάδι που χρησιμοποιείται για πρώτη φορά.
- Μην τοποθετείτε μέσα, κοντά ή επάνω στη συσκευή εύφλεκτα αντικείμενα ή αντικείμενα εμποτισμένα με εύφλεκτα προϊόντα.



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Κίνδυνος πρόκλησης ζημιάς στη συσκευή.

- Μην τοποθετείτε ζεστά μαγειρικά σκεύη επάνω στο χειριστήριο.
- Μην τοποθετείτε το ζεστό κάλυμμα σκεύους στη γυάλινη επιφάνεια των εστιών.
- Μην αφήνετε να στεγνώσουν τα μαγειρικά σκεύη κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος.
- Προσέχετε να μην πέσουν επάνω στη συσκευή αντικείμενα ή μαγειρικά σκεύη. Η επιφάνεια μπορεί να υποστεί ζημιά.
- Μην ενεργοποιείτε τις ζώνες μαγειρέματος με άδειο μαγειρικό σκεύος ή χωρίς μαγειρικό σκεύος.
- Μην τοποθετείτε αλουμινόχαρτο επάνω στη συσκευή.
- Τα μαγειρικά σκεύη από χυτοσίδηρο, αλουμίνιο ή αυτά με φθαρμένη βάση μπορούν να χαράξουν την γυάλινη / υαλοκεραμική επιφάνεια. Πρέπει πάντα να ανασηκώνετε αυτά τα αντικείμενα όταν απαιτείται η μετακίνησή τους επάνω στην επιφάνεια μαγειρέματος.
- Αυτή η συσκευή προορίζεται μόνο για μαγειρική χρήση. Δεν πρέπει να χρησιμοποιείται για άλλες χρήσεις, όπως για θέρμανση χώρων.

2.4 Αισθ. Φαγητού

- Χρησιμοποιείτε τον Αισθ. Φαγητού για τη χρήση που προορίζεται. Μην τον

χρησιμοποιείτε για να ανοίξετε ή να σηκώσετε σιδήποτε.

- Χρησιμοποιείτε μόνο τον συνιστώμενο Αισθ. Φαγητού για τις εστίες, έναν κάθε φορά.
- Μην τον χρησιμοποιείτε αν παρουσιάσει δυσλειτουργία ή αν φθαρεί.
- Μη χρησιμοποιείτε τον Αισθ. Φαγητού στον φούρνο ή τον φούρνο μικροκυμάτων.
- Ο Αισθ. Φαγητού μπορεί να διαβάσει θερμοκρασίες έως και 120 °C.
- Βεβαιωθείτε ότι ο Αισθ. Φαγητού βρίσκεται πάντα τοποθετημένος εντός του φαγητού ή του υγρού μέχρι το σημάδι ελάχιστου βάθους.
- Καθαρίστε τον Αισθ. Φαγητού πριν από την πρώτη χρήση. Χρησιμοποιείτε μόνο ουδέτερα απορρυπαντικά. Μη χρησιμοποιείτε λειαντικά προϊόντα, σφουγγαράκια που χαράσσουν, διαλύτες ή μεταλλικά αντικείμενα. Μην πλένετε τον Αισθ. Φαγητού στο πλυντήριο πιάτων. Η λαβή από σιλικόνη μπορεί να αποχρωματιστεί, πράγμα το οποίο δεν επηρεάζει τον τρόπο λειτουργίας του Αισθ. Φαγητού.
- Χρησιμοποιείτε την αρχική συσκευασία για την αποθήκευση του Αισθ. Φαγητού.
- Αν αντικαταστήσετε τον Αισθ. Φαγητού, αποθηκεύστε τον παλιό σε απόσταση μεγαλύτερη από 3 m. Ο παλιός Αισθ. Φαγητού μπορεί να επηρεάσει τη λειτουργία του καινούριου.

2.5 Φροντίδα και καθαρίσμα

- Καθαρίζετε τακτικά τη συσκευή για να αποτραπεί η φθορά του υλικού της επιφάνειας.
- Απενεργοποιήστε τη συσκευή και αφήστε την να κρυώσει, πριν την καθαρίσετε.
- Αποσυνδέστε τη συσκευή από την ηλεκτρική παροχή πριν από τη συντήρηση.
- Μη χρησιμοποιείτε ψεκασμό με νερό ή ατμό για το καθαρίσμα της συσκευής.
- Καθαρίστε τη συσκευή με ένα υγρό μαλακό πανί. Χρησιμοποιείτε μόνο ουδέτερα απορρυπαντικά. Μη χρησιμοποιείτε λειαντικά προϊόντα,

σφουγγαράκια που χαράσσουν,
διαλύτες ή μεταλλικά αντικείμενα.

2.6 Σέρβις

- Για την επισκευή της συσκευής, επικοινωνήστε με το Εξουσιοδοτημένο Κέντρο Σέρβις. Χρησιμοποιείτε μόνο γνήσια ανταλλακτικά.
- Σχετικά με τον/τους λαμπτήρα/λαμπτήρες εντός αυτού του προϊόντος και τους ανταλλακτικούς λαμπτήρες που πωλούνται ξεχωριστά: Αυτοί οι λαμπτήρες προορίζονται ώστε να αντέχουν σε εξαιρετικά δύσκολες συνθήκες σε οικιακές συσκευές, όπως σε θερμοκρασίες, δονήσεις, υγρασία ή προορίζονται να σηματοδοτούν πληροφορίες σχετικά με τη

λειτουργική κατάσταση της συσκευής. Δεν προορίζονται για χρήση σε άλλες εφαρμογές και δεν είναι κατάλληλοι για τον φωτισμό οικιακών χώρων.

2.7 Απόρριψη



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Κίνδυνος τραυματισμού ή ασφυξίας.

- Επικοινωνήστε με τις δημοτικές αρχές για πληροφορίες σχετικά με τη σωστή απόρριψη της συσκευής.
- Αποσυνδέστε τη συσκευή από την παροχή ρεύματος.
- Κόψτε το καλώδιο τροφοδοσίας κοντά στη συσκευή και απορρίψτε το.

3. ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗ



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Ανατρέξτε στα κεφάλαια σχετικά με την Ασφάλεια.

3.1 Πριν από την εγκατάσταση

Προτού εγκαταστήσετε τις εστίες, σημειώστε τις παρακάτω πληροφορίες από την πινακίδα τεχνικών χαρακτηριστικών. Η πινακίδα τεχνικών χαρακτηριστικών βρίσκεται στο κάτω μέρος των εστιών.

Αριθμός
σειράς

3.2 Εντοιχιζόμενες εστίες

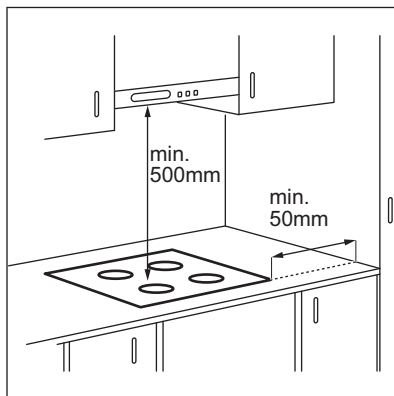
Χρησιμοποιείτε τις εντοιχιζόμενες εστίες μόνο μετά την εγκατάστασή τους σε σωστά κατασκευασμένα εντοιχιζόμενα ντουλάπια και πάγκους εργασίας που πληρούν τα ισχύοντα πρότυπα.

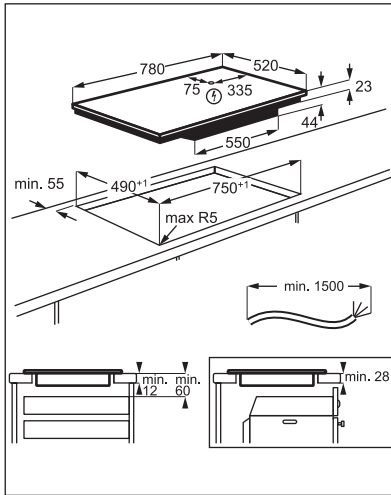
3.3 Καλώδιο σύνδεσης

- Οι εστίες παρέχονται με καλώδιο σύνδεσης.
- Για αντικατάσταση καλωδίου ρεύματος που έχει φθαρεί χρησιμοποιήστε τύπο καλωδίου: H05V2V2-F το οποίο είναι ανθεκτικό σε θερμοκρασία 90 °C ή

υψηλότερη. Επικοινωνήστε με το τοπικό Κέντρο Σέρβις.

3.4 Συναρμολόγηση

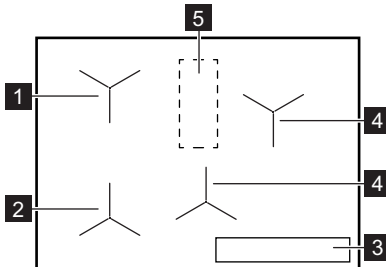




Αν η συσκευή εγκατασταθεί πάνω από συρτάρι, ο εξαερισμός των εστιών μπορεί να θερμάνει τα αποθηκευμένα αντικείμενα στο συρτάρι κατά τη διάρκεια της διαδικασίας μαγειρέματος.

4. ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ

4.1 Διάταξη επιφάνειας μαγειρέματος



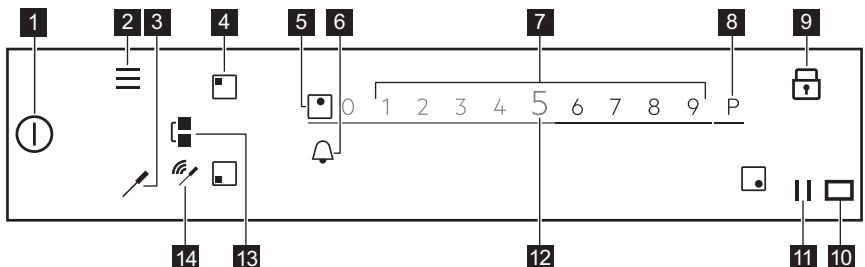
- 1 Επαγωγική ζώνη με Μαγείρεμα με βοήθεια
- 2 Επαγωγική ζώνη με Μαγείρεμα με βοήθεια και Στο Τηγάνι
- 3 Πίνακας χειριστηρίων
- 4 Επαγωγική ζώνη μαγειρέματος
- 5 Περιοχή με κεραία



ΠΡΟΣΟΧΗ!

Μην τοποθετείτε τίποτα στις εστίες σε αυτή την περιοχή.

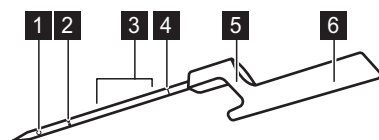
4.2 Διάταξη χειριστηρίου



Για να δείτε τις διαθέσιμες ρυθμίσεις, αγγίξτε το αντίστοιχο σύμβολο.

Σύμβολο	Σχόλιο
1 ①	ΕΝΕΡΓΟΠΟΙΗΣΗ / ΑΠΕΝΕΡΓΟΠΟΙΗΣΗ Για ενεργοποίηση και απενεργοποίηση των εστιών.
2 ≡	Μενού Για άνοιγμα και κλείσιμο του Μενού.
3 ✎	Αισθ. Φαγητού Για άνοιγμα του μενού του Αισθ. Φαγητού.
4 □	Επιλογή ζώνης Για άνοιγμα του διακόπτη ολίσθησης για την επιλεγμένη ζώνη.
5 -	Ένδειξη ζώνης Για εμφάνιση της ζώνης για την οποία είναι ενεργός ο διακόπτης ολίσθησης.
6 🔔	- Για ρύθμιση των λειτουργιών του χρονοδιακόπτη.
7 -	Διακόπτης ολίσθησης Για ρύθμιση της σκάλας μαγειρέματος.
8 P	PowerBoost Για ενεργοποίηση της λειτουργίας.
9 🔒	Κλείδωμα Για ενεργοποίηση και απενεργοποίηση της λειτουργίας.
10 □	- Το παράθυρο του πομποδέκτη υπέρυθρου σήματος του Hob ² Hood. Μην το σκεπάζετε.
11	Παύση Για ενεργοποίηση και απενεργοποίηση της λειτουργίας.
12 0 - 9	- Για εμφάνιση της τρέχουσας σκάλας μαγειρέματος.
13 ▮	Bridge Για ενεργοποίηση και απενεργοποίηση της λειτουργίας.
14 ⚡ / ↘	Ενδείξεις σήματος Πλήρης σύνδεση / Χωρίς σήμα. Για εμφάνιση της ισχύος σήματος της σύνδεσης μεταξύ του Αισθ. Φαγητού και της κεραίας.

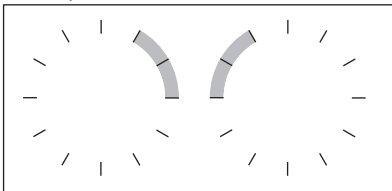
4.3 Αισθ. Φαγητού



- 1** Σημείο μέτρησης
- 2** Σημάδι ελάχιστου βάθους
- 3** Συνιστώμενο εύρος βύθισης (για υγρά)
- 4** Κωδικός βαθμονόμησης
- 5** Άγκιστρο για την τοποθέτηση του Αισθ. Φαγητού στο χείλος
- 6** Λαβή με κεραία στο εσωτερικό

Ο Αισθ. Φαγητού είναι ένα ασύρματο θερμόμετρο που λειτουργεί χωρίς μπαταρία και παραδίδεται σε συσκευασία μαζί με τις εστίες. Στο εσωτερικό της λαβής του υπάρχει μια κεραία. Άλλη μια κεραία βρίσκεται κάτω από την επιφάνεια των εστιών, στην περιοχή ανάμεσα στις δύο πίσω ζώνες μαγειρέματος. Για τη διασφάλιση της σωστής επικοινωνίας ανάμεσα στον Αισθ. Φαγητού και τις εστίες, μην τοποθετείτε τίποτα σε αυτή την περιοχή των εστιών.

Το σημείο μέτρησης βρίσκεται ανάμεσα στην άκρη και στο σημάδι ελάχιστου βάθους. Τοποθετήστε τον Αισθ. Φαγητού μέσα στο φαγητό, τουλάχιστον μέχρι το σημάδι ελάχιστου βάθους. Για τα υγρά, για να έχετε τα καλύτερα δυνατά αποτελέσματα μαγειρέματος, βυθίστε τον Αισθ. Φαγητού στο υγρό 2-5 cm πάνω από το σημάδι ελάχιστου βάθους. Τοποθετήστε τον Αισθ. Φαγητού στο χέιλος της κατασάρας ή του τηγανιού από το άγκιστρο, κοντά στην περιοχή με την κεραία, στη θέση του δείκτη ενός ρολογιού που δείχνει 1-3 η ώρα (για την αριστερή πλευρά των εστιών) ή στη θέση του δείκτη ενός ρολογιού που δείχνει 9-11 η ώρα (για τη δεξιά πλευρά των εστιών).



Οι ακόλουθες ενδείξεις υποδεικνύουν την ισχύ της σύνδεσης μεταξύ των εστιών και του Αισθ. Φαγητού στην οθόνη: 🔥, ⚡, 🌡️. Αν οι εστίες δεν μπορούν να πραγματοποιήσουν τη σύνδεση, εμφανίζεται η ένδειξη ✖️. Μπορείτε να μετακινήσετε τον Αισθ. Φαγητού πάνω στο χέιλος του σκεύους για να πραγματοποιήσετε ή να ενισχύσετε μια σύνδεση. Οι εστίες ανανεώνουν την κατάσταση σύνδεσης κάθε 3 δευτερόλεπτα.



