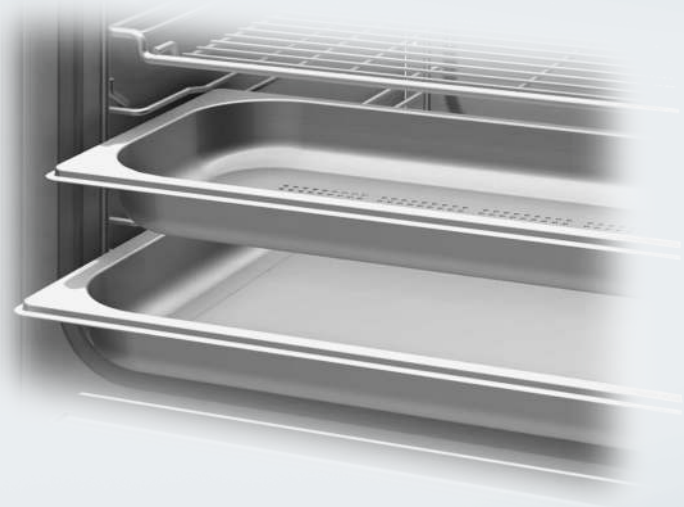
# Gebrauchs- und Montageanweisung
# Combi-Dampfgarer



Lesen Sie **unbedingt** die Gebrauchs- und Montageanweisung vor Aufstellung – Installation – Inbetriebnahme.
Dadurch schützen Sie sich und vermeiden Schäden.

de-DE

M.-Nr. 10 979 710

# Inhalt

**Sicherheitshinweise und Warnungen** ..... 8

**Ihr Beitrag zum Umweltschutz** ..... 18

**Übersicht** ..... 19
Dampfgarer ..... 19
Mitgeliefertes Zubehör ..... 21

**Bedienelemente** ..... 24
Taste Ein/Aus ..... 25
Annäherungssensor ..... 25
Sensortasten ..... 26
Touchdisplay ..... 27
Symbole ..... 28

**Bedienprinzip** ..... 29
Menüpunkt auswählen ..... 29
Blättern ..... 29
Menüebene verlassen ..... 29
Wert oder Einstellung ändern ..... 29
Einstellung in einer Auswahlliste ändern ..... 29
Zahlen mit der Ziffernrolle eingeben ..... 29
Zahlen mit dem Ziffernblock eingeben ..... 29
Einstellung mit einem Segmentbalken ändern ..... 30
Buchstaben eingeben ..... 30
Kontextmenü anzeigen ..... 30
Einträge verschieben ..... 30
Pull-down-Menü anzeigen ..... 31
Hilfe anzeigen ..... 31
MobileStart aktivieren ..... 31

**Funktionsbeschreibung** ..... 32
Blende ..... 32
Wassertank ..... 32
Kondensatbehälter ..... 32
Speisenthermometer ..... 32
Temperatur/Kerntemperatur ..... 32
Feuchte ..... 33
Garzeit ..... 33
Geräusche ..... 33
Aufheizphase ..... 34
Garphase ..... 34
Dampfreduktion ..... 34
Garraumbeleuchtung ..... 34

# Inhalt

**Erste Inbetriebnahme** ... 35
Miele@home ... 35
Grundeinstellungen ... 36
Dampfgarer erstmalig reinigen ... 37
Siedetemperatur anpassen ... 38
Dampfgarer aufheizen ... 39

**Einstellungen** ... 40
Übersicht der Einstellungen ... 40
Menü „Einstellungen“ aufrufen ... 43
Sprache ... 43
Tageszeit ... 43
Datum ... 44
Beleuchtung ... 44
Startbildschirm ... 44
Display ... 45
Lautstärke ... 46
Einheiten ... 46
Warmhalten ... 46
Dampfreduktion ... 47
Vorschlagstemperaturen ... 47
Booster ... 48
Automatisches Spülen ... 48
Wasserhärte ... 49
Annäherungssensor ... 50
Sicherheit ... 51
Möbelfronterkennung ... 52
Miele@home ... 52
Fernsteuerung ... 53
MobileStart aktivieren ... 53
SuperVision ... 54
RemoteUpdate ... 55
Softwareversion ... 56
Rechtliche Informationen ... 56
Händler ... 56
Werkeinstellungen ... 56

**Alarm und Kurzzeit** ... 57
Funktion Alarm verwenden ... 57
Funktion Kurzzeit verwenden ... 58

**Haupt- und Untermenüs** ... 59

**Tipps zum Energiesparen** ... 61

# Inhalt

**Bedienung** ..... 63
Werte und Einstellungen für einen Garvorgang ändern ..... 64
Temperatur und Kerntemperatur ändern ..... 65
Feuchte ändern ..... 65
Garzeiten einstellen ..... 65
Eingestellte Garzeiten ändern ..... 66
Eingestellte Garzeiten löschen ..... 66
Garvorgang abbrechen ..... 67
Garvorgang unterbrechen ..... 67
Garraum vorheizen ..... 68
Booster ..... 68
Vorheizen ..... 69
Crisp function ..... 70
Dampfstöße auslösen ..... 71
Betriebsart wechseln ..... 72

**Wichtiges und Wissenswertes** ..... 73
Das Besondere am Dampfgaren ..... 73
Gargeschirr ..... 73
Einschubebene ..... 74
Tiefkühlware ..... 74
Temperatur ..... 74
Garzeit ..... 74
Garen mit Flüssigkeiten ..... 74
Eigene Rezepte – Dampfgaren ..... 74
Universalblech und Combirost ..... 75

**Dampfgaren** ..... 76
Eco-Dampfgaren ..... 76
Hinweise zu den Gartabellen ..... 76
Gemüse ..... 77
Fisch ..... 80
Fleisch ..... 83
Reis ..... 85
Getreide ..... 86
Nudeln/Teigwaren ..... 87
Klöße ..... 88
Hülsenfrüchte, getrocknet ..... 89
Hühnereier ..... 91
Obst ..... 92
Wurstwaren ..... 92
Krustentiere ..... 93
Muscheln ..... 94

Menügaren – manuell ... 95

**Sous-vide** ... 97

**Spezialanwendungen** ... 105
Erhitzen ... 105
Auftauen ... 107
Mix & Match ... 110
Blanchieren ... 121
Einkochen ... 121
Kuchen einkochen ... 124
Dörren ... 125
Hefeteig gehen lassen ... 126
Menügaren – automatisch ... 126
Geschirr entkeimen ... 127
Sabbat-Programm ... 128
Geschirr wärmen ... 129
Warmhalten ... 129
Feuchte Tücher erwärmen ... 130
Gelatine schmelzen ... 130
Honig entkristallisieren ... 131
Schokolade schmelzen ... 131
Joghurt herstellen ... 132
Speck auslassen ... 133
Zwiebeln dünsten ... 133
Entsaften ... 134
Fruchtaufstrich ... 135
Lebensmittel häuten ... 136
Äpfel konservieren ... 137
Eierstich zubereiten ... 137

**Automatikprogramme** ... 138
Kategorien ... 138
Automatikprogramme verwenden ... 138
Hinweise zur Verwendung ... 138
Suche ... 139

**MyMiele** ... 140

**Eigene Programme** ... 141

**Backen** ... 145
Hinweise zum Backen ... 145
Tipps zum Backen ... 146

# Inhalt


Hinweise zu den Betriebsarten ... 146

**Braten** ... 148
Hinweise zum Braten ... 148
Hinweise zu den Betriebsarten ... 148
Speisenthermometer ... 150

**Grillen** ... 154
Hinweise zum Grillen ... 154
Tipps zum Grillen ... 154
Hinweise zu den Betriebsarten ... 155

**Angaben für Prüfinstitute** ... 156

**Reinigung und Pflege** ... 158
Hinweise zu Reinigung und Pflege ... 158
Dampfgarerfront reinigen ... 159
PerfectClean ... 160
Garraum ... 161
Wassertank und Kondensatbehälter reinigen ... 162
Zubehör ... 163
Aufnahmegitter reinigen ... 164
Oberhitze-/Grillheizkörper herunterklappen ... 165
Pflege ... 166
- Einweichen ... 166
- Trocknen ... 166
- Spülen ... 166
- Dampfgarer entkalken ... 166

Tür ausbauen ... 168
Tür einbauen ... 169

**Was tun, wenn ...** ... 170

**Nachkaufbares Zubehör** ... 176
Gargeschirr ... 176
Sonstiges ... 176
Reinigungs- und Pflegemittel ... 176

**Kundendienst** ... 177
Kontakt bei Störungen ... 177
Garantie ... 177

**Installation** ... 178
Sicherheitshinweise zum Einbau ... 178

# Inhalt

Einbaumaße ..... 179
Einbau in einen Hochschrank ..... 179
Einbau in einen Unterschrank ..... 180
Seitenansicht ..... 181
Schwenkbereich der Blende ..... 182
Anschluss und Belüftung ..... 183
Dampfgarer einbauen ..... 184
Elektroanschluss ..... 185

**Konformitätserklärung** ..... 187

**Urheberrechte und Lizenzen** ..... 188

# Sicherheitshinweise und Warnungen

Der Combi-Dampfgarer wird zur Vereinfachung in den folgenden Anweisungen als Dampfgarer bezeichnet.

Dieser Dampfgarer entspricht den vorgeschriebenen Sicherheitsbestimmungen. Ein unsachgemäßer Gebrauch kann jedoch zu Schäden an Personen und Sachen führen.

