

Содержание

1 Безопасность	111	4 Использование посуды в духовом шкафу	113
2 Очистка посуды перед первым использованием	112	5 Очистка посуды	113
3 Использование посуды	112	6 Таблица приготовления	114
		7 Гарантия	115



1 Безопасность

Соблюдайте данные указания по безопасности при использовании этой принадлежности.

Это изделие соответствует нормам для изделий, контактирующих с пищевыми продуктами.

- Эта посуда не подходит для использования в микроволновой печи.
- Эта посуда предназначена только для бытового использования.
- Эта посуда предназначена для приготовления пищи.
- Не храните пищевые продукты в кухонной посуде в течение продолжительного времени. При приготовлении продуктов с высоким содержанием кислот может измениться цвет посуды.
- Не видоизменяйте кухонную посуду.
- Никогда не оставляйте посуду без присмотра при приготовлении пищи.
- Никогда не оставляйте детей без присмотра около горячей посуды.



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность пожара!

Горячее растительное масло или жир быстро воспламеняются.

- Не оставляйте без присмотра горячее масло или жир.
- Не используйте растительное масло с низкой точкой дымления для жарки или фритюра.
- Никогда не тушите горящее масло или жир водой.
- Потушите огонь, накрыв его крышкой или противопожарным покрывалом.



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность ожога!

Ручки могут сильно нагреваться.

- Всегда используйте прихватки.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность ошпаривания!

Горячие жидкости, брызги и пар могут стать причиной ожогов.

- Будьте осторожны при использовании горячих жидкостей.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность травмирования!

Падение посуды может привести к травмам.

- Поворачивайте рукоятки так, чтобы они не нагревались над рабочей поверхностью.

ВНИМАНИЕ

Неправильная эксплуатация может привести к повреждению посуды или варочной поверхности.

- Никогда не нагревайте пустую посуду в течение длительного времени, иначе она может перегреться и деформироваться.

2 Очистка посуды перед первым использованием

1. Снимите упаковку и все этикетки.
2. Внимательно проверьте дно на наличие царапин, вмятин или других повреждений, которые могут возникнуть при обращении, транспортировке или продаже.
3. Вымойте посуду мягкой губкой с теплой мыльной водой.
4. Насухо вытрите посуду тканевой салфеткой.
5. Смешайте воду и лимонную кислоту или уксус в отношении 3:1.
6. Чтобы защитить поверхность от появления пятен и следов окисления, прокипятите эту смесь в посуде из нержавеющей стали без покрытия в течение 15 минут на низкой степени нагрева.
7. Дайте посуде остыть.

3 Использование посуды

ВНИМАНИЕ

Неправильное использование может привести к повреждениям изделия, которые не будут покрываться гарантией производителя.

- Чтобы не поцарапать стеклокерамическую варочную панель поднимайте посуду при перестановке.
- Не ставьте посуду друг в друга без использования защитной прокладки между ними.
- Чтобы обеспечить хорошую устойчивость сковороды, не перегревайте ее.
- Чтобы не поцарапать поверхность сковороды, не режьте в ней продукты. Не взбивайте миксером или венчиком прямо в сковороде.
- Всегда ставьте горячую посуду на стол или столешницу только на подставку.

Требование: Используйте чистые сковороды.

1. Для достижения наилучшего результата устанавливайте посуду на конфорку подходящего размера.

2. Предварительно разогрейте на уровне 8 или 8.5, а затем выберите соответствующий уровень нагрева. Посуда нагревается слишком быстро. Не используйте функцию Boost или уровень 9.
3. Для переворачивания и выкладки продукта рекомендуется использовать лопатку из нержавеющей стали.

Указания

- Дно прямоугольных сковород не бывает абсолютно плоским, однако это никак не влияет ни на процесс приготовления пищи, ни на работу варочной панели.
- При перегревании сковороды или при подгорании пищи поверхность из нержавеющей стали может посинеть или стать коричневой, также могут появиться следы окисления. Однако это никак не влияет ни на результат приготовления, ни на качество блюд.
- Царапины на поверхности посуды никак не влияют ни на результат приготовления, ни на качество блюд.