Για περισσότερες πληροφορίες, ανατρέξτε στο κεφάλαιο «Υποδείξεις και συμβουλές για τον Αισθ. Φαγητού».

4.4 Βασικά χαρακτηριστικά των εστιών σας

Οι καινούριες σας εστίες **SensePro®** σας καθοδηγούν με ακρίβεια καθ' όλη τη διαδικασία μαγειρέματος. Ανατρέξτε στις παρακάτω πληροφορίες για να ανακαλύψετε πολλά από τα καλύτερα τους χαρακτηριστικά.

Ανάλογα με το είδος φαγητού, μπορείτε να χρησιμοποιήσετε τη λειτουργία Μαγείρεμα με βοήθεια με ή χωρίς τον Αισθ. Φαγητού. Για διαφορετικά φαγητά έχετε διαφορετικά σετ λειτουργιών.

Αισθ. Φαγητού / 🔥 - μπορεί να χρησιμοποιηθεί με δύο τρόπους. Μετρά τη θερμοκρασία σε λειτουργίες όπως το Θερμόμετρο και το Στο Τηγάνι, ενώ επίσης σας βοηθά να διατηρείτε σταθερή τη θερμοκρασία για διαφορετικούς τύπους φαγητού κατά το μαγείρεμα με *Sous-vide* ή με τη χρήση λειτουργιών όπως το Ποσάρισμα, Σιγοβράσιμο ή Ξαναζέσταμα.

Μαγείρεμα με βοήθεια - διευκολύνει το μαγείρεμα παρέχοντάς σας έτοιμες συνταγές για διάφορα φαγητά, με προκαθορισμένες παραμέτρους και οδηγίες βήμα προς βήμα. Μπορείτε να τη χρησιμοποιήσετε με τον Αισθ. Φαγητού, π.χ. για να μαγειρέψετε μπριζόλες, ή χωρίς αυτόν, π.χ. για να φτιάξετε τηγανίτες. Οι διαθέσιμες επιλογές εξαρτώνται από το είδος φαγητού που θέλετε να μαγειρέψετε. Σε αυτή τη λειτουργία μπορείτε να χρησιμοποιήσετε λειτουργίες όπως *Sous-vide*, Στο Τηγάνι, Σιγοβράσιμο, Ξαναζέσταμα και πολλές ακόμα. Αναδυόμενα παράθυρα και ήχοι σας ενημερώνουν πότε έχει επιτευχθεί η προκαθορισμένη θερμοκρασία. Μπορείτε να μεταβείτε στη λειτουργία Μαγείρεμα με βοήθεια από το Μενού.

Sous-vide / 🔥 - μια μέθοδος μαγειρέματος φαγητού σε σακούλες κενού αέρος σε χαμηλή θερμοκρασία, για παρατεταμένη

χρονική περίοδο, που βοηθά στη διατήρηση των βιταμινών και της γεύσης. Οι εστίες σας παρέχουν σαφείς ρυθμίσεις και οδηγίες για να τις ακολουθήσετε. Αφού επιλέξετε τη λειτουργία μέσω της επιλογής Μαγείρεμα με βοήθεια, οι θερμοκρασίες είναι καθορισμένες για διαφορετικούς τύπους φαγητών. Μπορείτε επίσης να επιλέξετε τις δικές σας θερμοκρασίες αν ενεργοποιήσετε τη λειτουργία μέσω του Sous-vide στο Μενού.

Στο Τηγάνι  - μια μέθοδος τηγανίσματος με αυτόματα ελεγχόμενα επίπεδα θερμότητας, εξειδικευμένη σε διάφορους τύπους φαγητών. Σας βοηθά να αποφύγετε την υπερβολική θέρμανση του φαγητού ή του λαδιού. Μπορείτε να την ενεργοποιήσετε επιλέγοντας την λειτουργία Μαγείρεμα με βοήθεια από το Μενού.

Θερμόμετρο - με αυτή τη λειτουργία ο Αισθ. Φαγητού μετρά τη θερμοκρασία κατά το μαγείρεμα. Δεν μπορείτε να τη χρησιμοποιήσετε όταν εκτελείται η λειτουργία Μαγείρεμα με βοήθεια.

Άλλα χρήσιμα χαρακτηριστικά των εστιών σας:

Λιώσιμο  - αυτή η λειτουργία είναι ιδανική για λιώσιμο σοκολάτας ή βουτύρου.

PowerBoost P - αυτή η λειτουργία βράζει γρήγορα μεγάλες ποσότητες νερού.

Παύση  - αυτή η λειτουργία χαμηλώνει τη σκάλα μαγειρέματος στο 1 σε όλες τις ζώνες μαγειρέματος, προσφέροντάς σας τη δυνατότητα να διατηρείτε ζεστό το φαγητό για μεγάλο χρονικό διάστημα.

Bridge  - αυτή η λειτουργία σας επιτρέπει να συνδυάσετε και τις δύο

αριστερές ζώνες και να χρησιμοποιήσετε μεγαλύτερα μαγειρικά σκεύη. Μπορείτε να τη χρησιμοποιήσετε με τη λειτουργία Στο Τηγάνι.

Hob²Hood - αυτή η λειτουργία συνδέει τις εστίες με έναν ειδικό απορροφητήρα και προσαρμόζει ανάλογα την ταχύτητα του ανεμιστήρα.

Κλειδωμα  - αυτή η λειτουργία απενεργοποιεί προσωρινά το χειριστήριο κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος.

Κλειδ. ασφ. για παιδ. - αυτή η λειτουργία απενεργοποιεί το χειριστήριο όταν οι εστίες δεν λειτουργούν αποτρέποντας την ακούσια χρήση.

Χρονόμετρο, Χρονοδιακόπτης Αντίστροφης Μέτρησης και Μετρητής Λεπτών - αυτές είναι τρεις λειτουργίες που μπορείτε να επιλέξετε ώστε να παρακολουθείτε τον χρόνο μαγειρέματος.

Για περισσότερες πληροφορίες, ανατρέξτε στην ενότητα «Καθημερινή χρήση».

4.5 OptiHeat Control (Ένδειξη υπολειπόμενης θερμότητας 3 σταδίων)



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

III / II / I Υπάρχει κίνδυνος εγκαυμάτων από την υπολειπόμενη θερμότητα. Η ένδειξη υποδεικνύει το επίπεδο της υπολειπόμενης θερμότητας.

Οι επαγωγικές ζώνες μαγειρέματος παράγουν την απαιτούμενη θερμότητα για τη διαδικασία μαγειρέματος απευθείας στη βάση του μαγειρικού σκεύους. Η υαλοκεραμική επιφάνεια θερμαίνεται από τη θερμότητα του μαγειρικού σκεύους.

5. ΠΡΙΝ ΑΠΟ ΤΗΝ ΠΡΩΤΗ ΧΡΗΣΗ



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Ανατρέξτε στα κεφάλαια σχετικά με την Ασφάλεια.

5.1 Χρήση της οθόνης

- Μόνο τα σύμβολα με οπισθοφωτισμό μπορούν να χρησιμοποιηθούν.
- Για να ενεργοποιήσετε μια επιλογή, αγγίξτε το αντίστοιχο σύμβολο στην οθόνη.

- Η επιλεγμένη λειτουργία ενεργοποιείται όταν απομακρύνετε το δάκτυλο από την οθόνη.
- Για να πραγματοποιήσετε κύλιση στις διαθέσιμες επιλογές, κάντε μια γρήγορη κίνηση ή σύρετε το δάκτυλό σας κατά μήκος της οθόνης. Η ταχύτητα της κίνησης προσδιορίζει πόσο γρήγορα κινείται η οθόνη.
- Η κύλιση μπορεί να σταματήσει μόνη της ή μπορείτε να την σταματήσετε αμέσως αν αγγίξετε την οθόνη.
- Μπορείτε να αλλάξετε τις περισσότερες παραμέτρους που εμφανίζονται στην οθόνη αγγίζοντας τα αντίστοιχα σύμβολα.
- Για να επιλέξετε την απαιτούμενη λειτουργία ή τον χρόνο, μπορείτε να πραγματοποιήσετε κύλιση στη λίστα ή/και να αγγίξετε την επιλογή που θέλετε να επιλέξετε.
- Όταν οι εστίες είναι ενεργοποιημένες και κάποια από τα σύμβολα εξαφανίζονται από την οθόνη, αγγίξτε την πάλι. Όλα τα σύμβολα επανεμφανίζονται.
- Για συγκεκριμένες λειτουργίες, όταν τις ξεκινάτε, εμφανίζεται ένα αναδυόμενο παράθυρο με πρόσθετες πληροφορίες. Για να απενεργοποιήσετε το αναδυόμενο παράθυρο μόνιμα, επιλέξτε το  προτού ενεργοποιήσετε τη λειτουργία.
- Πρώτα επιλέξτε μια ζώνη για να ενεργοποιήσετε τις λειτουργίες χρονοδιακόπτη.

Χρήσιμα σύμβολα για την πλοήγηση στην οθόνη	
OK	Για επιβεβαίωση της επιλογής ή της ρύθμισης.
	Για μετάβαση κατά ένα επίπεδο πίσω / εμπρός στο Μενού.
	Για κύλιση προς τα πάνω / κάτω των οδηγιών στην οθόνη.
	Για ενεργοποίηση / απενεργοποίηση των επιλογών.
X	Για κλείσιμο του αναδυόμενου παραθύρου.

Χρήσιμα σύμβολα για την πλοήγηση στην οθόνη

 Για την ακύρωση μιας ρύθμισης.

5.2 Σύνδεση στην ηλεκτρική παροχή για πρώτη φορά

Όταν συνδέετε τις εστίες στο ρεύμα, πρέπει να ρυθμίσετε τις επιλογές Γλώσσα, Φωτεινότητα Οθόνης και Ένταση Βομβητή.

Μπορείτε να αλλάξετε τις ρυθμίσεις στο Μενού > Ρυθμίσεις > Ρύθμιση. Ανατρέξτε στο κεφάλαιο «Καθημερινή χρήση».

5.3 Βαθμονόμηση του Αισθ. Φαγητού

Πριν αρχίσετε να χρησιμοποιείτε τον Αισθ. Φαγητού πρέπει να τον βαθμονομήσετε, ώστε να εξασφαλίσετε ότι οι μετρήσεις θερμοκρασίας είναι σωστές.

Αφού ο Αισθ. Φαγητού βαθμονομηθεί σωστά, μετρά τη θερμοκρασία στο σημείο βρασμού με εύρος σφάλματος $\pm 2^\circ\text{C}$.

Ακολουθήστε τη διαδικασία όταν:

- κάνετε εγκατάσταση των εστιών για πρώτη φορά,
- μετακινήσετε τις εστίες σε διαφορετική θέση (αλλαγή υψόμετρου),
- αντικαταστήσετε τον Αισθ. Φαγητού.



Χρησιμοποιήστε ένα σκεύος με διάμετρο βάσης 180 mm και γεμίστε το με 1 - 1,5 l νερό.

1. Για να βαθμονομήσετε ή να βαθμονομήσετε εκ νέου τη λειτουργία, τοποθετήστε τον Αισθ. Φαγητού στο χείλος ενός σκεύους. Γεμίστε το σκεύος με κρύο νερό, τουλάχιστον μέχρι το σημάδι ελάχιστου βάθους και τοποθετήστε το στην εμπρός αριστερή ζώνη μαγειρέματος.
2. Αγγίξτε το . Επιλέξτε Ρυθμίσεις > Αισθ. Φαγητού > Βαθμονόμηση από τη λίστα. Ακολουθήστε τις οδηγίες στην οθόνη.

3. Αγγίξτε το Start δίπλα από τη ζώνη μαγειρέματος.

Εμφανίζεται ένα αναδυόμενο παράθυρο πληροφοριών όταν ολοκληρωθεί η διαδικασία.



Μην προσθέσετε αλάτι στο νερό καθώς αυτό μπορεί να επηρεάσει τη διαδικασία.

Για έξοδο από το Μενού, αγγίξτε το  ή τη δεξιά πλευρά της οθόνης, έξω από το αναδυόμενο παράθυρο.

5.4 Σύζευξη του Αισθ. Φαγητού

Αρχικά, οι εστίες σας είναι συζευγμένες με τον Αισθ. Φαγητού κατά την παράδοση.

Αν αντικαταστήσετε τον Αισθ. Φαγητού με έναν καινούριο, πρέπει να πραγματοποιήσετε σύζευξη με τις εστίες σας.

1. Αγγίξτε το .
Επιλέξτε Ρυθμίσεις > Αισθ. Φαγητού > Σύζευξη από τη λίστα.
2. Αγγίξτε το Αποσύνδεση για να αποσυνδέσετε τον προηγούμενο Αισθ. Φαγητού.
3. Αγγίξτε το Σύζευξη δίπλα από τη ζώνη μαγειρέματος.

Εμφανίζεται ένα αναδυόμενο παράθυρο.

4. Εισαγάγετε τον πενταψήφιο κωδικό που είναι χαραγμένος στον καινούριο σας Αισθ. Φαγητού, χρησιμοποιώντας το αριθμητικό πληκτρολόγιο.

5. Αγγίξτε το OK για επιβεβαίωση. Ο Αισθ. Φαγητού έχει πλέον συζευχθεί με τις εστίες.

Να κάνετε πάντα βαθμονόμηση του Αισθ. Φαγητού μετά τη σύζευξη.

Για έξοδο από το Μενού, αγγίξτε το  ή τη δεξιά πλευρά της οθόνης, έξω από το αναδυόμενο παράθυρο.

5.5 Μενού δομή

Αγγίξτε το  για να αποκτήσετε πρόσβαση και να αλλάξετε τις ρυθμίσεις των εστιών ή για να ενεργοποιήσετε ορισμένες λειτουργίες.

Για έξοδο από το Μενού, αγγίξτε το  ή τη δεξιά πλευρά της οθόνης, έξω από το αναδυόμενο παράθυρο. Για να περιηγηθείτε στο Μενού, χρησιμοποιήστε το < ή το >.

Ο πίνακας εμφανίζει τη βασική δομή του Μενού.

Μαγείρεμα με βοήθεια	Ανατρέξτε στην ενότητα Μαγείρεμα με βοήθεια στο κεφάλαιο «Καθημερινή χρήση».
Λειτουργίες Εστιών	Sous-vide
	Θερμόμετρο
	Λιώσιμο

Ρυθμίσεις	Κλειδ. ασφ. για παιδ.	
	Χρονόμετρο	
	Hob ² Hood	Ανατρέξτε στην ενότητα Hob ² Hood στο κεφάλαιο «Καθημερινή χρήση».
	Αισθ. Φαγητού	Σύνδεση
		Βαθμονόμηση
		Σύζευξη
	Ρύθμιση	Μαγείρεμα με βοήθεια
		Γλώσσα
		Ήχοι Πλήκτρων
		Ένταση Βομβητή
		Φωτεινότητα Οθόνης
	Σέρβις	Λειτουργία Demo
		Άδεια
		Εμφάνιση Έκδ. Λογισμικού
		Ιστορικό Ειδοποιήσεων
		Επαν. όλων των ρυθμ.

6. ΚΑΘΗΜΕΡΙΝΉ ΧΡΉΣΗ



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Ανατρέξτε στα κεφάλαια σχετικά με την Ασφάλεια.

