SIEMENS

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

SIEMENS

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

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 HZ39050.

Spôsob

I) Umiestnite bezdrôtový snímač teploty na hrniec.
II) Umiestnite hrniec s primeraným množstvom tekutiny na varnú zónu a prikryte ho pokrievkou.
III) Na displeji zvoľte varnú zónu.
IV) Zvoľte varný režim „Funkcie varenia“.
V) Stlačte symbol na bezdrôtovom snímači teploty.
VI) Zvoľte úroveň teploty príslušnej varnej funkcie.
VII) Symbol bliká dovtedy, kým voda alebo olej nedosiahne príslušnú teplotu. Potom zaznie signál. Symbol prestane blikať a zostane svietiť.
VIII) Zložte pokrievku a pridajte jedlo. Varte so založenou pokrievkou.
Majte na pamäti: Pri používaní funkcie smaženia s hrncom s veľkým množstvom oleja 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.

Spôsob

I) Položte prázdnu panvicu na varnú zónu.
II) Na displeji zvoľte varnú zónu.
III) Zvoľte varný režim „Snímač smaženia“.
IV) Zvoľte požadované nastavenie smaženia.
V) Symbol bliká, kým nie je dosiahnutá teplota smaženia. Potom zaznie signál. Symbol prestane blikať 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 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.

9001160883

sk

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

	Funkcie asistenta pri varení		min
Mäso			
Funkcia: Pečenie s malým množstvom oleja			
Rezeň, prírodný [1]		4	6 – 10
Rezeň, obaľovaný [1]		4	6 – 10
Filé [2]		4	6 – 10
Kotlety [1]		3	10 – 15
Cordon bleu [1]		4	10 – 15
Viedenský rezeň [1]		4	10 – 15
Steak, rare (hrúbka 3 cm) [2]		5	6 – 8
Steak, medium (hrúbka 3 cm) [2]		5	8 – 12
Steak, well done (hrúbka 3 cm) [1]		4	8 – 12
Prsia z hydiny, (hrúbka 2 cm) [1]		3	10 – 20
Soté [3]		4	7 – 12
Gyros [3]		4	7 – 12
Slanina [1]		2	5 – 8
Mleté mäso [3]		4	6 – 10
Hamburger (hrúbka 1,5 cm) [1]		3	6 – 15
Fašírky (hrúbka 2 cm) [1]		3	10 – 20
Plnené fašírky [1]		3	10 – 20
Parené klobásy na pečenie [1]		3	8 – 20
Surové klobásy [1]		3	8 – 20
Funkcia: Varenie pod bodom varu			
Párky varené pod bodom varu [4]		2/90 °C	10 – 20
Funkcia: Varenie			
Mäsové guľky [4]		3/100 °C	20 – 30
Sliepka na polievku [4]		3/100 °C	60 – 90
Hovädzia špička [4]		3/100 °C	60 – 90
Funkcia: Varenie v tlakovom hrnci			
Sliepka v tlakovom hrnci [5]		4/120 °C	15 – 25
Hovädzina v tlakovom hrnci [5]		4/120 °C	15 – 25
Funkcia: Fritovanie s veľkým množstvom oleja			
Fritované porciované kurča [6]		5/170 °C	10 – 15
Fritované mäsové guľky [6]		5/170 °C	10 – 15
Ryba			
Funkcia: Pečenie s malým množstvom oleja			
Rybie filé, prírodné [1]		4	10 – 20
Rybie filé, obaľované [1]		3	10 – 20
Krevety [1]		4	4 – 8
Scampi [1]		4	4 – 8
Pečená ryba, celá [1]		3	10 – 20
Funkcia: Varenie pod bodom varu			
Dusená ryba [4]		2/90 °C	15 – 20
Funkcia: Fritovanie s veľkým množstvom oleja			
Fritované ryby v pivovom cestíčku [6]		5/170 °C	10 – 15
Fritovaná obaľovaná ryba [6]		5/170 °C	10 – 15

	Funkcie asistenta pri varení		min
Jedlá z vajec			
Funkcia: Pečenie s malým množstvom oleja			
Volské oko na masle [7]		2	2 – 6
Volské oko na oleji [2]		4	2 – 6
Praženica [3]		2	4 – 9
Omeleta [8]		2	3 – 6
Palacinky [8]		5	1,5 – 2,5
Chudobný rytier [8]		3	4 – 8
Cisársky trhanec [8]		3	10 – 15
Funkcia: Varenie			
Varené vajcia [5]		3/100 °C	5 – 10
Zelenina a strukoviny			
Funkcia: Pečenie s malým množstvom oleja			
Cesnak [3]		2	2 – 10
Cibuľa, dusená do sklovita [3]		2	2 – 10
Opražená cibuľa [3]		3	5 – 10
Cuketa [1]		3	4 – 12
Baklažán [1]		3	4 – 12
Paprika [3]		3	4 – 15
Pečená zelená špargľa [1]		3	4 – 15
Huby [3]		4	10 – 15
Dusená zelenina na oleji [3]		1	10 – 20
Glazovaná zelenina [3]		3	6 – 10
Funkcia: Varenie			
Varená brokolica [4]		3/100 °C	10 – 20
Varený karfiol [4]		3/100 °C	10 – 20
Varený ružičkový kel [4]		3/100 °C	30 – 40
Varená zelená fazuľka [4]		3/100 °C	15 – 30
Cícer [5]		3/100 °C	60 – 90
Hrášok [4]		3/100 °C	15 – 20
Šošovica [5]		3/100 °C	45 – 60
Funkcia: Varenie v tlakovom hrnci			
Zelenina v tlakovom hrnci [5]		4/120 °C	3 – 6
Cícer v tlakovom hrnci [5]		4/120 °C	25 – 35
Fazuľa v tlakovom hrnci [5]		4/120 °C	25 – 35
Šošovica v tlakovom hrnci [5]		4/120 °C	10 – 20
Funkcia: Fritovanie s veľkým množstvom oleja			
Fritovaná obaľovaná zelenina [6]		5/170 °C	4 – 8
Fritovaná zelenina v pivovom cestíčku [6]		5/170 °C	4 – 8
Fritované obaľované huby [6]		5/170 °C	4 – 8
Fritované huby v pivovom cestíčku [6]		5/170 °C	4 – 8

