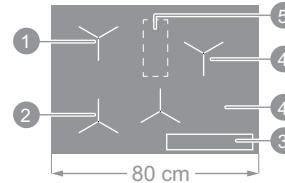
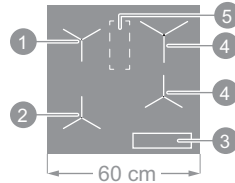
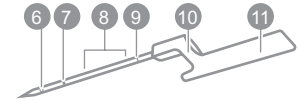


Dovolte nám, abychom vám pomohli začít. Při objevování různých funkcí vašeho přístroje se řiďte následujícími pokyny.

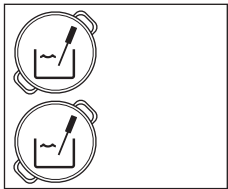


Pečící sonda

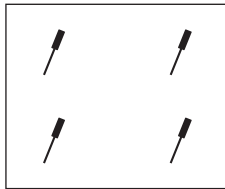


- 1 Indukční zóna s funkcí Podporované Vaření
- 2 Indukční zóna s funkcí Podporované Vaření a Smažit
- 3 Ovládací panel
- 4 Indukční varná zóna
- 5 Oblast s anténou
- 6 Bod měření

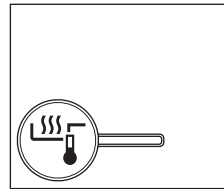
- 7 Minimální označená hladina
- 8 Doporučený rozsah ponoření (pro kapaliny) cca. 2–5 cm nad minimální vyznačenou úroveň
- 9 Kalibrační kód
- 10 Háček pro umístění Pečící sonda na okraj nádoby
- 11 Rukojeť s anténou uvnitř



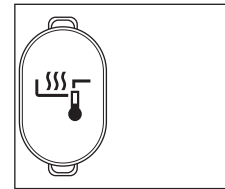
 Sous Vide



 Teploměr



 Smažit



Některé varné zóny nepodporují všechny funkce. Obrázek nalevo ukazuje, pro které varné zóny lze aktivovat které automatické funkce.

Rady a tipy pro Pečící sonda



Pečící sonda je teplotní sonda bezdrátově spojená s anténou umístěnou pod povrchem sporáku, v oblasti mezi dvěma zadními varnými zónami.

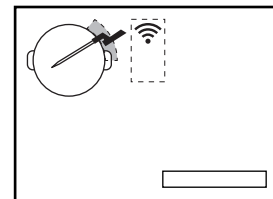
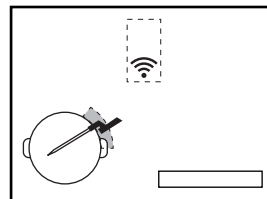
Anténa Pečící sonda je umístěna v její rukojeti. Ujistěte se, že není zakrytá kovovými předměty (například nenechávejte při vaření spadnout Pečící sonda do hrnce).

K zajištění nejlepšího spojení mezi Pečící sonda a sporákem umístěte hrnec na jednu z varných zón nalevo a umístěte pečící sondu do hrnce do polohy 1-3 hodiny.

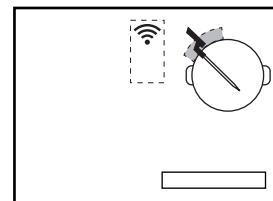
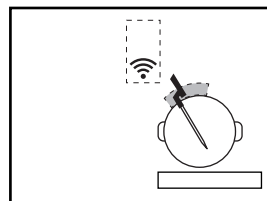
Varnou nádobu postavte na střed zvolené varné zóny. Ujistěte se, že průměr dna nepřesahuje označení na varné zóně.

Jestliže používáte Pečící sonda na levé přední varné zóně, může velké nádobí na levé zadní varné zóně blokovat signál. Abyste zajistili vytvoření a udržování potřebného připojení, používejte k vaření bez použití Pečící sonda varné zóny vpravo.

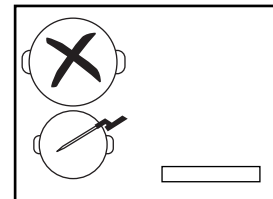
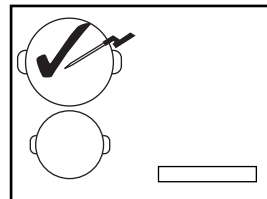
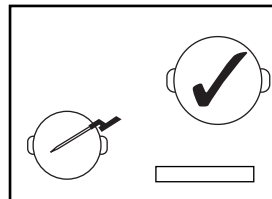
i Pro všechny funkce (například Podporované Vaření a Sous Vide) lze používat Pečící sonda pouze na levé straně sporáku.



