

Gaggenau

Instruction manual

Instrucciones de uso

Instruções de serviço

Οδηγίες χρήσεω

VK 230

Steamer

Aparato de cocción al vapor

Aparelho para cozinhar a vapor

Ατμομάγειρας

Table of contents	3
Índice	16
Índice	30
Πίνακας περιεχομένων	43

Table of contents

Important safety information	4
Causes of damage	5
Environmental protection	5
Environmental protection	5
Tips for saving energy	5
Your new appliance	6
Steamer	6
Symbols on the control panel and the display	7
Accessories	7
Special accessories	7
Operating principle	7
Operation	7
Before first use	7
Boiling point detection	7
Hooking the handle into the cooking inserts	8
Switching on	8
Switching off	8
Electronic short-term timer	8
Child lock	9
Overheating protection	9
Safety shut-off	9
Draining the cooking liquid	9
Operating areas of the appliance	10
Settings table	11
Steaming / cooking – Setting: steam cooking	11
Simmering – Setting: temperature setting	12
Tips and tricks	12
Care and cleaning	13
Cleaning the appliance	13
Do not use these cleaners	13
Trouble shooting	14
After-sales service	15

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

⚠ Important safety information

Read these instructions carefully. Only then will you be able to operate your appliance safely and correctly. Retain the instruction manual and installation instructions for future use or for subsequent owners.

Check the appliance for damage after unpacking it. Do not connect the appliance if it has been damaged in transport.

Only a licensed professional may connect appliances without plugs. Damage caused by incorrect connection is not covered under warranty.

This appliance is intended for domestic use only. The appliance must only be used for the preparation of food and drink. The appliance must be supervised during operation. Only use this appliance indoors.

This appliance is not intended for operation with an external clock timer or a remote control.

This appliance may be used by children over the age of 8 years old and by persons with reduced physical, sensory or mental capacity or by persons with a lack of experience or knowledge if they are supervised or are instructed by a person responsible for their safety how to use the appliance safely and have understood the associated hazards.

Children must not play with the appliance. Children must not clean the appliance or carry out general maintenance unless they are at least 8 years old and are being supervised.

Keep children below the age of 8 years old at a safe distance from the appliance and power cable.

Risk of fire!

The appliance becomes very hot and flammable materials could catch fire. Never store or use flammable objects (e.g. spray cans, cleaning agents) under the appliance or in its immediate vicinity. Never place flammable items on or in the appliance.

Risk of burns!

- The accessible parts become very hot when in operation. Never touch hot parts. Keep children at a safe distance.
- The cooking insert becomes very hot. Always use the handle provided to lift the cooking insert. Make sure the handle is properly engaged in the cooking insert. Do not turn over the cooking insert by the handle to empty the contents.
- When the appliance cover is closed, heat will accumulate. Only close the appliance cover when the appliance has cooled down. Never switch the appliance on with the appliance cover closed. Do not rest food on the appliance cover or use it to keep food warm.

Risk of electric shock!

- Incorrect repairs are dangerous. Repairs may only be carried out by one of our trained after-sales engineers. If the appliance is faulty, unplug the mains plug or switch off the fuse in the fuse box. Contact the after-sales service.
- The cable insulation on electrical appliances may melt when touching hot parts of the appliance. Never bring electrical appliance cables into

contact with hot parts of the appliance.

- Penetrating moisture may cause an electric shock. Do not use any high-pressure cleaners or steam cleaners.

Causes of damage

Caution!

- Overheating protection switches off the appliance: do not switch on the steamer without water in the cooking basin. Fill the cooking basin with cold water or cooking liquid, at least up to the minimum level marker and not further than the boil-over ledge. Avoid boiling the cooking basin dry. Do not heat up oil in the cooking basin.
- Damage to the glass cover: do not place the hot glass cover on a wet and cold worktop or under cold running water. The glass cover might crack. Replace the glass cover immediately if it is damaged. If bits of broken glass should fall into the cooking basin as the result of a damaged glass cover, the food prepared in it is no longer safe for consumption.
- Damage from unsuitable accessories: only use designated original accessories.
- Corrosion from salt or spices: only add salt or stock cubes when the water is hot. The cooking basin is noncorrosive. However, certain substances such as salt might cause corrosion.

Environmental protection

Environmental protection



This appliance is labelled in accordance with the European Directive 2002/96/EU concerning used electrical and electronic appliances (WEEE – waste electrical and electronic equipment). The guideline determines the framework for the return and recycling of used appliances as applicable.

Tips for saving energy

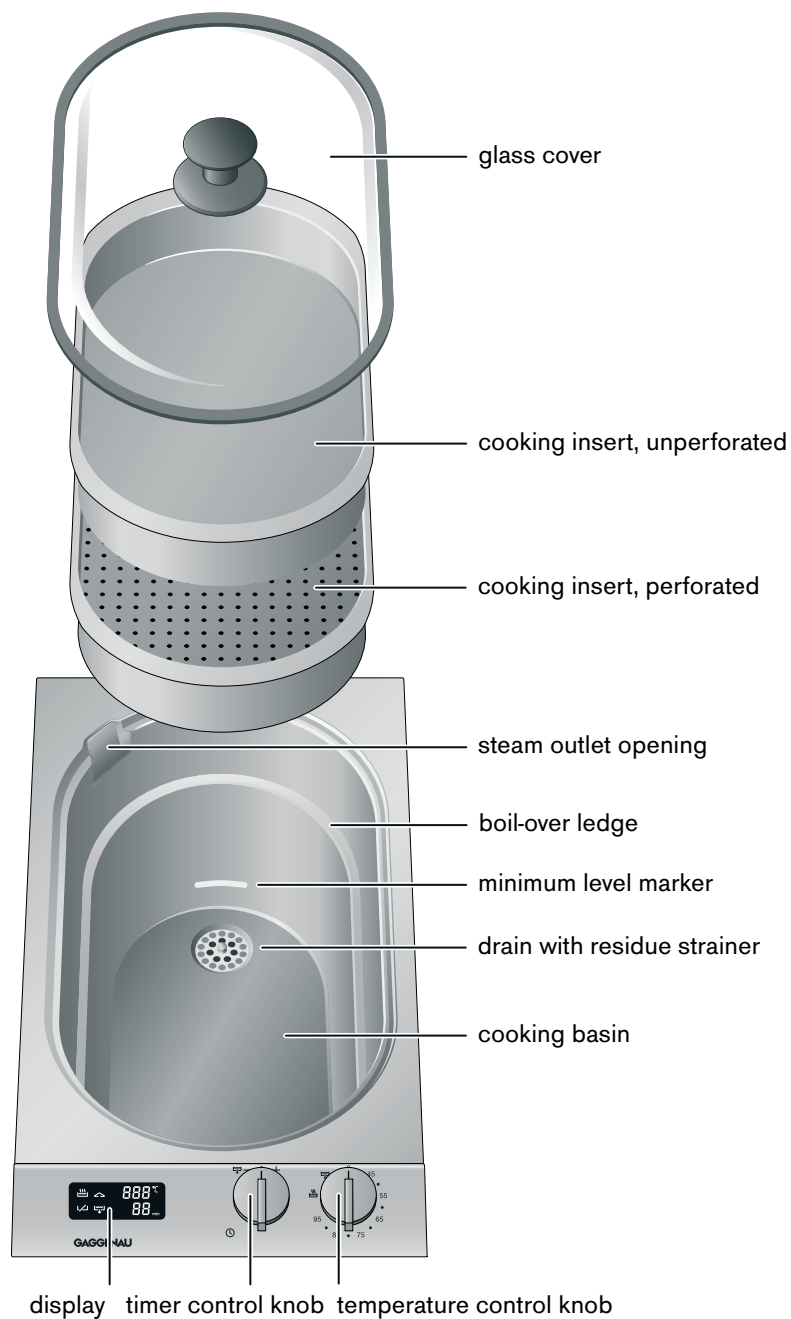
Please observe the following tips to conserve energy while cooking:

- Only preheat the appliance for the time necessary to reach the required temperature.
- If possible, always place the glass cover on the steamer to prevent steam and energy being lost.
- The steamer may be used with two cooking inserts to prepare different foods at the same time.

Your new appliance

Your new appliance and its accessories are described in this section.

Steamer



Symbols on the control panel and the display

-  steaming
-  heating up
-  drain valve open
-  overheating protection

Accessories

As standard, your appliance comes with the following accessories:

- cooking insert, perforated
- cooking insert, unperforated
- glass cover
- handle
- residue strainer

Special accessories

You can order the following special accessories from your specialist dealer:

- | | |
|------------|---|
| AG 050 000 | drain installation set with check valve drain set (DN 40) and connecting sleeve (½" on 1½") |
| AG 060 000 | drain installation set enables drainage of cooking liquid into a suitable receptacle |
| FK 023 000 | pasta basket |
| GE 020 010 | cooking insert, unperforated |
| GE 020 020 | cooking insert, perforated |
| VD 201 014 | stainless steel appliance cover |
| VD 201 034 | aluminium appliance cover |
| VV 200 014 | stainless steel connection strip for combination with further Vario appliances |
| VV 200 034 | aluminium connection strip for combination with further Vario appliances |

Only use the accessories as specified. The manufacturer accepts no liability if these accessories are used incorrectly.

Operating principle

In the steamer you can steam cook, cook, simmer and blanch.

Steam cooking consists of cooking in a steam flow. The temperature ranges around 100 °C. The steam transmits the heat. Suitable foodstuffs are vegetables, potatoes or fish.

The steam surrounds the food that is being cooked and prevents a loss of nutrients in the food. Cooked food retains its shape, its colour and its typical aroma. Foodstuffs are not browned in the steam cooker.

The appliance offers you the possibility of steam cooking without pressure in one or two cooking inserts. When you use the perforated cooking insert, the steam is able to reach the food on all sides. This ensures uniform cooking even of large quantities of food.

You can set the cooking liquid temperature in 5 °C increments between 45 and 95 °C. This precise adjustment of the water temperature allows you to melt a chocolate coating, for example, to poach meat or to boil pasta.

Operation

Before first use

Please observe the following notes before steaming for the first time:

- 1 Thoroughly clean the appliance and accessories.
- 2 The appliance must be calibrated before first-time operation.
Note: Failure to adjust the boiling point before steaming may result in malfunctions. The steamer might produce too much or too little steam.
- 3 After calibration, fill the cooking basin up to the boil-over ledge with water. Heat up the appliance on the steaming setting for 30 minutes. This will eliminate any 'newness' smells. Drain the water and thoroughly dry the cooking basin.

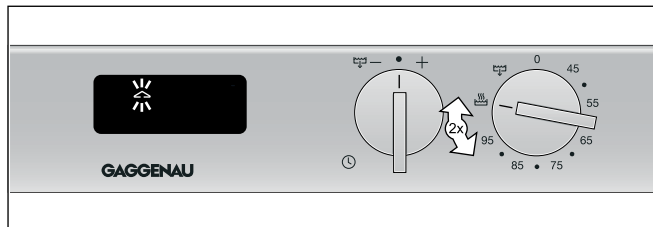
Boiling point detection

The boiling point depends on the air pressure. The higher the altitude, the lower the air pressure, and also the boiling point.

The boiling point must be calibrated before steaming for the first time. During calibration, the appliance is adjusted to the pressure of the altitude where the appliance is installed.

Calibrating the boiling point

- 1 Fill the cooking basin up to the minimum level marker with cold water. Fit the glass cover.
- 2 Set the temperature to 95 °C.
- 3 **Carry out the following operation within 5 seconds:** turn the temperature control knob to and fro **twice** between  and 95 °C. Then turn the control knob to .



The  symbol flashes during boiling point detection. As soon as the  symbol has stopped flashing, the boiling point detection has been completed. The boiling point detection takes between 3 and 7 minutes.

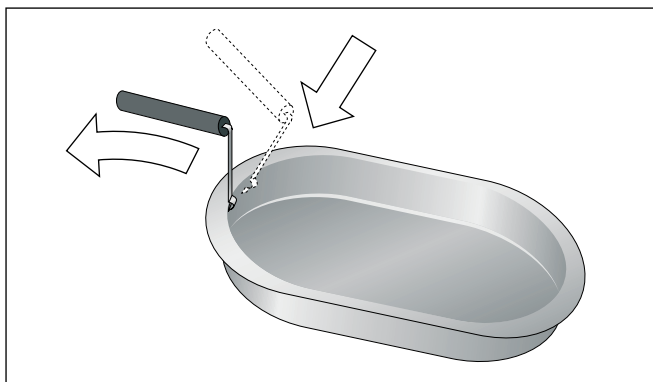
Note: During calibration more steam might escape from the steamer than during normal use.

Hooking the handle into the cooking inserts

Risk of burns!

The cooking insert becomes very hot. Always use the handle provided to lift the cooking insert. Make sure the handle is properly engaged in the cooking insert. Do not turn over the cooking insert by the handle to empty the contents.

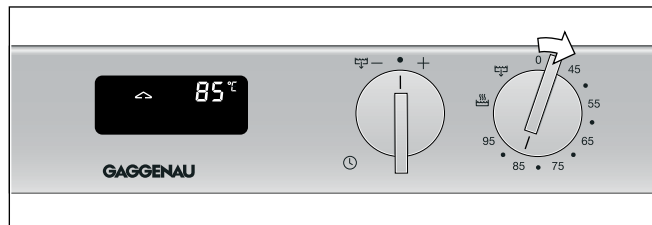
- 1 Slide the handle into the opening on the cooking insert.
- 2 Tilt back the handle. Lift the cooking insert by the handle.



Switching on

Fill the cooking basin with cold water or another cooking liquid (quantity between 1 - 4 litres, refer to the settings table). Do not fill the cooking basin with oil. Fill the cooking basin at least up to the minimum level marker and not higher than to the boil-over ledge.

Turn the temperature control knob to the required position. The selected temperature is shown on the display. The  symbol is shown on the display, while the appliance is heating up.

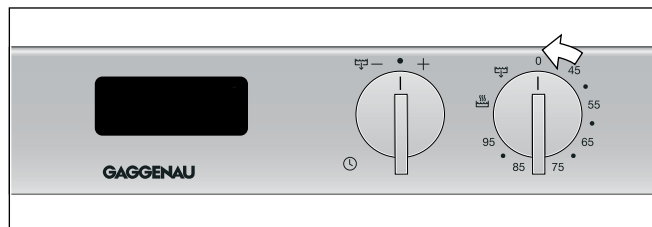


You can set the temperature between 45 and 95 °C. Select the steaming setting  for steam cooking.

Note: Always fit the glass cover during operation. Make sure the steam outlet opening is kept free.

Switching off

Turn the temperature control knob to 0. The display goes off.



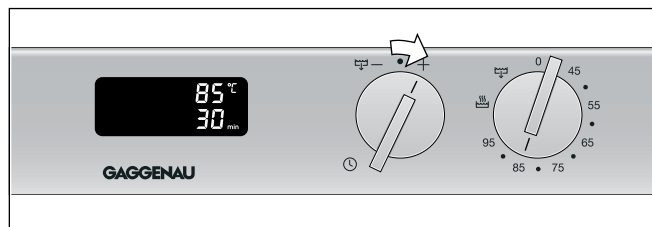
Electronic short-term timer

You can set the short-term timer between 1 and 90 minutes. The automatic shut-off will switch off the steamer after the programmed time has elapsed.

You can use the short-term timer without automatic shut-off even when the steamer is switched off.

Setting the short-term timer

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



- 3 The elapsing time is shown on the display. It is possible to change the programmed time while the timer is running.
- 4 After the programmed time has elapsed the appliance is switched off. A signal is sounded. Move any control knob to switch off the signal.

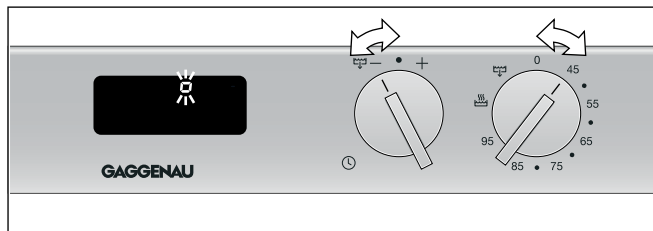
Notes

- If you switch off the appliance before the programmed time has elapsed, the timer will continue to run without the automatic shut-off.
- If you first programme the timer and then select the temperature, the timer will run without the automatic shut-off.

Child lock

Activating the child lock

- 1 Turn the temperature control knob to the right to any temperature.
- 2 Turn the timer control knob to the left to the minus position. Hold the knob in this position.
- 3 Turn the temperature control knob back to 0.
- 4 Turn the timer control knob back to 0.



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

If you turn a control knob while the child lock is activated, the  symbol lights up on the display and goes off after a short time.

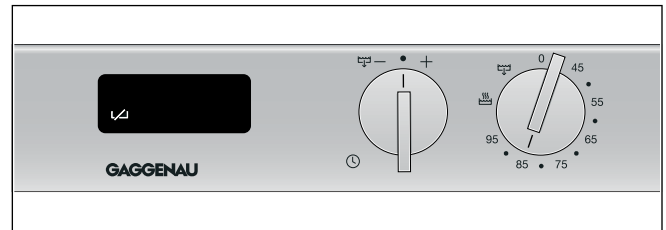
De-activating the child lock

- 1 Turn the timer control knob to the left to the minus position. Hold the knob in this position.
- 2 Turn the temperature control knob to the right to any temperature.
- 3 Turn the timer control knob back to 0.

The child lock is de-activated.

Overheating protection

To protect the appliance and the furniture, the steamer switches the heating element off automatically when overheated.  appears on the display. Switch off the appliance and wait until it has cooled down.

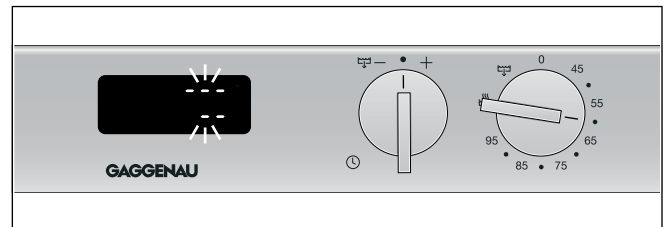


Possible causes for overheating:

- appliance was switched on empty (without any liquid in the cooking basin)
- the cooking basin was filled with very hot water
- appliance was boiled empty or the liquid in the cooking basin has dropped below the minimum level
- appliance was operated for a long time on the steaming setting without the glass cover in place
- limescale built-up in the cooking basin

Safety shut-off

For your protection the appliance features safety shut-off. Every heating operation is switched off after four hours if the appliance is not operated during this time. Dashes flash on the display.



Turn the temperature control knob to 0. Then you can operate the appliance again normally.

Draining the cooking liquid

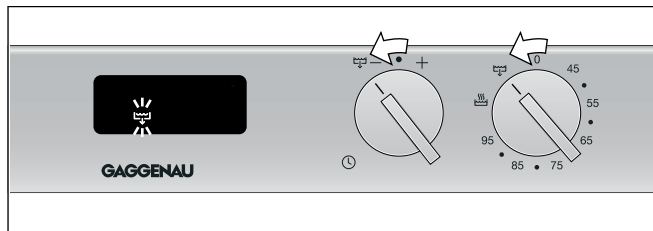
Risk of scalding!

Observe caution when draining the steamer, if there is no fixed drainage connection: let the steamer cool down. Place a suitable and sufficiently large receptacle underneath the appliance to collect the water.

Note: Install the drain installation set AG 060 000 if there is no fixed drainage connection present. Place a suitable, heat resistant receptacle (min. 10 l) under the drain tap.

Opening the drain valve

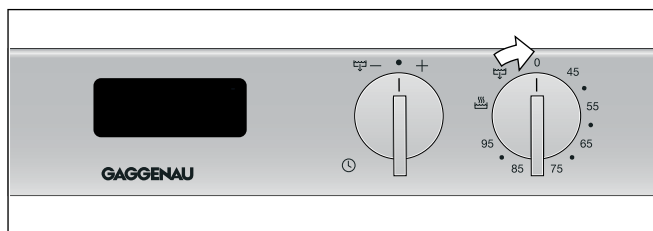
- 1 Turn the temperature control knob to the left to the position .
- 2 Turn the timer control knob to the left to the position  and hold it in this position.