6.1 Ενεργοποίηση και απενεργοποίηση

Αγγίξτε το ① για 1 δευτερόλεπτο για να ενεργοποιήσετε ή να απενεργοποιήσετε τις εστίες.

6.2 Αυτόματη Απενεργοποίηση

Η λειτουργία απενεργοποιεί αυτόματα τις εστίες, εάν:

- έχουν απενεργοποιηθεί όλες οι ζώνες μαγειρέματος,
- δεν επιλέξετε σκάλα μαγειρέματος μετά την ενεργοποίηση των εστιών,
- χύθηκε κάτι ή έχετε τοποθετήσει κάτι επάνω στο χειριστήριο για

περισσότερο από 10 δευτερόλεπτα (ένα σκεύος, ένα πανί, κ.λπ.). Ακούγεται ένα ηχητικό σήμα και οι εστίες απενεργοποιούνται. Αφαιρέστε το αντικείμενο ή καθαρίστε τον πίνακα χειριστηρίων.

- η εστία υπερθερμανθεί (π.χ. όταν στεγνώσει το περιεχόμενο κάποιου μαγειρικού σκεύους). Πριν χρησιμοποιήσετε τις εστίες ξανά, η ζώνη μαγειρέματος πρέπει να έχει κρυώσει.
- χρησιμοποιείτε ακατάλληλα μαγειρικά σκεύη ή δεν έχει τοποθετηθεί μαγειρικό σκεύος σε κάποια ζώνη. Αναβοσβήνει το λευκό σύμβολο ζώνης μαγειρέματος και η επαγωγική ζώνη μαγειρέματος απενεργοποιείται αυτόματα μετά από 2 λεπτά.
- δεν απενεργοποιήσετε μια ζώνη μαγειρέματος ή δεν αλλάξετε τη σκάλα μαγειρέματος. Μετά από κάποιο χρονικό διάστημα, εμφανίζεται ένα

μήνυμα και οι εστίες απενεργοποιούνται.
Η σχέση μεταξύ της σκάλας μαγειρέματος και του χρόνου μετά τον οποίο οι εστίες απενεργοποιούνται:

Σκάλα μαγειρέματος	Οι εστίες απενεργοποιούνται μετά από
1 - 2	6 ώρες
3 - 5	5 ώρες
6	4 ώρες
7 - 9	1,5 ώρα

i Όταν χρησιμοποιείτε τη λειτουργία Στο Τηγάνι, οι εστίες απενεργοποιούνται μετά από 1,5 ώρα. Για το Sous-vide, οι εστίες απενεργοποιούνται μετά από 4 ώρες.

6.3 Χρήση των ζωνών μαγειρέματος

Τοποθετείτε τα μαγειρικά σκεύη στο κέντρο της επιλεγμένης ζώνης μαγειρέματος. Οι επαγωγικές ζώνες μαγειρέματος προσαρμόζονται αυτόματα στις διαστάσεις της βάσης του μαγειρικού σκεύους.

Αφού τοποθετήσετε ένα σκεύος στην επιλεγμένη ζώνη μαγειρέματος, οι εστίες το ανιχνεύουν αυτόματα και ο αντίστοιχος διακόπτης ολίσθησης εμφανίζεται στην οθόνη. Ο διακόπτης ολίσθησης είναι ορατός για 8 δευτερόλεπτα, έπειτα η οθόνη επιστρέφει στην κύρια προβολή. Για να κλείσετε τον διακόπτη ολίσθησης γρηγορότερα, πατήστε στην οθόνη έξω από την περιοχή του διακόπτη ολίσθησης.

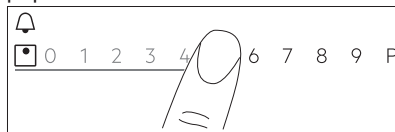
Όταν είναι ενεργές άλλες ζώνες, η σκάλα μαγειρέματος για τη ζώνη που θέλετε να χρησιμοποιήσετε μπορεί να είναι περιορισμένη. Ανατρέξτε στην ενότητα «Διαχείριση ισχύος».

i Βεβαιωθείτε ότι το μαγειρικό σκεύος είναι κατάλληλο για επαγωγικές εστίες. Για περισσότερες πληροφορίες σχετικά με τους τύπους μαγειρικών σκευών, ανατρέξτε στην ενότητα «Υποδείξεις και συμβουλές». Ελέγξτε το μέγεθος του μαγειρικού σκεύους στην ενότητα «Τεχνικά χαρακτηριστικά».

6.4 Σκάλα μαγειρέματος

1. Ενεργοποιήστε τις εστίες.
2. Τοποθετήστε το σκεύος στην επιλεγμένη ζώνη μαγειρέματος. Ο διακόπτης ολίσθησης για την ενεργή ζώνη μαγειρέματος εμφανίζεται στην οθόνη και είναι ενεργή για 8 δευτερόλεπτα.
3. Αγγίξτε ή σύρετε το δάκτυλό σας για να ρυθμίσετε την επιθυμητή σκάλα μαγειρέματος.

Το σύμβολο γίνεται κόκκινο και μεγαλώνει.



Μπορείτε επίσης να αλλάξετε τη σκάλα μαγειρέματος κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος. Αγγίξτε το σύμβολο επιλογής ζώνης στην κύρια οθόνη του χειριστηρίου και μετακινήστε το δάκτυλό σας προς τα αριστερά ή προς τα δεξιά (για να μειώσετε ή να αυξήσετε τη σκάλα μαγειρέματος).

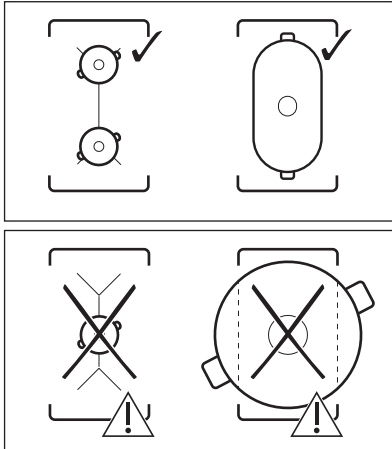
6.5 Λειτουργία Bridge

Αυτή η λειτουργία συνδέει δύο ζώνες μαγειρέματος ώστε να λειτουργούν ως μία με την ίδια σκάλα μαγειρέματος.

Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε τη λειτουργία με μεγάλα μαγειρικά σκεύη.

1. Τοποθετήστε το μαγειρικό σκεύος πάνω σε δύο ζώνες μαγειρέματος. Το μαγειρικό σκεύος πρέπει να καλύπτει τα κέντρα και των δύο ζωνών.

2. Αγγίξτε το  για να ενεργοποιήσετε τη λειτουργία. Το σύμβολο της ζώνης αλλάζει.
3. Ρυθμίστε τη σκάλα μαγειρέματος. Το μαγειρικό σκεύος πρέπει να καλύπτει τα κέντρα και των δύο ζωνών αλλά να μην υπερβαίνει την περιοχή με τη σήμανση.



Για να απενεργοποιήσετε τη λειτουργία, αγγίξτε το . Οι ζώνες μαγειρέματος λειτουργούν ανεξάρτητα.

6.6 PowerBoost

Αυτή η λειτουργία ενεργοποιεί περισσότερη ισχύ για την κατάλληλη επαγωγική ζώνη μαγειρέματος. Εξαρτάται από το μέγεθος του μαγειρικού σκεύους. Η λειτουργία μπορεί να ενεργοποιηθεί μόνο για περιορισμένο χρονικό διάστημα.

1. Αγγίξτε πρώτα το σύμβολο της επιθυμητής ζώνης.
2. Αγγίξτε το **P** ή σύρετε το δάκτυλό σας προς τα δεξιά για να ενεργοποιήσετε τη λειτουργία για την επιλεγμένη ζώνη μαγειρέματος.

Το σύμβολο γίνεται κόκκινο και μεγαλώνει.

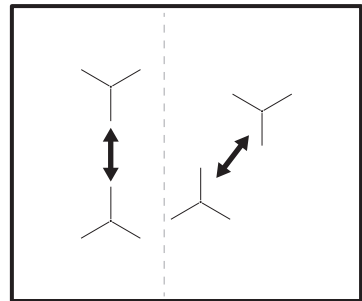
Η λειτουργία απενεργοποιείται αυτόματα. Για να απενεργοποιήσετε τη λειτουργία χειροκίνητα, επιλέξτε τη ζώνη και αλλάξτε τη σκάλα μαγειρέματος.



Για τιμές μέγιστης διάρκειας, ανατρέξτε στο κεφάλαιο «Τεχνικά χαρακτηριστικά».

6.7 Διαχείριση ισχύος

- Οι ζώνες μαγειρέματος είναι ομαδοποιημένες σύμφωνα με την τοποθεσία και τον αριθμό των φάσεων στις εστίες. Δείτε την εικόνα.
- Η κάθε φάση έχει μέγιστη ηλεκτρική ισχύ 3.680 W.
- Η λειτουργία διαιρεί την ισχύ ανάμεσα στις ζώνες μαγειρέματος που είναι συνδεδεμένες στην ίδια φάση.
- Η λειτουργία ενεργοποιείται όταν η συνολική ηλεκτρική ισχύς των ζωνών μαγειρέματος που είναι συνδεδεμένες σε μία φάση υπερβαίνει τα 3.680 W.
- Η λειτουργία μειώνει την ισχύ στις άλλες ζώνες μαγειρέματος που είναι συνδεδεμένες στην ίδια φάση, γεγονός που επηρεάζει τη διαθέσιμη σκάλα μαγειρέματος.
- Η μέγιστη σκάλα μαγειρέματος είναι ορατή στον διακόπτη ολίσθησης. Μόνα τα λευκά ψηφία είναι ενεργά.
- Αν δεν είναι διαθέσιμη μια υψηλότερη σκάλα μαγειρέματος, μειώστε την πρώτα για τις άλλες ζώνες μαγειρέματος.



6.8 Μαγειρέμα με βόηθεια

Αυτή η λειτουργία προσαρμόζει τις παραμέτρους σε διαφορετικούς τύπους φαγητού και τις διατηρεί για ολόκληρη τη διαδικασία μαγειρέματος.

Με τη λειτουργία μπορείτε να μαγειρέψετε μια ευρεία ποικιλία φαγητών όπως Κρέας, Ψάρι και Θαλασσινά, Λαχανικά, Σούπες, Σάλτσες, Ζυμαρικά ή Γάλα.

Διαφορετικές μέθοδοι μαγειρέματος είναι διαθέσιμες για διαφορετικούς τύπους φαγητού, π.χ. για κοτόπουλο μπορείτε να

επιλέξετε ανάμεσα σε Στο Τηγάνι, Sous-vide ή Ποσάρισμα.

Μπορείτε να ενεργοποιήσετε τη λειτουργία μόνο στην αριστερή πλευρά των εστιών. Το Μαγείρεμα με βοήθεια με τη λειτουργία Sous-vide μπορεί να ενεργοποιηθεί για την εμπρός ή πίσω αριστερή ζώνη μαγειρέματος. Αν θέλετε να χρησιμοποιήσετε τη λειτουργία Στο Τηγάνι, μπορεί να ενεργοποιηθεί για την εμπρός αριστερή ζώνη μαγειρέματος ή και για τις δύο ζώνες μαγειρέματος όταν γεφυρωθούν.

Αν η λειτουργία Μαγείρεμα με βοήθεια εκτελείται στην εμπρός αριστερή ζώνη μαγειρέματος, χρησιμοποιήστε τις ζώνες στα δεξιά για μαγείρεμα χωρίς τη λειτουργία.

Μη χρησιμοποιείτε μαγειρικά σκεύη με διάμετρο πάτου μεγαλύτερη από 200 mm στην πίσω αριστερή ζώνη μαγειρέματος όταν εκτελείται η λειτουργία στην εμπρός αριστερή. Μπορεί να επηρεάσει τη σύνδεση μεταξύ του Αισθ. Φαγητού και της κεραίας που βρίσκεται κάτω από την επιφάνεια των εστιών.



Μην προθερμαίνετε τα μαγειρικά σκεύη πριν το μαγείρεμα. Χρησιμοποιείτε μόνο κρύο νερό βρύσης ή υγρά, ανάλογα την περίπτωση. Ξαναζεσταίνετε μόνο κρύα φαγητά.



Για τη λειτουργία Στο Τηγάνι ακολουθήστε τις οδηγίες στην οθόνη. Προσθέστε λάδι όταν το σκεύος είναι ζεστό.



Με τη λειτουργία Μαγείρεμα με βοήθεια η λειτουργία χρονοδιακόπτη λειτουργεί ως Χρονομετρητής. Δεν διακόπτει τη λειτουργία όταν ο ρυθμισμένος χρόνος ολοκληρωθεί.

1. Για να ενεργοποιήσετε τη λειτουργία, αγγίξτε το  ή το  και επιλέξτε Μαγείρεμα με βοήθεια.
2. Επιλέξτε τον τύπο φαγητού που θέλετε να μαγειρέψετε από τη λίστα. Για κάθε τύπο φαγητού υπάρχουν μερικές διαθέσιμες επιλογές.

Ακολουθήστε τις οδηγίες που εμφανίζονται στην οθόνη.

- Μπορείτε να αγγίξετε το OK στο πάνω μέρος του αναδυόμενου παραθύρου για να χρησιμοποιήσετε τις προεπιλεγμένες ρυθμίσεις.
- Για τη λειτουργία Στο Τηγάνι, μπορείτε να αλλάξετε το προκαθορισμένο επίπεδο θερμότητας. Για μερικά φαγητά μπορείτε να ελέγξετε τη θερμοκρασία πυρήνα του φαγητού αν χρησιμοποιήσετε τον Αισθ. Φαγητού.
- Για τις περισσότερες επιλογές, π.χ. Sous-vide και Ποσάρισμα, μπορείτε να αλλάξετε την προεπιλεγμένη θερμοκρασία.
- Μπορείτε να αλλάξετε τον προεπιλεγμένο χρόνο ή να ρυθμίσετε τον δικό σας. Μόνο για τη λειτουργία Sous-vide, ο ελάχιστος χρόνος είναι προκαθορισμένος.

Επιπλέον οδηγίες με λεπτομερείς πληροφορίες είναι διαθέσιμες στην οθόνη. Μπορείτε να κάνετε κύλιση σε αυτές με τα  και .

3. Αγγίξτε το OK. Ακολουθήστε τις οδηγίες στα αναδυόμενα παράθυρα. Κάποιες από τις επιλογές ξεκινούν με προθέρμανση. Μπορείτε να παρακολουθήσετε την πρόοδο στην μπάρα χειριστηρίων.
4. Αν εμφανιστεί ένα αναδυόμενο παράθυρο με οδηγίες, αγγίξτε το OK και κατόπιν το Start για να συνεχίσετε.

Η λειτουργία εκτελείται με τις προκαθορισμένες ρυθμίσεις. Για να απενεργοποιήσετε το αναδυόμενο παράθυρο μόνιμα, επιλέξτε το  προτού ενεργοποιήσετε τη λειτουργία.

5. Όταν ο ρυθμισμένος χρόνος ολοκληρωθεί, ακούγεται ένα ηχητικό σήμα και εμφανίζεται ένα αναδυόμενο παράθυρο. Για να κλείσετε το παράθυρο, αγγίξτε το OK.

