



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

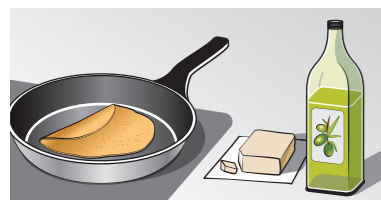
Rychle a snadno

## 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) Zvolte varnou zónu.
- III) Stiskněte  symbol. Symbol  se rozsvítí na displeji.
- IV) Zvolte požadované nastavení stupně smažení.
- V) Po zaznění signálu nalijte do pánve olej a začněte smažit.



 min

Nízká

Smažení pokrmů na extra panenském olivovém oleji, másele nebo margarínu, např. smažení omelet.



low

Střední – nízká

Smažení ryb a vyšších pokrmů, např. masových kuliček a klobás.



med

Střední – vysoká

Smažení steaků, středně nebo úplně propečených, zmrazených, obalovaných a tenkých plátků, např. plátků masa, nebo čerstvého ragú a zeleniny.













max

Vysoká

Smažení pokrmů při vysokých teplotách, např. rare steaky, fritované brambory a smažené hranolky.

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.

			 min.			 min.		
<b>Maso</b> 	Plátky masa, přírodní nebo obalované	med	6 – 10	<b>Brambory</b> 	Smažené brambory (vařené ve slupce)	max	6 – 12	
	Filé	med	6 – 10		Smažené brambory (ze syrových brambor)	med	15 – 25	
	Žebírka*	low	10 – 15		Fritované brambory**	max	2,5 – 3,5	
	Cordon bleu, vídeňský řízek*	med	10 – 15		Glazované brambory	low	15 – 20	
	Steak, rare (3 cm silný)	max	6 – 8		<b>Zelenina</b> 	Česnek, cibule	min	2 – 10
	Steak, středně nebo úplně propečený (3 cm silný)	med	8 – 12			Cukety, lilky	low	4 – 12
	Kuřecí prsa (2 cm silná)*	low	10 – 20			Papriky, zelený chřest	low	4 – 15
	Klobásy, předvařené nebo syrové*	low	8 – 20			Houby	med	10 – 15
	Hamburgery, masové kuličky, karbanátky*	low	6 – 30			Glazovaná zelenina	low	6 – 10
	Sekaná	min	6 – 9			<b>Zmrazené potraviny</b> 	Plátky masa	med
	Ragú, gyros	med	7 – 12		Cordon bleu*		med	10 – 30
	Mleté maso	med	6 – 10		Kuřecí prsa*		med	10 – 30
Slanina	min	5 – 8	Kuřecí nugety	med	10 – 15			
<b>Ryby</b> 	Ryby, smažené, celé, např. pstruh	low	10 – 20	Gyros, kebab	low		5 – 10	
	Rybí filé, přírodní nebo obalované	low - med	10 – 20	Rybí filé, přírodní nebo obalované	low		10 – 20	
	Garnáti, krevety	med	4 – 8	Rybí prsty	med	8 – 12		
<b>Vaječné pokrmy</b> 	Palačinky**	max	-	Smažené hranolky	max	4 – 6		
	Omelety**	min	3 – 6	Restované pokrmy, např. restovaná zelenina s kuřecím masem	low	6 – 10		
	Smažená vejce	min - med	2 – 6	Jarní závitky	med	10 – 30		
	Míchaná vejce	min	4 – 9	Smažený sýr	low	10 – 15		
	Kaiserschmarrn - Císařův trhanec	low	10 – 15	<b>Různé</b>	Smažený sýr	low	7 – 10	
	Francouzský toast**	low	4 – 8		Suché pokrmy, které vyžadují přidání vody, např. těstoviny	min	5 – 10	
			Krutony		low	6 – 10		
			Mandle/vlašské ořechy/piniové oříšky		med	3 – 15		

