

SIEMENS


Rychle a snadno cookingSensor Plus

Už žádné překypění pokrmů při vaření. Jednoduše připevňte na hrnec senzor. Varná deska a cookingSensor Plus automaticky udržují zvolenou teplotu prostřednictvím bezdrátové komunikace přes Bluetooth. To umožňuje velmi přesné řízení energie pro udržení přiměřené teploty a dosažení skvělých výsledků vaření.
siemens-home.bsh-group.com

Siemens domácí spotřebiče

i Před prvním použitím režimu vaření se senzorem je potřeba senzor na vaření spárovat s varnou deskou (přejděte na nabídku základních nastavení). Nastavte bod varu podle nadmořské výšky svého bydliště. Podrobný popis najdete v kapitole „Bezdrátový senzor na vaření“ a „Režim vaření se senzorem“ v návodu k použití varné desky.

Každý způsob přípravy pokrmů si žádá určitou teplotu, která umožňuje dosažení vynikajících výsledků. Inteligentní senzor vám umožňuje nastavit požadovanou teplotu na ohřívání pokrmů, dušení, vaření, přípravu v tlakovém hrnci či smažení. Během celého procesu vaření je teplota neustále kontrolována a udržována na přesné hodnotě.

 Bezdrátový teplotní senzor je potřeba umístit na hrnec; jen tak je možné využívat jeho funkcí. Pokud si chcete zakoupit další senzor na vaření nebo vaše varná deska není senzorem vybavena, navštivte stránku Siemens, kontaktujte specializovaný obchod nebo náš zákaznický servis a uveďte objednávací číslo HZ39050.






							
70 °C	85 °C	90 °C	100 °C	115 °C	160 °C	170 °C	180 °C
Ohřev, udržování teploty, např. punč, dušené maso.	Vaření při minimální teplotě s mlékem, např. panna cotta, rýžový pudink.	Vaření při minimální teplotě s vodou, např. rýže, quinoa.	Vaření, např. těstoviny, gnocchi, zelenina.	Vaření v tlakovém hrnci, např. domácí vývar, luštěniny.	Smažení na nízkou teplotu, např. koblíhy, věnečky.	Smažení na střední teplotu, např. obalovaná ryba, masové kuličky.	Smažení na vysokou teplotu, např. mražené hranolky.








9001410820

cs | sk

V tabulce níže najdete různé pokrmy spolu s ideální teplotou jejich vaření a přibližnou dobou přípravy. Doba přípravy se může lišit dle velikosti a množství jídla.

		°C	min.
Maso 	Vaření při minimální teplotě		
	Klobásy ²	90 °C	10-20
	Vaření		
	Masové kuličky ²	100 °C	20-30
	Kuře ²	100 °C	60-90
	Hovězí ²	100 °C	60-90
	Vaření v tlakovém hrnci		
	Příprava kuřete v tlakovém hrnci ³	115 °C	15-25
	Příprava hovězího masa v tlakovém hrnci ³	115 °C	15-25
	Smažení		
Kuře na porce ⁴	170 °C	10-15	
Masové kuličky ⁴	170 °C	10-15	
Ryby 	Vaření při minimální teplotě		
	Dušené ryby ²	90 °C	15-20
	Smažení		
	Fritovaná ryba v pивním těstíčku ⁴	170 °C	10-15
Fritovaná obalovaná ryba ⁴	170 °C	10-15	
Vaječné pokrmy 	Vaření		
	Vařená vejce ³	100 °C	5-10
Zelenina a luštěniny 	Vaření		
	Brokolice ²	100 °C	10-20
	Květák ²	100 °C	10-20
	Špenát ²	100 °C	5-10
	Růžičková kapusta ²	100 °C	30-40
	Zelené fazolky ²	100 °C	15-30
	Cizrna ³	100 °C	60-90
	Hrášek ²	100 °C	15-20
	Čočka ³	100 °C	45-60
	Vaření v tlakovém hrnci		
	Příprava zeleniny v tlakovém hrnci ³	115 °C	3-6
	Příprava cizrny v tlakovém hrnci ³	115 °C	25-35
	Příprava fazolí v tlakovém hrnci ³	115 °C	25-35
	Čočka v tlakovém hrnci ³	115 °C	10-20
Smažení			
Fritovaná obalovaná zelenina ⁴	170 °C	4-8	
Fritovaná zelenina v pивním těstíčku ⁴	170 °C	4-8	
Fritované obalované houby ⁴	170 °C	4-8	
Fritované houby v pивním těstíčku ⁴	170 °C	4-8	
Brambory 	Vaření při minimální teplotě		
	Bramborové knedlíky ²	85 °C	30-40
	Vaření		
	Brambory ³	100 °C	30-45
	Gnocchi ²	100 °C	3-6
	Sladké brambory ³	100 °C	30-45
	Vaření v tlakovém hrnci		
	Brambory v tlakovém hrnci ³	115 °C	10-20
Sladké brambory v tlakovém hrnci ³	115 °C	10-20	
Smažení			
Čerstvé brambory ⁴	160 °C	8-12	

