

Инструкция по эксплуатации и монтажу

# VK 230

Пароварка



**GAGGENAU**

**Предисловие**

<b>1. Важные указания</b>	стр. 3-4
1.1 Безопасность	стр. 3
1.2 Первое включение	стр. 3
1.3 Применение	стр. 4
<b>2. Устройство и функционирование</b>	стр. 5-6
2.1 Устройство прибора	стр. 5
2.2 Стандартные и специальные принадлежности	стр. 5
2.3 Режимы функционирования	стр. 6
<b>3. Управление прибором</b>	стр. 7-10
– Компенсация точки кипения	стр. 7
– Включение и выключение	стр. 7
– Работа с таймером	стр. 8
– Крепление специального захвата	стр. 8
– Управление защитой от детей	стр. 9
– Устройство предохранения на время отпуска	стр. 9
– Спуск жидкости из емкости готовки	стр. 10
<b>4. Чистка и уход</b>	стр. 11
<b>5. Обслуживание</b>	стр. 12
<b>6. Практические советы</b>	стр. 13-17
6.1 Области применения прибора	стр. 13
6.2 Таблица готовки	стр. 14-15
6.3 Рецепты	стр. 16
6.4 Полезные советы	стр. 17
<b>7. Руководство по монтажу</b>	стр. 18-21
7.1 Технические данные	стр. 18
7.2 Важные указания	стр. 18
7.3 Монтаж	стр. 19
7.4 Выполнение подключения	стр. 20-21

# Предисловие

**Ваш новая пароварка несет Вам новые радости домашней кухни.**

Прибор обеспечивает Вам следующие преимущества:

- Доведение до полной готовности не требует повышенного давления
- Программирование автоматического выключения
- Благодаря новой методике сборки монтаж по своей простоте сравним с детским конструктором!

Для того, чтобы Вы смогли воспользоваться всем многообразием возможностей прибора, перед первым включением ознакомьтесь внимательно с руководством по эксплуатации и монтажу, которое содержит важные указания по применению, установке и обслуживанию прибора.

На следующих страницах Вы найдете важные указания по технике безопасности и по управлению прибором, которые служат Вашей безопасности и целостности Вашего прибора.

Указания, которые необходимо выполнить перед первым включением, Вы найдете на стр. 3.

Главы „**Устройство и функционирование**” и „**Управление прибором**” содержат исчерпывающие сведения о том, что может Ваш прибор и как им управлять.

Цель главы „**Чистка и уход**”- помочь Вам всегда содержать Ваш прибор в наилучшем виде.

Если Вам не удастся настроить желаемую функцию, то загляните в главу „**Практические советы**”. Если все же этого оказалось недостаточно, то обращайтесь в сервисную службу Гэггенау.

**Итак, мы желаем Вам успеха в домашнем приготовлении пищи!**

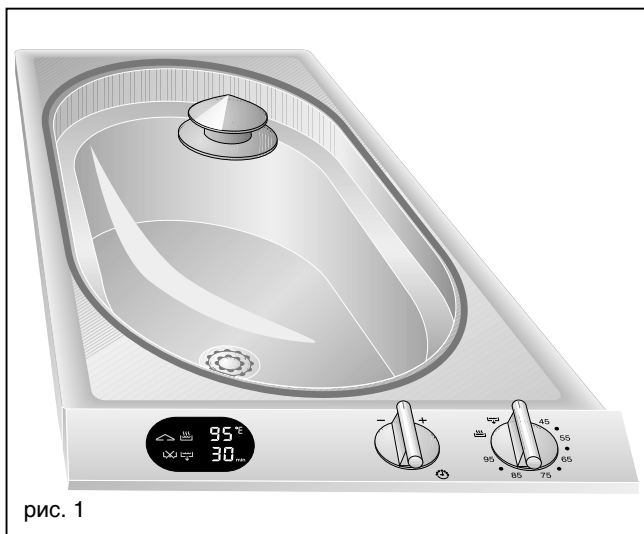


рис. 1

# 1. Важные указания

## 1.1 Безопасность

Не разрешается эксплуатировать **неисправный прибор**.

Прибор должен подключаться только **уполномоченным** специалистом-техником при соблюдении всех соответствующих предписаний энергопроизводителя, а также предписаний регионального стройнадзора. **Соблюдайте требования руководства по монтажу!**

При подключении электроприборов, находящихся в непосредственной близости от данного прибора, **следите за тем**, чтобы соединительные электрокабели не приходили в соприкосновение с горячими поверхностями.

**Пользователь** несет ответственность за надлежащее использование прибора и за его исправное состояние.

**Включайте** прибор только при надлежащем контроле.

Не разрешается **включать прибор**, не наполнив его перед этим продуктом!

**Осторожно, опасность пожара!** Избегайте хранения в Вашем приборе легко возгораемых материалов! При включении оставляйте в камере прибора только необходимые внутренние части.

**Осторожно!** В период работы прибор сильно нагревается. Не подпускайте к нему детей!

**Для чистки** прибора не применяйте паровую чистку или чистку водой под давлением – **опасность короткого замыкания!**

**При обслуживании любого вида** прибор должен отсоединяться от сети. Для этого вытащите штекер из розетки или же выключите соответствующий предохранитель.

**Ремонтные работы** должны производиться уполномоченным специалистом-техником, что гарантирует необходимую электробезопасность.

**Любые неисправности**, явившиеся следствием несоблюдения положений настоящего руководства, устранению в рамках **гарантийного обслуживания** не подлежат.

**Фирма-изготовитель оставляет за собой право на возможные технические изменения!**

## 1.2 Первое включение

**При первом включении** прибора следует руководствоваться следующими указаниями:

- Перед первым включением **прибор** должен быть смонтирован и подключен специалистом-техником.
- Внимательно **прочитайте** руководство по управлению прибором и монтажу.
- **Освободите** прибор от элементов упаковки, утилизировав последние надлежащим образом! Не **забудьте**, что в упаковке находятся также принадлежности к прибору!  
Не допускайте детей **к элементам упаковки**.
- При первом использовании прибора **удалите** из него все съемные внутренние части.
- Перед первым включением хорошо очистите прибор. Тем самым Вы сможете избежать неприятных запахов и прочих загрязнений при включении (см. главу „Чистка и уход”).
- **Перед включением** убедитесь в исправности подключения к электрической сети.
- Типовая фирменная табличка данного прибора приложена к руководству на отдельном листе. Сохраняйте типовую табличку вместе с руководством по управлению и монтажу!

### **Компенсация точки кипения (калибровка):**


При первом включении или при смене места жителя должна производиться калибровка (см. главу Управление прибором).  
Компенсация точки кипения необходима, так как точка кипения воды зависит от высоты места над уровнем моря. Если калибровка не была произведена, то возможны нарушения правильного функционирования прибора.

### 1.3 Применение

- **Данный прибор** предназначен для использования в домашнем хозяйстве и не подлежит использованию в иных целях.
- **Применяйте** прибор только для приготовления пищи. Данный прибор неприменим для обогрева помещения!
- **Прибор** должен включаться в работу только будучи наполненным водой. Его нельзя использовать для приготовления фритюра.
- **Не храните** в Вашем приборе легко возгораемые материалы. При включении оставляйте в готовочной камере прибора только те внутренние части, которые Вам необходимы.
- **Применяйте** только те приспособления-вкладыши готовки, которые были для этого специально предусмотрены.

