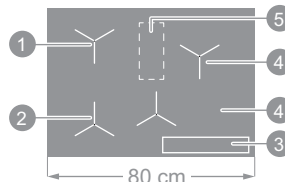
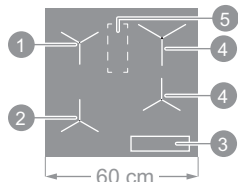
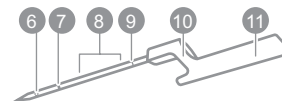


Dovolte nám, abychom vám pomohli začít. Při objevování různých funkcí vašeho přístroje se řiďte následujícími pokyny.

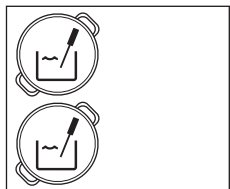


Pečící sonda

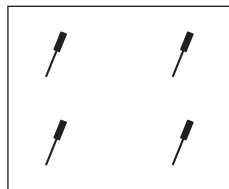


- 1 Indukční zóna s funkcí Podporované Vaření
- 2 Indukční zóna s funkcí Podporované Vaření a Smažit
- 3 Ovládací panel
- 4 Indukční varná zóna
- 5 Oblast s anténou
- 6 Bod měření

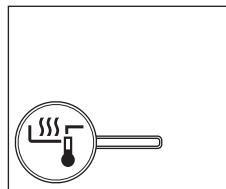
- 7 Minimální označená hladina
- 8 Doporučený rozsah ponoření (pro kapaliny) cca. 2–5 cm nad minimální vyznačenou úroveň
- 9 Kalibrační kód
- 10 Háček pro umístění Pečící sonda na okraj nádoby
- 11 Rukojeť s anténou uvnitř



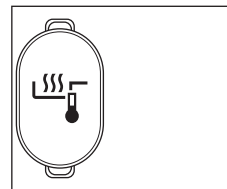
 Sous Vide



 Teploměr



 Smažit



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

Rady a tipy pro Pečicí sonda



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

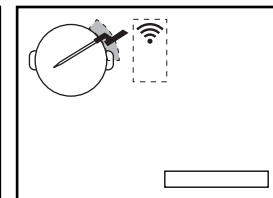
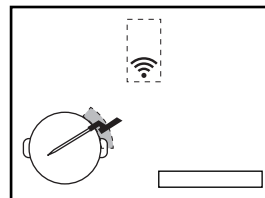
Anténa Pečicí sonda je umístěna v její rukojeti. Ujistěte se, že není zakrytá kovovými předměty (například nenechávejte při vaření spadnout Pečicí sonda do hrnce).

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

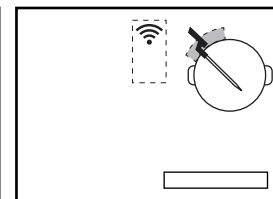
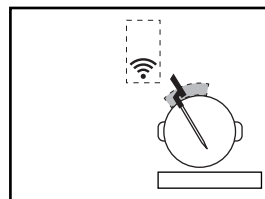
Varnou nádobu postavte na střed zvolené varné zóny. Ujistěte se, že průměr dna nepřesahuje označení na varné zóně.

Jestliže používáte Pečicí 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 Pečicí sonda varné zóny vpravo.

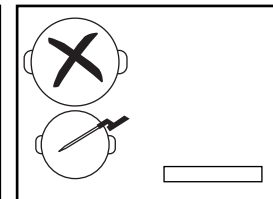
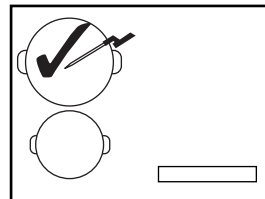
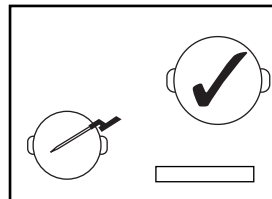
i Pro všechny funkce (například Podporované Vaření a Sous Vide) lze používat Pečicí sonda pouze na levé straně sporáku.



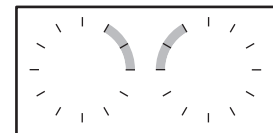
S funkcí Teploměr lze používat Pečicí sonda také na pravé straně sporáku.



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



Pomocí háčku umístěte Pečicí 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).



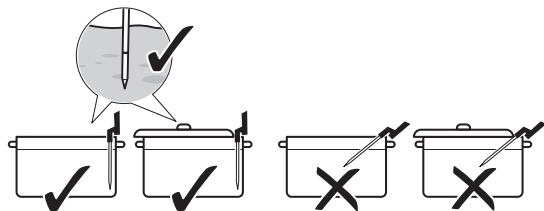


Sous Vide

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.

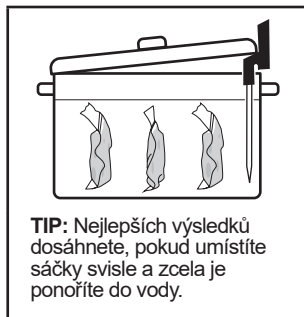
Před přípravou potraviny rozmrazte. Ochucené potraviny umístěte do sáčků, ze sáčků odčerpejte vzduch a zatavte je.

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.

Obsah je uzamčen

Dokončete, prosím, proces objednávky.

Následně budete mít přístup k celému dokumentu.



Proč je dokument uzamčen? Nahněvat Vás rozhodně nechceme. Jsou k tomu dva hlavní důvody:

1) Vytvořit a udržovat obsáhlou databázi návodů stojí nejen spoustu úsilí a času, ale i finanční prostředky. Dělali byste to Vy zadarmo? Ne*. Zakoupením této služby obdržíte úplný návod a podpoříte provoz a rozvoj našich stránek. Třeba se Vám to bude ještě někdy hodit.

**) Možná zpočátku ano. Ale vězte, že dotovat to dlouhodobě nelze. A rozhodně na tom nezbohatneme.*

2) Pak jsou tady „roboti“, kteří se přiživují na naší práci a „vysávají“ výsledky našeho úsilí pro svůj prospěch. Tímto krokem se jim to snažíme překazit.

A pokud nemáte zájem, respektujeme to. Urgujte svého prodejce. A když neuspějete, rádi Vás uvidíme!