

Návod k obsluze

Další informace jsou uvedeny v podrobném návodu k obsluze varné desky v kapitole „Frying Sensor“. Pečlivě si je přečtěte.

Rychle a snadno

Frying Sensor

Funkce Frying Sensor je ideální pro usnadnění vaření a zaručuje skvělé výsledky smažení. Teplota je udržována automaticky a není třeba měnit zvolenou úroveň.

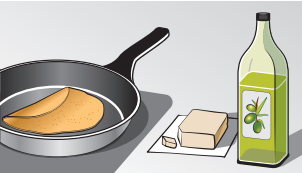
Způsob

- I) Postavte prázdnou pánev na varnou zónu.
- II) Stiskněte symbol.
- III) Zvolte varnou zónu. se rozsvítí na displeji.
- IV) Zvolte požadované nastavení smažení.
- V) Symbol bliká, dokud není dosaženo teploty smažení. Potom zazní signál. Symbol svítí.
- VI) Po zaznění signálu 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.



9001068893

cs | sk

Tabulka zobrazuje, jaké nastavení ohřevu je vhodné pro každý druh pokrmu. Doba smažení se může měnit podle druhu, hmotnosti, velikosti a kvality pokrmu. Příslušné nastavení ohřevu se mění podle použité pánve. Prázdnou pánev předehejte; po zaznění zvukového signálu přidejte olej a pokrm.

		°C	min.
Maso	Plátky masa, přírodní nebo obalované	4	6 – 10
	Filé	4	6 – 10
	Žebírka*	3	10 – 15
	Cordon bleu, vídeňský řízek*	4	10 – 15
	Steak, nepropečený (3 cm silný)	5	6 – 8
	Steak, středně nebo úplně propečený (3 cm silný)	4	8 – 12
	Kuřecí prsa (2 cm silná)*	3	10 – 20
	Klobásy, 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
Ryby	Ryby, smažené, celé, např. pstruh	3	10 – 20
	Rybí filé, přírodní nebo obalované	3 – 4	10 – 20
	Garnáti, krevety	4	4 – 8
Vaječné pokrmy	Palačinky**	5	-
	Omelety**	2	3 – 6
	Smažená vejce	2 – 4	2 – 6
	Míchaná vejce	2	4 – 9
	Hrozinkové palačinky	3	10 – 15
	Francouzský toast**	3	4 – 8
Brambory	Smažené brambory (vařené ve slupce)	5	6 – 12
	Smažené brambory (ze syrových brambor)	4	15 – 25
	Fritované brambory**	5	2,5 – 3,5
	Švýcarské rösti	1	50 – 55
	Glazované brambory	3	15 – 20

		°C	min.
Zelenina	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
Zmrazené potraviny	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
Omáčky	Jarní závitky	4	10 – 30
	Camembert/sýr	3	10 – 15
	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
Různé	Sladké omáčky, např. pomerančová omáčka	1	15 – 25
	Camembert/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

* Několikrát otočte. / ** Doba přípravy jedné porce.

Návod na obsluhu

Ďalšie informácie sú uvedené v podrobnom návode na obsluhu varného panela v kapitole „Frying Sensor“. Starostlivo si ich prečítajte.

Rýchlo a jednoducho

Frying Sensor

Funkcia Frying Sensor je ideálna na uľahčenie varenia a zaručuje skvelé výsledky smaženia. Teplota je udržovaná automaticky a netreba meniť zvolenú úroveň.

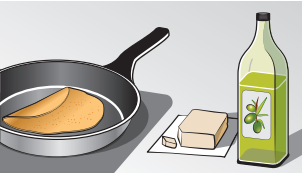
Spôsob

- I) Postavte prázdnu panvicu na varnú zónu.
- II) Stlačte  symbol.
- III) Zvoľte varnú zónu.  sa rozsvieti na displeji.
- IV) Zvoľte požadované nastavenie smaženia.
- V) Symbol bliká, kým nie je dosiahnutá teplota smaženia. Potom zaznie signál. Symbol svieti.
- VI) Po zaznení signálu nalejte do panvice olej a začnite smažiť.



 1
Veľmi nízka

Spracovanie a zaváranie omáčok, varenie zeleniny v pare a smaženie pokrmov na extra panenskom olivovom oleji, masle alebo margaríne.