Η λειτουργία δεν σταματά αυτόματα. Για τη λειτουργία Sous-vide, οι εστίες θα απενεργοποιηθούν αυτόματα μετά από τέσσερις ώρες κατά το μέγιστο.

Για να διακόψετε τη λειτουργία, αγγίξτε το  ή το  ή το σύμβολο της ενεργής ζώνης και επιλέξτε το Stop. Για επιβεβαίωση, αγγίξτε το Ναι στο αναδυόμενο παράθυρο.

6.9 Sous-vide

Για το μαγείρεμα κρέατος, ψαριού ή λαχανικών με τη χρήση της λειτουργίας χρειάζεστε κατάλληλες σακούλες που σφραγίζουν ή πλαστικές σακούλες και συσκευή σφράγισης κενού αέρος. Τοποθετήστε το φαγητό με τα καρυκεύματα σε σακούλες, αφαιρέστε τον αέρα και σφραγίστε τις. Μπορείτε επίσης να αγοράσετε έτοιμες μερίδες φαγητού για να τις μαγειρέψετε με αυτόν τον τρόπο.



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Βεβαιωθείτε ότι ακολουθείτε τις αρχές ασφαλείας τροφίμων. Ανατρέξτε στο κεφάλαιο «Υποδείξεις και Συμβουλές».

Με αυτή τη λειτουργία μπορείτε να επιλέξετε τον χρόνο και τη θερμοκρασία (μεταξύ 35 και 85 °C), ώστε να είναι κατάλληλος για το είδος φαγητού που θέλετε να μαγειρέψετε. Χρησιμοποιήστε 4 λίτρα νερό κατά το μέγιστο, καλύψτε το σκεύος με καπάκι. Για περισσότερες λεπτομέρειες σχετικά με τις παραμέτρους μαγειρέματος, ανατρέξτε στον πίνακα του Οδηγού μαγειρέματος στο κεφάλαιο «Υποδείξεις και Συμβουλές». Ξεπαγάστε τα τρόφιμα πριν τα μαγειρέψετε.

Η λειτουργία μπορεί να ενεργοποιηθεί μόνο για την εμπρός αριστερή ή πίσω αριστερή ζώνη μαγειρέματος. Αν εκτελείται η λειτουργία Sous-vide, χρησιμοποιήστε τις ζώνες στα δεξιά για μαγείρεμα χωρίς τη λειτουργία.



Με τη λειτουργία Sous-vide η λειτουργία χρονοδιακόπτη λειτουργεί ως Χρονομετρητής. Η λειτουργία απενεργοποιείται αυτόματα μόνο μετά από τέσσερις ώρες κατά το μέγιστο.

1. Μαγειρέψτε τις μερίδες φαγητού σύμφωνα με τις παραπάνω οδηγίες.

2. Τοποθετήστε το σκεύος με κρύο νερό στην εμπρός ή πίσω αριστερή ζώνη μαγειρέματος.
3. Αγγίξτε το  > Sous-vide. Μπορείτε επίσης να αγγίξετε το  > Λειτουργίες Εστίων > Sous-vide.
4. Επιλέξτε την κατάλληλη θερμοκρασία.
Ρυθμίστε τον χρόνο (προαιρετικά). Ο χρόνος μαγειρέματος εξαρτάται από το πάχος και τον τύπο του φαγητού.
5. Αγγίξτε το OK για να συνεχίσετε.
6. Τοποθετήστε τον Αισθ. Φαγητού στο χείλος του σκεύους.
7. Αγγίξτε το OK για να κλείσετε το αναδυόμενο παράθυρο.
8. Αγγίξτε το Start για να ενεργοποιήσετε την προθέρμανση.
Όταν το σκεύος φτάσει στην επιθυμητή θερμοκρασία, ακούγεται ένα ηχητικό σήμα και εμφανίζεται ένα αναδυόμενο παράθυρο. Αγγίξτε το OK για επιβεβαίωση.
9. Τοποθετήστε τις μερίδες φαγητού σε σακούλες κάθεται μέσα στο σκεύος (μπορείτε να χρησιμοποιήσετε μια σχάρα Sous-vide). Αγγίξτε το Start.
Αν ρυθμίσετε το Χρονομετρητής, ξεκινά να εκτελείται μαζί με τη λειτουργία.
10. Όταν ο ρυθμισμένος χρόνος ολοκληρωθεί, ακούγεται ένα ηχητικό σήμα και αναβοσβήνει η ένδειξη . Για να σταματήσετε το σήμα, αγγίξτε το .

Για να διακόψετε ή να προσαρμόσετε τη λειτουργία, αγγίξτε το  ή το σύμβολο της ενεργής ζώνης και κατόπιν το Stop. Για επιβεβαίωση, αγγίξτε το Ναι στο αναδυόμενο παράθυρο.

KeepTemperature

Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε τη λειτουργία Sous-vide για μαγείρεμα ενώ ο Αισθ. Φαγητού ελέγχει με ακρίβεια και διατηρεί τη θερμοκρασία (με ακρίβεια + / - 1 °C). Μπορείτε να μαγειρέψετε μια ευρεία ποικιλία φαγητών όπως μαρινάδες με καρυκεύματα ή σάλτσες (π.χ. διάφορα είδη κάρυ ή ψαρόσουπες). Μπορείτε να ορίσετε τις δικές σας παραμέτρους ή να ανατρέξτε στον πίνακα του Οδηγού

μαγειρέματος στο κεφάλαιο «Υποδείξεις και Συμβουλές».

Η λειτουργία μπορεί να ενεργοποιηθεί μόνο για την εμπρός αριστερή ή πίσω αριστερή ζώνη μαγειρέματος.

1. Αγγίξτε το  > Λειτουργίες Εστιών > Sous-vide ή μεταβείτε στη λειτουργία αγγίζοντας το  > Sous-vide.
2. Επιλέξτε την κατάλληλη θερμοκρασία.

Ρυθμίστε τον χρόνο (προαιρετικά).

3. Αγγίξτε το OK για να συνεχίσετε.
4. Τοποθετήστε τον Αισθ. Φαγητού στο χείλος του σκεύους ή τοποθετήστε τον μέσα στο φαγητό.
5. Αγγίξτε το Start για να ενεργοποιήσετε την προθέρμανση.

Όταν ο σκεύος φτάσει στην επιθυμητή θερμοκρασία, ακούγεται ένα ηχητικό σήμα και εμφανίζεται ένα αναδυόμενο παράθυρο.

6. Αγγίξτε το OK για να κλείσετε το αναδυόμενο παράθυρο.
7. Αγγίξτε το Start.

Αν ρυθμίσετε το Χρονομετρητής, ξεκινά να εκτελείται μαζί με τη λειτουργία.

8. Όταν ο ρυθμισμένος χρόνος ολοκληρωθεί, ακούγεται ένα ηχητικό σήμα και αναβοσβήνει η ένδειξη . Για να σταματήσετε το σήμα, αγγίξτε το .

Για να διακόψετε ή να προσαρμόσετε τη λειτουργία, αγγίξτε το  ή το σύμβολο της ενεργής ζώνης και κατόπιν το Stop. Για επιβεβαίωση, αγγίξτε το Ναι στο αναδυόμενο παράθυρο.

6.10 Θερμόμετρο

Με αυτή τη λειτουργία ο Αισθ. Φαγητού λειτουργεί ως θερμόμετρο και σας βοηθά να παρακολουθείτε τη θερμοκρασία του φαγητού ή του υγρού κατά το μαγείρεμα. Για παράδειγμα, μπορείτε να το χρησιμοποιήσετε για να ζεσάνετε γάλα ή να ελέγξετε τη θερμοκρασία της βρεφικής τροφής.

Πρέπει να είναι ενεργή τουλάχιστον μία ζώνη μαγειρέματος για να χρησιμοποιήσετε τη λειτουργία.

Μπορείτε να ενεργοποιήσετε τη λειτουργία για όλες τις ζώνες

μαγειρέματος αλλά μόνο για μία ζώνη μαγειρέματος τη φορά.

1. Τοποθετήστε τον Αισθ. Φαγητού μέσα στο φαγητό ή στο υγρό μέχρι το σημάδι ελάχιστου βάθους.
2. Αγγίξτε το  στην οθόνη για να ανοίξετε το μενού του Αισθ. Φαγητού και επιλέξτε το Θερμόμετρο. Μπορείτε επίσης να αγγίξετε το  > Λειτουργίες Εστιών > Θερμόμετρο.
3. Αγγίξτε το Start. Η μέτρηση ξεκινά στην ενεργή ζώνη μαγειρέματος. Αν καμία από τις ζώνες μαγειρέματος δεν είναι ενεργή, εμφανίζεται ένα ενημερωτικό αναδυόμενο παράθυρο. Για να διακόψετε τη λειτουργία, αγγίξτε τα ψηφία που υποδεικνύουν τη θερμοκρασία ή το  και επιλέξτε Stop.

6.11 Λιώσιμο

Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε αυτή τη λειτουργία για να λιώσετε διάφορα προϊόντα, π.χ. σοκολάτα ή βούτυρο. Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε τη λειτουργία μόνο για μία ζώνη μαγειρέματος τη φορά.

1. Αγγίξτε το  στην οθόνη για να ανοίξετε το Μενού.
2. Επιλέξτε Λειτουργίες Εστιών > Λιώσιμο από τη λίστα.
3. Αγγίξτε το Start. Πρέπει να επιλέξετε την επιθυμητή ζώνη μαγειρέματος. Αν η ζώνη μαγειρέματος είναι ήδη ενεργή, εμφανίζεται ένα αναδυόμενο παράθυρο. Ακυρώστε την προηγούμενη σκάλα μαγειρέματος για να ενεργοποιήσετε τη λειτουργία.

Για έξοδο από το Μενού, αγγίξτε το  ή τη δεξιά πλευρά της οθόνης, έξω από το αναδυόμενο παράθυρο. Για να περιηγηθείτε στο Μενού, χρησιμοποιήστε το < ή το >.

Για να διακόψετε τη λειτουργία, αγγίξτε το σύμβολο επιλογής ζώνης και κατόπιν αγγίξτε το Stop.

6.12 || Παύση

Αυτή η λειτουργία ρυθμίζει όλες τις ζώνες μαγειρέματος που βρίσκονται σε λειτουργία στη χαμηλότερη σκάλα μαγειρέματος.

Δεν μπορείτε να ενεργοποιήσετε τη λειτουργία όταν εκτελείται η λειτουργία Μαγείρεμα με βοήθεια ή Sous-vide.

Όταν η λειτουργία είναι ενεργή, μόνο τα σύμβολα  και  μπορούν να χρησιμοποιηθούν. Όλα τα άλλα σύμβολα στο χειριστήριο είναι κλειδωμένα.

Η λειτουργία δεν διακόπτει τις λειτουργίες του χρονοδιακόπτη.

Αγγίξτε το  για να ενεργοποιήσετε τη λειτουργία.

Ανάβει η ένδειξη . Η σκάλα μαγειρέματος έχει μειωθεί στη θέση 1. Για να απενεργοποιήσετε τη λειτουργία, αγγίξτε το .

Η λειτουργία σταματά το PowerBoost. Η υψηλότερη σκάλα μαγειρέματος ενεργοποιείται ξανά όταν αγγίξετε πάλι το .

6.13 Χρονοδιακόπτης

Χρονοδιακόπτης Αντίστροφης Μέτρησης

Χρησιμοποιήστε αυτή τη λειτουργία για να καθορίσετε το χρονικό διάστημα λειτουργίας της ζώνης μαγειρέματος μόνο για μια συγκεκριμένη περίοδο μαγειρέματος.

Μπορείτε να ρυθμίσετε τη λειτουργία για κάθε ζώνη μαγειρέματος ξεχωριστά.

1. Ρυθμίστε πρώτα τη σκάλα μαγειρέματος για την κατάλληλη ζώνη μαγειρέματος και κατόπιν ρυθμίστε τη λειτουργία.
2. Αγγίξτε το σύμβολο ζώνης.
3. Αγγίξτε το .
Το παράθυρο μενού του χρονοδιακόπτη εμφανίζεται στην οθόνη.
4. Επιλέξτε το  για να ενεργοποιήσετε τη λειτουργία.

Τα σύμβολα αλλάζουν σε  .

5. Σύρετε το δάκτυλό σας προς τα αριστερά ή προς τα δεξιά για να επιλέξετε τον επιθυμητό χρόνο (π.χ. ώρες ή/και λεπτά).
6. Αγγίξτε το OK για να επιβεβαιώσετε την επιλογή σας.

Μπορείτε επίσης να επιλέξετε το  για να ακυρώσετε την επιλογή σας. Όταν ολοκληρωθεί ο χρόνος, ακούγεται ένα σήμα και αναβοσβήνει η ένδειξη .

Αγγίξτε το  για να σταματήσετε το σήμα.

Για να απενεργοποιήσετε τη λειτουργία, ρυθμίστε τη σκάλα μαγειρέματος στη θέση 0. Εναλλακτικά, αγγίξτε το  στα αριστερά της τιμής του χρονοδιακόπτη, αγγίξτε το  δίπλα του και επιβεβαιώστε την επιλογή σας όταν εμφανιστεί ένα αναδυόμενο παράθυρο.

Χρονομετρητής

Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε αυτή τη λειτουργία όταν οι εστίες είναι ενεργοποιημένες αλλά οι ζώνες μαγειρέματος δεν λειτουργούν.

Η λειτουργία δεν έχει καμία επίδραση στη λειτουργία των ζωνών μαγειρέματος.

1. Επιλέξτε οποιαδήποτε ζώνη μαγειρέματος.
Ο αντίστοιχος διακόπτης ολίσθησης εμφανίζεται στην οθόνη.
2. Αγγίξτε το .
Το παράθυρο μενού του χρονοδιακόπτη εμφανίζεται στην οθόνη.
3. Σύρετε το δάκτυλό σας προς τα αριστερά ή προς τα δεξιά για να επιλέξετε τον επιθυμητό χρόνο (π.χ. ώρες και λεπτά).
4. Αγγίξτε το OK για να επιβεβαιώσετε την επιλογή σας.

Μπορείτε επίσης να επιλέξετε το  για να ακυρώσετε την επιλογή σας. Όταν ολοκληρωθεί ο χρόνος, ακούγεται ένα σήμα και αναβοσβήνει η ένδειξη . Αγγίξτε το  για να σταματήσετε το σήμα.

Για να απενεργοποιήσετε τη λειτουργία, αγγίξτε το  στα αριστερά της τιμής του

χρονοδιακόπτη, αγγίξτε το **X** δίπλα του και επιβεβαιώστε την επιλογή σας όταν εμφανιστεί ένα αναδυόμενο παράθυρο.

Χρονόμετρο

Η λειτουργία ξεκινά να μετρά αυτόματα αμέσως αφού ενεργοποιήσετε τη ζώνη μαγειρέματος. Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε αυτή τη λειτουργία για να παρακολουθήσετε το χρονικό διάστημα λειτουργίας.

1. Αγγίξτε το  για να αποκτήσετε πρόσβαση στο Μενού.
2. Κάντε κύλιση στο Μενού για να επιλέξετε το Ρυθμίσεις > Χρονόμετρο.
3. Αγγίξτε τον διακόπτη για να ενεργοποιήσετε / απενεργοποιήσετε τη λειτουργία.

