

Gaggenau

Правила пользования

Návod k použití

Instrukcja obsługi

Kullanma kılavuzu

VK 414

Пароварка

Parní vařič

Urządzenie do gotowania na parze

Buharlı Pişirici

Оглавление	3
Obsah	21
Spis treści	37
İçindekiler	55

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
Ручка управления	6
Индикация светящегося кольца	6
Принадлежности	7
Специальные принадлежности	7
Управление	7
Перед первым использованием	7
Настройка точки кипения	7
Подвесить ручку	8
Включение	8
Выключение	8
Защита от перегрева	8
Защитное отключение	8
Слить жидкость, которая использовалась для приготовления продукта	9
Таблицы и полезные советы	9
Приготовление на пару	9
Варка	10
Томление	10
Бланширование	10
Регенерация (подогревание)	11
Поддержание в горячем состоянии	11
Приготовление сока (из ягод)	11
Консервирование	11
Брожение (созревание)	12
Дезинфицирование	12
Овощи	12
Рыба	13
Мясо / Домашняя птица / Колбасные изделия	14
Гарниры Изделия из теста и клецки	14
Гарниры Рис	15
Гарниры из злаков	15
Гарниры Бобовые (сушеные)	16
Десерты	17
Прочее	17
Уход и очистка	18
Очистка прибора	18
Удаление накипи в камере прибора	18
Запрещается использовать следующие средства очистки	18
Неисправности – что делать	19
Служба сервиса	20

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

Опасность удара током!

- При неквалифицированном ремонте прибор может стать источником опасности. Поэтому ремонт должен производиться только специалистом сервисной службы, прошедшим специальное обучение. Если прибор неисправен, выньте вилку из розетки или отключите предохранитель в блоке предохранителей. Вызовите специалиста сервисной службы.
- При сильном нагреве прибора изоляция кабеля может расплавиться. Следите за тем, чтобы кабель не соприкасался с горячими частями электроприборов.

- Проникающая влага может привести к удару электрическим током. Не используйте очиститель высокого давления или пароструйные очистители.
- 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 2002/96/EG по обращению со старыми электрическими и электронными приборами (waste electrical and electronic equipment – WEEE). Эта директива устанавливает порядок возврата и утилизации старых приборов, действующий по всей Европе.

Советы по экономии электроэнергии

Для экономии электроэнергии при приготовлении пищи необходимо выполнять следующие рекомендации

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

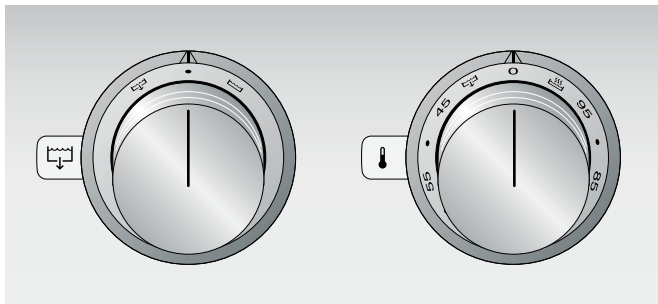
Ваш новый прибор


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

Пароварка



Ручка управления



Установите правой ручкой температуру в диапазоне 45 - 95 °C или ступень пара 

Откройте или закройте сливной кран левой ручкой управления

Индикация светящегося кольца

Каждая ручка управления оснащена светящимся кольцом с различными режимами индикации. Дальнейшие указания Вы можете найти в главе "Неисправности – что делать?"

Слева	Справа	Индикация	Значение
○	○	Выключено	Прибор выключен
○	●	Светится непрерывно	Прибор включен

- Светящееся кольцо выключено
- Светящееся кольцо включено
- ☀ Светящееся кольцо мигает

Слева	Справа	Индикация	Значение
○	☀	Медленно мигает	Прибор включен и нагревается
☀	●	Быстро мигает	Открыт сливной кран
○	☀	Быстро мигает	Сработала защита от перегрева, защитное отключение, исчезновение напряжения в сети
☀	☀	Попеременное быстрое мигание	Ошибка монтажа
○	Светящееся кольцо выключено		
●	Светящееся кольцо включено		
☀	Светящееся кольцо мигает		

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
VA 440 010	Стальная крышка прибора
VA 420 000	Соединительная планка для комбинирования с другими Vario-приборами Серии 400 при монтаже заподлицо
VA 420 001	Соединительная планка для комбинирования с другими Vario-приборами Серии 400 при монтаже заподлицо и при наличии крышки / планки выравнивания

VA 420 010 Соединительная планка для комбинирования с другими Vario-приборами Серии 400 при накладном монтаже

VA 420 011 Соединительная планка для комбинирования с другими Vario-приборами Серии 400 при накладном монтаже и при наличии крышки / планки выравнивания

VA 450 400 Элемент расширения прибора 38 см

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

Управление

Перед первым использованием

Перед первым использованием прибора в режиме пара, выполните следующие указания

- 1 Тщательно очистить прибор и детали принадлежностей
- 2 При первом включении выполнить настройку точки кипения
- 3 Наполнить камеру прибора холодной водой до минимальной отметки Закрыть стеклянной крышкой
- 4 Нажать ручку "Температура" и повернуть в положение ☀, а затем пропарить в течение 30 минут Прибор выполняет настройку точки кипения
- 5 После настройки, слить воду и тщательно просушить камеру прибора

Указания

- Пропаривание без предварительной настройки точки кипения может привести к неправильному функционированию прибора При этом возможна избыточная или недостаточная генерация пара
- При настройке точки кипения может происходить повышенное выделение пара из прибора
- Не прерывайте выполнение настройки точки кипения и не открывайте стеклянную крышку Прибор должен отработать с паром 30 минут



Настройка точки кипения

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

При первом включении прибор автоматически выполняет настройку точки кипения При смене местности эксплуатации прибора необходимо снова провести 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. Закрыть стеклянную крышку
- 2 Установить ручку управления "Температура" в положение 95°С
- 3 После этого в течение 5 секунд повернуть ту же самую ручку управления "Температура" два раза между положением  и 95°С вперед и назад, а затем повернуть ручку управления в положение 

Прибор выполняет настройку точки кипения. Время настройки составляет примерно 10 минут. При настройке точки кипения нельзя поднимать стеклянную крышку прибора.

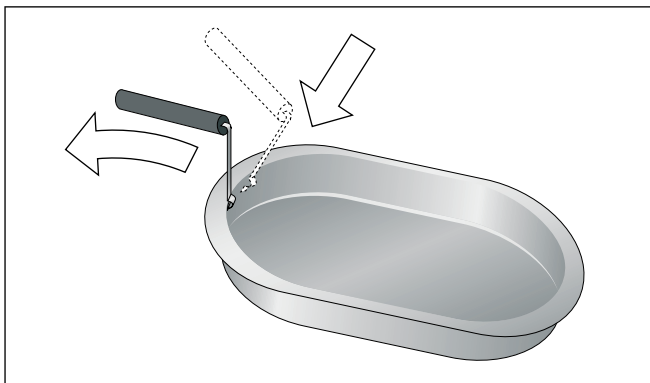
Указание: Во время настройки точки кипения может возникать повышенное выделение пара.

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.

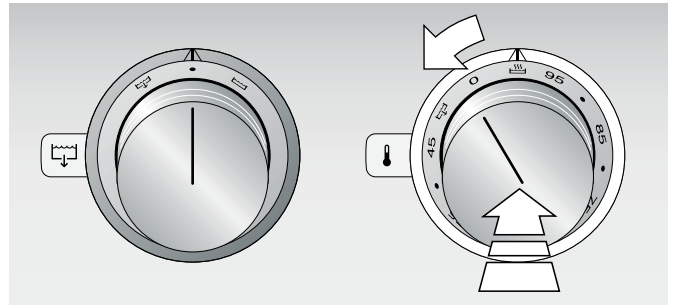


Включение

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.

Нажмите ручку управления "Температура" и поверните её в желаемое положение. Температура может быть

установлена в диапазоне 45 - 95°С. Для приготовления с паром установите ступень пара .



Пока прибор нагревается, светящееся кольцо за ручкой управления "Температура" мигает. При достижении заданной температуры мигание прекращается, и кольцо горит непрерывно.

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

Выключение

Поверните ручку управления «Температура» в положение 0.

Защита от перегрева

При перегревании прибора нагревательные элементы автоматически отключаются для предохранения прибора и встроенной кухонной мебели. Светящееся кольцо за ручкой управления "Температура" мигает. Отключите прибор и дайте ему полностью остыть.

Возможные причины перегрева

- Прибор был включен пустым, т.е. без наполнения камеры прибора жидкостью
- 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 пара, не будучи закрыт крышкой
- Слишком большие отложения накипи 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. Нагревательный элемент остается выключенным также и после пропадания напряжения в сети. Светящееся кольцо за ручкой управления "Температура" мигает.

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


Слить жидкость, которая использовалась для приготовления продукта

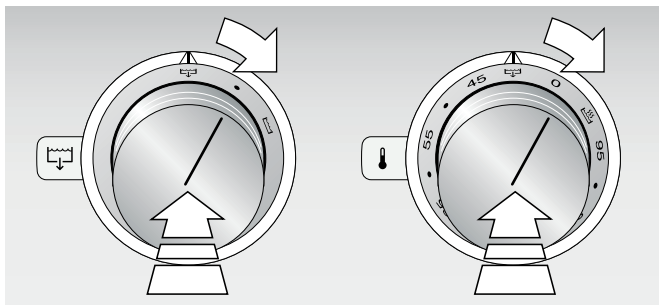
Опасность ожога!

Жидкость, используемая для приготовления продуктов, очень сильно нагревается. При сливе жидкости без стационарного подключения к сточному трубопроводу. Сначала дать прибору охладиться. Установить под прибор сборный резервуар, достаточный для приема сливаемой жидкости.



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

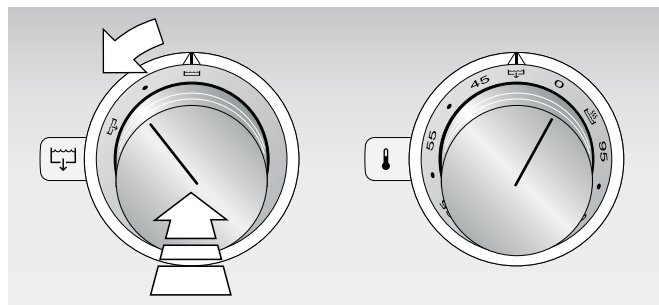
Открыть сливной кран

- 1 Нажать обе ручки управления и повернуть вправо в положение .
- 2 Выдается звуковой сигнал. Через несколько секунд сливной кран открывается. При открытом сливном кране мигает светящееся кольцо за левой ручкой управления.



Закреть сливной кран

- 1 Оставить ручку управления "Температура" в положении . Повернуть ручку управления влево в положение .
- 2 Выдается звуковой сигнал. Через несколько секунд сливной кран закрывается. Мигание за левой ручкой управления прекращается.



Указания

- Если сливной клапан открыт или не полностью закрыт, мигает светящееся кольцо за левой ручкой управления, и прибор не нагревается.
- 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 °С
- Стеклопанель должна быть закрыта

Продукты	Количество воды	Вставка	Установка	Время при готовления	Примечания
Мясные блюда	1 литр	неперфорированная	95°С	12 - 15 мин.	
Изделия из теста, крахмалосодержащие гарниры (500 г)	1 литр	неперфорированная	95°С	10 - 12 мин.	Слегка смазать дно вставки
Овощи (500 г)	1 литр	неперфорированная	95°С	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 °С и закройте стеклянную крышку
- При использовании одновременно двух вставок установите в прибор сначала перфорированную вставку, а после этого (сверху) неперфорированную вставку.
- Стеклопанель 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 при готовления	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	

Брожение (созревание)

- Наполните прибор 1 литром воды и прогрейте воду до 45°C
- 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
- Стеклокрышка должна быть закрыта
- Дайте тесту / опаре созреть при 45°C 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

Продукты	Количество воды	Вставка	Установка	Время при готовления	Примечания
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 при готовления	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

Продукты	Количество воды	Вставка	Установка	Время при готовления	Примечания
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
Рулетки 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 при готовления	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	
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 °C	10 - 20 мин	например, белая колбаса, лионская колбаса

Гарниры Изделия из теста и клецки

Продукты	Количество воды	Вставка	Установка	Время при готовления	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	
Гnocчи 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 при готовления	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
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 при готовления	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	

Продукты	Количество воды	Вставка	Установка	Время при готовления	Примечания
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 при готовления	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
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 при 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 при приготовления	Примечания
Распущенное яйцо (1 л)	1 литр	неперфорированная	95°	35 - 40 мин	Прогреть прибор на ступени пара
Клётки 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 удара током!