 2
Nízka

Smaženie pokrmov na extra panenskom olivovom oleji, masle, alebo margaríne, napr. omelety.



 3
Stredná – nízka

Smaženie rýb a hrubších pokrmov, napr. mäsových guliek a klobás.



 4
Stredná – vysoká

Smaženie steakov, stredne alebo úplne prepečených (well-done), zmrazených, obaľovaných alebo jemných potravín, napr. plátkov mäsa, čerstvého ragú alebo zeleniny.



 5
Vysoká

Smaženie pokrmov pri vysokých teplotách, napr. neprepečené (rare) steaky, fritované zemiaky, zemiakové hranolky.



9001068893

cs | sk

Tabuľka zobrazuje, aké nastavenie ohrevu je vhodné pre každý druh pokrmu. Čas smaženia sa môže meniť podľa druhu, hmotnosti, veľkosti a kvality pokrmu. Príslušné nastavenie ohrevu sa mení podľa použitej panvice. Prázdnu panvicu predhrejte; po zaznení zvukového signálu pridajte olej a pokrm.

			 min.
Mäso 	Plátky mäsa, prírodné alebo obaľované	4	6 – 10
	Filé	4	6 – 10
	Rebierka*	3	10 – 15
	Cordon bleu, viedenský rezeň*	4	10 – 15
	Steak, neprepečený (3 cm hrubý)	5	6 – 8
	Steak, stredne alebo úplne prepečený (3 cm hrubý)	4	8 – 12
	Kuracie prsia (2 cm hrubé)*	3	10 – 20
	Klobásy, predvarené alebo surové*	3	8 – 20
	Hamburgery, mäsové guľky, fašírky*	3	6 – 30
	Fašírka	2	6 – 9
	Ragú, gyros	4	7 – 12
	Mleté mäso	4	6 – 10
	Slanina	2	5 – 8
Ryby 	Ryby, smažené, celé, napr. pstruh	3	10 – 20
	Rybie filé, prírodné alebo obaľované	3 – 4	10 – 20
	Garnáty, krevety	4	4 – 8
Vaječné pokrmy 	Palacinky**	5	-
	Omelety**	2	3 – 6
	Smažené vajcia	2 – 4	2 – 6
	Praženica	2	4 – 9
	Hrozičkové palacinky	3	10 – 15
	Francúzsky toast**	3	4 – 8
Zemiaky 	Smažené zemiaky (varené v šupke)	5	6 – 12
	Smažené zemiaky (zo surových zemiakov)	4	15 – 25
	Fritované zemiaky**	5	2,5 – 3,5
	Švajčiarske rösti	1	50 – 55
	Glazované zemiaky	3	15 – 20

			 min.
Zelenina 	Cesnak, cibuľa	1 – 2	2 – 10
	Cukety, baklažány	3	4 – 12
	Papriky, zelená špargľa	3	4 – 15
	Zelenina restovaná v oleji, napr. cukety, zelené papriky	1	10 – 20
	Huby	4	10 – 15
	Glazovaná zelenina	3	6 – 10
Zmrazené potraviny 	Plátky mäsa	4	15 – 20
	Cordon bleu*	4	10 – 30
	Kuracie prsia*	4	10 – 30
	Kuracie nugety	4	10 – 15
	Gyros, kebab	3	5 – 10
	Rybie filé, prírodné alebo obaľované	3	10 – 20
	Rybie prsty	4	8 – 12
	Smažené hranolčeky	5	4 – 6
Omáčky 	Restované pokrmy, napr. restovaná zelenina s kuracím mäsom	3	6 – 10
	Jarné závitky	4	10 – 30
	Camembert/syr	3	10 – 15
	Rajčinová omáčka so zeleninou	1	25 – 35
	Bešamelová omáčka	1	10 – 20
	Syrová omáčka, napr. omáčka z Gorgonzoly	1	10 – 20
	Redukované omáčky, napr. rajčinová omáčka, bolonská omáčka	1	25 – 35
	Sladké omáčky, napr. pomarančová omáčka	1	15 – 25
Rôzne	Camembert/syr	3	7 – 10
	Suché pokrmy, ktoré vyžadujú prídanie vody, napr. cestoviny	1	5 – 10
	Krutóny	3	6 – 10
	Mandle/vlašské orechy/píniové oriešky	4	3 – 15

*Niekoľkokrát otočte. / **Čas prípravy jednej porcie.