

Gaggenau

Правила пользования

Návod k použití

Instrukcja obsługi

Kullanma kılavuzu

VK 230

Пароварка

Parní vařič

Urządzenie do gotowania na parze

Buharlı Pişirici

Оглавление	3
Obsah	16
Spis treści	29
İçindekiler	42

Оглавление

Важные правила техники безопасности	4
Причины повреждений	5
Охрана окружающей среды	5
Экологически чистая утилизация	5
Советы по экономии электроэнергии	5
Ваш новый прибор	6
Пароварка	6
Символы на панели и дисплее	6
Принадлежности	7
Специальные принадлежности	7
Принцип действия	7
Управление	8
Перед первым использованием	8
Настройка точки кипения	8
Подвесить ручку	8
Включение	8
Выключение	9
Электронный таймер	9
Функция пассивной безопасности детей	9
Защита от перегрева	9
Защитное отключение	10
Слить жидкость, которая использовалась для приготовления продукта	10
Области применения прибора	11
Таблица настройки	12
Обработка паром / кипячение – установка: Степень обработки паром	12
Томление – установка: Степень температуры	13
Советы и приемы	13
Уход и очистка	14
Очистка прибора	14
Запрещается использовать следующие средства очистки	14
Устранение неисправностей	15
Служба сервиса	15

Более подробную информацию о продукции, принадлежностях, запасных частях и службе сервиса можно найти на официальном сайте

www.gaggenau.com и на сайте интернет-магазина www.gaggenau-eshop.com

⚠ Важные правила техники безопасности

Внимательно прочитайте данное руководство. Оно поможет вам научиться правильно и безопасно пользоваться прибором. Сохраняйте руководство по эксплуатации и инструкцию по монтажу для дальнейшего использования или для передачи новому владельцу.

Распакуйте и осмотрите прибор. Не подключайте прибор, если он был поврежден во время транспортировки.

Подключение прибора без штепсельной вилки должен производить только квалифицированный специалист. Повреждения из-за неправильного подключения приводят к снятию гарантийных обязательств.

Этот прибор предназначен только для домашнего использования.

Используйте прибор только для приготовления блюд и напитков.

Следите за прибором во время его работы. Используйте прибор только в закрытом помещении.

Этот прибор не предназначен для использования с внешним таймером или пультом управления.

Дети до 8 лет, лица с ограниченными физическими, умственными и психическими возможностями, а также лица, не обладающие достаточными знаниями о приборе, могут использовать прибор только под присмотром лиц, ответственных за их безопасность, или после подробного инструктажа и осознания всех опасностей, связанных с эксплуатацией прибора.

Детям не разрешается играть с прибором. Очистка и обслуживание прибора не должны производиться детьми, это допустимо, только если они

старше 8 лет и их контролируют взрослые.

Не допускайте детей младше 8 лет к прибору и его сетевому проводу.

Опасность возгорания!

При сильном нагреве прибора воспламеняющиеся материалы могут вспыхнуть. Поэтому не храните под прибором подобные материалы (например, спреи, чистящие средства) и не используйте их поблизости от прибора. Не кладите воспламеняющиеся предметы в прибор.

Опасность ожога!

- В процессе эксплуатации открытые для доступа детали прибора сильно нагреваются. Не прикасайтесь к раскаленным деталям. Не подпускайте детей близко.
- Резервуар прибора очень сильно нагревается. Его можно вынимать только с помощью специальной ручки из комплекта поставки. Эта ручка должна быть надежно зафиксирована в резервуаре. Такая ручка не должна использоваться для опрокидывания резервуара, чтобы слить из него содержимое.
- Закрытая крышка прибора обуславливает излишнюю аккумуляцию тепла. Прибор следует закрывать крышкой только после полного охлаждения. Никогда не включайте прибор с закрытой крышкой. Не используйте крышку прибора для поддержания приготовленных блюд в горячем состоянии или в качестве подставки.

Опасность удара током!

- При неквалифицированном ремонте прибор может стать источником опасности. Поэтому ремонт должен производиться только специалистом сервисной службы, прошедшим специальное обучение. Если прибор неисправен, выньте вилку из розетки или отключите предохранитель в блоке предохранителей. Вызовите специалиста сервисной службы.
- При сильном нагреве прибора изоляция кабеля может расплавиться. Следите за тем, чтобы кабель не соприкасался с горячими частями электроприборов.
- Проникающая влага может привести к удару электрическим током. Не используйте очиститель высокого давления или пароструйные очистители.

Причины повреждений

Внимание!

- Защита от перегрева выключает прибор.: Прибор нельзя включать пустым. Наполнить камеру прибора холодной водой или жидкостью, по крайней мере, до минимальной отметки или, максимум, до уступа. Не допускать полного выпаривания жидкости из камеры. Не нагревать масло в камере прибора.
- Повреждение стеклянной крышки: Запрещается класть горячую стеклянную крышку на мокрую холодную рабочую панель или охлаждать крышку под проточной холодной водой. Стеклянная крышка может лопнуть. Поврежденная стеклянная крышка подлежит немедленной замене. Если в результате повреждения крышки в камеру прибора попадают осколки стекла, то приготавливаемые там продукты становятся непригодными для употребления а пищу.
- Повреждение прибора при использовании неподходящих принадлежностей: Должны использоваться только предписанные фирменные принадлежности.
- Коррозия от соли или пряностей: Добавляйте соль и бульонные кубики только в горячую воду. Камера прибора обладает большой коррозионной стойкостью. Однако, например, соль в определенных случаях может воздействовать на материал.

Охрана окружающей среды

Экологически чистая утилизация



Этот прибор соответствует Европейской директиве 2002/96/EG по обращению со старыми электрическими и электронными приборами (waste electrical and electronic equipment – WEEE). Эта директива устанавливает порядок возврата и утилизации старых приборов, действующий по всей Европе.

Советы по экономии электроэнергии

Для экономии электроэнергии при приготовлении пищи необходимо выполнять следующие рекомендации

- Нагревайте пароварку только до момента достижения желаемой температуры.
- По возможности всегда накрывайте прибор стеклянной крышкой. При хорошо закрытой крышке можно избежать выхода пара и потерь энергии.
- Используйте обеспечиваемую двумя вставками прибора возможность одновременного приготовления различных пищевых продуктов.





Ваш новый прибор

Здесь вы можете познакомиться с вашим новым прибором и получить дополнительную информацию о его принадлежностях.

Пароварка



Символы на панели и дисплее

-  Степень обработки паром
-  Нагревание
-  Открыть/закрыть кран для слива воды
-  Защита от перегрева

Принадлежности

В объеме поставки имеются следующие принадлежности

- Вставка перфорированная
- Вставка неперфорированная
- Стеклянная крышка
- Ручка
- Сито для остатков

Специальные принадлежности

Вы можете заказать в своем специализированном магазине следующие принадлежности

- AG 050 000 Инсталляционный набор для водостока с запираемым обратным клапаном, гарнитура водостока (DN 40) и присоединительная трубная муфта (1/2" на 1 1/2")
- AG 060 000 Инсталляционный набор для водостока делает возможным слив жидкости из прибора в подходящий резервуар.
- FK 023 000 Корзина для макаронных изделий
- GE 020 010 Вставка неперфорированная
- GE 020 020 Вставка перфорированная
- VD 201 014 Крышка прибора из нержавеющей стали
- VD 201 034 Крышка прибора из алюминия
- VV 200 014 Соединительная планка из высококачественной стали для комбинирования с другими Vario приборами.
- VV 200 034 Соединительная планка из алюминия для комбинирования с другими приборами Vario.

Используйте принадлежности только в соответствии с вышеприведенными указаниями. Изготовитель не несет ответственность в случае неправильного использования принадлежностей.

Принцип действия

В пароварке можно обрабатывать паром, варить, выпаривать и бланшировать.

Обработка паром является приготовлением в струящемся водяном пару. Температурный диапазон лежит в пределах 100 °С. Водяной пар переносит тепло. При этом подходящими пищевыми продуктами являются, например, овощи, картофель, рыба.

Пар обволакивает продукт и препятствует потерям питательных веществ пищевого продукта. Продукт сохраняет форму, цвет и свой специфический аромат. Пищевые продукты не зарумяниваются в пароварке.

Прибор предлагает собой возможность для обработки продуктов паром без давления в одной или двух вставках. При использовании перфорированных вставок пар может подступать к продукту со всех сторон. Благодаря этому может обеспечиваться равномерное приготовление также при больших количествах продукта.

Температура жидкости может устанавливаться в диапазоне 45 - 95 °С с шагом 5 °С. Эта точная установка температуры воды позволяет, например, растапливать шоколадную глазурь, варить мясо, не доводя до кипения, или варить вермишель.

Управление

Перед первым использованием

Перед первым использованием прибора в режиме пара, выполните следующие указания:

- 1 Тщательно очистить прибор и детали принадлежности.
- 2 При первом включении необходимо выполнить настройку точки кипения.

Указание: Работа в режиме пара без предварительной настройки точки кипения может привести к неправильному функционированию прибора. При этом возможна избыточная или недостаточная генерация пара.



- 3 После настройки точки кипения следует наполнить камеру прибора водой до уступа и прогнать прибор в течение 30 минут на ступени обработки паром, чтобы устранить возможные запахи, свойственные новому прибору. После этого слить воду и тщательно просушить камеру прибора.

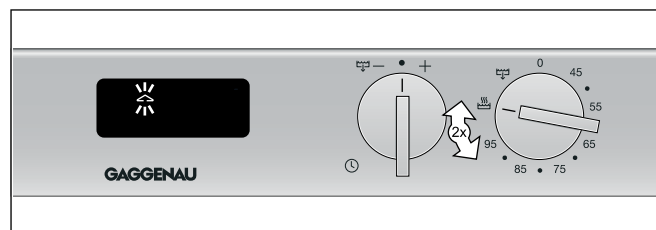
Настройка точки кипения



Точка кипения зависит от атмосферного давления. С увеличением высоты местности атмосферное давление уменьшается, что приводит к снижению точки кипения.

Перед первым использованием пароварки необходимо выполнить настройку точки кипения. При этом пароварка приспособляется к атмосферному давлению на месте установки.

Выполнение настройки точки кипения

- 1 Наполнить камеру прибора холодной водой до минимальной отметки. Накрыть стеклянной крышкой.
- 2 Установить ручку управления "Температура" в позицию 95 °С.
- 3 После этого в течение 5 секунд: повернуть ту же ручку управления "Температура" **два раза** между позициями  95 °С в прямом и обратном направлении. Затем повернуть ручку в позицию .



Во время настройки точки кипения мигает символ . После прекращения мигания символа  настройка точки кипения будет закончена. Продолжительность настройки лежит в интервале 3 - 7 минут.

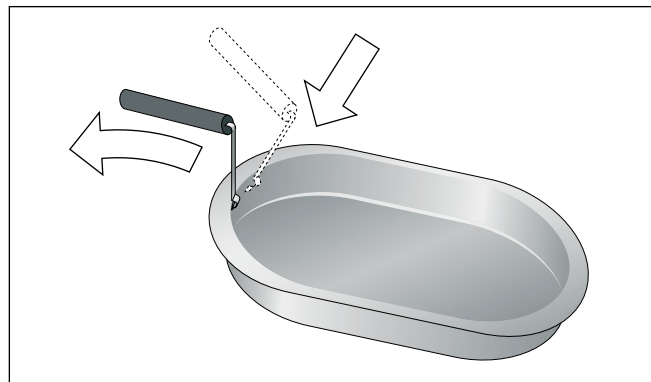
Указание: Во время настройки точки кипения может возникать повышенное выделение пара.

Подвесить ручку

 **Опасность ожогов!**


Резервуар прибора очень сильно нагревается. Его можно вынимать только с помощью специальной ручки из комплекта поставки. Эта ручка должна быть надежно зафиксирована в резервуаре. Такая ручка не должна использоваться для опрокидывания резервуара, чтобы слить из него содержимое.

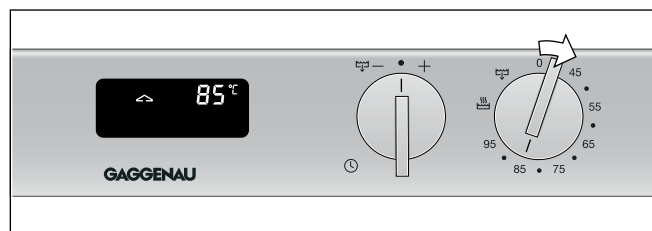
- 1 Вставить ручку в углубления вставки.
- 2 Отклонить ручку назад. Поднять вставку за ручку.




Включение

Наполните камеру прибора холодной водой или другой жидкостью (объем наполнения 1 - 4 литра, см. также Таблицу приготовления). Запрещается наливать в камеру масло. Камера приготовления должна наполняться, по крайней мере, до минимальной отметки или же, максимум, до уступа.

Поверните ручку управления "Температура" в желаемое положение. Установленная температура отображается на дисплее. Символ  индицируется на дисплее в течение всего времени, пока прибор нагревается.

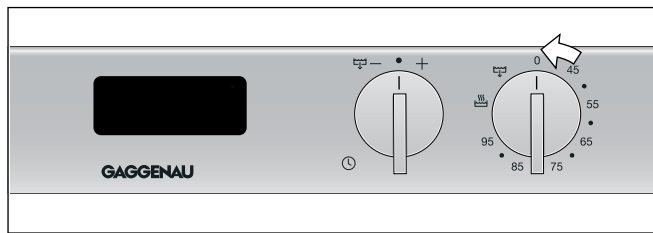


Температура может быть установлена в диапазоне 45 - 95 °С. Для приготовления с паром установите ступень обработки паром .

Указание: Обращайте внимание на то, чтобы при работе прибора стеклянная крышка хорошо прилегала и отверстие для выхода пара не было закрыто.

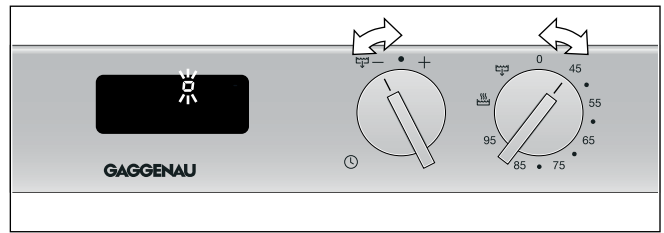
Выключение

Поверните ручку управления "Температура" в позицию 0. Индикация на дисплее гаснет.



3 Поверните ручку управления "Температура" назад в позицию 0.

4 Поверните ручку управления "Таймер" назад в позицию 0.



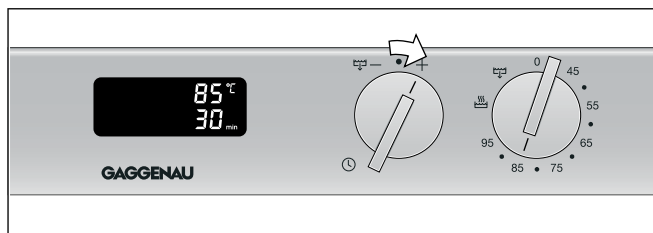
Электронный таймер

Таймер может быть установлен в диапазоне от 1 до 90 минут. После истечения установленного времени пароварка выключается автоматикой выключения.

Таймер может использоваться также в отсутствие функции выключения, в том числе при выключенном приборе.

Установка таймера

- 1 Установить желаемую температуру или степень обработки паром.
- 2 Повернуть ручку управления "Таймер" в позицию + или - для установки желаемого времени.



- 3 Установленное время и его ход отображаются на дисплее. Установленное время можно корректировать во время работы таймера.
- 4 После истечения установленного времени прибор выключается и выдается звуковой сигнал. Для выключения звукового сигнала нужно быстро повернуть ручку управления.


Указания


- Если прибор выключается раньше, то таймер продолжает работать без функции выключения.
- Если сначала установить таймер и после этого температуру, то таймер будет работать без автоматики выключения.

Функция пассивной безопасности детей

Включение функции пассивной безопасности детей

- 1 Поверните ручку управления "Температура" вправо на любое значение температуры.
- 2 Поверните ручку управления "Таймер" влево в позицию "Минус" и держите её в этом положении.

На дисплее загорается символ , который через некоторое время гаснет. Функция пассивной безопасности детей включена. Теперь ручки управления можно поворачивать в любое положение, и прибор не будет нагреваться.


Если какая-либо ручка управления будет повернута при включенной функции пассивной безопасности детей, на дисплее появится символ , который через некоторое время гаснет.

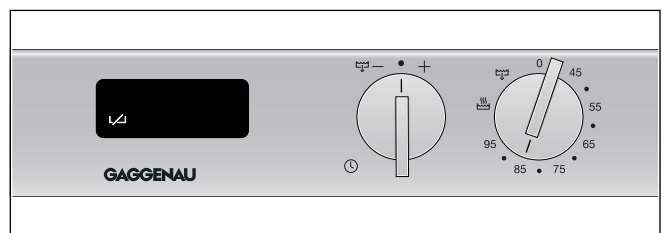
Выключение функции пассивной безопасности детей

- 1 Поверните ручку управления "Таймер" влево в позицию "Минус" и держите её в этом положении.
- 2 Поверните ручку управления "Температура" вправо на любое значение температуры.
- 3 Поверните ручку управления "Таймер" назад в позицию 0.

Функция пассивной безопасности детей выключена.

Защита от перегрева

При перегревании прибора нагревательные элементы автоматически отключаются для предохранения прибора и встроенной кухонной мебели. На дисплее появляется символ . Отключите прибор и дайте ему полностью остыть.

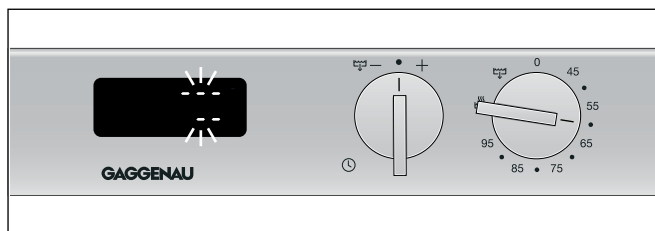


Возможные причины перегрева:

- Прибор был включен пустым, т.е. в отсутствие жидкости в камере.
- Камера прибора была наполнена слишком горячей водой.
- Прибор был включен пустым или с жидкостью, уровень которой был ниже минимальной отметки.
- Прибор слишком долгое время работал на ступени обработки паром, не будучи закрыт крышкой.
- Слишком большие отложения кальция в камере прибора.

Защитное отключение

Для вашей безопасности прибор оснащен функцией защитного отключения. Все процессы нагреваются выключаются через 4 часа, если в течение этого времени не выполнялись никакие операции управления. На дисплее появляются мигающие "черточки".



Поверните ручку управления "Температура" на 0, после чего прибор может быть включен снова, как обычно.



Слить жидкость, которая использовалась для приготовления продукта

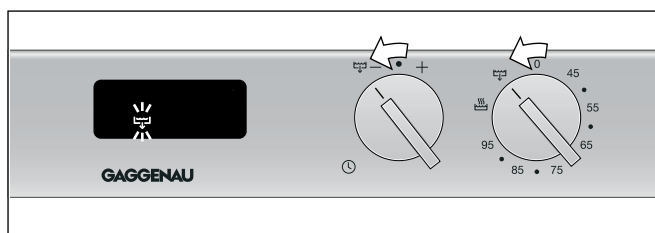
Опасность ожога!



При сливе воды без стационарного подключения к трубопроводу сточной воды: Сначала дать прибору охладиться. Установить под прибор подходящий резервуар, достаточный для приема воды.

Указание: При отсутствии стационарного присоединения к сточному трубопроводу необходимо смонтировать набор для инсталляции стока AG 060 000 и установить под сливной кран температуростойкий резервуар соответствующей емкости (мин. 10 л).


Открыть сливной кран


- 1 Поверните ручку "Температура" влево в позицию .
- 2 Поверните ручку "Таймер" влево в позицию  и держите её в этом положении.

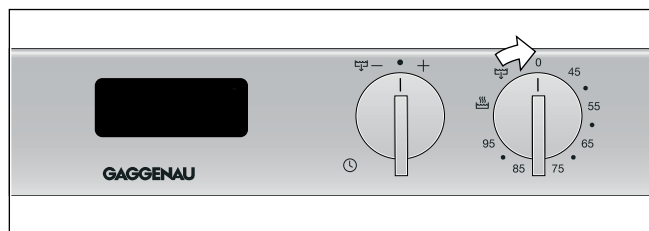


Выдается звуковой сигнал. Через несколько секунд на дисплее начинает мигать символ . Сливной кран открывается. При открытом сливном кране на дисплее постоянно высвечивается символ .


Закреть сливной кран

- 1 Поверните ручку управления "Температура" вправо в позицию 0.
- 2 Выдается звуковой сигнал. Через несколько секунд на дисплее начинает мигать символ .

Сливной кран закрывается. Сразу же после закрытия сливного крана символ  гаснет.




Указания

- Если сливной кран открыт или закрыт не полностью, на дисплее мигает символ .
- Всегда вставляйте в выпускное отверстие сито для остатков пищи. Таким образом, Вы можете избежать блокировки сливного крана остатками пищи.

Области применения прибора


Приготовление на пару

Например: овощи, картофель

- Наполните пароварку до нижней отметки и прогрейте прибор на ступени обработки паром .
- Установите в прибор вставку с приготавливаемым продуктом. При использовании одновременно двух вставок установите в прибор сначала перфорированную вставку, а после этого (сверху) неперфорированную вставку.
- Накройте снова стеклянной крышкой. Вкусовые качества пищи можно усилить, заменив воду жидкостью, подходящей для данного пищевого продукта (это может быть, например, овощной бульон, рыбный отвар, мясной бульон).


Варить в бурлящей воде.

Например, изделия из теста

- Наполните пароварку максимум до уступа и прогрейте прибор на ступени обработки паром .
- Мы рекомендуем закрывать прибор стеклянной крышкой. Используйте корзину для макаронных изделий (принадлежность FK 023 000).

Бланширование

Например, овощи

- Наполните пароварку до нижней отметки и прогрейте прибор на ступени обработки паром .
- Положите овощи в неперфорированную вставку.
- Через 1 - 2 минуты, для быстрого охлаждения, опустите овощи в ледяную воду. Дайте воде хорошо стечь с овощей.

Томление

Например, сосиски

- Наполните камеру максимум до уступа.
- Поверните ручку "Температура" в положение между 45 и 95 °C и прогрейте пароварку.
- Мы рекомендуем закрывать прибор стеклянной крышкой. Используйте корзину для макаронных изделий (принадлежность FK 023 000).