Проникающая влага может привести к удару электрическим током. Не используйте очиститель высокого давления или пароструйные очистители.

⚠ Опасность ожога!

В процессе эксплуатации открытые для доступа детали прибора сильно нагреваются. Не прикасайтесь к раскалённым деталям. Не подпускайте детей близко.

Очистка прибора

- После каждого использования следует опорожнять камеру прибора и очищать её мягкой посудной щеткой и моющим средством **Запрещается очищать камеру средствами по уходу за стальными поверхностями, так как эти средства большей частью несовместимы 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 вставки должна очищаться только вручную
- Тщательно протереть камеру прибора полотенцем Не закрывать стеклянную крышку до тех пор, пока камера прибора не высохнет полностью
- После высыхания камеры отполировать её поверхность мягким полотенцем с добавлением одной капли пищевого растительного масла

После очистки и сушки, очищенные вставки и ручку можно хранить в камере прибора Чтобы крышка прибора (специальная принадлежность) устойчиво лежала на лотке, стеклянную крышку следует переворачивать

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

Деталь/поверхность прибора	Рекомендуемая очистка
Камера	Очистить мягкой посудной щеткой и моющим средством, а затем протереть насухо мягким полотенцем
Вставки для приготовления продукта	Посудомоечная машина
Стеклянная крышка	Посудомоечная машина
Ручка	Очистить теплой водой и моющим средством
Ручка управления	Очищать мягкой влажной тряпкой и небольшим количеством моющего средства; при этом тряпка не должна пропитываться слишком сильно

Удаление накипи в камере прибора

В случае, если из-за повышенной жесткости воды в камере прибора образуется белый налет, камеру прибора необходимо очистить от накипи Сильные отложения накипи могут привести к нарушениям функционирования прибора

В нашем интернет-магазине, под номером для заказа 311138, предлагается подходящее средство для удаления накипи Растворите 40 мл средства в 200 мл теплой воды Если Вы хотите получить более или менее эффективный раствор для удаления накипи, сделайте его в соотношении 1 часть средства для удаления накипи и 5 частей воды

Закройте сливной кран и наполните камеру прибора раствором для удаления накипи Удалите накипь мягкой посудной щёткой с подводом воды Слейте раствор и тщательно промойте поверхность камеры чистой водой Избегайте попадания средства для удаления накипи на кожу Соблюдайте указания на этикетке средства для удаления накипи

Указание: Раствором для удалением накипи очень хорошо удаляются также остатки крахмалосодержащих продуктов (например, риса), приставших к поверхности вставки

Запрещается использовать следующие средства очистки

- Трущие или заостренные средства
- Кислотосодержащие очистители (например: уксус, лимонная кислота и т.д.), не должны попадать на раму 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

Неисправности – что делать

Обычно, возникающие неисправности могут устраняться собственными силами. Прежде чем обращаться в службу сервиса, выполните нижеследующие указания:

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.

Неисправность	Возможная причина	Устранение
Прибор не нагревается. Левое светящееся кольцо мигает, а правое горит непрерывно.	Сливной кран открыт	После слива жидкости нужно закрыть сливной кран. При открытом сливном кране прибор не нагревается. Если сливной кран забит остатками пищи, открыть кран снова. Соблюдая осторожность, удалить остатки пищи подходящим вспомогательным средством (например, ручкой половника).
Прибор не нагревается. Правое светящееся кольцо быстро мигает, а левое выключено.	Защита от перегрева. Камера прибора пуста или была включена при отсутствии продукта.	Выключить прибор. Долить жидкость до минимальной отметки. Дать прибору охладиться.
	Уровень жидкости ниже минимальной отметки.	
	Защита от перегрева. Прибор слишком долго 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 накипи 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 накипи. Хорошо промыть холодной водой.
Защитное отключение прибора не производилось в течение 4 часов.	Управление	Повернуть ручку управления в 0, а затем, если требуется, включить прибор снова.
Исчезновение напряжения в сети. После исчезновения напряжения в сети, прибор для безопасности находится в выключенном состоянии.		Повернуть ручку управления в 0, а затем, если требуется, включить прибор снова.
Прибор не работает. Оба светящихся кольца быстро попеременно мигают.	Ошибка монтажа	Проверить правильность подключения соединительного кабеля к пульту коммутации.

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-№) и заводской номер (FD-№), 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-№

FD-№

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	22
Příčiny poškození	23
Ochrana životního prostředí	23
Likvidace neohrožující životní prostředí	23
Tipy k úspoře el. energie	23
Váš nový přístroj	24
Parní vařič	24
Ovládací knoflíky	24
Indikace pomocí světelného kroužku	24
Příslušenství	25
Zvláštní příslušenství	25
Ovládání	25
Před prvním použitím	25
Vyrovnání bodu varu	25
Zavěšení držadla	26
Zapnutí	26
Vypnutí	26
Pojistka proti přehřátí	26
Bezpečnostní vypnutí	26
Vypuštění tekutiny použité k vaření	26
Tabulky a tipy	27
Vaření v páře	27
Vaření	28
Dovaření/povaření	28
Blanšírování	28
Regenerace (ohřívání)	28
Udržování teploty	28
Odšťavňování (bobulovité ovoce)	29
Zavařování	29
Kynutí	29
Sterilizování	29
Zelenina	30
Ryba	31
Maso / drůbež / uzeniny	31
Přílohy: těstoviny a knedlíky	32
Přílohy: rýže	32
Přílohy: obiloviny	33
Přílohy: Luštěniny (sušené)	33
Dezerty	34
Ostatní	34
Ošetřování a čištění	35
Čištění přístroje	35
Odvápňení vany přístroje	35
Nepoužívejte tyto čisticí prostředky	35

Poruchy - co dělat?	36
Zákaznický servis	36

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 skříňce. Zavolejte servis. Opravu smí vykonávat výhradně technik zákaznického servisu vyškolený naší společností.
- Kontaktem s horkými součástmi spotřebiče může dojít k roztavení kabelové izolace elektrických spotřebičů. Zabraňte kontaktu přírodních kabelů elektrických spotřebičů s horkými součástmi spotřebiče.
- Pokud by do spotřebiče vnikla vlhkost, může to mít za následek úraz elektrickým proudem. Nepoužívejte vysokotlaký ani parní čistič.
- Vadný spotřebič může způsobit úraz elektrickým proudem. Vadný spotřebič nikdy nezapínejte. Vytáhněte síťovou zástrčku ze zásuvky nebo vypněte pojistku v pojistkové skříňce. 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 2002/96/ES o elektrickém a elektrotechnickém odpadu (waste electrical and electronic equipment – WEEE). Směrnice udává rámec pro zpětné přijetí a recyklaci starých přístrojů s celoevropskou platností.

Tipy k úspoře el. energie

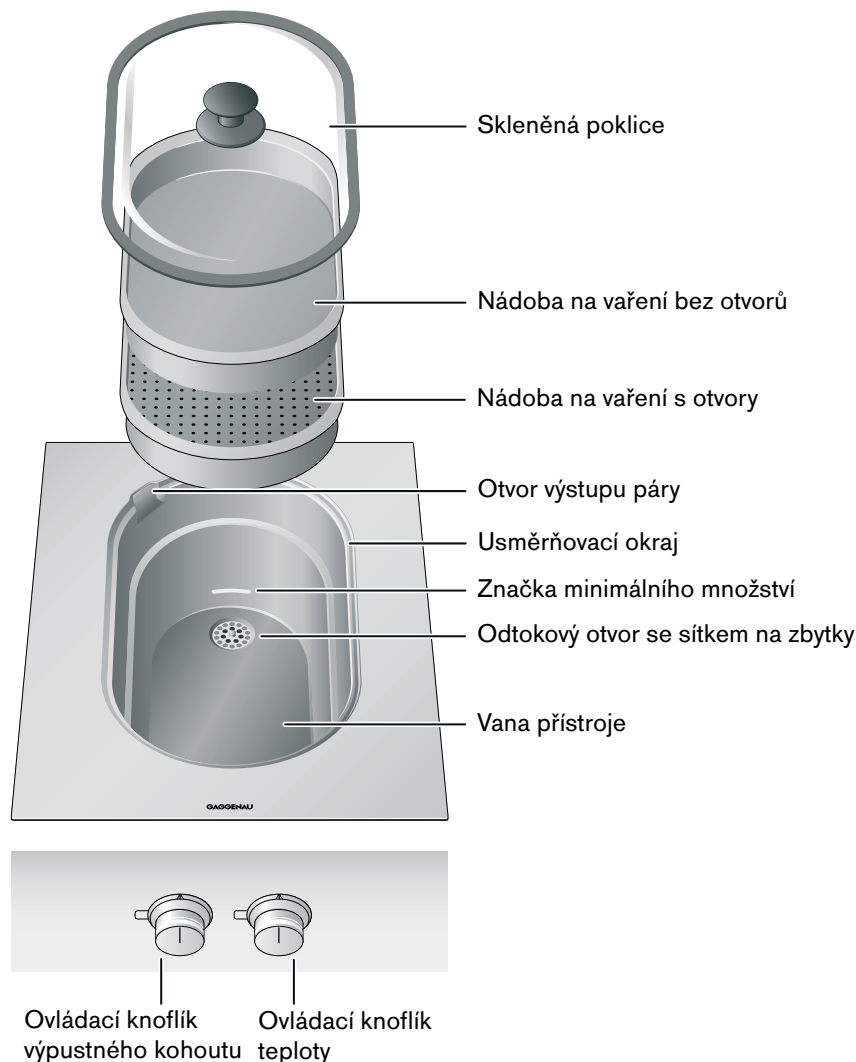
Řiďte se následujícími tipy, které vám umožní úsporně vařit:

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

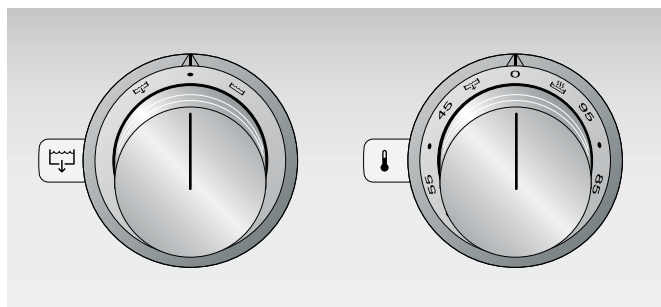
Váš nový přístroj

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

Parní vařič



Ovládací knoflíky






Pravým ovládacím knoflíkem volíte teplotu mezi 45–95 °C nebo stupeň přípravy v páře ☁.

Levým ovládacím knoflíkem otevřete nebo zavřete výpustný kohout.

Indikace pomocí světelného kroužku

Ovládací knoflíky mají světelný kroužek s různými možnostmi indikace. Další pokyny naleznete v kapitole „Poruchy – co dělat?“.

Vlevo	Vpravo	Indikace	Význam
○	○	Vyp	Přístroj je vypnutý.
○	●	Svítlí trvale.	Přístroj je zapnutý.
○	☀	Pomalé blikání	Přístroj je zapnutý, nahřívá se.
○		Světelný kroužek nesvítlí.	
●		Světelný kroužek svítí.	
☀		Světelný kroužek bliká.	

Vlevo	Vpravo	Indikace	Význam
		Rychlé blikání	Výpustný kohout je otevřený.
		Rychlé blikání	Pojistka proti přehřátí, bezpečnostní vypnutí, výpadek proudu
		Střídavé rychlé blikání	Montážní chyba
		Světelný kroužek nesvíí.	
		Světelný kroužek svítí.	
		Světelný kroužek bliká.	

