

**Gaggenau**

USE AND CARE MANUAL

GUIDE D'UTILISATION ET D'ENTRETIEN

MANUAL DE USO Y CUIDADO

# VK 230 714

In-Counter Steamer

Cuiseur vapeur

Aparato de cocción al vapor

**AjMadison**  
Your Appliance Authority™

**800-570-3355**

---

<b>Table of Contents</b>	<b>3</b>
--------------------------	----------

---

---

<b>Table de Matières</b>	<b>17</b>
--------------------------	-----------

---

---

<b>Contenido</b>	<b>32</b>
------------------	-----------

---



---

## Table of Contents

---


<b>IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS</b>	<b>4</b>
Fire Safety	4
Cooking Safety	4
Burn Prevention	5
Child Safety	5
Cleaning Safety	5
Cookware Safety	6
Proper Installation and Maintenance	6
Causes of Damage	6
<b>Your new appliance</b>	<b>7</b>
Steamer	7
Symbols on the panel and display	7
Accessories	8
Special accessories	8
Operating principle	8
<b>Operation</b>	<b>8</b>
Before first use	8
Boiling point calibration	9
Inserting hand grip	9
Turning on	9
Turning off	9
Electronic timer	10
Child lock	10
Overheating protection	10
Safety lock	10
Draining cooking liquid	11
<b>Appliance's range of uses</b>	<b>11</b>
<b>Settings table</b>	<b>12</b>
Steaming / boiling – Setting: Steam cooking level	12
Poaching – Setting: Temperature level	14
<b>Tips and tricks</b>	<b>14</b>
<b>Care and cleaning</b>	<b>15</b>
Cleaning appliance	15
Do not use these cleaning agents	15
<b>Troubleshooting</b>	<b>16</b>
<b>Customer service</b>	<b>16</b>

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



# **IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS**

## READ AND SAVE THESE INSTRUCTIONS

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


### Fire Safety

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

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

Always have a working smoke detector near the kitchen.

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


 **WARNING:** TO REDUCE THE RISK OF A GREASE FIRE:

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

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

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


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


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

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

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

### Cooking Safety

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

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

# **IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS**

## READ AND SAVE THESE INSTRUCTIONS

### **WARNING: Risk of scalding:**

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

### **WARNING: Risk of burns:**

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

### **WARNING: Risk of burns:**

Only close the appliance cover once the appliance has cooled down. Never turn on the appliance with the appliance cover closed. Don't set down food on appliance cover or use it for keeping food warm.

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

## **Child Safety**

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

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

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

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

## **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.



# IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

READ AND SAVE THESE INSTRUCTIONS

## 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.

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.

## Causes of Damage



**CAUTION: Overheating protection turns appliance off:**

Don't turn the appliance on when empty. Fill the cooking basin at least to the minimum mark and at most to the overflow edge with cold water or cooking liquid. Don't allow the cooking basin to cook on empty. Never heat up oil in the cooking basin.



**CAUTION: Damage to glass cover:**

Don't set the hot glass cover on a wet, cold countertop or cool it under cold, flowing water. This can cause the glass cover to shatter. Immediately replace the glass cover if damaged. Should broken glass land in the cooking basin due to a broken glass cover, the food prepared in it is no longer suitable for consumption.



**CAUTION: Damage to device through inappropriate accessories:**

Use only the designated original accessories.



**CAUTION: Corrosion through salt or seasonings:**

Only put salt and bouillon cubes in hot water. The cooking basin is largely corrosion-resistant. Still, some substances, such as salt, can sometimes corrode the material.



## Your new appliance



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

### Steamer



### Symbols on the panel and display

-  Steam cooking level
-  Heating up

-  Open water drain valve / water drain valve open
-  Overheating protection

## Accessories

As standard, your device comes with the following accessories:

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

## Special accessories

You can order the following accessories from your specialist dealer:

- AG 050 000 Drain installation set with lockable check valve, outlet fitting (DN 40) and connecting sleeve (½" to 1½")
- AG 060 000 Drain installation set, allows the draining of cooking fluid into an appropriate container.
- FK 023 000 Pasta basket
- GE 020 010 Cooking insert, unperforated
- GE 020 020 Cooking insert, perforated
- VD 201 014 Appliance cover made of stainless steel
- VD 201 034 Appliance cover made of aluminum
- VV 200 014 Connection strip made of stainless steel, for combining with other Vario appliances
- VV 200 034 Connection strip made of aluminum, for combining with other Vario appliances

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

## Operating principle

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

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

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

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

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

---

## Operation

---

### Before first use

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

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

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



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

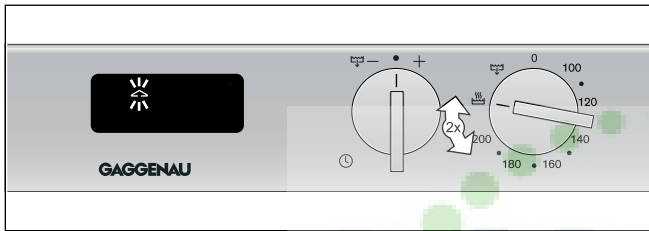
## Boiling point calibration



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

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

### Conducting the boiling point calibration

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



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

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

## Inserting hand grip

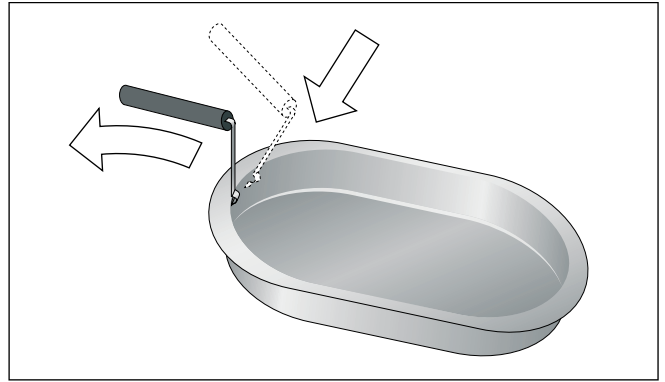


### WARNING: Risk of burns:

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.


- 1 Press the hand grip into the slot on the cooking insert.

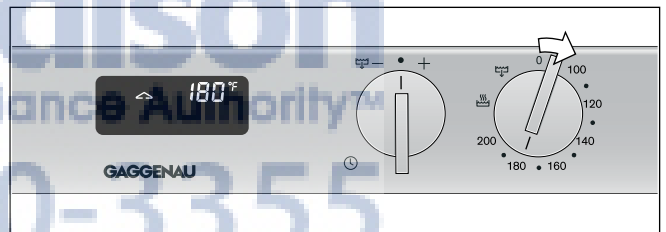
- 2 Fold the hand grip back. Lift up cooking insert with hand grip.




## Turning on

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

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

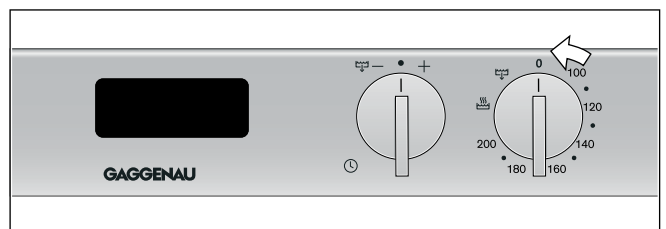


You can set the temperature from 100 - 200°F. For steaming, set the appliance for steam cooking level .

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

## Turning off

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



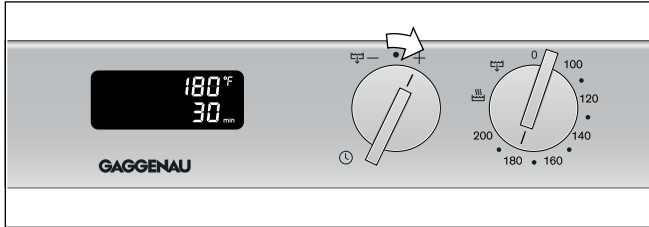
## Electronic timer

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

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

### Setting timer

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



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

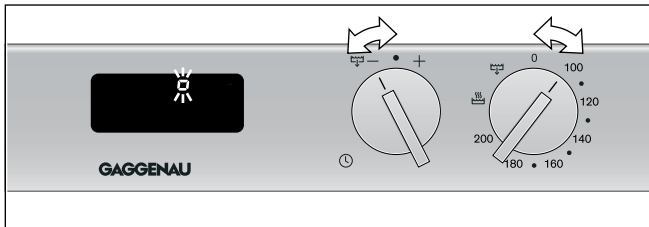
### Notes


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


## Child lock

### Turning on child lock

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



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


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

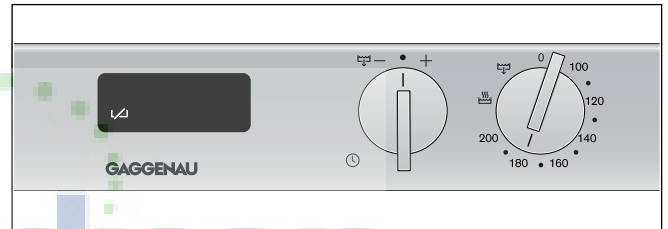
### Turning off child lock

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

The child lock is deactivated.

## Overheating protection

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

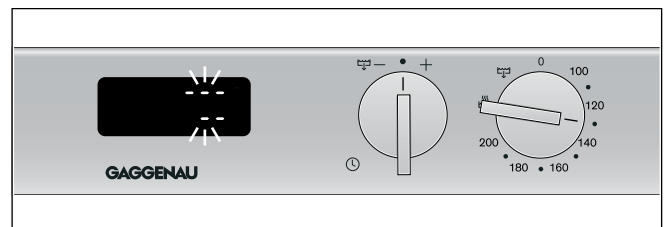


### Potential causes of overheating:

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

## Safety lock

The appliance is equipped with a safety lock for your safety. Any heating process is terminated after 4 hours if there is no operation in this time. Blinking hyphens appear on the display.



