

Gaggenau

Gebrauchsanleitung

Gebruiksaanwijzing

Notice d'utilisation

Istruzioni per l'uso

VK 230

Dampfgarer

Inbouwstoomkoker

Cuiseur vapeur

Piano cottura a vapore

Inhaltsverzeichnis	3
Inhoudsopgave	22
Table des matières	41
Indice	61

Inhaltsverzeichnis

Wichtige Sicherheitshinweise	4
Ursachen für Schäden	5
Umweltschutz	5
Energie sparen	5
Umweltgerecht entsorgen	5
Ihr neues Gerät	6
Dampfgarer	6
Symbole auf der Blende und im Display	7
Zubehör	7
Sonderzubehör	7
Funktionsweise	7
Bedienung	8
Vor dem ersten Gebrauch	8
Siedepunktgleich	8
Handgriff einhängen	8
Einschalten	8
Ausschalten	9
Elektronischer Kurzzeitwecker	9
Kindersicherung	9
Überhitzungsschutz	10
Sicherheitsabschaltung	10
Ablassen der Garflüssigkeit	10
Tabellen und Tipps	11
Dämpfen	11
Kochen	11
Garziehen	11
Blanchieren	12
Regenerieren (Erwärmen)	12
Warmhalten	12
Entsaften (Beerenobst)	12
Einkochen	13
Joghurt-Zubereitung	13
Gären (Gehen lassen)	13
Desinfizieren	14
Gemüse	14
Fisch	15
Fleisch / Geflügel / Wurstwaren	15
Beilagen: Teigwaren und Klöße	16
Beilagen: Reis	16
Beilagen: Getreide	17
Beilagen: Hülsenfrüchte (getrocknet)	17
Desserts	18
Sonstiges	18
Pflege und Reinigung	19
Gerät reinigen	19
Diese Reinigungsmittel nicht verwenden	19
Störungen beheben	20
Kundendienst	21

Weitere Informationen zu Produkten, Zubehör, Ersatzteilen und Service finden Sie im Internet unter www.gaggenau.com und in unserem Online-Shop www.gaggenau-eshop.com

⚠ Wichtige Sicherheitshinweise

Diese Anleitung sorgfältig lesen. Nur dann können Sie Ihr Gerät sicher und richtig bedienen. Die Gebrauchs- und Montageanleitung für einen späteren Gebrauch oder für Nachbesitzer aufbewahren.

Der Einbau des Gerätes muss gemäß der beige-fügten Montageanleitung erfolgen.

Das Gerät nach dem Auspacken prüfen. Bei einem Transportschaden nicht anschließen.

Nur ein konzessionierter Fachmann darf Geräte ohne Stecker anschließen. Bei Schäden durch falschen Anschluss besteht kein Anspruch auf Garantie.

Dieses Gerät ist nur für den privaten Haushalt und das häusliche Umfeld bestimmt. Das Gerät nur zum Zubereiten von Speisen und Getränken benutzen. Das Gerät während des Betriebes beaufsichtigen. Das Gerät nur in geschlossenen Räumen verwenden.

Dieses Gerät ist für eine Nutzung bis zu einer Höhe von maximal 2000 Metern über dem Meeresspiegel bestimmt.

Dieses Gerät ist nicht für den Betrieb mit einer externen Zeitschaltuhr oder einer Fernsteuerung bestimmt.

Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung oder Wissen benutzt werden, wenn sie von einer Person, die für ihre Sicherheit verantwortlich ist, beaufsichtigt oder von ihr bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und sie die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.

Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Reinigung und Benutzer-Wartung dürfen nicht durch Kinder durchgeführt werden, es sei denn, sie sind 8 Jahre und älter und werden beaufsichtigt.

Kinder jünger als 8 Jahre vom Gerät und der Anschlussleitung fernhalten.

Brandgefahr!

Das Gerät wird sehr heiß, brennbare Materialien können sich entzünden. Nie brennbare Gegenstände (z. B. Spraydosen, Reinigungsmittel) unter dem Gerät oder in unmittelbarer Nähe lagern oder benutzen. Nie brennbare Gegenstände auf oder in das Gerät legen.

Verbrennungsgefahr!

- Die zugänglichen Teile werden im Betrieb heiß. Nie die heißen Teile berühren. Kinder fernhalten.
- Der Gareinsatz wird sehr heiß. Den Gareinsatz nur mit dem mitgelieferten Handgriff entnehmen. Der Handgriff muss sicher am Gareinsatz einrasten. Der Handgriff ist nicht geeignet, den Gareinsatz umzudrehen, um den Inhalt auszugießen.
- Bei geschlossener Geräteabdeckung kommt es zum Wärmestau. Die Geräteabdeckung erst schließen, wenn das Gerät abgekühlt ist. Das Gerät nie mit geschlossener Geräteabdeckung einschalten. Die Geräteabdeckung nicht zum Warmhalten oder Abstellen benutzen.

Stromschlaggefahr!

- Unsachgemäße Reparaturen sind gefährlich. Nur ein von uns geschulter Kundendienst-Techniker darf Reparaturen durchführen. Ist das Gerät defekt, Netzstecker ziehen oder Sicherung im Sicherungskasten ausschalten. Kundendienst rufen.
- An heißen Geräteteilen kann die Kabelisolierung von Elektrogeräten schmelzen. Nie Anschlusskabel von Elektrogeräten mit heißen Geräteteilen in Kontakt bringen.
- Eindringende Feuchtigkeit kann einen Stromschlag verursachen. Keinen Hochdruckreiniger oder Dampfreiniger verwenden.
- Ein defektes Gerät kann einen Stromschlag verursachen. Nie ein defektes Gerät einschalten. Netzstecker ziehen oder Sicherung im Sicherungskasten ausschalten. Kundendienst rufen.

Verletzungsgefahr!

Die Glasabdeckung kann durch unsachgemäße Behandlung zerspringen. Nie durch Glassplitter verunreinigte Lebensmittel verzehren. Eine beschädigte Glasabdeckung sofort austauschen.

Ursachen für Schäden

Achtung!

- Überhitzungsschutz schaltet das Gerät ab: Das Gerät nicht leer einschalten. Das Garbecken mindestens bis zur Minimalmarkierung bzw. maximal zum Schwallrand mit kaltem Wasser oder Garflüssigkeit füllen. Das Garbecken nicht leer kochen lassen. Nie Öl im Garbecken erhitzen.
- Beschädigung der Glasabdeckung: Die heiße Glasabdeckung nie auf eine nasse, kalte Arbeitsplatte legen oder unter kaltem fließendem Wasser abkühlen. Die Glasabdeckung kann zerspringen. Die Glasabdeckung vorsichtig behandeln und keinen Stößen aussetzen. Mechanische Belastung kann zu Spannung im Glas führen. Beim späteren Aufheizen kann die Glasabdeckung zerspringen. Eine beschädigte Glasabdeckung sofort austauschen. Sollten durch eine beschädigte Glasabdeckung Glassplitter in das Garbecken gelangen, so sind die dort zubereiteten Lebensmittel nicht mehr zum Verzehr geeignet.
- Geräteschaden durch ungeeignetes Zubehör: Nur das vorgesehene Originalzubehör verwenden.
- Korrosion durch Salz oder Gewürze: Geben Sie Salz und Bouillonwürfel nur ins heiße Wasser. Das Garbecken ist weitgehend korrosionsbeständig. Dennoch kann z. B. Salz in bestimmten Fällen das Material angreifen.

Umweltschutz

Ihr neues Gerät ist besonders energieeffizient. Hier erhalten Sie Tipps, wie Sie beim Umgang mit Ihrem Gerät noch mehr Energie sparen können und wie Sie das Gerät richtig entsorgen.

Energie sparen

- Heizen Sie den Dampfgarer nur so lange vor, bis er die gewünschte Temperatur erreicht hat.
- Legen Sie wenn möglich immer die Glasabdeckung auf. Dampf- und Energieverlust wird durch den gut schließenden Deckel vermieden.
- Nutzen Sie die Möglichkeit, mit zwei Gareinsätzen gleichzeitig unterschiedliche Lebensmittel zu garen.

Umweltgerecht entsorgen

Entsorgen Sie die Verpackung umweltgerecht.



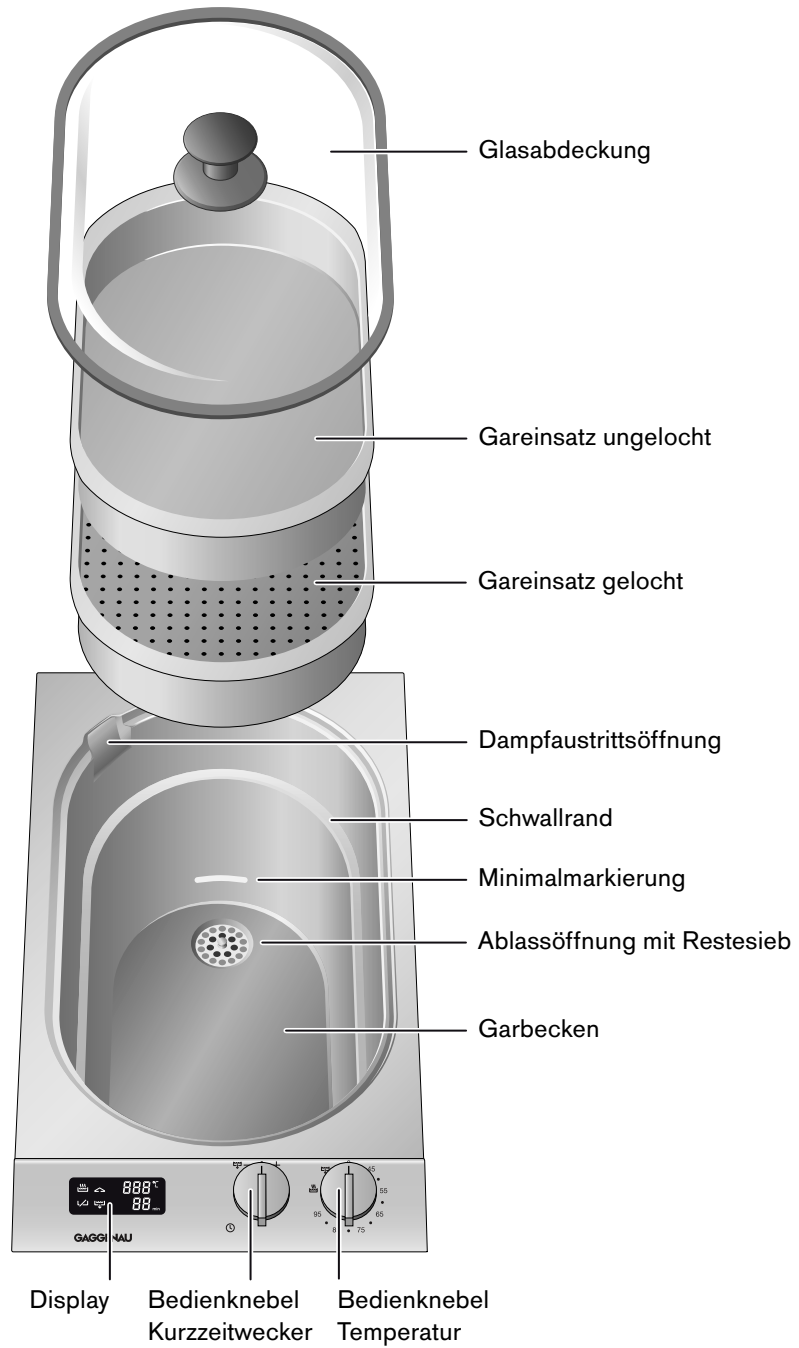
Dieses Gerät ist entsprechend der europäischen Richtlinie 2012/19/EU über Elektro- und Elektronikaltgeräte (waste electrical and electronic equipment - WEEE) gekennzeichnet.

Die Richtlinie gibt den Rahmen für eine EU-weit gültige Rücknahme und Verwertung der Altgeräte vor.





Ihr neues Gerät

Hier lernen Sie Ihr neues Gerät kennen und Sie erhalten Informationen zum Zubehör.

Dampfgarer



Symbole auf der Blende und im Display

-  Dampfgarstufe
-  Aufheizen
-  Wasserablasshahn öffnen / offen
-  Überhitzungsschutz

Zubehör

Das folgende Zubehör befindet sich im Lieferumfang:

- Gareinsatz, gelocht
- Gareinsatz, ungelocht
- Glasabdeckung
- Handgriff
- Restesieb

Sonderzubehör

Das folgende Zubehör können Sie über Ihren Fachhändler bestellen:

- AG 050 000 Ablauf-Installations-Set mit abspernbarem Rückschlagventil, Ablaufgarnitur (DN 40) und Anschlussmuffe (1/2" auf 1 1/2")
- AG 060 000 Ablauf-Installations-Set, ermöglicht das Abfließen der Garflüssigkeit in einen geeigneten Behälter
- FK 023 000 Pastakorb
- GE 020 010 Gareinsatz, ungelocht
- GE 020 020 Gareinsatz, gelocht
- VD 201 014 Geräteabdeckung aus Edelstahl
- VD 201 034 Geräteabdeckung aus Aluminium
- VV 200 014 Verbindungsleiste aus Edelstahl, zur Kombination mit weiteren Vario Geräten
- VV 200 034 Verbindungsleiste aus Aluminium, zur Kombination mit weiteren Vario Geräten

Verwenden Sie das Zubehör nur wie angegeben. Der Hersteller haftet nicht, wenn das Zubehör falsch verwendet wird.

Funktionsweise

Im Dampfgarer können Sie dämpfen, kochen, garziehen und blanchieren.

Dämpfen ist ein Garen in strömendem Wasserdampf. Der Temperaturbereich liegt um 100 °C. Der Wasserdampf überträgt die Wärme. Geeignete Lebensmittel sind z. B. Gemüse, Kartoffeln, Fisch.

Der Dampf umschließt das Gargut und verhindert Nährstoffverluste des Lebensmittels. Das Gargut behält seine Form, Farbe und sein typisches Aroma. Das Lebensmittel wird im Dampfgarer nicht gebräunt.

Das Gerät bietet Ihnen die Möglichkeit ohne Druck in einem oder zwei Gareinsätzen zu dämpfen. Bei den gelochten Gareinsätzen kann der Dampf von allen Seiten an das Gargut gelangen. Somit kann ein gleichmäßiges Garen auch bei größeren Gargutmengen gewährleistet werden.

Sie können die Temperatur der Garflüssigkeit in 5 °C Schritten zwischen 45 - 95 °C einstellen. Diese genaue Einstellung der Wassertemperatur ermöglicht es Ihnen z. B. Kuvertüre zu schmelzen, Fleisch zu pochieren oder Nudeln zu kochen.

Bedienung

Vor dem ersten Gebrauch

Beachten Sie die folgenden Hinweise, bevor Sie zum ersten Mal dämpfen:

- 1 Das Gerät und die Zubehörteile gründlich reinigen.
- 2 Bei der Inbetriebnahme muss ein Siedepunktgleich durchgeföhrt werden.

Hinweis: Dämpfen ohne vorherigen Siedepunktgleich kann zu Fehlfunktionen am Gerät föhren. Es ist möglich, dass zu viel oder zu wenig Dampf erzeugt wird.



- 3 Nach dem Siedepunktgleich das Garbecken bis zum Schwallrand mit Wasser befüllen und das Gerät für 30 Minuten auf der Dampfgarstufe betreiben, um mögliche Neugerüche zu beseitigen. Das Wasser ablassen und das Garbecken sorgfältig trocknen.

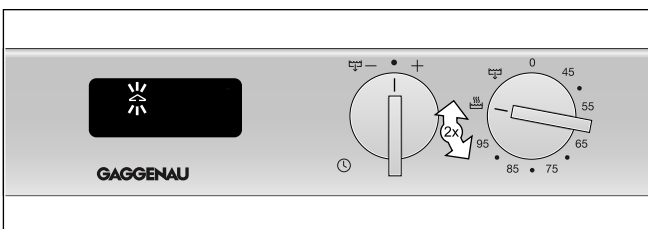
Siedepunktgleich



Der Siedepunkt ist abhängig vom Luftdruck. Da der Luftdruck mit zunehmender Höhe sinkt, sinkt damit auch der Siedepunkt.

Bevor Sie mit dem Dampfgarer zum ersten Mal dämpfen, müssen Sie einen Siedepunktgleich durchföhren. Dabei passt sich der Dampfgarer dem Luftdruck am Aufstellungsort an.

Siedepunktgleich durchföhren

- 1 Garbecken bis zur Minimalmarkierung mit kaltem Wasser füllen. Glasabdeckung auflegen.
- 2 Bedienknebel Temperatur auf die Position 95 °C stellen.
- 3 **Innerhalb von 5 Sekunden:** Den gleichen Bedienknebel Temperatur **zweimal** zwischen der Position  und der Position 95 °C hin- und herdrehen. Anschließend den Bedienknebel auf die Position  drehen.



Das Symbol  blinkt während des Siedepunktgleichs. Sobald das Symbol  nicht mehr blinkt, ist der Siedepunktgleich beendet. Die Dauer liegt zwischen 3 und 7 Minuten.

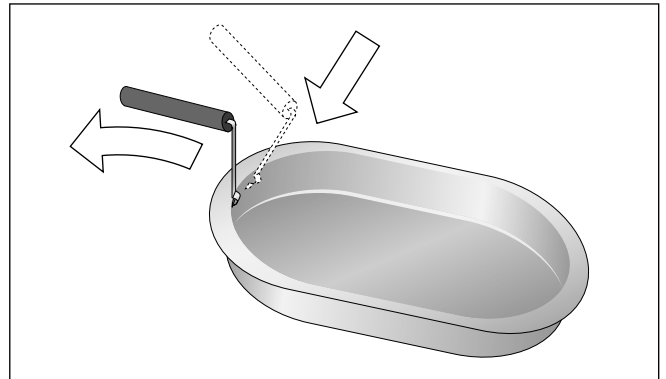
Hinweis: Während des Siedepunktgleichs kann verstärkt Dampf erzeugt werden.

Handgriff einhängen

Verbrennungsgefahr!


Der Gareinsatz wird sehr heiß. Den Gareinsatz nur mit dem mitgelieferten Handgriff entnehmen. Der Handgriff muss sicher am Gareinsatz einrasten. Der Handgriff ist nicht geeignet, den Gareinsatz umzudrehen, um den Inhalt auszugießen.

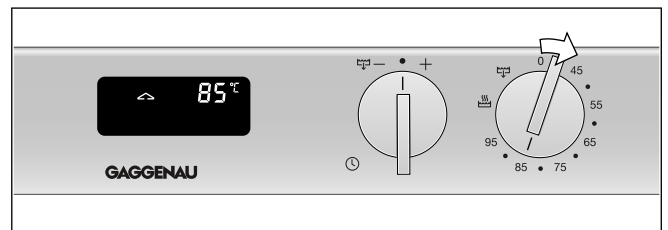
- 1 Den Handgriff in die Aussparung am Gareinsatz schieben.
- 2 Den Handgriff zurückschwenken. Gareinsatz am Handgriff anheben.




Einschalten

Befüllen Sie das Garbecken mit kaltem Wasser oder einer anderen Garflüssigkeit (Füllmenge 1 - 4 Liter, siehe auch Gartabelle). Das Garbecken darf nicht mit Öl befüllt werden. Das Garbecken muss mindestens bis zur Minimalmarkierung bzw. maximal zum Schwallrand befüllt werden.

Drehen Sie den Bedienknebel Temperatur auf die gewünschte Position. Die eingestellte Temperatur wird im Display angezeigt. Das Symbol  leuchtet im Display, solange das Gerät aufheizt.

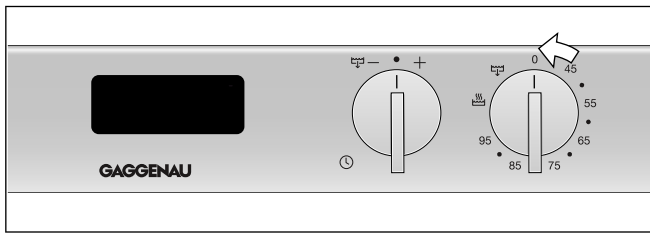


Sie können die Temperatur von 45 - 95 °C einstellen. Zum Dämpfen stellen Sie die Dampfgarstufe  ein.

Hinweis: Achten Sie darauf, dass im Betrieb die Glasabdeckung gut aufliegt und die Dampfaustrittsöffnung nicht verdeckt ist.

Ausschalten

Drehen Sie den Bedienknebel Temperatur auf die Position 0. Die Anzeige im Display erlischt.



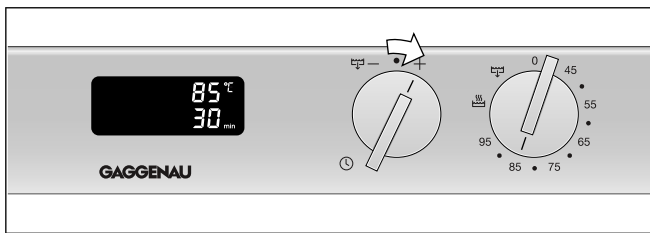
Elektronischer Kurzzeitwecker

Den Kurzzeitwecker können Sie von 1 bis 90 Minuten einstellen. Der Dampfgarer wird durch die Abschaltautomatik nach der eingestellten Zeit ausgeschaltet.

Den Kurzzeitwecker können Sie, ohne Abschaltfunktion, auch bei ausgeschaltetem Gerät verwenden.

Kurzzeitwecker einstellen

- 1 Die gewünschte Temperatur oder die Dampfgarstufe einstellen.
- 2 Bedienknebel Kurzzeitwecker auf **+** oder **-** drehen, um die gewünschte Zeit einzustellen.



- 3 Die eingestellte Zeit läuft im Display ab. Sie können die eingestellte Zeit verändern, während der Kurzzeitwecker abläuft.
- 4 Nach Ablauf der Zeit schaltet das Gerät ab und es ertönt ein Signal. Betätigen Sie kurz einen Bedienknebel, um das Signal abzuschalten.

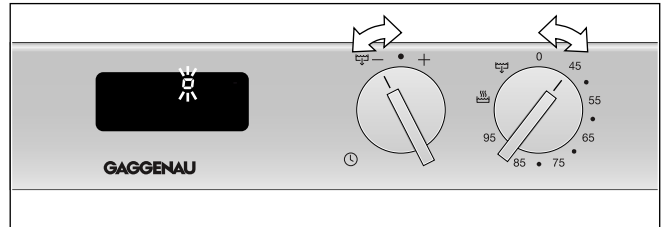
Hinweise


- Wenn Sie das Gerät früher ausschalten, läuft der Kurzzeitwecker ohne Abschaltfunktion weiter.
- Wenn Sie zuerst den Kurzzeitwecker und danach die Temperatur einstellen, läuft der Kurzzeitwecker ohne Abschaltautomatik ab.


Kindersicherung

Kindersicherung einschalten

- 1 Bedienknebel Temperatur nach rechts auf eine beliebige Temperatur drehen.
- 2 Bedienknebel Kurzzeit nach links auf die Position Minus drehen und auf dieser Position halten.
- 3 Bedienknebel Temperatur zurück auf die Position 0 drehen.
- 4 Bedienknebel Kurzzeit zurück auf die Position 0 drehen.



Im Display leuchtet das Symbol  und erlischt nach kurzer Zeit. Die Kindersicherung ist eingeschaltet. Sie können nun den Bedienknebel auf eine beliebige Position drehen, ohne dass das Gerät aufheizt.


Wenn ein Bedienknebel gedreht wird, während die Kindersicherung eingeschaltet ist, erscheint im Display das Symbol  und erlischt nach kurzer Zeit.

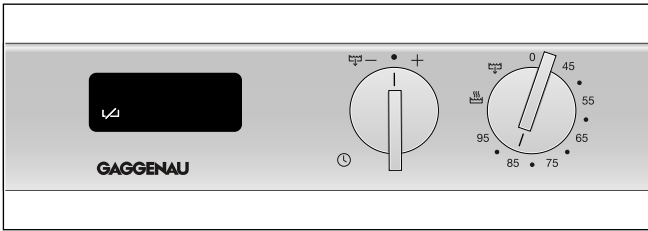
Kindersicherung ausschalten

- 1 Bedienknebel Kurzzeit nach links auf die Position Minus drehen und in dieser Position halten.
- 2 Bedienknebel Temperatur nach rechts auf eine beliebige Temperatur drehen.
- 3 Bedienknebel Kurzzeit zurück auf die Position 0 drehen.

Die Kindersicherung ist ausgeschaltet.

Überhitzungsschutz

Bei Überhitzung schaltet das Gerät selbsttätig den Heizkörper ab, um Gerät und Einbaumöbel zu schützen. Im Display erscheint das Symbol . Schalten Sie das Gerät ab und lassen Sie es vollständig abkühlen.

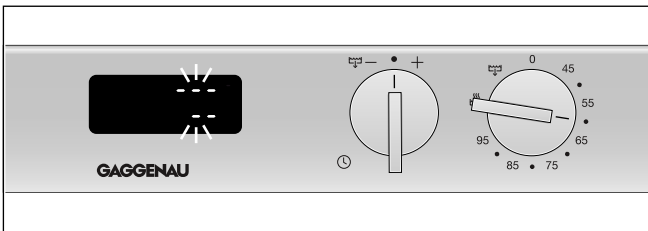


Mögliche Ursachen für Überhitzung:

- Gerät wurde leer (ohne Flüssigkeit im Garbecken) eingeschaltet.
- Es wurde sehr heißes Wasser in das Garbecken gefüllt.
- Gerät wurde leergekocht bzw. Flüssigkeit ist unter die Minimalmarkierung gesunken.
- Gerät wurde zu lange auf der Dampfgarstufe ohne Deckel betrieben.
- Garbecken ist stark verkalkt.