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
VA 440 010	Kryt přístroje z ušlechtilé oceli
VA 420 000	Spojovací lišta pro kombinování s ostatními přístroji Vario řady 400 při vestavbě s plochami v rovině
VA 420 001	Spojovací lišta pro kombinování s ostatními přístroji Vario řady 400 při vestavbě s plochami v rovině s krytem přístroje/vyrovnávací lištou
VA 420 010	Spojovací lišta pro kombinování s ostatními přístroji Vario řady 400 při vestavbě nasazením

VA 420 011 Spojovací lišta pro kombinování s ostatními přístroji Vario řady 400 při vestavbě nasazením s krytem přístroje/vyrovnávací lištou


VA 450 400 Prodloužení přístroje 38 cm

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

Ovládání

Před prvním použitím

Před prvním vaření v páře dodržujte následující pokyny:

- 1 Důkladně vyčistěte přístroj a díly příslušenství.
- 2 Při uvedení do provozu se musí provést vyrovnání bodu varu.
- 3 Naplňte vanu přístroje ke značce minimálního množství studenou vodou. Nasaďte skleněnou poklici.
- 4 Stlačte ovládací knoflík teploty, otočte jej do polohy  a nechte přístroj 30 minut vařit v páře. Přístroj nyní provádí vyrovnání bodu varu.
- 5 Po vyrovnání bodu varu vypusťte vodu a vanu přístroje pečlivě vysušte.

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.
- Během vyrovnávání bodu varu může docházet ke zvýšenému úniku páry.
- Nepřerušujte proces vyrovnání bodu varu, nesnímejte skleněnou poklici. Přístroj musí 30 minut vařit v páře.



Vyrovnání bodu varu

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

Při prvním uvedení do provozu provede přístroj automaticky vyrovnání bodu varu. Pokud se přestěhujete, musíte vyrovnání bodu varu provést znovu. 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 95 °C sem a tam, poté ovládací knoflík otočte do polohy .

Přístroj nyní provádí vyrovnání bodu varu. To trvá cca 10 minut. Během procesu vyrovnání bodu varu nesnímejte skleněnou poklici.

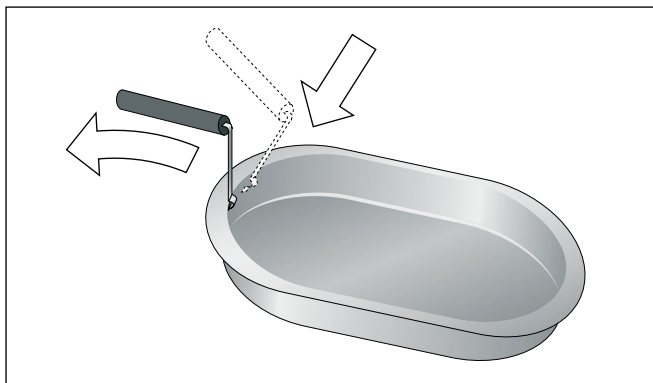
Upozornění: Během vyrovnávání bodu varu může docházet ke zvýšené tvorbě páry.

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.

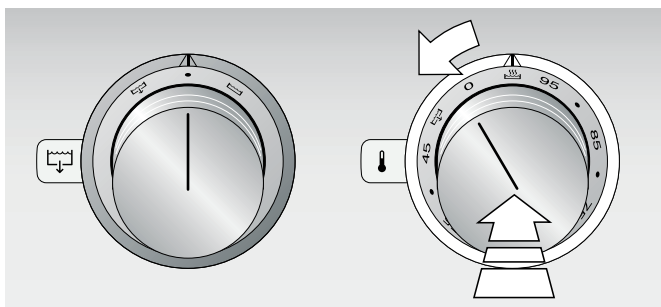
- 1 Zasuňte držadlo do otvoru na nádobě na vaření.
- 2 Držadlo vraťte zpět. Zvedněte nádobu na vaření za držadlo.



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.

Stlačte ovládací knoflík teploty a otočte jej na požadovanou teplotu. Můžete nastavit teplotu 45–95 °C. Chcete-li potraviny připravovat v páře, nastavte stupeň přípravy v páře .



Světelný kroužek za ovládacím knoflíkem teploty bliká, dokud se přístroj nahřívá. Po dosažení nastavené teploty svítí světelný kroužek trvale.

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.

Pojistka proti přehřátí

Při přehřátí vypne přístroj automaticky topné těleso, aby byl chráněn přístroj a vestavný nábytek. Světelný kroužek za ovládacím knoflíkem teploty bliká. 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. Také po výpadku proudu zůstane topné těleso vypnuté. Světelný kroužek za ovládacím knoflíkem teploty bliká.

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


Vypuštění tekutiny použité k vaření

Nebezpečí popálení!

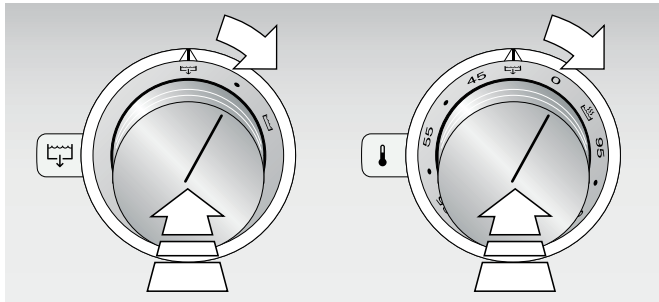
Tekutina používaná při vaření je velmi horká. Při vypouštění tekutiny použité k vaření bez přípojky odpadní vody: Nechte přístroj nejprve vychladnout. Pod přístroj postavte k zachycení vhodnou nádobu s dostatečným objemem.

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 Oba ovládací knoflíky stlačte a otočte doprava do polohy .

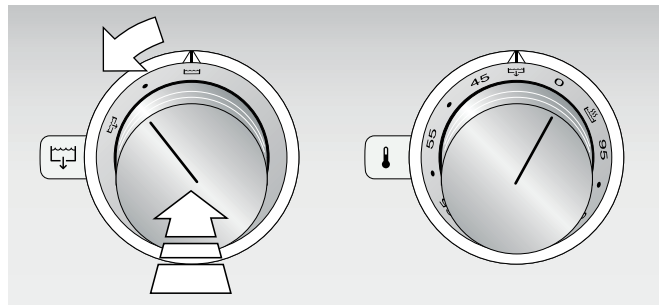
- 2 Zazní signál. Po několika sekundách se výpustný kohout otevře. Je-li výpustný kohout otevřený, bliká světelný kroužek za levým ovládacím knoflíkem.



Uzavření výpustného kohoutu

- 1 Nechte ovládací knoflík teploty v poloze . Levý ovládací knoflík otočte doleva do polohy .

- 2 Zazní signál. Po několika sekundách se výpustný kohout zavře. Světelný kroužek za levým ovládacím knoflíkem přestane blikat.



Upozornění

- Pokud je výpustný kohout otevřený, nebo není zcela zavřený, bliká světelný kroužek za levým ovládacím knoflíkem a přístroj se nenahřívá.
- Ve výpustném otvoru vždy nechte sítko na zbytky. Tak zabráníte ucpání výpustného kohoutu zbytky jídla.

Tabulky a tipy

Upozornění

- Nechte přístroj vždy předeheřt.
- 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, použijte 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 předeheřte 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 předehejte 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 poklicí.

Blanšírování

Blanšírování v páře (zelenina):

- Naplňte přístroj 1 litrem vody a předehejte 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 ochladte 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 jednou 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.	

Kynutí

- Naplňte přístroj 1 litrem vody a předehejte 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 předehejte 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 púlené
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 nařzněte 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 nejzte 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 đasa (3 cm) ve vývaru	1 l	Bez otvorů	Příprava v páře	12–15 min.	500 ml vlažného vývaru, např. rybí fond se zeleninou, zázvorem, fenyklovými 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 svatojakubská (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 sviňský) (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 pyrė
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 pūlený (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 zavážka 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 úrazu elektrickým proudem!

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

⚠ Nebezpečí popálení!

Přístupné součásti jsou při provozu horké. Nikdy se nedotýkejte horkých součástí. Udržujte děti mimo dosah spotřebiče.

Čištění přístroje

- Vanu přístroje po každém použití vyprázdněte a vyčistěte mycím prostředkem a měkkým kartáčem na mytí. **Na vanu přístroje nepoužívejte prostředky na ošetřování ušlechtilé oceli, protože s nimi většinou nesmí přijít potraviny do kontaktu.**
- Usazeniny nečistoty, soli nebo vodního kamene mohou způsobit škody vlivem koroze.
- Nádoby na vaření a sítko na zbytky umyjte v myčce nebo vyčistěte v jemném mýdlovém roztoku. Držadlo nádob na vaření čistěte pouze ručně.
- Vanu přístroje důkladně otřete utěrkou. Dokud je vana přístroje ještě vlhká, neměli byste nasadit skleněnou poklici.
- 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 rýsují 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.
Nádoby na vaření	Myčka
Skleněná poklice	Myčka
Držadlo	Vyčistěte teplou vodou a mycím prostředkem.
Ovládací knoflík	Vyčistěte měkkou, vlhkou utěrkou a mycím prostředkem. Utěrka nesmí být příliš vlhká.

Odvápňení vany přístroje

Pokud se kvůli velmi vápenaté vodě ve vaně přístroje vytvoří bílý povlak, měli byste vanu přístroje odvápnit. Silné usazeniny vodního kamene mohou způsobit poruchy funkcí přístroje.

V našem internetovém obchodě si můžete zakoupit pod obj. číslem 311138 vhodný odvápňovač. Smíchejte 40 ml odvápňovače s 200 ml teplé vody. Chcete-li vytvořit větší nebo menší množství odvápňovacího roztoku, dodržujte směšovací poměr 1 díl odvápňovače : 5 dílů vody.

Zavřete výpustný kohout a naplňte vanu přístroje odvápňovacím roztokem. Odstraňte vodní kámen měkkým kartáčem na mytí nádobí. Vypusťte odvápňovací roztok a poté důkladně vypláchněte čistou vodou. Zabraňte kontaktu roztoku s pokožkou. Řiďte se také údaji na etiketě.

Upozornění: Odvápňovacím roztokem lze také velmi dobře odstraňovat zbytky škrobnatých potravin (např. rýže) v nádobách na vaření.

Nepoužívejte tyto čisticí prostředky

- Ostré, abrazivní čisticí prostředky
- Čisticí prostředky na bázi kyselin (např. ocet, kyselina citronová atd.) se nesmí dostat na rám.
- Čisticí prostředky obsahující chlór nebo s vysokým obsahem alkoholu
- Spreje 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.

Poruchy - co dělat?

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

Nebezpečí úrazu elektrickým proudem!

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

Porucha	Možná příčina	Řešení
Přístroj se neohřívá. Levý světelný kroužek bliká, pravý svítí.	Výpustný kohout je otevřený.	Po vypuštění tekutiny použité k vaření zavřete výpustný kohout. Při otevřeném výpustném kohoutu se přístroj nenahřívá. Pokud výpustný kohout blokuje zbytky jídla, znovu jej otevřete. Poté opatrně odstraňte zbytky jídla vhodným nástrojem (např. druhým koncem vařečky).
Přístroj se neohřívá. Pravý světelný kroužek bliká rychle, levý nesvítí.	Pojistka proti přehřátí: Vana přístroje je prázdná nebo se tekutina vyvařila. Tekutina použitá k vaření pod značkou minimálního množství.	Vypněte přístroj. Doplňte tekutinu alespoň do značky minimálního množství. Nechte přístroj vychladnout.
	Pojistka proti přehřátí: Přístroj se provozoval příliš dlouho na stupni přípravy v páře bez skleněné poklice.	Přístroj vypněte a nechte zcela vychladnout. Při stupni přípravy v páře položte na přístroj skleněnou poklici.
	Pojistka proti přehřátí: Do vany přístroje jste nalili velmi horkou vodu.	Přístroj vypněte a nechte zcela vychladnout. Vanu přístroje naplňte studenou vodou.
	Pojistka proti přehřátí: Vana přístroje je silně pokryta vodním kamenem. Na dně vany přístroje se rysuje topná spirála jako bílý povlak.	Přístroj vypněte a nechte zcela vychladnout. Vyčistěte vanu přístroje vodou s octem nebo použijte odvápňovač, který je vhodný k ošetření částí, jež přicházejí do kontaktu s potravinami. Poté dobře umyjte čistou vodou.
	Bezpečnostní vypnutí: Přístroj jste neobsluhovali déle než 4 hodiny.	Otočte pravý ovládací knoflík do polohy 0 a poté příp. znovu zapněte.
	Výpadek proudu: Po výpadku proudu zůstane přístroj z bezpečnostních důvodů vypnutý.	Otočte pravý ovládací knoflík do polohy 0 a poté příp. znovu zapněte.
Přístroj nefunguje. Oba světelné kroužky střídavě rychle blikají.	Montážní chyba	Zkontrolujte správné zapojení propojovacího kabelu k ovládacímu panelu.

