

Bedienungs- und Montageanleitung

# VK 230

Dampfgarerät



**GAGGENAU**

**Vorwort**

<b>1. Wichtige Hinweise</b>	Seite 3-4
1.1 Zur Sicherheit	Seite 3
1.2 Zur ersten Inbetriebnahme	Seite 3
1.3 Zur Benutzung	Seite 4
<b>2. Aufbau und Funktionsweise</b>	Seite 5-6
2.1 Aufbau des Gerätes	Seite 5
2.2 Zubehör / Sonderzubehör	Seite 5
2.3 Funktionsweise	Seite 6
<b>3. Bedienung</b>	Seite 7-10
– Siedepunktgleich (Kalibrierung)	Seite 7
– Ein-/Ausschalten	Seite 7
– Bedienung mit Timer	Seite 8
– Einhängen des Spezialgriffs	Seite 8
– Bedienung der Kindersicherung	Seite 9
– Ablassen der im Garbecken vorhandenen Garflüssigkeit	Seite 10
<b>4. Reinigung und Pflege</b>	Seite 11
<b>5. Wartung</b>	Seite 12
<b>6. Praktische Tipps</b>	Seite 13-17
6.1 Einsatzbereiche des Gerätes	Seite 13
6.2 Gartabelle	Seite 14-15
6.3 Rezepte	Seite 16
6.4 Tipps und Tricks	Seite 17

## **Mit Ihrem Koch- und Dampfgerät wird Ihnen das Kochen noch mehr Freude bereiten.**

Das Gerät bietet Ihnen unter anderem folgende **Vorteile:**

- druckloses Garen
- Abschaltzeitautomatik
- durch das neuartige Einbauverfahren ist der Einbau kinderleicht !

Damit Sie dieses Gerät mit seiner Funktionsvielfalt nutzen können, lesen Sie die Bedienungs- und Montageanleitung sorgfältig **vor der ersten Inbetriebnahme** durch. Sie enthält **wichtige Hinweise** für den Gebrauch, die Installation und die Wartung des Geräts.

Auf der folgenden Seite finden Sie **Wichtige Hinweise zur Sicherheit** und zur **Bedienung**. Diese dienen Ihrem persönlichen Schutz sowie dem Werterhalt Ihres Gerätes.

Hinweise, die Sie **vor der ersten Inbetriebnahme** beachten sollten, finden Sie auf Seite 3.

Die Kapitel „**Aufbau und Funktionsweise**“ sowie „**Bedienung**“ verraten Ihnen was Ihr Gerät alles kann und wie Sie es bedienen.

Tipps und Hinweise im Kapitel „**Reinigung und Pflege**“ sorgen dafür, dass Ihr Gerät lange Zeit schön bleibt.

Lässt sich die gewünschte Funktion nicht einstellen, schlagen Sie „**Praktische Tipps**“ auf. Sollten diese Tipps nicht ausreichen wenden Sie sich an den Gaggenau-Kundendienst.

**Und nun wünschen wir Ihnen viel Spaß beim Kochen!**

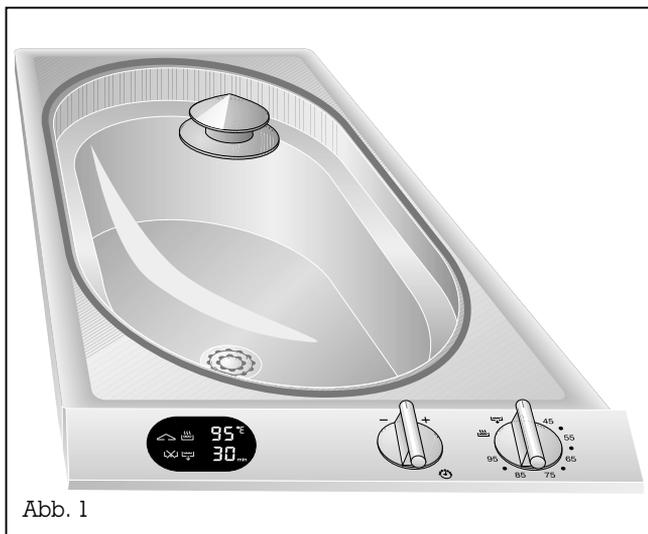


Abb. 1

# 1. Wichtige Hinweise

## 1.1 Zur Sicherheit

**Ist das Gerät beschädigt**, so dürfen Sie es nicht in Betrieb nehmen.

Das Gerät darf nur von einem **autorisierten Fachmann** unter Beachtung aller einschlägigen Vorschriften der Stromversorgungsunternehmen sowie der Bauverordnungsrichtlinien der Länder angeschlossen werden. **Beachten Sie auch die Montageanleitung!**

Achten Sie beim Anschluss von Elektrogeräten in der Nähe des Geräts darauf, dass **Anschlüsse** nicht mit heißen Kochflächen in Berührung kommen.

**Der Benutzer** ist für den fachgerechten Gebrauch und den einwandfreien Zustand des Gerätes verantwortlich.

Nehmen Sie das Gerät **nur unter Aufsicht** in Betrieb.

Das Gerät darf **nicht leer** in Betrieb genommen werden!

**Vorsicht Brandgefahr!** Bewahren Sie in Ihrem Gerät keine brennbaren Gegenstände auf! Beim Betrieb nur die jeweils benötigten Innenteile im Garraum lassen.

**Vorsicht!** Das Gerät wird während des Betriebes heiß. Halten Sie Kinder fern!

**Reinigen** Sie das Gerät nicht mit einem Dampfreinigungsgerät oder mit Wasserdruck - es besteht **Kurzschlussgefahr!**

**Bei jeder Wartungsmaßnahme** ist das Gerät vom Stromnetz zu trennen. Ziehen Sie zu diesem Zweck den Netzstecker oder betätigen Sie die entsprechende Sicherung.

**Reparaturen** müssen von autorisierten Fachleuten durchgeführt werden, damit die elektrische Sicherheit gewährleistet bleibt.

**Für eventuelle Schäden**, die durch Nichtbeachten dieser Anleitung entstehen, werden keine **Garantieleistungen** gewährleistet.

**Technische Änderungen vorbehalten!**

## 1.2 Zur ersten Inbetriebnahme

**Bevor Sie** das Gerät zum ersten Mal in Betrieb nehmen, beachten Sie bitte folgende Hinweise:

- Das Gerät muss vor der ersten Inbetriebnahme **von einem Fachmann installiert und angeschlossen** werden.
- **Lesen Sie** vor Inbetriebnahme des Geräts die Bedienungs- und Montageanleitung sorgfältig durch.
- **Entfernen Sie die Verpackung** des Geräts und entsorgen Sie diese fachgerecht! Beachten Sie bitte, dass sich **Zubehör** im Boden der Verpackung befindet! **Verpackungselemente** von Kindern fernhalten.
- **Entfernen Sie** alle herausnehmbaren Innenteile.
- **Reinigen Sie** das Gerät und die Zubehörteile vor dem ersten Gebrauch gründlich. Dadurch werden Neugerüche und Verunreinigungen beseitigt (s. Kapitel „Reinigung und Pflege“).
- **Vor Inbetriebnahme** überprüfen Sie bitte, dass der Netzanschluss in Ordnung ist.
- **Das Typenschild** für dieses Gerät ist auf einem separaten Blatt der Anleitung beigelegt. Bewahren Sie das Typenschild am gleichen Ort wie Ihre Bedienungs- und Montageanleitung auf!

### **Siedepunktgleich (Kalibrierung):**

Bei der Erst-Inbetriebnahme und bei einem Ortswechsel muss eine Kalibrierung durchgeführt werden. (s. Kapitel Bedienung)  
Der Siedepunkt-Abgleich ist unbedingt erforderlich, da der Siedepunkt des Wassers abhängig von der Ortshöhenlage bezogen auf die Meereshöhe ist. Wird der Siedepunktgleich nicht durchgeführt, so kann es zu Fehlfunktionen kommen.