Sicherheitsabschaltung

Zu Ihrem Schutz ist das Gerät mit einer Sicherheitsabschaltung ausgestattet. Jeder Heizvorgang wird nach 4 Stunden abgeschaltet, wenn in dieser Zeit keine Bedienung stattfindet. Bei einer Temperatureinstellung unter 70°C wird der Heizvorgang nach 8 Stunden abgeschaltet. Im Display erscheinen blinkende Bindestriche.



Drehen Sie den Bedienknopf Temperatur auf 0, dann können Sie das Gerät wieder wie gewohnt in Betrieb nehmen.



Ablassen der Garflüssigkeit

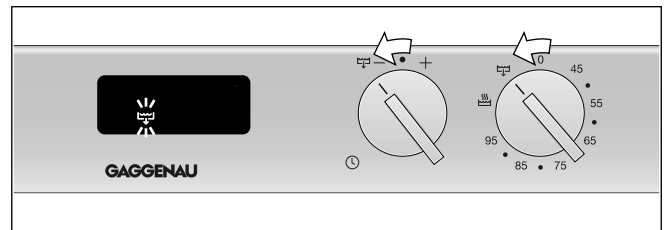
⚠ Verbrühungsgefahr!



Beim Ablassen von Wasser ohne festen Abwasseranschluss: Gerät zuerst abkühlen lassen. Geeigneten Behälter mit ausreichendem Fassungsvermögen zum Auffangen des Wassers unter das Gerät stellen.

Hinweis: Falls Sie nicht über einen fest montierten Abwasseranschluss verfügen, müssen Sie das Ablauf-Installations-Set AG 060 000 installieren und einen temperaturbeständigen Behälter entsprechender Größe (mind. 10 l) unter den Ablasshahn stellen.



Ablasshahn öffnen

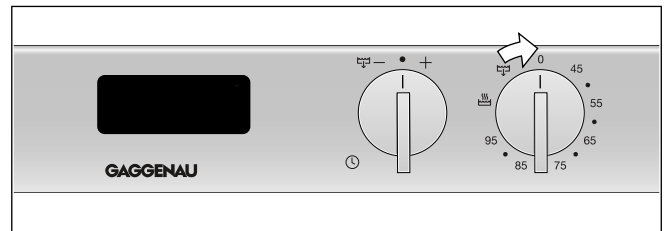
- 1 Bedienknopf Temperatur nach links auf die Position  drehen.
- 2 Bedienknopf Kurzzeitwecker nach links auf die Position  drehen und in dieser Position halten.




Es ertönt ein Signal. Nach wenigen Sekunden blinkt im Display . Der Ablasshahn wird geöffnet. Bei geöffnetem Ablasshahn leuchtet im Display  permanent.

Ablasshahn schließen

- 1 Bedienknopf Temperatur nach rechts auf die Position 0 drehen.
- 2 Es ertönt ein Signal. Nach wenigen Sekunden blinkt im Display . Der Ablasshahn wird geschlossen. Sobald der Ablasshahn geschlossen ist, erlischt .



Hinweise

- Ist der Ablasshahn nicht komplett geöffnet oder geschlossen, blinkt im Display .
- Lassen Sie immer das Restesieb auf der Ablassöffnung. So vermeiden Sie, dass Speisereste den Ablasshahn blockieren.

Tabellen und Tipps

Hinweise

- Heizen Sie das Gerät immer vor.
- Legen Sie immer die Glasabdeckung auf. Dampf- und Energieverluste werden durch den gut schließenden Deckel vermieden.
- Die angegebenen Garzeiten dienen der Orientierung. Die tatsächliche Garzeit wird durch die Qualität und die Temperatur der Ausgangsware, das Gewicht und die Dicke des Gargutes beeinflusst.
- Benutzen Sie das Restesieb wenn Sie dem Wasser Gewürze, Kräuter oder Gemüse zugeben, damit der Abfluss nicht verstopft. Entfernen Sie Reste nach dem Dämpfen aus dem Becken.
- Reinigen Sie das Gerät besonders gründlich, wenn Sie Salz, Bouillon, Fond oder Brühe benutzt haben. Reste der Zusätze können Korrosion verursachen.

Dämpfen

- Befüllen Sie das Gerät mit 1 Liter Wasser und heizen Sie es auf Dampfgarstufe vor.
- Geben Sie den Gareinsatz mit dem Gargut ins Becken und schließen Sie die Glasabdeckung.
- Beim gelochten Gareinsatz kann der Dampf von allen Seiten an das Gargut gelangen. Somit wird ein gleichmäßiges Garen auch großer Mengen gewährleistet. Der ungelochte Gareinsatz verhindert die Verschmutzung des Garbeckens oder wird zum Quellen von Speisen benutzt.
- Der Dampfgarer kann mit beiden Gareinsätzen gleichzeitig bestückt werden. Der gelochte Einsatz muss unter dem ungelochten eingesetzt werden.
- Je nach Garzeiten der Speisen können die Gareinsätze gleichzeitig oder nacheinander eingesetzt werden.
- Bei gleichzeitiger Benutzung von zwei Gareinsätzen verlängert sich die Garzeit um ca. 10 Minuten.
- Dämpfen laugt die Lebensmittel weniger stark aus als das Kochen im siedenden Wasser. Vitamine, Mineralstoffe sowie Form, Farbe und Eigengeschmack bleiben besser erhalten. Würzen Sie daher erst nach dem Dämpfen.
- Aromadämpfen: Sie können das Wasser mit Kräutern, Gewürzen und Wein aromatisieren.

Kochen

- Befüllen Sie das Gerät mit 4 Litern Wasser und heizen Sie es auf Dampfgarstufe vor.
- Benutzen Sie den Pastakorb (Sonderzubehör FK 023 000) für die Zubereitung von Teigwaren.
- Es wird empfohlen, die Glasabdeckung aufzulegen.
- Sie können das Wasser aromatisieren oder salzen, sollten das Gerät aber anschließend besonders gründlich reinigen. Salzurückstände können zu Korrosion führen.

Garziehen

- Befüllen Sie das Gerät mit 4 Litern Flüssigkeit und stellen Sie eine Temperatur zwischen 75 und 95°C ein.
- Anstelle von Wasser können Sie Gemüsebouillon, Fischfond oder Fleischbrühe nutzen. Sie können die Garflüssigkeit auch mit Kräutern, Gewürzen oder Wein aromatisieren.
- Legen Sie die Glasabdeckung immer auf.

Blanchieren

Blanchieren im Dampf (Gemüse):

- Befüllen Sie das Gerät mit 1 Liter Wasser und heizen Sie es auf Dampfgarstufe vor.
- Geben Sie den gelochten Gareinsatz mit dem Gemüse ins Becken und schließen Sie die Glasabdeckung. Blanchieren Sie max. 500 g Gemüse pro Durchgang.
- Dämpfen Sie für 4 - 5 Minuten und schrecken Sie das Gemüse anschließend sofort in Eiswasser ab.

Blanchieren im siedenden Wasser (Gemüse oder Fleisch):

- Befüllen Sie das Gerät mit 4 Liter Wasser und heizen Sie es auf Dampfgarstufe vor.
- Geben Sie das Gemüse oder Fleisch ins Wasser und lassen Sie es einmal aufkochen.
- Entnehmen Sie das Gargut. Schrecken Sie Gemüse in Eiswasser ab, spülen Sie Fleisch erst heiß, dann kalt ab.
- Nutzen Sie den Pastakorb (Zubehör FK 023 000) für die einfache Eingabe und Entnahme des Gargutes.
- Sie können das Wasser salzen, sollten das Gerät aber anschließend besonders gründlich reinigen. Salzurückstände können zu Korrosion führen.

Regenerieren (Erwärmen)

- Befüllen Sie das Gerät mit 1 Liter Wasser und heizen Sie es auf Dampfgarstufe vor.
- Geben Sie den ungelochten Gareinsatz mit der zubereiteten Speise ins Becken und schalten Sie auf 95°C zurück.
- Die Glasabdeckung muss aufgelegt werden.

Gargut	Wasser- menge	Gareinsatz	Einstellung	Garzeit	Bemerkungen
Tellergericht mit Fleisch	1 Liter	ungelocht	95°C	12 - 15 Min.	
Teigwaren, Stärkebeilagen (500 g)	1 Liter	ungelocht	95°C	10 - 12 Min.	Gareinsatzboden leicht buttern
Gemüse (500 g)	1 Liter	ungelocht	95°C	10 - 12 Min.	

Warmhalten

- Befüllen Sie das Gerät mit 1 Liter Wasser und heizen Sie es auf Dampfgarstufe vor.
- Geben Sie den ungelochten Gareinsatz mit der heißen Speise ins Becken und schalten Sie auf Position 80 - 85°C zurück und schließen Sie die Glasabdeckung.
- Wenn Sie zwei Gareinsätze gleichzeitig verwenden, geben Sie zuerst den gelochten Einsatz in das Gerät und anschließend den ungelochten Einsatz darüber.
- Die Glasabdeckung muss aufgelegt werden.

Entsaften (Beerenobst)

- Befüllen Sie das Gerät mit 1 Liter Wasser und heizen Sie es auf Dampfgarstufe vor.
- Geben Sie zuerst den ungelochten Gareinsatz ins Becken und anschließend den gelochten Gareinsatz mit dem Beerenobst darüber und schließen Sie die Glasabdeckung.
- Das Obst sollte solange im Gerät verbleiben, bis kein Saft mehr austritt (ca. 120 Minuten).
- Sie können die Beeren anschließend in einem Geschirrtuch ausdrücken, um die letzten Saftreste zu erhalten.

Einkochen

- Befüllen Sie das Gerät mit 1 Liter Wasser und heizen Sie es auf Dampfgarstufe vor.
- Kochen Sie Lebensmittel sofort nach dem Einkauf oder der Ernte ein. Eine längere Lagerung vermindert den Vitamingehalt und führt leicht zur Gärung.
- Verwenden Sie nur einwandfreies Obst und Gemüse.
- Fleisch eignet sich nicht zum Einkochen im Dampfgarer.
- Kontrollieren und säubern Sie gründlich die Einmachgläser, Gummiringe, Klammern und Federn.
- Desinfizieren Sie die gespülten Gläser vor dem Einkochen im Dampfgarer (siehe Kapitel "Desinfizieren").
- Stellen Sie die Gläser in den gelochten Gareinsatz, sodass sie sich nicht berühren.
- Öffnen Sie die Glasabdeckung nach Ablauf der Garzeit und entnehmen Sie die Gläser, wenn diese vollständig abgekühlt sind.

Gargut	Wassermenge	Gareinsatz	Einstellung	Garzeit	Bemerkungen
Obst, Gemüse (außer Bohnen und Erbsen) in geschlossenen Einmachgläsern 0,75 - 1l	1 Liter	gelocht	Dämpfen	35 - 40 Min.	
Bohnen oder Erbsen in geschlossenen Einmachgläsern 0,75 - 1l	1 Liter	gelocht	Dämpfen	120 Min.	

Joghurt-Zubereitung

- Pasteurisierte Milch auf dem Kochfeld auf 90°C erhitzen, um eine Störung der Joghurt-Kulturen zu vermeiden. Wichtig! Milch im Wasserbad anschließend auf 40°C abkühlen lassen um die Joghurt-Kulturen nicht zu zerstören.
- Ultrahoherhitze Milch (H-Milch) muss nicht erhitzt werden.
- Fügen Sie stichfesten Naturjoghurt mit ausgewiesenen Joghurtkulturen zu der Milch (mind. 10 g Joghurt pro 100 ml Milch). Den Joghurt mit dem Schneebesen gründlich unterrühren.
- Bei Joghurtferment beachten Sie bitte die Packungsbeilage.
- Füllen Sie die Milch in gespülte Joghurtgläser und schließen Sie die Deckel.
- Hinweis: Sie können die gespülten Joghurtgläser zusätzlich in Ihrem Dampfgarer auf Dampfgarstufe für 20 Minuten desinfizieren, bevor Sie die Milch einfüllen. Achten Sie darauf, die Gläser vor dem Befüllen abzukühlen.
- Befüllen Sie das Gerät mit 1 Liter Wasser. Setzen Sie den gelochten Gareinsatz ins Gerät und schließen Sie die Glasabdeckung. Heizen Sie das Gerät für mindestens 5 Minuten bei 55°C vor. Stellen Sie die Gläser zügig ins Gerät und schließen Sie die Geräteabdeckung.
- Der Joghurt sollte 6 - 8 Stunden bei 55°C reifen. Nach 8 Stunden schaltet sich das Gerät automatisch ab (Sicherheitsabschaltung). Drehen Sie den Knebel auf 0. Anschließend können Sie das Gerät bei Bedarf wieder normal einschalten.
- Stellen Sie den Joghurt nach der Zubereitung in den Kühlschrank.
- Tipp: Sie können Konfitüre oder Dosenfrüchte unter die Milch mischen oder auf den Boden der Joghurtgläser geben oder die Milch aromatisieren (z.B. mit Instantkaffee oder Schokoladenpulver).

Gären (Gehen lassen)

- Befüllen Sie das Gerät mit 1 Liter Wasser und heizen Sie es bei 45°C vor.
- Geben Sie den ungelochten Garbehälter mit dem Teig / Teigansatz ins Gerät.
- Wenn der Teig / Teigansatz in einer Schüssel, Gärkorbchen oder Backform gären soll, nutzen sie den gelochten Einsatz in den Sie das Gefäß mit dem Teig / Teigansatz hineinstellen. Achten Sie darauf, dass die Glasabdeckung vollständig schließen kann.
- Die Glasabdeckung muss aufgelegt werden.
- Lassen Sie den Teig / Teigansatz bei 45°C gehen, bis sich sein Volumen deutlich vergrößert hat (ca. 30 Min.).

Desinfizieren

- Befüllen Sie das Gerät mit 1 Liter Wasser und heizen Sie es auf Dampfgarstufe vor.
- Geben Sie den gelochten Garbehälter mit den zu desinfizierenden Gegenständen (z.B. Marmeladen-, Einmach- oder Joghurtgläser, Babyflaschen) in das Becken und schließen Sie die Glasabdeckung.
- Das Desinfiziergut muss vorher gründlich gespült werden.
- Dämpfen Sie für 20 Minuten.
- Wenn Sie zwei Gareinsätze gleichzeitig verwenden, geben Sie zuerst den gelochten Einsatz in das Gerät und anschließend den ungelochten Einsatz darüber und dämpfen Sie 10 Minuten länger.

Gemüse

- Würzen Sie das Gemüse erst nach dem Garen. Beim Dämpfen bleibt der natürliche Geschmack des Gemüses besser erhalten als beim Kochen und es muss weniger stark gewürzt werden.
- Wenn nicht anders angegeben, beziehen sich die Garzeiten auf 1 kg Gemüse.

Gargut	Wasser- menge	Gareinsatz	Einstellung	Garzeit	Bemerkungen
Artischocken, groß (à 400 - 500 g)	1 Liter	gelocht	Dämpfen	40 - 50 Min.	
Blattspinat (250 g)	1 Liter	gelocht	Dämpfen	4 Min.	
Blumenkohl	1 Liter	gelocht	Dämpfen	15 - 20 Min.	in Röschen
Bohnen, grün	1 Liter	gelocht	Dämpfen	20 - 25 Min.	
Brokkoli	1 Liter	gelocht	Dämpfen	10 - 15 Min.	in Röschen
Brokkoli und Karotten (je 1 kg)	1 Liter	gelocht	Dämpfen	20 - 25 Min.	in Röschen / in Scheiben
Fenchel	1 Liter	gelocht	Dämpfen	8 - 12 Min.	in Streifen
Gemüseterrine (1,2 kg)	1 Liter	gelocht	Dämpfen	50 - 60 Min.	in länglicher Terrinenform
Karotten	1 Liter	gelocht	Dämpfen	10 - 15 Min.	in Scheiben
Kartoffeln	1 Liter	gelocht	Dämpfen	20 - 25 Min.	geviertelt
Kohlrabi	1 Liter	gelocht	Dämpfen	15 - 25 Min.	in Scheiben
Lauch	1 Liter	gelocht	Dämpfen	5 - 10 Min.	in Scheiben
Mangold	1 Liter	gelocht	Dämpfen	12 - 15 Min.	Zuerst die Stiele für 8 - 10 Min. garen, Blätter hinzugeben und weitere 5 Min. garen
Pak choi (à 150 - 250 g)	1 Liter	gelocht	Dämpfen	5 - 7 Min.	längs halbiert
Pellkartoffeln, klein (à ca. 50 g)	1 Liter	gelocht	Dämpfen	25 - 30 Min.	
Pellkartoffeln, mittel (à ca. 70 g)	1 Liter	gelocht	Dämpfen	30 - 40 Min.	
Pellkartoffeln, groß (à ca. 100 g)	1 Liter	gelocht	Dämpfen	40 - 45 Min.	
Rosenkohl	1 Liter	gelocht	Dämpfen	18 - 22 Min.	
Spargel, weiß	1 Liter	gelocht	Dämpfen	18 - 25 Min.	
Spargel, grün	1 Liter	gelocht	Dämpfen	10 - 15 Min.	
Tomaten häuten	1 Liter	gelocht	Dämpfen	3 - 4 Min.	Vor dem Dämpfen kreuzweise einschneiden. Nach dem Dämpfen mit Eiswasser abschrecken.
Zuckerschoten	1 Liter	gelocht	Dämpfen	10 - 15 Min.	

Fisch

- Sie können Fischfilets oder ganze Fische entweder Dämpfen oder im ungelochten Gareinsatz im Sud garen. Die Zubereitung im Sud dauert im Vergleich zum Dämpfen ca. 2 - 5 Minuten länger, je nach Menge und Ausgangstemperatur des Suds.
- Nutzen Sie zum Dämpfen vorzugsweise den gelochten Gareinsatz. Diesen können Sie leicht einfetten, sollte der Fisch zu stark anhaften.
- Salzen Sie den gedämpften Fisch erst nach dem Garen. So wird dem Fisch weniger Wasser entzogen.
- Bei Filets mit Haut: legen Sie den Fisch mit der Hautseite nach oben, so bleiben Struktur und Aroma noch besser erhalten.
- Den Sud können Sie mit Wein, Fischfond, Gemüse, Kräutern und Gewürzen anreichern.

Vergiftungsgefahr!

Nur einwandfreie, geschlossene Muscheln zubereiten. Nie Muscheln essen, die nach dem Garen nicht geöffnet sind.

Gargut	Wassermenge	Gareinsatz	Einstellung	Garzeit	Bemerkungen
Filet von Fischen mit lockerem Fleisch (1 - 2 cm dick)	1 Liter	gelocht	Dämpfen	3 - 6 Min.	z. B. Kabeljau, Heilbutt, Steinbutt, Pangasius, Zander
Filet von Fischen mit festem Fleisch (2 - 3 cm dick)	1 Liter	gelocht	Dämpfen	10 - 15 Min.	z. B. Lachs, Rotbarsch, Seelachs, Tilapia, Viktoriabarsch, Wolfsbarsch
Dorade im Ganzen (600 g) im Sud	1 Liter	ungelocht	Dämpfen	25 - 30 Min.	500 ml lauwarmer Sud, z. B. Fischfond mit Gemüsestreifen
Forellen im Ganzen (2 Forellen à 200 g) im Sud	1 Liter	ungelocht	Dämpfen	10 - 15 Min.	500 ml lauwarmer Sud, z. B. Fischfond mit Gemüsestreifen
Fischterrinen (1,2 kg)	1 Liter	gelocht	Dämpfen	40 - 45 Min.	in länglicher Terrinenform
Miesmuscheln in Weißwein (1 kg)	1 Liter	ungelocht	Dämpfen	8 - 12 Min.	500 ml Weißwein Nur einwandfreie, geschlossene Muscheln verwenden. Die Muscheln sind gar, sobald sie sich öffnen.
Seeteufelfilet (3 cm) im Sud	1 Liter	ungelocht	Dämpfen	12 - 15 Min.	500 ml lauwarmer Sud, z. B. Fischfond mit Gemüse, Ingwer, Fenchelsamen und Koriander
Seezungenröllchen (à 80 - 150 g)	1 Liter	gelocht	Dämpfen	12 - 15 Min.	Eine Scheibe Räucherlachs mit einrollen.
Jakobsmuscheln (12 Stück)	1 Liter	gelocht	Dämpfen	4 Min.	

Fleisch / Geflügel / Wurstwaren

Gargut	Wassermenge	Gareinsatz	Einstellung	Garzeit	Bemerkungen
Hackfleischbällchen (à 20 - 30 g)	1 Liter	gelocht	Dämpfen	6 - 8 Min.	Aus Rinderhackfleisch. Gareinsatzboden leicht buttern.
Hähnchenbrust, gefüllt (à 250 - 300g)	1 Liter	ungelocht	Dämpfen	25 - 30 Min.	Nach Geschmack vor oder nach dem Dampfgaren anbraten. Entstehenden Sud als Soßengrundlage verwenden.
Kalbfleischterrinen (1,2 kg)	1 Liter	gelocht	Dämpfen	60 - 75 Min.	
Putenbrustroulade, gefüllt (à 250 - 300 g)	1 Liter	ungelocht	Dämpfen	20 - 30 Min.	Nach Geschmack vor oder nach dem Dampfgaren anbraten. Entstehenden Sud als Soßengrundlage verwenden.
Wurst (gebrüht) erwärmen	4 Liter	ohne	75 - 90°C	10 - 20 Min.	z. B. Weißwurst, Lyoner

Beilagen: Teigwaren und Klöße

Gargut	Wasser- menge	Gareinsatz	Einstellung	Garzeit	Bemerkungen
Teigwaren, Trockenware (500 g)	4 Liter	Pastakorb	Dämpfen	5 - 11 Min.	
Teigwaren, frisch, gekühlt, ungefüllt (500 g)	4 Liter	Pastakorb	Dämpfen	3 - 4 Min.	
Teigwaren, frisch, gekühlt, gefüllt (500 g)	4 Liter	Pastakorb	Dämpfen	8 - 10 Min.	
Gnocchi, frisch	1 Liter	geloht	Dämpfen	6 - 8 Min.	Gareinsatzboden leicht buttern
Kartoffelklöße (à 80 g)	1 Liter	geloht	Dämpfen	15 - 18 Min.	Gareinsatzboden leicht buttern
Semmelknödel (à 80 g)	1 Liter	geloht	Dämpfen	12 - 15 Min.	Gareinsatzboden leicht buttern

Beilagen: Reis

- Geben Sie Reis und Garflüssigkeit im angegebenen Verhältnis in den ungelochten Gareinsatz. Beispiel: 1 : 1,5 = je 100 g Reis 150 ml Flüssigkeit.
- Als Garflüssigkeit eignen sich Wasser, Bouillon oder Brühe. Sie können auch Salz, Gewürze, Gemüse, Zitronensaft, Wein usw. beifügen.
- Beachten Sie bezüglich der benötigten Flüssigkeitsmenge und Garzeit immer auch die Packungsangaben des Herstellers

Gargut	Wasser- menge	Gareinsatz	Einstellung	Garzeit	Bemerkungen
Basmatireis (1 : 2)	1 Liter	ungelocht	Dämpfen	15 - 18 Min.	
Duftreis (1 : 2)	1 Liter	ungelocht	Dämpfen	15 - 18 Min.	
Chinesischer Reis (1 : 2)	1 Liter	ungelocht	Dämpfen	15 - 18 Min.	Reis aus dem Nordosten Chinas
Jasminreis (1 : 2)	1 Liter	ungelocht	Dämpfen	15 - 18 Min.	
Langkornreis (1 : 2)	1 Liter	ungelocht	Dämpfen	20 - 25 Min.	z. B. Patna, Carolina
Mittelkorn- oder Rundkornreis (1 : 2)	1 Liter	ungelocht	Dämpfen	15 - 18 Min.	z. B. Arborio (Aorio), Carnaroli, Bomba, Padano
Naturreis (1 : 1,5)	1 Liter	ungelocht	Dämpfen	40 - 50 Min.	je nach Reisart kann die Garzeit stark variieren
Parboiled Reis (1 : 1,5)	1 Liter	ungelocht	Dämpfen	10 - 15 Min.	
Roter Reis (Camargue) (1 : 2)	1 Liter	ungelocht	Dämpfen	30 - 35 Min.	
Wildreis (1 : 3)	1 Liter	ungelocht	Dämpfen	20 - 25 Min.	

Beilagen: Getreide

- Geben Sie Getreide und Garflüssigkeit im angegebenen Verhältnis in den ungelochten Gareinsatz. Beispiel: 1 : 1,5 = je 100 g Getreide 150 ml Flüssigkeit.
- Als Garflüssigkeit eignen sich Wasser, Bouillon oder Brühe. Sie können auch Salz, Gewürze, Gemüse, Zitronensaft, Wein usw. beifügen.
- Beachten Sie bezüglich der benötigten Flüssigkeitsmenge und Garzeit immer auch die Packungsangaben des Herstellers.