Zákaznický servis

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

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

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

Zákaznický servis 

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

Kontaktní údaje všech zemí najdete v příloženém seznamu zákaznických servisů.

Objednávka opravy a poradenství při poruchách

CZ 251.095.546

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

Spis treści

Ważne wskazówki dotyczące bezpieczeństwa	38
Przyczyny uszkodzeń	39
Ochrona środowiska	39
Ekologiczna utylizacja	39
W celu oszczędności energii	39
Twoje nowe urządzenie	40
Piec parowy	40
Pokrętko	40
Komunikaty na pierścieniu świetlnym	41
Akcesoria	41
Akcesoria dodatkowe	41
Obsługa	41
Przed pierwszym użyciem	41
Kompensacja temperatury wrzenia	42
Zawieszanie uchwyty ręcznego	42
Włączanie	42
Wyłączanie	42
Zabezpieczenie przed przegrzaniem	43
Wyłączanie bezpieczeństwa	43
Spuszczanie płynu do gotowania	43
Tabele i rady	44
Gotowanie na parze	44
Gotowanie	44
Podgrzewanie	44
Blanszowanie	44
Regenerowanie (podgrzewanie)	45
Podtrzymywanie w ciepłe	45
Wyciskanie soku (owoce jagodowe)	45
Wekowanie	45
Pozostawić do wyrośnięcia	46
Dezynfekowanie	46
Warzywa	46
Ryby	47
Mięso / drób / wędliny	48
Dodatki: potrawy mączne i kluski	48
Dodatki: Ryż	49
Dodatki: zboże	49
Dodatki: Rośliny strączkowe (suszone)	50
Desery	51
Inne	51
Czyszczenie i konserwacja	52
Czyszczenie urządzenia	52
Usuwanie kamienia z komory gotowania	52
Nie używać podanych środków do czyszczenia	52

Jak postępować w wypadku usterek?	53
Serwis	54

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 wyłączania urządzenia: Nie włączać urządzenia bez artykułów spożywczych. Komorę gotowania napełnić zimną wodą lub płynem do gotowania do dolnego oznaczenia lub maksymalnie do krawędzi spiętrzenia. Nie gotować w pustej komorze gotowania. W komorze gotowania nie podgrzewać oleju.
- Uszkodzenia pokrywy szklanej: Nie należy kłaść szklanej pokrywy w gorącym stanie na wilgotną, zimną płytę roboczą lub schładzać jej w zimnej bieżącej wodzie. W przeciwnym wypadku może dojść do pęknięcia szklanej pokrywy. Natychmiast wymienić uszkodzoną pokrywę szklaną. Jeśli wskutek uszkodzenia szklanej pokrywy do komory dostałyby się odpryski szkła, przygotowywane tam potrawy nie nadają się do spożycia.
- Uszkodzenie urządzenia w wyniku stosowania nieodpowiednich akcesoriów: Używać wyłącznie przewidzianych oryginalnych akcesoriów.
- Korozja spowodowana solą lub przyprawami: Dodawać soli i kostek bulionowych jedynie do gorącej wody. Komora gotowania jest odporna na korozję. Pomimo tego np. sól może być w określonych przypadkach szkodliwa dla materiału.

Ochrona środowiska

Urządzenie rozpakować i usunąć opakowanie w sposób przyjazny dla środowiska.

Ekologiczna utylizacja



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

W celu oszczędności energii

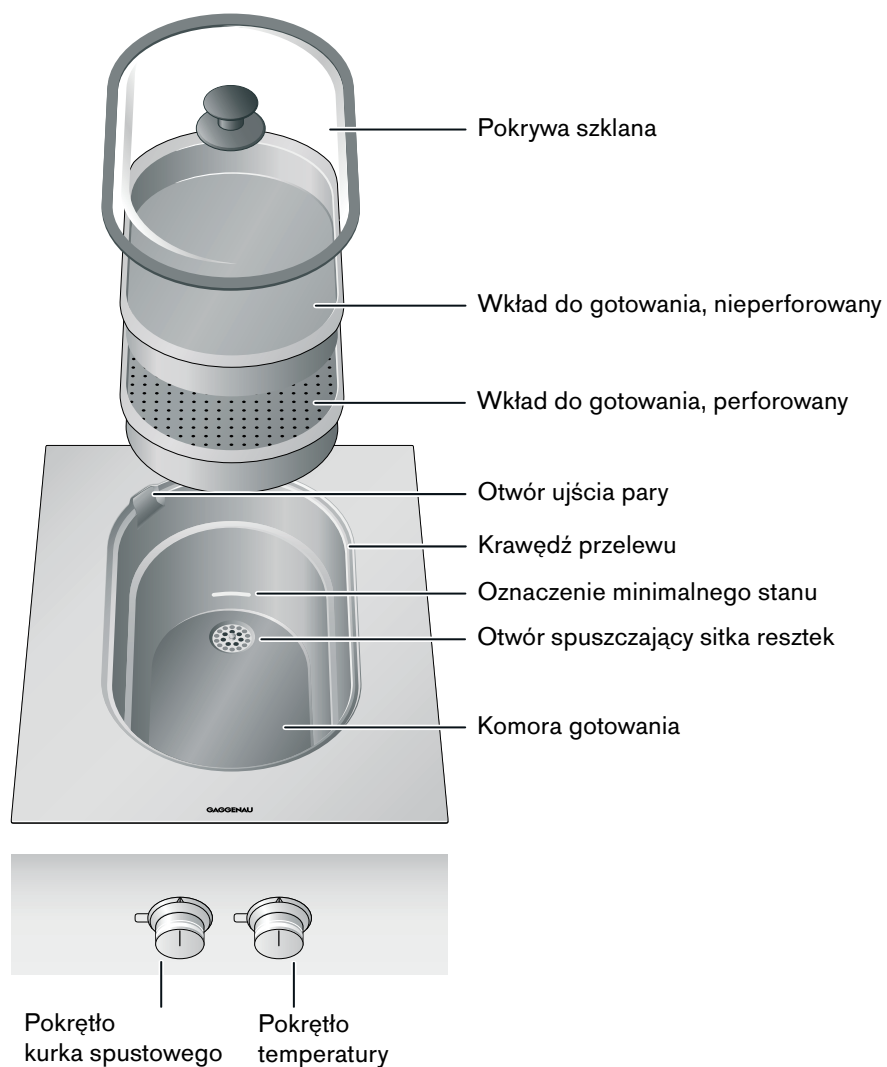
Należy stosować się do poniższych wskazówek:

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

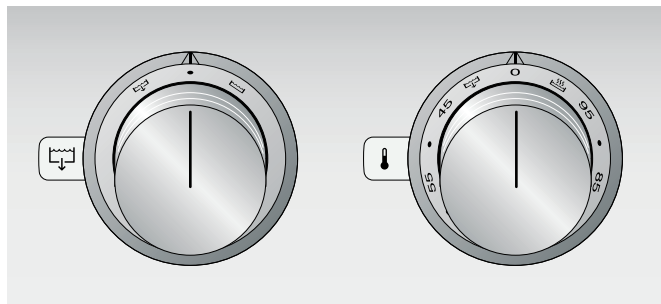
Twoje nowe urządzenie


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

Piec parowy



Pokrętko



Za pomocą prawego pokrętki można wybrać temperaturę między 45 - 95 °C bądź poziom gotowania na parze .

Za pomocą lewego pokrętki można odkręcić lub zakręcić kurek spustowy.

Komunikaty na pierścieniu świetlnym

Pokrętła obsługi posiadają pierścień świetlny sygnalizujący różne sytuacje. Dalsze wskazówki znajdują się w rozdziale "Jak postępować w razie usterek?"

Lewa strona	Prawa strona	Wyświetlacz	Znaczenie
○	○	Wyłączony	Urządzenie WYŁĄCZONE
○	●	Świeci się na stałe	Urządzenie włączone
○	☀	powolne miganie	Urządzenie WŁĄCZONE, nagrzewa się
☀	●	szybkie miganie	Kurek spustowy jest odkręcony
○	☀	szybkie miganie	Zabezpieczenie przed przegrzaniem: wyłączenie wyłącznikiem bezpieczeństwa, brak prądu
☀	☀	szybki miganie na zmianę	Wadliwy montaż

○ Pierścień świetlny wygaś
● Pierścień świetlny świeci się
☀ Pierścień świetlny miga

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, umożliwiający 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

VA 440 010 Pokrywa ze stali szlachetnej do przykrywania urządzenia

VA 420 000 Listwa łącząca do kombinacji z dalszymi urządzeniami Vario serii 400 do zabudowy równej z powierzchnią blatu

VA 420 001 Listwa łącząca do kombinacji z dalszymi urządzeniami Vario serii 400 do zabudowy równej z powierzchnią blatu z pokrywa urządzenia/listwą wyrównującą

VA 420 010 Listwa łącząca do kombinacji z dalszymi urządzeniami Vario serii 400 do zabudowy na blacie

VA 420 011 Listwa łącząca do kombinacji z dalszymi urządzeniami Vario serii 400 do zabudowy na blacie z pokrywa urządzenia/listwą wyrównującą


VA 450 400 Przedłużenie urządzenia 38 cm

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

Obsługa

Przed pierwszym użyciem

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

- 1 Urządzenie i wyposażenie dodatkowe dokładnie umyć.
- 2 Przed pierwszym użyciem należy przeprowadzić kompensację punktu wrzenia.
- 3 Komorę gotowania napełnić zimną wodą do dolnego oznaczenia poziomu. Nałożyć szklaną pokrywę.
- 4 Wcisnąć pokrętło temperatury i przekręcić na pozycję , gotować przez 30 minut na parze. Teraz urządzenie przeprowadza kompensację temperatury wrzenia.
- 5 Po przeprowadzeniu kompensacji temperatury wrzenia wypuścić wodę i dokładnie osuszyć dno komory.

Wskazówki

- Gotowanie na parze bez uprzedniej kompensacji punktu wrzenia może spowodować nieprawidłowe funkcjonowanie urządzenia. Możliwe jest, że powstanie za mało bądź za dużo pary.
- Podczas kompensacji punktu wrzenia może dojść do powstania większej ilości pary.



- Nie przerywać kompensacji punktu wrzenia i nie otwierać szklanej pokrywy! Urządzenie musi być włączone przez 30 minut w pozycji gotowania parowego.

Kompensacja temperatury wrzenia

Temperatura wrzenia jest zależna od ciśnienia powietrza. Ponieważ ciśnienia powietrza spada wraz ze wzrostem wysokości, spada tym samym temperatura wrzenia.

Przy pierwszym uruchomieniu urządzenia przeprowadza samoczynnie kompensację temperatury wrzenia. Po przeprowadzce do innej miejscowości należy przeprowadzić ponownie kompensację temperatury wrzenia. Podczas kompensacji piec parowy dopasowuje się do ciśnienia w miejscu ustawienia.