Поддержание в горячем состоянии

Например, мясо, овощи, гарниры

- Наполните пароварку до нижней отметки.
- Установите ручку "Температура" на 80 - 90 °C и прогрейте пароварку.
- Установите в прибор вставку с приготавливаемым продуктом.
- Накройте снова стеклянной крышкой. При этом продукты без проблем могут оставаться в течение долгого времени во вставке, сохраняя свои вкусовые качества, и без пересыхания.


Регенерация

Например, готовые блюда или блюда, которые должны быть приготовлены

- Наполните пароварку до нижней отметки и прогрейте прибор на ступени обработки паром .
- Положите приготавливаемое блюдо в соответствующую вставку и снова установите ручку "Температура" на желаемую ступень (85 - 95 °C). Накройте снова стеклянной крышкой.


Отжимание сока

Например, ягоды

- Наполните пароварку до нижней отметки и прогрейте прибор на ступени обработки паром .
- Положите ягоды в перфорированную вставку.
- Установите в прибор сначала неперфорированную вставку, а затем перфорированную вставку с ягодами.
- Обработывайте паром до тех пор, пока не прекратится выделение сока.

Консервирование

Например, фрукты, овощи

- Наполните пароварку до нижней отметки.
- Установите банки в перфорированную вставку так, чтобы они не соприкасались.
- Поверните ручку управления "Температура" на ступень обработки паром .
- Выключите прибор, как только в банке появятся поднимающиеся пузырьки.
- Вынимайте банки только после того, как они полностью охладятся.

Дезинфекция

Например, бутылочки для детского питания, банки для варенья

- Наполните пароварку до нижней отметки и прогрейте прибор на ступени обработки паром.
- Положите в неперфорированную вставку бутылочки для детского питания или банки для варенья. Накройте снова стеклянной крышкой.
- Обработывайте паром в течение 20 минут.

Таблица настройки

Данные таблицы установок относятся к уже прогретому прибору. Они служат лишь для ориентировки, так как в зависимости от вида и состояния приготавливаемого продукта требуется больше или меньше тепла.

Обработка паром / кипячение – установка: Степень обработки паром

Продукты	Количество воды	Вставка	Время приготовления	Примечания
Мясо				
Фрикадельки из мяса (500 г)	1 литр	перфорированная	15 - 20 мин.	
Филе из говядины (400 г)	1 литр	неперфорированная	15 - 20 мин.	Положить в камеру зелень, например ½ чайной ложки Тимьян
Куриные грудки, фаршированная (500 г)	1 литр	неперфорированная, дно смазывается сливочным маслом	20 - 25 мин.	
Филе грудки индюшки (300 г)	1 литр	неперфорированная, дно смазывается сливочным маслом	15 мин.	над овощным бульоном
Копченая свинина (1 кг)	1 литр	неперфорированная	60 мин.	
Огузок (1 кг)	1 литр	неперфорированная	85 - 90 мин.	с суповыми овощами
Рыба				
Филе лосося (600 г)	1 литр	перфорированная	10 - 15 мин.	
Отварная форель (2 форели)	1 литр	перфорированная	8 - 10 мин.	Овощной бульон с уксусом в камере прибора
Форель в отваре (2 форели)	1 литр	неперфорированная	10 - 15 мин.	
Котлеты из трески на винном пару (2 котлеты)	1 литр	неперфорированная	20 мин.	в овощном гарнире над водой с вином
Филе морского окуня (3 филе)	1 литр	неперфорированная	10 - 12 мин.	
Филе судака (1 кг + 0,5 л воды и приправы)	1 литр	неперфорированная	15 - 20 мин.	
Мидии	1 литр	перфорированная, неперфорированная	10 - 15 мин.	в перфорированной вставке, с отваром
Овощи				
Цветная капуста (1 кочан)	1 литр	перфорированная	15 - 20 мин.	розочками
Цветная капуста (1 кг) и морковь (1 кг)	1 литр	неперфорированная, перфорированная	25 - 35 мин.	розочками, дольками
Брокколи (1 кочан)	1 литр	перфорированная	10 - 15 мин.	розочками
Зеленая фасоль (800 - 1000 г)	1 литр	перфорированная	20 - 25 мин.	
Кольраби (800 г)	1 литр	перфорированная	15 - 25 мин.	дольками
морковь (1 кг)	1 литр	перфорированная	10 - 15 мин.	дольками
Картофель в мундире (1 кг)	1 литр	перфорированная	30 - 40 мин.	
Отварной картофель (1 кг)	1 литр	перфорированная	20 - 25 мин.	половинками
Отварной картофель (1 кг) и цветная капуста (1 кг)	1 литр	перфорированная, неперфорированная	25 - 30 мин.	половинками, розочками
Молодые побеги спаржи (2 кг)	1 литр	перфорированная, неперфорированная	20 - 25 мин.	целиком
Цукини, баклажаны (500 г)	1 литр	неперфорированная	5 - 8 мин.	дольками
Шпинат листовой (250 г)	1 литр	неперфорированная	4 мин.	
Фенхель (4 шт.)	1 литр	перфорированная	30 - 40 мин.	целиком
Гарниры				
Шелушенный рис (250 г, 0,5 л воды)	1 литр	неперфорированная	30 - 35 мин.	

Продукты	Количество воды	Вставка	Время приготовления	Примечания
Пропаренный рис (250 г, 0,5 л воды)	1 литр	неперфорированная	20 - 25 мин.	
Изделия из теста (500 г)	4 литр	Корзина для макаронных изделий	в соотв. с указаниями изготовителя	
Лапша, вермишель (свежая) (500 г)	4 литр	Корзина для макаронных изделий	2 - 5 мин.	
Распущенное яйцо (1 литр)	1 литр	неперфорированная, дно смазывается сливочным маслом	10 - 15 мин.	
Десерт				
Пудинг в форме для водяной бани (в количестве для формы емкостью 1,5 литра)	1 литр	перфорированная	в соответствии с рецептом	
Компот (1 кг, 0,5 л воды)	1 литр	неперфорированная	10 - 20 мин.	
Дрожжевые клецки (8 клецок, 125 мл молока, масло, сахар)	1 литр	неперфорированная	15 - 20 мин.	
Молочная рисовая каша (250 г, 0,8 л молока)	1 литр	неперфорированная	25 - 30 мин.	

Томление – установка: Ступень температуры

Продукт	Количество воды	Вставка	Время приготовления	Температура
Сосиски (4 - 8 пар)	4 литра	без	10 - 20 мин.	75 - 85 °C
Мясные битки (в зависимости от величины)	4 литра (например, мясной бульон)	без	20 - 30 мин.	90 - 95 °C
Клецки (4 - 6) / вермишель	4 литра	без	20 - 30 мин.	90 - 95 °C
Глинтвейн (мин. 1 литр)		без	—	80 - 90 °C

Советы и приемы

- Пароварка может быть укомплектована максимум двумя вставками одновременно.
- В режиме пара, при наличии двух вставок, последние можно вставлять одновременно или последовательно в ходе приготовления. При этом перфорированная вставка должна устанавливаться после неперфорированной. Сначала положите в камеру прибора продукт, требующий большего времени приготовления. Когда для первого продукта наступит остаточное время, установите в камеру прибора вторую вставку. Таким путем можно одновременно готовить блюда с различным временем приготовления.
- По возможности всегда накрывайте прибор стеклянной крышкой. Благодаря крышке можно избежать выхода пара и потерь энергии.
- При обработке паром и варке можно ароматизировать жидкость, например, добавлением зелени, пряностей, чеснока, имбиря, лимонного сока и вина. Обязательно используйте в камере прибора сито и перед опорожнением удаляйте остатки, чтобы избежать засорения водостока.
- Пищевые продукты, приготавливаемые на пару, лучше сохраняют собственный вкус, чем при приготовлении блюд традиционным способом. При этом можно отказаться от добавления пряностей.
- Так же, как и вкус, форма и цвет, сохраняются питательные и минеральные вещества. Приготовление пищи протекает без использования жира.
- Продукт не контактирует с кипящей водой. Таким образом, продукт полностью обволакивается паром и не "истощается" водой.

Уход и очистка

В этой главе приведены рекомендации и указания по оптимальному порядку ухода за прибором и очистки прибора.

⚠ Опасность ожога!

Во время работы прибор сильно нагревается. Перед очисткой дайте прибору остыть.

⚠ Опасность удара током!

Не используйте для очистки прибора очиститель высокого давления или пароструйные очистители.

Очистка прибора

- После каждого использования опорожнять камеру прибора и очищать её мягкой посудной щеткой и моющим средством. **Запрещается очищать камеру с использованием средств по уходу за стальными поверхностями, так как эти средства большей частью не совместимы с пищевыми продуктами.**
- Отложения грязи, солей и калька могут стать причиной коррозионных повреждений.
- Вставки прибора и сито для остатков следует очищать в посудомоечной машине или с использованием неконцентрированного мыльного раствора. Ручка для вставок очищается только вручную.
- Тщательно протереть камеру прибора полотенцем. Не накладывать стеклянную крышку до тех пор, пока камера прибора не высохнет полностью.
- В случае, если по причине повышенной жесткости воды в камере прибора образуется белый налет, нужно действовать следующим образом: Протереть камеру прибора уксусным раствором или совместимым с пищевыми продуктами средством для удаления калька. Хорошо прополоскать холодной водой.
- После высыхания камеры отполировать её поверхность мягким полотенцем с добавлением одной капли растительного масла.

После очистки и сушки, очищенные вставки и ручку можно хранить в камере прибора. Чтобы крышка прибора (специальная принадлежность) хорошо лежала на мульде, стеклянную крышку следует перевернуть.

Указание: После нескольких часов эксплуатации на дне камеры появляются контуры нагрева. Это не ухудшает функционирование и качество прибора.

Детали/поверхности прибора	Рекомендуемая очистка
Камера прибора	Очистить мягкой посудной щеткой и моющим средством, а затем протереть насухо мягким полотенцем.
Резервуар для приготовления	Посудомоечная машина

Детали/поверхности прибора	Рекомендуемая очистка
Стеклянная крышка	Посудомоечная машина
Ручка	Очистить теплой водой и моющим средством.
Панель управления	Очистить мягкой влажной тряпкой и небольшим количеством моющего средства; при этом тряпка не должна быть пропитана слишком сильно. После этого протереть насухо мягким полотенцем. Для ухода за панелью управления закажите через своего дилера или через интернет в нашем онлайн-магазине подходящее масло для ухода (номер для заказа 311135). После очистки равномерно нанесите масло мягкой тканью на панель управления.
Ручка управления	Очистить мягкой влажной тряпкой и небольшим количеством моющего средства; при этом тряпка не должна быть пропитана слишком сильно. Внимание! Повреждение прибора: Запрещается снимать ручки управления для их очистки.






Запрещается использовать следующие средства очистки

- Трущие или заостренные очистители
- Кислотосодержащие очистители (например: уксус, лимонная кислота и т.д.), не должны попадать на раму или накладку прибора
- Хлористые очистители или очистители с высоким содержанием спирта
- Аэрозоли для духовых шкафов
- Твердые, царапающие посудные губки, щетки или трущие подушечки
- Новые губчатые тряпки перед употреблением следует тщательно промывать.

Устранение неисправностей

Зачастую, возникающие неисправности могут устраняться собственными силами. Прежде чем


обращаться в службу сервиса, выполните ниже следующие указания.

Неисправность	Возможная причина	Устранение
 появляется на дисплее. Пароварка не нагревается.	Включена функция пассивной защиты от детей.	Выключить функцию пассивной защиты от детей.
Прибор выключается. На дисплее мигают "черточки".	Защитное отключение	Выключите прибор. После этого прибор может быть включен снова, как обычно.
На дисплее появляется сообщение о сбое (например, F01, F02 и т.д.).	Сбой электроники	Вызвать представителя службы сервиса Gaggenau.
 высвечивается на дисплее. Пароварка не нагревается.	Защита от перегрева в камере прибора отсутствует жидкость.	Выключить прибор. Наполнить холодной водой, по крайней мере, до минимальной отметки. Дать прибору полностью охладиться.
	Защита от перегрева прибор слишком долгое время работал на ступени пара  , не будучи закрыт стеклянной крышкой.	Выключить прибор и дать ему полностью охладиться. При выборе ступени пара прибор следует закрывать стеклянной крышкой.
	Защита от перегрева камера прибора была наполнена очень горячей водой.	Выключить прибор и дать ему полностью охладиться. Наполнить камеру прибора холодной водой.
	Защита от перегрева слишком большие отложения кальция в камере прибора. На нагревательном змеевике, находящемся на дне камеры прибора, хорошо заметен белый налет.	Выключить прибор и дать ему полностью охладиться. Протереть камеру прибора уксусным раствором или совместимым с пищевыми продуктами средством для удаления кальция. Хорошо промыть холодной водой.
	Символ  продолжает высвечиваться после включения, хотя прибор был полностью охлажден – обратиться в службу сервиса Gaggenau.	
 мигает на дисплее.	Не полностью открыт или закрыт сливной кран.	Закрыть сливной кран. Если сливной кран заблокирован остатками пищи, откройте его снова. Соблюдая осторожность, удалите остатки пищи с помощью подходящего вспомогательного средства (например, ручкой половника).

Служба сервиса

Если ваш прибор требует ремонта, наша служба сервиса всегда готова прийти вам на помощь. Мы всегда находим подходящее решение, которое позволяет избежать вызова специалиста, не обусловленного необходимостью.

При обращении к нам по телефону следует сообщить номер изделия (E-Nº) и заводской номер (FD-Nº), чтобы мы могли предоставить вам квалифицированную поддержку. Фирменная табличка с этими номерами находится на нижней стороне прибора. Чтобы долго не искать, здесь вы можете занести данные вашего прибора и номер телефона службы сервиса.

E-Nº	FD-Nº
Служба сервиса 	

Обращаем внимание на то, что в случае неправильного обращения с прибором вызов техника сервиса даже в гарантийный период не является бесплатным.

Заявка на ремонт и консультация при неполадках

Контактные данные всех стран Вы найдёте в приложенном списке сервисных центров.

Положитесь на компетентность изготовителя. Тогда вы можете быть уверены, что ремонт будет произведён грамотными специалистами и с использованием фирменных запасных частей.

Опасность удара током!

При неквалифицированном ремонте прибор может стать источником опасности. Поэтому ремонт должен производиться только специалистом сервисной службы, прошедшим специальное обучение. Если прибор неисправен, выньте вилку из розетки или отключите предохранитель в блоке предохранителей. Вызовите специалиста сервисной службы.

Obsah

Důležitá bezpečnostní upozornění	17
Příčiny poškození	18
Ochrana životního prostředí	18
Likvidace neohrožující životní prostředí	18
Tipy k úspoře el. energie	18
Váš nový přístroj	19
Parní vaříč	19
Symboly na ovládacím panelu a na displeji	20
Příslušenství	20
Zvláštní příslušenství	20
Princip činnosti	20
Ovládání	21
Před prvním použitím	21
Vyrovnání bodu varu	21
Zavěšení držadla	21
Zapnutí	21
Vypnutí	22
Elektronická minutka	22
Dětská pojistka	22
Pojistka proti přehřátí	22
Bezpečnostní vypnutí	23
Vypuštění tekutiny použité k vaření	23
Oblasti použití přístroje	24
Tabulka nastavení	25
Příprava v páře / vaření – nastavení: Stupeň přípravy v páře	25
Dovaření – nastavení: Teplotní stupeň	26
Tipy a triky	26
Ošetřování a čištění	27
Čištění přístroje	27
Nepoužívejte tyto čisticí prostředky	27
Odstranění poruch	28
Zákaznický servis	28

Další informace o výrobcích, příslušenství, náhradních dílech a servisu najdete na internetu na: www.gaggenau.com a v internetovém obchodu: www.gaggenau-eshop.com

⚠ Důležitá bezpečnostní upozornění

Pečlivě si přečtěte tento návod. Jedině tak můžete svůj spotřebič správně a bezpečně používat. Návod k použití a návod k montáži uschovejte pro pozdější použití nebo pro dalšího majitele.

Po vybalení spotřebič zkontrolujte. V případě poškození během přepravy spotřebič nezapojujte.

Spotřebiče bez zástrčky smí zapojovat pouze oprávněný odborník. Pokud je spotřebič nesprávně zapojený, nemáte v případě škody nárok na záruku.

Tento spotřebič je určený pouze pro použití v domácnosti a v odpovídajícím prostředí domácnosti. Spotřebič používejte pouze k přípravě pokrmů a nápojů. Spotřebič mějte během provozu pod dozorem. Spotřebič používejte pouze v uzavřených prostorech.

Tento spotřebič není určený pro provoz s externím časovým spínačem nebo dálkovým ovládním.

Děti od 8 let a osoby s omezenými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi nebo s nedostatkem zkušeností a vědomostí smějí tento spotřebič používat pouze pod dozorem nebo pokud byly seznámeny s bezpečným používáním spotřebiče a pochopily nebezpečí s tím spojená.

Děti si nesmí se spotřebičem hrát. Čištění a uživatelskou údržbu nesmí provádět děti bez dozoru.

Nebezpečí požáru!

Spotřebič je velmi horký, může dojít ke vznícení hořlavých materiálů. Pod spotřebičem ani v jeho bezprostřední blízkosti nikdy neskladujte nebo

nepoužívejte hořlavé předměty (např. spreje, čisticí prostředky). Na spotřebič ani do něj nikdy nepokládejte hořlavé předměty.

Nebezpečí popálení!

- Přístupné součásti jsou při provozu horké. Nikdy se nedotýkejte horkých součástí. Udržujte děti mimo dosah spotřebiče.
- Nádoba na vaření je velmi horká. Nádobu vyjímejte pouze pomocí dodaného držadla. Držadlo musí bezpečně zapadnout do otvoru v nádobě. Držadlo není vhodné k otáčení nádoby na vaření za účelem vylití obsahu.
- Při zavřeném krytu spotřebiče se hromadí horko. Kryt spotřebiče zavírejte, až když je spotřebič vychladlý. Spotřebič nikdy nezapínejte, když je kryt zavřený. Kryt spotřebiče nikdy nepoužívejte k udržování teploty pokrmů nebo jako odstavňovou plochu.

Nebezpečí úrazu elektrickým proudem!

- Neodborné opravy jsou nebezpečné. Pokud je spotřebič vadný, vypněte pojistku v pojistkové skříňce. Zavolejte servis. Opravu smí vykonávat výhradně technik zákaznického servisu vyškolený naší společností.
- Kontaktem s horkými součástmi spotřebiče může dojít k roztavení kabelové izolace elektrických spotřebičů. Zabraňte kontaktu přírodních kabelů elektrických spotřebičů s horkými součástmi spotřebiče.

- Pokud by do spotřebiče vnikla vlhkost, může to mít za následek úraz elektrickým proudem. Nepoužívejte vysokotlaký ani parní čistič.

Příčiny poškození

Pozor!

- Pojistka proti přehřátí vypne přístroj: Nezapínejte přístroj prázdný. Vanu přístroje naplňte minimálně ke značce minimálního množství příp. maximálně k usměrňovacímu okraji studenou vodou nebo tekutinou použitou k vaření. Ve vaně přístroje se musí během vaření vždy nacházet tekutiny, nikdy nesmí být prázdná. Nikdy nerozpalujte ve vaně přístroje olej.
- Poškození skleněné poklice: Horkou skleněnou poklici neodkládejte na mokrou, studenou pracovní desku nebo nezchlazujte pod studenou tekoucí vodou. Skleněná poklice může prasknout. Poškozenou skleněnou poklici ihned vyměňte. Pokud se střepy z poškozené skleněné poklice dostanou do vany přístroje, nejsou zde připravované potraviny již vhodné ke konzumaci.
- Poškození přístroje nevhodným příslušenstvím: Používejte pouze dané originální příslušenství.
- Koroze způsobená solí nebo kořením: Dávejte sůl a bujonové kostky pouze do horké vody. Vana přístroje je odolná proti korozi. Přesto může sůl v určitých případech napadnout materiál.

Ochrana životního prostředí

Likvidace neohrožující životní prostředí



Tento přístroj odpovídá evropské směrnici 2002/96/ES o elektrickém a elektrotechnickém odpadu (waste electrical and electronic equipment – WEEE). Směrnice udává rámec pro zpětné přijetí a recyklaci starých přístrojů s celoevropskou platností.

Tipy k úspoře el. energie

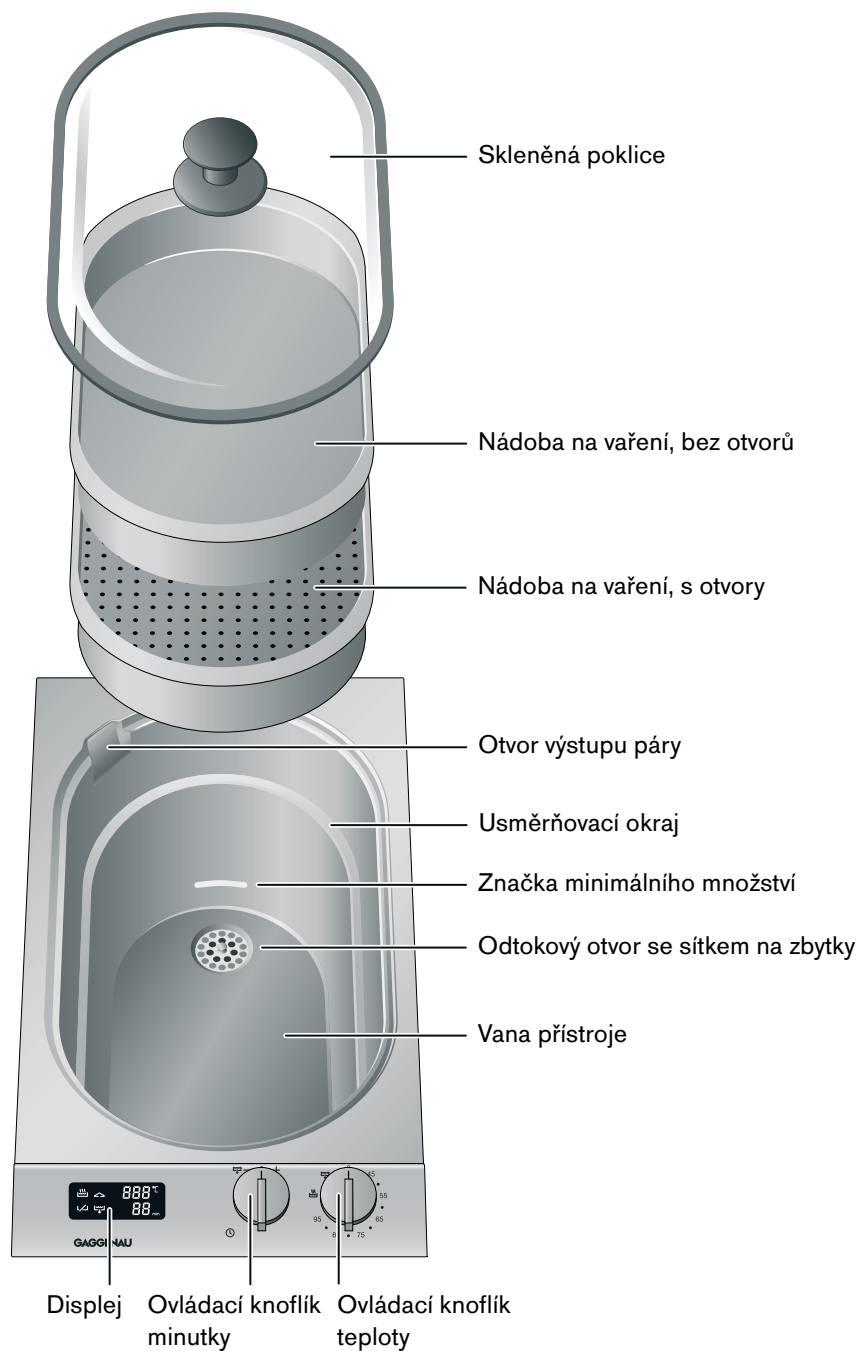
Řiďte se následujícími tipy, které vám umožní úsporně vařit:

- Předehřívejte parní vařič pouze do dosažení požadované teploty.
- Pokládejte na přístroj skleněnou poklici pokaždé, když je to možné. Když poklici položíte tak, aby dobře těsnila, zabráníte úniku páry a energetickým ztrátám.
- Využívejte možnosti připravovat různé potraviny ve dvou nádobách na vaření zároveň.





