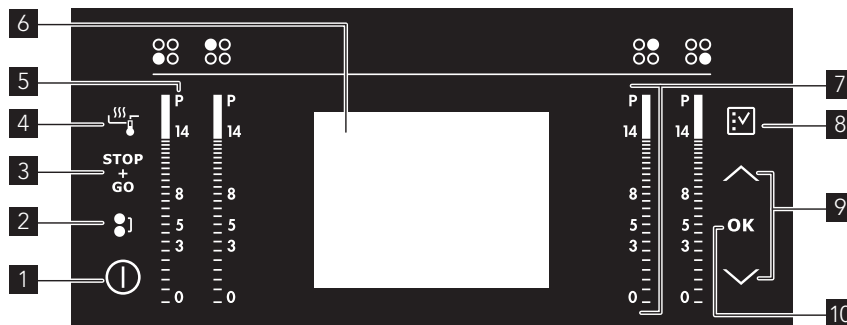


RÖVIDÍTETT ÚTMUTATÓ



i A készülék üzemeltetéséhez használja az érzékelőmezőket. Kijelzések, visszajelzők és hangok jelzik, hogy mely funkciók működnek.

Érzékelőmező

Funkció

1. Be / ki	A készülék be- és kikapcsolása.
2. Bridge Function	A Bridge Function funkció be- és kikapcsolása.
3. STOP+GO	A STOP+GO funkció be- és kikapcsolása.
4. Cook Assist	A Cook Assist funkció bekapcsolása.
5. Gyorsfűtés	A Gyorsfűtés funkció bekapcsolása.
6. Kijelző	Jelzi, hogy mely funkciók működnek.
7. Kezelőszáv	Főzési fokozatok beállítása.
8. Idő és további funkciók	Az Időzítő beállítása (Visszaszámláló, Időzítő kikapcsolva, Percszámláló) és a kezelőpanel lezárása/feloldása.
9. Fel gomb / Le gomb	Beállítás elvégzése.
10. OK	Beállítás megerősítése.



Cook Assist funkció



A funkció segítségével beállíthatja a három sütési fokozat egyikét, mely így meghatározza a főzőedény hőmérsékletét. A készülék sütés közben automatikusan fenntartja a megadott hőmérsékletet. A funkció a készülék bal első főzőzónájánál állítható be.

Szimbólum	Sütési fokozat	Javasolt étel
	Alacsony fokozat	Tojás
	Közepes fokozat	Palacsinta
	Magas fokozat	Steak

A Cook Assist funkció be- és kikapcsolása

A funkció bekapcsolásához:

1. Helyezzen egy üres sütőedényt a bal első főzőzónára.
2. Nyomja meg a(z) gombot.
3. A(z) és gombok segítségével válasszon ki egy sütési fokozatot. A kiválasztás megerősítéséhez nyomja meg a(z) **OK** gombot.
4. Várja meg, hogy a készülék érzékeli az edényt.
5. Némi idő elteltével a(z) és gombok segítségével kiválaszthatja használatra a Plancha grillező lemez funkciót.
6. A kiválasztás megerősítéséhez nyomja meg a(z) **OK** gombot.
7. Várja meg, hogy az edény elérje a kiválasztott sütési fokozathoz tartozó hőmérsékletet (a kijelzőn megjelenik az információ).
8. Helyezze az ételt a sütőedénybe.

A funkció kikapcsolása:

1. Érintse meg a bal első főzőzóna 0 jelzésű gombját.
2. A funkció kikapcsolásának kiválasztásához használja a(z) és gombokat.
3. A kiválasztás megerősítéséhez nyomja meg a(z) **OK** gombot.

Plancha grillező lemez funkció

A Plancha grillező lemez funkció segítségével használhatja a Cook Assist funkciót az Electrolux vagy AEG márkájú Infinite Plancha tartozékkal. A Plancha grillező lemez funkció a két bal oldali főzőzónát kapcsolja össze a Cook Assist funkció számára, így azok egy főzőzónaként működnek.

