

**Gaggenau**

Use and care manual

Notice d'utilisation

Manual de instrucciones

# VK 230 714

In-Counter Steamer

Cuiseur vapeur

Aparato de cocción al vapor

---

<b>Use and care manual</b>	<b>3</b>
----------------------------	----------

---

---

<b>Notice d'utilisation</b>	<b>25</b>
-----------------------------	-----------

---

---

<b>Manual de instrucciones</b>	<b>50</b>
--------------------------------	-----------

---

---

## Table of Contents

---

<b>Signal Words for Safety and Best Use</b>	<b>4</b>	Meat/poultry/sausages	18
<b>IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS</b>	<b>5</b>	Side dishes: pastas and dumplings	19
Fire Safety	5	Side dishes: rice	19
Cooking Safety	5	Side dishes: cereals	20
Burn Prevention	6	Side dishes: pulses (dried)	20
Child Safety	6	Desserts	21
Cleaning Safety	7	Other	21
Cookware Safety	7	<b>Care and cleaning</b>	<b>22</b>
Proper Installation and Maintenance	7	Cleaning appliance	22
State of California Proposition 65 Warnings	7	Do not use these cleaning agents	22
<b>Protecting the environment</b>	<b>8</b>	<b>Troubleshooting</b>	<b>23</b>
Tips for saving energy	8	<b>Customer service</b>	<b>24</b>
<b>Your new appliance</b>	<b>9</b>		
Steamer	9		
Symbols on the panel and display	9		
Accessories	10		
Special accessories	10		
Operating principle	10		
<b>Operation</b>	<b>11</b>		
Before first use	11		
Boiling point calibration	11		
Inserting hand grip	11		
Turning on	11		
Turning off	12		
Electronic timer	12		
Child lock	12		
Overheating protection	13		
Safety shut-off	13		
Draining cooking liquid	13		
<b>Tables and tips</b>	<b>14</b>		
Steaming	14		
Cooking	14		
Poaching	14		
Blanching	14		
Regenerating (warming up)	15		
Keeping warm	15		
Extracting juice (soft fruits)	15		
Boiling down	15		
Preparing yoghurt	16		
Raising dough	16		
Disinfecting	16		
Vegetables	17		
Fish	18		

Additional information on products, accessories, replacement parts and services can be found at [www.gaggenau.com](http://www.gaggenau.com) and in the online shop [www.gaggenau-eshop.com](http://www.gaggenau-eshop.com)

---

## Signal Words for Safety and Best Use

---

---

### **WARNING**

---

This indicates that death or serious injuries may occur as a result of non-observance of this warning.

---

---

### **CAUTION**

---

This indicates that minor or moderate injuries may occur as a result of non-observance of this warning.

---

**NOTICE:** This indicates that damage to the appliance or property may occur as a result of non-compliance with this advisory.

**Note:** This alerts you to important information and/or tips.



# IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

READ AND SAVE THESE INSTRUCTIONS

---

## WARNING

When properly cared for, your new appliance has been designed to be safe and reliable. Read all instructions carefully before use. These precautions will reduce the risk of burns, electric shock, fire, and injury to persons. When using kitchen appliances, basic safety precautions must be followed, including those in the following pages.

---

This appliance is not intended for operation with an external time switch or external remote control.

## Fire Safety

Do not allow aluminum foil, plastic, paper or cloth to come in contact with a hot surface element, burner or grate. Do not allow pans to boil dry.

If the cooktop is near a window, forced air vent or fan, be certain that flammable materials such as window coverings do not blow over or near the burners or elements. They could catch on fire.

Always have a working smoke detector near the kitchen.

Never leave the cooktop unattended when in use. Boilovers cause smoking and greasy spillovers may ignite.

---

## WARNING

TO REDUCE THE RISK OF A GREASE FIRE:

- a) Never leave surface units unattended at high settings. Boilovers cause smoking and greasy spillovers that may ignite. Heat oils slowly on low or medium settings.
  - b) Always turn hood ON when cooking at high heat or when flambeing food (i.e. Crepes Suzette, Cherries Jubilee, Peppercorn Beef Flambé).
  - c) Clean ventilating fans frequently. Grease should not be allowed to accumulate on fan or filter.
  - d) Use proper pan size. Always use cookware appropriate for the size of the surface element.
- 

In the event that personal clothing or hair catches fire, drop and roll immediately to extinguish flames.

Have an appropriate fire extinguisher available, nearby, highly visible and easily accessible near the appliance.

Smother flames from food fires other than grease fires with baking soda. Never use water on cooking fires.

---

## WARNING

TO REDUCE THE RISK OF INJURY TO PERSONS IN THE EVENT OF A GREASE FIRE, OBSERVE THE FOLLOWING:

- a) SMOTHER FLAMES with a close-fitting lid, cookie sheet, or metal tray, then turn off the burner. BE CAREFUL TO PREVENT BURNS. If the flames do not go out immediately, EVACUATE AND CALL THE FIRE DEPARTMENT.
  - b) NEVER PICK UP A FLAMING PAN – You may be burned.
  - c) DO NOT USE WATER, including wet dishcloths or towels – a violent steam explosion will result.
  - d) Use an extinguisher ONLY if:
    - You know you have a Class ABC extinguisher, and you already know how to operate it.
    - The fire is small and contained in the area where it started.
    - The fire department is being called.
    - You can fight the fire with your back to an exit.
- 

Whenever possible, do not operate the ventilation system during a cooktop fire. However, do not reach through fire to turn it off.

## Cooking Safety

---

## WARNING

Use this appliance only for its intended use as described in this manual. NEVER use this appliance as a space heater to heat or warm the room. Doing so may result in overheating the appliance. Never use the appliance for storage.

---

---

## WARNING

NEVER cover any slots, holes or passages in the oven bottom or cover an entire rack with materials such as aluminum foil. Doing so blocks air flow through the oven. Aluminum foil linings may also trap heat, causing a fire hazard.

---



# IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

READ AND SAVE THESE INSTRUCTIONS

---

## WARNING

### Risk of scalding

When draining water without a fixed drain connection: First let appliance cool down. To collect the water, place an appropriate container with sufficient capacity under the appliance.

---

---

## WARNING

### Risk of burns

Only remove the cooking vessel with the provided hand grip. The hand grip must engage securely on the cooking container. The hand grip is not appropriate for turning over the cooking insert to empty the contents.

---

---

## WARNING

### Risk of burns

Heat builds up when the appliance cover is closed. Let appliance cool down prior to closing the cover. Never switch on the appliance with the cover closed. Do not use the appliance cover to keep food warm or as a surface for placing objects on it.

---

## Burn Prevention

DO NOT TOUCH SURFACE UNITS OR AREAS NEAR UNITS - Surface units may be hot even though they are dark in color. Areas near surface units may become hot enough to cause burns. During and after use, do not touch, or let clothing, potholders, or other flammable materials contact surface units or areas near units until they have had sufficient time to cool. Among these areas are the cooktop and areas facing the cooktop.

Do not heat or warm unopened food containers. Build-up of pressure may cause the container to burst and cause injury.

Always use dry potholders. Moist or damp potholders on hot surfaces may result in burns from steam. Do not let potholder touch hot heating elements. Do not use a towel or other bulky cloth.

Always turn hood ON when cooking at high heat or when flambeing food (i.e. Crêpes Suzette, Cherries Jubilee, Peppercorn Beef Flambe).

Use high heat settings on the cooktop only when necessary. To avoid bubbling and splattering, heat oil slowly on no more than a low-medium setting. Hot oil is capable of causing extreme burns and injury.

Never move a pan of hot oil, especially a deep fat fryer. Wait until it is cool.

Secure all loose garments, etc. before beginning. Tie long hair so that it does not hang loose, and do not wear loose fitting clothing or hanging garments, such as ties, scarves, jewelry, or dangling sleeves.

---

## WARNING

### Risk of burns

If the appliance cover (VD) is fitted: do not close the appliance cover until the appliance has cooled down completely. Do not operate the appliance with the cover closed. Do not use the appliance cover for placing objects or for keeping things warm.

---

## Child Safety

When children become old enough to use the appliance, it is the legal responsibility of the parents or legal guardians to ensure that they are instructed in safe practices by qualified persons.

Do not allow anyone to climb, stand, lean, sit, or hang on any part of an appliance, especially a door, warming drawer, or storage drawer. This can damage the appliance, and the unit may tip over, potentially causing severe injury.

Do not allow children to use this appliance unless closely supervised by an adult. Children and pets should not be left alone or unattended in the area where the appliance is in use. They should never be allowed to play in its vicinity, whether or not the appliance is in use.

---

## CAUTION

Items of interest to children should not be stored in an appliance, in cabinets above an appliance or on the backsplash. Children climbing on an appliance to reach items could be seriously injured.

---



# IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

READ AND SAVE THESE INSTRUCTIONS

## Cleaning Safety

Do not clean the appliance while it is still hot. Some cleaners produce noxious fumes when applied to a hot surface. Wet clothes and sponges can cause burns from steam.

Do not use steam cleaners to clean the appliance.

Do not soak removable heating elements - Heating elements should never be immersed in water.

## Cookware Safety

Hold the handle of the pan when stirring or turning food. This helps prevent spills and movement of the pan.

Use Proper Pan Size.

The use of undersized cookware will expose a portion of the heating element or burner to direct contact and may result in ignition of clothing. Select cookware having flat bottoms large enough to cover the surface heating unit. This appliance is equipped with one or more surface units of different size. Proper relationship of cookware to heating element or burner will also improve efficiency.

Cookware not approved for use with ceramic cooktops may break with sudden temperature changes. Use only pans that are appropriate for ceramic cooktops (only certain types of glass, heatproof glass, ceramic, earthenware, or other glazed utensils are suitable).

Always position handles of utensils inward so they do not extend over adjacent work areas, burners, or the edge of the cooktop. This reduces the risk of fires, spills and burns.

## Proper Installation and Maintenance

Have the installer show you the location of the circuit breaker or fuse. Mark it for easy reference.

This appliance must be properly installed and grounded by a qualified technician. Connect only to properly grounded outlet. Refer to Installation Instructions for details.

This appliance is intended for normal family household use only. It is not approved for outdoor use. See the Warranty. If you have any questions, contact the manufacturer.

Do not store or use corrosive chemicals, vapors, flammables or nonfood products in or near this appliance. It is specifically designed for use when heating or cooking food. The use of corrosive chemicals in heating or cleaning will damage the appliance and could result in injury.

---

### WARNING

#### Risk of electric shock

The cable insulation of electrical appliances can melt on hot parts of the appliance. Never let connecting cables of electrical appliances come into contact with hot parts of the appliance.

---

Make sure reflector pans or drip bowls are in place - Absence of these bowls or pans during cooking may subject wiring or components underneath to damage.

---

### WARNING

Failure to operate knobs properly may result in personal injury and damage to the appliance.

---

Do not operate this appliance if it is not working properly, or if it has been damaged. Contact an authorized servicer.

Do not cook on a broken cooktop. Cleaning solutions and spillovers may create a risk of electric shock.

Do not repair or replace any part of the appliance unless specifically recommended in this manual. Refer all servicing to a factory authorized service center.

To avoid electrical shock hazard, before servicing the appliance, switch power off at the service panel and lock the panel to prevent the power from being switched on accidentally.

## State of California Proposition 65 Warnings

---

### WARNING

This product contains chemicals known to the State of California to cause cancer, birth defects or other reproductive harm.

---

---

## Protecting the environment

---

Unpack the appliance and dispose of the packaging in line with environmental requirements.

### Tips for saving energy

**Pay attention to the following tips on energy-saving cooking:**

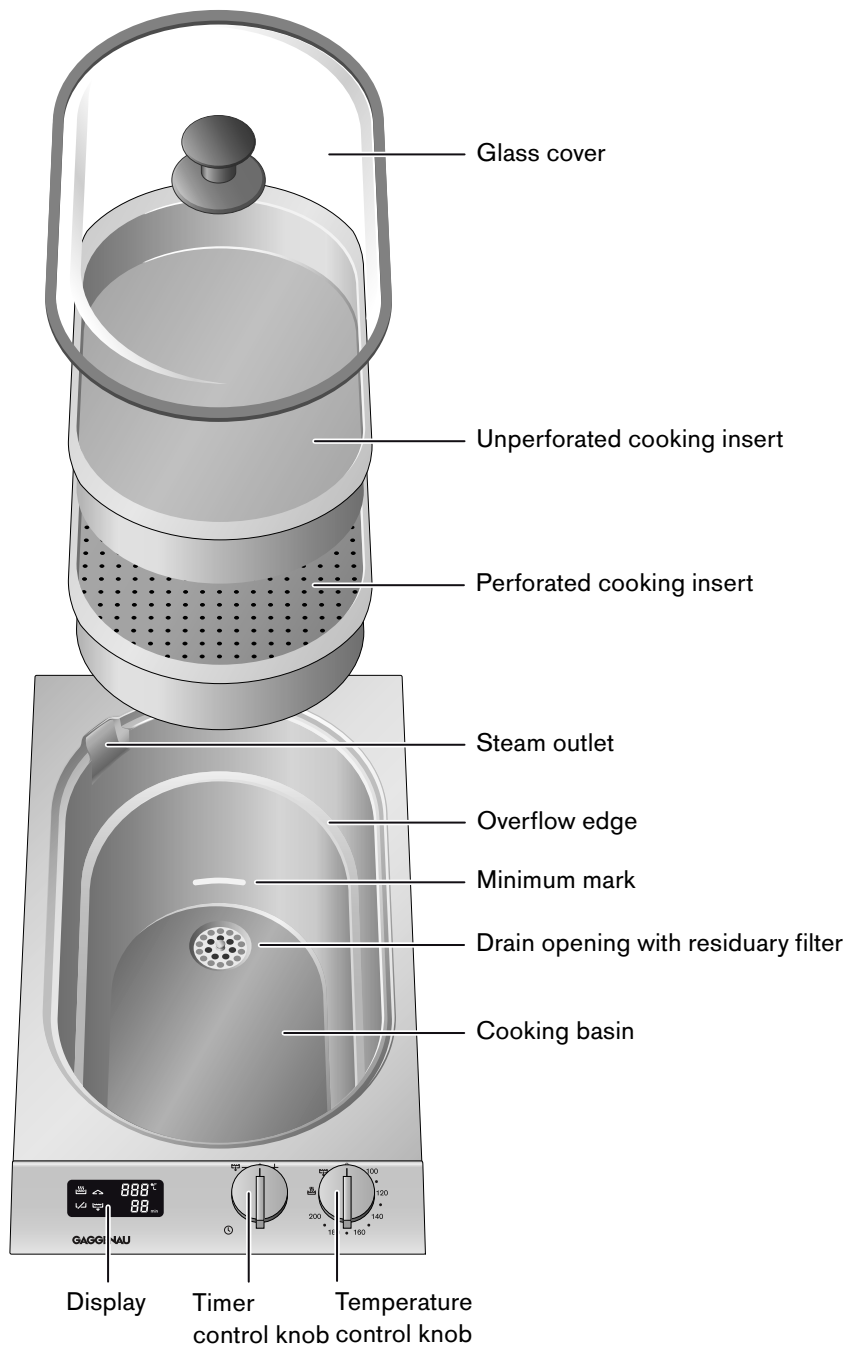
- Only preheat the steamer for as long as is necessary to reach the required temperature.
- If possible, always fit the glass cover. Steam and energy losses are avoided by a well-sealing cover.
- Exploit the possibility of cooking different foods with two cooking inserts at the same time.




## Your new appliance


Here you will get to know your new appliance and obtain information about accessories.


### Steamer




### Symbols on the panel and display

 Steam cooking level

 Heating up

 Open water drain valve / water drain valve open

 Overheating protection

## Accessories

As standard, your device comes with the following accessories:

- Cooking insert, perforated
- Cooking insert, unperforated
- Glass cover
- Hand grip
- Residuary filter

## Special accessories

You can order the following accessories from your specialist dealer:

- AG 050 000 Drain installation set with lockable check valve, outlet fitting (DN 40) and connecting sleeve (1/2" to 1 1/2")
- AG 060 000 Drain installation set, allows the draining of cooking fluid into an appropriate container.
- FK 023 000 Pasta basket
- GE 020 010 Cooking insert, unperforated
- GE 020 020 Cooking insert, perforated
- VD 201 014 Appliance cover made of stainless steel
- VD 201 034 Appliance cover made of aluminum
- VV 200 014 Connection strip made of stainless steel, for combining with other Vario appliances
- VV 200 034 Connection strip made of aluminum, for combining with other Vario appliances

Use the accessories only as indicated. The manufacturer assumes no liability for incorrect usage of the accessories.

## Operating principle

You can use the steamer to steam, boil, poach and blanch.

Steaming is cooking in hot water vapor. The temperature range is around 210°F. The water vapor transfers the heat. Suitable foods include vegetables, potatoes and fish.

The steam surrounds the food and prevents it from losing its nutrients. The food maintains its form, color and typical flavor. Food isn't browned in the steamer.

The appliance offers you the option of non-pressurized steaming inside of one or two cooking inserts. With the perforated cooking inserts, the steam can reach the food from all sides. This ensures that even large quantities are evenly cooked.

You can set the temperature of the cooking liquid between 100 - 200°F, in 10°F increments. Precise setting of the water temperature allows you to melt couverture chocolate, poach meat or cook noodles.

## Operation

### Before first use

**Bear in mind the following instructions before steaming for the first time:**

- 1 Thoroughly clean the appliance and accessories.
- 2 When setting it up, a boiling point calibration must be carried out.

**Note:** Steaming without first conducting the boiling point calibration can cause the appliance to malfunction. It is possible that too much or too little steam is produced.



- 3 After the boiling point calibration, fill the cooking basin with water up to the overflow edge and run the appliance at steam cooking level for 30 minutes to eliminate potential smells of newness. Drain the water and thoroughly dry the cooking basin.

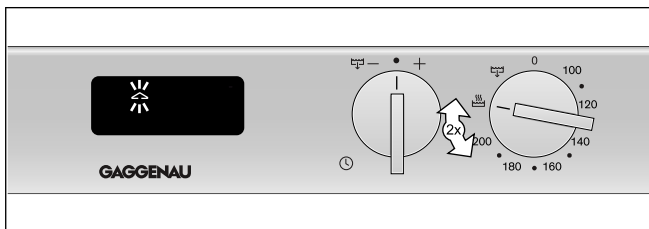
### Boiling point calibration



The boiling point is dependent upon air pressure. Since air pressure drops with increasing elevation, the boiling point drops as well.

Before steaming with the steamer for the first time, you have to conduct a boiling point calibration. The steamer then adapts to the air pressure of the installation site.

#### Conducting the boiling point calibration

- 1 Fill cooking basin with cold water up to minimum mark. Put on glass cover.
- 2 Turn temperature control knob to 200°F position.
- 3 **Within 5 seconds:** Turn the same temperature control knob back and forth **two times** between the  and 200°F positions. Then turn the temperature control knob to the  position.



The  symbol blinks during the boiling point calibration. As soon as the  symbol stops blinking, the boiling point calibration is finished. It normally takes between 3 and 7 minutes.

**Note:** Extra steam may be produced during the boiling point calibration.

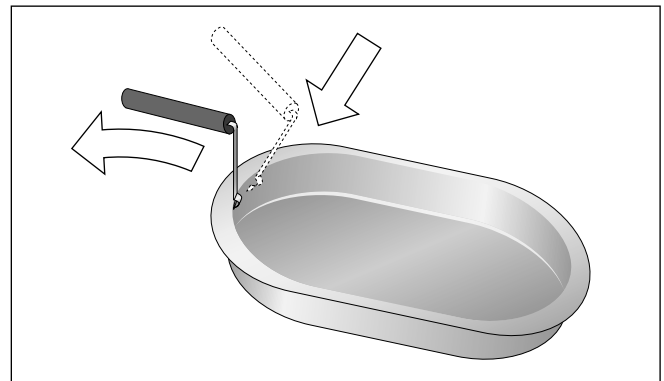
## Inserting hand grip

### ⚠ WARNING

#### Risk of burns


The cooking insert becomes very hot. Only remove the cooking insert with the provided hand grip. The hand grip must engage securely on the cooking insert. The hand grip is not appropriate for turning over the cooking insert to empty its contents.

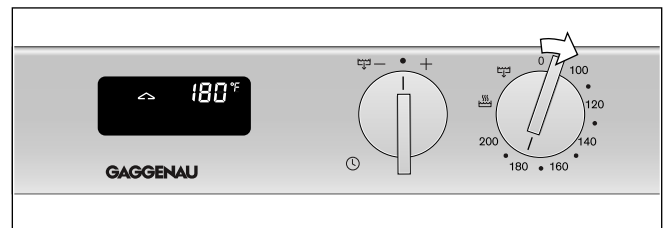
- 1 Press the hand grip into the slot on the cooking insert.
- 2 Fold the hand grip back. Lift up cooking insert with hand grip.




### Turning on

Fill the cooking basin with cold water or another cooking liquid (fill with 1 - 4 liters, see cooking table). The cooking basin must not be filled with oil. The cooking basin must be filled at least to the minimum mark and at most to the overflow edge.

Turn the temperature control knob to the desired position. The set temperature is indicated on the display. The  symbol lights up on the display as long as the appliance is heating up.

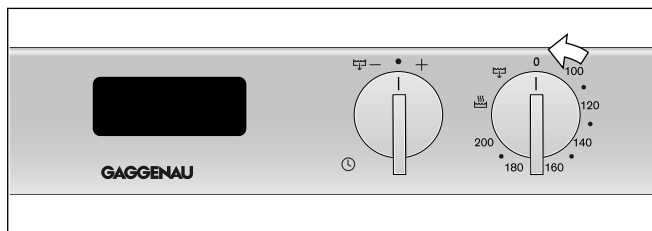


You can set the temperature from 100 - 200°F. For steaming, set the appliance for steam cooking level .

**Note:** Make sure that the glass cover is on well during operation and that the steam outlet isn't covered up.

## Turning off

Turn the temperature control knob to position 0. The light on the display goes out.



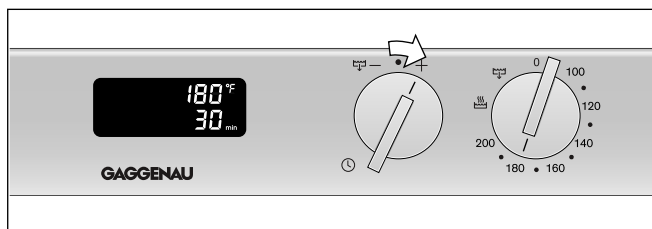
## Electronic timer

You can set the timer for 1 to 90 minutes. The steamer is turned off by the automatic shut-off after the set time.

You can use the timer even when the appliance is shut off, without the shut-off function.

### Setting timer

- 1 Set the desired temperature or the steam cooking level.
- 2 Turn timer control knob to **+** or **-**, to set the desired time.



- 3 The set time is counted down on the display. You can adjust the set time while the timer is running.
- 4 Once the time is up, the appliance turns off and a signal sounds. Briefly turn a control knob to turn off the signal.

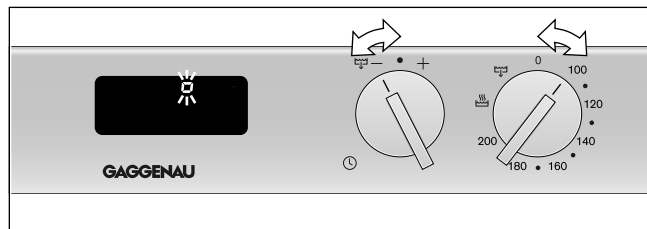
### Notes


- If you turn off the appliance earlier, the timer keeps going without the shut-off function.
- If you first set the timer and then the temperature, the timer runs without the automatic shut-off feature.


## Child lock

### Turning on child lock

- 1 Turn temperature control knob right to any temperature.
- 2 Turn timer control knob left to the minus position and hold it at this position.
- 3 Turn temperature control knob back to 0 position.
- 4 Turn timer control knob back to 0 position.



The  symbol lights up on the display and goes out after a short time. The child lock is activated. You can now turn the control knob to any position without the appliance heating up.