Turn the temperature control knob to 0, then you can start up the appliance again like normal.

## Draining cooking liquid





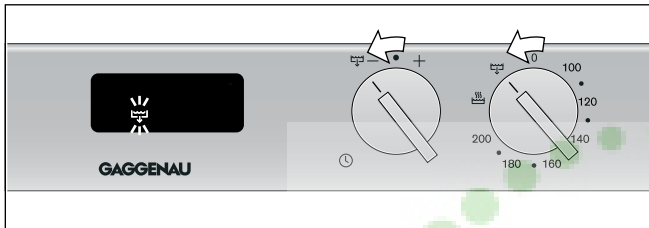
### WARNING: Risk of scalding:



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

**Note:** If you don't have a fixed drain connection, you must install the AG 060 000 drain installation set and put a temperature-resistant container of appropriate size (at least 10 l) under the drain valve.


### Open drain valve

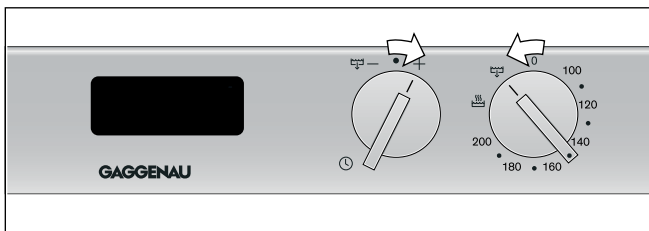
- 1 Turn temperature control knob left to the  position.
- 2 Turn timer control knob left to the  position and hold it at this position.






A signal sounds. After a few seconds,  blinks on the display. The drain valve is opened. When the drain valve is open,  lights up steadily.

### Close drain valve

- 1 Turn temperature control knob left to the  position.
- 2 Turn timer control knob right to the **+** position and hold it in this position.




A signal sounds. After a few seconds,  blinks on the display. The drain valve is closed. As soon as the drain valve is closed,  goes out.

**Note:** If the drain valve is not completely opened or closed,  blinks on the display.

## Appliance's range of uses


### Steaming

For example vegetables, potatoes

- Fill the steamer up to the lower marking and preheat the appliance to the steam cooking setting position .
- Put the cooking insert with the food into the appliance. 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.
- Put the glass cover back on. You can accentuate the flavor of the food by replacing the water with a liquid that fits the food (e.g. vegetable bouillon, fish stock, meat broth).


### Boiling

For example pasta

- Fill the steamer up to the overflow edge at the most and preheat the appliance to the steam cooking setting position .
- We recommend that you put on the glass cover. Use the pasta basket (accessory FK 023 000).

### Blanching

For example vegetables

- Fill the steamer up to the lower marking and preheat the appliance to the steam cooking setting position .
- Put the vegetables into the unperforated cooking insert.
- After 1 - 2 minutes, put the vegetables into ice water to cool them down quickly. Let the vegetables drip dry.

### Simmering

For example sausage

- Fill the cooking basin up to the overflow edge at the most.
- Turn the temperature control knob to a temperature between 100 and 200°F and preheat the steamer.
- We recommend that you put on the glass cover. Use the pasta basket (accessory FK 023 000).

### Keeping warm


For example meat, vegetables, side dishes

- Fill the steamer up to the lower marking.
- Set the temperature control knob to 170 - 190°F and preheat the steamer.
- Put the cooking insert with the food into the appliance.

- Put the glass cover back on. This is a good way to keep the food in the cooking inserts warm and preserve its taste over a longer period of time.


### Reheating

For example, single dishes of food, already prepared meals

- Fill the steamer up to the lower marking and preheat the appliance to the steam cooking setting position .
- Put your prepared food into the appropriate cooking insert and set the temperature control knob back to the desired temperature (180 - 200 °F). Put the glass cover back on.


### Juice extraction

For example soft fruit

- Fill the steamer up to the lower marking and preheat the appliance to the steam cooking setting position .
- Put the fruit into the perforated cooking insert.
- First put the unperforated cooking insert into the appliance and then the perforated cooking insert with the fruit over it.
- Steam until no more juice comes out.

### Canning

For example fruit, vegetables

- Fill the steamer up to the lower marking.
- Place the jars in the cooking insert such that they don't touch each other.
- Turn the temperature control knob to the steam cooking position .
- Turn the appliance off as soon as little bubbles form and rise.
- Take the jars out of the appliance once it has completely cooled down.

### Disinfecting

For example baby bottles, jam jars

- Fill the steamer up to the lower marking and preheat the appliance to the steam cooking setting position.
- Put the baby bottles or jam jars into the unperforated cooking insert. Put the glass cover on.
- Steam for 20 minutes.

## Settings table

The values in the settings table apply to a preheated appliance. They should only be regarded as guidelines, since more or less heat may be required depending on the type and condition of the food.

## Steaming / boiling – Setting: Steam cooking level

Food	Water quantity	Cooking insert	Cooking time	Notes
<b>meat</b>				
meatballs (500 g)	1 liter	perforated	15 - 20 min.	
beef fillet (400 g)	1 liter	unperforated	15 - 20 min.	put herbs in cooking basin, e.g. ½ tsp. thyme
chicken breast, filled (500 g)	1 liter	unperforated, bottom buttered	20 - 25 min.	
turkey breast fillet (300 g)	1 liter	unperforated, bottom buttered	15 min.	over vegetable both
smoked pork chop (1 kg)	1 liter	unperforated	60 min.	
boiled beef fillet (1 kg)	1 liter	unperforated	85 - 90 min.	with vegetables

Food	Water quantity	Cooking insert	Cooking time	Notes
<b>fish</b>				
salmon fillet (600 g)	1 liter	perforated	10 - 15 min.	
blue trout (2 trouts)	1 liter	perforated	8 - 10 min.	vegetable broth with vinegar in cooking basin
trout in broth (2 trouts)	1 liter	unperforated	10 - 15 min.	
cod cutlet steamed in wine (2 cutlets)	1 liter	unperforated	20 min.	in bed of vegetables over water and wine
red perch fillet (3 fillets)	1 liter	unperforated	10 - 12 min.	
zander fillet (1 kg + 0.5 l water and ingredients)	1 liter	unperforated	15 - 20 min.	
mussels	1 liter	perforated, unperforated	10 - 15 min.	in perforated insert with stock
<b>vegetables</b>				
cauliflower (1 head)	1 liter	perforated	15 - 20 min.	in florets
cauliflower (1 kg) and carrots (1 kg)	1 liter	unperforated perforated	25 - 35 min.	in florets in slices
broccoli (1 head)	1 liter	perforated	10 - 15 min.	in florets
green beans (800 - 1000 g)	1 liter	perforated	20 - 25 min.	
kohlrabi (800 g)	1 liter	perforated	15 - 25 min.	in slices
carrots (1 kg)	1 liter	perforated	10 - 15 min.	in slices
unpeeled potatoes (1 kg)	1 liter	perforated	30 - 40 min.	
salt potatoes (1 kg)	1 liter	perforated	20 - 25 min.	cut in half
salt potatoes (1 kg) and cauliflower (1 kg)	1 liter	perforated unperforated	25 - 30 min.	cut in half in florets
whole asparagus (2 kg)	1 liter	perforated, unperforated	20 - 25 min.	whole
zucchini, eggplant (500 g)	1 liter	unperforated	5 - 8 min.	in slices
spinach leaves (250 g)	1 liter	unperforated	4 min.	
fennel (4x)	1 liter	perforated	30 - 40 min.	whole
<b>side dishes</b>				
brown rice (250 g, 0.5 l water)	1 liter	unperforated	30 - 35 min.	
parboiled rice (250 g, 0.5 l water)	1 liter	unperforated	20 - 25 min.	
pasta (500 g)	4 liter	pasta basket	according to manufacturer indication	
spätzle, noodles (fresh) (500 g)	4 liter	pasta basket	2 - 5 min.	
eggs royale (1 liter)	1 liter	unperforated, bottom buttered	10 - 15 min.	
<b>desserts</b>				
pudding in bain-marie (amount for 1.5-liter dish)	1 liter	perforated	according to recipe	
stewed fruit (1 kg, 0.25 l water)	1 liter	unperforated	10 - 20 min.	
yeast dumplings (8 dumplings, 125 ml milk, butter, sugar)	1 liter	unperforated	15 - 20 min.	
rice pudding (250 g, 0.8 l milk)	1 liter	unperforated	25 - 30 min.	

## Poaching – Setting: Temperature level

Food	Water quantity	Cooking insert	Cooking time	Temperature
sausages (8x - 16x)	4 liter	without	10 - 20 min.	160 - 180°F
meatballs (depends on size)	4 liters (e.g. meat broth)	without	20 - 30 min.	190 - 200°F
dumplings (4 - 6) / noodles	4 liter	without	20 - 30 min.	190 - 200°F
mulled wine (at least 1 liter)		without	–	170 - 190°F

### Tips and tricks

- The steamer can be equipped with a maximum of two cooking inserts at once.
- When steaming with two cooking inserts, you can put the cooking inserts into the cooking basin at the same time or one after the other during the cooking procedure. The perforated insert must be placed under the unperforated insert. First put the food with the longer cooking time into the cooking basin. Put the second cooking insert into the cooking basin once the remaining time is the right time for the second dish. This allows dishes with varying cooking times to be finished at the same time.
- Put the glass cover on whenever possible. The lid's good seal prevents steam and energy from being lost.
- When steaming and boiling, flavor the cooking liquid with e.g. herbs, seasonings, garlic, ginger, lemon juice, wine. Make sure to use the residuary filter in the cooking basin and remove the remains before draining it so that the drain doesn't get clogged up.
- Steamed foods have a more intense natural flavor than food prepared in conventional ways. This means that additional seasoning is largely unnecessary.
- Nutrients, vitamins and minerals also remain intact, as well as the natural flavor, form and color. Preparation does not involve fat.
- The food doesn't come in contact with the boiling water. This means that the food is completely surrounded by steam and its nutrients are not washed out by water.