A signal is sounded.  flashes on the display after a few seconds. The drain valve is opened.  lights permanently on the display while the drain valve is open.

Closing the drain valve

- 1 Turn the temperature control knob to the right to the position 0.
- 2 A signal is sounded.  flashes on the display after a few seconds. The drain valve is closed. When the drain valve is closed, the symbol  goes off.



Notes

- If the drain valve is not properly open or closed,  flashes on the display.
- Make sure the residue strainer is placed on the drain to avoid food residues blocking the drain.

Operating areas of the appliance

Cooking in steam

For example vegetables, potatoes

- Fill the cooking basin up to the minimum level marker and preheat on the steaming setting .
- Place the cooking insert with the food inside it in the steamer. When steaming with two cooking inserts, make sure you insert the perforated insert under the unperforated insert.
- Fit the glass cover. You can enhance the taste of meals by replacing the water with a liquid that complements the food (e.g. vegetable soup, fish stock or meat stock).

Cooking in simmering water

For example pasta

- Fill the cooking basin up to the boil-over ledge and preheat on the steaming setting .
- Recommendation: fit the glass cover. Use the pasta basket (special accessory FK 023 000).

Blanching

For example vegetables

- Fill the cooking basin up to the minimum level marker and preheat on the steaming setting .
- Place the vegetables in the unperforated cooking insert.
- After 1 - 2 minutes, place the vegetables in icy water to cool them down fast. Allow the vegetables to drip dry fully.

Simmering

For example sausages

- Fill the cooking basin up to the boil-over ledge.
- Set the temperature between 45 and 95 °C and preheat the steamer.
- Recommendation: fit the glass cover. Use the pasta basket (special accessory FK 023 000).

Keeping warm

For example meat, vegetables, side dishes

- Fill the cooking basin up to the minimum level marker.
- Set the temperature between 80 and 90 °C and preheat the steamer.
- Place the cooking insert containing the food inside the steamer.
- Fit the glass cover. In this way, you can keep food gently and tastily warm over a prolonged period of time without them drying out.

Regenerating

For example prepared dishes

- Fill the cooking basin up to the minimum level marker and preheat on the steaming setting .
- Place your prepared meal in the corresponding cooking insert and set the temperature between 85 and 95 °C. Fit the glass cover.

Extracting juice

For example berries

- Fill the cooking basin up to the minimum level marker and preheat on the steaming setting .
- Place the fruit in the perforated cooking insert.
- Place the unperforated insert in the appliance and then the perforated insert above.
- Steam until no more juice is extracted.

Preserving

For example fruit, vegetables

- Fill the cooking basin up to the minimum level marker.
- Place the jars in the perforated cooking insert. Leave some space between the jars.
- Set the steaming setting .
- Switch off the appliance as soon as bubbles start to rise in the jars.
- Do not remove the jars from the appliance until they have cooled down fully.

Disinfecting

For example baby bottles, jam jars

- Fill the cooking basin up to the minimum level marker and preheat on the steaming setting.
- Place the baby bottles or the jam jars in the unperforated cooking insert. Fit the glass cover.
- Steam for 20 minutes.

Settings table

The values given are for a preheated appliance. The values must be looked upon as a guideline. The heat

required depends on the type and condition of the food.

Steaming / cooking – Setting: steam cooking

Food	Water quantity	Cooking insert	Cooking time	Remarks
Meat				
Meat balls (500 g)	1 litre	perforated	15 - 20 min.	
Fillet of beef (400 g)	1 litre	unperforated	15 - 20 min.	place herbs, e.g. ½ teas. thyme in the cooking basin
Chicken breast, filled (500 g)	1 litre	unperforated, base buttered	20 - 25 min.	
Turkey breast (300 g)	1 litre	unperforated, base buttered	15 min.	over vegetable stock
Smoked pork(1 kg)	1 litre	unperforated	60 min.	
Boiled beef (1 kg)	1 litre	unperforated	85 - 90 min.	with soup vegetables
Fish				
Salmon fillet (600 g)	1 litre	perforated	10 - 15 min.	
Truite bleue (2 trouts)	1 litre	perforated	8 - 10 min.	vegetable stock with vinegar
Trout in stock (2 trouts)	1 litre	unperforated	10 - 15 min.	
Cod cutlet steamed in wine (2 fillets)	1 litre	unperforated	20 min.	in a vegetable bed over water and wine
Ocean perch fillet (3 fillets)	1 litre	unperforated	10 - 12 min.	
Pike fillet (1 kg + 0.5 l water and ingredients)	1 litre	unperforated	15 - 20 min.	
Mussels	1 litre	perforated, unperforated	10 - 15 min.	in the perforated insert with stock
Vegetables				
Cauliflower (1 head)	1 litre	perforated	15 - 20 min.	in roses
Cauliflower (1 kg) and carrots (1 kg)	1 litre	unperforated unperforated	25 - 35 min.	in roses sliced
Broccoli (1 head)	1 litre	perforated	10 - 15 min.	in roses
Green beans (800 - 1000 g)	1 litre	perforated	20 - 25 min.	
Kohlrabi (800 g)	1 litre	perforated	15 - 25 min.	sliced
Carrots (1 kg)	1 litre	perforated	10 - 15 min.	sliced
Jacket potatoes (1 kg)	1 litre	perforated	30 - 40 min.	
Boiled potatoes (1 kg)	1 litre	perforated	20 - 25 min.	halve

Food	Water quantity	Cooking insert	Cooking time	Remarks
Boiled potatoes (1 kg) and cauliflower (1 kg)	1 litre	perforated unperforated	25 - 30 min.	halve in roses
Asparagus (2 kg)	1 litre	perforated, unperforated	20 - 25 min.	whole
Courgettes, aubergines (500 g)	1 litre	unperforated	5 - 8 min.	sliced
Spinach (250 g)	1 litre	unperforated	4 min.	
Fennel (4 pieces)	1 litre	perforated	30 - 40 min.	whole

Side dishes

Brown rice (250 g, 0.5 l water)	1 litre	unperforated	30 - 35 min.	
Parboiled rice (250 g, 0.5 l water)	1 litre	unperforated	20 - 25 min.	
Pasta (500 g)	4 litres	pasta basket	according to manufacturer's instructions	
Fresh pasta, 'Spaetzle' (500 g)	4 litres	pasta basket	2 - 5 min.	
Cooked-egg garnish (1 litre)	1 litre	unperforated, base buttered	10 - 15 min.	

Desserts

Pudding in bain-marie tin (quantity for 1.5 litre tin)	1 litre	perforated	according to recipe	
Compote (1 kg, 0.25 l water)	1 litre	unperforated	10 - 20 min.	
Yeast dumplings (8 dumplings, 125 ml milk, butter, sugar)	1 litre	unperforated	15 - 20 min.	
Rice pudding (250 g, 0.8 l milk)	1 litre	unperforated	25 - 30 min.	

Simmering – Setting: temperature setting

Food	Water quantity	Cooking insert	Cooking time	Temperature
Sausages (4 - 8 pairs)	4 litres	without	10 - 20 min.	75 - 85 °C
Meat dumplings (depending on the size)	4 litres (e.g. stock)	without	20 - 30 min.	90 - 95 °C
Dumplings (4 - 6) / pasta	4 litres	without	20 - 30 min.	90 - 95 °C
Mulled wine (min. 1 litre)		without	—	80 - 90 °C

Tips and tricks

- The steamer may be used with up to two cooking inserts at the same time.
- When steaming with two cooking inserts, you can either place the inserts simultaneously in the cooking basin or you can insert them during the cooking process. Make sure you insert the perforated insert under the unperforated insert. When using this method, please make sure that you insert the food with the longer cooking time first. Do not insert the other cooking insert until the time remaining for the second item you intend to cook has been reached. In this way, you can make sure that meals that require different cooking times will be ready at the same time.
- If possible, always place the glass cover on the steamer to prevent steam and energy being lost.
- Enhance the taste of the cooking liquid by adding herbs, spices, garlic, ginger, lemon juice or wine for steaming or simmering. Make sure the residue strainer is placed on the drain and remove residues before draining to avoid blocking the drain.
- Food cooked in steam has a more intensive taste than conventionally cooked food. Therefore, you can largely dispense with the need for additional spicing.
- Nutrients, vitamins and minerals are retained, as well as taste, shape and colour. The preparation of the food is without fat.
- Cooked food does not come into contact with the boiling water. Therefore, it is enveloped completely by the steam and is not drained of its goodness by water.

Care and cleaning

In this chapter you will find tips on how to maintain and clean your appliance correctly.

Risk of burns!

The appliance becomes hot during operation. Allow the appliance to cool down before cleaning.

Risk of electric shock!

Do not use high pressure washers or steam cleaners to clean the appliance.

Cleaning the appliance

- Drain the cooking basin after every use and clean with soapy water and a soft brush. **Do not apply any stainless steel care products on the cooking basin as these are usually not food safe.**
- Soiling, salt and limescale deposits can cause corrosion.
- Clean the cooking inserts and the residue strainer in a dishwasher or with soapy water. Only clean the handle by hand.
- Thoroughly dry the cooking basin with a cloth. Do not fit the glass cover while the cooking basin is still moist.
- If a white coating should form in the cooking basin due to hard water, wipe out the basin with a water and vinegar mixture or a descaling agent that is food safe. Rinse thoroughly with clear water.
- 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 handle in the cooking basin. Turn over the glass cover to make sure that the appliance cover (special accessory) will lie properly on the appliance.

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

Part/surface	Recommended cleaning method
Cooking basin	Clean with warm soapy water and a brush. Thoroughly dry with a soft cloth.
Cooking inserts	Clean in a dishwasher.
Glass cover	Clean in a dishwasher.
Handle	Clean with warm soapy water.

Part/surface	Recommended cleaning method
Control panel	Clean with a soft, moist cloth and some soapy water; do not use too much water. Dry with a soft cloth. You can order a suitable care product for the control panel (order number 311135) from your specialist retailer or online. Apply the care product evenly with a soft cloth on the control panel after cleaning.
Control knobs	Clean with a soft, moist cloth and some soapy water; do not use too much water. Caution! Damage to the appliance: Do not pull off the control knobs to clean them.

Do not use these cleaners

- Scouring or chemically aggressive cleaners
- Don't allow acidic cleaners (e.g. vinegar, citric acid, etc.) to get on the frame or panel.
- Cleaners containing chlorine or with a high content of alcohol
- Oven cleaner
- Hard and scratchy sponges, brushes or scouring pads
- Thoroughly wash out new sponge cloths before using them.

Trouble shooting

Malfunctions often have simple explanations. Please read the following notes before calling the after-sales service.

Fault	Possible cause	Solution
 appears on the display. The steamer does not heat up.	The child lock has been activated.	Switch off the child lock.
The appliance switches off. Dashes flash on the display.	Safety shut-off.	Switch off the appliance. Then you can operate it again normally.
An error code (for example F01, F02, etc.) appears on the display.	Faulty electronics.	Call your local Gaggenau after-sales service.
 appears on the display. The steamer does not heat up.	Overheating protection: no liquid in the cooking basin.	Switch off the appliance. Fill the cooking basin with cold water up to the max-marker and leave to cool down fully.
	Overheating protection: the steamer was operated for a prolonged period of time on the steam setting  without the glass cover.	Switch off the appliance and leave to cool down fully. Place the glass cover on the appliance when steaming.
	Overheating protection: the cooking basin was filled with hot water.	Switch off the appliance and leave to cool down fully. Fill the cooking basin with cold water.
	Overheating protection: build up of limescale in the cooking basin. The contours of the heating element are visible on the base of the cooking basin.	Switch off the appliance and leave to cool down fully. Descale the cooking basin with vinegar solution or another descaler which is food safe. Carefully rinse with cold water.
	If the  symbol does not go off after switching back on again although the appliance has fully cooled, please call your local Gaggenau customer service agency.	
 flashes on the display.	Drain valve is not properly open or closed.	Close the drain valve. If it is blocked by residues open the drain valve again. Then remove the residues with a suitable tool (e.g. handle of a wooden spoon).

After-sales service

In the event of repairs please contact our after-sales service. We are committed to find the best solution also in order to avoid an unnecessary call-out.

Please quote the E number (product number) and the FD number (production number) of your appliance when contacting the after-sales service. The rating plate bearing these numbers can be found on the bottom of the appliance. For future reference you can note the data of your appliance and the telephone number of our after-sales service below.

E-Nr.	FD-Nr.
After-sales service ☎	

Please note that calling out an after-sales service technician is not free of charge, even within the warranty period, should the problem result from an operating error.

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

To book an engineer visit and product advice

- GB** 0844 89289988
Calls from a BT landline will be charged at up to 3 pence per minute. A call set-up fee of up to 6 pence may apply.
- IE** 01450 2655
- AU** 1300 727 421
- NZ** 09 477 0492

Trust the expertise of the manufacturer, and rest assured that the repair will be carried out by trained service technicians using original spare parts for your domestic appliance.

Risk of electric shock!

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

Índice

Indicaciones de seguridad importantes	17
Causas de daños	18
Protección del medio ambiente	18
Evacuación ecológica	18
Consejos para ahorrar energía	18
Su nuevo aparato	19
Aparato de cocción al vapor	19
Símbolos del embellecedor y la pantalla	20
Accesorio	20
Accesorios especiales	20
Funcionamiento	20
Manejo	20
Antes del primer uso	20
Compensación del punto de ebullición	21
Inserción del asa	21
Conectar	21
Apagar	21
Avisador de cocina electrónico	22
Seguro para niños	22
Protección contra sobrecalentamiento	22
Interrupción de seguridad	23
Descargar el líquido de cocción	23
Ámbitos de aplicación del aparato	23
Tabla de ajuste	24
Cocer al vapor / cocer – ajuste: Nivel de cocción al vapor	24
Cocción a fuego lento – ajuste: Nivel de temperatura	26
Consejos y trucos	26
Cuidado y limpieza	26
Limpiar el aparato	26
No use los medios de limpieza siguientes	27
Solucionar anomalías	28
Servicio de atención al cliente	29

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

⚠ Indicaciones de seguridad importantes

Leer con atención las siguientes instrucciones. Solo así se puede manejar el aparato de forma correcta y segura. Conservar las instrucciones de uso y montaje para utilizarlas más adelante o para posibles futuros compradores.

Comprobar el aparato al sacarlo de su embalaje. El aparato no debe conectarse en caso de haber sufrido daños durante el transporte.

Los aparatos sin enchufe deben ser conectados exclusivamente por técnicos especialistas autorizados. Los daños provocados por una conexión incorrecta no están cubiertos por la garantía.

Este aparato ha sido diseñado para uso doméstico. Utilizar el aparato exclusivamente para preparar alimentos y bebidas. Vigilarlo mientras está funcionando y emplearlo exclusivamente en espacios cerrados.

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

Este aparato puede ser utilizado por niños a partir de 8 años y por personas con limitaciones físicas, sensoriales o psíquicas, o que carezcan de experiencia y conocimientos, siempre y cuando sea bajo la supervisión de una persona responsable de su seguridad o que le haya instruido en el uso correcto del aparato siendo consciente de los daños que se pudieran ocasionar.

No dejar que los niños jueguen con el aparato. La limpieza y el mantenimiento rutinario no deben encomendarse a los

niños a menos que sean mayores de 8 años y lo hagan bajo supervisión.

Mantener los niños menores de 8 años alejados del aparato y del cable de conexión.

¡Peligro de incendio!

El aparato se calienta mucho, los materiales inflamables se pueden incendiar. No almacenar ni usar objetos inflamables (p. ej. aerosoles o productos de limpieza) debajo o demasiado cerca del aparato. No colocar objetos inflamables sobre el aparato o dentro de él.

¡Peligro de quemaduras!

- Las partes accesibles se calientan durante el funcionamiento. No tocar nunca las partes calientes. No dejar que los niños se acerquen.
- El recipiente de cocción se calienta en exceso. Retire el recipiente 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 recipiente de cocción para vaciar su contenido.
- Si la tapa del aparato está puesta se producirá una acumulación de calor. Poner la tapa una vez el aparato esté frío. No encender nunca el aparato con la tapa puesta. No utilizar la tapa del aparato para conservar caliente o colocar objetos sobre ella.

¡Peligro de descarga eléctrica!

- Las reparaciones inadecuadas son peligrosas. Las reparaciones solo pueden ser efectuadas por personal del Servicio de Asistencia Técnica debidamente instruido. Si el aparato está defectuoso, extraer el enchufe o desconectar el fusible en la caja de

fusibles. Avisar al Servicio de Asistencia Técnica.

- El aislamiento del cable de un aparato eléctrico puede derretirse al entrar en contacto con componentes calientes. No dejar que el cable de conexión de un aparato eléctrico entre en contacto con los componentes calientes.
- La humedad interior puede provocar una descarga eléctrica. No utilizar ni limpiadores de alta presión ni por chorro de vapor.

Causas de daños

¡Atención!

- 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.
- Daño de la tapa de cristal: No coloque la tapa de cristal caliente sobre una superficie de trabajo húmeda o fría ni la exponga 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.
- Daños en el aparato debido a accesorio inadecuado: Utilice solo los accesorios originales previstos.
- 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.

Protección del medio ambiente

Evacuación ecológica



Este aparato se ha construido conforme a la directiva europea 2002/96/CE acerca de aparato eléctricos y electrónicos usados (WEEE – waste electrical and electronic equipment). La Directiva marca el ámbito para una retirada y aprovechamiento de los aparatos usados válidos en toda la UE.

Consejos para ahorrar energía

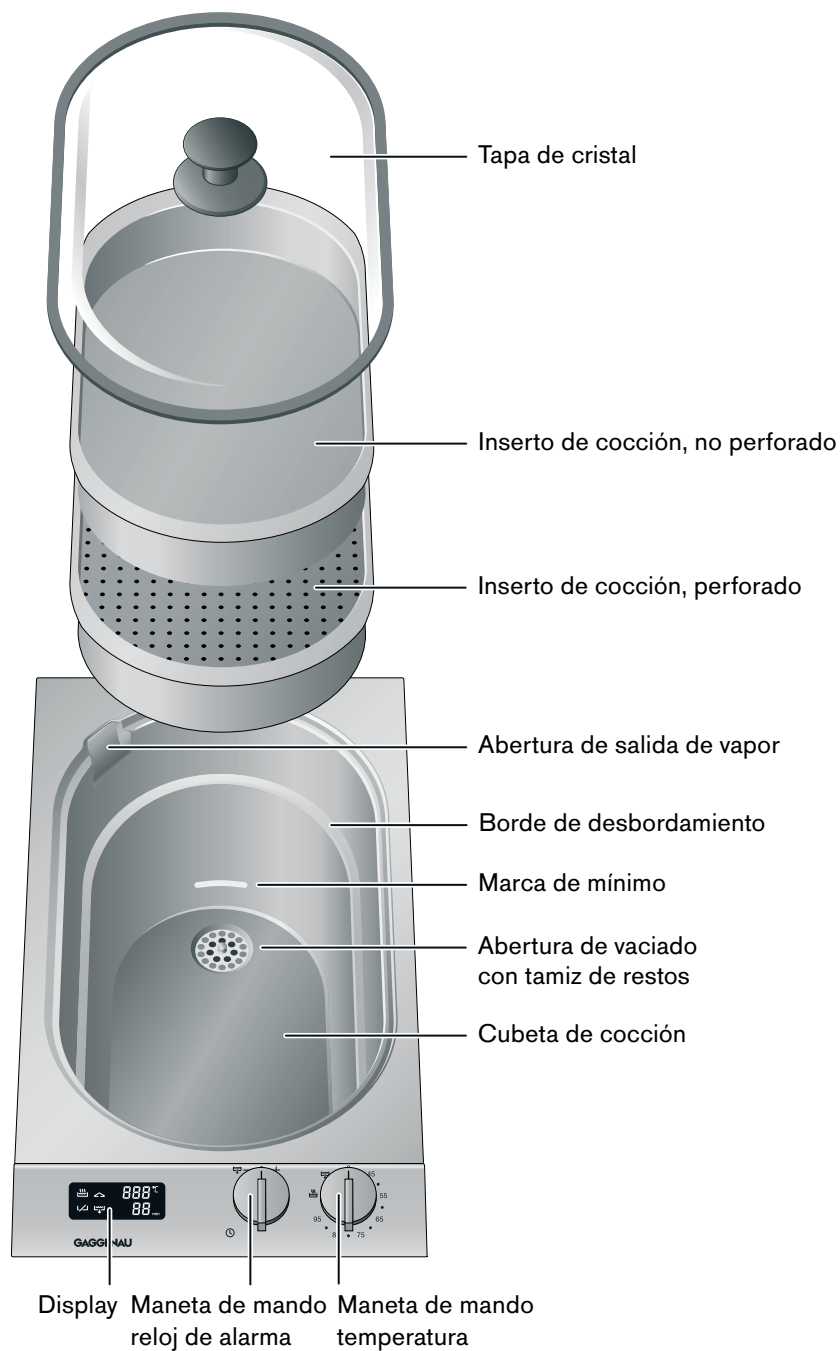
Para una cocción con ahorro de energía siga los consejos siguientes:

- Precaliente el aparato de cocción a vapor sólo hasta alcanzar la temperatura deseada.
- Coloque siempre que sea posible la cubierta de cristal. Al tapar correctamente la tapa evitará la pérdida de energía y vapor.
- Aproveche la posibilidad de cocinar con dos insertos de cocción diferentes alimentos simultáneamente.

