VK 414

电蒸灶台

目录 3

目录

重要安全信息 4
损坏原因 5

环境保护 5
环境保护 5
节能技巧 5

您的新电器 6
电蒸灶台 6
控制旋钮 6
照明盘的可见信号 7
附件 7
专用附件 7

操作 7
首次使用之前 7
沸点检测 7
将把手钩在烹饪插盘中 8
开启 8
关断 8
过热保护 8
安全关断 8
排空烹饪汁液 9

设定表和提示 10
蒸制 10
烹饪 10
文火煨 10
汆烫 11
再生（重新加热） 11
保温 11
榨取果汁（软水果） 11
腌渍 12
发面 12
消毒 12
蔬菜 13
鱼 14
肉 / 家禽 / 香肠 14
配菜：意大利面和团子 15
配菜：米饭 15
配菜：麦片粥 15
配菜：豆类 16
甜点 16
其他 16

保养和清洁 17
清洁电器 17
烹饪槽除垢 17
请勿使用以下清洁剂 17

故障排除 18

售后服务 19

更多产品、附件、更换部件以及服务信息请参见 **www.gaggenau.com** 以及在线商店 **www.gaggenau-eshop.com**

⚠ 重要安全信息

请认真阅读本手册。只有这样才能安全正确地使用电器。请保管好说明手册和安装说明，以备日后使用或供下一任所有者使用。

必须根据随附的安装说明安装本电器。

拆包后请检查电器是否有损坏。如果电器在运输过程中损坏，请勿连接电器。

仅限持有上岗证书的专业人员才可以连接不带插头的电器。因不正确连接导致的损坏将不予保修。

本电器仅供家庭使用。只能用于制备食物和饮料。电器工作时必须有人看管。本电器仅限室内使用。

本电器不适合用外部定时器或遥控器操作。

8 岁以上儿童以及身体、感官或精神有缺陷的人员或缺乏经验和知识的人员，必须在有人监督的情况下或在其安全责任人给予电器使用安全指导并了解相关危险的情况下，方可使用本电器。

严禁儿童玩耍本电器。儿童除非年满 8 岁并有人监督，否则不得清洁本电器或执行一般维护操作。

8 岁以下儿童请远离本电器和电源线。

有着火危险！

电器变得灼热，易燃材料可能会着火。不得在电器下面或其附近存放或使用易燃物品（例如喷雾罐、清洁剂等）。不得将易燃物品放在电器上或电器中。

有灼伤危险！

- 可触及部件在电器运转时会变得灼热。切勿触碰灼热部件。请将小孩留在安全距离以外。
- 烹饪插盘会变灼热。必须使用随电器提供的把手抬起烹饪插盘。必须将把手正确卡入烹饪插盘中。倒空烹饪插盘时，不能用把手翻转烹饪插盘。
- 当盖上电器盖时，热量会蓄积。只有在电器冷却之后才能盖上电器盖。切勿在盖上电器盖时开启电器。不要将食物放在电器盖上或用电器盖保温食物。

有电击危险！

- 修理不当是很危险的。只能由我公司派出的经过培训的售后工程师进行修理。如果电器有故障，拔下电源插头或断开保险丝盒中的保险丝。联系售后服务部门。
- 如果接触到电器的灼热部件，电器的电线绝缘层会熔化。切勿使电器电源线接触电器的灼热部件。
- 湿气渗入会导致电击危险。请勿使用高压清洁器或蒸汽清洁器。
- 故障电器会导致电击危险。切勿接通发生故障的电器。拔下电器的电源插头或断开熔断器盒中的断路器。联系售后服务部门。

损坏原因

小心！

- 过热保护关断电器：不要在烹饪槽中无水时打开电蒸灶台。向烹饪槽内加入冷水或烹饪液，至少加至最低液位标记，但不要超过沸溢线。避免煮干烹饪槽。不可用烹饪槽加热食用油。
- 损坏玻璃盖：不要将热玻璃盖放在湿冷的厨柜操作面上，也不要在冷的流水下冲洗。玻璃盖可能会开裂。若玻璃盖损坏，应立即更换。如果玻璃盖损坏后有碎玻璃块掉入烹饪槽中，则里面制备的食物就不能安全食用。
- 使用不合适的附件会导致损坏：只能使用指定的原装附件。
- 盐或调味品造成的腐蚀：只能在水热时添加盐或高汤。烹饪槽耐腐蚀。但盐等物质可能会导致腐蚀。

