

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	22
Spis treści	41
İçindekiler	61

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	7
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
Таблицы и полезные советы	11
Приготовление на пару	11
Варка	11
Томление	11
Бланширование	11
Регенерация (подогревание)	12
Поддержание в горячем состоянии	12
Приготовление сока (из ягод)	12
Консервирование	12
Приготовление йогурта	13
Брожение (созревание)	13
Дезинфицирование	13
Овощи	14
Рыба	15
Мясо / Домашняя птица / Колбасные изделия	15
Гарниры Изделия из теста и клецки	16
Гарниры Рис	16
Гарниры из злаков	17
Гарниры Бобовые (сушеные)	17
Десерты	18
Прочее	18
Уход и очистка	19
Очистка прибора	19
Запрещается использовать следующие средства очистки	19

Устранение неисправностей	20
Служба сервиса	21

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.

Установка данного прибора должна производиться в соответствии с прилагаемой инструкцией по монтажу.

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 раскалённым 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.
- Неисправный прибор может быть причиной поражения током. Никогда не включайте неисправный прибор. Выньте из розетки вилку сетевого провода или выключите предохранитель в блоке предохранителей. Вызовите специалиста сервисной службы.

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

Распакуйте прибор и утилизируйте упаковку согласно требованиям экологии

Экологически чистая утилизация



Этот прибор соответствует Европейской директиве 2012/19/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

-  Ступень 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 °C. 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 °C с шагом 5 °C. Эта точная установка температуры воды позволяет, например, растапливать шоколадную глазурь, варить мясо, не доводя до кипения, или варить вермишель.

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 нужно воду и тщательно просушить камеру прибора.

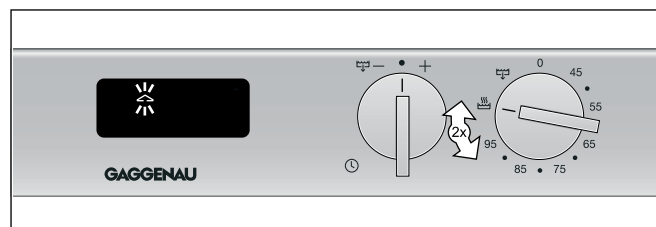
Настройка точки кипения

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 °C.
- 3 После этого в течение 5 секунд: повернуть ту же ручку управления "Температура" **два раза** между позициями 95 °C 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.

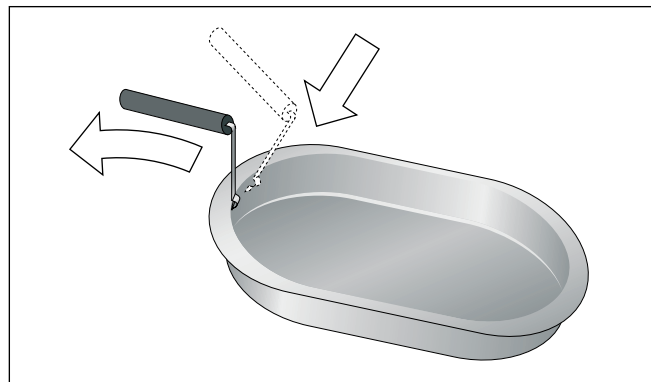
Указание: Во время настройки точки кипения может возникать повышенное выделение пара.

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.

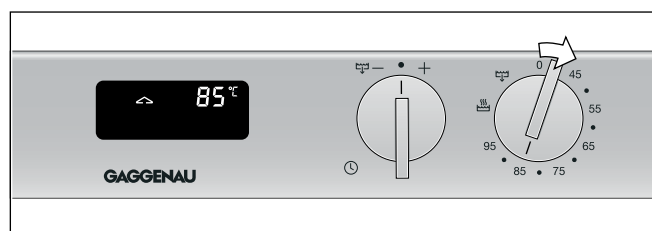
- 1 Вставить ручку в углубления вставки.
- 2 Отклонить ручку назад. Поднять вставку за ручку.



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.

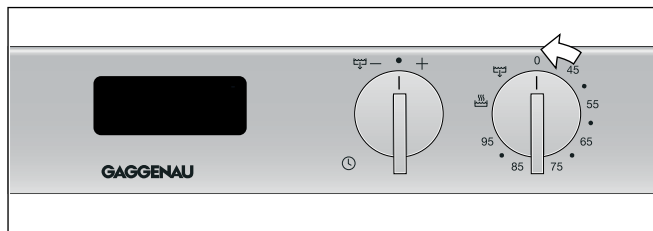


Температура может быть установлена в диапазоне 45 - 95 °C. Для приготовления с паром установите ступень обработки паром .

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.



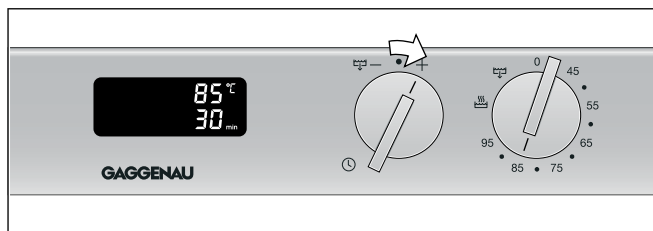
Электронный таймер

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 ступень 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.

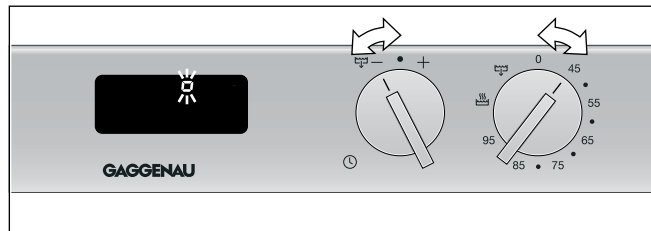
Функция пассивной безопасности детей

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.

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

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



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.

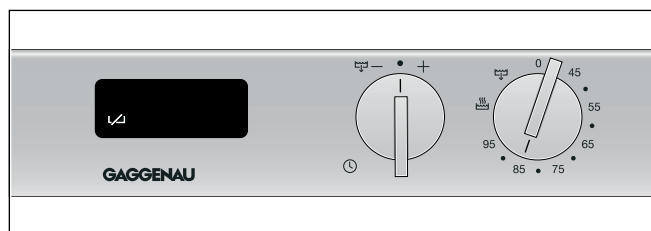
Выключение функции пассивной безопасности детей

- 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.

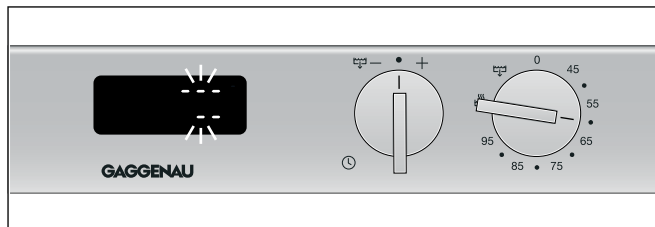


Возможные причины перегрева:

- 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 нагревания выключаются через 4 часа, если в течение этого времени не выполнялись никакие операции управления. При установке температуры ниже 70°C, процесс нагревания выключается по истечении 8 часов. На дисплее появляются мигающие "черточки".



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

Слить жидкость, которая использовалась для приготовления продукта

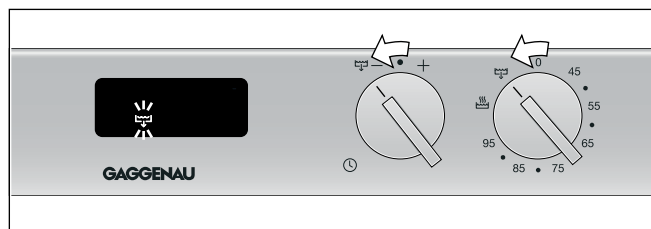
⚠ Опасность ожога!

При сливе воды без стационарного подключения к трубопроводу сточной воды: Сначала дать прибору остыть. 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

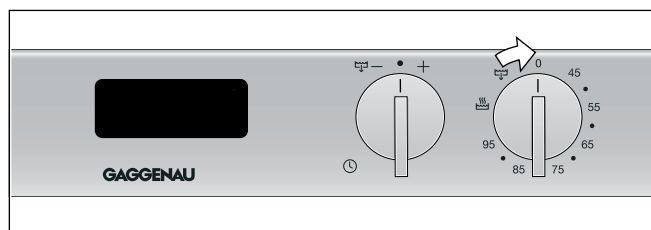
- 1 Поверните ручку "Температура" влево в позицию .
- 2 Поверните ручку "Таймер" влево в позицию  и держите её в этом положении.



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.

Таблицы и полезные советы

Указания

- Всегда предварительно прогревайте прибор
- Всегда закрывайте стеклянную крышку. При плотно закрытой крышке можно избежать выхода пара и потерь энергии
- Приведенные ниже значения времени являются ориентировочными. Фактические значения времени приготовления зависят от качества и температуры исходного продукта, а также от его массы и толщины
- При добавлении в воду пряностей, трав и овощей используйте сито для остатков с тем, чтобы избежать засорения слива. После приготовления на пару, освободите камеру от остатков пищи
- Очищайте прибор особенно тщательно, если Вы использовали соль, бульон, соус или отвар. Отложения специй могут приводить к коррозии металла

Приготовление на пару

- Наполните прибор 1 литром воды и нагрейте воду на ступени пара
- Установите в камеру прибора вставку с приготавливаемым продуктом и закройте стеклянную крышку
- При использовании перфорированной вставки пар может поступать к продукту со всех сторон. Таким образом, обеспечивается равномерное приготовление блюда, также и при большой массе продуктов. Перфорированная вставка используется для предотвращения загрязнения камеры прибора или для набухания продукта
- Пароварка может быть укомплектована двумя вставками, которые могут использоваться одновременно. При этом перфорированная вставка устанавливается под неперфорированной вставкой
- В зависимости от времени приготовления блюда, вставки можно использовать одновременно или по очереди
- При одновременном использовании двух вставок время приготовления увеличивается приблизительно на 10 минут
- Приготовление пищи на пару приводит к меньшим потерям содержащихся в ней витаминов и минералов, чем при приготовлении в кипящей воде. При этом продукт лучше сохраняет свою форму, цвет и характерный вкус. Поэтому рекомендуется добавлять пряности только уже после пропаривания
- Приготовление на пару с добавлением ароматических веществ. Вы можете придать воде специфический аромат, добавив в неё некоторую долю пряностей или вина

Варка

- Наполните прибор 4 литрами воды и нагрейте воду на ступени пара
- Для приготовления блюд из теста используйте корзину для макаронных изделий (специальная принадлежность FK 023 000)
- Рекомендуется закрывать стеклянную крышку
- Вы можете добавлять ароматизаторы или соль, но после этого следует очищать прибор особенно тщательно. Поверхностные отложения соли могут вызывать коррозию металла

Томление

- Наполните прибор 4 литрами жидкости и установите температуру от 75 до 95 °C
- Вместо воды можно использовать овощной бульон, рыбный соус или мясной отвар. Вы можете придать жидкости специфический аромат, добавив в неё некоторую долю пряностей или вина
- Всегда закрывайте стеклянную крышку

Бланширование

Бланширование на пару (овощи)

- Наполните прибор 1 литром воды и нагрейте воду на ступени пара
- Установите в камеру прибора перфорированную вставку с овощами и закройте прибор стеклянной крышкой. Проводите бланширование овощей макс. 500 г на один цикл
- Пропарьте овощи в течение 4 - 5 минут, а затем сразу же охладите ледяной водой

Проводите бланширование в кипящей воде (овощи или мясо)

- Наполните прибор 4 литрами воды и нагрейте воду на ступени пара
- Положите овощи или мясо в воду и доведите воду до кипения

- Достаньте продукты из прибора Облейте овощи ледяной водой и промойте еще горячее мясо, а затем охладите его
- Для облегчения закладки и выемки продукта используйте корзину для макаронных изделий (принадлежность FK 023 000)
- Вы можете солить воду, но после этого очищайте прибор особенно тщательно Остатки соли могут вызывать коррозию металла

Регенерация (подогревание)

- Наполните прибор 1 литром воды и нагрейте воду на ступени пара
- Установите в камеру прибора перфорированную вставку и включите снова на 95 °C
- Стекла крышка должна быть закрыта

Продукты	Количество воды	Вставка	Установка	Время приготовления	Примечания
Мясные блюда	1 литр	неперфорированная	95°C	12 - 15 мин.	
Изделия из теста, крахмалосодержащие гарниры (500 г)	1 литр	неперфорированная	95°C	10 - 12 мин.	Слегка смазать дно вставки
Овощи (500 г)	1 литр	неперфорированная	95°C	10 - 12 мин.	

Поддержание в горячем состоянии

- Наполните прибор 1 литром воды и нагрейте воду на ступени пара
- Установите в камеру прибора неперфорированную вставку с горячим блюдом, поверните ручку управления снова в положение 80 - 85 °C и закройте стеклянную крышку
- При использовании одновременно двух вставок установите в прибор сначала перфорированную вставку, а после этого (сверху) неперфорированную вставку.
- Стекла крышка должна быть закрыта

Приготовление сока (из ягод)

- Наполните прибор 1 литром воды и нагрейте воду на ступени пара
- Установите в прибор сначала неперфорированную вставку, а поверх неё перфорированную вставку с ягодами, и закройте стеклянную крышку
- Ягоды должны оставаться в приборе до тех пор, пока не начнет выступать сок (прибл. 120 минут)
- После этого, для получения последних остатков сока Вы можете отжать ягоды в посудном полотенце

Консервирование

- Наполните прибор 1 литром воды и нагрейте воду на ступени пара
- Проваривайте пищевые продукты тотчас после покупки или огорода Длительное хранение продуктов приводит к уменьшению содержания витаминов и вызывает брожение
- Используйте только высококачественные фрукты и овощи
- Мясо не относится к продуктам, которые подходят для консервирования в пароварке
- Контролируйте состояние банок, кольцевых резиновых прокладок, зажимов, пружин и, при необходимости хорошо очищайте их
- Дезинфицируйте промытые банки перед консервированием продуктов в пароварке (см. главу "Дезинфицирование")
- Установите банки в перфорированную вставку так, чтобы они не соприкасались друг с другом
- После окончания времени приготовления откройте стеклянную крышку. Вынимайте банки только после их полного охлаждения.

Продукты	Количество воды	Вставка	Установка	Время приготовления	Примечания
Фрукты, овощи (за исключением фасоли и гороха) в закрытых банках для консервирования 0,75 - 1 л	1 литр	перфорированная	Приготовление на пару	35 - 40 мин	
Фасоль или горох в закрытых банках для консервирования 0,75 - 1 л	1 литр	перфорированная	Приготовление на пару	120 мин	

Приготовление йогурта

- Чтобы не повредить йогуртные культуры, нагревайте пастеризованное молоко на конфорке при температуре 90 °С. Важное замечание! После этого, дайте молоку охладиться в водяной бане при 40 °С, чтобы сохранить йогуртные культуры.
- Не нагревайте молоко, обработанное ультрафиолетом (с меткой «Н»).
- Добавьте в молоко натуральный густой йогурт с йогуртными культурами (не менее 10 г йогурта на 100 мл молока). Хорошо размешайте йогурт венчиком.
- В случае фермента йогурта следуйте указаниям на вкладыше в упаковке.
- Налейте молоко в промытые банки для йогурта и закройте крышку.
- Указание перед добавлением молока, промытые банки для йогурта можно дополнительно дезинфицировать на ступени пара (в пароварке) в течение 20 минут. Не забудьте перед наполнением охладить банки.
- Наполните прибор 1 литром воды. Установите в прибор перфорированную вставку и закройте стеклянную крышку. Прогрейте прибор, по крайней мере, в течение 5 минут при температуре 55 °С. Поместите банки в прибор и быстро закройте крышку.
- Йогурт должен созреть при 55 °С в течение 6 - 8 часов. По истечении 8 часов прибор автоматически выключается (защитное отключение). Поверните ручку управления в 0. После этого Вы можете, при необходимости, включить прибор снова.
- После окончания приготовления поставьте йогурт в холодильник.
- Полезный совет. Вы можете подмешать в молоко (или положить в банки для йогурта) варенье или консервированные фрукты, или ароматизировать молоко (например, растворимым кофе или шоколадной пудрой).

Брожение (созревание)

- Наполните прибор 1 литром воды и прогрейте воду до 45 °С.
- Установите в прибор неперфорированную вставку с тестом / опарой.
- Если брожение теста / опары должно проходить в миске, бродильной корзине или в форме для выпечки, установите в прибор перфорированную емкость с тестом / опарой. При этом нужно обращать внимание на то, чтобы прибор плотно закрывался стеклянной крышкой.
- Стеклянная крышка должна быть закрыта.
- Дайте тесту / опаре созреть при 45 °С так, чтобы его объем заметно увеличился (в течение прибл. 30 мин.).

Дезинфицирование

- Наполните прибор 1 литром воды и нагрейте воду на ступени пара.
- Установите перфорированную вставку с дезинфицируемыми емкостями (например, банки для варенья, для консервирования или для приготовления йогурта, бутылочки для детского питания) и закройте стеклянную крышку.
- Дезинфицируемые емкости предварительно должны быть тщательно промыты.
- Обрабатывайте емкости паром в течение 20 минут
- При использовании одновременно двух вставок установите в прибор сначала перфорированную вставку, затем (сверху) неперфорированную вставку, и обрабатывайте емкости паром в течение 10 минут.

Овощи

- Добавляйте пряности в овощи только после полного приготовления. При пропаривании натуральный вкус овощей сохраняется лучше, чем при варке, поэтому они в меньшей степени требуют заправки пряностями.
- Если не указано иное, время приготовления приводится в расчете на 1 кг овощей.