---

## Care and cleaning

---

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



**WARNING: Risk of burns:**

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



**WARNING: Risk of electrical shock:**


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

## Cleaning appliance

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

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

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


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

## Do not use these cleaning agents

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

## Troubleshooting


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

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

## Customer service

If your appliance needs repairs, our customer service is there for you. We always find the right solution and prevent unnecessary visits by technicians.

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 note that a visit by a customer support technician in case of an operating error is not free, even during the warranty period.

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

### To book an engineer visit and product advice

**US** 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.

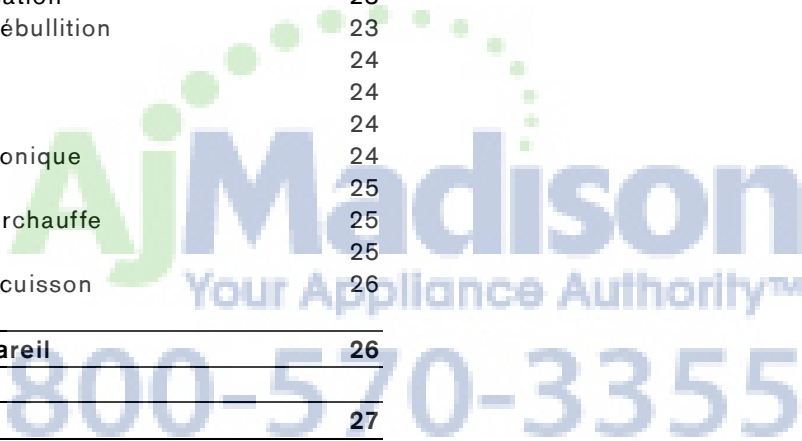
---

## Table de Matières

---

<b>CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES</b>	<b>18</b>
Sécurité-incendie	18
Sécurité de cuisson	19
Prévention des brûlures	19
Sécurité des enfants	20
Consignes en matière de nettoyage	20
Sécurité pour la batterie de cuisine	20
Installation et entretien corrects	20
Causes des dommages	21
<b>Votre nouvel appareil</b>	<b>22</b>
Cuiseur vapeur	22
Symboles du bandeau et de l'afficheur	22
Accessoires	23
Accessoires spéciaux	23
Fonctionnement	23
<b>Fonctionnement</b>	<b>23</b>
Avant la première utilisation	23
Étalonnage du point d'ébullition	23
Accrochez la poignée	24
Allumage	24
Arrêt	24
Compte-minutes électronique	24
Sécurité enfants	25
Protection contre la surchauffe	25
Coupure de sécurité	25
Vidange du liquide de cuisson	26
<b>Applications de l'appareil</b>	<b>26</b>
<b>Tableau de réglage</b>	<b>27</b>
Cuisson à la vapeur / cuisson classique – réglage : niveau de cuisson vapeur	27
Pochage – réglage : niveau de température	29
<b>Conseils et astuces</b>	<b>29</b>
<b>Entretien et nettoyage</b>	<b>29</b>
Nettoyage de l'appareil	29
N'utilisez pas ces produits nettoyants	30
<b>Remédier aux anomalies</b>	<b>31</b>
<b>Service après-vente</b>	<b>31</b>

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





# CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

LIRE ET CONSERVER CES INSTRUCTIONS



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

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.

## Sécurité-incendie

Ne pas laisser des matières telles que le papier aluminium, le plastique, le papier ou le tissu entrer en contact avec un brûleur ou une grille chaude. Ne laissez pas les poêles sécher au feu.

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 jubilé, 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.



**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.



# CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

LIRE ET CONSERVER CES INSTRUCTIONS

## Sécurité de cuisson



**AVERTISSEMENT :** Utiliser cet appareil uniquement pour l'usage auquel il est destiné comme l'indique ce manuel. Ne JAMAIS utiliser cet appareil comme un radiateur électrique portatif pour chauffer ou réchauffer une pièce. Ceci pourrait entraîner une intoxication par l'oxyde de carbone et provoquer une surchauffe de 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. Ceci aurait pour effet de bloquer la circulation de l'air à l'intérieur du four et pourrait entraîner une intoxication par l'oxyde de carbone. 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 :**

Ne fermez pas le couvercle avant le refroidissement de l'appareil. N'allumez jamais l'appareil lorsque le couvercle est fermé. N'utilisez pas le couvercle pour maintenir au chaud ou déposer des objets.

## Prévention des brûlures

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

Mettez 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).

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



# CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

LIRE ET CONSERVER CES INSTRUCTIONS

## Sécurité des enfants

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

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

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



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

## Consignes en matière de nettoyage

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

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

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

## Sécurité pour la batterie de cuisine

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

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

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 au 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

# **CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES**

## LIRE ET CONSERVER CES INSTRUCTIONS

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.

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.

## **Causes des dommages**

 **ATTENTION** : La protection contre la surchauffe coupe l'appareil :

N'allumez pas l'appareil à vide. Remplissez la cuve au moins jusqu'à la marque du minimum ou au maximum jusqu'au bord de trop-plein, en y versant de l'eau froide ou du liquide de cuisson. Ne faites pas la cuve jusqu'à évaporation complète du liquide. Ne jamais chauffer d'huile dans la cuve de cuisson.

 **ATTENTION** : Détérioration du couvercle en verre :

Ne posez pas le couvercle en verre chaud sur le plan de travail froid et humide et ne le faites jamais refroidir sous l'eau courante froide. Le couvercle en verre peut éclater. Si le couvercle en verre est endommagé, il faut le remplacer sans attendre. Si des éclats de verre d'un couvercle endommagé tombent dans la cuve de cuisson, les aliments qui s'y trouvent ne sont plus consommables.

 **ATTENTION** : Risque généré par l'emploi d'accessoires inadaptés :

Utilisez seulement les accessoires d'origine conçus pour l'appareil.

 **ATTENTION** : Corrosion générée par le sel ou les épices :

Ne versez pas le sel et les cubes de bouillon tant que l'eau n'est pas très chaude. La cuve de cuisson résiste dans une large mesure à la corrosion. Toutefois, dans certains cas, le matériau peut être attaqué, par exemple par le sel.


## Votre nouvel appareil

Faites connaissance avec votre nouvel appareil et ses accessoires.

### Cuiseur vapeur




### Symboles du bandeau et de l'afficheur

 niveau de cuisson vapeur

 Préchauffage

 Ouvrir le robinet de vidange / robinet ouvert

 Protection contre la surchauffe

## Accessoires

Les accessoires suivants sont fournis :

Bac de cuisson, perforé

Bac de cuisson, non perforé

Couvercle en verre

Poignée

Grille de retenue

## Accessoires spéciaux

Vous pouvez commander les accessoires suivants auprès de votre distributeur :

AG 050 000 Kit d'évacuation à clapet antiretour fermable, ensemble d'écoulement (DN 40) et manchon de raccordement (½" vers 1½")

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

FK 023 000 Panier à pâtes

GE 020 010 Bac de cuisson, non perforé

GE 020 020 Bac de cuisson, perforé

VD 201 014 Couverture en inox

VD 201 034 Couverture en aluminium

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

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

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

## Fonctionnement

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

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

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

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

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

---

## Fonctionnement

---

### Avant la première utilisation

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

- 1 nettoyez à fond l'appareil et ses accessoires.
- 2 Lors de la mise en service, il faut effectuer l'étalonnage du point d'ébullition.

**Remarque :** Si vous cuisez à la vapeur sans avoir fait cet étalonnage, l'appareil va mal fonctionner. Il pourra par exemple produire trop ou pas assez de vapeur.

- 3 Une fois l'étalonnage du point d'ébullition effectué, remplissez la cuve d'eau jusqu'au bord de trop-plein et faites fonctionner l'appareil 30 minutes au niveau de cuisson vapeur afin d'éliminer les éventuelles odeurs de neuf. Videz l'eau et séchez soigneusement la cuve.



### Étalonnage du point d'ébullition

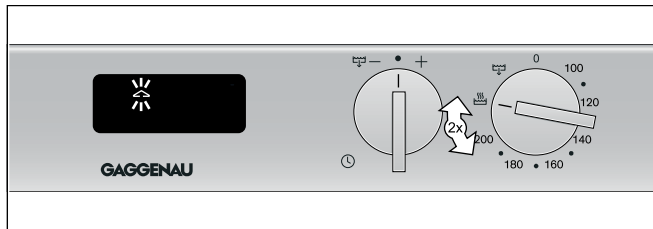
Le point d'ébullition dépend de la pression atmosphérique. Étant donné que la pression atmosphérique diminue lorsque l'altitude augmente, le point d'ébullition diminue aussi.



Avant d'utiliser le cuiseur vapeur pour la première fois, vous devez effectuer l'étalonnage du point d'ébullition. Lors 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.
- 3 **Dans un laps de temps de 5 secondes :** Tournez la même manette de température **deux fois** entre la position  et la position 200°F. Ensuite, tournez la manette en position .



Le symbole  clignote pendant l'étalonnage du point d'ébullition. Dès que le symbole  ne clignote plus, l'étalonnage est terminé. L'opération peut durer entre 3 et 7 minutes.