警告：如果保护带电部件的灶台表面为玻璃陶瓷或类似的易碎材料，表面有裂纹时，关掉器具以避免可能出现的电击。

注意：不能使用蒸汽清洁器。

注意：器具在使用期间会发热，应避免接触发热单元。

注意：使用后，应通过控制器关上灶头，不能依靠盘探测器。

注意：打开盖前，清除盖上溢出物；关上盖前，灶台表面应被冷却。

注意：如果电源软线损坏，必须用专用软线或从其制造商或维修部买到的专用组件来更换。

环境保护

打开电器的包装并以环保的方式处理包装材料。

环境保护



本电器依据有关废旧电子电气电器 (WEEE – 电子电气设备废弃物) 的欧洲指令 2002/96/EU 进行标识。该指令确定了废旧电器回收和再利用的适用框架。

节能技巧

请遵守下列提示，以便在烹饪时节省能量：

为了达到所需温度而预热电器时，只能预热所需要的时间。

在可能情况下，尽量盖上电蒸灶台的玻璃盖，以免蒸汽和能量损失。

使用电蒸灶台时，最多可以同时使用两个烹饪插盘制备不同食物。

主要技术参数：
额定电压：220-230V~
额定频率：50Hz
额定功率：2000W

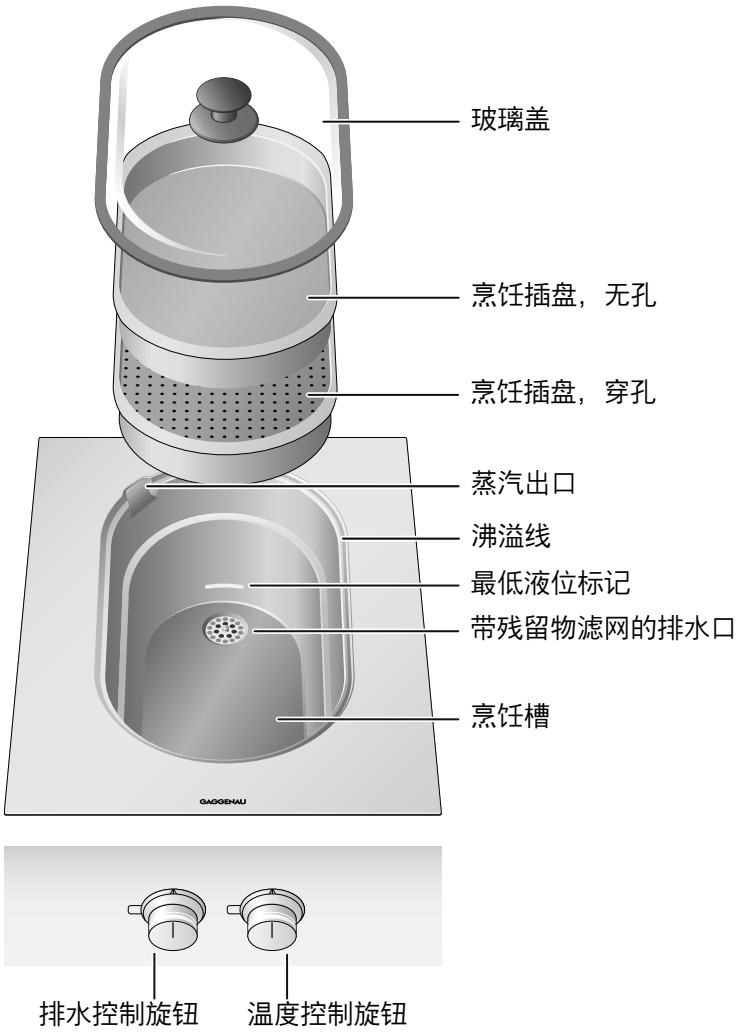
原产地：法国
总经销商：博西家用电器(中国) 有限公司
地址：江苏省南京市中山路129 号中南国际大厦20、21 楼

执行标准：
GB 4706.1-2005
家用和类似用途电器的安全第一部分：通用要求
GB 4706.22-2008
家用和类似用途电器的安全驻立式电灶、灶台、烤箱及类似用途器具的特殊要求

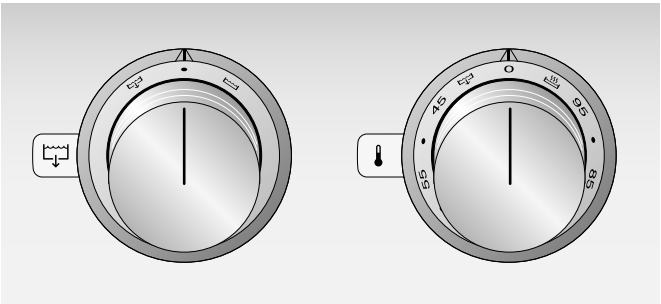
您的新电器

本节描述您的新电器及其附件。

电蒸灶台



控制旋钮



使用正确的控制旋钮在 45 - 95 °C 之间选择温度或选择蒸汽设置 。

使用左侧控制旋钮打开或关闭排放阀。

照明盘的可见信号

控制旋钮后面的照明盘可以显示下列信号。更多信息请参见“ 故障排除 ”一章。

左侧	右侧	信号	意义
○	○	关	电器断开
○	●	持续亮起	电器接通
○	☀	缓慢闪烁	电器接通，加热
☀	●	快速闪烁	排放阀打开
○	☀	快速闪烁	过热保护，安全关断，断电
☀	☀	交替快速闪烁	设备故障