### 1.3 Zur Benutzung

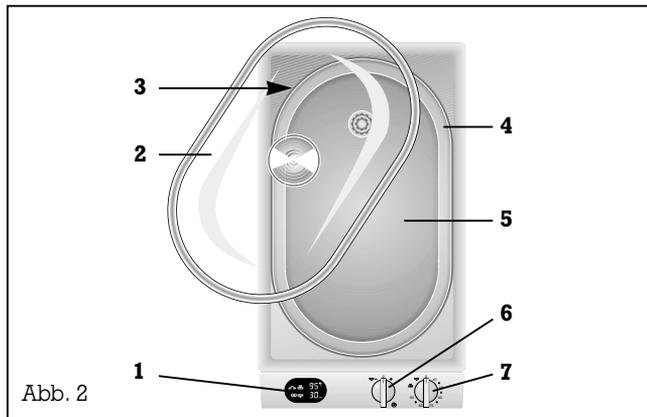
- Das Gerät ist **nur für den Gebrauch im Haushalt** geeignet und darf nicht zweckentfremdet werden.
- Benutzen Sie das Gerät nur zum Zubereiten von Speisen.
- Das Gerät ist **nur für den Betrieb mit Wasser** geeignet. Das Gerät darf **nicht** zum Frittieren verwendet werden.
- Bewahren Sie in Ihrem Gerät **keine brennbaren Gegenstände** auf. Im Betrieb lassen Sie nur die jeweils benötigten Gegenstände im Gerät.
- **Verwenden Sie** nur die Gareinsätze, die dafür vorgesehen sind.  
**Achtung! Verbrennungsgefahr!**  
Verwenden Sie den Spezialgriff zum Entnehmen und Einsetzen der Gareinsätze.
- **Das Symbol** ⇐ (**Aufheizen**) in der Bedienblende erlischt, sobald die eingestellte Temperatur erreicht ist.
- **Nach dem Garen** drehen Sie den Bedienknebel „Temperatur“ wieder auf „0“ zurück!
- **Reinigen Sie** das Gerät in regelmäßigen Abständen, am besten nach jedem Gebrauch.
- **Ein eingebauter Temperaturschutz** verhindert das Überhitzen des Gerätes.  
Das Gerät darf **nur mit Inhalt** (nur Garflüssigkeit, kein Öl o. ä.!) in Betrieb genommen werden!  
Wird das Gerät leer in Betrieb genommen, so schaltet es automatisch ab und das Symbol ✕ (Begrenzer) erscheint im Display. Ist dies der Fall, drehen Sie den Bedienknebel „Temperatur“ auf die Position 0. Warten Sie bis das Gerät abgekühlt ist. Füllen Sie Garflüssigkeit in das Gerät und warten Sie bis das Gerät soweit abgekühlt ist, dass das Symbol ✕ (Begrenzer) beim Einschalten nicht mehr im Display erscheint.  
**Hinweis:** Erscheint im Display das Symbol ✕ (Begrenzer), so kann dies mehrere Ursachen haben (s. Aufbau und Funktionsweise).
- Das Gerät ist mit einer **Urlaubssicherung** ausgestattet. Jeder Heizvorgang des Gerätes wird nach 4 Stunden abgebrochen, wenn in

dieser Zeit keine Bedienung am Bedienknebel „Temperatur“ stattfindet. Im Display sind blinkende Bindestriche zu sehen.

- **Das Garbecken** darf bis maximal zum Schwallrand und muss minimal bis zur unteren Markierung mit Wasser befüllt werden.
- Achten Sie darauf, dass im Betrieb die **Dampfaustrittsöffnung** nicht verdeckt ist.
- **Achtung!**  
Die Glasabdeckung darf nicht in heißem Zustand auf eine nasse, kalte Arbeitsplatte gelegt oder unter kaltem fließendem Wasser abgekühlt werden. Die Glasabdeckung kann ansonsten zerspringen. Tauschen Sie eine beschädigte Glasabdeckung sofort aus. Sollten durch eine beschädigte Glasabdeckung **Glassplitter** in das Garbecken gelangen, so sind die dort zubereiteten Lebensmittel nicht mehr zum Verzehr geeignet. Der Deckel muss immer gut auf dem Gerät aufliegen!
- **Benutzen Sie die Glasabdeckung nicht als Abstellfläche.**
- **Beim Ablassen von heißem Wasser** ohne festen Abwasseranschluss sollten Sie sehr vorsichtig sein! Verbrennungsgefahr!  
Bitte verwenden Sie einen temperaturbeständigen Behälter mit ausreichendem Fassungsvermögen (z. B. 10 l Eimer). Verwenden Sie das Ablaufinstallations-Set (siehe Installationshinweis).
- **Die Türen des Unterbauschanks** sind zu sichern, falls Sie keinen festen Abwasseranschluss besitzen und Kleinkinder in Ihrem Haushalt sind. Die Verbrennungsgefahr wird somit vermindert.
- Bei Festanschluss des Abwassers sind die einschlägigen Vorschriften zu beachten!
- **Bei Funktionsstörungen** überprüfen Sie zunächst, ob die Kindersicherung aktiviert ist (siehe S. 9).  
Prüfen Sie die Sicherungen im Haushalt. Liegt es nicht an der Stromversorgung, verständigen Sie bitte Ihren Fachhändler oder den zuständigen Gaggenau-Kundendienst.

## 2. Aufbau und Funktionsweise

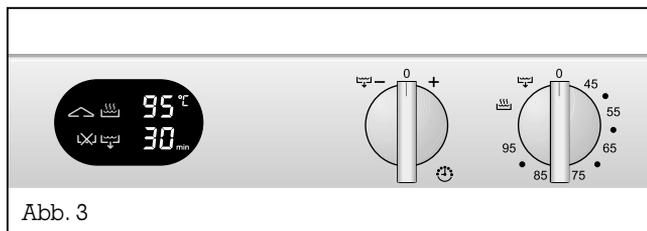
### 2.1 Aufbau des Gerätes



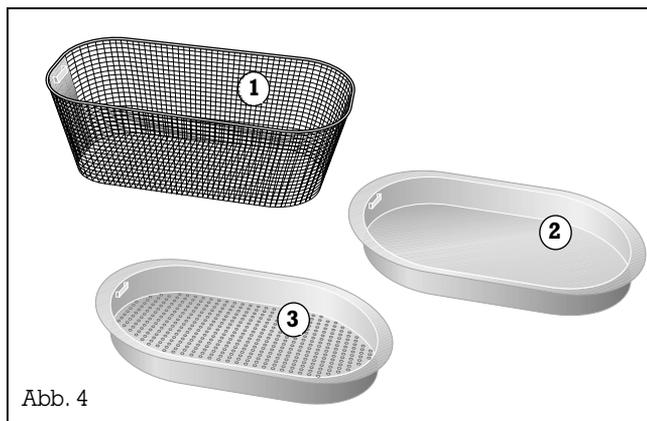
- 1 Display
- 2 Glasabdeckung
- 3 Dampfaustrittsöffnung
- 4 Schwallrand
- 5 Garbecken
- 6 Bedienknebel „Kurzzeit“ (Einstellbereich 1-90 Minuten) und Funktion „Entleeren“
- 7 Bedienknebel „Temperatur“ mit Funktion „Dampfgarstufe“ und „Entleeren“

#### Blende:

Display mit folgenden Anzeigemöglichkeiten:  
Symbol Aufheizen  $\triangle$   
Anzeige der eingestellten Temperatur  
Anzeige der eingestellten Kurzzeit (in Minuten)  
Symbol Begrenzer  $\times$   
Symbol Dampfgarstufe  $\text{☁}$   
Symbol Ablassventil offen  $\text{⏏}$



### 2.2 Zubehör / Sonderzubehör



Serienmäßig ist das Gerät mit folgendem Zubehör ausgestattet (Abb. 4):

- Glasabdeckung mit Knopfgriff
- ungelochter Gareinsatz (GE 020-010)
- gelochter Gareinsatz (GE 020-020)
- Handgriff für die Gareinsätze

Folgendes Sonderzubehör können Sie bestellen:

- **VD 201-010**: Geräteabdeckung
- **VV 200-000**: Verbindungsleiste zur Kombination mit weiteren Geräten
- **FK 023-000**: Nudelkorb (1)
- **GE 020-010**: Gareinsatz ungelocht (2)
- **GE 020-020**: Gareinsatz gelocht (3)
- **AG 060-000**: Ablauf-Installations-Set für Wasserablauf in Behälter
- **AG 050-000**: Ablauf-Installations-Set für Festanschluss

## 2.3 Funktionsweise

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

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

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

Das Gerät bietet Ihnen die Möglichkeit ohne Druck in einem oder zwei Gareinsätzen zu dämpfen.