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

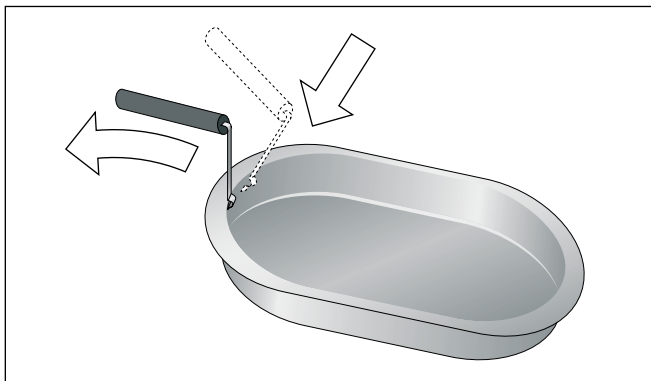
## Accrochez la poignée



### AVERTISSEMENT : Risque de brûlure :


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.

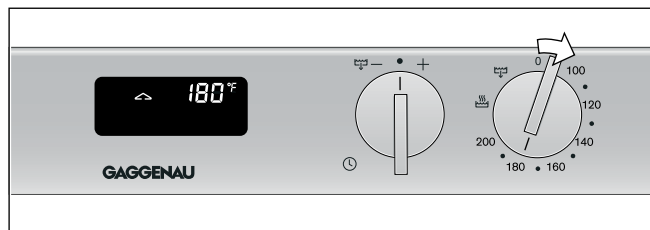
- 1 Introduisez la poignée dans le creux prévu sur le bac de cuisson.
- 2 Faites tourner la poignée vers l'arrière. Soulevez le bac par la poignée.




## Allumage

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

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

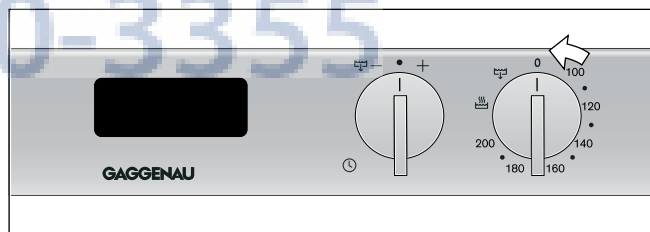


Vous pouvez régler la température entre 100 et 200°F. Pour cuire à la vapeur, sélectionnez le niveau de cuisson vapeur .

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

## Arrêt

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



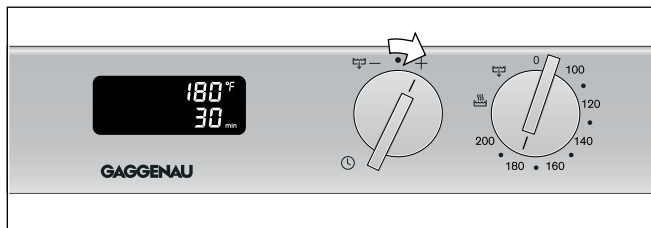
## Compte-minutes électronique

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

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

### Réglage du compte-minutes

- 1 Réglez la température voulue ou sélectionnez le niveau de cuisson vapeur.
- 2 Tournez la manette du compte-minutes sur **+** ou **-** afin de programmer la durée voulue.



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

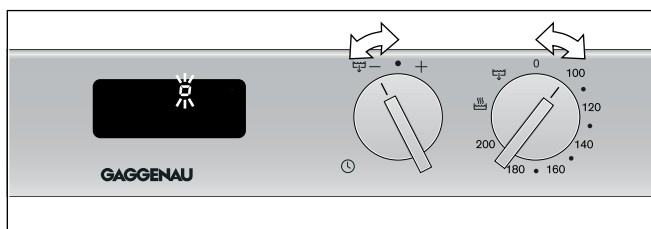
#### Remarques


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


## Sécurité enfants

### Activation de la sécurité enfants

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



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

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

### Désactivation de la sécurité enfants


- 1 Tournez la manette du compte-minutes vers la

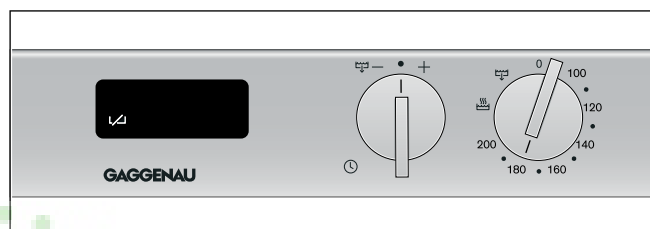
gauche en position moins et maintenez-la dans cette position.

- 2 Tournez la manette de température vers la droite, dans une position quelconque.
- 3 Ramenez la manette du compte-minutes en position 0.

La sécurité enfants est désactivée.

## Protection contre la surchauffe

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

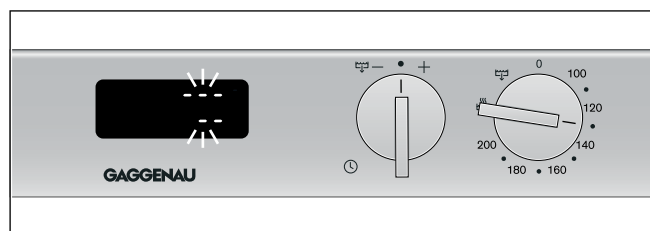


### Causes possibles de surchauffe :

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

## Coupeure de sécurité

Pour votre protection, l'appareil est équipé d'une coupeure de sécurité. L'appareil allumé s'éteint automatiquement au bout de 4 heures si pendant ce laps de temps, aucune intervention de l'utilisateur sur une commande n'a eu lieu. Des tirets clignotants apparaissent sur l'afficheur.



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



## Vidange du liquide de cuisson

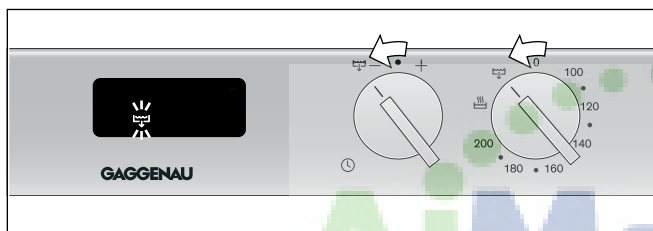
### **AVERTISSEMENT : Risque d'ébouillantage :**



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

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



### Ouvrez le robinet de vidange

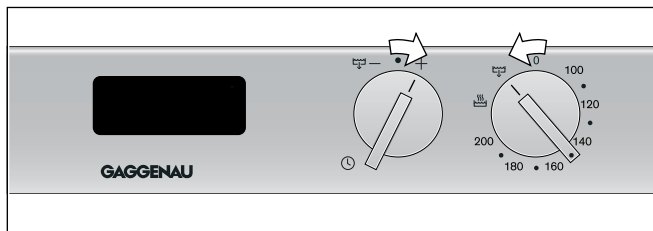
- 1 Tournez la manette de commande de température vers la gauche, jusqu'à la position .
- 2 Tournez la manette du compte-minutes vers la gauche sur la position  et maintenez-la dans cette position.






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

### Fermeture du robinet de vidange

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




Un signal sonore retentit. Après quelques secondes, le symbole  clignote sur l'afficheur. Fermez le robinet de vidange. Dès que le robinet est fermé, le symbole  s'éteint.

**Remarque :** Si le robinet de vidange n'est pas complètement ouvert ou fermé, le symbole  clignote sur l'afficheur.

## Applications de l'appareil


### Cuisson à la vapeur

Exemple : légumes, pommes de terre

- Remplissez le cuiseur vapeur jusqu'à la marque du minimum et préchauffez en sélectionnant le niveau de cuisson vapeur .
- Placez dans l'appareil le bac de cuisson contenant les aliments à cuire. Si vous utilisez les deux bacs en même temps, placez d'abord le bac perforé dans l'appareil, puis le bac non perforé.
- Reposez le couvercle en verre. Vous pouvez accentuer le goût des aliments en remplaçant l'eau par un liquide adapté au mets à cuire (exemple : bouillon de légumes, fumet de poisson, bouillon de viande).


### Cuire dans de l'eau frémissante

Exemple : pâtes

- Remplissez le cuiseur vapeur au maximum jusqu'au bord de trop-plein et préchauffez en sélectionnant le niveau de cuisson vapeur .
- Nous vous conseillons de mettre le couvercle en verre. Utilisez le panier à pâtes (accessoire FK 023 000).

### Blanchir

Exemple : légumes

- Remplissez le cuiseur vapeur jusqu'à la marque du minimum et préchauffez en sélectionnant le niveau de cuisson vapeur .
- Mettez les légumes dans le bac de cuisson non perforé.
- Après 1 à 2 minutes, mettez les légumes dans de l'eau glacée pour les refroidir rapidement. Laissez les légumes bien s'égoutter.

### Cuire à point

Exemple : saucisses

- Remplissez la cuve au maximum jusqu'au bord de trop-plein.
- Tournez la manette de température jusqu'à une position comprise entre 100 et 200 °F et préchauffez le cuiseur vapeur.
- Nous vous conseillons de mettre le couvercle en verre. Utilisez le panier à pâtes (accessoire FK 023 000).

### Maintenir au chaud


Exemple : viandes, légumes, garnitures

- Remplissez le cuiseur vapeur jusqu'à la marque du minimum.

- Mettez la manette de température sur 170 - 190 °F et faites préchauffer le cuiseur vapeur.
- Placez dans l'appareil le bac de cuisson contenant les aliments à cuire.
- Reposez le couvercle en verre. Vous pouvez ainsi maintenir au chaud les aliments se trouvant dans les bacs de cuisson pendant une période prolongée sans qu'ils ne s'abîment, se dessèchent ou perdent de leur saveur.


### Régénération

Exemple : plats servis dans l'assiette, plats préparés

- Remplissez le cuiseur vapeur jusqu'à la marque du minimum et préchauffez en sélectionnant le niveau de cuisson vapeur .
- Mettez votre plat préparé dans le bac de cuisson approprié et ramenez la manette de température sur la position voulue (180 - 200 °F). Reposez le couvercle en verre.