Продукты	Количество воды	Вставка	Установка	Время приготовления	Примечания
Артишоки крупные (по 400 - 500 г)	1 литр	перфорированная	Приготовление на пару	40 - 50 мин	
Шпинат листовой (250 г)	1 литр	перфорированная	Приготовление на пару	4 мин	
Цветная капуста	1 литр	перфорированная	Приготовление на пару	15 - 20 мин	розочками
Зеленая фасоль	1 литр	перфорированная	Приготовление на пару	20 - 25 мин	
Брокколи	1 литр	перфорированная	Приготовление на пару	10 - 15 мин	розочками
Брокколи и морковь (по 1 кг)	1 литр	перфорированная	Приготовление на пару	20 - 25 мин	розочками / ломтиками
Фенхель	1 литр	перфорированная	Приготовление на пару	8 - 12 мин	полосками
Овощной террин (1,2 кг)	1 литр	перфорированная	Приготовление на пару	50 - 60 мин	в террине удлиненной формы
Морковь	1 литр	перфорированная	Приготовление на пару	10 - 15 мин	ломтиками
Картофель	1 литр	перфорированная	Приготовление на пару	20 - 25 мин	четвертинками
Кольраби	1 литр	перфорированная	Приготовление на пару	15 - 25 мин	ломтиками
Зеленый лук	1 литр	перфорированная	Приготовление на пару	5 - 10 мин	ломтиками
Свёкла листовая	1 литр	перфорированная	Приготовление на пару	12 - 15 мин	Сначала в течении 8 - 10 мин приготовить стебли, затем добавить листья и готовить еще 5 минут
Пак-хой (по 150 - 250 г)	1 литр	перфорированная	Приготовление на пару	5 - 7 мин	разрезав вдоль на половинки
Картофель в мундире, мелкий (прибл. по 50 г)	1 литр	перфорированная	Приготовление на пару	25 - 30 мин	
Картофель в мундирах средний (прибл. по 70 г)	1 литр	перфорированная	Приготовление на пару	30 - 40 мин	
Картофель в мундирах крупный (прибл. по 100 г)	1 литр	перфорированная	Приготовление на пару	40 - 45 мин	
Брюссельская капуста	1 литр	перфорированная	Приготовление на пару	18 - 22 мин	
Спаржа белая	1 литр	перфорированная	Приготовление на пару	18 - 25 мин	
Спаржа зеленая	1 литр	перфорированная	Приготовление на пару	10 - 15 мин	
Очистка помидоров от шкурки:	1 литр	перфорированная	Приготовление на пару	3 - 4 мин	Перед пропариванием надрезать крест-накрест. После пропаривания облить ледяной водой
Сахарный горох	1 литр	перфорированная	Приготовление на пару	10 - 15 мин	

Рыба

- Вы можете готовить рыбное филе или рыбу целиком, или. Вы можете готовить блюдо на пару в неперфорированной вставке в бульоне. В зависимости от количества продукта и начальной температуры бульона, приготовление в бульоне длится приблизительно на 2-5 минуты дольше, чем приготовление на пару.
- Для пропаривания рекомендуется в первую очередь использовать перфорированную вставку. Если рыба слишком сильно пристает к вставке, последнюю можно смазать жиром.
- Солите приготовляемую на пару рыбу только после её полной готовности. При этом рыбное блюдо теряет меньше воды.

- В случае рыбного филе со шкуркой положите рыбу шкуркой вверх, так как при этом лучше сохраняется структура и аромат продукта.
- Бульон можно заправить вином, рыбным соусом, овощами, травами и пряностями.

Опасность отравления!

При приготовлении блюд из морепродуктов следует использовать только закрытые раковины с моллюсками. Никогда не употребляйте для еды раковины, не открывшиеся после приготовления.

Продукты	Количество воды	Вставка	Установка	Время приготовления	Примечания
Филе из мягкой рыбы (толщина 1 - 2 см)	1 литр	перфорированная	Приготовление на пару	3 - 6 мин	например: треска, палтус, камбала, пангасиус, судак
Филе из твердой рыбы (толщина 2 - 3 см)	1 литр	перфорированная	Приготовление на пару	10 - 15 мин	например: лосось, морской окунь, сайда, тилапия, нильский окунь, полосатый окунь
Цельная золотая макрель (600 г) в бульоне	1 литр	неперфорированная	Приготовление на пару	25 - 30 мин	500 мл теплого бульона, например, рыбный соус с мелко нарезанными овощами
Цельные форели (2 форели по 200 г) в бульоне	1 литр	неперфорированная	Приготовление на пару	10 - 15 мин	500 мл теплого бульона, например, рыбного соуса с мелко нарезанными овощами
Рыбный террин (1,2 кг)	1 литр	перфорированная	Приготовление на пару	40 - 45 мин	в террине удлиненной формы
Мидии в белом вине (1 кг)	1 литр	неперфорированная	Приготовление на пару	8 - 12 мин	500 мл белого вина При приготовлении блюд из морепродуктов следует использовать только закрытые раковины в безукоризненном состоянии. Когда раковины готовы, они раскрываются.
Филе из морского черта (3 см) в бульоне	1 литр	неперфорированная	Приготовление на пару	12 - 15 мин	500 мл теплого бульона, например, рыбного соуса с овощами, имбирем, семенами фенхеля и кориандром
Рулетики из морского языка (по 80 - 150 г)	1 литр	перфорированная	Приготовление на пару	12 - 15 мин	Пластина копченого лосося в форме рулета
Моллюски (12 шт.)	1 литр	перфорированная	Приготовление на пару	4 мин	

Мясо / Домашняя птица / Колбасные изделия

Продукты	Количество воды	Вставка	Установка	Время приготовления	Примечания
Фрикадельки из мясного фарша (по 20 - 30 г)	1 литр	перфорированная	Приготовление на пару	6 - 8 мин	Из говяжьего фарша. Слегка смазать дно вставки маслом
Куриная грудка фаршированная (по 250 - 300 г)	1 литр	неперфорированная	Приготовление на пару	25 - 30 мин	По вкусу, обжарить до или после приготовления на пару. Использовать возникающий отвар как основу для соуса
Террин из телятины (1,2 кг)	1 литр	перфорированная	Приготовление на пару	60 - 75 мин	

Продукты	Количество воды	Вставка	Установка	Время приготовления	Примечания
Рулет из грудки индейки фаршированный (по 250 - 300 г)	1 литр	неперфорированная	Приготовление на пару	20 - 30 мин	По вкусу, обжарить до или после приготовления на пару Использовать бульон как основу для соуса
Разогреть колбасу (предварительно ошпаренную)	4 литр	без	75 - 90 °С	10 - 20 мин	например, белая колбаса, лионская колбаса

Гарниры Изделия из теста и клецки

Продукты	Количество воды	Вставка	Установка	Время приготовления	Примечания
Изделия из теста, сухие продукты (500 г)	4 литр	Корзина для макаронных изделий	Приготовление на пару	5 - 11 мин	
Изделия из теста свежие, охлажденные, без начинки (500 г)	4 литр	Корзина для макаронных изделий	Приготовление на пару	3 - 4 мин	
Изделия из теста свежие, охлажденные, с начинкой (500 г)	4 литр	Корзина для макаронных изделий	Приготовление на пару	8 - 10 мин	
Гnocchi свежие	1 литр	перфорированная	Приготовление на пару	6 - 8 мин	Слегка смазать дно вставки сливочным маслом
Картофельные клецки (по 80 г)	1 литр	перфорированная	Приготовление на пару	15 - 18 мин	Слегка смазать дно вставки сливочным маслом
Хлебные клецки (по 80 г)	1 литр	перфорированная	Приготовление на пару	12 - 15 мин	Слегка смазать дно вставки сливочным маслом

Гарниры Рис

- Положите рис в неперфорированную вставку и добавьте жидкости в заданном соотношении
Пример: 1 : 1,5 = на 100 г риса 200 мл жидкости.
- В качестве жидкости для приготовления подходят вода, бульон или отвар. Вы можете также добавить соль, пряности, овощи, лимонный сок, вино и так далее.
- Всегда следуйте имеющимся на упаковке указаниям изготовителя относительно необходимого количества жидкости и времени приготовления.

Продукты	Количество воды	Вставка	Установка	Время приготовления	Примечания
Рис басмати (1 : 2)	1 литр	неперфорированная	Приготовление на пару	15 - 18 мин	
Сиамский рис (1 : 2)	1 литр	неперфорированная	Приготовление на пару	15 - 18 мин	
Китайский рис (1 : 2)	1 литр	неперфорированная	Приготовление на пару	15 - 18 мин	Рис из северо-восточного Китая
Жасминовый рис (1 : 2)	1 литр	неперфорированная	Приготовление на пару	15 - 18 мин	
Удлиненный рис (1 : 2)	1 литр	неперфорированная	Приготовление на пару	20 - 25 мин	например, патна, каролина
Средний или круглый рис (1 : 2)	1 литр	неперфорированная	Приготовление на пару	15 - 18 мин	например, арборио (аворио), карнароли, бомба, падано
Шелушенный рис (1 : 1,5)	1 литр	неперфорированная	Приготовление на пару	40 - 50 мин	время приготовления сильно варьируется в зависимости от разновидности риса

Продукты	Количество воды	Вставка	Установка	Время приготовления	Примечания
Овальный рис (1 : 1,5)	1 литр	неперфорированная	Приготовление на пару	10 - 15 мин	
Красный рис (камарг) (1 : 2)	1 литр	неперфорированная	Приготовление на пару	30 - 35 мин	
Канадский рис (1 : 3)	1 литр	неперфорированная	Приготовление на пару	20 - 25 мин	

Гарниры из злаков

- Положите злаки в неперфорированную вставку и добавьте жидкость в заданном соотношении. Пример 1 : 1,5 = на 100 г злаков 150 мл жидкости.
- В качестве жидкости для приготовления подходят вода, бульон или отвар. Вы можете также добавить соль, пряности, овощи, лимонный сок, вино и так далее.
- Всегда следуйте имеющимся на упаковке указаниям изготовителя относительно необходимого количества жидкости и времени приготовления.

Продукты	Количество воды	Вставка	Установка	Время приготовления	Примечания
Булгур мелкий (1 : 2)	1 литр	неперфорированная	Приготовление на пару	12 - 15 мин	
Булгур крупный (1 : 2)	1 литр	неперфорированная	Приготовление на пару	17 - 20 мин	
Кускус средний (крупка из твёрдой пшеницы на пару) (1 : 2)	1 литр	неперфорированная	Приготовление на пару	5 - 7 мин	
Пшено (1 : 2,5)	1 литр	неперфорированная	Приготовление на пару	25 - 35 мин	
Полента (1 : 4)	1 литр	неперфорированная	Приготовление на пару	10 - 15 мин	
Квиноа (1 : 2)	1 литр	неперфорированная	Приготовление на пару	17 - 20 мин	

Гарниры Бобовые (сушеные)

- Положите злаковые в неперфорированную вставку и добавьте жидкость в заданном соотношении. Пример: 1 : 2 = на 100 г бобовых 200 мл жидкости. Бобовые должны быть полностью покрыты жидкостью, в которой приготавливается блюдо.
- Следует иметь в виду, что некоторые данные относятся к случаю предварительного замачивания бобовых. Не замоченные предварительно бобовые требуют значительно большего времени приготовления.
- В качестве жидкости для приготовления подходят вода, бульон или отвар. Вы можете также добавить соль, пряности, овощи, лимонный сок, вино и так далее.

Продукты	Количество воды	Вставка	Установка	Время приготовления	Примечания
Крупная фасоль (бобы) (1:1)	1 литр	неперфорированная	Приготовление на пару	50 - 60 мин	Замачивайте фасоль в течение 12 часов
Фасоль обыкновенная (1:1)	1 литр	неперфорированная	Приготовление на пару	75 - 90 мин	Размягчайте фасоль в течение 12 часов
Белая фасоль (1:1)	1 литр	неперфорированная	Приготовление на пару	45 - 60 мин	Размягчайте фасоль в течение 12 часов

Продукты	Количество воды	Вставка	Установка	Время приготовления	Примечания
Пестрая фасоль	1 литр	неперфорированная	Приготовление на пару	45 - 60 мин	Размягчайте фасоль в течение 12 часов
Красная чечевица (1:2)	1 литр	неперфорированная	Приготовление на пару	10 - 12 мин 20 мин	для салата для пюре
Плоская чечевица (1:2)	1 литр	неперфорированная	Приготовление на пару	35 - 45 мин	
Зеленая чечевица (1:2)	1 литр	неперфорированная	Приготовление на пару	25 - 30 мин	
Чечевица "белуга" (1:2)	1 литр	неперфорированная	Приготовление на пару	20 - 25 мин	
Горох – зеленый или желтый, очищенный, цельный или разделенный на половинки (1:2)	1 литр	неперфорированная	Приготовление на пару	60 - 90 мин	
Турецкий горох (1:1)	1 литр	неперфорированная	Приготовление на пару	60 - 75 мин	Размягчайте турецкий горох в течение 12 часов

Десерты

Продукты	Количество воды	Вставка	Установка	Время приготовления	Примечания
Крем-брюле / флан / крем-карамель (по 120 г)	1 литр	перфорированная	95°	35 - 40 мин	Прогреть прибор на ступени пара
Лапша (по 100 г)	1 литр	неперфорированная	Приготовление на пару	20 - 25 мин	Перед пропариванием дайте лапше в течение 30 мин. созреть (см. главу "Брожение").
Компот	1 литр	неперфорированная	Приготовление на пару	10 - 20 мин	например, яблоки, груши, ревень Добавить по вкусу сахар, ванилин, корицу или лимонный сок Добавлять воду не обязательно
Молочная рисовая каша (250 г риса + 625 мл молока)	1 литр	неперфорированная	Приготовление на пару	35 - 40 мин	Добавить по вкусу фрукты, сахар или корицу

Прочее

Продукты	Количество воды	Вставка	Установка	Время приготовления	Примечания
Распущенное яйцо (1 л)	1 литр	неперфорированная	95°	35 - 40 мин	Прогреть прибор на ступени пара
Клёцки из манной крупы (по 20 г)	1 литр	перфорированная, неперфорированная	Приготовление на пару		Сладкие или соленые блюда в качестве десерта или заправки для супа Слегка смазать дно вставки маслом
Яйца средние (6 шт.)	1 литр	перфорированная	Приготовление на пару	7,5 мин 10 мин. 14 мин	вмятку мешочек крутые
Глинтвейн (минимум 1 л)			75 - 80 °C	120 мин	

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
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 нижеследующие 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.

Obsah

Důležitá bezpečnostní upozornění	23
Příčiny poškození	24
Ochrana životního prostředí	24
Likvidace neohrožující životní prostředí	24
Tipy k úspoře el. energie	24
Váš nový přístroj	25
Parní vaříč	25
Symboly na ovládacím panelu a na displeji	26
Příslušenství	26
Zvláštní příslušenství	26
Princip činnosti	26
Ovládání	27
Před prvním použitím	27
Vyrovnání bodu varu	27
Zavěšení držadla	27
Zapnutí	27
Vypnutí	28
Elektronická minutka	28
Dětská pojistka	28
Pojistka proti přehřátí	28
Bezpečnostní vypnutí	29
Vypuštění tekutiny použité k vaření	29
Tabulky a tipy	30
Vaření v páře	30
Vaření	30
Dovaření/povaření	30
Blanšírování	30
Regenerace (ohřívání)	31
Udržování teploty	31
Odšťavňování (bobulovité ovoce)	31
Zavařování	31
Příprava jogurtu	32
Kynutí	32
Sterilizování	32
Zelenina	33
Ryba	34
Maso / drůbež / uzeniny	34
Přílohy: těstoviny a knedlíky	35
Přílohy: rýže	35
Přílohy: obiloviny	36
Přílohy: Luštěniny (sušené)	36
Dezerty	37
Ostatní	37
Ošetřování a čištění	38
Čištění přístroje	38
Nepoužívejte tyto čisticí prostředky	38

Odstranění poruch	39
Zákaznický servis	40

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.

Montáž přístroje se musí provádět podle příloženého návodu k montáži.

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 ovládáním.

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 odstavnou plochu.

Nebezpečí úrazu elektrickým proudem!

- Neodborné opravy jsou nebezpečné. Pokud je spotřebič vadný, vypněte pojistku v pojistkové skřínce. 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.
- Vadný spotřebič může způsobit úraz elektrickým proudem. Vadný spotřebič nikdy nezapínejte. Vytáhněte síťovou zástrčku ze zásuvky nebo vypněte pojistku v pojistkové skřínce. Zavolejte servis.

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

Vybalte přístroj a obal zlikvidujte v souladu s předpisy na ochranu životního prostředí.

Likvidace neohrožující životní prostředí



Tento přístroj odpovídá evropské směrnici 2012/19/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

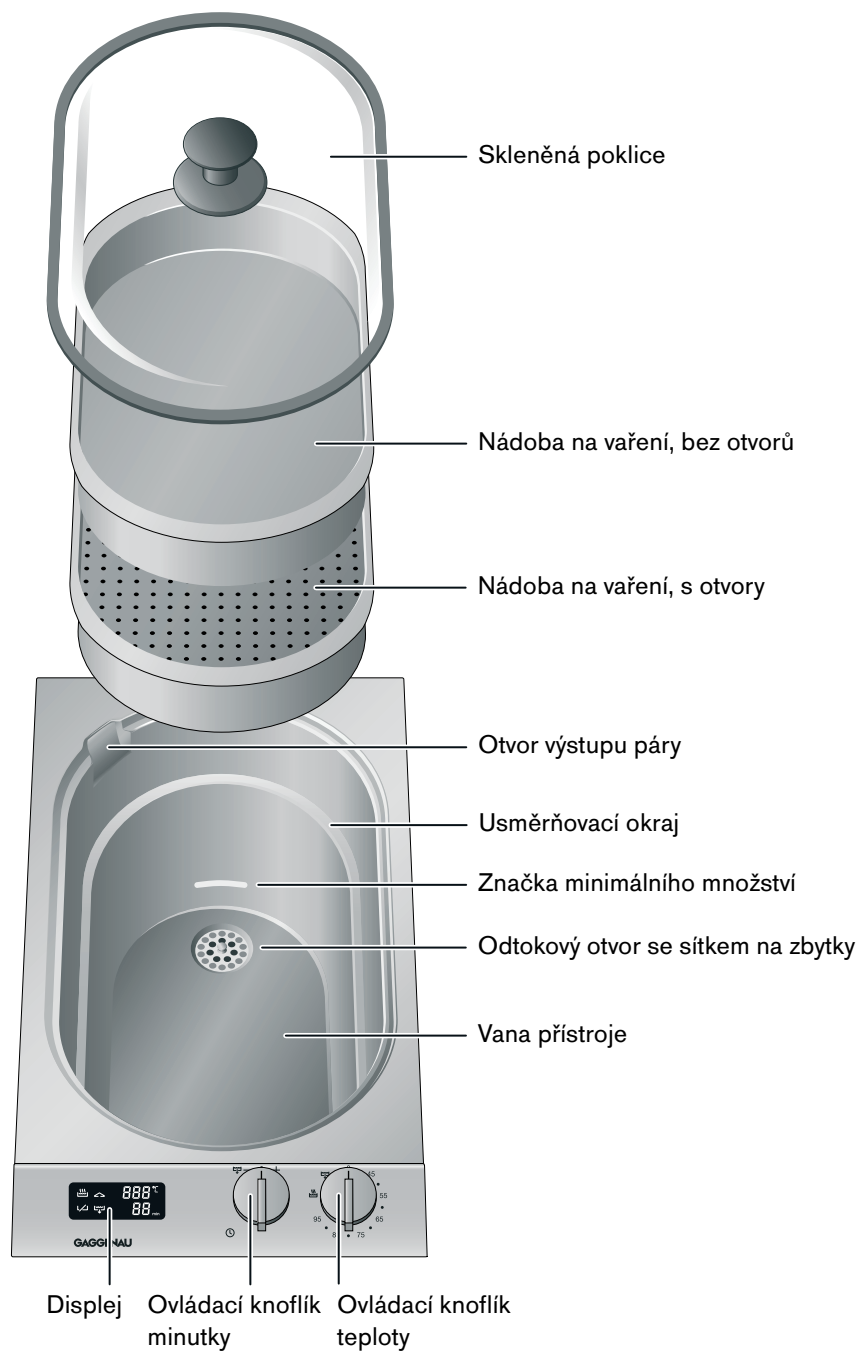
Řiďte se následujícími tipy, které vám umožní úsporně vařit:

- 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



Symboly 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 potravin.

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.

