


Rýchlo a jednoducho

Asistenčné funkcie pri varení

Asistenčné funkcie pri varení vám umožňujú zvoliť najlepší spôsob prípravy každého jedla podľa vašich želaní. Snímače neustále merajú teplotu hrnca alebo panvice. To umožňuje ovládať výkon s veľkou presnosťou a udržiavať primeranú teplotu, vďaka čomu dosiahnete dokonalé výsledky varenia.

Funkcie varenia



Tieto funkcie vám umožnia zohriať jedlo, variť pri nižšej teplote, prevárať, variť v tlakovom hrnci a smažiť s množstvom oleja v hrnci. To všetko pri riadenej teplote.

 Aby bolo možné používať funkcie varenia, je potrebný bezdrôtový snímač teploty. Ak váš varný panel snímač neobsahuje, môžete ho získať ako príslušenstvo v špecializovaných predajniach alebo prostredníctvom služby technickej pomoci pomocou referenčného čísla HEZ39050.

Návod na používanie

Ďalšie informácie sú uvedené v podrobnom návode na používanie varného panela v kapitole „Snímač smaženia“. Dôsledne si ho prečítajte.

Spôsob

- I) Umiestnite bezdrôtový snímač teploty na hrniec.
- II) Umiestnite hrniec s primeraným množstvom tekutiny na varnú zónu a prikryte ho pokrievkou.
- III) Zvoľte varnú zónu, na ktorú ste umiestnili hrniec s bezdrôtovým snímačom teploty.
- IV) Stlačte symbol  na bezdrôtovom snímači teploty.  Rozsvieti sa na displeji.
- V) Zvoľte príslušnú funkciu varenia.
- VI) Symbol bliká dovtedy, kým voda alebo olej nedosiahne príslušnú teplotu. Potom zaznie signál. Symbol prestane blikáť a zostane svietiť.
- VII) Zložte pokrievku a pridajte jedlo. Varte so založenou pokrievkou.
Majte na pamäti: Pri používaní funkcie intenzívneho smaženia zložte pokrievku.



1

70 °C

Zohrievanie, prihrievanie, napr. polievok, punčov



2

90 °C

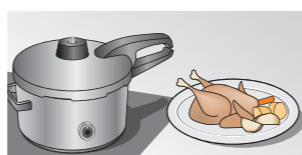
Mierne varenie, napr. ryže, mlieka



3

100 °C

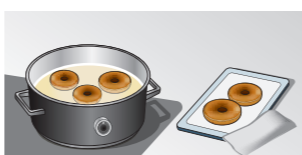
Varenie vo vriacej vode, napr. cestovín, zeleniny



4

120 °C

Varenie v tlakovom hrnci, napr. kurča, dusené mäso



5

170 °C

Intenzívne smaženie s množstvom oleja, napr. šišky, mäsové guľky

Rýchlo a jednoducho

Asistenčné funkcie pri varení

Asistenčné funkcie pri varení vám umožňujú zvoliť najlepší spôsob prípravy každého jedla podľa vašich želaní. Snímače neustále merajú teplotu hrnca alebo panvice. To umožňuje ovládať výkon s veľkou presnosťou a udržiavať primeranú teplotu, vďaka čomu dosiahnete dokonalé výsledky varenia.



Snímač smaženia

Táto funkcia sa môže používať na smaženie jedál pri udržiavaní vhodnej teploty panvice.

Návod na používanie

Ďalšie informácie sú uvedené v podrobnom návode na používanie varného panela v kapitole „Snímač smaženia“. Dôsledne si ho prečítajte.

Spôsob

- I) Položte prázdnu panvicu na varnú zónu.
- II) Zvoľte varnú zónu.
- III) Stlačte symbol .  sa rozsvieti na displeji.
- IV) Zvoľte požadované nastavenie stupňa smaženia.
- V) Symbol bliká, kým nie je dosiahnutá teplota smaženia. Potom zaznie signál. Symbol prestane blikáť a zostane svietiť.
- VI) Dajte do panvice masť alebo 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 guľiek a klobás.



4

Stredná – vysoká

Smaženie steakov, stredne alebo úplne prepečených (well-done), zmrazených, obalovaných 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.



9001167721
























V nasledujúcom grafe je znázornený výber jedál pre kategórie potravín. Teplota a čas trvania varenia sa môže líšiť v závislosti od množstva, stavu a kvality potravín.

 Funkcie varenia
 Snímač smaženia


























	Pomocné funkcie pri varení	°C	min.
Mäso			
Smaženie s trochou oleja			
Plátky mäsa, prírodné alebo obalované		4	6 – 10
Filé		4	6 – 10
Rebierka*		3	10 – 15
Cordon bleu, viedenský rezeň*		4	10 – 15
Steak, neprepečený (rare) (3 cm hrubý)		5	6 – 8
Steak, stredne alebo úplne prepečený (well-done) (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
Mierne varenie			
Klobásy		2 / 90 °C	10 – 20
Varenie vo vriacej vode			
Mäsové guľky		3 / 100 °C	20 – 30
Kurča		3 / 100 °C	60 – 90
Varené alebo dusené teľacie mäso		3 / 100 °C	60 – 90
Varenie v tlakovom hrnci			
Kurča, teľacina***		4 / 120 °C	15 – 25
Intenzívne smaženie s množstvom oleja			
Kuracie krídla a mäsové guľky**		5 / 170 °C	10 – 15
Ryby			
Smaženie s trochou oleja			
Ryby, smažené, celé, napr. pstruh		3	10 – 20
Rybíe filé, prírodné alebo obalované		3 – 4	10 – 20
Krevety, garnáty		4	4 – 8
Mierne varenie			
Dusené ryby, napr. morská štika		2 / 90 °C	15 – 20
Intenzívne smaženie s množstvom oleja			
Ryby, obalované**		5 / 170 °C	10 – 15