### Extraction de jus


Exemple : baies

- Remplissez le cuiseur vapeur jusqu'à la marque du minimum et préchauffez en sélectionnant le niveau de cuisson vapeur .
- Mettez les fruits dans le bac de cuisson perforé.

- Placez d'abord le bac non perforé dans l'appareil, puis le bac perforé contenant les fruits.
- Faites cuire à la vapeur jusqu'à ce que le jus ne sorte plus.

### Stérilisation

Exemple : fruits, légumes

- Remplissez le cuiseur vapeur jusqu'à la marque du minimum.
- Placez les bocaux dans le bac perforé de façon qu'ils ne se touchent pas.
- Tournez la manette de température dans la position de cuisson vapeur .
- Éteignez l'appareil dès que des perles montent dans le bocal.
- Ne sortez pas les bocaux de l'appareil avant qu'ils ne soient parfaitement refroidis.

### Désinfection

Exemple : biberons, pots de confiture

- Remplissez le cuiseur vapeur jusqu'à la marque du minimum et préchauffez en sélectionnant le niveau de cuisson vapeur.
- Placez les biberons ou les pots de confiture dans le bac de cuisson non perforé. Reposez le couvercle en verre.
- Faites chauffer à la vapeur pendant 20 minutes.



## Tableau de réglage

Les valeurs du tableau de réglage sont valables pour l'appareil préchauffé. Elles sont purement indicatives et peuvent varier en fonction de la nature et de l'état des aliments.

## Cuisson à la vapeur / cuisson classique – réglage : niveau de cuisson vapeur

Aliment	Quantité d'eau	Bac de cuisson	Temps de cuisson	Remarques
<b>Viandes</b>				
Boulettes de viande (500 g)	1 litre	perforé	15 - 20 min	
Filet de bœuf (400 g)	1 litre	non perforé	15 - 20 min	Mettez des herbes dans la cuve de cuisson, par exemple ½ c. à café de thym
Suprême de poulet, farci (500 g)	1 litre	non perforé, fond beurré	20 - 25 min	
Escalopes de dinde (300 g)	1 litre	non perforé, fond beurré	15 min	sur bouillon de légumes

Aliment	Quantité d'eau	Bac de cuisson	Temps de cuisson	Remarques
Kasseler (1 kg)	1 litre	non perforé	60 min	
Tafelspitz (1 kg)	1 litre	non perforé	85 - 90 min	avec légumes à potage
<b>Poissons</b>				
Filet de saumon (600 g)	1 litre	perforé	10 - 15 min	
Truite au bleu (2 truites)	1 litre	perforé	8 - 10 min	Bouillon de légumes avec du vinaigre dans la cuve
Truite pochée (2 truites)	1 litre	non perforé	10 - 15 min	
Darnes de cabillaud en vapeur de vin (2 darnes)	1 litre	non perforé	20 min	sur lit de légumes, cuisson à l'eau et au vin
Filet de sébaste (3 filets)	1 litre	non perforé	10 - 12 min	
Filet de sandre (1 kg + 0,5 l d'eau et ingrédients)	1 litre	non perforé	15 - 20 min	
Moules	1 litre	perforé, non perforé	10 - 15 min	dans le bac perforé, avec le bouillon
<b>Légumes</b>				
Chou-fleur (1 tête)	1 litre	perforé	15 - 20 min	en bouquets
Chou-fleur (1 kg) et	1 litre	non perforé	25 - 35 min	en bouquets
Carottes (1 kg)		perforé		en tranches
Brocoli (1 tête)	1 litre	perforé	10 - 15 min	en bouquets
Haricots verts (800 - 1000 g)	1 litre	perforé	20 - 25 min	
Chou-rave (800 g)	1 litre	perforé	15 - 25 min	en tranches
Carottes (1 kg)	1 litre	perforé	10 - 15 min	en tranches
Pommes de terre en robe des champs (1 kg)	1 litre	perforé	30 - 40 min	
Pommes de terre à l'anglaise (1 kg)	1 litre	perforé	20 - 25 min	couper en deux
Pommes de terre à l'anglaise (1 kg) et	1 litre	perforé	25 - 30 min	couper en deux
chou-fleur (1 kg)		non perforé		en bouquets
Asperges (2 kg)	1 litre	perforé, non perforé	20 - 25 min	entières
Courgettes, aubergines (500 g)	1 litre	non perforé	5 - 8 min	en tranches
Épinards (250 g)	1 litre	non perforé	4 min	
Fenouil (4 pièces)	1 litre	perforé	30 - 40 min	entières
<b>Garnitures</b>				
Riz nature (250 g, 0,5 l d'eau)	1 litre	non perforé	30 - 35 min	
Riz étuvé (250 g, 0,5 l d'eau)	1 litre	non perforé	20 - 25 min	
Pâtes (500 g)	4 litres	Panier à pâtes	selon les indications du fabricant	
Spätzle, pâtes (fraîches) (500 g)	4 litres	Panier à pâtes	2 - 5 min	
Garniture de potage aux œufs (1 litre)	1 litre	non perforé, fond beurré	10 - 15 min	
<b>Desserts</b>				
Pudding en moule au bain marie (quantité pour un moule de 1,5 litre)	1 litre	perforé	selon les indications de la recette	
Compote (1 kg, 0,25 l d'eau)	1 litre	non perforé	10 - 20 min	

Aliment	Quantité d'eau	Bac de cuisson	Temps de cuisson	Remarques
Boulettes à la levure de boulanger (8 boulettes, 125 ml de lait, beurre, sucre)	1 litre	non perforé	15 - 20 min	
Riz au lait (250 g, 0,8 l de lait)	1 litre	non perforé	25 - 30 min	

## Pochage – réglage : niveau de température

Aliment	Quantité d'eau	Bac de cuisson	Temps de cuisson	Température
Saucisses (4 - 8 paires)	4 litres	sans	10 - 20 min	160 - 180°F
Boulettes de viande (selon la taille)	4 litres (bouillon de viande, par exemple)	sans	20 - 30 min	190 - 200°F
Boulettes (4 à 6) / pâtes	4 litres	sans	20 - 30 min	190 - 200°F
Vin chaud (au moins 1 litre)		sans	–	170 - 190°F

## Conseils et astuces

- Le cuiseur vapeur peut être doté d'un maximum de deux bacs de cuisson en même temps.
- Si vous cuisez à la vapeur avec deux bacs, vous pouvez mettre les bacs en même temps dans la cuve ou l'un après l'autre pendant la cuisson. Le bac perforé doit être placé sous le bac non perforé.  
Placez d'abord dans la cuve la préparation qui exige la cuisson la plus longue. Mettez le second bac dans la cuve lorsque la durée de cuisson résiduelle du premier plat correspond à la durée de cuisson du second plat. De cette manière, vous pouvez finir de préparer en même temps des préparations dont les durées de cuisson sont différentes.
- Si possible, utilisez toujours le couvercle en verre. Le couvercle assure une fermeture bien étanche qui évite les pertes de vapeur et d'énergie.
- Lorsque vous cuisez à la vapeur ou de manière classique, aromatisez le liquide de cuisson par exemple avec des herbes, des épices, de l'ail, du gingembre, du jus de citron, du vin. Utilisez impérativement la grille de retenue des résidus dans la cuve et enlevez les résidus avant la vidange afin de ne pas boucher l'évacuation.
- Les aliments cuits à la vapeur ont un goût plus marqué que les aliments préparés de manière conventionnelle. Cela vous permet donc de moins assaisonner.

- Les éléments nutritifs, les vitamines et minéraux sont préservés, de même que le goût originel des aliments, leur forme et leur couleur. De plus, la cuisson se fait sans graisse.
- Les aliments n'entrent pas en contact avec l'eau bouillante. Ils sont donc entièrement entourés de vapeur et ne baignent pas dans l'eau.

## Entretien et nettoyage

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



### AVERTISSEMENT : Risque de brûlure :

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



### AVERTISSEMENT : Risque de choc électrique :

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

## Nettoyage de l'appareil


- Après chaque utilisation, videz le bac et nettoyez-le avec du produit à vaisselle et une brosse à vaisselle douce. **Ne traitez pas la cuve de cuisson avec un produit d'entretien pour inox, car ces produits sont la plupart du temps incompatibles avec les produits alimentaires.**

- Les dépôts de salissures, de sel ou de tartre peuvent générer de la corrosion.
- Nettoyez les bacs de cuisson et la grille de retenue au lave-vaisselle ou bien dans de l'eau de vaisselle non agressive. Nettoyez la poignée des bacs seulement à la main.
- Séchez soigneusement la cuve de cuisson avec un torchon. Tant que la cuve est encore humide, ne placez pas le couvercle en verre sur le cuiseur.
- Si un dépôt blanc se forme dans la cuve de cuisson parce que l'eau est très calcaire : Essuyez la cuve avec de l'eau vinaigrée ou un détartrant alimentaire. Rincez soigneusement à l'eau claire.
- Après le séchage, polissez la cuve avec un chiffon doux et une goutte d'huile alimentaire.

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

**Remarque :** Après quelques heures de fonctionnement, les marques de la résistance chauffante deviennent visibles sur le fond de la cuve. Cela n'affecte en rien le fonctionnement et la qualité de l'appareil.

Partie de l'appareil/surface	Nettoyage recommandé
Cuve de cuisson	Nettoyez avec une brosse à vaisselle douce et du produit à vaisselle, puis séchez soigneusement avec un chiffon doux.
Bacs de cuisson	Lave-vaisselle
Couvercle en verre	Lave-vaisselle
Poignée	Nettoyez à l'eau chaude et au produit de vaisselle.