○ 照明盘断开

● 照明盘亮起

☀ 照明盘闪烁

附件

电器标配下列附件：

烹饪插盘，穿孔

烹饪插盘，无孔

玻璃盖

把手

残留物滤网

专用附件

可以从专业经销商处订购以下专用附件：

AG 050 000 包含单向阀排水套件 (DN 40) 和连接套管 (½" 管接 1½" 管) 在内的排水装置套件

AG 060 000 利用排水装置套件可以将烹饪汁液排入合适的容器中

FK 023 000 意大利面专用篮

GE 020 010 烹饪插盘，无孔

GE 020 020 烹饪插盘，穿孔

VA 440 010 不锈钢电器盖

VA 420 000 连接条，用于与其他 Vario 电器组合

仅使用规定的附件。如果附件使用不当，制造商概不负责。

操作

首次使用之前

首次蒸制前请遵守下面的说明：

1 彻底清洁电器和附件。

2 首次操作前电器必须进行校准。

3 向烹饪槽中加入冷水至最低液位标记。盖好玻璃盖。

4 按下温度控制旋钮，将其转到 ♨ 并蒸制 30 分钟。电器现在将校准沸点。

5 校准之后将水排出，小心干燥烹饪槽。

说明

– 蒸制前不校准沸点可能会导致故障。电蒸灶台产生的蒸汽可能太多或太少。

– 在校准期间，从电蒸灶台内逸出的蒸汽可能比正常使用期间逸出的蒸汽更多。

– 不要中断校准过程，不要打开玻璃盖。在蒸制设置下应该将电器操作 30 分钟。

沸点检测

沸点取决于气压。海拔越高，气压越低，沸点也越低。

在第一次使用时，电器将自动按照正确设置进行自校准。如果搬到其他地区，必须重新校准电器。在校准期间，根据电器安装位置的海拔压力调整电器。

校准沸点

1 向烹饪槽中加入冷水至最低液位标记。盖好玻璃盖。

2 将温度设置到 95 °C。

3 **在 5 秒内进行下列操作：**将温度控制旋钮在位置 ♨ 和 95 °C 之间前后转动**两次**。然后将控制旋钮转到 ♨。

电器现在自动校准沸点。这将需要 10 分钟左右。在校准过程中不要取下玻璃盖。

说明：在校准期间，从电蒸灶台内逸出的蒸汽可能比正常使用期间逸出的蒸汽更多。

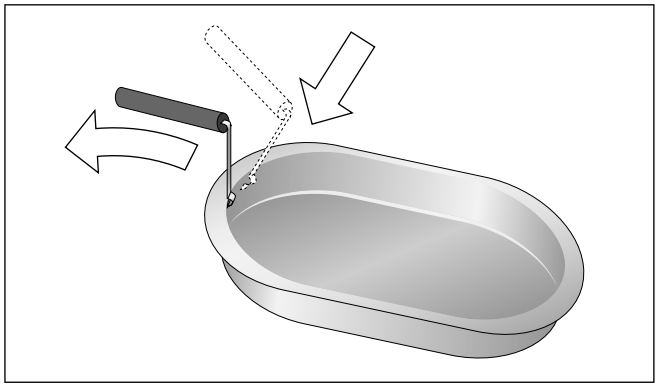
将把手钩在烹饪插盘中

⚠ **有灼伤危险！**

烹饪插盘会变灼热。必须使用随电器提供的把手抬起烹饪插盘。必须将把手正确卡入烹饪插盘中。倒空烹饪插盘时，不能用把手翻转烹饪插盘。

1 将把手推入烹饪插盘上的开口内。

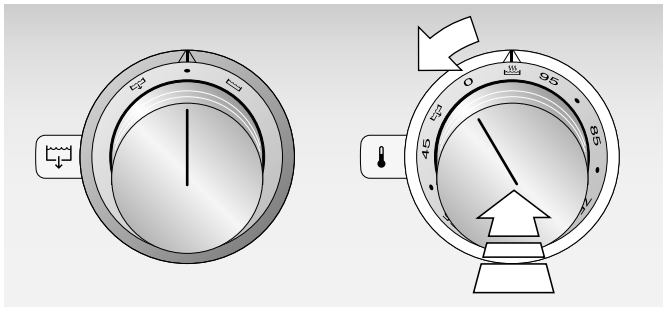
2 调回把手。用把手抬起烹饪插盘。



开启

向烹饪插盘中加注冷水或其它烹饪汁液（加注量在 1 至 4 L 之间，参见设定表）。不要在烹饪槽内加注食用油。向烹饪槽内加注液体，至少到最低标记处，但不要超过溢出边缘。

按下温度控制旋钮，并转至所需温度。可以将温度设置在 45 和 95 °C 之间。选择蒸制设置 ♨ 进行蒸制。



控制旋钮后面的照明盘闪烁。当达到温度时，照明盘持续亮起。

说明：在操作过程中一定要盖好玻璃盖。切勿遮盖蒸汽口。

关断

将温度控制旋钮转到 0。

过热保护

为保护电器和橱柜，过热时电蒸灶台自动关闭加热元件。温度控制旋钮后面的照明盘闪烁。关断电器并待其冷却下来。

可能的过热原因：

- 电器空时（烹饪槽中没有任何液体）开启
- 装入烹饪槽的水极热
- 电器已经烧干，或烹饪槽中的液位降至最低液位以下
- 在玻璃盖没有盖好的情况下，电器长时间在蒸制设置下使用
- 烹饪槽中水垢多了

安全关断

为了保护用户，电器设有安全关断功能。若电器在四小时内没有任何操作，或发生断电，则所有加热操作均关断。温度控制旋钮后面的照明盘闪烁。

将温度控制旋钮转到 0。然后可以再次正常操作电器。

排空烹饪汁液

⚠ 有烫伤危险！

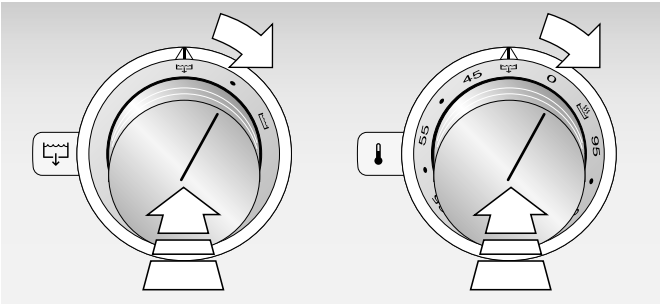
烹饪汁液会变灼热。在排空烹饪汁液时，如果不连接永久排放连接：首先让电器冷却下来。为了收集烹饪汁液，将一个适当的具有充足容量的容器放在排放旋塞下方。