Su nuevo aparato

En este apartado le presentamos su nuevo aparato y sus accesorios.

Aparato de cocción al vapor



Símbolos del embellecedor y la pantalla

-  Nivel de cocción al vapor
-  Calentamiento
-  Grifo de descarga de agua abrir / abierto
-  Protección contra sobrecalentamiento

Accesorio

El accesorio siguiente forma parte del suministro:

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

Accesorios especiales

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

- | | |
|------------|---|
| AG 050 000 | Kit de instalación de desagüe con válvula antirretorno, pieza de desagüe (DN 40) y manguito de conexión (1/2" a 1 1/2") |
| AG 060 000 | El kit de instalación de desagüe, permite vaciar el líquido de cocción en un recipiente adecuado |
| FK 023 000 | Cesta para pasta |
| GE 020 010 | Inserto de cocción, no perforado |
| GE 020 020 | Inserto de cocción, perforado |
| VD 201 014 | Cubierta de aparato de acero inoxidable |
| VD 201 034 | Cubierta de aparatos de aluminio |
| VV 200 014 | Listón de unión de acero inoxidable, para combinar otros aparatos Vario |
| VV 200 034 | Listón de unión de aluminio, para combinar otros aparatos Vario |

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

Funcionamiento

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

La cocción al vapor es un método de cocción en un flujo de vapor de agua. El rango de temperatura está comprendido en unos 100 °C. 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 5 °C entre 45 - 95 °C. Este ajuste exacto de la temperatura del agua le permite, por ejemplo, fundir el chocolate de para cubrir, escalfar carne o cocer pasta.

Manejo

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.

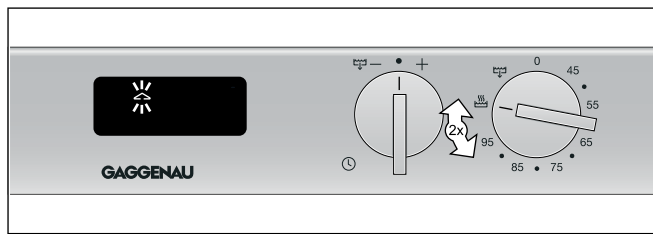
Compensación del punto de ebullición

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 95 °C.
- 3 **En los 5 segundos siguientes:** Gire esa misma maneta de mando "Temperatura" **dos veces** entre la posición  y la posición 95 °C. 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.

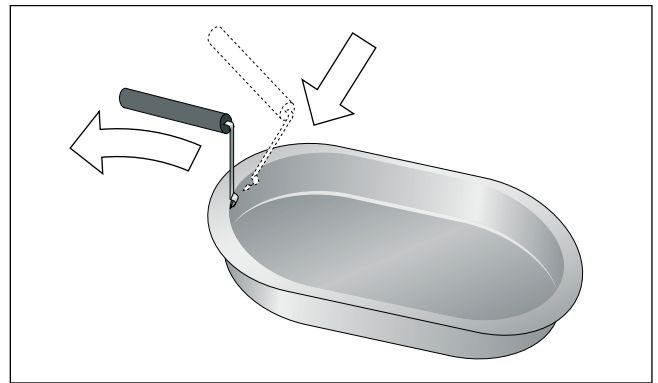
Nota: Durante la compensación del punto de ebullición es posible que se genere gran cantidad de vapor.

Inserción del asa

 ¡Peligro de quemaduras!

El recipiente de cocción se calienta en exceso. Retire el recipiente 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 recipiente de cocción para vaciar su contenido.

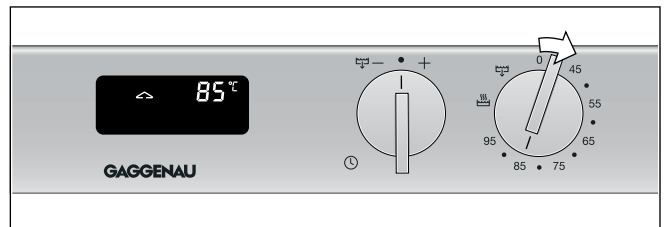
- 1 Introduzca el asa en la cavidad prevista en el inserto de cocción.
- 2 Baje el asa. Levante el inserto de cocción utilizando el asa.



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.

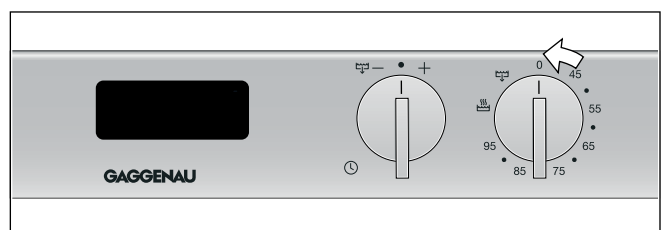


Puede ajustar la temperatura entre 45 - 95 °C. Para cocer al vapor ajuste el nivel de cocción al vapor .

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. La indicación en el display se apaga.



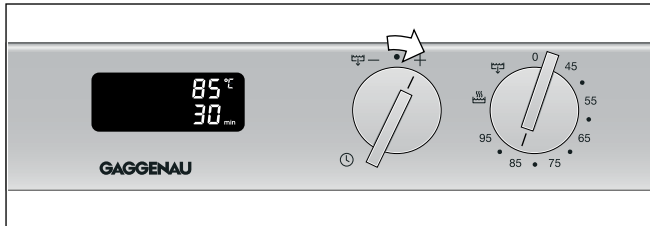
Avisador de cocina electrónico

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.

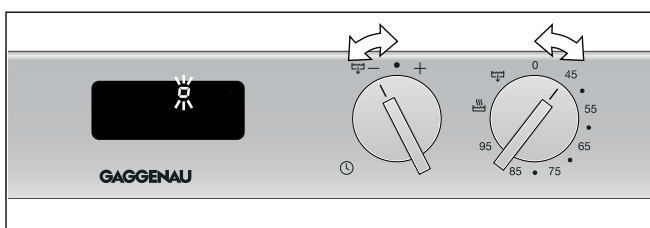
Notas

- 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.

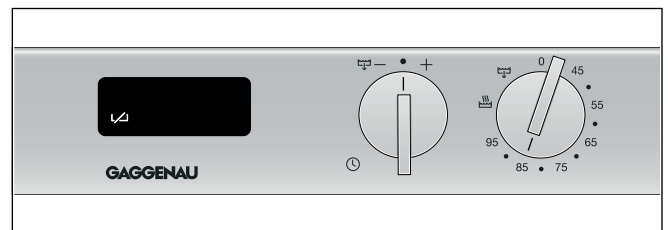
Desconectar la protección para los niños

- 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

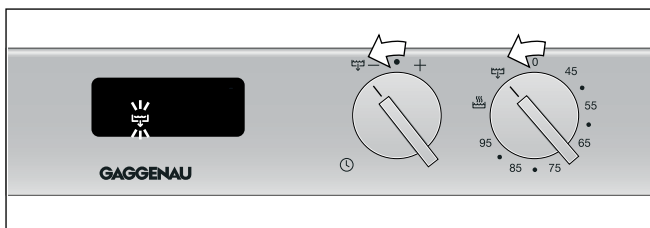
⚠ ¡Peligro de escaldadura!

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.

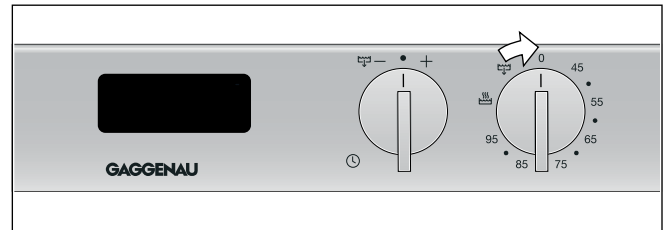


Sonará una señal. Tras unos segundos parpadea en la pantalla . El grifo de descarga se abre. Con el grifo de descarga abierto se ilumina en la pantalla de forma permanente.

Cerrar el grifo de descarga

- 1 Gire la maneta de mando "Temperatura" hacia la derecha hasta la posición 0.
- 2 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.



Notas

- Si no se ha abierto o cerrado completamente el grifo de descarga, en la pantalla parpadea .
- Deje el tamiz para restos siempre sobre la boca de vaciado. De este modo evitará que puedan bloquear los restos de comidas el grifo de vaciado.

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 enfíe rápidamente. Escurra 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 45 y 95 °C 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 80 - 90 °C 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 (85 - 95 °C). 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
Carne				
Albóndigas de carne (500 g)	1 litro	perforado	15 - 20 min.	
Filete 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.	

Alimento	Cantidad de agua	Inserto de cocción	Tiempo de cocción	Observaciones
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
Pescado				
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
Verduras				
Coliflor (1 cabeza)	1 litro	perforado	15 - 20 min.	en manojos
Coliflor (1 kg) y zanahorias (1 kg)	1 litro	no perforado perforado	25 - 35 min.	en manojos en rodajas
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 no perforado	25 - 30 min.	a mitades en manojos
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.	75 - 85 °C
Albóndigas de carne (según tamaño)	4 litros (p. ej. caldo de carne)	ninguno	20 - 30 min.	90 - 95 °C
Albóndigas de arroz (4 - 6) / pasta	4 litros	ninguno	20 - 30 min.	90 - 95 °C
Vino especiado caliente (al menos 1 litro)		ninguno	–	80 - 90 °C

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 sazónado 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.

Cuidado y limpieza

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

⚠ ¡Peligro de quemaduras!

El aparato se calienta durante el funcionamiento. Antes de proceder a la limpieza del aparato, dejar que se enfríe.

⚠ ¡Peligro de descarga eléctrica!

Para limpiar el aparato, no emplear aparatos limpiadores de alta presión o por chorro de vapor.

Limpiar el aparato

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

Después de la limpieza y secado puede guardar el inserto de cocción y el asa limpios en la cubeta de cocción. Para que la cubierta del aparato (accesorio

especial) asiente correctamente sobre la encimera, deberá darle la vuelta a la tapa de cristal.

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

Parte del aparato/Superficie	Limpieza recomendada
Cubeta de cocción	Limpiarla con cepillo de fregar y detergente y secar bien usando un paño blando.
Recipiente de cocción	Lavavajillas
Tapa de cristal	Lavavajillas
Asa	Limpiar con agua caliente y detergente lavavajillas.
Cuadro 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.

Solucionar anomalías

En ocasiones, las anomalías detectadas se pueden solucionar fácilmente. Antes de llamar al Servicio Técnico tenga en cuenta los siguientes consejos:

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

Servicio de atención al cliente

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

E 902 30 30 44

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.

¡Peligro de descarga eléctrica!

Las reparaciones inadecuadas son peligrosas. Las reparaciones solo pueden ser efectuadas por personal del Servicio de Asistencia Técnica debidamente instruido. Si el aparato está defectuoso, extraer el enchufe o desconectar el fusible en la caja de fusibles. Avisar al Servicio de Asistencia Técnica.

Índice

Instruções de segurança importantes	31
Causas de danos	32
Protecção do meio ambiente	32
Eliminação ecológica	32
Sugestões de poupança de energia	32
O seu aparelho novo	33
Vaporeira	33
Símbolos no painel e no mostrador	33
Acessórios	33
Acessórios especiais	34
Modo de funcionamento	34
Utilização	34
Antes da primeira utilização	34
Calibração do ponto de ebulição	34
Encaixar a pega	35
Ligar	35
Desligar	35
Temporizador electrónico de tempo reduzido	35
Bloqueio de segurança	36
Protecção contra sobreaquecimento	36
Bloqueio de segurança	36
Drenagem do líquido de cocção	36
Campos de aplicação do aparelho	37
Tabela de ajustes	38
Cozinhar a vapor / Cozer – Ajuste: Posição de cocção a vapor	38
Apurar – Ajuste: Nível de temperatura	39
Dicas e truques	39
Cuidados e Limpeza	40
Limpeza do aparelho	40
Não usar estes detergentes	40
Reparar falhas	41
Serviço de Apoio ao Cliente	42

Obtenha mais informações relativas a produtos, acessórios, peças sobresselentes e Assistência Técnica na Internet: www.gaggenau.com e na loja Online: www.gaggenau-eshop.com

⚠ Instruções de segurança importantes

Leia atentamente o presente manual. Só assim poderá utilizar o seu aparelho de forma segura e correcta. Guarde as instruções de utilização e montagem para consultas futuras ou para futuros utilizadores.

Examine o aparelho depois de o desembalar. Se forem detectados danos de transporte, não ligue o aparelho.

Apenas os técnicos licenciados estão autorizados a ligar aparelhos sem ficha. A garantia não cobre danos causados por uma ligação incorrecta.

Este aparelho destina-se exclusivamente a uso privado e doméstico. Use o aparelho apenas para a preparação de refeições e bebidas. Vigie o aparelho durante o funcionamento. Use o aparelho apenas em espaços fechados.

Este aparelho não foi previsto para ser utilizado com um temporizador externo ou um telecomando externo.

Este aparelho pode ser usado por crianças com mais de 8 anos e por pessoas com limitações físicas, sensoriais ou mentais ou com pouca experiência ou conhecimentos, se estiverem sob vigilância de uma pessoa responsável pela sua segurança ou tiverem sido instruídas acerca da utilização segura do aparelho e tiverem compreendido os perigos decorrentes da sua utilização.

As crianças não devem brincar com o aparelho. As tarefas de limpeza e manutenção por parte do utilizador não devem ser efectuadas por crianças, a não ser que tenham mais de 8 anos e estejam sob vigilância.

As crianças menores de 8 anos devem manter-se afastadas do aparelho e do cabo de ligação.

Perigo de incêndio!

O aparelho fica muito quente; os materiais combustíveis podem inflamar-se. Nunca coloque nem utilize objectos inflamáveis (p. ex., latas de spray, produtos de limpeza) por baixo do aparelho ou nas suas imediações. Nunca coloque objectos inflamáveis sobre o aparelho nem no seu interior.

Perigo de queimaduras!

- As peças que se encontram acessíveis ficam quentes durante o funcionamento do aparelho. Nunca toque nas peças quentes. Manter fora do alcance das crianças.
- O recipiente de cozedura fica muito quente. Retirar o recipiente de cozedura apenas com a pega fornecida. A pega tem de encaixar no recipiente. A pega não serve para virar o recipiente de cozedura ao contrário, para verter o seu conteúdo.
- Com a cobertura do aparelho fechada, o calor acumula-se. Feche a cobertura do aparelho só depois de o aparelho ter arrefecido. Nunca ligue o aparelho com a cobertura fechada. Nunca utilize a cobertura do aparelho para manter os alimentos quentes nem como suporte.

Perigo de choque eléctrico!

- As reparações indevidas são perigosas. As reparações só podem ser efectuadas por técnicos especializados do serviço de

assistência técnica. Se o aparelho estiver avariado, puxe a ficha da tomada ou desligue o disjuntor no quadro eléctrico. Contacte o serviço de assistência técnica.

- O isolamento dos cabos de electrodomésticos pode derreter em contacto com partes quentes do aparelho. Nunca coloque os cabos de electrodomésticos em contacto com partes quentes do aparelho.
- A humidade que se infiltra no aparelho pode dar origem a um choque eléctrico. Não utilize aparelhos de limpeza a alta pressão ou de limpeza a vapor.

Causas de danos

Atenção!

- A protecção contra sobreaquecimento desliga o aparelho: Não ligar o aparelho vazio. Encher a cuba de cocção com água fria ou líquido de cocção, no mínimo, até marca mínima ou, no máximo, até ao bordo. Não deixar a cuba de cocção ferver em vazio. Nunca aquecer óleo na cuba de cocção.
- Danos na tampa de vidro: Não colocar a tampa de vidro quente sobre o tampo de cozinha molhado ou frio, nem arrefecer a mesma sob água corrente fria. A tampa de vidro pode partir-se. Substituir imediatamente uma tampa de vidro danificada. Se, devido à tampa de vidro danificada entrarem estilhaços de vidro na cuba de cocção, então os alimentos preparados na mesma já não se adequam ao consumo.
- Danos no aparelho provenientes de acessórios inadequados: Utilizar apenas os acessórios originais.
- Corrosão provocada por sal ou especiarias: Sal ou cubos de caldo devem apenas ser adicionados a água quente. A cuba de cocção é bastante resistente à corrosão. Contudo, em algumas situações, o sal pode agredir o material.

Protecção do meio ambiente

Eliminação ecológica



Este aparelho cumpre os requisitos da directiva europeia 2002/96/CE relativa aos resíduos de equipamentos eléctricos e electrónicos (WEEE – waste electrical and electronic equipment). Esta directiva define o âmbito de retoma e reciclagem dos resíduos de equipamentos válido a nível europeu.

