

Gaggenau

Use and care manual

Notice d'utilisation

Manual de instrucciones

VK 414 610

In-Counter Steamer

Cuiseur vapeur

Aparato de cocción al vapor

Table of Contents	3
Table des Matières	25
Contenido	48

Table of Contents

Safety Definitions	4
IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS	5
Fire Safety	5
Cooking Safety	5
Burn Prevention	6
Child Safety	6
Cleaning Safety	7
Cookware Safety	7
Proper Installation and Maintenance	7
State of California Proposition 65 Warnings	8
Causes of damage	8
Your new appliance	9
Steamer	9
Control knob	10
Display on the illuminated ring	10
Accessories	10
Special accessories	10
Operation	11
Before first use	11
Boiling point calibration	11
Inserting hand grip	11
Turning on	11
Turning off	12
Overheating protection	12
Safety shut-off	12
Draining cooking liquid	12
Tables and tips	13
Steaming	13
Cooking	13
Poaching	13
Blanching	14
Refreshing (warming up)	14
Keeping warm	14
Extracting juice (soft fruits)	14
Boiling down	15
Preparing yoghurt	15
Raising dough	15
Disinfecting	16
Vegetables	16
Fish	17
Meat/poultry/sausages	18
Side dishes: pastas and dumplings	18
Side dishes: rice	18
Side dishes: cereals	19
Side dishes: pulses (dried)	20
Desserts	20
Other	21

Care and cleaning	22
Cleaning the appliance	22
Descaling the cooking basin	22
Do not use these cleaning agents	22
Troubleshooting	23
Customer service	24

Additional information on products, accessories, replacement parts and services can be found at www.gaggenau.com and in the online shop www.gaggenau-eshop.com

Safety Definitions

WARNING

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

CAUTION

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

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

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

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

READ AND SAVE THESE INSTRUCTIONS

IMPORTANT SAFEGUARDS

SAVE THESE INSTRUCTIONS.

WARNING

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

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

Fire Safety

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

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

Always have a working smoke detector near the kitchen.

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

WARNING

TO REDUCE THE RISK OF A GREASE FIRE:

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

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

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

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

WARNING

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

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

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

Cooking Safety

WARNING

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



IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

READ AND SAVE THESE INSTRUCTIONS

WARNING

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

WARNING

Risk of scalding

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

WARNING

Risk of burns

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

WARNING

Risk of burns

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

WARNING

Risk of injury

The glass cover can explode due to improper handling. Never consume food contaminated with glass splinters. Replace a damaged glass cover right away.

Burn Prevention

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

they have had sufficient time to cool. Among these areas are the cooktop and areas facing the cooktop.

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

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

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

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

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

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

WARNING

Risk of burns

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

Child Safety

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

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

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

READ AND SAVE THESE INSTRUCTIONS

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

CAUTION

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

Cleaning Safety

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

Do not use steam cleaners to clean the appliance.

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

Cookware Safety

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

Use Proper Pan Size.

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

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

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

Proper Installation and Maintenance

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

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

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

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

WARNING

Risk of electric shock

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

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

WARNING

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

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

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

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

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

State of California Proposition 65 Warnings

WARNING

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

Causes of damage

CAUTION

Overheating switches the device off

Do not switch the appliance on empty. Fill the cooking basin at least up to the minimum marking and maximum up to the slosh guard with cold water or cooking liquid. Do not let the cooking basin cook empty. Never heat oil in the cooking basin.

CAUTION

Damage to the glass cover

Never place the hot glass cover on a wet, cold surface or cool it off under cold running water. The glass cover can explode. Handle the glass cover carefully and do not subject it to any impact. Mechanical charge can cause tension in the glass. During later heating up, the glass cover can explode. Replace a damaged glass cover right away. If, due to a damaged glass cover glass splinters get into the cooking basin, the food being prepared there is no longer suitable for consumption.

CAUTION

Damage to device due to unsuitable accessories

Only use the original accessories provided.

CAUTION

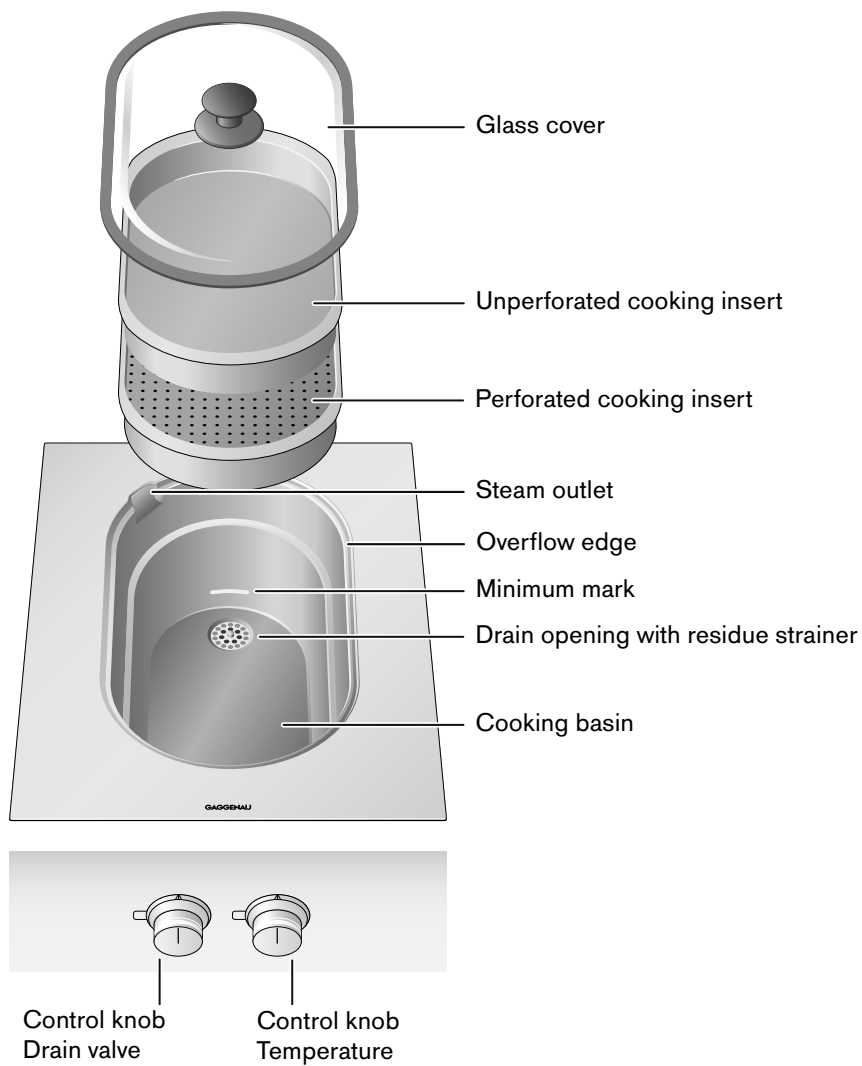
Corrosion due to salt or spices

Add salt and bouillon cubes only to hot water. The cooking basin is largely corrosion-resistant. Nevertheless, in particular cases, salt can attack the material.

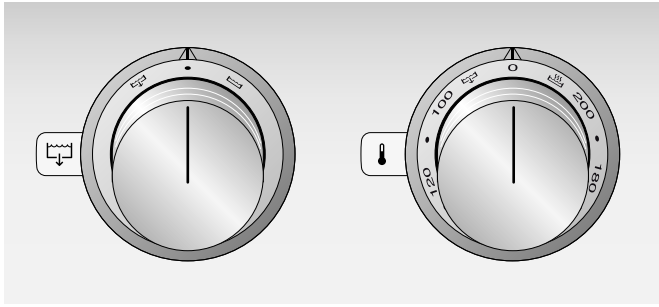
Your new appliance


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

Steamer



Control knob



With the right-hand control knob you select the temperature between 100 and 200°F (45 - 95°C) or the steam cooking setting .

You open or close the drain valve with the left-hand control knob.

Display on the illuminated ring

The control knobs have an illuminated ring that offers various display options. See the section entitled "Troubleshooting" for more information.

Left	Right	Display	Meaning
○	○	Off	Appliance OFF
○	●	Lit constantly	Appliance ON
○	☀	Slow flashing	Appliance ON, warming up
☀	●	Fast flashing	Drain valve is open
○	☀	Fast flashing	Overheating protection, safety shut-off, power outage
☀	☀	Alternating fast flashing	Installation error
○	Illuminated ring off		
●	Illuminated ring lit		
☀	Illuminated ring flashing		

Accessories

As standard, your device comes with the following accessories:

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

Special accessories

You can order the following accessories from your specialist dealer:


- AG 050 000 Drain installation set with lockable check valve, outlet fitting (DN 40) and connecting sleeve (1/2" to 1 1/2")
- AG 060 000 Drain installation set, allows the draining of cooking fluid into an appropriate container.
- FK 023 000 Pasta basket
- GE 020 010 Cooking insert, unperforated
- GE 020 020 Cooking insert, perforated
- VA 440 010 Stainless steel appliance cover
- VA 420 000 Connection strip for combination with other Vario appliances in the 400 series for flush installation
- VA 420 001 Connection strip for combination with other Vario appliances in the 400 series for flush installation with appliance cover/compensation strip
- VA 420 010 Connection strip for combination with other Vario appliances in the 400 series for surface-mounted installation
- VA 420 011 Connection strip for combination with other Vario appliances in the 400 series for surface-mounted installation with appliance cover/compensation strip
- VA 450 400 Appliance extension 15" (38 cm)

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

Operation

Before first use

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

- 1 Thoroughly clean the appliance and accessories.
- 2 You must calibrate the boiling point when setting up the appliance.
- 3 Fill the cooking basin with cold water up to the minimum mark. Fit the glass cover.
- 4 Press in the temperature control knob, turn it to the  position and steam for 30 minutes. The appliance now calibrates the boiling point.
- 5 After boiling point calibration, drain the water and thoroughly dry the cooking basin.

Notes



- Steaming without previously calibrating the boiling point can cause malfunctions on the appliance. It is possible that too much or too little steam will be produced.
- Extra steam may emerge from the appliance during boiling point calibration.
- Do not interrupt boiling point calibration and do not open the glass cover. The appliance must steam for 30 minutes.

Boiling point calibration

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

Before steaming with the steamer for the first time, you have to calibrate the boiling point. You must repeat boiling point calibration after moving to a new location. The steamer then adapts to the air pressure at its installation site.

Calibrating the boiling point

- 1 Fill the cooking basin with cold water up to minimum mark. Fit the glass cover.
- 2 Turn the temperature control knob to the 200°F (95°C) position.
- 3 **Within 5 seconds:** Turn the same temperature control knob back and forth **twice** between the  position and 200°F (95°C) and then turn the control knob to the  position.

The appliance now calibrates the boiling point. This takes around 10 minutes. Do not open the glass cover during boiling point calibration.

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

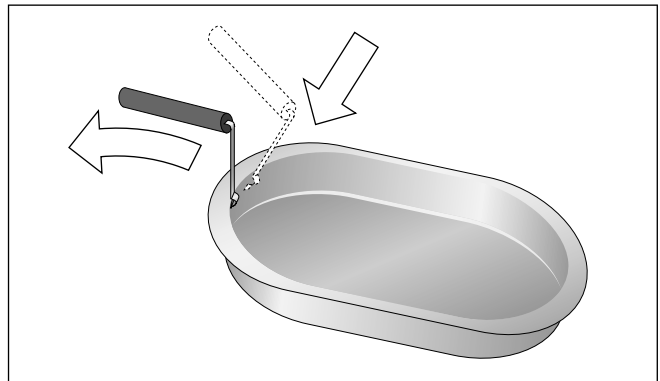
Inserting hand grip

⚠ WARNING

Risk of burns


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

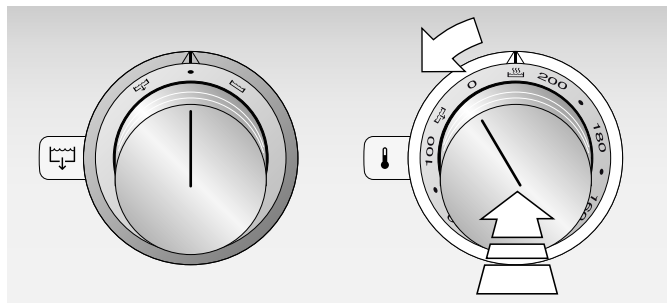
- 1 Press the hand grip into the slot on the cooking insert.
- 2 Fold the hand grip back. Lift up cooking insert with hand grip.