Lesen Sie die Gebrauchs- und Montageanweisung aufmerksam durch, bevor Sie den Dampfgarer in Betrieb nehmen. Sie enthält wichtige Hinweise für den Einbau, die Sicherheit, den Gebrauch und die Wartung. Dadurch schützen Sie sich und vermeiden Schäden am Dampfgarer.

Entsprechend der Norm IEC/EN 60335-1 weist Miele ausdrücklich darauf hin, das Kapitel zur Installation des Dampfgarers sowie die Sicherheitshinweise und Warnungen unbedingt zu lesen und zu befolgen.

Miele kann nicht für Schäden verantwortlich gemacht werden, die infolge von Nichtbeachtung dieser Hinweise verursacht werden.

Bewahren Sie die Gebrauchs- und Montageanweisung auf und geben Sie sie an einen eventuellen Nachbesitzer weiter.

## Bestimmungsgemäße Verwendung

▶ Dieser Dampfgarer ist für die Verwendung im Haushalt und in haushaltsähnlichen Aufstellumgebungen bestimmt.

▶ Dieser Dampfgarer ist nicht für die Verwendung im Außenbereich bestimmt.

▶ Verwenden Sie den Dampfgarer ausschließlich im haushaltsüblichen Rahmen zum Dampfgaren, Backen, Braten, Grillen, Auftauen und Erhitzen von Lebensmitteln.
Alle anderen Anwendungsarten sind unzulässig.

▶ Personen, die aufgrund ihrer physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder ihrer Unerfahrenheit oder Unkenntnis nicht in der Lage sind, den Dampfgarer sicher zu bedienen, müssen bei der Bedienung beaufsichtigt werden.
Diese Personen dürfen den Dampfgarer nur ohne Aufsicht bedienen, wenn ihnen dieser so erklärt wurde, dass sie ihn sicher bedienen können. Sie müssen mögliche Gefahren einer falschen Bedienung erkennen und verstehen können.

▶ Dieser Dampfgarer ist wegen besonderer Anforderungen (z. B. bezüglich Temperatur, Feuchtigkeit, chemischer Beständigkeit, Abriebfestigkeit und Vibration) mit einem Spezial-Leuchtmittel ausgestattet. Dieses Spezial-Leuchtmittel darf nur für die vorgesehene Verwendung genutzt werden. Es ist nicht zur Raumbeleuchtung geeignet. Der Austausch darf nur von einer von Miele autorisierten Fachkraft oder vom Miele Kundendienst durchgeführt werden.

## Kinder im Haushalt

▶ Nutzen Sie die Inbetriebnahmesperre, damit Kinder den Dampfgarer nicht unbeaufsichtigt einschalten können.

▶ Kinder unter 8 Jahren müssen vom Dampfgarer ferngehalten werden – es sei denn, sie werden ständig beaufsichtigt.

▶ Kinder ab 8 Jahren dürfen den Dampfgarer nur ohne Aufsicht bedienen, wenn ihnen der Dampfgarer so erklärt wurde, dass sie ihn sicher bedienen können. Kinder müssen mögliche Gefahren einer falschen Bedienung erkennen und verstehen können.

▶ Kinder dürfen den Dampfgarer nicht ohne Aufsicht reinigen oder warten.

▶ Beaufsichtigen Sie Kinder, die sich in der Nähe des Dampfgarers aufhalten. Lassen Sie Kinder niemals mit dem Dampfgarer spielen.

▶ Erstickungsgefahr durch Verpackungsmaterial. Kinder können sich beim Spielen in Verpackungsmaterial (z. B. Folien) einwickeln oder es sich über den Kopf ziehen und ersticken.
Halten Sie Verpackungsmaterial von Kindern fern.

▶ Verletzungsgefahr durch heiße Oberflächen. Die Haut von Kindern reagiert empfindlicher auf hohe Temperaturen als die von Erwachsenen. Der Dampfgarer erwärmt sich an der Türscheibe, der Bedienblende und den Austrittsöffnungen für die Garraumluft. Hindern Sie Kinder daran, den Dampfgarer während des Betriebs zu berühren. Halten Sie Kinder vom Dampfgarer fern, bis er soweit abgekühlt ist, dass jegliche Verletzungsgefahr ausgeschlossen ist.

▶ Verletzungsgefahr durch die geöffnete Tür. Die Belastbarkeit der Tür beträgt maximal 10 kg. Kinder können sich an der geöffneten Tür verletzen.
Hindern Sie Kinder daran, sich auf die geöffnete Tür zu stellen, zu setzen oder sich daran zu hängen.

## Technische Sicherheit

▶ Durch unsachgemäße Installations- und Wartungsarbeiten oder Reparaturen können erhebliche Gefahren für den Benutzer entstehen. Installations- und Wartungsarbeiten oder Reparaturen dürfen nur von Miele autorisierten Fachkräften durchgeführt werden.

▶ Beschädigungen am Dampfgarer können Ihre Sicherheit gefährden. Kontrollieren Sie ihn auf sichtbare Schäden. Nehmen Sie niemals einen beschädigten Dampfgarer in Betrieb.

▶ Der zuverlässige und sichere Betrieb des Dampfgarers ist nur dann gewährleistet, wenn er an das öffentliche Stromnetz angeschlossen ist.

▶ Die elektrische Sicherheit des Dampfgarers ist nur dann gewährleistet, wenn er an ein vorschriftsmäßig installiertes Schutzleitersystem angeschlossen wird. Diese grundlegende Sicherheitsvoraussetzung muss vorhanden sein. Lassen Sie im Zweifelsfall die Elektroinstallation durch eine Elektrofachkraft prüfen.

▶ Die Anschlussdaten (Frequenz und Spannung) auf dem Typenschild des Dampfgarers müssen unbedingt mit denen des Elektronetzes übereinstimmen, damit keine Schäden am Dampfgarer auftreten.
Vergleichen Sie diese Daten vor dem Anschließen. Fragen Sie im Zweifelsfall eine Elektrofachkraft.

▶ Mehrfachsteckdosen oder Verlängerungskabel gewähren nicht die nötige Sicherheit (Brandgefahr). Schließen Sie den Dampfgarer damit nicht an das Elektronetz an.

▶ Verwenden Sie den Dampfgarer nur im eingebauten Zustand, damit die sichere Funktion gewährleistet ist.

▶ Dieser Dampfgarer darf nicht an nicht stationären Aufstellungsorten (z. B. Schiffen) betrieben werden.

▶ Verletzungsgefahr durch Stromschlag. Das Berühren spannungsführender Anschlüsse sowie das Verändern des elektrischen und mechanischen Aufbaus gefährden Sie und führen möglicherweise zu Funktionsstörungen des Dampfgarers.
Öffnen Sie niemals das Gehäuse des Dampfgarers.

▶ Garantieansprüche gehen verloren, wenn der Dampfgarer nicht von einem von Miele autorisierten Kundendienst repariert wird.

▶ Nur bei Originalersatzteilen gewährleistet Miele, dass sie die Sicherheitsanforderungen erfüllen. Defekte Bauteile dürfen nur gegen solche ausgetauscht werden.

▶ Wenn der Netzstecker von der Anschlussleitung entfernt wird oder die Anschlussleitung nicht mit einem Netzstecker ausgestattet ist, muss der Dampfgarer von einer Elektrofachkraft an das Elektronetz angeschlossen werden.

▶ Wenn die Netzanschlussleitung beschädigt ist, muss sie durch eine spezielle Netzanschlussleitung ersetzt werden (siehe Kapitel „Installation“, Abschnitt „Elektroanschluss“).

▶ Bei Installations- und Wartungsarbeiten sowie Reparaturen muss der Dampfgarer vollständig vom Elektronetz getrennt sein. Stellen Sie dies sicher, indem Sie

– die Sicherungen der Elektroinstallation ausschalten oder
– die Schraubsicherungen der Elektroinstallation ganz herausschrauben oder
– den Netzstecker (falls vorhanden) aus der Steckdose ziehen. Ziehen Sie dabei nicht an der Netzanschlussleitung, sondern am Netzstecker.

▶ Wenn der Dampfgarer hinter einer Möbelfront (z. B. einer Tür) eingebaut wurde, schließen Sie die Möbelfront niemals, während Sie den Dampfgarer verwenden. Hinter der geschlossenen Möbelfront stauen sich Wärme und Feuchtigkeit. Dadurch können Dampfgarer, Umbauschrank und Fußboden beschädigt werden. Schließen Sie eine Möbeltür erst, wenn der Dampfgarer vollständig abgekühlt ist.

## Sachgemäßer Gebrauch

▶ Verletzungsgefahr durch heißen Dampf und heiße Oberflächen.
Der Dampfgarer wird im Betrieb heiß. Sie können sich an Dampf, Heizkörpern, Garraum, Aufnahmegitter, Zubehör und Gargut verbrennen.
Ziehen Sie Topfhandschuhe an beim Einschieben oder Herausnehmen von heißem Gargut sowie bei Arbeiten im heißen Garraum.

▶ Verletzungsgefahr durch heißes Gargut.
Das Gargut kann beim Einschieben oder Herausnehmen der Garbehälter überschwappen. Sie können sich am Gargut verbrennen.
Achten Sie beim Einschieben oder Herausnehmen der Garbehälter darauf, dass das heiße Gargut nicht überschwappt.

▶ In geschlossenen Dosen entsteht beim Einkochen und Erhitzen Überdruck, durch den sie platzen können.
Verwenden Sie den Dampfgarer nicht zum Einkochen und Erhitzen von Dosen.