Sugestões de poupança de energia

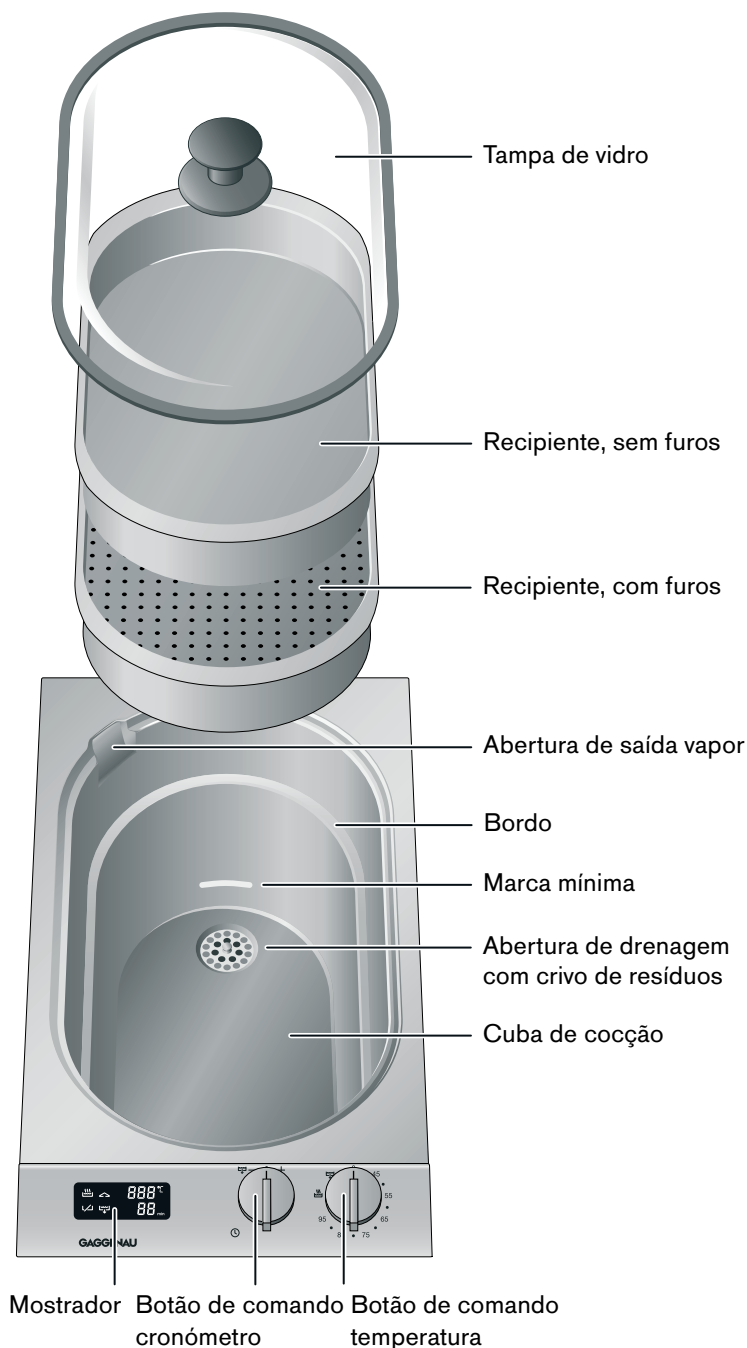
Queira observar as seguintes sugestões relativamente ao cozinhar com poupança de energia:

- Pré-aqueça a vaporeira apenas até ter sido atingida a temperatura pretendida.
- Sempre que seja possível, coloque a tampa de vidro. As perdas de vapor e energia são evitadas com uma tampa que feche bem.
- Tire partido da possibilidade de cozinhar alimentos diferentes em simultâneo, com dois recipientes de cozedura.

O seu aparelho novo

Nesta secção vai conhecer o seu aparelho novo e encontrar informações relativamente aos acessórios.

Vaporeira



Símbolos no painel e no mostrador

- Posição de cocção a vapor
- Aquecer
- Abrir torneira de drenagem de água / aberta
- Protecção contra sobreaquecimento

Acessórios

Os seguintes acessórios são fornecidos:

- Recipiente, com furos
- Recipiente, sem furos
- Tampa de vidro

Pega

Crivo de resíduos

Acessórios especiais

Poderá encomendar os seguintes acessórios através do seu revendedor:

AG 050 000	Conjunto de instalação de drenagem com válvula de retenção bloqueável, guarnição de drenagem (DN 40) e junta de ligação (½" em 1½")
AG 060 000	O conjunto de instalação de drenagem permite drenar o líquido de cocção para dentro de um recipiente adequado
FK 023 000	Cesto para massa
GE 020 010	Recipiente, sem furos
GE 020 020	Recipiente, com furos
VD 201 014	Cobertura do aparelho em aço inoxidável
VD 201 034	Cobertura do aparelho em alumínio
VV 200 014	Régua de união em aço inoxidável, para a combinação com outros aparelhos Vario
VV 200 034	Régua de união em alumínio, para a combinação com outros aparelhos Vario

Utilize os acessórios apenas de acordo com as instruções. O fabricante não se responsabiliza quando os acessórios são utilizados de forma incorrecta.

Modo de funcionamento

É possível cozinhar com vapor, cozer, apurar e branquear na vaporeira.

Cozinhar com vapor é um processo de cocção em vapor de água circulante. A faixa de temperaturas situa-se nos 100 °C. O vapor de água transmite o calor. Alimentos adequados são, p. ex., legumes, batatas, peixe.

O vapor envolve o alimento e impede a perda dos nutrientes do mesmo. O alimento mantém a sua forma, cor e aroma típico. O alimento não é alourado na vaporeira.

O aparelho permite cozer a vapor sem pressão, num ou dois recipientes. Nos recipientes com furos o vapor pode aceder ao alimento a partir de todos os lados. Assim fica assegurada uma cozedura uniforme, mesmo com maiores quantidades de alimentos.

É possível ajustar a temperatura do líquido de cocção em incrementos de 5 °C, entre os 45 e 95 °C. Este ajuste preciso da temperatura da água permite, p. ex., derreter chocolate, cozinhar carne ou massa.

Utilização

Antes da primeira utilização

Observe as seguintes indicações antes cozinhar pela primeira vez a vapor:

- 1 Limpar muito bem o aparelho e os acessórios.
- 2 Durante a colocação em funcionamento é obrigatório calibrar o ponto de ebulição.
Nota: Cozinhar a vapor sem ter efectuado uma calibração do ponto de ebulição prévia pode resultar em avarias no aparelho. É possível que seja gerado vapor excessivo ou insuficiente.
- 3 Após a calibração do ponto de ebulição, encher a cuba de cocção com água até ao bordo e colocar o aparelho em funcionamento durante 30 minutos, na posição de cocção a vapor, para eliminar eventuais odores gerados pelo equipamento novo. Drenar a água e secar muito bem a cuba de cocção.

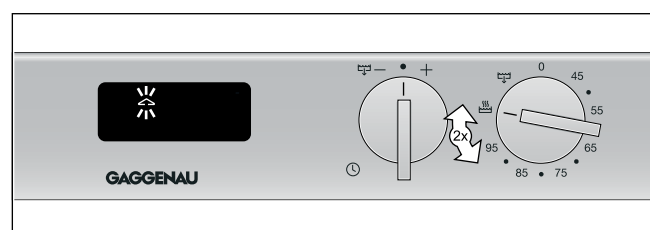
Calibração do ponto de ebulição

O ponto de ebulição depende da pressão atmosférica. Uma vez que a pressão atmosférica baixa em pontos de maior altitude, também desce o ponto de ebulição.

Antes de utilizar a vaporeira pela primeira vez, é necessário realizar uma calibração do ponto de ebulição. Nesse processo, a vaporeira adapta-se à pressão atmosférica do local onde está montada.

Realizar calibração do ponto de ebulição

- 1 Encher a cuba de cocção com água fria até à marca mínima. Colocar a tampa de vidro.
- 2 Ajustar o botão de comando da temperatura para a posição 95 °C.
- 3 **Num espaço de 5 segundos:** Rodar o mesmo botão de comando da temperatura **duas vezes** entre a posição  e a posição 95 °C. Em seguida, rodar o botão de comando para a posição .



O símbolo  pisca durante a calibração do ponto de ebulição. A calibração do ponto de ebulição está concluída assim que o símbolo  pára de piscar. O processo pode demorar entre 3 e 7 minutos.

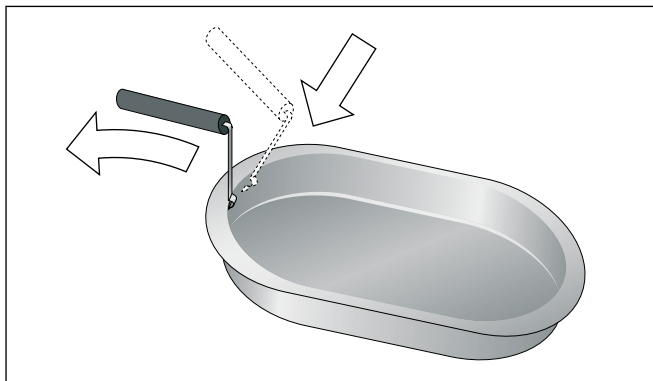
Nota: Durante a calibração do ponto de ebulição pode ser gerado vapor intenso.

Encaixar a pega

Perigo de queimadura!

O recipiente de cozedura fica muito quente. Retirar o recipiente de cozedura apenas com a pega fornecida. A pega tem de encaixar no recipiente. A pega não serve para virar o recipiente de cozedura ao contrário, para verter o seu conteúdo.

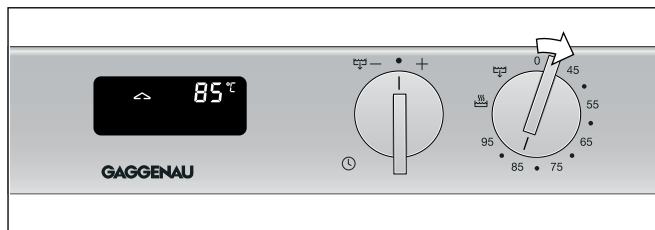
- 1 Inserir a pega na reentrância do recipiente.
- 2 Rebater a pega para trás. Levantar o recipiente pela pega.



Ligar

Encha a cuba de cocção com água fria ou outro líquido de cocção (capacidade 1 - 4 litros, consultar também a tabela de ajustes). Não pode ser colocado óleo na cuba de cocção. A cuba de cocção tem de ser enchida, no mínimo, até marca mínima ou, no máximo, até ao bordo.

Rode o botão de comando da temperatura para a posição pretendida. A temperatura ajustada é exibida no mostrador. O mostrador exibe o símbolo  enquanto o aparelho aquece.

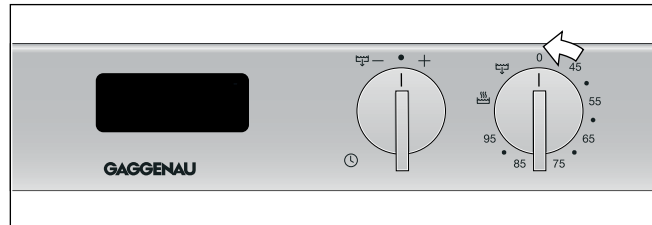


É possível ajustar a temperatura entre 45 - 95 °. Para cozinhar com vapor, ajuste a posição de cocção a vapor .

Nota: Certifique-se de que, durante o funcionamento, a tampa de vidro está bem colocada e a abertura de saída vapor não está obstruída.

Desligar

Rode o botão de comando da temperatura para a posição 0. A indicação no mostrador apaga-se.



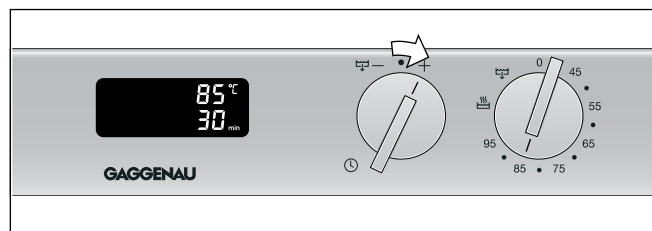
Temporizador electrónico de tempo reduzido

O temporizador de tempo reduzido pode ser ajustado entre 1 minutos e 90 minutos. Após o tempo ajustado, o automatismo de desactivação desliga a vaporeira.

Também pode utilizar o temporizador de tempo reduzido, sem função de desactivação, com o aparelho desligado.

Ajustar o temporizador de tempo reduzido

- 1 Ajustar a temperatura ou a posição de cocção a vapor pretendida.
- 2 Rodar o botão de comando do temporizador de tempo reduzido para + ou -, para ajustar o tempo pretendido.



- 3 O tempo ajustado decorre no display. Pode alterar o tempo ajustado com o temporizador de tempo reduzido em funcionamento.
- 4 Depois de decorrido o tempo, o aparelho desliga-se e é emitido um sinal. Accione brevemente o botão de comando, para desligar o sinal.

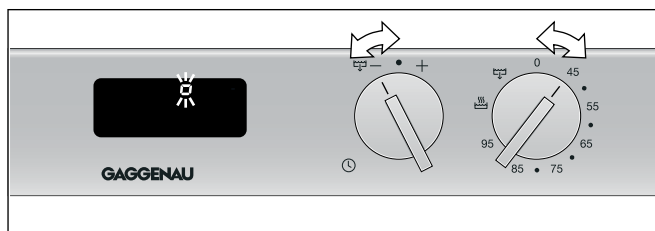
Notas

- Se desligar o aparelho antes, o temporizador de tempo reduzido, sem função de desactivação, continua a funcionar.
- Se ajustar primeiro o temporizador de tempo reduzido e, em seguida, a temperatura, o temporizador de tempo reduzido continua a funcionar sem o automatismo de desactivação.

Bloqueio de segurança

Activar o bloqueio de segurança

- 1 Rodar o botão de comando da temperatura para a esquerda para a posição.
- 2 Rodar o botão de comando de tempo reduzido para a esquerda, para a posição Menos e mantê-lo nessa posição.
- 3 Rodar o botão de comando da temperatura para a posição 0.
- 4 Rodar o botão de comando de tempo reduzido para a posição 0.



O mostrador exibe o símbolo  que apaga após um curto espaço de tempo. O bloqueio de segurança está activado. Agora é possível rodar o botão de comando para uma posição qualquer sem que o aparelho aqueça.

Quando se roda um botão de comando com o bloqueio de segurança activado, o mostrador exibe o símbolo  que apaga após breves instantes.

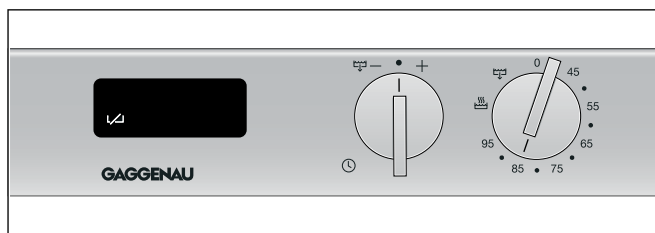
Desactivar o bloqueio de segurança

- 1 Rodar o botão de comando de tempo reduzido para a esquerda para a posição Menos e mantê-lo nessa posição.
- 2 Rodar o botão de comando da temperatura para a esquerda, para uma posição qualquer.
- 3 Rodar o botão de comando de tempo reduzido para a posição 0.

O bloqueio de segurança está desactivado.

Protecção contra sobreaquecimento

Em caso de sobreaquecimento o aparelho desliga automaticamente os elementos de aquecimento, de forma a proteger o aparelho e os móveis. No mostrador aparece o símbolo . Desligue o aparelho e deixe-o arrefecer completamente.



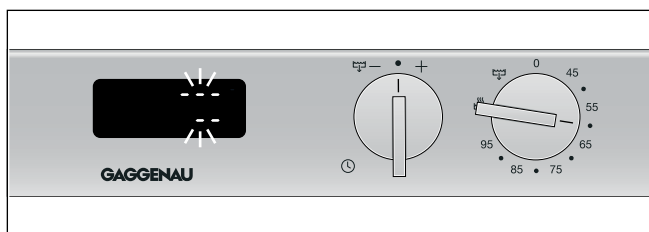
Possíveis causas do sobreaquecimento:

- O aparelho foi ligado vazio (sem líquido na cuba de cocção).

- A cuba de cocção foi enchida com água muito quente.
- O aparelho ferveu em vazio ou o líquido baixou abaixo da marca mínima.
- O aparelho funcionou demasiado tempo na posição de cocção a vapor sem tampa.
- Cuba de cocção com calcificação intensa.

Bloqueio de segurança

Para sua protecção, o aparelho está equipado com um bloqueio de segurança. Se, durante 4 horas, o aparelho não for utilizado, o processo de aquecimento será desactivado. No mostrador piscam traços.



Rode o botão de comando da temperatura para a posição 0 e, em seguida, pode voltar a colocar o aparelho em funcionamento, da forma habitual.

Drenagem do líquido de cocção

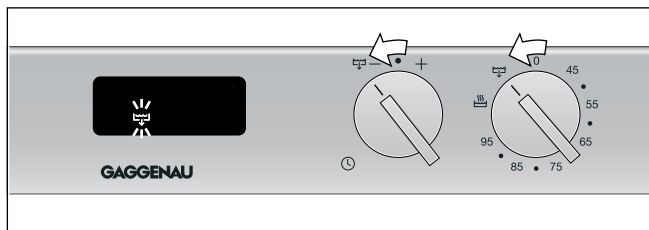
⚠ Perigo de escaldadura!

Ao drenar água sem uma ligação de descarga de água fixa: Deixar o aparelho arrefecer primeiro. Colocar um recipiente adequado, com capacidade suficiente, por baixo do aparelho, para recolher a água.

Nota: Caso não disponha de uma ligação de descarga de água, de montagem fixa, terá de instalar o conjunto de instalação de drenagem AG 060 000, e colocar um recipiente resistente a altas temperaturas, de tamanho adequado (com uma capacidade mínima de 10 l) sob a torneira de drenagem.

Abrir a torneira de drenagem

- 1 Rodar o botão de comando da temperatura para a posição .
- 2 Rodar o botão de comando do temporizador de tempo reduzido para a esquerda, para a posição  e mantê-lo nessa posição.

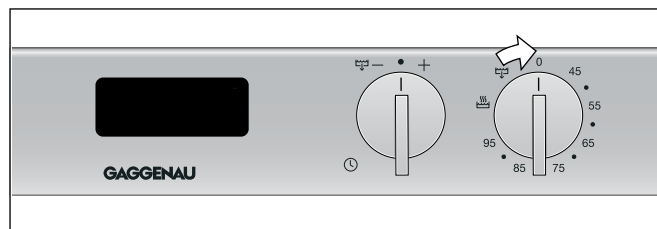


É emitido um sinal de aviso. Após poucos segundos pisca  no mostrador. A torneira de drenagem é

aberta. Com a torneira de drenagem é aberta, é permanentemente exibido  no mostrador.

Fechar a torneira de drenagem

- 1 Rodar o botão de comando da temperatura para a direita, para a posição 0.
- 2 É emitido um sinal de aviso. Após poucos segundos pisca  no mostrador. A torneira de drenagem é fechada. Assim que a torneira de drenagem seja fechada, o  apaga-se.



Notas

- Se a torneira de drenagem não estiver completamente aberta ou fechada, pisca  no mostrador.
- Deixe sempre o crivo de resíduos sobre a abertura de drenagem. Assim evita que resíduos de alimentos obstruam a torneira de drenagem.

Campos de aplicação do aparelho

Cozinhar em vapor

Por exemplo legumes, batatas

- Encha a vaporeira até à marca inferior e pré-aqueça o aparelho na posição de cocção a vapor .
- Coloque o recipiente com os alimentos dentro do aparelho. Se utilizar dois recipientes em simultâneo, coloque primeiro o recipiente com furos no aparelho e, em seguida, coloque o recipiente sem furos por cima.
- Volte a colocar a tampa. Pode realçar o sabor dos alimentos se substituir a água por um líquido apropriado (o. ex. caldo de legumes, caldo de peixe, caldo de carne).

Cozer em água em ebulição

Por exemplo massas

- Encha a vaporeira até ao máximo, até à ao bordo e pré-aqueça o aparelho na posição de cocção a vapor .
- Recomendamos que volte a colocar a tampa. Use o cesto para massa (acessório FK 023 000).

Branquear

Por exemplo legumes

- Encha a vaporeira até à marca inferior e pré-aqueça o aparelho na posição de cocção a vapor .

- Coloque os legumes no recipiente sem furos.
- Após 1 - 2 minutos coloque os legumes em água gelada, para que arrefeçam rapidamente. Deixe escorrer bem os legumes.

Apurar

Por exemplo salsichas

- No máximo, encha a cuba de cocção até à ao bordo.
- Rode o botão de comando da temperatura para uma temperatura entre os 45 e 95 °C e pré-aqueça a vaporeira.
- Recomendamos que volte a colocar a tampa. Use o cesto para massa (acessório FK 023 000).

Manter quente

Por exemplo carne, legumes, acompanhamentos

- Encha a vaporeira até à marca inferior.
- Ajuste o botão de comando da temperatura para os 80 - 90 °C e pré-aqueça a vaporeira.
- Coloque o recipiente com os alimentos dentro do aparelho.
- Volte a colocar a tampa. Desta forma, os alimentos nos recipientes podem ser mantidos quentes ao longo de um período de tempo, sem que fiquem ressequidos.

Regenerar

Por exemplo pratos feitos, refeições prontas

- Encha a vaporeira até à marca inferior e pré-aqueça o aparelho na posição de cocção a vapor .
- Coloque a refeição pronta no respectivo recipiente e ajuste o botão de comando da temperatura para a temperatura pretendida (85 - 95 °C). Volte a colocar a tampa.