Przeprowadzenie kompensacji temperatury wrzenia

- 1 Komorę gotowania napełnić zimną wodą do dolnego oznaczenia poziomu. Nałożyć szklaną pokrywę.
- 2 Pokrętko temperatury ustawić na pozycję 95 °C.
- 3 **W ciągu 5 sekund:** to samo pokrętko temperatury przekręcić dwukrotnie tam i z powrotem pomiędzy pozycjami  i 95 °C, a następnie przekręcić pokrętko na pozycję .

Teraz urządzenie przeprowadza kompensację temperatury wrzenia. Trwa ona ok. 10 minut. Podczas kompensacji temperatury wrzenia nie zdejmować szklanej pokrywy.

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

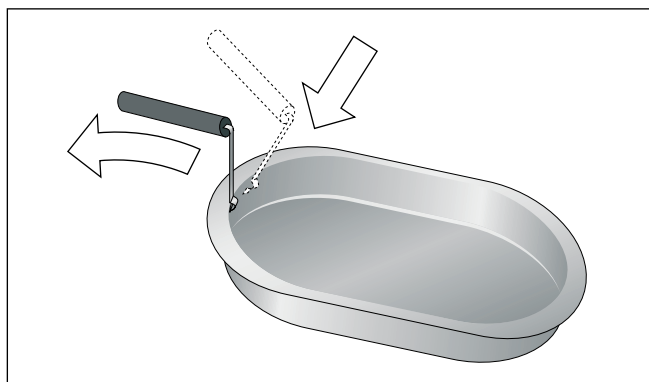
Zawieszanie uchwytu ręcznego

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.

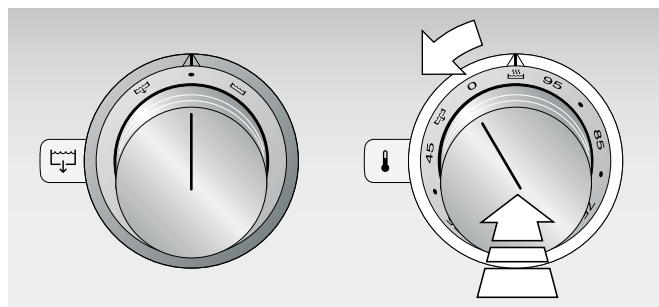
- 2 Uchwyt ręczny obrócić. Wkład do gotowania podnieść za pomocą uchwytu ręcznego.



Włączanie

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

Pokrętko temperatury wcisnąć i przekręcić na żadaną temperaturę. Temperaturę można ustawić od 45 do 95 °C. Do gotowania na parze ustawić poziom gotowania na parze .



Pierścień świetlny za pokrętkiem obsługi miga do momentu nagrzania się urządzenia. Po osiągnięciu nastawionej temperatury pierścień świetlny świeci się bez przerwy.

Wskazówka: Zwrócić uwagę na to, aby podczas eksploatacji szklana pokrywa była prawidłowo nałożona i nie przykrywała otworu ujścia pary.

Wyłączanie

Przekręcić pokrętko obsługi temperatury na pozycję 0.

Zabezpieczenie przed przegrzaniem

W przypadku przegrzania urządzenie samoczynnie wyłącza grzałki w celu ochrony samego urządzenia oraz zabudowanych mebli. Pierścień świetlny za pokrętłem obsługi temperatury miga. Urządzenie wyłączyć i pozostawić do całkowitego ochłodzenia.

Możliwe przyczyny przegrzania:

- Urządzenie zostało włączone w stanie pustym (bez płynu w komorze gotowania).
- Do komory gotowania wiano bardzo gorącą wodę.
- Doszło do doszczętnego wygotowania się potrawy lub poziom płynu w urządzeniu spadł poniżej dolnego oznaczenia.
- Urządzenie było używane zbyt długo na poziomie gotowania na parze bez pokrywy.
- W komorze gotowania osadziło się zbyt dużo kamienia.

Wyłączanie bezpieczeństwa

W celu zapewnienia bezpieczeństwa użytkownika urządzenie zostało wyposażone w wyłącznik bezpieczeństwa. Każdy proces grzania jest wyłączany po 4 godzinach, jeśli w tym czasie urządzenie nie będzie obsługiwane. Również po wystąpieniu zaniku zasilania elektrycznego element grzejny pozostaje wyłączony. Pierścień świetlny za pokrętłem obsługi miga.

Po ustawieniu pokrętła "Temperatura" na 0 można ponownie korzystać z urządzenia.


Spuszczanie płynu do gotowania

⚠ Niebezpieczeństwo poparzenia!

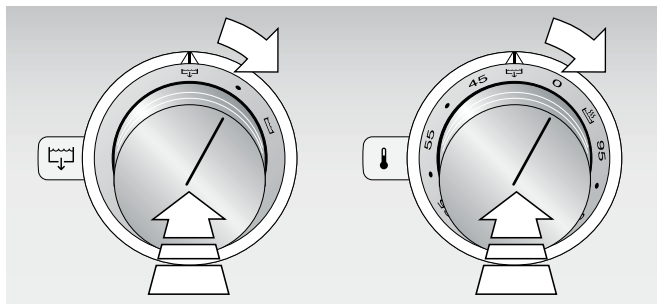
Wywar staje się bardzo gorący. Spuszczanie wywaru bez stałego przyłącza odpływu wody: najpierw ochłodzić urządzenie. Pod urządzenie podstawić pojemnik o wystarczającej pojemności w celu zebrania wywaru.

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

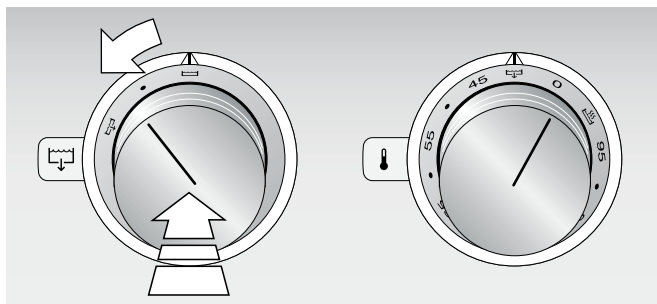
- 1 Wcisnąć obydwa pokrętła i przekręcić je na prawo na pozycję .
- 2 Rozlega się sygnał. Po kilku sekundach zostaje odkręcony kurek spustowy. Podczas gdy kurek

spustowy jest otwarty, miga pierścień świetlny za lewym pokrętłem obsługi.



Zakręcić kurek spustowy

- 1 Pokrętło temperatury pozostawić na pozycji . Lewe pokrętło obsługi przekręcić w lewo do pozycji .
- 2 Rozlega się sygnał. Po kilku sekundach zostaje zamknięty kurek spustowy. Ustaje miganie pierścienia za lewym pokrętłem.



Wskazówki

- Jeśli kurek spustowy jest odkręcony bądź nie do końca zakręcony, pierścień świetlny za lewym pokrętłem obsługi miga, zaś urządzenie nie nagrzewa się.
- 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 rosółu. 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 pokrywę.
- 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 wydłuża 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 przyprawę 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 pokrywy.
- 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 pokrywę.

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 pokrywę. 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 przyrządzenia 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 ciepłe

- 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 pokrywę.
- 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 pokrywę.
- 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 stoiki, gumki klamerki i sprężynki.
- Wymyte stoiki należy przed wekowaniem wydezynfekować w piecu parowym (patrz rozdział "Dezynfekowanie").
- Ustawić stoiki w perforowanym wkładzie tak, aby nie dotykały się wzajemnie.
- Pokrywę szklaną zdjąć po upływie czasu gotowania, stoiki wyjąć po ich całkowitym wystygnięciu.

Produkt	Ilość wody	Wkład do gotowania	Ustawienie	Czas przyrządzenia 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.	

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 pokrywę.
- Pokrywa szklana musi przylegać.
- Ciasto / wkład z ciastem pozostawić do wyrośnięcia w temp. 45°C aż wyraźnie zwiększy swoją 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 pokrywę.
- 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 przyrządzenia 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

Produkt	Ilość wody	Wkład do gotowania	Ustawienie	Czas przyrządzenia potrawy	Uwagi
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.	
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 lodowatą 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 przyrządzenia 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 "zwałtej" strukturze (2 - 3 cm grubości)	1 litr	perfor.	Gotowanie na parze	10 - 15 min.	np. łosoś, karmazyn, łosoś morski, tilapia, okoń nilowy, labraks

Produkt	Ilość wody	Wkład do gotowania	Ustawienie	Czas przyrządzenia potrawy	Uwagi
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 nienaganne, 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 łososia 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 przyrządzenia 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.
Pierś 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 cielęcina (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) kielbasy	4 litry	bez	75 - 90 °C	10 - 20 min.	np. biała kielbasa

Dodatki: potrawy mączne i kluski

Produkt	Ilość wody	Wkład do gotowania	Ustawienie	Czas przyrządzenia 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.

Produkt	Ilość wody	Wkład do gotowania	Ustawienie	Czas przyrządzenia potrawy	Uwagi
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 przyrządzenia 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.	
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 okrągłozłaziarnisty (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 przyrządzenia 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.	

Produkt	Ilość wody	Wkład do gotowania	Ustawienie	Czas przyrządzenia potrawy	Uwagi
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 przyrządzenia 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 przyrządzenia 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 przyrządzenia 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 miętko 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 porażenia prądem!

Wnikająca wilgoć może spowodować porażenie prądem. Nie używać myjek wysokociśnieniowych ani parowych.

⚠ Niebezpieczeństwo poparzenia!

Dostępne elementy nagrzewają się podczas eksploatacji. Nie dotykać gorących elementów. Nie zezwalać dzieciom na zbliżanie się.

Czyszczenie urządzenia

- Po każdym użyciu opróżnić komorę gotowania i wymyć ją płynem oraz miękką szczoteczką do mycia naczyń. **Komory nie czyścić środkami do stali szlachetnej, gdyż są one zazwyczaj nieprzystosowane do kontaktu z żywnością.**
- Osady brudu, soli i kamienia mogą spowodować szkody korozyjne.
- Wkłady do gotowania i sitko resztek myć w zmywarce bądź ręcznie za pomocą łagodnego roztworu wody z płynem do mycia naczyń. Uchwyt wkładu do gotowania czyścić wyłącznie ręcznie.
- Komorę gotowania osuszyć dokładnie ścierką. Tak długo jak komora gotowania jest jeszcze wilgotna, nie należy przykrywać jej szklaną pokrywą.
- Po wysuszeniu wypolerować komorę za pomocą ściereczki oraz kropli oleju jadalnego.

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

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

Część urządzenia/powierzchnia	Zalecane czyszczenie
Komorę gotowania	Czyścić miękką szczoteczką oraz płynem do mycia naczyń, następnie dokładnie osuszyć miękką szmatką.
Wkłady do gotowania	Zmywarka do naczyń
Pokrywa szklana	Zmywarka do naczyń
Uchwyt	Czyścić miękką szczoteczką oraz płynem do mycia naczyń.
Pokrętło obsługi	Czyścić miękką, wilgotną ściereczką i odrobiną płynu do mycia naczyń. Ściereczka nie może być zbyt mokra.

Usuwanie kamienia z komory gotowania

Na wypadek wytworzenia się białego osadu na dnie komory ze względu na dużą zawartość wapnia w wodzie, należy go usunąć. Gruby osad może zakłócić działanie urządzenia.

W naszym sklepie internetowym oferujemy pod numerem zamówienia 311138 odpowiedni odkamieniacz. Zmieszać 40 ml odkamieniacza z 200 ml wody. W razie potrzeby zmieszać większe ilości roztworu odkamieniającego, zachowując stosunek: 1 część odkamieniacza : 5 części wody.

Zakręcić kurek spustowy i napełnić komorę gotowania roztworem odkamieniającym. Kamień usunąć za pomocą miękkiej szczotki do mycia naczyń. Roztwór odkamieniający wypuścić, a pojemnik wypłukać gruntownie wodą. Unikać kontaktu skóry z roztworem odkamieniającym. Przestrzegać również wskazówek na etykietce.

Wskazówka: Za pomocą roztworu odkamieniającego można również usunąć skutecznie resztki żywności, zawierające skrobie (np. ryż), przywierające do wkładów.