	Pomocné funkcie pri varení	°C	min.
Vaječné pokrmy			
Smaženie s trochou oleja			
Palacinky****		5	-
Omelety****		2	3 – 6
Smažené vajcia		2 – 4	2 – 6
Praženička		2	4 – 9
„Kaiserschmarrn“ Cisárovo trhance		3	10 – 15
Francúzsky toast****		3	4 – 8
Varenie vo vriacej vode			
Vajcia, natvrdo***		3 / 100 °C	5 – 10
Zelenina a strukoviny			
Smaženie s trochou oleja			
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
Varenie vo vriacej vode			
Zelenina, čerstvá, napr. brokolica		3 / 100 °C	10 – 20
Zelenina, čerstvá, napr. ružičkový kel		3 / 100 °C	30 – 40
Cícer***		3 / 100 °C	60 – 90
Hrášok		3 / 100 °C	15 – 20
Dusená šošovica***		3 / 100 °C	45 – 60
Varenie v tlakovom hrnci***			
Zelenina, napr. zelená fazuľa		4 / 120 °C	3 – 6
Cícer, fazuľa		4 / 120 °C	25 – 35
Dusená šošovica		4 / 120 °C	10 – 20
Intenzívne smaženie s množstvom oleja			
Zelenina, huby, obalované alebo obalované v cestíčku**		5 / 170 °C	4 – 8

* Niekoľkokrát otočte. / ** Zohrejte olej so založenou pokrievkou. Intenzívne osmažte jednu porciu za druhou bez použitia pokrievky (v tabuľke je uvedený čas varenia na jednu porciu). / *** Jedlo pridajte hneď na začiatku. / **** Celkový čas na každú porciu. Smažte jednu porciu za druhou.

	Pomocné funkcie pri varení	°C	min.
Zemiaky			
Smaženie s trochou oleja			
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
Mierne varenie			
Zemiakové knedličky		2 / 90 °C	30 – 40
Varenie vo vriacej vode			
Zemiaky***		3 / 100 °C	30 – 45
Varenie v tlakovom hrnci			
Zemiaky***		4 / 120 °C	10 – 20
Cestoviny a obilniny			
Mierne varenie			
Ryža		2 / 90 °C	25 – 35
Polenta*****		2 / 90 °C	3 – 8
Krupicová kaša		2 / 90 °C	5 – 10
Varenie vo vriacej vode			
Cestoviny		3 / 100 °C	7 – 10
Plnené cestoviny		3 / 100 °C	6 – 15
Varenie v tlakovom hrnci			
Ryža***		4 / 120 °C	5 – 8
Polievky			
Mierne varenie			
Instantné polievky, napr. smotanová polievka*****		2 / 90 °C	10 – 15
Varenie vo vriacej vode			
Domáce vývary, napr. mäsový alebo zeleninový vývar***		3 / 100 °C	60 – 90
Instantné polievky, napr. minestrone		3 / 100 °C	5 – 10
Varenie v tlakovom hrnci			
Domáce vývary, napr. zeleninový vývar***		4 / 120 °C	3 – 6
Omáčky			
Smaženie s trochou oleja			
Rajčinová omáčka so zeleninou		1	25 – 35
Bešamelová omáčka		1	10 – 20
Syrová omáčka, napr. omáčka z Gorgonzoly		1	10 – 20
Zriedňovacie omáčky, napr. paradajková omáčka, bolonská omáčka		1	25 – 35
Sladké omáčky, napr. pomarančová omáčka		1	15 – 25

**** Predhrejte s použitím pokrievky a varte za stáleho miešania. / ***** Nepretržite miešajte. / ***** Pridajte kvapalinu tak, ako je uvedené na produkte.

	Pomocné funkcie pri varení	°C	min.
Dezerty			
Mierne varenie			
Ryža v mlieku*****		2 / 90 °C	40 – 50
Ovsená kaša		2 / 90 °C	10 – 15
Kompón***		3 / 100 °C	15 – 25
Čokoládový puding*****		2 / 90 °C	3 – 5
Intenzívne smaženie s množstvom oleja			
Pečené jedlá, napr. šišky a smotanové pusinky**		5 / 170 °C	5 – 10
Zmrazené potraviny			
Smaženie s trochou oleja			
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
Rybíe filé, prírodné alebo obalované		3	10 – 20
Rybíe prsty		4	8 – 12
Smažené hranolčeky		5	4 – 6
Prudko smažené pokrmy, napr. smažená zelenina s kuracím mäsom		3	6 – 10
Jarné závitky		4	10 – 30
Camembert / vyprážený syr		3	10 – 15
Zohrievanie / prihrievanie			
Mrazená zelenina v smotanovej omáčke, napr. smotanový špenát*****		1 / 70 °C	15 – 20
Varenie vo vriacej vode			
Mrazená zelenina, napr. zelená fazuľa*****		3 / 100 °C	15 – 30
Intenzívne smaženie s množstvom oleja			
Mrazené smažené hranolčeky**		5 / 170 °C	4 – 8
Ostatné			
Smaženie s trochou oleja			
Camembert / vyprážený syr (čerstvý)		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
Zohrievanie / prihrievanie			
Konzervované jedlá, napr. guláš*** /*****		1 / 70 °C	10 – 20
Varené víno***		1 / 70 °C	-
Mierne varenie			
Mlieko***		2 / 90 °C	-