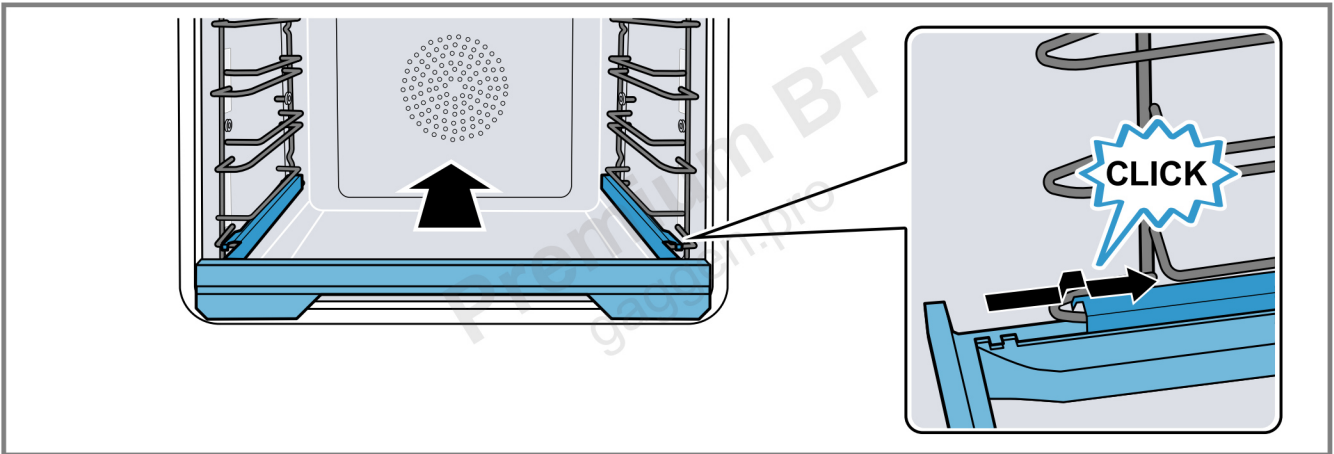


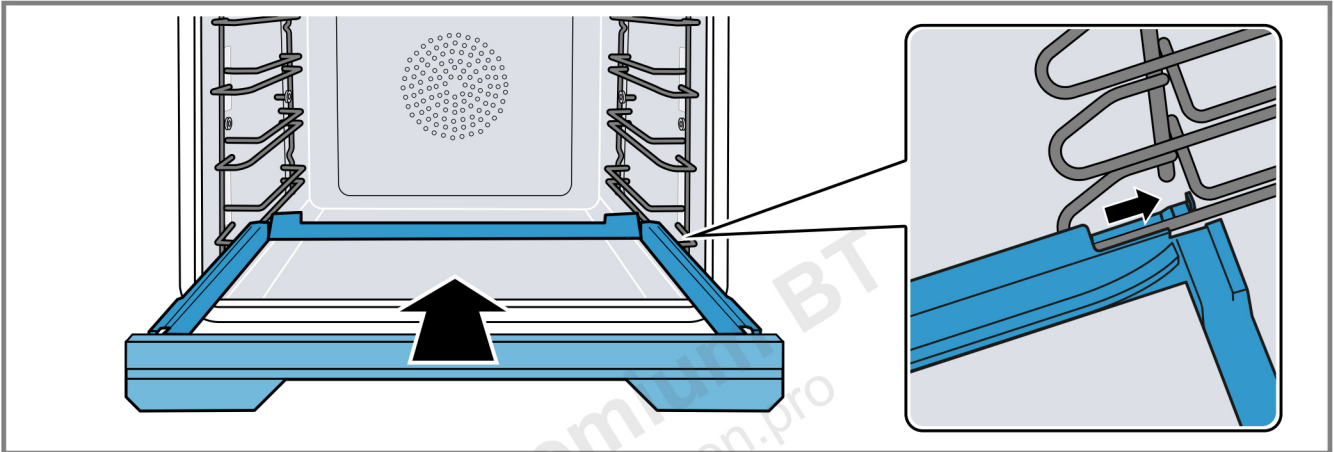


de **Gebrauchsanleitung**
en **Information for Use**
cs **Návod k obsluze**
da **Betjeningsvejledning**
el **Εγχειρίδιο χρήστη**
es **Manual de usuario**
fi **Käyttöohje**
fr **Manuel d'utilisation**