If the control knob is turned while the child lock is activated, the  symbol appears on the display and goes out after a short time.

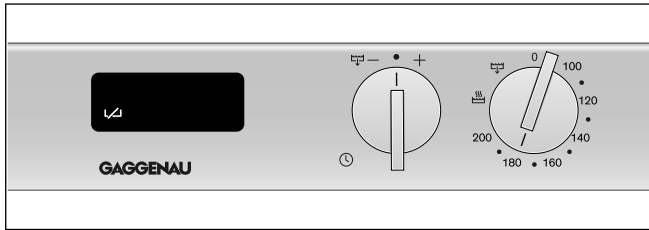
### Turning off child lock

- 1 Turn timer control knob left to the minus position and hold it at this position.
- 2 Turn temperature control knob right to any temperature.
- 3 Turn timer control knob back to 0 position.

The child lock is deactivated.

## Overheating protection

In the event of overheating, the appliance automatically turns off the heating element in order to protect the countertop and cabinets. The  appears on the display. Turn off the appliance and let it completely cool down.

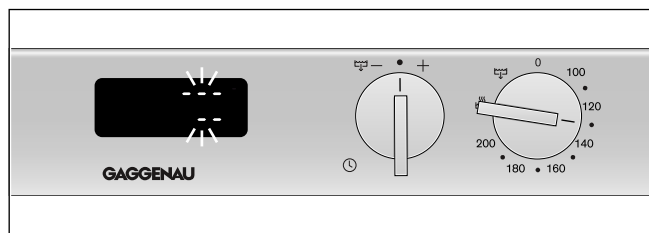


### Potential causes of overheating:

- Appliance was turned on empty (without liquid in the cooking basin).
- The cooking basin was filled with very hot water.
- Appliance was cooking on empty or fluid dropped below minimum mark.
- Appliance was run for too long at steam cooking level without lid.
- Cooking basin is heavily calcified.

## Safety shut-off

For your protection, the appliance has a safety shut-off feature. Every heating operation is switched off after 4 hours if the appliance is not operated during this time. If a temperature below 160°F (70°C) is set, heating is switched off after 8 hours. Flashing dashes appear on the display.



Turn the temperature control knob to 0. You can then operate the appliance in the way to which you are accustomed.

## Draining cooking liquid



### ⚠ WARNING

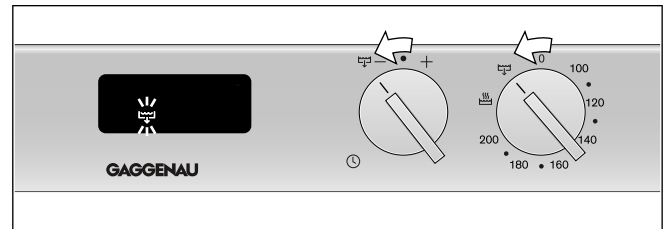
#### Risk of scalding



When draining water without a fixed drain connection: First let appliance cool down. To collect the water, place an appropriate container with sufficient capacity under the appliance.

**Note:** If you do not have a fixed drain connection, you must install the AG 060 000 drain installation set and put a temperature-resistant vessel of appropriate size (at least 10 l or about 20 pints) under the drain valve.



### Opening the drain valve

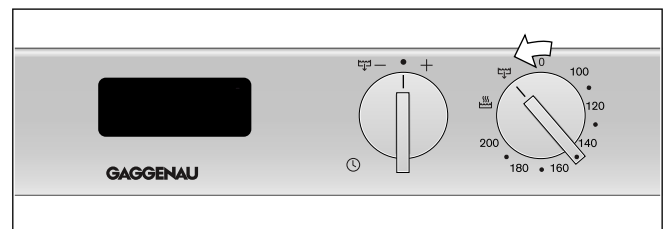
- 1 Turn the temperature control knob to the left to the  position.
- 2 Turn the short-term timer control knob to the left to the  position and hold it in this position.




A signal sounds.  flashes in the display after a few seconds. The drain valve is opened.  lights up permanently in the display when the drain valve is open.

### Closing the drain valve

- 1 Turn the temperature control knob to the right to the 0 position.
- 2 A signal sounds.  flashes in the display after a few seconds. The drain valve is closed.  goes off as soon as the drain valve is closed.



### Notes

-  flashes in the display if the drain valve is not completely open or closed.
- Always leave the residue strainer on the drain opening. This ensures that food leftovers will not block the drain valve.

---

## Tables and tips

---

### Notes

- Always preheat the appliance.
- Always fit the glass cover. Steam and energy losses are avoided by a well-sealing cover.
- The specified cooking times are for your orientation. Actual cooking time is influenced by the quality and temperature of the food, its weight and its thickness.
- Use the residue strainer when adding spices, herbs or vegetables to the water. This will ensure that the drain does not become blocked. Remove residues from the basin after steaming.
- Clean the appliance particularly thoroughly if you have used salt, bouillon, stock or broth. Residues of additives can cause corrosion.

## Steaming

- Fill the appliance with 1 quart (1 liter) of water and preheat it to the steam cooking setting.
- Place the cooking insert containing the food in the basin and close the glass cover.
- When you use the perforated cooking insert, the steam is able to reach the food on all sides. This ensures even cooking even of large quantities. The unperforated cooking insert prevents soiling of the cooking basin and is used to soak foods.
- The steamer can be fitted with both cooking inserts at the same time. The perforated insert must be placed under the unperforated insert.
- Depending on the cooking times of meals, the cooking inserts can be inserted at the same time or in succession.
- When two cooking inserts are used at the same time, the cooking time is prolonged by about 10 minutes.
- Steaming extracts nutrients from foodstuffs to a lesser extent than cooking in boiling water. Vitamins, minerals and also shape, color and intrinsic taste are preserved better. Do not spice foods until after steaming.
- Aroma steaming: you can flavor the water with herbs, spices and wine.

## Cooking

- Fill the appliance with 4 quarts (4 liters) of water and preheat it to the steam cooking setting.
- Use the pasta basket (special accessory FK 023 000) to prepare pasta.
- You are advised to fit the glass cover.
- You can flavor or salt the water, but then you should clean the appliance particularly thoroughly afterwards. Salt residues can produce corrosion.

## Poaching

- Fill the appliance with about 4 quarts (4 liters) of liquid and set a temperature between 160 °F and 200 °F (75 and 95 °C).
- Instead of water, you can use vegetable bouillon, fish stock or meat broth. You can also flavor the cooking liquid with herbs, spices or wine.
- Always fit the glass cover.

## Blanching

### Blanching in steam (vegetables):

- Fill the appliance with 1 quart (1 liter) of water and preheat it to the steam cooking setting.
- Place the perforated cooking insert containing the vegetables in the basin and close the glass cover. Blanche a maximum of 500 g vegetables in one go.

- Steam for 4 - 5 minutes and then chill the vegetables immediately in icy water.

### Blanching in boiling water (vegetables or meat):

- Fill the appliance with 4 quarts (4 liters) of water and preheat it to the steam cooking setting.

- Place the vegetables or meat in water and allow them to boil.
- Remove the food. Chill vegetables in icy water. First rinse meat hot, and then cold.
- Use the pasta basket (accessory FK 023 000) for easy insertion and removal of food.
- You can salt the water, but then you should clean the appliance particularly thoroughly afterwards. Salt residues can produce corrosion.

## Regenerating (warming up)

- Fill the appliance with 1 quart (1 liter) of water and preheat it to the steam cooking setting.
- Place the unperforated cooking insert with the prepared meal in the basin and switch back to 200°F (95°C).
- The glass cover must be fitted.

Food	Water quantity	Cooking insert	Setting	Cooking time	Notes
Plated meal with meat	1 quart (1 liter)	Unperforated	200°F (95°C)	12 - 15 min.	
Pastas, starch-based side dishes (500 g/1 lb)	1 quart (1 liter)	Unperforated	200°F (95°C)	10 - 12 min.	Lightly butter the cooking insert base
Vegetables (500 g/1 lb)	1 quart (1 liter)	Unperforated	200°F (95°C)	10 - 12 min.	

## Keeping warm

- Fill the appliance with 1 quart (1 liter) of water and preheat it to the steam cooking setting.
- Put the unperforated cooking insert with the hot food into the appliance, switch back to the 170 - 180°F (80 - 85°C) position and close the glass cover.
- If you wish to use two cooking inserts at the same time, first put the perforated insert into the appliance and then the unperforated insert over it.
- The glass cover must be fitted.

## Extracting juice (soft fruits)

- Fill the appliance with 1 quart (1 liter) of water and preheat it to the steam cooking setting.
- Place the unperforated cooking insert in the basin first and then the perforated cooking insert with the berries and close the glass cover.
- You should leave the fruit in the appliance until no more juice appears (about 120 minutes).
- You can then squeeze the berries dry in a dishtowel to preserved the last remainders of juice.

## Boiling down

- Fill the appliance with 1 quart (1 liter) of water and preheat it to the steam cooking setting.
- Boil down foodstuffs directly after shopping or harvesting. Prolonged storage reduces vitamin content and leads easily to fermentation.
- Use only fruit and vegetables that are in a perfect state.
- Meat is not suitable for boiling down in the steamer.
- Check and thoroughly clean preserving jars, rubber rings, clamps and springs.
- Disinfect the rinsed jars before boiling down in the steam (see Section entitled "Disinfecting").
- Place jars in the perforated cooking insert in such a way that they do not touch each other.
- Open the glass cover after the cooking time has ended and remove the jars once they have cooled down fully.

Food	Water quantity	Cooking insert	Setting	Cooking time	Notes
Fruit and vegetables (except beans and peas in sealed preserving jars (3/4 to 1 quart/0.75 - 1l each))	1 quart (1 liter)	Perforated	Steaming	35 - 40 min.	
Beans or peas in sealed pre-serving jars (3/4 to 1 quart/ 0.75 - 1l each)	1 quart (1 liter)	Perforated	Steaming	120 min.	

## Preparing yoghourt

- Heat up pasteurized milk to 190° F (90°C) on the cook-top to avoid disturbing the yoghourt cultures. Important! Allow the milk to then cool to 100° F (40°C) in a water bath to avoid destroying the yoghourt cultures.
- Ultra heat treated milk (UH milk) need not be heated.
- Add semisolid natural yoghourt with declared yoghourt cultures to the milk (at least 10 g yoghourt for every 100 ml of milk). Thoroughly stir in the yoghourt with an eggbeater.
- In the case of yoghourt ferment, pay attention to the notes included in the packaging.
- Pour the milk into rinsed yoghourt jars and close the lids.
- Note: You can additionally disinfect the rinsed yoghourt jars in your steamer for 20 minutes at the steam cooking level before pouring in the milk. Make sure that the jars have cooled down before filling them.
- Fill the appliance with 1 quart (1 liter) of water. Place the perforated cooking insert containing the vegetables in the appliance and close the glass cover. Heat up the appliance to 120° F (55°C) for at least 5 minutes. Place the jars in the appliance swiftly and close the appliance cover.
- The yoghourt should mature for 6 - 8 hours at 120° F (55°C). The appliance switches off automatically after 8 hours (safety shut-off). Turn the rotary knob to 0. You can then switch on the appliance normally whenever required.
- After preparing it, place the yoghourt in the fridge.
- Tip: You can stir fruit preserve or canned fruits into the milk or you can place it on the bases of the yoghourt jars or you can aromatize the milk (e.g. with instant coffee or chocolate powder).

## Raising dough

- Fill the appliance with 1 quart (1 liter) of water and preheat it at 110°F (45°C).
- Place the unperforated cooking vessel with the dough/dough mixture in the appliance.
- If the dough/dough mixture mixture is to rise in a bowl, a small raising basket or a baking dish, use the perforated insert to place the vessel containing the dough/dough mixture inside it. Make sure that the glass cover can close fully.
- The glass cover must be fitted.
- Allow the dough/dough mixture to rise at 110°F (45°C) until its volume has clearly increased (about 30 min.).

## Disinfecting

- Fill the appliance with 1 quart (1 liter) of water and preheat it to the steam cooking setting.
- Place the perforated cooking vessel containing the objects you want to disinfect (e.g. jelly, preserving or yoghurt jar or baby bottles) in the basin and close the glass cover.
- You must thoroughly rinse the items before disinfecting them.
- Steam for 20 minutes.
- If you wish to use two cooking inserts at the same time, first put the perforated insert into the appliance and then the unperforated insert over it and steam for 10 minutes longer.



## Vegetables

- Do not spice vegetables until after cooking them. When steaming, the natural taste of vegetables is preserved better than when cooking them and they do not require as much spicing.
- Unless otherwise specified, cooking times refer to 1 kg (2 lb) of vegetables.

Food	Water quantity	Cooking insert	Setting	Cooking time	Notes
Artichokes, large (400 - 500 g or 0.9 - 1 lb each)	1 quart (1 liter)	Perforated	Steaming	40 - 50 Min.	
Leaf spinach (250 g or 0.6 lb)	1 quart (1 liter)	Perforated	Steaming	4 min.	
Cauliflower	1 quart (1 liter)	Perforated	Steaming	15 - 20 min.	In florets
Beans, green	1 quart (1 liter)	Perforated	Steaming	20 - 25 min.	
Broccoli	1 quart (1 liter)	Perforated	Steaming	10 - 15 min.	In florets
Broccoli and carrots (1 kg or 2 lb each)	1 quart (1 liter)	Perforated	Steaming	20 - 25 min.	In florets/in slices
Fennel	1 quart (1 liter)	Perforated	Steaming	8 - 12 min.	In strips
Vegetable terrine (1.2 kg or 2 lb 10 oz)	1 quart (1 liter)	Perforated	Steaming	50 - 60 min.	In an oblong terrine shape
Carrots	1 quart (1 liter)	Perforated	Steaming	10 - 15 min.	In slices
Potatoes	1 quart (1 liter)	Perforated	Steaming	20 - 25 min.	Quartered
Kohlrabi	1 quart (1 liter)	Perforated	Steaming	15 - 25 min	In slices
Leek	1 quart (1 liter)	Perforated	Steaming	5 - 10 min.	In slices
Chard	1 quart (1 liter)	Perforated	Steaming	12 - 15 min.	First cook the stalks for 8 - 10 min., then add leaves and cook for 5 min. more
Pak choi (150 - 250 g or 5 - 9 oz each)	1 quart (1 liter)	Perforated	Steaming	5 - 7 min.	Halved longitudinally
Jacket potatoes, small (about 50 g or 2 oz each)	1 quart (1 liter)	Perforated	Steaming	25 - 30 min.	
Jacket potatoes, medium (about 70 g or 2.5 oz each)	1 quart (1 liter)	Perforated	Steaming	30 - 40 min.	
Jacket potatoes, large (about 100 g or 3.5 oz each)	1 quart (1 liter)	Perforated	Steaming	40 - 45 min.	
Brussels sprouts	1 quart (1 liter)	Perforated	Steaming	18 - 22 min.	
Asparagus, white	1 quart (1 liter)	Perforated	Steaming	18 - 25 min.	
Asparagus, green	1 quart (1 liter)	Perforated	Steaming	10 - 15 min.	
Tomatoes skinning	1 quart (1 liter)	Perforated	Steaming	3 - 4 min.	Cut crosswise before steaming. Chill with icy water after steaming.
Sugar snaps	1 quart (1 liter)	Perforated	Steaming	10 - 15 min.	

## Fish

- You can either steam fish fillets or you can cook them in their stock in the unperforated cooking insert. In comparison with steaming, preparing them in their stock takes about 2 - 5 minutes more, depending on the quantity and initial temperature of the stock.
- Preferably use the perforated cooking insert for steaming. You can grease it lightly if fish should stick to it too easily.
- Do not salt steamed fish until after cooking it. In this way, less water is extracted from the fish.
- In the case of fillets with skin: place the fish with its skin side pointing upwards to preserve its structure and aroma.
- You can enhance the stock with wine, fish stock, vegetables, herbs and spices.



### WARNING

#### Risk of poisoning

Prepare only closed mussels that are in a perfect condition. Never eat mussels that are not open after cooking.

Food	Water quantity	Cooking insert	Setting	Cooking time	Notes
Fillet of fish with loose meat (1 - 2 cm/0.4 - 0.8 in thick)	1 quart (1 liter)	Perforated	Steaming	3 - 6 min.	e.g. cod, halibut, turbot, shark catfish, zander (pike perch)
Fillet of fish with firm meat (2 - 3 cm/0.8 - 1 in thick)	1 quart (1 liter)	Perforated	Steaming	10 - 15 min.	e.g. salmon, redfish, pollock, tilapia, sea bass
Whole gilthead (600 g/1 lb) in stock	1 quart (1 liter)	Unperforated	Steaming	25 - 30 min.	1/2 quart (500 ml) of lukewarm stock, e.g. fish stock with vegetable stripes
Whole trout (2 trout of 200 g/0.4 lb each) in stock	1 quart (1 liter)	Unperforated	Steaming	10 - 15 min.	1/2 quart (500 ml) of lukewarm stock, e.g. fish stock with vegetable stripes
Fish terrine (1.2 kg/3 lb)	1 quart (1 liter)	Perforated	Steaming	40 - 45 min.	in an oblong terrine
Mussels in white wine (1 kg/ 2.2 lb)	1 quart (1 liter)	Unperforated	Steaming	8 - 12 min.	1/2 quart (500 ml) of white wine Prepare only closed mussels that are in a perfect condition. The mussels are ready as soon as they open.
Fillet of monkfish (3 cm/1 in) in stock	1 quart (1 liter)	Unperforated	Steaming	12 - 15 min.	1/2 quart (500 ml) of lukewarm stock, e.g. fish stock with vegetables, ginger, fennel seeds and coriander
Rolled sole fillets (80 - 150 g/0.2 - 0.3 lb each)	1 quart (1 liter)	Perforated	Steaming	12 - 15 min.	Roll in one slice of smoked salmon as well.
Scallops (12)	1 quart (1 liter)	Perforated	Steaming	4 min.	

## Meat/poultry/sausages

Food	Water quantity	Cooking insert	Setting	Cooking time	Notes
Meatballs (20 - 30 g/0.7 - 1.1 oz each)	1 quart (1 liter)	Perforated	Steaming	6 - 8 min.	Made of ground beef. Lightly butter the cooking insert base.
Chicken breast, stuffed (250 - 300g/9 - 10 oz each)	1 quart (1 liter)	Unperforated	Steaming	25 - 30 min.	Roast gently to taste before or after steam cooking. Use the resulting stock as the basis for gravy.
Veal terrine (1.2 kg/2 1/2 lb)	1 quart (1 liter)	Perforated	Steaming	60 - 75 min.	

Food	Water quantity	Cooking insert	Setting	Cooking time	Notes
turkey breast roulade, stuffed (250 - 300 g/9 - 10 oz each)	1 quart (1 liter)	Unperforated	Steaming	20 - 30 min.	Roast gently to taste before or after steam cooking. Use the resulting stock as the basis for gravy.
Heating up (boiled) sausage	4 quarts (4 liters)	None	160 - 190°F (75 - 90°C)	10 - 20 min.	e.g. Bavarian veal sausage ('Weisswurst') or 'Lyoner' pork sausage

## Side dishes: pastas and dumplings

Food	Water quantity	Cooking insert	Setting	Cooking time	Notes
Pasta, dry product (500 g; / 18 oz)	4 quarts (4 liters)	Pasta basket	Steaming	5 - 11 min.	
Pasta, fresh, cooled, unfilled (500 g/18 oz)	0.91 gallons (4 liters)	Pasta basket	Steaming	3 - 4 min.	
Pasta, fresh, cooled, filled (500 g/18 oz)	4 quarts (4 liters)	Pasta basket	Steaming	8 - 10 min.	
Gnocchi, fresh	1 quart (1 liter)	Perforated	Steaming	6 - 8 min.	Lightly butter the cooking insert base
Potato dumplings (80 g/2.8 oz each)	1 quart (1 liter)	Perforated	Steaming	15 - 18 min.	Lightly butter the cooking insert base
Bread dumplings (80 g; 2.8 oz each)	1 quart (1 liter)	Perforated	Steaming	12 - 15 min.	Lightly butter the cooking insert base

## Side dishes: rice

- Place the specified ratio of rice and cooking liquid in the unperforated cooking insert.  
Example: 1 : 1.5 = per 100 g (3.5 oz) of rice for every 150 ml (about 0.3 pint) of liquid.
- Water, bouillon or broth is suitable as cooking liquid. You can also add salt, spices, vegetables, lemon juice, wine, etc.
- Always pay attention to the manufacturer's data on the package for details of the required liquid volume and cooking time

Food	Water quantity	Cooking insert	Setting	Cooking time	Notes
Basmati rice (1 : 2)	1 quart (1 liter)	Unperforated	Steaming	15 - 18 min.	
Fragrant rice (1 : 2)	1 quart (1 liter)	Unperforated	Steaming	15 - 18 min.	
Chinese rice (1 : 2)	1 quart (1 liter)	Unperforated	Steaming	15 - 18 min.	Rice from the north-east of China
Jasmine rice (1 : 2)	1 quart (1 liter)	Unperforated	Steaming	15 - 18 min.	
Long grain rice (1 : 2)	1 quart (1 liter)	Unperforated	Steaming	20 - 25 min.	e.g. Patna, Carolina
Medium grain rice or round grain rice (1 : 2)	1 quart (1 liter)	Unperforated	Steaming	15 - 18 min.	e.g. Arborio (Aavorio), Carnaroli, Bomba, Padano
Brown rice (1 : 1.5)	1 quart (1 liter)	Unperforated	Steaming	40 - 50 min.	Cooking time can vary considerably depending on rice type
Parboiled rice (1 : 1,5)	1 quart (1 liter)	Unperforated	Steaming	10 - 15 min.	

Food	Water quantity	Cooking insert	Setting	Cooking time	Notes
Red rice (Camargue) (1 : 2)	1 quart (1 liter)	Unperforated	Steaming	30 - 35 min.	
Wild rice (1 : 3)	1 quart (1 liter)	Unperforated	Steaming	20 - 25 min.	

## Side dishes: cereals

- Place the specified ratio of cereals and cooking liquid in the unperforated cooking insert.  
Example: 1 : 1.5 = per 100 g (3.5 oz) of cereals for every 150 ml (0.3 pint) of liquid.
- Water, bouillon or broth is suitable as cooking liquid. You can also add salt, spices, vegetables, lemon juice, wine, etc.
- Always pay attention to the manufacturer's data on the package for details of the required liquid volume and cooking time.

Food	Water quantity	Cooking insert	Setting	Cooking time	Notes
Bulgur, fine (1 : 2)	1 quart (1 liter)	Unperforated	Steaming	12 - 15 min.	
Bulgur, coarse (1 : 2)	1 quart (1 liter)	Unperforated	Steaming	17 - 20 min.	
Couscous, medium (semolina) (1 : 2)	1 quart (1 liter)	Unperforated	Steaming	5 - 7 min.	
Millet (1 : 2,5)	1 quart (1 liter)	Unperforated	Steaming	25 - 35 min.	
Polenta (1 : 4)	1 quart (1 liter)	Unperforated	Steaming	10 - 15 min.	
Quinoa (1 : 2)	1 quart (1 liter)	Unperforated	Steaming	17 - 20 min.	

## Side dishes: pulses (dried)

- Place the specified ratio of pulses and cooking liquid in the unperforated cooking insert.  
Example: 1 : 2 = 200 ml (about 0.4 pint) of liquid for every 100 g (about 3.5 oz) of pulses. The pulses must be covered completely with cooking liquid.
- Please note that some data refers to pre-soaked pulses. Pulses that have not been soaked beforehand need a much longer time to cook.
- Water, bouillon or broth is suitable as cooking liquid. You can also add salt, spices, vegetables, lemon juice, wine, etc.