说明：如果没有固定的排水连接，安装排水装置套件 AG 060 000。在排水旋塞下放一个合适的耐热容器 (最小 10 L)。

打开排放阀

1 将两个控制旋钮都按下，将两个旋钮向右转动至位置 ⍈。

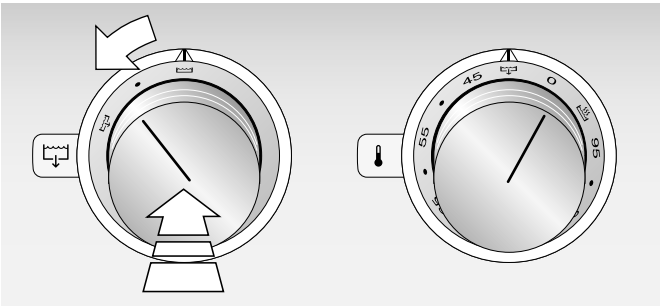
2 信号响起。在几秒钟之后，排放阀打开。当排放阀打开时，左侧控制旋钮后面的照明盘闪烁。



关闭排放阀

1 让温度控制旋钮留在位置 ⍈。将左侧控制旋钮向左转，使其到达位置 ⍁。

2 信号响起。排放阀在几秒钟之后关闭。左侧控制旋钮后面的照明盘熄灭。



说明

- 当排放阀打开或没有完全关闭时，左侧控制旋钮后面的照明盘闪烁。电器不加热。
- 必须将残留物滤网放在排放口，以免食物碎屑堵塞排放阀。

设定表和提示

说明

- 必须预热电器。
- 在可能情况下，尽量盖上电蒸灶台的玻璃盖，以免蒸汽和能量损失。
- 所给出的数值仅作为指南。所需烹饪时间取决于食物状况、温度、重量及厚度。
- 如果向烹饪汁液中添加香草、香辛料或蔬菜，一定要将残留物滤网放在排放口。在排放汁液之前清除残留物。
- 如果添加了盐、肉汤或汤底，必须彻底清洗烹饪槽。这些物质的碎屑有可能导致腐蚀。

蒸

- 向烹饪槽内加注 1 L 水。用蒸制设置预热电器。
- 将装有食物的烹饪插盘放在烹饪槽中，盖好玻璃盖。
- 使用穿孔烹饪插盘时，蒸汽能够作用于食物的各个侧面，即使食物的量较大，也能保证烹饪均匀。使用无孔烹饪插盘可避免弄脏烹饪槽，也可用于浸泡食物。
- 可以同时将两个烹饪插盘放在烹饪槽中。将穿孔插盘插入无孔插盘下方。
- 根据烹饪时间，您可以同时或依次将两个烹饪插盘放入烹饪槽中。
- 当同时使用两个烹饪插盘时，将烹饪时间增加大约 10 分钟。
- 蒸汽密封被烹饪的食物，防止食物中的营养损失。蒸制的食物依然保持自身的维生素、矿物质和形状、颜色及其特有的香味。因此，在蒸制之后进行食物调味。
- 可以向水中加入香草、香辛料或酒进行调味，以增强风味。

烹饪

- 向烹饪槽内加注 4 L 水。以蒸制设置预热电器。
- 使用意大利面专用篮 (特殊附件：FK 023 000) 制备意大利面。
- 一定要盖好玻璃盖。
- 可以向水中加入调味品或盐。之后彻底清洗烹饪槽。残留的盐会导致腐蚀。

文火煨

- 向烹饪槽内加注 4 L 烹饪汁液。将温度设置在 75 °C 和 95 °C 之间。
- 可以使用蔬菜、鱼或肉汤代替水作为烹饪汁液。通过添加香草、香辛料或酒增强烹饪汁液滋味。
- 一定要盖好玻璃盖。

汆烫

用蒸汽汆烫（蔬菜）：

- 向烹饪槽内加注 1 L 水。以蒸制设置预热电器。
- 将装有蔬菜的穿孔烹饪插盘放在烹饪槽中，盖好玻璃盖。蔬菜用量每次不要超过 500 g。
- 蒸制 4 - 5 分钟，然后立即将蔬菜浸泡在冰水中。

沸水汆烫（蔬菜或肉）：

- 向烹饪槽内加注 4 升水。以蒸制设置预热电器。
- 将蔬菜或肉放入水中并让其沸腾。
- 取出食物。将蔬菜浸泡在冰水中。先用热水再用冷水漂洗肉。
- 使用意大利面专用篮（特殊附件：FK 023 000）可轻松处理食物。
- 可以向水中加入调味品或盐。之后彻底清洗烹饪槽。残留的盐会导致腐蚀。

再生（重新加热）

- 向烹饪槽内加注 1 L 水。以蒸制设置预热电器。
- 将做好的菜装入无孔烹饪插盘，放入烹饪槽中，调回 95 °C。
- 一定要盖好玻璃盖。

食物	水量	烹饪插盘	温度	烹饪时间	备注
盘中餐（带肉）	1 L	无孔	95 °C	12 - 15 分钟	
意大利面，含淀粉类配菜 (500 g)	1 L	无孔	95 °C	10 - 12 分钟	用黄油稍微涂抹烹饪插盘底
蔬菜 (500 g)	1 L	无孔	95 °C	10 - 12 分钟	

保温

- 向烹饪槽内加注 1 L 水。以蒸制设置预热电器。
- 将装有热饭的无孔烹饪插盘放入烹饪槽中，调回 80 - 85 °C，盖好玻璃盖。
- 在用两个烹饪插盘蒸制时，将穿孔的插盘放在无孔的插盘下方。
- 一定要盖好玻璃盖。

榨取果汁（软水果）

- 向烹饪槽内加注 1 L 水。以蒸制设置预热电器。
- 将无孔烹饪插盘放入烹饪槽，然后将装有水果的穿孔烹饪插盘放在上方。盖好玻璃盖。
- 让水果留在电蒸灶台中，直到所有的果汁流出（大约 120 分钟）。
- 之后，可以将水果放在亚麻布上，挤出最后剩余的果汁。