▶ Nicht backofentaugliches Kunststoffgeschirr schmilzt bei hohen Temperaturen und kann den Dampfgarer beschädigen oder zu brennen beginnen.
Verwenden Sie nur backofentaugliches Kunststoffgeschirr. Beachten Sie die Angaben des Geschirrherstellers. Wenn Sie zum Dampfgaren Kunststoffgeschirr verwenden möchten, achten Sie darauf, dass es temperatur- (bis 100 °C) und dampfbeständig ist. Anderes Kunststoffgeschirr könnte schmelzen, spröde oder brüchig werden.

▶ Lebensmittel, die im Garraum aufbewahrt werden, können austrocknen und die austretende Feuchtigkeit kann zu Korrosion im Dampfgarer führen. Bewahren Sie keine Lebensmittel im Garraum auf, und verwenden Sie zum Garen keine Gegenstände, die rosten können.

▶ Verletzungsgefahr durch geöffnete Tür. Sie können sich an der geöffneten Tür stoßen oder darüber stolpern. Lassen Sie die Tür nicht unnötig offen stehen.

▶ Die Belastbarkeit der Tür beträgt maximal 10 kg. Stellen oder setzen Sie sich nicht auf die geöffnete Tür, und stellen Sie keine schweren Gegenstände darauf ab. Achten Sie auch darauf, dass Sie nichts zwischen Tür und Garraum einklemmen. Der Dampfgarer kann beschädigt werden.

▶ Öle und Fette können sich bei Überhitzung entzünden. Lassen Sie den Dampfgarer bei Arbeiten mit Ölen und Fetten niemals unbeaufsichtigt.
Löschen Sie niemals Öl- und Fettbrände mit Wasser. Schalten Sie den Dampfgarer aus und ersticken Sie die Flammen, indem Sie die Tür geschlossen lassen.

▶ Gegenstände in der Nähe des eingeschalteten Dampfgarers können durch die hohen Temperaturen anfangen zu brennen.
Verwenden Sie den Dampfgarer niemals zum Beheizen von Räumen.

▶ Beim Grillen von Lebensmitteln führen zu lange Garzeiten zum Austrocknen und eventuell zur Selbstentzündung des Garguts. Halten Sie die empfohlenen Garzeiten ein.

▶ Einige Lebensmittel trocknen schnell aus und können sich durch die hohen Grilltemperaturen selbst entzünden.
Verwenden Sie niemals Grillbetriebsarten zum Aufbacken von Brötchen oder Brot und zum Trocknen von Blumen oder Kräutern. Verwenden Sie die Betriebsarten Heißluft plus oder Ober-/Unterhitze .

▶ Lassen Sie die Tür des Dampfgarers geschlossen, wenn die Lebensmittel im Garraum Rauch entwickeln, um eventuell auftretende Flammen zu ersticken. Brechen Sie den Vorgang ab, indem Sie den Dampfgarer ausschalten und den Netzstecker ziehen. Öffnen Sie die Tür erst, wenn der Rauch abgezogen ist.

▶ Wenn Sie bei der Zubereitung von Lebensmitteln alkoholische Getränke verwenden, beachten Sie, dass Alkohol bei hohen Temperaturen verdampft. Dieser Dampf kann sich an den heißen Heizkörpern entzünden.

▶ Legen Sie den Garraumboden niemals z. B. mit Aluminiumfolie oder Backofenschutzfolie aus. Stellen Sie kein Geschirr und keine Pfannen, Töpfe oder Bleche direkt auf den Garraumboden.
Wenn Sie den Garraumboden als Stellfläche nutzen wollen, legen Sie den Rost mit der Stellfläche nach oben auf den Garraumboden und stellen das Geschirr darauf. Achten Sie darauf, dass das Bodensieb dabei nicht verschoben wird.

▶ Der Garraumboden kann durch Hin- und Herschieben des Rostes beschädigt werden.
Schieben Sie den Rost auf dem Garraumboden nicht hin und her.

▶ Grobe Lebensmittelreste können den Wasserablauf und die Pumpe verstopfen. Achten Sie darauf, dass das Bodensieb immer eingesetzt ist.

▶ Wenn Sie ein Elektrogerät, z. B. einen Handmixer, in der Nähe des Dampfgarers benutzen, achten Sie darauf, dass die Netzanschlussleitung nicht in der Tür des Dampfgarers eingeklemmt wird. Die Leitungsisolierung könnte beschädigt werden.

▶ Nehmen Sie den Dampfgarer nicht ohne Lampenabdeckung in Betrieb, da Dampf an spannungsführende Bauteile gelangen und einen Kurzschluss auslösen kann. Außerdem können elektrische Bauteile zerstört werden.

## Reinigung und Pflege

▶ Verletzungsgefahr durch Stromschlag. Der Dampf eines Dampfreinigers kann an spannungsführende Teile gelangen und einen Kurzschluss verursachen. Verwenden Sie zur Reinigung niemals einen Dampfreiniger.

▶ Durch Kratzer kann das Glas der Türscheiben zerstört werden. Verwenden Sie zur Reinigung der Türscheiben keine Scheuermittel, keine harten Schwämme oder Bürsten und keine scharfen Metallschaber.

▶ Die Aufnahmegitter können ausgebaut werden (siehe Kapitel „Reinigung und Pflege“, Abschnitt „Aufnahmegitter reinigen“).
Bauen Sie die Aufnahmegitter wieder korrekt ein.

▶ Um Korrosion zu vermeiden, entfernen Sie kochsalzhaltige Speisen oder Flüssigkeiten sofort gründlich, wenn sie an die Edelstahlwände des Garraums gelangen.

## Zubehör

▶ Verwenden Sie ausschließlich Miele Originalzubehör. Wenn andere Teile an- oder eingebaut werden, gehen Ansprüche aus Garantie, Gewährleistung und/oder Produkthaftung verloren.

▶ Verwenden Sie nur das mitgelieferte Miele Speisenthermometer. Wenn das Speisenthermometer defekt ist, müssen Sie es durch ein Miele Original-Speisenthermometer ersetzen.

▶ Der Kunststoff des Speisenthermometers kann bei sehr hohen Temperaturen schmelzen. Verwenden Sie das Speisenthermometer nicht in Grillbetriebsarten (Ausnahme: Umluftgrill ). Bewahren Sie das Speisenthermometer nicht im Garraum auf.

# Ihr Beitrag zum Umweltschutz

## Entsorgung der Transportverpackung

Die Verpackung schützt das Gerät vor Transportschäden. Die Verpackungsmaterialien sind nach umweltverträglichen und entsorgungstechnischen Gesichtspunkten ausgewählt und deshalb recycelbar.

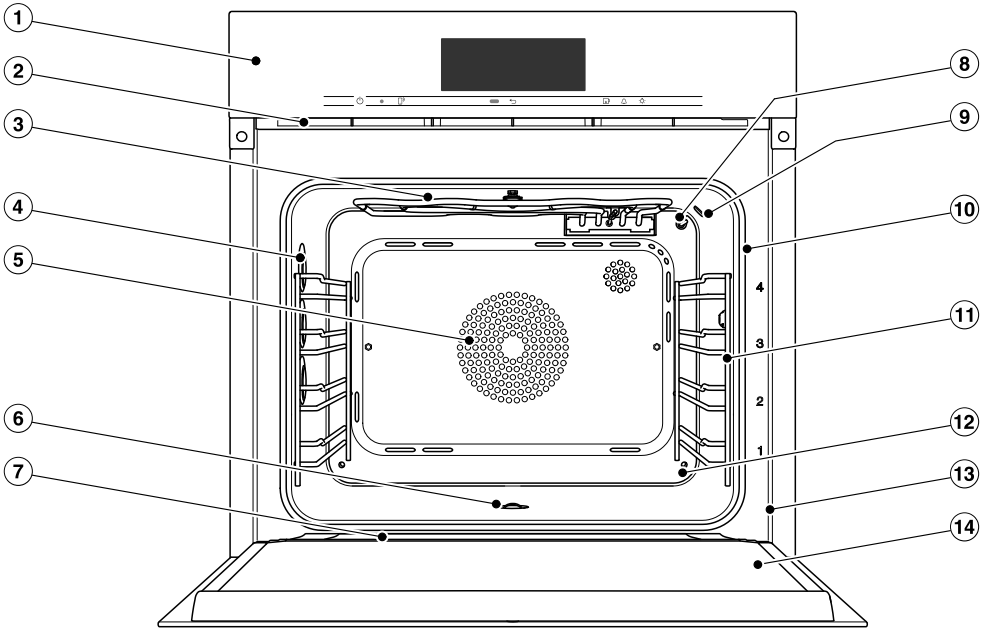
Das Rückführen der Verpackung in den Materialkreislauf spart Rohstoffe und verringert das Abfallaufkommen. Ihr Fachhändler nimmt die Verpackung zurück.

## Entsorgung des Altgerätes

Elektro- und Elektronikgeräte enthalten vielfach wertvolle Materialien. Sie enthalten auch bestimmte Stoffe, Gemische und Bauteile, die für ihre Funktion und Sicherheit notwendig waren. Im Hausmüll sowie bei nicht sachgemäßer Behandlung können sie der menschlichen Gesundheit und der Umwelt schaden. Geben Sie Ihr Altgerät deshalb auf keinen Fall in den Hausmüll.

Nutzen Sie stattdessen die offiziellen, eingerichteten Sammel- und Rücknahmestellen zur Abgabe und Verwertung der Elektro- und Elektronikgeräte bei Kommune, Händler oder Miele. Für das Löschen etwaiger personenbezogener Daten auf dem zu entsorgenden Altgerät sind Sie gesetzmäßig eigenverantwortlich. Bitte sorgen Sie dafür, dass Ihr Altgerät bis zum Abtransport kindersicher aufbewahrt wird.