Turning on

Fill the cooking basin with cold water or any other cooking liquid (1 - 4 liters; see also the cooking table). You must not fill the cooking basin with oil. It must be filled at least up to the minimum mark or up to no more than the spill edge.

Press in the temperature control knob and turn it to the desired temperature. You can set the temperature from 100 - 200° F (45 - 95 °C). Set the steam cooking setting  for steam cooking.



The illuminated ring behind the control knob flashes fast as long as the appliance is warming up. The illuminated ring lights up constantly once the set temperature has been reached.

Note: Make sure that the glass cover is fitted well during operation and the steam outlet opening is not concealed.

Turning off

Turn the temperature control knob to the 0 position.

⚠ WARNING

Risk of burns

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

Overheating protection

In the event of overheating, the appliance automatically turns off the heating element to protect the appliance and cabinets. The illuminated ring behind the control knob flashes fast. Turn off the appliance and let it completely cool down.

The appliance can overheat if:

- It has been turned on empty (no liquid in the cooking basin).
- Very hot water has been poured into the cooking basin.
- Appliance has been boiled empty or liquid has fallen below the minimum marking.
- Appliance has been operated for too long in the steam cooking setting without the lid.
- The cooking basin is clogged with scale.

Safety shut-off

For your protection, the appliance has a safety shut-off feature. Every heating operation is switched off after 4 hours if the appliance is not operated during this time. If a temperature below 150° F (70° C) is set, heating is switched off after 8 hours.

Even after a power outage, the heating element stays switched off. The illuminated ring behind the control knob flashes.

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

Draining cooking liquid


⚠ WARNING

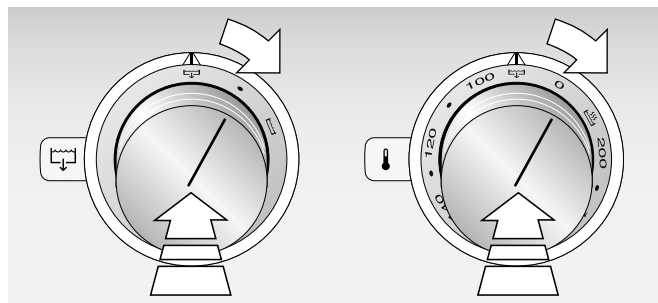
Risk of scalding

The cooking liquid becomes very hot. When draining the cooking liquid without a permanent drain connection: allow the appliance to cool down first. To collect the cooking liquid, place an appropriate vessel of sufficient capacity under the appliance.



Note: If you do not have a fixed drain connection, you must install the AG 060 000 drain installation set and put a temperature-resistant vessel of appropriate size (at least 2.3 gallons/10 liters) under the drain valve.

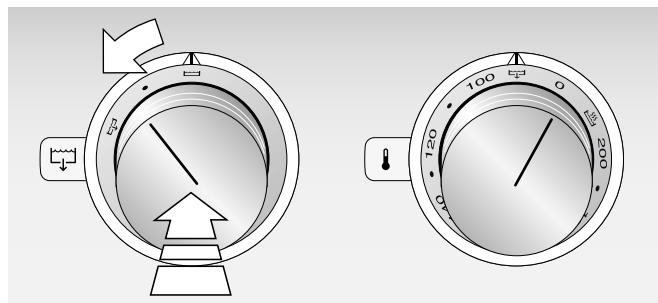
Opening the drain valve

- 1 Press in both control knobs and turn them to the right to the  position.
- 2 A signal sounds. The drain valve is opened after a few seconds. When the drain valve is open, the illuminated ring behind the left control knob flashes.



Closing the drain valve

- 1 Leave the temperature control knob in the  position. Turn the left control knob to the left to the  position.
- 2 A signal sounds. The drain valve is closed after a few seconds. The flashing on the left control knob goes off.



Notes

- If the drain valve is open or not completely closed, the illuminated ring behind the left control knob flashes and the appliance does not heat up.

Tables and tips

Notes

- Always preheat the appliance.
- Always fit the glass cover. Steam and energy losses are avoided by a well-sealing cover.
- The specified cooking times are for your orientation. Actual cooking time is influenced by the quality and temperature of the food, its weight and its thickness.

Steaming

- Fill the appliance with 1 quart (1 liter) of water and preheat it to the steam cooking setting.
- Place the cooking insert containing the food in the basin and close the glass cover.
- When you use the perforated cooking insert, the steam is able to reach the food on all sides. This ensures even cooking even of large quantities. The unperforated cooking insert prevents soiling of the cooking basin and is used to soak foods.
- The steamer can be fitted with both cooking inserts at the same time. The perforated insert must be placed under the unperforated insert.

Cooking

- Fill the appliance with 4 quarts (4 liters) of water and preheat it to the steam cooking setting.
- Use the pasta basket (special accessory FK 023 000) to prepare pasta.

Poaching

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

- Always leave the residue strainer on the drain opening. This ensures that food leftovers will not block the drain valve.

- Use the residue strainer when adding spices, herbs or vegetables to the water. This will ensure that the drain does not become blocked. Remove residues from the basin after steaming.
- Clean the appliance particularly thoroughly if you have used salt, bouillon, stock or broth. Residues of additives can cause corrosion.

- Depending on the cooking times of meals, the cooking inserts can be inserted at the same time or in succession.
- When two cooking inserts are used at the same time, the cooking time is prolonged by about 10 minutes.
- Steaming extracts nutrients from foodstuffs to a lesser extent than cooking in boiling water. Vitamins, minerals and also shape, color and intrinsic taste are preserved better. Do not spice foods until after steaming.
- Aroma steaming: you can flavor the water with herbs, spices and wine.

- You are advised to fit the glass cover.
- You can flavor or salt the water, but then you should clean the appliance particularly thoroughly afterwards. Salt residues can produce corrosion.

Blanching

Blanching in steam (vegetables):

- Fill the appliance with 1 quart (1 liter) of water and preheat it to the steam cooking setting.
- Place the perforated cooking insert containing the vegetables in the basin and close the glass cover. Blanch a maximum of 500 g vegetables in one go.
- Steam for 4 - 5 minutes and then chill the vegetables immediately in icy water.

Blanching in boiling water (vegetables or meat):

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

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

Refreshing (warming up)

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

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

Keeping warm

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

Extracting juice (soft fruits)

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

Boiling down

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

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

Preparing yoghurt

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

Raising dough

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

Disinfecting

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

Vegetables

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

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

Food	Water quantity	Cooking insert	Setting	Cooking time	Notes
Brussels sprouts	1 quart (1 liter)	Perforated	Steaming	18 - 22 min.	
Asparagus, white	1 quart (1 liter)	Perforated	Steaming	18 - 25 min.	
Asparagus, green	1 quart (1 liter)	Perforated	Steaming	10 - 15 min.	
Tomatoes skinning	1 quart (1 liter)	Perforated	Steaming	3 - 4 min.	Cut crosswise before steaming. Chill with icy water after steaming.
Sugar snaps	1 quart (1 liter)	Perforated	Steaming	10 - 15 min.	

Fish

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



WARNING

Risk of poisoning

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

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

Meat/poultry/sausages

Food	Water quantity	Cooking insert	Setting	Cooking time	Notes
Meatballs (20 - 30 g/0.7 - 1.1 oz each)	1 quart (1 liter)	Perforated	Steaming	6 - 8 min.	Made of ground beef. Lightly butter the cooking insert base.
Chicken breast, stuffed (250 - 300g/9 - 10 oz each)	1 quart (1 liter)	Unperforated	Steaming	25 - 30 min.	Roast gently to taste before or after steam cooking. Use the resulting stock as the basis for gravy.
Veal terrine (1.2 kg/2 1/2 lb)	1 quart (1 liter)	Perforated	Steaming	60 - 75 min.	
turkey breast roulade, stuffed (250 - 300 g/9 - 10 oz each)	1 quart (1 liter)	Unperforated	Steaming	20 - 30 min.	Roast gently to taste before or after steam cooking. Use the resulting stock as the basis for gravy.
Heating up (boiled) sausage	4 quarts (4 liters)	None	160 - 190°F (75 - 90°C)	10 - 20 min.	e.g. Bavarian veal sausage ('Weisswurst') or 'Lyoner' pork sausage

Side dishes: pastas and dumplings

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

Side dishes: rice

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

Food	Water quantity	Cooking insert	Setting	Cooking time	Notes
Basmati rice (1 : 2)	1 quart (1 liter)	Unperforated	Steaming	15 - 18 min.	
Fragrant rice (1 : 2)	1 quart (1 liter)	Unperforated	Steaming	15 - 18 min.	
Chinese rice (1 : 2)	1 quart (1 liter)	Unperforated	Steaming	15 - 18 min.	Rice from the north-east of China

Food	Water quantity	Cooking insert	Setting	Cooking time	Notes
Jasmine rice (1 : 2)	1 quart (1 liter)	Unperforated	Steaming	15 - 18 min.	
Long grain rice (1 : 2)	1 quart (1 liter)	Unperforated	Steaming	20 - 25 min.	e.g. Patna, Carolina
Medium grain rice or round grain rice (1 : 2)	1 quart (1 liter)	Unperforated	Steaming	15 - 18 min.	e.g. Arborio (Avorio), Carnaroli, Bomba, Padano
Brown rice (1 : 1.5)	1 quart (1 liter)	Unperforated	Steaming	40 - 50 min.	Cooking time can vary considerably depending on rice type
Parboiled rice (1 : 1,5)	1 quart (1 liter)	Unperforated	Steaming	10 - 15 min.	
Red rice (Camargue) (1 : 2)	1 quart (1 liter)	Unperforated	Steaming	30 - 35 min.	
Wild rice (1 : 3)	1 quart (1 liter)	Unperforated	Steaming	20 - 25 min.	

Side dishes: cereals

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

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

Side dishes: pulses (dried)

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

Food	Water quantity	Cooking insert	Setting	Cooking time	Notes
Broad beans (1:1)	1 quart (1 liter)	Unperforated	Steaming	50 - 60 min.	Beans, pre-soaked for 12 hours
Kidney beans (1:1)	1 quart (1 liter)	Unperforated	Steaming	75 - 90 min.	Beans, pre-soaked for 12 hours
Kidney beans (1:1)	1 quart (1 liter)	Unperforated	Steaming	45 - 60 min.	Beans, pre-soaked for 12 hours
Common beans (1:1)	1 quart (1 liter)	Unperforated	Steaming	45 - 60 min.	Beans, pre-soaked for 12 hours
Red lentils (1:2)	1 quart (1 liter)	Unperforated	Steaming	10 - 12 min. 20 min.	for salad for puree
Tellerlinsen (German lentils) (1:2)	1 quart (1 liter)	Unperforated	Steaming	35 - 45 min.	
Green lentils (1:2)	1 quart (1 liter)	Unperforated	Steaming	25 - 30 min.	
Beluga lentils (1:2)	1 quart (1 liter)	Unperforated	Steaming	20 - 25 min.	
Peas, green or yellow, peeled, whole or halved (1:2)	1 quart (1 liter)	Unperforated	Steaming	60 - 90 min.	
Chickpeas (1:1)	1 quart (1 liter)	Unperforated	Steaming	60 - 75 min.	Chickpeas pre-soaked for 12 hours

Desserts

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

Other

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

Care and cleaning

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

WARNING

Risk of electrical shock

Moisture entering the appliance can cause an electrical shock. Don't use a high-pressure cleaner or steam cleaner.

WARNING

Risk of burns

The accessible parts get hot during operation. Never touch hot parts. Keep children away.