**Внимание, опасность возникновения пожара!**  
При установке и выемке вкладышей применяйте специальный захват.

- **Символ „Нагрев“** ⇐ на панели управления гаснет, как только достигается установленная температура.
- **После завершения готовки** верните ручку управления „Температура“ в положение „0“!
- **Чистка** прибора должна проводиться регулярно через равные интервалы времени. Лучше всего чистить прибор каждый раз после использования.
- **Встроенная температурная защита** предотвращает перегревание прибора.  
**Прибор** можно включать в работу, только заполнив его содержимым (использовать только жидкости, но ни в коем случае масло и т.п.!)  
Если прибор включается, будучи пустым, то он автоматически отключается и на дисплее появляется символ  (Ограничитель). Если это имеет место, то поверните ручку управления „Температура“ в положение „0“. Подождите, пока прибор охладится. Налейте в прибор жидкость и подождите пока он охладится на столько, чтобы при новом включении символ  (Ограничитель) на дисплее больше не возникал.

**Указание:** Символ  (Ограничитель), может появляться на дисплее в силу различных причин (см. главу „Устройство и функционирование“).

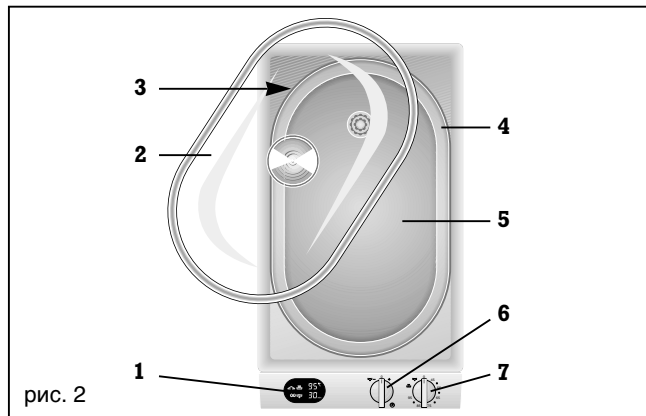
- Прибор оснащен механизмом защиты от включения на период пребывания в отпуске.

Любой процесс нагревания прибора через 4 часа автоматически прерывается, если за этот период не произведена ни одна манипуляция с ручкой управления „Температура“. На дисплее можно наблюдать символы „тире“.

- **Камера** готовки должна наполняться водой так, чтобы уровень воды не достигал бортика (максимум) и оставался выше нижнего маркера.  
**Внимание:** в случае опускания уровня жидкости ниже нижнего маркера может возникнуть пожар!
- Следите за тем, чтобы в процессе работе **отверстие для выхода пара** было открыто.
- **Внимание!**  
Нельзя класть горячую стеклянную крышку на мокрый холодный кухонный прилавок или охлаждать ее под струей холодной воды. Стекло может при этом лопнуть. Крышку, получившую повреждение, немедленно замените. Если крышка треснула и в объем готовки попали **осколки**, то приготовляемый продукт становится непригодным к употреблению! Крышка всегда должна хорошо лежать на приборе!
- **Не используйте стеклянную крышку в качестве места для кастрюль и пр.**
- При спуске горячей воды без использования постоянно подключенного водостока следует проявлять особую осторожность – можно получить сильный ожог!  
Следует применять термостойкие резервуары достаточной емкости (к примеру, ведро емкостью 10 л). Используйте комплект оборудования стока (см. Указания по установке).
- Если у Вас отсутствует постоянно подключенный водосток и в доме есть дети, то, дверцы нижнего шкафчика должны хорошо запираться. Вероятность получения ожога при этом будет меньше.
- При оборудовании водостока должны соблюдаться действующие при этом предписания!
- **При возникновении неисправностей** проверьте в первую очередь, не сработала ли защита от детей (см. стр. 9). Проверьте состояние предохранителей в доме. Если причина неисправности не связана с электроснабжением, то поставьте в известность Вашего торгового агента или службу гарантийного обслуживания Gaggenau о неисправности.

## 2. Устройство и функционирование

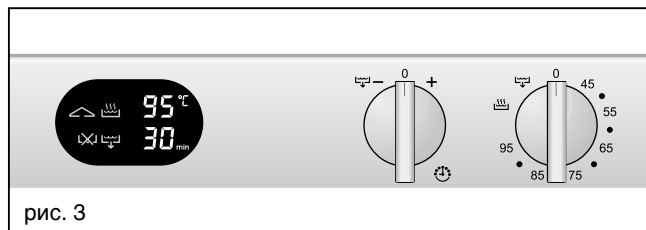
### 2.1 Устройство прибора



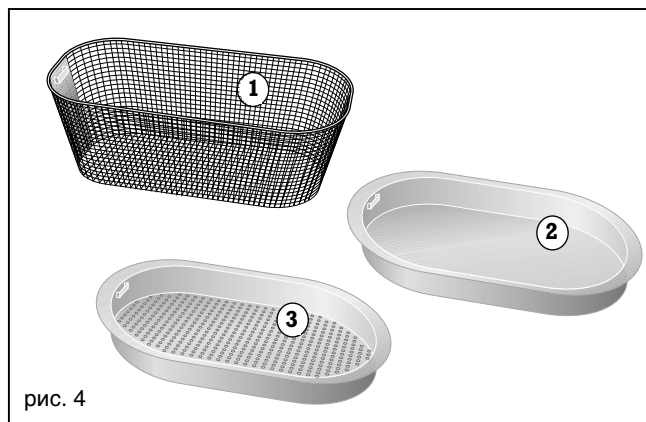
- 1 Дисплей
- 2 Стеклопанель крышки
- 3 Отверстие для выхода пара
- 4 Бортик
- 5 Камера готовки
- 6 Ручка управления „Время” (область регулировки 1-90 минут) и функция „Спуск”
- 7 Ручка управления „Температура” с функциями „Готовки с паром” и „Спуск”

#### Панель управления:

Дисплей с следующими возможностями индикации:  
Символ (Нагрев)  
Индикация установленной температуры  
Индикация установленной короткой временной программы (в минутах)  
Символ Ограничитель  
Символ Готовка с паром  
Символ Спускной клапан открыт



### 2.2 Стандартные и специальные принадлежности



Серийный прибор укомплектован следующими стандартными принадлежностями (рис. 4):

- Стеклопанель крышки с ручкой
- Неперфорированный вкладыш готовки (GE 020-010)
- Перфорированный вкладыш готовки (GE 020-020)
- Захват для вкладышей готовки

Вы можете заказать следующие специальные принадлежности:

- **VD 201-010:** Крышка прибора
- **VV 200-000:** Связная планка для комбинирования с другими приборами
- **FK 023-000:** Корзинка для вермишели (1)
- **GE 020-010:** Неперфорированный вкладыш готовки (2)
- **GE 020-020:** Перфорированный вкладыш готовки (3)
- **AG 060-000:** Комплект оборудования стока воды в резервуар
- **AG 050-000:** Комплект оборудования для постоянного подключения стока

## 2.3 Режимы функционирования

Парить – значит готовить продукт в потоках водяного пара, где температура поддерживается около 100 °С.

