Bedienungs- und Montageanleitung

VK 411

Dampfgargerät



GAGGENAU

1. Wichtige Hinweise	**Seite 3-4**
Zur Sicherheit	Seite 3
Vor der ersten Inbetriebnahme	Seite 3
Zur Benutzung	Seite 4
2. Ausstattung	**Seite 5**
Ausstattung	Seite 5
Sonderzubehör	Seite 5
3. Bedienung	**Seite 6-9**
Funktionsweise	Seite 6
Einhängen des Spezialgriffs	Seite 6
Ein- und Ausschalten	Seite 7
Urlaubssicherung	Seite 7
Ablassen der im Garbecken vorhandenen Garflüssigkeit	Seite 8
Anzeigemöglichkeiten	Seite 9
4. Einsatzbereiche	**Seite 10**
5. Gartabelle	**Seite 11-12**
6. Reinigung und Pflege	**Seite 13**
7. Wartung	**Seite 14**
8. Montageanleitung	**Seite 15-20**
Technische Daten	Seite 15
Wichtige Hinweise zum Einbau	Seite 15
Vorbereiten des Einbaumöbels	Seite 16
Einbau des Schaltpults	Seite 17
Einbau des Gerätes	Seite 18
Ablauf-Installation	Seite 19-20

Herzlichen Glückwunsch zu Ihrem neuen Vario-Einbaugerät.

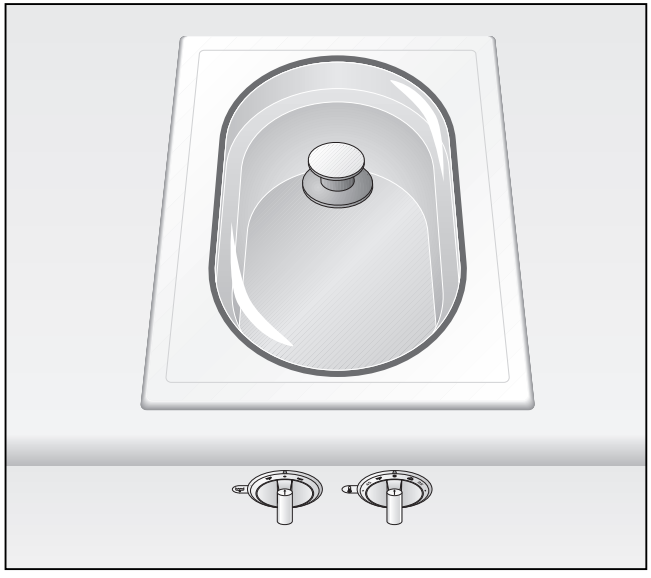
Bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen, möchten wir Sie gern anhand der Bedienungsanleitung mit Ihrem neuen Gerät vertraut machen. In der Bedienungsanleitung finden Sie wichtige Hinweise zur Sicherheit und zur Bedienung. Diese dienen Ihrem persönlichen Schutz, sowie dem Werterhalt Ihres Gerätes.

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

Die Kapitel Ausstattung und Bedienung verraten Ihnen, was Ihr neues Gerät alles kann und wie Sie es richtig bedienen.

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

Und nun wünschen wir Ihnen viel Spaß beim Kochen!



1. Wichtige Hinweise

Zur Sicherheit

Beschädigte Geräte dürfen nicht in Betrieb genommen werden.

Das Gerät darf nur von einem autorisierten Fachmann unter Beachtung aller einschlägigen Vorschriften der Energieversorgungsunternehmen sowie der Bauverordnungsvorschriften der Länder angeschlossen werden.
Beachten Sie die Montageanleitung.
Durch Falschanschluss kann das Gerät zerstört werden!

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

Nehmen Sie das Gerät nur unter Aufsicht in Betrieb.

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 Betriebs 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.

Der Benutzer ist für den fachgerechten Gebrauch und den einwandfreien Zustand des Gerätes verantwortlich. Für eventuelle Schäden, die durch Nichtbeachten dieser Anleitung entstehen, werden keine Garantieleistungen gewährleistet.

Hinweis:
Haben Sie die Geräteabdeckung VD 400-000 (Sonderzubehör) am Gerät montiert, so darf diese erst nach vollständiger Abkühlung des Gerätes geschlossen werden. Nehmen Sie das Gerät nicht mit geschlossener Geräteabdeckung in Betrieb! Durch die Hitzeentwicklung können das Gerät und die Geräteabdeckung beschädigt werden. Benützen Sie die Geräteabdeckung nicht als Abstellfläche oder als Warmhaltefläche.

Technische Änderungen vorbehalten!

Vor der ersten Inbetriebnahme

Entfernen Sie die Verpackung des Gerätes und entsorgen Sie diese entsprechend den örtlichen Vorschriften. Beachten Sie bitte, dass sich Zubehör in der Verpackung befindet. Halten Sie Verpackungselemente und Plastikfolien von Kindern fern.

Überprüfen Sie das Gerät vor dem Einbau auf Transportschäden.

Das Gerät muss vor der ersten Inbetriebnahme von einem Fachmann eingebaut und angeschlossen werden. Vor Inbetriebnahme überprüfen Sie bitte, dass der Netzanschluss in Ordnung ist.

Die Seriennummer des Gerätes finden Sie auf dem Kontrollzettel, der dieser Anleitung beiliegt. Bewahren Sie diesen Kontrollzettel aus Garantiegründen zusammen mit Ihrer Bedienungs- und Montageanleitung auf.

Lesen Sie vor Inbetriebnahme des Gerätes die Bedienungs- und Montageanleitung sorgfältig durch.