		°C	min.
Těstoviny a obiloviny 	Vaření při minimální teplotě		
	Rýže parboiled ²	90 °C	25-35
	Hnědá rýže ³	90 °C	45-55
	Rýže basmati ³	90 °C	8-12
	Divoká rýže ³	90 °C	20-30
	Quinoa ²	90 °C	10-12
	Polenta ¹	85 °C	3-8
	Krupicová kaše ¹	85 °C	5-10
	Vaření		
	Suché těstoviny ¹	100 °C	7-10
Čerstvé těstoviny ¹	100 °C	3-5	
Celozrnné těstoviny ¹	100 °C	7-10	
Suché plněné těstoviny ¹	100 °C	15-20	
Čerstvé plněné těstoviny ¹	100 °C	5-8	
Vaření v tlakovém hrnci			
Příprava rýže v tlakovém hrnci ³	115 °C	6 - 8	
Hnědá rýže v tlakovém hrnci ³	115 °C	12-18	
Polévky 	Vaření při minimální teplotě		
	Krémové polévky ¹	90 °C	10-15
	Vaření		
	Domácí vývar ³	100 °C	60-90
	Instantní polévky ¹	100 °C	5-10
Vaření v tlakovém hrnci			
Domácí vývar v tlakovém hrnci ³	115 °C	20-30	
Dezerty 	Vaření při minimální teplotě		
	Mléčná rýže ¹	85 °C	40-50
	Čokoládový pudink ¹	85 °C	3-5
	Vaření		
	Kompot ³	100 °C	15-25
Smažení			
Smažení koblíh ⁴	160 °C	5-10	
Smažení věnečků ⁴	160 °C	5-10	
Zmrazené potraviny 	Ohřev / udržování teploty		
	Zelenina se smetanou ¹	70 °C	15-20
	Funkce vaření		
	Zelené fazolky ²	100 °C	15-30
Funkce smažení			
Smažení hranolek ⁴	180 °C	4-8	
Různé 	Ohřev / udržování teploty		
	Ohřev dušeného masa se zeleninou ³	70 °C	10-20
	Ohřev svařeného vína ³	70 °C	5-15
	Funkce vaření při minimální teplotě		
Ohřev mléka ³	85 °C	3-10	

¹ Pravidelně míchejte.

² Ohřívejte a vařte přiklopené pokličkou. Po pípnutí přidejte suroviny.

³ Suroviny přidejte hned na začátku přípravy.

⁴ Olej zahřívajte s přiklopenou pokličkou. Smažte po jednotlivých porcích bez pokličky.