Η λειτουργία δεν σταματά όταν σηκώνετε το σκεύος. Για να κάνετε επαναφορά στη λειτουργία και να την ξεκινήσετε πάλι χειροκίνητα, αγγίξτε το  και επιλέξτε το Επαναφορά από το αναδυόμενο παράθυρο. Η λειτουργία ξεκινά να μετρά από το 0. Για να κάνετε Παύση της λειτουργίας για μια περίοδο μαγειρέματος, αγγίξτε το  και επιλέξτε το Παύση από το αναδυόμενο παράθυρο. Επιλέξτε το Start για να συνεχίσει η μέτρηση.

6.14 Κλειδωμά

Μπορείτε να κλειδώσετε το χειριστήριο ενώ οι εστίες λειτουργούν. Αυτό αποτρέπει την ακούσια αλλαγή της σκάλας μαγειρέματος.

Επιλέξτε πρώτα τη σκάλα μαγειρέματος.

Αγγίξτε το  για να ενεργοποιήσετε τη λειτουργία.

Για να απενεργοποιήσετε τη λειτουργία,

αγγίξτε το  για 3 δευτερόλεπτα.



Όταν απενεργοποιήσετε τις εστίες, απενεργοποιείτε και αυτή τη λειτουργία.

6.15 Κλειδ. ασφ. για παιδ.

Η λειτουργία αυτή εμποδίζει την ακούσια χρήση των εστιών.

1. Αγγίξτε το  στην οθόνη για να ανοίξετε το Μενού.
2. Επιλέξτε Ρυθμίσεις > Κλειδ. ασφ. για παιδ. από τη λίστα.
3. Ενεργοποιήστε τον διακόπτη και αγγίξτε τα γράμματα A-O-X με αλφαβητική σειρά για να ενεργοποιήσετε τη λειτουργία. Για να απενεργοποιήσετε τη λειτουργία, απενεργοποιήστε τον διακόπτη.

Για έξοδο από το Μενού, αγγίξτε το  ή τη δεξιά πλευρά της οθόνης, έξω από το αναδυόμενο παράθυρο. Για να περιηγηθείτε στο Μενού, χρησιμοποιήστε το < ή το >.

6.16 Γλώσσα

1. Αγγίξτε το  στην οθόνη για να ανοίξετε το Μενού.
2. Επιλέξτε Ρυθμίσεις > Ρύθμιση > Γλώσσα από τη λίστα.
3. Επιλέξτε την κατάλληλη γλώσσα από τη λίστα.

Αν επιλέξετε τη λάθος γλώσσα, αγγίξτε το  . Εμφανίζεται μια λίστα. Διαλέξτε την τρίτη επιλογή από πάνω και έπειτα την προτελευταία επιλογή. Στη συνέχεια, διαλέξτε τη δεύτερη επιλογή. Κάντε κύλιση προς τα κάτω για να επιλέξετε την κατάλληλη γλώσσα από τη λίστα. Τέλος, επιλέξτε την επιλογή στα δεξιά.

Για έξοδο από το Μενού, αγγίξτε το  ή τη δεξιά πλευρά της οθόνης, έξω από το αναδυόμενο παράθυρο. Για να περιηγηθείτε στο Μενού, χρησιμοποιήστε το < ή το >.

6.17 Ήχοι Πλήκτρων / Ένταση Βομβητή

Μπορείτε να επιλέξετε τον τύπο του ήχου που επιθυμείτε να εκπέμπουν οι εστίες σας ή να απενεργοποιήσετε πλήρως τους ήχους. Μπορείτε να επιλέξετε μεταξύ του «κλικ» (προεπιλογή) και του «μπιπ».

1. Αγγίξτε το  στην οθόνη για να ανοίξετε το Μενού.
2. Επιλέξτε Ρυθμίσεις > Ρύθμιση > Ήχοι Πλήκτρων / Ένταση Βομβητή από τη λίστα.
3. Επιλέξτε την κατάλληλη επιλογή.

Για έξοδο από το Μενού, αγγίξτε το  ή τη δεξιά πλευρά της οθόνης, έξω από το αναδυόμενο παράθυρο. Για να περιηγηθείτε στο Μενού, χρησιμοποιήστε το .

6.18 Φωτεινότητα Οθόνης

Μπορείτε να αλλάξετε τη φωτεινότητα της οθόνης.

Υπάρχουν 4 επίπεδα φωτεινότητας, 1 είναι το πιο χαμηλό και 4 το πιο υψηλό.

1. Αγγίξτε το  στην οθόνη για να ανοίξετε το Μενού.
2. Επιλέξτε Ρυθμίσεις > Ρύθμιση > Φωτεινότητα Οθόνης από τη λίστα.
3. Επιλέξτε το κατάλληλο επίπεδο.

Για έξοδο από το Μενού, αγγίξτε το  ή τη δεξιά πλευρά της οθόνης, έξω από το αναδυόμενο παράθυρο. Για να περιηγηθείτε στο Μενού, χρησιμοποιήστε το .

6.19 Hob²Hood

Είναι μια εξελιγμένη αυτόματη λειτουργία η οποία συνδέει τις εστίες σε έναν ειδικό απορροφητήρα. Τόσο οι εστίες όσο και ο απορροφητήρας διαθέτουν πομποδέκτη υπέρυθρου σήματος. Η ταχύτητα του ανεμιστήρα καθορίζεται αυτόματα με βάση τη ρύθμιση της λειτουργίας και τη θερμοκρασία του θερμότερου μαγειρικού σκεύους στις εστίες.

Για τους περισσότερους απορροφητήρες, το σύστημα τηλεχειρισμού είναι απενεργοποιημένο αρχικά. Ενεργοποιήστε το προτού χρησιμοποιήσετε τη λειτουργία. Για περισσότερες πληροφορίες, ανατρέξτε στο εγχειρίδιο χρήστη του απορροφητήρα.

Για να χρησιμοποιήσετε τη λειτουργία αυτόματα, ρυθμίστε την αυτόματη λειτουργία στη θέση H1 - H6. Οι εστίες είναι αρχικά ρυθμισμένες στη θέση H5. Ο απορροφητήρας αντιδρά όποτε χρησιμοποιείτε τις εστίες. Οι εστίες αναγνωρίζουν τη θερμοκρασία του μαγειρικού σκεύους αυτόματα και ρυθμίζουν την ταχύτητα του ανεμιστήρα. Μπορείτε να ρυθμίσετε τις εστίες να

ενεργοποιούν μόνο τον φωτισμό επιλέγοντας το H1.



Αν αλλάξετε την ταχύτητα του ανεμιστήρα στον απορροφητήρα, η προεπιλεγμένη σύνδεση με τις εστίες απενεργοποιείται. Για να ενεργοποιήσετε ξανά τη λειτουργία, απενεργοποιήστε και τις δύο συσκευές και ενεργοποιήστε τις ξανά.

Λειτουργία	Αυτόματος φωτισμός	Βράσιμο ¹⁾	Τηγάνισμα ²⁾
H0	OFF	OFF	OFF
H1	ON	OFF	OFF
H2 ³⁾	ON	Ταχύτητα ανεμιστήρα 1	Ταχύτητα ανεμιστήρα 1
H3	ON	OFF	Ταχύτητα ανεμιστήρα 1
H4	ON	Ταχύτητα ανεμιστήρα 1	Ταχύτητα ανεμιστήρα 1
H5	ON	Ταχύτητα ανεμιστήρα 1	Ταχύτητα ανεμιστήρα 2
H6	ON	Ταχύτητα ανεμιστήρα 2	Ταχύτητα ανεμιστήρα 3

¹⁾ Οι εστίες ανιχνεύουν τη διαδικασία βρασμού και ενεργοποιούν την ταχύτητα του ανεμιστήρα ανάλογα με την αυτόματη λειτουργία.

²⁾ Οι εστίες ανιχνεύουν τη διαδικασία τηγάνισματος και ενεργοποιούν την ταχύτητα του ανεμιστήρα ανάλογα με την αυτόματη λειτουργία.

³⁾ Αυτή η λειτουργία ενεργοποιεί τον ανεμιστήρα και τον φωτισμό και δεν εξαρτάται από τη θερμοκρασία.

Αλλαγή λειτουργιών

Αν δεν είστε ικανοποιημένοι με το επίπεδο θορύβου / την ταχύτητα ανεμιστήρα, μπορείτε να αλλάξετε τις λειτουργίες χειροκίνητα.

1. Αγγίξτε το .

Επιλέξτε Ρυθμίσεις > Hob²Hood από τη λίστα.

2. Επιλέξτε την κατάλληλη λειτουργία.

Για έξοδο από το Μενού, αγγίξτε το  ή τη δεξιά πλευρά της οθόνης, έξω από το αναδυόμενο παράθυρο.

Όταν ολοκληρώσετε το μαγείρεμα και απενεργοποιήσετε τις εστίες, ο ανεμιστήρας του απορροφητήρα ενδέχεται να συνεχίσει να λειτουργεί για ορισμένο χρονικό διάστημα. Μετά από αυτό το διάστημα, το σύστημα απενεργοποιεί τον ανεμιστήρα αυτόματα και σας αποτρέπει από ακούσια ενεργοποίηση του για τα επόμενα 30 δευτερόλεπτα.

Ο φωτισμός του απορροφητήρα απενεργοποιείται 2 λεπτά μετά την απενεργοποίηση των εστιών.

7. ΥΠΟΔΕΪΞΕΙΣ ΚΑΙ ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Ανατρέξτε στα κεφάλαια σχετικά με την Ασφάλεια.

7.1 Μαγειρικό σκεύος



Στις επαγωγικές ζώνες μαγειρέματος, ένα δυνατό ηλεκτρομαγνητικό πεδίο δημιουργεί πολύ γρήγορα τη θερμότητα στο μαγειρικό σκεύος.



Χρησιμοποιείτε τις επαγωγικές ζώνες μαγειρέματος με τα κατάλληλα μαγειρικά σκεύη.

Υλικό μαγειρικών σκευών

- **κατάλληλο:** χυτοσίδηρος, χάλυβας, χάλυβας εμαγιέ, ανοξείδωτος χάλυβας, πολυστρωματικός πυθμένας (σημασμένος ως κατάλληλος από τον κατασκευαστή).
- **ακατάλληλο:** αλουμίνιο, χαλκός, μπρούντζος, γυαλί, κεραμικό, πορσελάνη.

Τα μαγειρικά σκεύη είναι κατάλληλα για επαγωγική εστία, εάν:

- το νερό βράζει πολύ γρήγορα σε μια ζώνη ρυθμισμένη στην υψηλότερη σκάλα μαγειρέματος.
- ένας μαγνήτης έλκει τη βάση του μαγειρικού σκεύους.



Η βάση του μαγειρικού σκεύους πρέπει να έχει το μεγαλύτερο δυνατό πάχος και να είναι όσο το δυνατόν πιο επίπεδη. Βεβαιωθείτε ότι οι βάσεις των σκευών είναι καθαρές και στεγνές προτού τα τοποθετήσετε στην επιφάνεια των εστιών.

Διαστάσεις μαγειρικών σκευών

Οι επαγωγικές ζώνες μαγειρέματος προσαρμόζονται αυτόματα στη διάσταση της βάσης του μαγειρικού σκεύους.

Η απόδοση της ζώνης μαγειρέματος εξαρτάται από τη διάμετρο του μαγειρικού σκεύους. Ένα μαγειρικό σκεύος με μικρότερη διάμετρο από την ελάχιστη λαμβάνει μόνο ένα μέρος της ενέργειας που παράγεται από τη ζώνη μαγειρέματος.



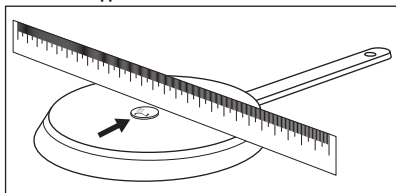
Ανατρέξτε στο κεφάλαιο «Τεχνικά χαρακτηριστικά».

7.2 Κατάλληλα τηγάνια για τη λειτουργία Στο Τηγάνι

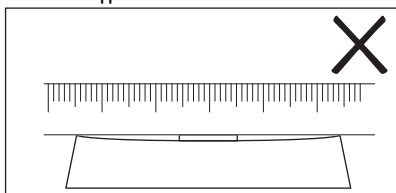
Χρησιμοποιείτε μόνο τηγάνια με επίπεδη βάση. Για να ελέγξετε αν το τηγάνι είναι κατάλληλο:

1. Τοποθετήστε το τηγάνι σας ανάποδα.
2. Τοποθετήστε έναν χάρακα στη βάση του τηγανιού.
3. Προσπαθήστε να τοποθετήσετε ένα κέρμα των 1, 2 ή 5 λεπτών του ευρώ

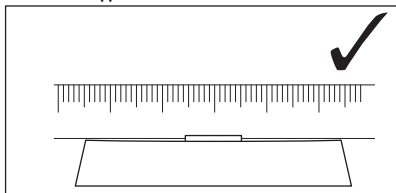
(ή ένα νόμισμα με παρόμοιο πάχος) ανάμεσα στον χάρακα και στη βάση του τηγανιού.



- a. Το τηγάνι είναι ακατάλληλο αν μπορείτε να βάλετε το νόμισμα ανάμεσα στον χάρακα και στο τηγάνι.



- b. Το τηγάνι είναι κατάλληλο αν δεν μπορείτε να βάλετε το νόμισμα ανάμεσα στο χάρακα και στο τηγάνι.



7.3 Οι θόρυβοι κατά τη διάρκεια της λειτουργίας

Εάν ακούτε:

- οξύ κρότο: τα μαγειρικά σκεύη έχουν κατασκευαστεί από διαφορετικά υλικά (κατασκευή τριών στρωμάτων).
- σφύριγμα: χρησιμοποιείτε τη ζώνη μαγειρέματος με υψηλή ισχύ και τα

μαγειρικά σκεύη έχουν κατασκευαστεί από διαφορετικά υλικά (κατασκευή τριών στρωμάτων).

- βουητό: χρησιμοποιείτε υψηλή ισχύ.
- κροτάλισμα: πραγματοποιείται ηλεκτρική μεταγωγή, το σκεύος ανιχνεύεται αφού το τοποθετήσετε πάνω στις εστίες.
- συριγμό, βόμβο: λειτουργεί ο ανεμιστήρας.

Οι θόρυβοι αυτοί είναι φυσιολογικοί και δεν υποδεικνύουν κάποια δυσλειτουργία.

7.4 Όκο Timer (Χρονοδιακόπτης Εξοικονόμησης Ενέργειας)

Για την εξοικονόμηση ενέργειας, η αντίσταση της ζώνης μαγειρέματος απενεργοποιείται πριν ηχήσει ο χρονοδιακόπτης αντίστροφης μέτρησης. Η διαφορά στο χρόνο λειτουργίας εξαρτάται από τη σκάλα μαγειρέματος και τη διάρκεια της διαδικασίας μαγειρέματος.

7.5 Παραδείγματα μαγειρικών εφαρμογών

Η σχέση μεταξύ της σκάλας μαγειρέματος μιας ζώνης και της κατανάλωσής της σε ενέργεια δεν είναι γραμμική. Η αύξηση της σκάλας μαγειρέματος δεν είναι ανάλογη της αύξησης της κατανάλωσης ενέργειας. Αυτό σημαίνει ότι μια ζώνη μαγειρέματος με ενδιάμεση σκάλα μαγειρέματος καταναλώνει λιγότερη από τη μισή ενέργειά της.



Τα στοιχεία στον πίνακα είναι απλώς ενδεικτικά.