Cleaning the appliance

- Empty the cooking basin after each use and clean it with dishwashing liquid and a soft dishwashing brush. **The cooking basin should not be treated with stainless steel care agents because these are mostly not neutral as far as foodstuffs are concerned.**
- Grime, salt or lime deposits can cause corrosion damage.
- Clean the cooking inserts and the leftovers strainer in a dishwasher or with mild soap solution. The hand grip for the cooking inserts must only be cleaned by hand.
- Dry the cooking basin thoroughly with a soft cloth. The glass cover should not be fitted while the cooking basin is still moist.
- Polish the cooking basin with a soft cloth and a drop of cooking oil after drying it.

After cleaning and drying, you can store the cleaned cooking inserts and the hand grip in the cooking basin. Turn over the glass cover to make sure that the appliance cover (special accessory) will lie properly on the recess.

Note: After a few hours of operation, the contours of the heating elements will appear on the base of the basin. This does not detrimentally influence the functions and the quality of the appliance.

Appliance part/ surface	Recommended cleaning
Cooking basin	Clean with a soft dishwashing brush and dishwashing liquid and dry thoroughly with a soft cloth.
Cooking inserts	Dishwasher
Glass cover	Dishwasher
Hand grip	Clean with warm water and dishwashing liquid.
Control knobs	Clean with a soft, moist cloth and a little dishwashing liquid; the cloth must not be too wet.

Descaling the cooking basin

You should descale the cooking basin if a white lining forms in it due to limey water. Extreme scaling can produce malfunctions on the appliance.

You will find a suitable descaler under the order number 00311138 in our online shop. Mix 40 ml (about 0.08 pint) of descaler in 200 ml (about 0.4 pint) of warm water. If you would like to produce more or less descaler solution, keep to the ratio of 1 part descaler : 5 parts water.

Close the drain valve and pour the descaler solution into the cooking basin. Remove the scale with a soft dishwashing brush. Drain off the descaler liquid and rinse thoroughly with clear water. Avoid skin contact with the descaler solution. Also pay attention to the information on the label.

Note: Residues of starchy foodstuffs (e.g. rice) in the cooking inserts can also be removed very well with the descaler solution.

Do not use these cleaning agents

- Caustic or corrosive cleaners
- Do not allow acidic cleaners (e.g. vinegar, citric acid, etc.) to come into contact with the frame.
- Cleaners containing chlorine or large proportions of alcohol
- Oven spray
- Hard, scratchy dish-washing sponges, brushes or scourers
- Thoroughly wash out new sponge cloths before using them.

Troubleshooting

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

WARNING

Risk of electric shock

Incorrect repairs are dangerous. Repairs may only be carried out by one of our trained after-sales engineers. If the appliance is faulty, unplug the mains plug or switch off the fuse in the fuse box. Contact the after-sales service.

Malfunction	Possible cause	Solution
Appliance does not heat up. Left illuminated ring flashing, right illuminated ring lit.	Drain valve is open.	Close the drain valve after draining off the cooking liquid. The appliance does not warm up when the drain valve is open. If leftovers are blocking the drain valve, open it again. Then carefully use a suitable object such as the handle of a wooden spoon to remove the leftovers.
Appliance does not heat up. Right-hand illuminated ring flashes fast, left illuminated ring is off.	Overheating protection: cooking basin is empty or has been boiled empty.	Turn off the appliance. Top up cooking liquid up to at least the minimum mark. Allow the appliance to cool down.
	Cooking liquid under the minimum mark.	
	Overheating protection: appliance has been operated for too long in the steam cooking setting without the glass cover.	Turn off the appliance and let it completely cool down. Fit the glass cover in the steam cooking setting.
	Overheating protection: very hot water has been poured into the cooking basin.	Turn off the appliance and let it completely cool down. Fill the cooking basin with cold water.
	Overheating protection: the cooking basin is clogged with scale. On the base of the cooking basin, you can see the shape of the heating coil as a white coating.	Turn off the appliance and let it completely cool down. Wipe out the basin with a water and vinegar mixture or a descaling agent that is not harmful to foodstuffs. Rinse thoroughly with clear water.
	Safety shut-off: appliance has not been operated in the past four hours (8 hours if the temperature setting is below 150° F (70°C)).	Turn the right control knob to 0 and then switch on again, if necessary.
Power outage: after a power outage, the appliance stays switched off for safety reasons.	Turn the right control knob to 0 and then switch on again, if necessary.	
Appliance is not working. Both illuminated rings flash alternately fast.	Installation error	Check correct fitting of the connecting cable to the control panel.

Customer service

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

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

E-Nr.

FD-Nr.

Customer Service 

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

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

To book an engineer visit and product advice

USA 877 442 4436
 toll-free

CANADA 877 442 4436
 toll-free

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

Table des Matières

Définitions de Sécurité	26
CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES	27
Sécurité-incendie	27
Sécurité de cuisson	28
Prévention des brûlures	29
Sécurité des enfants	29
Consignes en matière de nettoyage	29
Sécurité pour la batterie de cuisine	29
Installation et entretien corrects	30
Avertissements de la Proposition 65 de l'État de la Californie	30
Causes de dommages	31
Votre nouvel appareil	32
Cuiseur vapeur	32
Manettes de commande	33
Anneau lumineux	33
Accessoires	33
Accessoires spéciaux	33
Fonctionnement	34
Avant la première utilisation	34
Étalonnage du point d'ébullition	34
Accrochez la poignée	34
Mise en marche	35
Arrêt	35
Protection contre la surchauffe	35
Coupure de sécurité	35
Vidange du liquide de cuisson	35
Tableaux et conseils	36
Cuire à la vapeur	36
Cuisson	37
Cuire à point	37
Blanchir	37
Régénérer (réchauffer)	37
Maintenir au chaud	38
Extraction de jus (baies)	38
Stérilisation	38
Préparation de yaourts	38
Fermentation (faire lever la pâte)	39
Désinfection	39
Légumes	39
Poisson	40
Viande / volaille / charcuterie	41
Garnitures : pâtes et boulettes	42
Garnitures : riz	42
Garnitures : céréales	43
Garnitures : légumes secs (séchés)	43
Desserts	44
Autre	44

Entretien et nettoyage	45
Nettoyage de l'appareil	45
Détartrage de la cuve de cuisson	45
N'utilisez pas ces produits nettoyants	45
Anomalies, que faire ?	46
Service après-vente	47

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

Définitions de Sécurité

AVERTISSEMENT

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

ATTENTION

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

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

Remarque : Vous signale des informations importantes ou des conseils.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

LIRE ET CONSERVER CES INSTRUCTIONS

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS.

AVERTISSEMENT

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

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

Sécurité-incendie

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

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

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

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

AVERTISSEMENT

POUR RÉDUIRE LES RISQUES DE FEUX DE GRAISSE :

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

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

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

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



CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

LIRE ET CONSERVER CES INSTRUCTIONS

AVERTISSEMENT

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

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

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

Sécurité de cuisson

AVERTISSEMENT

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

AVERTISSEMENT

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

AVERTISSEMENT

Risque d'ébullition

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

AVERTISSEMENT

Risque de brûlure

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

AVERTISSEMENT

Risque de brûlure

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

AVERTISSEMENT

Risque de blessure

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

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

LIRE ET CONSERVER CES INSTRUCTIONS

Prévention des brûlures

NE PAS TOUCHER AUX ÉLÉMENTS DE SURFACE NI AUX ZONES PRÈS DES ÉLÉMENTS. Les unités de surface peuvent être chaudes même lorsqu'elles sont de couleur foncée. Les zones près des unités de surface peuvent devenir suffisamment chaudes pour causer des brûlures. Pendant et après l'utilisation, ne pas toucher, ni laisser vêtements, poignées isolantes ou autres matériaux inflammables entrer en contact avec les éléments de surface ni aux zones près des éléments tant qu'ils n'ont pas refroidi. Citons notamment la table de cuisson et les surfaces situées près de celle-ci.

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

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

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

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

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

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

AVERTISSEMENT

Risque de brûlure

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

Sécurité des enfants

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

Ne permettre à personne de grimper, rester debout, s'appuyer, s'asseoir ou se pencher sur toute partie d'un appareil, notamment une porte, un tiroir-réchaud ou un tiroir de rangement. Ceci peut endommager l'appareil qui risque de basculer et causer des blessures sérieuses.

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

ATTENTION

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

Consignes en matière de nettoyage

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

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

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

Sécurité pour la batterie de cuisine

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

Utiliser des casseroles de taille adéquate. L'utilisation de casseroles trop petites aura pour effet d'exposer une partie de l'élément chauffant ou du



CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

LIRE ET CONSERVER CES INSTRUCTIONS

brûleur pouvant présenter un risque de contact direct et d'incendie de vêtements. Sélectionner des ustensiles à fond plat, suffisamment larges pour couvrir l'élément chauffant. Cet appareil est doté de surfaces de différents formats. Un bon rapport ustensile/élément chauffant ou brûleur permet également d'améliorer le fonctionnement de l'appareil.

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

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

Installation et entretien corrects

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

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

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

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

AVERTISSEMENT

Risque de choc électrique

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

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

AVERTISSEMENT

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

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

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

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

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

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

AVERTISSEMENT

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

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.

ATTENTION

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 pourrait 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 appropriés à la consommation.

ATTENTION

Appareil endommagé par des accessoires inappropriés

N'utilisez que les accessoires d'origine prévus.

ATTENTION

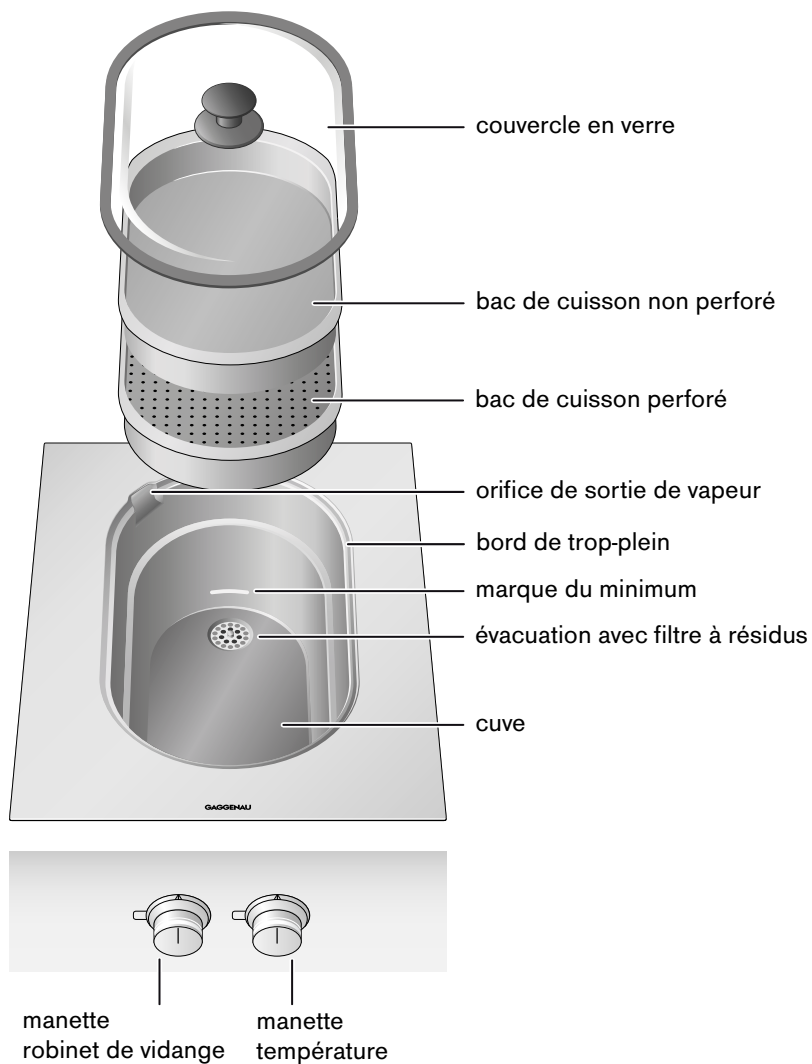
Corrosion due au sel ou aux épices

Ne mettez le sel ou les bouillons en cubes que dans de l'eau chaude. Dans une large mesure, la cuve de cuisson résiste à la corrosion. Toutefois, dans certains cas, des substances comme le sel par exemple peuvent attaquer le matériau.