Водяной пар осуществляет передачу тепла продукту. Для данного процесса наилучшим образом подходят овощи, картофель, рыба и дрожжевые клецки.

**В пароварке** можно парить, варить, доводить до готовности и бланшировать.

Пар обволакивает продукт и предотвращает потери питательных компонентов. Продукт сохраняет свою форму, цвет и свой специфический аромат. Пищевой продукт в пароварке не подгорает.

**Прибор** позволяет парить без давления в одном или двух вкладышах готовки.

В случае перфорированного вкладыша пар имеет доступ к продукту со всех сторон. Благодаря этому обеспечивается равномерное доведение до готовности даже больших порций продукта.

Температуру жидкости готовки можно изменять с шагом 5°С между 45 и 95 °С. Такая точная регулировка температуры воды позволяет растапливать шоколадную глазурь, бланшировать мясо и варить лапшу.

### **Автоматическая компенсация точки кипения (калибровка):**

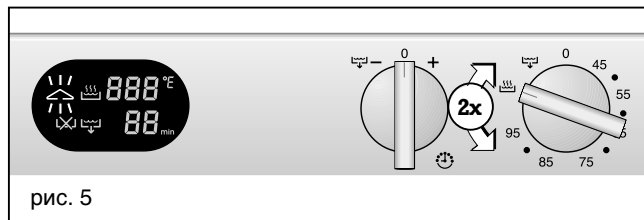
Калибровку следует производить при каждом новом подключении или смене места жительства (см. главу Управление прибором).

### **Указание:**

Если калибровка не была произведена, то возможны нарушения правильного функционирования прибора. При этом может получиться так, что прибор будет вырабатывать слишком много или слишком мало пара.

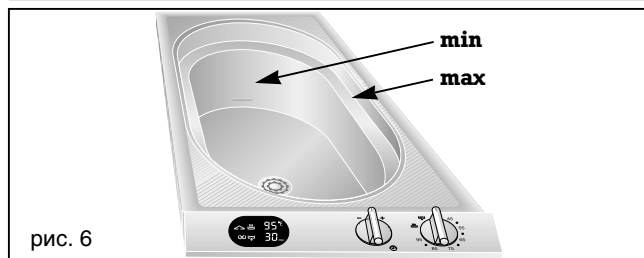
### 3. Управление прибором

#### Компенсация точки кипения

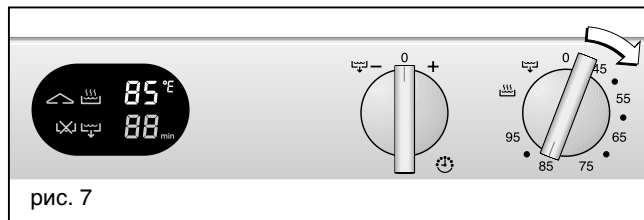


#### Включение

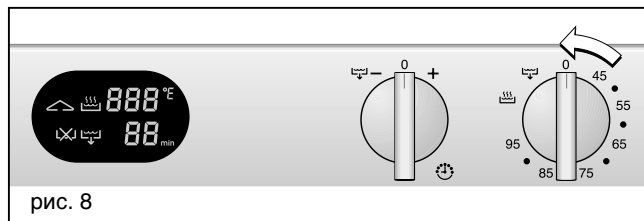
**Внимание! Прибор нагревается до высокой температуры и становится очень горячим!**



**Это важно! Никогда не включайте пароварку в работу, не залив в нее жидкость.**



#### Выключение



**При первом включении** или при смене места жительства должна производиться компенсация точки кипения (калибровка).

#### Порядок действий:

- Заполните камеру готовки пароварки водой до нижнего маркера и накройте прибор стеклянной крышкой.
- Поверните ручку „Температура” в положение 95°C.
- Через **5 секунд** нужно произвести следующие операции:
- Поверните эту же ручку **дважды** вперед-назад между положением (ступени с паром) и положением 95°C. После этого поставьте ее в положение (ступени с паром) (рис. 5).

**Указание:** Во время автоматической компенсации точки кипения мигает символ (Нагрев). Если символ (Нагрев) перестает мигать, это значит, что процесс компенсации закончился и прибор готов к работе.

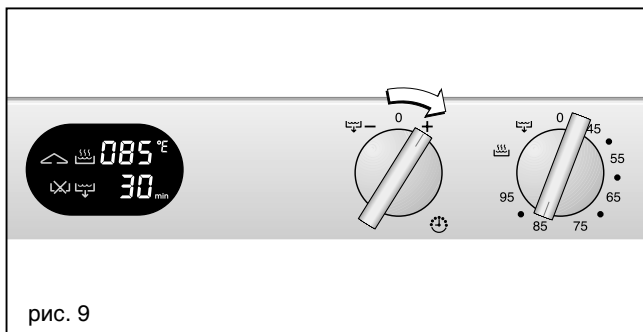
Продолжительность процесса компенсации зависит от количества и температуры воды в камере и находится в пределах 3-7 минут.

#### Включение:

- **Наполните** камеру готовки водой или иной жидкостью. (Количественные данные см. в Таблице готовки и в Книге рецептов). Камеру готовки следует заполнить водой максимум до верхнего бортика, но не ниже уровня нижней отметки (рис. 6).
  - **Поверните** ручку управления „Температура” на желаемую температуру или на ступень „Готовка с паром” (рис. 7).
  - На дисплее индицируется выбранная температура (Интервал температур 45-95°C) или символ (Готовка с паром).
- Все время, пока прибор нагревается, на дисплее индицируется символ (Нагрев).

#### Выключение:

Верните ручку управления „Температура” в положение 0 (рис. 8).



### Управление прибором при использовании таймера:

– Поверните ручку управления „Температура” на требуемое значение температуры или выберите ступень готовности с паром **до того**, как Вы установите таймер, так как иначе таймер будет работать без функции отключения.

– Поверните и ручку управления „Время” в сторону + или – и держите ее до тех пор, пока на дисплее не возникнет желаемое время (рис. 9). Коль скоро ручка будет снова переведена в нулевое положение, начинается отсчет времени.

После истечения установленного времени прибор автоматически отключается и выдает акустический сигнал.

Если Вы выключите прибор раньше установленного времени, то таймер продолжает работать без функции отключения и после окончания установленного времени выдает акустический сигнал. Этот сигнал прекращается, как только будет повернута одна из ручек управления.