Reinigen Sie das Gerät und die Zubehörteile vor dem ersten Gebrauch gründlich. Dadurch werden eventuelle Neugerüche und Verunreinigungen beseitigt (siehe Kapitel „Bedienung“).

Zur Benutzung

Der Siedepunkt des Wassers ist abhängig von der Ortshöhenlage bezogen auf die Meereshöhe. Bei der ersten Inbetriebnahme führt das Gerät selbsttätig einen Siedepunkt-Abgleich durch. Dabei kann verstärkt Dampf entstehen. Sie können im Dampfgarer während des Siedepunktabgleichs ganz normal Speisen zubereiten.

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 eignet sich nicht zum Heizen des Aufstellungsraums.

Das Gerät ist nur für den Betrieb mit Wasser bzw. Garflüssigkeit geeignet. Das Gerät darf nicht zum Frittieren verwendet werden.

Das Gerät darf nicht leer eingeschaltet werden! Wird das Gerät leer in Betrieb genommen, so schaltet der eingebaute Überhitzungsschutz es automatisch ab. Drehen Sie den Bedienknebel „Temperatur“ auf die Position 0. Warten Sie bis das Gerät abgekühlt ist.

Das Garbecken muss mindestens bis zur unteren Markierung und darf bis maximal zum Schwallrand mit Wasser befüllt werden.

Verwenden Sie nur die Gareinsätze, die für dieses Gerät vorgesehen sind.

Geben Sie Salz und Bouillonwürfel nur ins heiße Wasser. Das Garbecken ist weitgehend korrosionsbeständig. Dennoch kann z.B. Salz in bestimmten Fällen das Material angreifen.

Die Glasabdeckung muss immer gut auf dem Gerät aufliegen!

Achtung, Verbrennungsgefahr! Verwenden Sie den Spezialgriff zum Entnehmen und Einsetzen der Gareinsätze.

Achten Sie darauf, dass im Betrieb die Dampfaustrittsöffnung nicht verdeckt ist.

Schalten Sie das Gerät nach Gebrauch aus. Reinigen Sie das abgekühlte Gerät nach jedem Gebrauch.

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.

Benutzen Sie die Glasabdeckung nicht als Abstellfläche.

Wir empfehlen den Einbau mit einem festen Abwasseranschluss. Beim Ablassen von heißem Wasser ohne festen Abwasseranschluss sollten Sie sehr vorsichtig sein! **Verbrühungsgefahr!** Bitte verwenden Sie einen temperaturbeständigen Behälter mit ausreichendem Fassungsvermögen (z.B. 10 l Eimer).

Sichern Sie die Türen des Unterbauschranks, falls Sie keinen festen Abwasseranschluss besitzen und Kleinkinder in Ihrem Haushalt sind. Die Verbrühungsgefahr wird so vermindert.

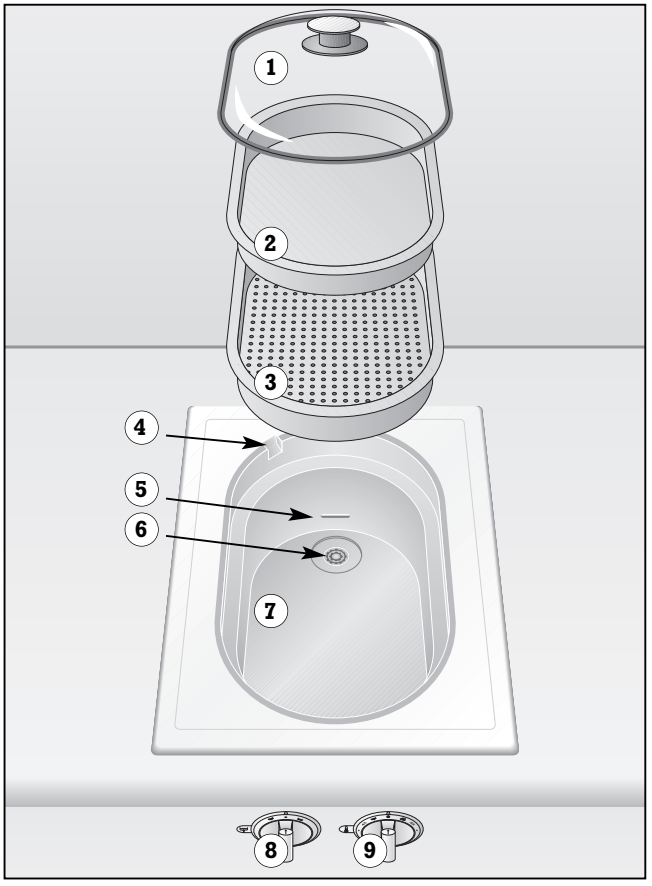
Bei Festanschluss des Abwassers sind die einschlägigen Vorschriften zu beachten!

Ein eingebauter Temperaturschutz verhindert das Überhitzen des Gerätes und der Einbaumöbel.

Bei Funktionsstörungen überprüfen Sie zunächst die Sicherungen im Haushalt. Liegt es nicht an der Stromversorgung, verständigen Sie bitte Ihren Fachhändler oder den zuständigen Gaggenau-Kundendienst.