Food	Water quantity	Cooking insert	Setting	Cooking time	Notes
Broad beans (1:1)	1 quart (1 liter)	Unperforated	Steaming	50 - 60 min.	Beans, pre-soaked for 12 hours
Kidney beans (1:1)	1 quart (1 liter)	Unperforated	Steaming	75 - 90 min.	Beans, pre-soaked for 12 hours
Kidney beans (1:1)	1 quart (1 liter)	Unperforated	Steaming	45 - 60 min.	Beans, pre-soaked for 12 hours
Common beans (1:1)	1 quart (1 liter)	Unperforated	Steaming	45 - 60 min.	Beans, pre-soaked for 12 hours
Red lentils (1:2)	1 quart (1 liter)	Unperforated	Steaming	10 - 12 min. 20 min.	for salad for puree

Food	Water quantity	Cooking insert	Setting	Cooking time	Notes
Tellerlinsen (German lentils) (1:2)	1 quart (1 liter)	Unperforated	Steaming	35 - 45 min.	
Green lentils (1:2)	1 quart (1 liter)	Unperforated	Steaming	25 - 30 min.	
Beluga lentils (1:2)	1 quart (1 liter)	Unperforated	Steaming	20 - 25 min.	
Peas, green or yellow, peeled, whole or halved (1:2)	1 quart (1 liter)	Unperforated	Steaming	60 - 90 min.	
Chickpeas (1:1)	1 quart (1 liter)	Unperforated	Steaming	60 - 75 min.	Chickpeas pre-soaked for 12 hours

## Desserts

Food	Water quantity	Cooking insert	Setting	Cooking time	Notes
Crème brûlée/flan/crème caramel (120 g/4 oz)	1 quart (1 liter)	Perforated	200° F (95° C)	35 - 40 min.	Preheat the appliance to the steaming level
Yeast dumplings (100 g/ 3.5 oz)	1 quart (1 liter)	Unperforated	Steaming	20 - 25 min.	Allow yeast dumplings to rise for 30 min. before steaming them (see Section entitled "Raising").
Compote	1 quart (1 liter)	Unperforated	Steaming	10 - 20 min.	e.g. apples, pears, rhubarb Add sugar, vanilla sugar, cinnamon or lemon juice to taste. No need to add water.
Rice pudding (250 g/9 oz) of rice + 625 ml/1.3 pint of milk)	1 quart (1 liter)	Unperforated	Steaming	35 - 40 min.	Sweeten to taste with fruit, sugar or cinnamon.

## Other

Food	Water quantity	Cooking insert	Setting	Cooking time	Notes
Royale (1 quart/1 liter)	1 quart (1 liter)	Unperforated	200° F (95° C)	35 - 40 min.	Preheat the appliance to the steaming level
Semolina dumplings (20 g/3.5 oz)	1 quart (1 liter)	Perforated, unperforated	Steaming		Sweet or salty as a dessert or a soup ingredient. Lightly butter the cooking insert base.
Eggs, size M (6 eggs)	1 quart (1 liter)	Perforated	Steaming	7.5 min. 10 min. 14 min.	Soft Medium Hard
Mulled wine (at least 1 quart/1 liter)			160 - 170° F (75 - 80° C)	120 min.	

---

## Care and cleaning

---

In this chapter you will find tips and information on optimal care and cleaning of your appliance.

---

### WARNING

#### Risk of burns

The appliance grows hot during operation. Let appliance cool down prior to cleaning.

---

---

### WARNING

#### Risk of electrical shock

Don't use a high-pressure cleaner or steam cleaner.

---

## Cleaning appliance

- Empty the cooking basin after each use and clean it with dishwashing liquid and a soft dishwashing brush. **Don't treat the cooking basin with stainless steel care products, since they normally aren't food-safe.**
- Grime, salt or lime deposits can cause corrosion damage.
- Clean the cooking inserts and the residuary filter in the dishwasher or with mild soapy water. Only clean the hand grip for the cooking inserts by hand.
- Dry the chamber thoroughly with a dishtowel. The glass cover shouldn't be put on as long as the cooking basin is still damp.
- If a white deposit forms in the cooking basin due to very hard water: Wipe out cooking basin with a mixture of vinegar and water or a food-safe decalcifier. Rinse out afterwards with clear water.
- After drying, polish the cooking basin with a soft cloth and a drop of cooking oil.

After cleaning and drying, you can store the cleaned cooking inserts and the grip in the cooking basin. The glass cover must be turned over so that the appliance cover (special accessory) lies correctly on the surface.

**Note:** After a few hours of operation, the heating contours begin to show on the bottom of the basin. This has no negative effect on the functionality or quality of the appliance.

---

Appliance part / surface	Recommended cleaning
Cooking basin	Clean with a soft dishwashing brush and dishwashing liquid and dry thoroughly with a soft dishtowel.
Cooking vessel	Dishwasher
Glass cover	Dishwasher
Hand grip	Clean with warm water and dishwashing liquid.
Control panel	Clean with a soft, damp cloth and a bit of dishwashing liquid; the cloth must not become too wet. Dry off with a soft cloth.  In order to maintain the control panel, you can obtain suitable care oil (order number 311135) from your specialist dealer or from our online shop. Apply the care oil evenly to the control panel using a soft dishtowel.
Control knob	Clean with a soft, damp cloth and a bit of dishwashing liquid; the cloth must not become too wet.

---

---

### CAUTION

#### Damage to appliance

Do not remove control knob for cleaning.

---





---

## Do not use these cleaning agents

- Caustic or corrosive cleaners
- Don't allow acidic cleaners (e.g. vinegar, citric acid, etc.) to get on the frame or panel
- Cleaners containing chlorine or large proportions of alcohol
- Baking oven spray
- Hard, scratchy dish-washing sponges, brushes or scourers
- Thoroughly wash out new sponge cloths before using them.

## Troubleshooting

You can often easily eliminate problems that may occur on your own. Before calling customer service, take into account the following information.

Malfunction	Possible cause	Solution
 appears on the display. The steamer doesn't heat up.	The child lock is activated.	Turn off child lock.
Appliance turns off. Hyphens are blinking on the display.	Safety lock	Turn off appliance. Then you can turn it on again as usual.
Display indicates error message (e.g. F01, F02, etc.).	Electronic malfunction	Call Gaggenau customer service.
 lights up on display. The steamer doesn't heat up.	Overheating protection: No fluid in cooking basin.	Turn off appliance. Fill with cold water at least to the minimum mark. Let appliance completely cool down.
	Overheating protection: Appliance was run for too long at steam cooking level  without glass cover.	Turn off appliance and let it completely cool down. At steam cooking level, put on glass cover.
	Overheating protection: The cooking basin was filled with very hot water.	Turn off appliance and let it completely cool down. Fill cooking basin with cold water.
	Overheating protection: Cooking basin is heavily calcified. The outline of the heating element begins to show on the bottom of the cooking basin as a white residue.	Turn off appliance and let it completely cool down. Wipe out cooking basin with a mixture of vinegar and water or a food-safe decalcifier. Rinse out afterwards with clear water.
	If the © symbol lights up after turning the appliance back on, although the appliance is completely cooled down, notify the Gaggenau customer service.	
 blinks on the display.	Drain valve is not properly opened or closed.	Close the drain valve. If it is blocked by residues open the drain valve again. Then remove the residues with a suitable tool (e.g. handle of a wooden spoon).

---

## Customer service

---

If your appliance needs repairs, our customer service is there for you. We work hard to help solve problems quickly and without unnecessary service calls, getting your appliance back up and running correctly in the least amount of time possible.

When you call, please indicate the product number (E-Nr.) and serial number (FD-Nr.) so that we can support you in a qualified manner. You will find the type plate with these numbers on the bottom of the appliance. To avoid having to search for a long time when you need it, you can enter your appliance data and the customer support telephone number here.

---

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

---

---

### Customer Service

---

Please read the use and care instructions provided with your appliance. Failure to do so may result in an error in using the appliance. This could result in a service call that instead of fixing a mechanical issue is only needed for customer education. Such calls are not covered by the appliance warranty.

Please find the contact data of all countries in the enclosed customer service list.

#### To book an engineer visit and product advice

**USA**            877 442 4436  
                     toll-free

**CANADA**      800 828 9165

You can rely on the manufacturer's expertise. Rest assured that the repair will be handled by trained service technicians who have the original replacement parts for your appliance.



---

## Table des Matières

---

---

### Mots de signalisation pour la sécurité et l'utilisation optimale 26

---

### CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES 27

---

Sécurité-incendie	27
Sécurité de cuisson	28
Prévention des brûlures	28
Sécurité des enfants	29
Consignes en matière de nettoyage	29
Sécurité pour la batterie de cuisine	29
Installation et entretien corrects	30
Avertissements de la Proposition 65 de l'État de la Californie	30

---

### Protection de l'environnement 31

---

Conseils d'économie d'énergie	31
-------------------------------	----

---

### Votre nouvel appareil 32

---

Cuiseur vapeur	32
Symboles du bandeau et de l'afficheur	32
Accessoires	33
Accessoires spéciaux	33
Fonctionnement	33

---

### Fonctionnement 34

---

Avant la première utilisation	34
Étalonnage du point d'ébullition	34
Accrochez la poignée	34
Allumage	35
Arrêt	35
Compte-minutes électronique	35
Sécurité enfants	35
Protection contre la surchauffe	36
Coupure de sécurité	36
Vidange du liquide de cuisson	37

---

### Tableaux et conseils 38

---

Cuire à la vapeur	38
Cuisson	38
Cuire à point	38
Blanchir	39
Régénérer (réchauffer)	39
Maintenir au chaud	39
Extraction de jus (baies)	39
Stérilisation	40
Préparation de yaourts	40
Fermentation (faire lever la pâte)	40
Désinfection	41
Légumes	41
Poisson	42

Viande / volaille / charcuterie	43
Garnitures : pâtes et boulettes	43
Garnitures : riz	44
Garnitures : céréales	44
Garnitures : légumes secs (séchés)	45
Desserts	46
Autre	46

---

### Entretien et nettoyage 47

---

Nettoyage de l'appareil	47
N'utilisez pas ces produits nettoyants	47

---

### Remédier aux anomalies 48

---

---

### Service après-vente 49

---

Vous trouverez des informations supplémentaires concernant les produits, accessoires, pièces de rechange et services sur Internet sous : [www.gaggenau.com](http://www.gaggenau.com) et la boutique en ligne : [www.gaggenau-eshop.com](http://www.gaggenau-eshop.com)

---

## Mots de signalisation pour la sécurité et l'utilisation optimale

---

---

### **AVERTISSEMENT**

---

Le non-respect de cet avertissement peut entraîner la mort ou des blessures graves.

---

---

### **ATTENTION**

---

Le non-respect de cet avertissement peut entraîner des blessures mineures ou modérées.

---

**AVIS :** Vous indique que des dommages à l'appareil ou aux biens peuvent survenir si vous ne respectez pas cet avertissement.

**Remarque :** Vous signale des informations importantes ou des conseils.



# CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

LIRE ET CONSERVER CES INSTRUCTIONS

---

## AVERTISSEMENT

---

Votre nouvel appareil a été conçu pour un fonctionnement sûr et fiable si vous en prenez bien soin. Lire attentivement toutes les consignes avant l'emploi. Ces précautions réduiront les risques de brûlures, de choc électrique, d'incendie et de lésions corporelles. Lors de l'utilisation d'un appareil électroménager, quelques précautions de sécurité élémentaires doivent être observées, y compris celles qui figurent aux pages suivantes.

---

Cet appareil n'est pas prévu pour fonctionner avec un programmateur externe ou une télécommande externe.

## Sécurité-incendie

Ne laissez pas le papier d'aluminium, le plastique, le papier ou les tissus entrer en contact avec un élément de surface, une grille ou un brûleur chaud. Ne laissez pas les casseroles chauffer à sec.

Si la table de cuisson est près d'une fenêtre, d'un évent à air forcé ou d'un ventilateur, s'assurer que les matériaux inflammables tels les tentures/rideaux ne flottent pas au-dessus ou près des brûleurs ou éléments. Ils risqueraient de s'enflammer.

Toujours avoir un détecteur de fumée en état de marche près de la cuisine.

Ne laissez jamais la table de cuisson sans surveillance lorsqu'elle est en utilisation. Des débordements causant de la fumée et des déversements graisseux peuvent prendre feu.

---

## AVERTISSEMENT

---

POUR RÉDUIRE LES RISQUES DE FEUX DE GRAISSE :

- a) Ne jamais faire fonctionner les unités de surface à des températures élevées sans surveillance. Des débordements causant de la fumée et des déversements graisseux peuvent prendre feu. Chauffer l'huile lentement à réglage faible ou moyen.
  - b) Mettre toujours la hotte EN MARCHÉ pendant la cuisson à température élevée et au moment de flamber des aliments (p.ex., crêpes Suzette, cerises jubilee, steak au poivre flambé).
  - c) Nettoyer souvent les ventilateurs d'aération. Il ne faut pas que la graisse s'accumule sur le ventilateur ou sur le filtre.
  - d) Utiliser des casseroles de taille adéquate. Utiliser toujours des casseroles dont les dimensions conviennent à la taille de l'élément.
- 

Si des vêtements s'enflamment, rouler par terre immédiatement pour éteindre les flammes.

Veillez à avoir à portée de main un extincteur d'incendie en bon état de marche, placé visiblement près de l'appareil et facile d'accès.

Étouffez les flammes d'un feu d'aliments autre qu'un feu de graisse à l'aide de bicarbonate de soude. Ne jamais utiliser d'eau sur les feux de cuisson.



# CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

LIRE ET CONSERVER CES INSTRUCTIONS

---

## AVERTISSEMENT

POUR RÉDUIRE LE RISQUE DE LÉSIONS CORPORELLES DANS L'ÉVENTUALITÉ D'UN FEU DE GRAISSE, OBSERVER LES CONSIGNES SUIVANTES :

- a) ÉTOUFFER LES FLAMMES à l'aide d'un couvercle bien hermétique, d'une tôle à biscuits ou d'un plateau en métal, puis éteindre l'appareil. FAIRE ATTENTION À NE PAS SE BRÛLER. Si les flammes ne s'éteignent pas immédiatement, ÉVACUER LES LIEUX ET FAIRE APPEL AU SERVICE D'INCENDIE.
- b) NE JAMAIS SAISIR UN RÉCIPIENT QUI BRÛLE. Vous pourriez vous brûler.
- c) NE PAS UTILISER D'EAU, y compris les chiffons ou serviettes mouillées. Une violente explosion de vapeur risque de se produire.
- d) Utiliser un extincteur uniquement si :
  - Vous savez que vous possédez un extincteur de CLASSE ABC, et vous en connaissez déjà le maniement.
  - L'incendie est de petite ampleur et contenu dans la zone où il s'est déclaré.
  - Le service d'incendie est appelé.
  - On peut combattre l'incendie le dos tourné vers la sortie.

Dans la mesure du possible, ne pas faire fonctionner le système de ventilation lorsqu'un feu se déclenche sur une table de cuisson. Toutefois, ne pas passer la main à travers le feu pour mettre le système de ventilation hors tension.

## Sécurité de cuisson

---

### AVERTISSEMENT

Utiliser cet appareil uniquement dans le cadre de l'utilisation prévue tel que décrit dans ce manuel. NE JAMAIS utiliser pour chauffer ou réchauffer une pièce. Ceci pourrait faire surchauffer l'appareil. L'appareil ne doit jamais servir à entreposer quoi que ce soit.

---

---

## AVERTISSEMENT

Ne JAMAIS couvrir les encoches, orifices ou passages pratiqués au fond du four et ne jamais recouvrir complètement la grille avec des matériaux tels que le papier d'aluminium. Vous risquez autrement de bloquer la circulation de l'air à l'intérieur du four. Les feuilles d'aluminium peuvent également emprisonner la chaleur et présenter ainsi un risque d'incendie.

---

---

## AVERTISSEMENT

### Risque d'ébouillement

En cas de vidange de l'eau sans évacuation fixe : Laissez d'abord l'appareil refroidir. Placez sous l'appareil un récipient approprié et de contenance suffisante pour recueillir l'eau.

---

---

## AVERTISSEMENT

### Risque de brûlure

Sortez les bacs de cuisson seulement avec la poignée fournie. Assurez-vous que la poignée est bien verrouillée sur le bac. Cette poignée n'est pas conçue pour retourner le bac de cuisson afin d'en vider le contenu.

---

---

## AVERTISSEMENT

### Risque de brûlure

Lorsque le couvercle est fermé, il peut se produire une accumulation de chaleur. Ne fermez pas le couvercle avant le refroidissement de l'appareil. N'allumez jamais l'appareil lorsque le couvercle est fermé. N'utilisez pas le couvercle pour maintenir au chaud ou déposer des objets.

---

## Prévention des brûlures

NE PAS TOUCHER AUX ÉLÉMENTS DE SURFACE NI AUX ZONES PRÈS DES ÉLÉMENTS. Les unités de surface peuvent être chaudes même lorsqu'elles sont de couleur foncée. Les zones près des unités de surface peuvent devenir suffisamment chaudes pour causer des brûlures. Pendant et après l'utilisation, ne pas toucher, ni laisser vêtements, poignées isolantes ou autres matériaux inflammables entrer en contact avec les éléments de surface ni aux zones près des



# CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

LIRE ET CONSERVER CES INSTRUCTIONS

éléments tant qu'ils n'ont pas refroidi. Citons notamment la table de cuisson et les surfaces situées près de celle-ci.

Ne pas chauffer ou réchauffer des contenants d'aliments non ouverts. L'accumulation de pression peut faire exploser le contenant et provoquer des blessures.

Toujours utiliser des poignées isolantes sèches. Des poignées mouillées ou humides entrant en contact avec les surfaces chaudes peuvent provoquer des blessures par dégagement de vapeur. Ne laissez pas les poignées toucher les éléments chauffants chauds. Ne pas utiliser de serviette ni de chiffon volumineux.

Mettre toujours la hotte EN MARCHÉ pendant la cuisson à température élevée et au moment de flamber des aliments (p.ex., crêpes Suzette, cerises jubilé, steak au poivre flambé).

Utiliser les réglages élevés seulement lorsque nécessaire. Pour éviter bulles et éclaboussures, chauffer l'huile lentement à réglage faible ou moyen. L'huile chaude peut causer des brûlures et blessures extrêmement graves.

Ne déplacez jamais une poêle contenant de l'huile chaude, en particulier une bassine à friture. Attendez qu'elle se soit refroidie.

Attacher les vêtements lâches, etc. avant de commencer. Attacher les cheveux longs de façon à ce qu'ils ne pendent pas et ne pas porter de vêtements lâches ou d'habits ou objets qui pendillent, tels que cravates, foulards, bijoux ou manches.

---

## AVERTISSEMENT

### Risque de brûlure

Seulement si le couvercle (VD) est monté : ne fermez pas le couvercle avant le refroidissement de l'appareil. N'allumez jamais l'appareil lorsque le couvercle est fermé. N'utilisez pas le couvercle pour maintenir au chaud ou déposer des objets.

---

## Sécurité des enfants

Lorsque les enfants sont assez âgés pour utiliser l'appareil, il incombe aux parents ou tuteurs légaux de veiller à ce qu'ils soient formés aux pratiques sécuritaires par des personnes qualifiées.

Ne permettre à personne de grimper, rester debout, s'appuyer, s'asseoir ou se pencher sur toute partie

d'un appareil, notamment une porte, un tiroir-réchaud ou un tiroir de rangement. Ceci peut endommager l'appareil qui risque de basculer et causer des blessures sérieuses.

Ne pas permettre aux enfants d'utiliser cet appareil sauf sous la surveillance attentive d'un adulte. Ne pas laisser les enfants et les animaux seuls ou sans surveillance lorsque l'appareil est en service. Ne jamais les laisser jouer aux alentours de l'appareil, que ce dernier soit en service ou non.

---

## ATTENTION

Les articles d'intérêt pour les enfants ne doivent pas être rangés dans un appareil électroménager, dans les armoires au-dessus de l'appareil ou sur le dossier. Les enfants peuvent grimper sur l'appareil pour atteindre ces objets et se blesser sérieusement.

---

## Consignes en matière de nettoyage

Ne nettoyez pas l'appareil pendant qu'il est encore chaud. Certains produits nettoyants produisent des vapeurs nocives lorsqu'ils sont appliqués sur une surface chaude. Chiffons ou éponges humides peuvent causer des brûlures par dégagement de vapeur.

Ne pas utiliser de nettoyeur à vapeur pour nettoyer l'appareil.

Ne pas faire tremper les éléments chauffants amovibles - Les éléments chauffants ne doivent jamais être plongés dans de l'eau.

## Sécurité pour la batterie de cuisine

Tenir la poignée de la casserole en brassant ou tournant les aliments. Ceci l'empêche de bouger et évite les déversements.

Utiliser des casseroles de taille adéquate. L'utilisation de casseroles trop petites aura pour effet d'exposer une partie de l'élément chauffant ou du brûleur pouvant présenter un risque de contact direct et d'incendie de vêtements. Sélectionner des ustensiles à fond plat, suffisamment larges pour couvrir l'élément chauffant. Cet appareil est doté de surfaces de différents formats. Un bon rapport ustensile/élément chauffant ou brûleur permet également d'améliorer le fonctionnement de l'appareil.



# CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

LIRE ET CONSERVER CES INSTRUCTIONS

Les ustensiles de cuisson non approuvés pour l'utilisation avec les tables de cuisson en céramique peuvent se briser lors d'un changement soudain de température. Utiliser uniquement des casseroles qui sont approuvés pour l'utilisation avec les tables de cuisson en céramique (seuls certains types de verre, la céramique vitriée à l'épreuve de la chaleur et la faïence peuvent être utilisés).

Tourner toujours les poignées an qu'elles ne passent pas au-dessus des zones adjacentes de cuisson ou du bord de l'appareil. Ceci aide à diminuer le risque d'ignition de matériaux inflammables, de déversements et de brûlures.

## Installation et entretien corrects

Demandez à l'installateur de vous montrer où se trouve le disjoncteur ou le fusible. Identifier sa position pour pouvoir le retrouver facilement.

Cet appareil doit être adéquatement installé et mis à la terre par un technicien agréé. Branchez l'appareil uniquement dans une prise correctement reliée à la terre. Pour plus de détails, reportez-vous à la notice d'installation.

Cet appareil est destiné uniquement à une utilisation domestique normale. Il n'est pas homologué pour un usage en extérieur. Voyez la garantie. Si vous avez des questions, communiquez avec le fabricant.

Ne pas entreposer ni utiliser de produits chimiques corrosifs, vapeurs, substances inflammables ou produits non alimentaires à l'intérieur ou à proximité de l'appareil. Il a été spécialement conçu pour être utilisé pendant le chauffage et la cuisson des aliments. L'emploi de produits chimiques corrosifs pour chauffer ou nettoyer l'appareil endommagera ce dernier et peut provoquer des blessures.

---

### AVERTISSEMENT

#### Risque de choc électrique

L'isolation des câbles d'appareils électriques peut fondre sur des parties très chaudes des appareils. Éviter tout contact du cordon d'alimentation d'appareils électriques avec des parties très chaudes de ces derniers.

---

S'assurer que les cuvettes de propreté ou cuvettes ramasse-gouttes sont bien en place - L'absence de ces cuvettes pendant la cuisson risque d'abîmer le câblage ou les composants inférieurs.

---

### AVERTISSEMENT

Le non respect du mode de fonctionnement des boutons peut entraîner des lésions corporelles ou des dommages à l'appareil.

---

Ne pas se servir de cet appareil s'il ne fonctionne pas correctement ou s'il est endommagé. Communiquer avec un réparateur autorisé.

Ne cuisinez pas sur une table de cuisson brisée. Les solutions de nettoyage et les déversements peuvent créer des risques de choc électrique.

Ne pas réparer ni remplacer toute pièce de l'appareil à moins que cela ne soit spécifiquement recommandé par ce manuel. Toute réparation doit être effectuée par un centre de réparation autorisé par l'usine.

Pour éviter les risques d'électrocution, avant de réparer l'appareil, mettre l'alimentation hors circuit au niveau du panneau de service et le verrouiller pour éviter toute mise en circuit accidentelle.

## Avertissements de la Proposition 65 de l'État de la Californie

---

### AVERTISSEMENT

Ce produit contient des produits chimiques connus de l'État de la Californie pour causer le cancer, des anomalies congénitales ou d'autres problèmes de reproduction.

---

---

## Protection de l'environnement

---

Déballez l'appareil et jetez l'emballage dans le respect de l'environnement.