Váš nový přístroj

Zde se seznámíte s novým přístrojem a získáte informace o příslušenství.

Parní vařič



Symbyly na ovládacím panelu a na displeji

-  Stupeň přípravy v páře
-  Nahřívání
-  Otevření / otevřený vypustný kohout vody
-  Pojistka proti přehřátí

Příslušenství

Součástí dodávky je následující příslušenství:

- Nádoba na vaření, s otvory
- Nádoba na vaření, bez otvorů
- Skleněná poklice
- Držadlo
- Sítka na zbytky

Zvláštní příslušenství

U specializovaného prodejce si můžete objednat následující příslušenství:

- AG 050 000 Instalační sada pro odtok s uzavíratelným zpětným ventilem, odpadová souprava (DN 40) a přípojná objímka (1/2" na 1 1/2")
- AG 060 000 Instalační sada pro odtok, umožňuje vypustit tekutinu použitou k vaření do vhodné nádoby
- FK 023 000 Koš na těstoviny
- GE 020 010 Nádoba na vaření, bez otvorů
- GE 020 020 Nádoba na vaření, s otvory
- VD 201 014 Kryt přístroje z ušlechtilé oceli
- VD 201 034 Kryt přístroje z hliníku
- VV 200 014 Spojovací lišta z ušlechtilé oceli pro kombinování s ostatními přístroji Vario
- VV 200 034 Spojovací lišta z hliníku pro kombinování s ostatními přístroji Vario

Příslušenství používejte pouze tak, jak je uvedeno. Výrobce neručí za škody vzniklé nesprávným používáním příslušenství.

Princip činnosti

V parním vařiči můžete připravovat potraviny v páře, dovářet je, vařit a blanširovat.

Příprava v páře představuje vaření v proudící vodní páře. Rozsah teploty je kolem 100 °C. Vodní pára přenáší teplo. Vhodné potraviny jsou např. zelenina, brambory, ryba.

Pára obklopuje připravované potraviny a zabrání ztrátě živin v nich obsažených. Připravované potraviny si zachovávají tvar, barvu a své typické aroma. Potravina v parním vařiči nezžhnědne.

Přístroj umožňuje připravovat potraviny v páře bez tlaku v jedné nebo ve dvou nádobách na vaření. U nádob na vaření s otvory se může pára dostat k připravovaným potravinám ze všech stran. Tak je možné zajistit rovnoměrné vaření také u větších množství potraviny.

Teplotu tekutiny použité k vaření můžete nastavit v krocích po 5 °C mezi 45 - 95 °C. Přesné nastavení teploty vody vám umožní např. rozpustit polevu, pošírovat maso nebo vařit nudle.

Ovládání

Před prvním použitím

Před první přípravou v páře dodržujte následující pokyny:

- 1 Důkladně vyčistěte přístroj a díly příslušenství.
- 2 Při uvedení do provozu se musí provést vyrovnání bodu varu.

Upozornění: Příprava v páře bez předchozího vyrovnání bodu varu může způsobit nesprávné fungování přístroje. Je možné, že se bude vytvářet příliš mnoho páry nebo příliš málo.



- 3 Po vyrovnání bodu varu naplňte vanu přístroje až k usměrňovacímu okraji vodou a nechte přístroj 30 minut pracovat na Stupni přípravy v páře, odstraníte tak případný zápach novoty. Vodu vypusťte a vanu přístroje pečlivě vysušte.

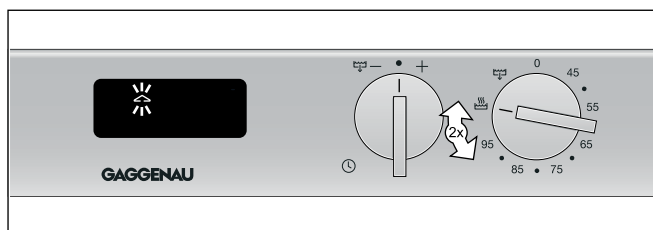
Vyrovnání bodu varu



Bod varu závisí na tlaku vzduchu. Protože tlak vzduchu se zvyšující se nadmořskou výškou klesá, klesá také bod varu.

Než parní vařič poprvé použijete k vaření v páře, musíte provést vyrovnání bodu varu. Přitom se přizpůsobí parní vařič tlaku vzduchu v místě jeho umístění.

Provedení vyrovnání bodu varu

- 1 Naplňte vanu přístroje ke značce minimálního množství studenou vodou. Nasaďte skleněnou poklici.
- 2 Nastavte ovládací knoflík teploty do polohy 95 °C.
- 3 **Během 5 sekund:** Otočte stejný ovládací knoflík teploty **dvakrát** mezi polohou  a polohou 95 °C sem a tam. Poté otočte ovládací knoflík do polohy .



Symbol  během vyrovnání bodu varu bliká. Jakmile již symbol  neblíká, je vyrovnání bodu varu ukončeno. Proces trvá 3 až 7 minut.

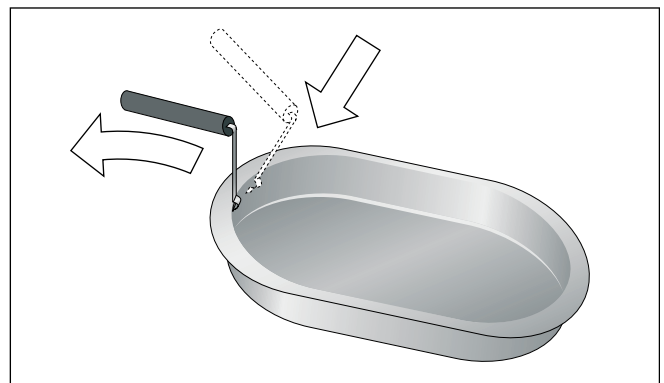
Upozornění: Během vyrovnávání bodu varu může docházet ke zvýšené tvorbě páry.

Zavěšení držadla

 **Nebezpečí popálení!**


Nádoba na vaření je velmi horká. Nádobu vyjmějte pouze pomocí dodaného držadla. Držadlo musí bezpečně zapadnout do otvoru v nádobě. Držadlo není vhodné k otáčení nádoby na vaření za účelem vylití obsahu.

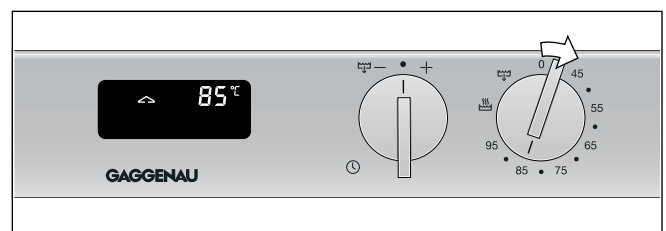
- 1 Zasuňte držadlo do otvoru na nádobě na vaření.
- 2 Držadlo vraťte zpět. Zvedněte nádobu na vaření za držadlo.




Zapnutí

Naplňte vanu přístroje studenou vodou nebo jinou tekutinou použitou k vaření (objem 1 - 4 l, viz také tabulka přípravy pokrmů). Vanu přístroje nesmíte naplnit olejem. Vana přístroje musí být naplněna minimálně ke značce minimálního množství resp. maximálně k usměrňovacímu okraji.

Otočte ovládací knoflík teploty do požadované polohy. Na displeji se zobrazí nastavená teplota. Dokud se přístroj ohřívá, svítí na displeji symbol .

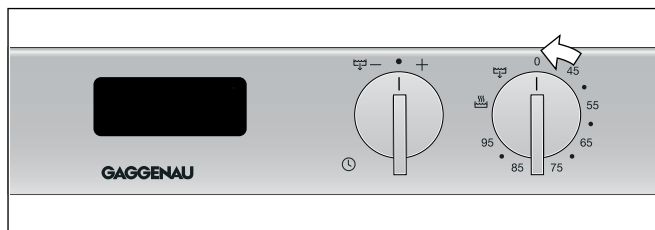


Nastavovat můžete teplotu od 45 - 95 °C. Chcete-li potraviny připravovat v páře, nastavte stupeň přípravy v páře .

Upozornění: Dbejte na to, aby během provozu skleněná poklice dobře těsnila a otvor výstupu páry nebyl zakrytý.

Vypnutí

Otočte ovládací knoflík teploty do polohy 0. Indikátor na displeji zhasne.



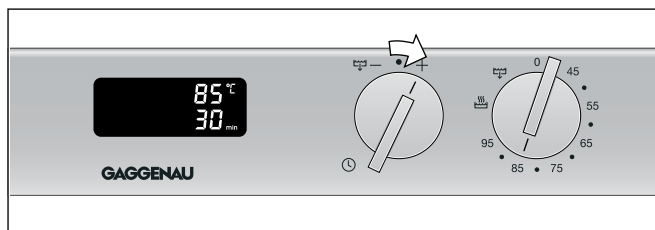
Elektronická minutka

Minutku můžete nastavit na dobu od 1 do 90 minut. Automatické vypnutí vypne parní vařič po nastavené době.

Minutku můžete používat, bez funkce vypnutí, také u vypnutého přístroje.

Nastavení minutky

- 1 Nastavte požadovanou teplotu nebo stupeň přípravy v páře.
- 2 Otočte ovládací knoflík minutky na **+** nebo **-**, a nastavte tak požadovaný čas.



- 3 Nastavený čas se odpočítává na displeji. Nastavený čas můžete změnit i při aktivované minutce.
- 4 Po uplynutí doby se přístroj vypne a zazní signál. Krátkým otočením ovládacího knoflíku vypnete signál.

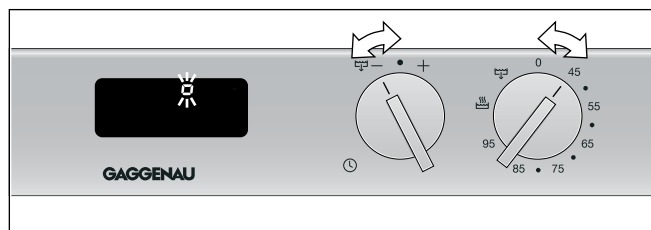
Upozornění


- Pokud přístroj vypnete dříve, běží minutka dále bez funkce vypnutí.
- Pokud nejprve nastavíte minutku a teprve potom teplotu, běží minutka bez automatického vypnutí.


Dětská pojistka

Zapnutí dětské pojistky

- 1 Ovládací knoflík teploty otočte doprava na libovolnou teplotu.
- 2 Otočte ovládací knoflík minutky doleva do polohy minus a držte jej v této poloze.
- 3 Ovládací knoflík teploty otočte zpět do polohy 0.
- 4 Ovládací knoflík minutky otočte zpět do polohy 0.




Na displeji svítí symbol , který po chvíli zhasne. Dětská pojistka je zapnutá. Nyní můžete ovládacím knoflíkem otáčet do libovolné polohy, ale přístroj se nezačne ohřívat.

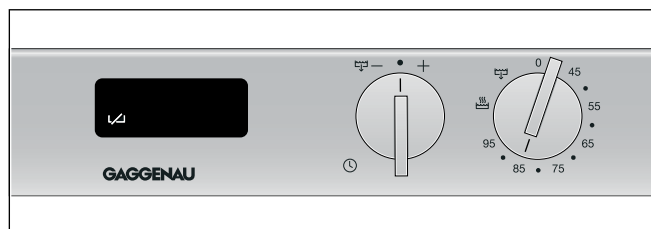
Otočíte-li ovládacím knoflíkem během zapnutí dětské pojistky, zobrazí se na displeji symbol , který po chvíli zhasne.

Vypnutí dětské pojistky

- 1 Otočte ovládacím knoflíkem minutky doleva do polohy minus a v této poloze jej držte.
- 2 Ovládací knoflík teploty otočte doprava na libovolnou teplotu.
- 3 Ovládací knoflík minutky otočte zpět do polohy 0. Dětská pojistka je vypnutá.

Pojistka proti přehřátí

Při přehřátí vypne přístroj automaticky topné těleso, aby byl chráněn přístroj a vestavný nábytek. Na displeji se zobrazí symbol . Vypněte přístroj a nechte jej zcela vychladnout.

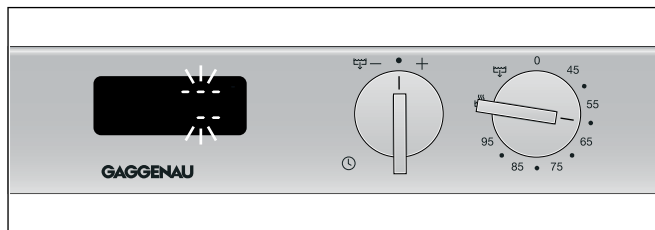


Možné příčiny přehřátí:

- Přístroj byl zapnut prázdný (bez kapaliny ve vaně přístroje).
- Do vany přístroje jste nalili velmi horkou vodu.
- Voda v přístroji se vyvařila, nebo hladina kapaliny nesahá ani ke značce minimálního množství.
- Přístroj se provozoval příliš dlouho na stupni přípravy v páře bez poklice.
- Vana přístroje je silně pokryta vodním kamenem.

Bezpečnostní vypnutí

K vaší ochraně je přístroj vybaven bezpečnostním vypnutím. Každé nahřívání se po 4 hodinách vypne, pokud během této doby nebudete přístroj obsluhovat. Na displeji se zobrazí blikající pomlčky.



Otočte ovládací knoflík teploty do polohy 0, poté můžete přístroj uvést do provozu jako obvykle.



Vypuštění tekutiny použité k vaření

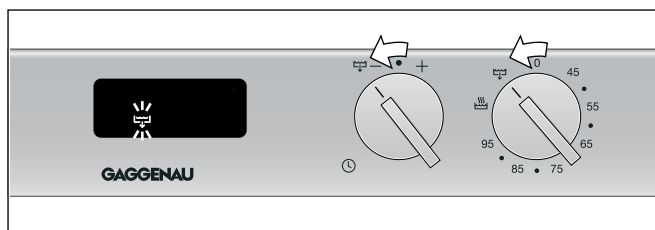
Nebezpečí opaření!



Při vypouštění vody bez pevné přípojky odpadní vody: Nechte přístroj nejprve vychladnout. Pod přístroj postavte k zachycení vody vhodnou nádobu s dostatečným objemem.

Upozornění: Pokud nemáte namontovanou pevnou přípojku odpadní vody, musíte nainstalovat instalační sadu pro odtok AG 060 000 a pod výpustný kohout postavit teplotně odolnou nádobu s odpovídajícím objemem (min. 10 l).



Otevření výpustného kohoutu

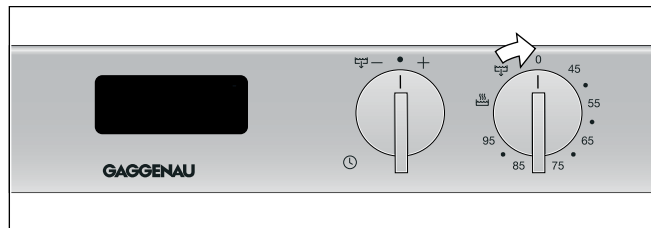
- 1 Otočte ovládací knoflík teploty doleva do polohy .
- 2 Otočte ovládací knoflík minutky doleva do polohy  a držte jej v této poloze.




Zazní signál. Za několik sekund bliká na displeji . Výpustný kohout se otevírá. Je-li výpustný kohout otevřený, svítí na displeji trvale .

Uzavření výpustného kohoutu

- 1 Ovládací knoflík teploty otočte doprava do polohy 0.
- 2 Zazní signál. Za několik sekund bliká na displeji . Výpustný kohout se zavírá. Jakmile je výpustný kohout zavřený, zhasne .




Upozornění

- Pokud není výpustný kohout zcela otevřený, nebo zavřený, bliká na displeji .
- Ve výpustném otvoru vždy nechte sítko na zbytky. Tak zabráníte ucpání výpustného kohoutu zbytky jídla.

Oblasti použití přístroje


Vaření v páře

Například zelenina, brambory

- Naplňte parní vaříč ke spodní značce a předejte jej s nastavenou polohou Stupeň přípravy v páře .
- Do přístroje vložte nádobu na vaření s připravovanými potravinami. Používáte-li dvě nádoby na vaření současně, vložte do přístroje nejprve nádobu s otvory a poté na ni nádobu bez otvorů.
- Nasadte opět skleněnou poklici. Chuť pokrmů můžete podtrhnout tím, že nahradíte vodu tekutinou vhodnou k připravované potravine (např. zeleninový bujon, rybí fond (vývar), hovězí bujon).


Vaření ve vroucí vodě

Například těstoviny

- Naplňte parní vaříč max. až k usměrňovacímu okraji a předejte jej s nastavenou polohou Stupeň přípravy v páře .
- Doporučujeme vám nasadit skleněnou poklici. Použijte koš na těstoviny (příslušenství FK 023 000).

Blanšírování

Například zelenina

- Naplňte parní vaříč až ke spodní značce a předejte jej s nastavenou polohou Stupeň přípravy v páře .
- Dejte zeleninu do nádoby na vaření bez otvorů.
- Po 1 - 2 minutách vložte zeleninu k rychlému ochlazení do ledově studené vody. Nechte zeleninu dobře odkapat.

Ohřátí (dovaření)

Například párky

- Naplňte vanu přístroje max. k usměrňovacímu okraji.
- Otočte ovládací knoflík teploty na teplotu mezi 45 a 95 °C a předejte parní vaříč.
- Doporučujeme vám nasadit skleněnou poklici. Použijte koš na těstoviny (příslušenství FK 023 000).


Udržování teploty

Například maso, zelenina, přílohy

- Naplňte parní vaříč až ke spodní značce.
- Nastavte ovládací knoflík teploty na 80 - 90 °C a předejte parní vaříč.
- Do přístroje vložte nádobu na vaření s připravovanými potravinami.
- Nasadte opět skleněnou poklici. Pokrmy v nádobách na vaření je tak možné delší dobu udržovat teplé, a to šetrným způsobem, kdy si zachovají chuť a nevysuší se.


Regenerace

Například hotová jídla, uvařené pokrmy

- Naplňte parní vaříč ke spodní značce a předejte jej s nastavenou polohou Stupeň přípravy v páře .
- Dejte uvařený pokrm do odpovídající nádoby na vaření a nastavte ovládací knoflík teploty na požadovanou teplotu (85 - 95 °C). Nasadte opět skleněnou poklici.


Odšťavňování

Např. bobulovité ovoce

- Naplňte parní vaříč ke spodní značce a předejte jej s nastavenou polohou Stupeň přípravy v páře .
- Dejte ovoce do nádoby na vaření s otvory.
- Do přístroje vložte nejprve nádobu na vaření bez otvorů a na ni poté nádobu na vaření s otvory naplněnou ovocem.
- Vařte v páře tak dlouho, dokud nepřestane vytékat šťáva.

Zavařování

Např. ovoce, zelenina

- Naplňte parní vaříč ke spodní značce.
- Postavte sklenice do nádoby na vaření s otvory tak, aby se sklenice nedotýkaly.
- Otočte ovládací knoflík teploty do polohy Stupeň přípravy v páře .
- Jakmile ve sklenici stoupají bublinky, vypněte přístroj.
- Zavařovací sklenice vyjměte z přístroje teprve tehdy, když jsou zcela vychladlé.

Sterilizování

Např. kojenecké láhve, sklenice na zavařeniny

- Naplňte parní vaříč ke spodní značce a předejte jej s nastavenou polohou Stupeň přípravy v páře.
- Postavte kojenecké lahve nebo sklenice na zavařeniny do nádoby na vaření bez otvorů. Nasadte skleněnou poklici.
- Sterilizujte v páře 20 minut.

Tabulka nastavení

Hodnoty tabulky nastavení platí pro předehřátý přístroj. Hodnoty v tabulce nastavení jsou pouze orientační, protože podle druhu a stavu potraviny je potřeba více nebo méně tepla.