Bei den gelochten Gareinsätzen kann der Dampf von allen Seiten an das Gargut gelangen. Somit kann ein gleichmäßiges Garen auch bei größeren Gargutmengen gewährleistet werden.

Sie können die **Temperatur der Garflüssigkeit** in 5°C Schritten zwischen 45-95°C einstellen.

Diese genaue Einstellung der Wassertemperatur ermöglicht es Ihnen z. B. Kuvertüre zu schmelzen, Fleisch zu pochieren oder Nudeln zu kochen.

### **Siedepunktgleich (Kalibrierung):**

Bei der Erst-Inbetriebnahme und bei einem Ortswechsel muss eine Kalibrierung durchgeführt werden. (s. Kapitel Bedienung)

### **Hinweis:**

Bei Nichtbeachten des Siedepunktgleichs kann es zu Fehlfunktionen am Dampfgarer kommen. Es ist möglich, dass zuviel oder zuwenig Dampf erzeugt wird.

# 3. Bedienung

## Siedepunktgleich

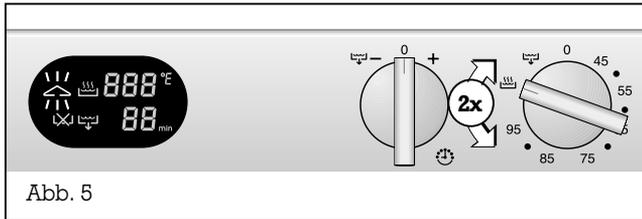


Abb. 5

## Einschalten

**Achtung! Das Gerät heizt auf und wird heiß!**

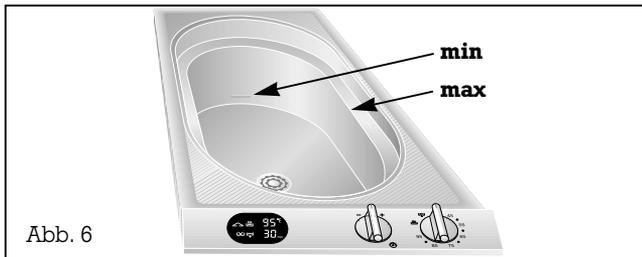


Abb. 6

**Wichtig!** Nehmen Sie den Dampfgarer **nie ohne Flüssigkeit** in Betrieb.

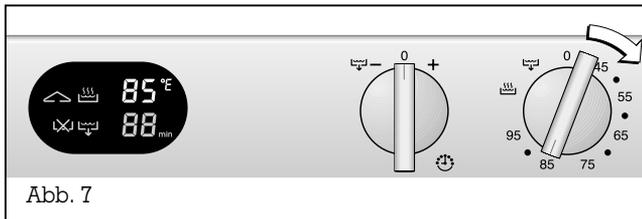


Abb. 7

## Ausschalten

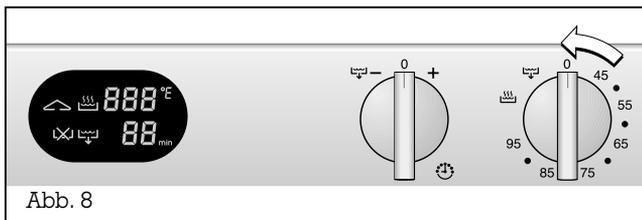


Abb. 8

**Vor der ersten Inbetriebnahme** oder bei einem Ortswechsel muss der Siedepunktgleich (Kalibrierung) durchgeführt werden.

### So gehen Sie vor:

- Befüllen Sie das Garbecken des Dampfgarers bis zur unteren Markierung mit Wasser und legen Sie die Glasabdeckung auf.
- Drehen Sie den Bedienelement „Temperatur“ auf die Position 95 °C.
- Innerhalb von **5 Sekunden** muss folgender Vorgang durchgeführt werden:
- Drehen Sie den gleichen Bedienelement **2x** zwischen der Position ☁ (Dampfgarstufe) und der Position 95 °C hin und her. Drehen Sie anschließend den Bedienelement auf die Position ☁ (Dampfgarstufe) (Abb. 5).

**Hinweis:** Während des automatischen Siedepunkt-Abgleichs blinkt das Symbol ☁ (Aufheizen). Sobald das Symbol ☁ (Aufheizen) nicht mehr blinkt ist der Siedepunktgleich beendet und das Gerät ist betriebsbereit.

Die Dauer des Siedepunktgleichs ist abhängig von der eingefüllten Menge und der Wassertemperatur. Die Dauer liegt zwischen 3 und 7 Minuten.

### Einschalten:

- Befüllen Sie das Garbecken mit Wasser oder einer anderen Garflüssigkeit. (Mengenangaben siehe Gartabelle und Rezeptbuch). Das Garbecken darf bis maximal zum Schwallrand und muss minimal bis zur unteren Markierung mit Wasser befüllt werden (Abb. 6).
- Drehen Sie den Bedienelement „Temperatur“ auf die von Ihnen gewünschte Temperatur oder die Dampfgarstufe (Abb. 7).
- Im Display erscheint die eingestellte Temperatur (Temperaturbereich 45 - 95 °C) oder das Symbol ☁ (Dampfgarstufe). Solange das Gerät aufheizt, erscheint im Display das Symbol ☁ (Aufheizen).

### Ausschalten:

Drehen Sie den Bedienelement Temperatur auf die Position 0 zurück (Abb. 8).

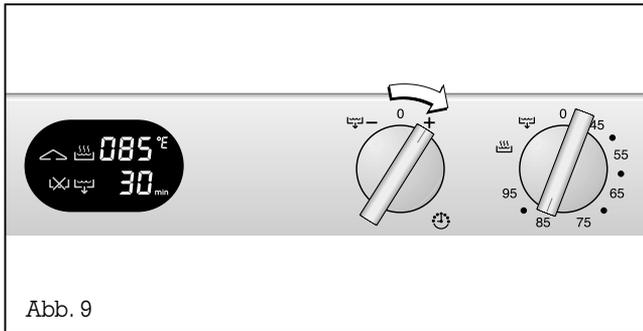


Abb. 9

**Wichtig!** Der Bedienelement „Temperatur“ (rechter Bedienelement) darf nicht auf der Position „Entleeren“ stehen.

## Bedienung mit Timer

- Drehen Sie den Bedienelement „Temperatur“ auf die von Ihnen gewünschte Temperatur oder die Dampfgradstufe **bevor** Sie den Timer einstellen, da sonst der Timer ohne Abschaltfunktion abläuft.
- Drehen Sie den Bedienelement „Kurzzeit“ auf die Stellung + oder -, bis die von Ihnen gewünschte Zeit im Display erscheint (Abb. 9). Sobald der Bedienelement sich wieder in Nullstellung befindet, läuft die eingestellte Zeit ab. Nach Ablauf der eingestellten Zeit schaltet das Gerät automatisch ab und es ertönt ein akustisches Signal. Wenn Sie das Gerät früher ausschalten, läuft der Timer ohne Abschaltfunktion weiter. Nach Ablauf der Zeit ertönt ein akustisches Signal. Sobald Sie einen der Bedienelement drehen, verstummt das akustische Signal.

**Hinweis:** Sie können den Kurzzeitwecker auch bei ausgeschaltetem Gerät verwenden.

## Einhängen des Spezialgriffs in die Gareinsätze

Das Einsetzen und Herausnehmen der Gareinsätze in den Dampfgarer kann nur mit dem mitgelieferten Spezialgriff erfolgen. Der Spezialgriff ist nicht geeignet die Gareinsätze umzudrehen um z. B. den Inhalt auszugießen.

