

Сковорода-гриль производства Германии изготовлена из литого алюминия, каждая сковорода отливается вручную. Сковорода-гриль покрыта слоем специального индукционного покрытия, а также слоем герметичного антипригарного покрытия. При ручном способе производства такая сковорода никогда не бывает идеально плоской. Но, тем не менее, при нагревании тепло распределяется равномерно по всей поверхности сковороды.

Перед первым использованием

- ▶ Перед первым использованием сковороду необходимо промыть в теплой воде мягкой губкой с небольшим количеством моющего средства, после чего ополоснуть водой.

Советы по использованию

- ▶ Между варочной панелью и сковородой могут находиться небольшие частицы пищи и загрязнения (например, крупы соли или перца), при движении сковороды на дне сковороды или на индукционном покрытии варочной панели могут оставаться царапины или следы от посуды. Поэтому старайтесь достаточно высоко приподнимать сковороду при ее передвижении по поверхности варочной панели. Компания-производитель не несет ответственности за повреждения, вызванные неправильным обращением со сковородой.
- ▶ Благодаря высококачественному антипригарному покрытию сковорода-гриль отлично подходит для приготовления полезной для здоровья нежирной пищи. Если вы хотите жарить продукты на масле, смажьте небольшим количеством жира или растительного масла не сковороду, а продукты, предназначенные для жарки. Для этого используйте гидрогенизированные (отвержденные) растительные жиры или масла. Не рекомендуется использовать для смазывания сливочное масло, маргарин, растительное масло холодного отжима и салатное масло.
- ▶ Используйте сковороду исключительно для приготовления пищи.
- ▶ Не используйте предметы из металла для приготовления пищи на сковороде-гриле, так как они могут поцарапать поверхность сковороды. Но при этом царапины и другие повреждения не влияют на вкус или качество продуктов, которые вы готовите.
- ▶ Не используйте сковороду в режиме жарки 9 или в режиме Power-/ Boost и никогда не оставляйте надолго пустую сковороду на источнике тепла. Пустая сковорода уже через несколько минут разогревается до температуры 300 °C. При такой температуре очень

i Обратите внимание: для оптимального распределения тепла, площадь индукционной варочной панели должна соответствовать площади сковороды. Данная сковорода-гриль предназначена только для частного использования в домашнем хозяйстве.

быстро могут загореться жиры и масла, находящиеся в сковороде. При этом могут ухудшиться антипригарные свойства сковороды.

- ▶ Поскольку ручки сковороды могут очень сильно нагреваться, при готовке на сковороде используйте прихватки или специальные перчатки для духовки.
- ▶ После приготовления пищи оставьте сковороду на плите, дайте ей остыть и после этого вымойте ее.
- ▶ После мытья необходимо хорошо просушить сковороду, чтобы защитить ее от окисления.

Мытье сковороды-гриль и уход за ней

- ▶ Никогда не используйте для мытья сковороды металлическую губку, а также отбеливающие и абразивные чистящие средства.
- ▶ Перед мытьем сначала дайте сковороде остыть, так как холодная вода может вызвать деформации горячей сковороды.
- ▶ Для мягкой уходы мы рекомендуем мыть сковороду-гриль в теплой воде с небольшим количеством чистящего или мягкого моющего средства, после чего сковороду необходимо ополоснуть и высушить. Бороздки сковороды-гриль лучше всего промыть с помощью ершика для мытья посуды.
- ▶ Не рекомендуется мыть сковороду-гриль в посудомоечной машине. Средства для чистки, таблетки и моющие соли разъедают поверхность сковороды, что может вызвать изменение цвета сковороды. Кроме того, мытье в посудомоечной машине может вызвать окисление (появление светлых пятен) на поверхности сковороды. Тем не менее, если вы хотите использовать посудомоечную машину для мытья, предварительно протрите сковороду маслом. Так вы защитите ее поверхность от пересыхания.
- ▶ Остро приправленные или маринованные блюда содержат кислоты, которые впитываются в поверхность вашей сковороды-гриль. Если в результате возникнут изменения цвета или пятна, они не повлияют ни на продукты ни на готовое блюдо.

Режимы жарки

В данной таблице приведены некоторые рекомендации по приготовлению пищи в сковороде-гриль. Время жарки может отличаться в зависимости от вида, веса и качества продуктов. Поэтому возможны небольшие отклонения от рекомендованного времени. Для нагревания сковороды используйте режим 8 (или 8.).

		⌚ Режим жарки	⌚ Время жарки в минутах
 Мясо	Грудка птицы (толщиной 2 см)	5. - 6.	20 - 30
	Филейная часть свиной тиши, (натуральный) шницель	5. - 6.	15 - 20
	Биштекс (толщиной 3 см)	6. - 7.	8 - 12
	Замаринованный биштекс	6. - 7.	15 - 20
	Рубленые котлеты, рубленый шницель по-гамбургски (толщиной 2 см)	5. - 6.	20 - 30
	Грудинка (свиная)	6. - 7.	3 - 8
 Рыба	Сырая колбаса для жарения	5. - 6.	20 - 30
	Норвежские омары (лангустины) и креветки	5. - 6.	8 - 10
	Филе лосося	5. - 6.	10 - 15
	Форель	4. - 6.	15 - 25
 Овощи	Рыбное филе	5. - 6.	10 - 15
	Цукини, баклажаны	5. - 6.	10 - 15
	Сладкий перец, зеленая спаржа	6. - 7.	5 - 10
	Шампиньоны	6. - 7.	10 - 15
 Хлеб	Картофель	5. - 6.	10 - 20
	Чиабатта (итальянский белый хлеб), тосты, лаваш	6. - 7.	5 - 10

Если ваша индукционная варочная панель с зоной нагрева Flexzone оснащена функцией сенсора жарения, вы также можете использовать эту функцию при приготовлении на сковороде-гриль в зависимости от заводского номера изделия.