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



9001148626

cs | sk

### Návod na obsluhu

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

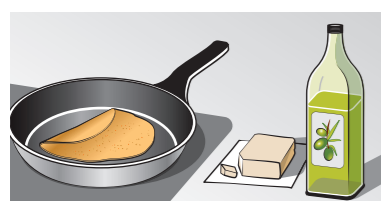
Rýchlo a jednoducho

## 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) Zvoľte varnú zónu.
- III) Stlačte symbol. Na displeji sa rozsvieti symbol .
- IV) Zvoľte požadované nastavenie stupňa smaženia.
- V) Po zaznení signálu nalejte do panvice olej a začnite smažiť.



min

Nízka

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



low

Stredná – nízka

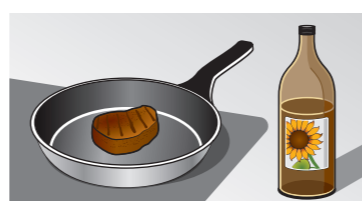
Smaženie rýb a hrubších pokrmov, napr. mäsových guliek a klobás.



med

Stredná – vysoká

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



max

Vysoká

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

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.			min.					
<b>Mäso</b> 	Plátky mäsa, prírodné alebo obalované	med	6 – 10	<b>Zemiaky</b> 	Smažené zemiaky (varené v šupke)	max	6 – 12				
	Filé	med	6 – 10		Smažené zemiaky (zo surových zemiakov)	med	15 – 25				
	Rebierka*	low	10 – 15		Fritované zemiaky**	max	2,5 – 3,5				
	Cordon bleu, viedenský rezeň*	med	10 – 15		Glazované zemiaky	low	15 – 20				
	Steak, neprepečený (rare) (3 cm hrubý)	max	6 – 8		<b>Zelenina</b> 	Cesnak, cibuľa	min	2 – 10			
	Steak, stredne alebo úplne prepečený (well-done) (3 cm hrubý)	med	8 – 12			Cukety, baklažány	low	4 – 12			
	Kuracie prsia (2 cm hrubé)*	low	10 – 20			Papriky, zelená špargľa	low	4 – 15			
	Klobásy, predvarené alebo surové*	low	8 – 20			Huby	med	10 – 15			
	Hamburgery, mäsové guľky, fašírky*	low	6 – 30		Glazovaná zelenina	low	6 – 10	<b>Zmrazené potraviny</b> 	Plátky mäsa	med	15 – 20
	Fašírka	min	6 – 9		Cordon bleu*	med	10 – 30				
	Ragú, gyros	med	7 – 12		Kuracie prsia*	med	10 – 30				
	Mleté mäso	med	6 – 10		Kuracie nugety	med	10 – 15				
	Slanina	min	5 – 8		Gyros, kebab	low	5 – 10				
Ryby, smažené, celé, napr. pstruh	low	10 – 20	Rybie filé, prírodné alebo obalované	low	10 – 20						
Rybie filé, prírodné alebo obalované	low - med	10 – 20	Rybie prsty	med	8 – 12						
<b>Vaječné pokrmy</b> 	Garnáty, krevety	med	4 – 8	Smažené hranolčky	max	4 – 6					
	Palacinky**	max	-	Restované pokrmy, napr. restovaná zelenina s kuracím mäsom	low	6 – 10					
	Omelety**	min	3 – 6	Jarné závitky	med	10 – 30					
	Smažené vajcia	min - med	2 – 6	Camembert / vyprážený syr	low	10 – 15					
Praženička	min	4 – 9	<b>Rôzne</b>	Camembert / vyprážený syr (čerstvý)	low	7 – 10					
"Kaiserschmarrn"	low	10 – 15		Suché pokrmy, ktoré vyžadujú prídanie vody, napr. cestoviny	min	5 - 10					
Cisárove trhance	low	10 – 15		Krutóny	low	6 – 10					
Francúzsky toast**	low	4 – 8		Mandle/vlašské orechy/ píniové oriešky	med	3 – 15					

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



9001148626

cs | sk