A hőmérséklet beállítása a Cook Assist funkció számára

Ha a sütés eredményét nem találja megfelelőnek, módosíthatja a sütés hőmérsékletét.

A hőmérsékletet a(z) gomb segítségével növelheti, illetve a(z) gomb segítségével csökkentheti.



Ha növeli a hőmérsékletet, a szimbólum megjelenik.





Ha csökkenti a hőmérsékletet, a szimbólum megjelenik.

Javaslatok és tanácsok az Cook Assist funkcióhoz


FIGYELEM!

A rétegelt felépítésű sütőedényeket csak alacsony vagy közepes fokozaton használja, hogy megelőzze károsodásukat és túlmelegedésüket.

 Ne használjon fedőt a Cook Assist funkció használatakor.

 **Indukciós főzőzónák**
Az indukciós főzőzónáknál az erős elektromágneses mező az edényben nagyon gyorsan termel hőt.

Edények indukciós főzőzónákhoz

 Az indukciós főzőzónákat megfelelő edényekkel használja.

A főzőedény anyaga




Ötöttvas, acél, zománcozott acél, rozsdamentes acél, többrétegű edényalj (a gyártó által megfelelőnek jelölve).



Alumínium, réz, sárgaréz, üveg, kerámia, porcelán.

A főzőedény akkor megfelelő indukciós tűzhelylaphoz, ha:

- egy kevés víz nagyon gyorsan felforr a legmagasabb hőfokra beállított zónán.
- a mágnes hozzátapad a főzőedény aljához.

 **Az edény alja** a lehető legvastagabb és legsimább legyen.






Hogyan lehet takarékoskodni az energiával

- A főzőedényt már elindítás előtt tegye rá a főzőzónára.
- A maradékhot használja az étel melegen tartásához vagy felolvasztásához.

JavaslatoK és tanácsok az Cook Assist funkcióhoz

Példák különböző főzési alkalmazásokra Cook Assist funkció esetén

A táblázatban példák találhatóak az egyes sütési fokozatokhoz tartozó ételekre. Az étel mennyisége, vastagsága, minősége és hőmérséklete (pl. fagyott állapot) befolyásolja a sütési fokozat megválasztását. Válassza ki azt a sütési fokozatot és azt a beállítást, amely legjobban megfelel a főzési szokásainak és edényei számára.

Sütési fokozat	Javasolt étel	Az alábbiak elkészítéséhez
	Tojás	Sült tojás, omlott, bundás kenyér, halfilé, zöldség.
	Palacsinta	Palacsinta, halrudak, fagyasztott ételek, panírozott ételek, steak közepesen.
	Steak	Steak véresen.

A Cook Assist funkcióval a legjobb eredmény eléréséhez az alábbiak szükségesek:

- A funkció bekapcsolásakor a készüléknek hidegnek kell lennie (a főzőedény manuális felmelegítése nem szükséges).
- Rozsdamentes acélból készült, szendvics szerkezetű aljjal rendelkező főzőedényeket használjon.
- Az aljuk közepén domborulattal rendelkező edényeket ne használjon.

Ha a sítés eredményét nem találja megfelelőnek, módosíthatja a sítés paramétereit. Ennek elvégzéséhez:

- Csökkentse a sítés fokozatot, ha az étel túl barna / sötét vágnyers.
- Növelje a sítés fokozatot, ha az étel túl világos.
- Néha szükség lehet a sítés fokozat módosítására.

A hőmérséklet módosításával kapcsolatban további információt a használati útmutatóban, „A Cook Assist funkció hőmérsékletének beállítása” című fejezetben olvashat.



Az eltérő méretű sítőedények eltérő időtartamok alatt melegednek fel. A nehéz sítőedények több hőt tárolnak, mint a könnyű edények, azonban több időbe telik az átmelegedésük.