**Указание:** Сигнализация таймера может использоваться также при выключенном приборе.

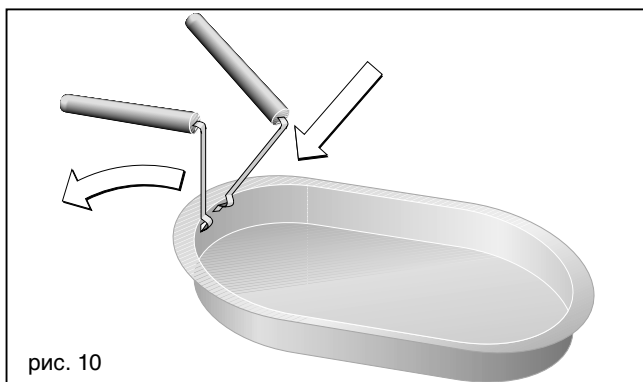
### Крепление специального захвата вкладышей готовки:

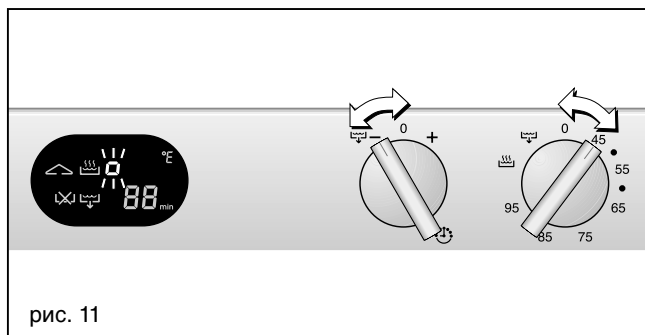
Установка и выемка вкладышей в пароварке должны производиться только с использованием специального захвата из комплекта поставки. Этот захват не пригоден для переворачивания вкладыша, например, с целью слива содержимого.

**Указание:** Использование специального захвата для выемки или установки вкладышей предотвращает ожог рук при работе с прибором.

### Порядок действий:


- Специальный захват вставьте в предусмотренное для этой цели гнездо.
- Накиньте хомут
- Поднимите захват (рис. 10).

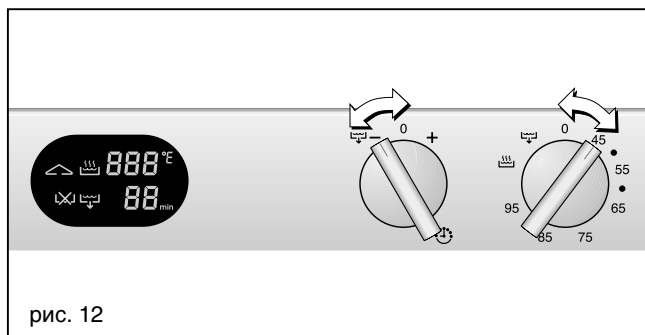




## Управление защитой от детей

### Включение защиты от детей

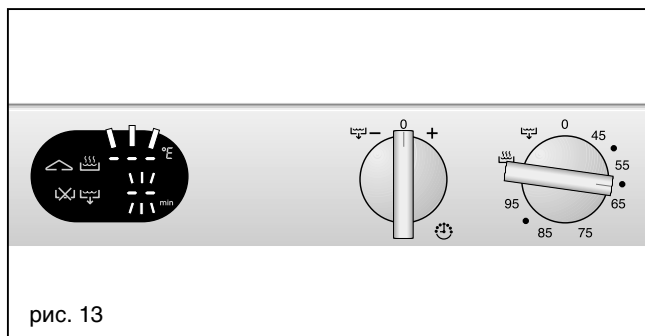
- Поверните ручку „Время” влево в положение минуса и держите ее в этом положении.
- Поверните ручку „Температура” вправо на любое значение.
- Поверните ручку „Температура” снова в положение 0.
- Поверните ручку „Время” снова в положение 0. На дисплее начинает мигать  (Защита от детей) (рис. 11). Теперь ручку „Температура” можно свободно поворачивать без опасения, что прибор будет нагреваться.



### Выключение защиты от детей

- Поверните ручку „Время” влево в положение минуса и держите ее в этом положении.
- Поверните ручку „Температура” вправо на любое значение.
- Поверните ручку „Время” снова в положение 0.
- Поверните ручку „Температура” снова в положение 0. На дисплее начинает мигать символ Защита от детей (рис. 12).

Прибор снова готов к работе.



## Устройство предохранения на время отпуска

Для того, чтобы защитить прибор в Ваше отсутствие, последний оснащается устройством предохранения на время отпуска. Любой процесс нагревания автоматически отключается через 4 часа работы, если в этот период не было изменено положение ни одного органа управления. На дисплее появляется мигающий символ гтире“ (рис. 13). Установите обе ручки управления на 0, теперь прибор может быть снова, как обычно, введен в работу.

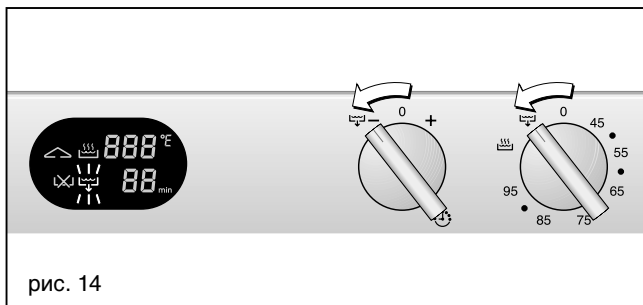


рис. 14

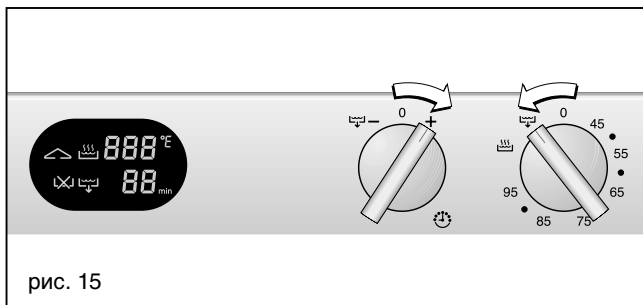


рис. 15

### Спуск жидкости из камеры готовки:

#### Порядок действий:

- Если Вы не располагаете смонтированным водостоком, то сначала разместите приемный резервуар (напр. 10 литр. ведро) для жидкости под краном спускного приспособления AG 060-000, устанавливаемого дополнительно.
  - Поверните ручку „Температура” влево в положение (Спускной клапан).
  - Поверните ручку „Время” влево в положение и держите ее в этом положении (рис. 14).
  - Будет выдан акустический сигнал и через несколько секунд на дисплее начнет мигать символ (Спускной клапан): спускной клапан открывается.
- При открытом клапане символ (Спускной клапан) индицируется на дисплее без мигания.

#### Закрытие спускного клапана:

- Поверните ручку „Температура” влево в положение (Спускной клапан).
  - Поверните ручку „Время” вправо в положение + и держите ее в этом положении (рис. 15).
  - Будет выдан акустический сигнал и через несколько секунд на дисплее начнет мигать символ (Спускной клапан): спускной клапан закрывается.
- Как только спускной клапан закрывается, символ (Спускной клапан) на дисплее гаснет.

**Указание:** Если спускной клапан открыт или закрыт не полностью, на дисплее мигает символ (Спускной клапан).

Если Вы не располагаете постоянно подключенным водоспуском, то под спускным краном нужно разместить термостойкий приемный резервуар для жидкости соответствующей емкости (не менее 10 л) и установить спускное приспособления AG 060-000).

#### Указание:

Вода или иная жидкость готовки перед спуском должна охладиться. Тем самым Вы избежите образования пара и ошпаривания в области нижнего шкафчика.