**Hinweis:** Die Benutzung des Spezialgriffs beim Entnehmen bzw. Einsetzen der Gareinsätze schützt die Hände vor Verbrennungen.

### So gehen Sie vor:

- Schieben Sie den Spezialgriff in die dafür vorgesehene Aussparung.
- Kippen Sie den Bügel zurück.
- Heben Sie den Griff nach oben (Abb. 10).

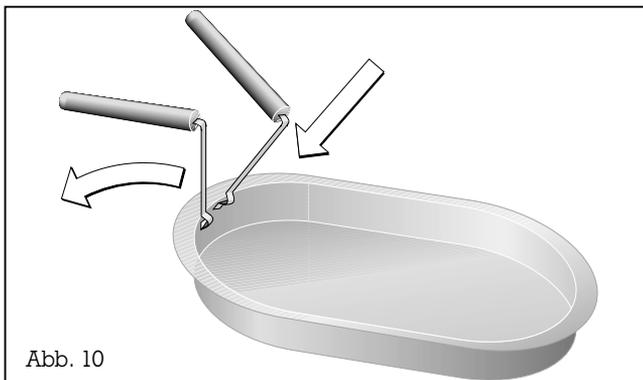


Abb. 10

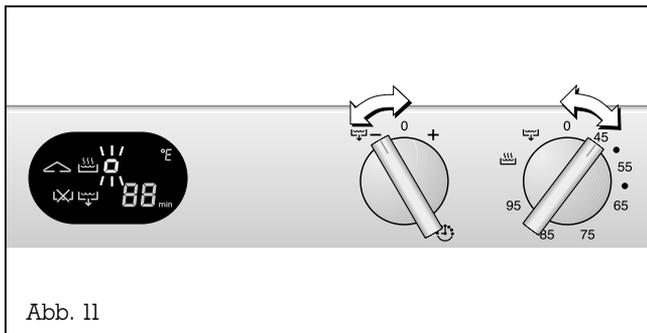


Abb. 11

## Bedienung der Kindersicherung

### Kindersicherung einschalten

- Drehen Sie den Bedienknobel „Kurzzeit“ nach links auf die Position Minus. Halten Sie den Bedienknobel in dieser Position.
- Drehen Sie den Bedienknobel „Temperatur“ nach rechts auf eine beliebige Temperatur.
- Drehen Sie den Bedienknobel „Temperatur“ wieder auf die Position 0 zurück.
- Drehen Sie den Bedienknobel „Kurzzeit“ wieder auf die Position 0. Im Display blinkt die Anzeige  (Kindersicherung) (Abb. 11). Sie können den Bedienknobel Temperatur nun in eine beliebige Position drehen, ohne dass das Gerät aufheizt.

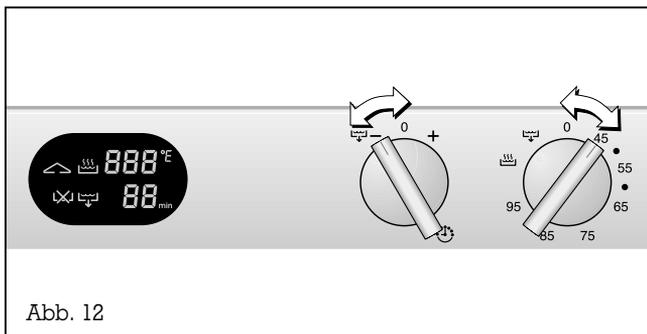


Abb. 12

### Kindersicherung ausschalten

- Drehen Sie den Bedienknobel „Kurzzeit“ nach links auf die Position Minus und halten Sie den Bedienknobel in dieser Position.
- Drehen Sie den Bedienknobel „Temperatur“ nach rechts auf eine beliebige Temperatur.
- Drehen Sie den Bedienknobel „Kurzzeit“ auf die Position 0.
- Drehen Sie den Bedienknobel „Temperatur“ auf die Position 0. Im Display erlischt das Symbol Kindersicherung (Abb. 12).

Das Gerät ist nun wieder funktionsfähig.

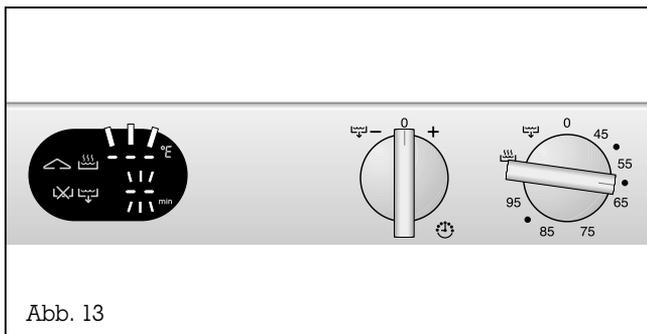


Abb. 13

### Urlaubssicherung

Zu Ihrem Schutz ist das Gerät mit einer Urlaubssicherung ausgestattet. Jeder Heizvorgang wird nach 4 Stunden abgeschaltet, wenn in dieser Zeit keine Bedienung stattfindet. Im Display erscheinen blinkende Bindestriche (Abb. 13). Drehen Sie beide Bedienknobel auf 0, dann können Sie das Gerät wieder wie gewohnt in Betrieb nehmen.

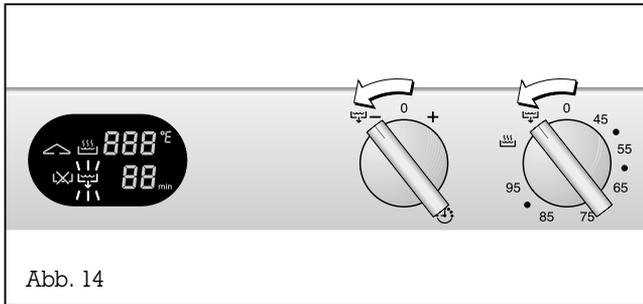


Abb. 14

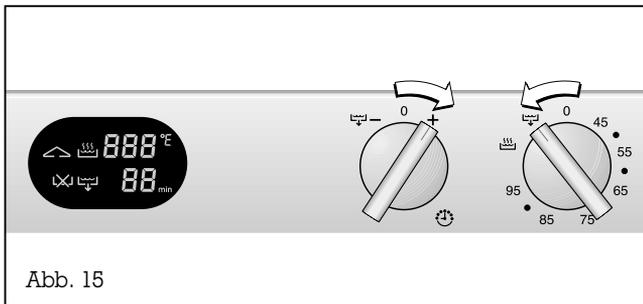


Abb. 15

## Ablassen der im Garbecken vorhandenen Garflüssigkeit

### So gehen Sie vor:

- Stellen Sie ein Auffanggefäß (z. B. 10 l Eimer) unter den Ablaßhahn des zusätzlich installierten Ablauf-Installations-Set AG 060-000, falls Sie nicht über einen fest montierten Abwasseranschluss verfügen.
- Drehen Sie den Bedienelement „Temperatur“ nach links auf die Position (Ablaßventil).
- Drehen Sie den Bedienelement „Kurzzeit“ nach links auf die Position und halten Sie den Bedienelement in dieser Position (Abb. 14).
- Es ertönt ein akustisches Signal. Nach wenigen Sekunden blinkt im Display das Symbol (Ablaßventil). Das Ablaßventil wird geöffnet. Bei geöffnetem Ablaßventil leuchtet im Display das Symbol (Ablaßventil) permanent.

### Ablaßventil schließen:

- Drehen Sie den Bedienelement „Temperatur“ nach links auf die Position (Ablaßventil).
- Drehen Sie den Bedienelement „Kurzzeitwecker“ nach rechts auf die Position **+** und halten Sie den Bedienelement auf dieser Position (Abb. 15).
- Es ertönt ein akustisches Signal. Nach wenigen Sekunden blinkt im Display das Symbol (Ablaßventil). Das Ablaßventil wird geschlossen. Sobald das Ablaßventil geschlossen ist, erlischt das Symbol (Ablaßventil).