4 Использование посуды в духовом шкафу

Используйте посуду с учетом максимальной температуры в духовом шкафу.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Опасность ожога!

Посуда и ручки нагреваются.

- Используйте прихватки.

Кухонная посуда	Макс. температура в °C
Панель Теппан-Яки	220

5 Очистка посуды

ВНИМАНИЕ

Несоответствующая очистка может привести к порче посуды.

- Запрещено мыть посуду в посудомоечной машине.
- Не используйте агрессивные чистящие средства, содержащие хлор.
- Запрещено использовать чистящее средство для духового шкафа или другие абразивные чистящие средства.

1. После каждого использования мойте посуду вручную теплой водой, с помощью губки или кухонного полотенца, средством для мытья посуды, специально предназначенного для мытья вручную.

Посуда лучше отмывается, пока она еще не остыла. Будьте осторожны, не обожгитесь при мытье горячей посуды.

Если на посуде есть вьевшиеся остатки пищи, налейте воды на дно сковороды и дайте загрязнению размочиться, медленно нагревая сковороду до появления пара. Не нужно доводить воду до кипения.

2. Снова вымойте посуду вручную.
3. Сполосните посуду теплой водой.
4. Сразу же протрите посуду мягкой тканевой салфеткой.

Рекомендация

- Всегда тщательно мойте посуду, так как при следующем использовании остатки пищи могут пригореть и прилипнуть к поверхности посуды.
- Если посуда не используется, держите ее в чистоте и не кладите в нее посторонние предметы.
- Для удаления вьевшихся пятен и грязи сбрызните посуду лимонным соком или уксусом и осторожно нагрейте до появления пара. Повторно вымойте в порядке, указанном выше.

- Въевшиеся пятна можно удалить с помощью металлической губки и/

или очистителя для нержавеющей стали.

6 Таблица приготовления

В таблице ниже приведены несколько примеров. Время приготовления зависит от вида, веса и качества продуктов, поэтому возможны определенные отклонения от указанных значений. Ступени нагрева 8–8.5 идеально подходят для предварительного разогрева.

Мясо

Вид блюда	Степень готовности	Время обжаривания в минутах
Куриная грудка, толщиной 2 см	5 - 6	10 - 20
Стейки из свиной шейки, свиные отбивные (без добавок)	6 - 7	4 - 12
Стейк, толщиной 3 см	7 - 8	8 - 12
Фрикадельки, шницели по-гамбургски, толщиной 3 см	4.5 - 5.5	30 - 40
Шпиг	6.5 - 7.5	3 - 6

Рыба

Вид блюда	Степень готовности	Время обжаривания в минутах
Омары и креветки	7 - 8	5 - 10
Филе лосося	5 - 6	10 - 15
Форель	3.5 - 4.5	15 - 25
Рыбное филе	6 - 7	10 - 15

Блюда из яиц

Вид блюда	Степень готовности	Время обжаривания в минутах
Яичница-глазунья	5 - 6	3 - 9
Яичница-болтунья	4 - 5	3 - 9

Овощи

Вид блюда	Степень готовности	Время обжаривания в минутах
Чеснок, репчатый лук	5 - 6	2 - 10
Кабачки цукини, баклажаны	6 - 7	5 - 10
Сладкий перец, зеленая спаржа	6 - 7	5 - 15
Грибы	7 - 8	8 - 15

7 Гарантия

Гарантия производителя не распространяется на:

- Повреждения, вызванные неправильным использованием, например, в результате перегрева, удара или падения
- Повреждения в результате неправильной очистки
- Естественный износ

- Только визуальные признаки эксплуатации, например, изменение цвета в результате мытья в посудомоечной машине или использования масла и жира
- Повреждения в зоне нагрева, например, царапины, возникшие из-за заусенцев или других повреждений дна посуды.

Если у вас возникнут вопросы, обращайтесь в нашу сервисную службу.

Premium BT
gaggen.pro

Premium BT
gaggen.pro