腌渍

- 向烹饪槽内加注 1 L 水。以蒸制设置预热电器。
- 在购买和采摘水果或蔬菜后，请立即烹饪。长时间存放会降低维生素并可能导致发酵。
- 只使用品质良好的水果和蔬菜。
- 电蒸灶台不适合用来腌渍肉。
- 检查并清洁储藏罐、橡胶密封件和夹子。
- 在将肉装入干净的罐子进行腌渍之前，先用电蒸灶台为罐子消毒 (参见 “ 消毒 ” 一章)。
- 将罐子放入穿孔烹饪插盘。罐子应相互分开放置。
- 烹饪时间到时后，打开玻璃盖。待罐子完全冷却后再取出。

食物	水量	烹饪插盘	温度	烹饪时间	备注
装在封闭的腌渍罐中的水果、蔬菜 (除了豆类) 0.75 - 1 L	1 L	穿孔	蒸制	35 - 40 分钟	
装在封闭的腌渍罐中的豆类 0.75 - 1 L	1 L	穿孔	蒸制	120 分钟	

发面

- 向烹饪槽内加注 1 L 水。以 45 °C 预热电器。
- 将装有生面团 / 面糊的无孔烹饪插盘放入烹饪槽。
- 如果将生面团 / 面糊装在碗、篮或烤模中，则将容器放入穿孔烹饪插盘。选择正确尺寸的容器，使玻璃盖正好合适。
- 一定要盖好玻璃盖。
- 让生面团 / 面糊以 45 °C 发酵，直到尺寸变为原来两倍 (大约 30 分钟)。

消毒

- 向烹饪槽内加注 1 L 水。以蒸制设置预热电器。
- 将装有待消毒物件 (例如果酱罐、腌渍罐、酸奶罐、奶瓶) 的穿孔烹饪插盘放入烹饪槽中，盖好玻璃盖。
- 在蒸之前彻底漂洗这些物体。
- 蒸 20 分钟。
- 在用两个烹饪插盘蒸制时，将穿孔的插盘放在无孔的插盘下方。将烹饪时间增加大约 10 分钟。

蔬菜

- 蒸制之后给蔬菜稍微调味。与炒菜相比，蒸制蔬菜能够保持大部分自然风味。
- 除了特别说明之外，给出的数值用于 1 kg 蔬菜。

食物	水量	烹饪插盘	温度	烹饪时间	备注
大的朝鲜蓟 (每份 400 - 500 g)	1 L	穿孔	蒸制	40 - 50 分钟	
菠菜 (250 g)	1 L	穿孔	蒸制	4 分钟	
花菜	1 L	穿孔	蒸制	15 - 20 分钟	切块
青豆	1 L	穿孔	蒸制	20 - 25 分钟	
西兰花	1 L	穿孔	蒸制	10 - 15 分钟	切块
西兰花和胡萝卜 (每份 1 kg)	1 L	穿孔	蒸制	20 - 25 分钟	切块 / 切片
茴香	1 L	穿孔	蒸制	8 - 12 分钟	茴香丝
蔬菜冷盆 (1.2 kg)	1 L	穿孔	蒸制	50 - 60 分钟	在椭圆冷盆中
胡萝卜	1 L	穿孔	蒸制	10 - 15 分钟	切片
土豆	1 L	穿孔	蒸制	20 - 25 分钟	四分块
大头菜	1 L	穿孔	蒸制	15 - 25 分钟	切片
韭菜	1 L	穿孔	蒸制	5 - 10 分钟	切片
瑞士甜菜	1 L	穿孔	蒸制	12 - 15 分钟	将茎蒸制 8 - 10 分钟，然后添加菜叶，继续蒸制 5 分钟
小白菜 (每份 150 - 250 g)	1 L	穿孔	蒸制	5 - 7 分钟	纵向切半
烤带皮土豆，小 (每份 50 g)	1 L	穿孔	蒸制	25 - 30 分钟	
烤带皮土豆，中 (每份 70 g)	1 L	穿孔	蒸制	30 - 40 分钟	
烤带皮土豆，大 (每份 100 g)	1 L	穿孔	蒸制	40 - 45 分钟	
甘蓝小包菜	1 L	穿孔	蒸制	18 - 22 分钟	
芦笋，紫色	1 L	穿孔	蒸制	18 - 25 分钟	
芦笋，绿色	1 L	穿孔	蒸制	10 - 15 分钟	
番茄去皮	1 L	穿孔	蒸制	3 - 4 分钟	在番茄底部切一个 “X” 形口，蒸制之后将其放入冰水中
甜豌豆	1 L	穿孔	蒸制	10 - 15 分钟	

鱼

- 可以蒸鱼块或全鱼，或用高汤煮。根据高汤的量和温度，在高汤中煮要比蒸制所用时间多大约 2 - 5 分钟。
- 使用无孔烹饪插盘进行蒸制。可以稍微抹上些黄油，以防鱼粘锅。
- 蒸制以后才在鱼中放入少量盐。这样做将避免鱼变得太干。
- 带皮肉片：鱼皮朝上放置鱼片，这样做能保持纹理和香味。
- 可以用酒、鱼汤、蔬菜、香草和香辛料为高汤调味。