## Dampfgarer




① Bedienelemente

② Wrasenaustritt

③ Oberhitze-/Grillheizkörper mit Empfangsantenne für das kabellose Speisenthermometer

④ Garraumbeleuchtung

⑤ Ansaugöffnung für das Gebläse mit dahinterliegendem Ringheizkörper

⑥ Garraumboden mit darunterliegendem Unterhitzeheizkörper und Bodensieb

⑦ Auffangrinne

⑧ Temperaturfühler

⑨ Feuchtesensor

⑩ Türdichtung

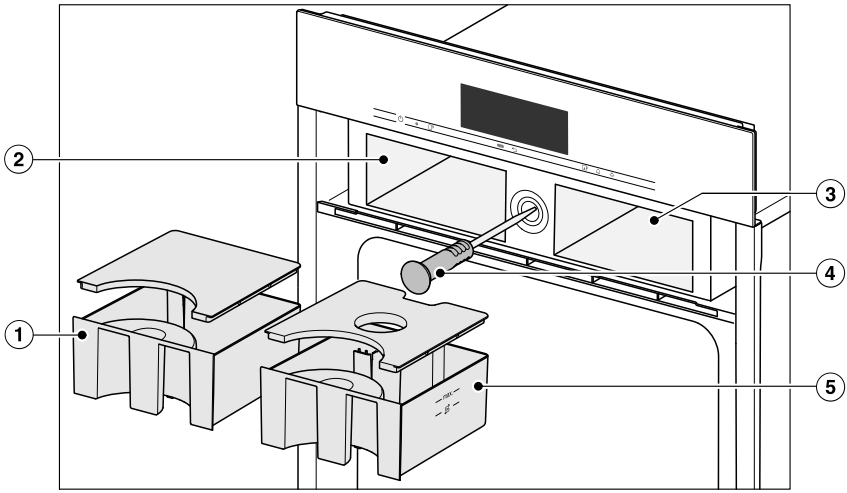
⑪ Aufnahmegitter mit 3 Ebenen

⑫ Dampfeintritt

⑬ Frontrahmen mit Typenschild

⑭ Tür

# Übersicht




① Kondensatbehälter

② Einschubfach für den Kondensatbehälter

③ Einschubfach für den Wassertank

④ Kabelloses Speisenthermometer

⑤ Wassertank

Die in dieser Gebrauchs-und Montageanweisung beschriebenen Modelle finden Sie auf der Rückseite.

## Typenschild

Das Typenschild ist bei geöffneter Tür auf dem Frontrahmen zu sehen.

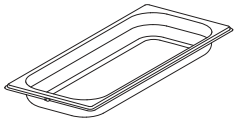
Dort finden Sie die Modellbezeichnung, die Fabrikationsnummer sowie die Anschlussdaten (Netzspannung/Frequenz/ maximaler Anschlusswert).

Halten Sie diese Informationen bereit, wenn Sie Fragen oder Probleme haben, damit Miele Ihnen gezielt weiterhelfen kann.

## Mitgeliefertes Zubehör

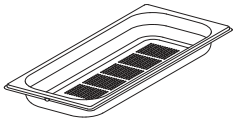
Sie können mitgeliefertes sowie weiteres Zubehör bei Bedarf nachbestellen (siehe Kapitel „Nachkaufbares Zubehör“).

**DGG 20**



1 ungelochter Garbehälter
Fassungsvermögen 2,4 l
Nutzinhalt 1,8 l
450 x 190 x 40 mm (BxTxH)

**DGGL 20**

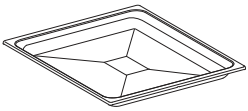


1 gelochter Garbehälter
Fassungsvermögen 2,4 l
Nutzinhalt 1,8 l
450 x 190 x 40 mm (BxTxH)

**DGGL 12**

1 gelochter Garbehälter
Fassungsvermögen 5,4 l
Nutzinhalt 3,3 l
450 x 390 x 40 mm (BxTxH)

**Universalblech**



1 Universalblech zum Backen, Braten und Grillen

**Combirost**

1 Combirost zum Backen, Braten und Grillen

# Übersicht

**Speisenthermometer**

1 Speisenthermometer zum gradgenauen Überwachen von Garvorgängen. Misst die Temperatur im Inneren des Garguts (Kerntemperatur).

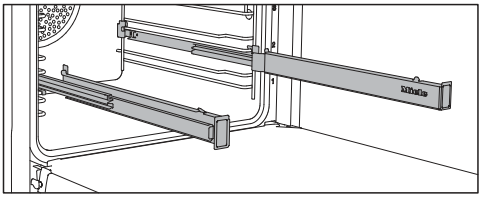
**DGClean**

1 Spezialreiniger für stärkere Verschmutzungen des Garraums, besonders nach dem Braten.

**Entkalkungstabletten**

Zum Entkalken des Dampfgarers

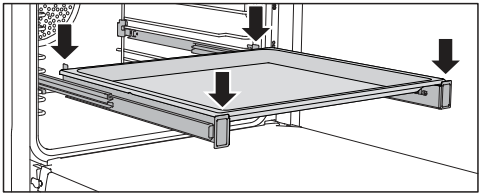
**FlexiClip-Vollauszüge HFC 71**

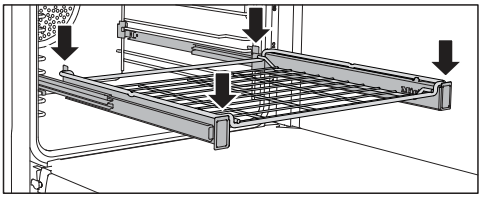


Sie können die FlexiClip-Vollauszüge in jeder Ebene einbauen.

Schieben Sie die FlexiClip-Vollauszüge erst vollständig in den Garraum, bevor Sie Zubehöre daraufschieben.

Die Zubehöre werden dann automatisch sicher zwischen den Rastnasen vorn und hinten eingesetzt und gegen Herunterrutschen gesichert.





Die Belastbarkeit der FlexiClip-Vollauszüge beträgt maximal 15 kg.

**FlexiClip-Vollauszüge ein- und ausbauen**

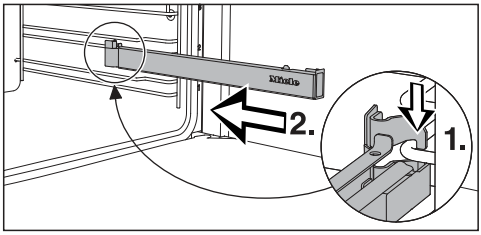
⚠ Verletzungsgefahr durch heiße Oberflächen.

Der Dampfgarer wird im Betrieb heiß. Sie können sich an Heizkörpern, Garraum, Aufnahmegittern und Zubehör verbrennen.

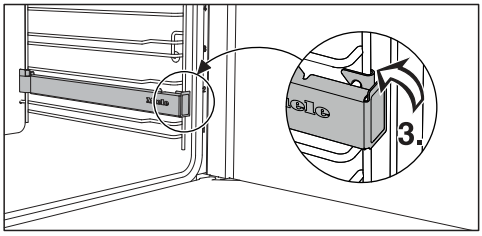
Lassen Sie die Heizkörper, den Garraum, die Aufnahmegittern und das Zubehör erst abkühlen, bevor Sie die FlexiClip-Vollauszüge ein- und ausbauen.

Die FlexiClip-Vollauszüge werden zwischen den Streben einer Ebene eingebaut.
Bauen Sie den FlexiClip-Vollauszug mit dem Miele Schriftzug rechts ein.

Ziehen Sie die FlexiClip-Vollauszüge beim Einbau oder Ausbau **nicht** auseinander.




- Haken Sie den FlexiClip-Vollauszug vorn auf der unteren Strebe einer Ebene ein (1.) und schieben Sie ihn entlang der Strebe in den Garraum (2.).

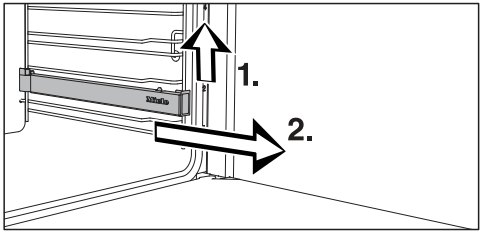



- Rasten Sie den FlexiClip-Vollauszug auf der unteren Strebe der Ebene ein (3.).

Wenn die FlexiClip-Vollauszüge nach dem Einbau blockieren, ziehen Sie sie einmal kräftig heraus.

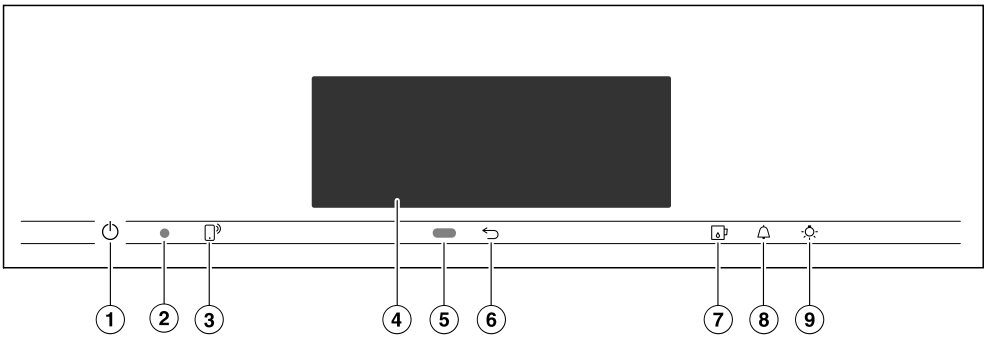
Gehen Sie folgendermaßen vor, um einen FlexiClip-Vollauszug auszubauen:

- Schieben Sie den FlexiClip-Vollauszug vollständig ein.