Příprava v páře / vaření – nastavení: Stupeň přípravy v páře

Připravované potraviny	Množství vody	Nádoba na vaření	Doba vaření	Poznámky
Maso				
Masové kuličky (500 g)	1 l	S otvory	15 - 20 min.	
Hovězí filé (400 g)	1 l	Bez otvorů	15 - 20 min.	Do vany přístroje dejte bylinky, např. ½ čaj. lžičky tymiánu
Kuřecí prsa, plněná (500 g)	1 l	Bez otvorů, dno vymazané máslem	20 - 25 min.	
Filé z krůtích prs (300 g)	1 l	Bez otvorů, dno vymazané máslem	15 min.	Nad zeleninovým vývarem
Kaselský kotlet (1 kg)	1 l	Bez otvorů	60 min.	
Vařené hovězí maso „Tafelspitz“ (1 kg)	1 l	Bez otvorů	85 - 90 min.	Se zeleninou do polévky
Ryba				
Lososové filé (600 g)	1 l	S otvory	10 - 15 min.	
Pstruh modrý (2 pstruzi)	1 l	S otvory	8 - 10 min.	Zeleninový vývar s octem ve vaně přístroje
Pstruh ve vývaru (2 pstruzi)	1 l	Bez otvorů	10 - 15 min.	
Kotlety z tresky ve vinné páře (2 kotlety)	1 l	Bez otvorů	20 min.	Na zelenině, nad vodou a vínem
Filé z červeného okouna (3 filety)	1 l	Bez otvorů	10 - 12 min.	
Filé z candáta (1 kg + 0,5 l vody a přísad)	1 l	Bez otvorů	15 - 20 min.	
Slávka jedlá	1 l	S otvory, bez otvorů	10 - 15 min.	V nádobě s otvory s vývarem
Zelenina				
Květák (1 hlavička)	1 l	S otvory	15 - 20 min.	Na růžičky
Květák (1 kg) a mrkve (1 kg)	1 l	Bez otvorů S otvory	25 - 35 min.	Na růžičky Na plátky/kolečka
Brokolice (1 hlavička)	1 l	S otvory	10 - 15 min.	Na růžičky
Zelené fazole (800 - 1000 g)	1 l	S otvory	20 - 25 min.	
Kedlubna (800 g)	1 l	S otvory	15 - 25 min.	Na plátky
Mrkve (1 kg)	1 l	S otvory	10 - 15 min.	Na plátky
Brambory ve slupce (1 kg)	1 l	S otvory	30 - 40 min.	
Brambory vařené v osolené vodě (1 kg)	1 l	S otvory	20 - 25 min.	Na půlky
Brambory vařené v osolené vodě (1 kg) a květák (1 kg)	1 l	S otvory Bez otvorů	25 - 30 min.	Na půlky Na růžičky
Chřest (2 kg)	1 l	S otvory, bez otvorů	20 - 25 min.	Celý
Cuketa, lilek (500 g)	1 l	Bez otvorů	5 - 8 min.	Na plátky
Listový špenát (250 g)	1 l	Bez otvorů	4 min.	
Fenykl (4 ks)	1 l	S otvory	30 - 40 min.	Celý

Připravované potraviny	Množství vody	Nádoba na vaření	Doba vaření	Poznámky
Přílohy				
Přírodní rýže (250 g, 0,5 l vody)	1 l	Bez otvorů	30 - 35 min.	
Předvařená (parboiled rýže) (250 g, 0,5 l vody)	1 l	Bez otvorů	20 - 25 min.	
Těstoviny (500 g)	4 l	Koš na těstoviny	Podle údajů výrobce	
Špecle, nudle (čerstvé) (500 g)	4 l	Koš na těstoviny	2 - 5 min.	
Vaječný svítek (1 l)	1 l	Bez otvorů, dno vymazané máslem	10 - 15 min.	
Dezerty				
Puding ve formě pro přípravu ve vodní lázni (množství pro formu 1,5 l)	1 l	S otvory	Podle receptu	
Kompot (1 kg, 0,25 l vody)	1 l	Bez otvorů	10 - 20 min.	
Kynuté knedlíky (8 knedlíků, 125 ml mléka, máslo, cukr)	1 l	Bez otvorů	15 - 20 min.	
Mléčná rýže (250 g, 0,8 l mléka)	1 l	Bez otvorů	25 - 30 min.	

Dovaření – nastavení: Teplotní stupeň

Připravované potraviny	Množství vody	Nádoba na vaření	Doba vaření	Teplota
Párky (4 - 8 párů)	4 l	bez	10 - 20 min.	75 - 85 °C
Masové kuličky (podle velikosti)	4 l (např. masový vývar)	bez	20 - 30 min.	90 - 95 °C
Knedlíky (4 - 6) / nudle	4 l	bez	20 - 30 min.	90 - 95 °C
Svařené víno (min. 1 l)		bez	–	80 - 90 °C

Tipy a triky

- Do parního vařiče můžete zároveň vložit maximálně dvě nádoby na vaření.
- Při přípravě v páře se dvěma nádobami na vaření je můžete vložit do vany přístroje zároveň nebo postupně na sebe během vaření. Nádoba na vaření s otvory se musí vložit pod nádobu na vaření bez otvorů.
Do vany přístroje dejte nejprve potraviny s delší dobou přípravy. Teprve po dosažení zbytkové doby přípravy první potraviny dejte do vany přístroje druhou nádobu na vaření. Tak je možné připravovat pokrmy s různými dobami přípravy, ale potraviny budou hotové zároveň.
- Téměř vždy pokládejte na přístroj skleněnou poklici. Když poklici položíte tak, aby dobře těsnila, zabráníte úniku páry a energetickým ztrátám.
- Při přípravě v páře a vaření ochuťte tekutinu použitou k vaření, např. bylinkami, kořením, česnekem, zázvorem, citrónovou šťávou, vínem. Ve vaně přístroje používejte bezpodmínečně sítko na

zbytky a před vyprázdněním odstraňte zbytky, abyste neucpali odtok.

- Potraviny připravované v páře mají intenzivnější vlastní chuť než potraviny připravované běžným způsobem. Proto je již nemusíte dodatečně dochucovat či kořenit.
- Živiny, vitamíny a minerální látky zůstanou zachovány stejně jako vlastní chuť, tvar a barva. Příprava je bez tuku.
- Připravované potraviny se nedostanou do kontaktu s vroucí vodou. Jsou zcela obklopeny párou a nejsou vylouhovány ve vodě.

Ošetřování a čištění

V této kapitole naleznete tipy a poznámky k optimální péči a čištění přístroje.

⚠ Nebezpečí popálení!

Spotřebič se za provozu zahřívá. Před čištěním nechte spotřebič vychladnout.

⚠ Nebezpečí úrazu elektrickým proudem!

K čištění spotřebiče nepoužívejte vysokotlaký čistič ani parní čistič.

Čištění přístroje

- Vanu přístroje po každém použití vyprázdněte a vyčistěte mycím prostředkem a měkkým kartáčem na mytí. **Na vanu přístroje nepoužívejte prostředky na ošetřování ušlechtilé oceli, protože s nimi většinou nesmí přijít potraviny do kontaktu.**
- Usazeniny nečistoty, soli nebo vodního kamene mohou způsobit škody vlivem koroze.
- Nádoby na vaření a sítko na zbytky umyjte v myčce nebo vyčistěte v jemném mýdlovém roztoku. Držadlo nádob na vaření čistěte pouze ručně.
- Vanu přístroje důkladně otřete utěrkou. Dokud je vana přístroje ještě vlhká, neměli byste nasadit skleněnou poklici.
- Pokud se kvůli velmi vápenaté vodě ve vaně přístroje vytvoří bílý povlak: Vyčistěte vanu přístroje vodou s octem nebo použijte odvápnovač, který je vhodný k ošetření částí, jež přicházejí do kontaktu s potravinami. Poté dobře umyjte čistou vodou.
- Po vysušení vyleštěte vanu přístroje měkkou utěrkou s kapkou stolního oleje.

Po čištění a vysušení můžete čisté nádoby na vaření a držadlo uschovat ve vaně přístroje. Skleněnou poklici musíte otočit, aby kryt přístroje (zvláštní příslušenství) správně přiléhal k prohlubni.

Upozornění: Po několika provozních hodinách se na dně vany rysují kontury topného tělesa. To nemá negativní vliv na funkci a kvalitu přístroje.

Část přístroje/ povrch	Doporučené čištění
Vana přístroje	Vyčistěte měkkým čisticím kartáčem a mycím prostředkem. Poté důkladně otřete měkkou utěrkou.
Nádoba na vaření	Myčka
Skleněná poklice	Myčka
Držadlo	Vyčistěte teplou vodou a mycím prostředkem.






Část přístroje/ povrch	Doporučené čištění
Ovládací panel	Vyčistěte měkkou, vlhkou utěrkou a mycím prostředkem. Utěrka nesmí být příliš vlhká. Otřete dosucha měkkou utěrkou. K ošetřování ovládacího panelu můžete zakoupit u specializovaných prodejců nebo v našem internetovém obchodu vhodný ošetřující olej (objednací číslo 311135). Po vyčištění naneste na ovládací panel měkkou utěrkou rovnoměrně ošetřující olej.
Ovládací knoflík	Vyčistěte měkkou, vlhkou utěrkou a mycím prostředkem. Utěrka nesmí být příliš vlhká. Pozor! Poškození přístroje: Ovládací knoflíky k čištění nestahujte.

Nepoužívejte tyto čisticí prostředky

- Ostré nebo abrazivní čisticí prostředky
- Čisticí prostředky na bázi kyselin (např. ocet, kyselina citronová atd.) se nesmí dostat na rám nebo ovládací panel
- Čisticí prostředky obsahující chlór nebo s vysokým obsahem alkoholu
- Sprej na čištění trouby
- Tvrdé, kovové drátěnky a houby na mytí, kartáče a jiné čisticí prostředky s drsným povrchem
- Nové houbové utěrky před použitím důkladně properte.

Odstranění poruch


Často můžete vzniklé poruchy snadno sami odstranit. Než zavoláte zákaznický servis, postupujte podle následujících pokynů.

Porucha	Možná příčina	Řešení
 se zobrazí na displeji. Parní vaříč neohřívá.	Je aktivována dětská pojistka.	Vypněte dětskou pojistku.
Přístroj se vypne. Na displeji blikají pomlčky.	Bezpečnostní vypnutí	Vypněte přístroj. Poté jej můžete znovu zapnout jako obvykle.
Na displeji se zobrazí chybové hlášení (např. F01, F02 atd.).	Chyba v elektronice	Zavolejte zákaznický servis Gaggenau.
 svítí na displeji. Parní vaříč neohřívá.	Pojistka proti přehřátí: Ve vaně přístroje není kapalina.	Vypněte přístroj. Naplňte studenou vodou minimálně ke značce minimálního množství. Nechte přístroj zcela vychladnout.
	Pojistka proti přehřátí: Přístroj se provozoval příliš dlouho na stupni přípravy v páře  bez skleněné poklice.	Přístroj vypněte a nechte zcela vychladnout. Při stupni přípravy v páře položte na přístroj skleněnou poklici.
	Pojistka proti přehřátí: Do vany přístroje jste nalili velmi horkou vodu.	Přístroj vypněte a nechte zcela vychladnout. Vanu přístroje naplňte studenou vodou.
	Pojistka proti přehřátí: Vana přístroje je silně pokryta vodním kamenem. Na dně vany přístroje se rysuje topná spirála jako bílý povlak.	Přístroj vypněte a nechte zcela vychladnout. Vyčistěte vanu přístroje vodou s octem nebo použijte odvápňovač, který je vhodný k ošetření částí, jež přicházejí do kontaktu s potravinami. Poté dobře umyjte čistou vodou.
	Symbol  svítí také po zapnutí, i když přístroj zcela vychladl. Informujte zákaznický servis Gaggenau.	
 bliká na displeji.	Výpustný kohout není zcela otevřený, nebo zavřený.	Uzavřete výpustný kohout. Pokud výpustný kohout blokuje zbytky jídla, znovu jej otevřete. Poté opatrně odstraňte zbytky jídla vhodným nástrojem (např. druhým koncem vařečky).

Zákaznický servis

Je-li nutné přístroj opravit, máte k dispozici zákaznický servis. Vždy nalezneme vhodné řešení, také proto, abychom se vyhnuli zbytečným návštěvám techniků.

Při zavolání uveďte číslo výrobku (E-Nr.) a výrobní číslo (FD-Nr.), abychom vám mohli odborně pomoci. Typový štítek s čísly naleznete na spodní straně přístroje. Zde si můžete zapsat data přístroje a tel. číslo zákaznického servisu, abyste je v případě potřeby nemuseli dlouho hledat.

Číslo výrobku (E-Nr.)	Výrobní číslo (FD-Nr.)
Zákaznický servis 	

Nezapomeňte, že návštěva servisního technika není v případě nesprávné obsluhy ani v záruční době bezplatná.

Kontaktní údaje všech zemí najdete v příloženém seznamu zákaznických servisů.

Objednávka opravy a poradenství při poruchách

CZ 251.095.546

Důvěřujte kompetentnosti výrobce. Zajistíte tak, že oprava bude provedena vyškolenými servisními techniky, kteří mají k dispozici originální náhradní díly.

Nebezpečí úrazu elektrickým proudem!

Neodborné opravy jsou nebezpečné. Pokud je spotřebič vadný, vypněte pojistku v pojistkové skříňce. Zavolejte servis. Opravu smí vykonávat výhradně technik zákaznického servisu vyškolený naší společností.

Spis treści

Ważne wskazówki dotyczące bezpieczeństwa	30
Przyczyny uszkodzeń	31
Ochrona środowiska	31
Ekologiczna utylizacja	31
W celu oszczędności energii	31
Twoje nowe urządzenie	32
Piec parowy	32
Symbole na osłonie i wyświetlaczu	32
Akcesoria	33
Akcesoria dodatkowe	33
Sposób działania	33
Obsługa	34
Przed pierwszym użyciem	34
Kompensacja punktu wrzenia	34
Zawieszanie uchwyty ręcznego	34
Włączanie	34
Wyłączanie	35
Elektroniczny zegar sygnalizacyjny, krótkoczasowy	35
Zabezpieczenie przed dziećmi	35
Zabezpieczenie przed przegrzaniem	35
Wyłączanie bezpieczeństwa	36
Spuszczanie płynu do gotowania	36
Zakresy zastosowania urządzenia	37
Tabela ustawień	38
Gotowanie na parze / gotowanie - ustawienie: stopień gotowania na parze	38
Gotowanie na parze - ustawienie: stopień temperatury	39
Wskazówki i porady	39
Czyszczenie i konserwacja	40
Czyszczenie urządzenia	40
Tych środków do czyszczenia nie używać	40
Usuwanie zakłóceń	41
Serwis	41

Więcej informacji na temat naszych produktów, wyposażenia, części zamiennych oraz serwisu można znaleźć na stronie internetowej: www.gaggenau.com oraz w sklepie internetowym: www.gaggenau-eshop.com

⚠ Ważne wskazówki dotyczące bezpieczeństwa

Należy dokładnie przeczytać niniejszą instrukcję. Zapoznanie się z nią pozwoli na bezpieczne i właściwe użytkowanie urządzenia. Instrukcję obsługi i montażu należy zachować do późniejszego wglądu lub dla kolejnego użytkownika.

Po rozpakowaniu należy sprawdzić stan urządzenia. Nie podłączać, jeśli urządzenie zostało uszkodzone podczas transportu.

Urządzenie bez wtyczki może podłączyć wyłącznie specjalista z odpowiednimi uprawnieniami elektrycznymi. Gwarancja nie obejmuje szkód wynikających z niewłaściwego podłączenia.

Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku domowego. Urządzenia należy używać wyłącznie do przygotowywania potraw i napojów. Nie zostawiać włączonego urządzenia bez nadzoru.

Urządzenia używać wyłącznie w zamkniętych pomieszczeniach.

Urządzenie nie jest przystosowane do pracy z zewnętrznym zegarem sterującym ani z systemem zdalnego sterowania.

Urządzenia mogą obsługiwać dzieci w wieku powyżej 8 lat oraz osoby z ograniczonymi zdolnościami fizycznymi, sensorycznymi lub umysłowymi, a także osoby nie posiadające wystarczającego doświadczenia lub wiedzy, jeśli pozostają pod nadzorem osoby odpowiedzialnej za ich bezpieczeństwo lub zostały pouczone, jak właściwie obsługiwać urządzenie i są świadome związanych z tym zagrożeń.

Dzieci nie mogą bawić się urządzeniem. Czyszczenie i czynności konserwacyjne nie mogą być wykonywane przez dzieci,

chyba że mają one ukończone 8 lat i są nadzorowane przez osobę dorosłą.

Dzieciom poniżej 8 roku życia nie należy pozwalać na zbliżanie się do urządzenia ani przewodu przyłączeniowego.

Niebezpieczeństwo pożaru!

Urządzenie może być bardzo gorące, łatwopalne materiały mogą się zapalić. Nigdy nie przechowywać pod urządzeniem ani w bezpośrednim sąsiedztwie oraz nie używać w pobliżu urządzenia łatwopalnych przedmiotów i substancji (np. sprayów, środków czyszczących). Nigdy nie kłaść łatwopalnych przedmiotów i substancji na urządzenie ani nie wkładać ich do urządzenia.

Niebezpieczeństwo poparzenia!

- Dostępne elementy nagrzewają się podczas eksploatacji. Nie dotykać gorących elementów. Nie zezwalać dzieciom na zbliżanie się.
- Pojemnik do gotowania staje się bardzo gorący. Pojemniki do gotowania należy wyjmować wyłącznie za pomocą uchwytu ręcznego wchodzącego w skład dostawy. Uchwyt ręczny musi dokładnie zaskoczyć w zapadkę pojemnika do gotowania. Uchwyt ręczny nie jest przystosowany do obracania pojemnika do gotowania w celu opróżnienia jego zawartości.
- Jeśli urządzenie jest przykryte pokrywą, może dojść do przegrzania urządzenia. Pokrywę nakładać dopiero, gdy urządzenie ostygnie. Nigdy nie włączać urządzenia przykrytego pokrywą. Pokrywy urządzenia nie używać do

utrzymywania ciepła potraw ani do odstawiania naczyń.

Niebezpieczeństwo porażenia prądem!

- Nieprawidłowo przeprowadzone naprawy stanowią poważne zagrożenie. Naprawy mogą być wykonywane wyłącznie przez wykwalifikowanych techników serwisu. Jeśli urządzenie jest uszkodzone, należy wyciągnąć wtyczkę z gniazda lub wyłączyć bezpiecznik w skrzynce bezpiecznikowej. Wezwać serwis.
- Izolacja przewodu urządzenia elektrycznego może się stopić na gorących częściach urządzenia. W żadnym wypadku nie może dojść do kontaktu przewodu przyłączeniowego z gorącymi częściami urządzenia.
- Wnikająca wilgoć może spowodować porażenie prądem. Nie używać myjek wysokociśnieniowych ani parowych.

Przyczyny uszkodzeń

Uwaga!

- Zabezpieczenie przed przegrzaniem wyłącza urządzenie: Nie włączać urządzenia bez artykułów spożywczych. Komorę gotowania napełnić zimną wodą lub płynem do gotowania do dolnego oznaczenia lub maksymalnie do krawędzi spiętrzenia. Nie gotować w pustej komorze gotowania. W komorze gotowania nie podgrzewać oleju.
- Uszkodzenia pokrywy szklanej: Nie należy kłaść szklanej pokrywy w gorącym stanie na wilgotną, zimną płytę roboczą lub schładzać jej w zimnej bieżącej wodzie. W przeciwnym wypadku może dojść do pęknięcia szklanej pokrywy. Natychmiast wymienić uszkodzoną pokrywę szklaną. Jeśli wskutek uszkodzenia szklanej pokrywy do komory dostałyby się odpryski szkła, przygotowywane tam potrawy nie nadają się do spożycia.
- Uszkodzenie urządzenia w wyniku stosowania nieodpowiednich akcesoriów: Używać wyłącznie przewidzianych oryginalnych akcesoriów.

- Korozja spowodowana solą lub przyprawami: Dodawać soli i kostek bulionowych jedynie do gorącej wody. Komora gotowania jest odporna na korozję. Pomimo tego np. sól może być w określonych przypadkach szkodliwa dla materiału.

Ochrona środowiska

Ekologiczna utylizacja



To urządzenie odpowiada przepisom Dyrektywy europejskiej 2002/96/WE dotyczącej starych urządzeń elektrycznych i elektronicznych (waste electrical and electronic equipment – WEEE). Dyrektywa podaje zasady obowiązujące w całej UE dotyczące zwrotu i recyklingu zużytych urządzeń.

W celu oszczędności energii

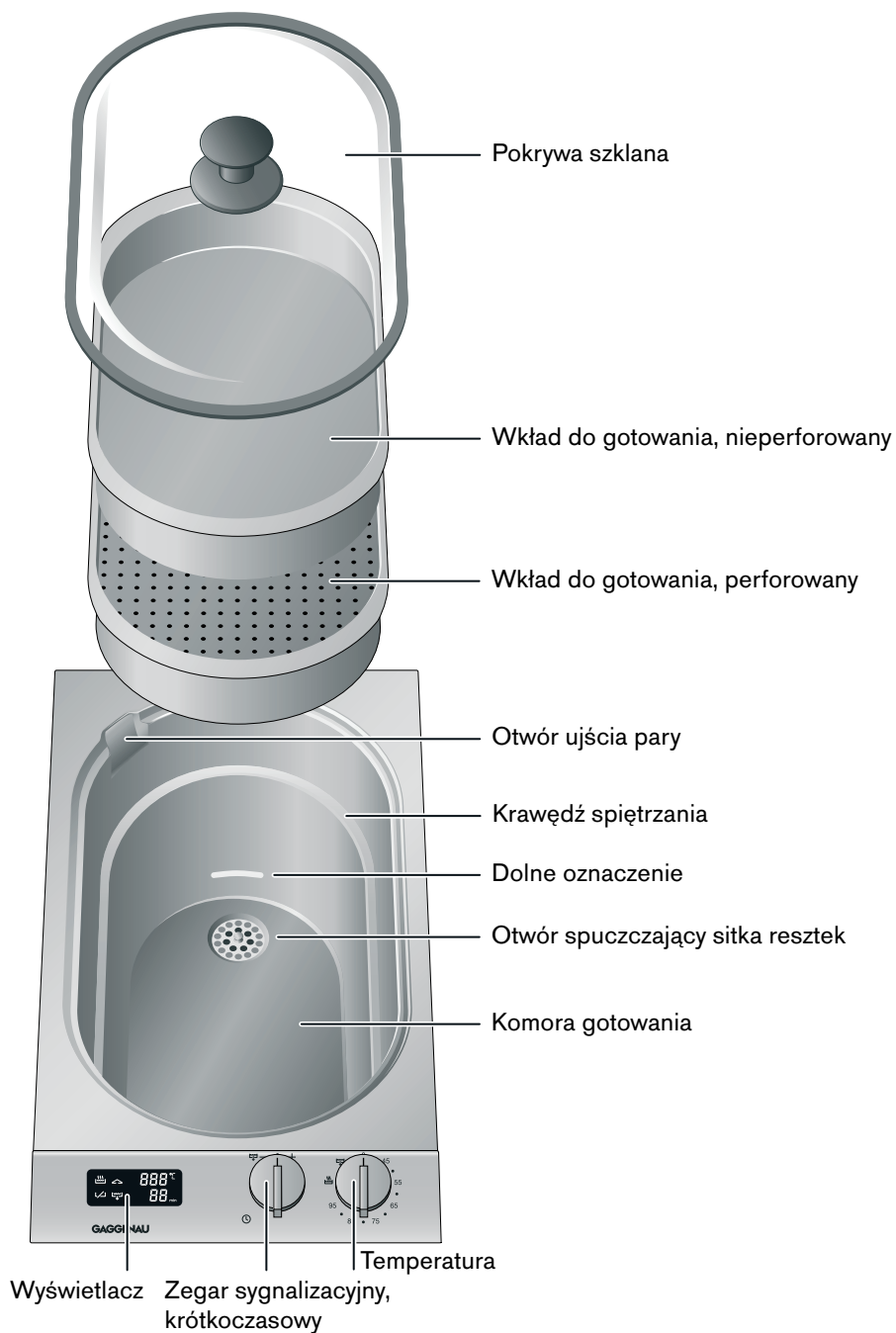
Należy stosować się do poniższych wskazówek:

- Piec parowy nagrzewać wyłącznie do uzyskania żądanej temperatury.
- Jeżeli możliwe, stosować zawsze pokrywę szklaną. Dzięki dobrze zamkniętej pokrywie można uniknąć utraty pary i energii.
- W miarę możliwości używać dwóch wkładów do jednoczesnego gotowania dwóch różnych produktów spożywczych.