**Hinweis:** Ist das Ablaßventil nicht komplett geöffnet bzw. geschlossen, blinkt im Display das Symbol (Ablaßventil).

Sollten Sie über keinen fest montierten Abwasseranschluss verfügen ist ein temperaturbeständiger Auffangbehälter entsprechender Größe (mind. 10 l) unter den Ablaßhahn zu stellen und das Ablauf-Installations-Set AG 060-000 zu installieren.

### Hinweis:

Lassen Sie das Wasser bzw. die Garflüssigkeit vor dem Ablassen abkühlen: Dampf Bildung im Unterbauschrank und Verbrühungen werden dadurch vermieden.

Bei stark kalkhaltigem Wasser achten Sie auf regelmäßiges Entkalken. Es kann ansonsten zu Verfärbungen und Wärmestau kommen.

## 4. Reinigung und Pflege

### **Verwenden Sie zum Reinigen keine kratzenden und ätzenden Reinigungsmittel (Scheuer- oder Nitropoliermittel).**

Verwenden Sie Topfreiniger aus Kunststoff oder eine weiche Spülbürste und normales Spülmittel. Verwenden Sie außerdem keine kratzenden Schwämme.

**Vor der ersten Inbetriebnahme** reinigen Sie das Gerät und die Zubehörteile gründlich. Führen Sie den Siedepunktgleich durch. Befüllen Sie das Garbecken bis zum Schwallrand und betreiben Sie das Gerät auf der Dampfgarstufe für 30 Minuten, um mögliche Neugerüche zu beseitigen. Lassen Sie das Wasser ab.

Reinigen Sie das **Garbecken** mit einer milden Spüllauge.

**Das Garbecken sollte nicht mit Edelstahl-Pflegemitteln behandelt werden, da diese meist nicht lebensmittelecht sind.**

Die **Glasabdeckung** und die Gareinsätze können Sie in der Geschirrspülmaschine reinigen.

Die **Bedienblende** darf nur mit einem weichen Tuch gereinigt werden. Bitte keine handelsüblichen Edelstahlreiniger verwenden, da diese die Bedruckung angreifen können.

**Bedienteile, Glasflächen und Bedienelemente** mit einem feuchten Tuch und leichter Spüllauge reinigen und mit einem trockenen weichen Tuch nachwischen.

**Reinigen Sie** das Gerät nach jedem Gebrauch:

- Entleeren und reinigen Sie das Garbecken des Dampfgarers nach jedem Gebrauch.
- Ablagerungen von Schmutz, Salz und Kalk können Korrosionsschäden verursachen!
- Entnehmen Sie das **Restesieb**. Reinigen Sie die Gareinsätze und das Restesieb in der Geschirrspülmaschine oder mit milder Seifenlauge. Der Griff für die Gareinsätze darf nur von Hand gereinigt werden.
- Reiben Sie das Garbecken mit einem Tuch trocken und legen Sie das Restesieb wieder ein. Solange das Garbecken noch feucht ist, sollte die **Glasabdeckung nicht aufgelegt** werden.
- Bildet sich aufgrund von sehr kalkhaltigem Wasser ein weißer Belag im Garbecken, wischen Sie das Becken mit Essigwasser oder einem lebensmittelechten Entkalker aus und spülen es anschließend mit klarem Wasser gut nach.
- Polieren Sie das Garbecken mit einem weichen Tuch und einem Tropfen Speiseöl.

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

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

## 5. Wartung

---

Bei einer eventuell auftretenden **Funktionsstörung** überprüfen Sie zunächst die Sicherungen im Haushalt. Ist die Stromversorgung in Ordnung, aber das Gerät funktioniert nicht, dann benachrichtigen Sie den zuständigen Gaggenau-Kundendienst.

**Reparaturen** dürfen nur von autorisierten Fachleuten durchgeführt werden. So bleibt die Sicherheit des Gerätes gewährleistet.

**Unsachgemäße Eingriffe**, unsachgemäßer Einbau oder falscher Anschluss lassen den Garantieanspruch verfallen. Bei allen Reparaturen ist das Gerät vom Stromnetz zu trennen. Bitte verwenden Sie nur Original-Ersatzteile.

**Vor allen Reparaturen** das Gerät zuerst stromlos machen (Stecker ziehen oder Sicherung herausnehmen).

## 6. Praktische Tipps

### 6.1 Einsatzbereiche des Gerätes

#### Garen im Dampf

- Befüllen Sie den Dampfgarer bis zur unteren Markierung.
- Geben Sie den Gareinsatz mit dem Gargut in das Gerät.
- Drehen Sie den Bedienknebel „Temperatur“ auf Dampfgarstufe.
- Legen Sie die Glasabdeckung auf.  
Sie können den Geschmack der Speisen hervorheben, indem Sie das Wasser durch eine dem Nahrungsmittel angepasste Flüssigkeit (z.B.: Gemüsebouillon, Fischfond, Fleischbrühe) ersetzen.

#### Warmhalten

- Befüllen Sie den Dampfgarer bis zur unteren Markierung.
- Geben Sie den Gareinsatz mit dem Gargut in das Gerät.
- Stellen Sie den Bedienknebel „Temperatur“ auf die gewünschte Temperaturstufe.
- Legen Sie die Glasabdeckung auf.  
Die Speisen in den Gareinsätzen können so über einen längeren Zeitraum schonend, schmackhaft und ohne Austrocknen warmgehalten werden.

#### Regenerieren

- Bereits zubereitete Speisen können im Dampfgarer regeneriert (wiedererwärmt) werden.
- Befüllen Sie den Dampfgarer bis zur unteren Markierung.
  - Geben Sie Ihre zubereitete Speise in den entsprechenden Gareinsatz und stellen Sie den Bedienknebel „Temperatur“ auf die Position Dampfgarstufe. Legen Sie die Glasabdeckung auf. Sobald das Symbol „Aufheizen“ erlöscht ist, schalten Sie auf die gewünschte Temperatur zurück (85-95 °C).

#### Garziehen, Kochen

- Befüllen Sie das Garbecken mit Wasser oder einer anderen Garflüssigkeit (kein Öl!) bis maximal zum Schwallrand.

- Drehen Sie den Bedienknebel „Temperatur“ auf eine Temperatur zwischen 45 und 95°C.
- Wir empfehlen Ihnen die Glasabdeckung aufzulegen!  
Benutzen Sie den Nudelkorb (Zubehör FK 023-000).

#### Kochen in sprudelndem Wasser

- Befüllen Sie den Dampfgarer bis maximal zum Schwallrand.
- Stellen Sie den Bedienknebel „Temperatur“ auf die Dampfgarstufe.
- Legen Sie den Deckel nicht auf. Benutzen Sie auch hier den Nudelkorb (Zubehör FK 023-000).

#### Entsaften

- Befüllen Sie den Dampfgarer bis zur unteren Markierung.
- Geben Sie Obst in den gelochten Einsatz.
- Geben Sie zuerst den ungelochten Einsatz in das Gerät und anschließend den gelochten Einsatz darüber.
- Dämpfen Sie solange bis kein Saft mehr austritt.

#### Sterilisieren

- Befüllen Sie den Dampfgarer bis zur unteren Markierung.
- Stellen Sie Gläser in den gelochten Einsatz, so dass sich die Gläser nicht berühren.
- Drehen Sie den Bedienknebel „Temperatur“ auf die Position Dampfgarstufe.
- Schalten Sie das Gerät aus, sobald Perlen im Glas aufsteigen.
- Nehmen Sie die Gläser erst aus dem Gerät, wenn diese vollständig abgekühlt sind.

#### Blanchieren

- Befüllen Sie den Dampfgarer bis zur unteren Markierung.
- Heizen Sie das Gerät auf der Position Dämpfen vor.
- Legen Sie das Gemüse in den ungelochten Einsatz.
- Nach 1-2 Minuten geben Sie das Gemüse zum schnellen Abkühlen in Eiswasser. Lassen Sie das Gemüse gut abtropfen.