SIEMENS


Rýchlo a jednoducho cookingSensor Plus

Už žiadne vykypenie z hrnca. K hrncu jednoducho pripojte snímač. Varná doska a snímač cookingSensor Plus automaticky udržiavajú nastavenú teplotu a to tak, že bezdrôtovo komunikujú cez Bluetooth. To umožňuje ovládať výkon s veľkou presnosťou a udržiavať primeranú teplotu, vďaka čomu dosiahnete jedinečné výsledky varenia.
siemens-home.bsh-group.com

Domáce spotrebiče Siemens

i Pred prvým použitím režimu varného snímača budete musieť snímač spárovať s varnou doskou (prejdite do základnej ponuky nastavení). Nastavte bod varu podľa nadmorskej výšky vašej domácnosti. Podrobné opisy nájdete v kapitolách „Bezdrôtový varný snímač“ a „Režim verného snímača“ v návode na použitie varnej dosky.

Na dosiahnutie vynikajúcich výsledkov si každý spôsob varenia vyžaduje špecifickú teplotu. Inteligentný snímač umožňuje nastaviť požadovanú teplotu na ohrievanie jedla, prihrievanie, varenie, varenie v tlakovom hrnci alebo intenzívne vyprážanie. Počas procesu varenia sa teplota neustále kontroluje a presne udržiava.

 Aby sa mohla využívať jeho funkčnosť, bezdrôtový snímač teploty musí byť umiestnený na hrnci. Ak by ste chceli kúpiť ďalší varný snímač alebo ak vaša varná doska nebola pôvodne vybavená snímačom, navštívte webovú stránku spoločnosti Siemens, kontaktujte špecializované predajne alebo náš zákaznícky servis, a uveďte referenčné číslo HZ39050.








							
70 °C	85 °C	90 °C	100 °C	115 °C	160 °C	170 °C	180 °C
Ohrievanie, udržiavanie tepla, napr. punč, guláš.	Mierny var mlieka, napr. panna cotta, ryžový pud-ing.	Mierny var mlieka, napr. ryža, quinoa.	Varenie, napr. cestoviny, halušky, zelenina.	Varenie v tlakovom hrnci, napr. domáci vývar, strukoviny.	Níz-koteplotné smaženie, napr. šišky, venčeky.	Stred-noteplotné smaženie, napr. obalo-vané ryby, mäsové guľky.	Vysokoteplotné intenzívne smaženie, napr. zmrazené francúzske hranolky.










9001410820

cs | sk

V nižšie uvedenej tabuľke sú vypísané rôzne jedlá, ich ideálna teplota varu a približný čas varenia. Čas varenia sa môže líšiť v závislosti od veľkosti a množstva jedla.