- Heben Sie den FlexiClip-Vollauszug vorn an (1.) und ziehen Sie ihn entlang der Strebe der Ebene heraus (2.).

# Bedienelemente




① Taste Ein/Aus ⏻ in Vertiefung
Zum Ein- und Ausschalten des Dampfgarers

② Optische Schnittstelle
(nur für den Miele Kundendienst)

③ Sensortaste
Zum Steuern des Dampfgarers über Ihr mobiles Endgerät

④ Touchdisplay
Zur Anzeige von Informationen und zur Bedienung

⑤ Annäherungssensor
Zum Einschalten der Garraumbeleuchtung und des Displays und zum Quittieren der Signaltöne bei Annäherung

⑥ Sensortaste
Zum schrittweisen Zurückspringen

⑦ Sensortaste
Zum Öffnen und Schließen der Blende

⑧ Sensortaste
Zum Einstellen von Kurzzeiten oder Alarmen

⑨ Sensortaste
Zum Ein- und Ausschalten der Garraumbeleuchtung

## Taste Ein/Aus

Die Taste Ein/Aus ⏻ liegt in einer Vertiefung und reagiert auf Fingerkontakt.

Mit dieser Taste schalten Sie den Dampfgarer ein und aus.

## Annäherungssensor

Der Annäherungssensor befindet sich unter dem Touchdisplay neben der Sensortaste ⮌. Der Annäherungssensor erkennt, wenn Sie sich dem Touchdisplay z. B. mit der Hand oder dem Körper nähern.

Wenn Sie die entsprechenden Einstellungen aktiviert haben, können Sie die Garraumbeleuchtung einschalten, den Dampfgarer einschalten oder die Signaltöne quittieren (siehe Kapitel „Einstellungen“, Abschnitt „Annäherungssensor“).

# Bedienelemente

## Sensortasten

Die Sensortasten reagieren auf Fingerkontakt. Jede Berührung wird mit einem Tastenton bestätigt. Diesen Tastenton können Sie ausschalten, indem Sie die Einstellung Lautstärke | Tastenton | aus wählen.

Wenn Sie wollen, dass die Sensortasten auch bei ausgeschaltetem Dampfgarer reagieren, wählen Sie die Einstellung Display | QuickTouch | ein.

| Sensortaste | Funktion |
|---|---|
| | Wenn Sie den Dampfgarer über Ihr mobiles Endgerät steuern wollen, müssen Sie über das System Miele@home verfügen, die Einstellung Fernsteuerung einschalten und diese Sensortaste berühren. Anschließend leuchtet diese Sensortaste orange und die Funktion MobileStart ist verfügbar.<br>Solange diese Sensortaste leuchtet, können Sie den Dampfgarer über Ihr mobiles Endgerät steuern (siehe Kapitel „Einstellungen“, Abschnitt „Miele@home“). |
| | Je nachdem, in welchem Menü Sie sich befinden, gelangen Sie in das übergeordnete Menü oder in das Hauptmenü zurück. |
| | Mit dieser Sensortaste öffnen und schließen Sie die Blende (siehe Kapitel „Funktionsbeschreibung“, Abschnitt „Blende“). |
| | Wenn ein Menü im Display erscheint oder ein Garvorgang abläuft, können Sie mit dieser Sensortaste jederzeit eine Kurzzeit (z. B. zum Eierkochen) oder einen Alarm (eine feste Uhrzeit) einstellen (siehe Kapitel „Alarm und Kurzzeit“). |
| | Sie können durch Auswahl dieser Sensortaste die Garraumbeleuchtung ein- und ausschalten.<br>Je nach gewählter Einstellung erlischt die Garraumbeleuchtung nach 15 Sekunden oder bleibt dauerhaft ein- oder ausgeschaltet. |

## Touchdisplay

Die empfindliche Oberfläche des Touchdisplays kann durch spitze oder scharfe Gegenstände wie z. B. Stifte zerkratzt werden.
Berühren Sie das Touchdisplay nur mit den Fingern.
Achten Sie darauf, dass kein Wasser hinter das Touchdisplay gelangt.

Das Touchdisplay ist in mehrere Bereiche aufgeteilt.

In der **Kopfzeile** erscheint links der Menüpfad. Die einzelnen Menüpunkte sind durch eine senkrechte Linie voneinander getrennt. Wenn der Menüpfad aus Platzgründen nicht mehr vollständig angezeigt werden kann, werden übergeordnete Menüpunkte durch … **I** dargestellt.

Wenn Sie einen Menünamen in der Kopfzeile berühren, wechselt die Anzeige zu dem jeweiligen Menü. Um zum Startbildschirm zu wechseln, berühren Sie ⌂.

Die Tageszeit wird rechts in der Kopfzeile angezeigt. Sie können die Tageszeit durch Berühren einstellen.
Zusätzlich können weitere Symbole erscheinen, z. B. SuperVision 👁.

Am oberen Rand der Kopfzeile befindet sich eine orange Linie, an der Sie das Pulldown-Menü herunterziehen können. Damit können Sie während eines Garvorgangs Einstellungen ein- oder ausschalten.

In der **Mitte** finden Sie das aktuelle Menü mit den Menüpunkten. Sie können durch Streichen über das Display nach rechts oder links blättern. Wenn Sie einen Menüpunkt berühren, wählen Sie ihn aus (siehe Kapitel „Bedienprinzip“).

In der **Fußzeile** erscheinen je nach Menü verschiedene Felder zur Bedienung, wie z. B. Timer, speichern oder *OK*.

# Bedienelemente

## Symbole

Im Display können folgende Symbole erscheinen:

| Symbol | Bedeutung |
|---|---|
| i | Dieses Symbol kennzeichnet zusätzliche Informationen und Hinweise zur Bedienung. Diese Informationsfenster bestätigen Sie mit der Sensortaste *OK*. |
| … I | Hinweis auf übergeordnete Menüpunkte, die im Menüpfad aus Platzgründen nicht mehr angezeigt werden. |
| / / | Anzeige des Wasserstands |
| | Alarm |
| | Kurzzeit |
| | Einige Einstellungen, wie z. B. Displayhelligkeit oder Tonlautstärke, werden über einen Segmentbalken eingestellt. |
| | Die Inbetriebnahmesperre oder die Tastensperre sind eingeschaltet (siehe Kapitel „Einstellungen“, Abschnitt „Sicherheit“). Die Bedienung ist gesperrt. |
| | Kerntemperatur bei Verwendung des Speisenthermometers |
| | Fernsteuerung (erscheint nur, wenn Sie über das System Miele@home verfügen und die Einstellung Fernsteuerung \| ein gewählt haben) |
| | SuperVision (erscheint nur, wenn Sie über das System Miele@home verfügen und die Einstellung SuperVision \| SuperVision-Anzeige \| ein gewählt haben) |

Sie bedienen den Dampfgarer über das Touchdisplay, indem Sie den gewünschten Menüpunkt berühren.

Jede Berührung einer möglichen Auswahl färbt die entsprechenden Zeichen (Wort und/oder Symbol) **orange**.

Felder zur Bestätigung eines Bedienschritts sind **grün** unterlegt (z. B. *OK*).

## Menüpunkt auswählen

- Berühren Sie das gewünschte Feld oder den gewünschten Wert auf dem Touchdisplay.

## Blättern

Sie können nach links oder rechts blättern.

- Streichen Sie über den Bildschirm. Legen Sie dazu den Finger auf das Touchdisplay und bewegen Sie ihn in die gewünschte Richtung.

Der Balken im unteren Bereich zeigt Ihnen Ihre Position im aktuellen Menü.

## Menüebene verlassen

- Berühren Sie die Sensortaste ⮌ oder berühren Sie im Menüpfad das Symbol … **I**.
- Berühren Sie das Symbol ⌂, um zum Startbildschirm zu wechseln.

Alle Eingaben, die Sie bis dahin getätigt und nicht mit *OK* bestätigt haben, werden nicht gespeichert.

## Wert oder Einstellung ändern

### Einstellung in einer Auswahlliste ändern

Die aktuelle Einstellung ist orange markiert.

- Berühren Sie die gewünschte Einstellung.

Die Einstellung wird gespeichert. Sie gelangen in das übergeordnete Menü zurück.

### Zahlen mit der Ziffernrolle eingeben

- Streichen Sie auf der Ziffernrolle nach oben oder unten, bis der gewünschte Wert in der Mitte steht.
- Bestätigen Sie mit *OK*.

Die geänderte Zahl wird gespeichert.

### Zahlen mit dem Ziffernblock eingeben

- Tippen Sie auf den Wert, der in der Mitte der Ziffernrolle steht.

Der Ziffernblock erscheint.

- Tippen Sie auf die gewünschten Ziffern.

Sobald Sie einen gültigen Wert eingegeben haben, ist *OK* grün unterlegt. Mit dem Pfeil löschen Sie die zuletzt eingegebene Ziffer.

- Bestätigen Sie mit *OK*.

Die geänderte Zahl wird gespeichert.

**Einstellung mit einem Segmentbalken ändern**

Einige Einstellungen werden durch einen Segmentbalken ■■■■⊏⊏⊐ dargestellt. Wenn alle Segmente ausgefüllt sind, ist der maximale Wert gewählt.

Wenn kein oder nur ein Segment ausgefüllt ist, ist der minimale Wert gewählt oder die Einstellung ist ausgeschaltet (z. B. die Signaltöne).