2. Ausstattung

Ausstattung



1 Glasabdeckung
2 Gareinsatz, ungelocht (GE 020-010)
3 Gareinsatz, gelocht (GE 020-020)
4 Dampfaustrittsöffnung
5 Minimalmarkierung
6 Restesieb
7 Garbecken
8 Bedienknebel zum Entleeren des Garbeckens
9 Bedienknebel für Temperaturwahl

Sonderzubehör

Folgendes Sonderzubehör können Sie bestellen:

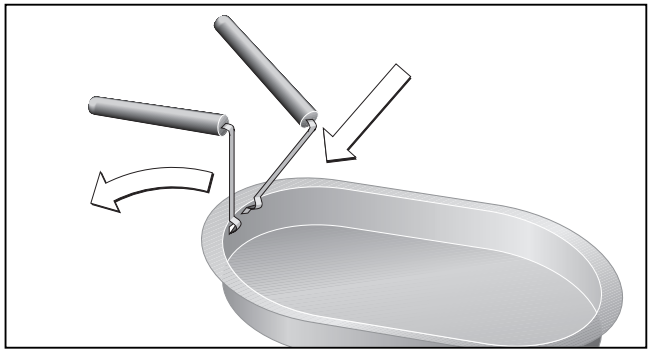
GE 020-010	Gareinsatz, ungelocht
GE 020-020	Gareinsatz, gelocht
FK 023-000	Nudelkorb
VV 400-000	Verbindungsleiste
VZ 400-000	Verbindungsleiste mit Timer
VD 400-000	Geräteabdeckung
AG 050-000	Ablauf-Installations-Set für Festanschluss
AG 060-000	Ablauf-Installations-Set für Wasserablauf in Behälter

3. Bedienung

Hinweis zur Erstinbetriebnahme
Um mögliche Neugerüche und Verunreinigungen zu beseitigen, sollten Sie vor der ersten Inbetriebnahme das Gerät und die Zubehörteile gründlich mit milder Spülmittellauge reinigen. Befüllen Sie dann das Garbecken bis zur unteren Markierung mit sauberem Wasser. Legen Sie die Glasabdeckung auf und betreiben Sie das Gerät auf der Dampfgarstufe für 30 Minuten. Dabei führt das Gerät selbsttätig einen Siedepunkt-Abgleich durch. Es kann verstärkt Dampf entstehen. Lassen Sie das Wasser ab.

Der Siedepunkt des Wassers ist abhängig von der Ortshöhenlage bezogen auf die Meereshöhe. Bei der ersten Inbetriebnahme führt das Gerät selbsttätig einen Siedepunkt-Abgleich auf die Ortshöhenlage durch.

Nach einem Umzug mit Ortswechsel muss das Gerät nach dem Einbau neu kalibriert werden. Befüllen Sie dazu das Garbecken des Dampfgarers bis zur unteren Markierung mit Wasser und legen Sie die Glasabdeckung auf. Drehen Sie den Bedienknebel „Temperatur“ dreimal zwischen der Position 95 °C und der Dampfgarstufe hin und her und belassen Sie den Bedienknebel dann auf der Dampfgarstufe. Das Gerät führt nun eine Kalibrierung durch, die Dauer beträgt circa 10 Minuten. Öffnen Sie während der Kalibrierung nicht die Glasabdeckung.



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

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.

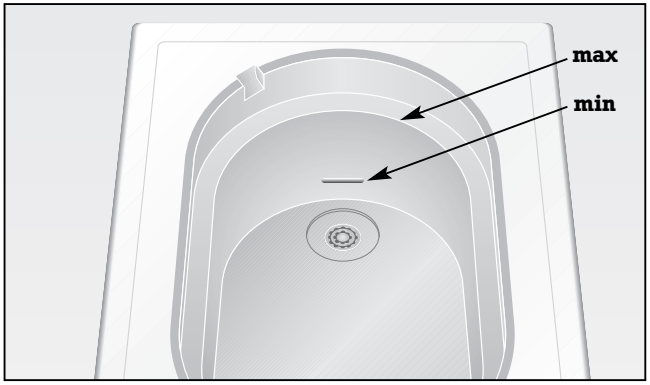
Der Dampf umschließt das Gargut und verhindert Nährstoffverluste des Lebensmittels. Das Gargut behält seine Form, Farbe und sein typisches Aroma. Das Lebensmittel wird im Dampfgarer nicht gebräunt.
Das Gerät bietet Ihnen die Möglichkeit ohne Druck in einem oder zwei Gareinsätzen zu dämpfen. Bei den gelochten Gareinsätzen kann der Dampf von allen Seiten an das Gargut gelangen. Somit kann ein gleichmäßiges Garen auch bei größeren Gargutmengen gewährleistet werden.

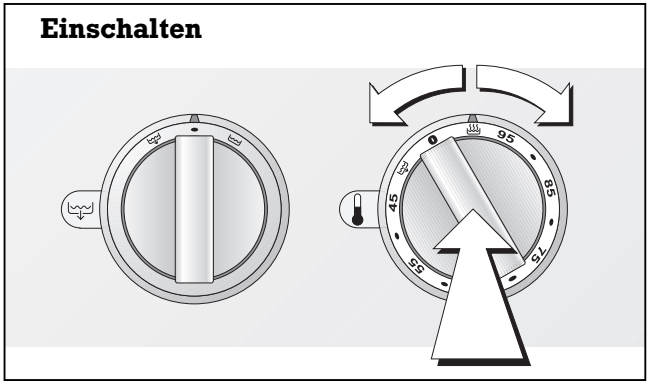
Weiterhin können Sie die Temperatur der Garflüssigkeit im Garbecken in 5 °C Schritten zwischen 45 - 95 °C einstellen. Diese genaue Einstellung der Wassertemperatur ermöglicht es Ihnen z. B. Kuvertüre zu schmelzen, Fleisch zu pochieren oder Nudeln zu kochen.