Gargut	Wassermenge	Gareinsatz	Einstellung	Garzeit	Bemerkungen
Bulgur, fein (1 : 2)	1 Liter	ungelocht	Dämpfen	12 - 15 Min.	
Bulgur, grob (1 : 2)	1 Liter	ungelocht	Dämpfen	17 - 20 Min.	
Couscous, mittel (Hartweizengrieß) (1 : 2)	1 Liter	ungelocht	Dämpfen	5 - 7 Min.	
Hirse (1 : 2,5)	1 Liter	ungelocht	Dämpfen	25 - 35 Min.	
Polenta (1 : 4)	1 Liter	ungelocht	Dämpfen	10 - 15 Min.	
Quinoa (1 : 2)	1 Liter	ungelocht	Dämpfen	17 - 20 Min.	

Beilagen: Hülsenfrüchte (getrocknet)

- Geben Sie Hülsenfrüchte und Garflüssigkeit im angegebenen Verhältnis in den ungelochten Gareinsatz. Beispiel: 1 : 2 = je 100 g Hülsenfrüchte 200 ml Flüssigkeit. Die Hülsenfrüchte müssen komplett mit Garflüssigkeit bedeckt sein.
- Bitte beachten Sie, dass sich einige Angaben auf die vorgeweichten Hülsenfrüchte beziehen. Nicht vorgeweichte Hülsenfrüchte benötigen eine wesentlich längere Garzeit.
- Als Garflüssigkeit eignen sich Wasser, Bouillon oder Brühe. Sie können auch Salz, Gewürze, Gemüse, Zitronensaft, Wein usw. beifügen.

Gargut	Wassermenge	Gareinsatz	Einstellung	Garzeit	Bemerkungen
Dicke Bohnen (Saubohnen) (1:1)	1 Liter	ungelocht	Dämpfen	50 - 60 Min.	Bohnen 12 Stunden vorgeweicht
Kidney Bohnen (1:1)	1 Liter	ungelocht	Dämpfen	75 - 90 Min.	Bohnen 12 Stunden vorgeweicht
Weißer Bohnen (1:1)	1 Liter	ungelocht	Dämpfen	45 - 60 Min.	Bohnen 12 Stunden vorgeweicht
Wachtelbohnen (1:1)	1 Liter	ungelocht	Dämpfen	45 - 60 Min.	Bohnen 12 Stunden vorgeweicht
Rote Linsen (1:2)	1 Liter	ungelocht	Dämpfen	10 - 12 Min. 20 Min.	für Salat für Püree
Tellerlinsen (1:2)	1 Liter	ungelocht	Dämpfen	35 - 45 Min.	
Grüne Linsen (1:2)	1 Liter	ungelocht	Dämpfen	25 - 30 Min.	
Beluga Linsen (1:2)	1 Liter	ungelocht	Dämpfen	20 - 25 Min.	
Erbsen, grün oder gelb, geschält, ganz oder halbiert (1:2)	1 Liter	ungelocht	Dämpfen	60 - 90 Min.	
Kichererbsen (1:1)	1 Liter	ungelocht	Dämpfen	60 - 75 Min.	Kichererbsen 12 Stunden vorgeweicht

Desserts

Gargut	Wasser- menge	Gareinsatz	Einstellung	Garzeit	Bemerkungen
Crème brûlée / Flan / Crème caramel (à 120 g)	1 Liter	geloht	95 °C	35 - 40 Min.	Gerät auf Dampfgarstufe vorheizen
Dampfnudeln (à 100 g)	1 Liter	ungeloht	Dämpfen	20 - 25 Min.	Dampfnudeln vor dem Dämpfen 30 Min. gehenlassen (siehe Kapitel "Gären").
Kompott	1 Liter	ungeloht	Dämpfen	10 - 20 Min.	z. B. Äpfel, Birnen, Rhabarber Nach Belieben Zucker, Vanillinzucker, Zimt oder Zitronensaft hinzufügen. Was- serzugabe nicht notwendig.
Milchreis (250 g Reis + 625 ml Milch)	1 Liter	ungeloht	Dämpfen	35 - 40 Min.	Nach Belieben Früchte, Zucker oder Zimt hinzufügen.

Sonstiges

Gargut	Wasser- menge	Gareinsatz	Einstellung	Garzeit	Bemerkungen
Eierstich (1 l)	1 Liter	ungeloht	95 °C	35 - 40 Min.	Gerät auf Dampfgarstufe vorheizen
Grießklösschen (à 20 g)	1 Liter	geloht, ungeloht	Dämpfen		Süß oder salzig als Dessert oder Sup- peneinlage. Gareinsatzboden leicht but- tern.
Eier, Größe M (6 Stück)	1 Liter	geloht	Dämpfen	7,5 Min. 10 Min. 14 Min.	weich mittel hart
Glühwein (mind. 1 l)			75 - 80 °C	120 Min.	

Pflege und Reinigung

In diesem Kapitel finden Sie Tipps und Hinweise für die optimale Pflege und Reinigung Ihres Gerätes.

⚠ Verbrennungsgefahr!

Das Gerät wird während des Betriebs heiß. Vor der Reinigung Gerät abkühlen lassen.

⚠ Stromschlaggefahr!

Zur Reinigung des Gerätes keinen Hochdruckreiniger oder Dampfreiniger verwenden.

Gerät reinigen

- Das Garbecken nach jedem Gebrauch entleeren und mit Spülmittel und einer weichen Spülbürste reinigen. **Das Garbecken nicht mit Edelstahl-Pflegemitteln behandeln, da diese meist nicht lebensmittelecht sind.**
- Ablagerungen von Schmutz, Salz oder Kalk können Korrosionsschäden verursachen.
- Die Gareinsätze und das Restesieb in der Geschirrspülmaschine oder mit milder Seifenlauge reinigen. Den Handgriff für die Gareinsätze nur von Hand reinigen.
- Das Garbecken mit einem Tuch gründlich trocknen. Solange das Garbecken noch feucht ist, sollte die Glasabdeckung nicht aufgelegt werden.
- Falls sich aufgrund von sehr kalkhaltigem Wasser ein weißer Belag im Garbecken bildet: Garbecken mit Essigwasser oder einem lebensmittelechten Entkalker auswischen. Mit klarem Wasser gut nachspülen.
- Nach dem Trocknen das Garbecken mit einem weichen Tuch und einem Tropfen Speiseöl polieren.

Nach dem Reinigen und Trocknen können Sie die gereinigten Gareinsätze und den Griff im Garbecken aufbewahren. Damit die Geräteabdeckung (Sonderzubehör) richtig auf der Mulde aufliegt, ist die Glasabdeckung umzudrehen.

Hinweis: Nach einigen Betriebsstunden zeichnen sich auf dem Beckenboden die Heizungskonturen ab. Dies beeinträchtigt nicht die Funktion und die Qualität des Gerätes.






Geräteteil/ Oberfläche	Empfohlene Reinigung
Garbecken	Mit weicher Spülbürste und Spülmittel reinigen und mit einem weichen Tuch gründlich trocknen.
Garbehälter	Geschirrspüler
Glasabdeckung	Geschirrspüler
Handgriff	Mit warmem Wasser und Spülmittel reinigen.
Bedienblende	Mit einem weichen, feuchten Lappen und etwas Spülmittel reinigen; der Lappen darf nicht zu nass sein. Mit einem weichen Tuch nachtrocknen. Zur Pflege der Bedienblende erhalten Sie bei Ihrem Fachhändler oder in unserem Online Shop ein geeignetes Pflegeöl (Bestellnummer 00311135). Tragen Sie das Pflegeöl mit einem weichen Tuch nach der Reinigung gleichmäßig auf die Bedienblende auf.
Bedienknebel	Mit einem weichen, feuchten Lappen und etwas Spülmittel reinigen; der Lappen darf nicht zu nass sein. Achtung! Geräteschaden: Bedienknebel zur Reinigung nicht abziehen.

Diese Reinigungsmittel nicht verwenden

- Scheuernde oder scharfe Reiniger
- Säurehaltige Reiniger (z. B. Essig, Zitronensäure, usw.) nicht auf den Rahmen oder die Blende gelangen lassen
- Chlorhaltige oder stark alkoholhaltige Reiniger
- Backofenspray
- Harte, kratzende Spülschwämme, Bürsten oder Scheuerkissen
- Neue Schwammtücher vor Gebrauch gründlich auswaschen.

Störungen beheben

Oft können Sie aufgetretene Störungen leicht selbst beheben. Bevor Sie den Kundendienst rufen, beachten Sie die folgenden Hinweise.

Störung	Mögliche Ursache	Lösung
 erscheint im Display. Der Dampfgarer heizt nicht.	Die Kindersicherung ist aktiviert.	Kindersicherung ausschalten.
Gerät schaltet ab. Im Display blinken Bindestriche.	Sicherheitsabschaltung	Gerät ausschalten. Dann können Sie es wieder wie gewohnt einschalten.
Display zeigt Fehlermeldung (z. B. F01, F02, etc.).	Elektronikfehler	Gaggenau-Kundendienst rufen.
 leuchtet im Display. Der Dampfgarer heizt nicht.	Überhitzungsschutz: Keine Flüssigkeit im Garbecken.	Gerät abschalten. Kaltes Wasser mindestens bis zur Minimalmarkierung einfüllen. Gerät vollständig abkühlen lassen.
	Überhitzungsschutz: Gerät wurde zu lange auf der Dampfgarstufe  ohne Glasabdeckung betrieben.	Gerät abschalten und vollständig abkühlen lassen. Bei Dampfgarstufe Glasabdeckung auflegen.
	Überhitzungsschutz: Es wurde sehr heißes Wasser in das Garbecken eingefüllt.	Gerät abschalten und vollständig abkühlen lassen. Garbecken mit kaltem Wasser befüllen.
	Überhitzungsschutz: Garbecken ist stark verkalkt. Auf dem Boden des Garbeckens zeichnet sich die Heizschlange als weißer Belag ab.	Gerät abschalten und vollständig abkühlen lassen. Garbecken mit Essigwasser oder einem lebensmittelechten Entkalker auswischen. Mit klarem Wasser gut nachspülen.
	Leuchtet das Symbol  auch nach dem Einschalten, obwohl das Gerät vollständig abgekühlt ist, verständigen Sie den Gaggenau-Kundendienst.	
 blinkt im Display.	Ablasshahn ist nicht komplett geöffnet oder geschlossen.	Ablasshahn schließen. Falls Speisereste den Ablasshahn blockieren, öffnen Sie diesen erneut. Entfernen Sie dann die Speisereste vorsichtig mit einem geeigneten Gegenstand (z. B. Kochlöffelstiel).

Kundendienst

Wenn Ihr Gerät repariert werden muss, ist unser Kundendienst für Sie da. Wir finden immer eine passende Lösung, auch um unnötige Technikerbesuche zu vermeiden.

Geben Sie beim Anruf bitte die Erzeugnisnummer (E-Nr.) und die Fertigungsnummer (FD-Nr.) an, damit wir Sie qualifiziert betreuen können. Das Typenschild mit den Nummern finden Sie an der Unterseite des Gerätes. Damit Sie bei Bedarf nicht lange suchen müssen, können Sie hier die Daten Ihres Gerätes und die Telefonnummer des Kundendienstes eintragen.

E-Nr.

FD-Nr.

Kundendienst 

Beachten Sie, dass der Besuch des Kundendiensttechnikers im Falle einer Fehlbedienung auch während der Garantiezeit nicht kostenlos ist.

Die Kontaktdaten aller Länder für den nächstgelegenen Kundendienst finden Sie hier bzw. im beiliegenden Kundendienst-Verzeichnis.

Reparaturauftrag und Beratung bei Störungen

A 0810 550 555

D 089 20 355 366

CH 0848 840 040

Vertrauen Sie auf die Kompetenz des Herstellers. Sie stellen somit sicher, dass die Reparatur von geschulten Kundendiensttechnikern durchgeführt wird, die mit den Original-Ersatzteilen für Ihr Hausgerät ausgerüstet sind.

Inhoudsopgave

Belangrijke veiligheidsvoorschriften	23
Oorzaken van schade	24
Milieubescherming	24
Energie besparen	24
Milieuvriendelijk afvoeren	24
Het apparaat	25
Stoomkoker	25
Symbolen op het bedieningspaneel en in de display	26
Toebehoren	26
Extra toebehoren	26
Het principe	26
Bediening	27
Vóór het eerste gebruik	27
Kookpunt-justering	27
Gebruik van het handvat	27
Inschakelen	27
Uitschakelen	28
Elektronische kookwekker	28
Kinderbeveiliging	28
Beveiliging tegen oververhitting	29
Veiligheidsuitschakeling	29
Het afvoeren van de kookvloeistof	29
Tabellen en tips	30
Stomen	30
Koken	30
Laten trekken	30
Blancheren	31
Regenereren (opwarmen)	31
Warmhouden	31
Ontsappen (bessen)	31
Inmaken	32
Yoghurt bereiden	32
Gisten (laten rijzen)	32
Desinfecteren	33
Groente	33
Vis	34
Vlees / gevogelte / worst	34
Bijgerechten: Deegwaren en knoedels	35
Bijgerechten: rijst	35
Bijgerechten: Graanproducten	36
Bijgerechten: Peulvruchten (gedroogd)	36
Desserts	37
Overige	37
Onderhoud en reiniging	38
Het apparaat reinigen	38
Deze reinigingsmiddelen niet gebruiken	38
Storingen verhelpen	39
Klantenservice	40

Meer informatie over producten, accessoires, onderdelen en diensten vindt u op het internet: www.gaggenau.com en in de online-shop: www.gaggenau-eshop.com

⚠ Belangrijke veiligheidsvoorschriften

Lees deze gebruiksaanwijzing zorgvuldig door. Alleen dan kunt u uw apparaat goed en veilig bedienen. Bewaar de gebruiksaanwijzing voor later gebruik of om door te geven aan een volgende eigenaar.

Dit apparaat moet worden geïnstalleerd volgens het meegeleverde installatievoorschrift.

Controleer het apparaat na het uitpakken. Niet aansluiten in geval van transportschade.

Alleen een daartoe bevoegd vakman mag apparaten zonder stekker aansluiten. Bij schade door een verkeerde aansluiting maakt u geen aanspraak op garantie.

Dit apparaat is alleen bestemd voor huishoudelijk gebruik en de huiselijke omgeving. Gebruik het uitsluitend voor het bereiden van gerechten en drank. Zorg ervoor dat het apparaat onder toezicht gebruikt wordt. Het toestel alleen gebruiken in gesloten ruimtes.

Dit apparaat is bestemd voor gebruik tot op hoogten van maximaal 2.000 meter boven zeeniveau.

Dit apparaat is niet bestemd voor gebruik met een externe tijdschakelklok of een afstandbediening.

Dit toestel kan worden gebruikt door kinderen vanaf 8 jaar en door personen met beperkte fysieke, sensorische of geestelijke vermogens of personen die gebrek aan kennis of ervaring hebben, wanneer zij onder toezicht staan van een persoon die verantwoordelijk is voor hun veiligheid of geleerd hebben het op een veilige manier te gebruiken en zich bewust zijn van de risico's die het gebruik van het toestel met zich meebrengt.

Kinderen mogen niet met het apparaat spelen. Reiniging en onderhoud van het toestel mogen niet worden uitgevoerd door kinderen, tenzij zij 8 jaar of ouder zijn en onder toezicht staan.

Zorg ervoor dat kinderen die jonger zijn dan 8 jaar uit de buurt blijven van het toestel of de aansluitkabel.

Risico van brand!

Het apparaat wordt zeer heet, brandbaar materiaal kan vlam vatten. Nooit brandbaar materiaal (bijv. sprayflacons, reinigingsmiddelen) onder het apparaat of in de onmiddellijke nabijheid ervan opslaan of gebruiken. Nooit brandbare voorwerpen op of in het apparaat leggen.

Risico van verbranding!

- Tijdens het gebruik worden de toegankelijke onderdelen heet. De hete onderdelen nooit aanraken. Zorg ervoor dat er geen kinderen in de buurt zijn.
- De stoomschaal wordt zeer heet. Til de schaal uitsluitend met het bijgeleverde handvat uit het apparaat. Het handvat moet stevig aan de schaal worden vastgeklemd. Het handvat is niet geschikt om de schaal te kantelen teneinde de inhoud eruit te gieten.
- Bij een gesloten apparaatafdekking ontstaat een opeenhoping van warmte. De apparaatafdekking pas sluiten als het apparaat is afgekoeld. Het apparaat nooit met gesloten apparaatafdekking inschakelen. De apparaatafdekking niet gebruiken om iets warm te houden of erop te zetten.

Kans op een elektrische schok!

- Ondeskundige reparaties zijn gevaarlijk. Reparaties mogen uitsluitend worden uitgevoerd door technici die zijn geïnstrueerd door de klantenservice. Is het apparaat defect, haal dan de stekker uit het stopcontact of schakel de zekering in de meterkast uit. Contact opnemen met de klantenservice.
- De kabelisolatie van hete toestelonderdelen kan smelten. Zorg ervoor dat er nooit aansluitkabels van elektrische toestellen in contact komen met hete onderdelen van het apparaat.
- Binnendringend vocht kan een schok veroorzaken. Geen hogedrukreiniger of stoomreiniger gebruiken.

- Een defect toestel kan een schok veroorzaken. Een defect toestel nooit inschakelen. De netstekker uit het stopcontact halen of de zekering in de meterkast uitschakelen. Contact opnemen met de klantenservice.

Risico van letsel!

De glazen afscherming kan barsten als gevolg van een ondeskundige behandeling. Nooit gerechten consumeren die door glassplinters verontreinigd zijn. Een beschadigde glazen afscherming dient direct te worden vervangen.

Oorzaken van schade

Attentie!

- De beveiliging tegen oververhitting schakelt het apparaat uit: Het apparaat niet inschakelen als het leeg is. De bereidingskom in elk geval tot de minimale markering of maximaal tot de rand vullen met koud water of bereidingsvloeistof. De bereidingskom niet laten leegkoken. Nooit olie verhitten in de bereidingskom.
- Beschadiging aan de glazen afscherming: De hete glazen afscherming nooit op een nat, koud werkblad leggen of onder koud stromend water afspoelen. De glazen afscherming kan barsten. De glazen afscherming voorzichtig behandelen en niet blootstellen aan schokken of stoten. Mechanische belasting kan tot spanning in het glas leiden. Wanneer het gerecht later wordt opgewarmd, kan de glazen afscherming barsten. Is de glazen afscherming beschadigd, dan dient deze direct te worden vervangen. Komen er glassplinters in de bereidingskom als gevolg van beschadiging van de glazen afscherming, dan zijn de bereide gerechten niet meer geschikt voor consumptie.
- Schade aan het apparaat door ongeschikte accessoires: Gebruik alleen de juiste accessoires.
- Corrosie door zout of kruiden: Doe zout en bouillonblokjes alleen in warm water. De bereidingskom is zeer corrosiebestendig. Desondanks kan het materiaal in bepaalde gevallen worden aangetast, bijv. door zout.

Milieubescherming

Uw nieuwe apparaat is bijzonder energie-efficiënt. Hier krijgt u tips over de manier waarop u bij het gebruik van uw apparaat nog meer kunt besparen op energie en het apparaat op de juiste manier afvoert.

Energie besparen

- U dient de steamer slechts zolang voor te verwarmen tot de gewenste temperatuur bereikt is.
- Leg zo mogelijk altijd de glazen afscherming erop. Door een goed sluitend deksel worden stoom- en energieverlies voorkomen.
- Maak gebruik van de mogelijkheid om verschillende gerechten te bereiden met twee bereidingsinzetstukken tegelijk.

Milieuvriendelijk afvoeren

Voer de verpakking op een milieuvriendelijke manier af.



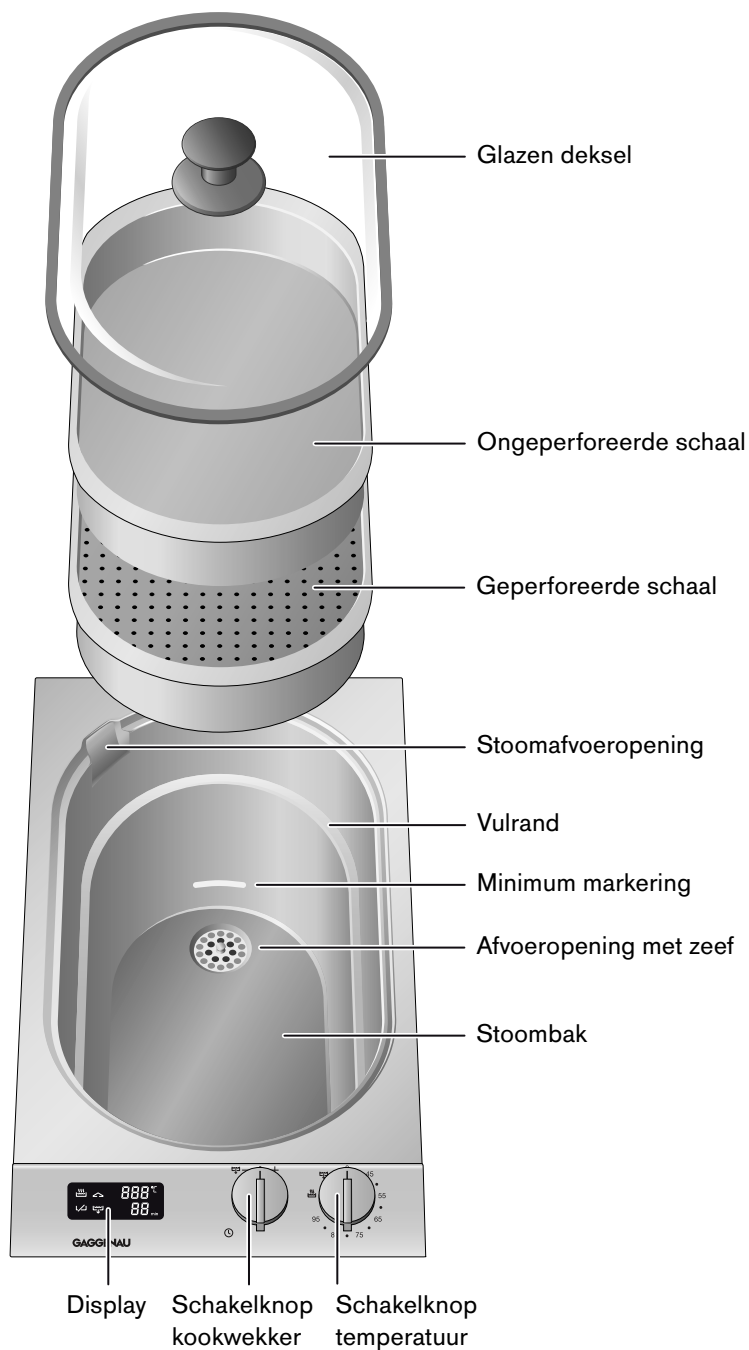
Dit apparaat is gekenmerkt in overeenstemming met de Europese richtlijn 2012/19/EU betreffende afgedankte elektrische en elektronische apparatuur (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

De richtlijn geeft het kader aan voor de in de EU geldige terugname en verwerking van oude apparaten.





Het apparaat

In dit hoofdstuk leest u wat u over het nieuwe apparaat moet weten en verkrijgt u informatie over de toebehoren.

Stoomkoker



Symbolen op het bedieningspaneel en in de display

-  Stoomstand
-  Opwarmen
-  Waterafvoerkraan openen / geopend
-  Beveiliging tegen oververhitting

Toebehoren

Bij de levering van het apparaat zijn de volgende toebehoren inbegrepen:

- Geperforeerde schaal
- Ongeperforeerde schaal
- Glazen deksel
- Handvat
- Zeef

Extra toebehoren

U kunt de volgende toebehoren via uw vakhandelaar bestellen:

- AG 050 000 Afvoer-installatieset met afsluitbaar terugslagventiel, afvoerset (DN 40) en aansluitmof (1/2" op 1 1/2")
- AG 060 000 Afvoer-installatieset, maakt het afvoeren van de kookvloeistof in een geschikte bak mogelijk
- FK 023 000 Pastamand
- GE 020 010 Schaal, ongeperforeerd
- GE 020 020 Schaal, geperforeerd
- VD 201 014 Roestvrijstalen afdekking
- VD 201 034 Aluminium afdekking
- VV 200 014 Roestvrijstalen verbindingslijst, ter combinatie met andere Vario apparaten
- VV 200 034 Aluminium verbindingslijst, ter combinatie met andere Vario apparaten

Gebruik de toebehoren alleen zoals in de gebruiksaanwijzing staat vermeld. Bij foutief gebruik van de toebehoren vervalt de garantie.

Het principe

Met de stoomkoker kunt u stomen, koken, laten trekken en blancheren.

Stomen is het garen in stromende waterdamp. Het temperatuurbereik ligt rond de 100 °C. De waterdamp draagt de warmte af aan de levensmiddelen. Geschikte levensmiddelen zijn bijv. groente, aardappelen, vis.

De stoom omsluit de levensmiddelen en voorkomt dat er voedingsstoffen verloren gaan. De levensmiddelen behouden hun vorm, kleur en hun specifieke aroma. De levensmiddelen krijgen in de stoomkoker geen bruin korstje.

Met de drukloze stoomkoker kunt u levensmiddelen in één of twee schalen stomen. Bij de geperforeerde schalen kan de stoom van alle kanten bij de levensmiddelen. Hierdoor is ook bij grote hoeveelheden een gelijkmatig kookproces mogelijk.