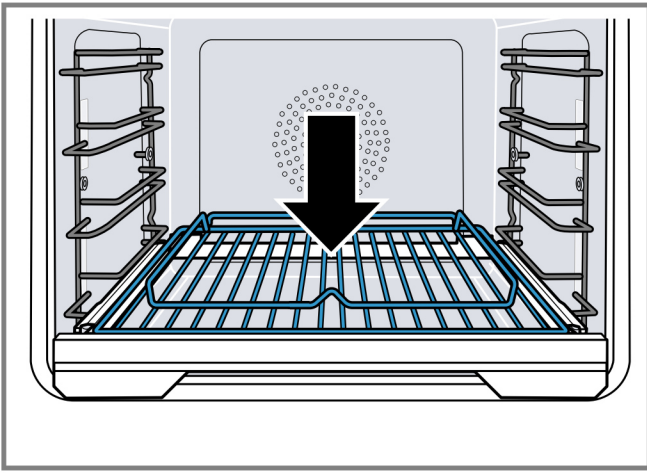
it **Manuale utente**
nl **Gebruikershandleiding**
no **Bruksanvisning**
pl **Instrukcja obsługi**
ru **Руководство пользователя**
sv **Bruksanvisning**
tr **Kullanım kılavuzu**



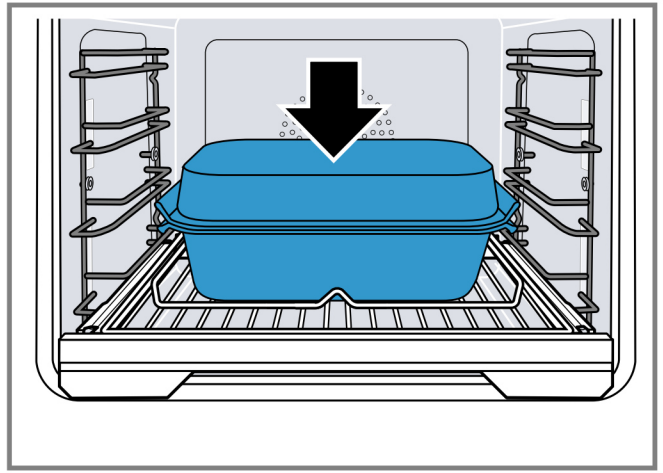
1



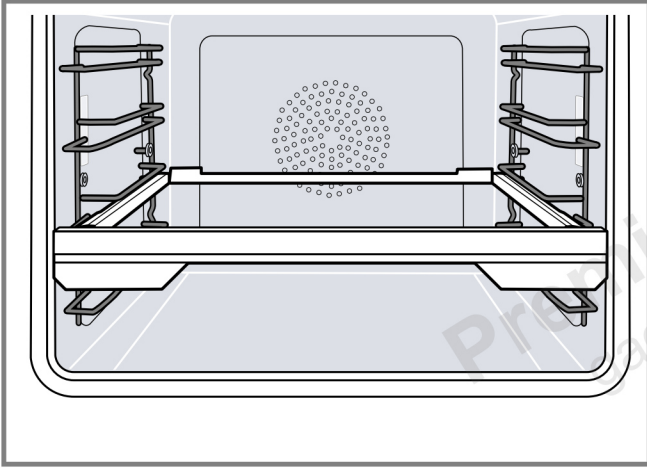
2



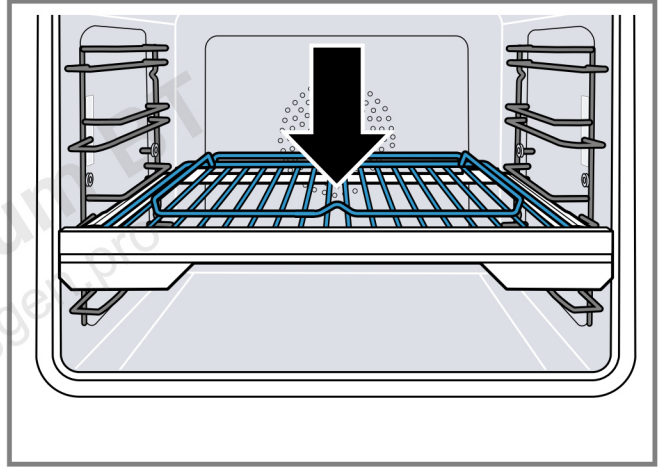
3



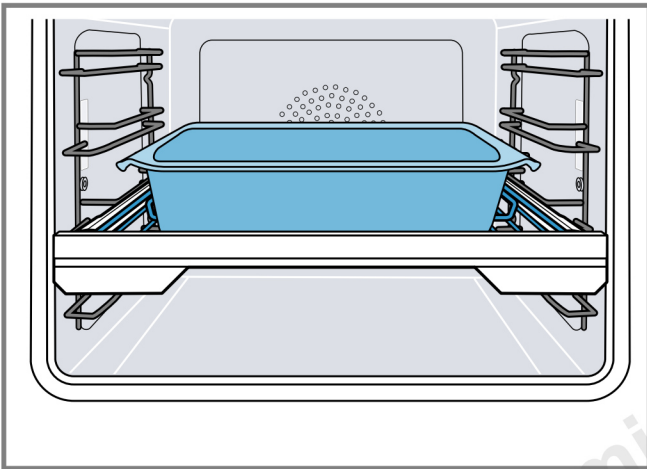
4



5



6



7

Premium BT
gaggen.pro

ru

Определение сигнальных слов

Здесь представлены определения сигнальных слов, используемых в данном руководстве.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность травмирования!

Соблюдайте эти указания, чтобы избежать возможного получения серьезных травм или летального исхода.

ВНИМАНИЕ!

Соблюдайте эти указания, чтобы избежать повреждения прибора или причинения материального ущерба иным способом.

Заметка: Это указывает на важную информацию.

Безопасная эксплуатация

Соблюдайте данные указания по безопасности при использовании этой принадлежности.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность ожога!

Жаровня очень сильно нагревается.

► Поэтому при вынимании жаровни из рабочей камеры обязательно используйте жаропрочные рукавицы.

Пары алкоголя могут воспламениться в горячей рабочей камере.

► Добавляйте в блюда только небольшое количество напитков с высоким содержанием спирта.

► Осторожно открывайте дверцу прибора.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность ошпаривания!

При открывании крышки после приготовления может высвобождаться очень горячий пар. При определённой температуре он может быть не виден.