Для воды с повышенной жесткостью регулярно производите удаление отложений. Если этого не делать, то будет возникать изменение окраски и тепловые заторы.

## 4. Чистка и уход

**Не пользуйтесь при чистке царапающими и едкими очистителями (абразивы или нитрополироли).** Применяйте пластиковые мочалки для чистки кастрюль или мягкие щетки и нормальные бытовые очистители. Не пользуйтесь, кроме того, царапающими губками. Стекланную крышку можно мыть в посудомоечной машине.

**Перед первым включением** произведите основательную чистку прибора и принадлежностей. Проведите компенсацию точки кипения. Наполните камеру готовки водой до бортика и на 30 минут включите прибор на ступени готовки с паром с тем, чтобы устранить возможные запахи, свойственные новому прибору. Слейте воду из камеры прибора. Части принадлежностей промывайте по возможности только горячей водой и легким щелочным очистителем.

Прибор очищайте с применением слабого моющего щелока. **Камеру готовки нельзя обрабатывать средствами очистки металлических (стальных) поверхностей, т.к. эти средства, как правило, не сочетаются с приготовлением пищи.**

**Стекланную крышку** и вкладыши готовки можно очищать в посудомоечной машине.

**Панель управления** должна очищаться только влажным полотенцем. Не пользуйтесь для этого обычным средством для очистки металла, так как оно может повредить гравировку на панели управления.

Части панели управления, стекланные поверхности и элементы управления очистите влажной тряпкой и легким моющим щелоком, а после этого вытрите мягким сухим полотенцем.

**Чистку** прибора нужно проводить после каждого использования:

- После каждого использования опорожняйте и чистите камеру готовки пароварки.
- Отложения остатков пищи, соли и извести могут явиться причиной коррозии!
- Извлеките **сетчатый вкладыш** остатков. Прочистите вкладыш готовки и сетчатый вкладыш в посудомоечной машине или мыльным щелочным раствором. Захват вкладыша должен очищаться только вручную.
- Протрите затем камеру насухо полотенцем и вложите снова в нее сетчатый вкладыш. Пока камера еще остается влажной, **не закрывайте ее стекланной крышкой.**
- Если из-за жесткой воды в камере образуется белый налет, протрите камеру водой с уксусом или удалителем отложений и по окончании хорошо ополосните чистой водой.
- Полировать камеру можно мягким полотенцем, добавив при этом каплю растительного масла.

**Указание:** После нескольких часов работы на дне камеры готовки появляются контуры нагревания. Это, однако, не приводит к ухудшению функции и качества прибора.

Вкладыши готовки и захват вкладышей после **чистки и сушки** могут храниться в камере пароварки. Для того, чтобы крышка прибора (спец. принадлежность) хорошо прилегала к панели, стекланную крышку следует перевернуть.

## 5. Обслуживание

---

При любых возникающих **неисправностях** прежде всего проконтролируйте положение предохранителей в доме.

Если энергообеспечение в порядке и прибор все же не работает, поставьте в известность Вашего торгового агента или гарантийную службу Gaggenau.

**Ремонтные работы** должны производиться специалистом-техником, что гарантирует необходимую безопасность.

**Неразрешенная разборка** и встраивание прибора, а также неправильное подключение приводят к прекращению гарантии. При любом ремонте прибор должен отсоединяться от сети. Применяйте всегда только фирменные запчасти.

**При обслуживании любого вида** прибор должен отсоединяться от сети. (Для этого вытащите штекер из розетки или же обесточьте соответствующий предохранитель).

## 6. Практические советы

### 6.1 Области применения прибора

#### Готовить с паром

- Наполните пароварку до нижнего маркера.
- Вставьте в прибор вкладыш готовки с продуктом.
- Поверните ручку управления „Температура” в положение готовки с паром.
- Положите сверху стеклянную крышку.

Вы можете усилить вкусовые качества продукта, заменив воду жидкостью, сочетающейся с продуктом (напр.: овощной бульон, рыбный сок, мясной бульон).

#### Хранить в подогретом виде

- Наполните пароварку до нижнего маркера.
  - Вставьте в прибор вкладыш готовки с продуктом.
  - Установите ручку „Температура” на желаемую температуру.
  - Положите сверху стеклянную крышку.
- Таким образом продукт, выложенный во вкладыш, может долгое время оставаться теплым без ущерба для его вкусовых качеств и при том не высыхая.

#### Подогревать

Уже приготовленную пищу можно регенерировать (подогреть).

- Наполните пароварку до нижнего маркера.
  - Выложите приготовленную пищу в соответствующий вкладыш и установите ручку „Температура” в положение готовки с паром.
- Положите сверху стеклянную крышку. После того, как погаснет символ „Нагрев”, переключите снова на желаемую температуру (85-95 °C).

#### Доводить до готовности, варить

- Наполните камеру готовки водой или иной жидкостью (только не маслом!) до бортика.
- Установите ручку „Температура” на температуру между 45 и 95°C.
- Мы рекомендуем затем накрыть стеклянной крышкой!

Воспользуйтесь корзинкой для вермишели (Принадлежность FK 023-000)

#### Кипятить в бурлящей воде

- Наполните пароварку до уровня бортика.
- Установите ручку „Температура” на готовку с паром.
- Не накрывайте крышкой. Воспользуйтесь и здесь корзинкой для вермишели (Принадлежность FK 023-000).

#### Отделить сок

- Наполните пароварку до нижнего маркера.
- Положите фрукты в перфорированный вкладыш.
- Вставьте в прибор сначала неперфорированный вкладыш, а затем поверх него перфорированный вкладыш.
- Парить до тех пор, пока сок не отделится полностью.

#### Стерилизовать

- Наполните пароварку до нижнего маркера.
- Поставьте банки в перфорированный вкладыш так, чтобы они не соприкасались между собой.
- Установите ручку „Температура” на готовку с паром.
- Выключите прибор, как только в банках начнут выделяться пузырьки.
- Банки из прибора вынимайте только после того, как они полностью охладятся.

#### Бланшировать

- Наполните пароварку до нижнего маркера.
- Нагрейте прибор предварительно в режиме с паром.
- Положите овощи в неперфорированный вкладыш.
- Через 1-2 минуты быстро охладите овощи в ледяной воде. Дайте овощам как следует просохнуть.