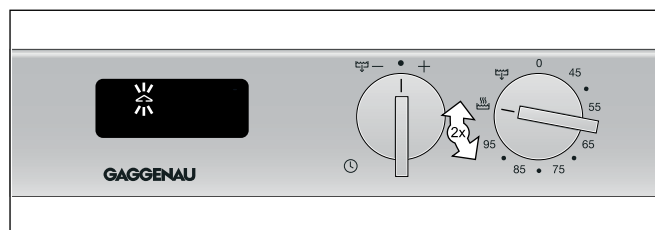
Vyrovnání bodu varu

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.

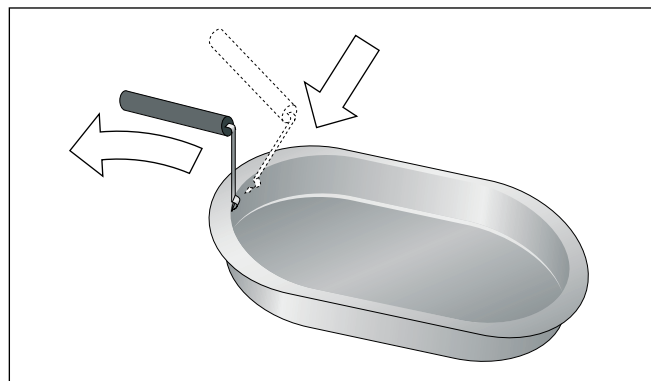
Upozornění: Během vyrovnávání bodu varu může docházet ke zvýšené tvorbě páry.

Zavěšení držadla

Nebezpečí popálení!

Nádoba na vaření je velmi horká. Nádobu 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.

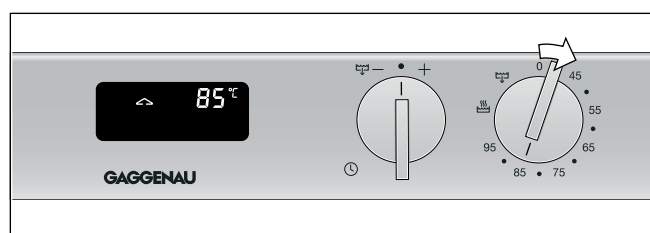
- 1 Zasuňte držadlo do otvoru na nádobě na vaření.
- 2 Držadlo vraťte zpět. Zvedněte nádobu na vaření za držadlo.



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 .

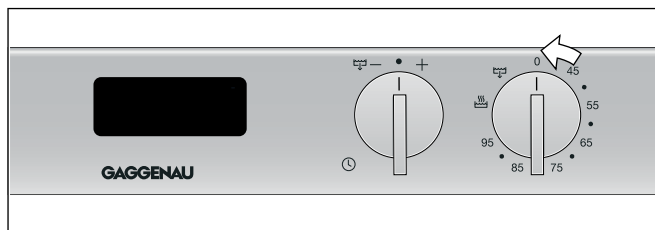


Nastavovat můžete teplotu od 45 - 95 °C. Chcete-li potraviny připravovat v páře, nastavte stupeň přípravy v páře .

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.



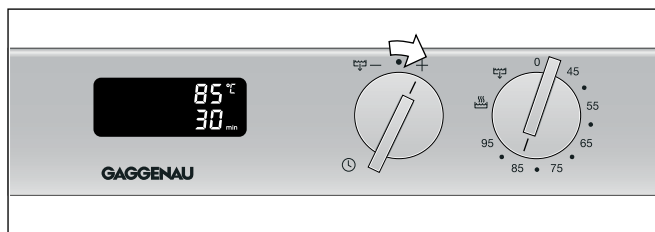
Elektronická minutka

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

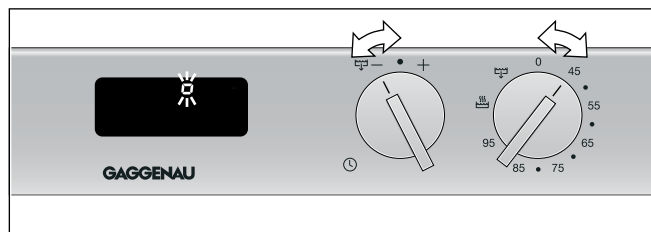
- Pokud přístroj vypnete dříve, běží minutka dále bez funkce vypnutí.
- Pokud nejprve nastavíte minutku a teprve potom teplotu, běží minutka bez automatického vypnutí.

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.

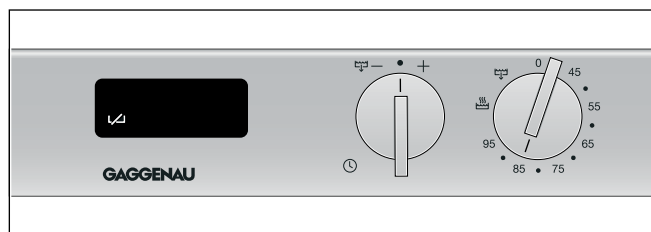
Otočíte-li ovládacím knoflíkem během zapnutí dětské pojistky, zobrazí se na displeji symbol , který po chvíli zhasne.

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.

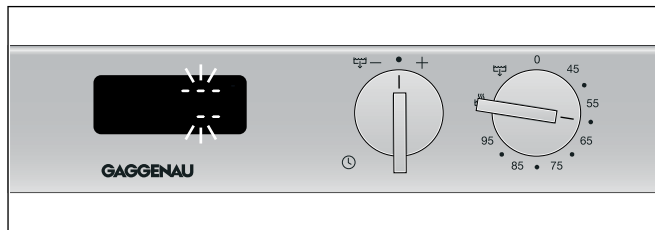


Možné příčiny přehřátí:

- 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. Při nastavení teploty nižší než 70 °C se nahřívání vypne po 8 hodinách. 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

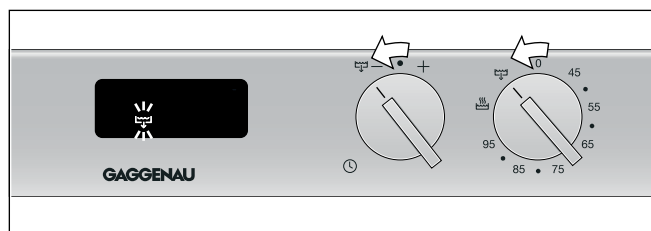
⚠ Nebezpečí opaření!

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

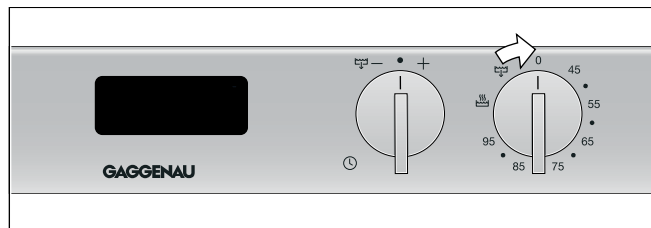
- 1 Otočte ovládací knoflík teploty doleva do polohy 0.
- 2 Otočte ovládací knoflík minutky doleva do polohy 0 a držte jej v této poloze.



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.

Tabulky a tipy

Upozornění

- Nechte přístroj vždy předeřhřát.
- Vždy použijte skleněnou poklici. Když poklici položíte tak, aby dobře těsnila, zabráníte úniku páry a energetickým ztrátám.
- Uvedené doby vaření jsou pouze orientační. Skutečná doba vaření je ovlivněna kvalitou a teplotou výchozích surovin, hmotností a tloušťkou připravovaných potravin.
- Pokud přidáváte do vody koření, bylinky nebo zeleninu, používejte sítko na zbytky, abyste neucpali odtok. Po vaření odstraňte z vany zbytky.
- Přístroj čistěte velmi pečlivě, pokud jste použili sůl, bujón, fond nebo vývar. Zbytky přísad mohou způsobit korozi.

Vaření v páře

- Naplňte přístroj 1 litrem vody a předeřhřejte na stupni přípravy v páře.
- Do přístroje vložte nádobu na vaření s připravovanými potravinami a zakryjte skleněnou poklicí.
- U nádob na vaření s otvory se může pára dostat k připravovaným potravinám ze všech stran. Tak je zajištěno rovnoměrné vaření také u větších množství potravin. Nádoba na vaření bez otvorů brání znečištění vany přístroje nebo se používá pro nabobtnání luštěnin apod.
- Parní vařič se může používat zároveň s oběma nádobami na vaření. Nádoba s otvory se musí vložit pod nádobu bez otvorů.
- Podle dob příprav potravin můžete používat nádoby na vaření současně nebo po sobě.
- Při současném používání dvou nádob na vaření se prodlouží doba přípravy cca o 10 minut.
- Při přípravě v páře ztratí potraviny méně cenných látek než při vaření ve vroucí vodě. Vitamíny, minerální látky zůstanou lépe zachovány stejně jako vlastní chuť, tvar a barva. Dochucujte či kořeňte teprve po vaření v páře.
- Aromatické vaření v páře: Do vody můžete přidat bylinky, koření a víno, tedy ji ochutit či aromatizovat.

Vaření

- Naplňte přístroj 4 litry vody a předeřhřejte na stupni přípravy v páře.
- Při přípravě těstovin použijte koš na těstoviny (zvláštní příslušenství FK 023 000).
- Doporučujeme přikrýt skleněnou poklicí.
- Vodu můžete osolit nebo ochutit, přístroj ale poté velmi důkladně vyčistěte. Zbytky soli mohou způsobit korozi.

Dovaření/povaření

- Naplňte přístroj 4 litry tekutiny a nastavte teplotu mezi 75 a 95 °C.
- Místo vody můžete použít zeleninový bujón, rybí fond nebo masový vývar. Tekutinu použitou k vaření můžete také ochutit bylinkami, kořením nebo vínem.
- Vždy použijte skleněnou poklici.

Blanšírování

Blanšírování v páře (zelenina):

- Naplňte přístroj 1 litrem vody a předeřhřejte na stupni přípravy v páře.
- Do vany dejte nádobu na vaření s otvory se zeleninou a zakryjte skleněnou poklicí. Blanšírujte max. 500 g zeleniny pro cyklus.
- Připravujte v páře 4–5 minut a poté zeleninu prudce ochlaďte ledově studenou vodou.

Blanšírování ve vroucí vodě (zelenina nebo maso):

- Naplňte přístroj 4 litry vody a předehejte na stupni přípravy v páře.
- Dejte zeleninu nebo maso do vody a nechte jednu přejít varem.
- Vyjměte potraviny. Zeleninu prudce ochladte ledově studenou vodou, maso omyjte nejprve horkou, poté studenou vodou.
- Pro snadné vložení a vyjmutí potravin použijte koš na těstoviny (zvláštní příslušenství FK 023 000).
- Vodu můžete osolit, přístroj ale poté velmi důkladně vyčistěte. Zbytky soli mohou způsobit korozi.

Regenerace (ohřívání)

- Naplňte přístroj 1 litrem vody a předehejte na stupni přípravy v páře.
- Do vany dejte nádobu na vaření bez otvorů s připravenou potravinou a stáhněte teplotu na 95 °C.
- Skleněná poklice musí být položena.

Připravované potraviny	Množství vody	Nádoba na vaření	Nastavení	Doba přípravy	Poznámky
Hotovka s masem	1 l	Bez otvorů	95 °C	12–15 min.	
Těstoviny, přílohy (500 g)	1 l	Bez otvorů	95 °C	10–12 min.	Potřete dno nádoby na vaření lehce máslem
Zelenina (500 g)	1 l	Bez otvorů	95 °C	10–12 min.	

Udržování teploty

- Naplňte přístroj 1 litrem vody a předehejte na stupni přípravy v páře.
- Do vany dejte nádobu na vaření bez otvorů s horkou potravinou, stáhněte teplotu na 80–85 °C a zakryjte skleněnou poklicí.
- Používáte-li dvě nádoby na vaření současně, vložte do přístroje nejprve nádobu s otvory a poté na ni nádobu bez otvorů.
- Skleněná poklice musí být položena.

Odšťavňování (bobulovité ovoce)

- Naplňte přístroj 1 litrem vody a předehejte na stupni přípravy v páře.
- Do vany dejte nejprve nádobu na vaření bez otvorů a poté na ni nádobu s otvory s bobulovým ovocem. Přiklopte skleněnou poklicí.
- Ovoce nechte v přístroji tak dlouho, dokud nepřestane unikat šťáva (cca 120 minut).
- Bobule můžete poté vymačkat na utěrce, abyste zachytili poslední zbytky šťávy.

Zavařování

- Naplňte přístroj 1 litrem vody a předehejte na stupni přípravy v páře.
- Potraviny zavařujte hned po zakoupení nebo sklizni. Dlouhé skladování snižuje obsah vitamínů a snadno vede ke zkažení.
- Používejte pouze kvalitní ovoce a zeleninu.
- Maso není pro zavařování v parním vařiči vhodné.
- Zkontrolujte a důkladně umyjte zavařovací sklenice a pryžové kroužky, spony a pružiny.
- Sterilizujte umyté sklenice před zavařováním v parním vařiči (viz kapitola „Sterilizování“).
- Postavte sklenice do nádoby na vaření s otvory tak, aby se sklenice nedotýkaly.
- Po ukončení doby přípravy sejměte skleněnou poklici a sklenice po jejich úplném vychladnutí vyjměte.

Připravované potraviny	Množství vody	Nádoba na vaření	Nastavení	Doba přípravy	Poznámky
Ovoce, zelenina (kromě fazolí a hrachu) v uzavřených zavařovacích sklenicích 0,75–1 l	1 l	S otvory	Příprava v páře	35–40 min.	
Fazole a hrách v uzavřených zavařovacích sklenicích 0,75–1 l	1 l	S otvory	Příprava v páře	120 min.	

Příprava jogurtu

- Pasterizované mléko zahřejte na varné desce na teplotu 90 °C, abyste zabránili zničení jogurtových kultur. Důležité! Mléko nechte ochladit ve vodní lázni na 40 °C, abyste nezničili jogurtové kultury.
- Uperizované mléko (homogenizované mléko) se nemusí ohřát.
- Přidejte přírodní jogurt s deklarovanými jogurtovými kulturami do mléka (min. 10 g jogurtu na 100 ml mléka). Jogurt důkladně vmíchejte šlehačí metlou.
- U jogurtového fermentu dodržujte pokyny na obalu.
- Naplňte mléko do vymytých jogurtových sklenic a zavřete víčkem.
- Upozornění: Před naplněním mléka můžete vymyté jogurtové sklenice ještě sterilizovat v parním vařiči 20 minut na stupni přípravy v páře. Nezapomeňte nechat sklenice před plněním vychladnout.
- Naplňte přístroj 1 litrem vody. Do přístroje vložte nádobu na vaření s otvory a zakryjte skleněnou poklicí. Předehřejte přístroj min. 5 minut při teplotě 55 °C. Postavte sklenice rychle do přístroje a zakryjte skleněnou poklicí.
- Jogurt by měl zrát 6–8 hodin při 55 °C. Po 8 hodinách se přístroj automaticky vypne (bezpečnostní vypnutí). Otočte ovládací knoflík na 0. Poté můžete přístroj podle potřeby znovu normálně zapnout.
- Po přípravě postavte jogurt do chladničky.
- Tip: Do mléka můžete vmíchat marmeládu nebo ovoce v plechovce nebo je dát na dno jogurtové sklenice. Mléko lze i ochutit (např. instantní kávou nebo čokoládovým práškem).

Kynutí

- Naplňte přístroj 1 litrem vody a předehřejte na stupni 45 °C.
- Dejte do přístroje nádobu na vaření bez otvorů naplněnou těstem / základem na těsto.
- Má-li těsto / základ na těsto kynout v míse, košíku na kynutí nebo pečicí formě, použijte nádobu s otvory, do které postavíte nádobu s těstem / základem na těsto. Dbejte na to, aby bylo možné skleněnou poklici zcela přiklopit.
- Skleněná poklice musí být položena.
- Nechte těsto / základ na těsto kynout při 45 °C, dokud se jeho objem výrazně nezvýší (cca 30 min.).

Sterilizování

- Naplňte přístroj 1 litrem vody a předehřejte na stupni přípravy v páře.
- Vložte nádobu s otvory s předměty určenými ke sterilizování (např. sklenice na marmeládu, zavařovací sklenice, kojenecké láhve) do vany a zakryjte skleněnou poklicí.
- Předměty či sklenice ke sterilizování se musí předtím důkladně umýt.
- Sterilizujte v páře 20 minut.
- Používáte-li dvě nádoby na vaření současně, vložte do přístroje nejprve nádobu s otvory a poté na ni nádobu bez otvorů. Používejte přístroj o 10 minut déle.

Zelenina

- Zeleninu okořeňte teprve po vaření. Při přípravě v páře se přirozená chuť zeleniny zachová lépe než při klasickém vaření a není nutné tolik kořenit.
- Pokud není uvedeno jinak, vztahují se doby přípravy na 1 kg zeleniny.

Připravované potraviny	Množství vody	Nádoba na vaření	Nastavení	Doba přípravy	Poznámky
Artičoky, velké (à 400–500 g)	1 l	S otvory	Příprava v páře	40–50 min.	
Listový špenát (250 g)	1 l	S otvory	Příprava v páře	4 min.	
Květák	1 l	S otvory	Příprava v páře	15–20 min.	Na růžičky
Fazole, zelené	1 l	S otvory	Příprava v páře	20–25 min.	
Brokolice	1 l	S otvory	Příprava v páře	10–15 min.	Na růžičky
Brokolice a karotka (à 1 kg)	1 l	S otvory	Příprava v páře	20–25 min.	Na růžičky/kolečka
Fenykl	1 l	S otvory	Příprava v páře	8–12 min.	Na plátky
Zeleninová terina (1,2 kg)	1 l	S otvory	Příprava v páře	50–60 min.	V podélné formě na terinu
Karotka	1 l	S otvory	Příprava v páře	10–15 min.	Na kolečka
Brambory	1 l	S otvory	Příprava v páře	20–25 min.	Rozčtvrcené
Kedlubna	1 l	S otvory	Příprava v páře	15–25 min.	Na plátky
Pórek	1 l	S otvory	Příprava v páře	5–10 min.	Na kolečka
Mangold	1 l	S otvory	Příprava v páře	12–15 min.	Nejprve povařte stonky 8–10 min., přidejte listy a vařte dalších 5 min.
Pak choi (à 150–250 g)	1 l	S otvory	Příprava v páře	5–7 min.	Podélně půlené
Brambory ve slupce, malé (à cca 50 g)	1 l	S otvory	Příprava v páře	25–30 min.	
Brambory ve slupce, střední (à cca 70 g)	1 l	S otvory	Příprava v páře	30–40 min.	
Brambory ve slupce, velké (à cca 100 g)	1 l	S otvory	Příprava v páře	40–45 min.	
Růžičková kapusta	1 l	S otvory	Příprava v páře	18–22 min.	
Chřest, bílý	1 l	S otvory	Příprava v páře	18–25 min.	
Chřest, zelený	1 l	S otvory	Příprava v páře	10–15 min.	
Oloupání rajčat	1 l	S otvory	Příprava v páře	3–4 min.	Před vařením v páře nařízněte do kříže. Poté prudce ochlaďte ledově studenou vodou.
Cukrové lusky	1 l	S otvory	Příprava v páře	10–15 min.	