Partie de l'appareil/surface	Nettoyage recommandé
Bandeau de commande	Nettoyer avec un chiffon doux et humide et un peu de produit à vaisselle ; il ne faut pas que le chiffon soit trop humide. Sécher avec un chiffon doux.  Pour entretenir le bandeau de commande, vous pouvez vous procurer une huile spéciale (référence de commande 311135) auprès de votre distributeur spécialisé ou en passant par notre boutique en ligne. Après le nettoyage, appliquez cette huile d'entretien de manière uniforme sur le bandeau de commande au moyen d'un chiffon doux.
Manettes de commande	Nettoyer avec un chiffon doux et humide et un peu de produit à vaisselle ; il ne faut pas que le chiffon soit trop humide.   <b>ATTENTION : Dommages causés à l'appareil :</b> Pour le nettoyage, ne pas démonter les manettes de commande.

## N'utilisez pas ces produits nettoyants

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

## Remédier aux anomalies


Dans de nombreux cas, vous pourrez remédier vous-même facilement aux anomalies. Avant de contacter le service après-vente, veuillez respecter les consignes suivantes.

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

## 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.

### Commande de réparation et conseils en cas de dérangements

CA 800 828 9165

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

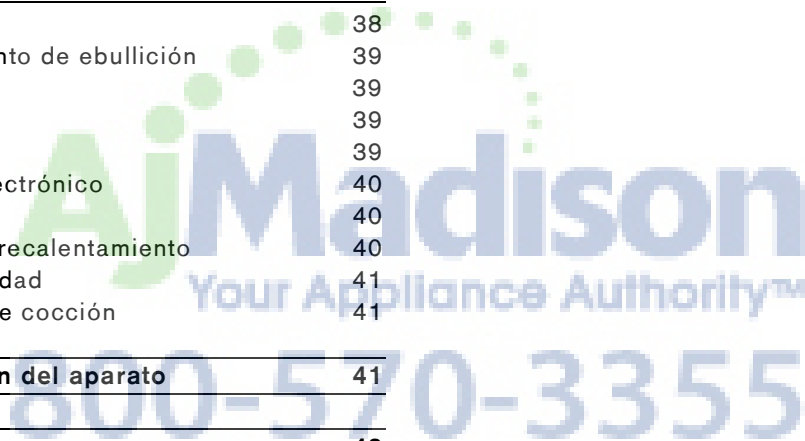
---

## Contenido

---

<b>INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES</b>	<b>33</b>
Seguridad para evitar incendios	33
Seguridad al cocinar	34
Prevención de quemaduras	34
Seguridad de los niños	35
Seguridad en la limpieza	35
Seguridad en los utensilios de cocina	35
Instalación y mantenimiento adecuados	35
Causas de daños	36
<b>Su aparato nuevo</b>	<b>37</b>
Aparato de cocción al vapor	37
Símbolos del embellecedor y la pantalla	37
Accesorio	38
Accesorios especiales	38
Funcionamiento	38
<b>Mando</b>	<b>38</b>
Antes del primer uso	38
Compensación del punto de ebullición	39
Inserción del asa	39
Conectar	39
Apagar	39
Avisador de cocina electrónico	40
Seguro para niños	40
Protección contra sobrecalentamiento	40
Interrupción de seguridad	41
Descargar el líquido de cocción	41
<b>Ámbitos de aplicación del aparato</b>	<b>41</b>
<b>Tabla de ajuste</b>	<b>43</b>
Cocer al vapor / cocer – ajuste:	
Nivel de cocción al vapor	43
Cocción a fuego lento – Ajuste:	
Nivel de temperatura	44
<b>Consejos y trucos</b>	<b>44</b>
<b>Cuidado y limpieza</b>	<b>45</b>
Limpiar el aparato	45
No use los medios de limpieza siguientes	46
<b>Eliminar las fallas</b>	<b>46</b>
<b>Servicio de atención al cliente</b>	<b>47</b>

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





# INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES

## LEA Y CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES



**AVISO:** 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.

### Seguridad para evitar incendios

No deje que papel de aluminio, plástico, papel o tela entren en contacto con 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.



**AVISO:** 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.



**AVISO:** 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.



# INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES

## LEA Y CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

### Seguridad al cocinar



**AVISO:** Utilice este electrodoméstico sólo para su uso previsto, según se describe en este manual. NUNCA utilice este electrodoméstico como calentador de ambiente para calentar o calefaccionar la habitación. Hacerlo puede ocasionar intoxicación por monóxido de carbono y calentamiento excesivo del electrodoméstico. Nunca utilice el electrodoméstico para almacenar objetos.



**AVISO:** 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, se bloquea el flujo de aire a través del horno y esto podría causar intoxicación por monóxido de carbono. Los revestimientos de papel de aluminio también pueden atrapar el calor y causar un peligro de incendio.



**AVISO: 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.



**AVISO: 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.



**AVISO: Peligro de quemaduras:**

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.

### Prevención de quemaduras

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

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

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



**AVISO: Peligro de quemaduras:**

Solo con la cubierta del aparato montada (VD 201): 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.



# INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES

## LEA Y CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

### 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, sienta o cuelgue de cualquier parte de un electrodoméstico, especialmente una puerta, cajón calentador o cajón para almacenamiento. Esto puede dañar el electrodoméstico, y la unidad puede caerse y, posiblemente, causar lesiones graves.

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



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

### Seguridad en la limpieza

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

No use limpiadores a vapor para limpiar el aparato.

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

### Seguridad en los utensilios de cocina

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

Utilice el tamaño de olla adecuado.

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

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

# INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES

## LEA Y CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

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.

Asegúrese de que los platillos reflectantes o los bols recoge gotas 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.

 **AVISO:** 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 trabaje el panel para impedir que se encienda accidentalmente.


## Causas de daños

 **ATENCION: La protección contra sobrecalentamiento desconecta el aparato:**

No conecte el aparato en estado vacío. Vierta agua fría o líquido de cocción en la cubeta de cocción al menos hasta la marca de mínimo o hasta el borde de desbordamiento como máximo. No deje que la cubeta de cocción permanezca vacía durante el funcionamiento. No caliente nunca aceite en la cubeta de cocción.

 **ATENCION: Daño de la tapa de cristal:**

No coloque la tapa de cristal caliente sobre una superficie de trabajo húmeda o fría ni la esponja a un chorro de agua fría para enfriarla. La tapa de cristal podría estallar en caso contrario. En caso de detectar daños en la tapa de cristal, cámbiela de inmediato. Si debido a una tapa de cristal dañada cayesen astillas de cristal en la cubeta de cocción, los alimentos que contenga ya no serán aptos para el consumo.

 **ATENCION: Daños en el aparato debido a accesorio inadecuado:**

Utilice solo los accesorios originales previstos.

 **ATENCION: Corrosión por sal o especias:**

Añada la sal y las pastillas de caldo concentrado al agua solo después de calentarse. La cubeta de cocción tiene una alta resistencia a la corrosión. Sin embargo, es posible que, p. ej. la sal dañe el material en determinados casos.

## Su aparato nuevo

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

### Aparato de cocción al vapor



### Símbolos del embellecedor y la pantalla

Nivel de cocción al vapor

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

## Accesorio

El accesorio siguiente forma parte del suministro:

Inserto de cocción, perforado

Inserto de cocción, no perforado

Tapa de cristal

Asa

Tamiz de restos

## Accesorios especiales

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

AG 050 000 Kit de instalación de desagüe con válvula antirretorno, pieza de desagüe (DN 40) y manguito de conexión (½" a 1½")

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

FK 023 000 cesta para pasta

GE 020 010 Inserto de cocción, no perforado

GE 020 020 Inserto de cocción, perforado

VD 201 014 Cubierta de aparato de acero inoxidable

VD 201 034 Cubierta de aparatos de aluminio

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

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

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

## Funcionamiento

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

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

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

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

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

## Mando

## Antes del primer uso

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

- 1 Limpie completamente el aparato y los accesorios.
- 2 Durante la puesta en funcionamiento debe realizar una compensación del punto de ebullición.

**Nota:** El uso para la cocción al vapor sin haber efectuado previamente la compensación del punto de ebullición puede provocar fallos en el aparato. Es posible que se genere demasiado o muy poco vapor.



- 3 Después de la compensación del punto de ebullición, llene con agua la cubeta de cocción hasta el borde de desbordamiento y ponga el aparato en funcionamiento durante 30 minutos en el nivel de cocción al vapor, para eliminar los posibles olores por falta de uso. Vacíe el agua y seque la cubeta de cocción completamente.

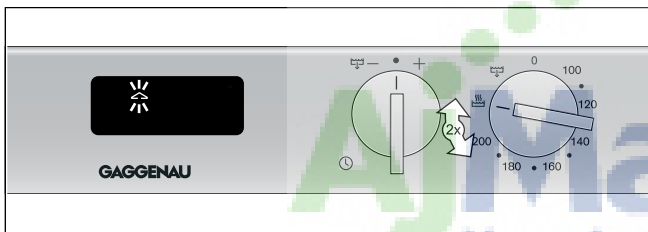
## Compensación del punto de ebullición



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

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

### Realizar una compensación del punto de ebullición

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



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

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

## Inserción del asa

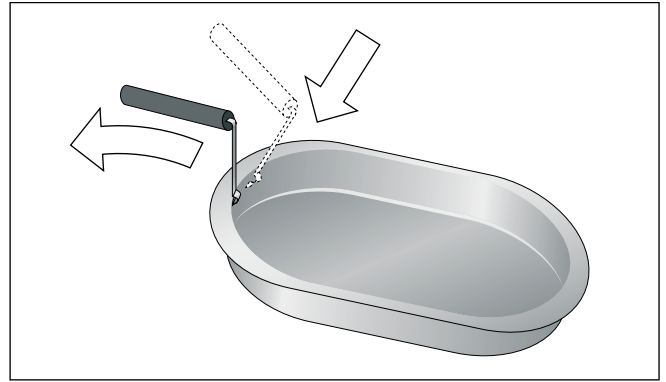


### AVISO: Peligro de quemaduras:

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.


