

HUR FUNGERAR DET? HÄLLAR

Hällarna är utformade för att du ska kunna njuta av kulinarisk matlagning i husvagnen eller husbilen



Hällar

Hällarnas konstruktion är välutformad för att göra matlagningen i husvagnen, husbilen eller campingbussen så enkel och smidig som möjligt. De är utformade för att absorbera alla vibrationer från vägarna. De finns i olika typer, t. ex. gas, induktion, fast kokplatta, och till och med kombinerade modeller med två bränslen eller hybridhällar.

Utöver alla olika former och storlekar är de tillverkade för att passa just dina behov perfekt.



Tips

- Med en hybridhäll eller en häll med två bränslen har du stor flexibilitet. Med gas kan du laga mat var du än befinner dig. På campingplatsen kan du välja det bekväma alternativet med elektrisk kokplatta eller induktion. Induktion är det snabbaste och säkraste sättet att laga mat. Det är upp till kocken!
- Vi rekommenderar att installationen samt årliga kontroller och underhåll utförs av ett godkänt servicecenter.
- Apparaten och dess åtkomliga delar blir varma under användning. Försiktighet bör iaktas under och efter användning. Undvik att vidröra dessa delar.
- Avlägsna matspill och rengör hällen så snart som möjligt med tvål och varmt vatten.



Fler tips och råd från Thetford?
Bli en Thetford Friend idag!



① Strömförsörjning

Hällen kan variera från en till flera brännare. De finns i olika typer, t.ex. gas, elektrisk kokplatta, induktion eller en kombination.

Gasbrännare



- Matlagning med gas går snabbt och är exakt.
- Lågans höjd kan regleras exakt med vredet.
- Använd endast gasol (Liquefied Petroleum Gas, LPG), dvs. propan eller butan. Vi rekommenderar propan över butan, eftersom butan är mindre lämpligt för användning vid svalare temperaturer (t.ex. under 10 °C).

Antändningsmetod:



Manuell tändning:
tänd brännaren med en tändsticka eller tändare.



Gnisttändning (12 V):
tänd helt enkelt brännaren genom att trycka på gnisttändningen.

Kokplatta



- En elektrisk kokplatta kan byggas in i spishällen.
- Ju högre effekt (watt) kokplattan har, desto snabbare värms den upp och ju snabbare kokar det.
- Ofta ingår el i priset på campingplatser, så matlagning på kokplattan är ett väldigt bra alternativ.

Induktion



- Induktion är mycket snabbt, effektivt och säkert.
- Under induktionshällens glasskiva sitter det kraftfulla elektromagneter. När du placerar ett matlagningskäril av magnetiskt material direkt ovanpå den induceras energi i kärlets metall.
- Induktion värmer upp matlagningskärlets bas, som i sin tur värmer upp maten i pannan.
- Glasytan värms upp av kärlet som tillagningen sker i. Det kan bli väldigt varmt under matlagningskärlet, men ytorna runt omkring förblir svala. Och den svalnar snabbt när den inte längre används.

② Glaslock

Hällarna finns tillgängliga med eller utan glaslock. Detta beror på design och layout. Försänkta hällar har vanligtvis ett glaslock som ger en plan yta.



- Ett slutet glaslock bidrar till ett rent kök och skapar arbetsyta. Vi rekommenderar dock att du inte använder glaslocket för förvaring.
- Locket fungerar som ett värmeskydd som vid användning skyddar det som finns bakom hällen, dvs. persienner, väggar osv.
- Lämna glaslocket öppet när brännarna fortfarande är tända eller varma.
- Avlägsna eventuellt spill från locket innan du öppnar det.

③ Allt om matlagningskärilen

Att använda rätt kärilstorlek bidrar till effektivare matlagning och skapar de bästa matlagningsupplevelserna.

Därför följer några råd:

- Se till att det finns ett litet mellanrum på minst 10 mm mellan varje käril och hällens kanter.
- Stäng av brännaren innan du tar bort kärlet samt efter matlagning.
- Säkerställ att kok- och stekskäril är stabila när du lagar mat.
- Var uppmärksam och se till det inte kokar över.

Gasbrännare



- Kok- och stekskärilen ska vara tillräckligt stora för att täcka lågan utan att lågan går upp på kärlets sidor.

Kokplatta



- För maximal effekt bör du använda ett matlagningskäril i rätt storlek med en plan, tjock botten. Kärlets storlek bör vara densamma eller något större än den varma plattan (upp till 2,5 cm).

Induktion



- Använd endast matlagningskäril som är specialtillverkade för induktionsvärme. En god regel är att välja matlagningskäril med symbolen "Class Induction" (För induktion).
- Kontrollera enkelt om du har rätt matlagningskäril. Om en magnet fäster i botten av matlagningskärlet bör kärlet vara lämpligt för matlagning på induktionshäll.
- Säkerställ att pannans botten är plan och slät för att undvika risken att skrapa glaset och få den mest effektiva tillagningen.
- Matlagningskärlet ska vara minst 10 cm stort, och lika stort som glaset induktionszon.