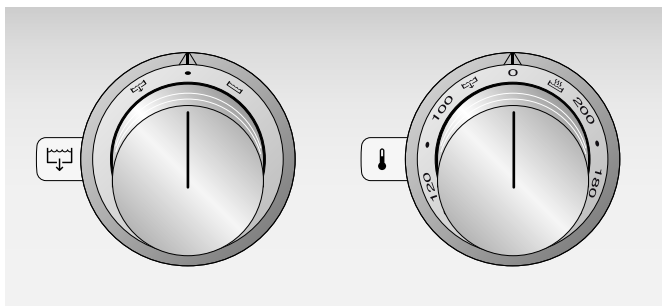
Votre nouvel appareil


Faites connaissance avec votre nouvel appareil et ses accessoires.

Cuiseur vapeur



Manettes de commande



Avec la manette droite, choisissez une température comprise entre 100 et 200° F (45 et 95 °C) ou le niveau de cuisson vapeur .

Avec la manette gauche, ouvrez ou fermez le robinet.

Anneau lumineux

Les manettes de commande disposent d'un anneau lumineux pouvant signaler plusieurs états. Vous trouverez d'autres indications au chapitre "Incidents – que faire ?".

À gauche	À droite	marque	Signification
○	○	éteint	appareil éteint
○	●	allumage continu	appareil allumé
○	☀	clignotement lent	appareil en marche, chauffage en cours
☀	●	clignotement rapide	Le robinet de vidange est ouvert.
○	☀	clignotement rapide	Protection contre la surchauffe, coupure de sécurité, panne de courant
☀	☀	clignotement rapide en alternance	défaut de montage

○	anneau lumineux éteint
●	anneau lumineux allumé
☀	l'anneau lumineux clignote

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
- VA 440 010 Couvercle en inox
- VA 420 000 Réglette de jonction pour associer d'autres appareils Vario de la série 400 à montage en affleurement
- VA 420 001 Réglette de jonction pour associer d'autres appareils Vario de la série 400 à montage en affleurement, avec couvercle et réglette de rattrapage
- VA 420 010 Réglette de jonction pour associer d'autres appareils Vario de la série 400 à montage en saillie
- VA 420 011 Réglette de jonction pour associer d'autres appareils Vario de la série 400 à montage en saillie, avec couvercle et réglette de rattrapage
- VA 450 400 Rallonge 38 cm (15 ")

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

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.
- 3 Remplissez la cuve d'eau froide jusqu'à la marque du minimum. Posez le couvercle en verre sur le cuiseur.
- 4 Enfoncer la manette de température, la tourner en position  et cuire à la vapeur pendant 30 minutes. L'appareil effectue maintenant un étalonnage du point d'ébullition.
- 5 Après l'étalonnage du point d'ébullition, vidanger l'eau et laisser la cuve sécher totalement.

Remarques



- 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.
- Pendant l'étalonnage du point d'ébullition, une grande quantité de vapeur peut sortir de l'appareil.
- N'interrompez pas l'étalonnage du point d'ébullition, n'ouvrez pas le couvercle en verre. L'appareil doit chauffer pendant 30 minutes.

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.

Lors de la première mise en service, l'appareil effectue automatiquement un étalonnage du point d'ébullition. Après un déménagement dans un autre lieu, vous devrez refaire l'étalonnage du point d'ébullition. Lors de cette opération, le cuiseur vapeur s'adapte à la pression atmosphérique régnant sur le lieu où il est installé.

Réalisation de l'étalonnage du point d'ébullition

- 1 Remplissez la cuve d'eau froide jusqu'à la marque du minimum. Posez le couvercle en verre sur le cuiseur.
- 2 Tournez la manette de température en position 200° F (95 °C).
- 3 **Dans un laps de temps de 5 secondes :** Tourner deux fois la manette de température entre la position  et 200° F (95°C), puis mettre la manette en position .

L'appareil effectue maintenant un étalonnage du point d'ébullition. L'opération dure environ 10 minutes. Pendant l'étalonnage du point d'ébullition, n'ouvrez pas le couvercle en verre.

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

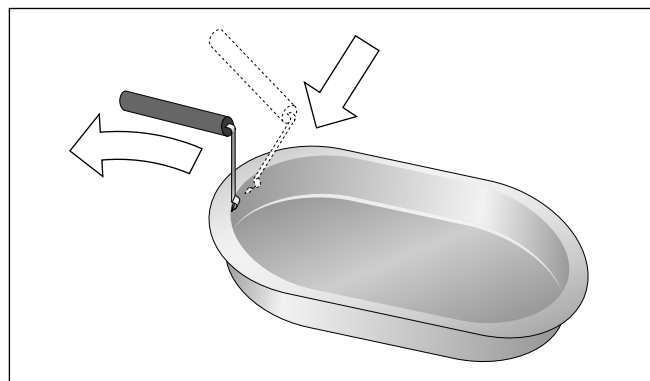
Accrochez la poignée

AVERTISSEMENT

Risque de brûlure


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

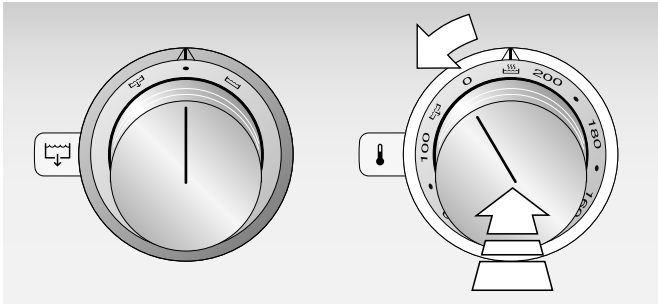
- 1 Introduisez la poignée dans le creux prévu sur le bac de cuisson.
- 2 Faites tourner la poignée vers l'arrière. Soulevez le bac par la poignée.



Mise en marche

Remplissez la cuve d'eau froide ou d'un autre jus de cuisson (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.

Appuyez sur la manette de température et tournez-la sur la température voulue. Vous pouvez régler la température entre 100 - 200° F (45 et 95 °C). Pour cuire à la vapeur, sélectionnez le niveau de cuisson vapeur .



L'anneau lumineux situé derrière la manette de température clignote tant que l'appareil chauffe. Une fois que la température réglée est atteinte, l'anneau lumineux reste allumé en continu.

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

Arrêt

Tournez la manette de température en position 0.

AVERTISSEMENT

Risque de brûlure

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

Protection contre la surchauffe

En cas de surchauffe, la résistance se coupe automatiquement pour protéger l'appareil et les meubles environnants. L'anneau lumineux situé derrière la manette de température clignote. Éteignez l'appareil et laissez-le refroidir complètement.

Causes possibles de surchauffe :

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

Coupure de sécurité

Pour votre protection, l'appareil est équipé d'une coupure de sécurité. Tout processus de chauffe en cours s'interrompt au bout de 4 heures si aucune action n'est faite pendant ce laps de temps. Si la température réglée est inférieure à 150° F (70°C), le processus de chauffe s'interrompt au bout de 8 heures.

De plus, la résistance chauffante reste éteinte après une coupure d'électricité. L'anneau lumineux situé derrière la manette de température clignote.

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

Vidange du liquide de cuisson


AVERTISSEMENT

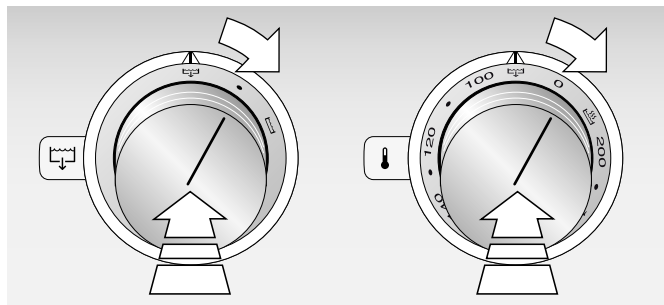
Risque d'ébouillement

Le liquide de cuisson chauffe beaucoup. En cas de vidange du jus de cuisson sans évacuation fixe : Laissez d'abord l'appareil refroidir. Placez sous l'appareil un récipient approprié et de contenance suffisante pour recueillir le liquide de cuisson.



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 2.3 gallons/10 litres).

Ouvrez le robinet de vidange

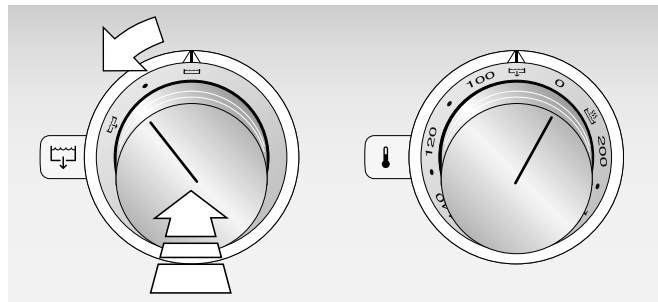
- 1 Enfoncez les deux manettes et les tourner vers la droite en position .
- 2 Un signal sonore retentit. Le robinet de vidange s'ouvre après quelques secondes. Lorsque le robinet est ouvert, l'anneau lumineux situé derrière la manette de gauche clignote.



Fermeture du robinet de vidange

- 1 Laissez la manette de température en position . Tournez la manette gauche vers la gauche, jusqu'à la position .

- 2 Un signal sonore retentit. Le robinet de vidange se ferme après quelques secondes. Le clignotement de la manette gauche s'arrête.



Remarques

- Si le robinet de vidange n'est pas complètement fermé, l'anneau lumineux de la manette gauche clignote et l'appareil ne chauffe pas.
- Laissez toujours le filtre sur le trou de vidange de façon à éviter que des résidus alimentaires ne bloquent le robinet.

Tableaux et conseils

Remarques

- Faites toujours préchauffer l'appareil
- Posez toujours le couvercle en verre. Le couvercle assure une fermeture bien étanche qui évite les pertes de vapeur et d'énergie.
- Les temps de cuisson sont indicatifs. Le temps de cuisson réel dépend de la qualité et de la température des produits utilisés, de leur poids et de l'épaisseur du mets à cuire.

- Utilisez le tamis à résidus lorsque vous ajoutez des épices, des herbes ou des légumes, afin de ne pas boucher la sortie. Après la cuisson à la vapeur, sortez les résidus de la cuve.
- Nettoyez l'appareil de manière particulièrement minutieuse lorsque vous avez utilisé du sol, du bouillon ou du fond. Les résidus d'additifs peuvent générer de la corrosion.

Cuire à la vapeur

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

Cuisson

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

Cuire à point

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

Blanchir

Blanchir à la vapeur (légumes) :

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

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

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

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

Régénérer (réchauffer)

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

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

Maintenir au chaud

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

Extraction de jus (baies)

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

Stérilisation

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

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

Préparation de yaourts

- Chauffer le lait pasteurisé à 90°C (190° F) sur la table de cuisson afin d'éviter que les cultures de yaourt ne soient affectées. Important ! Laisser ensuite le lait refroidir à 40°C (100° F) au bain-marie afin de ne pas détruire les cultures de yaourt.
- S'il s'agit de lait UHT, il n'est pas nécessaire de le chauffer.
- Ajoutez au lait du yaourt nature ferme dont il est certain que les cultures sont encore actives (au moins 10 g de yaourt pour 100 ml de lait). Mélanger soigneusement le yaourt avec un fouet.
- Si vous utilisez du ferment de yaourt, appliquez les instructions figurant sur l'emballage.
- Versez le lait dans des pots en verre lavés au préalable, puis couvrez avec les couvercles.
- Remarque : Avant de verser le lait dans les pots en verre, vous pouvez les désinfecter après lavage, au moyen de votre cuiseur-vapeur réglé au niveau cuisson vapeur pendant 20 minutes. Veillez à laisser refroidir les pots avant de les remplir.
- Remplissez l'appareil d'1 litre d'eau. Placez dans l'appareil le bac de cuisson perforé et fermez le couvercle en verre. Faites préchauffer l'appareil à 55°C (120° F) pendant au moins 5 minutes. Placez rapidement les pots en verre dans l'appareil et fermez le couvercle de l'appareil.