- 1 Introduzca el asa en la cavidad prevista en el inserto de cocción.

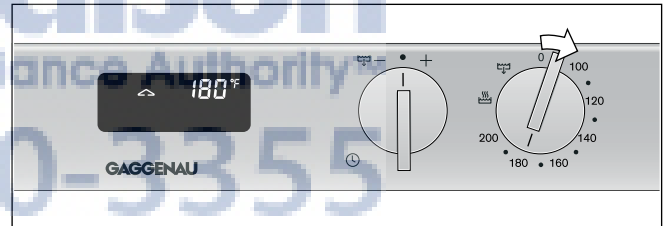
- 2 Baje el asa. Levante el inserto de cocción utilizando el asa.




## Conectar

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

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

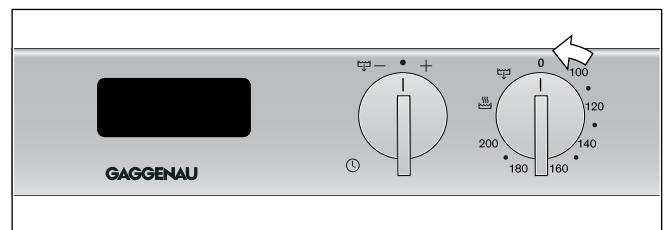


Puede ajustar la temperatura entre 100 - 200°F. Para cocer al vapor ajuste el nivel de cocción al vapor .

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

## Apagar

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



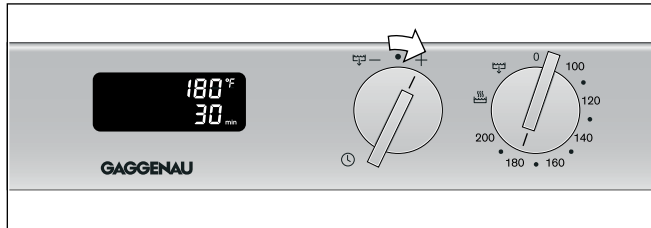
## Avisador de cocina electrónico

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

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

### Ajustar el avisador de cocina

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



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

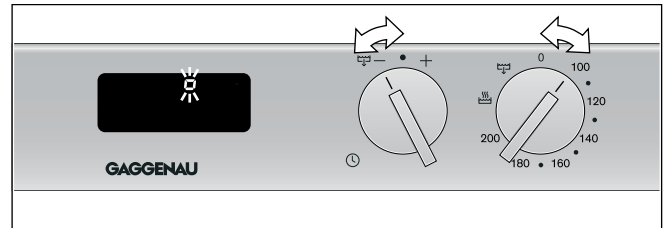
### Notas


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


## Seguro para niños

### Conectar el bloqueo infantil

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



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


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

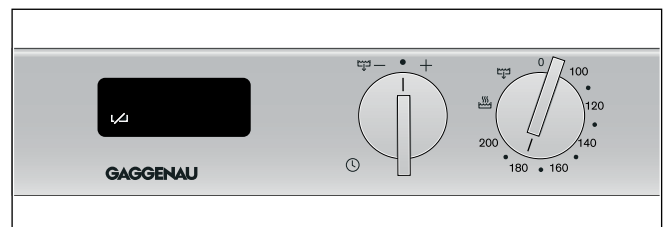
### Desconectar la protección para los niños

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

El seguro para niños está desconectado.

## Protección contra sobrecalentamiento

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

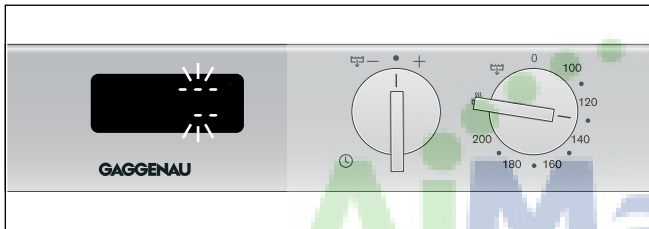


### Posibles causas de sobrecalentamiento:

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

## Interrupción de seguridad

Para su protección el aparato va dotado con una desconexión de seguridad. Cada proceso de calentamiento se interrumpe a las 4 horas, si no se utiliza. En la pantalla se muestran rayas intermitentes.



Gire la maneta de mando "Temperatura" a 0 y podrá poner el aparato de nuevo en su funcionamiento habitual.

## Descargar el líquido de cocción





### AVISO: Peligro de escaldadura:

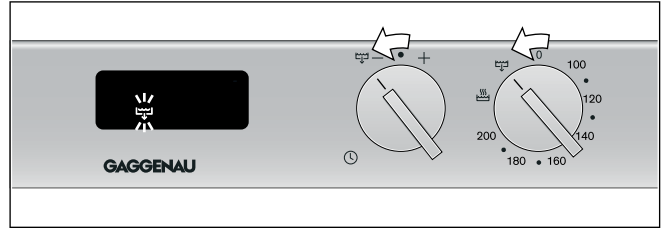
Al vaciar el agua sin toma de desagüe fija: En primer lugar, deje que se enfríe el aparato. Coloque bajo el aparato un recipiente adecuado con suficiente capacidad para recoger el agua.



**Nota:** En caso de que no disponga de una toma de desagüe fija, deberá instalar el kit de instalación de desagüe AG 060 000 y un recipiente termorresistente de un tamaño adecuado (al menos 10 l) bajo el grifo de descarga.

### Abrir el grifo de descarga



- 1 Gire la maneta de mando "Temperatura" hacia la izquierda hasta la posición .

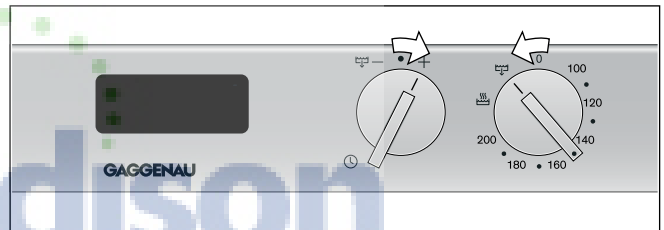
- 2 Gire la maneta de mando "Reloj de alarma" hacia la izquierda hasta la posición  y manténgala en esta posición.






Sonará una señal. Tras unos segundos parpadea en la pantalla . El grifo de descarga se abre. Con el grifo de descarga abierto se ilumina en la pantalla  de forma permanente.

### Cerrar el grifo de descarga

- 1 Gire la maneta de mando "Temperatura" hacia la izquierda hasta la posición .
- 2 Gire la maneta de mando "Reloj de alarma" hacia la derecha hasta la posición  y manténgala en esta posición.




Sonará una señal. Tras unos segundos parpadea en la pantalla . El grifo de descarga se cierra. Cuando se haya cerrado el grifo de descarga,  se apaga.

**Nota:** Si no se ha abierto o cerrado completamente el grifo de descarga, en la pantalla parpadea .

## Ámbitos de aplicación del aparato

### Cocción al vapor


Por ejemplo, verdura o patatas

- Llene el aparato de cocción al vapor hasta la marca inferior y precaliente el aparato en la posición de nivel de cocción al vapor .
- Introduzca el inserto de cocción con el alimento en el aparato. Si utiliza dos insertos de cocción simultáneamente, introduzca en primer lugar el inserto perforado en el aparato y el inserto no perforado encima del primero.

- Vuelva a colocar la tapa de cristal. Puede resaltar el sabor de los alimentos reemplazando el agua por un líquido apto para el consumo (p. ej. caldo de verduras, hervido de pescado, consomé de carne).


### Cocción con agua hirviendo

Por ejemplo, pastas

- Llene el aparato de cocción al vapor hasta el borde de desbordamiento como máximo y precaliente el aparato en la posición de nivel de cocción al vapor .
- Recomendamos que utilice la tapa de cristal. Utilice la cesta para pasta (accesorio FK 023 000).

### Escaldar

Por ejemplo, verdura

- Llene el aparato de cocción al vapor hasta la marca inferior y precaliente el aparato en la posición de nivel de cocción al vapor .
- Introduzca la verdura en el inserto de cocción no perforado.
- Tras 1 - 2 minutos, introduzca la verdura en agua con hielo para que enfríe rápidamente. Escorra la verdura.

### Cocción a fuego lento

Por ejemplo, salchichas

- Llene la cubeta de cocción hasta el borde de desbordamiento como máximo.
- Gire la maneta de mando "Temperatura" hasta una temperatura entre 100 y 200 °F y precaliente el aparato de cocción al vapor.
- Recomendamos que utilice la tapa de cristal. Utilice la cesta para pasta (accesorio FK 023 000).


### Mantenimiento de calor

Por ejemplo, carne, verdura, guarniciones

- Llene el aparato de cocción al vapor hasta la marca inferior.
- Ajuste la maneta de mando "Temperatura" en 170 - 190 °F y precaliente el aparato de cocción al vapor.
- Introduzca el inserto de cocción con el alimento en el aparato.
- Vuelva a colocar la tapa de cristal. Las comidas pueden conservarse calientes durante más tiempo de forma sana y manteniendo el sabor sin que se sequen.


### Regenerar

Por ejemplo, platos combinados, alimentos preparados

- Llene el aparato de cocción al vapor hasta la marca inferior y precaliente el aparato en la posición de nivel de cocción al vapor .
- Introduzca el alimento preparado en el inserto de cocción correspondiente y ajuste la maneta de mando "Temperatura" en la temperatura deseada (180 - 200 °F). Vuelva a colocar la tapa de cristal.