⚠ 有燃气中毒的危险！

只能制备紧闭外壳的新鲜贝类。烹饪时不打开的贝类要丢掉。

食物	水量	烹饪插盘	温度	烹饪时间	备注
细嫩鱼块 (1 - 2 cm 厚)	1 L	穿孔	蒸制	3 - 6 分钟	例如鳕鱼、大比目鱼、大菱、鲶鱼、梭鲈
紧实鱼块 (2 - 3 cm 厚)	1 L	穿孔	蒸制	10 - 15 分钟	例如鲑鱼、鲈鮞、鳕鱼、罗非鱼、维多利亚湖鲈鱼、鲈鱼
整条鳊鱼 (600 g)，用高汤	1 L	无孔	蒸制	25 - 30 分钟	500 mL 微温汤，例如放了蔬菜的鱼汤
鳟鱼 (2 条整鳟鱼，每条 200 g)，用高汤	1 L	无孔	蒸制	10 - 15 分钟	500 mL 微温汤，例如放了蔬菜丝的鱼汤
沙锅鱼 (1.2 kg)	1 L	穿孔	蒸制	40 - 45 分钟	在椭圆冷盆中
用白葡萄酒烹饪贝类 (1 kg)	1 L	无孔	蒸制	8 - 12 分钟	500 mL 白葡萄酒 只能制备紧闭外壳的新鲜贝类。当贝壳打开时说明贝类已熟。
章鱼片 (3 cm)，用高汤	1 L	无孔	蒸制	12 - 15 分钟	500 mL 微温汤，例如放了蔬菜、姜、茴香籽或芫荽的鱼汤
鱿鱼片 (每份 80 - 150 g)	1 L	穿孔	蒸制	12 - 15 分钟	烟熏三文鱼卷
扇贝 (12)	1 L	穿孔	蒸制	4 分钟	

肉 / 家禽 / 香肠

食物	水量	烹饪插盘	温度	烹饪时间	备注
肉丸 (每份 20 - 30 g)	1 L	穿孔	蒸制	3 - 4 分钟	用牛肉馅制成，在烹饪插盘底上稍微涂些黄油
带馅小鸡胸肉 (每份 250 - 300 g)	1 L	无孔	蒸制	8 - 10 分钟	在蒸制之前或之后油炸至所需口味。使用高汤作为调味汁的汤底。
小牛肉沙锅 (1.2 kg)	1 L	穿孔	蒸制	6 - 8 分钟	
填馅火鸡卷 (每份 250 - 300 g)	1 L	无孔	蒸制	15 - 18 分钟	在蒸制之后油炸至所需口味。使用高汤作为调味汁的汤底。
煮香肠	4 L	不用烹饪插盘	75 - 90 °C	12 - 15 分钟	例如巴伐利亚白香肠、猪肉香肠

配菜：意大利面和团子

食物	水量	烹饪插盘	温度	烹饪时间	备注
干意大利面 (500 g)	4 L	意大利面蒸笼	蒸制	5 - 11 分钟	
新鲜意大利面，冷 (500 g)	4 L	意大利面蒸笼	蒸制	3 - 4 分钟	
新鲜带馅意大利面食，冷 (500 g)	4 L	意大利面蒸笼	蒸制	8 - 10 分钟	
新鲜意大利汤团	1 L	无孔	蒸制	6 - 8 分钟	用黄油稍微涂抹烹饪插盘底
土豆团子 (每份 80 g)	1 L	无孔	蒸制	15 - 18 分钟	用黄油稍微涂抹烹饪插盘底
裹面包屑团子 (每份 80 g)	1 L	无孔	蒸制	12 - 15 分钟	用黄油稍微涂抹烹饪插盘底

配菜：米饭

- 按照推荐的量混合大米和烹饪汁液，然后放入无孔烹饪插盘。实例：1 : 1.5 = 混合 100 g 大米与 150 mL 汁液。
- 可以用水或高汤做烹饪汁液。可以加入盐、香辛料、蔬菜、柠檬汁、酒等。
- 一定要遵守制造商推荐的混合比例和包装上的烹饪时间。

食物	水量	烹饪插盘	温度	烹饪时间	备注
印度香米 (1 : 2)	1 L	无孔	蒸制	15 - 18 分钟	
香米 (1 : 2)	1 L	无孔	蒸制	15 - 18 分钟	
中国大米 (1 : 2)	1 L	无孔	蒸制	15 - 18 分钟	中国东北大米
泰国香米 (1 : 2)	1 L	无孔	蒸制	15 - 18 分钟	
长粒米 (1 : 2)	1 L	无孔	蒸制	20 - 25 分钟	例如巴特那米、卡罗利纳米
中长或圆粒米 (1 : 2)	1 L	无孔	蒸制	15 - 18 分钟	例如阿奥利米、卡拉罗里米、博巴米、帕德洛米
糙米 (1 : 1.5)	1 L	无孔	蒸制	40 - 50 分钟	烹饪时间随着米的类型而变
速煮米 (1 : 1.5)	1 L	无孔	蒸制	10 - 15 分钟	
红米 (1 : 2)	1 L	无孔	蒸制	30 - 35 分钟	
野稻米 (1 : 3)	1 L	无孔	蒸制	20 - 25 分钟	

配菜：麦片粥

- 按照推荐的量混合麦片和烹饪汁液，然后放入无孔烹饪插盘。实例：1 : 1.5 = 100 g 麦片加 150 mL 汁液。
- 可以用水或高汤做烹饪汁液。可以加入盐、香辛料、蔬菜、柠檬汁、酒等。
- 一定要遵守制造商推荐的混合比例和包装上的烹饪时间。

食物	水量	烹饪插盘	温度	烹饪时间	备注
蒸珍珠麦，细 (1 : 2)	1 L	无孔	蒸制	12 - 15 分钟	
蒸珍珠麦，粗 (1 : 2)	1 L	无孔	蒸制	17 - 20 分钟	
蒸珍珠麦，中 (1 : 2)	1 L	无孔	蒸制	5 - 7 分钟	
蒸小米 (1 : 2.5)	1 L	无孔	蒸制	25 - 35 分钟	
玉米粥 (1 : 4)	1 L	无孔	蒸制	10 - 15 分钟	
藜麦 (1 : 2)	1 L	无孔	蒸制	17 - 20 分钟	