Extracção de sumos

Por exemplo frutos silvestres

- Encha a vaporeira até à marca inferior e pré-aqueça o aparelho na posição de cocção a vapor .
- Coloque a fruta no recipiente com furos.
- Primeiro coloque o recipiente sem furos no aparelho e, em seguida, o recipiente com furos com a fruta.
- Deixe o vapor actuar até deixar de sair sumo.

Preparação de conservas

Por exemplo fruta, legumes

- Encha a vaporeira até à marca inferior.
- Coloque os frascos no recipiente com furos, de forma a que os frascos não toquem uns nos outros.
- Rode o botão de comando da temperatura para a posição de cocção a vapor .

- Desligue o aparelho assim que comecem a subir bolhas dentro dos frascos.
- Não retire os frascos de conserva do aparelho antes de estarem completamente frios.

Esterilização

Por exemplo biberões, frascos para doce

- Encha a vaporeira até à marca inferior e pré-aqueça o aparelho na posição de cocção a vapor.
- Coloque os biberões ou os frascos para doce no recipiente sem furos. Coloque a tampa de vidro.

- Accione o vapor durante 20 minutos.

Tabela de ajustes

Os valores da tabela de ajustes têm como base um aparelho pré-aquecido. Estes servem apenas como valor de orientação, uma vez que, dependendo do tipo e estado dos alimentos é necessário mais ou menos

Cozinhar a vapor / Cozer — Ajuste: Posição de cocção a vapor

Alimento	Quantidade de água	Recipiente	Tempo de cozedura	Observações
Carne				
Almôndegas (500 g)	1 litro	com furos	15 - 20 min	
Filete de vitela (400 g)	1 litro	sem furos	15 - 20 min	Juntar ervas aromáticas à cuba de cocção, p. ex. ½ colh. chá Tomilho
Peito de frango, recheado (500 g)	1 litro	sem furos, fundo untado com manteiga	20 - 25 min	
Bife de peito de peru (300 g)	1 litro	sem furos, fundo untado com manteiga	15 min	sobre caldo de legumes
Lombo de porco (1 kg)	1 litro	sem furos	60 min	
Ponta de agulha (1 kg)	1 litro	sem furos	85 - 90 min	com legumes
Peixe				
Filete de salmão (600 g)	1 litro	com furos	10 - 15 min	
Truta azul (2 trutas)	1 litro	com furos	8 - 10 min	Caldo de legumes com vinagre na cuba de cocção
Truta suada (2 trutas)	1 litro	sem furos	10 - 15 min	
Lombos de bacalhau em vapor ao vapor de vinho (2 lombos)	1 litro	sem furos	20 min	em cama de legumes sobre água e vinho
Filete de cantarilho (3 filetes)	1 litro	sem furos	10 - 12 min	
Filete de perca (1 kg + 0,5 l água e ingredientes)	1 litro	sem furos	15 - 20 min	
Mexilhões	1 litro	com furos, sem furos	10 - 15 min	no acessório de cozedura com furos com caldo
Legumes				
Couve-flor (1 cabeça)	1 litro	com furos	15 - 20 min	em raminhos
Couve-flor (1 kg) e cenouras (1 kg)	1 litro	sem furos com furos	25 - 35 min	em raminhos em rodela
Brócolos (1 cabeça)	1 litro	com furos	10 - 15 min	em raminhos
Feijão verde (800 - 1000 g)	1 litro	com furos	20 - 25 min	
Couve-rábano (800 g)	1 litro	com furos	15 - 25 min	em rodela
Cenouras (1 kg)	1 litro	com furos	10 - 15 min	em rodela
Batatas com casca (1 kg)	1 litro	com furos	30 - 40 min	
Batatas cozidas (1 kg)	1 litro	com furos	20 - 25 min	em metades
Batatas cozidas (1 kg) e couve-flor (1 kg)	1 litro	com furos sem furos	25 - 30 min	em metades em raminhos

Alimento	Quantidade de água	Recipiente	Tempo de cozedura	Observações
Espargos (2 kg)	1 litro	com furos, sem furos	20 - 25 min	inteiros
Curgete, beringela (500 g)	1 litro	sem furos	5 - 8 min	em rodela
Espinafres (250 g)	1 litro	sem furos	4 min	
Funcho (4 unidades)	1 litro	com furos	30 - 40 min	inteiros
Acompanhamentos				
Arroz integral (250 g, 0,5 l água)	1 litro	sem furos	30 - 35 min	
Arroz estufado (250 g, 0,5 l água)	1 litro	sem furos	20 - 25 min	
Massas (500 g)	4 litros	cesto para massa	de acordo com as instruções do fabricante	
Spätzle, massa (fresca) (500 g)	4 litros	cesto para massa	2 - 5 min	
Eierstich (1 litro)	1 litro	sem furos, fundo untado com manteiga	10 - 15 min	
Sobremesas				
Pudim em banho-maria (quantidade para uma forma de 1,5 litros)	1 litro	com furos	de acordo com a receita	
Compota (1 kg, 0,25 l água)	1 litro	sem furos	10 - 20 min	
Klöße de massa levedada (8 Klöße, 125 ml leite, manteiga, açúcar)	1 litro	sem furos	15 - 20 min	
Arroz doce (250 g, 0,8 l leite)	1 litro	sem furos	25 - 30 min	

Apurar — Ajuste: Nível de temperatura

Alimento	Quantidade de água	Recipiente	Tempo de cozedura	Temperatura
Salsichas (4 - 8 pares)	4 litros	sem	10 - 20 min	75 - 85 °C
Almôndegas (em função do tamanho)	4 litros (p. ex. caldo de carne)	sem	20 - 30 min	90 - 95 °C
Klöße (4 - 6) / massa	4 litros	sem	20 - 30 min	90 - 95 °C
Vinho quente (no mín. 1 litro)		sem	—	80 - 90 °C

Dicas e truques

- Não é possível colocar mais do que dois recipientes em simultâneo na vaporeira.
- Quando se cozinha a vapor com dois recipientes é possível colocar os mesmos em simultâneo na cuba de cocção ou um de cada vez, ao longo do processo de cocção. O recipiente com furos tem de ser colocado por baixo do recipiente sem furos. Primeiro coloque os alimentos na cuba de cocção que demoram mais tempo a cozinhar. Coloque o segundo recipiente na cuba de cocção quando tiver sido atingido o tempo residual do primeiro alimento. Deste modo é possível cozinhar pratos com diferentes tempos de cozedura.
- Sempre que seja possível, coloque a tampa de vidro. As perdas de vapor e energia são evitadas com a colocação da tampa.
- Aromatize o líquido de cocção com ervas aromáticas, especiarias, alho, gengibre, sumo de limão, vinho. É fundamental que utilize o crivo de resíduos da cuba de cocção e que remova os resíduos antes de proceder ao esvaziamento, para não obstruir a saída.
- Os alimentos cozinhados no vapor têm um sabor próprio mais intenso do que os alimentos preparados de forma convencional. Por esse motivo é possível prescindir de grandes quantidades de tempero.
- Os nutrientes, as vitaminas e os minerais são preservados, tal como o sabor próprio, a forma e a cor. A preparação faz-se sem a adição de gordura.

- O alimento não entra em contacto com a água em ebulição. O alimento é completamente envolvido pelo vapor e não perde o seu valor nutricional na água.

Cuidados e Limpeza

Neste capítulo encontrará dicas e sugestões para os cuidados e a limpeza ideal do seu aparelho.

⚠ Perigo de queimaduras!

O aparelho aquece durante o funcionamento. Deixe o aparelho arrefecer antes de realizar a limpeza.

⚠ Perigo de choque eléctrico!

Não utilize aparelhos de limpeza a alta pressão ou a vapor para limpar o aparelho.

Limpeza do aparelho

- Após cada utilização, esvaziar a cuba de cocção e limpá-la com uma escova da louça macia e detergente. **Não tratar a cuba de cocção com produtos de tratamento para aço inoxidável, uma vez que, muitas vezes, não são adequados para alimentos.**
- Acumulações de sujidade, sal ou calcário podem causar danos provocados por corrosão.
- Os recipientes e o crivo de resíduos podem ser lavados na máquina de lavar louça ou então com água com um pouco de sabão. A pega dos recipientes só pode ser lavada manualmente.
- Secar muito bem a cuba de cocção com um pano. Não se deve colocar a tampa de vidro enquanto a cuba de cocção ainda estiver húmida.
- Se, devido a água com elevado teor calcário, se formar uma película branca na cuba de cocção: Limpar a cuba de cocção com água e vinagre ou com um produto de descalcificação adequado para alimentos. Enxaguar muito bem com água limpa.
- Depois de secar, polir a cuba de cocção com um pano macio e uma gota de óleo alimentar.

Após a limpeza e secagem, pode guardar os recipientes limpos e a pega dentro da cuba de cocção. Para que a cobertura do aparelho (acessório especial) assente correctamente, é necessário virar a tampa de vidro ao contrário.

Nota: Após algumas horas de funcionamento começam a surgir os contornos do aquecimento no fundo da cuba. Tal não afecta o funcionamento nem a qualidade do aparelho.

Componente do aparelho/superfície	Limpeza recomendada
Cuba de cocção	Limpar com uma escova da louça macia e detergente, e secar muito bem com um pano macio.
Cuba de cocção	Detergente
Tampa de vidro	Detergente
Pega	Limpar com água quente e detergente.
Painel de comando	Limpar com um pano macio e húmido e um pouco de detergente; o pano não pode estar muito molhado. Secar com um pano macio. Existe um óleo de tratamento (n.º de encomenda 311135) adequado para o painel de comando; este está disponível na nossa loja online ou na loja onde adquiriu o aparelho. Após a limpeza, aplique o óleo de tratamento uniformemente sobre o painel de comando, com um pano macio.
Botão de comando	Limpar com um pano macio e húmido e um pouco de detergente; o pano não pode estar muito molhado. Atenção! Danos no aparelho: Não retirar os botões de comando para efeitos de limpeza.

Não usar estes detergentes

- Produtos de limpeza abrasivos ou agressivos
- Não permitir o contacto de produtos de limpeza com substâncias ácidas (p. ex. vinagre, ácido cítrico, etc.) com o aro ou o painel
- Produtos de limpeza com cloro ou elevado teor alcoólico
- Spray para limpeza de fornos
- Esponjas duras e abrasivas, escovas ou esfregões
- Panos de cozinha novos devem ser muito bem enxaguados antes de serem utilizados.

Reparar falhas

Muitas vezes, é fácil reparar as falhas que podem ocorrer. Observe as seguintes indicações antes de contactar o Serviço de Apoio ao Cliente.

Falha	Possível causa	Solução
 aparece no mostrador. A vaporeira não aquece.	O bloqueio de segurança está activado.	Desligar o bloqueio de segurança.
O aparelho desliga-se. No mostrador piscam traços.	Bloqueio de segurança	Desligar o aparelho. Em seguida é possível voltar a ligar o aparelho da forma habitual.
O mostrador apresenta uma mensagem de erro (p. ex. F01, F02, etc.).	Erro no sistema electrónico	Contactar o Serviço de Apoio ao Cliente da Gaggenau.
 é exibido no mostrador. A vaporeira não aquece.	Protecção contra sobreaquecimento: Cuba de cocção sem líquido.	Desligar o aparelho. Juntar água fria, pelo menos, até à marca mínima. Deixar o aparelho arrefecer completamente.
	Protecção contra sobreaquecimento: O aparelho funcionou demasiado tempo na posição de cocção a vapor  sem tampa.	Desligar o aparelho e aguardar que arrefeça completamente. Colocar a tampa de vidro na posição de cocção a vapor.
	Protecção contra sobreaquecimento: A cuba de cocção foi enchida com água muito quente.	Desligar o aparelho e aguardar que arrefeça completamente. Encher a cuba de cocção com água fria.
	Protecção contra sobreaquecimento: Cuba de cocção com calcificação intensa. O elemento de aquecimento demarca-se no fundo da cuba de cocção como uma película branca.	Desligar o aparelho e aguardar que arrefeça completamente. Limpar a cuba de cocção com água e vinagre ou com um produto de descalcificação adequado para alimentos. Enxaguar muito bem com água limpa.
	Se for exibido o símbolo  mesmo depois de ligar o aparelho, e apesar deste ter arrefecido completamente, contacte o Serviço de Apoio ao Cliente da Gaggenau.	
 pisca no mostrador.	A torneira de drenagem não está completamente aberta ou fechada.	Fechar a torneira de drenagem. Se a torneira de drenagem estiver a ser obstruída por resíduos de alimentos, volte a abrir a mesma. Em seguida, remova cuidadosamente os resíduos de alimentos com um objecto adequado (p. ex. o cabo de uma colher de pau).

Serviço de Apoio ao Cliente

Se o aparelho tiver de ser submetido a uma reparação, o nosso Serviço de Apoio ao Cliente está ao seu dispor. Encontramos sempre uma solução adequada, de forma a evitar deslocações desnecessárias dos técnicos.

Quando nos contactar queira indicar sempre o número de produto (n.º E) e o número de fabrico (n.º FD), para que lhe possamos prestar uma assistência qualificada. A placa de características com estes números encontra-se na parte inferior do aparelho. Para que, em caso de necessidade, não tenha de perder muito tempo à procura dos dados do seu aparelho e do número de telefone do Serviço de Apoio ao Cliente, pode inserir os mesmos neste local.

N.º E	N.º FD
Serviço de Apoio ao Cliente ☎	

Tenha em conta que, no caso de utilização incorrecta, a visita do técnico do Serviço de Apoio ao Cliente não é gratuita, mesmo dentro período da garantia.

Os dados para contacto com todos os países encontram-se no índice dos Serviços Técnicos anexo.

Ordem de reparação e apoio em caso de anomalias

PT 707 500 545

Confie na competência do fabricante. Terá assim a garantia que a reparação é efectuada por técnicos especializados do Serviço de Assistência Técnica, equipados com peças de substituição originais para o seu electrodoméstico.

Perigo de choque eléctrico!

As reparações indevidas são perigosas. As reparações só podem ser efectuadas por técnicos especializados do serviço de assistência técnica. Se o aparelho estiver avariado, puxe a ficha da tomada ou desligue o disjuntor no quadro eléctrico. Contacte o serviço de assistência técnica.

Πίνακας περιεχομένων

Σημαντικές υποδείξεις ασφαλείας	44
Αιτίες των ζημιών	45
Προστασία περιβάλλοντος	45
Απόσυρση φιλική προς το περιβάλλον	45
Συμβουλές για την εξοικονόμηση ενέργειας	45
Η καινούργια σας συσκευή	46
Ατμομάγειρας	46
Σύμβολα πάνω στην κονσόλα χειρισμού και στην οθόνη ενδείξεων	46
Εξαρτήματα	46
Ειδικός εξοπλισμός	47
Τρόπος λειτουργίας	47
Χειρισμός	47
Πριν την πρώτη χρήση	47
Προσαρμογή του σημείου ζέσης	47
Τοποθέτηση της χειρολαβής	48
Ενεργοποίηση	48
Απενεργοποίηση	48
Ηλεκτρονικό ρολόι συναγερμού σύντομου χρόνου	48
Ασφάλεια παιδιών	49
Προστασία υπερθέρμανσης	49
Διάταξη απενεργοποίησης ασφαλείας	49
Άδειασμα του υγρού μαγειρέματος	49
Χρήσεις της συσκευής	50
Πίνακας ρύθμισης	51
Μαγείρεμα με ατμό / Μαγείρεμα – Ρύθμιση: Βαθμίδα μαγειρέματος με ατμό	51
Σιγανό μαγείρεμα – Ρύθμιση: Βαθμίδα θερμοκρασίας	52
Συμβουλές και τεχνάσματα	52
Φροντίδα και καθαρισμός	53
Καθαρισμός της συσκευής	53
Μη χρησιμοποιείτε τα ακόλουθα μέσα καθαρισμού	53
Άρση βλαβών	54
Σέρβις πελατών	55

Περαιτέρω πληροφορίες για τα προϊόντα, τα εξαρτήματα, τα ανταλλακτικά και το σέρβις θα βρείτε στο διαδίκτυο (Internet): www.gaggenau-home.com και στο online-shop: www.gaggenau-eshop.com

⚠ Σημαντικές υποδείξεις ασφαλείας

Διαβάστε προσεκτικά αυτές τις οδηγίες. Μόνο τότε μπορείτε να χειριστείτε τη συσκευή σίγουρα και σωστά. Φυλάξτε τις οδηγίες χρήσης και συναρμολόγησης για μια αργότερη χρήση ή για τον επόμενο ιδιοκτήτη.

Μετά την αφαίρεση από τη συσκευασία, ελέγξτε τη συσκευή. Σε περίπτωση ζημιάς κατά τη μεταφορά μην την συνδέσετε.

Μόνο ένας αδειούχος εγκαταστάτης επιτρέπεται να συνδέσει τις συσκευές χωρίς φως. Σε περίπτωση ζημιών που οφείλονται σε λάθος σύνδεση, δεν έχετε κανένα δικαίωμα εγγύησης.

Αυτή η συσκευή προορίζεται μόνο για την οικιακή χρήση και το οικιακό περιβάλλον. Χρησιμοποιείτε τη συσκευή μόνο για την παρασκευή φαγητών και ποτών. Κατά τη διάρκεια της λειτουργίας επιτηρείτε τη συσκευή. Χρησιμοποιείτε τη συσκευή μόνο σε κλειστούς χώρους.

Αυτή η συσκευή δεν προορίζεται για τη λειτουργία με έναν εξωτερικό χρονοδιακόπτη ή ένα τηλεχειριστήριο.

Αυτή η συσκευή επιτρέπεται να χρησιμοποιηθεί από παιδιά άνω των 8 ετών και από άτομα με μειωμένες φυσικές, αισθητήριες ή πνευματικές ικανότητες ή με ανεπαρκή εμπειρία ή γνώση, όταν επιτηρούνται ή εάν έχουν λάβει σχετικές οδηγίες για την ασφαλή χρήση της συσκευής από ένα άτομο που είναι υπεύθυνο για την ασφάλειά τους και έχουν κατανοήσει τους κινδύνους που μπορούν να προκύψουν.

Τα παιδιά δεν επιτρέπεται να παίζουν με τη συσκευή. Ο καθαρισμός και η συντήρηση από το χρήστη δεν επιτρέπεται να πραγματοποιηθούν από παιδιά, εκτός εάν είναι 8 ετών και άνω και επιτηρούνται.

Κρατάτε τα παιδιά που είναι κάτω των 8 ετών μακριά από τη συσκευή και το καλώδιο σύνδεσης.

Κίνδυνος πυρκαγιάς!

Η συσκευή ζεσταίνεται πολύ, τα εύφλεκτα υλικά μπορούν να αναφλεγούν. Μην αποθηκεύετε ή μη χρησιμοποιείτε ποτέ εύφλεκτα αντικείμενα (π.χ. κουτιά σπρέι, υγρά καθαρισμού) κάτω από τη συσκευή ή πολύ κοντά της. Μην τοποθετείτε ποτέ εύφλεκτα αντικείμενα πάνω ή μέσα στη συσκευή.

Κίνδυνος εγκαύματος!

- Τα προσιτά μέρη/εξαρτήματα ζεσταίνονται πολύ κατά τη λειτουργία. Μην ακουμπάτε ποτέ τα καυτά μέρη/εξαρτήματα. Κρατάτε τα παιδιά μακριά.
- Το μαγειρικό σκεύος ζεσταίνεται πάρα πολύ. Απομακρύνετε το μαγειρικό σκεύος μόνο με τη συμπαραδιδόμενη χειρολαβή. Η χειρολαβή πρέπει να ασφαρίζεται σωστά στο μαγειρικό σκεύος. Η χειρολαβή δεν είναι κατάλληλη για το άδειασμα του περιεχομένου του μαγειρικού σκεύους.
- Σε περίπτωση κλειστού καλύμματος της συσκευής δημιουργείται συσσώρευση θερμότητας. Κλείνετε το κάλυμμα της συσκευής, αφού πρώτα κρυώσει η συσκευή. Μην ενεργοποιείτε ποτέ τη συσκευή με κλειστό κάλυμμα. Μη χρησιμοποιείτε το κάλυμμα της συσκευής για τη διατήρηση του φαγητού ζεστού ή την εναπόθεση φαγητού.