Ryba

- Rybí filé nebo celé ryby můžete buď vařit v páře nebo v nádobě na vaření bez otvorů ve vývaru/šťávě. Příprava ve vývaru trvá v porovnání s vařením v páře cca o 2–5 minut déle, podle množství a počáteční teploty vývaru.
- Pro přípravu v páře používejte především nádobu na vaření s otvory. Pokud se ryba velmi přichytává k nádobě, můžete nádobu vymazat tukem.
- Rybu připravovanou v páře osolte teprve po vaření. Tak ryba ztratí méně vody.
- U filé s kůží: rybu položte stranou s kůží nahoru, tak zůstanou struktura a aroma lépe zachovány.
- Do vývaru můžete přidat víno, rybí fond, zeleninu, bylinky a koření.

Nebezpečí otravy!

Připravujte pouze nepoškozené, zavřené mušle. Nikdy nejezte mušle, které se po vaření neotevřou.

Připravované potraviny	Množství vody	Nádoba na vaření	Nastavení	Doba přípravy	Poznámky
Filé z ryb s měkkým masem (1–2 cm silné)	1 l	S otvory	Příprava v páře	3–6 min.	Např. treska, halibut, kamenáč, pangasius, candát
Filé z ryb s tužším masem (2–3 cm silné)	1 l	S otvory	Příprava v páře	10–15 min.	Např. losos, okouník, mořský losos, tlamoun, rybalo nilský (okoun nilský), mořčák evropský
Zlatá makrela celá (600 g) ve vývaru	1 l	Bez otvorů	Příprava v páře	25–30 min.	500 ml vlažného vývaru, např. rybí fond s plátky/kolečky zeleniny
Pstruzi celí (2 pstruzi à 200 g) ve vývaru	1 l	Bez otvorů	Příprava v páře	10 - 15 min.	500 ml vlažného vývaru, např. rybí fond s plátky/kolečky zeleniny
Rybí terina (1,2 kg)	1 l	S otvory	Příprava v páře	40–45 min.	V podélné formě na terinu
Slávka jedlá na bílém víně (1 kg)	1 l	Bez otvorů	Příprava v páře	8–12 min.	500 ml bílého vína Použijte pouze nepoškozené, zavřené mušle. Mušle jsou hotové, když se otevřou.
Filé z mořského časa (3 cm) ve vývaru	1 l	Bez otvorů	Příprava v páře	12–15 min.	500 ml vlažného vývaru, např. rybí fond se zeleninou, zázvorem, fenyklíky, semínky a koriandrem
Rolka z mořského jazyka (à 80–150 g)	1 l	S otvory	Příprava v páře	12–15 min.	Zabalte s jedním plátkem uzeného lososa.
Hřebenatka svatojanská (12 ks)	1 l	S otvory	Příprava v páře	4 min.	

Maso / drůbež / uzeniny

Připravované potraviny	Množství vody	Nádoba na vaření	Nastavení	Doba přípravy	Poznámky
Kuličky z mletého masa (à 20–30 g)	1 l	S otvory	Příprava v páře	6–8 min.	Z hovězího sekaného masa. Potřete dno nádoby na vaření lehce máslem.
Kuřecí prsa, plněná (à 250–300 g)	1 l	Bez otvorů	Příprava v páře	25–30 min.	Podle chuti před přípravou v páře nebo po ní opečte na prudkém ohni. Vzniklou šťávu použijte jako základ omáčky.
Telecí terina (1,2 kg)	1 l	S otvory	Příprava v páře	60–75 min.	
Krůtí roláda, plněná (à 250–300 g)	1 l	Bez otvorů	Příprava v páře	20–30 min.	Podle chuti před přípravou v páře nebo po ní opečte na prudkém ohni. Vzniklou šťávu použijte jako základ omáčky.
Ohřátí uzenin	4 l	Bez	75–90 °C	10–20 min.	Např. Lyonská, bílá klobása

Přílohy: těstoviny a knedlíky

Připravované potraviny	Množství vody	Nádoba na vaření	Nastavení	Doba přípravy	Poznámky
Těstoviny apod. (500 g)	4 l	Koš na těstoviny	Příprava v páře	5–11 min.	
Těstoviny, neplněné, čerstvé, chlazené (500 g)	4 l	Koš na těstoviny	Příprava v páře	3–4 min.	
Těstoviny, plněné, čerstvé, chlazené (500 g)	4 l	Koš na těstoviny	Příprava v páře	8–10 min.	
Gnocchi, čerstvé	1 l	S otvory	Příprava v páře	6–8 min.	Potřete dno nádoby na vaření lehce máslem.
Bramborové knedlíky (à 80 g)	1 l	S otvory	Příprava v páře	15–18 min.	Potřete dno nádoby na vaření lehce máslem.
Houskové knedlíky (à 80 g)	1 l	S otvory	Příprava v páře	12–15 min.	Potřete dno nádoby na vaření lehce máslem.

Přílohy: rýže

- Do nádoby na vaření bez otvorů dejte rýži a tekutinu použitou k vaření v uvedeném poměru. Příklad: 1 : 1,5 = na 100 g rýže 150 ml tekutiny.
- Jako tekutinu je možné použít vodu, bujón, vývar. Můžete také přidat sůl, koření, zeleninu, citronovou šťávu, víno atd.
- Co se týká potřebného množství tekutiny a doby přípravy, řiďte se vždy také údaji výrobce na obalu.

Připravované potraviny	Množství vody	Nádoba na vaření	Nastavení	Doba přípravy	Poznámky
Rýže Basmati (1 : 2)	1 l	Bez otvorů	Příprava v páře	15–18 min.	
Aromatizovaná rýže (1 : 2)	1 l	Bez otvorů	Příprava v páře	15–18 min.	
Čínská rýže (1 : 2)	1 l	Bez otvorů	Příprava v páře	15–18 min.	Rýže ze severovýchodní Číny
Jasmínová rýže (1 : 2)	1 l	Bez otvorů	Příprava v páře	15–18 min.	
Dlouhozrnná rýže (1 : 2)	1 l	Bez otvorů	Příprava v páře	20–25 min.	Např. Patna, Carolina
Střednězrnná a kulatozrnná rýže (1 : 2)	1 l	Bez otvorů	Příprava v páře	15–18 min.	Např. Arborio (Avorio), Carnaroli, Bomba, Padano
Natureis (1 : 1,5)	1 l	Bez otvorů	Příprava v páře	40–50 min.	Podle druhu rýže se může doba přípravy velmi lišit.
Předpařená rýže (parboiled) (1 : 1,5)	1 l	Bez otvorů	Příprava v páře	10–15 min.	
Červená rýže (Camargue) (1 : 2)	1 l	Bez otvorů	Příprava v páře	30–35 min.	
Indiánská (divoká) rýže (1 : 3)	1 l	Bez otvorů	Příprava v páře	20–25 min.	

Přílohy: obiloviny

- Do nádoby na vaření bez otvorů dejte obiloviny a tekutinu použitou k vaření v uvedeném poměru. Příklad: 1 : 1,5 = na 100 g obiloviny 150 ml tekutiny.
- Jako tekutinu je možné použít vodu, bujón, vývar. Můžete také přidat sůl, koření, zeleninu, citronovou šťávu, víno atd.
- Co se týká potřebného množství tekutiny a doby přípravy, řiďte se vždy také údaji výrobce na obalu.

Připravované potraviny	Množství vody	Nádoba na vaření	Nastavení	Doba přípravy	Poznámky
Bulgur, jemný (1 : 2)	1 l	Bez otvorů	Příprava v páře	12–15 min.	
Bulgur, hrubý (1 : 2)	1 l	Bez otvorů	Příprava v páře	17–20 min.	
Kuskus, střední (krupice z tvrdé pšenice) (1 : 2)	1 l	Bez otvorů	Příprava v páře	5–7 min.	
Jáhly (1 : 2,5)	1 l	Bez otvorů	Příprava v páře	25–35 min.	
Polenta (1 : 4)	1 l	Bez otvorů	Příprava v páře	10–15 min.	
Quinoa (1 : 2)	1 l	Bez otvorů	Příprava v páře	17–20 min.	

Přílohy: Luštěniny (sušené)

- Do nádoby na vaření bez otvorů dejte luštěniny a tekutinu použitou k vaření v uvedeném poměru. Příklad: 1 : 2 = na 100 g luštěnin 200 ml tekutiny. Luštěniny musí být v tekutině zcela ponořeny.
- Jako tekutinu je možné použít vodu, bujón, vývar. Můžete také přidat sůl, koření, zeleninu, citronovou šťávu, víno atd.
- Nezapomeňte, že některé údaje se vztahují na předem namočené luštěniny. Nenamočené luštěniny potřebují podstatně delší dobu vaření.

Připravované potraviny	Množství vody	Nádoba na vaření	Nastavení	Doba přípravy	Poznámky
Boby (bob sviný) (1:1)	1 l	Bez otvorů	Příprava v páře	50–60 min.	Fazole předem namočené 12 hodin
Červené fazole (1:1)	1 l	Bez otvorů	Příprava v páře	75–90 min.	Fazole předem namočené 12 hodin
Bílé fazole (1:1)	1 l	Bez otvorů	Příprava v páře	45–60 min.	Fazole předem namočené 12 hodin
Fazole pinto	1 l	Bez otvorů	Příprava v páře	45–60 min.	Fazole předem namočené 12 hodin
Červená čočka (1:2)	1 l	Bez otvorů	Příprava v páře	10–12 min. 20 min.	Na salát Na pyré
Čočka běžná (1:2)	1 l	Bez otvorů	Příprava v páře	35–45 min.	
Zelená čočka (1:2)	1 l	Bez otvorů	Příprava v páře	25–30 min.	
Čočka beluga (1:2)	1 l	Bez otvorů	Příprava v páře	20–25 min.	
Hrách, zelený nebo žlutý, loupaný, celý nebo púlený (1:2)	1 l	Bez otvorů	Příprava v páře	60–90 min.	
Cizrna (1:1)	1 l	Bez otvorů	Příprava v páře	60–75 min.	Cizrna předem namočené 12 hodin

Dezerty

Připravované potraviny	Množství vody	Nádoba na vaření	Nastavení	Doba přípravy	Poznámky
Crème brûlée / Flan / Crème caramel (à 120 g)	1 l	S otvory	95 °C	35–40 min.	Předehejte přístroj na stupni přípravy v páře.
Kynutý moučník tzv. bavorské Dampfnudeln (à 100 g)	1 l	Bez otvorů	Příprava v páře	20–25 min.	Kynutý moučník nechte před přípravou v páře 30 min. kynout (viz kapitola „Kynutí“).
Kompot	1 l	Bez otvorů	Příprava v páře	10–20 min.	Např. jablka, hrušky, rebarbora Podle chuti přidejte cukr, vanilkový cukr, skořici nebo citronovou šťávu. Přidání vody není nutné.
Mléčná ryže (250 g ryže + 625 ml mléka)	1 l	Bez otvorů	Příprava v páře	35–40 min.	Podle chuti přidejte ovoce, cukr nebo skořici.

Ostatní

Připravované potraviny	Množství vody	Nádoba na vaření	Nastavení	Doba přípravy	Poznámky
Vaječný svítek (1 l)	1 l	Bez otvorů	95 °C	35–40 min.	Předehejte přístroj na stupni přípravy v páře.
Krupicové knedlíčky (à 20 g)	1 l	S otvory, bez otvorů	Příprava v páře		Sladké nebo slané jako dezert nebo zavářka do polévky. Potřete dno nádoby na vaření lehce máslem.
Vejce, velikost M (6 ks)	1 l	S otvory	Příprava v páře	7,5 min. 10 min. 14 min.	naměkko na hniličku natvrdo
Svažené víno (min. 1 l)			75–80 °C	120 min.	

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.
- Nádobu 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.
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 odvápnovač, 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 přiloženém seznamu zákaznických servisů.

Objednávka opravy a poradenství při poruchách

CZ 251.095.546

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

Spis treści

Ważne wskazówki dotyczące bezpieczeństwa	42
Przyczyny uszkodzeń	43
Ochrona środowiska	43
Ekologiczna utylizacja	43
W celu oszczędności energii	43
Twoje nowe urządzenie	44
Piec parowy	44
Symbole na osłonie i wyświetlaczu	45
Akcesoria	45
Akcesoria dodatkowe	45
Sposób działania	45
Obsługa	46
Przed pierwszym użyciem	46
Kompensacja punktu wrzenia	46
Zawieszanie uchwyty ręcznego	46
Włączanie	46
Wyłączanie	47
Elektroniczny zegar sygnalizacyjny, krótkoczasowy	47
Zabezpieczenie przed dziećmi	47
Zabezpieczenie przed przegrzaniem	47
Wyłącznik bezpieczeństwa	48
Spuszczanie płynu do gotowania	48
Tabele i rady	49
Gotowanie na parze	49
Gotowanie	49
Podgrzewanie	49
Blanszowanie	50
Regenerowanie (podgrzewanie)	50
Podtrzymywanie w cieple	50
Wyciskanie soku (owoce jagodowe)	50
Wekowanie	51
Przyrządzanie jogurtu	51
Pozostawić do wyrośnięcia	51
Dezynfekowanie	52
Warzywa	52
Ryby	53
Mięso / drób / wędliny	54
Dodatki: potrawy mączne i kluski	54
Dodatki: Ryż	54
Dodatki: zboże	55
Dodatki: Rośliny strączkowe (suszone)	56
Desery	56
Inne	57
Czyszczenie i konserwacja	58
Czyszczenie urządzenia	58
Tych środków do czyszczenia nie używać	58

Usuwanie zakłóceń	59
Serwis	60

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.

Niniejsze urządzenie powinno być zamontowane zgodnie z załączonymi instrukcjami montażu.

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.

Urządzenie 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 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.
- 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.
- Uszkodzone urządzenie może prowadzić do porażenia prądem. Nigdy nie włączać uszkodzonego urządzenia. Wyciągnąć wtyczkę z gniazda lub wyłączyć bezpiecznik w skrzynce bezpiecznikowej. Wezwać serwis.

Przyczyny uszkodzeń

Uwaga!

- Zabezpieczenie przed przegrzaniem wyłącza urządzenie: Nie włączać urządzenia bez artykułów spożywczych. Komorę gotowania nappełnić 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

Urządzenie rozpakować i usunąć opakowanie w sposób przyjazny dla środowiska.

Ekologiczna utylizacja



To urządzenie odpowiada przepisom Dyrektywy europejskiej 2012/19/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

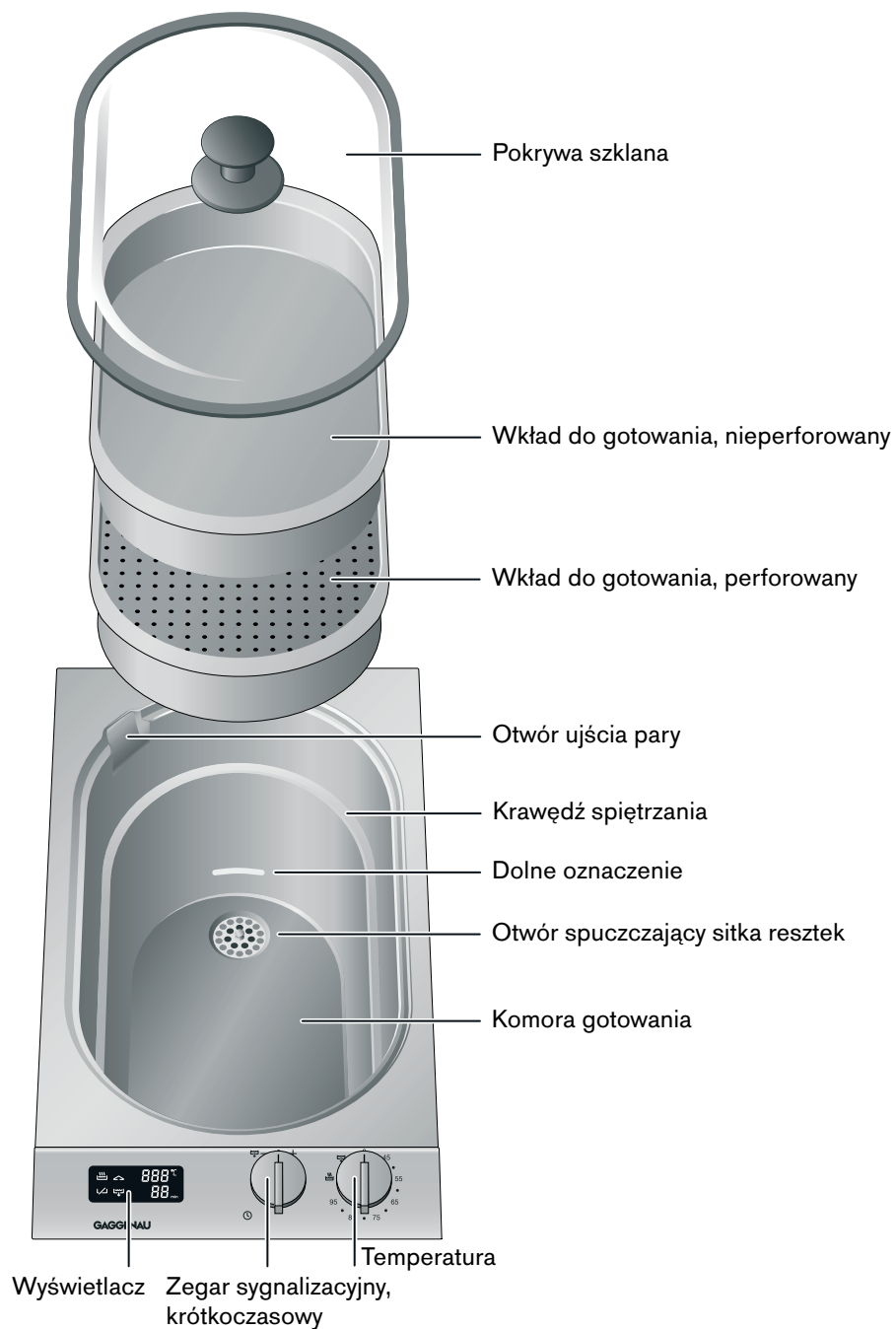
Należy stosować się do poniższych wskazówek:

- 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 kuwerty, 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.

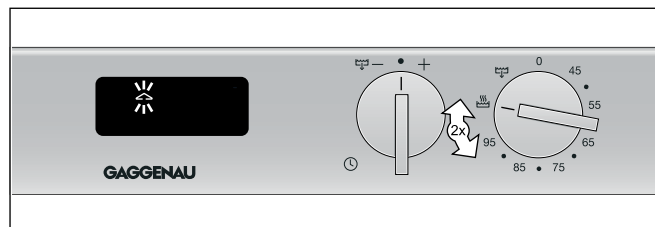
Kompensacja punktu wrzenia

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 Pokrętło temperatury ustawić na pozycję 95 °C.
- 3 **W ciągu 5 sekund:** To samo pokrętło temperatury **dwukrotnie** przekręcić pomiędzy pozycjami  i 95 °C. Następnie przekręcić pokrętło na pozycję .