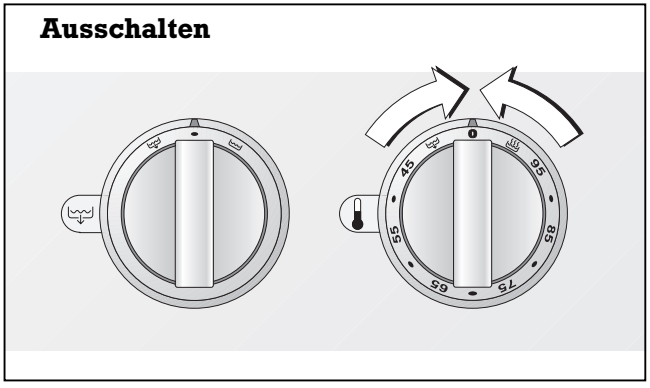
Einhängen des Spezialgriffs in die Gareinsätze
Das Einsetzen und Herausnehmen der Gareinsätze in den Dampfgarer kann nur mit dem mitgelieferten Spezialgriff erfolgen. Der Spezialgriff ist nicht geeignet die Gareinsätze umzudrehen um z. B. den Inhalt auszugießen.

Hinweis: Die Benützung 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.







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

Garbecken befüllen
Befüllen Sie das Garbecken mit Wasser oder einer anderen Garflüssigkeit (Füllmenge 1 - 6 Liter, siehe auch Gartabelle). Das Garbecken darf nicht mit Öl befüllt werden. Das Garbecken darf bis maximal zum Schwallrand und muss minimal bis zur unteren Markierung mit Garflüssigkeit befüllt werden.

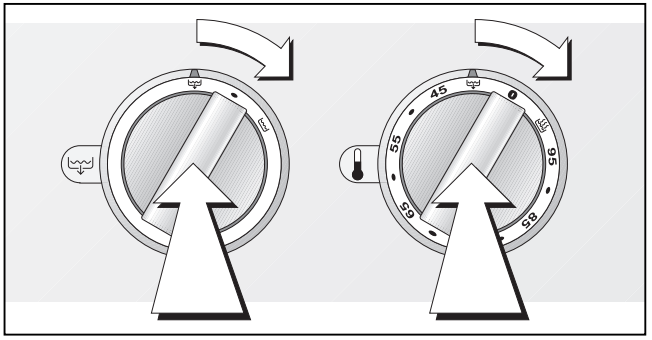
Einschalten
Drücken Sie den rechten Bedienknebel ein und drehen Sie den Bedienknebel nach links oder rechts auf die gewünschte Temperatur bzw. auf die Stufe „Dämpfen“. Der Leuchtring hinter dem Knebel blinkt, solange das Gerät aufheizt. Geben Sie die befüllten Garbehälter in das Gerät, sobald der Leuchtring hinter dem Bedienknebel konstant leuchtet. Legen Sie die Glasabdeckung wieder auf.

Wir empfehlen Ihnen, den Dampfgarer immer vorzuheizen.

Ausschalten
Drehen Sie den rechten Bedienknebel auf die Position 0.

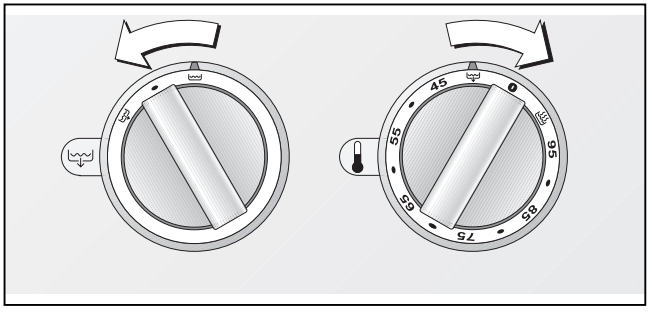
Urlaubssicherung
(Automatische Abschaltung)
Zu Ihrer Sicherheit wird der Dampfgarer automatisch abgeschaltet, wenn vier Stunden lang keine Bedienung erfolgt ist. Der Leuchtring hinter dem rechten Bedienknebel blinkt. Drehen Sie den Bedienknebel auf 0. Nun können Sie den Dampfgarer ganz normal wieder einschalten.

Hinweis:
Lassen Sie das Wasser bzw. die Garflüssigkeit vor dem Ablassen abkühlen: Dampfbildung im Unterbauschrank und Verbrühungen werden dadurch vermieden.
Bei stark kalkhaltigem Wasser achten Sie auf regelmäßiges Entkalken des Garbeckens. Durch Kalkablagerungen kann es zu Verfärbungen des Garbeckenbodens und Wärmestau kommen.



Ablassen der im Garbecken vorhandenen Garflüssigkeit

- Nur falls Sie nicht über einen fest montierten Abwasseranschluss verfügen:
  Stellen Sie ein temperaturbeständiges Auffanggefäß (z. B. 10 l Eimer) unter den Ablasshahn des zusätzlich installierten Ablauf-Installations-Set AG 060-000.
- Drehen Sie den Bedienknebel „Temperatur“ nach rechts auf die Position (Ablasshahn). Drehen Sie den linken Bedienknebel nach rechts auf die Position .
- Ein Signal ertönt, der Ablasshahn wird geöffnet. Während der Ablasshahn betätigt wird bzw. geöffnet ist, blinkt der Leuchtring hinter dem linken Bedienknebel.



Ablasshahn schließen

- Drehen Sie den Bedienknebel „Temperatur“ nach rechts auf die Position (Ablasshahn).
- Drehen Sie den linken Bedienknebel nach links auf die Position .
- Der Ablasshahn wird geschlossen. Sobald der Ablasshahn geschlossen ist, erlischt das Blinken hinter dem linken Bedienknebel.