Κίνδυνος ηλεκτροπληξίας!

- Οι ακατάλληλες επισκευές είναι επικίνδυνες. Οι επισκευές επιτρέπεται να γίνονται μόνο από έναν τεχνικό του

τμήματος εξυπηρέτησης πελατών, εκπαιδευμένο από εμάς. Εάν η συσκευή έχει βλάβη, τραβήξτε το ρευματολήπτη (φίς) από την πρίζα ή κατεβάστε/ξεβιδώστε την ασφάλεια στο κιβώτιο των ασφαλειών. Καλέστε την υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών.

- Στα καυτά μέρη της συσκευής μπορεί να λιώσει η μόνωση των καλωδίων των ηλεκτρικών συσκευών. Τα καλώδια σύνδεσης των ηλεκτρικών συσκευών δεν επιτρέπεται να έρθουν ποτέ σε επαφή με τα καυτά μέρη της συσκευής.
- Μια εισχώρηση υγρασίας μπορεί να προκαλέσει μια ηλεκτροπληξία. Μη χρησιμοποιείτε συσκευές καθαρισμού υψηλής πίεσης ή συσκευές εκτόξευσης ατμού.

Αιτίες των ζημιών

Προσοχή!

- Η προστασία υπερθέρμανσης απενεργοποιεί τη συσκευή: Μην ενεργοποιείτε άδεια τη συσκευή. Γεμίστε το δοχείο μαγειρέματος το λιγότερο μέχρι το μαρκάρισμα ελάχιστης στάθμης ή το πολύ μέχρι το περιθώριο υπερχείλισης με κρύο νερό ή υγρό μαγειρέματος. Μην αφήσετε το υγρό στο δοχείο μαγειρέματος να εξατμιστεί εντελώς. Μη ζεστάνετε ποτέ λάδι στο δοχείο μαγειρέματος.
- Ζημιά στο γυάλινο καπάκι: Μην τοποθετείτε το καυτό γυάλινο καπάκι πάνω σ' έναν υγρό, κρύο πάγκο εργασίας ή κάτω από κρύο τρεχούμενο νερό για να κρυώσει. Το γυάλινο καπάκι μπορεί να σπάσει. Αντικαταστήστε αμέσως ένα χαλασμένο γυάλινο καπάκι. Σε περίπτωση που λόγω ενός σπασμένου γυαλινού καπακιού πέσουν γυαλιά μέσα στο δοχείο μαγειρέματος, οι παρασκευαζόμενες εκεί τροφές δεν είναι πλέον κατάλληλες για φαγητό.
- Ζημιές στη συσκευή από ακατάλληλα εξαρτήματα: Χρησιμοποιείτε μόνο τα προβλεπόμενα γνήσια εξαρτήματα.
- Διάβρωση από το αλάτι ή τα μπαχαρικά: Προσθέτετε το αλάτι και το κυβάκι Bouillon μόνο στο καυτό νερό. Το δοχείο μαγειρέματος είναι σε μεγάλο βαθμό ανθεκτικό στη διάβρωση. Όμως μπορεί π.χ. το αλάτι σε ορισμένες περιπτώσεις να διαβρώσει το υλικό.

Προστασία περιβάλλοντος

Απόσυρση φιλική προς το περιβάλλον



Αυτή η συσκευή ανταποκρίνεται στην ευρωπαϊκή οδηγία 2002/96/ΕΚ περί ηλεκτρικών και ηλεκτρονικών παλιών συσκευών (WEEE – waste electrical and electronic equipment). Η οδηγία προβλέπει το πλαίσιο για μια επιστροφή και αξιοποίηση των παλιών συσκευών με ισχύ σε όλη την ΕΕ.

Συμβουλές για την εξοικονόμηση ενέργειας

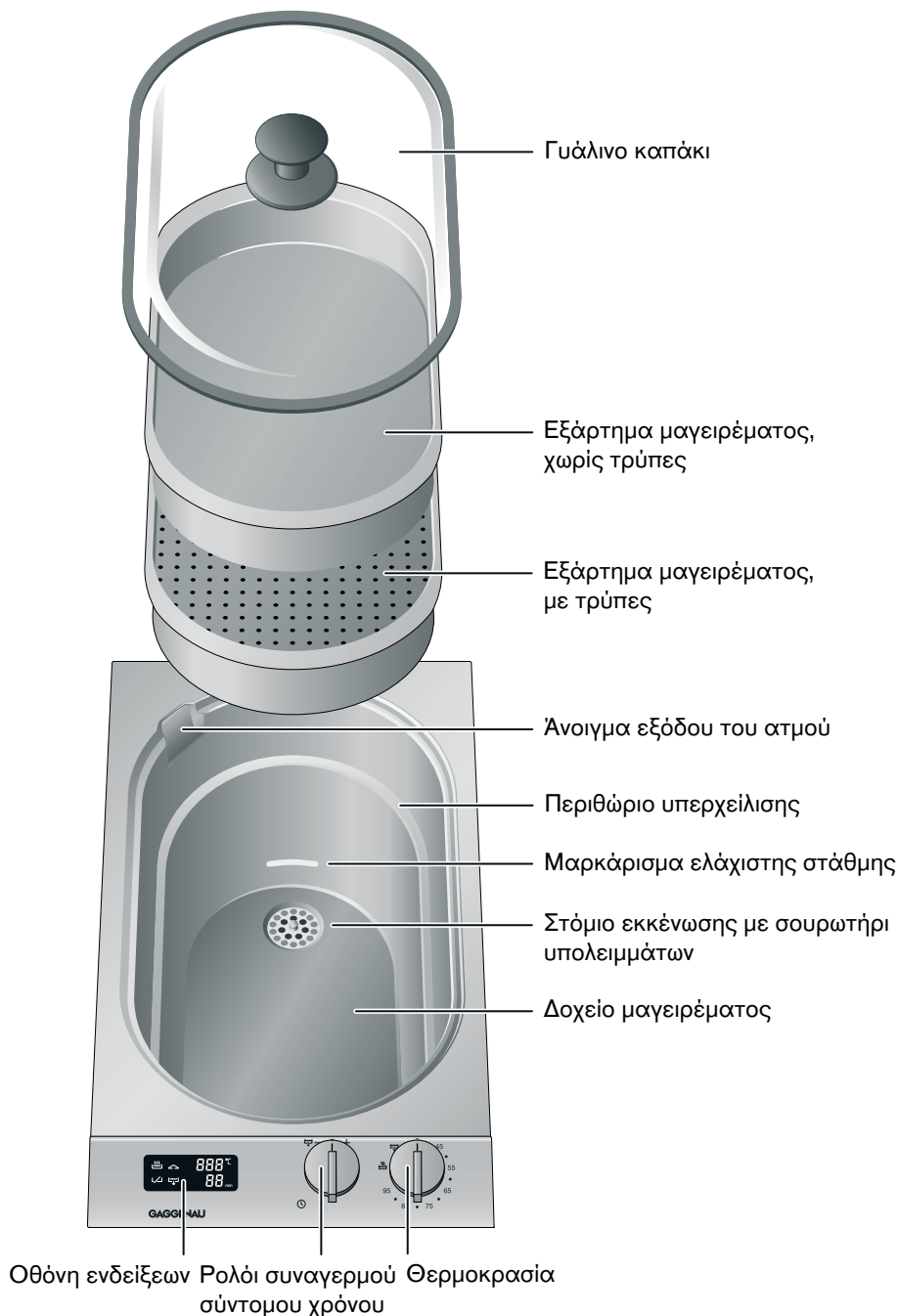
Προσέξτε παρακαλώ τις ακόλουθες συμβουλές για το μαγείρεμα με εξοικονόμηση ενέργειας:

- Προθερμάνετε τον ατμομάγειρα μόνο τόσο, ώσπου να φθάσει στην επιθυμητή θερμοκρασία.
- Τοποθετείτε, όσο είναι δυνατόν, πάντοτε το γυάλινο καπάκι. Με ένα καλά εφαρμοσμένο καπάκι αποφεύγεται η απώλεια ατμού και ενέργειας.
- Εκμεταλλευτείτε τη δυνατότητα, να μαγειρέψετε με δύο εξάρτημα μαγειρέματος ταυτόχρονα διαφορετικά τρόφιμα.

Η καινούργια σας συσκευή

Εδώ θα γνωρίσετε την καινούργια σας συσκευή και θα βρείτε πληροφορίες για τα εξαρτήματα.

Ατμομάγειρας



Σύμβολα πάνω στην κονσόλα χειρισμού και στην οθόνη ενδείξεων

- Βαθμίδα μαγειρέματος με ατμό
- Θέρμανση
- Βάνα εκκένωσης νερού, άνοιγμα / ανοιχτή
- Προστασία υπερθέρμανσης

Εξαρτήματα

Τα ακόλουθα εξαρτήματα βρίσκονται στα υλικά παράδοσης:

- Εξάρτημα μαγειρέματος, με τρύπες
- Εξάρτημα μαγειρέματος, χωρίς τρύπες
- Γυάλινο καπάκι

Ειδικός εξοπλισμός

Τα ακόλουθα εξαρτήματα μπορείτε να τα παραγγείλετε μέσω του ειδικού καταστήματος πώλησης:

AG 050 000	Σετ εγκατάστασης αποχέτευσης με βαλβίδα αντεπιστροφής, βάνα εκροής (DN 40) και μούφα σύνδεσης (½" σε 1 ½")
AG 060 000	Σετ εγκατάστασης αποχέτευσης, καθιστά δυνατή την εκκένωση του υγρού μαγειρέματος σ' ένα κατάλληλο δοχείο
FK 023 000	Τρυπητό ζυμαρικών
GE 020 010	Εξάρτημα μαγειρέματος, χωρίς τρύπες
GE 020 020	Εξάρτημα μαγειρέματος, με τρύπες
VD 201 014	Καπάκι της συσκευής από ανοξείδωτο χάλυβα
VD 201 034	Καπάκι της συσκευής από αλουμίνιο
VV 200 014	Μπάρα σύνδεσης από ανοξείδωτο χάλυβα, για συνδυασμό με άλλες συσκευές Vario
VV 200 034	Μπάρα σύνδεσης από αλουμίνιο, για συνδυασμό με άλλες συσκευές Vario

Χρησιμοποιείτε τα εξαρτήματα μόνο, όπως αναφέρεται. Ο κατασκευαστής δεν ευθύνεται, όταν τα εξαρτήματα έχουν χρησιμοποιηθεί λάθος.

Τρόπος λειτουργίας

Στον ατμομάγειρα μπορεί να γίνει μαγείρεμα με ατμό, απλό μαγείρεμα, σιγανό μαγείρεμα και ζεμάτισμα.

Το μαγείρεμα με ατμό είναι ένα μαγείρεμα σε ρεύμα ατμού. Η περιοχή θερμοκρασίας βρίσκεται γύρω στους 100 °C. Ο ατμός μεταφέρει τη θερμότητα. Κατάλληλα τρόφιμα είναι π.χ. λαχανικά, πατάτες, ψάρι.

Ο ατμός περιβάλλει το φαγητό και εμποδίζει την απώλεια των θρεπτικών ουσιών των τροφίμων. Το φαγητό διατηρεί τη μορφή, το χρώμα και το τυπικό του άρωμα. Τα τρόφιμα στον ατμομάγειρα δε ροδοκοκκινίζουν.

Η συσκευή προσφέρει τη δυνατότητα του μαγειρέματος με ατμό, χωρίς πίεση, σ' ένα ή δύο εξαρτήματα μαγειρέματος. Στα εξαρτήματα μαγειρέματος με τρύπες ο ατμός μπορεί να φθάσει στο φαγητό απ' όλες τις μεριές. Έτσι εξασφαλίζεται ένα ομοιόμορφο μαγείρεμα ακόμα και σε μεγάλες ποσότητες φαγητού.

Μπορείτε να ρυθμίσετε τη θερμοκρασία του υγρού μαγειρέματος με βήματα των 5 °C μεταξύ 45 - 95 °C. Αυτή η ακριβής ρύθμιση της θερμοκρασίας του νερού καθιστά δυνατό π.χ. το λιώσιμο της κουβερτούρας, το βράσιμο του κρέατος σε χαμηλή θερμοκρασία ή το βράσιμο των ζυμαρικών.

Χειρισμός

Πριν την πρώτη χρήση

Προσέξτε τις ακόλουθες υποδείξεις, προτού μαγειρέψετε με ατμό για πρώτη φορά:

- 1 Καθαρίστε καλά τη συσκευή και τα εξαρτήματα.
- 2 Κατά τη θέση σε λειτουργία πρέπει να λάβει χώρα μια προσαρμογή του σημείου ζέσης.
Υπόδειξη: Το μαγείρεμα με ατμό χωρίς προηγούμενη προσαρμογή του σημείου ζέσης μπορεί να οδηγήσει σε εσφαλμένες λειτουργίες της συσκευής. Είναι δυνατό να παράγεται πάρα πολύς ή αντίθετα πολύ λίγος ατμός.
- 3 Μετά την προσαρμογή του σημείου ζέσης γεμίστε το δοχείο μαγειρέματος μέχρι το περιθώριο υπερχειλίσας με νερό και λειτουργήστε τη συσκευή στη βαθμίδα μαγειρέματος με ατμό για 30 λεπτά, για την απομάκρυνση πιθανών οσμών της νέας συσκευής. Αδειάστε το νερό και στεγνώστε καλά το δοχείο μαγειρέματος.

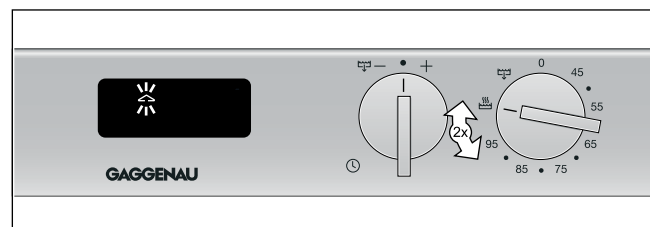
Προσαρμογή του σημείου ζέσης

Το σημείο ζέσης εξαρτάται από την ατμοσφαιρική πίεση. Επειδή η ατμοσφαιρική πίεση πέφτει με αυξανόμενο ύψος, πέφτει έτσι επίσης και το σημείο ζέσης.

Πριν χρησιμοποιήσετε τον ατμομάγειρα για πρώτη φορά, πρέπει να πραγματοποιήσετε μια προσαρμογή του σημείου ζέσης. Σε αυτή την περίπτωση προσαρμόζεται ο ατμομάγειρας στην ατμοσφαιρική πίεση στη θέση τοποθέτησης.

Εκτέλεση της προσαρμογής του σημείου ζέσης

- 1 Γεμίστε το δοχείο μαγειρέματος μέχρι το μαρκάρισμα ελάχιστης στάθμης με κρύο νερό. Τοποθετήστε το γυάλινο καπάκι.
- 2 Γυρίστε το κουμπί χειρισμού "Θερμοκρασία" στη θέση 95 °C.
- 3 **Εντός 5 δευτερολέπτων:** Γυρίστε το αμέσως κουμπί χειρισμού "Θερμοκρασία" **δύο φορές** πέρα-δωθε μεταξύ της θέσης  και της θέσης 95 °C. Στη συνέχεια γυρίστε το κουμπί χειρισμού στη θέση .



Το σύμβολο  αναβοσβήνει κατά τη διάρκεια της προσαρμογής του σημείου ζέσης. Όταν το σύμβολο  δεν αναβοσβήνει πλέον, έχει ολοκληρωθεί η προσαρμογή του σημείου ζέσης. Η διάρκεια ανέρχεται μεταξύ 3 και 7 λεπτών.

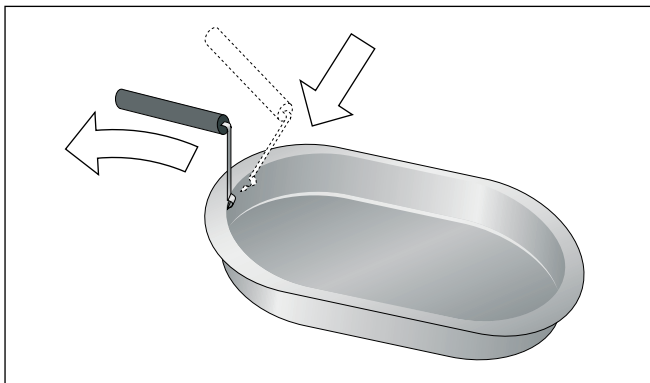
Υπόδειξη: Κατά τη διάρκεια της προσαρμογής του σημείου ζέσης μπορεί να δημιουργείται περισσότερος ατμός.

Τοποθέτηση της χειρολαβής

Κίνδυνος εγκαυμάτων!

Το μαγειρικό σκεύος ζεσταίνεται πάρα πολύ. Απομακρύνετε το μαγειρικό σκεύος μόνο με τη συμπαραδιδόμενη χειρολαβή. Η χειρολαβή πρέπει να ασφαλιζεται σωστά στο μαγειρικό σκεύος. Η χειρολαβή δεν είναι κατάλληλη για το άδειασμα του περιεχομένου του μαγειρικού σκεύους.

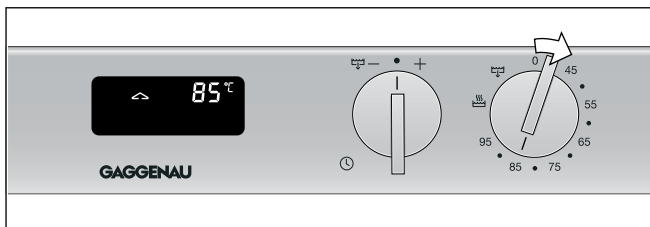
- 1 Σπρώξτε τη χειρολαβή μέσα στην εγκοπή του εξαρτήματος μαγειρέματος.
- 2 Τραβήξτε τη χειρολαβή προς τα πίσω. Σηκώστε το εξάρτημα μαγειρέματος από τη χειρολαβή.



Ενεργοποίηση

Γεμίστε το δοχείο μαγειρέματος με κρύο νερό ή μ' ένα άλλο υγρό μαγειρέματος (ποσότητα πλήρωσης 1 - 4 λίτρα, βλέπε επίσης στον πίνακα μαγειρέματος). Το δοχείο μαγειρέματος δεν επιτρέπεται να γεμίσει με λάδι. Το δοχείο μαγειρέματος πρέπει να γεμίσει το λιγότερο μέχρι το μαρκάρισμα ελάχιστης στάθμης ή το πολύ μέχρι το περιθώριο υπερχειλίσσης.

Γυρίστε το κουμπί χειρισμού "Θερμοκρασία" στη επιθυμητή θέση. Η ρυθμισμένη θερμοκρασία εμφανίζεται στην οθόνη ενδείξεων της συσκευής. Το σύμβολο  ανάβει στην οθόνη ενδείξεων, όσο η συσκευή θερμαίνεται.

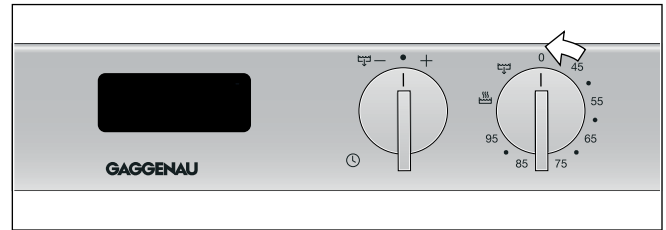


Μπορείτε να ρυθμίσετε τη θερμοκρασία από 45 - 95 °C. Για το μαγείρεμα με ατμό ρυθμίστε τη βαθμίδα μαγειρέματος με ατμό .