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

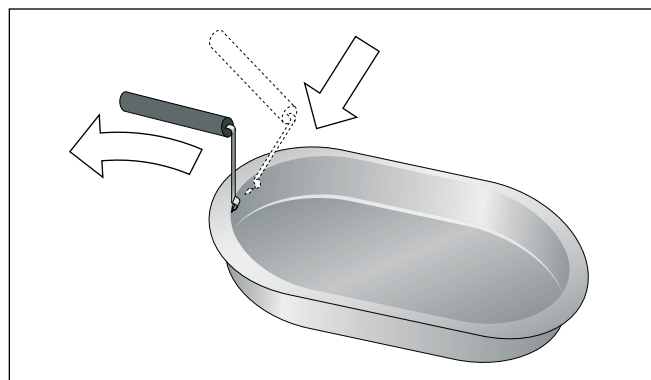
Wskazówka: Podczas kompensacji punktu wrzenia może dojść do powstania większej ilości pary.

Zawieszanie uchwytu ręcznego

⚠ Niebezpieczeństwo poparzenia!

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.

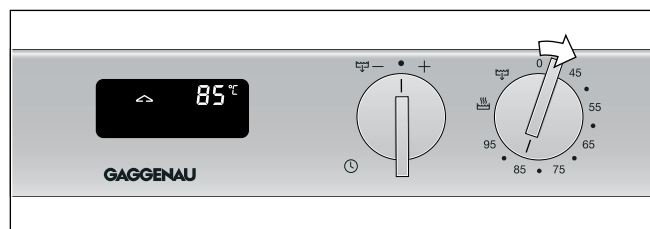
- 1 Uchwyt ręczny wsunąć do wgłębienia wkładu do gotowania.
- 2 Uchwyt ręczny obrócić. Wkład do gotowania podnieść za pomocą uchwytu ręcznego.



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.

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

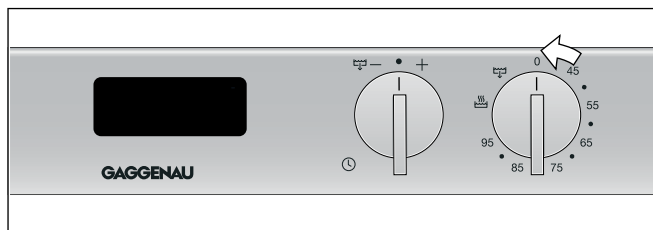


Można ustawić temperatury od 45 -95 °C. Do gotowania na parze ustawić poziom gotowania na parze .

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

Wyłączanie

Przekręcić pokrętło temperatury na pozycję 0.
Wskazanie na wyświetlaczu gaśnie.



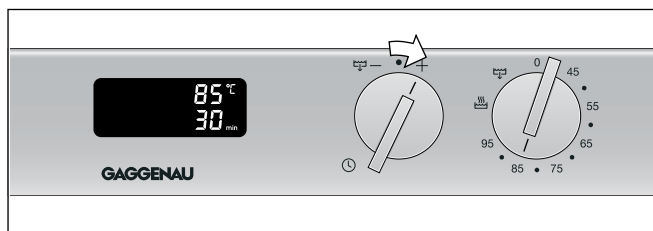
Elektroniczny zegar sygnalizacyjny, krótkoczasowy

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

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

Ustawianie zegara krótkoczasowego

- 1 Ustawić żadaną temperaturę lub poziom gotowania na parze.
- 2 Pokrętło 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 pokrętło.

Wskazówki

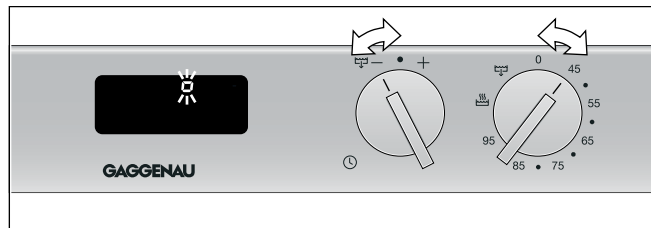
- Jeżeli urządzenie zostanie wcześniej wyłączone, zegar krótkoczasowy nadal odmierza czas bez funkcji automatycznego wyłączania.
- Ustawiając najpierw zegar krótkoczasowy a następnie temperaturę, zegar ten odmierza czas bez funkcji automatycznego wyłączania.

Zabezpieczenie przed dziećmi

Włączanie zabezpieczenia przed dziećmi

- 1 Pokrętło temperatury przekręcić w prawo na dowolną temperaturę.

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



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

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

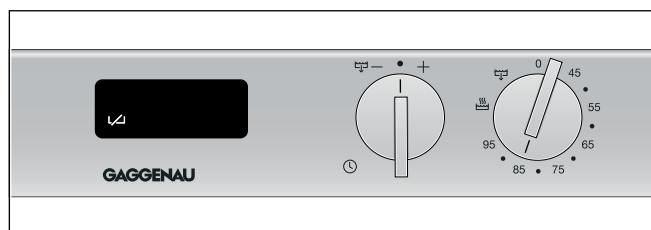
Wyłączanie zabezpieczenia przed dziećmi

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

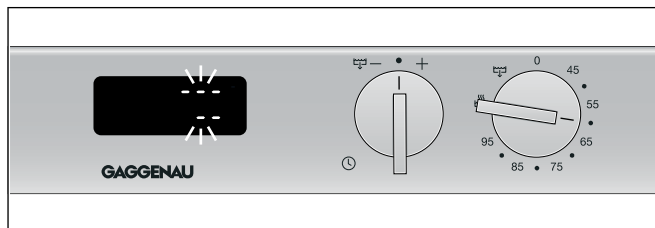


Możliwe przyczyny przegrzania:

- 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.

Wyłącznik bezpieczeństwa

W celu zapewnienia bezpieczeństwa użytkownika urządzenie zostało wyposażone w wyłącznik bezpieczeństwa. Każdy przebieg grzania jest wyłączany po 4 godzinach, jeśli w tym czasie urządzenie nie będzie obsługiwane. W przypadku ustawienia temperatury poniżej 70°C przebieg grzania wyłączany jest po 8 godzinach. Na wyświetlaczu pojawiają się migające kreski.



Po ustawieniu pokrętki "Temperatura" w położeniu 0 można ponownie korzystać z urządzenia.

Spuszczanie płynu do gotowania

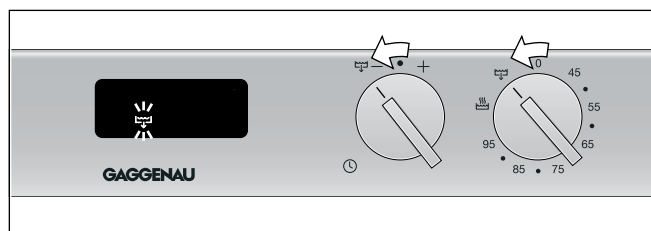
⚠ Niebezpieczeństwo poparzenia!

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

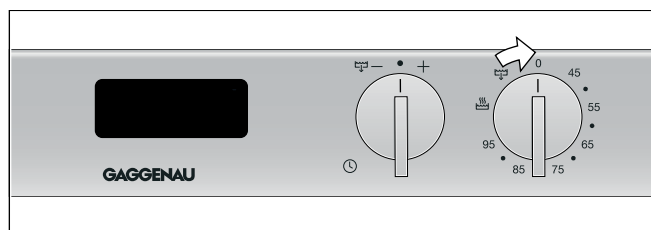
- 1 Pokrętło temperatury przekręcić w lewo na pozycję 0.
- 2 Pokrętło zegara krótkoczasowego przekręcić w lewo do pozycji 10 i w tej pozycji zatrzymać.



Rozlega się sygnał. Po kilku sekundach na wyświetlaczu miga 0. Kurek spustowy zostaje odkręcony. Przy odkręconym kurku spustowym na wyświetlaczu świeci się permanentnie 0.

Zamknąć kurek spustowy

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



Wskazówki

- Jeśli kurek spustowy nie jest całkowicie odkręcony bądź zakręcony, na wyświetlaczu miga 0.
- Sitko resztek powinno znajdować się zawsze na otworze spuszcającym. W ten sposób można uniknąć zatykania się kurka spustowego wskutek resztek jedzenia.

Tabele i rady

Wskazówki

- Urządzenie należy zawsze wstępnie podgrzać.
- Nakładać zawsze szklaną pokrywę. Dzięki dobrze domkniętej pokrywie można uniknąć utraty pary i energii.
- Podane czasy przyrządzania są czasami orientacyjnymi. Na rzeczywisty czas gotowania wpływ ma jakość i temperatura produktu wyjściowego oraz waga i grubość potrawy.
- Używać sitka resztek przy zastosowaniu przypraw, ziół i jarzyn, co pozwoli uniknąć zatykania się odpływu. Po gotowaniu usunąć resztki z komory.
- Urządzenie należy wyczyścić szczególnie gruntownie po użyciu soli, bulionu, wywaru bądź rosołu. Resztki dodatków mogą spowodować korozję.

Gotowanie na parze

- Urządzenie napełnić 1 litrem płynu i podgrzać do poziomu gotowania na parze.
- Wkład napełniony potrawą przeznaczoną do gotowania wstawić do pojemnika i zamknąć szklaną pokrywą.
- W przypadku perforowanego wkładu do gotowania para może dotrzeć do potrawy ze wszystkich stron. W ten sposób zagwarantowane jest równomierne gotowanie także w przypadku większych ilości. Nieperforowany wkład zapobiega zabrudzeniu komory gotowania; można używać go do pęcznienia produktów.
- Piec parowy może być używany z dwoma wkładami jednocześnie. Perforowany wkład należy umieszczać pod nieperforowanym.
- W zależności czasów gotowania potraw wkłady mogą być stosowane jednocześnie bądź jeden po drugim.
- W przypadku stosowania obu wkładów czas gotowania wydłuży się o ok. 10 min.
- Gotowanie na parze wyjątkowo produkty nieco mniej niż gotowanie we wrzącej wodzie. Witaminy, minerały, jak i kształt, kolor i swoisty smak pozostają w większym stopniu zachowane. Z tego względu przyprawy należy stosować dopiero po gotowaniu na parze.
- Aromatyzowanie w parze: wodę można wymieszać z ziołami, przyprawami czy winem.

Gotowanie

- Urządzenie napełnić 4 litrami wody i podgrzać do poziomu gotowania na parze.
- Używać kosza na makaron (akcesoria FK 023 000) w celu przygotowania potraw mącznych.
- Zalecamy nałożenie szklanej pokryw.
- Wodę można aromatyzować bądź posolić, jednak po zakończeniu urządzenie dokładnie oczyścić. Resztki soli mogą doprowadzić go do korozji.

Podgrzewanie

- Urządzenie napełnić 4 litrami płynu i nastawić temperaturę między 75 a 95°C.
- Zamiast wody można zastosować rosół warzywny, wywar z ryby bądź rosół na mięsie. Wywar do gotowania parowego można również doprawić ziołami, przyprawami czy winem.
- Przykrywać zawsze szklaną pokrywą.

Blanszowanie

Blanszowanie na parze (warzywa):

- urządzenie napełnić 1 litrem wody i podgrzać do poziomu gotowania na parze.
- Perforowany wkład napełniony warzywami wstawić do pojemnika i zamknąć szklaną pokrywą. Blanszować maks. 500 g warzyw na jeden raz.
- Gotować na parze przez 4 - 5 minut, a następnie ostudzić warzywa natychmiast lodowatą wodą.

Blanszowanie we wrzącej wodzie (warzywa lub mięso):

- Urządzenie napełnić 4 litrami wody i podgrzać do poziomu gotowania na parze.
- Włożyć warzywa lub mięso do wody i podgotować.
- Wyjąć potrawę. Warzywa ostudzić lodowatą wodą, a mięso opłukać najpierw gorącą, a następnie zimną wodą.
- Używać kosza na makaron (akcesoria FK 023 000) w celu łatwego wkładania i wyjmowania potraw.
- Wodę można posolić, jednak po zakończeniu należy dokładnie oczyścić urządzenie. Resztki soli mogą doprowadzić go korozji.

Regenerowanie (podgrzewanie)

- Urządzenie napełnić 1 litrem wody i podgrzać do poziomu gotowania na parze.
- Do pojemnika włożyć nieperforowany wkład z przygotowaną potrawą i zredukować do 95°C.
- Pokrywa szklana musi przylegać.

Produkt	Ilość wody	Wkład do gotowania	Ustawienie	Czas przyrządzania potrawy	Uwagi
Mięsna potrawa jednodaniowa	1 litr	nieperfor.	95°C	12 - 15 min.	
Potrawy mączne i dodatki skrobiowe (500 g)	1 litr	nieperfor.	95°C	10 - 12 min.	Wkład lekko posmarować masłem.
Warzywa (500 g)	1 litr	nieperfor.	95°C	10 - 12 min.	

Podtrzymywanie w cieple

- Urządzenie napełnić 1 litrem wody i podgrzać do poziomu gotowania na parze.
- Do pojemnika włożyć nieperforowany wkład z gorącą potrawą i wybrać pozycję 80 - 85°C, następnie zamknąć szklaną pokrywą.
- Jeśli używane są dwa wkłady jednocześnie, włożyć najpierw wkład perforowany, a nad nim wkład nieperforowany.
- Pokrywa szklana musi przylegać.

Wyciskanie soku (owoce jagodowe)

- Urządzenie napełnić 1 litrem wody i podgrzać do poziomu gotowania na parze.
- Najpierw włożyć do pojemnika nieperforowany wkład, a nad nim perforowany wkład z owocami, następnie zamknąć szklaną pokrywą.
- Owoce pozostają w urządzeniu tak długo, dopóki nie puszczą sok (ok. 120 min.)
- Owoce można na koniec wycisnąć w ściereczce, aby wycisnąć resztę soku.

Wekowanie

- Urządzenie napełnić 1 litrem wody i podgrzać do poziomu gotowania na parze.
- Artykuły spożywcze wekować możliwie natychmiast po zakupie lub zbiorze. Dłuższe przechowywanie zmniejsza zawartość witamin i prowadzi szybko do fermentowania.
- Używać wyłącznie najwyższej jakości owoców i warzyw.
- Mięso nie nadaje się do zawekowania w piecu parowym.
- Sprawdzić i gruntownie wymyć słoiki, gumki klamerki i sprężynki.
- Wymyte słoiki należy przed wekowaniem wydezynfekować w piecu parowym (patrz rozdział "Dezynfekowanie").
- Ustawić słoiki w perforowanym wkładzie tak, aby nie dotykały się wzajemnie.
- Pokrywę szklaną zdjąć po upływie czasu gotowania, słoiki wyjąć po ich całkowitym wystygnięciu.

Produkt	Ilość wody	Wkład do gotowania	Ustawienie	Czas przyrządzania potrawy	Uwagi
Owoce, warzywa (oprócz fasoli i groszku) w zamkniętych słoikach na przetwory 0,75 - 1l	1 litr	perfor.	Gotowanie na parze	35 - 40 min.	
Fasola i groszek w zamkniętych słoikach na przetwory 0,75 - 1l	1 litr	perfor.	Gotowanie na parze	120 min.	

Przyrządzanie jogurtu

- Mleko pasteryzowane podgrzać na płycie grzejnej do 90°C, aby zapobiec zaburzeniom w mnożeniu kultur bakterii jogurtowych. Ważne! Mleko ochłodzić w kąpeli wodnej do 40°C, aby nie zniszczyć kultur bakterii jogurtowych.
- Mleka o przedłużonej trwałości (mleka UHT) nie trzeba podgrzewać.
- Do mleka dodać gęsty jogurt naturalny z kulturami jogurtowymi (na 100 ml mleka min. 10 g jogurtu). Wymieszać jogurt dokładnie trzepaczką.
- W przypadku użycia gotowych kultur jogurtowych należy przestrzegać ulotki dołączonej do opakowania.
- Napełnić mlekiem wypłukane słoiczki po jogurcie i zamknąć wieczko.
- Wskazówka: Przed napełnieniem słoiczków mlekiem można je po umyciu dodatkowo wydezynfekować w piecu parowym wybierając stopień gotowania na 20 minut. Zwrócić uwagę na to, aby przed napełnianiem ochłodzić słoiczki.
- Wypełnić urządzenie 1 litrem wody. Perforowany wkład wstawić do urządzenia i zamknąć szklaną pokrywą. Urządzenie ogrzewać co najmniej przez 5 minut w temp. 55°C. Słoiczki wstawić szybko do urządzenia i zamknąć pokrywą.
- Jogurt powinien być poddany fermentacji przez 6 - 8 godzin w temp. 55°C. Po upływie 8 godzin urządzenie wyłącza się automatycznie (wyłącznik bezpieczeństwa). Obrócić pokrętkę w położenie 0. Następnie włączyć urządzenie w razie potrzeby w normalnym trybie.
- Po przygotowaniu jogurt wstawić do lodówki.
- Rada: do mleka można domieszać konfiturę bądź owoce z puszki lub umieścić je na dnie słoiczków. Do mleka można dodać również aromat, jak np. aromat kawy bądź czekolady w proszku.

Pozostawić do wyrośnięcia

- Urządzenie napełnić 1 litrem wody i podgrzać w temp. 45°C.
- Włożyć do urządzenia nieperforowany pojemnik do gotowania / wkład z ciastem.
- Jeśli ciasto / wkład z ciastem ma wyrastać w misce, koszyczku bądź formie do pieczenia, należy stosować perforowany wkład, w który należy wstawić pojemnik / wkład z ciastem. Zwrócić uwagę na to, aby całkowicie domknąć szklaną pokrywą.
- Pokrywa szklana musi przylegać.
- Ciasto / wkład z ciastem pozostawić do wyrośnięcia w temp. 45°C aż wyraźnie zwiększy swą objętość (ok. 30 min.)

Dezynfekowanie

- Urządzenie napełnić 1 litrem wody i podgrzać do poziomu gotowania na parze.
- Perforowany wkład z przedmiotami przeznaczonymi do dezynfekcji (np. stoiczki po dżemie, do wekowania, do jogurtu lub butelki na mleko dla niemowląt) wstawić do komory i zamknąć szklaną pokrywą.
- Przedmioty przeznaczone do dezynfekcji należy uprzednio gruntownie wypłukać.
- Dezynfekować 20 minut.
- Jeśli używane są dwa wkłady jednocześnie, włożyć najpierw wkład perforowany, a nad nim wkład nieperforowany i wydłużyć czas stosowania pary o 10 min.

Warzywa

- Warzywa przyprawić dopiero po gotowaniu na parze. Podczas gotowania na parze naturalny smak warzyw pozostaje w większym stopniu zachowany niż w wypadku gotowania w wodzie, co też nie wymaga mocnego doprawiania.
- Jeśli nie podano inaczej, czasy gotowania obliczono na 1 kg warzyw.