U kunt de temperatuur van de kookvloeistof in stappen van 5 °C instellen tussen 45 en 95 °C. Dankzij deze nauwkeurige instelling van de watertemperatuur kunt u bijvoorbeeld couverture smelten, vlees pocheren of pasta koken.

Bediening

Vóór het eerste gebruik

Let op de volgende aanwijzingen voordat u voor de eerste keer gaat stomen:

- 1 Reinig het apparaat en de toebehoren grondig.
- 2 Bij de ingebruikname moet een kookpunt-justering worden doorgevoerd.

Aanwijzing: Stomen zonder een voorafgaande kookpunt-justering kan er toe leiden dat het apparaat niet correct functioneert. Het is mogelijk dat er te veel of te weinig stoom wordt geproduceerd.



- 3 Vul de stoombak na de kookpunt-justering tot de vulrand met water en zet het apparaat gedurende 30 minuten op de stoomstand om eventuele fabrieksgeurtjes te verwijderen. Laat het water uit de stoombak lopen en droog deze zorgvuldig af.

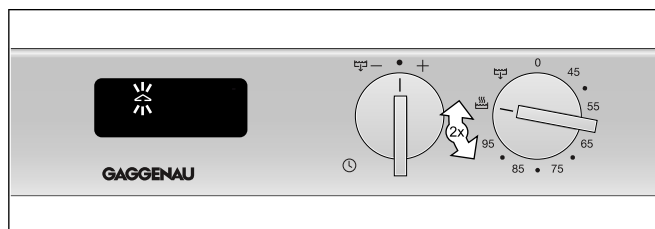
Kookpunt-justering



Het kookpunt van water is afhankelijk van de luchtdruk. Aangezien de luchtdruk met toenemende hoogte daalt, daalt hierbij ook het kookpunt.

Voordat u met de stoomkoker voor het eerst gaat stoomkoken, dient u een kookpunt-justering uit te voeren. Hierbij past de stoomkoker zich aan de plaatselijke luchtdruk aan.

Kookpunt-justering van de stoomkoker

- 1 Vul de stoombak tot aan de minimum markering met koud water. Plaats het glazen deksel op het apparaat.
- 2 Zet de schakelknop temperatuur op de positie 95 °C.
- 3 **Binnen 5 seconden:** Draai dezelfde schakelknop temperatuur **twee keer** tussen de positie  en de positie 95 °C heen en weer. Draai vervolgens de schakelknop op de positie .



Het symbool  knippert tijdens de kookpunt-justering. Zodra het symbool  niet meer knippert, is de kookpunt-justering afgesloten. De justering duurt 3 - 7 minuten.

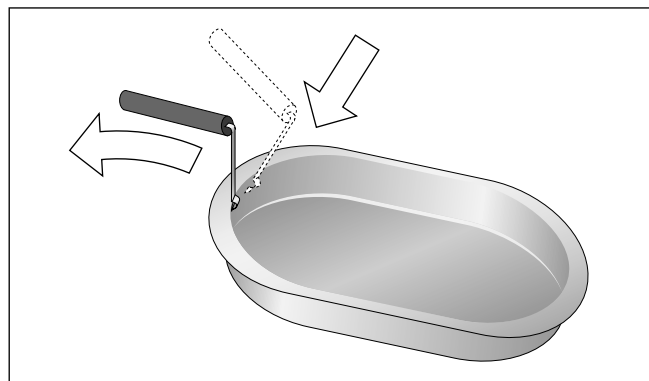
Aanwijzing: Tijdens de kookpunt-justering is het mogelijk dat er meer stoom dan normaal uit het apparaat komt.

Gebruik van het handvat

⚠ U kunt zich branden!


De stoomschaal wordt zeer heet. Til de schaal uitsluitend met het bijgeleverde handvat uit het apparaat. Het handvat moet stevig aan de schaal worden vastgeklikt. Het handvat is niet geschikt om de schaal te kantelen teneinde de inhoud eruit te gieten.

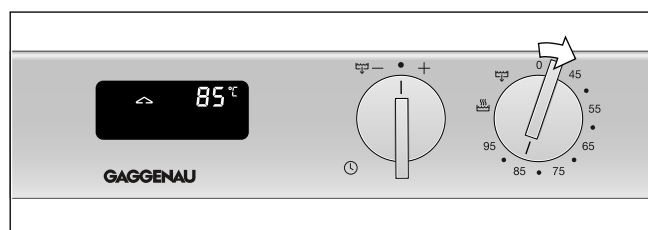
- 1 Schuif het handvat in de uitsparing van de schaal.
- 2 Trek het handvat naar achteren. Til de schaal aan het handvat omhoog.




Inschakelen

Vul de stoombak met koud water of een andere kookvloeistof (hoeveelheid vloeistof 1 - 4 liter, zie ook de bereidingstabel). De stoombak mag niet gevuld worden met olie. De stoombak dient minstens tot aan de minimum markering ofwel maximaal tot aan de vulrand te worden gevuld.

Draai de schakelknop temperatuur op de gewenste stand. De ingestelde temperatuur wordt in de display weergegeven. Het symbool  brandt in de display zolang het apparaat opwarmt.

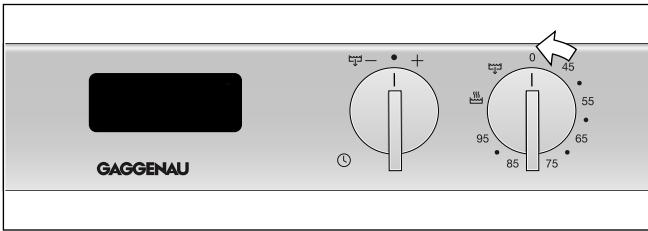


U kunt een temperatuur instellen van 45 - 95 °C. Voor het stomen moet de stoomstand  worden ingesteld.

Aanwijzing: Let erop dat het deksel tijdens het stomen goed op het apparaat ligt en dat de stoomafvoeropening niet is afgedekt.

Uitschakelen

Draai de schakelknop temperatuur op de positie 0. De aanduiding in de display verdwijnt.



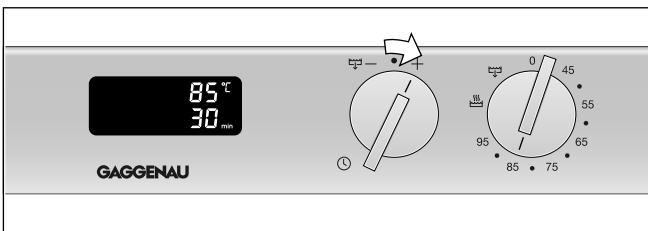
Elektronische kookwekker

De kookwekker kan van 1 tot 90 minuten worden ingesteld. De stoomkoker wordt na afloop van de ingestelde tijd automatisch uitgeschakeld.

U kunt de kookwekker ook gebruiken zonder uitschakelfunctie wanneer het apparaat is uitgeschakeld.

Kookwekker instellen

- 1 Stel de gewenste temperatuur of de stoomstand in.
- 2 Draai de schakelknop kookwekker op **+** of **-** om de gewenste tijd in te stellen.



- 3 De ingestelde tijd loopt af in de display. U kunt de ingestelde tijd wijzigen terwijl de kookwekker afloopt.
- 4 Na afloop van de ingestelde tijd wordt het apparaat uitgeschakeld en klinkt er een akoestisch signaal. Draai even aan een schakelknop om het signaal uit te schakelen.

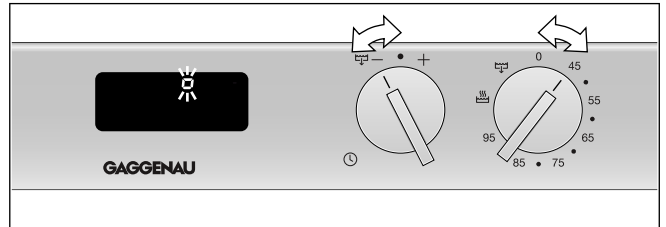
Aanwijzingen

- Als u het apparaat eerder uitschakelt, loopt de kookwekker zonder uitschakelfunctie verder af.
- Wanneer u eerst de kookwekker en daarna de temperatuur instelt, loopt de kookwekker zonder uitschakelfunctie af.


Kinderbeveiliging

Kinderbeveiliging inschakelen

- 1 Draai de schakelknop temperatuur naar rechts op een willekeurige temperatuur.
- 2 Schakelknop kookwekker naar links op de positie min draaien en op deze positie vasthouden.
- 3 Draai de schakelknop temperatuur terug naar de positie 0.
- 4 Schakelknop kookwekker terug naar de positie 0 draaien.



In de display brandt het symbool  dat na korte tijd weer verdwijnt. De kinderbeveiliging is ingeschakeld. U kunt nu de schakelknop op een willekeurige stand draaien zonder dat het apparaat opwarmt.


Als er aan een schakelknop wordt gedraaid terwijl de kinderbeveiliging is ingeschakeld, verschijnt in de display het symbool  dat na korte tijd weer verdwijnt.

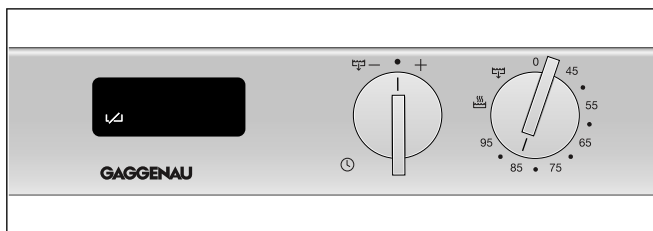
Kinderbeveiliging uitschakelen

- 1 Schakelknop kookwekker naar links op de positie min draaien en op deze positie vasthouden.
- 2 Draai de schakelknop temperatuur naar rechts op een willekeurige temperatuur.
- 3 Schakelknop kookwekker terug naar de positie 0 draaien.

De kinderbeveiliging is uitgeschakeld.

Beveiliging tegen oververhitting

In geval van oververhitting wordt het verwarmingselement automatisch uitgeschakeld ter bescherming van het apparaat en het keukenmeubel. In de display verschijnt het symbool . Schakel het apparaat uit en laat het volledig afkoelen.

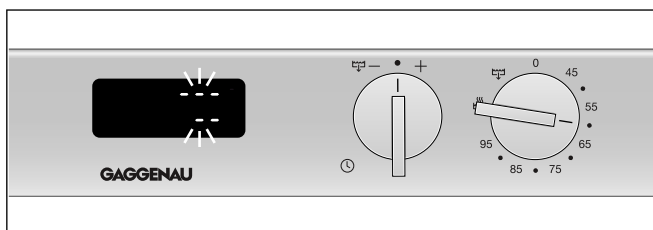


Mogelijke oorzaken van de oververhitting:

- Het apparaat werd leeg (zonder kookvloeistof in de stoombak) ingeschakeld.
- De stoombak werd met zeer heet water gevuld.
- Het apparaat is drooggekookt ofwel de hoeveelheid vloeistof is onder de minimum markering gedaald.
- Het apparaat werd te lang op de stoomstand zonder deksel gebruikt.
- De stoombak is sterk verkalkt.

Veiligheidsuitschakeling

Voor uw veiligheid is het apparaat voorzien van een veiligheidsuitschakeling. Het verwarmingsproces wordt na 4 uur stopgezet, als het apparaat in die tijd niet wordt bediend. Bij een ingestelde temperatuur onder 70°C wordt het verwarmingsproces na 8 uur stopgezet. In de display verschijnen knipperende streepjes.



Draai de schakelknop temperatuur op 0, dan kunt u het apparaat weer gewoon in gebruik nemen.

Het afvoeren van de kookvloeistof

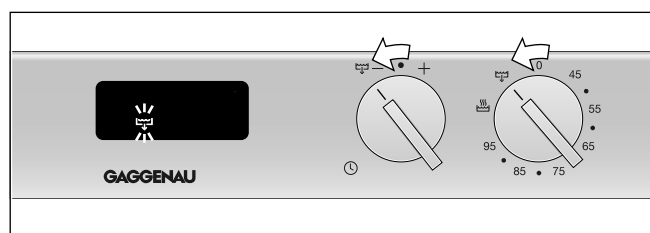
U kunt zich branden!

Bij het afvoeren van water zonder vaste afvoer: Laat het apparaat eerst afkoelen. Zet een geschikte bak die groot genoeg is onder het apparaat om het water op te vangen.

Aanwijzing: Indien u niet beschikt over een vaste waterafvoer, dient u het afvoerinstallatie-setje AG 060 000 te monteren en een temperatuurbestendig reservoir, dat groot genoeg is (min. 10l), onder de afvoerkraan te plaatsen.

Afvoerkraan openen

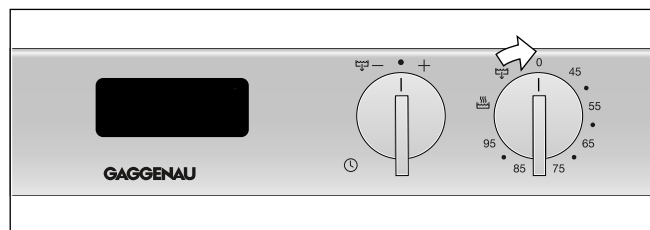
- 1 Schakelknop temperatuur naar links op de positie draaien.
- 2 Schakelknop kookwekker naar links op de positie draaien en op deze positie vasthouden.



Er klinkt een signaal. Na enkele seconden knippert in de display. De afvoerkraan wordt geopend. Wanneer de afvoerkraan is geopend, brandt constant in de display.

Sluit de afvoerkraan.

- 1 Schakelknop temperatuur naar rechts op de positie 0 draaien.
- 2 Er klinkt een signaal. Na enkele seconden knippert in de display. De afvoerkraan wordt gesloten. Zodra de afvoerkraan is gesloten, verdwijnt .



Aanwijzingen

- Indien de afvoerkraan niet volledig is geopend of gesloten, knippert in de display.
- Laat altijd de zeef in de afvoeropening. Zodoende wordt voorkomen dat voedselresten de afvoerkraan verstoppen.

Tabellen en tips

Aanwijzingen

- Verwarm het apparaat altijd voor.
- Plaats altijd het glazen deksel op het apparaat. Dankzij het goed sluitende deksel wordt voorkomen dat stoom en energie verloren gaan.
- De in de tabel genoemde waarden dienen ter oriëntatie. De werkelijke bereidingstijd is afhankelijk van de kwaliteit en de temperatuur van de bestanddelen, van het gewicht en de hoogte van de gerechten.
- Gebruik de zeef wanneer u aan het water specerijen, kruiden of groente toevoegt, zodat de afvoer niet verstopt raakt. Verwijder na het stomen resten uit de stoombak.
- Reinig het apparaat extra grondig wanneer u zout, bouillon, fond, vleesjus of groentenat heeft gebruikt. Resten van deze ingrediënten kunnen tot corrosie leiden.

Stomen

- Vul het apparaat met 1 liter water en verwarm het voor op de stoomstand.
- Plaats de schaal met de levensmiddelen in de stoombak en sluit het glazen deksel.
- Bij de geperforeerde schaal kan de stoom van alle kanten bij de levensmiddelen. Dit zorgt ervoor dat ook grote hoeveelheden gelijkmatig gaar worden. De ongeperforeerde schaal voorkomt dat de stoombak vuil wordt. Deze schaal kan ook voor het wellen van levensmiddelen worden gebruikt.
- U kunt in de stoomkoker met beide schalen tegelijk koken. De geperforeerde schaal moet onder de ongeperforeerde schaal worden geplaatst.
- Afhankelijk van de bereidingstijden van de levensmiddelen kunnen de schalen tegelijk of na elkaar in het apparaat worden geplaatst.
- Indien u twee schalen tegelijk gebruikt, wordt de bereidingstijd ca. 10 minuten langer.
- Stomen loogt de levensmiddelen minder uit dan wanneer deze in water worden gekookt. Vitamines, mineralen evenals vorm, kleur en smaak blijven beter behouden. Voeg daarom pas na het stomen kruiden toe.
- Aroma-stomen: U kunt het water met kruiden, specerijen en wijn aromatiseren.

Koken

- Vul het apparaat met 4 liter water en verwarm het voor op de stoomstand.
- Gebruik de pastakorf (extra toebehoren FK 023 000) voor de bereiding van deegwaren.
- Wij adviseren u het glazen deksel op het apparaat te plaatsen.
- U kunt het water aromatiseren of zout toevoegen, hierna dient het apparaat echter extra grondig te worden gereinigd. Zoutresten kunnen tot corrosie leiden.

Laten trekken

- Vul het apparaat met 4 liter vloeistof en stel een temperatuur in tussen 75 en 95°C.
- In plaats van water kunt u ook groentebouillon, visfond of vleesbouillon gebruiken. U kunt de kookvloeistof ook met kruiden, specerijen of wijn aromatiseren.
- Plaats altijd het glazen deksel op het apparaat.

Blancheren

Blancheren met stoom (groente):

- Vul het apparaat met 1 liter water en verwarm het voor op de stoomstand.
- Plaats de geperforeerde schaal met de groente in de stoombak en sluit het glazen deksel. Blancheer max. 500 g groente per keer.
- Stoom gedurende 4 - 5 minuten en schrik de groente vervolgens direct met ijswater af.

Blancheren met kokend water (groente of vlees):

- Vul het apparaat met 4 liter water en verwarm het voor op de stoomstand.

- Voeg de groente of het vlees toe aan het water en laat het geheel één maal opkoken.
- Haal de levensmiddelen uit het water. Schrik groente af met ijswater, spoel vlees eerst heet en vervolgens koud af.
- Gebruik de pastakorf (toebehoren FK 023 000) om de levensmiddelen gemakkelijk in het apparaat te vullen en er weer uit te halen.
- U kunt zout aan het water toevoegen, hierna dient het apparaat echter extra grondig te worden gereinigd. Zoutresten kunnen tot corrosie leiden.

Regenereren (opwarmen)

- Vul het apparaat met 1 liter water en verwarm het voor op de stoomstand.
- Plaats de ongeperforeerde schaal met de bereide levensmiddelen in de stoombak en schakel terug naar 95°C.
- Het glazen deksel moet worden geplaatst.

Voedingsmiddel	Hoeveelheid water	Schaal	Instelling	Bereidings-tijd	Opmerkingen
Maaltijdportie met vlees	1 liter	ongeperforeerd	95	12 - 15 min.	
Deegwaren, zetmeelhoudende bijgerechten (500 g)	1 liter	ongeperforeerd	95	10 - 12 min.	Schaalbodem licht met boter bestrijken
Groente (500 g)	1 liter	ongeperforeerd	95	10 - 12 min.	

Warmhouden

- Vul het apparaat met 1 liter water en verwarm het voor op de stoomstand.
- Plaats de ongeperforeerde schaal met de hete levensmiddelen in de stoombak, schakel terug naar 80 - 85°C en sluit het glazen deksel.
- Wanneer u twee schalen tegelijk gebruikt, plaats dan eerst de geperforeerde schaal in het apparaat en vervolgens de ongeperforeerde schaal erboven.
- Het glazen deksel moet worden geplaatst.

Ontsapen (bessen)

- Vul het apparaat met 1 liter water en verwarm het voor op de stoomstand.
- Plaats eerst de ongeperforeerde schaal in de stoombak en vervolgens de geperforeerde schaal met de bessen erboven en sluit het glazen deksel.
- Laat het fruit zolang in het apparaat totdat er geen sap meer uitkomt (ca. 120 minuten).
- U kunt de bessen vervolgens in een theedoek nog verder uitpersen om de laatste sapresten te verkrijgen.

Inmaken

- Vul het apparaat met 1 liter water en verwarm het voor op de stoomstand.
- Maak voedingsmiddelen direct in nadat u deze heeft gekocht of geoogst. Worden de voedingsmiddelen eerst nog enige tijd bewaard, neemt het vitaminegehalte af en kunnen deze gaan gisten.
- Gebruik uitsluitend fruit en groente van goede kwaliteit.
- Vlees is niet geschikt om met de stoomkoker te worden ingemaakt.
- Controleer de weckpotten, rubberen ringen, klemmen en veren grondig en maak deze goed schoon.
- Desinfecteer de afgespoelde weckglazen voor het inmaken met de stoomkoker (zie hoofdstuk "Desinfecteren").
- Zet de weckglazen in de geperforeerde schaal. De glazen mogen elkaar niet aanraken.
- Open het glazen deksel na afloop van de bereidingstijd en haal de glazen uit het apparaat wanneer deze volledig zijn afgekoeld.

Voedingsmiddel	Hoeveelheid water	Schaal	Instelling	Bereidings-tijd	Opmerkingen
Fruit, groente (behalve bonen en erwten) in gesloten weckglazen 0,75 - 1l	1 liter	geperforeerd	Stomen	35 - 40 min.	
Bonen of erwten in gesloten weckglazen 0,75 - 1l	1 liter	geperforeerd	Stomen	120 min.	

Yoghurt bereiden

- Verhit gepasteuriseerde melk op de kookplaat tot 90°C, zodat de melkzuurbacteriën zich later goed kunnen ontwikkelen. Belangrijk! Laat de melk vervolgens in een waterbad tot 40°C afkoelen om de melkzuurbacteriën te behouden.
- Houdbare melk hoeft niet te worden verwarmd.
- Voeg standyoghurt (natuur) met aangewezen melkzuurbacteriën toe aan de melk (min. 10 g yoghurt per 100 ml melk). Vermeng de yoghurt en de melk zorgvuldig met een garde.
- Let bij yoghurtferment op de aanwijzingen in de bijsluiters.
- Vul de melk in afgespoelde yoghurtpotjes en sluit de deksels.
- Let op: U kunt de afgespoelde yoghurtpotjes ook nog in de stoomkoker gedurende 20 minuten op de stoomstand desinfecteren voordat u deze met de melk vult. Zorg ervoor dat de potjes zijn afgekoeld voordat u deze vult.
- Vul 1 liter water in het apparaat. Plaats de geperforeerde schaal in het apparaat en sluit het glazen deksel. Verwarm het apparaat gedurende minstens 5 minuten voor op 55°C. Zet de potjes snel in het apparaat en sluit het deksel.
- De yoghurt dient 6 - 8 uur op 55°C te rijpen. Na 8 uur wordt het apparaat automatisch uitgeschakeld (veiligheidsuitschakeling). Draai de schakelknop op 0. Vervolgens kunt u het apparaat, indien gewenst, weer normaal inschakelen.
- Zet de yoghurt in de koelkast als deze klaar is.
- Tip: U kunt jam of vruchten uit blik vermengen met de melk of op de bodem van de yoghurtpotjes scheppen. U kunt ook de melk aromatiseren (bijv. met instantkoffie of chocoladepoeder).

Gisten (laten rijzen)

- Vul het apparaat met 1 liter water en verwarm het voor op 45°C.
- Plaats de ongeperforeerde schaal met het deeg / moederdeeg in het apparaat.
- Indien u het deeg / moederdeeg in een schaal, rijsmandje of bakvorm wilt laten rijzen, dient u de geperforeerde schaal te gebruiken om de schaal met deeg / moederdeeg hierin te zetten. Let erop dat het glazen deksel volledig kan worden gesloten.
- Het glazen deksel moet worden geplaatst.
- Laat het deeg / moederdeeg op 45°C rijzen totdat het volume duidelijk groter is geworden (ca. 30 min.).

Desinfecteren

- Vul het apparaat met 1 liter water en verwarm het voor op de stoomstand.
- Plaats de geperforeerde schaal met de te desinfecteren voorwerpen (bijv. jam-, weck- of yoghurtpotjes, babyflesjes) in de stoombak en sluit het glazen deksel.
- De te desinfecteren voorwerpen moeten van tevoren grondig worden afgespoeld.
- Stoom gedurende 20 minuten.
- Wanneer u twee schalen tegelijk gebruikt, plaats dan eerst de geperforeerde schaal in het apparaat en vervolgens de ongeperforeerde schaal erboven en laat dit 10 minuten langer stomen.

Groente

- Kruid de groente pas als deze gaar is. Door te stomen blijft de natuurlijke smaak van de groente beter behouden dan wanneer deze wordt gekookt. Daarom hoeven er minder kruiden te worden toegevoegd.
- Indien niet anders vermeld, wordt er bij de bereidingstijden uitgegaan van 1 kg groente.