► Поднимайте крышку так, чтобы горячий пар мог уйти в сторону, противоположную от вас.

► Не подпускайте детей близко к прибору.

Предотвращение материального ущерба

Чтобы избежать повреждения принадлежности, соблюдайте приведенные здесь указания.

ВНИМАНИЕ!

Слишком высокая температура может стать причиной повреждения антипригарного покрытия.

► Используйте жаровню при температуре не выше 220 °C.

- ▶ Не используйте жаровню на газовой, индукционной или электрической варочной панели с инфракрасными нагревательными элементами.
- ▶ Не используйте жаровню с камнем для выпечки.
- ▶ Перед пиролизической очисткой извлеките жаровню из рабочей камеры.

Острые предметы царапают антипригарное покрытие.

- ▶ Никогда не разрезайте блюда в жаровне.
- ▶ Используйте только кухонные принадлежности из дерева или жаропрочной пластмассы.
- ▶ Наливайте соус с помощью жаропрочных пластиковых ложек.
- ▶ Для хранения не накрывайте жаровню перевернутой крышкой.

Неправильная очистка повреждает антипригарное покрытие.

- ▶ Никогда не используйте для очистки абразивные и едкие чистящие средства, спреи для очистки гриля, губки с царапающей поверхностью или острые предметы.
- ▶ Не мойте жаровню в посудомоечной машине.

Острые поверхности царапают антипригарное покрытие.

- ▶ Используйте жаровню не с решеткой, а с соответствующими направляющими с полным выдвижением для духовых шкафов или адаптером для духовых паровых шкафов.
- ▶ Осторожно устанавливайте жаровню в прибор и извлекайте ее.
- ▶ Никогда не тяните за жаровню.
- ▶ В духовых шкафах тяните за направляющие с полным выдвижением, а в духовых паровых шкафах – за адаптер.