Υπόδειξη: Προσέξτε, κατά τη λειτουργία να είναι καλά τοποθετημένο το γυάλινο καπάκι και να μην είναι καλυμμένο το άνοιγμα εξόδου του ατμού.

Απενεργοποίηση

Γυρίστε το κουμπί χειρισμού "Θερμοκρασία" στη θέση 0. Η ένδειξη στην οθόνη ενδείξεων σβήνει.



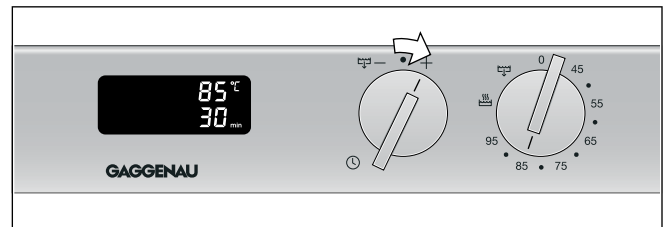
Ηλεκτρονικό ρολόι συναγερμού σύντομου χρόνου

Μπορείτε να ρυθμίσετε το ρολόι συναγερμού σύντομου χρόνου από 1 μέχρι 90 λεπτά. Ο ατμομάγειρας απενεργοποιείται μέσω της διάταξης αυτόματης απενεργοποίησης μετά το ρυθμισμένο χρόνο.

Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε το ρολόι συναγερμού σύντομου χρόνου χωρίς τη λειτουργία της απενεργοποίησης ακόμα και σε περίπτωση απενεργοποιημένης συσκευής.

Ρύθμιση του ρολογιού συναγερμού σύντομου χρόνου

- 1 Ρυθμίστε την επιθυμητή θερμοκρασία ή βαθμίδα μαγειρέματος με ατμό.
- 2 Γυρίστε το κουμπί χειρισμού "Ρολόι συναγερμού σύντομου χρόνου" στο + ή στο -, για να ρυθμίσετε τον επιθυμητό χρόνο.



- 3 Στην οθόνη τρέχει ο ρυθμισμένος χρόνος. Κατά τη διάρκεια που το ρολόι συναγερμού σύντομου χρόνου τρέχει, μπορείτε να αλλάξετε το ρυθμισμένο χρόνο.
- 4 Μετά το πέρας του χρόνου απενεργοποιείται η συσκευή και ηχεί ένα σήμα. Γυρίστε σύντομα ένα κουμπί χειρισμού, για να απενεργοποιήσετε το σήμα.

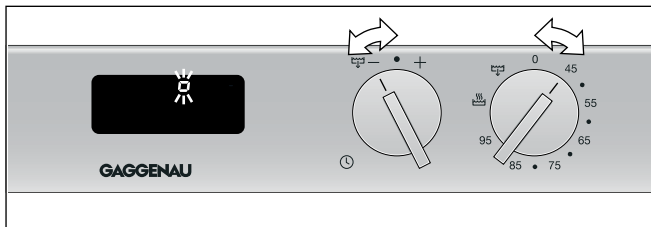
Υποδείξεις

- Όταν απενεργοποιήσετε τη συσκευή νωρίτερα, το ρολόι συναγερμού σύντομου χρόνου εξακολουθεί να εργάζεται χωρίς τη λειτουργία της απενεργοποίησης.
- Όταν ενεργοποιήσετε πρώτα το ρολόι συναγερμού σύντομου χρόνου και μετά τη θερμοκρασία, το ρολόι συναγερμού σύντομου χρόνου τρέχει χωρίς τη λειτουργία αυτόματης απενεργοποίησης.

Ασφάλεια παιδιών

Ενεργοποίηση της ασφάλειας παιδιών

- 1 Γυρίστε το κουμπί χειρισμού "Θερμοκρασία" προς τα δεξιά σε μια οποιαδήποτε θερμοκρασία.
- 2 Γυρίστε το κουμπί χειρισμού "Σύντομος χρόνος" προς τα αριστερά στη θέση "Πλην" και κρατήστε το σ' αυτή τη θέση.
- 3 Επαναφέρετε το κουμπί χειρισμού "Θερμοκρασία" ξανά στη θέση "0".
- 4 Επαναφέρετε το κουμπί χειρισμού "Σύντομος χρόνος" ξανά στη θέση "0".



Στην οθόνη ενδείξεων ανάβει το σύμβολο  και σβήνει μετά από λίγο χρόνο. Η ασφάλεια παιδιών είναι ενεργοποιημένη. Μπορείτε τώρα να γυρίσετε το κουμπί χειρισμού σε μια οποιαδήποτε θέση, χωρίς να ζεσταθεί η συσκευή.

Όταν γυρίσει ένα κουμπί χειρισμού, κατά τη διάρκεια που η ασφάλεια παιδιών είναι ενεργοποιημένη, εμφανίζεται στην οθόνη ενδείξεων το σύμβολο  και σβήνει μετά από λίγο χρόνο.

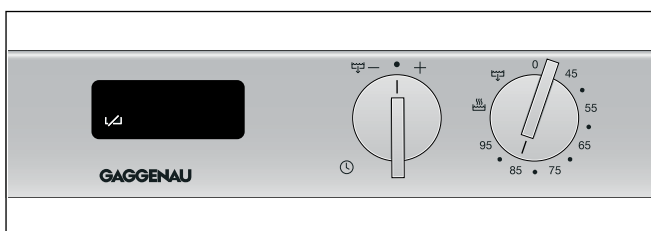
Απενεργοποίηση της ασφάλειας παιδιών

- 1 Γυρίστε το κουμπί χειρισμού "Σύντομος χρόνος" προς τα αριστερά στη θέση "Πλην" και κρατήστε το σ' αυτή τη θέση.
- 2 Γυρίστε το κουμπί χειρισμού "Θερμοκρασία" προς τα δεξιά σε μια οποιαδήποτε θερμοκρασία.
- 3 Επαναφέρετε το κουμπί χειρισμού "Σύντομος χρόνος" ξανά στη θέση "0".

Η ασφάλεια παιδιών είναι απενεργοποιημένη.

Προστασία υπερθέρμανσης

Σε περίπτωση υπερθέρμανσης η συσκευή απενεργοποιεί από μόνη της το θερμαντικό σώμα, για την προστασία της συσκευής και των ντουλαπιών. Στην οθόνη ενδείξεων εμφανίζεται το σύμβολο . Απενεργοποιήστε τη συσκευή και αφήστε τη να κρυώσει εντελώς.



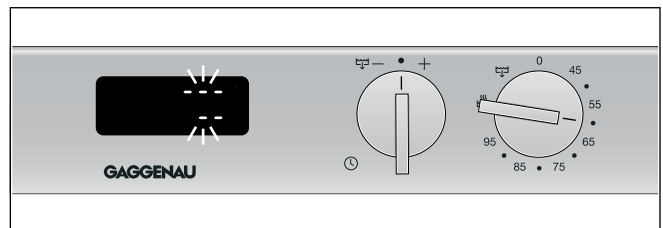
Πιθανές αιτίες υπερθέρμανσης:

- Η συσκευή ενεργοποιήθηκε άδεια (χωρίς υγρό στο δοχείο μαγειρέματος).

- Στο δοχείο μαγειρέματος προστέθηκε πάρα πολύ καυτό νερό.
- Το υγρό στη συσκευή εξατμίστηκε εντελώς ή βρίσκεται κάτω από το μαρκάρισμα ελάχιστης στάθμης.
- Η συσκευή λειτούργησε για περισσότερο χρόνο στη βαθμίδα μαγειρέματος με ατμό χωρίς καπάκι.
- Το δοχείο μαγειρέματος έχει πολλά άλατα.

Διάταξη απενεργοποίησης ασφαλείας

Για την προστασία σας η συσκευή είναι εξοπλισμένη με μια διάταξη απενεργοποίησης ασφαλείας. Κάθε διαδικασία θέρμανσης απενεργοποιείται μετά από 4 ώρες, όταν μέσα σ' αυτό το χρόνο δε λάβει χώρα κανένας χειρισμός. Στην οθόνη ενδείξεων εμφανίζονται αναβοσβήνουσες παύλες.



Γυρίστε το κουμπί χειρισμού "Θερμοκρασία" στο 0, μετά μπορείτε να θέσετε ξανά τη συσκευή σε λειτουργία όπως συνήθως.

Αδειασμα του υγρού μαγειρέματος

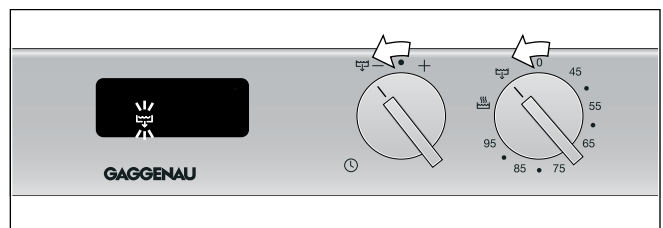
Κίνδυνος ζεματισματος!

Κατά το άδειασμα του νερού χωρίς σταθερή σύνδεση αποχέτευσης: Αφήστε τη συσκευή πρώτα να κρυώσει. Τοποθετήστε κάτω από τη συσκευή ένα κατάλληλο και αρκετά μεγάλο δοχείο για τη συλλογή του νερού.

Υπόδειξη: Σε περίπτωση που δε διαθέτετε μια σταθερή εγκατεστημένη σύνδεση αποχέτευσης, πρέπει να εγκαταστήσετε το σετ εγκατάστασης αποχέτευσης AG 060 000 και ένα ανθεκτικό στη θερμοκρασία δοχείο με αντίστοιχο μέγεθος (το ελάχιστο 10 λίτρα) κάτω από τη βάνα εκκένωσης.

Ανοιγμα της βάνας εκκένωσης

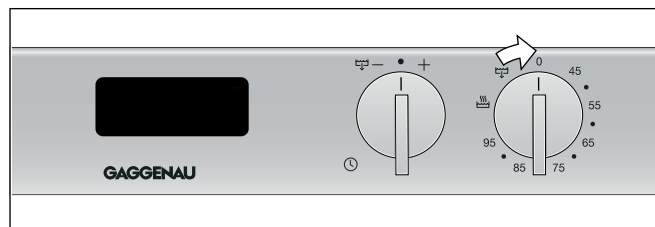
- 1 Γυρίστε το κουμπί χειρισμού "Θερμοκρασία" προς τα αριστερά στη θέση .
- 2 Γυρίστε το κουμπί χειρισμού "Ρολόι συναγερμού σύντομου χρόνου" προς τα αριστερά στη θέση  και κρατήστε το σ' αυτή τη θέση.



Ένα σήμα ηχεί. Μετά από λίγα δευτερόλεπτα αναβοσβήνει στην οθόνη ενδείξεων το σύμβολο . Η βάνα εκκένωσης ανοίγει. Όσο η βάνα εκκένωσης είναι ανοιχτή ανάβει στην οθόνη ενδείξεων συνεχώς το σύμβολο .

Κλείσιμο της βάνας εκκένωσης

- 1 Γυρίστε το κουμπί χειρισμού "Θερμοκρασία" προς τα δεξιά στη θέση 0.
- 2 Ένα σήμα ηχεί. Μετά από λίγα δευτερόλεπτα αναβοσβήνει στην οθόνη ενδείξεων το σύμβολο . Η βάνα εκκένωσης κλείνει. Μόλις κλείσει η βάνα εκκένωσης, σβήνει το σύμβολο .



Υποδείξεις

- Όταν δεν ανοίξει ή δεν κλείσει εντελώς η βάνα εκκένωσης, αναβοσβήνει στην οθόνη ενδείξεων το σύμβολο .
- Αφήνετε πάντοτε το σουρωτήρι υπολειμμάτων στο στόμιο εκκένωσης. Έτσι αποφεύγετε, να μπλοκάρουν τα υπολείμματα φαγητού τη βάνα εκκένωσης.

Χρήσεις της συσκευής

Μαγείρεμα σε ατμό

Για παράδειγμα λαχανικά, πατάτες

- Γεμίστε τον ατμομάγειρα μέχρι το κάτω μαρκάρισμα και προθερμάνετε τη συσκευή στη θέση της βαθμίδας μαγειρέματος με ατμό .
- Βάλτε το εξάρτημα μαγειρέματος μαζί με το φαγητό μέσα στη συσκευή. Όταν χρησιμοποιούνται ταυτόχρονα και τα δύο εξαρτήματα μαγειρέματος, τοποθετήστε πρώτα το εξάρτημα με τις τρύπες στη συσκευή και στη συνέχεια το εξάρτημα χωρίς τρύπες από πάνω.
- Τοποθετήστε ξανά το γυάλινο καπάκι. Μπορείτε να τονίσετε τη γεύση των φαγητών, αντικαθιστώντας το νερό μ' ένα κατάλληλο για τα εκάστοτε τρόφιμα υγρό (π.χ. ζωμός λαχανικών, ζωμός ψαριού, ζωμός κρέατος).

Μαγείρεμα σε βραστό νερό

Για παράδειγμα ζυμαρικά

- Γεμίστε τον ατμομάγειρα το πολύ μέχρι το περιθώριο υπερχείλισης και προθερμάνετε τη συσκευή στη θέση της βαθμίδας μαγειρέματος με ατμό .
- Σας συνιστούμε να τοποθετείτε το γυάλινο καπάκι. Χρησιμοποιείτε το τρυπητό ζυμαρικών (εξάρτημα FK 023 000).

Ζεμάτισμα

Για παράδειγμα λαχανικά

- Γεμίστε τον ατμομάγειρα μέχρι το κάτω μαρκάρισμα και προθερμάνετε τη συσκευή στη θέση της βαθμίδας μαγειρέματος με ατμό .
- Τοποθετήστε τα λαχανικά στο εξάρτημα μαγειρέματος χωρίς τρύπες.
- Μετά από 1 - 2 λεπτά βάλτε τα λαχανικά σε παγωμένο νερό, για να κρυώσουν γρήγορα. Αφήστε τα λαχανικά να στραγγίσουν καλά.

Σιγανό μαγείρεμα

Για παράδειγμα λουκάνικα

- Μετά γεμίστε το δοχείο μαγειρέματος το πολύ μέχρι το περιθώριο υπερχείλισης.
- Γυρίστε το κουμπί χειρισμού "Θερμοκρασία" σε μια θερμοκρασία μεταξύ 45 και 95 °C και προθερμάνετε τον ατμομάγειρα.
- Σας συνιστούμε να τοποθετείτε το γυάλινο καπάκι. Χρησιμοποιείτε το τρυπητό ζυμαρικών (εξάρτημα FK 023 000).

Διατήρηση του φαγητού ζεστού

Για παράδειγμα κρέας, λαχανικά, πρόσθετα

- Γεμίστε τον ατμομάγειρα μέχρι το κάτω μαρκάρισμα.
- Θέστε το κουμπί χειρισμού "Θερμοκρασία" στους 80 - 90 °C και προθερμάνετε τον ατμομάγειρα.
- Βάλτε το εξάρτημα μαγειρέματος μαζί με το φαγητό μέσα στη συσκευή.
- Τοποθετήστε ξανά το γυάλινο καπάκι. Τα φαγητά στα εξαρτήματα μαγειρέματος μπορούν να διατηρηθούν έτσι, εύγευστα και χωρίς να στεγνώσουν, για ένα μεγαλύτερο χρονικό διάστημα ζεστά.

Ξαναζέσταμα

Για παράδειγμα μερίδες έτοιμου φαγητού, παρασκευασμένα φαγητά

- Γεμίστε τον ατμομάγειρα μέχρι το κάτω μαρκάρισμα και προθερμάνετε τη συσκευή στη θέση της βαθμίδας μαγειρέματος με ατμό .
- Τοποθετήστε τα παρασκευασμένα φαγητά σας στο αντίστοιχο εξάρτημα μαγειρέματος και ρυθμίστε το κουμπί χειρισμού "Θερμοκρασία" στην επιθυμητή θερμοκρασία (85 - 95 °C). Τοποθετήστε ξανά το γυάλινο καπάκι.

Αφαίρεση χυμού

Για παράδειγμα μούρα

- Γεμίστε τον ατμομάγειρα μέχρι το κάτω μαρκάρισμα και προθερμάνετε τη συσκευή στη θέση της βαθμίδας μαγειρέματος με ατμό .
- Τοποθετήστε τα φρούτα στο εξάρτημα μαγειρέματος με τις τρύπες.
- Τοποθετήστε πρώτα το εξάρτημα μαγειρέματος χωρίς τρύπες στη συσκευή και στη συνέχεια από πάνω το εξάρτημα μαγειρέματος με τις τρύπες μαζί με τα φρούτα.

- Λειτουργήστε τη συσκευή με ατμό τόσο, ώσπου να μην εξέρχεται πια άλλος χυμός.

Βράσιμο για συντήρηση

Για παράδειγμα φρούτα, λαχανικά

- Γεμίστε τον ατμομάγειρα μέχρι το κάτω μαρκάρισμα.
- Τοποθετήστε τα βαζάκια στο εξάρτημα μαγειρέματος με τις τρύπες, έτσι ώστε τα βαζάκια να μην έρχονται μεταξύ τους σε επαφή.
- Γυρίστε το κουμπί χειρισμού "Θερμοκρασία" στη θέση "Βαθμίδα μαγειρέματος με ατμό" .
- Απενεργοποιήστε τη συσκευή, μόλις εμφανιστούν στα βαζάκια φυσαλίδες.
- Απομακρύνετε τα βαζάκια από τη συσκευή, αφού πρώτα κρυώσουν εντελώς.

Απολύμανση

Για παράδειγμα μπουκάλια για μωρά, βαζάκια μαρμελάδας

- Γεμίστε τον ατμομάγειρα μέχρι το κάτω μαρκάρισμα και προθερμάνετε τη συσκευή στη θέση της βαθμίδας μαγειρέματος με ατμό.
- Τοποθετήστε τα μπουκάλια για μωρά ή τα βαζάκια μαρμελάδας στο εξάρτημα μαγειρέματος χωρίς τρύπες. Τοποθετήστε το γυάλινο καπάκι.
- Λειτουργήστε τον ατμομάγειρα για 20 λεπτά.