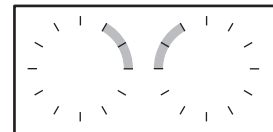
S funkcí Teploměr lze používat Pečící sonda také na pravé straně sporáku.



Umístěte Pečící sonda do blízkosti středu sporáku do polohy 9-11 hodin.



Pomocí háčku umístěte Pečící sonda na okraj hrnce nebo pánve; blízko oblasti s anténou, do polohy 1-3 hodiny (na levé straně sporáku) nebo do polohy 9-11 hodin (na pravé straně sporáku).



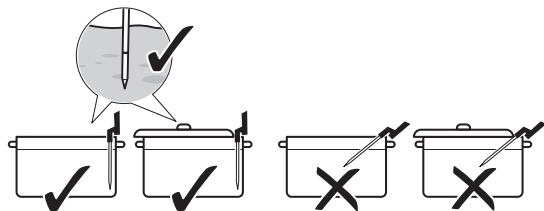


Sous Vide

Funkcí Sous Vide lze připravovat pokrmy za nízké teploty, což pomáhá uchovávat vitamíny a dosahovat nejlepší chuti. S odpovídajícími teplotami a dobami vaření budou vaše pokrmy vždy lahodné. Jak tuto funkci využít co nejlépe najdete v kuchařské knize, která tvoří součást návodu k použití.

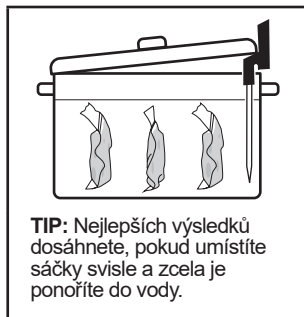
Před přípravou potraviny rozmrazte. Ochucené potraviny umístěte do sáčků, ze sáčků odčerpajte vzduch a zatavte je.

Naplňte hrnec vodou a dovnitř umístěte Pečící sonda. Ujistěte se, že hladina vody dosahuje doporučeného rozsahu ponoření potravin.



Spustte program Sous Vide.

Po dosažení odpovídající teploty ponořte sáčky do vody. Použijte poklici.



TIP: Nejlepších výsledků dosáhnete, pokud umístíte sáčky svisle a zcela je ponoříte do vody.

Přípravu pokrmů Sous Vide lze začít dvěma způsoby.

Jestliže ji aktivujete z nabídky, budete si moci zvolit vlastní teploty (v rozsahu 35–85 °C).

Jestliže způsob přípravy Sous Vide zvolíte prostřednictvím možnosti Podporované Vaření, teploty jsou pro různé pokrmy definovány předem.

Váš sporák vám poskytne jasné nastavení a pokyny, které je třeba dodržet.

Při vaření za nízkých teplot je třeba se přesně řídit pravidly. Další informace k tomuto tématu jsou uvedeny v návodu k použití.

Udržování teploty

Pečící sonda lze také použít při přípravě potravin, aniž by byly zataveny do vakua. Při tomto použití pomáhá udržovat stálou teplotu potravin po celou dobu vaření. Nezapomeňte pokrmy pravidelně zamíchat, aby se nepřipálily.



Pecičí sonda lze používat k měření teploty uvnitř potravin – například teploty uprostřed potravin.

Umístěte Pecičí sonda tak, aby její bod měření byl umístěn ve střední, nejsilnější části potravin; to platí zejména u tenkých plátků. U silnějších porcí masa vložte Pecičí sonda nejeně do hloubky vyznačené značkou.

Aktivujte funkci Teploměr z nabídky, abyste mohli kontrolovat teplotu pokrmu.

Pecičí sonda lze rovněž používat s funkcí Podporované Varení / Smažit s předem definovanými parametry pro různé druhy pokrmů. Pecičí sondu používejte ke kontrole teploty uvnitř potravin.

Chcete-li připravit tenký plátek pokrmu pomocí funkce Smažit, nezapomenejte plátek obrátit, jákmile dosáhne poloviční úrovně požadované teploty.

Velmi silné plátky pokrmu obraťte několikrát.

K dosažení nejlepších výsledků doporučujeme nejdříve použít způsob přípravy Sous Vide. Chcete-li zajistit finální úpravu, připravene porce vložte do předehřáté pánve a krátce je opéte po obou stranách.