Nie używać podanych środków do czyszczenia

- Środki ostre i szorujące
- Środki zawierające kwasy (np. ocet, kwas cytrynowy itp.) nie mogą przedostać się na ramę.
- Środki zawierające chlor lub silne stężenie alkoholu
- Spray do czyszczenia piekarnika
- Ostre, rysujące gąbki, szczotki i myjki do mycia naczyń
- Nowe ściereczki gąbkowe przed użyciem dokładnie wyprać.

Jak postępować w wypadku usterek?

Często można samodzielnie usunąć mniej poważne zakłócenia pracy urządzenia. Przed skontaktowaniem się z serwisem należy zwrócić uwagę na następujące wskazówki.

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.


Usterka	Możliwa przyczyna	Usuwanie zakłócenia
Urządzenie nie nagrzewa się. Pierścień świetlny lewy miga, prawy świeci się.	Kurek spustowy jest odkręcony.	Po spuszczeniu wywaru z gotowania zamknąć kurek. Przy odkręconym kurku spustowym urządzenie nie nagrzewa się. Jeśli resztki jedzenia są powodem zatkania się kurka, otworzyć go ponownie. Następnie usunąć ostrożnie resztki jedzenia za pomocą odpowiedniego przedmiotu (np. łyżki do gotowania).
Urządzenie nie nagrzewa się. Pierścień świetlny lewy miga szybko, prawy pierścień nie świeci się.	Zabezpieczenie przed przegrzaniem: komora gotowania jest pusta bądź doszło do wygotowania potrawy. Wywar z gotowania jest poniżej dolnego oznaczenia.	Wyłączyć urządzenie. Dolać wywaru (wody) do co najmniej dolnego oznaczenia. Ochłodzić urządzenie.
	Zabezpieczenie przed przegrzaniem: Urządzenie było używane zbyt długo na poziomie gotowania bez pokrywy szklanej.	Urządzenie wyłączyć i pozostawić do całkowitego ochłodzenia. Podczas gotowania na parze używać szklanej pokrywy.
	Zabezpieczenie przed przegrzaniem: Do komory gotowania wiano bardzo gorącą wodę.	Urządzenie wyłączyć i pozostawić do całkowitego ochłodzenia. Komorę gotowania napełnić zimną wodą.
	Zabezpieczenie przed przegrzaniem: W komorze gotowania osadziło się zbyt dużo kamienia. Na dnie komory gotowania grzałka pokryta jest białym osadem.	Urządzenie wyłączyć i pozostawić do całkowitego ochłodzenia. Komorę gotowania przetrzeć wodą z octem lub odkamieniaczem obojętnym na kontakt z żywnością. Dokładnie wypłukać czystą wodą.
	Wyłączenie wyłącznikiem bezpieczeństwa: przez 4 godziny bądź dłużej nie używano urządzenia.	Przekręcić wszystkie pokrętła obsługi na 0 i ewent. ponownie włączyć.
	Brak prądu: W razie przerwy w zasilaniu prądu urządzenie pozostaje ze względu na bezpieczeństwo wyłączone.	Przekręcić wszystkie pokrętła obsługi na 0 i ewent. ponownie włączyć.
Urządzenie nie funkcjonuje. Oba pierścienie świetlne migają szybko na przemian.	Wadliwy montaż	Sprawdzić poprawność połączenia kabla z pulpitem sterowania.

Serwis

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

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

Nr E	Nr FD
------	-------

Serwis 

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

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

Zlecenie naprawy oraz pomoc w razie usterki

PL 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	56
Hasar nedenleri	57
Çevre koruma	57
Çevrenin korunması kurallarına uygun imha	57
Enerji tasarruf önerileri	57
Yeni cihazınız	58
Buharlı Pişirici	58
Kumanda düğmesi	58
Işıklı halkadaki gösterge	59
Aksesuarlar	59
Özel aksesuarlar	59
Kumanda	60
İlk kullanım öncesi	60
Kaynama noktası denkleştirme	60
Kulpun takılması	60
Çalıştırma	60
Kapatma	60
Aşırı ısınmaya karşı koruyucu tertibat	61
Emniyet kapatması	61
Pişirme sıvısının boşaltılması	61
Tablo ve öneriler	61
Buharda pişirme	62
Pişirme	62
Kıvama getirme	62
Buharda haşlama	62
Tazeleme (Isıtma)	62
Sıcak tutma	63
Suyunu çıkarma (üzümsü meyveler)	63
Konserve etme	63
Mayalama (kabartma)	63
Dezenfeksiyon	64
Sebze	64
Balık	65
Et / Kümes hayvanları / Sucuk-Sosis	66
Garnitürler: Hamur işleri ve hamur köfteleri	66
Garnitürler: Pirinç	66
Garnitürler: Tahıl	67
Garnitürler: Baklagiller (kurutulmuş)	67
Tatlılar	68
Diğerleri	68
Temizleme ve bakım	69
Cihazın temizlenmesi	69
Pişirme teknesinin kireçten arındırılması	69
Bu temizleme maddelerini kullanmayın	69
Arızalar - Ne yapmalı?	70
Müşteri hizmetleri	70

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 nesnelere kesinlikle (örneğin spreysel kutuları, temizlik malzemeleri) cihazın altında veya çok yakınlarında saklamayınız ve kullanmayınız. Cihazın içine veya üzerine kesinlikle yanıcı cisimler koymayınız.

Yanma tehlikesi!

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

Elektrik çarpma tehlikesi!

- Usulüne aykırı onarımlar tehlike teşkil eder. Onarımlar, sadece tarafımızdan eğitilmiş bir müşteri hizmetleri teknisyeni tarafından yapılmalıdır. Cihaz arızalıysa elektrik fişini çekiniz veya sigorta kutusundan sigortayı kapatınız. Müşteri hizmetlerini arayınız.
- Sıcak parçalardaki elektrikli cihaz kablo izolasyonu eriyebilir. Elektrikli cihaz bağlantı kablolarını sıcak parçalarla kesinlikle temas ettirmeyiniz.
- İçeri sızan su elektrik çarpmasına neden olabilir. Yüksek basınçlı veya buharlı temizleyici kullanılmamalıdır.
- 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 yağ, soğuk çalışma tezgâhının üzerine koymayın veya akan soğuk suyun altında soğutmayın. Cam kapak çatlayabilir. Hasarlı cam kapağı derhal değiştirin. Hasarlı cam kapak nedeniyle pişirme teknesine cam kırıkları girdiğinde, pişirilen gıda maddeleri tüketime artık uygun değildir.
- Uygun olmayan aksesuarlar nedeniyle cihazda hasarlar: Sadece öngörülen orijinal aksesuarları kullanın.
- Tuz veya baharatlar nedeniyle korozyon: Tuzu veya bulyon küplerini daima sıcak suyun içine atın. Pişirme teknesi korozyona karşı büyük ölçüde dayanıklıdır. Buna rağmen, belirli durumlarda örneğin tuz malzemeyi tahrip edebilir.

Çevre koruma

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 2002/96/AB sayılı Avrupa Yönetmeliği'ne uygundur. Bu yönetmelik, eski cihazların AB genelinde geçerli olmak üzere geri alınmaları ve değerlendirilmeleri için şartları belirlemektedir.

Enerji tasarruf önerileri

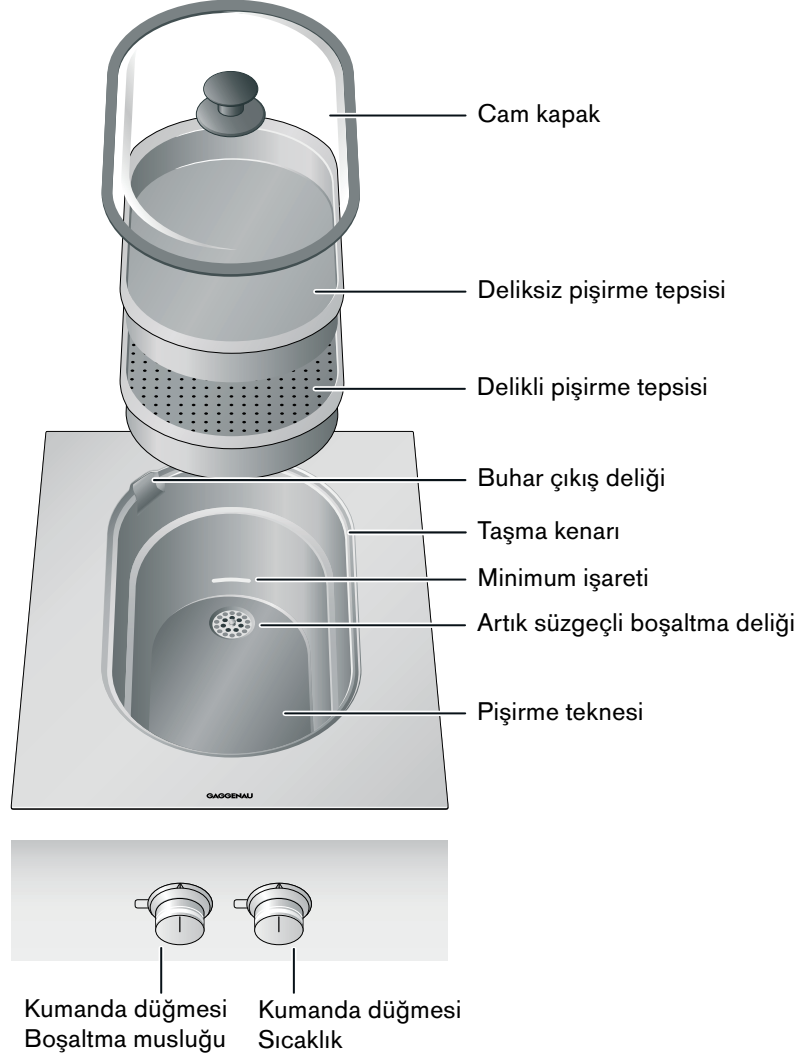
Enerjiden tasarruf ederek yemek pişirmek için lütfen aşağıdaki önerileri dikkate alın:

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

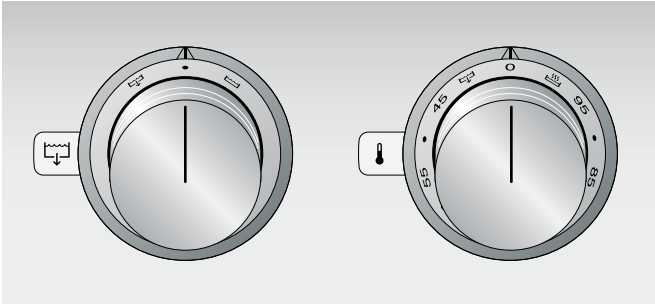
Yeni cihazınız


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

Buharlı Pişirici



Kumanda düğmesi



Sağ kumanda düğmesiyle 45 - 95° C arası sıcaklık ya da  sıcak tutma kademesini seçin.

Sol kumanda düğmesiyle boşaltma musluğunu açın ya da kapatın.

Işıklı halkadaki gösterge

Kumanda düğmeleri, farklı gösterge olanaklarına sahip olan ışıklı halkaya sahiptir. Diğer açıklamalar için bkz. Bölüm "Arızalar – Ne yapmalı?".

