


Rychle a snadno

Funkce asistenta vaření

Funkce asistenta vaření vám umožňují zvolit si nejlepší způsob přípravy každého pokrmu. Sensory 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) Zvolte varnou desku, na kterou jste umístili hrnec s bezdrátovým senzorem teploty.
- IV) Stiskněte symbol  bezdrátového senzoru teploty.  se rozsvítí na displeji.
- V) Zvolte požadovanou varnou funkci.
- VI) Symbol bliká, až voda nebo olej dosáhne přiměřené teploty. Potom zazní signál. Symbol přestane blikat a trvale svítí.
- VII) Odstraňte víko a přidejte pokrm. Vařte s nasazeným víkem.
Upozornění: Používáte-li funkci ponorného smažení, víko při smažení sejměte.



1

70 °C

Ohřívání, udržování teploty, např. polévky, punč



2

90 °C

Vaření při minimální teplotě, např. rýže, mléko, punč



3

100 °C

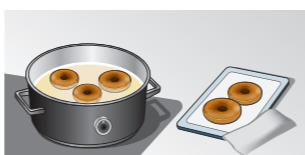
Vaření, např. těstoviny, zelenina



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. Sensory 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 varnou zónu.
- III) Stiskněte symbol .  se rozsvítí na displeji.
- IV) Zvolte požadované nastavení stupně smažení.
- V) Symbol bliká, dokud není dosaženo teploty smažení. Potom zazní signál. Symbol přestane blikat a trvale svítí.
- 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, másle nebo margarínu.



2

Nízká

Smažení pokrmů na extra panenském olivovém oleji, másle 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 plátků, např. plátků masa, nebo čerstvého ragú a zeleniny.



5



Vysoká



























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



9001167720




























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






























	Funkce asistenta vaření	°C	min.
 Maso			
Smažení s malým množstvím oleje			
Plátky masa, přírodní nebo obalované		4	6 – 10
Filé		4	6 – 10
Žebírka*		3	10 – 15
Cordon bleu, vídeňský řízek*		4	10 – 15
Stejk, rare (3 cm silný)		5	6 – 8
Stejk, středně nebo úplně propečený (3 cm silný)		4	8 – 12
Kuřecí prsa (2 cm silná)*		3	10 – 20
Klobásky, předvařené nebo syrové*		3	8 – 20
Hamburgery, masové kuličky, karbanátky*		3	6 – 30
Sekaná		2	6 – 9
Ragú, gyros		4	7 – 12
Mleté maso		4	6 – 10
Slanina		2	5 – 8
Vaření při minimální teplotě			
Párky		2 / 90 °C	10 – 20
Vaření			
Masové kuličky		3 / 100 °C	20 – 30
Kuře		3 / 100 °C	60 – 90
Vařené nebo dušené telecí maso		3 / 100 °C	60 – 90
Vaření v tlakovém hrnci			
Kuře, telecí maso***		4 / 120 °C	15 – 25
Ponorné smažení ve velkém množství oleje			
Kuřecí křídélka a masové kuličky**		5 / 170 °C	10 – 15
 Ryby			
Smažení s malým množstvím oleje			
Ryby, smažené, celé, např. pstruh		3	10 – 20
Rybí filé, přírodní nebo obalované		3 – 4	10 – 20
Garnáti, krevety		4	4 – 8
Vaření při minimální teplotě			
Dušené ryby, např. štikozubec		2 / 90 °C	15 – 20
Ponorné smažení ve velkém množství oleje			
Ryby, obalované**		5 / 170 °C	10 – 15

	Funkce asistenta vaření	°C	min.
 Vaječné pokrmy			
Smažení s malým množstvím oleje			
Palačinky****		5	-
Omelety****		2	3 – 6
Smažená vejce		2 – 4	2 – 6
Míchaná vejce		2	4 – 9
Kaiserschmarrn - Císařův trhanec		3	10 – 15
Francouzský toast ****		3	4 – 8
Vaření			
Vejce, natvrdo***		3 / 100 °C	5 – 10
 Zelenina a luštěniny			
Smažení s malým množstvím oleje			
Česnek, cibule		1 – 2	2 – 10
Cukety, lilky		3	4 – 12
Papriky, zelený chřest		3	4 – 15
Zelenina restovaná v oleji, např. cukety, zelené papriky		1	10 – 20
Houby		4	10 – 15
Glazovaná zelenina		3	6 – 10
Vaření			
Zelenina, čerstvá, např. brokolice		3 / 100 °C	10 – 20
Zelenina, čerstvá, např. růžičková kapusta		3 / 100 °C	30 – 40
Cizrna***		3 / 100 °C	60 – 90
Hrách		3 / 100 °C	15 – 20
Čočkový eintopf***		3 / 100 °C	45 – 60
Vaření v tlakovém hrnci***			
Zelenina, např. zelené fazole		4 / 120 °C	3 – 6
Cizrna, fazole		4 / 120 °C	25 – 35
Čočkový eintopf		4 / 120 °C	10 – 20
Ponorné smažení ve velkém množství oleje			
Zelenina, houby, obalované ve strouhance nebo těstíčku**		5 / 170 °C	4 – 8

* Několikrát otočte. / ** Olej zahřívajte s nasazeným víkem. Smažte jednu porci po druhé bez víka (v tabulce je uveden čas vaření na porci).
*** Pokrm přidejte hned na začátku. / **** Celkový čas na každou porci. Smažte jednu porci za druhou.