Voedingsmiddel	Hoeveelheid water	Schaal	Instelling	Bereidingstijd	Opmerkingen
Artisjokken, groot (à 400 - 500 g)	1 liter	geperforeerd	Stomen	40 - 50 min.	
Bladspinazie (250 g)	1 liter	geperforeerd	Stomen	4 min.	
Bloemkool	1 liter	geperforeerd	Stomen	15 - 20 min.	in roosjes
Groene bonen	1 liter	geperforeerd	Stomen	20 - 25 min.	
Broccoli	1 liter	geperforeerd	Stomen	10 - 15 min.	in roosjes
Broccoli met wortelen (elk 1 kg)	1 liter	geperforeerd	Stomen	20 - 25 min.	in roosjes / in schijven
Venkel	1 liter	geperforeerd	Stomen	8 - 12 min.	in reepjes
Groenteterrine (1,2 kg)	1 liter	geperforeerd	Stomen	50 - 60 min.	in langwerpige terrineschaal
Wortelen	1 liter	geperforeerd	Stomen	10 - 15 min.	in schijven
Aardappelen	1 liter	geperforeerd	Stomen	20 - 25 min.	in 4 partjes
Koolrabi	1 liter	geperforeerd	Stomen	15 - 25 min.	in schijven
Prei	1 liter	geperforeerd	Stomen	5 - 10 min.	in schijven
Snijbiet	1 liter	geperforeerd	Stomen	12 - 15 min.	Eerst de stelen 8 - 10 min. garen, het blad toevoegen en nog eens 5 min. garen
Paksoi (à 150 - 250 g)	1 liter	geperforeerd	Stomen	5 - 7 min.	over de lengte gehalveerd
Aardappelen in schil, klein (à ca. 50 g)	1 liter	geperforeerd	Stomen	25 - 30 min.	
Aardappelen in schil, middelgroot (à ca. 70 g)	1 liter	geperforeerd	Stomen	30 - 40 min.	
Aardappelen in schil, groot (à ca. 100 g)	1 liter	geperforeerd	Stomen	40 - 45 min.	
Spruitjes	1 liter	geperforeerd	Stomen	18 - 22 min.	
Asperges, wit	1 liter	geperforeerd	Stomen	18 - 25 min.	
Asperges, groen	1 liter	geperforeerd	Stomen	10 - 15 min.	
Tomaten ontvellen	1 liter	geperforeerd	Stomen	3 - 4 min.	Vóór het stomen kruislings inkepen. Na het stomen met ijswater afschrikken.
Peulen	1 liter	geperforeerd	Stomen	10 - 15 min.	

Vis

- U kunt visfilet of hele vissen ofwel stomen ofwel in de ongeperforeerde schaal in het kookvocht garen. De bereiding met het kookvocht duurt in vergelijking met het stomen ca. 2 - 5 minuten langer, afhankelijk van de hoeveelheid en de begintemperatuur van het kookvocht.
- Gebruik voor het stomen bij voorkeur de geperforeerde schaal. U kunt de schaal licht invetten indien de vis teveel aan de schaal blijft kleven.
- Voeg pas zout toe als de gestoomde vis gaar is. Op deze manier wordt er minder vocht aan de vis onttrokken.
- Bij filet met huid: leg de vis met de huid naar boven, hierdoor blijven structuur en aroma nog beter behouden.
- U kunt het kookvocht met wijn, visfond, groente, kruiden en specerijen verrijken.

Gevaar voor vergiftiging!

Gebruik uitsluitend gesloten mosselen van goede kwaliteit. Eet nooit mosselen die na het garen niet geopend zijn.

Voedingsmiddel	Hoeveelheid water	Schaal	Instelling	Bereidings-tijd	Opmerkingen
Visfilet met een losse structuur (1 - 2 cm dik)	1 liter	geperforeerd	Stomen	3 - 6 min.	bijv. kabeljauw, heilbot, tarbot, pangasius, snoekbaars
Visfilet met een stevige structuur (2 - 3 cm dik)	1 liter	geperforeerd	Stomen	10 - 15 min.	bijv. zalm, roodbaars, koolvis, tilapia, victoriabaars, zeebaars
Dorade, heel (600 g) in kookvocht	1 liter	ongeperforeerd	Stomen	25 - 30 min.	500 ml lauwwarm kookvocht, bijv. visfond met groentereepjes
Forel, heel (2 forellen à 200 g) in kookvocht	1 liter	ongeperforeerd	Stomen	10 - 15 min.	500 ml lauwwarm kookvocht, bijv. visfond met groentereepjes
Visterrine (1,2 kg)	1 liter	geperforeerd	Stomen	40 - 45 min.	in langwerpige terrineschaal
Mosselen in witte wijn (1 kg)	1 liter	ongeperforeerd	Stomen	8 - 12 min.	500 ml witte wijn Gebruik uitsluitend gesloten mosselen van goede kwaliteit. De mosselen zijn gaar zodra deze opengaan.
Zeeduivelfilet (3 cm) in kookvocht	1 liter	ongeperforeerd	Stomen	12 - 15 min.	500 ml lauwwarm kookvocht, bijv. visfond met groente, gember, venkelzaad en koriander
Zetongrolletjes (à 80 - 150 g)	1 liter	geperforeerd	Stomen	12 - 15 min.	Met een plakje gerookte zalm oprollen.
Jakobsschelpen, (12 stuks)	1 liter	geperforeerd	Stomen	4 min.	

Vlees / gevogelte / worst

Voedingsmiddel	Hoeveelheid water	Schaal	Instelling	Bereidings-tijd	Opmerkingen
Gehaktballetjes (à 20 - 30 g)	1 liter	geperforeerd	Stomen	6 - 8 min.	Rundergehakt Schaalbodem licht met boter bestrijken
Gevulde kipfilet (à 250 - 300g)	1 liter	ongeperforeerd	Stomen	25 - 30 min.	Naar smaak vóór of na het stomen aanbraden. Gebruik het kookvocht als basis voor een saus.
Kalfsterrine (1,2 kg)	1 liter	geperforeerd	Stomen	60 - 75 min.	
Gevulde kalkoenrollade (à 250 - 300 g)	1 liter	ongeperforeerd	Stomen	20 - 30 min.	Naar smaak vóór of na het stomen aanbraden. Gebruik het kookvocht als basis voor een saus.
Worst (gaar) opwarmen	4 liter	zonder	75 - 90°	10 - 20 min.	bijv. witte worst, boterhamworst

Bijgerechten: Deegwaren en knoedels

Voedingsmiddel	Hoeveelheid water	Schaal	Instelling	Bereidings-tijd	Opmerkingen
Deegwaren, gedroogd (500 g)	4 liter	Pastakorf	Stomen	5 - 11 min.	
Deegwaren, vers, gekoeld, ongevuld (500 g)	4 liter	Pastakorf	Stomen	3 - 4 min.	
Deegwaren, vers, gekoeld, gevuld (500 g)	4 liter	Pastakorf	Stomen	8 - 10 min.	
Gnocchi, vers	1 liter	geperforeerd	Stomen	6 - 8 min.	Schaalbodem licht met boter bestrijken
Aardappelballen (à 80 g)	1 liter	geperforeerd	Stomen	15 - 18 min.	Schaalbodem licht met boter bestrijken
Broodknoedels (à 80 g)	1 liter	geperforeerd	Stomen	12 - 15 min.	Schaalbodem licht met boter bestrijken

Bijgerechten: rijst

- Vul de ongeperforeerde schaal met rijst en kookvloeistof in de aangegeven verhouding. Voorbeeld: 1 : 1,5 = per 100 g rijst 150 ml vloeistof.
- Geschikte kookvloeistoffen zijn water, bouillon, vleesjus of groentensat. U kunt ook zout, specerijen, groente, citroensap, wijn enz. toevoegen.
- Let voor wat betreft de hoeveelheid vloeistof en bereidingstijd ook altijd op de aanwijzingen van de fabrikant op de verpakking.

Voedingsmiddel	Hoeveelheid water	Schaal	Instelling	Bereidings-tijd	Opmerkingen
Basmatirijst (1 : 2)	1 liter	ongeperforeerd	Stomen	15 - 18 min.	
Geparfumeerde rijst (1 : 2)	1 liter	ongeperforeerd	Stomen	15 - 18 min.	
Chinese rijst (1 : 2)	1 liter	ongeperforeerd	Stomen	15 - 18 min.	Rijst uit het noordoosten van China
Jasmijnrijst (1 : 2)	1 liter	ongeperforeerd	Stomen	15 - 18 min.	
Rijst met lange korrel (1 : 2)	1 liter	ongeperforeerd	Stomen	20 - 25 min.	bijv. Patna, Carolina
Rijst met middelgrote of ronde korrel (1 : 2)	1 liter	ongeperforeerd	Stomen	15 - 18 min.	bijv. Arborio (Avorio), Carnaroli, Bomba, Padano
Natuurrijst (1 : 1,5)	1 liter	ongeperforeerd	Stomen	40 - 50 min.	afhankelijk van het type rijst kan de bereidingstijd sterk variëren
Parboiled rijst (1 : 1,5)	1 liter	ongeperforeerd	Stomen	10 - 15 min.	
Rode rijst (Camargue) (1 : 2)	1 liter	ongeperforeerd	Stomen	30 - 35 min.	
Wilde rijst (1 : 3)	1 liter	ongeperforeerd	Stomen	20 - 25 min.	

Bijgerechten: Graanproducten

- Vul de ongeperforeerde schaal met het graanproduct en de kookvloeistof in de aangegeven verhouding. Voorbeeld: 1 : 1,5 = per 100 g graanproduct 150 ml vloeistof.
- Geschikte kookvloeistoffen zijn water, bouillon, vleesjus of groentenat. U kunt ook zout, specerijen, groente, citroensap, wijn enz. toevoegen.
- Let voor wat betreft de hoeveelheid vloeistof en bereidingstijd ook altijd op de aanwijzingen van de fabrikant op de verpakking.

Voedingsmiddel	Hoeveelheid water	Schaal	Instelling	Bereidingstijd	Opmerkingen
Bulgur, fijn (1 : 2)	1 liter	ongeperforeerd	Stomen	12 - 15 min.	
Bulgur, grof (1 : 2)	1 liter	ongeperforeerd	Stomen	17 - 20 min.	
Couscous, middel (harde tarwegries) (1 : 2)	1 liter	ongeperforeerd	Stomen	5 - 7 min.	
Gierst (1 : 2,5)	1 liter	ongeperforeerd	Stomen	25 - 35 min.	
Polenta (1 : 4)	1 liter	ongeperforeerd	Stomen	10 - 15 min.	
Quinoa (1 : 2)	1 liter	ongeperforeerd	Stomen	17 - 20 min.	

Bijgerechten: Peulvruchten (gedroogd)

- Vul de ongeperforeerde schaal met peulvruchten en kookvloeistof in de aangegeven verhouding. Voorbeeld: 1 : 2 = per 100 g peulvruchten 200 ml vloeistof. De peulvruchten dienen volledig met de kookvloeistof te zijn bedekt.
- Houd er rekening mee dat bij enkele aanwijzingen ervan wordt uitgegaan dat de peulvruchten zijn voorgeweekt. Bij niet voorgeweekte peulvruchten is de bereidingstijd beduidend langer.
- Geschikte kookvloeistoffen zijn water, bouillon, vleesjus of groentenat. U kunt ook zout, specerijen, groente, citroensap, wijn enz. toevoegen.

Voedingsmiddel	Hoeveelheid water	Schaal	Instelling	Bereidingstijd	Opmerkingen
Tuinbonen (1:1)	1 liter	ongeperforeerd	Stomen	50 - 60 min.	Bonen 12 uur voorgeweekt.
Kidneybonen (1:1)	1 liter	ongeperforeerd	Stomen	75 - 90 min.	Bonen 12 uur voorgeweekt.
Witte bonen (1:1)	1 liter	ongeperforeerd	Stomen	45 - 60 min.	Bonen 12 uur voorgeweekt.
Bruine bonen	1 liter	ongeperforeerd	Stomen	45 - 60 min.	Bonen 12 uur voorgeweekt.
Rode linzen (1:2)	1 liter	ongeperforeerd	Stomen	10 - 12 min. 20 min.	voor salades voor puree
Bruine linzen (1:2)	1 liter	ongeperforeerd	Stomen	35 - 45 min.	
Groene linzen (1:2)	1 liter	ongeperforeerd	Stomen	25 - 30 min.	
Beluga linzen (1:2)	1 liter	ongeperforeerd	Stomen	20 - 25 min.	

Voedingsmiddel	Hoeveelheid water	Schaal	Instelling	Bereidings-tijd	Opmerkingen
Erwten, groen of geel, gepeuld, heel of gehalveerd (1:2)	1 liter	ongeperforeerd	Stomen	60 - 90 min.	
Kikkererwten (1:1)	1 liter	ongeperforeerd	Stomen	60 - 75 min.	Kikkererwten 12 uur voorgeweekt.

Desserts

Voedingsmiddel	Hoeveelheid water	Schaal	Instelling	Bereidings-tijd	Opmerkingen
Crème brûlée / flan / crème caramel (à 120 g)	1 liter	geperforeerd	95°	35 - 40 min.	Apparaat op de stoomstand voorverwarmen
Gestoomde knoedels (à 100 g)	1 liter	ongeperforeerd	Stomen	20 - 25 min.	Knoedels vóór het stomen 30 min. laten rijzen (zie hoofdstuk "Gisten").
Compote	1 liter	ongeperforeerd	Stomen	10 - 20 min.	bijv. appels, peren, rabarber Voeg naar believen suiker, vanillesuiker, kaneel of citroensap toe. Het toevoegen van water is niet nodig.
Rijstepap (250 g rijst +625 ml melk)	1 liter	ongeperforeerd	Stomen	35 - 40 min.	Voeg naar believen vruchten, suiker of kaneel toe.

Overige

Voedingsmiddel	Hoeveelheid water	Schaal	Instelling	Bereidings-tijd	Opmerkingen
Bouillon met ei, (1 l)	1 liter	ongeperforeerd	95°	35 - 40 min.	Apparaat op de stoomstand voorverwarmen
Griesmeelballetjes (à 20 g)	1 liter	geperforeerd, ongeperforeerd	Stomen		Zoet of hartig, als dessert of ingrediënt voor soep. Schaalbodem licht met boter bestrijken
Eieren, grootte M (6 stuks)	1 liter	geperforeerd	Stomen	7,5 min. 10 min. 14 min.	zacht middelhard hard
Bisschopswijn (min. 1 l)			75 - 80°	120 Min.	

Onderhoud en reiniging

In dit hoofdstuk vindt u tips en aanwijzingen voor een optimale reiniging en onderhoud van het apparaat.

Verbrandingsgevaar!

Het apparaat wordt heet tijdens de bereiding. Laat het voor de reiniging afkoelen.

Kans op een elektrische schok!

Gebruik geen hogedruk- of stoomreiniger om het apparaat schoon te maken.

Het apparaat reinigen

- Maak de stoombak na ieder gebruik leeg en reinig deze met afwasmiddel en een zachte afwasborstel. **Gebruik voor de stoombak geen onderhoudsmiddel voor roestvrij staal aangezien dit soort middelen dikwijls een nadelige invloed heeft op de kwaliteit van de levensmiddelen.**
- Vuil-, zout- of kalkresten kunnen tot corrosie leiden.
- Reinig de schalen en de zeef in de vaatwasser of met een mild sopje. Het handvat voor de schalen mag alleen met de hand worden gereinigd.
- Wrijf de stoombak met een doek grondig droog. Plaats het glazen deksel niet op het apparaat zolang de stoombak nog vochtig is.
- Indien er bij zeer kalkrijk water een witte aanslag in de stoombak is ontstaan: Neem de stoombak af met een oplossing van water en azijn of met een ontkalkingsmiddel dat geschikt is voor kookapparatuur. Goed met schoon water naspoelen.
- Poets de stoombak na het drogen glimmend met een zachte doek en een druppel spijsolie.

Na het schoonmaken en drogen kunt u de gereinigde schalen en het handvat in de stoombak opbergen. De afdekking (extra toebehoren) sluit alleen goed op het apparaat aan, als u het glazen deksel omdraait.

Aanwijzing: Nadat het apparaat enkele uren is gebruikt, zijn op de bodem van de stoombak de contouren van het verwarmingselement te zien. Dit heeft geen nadelige invloed op de werking van het apparaat.

Onderdeel/oppervlak	Reinigingsadvies
---------------------	------------------



Stoombak	Met een zachte afwasborstel en afwasmiddel reinigen en met een zachte doek grondig droogwrijven.
Schalen	Vaatwasser
Glazen deksel	Vaatwasser
Handvat	Met warm water en afwasmiddel reinigen.
Bedieningspaneel	Met een zachte, vochtige doek en een beetje afwasmiddel reinigen. De doek mag niet te nat zijn. Met een zachte doek droogwrijven. Voor het onderhoud van het bedieningspaneel is bij uw vakhandelaar of bij onze online shop een geschikte onderhoudsolie verkrijgbaar (bestelnummer 00311135). Breng na het schoonmaken de onderhoudsolie met een zachte doek gelijkmatig aan op het bedieningspaneel.
Schakelknoppen	Met een zachte, vochtige doek en een beetje afwasmiddel reinigen. De doek mag niet te nat zijn. Attentie! Beschadiging van het apparaat: Schakelknoppen voor het reinigen niet van het apparaat trekken.

Deze reinigingsmiddelen niet gebruiken

- Schurende of agressieve reinigingsmiddelen
- Zuurhoudende reinigingsmiddelen (bijv. azijn, citroenzuur, enz.) niet op de omlijsting of het bedieningspaneel laten komen
- Chloorhoudende middelen of middelen met een hoog alcoholgehalte
- Ovensprays
- Harde, krassende sponzen, borstels of schuursponsjes
- Nieuwe sponsdoekjes vóór gebruik grondig uitspoelen.

Storingen verhelpen

Vaak kunt u storingen gemakkelijk zelf verhelpen. Let op de volgende aanwijzingen voordat u de klantenservice belt.

Storing	Mogelijke oorzaak	Oplossing
verschijnt in de display. De stoomkoker wordt niet verwarmd.	De kinderbeveiliging is geactiveerd.	Schakel de kinderbeveiliging uit.
Het apparaat wordt automatisch uitgeschakeld. In de display knipperen streepjes.	Veiligheidsuitschakeling	Schakel het apparaat uit. Nu kunt u het apparaat weer gewoon inschakelen.
In de display verschijnt een foutmelding (bijv.F01, F02, etc.).	Elektronische storing	Neem contact op met de Gaggenau-klantenservice.
 brandt in de display. De stoomkoker wordt niet verwarmd.	Beveiliging tegen oververhitting: Er is geen vloeistof in de stoombak.	Schakel het apparaat uit. Vul koud water minstens tot aan de minimum markering in de stoombak. Laat het apparaat volledig afkoelen.
	Beveiliging tegen oververhitting: Het apparaat werd te lang op de stoomstand zonder glazen deksel gebruikt.	Apparaat uitschakelen en volledig laten afkoelen. Plaats het deksel bij gebruik van de stoomstand.
	Beveiliging tegen oververhitting: De stoombak werd met zeer heet water gevuld.	Apparaat uitschakelen en volledig laten afkoelen. Vul de stoombak met koud water.
	Beveiliging tegen oververhitting: De stoombak is sterk verkalkt. Op de bodem van de stoombak ontstaat een witte aanslag in de vorm van het verwarmingselement.	Apparaat uitschakelen en volledig laten afkoelen. Neem de stoombak af met een oplossing van water en azijn of met een ontkalkingsmiddel dat geschikt is voor kookapparatuur. Goed met schoon water naspoelen.
	Brandt het symbool  ook na het inschakelen hoewel het apparaat volledig is afgekoeld, neem dan contact op met de Gaggenau-klantenservice.	
knippert in de display.	De afvoerkraan is niet volledig geopend of gesloten.	Sluit de afvoerkraan. Indien de afvoerkraan is verstopt door voedselresten, open deze dan opnieuw. Verwijder vervolgens de voedselresten voorzichtig met een geschikt voorwerp (bijv. de steel van een pollepel).

Klantenservice

Indien het apparaat moet worden gerepareerd, staat onze klantenservice voor u klaar. Wij zullen altijd een geschikte oplossing vinden, ook om te voorkomen dat de technicus onnodig bij u langskomt.

Vermeld bij de klantenservice het artikelnummer (E-Nr.) en het productienummer (FD-Nr.) zodat wij u op een vakkundige wijze te woord kunnen staan. Het typeplaatje met de nummers vindt u aan de onderkant van het apparaat. Om te voorkomen dat u in geval van een storing lang moet zoeken, kunt u hier de gegevens van uw apparaat en het telefoonnummer van de klantenservice invullen.

E-Nr.

FD-Nr.

Klantenservice 

Houd er rekening mee dat de komst van een servicetechnicus in het geval van een foutieve bediening ook tijdens de garantie niet gratis is.

De contactgegevens in alle landen vindt u in de bijgesloten lijst met Servicedienstadressen.

Verzoek om reparatie en advies bij storingen

NL 088 424 4030

B 070 222 148

Vertrouw op de competentie van de producent. Zo bent u er zeker van dat de reparatie wordt uitgevoerd door geschoolde onderhoudstechnici, die beschikken over de originele onderdelen voor uw huishoudelijke apparaten.

Table des matières

Précautions de sécurité importantes	42
Causes de dommages	43
Protection de l'environnement	43
Économies d'énergie	43
Élimination écologique	43
Votre nouvel appareil	44
Cuiseur vapeur	44
Symboles du bandeau et de l'afficheur	45
Accessoires	45
Accessoires spéciaux	45
Fonctionnement	45
Fonctionnement	46
Avant la première utilisation	46
Étalonnage du point d'ébullition	46
Accrochez la poignée	46
Allumage	46
Arrêt	47
Minuterie	47
Sécurité enfants	47
Protection antisurchauffe	48
Coupure de sécurité	48
Vidange du liquide de cuisson	48
Tableaux et conseils	49
Cuire à la vapeur	49
Cuisson	49
Cuire à point	49
Blanchir	50
Régénérer (réchauffer)	50
Maintenir au chaud	50
Extraction de jus (baies)	50
Stérilisation	51
Préparation de yaourts	51
Fermentation (faire lever la pâte)	51
Désinfection	52
Légumes	52
Poisson	53
Viande / volaille / charcuterie	54
Garnitures : pâtes et boulettes	54
Garnitures : riz	55
Garnitures : céréales	55
Garnitures : légumes secs (séchés)	56
Desserts	57
Autre	57
Entretien et nettoyage	58
Nettoyage de l'appareil	58
N'utilisez pas ces produits nettoyants	58
Remédier aux anomalies	59
Service après-vente	60

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

⚠ Précautions de sécurité importantes

Lire attentivement ce manuel. Ce n'est qu'alors que vous pourrez utiliser votre appareil correctement et en toute sécurité. Conserver la notice d'utilisation et de montage pour un usage ultérieur ou pour le propriétaire suivant.

Cet appareil doit être installé en respectant la notice de montage ci-incluse.

Contrôler l'état de l'appareil après l'avoir déballé. Ne pas le raccorder s'il présente des avaries de transport.

Seul un expert agréé peut raccorder l'appareil sans fiche. La garantie ne couvre pas les dommages résultant d'un mauvais raccordement.

Cet appareil est conçu uniquement pour un usage ménager privé et un environnement domestique. Utiliser l'appareil uniquement pour préparer des aliments et des boissons.

Surveiller l'appareil lorsqu'il fonctionne. Utiliser l'appareil uniquement dans des pièces fermées.

Cet appareil est conçu pour une utilisation jusqu'à une altitude maximale de 2 000 m.

Cet appareil n'est pas conçu pour un fonctionnement avec une minuterie externe ou une commande à distance.

Cet appareil peut être utilisé par des enfants de 8 ans ou plus et par des personnes dotées de capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou disposant de connaissances ou d'expérience insuffisantes, sous la surveillance d'un tiers responsable de leur sécurité ou bien lorsqu'ils ont reçu des instructions liées à l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et qu'ils ont intégré les risques qui en résultent.

Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien effectué par l'utilisateur ne doivent pas être accomplis par des enfants, sauf s'ils sont âgés de 8 ans et plus et qu'un adulte les surveille.

Les enfants de moins de 8 ans doivent être tenus à distance de l'appareil et du cordon d'alimentation.

Risque d'incendie !

L'appareil devient très chaud, des matières inflammables peuvent s'enflammer. Ne jamais ranger ou utiliser des objets inflammables (p.ex. aérosols, nettoyeurs) en-dessous de l'appareil ou à proximité. Ne jamais poser des objets inflammables sur ou dans l'appareil.

Risque de brûlure !

- Les éléments accessibles deviennent chauds pendant le fonctionnement. Ne jamais toucher les éléments chauds. Eloigner les enfants.
- Le bac de cuisson chauffe beaucoup. Sortez le bac de cuisson seulement avec la poignée fournie. Assurez-vous que la poignée est bien bloquée sur le bac. Cette poignée n'est pas conçue pour retourner le bac de cuisson afin d'en vider le contenu.
- Lorsque le couvercle de l'appareil est fermé il y a accumulation de chaleur. Fermez le couvercle seulement lorsque l'appareil est refroidi. N'allumez jamais l'appareil avec le couvercle. N'utilisez jamais le couvercle comme desserte ou chauffe-plat.

Risque de choc électrique !

- Les réparations inexpertes sont dangereuses. Seul un technicien du service après-vente formé par nos soins est habilité à effectuer des réparations. Si l'appareil est défectueux, retirer la fiche secteur ou enlever le fusible dans le boîtier à fusibles. Appeler le service après-vente.
- L'isolation des câbles des appareils électroménagers peut fondre au contact des pièces chaudes de l'appareil. Ne jamais mettre le câble de raccordement des appareils électroménagers en contact avec des pièces chaudes de l'appareil.
- De l'humidité qui pénètre peut occasionner un choc électrique. Ne pas utiliser de nettoyeur haute pression ou de nettoyeur à vapeur.

- Un appareil défectueux peut provoquer un choc électrique. Ne jamais mettre en service un appareil défectueux. Débrancher la fiche secteur ou enlever le fusible dans le boîtier à fusibles. Appeler le service après-vente.

Risque de blessure !

Une manipulation incorrecte peut faire éclater le couvercle en verre. Ne consommez jamais des aliments rendus incommestibles par des éclats de verre. Remplacez immédiatement tout couvercle en verre endommagé.