## Conseils d'économie d'énergie

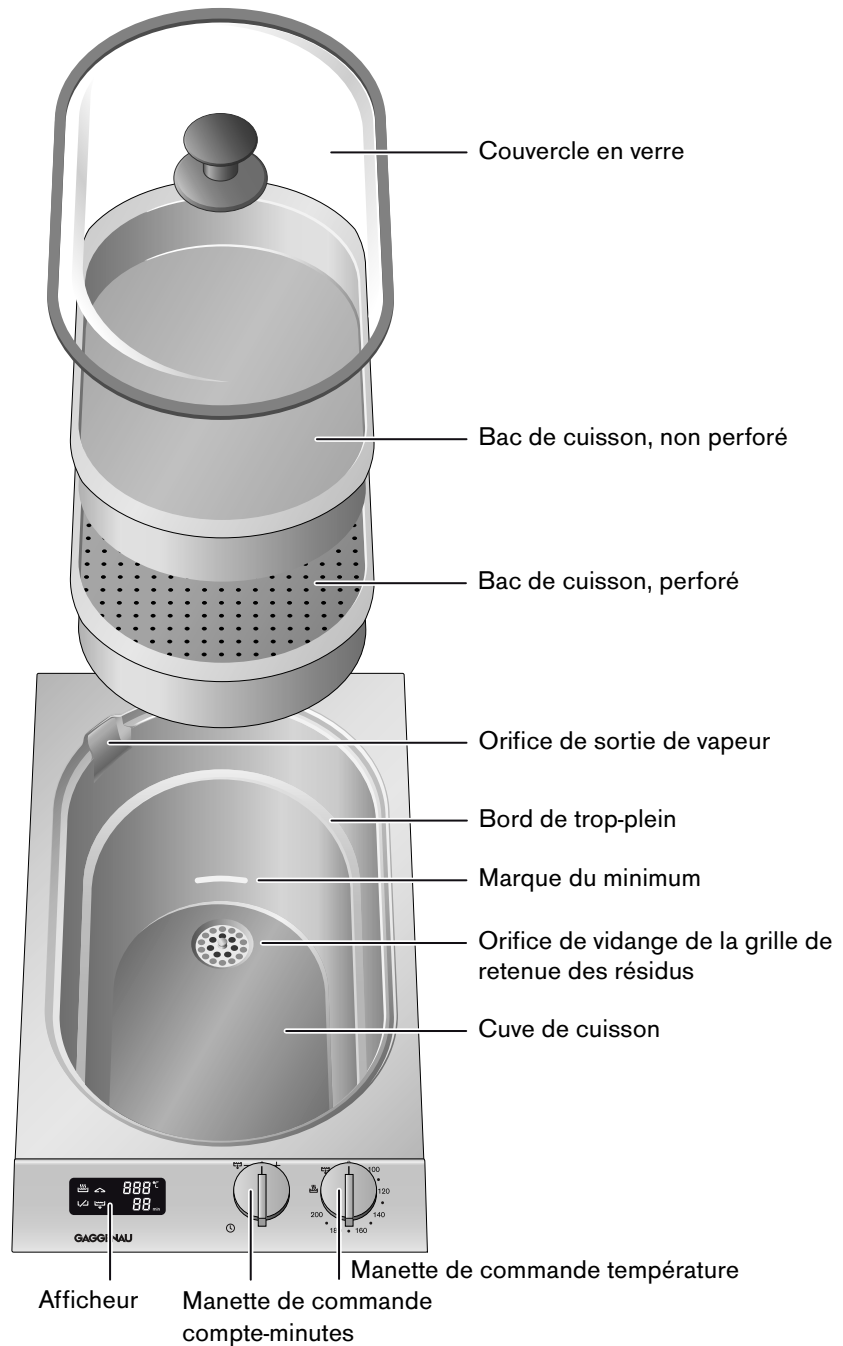
### Quelques conseils d'économie d'énergie :

- Préchauffez le cuiseur à vapeur seulement jusqu'à ce qu'il atteigne la température voulue.
- Si possible, utilisez toujours le couvercle en verre. Le couvercle assure une fermeture bien étanche qui évite les pertes de vapeur et d'énergie.
- Profitez de la possibilité de faire cuire simultanément des ingrédients différents grâce aux deux bacs de cuisson.


## Votre nouvel appareil




Faites connaissance avec votre nouvel appareil et ses accessoires.

### Cuiseur vapeur



### Symboles du bandeau et de l'afficheur

 niveau de cuisson vapeur

-  Préchauffage
-  Ouvrir le robinet de vidange / robinet ouvert
-  Protection contre la surchauffe



## Accessoires

Les accessoires suivants sont fournis :

Bac de cuisson, perforé

Bac de cuisson, non perforé

Couvercle en verre

Poignée

Grille de retenue

## Accessoires spéciaux

Vous pouvez commander les accessoires suivants auprès de votre distributeur :

AG 050 000 Kit d'évacuation à clapet antiretour fermable, ensemble d'écoulement (DN 40) et manchon de raccordement (1/2" vers 1 1/2")

AG 060 000 Kit d'évacuation permettant de verser le liquide de cuisson dans un récipient adapté

FK 023 000 Panier à pâtes

GE 020 010 Bac de cuisson, non perforé

GE 020 020 Bac de cuisson, perforé

VD 201 014 Couvercle en inox

VD 201 034 Couvercle en aluminium

VV 200 014 Baguette de jonction en inox, pour associer plusieurs appareils Vario

VV 200 034 Baguette de jonction en aluminium, pour associer plusieurs appareils Vario

Utilisez l'accessoire seulement de la manière indiquée. Le fabricant n'est pas responsable de l'utilisation non conforme des accessoires.

## Fonctionnement

Dans le cuiseur vapeur, vous pouvez cuire de manière conventionnelle, cuire à la vapeur, pocher et blanchir.

La cuisson à la vapeur consiste à placer les aliments dans un flux de vapeur d'eau. La température se situe autour de 210°F. C'est la vapeur d'eau qui transmet la chaleur. Les aliments qui se prêtent bien à ce mode de cuisson sont, par exemple, les légumes, les pommes de terre, les poissons.

La vapeur entoure les aliments et empêchent les pertes d'éléments nutritifs. L'aliment à cuire conserve sa forme, sa couleur et son arôme caractéristique. Il ne brunit pas.

L'appareil vous permet de cuire à la vapeur sans pression, dans un ou deux bacs. Dans le cas du bac perforé, la vapeur peut entrer en contact avec l'aliment à cuire de tous les côtés. Vous pouvez ainsi obtenir une cuisson uniforme, même avec de grandes quantités d'aliments.

Vous pouvez régler la température du liquide de cuisson par paliers de 10°F entre 100 et 200°F. Ce réglage précis de la température de l'eau vous permet, par exemple, de faire fondre un nappage, de pocher la viande ou de faire cuire des pâtes.

## Fonctionnement

### Avant la première utilisation

Avant d'utiliser l'appareil pour la première fois, respectez les instructions suivantes :



- 1 nettoyez à fond l'appareil et ses accessoires.
- 2 Lors de la mise en service, il faut effectuer l'étalonnage du point d'ébullition.  
**Remarque** : Si vous cuisez à la vapeur sans avoir fait cet étalonnage, l'appareil va mal fonctionner. Il pourra par exemple produire trop ou pas assez de vapeur.
- 3 Une fois l'étalonnage du point d'ébullition effectué, remplissez la cuve d'eau jusqu'au bord de trop-plein et faites fonctionner l'appareil 30 minutes au niveau de cuisson vapeur afin d'éliminer les éventuelles odeurs de neuf. Videz l'eau et séchez soigneusement la cuve.

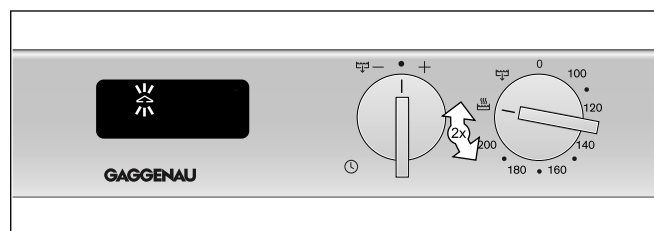
### Étalonnage du point d'ébullition



Le point d'ébullition dépend de la pression atmosphérique. Étant donné que la pression atmosphérique diminue lorsque l'altitude augmente, le point d'ébullition diminue aussi.

Avant d'utiliser le cuiseur vapeur pour la première fois, vous devez effectuer l'étalonnage du point d'ébullition. Lors cette opération, le cuiseur vapeur s'adapte à la pression atmosphérique régnant sur le lieu où il est installé.

#### Réalisation de l'étalonnage du point d'ébullition

- 1 Remplissez la cuve d'eau froide jusqu'à la marque du minimum. Posez le couvercle en verre sur le cuiseur.
- 2 Tournez la manette de température en position 200°F.
- 3 **Dans un laps de temps de 5 secondes** : Tournez la même manette de température **deux fois** entre la position  et la position 200°F. Ensuite, tournez la manette en position .



Le symbole  clignote pendant l'étalonnage du point d'ébullition. Dès que le symbole  ne clignote plus,

l'étalonnage est terminé. L'opération peut durer entre 3 et 7 minutes.

**Remarque** : Pendant l'étalonnage du point d'ébullition, l'appareil peut produire beaucoup de vapeur.

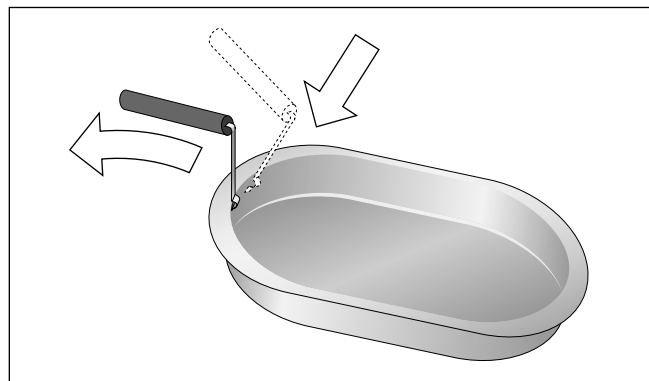
### Accrochez la poignée

#### AVERTISSEMENT

##### Risque de brûlure


Le bac de cuisson chauffe beaucoup. Sortez le bac de cuisson seulement avec la poignée fournie. Assurez-vous que la poignée est bien verrouillée sur le bac. Cette poignée n'est pas conçue pour retourner le bac de cuisson afin d'en vider le contenu.

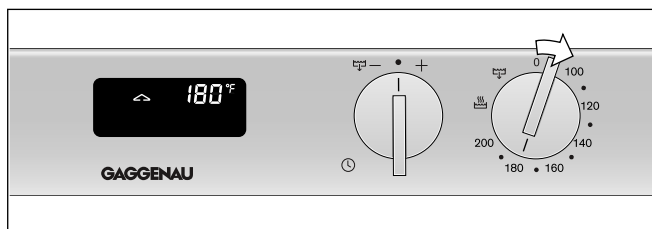
- 1 Introduisez la poignée dans le creux prévu sur le bac de cuisson.
- 2 Faites tourner la poignée vers l'arrière. Soulevez le bac par la poignée.




## Allumage

Remplissez la cuve d'eau froide ou d'un autre liquide de cuisson (quantité : 1 à 4 litres, voyez aussi le tableau de cuisson). Ne remplissez pas la cuve d'huile. La cuve doit être remplie au moins jusqu'à la marque du minimum et au maximum jusqu'au bord de trop-plein.

Tournez la manette de température dans la position voulue. La température programmée apparaît sur l'afficheur. Le symbole  s'allume sur l'afficheur dès que l'appareil chauffe.

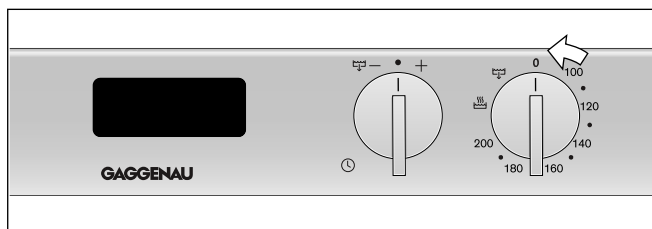


Vous pouvez régler la température entre 100 et 200 °F. Pour cuire à la vapeur, sélectionnez le niveau de cuisson vapeur .

**Remarque :** Pendant la cuisson, assurez-vous que le couvercle en verre est bien en place et que l'orifice de sortie de la vapeur n'est pas recouvert.

## Arrêt

Tournez la manette de température en position 0. L'indication s'éteint sur l'afficheur.



## Compte-minutes électronique

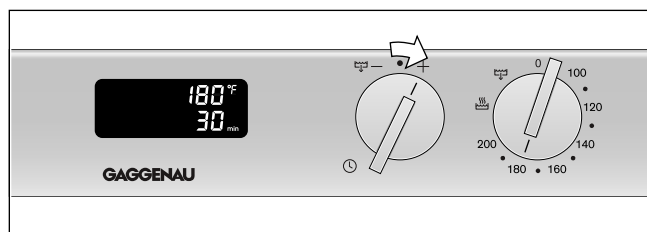
Vous pouvez régler le compte-minutes entre 1 et 90 minutes. Une fois que le temps réglé est écoulé, le cuiseur vapeur est arrêté par la fonction d'arrêt automatique.

Vous pouvez aussi utiliser le compte-minutes alors que le cuiseur vapeur est éteint, donc sans la fonction d'arrêt automatique.

### Réglage du compte-minutes

- 1 Réglez la température voulue ou sélectionnez le niveau de cuisson vapeur.

- 2 Tournez la manette du compte-minutes sur **+** ou **-** afin de programmer la durée voulue.



- 3 La durée programmée défile sur l'afficheur. Vous pouvez modifier la programmation pendant le fonctionnement du compte-minutes.
- 4 Une fois le temps écoulé, l'appareil s'arrête et un signal sonore retentit. Tournez brièvement une manette pour arrêter le signal.

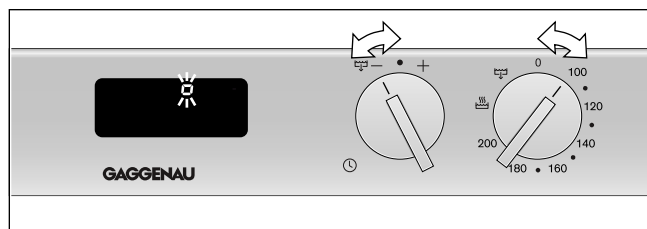
### Remarques


- Si vous arrêtez l'appareil plus tôt, le compte-minutes va continuer à fonctionner sans la fonction d'arrêt.
- Si vous réglez d'abord le compte-minutes, puis la température, le compte-minutes va fonctionner sans la fonction d'arrêt automatique.


## Sécurité enfants

### Activation de la sécurité enfants

- 1 Tournez la manette de température vers la droite, dans une position quelconque.
- 2 Tournez la manette du compte-minutes vers la gauche en position moins et maintenez-la dans cette position.
- 3 Ramenez la manette de température en position 0.
- 4 Ramenez la manette du compte-minutes en position 0.



Le symbole  s'allume sur l'afficheur, puis s'éteint après un bref laps de temps. La sécurité enfants est activée. Vous pouvez maintenant tourner la manette de commande dans n'importe quelle position sans que l'appareil ne se mette à chauffer.


Lorsqu'une personne tourne une manette de commande alors que la sécurité enfants est activée, le symbole  s'allume sur l'afficheur, puis s'éteint après un bref laps de temps.

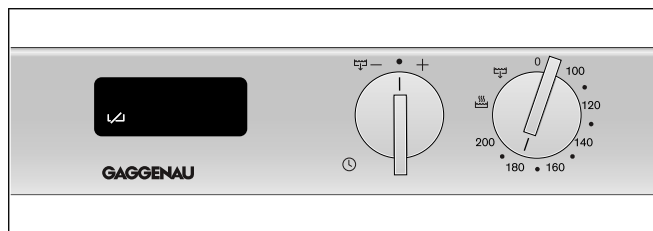
### Désactivation de la sécurité enfants

- 1 Tournez la manette du compte-minutes vers la gauche en position moins et maintenez-la dans cette position.
- 2 Tournez la manette de température vers la droite, dans une position quelconque.
- 3 Ramenez la manette du compte-minutes en position 0.

La sécurité enfants est désactivée.

### Protection contre la surchauffe

En cas de surchauffe, la résistance se coupe automatiquement pour protéger l'appareil et les meubles environnants. Le symbole  s'affiche. Éteignez l'appareil et laissez-le refroidir complètement.

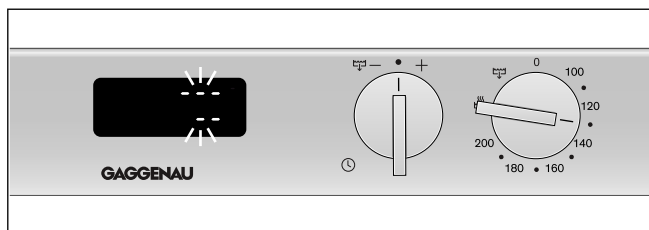


### Causes possibles de surchauffe :

- l'appareil a été allumé à vide (sans liquide dans la cuve de cuisson).
- De l'eau très chaude a été versée dans la cuve.
- L'appareil a fonctionné jusqu'à évaporation du liquide ou bien le niveau du liquide est tombé sous la marque du minimum.
- L'appareil a été utilisé trop longtemps au niveau de cuisson vapeur sans le couvercle.
- La cuve de cuisson est très entartrée.

### Coupure de sécurité

Pour votre protection, l'appareil est équipé d'une coupure de sécurité. Tout processus de chauffe en cours s'interrompt au bout de 4 heures si aucune action n'est faite pendant ce laps de temps. Si la température réglée est inférieure à 160°F (70°C), le processus de chauffe s'interrompt au bout de 8 heures. Des tirets clignotants apparaissent sur l'afficheur.



Dans ce cas, ramenez la manette de température à 0, puis remettez l'appareil en marche de manière habituelle.

## Vidange du liquide de cuisson



### **⚠** AVERTISSEMENT

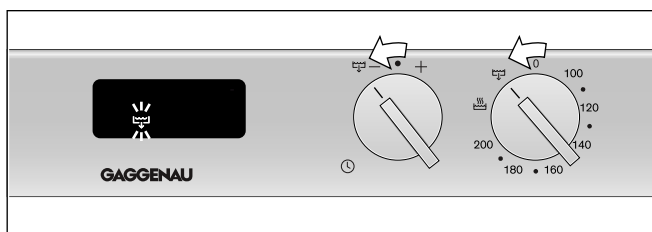
#### **Risque d'ébouillatement**



En cas de vidange de l'eau sans évacuation fixe : Laissez d'abord l'appareil refroidir. Placez sous l'appareil un récipient approprié et de contenance suffisante pour recueillir l'eau.

**Remarque :** Si vous ne disposez pas d'un branchement d'évacuation fixe, vous devez installer le dispositif d'évacuation AG 060 000 et placer sous le robinet de vidange un récipient résistant à la chaleur de dimension appropriée (au moins 10 l).



#### **Ouvrir le robinet de vidange**

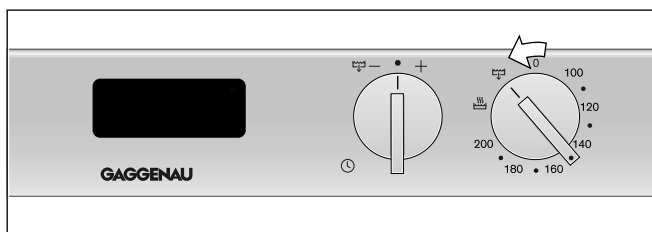
- 1 Tourner la manette de température vers la gauche, jusqu'à la position .
- 2 Tourner la manette de commande de la minuterie courte durée en position  et la maintenir dans cette position.




Un signal sonore retentit. Le symbole  clignote sur l'afficheur au bout de quelques secondes. Le robinet de vidange s'ouvre. Lorsque le robinet de vidange est ouvert, le symbole  s'allume en continu.

#### **Fermeture du robinet de vidange**

- 1 Tourner la manette de température vers la droite, jusqu'à la position 0.
- 2 Un signal sonore retentit. Le symbole  clignote sur l'afficheur au bout de quelques secondes. Le robinet de vidange se ferme. Dès que le robinet de vidange se ferme, le symbole  s'éteint.



#### **Remarques**

- Si le robinet de vidange n'est pas ouvert ou fermé complètement, le symbole  clignote.

- Laissez toujours le filtre sur le trou de vidange de façon à éviter que des résidus alimentaires ne bloquent le robinet.

---

## Tableaux et conseils

---

### Remarques

- Faites toujours préchauffer l'appareil
  - Posez toujours le couvercle en verre. Le couvercle assure une fermeture bien étanche qui évite les pertes de vapeur et d'énergie.
  - Les temps de cuisson sont indicatifs. Le temps de cuisson réel dépend de la qualité et de la température des produits utilisés, de leur poids et de l'épaisseur du mets à cuire.
- Utilisez le tamis à résidus lorsque vous ajoutez des épices, des herbes ou des légumes, afin de ne pas boucher la sortie. Après la cuisson à la vapeur, sortez les résidus de la cuve.
  - Nettoyez l'appareil de manière particulièrement minutieuse lorsque vous avez utilisé du sol, du bouillon ou du fond. Les résidus d'additifs peuvent générer de la corrosion.

### Cuire à la vapeur

- Remplissez l'appareil d'1 litre d'eau et faites chauffer au niveau "cuisson vapeur".
  - Placez dans la cuve le bac contenant les aliments à cuire et fermez le couvercle en verre.
  - Dans le cas du bac perforé, la vapeur peut entrer en contact avec l'aliment à cuire de tous les côtés. Cela garantit la cuisson régulière même de grandes quantités. Le bac non perforé évite de salir la cuve de cuisson ou bien sert à faire gonfler des aliments.
  - Le cuiseur vapeur peut être équipé des deux bacs en même temps. Le bac perforé doit être placé sous le non-perforé.
- Selon les temps de cuisson des aliments, les bacs de cuisson peuvent être utilisés en même temps ou l'un après l'autre.
  - En cas d'utilisation simultanée de deux bacs, le temps de cuisson sera prolongé d'environ 10 minutes.
  - La cuisson vapeur entraîne moins de pertes d'éléments nutritifs que la cuisson dans l'eau bouillante. Les vitamines, minéraux sont mieux conservés, la forme, la couleur et le goût sont préservés. Pour épicer, attendez donc après la cuisson à la vapeur.
  - Cuisson vapeur aromatique : vous pouvez aromatiser l'eau avec des herbes, des épices et du vin.

### Cuisson

- Remplissez l'appareil de 4 litres d'eau et faites chauffer au niveau "cuisson vapeur".
  - Pour préparer des pâtes, utilisez le panier spécial (accessoire FK 023 000).
- Il est recommandé de couvrir avec le couvercle en verre.
  - Vous pouvez aromatiser ou saler l'eau, mais dans ce cas, il faut nettoyer très soigneusement l'appareil après utilisation. Les résidus de sel peuvent générer de la corrosion.

### Cuire à point

- Remplissez l'appareil de 4 litres de liquide et réglez la température entre 160 et 200° F (75 et 95° C).
- Vous pouvez remplacer l'eau par du bouillon de légumes, du fumet de poisson ou du bouillon de viande. Vous pouvez aussi aromatiser le liquide de cuisson avec des herbes, des épices ou du vin.
- Posez toujours le couvercle en verre.

## Blanchir

### Blanchir à la vapeur (légumes) :

- Remplissez l'appareil de 1 litre d'eau et faites chauffer au niveau "cuisson vapeur".
- Placez dans la cuve le bac perforé contenant les légumes et fermez le couvercle en verre. Blanchissez maximum 500 g de légumes à chaque fois.
- Faites cuire à la vapeur pendant 4 - 5 minutes, puis refroidissez tout de suite les légumes dans l'eau glacée.

### Blanchir dans l'eau bouillante (légumes ou viande) :

- Remplissez l'appareil de 4 litres d'eau et faites chauffer au niveau "cuisson vapeur".