- Il faut laisser maturer le yaourt 6 à 8 heures à 55°C (120° F). Au bout de 8 heures, l'appareil s'arrête automatiquement (coupure de sécurité). Tournez la manette à 0. Ensuite, vous pouvez remettre l'appareil en marche de manière normale.
- Lorsque le yaourt est prêt, mettez-le au réfrigérateur.
- Conseil : vous pouvez ajouter sous le lait de la confiture ou des fruits en conserves, ou bien les mettre au fond des pots en verre, ou encore aromatiser le lait (par exemple avec du café soluble ou du chocolat en poudre).

Fermentation (faire lever la pâte)

- Remplissez l'appareil de 1 litre d'eau et faites préchauffer 100° F (45° C).
- Mettez dans l'appareil le bac de cuisson avec la pâte ou le levain.
- Si vous voulez que la pâte ou le levain lèvent dans une jatte, un panier à lever ou un moule, utilisez le bac perforé et placez-y la pâte ou le levain. Veillez à ce que le couvercle en verre puisse se fermer complètement.
- Il faut mettre le couvercle en verre.
- Faire lever la pâte / le levain à 100° F (45° C) jusqu'à ce que le volume ait nettement augmenté (30 minutes environ).

Désinfection

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

Légumes

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

Aliment	Quantité d'eau	Bac de cuisson	Réglage	Temps de cuisson	Remarques
Artichauts, grands (400 - 500 g)	1 litre	perforé	Cuire à la vapeur	40 - 50 min	
Épinards (250 g)	1 litre	perforé	Cuire à la vapeur	4 min	
Chou-fleur	1 litre	perforé	Cuire à la vapeur	15 - 20 min	en bouquets
Haricots verts	1 litre	perforé	Cuire à la vapeur	20 - 25 min	
Brocolis	1 litre	perforé	Cuire à la vapeur	10 - 15 min	en bouquets
Brocolis et carottes (1 kg de chaque)	1 litre	perforé	Cuire à la vapeur	20 - 25 min	en bouquets / en tranches
Fenouil	1 litre	perforé	Cuire à la vapeur	8 - 12 min	en lanières

Aliment	Quantité d'eau	Bac de cuisson	Réglage	Temps de cuisson	Remarques
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	
Chou de Bruxelles	1 litre	perforé	Cuire à la vapeur	18 - 22 min	
Asperges, blanches	1 litre	perforé	Cuire à la vapeur	18 - 25 min	
Asperges, vertes	1 litre	perforé	Cuire à la vapeur	10 - 15 min	
Pelage des tomates	1 litre	perforé	Cuire à la vapeur	3 - 4 min	Avant la cuisson à la vapeur, faire une incision en croix. Après la cuisson à la vapeur, refroidir à l'eau glacée.
Pois gourmands	1 litre	perforé	Cuire à la vapeur	10 - 15 min	

Poisson

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



AVERTISSEMENT

Risque d'empoisonnement

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

Aliment	Quantité d'eau	Bac de cuisson	Réglage	Temps de cuisson	Remarques
Filet de poissons à chair qui se détache facilement (1 - 2 cm d'épaisseur)	1 litre	perforé	Cuire à la vapeur	3 - 6 min	exemple : cabillaud, flétan, turbot, pangasius, sandre
Filet de poissons à chair ferme (2 - 3 cm d'épaisseur)	1 litre	perforé	Cuire à la vapeur	10 - 15 min	exemple : saumon, sébaste, lieu, tilapia, perche du Nil, bar
Daurade entière (600 g) dans le jus de cuisson	1 litre	non perforé	Cuire à la vapeur	25 - 30 min	500 ml de jus de cuisson tiède, exemple : fumet de poisson avec julienne de légumes
Truites entières (2 truites de 200 g) dans le jus de cuisson	1 litre	non perforé	Cuire à la vapeur	10 - 15 min	500 ml de jus de cuisson tiède, exemple : fumet de poisson avec julienne de légumes
Terrine de poisson (1,2 kg)	1 litre	perforé	Cuire à la vapeur	40 - 45 min	dans une terrine de forme allongée
Moules au vin blanc (1 kg)	1 litre	non perforé	Cuire à la vapeur	8 - 12 min	500 ml de vin blanc Utiliser seulement des moules fraîches, bien fermées. Les moules sont cuites dès qu'elles s'ouvrent.
Filet de lotte (3 cm) dans le jus de cuisson	1 litre	non perforé	Cuire à la vapeur	12 - 15 min	500 ml de jus de cuisson tiède, par exemple fumet de poisson avec légumes, gingembre, graines de fenouil et coriandre
Rouleaux de sole (80 à 150 g pièce)	1 litre	perforé	Cuire à la vapeur	12 - 15 min	Garnir le rouleau d'une tranche de saumon fumé.
Noix de Saint-Jacques (12)	1 litre	perforé	Cuire à la vapeur	4 min	

Viande / volaille / charcuterie

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

Garnitures : pâtes et boulettes

Aliment	Quantité d'eau	Bac de cuisson	Réglage	Temps de cuisson	Remarques
Pâtes, produits secs (500 g)	4 litres	Panier à pâtes	Cuire à la vapeur	5 - 11 min	
Pâtes, fraîches, réfrigérées, non farcies (500 g)	4 litres	Panier à pâtes	Cuire à la vapeur	3 - 4 min	
Pâtes, fraîches, réfrigérées, farcies (500 g)	4 litres	Panier à pâtes	Cuire à la vapeur	8 - 10 min	
Gnocchis, frais	1 litre	perforé	Cuire à la vapeur	6 - 8 min	Beurrer légèrement le fond du bac de cuisson
Boulettes de pommes de terre (80 g)	1 litre	perforé	Cuire à la vapeur	15 - 18 min	Beurrer légèrement le fond du bac de cuisson
Boulettes au pain (80 g)	1 litre	perforé	Cuire à la vapeur	12 - 15 min	Beurrer légèrement le fond du bac de cuisson

Garnitures : riz

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

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

Garnitures : céréales

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

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

Garnitures : légumes secs (séchés)

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

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

Aliment	Quantité d'eau	Bac de cuisson	Réglage	Temps de cuisson	Remarques
Pois, verts ou jaunes, épluchés, entiers ou coupés en deux (1:2)	1 litre	non perforé	Cuire à la vapeur	60 - 90 min	
Pois chiches (1:1)	1 litre	non perforé	Cuire à la vapeur	60 - 75 min	Pois chiches prétrempés pendant 12 heures

Desserts

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

Autre

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

Entretien et nettoyage

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

⚠ AVERTISSEMENT

Risque de choc électrique

La pénétration d'humidité peut provoquer un choc électrique. Ne pas utiliser de nettoyeur à haute pression ou à vapeur.

⚠ AVERTISSEMENT

Risque de brûlure

Les parties accessibles chauffent lorsque la table est allumée. Ne touchez jamais aux parties très chaudes. Tenez les enfants à distance.

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.
- 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.
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.

Détartrage de la cuve de cuisson

Si un dépôt blanc se forme dans la cuve parce que l'eau est très calcaire, il faut détartrer la cuve. Les dépôts calcaires peuvent entraîner des dysfonctionnements de l'appareil.

Vous trouverez un détartrant adapté sur notre boutique en ligne, sous la référence 00311138. Mélangez 40 ml du détartrant à 200 ml d'eau chaude. Si vous voulez fabriquer plus ou moins de solution de détartrage, conservez le dosage de 1 part de détartrant pour 5 parts d'eau.

Fermez le robinet et versez la solution de détartrage dans la cuve. Enlevez le tartre avec une brosse à vaisselle douce. Videz le liquide de détartrage et rincez abondamment à l'eau claire. Évitez tout contact de la peau avec la solution de détartrage. Respectez aussi les indications figurant sur l'étiquette.

Remarque : La solution de détartrage est également très efficace pour enlever des bacs de cuisson les résidus d'aliments contenant beaucoup d'amidon (riz par exemple).

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.
- Nettoyants chlorés ou alcoolisés
- Produit pour four en bombe aérosol
- Éponges à vaisselle dures, abrasives, brosses ou tampons à récurer
- Rincez soigneusement les éponges et lavettes neuves avant de les utiliser.

Anomalies, que faire ?

Dans de nombreux cas, vous pourrez remédier vous-même facilement aux anomalies. Avant de contactez le service après-vente, veuillez vérifier les points suivants :



AVERTISSEMENT

Risque de choc électrique

Les réparations non-conformes sont source de danger. Les réparations doivent être faites exclusivement par un technicien après-vente formé par nos soins. Si l'appareil est défectueux, débranchez la fiche d'alimentation secteur ou désactivez le coupe-circuit concerné sur le tableau électrique. Appelez le service après-vente.

Anomalie	Cause possible	Solution
L'appareil ne chauffe pas. L'anneau lumineux gauche clignote, l'anneau lumineux droit est allumé.	Le robinet de vidange est ouvert.	Après la vidange du liquide de cuisson, fermer le robinet. L'appareil ne chauffe pas si le robinet reste ouvert. 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).
L'appareil ne chauffe pas. L'anneau lumineux droit clignote rapidement, l'anneau lumineux gauche est éteint.	Protection contre la surchauffe : La cuve est vide ou le liquide s'est évaporé pendant la cuisson. Niveau de liquide sous la marque du minimum.	Éteignez l'appareil. Ajouter du liquide de cuisson au moins jusqu'à la marque du minimum. Laisser l'appareil refroidir.
	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.
	Coupure de sécurité : Aucune action n'a été faite pendant plus de 4 heures (8 heures si la température est réglée à moins de 150° F (70° C)).	Ramener la manette droite à 0, puis rallumer le cas échéant.
Panne d'électricité : après une panne d'électricité, l'appareil s'éteint pour des raisons de sécurité.	Ramener la manette droite à 0, puis rallumer le cas échéant.	
L'appareil ne marche pas. Les deux anneaux lumineux clignotent rapidement et en alternance.	défaut de montage	Vérifier que le câble de jonction au pupitre de commande est bien posé.

Service après-vente

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

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

N° E

N° FD

Service après-vente 

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

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

Demande de réparation et conseils en cas de dysfonctionnement

CA 877 442 4436

toll-free

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

Contenido

Definiciones de Seguridad	49
<hr/>	
INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES	50
Seguridad para evitar incendios	50
Seguridad al cocinar	51
Prevención de quemaduras	51
Seguridad de los niños	52
Seguridad en la limpieza	52
Seguridad en los utensilios de cocina	52
Instalación y mantenimiento adecuados	53
Advertencias en virtud de la Proposición 65 del estado de California	53
<hr/>	
Causas de daños	54
<hr/>	
Su aparato nuevo	55
Equipo para cocer al vapor	55
Perilla de mando	56
Indicación en el anillo luminoso	56
Accesorio	56
Accesorios especiales	56
<hr/>	
Mando	57
Antes del primer uso	57
Ajuste del punto de ebullición	57
Inserción del asa	57
Conectar	58
Apagar	58
Protección contra sobrecalentamiento	58
Desconexión de seguridad	58
Descargar el líquido de cocción	58
<hr/>	
Tablas y consejos	59
Cocer al vapor	59
Hervir	60
Cocer a fuego lento	60
Escaldar	60
Regenerar (calentar)	60
Mantener calientes los alimentos	61
Extraer el jugo (bayas)	61
Reducir	61
Preparar yoghurt	61
Fermentar	62
Desinfectar	62
Verduras	62
Pescados	64
Carnes/Aves/Embutidos	64
Guarniciones: Pastas y albóndigas	65
Guarniciones: Arroz	65
Guarniciones: Cereales	66
Guarniciones: Leguminosas (secas)	66
Postres	67
Otros	67

Cuidado y limpieza	68
Limpieza del equipo	68
Descalcificar la cubeta de cocción	68
No utilice estos productos de limpieza	68
<hr/>	
¿Qué hacer en caso de fallas?	69
<hr/>	
Servicio de atención al cliente	70

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

Definiciones de Seguridad

ADVERTENCIA

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

ATENCION

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

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

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



INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES

LEA Y CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

PROTECCIONES IMPORTANTES

CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES.