Anzeigemöglichkeiten

Leuchtring hinter linkem Bedienknebel	Leuchtring hinter rechtem Bedienknebel	Bedeutung	Ursache / Abhilfe
○	○ Anzeigen Aus		Gerät AUS
○	● konstantes Leuchten rechter Bedienknebel	Dampfgarer EIN	Normalbetrieb
○	✸ Blinken rechter Bedienknebel	Dampfgarer heizt auf	Normalbetrieb
✸	● Blinken linker Bedienknebel	Ablasshahn ist geöffnet	Nach dem Ablassen der Garflüssigkeit den Ablasshahn schließen. Bei geöffnetem Ablasshahn heizt das Gerät nicht auf.
○	✸ schnelles Blinken rechter Bedienknebel	Trockenlauf bzw. Überhitzungsschutz	Einschalten ohne Garflüssigkeit bzw. Garflüssigkeit ist verkocht. Garflüssigkeit mindestens bis zur Minimalmarkierung nachfüllen und Gerät abkühlen lassen.
○	✸ schnelles Blinken rechter Bedienknebel	Urlaubssicherung	Es wurde länger als 4 Stunden keine Einstellung vorgenommen. Bedienknebel auf 0 drehen und dann ggf. wieder auf die gewünschte Kochstufe.
○	✸ schnelles Blinken rechter Bedienknebel	Stromausfall	Nach einem Stromausfall bleibt das Gerät aus Sicherheitsgründen ausgeschaltet. Bedienknebel auf 0 drehen und dann ggf. wieder auf die gewünschte Kochstufe.
✸	✸ abwechselndes schnelles Blinken beider Bedienknebel	Montagefehler	Verbindungskabel zwischen Schaltpult und Gerät ist nicht korrekt eingesteckt. Korrekten Sitz des Verbindungskabels überprüfen.

4. Einsatzbereiche

Garen im Dampf
- Befüllen Sie den Dampfgarer bis zur unteren Markierung und heizen Sie das Gerät auf der Position Dampfgarstufe vor.
- Geben Sie den Gareinsatz mit dem Gargut in das Gerät. Wenn Sie zwei Gareinsätze gleichzeitig verwenden, geben Sie zuerst den gelochten Einsatz in das Gerät und anschließend den ungelochten Einsatz darüber.
- Legen Sie die Glasabdeckung wieder 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.
- Stellen Sie den Bedienknebel „Temperatur“ auf 80 - 90 °C und heizen Sie den Dampfgarer vor.
- Geben Sie den Gareinsatz mit dem Gargut in das Gerät.
- Legen Sie die Glasabdeckung wieder 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 und heizen Sie das Gerät auf der Position Dampfgarstufe vor.
- Geben Sie Ihre zubereitete Speise in den entsprechenden Gareinsatz und stellen Sie den Bedienknebel „Temperatur“ auf die gewünschte Temperatur zurück (85 - 95 °C). Legen Sie die Glasabdeckung wieder auf.

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 und heizen Sie den Dampfgarer vor.
- 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 und heizen Sie das Gerät auf der Position Dampfgarstufe vor.
- Legen Sie die Glasabdeckung nicht auf. Benutzen Sie den Nudelkorb (Zubehör FK 023-000).

Entsaften
- Befüllen Sie den Dampfgarer bis zur unteren Markierung und heizen Sie das Gerät auf der Position Dampfgarstufe vor.
- Geben Sie Obst in den gelochten Einsatz.
- Geben Sie zuerst den ungelochten Einsatz in das Gerät und anschließend den gelochten Einsatz mit dem Obst 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 und heizen Sie das Gerät auf der Position Dampfgarstufe 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.

5. Gartabelle

Dämpfen / Kochen **Einstellung: Dampfgarstufe**

Lebensmittel	Wasser-menge (l)	Gareinsatz-auswahl	Gargutmenge	Zubereitung	Garzeit* (Minuten)
Fleisch					
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
Fisch					
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 Kabeljau-koteletts	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
Gemüse					
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	Wasser-menge (l)	Gareinsatz-auswahl	Gargutmenge	Zubereitung	Garzeit* (Minuten)
Beilagen					
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 Hersteller-angabe
Spätzle, Nudeln (frisch)	4	ohne	500 g		2 - 5
Eierstich	1	ungelocht Boden gebuttert	1 Liter		10 - 15
Nachspeisen					
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.
Wenn Sie zwei Gareinsätze gleichzeitig verwenden, geben Sie zuerst den gelochten Einsatz in das Gerät und anschließend den ungelochten Einsatz darüber.

Gartabelle

Garziehen **Einstellung: Temperaturstufe**

Lebensmittel	Wasser-menge (l)	Gareinsatz-auswahl	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	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. Reinigung und Pflege

Achtung: Dieses Gerät nicht mit einem Dampfreinigungsgerät oder mit Wasserdruck reinigen – Kurzschlussgefahr!

Vorsicht, Verbrennungsgefahr! Warten Sie vor der Reinigung, bis das Gerät handwarm abgekühlt ist.

Verwenden Sie zum Reinigen keine kratzenden und ätzenden Reinigungsmittel (Scheuer- oder Nitropoliermittel). Verwenden Sie keine chlorhaltigen Reiniger, diese können Korrosionsschäden am Gerät verursachen.
Verwenden Sie Topfreiniger aus Kunststoff oder eine weiche Spülbürste und normales Spülmittel. Verwenden Sie keine kratzenden Schwämme.

Vor der ersten Inbetriebnahme reinigen Sie das Gerät und die Zubehörteile gründlich. 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.

Reinigung Bedienknebel
Bedienknebel mit einem feuchten Tuch abwischen. Das Tuch darf nicht zu nass sein, sonst kann Wasser hinter den Bedienknebel eindringen.

Reinigen Sie das Gerät nach jedem Gebrauch:
- Entleeren und reinigen Sie das Garbecken des Dampfgarers mit einer milden Spüllauge.
- Ablagerungen von Schmutz, Salz und Kalk können Korrosionsschäden verursachen!
- Reinigen Sie die Gareinsätze 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. 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.