Produkt	Ilość wody	Wkład do gotowania	Ustawienie	Czas przyrządzania potrawy	Uwagi
Karczochy, duże (po 400 - 500 g)	1 litr	perfor.	Gotowanie na parze	40 - 50 min.	
Szpinak liściasty (250 g)	1 litr	perfor.	Gotowanie na parze	4 min.	
Kalafior	1 litr	perfor.	Gotowanie na parze	15 - 20 min.	różyczki kalafiora
Fasolka szparagowa	1 litr	perfor.	Gotowanie na parze	20 - 25 min.	
Brokuły	1 litr	perfor.	Gotowanie na parze	10 - 15 min.	różyczki brokuły
Brokuły i marchew (po 1 kg)	1 litr	perfor.	Gotowanie na parze	20 - 25 min.	różyczki / w plastrach
Koper włoski	1 litr	perfor.	Gotowanie na parze	8 - 12 min.	pokrojony w paski
Terrina warzywna (1,2 kg)	1 litr	perfor.	Gotowanie na parze	50 - 60 min.	w podłużnej formie do terriny
Marchew	1 litr	perfor.	Gotowanie na parze	10 - 15 min.	w plastrach
Ziemniaki	1 litr	perfor.	Gotowanie na parze	20 - 25 min.	ćwiartkowana
Kalarepa	1 litr	perfor.	Gotowanie na parze	15 - 25 min.	w plastrach
Pora	1 litr	perfor.	Gotowanie na parze	5 - 10 min.	w plastrach
Botwina	1 litr	perfor.	Gotowanie na parze	12 - 15 min.	Najpierw ugotować tylko strączki 8 - 10 min., następnie dodać liście i gotować jeszcze przez 5 min.
Pak choi (po 150 - 250 g)	1 litr	perfor.	Gotowanie na parze	5 - 7 min.	przekrojone wzdłuż
Ziemniaki w mundurkach (po ok. 50 g)	1 litr	perfor.	Gotowanie na parze	25 - 30 min.	
Ziemniaki w mundurkach, średnie (po ok. 70 g)	1 litr	perfor.	Gotowanie na parze	30 - 40 min.	
Ziemniaki w mundurkach, duże (po ok. 100 g)	1 litr	perfor.	Gotowanie na parze	40 - 45 min.	

Produkt	Ilość wody	Wkład do gotowania	Ustawienie	Czas przyrządzania potrawy	Uwagi
Brukselka	1 litr	perfor.	Gotowanie na parze	18 - 25 min.	
Szparagi, białe	1 litr	perfor.	Gotowanie na parze	18 - 25 min.	
Szparagi, zielone	1 litr	perfor.	Gotowanie na parze	10 - 15 min.	
Obieranie pomidorów ze skórki	1 litr	perfor.	Gotowanie na parze	3 - 4 min.	Przed gotowaniem na parze naciąć krzyż. Po gotowaniu schłodzić lodową wodą.
Groszek cukrowy	1 litr	perfor.	Gotowanie na parze	10 - 15 min.	

Ryby

- Filety rybne lub ryby w całości można gotować w nieperforowanym wkładzie na parze bądź w wywarze. Przyrządzenie w wywarze trwa w porównaniu do gotowania na parze o ok. 2 - 5 minut dłużej i zależy od temperatury wyjściowej wywaru.
- Do gotowania na parze używać raczej wkładu perforowanego. Można go lekko natłuścić, aby ryba zbyt nie przywieriała.
- Rybę posolić dopiero po ugotowaniu na parze. W ten sposób ryba straci mniej wody.
- Filety ze skórą: rybę położyć skórą do góry, co zapewni, że jej struktura i aromat zostaną zachowane.
- Wywar można wzbogacić winem, wywarem z ryby, warzywami, ziołami i przyprawami.



Niebezpieczeństwo zatrucia!

Przygotowywać tylko nienagane, zamknięte muszle. Nigdy nie spożywać muszli, które po ugotowaniu nie otworzyły się.

Produkt	Ilość wody	Wkład do gotowania	Ustawienie	Czas przyrządzania potrawy	Uwagi
Filety rybne z "luźną" strukturą (1 - 2 cm grubości)	1 litr	perfor.	Gotowanie na parze	3 - 6 min.	np. dorsz, halibut, turbot, panga, sandacz
Filety rybne o "zwarłej" strukturze (2 - 3 cm grubości)	1 litr	perfor.	Gotowanie na parze	10 - 15 min.	np. łosoś, karmazyn, łosoś morski, tilapia, okoń nilowy, labraks
Dorada w całości (600 g) w wywarze	1 litr	nieperfor.	Gotowanie na parze	25 - 30 min.	500 ml letniego wywaru, np. z ryby, z pokrojonymi w paski jarzynami
Pstrąg w całości (2 pstrągi po 200 g) w wywarze	1 litr	nieperfor.	Gotowanie na parze	10 - 15 min.	500 ml letniego wywaru, np. z ryby, z pokrojonymi w paski jarzynami
Terrina rybna (1,2 kg)	1 litr	perfor.	Gotowanie na parze	40 - 45 min.	w podłużnej formie do terriny
Omułki jadalne w białym winie (1 kg)	1 litr	nieperfor.	Gotowanie na parze	8 - 12 min.	500 ml białego wina Używać do gotowania wyłącznie tylko nienagane, zamknięte muszle. Muszle są ugotowane, jak tylko się otworzą.
Filet z żabnicy (3 cm) w wywarze	1 litr	nieperfor.	Gotowanie na parze	12 - 15 min.	500 ml letniego wywaru, np. z ryby, z pokrojonymi w paski jarzynami
Roladki z soli (po 80 - 150 g)	1 litr	perfor.	Gotowanie na parze	12 - 15 min.	Dodać do roladki plaster wędzonego łososa i zwinąć.
Małże św. Jakuba (12 sztuk)	1 litr	perfor.	Gotowanie na parze	4 min.	

Mięso / drób / wędliny

Produkt	Ilość wody	Wkład do gotowania	Ustawienie	Czas przyrządzania potrawy	Uwagi
Klopsy (po 20 - 30 g)	1 litr	perfor.	Gotowanie na parze	6 - 8 min.	Z mielonego mięsa wołowego. Wkład perforowany lekko posmarować masłem.
Piers z kurczaka, nadziewana (po 250 - 300g)	1 litr	nieperfor.	Gotowanie na parze	25 - 30 min.	Według gustu podpiec przed bądź po ugotowaniu na parze. Powstały wywar wykorzystać do przygotowania sosu.
Terrina z cielęciną (1,2 kg)	1 litr	perfor.	Gotowanie na parze	60 - 75 min.	
Rolada z piersi indyka, nadziewana (po 250 - 300 g)	1 litr	nieperfor.	Gotowanie na parze	20 - 30 min.	Według gustu podpiec przed bądź po ugotowaniu na parze. Powstały wywar wykorzystać do przygotowania sosu.
Podgrzewanie (parzonej) kiełbasy	4 litry	bez	75 - 90 °C	10 - 20 min.	np. biała kiełbasa

Dodatki: potrawy mączne i kluski

Produkt	Ilość wody	Wkład do gotowania	Ustawienie	Czas przyrządzania potrawy	Uwagi
Potrawy mączne, suche (500 g)	4 litry	Kosz do makaronu	Gotowanie na parze	5 - 11 min.	
Potrawy mączne, potrawy świeże, mrożonki, puste (500 g)	4 litry	Kosz do makaronu	Gotowanie na parze	3 - 4 min.	
Potrawy mączne, świeże, mrożonki, pełne (500 g)	4 litr	Kosz do makaronu	Gotowanie na parze	8 - 10 min.	
Gnocchi, świeże	1 litr	perfor.	Gotowanie na parze	6 - 8 min.	Wkład lekko posmarować masłem.
Kluski z ziemniaków (à 80 g)	1 litr	perfor.	Gotowanie na parze	15 - 18 min.	Wkład lekko posmarować masłem.
Knedle z bułki (à 80 g)	1 litr	perfor.	Gotowanie na parze	12 - 15 min.	Wkład lekko posmarować masłem.

Dodatki: Ryż

- Nieperforowany wkład napełnić ryżem i płynem do gotowania w podanym stosunku wagowym. Przykład: 1 : 1,5 = na 100 g ryżu 150 ml płynu.
- Jako wywar nadaje się woda bądź bulion. Można dodać do tego również soli, przyprawy, jarzyny, sok z cytryny, wino itp.
- Prosimy zwrócić uwagę na adekwatne ilości płynów i czasy gotowania podane przez producenta na opakowaniu.

Produkt	Ilość wody	Wkład do gotowania	Ustawienie	Czas przyrządzania potrawy	Uwagi
Ryż basmati (1 : 2)	1 litr	nieperfor.	Gotowanie na parze	15 - 18 min.	
Ryż pachnący (1 : 2)	1 litr	nieperfor.	Gotowanie na parze	15 - 18 min.	

Produkt	Ilość wody	Wkład do gotowania	Ustawienie	Czas przyrządzania potrawy	Uwagi
Ryż chiński (1 : 2)	1 litr	nieperfor.	Gotowanie na parze	15 - 18 min.	Ryż z północno-wschodnich Chin
Ryż jaśminowy (1 : 2)	1 litr	nieperfor.	Gotowanie na parze	15 - 18 min.	
121 2)	1 litr	nieperfor.	Gotowanie na parze	20 - 25 min.	z. B. Patna, Carolina
średnio- lub okrągłozłaznisty (1 : 2)	1 litr	nieperfor.	Gotowanie na parze	15 - 18 min.	z. B. Arborio (Avorio), Carnaroli, Bomba, Padano
121 1,5)	1 litr	nieperfor.	Gotowanie na parze	40 - 50 min.	W zależności od rodzaju ryżu czas gotowania być mocno zróżnicowany.
Ryż parboiled (1 : 1,5)	1 litr	nieperfor.	Gotowanie na parze	10 - 15 min.	
Czerwony ryż (Camargue) (1 : 2)	1 litr	nieperfor.	Gotowanie na parze	30 - 35 min.	
Dziki ryż (1 : 3)	1 litr	nieperfor.	Gotowanie na parze	20 - 25 min.	

Dodatki: zboże

- Nieperforowany wkład napełnić zbożem w podanym stosunku wagowym. Przykład: 1 : 1,5 = na 100 g zboża 150 ml wywaru.
- Jako wywar nadaje się woda bądź bulion. Można dodać do tego również soli, przypraw, jarzyn, soku z cytryny, wina itp.
- Prosimy zwrócić uwagę na adekwatne ilości płynów i czasy gotowania podane przez producenta na opakowaniu.

Produkt	Ilość wody	Wkład do gotowania	Ustawienie	Czas przyrządzania potrawy	Uwagi
Bulgur, drobnoziarnisty (1 : 2)	1 litr	nieperfor.	Gotowanie na parze	12 - 15 min.	
Bulgur, gruboziarnisty (1 : 2)	1 litr	nieperfor.	Gotowanie na parze	17 - 20 min.	
Kuskus, średnioziarniste (pszenica twarda) (1 : 2)	1 litr	nieperfor.	Gotowanie na parze	5 - 7 min.	
Proso (1 : 2,5)	1 litr	nieperfor.	Gotowanie na parze	25 - 35 min.	
Polenta (1 : 4)	1 litr	nieperfor.	Gotowanie na parze	10 - 15 min.	
Komosa ryżowa (1 : 2)	1 litr	nieperfor.	Gotowanie na parze	17 - 20 min.	

Dodatki: Rośliny strączkowe (suszone)

- Nieperforowany wkład napełnić roślinami strączkowymi w podanym stosunku wagowym. Przykład: 1 : 2 = na 100 g roślin strączkowych 200 ml wywaru. Rośliny strączkowe muszą znajdować się całkowicie w wywarze.
- Należy zwrócić uwagę, że niektóre z czasów dotyczą roślin strączkowych uprzednio namoczonych. Niemoczone rośliny strączkowe wymagają znacznie dłuższego czasu gotowania.
- Jako wywar nadaje się: woda bądź bulion. Można dodać do tego również soli, przypraw, jarzyn, soku z cytryny, wina itp.

Produkt	Ilość wody	Wkład do gotowania	Ustawienie	Czas przyrządzania potrawy	Uwagi
Bób (1:1)	1 litr	nieperfor.	Gotowanie na parze	50 - 60 min.	Fasola moczona przez 12 godz.
Fasola kidney (1:1)	1 litr	nieperfor.	Gotowanie na parze	75 - 90 min.	Fasola moczona przez 12 godz.
Fasola jasek (1:1)	1 litr	nieperfor.	Gotowanie na parze	45 - 60 min.	Fasola moczona przez 12 godz.
Fasola zwykła	1 litr	nieperfor.	Gotowanie na parze	45 - 60 min.	Fasola moczona przez 12 godz.
Czerwona soczewica (1:2)	1 litr	nieperfor.	Gotowanie na parze	10 - 12 min. 20 min.	na sałatkę na pure
Soczewica (1:2)	1 litr	nieperfor.	Gotowanie na parze	35 - 45 min.	
Zielona soczewica (1:2)	1 litr	nieperfor.	Gotowanie na parze	25 - 30 min.	
Czarna soczewica (1:2)	1 litr	nieperfor.	Gotowanie na parze	20 - 25 min.	
Groszek, zielony lub żółty, łuskany, w całości lub połówki (1:2)	1 litr	nieperfor.	Gotowanie na parze	60 - 90 min.	
Groch włoski (1:1)	1 litr	nieperfor.	Gotowanie na parze	60 - 75 min.	Groch włoski moczony przez 12 godz.

Desery

Produkt	Ilość wody	Wkład do gotowania	Ustawienie	Czas przyrządzania potrawy	Uwagi
Crème brûlée / Flan / Crème caramel (po 120 g)	1 litry	perfor.	95° C	35 - 40 min.	Urządzenie podgrzać do stopnia gotowania na parze.
Kluski na parze (po 100 g)	1 litry	nieperfor.	Gotowanie na parze	20 - 25 min.	Kluski na parze muszą przed gotowaniem przez 30 min. "wyrastać" (patrz rozdział "Fermentować").
Kompot	1 litry	nieperfor.	Gotowanie na parze	10 - 20 min.	np. jabłka, gruszki, rabarbar Według uznania dodać cukier, cukier waniliowy, cynamon lub sok z cytryny. Dodanie wody nie jest konieczne.
Ryż na mleku (250 g ryżu + 625 ml mleka)	1 litry	nieperfor.	Gotowanie na parze	35 - 40 min.	Według uznania dodać owoce, cukier lub cynamon.

Inne

Produkt	Ilość wody	Wkład do gotowania	Ustawienie	Czas przyrządzania potrawy	Uwagi
Jajo Royal, (1 l)	1 litr	nieperfor.	95°C	35 - 40 min.	Urządzenie podgrzać do stopnia gotowania na parze.
Kluseczki z grysiku (à 20 g)	1 litr	perfor. / nieperfor.	Gotowanie na parze		Słodki lub słony jako deser bądź dodatek do zup. Wkład perforowany lekko posmarować masłem.
Jaja, wielkość M (6 sztuk)	1 litr	perfor.	Gotowanie na parze	7,5 min. 10 min. 14 min.	na miękko medium na twardo
Grzaniec (min. 1 l)			75 - 80°C	120 min.	

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 szmatką. **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 szmatką i płynem do mycia naczyń a następnie dokładnie osuszyć miękką szmatką.
Pojemniki do gotowania	zmywarka do naczyń
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 osłony
- 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 wlane bardzo gorącą wodę.	Urządzenie wyłączyć i pozostawić do całkowitego ochłodzenia. Komorę gotowania napęłnić 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 odkamieniającem obojętnym na kontakt z żywnością. Dokładnie wypłukać czystą wodą.
	świeci się na wyświetlaczu  również po włączeniu, chociaż urządzenie jest całkowicie schłodzone, skontaktować się z serwisem Gaggenau.	
 miga na wyświetlaczu.	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 płaćna również w czasie okresu gwarancyjnego.

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

Zlecenie naprawy oraz pomoc w razie usterki

PL 801 191 535

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

İçindekiler

Önemli güvenlik uyarıları	62
Hasar nedenleri	63
Çevre koruma	63
Çevrenin korunması kurallarına uygun imha	63
Enerji tasarruf önerileri	63
Yeni cihazınız	64
Buharlı Pişirici	64
Panel ve ekran üzerindeki semboller	65
Aksesuarlar	65
Özel aksesuarlar	65
Fonksiyon tarzı	65
Kumanda	66
İlk kullanım öncesi	66
Kaynama noktası denkleştirme	66
Kulpun takılması	66
Çalıştırma	66
Kapatma	67
Elektronik kısa süreli zamanlayıcı	67
Çocuk kilidi	67
Aşırı ısınmaya karşı koruyucu tertibat	67
Emniyet kapatması	68
Pişirme sıvısının boşaltılması	68
Tablo ve öneriler	69
Buharda pişirme	69
Pişirme	69
Kıvama getirme	69
Buharda haşlama	69
Tazeleme (Isıtma)	70
Sıcak tutma	70
Suyunu çıkarma (üzümsü meyveler)	70
Konserve etme	70
Yoğurt yapımı	71
Mayalama (kabartma)	71
Dezenfeksiyon	71
Sebze	72
Balık	73
Et / Kümes hayvanları / Sucuk-Sosis	73
Garnitürler: Hamur işleri ve hamur köfteleri	74
Garnitürler: Pirinç	74
Garnitürler: Tahıl	75
Garnitürler: Baklagiller (kurutulmuş)	75
Tatlılar	76
Diğerleri	76
Temizleme ve bakım	77
Cihazın temizlenmesi	77
Bu temizleme maddelerini kullanmayın	77

Arızaların giderilmesi	78
Müşteri hizmetleri	78

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.

Bu cihaz, verilen montaj kılavuzundaki talimatlara uygun şekilde monte edilmelidir.

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

Sadece eğitimli bir uzman soket 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 kablosundan uzak tutunuz.

Yangın tehlikesi!

Cihaz çok ısınacaktır, yanıcı malzemeler kolayca alev alabilir. Alev alabilecek nesneleri 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 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.
- 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.
- Arızalı bir cihaz elektrik çarpmasına neden olabilir. Arızalı bir cihazı kesinlikle açmayınız. Elektrik fişini çekiniz veya sigorta kutusundan sigortayı kapatınız. Müşteri hizmetlerini arayınız.

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 yaşı, 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

Cihazın ambalajını çıkarın ve ambalajı çevreyi koruma kriterlerine uygun şekilde imha edin.