ADVERTENCIA

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

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

Seguridad para evitar incendios

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

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

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

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

ADVERTENCIA

PARA REDUCIR EL RIESGO DE INCENDIO OCASIONADO POR GRASA:

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

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

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

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

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES

LEA Y CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

ADVERTENCIA

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

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

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

Seguridad al cocinar

ADVERTENCIA

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

ADVERTENCIA

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

ADVERTENCIA

Peligro de escaldadura

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

ADVERTENCIA

Peligro de quemaduras

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

ADVERTENCIA

Peligro de quemaduras

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

ADVERTENCIA

Riesgo de lesiones

El cristal protector podría romperse por un manejo inadecuado. Nunca consumir alimentos contaminados con astillas de vidrio. Reemplazar inmediatamente un cristal protector dañado.

Prevención de quemaduras

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



INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES

LEA Y CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

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

Siempre use agarradores secos. Los agarradores húmedos o mojados sobre las superficies calientes pueden ocasionar quemaduras por vapor. No deje que los agarradores toquen los elementos de calentamiento que estén calientes. No use toallas ni otros paños gruesos.

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

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

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

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

ADVERTENCIA

Peligro de quemaduras

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

Seguridad de los niños

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

No deje que nadie se suba, pare, incline, siente o cuelgue de cualquier parte de un electrodoméstico, especialmente una puerta, cajón calentador o cajón para almacenamiento. Esto puede dañar el

electrodoméstico, y la unidad puede caerse y, posiblemente, causar lesiones graves.

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

ATENCIÓN

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

Seguridad en la limpieza

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

No use limpiadores a vapor para limpiar el aparato.

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

Seguridad en los utensilios de cocina

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

Utilice el tamaño de olla adecuado.

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

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES

LEA Y CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

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

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

Instalación y mantenimiento adecuados

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

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

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

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

ADVERTENCIA

Peligro de descarga eléctrica

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

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

ADVERTENCIA

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

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

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

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

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

Advertencias en virtud de la Proposición 65 del estado de California

ADVERTENCIA

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

Causas de daños

ATENCION

La protección contra el sobrecalentamiento desconecta el aparato.

No conectar el aparato vacío. Llenar el recipiente de cocción con agua fría o líquido de cocción por lo menos hasta la marca mínima o bien hasta la máxima hasta el borde. No dejar que se seque el recipiente de cocción al hervirlo. Nunca se debe calentar aceite en el recipiente de cocción.

ATENCION

Podría dañarse el recipiente de cocción.

No colocar nunca el cristal protector caliente sobre una cubierta fría y húmeda, ni enfriarlo bajo el chorro de agua fría. El cristal protector podría romperse.

Tratar con cuidado el cristal protector y no exponerlo a golpes. Los impactos mecánicos pueden causar tensión en el cristal. Al calentar posteriormente, el cristal protector podría romperse.

Reemplazar inmediatamente un cristal protector dañado. Si debido a un cristal protector roto entran astillas en el recipiente de cocción, los alimentos allí preparados ya no serán aptos para el consumo.

ATENCION

Daños en el aparato por accesorios inadecuados

Utilizar solo accesorios originales.

ATENCION

Corrosión por sal o especias

Añadir la sal y los cubitos de caldo solo en agua caliente. El recipiente de cocción es muy resistente a la corrosión. Sin embargo, en ciertos casos, la sal, por ejemplo, puede dañar el material.

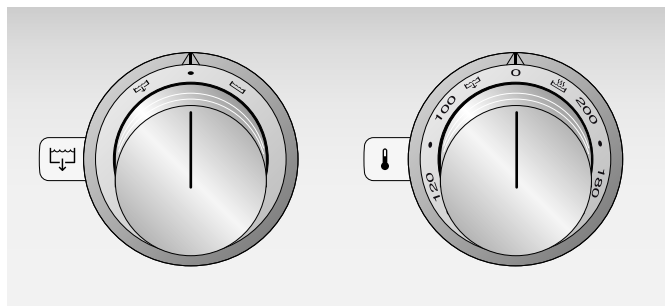
Su aparato nuevo

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

Equipo para cocer al vapor



Perilla de mando



Con la perilla de mando derecha, seleccione la temperatura entre 100 y 200° F (45 - 95° C) o el nivel de cocción al vapor ☀.

Con la perilla de mando izquierda se abre o se cierra la llave de descarga.

Indicación en el anillo luminoso

Las perillas de mando están equipadas con un anillo luminoso con diferentes posibilidades de visualización. Encontrará más indicaciones en el capítulo "¿Qué hacer con las fallas?"

Izquierda	Derecha	Mensaje	Significado
○	○	Apagado	Equipo apagado
○	●	Brillo constante	Equipo encendido
○	☀	Parpadeo lento	Equipo encendido, se está calentando
☀	●	Parpadeo rápido	La llave de descarga está abierta.
○	☀	Parpadeo rápido	Protección contra sobrecalentamiento, desconexión de seguridad, corte de luz
☀	☀	Parpadeo rápido alternado	Error de montaje

- Anillo luminoso apagado
- Anillo luminoso encendido
- ☀ Anillo luminoso parpadea

Accesorio

El accesorio siguiente forma parte del suministro:

- Inserto de cocción, perforado
- Inserto de cocción, no perforado
- Tapa de cristal
- Asa
- Tamiz de restos

Accesorios especiales

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


- AG 050 000 Kit de instalación de desagüe con válvula antirretorno, pieza de desagüe (DN 40) y manguito de conexión (1/2" a 1 1/2")
- AG 060 000 El kit de instalación de desagüe, permite vaciar el líquido de cocción en un recipiente adecuado
- FK 023 000 cesta para pasta
- GE 020 010 Inserto de cocción, no perforado
- GE 020 020 Inserto de cocción, perforado
- VA 440 010 Cubierta de acero inoxidable del aparato
- VA 420 000 Barra de conexión para combinar con otros equipos Vario de la serie 400 al instalarlos uno al lado del otro con superficie corrida
- VA 420 001 Barra de conexión para combinar con otros equipos Vario de la serie 400 al instalarlos uno al lado del otro con cubierta de equipo/barra de compensación
- VA 420 010 Barra de conexión para combinar con otros equipos Vario de la serie 400 al instalarlos de forma superpuesta
- VA 420 011 Barra de conexión para combinar con otros equipos Vario de la serie 400 al instalarlos de forma superpuesta con cubierta de equipo/barra de compensación
- VA 450 400 Prolongación del aparato 15 " (38 cm)

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

Mando

Antes del primer uso

Tome en cuenta las siguientes indicaciones antes de cocinar al vapor por primera vez:

- 1 Limpie a fondo el equipo y sus accesorios.
- 2 Al poner el equipo en funcionamiento se tiene que realizar un ajuste del punto de ebullición.
- 3 Llene con agua la cubeta de cocción hasta la marca de nivel mínimo. Coloque la tapa de cristal.
- 4 Presione la perilla de mando de temperatura, gírela a la posición  y cocine al vapor por 30 minutos. El equipo realiza ahora un ajuste del punto de ebullición.
- 5 Después del ajuste del punto de ebullición, vacíe el agua y seque con cuidado la cubeta de cocción.

Notas



- Cocinar al vapor sin realizar previamente un ajuste del punto de ebullición puede causar fallas en el funcionamiento del equipo. Es posible que se produzca demasiado o muy poco vapor.
- Durante el proceso de ajuste del punto de ebullición puede salir mucho vapor del equipo.
- No interrumpa el ajuste del punto de ebullición, no quite la tapa de cristal. El equipo tiene que producir vapor por 30 minutos.

Ajuste del punto de ebullición

El punto de ebullición depende de la presión atmosférica. Dado que la presión atmosférica baja a medida que la altura es mayor, también baja el punto de ebullición.

En la primera puesta en funcionamiento, el equipo realiza automáticamente un ajuste del punto de ebullición. Después de una mudanza a otro lugar, tiene que volverse a realizar un ajuste del punto de ebullición. En este proceso, la vaporera se adapta a la presión del aire en el lugar de uso.

Realización del ajuste del punto de ebullición

- 1 Llene con agua la cubeta de cocción hasta la marca de nivel mínimo. Coloque la tapa de cristal.
- 2 Ponga la perilla de mando de temperatura en la posición 200° F (95° C).
- 3 **En un plazo de cinco segundos:** Gire la misma perilla de mando de temperatura **dos veces** entre la posición  y 200° F (95° C), y luego gire la perilla de mando a la posición .

El equipo realiza ahora un ajuste del punto de ebullición. El proceso tarda unos 10 minutos. No abra la tapa de cristal mientras se está llevando a cabo el ajuste del punto de ebullición.

Nota: Durante la realización del ajuste del punto de ebullición puede producirse mucho vapor.

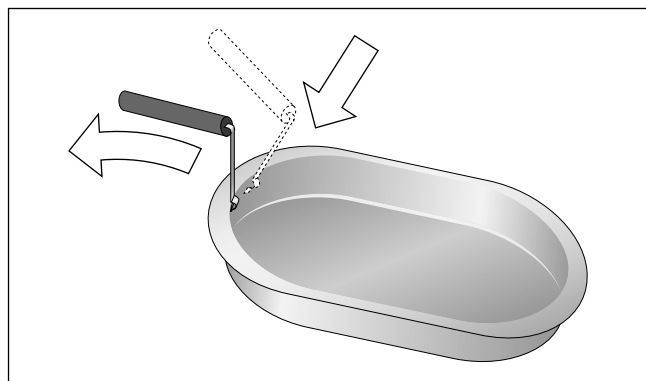
Inserción del asa

ADVERTENCIA

Peligro de quemaduras


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

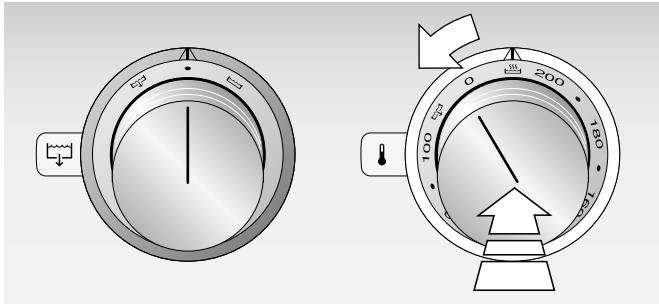
- 1 Introduzca el asa en la cavidad prevista en el inserto de cocción.
- 2 Baje el asa. Levante el inserto de cocción utilizando el asa.



Conectar

Llene la cubeta de cocción con agua fría u otro líquido para cocer (1 - 4 litros, ver también tabla de cocción). La cubeta de cocción no debe llenarse con aceite. La cubeta de cocción tiene que llenarse por lo menos hasta la marca de nivel mínimo y como máximo hasta el borde de desbordamiento.

Presione la perilla de mando de temperatura y gírela a la temperatura deseada. Puede seleccionar la temperatura de 100 - 200° F (45 a 95 °C). Para cocinar al vapor, seleccione el nivel de cocción .



El anillo luminoso detrás de la perilla de mando parpadea mientras el equipo está calentándose. Al alcanzar la temperatura seleccionada, el anillo luminoso se ilumina continuamente.

Nota: Tenga cuidado que al estar en funcionamiento el equipo esté bien puesta la tapa de cristal y no esté cubierta la salida del vapor.

Apagar

Gire la perilla de mando de temperatura a la posición 0.