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.

7. Wartung

Trennen Sie das Gerät vor allen Reparaturen von der Netzspannung.

Bei eventuell auftretenden Funktionsstörungen überprüfen Sie zunächst die Sicherungen im Haushalt.
Wenn die Stromversorgung in Ordnung ist, das Gerät aber trotzdem nicht funktioniert, dann verständigen Sie bitte Ihren Fachhändler oder den zuständigen Gaggenau-Kundendienst. Geben Sie den Gerätetyp an. Seriennummer und Gerätetyp finden Sie auf dem Beiblatt, das dieser Bedienungs- und Montageanleitung beiliegt.
Reparaturen dürfen nur von autorisierten Fachleuten durchgeführt werden, damit die Sicherheit des Gerätes gewährleistet bleibt.

Durch unsachgemäße Eingriffe verfällt der Garantieanspruch.

8. Montageanleitung

Technische Daten

Gesamtanschlusswert:
220-240 V / 2 000 W

Wichtige Hinweise zum Einbau

Dieses Gerät kann mit sämtlichen Geräten der Vario 400 Serie von Gaggenau kombiniert werden.
Hinweis: Bauen Sie das Gerät nicht direkt neben der Fritteuse ein!

Das Gerät darf ohne zusätzliche Maßnahmen in Küchenkombinationen aus Holz oder ähnlichem brennbaren Material eingebaut werden.
Das Einbaumöbel und die Arbeitsfläche, in die das Gerät eingebaut wird, muss mindestens bis 90°C temperaturbeständig sein.

Das Gerät darf nur von einem autorisierten Fachmann unter Beachtung aller einschlägigen Vorschriften der Stromversorgungsunternehmen sowie der Bauverordnungsvorschriften der Länder installiert werden.

Das Netzanschlusskabel muss mindestens dem Typ H 05 VV-F (3 x 1,5 mm^2) entsprechen. Beachten Sie die Angaben auf dem Typenschild und schließen Sie den Schutzleiter an.

Beim Herstellen der elektrischen Anschlüsse ist darauf zu achten, dass Anschlussleitungen nicht mit heißen Teilen der Kochfläche in Berührung kommen.

Der Installateur ist für die einwandfreie Funktion am Aufstellungsort verantwortlich. Er muss den Benutzer darauf hinweisen, wie er im Bedarfsfall das Gerät vom Stromnetz trennen kann.

Überprüfen Sie nach dem Auspacken das Gerät auf Transportschäden und melden Sie diese ggf. umgehend dem Transportunternehmen.

Der seitliche Abstand von der Gerätekante zu Wand oder Möbelteilen muss mindestens 40 mm betragen.

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

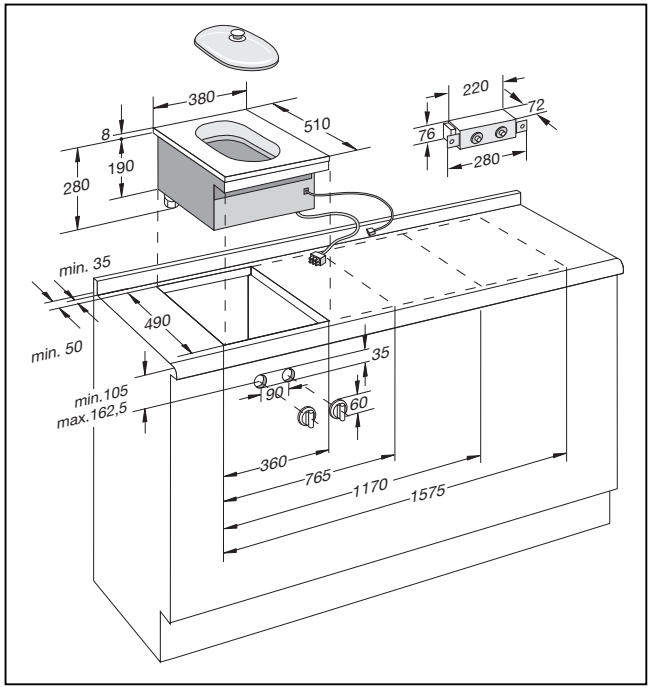
Bei installierten Hängeschränken über dem Dampfgargerät ist eine Abzugshaube vorzusehen, da durch den Dampf die Einbaumöbel geschädigt werden können.

Wenn das Gerät nicht durch einen erreichbaren Stecker allpolig vom Netz getrennt werden kann, muss eine Trennvorrichtung mit mindestens 3 mm Kontaktabstand installationsseitig vorgesehen werden (z. B. Haushaltssicherung).

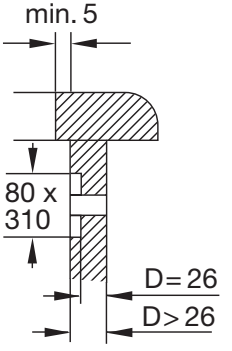
Durch Nichtbeachten dieser Anleitung verursachte Schäden können nicht anerkannt werden. Beachten Sie auch die „Wichtigen Hinweise“ auf Seite 3 und 4.

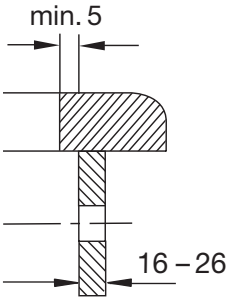
Technische Änderungen vorbehalten.