Causes de dommages

Attention !

- La sécurité anti-surchauffe éteint l'appareil: N'allumez pas l'appareil à vide. Remplissez la cuve de cuisson d'eau froide ou de jus de cuisson au moins jusqu'au repère min. et au plus jusqu'au rebord anti-débordement. Ne laissez pas la cuve de cuisson cuire à vide. Ne chauffez jamais d'huile dans la cuve de cuisson.
- Détérioration du couvercle en verre: Ne déposez jamais le couvercle en verre chaud sur un plan de travail froid et n'essayez pas de le refroidir sous l'eau froide. Le couvercle en verre peut se briser. Manipulez le couvercle en verre avec précaution et ne le soumettez pas à des chocs. La moindre contrainte mécanique peut fendiller le verre. Lorsque vous le réchaufferez plus tard, le couvercle en verre pourra se briser. Remplacez immédiatement tout couvercle en verre endommagé. Si des éclats de verre dus à un couvercle en verre endommagé devaient tomber dans la cuve de cuisson, les aliments y ayant été préparés ne sont plus propres à la consommation.
- Appareil endommagé par des accessoires inappropriés: N'utilisez que les accessoires d'origine prévus.
- Corrosion due au sel ou aux épices: Ne mettez le sel ou les bouillons cubes que dans de l'eau chaude. Dans une large mesure, la cuve de cuisson résiste à la corrosion. Toutefois, dans certains cas, le sel par ex., peut attaquer le matériau.

Protection de l'environnement

Votre nouvel appareil est d'une très grande efficacité énergétique. Vous trouverez ici des conseils comment vous pouvez économiser encore plus d'énergie lors de l'utilisation de l'appareil et comment correctement éliminer l'appareil.

Économies d'énergie

- Préchauffez le cuiseur vapeur en veillant à ne pas dépasser la température souhaitée.
- Si possible, mettez toujours le couvercle en verre en place. Le couvercle à fermeture hermétique permet d'éviter toute perte de vapeur et d'énergie.
- Profitez de la possibilité de faire cuire deux aliments à la fois avec deux récipients de cuisson différents.

Élimination écologique



Éliminez l'emballage en respectant l'environnement.



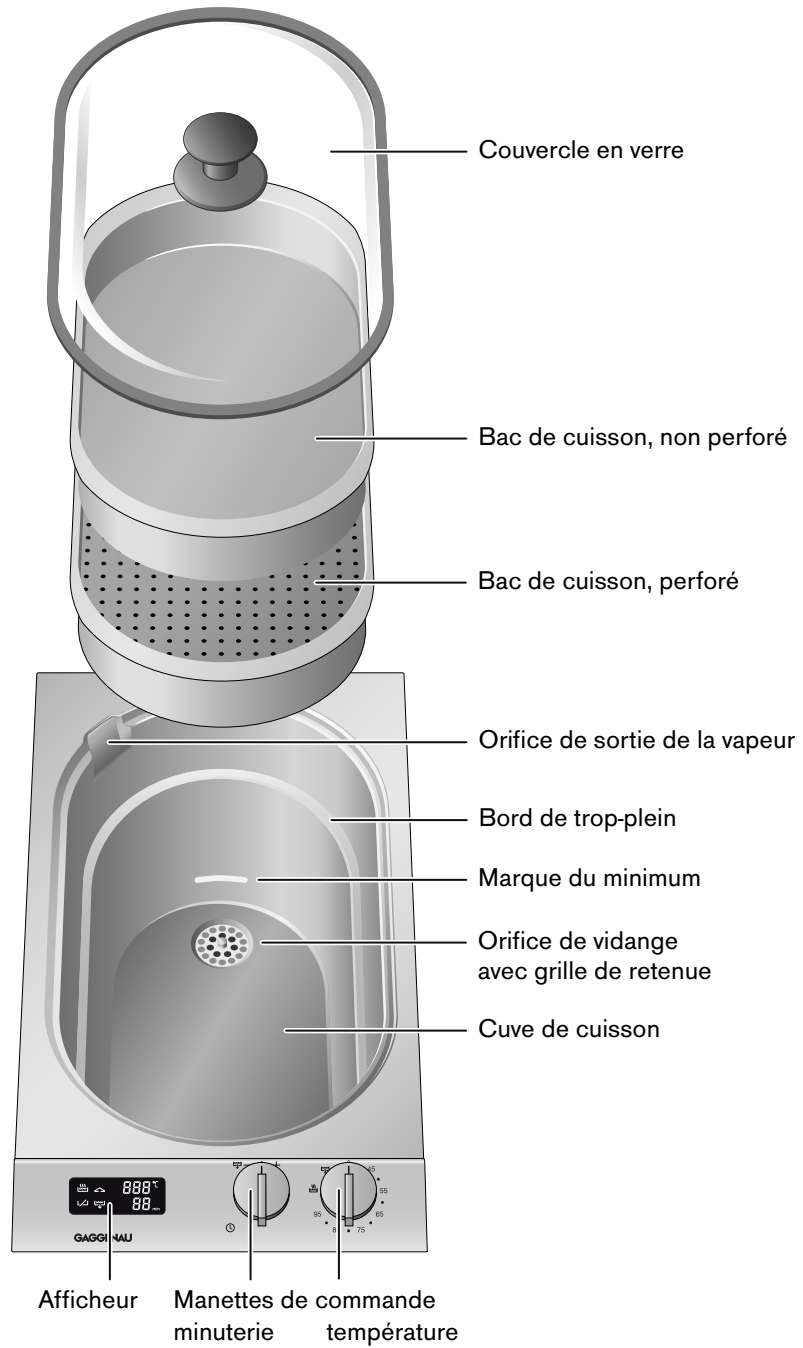
Cet appareil est marqué selon la directive européenne 2012/19/UE relative aux appareils électriques et électroniques usagés (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

La directive définit le cadre pour une reprise et une récupération des appareils usagés applicables dans les pays de la CE.





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 antisurchauffe

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. La 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 100 °C. 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 empêche 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 5 °C entre 45 et 95 °C. 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.

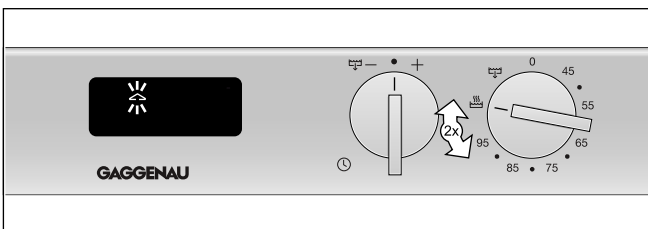
Étalonnage du point d'ébullition



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 95 °C.
- 3 **Dans un laps de temps de 5 secondes :** Tournez la même manette de température **deux fois** entre la position  et la position 95 °C. 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.

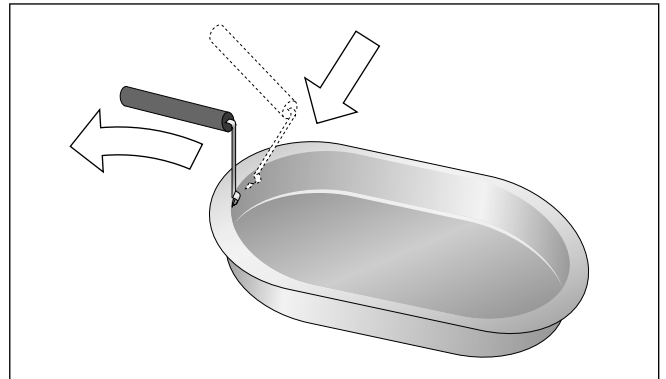
Remarque : Pendant l'étalonnage du point d'ébullition, l'appareil peut produire beaucoup de vapeur.

Accrochez la poignée

 **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 bloquée sur le bac. Cette poignée n'est pas conçue pour retourner le bac de cuisson afin d'en vider le contenu.

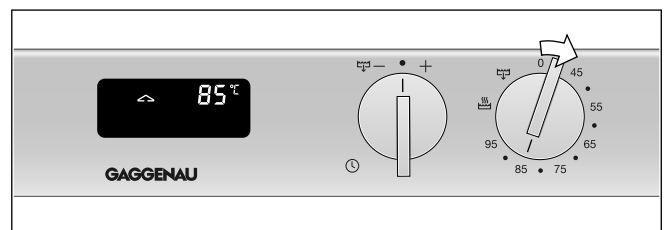
- 1 Introduisez la poignée dans le creux prévu sur le bac de cuisson.
- 2 Faites tourner la poignée vers l'arrière. Soulevez le bac par la poignée.




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.

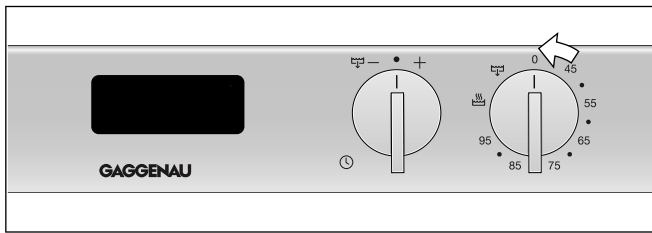


Vous pouvez régler la température entre 45 et 95 °C. Pour cuire à la vapeur, sélectionnez le niveau de cuisson vapeur .

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 masqué.

Arrêt

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



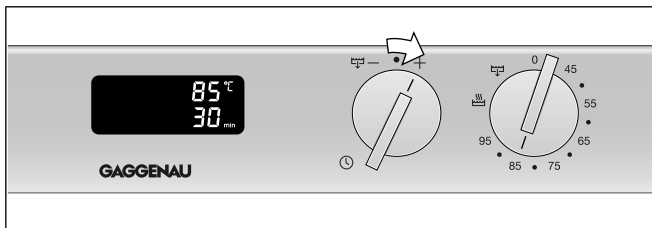
Minuterie

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.

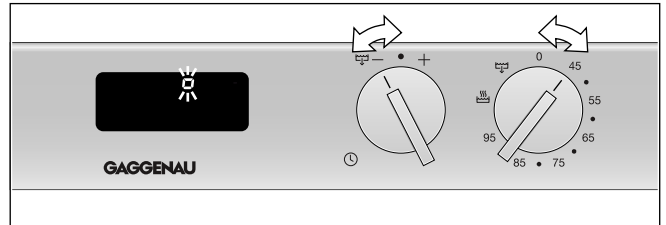
Remarques


- 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.

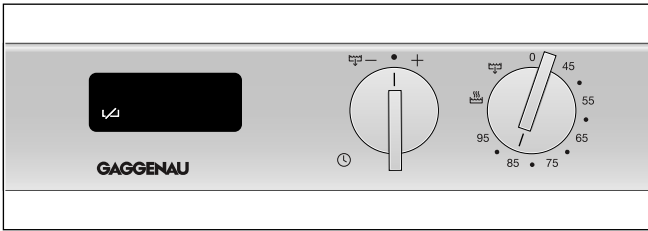
Désactiver la sécurité enfants.

- 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 antisurchauffe

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.

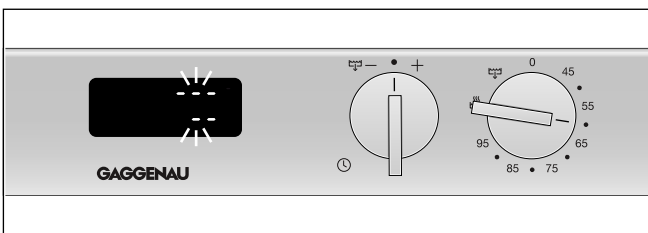


Causes possibles de surchauffe :

- 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. L'appareil allumé s'éteint automatiquement au bout de 4 heures si pendant ce laps de temps, aucune intervention de l'utilisateur sur une commande n'a eu lieu. Si la température réglée est inférieure à 70°C, le chauffage s'éteint au bout de 8 heures. Des tirets clignotants apparaissent sur l'afficheur.



Tournez la manette de température en position 0, afin de pouvoir remettre l'appareil normalement en marche.



Vidange du liquide de cuisson

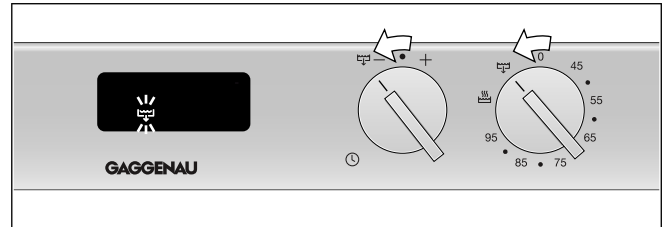
⚠ Risque d'ébouillement !



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.

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).



Ouvrez le robinet de vidange

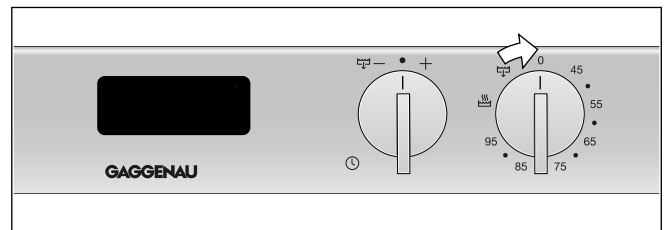
- 1 Tournez la manette de commande de température vers la gauche, jusqu'à la position .
- 2 Tournez la manette du compte-minutes vers la gauche sur la position  et maintenez-la dans cette position.




Un signal sonore retentit. Après quelques secondes, le symbole  clignote sur l'afficheur. Ouvrez le robinet de vidange. Lorsque le robinet de vidange est ouvert, le symbole  est allumé sur l'afficheur.

Fermeture du robinet de vidange

- 1 Tournez la manette de commande de température vers la droite, jusqu'à la position 0.
- 2 Un signal sonore retentit. Après quelques secondes, le symbole  clignote sur l'afficheur. Fermez le robinet de vidange. Dès que le robinet est fermé, le symbole  s'éteint.



Remarques

- Si le robinet de vidange n'est pas complètement ouvert ou fermé, le symbole  clignote sur l'afficheur.
- 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 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 d'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 d'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 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	95°C	12 - 15 min	
Pâtes, garnitures à l'amidon (500 g)	1 litre	non perforé	95°C	10 - 12 min	Beurrer légèrement le fond du bac de cuisson
Légumes (500 g)	1 litre	non perforé	95°C	10 - 12 min	

Maintenir au chaud

- Remplissez l'appareil d'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 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 d'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 d'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 1l	1 litre	perforé	Cuire à la vapeur	120 min	

Préparation de yaourts

- Chauffer le lait pasteurisé à 90°C sur la table de cuisson afin d'éviter de perturber les cultures de yaourt. Important ! Faire ensuite refroidir le lait au bain-marie à 40 °C afin de ne pas détruire les cultures de yaourt.
- Il n'est pas nécessaire de chauffer le lait UHT.
- Ajoutez au lait le yaourt nature ferme avec les cultures (au moins 10 g de yaourt pour 100 ml de lait). Incorporer le yaourt soigneusement avec le fouet.
- Si vous utilisez du ferment de yaourt, tenez compte des instructions figurant sur la notice fournie dans l'emballage du produit.
- Versez le lait dans des pots de yaourt en verre rincés et fermez les couvercles.
- Remarque : Avant de verser le lait, vous pouvez désinfecter les pots rincés dans votre cuiseur vapeur, pendant 20 minutes au niveau de cuisson vapeur. Veillez à ce que les pots en verre soient froids avant de les remplir.
- Versez 1 litre d'eau dans l'appareil. Mettez le bac perforé dans l'appareil et fermez le couvercle en verre. Préchauffez l'appareil pendant au moins 5 minutes à 55°C. Mettez rapidement les pots dans l'appareil puis fermez le couvercle.
- Le yaourt doit fermenter 6 à 8 heures à 55°C. Après 8 heures, l'appareil s'éteint automatiquement (coupure de sécurité). Tournez la manette à 0. Ensuite, vous pouvez réallumer normalement l'appareil si vous le souhaitez.
- Une fois que le yaourt est fini, mettez-le au réfrigérateur.
- Conseil : Vous pouvez mélanger au lait la confiture ou les fruits en conserve, ou bien les placer au fond des pots en verre, ou encore aromatiser le lait (par exemple avec du café instantané ou du chocolat en poudre).

Fermentation (faire lever la pâte)

- Remplissez l'appareil d'1 litre d'eau et faites préchauffer) 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 45°C jusqu'à ce que le volume ait nettement augmenté (30 minutes environ).

Désinfection

- Remplissez l'appareil d'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
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	

Aliment	Quantité d'eau	Bac de cuisson	Réglage	Temps de cuisson	Remarques
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.

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, panga, sandre
Filet de poissons à chair qui 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
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)	4 litres	sans	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
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 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	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	Faire lever les dampfnudel 30 minutes avant la cuisson vapeur (voir 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 l)	1 litre	non perforé	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 l)			75 – 80°C	120 min	

Entretien et nettoyage

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

Risque de brûlure !

L'appareil devient chaud pendant le fonctionnement. Laisser refroidir l'appareil avant son nettoyage.

Risque de choc électrique !

Pour nettoyer l'appareil ne pas utiliser de nettoyeur haute pression ou 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	Nettoyez avec un chiffon doux et humide et un peu de produit à vaisselle ; il ne faut pas que le chiffon soit trop humide. Séchez avec un chiffon doux. Pour entretenir le bandeau de commande, vous pouvez vous procurer une huile spéciale (référence de commande 00311135) 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	Nettoyez 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 démontez pas 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, grattantes, 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.	Désactivez la sécurité enfants.
L'appareil se coupe. Des tirets apparaissent sur l'afficheur.	Sécurité vacances	Éteignez l'appareil. Vous pourrez ensuite le rallumer comme d'habitude.
L'afficheur signale un message d'erreur (exemple : F01, F02, etc.).	Défaut électronique	Appelez 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.	Éteignez l'appareil et laissez-le 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.	Éteignez l'appareil et laissez-le entièrement refroidir. Essayez 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

B 070 222 148

FR 01 40 10 42 12

CH 0848 840 040

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.

Indice

Importanti avvertenze di sicurezza	62
Cause dei danni	63
Tutela dell'ambiente	63
Risparmio energetico	63
Smaltimento ecocompatibile	63
Il vostro nuovo apparecchio	64
Piano cottura a vapore	64
Simboli sul frontalino comandi e sul display	65
Accessori	65
Accessori speciali	65
Funzionamento	65
Comando	66
Prima del primo utilizzo	66
Taratura del punto di ebollizione	66
Agganciare la maniglia	66
Accendere	66
Spegnimento	67
Contaminuti elettronico	67
Protezione bambini	67
Protezione antisurriscaldamento	68
Disattivazione di sicurezza	68
Scaricare il liquido di cottura	68
Tabelle e consigli	69
Cottura al vapore	69
Cuocere	69
Affogare	69
Sbollentare	70
Rigenerare (riscaldare)	70
Tenere al caldo	70
Centrifugare (bacche)	70
Cuocere per conservare	71
Preparazione di yogurt	71
Lievitare (far crescere)	71
Diinfettare	72
Verdure	72
Pesce	73
Carne / pollame / salsicce	74
Contorni: Paste e gnocchi	74
Contorni: Riso	74
Contorni: cereali	75
Contorni: Legumi (secchi)	75
Dessert	76
Altro	76
Cura e pulizia	77
Pulire l'apparecchio	77
Non usare questi detergenti	77
Eliminare le avarie	78
Servizio assistenza	79

Per ulteriori informazioni su prodotti, accessori, pezzi di ricambio e servizi è possibile consultare il sito Internet www.gaggenau.com e l'eShop www.gaggenau-eshop.com

⚠️ Importanti avvertenze di sicurezza

Leggere attentamente le presenti istruzioni per l'uso. Solo così è possibile utilizzare l'apparecchio in modo sicuro e corretto.

Custodire con la massima cura le presenti istruzioni per l'uso e il montaggio in caso di un utilizzo futuro o cessione a terzi.

Questo apparecchio deve essere installato secondo le istruzioni per il montaggio fornite.

Controllare l'apparecchio dopo averlo disimballato. Qualora si fossero verificati danni da trasporto, non collegare l'apparecchio.

L'allacciamento senza spina dell'apparecchio può essere effettuato solo da un tecnico autorizzato. In caso di danni causati da un allacciamento non corretto, decade il diritto di garanzia.

Questo apparecchio è pensato esclusivamente per l'utilizzo in abitazioni private e in ambito domestico. Utilizzare l'apparecchio per la preparazione di cibi e bevande. Prestare attenzione all'apparecchio durante il suo funzionamento. Utilizzare l'apparecchio esclusivamente in luoghi chiusi.

Questo apparecchio è progettato solo per l'utilizzo fino ad un'altezza di massimo 2000 metri sul livello del mare.

Questo apparecchio non è da utilizzare con un timer esterno o un telecomando separato.

Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini di età pari o superiore a 8 anni e da persone con ridotte facoltà fisiche, sensoriali o mentali nonché da persone prive di sufficiente esperienza o conoscenza dello stesso se sorvegliate da una persona responsabile della loro sicurezza o se istruite in merito all'utilizzo sicuro dell'apparecchio e consapevoli degli eventuali rischi derivanti da un utilizzo improprio.

I bambini non devono utilizzare l'apparecchio come un giocattolo. I bambini non devono né pulire né utilizzare l'apparecchio da soli a meno che non abbiano un'età superiore agli 8 anni e che siano assistiti da parte di un adulto.

Tenere lontano dall'apparecchio e dal cavo di alimentazione i bambini di età inferiore agli 8 anni.

Pericolo di incendio!

L'apparecchio diventa molto caldo, i materiali infiammabili potrebbero prendere fuoco. Non riporre o utilizzare mai oggetti infiammabili (ad es. bombolette spray, detersivi) sotto l'apparecchio o nelle sue immediate vicinanze. Non mettere mai oggetti infiammabili sopra o dentro l'apparecchio.

Pericolo di scottature!

- Durante il funzionamento le parti scoperte diventano molto calde. Non toccare mai le parti ad alta temperatura. Tenere lontano i bambini.
- Il cestello di cottura diventa bollente. Prelevare il cestello solo con la maniglia fornita in dotazione. La maniglia deve incastrarsi correttamente nel cestello. La maniglia non è indicata per girare il cestello o svuotarne il contenuto.
- Quando la copertura dell'apparecchio è chiusa si verifica un accumulo di calore. Chiudere la copertura dell'apparecchio solo quando quest'ultimo si è raffreddato. Non attivare mai l'apparecchio con la copertura chiusa. Non utilizzare la copertura dell'apparecchio come scaldavivande o piano d'appoggio.

Pericolo di scossa elettrica!

- Gli interventi di riparazione effettuati in modo non conforme rappresentano una fonte di pericolo. Le riparazioni devono essere effettuate esclusivamente da personale tecnico del servizio di assistenza adeguatamente istruito. Se l'apparecchio è guasto, staccare la spina o disattivare il fusibile nella rispettiva scatola. Rivolgersi al servizio di assistenza clienti.
- Se posto vicino ai componenti caldi dell'apparecchio, l'isolamento del cavo degli apparecchi elettronici può fondere. Evitare il contatto tra il cavo di allacciamento e i componenti caldi dell'apparecchio.
- L'infiltrazione di liquido può provocare una scarica elettrica. Non utilizzare detersivi ad alta pressione o dispositivi a getto di vapore.

- Un apparecchio difettoso può causare delle scosse elettriche. Non mettere mai in funzione un apparecchio difettoso. Togliere la spina o disattivare il fusibile nella scatola dei fusibili. Rivolgersi al servizio di assistenza clienti.

Pericolo di lesioni!

Se maneggiato in maniera non conforme, il coperchio di vetro può scoppiare. Non consumare mai alimenti che possono contenere schegge di vetro. Sostituire immediatamente un coperchio di vetro danneggiato.

Cause dei danni

Attenzione!

- La protezione da surriscaldamento spegne l'apparecchio.: Non accendere l'apparecchio vuoto. Riempire la base di cottura con acqua fredda o liquido di cottura almeno fino alla tacca minima o al massimo fino al bordo. Non procedere con la cottura se la base di cottura è vuota. Non riscaldare mai l'olio nella base di cottura.
- Danneggiamento del coperchio in vetro: Non collocare mai il coperchio di vetro caldo su un piano di lavoro umido e freddo e non raffreddarlo mai sotto acqua fredda corrente. Il coperchio di vetro può scoppiare. Maneggiare con cura il coperchio di vetro e non sottoporlo a urti. Il carico meccanico può causare tensione nel vetro. In caso di un nuovo riscaldamento il coperchio di vetro può scoppiare. Sostituire immediatamente un coperchio di vetro danneggiato. Qualora a causa di un coperchio danneggiato le schegge di vetro fossero presenti nella base di cottura, le pietanze preparate non sono più adatte alla consumazione.
- Danni all'apparecchio a causa dell'accessorio non adatto: Utilizzare soltanto gli accessori originali previsti.
- Corrosione causata da sale e spezie: Aggiungere il sale e i dadi soltanto nell'acqua calda. La base cottura è completamente resistente alla corrosione. Però il sale ad es. può in alcuni casi intaccare il materiale.

Tutela dell'ambiente

Il suo nuovo apparecchio è particolarmente efficiente in termini di energia. Questa parte contiene consigli per ottimizzare il risparmio energetico e su come smaltire l'apparecchio in modo corretto.