Несоблюдение правил использования может привести к повреждению жаровни.

- ▶ Не используйте одновременно крышку жаровни и термощуп.
- ▶ Не нагревайте пустую жаровню. В результате этого повреждается антипригарное покрытие.

Использование по назначению

Для безопасного и надлежащего пользования принадлежностями соблюдайте правила использования по назначению.

Используйте принадлежности только:

- для приготовления блюд

Перед первым использованием

Соблюдайте следующие рекомендации.

Очистка жаровни

- ▶ Перед первым использованием обязательно вымойте жаровню горячей водой с мылом и мягкой щеткой или губкой.

Подготовка к работе жаровни

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность травмирования!

При подъеме направляющих с полным выдвижением боковые выдвижные направляющие резко выдвигаются назад.

- ▶ Полностью сложите выдвижную направляющую до щелчка, а затем вставьте её в прибор.
1. Чтобы защитить дно рабочей камеры от царапин, положите в остывшую рабочую камеру кухонное полотенце.
 2. Установите выдвижные направляющие направляющих с полным выдвижением слева и справа на самый нижний уровень установки в прибор.
 - Направляющие должны свободно выдвигаться вперед.
 - Зафиксируйте выдвижные направляющие спереди в выдвижных решетках.

→ Рис. 1

3. Вставьте направляющие с полным выдвижением горизонтально в выдвижные направляющие.
 - Слегка приподнимите направляющие с полным выдвижением спереди и зафиксируйте.
 → Рис. 2
4. Вставьте решетку в выдвижной механизм.
 - Рис. 3
5. Установите жаровню на решетку.
 - Рис. 4

Варианты использования жаровни

Жаровня прекрасно подходит для приготовления объемных блюд, а также для приборов без режима жаровни. Используйте жаровню только с направляющими с полным выдвижением (приобретаются отдельно).

Использование жаровни для приготовления объемных блюд

В жаровне можно готовить большие куски жаркого или рыбы.

- Вы можете приготовить блюдо и оставить в приборе для поддержания в горячем состоянии.
- При приготовлении блюда в духовом шкафу или в паровом духовом шкафу образуется меньше запахов.
- В отличие от варочной панели температура обжаривания и доведения до готовности может выбираться с максимальной точностью.

Использование жаровни в приборах без функции жаровни

Жаровню можно использовать в духовых шкафах и в паровых духовых шкафах без функции жаровни.

- Чтобы избежать появления царапин на жаровне, в духовых шкафах используйте направляющие с полным выдвижением BA016106 или BA018106.
- Чтобы избежать появления царапин на жаровне, в духовых паровых шкафах используйте адаптер GN010330, который приобретается отдельно.
- При видах нагрева с паром используйте жаровню без крышки. При виде нагрева "Горячий воздух + влажность 0 %" используйте жаровню с крышкой на уровне установки 1.
- Не нагревайте жаровню до температуры выше 220 °C. Это может стать причиной повреждения антипригарного покрытия.
- Никогда не используйте жаровню на газовой, индукционной или электрической варочной панели с инфракрасными нагревательными элементами.

Рекомендации по тушению и жарению

- Мясо можно обжаривать прямо в жаровне без крышки, а затем доводить до готовности под крышкой в щадящем режиме.
- Если жаровня имеет антипригарное покрытие, можно обжаривать мясо с минимальным количеством жира. При предварительном разогреве жаровни в духовом шкафу добавляйте жир непосредственно перед обжариванием.
- Не добавляйте жир в жаровню, а смазывайте им мясо. Это обеспечит прямую передачу тепла.
- Используемые для приготовления жидкости быстро увариваются. Следите за тем, чтобы жидкости было достаточно. При приготовлении мяса в соусе, постоянно доливайте жидкость, чтобы соус оставался жидким.
- Для обжаривания выбирайте температуру от 130 до 160 °C, а для доведения до готовности — от 190 до 220 °C.
- Обжаривайте и тушите блюда всегда с закрытой дверцей прибора. Если необходимо перевернуть или перемять блюдо либо добавить жидкость, открывайте дверцу прибора ненадолго, в противном случае температурный режим в духовом шкафу будет нарушен.