- Berühren Sie das entsprechende Segment auf dem Segmentbalken, um die Einstellung zu ändern.
- Wählen Sie ein oder aus, um die Einstellung ein- oder auszuschalten.
- Bestätigen Sie die Auswahl mit *OK*.

Die Einstellung wird gespeichert. Sie gelangen in das übergeordnete Menü zurück.

## Buchstaben eingeben

Sie geben Buchstaben über eine Displaytastatur ein. Wählen Sie kurze, prägnante Namen.

- Berühren Sie die gewünschten Buchstaben oder Zeichen.

**Tipp:** Mit dem Zeichen ⌠ können Sie einen Zeilenumbruch für längere Programmnamen einfügen.

- Berühren Sie speichern.

Der Name wird gespeichert.

## Kontextmenü anzeigen

Sie können sich in einigen Menüs ein Kontextmenü anzeigen lassen, z. B. um Eigene Programme umzubenennen oder Einträge unter MyMiele zu verschieben.

- Berühren Sie z. B. ein Eigenes Programm so lange, bis sich das Kontextmenü öffnet.
- Berühren Sie das Touchdisplay außerhalb des Menüfensters, um das Kontextmenü zu schließen.

## Einträge verschieben

Sie können die Reihenfolge von eigenen Programmen oder Einträgen unter MyMiele verändern.

- Berühren Sie z. B. ein eigenes Programm so lange, bis das Kontextmenü erscheint.
- Wählen Sie verschieben.
- Halten Sie den Finger auf dem markierten Feld und ziehen Sie es an die gewünschte Stelle.

## Pull-down-Menü anzeigen

Sie können während eines Garvorgangs Einstellungen wie z. B. Booster oder Vorheizen sowie die WLAN-Funktion ᯤ ein- oder ausschalten.

- Ziehen Sie das Pull-down-Menü an der orangen Linie unter der Kopfzeile nach unten.
- Wählen Sie die Einstellung, die Sie ändern wollen.
  Aktive Einstellungen sind orange markiert. Inaktive Einstellungen sind je nach gewähltem Farbschema schwarz oder weiß markiert (siehe Kapitel „Einstellungen“, Abschnitt „Display“).
- Schieben Sie das Pull-down-Menü wieder nach oben oder berühren Sie das Touchdisplay außerhalb des Menüfensters, um das Pull-down-Menü zu schließen.

## Hilfe anzeigen

Bei ausgewählten Funktionen gibt es eine Kontexthilfe. In der unteren Zeile erscheint Hilfe.

- Berühren Sie Hilfe, um die Hinweise mit Bildern und Text anzuzeigen.
- Berühren Sie schließen, um zum vorherigen Menü zurückzukehren.

## MobileStart aktivieren

- Wählen Sie die Sensortaste , um MobileStart zu aktivieren.

Die Sensortaste  leuchtet. Sie können den Dampfgarer über die Miele@mobile App fernbedienen.

Die direkte Bedienung am Touchdisplay des Dampfgarers hat Vorrang vor der Fernbedienung per App.

Sie können MobileStart verwenden, solange die Sensortaste  leuchtet.

## Blende

Hinter der Blende befinden sich Wassertank, Kondensatbehälter und Speisenthermometer. Die Blende wird durch Tippen auf die Sensortaste geöffnet und geschlossen. Sie ist mit einem Klemmschutz ausgerüstet. Trifft die Blende beim Öffnen/Schließen auf einen Widerstand, wird der Vorgang abgebrochen. Berühren Sie beim Öffnen und Schließen der Blende trotzdem nicht den Griff der Tür.

## Wassertank

Die maximale Füllmenge beträgt 1,4 Liter, die minimale 1,0 Liter. Am Wassertank befinden sich Markierungen. Die obere Markierung darf keinesfalls überschritten werden.

Der Wasserverbrauch hängt vom Lebensmittel und der Länge der Garzeit ab. Eventuell muss während des Garvorgangs Wasser nachgefüllt werden. Wenn die Tür während des Garvorgangs geöffnet wird, erhöht sich der Wasserverbrauch.

Füllen Sie den Wassertank vor jedem Garvorgang mit Dampf bis zum Maximalwert.

## Kondensatbehälter

Das bei einem Garvorgang entstehende Kondensat wird in den Kondensatbehälter gepumpt. Die maximale Füllmenge beträgt 1,4 Liter.

## Speisenthermometer

Das Speisenthermometer misst die Temperatur im Inneren des Gargutes, die Kerntemperatur. Mit dem Speisenthermometer können Sie Garvorgänge temperaturgenau überwachen.

## Temperatur/Kerntemperatur

Einigen Betriebsarten ist eine Vorschlagstemperatur zugeordnet. Die Vorschlagstemperatur kann für einen einzelnen Garvorgang oder Garschritt oder auch dauerhaft innerhalb des vorgegebenen Bereichs geändert werden (siehe Kapitel „Einstellungen“, Abschnitt „Vorschlagstemperaturen“).
Auch die Kerntemperatur kann innerhalb des vorgegebenen Bereichs für einen einzelnen Garvorgang oder Garschritt geändert werden.

## Feuchte

Die Betriebsart Combigaren und die Spezialanwendung Erhitzen arbeiten mit einer Kombination aus Backofenbetriebsart und Feuchte. Sie können die Feuchte innerhalb des vorgegebenen Bereichs für einen einzelnen Garvorgang oder Garschritt auswählen.

Je nach Einstellung der Feuchte wird dem Garraum Feuchte oder Frischluft zugeführt. Bei der Einstellung Feuchte = 0 % wird die maximale Frischluftzufuhr realisiert und keine Feuchte zugeführt. In der Einstellung Feuchte = 100 % findet keine Frischluftzufuhr statt und der Feuchtegehalt ist maximal.

Manche Lebensmittel geben während eines Garvorgangs Feuchtigkeit ab. Diese Eigenfeuchte des Lebensmittels wird ebenfalls zur Regelung der Feuchte genutzt. So kann es vorkommen, dass bei niedrig eingestelltem Feuchtewert der Dampferzeuger nicht aktiviert wird.

## Garzeit

Abhängig von der Betriebsart können Sie eine Garzeit zwischen 1 Minute und 6, 10 oder 12 Stunden einstellen.
Bei den Automatik- und Pflegeprogrammen und beim Menügaren ist die Garzeit werkseitig eingestellt, sie kann nicht geändert werden.

Beim Dampfgaren sowie bei Programmen und Anwendungen mit reinem Dampfbetrieb beginnt die Garzeit erst abzulaufen, wenn die eingestellte Temperatur erreicht ist. Bei allen anderen Betriebsarten, Programmen und Anwendungen sofort.

## Geräusche

Während des Betriebes und nach Ausschalten des Dampfgarers ist ein Geräusch (Brummen) zu hören. Dieses Geräusch weist nicht auf eine Fehlfunktion oder einen Gerätedefekt hin. Es entsteht beim Ein- und Abpumpen des Wassers.

Wenn der Dampfgarer in Betrieb ist, hören Sie ein Gebläsegeräusch.

## Aufheizphase

In allen Betriebsarten wird während der Aufheizphase die ansteigende Garraumtemperatur im Display angezeigt (Ausnahmen: Grill groß, Grill klein).

Beim Dampfgaren ist die Dauer der Aufheizphase abhängig von der Lebensmittelmenge und -temperatur. Im Allgemeinen beträgt die Aufheizphase ca. 7 Minuten. Bei der Zubereitung gekühlter oder gefrorener Lebensmittel verlängert sie sich. Auch bei niedrigen Gartemperaturen und beim Garen in der Betriebsart Sous-vide kann sich die Aufheizphase verlängern.

## Garphase

Während der Garphase wird im Display die ablaufende Restzeit angezeigt. Beim Dampfgaren beginnt die Garphase, wenn die eingestellte Temperatur erreicht ist. Bei allen anderen Betriebsarten, Programmen und Anwendungen sofort.

## Dampfreduktion

Wird beim Dampfgaren und Combigaren in einem bestimmten Temperaturbereich gegart, schaltet nach Ende des Garvorgangs automatisch die Dampfreduktion ein. Die Funktion bewirkt, dass beim Öffnen der Tür nicht so viel Dampf entweicht. Im Display erscheint Dampfreduktion.

Die Dampfreduktion kann ausgeschaltet werden (siehe Kapitel „Einstellungen“, Abschnitt „Dampfreduktion“). Bei ausgeschalteter Dampfreduktion tritt beim Öffnen der Tür viel Dampf aus.

## Garraumbeleuchtung

Der Dampfgarer ist werkseitig so eingestellt, dass sich die Garraumbeleuchtung aus Energiespargründen nach dem Starten ausschaltet.

Wenn der Garraum während des Betriebes dauerhaft beleuchtet sein soll, müssen Sie die werkseitige Einstellung ändern (siehe Kapitel „Einstellungen“, Abschnitt „Beleuchtung“).

Bleibt die Tür nach Ende eines Garvorgangs geöffnet, schaltet sich die Garraumbeleuchtung nach 5 Minuten automatisch aus.

Wenn Sie die Sensortaste ☼ auf der Blende berühren, wird die Beleuchtung für 15 Sekunden angeschaltet.

## Miele@home

Ihr Dampfgarer ist mit einem integrierten WLAN-Modul ausgestattet.

Für die Nutzung benötigen Sie:

– ein WLAN-Netzwerk

– die Miele@mobile App

– ein Benutzerkonto bei Miele. Das Benutzerkonto können Sie über die Miele@mobile App erstellen.

Die Miele@mobile App leitet Sie bei der Verbindung zwischen dem Dampfgarer und dem heimischen WLAN-Netzwerk.