Sol	Sağ	Gösterge	Anlamı
○	○	Kapalı	Cihaz KAPALI
○	●	Sürekli yanma	Cihaz AÇIK
○	☀	Yavaş yanıp sönme	Cihaz AÇIK, ısıyor
☀	●	Hızlı yanıp sönme	Boşaltma musluğu açık
○	☀	Hızlı yanıp sönme	Aşırı ısınmaya karşı koruyucu tertibat, emniyet kapatması, elektrik kesilmesi
☀	☀	Sırasıyla hızlı yanıp sönme	Montaj hatası
○		Işıklı halka kapalı	
●		Işıklı halka yanıyor	
☀		Işıklı halka yanıp sönüyor	

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 (1/2" -> 1 1/2") 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
VA 440 010	Paslanmaz çelikten cihaz kapağı
VA 420 000	Yüzeye sıfır montajda 400 serisi başka Vario cihazlarla kombinasyon için birleştirme çitası
VA 420 001	Cihaz kapağı/Dengeleme çitası ile yüzeye sıfır montajda 400 serisi başka Vario cihazlarla kombinasyon için birleştirme çitası
VA 420 010	Üstten bindirilerek montajda 400 serisi başka Vario cihazlarla kombinasyon için birleştirme çitası
VA 420 011	Cihaz kapağı/Dengeleme çitası ile üstten bindirilerek montajda 400 serisi başka Vario cihazlarla kombinasyon için birleştirme çitası
VA 450 400	Cihaz uzatma parçası 38 cm

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

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.
- 3 Pişirme teknesini minimum işaretine kadar soğuk suyla doldurun. Cam kapağı kapatın.
- 4 Sıcaklık kumanda düğmesine basın,  pozisyonuna çevirin ve 30 dakika boyunca buharlama yapın. Cihaz kaynama noktası denkleştirmesi yapacaktır.
- 5 Kaynama noktası denkleştirmesi tamamlandıktan sonra suyu boşaltın ve pişirme teknesini iyice kurulaştırın.

Bilgiler



- Kaynama noktası denkleştirmesi yapılmadan buharda pişirmeye başlanması, cihazda hatalı fonksiyonlara yol açabilir. Çok fazla veya çok az buhar oluşabilir.
- Kaynama noktası denkleştirilirken cihazdan daha fazla buhar çıkabilir.
- Kaynama noktası denkleştirme işlemi yarıda kesmeyin ve cam kapağı açmayın. Cihaz 30 dakika boyunca buharlama yapmalıdır.

Kaynama noktası denkleştirmesi

Suyun kaynama noktası hava basıncına bağlıdır. Hava basıncı artan yükseklikle azaldığından, suyun kaynama noktası da düşer.

Cihaz ilk kullanım esnasında otomatik olarak kaynama noktası denkleştirmesi yapar. Başka şehre taşındığınızda kaynama noktası denkleştirmesini tekrarlamanız 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**  pozisyonu ile 95°C arasında gidip gelmek suretiyle çevirin, ardından kumanda düğmesini  pozisyonuna çevirin.

Bunun ardından cihaz kaynama noktası denkleştirmesi yapar. Süresi yaklaşık 10 dakikadır. Kaynama noktası denkleştirme işlemi sırasında cam kapağı açmayın.

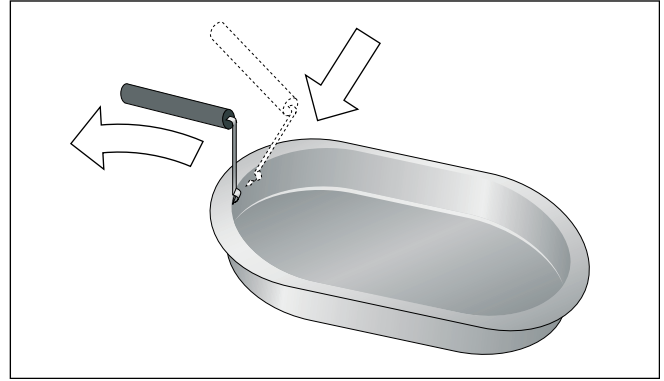
Bilgi: Kaynama noktası denkleştirilirken aşırı buhar oluşabilir.

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.

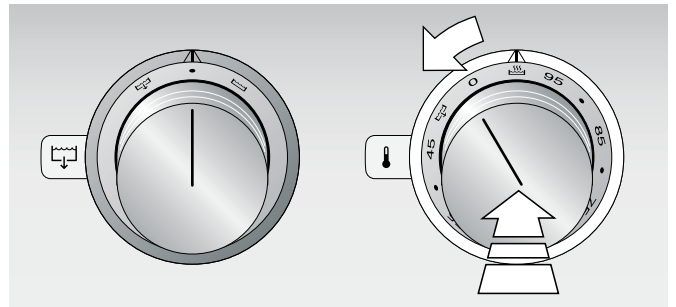
- 1 Kulpu pişirme tepsisindeki deliğe geçirin.
- 2 Kulpu geri çekin. Pişirme tepsisini kulptan tutarak kaldırın.



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 düğmesine basın ve kumanda düğmesini istediğiniz sıcaklığa çevirin. Sıcaklığı 45 - 95 °C arası ayarlayabilirsiniz. Buarda pişirmek için buharda pişirme kademesini  ayarlayın.



Cihaz ısındığı sürece sıcaklık kumanda düğmesinin arkasındaki ışıklı halka yanıp söner. Ayarlanan sıcaklığa ulaşıldığında ışıklı halka sürekli yanar.

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

Kapatma

Sıcaklık kumanda düğmesini 0 pozisyonuna çevirin.

Aşırı ısınmaya karşı koruyucu tertibat

Cihaz, aşırı ısınma halinde cihazı ve ankastre mobilyayı korumak amacıyla ısıtıcıyı otomatik olarak kapatır. Sıcaklık kumanda düğmesinin arkasındaki ışıklı halka yanıp söner. 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. Isıtıcı, elektrik kesildikten sonra da kapalı kalır. Sıcaklık kumanda düğmesinin arkasındaki ışıklı halka yanıp söner.

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

Pişirme sıvısının boşaltılması


⚠ Yanma tehlikesi!

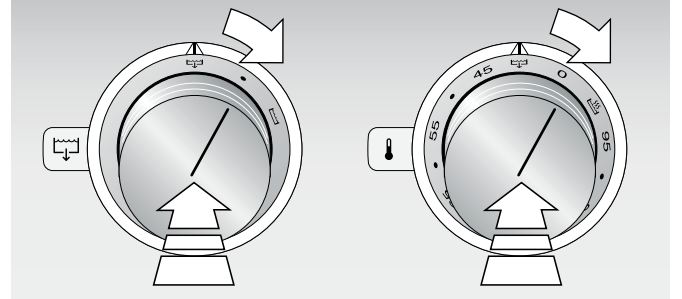
Pişirme sıvısı oldukça ısınır. Sabit atık su bağlantısı olmadan pişirme sıvısını boşaltırken: İlk önce cihazın soğumasını bekleyin. Pişirme sıvısını doldurmak için yeterli hacme sahip uygun bir kabı cihazın altına koyun.

Bilgi: Sabit montajlı atık su bağlantınız yoksa, AG 060 000 çıkış kurulum setini kurmalı ve uygun büyüklükte



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

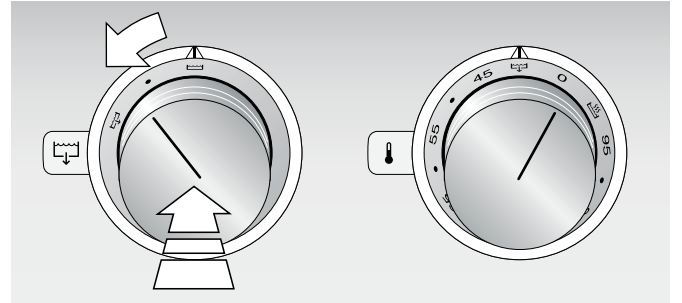
Boşaltma musluğunun açılması

- 1 Her iki kumanda düğmesine basın ve sağa,  pozisyonuna çevirin.
- 2 Sinyal sesi duyulur. Birkaç saniye sonra boşaltma musluğu açılır. Boşaltma musluğu açıkken sol kumanda düğmesinin arkasındaki ışıklı halka yanıp söner.



Boşaltma musluğunun kapatılması

- 1 Sıcaklık kumanda düğmesini  pozisyonunda bırakın. Sol kumanda düğmesini sola,  pozisyonuna çevirin.
- 2 Sinyal sesi duyulur. Birkaç saniye sonra boşaltma musluğu kapatılır. Sol kumanda düğmesinde yanıp sönen ışık söner.



Bilgiler

- Boşaltma musluğu açıkken veya tam kapalı değilken sol kumanda düğmesinin arkasındaki ışıklı halka yanıp söner ve cihaz ısınmaz.
- 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 teknedan 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 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 sebze buharda haşlayın.
- 4 - 5 dakika boyunca buharlayın ve ardından sebze soğuması için derhal buzlu suya koyun.
- 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 itinayla temizlemeniz gerekir. Tuz artıkları korozyona yol açabilir.

Kaynayan suda haşlama (sebze veya et):

- Cihaza 4 litre su doldurun ve cihazı buharda pişirme kademesinde ısıtın.

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 tepsi	Ayar	Piştirme süresi	Açıklamalar
Etlı tabaklık yemek	1 litre	Deliksiz	95° C	12 - 15 dk.	
Hamur işleri, nişastalılar (500 g)	1 litre	Deliksiz	95° C	10 - 12 dk.	Piştirme tepsinin tabanını tereyağla hafif yağlayın
Sebze (500 g)	1 litre	Deliksiz	95° C	10 - 12 dk.	

Sıcak tutma

- Cihaza 1 litre su doldurun ve cihazı buharda piştirme kademesinde ısıtın.
- İçinde sıcak yemek bulunan deliksiz piştirme tepsinini tekneye koyun, sıcaklığı 80 - 85° C'ye düşürün ve cam kapağı kapatın.
- Aynı anda iki piştirme tepsi 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 piştirme kademesinde ısıtın.
- İlk önce deliksiz piştirme tepsinini tekneye yerleştirin, ardından içinde üzümsü meyveler bulunan delikli piştirme tepsinini 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 piştirme 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 piştirme tepsinine koyun.
- Piştirme süresi sona erdiğinde cam kapağı açın ve kavanozları ancak tamamen soğuduktan sonra alın.

Piştirilecek yiyecek	Su miktarı	Piştirme tepsi	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.	

Mayalama (kabartma)

- Cihaza 1 litre su doldurun ve cihazı 45° C'de ısıtın.
- İçinde hamur / hamur karışımı bulunan deliksiz piştirme tepsinini 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 pişirme kademesinde ısıtın.
- Dezenfekte edilecek cisimlerle birlikte (örneğin reçel, konserve veya yoğurt kavanozları, biberonlar) delikli pişirme tepsisini tekneye koyun ve cam kapağı kapatın.
- Dezenfekte edilecek cisimlerin önceden iyice yıkanmış olmaları gerekir.
- 20 dakika buharda bekletin.
- Aynı anda iki pişirme tepsi kullanacaksanız, ilk önce delikli tepsiyi cihaza yerleştirin, ardından deliksiz tepsiyi üzerine sürün ve 10 dakika fazla buharda pişirin.

Sebze

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

Piştirilecek yiyecek	Su miktarı	Piştirme tepsi	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.	

Piştirilecek yiyecek	Su miktarı	Piştirme tep-sisi	Ayar	Piştirme süresi	Açıklamalar
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 piştirmeden 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 piştirme tepsisinde kendi suyunda pişirebilirsiniz. Kendi suyunda pişirilmesi, miktara ve yiyeceğin kendi suyunun sıcaklığına bağlı olarak buharda piştirme yöntemine nazaran yaklaşık 2 - 5 dakika daha uzun sürer.
- Buharda piştirme yapmak için tercihen delikli piştirme tepsisini kullanın. Balık aşırı yapıştığında piştirme 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 tep-sisi	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'şer 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 tepsi	Ayar	Piştirme süresi	Açıklamalar
Köfte (20 - 30'ar g)	1 litre	Delikli	Buharda piştirme	6 - 8 dk.	Sığır kıymasından. Piştirme tepsinin 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 tepsinin tabanını tereyağıyla hafif yağlayın
Patates köftesi (80'er g)	1 litre	Delikli	Buharda piştirme	15 - 18 dk.	Piştirme tepsinin tabanını tereyağıyla hafif yağlayın
Ekmek köftesi (80'er g)	1 litre	Delikli	Buharda piştirme	12 - 15 dk.	Piştirme tepsinin tabanını tereyağıyla hafif yağlayın

Garnitürler: Pirinç

- Pirinci ve piştirme sıvısını belirtilen oranda deliksiz piştirme tepsinine 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

Piřirilecek yiyecek	Su mik-tarı	Piřirme tep-sisi	Ayar	Piřme süresi	Açıklamalar
Orta boy ve yuvarlak taneli pirinç (1 : 2)	1 litre	Deliksiz	Buharda piřirme	15 - 18 dk.	Örneđin Arborio (Avorio), Carnaroli, Bomba, Padano
Dođal pirinç (1 : 1,5)	1 litre	Deliksiz	Buharda piřirme	40 - 50 dk.	Pirinç türüne göre piřme süresi büyük ölçüde deđiřebilir
Parboiled pirinç (1 : 1,5)	1 litre	Deliksiz	Buharda piřirme	10 - 15 dk.	
Kırmızı pirinç (Camargue) (1 : 2)	1 litre	Deliksiz	Buharda piřirme	30 - 35 dk.	
Yaban pirinci (1 : 3)	1 litre	Deliksiz	Buharda piřirme	20 - 25 dk.	