## 6.2 Таблица готовки

### Парить / Варить

### Настройка: степень готовки с паром

Продукт	Колич. воды (l)	Выбор принадл. готовки	Масса продукта	Приготовление	Время* (минуты)
<b>Мясо</b>					
Мясные шарики	1	перф.	500 г		15 - 20
Филе говядины	1	неперф.	400 г	соль и зелень напр. 1/2 ч.л. тимьяна добавить в жаровню	15 - 20
Куриная грудка с начинкой	1	неперф. дно смаз. сливочн. маслом	500 г		20 - 25
Филе индюшки	1	неперф. дно смаз. сливочн. маслом	300 г	над овощным бульоном	15
Корейка копч.	1	неперф.	1 кг		60
Вырезка говядины	1	неперф.	1 кг	с овощным супом	85 - 90
<b>Рыба</b>					
Филе лосося	1	перф.	600 г		10
Голубая форель	1	перф.	2 форели	в жаровне с овощным бульоном и уксусом	8 - 10
Форель в соусе	1	неперф.	2 шт.		10 - 15
Котлеты из трески в винных парах	1	неперф.	2 котлеты из трески	можно в овощах над водой с добавл. вина	20
Филе красного окуня	1	неперф.	3 шт. филе		10 - 12
Филе судака	1	неперф.	1 кг + 0,5 л воды и приправы		15 - 20
Мидии	1	перф., неперф.		в перф. посуде в соусе	10 - 15
<b>Овощи</b>					
Цветная капуста	1	перф.	1 кочан	головками	20 - 30
Цветная капуста с морковью	1	неперф. перф.	1 кг 1 кг	головками кружочками	35 - 40
Брокколи	1	перф.	1 кочан	головками	8 - 12
Зеленая фасоль	1	перф.	800 - 1000 г		20 - 25
Кольраби	1	перф.	800 г	кружочками	30 - 35
Морковь	1	перф.	1 кг	кружочками	20 - 25
Картофель в мундире	1	перф.	1 кг		35 - 40
Отварной картофель	1	перф.	1 кг	половинками	20 - 25
Отв. картофель с цветной капустой	1	перф. неперф.	1 кг 1 кг	половинками головками	25 - 30
Спаржа	1	перф., неперф.	2 кг	целиком	25 - 40
Цукини, баклажаны	1	неперф.	500 г	кружочками	5 - 8
Шпинат листовой	1	неперф.	250 г		4
Фенхель	1	перф.	4 шт.	целиком	30 - 40

Продукт	Колич. воды (l)	Выбор принадл. готовки	Масса продукта	Приготовление	Время* (минуты)
<b>Гарнир</b>					
Рис натуральный	1	неперф.	250 г 0,5 л воды		40 - 45
Рис эллипсоид.	1	неперф.	250 г 0,5 л воды		20
Макаронные изделия	4	кастрюля для макарон	500 г		согл. рекоменд. изготовителя
Шпецли, лапша (свежая)	4	кастрюля для макарон	500 г		2 - 5
Яичное суфле	1	неперф., дно смаз. сливочн. маслом	1 литр		10 - 15
<b>Десерт</b>					
Пуддинг в водяной бане	1	перф.	объем формы 1,5 литр		согл. рецепту
Компот	1	неперф.	1 кг, 1/4 л воды		10 - 20
Клецки дрожжевые	1	неперф.	8 клецок, 1/8 л молока, масло и сахар		15 - 20
Молочный рис	1	неперф.	250 г, 0,8 л молока		25 - 30

\* Примечание: Данные времени готовки являются ориентировочными.

Мы рекомендуем при готовке на пару всегда производить предварительное прогревание.

В противном случае время готовки увеличивается примерно на 5 минут.

## Таблица готовки

### Тушение

### Настройка: степень температуры

Продукт	Колич. воды (l)	Выбор принадл. готовки	Масса продукта	Температура	Время* (минуты)
Сосиски	4	Без приготовления	4 - 8 пар	75 - 85 °С	10 - 20
Тефтели	4 (например, мясной бульон)	Без приготовления	В зависимости от величины	90 - 95 °С	20 - 30
Клѐцки / вермишель	4	Без приготовления	4 - 6	90 - 95 °С	20 - 30
Грог	–	Без приготовления	Не менее 1 литра	80 - 90 °С	–

\* Примечание: Данные времени готовки являются ориентировочными.

## 6.3 Рецепты

### **Котлеты из палтуса с морковью со стеблями** (Меню полностью в двух паровых вкладышах)

На 4 персоны:

#### Составляющие:

500 г моркови в со стеблями  
4 котлеты палтуса (около 200 г)  
1 лимон  
перец  
1/2 пучка петрушки  
1/2 пучка базилика или укропа  
30 г масла  
100 мл овощного бульона  
соль

#### Приготовление

Наполнить прибор водой до нижнего маркера и прогреть на ступени готовки с паром.

Обрезать стебли моркови до 2 см. Морковь помыть и очистить. Всю морковь парить в течение 12 мин. в перфорированном вкладыше.

Тем временем всполоснуть рыбные котлеты и хорошо их просушить. Заправить перцем и лимонным соком и положить в неперфорированный вкладыш. Палтус разложить поверх моркови и все вместе парить еще 12 мин.

Тем временем помыть зелень, просушить полотенцем и мелко порубить. Распустить сливочное масло в большой сковороде. Достать из пароварки морковь, а рыбу продолжать держать в пароварке при 70 °С. Морковь погрузить в масло, посыпав сверху зеленью. Добавить овощного бульона и добавить по вкусу соль и перец. Котлеты палтуса посолить и украсить зеленью моркови.

### **Филе куриной грудки под „шубой“ из зеленого лука**

На 4 персоны:

#### Составляющие:

4 филе куриной грудки (каждое около 120 г)  
2 чайные ложки хрена (консерв.)  
1 стебель лука (около 200 г)  
1 л куриного бульона  
400 г моркови  
1 луковица репчатого лука  
1/2 пучок петрушки  
Соль, Перец  
1 чайная ложка горчицы  
1 столовая ложка сметаны  
несколько капель лимонного сока

#### Приготовление

Мясо помойте, просушите и разрежьте вдоль пополам. Со всех сторон натрите мясо хреном.

Стебель лука очистите и разрежьте вдоль. Отделите перья и нарежьте их полосками по 2 см. Сделайте в кастрюльке бульон и запустите в него полоски лука, прокипятите в течение 2 минут, лук выньте и дайте охладиться. Морковь очистите, помойте и натрите теркой длинными перьями.

Луковицу очистите и нарежьте мелко кубиками. Помойте петрушку, отделите листья. Половину стебля мелко порубите.

Морковь смешайте с репчатым луком и листьями петрушки и положите в сетчатый вкладыш.


Половинки филе сложите попарно друг с другом, обвяжите посередине полосками лука. Положите упаковки на морковь, посолите и поперчите.

Сетчатый вкладыш поставьте в бульон. Бульон доведите еще раз до кипения. Мясо, покрытое овощами, накройте крышкой и пропарьте в течение 25-30 минут при средней температуре.

Выньте сетчатый вкладыш из кастрюли и оставьте все под закрытой крышкой. Отмерьте 150 мл бульона и перелейте его в кастрюльку. Перемешайте с горчицей и сметаной, основательно прокипятите. В соус добавьте по вкусу соль, перец и лимонный сок, положите нарубленную петрушку и дайте соусу отстояться. К блюду подайте картофельное пюре или зарумяненный батон.