Risparmio energetico

- Preriscaldare la vaporiera finché non ha raggiunto la temperatura desiderata.
- Se possibile collocare sempre il coperchio in vetro. Utilizzando il coperchio si evita la perdita di vapore e d'energia.
- Si può sfruttare la possibilità di cuocere contemporaneamente diverse pietanze con due inserti di cottura.

Smaltimento ecocompatibile

Si prega di smaltire le confezioni nel rispetto dell'ambiente.



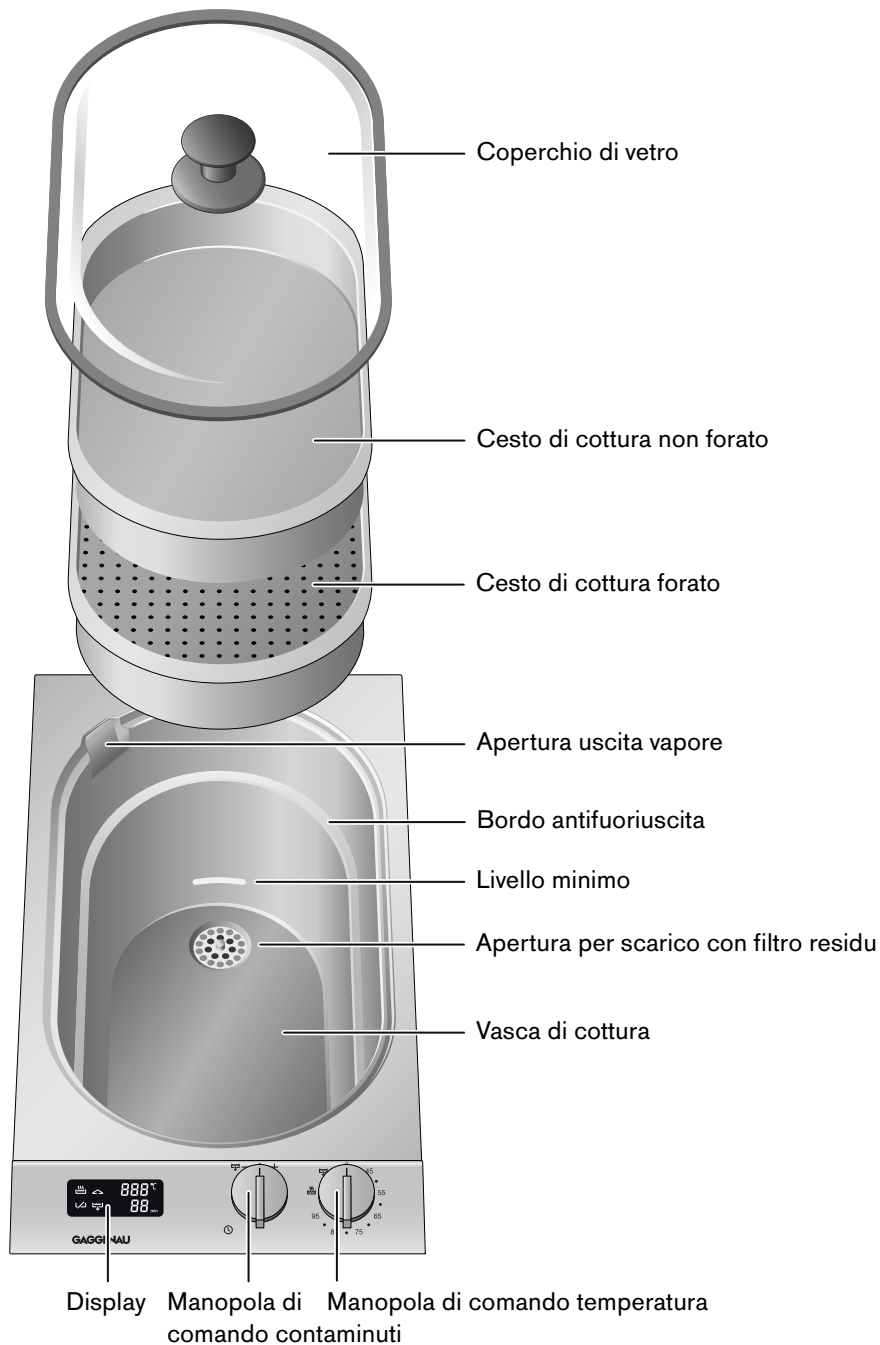
Questo apparecchio dispone di contrassegno ai sensi della direttiva europea 2012/19/UE in materia di apparecchi elettrici ed elettronici (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

Questa direttiva definisce le norme per la raccolta e il riciclaggio degli apparecchi dismessi valide su tutto il territorio dell'Unione Europea.





Il vostro nuovo apparecchio

Qui conoscerete il vostro nuovo apparecchio e vi saranno fornite informazioni sugli accessori.

Piano cottura a vapore



Simboli sul frontalino comandi e sul display

-  Livello cottura a vapore
-  Riscaldare
-  Aprire/chiudere il rubinetto di scarico acqua
-  Protezione antisurriscaldamento

Accessori

I seguenti accessori sono compresi nella fornitura:

- Cesto di cottura forato
- Cesto di cottura non forato
- Coperchio di vetro
- Impugnatura
- Filtro residui

Accessori speciali

I seguenti accessori possono essere ordinati presso il vostro rivenditore specializzato:

- AG 050 000 Kit di installazione per scarico con valvola antiritorno a chiusura, gruppo di scarico (DN 40) e manicotto (1/2" su 1 1/2")
- AG 060 000 Kit di installazione per scarico, consente di scaricare il liquido di cottura in un apposito contenitore
- FK 023 000 Cesto per pasta
- GE 020 010 Cestello non forato
- GE 020 020 Cestello forato
- VD 201.014 Copertura in acciaio inox
- VD 201 034 Copertura in alluminio
- VV 200 014 Listello di collegamento in acciaio inox per la combinazione con altri apparecchi Vario
- VV 200 034 Listello di collegamento in alluminio per la combinazione con altri apparecchi Vario

Usate solo gli accessori indicati. Il produttore declina ogni responsabilità nel caso di uso erraneo degli accessori.

Funzionamento

Nella vaporiera potete cuocere al vapore, cuocere normalmente, affogare e scottare.

Cuocere al vapore significa cuocere in un flusso di vapore acqueo. La temperatura si aggira attorno ai 100 °C. Il vapore acqueo trasferisce il calore. I cibi idonei a questo metodo di cottura sono per es. le verdure, le patate, il pesce.

Il vapore avvolge la pietanza ed evita che essa perda le sostanze nutritive. La pietanza conserva forma, colore ed il suo tipico aroma. I cibi cotti nella vaporiera non vengono rosolati.

L'apparecchio vi offre la possibilità di cuocere a vapore senza pressione in uno o due cestelli di cottura. Con il cestello forato il vapore può arrivare alla pietanza da tutti i lati. In questo modo è garantita una cottura uniforme anche di grandi quantità.

La temperatura del liquido di cottura può essere regolata a passi di 5 °C tra 45 e 95 °C. L'esatta regolazione della temperatura dell'acqua vi permette per esempio di fondere la glassa, affogare il pesce o cuocere la pasta.

Comando

Prima del primo utilizzo

Osservate le seguenti indicazioni prima di usare il vapore per la prima volta:

- 1 Lavate accuratamente l'apparecchio e gli accessori.
- 2 Durante la messa in funzione bisogna eseguire la taratura del punto di ebollizione.

Avvertenza: L'uso del vapore senza previa taratura del punto di ebollizione può comportare errori nel funzionamento dell'apparecchio. E' possibile che venga prodotto troppo o poco vapore.



- 3 Dopo la taratura riempire la vasca di cottura fino al bordo massimo e far funzionare l'apparecchio per 30 minuti al livello Vapore per eliminare eventuali odori di nuovo. Scaricare l'acqua ed asciugare accuratamente la vasca.

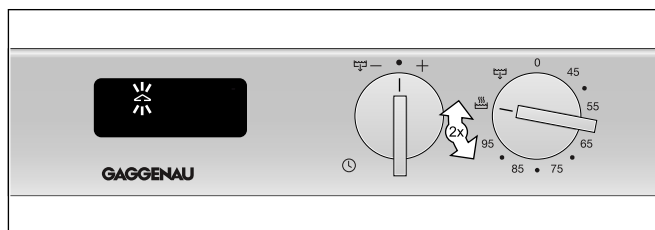
Taratura del punto di ebollizione



Il punto di ebollizione dipende dalla pressione dell'aria. Poiché la pressione dell'aria diminuisce con l'aumentare dell'altitudine, si abbassa anche il punto di ebollizione.

Prima di usare la vaporiera per la prima volta è necessario eseguire la taratura del punto di ebollizione. La vaporiera si adegua alla pressione dell'aria nel luogo di installazione.

Eseguire la taratura del punto di ebollizione

- 1 Riempire la vasca di cottura con acqua fredda fino al livello minimo. Chiuderla con il coperchio di vetro.
- 2 Portare la manopola di comando Temperatura sulla posizione 95 °C.
- 3 **Nell'arco di 5 secondi:** Girare la stessa manopola Temperatura **due volte** tra la posizione  e la posizione 95 °C. Infine portare a manopola sulla posizione .



Il simbolo  lampeggia durante la taratura del punto di ebollizione. Non appena il simbolo  smette di lampeggiare, la taratura è terminata. La durata è compresa tra 3 e 7 minuti.

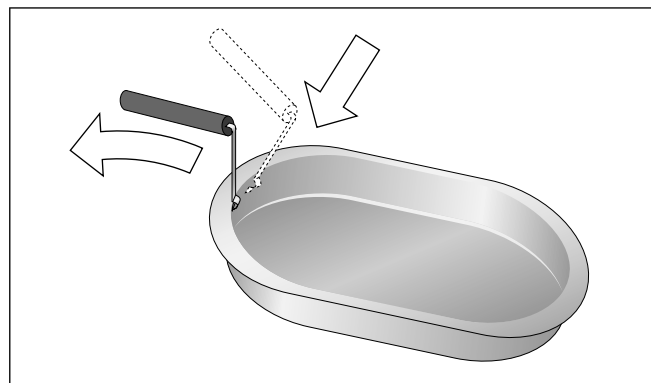
Avvertenza: Durante la taratura del punto di ebollizione viene prodotta una maggiore quantità di vapore.

Agganciare la maniglia

⚠ Pericolo di ustione!


Il cestello di cottura diventa bollente. Prelevare il cestello solo con la maniglia fornita in dotazione. La maniglia deve incastrarsi correttamente nel cestello. La maniglia non è indicata per girare il cestello o svuotarne il contenuto.

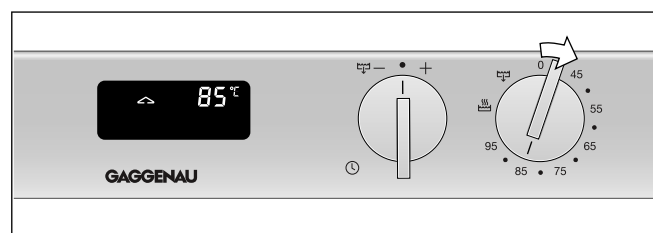
- 1 Infilare la maniglia nell'incavo sul cesto di cottura.
- 2 Girare la maniglia. Sollevare il cestello con la maniglia.




Accendere

Riempite la vasca di cottura con acqua fredda o un altro liquido di cottura (quantità 1 - 4 litri, v. anche la tabella di cottura). Non mettere mai olio nella vasca di cottura. La vasca deve essere riempita almeno fino al limite minimo o massimo fino al bordo di fuoriuscita.

Girate la manopola della temperatura sulla posizione desiderata. La temperatura impostata viene visualizzata sul display. Il simbolo  si accende sul display finché l'apparecchio riscalda.

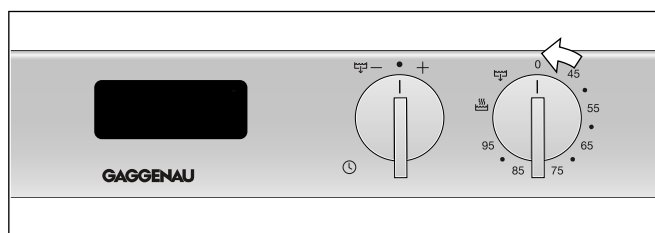


Potete regolare la temperatura tra 45 e 95 °C. Per cuocere al vapore regolate il livello di cottura al Vapore .

Avvertenza: Accertatevi che durante il funzionamento il coperchio di vetro poggia correttamente e l'apertura per la fuoriuscita del vapore non sia coperta.

Spegnimento

Girate la manopola della temperatura sulla posizione 0. La spia sul display si spegne.



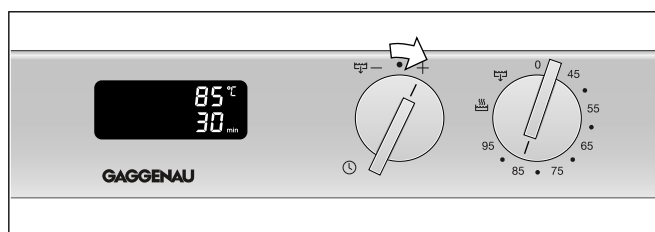
Contaminuti elettronico

Il contaminuti può essere regolato tra 1 e 90 minuti. La vaporiera è spenta dal dispositivo automatico allo scadere del tempo impostato.

Il contaminuti può essere usato anche se l'apparecchio è spento, senza funzione di disattivazione.

Impostare il contaminuti

- 1 Regolare la temperatura o il livello di cottura al vapore desiderato.
- 2 Girare la manopola di comando del Contaminuti su **+** oppure **-** per regolare il tempo desiderato.



- 3 Il tempo regolato decorre sul display. Il tempo impostato può essere modificato anche durante il funzionamento del contaminuti.
- 4 Allo scadere del tempo l'apparecchio si spegne e risuona un segnale. Premete brevemente una manopola di comando per spegnere il segnale.

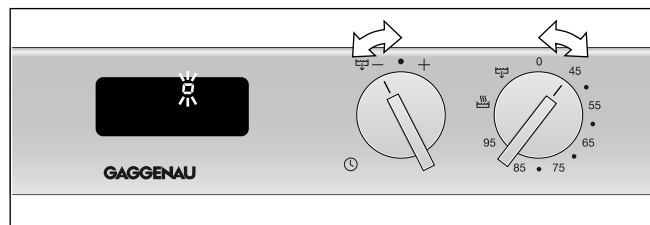
Avvertenze


- Se spegnete l'apparecchio prima, il contaminuti continua a funzionare senza però la funzione di disattivazione.
- Se regolate prima il contaminuti e poi la temperatura, esso funzionerà senza la disattivazione automatica.


Protezione bambini

Accendete la protezione bambini

- 1 Girate la manopola della temperatura verso destra per regolare una temperatura qualsiasi.
- 2 Girate la manopola del contaminuti a sinistra sulla posizione meno e tenetela in questa posizione.
- 3 Girate la manopola della temperatura sulla posizione 0.
- 4 Girate la manopola del contaminuti sulla posizione 0.



Sul display appare il simbolo  che si spegne dopo poco. La protezione bambini è accesa. Ora potete girare la manopola di comando su una posizione qualsiasi senza che l'apparecchio riscaldi.


Se si gira una manopola mentre è attiva la protezione bambini, sul display appare il simbolo  che si spegne subito dopo.

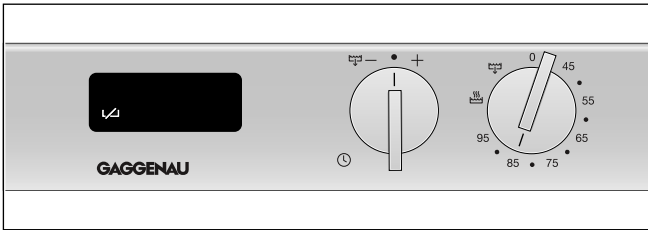
Spegnere la protezione bambini

- 1 Girate la manopola del contaminuti a sinistra sulla posizione meno e tenetela in questa posizione.
- 2 Girate la manopola della temperatura verso destra per regolare una temperatura qualsiasi.
- 3 Girate la manopola del contaminuti sulla posizione 0.

La protezione bambini è disattivata.

Protezione antisurriscaldamento

In caso di surriscaldamento l'apparecchio spegne automaticamente la resistenza per proteggere l'apparecchio stesso ed il mobile in cui è montato. Sul display appare il simbolo . Spegnete l'apparecchio e lasciatelo raffreddare completamente.

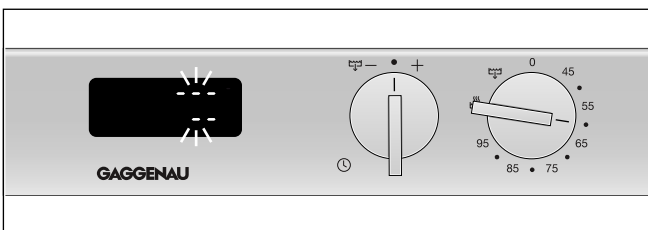


Possibili cause per il surriscaldamento:

- L'apparecchio è stato acceso vuoto (senza liquido nella vasca di cottura).
- E' stata versata acqua bollente nella vasca di cottura.
- Si è messo in funzione l'apparecchio vuoto o il livello del liquido è sceso sotto del minimo.
- L'apparecchio ha funzionato troppo a lungo al livello cottura a vapore senza coperchio.
- La vasca di cottura è piena di calcare.

Disattivazione di sicurezza

Per la vostra sicurezza l'apparecchio è dotato di una disattivazione di sicurezza. Ogni fase di riscaldamento viene disattivata dopo 4 ore se in questo lasso di tempo non si esegue alcun comando. Se la temperatura è regolata a meno di 70°C, il processo di riscaldamento viene disattivato dopo 8 ore. Sul display appaiono tratti lampeggianti.



Girate la manopola della temperatura su 0 prima di riaccendere l'apparecchio come di consueto.



Scaricare il liquido di cottura

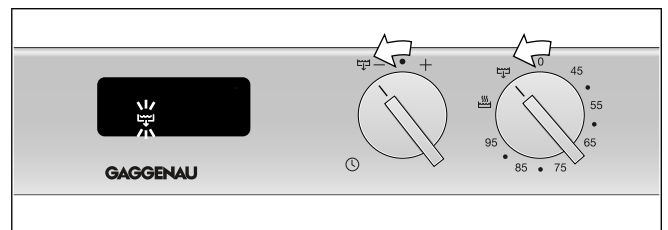
Pericolo di scottatura!



Durante lo scarico dell'acqua senza allacciamento fisso: Lasciar prima raffreddare l'apparecchio. Collocare sotto l'apparecchio contenitori idonei con una sufficiente capacità per raccogliere l'acqua.

Avvertenza: Se non si dispone di un collegamento di scarico fisso, bisogna installare il kit di installazione di scarico AG 060 000 e collocare un contenitore idoneo resistente alle alte temperature di portata adeguata (almeno 10 l) sotto il rubinetto di scarico.



Aprire il rubinetto di scarico

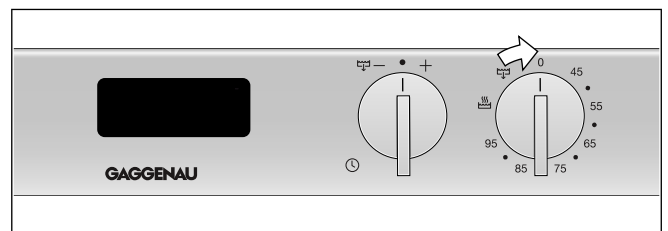
- 1 Girare la manopola di comando Temperatura a sinistra sulla posizione .
- 2 Girate la manopola del contaminuti a sinistra sulla posizione  e tenetela in questa posizione.




Risuona un segnale. Dopo pochi secondi sul display lampeggia  Il rubinetto di scarico viene aperto. Quando il rubinetto è aperto, sul display si accende permanentemente .

Chiudere il rubinetto di scarico

- 1 Girare la manopola di comando Temperatura a destra sulla posizione 0
- 2 Risuona un segnale. Dopo pochi secondi sul display lampeggia  Il rubinetto di scarico viene chiuso. Non appena il rubinetto è chiuso, si spegne .



Avvertenze

- Se il rubinetto di scarico non è completamente aperto o chiuso, sul display lampeggia .
- Lasciate sempre il filtro raccogliresidui sull'apertura di scarico. In questo modo eviterete che i residui di cibo intasano il rubinetto di scarico.

Tablelle e consigli

Avvertenze

- Preriscaldare sempre l'apparecchio.
- Coprite sempre con il coperchio di vetro. Il coperchio ben chiuso eviterà la perdita di vapore ed energia.
- I tempi di cottura indicati sono orientativi. Il tempo di cottura effettivo è influenzato da qualità e temperatura della pietanza, dal peso e dallo spessore.
- Usate un setaccio se aggiungete all'acqua spezie, erbe aromatiche o verdure, per evitare che lo scarico si intasi. Eliminate i residui dalla vasca dopo la cottura al vapore.
- Pulite l'apparecchio in modo particolarmente accurato se avete usato sale, consommè, fondo o brodo. I residui di questi elementi possono causare corrosione.

Cottura al vapore

- Riempire l'apparecchio con 1 litro di acqua e preriscaldarlo a livello di cottura a vapore.
- Introdurre il cestello con la pietanza nella vasca e chiudere con il coperchio di vetro.
- Con il cestello forato il vapore può arrivare alla pietanza da tutti i lati. In questo modo è garantita una cottura uniforme anche di grandi quantità. Il cestello non forato evita che la vaschetta si sporchi o viene usato per mettere a mollo le pietanze.
- La vaporiera può essere usata contemporaneamente con entrambi i cestelli. Il cestello forato deve essere collocato sotto il cestello non forato.
- A seconda del tempo di cottura delle pietanze, i cestelli possono essere introdotti contemporaneamente o successivamente.
- Se si usato due cestelli contemporaneamente, il tempo di cottura si prolunga di ca. 10 minuti.
- La cottura a vapore fa asciugare meno le pietanze rispetto alla cottura in acqua bollente. Vitamine, minerali ma anche forma, colore e sapore restano inalterati. Condite dopo la cottura a vapore.
- Cottura a vapore aromatizzata: Potete aromatizzare l'acqua con odori, spezie e vino.

Cuocere

- Riempire l'apparecchio con 4 litri di acqua e preriscaldarlo a livello di cottura a vapore.
- Usate il cesto per la pasta (accessorio speciale FK 023 000) per la preparazione della pasta.
- Vi suggeriamo di usare il coperchio di vetro.
- Potete aromatizzare o salare l'acqua, ma dopo dovrete pulire l'apparecchio con particolare cura. Residui di sale possono causare la corrosione.

Affogare

- Versare nell'apparecchio 4 litri di liquido e regolare una temperatura compresa tra 75 e 95°C.
- Al posto dell'acqua potete usare consommé, fondo di pesce o brodo di carne. Potete anche aromatizzare il liquido di cottura con erbe aromatiche, spezie o vino.
- Coprite sempre con il coperchio di vetro

Sbollentare

Sbollentare al vapore (verdure):

- Riempire l'apparecchio con 1 litro di acqua e preriscaldarlo a livello di cottura a vapore.
- Introdurre il cestello forato con la verdura nella vasca e chiudere con il coperchio di vetro. Sbollentare max. 500 g di verdure per volta.
- Cuocere al vapore per 4 - 5 minuti e raffreddare la verdura in acqua fredda.

Sbollentare in acqua che bolle (verdure o carne):

- Riempire l'apparecchio con 4 litro di acqua e preriscaldarlo a livello di cottura a vapore.

- Introdurre la verdura o la carne nell'acqua e portare ad ebollizione.
- Prelevate la pietanza. Raffreddare la verdura in acqua fredda, sciacquate la carne prima con acqua bollente e poi fredda.
- Utilizzate il cestello per la pasta (accessorio FK 023 000) per introdurre e prelevare facilmente la pietanza.
- Potete salare l'acqua, ma dopo dovrete pulire l'apparecchio con particolare cura. Residui di sale possono causare la corrosione.

Rigenerare (riscaldare)

- Riempire l'apparecchio con 1 litro di acqua e preriscaldarlo a livello di cottura a vapore.
- Introducete il cestello non forato con il cibo preparato nella vasca e portate a 95 °C.

- Poggiare il coperchio di vetro.

Pietanza	Quantità di acqua	Cestello	Regolazione	Tempo di cottura	Note
Piatto a base di carne	1 litro	non forato	95°C	12 - 15 min.	
Paste, contorni a base di amido (500 g)	1 litro	non forato	95°C	10 - 12 min.	Imburrare leggermente il fondo del cestello
Verdure (500 g)	1 litro	non forato	95°C	10 - 12 min.	

Tenere al caldo

- Riempire l'apparecchio con 1 litro di acqua e preriscaldarlo a livello di cottura a vapore.
- Introdurre il cestello non forato con la pietanza calda nella vasca e regolare sulla posizione 80 - 85°C quindi chiudere il coperchio di vetro.

- Se usate due cestelli contemporaneamente, introducete prima quello forato ed infine poggiateci sopra quello non forato.
- Poggiare il coperchio di vetro.

Centrifugare (bacche)

- Riempire l'apparecchio con 1 litro di acqua e preriscaldarlo a livello di cottura a vapore.
- Introducete prima il cestello non forato nella vasca e quindi il cestello forato con le bacche sopra di esso, quindi chiudete il coperchio di vetro.
- I frutti devono restare nell'apparecchio finché non esce più succo (ca. 120 minuti).
- Alla fine potete strizzare le bacche in un canovaccio per recuperare i resti di succo.