			 min.
Mäso 	Mierne varenie		
	Klobásky ²	90 °C	10-20
	Varenie		
	Mäsové guľky ²	100 °C	20-30
	Kuracie mäso ²	100 °C	60-90
	Hovädzie ²	100 °C	60-90
	Varenie v tlakovom hrnci		
	Kurča v tlakovom hrnci ³	115 °C	15-25
	Hovädzie v tlakovom hrnci ³	115 °C	15-25
	Intenzívne smaženie		
Kuracie diely ⁴	170 °C	10-15	
Mäsové guľky ⁴	170 °C	10-15	
Ryby 	Mierne varenie		
	Nakladané ryby ²	90 °C	15-20
	Intenzívne smaženie		
	Vyprážaná ryba v pivnom cestíčku ⁴	170 °C	10-15
Vyprážaná obalená ryba ⁴	170 °C	10-15	
Vaječné pokrmy 	Varenie		
	Varené vajcia ³	100 °C	5-10
Zelenina a strukoviny 	Varenie		
	Brokolica ²	100 °C	10-20
	Karfiol ²	100 °C	10-20
	Špenát ²	100 °C	5-10
	Ružičkový kel ²	100 °C	30-40
	Zelená fazuľa ²	100 °C	15-30
	Cícer ³	100 °C	60-90
	Hrášok ²	100 °C	15-20
	Šošovica ³	100 °C	45-60
	Varenie v tlakovom hrnci		
	Zelenina v tlakovom hrnci ³	115 °C	3-6
	Cícer v tlakovom hrnci ³	115 °C	25-35
	Fazuľa v tlakovom hrnci ³	115 °C	25-35
	Šošovica v tlakovom hrnci ³	115 °C	10-20
Intenzívne smaženie			
Vyprážaná obalená zelenina ⁴	170 °C	4-8	
Vyprážaná zelenina v pivnom cestíčku ⁴	170 °C	4-8	
Vyprážané obalené hríby ⁴	170 °C	4-8	
Vyprážané hríby v pivnom cestíčku ⁴	170 °C	4-8	
Zemiaky 	Mierne varenie		
	Zemiakové knedlíčky ²	85 °C	30-40
	Varenie		
	Zemiaky ³	100 °C	30-45
	Halušky ²	100 °C	3-6
	Batáta ³	100 °C	30-45
	Varenie v tlakovom hrnci		
Zemiaky v tlakovom hrnci ³	115 °C	10-20	
Batáta v tlakovom hrnci ³	115 °C	10-20	
Intenzívne smaženie			
Čerstvé zemiaky ⁴	160 °C	8-12	

			 min.
Cestoviny a obilniny 	Mierne varenie		
	Predvarená ryža ²	90 °C	25-35
	Hnedá ryža ³	90 °C	45-55
	Ryža basmatic ³	90 °C	8-12
	Divoká ryža ³	90 °C	20-30
	Quinoa ²	90 °C	10-12
	Polenta ¹	85 °C	3-8
	Krupicová kaša ¹	85 °C	5-10
	Varenie		
	Suché cestoviny ¹	100 °C	7-10
Čerstvé cestoviny ¹	100 °C	3-5	
Celozrnné cestoviny ¹	100 °C	7-10	
Suché plnené cestoviny ¹	100 °C	15-20	
Čerstvé plnené cestoviny ¹	100 °C	5-8	
Varenie v tlakovom hrnci			
Ryža v tlakovom hrnci ³	115 °C	6 - 8	
Hnedá ryža v tlakovom hrnci ³	115 °C	12-18	
Polievky 	Mierne varenie		
	Krémové polievky ¹	90 °C	10-15
	Varenie		
	Domáci vývar ³	100 °C	60-90
	Instantné polievky ¹	100 °C	5-10
Varenie v tlakovom hrnci			
Domáci vývar v tlakovom hrnci ³	115 °C	20-30	
Dezerty 	Mierne varenie		
	Ryža v mlieku ¹	85 °C	40-50
	Čokoládový pud-ing ¹	85 °C	3-5
	Varenie		
Kompót ³	100 °C	15-25	
Intenzívne smaženie			
Intenzívne smažené šišky ⁴	160 °C	5-10	
Intenzívne smažené pampúchy ⁴	160 °C	5-10	
Mrazené výrobky 	Zahrievanie / udržiavanie teploty		
	Mrazená zelenina so smotanou ¹	70 °C	15-20
	Funkcia varenia		
Zelená fazuľa ²	100 °C	15-30	
Funkcia intenzívneho smaženia			
Intenzívne smažené francúzske hranolky ⁴	180 °C	4-8	
Rôzne 	Zahrievanie / udržiavanie teploty		
	Ohrievanie guláša ³	70 °C	10-20
	Ohrev horúceho punču ³	70 °C	5-15
	Funkcia mierneho varenia		
Ohrev mlieka ³	85 °C	3-10	

¹ Rýchlo miešajte.

² Ohrievajte a varte s pokrievkou. Pridajte jedlo po signáli.

³ Pridajte jedlo hneď na začiatku.

⁴ Zohrejte olej so založenou pokrievkou. Smažte po porciách bez pokrievky.