## 6.2 Gartabelle

### Dämpfen / Kochen

### Einstellung: Dampfgarstufe

Lebensmittel	Wassermenge (l)	Gareinsatzauswahl	Gargutmenge	Zubereitung	Garzeit* (Minuten)
<b>Fleisch</b>					
Fleischbällchen	1	gelocht	500 g		15 - 20
Rinderfilet	1	ungelocht	400 g	Kräuter z.B. 1/2 Teel. Thymian ins Garbecken geben	15 - 20
Hähnchenbrust, gefüllt	1	ungelocht Boden gebuttert	500 g		20 - 25
Putenbrustfilet	1	ungelocht Boden gebuttert	300 g	über Gemüsebrühe	15
Kassler	1	ungelocht	1 kg		60
Tafelspitz	1	ungelocht	1 kg	mit Suppengemüse	85 - 90
<b>Fisch</b>					
Lachsfilet	1	gelocht	600 g		10
Forelle blau	1	gelocht	2 Forellen	Gemüsebrühe mit Essig im Garbecken	8 - 10
Forelle im Sud	1	ungelocht	2 Stück		10 - 15
Kabeljaukoteletts im Weindampf	1	ungelocht	2 Kabeljaukoteletts	event. im Gemüsebeet über Wasser und Wein	20
Rotbarschfilet	1	ungelocht	3 Filets		10 - 12
Zanderfilet	1	ungelocht	1 kg + 0,5 l Wasser und Zutaten		15 - 20
Miesmuscheln	1	gelocht, ungelocht		im gelochten Einsatz mit Sud	10 - 15
<b>Gemüse</b>					
Blumenkohl	1	gelocht	1 Kopf	in Röschen	20 - 30
Blumenkohl und Möhren	1	ungelocht gelocht	1 kg 1 kg	in Röschen in Scheiben	35 - 40
Brokkoli	1	gelocht	1 Kopf	in Röschen	8 - 12
Grüne Bohnen	1	gelocht	800 - 1000 g		20 - 25
Kohlrabi	1	gelocht	800 g	in Scheiben	30 - 35
Möhren	1	gelocht	1 kg	in Scheiben	20 - 25
Pellkartoffeln	1	gelocht	1 kg		35 - 40
Salzkartoffeln	1	gelocht	1 kg	halbieren	20 - 25
Salzkartoffeln und Blumenkohl	1	gelocht ungelocht	1 kg 1 kg	halbieren in Röschen	25 - 30
Stangenspargel	1	gelocht, ungelocht	2 kg	ganz	25 - 40
Zucchini, Aubergine	1	ungelocht	500 g	in Scheiben	5 - 8
Blattspinat	1	ungelocht	250 g		4
Fenchel	1	gelocht	4 Stück	ganz	30 - 40

Lebensmittel	Wassermenge (l)	Gareinsatzauswahl	Gargutmenge	Zubereitung	Garzeit* (Minuten)
<b>Beilagen</b>					
Naturreis	1	ungelocht	250 g 0,5 l Wasser		40 - 45
Parboiled-Reis	1	ungelocht	250 g 0,5 l Wasser		20
Teigwaren	4	Nudelkorb	500 g		nach Herstellerangabe
Spätzle, Nudeln (frisch)	4	Nudelkorb	500 g		2 - 5
Eierstich	1	ungelocht Boden gebuttert	1 Liter		10 - 15
<b>Nachspeisen</b>					
Pudding in Wasserbadform	1	gelocht	Menge für 1,5 Liter Form		nach Rezeptangabe
Kompott	1	ungelocht	1 kg, 1/4 l Wasser		10 - 20
Hefeklöße	1	ungelocht	8 Klöße, 1/8 l Milch, Butter Zucker		15 - 20
Milchreis	1	ungelocht	250 g, 0,8 l Milch		25 - 30
* Hinweis: Bei den hier angegebenen Garzeiten handelt es sich um Richtwerte. Wir empfehlen Ihnen, den Dampfgarer immer vorzuheizen. Die Garzeit verlängert sich bei nicht vorgeheiztem Gerät um ca. 5 Minuten.					

## Gartabelle

### Garziehen

### Einstellung: Temperaturstufe

Lebensmittel	Wassermenge (l)	Gareinsatzauswahl	Gargutmenge	Temperatur	Garzeit* (Minuten)
Würstchen	4	ohne	4 - 8 Paar	75 - 85°C	10 - 20
Fleischklopse	4 (z. B. Fleischbrühe)	ohne	je nach Größe	90 - 95°C	20 - 30
Klöße / Nudeln	4	ohne	4 - 6	90 - 95°C	20 - 30
Glühwein	-	ohne	mind. 1 Liter	80 - 90°C	-
* Hinweis: Bei den hier angegebenen Garzeiten handelt es sich um Richtwerte.					

## 6.3 Rezepte

### Heilbuttfilets mit Bundmöhren

(Komplettes Menü in zwei Dampfgareinsätzen)

Für 4 Personen:

#### Zutaten

500 g Bundmöhren  
4 Heilbuttfilets (je ca. 200 g)  
1 Zitrone  
Pfeffer  
1/2 Bund Petersilie  
1/2 Bund Basilikum oder Dill  
30 g Butter  
100 ml Gemüsebrühe  
Salz

#### Zubereitung

Gerät bis zur unteren Markierung mit Wasser füllen. Auf Dampfgarstufe vorheizen.

Von den Möhren das Grün bis auf 2 cm abschneiden. Die Möhren waschen und schälen. Die ganzen Möhren im gelochten Gareinsatz 12 Minuten dämpfen.

Inzwischen die Fischfilets kurz abspülen und gut trocknen. Mit Pfeffer und Zitronensaft würzen und in den ungelochten Gareinsatz legen. Den Heilbutt über die Möhren setzen und alles gemeinsam noch einmal 12 Minuten dämpfen.

Währenddessen die Kräuter waschen, trockentupfen und fein hacken. Die Butter in einer großen Pfanne zerlassen. Die Möhren aus dem Dampfgarer entnehmen, den Fisch bei 70°C warmhalten. Möhren in der Butter schwenken. Die gehackten Kräuter darüber streuen. Die Gemüsebrühe angießen und die Möhren mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Heilbuttfilets salzen und mit den Kräutermöhren anrichten.

### Hähnchenbrustfilets im Lauchmantel

Für 4 Personen:

#### Zutaten

1 Liter Hühnerbrühe  
1 Stange Lauch (ca. 200 g)  
4 Hähnchenbrustfilets (je ca. 120 g)  
2 TL geriebener Meerrettich  
400 g Möhren  
1 Zwiebel  
1/2 Bund Petersilie  
Salz, Pfeffer  
1 TL Senf  
1 EL Crème fraîche  
Zitronensaft

#### Zubereitung

Die Hühnerbrühe in das Garbecken füllen und das Gerät auf Dampfgarstufe vorheizen.

Den Lauch putzen und längs halbieren. Die Blätter einzeln ablösen und längs in etwa 2 cm breite Streifen schneiden. Im gelochten Gareinsatz 2 Minuten blanchieren, anschließend abkühlen lassen. Das Fleisch waschen, trockentupfen und längs halbieren. Rundherum mit dem Meerrettich einreiben. Möhren waschen, schälen und längs mit dem Sparschäler in Streifen schneiden. Zwiebeln schälen und fein würfeln. Petersilie waschen, die Blätter abzupfen und hacken.

Die Möhren mit der Zwiebel und der Hälfte der Petersilie vermischen und in den ungelochten Gareinsatz füllen. Je 2 Fleischhälften aufeinanderlegen, die Lauchstreifen in der Mitte um die Hähnchenbrustfilets wickeln. Päckchen auf die Möhren legen, alles leicht salzen und pfeffern. Den Gareinsatz in das vorgeheizte Gerät stellen und 25 - 30 Minuten dämpfen.

Von der Brühe 150 ml abschöpfen und in einen Topf gießen. Mit Senf und Crème fraîche verrühren, einmal kräftig aufkochen lassen. Die Sauce mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken, die restliche gehackte Petersilie unterziehen.