配菜：豆类

- 按照推荐的量混合豆和烹饪汁液，然后放入无孔烹饪插盘。实例：1 : 2 = 100 g 豆加入 200 mL 汁液。豆必须被汁液浸没。
- 请注意表中给出的某些数值适用于预先泡过的豆。没有预泡过的豆的烹饪时间将显著增加。
- 可以用水或高汤做烹饪汁液。可以加入盐、香辛料、蔬菜、柠檬汁、酒等。

食物	水量	烹饪插盘	温度	烹饪时间	备注
利马豆 (奶油豆) (1:1)	1 L	无孔	蒸制	50 - 60 分钟	预泡豆 12 个小时
菜豆 (1:1)	1 L	无孔	蒸制	75 - 90 分钟	预泡豆 12 个小时
白色菜豆 (1:1)	1 L	无孔	蒸制	45 - 60 分钟	预泡豆 12 个小时
黑白斑豆 (1:1)	1 L	无孔	蒸制	45 - 60 分钟	预泡豆 12 个小时
红色小扁豆 (1:2)	1 L	无孔	蒸制	10 - 12 分钟	用于沙拉
				20 分钟	捣烂
普伊小扁豆 (1:2)	1 L	无孔	蒸制	35 - 45 分钟	
绿色小扁豆 (1:2)	1 L	无孔	蒸制	25 - 30 分钟	
棕色小扁豆 (1:2)	1 L	无孔	蒸制	20 - 25 分钟	
绿色或黄色豌豆，剥皮，整个或剥开 (1:2)	1 L	无孔	蒸制	60 - 90 分钟	
鹰嘴豆 (1:1)	1 L	无孔	蒸制	60 - 75 分钟	预泡鹰嘴豆 12 个小时

甜点

食物	水量	烹饪插盘	温度	烹饪时间	备注
奶油布蕾 / 果馅饼 / 焦糖布丁 (每份 120 g)	1 L	穿孔	95 °C	35 - 40 分钟	以蒸制设置预热电器
蒸饺 (每份 100 g)	1 L	无孔	蒸制	20 - 25 分钟	在蒸制之前将蒸饺发 30 分钟 (参见 “ 发面 ” 一章)。
蜜饯	1 L	无孔	蒸制	10 - 20 分钟	例如苹果、梨、大黄
					加入糖、香子兰、肉桂或柠檬汁调味。不必加水。
乳米 (250 g 米 + 625 mL 奶)	1 L	无孔	蒸制	35 - 40 分钟	加入水果、糖或肉桂调味。

其他

食物	水量	烹饪插盘	温度	烹饪时间	备注
乳蛋糕 (1 L)	1 L	无孔	95 °C	35 - 40 分钟	以蒸制设置预热电器
粗小麦粉饺子 (每份 20 g)	1 L	穿孔、无孔	蒸制		甜味或咸味，作为甜点或汤配料。用黄油稍微涂抹烹饪插盘底
中等大小鸡蛋 (6 只蛋)	1 L	穿孔	蒸制	7.5 分钟	软
				10 分钟	中
				14 分钟	硬
热葡萄酒 (最少 1 L)			75 - 80 °C	120 分钟	

保养和清洁

本章介绍正确保养和清洁电器的技巧。

⚠ 有电击危险！

湿气渗入会导致电击危险。请勿使用高压清洁器或蒸汽清洁器。

⚠ 有灼伤危险！

可触及部件在电器运转时会变得灼热。切勿触碰灼热部件。请将小孩留在安全距离以外。

清洁电器

- 在每次使用后排净烹饪槽，并用肥皂水和软刷进行清洁。**不要在烹饪槽上涂抹不锈钢护理剂，这些护理剂通常不符合食品安全要求。**
- 污物、盐和水垢会导致腐蚀。
- 在洗碗机中清洁烹饪插盘和残留物滤网或用肥皂水清洁。仅用手清洁把手。
- 用布彻底擦干烹饪槽。如果烹饪槽上仍有湿气，不要盖上玻璃盖。
- 用软布和一滴食用油擦亮烹饪槽。

在清洁和干燥后，可以将清洁的烹饪插盘和把手存放在烹饪槽中。翻过玻璃盖，确保电器盖（专用附件）正确位于电器上。

说明：在经过几个小时的操作后，加热元件的轮廓将出现在烹饪槽的底部。这并不影响电器的功能和质量。

部件 / 表面	建议清洁方法
烹饪槽	用热肥皂水和刷子清洗。用软布彻底擦干。
烹饪插盘	在洗碗机内清洗。
玻璃盖	在洗碗机内清洗。
把手	用热肥皂水清洗。
控制旋钮	用柔软的湿布和一些肥皂水清洁。水不要太多。

烹饪槽除垢

如果由于硬水出现白色水垢层，则应进行烹饪槽除垢。水垢累积可能导致电器停止工作。

可以在线订购适当的除垢剂（订货号 311138）。将 40 mL 除垢剂和 200 mL 温水混合，制成除垢溶液。如果需要配制其他份量的除垢溶液，可以用 1 份除垢剂配 5 份水。

关闭排放阀并将除垢溶液倒入烹饪槽。使用软刷去除水垢。排放除垢溶液，用冷水彻底漂洗烹饪槽。不要让皮肤接触除垢溶液。请遵守产品包装上的说明。

说明：除垢溶液也适用于去除烹饪插盘上的淀粉类食物（例如米饭）残渣。

请勿使用以下清洁剂

- 洗擦或化学侵蚀性清洁剂
- 不要让酸性清洁剂（例如醋、柠檬酸等）接触到火苗。
- 含氯的清洁剂或含高浓度酒精的清洁剂
- 烤箱清洁剂
- 粗糙的硬海绵、刷子或擦洗片
- 新海绵布使用前要彻底清洗。