## 6.4 Полезные советы

- **Пароварка** может одновременно работать не более, чем с двумя вкладышами.
- **В режиме пара с двумя вкладышами** последние оба можно сразу вставлять в камеру или же добавлять второй в процессе готовки. При использовании этой процедуры обратите внимание на то, что сначала загружается продукт с большим временем готовки. Помните, что перфорированный вкладыш должен находиться под неперфорированным. Другой вкладыш вставляется в камеру только тогда, когда оставшееся время равно времени готовки второго продукта. Таким образом можно одновременно довести до готовности блюда с различным временем готовки.
- Продукты, приготовленные на пару, дают более интенсивное вкусовое ощущение, чем приготовленные традиционным способом. При этом можно полностью отказаться от использования дополнительных приправ. Тем самым данный прибор годится и для приготовления диетических продуктов.
- **Питательные вещества, витамины и минералы** сохраняются также хорошо, как и вкус, форма и цвет. Приготовление пищи происходит без использования жира!
- Всегда, когда это возможно, кладите сверху стеклянную крышку. Потери пара и энергии при хорошо положенной крышке сокращаются или почти полностью исключаются
- **Продукт** не входит в контакт с кипящей водой. Он полностью обволакивается паром и не вымывается водой.
- **Приготовление** пищи на пару является энергосберегающим.
- Пароварку всегда предварительно **прогревайте!** При этом сокращается время готовки и минимизируются потери питательных веществ.

Если на дисплее появляется символ  (Ограничитель), то это может иметь место в силу следующих причин:

- „сухой” ход:
  - прибор включается в работу без воды
  - в приборе кончилась вода
- тепловой затор:
  - прибор может перегреваться вследствие теплового затора, возникающего в результате известковых отложений.

### Это важно!

- Прежде, чем вновь включить прибор в работу, поверните ручку управления „Температура” в положение 0 и дайте прибору полностью охладиться. Наполните прибор жидкостью.
- Если символ  (Ограничитель) по истечении нескольких минут не гаснет, то поставьте в известность об этом ответственную сервисную службу Gaggenau.

# 7. Руководство по монтажу

## 7.1 Технические данные

**Общая мощность подключения:** 2,3 кВт

**Предохранители:** 10 А

**Габариты пароварки:** Д288 x Ш490 x В190/260 мм

Следуйте данным типовой таблички. Прибор подключается с помощью штекера или постоянным образом.

## 7.2 Важные указания

**Техник, выполняющей монтаж,** отвечает за исправное функционирование прибора по месту установки. Он обязан разъяснить пользователю работу прибора в соответствии с руководством по эксплуатации и управлению прибором. Пользователь должен быть проинструктирован, как отсоединить прибор от электросети в случае необходимости.

**Подключение** прибора должно производиться специалистом-техником при соблюдении всех соответствующих предписаний энергопроизводителя, а также предписаний региональных ведомств.

Минимальное расстояние от днища ванны до ближайшей чувствительной к теплу части должно составлять не менее **10 мм**.

Боковое расстояние до встроенной деревянной мебели должно быть не менее **200 мм**.

**При монтаже** следует помнить, что должно выдерживаться минимальное расстояние **35 мм** до замыкающей пристенной планки или **50 мм** до стены (отмеренные от края выреза ниши прибора).

**Указание: Нельзя монтировать прибор непосредственно рядом с пароваркой!**

Любые неисправности, явившиеся следствием несоблюдения положений настоящего руководства, устранению в рамках гарантийного обслуживания не подлежат.

**Вид подключения Y:** В случае неисправности сетевого кабеля он должен заменяться на специальный кабель подключения к сети.

Сетевой кабель должен включаться только уполномоченным специалистом от фирмы-изготовителя или от сервисной службы.

**Кабель подключения к сети** должен соответствовать по крайней мере типу H 05 VV-F.

**При установке подвесных шкафов над пароваркой должен предусматриваться** вытяжной колпак, т.к. встроенная кухонная мебель при попадании на нее горячего пара может получить повреждения.

**Фирма-изготовитель оставляет за собой право на возможные технические изменения!**

**Пароварка** может встраиваться в кухонную комбинацию из дерева или же сходного возгораемого материала без дополнительных приспособлений.

Руководствуйтесь сведениями главы „**Важные указания**” (глава 1).

### Электроподключение

Прибор должен подключаться только уполномоченным специалистом при соблюдении всех относящихся к этому предписаний.

Мы рекомендуем смонтировать сетевую заземленную розетку на 10 А на высоте примерно 70 см над полом позади прибора или же таким образом, чтобы к ней оставался доступ также после полной установки прибора.

Если после установки прибор не может отсоединяться от сети посредством штекера, всеми его контактами (постоянное подсоединение), при монтаже должно быть предусмотрено устройство разъединения (предохранитель) с контактным зазором не менее 3 мм.

TYPE: HLVK 230

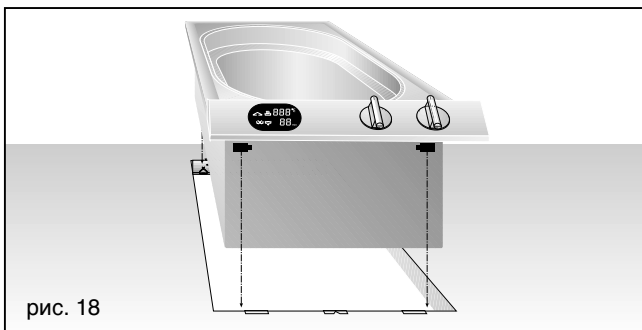
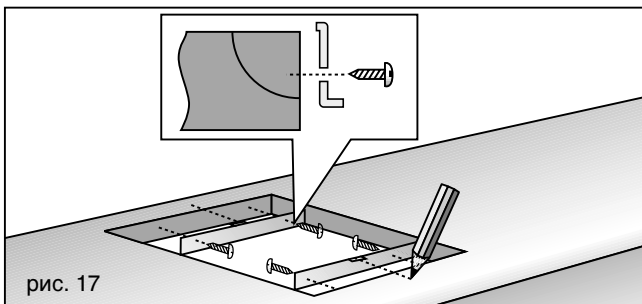
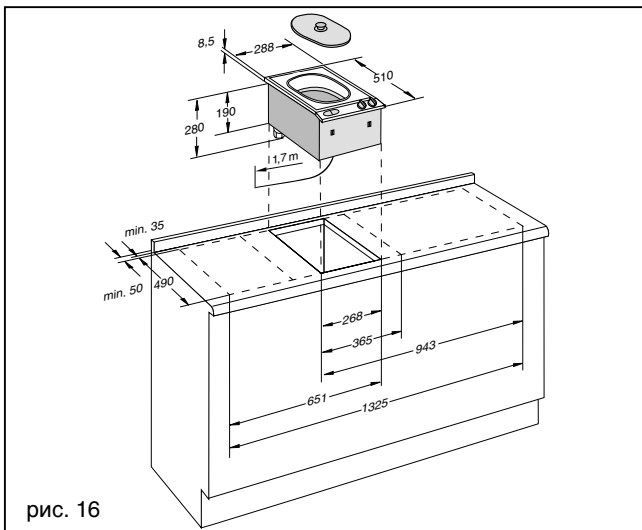
VK 230-...

230-240 V AC 50/60Hz

2300 W

10 A

## 7.3 Монтаж



- **Сделайте в кухонном прилавке вырез для одного или нескольких варю-приборов.** Руководствуйтесь при этом монтажным эскизом и таблицей габаритов. В таблице учтен резерв на установку связных планок между приборами. **Это важно!** Угол между поверхностью разреза и прилавком кухни должен составлять 90 градусов (рис. 16).
- **Сделайте точную разметку середины выреза.** К передней и задней кромке выреза прикрепите шины крепления. Проследите за тем, чтобы заходы шин легли на край прилавка и чтобы маркировка середины шин точно соответствовала разметке середины выреза (рис. 17).