Cuocere per conservare

- Riempire l'apparecchio con 1 litro di acqua e preriscaldarlo a livello di cottura a vapore.
- Cuocete i cibi per la conservazione subito dopo l'acquisto o la raccolta. Uno stoccaggio lungo riduce il contenuto di vitamine e comporta una lieve decomposizione.
- Utilizzate solo frutta e verdura ineccepibili.
- La carne non è adatta ad essere cotta per la conservazione nella vaporiera.
- Controllate e pulite accuratamente i barattoli, le guarnizioni, i ganci e le molle.
- Disinfettate i barattoli lavati prima di introdurli nella vaporiera (v. capitolo "Disinfettare").
- Collocate i vasetti nel cestello forato di modo che non si tocchino.
- Aprite il coperchio di vetro allo scadere del tempo di cottura e prelevate i barattoli solo quando si sono completamente raffreddati.

Pietanza	Quantità di acqua	Cestello	Regolazione	Tempo di cottura	Note
Frutta, verdura (eccetto fagioli e piselli) in barattoli chiusi 0,75 - 1l	1 litro	forato	Cottura al vapore	35 - 40 min.	
Fagioli e piselli in barattoli chiusi 0,75 - 1l	1 litro	forato	Cottura al vapore	120 min.	

Preparazione di jogurt

- Riscaldare il latte pastorizzato sulla piastra a 90°C per evitare che si distruggano le colture di jogurt. Importante! Lasciar raffreddare il latte a bagno maria a 40°C per non distruggere le colture dello jogurt.
- Il latte sottoposto a temperatura ultra-ultra non deve essere riscaldato.
- Aggiungere al latte jogurt naturale con colture provate (min. 10 g di jogurt per 100 ml di latte). Amalgamare bene lo jogurt con una frusta.
- Per i fermenti di jogurt osservare quanto riportato sulla confezione.
- Versare il latte nei barattolini per jogurt lavati e chiudere il coperchio.
- Nota: Potete anche disinfettare i barattoli per lo jogurt già lavati nella vaporiera al livello di cottura a vapore per 20 minuti prima di versarci il latte. Assicuratevi che i barattoli siano raffreddati prima di riempirli.
- Versate 1 litro di acqua nell'apparecchio. Poggiare il cestello forato nell'apparecchio e chiudere il coperchio di vetro. Riscaldare l'apparecchio per almeno 5 minuti a 55°C. Poggiate rapidamente i barattoli nell'apparecchio e chiudere il coperchio di vetro.
- Lo jogurt deve maturare dalle 6 alle 8 ore a 55°C. Dopo 8 ore l'apparecchio si spegne automaticamente (spegnimento di sicurezza). Girare la manopola su 0. Quindi l'apparecchio potrà essere riacceso normalmente come di consueto.
- Dopo la preparazione collocare lo jogurt nel frigorifero.
- Suggerimento: Potete aggiungere marmellata o frutta sciroppata al latte o aggiungerla sul fondo dei vasetti di jogurt o aromatizzare il latte (per es. con caffè in polvere o cioccolato in polvere).

Lievitare (far crescere)

- Riempire l'apparecchio con 1 litro di acqua e preriscaldarlo a 45°C.
- Introdurre il cestello non forato con l'impasto nell'apparecchio.
- Se l'impasto deve lievitare in una scodella, cestello di lievitazione o forma per dolci, usate il cestello forato in cui introducete il contenitore con l'impasto. Accertatevi che il coperchio di vetro sia completamente chiuso.
- Poggiare il coperchio di vetro.
- Lasciate lievitare l'impasto a 45°C finché il suo volume non è visibilmente aumentato (ca. 30 min.).

Diinfettare

- Riempire l'apparecchio con 1 litro di acqua e preriscaldarlo a livello di cottura a vapore.
- Introducete il cestello forato contenete gli oggetti da disinfettare (per es. vasetti per marmellata, confettura o jogurt, bottiglie per baby) nella vasca e chiudete con il coperchio di vetro.
- Gli oggetti da disinfettare devono essere prima lavati accuratamente.
- Cuocete al vapore per 20 minuti.
- Se usate due cestelli contemporaneamente, introducete prima quello forato ed infine poggiateci sopra quello non forato e prolungate la cottura al vapore di 10 minuti.

Verdure

- Condite le verdure dopo la cottura. Con la cottura al vapore il naturale sapore delle verdure resta inalterato rispetto alla cottura tradizionale e deve essere meno condita.
- Se non diversamente indicato, i tempi di cottura si riferiscono ad 1 kg di verdure.

Pietanza	Quantità di acqua	Cestello	Regolazione	Tempo di cottura	Note
Carciofi grandi (400 - 500 g)	1 litro	forato	Cottura al vapore	50 - 50 min.	
Spinaci in foglie (250 g)	1 litro	forato	Cottura al vapore	4 min.	
Cavolfiore	1 litro	forato	Cottura al vapore	15 - 20 min.	a ciuffetti
fagioli verdi	1 litro	forato	Cottura al vapore	20 - 25 min.	
Broccoli	1 litro	forato	Cottura al vapore	10 - 15 min.	a ciuffetti
Broccoli e carote (risp. 1 kg)	1 litro	forato	Cottura al vapore	20 - 25 min.	a ciuffetti / a fettine
Finocchi	1 litro	forato	Cottura al vapore	8 - 12 min.	a fette
Verdure in terrina (1,2 kg)	1 litro	forato	Cottura al vapore	50 - 60 min.	terrina di forma allungata
Carote	1 litro	forato	Cottura al vapore	10 - 15 min.	a fette
Patate	1 litro	forato	Cottura al vapore	20 - 25 min.	in quarti
Rape	1 litro	forato	Cottura al vapore	15 - 25 min.	a fette
Porro	1 litro	forato	Cottura al vapore	5 - 10 min.	a fette
Bietola	1 litro	forato	Cottura al vapore	12 - 15 min.	Cuocere prima i gambi per 8 - 10 min., aggiungere le foglie e continuare la cottura per altri 5 min.
Pak choi (150 - 250 g/cad.)	1 litro	forato	Cottura al vapore	5 - 7 min.	tagliare a metà in lungo
Patate bollite con buccia piccole (ca. 50 g/cad.)	1 litro	forato	Cottura al vapore	25 - 30 min.	
Patate bollite con buccia medie (ca. 70 g/cad.)	1 litro	forato	Cottura al vapore	30 - 40 min.	
Patate bollite con buccia grandi (ca. 100 g/cad.)	1 litro	forato	Cottura al vapore	40 - 45 min.	
Cavolini di Bruxelles	1 litro	forato	Cottura al vapore	18 - 22 min.	

Pietanza	Quantità di acqua	Cestello	Regolazione	Tempo di cottura	Note
Asparagi bianchi	1 litro	forato	Cottura al vapore	18 - 25 min.	
Asparagi verdi	1 litro	forato	Cottura al vapore	10 - 15 min.	
Spellare i pomodori	1 litro	forato	Cottura al vapore	3 - 4 min.	Prima di cuocere al vapore intagliare a forma di croce. Dopo la cottura al vapore raffreddare in acqua fredda.
Piselli dolci	1 litro	forato	Cottura al vapore	10 - 15 min.	

Pesce

- Potete cuocere i filetti di pesce o pesci interi al vapore oppure nel loro sugo usando il cestello non forato. La cottura nel brodo dura ca. 2-5 minuti in più rispetto alla cottura a vapore, secondo la quantità e la temperatura di partenza del brodo.
- Per la cottura a vapore preferite il cestello forato. Lo potrete facilmente oleare, qualora il pesce aderisca eccessivamente.
- Salate il pesce cotto al vapore solo dopo la cottura. In questo modo si sottrae poca acqua al pesce.
- Per i filetti con la pelle: poggiate il pesce mettendo il lato con la pelle verso l'alto, in questo modo la struttura e l'aroma rimarranno meglio inalterati.
- Il brodo può essere insaporito con vino, fondo di pesce, verdure, odori e spezie.

Pericolo di avvelenamento!

Cuocere solo i molluschi perfettamente integri e chiusi. Non mangiare mai i molluschi che non si aprono dopo la cottura.

Pietanza	Quantità di acqua	Cestello	Regolazione	Tempo di cottura	Note
Filetto di pesce con carne morbida (spessore 1 - 2 cm)	1 litro	forato	Cottura al vapore	3 - 6 min.	per es. merluzzo, ippoglosso, rombo, pangasio, luccioperca
Filetto di pesce con carne soda (spessore 2 - 3 cm)	1 litro	forato	Cottura al vapore	10 - 15 min.	per es. salmone, pesce persico, merluzzo, tilapia, persico di Victoria, branzino
Orata intera (600 g) nel sugo	1 litro	non forato	Cottura al vapore	25 - 30 min.	500 ml di sugo tiepido, per es. fondo di pesce con verdure
Trota intera (2 trote da 200 g/ca.) nel sugo	1 litro	non forato	Cottura al vapore	10 - 15 min.	500 ml di sugo tiepido, per es. fondo di pesce con verdure
Zuppa di pesce (1,2 kg)	1 litro	forato	Cottura al vapore	40 - 45 min.	in zuppiera lunghe
Cozze in vino bianco (1 kg)	1 litro	non forato	Cottura al vapore	8 - 12 min.	500 ml di vino bianco Cuocere solo i molluschi perfettamente integri e chiusi. Le cozze sono cotte non appena si schiudono.
Filetto di rana pescatrice (3 cm) nel sugo	1 litro	non forato	Cottura al vapore	12 - 15 min.	500 ml di sugo tiepido, per es. fondo di pesce con verdure, zenzero, finocchietto e coriandolo
Involtini di sogliola (80 - 150 g/cad.)	1 litro	forato	Cottura al vapore	12 - 15 min.	Avvolgerci anche una fetta di salmone affumicato.
Capesante (12 p.zzi)	1 litro	forato	Cottura al vapore	4 min.	

Carne / pollame / salsicce

Pietanza	Quantità di acqua	Cestello	Regolazione	Tempo di cottura	Note
Polpette di carne (20 - 30 g/cad.)	1 litro	forato	Cottura al vapore	6 - 8 min.	Con macinato di manzo. Imburrare leggermente il fondo del cestello.
Petto di pollo ripieno (250 - 300 g/cad.)	1 litro	non forato	Cottura al vapore	25 - 30 min.	Rosolare prima o dopo la cottura a vapore, secondo il gusto. Usare il sugo che si forma come base per una salsa.
Carne di vitello in terrina (1,2 kg)	1 litro	forato	Cottura al vapore	60 - 75 min.	
Involentini di petto di tacchino ripieni (250 - 300 g/cad.)	1 litro	non forato	Cottura al vapore	20 - 30 min.	Rosolare prima o dopo la cottura a vapore, secondo il gusto. Usare il sugo che si forma come base per una salsa.
Riscaldare la salsiccia (bollita)	4 litri	senza	75 - 90°C	10 - 20 min.	per es. salsiccia bianca, Lyoner

Contorni: Paste e gnocchi

Pietanza	Quantità di acqua	Cestello	Regolazione	Tempo di cottura	Note
Paste, pietanze secche (500 g)	4 litri	Cesto per la pasta	Cottura al vapore	5 - 11 min.	
Paste fresche, raffreddate, non ripiene (500 g)	4 litri	Cesto per la pasta	Cottura al vapore	3 - 4 min.	
Paste fresche, raffreddate, ripiene (500 g)	4 litri	Cesto per la pasta	Cottura al vapore	8 - 10 min.	
Gnocchi freschi	1 litro	forato	Cottura al vapore	6 - 8 min.	Imburrare leggermente il fondo del cestello
Gnocchi di patate (80 g/cad.)	1 litro	forato	Cottura al vapore	15 - 18 min.	Imburrare leggermente il fondo del cestello
Gnocchi di pane (80 g/cad.)	1 litro	forato	Cottura al vapore	12 - 15 min.	Imburrare leggermente il fondo del cestello

Contorni: Riso

- Introducete riso e liquido di cottura nel rapporto indicato nel cestello non forato. Esempio: 1 : 1,5 = risp. 100 g di riso 150 ml di liquido.
- Come liquido di cottura sono indicati acqua, brodo o consommé. Potete anche aggiungere sale, aromi, verdure, succo di limone, vino, ecc.
- Osservate sempre la quantità di liquido richiesto ed il tempo di cottura indicato dal produttore sulla confezione

Pietanza	Quantità di acqua	Cestello	Regolazione	Tempo di cottura	Note
Riso Barmati (1 : 2)	1 litro	non forato	Cottura al vapore	15 - 18 min.	
Riso profumato (1 : 2)	1 litro	non forato	Cottura al vapore	15 - 18 min.	
Riso cinese (1 : 2)	1 litro	non forato	Cottura al vapore	15 - 18 min.	Riso dal Nordest della Cina
Riso Jasmin (1 : 2)	1 litro	non forato	Cottura al vapore	15 - 18 min.	

Pietanza	Quantità di acqua	Cestello	Regolazione	Tempo di cottura	Note
Riso a chicco lungo (1 : 2)	1 litro	non forato	Cottura al vapore	20 - 25 min.	z. B. Patna, Carolina
Riso a chicco medio o tondo (1 : 2)	1 litro	non forato	Cottura al vapore	15 - 18 min.	z. B. Arborio (Aorio), Carnaroli, Bomba, Padano
Riso naturale (1 : 1,5)	1 litro	non forato	Cottura al vapore	40 - 50 min.	il tempo di cottura può variare notevolmente secondo la qualità di riso
Riso Parboiled (1 : 1,5)	1 litro	non forato	Cottura al vapore	10 - 15 min.	
Riso rosso (Camargue) (1 : 2)	1 litro	non forato	Cottura al vapore	30 - 35 min.	
Riso selvatico (1 : 3)	1 litro	non forato	Cottura al vapore	20 - 25 min.	

Contorni: cereali

- Introducete cereali e liquido di cottura nel rapporto indicato nel cestello non forato. Esempio: 1 : 1,5 = risp. 100 g di cereali 150 ml di liquido.
- Come liquido di cottura sono indicati acqua, brodo o consommé. Potete anche aggiungere sale, aromi, verdure, succo di limone, vino, ecc.
- Riguardo la quantità di liquido necessaria ed il tempo di cottura osservate anche le indicazioni del produttore sulla confezione.

Pietanza	Quantità di acqua	Cestello	Regolazione	Tempo di cottura	Note
Bulgur fino (1 : 2)	1 litro	non forato	Cottura al vapore	12 - 15 min.	
Bulgur grosso (1 : 2)	1 litro	non forato	Cottura al vapore	17 - 20 min.	
Couscous medio (semola di grano duro) (1 : 2)	1 litro	non forato	Cottura al vapore	5 - 7 min.	
Miglio (1 : 2,5)	1 litro	non forato	Cottura al vapore	25 - 35 min.	
Polenta (1 : 4)	1 litro	non forato	Cottura al vapore	10 - 15 min.	
Quinoa (1 : 2)	1 litro	non forato	Cottura al vapore	17 - 20 min.	

Contorni: Legumi (secchi)

- Introducete legumi e liquido di cottura nel rapporto indicato nel cestello non forato. Esempio: 1 : 2 = risp. 100 g di legumi 200 ml di liquido. I legumi devono essere completamente ricoperti di liquido di cottura.
- Ricordare che alcune indicazioni si riferiscono ai legumi messi precedentemente in ammollo. I legumi non messi in ammollo richiedono un tempo di cottura molto maggiore.
- Come liquido di cottura sono indicati acqua, brodo o consommé. Potete anche aggiungere sale, aromi, verdure, succo di limone, vino, ecc.

Pietanza	Quantità di acqua	Cestello	Regolazione	Tempo di cottura	Note
Fagioli doppi (fave) (1:1)	1 litro	non forato	Cottura al vapore	50 - 60 min.	Mettere in ammollo i fagioli per 12 ore
Fagioli Kidney (1:1)	1 litro	non forato	Cottura al vapore	75 - 90 min.	Mettere in ammollo i fagioli per 12 ore
Fagioli bianchi (1:1)	1 litro	non forato	Cottura al vapore	45 - 60 min.	Mettere in ammollo i fagioli per 12 ore
Fagioli borlotti (1:1)	1 litro	non forato	Cottura al vapore	45 - 60 min.	Mettere in ammollo i legumi per 12 ore
Lenticchie rosse (1:2)	1 litro	non forato	Cottura al vapore	10 - 12 min. 20 min.	per insalata per purea
Lenticchie (1:2)	1 litro	non forato	Cottura al vapore	35 - 45 min.	
Lenticchie verdi (1:2)	1 litro	non forato	Cottura al vapore	25 - 30 min.	
Lenticchie Beluga (1:2)	1 litro	non forato	Cottura al vapore	20 - 25 min.	
Piselli, verdi o gialli, sgu- sciati, interi o a metà (1:2)	1 litro	non forato	Cottura al vapore	60 - 90 min.	
Ceci (1:1)	1 litro	non forato	Cottura al vapore	60 - 75 min.	Mettere in ammollo i ceci per 12 ore

Dessert

Pietanza	Quantità di acqua	Cestello	Regolazione	Tempo di cottura	Note
Crème brûlée / Flan / Crème caramel (120 g/cad.)	1 litro	forato	95°C	35 - 40 min.	Preriscaldare l'apparecchio al livello di cottura al vapore
Gnocchi al vapore (100 g/cad.)	1 litro	non forato	Cottura al vapore	20 - 25 min.	Lasciar lievitare gli gnocchi per 30 min. prima della cottura al vapore (v. capitolo "Lievitazione").
Conserva di frutta	1 litro	non forato	Cottura al vapore	10 - 20 min.	per es. mele, pere, rabarbaro Secondo il gusto aggiungere zucchero, zucchero vanigliato, cannella o succo di limone. Non è necessario aggiungere acqua.
Riso al latte (250 g + 625 ml di latte)	1 litro	non forato	Cottura al vapore	35 - 40 min.	Aggiungere frutta, zucchero o cannella, secondo il gusto.

Altro

Pietanza	Quantità di acqua	Cestello	Regolazione	Tempo di cottura	Note
Uovo sbattuto per minestra (1 l)	1 litro	non forato	95°C	35 - 40 min.	Preriscaldare l'apparecchio al livello di cottura al vapore
Polpette di pane (20 g/cad.)	1 litro	forato, non forato	Cottura al vapore		Dolce o salato come dessert o da aggiungere alla minestra. Imburrare leggermente il fondo del cestello.

Pietanza	Quantità di acqua	Cestello	Regolazione	Tempo di cottura	Note
Uova grandi M (6 p.zzi)	1 litro	forato	Cottura al vapore	7,5 min.	morbide
				10 min.	medie
				14 min.	dure
Vin brulé (min. 1 l)			75 - 80°C	120 min.	

Cura e pulizia

In questo capitolo troverete suggerimenti e consigli per la cura e la pulizia ottimali del vostro apparecchio.

⚠ Pericolo di incendio!

Durante il funzionamento l'apparecchio si riscalda. Lasciarlo raffreddare prima di procedere alla pulizia.

⚠ Pericolo di scossa elettrica!

Per pulire l'apparecchio non utilizzare dispositivi ad alta pressione o a vapore.

Pulire l'apparecchio

- Svuotare sempre la vasca di cottura dopo l'uso e pulirla con un detergente per stoviglie ed una spazzola morbida. **Non trattare la vasca con prodotti per l'acciaio, in quanto nella maggior parte dei casi essi non sono idonei per uso alimentare.**
- I depositi di sporco, sale o calcare possono causare danni da corrosione.
- Lavare i cestelli e il filtro dei residui nella lavastoviglie o in acqua e detersivo. Lavare le maniglie per i cestelli sempre a mano.
- Asciugare accuratamente il cestello con un canovaccio. Non poggiare il coperchio di vetro finché il cestello è umido.
- Se si forma una patina bianca nel cestello a causa di un'acqua molto calcarea: Pulire la vasca con acqua e aceto o con un anticalcare adatto agli alimenti. Sciacquare bene con acqua pulita.
- Dopo aver asciugato il cestello, lucidarlo con un panno morbido ed una goccia di olio da cucina.

Dopo aver lavato e asciugato i cestelli per la cottura, potete conservarli insieme alla maniglia all'interno della vasca. Per far sì che il coperchio dell'apparecchio (accessorio speciale) poggia correttamente sul piano, girate il coperchio di vetro.

Avvertenza: Dopo alcune ore di esercizio, sul fondo della vasca di delineano i contorni del riscaldamento. Questi non pregiudicano la funzionalità e la qualità dell'apparecchio.






Parte superiore/ superficie	Pulizia consigliata
Vasca per la cottura	Pulire con una spazzola morbida e detergente e asciugare bene con un panno morbido.
Cestello per la cottura	Lavastoviglie
Coperchio di vetro	Lavastoviglie
Maniglia	Lavare con acqua calda e detergente per stoviglie.
Pannello di comando	Pulire con un panno morbido e umido ed un pò di detergente per stoviglie; il panno non deve essere eccessivamente bagnato. Asciugare con un panno morbido. Per la cura del pannello di comando è disponibile, presso il vostro rivenditore autorizzato o nel nostro negozio on-line, un olio idoneo (n. d'ordine 00311135). Dopo la pulizia applicate uniformemente l'olio sul pannello di comando con un panno morbido.
Manopola di comando	Pulire con un panno morbido e umido ed un pò di detergente per stoviglie; il panno non deve essere eccessivamente bagnato. Attenzione! Danni all'apparecchio: Non rimuovere le manopole di comando per pulirle.

Non usare questi detergenti

- Detergenti abrasivi o aggressivi
- Non versare detergenti contenenti acido (per es. aceto, acido citrico, ecc.) sul telaio o sul pannello
- Detergenti a base di cloro e a forte contenuto di alcol
- Spray per forno
- Spugnette dure, abrasive, spazzole o pagliette abrasive
- Lavare accuratamente i panni per la pulizia prima dell'uso.

Eliminare le avarie

Spesso le avarie possono essere eliminate con facilità. Si prega di seguire le seguenti indicazioni prima di contattare il Servizio assistenza.

Avaria	Possibile causa	Soluzione
 appare sul display. La vaporiera non riscalda.	La protezione bambini è attivata.	Disattivare la protezione bambini.
L'apparecchio si spegne. Sul display lampeggiano dei trattini.	Disattivazione di sicurezza	Spegnere l'apparecchio. Quindi riaccenderlo come di consueto.
Sul display appare una comunicazione di errore (per es. F01, F02, ecc.).	Errore dell'elettronica	Contattare il Servizio assistenza clienti Gaggenau.
 si accende sul display. La vaporiera non riscalda.	Protezione antisurriscaldamento: Non vi è liquido nella vasca di cottura.	Spegnere l'apparecchio. Versare acqua fredda almeno fino al livello minimo. Lasciar raffreddare l'apparecchio completamente.
	Protezione antisurriscaldamento: L'apparecchio ha funzionato troppo a lungo al livello cottura a vapore  senza coperchio di vetro.	Spegnere e lasciar raffreddare completamente l'apparecchio. Al livello di cottura a vapore usare il coperchio di vetro.
	Protezione antisurriscaldamento: E' stata versata acqua bollente nella vasca di cottura.	Spegnere e lasciar raffreddare completamente l'apparecchio. Riempire la vasca di cottura con acqua fredda.
	Protezione antisurriscaldamento: La vasca di cottura è piena di calcare. Sul fondo della vasca la resistenza presenta una patina bianca.	Spegnere e lasciar raffreddare completamente l'apparecchio. Pulire la vasca con acqua e aceto o con un anticalcare adatto agli alimenti. Sciacquare bene con acqua pulita.
	Se si accende il simbolo  anche dopo l'accensione, nonostante l'apparecchio sia completamente raffreddato, contattate il Servizio assistenza clienti Gaggenau.	
 lampeggia sul display.	Il rubinetto di scarico non è completamente aperto o è chiuso.	Chiudere il rubinetto di scarico. Se vi sono residui di cibo che bloccano il rubinetto di scarico, aprirlo di nuovo. Rimuovere i residui di cibo con cautela usando un attrezzo idoneo (per es. il manico di un cucciaio di legno).

Servizio assistenza

Se il vostro apparecchio richiede una riparazione, il nostro servizio assistenza clienti è a vostra disposizione. Troviamo sempre la soluzione giusta, anche per evitare inutili interventi tecnici.

Quando contattate il Servizio assistenza, indicate il numero del prodotto (E-Nr.) e il numero di produzione (FD-Nr.); ci consentirete di fornirvi un servizio qualificato. La targhetta riportante i suddetti numeri la troverete sulla parte bassa dell'apparecchio. Per evitare di cercare a lungo in caso di necessità, potete inserire qui i dati del vostro apparecchio e il numero di telefono del servizio assistenza.

N. E

N. FD

Servizio assistenza 

Ricordate che la richiesta del servizio assistenza nel caso di uso errato non è gratuito nemmeno durante il periodo di garanzia.

Trovate i dati di contatto di tutti i paesi nell'accluso elenco dei centri di assistenza clienti.

Ordine di riparazione e consulenza in caso di guasti

I 800-091240

Linea verde

CH 0848 840 040

Fidatevi della competenza del Costruttore. In questo modo avrete la garanzia di una riparazione effettuata da tecnici qualificati e con pezzi di ricambio originali per il vostro elettrodomestico.

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

GAGGENAU



9000848035 de, nl, fr, it (950602)