故障排除

故障通常有简单说明。在给售后服务打电话前，请阅读下面的说明：

⚠ 有电击危险！

修理不当是很危险的。只能由我公司派出的经过培训的售后工程师进行修理。如果电器有故障，拔下电源插头或断开保险丝盒中的保险丝。联系售后服务部门。

故障	可能原因	解决方案
电器不加热。左侧照明盘闪烁，右侧照明盘亮起。	排放阀打开。	在排空烹饪汁液之后关闭排放阀。如果排放阀打开，电器不加热。如果排放阀被残留物堵塞，则再次打开排放阀。然后，使用适当的工具 (例如木勺柄) 清除残留物。
电器不加热。右侧照明盘快速闪烁，左侧照明盘熄灭。	过热保护：烹饪槽中没有汁液。 烹饪槽的汁液低于最低标记。	关断电器。向烹饪槽中加冷水至最大标记位置，然后让其完全冷却。
	过热保护：在未盖玻璃盖的情况下，电蒸灶台在蒸汽设置下的操作时间过长。	关断电器，让其充分冷却。蒸制时将玻璃盖盖好。
	过热保护：烹饪槽中加满热水。	关断电器，让其充分冷却。向烹饪槽内加注冷水。
	过热保护：烹饪槽中有水垢蓄积。在烹饪槽底部可以看到加热元件的轮廓。	关断电器，让其充分冷却。用醋溶液或其他符合食品安全要求的除垢剂为烹饪槽除垢。用冷水小心冲洗。
	安全关断：设置保持不变 4 小时以上。	将右侧控制旋钮转到 0。然后可以再次正常操作电器。
	断电：在断电后，为了安全，电器不再自动打开。	将右侧控制旋钮转到 0。然后可以再次正常操作电器。
电器不加热。两个照明盘都快速闪烁。	安装故障	检查电器和控制面板之间的电源线是否可靠插入。

售后服务

需要修理时，请联系我们的售后服务部门。我们致力于提供最佳解决方案，同时务求避免不必要的上门修理。

在联系售后服务部门时请提供电器的 E 编号（产品号）和 FD 编号（生产号）。列有这些号码的铭牌可在电器的底部找到。为了便于日后参考，可在下面记下电器数据以及我们的售后服务电话号码。

E 编号	FD 编号
售后服务 ☏	400-82-80099

请注意，发生故障时，如果电器不在质保期内，维修技师上门会收取费用。

请在随设备提供的客户服务列表中查找所有国家的联系信息。

请相信制造商的专业技术，我们将确保由经过专业培训的技术人员使用原装配件对您的家电进行修理。

⚠ 有电击危险！

修理不当是很危险的。只能由我公司派出的经过培训的售后工程师进行修理。如果电器有故障，拔下电源插头或断开保险丝盒中的保险丝。联系售后服务部门。

产品中有害物质的名称及含量

部件名称	有害物质					
	铅 (Pb)	汞 (Hg)	镉 (Cd)	六价铬 (Cr(VI))	多溴联苯 (PBB)	多溴二苯醚 (PBDE)
印制电路组件	×	○	○	○	○	○
显示单元	×	○	○	○	○	○
电源线及连接线	×	○	○	○	○	○
电机、驱动部件及风扇	×	○	○	○	○	○
外壳组件	×	○	○	○	○	○
电磁线圈/加热器	×	○	○	○	○	○
烹饪表面部件	○	○	○	○	○	○

本表格依据SJ/T 11364 的规定编制。

○：表示该有害物质在该部件所有均质材料中的含量均在 GB/T 26572 规定的限量要求以下。

×：表示该有害物质至少在该部件的某一均质材料中的含量超出GB/T 26572 规定的限量要求。

注意：上表包含了本公司生产的此类产品的全部部件，本产品的部件以实际配置为准。
如您对此有任何疑问，请拨打本产品所提供的公司客服电话。

产品环保信息提示性说明

请按照产品说明书的要求使用和维护本产品，不当利用或者处置本产品可能会对环境和人类健康造成影响。

依照国家《废弃电器电子产品回收处理条例》的有关规定，当您计划将此产品废弃时，请将其交给具有废弃电器电子产品处理资格的处理企业进行处理。产品中有毒有害物质含量信息参照上表。

食品接触用材料及制品信息

本产品中下列预期或可能与食品接触用材料及制品，符合 GB 4806.1-2016 及相应食品接触材料及制品的食品安全国家标准要求。

食品接触用材料		用途	执行标准	备注
搪瓷		烤架等	GB 4806.3-2016	
金属	不锈钢 06Cr19Ni10	内腔，烤盘，蒸盘等	GB 4806.9-2016	
	钢 1.0304 基材 （C≦0.10,Si≦0.30,Mn≦0.60,P:0.035, S:0.035,Cr:0.20,Ni:0.25,Mo:0.08,Cu:0.35） (镀铬/镍/铜)	烤架，铁板等		不得接触酸性食品

注 1: 上表包含了本公司生产的此类产品的预期或可能与食品接触的全部部件，本产品的部件以实际配置为准。

注 2: 请根据说明书要求正常使用本产品，限制使用条件见上表备注栏。

未按上述要求使用本产品所造成的食品污染以及相应的人身损害由使用人自行承担相应法律责任。

如您对此有任何疑问，请拨打本产品所提供的公司客服电话。

備注

備注

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

9000770406 zh (960701)

GAGGENAU