## 6.4 Tipps und Tricks

- Der Dampfgarer kann **maximal mit zwei Gareinsätzen** gleichzeitig bestückt werden.
- **Beim Dämpfen mit zwei Gareinsätzen** können Sie die Gareinsätze entweder gleichzeitig in das Garbecken hineinstellen oder während des Garvorgangs hineingeben. Bei Anwendung dieser Methode achten Sie bitte darauf, dass Sie zuerst das Gargut mit der längeren Garzeit in das Garbecken geben. Achten Sie darauf, dass der gelochte Einsatz unter dem ungelochten Einsatz eingesetzt wird. Den zweiten Gareinsatz geben Sie erst in das Garbecken, wenn die Restzeit für das erste Gargut erreicht wurde. Auf diese Weise können Gerichte mit unterschiedlichen Garzeiten gleichzeitig fertig werden.
- **Im Dampf gegarte Lebensmittel** besitzen einen intensiveren Eigengeschmack als auf herkömmliche Weise zubereitete Lebensmittel. Auf zusätzliches Würzen kann daher weitestgehend verzichtet werden. Somit ist dieses Gerät auch für Diäten geeignet.
- **Nährstoffe, Vitamine und Mineralstoffe** bleiben ebenso erhalten wie Eigengeschmack, Form und Farbe. Die Zubereitung erfolgt ohne Fett!
- Legen Sie wenn möglich immer die **Glasabdeckung** auf. Dampf und Energieverluste werden durch den gutschließenden Deckel vermieden.
- **Das Gargut** kommt nicht in Berührung mit dem siedenden Wasser. Das Gargut wird somit vollständig vom Dampf umschlossen und nicht durch Wasser ausgelaugt.
- **Das Garen im Dampf** ist eine energiesparende Zubereitungsweise.
- **Heizen Sie** den Dampfgarer stets vor! So verkürzt sich die Gardauer und die Nährstoffverluste der Lebensmittel werden minimiert.

**Erscheint im Display** das Symbol  (Begrenzer), so kann dies folgende Ursachen haben:

- Trockenlauf:
  - Das Gerät wurde ohne Wasser in Betrieb genommen.
  - Im Gerät befindet sich kein Wasser mehr.
- Wärmestau:
  - Durch Kalkablagerungen kann es zu einer Überhitzung durch einen Wärmestau kommen.

### Wichtig!

- Drehen Sie den Bedienknebel „Temperatur“ auf die Position 0 und lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen bevor Sie es wieder in Betrieb nehmen. Füllen Sie Garflüssigkeit in das Gerät.
- Erlischt das Symbol  (Begrenzer) nicht nach wenigen Minuten, so benachrichtigen Sie bitte den zuständigen Gaggenau-Kundenservice.

# 7. Montageanleitung

## 7.1 Technische Daten

**Gesamtanschlusswert:** 2,3kW

**Absicherung:** 10 Ampère

**Gerätemaße:** L 288 x T 490 x H 190/260 mm

Angaben auf dem Typenschild beachten. Gerät kann mit Stecker oder fest angeschlossen werden.

TYPE: HLVK 230

VK 230-...

230-240 V AC 50/60Hz

2300 W

10 A

## 7.2 Wichtige Hinweise

**Der Installateur** ist für das einwandfreie Funktionieren am Aufstellungsort verantwortlich. Er hat dem Benutzer die Funktionsweise des Geräts anhand der Bedienungsanleitung zu erklären. Der Benutzer ist auch darauf hinzuweisen, wie er im Bedarfsfall das Gerät vom Stromnetz trennen kann.

**Der Anschluss** ist unter Beachtung der einschlägigen Vorschriften der Stromversorgungsunternehmen sowie der sonstigen länderspezifischen Vorschriften von einem autorisierten Elektroinstallateur durchzuführen.

Der Mindestabstand vom Wannenboden bis zu den nächsten wärmeempfindlichen Teilen beträgt **10 mm**.

Der seitliche Abstand zu Einbaumöbeln aus Holz muss mind. **200 mm** betragen.

Beim Einbau ist darauf zu achten, dass ein Mindestabstand von **35 mm** zur Wandabschlussleiste bzw. **50 mm** zur Wand eingehalten wird (von der Kante des Geräteausschnittes aus gemessen).

**Hinweis: Bauen Sie das Gerät nicht direkt neben der Friteuse ein!**

Eventuelle Schäden, die durch Nichtbeachten dieser Anleitung verursacht wurden, können nicht anerkannt werden.

**Anschlussart Y:** Wenn das Netzanschlusskabel beschädigt wird, muss dieses durch ein besonderes Netzanschlusskabel ersetzt werden. Das Netzanschlusskabel darf nur vom Hersteller oder seinem autorisierten Kundendienst angeschlossen werden.

**Das Netzanschlusskabel** muss mindestens dem Typ H 05 VV-F entsprechen.

Bei installierten Hängeschränken über dem Dampfgargerät ist eine Abzugshaube vorzusehen, da durch den Dampf die Einbaumöbel geschädigt werden können.

**Der Dampfgarer** darf ohne zusätzliche Maßnahmen in Küchenkombinationen aus Holz oder ähnlich brennbarem Material eingebaut werden. Beachten Sie die „**Wichtigen Hinweise**“ (Kapitel 1).

**Technische Änderungen vorbehalten.**

### Elektrischer Anschluss

Das Gerät darf nur von einem autorisierten Elektroinstallateur unter Beachtung aller einschlägigen Vorschriften angeschlossen werden.

Wir empfehlen, ca. 70 cm über dem Fußboden hinter dem Gerät eine geerdete Steckdose für 10 A oder eine Anschlussdose so zu installieren, dass sie auch nach dem Einbau des Gerätes erreichbar ist.

Wenn nach dem Einbau das Gerät nicht durch einen Stecker allpolig vom Netz getrennt werden kann, ist installationsseitig eine Trennvorrichtung (z.B. Sicherung) mit mindestens 3 mm Kontaktabstand vorzusehen.

## 7.3 Einbau

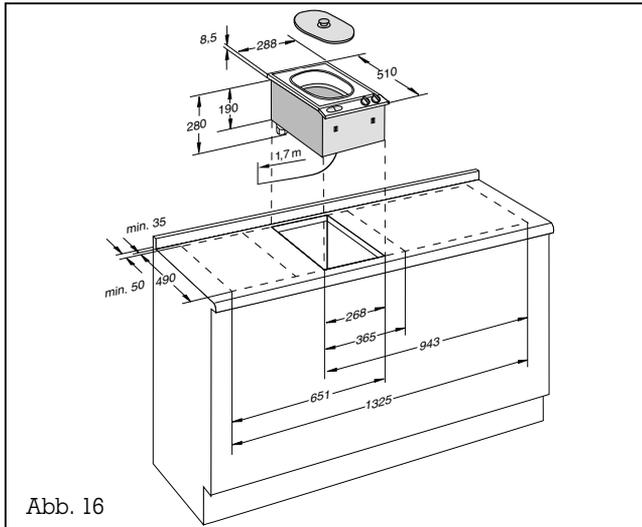


Abb. 16

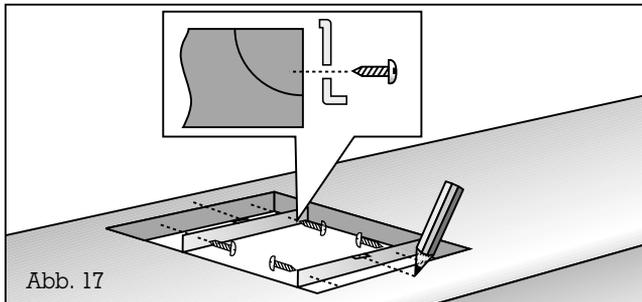


Abb. 17

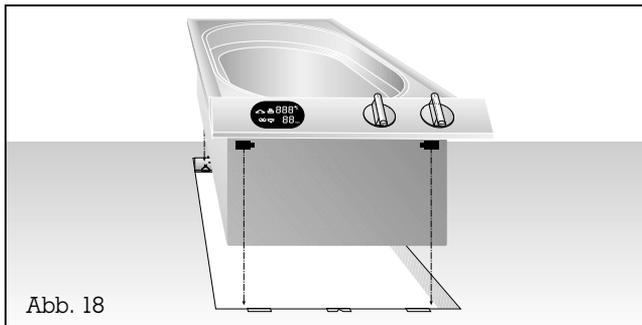


Abb. 18

- **Stellen Sie den Ausschnitt für ein oder mehrere Vario-Geräte in Ihrer Arbeitsplatte her.** Gehen Sie dabei gemäß der Einbauskizze und Maßtabelle vor. Die Maßtabelle enthält den Platzbedarf für die Verbindungsleiste zwischen den Geräten.