Σκάλα μαγειρέματος	Χρήση:	Χρόνος (min)	Συμβουλές
1	Διατήρηση θερμοκρασίας μαγειρεμένων φαγητών.	όσο απαιτείται	Τοποθετήστε ένα καπάκι στο μαγειρικό σκεύος.

Σκάλα μαγει- ρέματος	Χρήση:	Χρόνος (min)	Συμβουλές
1 - 2	Σάλτσα ολλαντέζ, λιώσιμο: βούτυρο, σοκολάτα, ζελατίνα.	5 - 25	Ανακατεύετε ανά διαστήματα.
1 - 2	Χτύπημα: αφράτες ομελέτες, ψητά αυγά.	10 - 40	Μαγειρεύετε με το καπάκι.
2 - 3	Σιγανό βράσιμο ρυζιού και φα- γητών με βάση το γάλα, ζέστα- μα έτοιμων φαγητών.	25 - 50	Προσθέστε υγρά σε τουλάχι- στον διπλάσια ποσότητα από το ρύζι, ανακατεύετε στο ενδιά- μεσο τις συνταγές που περιέ- χουν γάλα.
3 - 4	Λαχανικά, ψάρι και κρέας στον ατμό.	20 - 45	Προσθέστε μερικές κουταλιές υγρού.
4 - 5	Πατάτες στον ατμό.	20 - 60	Χρησιμοποιήστε το πολύ ¼ l νερό για 750 g πατάτες.
4 - 5	Μαγείρεμα μεγαλύτερων ποσο- τήτων τροφίμων, σούπες και φαγητά κατσαρόλας.	60 - 150	Έως 3 l υγρό συν τα υλικά.
6 - 7	Ρόδισμα στο τηγάνι: ανίσελ, μοσχάρι cordon bleu, παϊδάκια, κεφτεδάκια, λουκάνικα, συκώτι, κουρκούτι, αυγά, τηγανίτες, ντόνατς.	όσος απαιτεί- ται	Γυρίστε το από την άλλη πλευ- ρά μόλις περάσει ο μισός χρό- νος.
7 - 8	Δυνατό τηγάνισμα, πατατοκρο- κέτες, κομμάτια παντσέτας, μπριζόλες.	5 - 15	Γυρίστε το από την άλλη πλευ- ρά μόλις περάσει ο μισός χρό- νος.
9	Βράσιμο νερού, βράσιμο ζυμαρικών, σοτάρισμα κρέατος (γκούλας, κρέας στην κατσαρόλα), τηγανιτές πατάτες.		
P	Βράσιμο μεγάλης ποσότητας νερού. Ενεργοποιείται η λειτουργία PowerBoost.		

7.6 Υποδείξεις και Συμβουλές για τον Αισθ. Φαγητού



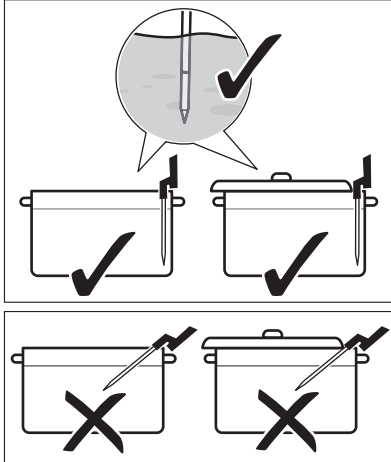
Για λειτουργίες όπως Μαγείρεμα με βοήθεια και Sous-vide, μπορείτε να χρησιμοποιείτε τον Αισθ. Φαγητού στην αριστερή πλευρά των εστιών μόνο. Με τη λειτουργία Θερμόμετρο, μπορείτε να χρησιμοποιείτε τον Αισθ. Φαγητού και στη δεξιά πλευρά των εστιών.

Για τη διασφάλιση ισχυρής σύνδεσης (, ) μεταξύ του Αισθ. Φαγητού και των εστιών:

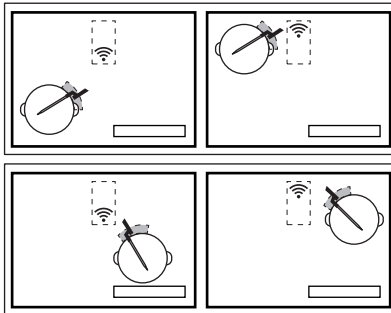
Για υγρά

- Βυθίστε τον Αισθ. Φαγητού στο υγρό, εντός του προτεινόμενου εύρους βύθισης. Το σημάδι ελάχιστου βάθους πρέπει να καλύπτεται.
- Τοποθετήστε τον Αισθ. Φαγητού στο χείλος του σκεύους. Αν είναι εφικτό, διατηρήστε τον σε κάθετη θέση. Βεβαιωθείτε ότι η άκρη του έρχεται σε επαφή με τον πάτο του σκεύους. Η

λαβή του Αισθ. Φαγητού πρέπει να βρίσκεται πάντα έξω από το σκεύος.



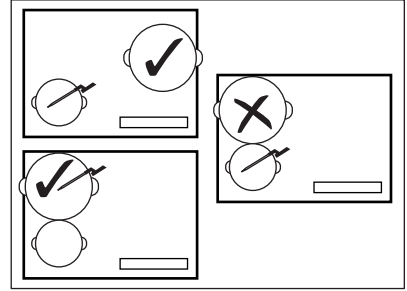
- Αν επιθυμείτε να χρησιμοποιήσετε τον Αισθ. Φαγητού στην αριστερή πλευρά των εστιών, βεβαιωθείτε ότι βρίσκεται κοντά στο κέντρο της εστίας, στη θέση του δείκτη ενός ρολογιού που δείχνει 1-3 η ώρα. Αν επιθυμείτε να τον χρησιμοποιήσετε στη δεξιά πλευρά (με τη λειτουργία Θερμόμετρο), φροντίστε να είναι τοποθετημένος στη θέση του δείκτη ενός ρολογιού που δείχνει 9 - 11 η ώρα. Ανατρέξτε στις παρακάτω εικόνες.



Μπορείτε να μετακινήσετε τον Αισθ. Φαγητού πάνω στο χείλος του σκεύους αν η σύνδεση δεν επιτευχθεί.

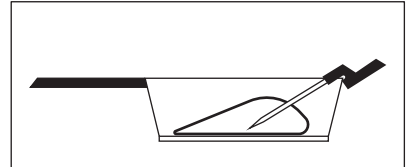
- Μπορείτε να σκεπάστε μερικώς το σκεύος με ένα καπάκι.
- Αν χρησιμοποιήσετε την εμπρός αριστερή ζώνη μαγειρέματος, μην τοποθετείτε μεγάλα σκεύη στην πίσω αριστερή. Τα μεγάλα σκεύη στην πίσω αριστερή ζώνη μαγειρέματος μπορεί να εμποδίσουν το σήμα. Μετακινήστε

το μεγάλο σκεύος στην πίσω δεξιά ζώνη μαγειρέματος.

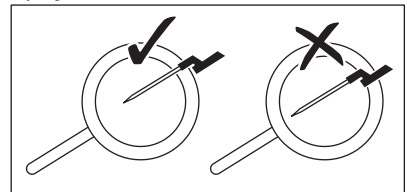


Για στερεά φαγητά (μέτρηση θερμοκρασίας πυρήνα)

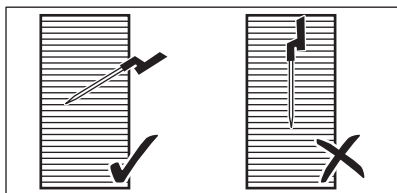
- Τοποθετήστε τον Αισθ. Φαγητού στο πιο παχύ μέρος του φαγητού, μέχρι το σημάδι ελάχιστου βάθους. Το σημείο μέτρησης πρέπει να είναι στο κεντρικό μέρος της μερίδας.



- Βεβαιωθείτε ότι ο Αισθ. Φαγητού έχει τοποθετηθεί καλά στο φαγητό. Τα μεταλλικά μέρη του Αισθ. Φαγητού δεν πρέπει να ακουμπάνε τα τοιχώματα του σκεύους. Το άγκιστρο της λαβής πρέπει να είναι στραμμένο προς τα κάτω.



- Για κρέας / ψάρι με πάχος 2 - 3 cm, η άκρη του Αισθ. Φαγητού πρέπει να φτάνει στον πάτο του σκεύους.
- Αφαιρέστε τον Αισθ. Φαγητού προτού γυρίσετε το φαγητό.
- Όταν χρησιμοποιείτε την πλάκα γκριλ plancha, βεβαιωθείτε ότι ο Αισθ. Φαγητού παραμένει στη δεξιά πλευρά, έξω από την επιφάνειά της. Ανατρέξτε στις παρακάτω εικόνες.



7.7 Μαγείρεμα σε χαμηλές θερμοκρασίες - Αρχές ασφάλειας τροφίμων

Βεβαιωθείτε ότι συμμορφώνεστε με τις ακόλουθες οδηγίες όταν μαγειρεύετε σε χαμηλές θερμοκρασίες, π.χ. Sous-vide.

- Πλένετε / απολυμαίνετε τα χέρια σας προτού προετοιμάσετε το φαγητό. Χρησιμοποιείτε γάντια μίας χρήσης.
- Χρησιμοποιείτε μόνο φρέσκα τρόφιμα υψηλής ποιότητας, αποθηκευμένα σε κατάλληλες συνθήκες.
- Πάντα πλένετε σχολαστικά και ξεφλουδίζετε τα φρούτα και τα λαχανικά.
- Διατηρείτε τους πάγκους σας και τις σανίδες κοπής καθαρούς. Χρησιμοποιείτε διαφορετικές σανίδες κοπής για διαφορετικούς τύπους τροφίμων.
- Προσέχετε ιδιαίτερα στην υγιεινή των τροφίμων όταν μαγειρεύετε πουλερικά, αβγά και ψάρι. Τα πουλερικά πρέπει πάντα να μαγειρεύονται σε θερμοκρασία τουλάχιστον 65 °C και για 50 λεπτά τουλάχιστον.
- Φροντίζετε ώστε το ψάρι που θέλετε να μαγειρέψετε με τη χρήση της λειτουργίας Sous-vide να είναι

ποιότητας sashimi, δηλαδή να είναι εξαιρετικά φρέσκο.

- Αποθηκεύετε το μαγειρεμένο φαγητό στο ψυγείο για 24 ώρες κατά το μέγιστο.
- Για άτομα με εξασθενημένο ανοσοποιητικό σύστημα ή χρόνιες παθήσεις συνιστάται η παστερίωση του φαγητού πριν από την κατανάλωση. Παστεριώστε το φαγητό στους 60 °C για τουλάχιστον μία ώρα.

7.8 Οδηγός μαγειρέματος

Ο παρακάτω πίνακας δείχνει παραδείγματα τύπων φαγητών και σας δίνει τις ιδανικές θερμοκρασίες και τους προτεινόμενους χρόνους μαγειρέματος. Οι παράμετροι μπορεί να διαφέρουν ανάλογα με τη θερμοκρασία, την ποιότητα, τη σύνθεση και την ποσότητα του φαγητού.

Η διάρκεια του χρόνου μαγειρέματος εξαρτάται περισσότερο από το πάχος του φαγητού παρά από το βάρος του. Για παράδειγμα, για τις μπριζόλες, όσο πιο χοντρό είναι το κομμάτι τόσο πιο πολύς χρόνος απαιτείται ώστε ο πυρήνας του να φτάσει στην προκαθορισμένη θερμοκρασία. Μια μπριζόλα πάχους 2 cm χρειάζεται περίπου μία ώρα για να φτάσει στους 58 °C, ενώ μια πάχους 5 cm χρειάζεται περίπου τέσσερις ώρες.

Παρακολουθήστε την πρώτη διαδικασία μαγειρέματος για να εξασφαλίσετε ότι οι παρακάτω παράμετροι ταιριάζουν στις μαγειρικές σας συνήθειες και τα μαγειρικά σας σκεύη. Μπορείτε να αλλάξετε αυτές τις παραμέτρους ανάλογα με τις προσωπικές σας προτιμήσεις.

Τύπος φα- γητού	Τρόπος μα- γειρέματος	Επίπεδο μα- γειρέματος	Πάχος / πο- σότητα φα- γητού	Θερμ. πυ- ρήνα / θερμ. μαγειρέμα- τος (°C)	Χρόνος μαγει- ρέματος (min)
Βοδινό - μπριζόλα	Sous-vide	λίγο ψημένη	2 cm	50 - 54	45 - 90
			4 cm		100 - 150
			6 cm		180 - 250
		μέτρια ψημέ- νη	2 cm	55 - 60	45 - 90
			4 cm		100 - 150
			6 cm		180 - 250
		καλοψημένη	2 cm	61 - 68	45 - 90
			4 cm		100 - 150
			6 cm		180 - 250
Κοτόπουλο - στήθος	Sous-vide	καλοψημένο	200 - 300 g	64 - 72	45- 60
	Ποσάρισμα	καλοψημένο		68 - 74	35 - 45
Κοτόπουλο - μπούτι	Ποσάρισμα	καλοψημένο	200 - 300 g	78 - 85	30 - 60
Χοιρινό - μπριζόλα	Sous-vide	καλοψημένο	2 cm	60 - 66	35 - 60
Χοιρινό - φι- λέτο	Sous-vide	καλοψημένο	4 - 5 cm	62 - 66	60 - 120
Φιλέτο αρ- νιού	Sous-vide	μέτρια ψημέ- νο	2 cm	56 - 60	35 - 60
		καλοψημένο		64 - 68	40 - 65
Σπάλα αρ- νιού (χωρίς κόκκαλα)	Sous-vide	μέτρια ψημέ- νο	200 - 300 g	56 - 60	60 - 120
		καλοψημένο		64 - 68	65 - 120
Σολομός	Sous-vide	διάφανο	2 cm	46 - 52	20 - 45
			3 cm	46 - 52	35 - 50
	Ποσάρισμα	διάφανο	2 cm	55 - 68	20 - 35
			3 cm	55 - 68	25 - 45
Τόνος	Sous-vide	διάφανο	2 cm	45 - 50	35 - 50
Γαρίδες	Sous-vide	διάφανο	1 - 2 cm	50 - 56	25 - 45

Τύπος φα- γητού	Τρόπος μα- γειρέματος	Επίπεδο μα- γειρέματος	Πάχος / πο- σότητα φα- γητού	Θερμ. πυ- ρήνα / θερμ. μαγειρέμα- τος (°C)	Χρόνος μαγει- ρέματος (min)
Αβγά	Sous-vide	μελάτο ¹⁾	Μεσαίο μέγε- θος	63 - 64	45 - 70 ²⁾
		μέτριο ¹⁾		65 - 67	45 - 70 ²⁾
		σφιχτό ¹⁾		68 - 70	45 - 70 ²⁾
	Βράσιμο	μελάτο		βράσιμο	4
		μέτριο		βράσιμο	7
		σφιχτό		βράσιμο	10
Ρύζι	Απορρόφηση	μαγειρεμένο	-	-	10 - 30
Πατάτες	Βράσιμο	μαγειρεμένο	-	-	15 - 30
Λαχανικά (φρέσκα)	Sous-vide	μαγειρεμένα	-	85	30 - 40
Σπαράγγια	Sous-vide	μαγειρεμένα	-	85	30 - 40

¹⁾ Το ασπράδι παραμένει υγρό.