	Funkce asistenta vaření	°C	min.
 Brambory			
Smažení s malým množstvím oleje			
Smažené brambory (vařené ve slupce)		5	6 – 12
Smažené brambory (ze syrových brambor)		4	15 – 25
Fritované brambory****		5	2,5 – 3,5
Švýcarské rosti		1	50 – 55
Glazované brambory		3	15 – 20
Vaření při minimální teplotě			
Bramborové knedlíky		2 / 90 °C	30 – 40
Vaření			
Brambory***		3 / 100 °C	30 – 45
Vaření v tlakovém hrnci			
Brambory***		4 / 120 °C	10 – 20
 Těstoviny a obiloviny			
Vaření při minimální teplotě			
Rýže		2 / 90 °C	25 – 35
Polenta*****		2 / 90 °C	3 – 8
Krupicový puding		2 / 90 °C	5 – 10
Vaření			
Těstoviny		3 / 100 °C	7 – 10
Plněné těstoviny		3 / 100 °C	6 – 15
Vaření v tlakovém hrnci			
Rýže***		4 / 120 °C	5 – 8
 Polévky			
Vaření při minimální teplotě			
Instantní polévky, např. smetanová polévka*****		2 / 90 °C	10 – 15
Vaření			
Domácí vývary, např. masový nebo zeleninový vývar***		3 / 100 °C	60 – 90
Instantní polévky, např. minestrone		3 / 100 °C	5 – 10
Vaření v tlakovém hrnci			
Domácí vývary, např. zeleninový vývar***		4 / 120 °C	3 – 6
 Omáčky			
Smažení s malým množstvím oleje			
Rajská omáčka se zeleninou		1	25 – 35
Bešamelová omáčka		1	10 – 20
Sýrová omáčka, např. omáčka z Gorgonzoly		1	10 – 20
Redukované omáčky, např. rajská omáčka, boloňská omáčka		1	25 – 35
Sladké omáčky, např. pomerančová omáčka		1	15 – 25

**** Předehřejte s víkem, vařte za neustálého míchání. / ***** Neustále míchejte.
***** Přidejte tekutinu podle pokynů na výrobku.

	Funkce asistenta vaření	°C	min.
 Dezerty			
Vaření při minimální teplotě			
Mléčná rýže*****		2 / 90 °C	40 – 50
Ovesná kaše		2 / 90 °C	10 – 15
Kompot***		3 / 100 °C	15 – 25
Čokoládový puding*****		2 / 90 °C	3 – 5
Ponorné smažení ve velkém množství oleje			
Pečivo, např. koblihy a zákusky z listkového těsta**		5 / 170 °C	5 – 10
 Zmrazené potraviny			
Smažení s malým množstvím oleje			
Plátky masa		4	15 – 20
Cordon bleu*		4	10 – 30
Kuřecí prsa*		4	10 – 30
Kuřecí nugety		4	10 – 15
Gyros, kebab		3	5 – 10
Rybí filé, přírodní nebo obalované		3	10 – 20
Rybí prsty		4	8 – 12
Smažené hranolky		5	4 – 6
Restované pokrmy, např. restovaná zelenina s kuřecím masem		3	6 – 10
Jarní závitky		4	10 – 30
Smažený sýr		3	10 – 15
Ohřívání/udržování teploty			
Zmrazená zelenina ve smetanové omáčce, např. špenátová kaše*****		1 / 70 °C	15 – 20
Vaření			
Zmrazená zelenina, např. zelené fazole*****		3 / 100 °C	15 – 30
Ponorné smažení ve velkém množství oleje			
Zmrazené smažené hranolky**		5 / 170 °C	4 – 8
 Různé			
Smažení s malým množstvím oleje			
Smažený sýr		3	7 – 10
Suché pokrmy, které vyžadují přidání vody, např. těstoviny		1	5 – 10
Krutony		3	6 – 10
Mandle/vlašské ořechy/piniové oříšky		4	3 – 15
Ohřívání/udržování teploty			
Zavařená jídla, např. guláš*** /*****		1 / 70 °C	10 – 20
Svařené víno***		1 / 70 °C	-
Vaření při minimální teplotě			
Mléko***		2 / 90 °C	-