Twoje nowe urządzenie

Tutaj można zapoznać się ze swoim nowym urządzeniem i uzyskać informacje na temat akcesoriów.

Piec parowy



Symbole na osłonie i wyświetlaczu

-  Stopień gotowania na parze
-  Nagrzewanie
-  Otwieranie kurka do spuszczenia wody / otwarty
-  Zabezpieczenie przed przegrzaniem

Akcesoria

W komplecie znajdują się następujące akcesoria:

Wkład do gotowania, perforowany

Wkład do gotowania, nieperforowany

Pokrywa szklana

Uchwyt ręczny

Sitko resztek

Akcesoria dodatkowe

Następujące elementy wyposażenia dodatkowego można zamówić w specjalistycznych punktach sprzedaży:

- AG 050 000 Zestaw do instalacji odpływu z odcinającym zaworem jednokierunkowym, zestaw odpływu (DN 40) i złączka odpływu (1/2" do 1 1/2")
- AG 060 000 Zestaw do instalacji odpływu, umożliwia spływanie płynu do gotowania do odpowiedniego pojemnika
- FK 023 000 Kosz na makaron
- GE 020 010 Wkład do gotowania, nieperforowany
- GE 020 020 Wkład do gotowania, perforowany
- VD 201 014 Pokrywa na urządzenie ze stali szlachetnej
- VD 201 034 Pokrywa na urządzenie z aluminium
- VV 200 014 Listwa łącząca ze stali szlachetnej, do kombinacji z innymi urządzeniami Vario
- VV 200 034 Listwa łącząca z aluminium, do kombinacji z innymi urządzeniami Vario

Używać wyłącznie w podany sposób. Producent nie ponosi odpowiedzialności za niewłaściwe użycie akcesoriów.

Sposób działania

W piecu parowym można gotować na parze, gotować, parować i blanszować.

Gotowanie na parze oznacza gotowanie na parze wodnej. Zakres temperatur wynosi około 100 °C. Para wodna przenosi ciepło. Artykułami spożywczymi nadającymi się do gotowania na parze są np. warzywa, ziemniaki, ryba.

Para otacza potrawę i zapobiega utracie składników odżywczych produktów. Potrawa zachowuje kształt, kolor i typowy aromat. W piecu parowym nie można zarumienić potraw.

Urządzenie umożliwia gotowanie na parze bez ciśnienia z użyciem jednego lub dwóch wkładów do gotowania. W przypadku perforowanych wkładów do gotowania para dostaje się do potrawy z wszystkich stron. W ten sposób zagwarantowane jest równomierne gotowanie także w przypadku większych potraw.

Temperaturę płynu do gotowania można ustawić pomiędzy 45 - 95 °C skokowo co 5 °C. Dokładne ustawienie temperatury wody umożliwia np. topienie kuwertyry, gotowanie mięsa na parze lub gotowanie makaronu.

Przed pierwszym użyciem

Przed pierwszym gotowaniem na parze należy zwrócić uwagę na następujące wskazówki:



- 1 Urządzenie i wyposażenie dodatkowe porządnie wyczyścić.
- 2 Przed pierwszym użyciem należy przeprowadzić kompensację punktu wrzenia.
Wskazówka: Gotowanie na parze bez wcześniejszej kompensacji punktu wrzenia może prowadzić do nieprawidłowego funkcjonowania urządzenia. Możliwe jest, że urządzenie wytworzy zbyt dużo lub zbyt mało pary.
- 3 Napełnić komorę gotowania do krawędzi spiętrzania i włączyć urządzenie na gotowanie na parze na okres 30 minut, aby usunąć możliwe zapachy nowego urządzenia. Spuścić wodę i dokładnie wysuszyć komorę gotowania.

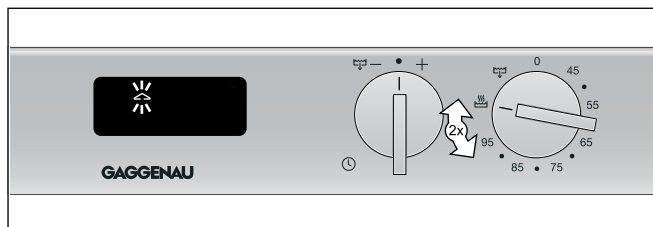
Kompensacja punktu wrzenia



Punkt wrzenia jest zależny od ciśnienia powietrza. Ponieważ ciśnienia powietrza spada wraz ze wzrostem wysokości, spada tym samym punkt wrzenia.

Przed pierwszym gotowaniem na parze w piecu parowym, należy przeprowadzić kompensację punktu wrzenia. Podczas kompensacji piec parowy dopasowuje się do ciśnienia w miejscu ustawienia.

Przeprowadzanie kompensacji punktu wrzenia

- 1 Komorę gotowania napełnić zimną wodą do dolnego oznaczenia. Nałożyć pokrywę szklaną.
- 2 Pokrętkę temperatury ustawić na pozycję 95 °C.
- 3 **W ciągu 5 sekund:** To samo pokrętkę temperatury **dwukrotnie** przekręcić pomiędzy pozycjami  i 95 °C. Następnie przekręcić pokrętkę na pozycję .



Symbol  miga podczas kompensacji punktu wrzenia. Jeżeli symbol  nie miga, zakończono kompensację punktu wrzenia. Proces ten trwa od 3 do 7 minut.

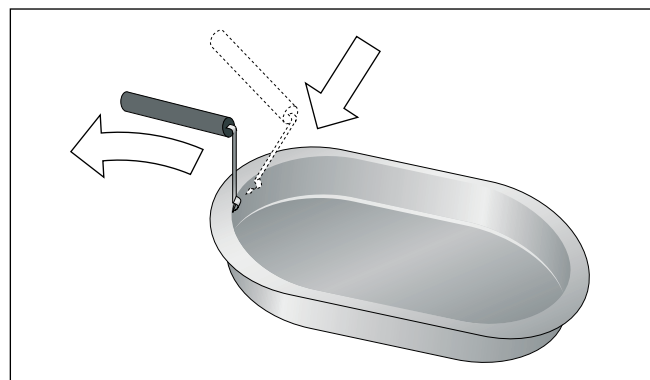
Wskazówka: Podczas kompensacji punktu wrzenia może dojść do powstania większej ilości pary.

Zawieszanie uchwyty ręcznego

⚠ Niebezpieczeństwo poparzenia!


Pojemnik do gotowania staje się bardzo gorący. Pojemniki do gotowania należy wyjmować wyłącznie za pomocą uchwyty ręcznego wchodzącego w skład dostawy. Uchwyt ręczny musi dokładnie zaskoczyć w zapadkę pojemnika do gotowania. Uchwyt ręczny nie jest przystosowany do obracania pojemnika do gotowania w celu opróżnienia jego zawartości.

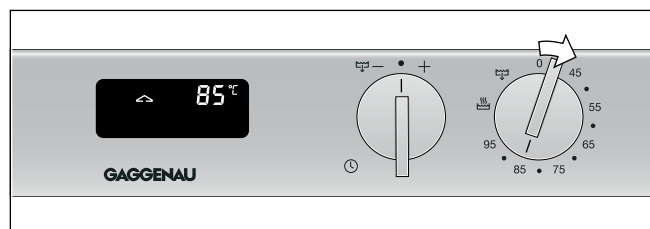
- 1 Uchwyt ręczny wsunąć do wgłębienia wkładu do gotowania.
- 2 Uchwyt ręczny obrócić. Wkład do gotowania podnieść za pomocą uchwyty ręcznego.




Włączanie

Napełnić komorę gotowania wodą lub innym płynem do gotowania (wielkość napełnienia 1 -4 litry, patrz również tabela gotowania). Komora gotowania nie może być napełniana olejem. Komorę gotowania napełnić przynajmniej do dolnego oznaczenia lub maksymalnie do krawędzi spiętrzania.

Pokrętkę temperatury ustawić w żądanej pozycji. Na wyświetlaczu pokazuje się ustawiona temperatura. Symbol  świeci na wyświetlaczu, dopóki urządzenie nagrzewa się.

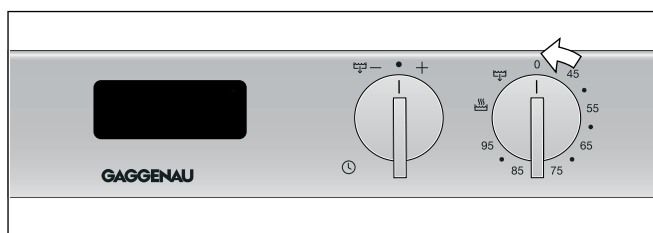


Można ustawić temperatury od 45 -95 °C. Do gotowania na parze ustawić poziom gotowania na parze .

Wskazówka: Zwrócić uwagę na to, aby przy pracy pokrywa szklana była prawidłowo nałożona a otwór ujścia pary nie był zakryty.

Wyłączenie

Przekręć pokrętkę temperatury na pozycję 0.
Wskazanie na wyświetlaczu gaśnie.



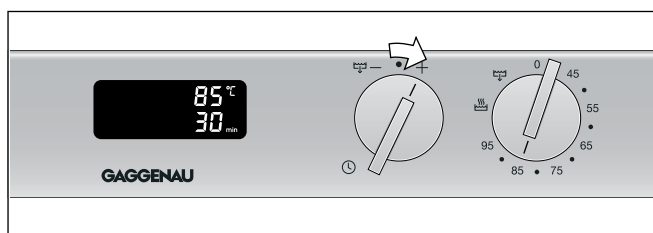
Elektroniczny zegar sygnalizacyjny, krótkoczasowy

Za pomocą zegara sygnalizacyjnego krótkoczasowego można ustawić czas od 1 do 90 minut. Dzięki automatycznej funkcji wyłączenia piec parowy zostanie wyłączony po osiągnięciu ustawionego czasu.

Zegar krótkoczasowy można używać również, bez funkcji automatycznego wyłączenia, przy wyłączonym urządzeniu.

Ustawianie zegara krótkoczasowego

- 1 Ustawić żadaną temperaturę lub poziom gotowania na parze.
- 2 Pokrętkę zegara krótkoczasowego przekręcić na + lub - w celu ustawienia żadanego czasu.



- 3 Ustawiony czas zaczyna upływać na wyświetlaczu. Po upływie czasu zegaru krótkoczasowego można zmienić żądany czas.
- 4 Po upływie ustawionego czasu urządzenie wyłącza się i rozlega się sygnał akustyczny. Aby wyłączyć sygnał należy przekręcić pokrętkę.

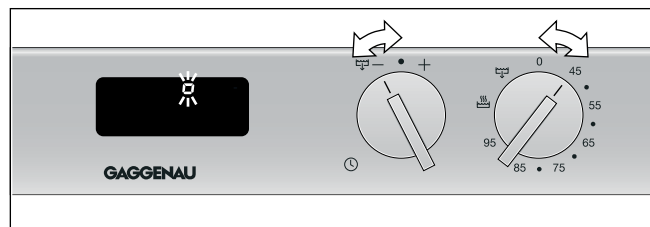
Wskazówki


- Jeżeli urządzenie zostanie wcześniej wyłączone, zegar krótkoczasowy nadal odmierza czas bez funkcji automatycznego wyłączenia.
- Ustawiając najpierw zegar krótkoczasowy a następnie temperaturę, zegar ten odmierza czas bez funkcji automatycznego wyłączenia.


Zabezpieczenie przed dziećmi

Włączanie zabezpieczenia przed dziećmi

- 1 Pokrętkę temperatury przekręcić w prawo na dowolną temperaturę.
- 2 Pokrętkę zegara krótkoczasowego przekręcić w lewo do pozycji minus i zatrzymać w tej pozycji.
- 3 Pokrętkę temperatury przekręcić z powrotem na pozycję 0.
- 4 Pokrętkę krótki czas przekręcić z powrotem na pozycję 0.



Na wyświetlaczu świeci symbol  a po krótkim czasie gaśnie. Zabezpieczenie przed dziećmi jest włączone. Pokrętkę można ustawić w dowolnej pozycji a urządzenie nie nagrzeje się.


Jeżeli włączone jest zabezpieczenie przed dziećmi a pokrętkę zostanie przekręcone, na wyświetlaczu pojawi się symbol  a po krótkim czasie gaśnie.

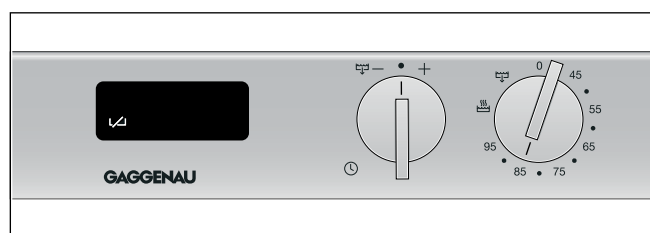
Wyłączanie zabezpieczenia przed dziećmi

- 1 Pokrętkę krótki czas przekręcić w lewo na pozycję minus i zatrzymać w tej pozycji.
- 2 Pokrętkę temperatury przekręcić w prawo na dowolną temperaturę.
- 3 Pokrętkę krótki czas przekręcić z powrotem na pozycję 0.

Zabezpieczenie przed dziećmi jest wyłączone.

Zabezpieczenie przed przegrzaniem

W przypadku przegrzania urządzenie samoczynnie wyłącza grzałki w celu ochrony samego urządzenia oraz zabudowanych mebli. Na wyświetlaczu pojawia się symbol . Urządzenie wyłączyć i pozostawić do ochłodzenia.



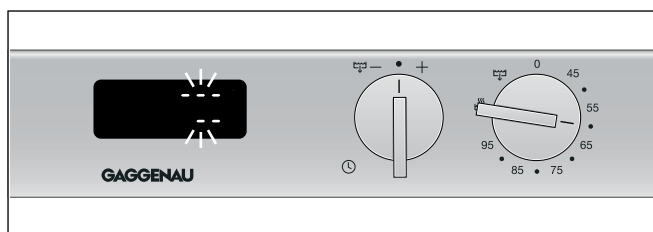
Możliwe przyczyn przegrzania:

- Urządzenie zostało włączone w stanie pustym (bez płynu w komorze gotowania).
- Do komory gotowania wiano bardzo gorącą wodę.

- Potrawy gotowano w pustym urządzeniu lub poziom płynu spadł poniżej dolnego oznaczenia.
- Urządzenie było używane zbyt długo na poziomie gotowania na parze bez pokrywy szklanej.
- W komorze gotowania osadziło się zbyt dużo kamienia.

Wyłączanie bezpieczeństwa

W celu zapewnienia bezpieczeństwa urządzenie zostało wyposażone w funkcję wyłączania bezpieczeństwa. Każdy proces grzania jest wyłączany po 4 godzinach, jeśli w tym czasie urządzenie nie będzie obsługiwane. Na wyświetlaczu pojawiają się migające kreski.



Pokrętko „Temperatura” przekręcić na 0, następnie można ponownie uruchomić urządzenie w normalny sposób.



Spuszczanie płynu do gotowania

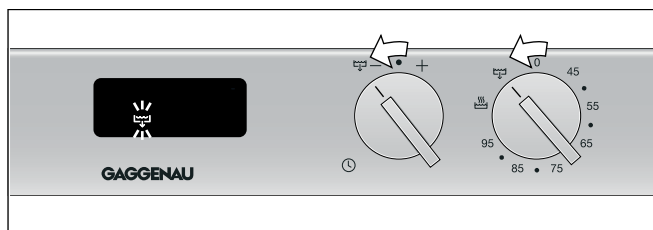
⚠ Niebezpieczeństwo poparzenia!



Przy spuszczeniu gorącej wody bez stałego przyłącza odpływu wody: ochłodzić urządzenie. Pod urządzenie postawić do zbierania wody odpowiedni pojemnik o wystarczającej pojemności.

Wskazówka: Jeśli nie zostało zamontowane na stałe przyłącze odpływu, należy zainstalować zestaw odpływowy AG 060 000, zaś pod kurkiem spustowym umieścić pojemnik o odpowiedniej pojemności (min. 10 l) odporny na działanie wysokich temperatur.



Odkręcić kurek spustowy

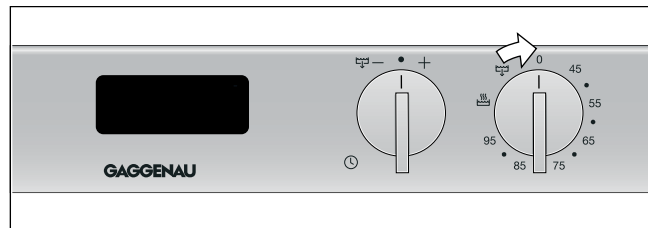
- 1 Pokrętko temperatury przekręcić w lewo na pozycję .
- 2 Pokrętko zegara krótkoczasowego przekręcić w lewo do pozycji  i zatrzymać w tej pozycji.




Rozlega się sygnał. Po kilku sekundach na wyświetlaczu miga . Kurek spustowy otwiera się. Przy otwartym kurku spustowym na wyświetlaczu stale świeci .

Zamknąć kurek spustowy

- 1 Pokrętko temperatury przekręcić w prawo na 0.
- 2 Rozlega się sygnał. Po kilku sekundach na wyświetlaczu miga . Kurek spustowy zamyka się. Podczas gdy kurek spustowy jest zamknięty, gaśnie .




Wskazówki

- Jeżeli kurek spustowy nie jest całkowicie otwarty lub zamknięty na wyświetlaczu miga .
- Sitko resztek powinno znajdować się zawsze na otworze spuszcającym. W ten sposób można uniknąć zatykania się kurka spustowego wskutek resztek jedzenia.

Zakresy zastosowania urządzenia


Gotowanie na parze

na przykład warzywa, ziemniaki

- Napełnić piec parowy do dolnego oznaczenia i nagrzać urządzenie w położeniu stopnia gotowania na parze .
- Włożyć do urządzenia wkład do gotowania z potrawą. Gdy używane są dwa wkłady jednocześnie, najpierw włożyć wkład perforowany a następnie nad nim wkład nieperforowany.
- Położyć szklaną pokrywę. Można podkreślić smak potraw poprzez zastąpienie wody innymi płynnymi środkami dostosowanymi do potrawy (np. bulion warzywny, wywar z ryby, rosół).


Gotowanie we wrzątku

na przykład wyroby z ciasta

- Napełnić piec parowy maksymalnie do krawędzi spiętrzania i nagrzać urządzenie w położeniu stopnia gotowania na parze .
- Zalecamy położyć pokrywę szklaną. Używać kosza na makaron (akcesoria FK 023-000).

Blanszowanie

na przykład warzywa

- Napełnić piec parowy maksymalnie do krawędzi spiętrzania i nagrzać urządzenie w położeniu stopnia gotowania na parze .
- Położyć warzywa w nieperforowanym wkładzie.
- Po 1-2 minutach włożyć warzywa w celu szybkiego schłodzenia do lodowatej wody. Dobrze osuszyć warzywa.

Gotowanie na parze

na przykład kiełbaski

- Napełnić komorę gotowania maksymalnie do krawędzi przelewu.
- Przekręcić pokrętło obsługi „Temperatura” na temperaturę w zakresie 45 - 95 °C i podgrzać piec parowy.
- Zalecamy położyć pokrywę szklaną. Używać kosza na makaron (akcesoria FK 023-000).


Utrzymywanie w ciepłe

na przykład mięso, warzywa, dodatki

- Napełnić piec parowy do dolnego oznaczenia.
- Przekręcić pokrętło obsługi „Temperatura” w położenie 80 - 90 °C i podgrzać piec parowy.
- Włożyć do urządzenia wkład do gotowania z potrawą.
- Położyć szklaną pokrywę. Potrawy we wkładach do gotowania mogą w ten sposób być utrzymywane przez długi okres czasu w ciepłe bez utraty wyglądu, smaku i wilgotności.


Regenerowanie

Na przykład gotowe potrawy, przygotowane potrawy

- Napełnić piec parowy maksymalnie do krawędzi spiętrzania i nagrzać urządzenie w położeniu stopnia gotowania na parze .
- Położyć przyrządzoną potrawę na odpowiedni wkład i ustawić pokrętło „Temperatura” na żądaną temperaturę (85-95 °C). Położyć szklaną pokrywę.


Produkcja soku

na przykład jagody

- Napełnić piec parowy do dolnego oznaczenia i nagrzać urządzenie w położeniu stopnia gotowania na parze .
- Ułożyć owoce na perforowanym wkładzie.
- Najpierw włożyć wkład nieperforowany a następnie nad nim wkład perforowany z owocami.
- Gotować do momentu, gdy owoce nie będą wypuszczać już soku.

Zagotowywanie przetworów

na przykład owoce, warzywa

- Napełnić piec parowy do dolnego oznaczenia.
- Ustawić stoiki w perforowanym wkładzie w ten sposób, aby nie dotykały się one wzajemnie.
- Przekręcić pokrętło Temperatura na pozycję gotowania na parze .
- Wyłączyć urządzenie, gdy w stoiku zaczną wznosić się pęcherzyki.
- Wyjąć stoiki z urządzenia dopiero wtedy, gdy całkowicie ostudzą się.