- Mettez les légumes ou la viande dans l'eau, puis amenez à ébullition.
- Enlevez les aliments à cuire. Refroidissez les légumes dans l'eau glacée, rincez la viande d'abord dans l'eau chaude, puis dans l'eau froide.
- Utilisez le panier à pâtes (accessoire FK 023 000) pour simplifier la mise en place et le prélèvement des aliments à cuire.
- Vous pouvez saler l'eau, mais dans ce cas, il faut nettoyer très soigneusement l'appareil après utilisation. Les résidus de sel peuvent générer de la corrosion.

## Régénérer (réchauffer)

- Remplissez l'appareil de 1 litre d'eau et faites chauffer au niveau "cuisson vapeur".
- Mettez dans la cuve le bac non perforé contenant l'aliment préparé et réduisez à 200° F (95° C).
- Il faut mettre le couvercle en verre.

Aliment	Quantité d'eau	Bac de cuisson	Réglage	Temps de cuisson	Remarques
Plat servi dans l'assiette, avec viande	1 litre	non perforé	200° F (95° C)	12 - 15 min	
Pâtes, garnitures à l'amidon (500 g)	1 litre	non perforé	200° F (95° C)	10 - 12 min	Beurrer légèrement le fond du bac de cuisson
Légumes (500 g)	1 litre	non perforé	200° F (95° C)	10 - 12 min	

## Maintenir au chaud

- Remplissez l'appareil de 1 litre d'eau et faites chauffer au niveau "cuisson vapeur".
- Mettez dans la cuve le panier non-perforé contenant les aliments chauds puis ramenez en position 170 - 180° F (80 - 85° C) et fermez le couvercle en verre.
- Si vous utilisez les deux bacs en même temps, placez d'abord le bac perforé dans l'appareil, puis le bac non perforé.
- Il faut mettre le couvercle en verre.

## Extraction de jus (baies)

- Remplissez l'appareil de 1 litre d'eau et faites chauffer au niveau "cuisson vapeur".
- Mettez d'abord le bac de cuisson non perforé, puis, par dessus, le bac perforé contenant les baies, et fermez le couvercle en verre.
- Laissez les fruits dans l'appareil jusqu'à ce que le jus ne sorte plus (120 minutes environ).
- Vous pouvez ensuite comprimer les baies dans un torchon à vaisselle afin d'en extraire les derniers jus.

## Stérilisation

- Remplissez l'appareil de 1 litre d'eau et faites chauffer au niveau "cuisson vapeur".
- Stérilisez les produits alimentaires juste après les avoir achetés ou récoltés. Un stockage prolongé entraîne une perte de vitamines et favorise la fermentation.
- Utilisez seulement des fruits et légumes en parfait état.
- Le cuiseur vapeur ne convient pas pour faire des conserves de viande.
- Vérifiez et nettoyez soigneusement les bocaux, les caoutchoucs, les fermetures et les ressorts.
- Désinfectez les bocaux lavés avant la stérilisation dans le cuiseur vapeur (voir le chapitre "Désinfecter").
- Placez les bocaux dans le bac perforé de façon qu'ils ne se touchent pas.
- Une fois le temps de cuisson terminé, ouvrez le couvercle en verre et laissez les bocaux refroidir avant de les sortir.

Aliment	Quantité d'eau	Bac de cuisson	Réglage	Temps de cuisson	Remarques
Fruits, légumes (sauf haricots et pois) en bocaux fermés de 0,75 à 1 l	1 litre	perforé	Cuire à la vapeur	35 - 40 min	
Haricots ou pois en bocaux fermés 0,75 à 1 l	1 litre	perforé	Cuire à la vapeur	120 min	

## Préparation de yaourts

- Chauffer le lait pasteurisé à 90°C (190° F) sur la table de cuisson afin d'éviter que les cultures de yaourt ne soient affectées. Important ! Laisser ensuite le lait refroidir à 40°C (100° F) au bain-marie afin de ne pas détruire les cultures de yaourt.
- S'il s'agit de lait UHT, il n'est pas nécessaire de le chauffer.
- Ajoutez au lait du yaourt nature ferme dont il est certain que les cultures sont encore actives (au moins 10 g de yaourt pour 100 ml de lait). Mélanger soigneusement le yaourt avec un fouet.
- Si vous utilisez du ferment de yaourt, appliquez les instructions figurant sur l'emballage.
- Versez le lait dans des pots en verre lavés au préalable, puis couvrez avec les couvercles.
- Remarque : Avant de verser le lait dans les pots en verre, vous pouvez les désinfecter après lavage, au moyen de votre cuiseur-vapeur réglé au niveau cuisson vapeur pendant 20 minutes.
- Veillez à laisser refroidir les pots avant de les remplir.
- Remplissez l'appareil d'1 litre d'eau. Placez dans l'appareil le bac de cuisson perforé et fermez le couvercle en verre. Faites préchauffer l'appareil à 55°C (120° F) pendant au moins 5 minutes. Placez rapidement les pots en verre dans l'appareil et fermez le couvercle de l'appareil.
- Il faut laisser mûrir le yaourt 6 à 8 heures à 55°C (120° F). Au bout de 8 heures, l'appareil s'arrête automatiquement (coupure de sécurité). Tournez la manette à 0. Ensuite, vous pouvez remettre l'appareil en marche de manière normale.
- Lorsque le yaourt est prêt, mettez-le au réfrigérateur.
- Conseil : vous pouvez ajouter sous le lait de la confiture ou des fruits en conserves, ou bien les mettre au fond des pots en verre, ou encore aromatiser le lait (par exemple avec du café soluble ou du chocolat en poudre).

## Fermentation (faire lever la pâte)

- Remplissez l'appareil de 1 litre d'eau et faites préchauffer 100° F (45° C).
- Mettez dans l'appareil le bac de cuisson avec la pâte ou le levain.
- Si vous voulez que la pâte ou le levain lèvent dans une jatte, un panier à lever ou un moule, utilisez le bac perforé et placez-y la pâte ou le levain. Veillez à ce que le couvercle en verre puisse se fermer complètement.
- Il faut mettre le couvercle en verre.



- Faire lever la pâte / le levain à 100° F (45° C) jusqu'à ce que le volume ait nettement augmenté (30 minutes environ).

## Désinfection

- Remplissez l'appareil de 1 litre d'eau et faites chauffer au niveau "cuisson vapeur".
- Mettez dans la cuve le bac perforé, avec les objets à désinfecter (pots en verre de confiture, de conserves ou de yaourts, biberons), puis fermez le couvercle en verre.
- Au préalable, il faut rincer soigneusement les objets à désinfecter.
- Faites chauffer à la vapeur pendant 20 minutes.
- Si vous utilisez les deux bacs en même temps, placez d'abord le bac perforé dans l'appareil, puis le bac non perforé et faites cuire à la vapeur en ajoutant 10 minutes à la durée initiale.

## Légumes

- Assaisonnez les légumes seulement après la cuisson. La cuisson à la vapeur préserve la saveur naturel des légumes mieux que la cuisson traditionnelle et elle permet aussi de moins épicer.
- Sauf indication contraire, les temps de cuisson sont valables pour 1 kg de légumes.

Aliment	Quantité d'eau	Bac de cuisson	Réglage	Temps de cuisson	Remarques
Artichauts, grands (400 - 500 g)	1 litre	perforé	Cuire à la vapeur	40 - 50 min	
Épinards (250 g)	1 litre	perforé	Cuire à la vapeur	4 min	
Chou-fleur	1 litre	perforé	Cuire à la vapeur	15 - 20 min	en bouquets
Haricots verts	1 litre	perforé	Cuire à la vapeur	20 - 25 min	
Brocolis	1 litre	perforé	Cuire à la vapeur	10 - 15 min	en bouquets
Brocolis et carottes (1 kg de chaque)	1 litre	perforé	Cuire à la vapeur	20 - 25 min	en bouquets / en tranches
Fenouil	1 litre	perforé	Cuire à la vapeur	8 - 12 min	en lanières
Terrine de légumes (1,2 kg)	1 litre	perforé	Cuire à la vapeur	50 - 60 min	dans une terrine de forme allongée
Carottes	1 litre	perforé	Cuire à la vapeur	10 - 15 min	en tranches
Pommes de terre	1 litre	perforé	Cuire à la vapeur	20 - 25 min	coupées en quart
Chou-rave	1 litre	perforé	Cuire à la vapeur	15 - 25 min	en tranches
Poireau	1 litre	perforé	Cuire à la vapeur	5 - 10 min	en tranches
Bette	1 litre	perforé	Cuire à la vapeur	12 - 15 min	Faire d'abord cuire les tiges 8 à 10 minutes, puis ajouter les feuilles et laisser cuire encore 5 minutes.
Pak-choï (150 - 250 g pièce)	1 litre	perforé	Cuire à la vapeur	5 - 7 min	coupé en deux dans le sens de la longueur

Aliment	Quantité d'eau	Bac de cuisson	Réglage	Temps de cuisson	Remarques
Pommes de terre en robe des champs , petites (50 g pièce environ)	1 litre	perforé	Cuire à la vapeur	25 - 30 min	
Pommes de terre en robe des champs , moyennes (70 g pièce environ)	1 litre	perforé	Cuire à la vapeur	30 - 40 min	
Pommes de terre en robe des champs , grandes (100 g pièce environ)	1 litre	perforé	Cuire à la vapeur	40 - 45 min	
Chou de Bruxelles	1 litre	perforé	Cuire à la vapeur	18 - 22 min	
Asperges, blanches	1 litre	perforé	Cuire à la vapeur	18 - 25 min	
Asperges, vertes	1 litre	perforé	Cuire à la vapeur	10 - 15 min	
Pelage des tomates	1 litre	perforé	Cuire à la vapeur	3 - 4 min	Avant la cuisson à la vapeur, faire une incision en croix. Après la cuisson à la vapeur, refroidir à l'eau glacée.
Pois gourmands	1 litre	perforé	Cuire à la vapeur	10 - 15 min	

## Poisson

- Vous pouvez faire cuire des filets de poisson ou des poissons entiers, soit à la vapeur, soit les faire mijoter dans le bac non-perforé. La préparation dans le jus de cuisson dure 2 à 5 minutes de plus que la cuisson à la vapeur, selon la quantité et la température initiale du jus de cuisson.
- Pour la cuisson à la vapeur, utilisez de préférence le bac perforé. Vous pouvez graisser légèrement le bac si le poisson tend à adhérer trop fortement.
- Ne salez pas le poisson cuit à la vapeur avant la cuisson de façon que le poisson élimine moins d'eau.
- Filets avec la peau : pour encore mieux préserver la structure et l'arôme, placez le poisson avec la peau tournée vers le haut.
- Vous pouvez aromatiser le jus de cuisson en y ajoutant du vin, du fumet de poisson, des légumes, des herbes et des épices.



### AVERTISSEMENT

#### Risque d'empoisonnement

Utiliser seulement des moules fraîches, bien fermées. Ne jamais manger des moules non ouvertes après la cuisson.

Aliment	Quantité d'eau	Bac de cuisson	Réglage	Temps de cuisson	Remarques
Filet de poissons à chair qui se détache facilement (1 - 2 cm d'épaisseur)	1 litre	perforé	Cuire à la vapeur	3 - 6 min	exemple : cabillaud, flétan, turbot, pangasius, sandre
Filet de poissons à chair ferme (2 - 3 cm d'épaisseur)	1 litre	perforé	Cuire à la vapeur	10 - 15 min	exemple : saumon, sébaste, lieu, tilapia, perche du Nil, bar
Daurade entière (600 g) dans le jus de cuisson	1 litre	non perforé	Cuire à la vapeur	25 - 30 min	500 ml de jus de cuisson tiède, exemple : fumet de poisson avec julienne de légumes
Truites entières (2 truites de 200 g) dans le jus de cuisson	1 litre	non perforé	Cuire à la vapeur	10 - 15 min	500 ml de jus de cuisson tiède, exemple : fumet de poisson avec julienne de légumes

Aliment	Quantité d'eau	Bac de cuisson	Réglage	Temps de cuisson	Remarques
Terrine de poisson (1,2 kg)	1 litre	perforé	Cuire à la vapeur	40 - 45 min	dans une terrine de forme allongée
Moules au vin blanc (1 kg)	1 litre	non perforé	Cuire à la vapeur	8 - 12 min	500 ml de vin blanc Utiliser seulement des moules fraîches, bien fermées. Les moules sont cuites dès qu'elles s'ouvrent.
Filet de lotte (3 cm) dans le jus de cuisson	1 litre	non perforé	Cuire à la vapeur	12 - 15 min	500 ml de jus de cuisson tiède, par exemple fumet de poisson avec légumes, gingembre, graines de fenouil et coriandre
Rouleaux de sole (80 à 150 g pièce)	1 litre	perforé	Cuire à la vapeur	12 - 15 min	Garnir le rouleau d'une tranche de saumon fumé.
Noix de Saint-Jacques (12)	1 litre	perforé	Cuire à la vapeur	4 min	

## Viande / volaille / charcuterie

Aliment	Quantité d'eau	Bac de cuisson	Réglage	Temps de cuisson	Remarques
Boulettes de viande hachée (20 à 30 g)	1 litre	perforé	Cuire à la vapeur	6 - 8 min	En viande de boeuf hachée. Beurrer légèrement le fond du bac de cuisson
Blanc de poulet, farci (250 à 300 g)	1 litre	non perforé	Cuire à la vapeur	25 - 30 min	Selon les goûts, saisir avant ou après la cuisson à la vapeur. Utiliser le jus de cuisson comme base pour des sauces.
Terrine de veau (1,2 kg)	1 litre	perforé	Cuire à la vapeur	60 - 75 min	
Roulade de blanc de dinde, farci (250 à 300 g)	1 litre	non perforé	Cuire à la vapeur	20 - 30 min	Selon les goûts, saisir avant ou après la cuisson à la vapeur. Utiliser le jus de cuisson comme base pour des sauces.
Réchauffer les saucisses (pochées)	0.91 gallons (4 litres)	sans	160 - 190°F (75 - 90°C)	10 - 20 min	(exemple : saucisse blanche, saucisse de Lyon)

## Garnitures : pâtes et boulettes

Aliment	Quantité d'eau	Bac de cuisson	Réglage	Temps de cuisson	Remarques
Pâtes, produits secs (500 g)	4 litres	Panier à pâtes	Cuire à la vapeur	5 - 11 min	
Pâtes, fraîches, réfrigérées, non farcies (500 g)	4 litres	Panier à pâtes	Cuire à la vapeur	3 - 4 min	
Pâtes, fraîches, réfrigérées, farcies (500 g)	4 litres	Panier à pâtes	Cuire à la vapeur	8 - 10 min	
Gnocchis, frais	1 litre	perforé	Cuire à la vapeur	6 - 8 min	Beurrer légèrement le fond du bac de cuisson

Aliment	Quantité d'eau	Bac de cuisson	Réglage	Temps de cuisson	Remarques
Boulettes de pommes de terre (80 g)	1 litre	perforé	Cuire à la vapeur	15 - 18 min	Beurrer légèrement le fond du bac de cuisson
Boulettes au pain (80 g)	1 litre	perforé	Cuire à la vapeur	12 - 15 min	Beurrer légèrement le fond du bac de cuisson

## Garnitures : riz

- Mettez le riz et le liquide de cuisson dans la bonne proportion dans le bac non-perforé.  
Exemple : 1 : 1,5 = 100 g de riz 150 ml de liquide.
- Utiliser comme liquide de cuisson de l'eau ou du bouillon. Vous pouvez aussi ajouter du sel, des épices, des légumes, du jus de citron, du vin, etc.
- En ce qui concerne la quantité de liquide nécessaire et le temps de cuisson, tenez toujours compte des indications figurant sur les emballages.

Aliment	Quantité d'eau	Bac de cuisson	Réglage	Temps de cuisson	Remarques
Riz basmati (1 : 2)	1 litre	non perforé	Cuire à la vapeur	15 - 18 min	
Riz parfumé (1 : 2)	1 litre	non perforé	Cuire à la vapeur	15 - 18 min	
Riz chinois (1 : 2)	1 litre	non perforé	Cuire à la vapeur	15 - 18 min	Riz du nord-est de la Chine
Riz au jasmin (1 : 2)	1 litre	non perforé	Cuire à la vapeur	15 - 18 min	
Riz à grain long (1 : 2)	1 litre	non perforé	Cuire à la vapeur	20 - 25 min	(exemple : patna, carolina)
Riz à grain moyen ou rond (1 : 2)	1 litre	non perforé	Cuire à la vapeur	15 - 18 min	exemple : arborio (avorio), carnaroli, bomba, padano
Riz nature (1 : 1,5)	1 litre	non perforé	Cuire à la vapeur	40 - 50 min	le temps de cuisson peut varier fortement selon le type de riz
Riz étuvé (1 : 1,5)	1 litre	non perforé	Cuire à la vapeur	10 - 15 min	
Riz rouge (Camargue) (1 : 2)	1 litre	non perforé	Cuire à la vapeur	30 - 35 min	
Riz sauvage (1 : 3)	1 litre	non perforé	Cuire à la vapeur	20 - 25 min	

## Garnitures : céréales

- Mettez les céréales et le liquide de cuisson dans la bonne proportion dans le bac non-perforé.  
Exemple : 1 : 1,5 = 100 g de céréales 150 ml de liquide.
- Utiliser comme liquide de cuisson de l'eau ou du bouillon. Vous pouvez aussi ajouter du sel, des épices, des légumes, du jus de citron, du vin, etc.
- En ce qui concerne la quantité de liquide nécessaire et le temps de cuisson, tenez toujours compte des indications figurant sur les emballages.

Aliment	Quantité d'eau	Bac de cuisson	Réglage	Temps de cuisson	Remarques
Boulghour, fin (1 : 2)	1 litre	non perforé	Cuire à la vapeur	12 - 15 min	
Boulghour, grossier (1 : 2)	1 litre	non perforé	Cuire à la vapeur	17 - 20 min	
Couscous, moyen (semoule de blé dur) ( 1 : 2)	1 litre	non perforé	Cuire à la vapeur	5 - 7 min	
Millet (1 : 2,5)	1 litre	non perforé	Cuire à la vapeur	25 - 35 min	
Polenta (1 : 4)	1 litre	non perforé	Cuire à la vapeur	10 - 15 min	
Quinoa (1 : 2)	1 litre	non perforé	Cuire à la vapeur	17 - 20 min	

## Garnitures : légumes secs (séchés)

- Mettez les légumes secs et le liquide de cuisson dans la bonne proportion dans le bac non-perforé. Exemple : 1 : 2 = 100 g de légumes secs 200 ml de liquide. Les légumes secs doivent être entièrement recouverts de liquide.
- Remarquez que certaines indications concernent les légumes secs prétrempés. Les légumes secs non prétrempés requièrent une cuisson nettement plus longue.
- Utiliser comme liquide de cuisson de l'eau ou du bouillon. Vous pouvez aussi ajouter du sel, des épices, des légumes, du jus de citron, du vin, etc.

Aliment	Quantité d'eau	Bac de cuisson	Réglage	Temps de cuisson	Remarques
Fèves (1:1)	1 litre	non perforé	Cuire à la vapeur	50 - 60 min	Prétrempé pendant 12 heures
Haricots rouges (1:1)	1 litre	non perforé	Cuire à la vapeur	75 - 90 min	Prétrempé pendant 12 heures
Haricots blancs (1:1)	1 litre	non perforé	Cuire à la vapeur	45 - 60 min	Prétrempé pendant 12 heures
Haricots marbrés (1:1)	1 litre	non perforé	Cuire à la vapeur	45 - 60 min	Prétrempé pendant 12 heures
Lentilles corail (1:2)	1 litre	non perforé	Cuire à la vapeur	10 - 12 min 20 min	pour des salades pour des purées
Lentilles (1:2)	1 litre	non perforé	Cuire à la vapeur	35 - 45 min	
Lentilles vertes (1:2)	1 litre	non perforé	Cuire à la vapeur	25 - 30 min	
Lentilles beluga (1:2)	1 litre	non perforé	Cuire à la vapeur	20 - 25 min	
Pois, verts ou jaunes, épluchés, entiers ou coupés en deux (1:2)	1 litre	non perforé	Cuire à la vapeur	60 - 90 min	
Pois chiches (1:1)	1 litre	non perforé	Cuire à la vapeur	60 - 75 min	Pois chiches prétrempés pendant 12 heures

## Desserts

Aliment	Quantité d'eau	Bac de cuisson	Réglage	Temps de cuisson	Remarques
Crème brûlée / flan / crème caramel (à 120 g)	1 litre	perforé	200° F (95°C)	35 - 40 min	Préchauffer l'appareil au niveau cuisson vapeur.
Dampfnudel (100 g pièce)	1 litre	non perforé	Cuire à la vapeur	20 - 25 min	Avant la cuisson vapeur, faire lever les dampfnudel 30 minutes (voir le chapitre "Fermentation").
Compote	1 litre	non perforé	Cuire à la vapeur	10 - 20 min	exemple : pommes, poires, rhubarbe Ajouter à volonté du sucre, du sucre vanillé, de la cannelle ou du jus de citron. Il n'est pas nécessaire d'ajouter de l'eau.
Riz au lait (250 g de riz + 625 ml de lait)	1 litre	non perforé	Cuire à la vapeur	35 - 40 min	Ajouter à volonté des fruits, du sucre ou de la cannelle.

## Autre

Aliment	Quantité d'eau	Bac de cuisson	Réglage	Temps de cuisson	Remarques
Garniture de potage aux œufs (1 litre)	1 litre	non perforé	100° F (95°C)	35 - 40 min	Préchauffer l'appareil au niveau cuisson vapeur.
Boulettes de semoule (à 20 g)	1 litre	perforé, non perforé	Cuire à la vapeur		Sucré ou salé, en dessert ou garniture de potage. Beurrer légèrement le fond du bac de cuisson
Œufs, taille M (6)	1 litre	perforé	Cuire à la vapeur	7,5 min 10 min 14 min	mollets moyens durs
Vin chaud (au moins 1 litre)			160 - 170° F (75 - 80°C)	120 min	

---

## Entretien et nettoyage

---

Dans ce chapitre, vous trouverez des conseils et astuces pour bien entretenir et nettoyer votre appareil.

---

### AVERTISSEMENT

#### Risque de brûlure

L'appareil chauffe pendant son fonctionnement. Avant de nettoyer l'appareil, il faut le laisser refroidir.

---

---

### AVERTISSEMENT

#### Risque de choc électrique

Pour nettoyer l'appareil, ne pas utiliser de nettoyeur haute pression ni de nettoyeur à vapeur.

---

## Nettoyage de l'appareil

- Après chaque utilisation, videz le bac et nettoyez-le avec du produit à vaisselle et une brosse à vaisselle douce. **Ne traitez pas la cuve de cuisson avec un produit d'entretien pour inox, car ces produits sont la plupart du temps incompatibles avec les produits alimentaires.**
- Les dépôts de salissures, de sel ou de tartre peuvent générer de la corrosion.
- Nettoyez les bacs de cuisson et la grille de retenue au lave-vaisselle ou bien dans de l'eau de vaisselle non agressive. Nettoyez la poignée des bacs seulement à la main.
- Séchez soigneusement la cuve de cuisson avec un torchon. Tant que la cuve est encore humide, ne placez pas le couvercle en verre sur le cuiseur.
- Si un dépôt blanc se forme dans la cuve de cuisson parce que l'eau est très calcaire : Essuyez la cuve avec de l'eau vinaigrée ou un détartrant alimentaire. Rincez soigneusement à l'eau claire.
- Après le séchage, polissez la cuve avec un chiffon doux et une goutte d'huile alimentaire.

Après le nettoyage et le séchage, vous pouvez conserver les bacs de cuisson propres et la poignée dans la cuve. Pour que le couvercle de l'appareil (accessoire) repose bien sur la table de cuisson, il faut retourner le couvercle en verre.

**Remarque :** Après quelques heures de fonctionnement, les marques de la résistance chauffante deviennent visibles sur le fond de la cuve.

Cela n'affecte en rien le fonctionnement et la qualité de l'appareil.