²⁾ Οι χρόνοι είναι για αβγά μεσαίου μεγέθους. Για μεγάλα αβγά και για αβγά από το ψυγείο προσθέστε ένα λεπτό στον χρόνο μαγειρέματος.

Πρόσθετες συμβουλές για το Μαγείρεμα με βοήθεια:

- Γεμίστε το σκεύος με κατάλληλη ποσότητα υγρού (π.χ. μεταξύ 1 - 3 λίτρα) πριν το μαγείρεμα. Προσπαθήστε να αποφύγετε την προσθήκη επιπλέον υγρού κατά το μαγείρεμα.
- Χρησιμοποιείτε καπάκι για εξοικονόμηση ενέργειας και για να επιτυγχάνεται ταχύτερα η θερμοκρασία (ισχύει και για την προθέρμανση νερού).
- Ανακατεύετε το φαγητό συχνά καθ' όλη τη διάρκεια μαγειρέματος για να διασφαλίσετε ομοιόμορφη κατανομή θερμοκρασίας.
- Προσθέστε αλάτι στην αρχή του μαγειρέματος.
- Ξεπαγώστε τα τρόφιμα πριν τα μαγειρέψετε.
- Προσθέστε λαχανικά (π.χ. μπρόκολο, κουνουπίδι, φασολάκια, λαχανάκια Βρυξελλών) όταν το νερό φτάσει στην επιθυμητή θερμοκρασία και εμφανιστεί το αναδυόμενο παράθυρο.

- Προσθέστε πατάτες ή ρύζι σε κρύο νερό προτού ξεκινήσετε τη λειτουργία.
- Για βραστά, σάλτσες, σουπές, κάρυ, ραγού, γκούλας και ζωμούς μπορείτε να χρησιμοποιήσετε τις λειτουργίες Ξαναζέσταμα ή Σιγοβράσιμο. Πριν ξεκινήσετε τη λειτουργία Σιγοβράσιμο, τηγανίστε τα υλικά (χωρίς τον Αισθ. Φαγητού) και προσθέστε κρύο υγρό, κατόπιν ενεργοποιήστε τη λειτουργία από το Μαγείρεμα με βοήθεια.
- Για μικρά θαλασσινά. π.χ. φέτες / πόδια χταποδιού ή οστρακοειδή μπορείτε να χρησιμοποιήσετε τη λειτουργία Στο Τηγάνι.

Πρόσθετες συμβουλές για το Στο Τηγάνι:



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Χρησιμοποιείτε μόνο τηγάνια με επίπεδη βάση.



ΠΡΟΣΟΧΗ!

Χρησιμοποιείτε τηγάνια με επίστρωση μόνο στη χαμηλή σκάλα μαγειρέματος για την αποφυγή πρόκλησης ζημιών και υπερθέρμανσης των μαγειρικών σκευών.

- Ξεκινήστε τη λειτουργία όταν οι εστίες είναι κρύες (δεν είναι απαραίτητη η προθέρμανση).
- Χρησιμοποιήστε μαγειρικά σκεύη κατασκευασμένα από ανοξείδωτο ατσάλι με χοντρό πάτο.
- Μη χρησιμοποιείτε μαγειρικά σκεύη με ανάγλυφη διακόσμηση στο κέντρο του πάτου.
- Διαφορετικά μεγέθη τηγανιών μπορεί να χρειαστούν διαφορετικούς χρόνους θέρμανσης. Τα βαριά τηγάνια αποθηκεύουν περισσότερη θερμότητα από τα ελαφριά αλλά χρειάζονται περισσότερο χρόνο για να θερμανθούν.
- Γυρίστε το φαγητό όταν φτάσει στα μισά της επιθυμητής θερμοκρασίας. Οι πολύ χοντρές μερίδες φαγητού πρέπει να γυρίζονται πιο συχνά (π.χ. κάθε δύο λεπτά). Συνιστάται η χρήση της μεθόδου Sous-vide πρώτα, για καλύτερα αποτελέσματα. Για να προσθέσετε μια τελική πινελιά, τοποθετήστε τις προετοιμασμένες μερίδες σε ένα προθερμασμένο τηγάνι και ψήστε τις γρήγορα και από τις δύο πλευρές.
- Αφαιρείτε πάντα τον Αισθ. Φαγητού προτού γυρίσετε το φαγητό.

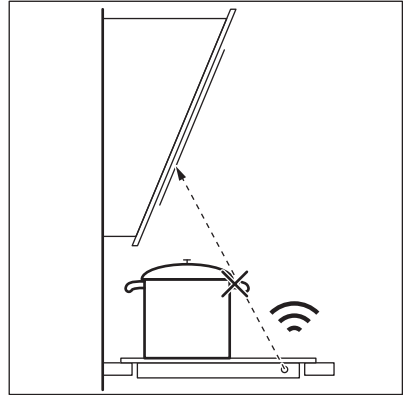
7.9 Υποδείξεις και Συμβουλές για Hob²Hood

Όταν χρησιμοποιείτε την εστία με τη λειτουργία:

- Προστατέψτε το πλαίσιο του απορροφητήρα από το άμεσο ηλιακό φως.
- Μην κατευθύνετε φωτισμό από λαμπτήρα αλογόνου στο πλαίσιο του απορροφητήρα.

- Μην καλύπτετε το χειριστήριο των εστιών.
- Μη διακόπτετε το σήμα ανάμεσα στις εστίες και τον απορροφητήρα (π.χ. με το χέρι, κάποια χειρολαβή μαγειρικού σκεύους ή με κάποια ψηλή κατσαρόλα). Δείτε την εικόνα.

Ο απορροφητήρας στην εικόνα είναι μόνο για παράδειγμα.



Διατηρείτε χωρίς εμπόδια το παράθυρο του πομποδέκτη υπέρυθρου σήματος του Hob²Hood.



Άλλες τηλεχειριζόμενες συσκευές ενδέχεται να παρεμποδίσουν το σήμα. Μη χρησιμοποιείτε άλλες τέτοιες συσκευές κοντά στις εστίες ενώ λειτουργεί το Hob²Hood.

Απορροφητήρες με τη λειτουργία Hob²Hood

Για να ανακαλύψετε την πλήρη γκάμα απορροφητήρων που είναι συμβατοί με αυτή τη λειτουργία επισκεφτείτε τον ιστότοπό μας για τους καταναλωτές. Οι απορροφητήρες AEG που είναι συμβατοί με αυτή τη λειτουργία πρέπει να φέρουν το σύμβολο .

8. ΦΡΟΝΤΙΔΑ ΚΑΙ ΚΑΘΑΡΙΣΜΑ



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Ανατρέξτε στα κεφάλαια σχετικά με την Ασφάλεια.

8.1 Γενικές πληροφορίες

- Καθαρίζετε τις εστίες μετά από κάθε χρήση.
- Χρησιμοποιείτε πάντα μαγειρικά σκεύη με καθαρή βάση.
- Οι γρατσουνιές ή οι σκούροι λεκέδες στην επιφάνεια δεν επηρεάζουν τη λειτουργία των εστιών.
- Χρησιμοποιήστε ένα ειδικό καθαριστικό, κατάλληλο για την επιφάνεια της εστίας.
- Χρησιμοποιήστε μια ειδική ξύστρα για το γυαλί.

8.2 Καθαρισμός των εστιών

- **Αφαιρέστε αμέσως:** λιωμένο πλαστικό, πλαστική μεμβράνη, ζάχαρη και φαγητά που περιέχουν ζάχαρη καθώς σε αντίθετη περίπτωση η βρομιά μπορεί να προκαλέσει ζημιά στις εστίες. Προσέχετε ώστε να μην προκληθούν εγκαύματα.

Χρησιμοποιήστε την ειδική ξύστρα εστιών στη γυάλινη επιφάνεια υπό οξεία γωνία και μετακινήστε τη λεπίδα επάνω στην επιφάνεια.

- **Αφαιρέστε από τις εστίες όταν έχουν κρυώσει επαρκώς:** δακτυλίους από άλατα, δακτυλίους λεκέδων από νερό, λεκέδες από λίπη, γυαλιστερούς μεταλλικούς αποχρωματισμούς. Καθαρίστε την εστία με ένα υγρό πανί και λίγο μη διαβρωτικό απορρυπαντικό. Μετά τον καθαρισμό, στεγνώστε τις εστίες με ένα μαλακό πανί.
- **Αφαιρέστε τον μεταλλικό γυαλιστερό αποχρωματισμό:** χρησιμοποιήστε ένα διάλυμα νερού με ξύδι και καθαρίστε τη γυάλινη επιφάνεια με ένα πανί.
- Η επιφάνεια των εστιών έχει οριζόντιες αυλακώσεις. Καθαρίστε τις εστίες με ένα υγρό πανί και λίγο απορρυπαντικό με απαλές κινήσεις από τα αριστερά προς τα δεξιά. Μετά τον καθαρισμό, στεγνώστε τις εστίες με ένα μαλακό πανί από τα αριστερά προς τα δεξιά.

9. ΑΝΤΙΜΕΤΩΠΙΣΗ ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΩΝ



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Ανατρέξτε στα κεφάλαια σχετικά με την Ασφάλεια.

9.1 Τι να κάνετε αν...

Πρόβλημα	Πιθανή αιτία	Αντιμετώπιση
Δεν μπορείτε να ενεργοποιήσετε ή να λειτουργήσετε τις εστίες.	Οι εστίες δεν είναι συνδεδεμένες σε ηλεκτρική παροχή ή δεν είναι σωστά συνδεδεμένες.	Ελέγξτε αν οι εστίες είναι σωστά συνδεδεμένες στην ηλεκτρική παροχή. Ανατρέξτε στο διάγραμμα σύνδεσης.
	Έχει καεί η ασφάλεια.	Ελέγξτε αν η ασφάλεια είναι η αιτία της δυσλειτουργίας. Αν η ασφάλεια πέφτει επανειλημμένα, επικοινωνήστε με έναν πιστοποιημένο ηλεκτρολόγο.

Πρόβλημα	Πιθανή αιτία	Αντιμετώπιση
	Μη ρυθμίσετε σκάλα μαγειρέματος για 60 δευτερόλεπτα.	Ενεργοποιήστε τις εστίες ξανά και ρυθμίστε τη σκάλα μαγειρέματος σε λιγότερο από 60 δευτερόλεπτα.
	Αγγίξατε ταυτόχρονα 2 ή περισσότερα πεδία αφής.	Αγγίζετε μόνο ένα πεδίο αφής.
	Είναι ενεργοποιημένη η επιλογή Παύση.	Ανατρέξτε στο κεφάλαιο «Καθημερινή χρήση».
Η οθόνη δεν ανταποκρίνεται στο άγγιγμα.	Μέρος της οθόνης είναι καλυμμένο ή τα σκεύη είναι τοποθετημένα πολύ κοντά στην οθόνη. Υπάρχει κάποιο υγρό ή ένα αντικείμενο στην οθόνη.	Αφαιρέστε τα αντικείμενα. Μετακινήστε τα σκεύη μακριά από την οθόνη. Καθαρίστε την οθόνη και περιμένετε μέχρι να κρυώσει η συσκευή. Αποσυνδέστε τις εστίες από την ηλεκτρική παροχή. Μετά από 1 λεπτό, συνδέστε και πάλι τις εστίες.
Ακούγεται ένα ηχητικό σήμα και οι εστίες απενεργοποιούνται. Ακούγεται ένα ηχητικό σήμα όταν απενεργοποιούνται οι εστίες.	Καλύψατε ένα ή περισσότερα πεδία αφής με κάποιο αντικείμενο.	Αφαιρέστε το αντικείμενο από τα πεδία αφής.
Οι εστίες απενεργοποιούνται.	Τοποθετήσατε ένα αντικείμενο επάνω στο πεδίο αφής ①.	Αφαιρέστε το αντικείμενο από το πεδίο αφής.
Δεν ανάβει η ένδειξη υπολειπόμενης θερμότητας.	Η ζώνη δεν είναι ζεστή επειδή λειτούργησε μόνο για σύντομο χρονικό διάστημα ή ο αισθητήρας κάτω από την επιφάνεια των εστιών έχει υποστεί ζημιά.	Αν η ζώνη λειτούργησε για αρκετό διάστημα για να είναι ζεστή, επικοινωνήστε με ένα Εξουσιοδοτημένο Κέντρο Σέρβις.
Αφού ενεργοποιήσετε το Μαγείρεμα με βοήθεια, οι εστίες αρχίζουν να θερμαίνονται, σταματούν και κατόπιν αρχίζουν ξανά.	Αυτός είναι ένας έλεγχος ασφαλείας για να διασφαλιστεί ότι ο Αισθ. Φαγητού βρίσκεται σε ένα σκεύος για το οποίο έχει ενεργοποιηθεί η λειτουργία Μαγείρεμα με βοήθεια.	Είναι μια φυσιολογική διαδικασία και δεν υποδεικνύει καμία δυσλειτουργία.
Δεν μπορείτε να ενεργοποιήσετε την υψηλότερη σκάλα μαγειρέματος.	Μια άλλη ζώνη είναι ήδη ρυθμισμένη στην υψηλότερη σκάλα μαγειρέματος.	Πρώτα μειώστε την ισχύ της άλλης ζώνης.

Πρόβλημα	Πιθανή αιτία	Αντιμετώπιση
Τα πεδία αφής έχουν θερμανθεί.	Το μαγειρικό σκεύος είναι πολύ μεγάλο ή το έχετε τοποθετήσει πολύ κοντά στα χειριστήρια.	Τοποθετείτε τα μεγάλα μαγειρικά σκεύη στις πίσω ζώνες αν είναι δυνατό.
Η οθόνη υποδεικνύει ότι ο Αισθ. Φαγητού δεν βρέθηκε.	Η θέση του Αισθ. Φαγητού είναι λανθασμένη. Κάτι εμποδίζει το σήμα του (π.χ. μαγειρικά εργαλεία, μια λαβή σκεύους ή κάποιο άλλο σκεύος).	Τοποθετήστε σωστά τον Αισθ. Φαγητού. Ανατρέξτε στις εικόνες στην ενότητα «Υποδείξεις και συμβουλές». Αφαιρέστε τυχόν μεταλλικά αντικείμενα ή άλλα αντικείμενα που μπορεί να εμποδίζουν το σήμα.
Η οθόνη δείχνει ότι η θερμοκρασία του νερού είναι υψηλότερη από 100°C.	Δεν έχετε βαθμονομήσει τον Αισθ. Φαγητού ή τον βαθμονομήσατε λανθασμένα. Μετακινήσατε τις εστίες σε διαφορετική θέση.	Βαθμονομήστε ξανά τον Αισθ. Φαγητού. Ανατρέξτε στο κεφάλαιο «Βαθμονόμηση». Μπορεί να χρειαστεί να ελέγξετε αν ο κωδικός βαθμονόμησης είναι σωστός. Ανατρέξτε στο κεφάλαιο «Σύζευξη».
	Βάλατε πολύ αλάτι στο νερό.	Μην προσθέτετε αλάτι σε βραστό νερό.
Η θερμοκρασία δεν είναι ορατή στην οθόνη. Στην οθόνη εμφανίζεται ένα εικονίδιο προειδοποίησης.	Ο Αισθ. Φαγητού δεν συνδέθηκε με τις εστίες επειδή η ισχύς του σήματος είναι πολύ χαμηλή.	Τοποθετήστε τον Αισθ. Φαγητού κοντά στην κεραία πάνω στην επιφάνεια των εστιών, προς το κέντρο των εστιών. Ανατρέξτε στο κεφάλαιο «Υποδείξεις και συμβουλές».
	Κάτι καλύπτει τον Αισθ. Φαγητού ή την κεραία στην επιφάνεια των εστιών, π.χ. ένα μεταλλικό μαχαίρι ή πιρούνι.	Αφαιρέστε οτιδήποτε καλύπτει την κεραία. Φροντίστε να τοποθετείτε τα μαγειρικά σκεύη στο κέντρο της ζώνης μαγειρέματος. Ανατρέξτε στο κεφάλαιο «Υποδείξεις και συμβουλές».
	Η σύνδεση μεταξύ του Αισθ. Φαγητού και της κεραίας χαθεί.	Βεβαιωθείτε ότι τίποτα δεν καλύπτει το σήμα. Μετακινήστε τον Αισθ. Φαγητού πάνω στο χείλος του σκεύους για να προσαρμόσετε τη θέση του. Ανατρέξτε στο κεφάλαιο «Υποδείξεις και συμβουλές».