Nachdem Sie den Dampfgarer in Ihr WLAN-Netzwerk eingebunden haben, können Sie mit der App beispielsweise folgende Aktionen durchführen:

– Informationen über den Betriebszustand Ihres Dampfgarers abrufen

– Hinweise zu ablaufenden Garvorgängen Ihres Dampfgarers abrufen

– Ablaufende Garvorgänge beenden

Durch das Einbinden des Dampfgarers in Ihr WLAN-Netzwerk erhöht sich der Energieverbrauch, auch wenn der Dampfgarer ausgeschaltet ist.

Stellen Sie sicher, dass am Aufstellungsort Ihres Dampfgarers das Signal Ihres WLAN-Netzwerkes mit ausreichender Signalstärke vorhanden ist.

**Verfügbarkeit WLAN-Verbindung**

Die WLAN-Verbindung teilt sich einen Frequenzbereich mit anderen Geräten (z. B. Mikrowellen, ferngesteuerten Spielzeugen). Dadurch können zeitweilige oder vollständige Verbindungsstörungen auftreten. Eine ständige Verfügbarkeit der angebotenen Funktionen kann deshalb nicht gewährleistet werden.

**Verfügbarkeit Miele@home**

Die Nutzung der Miele@mobile App hängt von der Verfügbarkeit des Miele@home Services in Ihrem Land ab.

Der Service von Miele@home ist nicht in jedem Land verfügbar.

Informationen zur Verfügbarkeit erhalten Sie über die Internetseite www.miele.com.

**Miele@mobile App**

Die Miele@mobile App können Sie kostenlos aus dem Apple App Store® oder dem Google Play Store™ herunterladen.

## Grundeinstellungen

Sie müssen die folgenden Einstellungen für die erste Inbetriebnahme vornehmen. Diese Einstellungen können Sie zu einem späteren Zeitpunkt wieder ändern (siehe Kapitel „Einstellungen“).

⚠ Verletzungsgefahr durch heiße Oberflächen.
Der Dampfgarer wird im Betrieb heiß.
Verwenden Sie den Dampfgarer nur im eingebauten Zustand, damit der sichere Betrieb gewährleistet ist.

Wenn der Dampfgarer an das Elektronetz angeschlossen wird, schaltet er automatisch ein.

### Sprache einstellen

- Wählen Sie die gewünschte Sprache.

Wenn Sie aus Versehen eine Sprache gewählt haben, die Sie nicht verstehen, folgen Sie den Anweisungen im Kapitel „Einstellungen“, Abschnitt „Sprache ⚑“.

### Land einstellen

- Wählen Sie das gewünschte Land.

### Miele@home einrichten

Im Display erscheint Miele@home einrichten?.

- Wenn Sie Miele@home sofort einrichten wollen, wählen Sie weiter.
- Wenn Sie die Einrichtung auf einen späteren Zeitpunkt verschieben möchten, wählen Sie überspringen. Informationen zum späteren Einrichten finden Sie im Kapitel „Einstellungen“, Abschnitt „Miele@home“.
- Wenn Sie Miele@home sofort einrichten wollen, wählen Sie die gewünschte Verbindungsmethode.

Das Display und die Miele@mobile App führen Sie durch die weiteren Schritte.

### Datum einstellen

- Stellen Sie nacheinander Tag, Monat und Jahr ein.
- Bestätigen Sie mit *OK*.

### Tageszeit einstellen

- Stellen Sie die Tageszeit in Stunden und Minuten ein.
- Bestätigen Sie mit *OK*.

### Wasserhärte einstellen

Die zuständige Wasserversorgung kann Ihnen Auskunft über die örtliche Wasserhärte geben.

Weitere Informationen zur Wasserhärte finden Sie im Kapitel „Einstellungen“, Abschnitt „Wasserhärte“.

- Stellen Sie Ihre örtliche Wasserhärte ein.
- Bestätigen Sie mit *OK*.

### Erste Inbetriebnahme abschließen

- Folgen Sie eventuellen weiteren Hinweisen im Display.

Die erste Inbetriebnahme ist abgeschlossen.

## Dampfgarer erstmalig reinigen

- Entfernen Sie eventuell vorhandene Aufkleber oder Schutzfolien von Dampfgarer und Zubehör.

Der Dampfgarer wird im Werk einer Funktionsprüfung unterzogen, daher kann beim Transport unter Umständen Restwasser aus den Leitungen zurück in den Garraum laufen.

### Wassertank und Kondensatbehälter reinigen

⚠ Verletzungsgefahr durch Blende.
Wenn die Blende öffnet oder schließt, können Sie sich klemmen.
Berühren Sie beim Öffnen und Schließen der Blende nicht die Oberkante der Tür.

- Schalten Sie den Dampfgarer mit der Taste Ein-/Aus ⏻ ein.
- Wählen Sie die Sensortaste, um die Blende zu öffnen.
- Nehmen Sie Wassertank und Kondensatbehälter heraus. Drücken Sie Wassertank und Kondensatbehälter zum Herausnehmen leicht nach oben.
- Spülen Sie Wassertank und Kondensatbehälter von Hand oder in der Geschirrspülmaschine.

**Zubehör/Garraum reinigen**

- Nehmen Sie sämtliches Zubehör aus dem Garraum heraus.
- Reinigen Sie die Garbehälter von Hand oder in der Geschirrspülmaschine.

Die Oberflächen von Universalblech und Combirost sind PerfectClean veredelt und dürfen **nur** von Hand gereinigt werden.
Beachten Sie dazu das Kapitel „Reinigung und Pflege“, Abschnitt „PerfectClean“.

- Reinigen Sie Universalblech und Combirost mit einem sauberen Schwammtuch, Handspülmittel und warmem Wasser.

Der Dampfgarer wurde vor der Auslieferung mit einem Pflegemittel behandelt.

- Reinigen Sie den Garraum mit einem sauberen Schwammtuch, Handspülmittel und warmem Wasser, um den Pflegemittelfilm zu entfernen.

## Siedetemperatur anpassen

Bevor Sie das erste Mal Lebensmittel garen, müssen Sie den Dampfgarer an die Siedetemperatur des Wassers anpassen, die je nach Höhenlage des Aufstellortes variiert. Bei diesem Vorgang werden auch die Wasser führenden Teile durchgespült.

Sie müssen den Vorgang **unbedingt** durchführen, damit eine einwandfreie Funktion gewährleistet ist.

Destilliertes oder mit Kohlensäure versetztes Wasser und andere Flüssigkeiten können den Dampfgarer beschädigen.
Verwenden Sie **ausschließlich frisches, kaltes Trinkwasser** (unter 20 °C).

- Nehmen Sie den Wassertank heraus und füllen Sie ihn bis zur „max“-Markierung.
- Schieben Sie den Wassertank ein.
- Nehmen Sie den Dampfgarer mit der Betriebsart Dampfgaren (100 °C) für 15 Minuten in Betrieb. Gehen Sie vor wie im Kapitel „Bedienung“ beschrieben.

**Siedetemperatur nach Umzug anpassen**

Nach einem Umzug müssen Sie den Dampfgarer an die geänderte Siedetemperatur des Wassers anpassen, wenn sich der neue Aufstellort um mindestens 300 Höhenmeter von dem alten unterscheidet. Führen Sie dazu einen Entkalkungsvorgang durch (siehe Kapitel „Reinigung und Pflege“, Abschnitt „Pflege“).

## Dampfgarer aufheizen

- Nehmen Sie gegebenenfalls sämtliches Zubehör aus dem Garraum heraus.
- Um den Ringheizkörper zu entfetten, heizen Sie den Dampfgarer mit der Betriebsart Heißluft plus 200 °C für 30 Minuten auf.
  Gehen Sie vor wie im Kapitel „Bedienung“ beschrieben.

⚠ Verletzungsgefahr durch heiße Oberflächen.

Der Dampfgarer wird im Betrieb heiß. Sie können sich an Heizkörpern, Garraum und Aufnahmegittern verbrennen.

Ziehen Sie Topfhandschuhe bei Arbeiten im heißen Garraum an.

Es kommt zur Geruchsbildung, wenn der Heizkörper das erste Mal aufgeheizt wird. Die Geruchsbildung und eventuell auftretender Dunst vergehen nach einiger Zeit und weisen nicht auf einen Falschanschluss oder Gerätedefekt hin.

Sorgen Sie für eine gute Belüftung der Küche.

