

Rychle a snadno

Funkce asistenta vaření

Funkce asistenta vaření vám umožňují zvolit si nejlepší způsob přípravy každého pokrmu. Senzory nepřetržitě měří teplotu hrnce nebo pánve. To umožňuje velmi přesné řízení energie pro udržení přiměřené teploty a dosažení skvělých výsledků vaření.

Funkce vaření

Tyto funkce vám umožňují ohřívat pokrmy, vařit při nízké teplotě, vařit s tlakovým hrncem a smažit s velkým množstvím oleje v hrnci při kontrolované teplotě.

Bezdrátový teplotní senzor je nezbytný, abyste mohli používat funkce vaření. Nemá-li vaše varná deska senzor, můžete si jej opatřit jako příslušenství ve specializovaných prodejnách nebo od naší technické podpory pomocí referenčního čísla HEZ39050.

Návod k obsluze

Další informace jsou uvedeny v podrobném návodu k obsluze varné desky v kapitole „Funkce asistenta vaření“. Pečlivě si je přečtěte.

Způsob

- I) Umístěte bezdrátový senzor teploty na hrnec.
- II) Umístěte hrnec s přiměřeným množstvím tekutiny na varnou desku a zakryjte jej víkem.
- III) Stiskněte symbol bezdrátového senzoru teploty. Na displeji se rozsvítí varný senzor.
- IV) Zvolte na displeji varnou zónu.
- V) Zvolte úroveň teploty požadované varné funkce.
- VI) Počkejte, až voda nebo olej dosáhne přiměřené teploty. Proces ohřívání je zobrazen na displeji. Potom zazní signál.
- VII) Odstraňte víko a přidejte pokrm. Vařte s nasazeným víkem.
Upozornění: Používáte-li funkci smažení v hrnci s velkým množstvím oleje, víko při smažení sejměte.



1
70 °C

Ohřívání, udržování teploty, např. polévky, punč



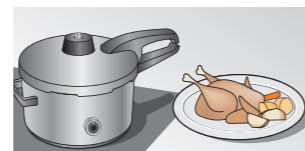
2
90 °C

Vaření při minimální teplotě, např. rýže, mléko



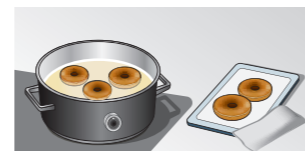
3
100 °C

Vaření, např. těstoviny, zelenina



4
120 °C

Vaření v tlakovém hrnci, např. kuře, Eintopf



5
170 °C

Ponorné smažení ve velkém množství oleje, např. koblíhy, masové kuličky

Rychle a snadno

Funkce asistenta vaření

Funkce asistenta vaření vám umožňují zvolit si nejlepší způsob přípravy každého pokrmu. Senzory nepřetržitě měří teplotu hrnce nebo pánve. To umožňuje velmi přesné řízení energie pro udržení přiměřené teploty a dosažení skvělých výsledků vaření.

Frying Sensor

Tuto funkci lze používat pro smažení pokrmů při zachování vhodné teploty pánve pro smažení.

Návod k obsluze

Další informace jsou uvedeny v podrobném návodu k obsluze varné desky v kapitole „Funkce asistenta vaření“. Pečlivě si je přečtěte.

Způsob

- I) Postavte prázdnou pánev na varnou zónu.
- II) Zvolte na displeji varnou zónu.
- III) Zvolte typ ohřívání „Pečící senzor“.
- IV) Zvolte požadované nastavení smažení.
- V) Počkejte, až je dosažena teplota smažení. Proces ohřívání je zobrazen na displeji. Potom zazní signál.
- VI) Nalijte do pánve olej a začněte smažit.



1
Velmi nízká

Zpracování a zavařování omáček, vaření zeleniny v páře a smažení pokrmů na extra panenském olivovém oleji, máse nebo margarínu.



2
Nízká

Smažení pokrmů na extra panenském olivovém oleji, máse nebo margarínu, např. smažení omelet.



3
Střední - nízká

Smažení ryb a vyšších pokrmů, např. masových kuliček a klobás.



4
Střední - vysoká

Smažení steaků, středně nebo úplně propečených, zmrazených, obalovaných a tenkých plátek, např. plátků masa, nebo čerstvého ragú a zeleniny.





5
Vysoká




































Smažení pokrmů při vysokých teplotách, např. rare steaků, fritované brambory a smažené hranolky.




































9001160840
























Následující graf ukazuje výběr jídel pro kategorie pokrmů. Teplota a doba vaření se mohou měnit podle množství, stavu a kvality pokrmů.