---

Partie de l'appareil/surface	Nettoyage recommandé
Cuve de cuisson	Nettoyez avec une brosse à vaisselle douce et du produit à vaisselle, puis séchez soigneusement avec un chiffon doux.
Bacs de cuisson	Lave-vaisselle
Couvercle en verre	Lave-vaisselle
Poignée	Nettoyez à l'eau chaude et au produit de vaisselle.
Bandeau de commande	Nettoyer avec un chiffon doux et humide et un peu de produit à vaisselle ; il ne faut pas que le chiffon soit trop humide. Sécher avec un chiffon doux.  Pour entretenir le bandeau de commande, vous pouvez vous procurer une huile spéciale (référence de commande 311135) auprès de votre distributeur spécialisé ou en passant par notre boutique en ligne. Après le nettoyage, appliquez cette huile d'entretien de manière uniforme sur le bandeau de commande au moyen d'un chiffon doux.
Manettes de commande	Nettoyer avec un chiffon doux et humide et un peu de produit à vaisselle ; il ne faut pas que le chiffon soit trop humide.

---

---

### ATTENTION

#### Dommages causés à l'appareil

Pour le nettoyage, ne pas démonter les manettes de commande.

---






## N'utilisez pas ces produits nettoyants

- Produits abrasifs ou agressifs
- Évitez tout contact de nettoyants contenant de l'acide (vinaigre, acide citrique, etc.) avec le cadre ou le bandeau
- Nettoyants chlorés ou alcoolisés
- Produit pour four en bombe aérosol
- Éponges à vaisselle dures, abrasives, brosses ou tampons à récurer
- Rincez soigneusement les éponges et lavettes neuves avant de les utiliser.

## Remédier aux anomalies

Dans de nombreux cas, vous pourrez remédier vous-même facilement aux anomalies. Avant de contacter le

service après-vente, veuillez respecter les consignes suivantes.

Anomalie	Cause possible	Solution
 apparaît sur l'afficheur. Le cuiseur vapeur ne chauffe pas.	La sécurité enfants est activée.	Désactiver la sécurité enfants.
L'appareil se coupe. Des tirets apparaissent sur l'afficheur.	Sécurité vacances	Éteindre l'appareil. Vous pourrez ensuite le rallumer comme d'habitude.
L'afficheur signale un message d'erreur (exemple : F01, F02, etc.).	Défaut électronique	Appeler le service après-vente Gaggenau.
 s'allume sur l'afficheur. Le cuiseur vapeur ne chauffe pas.	Protection contre la surchauffe : Pas de liquide dans le bac de cuisson.	Éteignez l'appareil Remplissez d'eau froide au moins jusqu'à la marque du minimum. Laissez l'appareil refroidir entièrement.
	Protection contre la surchauffe : L'appareil a été utilisé trop longtemps au niveau de cuisson vapeur  sans le couvercle en verre.	Éteignez l'appareil et laissez-le entièrement refroidir. Utilisez le couvercle en verre lorsque vous cuisez à la vapeur.
	Protection contre la surchauffe : De l'eau très chaude a été versée dans la cuve.	Éteindre l'appareil et le laisser entièrement refroidir. Remplissez la cuve d'eau froide.
	Protection contre la surchauffe : La cuve de cuisson est très entartrée. Sur le fond de la cuve, on voit le revêtement blanc de la résistance de chauffe.	Éteindre l'appareil et le laisser entièrement refroidir. Essuyez la cuve avec de l'eau vinaigrée ou un détartrant alimentaire. Rincez soigneusement à l'eau claire.
	Si le symbole  est toujours présent après allumage bien que l'appareil soit totalement froid, contactez le service après-vente de Gaggenau.	
 clignote sur l'afficheur.	Le robinet de vidange n'est ni complètement ouvert ni complètement fermé.	Fermer le robinet de vidange Si des résidus alimentaires bloquent le robinet de vidange, ouvrez-le à nouveau. Ensuite, enlevez les résidus avec précaution au moyen d'un objet approprié (manche de mouvette par exemple).



---

## Service après-vente

---

Si votre appareil doit être réparé, notre service après-vente est à votre disposition. Nous trouvons toujours une solution adaptée, y compris pour éviter les visites inutiles de techniciens.

Lors de votre appel, indiquez le numéro du produit (n° E) et le numéro de série (n° FD) afin que nous puissions vous donner une réponse précise. La plaquette d'identification comportant ces numéros se trouve sur le dessous de l'appareil. Pour ne pas avoir à chercher longtemps en cas de besoin, vous pouvez inscrire ici les références de l'appareil et le numéro de téléphone du service après-vente.

---

N° E

N° FD

---

---

**Service après-vente** 

---

N'oubliez pas qu'en cas de fausse manœuvre, la visite d'un technicien d'après-vente n'est pas gratuite, même pendant la garantie.

Vous trouverez les données de contact pour tous les pays dans l'annuaire ci-joint du service après-vente.

### **Demande de réparation et conseils en cas de dysfonctionnement**

**CA** 800 828 9165

Faites confiance à la compétence du fabricant. Ainsi vous êtes assurés que la réparation sera effectuée par des techniciens formés qui possèdent les pièces de rechange d'origine pour votre appareil.

---

## Contenido

---

---

### Palabras indicadoras para seguridad y mejor uso 51

---

### INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES 52

---

Seguridad para evitar incendios	52
Seguridad al cocinar	53
Prevención de quemaduras	53
Seguridad de los niños	54
Seguridad en la limpieza	54
Seguridad en los utensilios de cocina	54
Instalación y mantenimiento adecuados	55
Advertencias en virtud de la Proposición 65 del estado de California	55

---

### Protección del medio ambiente 56

---

Consejos para ahorrar energía	56
-------------------------------	----

---

### Su aparato nuevo 57

---

Aparato de cocción al vapor	57
Símbolos del embellecedor y la pantalla	57
Accesorio	58
Accesorios especiales	58
Funcionamiento	58

---

### Mando 59

---

Antes del primer uso	59
Compensación del punto de ebullición	59
Inserción del asa	59
Conectar	60
Apagar	60
Avisador de cocina electrónico	60
Seguro para niños	61
Protección contra sobrecalentamiento	61
Desconexión de seguridad	62
Descargar el líquido de cocción	62

---

### Tablas y consejos 63

---

Cocer al vapor	63
Hervir	63
Cocer a fuego lento	63
Escaldar	64
Regenerar (calentar)	64
Mantener calientes los alimentos	64
Extraer el jugo (bayas)	64
Reducir	65
Preparar yoghurt	65
Fermentar	66
Desinfectar	66
Verduras	66
Pescados	67

Carnes/Aves/Embutidos	68
Guarniciones: Pastas y albóndigas	69
Guarniciones: Arroz	69
Guarniciones: Cereales	70
Guarniciones: Leguminosas (secas)	70
Postres	71
Otros	71

---

### Cuidado y limpieza 72

---

Limpiar el aparato	72
No use los medios de limpieza siguientes	72

---

### Eliminar las fallas 73

---

---

### Servicio de atención al cliente 74

---

Encontrará más información sobre productos, accesorios, piezas de repuesto y servicios en internet: [www.gaggenau.com](http://www.gaggenau.com) y también en la tienda online: [www.gaggenau-eshop.com](http://www.gaggenau-eshop.com)

---

## Palabras indicadoras para seguridad y mejor uso

---

---

### ADVERTENCIA

---

Esto indica que se pueden producir lesiones graves o la muerte si no se cumple con esta advertencia.

---

---

### ATENCION

---

Esto indica que pueden producirse lesiones leves o moderadas si no se cumple con esta advertencia.

---

**AVISO:** esto indica que puede producirse un daño al electrodoméstico o a la propiedad como resultado de la falta de cumplimiento de este aviso.

**Nota:** Esto lo alerta sobre información y/o consejos importantes.



# INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES

LEA Y CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

---

## ADVERTENCIA

---

Su nuevo electrodoméstico ha sido diseñado para ser seguro y confiable si recibe el cuidado adecuado. Lea atentamente todas las instrucciones antes de usarlo. Estas precauciones reducirán el riesgo de quemaduras, descarga eléctrica, incendio y lesiones a personas. Al utilizar electrodomésticos de cocina, se deben tomar precauciones de seguridad básicas, incluidas las que se encuentran en las páginas siguientes.

---

Este aparato no está previsto para el funcionamiento con un reloj conmutador horario o un mando a distancia externo.

## Seguridad para evitar incendios

No deje que papel de aluminio, plástico, papel ni tela entren en contacto con un elemento de la superficie, una hornilla o una rejilla calientes. No deje ollas hirviendo sin líquido.

Si la placa está cerca de una ventana, una ventilación o un ventilador de aire forzado, asegúrese de que los materiales inflamables, como los elementos utilizados para cubrir una ventana, no se aproximen a las hornillas o a los elementos ni se extiendan sobre estos. Podrían prenderse fuego.

Siempre tenga un detector de humo en funcionamiento cerca de la cocina.

Nunca deje la placa sin vigilancia cuando esté en uso. Los derrames por hervor causan humo y las salpicaduras grasosas pueden prenderse fuego.

---

## ADVERTENCIA

---

PARA REDUCIR EL RIESGO DE INCENDIO OCASIONADO POR GRASA:

- a) Nunca deje las unidades de la superficie sin vigilancia a valores altos. Los derrames por hervor causan humo y salpicaduras grasosas que pueden prenderse fuego. Caliente los aceites despacio, a valores bajos o medianos.
  - b) Siempre encienda la campana al cocinar a un valor de calor alto o al flambear alimentos (p. ej., Crepas Suzette, cerezas Jubilee, carne flambeada con granos de pimienta).
  - c) Limpie los ventiladores extractores con frecuencia. No se debe permitir la acumulación de grasa en los ventiladores ni en los filtros.
  - d) Use el tamaño adecuado de olla. Siempre use utensilios de cocina apropiados para el tamaño del elemento de la superficie.
- 

En el caso de que su ropa se prenda fuego, arrójese al piso y ruede de inmediato para extinguir las llamas.

Tenga un extinguidor de incendio disponible, cerca, en un área fácilmente visible y accesible, cerca del electrodoméstico.

Sofoque las llamas provocadas por alimentos que se prenden fuego, que no sean incendios ocasionados por grasa, con bicarbonato de sodio. Nunca use agua en incendios ocasionados al cocinar.



# INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES

## LEA Y CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

---

### ADVERTENCIA

---

PARA REDUCIR EL RIESGO DE LESIONES A PERSONAS EN CASO DE INCENDIO OCASIONADO POR GRASA, SIGA ESTAS INDICACIONES:

- a) SOFOQUE LAS LLAMAS con una tapa que ajuste correctamente, una placa para galletas u otra bandeja de metal, luego, apague el electrodoméstico. ASEGÚRESE DE PREVENIR LAS QUEMADURAS. Si las llamas no se apagan de inmediato, EVACUE EL ÁREA Y LLAME AL DEPARTAMENTO DE BOMBEROS.
- b) NUNCA LEVANTE UNA OLLA EN LLAMAS. Puede quemarse.
- c) NO USE AGUA, ni repasadores o toallas húmedos. Puede ocasionar una violenta explosión por vapor.
- d) Use un extinguidor sólo si:
  - Sabe que tiene un extinguidor CLASE ABC y ya sabe cómo usarlo.
  - El incendio es pequeño y se limita al área donde se originó.
  - Alguien llamó al departamento de bomberos.
  - Puede combatir el incendio de espaldas a una salida.

---

Si es posible, no ponga el sistema de ventilación en funcionamiento si hay un incendio en la placa. Pero no atraviese el fuego con la mano para apagarla.

## Seguridad al cocinar

---

### ADVERTENCIA

---

Utilice este electrodoméstico únicamente para el fin para el cual fue diseñado, según se describe en este manual. NUNCA utilice este electrodoméstico como estufa para calentar o calefaccionar la habitación. Esto puede hacer que el electrodoméstico se caliente en exceso. Nunca utilice el electrodoméstico para almacenar objetos.

---

---

### ADVERTENCIA

---

NUNCA cubra ranuras, orificios ni conductos en la parte inferior del horno ni cubra toda una rejilla con materiales como papel de aluminio. Al hacerlo, bloquea el flujo de aire a través del horno. Los revestimientos de papel de aluminio también pueden atrapar el calor y causar un peligro de incendio.

---

---

### ADVERTENCIA

---

#### Peligro de escaldadura

Al vaciar el agua sin toma de desagüe fija: En primer lugar, deje que se enfríe el aparato. Coloque bajo el aparato un recipiente adecuado con suficiente capacidad para recoger el agua.

---

---

### ADVERTENCIA

---

#### Peligro de quemaduras

Retire los recipientes de cocción solo con el asa suministrada. El asa debe encajar con seguridad en el recipiente de cocción. El asa no está indicada para girar el inserto de cocción para vaciar su contenido.

---

---

### ADVERTENCIA

---

#### Peligro de quemaduras

Si permanece cerrada la cubierta del equipo, el calor se acumula. Cierre la cubierta del equipo solamente cuando éste ya se haya enfriado. Nunca encienda el equipo con su cubierta cerrada. No utilice la cubierta del equipo para mantener calientes las ollas ni para dejarlas ahí puestas.

---

## Prevención de quemaduras

NO TOQUE LAS UNIDADES DE LAS SUPERFICIES NI LAS ÁREAS CERCANAS A LAS UNIDADES. Las unidades de la superficie pueden estar calientes, aunque su color sea oscuro. Las áreas cercanas a las unidades de la superficie pueden calentarse lo suficiente como para ocasionar quemaduras. Durante el uso y con posterioridad, no toque las unidades de la superficie o áreas cercanas a las unidades, ni deje que su ropa, agarradores ni otros materiales inflamables entren en contacto con estos hasta que haya transcurrido el tiempo suficiente para que se enfríen. Entre estas áreas, se encuentran la placa y las áreas que miran hacia la placa.

No caliente recipientes de alimentos sin abrir. La acumulación de presión puede hacer explotar el recipiente y causar lesiones.

Siempre use agarradores secos. Los agarradores húmedos o mojados sobre las superficies calientes pueden ocasionar quemaduras por vapor. No deje que los agarradores toquen los elementos de



# INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES

## LEA Y CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

calentamiento que estén calientes. No use toallas ni otros paños gruesos.

Siempre encienda la campana al cocinar a un valor de calor alto o al flambear alimentos (p. ej., Crepas Suzette, cerezas Jubilee, carne flambeada con granos de pimienta).

Use valores de calor altos en la placa sólo cuando sea necesario. Para evitar burbujas y salpicaduras, caliente el aceite despacio, a un valor bajo-mediano, como máximo. El aceite caliente puede provocar quemaduras y lesiones de extrema gravedad.

Nunca mueva un recipiente con aceite caliente, especialmente una freidora. Espere hasta que se haya enfriado.

Sujétese todas las prendas, etc. antes de comenzar. Sujétese el cabello largo de manera que no quede suelto, y no use prendas holgadas o sueltas, como corbatas, bufandas, joyas o mangas amplias.

---

### ADVERTENCIA

---

#### Peligro de quemaduras

Solo con la cubierta del aparato montada (VD): No cierre la cubierta del aparato hasta que este se haya enfriado. No ponga nunca el aparato en marcha con la cubierta cerrada. No utilice la cubierta del aparato como superficie para depositar enseres o como superficie de mantenimiento de calor.

---

## Seguridad de los niños

Cuando los niños tienen la edad adecuada para utilizar el electrodoméstico, es responsabilidad legal de los padres o tutores legales asegurarse de que reciban las instrucciones sobre prácticas seguras por parte de personas calificadas.

No deje que nadie se suba, pare, incline, siente o cuelgue de cualquier parte de un electrodoméstico, especialmente una puerta, cajón calentador o cajón para almacenamiento. Esto puede dañar el electrodoméstico, y la unidad puede caerse y, posiblemente, causar lesiones graves.

No permita que niños utilicen este electrodoméstico, a menos que sean supervisados de cerca por un adulto. Los niños y las mascotas no deben quedar solos o sin vigilancia en el área donde se utilice el electrodoméstico. Nunca se les debe permitir jugar

cerca del electrodoméstico, independientemente de que esté en funcionamiento o no.

---

### ATENCIÓN

---

Los objetos de interés para niños no deben almacenarse en un electrodoméstico, en gabinetes sobre un electrodoméstico ni en la placa antisalpicaduras. Si los niños se suben a un electrodoméstico para alcanzar estos objetos, podrían sufrir lesiones graves.

---

## Seguridad en la limpieza

No limpie el electrodoméstico cuando aún esté caliente. Algunos limpiadores producen emanaciones tóxicas cuando se aplican en una superficie caliente. Las esponjas y los paños mojados pueden ocasionar quemaduras por vapor.

No use limpiadores a vapor para limpiar el aparato.

No humedezca los elementos de calentamiento desmontables; estos nunca deben sumergirse en agua.

## Seguridad en los utensilios de cocina

Sostenga el mango de la olla cuando revuelva o dé vuelta los alimentos. Esto ayuda a evitar salpicaduras y a prevenir el movimiento de la olla.

Utilice el tamaño de olla adecuado.

El uso de utensilios de cocina más pequeños deja expuesta al contacto directo una parte del elemento de calentamiento o de la hornilla, y puede ocasionar la ignición de la ropa. Seleccione utensilios de cocina con bases planas y lo suficientemente grandes para que cubran la unidad de calentamiento de la superficie. Este electrodoméstico está equipado con una o más unidades de superficie de diferente tamaño. La proporción correcta del utensilio de cocina con respecto al elemento de calentamiento o la hornilla también aumenta la eficiencia.

Los utensilios de cocina no aprobados para uso con placas de cerámica pueden romperse con los cambios bruscos de temperatura. Use sólo ollas que sean apropiadas para placas de cerámica (únicamente determinados tipos de vidrio, vidrio resistente al calor,



# INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES

LEA Y CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

cerámica, loza u otros utensilios vidriados que sean aptos).

Siempre coloque los mangos de los utensilios hacia adentro, de manera que no se extiendan sobre las áreas de trabajo adyacentes ni sobre el borde de la placa. Esto reduce el riesgo de incendios, derrames y quemaduras.

## Instalación y mantenimiento adecuados

Pídale al instalador que le muestre la ubicación del disyuntor o el fusible. Márquela para recordarla más fácilmente.

Este electrodoméstico debe ser correctamente instalado y conectado a tierra por un técnico calificado. Conéctelo sólo a una toma de corriente eléctrica correctamente conectada a tierra. Para obtener más información, consulte las Instrucciones de instalación.

Este electrodoméstico ha sido diseñado para uso doméstico normal únicamente. No está aprobado para uso en exteriores. Consulte la garantía. Si tiene alguna pregunta, comuníquese con el fabricante.

No almacene ni utilice productos químicos corrosivos, vapores, materiales inflamables ni productos no alimenticios dentro de este electrodoméstico ni cerca de él. Está específicamente diseñado para calentar o cocinar alimentos. El uso de productos químicos corrosivos al calentar o limpiar dañará el electrodoméstico y podría causar lesiones.

---

### ADVERTENCIA

#### Peligro de descarga eléctrica

En las partes calientes del equipo se puede fundir el aislamiento de los cables de los aparatos eléctricos. Nunca deje que entren en contacto los cables de conexión de los aparatos eléctricos con partes calientes del equipo.

---

Asegúrese de que los platillos reflectantes o los bols recogegotas estén en su lugar: La ausencia de estos bols o platillos durante la cocción puede provocar daños en el cableado o en los componentes que se encuentran debajo de estos.

---

### ADVERTENCIA

No hacer funcionar bien las perillas puede ocasionar lesiones personales y daños al electrodoméstico.

---

No utilice este electrodoméstico si no funciona correctamente o si ha sido dañado. Comuníquese con un centro de servicio técnico autorizado.

No cocine en una placa rota. Las soluciones de limpieza y los derrames pueden crear un riesgo de descarga eléctrica.

No repare ni cambie ninguna parte del electrodoméstico, a menos que se recomiende específicamente en este manual. Remita todas las reparaciones a un centro de servicio técnico autorizado por la fábrica.

Para evitar un peligro de descarga eléctrica, antes de reparar el electrodoméstico, apague la alimentación eléctrica en el panel de servicio y trabe el panel para impedir que se encienda accidentalmente.

## Advertencias en virtud de la Proposición 65 del estado de California

---

### ADVERTENCIA

Este producto contiene una o más sustancias químicas que el estado de California sabe que provocan cáncer, defectos congénitos, u otro daño reproductivo.

---

---

## Protección del medio ambiente

---

Saque el equipo de su empaque y elimine éste de forma ecológica.

### Consejos para ahorrar energía

**Por favor tome en cuenta los siguientes consejos para cocinar ahorrando energía:**

- Precaliente la vaporera sólo hasta alcanzar la temperatura deseada.
- De ser posible use siempre la tapa de cristal. Cerrando bien la tapa se evita la pérdida de vapor y energía.
- Aproveche la posibilidad de cocer diferentes alimentos al mismo tiempo con dos insertos de cocción.



## Su aparato nuevo

Aquí aprende a familiarizarse con su aparato nuevo además de obtener información acerca del accesorio.

### Aparato de cocción al vapor



### Símbolos del embellecedor y la pantalla

Nivel de cocción al vapor

- Calentamiento
- Grifo de descarga de agua abrir / abierto
- Protección contra sobrecalentamiento

## Accesorio

El accesorio siguiente forma parte del suministro:

Inserto de cocción, perforado

Inserto de cocción, no perforado

Tapa de cristal

Asa

Tamiz de restos

## Accesorios especiales

En su comerciante especializado, puede adquirir el accesorio indicado a continuación:

AG 050 000 Kit de instalación de desagüe con válvula antirretorno, pieza de desagüe (DN 40) y manguito de conexión (1/2" a 1 1/2")

AG 060 000 El kit de instalación de desagüe, permite vaciar el líquido de cocción en un recipiente adecuado

FK 023 000 cesta para pasta

GE 020 010 Inserto de cocción, no perforado

GE 020 020 Inserto de cocción, perforado

VD 201 014 Cubierta de aparato de acero inoxidable

VD 201 034 Cubierta de aparatos de aluminio

VV 200 014 Listón de unión de acero inoxidable, para combinar otros aparatos Vario

VV 200 034 Listón de unión de aluminio, para combinar otros aparatos Vario

Utilice el accesorio tal como se ha prescrito. El fabricante no se hace responsable por un uso incorrecto.

## Funcionamiento

En el aparato de cocción al vapor puede cocinar al vapor, cocer, asar y escaldar.

La cocción al vapor es un método de cocción en un flujo de vapor de agua. El rango de temperatura está comprendido en unos 210°F. El vapor de agua transmite el calor. Los alimentos apropiados son, p. ej. verdura, patatas o pescado.

El vapor rodea el producto de cocción evitando la pérdida de nutrientes de los alimentos. El producto de cocción conserva su forma, color y aroma típico. Los alimentos no se doran en el aparato de cocción al vapor.

El aparato le ofrece la posibilidad de cocer al vapor sin presión con uno o dos insertos de cocción colocados. Con los insertos de cocción perforados el vapor puede penetrar hasta el producto de cocción por todos lados. De esta forma se garantiza la cocción uniforme de los alimentos, incluso con alimentos de proporciones grandes.

Puede ajustar la temperatura del líquido de cocción en pasos de 10°F entre 100 - 200°F. Este ajuste exacto de la temperatura del agua le permite, por ejemplo, fundir el chocolate de para cubrir, escalfar carne o cocer pasta.

## Mando

### Antes del primer uso

Observe las siguientes indicaciones antes de cocer al vapor por primera vez:


- 1 Limpie completamente el aparato y los accesorios.
- 2 Durante la puesta en funcionamiento debe realizar una compensación del punto de ebullición.  
**Nota:** El uso para la cocción al vapor sin haber efectuado previamente la compensación del punto de ebullición puede provocar fallos en el aparato. Es posible que se genere demasiado o muy poco vapor.
- 3 Después de la compensación del punto de ebullición, llene con agua la cubeta de cocción hasta el borde de desbordamiento y ponga el aparato en funcionamiento durante 30 minutos en el nivel de cocción al vapor, para eliminar los posibles olores por falta de uso. Vacíe el agua y seque la cubeta de cocción completamente.