Dezynfekowanie

na przykład butelki dla dzieci, stoiki na dżemy

- Napełnić piec parowy do dolnego oznaczenia i nagrzać urządzenie w położeniu stopnia gotowania na parze.
- Butelki dla dzieci lub stoiki na dżemy do nieperforowanego wkładu. Położyć szklaną pokrywę.
- Dezynfekować 20 minut.

Tabela ustawień

Podane czasy smażenia odnoszą się do urządzenia podgrzanego. Wartości tabeli ustawień służą jedynie jako wartości wytyczne, ponieważ zależnie od stanu i wielkości potraw niezbędna jest mniejsza lub większa ilość ciepła.

Gotowanie na parze / gotowanie - ustawienie: stopień gotowania na parze

Produkt	Ilość wody	Wkład do gotowania	Czas przyrządzenia potrawy	Uwagi
Mięso				
Kuleczki mięsne (500 g)	1 litr	perfor.	15 - 20 min.	
filet wołowy (400 g)	1 litr	nieperfor.	15 - 20 min.	Do komory gotowania włożyć zioła np. 1/2 łyżeczki tymianku
Filet z kurczaka, z nadzieniem (500 g)	1 litr	nieperf., dno posmarowane masłem	20 - 25 min.	
Filet z indyka (300 g)	1 litr	nieperf., dno posmarowane masłem	15 min.	nad bulionem warzywnym
wędzona pieczeń wieprzowa (1 kg)	1 litr	nieperfor.	60 min.	
Mięso wołowe (1 kg)	1 litr	nieperfor.	85 - 90 min.	z włoszczyzną
Ryby				
Filet z łososia (600 g)	1 litr	perfor.	10 - 15 min.	
Pstrąg niebieski (2 pstrągi)	1 litr	perfor.	8 - 10 min.	do komory gotowania wlać bulion z warzyw z dodatkiem octu
Pstrąg w zalewie (2 pstrągi)	1 litr	nieperfor.	10 - 15 min.	
Kotlety z dorsza na parze winnej (2 kotlety)	1 litr	nieperfor.	20 min.	na warzywach na parze wodnej i winie
Filety z karmazyna (3 filety)	1 litr	nieperfor.	10 - 12 min.	
Filet z sandacza (1 kg + 0,5 wody i dodatków)	1 litr	nieperfor.	15 - 20 min.	
Omułki jadalne	1 litr	perfor., nieperfor.	10 - 15 min.	w perf. wkładzie w zalewie
Warzywa				
Kalafior (1 główka)	1 litr	perfor.	15 - 20 min.	w cząstkach
Kalafior (1 kg) i marchew (1 kg)	1 litr	nieperfor. perfor.	25 - 35 min.	w cząstkach w plastrach
Brokuł (1 główka)	1 litr	perfor.	10 - 15 min.	w cząstkach
Zielona fasolka (800-1000 g)	1 litr	perfor.	20 - 25 min.	
Kalarepa (800 g)	1 litr	perfor.	15 - 25 min.	w plastrach
marchew (1 kg)	1 litr	perfor.	10 - 15 min.	w plastrach
Ziemniaki w mundurkach (1 kg)	1 litr	perfor.	30 - 40 min.	
Ziemniaki z wody (1 kg)	1 litr	perfor.	20 - 25 min.	przepoławione
Ziemniaki z wody (1 kg) i kalafior (1 kg)	1 litr	perfor. nieperfor.	25 - 30 min.	przepoławione w cząstkach
Szparagi (2 kg)	1 litr	perfor., nieperfor.	20 - 25 min.	w całości
cukinia, oberżyna (500 g)	1 litr	nieperfor.	5 - 8 min.	w plastrach
Szpinak (250 g)	1 litr	nieperfor.	4 min.	
Koper włoski (4 sztuki)	1 litr	perfor.	30 - 40 min.	w całości

Produkt	Ilość wody	Wkład do gotowania	Czas przyrządzenia potrawy	Uwagi
dodatki				
Ryż naturalny (250 g, 0,5 l wody)	1 litr	nieperfor.	30 - 35 min.	
Ryż paraboild (250 g, 0,5 l wody)	1 litr	nieperfor.	20 - 25 min.	
Wyroby z ciasta (500 g)	4 litry	kosz do makaronu	według danych producenta	
szpecele, makaron (świeży) (500 g)	4 litry	kosz do makaronu	2 - 5 min.	
Jajo Royal (1 litr)	1 litry	nieperf., dno posmarowane masłem	10 - 15 min.	
Desery				
budyń w formie kąpieli wodnej (ilość dla formy 1,5 l)	1 litr	perfor.	według przepisu	
kompot (1 kg, 0,25 l wody)	1 litr	nieperfor.	10 - 20 min.	
Kluski drożdżowe (8 klusek, 125 ml mleka, masło, cukier)	1 litr	nieperfor.	15 - 20 min.	
Ryż na mleku (250 g ryżu, 0,8 l mleka)	1 litr	nieperfor.	25 - 30 min.	

Gotowanie na parze - ustawienie: stopień temperatury

Produkt	Ilość wody	Wkład do gotowania	Czas przyrządzenia potrawy	Temperatura
kiełbaski (4 - 8 par)	4 litry	bez	10 - 20 min.	75 - 85 °C
kluski mięsne (zależnie od wielkości)	4 litry (np. rosółu)	bez	20 - 30 min.	90 - 95 °C
Kluski (4 - 6) / makaron	4 litry	bez	20 - 30 min.	90 - 95 °C
Wino grzane (przynajmniej 1 litr)		bez	–	80 - 90 °C

Wskazówki i porady

- Piec parowy może być wyposażony w maksymalnie dwa wkłady do gotowania.
- Podczas gotowania parowego mogą być włożone dwie tace jednocześnie lub jedna po drugiej Der gelochte Einsatz muss unter dem ungelochten Einsatz eingesetzt werden.
Do komory gotowania włożyć najpierw potrawę o dłuższym czasie gotowania. Drugi wkład włożyć do komory gotowania wtedy, kiedy osiągnięto czas pozostały dla pierwszej potrawy. W ten sposób potrawy o różnych czasach gotowania będą jednocześnie gotowe.
- Jeżeli możliwe zakładać zawsze pokrywę szklaną. Dzięki dobrze zamkniętej pokrywie unika się utraty pary i energii.
- Podczas gotowania lub gotowania na parze aromatyzować płyn do gotowania, dodając np. zioła, przyprawy, czosnek, imbir, sok z cytryny, wino. W tym celu konieczne używać sita w komorze gotowania a przed opróżnieniem usunąć resztki, aby nie zakłócić procesu gotowania.
- Produkty spożywcze gotowane na parze posiadają smak bardziej intensywny od produktów przygotowanych w tradycyjny sposób. Najczęściej można zrezygnować w dodatkowego przyprawiania potraw.
- Produkty nie tracą składników odżywczych, witamin, minerałów oraz uzyskują własny smak, kształt i kolor. Potrawy przygotowywane są bez tłuszczu.
- Potrawa nie ma kontaktu z wrzącą wodą. Tym samym potrawa jest otoczona parą a nie wypłukana wodą .

Czyszczenie i konserwacja

W tym rozdziale podane są wskazówki i rady na temat optymalnej konserwacji i czyszczenia urządzenia.

⚠ Niebezpieczeństwo poparzenia!

Podczas użytkowania urządzenie bardzo się nagrzewa. Przed przystąpieniem do czyszczenia odczekać, aż urządzenie ostygnie.

⚠ Niebezpieczeństwo porażenia prądem!

Do czyszczenia urządzenia nie używać myjek wysokociśnieniowych ani myjek parowych.

Czyszczenie urządzenia

- Po każdym użyciu opróżnić komorę gotowania i czyścić płynem do mycia naczyń i miękką szcoteczką. **Komorę gotowania nie może być czyszczona środkami do pielęgnacji stali szlachetnej, ponieważ nie nadają się one przeważnie do kontaktu z artykułami spożywczymi.**
- Osady zanieczyszczeń, soli i kamienia mogą powodować szkody spowodowane korozją!
- Wkłady do gotowania i sitko resztkę czyścić w zmywarce do naczyń lub łagodnym roztworem wody z płynem do mycia naczyń. Uchwyt ręczny wkładów do gotowania czyścić jedynie ręcznie.
- Komorę gotowania dokładnie wysuszyć ściereczką. Tak długo jak komora gotowania jest jeszcze wilgotna, nie należy zamykać szklanej pokrywy.
- Jeśli z powodu zawierającej znaczne ilości wapnia wody w komorze gotowania tworzy się biały osad: komorę gotowania wytrzeć wodą z octem lub odkamieniaczem, nadającym się do naczyń mających kontakt z artykułami spożywczymi. Dokładnie wypłukać czystą wodą.
- Po wysuszeniu wypolerować komorę gotowania za pomocą ściereczki i kropli oleju jadalnego.

Po wyczyszczeniu i wysuszeniu można przechowywać wyczyszczone wkłady i uchwyt w komorze gotowania. Aby pokrywa urządzenia (wyposażenie specjalne) poprawnie przylegało do zagłębienia, należy obrócić szklaną pokrywę.

Wskazówka: Po kilku godzinach pracy na dnie komory pojawiają się kontury grzałki. Nie mają one wpływu na jakość ani na działanie.

Część urządzenia/powierzchnia	Zalecane czyszczenie
Komorę gotowania	Czyścić miękką szcoteczką i płynem do mycia naczyń a następnie dokładnie osuszyć miękką szmatką.
Pojemniki do gotowania	zmywarka do naczyń

Część urządzenia/powierzchnia	Zalecane czyszczenie
Pokrywa szklana	zmywarka do naczyń
Uchwyt ręczny	Czyścić ciepłą wodą i płynem do mycia naczyń.
Ostona ochronna	Czyścić miękką, wilgotną ściereczką i odrobiną środka do mycia. Ściereczka nie może być zbyt mokra. Osuszyć miękką szmatką. W specjalistycznym punkcie sprzedaży lub w naszym sklepie online można zakupić odpowiedni olejek do czyszczenia pulpitu obsługi (numer katalogowy 311135). Olejek do pielęgnacji nanieść równomiernie miękką szmatką na pulpit obsługi.
Pokrętło	Czyścić miękką, wilgotną ściereczką i odrobiną środka do mycia. Ściereczka nie może być zbyt mokra. Uwaga! Uszkodzenia urządzenia: Pokrętła nie ściągać do czyszczenia.





Tych środków do czyszczenia nie używać

- Środki szorujące lub ostre
- Nie stosować środków zawierających kwasy (np. octu, kwasu cytrynowego itd.) do czyszczenia ramy lub ostony
- Środki zawierające chlor lub silny alkohol
- Spray do piekarników
- Ostre, rysujące gąbki, szczotki i myjki do mycia naczyń
- Nowe ściereczki gąbkowe przed użyciem dokładnie wyprać.

Usuwanie zakłóceń

Często można samodzielnie usunąć mniej poważne zakłócenia pracy urządzenia. Przed skontaktowaniem

się z serwisem, należy zwrócić uwagę na następujące wskazówki.

Zakłócenie	Możliwa przyczyna	Rozwiązanie
 pojawia się na wyświetlaczu. Piec parowy nie nagrzewa się.	Zabezpieczenie przed dziećmi jest aktywne.	Wyłączyć zabezpieczenie przed dziećmi.
Urządzenie wyłącza się. Na wyświetlaczu migają kreski.	Wyłączanie bezpieczeństwa	Wyłączyć urządzenie. Następnie jak zwykle włączyć ponownie urządzenie.
Na wyświetlaczu pojawia się komunikat o błędzie (np.F01, F02, itd.)	Błąd elektroniki	Skontaktować się z serwisem Gaggenau.
© świeci się na wyświetlaczu. Piec parowy nie nagrzewa się.	Zabezpieczenie przed przegrzaniem: Brak płynu w komorze gotowania.	Wyłączyć urządzenie. Uzpełnić zimną wodę przynajmniej do dolnego oznaczenia. Ochłodzić całkowicie urządzenie.
	Zabezpieczenie przed przegrzaniem: Urządzenie było używane zbyt długo na poziomie gotowania na parze  bez pokrywy szklanej.	Urządzenie wyłączyć i pozostawić do całkowitego ochłodzenia. Podczas gotowania na parze używać szklanej pokrywy.
	Zabezpieczenie przed przegrzaniem: Do komory gotowania wiano bardzo gorącą wodę.	Urządzenie wyłączyć i pozostawić do całkowitego ochłodzenia. Komorę gotowania napełnić zimną wodą.
	Zabezpieczenie przed przegrzaniem: W komorze gotowania osadziło się zbyt dużo kamienia. Na dnie komory gotowania grzałka pokryta jest białym osadem.	Urządzenie wyłączyć i pozostawić do całkowitego ochłodzenia. Komorę gotowania przetrzeć wodą z octem lub odkamieniaczem obojętnym na kontakt z żywnością. Dokładnie wypłukać czystą wodą.
 miga na wyświetlaczu.	świeci się na wyświetlaczu  również po włączeniu, chociaż urządzenie jest całkowicie schłodzone, skontaktować się z serwisem Gaggenau.	Kurek spustowy nie został całkowicie otwarty bądź zakręcony.
		Zamknąć kurek spustowy. Jeśli resztki jedzenia są powodem zatkania się kurka, otworzyć go ponownie. Następnie usunąć ostrożnie resztki jedzenia za pomocą odpowiedniego przedmiotu (np. rączki łyżki do gotowania).


Serwis

Jeżeli urządzenie wymaga naprawy, jesteśmy do Państwa usług. Oferujemy zawsze odpowiednie rozwiązania, aby uniknąć niepotrzebnych wizyt naszego technika.

Podczas rozmowy telefonicznej należy podać numer wyrobu (nr E) oraz numer produktu (nr FD), abyśmy nasz wykwalifikowany personel mógł Państwa optymalnie obsłużyć. Tabliczkę znamionową z numerami znaleźć można na dolnej stronie urządzenia. Aby nie było konieczne dłuższe szukanie, dane urządzenia i numer serwisu można wpisać tutaj.

Nr E

Nr FD

Serwis 

Prosimy mieć na uwadze, że wizyta technika serwisowego w przypadku nieprawidłowej obsługi jest płatna również w czasie okresu gwarancyjnego.

Adresy serwisów wszystkich krajów znajdują się w załączonym spisie autoryzowanych serwisów.

Zlecenie naprawy oraz pomoc w razie usterki

PL 0801 191 534

Prosimy zaufać kompetencjom producenta. W ten sposób można zapewnić, że naprawy przeprowadzane będą przez wykwalifikowanych techników serwisu, wyposażonych w oryginalne części zamienne.

Niebezpieczeństwo porażenia prądem!

Nieprawidłowo przeprowadzone naprawy stanowią poważne zagrożenie. Naprawy mogą być wykonywane wyłącznie przez wykwalifikowanych techników serwisu. Jeśli urządzenie jest uszkodzone, należy wyciągnąć wtyczkę z gniazda lub wyłączyć bezpiecznik w skrzynce bezpiecznikowej. Wezwać serwis.

İçindekiler

Önemli güvenlik uyarıları	43
Hasar nedenleri	44
Çevre koruma	44
Çevrenin korunması kurallarına uygun imha	44
Enerji tasarruf önerileri	44
Yeni cihazınız	45
Buharlı Pişirici	45
Panel ve ekran üzerindeki semboller	45
Aksesuarlar	46
Özel aksesuarlar	46
Fonksiyon tarzı	46
Kumanda	46
İlk kullanım öncesi	46
Kaynama noktası denkleştirme	46
Kulpun takılması	47
Çalıştırma	47
Kapatma	47
Elektronik kısa süreli zamanlayıcı	47
Çocuk kilidi	48
Aşırı ısınmaya karşı koruyucu tertibat	48
Emniyet kapatması	48
Pişirme sıvısının boşaltılması	48
Cihazın kullanım alanları	49
Ayar tablosu	50
Buharlama / Pişirme – Ayar: Buharda pişirme kademesi	50
Kıvama getirme – Ayar: Sıcaklık kademesi	51
Öneriler ve pratik bilgiler	51
Temizleme ve bakım	52
Cihazın temizlenmesi	52
Bu temizleme maddelerini kullanmayın	52
Arızaların giderilmesi	53
Müşteri hizmetleri	54

Ürün, aksesuar, yedek parçalar ve hizmetler hakkında daha fazla bilgi için: www.gaggenau.com ve Online-Mağaza: www.gaggenau-eshop.com

⚠️ Önemli güvenlik uyarıları

Bu kılavuzu dikkatlice okuyunuz. Ancak bu şekilde cihazı güvenli ve doğru bir biçimde kullanmanız mümkün olacaktır. Daha sonra kullanılmak üzere veya başka birisinin kullanımı için kullanım ve montaj kılavuzunu muhafaza ediniz.

Ambalajı açıldıktan sonra cihaz kontrol edilmelidir. Bir nakliye hasarı olması durumunda, cihaz bağlantısı yapılmamalıdır.

Sadece eğitimli bir uzman socket olmadan cihazların bağlantısını yapabilir. Yanlış bağlantı nedeniyle hasar ortaya çıkması durumunda cihaz garanti kapsamı dışında kalır.

Bu cihaz sadece evde ve ev ortamında kullanılmak için tasarlanmıştır. Cihazı sadece yiyecek ve içecek hazırlamak için kullanınız. Cihaz çalışırken dikkatli olunuz. Cihazı sadece kapalı alanlarda kullanınız.

Bu cihaz harici bir zamanlayıcı veya uzaktan kumanda ile kullanılmak üzere tasarlanmamıştır.

Bu cihaz 8 yaşından küçük çocuklar, sınırlı fiziksel, zihinsel ve duygusal yeteneklere sahip kişiler ve eksik tecrübe veya bilgi sahibi kişiler tarafından ancak sorumlu bir kişinin denetimi altında olmaları veya kendilerine cihazın güvenli kullanımı ve ortaya çıkabilecek tehlikeler hakkında bilgi verilmiş olması durumunda kullanılabilir.

Çocuklar cihazla oynamamalıdır. Temizlik ve kullanıcı bakımı çocuklar tarafından yapılamaz; ancak 8 yaşından büyük çocuklar denetim altında yapabilir.

8 yaşından küçük çocukları cihazdan ve bağlantı kablolarından uzak tutunuz.

Yangın tehlikesi!

Cihaz çok ısınacaktır, yanıcı malzemeler kolayca alev alabilir. Alev alabilecek nesnelere kesinlikle (örneğin sprey kutuları, temizlik malzemeleri) cihazın altında veya çok yakınlarında saklamayınız ve kullanmayınız. Cihazın içine veya üzerine kesinlikle yanıcı cisimler koymayınız.

Yanma tehlikesi!

- Çalıştırma sırasında temas edilen yerler sıcak olur. Kesinlikle sıcak yerlere dokunmayınız. Çocukları uzak tutunuz.
- Pişirme tepsi oldukça ısınır. Pişirme tepsisini sadece teslimat kapsamındaki kulpla çıkarın. Kulp, güvenli şekilde pişirme tepsisine oturmalıdır. Kulp, içeriğini dökmek amacıyla pişirme tepsisini çevirmeye elverişli değildir.
- Cihaz kapağı kapalıyken içeride ısı oluşur. Cihaz kapağını ancak cihaz soğuduktan sonra kapatınız. Cihazı kesinlikle kapağı kapalıyken açmayınız. Cihaz kapağı sıcak tutmak veya sıcaklığı engellemek için kullanılmamalıdır.

Elektrik çarpma tehlikesi!

- Usulüne aykırı onarımlar tehlike teşkil eder. Onarımlar, sadece tarafımızdan eğitilmiş bir müşteri hizmetleri teknisyeni tarafından yapılmalıdır. Cihaz arızalıysa elektrik fişini çekiniz veya sigorta kutusundan sigortayı kapatınız. Müşteri hizmetlerini arayınız.
- Sıcak parçalardaki elektrikli cihaz kablo izolasyonu eriyebilir. Elektrikli cihaz bağlantı kablolarını sıcak

parçalarla kesinlikle temas ettirmeyiniz.

- İçeri sızan su elektrik çarpmasına neden olabilir. Yüksek basınçlı veya buharlı temizleyici kullanılmamalıdır.

Hasar nedenleri

Dikkat!

- Aşırı ısınmaya karşı koruyucu tertibat cihazı kapatıyor: Cihazı boşken çalıştırmayın. Pişirme teknesini en az minimum işaretine veya en çok taşma kenarına kadar soğuk su veya pişirme sıvısıyla doldurun. Pişirme teknesini tamamen boşalana kadar çalıştırmayın. Pişirme teknesinde kesinlikle yağ ısıtmayın.
- Cam kapakta hasar: Sıcak cam kapağı yağ, soğuk çalışma tezgâhının üzerine koymayın veya akan soğuk suyun altında soğutmayın. Cam kapak çatlayabilir. Hasarlı cam kapağı derhal değiştirin. Hasarlı cam kapak nedeniyle pişirme teknesine cam kırıkları girdiğinde, pişirilen gıda maddeleri tüketime artık uygun değildir.
- Uygun olmayan aksesuarlar nedeniyle cihazda hasarlar: Sadece öngörülen orijinal aksesuarları kullanın.
- Tuz veya baharatlar nedeniyle korozyon: Tuzu veya bulyon küplerini daima sıcak suyun içine atın. Pişirme teknesi korozyona karşı büyük ölçüde dayanıklıdır. Buna rağmen, belirli durumlarda örneğin tuz malzemeyi tahrip edebilir.

Çevre koruma

Çevrenin korunması kurallarına uygun imha



Bu cihaz, eski elektrikli ve elektronik cihazlar (WEEE – waste electrical and electronic equipment) hakkındaki 2002/96/AB sayılı Avrupa Yönetmeliği'ne uygundur. Bu yönetmelik, eski cihazların AB genelinde geçerli olmak üzere geri alınmaları ve değerlendirilmeleri için şartları belirlemektedir.