Πίνακας ρύθμισης

Μαγείρεμα με ατμό / Μαγείρεμα – Ρύθμιση: Βαθμίδα μαγειρέματος με ατμό

Φαγητό για μαγείρεμα	Ποσότητα νερού	Εξάρτημα μαγειρέματος	Χρόνος μαγειρέματος	Παρατηρήσεις
Κρέας				
Κεφτεδάκια (500 γρ.)	1 λίτρο	με τρύπες	15 - 20 λεπτά	
Βοδινό φιλέτο (400 γρ.)	1 λίτρο	χωρίς τρύπες	15 - 20 λεπτά	βάλτε τα βότανα στο δοχείο μαγειρέματος, π.χ. ½ κουταλάκι θυμάρι
Στήθος κοτόπουλου, γεμιστό (500 γρ.)	1 λίτρο	χωρίς τρύπες, βουτυρωμένος πάτος	20 - 25 λεπτά	
Φιλέτο από στήθος γαλοπούλας (300 γρ.)	1 λίτρο	χωρίς τρύπες, βουτυρωμένος πάτος	15 λεπτά	πάνω από το ζωμό των λαχανικών
Χοιρινό αλά Κάσελ (1 κιλό)	1 λίτρο	χωρίς τρύπες	60 λεπτά	
Βραστό βοδινό κρέας (1 κιλό)	1 λίτρο	χωρίς τρύπες	85 - 90 λεπτά	με λαχανικά σούπας
Ψάρι				
Φιλέτο σολομού (600 γρ.)	1 λίτρο	με τρύπες	10 - 15 λεπτά	
Πέστροφα "blau" (2 πέστροφες)	1 λίτρο	με τρύπες	8 - 10 λεπτά	ζωμός λαχανικών με ξίδι στο δοχείο μαγειρέματος
Πέστροφα στο ζωμό (2 πέστροφες)	1 λίτρο	χωρίς τρύπες	10 - 15 λεπτά	
Μπριζόλες μπακαλιάρου στον ατμό κρασιού (2 μπριζόλες)	1 λίτρο	χωρίς τρύπες	20 λεπτά	πάνω σε στρώση λαχανικών πάνω από νερό και κρασί
Φιλέτο μπαρμποουνιού (3 φιλέτα)	1 λίτρο	χωρίς τρύπες	10 - 12 λεπτά	
Φιλέτο λούτσου (1 κιλό + 0,5 λίτρα νερό και υλικά συνταγής)	1 λίτρο	χωρίς τρύπες	15 - 20 λεπτά	
Μύδια	1 λίτρο	με τρύπες, χωρίς τρύπες	10 - 15 λεπτά	στο εξάρτημα με τρύπες με το ζωμό τους
Λαχανικά				
Κουνουπίδι (1 κεφάλι)	1 λίτρο	με τρύπες	15 - 20 λεπτά	σε κομμάτια
Κουνουπίδι (1 κιλό) και Καρότα (1 κιλό)	1 λίτρο	χωρίς τρύπες με τρύπες	25 - 35 λεπτά	σε κομμάτια σε φέτες
Μπρόκολο (1 κεφάλι)	1 λίτρο	με τρύπες	10 - 15 λεπτά	σε κομμάτια
Πράσινα φασολάκια (800 - 1000 γρ.)	1 λίτρο	με τρύπες	20 - 25 λεπτά	
Γογγυλοκράμβη (800 γρ.)	1 λίτρο	με τρύπες	15 - 25 λεπτά	σε φέτες
Καρότα (1 κιλό)	1 λίτρο	με τρύπες	10 - 15 λεπτά	σε φέτες
Βραστές πατάτες με φλούδα (1 κιλό)	1 λίτρο	με τρύπες	30 - 40 λεπτά	
Πατάτες βραστές χωρίς φλούδα (1 κιλό)	1 λίτρο	με τρύπες	20 - 25 λεπτά	κομμένες στη μέση

Φαγητό για μαγείρεμα	Ποσότητα νερού	Εξάρτημα μαγειρέματος	Χρόνος μαγειρέματος	Παρατηρήσεις
Πατάτες βραστές χωρίς φλούδα (1 κιλό) και Κουνουπίδι (1 κιλό)	1 λίτρο	με τρύπες χωρίς τρύπες	25 - 30 λεπτά	κομμένες στη μέση σε κομμάτια
Σπαράγγια (2 κιλά)	1 λίτρο	με τρύπες, χωρίς τρύπες	20 - 25 λεπτά	ολόκληρα
Κολοκυθάκια, μελιτζάνες (500 γρ.)	1 λίτρο	χωρίς τρύπες	5 - 8 λεπτά	σε φέτες
Σπανάκι φύλλα (250 γρ.)	1 λίτρο	χωρίς τρύπες	4 λεπτά	
Μάραθο (4 κομμάτια)	1 λίτρο	με τρύπες	30 - 40 λεπτά	ολόκληρο
Πρόσθετα				
Φυσικό ρύζι (250 γρ., 0,5 λίτρα νερό)	1 λίτρο	χωρίς τρύπες	30 - 35 λεπτά	
Ρύζι Parboiled (250 γρ., 0,5 λίτρα νερό)	1 λίτρο	χωρίς τρύπες	20 - 25 λεπτά	
Ζυμαρικά (500 γρ.)	4 λίτρο	τρυπητό ζυμαρικών	σύμφωνα με τα στοιχεία του κατασκευαστή	
Χυλόπιτες, μακαρονάκια (φρέσκα) (500 γρ.)	4 λίτρο	τρυπητό ζυμαρικών	2 - 5 λεπτά	
Βραστό κρακάδι αυγού (1 λίτρο)	1 λίτρο	χωρίς τρύπες, πάτος βουτυρωμένος	10 - 15 λεπτά	
Επιδόρπια				
Πουτίγκα σε φόρμα λουτρού νερού (ποσότητα για φόρμα 1,5 λίτρα)	1 λίτρο	με τρύπες	σύμφωνα με τα στοιχεία της συνταγής	
Κομπόστα (1 κιλό, 0,25 λίτρα νερό)	1 λίτρο	χωρίς τρύπες	10 - 20 λεπτά	
Κεφτεδάκια ζύμης (8 κεφτεδάκια, 125 ml γάλα, βούτυρο, ζάχαρη)	1 λίτρο	χωρίς τρύπες	15 - 20 λεπτά	
Ρυζόγαλο (250 γρ., 0,8 λίτρα γάλα)	1 λίτρο	χωρίς τρύπες	25 - 30 λεπτά	

Σιγανό μαγείρεμα – Ρύθμιση: Βαθμίδα θερμοκρασίας

Φαγητό για μαγείρεμα	Ποσότητα νερού	Εξάρτημα μαγειρέματος	Χρόνος μαγειρέματος	Θερμοκρασία
Λουκάνικα (4 - 8 ζεύγη)	4 λίτρα	χωρίς	10 - 20 λεπτά	75 - 85 °C
Κεφτεδάκια κιμά βραστά (ανάλογα με το μέγεθος)	4 λίτρα (π.χ. ζωμός κρέατος)	χωρίς	20 - 30 λεπτά	90 - 95 °C
Κεφτεδάκια (4 - 6) / Μακαρονάκια	4 λίτρα	χωρίς	20 - 30 λεπτά	90 - 95 °C
Κόκκινο κρασί ζεστό, αρωματισμένο (το λιγότερο 1 λίτρο)		χωρίς	—	80 - 90 °C

Συμβουλές και τεχνάσματα

- Ο ατμομάγειρας μπορεί να λειτουργήσει συγχρόνως το πολύ με δύο εξαρτήματα μαγειρέματος.
- Στο μαγείρεμα με ατμό με δύο εξαρτήματα μαγειρέματος μπορείτε να τοποθετήσετε τα εξαρτήματα συγχρόνως στο δοχείο μαγειρέματος ή το ένα μετά το άλλο κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος. Το εξάρτημα με τις τρύπες πρέπει να τοποθετηθεί κάτω από το εξάρτημα χωρίς τρύπες. Βάλτε πρώτα το φαγητό με το μεγαλύτερο χρόνο μαγειρέματος στο δοχείο μαγειρέματος. Όταν φθάσει ο υπόλοιπος χρόνος για το πρώτο φαγητό, τοποθετήστε το δεύτερο εξάρτημα μαγειρέματος στο δοχείο μαγειρέματος. Με αυτό τον τρόπο

μπορούν να ετοιμαστούν ταυτόχρονα φαγητά με διαφορετικούς χρόνους μαγειρέματος.

- Τοποθετείτε, όσο είναι δυνατόν, πάντοτε το γυάλινο καπάκι. Με ένα καλά εφαρμοσμένο καπάκι αποφεύγονται οι απώλειες ατμού και ενέργειας.
- Αρωματίζετε το υγρό μαγειρέματος στο μαγείρεμα με ατμό και στο κανονικό μαγείρεμα, π.χ. με αρωματικά φυτά, μπαχαρικά, σκόρδο, τζίντζερ (πιπερόριζα), χυμό λεμονιού, κρασί. Χρησιμοποιείτε οπωσδήποτε το σουρωτήρι υπολειμμάτων στο δοχείο μαγειρέματος και απομακρύνετε τα υπολείμματα πριν το άδειασμα του δοχείου, για να μη φράξει το στόμιο εκροής.
- Τα φαγητά που μαγειρεύονται σε ατμό έχουν μια εντατικότερη δικής τους γεύση από τα φαγητά που παρασκευάζονται κατά το συνηθισμένο τρόπο. Έτσι

μπορεί κανείς να αποφύγει, ως επί το πλείστον, τα πρόσθετα μπαχαρικά.

- Οι θρεπτικές ουσίες, οι βιταμίνες και οι ανόργανες ουσίες διατηρούνται, όπως και η γεύση, η μορφή και το χρώμα των τροφίμων. Η παρασκευή γίνεται χωρίς λίπος.
- Το φαγητό δεν έρχεται σε επαφή με το νερό που βράζει. Έτσι το φαγητό περιβάλλεται πλήρως από τον ατμό και δε χάνει το χυμό του στο νερό.

Φροντίδα και καθαρισμός

Σε αυτό το κεφάλαιο θα βρείτε συμβουλές και υποδείξεις για την ιδανική φροντίδα και το σωστό καθαρισμό της συσκευής σας.

Κίνδυνος εγκαύματος!

Η συσκευή θερμαίνεται πολύ κατά τη διάρκεια της λειτουργίας. Πριν τον καθαρισμό αφήστε τη συσκευή να κρυώσει.

Κίνδυνος ηλεκτροπληξίας!

Για τον καθαρισμό της συσκευής μη χρησιμοποιείτε καμία συσκευή καθαρισμού υψηλής πίεσης ή συσκευή εκτόξευσης ατμού.

Καθαρισμός της συσκευής

- Αδειάζετε το δοχείο μαγειρέματος μετά από κάθε χρήση και καθαρίζετε το δοχείο μαγειρέματος με μια ήπια σαπουνάδα. **Μην καθαρίζετε το δοχείο μαγειρέματος με υλικά φροντίδας ανοξειδωτού χάλυβα, επειδή αυτά τα υλικά συνήθως δεν είναι κατάλληλα για τα τρόφιμα.**
- Η ρύπανση, το μαγειρικό αλάτι ή τα άλατα του ασβεστίου μπορούν να οδηγήσουν σε διάβρωση της συσκευής.
- Καθαρίζετε τα εξαρτήματα μαγειρέματος και το σουρωτήρι υπολειμμάτων στο πλυντήριο των πιάτων ή με μια ήπια σαπουνάδα. Καθαρίζετε τη χειρολαβή για τα εξαρτήματα μαγειρέματος μόνο με το χέρι.
- Στεγνώνετε καλά το δοχείο μαγειρέματος μ' ένα πανί. Όσο το δοχείο μαγειρέματος είναι ακόμα υγρό, δεν πρέπει να τοποθετείται το γυάλινο καπάκι.
- Σε περίπτωση που λόγω πολύ σκληρού νερού (μεγάλη περιεκτικότητα αλάτων ασβεστίου) σχηματίζεται στο δοχείο μαγειρέματος ένα άσπρο στρώμα: Σκουπίστε το δοχείο μαγειρέματος με ξιδόνη ή με ένα κατάλληλο για τρόφιμα αποσκληρυντικό. Ξεπλύνετε καλά με καθαρό νερό.
- Μετά το στέγνωμα γυαλίζετε το δοχείο μαγειρέματος μ' ένα μαλακό πανί και μια σταγόνα λάδι φαγητού.

Μετά τον καθαρισμό και το στέγνωμα μπορείτε να φυλάξετε τα καθαρά εξαρτήματα μαγειρέματος και τη λαβή μέσα στο δοχείο μαγειρέματος. Για να εφαρμόσει

σωστά το κάλυμμα της συσκευής (ειδικός εξοπλισμός) πάνω στην πλάκα των εστιών, πρέπει να γυρίσετε ανάποδα το γυάλινο καπάκι.

Υπόδειξη: Μετά από μερικές ώρες λειτουργίας εμφανίζονται πάνω στον πυθμένα του δοχείου τα ίχνη της θέρμανσης. Αυτό δε θέτει σε κίνδυνο τη λειτουργία και την ποιότητα της συσκευής.

Μέρος συσκευής/ εξωτερική επιφάνεια	Συνιστούμενος καθαρισμός
-------------------------------------	--------------------------

Δοχείο μαγειρέματος	Καθαρίζετε το δοχείο μαγειρέματος με μια μαλακιά βούρτσα καθαρισμού και απορρυπαντικό πιάτων και στεγνώνετε το καλά μ' ένα μαλακό πανί.
Μαγειρικά σκεύη	Πλυντήριο πιάτων
Γυάλινο καπάκι	Πλυντήριο πιάτων
Χειρολαβή	Καθαρίζετε τη χειρολαβή με ζεστό νερό και απορρυπαντικό πιάτων.
Κονσόλα χειρισμού	Καθαρίζετε την κονσόλα χειρισμού μ' ένα μαλακό, υγρό πανί και λίγο απορρυπαντικό πιάτων. Το πανί δεν επιτρέπεται να είναι πολύ υγρό. Στεγνώστε την επιφάνεια με ένα μαλακό πανί. Για τη φροντίδα της κονσόλας χειρισμού μπορείτε να προμηθευτείτε στα ειδικά καταστήματα πώλησης ή στο Online Shop της εταιρείας μας ένα κατάλληλο λάδι φροντίδας (αριθμός παραγγελίας 311135). Απλώστε το λάδι φροντίδας με ένα μαλακό πανί, μετά τον καθαρισμό, ομοιόμορφα πάνω στην κονσόλα χειρισμού.
Κουμπιά χειρισμού	Καθαρίζετε τα κουμπιά χειρισμού μ' ένα μαλακό, υγρό πανί και λίγο απορρυπαντικό πιάτων. Το πανί δεν επιτρέπεται να είναι πολύ υγρό. Προσοχή! Ζημιές στη συσκευή: Για τον καθαρισμό μην αφαιρέσετε τα κουμπιά χειρισμού.

Μη χρησιμοποιείτε τα ακόλουθα μέσα καθαρισμού

- Διαβρωτικά ή δυνατά καθαριστικά
- Καθαριστικά που εμπεριέχουν οξέα (π.χ. ξίδι, κιτρικό οξύ, κτλ.) δεν επιτρέπεται να έρθουν σε επαφή με το πλαίσιο ή την κονσόλα χειρισμού
- Καθαριστικά που εμπεριέχουν χλώριο ή μεγάλη αναλογία αλκοόλης
- Σπρέι καθαρισμού φούρνων
- Σκληρά ή τραχιά σφουγγάρια, βούρτσες ή σύρματα τριψίματος
- Πριν τη χρήση πλένετε καλά τα νέα σφουγγάρια.

Άρση βλαβών

Συχνά μπορείτε να επιδιορθώσετε εύκολα μόνοι σας τις παρουσιαζόμενες βλάβες. Προτού καλέσετε το σέρβις πελατών, προσέξτε τις ακόλουθες υποδείξεις.

Βλάβη	Πιθανή αιτία	Λύση
Στην οθόνη ενδείξεων εμφανίζεται  . Ο ατμομάγειρας δε θερμαίνει.	Η ασφάλεια παιδιών είναι ενεργοποιημένη.	Απενεργοποιήστε την ασφάλεια παιδιών.
Η συσκευή απενεργοποιείται. Στην οθόνη ενδείξεων αναβοσβήνουν παύλες.	Απενεργοποίηση για λόγους ασφαλείας	Απενεργοποιήστε τη συσκευή. Μετά μπορείτε να ενεργοποιήσετε ξανά τη συσκευή, ως συνήθως.
Η οθόνη ενδείξεων δείχνει μήνυμα σφάλματος (π.χ. F01, F02, κτλ.).	Σφάλμα ηλεκτρονικού συστήματος	Καλέστε το σέρβις πελατών της εταιρείας Gaggenau.
Στη οθόνη ενδείξεων ανάβει  . Ο ατμομάγειρας δε θερμαίνει.	Προστασία υπερθέρμανσης: Δεν υπάρχει υγρό στο δοχείο μαγειρέματος.	Απενεργοποιήστε τη συσκευή. Προσθέστε κρύο νερό το λιγότερο μέχρι το μαρκάρισμα ελάχιστης στάθμης. Αφήστε τη συσκευή να κρυώσει εντελώς.
	Προστασία υπερθέρμανσης: Η συσκευή λειτούργησε για περισσότερο χρόνο στη βαθμίδα μαγειρέματος με ατμό  χωρίς το γυάλινο καπάκι.	Απενεργοποιήστε τη συσκευή και αφήστε την να κρυώσει εντελώς. Στη βαθμίδα μαγειρέματος με ατμό τοποθετείτε το γυάλινο καπάκι.
	Προστασία υπερθέρμανσης: Στο δοχείο μαγειρέματος προστέθηκε πάρα πολύ καυτό νερό.	Απενεργοποιήστε τη συσκευή και αφήστε την να κρυώσει εντελώς. Γεμίστε το δοχείο μαγειρέματος με κρύο νερό.
	Προστασία υπερθέρμανσης: Το δοχείο μαγειρέματος έχει πολλά άλατα. Στον πάτο του δοχείου μαγειρέματος το θερμαντικό στοιχείο φαίνεται ως άσπρο στρώμα.	Απενεργοποιήστε τη συσκευή και αφήστε την να κρυώσει εντελώς. Σκουπίστε το δοχείο μαγειρέματος με ξιδόνερο ή με ένα κατάλληλο για τρόφιμα αποσκληρυντικό. Ξεπλύνετε καλά με καθαρό νερό.
	Σε περίπτωση που εξακολουθεί να ανάβει το σύμβολο  ακόμα και μετά την ενεργοποίηση, παρόλο που η συσκευή έχει κρυώσει εντελώς, ειδοποιήστε το σέρβις πελατών της εταιρείας Gaggenau.	
Στην οθόνη ενδείξεων αναβοσβήνει  .	Η βάνα εκκένωσης δεν είναι εντελώς ανοιχτή ή κλειστή.	Κλείστε τη βάνα εκκένωσης. Σε περίπτωση που υπολείμματα φαγητού μπλοκάρουν τη βάνα εκκένωσης, ανοίξτε την εκ νέου. Απομακρύνετε μετά τα υπολείμματα φαγητού προσεκτικά με ένα κατάλληλο αντικείμενο (π.χ. το κοτσάνι μιας κουτάλας).

Σέρβις πελατών

Εάν η συσκευή σας πρέπει να επισκευαστεί, βρίσκεται στη διάθεσή σας η υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης των πελατών μας. Εμείς βρίσκουμε πάντοτε μια κατάλληλη λύση, επίσης και για την αποφυγή των περιττών επισκέψεων του τεχνικού.

Αναφέρετε στο τηλεφώνημα τον αριθμό προϊόντος (Αριθ. E) και τον αριθμό κατασκευής (Αριθ. FD), για να μπορούμε να σας βοηθήσουμε σωστά. Την πινακίδα τύπου με τους αριθμούς θα την βρείτε στην κάτω μεριά της συσκευής. Για να μην ψάχνετε πολύ σε περίπτωση που χρειαστεί, μπορείτε να καταχωρήσετε εδώ τα στοιχεία της συσκευής σας και τον αριθμό τηλεφώνου του σέρβις πελατών.

E-Nr.	FD-Nr.
Σέρβις πελατών ☎	

Προσέξτε, ότι η επίσκεψη του τεχνικού του σέρβις πελατών, σε περίπτωση ενός εσφαλμένου χειρισμού, ακόμα και κατά τη διάρκεια της εγγύησης, δεν είναι δωρεάν.

Τα στοιχεία επικοινωνίας όλων των χωρών θα τα βρείτε στον πίνακα Υπηρεσίες τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών που παραδίδεται μαζί.

Εντολή επισκευής και συμβουλές σε περίπτωση βλάβης

GR 2104 277 701

Εμπιστευτείτε την εμπειρία του κατασκευαστή. Έτσι εξασφαλίζετε, ότι η επισκευή γίνεται από εκπαιδευμένους τεχνικούς του σέρβις, που είναι εξοπλισμένοι με τα γνήσια ανταλλακτικά για τη δική σας οικιακή συσκευή.

Κίνδυνος ηλεκτροπληξίας!

Οι ακατάλληλες επισκευές είναι επικίνδυνες. Οι επισκευές επιτρέπεται να γίνονται μόνο από έναν τεχνικό του τμήματος εξυπηρέτησης πελατών, εκπαιδευμένο από εμάς. Εάν η συσκευή έχει βλάβη, τραβήξτε το ρευματολήπτη (φίς) από την πρίζα ή κατεβάστε/ ξεβιδώστε την ασφάλεια στο κιβώτιο των ασφαλειών. Καλέστε την υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών.

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

9000516837 en, es, pt, el (911104)

GAGGENAU