Vorbereiten des Einbaumöbels

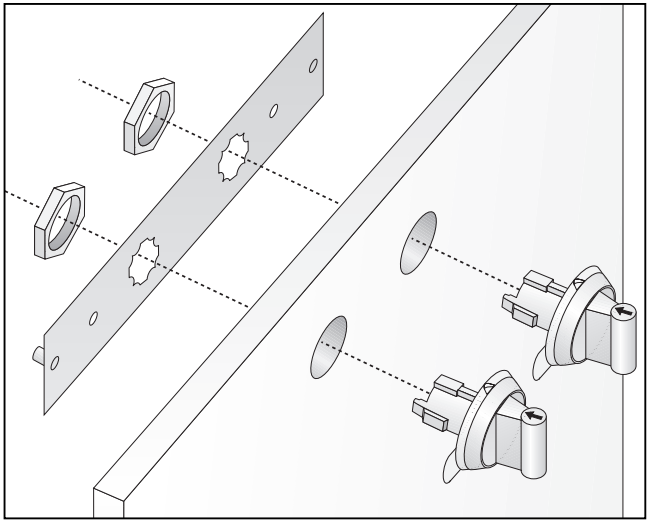


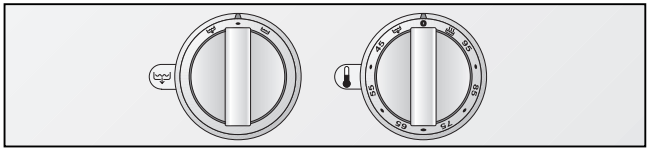
- Den Ausschnitt für ein oder mehrere Vario-Geräte in der Arbeitsplatte gemäß der Einbauskizze herstellen. Die Einbauskizze enthält den Platzbedarf für die Verbindungsleiste zwischen den Geräten. Die Geräte können auch in Einzelausschnitte eingebaut werden, wobei ein seitlicher Mindestabstand von 50 mm zwischen den Geräten einzuhalten ist.
- Gemäß Abbildung die Bohrungen Ø 35 mm für die Befestigung der Bedienknebel in der Frontseite des Unterschrankes herstellen.
- Ist die Frontblendendicke größer als 26 mm, so muss die Frontblende von hinten auf das Maß 80 x 310 mm soweit ausgefräst werden, dass die Frontblendendicke an dieser Stelle nicht größer als 26 mm ist.

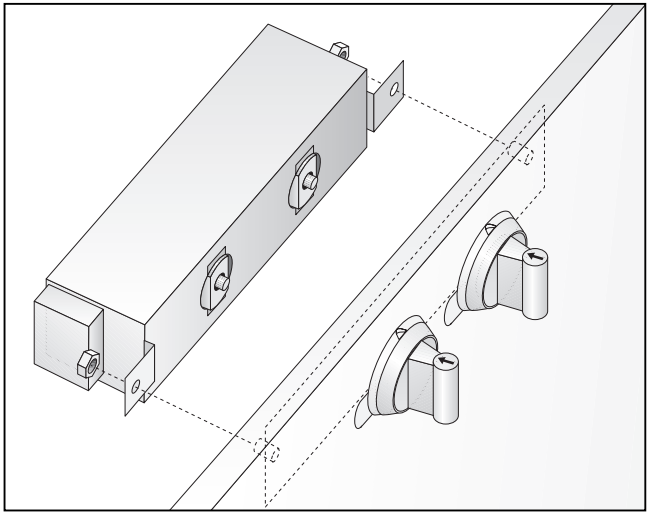




Einbau des Schaltpults





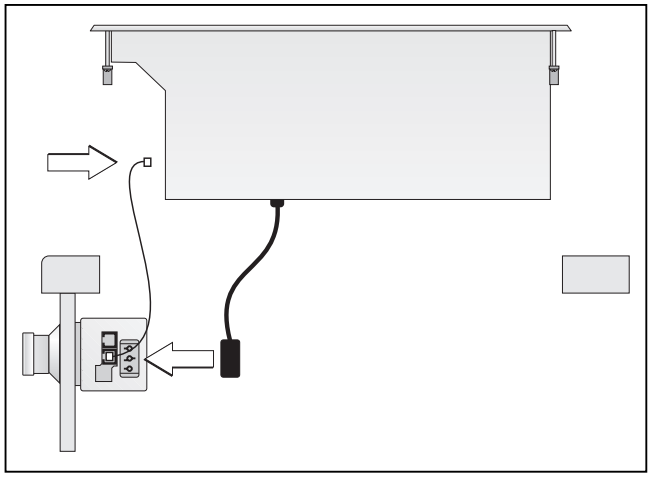


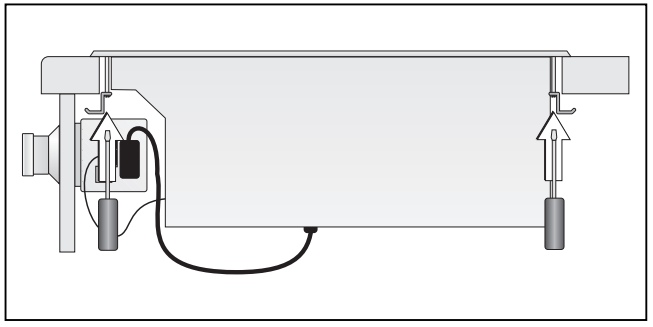
Hinweis:
Dieses Gerät darf nur mit dem Schaltpult gleicher Typenbezeichnung zusammen eingebaut werden.

Vor dem Anschluss des Gerätes die Stromzufuhr an der Haushaltssicherung abschalten!