### Compensación del punto de ebullición

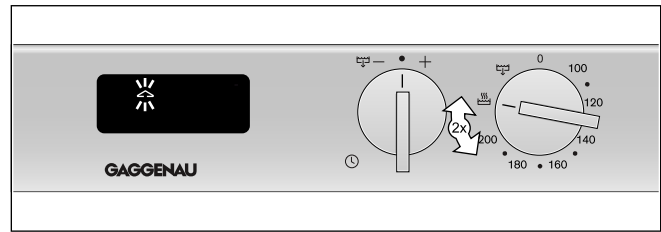
El punto de ebullición depende de la presión atmosférica. Dado que la presión atmosférica disminuye al aumentar la altura, disminuye también el punto de ebullición.



Antes del primer uso del aparato de cocción al vapor, debe realizar una compensación del punto de ebullición. De este modo se adapta el aparato de cocción al vapor a la presión atmosférica del lugar de emplazamiento.

#### Realizar una compensación del punto de ebullición

- 1 Llene la cubeta de cocción hasta la marca de mínimo con agua fría. Coloque la tapa de cristal.
- 2 Ajuste la maneta de mando "Temperatura" a la posición 200°F.
- 3 **En los 5 segundos siguientes:** Gire esa misma maneta de mando "Temperatura" **dos veces** entre la posición  y la posición 200°F. A

continuación, gire la maneta de mando a la posición .



El símbolo  parpadeará durante la compensación del punto de ebullición. Cuando el símbolo  deje de parpadear, habrá finalizado la compensación del punto de ebullición. Este proceso dura entre 3 y 7 minutos.

**Nota:** Durante la compensación del punto de ebullición es posible que se genere gran cantidad de vapor.

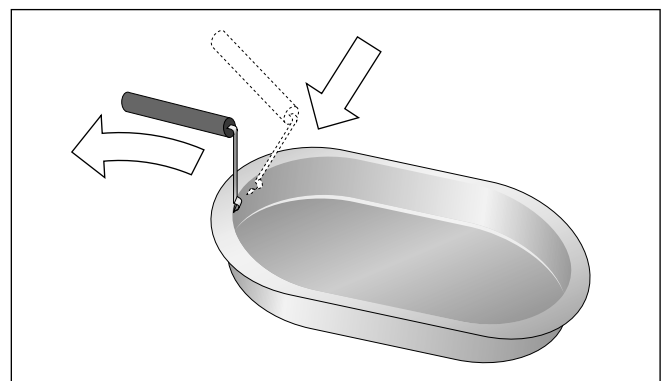
### Inserción del asa

#### ⚠ ADVERTENCIA

##### Peligro de quemaduras


El líquido de cocción se calienta mucho. Retire el inserto de cocción solamente con el mango incluido. El mango tiene que encajar con seguridad en el inserto. El mango no es adecuado para voltear el inserto para verter el contenido.

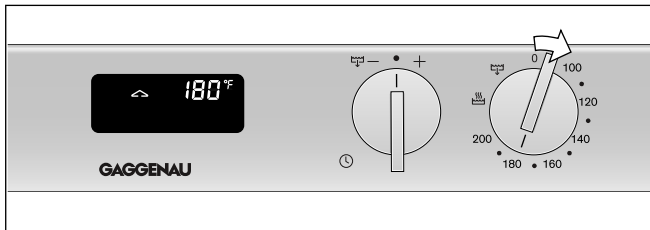
- 1 Introduzca el asa en la cavidad prevista en el inserto de cocción.
- 2 Baje el asa. Levante el inserto de cocción utilizando el asa.




## Conectar

Llene la cubeta de cocción con agua fría u otro líquido de cocción (cantidad 1 - 4 litros, véase también la tabla de cocción). No se puede llenar la cubeta de cocción con aceite. Debe llenar la cubeta de cocción al menos hasta la marca de mínimo y como máximo hasta el borde de desbordamiento.

Gire la maneta de mando „Temperatura“ a la posición elegida. En la pantalla se muestra la temperatura ajustada. Mientras que caliente el aparato se ilumina el símbolo  en la pantalla.

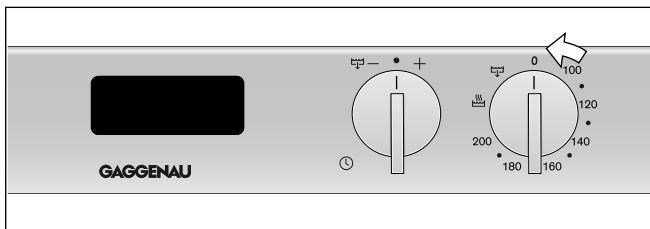


Puede ajustar la temperatura entre 100 - 200°F. Para cocer al vapor ajuste el nivel de cocción al vapor .

**Nota:** Preste atención a que durante el funcionamiento quede bien colocada la tapa de cristal y de que no quede cubierta la abertura de salida de vapor.

## Apagar

Gire la maneta de mando temperatura a la posición 0. En la pantalla se apaga la indicación.



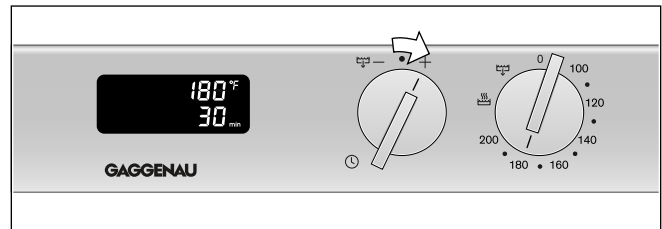
## Avisador de cocina electrónico

El avisador de cocina lo puede ajustar entre 1 hasta 90 minutos. El aparato de cocción al vapor se desconecta mediante el sistema de desconexión automática una vez transcurrido el tiempo ajustado.

Puede utilizar el reloj de alarma sin función de desconexión incluso con el aparato desconectado.

### Ajustar el avisador de cocina

- 1 Ajuste la temperatura deseada o el nivel de cocción al vapor.
- 2 Girar la maneta de mando avisador de cocina a **+** o bien **-** para ajustar el tiempo deseado.



- 3 En la pantalla transcurre el tiempo ajustado. Puede modificar el tiempo ajustado mientras que transcurre el avisador de cocina.
- 4 Una vez transcurrido el tiempo, el aparato se desconecta y suena una señal. Active brevemente una maneta de mando, para desconectar la señal.

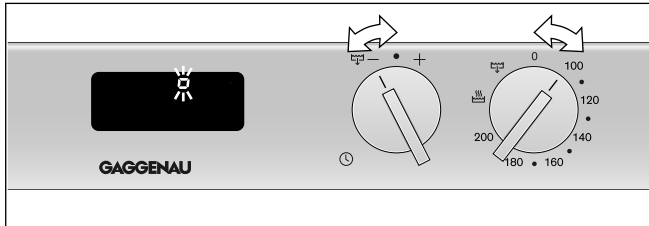
### Notas


- Si apaga el aparato antes de tiempo, el reloj de alarma sigue funcionando sin función de desconexión.
- Si ajusta primero el reloj de alarma y después la temperatura, el reloj de alarma funcionará sin sistema de desconexión automática.


## Seguro para niños

### Conectar el bloqueo infantil

- 1 Girar la maneta de mando de temperatura hacia la derecha a cualquier temperatura.
- 2 Girar el mando de operación de tiempo corto hacia la izquierda a la posición menos y mantenerlo en esta posición.
- 3 Girar el mando de temperatura hacia atrás a la posición 0.
- 4 Girar el mando de operación tiempo corto hacia atrás a la posición 0.



En la pantalla se ilumina el símbolo  y se apaga tras un tiempo corto. El seguro para niños está conectado. Ahora puede girar el mando de operación a cualquier posición sin que se caliente el aparato.

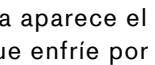
Si se gira en un mando de operación mientras que se encuentra conectado un bloqueo infantil, aparece en la pantalla el símbolo  que se apaga transcurrido un tiempo corto.

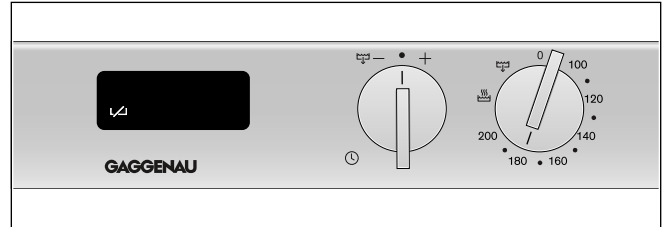
### Desconectar la protección para los niños

- 1 Girar el mando de operación de tiempo corto hacia la izquierda a la posición menos y mantenerlo en esta posición.
- 2 Girar la maneta de mando de temperatura hacia la derecha a cualquier temperatura.
- 3 Girar el mando de operación tiempo corto hacia atrás a la posición 0.

El seguro para niños está desconectado.

## Protección contra sobrecalentamiento

En caso de sobrecalentamiento el aparato desconecta automáticamente el elemento calefactor con el fin de proteger el aparato y los muebles empotrados. En la pantalla aparece el símbolo . Apague el aparato y deje que enfíe por completo.

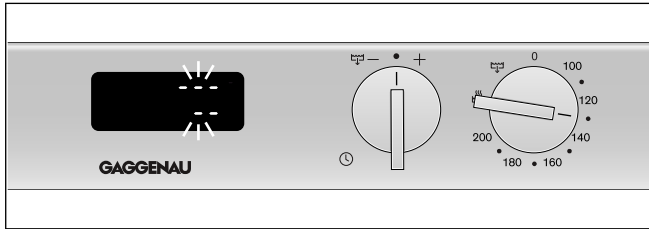


### Posibles causas de sobrecalentamiento:

- Se ha puesto el aparato en funcionamiento en vacío (sin líquido en la cubeta de cocción).
- Se ha vertido agua demasiado caliente en la cubeta de cocción.
- El aparato ha estado funcionando en estado vacío o el nivel de líquido ha bajado de la marca de mínimo.
- El aparato ha permanecido demasiado tiempo funcionando en el nivel de cocción al vapor sin la tapa de cristal.
- La cubeta de cocción tiene mucha cal.

## Desconexión de seguridad

Para su protección, el equipo está equipado con un sistema de desconexión de seguridad. Cada proceso de calentamiento se desconecta después de 4 horas si no se realiza un manejo en este periodo. A una temperatura inferior a 160 °F (70 °C), el proceso de calentamiento se desconecta después de 8 horas. En la pantalla aparecen unos guiones parpadeando.



Gire hasta 0 la perilla de mando de temperatura, y se podrá poner en funcionamiento el equipo de forma habitual.

## Descargar el líquido de cocción





### ADVERTENCIA

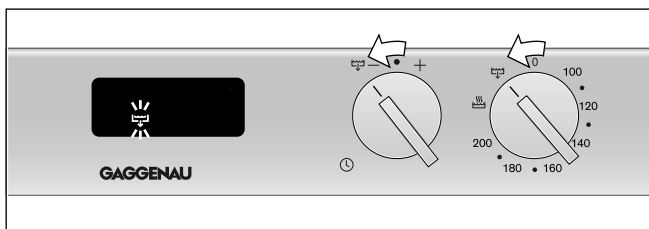
#### Peligro de escaldadura


Al vaciar el agua sin toma de desagüe fija: En primer lugar, deje que se enfríe el aparato. Coloque bajo el aparato un recipiente adecuado con suficiente capacidad para recoger el agua.


**Nota:** Si no dispone de una conexión de drenaje fija, tendrá que instalar el set de drenaje AG 060 000 y colocar un recipiente resistente a altas temperaturas de tamaño adecuado (por lo menos de 10 l) debajo de la llave de descarga.

### Abra la llave de descarga



- 1 Gire la perilla de mando de temperatura hacia la izquierda, a la posición .
- 2 Gire la perilla de mando del avisador hacia la izquierda a la posición , y manténgala en esta posición.

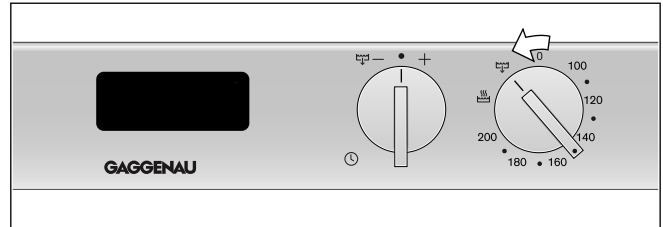


Se escucha una señal. Después de unos segundos, en la pantalla parpadeará el símbolo . Se abre la llave de descarga. Mientras esté abierta la llave de


descarga, en la pantalla brilla permanentemente el símbolo .

### Cierre la llave de descarga

- 1 Gire la perilla de mando de temperatura hacia la derecha, a la posición 0.
- 2 Se escucha una señal. Después de unos segundos, en la pantalla parpadeará el símbolo . Se cierra la llave de descarga. En cuanto se cierra la llave de descarga, se apaga el símbolo .



### Notas

- Si la llave de descarga no está completamente abierta o cerrada, parpadea en la pantalla el símbolo .
- Siempre deje el filtro de restos sobre la abertura de descarga. De esta manera se impide que los restos de alimentos bloqueen la llave de descarga.

---

## Tablas y consejos

---

### Notas

- Siempre precaliente la parrilla.
- De ser posible use siempre la tapa de cristal. Cerrando bien la tapa se evita la pérdida de vapor y energía.
- Los tiempos de cocción indicados sirven como orientación. El verdadero tiempo de cocción depende de la calidad y la temperatura de los alimentos usados, el peso y el grosor de lo que se vaya a cocinar.
- Utilice el filtro de restos si agrega al agua verduras, hierbas o especias, para que no se tape el drenaje. Después de cocer los alimentos con el vapor, retire los restos de la cubeta de cocción.
- Limpie el equipo especialmente a fondo si utilizó sal, caldo de pollo, caldo de pescado o caldo de carne. Los restos de los agregados pueden causar corrosión.

### Cocer al vapor

- Llene el equipo con 1 cuarto (1 litro) de agua y precaliéntelo hasta el nivel de cocción al vapor.
- Coloque en la cubeta el inserto de cocción con los alimentos y ponga la tapa de cristal.
- Con el inserto perforado, el vapor puede llegar a los alimentos por todos lados. De esta manera queda garantizada una cocción uniforme también de cantidades grandes de alimentos. El inserto no perforado evita que se ensucie la cubeta de cocción, o se utiliza para poner a remojar los alimentos.
- La vaporera puede usarse con los dos insertos de cocción simultáneamente. El inserto perforado tiene que colocarse debajo del no perforado.
- Según los tiempos de cocción de los alimentos, los insertos pueden usarse al mismo tiempo o uno después de otro.
- Al utilizar simultáneamente los dos insertos, el tiempo de cocción se alarga unos 10 minutos.
- La cocción al vapor quita menos sustancias nutritivas a los alimentos que la cocción en agua hirviendo. Se mantienen mejor las vitaminas y minerales, así como la forma, el color y sus sabores propios. Por eso, sazone los alimentos sólo después de cocerlos al vapor.
- Cocer al vapor con aromas: Puede aromatizarse el agua con hierbas, especias y vino.

### Hervir

- Llene el equipo con 4 cuartos (4 litros) de agua y precaliéntelo hasta el nivel de cocción al vapor.
- Utilice la canastilla para pasta (accesorio especial FK 023 000) para la preparación de pastas.
- Se recomienda poner la tapa de cristal.
- Se puede aromatizar el agua o agregarle sal, pero a continuación tiene que limpiar el equipo muy a fondo. Los restos de sal pueden producir corrosión.

### Cocer a fuego lento

- Llene el equipo con 4 cuartos (4 litros) de líquido y seleccione una temperatura de entre 160 - 200 F (75 y 95°C)
- En lugar de agua puede usar caldo de verduras, caldo de pescado o de carne. Puede aromatizarse el agua con hierbas, especias y vino.
- Siempre coloque la tapa de cristal.

## Escaldar

### Escaldar en vapor (verduras):

- Llene el equipo con 1 cuarto (1 litro) de agua y precaliéntelo hasta el nivel de cocción al vapor.
- Coloque en la cubeta el inserto de cocción perforado con las verduras y ponga la tapa de cristal. Escalde un máximo de 1 lb (500 g) de verduras por sesión.
- Cueza al vapor por 4 - 5 minutos, y a continuación enfríe bruscamente de inmediato las verduras con agua helada.

### Escaldar en agua hirviente (verduras o carnes):

- Llene el equipo con 4 cuartos (4 litros) de agua y precaliéntelo hasta el nivel de cocción al vapor.
- Introduzca las verduras o la carne al agua y déjela que dé un primer hervor.
- Saque los alimentos. Enfríe bruscamente las verduras en agua helada, enjuague la carne primero con agua caliente, y luego fría.
- Utilice la canastilla para pasta (accesorio FK 023 000) para meter y sacar fácilmente los alimentos.
- Puede agregar sal al agua, pero a continuación debe limpiar el equipo con especial cuidado. Los restos de sal pueden producir corrosión.

## Regenerar (calentar)

- Llene el equipo con 1 cuarto (1 litro) de agua y precaliéntelo hasta el nivel de cocción al vapor.
- Introduzca el inserto de cocción sin perforar con el alimento preparado en la cubeta de cocción, y baje la temperatura a 200° F (95° C).
- La tapa de cristal tiene que estar colocada.

Alimentos	Cantidad de agua	Inserto de cocción	Ajuste	Tiempo de cocción	Observaciones
Plato combinado con carne	1 cuarto (1 litro)	no perforado	200° F (95° C)	12 - 15 min.	
Pastas, guarniciones con fécula (1 lb/500 g)	1 cuarto (1 litro)	no perforado	200° F (95° C)	10 - 12 min.	Unte un poco de mantequilla en el fondo del inserto de cocción
Verduras (1 lb/500 g)	1 cuarto (1 litro)	no perforado	200° F (95° C)	10 - 12 min.	

## Mantener calientes los alimentos

- Llene el equipo con 1 cuarto (1 litro) de agua y precaliéntelo hasta el nivel de cocción al vapor.
- Coloque el inserto de cocción no perforado con el alimento caliente en la cubeta, reduzca la temperatura a la posición 170 - 180° F (80 - 85° C) y cierre la tapa de cristal.
- Si utiliza dos insertos de cocción simultáneamente, introduzca primero en el equipo el inserto perforado y a continuación el no perforado encima de él.
- La tapa de cristal tiene que estar colocada.

## Extraer el jugo (bayas)

- Llene el equipo con 1 cuarto (1 litro) de agua y precaliéntelo hasta el nivel de cocción al vapor.
- Ponga primero el inserto de cocción sin perforar en el tazón y a continuación el inserto perforado con las frutas encima, y ponga la tapa de cristal.
- La fruta debe permanecer en el equipo hasta que ya no salga más jugo (aprox. 120 minutos).
- A continuación puede exprimir las bayas con un trapo de cocina para obtener los últimos restos del jugo.



## Reducir

- Llene el equipo con 1 cuarto (1 litro) de agua y precaliéntelo hasta el nivel de cocción al vapor.
- Prepare los alimentos para hacer conservas inmediatamente después de comprarlos o después de la cosecha. Si se guardan por mucho tiempo, se reduce su contenido vitamínico y fácilmente se pueden fermentar.
- Utilice solamente frutas y verduras en perfectas condiciones.
- La carne no se presta para prepararla en conserva en la vaporera.
- Revise y limpie a fondo los frascos para conserva, los anillos de hule, las grapas y los resortes.
- Desinfecte los frascos lavados en la vaporera antes de preparar las conservas (ver el capítulo "Desinfectar").
- Coloque los frascos en el inserto perforado, de manera que no se toquen.
- Una vez concluido el tiempo de cocción, quite la tapa de cristal y saque los frascos cuando se hayan enfriado por completo.

Alimentos	Cantidad de agua	Inserto de cocción	Ajuste	Tiempo de cocción	Observaciones
Frutas, verduras (excepto frijoles y chícharos) en frascos de conservas cerrados 0.75 - 1 cuarto/0.75 - 1l	1 cuarto (1 litro)	perforado	Cocer al vapor	35 - 40 min.	
Frijoles o chícharos en frascos de conserva cerrados 0.75 - 1 cuarto/0.75 - 1l	1 cuarto (1 litro)	perforado	Cocer al vapor	120 min.	

## Preparar yoghurt

- Caliente leche pasteurizada en la estufa a 190° F (90 °C) para evitar una alteración de los bacilos de yoghurt. ¡Importante! Permita que se enfríe la leche hasta 100° F (40 °C) en un baño de agua para no destruir los bacilos del yoghurt.
- La leche ultrapasteurizada no necesita calentarse.
- Añada a la leche yoghurt natural firme con cultivos de yoghurt (por lo menos 10 g de yoghurt por cada 100 ml de leche). Revuelva a fondo el yoghurt con el batidor.
- En caso de usar fermento de yoghurt, tome en cuenta la información incluida con el empaque.
- Vierta la leche en tarros de yoghurt lavados y cierre la tapa.
- Nota: Adicionalmente, puede desinfectar los tarros de yoghurt en su vaporera a un nivel de cocción de vapor por 20 minutos antes de verter la leche. Asegúrese de enfriar los recipientes antes de llenarlos.
- Llene el equipo con 1 litro de agua. Coloque el inserto de cocción perforado en el equipo y cierre la tapa de vidrio. Precaliente el equipo durante al menos 5 minutos a 120° (55 °C). Coloque los tarros rápidamente en el equipo y cierre la tapa de vidrio.
- El yoghurt debe madurar a 120° F (55 °C) durante 6-8 horas. Después de 8 horas, el equipo se apaga automáticamente (desconexión de seguridad). Gire el selector de funciones a 0. A continuación se puede volver a encender normalmente el equipo.
- Después de la preparación, ponga el yoghurt en el refrigerador.
- Sugerencia: Puede mezclar mermelada o frutas en conserva en la leche, o agregarlas en el fondo de los tarros de yoghurt, o bien aromatizar la leche (p. ej., con café instantáneo o polvo de chocolate).

## Fermentar

- Llene el equipo con 1 cuarto (1 litro) de agua y precaliéntelo hasta el nivel de cocción al vapor.
- Coloque el inserto para cocción no perforado con la masa/base de la masa en el equipo.
- Si la masa/base se debe fermentar en una bandeja, canastilla de cocción o molde para hornear, utilice el inserto perforado poniendo en él el recipiente con la masa o base. Tenga cuidado que la tapa de cristal pueda cerrarse por completo.
- La tapa de cristal tiene que estar colocada.
- Deje fermentar la masa/base a 100°F (45°C) hasta que su volumen haya aumentado claramente (aprox. 30 min.).

## Desinfectar

- Llene el equipo con 1 cuarto (1 litro) de agua y precaliéntelo hasta el nivel de cocción al vapor.
- Introduzca en la cubeta el inserto de cocción perforado con los objetos que se van a desinfectar (p. ej. frascos para mermelada, conservas o yoghurt, biberones), y ponga la tapa de cristal.
- Los objetos que se van a desinfectar tienen que lavarse primero a fondo.
- Expóngalos al vapor por 20 minutos.
- Si utiliza simultáneamente dos insertos de cocción, introduzca primero en el equipo el inserto perforado, y a continuación el inserto sin perforar encima de él, y abra el vapor por 10 minutos adicionales.

## Verduras

- Sazone las verduras sólo después de cocerlas. Al cocinarlas al vapor se conserva mejor el sabor natural de las verduras que al hervirlas, y se requiere sazonarlas menos.
- Si no se indica otra cosa, los tiempos de cocción se refieren a un kg de verduras.