Enerji tasarruf önerileri

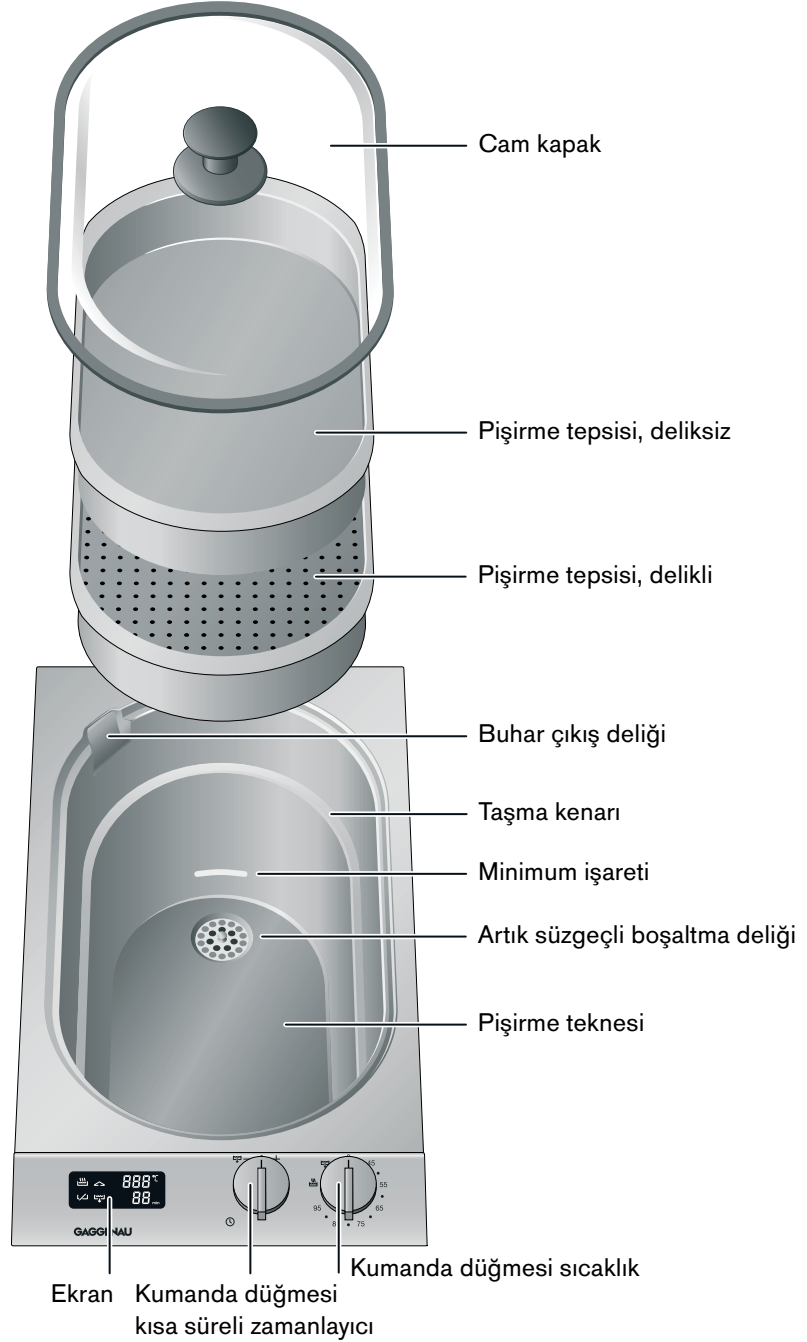
Enerjiden tasarruf ederek yemek pişirmek için lütfen aşağıdaki önerileri dikkate alın:

- Buharlı pişiriciyi sadece istenilen sıcaklığa ulaşıncaya kadar ısıtın.
- Mümkün oldukça daima cam kapağı kapatın. İyi kapanan kapak sayesinde buhar ve enerji kaybı önlenir.
- İki pişirme tepsisiyle aynı anda farklı gıda maddelerini pişirme olanağından faydalanın.





Yeni cihazınız

Bu sayfalarda size yeni cihazınız tanıtılacak ve aksesuarlar hakkında bilgi verilecektir.

Buharlı Pişirici



Panel ve ekran üzerindeki semboller

-  Buharda pişirme kademesi
-  Isıtma
-  Su boşaltma musluğunu aç / açık
-  Aşırı ısınmaya karşı koruyucu tertibat

Aksesuarlar

Aşağıda belirtilen aksesuarlar teslimat kapsamına dahildir:

Piştirme tepsi, delikli

Piştirme tepsi, deliksiz

Cam kapak

Kulp

Artık süzgeci

Özel aksesuarlar

Aşağıda belirtilen aksesuarları uzman satış noktanızdan sipariş edebilirsiniz:

- | | |
|------------|--|
| AG 050 000 | Kapatılabilir geri tepme valfi, çıkış garnitürü (DN 40) ve bağlantı manşonuna (½" -> 1½") sahip çıkış kurulum seti |
| AG 060 000 | Çıkış kurulum seti, piştirme sıvısının uygun bir kaba akmasını sağlar |
| FK 023 000 | Makarna sepeti |
| GE 020 010 | Piştirme tepsi, deliksiz |
| GE 020 020 | Piştirme tepsi, delikli |
| VD 201 014 | Paslanmaz çelikten kapak |
| VD 201 034 | Alüminyumdan kapak |
| VV 200 014 | Başka Vario cihazlarla kombinasyon için paslanmaz çelikten bağlantı çubuğu |
| VV 200 034 | Başka Vario cihazlarla kombinasyon için alüminyumdan bağlantı çubuğu |

Aksesuarı sadece belirtildiği gibi kullanın. Üretici, aksesuarın yanlış kullanımı halinde sorumluluk üstlenmez.

Fonksiyon tarzı

Buharlı pişiricide buharda yemek pişirebilir, yemekleri kıvama getirebilir ve buharda haşlama yapabilirsiniz.

Buharda piştirme, sürekli hareket halindeki buhar altında piştirme yöntemidir. Sıcaklık aralığı 100 °C civarındadır. Isı buhar tarafından aktarılır. Uygun gıda maddeleri örneğin sebze, patates ve balıktır.

Buhar, pişirilecek yiyeceği sararak besin maddelerinin kaybını önler. Pişirilen yiyeceğin şekli, rengi ve tipik aroması korunur. Gıda maddeleri buharlı pişiricide kararmaz.

Cihaz, basınçsız şekilde bir veya iki piştirme tepsinde buharda piştirme olanağı sunar. Delikli piştirme tepsinde buhar her yandan yiyeceğe ulaşabilir. Böylece, pişirilecek büyük miktarlarda da yiyeceklerin düzenli şekilde pişmeleri sağlanır.

Piştirme sıvısının sıcaklığını 5 °C'lik adımlarla 45 - 95 °C arası ayarlayabilirsiniz. Su sıcaklığının hassas ayarı sayesinde örneğin pasta için çikolata eritebilir, et haşlayabilir veya makarna pişirebilirsiniz.

Kumanda

İlk kullanım öncesi

İlk defa buharda pişirmeden önce aşağıdaki açıklamaları lütfen dikkate alın:

- 1 Cihazı ve aksesuarları iyice temizleyin.
- 2 Kullanıma alma esnasında kaynama noktası denkleştirme yapılmalıdır.

Bilgi: Kaynama noktası denkleştirme yapılmadan buharda pişirmeye başlanması, cihazda hatalı fonksiyonlara yol açabilir. Çok fazla veya çok az buhar oluşabilir.



- 3 Kaynama noktası denkleştirme yapıldıktan sonra piştirme teknesini taşma kenarına kadar suyla doldurun ve yeni cihazlarda görülen olası kokuları gidermek için cihazı 30 dakika buharda piştirme kademesinde çalıştırın. Suyu boşaltın ve piştirme teknesini iyice kurulayın.

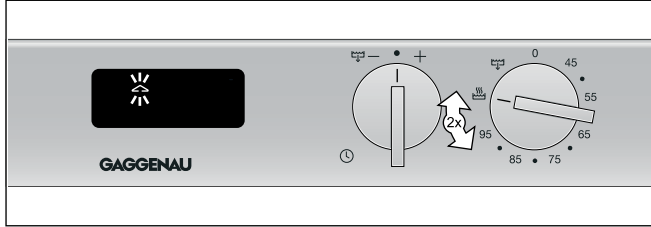
Kaynama noktası denkleştirme



Suyun kaynama noktası hava basıncına bağlıdır. Hava basıncı rakım arttıkça azaldığından, suyun kaynama noktası da düşer.

Buharlı pişiriciyle ilk defa buharda yemek pişirmeden önce kaynama noktasını denkleştirmeniz gerekir. Bu esnada buharlı pişirici kurulum yerindeki hava basıncına göre kendini ayarlar.

Kaynama noktasının denkleştirilmesi işlemi

- 1 Pişirme teknesini minimum işaretine kadar soğuk suyla doldurun. Cam kapağı kapatın.
- 2 Sıcaklık kumanda düğmesini 95 °C pozisyonuna getirin.
- 3 **5 saniye içerisinde:** Aynı sıcaklık kumanda düğmesini **iki kez** pozisyon  ile 95 °C pozisyonu arasında yukarı-aşağı çevirin. Ardından kumanda düğmesini  pozisyonuna çevirin.



Sembol  kaynama noktası denkleştirme işlemi boyunca yanıp söner. Sembol  artık yanıp sönmediğinde kaynama noktası denkleştirme işlemi tamamlanmıştır. Süre 3 ile 7 dakika arasındadır.

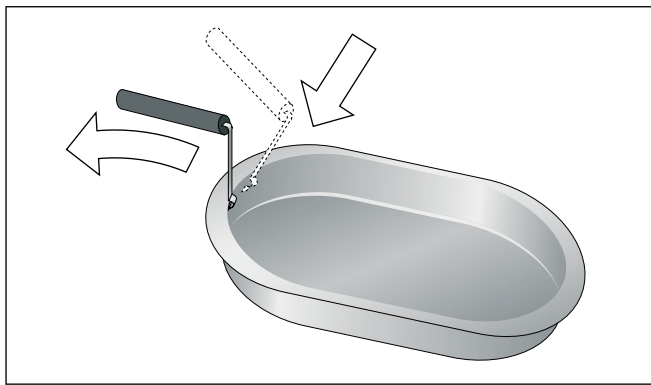
Bilgi: Kaynama noktası denkleştirilirken aşırı buhar oluşabilir.

Kulpun takılması

Yanma tehlikesi!


Pişirme tepsisi oldukça ısınır. Pişirme tepsisini sadece teslimat kapsamındaki kulpla çıkarın. Kulp, güvenli şekilde pişirme tepsisine oturmalıdır. Kulp, içeriğini dökmek amacıyla pişirme tepsisini çevirmeye elverişli değildir.

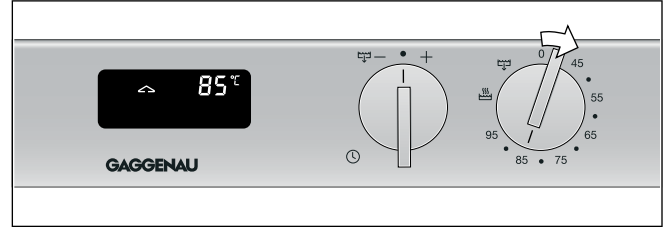
- 1 Kulpu pişirme tepsisindeki deliğe geçirin.
- 2 Kulpu geri çekin. Pişirme tepsisini kulptan tutarak kaldırın.




Çalıştırma

Pişirme teknesini soğuk su veya başka bir pişirme sıvısıyla doldurun (dolum miktarı 1 - 4 litre, pişme tablosuna da bkz.). Pişirme teknesine yağ doldurulmamalıdır. Pişirme teknesi en az minimum işaretine kadar ve en fazla taşma kenarına kadar doldurulmalıdır.

Sıcaklık kumanda düğmesini istenilen pozisyona çevirin. Ayarlanan sıcaklık ekranda gösterilir. Sembol  cihaz ısındığı sürece ekranda yanar.

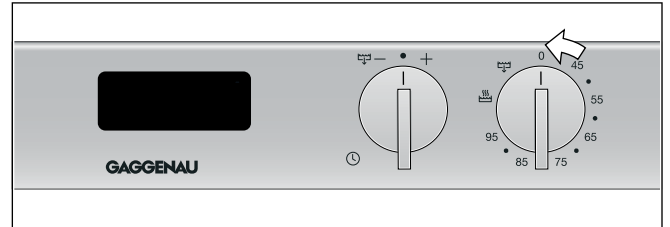


Sıcaklığı 45 ile 95 °C arası ayarlayabilirsiniz. Buharda pişirmek için buharda pişirme kademesini  ayarlayın.

Bilgi: Cihaz çalışırken cam kapağın iyice kapalı olmasına ve buhar çıkış deliğinin açık kalmasına dikkat edin.

Kapatma

Sıcaklık kumanda düğmesini 0 pozisyonuna çevirin. Ekrandaki gösterge söner.



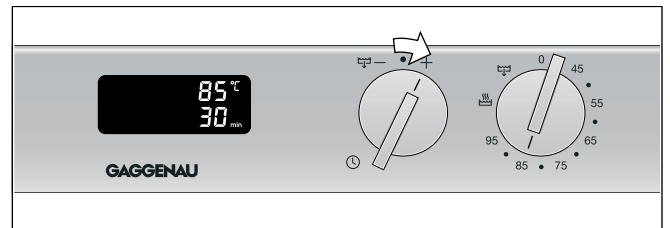
Elektronik kısa süreli zamanlayıcı

Kısa süreli zamanlayıcıyı 1 ile 90 dakika arası ayarlayabilirsiniz. Buharlı pişirici, kapatma otomatığı sayesinde ayarlanan süre sona erdiğinde kapatılır.

Kısa süreli zamanlayıcıyı, kapatma fonksiyonu olmaksızın cihaz kapalıyken de kullanabilirsiniz.

Kısa süreli zamanlayıcının ayarlanması

- 1 İstenilen sıcaklığı veya buharda pişirme kademesini ayarlayın.
- 2 Kısa süreli zamanlayıcı kumanda düğmesini **+** veya **-** pozisyonuna çevirerek istenilen süreyi ayarlayın.



- 3 Ayarlanan süre ekranda işlemeye başlar. Ayarlanan süreyi kısa süreli zamanlayıcı çalışırken de değiştirebilirsiniz.

- 4 Süre sona erdiğinde cihaz kapanır ve akustik sinyal verilir. Sinyal sesini kapatmak için kumanda düğmelerinden birini kısaca işletin.

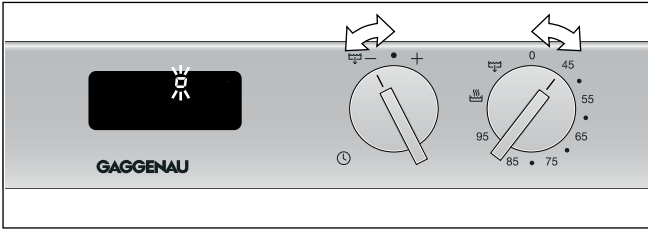
Bilgiler


- Cihazı daha erken kapatırsanız, kısa süreli zamanlayıcı kapatma fonksiyonu olmadan çalışmaya devam eder.
- İlk önce kısa süreli zamanlayıcıyı ve ardından sıcaklığı ayarlarsanız, kısa süreli zamanlayıcı kapatma otomatığı olmadan çalışır.


Çocuk kilidi

Çocuk kilidinin çalıştırılması

- 1 Sıcaklık kumanda düğmesini sağa, herhangi bir sıcaklığa çevirin.
- 2 Kısa süreli zamanlayıcı kumanda düğmesini sola, eksi pozisyonuna çevirin ve bu pozisyonda tutun.
- 3 Sıcaklık kumanda düğmesini 0 pozisyonuna geri çevirin.
- 4 Kısa süreli zamanlayıcı kumanda düğmesini 0 pozisyonuna geri çevirin.



Ekranda yanan sembol  kısa süre sonra söner. Çocuk kilidi devrededir. Kumanda düğmesini artık herhangi bir pozisyona çevirebilirsiniz. Cihaz ısınmaz.


Çocuk kilidi devredeyken kumanda düğmelerinden biri çevrildiğinde ekranda beliren sembol  kısa süre sonra söner.

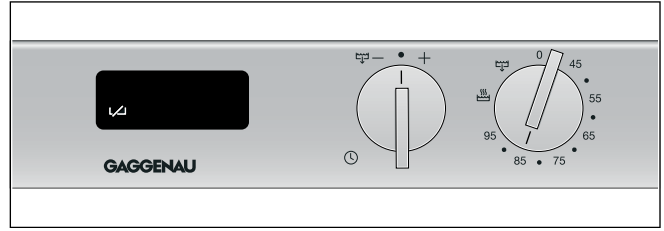
Çocuk kilidinin kapatılması

- 1 Kısa süreli zamanlayıcı kumanda düğmesini sola, eksi pozisyonuna çevirin ve bu pozisyonda tutun.
- 2 Sıcaklık kumanda düğmesini sağa, herhangi bir sıcaklığa çevirin.
- 3 Kısa süreli zamanlayıcı kumanda düğmesini 0 pozisyonuna geri çevirin.

Çocuk kilidi kapatılmıştır.

Aşırı ısınmaya karşı koruyucu tertibat

Cihaz, aşırı ısınma halinde cihazı ve ankastre mobilyayı korumak amacıyla ısıtıcıyı otomatik olarak kapatır. Ekranda sembol . Cihazı kapatın ve tamamen soğumasını bekleyin.

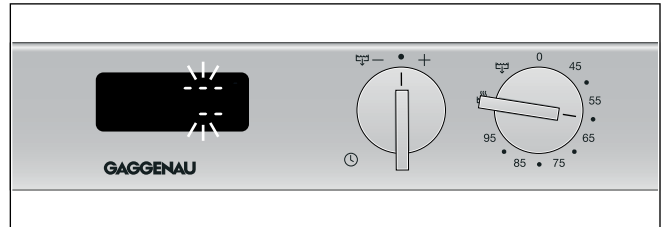


Aşırı ısınma için olası nedenler:

- Cihaz boş (pişirme teknesinde sıvı olmadan) çalıştırıldı.
- Pişirme teknesine çok sıcak su dolduruldu.
- Cihaz sıvı tamamen boşalana kadar çalıştırıldı veya sıvı seviyesi minimum işaretinin altına indi.
- Cihaz, çok uzun süre buharda pişirme kademesinde kapaksız çalıştırıldı.
- Pişirme teknesinde aşırı kireçlenme var.

Emniyet kapatması

Cihaz, güvenliğinizi için emniyet kapatmasıyla donatılmıştır. Her ısıtma işlemi, bu süre içerisinde herhangi bir kumanda gerçekleşmezse, 4 saat sonra kapatılır. Ekranda yanıp sönen çizgiler belirir.



Sıcaklık kumanda düğmesini 0 pozisyonuna çevirin. Ardından cihazı her zamanki gibi çalıştırabilirsiniz.



Pişirme sıvısının boşaltılması

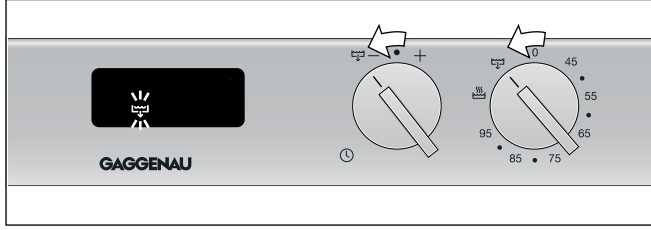
⚠ Yanma tehlikesi!



Sabit atık su bağlantısı olmadan su boşaltıldığında: İlk önce cihazın soğumasını bekleyin. Suyu doldurmak için yeterli hacme sahip uygun bir kabı cihazın altına koyun.

Bilgi: Sabit montajlı atık su bağlantınız yoksa, AG 060 000 çıkış kurulum setini kurmalı ve uygun büyüklükte sığağa dayanıklı bir kabı (en az 10 litre) boşaltma musluğunun altına koymalısınız.



Boşaltma musluğunun açılması

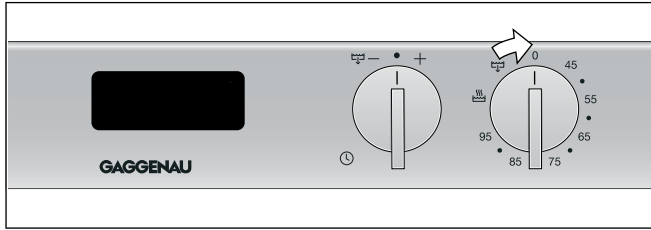
- 1 Sıcaklık kumanda düğmesini sola,  pozisyonuna çevirin.
- 2 Kısa süreli zamanlayıcı kumanda düğmesini sola,  pozisyonuna çevirin ve bu pozisyonda tutun.




Sinyal sesi duyulur. Birkaç saniye sonra ekranda  sembolü yanıp söner. Boşaltma musluğu açılır. Boşaltma musluğu açıkken ekranda  sembolü sürekli yanar.

Boşaltma musluğunun kapatılması

- 1 Sıcaklık kumanda düğmesini sağa, 0 pozisyonuna çevirin.
- 2 Sinyal sesi duyulur. Birkaç saniye sonra ekranda  sembolü yanıp söner. Boşaltma musluğu kapatılır. Boşaltma musluğu kapanır kapanmaz  sembolü söner.




Bilgiler

- Boşaltma musluğu komple açılmaz veya kapanmazsa, ekranda  yanıp söner.
- Artık süzgecini daima boşaltma deliğinin üzerinde bırakın. Böylece, yemek artıklarının boşaltma musluğunu bloke etmesini önlemiş olursunuz.

Cihazın kullanım alanları


Buharda pişirme

Örneğin sebze, patates

- Buharlı pişiriciyi alt işarete kadar doldurun ve cihazı buharda pişirme kademesinde  önceden ısıtın.
- İçinde yiyecekler bulunan pişirme tepsisini cihaza koyun. Aynı anda iki pişirme tepsisi kullanacaksanız, ilk önce delikli tepsiyi, ardından deliksiz tepsiyi cihaza yerleştirin.
- Cam kapağı tekrar kapatın. Su yerine yiyeceğe uygun bir sıvı (örneğin sebze bulyon, balık suyu, et suyu) kullanarak yemeklerin tadını daha da arttırabilirsiniz.


Kaynar suda pişirme

Örneğin hamur işleri

- Buharlı pişiriciyi en fazla taşma kenarına kadar doldurun ve cihazı buharda pişirme kademesinde  önceden ısıtın.
- Cam kapağı kapatmanızı öneririz. Makarna sepetini (Aksesuar FK 023 000) kullanın.

Buharda haşlama

Örneğin sebze

- Buharlı pişiriciyi alt işarete kadar doldurun ve cihazı buharda pişirme kademesinde  önceden ısıtın.
- Sebze deliksiz pişirme tepsisine koyun.
- 1 - 2 dakika sonra sebze hızlı bir şekilde soğuması için buzlu suya koyun. Sebzenin suyunu iyice akıtın.