 Funkce vaření
 Frying Sensor

































	Asistenční funkce	°C	min
Maso			
Funkce pečení v malém množství oleje			
Řízek, přírodní ¹		4	6–10
Řízek, obalovaný ¹		4	6–10
Filet ²		4	6–10
Kotlety ¹		3	10–15
Cordon bleu ¹		4	10–15
Vídeňský řízek ¹		4	10–15
Steak, krvavý (silný 3 cm) ²		5	6–8
Steak, středně propečený (silný 3 cm) ²		5	8–12
Steak, propečený (silný 3 cm) ¹		4	8–12
Drůbeží prsa (silná 2 cm) ¹		3	10–20
Maso na nudličky ³		4	7–12
Gyros ³		4	7–12
Špek ¹		2	5–8
Mleté maso ³		4	6–10
Hamburgery (silné 1,5 cm) ¹		3	6–15
Karbanátky (silné 2 cm) ¹		3	10–20
Plněné karbanátky ¹		3	10–20
Tepelně upravené klobásy ¹		3	8–20
Syrové klobásy ¹		3	8–20
Funkce pošírování			
Ohřívání párků ⁴		2 / 90 °C	10–20
Funkce vaření			
Masové kuličky ⁴		3 / 100 °C	20–30
Slepice na polévku ⁴		3 / 100 °C	60–90
Tafelspitz (hovězí špička) ⁴		3 / 100 °C	60–90
Funkce vaření v tlakovém hrnci			
Kuře v tlakovém hrnci ⁵		4 / 120 °C	15–25
Hovězí v tlakovém hrnci ⁵		4 / 120 °C	15–25
Funkce smažení ve velkém množství oleje			
Smažené kuřecí kousky ⁶		5 / 170 °C	10–15
Smažené masové kuličky ⁶		5 / 170 °C	10–15
Ryby			
Funkce pečení v malém množství oleje			
Rybí filé, přírodní ¹		4	10–20
Rybí filé, obalované ¹		3	10–20
Krevety ¹		4	4–8
Scampi ¹		4	4–8
Pečená ryba, celá ¹		3	10–20
Funkce pošírování			
Dušená ryba ⁴		2 / 90 °C	15–20
Funkce smažení ve velkém množství oleje			
Smažená ryba v pивním těstíčku ⁶		5 / 170 °C	10–15
Smažená obalovaná ryba ⁶		5 / 170 °C	10–15

	Asistenční funkce	°C	min
Vaječné pokrmy			
Funkce pečení v malém množství oleje			
Volská oka na másle ⁷		2	2–6
Volská oka na oleji ²		4	2–6
Míchaná vejce ³		2	4–9
Omeleta ⁸		2	3–6
Palačinky ⁸		5	1.5–2.5
Chudí rytíři ⁸		3	4–8
Císařský trhanec ⁸		3	10–15
Funkce vaření			
Vařená vejce ⁵		3 / 100 °C	5–10
Zelenina a luštěniny			
Funkce pečení v malém množství oleje			
Česnek ³		2	2–10
Cibule, opečená dosklovata ³		2	2–10
Restovaná cibule ³		3	5–10
Cuketa ¹		3	4–12
Lilky ¹		3	4–12
Paprika ³		3	4–15
Pečený zelený chřest ¹		3	4–15
Houby ³		4	10–15
Zelenina dušená na oleji ³		1	10–20
Glazovaná zelenina ³		3	6–10
Funkce vaření			
Vařená brokolice ⁴		3 / 100 °C	10–20
Vařený květák ⁴		3 / 100 °C	10–20
Vařená růžičková kapusta ⁴		3 / 100 °C	30–40
Vařené zelené fazole ⁴		3 / 100 °C	15–30
Cizrna ⁵		3 / 100 °C	60–90
Hrách ⁴		3 / 100 °C	15–20
Čočka ⁵		3 / 100 °C	45–60
Funkce vaření v tlakovém hrnci			
Zelenina v tlakovém hrnci ⁵		4 / 120 °C	3–6
Cizrna v tlakovém hrnci ⁵		4 / 120 °C	25–35
Fazole v tlakovém hrnci ⁵		4 / 120 °C	25–35
Čočka v tlakovém hrnci ⁵		4 / 120 °C	10–20
Funkce smažení ve velkém množství oleje			
Smažená obalovaná zelenina ⁶		5 / 170 °C	4–8
Smažená zelenina v pivním těstíčku ⁶		5 / 170 °C	4–8
Smažené obalované houby ⁶		5 / 170 °C	4–8
Smažené houby v pivním těstíčku ⁶		5 / 170 °C	4–8

¹ Několikrát obraťte. / ² Olej a potraviny dejte do pánve po zaznění akustického signálu. / ³ Pravidelně míchejte. / ⁴ Rozehřejte a vařte s pokličkou. Potraviny přidejte po zaznění akustického signálu. / ⁵ Vařený pokrm vložte na začátku. / ⁶ Olej rozehvívejte s přiklopenou pokličkou. Pečte bez pokličky po jednotlivých porcích.