Çevrenin korunması kurallarına uygun imha



Bu cihaz, eski elektrikli ve elektronik cihazlar (WEEE – waste electrical and electronic equipment) hakkındaki 2012/19/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

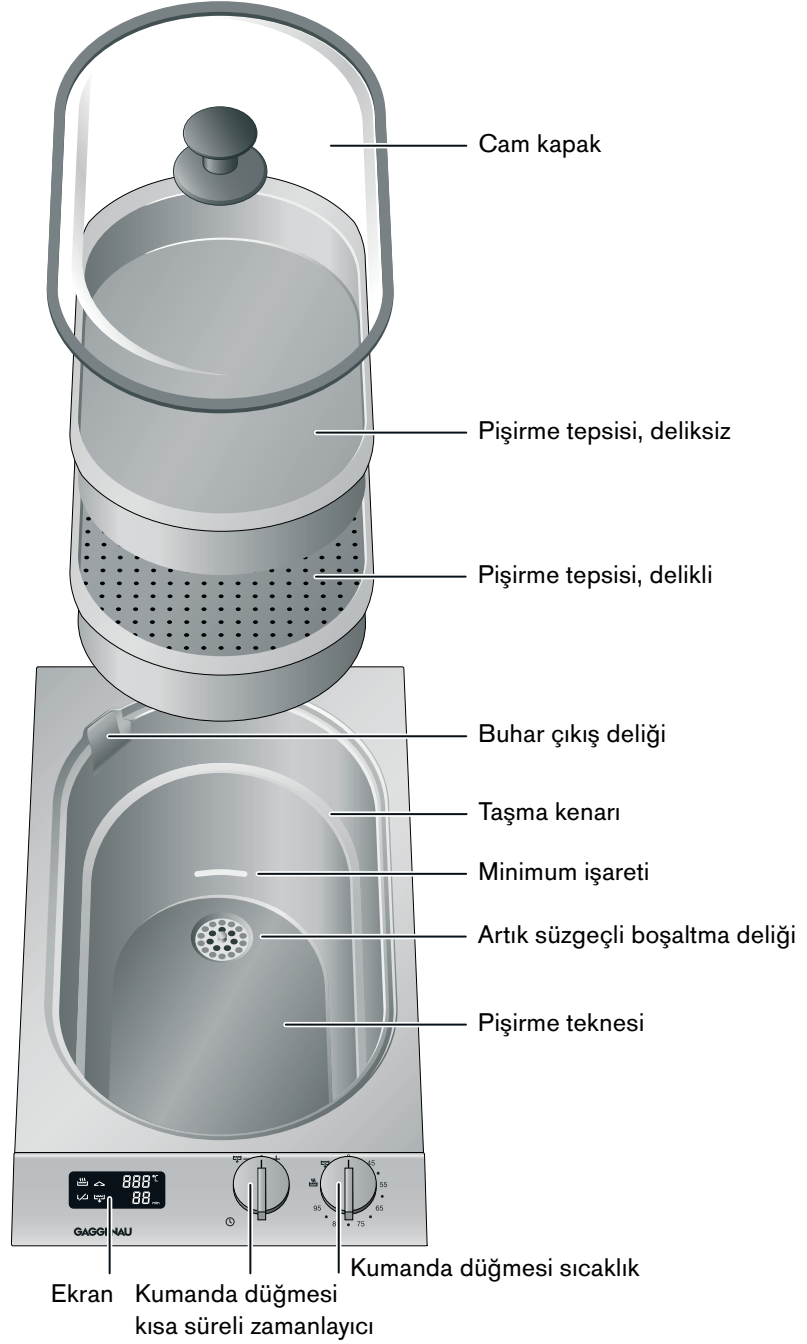
Enerjiden tasarruf ederek yemek pişirmek için lütfen aşağıdaki önerileri dikkate alın:

- 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:

- Pişirme tepsisi, delikli
- Pişirme tepsisi, 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" -> 1 ½") sahip çıkış kurulum seti
- AG 060 000 Çıkış kurulum seti, pişirme sıvısının uygun bir kaba akmasını sağlar
- FK 023 000 Makarna sepeti
- GE 020 010 Pişirme tepsisi, deliksiz
- GE 020 020 Pişirme tepsisi, 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 pişirme, sürekli hareket halindeki buhar altında pişirme 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 pişirme tepsisinde buharda pişirme olanağı sunar. Delikli pişirme tepsilerinde buhar her yandan yiyeceğe ulaşabilir. Böylece, pişirilecek büyük miktarlarda da yiyeceklerin düzenli şekilde pişmeleri sağlanır.

Pişirme 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 denkleştirilmesi yapılmalıdır.

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

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

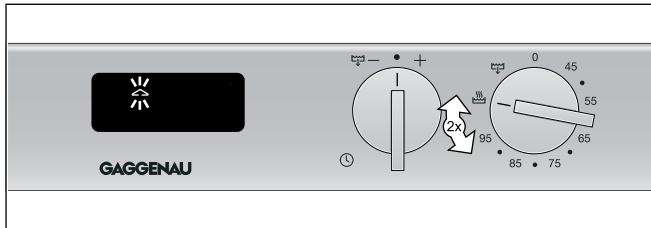
Kaynama noktası denkleştirilmesi

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.

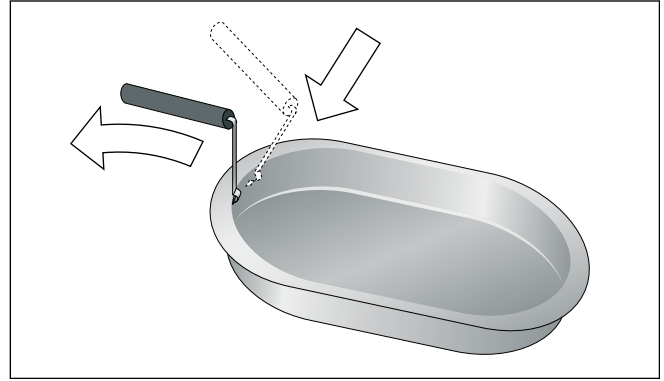
Bilgi: Kaynama noktası denkleştirilirken aşırı buhar oluşabilir.

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.

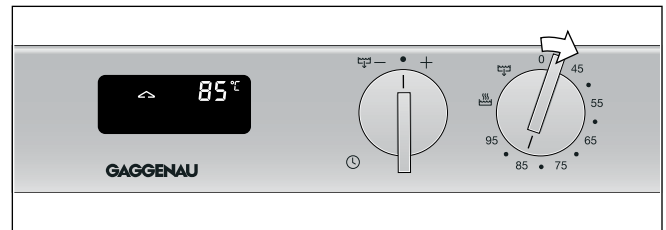
- 1 Kulpu pişirme tepsisindeki deliğe geçirin.
- 2 Kulpu geri çekin. Pişirme tepsisini kulptan tutarak kaldırın.



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.

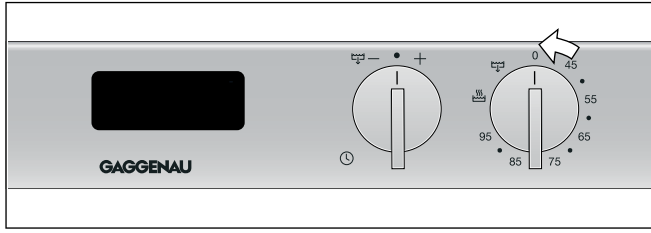


Sıcaklığı 45 ile 95 °C arası ayarlayabilirsiniz. Buharda pişirmek için buharda pişirme kademesini  ayarlayın.

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.



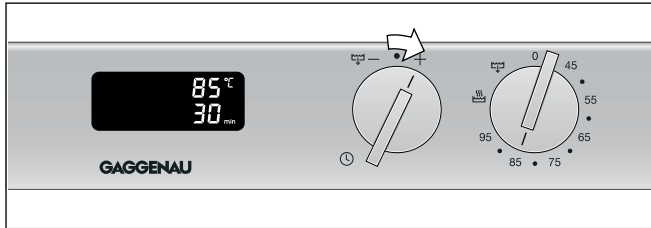
Elektronik kısa süreli zamanlayıcı

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

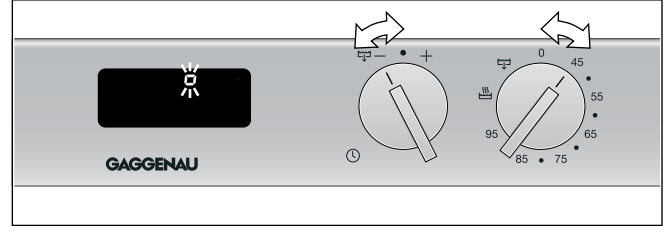
- Cihazı daha erken kapatırsanız, kısa süreli zamanlayıcı kapatma fonksiyonu olmadan çalışmaya devam eder.
- İlk önce kısa süreli zamanlayıcıyı ve ardından sıcaklığı ayarlarsanız, kısa süreli zamanlayıcı kapatma otomatığı olmadan çalışır.

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.

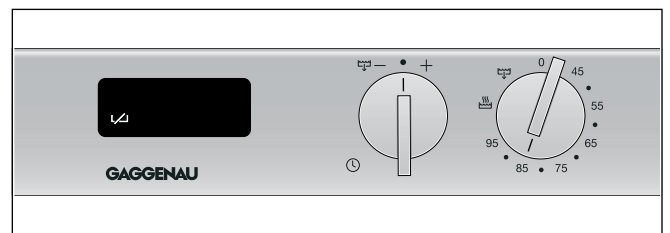
Çocuk kilidinin kapatılması

- 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. 70°C'nin altında sıcaklık ayarlarında ısıtma işlemi 8 saat sonra kapatılır. Ekranda yanıp sönen çizgiler belirir.



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

Piştirme sıvısının boşaltılması

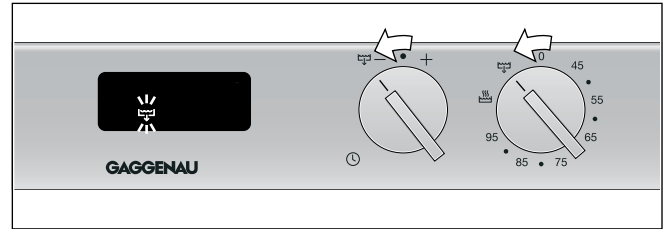
⚠ Yanma tehlikesi!

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 ısıcağa dayanıklı bir kabı (en az 10 litre) boşaltma musluğunun altına koymalısınız.

Boşaltma musluğunun açılması

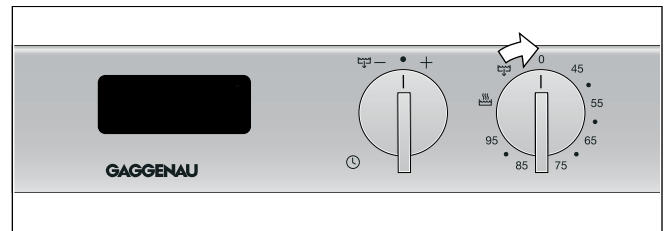
- 1 Sıcaklık kumanda düğmesini sola,  pozisyonuna çevirin.
- 2 Kısa süreli zamanlayıcı kumanda düğmesini sola,  pozisyonuna çevirin ve bu pozisyonda tutun.



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.

Tablo ve öneriler

Bilgiler

- Cihazı daima önceden ısıtın.
- Cam kapağı daima kapatın. İyi kapanan kapak sayesinde buhar ve enerji kayıpları önlenir.
- Belirtilen pişme süreleri sadece fikir edinme niteliğindedir. Asıl pişme süresi malzemenin kalite ve sıcaklığına, ayrıca pişirilecek gıdanın ağırlık ve kalınlığına bağlıdır.

- Suya kuru ya da taze baharatlar veya sebze ilave ettiyseniz, su çıkışının tıkanmaması için artık süzgecini kullanın. Buharda pişirdikten sonra artıkları tekneden alın.
- Tuz, bulyon veya et suyu kullandıysanız cihazı itinayla temizleyin. Katkıların artıkları korozyona yol açabilir.

Buharda pişirme

- Cihaza 1 litre su doldurun ve cihazı buharda pişirme kademesinde ısıtın.
- İçinde yiyecekler bulunan pişirme tepsisini tekneye koyun ve cam kapağı kapatın.
- Delikli pişirme tepsisinde buhar her yandan yiyeceğe ulaşabilir. Böylece, pişirilecek büyük miktarlarda yiyeceklerin de düzenli şekilde pişmeleri sağlanır. Deliksiz pişirme tepsisi pişirme teknesinin kirlenmesini önler ya da yiyecekleri yumuşatmak için kullanılır.
- Buharlı pişirici aynı anda her iki pişirme tepsisiyle donatılabilir. Delikli tepsi deliksiz tepsinin altına yerleştirilmelidir.
- Yiyeceklerin pişme sürelerine göre pişirme tepsileri aynı anda ya da sırasıyla kullanılabilir.
- İki pişirme tepsisi aynı anda kullanıldığında pişme süresi yaklaşık 10 dakika uzar.
- Buharda pişirme yöntemi, kaynayan suda pişirme yöntemiyle kıyaslandığında yiyeceklerin erimesine yol açmaz. Vitaminler, mineraller korunur ve şekil, renk ve besinin kendi tadı hemen hemen değişmez. Bu nedenle yiyecekleri buharda pişirme işleminden sonra baharatlayın.
- Aromalı buharda pişirme: Suyu taze baharatlar, kuru baharatlar ve şarapla aromatize edebilirsiniz.

Pişirme

- Cihaza 4 litre su doldurun ve cihazı buharda pişirme kademesinde ısıtın.
- Hamur işlerini pişirmek için makarna sepetini (özel aksesuar FK 023 000) kullanın.
- Cam kapağı kapatmanızı öneririz.
- Suyu aromatize edebilir ya da tuzlayabilirsiniz, ancak ardından cihazı itinayla temizlemeniz gerekir. Tuz artıkları korozyona yol açabilir.

Kıvama getirme

- Cihaza 4 litre sıvı doldurun ve 75 ile 95°C arası bir sıcaklık ayarlayın.
- Su yerine sebze bulyon, balık suyu veya et suyu da kullanabilirsiniz. Pişirme sıvısını taze ve kuru baharatlar veya şarapla da aromatize edebilirsiniz.
- Cam kapağı daima kapatın.

Buharda haşlama

Buharda haşlama (sebze)

- Cihaza 1 litre su doldurun ve cihazı buharda pişirme kademesinde ısıtın.
- İçinde sebze bulunan delikli pişirme tepsisini tekneye koyun ve cam kapağı kapatın. Her defasında en fazla 500 g sebzeyi buharda haşlayın.
- 4 - 5 dakika boyunca buharlayın ve ardından sebzeyi soğuması için derhal buzlu suya koyun.

Kaynayan suda haşlama (sebze veya et):

- Cihaza 4 litre su doldurun ve cihazı buharda pişirme kademesinde ısıtın.
- Sebze veya eti suyun içine koyun ve suyu bir kez kaynatın.
- Yiyeceği çıkarın. Sebze buzlu suda soğutun, eti ise önce sıcak, ardından soğuk suyla yıkayın.

- Pişirilecek yiyeceği kolaylıkla koymak ve çıkarmak için makarna sepetini (özel aksesuar FK 023 000) kullanın.
- Suyu tuzlayabilirsiniz, ancak ardından cihazı itina ile temizlemeniz gerekir. Tuz artıkları korozyona yol açabilir.

Tazeleme (Isıtma)

- Cihaza 1 litre su doldurun ve cihazı buharda pişirme kademesinde ısıtın.
- İçinde pişen yemek bulunan deliksiz pişirme tepsisini tekneye koyun ve sıcaklığı 95°C'ye düşürün.
- Cam kapağın kapatılması gerekir.

Piştirilecek yiyecek	Su miktarı	Piştirme tepsisi	Ayar	Pişme süresi	Açıklamalar
Etli tabaklık yemek	1 litre	Deliksiz	95°C	12 - 15 dk.	
Hamur işleri, nişastalılar (500 g)	1 litre	Deliksiz	95°C	10 - 12 dk.	Piştirme tepsisinin tabanını tereyağıyla hafif yağlayın
Sebze (500 g)	1 litre	Deliksiz	95°C	10 - 12 dk.	

Sıcak tutma

- Cihaza 1 litre su doldurun ve cihazı buharda pişirme kademesinde ısıtın.
- İçinde sıcak yemek bulunan deliksiz pişirme tepsisini tekneye koyun, sıcaklığı 80 - 85°C'ye düşürün ve cam kapağı kapatın.
- Aynı anda iki pişirme tepsisi kullanacaksanız, ilk önce delikli tepsiyi, ardından deliksiz tepsiyi cihaza yerleştirin.
- Cam kapağın kapatılması gerekir.

Suyunu çıkarma (üzümsü meyveler)

- Cihaza 1 litre su doldurun ve cihazı buharda pişirme kademesinde ısıtın.
- İlk önce deliksiz pişirme tepsisini tekneye yerleştirin, ardından içinde üzümsü meyveler bulunan delikli pişirme tepsisini üstüne koyun ve cam kapağı kapatın.
- Meyve, artık su bırakmayana kadar cihazın içinde kalmalıdır (yaklaşık 120 dakika).
- Üzümsü meyve suyunu en son damlasına kadar elde etmek için meyveleri ardından bulaşık bezinin içinde sıkabilirsiniz.

Konserve etme

- Cihaza 1 litre su doldurun ve cihazı buharda pişirme kademesinde ısıtın.
- Gıda maddelerini satın aldıktan veya hasattan hemen sonra konserve edin. Uzun süre depolanan yiyeceklerin vitamini azalır ve hafif ekşime oluşur.
- Sadece kaliteli sebze ve meyve kullanın.
- Et, buharlı pişiricide konserve etmek amacıyla pişirilmeye uygun değildir.
- Konserve kavanozlarını, lastik contaları, kısıkaç ve yayları kontrol edin ve itina ile temizleyin.
- Yıkamış kavanozları konserve etmeden önce buharlı pişiricide dezenfekte edin (bkz. Bölüm "Dezenfeksiyon").
- Kavanozları birbirine değmeyecek şekilde delikli pişirme tepsisine koyun.
- Pişme süresi sona erdiğinde cam kapağı açın ve kavanozları ancak tamamen soğuduktan sonra alın.

Piştirilecek yiyecek	Su miktarı	Piştirme tepsisi	Ayar	Piştirme süresi	Açıklamalar
Kapalı konserve kavanozlarında meyve, sebze (fasulye ve bezelye hariç) 0,75 - 1l	1 litre	Delikli	Buharda piştirme	35 - 40 dk.	
Kapalı konserve kavanozlarında fasulye ve bezelye 0,75 - 1l	1 litre	Delikli	Buharda piştirme	120 dk.	

Yoğurt yapımı

- Yoğurt kültürlerinin zarar görmesini önlemek için sütü ocakta 90°C sıcaklığa kadar ısıtın. Önemli açıklama! Yoğurt kültürlerine zarar vermemek için ardından sütün su banyosunda 40°C sıcaklığa kadar soğumasını bekleyin.
- Dayanıklı sütlerin ısıtılmasına gerek yoktur.
- Süte yoğurt kültürlerine sahip doğal yoğurt karıştırın (100 ml süt başına en az 10 g yoğurt). Yoğurdu çırpma teliyle süte iyice karıştırın.
- Yoğurt mayalarında ambalaj üzerindeki bilgileri lütfen dikkate alın.
- Sütü yıkanmış yoğurt kavanozlarına doldurun ve kapakları kapatın.
- Dikkatinize: Sütü doldurmadan önce yıkanmış yoğurt kavanozlarını buharlı fırında buharda piştirme kademesinde 20 dakika süreyle dezenfekte edebilirsiniz. Kavanozların doldurulmadan önce soğumuş olmalarına dikkat edin.
- Cihaza 1 litre su doldurun. Delikli piştirme tepsisini cihaza koyun ve cam kapağı kapatın. Cihazı en az 5 dakika boyunca 55°C'de ısıtın. Kavanozları seri şekilde cihaza koyun ve cihazın kapağını kapatın.
- Yoğurt 6 - 8 saat boyunca 55°C sıcaklıkta olgunlaşmalıdır. 8 saat sonra cihaz otomatik olarak kapanır (emniyet kapatması). Düğmeyi 0 pozisyonuna çevirin. Ardından cihazı gerekirse her zamanki gibi tekrar çalıştırabilirsiniz.
- Hazırladıktan sonra yoğurdu buzdolabına koyun.
- Öneri: Süte reçel veya konserve meyve ilave edebilir ya da yoğurt kavanozlarının dibine koyabilirsiniz veya sütü aromatize edebilirsiniz (örneğin toz kahve veya çikolata tozuyla).