### Extraer el jugo

Por ejemplo, bayas

- Llene el aparato de cocción al vapor hasta la marca inferior y precaliente el aparato en la posición de nivel de cocción al vapor .
- Introduzca la fruta en el inserto de cocción perforado.
- Introduzca primero el inserto de cocción no perforado en el aparato y, a continuación, el inserto de cocción perforado con la fruta encima.
- Cueza el alimento al vapor hasta que no salga más jugo.

### Espesar

Por ejemplo, fruta o verdura

- Llene el aparato de cocción al vapor hasta la marca inferior.
- Coloque los tarros de cristal en el inserto de cocción perforado, de modo que no se toquen.
- Gire la maneta de mando "Temperatura" hasta la posición del nivel de cocción al vapor .
- Apague el aparato cuando empiecen a formarse perlas en el cristal.
- Saque los tarros del aparato cuando se hayan enfriado completamente.

### Desinfectar

Por ejemplo, biberones o tarros de mermelada

- Llene el aparato de cocción al vapor hasta la marca inferior y precaliente el aparato en la posición de nivel de cocción al vapor.
- Introduzca los biberones o los tarros de mermelada en el inserto de cocción perforado. Coloque la tapa de cristal.
- Deje cocer al vapor durante 20 minutos.

## Tabla de ajuste

Los valores de la tabla de ajuste se calculan con el aparato precalentado. Sirven solo de orientación, ya que según el tipo y estado de cada alimento será necesario más o menos calor.

### Cocer al vapor / cocer – ajuste: Nivel de cocción al vapor

Alimento	Cantidad de agua	Inserto de cocción	Tiempo de cocción	Observaciones
<b>Carne</b>				
Albóndigas de carne (500 g)	1 litro	perforado	15 - 20 min.	
Solomillo de ternera (400 g)	1 litro	no perforado	15 - 20 min.	Añada especias en la cubeta de cocción, p. ej. ½ cucharilla de tomillo
Pechuga de pollo, rellena (500 g)	1 litro	no perforado, fondo untado con mantequilla	20 - 25 min.	
Filete de pechuga de pavo (300 g)	1 litro	no perforado, fondo untado con mantequilla	15 min.	sobre caldo de verduras
Lomo ahumado (1 kg)	1 litro	no perforado	60 min.	
Lomo de buey cocido (1 kg)	1 litro	no perforado	85 - 90 min.	con sopa de verduras
<b>Pescado</b>				
Filete de salmón (600 g)	1 litro	perforado	10 - 15 min.	
Trucha azul (2 truchas)	1 litro	perforado	8 - 10 min.	añadir caldo de verduras con vinagre en la cubeta de cocción
Trucha en su jugo (2 truchas)	1 litro	no perforado	10 - 15 min.	
Rodajas de bacalao en vapor de vino (2 rodajas)	1 litro	no perforado	20 min.	sobre lecho de verduras con agua y vino
Filetes de salmonete (3 filetes)	1 litro	no perforado	10 - 12 min.	
Filete de lucioperca (1 kg + 0,5 l de agua y guarnición)	1 litro	no perforado	15 - 20 min.	
Mejillones	1 litro	perforado, no perforado	10 - 15 min.	en el inserto perforado con jugo
<b>Verduras</b>				
Coliflor (1 cabeza)	1 litro	perforado	15 - 20 min.	en manojos
Coliflor (1 kg) y zanahorias (1 kg)	1 litro	no perforado	25 - 35 min.	en manojos
Brécol (1 cabeza)	1 litro	perforado	10 - 15 min.	en manojos
Judías verdes (800 - 1000 g)	1 litro	perforado	20 - 25 min.	
Colinabo (800 g)	1 litro	perforado	15 - 25 min.	en rodajas
zanahorias (1 kg)	1 litro	perforado	10 - 15 min.	en rodajas
Zanahorias (1 kg)	1 litro	perforado	30 - 40 min.	
Patatas cocidas (1 kg)	1 litro	perforado	20 - 25 min.	a mitades
Patatas cocidas (1 kg) y Coliflor (1 kg)	1 litro	perforado	25 - 30 min.	a mitades
		no perforado		en manojos

Alimento	Cantidad de agua	Inserto de cocción	Tiempo de cocción	Observaciones
Espárragos (2 kg)	1 litro	perforado, no perforado	20 - 25 min.	enteros
Calabacín, berenjena (500 g)	1 litro	no perforado	5 - 8 min.	en rodajas
Espinacas en hoja (250 g)	1 litro	no perforado	4 Min.	
Hinojo (4 unidades)	1 litro	perforado	30 - 40 min.	enteros

### Guarniciones

Arroz natural (250 g, 0,5 l de agua)	1 litro	no perforado	30 - 35 min.	
Arroz Parboiled (250 g, 0,5 l de agua)	1 litro	no perforado	20 - 25 min.	
Pastas (500 g)	4 litros	cesta para pasta	según indicaciones del fabricante	
Spätzle (pastas de huevo tradicionales), pasta (fresca) (500 g)	4 litros	cesta para pasta	2 - 5 min.	
Huevo cuajado (1 litro)	1 litro	no perforado, fondo untado con mantequilla	10 - 15 min.	

### Postres

Pudding al baño maría (cantidad para un molde de 1,5 litros)	1 litro	perforado	según indicaciones de la receta	
Compota (1 kg, 0,25 l de agua)	1 litro	no perforado	10 - 20 min.	
Bolas de levadura (8 bolas, 125 ml de leche, mantequilla y azúcar)	1 litro	no perforado	15 - 20 min.	
Arroz con leche (250 g, 0,8 l de leche)	1 litro	no perforado	25 - 30 min.	

## Cocción a fuego lento – Ajuste: Nivel de temperatura

Alimento	Cantidad de agua	Inserto de cocción	Tiempo de cocción	Temperatura
Salchichas (4 - 8 pares)	4 litros	ninguno	10 - 20 min.	160 - 180°F
Albóndigas de carne (según tamaño)	4 litros (p. ej. caldo de carne)	ninguno	20 - 30 min.	190 - 200°F
Albóndigas de patatas y pan (4 - 6) / Pastas	4 litros	ninguno	20 - 30 min.	190 - 200°F
Vino especiado caliente (al menos 1 litro)		ninguno	—	170 - 190°F

## Consejos y trucos

- El aparato de cocción al vapor puede equiparse simultáneamente con dos insertos de cocción como máximo.
- Al cocinar al vapor con dos insertos de cocción, puede insertar los insertos de cocción bien simultáneamente en la cubeta de cocción o bien consecutivamente durante el proceso de cocción. El inserto perforado debe colocarse debajo del inserto no perforado.

Introduzca en la cubeta de cocción en primer lugar el producto que precise el mayor tiempo de cocción. El segundo inserto de cocción deberá introducirlo en la cubeta de cocción cuando se haya alcanzado el tiempo restante para el segundo producto de cocción. De este modo podrá cocinar comidas que precisen tiempos de cocción distintos a la vez.

- Coloque siempre que sea posible la cubierta de cristal. Al tapar correctamente la tapa evitará la pérdida de energía y vapor.

- Aromatice el líquido de cocción durante la cocción al vapor y cocine, p. ej. con especias, hierbas aromáticas, ajo, jengibre, zumo de limón o vino. Utilice siempre el tamiz de restos en la cubeta de cocción y retire los restos antes del vaciado para que no se obstruya el desagüe.
- Los productos cocinados al vapor tienen un sabor más intenso que los alimentos preparados del modo tradicional. Por lo tanto, puede prescindir en gran medida del uso de sazonado adicional.
- Los nutrientes, vitaminas y minerales, así como el sabor propio de los alimentos, su forma y color se conservan. La preparación se realiza sin grasa.
- El producto de cocción no entra en contacto con el agua en ebullición. De esta forma, el producto de cocción queda totalmente rodeado de vapor y se evita la pérdida de color debido al agua.

- Si se forma una capa blanca en la cubeta de cocción debido a un exceso de cal en el agua: Lave la cubeta de cocción con vinagre y agua o con un descalcificador apto para el contacto con alimentos. Enjuagar con abundante agua limpia.
- Después de secar la cubeta de cocción, aplique con un paño suave unas gotas de aceite alimenticio.

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

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

## Cuidado y limpieza

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



### **AVISO: Peligro de quemaduras:**

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



### **AVISO: Peligro de descarga eléctrica:**

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

## Limpiar el aparato

- Vacíe la cubeta de cocción después de cada uso y lávela con lavavajillas y un cepillo para fregar suave. **La cubeta de cocción no debería limpiarse con productos para el cuidado de acero inoxidable, ya que en la mayoría de las veces no son aptos para el contacto con alimentos.**
- Los sedimentos de suciedad, sal y cal pueden provocar daños debido a la corrosión.
- Lave el inserto de cocción y el tamiz de restos en el lavavajillas o con agua jabonosa suave. Lave el asa del inserto de cocción a mano.
- Seque minuciosamente la cubeta de cocción con un paño. No deberá colocar la tapa de cristal mientras permanezca húmeda la cubeta de cocción.

### Parte del aparato/ Limpieza recomendada Superficie

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

Maneta de mando Limpiar con un paño blando húmedo y algo de detergente; el paño no debe estar húmedo en exceso.



### **ATENCIÓN: Daños en el aparato:**

No retirar la maneta del mando para su limpieza.

## No use los medios de limpieza siguientes

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

## Eliminar las fallas

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

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

---

## Servicio de atención al cliente

---

Si su aparato necesita una reparación, nuestro servicio de atención al cliente estará encantado de ayudarlo. 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**

5551 McFadden Ave  
Huntington Beach, CA 92649  
Telephone: 877.4GAGGENAU  
USA  
[www.gaggenau-usa.com](http://www.gaggenau-usa.com)



9000576960 en-us, es-mx, fr-ca (901217)

**GAGGENAU**