- Vor der Montage die Styropor Verpackungselemente an den Bedienknebeln entfernen und die Schutzfolie hinter den Leuchtringen abziehen.
- Deckel des Anschlusskastens am Schaltpult öffnen. Netzanschlusskabel gemäß Anschlussschema befestigen und mit der Zugentlastung sichern. Das Netzanschlusskabel muss mindestens dem Typ H 05 VV-F (3 x 1,5 mm^2) entsprechen. Deckel des Anschlusskastens schließen.
- Halteblech von hinten gegen die Frontblende halten, Bedienknebel von vorne in die Bohrungen stecken, von hinten mit den Muttern festschrauben. Auf korrekte Zuordnung der Bedienknebel achten: Bedienknebel zum Ablassen der Garflüssigkeit ist links, Bedienknebel für die Temperaturwahl ist rechts.
- Schaltpult mit den beiliegenden Muttern an dem Halteblech festschrauben.

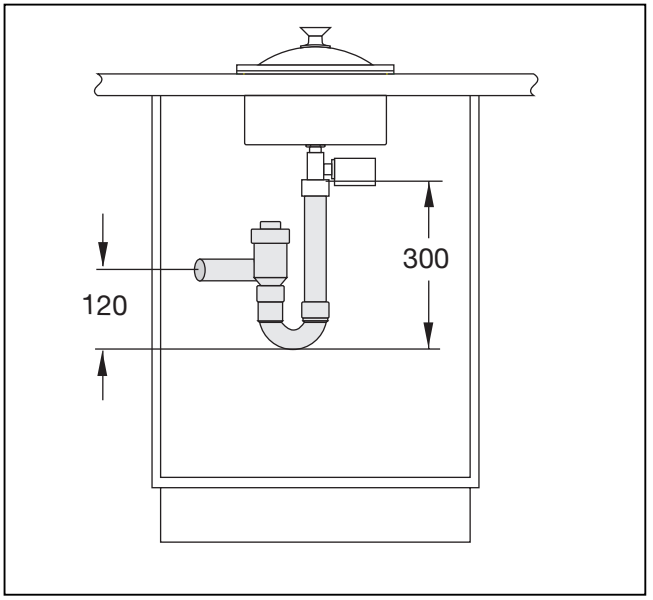
Einbau des Gerätes

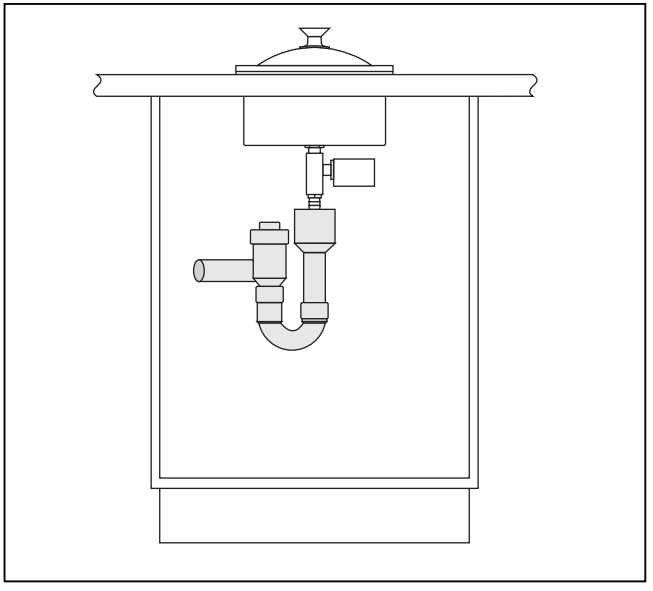




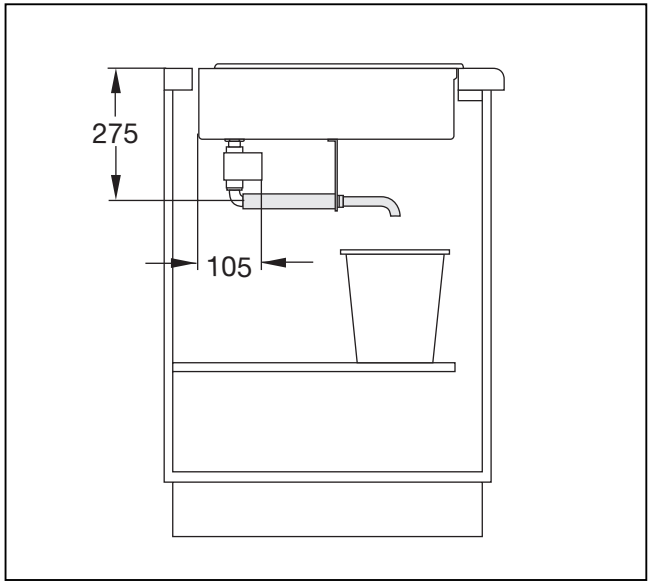
- Verbindungskabel von Gerät und Schaltpult fest einstecken (Stecker müssen einrasten).
- Muldenspanner zur Seite drehen. Gerät mit dem Gaggenau Schriftzug vorne waagrecht in den Ausschnitt einsetzen und ausrichten.
  Hinweis: Das Gerät darf nicht mit Silikon auf die Arbeitsplatte geklebt werden.
- Muldenspanner unter die Arbeitsplatte schwenken und festziehen. Die Muldenspanner nicht zu fest anziehen, achten Sie auf einen gleichmäßigen, umlaufenden Dichtungsspalt.
- Das Gerät ans Netz anschließen und auf Funktion überprüfen. Falls das Verbindungskabel zwischen dem Schaltpult und dem Gerät nicht eingesteckt ist, blinken abwechselnd beide Leuchtringe hinter den Bedienknebeln. Überprüfen Sie den korrekten Sitz des Verbindungskabels.

Ablauf-Installation





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 oder mit einer freien Fallstrecke erfolgen.



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).

GAGGENAU

GAGGENAU HAUSGERÄTE GMBH
CARL-WERY-STR. 34 · D-81739 MÜNCHEN
☏ (089) 45 90-03
FAX (089) 45 90-23 47
www.gaggenau.com