Mayalama (kabartma)

- Cihaza 1 litre su doldurun ve cihazı 45°C'de ısıtın.
- İçinde hamur / hamur karışımı bulunan deliksiz piştirme tepsisini cihaza koyun.
- Hamur / Hamur karışımı bir kap, mayalama sepeti ya da bir kalıbın içinde mayalanacaksa, delikli piştirme kabını kullanın ve hamuru / hamur karışımını içeren kabı içine koyun. Cam kapağın tam kapanmasına dikkat edin.
- Cam kapağın kapatılması gerekir.
- Hacmi belirgin ölçüde artana kadar hamuru / hamur karışımını 45°C'de kabarmaya bırakın (yaklaşık 30 dk.).

Dezenfeksiyon

- Cihaza 1 litre su doldurun ve cihazı buharda piştirme kademesinde ısıtın.
- Dezenfekte edilecek cisimlerle birlikte (örneğin reçel, konserve veya yoğurt kavanozları, biberonlar) delikli piştirme tepsisini tekneye koyun ve cam kapağı kapatın.
- Dezenfekte edilecek cisimlerin önceden iyice yıkanmış olmaları gerekir.
- 20 dakika buharda bekletin.
- Aynı anda iki piştirme tepsisi kullanacaksanız, ilk önce delikli tepsiyi cihaza yerleştirin, ardından deliksiz tepsiyi üzerine sürün ve 10 dakika fazla buharda pişirin.

Sebze

- Sebzeyi piştikten sonra baharatlayın. Buharda pişirme yönteminde sebzelerin doğal tadı kaynatmaya nazaran daha iyi korunur ve daha az baharat gerekir.
- Farklı belirtilmedikçe pişme sürelerinde 1 kg sebze esas alınmıştır.

Piştirilecek yiyecek	Su miktarı	Piştirme tep-sisi	Ayar	Piştirme süresi	Açıklamalar
Enginar, büyük (400 - 500'er g)	1 litre	Delikli	Buharda piştirme	40 - 50 dk.	
Ispanak (250 g)	1 litre	Delikli	Buharda piştirme	4 dk.	
Karnabahar	1 litre	Delikli	Buharda piştirme	15 - 20 dk.	Çiçekler halinde
Taze fasulye	1 litre	Delikli	Buharda piştirme	20 - 25 dk.	
Brokoli	1 litre	Delikli	Buharda piştirme	10 - 15 dk.	Çiçekler halinde
Brokoli ve havuç (1'er kg)	1 litre	Delikli	Buharda piştirme	20 - 25 dk.	Çiçekler / Dilimler halinde
Rezene	1 litre	Delikli	Buharda piştirme	8 - 12 dk.	Dilim halinde
Sebze çorbası (1,2 kg)	1 litre	Delikli	Buharda piştirme	50 - 60 dk.	Uzun çorba kâsesinde
Havuç	1 litre	Delikli	Buharda piştirme	10 - 15 dk.	Dilimler halinde
Patates	1 litre	Delikli	Buharda piştirme	20 - 25 dk.	Dörde bölünmüş
Alabaş	1 litre	Delikli	Buharda piştirme	15 - 25 dk.	Dilimler halinde
Pırasa	1 litre	Delikli	Buharda piştirme	5 - 10 dk.	Dilimler halinde
Pazı	1 litre	Delikli	Buharda piştirme	12 - 15 dk.	İlk önce saplarını 8 - 10 dk. kaynatın, yaprakları ilave edin ve 5 dk. daha kaynatın
Pak choi (150 - 250'şer g)	1 litre	Delikli	Buharda piştirme	5 - 7 dk.	Uzunlamasına iki parça
Kabuğuyla haşlanan küçük boy patates (yaklaşık 50'şer g)	1 litre	Delikli	Buharda piştirme	25 - 30 dk.	
Kabuğuyla haşlanan orta boy patates (yaklaşık 70'er g)	1 litre	Delikli	Buharda piştirme	30 - 40 dk.	
Kabuğuyla haşlanan büyük boy patates (yaklaşık 100'er g)	1 litre	Delikli	Buharda piştirme	40 - 45 dk.	
Brüksel lahanası	1 litre	Delikli	Buharda piştirme	18 - 22 dk.	
Kuşkonmaz, beyaz	1 litre	Delikli	Buharda piştirme	18 - 25 dk.	
Kuşkonmaz, yeşil	1 litre	Delikli	Buharda piştirme	10 - 15 dk.	
Domateslerin kabuğunu soyma	1 litre	Delikli	Buharda piştirme	3 - 4 dk.	Buharda pişirmeden önce çaprazlama kerten. Buharda pişirdikten sonra buzlu suda soğutun.
Bezelye	1 litre	Delikli	Buharda piştirme	10 - 15 dk.	

Balık

- Balık filetolarını veya tüm balıkları buharda veya deliksiz pişirme tepsisinde kendi suyunda pişirebilirsiniz. Kendi suyunda pişirilmesi, miktara ve yiyeceğin kendi suyunun sıcaklığına bağlı olarak buharda pişirme yöntemine nazaran yaklaşık 2 - 5 dakika daha uzun sürer.
- Buharda pişirme yapmak için tercihen delikli pişirme tepsisini kullanın. Balık aşırı yapıştığında pişirme tepsisini hafif yağlayabilirsiniz.
- Buğulanan balığı piştikten sonra tuzlayın. Böylece balık fazla su kaybetmez.

- Derili filetolarda: Balığın derili tarafını yukarıya getirin. Böylece balığın aroması ve yapısı daha iyi korunur.
- Balığın kendi suyunu şarap, balık suyu, sebze, taze ve kuru baharatlarla zenginleştirebilirsiniz.

⚠ Zehirlenme tehlikesi!

Sadece kusursuz olan, kapalı midyeleri pişirin. Pişirdikten sonra açılmayan midyeleri kesinlikle yemeyin.

Piştirilecek yiyecek	Su miktarı	Piştirme tepsisi	Ayar	Piştirme süresi	Açıklamalar
Yumuşak etli balıkların filetoları (1 - 2 cm kalınlığında)	1 litre	Delikli	Buharda piştirme	3 - 6 dk.	Örneğin morina balığı, büyük dil balığı, kalkan balığı, pangasius, sudak balığı
Sıkı etli balıkların filetoları (2 - 3 cm kalınlığında)	1 litre	Delikli	Buharda piştirme	10 - 15 dk.	Örneğin somon balığı, kırmızı balık, açık deniz somonu, tilapia, tatlı su levreği, levrek balığı
Kendi suyunda tüm çipura balığı (600 g)	1 litre	Deliksiz	Buharda piştirme	25 - 30 dk.	500 ml kendi ılık suyunda, örneğin jülyen sebzeli balık suyu
Kendi suyunda tüm alabalık (200'er g 2 adet alabalık)	1 litre	Deliksiz	Buharda piştirme	10 - 15 dk.	500 ml kendi ılık suyunda, örneğin jülyen sebzeli balık suyu
Balık çorbası (1,2 kg)	1 litre	Delikli	Buharda piştirme	40 - 45 dk.	Uzun çorba kâsesinde
Beyaz şarap içinde midye (1 kg)	1 litre	Deliksiz	Buharda piştirme	8 - 12 dk.	500 ml beyaz şarap Sadece kusursuz olan, kapalı midyeleri kullanın. Kabukları açıldığında midyeler pişmiş demektir.
Kendi suyunda fener balığı filetosu (3 cm)	1 litre	Deliksiz	Buharda piştirme	12 - 15 dk.	500 ml kendi ılık suyunda, örneğin sebzeli balık suyu, zencefil, rezene tohumu ve kişniş
Dil balığı sarması (80 - 150'er g)	1 litre	Delikli	Buharda piştirme	12 - 15 dk.	İçine bir dilim somon füme de sarın.
Büyük tarak (12 adet)	1 litre	Delikli	Buharda piştirme	4 dk.	

Et / Kümes hayvanları / Sucuk-Sosis

Piştirilecek yiyecek	Su miktarı	Piştirme tepsisi	Ayar	Piştirme süresi	Açıklamalar
Köfte (20 - 30'ar g)	1 litre	Delikli	Buharda piştirme	6 - 8 dk.	Sığır kıymasından. Piştirme tepsisinin tabanını tereyağıyla hafif yağlayın.
Doldurulmuş tavuk göğsü (250 - 300'er g)	1 litre	Deliksiz	Buharda piştirme	25 - 30 dk.	Damak zevkinize göre buharda piştirmeden önce veya sonra kızartın. Akan kendi suyunu sos bazı olarak kullanın.
Dana eti çorbası (1,2 kg)	1 litre	Delikli	Buharda piştirme	60 - 75 dk.	
Hindi göğsü sarması (250 - 300'er g)	1 litre	Deliksiz	Buharda piştirme	20 - 30 dk.	Damak zevkinize göre buharda piştirmeden önce veya sonra kızartın. Akan kendi suyunu sos bazı olarak kullanın.
Haşlanmış sosisi ısıtma	4 litre	Kullanılmaz	75 - 90°C	10 - 20 dk.	Örneğin baharatsız sosis, Lyon usulü sosis

Garnitürler: Hamur işleri ve hamur köfteleri

Piştirilecek yiyecek	Su miktarı	Piştirme tepsi	Ayar	Piştirme süresi	Açıklamalar
Hamur işleri, kuru ürünler (500 g)	4 litre	Makarna sepeti	Buharda piştirme	5 - 11 dk.	
Hamur işleri, taze, soğutulmuş, dolgunsuz (500 g)	4 litre	Makarna sepeti	Buharda piştirme	3 - 4 dk.	
Hamur işleri, taze, soğutulmuş, dolgulu (500 g)	4 litre	Makarna sepeti	Buharda piştirme	8 - 10 dk.	
Gnocchi, taze	1 litre	Delikli	Buharda piştirme	6 - 8 dk.	Piştirme tepsisinin tabanını tereyağıyla hafif yağlayın
Patates köftesi (80'er g)	1 litre	Delikli	Buharda piştirme	15 - 18 dk.	Piştirme tepsisinin tabanını tereyağıyla hafif yağlayın
Ekmek köftesi (80'er g)	1 litre	Delikli	Buharda piştirme	12 - 15 dk.	Piştirme tepsisinin tabanını tereyağıyla hafif yağlayın

Garnitürler: Pirinç

- Pirinci ve piştirme sıvısını belirtilen oranda deliksiz piştirme tepsisine koyun. Örnek: 1 : 1,5 = 100 g pirinç başına 150 ml sıvı.
- Piştirme sıvısı olarak su veya bulyon uygundur. Tuz, baharat, sebze, limon suyu, şarap vs. de ilave edebilirsiniz.
- Gerekli sıvı miktarı ve piştirme süresi bakımından üreticinin talimatlarını da daima dikkate alın.

Piştirilecek yiyecek	Su miktarı	Piştirme tepsi	Ayar	Piştirme süresi	Açıklamalar
Basmati pirinç (1 : 2)	1 litre	Deliksiz	Buharda piştirme	15 - 18 dk.	
Kokulu pirinç (1 : 2)	1 litre	Deliksiz	Buharda piştirme	15 - 18 dk.	
Çin pirinci (1 : 2)	1 litre	Deliksiz	Buharda piştirme	15 - 18 dk.	Kuzeydoğu Çin'den gelen pirinç
Yasmin pirinç (1 : 2)	1 litre	Deliksiz	Buharda piştirme	15 - 18 dk.	
Uzun taneli pirinç (1 : 2)	1 litre	Deliksiz	Buharda piştirme	20 - 25 dk.	Örneğin Patna, Carolina
Orta boy ve yuvarlak taneli pirinç (1 : 2)	1 litre	Deliksiz	Buharda piştirme	15 - 18 dk.	Örneğin Arborio (Avorio), Carnaroli, Bomba, Padano
Doğal pirinç (1 : 1,5)	1 litre	Deliksiz	Buharda piştirme	40 - 50 dk.	Pirinç türüne göre piştirme süresi büyük ölçüde değişebilir
Parboiled pirinç (1 : 1,5)	1 litre	Deliksiz	Buharda piştirme	10 - 15 dk.	
Kırmızı pirinç (Camargue) (1 : 2)	1 litre	Deliksiz	Buharda piştirme	30 - 35 dk.	
Yaban pirinci (1 : 3)	1 litre	Deliksiz	Buharda piştirme	20 - 25 dk.	

Garnitürler: Tahıl

- Baklagilleri ve pişirme sıvısını belirtilen oranda deliksiz pişirme tepsisine koyun. Örnek: 1 : 1,5 = 100 g tahıl başına 150 ml sıvı.
- Piştirme sıvısı olarak su veya bulyon uygundur. Tuz, baharat, sebze, limon suyu, şarap vs. de ilave edebilirsiniz.
- Gerekli sıvı miktarı ve pişme süresi bakımından üreticinin talimatlarını da daima dikkate alın.

Piştirilecek yiyecek	Su miktarı	Piştirme tepsisi	Ayar	Piştirme süresi	Açıklamalar
İnce bulgur (1 : 2)	1 litre	Deliksiz	Buharda piştirme	12 - 15 dk.	
Kalın bulgur (1 : 2)	1 litre	Deliksiz	Buharda piştirme	17 - 20 dk.	
Orta boy kuskus (irmik) (1 : 2)	1 litre	Deliksiz	Buharda piştirme	5 - 7 dk.	
Darı (1 : 2,5)	1 litre	Deliksiz	Buharda piştirme	25 - 35 dk.	
Mısır lapası (1 : 4)	1 litre	Deliksiz	Buharda piştirme	10 - 15 dk.	
Quinoa (1 : 2)	1 litre	Deliksiz	Buharda piştirme	17 - 20 dk.	

Garnitürler: Baklagiller (kurutulmuş)

- Baklagilleri ve pişirme sıvısını belirtilen oranda deliksiz pişirme tepsisine koyun. Örnek: 1 : 2 = 100 g baklagiller başına 200 ml sıvı. Baklagiller tamamen piştirme sıvısıyla örtülü olmalıdır.
- Bazı verilerin önceden yumuşatılmış baklagillere ait olduğunu lütfen dikkate alın. Önceden yumuşatılmamış baklagillerin piştirme süresi çok daha uzundur.
- Piştirme sıvısı olarak su veya bulyon uygundur. Tuz, baharat, sebze, limon suyu, şarap vs. de ilave edebilirsiniz.

Piştirilecek yiyecek	Su miktarı	Piştirme tepsisi	Ayar	Piştirme süresi	Açıklamalar
Bakla (1:1)	1 litre	Deliksiz	Buharda piştirme	50 - 60 dk.	Fasulyeleri 12 saat ıslatarak yumuşatın
Kırmızı fasulye (1:1)	1 litre	Deliksiz	Buharda piştirme	75 - 90 dk.	Fasulyeleri 12 saat ıslatarak yumuşatın
Kuru fasulye (1:1)	1 litre	Deliksiz	Buharda piştirme	45 - 60 dk.	Fasulyeleri 12 saat ıslatarak yumuşatın
Barbunya	1 litre	Deliksiz	Buharda piştirme	45 - 60 dk.	Fasulyeleri 12 saat ıslatarak yumuşatın
Kırmızı mercimek (1:2)	1 litre	Deliksiz	Buharda piştirme	10 - 12 dk. 20 dk.	Salata için Püre için
Kahverengi mercimek (1:2)	1 litre	Deliksiz	Buharda piştirme	35 - 45 dk.	
Yeşil mercimek (1:2)	1 litre	Deliksiz	Buharda piştirme	25 - 30 dk.	
Beluga mercimek (1:2)	1 litre	Deliksiz	Buharda piştirme	20 - 25 dk.	
Yeşil ya da sarı bezelye, kabuksuz, tüm veya yarım (1:2)	1 litre	Deliksiz	Buharda piştirme	60 - 90 dk.	
Nohut (1:1)	1 litre	Deliksiz	Buharda piştirme	60 - 75 dk.	Nohutları 12 saat ıslatarak yumuşatın

Tatlılar

Piştirilecek yiyecek	Su mik-tarı	Piştirme tep-sisi	Ayar	Piştirme süresi	Açıklamalar
Krem brüle / Flan / Krem karamel (120'şer g)	1 litre	Delikli	95° C	35 - 40 dk.	Cihazı buharda piştirme kademesinde ısıtın.
Hamur tatlısı (100'er g)	1 litre	Deliksiz	Buharda piştirme	20 - 25 dk.	Buharda piştirmeden önce hamur tatlısını 30 dakika kabarmaya bırakın (bkz. Bölüm "Mayalama").
Komposto	1 litre	Deliksiz	Buharda piştirme	10 - 20 dk.	Örneğin elma, armut, ravent Damak zevkinize göre şeker, vanilyalı şeker, tarçın ya da limon suyu ilave edin. Su ilave etmeniz gerekmez.
Sütlaç (250 g pirinç + 625 ml süt)	1 litre	Deliksiz	Buharda piştirme	35 - 40 dk.	Damak zevkinize göre meyve, şeker veya tarçın ilave edin.

Diğerleri

Piştirilecek yiyecek	Su mik-tarı	Piştirme tep-sisi	Ayar	Piştirme süresi	Açıklamalar
Yumurta pastası (1 l)	1 litre	Deliksiz	95° C	35 - 40 dk.	Cihazı buharda piştirme kademesinde ısıtın.
İrmik köfteleri (20'şer g)	1 litre	Delikli, Deliksiz	Buharda piştirme		Tatlı ya da çorbalık malzeme olarak şekerli veya tuzlu. Piştirme tepsisinin tabanını tereyağıyla hafif yağlayın.
Yumurta, M ebatı (6 adet)	1 litre	Delikli	Buharda piştirme	7,5 dk. 10 dk. 14 dk.	Yumuşak Orta Sert
Sıcak şarap (en az 1 l)			75 - 80° C	120 dk.	

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 çöküntüleri 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.
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 panellerle temas etmelerini önleyin
- Klorlu veya aşırı alkol içeren deterjanlar
- Fırın spreyi
- Sert, kazıcı 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 işaretine 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 yanıyorsa, 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 kaşığı 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.

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.

E No.

FD No.

Müşteri hizmetleri 

- 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 orijinal seri numarası kaldırıldığı veya tahrifat yapıldığı taktirde garanti geçersizdir.

GARANTİ ŞARTLARI

- 1- Garanti süresi malın teslim tarihinden itibaren başlar ve 2 yıldır.
- 2- Malın bütün parçaları dahil olmak üzere tamamı firmamızın garantisi kapsamındadır.
- 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;
 - Tüketicieye 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

GAGGENAU



9000847917 ru, cs, pl, tr (921106)