[1] Viackrát obráťte. / [2] Olej a potraviny dajte po zvukovom signáli do panvice. / [3] Pravidelne premiešajte. / [4] Rozohrievanie a varenie s pokrievkou. Potraviny vložte po zvukovom signáli. / [5] Potraviny vložte hneď na začiatku/ [6] Olej zahrejte pod pokrievkou. Bez pokrievky pečte po jednotlivých porciách.

	Funkcie asistenta pri varení		min
Zemiaky			
Funkcia: Pečenie s malým množstvom oleja			
Opekané zemiaky, vopred uvarené [3]		5	6 – 12
Opekané zemiaky zo surových zemiakov [3]		4	15 – 25
Zemiakové placky [8]		5	2,5 – 3,5
Švajčiarske rösti (zemiakové placky) [7]		2	50 – 55
Glazované zemiaky [3]		3	15 – 20
Funkcia: Varenie pod bodom varu			
Zemiakové knedle [4]		2/90 °C	30 – 40
Boling function			
Varené zemiaky [5]		3/100 °C	30 – 45
Funkcia: Varenie v tlakovom hrnci			
Zemiaky v tlakovom hrnci [5]		4/120 °C	10 – 20
Rezance a obilniny			
Funkcia: Varenie pod bodom varu			
Ryža [4]		2/90 °C	25 – 35
Polenta [3]		2/90 °C	3 – 8
Krupicová kaša [3]		2/90 °C	5 – 10
Funkcia: Varenie			
Rezance [3]		3/100 °C	7 – 10
Taštičky, pirohy [3]		3/100 °C	6 – 15
Funkcia: Varenie v tlakovom hrnci			
Ryža v tlakovom hrnci [5]		4/120 °C	6 – 8
Polievky			
Funkcia: Varenie pod bodom varu			
Krémové polievky [3]		2/90 °C	10 – 15
Funkcia: Varenie			
Vývar [5]		3/100 °C	60 – 90
Instantné polievky [3]		3/100 °C	5 – 10
Funkcia: Varenie v tlakovom hrnci			
Domáci vývar v tlakovom hrnci [5]		4/120 °C	20 – 30
Omáčky			
Funkcia: Pečenie s malým množstvom oleja			
Paradajková omáčka so zeleninou [3]		1	25 – 35
Bešamelová omáčka [3]		1	10 – 20
Syrová omáčka [3]		1	10 – 20
Redukovanie omáčky [3]		1	25 – 35
Sladké omáčky [3]		1	15 – 25

	Funkcie asistenta pri varení		min
Dezerty			
Funkcia: Varenie pod bodom varu			
Ryža v mlieku [3]		2/90 °C	40 – 50
Ovsená kaša [3]		2/90 °C	10 – 15
Čokoládový puding [3]		2/90 °C	3 – 5
Funkcia: Varenie			
Kompót [5]		3/100 °C	15 – 25
Funkcia: Fritovanie s veľkým množstvom oleja			
Smažené šišky [6]		5/170 °C	5 – 10
Smažené Donuts [6]		5/170 °C	5 – 10
Smažené Buñuelos [6]		5/170 °C	5 – 10
Mrazené výrobky			
Funkcia: Pečenie s malým množstvom oleja			
Rezne [1]		4	15 – 20
Cordon bleu [1]		4	10 – 30
Prsia z hydiny [1]		4	10 – 30
Kuracie nugety [1]		4	10 – 15
Gyros [3]		4	10 – 15
Kebab [3]		4	10 – 15
Rybie filé, prírodné [1]		3	10 – 20
Rybie filé, obaľované [1]		3	10 – 20
Rybie prsty [1]		4	8 – 12
Pečené zemiakové hranolčeky [3]		5	4 – 6
Jedlá na panvici [3]		3	6 – 10
Jarné závitky [1]		4	10 – 30
Camembert [1]		3	10 – 15
Funkcia Udržiavanie v teple, zohrievanie			
Zelenina v smotanovej omáčke [3]		1/70 °C	15 – 20
Funkcia: Varenie			
Zelená fazuľka [4]		3/100 °C	15 – 30
Funkcia: Fritovanie s veľkým množstvom oleja			
Smažené zmrazené hranolčeky [6]		5/170 °C	4 – 8
Ostatné			
Funkcia: Pečenie s malým množstvom oleja			
Camembert [1]		3	7 – 10
Krutóny [3]		3	6 – 10
Suché hotové jedlá [10]		1	5 – 10
Pražené mandle [9]		4	3 – 15
Pražené orechy [9]		4	3 – 15
Pražené píniové oriešky [9]		4	3 – 15
Funkcia Udržiavanie v teple, zohrievanie			
Gulášová polievka, zohrievanie [5]		1/70 °C	10 – 20
Varené víno, zohrievanie [5]		1/70 °C	-
Funkcia: Varenie pod bodom varu			
Prevarené mlieko [5]		2/90 °C	3 – 10

[7] Maslo a potraviny dajte po zvukovom signáli do panvice. / [8] Celkový čas na jednu porciu. Pečte za sebou. / [9] Potraviny vložte po zvukovom signáli.
[10] Po zvukovom signáli pridajte vodu. Potraviny vložte, keď voda začne vrieť.