	Asistenční funkce	°C	min
Brambory			
Funkce pečení v malém množství oleje			
Pečené brambory z brambor vařených ve slupce ³		5	6–12
Pečené brambory ze syrových brambor ³		4	15–25
Bramboráky ⁸		5	2.5–3.5
Švýcarské růsti ⁷		2	50–55
Glazované brambory ³		3	15–20
Funkce pošírování			
Bramborové knedlíky ⁴		2 / 90 °C	30–40
Funkce vaření			
Vařené brambory ⁵		3 / 100 °C	30–45
Funkce vaření v tlakovém hrnci			
Brambory v tlakovém hrnci ⁵		4 / 120 °C	10–20
Těstoviny a obilné pokrmy			
Funkce pošírování			
Rýže ⁴		2 / 90 °C	25–35
Polenta ³		2 / 90 °C	3–8
Krupicová kaše ³		2 / 90 °C	5–10
Funkce vaření			
Těstoviny ³		3 / 100 °C	7–10
Taštičky ³		3 / 100 °C	6–15
Funkce vaření v tlakovém hrnci			
Rýže v tlakovém hrnci ⁵		4 / 120 °C	6–8
Polévky			
Funkce pošírování			
Krémové polévky ³		2 / 90 °C	10–15
Funkce vaření			
Vývar ⁵		3 / 100 °C	60–90
Instantní polévky ³		3 / 100 °C	5–10
Funkce vaření v tlakovém hrnci			
Domácí vývar v tlakovém hrnci ⁵		4 / 120 °C	20–30
Omáčky			
Funkce pečení v malém množství oleje			
Rajská omáčka se zeleninou ³		1	25–35
Bešamelová omáčka ³		1	10–20
Sýrová omáčka ³		1	10–20
Redukování omáčky ³		1	25–35
Sladké omáčky ³		1	15–25

⁷ Máslo a potraviny dejte do pánve po zaznění akustického signálu. / ⁸ Celková doba trvání – 1 porce. Postupně pečeni. / ⁹ Potraviny přidejte po zaznění akustického signálu. / ¹⁰ Po zaznění akustického signálu přidejte vodu. Jakmile se začne voda vařit, přidejte potraviny.

	Asistenční funkce	°C	min
Dezerty			
Funkce pošírování			
Mléčná rýže ³		2 / 90 °C	40–50
Ovesná kaše ³		2 / 90 °C	10–15
Čokoládový pudink ³		2 / 90 °C	3–5
Funkce vaření			
Kompot ⁵		3 / 100 °C	15–25
Funkce smažení ve velkém množství oleje			
Smažené koblížky ⁶		5 / 170 °C	5–10
Smažené donuty ⁶		5 / 170 °C	5–10
Smažené buňuelos ⁶		5 / 170 °C	5–10
Zmrazené potraviny			
Funkce pečení v malém množství oleje			
Řízky ¹		4	15–20
Cordon bleu ¹		4	10–30
Drůbeží prsa ¹		4	10–30
Kuřecí nugety ¹		4	10–15
Gyros ³		4	10–15
Kebab ³		4	10–15
Rybí filé, přírodní ¹		3	10–20
Rybí filé, obalované ¹		3	10–20
Rybí prsty ¹		4	8–12
Pečené hranolky ³		5	4–6
Zmrazené směsi ³		3	6–10
Jarní závitky ¹		4	10–30
Camembert ¹		3	10–15
Funkce udržování teploty / ohřívání			
Zelenina ve smetanové omáčce ³		1 / 70 °C	15–20
Funkce vaření			
Zelené fazole ⁴		3 / 100 °C	15–30
Funkce smažení ve velkém množství oleje			
Smažené hranolky ⁶		5 / 170 °C	4–8
Ostatní			
Funkce pečení v malém množství oleje			
Camembert ¹		3	7–10
Krutony ³		3	6–10
Instantní hotové pokrmy ¹⁰		1	5–10
Pražené mandle ⁹		4	3–15
Pražené ořechy ⁹		4	3–15
Pražená piniiová semínka ⁹		4	3–15
Funkce udržování teploty / ohřívání			
Ohřívání gulášové polévky ⁵		1 / 70 °C	10–20
Ohřívání svařeného vína ⁵		1 / 70 °C	–
Funkce pošírování			
Ohřívání mléka ⁵		2 / 90 °C	3–10