Alimentos	Cantidad de agua	Inserto de cocción	Ajuste	Tiempo de cocción	Observaciones
Alcachofas grandes (0.9 - 1 lb/400 - 500 g c/u)	1 cuarto (1 litro)	perforado	Cocer al vapor	40 - 50 min.	
Espinaca entera (0.6 ob/250 g)	1 cuarto (1 litro)	perforado	Cocer al vapor	4 min.	
Coliflor	1 cuarto (1 litro)	perforado	Cocer al vapor	15 - 20 min.	enteras
Frijoles, verdes	1 cuarto (1 litro)	perforado	Cocer al vapor	20 - 25 min.	
Brócoli	1 cuarto (1 litro)	perforado	Cocer al vapor	10 - 15 min.	enteros
Brócoli y zanahorias (2 lb/1 kg de cada una)	1 cuarto (1 litro)	perforado	Cocer al vapor	20 - 25 min.	enteros/en rodajas
Hinojo	1 cuarto (1 litro)	perforado	Cocer al vapor	8 - 12 min.	en tiras
Terrina de verduras (2 lb 10 oz/1.2 kg)	1 cuarto (1 litro)	perforado	Cocer al vapor	50 - 60 min.	en un molde de terrina alargado
Zanahorias	1 cuarto (1 litro)	perforado	Cocer al vapor	10 - 15 min.	en rodajas
Papas	1 cuarto (1 litro)	perforado	Cocer al vapor	20 - 25 min.	partidas en cuatro
Colinabo	1 cuarto (1 litro)	perforado	Cocer al vapor	15 - 25 min.	en rodajas

Alimentos	Canti- dad de agua	Inserto de cocción	Ajuste	Tiempo de cocción	Observaciones
Porro, puerro	1 cuarto (1 litro)	perforado	Cocer al vapor	5 - 10 min.	en rodajas
Acelga	1 cuarto (1 litro)	perforado	Cocer al vapor	12 - 15 min.	Cocer primero los tallos por 8 - 10 Min., agregar las hojas y cocer otros 5 min.
Pak choi (de 5 - 9 oz/150 - 250 g c/u)	1 cuarto (1 litro)	perforado	Cocer al vapor	5 - 7 min.	cortados por la mitad a lo largo
Papas cocidas con piel, pequeñas (de unos 2 oz/50 g c/u)	1 cuarto (1 litro)	perforado	Cocer al vapor	25 - 30 min.	
Papas cocidas con piel, medianas (de unos 2.5 oz/70 g c/u)	1 cuarto (1 litro)	perforado	Cocer al vapor	30 - 40 min.	
Papas cocidas con piel, grandes (de unos 3.5 oz/ 100 g c/u)	1 cuarto (1 litro)	perforado	Cocer al vapor	40 - 45 min.	
Coles de Bruselas	1 cuarto (1 litro)	perforado	Cocer al vapor	18 - 22 min.	
Espárragos, blancos	1 cuarto (1 litro)	perforado	Cocer al vapor	18 - 25 min.	
Espárragos, verdes	1 cuarto (1 litro)	perforado	Cocer al vapor	10 - 15 min.	
Pelar tomates	1 cuarto (1 litro)	perforado	Cocer al vapor	3 - 4 min.	Antes de cocerlos al vapor, hacerles unos cortes en cruz. Después de cocerlos al vapor, enfriarlos brusca- mente con agua helada.
Tirabeques	1 cuarto (1 litro)	perforado	Cocer al vapor	10 - 15 min.	

## Pescados

- Los filetes de pescado o los pescados completos se pueden cocinar al vapor o cocer en su jugo en el inserto de cocción no perforado. La preparación en su jugo tarda unos 2 a 5 minutos más en comparación con el cocinado al vapor, según la cantidad y la temperatura inicial del jugo.
- Para cocer al vapor, utilice preferentemente el inserto de cocción perforado. Si el pescado se llega a pegar mucho, puede engrasar un poco el inserto.
- Agregue sal al pescado cocinado al vapor solamente después de cocerlo. De esta manera se le quita menos agua al pescado.
- Coloque el pescado con el lado de la piel hacia arriba, de esta manera se conservan todavía mejor la estructura y el aroma.
- El jugo lo puede enriquecer con vino, caldo de pescado, verduras, hierbas y especias.



### ADVERTENCIA

#### Peligro de envenenamiento

Prepare solamente almejas cerradas en perfecto estado. Nunca se deben comer las almejas que no se hayan abierto después de cocinarlas al vapor.

Alimentos	Cantidad de agua	Inserto de cocción	Ajuste	Tiempo de cocción	Observaciones
Filete de pescados de carne blanda (1 - 2 cm/0.4 - 0.8" de grueso)	1 cuarto (1 litro)	perforado	Cocer al vapor	3 - 6 min.	p. ej. bacalao, rodaballo, pangasio, lucio
Filete de pescados de carne firme (2 - 3 cm/0.8 - 1" de grueso)	1 cuarto (1 litro)	perforado	Cocer al vapor	10 - 15 min.	p. ej. salmón, gallineta nórdica, abadejo, tilapia, raño, robalo
Dorada completa (1 lb/600 g) en su jugo	1 cuarto (1 litro)	no perforado	Cocer al vapor	25 - 30 min.	1/2 cuarto (500 ml) de caldo tibio, por ejemplo, caldo de pescado con tiras de verduras
Truchas completas (dos truchas de 0.4 .b/200 g c/u) en su jugo	1 cuarto (1 litro)	no perforado	Cocer al vapor	10 - 15 min.	1/2 cuarto (500 ml) de caldo tibio, por ejemplo, caldo de pescado con tiras de verduras
Terrina de pescado (3 lb/1.2 kg)	1 cuarto (1 litro)	perforado	Cocer al vapor	40 - 45 min.	en un molde de terrina alargado
Mejillones al vino blanco (2.2 lb/1 kg)	1 cuarto (1 litro)	no perforado	Cocer al vapor	8 - 12 min.	1/2 cuarto (500 ml) de vino blanco Utilice solamente mejillones cerrados en perfecto estado. Los mejillones están listos en cuanto se abren.
Filete de rape (3 cm/1") en su jugo	1 cuarto (1 litro)	no perforado	Cocer al vapor	12 - 15 min.	1/2 cuarto (500 ml) de caldo tibio, p. ej. caldo de pescado con verduras, jengibre, semillas de hinojo y cilantro
Rollitos de lenguado (0.2 - 0.3 lb/80 - 150 g c/u)	1 cuarto (1 litro)	perforado	Cocer al vapor	12 - 15 min.	Enrolle también una rebanada de salmón ahumado.
Vieiras (12 piezas)	1 cuarto (1 litro)	perforado	Cocer al vapor	4 min.	

## Carnes/Aves/Embutidos

Alimentos	Cantidad de agua	Inserto de cocción	Ajuste	Tiempo de cocción	Observaciones
Albóndigas de carne (de 0.7 - 1.1 oz/20 - 30 g c/u)	1 cuarto (1 litro)s	perforado	Cocer al vapor	6 - 8 min.	De carne molida de res. Unte un poco de mantequilla en el fondo del inserto de cocción
Pechuga de pollo, rellena (de 9 - 10 oz/250 - 300 g c/u)	1 cuarto (1 litro)s	no perforado	Cocer al vapor	25 - 20 min.	Sofreír al gusto antes o después de cocerlos al vapor. Utilice el caldillo que se forma como base para salsas.
Terrina de ternera (2.5 lb/1.2 kg)	1 cuarto (1 litro)s	perforado	Cocer al vapor	60 - 75 min.	
Rollos de pechuga de pavo, rellenos (de 9 - 10 oz/ 250 - 300 g c/u)	1 cuarto (1 litro)s	no perforado	Cocer al vapor	20 - 30 min.	Sofreír al gusto antes o después de cocerlos al vapor. Utilice el caldillo que se forma como base para salsas.
Calentar salchichas (escaldadas)	4 cuartos (4 litros)	ninguno	160 - 190°F (75 - 90°C)	10 - 20 min.	p. ej. salchichas blancas o de Lyon

## Guarniciones: Pastas y albóndigas

Alimentos	Cantidad de agua	Inserto de cocción	Ajuste	Tiempo de cocción	Observaciones
Pastas, secas (1 lb/500 g)	1 galone (4 litros)	Canastilla para pasta	Cocer al vapor	5 - 11 min.	
Pastas, frescas, congeladas, sin rellenar (1 lb/500 g)	1 galone (4 litros)	Canastilla para pasta	Cocer al vapor	3 - 4 min.	
Pastas, frescas, congeladas, rellenas (1 lb/500 g)	1 galone (4 litros)	Canastilla para pasta	Cocer al vapor	8 - 10 min.	
Gnocchi, frescos	1 cuarto (1 litro)	perforado	Cocer al vapor	6 - 8 min.	Unte un poco de mantequilla en el fondo del inserto de cocción
Croquetas de papa (de 2.8 oz/80 g c/u)	1 cuarto (1 litro)	perforado	Cocer al vapor	15 - 18 min.	Unte un poco de mantequilla en el fondo del inserto de cocción
Albóndigas de pan (de 2.8 oz/80 g c/u)	1 cuarto (1 litro)	perforado	Cocer al vapor	12 - 15 min.	Unte un poco de mantequilla en el fondo del inserto de cocción

## Guarniciones: Arroz

- Agregue arroz y líquido de cocción al inserto no perforado en la proporción indicada. Ejemplo: 1 : 1.5 = por cada 3.5 oz (100 g) de arroz 0.3 pt (150 ml) de líquido.
- Como líquido de cocción son adecuados el agua, el caldo o el consomé. También puede agregar sal, especias, verduras, jugo de limón, vino, etc.
- Respecto a la cantidad de líquido requerido y el tiempo de cocción, siempre tome en cuenta también las indicaciones del fabricante en el empaque

Alimentos	Cantidad de agua	Inserto de cocción	Ajuste	Tiempo de cocción	Observaciones
Arroz basmati (1 : 2)	1 cuarto (1 litro)	no perforado	Cocer al vapor	15 - 18 min.	
Arroz aromático (1 : 2)	1 cuarto (1 litro)	no perforado	Cocer al vapor	15 - 18 min.	
Arroz chino (1 : 2)	1 cuarto (1 litro)	no perforado	Cocer al vapor	15 - 18 min.	Arroz del Noreste de China
Arroz al jazmín (1 : 2)	1 cuarto (1 litro)	no perforado	Cocer al vapor	15 - 18 min.	
Arroz de grano largo (1 : 2)	1 cuarto (1 litro)	no perforado	Cocer al vapor	20 - 25 min.	p. ej.patna, carolina
arroz de grano medio o grano redondo (1 : 2)	1 cuarto (1 litro)	no perforado	Cocer al vapor	15 - 18 min.	p. ej. arborio (avorio), carnaroli, bomba, padano
arroz natural (1 : 1.5)	1 cuarto (1 litro)	no perforado	Cocer al vapor	40 - 50 min.	el tiempo de cocción puede variar much según la clase del arroz
Arroz precocido (1 : 1.5)	1 cuarto (1 litro)	no perforado	Cocer al vapor	10 - 15 min.	
Arroz rojo (camargue) (1 : 2)	1 cuarto (1 litro)	no perforado	Cocer al vapor	30 - 35 min.	
Arroz salvaje (1 : 3)	1 cuarto (1 litro)	no perforado	Cocer al vapor	20 - 25 min.	

## Guarniciones: Cereales

- Coloque los cereales y el líquido de cocción en la relación indicada en el inserto sin perforar. Ejemplo: 1 : 1.5 = por cada 3.5 oz (100 g) de cereal 0.3 pt (150 ml) de líquido.
- Como líquido de cocción son adecuados el agua, el caldo o el consomé. También puede agregar sal, especias, verduras, jugo de limón, vino, etc.
- Respecto a la cantidad de líquido requerido y el tiempo de cocción, siempre tome en cuenta también las indicaciones del fabricante en el empaque

Alimentos	Cantidad de agua	Inserto de cocción	Ajuste	Tiempo de cocción	Observaciones
Bulgur, grueso (1 : 2)	1 cuarto (1 litro)	no perforado	Cocer al vapor	12 - 20 min.	
Bulgur, grueso (1 : 2)	1 cuarto (1 litro)	no perforado	Cocer al vapor	17 - 20 min.	
Couscous, término medio (sémola dura de trigo) (1 : 2)	1 cuarto (1 litro)	no perforado	Cocer al vapor	5 - 20 min.	
Mijo (1 : 2.5)	1 cuarto (1 litro)	no perforado	Cocer al vapor	25 - 35 min.	
Polenta (1 : 4)	1 cuarto (1 litro)	no perforado	Cocer al vapor	10 - 20 min.	
Quinoa (1 : 2)	1 cuarto (1 litro)	no perforado	Cocer al vapor	17 - 20 min.	

## Guarniciones: Leguminosas (secas)

- Coloque las leguminosas y el líquido de cocción en la relación indicada en el inserto sin perforar. Ejemplo: 1 : 2 = por cada 3.5 oz (100 g) de leguminosas 1/2 cuarto (200 ml) de líquido. Las leguminosas tienen que estar completamente cubiertas con el líquido de cocción.
- Como líquido de cocción son adecuados el agua, el caldo o el consomé. También puede agregar sal, especias, verduras, jugo de limón, vino, etc.
- Por favor tome en cuenta que algunas indicaciones se refieren a las leguminosas previamente suavizadas. Las leguminosas no suavizadas previamente requieren un tiempo de cocción considerablemente mayor.

Alimentos	Cantidad de agua	Inserto de cocción	Ajuste	Tiempo de cocción	Observaciones
Habas (1:1)	1 cuarto (1 litro)	no perforado	Cocer al vapor	50 - 60 min.	Frijoles presuavizados en agua por 12 horas
Frijoles rojos (1:1)	1 cuarto (1 litro)	no perforado	Cocer al vapor	75 - 90 min.	Frijoles presuavizados en agua por 12 horas
Alubias (1:1)	1 cuarto (1 litro)	no perforado	Cocer al vapor	45 - 60 min.	Frijoles presuavizados en agua por 12 horas
Frijoles bayos (1:1)	1 cuarto (1 litro)	no perforado	Cocer al vapor	45 - 60 min.	Frijoles presuavizados en agua por 12 horas
Lentejas rojas (1:2)	1 cuarto (1 litro)	no perforado	Cocer al vapor	10 - 12 min. 20 min.	para ensaladas para puré
Plato de lentejas (1:2)	1 cuarto (1 litro)	no perforado	Cocer al vapor	35 - 45 min.	
Lentejas verdes (1:2)	1 cuarto (1 litro)	no perforado	Cocer al vapor	25 - 30 min.	
Lentejas negras (1:2)	1 cuarto (1 litro)	no perforado	Cocer al vapor	20 - 25 min.	

Alimentos	Cantidad de agua	Inserto de cocción	Ajuste	Tiempo de cocción	Observaciones
Chícharos, verdes o amarillos, pelados, enteros o en mitades (1:2)	1 cuarto (1 litro)	no perforado	Cocer al vapor	60 - 90 min.	
Garbanzos (1:1)	1 cuarto (1 litro)	no perforado	Cocer al vapor	60 - 75 min.	Garbanzos presuavizados por 12 horas

## Postres

Alimentos	Cantidad de agua	Inserto de cocción	Ajuste	Tiempo de cocción	Observaciones
Crème brûlée/Flan/Crème caramel (de 4 oz/120 g)	1 cuarto (1 litro)	perforado	200°F (95°C)	35 - 40 min.	Precaliente el equipo a nivel de cocción al vapor
Bollos de masa (Dampfnudeln) (de 3.5 oz/100 g c/u)	1 cuarto (1 litro)	no perforado	Cocer al vapor	20 - 25 min.	Dejar reposar los bollos 30 min. antes de cocerlos al vapor (ver capítulo "Fermentar").
Compota	1 cuarto (1 litro)	no perforado	Cocer al vapor	10 - 20 min.	p. ej. manzanas, peras, ruibarbos Agregue azúcar, azúcar de vainilla, canela o jugo de limón al gusto. No se requiere agregar agua.
Arroz con leche (9 oz/250 g de arroz y 1.3 pt/625 ml de leche)	1 cuarto (1 litro)	no perforado	Cocer al vapor	35 - 40 min.	Agregue frutas, azúcar o canela al gusto.

## Otros

Alimentos	Cantidad de agua	Inserto de cocción	Ajuste	Tiempo de cocción	Observaciones
Batido de huevo (1 cuarto/1 litro)	1 cuarto (1 litro)	no perforado	100°F (95°C)	35 - 40 min.	Precaliente el equipo a nivel de cocción al vapor
Albóndigas de sémola (de 3.5 oz/20 g c/u)	1 cuarto (1 litro)	perforado, no perforado	Cocer al vapor		Dulces o saladas como postre o guarnición de sopa. Unte un poco de mantequilla en el fondo del inserto de cocción
Huevos, tamaño M (6 piezas)	1 cuarto (1 litro)	perforado	Cocer al vapor	7.5 min. 10 min. 14 min.	suaves término medio duros
Vino aromático (por lo menos 1 cuarto/1 litro)			160 - 170°F (75 - 80°C)	120 min.	

## Cuidado y limpieza

En este capítulo encontrará consejos e indicaciones sobre un cuidado óptimo y limpieza de su aparato.

### ADVERTENCIA

#### **Peligro de quemaduras**

El aparato se calienta cuando está en marcha. Antes de limpiar el aparato, dejar que se enfríe.

### ADVERTENCIA

#### **Peligro de descarga eléctrica**

No limpiar el aparato con un limpiador de alta presión o de vapor.

## Limpiar el aparato

- Vacíe la cubeta de cocción después de cada uso y lávela con lavavajillas y un cepillo para fregar suave. **La cubeta de cocción no debería limpiarse con productos para el cuidado de acero inoxidable, ya que en la mayoría de las veces no son aptos para el contacto con alimentos.**
- Los sedimentos de suciedad, sal y cal pueden provocar daños debido a la corrosión.
- Lave el inserto de cocción y el tamiz de restos en el lavavajillas o con agua jabonosa suave. Lave el asa del inserto de cocción a mano.
- Seque minuciosamente la cubeta de cocción con un paño. No deberá colocar la tapa de cristal mientras permanezca húmeda la cubeta de cocción.
- Si se forma una capa blanca en la cubeta de cocción debido a un exceso de cal en el agua: Lave la cubeta de cocción con vinagre y agua o con un descalcificador apto para el contacto con alimentos. Enjuagar con abundante agua limpia.
- Después de secar la cubeta de cocción, aplique con un paño suave unas gotas de aceite alimenticio.

Después de la limpieza y secado puede guardar el inserto de cocción y el asa limpios en la cubeta de cocción. Para que la cubierta del aparato (accesorio especial) asiente correctamente sobre la encimera, deberá darle la vuelta a la tapa de cristal.

**Nota:** Después de algunas horas de servicio se marcan en el fondo de la cubeta los contornos del calefactor. Esto sin embargo no influye en la funcionalidad y calidad del aparato.

Parte del aparato/Superficie	Limpieza recomendada
Cubeta de cocción	Limpiarla con cepillo de fregar y detergente y secar bien usando un paño blando.
Recipiente de cocción	Lavavajillas
Tapa de cristal	Lavavajillas
Asa	Limpiar con agua caliente y detergente lavavajillas.
Panel de mando	Limpiar con un paño blando húmedo y algo de detergente; el paño no debe estar húmedo en exceso. Frotar hasta secar con un paño seco.  Para el cuidado de su panel de mando puede adquirir en su comerciante especializado o bien en nuestra tienda Online un aceite de conservación apropiado (Número de pedido 311135). Aplique aceite de conservación después de la limpieza del panel de mando de forma uniforme con un paño.
Maneta de mando	Limpiar con un paño blando húmedo y algo de detergente; el paño no debe estar húmedo en exceso.

### ATENCION

#### **Daños en el aparato**

No retirar la maneta del mando para su limpieza.






## No use los medios de limpieza siguientes

- Productos de limpieza abrasivos o bien agresivos
- No deje que los productos de limpieza que contengan ácido (p. ej. vinagre, ácido cítrico, etc.) entren en contacto con el marco o el panel embellecedor
- Limpiadores con cloro o de alcohol intenso
- Pulverizadores para hornos
- Esponjas de fregar, cepillos o bien estropajos duros o abrasivos
- Antes del uso lave las esponjas nuevas.



## Eliminar las fallas

Muchas veces usted mismo podrá eliminar las fallas que se presenten. Antes de llamar el servicio al cliente, tenga en cuenta las siguientes indicaciones.

Anomalía	Posible causa	Solución
 aparece en la pantalla. El aparato de cocción al vapor no se calienta.	El seguro para niños está activado.	Desconectar la protección para los niños
El aparato se desconecta. En la pantalla parpadean rayas.	Interrupción de seguridad	Desconectar el aparato. Ahora lo puede volver a conectar como de costumbre.
La pantalla muestra un mensaje de error (p. ej. F01, F02, etc.).	Error de la electrónica	Avisar al servicio de asistencia técnica de Gaggenau.
 se ilumina en la pantalla. El aparato de cocción al vapor no se calienta.	Protección contra sobrecalentamiento: Sin líquido en la cubeta de cocción.	Desconectar el aparato. Verter agua fría al menos hasta la marca de mínimo. Dejar que se enfríe el aparato por completo
	Protección contra sobrecalentamiento: El aparato ha permanecido demasiado tiempo funcionando en el nivel de cocción al vapor  sin la tapa de cristal.	Apagar el aparato y dejar enfriar por completo. Colocar la tapa de cristal al utilizar el nivel de cocción al vapor.
	Protección contra sobrecalentamiento: Se ha vertido agua demasiado caliente en la cubeta de cocción.	Apagar el aparato y dejar enfriar por completo. Llenar la cubeta de cocción con agua fría.
	Protección contra sobrecalentamiento: La cubeta de cocción tiene mucha cal. En la base de la cubeta de cocción se ha formado un revestimiento blanco en el serpentín de calefacción.	Apagar el aparato y dejar enfriar por completo. Lavar la cubeta de cocción con vinagre y agua o con un descalcificador apto para el contacto con alimentos. Enjuagar con abundante agua limpia.
	Si se ilumina el símbolo  incluso después de encender aunque esté el aparato frío por completo, contacte con el servicio de atención al cliente de Gaggenau.	
 parpadea en el display.	El grifo de vaciado no está cerrado o abierto por completo.	Cerrar el grifo de vaciadoSi existen restos de comida que bloqueen el grifo de vaciado, vuelva a abrirlos. Retire a continuación los restos de comida con cuidado usando utensilios apropiados (p. ej. el mango de un cucharón).

---

## Servicio de atención al cliente

---

Si su aparato necesita una reparación, nuestro servicio de atención al cliente estará encantado de ayudarle. Siempre encontramos la solución adecuada, incluso para evitar visitas innecesarias de los técnicos.


Cuando llame por teléfono, indique la referencia del producto (Nº E) y el número de fabricación (Nº FD) para que podamos ofrecerle un servicio cualificado. La placa de identificación con los números correspondientes los encontrará en la parte inferior del aparato. Para evitar tener que buscar los datos de su aparato cuando los precise, es aconsejable anotarlos aquí conjuntamente con el número de teléfono del Servicio de atención al cliente.

---

Nº E.

Nº FD.

---

Servicio de atención al cliente 

---

Tenga en cuenta que la visita del técnico del servicio de atención al cliente no es gratuito en caso de que el mal funcionamiento sea debido a un manejo incorrecto del aparato.

Las señas de las delegaciones internacionales figuran en la lista adjunta de centros y delegaciones del Servicio de Asistencia Técnica Oficial.

### Solicitud de reparación y asesoramiento en caso de averías

US 877 442 4436  
toll-free

Confíe en la competencia del fabricante. De esa forma se asegura de que la reparación se lleva a cabo por personal técnico debidamente instruido, equipado con las piezas originales y de repuesto necesarias para su aparato.



**Gaggenau**

BSH Home Appliances Ltd.  
1901 Main Street, Suite 600  
Irvine, CA 92614  
+1.877.442.4436  
USA  
[www.gaggenau-usa.com](http://www.gaggenau-usa.com)

**Gaggenau Hausgeräte GmbH**

Carl-Wery-Straße 34  
81739 München  
GERMANY

**GAGGENAU**



## Free Manuals Download Website

<http://myh66.com>

<http://usermanuals.us>

<http://www.somanuals.com>

<http://www.4manuals.cc>

<http://www.manual-lib.com>

<http://www.404manual.com>

<http://www.luxmanual.com>

<http://aubethermostatmanual.com>

Golf course search by state

<http://golfingnear.com>

Email search by domain

<http://emailbydomain.com>

Auto manuals search

<http://auto.somanuals.com>

TV manuals search

<http://tv.somanuals.com>