ADVERTENCIA

Peligro de quemaduras

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

Protección contra sobrecalentamiento

En caso de sobrecalentamiento, el equipo desconecta automáticamente el radiador, para proteger el equipo y el mueble en el que está instalado. El anillo luminoso detrás de la perilla de mando de temperatura parpadea. Desconecte el equipo y déjelo enfriarse totalmente.

Posibles causas del sobrecalentamiento:

- El equipo fue encendido estando vacío (sin líquido en la cubeta de cocción).
- Se ha vertido agua demasiado caliente en la cubeta de cocción.
- El equipo se puso a hervir hasta que se evaporó toda el agua, o el nivel del líquido ha disminuido por debajo de la marca mínima.
- El equipo se hizo funcionar demasiado tiempo en el nivel de cocción al vapor sin su tapa de cristal.
- La cubeta de cocción está muy calcificada.

Desconexión de seguridad

Para su protección, el equipo está equipado con un sistema de desconexión de seguridad. Cada proceso de calentamiento se desconecta después de 4 horas si no se realiza un manejo en este periodo. A una temperatura inferior a 150° F (70 °C), el proceso de calentamiento se desconecta después de 8 horas.

También después de un corte de luz, el quemador permanece desconectado. El anillo luminoso detrás de la perilla de mando de temperatura parpadea.

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

Descargar el líquido de cocción


ADVERTENCIA

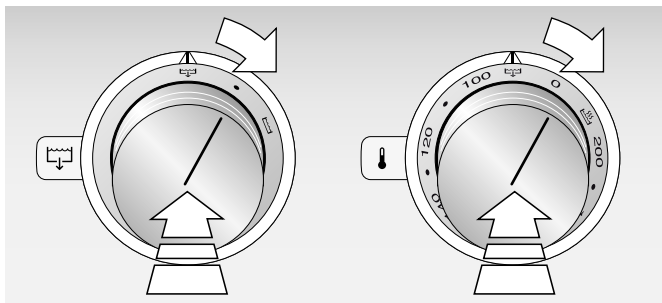
Peligro de escaldaduras

El líquido de cocción se calienta mucho. Al vaciar el líquido de cocción sin una conexión de vaciado fija: Primero deje enfriar el equipo. Coloque bajo el equipo un recipiente adecuado con suficiente capacidad para recibir el líquido de cocción.



Nota: Si no dispone de una conexión de drenaje fija, tendrá que instalar el set de drenaje AG 060 000 y colocar un recipiente resistente a altas temperaturas de tamaño adecuado (por lo menos de 2.3 galones/10 litros) debajo de la llave de descarga.

Abrir la llave de descarga

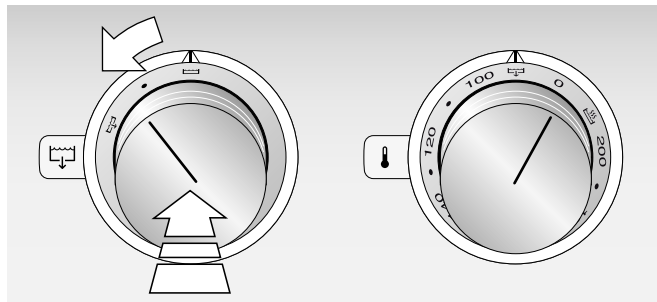
- 1 Presione ambas perillas de mando y gírelas hacia la derecha a la posición .
- 2 Se escucha una señal. Tras pocos segundos se abre la llave de descarga. Mientras esté abierta la llave de descarga, parpadea el anillo luminoso detrás de la perilla de mando izquierda.



Cerrar la llave de descarga

- 1 Deje la perilla de mando de temperatura en la posición . Gire la perilla de mando izquierda hacia la izquierda hasta la posición .

- 2 Se escucha una señal. Tras pocos segundos se cierra la llave de descarga. Se apaga el parpadeo en la perilla de mando izquierda.



Notas

- Si la llave de descarga está abierta o no totalmente cerrada, parpadea el anillo luminoso detrás de la perilla de mando izquierda, y el equipo no calienta.
- Siempre deje el filtro de restos sobre la abertura de descarga. De esta manera se impide que los restos de alimentos bloqueen la llave de descarga.

Tablas y consejos

Notas

- Siempre precaliente la parrilla.
- De ser posible use siempre la tapa de cristal. Cerrando bien la tapa se evita la pérdida de vapor y energía.
- Los tiempos de cocción indicados sirven como orientación. El verdadero tiempo de cocción depende de la calidad y la temperatura de los

alimentos usados, el peso y el grosor de lo que se vaya a cocinar.

- Utilice el filtro de restos si agrega al agua verduras, hierbas o especias, para que no se tape el drenaje. Después de cocer los alimentos con el vapor, retire los restos de la cubeta de cocción.
- Limpie el equipo especialmente a fondo si utilizó sal, caldo de pollo, caldo de pescado o caldo de carne. Los restos de los agregados pueden causar corrosión.

Cocer al vapor

- Llene el equipo con 1 cuarto (1 litro) de agua y precaliéntelo hasta el nivel de cocción al vapor.
- Coloque en la cubeta el inserto de cocción con los alimentos y ponga la tapa de cristal.
- Con el inserto perforado, el vapor puede llegar a los alimentos por todos lados. De esta manera queda garantizada una cocción uniforme también de cantidades grandes de alimentos. El inserto no perforado evita que se ensucie la cubeta de cocción, o se utiliza para poner a remojar los alimentos.
- La vaporera puede usarse con los dos insertos de cocción simultáneamente. El inserto perforado tiene que colocarse debajo del no perforado.

- Según los tiempos de cocción de los alimentos, los insertos pueden usarse al mismo tiempo o uno después de otro.
- Al utilizar simultáneamente los dos insertos, el tiempo de cocción se alarga unos 10 minutos.
- La cocción al vapor quita menos sustancias nutritivas a los alimentos que la cocción en agua hirviendo. Se mantienen mejor las vitaminas y minerales, así como la forma, el color y sus sabores propios. Por eso, sazone los alimentos sólo después de cocerlos al vapor.
- Cocer al vapor con aromas: Puede aromatizarse el agua con hierbas, especias y vino.

Hervir

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

Cocer a fuego lento

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

Escaldar

Escaldar en vapor (verduras):

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

Escaldar en agua hirviente (verduras o carnes):

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

Regenerar (calentar)

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

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

Mantener calientes los alimentos

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

Extraer el jugo (bayas)

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

Reducir

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

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

Preparar yoghurt

- Caliente leche pasteurizada en la estufa a 190° F (90 °C) para evitar una alteración de los bacilos de yoghurt. ¡Importante! Permita que se enfríe la leche hasta 100° F (40 °C) en un baño de agua para no destruir los bacilos del yoghurt.
- La leche ultrapasteurizada no necesita calentarse.
- Añada a la leche yoghurt natural firme con cultivos de yoghurt (por lo menos 10 g de yoghurt por cada 100 ml de leche). Revuelva a fondo el yoghurt con el batidor.
- En caso de usar fermento de yoghurt, tome en cuenta la información incluida con el empaque.
- Vierta la leche en tarros de yoghurt lavados y cierre la tapa.
- Nota: Adicionalmente, puede desinfectar los tarros de yoghurt en su vaporera a un nivel de cocción de vapor por 20 minutos antes de verter la leche. Asegúrese de enfriar los recipientes antes de llenarlos.

- Llène el equipo con 1 litro de agua. Coloque el inserto de cocción perforado en el equipo y cierre la tapa de vidrio. Precaliente el equipo durante al menos 5 minutos a 120° (55 °C). Coloque los tarros rápidamente en el equipo y cierre la tapa de vidrio.
- El yoghurt debe madurar a 120° F (55 °C) durante 6-8 horas. Después de 8 horas, el equipo se apaga automáticamente (desconexión de seguridad). Gire

el selector de funciones a 0. A continuación se puede volver a encender normalmente el equipo.

- Después de la preparación, ponga el yoghurt en el refrigerador.
- Sugerencia: Puede mezclar mermelada o frutas en conserva en la leche, o agregarlas en el fondo de los tarros de yoghurt, o bien aromatizar la leche (p. ej., con café instantáneo o polvo de chocolate).

Fermentar

- Llène el equipo con 1 cuarto (1 litro) de agua y precaliéntelo hasta el nivel de cocción al vapor.
- Coloque el inserto para cocción no perforado con la masa/base de la masa en el equipo.
- Si la masa/base se debe fermentar en una bandeja, canastilla de cocción o molde para hornear, utilice el inserto perforado poniendo en él el recipiente

con la masa o base. Tenga cuidado que la tapa de cristal pueda cerrarse por completo.

- La tapa de cristal tiene que estar colocada.
- Deje fermentar la masa/base a 100°F (45°C) hasta que su volumen haya aumentado claramente (aprox. 30 min.).

Desinfectar

- Llène el equipo con 1 cuarto (1 litro) de agua y precaliéntelo hasta el nivel de cocción al vapor.
- Introduzca en la cubeta el inserto de cocción perforado con los objetos que se van a desinfectar (p. ej. frascos para mermelada, conservas o yoghurt, biberones), y ponga la tapa de cristal.
- Los objetos que se van a desinfectar tienen que lavarse primero a fondo.

- Expóngalos al vapor por 20 minutos.
- Si utiliza simultáneamente dos insertos de cocción, introduzca primero en el equipo el inserto perforado, y a continuación el inserto sin perforar encima de él, y abra el vapor por 10 minutos adicionales.

Verduras

- Sazone las verduras sólo después de cocerlas. Al cocinarlas al vapor se conserva mejor el sabor natural de las verduras que al hervirlas, y se requiere sazonarlas menos.

- Si no se indica otra cosa, los tiempos de cocción se refieren a un kg de verduras.

Alimentos	Cantidad de agua	Inserto de cocción	Ajuste	Tiempo de cocción	Observaciones
Alcachofas grandes (0.9 - 1 lb/ 400 - 500 g c/u)	1 cuarto (1 litro)	perforado	Cocer al vapor	40 - 50 min.	
Espinaca entera (0.6 ob/ 250 g)	1 cuarto (1 litro)	perforado	Cocer al vapor	4 min.	
Coliflor	1 cuarto (1 litro)	perforado	Cocer al vapor	15 - 20 min.	enteras
Frijoles, verdes	1 cuarto (1 litro)	perforado	Cocer al vapor	20 - 25 min.	
Brócoli	1 cuarto (1 litro)	perforado	Cocer al vapor	10 - 15 min.	enteros
Brócoli y zanahorias (2 lb/1 kg de cada una)	1 cuarto (1 litro)	perforado	Cocer al vapor	20 - 25 min.	enteros/en rodajas

Alimentos	Cantidad de agua	Inserto de cocción	Ajuste	Tiempo de cocción	Observaciones
Hinojo	1 cuarto (1 litro)	perforado	Cocer al vapor	8 - 12 min.	en tiras
Terrina de verduras (2 lb 10 oz/1.2 kg)	1 cuarto (1 litro)	perforado	Cocer al vapor	50 - 60 min.	en un molde de terrina alargado
Zanahorias	1 cuarto (1 litro)	perforado	Cocer al vapor	10 - 15 min.	en rodajas
Papas	1 cuarto (1 litro)	perforado	Cocer al vapor	20 - 25 min.	partidas en cuatro
Colinabo	1 cuarto (1 litro)	perforado	Cocer al vapor	15 - 25 min.	en rodajas
Porro, puerro	1 cuarto (1 litro)	perforado	Cocer al vapor	5 - 10 min.	en rodajas
Acelga	1 cuarto (1 litro)	perforado	Cocer al vapor	12 - 15 min.	Cocer primero los tallos por 8 - 10 Min., agregar las hojas y cocer otros 5 min.
Pak choi (de 5 - 9 oz/150 - 250 g c/u)	1 cuarto (1 litro)	perforado	Cocer al vapor	5 - 7 min.	cortados por la mitad a lo largo
Papas cocidas con piel, pequeñas (de unos 2 oz/50 g c/u)	1 cuarto (1 litro)	perforado	Cocer al vapor	25 - 30 min.	
Papas cocidas con piel, medianas (de unos 2.5 oz/ 70 g c/u)	1 cuarto (1 litro)	perforado	Cocer al vapor	30 - 40 min.	
Papas cocidas con piel, grandes (de unos 3.5 oz/ 100 g c/u)	1 cuarto (1 litro)	perforado	Cocer al vapor	40 - 45 min.	
Coles de Bruselas	1 cuarto (1 litro)	perforado	Cocer al vapor	18 - 22 min.	
Espárragos, blancos	1 cuarto (1 litro)	perforado	Cocer al vapor	18 - 25 min.	
Espárragos, verdes	1 cuarto (1 litro)	perforado	Cocer al vapor	10 - 15 min.	
Pelar tomates	1 cuarto (1 litro)	perforado	Cocer al vapor	3 - 4 min.	Antes de cocerlos al vapor, hacerles unos cortes en cruz. Después de cocerlos al vapor, enfriarlos bruscamente con agua helada.
Tirabeques	1 cuarto (1 litro)	perforado	Cocer al vapor	10 - 15 min.	