Прикрепите к прибору крышку **перед тем, как встраивать** прибор (см. Руководство по монтажу VD 201-010).

- **Вставьте прибор в прилавок.** Обращайте внимание на то, чтобы фиксаторы прибора точно легли на зажимные пружины. Сильно прижмите затем прибор в направлении прилавка. Фиксаторы прибора „защелкнутся” в зажимных пружинах (рис. 18).

**Указание:** При встраивании прибора в кухонный прилавок из мрамора или гранита предоставьте выполнить сверление отверстий специалисту, или наклейте крепящие шины термостойким 2- компонентным клеем (металл - камень).

**Указание:** Несколько приборов могут быть смонтированы в отдельных нишах при минимальных боковых зазорах между ними 40 мм.

## 7.4 Выполнение подключения

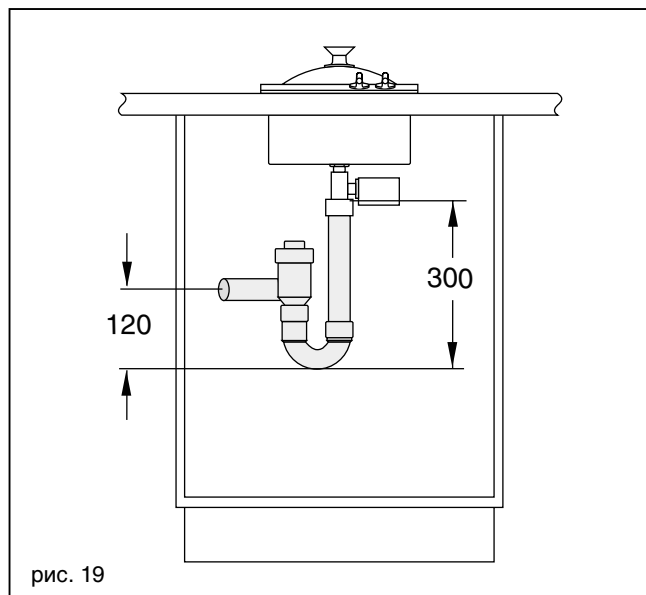


рис. 19

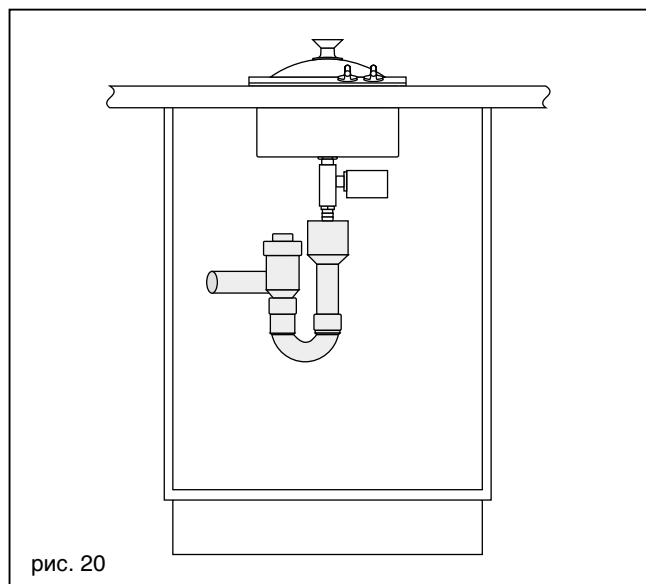
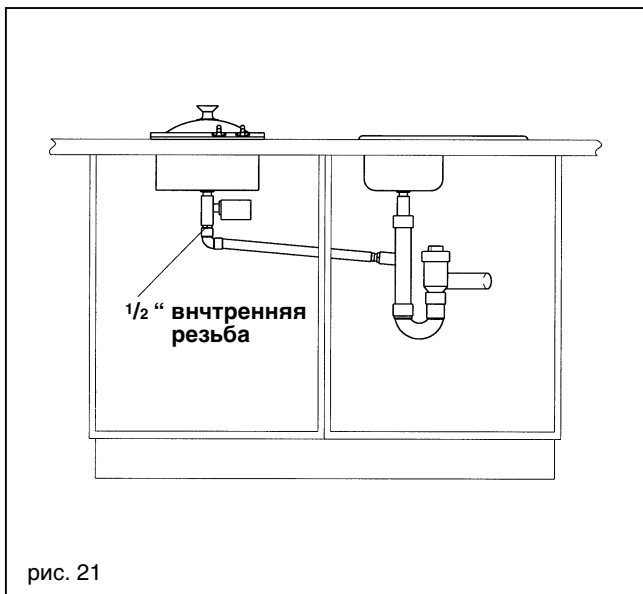


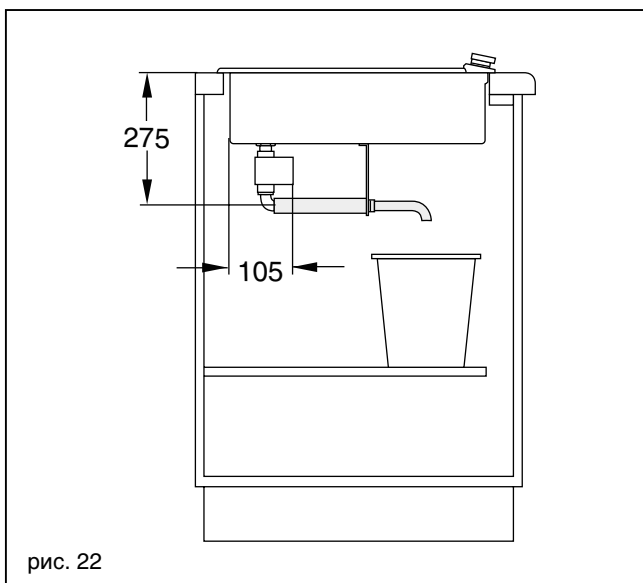
рис. 20

Рекомендуется использовать жестко установленный водосток с нашим **Комплектом подключения к стоку (AG 050-000)**.

Необходимым условием для этого является наличие в нижнем шкафчике подключения к стоку. При этом должен устанавливаться обратный клапан. Подключение может быть выполнено как жесткое (рис. 19) или с гибким наклонным участком (рис. 20).



Если водосток оборудован в находящимся рядом нижнем шкафчике, то подключение может быть выполнено с помощью связывающей трубы или шланга (рис. 21). При этом должен быть оборудован обратный клапан. При подключении следует обеспечить прохождение связывающей трубы с **постоянным уклоном вниз**.



В отсутствие водостока **Комплект оборудования стока (AG 060-000)** позволяет оборудовать спуск жидкости готовки в подходящий резервуар (напр. 10-литровое ведро) (рис. 22).

# **GAGGENAU**

GAGGENAU HAUSGERÄTE GMBH  
P.O. BOX 10 02 50 · D-80076 MÜNCHEN

☎ (089) 45 90-03

FAX (089) 45 90-23 47

[www.gaggenau.com](http://www.gaggenau.com)