

Funktion

1. PÅ / AV
2. Funktionslås / Barnlås
3. STOP+GO
4. Fry Assist
5. Värmelägesdisplay
6. Timerindikatorer för kokzonerna
7. Timerdisplay
8. Hob?Hood
9. ⚠
10. + -
11. Effektfunktion
12. Inställningslist

Kommentar

- För att aktivera och avaktivera hällen.
- För att låsa/låsa upp kontrollpanelen.
- För att aktivera och avaktivera funktionen.
- För att aktivera och avaktivera funktionen.
- För att visa det inställda värmeläget.
- För att visa för vilken kokzon tiden är inställd.
- För att visa tiden i minuter.
- För att aktivera och avaktivera manuellt läge för funktionen.
- För att välja kokzon.
- För att öka eller minska tiden.
- För att aktivera och avaktivera funktionen.
- För inställning av värmeläge.

Fry Assist-funktion.

Med den här funktionen kan du ställa in en värmelägesnivå för att steka maten. Hällen håller vald temperatur automatiskt under stekning. När värmelägesnivån är inställd behövs ingen manuell temperaturjustering.

 Du kan ställa in funktionen för den främre vänstra kokzonen på hällen.

 **VARNING!**
Använd bara laminerade kokkärl med låg värmelägesnivå för att undvika att kokkärlen överhettas och skadas.

För aktivera funktionen:

1. Sätt en tom kastrull på den främre vänstra kokzonen. Använd inte lock med funktionen.
2. Tryck på . Indikatorn ovanför symbolen tänds. Ett värmeläge har ställts in på .
3. Ställ in det bästa värmeläget för maten du vill steka. Titta i tabellen i avsnittet Råd och tips. Indikatorerna ovanför symbolen börjar blinka sakta. Kokzonen hettas upp.
4. Vänta tills kokkärlet når inställd temperatur. En ljudsignal avges. Alla indikatorer ovanför symbolen lyser.
5. Lägg maten och lite fett i kokkärlet.

Avaktivera funktionen:

Tryck på 0 på främre vänstra kokzonen eller tryck på .

Ägg	Värmelägesnivå
Omelett, stekta ägg	1 - 3
Ägggröra	4 - 6
Fisk	Värmelägesnivå
Fiskfilé, fiskpinnar, fisk och skaldjur	4 - 6
Kött	Värmelägesnivå
Kotlett, kycklingbröst, kalkonbröst	1 - 3
Hamburgare, köttbullar	2 - 4
Schnitzel, filé, biff medium / genomstek, stekt korv, köttfärs	4 - 6
Blodig biff	7 - 9
Grönsaker	Värmelägesnivå
Stekt potatis, rå	1 - 3
Stekt potatis, rösti	4 - 6
Grönsaker	4 - 6

 Uppgifterna i tabellerna visar exempel på mat för varje värmelägesnivå. Mängden, tjockleken, kvaliteten och temperaturen (dvs. fryst) på maten påverkar den rätta värmelägesnivån. Välj värmelägesnivå och justering som passar dina tillagningsvanor och kokkärl bäst.

Råd och tips för Fry Assist-funktionen



WARNING!

Använd bara laminerade kokkärl med låg och medelhög nivå för att undvika att kokkärlen skadas eller överhettas.



Använd inte lock med Fry Assist-funktionen.



Induktionskokzoner

För induktionskokzoner genereras värme mycket snabbt i kokkärl av ett kraftigt elektromagnetiskt fält.

Kokkärl för induktionskokzoner



Använd induktionskokzonerna med korrekt kokkärl.

Kokkärlsmaterial



Gjutjärn, stål, emaljerat stål, rostfritt stål, botten med flera lager (märkt som lämpligt av tillverkaren).



Aluminium, koppar, mässing, glas, keramik, porslin.

Kokkärl är lämpliga för en induktionshäll om:

- lite vatten kokar mycket snabbt upp på en kokzon som är inställd på det högsta värmeläget.
- en magnet fastnar på kokkärls botten.



Kokkärls botten ska vara så tjock och så plan som möjligt.



Så här sparar du energi

- Sätt kokkärl på kokzonen innan den slås på.
- Använd restvärmen för att hålla maten varm eller för att smälta den.

Råd och tips för Fry Assist-funktionen

För att få bästa resultat med Fry Assist-funktionen:

- Starta funktionen med kall produkt (ingen manuell uppvärmning av kokkärlet behövs).
- Använd kokkärn gjort av rostfritt stål med sandwich-botten.
- Använd inte kokkärn med upphöjd relief i botten mitt.

Du kan justera stekresultatet om du inte är nöjd. Gör så här:

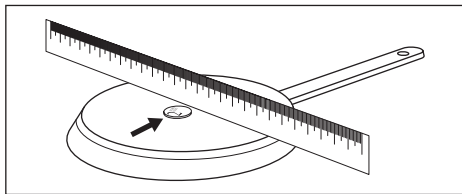
- Minska steknivån om maten är för brun/mörk eller om den fortfarande är rå.
- Öka steknivån om maten är för blek.
- Ibland kan det vara nödvändigt att ändra steknivån.

 Olika storlekar på kokkärn kan ge olika uppvärmningstider. Tung kokkärn tar mer värme än lätta kokkärn men de tar längre tid att värma upp.

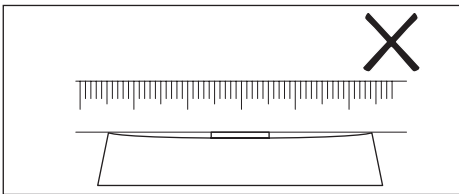
Rätt kokkärn för Fry Assist-funktionen

Använd endast kokkärn med flat botten. Kontrollera om kokkärlet passar:

1. Ställ kokkärlet upp och ned.
2. Lägg en linjal i botten av kokkärlet.
3. Försök att lägga ett 1-, 2- eller 5-eurocentmynt (eller ett mynt med samma tjocklek) mellan linjalen och kokkärlets botten.



- a. Kokkärlet passar inte om du kan lägga myntet mellan linjalen och kokkärlet.



- b. Kokkärlet passar om du inte kan lägga myntet mellan linjalen och kokkärlet.