Pescados

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

ADVERTENCIA

Peligro de envenenamiento

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

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

Carnes/Aves/Embutidos

Alimentos	Cantidad de agua	Inserto de cocción	Ajuste	Tiempo de cocción	Observaciones
Albóndigas de carne (de 0.7 - 1.1 oz/20 - 30 g c/u)	1 cuarto (1 litro)s	perforado	Cocer al vapor	6 - 8 min.	De carne molida de res. Unte un poco de mantequilla en el fondo del inserto de cocción
Pechuga de pollo, rellena (de 9 - 10 oz/250 - 300 g c/u)	1 cuarto (1 litro)s	no perforado	Cocer al vapor	25 - 20 min.	Sofreír al gusto antes o después de cocerlos al vapor. Utilice el caldillo que se forma como base para salsas.

Alimentos	Cantidad de agua	Inserto de cocción	Ajuste	Tiempo de cocción	Observaciones
Terrina de ternera (2.5 lb/ 1.2 kg)	1 cuarto (1 litro)s	perforado	Cocer al vapor	60 - 75 min.	
Rollos de pechuga de pavo, rellenos (de 9 - 10 oz/ 250 - 300 g c/u)	1 cuarto (1 litro)s	no perforado	Cocer al vapor	20 - 30 min.	Sofreír al gusto antes o después de cocerlos al vapor. Utilice el caldillo que se forma como base para salsas.
Calentar salchichas (escaldadas)	4 cuartos (4 litros)	ninguno	160 - 190°F (75 - 90°C)	10 - 20 min.	p. ej. salchichas blancas o de Lyon

Guarniciones: Pastas y albóndigas

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

Guarniciones: Arroz

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

Alimentos	Cantidad de agua	Inserto de cocción	Ajuste	Tiempo de cocción	Observaciones
Arroz basmati (1 : 2)	1 cuarto (1 litro)	no perforado	Cocer al vapor	15 - 18 min.	
Arroz aromático (1 : 2)	1 cuarto (1 litro)	no perforado	Cocer al vapor	15 - 18 min.	
Arroz chino (1 : 2)	1 cuarto (1 litro)	no perforado	Cocer al vapor	15 - 18 min.	Arroz del Noreste de China
Arroz al jazmín (1 : 2)	1 cuarto (1 litro)	no perforado	Cocer al vapor	15 - 18 min.	
Arroz de grano largo (1 : 2)	1 cuarto (1 litro)	no perforado	Cocer al vapor	20 - 25 min.	p. ej. patna, carolina
arroz de grano medio o grano redondo (1 : 2)	1 cuarto (1 litro)	no perforado	Cocer al vapor	15 - 18 min.	p. ej. arborio (avorio), carnaroli, bomba, padano

Alimentos	Cantidad de agua	Inserto de cocción	Ajuste	Tiempo de cocción	Observaciones
arroz natural (1 : 1.5)	1 cuarto (1 litro)	no perforado	Cocer al vapor	40 - 50 min.	el tiempo de cocción puede variar much según la clase del arroz
Arroz precocido (1 : 1.5)	1 cuarto (1 litro)	no perforado	Cocer al vapor	10 - 15 min.	
Arroz rojo (camargue) (1 : 2)	1 cuarto (1 litro)	no perforado	Cocer al vapor	30 - 35 min.	
Arroz salvaje (1 : 3)	1 cuarto (1 litro)	no perforado	Cocer al vapor	20 - 25 min.	

Guarniciones: Cereales

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

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

Guarniciones: Leguminosas (secas)

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

Alimentos	Cantidad de agua	Inserto de cocción	Ajuste	Tiempo de cocción	Observaciones
Habas (1:1)	1 cuarto (1 litro)	no perforado	Cocer al vapor	50 - 60 min.	Frijoles presuavizados en agua por 12 horas
Frijoles rojos 1:1)	1 cuarto (1 litro)	no perforado	Cocer al vapor	75 - 90 min.	Frijoles presuavizados en agua por 12 horas

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

Postres

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

Otros

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

Cuidado y limpieza

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

⚠ ADVERTENCIA

Peligro de descarga eléctrica

La humedad penetrante puede causar una descarga eléctrica. No use una hidrolavadora ni un limpiador por vapor.

⚠ ADVERTENCIA

Riesgo de quemaduras

Al estar en funcionamiento, las partes accesibles se calientan mucho. Nunca toque las partes calientes. Mantenga alejados a los niños.

Limpieza del equipo

- Después de cada uso, vacíe la cubeta de cocción, y límpiela con jabón lavatrastes y un cepillo suave. **No limpie la cubeta de cocción con limpiadores para acero inoxidable, porque éstos muchas veces no son compatibles con los alimentos.**
- Los depósitos de suciedad, sal o cal pueden producir daños por corrosión.
- Lave los insertos de cocción y el filtro de restos en el lavavajillas o con una solución jabonosa suave. El mango de los insertos de cocción lávelo solamente a mano.
- Seque a fondo la cubeta de cocción con un trapo. Mientras siga estando húmeda la cubeta de cocción no debe ponerse la tapa de cristal.
- Después de secarla, pula la cubeta de cocción con un paño suave y una gota de aceite comestible.

Después de lavarlos y secarlos, puede guardar los insertos de cocción ya lavados, junto con su mango, en la cubeta de cocción. Para que la cubierta del equipo (accesorio especial) quede bien colocada sobre la cubeta, se tiene que voltear la tapa de cristal.

Nota: Después de algunas horas de funcionamiento, en el fondo de la cubeta se marcan los contornos de los radiadores. Esto no afecta la funcionalidad ni la calidad del equipo.

Parte del equipo/ Superficie	Limpieza recomendada
Cubeta de cocción	Limpiar con un cepillo de fregar suave y jabón lavatrastes, y secar a fondo con un trapo suave.
Insertos de cocción	Lavavajillas
Tapa de cristal	Lavavajillas
Mango	Lávelo con agua tibia y jabón lavatrastes.
Perilla de mando	Limpiar con un trapo suave y húmedo y un poco de jabón lavatrastes; el trapo no debe estar demasiado mojado.

Descalcificar la cubeta de cocción

En caso de formarse una capa blanca en la cubeta de cocción debido a que el agua contiene mucha cal, se debe descalcificar dicha cubeta. Los depósitos gruesos de cal pueden producir fallas en el funcionamiento del equipo.

En nuestra tienda en línea encontrará un producto descalcificador adecuado bajo el número de pedido 00311138. Mezcle 40 ml de descalcificador con 200 ml de agua caliente. Si desea preparar más o menos solución descalcificadora, mantenga la proporción de mezcla de una parte de descalcificador: por 5 partes de agua.

Cierre la llave de descarga y vierta la solución descalcificadora en la cubeta de cocción. Retire la cal con un cepillo suave para trastes. Deje salir el líquido descalcificador y enjuague a fondo con agua limpia. Evite que la solución descalcificadora entre en contacto con la piel. Tome en cuenta también las indicaciones de la etiqueta.

Nota: Con la solución descalcificadora también se pueden quitar muy bien los restos de alimentos con fécula (p. ej. arroz) en los insertos de cocción.

No utilice estos productos de limpieza

- Limpiadores por frotamiento o agresivos
- No deje que lleguen al marco los limpiadores que contengan ácidos (p. ej. vinagre, jugo de limón, etc.).
- Limpiadores que contengan cloro o mucho alcohol
- Aerosol para hornos
- Esponjas para lavar trastes, cepillos o almohadillas para fregar que sean duros o que produzcan rayaduras.
- Lave a fondo antes de usarlos los paños de esponja nuevos.

¿Qué hacer en caso de fallas?

Muchas veces podrá solucionar fácilmente usted mismo los fallos que aparezcan. Antes de llamar al servicio técnico, tome en cuenta las siguientes indicaciones.



ADVERTENCIA

Peligro de descarga eléctrica

Las reparaciones incorrectas son peligrosas. Solo puede realizar reparaciones uno de nuestros técnicos capacitados de Servicio al Cliente. Si el electrodoméstico está defectuoso, desconecte el enchufe o desconecte el fusible en la caja de fusibles. Llame al Servicio al Cliente.

Falla	Posible causa	Solución
El equipo no calienta. El anillo luminoso izquierdo parpadea, el derecho está iluminado.	La llave de descarga está abierta.	Después de vaciar el líquido de cocción, cierre la llave de descarga. El equipo no calienta con la llave de descarga abierta. Si la llave de descarga está bloqueada por restos de comida, vuelva a abrirla. Retire entonces con cuidado los restos de comida con un objeto adecuado (p. ej. el mango de un cucharón).
El equipo no calienta. El anillo luminoso derecho parpadea rápidamente, el anillo luminoso izquierdo está apagado.	Protección contra sobrecalentamiento: La cubeta de cocción está vacía o el agua hirvió hasta consumirse.	Apague el equipo. Rellene el líquido de cocción por lo menos hasta la marca mínima. Deje enfriar el equipo.
	El líquido de cocción se encuentra por debajo de la marca mínima.	
	Protección contra sobrecalentamiento: El equipo se hizo funcionar demasiado tiempo en el nivel de cocción al vapor sin su tapa de cristal.	Apague el equipo y déjelo enfriar por completo. En el nivel de cocción al vapor, coloque la tapa de cristal.
	Protección contra sobrecalentamiento: Se ha vertido agua demasiado caliente en la cubeta de cocción.	Apague el equipo y déjelo enfriar por completo. Llene la cubeta de cocción con agua fría.
	Protección contra sobrecalentamiento: La cubeta de cocción está muy calcificada. En el fondo de la cubeta de cocción se marca la forma del radiador como una capa blanca.	Apague el equipo y déjelo enfriar por completo. Lave la cubeta de cocción con una solución de vinagre con agua o un descalcificador compatible con los alimentos. Enjuague a fondo con agua limpia.
	Desconexión de seguridad: No se ha realizado manejo alguno por más de 4 horas (8 horas a temperatura ajustada inferior a 150°F/70°C).	Gire la perilla de mando derecha a 0, y después, de ser necesario, vuelva a realizar un encendido.
	Corte de luz: Después de un corte de luz, el equipo permanece apagado por razones de seguridad.	Gire la perilla de mando derecha a 0, y después, de ser necesario, vuelva a realizar un encendido.
El equipo no funciona. Ambos anillos luminosos parpadean rápidamente de forma alternada.	Error de montaje	Revise que esté bien colocado el cable de conexión con el pupitre de control.


Servicio de atención al cliente

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

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

Nº E.

Nº FD.

Servicio de atención al cliente 

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

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

Solicitud de reparación y asesoramiento en caso de averías

US 877 442 4436
toll-free

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

Gaggenau

BSH Home Appliance Corporation
1901 Main Street, Suite 600
Irvine, CA 92614
+1.877.442.4436
USA
www.gaggenau-usa.com

© 2015 BSH Home Appliances

Gaggenau Hausgeräte GmbH

Carl-Wery-Straße 34
81739 München
GERMANY

GAGGENAU