- Жаровню можно использовать без крышки, а также использовать крышку жаровни к качестве формы для запеканки. → "Использование жаровни в качестве формы для запеканки", Страница 30

Тушение блюд в жаровне

При тушении продукт недолго обжаривается в небольшом количестве жира и затем медленно доводится до готовности. Литая жаровня обеспечивает отличное, равномерное распределение тепла. Благодаря антипригарному покрытию требуется совсем немного жира, что делает блюдо более здоровым и низкокалорийным.

Требование: Прибор готов к работе в режиме жаровни.
→ Страница 29

1. Положите продукт в жаровню.
2. Установите вид нагрева "Функция жаровни"  и нужную температуру.
При выборе вида нагрева "Функция жаровни"  максимальная температура составляет 220 °C.
3. Когда символ нагрева погаснет, откройте дверцу прибора и поставьте жаровню в выдвижной механизм на самом нижнем уровне прибора.
4. Закройте дверцу прибора.
5. Немного обжарьте продукт без крышки.
6. Откройте дверцу прибора.
7. Залейте продукт достаточным количеством жидкости.
8. Установите крышку.
9. Тушите продукт при нужной температуре.

Жарение блюд в жаровне

Рекомендация: Мы рекомендуем использовать термощуп. Как только достигается заданная температура внутри продукта, прибор автоматически прекращает работу. Не используйте одновременно крышку жаровни и термощуп.

Требование: Прибор готов к работе в режиме жаровни.
→ Страница 29

1. Положите продукт в жаровню.
2. Установите вид нагрева "Функция жаровни"  и нужную температуру.
При выборе вида нагрева "Функция жаровни"  максимальная температура составляет 220 °C.
3. Для обжаривания установите температуру от 190 до 220 °C.
4. Когда символ нагрева погаснет, откройте дверцу прибора и поставьте жаровню в выдвижной механизм на самом нижнем уровне прибора.
5. Закройте дверцу прибора.
6. Готовьте в режиме жарения только с закрытой дверцей прибора.

Использование функции обжаривания

Функция обжаривания имеется только в приборах с функцией жаровни. Функция обжаривания предполагает нагрев прибора на полной мощности в течение прим. 3 минут. Функция обжаривания позволяет, например, быстро обжаривать стейки.

Рекомендация: Мы рекомендуем использовать термощуп. Как только достигается заданная температура внутри продукта, прибор автоматически прекращает работу. Не используйте одновременно крышку жаровни и термощуп.

Требование: Прибор готов к работе в режиме жаровни.
→ Страница 29

1. Положите продукт в жаровню.
2. Во время использования функции обжаривания не накрывайте посуду крышкой.

3. Откройте дверцу прибора и поставьте жаровню в выдвижной механизм на самом нижнем уровне прибора.
4. Закройте дверцу прибора.
5. Соблюдайте указания по включению функции обжаривания в приборе.
Функция обжаривания выключается после открывания дверцы прибора.

Использование жаровни в качестве формы для запеканки

Жаровню можно использовать без крышки, а также использовать крышку жаровни к качестве формы для запеканки.

1. Установите выдвижной механизм на втором уровне снизу.
→ Рис. 5
2. Вставьте решетку в выдвижной механизм.
→ Рис. 6
3. Установите жаровню или крышку жаровни на решетку.
→ Рис. 7
4. Установите требуемый вид нагрева и температуру.
Температура должна составлять не более 220 °C.

Очистка и уход

Для долговременной исправной работы принадлежностей требуется тщательная очистка и уход.

Очистка жаровни

ВНИМАНИЕ!

Неправильная очистка повреждает антипригарное покрытие.

- ▶ Никогда не используйте для очистки абразивные и едкие чистящие средства, спреи для очистки гриля, губки с царапающей поверхностью или острые предметы.
- ▶ Не мойте жаровню в посудомоечной машине. Слишком высокая температура может стать причиной повреждения антипригарного покрытия.
- ▶ Перед пиролизической очисткой выньте из рабочей камеры выдвижной механизм и жаровню.

1. Легкие загрязнения удаляйте горячим мыльным раствором и мягкой щеткой.
2. Стойкие загрязнения замочите в горячем мыльном растворе.