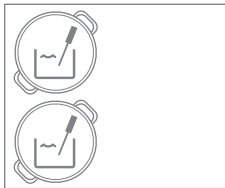
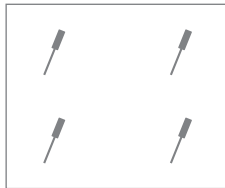


Låt oss hjälpa dig att komma igång. Se följande instruktioner för att upptäcka produktens olika funktioner.

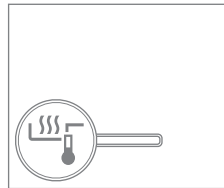
- ① Induktionszon med tillagningshjälp
- ② Induktionszon med tillagningshjälp och steka
- ③ Kontrollpanel
- ④ Induktionskokzon
- ⑤ Område med antenn
- ⑥ Mätpunkt
- ⑦ Markerad miniminivå
- ⑧ Rekommenderad nedsänkingsnivå (för vätskor), ca 2-5 cm ovanför markerad miniminivå
- ⑨ Kalibreringskod
- ⑩ Krok för att placera termometern på kanten
- ⑪ Handtag med antenn på insidan



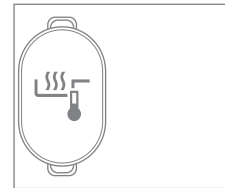
 Sous Vide



 Termometer



 Steka



Det är inte alla tillagningszoner som stödjer alla funktioner. Bilderna till vänster visar för vilka kokzoner de automatiska funktionerna kan aktiveras.

Råd och tips när du använder termometern



Termometern är en temperatursond som är trådlöst ansluten till en antenn placerad under hällens yta i området mellan de två bakre kokzonerna.

Antennen på termometern är placerad på insidan av handtaget. Se till att den inte täcks med metallobjekt (dvs låt inte matlagningstermometern falla ner i en kastrull när du lagar mat).


För att få bästa anslutningen mellan termometern och hällen, placera en kastrull på vänstra kokzonerna och sätt i termometern i kastrullen i klockposition tre.

Ställ kokkäret i mitten av vald kokzon. Se till att bottendiametern inte överstiger markeringen på kokzonen.


Stora kastruller som används på vänster bakre kokzon kan blockera signalen medan du använder termometern på vänster främre kokzon. För att säkerställa att anslutningen är etablerad och upprätthållen, använd kokzonerna till höger för matlagning utan Termometer medan den används.

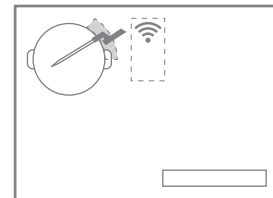
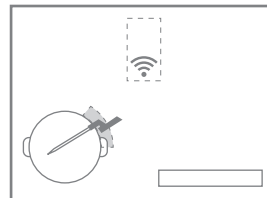
Signalindikatorer:

 - stark/medel/svag signal

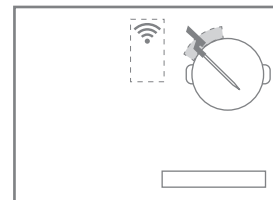
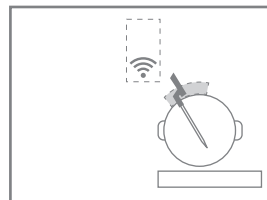
 - ingen signal

För att förbättra signalen, flytta termometern i antennens riktning eller flytta krukana.

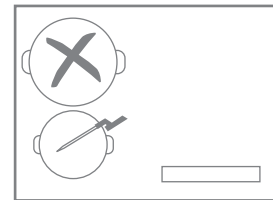
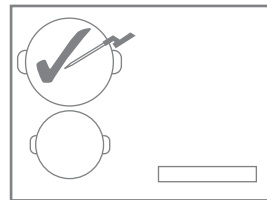
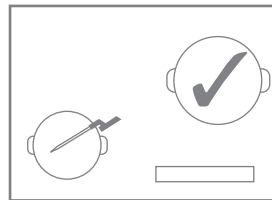
 För alla funktioner, t.ex. tillagningshjälp och sous vide, kan du använda termometern endast på hällens vänstra sida.



Med termometer-funktionen kan du använda termometern även på hällens högra sida.



Placera termometern nära hällens mitt vid klockposition 9-11.



Placera termometern på kastrullens kant med hjälp av kroken, nära området med antennen, i klockposition 1-3 (för hällens vänstra sida) eller klockposition 9-11 (för hällens högra sida).



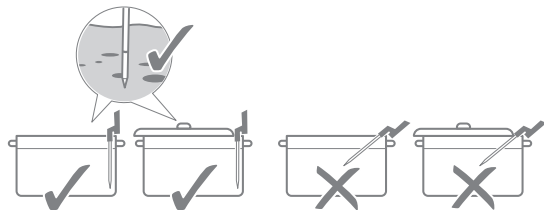


Sous Vide

Med sous vide kan du tillaga mat i låg temperatur, vilket bevarar vitaminerna och smaken i maten. Med de rätta temperaturerna och tillagningstiderna kommer din mat alltid att smaka underbart. Se Matlagningsguiden i Bruksanvisningen för att få ut det mesta av den här funktionen.

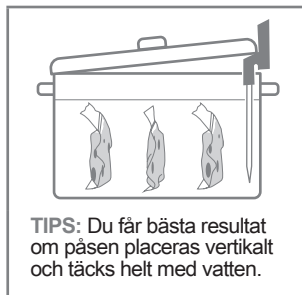
Tina maten innan du tillagar den. Lägg den kryddade maten i påsar och vakuumsörseгла den.

Fyll behållaren med vatten och lägg ner termometern i den. Se till att vattennivån når den rekommenderade nivån för nedsänkning.



Starta sous vide -programmet.

När den rätta temperaturen har uppnåtts kan påsen läggas ner i vattnet. Använd ett lock.



Du kan starta sous vide på två sätt.

Om du aktiverar den från Menyn kan du välja dina egna temperaturer (mellan 35 – 85 °C).

Om du aktiverar sous vide via tillagningshjälpen kommer temperaturerna att vara förinställda för vissa rätter.

Hällen ger dig tydliga inställningar och instruktioner att följa.

Se till att du följer reglerna för matlagning vid låga temperaturer. Se bruksanvisningen för mer information om ämnet.

KeepTemperature

Termometern kan också användas för att tillaga mat utan att behöva vakuumsörseгла den. Om du använder den, hjälper den till att hålla en konstant temperatur på din mat under hela matlagningssessionen. Glöm inte att röra i maten regelbundet för att den inte ska brännas vid.



Du kan använda termometern för att mäta innertemperaturen i maten.

Placera termometern så att mätpunkten är positionerad i mitten, i den tjockaste delen av maten. För stora bitar kött ska matlagningsstermometern föras in åtminstone upp till den markerade miniminivån.

Aktivera Termometer-funktionen från Meny'n för att kontrollera temperaturen i din mat.

Du kan också använda termometern med tillagningshjälp-/steka-funktionen med förinställda tillagningsparametrar för olika rätter. Använd matlagningsstermometern för att hålla koll på innertemperaturen.

Om du vill förbereda en tunn skiva mat med hjälp av steka-funktionen, kom ihåg att vända maten när den når hälften av önskad temperatur.

Om du tillagar lite tjockare mat ska den vändas oftare.

Vi rekommenderar att du använder sous vide-metoden först för bästa resultat. För pricken över i:et, lägg de förberedda delarna i en förvärmad stekpanna och stek dem snabbt på båda sidor.