Garnitürler: Tahıl

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

Piřirilecek yiyecek	Su mik-tarı	Piřirme tep-sisi	Ayar	Piřme süresi	Açıklamalar
İnce bulgur (1 : 2)	1 litre	Deliksiz	Buharda piřirme	12 - 15 dk.	
Kalın bulgur (1 : 2)	1 litre	Deliksiz	Buharda piřirme	17 - 20 dk.	
Orta boy kuskus (irmik) (1 : 2)	1 litre	Deliksiz	Buharda piřirme	5 - 7 dk.	
Darı (1 : 2,5)	1 litre	Deliksiz	Buharda piřirme	25 - 35 dk.	
Mısır lapası (1 : 4)	1 litre	Deliksiz	Buharda piřirme	10 - 15 dk.	
Quinoa (1 : 2)	1 litre	Deliksiz	Buharda piřirme	17 - 20 dk.	

Garnitürler: Baklagiller (kurutulmuş)

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

Piřirilecek yiyecek	Su mik-tarı	Piřirme tep-sisi	Ayar	Piřme süresi	Açıklamalar
Bakla (1:1)	1 litre	Deliksiz	Buharda piřirme	50 - 60 dk.	Fasulyeleri 12 saat ıslatarak yumuřatın
Kırmızı fasulye (1:1)	1 litre	Deliksiz	Buharda piřirme	75 - 90 dk.	Fasulyeleri 12 saat ıslatarak yumuřatın
Kuru fasulye (1:1)	1 litre	Deliksiz	Buharda piřirme	45 - 60 dk.	Fasulyeleri 12 saat ıslatarak yumuřatın
Barbunya	1 litre	Deliksiz	Buharda piřirme	45 - 60 dk.	Fasulyeleri 12 saat ıslatarak yumuřatın

Piřirilecek yiyecek	Su miktarı	Piřirme tep-sisi	Ayar	Piřme süresi	Açıklamalar
Kırmızı mercimek (1:2)	1 litre	Deliksiz	Buharda piřirme	10 - 12 dk. 20 dk.	Salata için Püre için
Kahverengi mercimek (1:2)	1 litre	Deliksiz	Buharda piřirme	35 - 45 dk.	
Yeřil mercimek (1:2)	1 litre	Deliksiz	Buharda piřirme	25 - 30 dk.	
Beluga mercimek (1:2)	1 litre	Deliksiz	Buharda piřirme	20 - 25 dk.	
Yeřil ya da sarı bezelye, kabuksuz, tüm veya yarım (1:2)	1 litre	Deliksiz	Buharda piřirme	60 - 90 dk.	
Nohut (1:1)	1 litre	Deliksiz	Buharda piřirme	60 - 75 dk.	Nohutları 12 saat ıslatarak yumuřatın

Tatlılar

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

Diğerleri

Piřirilecek yiyecek	Su miktarı	Piřirme tep-sisi	Ayar	Piřme süresi	Açıklamalar
Yumurta pastası (1 l)	1 litre	Deliksiz	95°C	35 - 40 dk.	Cihazı buharda piřirme kademesinde ısıtın.
İrmik köfteleri (20'řer g)	1 litre	Delikli, Deliksiz	Buharda piřirme		Tatlı ya da çorbalık malzeme olarak řekerli veya tuzlu. Piřirme tepsisinin tabanını tereyağıyla hafif yağlayın.
Yumurta, M ebatı (6 adet)	1 litre	Delikli	Buharda piřirme	7,5 dk. 10 dk. 14 dk.	Yumuřak Orta Sert
Sıcak řarap (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.

⚠ Elektrik çarpması tehlikesi!

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

⚠ Yanma tehlikesi!

Çalıştırma sırasında temas edilen yerler sıcak olur. Kesinlikle sıcak yerlere dokunmayınız. Çocukları uzak tutunuz.

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 çöktümleri 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 yağ olduğu sürece cam kapak kapatılmamalıdır.
- 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 çalıştırdıktan 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 tepsileri	Bulaşık makinesi
Cam kapak	Bulaşık makinesi
Kulp	Sıcak su ve bulaşık deterjanıyla temizleyin.
Kumanda düğmesi	Yumuşak, nemli bir bez ve az miktarda bulaşık deterjanıyla temizleyin. Bez aşırı ıslak olmamalıdır.

Pişirme teknesinin kireçten arındırılması

Suyun aşırı kireçli olması nedeniyle pişirme teknesinde beyaz bir tabaka oluştuysa, pişirme teknesini kireçten arındırmanız gerekir. Yoğun kireçlenme cihazda fonksiyon bozukluklarına yol açabilir.

Online mağazamızda 311138 sipariş numarası altında uygun bir kireç sökücü bulabilirsiniz. 40 ml kireç sökücüyü 200 ml sıcak suyla karıştırın. Daha çok ya da daha az kireçten arındırma solüsyonu hazırlamak istiyorsanız, 1 parça kireç sökücü ile 5 parça su oranını muhafaza edin.

Boşaltma musluğunu kapatın ve kireçten arındırma solüsyonunu pişirme teknesine doldurun. Kireçlenmeyi yumuşak bir bulaşık fırçasıyla giderin. Kireçten arındırma solüsyonunu boşaltın ve saf suyla iyice durulayın. Kireçten arındırma solüsyonunun ciltle temasından kaçının. Etiket üzerindeki bilgileri de dikkate alın.

Bilgi: Kireçten arındırma solüsyonu, pişirme tepsilerinde nişastalı yiyeceklerin (örneğin pirinç) artıklarını çıkarmak için de son derece uygundur.

Bu temizleme maddelerini kullanmayın

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

Arızalar - Ne yapmalı?

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

⚠ 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.

Arıza	Olası sebebi	Çözüm
Cihaz ısınmıyor. Sol ışıklı halka yanıp sönüyor, sağ ışıklı halka yanıyor.	Boşaltma musluğu açık.	Pişirme sıvısını boşalttıktan sonra boşaltma musluğunu kapatın. Boşaltma musluğu açıkken cihaz ısınmaz. Yemek artıkları boşaltma musluğunu bloke ediyorsa, musluğu tekrar açın. Ardından uygun bir cisimle (örneğin tahta kaşığı sapı) yemek artıklarını dikkatle giderin.
Cihaz ısınmıyor. Sağ ışıklı halka hızlı yanıp sönüyor, sol ışıklı halka sönük.	Aşırı ısınmaya karşı koruyucu tertibat: Pişirme teknesi boş ya da sıvı kaynarak boşaldı. Pişirme sıvısı minimum işaretinin altında.	Cihazı kapatın. En az minimum işarete kadar pişirme sıvısı doldurun. Cihazı soğumaya bırakın.
	Aşırı ısınmaya karşı koruyucu tertibat: Cihaz, cam kapak kullanılmadan çok uzun süre buharda pişirme kademesinde çalıştırıldı.	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 kireç sökücüyle silin. Sade suyla iyice yıkayın.
	Emniyet kapatması: 4 saatten uzun bir süre boyunca kumanda gerçekteleşmedi.	Sağ kumanda düğmesini 0 pozisyonuna çevirin, ardından gerekirse tekrar çalıştırın.
	Elektrik kesilmesi: Cihaz, elektrik kesildikten sonra güvenlik nedenlerinden ötürü kapalı kalır.	Sağ kumanda düğmesini 0 pozisyonuna çevirin, ardından gerekirse tekrar çalıştırın.
Cihaz çalışmıyor. Her iki ışıklı halka sırayla hızlı yanıp sönüyor.	Montaj hatası	Kontrol panosuna giden bağlantı kablosunun doğru takılı olduğunu kontrol edin.

Müşteri hizmetleri

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

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

E No.

FD No.

Müşteri hizmetleri ☎

Garanti süresi boyunca da hatalı kullanımdan ötürü müşteri hizmetleri departmanından bir teknisyenin çağrılmasının ücrete tabi olduğunu lütfen unutmayın. Kullanım ömrü :10 yıldır (Ürünün fonksiyonunu yerine getirebilmesi için gerekli yedek parça bulundurma süresi)

Arızalarda onarım siparişi ve danışma

TR 444 5533

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

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

GARANTİ ŞARTLARI

- 1- Garanti süresi malın teslim tarihinden itibaren başlar ve 2 yıldır.
- 2- Malın bütün parçaları dahil olmak üzere tamamı firmamızın garantisidir.
- 3- Malın garanti süresi içerisinde arızalanması durumunda, tamirde geçen süre garanti süresine eklenir. Malın tamir süresi en fazla 30 iş günüdür. Bu süre, mala ilişkin arızanın servis istasyonuna, servis istasyonunun olmaması durumunda, malın satıcısı, bayii, acentası, temsilciliği, ithalatçısı veya imalatçısından birisine bildirim tarihinden itibaren başlar. Sanayii malının arızasının 15 işgünü içerisinde giderilmemesi halinde imalatçı veya ithalatçı malın tamiri tamamlanıncaya kadar benzer özelliklere sahip başka bir sanayiye malını tüketicinin kullanımına tahsis etmek zorundadır.
- 4- Malın garanti süresi içerisinde, gerek malzeme ve işçilik gerekse montaj hatalarından dolayı arızalanması halinde, işçilik masrafı, değiştirilen parça bedeli yada başka herhangi bir ad altında hiç bir ücret talep etmeksizin tamiri yapılacaktır.
- 5- Tüketicinin onarım hakkını kullanmasına rağmen malın;
 - Tüketicie teslim edildiği tarihten itibaren, belirlenen garanti süresi içinde kalmak kaydıyla, bir yıl içerisinde; aynı arızanın ikiden fazla tekrarlanması veya farklı arızaların dörtten fazla meydana gelmesi veya belirlenen garanti süresi içerisinde farklı arızaların toplamının altıdan fazla olması unsurlarının yanı sıra, bu arızaların maldan yararlanamamayı sürekli kılması,
 - Tamiri için gereken azami sürenin aşılması,
 - Firmanın servis istasyonunun, servis istasyonunun mevcut olmaması halinde sırasıyla satıcısı, bayii, acentesi, temsilciliği, ithalatçısı veya imalatçı-üreticisinden birisinin düzenleyeceği raporla arızanın tamirinin mümkün bulunmadığının belirlenmesi, durumlarında, tüketici malın ücretsiz değiştirilmesini, bedel iadesi veya ayıp oranında bedel indirimi talep edebilir.
- 6- Malın kullanma kılavuzunda yer alan hususlara aykırı kullanılmasından kaynaklanan arızalar garanti kapsamı dışındadır.
- 7- Garanti belgesi ile ilgili olarak çıkabilecek sorunlar için Sanayi ve Ticaret Bakanlığı, tüketicinin ve Rekabetin Korunması Genel Müdürlüğü'ne başvurulabilir.

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

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

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

BSH EV ALETLERİ SANAYİ ve TİCARET A.Ş.

Çakmak Mah. Balkan Cad. No. 51

34770 Ümraniye/İSTANBUL

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

Sanayi ve Ticaret Bakanlığı

Garanti Belgesi

Belge Numarası :

Belge Onay Tarihi :

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

GAGGENAU



9000655512 ru, cs, pl, tr (920710)