Kıvama getirme

Örneğin sosis

- Pişirme teknesini maksimum taşma kenarına kadar doldurun.
- Sıcaklık kumanda düğmesini 45 ile 95 ° C arası bir sıcaklığa çevirin ve buharlı pişiriciyi önceden ısıtın.
- Cam kapağı kapatmanızı öneririz. Makarna sepetini (Aksesuar FK 023 000) kullanın.


Sıcak tutma

Örneğin et, sebze, garnitürler

- Buharlı pişiriciyi alt işarete kadar doldurun.
- Sıcaklık kumanda düğmesini 80 ile 90 ° C arası bir sıcaklığa ayarlayın ve buharlı pişiriciyi önceden ısıtın.
- İçinde yiyecekler bulunan pişirme tepsisini cihaza koyun.
- Cam kapağı tekrar kapatın. Pişirme tepsilerinde bulunan yiyecekler böylece uzun süre itinayla, lezzet korunarak ve kurumadan sıcak tutulabilir.


Tazeleme

Örneğin tabaklık yemekler, hazırlanmış yemekler

- Buharlı pişiriciyi alt işarete kadar doldurun ve cihazı buharda pişirme kademesinde  önceden ısıtın.
- Hazırlanmış olduğunuz yemeği uygun pişirme tepsisine koyun ve sıcaklık kumanda düğmesini istenilen sıcaklığa geri çevirin (85 - 95 ° C). Cam kapağı tekrar kapatın.

Suyunu çıkarma


Örneğin üzüm suyu meyveler

- Buharlı pişiriciyi alt işarete kadar doldurun ve cihazı buharda pişirme kademesinde  önceden ısıtın.
- Meyveyi delikli pişirme tepsisine koyun.

- İlk önce deliksiz pişirme tepsisini cihaza yerleştirin, ardından içinde meyveler bulunan delikli pişirme tepsisini üstüne koyun.
- Artık meyve suyu çıkmayana kadar buharda bekletin.

Konserve etmek

Örneğin meyve, sebze

- Buharlı pişiriciyi alt işarete kadar doldurun.
- Kavanozları birbirine değmeyecek şekilde delikli pişirme tepsisine koyun.
- Sıcaklık kumanda düğmesini buharda pişirme kademesine  getirin.
- Kavanozda kabarcıklar yüksekliğinde cihazı kapatın.
- Kavanozlarını ancak tamamen soğuduktan sonra cihazdan çıkarın.

Dezenfeksiyon

Örneğin biberonlar, reçel kavanozları

- Buharlı pişiriciyi alt işarete kadar doldurun ve cihazı buharda pişirme kademesinde önceden ısıtın.
- Biberonları veya reçel kavanozlarını deliksiz pişirme tepsisine koyun. Cam kapağı kapatın.
- 20 dakika buharda bekletin.

Ayar tablosu

Ayar tablosundaki değerlerde önceden ısıtılmış cihaz esas alınmıştır. Yiyeceklerin türü ve durumuna göre daha çok veya daha az ısı gerektiğinden, değerler

Buharlama / Pişirme – Ayar: Buharda pişirme kademesi

Piştirilecek yiyecek	Su miktarı	Piştirme tepsi	Pişme süresi	Açıklamalar
Et				
Yuvarlak köfte (500 g)	1 litre	Delikli	15 - 20 dk.	
Siğir filetosu (400 g)	1 litre	Deliksiz	15 - 20 dk.	Baharatları pişirme teknesine atın, örneğin ½ tatlı kaşığı kekik
Tavuk göğsü, doldurulmuş (500 g)	1 litre	Deliksiz, tabanı yağlanmış	20 - 25 dk.	
Hindi göğsü (300 g)	1 litre	Deliksiz, tabanı yağlanmış	15 dk.	Sebze bulyonu üstünde
Salamura et (1 kg)	1 litre	Deliksiz	60 dk.	
Biftek (Tafelspitz) (1 kg)	1 litre	Deliksiz	85 - 90 dk.	Çorbalık sebzeyle
Balık				
Som balığı filetosu (600 g)	1 litre	Delikli	10 - 15 dk.	
Mavi alabalık (2 adet)	1 litre	Delikli	8 - 10 dk.	Pişirme teknesinde sirkeli sebze bulyonu
Kendi suyunda alabalık (2 adet)	1 litre	Deliksiz	10 - 15 dk.	
Şarap buharında morina balığı pirzolarları (2 adet)	1 litre	Deliksiz	20 dk.	Su ve şarap üzerinde sebze yatağında
Levrek filetosu (3 adet)	1 litre	Deliksiz	10 - 12 dk.	
Uzun levrek filetosu (1 kg + 0,5 l su ve malzemeler)	1 litre	Deliksiz	15 - 20 dk.	
Midye	1 litre	Delikli, Deliksiz	10 - 15 dk.	Kendi suyunda delikli tepside
Sebze				
Karnabahar (1 baş)	1 litre	Delikli	15 - 20 dk.	Çiçekler halinde
Karnabahar (1 kg) ve Havuç (1 kg)	1 litre	Deliksiz	25 - 35 dk.	Çiçekler halinde
Brokoli (1 baş)	1 litre	Delikli	10 - 15 dk.	Dilimler halinde
Taze fasulye (800 - 1000 g)	1 litre	Delikli	20 - 25 dk.	
Alabaş (800 g)	1 litre	Delikli	15 - 25 dk.	Dilimler halinde
Havuç (1 kg)	1 litre	Delikli	10 - 15 dk.	Dilimler halinde
Kabuklu haşlanan patates (1 kg)	1 litre	Delikli	30 - 40 dk.	
Kabuksuz haşlanan patates (1 kg)	1 litre	Delikli	20 - 25 dk.	İkiye bölünmüş

Piştirilecek yiyecek	Su miktarı	Piştirme tepsisi	Pişme süresi	Açıklamalar
Kabuksuz haşlanan patates (1 kg) ve karnabahar (1 kg)	1 litre	Delikli Deliksiz	25 - 30 dk.	İkiye bölünmüş Çiçekler halinde
Kuşkonmaz (2 kg)	1 litre	Delikli, Deliksiz	20 - 25 dk.	Tüm
Kabak, patlıcan (500 g)	1 litre	Deliksiz	5 - 8 dk.	Dilimler halinde
Ispanak (250 g)	1 litre	Deliksiz	4 dk.	
Rezene (4 adet)	1 litre	Delikli	30 - 40 dk.	Tüm

Garnitürler

Doğal pirinç (250 g + 0,5 l su)	1 litre	Deliksiz	30 - 35 dk.	
Parboiled pirinç (250 g + 0,5 l su)	1 litre	Deliksiz	20 - 25 dk.	
Hamur işleri (500 g)	4 litre	Makarna sepeti	Üretici bilgilerine göre	
Mantı, makarna (taze) (500 g)	4 litre	Makarna sepeti	2 - 5 dk.	
Yumurta pastası (1 litre)	1 litre	Deliksiz, tabanı yağlanmış	10 - 15 dk.	

Tatlılar

Su banyosunda puding (1,5 litrelik kalıp için)	1 litre	Delikli	Tarife göre	
Komposto (1 kg + 0,25 l su)	1 litre	Deliksiz	10 - 20 dk.	
Mayalı hamur köftesi (8 hamur köftesi, 125 ml süt, tereyağı, şeker)	1 litre	Deliksiz	15 - 20 dk.	
Sütlaç (250 g + 0,8 l süt)	1 litre	Deliksiz	25 - 30 dk.	

Kıvama getirme – Ayar: Sıcaklık kademesi

Piştirilecek yiyecek	Su miktarı	Piştirme tepsisi	Pişme süresi	Sıcaklık
Sosis (4 - 8 çift)	4 litre	Yok	10 - 20 dk.	75 - 85 °C
Köfte (büyüklüğe göre)	4 litre (örneğin et suyu)	Yok	20 - 30 dk.	90 - 95 °C
Hamur köftesi (4 - 6) / Makarna	4 litre	Yok	20 - 30 dk.	90 - 95 °C
Sıcak şarap (en az 1 litre)		Yok	—	80 - 90 °C

Öneriler ve pratik bilgiler

- Buharlı pişirici aynı anda en fazla iki pişirme tepsisiyle donatılabilir.
- İki pişirme tepsisiyle buharda pişirirken pişirme tepsilerini aynı anda veya pişirme işlemi boyunca sırasıyla pişirme teknesine koyabilirsiniz. Delikli tepsiler deliksiz tepsinin altına yerleştirilmelidir. İlk önce pişme süresi uzun olan yiyeceği pişirme teknesine koyun. Birinci yiyecek için geri kalan süreye ulaşıldığında ikinci pişirme tepsisini pişirme teknesine yerleştirin. Böylece farklı pişme sürelerine sahip yemekler aynı anda pişer ve hazır olur.
- Mümkün oldukça daima cam kapağı kapatın. İyi kapanan kapak sayesinde buhar ve enerji kayıpları önlenir.
- Buharda pişirme ve pişirme esnasında pişirme sıvısına örneğin taze baharat, kurutulmuş baharat, sarımsak, zencefil, limon suyu veya şarapla aroma katın. Mutlaka pişirme teknesindeki artık süzgecini kullanın ve çıkışın tıkanmaması için boşaltmadan önce artıkları alın.
- Buharda pişirilen yiyeceklerin kendi tatları, geleneksel yöntemle pişirilen yiyeceklere nazaran daha yoğundur. Bu nedenle, ayrıca baharat kullanmaya hemen hemen gerek kalmaz.
- Besin maddeleri, vitaminler ve mineraller kadar yiyeceklerin kendi tatları, şekil ve renkleri de korunur. Yiyecekler yağ kullanılmadan pişirilir.
- Pişirilen yiyecekler kaynayan suyla temas etmez. Pişirilen yiyecekler tamamen buhar tarafından sarılır ve suyun içinde erimezler.

Temizleme ve bakım

Bu bölümde, cihazınızın en iyi şekilde bakımı ve temizlenmesi için öneri ve uyarılar yer almaktadır.

⚠ Yanma tehlikesi!

Çalışma esnasında cihaz ısınır. Temizleme işleminden önce cihazı soğumaya bırakınız.

⚠ Elektrik çarpma tehlikesi!

Cihazın temizlenmesinde yüksek basınçlı temizleyici veya buhar püskürtücüsü kullanmayınız.

Cihazın temizlenmesi

- Pişirme teknesini her kullanım sonrası boşaltın ve bulaşık deterjanı ve yumuşak bir bulaşık fırçası kullanarak temizleyin. **Gıda maddeleri için çoğu kez onaylı olmadıklarından, pişirme teknesine paslanmaz çelik bakım maddeleri sürmeyin.**
- Kir, tuz ve kireç çöktüleri korozyon hasarlarına yol açabilir.
- Pişirme tepsilerini ve artık süzgecini bulaşık makinesinde veya hafif sabunlu suda yıkayın. Pişirme tepsilerinin kulpunu sadece elde temizleyin.
- Pişirme teknesini bir bezle iyice kurulayın. Pişirme teknesi yaş olduğu sürece cam kapak kapatılmamalıdır.
- Suyun aşırı kireçli olması nedeniyle pişirme teknesinde beyaz bir tabaka oluştuysa: Pişirme teknesini sirkeli suyla veya gıda maddeleri için onaylı kireçten arındırma maddesiyle silin. Sade suyla iyice yıkayın.
- Kuruladıktan sonra pişirme teknesini yumuşak bir bez ve bir damla yemeklik sıvı yağla parlatın.

Temizleme ve parlatma çalışmaları tamamlandıktan sonra temizlenen pişirme tepsilerini ve kulpu pişirme teknesinde muhafaza edebilirsiniz. Tekneye tam oturması için cihaz kapağının (özel aksesuar) ters çevrilmesi gerekir.

Bilgi: Birkaç saat çalıştırıldıktan sonra teknenin tabanında ısıtıcının şekli belirmeye başlar. Bu durum cihazın fonksiyonunu ve kalitesini etkilemez.

Cihaz parçası/ Yüzey	Önerilen temizlik
Pişirme teknesi	Yumuşak bulaşık fırçası ve bulaşık deterjanıyla temizleyin ve yumuşak bir bezle iyice kurulayın.
Pişirme kapları	Bulaşık makinesi
Cam kapak	Bulaşık makinesi
Kulp	Sıcak su ve bulaşık deterjanıyla temizleyin.






Cihaz parçası/ Yüzey	Önerilen temizlik
Kumanda paneli	Yumuşak, nemli bir bez ve az miktarda bulaşık deterjanıyla temizleyin. Bez aşırı ıslak olmamalıdır. Yumuşak bir bezle kurulayın. Kumanda panelinin koruyucu bakımı için uzman satış noktanızdan veya online mağazamızdan uygun bakım yağı temin edebilirsiniz (Sipariş No. 311135). Temizledikten sonra bakım yağını yumuşak bir bezle kumanda paneline düzenli şekilde sürün.
Kumanda düğmeleri	Yumuşak, nemli bir bez ve az miktarda bulaşık deterjanıyla temizleyin. Bez aşırı ıslak olmamalıdır. Dikkat! Cihazda hasar oluşabilir: Kumanda düğmelerini temizlemek için çekerek çıkarmayın.

Bu temizleme maddelerini kullanmayın

- Ovucu veya keskin deterjanlar
- Asit içeren deterjanların (örneğin sirke, limon asidi vs.) çerçeve veya panelle temas etmelerini önleyin
- Klorlu veya aşırı alkol içeren deterjanlar
- Fırın spreyi
- Sert, kazıcıyı bulaşık süngerleri, fırçalar veya ovucu bezler
- Yeni süngerli bezleri kullanmadan önce iyice yıkayın

Arızaların giderilmesi

Meydana gelen arızaları çoğu kez kendiniz kolaylıkla giderebilirsiniz. Müşteri hizmetlerini aramadan önce aşağıdaki açıklamaları lütfen dikkate alın.

Arıza	Olası sebebi	Çözüm
 sembolü ekranda beliriyor. Buharlı pişirici ısıtmıyor.	Çocuk kilidi aktive edilmiştir.	Çocuk kilidini kapatın.
Cihaz kapanıyor. Ekranda çizgiler yanıp sönüyor.	Emniyet kapatması	Cihazı kapatın. Ardından cihazı her zamanki gibi çalıştırabilirsiniz.
Ekranda hata mesajı beliriyor (örneğin F01, F02, vs.)	Elektronik hatası	Gaggenau müşteri hizmetlerine haber verin.
 sembolü ekranda yanıyor. Buharlı pişirici ısıtmıyor.	Aşırı ısınmaya karşı koruyucu tertibat: Pişirme teknesinde sıvı yok.	Cihazı kapatın. En az minimum işaretime kadar soğuk su doldurun. Cihazın tamamen soğumasını bekleyin.
	Aşırı ısınmaya karşı koruyucu tertibat: Cihaz, çok uzun süre buharda pişirme kademesinde  cam kapak kullanılmadan işletildi.	Cihazı kapatın ve tamamen soğumasını bekleyin. Buharda pişirme kademesinde cam kapağı kapatın.
	Aşırı ısınmaya karşı koruyucu tertibat: Pişirme teknesine çok sıcak su dolduruldu.	Cihazı kapatın ve tamamen soğumasını bekleyin. Pişirme teknesini soğuk suyla doldurun.
	Aşırı ısınmaya karşı koruyucu tertibat: Pişirme teknesinde aşırı kireçlenme var. Pişirme teknesinin tabanında ısıtıcının şekli beyaz tabaka olarak algılanıyor.	Cihazı kapatın ve tamamen soğumasını bekleyin. Pişirme teknesini sirkeli suyla veya gıda maddeleri için onaylı kireçten arındırma maddesiyle silin. Sade suyla iyice yıkayın.
	Sembol  cihaz tamamen soğumuş olmasına rağmen çalıştırdıktan sonra da yanıyor, Gaggenau müşteri hizmetlerine haber verin.	
 sembolü ekranda yanıp sönüyor.	Boşaltma musluğu komple açılmadı ya da kapanmadı.	Boşaltma musluğunu kapatın. Yemek artıkları boşaltma musluğunu bloke ediyorsa, musluğu tekrar açın. Ardından uygun bir cisimle (örneğin tahta kaşığıın sapı) yemek artıklarını dikkatle giderin.

Müşteri hizmetleri

Cihazınızın onarılması gerektiğinde müşteri hizmetlerimiz memnuniyetle size yardımcı olacaktır. Gereksiz teknisyen ziyaretlerini de önlemek amacıyla da her zaman uygun bir çözüm bulmaktayız.

Telefonla aradığınızda lütfen cihazın ürün numarasını (E No.) ve üretim numarasını (FD No.) bildirin. Bu numaraları içeren tip etiketi cihazın alt tarafında yer almaktadır. Arıza halinde aramakla vakit geçirmemek için cihazınızın verilerini ve müşteri hizmetleri departmanının telefon numarasını buraya yazabilirsiniz.

E No.

FD No.

Müşteri hizmetleri ☎

Garanti süresi boyunca da hatalı kullanımdan ötürü müşteri hizmetleri departmanından bir teknisyenin çağrılmasının ücrete tabi olduğunu lütfen unutmayın.

Kullanım ömrü :10 yıldır (Ürünün fonksiyonunu yerine getirebilmesi için gerekli yedek parça bulundurma süresi)

Arızalarda onarım siparişi ve danışma

TR 444 5533

Üreticinin yeterliliğine güvenin. Onarımların cihazınızın orijinal yedek parçalarına sahip eğitimli servis teknisyenleri tarafından yapıldığından emin olunuz.

⚠ Elektrik çarpma tehlikesi!

Usulüne aykırı onarımlar tehlike teşkil eder.Onarımlar, sadece tarafımızdan eğitilmiş bir müşteri hizmetleri teknisyeni tarafından yapılmalıdır.Cihaz arızalıysa elektrik fişini çekiniz veya sigorta kutusundan sigortayı kapatınız. Müşteri hizmetlerini arayınız.

- Cihazınız; kullanma kılavuzunda gösterildiği şekilde kullanılması ve yetkili kıldığımız teknik servis elemanları dışındaki şahıslar tarafından bakım, onarım veya başka bir nedenle müdahale edilmemiş olması şartıyla bütün parçaları dahil olmak üzere tamamen malzeme, işçilik ve üretim hatalarına karşı **2 (İKİ) YIL SÜRE İLE GARANTİ EDİLMİŞTİR.**
- Arızaların giderilmesi konusunda uygulanacak teknik yöntemlerin tespiti ile değiştirilecek parçaların saptanması tamamen firmamıza aittir.
- Malın tesliminden sonraki yükleme boşaltma ve sevkiyat anında meydana gelecek arızalar garanti kapsamı dışındadır.
- Belge üzerine tahrifat yapıldığı, cihazın üzerindeki orjinal seri numarası kaldırıldığı veya tahrifat yapıldığı takdirde garanti geçersizdir.

GARANTİ ŞARTLARI

1- Garanti süresi malın teslim tarihinden itibaren başlar ve 2 yıldır.

2- Malın bütün parçaları dahil olmak üzere tamamı firmamızın garantisidir.

3- Malın garanti süresi içerisinde arızalanması durumunda, tamirde geçen süre garanti süresine eklenir. Malın tamir süresi en fazla 30 iş günüdür. Bu süre, mala ilişkin arızanın servis istasyonuna, servis istasyonunun olmaması durumunda, malın satıcısı, bayii, acentası, temsilciliği, ithalatçısı veya imalatçısından birisine bildirim tarihinden itibaren başlar. Sanayii malının arızasının 15 işgünü içerisinde giderilmemesi halinde imalatçı veya ithalatçı malın tamiri tamamlanıncaya kadar benzer özelliklere sahip başka bir sanayiye malını tüketicinin kullanımına tahsis etmek zorundadır.

4- Malın garanti süresi içerisinde, gerek malzeme ve işçilik gerekse montaj hatalarından dolayı arızalanması halinde, işçilik masrafı, değiştirilen parça bedeli yada başka herhangi bir ad altında hiç bir ücret talep etmeksizin tamiri yapılacaktır.

5- Tüketicinin onarım hakkını kullanmasına rağmen malın;

- Tüketicie teslim edildiği tarihten itibaren, belirlenen garanti süresi içinde kalmak kaydıyla, bir yıl içerisinde; aynı arızanın ikiden fazla tekrarlanması veya farklı arızaların dörtten fazla meydana gelmesi veya belirlenen garanti süresi içerisinde farklı arızaların toplamının altıdan fazla olması unsurlarının yanı sıra, bu arızaların maldan yararlanamamayı sürekli kılması,

- Tamiri için gereken azami sürenin aşılması,

- Firmanın servis istasyonunun, servis istasyonunun mevcut olmaması halinde sırasıyla satıcısı, bayii, acentesi, temsilciliği, ithalatçısı veya imalatçı-üreticisinden birisinin düzenleyeceği raporla arızanın tamirinin mümkün bulunmadığının belirlenmesi, durumlarında, tüketici malın ücretsiz değiştirilmesini, bedel iadesi veya ayıp oranında bedel indirimi talep edebilir.

6- Malın kullanma kılavuzunda yer alan hususlara aykırı kullanılmasından kaynaklanan arızalar garanti kapsamı dışındadır.

7- Garanti belgesi ile ilgili olarak çıkabilecek sorunlar için Sanayi ve Ticaret Bakanlığı, tüketicinin ve Rekabetin Korunması Genel Müdürlüğü'ne başvurulabilir.

Bu belgenin kullanılmasında; 4077 sayılı Tüketicinin Korunması Hakkında Kanun ve bu Kanun'a dayanılarak yürürlüğe konulan Garanti Belgesi Uygulanma Esaslarına Dair Yönetmelik uyarınca, T.C. Sanayi ve Ticaret Bakanlığı Tüketicinin ve Rekabetin Korunması Genel Müdürlüğü tarafından izin verilmiştir.

Bu ürün GAGGENAU için BSH Ev Aletleri Sanayi ve Ticaret A.Ş. tarafından ithal edilmektedir.

BSH Ev Aletleri Sanayi ve Ticaret A.Ş. bir BOSCH UND SIEMENS HAUSGERÄTE GMBH kuruluşudur.

BSH EV ALETLERİ SANAYİ ve TİCARET A.Ş.

Çakmak Mah. Balkan Cad. No. 51

34770 Ümraniye/İSTANBUL

Tel. : 0216 528 90 00 Fax : 0216 528 91 88

Sanayi ve Ticaret Bakanlığı

Garanti Belgesi

Belge Numarası :

Belge Onay Tarihi :

Gaggenau Hausgeräte GmbH
Carl-Wery-Straße 34
D-81739 München
www.gaggenau.com

9000516894 ru, cs, pl, tr (911104)

GAGGENAU