Πρόβλημα	Πιθανή αιτία	Αντιμετώπιση
	Άλλες συσκευές λειτουργούν στην ίδια συχνότητα και διακόπτουν τη σύνδεση.	Αφαιρέστε τυχόν συσκευές που μπορεί να διακόπτουν τη σύνδεση. Ανατρέξτε στο κεφάλαιο «Τεχνικά Χαρακτηριστικά».
Η θερμοκρασία του φαγητού είναι διαφορετική από την αναμενόμενη.	Ο Αισθ. Φαγητού έχει τοποθετηθεί λανθασμένα.	Βεβαιωθείτε ότι το σημείο μέτρησης βρίσκεται στο πιο παχύ μέρος του φαγητού. Ανατρέξτε στις εικόνες στην ενότητα «Υποδείξεις και συμβουλές».
Οι εστίες ανιχνεύουν σημαντικές διαφορές στη θερμοκρασία.	Προσθέσατε λίγο νερό ή αλάξате το σκεύος κατά τη διάρκεια μαγειρέματος.	Αποφύγετε την προσθήκη νερού ή την αλλαγή σκεύους αφού ξεκινήσει η λειτουργία.
	Η θερμότητα στο σκεύος δεν διανεμήθηκε ομοιόμορφα, ειδικά για τα πηχτά υγρά.	Ανακατεύετε συχνά το φαγητό.
Το σκεύος θερμαίνεται πολύ ή το φαγητό μαγειρεύεται πολύ και γρήγορα.	Χρησιμοποιήσατε ένα σκεύος που είναι πολύ μικρό.	Χρησιμοποιείτε σκεύη των οποίων τα μεγέθη είναι κατάλληλα για την εκάστοτε ζώνη μαγειρέματος. Ανατρέξτε στο κεφάλαιο «Τεχνικά χαρακτηριστικά».
Δεν μπορείτε να ενεργοποιήσετε μια λειτουργία.	Εκτελείται μια άλλη λειτουργία στην ίδια ζώνη μαγειρέματος και αυτό αποτρέπει την ενεργοποίηση.	Διακόψτε τη λειτουργία προτού ενεργοποιήσετε μια άλλη.
Η λειτουργία Μαγείρεμα με βοήθεια ή Sous-vide σταματά.	Στην αρχή μιας διαδικασίας μαγειρέματος, η θερμοκρασία του υγρού εντός του σκεύους είναι υψηλότερη από 40 °C. Το μαγειρικό σκεύος που χρησιμοποιείται είναι ζεστό.	Χρησιμοποιείτε μόνο κρύα υγρά. Μην προθερμαίνετε το μαγειρικό σκεύος.
Η επιλογή Hob²Hood δεν λειτουργεί.	Έχετε καλύψει το χειριστήριο.	Αφαιρέστε το αντικείμενο από το χειριστήριο.
Η επιλογή Hob²Hood λειτουργεί, αλλά μόνο ο φωτισμός είναι ενεργοποιημένος.	Έχετε ενεργοποιήσει τη λειτουργία H1.	Αλλάξτε τη λειτουργία σε H2 - H6 ή περιμένετε μέχρι να ξεκινήσει η αυτόματη λειτουργία.

Πρόβλημα	Πιθανή αιτία	Αντιμετώπιση
Οι λειτουργίες H1 - H6 της επιλογής Hob²Hood λειτουργούν, αλλά ο φωτισμός είναι απενεργοποιημένος.	Μπορεί να υπάρχει πρόβλημα με τον λαμπτήρα.	Επικοινωνήστε με ένα Εξουσιοδοτημένο Κέντρο Σέρβις.
Δεν υπάρχει ήχος όταν αγγίζετε τα πεδία αφής του χειριστηρίου.	Οι ήχοι είναι απενεργοποιημένοι.	Ενεργοποιήστε τους ήχους. Ανατρέξτε στο κεφάλαιο «Καθημερινή χρήση».
Έχει επιλεγεί λάθος γλώσσα.	Αλλάξτε κατά λάθος τη γλώσσα.	Κάντε επαναφορά όλων των λειτουργιών στις εργοστασιακές ρυθμίσεις. Επιλέξτε Επαν. όλων των ρυθμ. από το Μενού. Αποσυνδέστε τις εστίες από την ηλεκτρική παροχή. Μετά από 1 λεπτό, συνδέστε και πάλι τις εστίες. Ρυθμίστε τις επιλογές Γλώσσα, Φωτεινότητα Οθόνης και Ένταση Βομβητή
Μια ζώνη μαγειρέματος απενεργοποιείται. Εμφανίζεται ένα προειδοποιητικό μήνυμα που λέει ότι η ζώνη μαγειρέματος θα απενεργοποιηθεί.	Η λειτουργία Αυτόματη Απενεργοποίηση απενεργοποιεί τη ζώνη μαγειρέματος.	Ανατρέξτε στο κεφάλαιο «Καθημερινή χρήση». Απενεργοποιήστε τις εστίες και ενεργοποιήστε τις ξανά.
Ανάβει η ένδειξη  και εμφανίζεται ένα μήνυμα.	Είναι ενεργοποιημένη η επιλογή Κλείδωμα.	Ανατρέξτε στο κεφάλαιο «Καθημερινή χρήση».
Εμφανίζεται η ένδειξη O - X - A.	Είναι ενεργοποιημένη η επιλογή Κλείδ. ασφ. για παιδ..	Ανατρέξτε στο κεφάλαιο «Καθημερινή χρήση».
Η ένδειξη  αναβοσβήνει.	Δεν έχει τοποθετηθεί μαγειρικό σκεύος στη ζώνη.	Τοποθετήστε ένα μαγειρικό σκεύος στη ζώνη.
	Το μαγειρικό σκεύος είναι ακατάλληλο.	Χρησιμοποιήστε κατάλληλο μαγειρικό σκεύος. Ανατρέξτε στο κεφάλαιο «Υποδείξεις και συμβουλές».
	Η διάμετρος της βάσης του μαγειρικού σκεύους είναι πολύ μικρή για τη ζώνη.	Χρησιμοποιείτε μαγειρικά σκεύη με σωστές διαστάσεις. Ανατρέξτε στο κεφάλαιο «Τεχνικά χαρακτηριστικά».

Πρόβλημα	Πιθανή αιτία	Αντιμετώπιση
Ανάβει η ένδειξη  μαζί με έναν αριθμό.	Παρουσιάστηκε σφάλμα στις εστίες.	Απενεργοποιήστε τις εστίες και ενεργοποιήστε τις ξανά μετά από 30 δευτερόλεπτα. Αν η ένδειξη  εμφανιστεί ξανά, αποσυνδέστε τις εστίες από την ηλεκτρική παροχή. Μετά από 30 δευτερόλεπτα, συνδέστε και πάλι τις εστίες. Αν το πρόβλημα επιμένει, επικοινωνήστε με ένα Εξουσιοδοτημένο Κέντρο Σέρβις.
Ακούγεται ένας συνεχόμενος ήχος μπιπ.	Η ηλεκτρική σύνδεση είναι λανθασμένη.	Αποσυνδέστε τις εστίες από την ηλεκτρική παροχή. Ζητήστε από έναν πιστοποιημένο ηλεκτρολόγο να ελέγξει την εγκατάσταση.

9.2 Αν δεν μπορείτε να αντιμετωπίσετε το πρόβλημα...

Εάν δεν μπορείτε να αντιμετωπίσετε το πρόβλημα μόνοι σας, επικοινωνήστε με τον αντιπρόσωπό μας ή το Εξουσιοδοτημένο Κέντρο Σέρβις. Αναφέρετε τα στοιχεία από την πινακίδα τεχνικών χαρακτηριστικών. Βεβαιωθείτε

ότι έχετε θέσει σε λειτουργία σωστά τις εστίες. Στην περίπτωση εσφαλμένων χειρισμών, η επιδιόρθωση από τον τεχνικό ή τον αντιπρόσωπο θα χρεώνεται κανονικά ακόμη και όταν δεν έχει λήξει η περίοδος εγγύησης. Οι οδηγίες σχετικά με το Κέντρο Σέρβις και οι όροι της εγγύησης βρίσκονται στο βιβλιαράκι της εγγύησης.

10. ΤΕΧΝΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ

10.1 Πινακίδα τεχνικών χαρακτηριστικών

Μοντέλο IAE84881FB
Τύπος 62 D4A 01 CA
Επαγωγή 7.35 kW
Αρ.Σειρ.
AEG

Κωδικός προϊόντος PNC 949 597 485 00
220 - 240 V / 400 V 2N 50 - 60 Hz
Κατασκευάστηκε στη Γερμανία
7.35 kW



10.2 Άδειες χρήσης λογισμικού

Το λογισμικό που περιλαμβάνεται στις εστίες περιέχει λογισμικό που προστατεύεται από πνευματικά δικαιώματα και παρέχεται κατόπιν άδειας της BSD, fontconfig, FTL, GPL-2.0, LGPL-2.0, LGPL-2.1, libJpeg, zLib/

libpng, MIT, OpenSSL / SSLEAY ISC, Apache 2.0 και άλλων.

Δείτε ένα πλήρες αντίγραφο της άδειας στο: Μενού > Ρυθμίσεις > Σέρβις > Άδεια.

Μπορείτε να πραγματοποιήσετε λήψη του πηγαίου κώδικα του λογισμικού ανοικτού κώδικα ακολουθώντας τον σύνδεσμο που υπάρχει στην ιστοσελίδα του προϊόντος.

10.3 Προδιαγραφές ζωνών μαγειρέματος

Ζώνη μαγειρέματος	Ονομαστική ισχύς (μέγιστη σκάλα μαγειρέματος) [W]	PowerBoost [W]	PowerBoost μέγιστη διάρκεια [min]	Διάμετρος μαγειρικού σκεύους [mm]
Εμπρός αριστερά	2300	3200	10	125 - 210
Πίσω αριστερά	2300	3200	10	125 - 210
Εμπρός μεσαία	1400	2500	4	125 - 145
Πίσω δεξιά	2300	3600	10	205 - 240

Η ισχύς των ζωνών μαγειρέματος μπορεί να διαφέρει σε κάποιο μικρό εύρος από τα δεδομένα του πίνακα. Μεταβάλλεται ανάλογα με το υλικό και τις διαστάσεις των μαγειρικών σκευών.

Για βέλτιστα μαγειρικά αποτελέσματα, μη χρησιμοποιείτε μαγειρικά σκεύη μεγαλύτερης διαμέτρου από αυτήν που αναφέρεται στον πίνακα.

Συχνότητα λειτουργίας	433,05 - 434,73 MHz
Μέγιστη ισχύς εκπομπής	5 dBm
Εύρος θερμοκρασίας	0 - 120°C
Κύκλος μέτρησης	3 δευτερόλεπτα

10.4 Αισθ. Φαγητού Τεχνικά Χαρακτηριστικά

Ο Αισθ. Φαγητού είναι εγκεκριμένος για χρήση σε επαφή με τρόφιμα.

11. ΕΝΕΡΓΕΙΑΚΉ ΑΠΟΔΟΣΗ

11.1 Πληροφορίες προϊόντος σύμφωνα με τον κανονισμό EU 66/2014 που ισχύει μόνο για την αγορά της ΕΕ

Αναγνωριστικό μοντέλου	IAE84881FB	
Τύπος εστιών	Εντοιχιζόμενες εστίες	
Πλήθος ζωνών μαγειρέματος	4	
Τεχνολογία θέρμανσης	Επαγωγή	
Διάμετρος κυκλικών ζωνών μαγειρέματος (Ø)	Εμπρός αριστερά	21,0 cm
	Πίσω αριστερά	21,0 cm
	Εμπρός μεσαία	14,5 cm
	Πίσω δεξιά	24,0 cm

Κατανάλωση ενέργειας ανά ζώνη μαγειρέματος (EC electric cooking)	Εμπρός αριστερά	179,6 Wh / kg
	Πίσω αριστερά	189,1 Wh / kg
	Εμπρός μεσαία	180,2 Wh / kg
	Πίσω δεξιά	185,2 Wh / kg
Κατανάλωση ενέργειας από την εστία (EC electric hob)		183,5 Wh / kg

EN 60350-2 - Οικιακές ηλεκτρικές συσκευές μαγειρέματος - Μέρος 2: Εστίες - Μέθοδοι μέτρησης απόδοσης

Οι μετρήσεις ενέργειας που αναφέρονται στην περιοχή μαγειρέματος αναγνωρίζονται από τις ενδείξεις των αντίστοιχων ζωνών μαγειρέματος.

11.2 Εξοικονόμηση ενέργειας

Μπορείτε να εξοικονομήσετε ενέργεια κατά τη διάρκεια του καθημερινού μαγειρέματος αν ακολουθήσετε τις παρακάτω συμβουλές.

- Όταν ζεσταίνετε νερό, χρησιμοποιείτε μόνο την ποσότητα που χρειάζεστε.

- Εάν είναι δυνατόν, σκεπάζετε πάντα τα μαγειρικά σκεύη με το καπάκι τους.
- Πριν ενεργοποιήσετε τη ζώνη μαγειρέματος, τοποθετήστε επάνω της το μαγειρικό σκεύος.
- Τοποθετείτε τα μικρότερα μαγειρικά σκεύη στις μικρότερες ζώνες μαγειρέματος.
- Τοποθετείτε τα μαγειρικά σκεύη απευθείας στο κέντρο της ζώνης μαγειρέματος.
- Χρησιμοποιήστε την υπολειπόμενη θερμότητα για να διατηρήσετε ζεστό το φαγητό ή να το αφήσετε να χυλώσει.

12. ΠΕΡΙΒΑΛΛΟΝΤΙΚΑ ΘΕΜΑΤΑ

Ανακυκλώστε τα υλικά που φέρουν το σύμβολο . Τοποθετήστε τα υλικά συσκευασίας σε κατάλληλα δοχεία για ανακύκλωση. Συμβάλετε στην προστασία του περιβάλλοντος και της ανθρώπινης υγείας ανακυκλώνοντας τις άχρηστες ηλεκτρικές και ηλεκτρονικές συσκευές.

Μην απορρίπτετε με τα οικιακά απορρίμματα συσκευές που φέρουν το σύμβολο . Επιστρέψτε το προϊόν στην τοπική σας μονάδα ανακύκλωσης ή επικοινωνήστε με τη δημοτική αρχή.

www.aeg.com/shop



867350603-D-122021



AEG