**Wichtig!** Der Winkel zwischen der Schnittfläche und der Arbeitsplatte muss  $90^\circ$  betragen (Abb. 16).

- **Markieren Sie genau die Mitte des Ausschnitts.** Befestigen Sie die Befestigungsschienen an der Vorder- und Hinterkante des Ausschnitts. Achten Sie darauf, dass die Nasen der Befestigungsschienen auf der Arbeitsplatte aufliegen und dass die Mittenmarkierung der Befestigungsschienen genau mit der Mittenmarkierung des Ausschnitts übereinstimmt (Abb. 17).

Befestigen Sie die Geräteabdeckung **vor dem Einbau** am Gerät (siehe Montageanleitung VD 201-010).

- **Lassen Sie das Gerät in die Arbeitsplatte ein.** Achten Sie darauf, dass die Rastnasen am Gerät exakt auf den Klemmfedern aufliegen. Drücken Sie das Gerät fest in die Arbeitsplatte. Die Rastnasen am Gerät „schnappen“ in den Klemmfedern ein (Abb. 18).

**Hinweis:** Bei Einbau des Gerätes in Arbeitsplatten aus Granit oder Marmor die Bohrungen bitte vom Fachmann setzen lassen oder die Befestigungsschienen mit temperaturfestem 2-Komponentenkleber (Metall auf Stein) ankleben.

### **Hinweis:**

Mehrere Geräte können auch in Einzelausschnitten unter Einhaltung eines seitlichen Mindestabstandes zwischen den Geräten von 40 mm eingebaut werden.

## 7.4 Ablauf-Installation

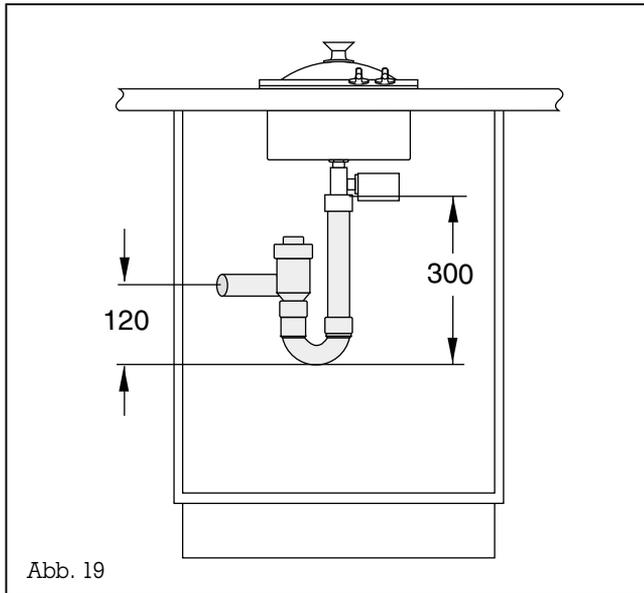


Abb. 19

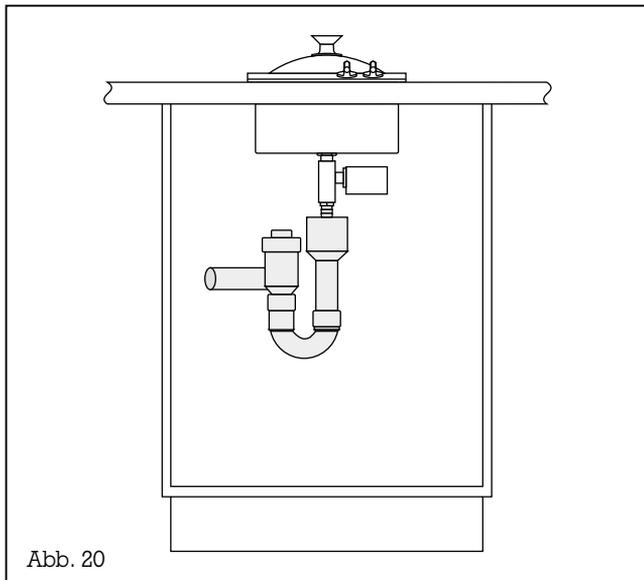
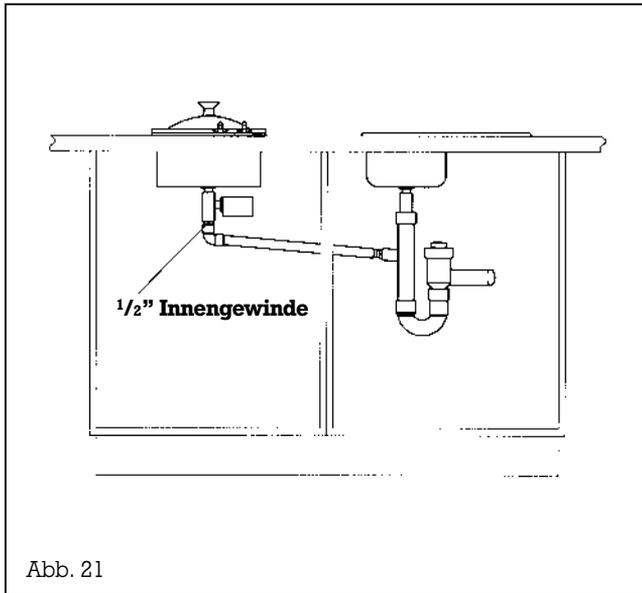


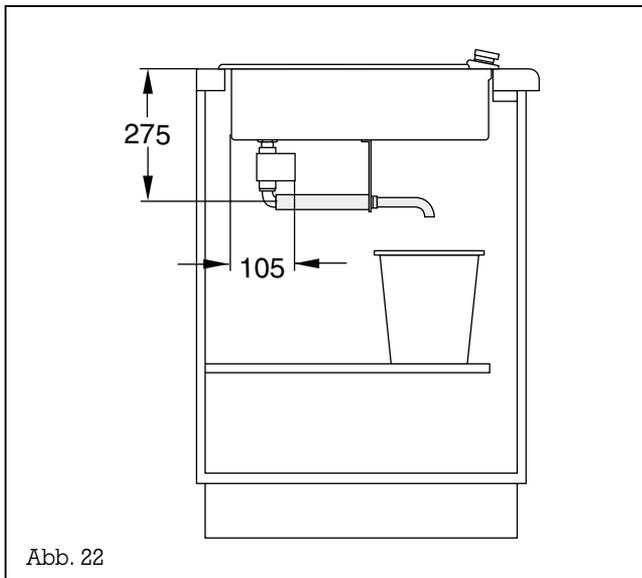
Abb. 20

Empfohlen wird der feste Abwasseranschluss mit unserem **Ablauf-Installations-Set (AG 050-000)**. Voraussetzung dafür ist ein Abwasseranschluss im Unterschrank. Dabei muss ein Rückschlagventil installiert werden. Der Anschluss kann fest (Abb. 19) oder mit einer freien Fallstrecke erfolgen (Abb. 20).



Liegt der Abwasseranschluss in einem benachbarten Unterschrank, kann der Anschluss mit einem Verbindungsrohr oder -schlauch erfolgen (Abb. 21). Dabei muss ein Rückschlagventil installiert werden. Bei der Installation ist auf **stetiges Gefälle** des Verbindungsrohres zu achten.

Abb. 21



Ist kein Abwasseranschluss vorhanden, so ermöglicht das **Ablauf-Installations-Set (AG 060-000)** das Ablassen der Garflüssigkeit in einen geeigneten Behälter (z. B. 10 l Eimer) (Abb. 22).

Abb. 22

# **GAGGENAU**

GAGGENAU HAUSGERÄTE GMBH  
P.O. BOX 10 02 50 · D-80076 MÜNCHEN

☎ (089) 45 90-03  
FAX (089) 45 90-23 47  
[www.gaggenau.com](http://www.gaggenau.com)