# Einstellungen

## Übersicht der Einstellungen

| Menüpunkt | Mögliche Einstellungen |
|---|---|
| Sprache ⚑ | ... \| deutsch \| english \| ...<br>Land |
| Tageszeit | Anzeige<br>ein \| aus* \| Nachtabschaltung<br>Darstellung<br>analog* \| digital<br>Zeitformat<br>24 Std* \| 12 Std (am/pm)<br>einstellen |
| Datum | |
| Beleuchtung | ein<br>"ein" für 15 Sekunden*<br>aus |
| Startbildschirm | Hauptmenü*<br>Betriebsarten<br>Automatikprogramme<br>Spezialanwendungen<br>Eigene Programme<br>MyMiele |
| Display | Helligkeit<br>■■■■⊏⊏⊐<br>Farbschema<br>hell \| dunkel*<br>QuickTouch<br>ein \| aus* |
| Lautstärke | Signaltöne<br>■■■■⊏⊏⊐<br>Tastenton<br>■■■■⊏⊏⊐<br>Begrüßungsmelodie<br>ein* \| aus |
| Einheiten | Temperatur<br>°C* \| °F |
| Warmhalten | ein<br>aus* |

* Werkeinstellung

| Menüpunkt | Mögliche Einstellungen |
|---|---|
| Dampfreduktion | ein*<br>aus |
| Vorschlagstemperaturen | |
| Booster | ein*<br>aus |
| Automatisches Spülen | ein*<br>aus |
| Wasserhärte | 1° dH \| ... \| 15° dH* \| ... \| 70° dH |
| Annäherungssensor | Licht einschalten<br>bei laufendem Garvorgang* \| immer ein \| aus<br>Gerät einschalten<br>ein \| aus*<br>Signaltöne quittieren<br>ein* \| aus |
| Sicherheit | Inbetriebnahmesperre<br>ein \| aus*<br>Tastensperre<br>ein \| aus* |
| Möbelfronterkennung | ein<br>aus* |
| Miele@home | aktivieren<br>deaktivieren<br>Verbindungsstatus<br>neu einrichten<br>zurücksetzen<br>einrichten |
| Fernsteuerung | ein*<br>aus |
| SuperVision | SuperVision-Anzeige<br>ein \| aus*<br>Anzeige im Standby<br>ein \| Nur bei Fehlern*<br>Geräteliste<br>Gerät anzeigen \| Signaltöne |
| RemoteUpdate | ein*<br>aus |
| Softwareversion | |

* Werkeinstellung

# Einstellungen

| Menüpunkt | Mögliche Einstellungen |
|---|---|
| Rechtliche Informationen | Open-Source-Lizenzen |
| Händler | Messeschaltung<br>ein \| aus* |
| Werkeinstellungen | Geräteeinstellungen<br>Eigene Programme<br>MyMiele<br>Vorschlagstemperaturen |

* Werkeinstellung

## Menü „Einstellungen“ aufrufen

Im Menü ⚙ Einstellungen können Sie Ihren Dampfgarer personalisieren, indem Sie die Werkeinstellungen an Ihre Bedürfnisse anpassen.

Sie befinden sich im Hauptmenü.

- Wählen Sie ⚙ Einstellungen.
- Wählen Sie die gewünschte Einstellung.

Sie können die Einstellungen prüfen oder ändern.

Einstellungen können nur geändert werden, wenn kein Garvorgang abläuft.

## Sprache

Sie können Ihre Landessprache und Ihr Land einstellen.

Nach Auswahl und Bestätigung erscheint im Display sofort die gewünschte Sprache.

**Tipp:** Wenn Sie aus Versehen eine Sprache gewählt haben, die Sie nicht verstehen, wählen Sie im Hauptmenü ⚙. Orientieren Sie sich am Symbol , um wieder in das Untermenü Sprache zu gelangen.

## Tageszeit

### Anzeige

Wählen Sie die Art der Tageszeitanzeige für den ausgeschalteten Dampfgarer:

– ein
Die Tageszeit erscheint immer im Display.
Wenn Sie zusätzlich die Einstellung Display | QuickTouch | ein wählen, reagieren alle Sensortasten auf Berührung sofort und der Annäherungssensor erkennt automatisch, wenn Sie sich dem Display nähern.
Wenn Sie zusätzlich die Einstellung Display | QuickTouch | aus wählen, müssen Sie den Dampfgarer einschalten, bevor Sie ihn bedienen können.

– aus
Das Display erscheint dunkel, um Energie zu sparen. Sie müssen den Dampfgarer einschalten, bevor Sie ihn bedienen können.

– Nachtabschaltung
Um Energie zu sparen, erscheint die Tageszeit nur von 5 Uhr bis 23 Uhr im Display. In der restlichen Zeit erscheint das Display dunkel.

**Darstellung**

Sie können die Tageszeit analog (in Form einer Uhr mit Ziffernblatt) oder digital (h:min) anzeigen lassen.

Bei der digitalen Anzeige erscheint zusätzlich das Datum.

**Zeitformat**

Sie können die Tageszeit im 24- oder 12-Stunden-Format (24 Std oder 12 Std (am/pm)) anzeigen lassen.

**einstellen**

Sie stellen die Stunden und Minuten ein.

**Tipp:** Wenn kein Garvorgang abläuft, berühren Sie die Tageszeit in der Kopfzeile, um sie zu ändern.

Nach einem Netzausfall erscheint die aktuelle Tageszeit wieder. Die Tageszeit wird für ca. 150 Stunden gespeichert.

Wenn der Dampfgarer mit einem WLAN-Netzwerk verbunden und in der Miele@mobile App angemeldet ist, wird die Uhrzeit anhand der Landeinstellung in der Miele@mobile App synchronisiert.

## Datum

Sie stellen das Datum ein.

Das Datum erscheint bei ausgeschaltetem Dampfgarer nur in der Einstellung Tageszeit | Darstellung | digital.

## Beleuchtung

– ein
  Die Garraumbeleuchtung ist während des gesamten Garvorgangs eingeschaltet.

– "ein" für 15 Sekunden
  Die Garraumbeleuchtung schaltet während eines Garvorgangs nach 15 Sekunden aus. Durch Auswahl der Sensortaste ☼ schalten Sie die Garraumbeleuchtung wieder für 15 Sekunden ein.

– aus
  Die Garraumbeleuchtung ist ausgeschaltet. Durch Auswahl der Sensortaste ☼ schalten Sie die Garraumbeleuchtung für 15 Sekunden ein.

## Startbildschirm

Werkseitig erscheint beim Einschalten des Dampfgarers das Hauptmenü. Stattdessen können Sie als Startbildschirm auch z. B. direkt die Betriebsarten oder die Einträge unter MyMiele wählen (siehe Kapitel „MyMiele“).

Der geänderte Startbildschirm wird erst nach dem erneuten Einschalten des Dampfgarers angezeigt.

In das Hauptmenü gelangen Sie durch Auswahl der Sensortaste ⮌ oder über den Menüpfad in der Kopfzeile.

## Display

### Helligkeit

Die Helligkeit des Displays wird durch einen Segmentbalken dargestellt.

– ■■■■■■■
maximale Helligkeit

– ■⊐⊐⊐⊐⊐⊐
minimale Helligkeit

### Farbschema

Wählen Sie, ob das Display mit einem hellen oder dunklen Farbschema dargestellt wird.

– hell
Das Display hat einen hellen Hintergrund mit dunkler Schrift.

– dunkel
Das Display hat einen dunklen Hintergrund mit heller Schrift.

### QuickTouch

Wählen Sie, wie die Sensortasten und der Annäherungssensor reagieren sollen, wenn der Dampfgarer ausgeschaltet ist:

– ein
Wenn Sie zusätzlich die Einstellung Tageszeit | Anzeige | ein oder Nachtabschaltung gewählt haben, reagieren die Sensortasten und der Annäherungssensor auch, wenn der Dampfgarer ausgeschaltet ist.

– aus
Unabhängig von der Einstellung Tageszeit | Anzeige reagieren die Sensortasten und der Annäherungssensor nur, wenn der Dampfgarer eingeschaltet ist sowie eine gewisse Zeit nach dem Ausschalten des Dampfgarers.

## Lautstärke

### Signaltöne

Wenn die Signaltöne eingeschaltet sind, ertönt ein Signal nach Erreichen der eingestellten Temperatur und nach Ablauf einer eingestellten Zeit.

Die Lautstärke der Signaltöne wird durch einen Segmentbalken dargestellt.

– ■■■■■■■
maximale Lautstärke

– ⊏⊐
Signaltöne sind ausgeschaltet

### Tastenton

Die Lautstärke des Tastentons, der bei jeder Auswahl einer Sensortaste ertönt, wird durch einen Segmentbalken dargestellt.

– ■■■■■■■
maximale Lautstärke

– ⊏⊐
Tastenton ist ausgeschaltet

### Begrüßungsmelodie

Sie können die Melodie, die bei Berührung der Taste Ein/Aus ⏻ ertönt, aus- oder einschalten.

## Einheiten

### Gewicht

Sie können das Gewicht von Lebensmitteln in Automatikprogrammen in Gramm (g), Pfund (lb) oder Pfund/Unzen (lb/oz) einstellen.

### Temperatur

Sie können die Temperatur in Grad Celsius (°C) oder Grad Fahrenheit (°F) einstellen.

## Warmhalten

Mit der Funktion Warmhalten können Sie das Gargut nach Beendigung eines Dampfgarvorgangs warm halten. Das Gargut wird mit einer voreingestellten Temperatur für maximal 15 Minuten warm gehalten. Durch Öffnen der Tür können Sie die Warmhaltephase abbrechen.

Beachten Sie, dass empfindliche Lebensmittel, besonders Fisch, beim Warmhalten nachgaren können.

– ein
Die Funktion Warmhalten ist eingeschaltet. Wenn mit einer Temperatur ab ca. 80 °C gegart wird, setzt diese Funktion nach ca. 5 Minuten ein. Das Gargut wird mit einer Temperatur von 70 °C warm gehalten.

– aus
Die Funktion Warmhalten ist ausgeschaltet.

## Dampfreduktion

Die Funktion Dampfreduktion bewirkt, dass beim Öffnen der Tür nicht so viel Dampf entweicht.

– ein
Wenn mit einer Temperatur ab ca. 80 °C (Dampfgaren) oder 80–100 °C und 100 % Feuchte (Combigaren) gegart wird, schaltet nach Ende des Garvorgangs automatisch die Dampfreduktion ein. Im Display erscheint Dampfreduktion.

– aus
Wenn die Dampfreduktion ausgeschaltet ist, wird automatisch auch die Funktion Warmhalten ausgeschaltet. Bei ausgeschalteter Dampfreduktion tritt beim Öffnen der Tür viel Dampf aus.

## Vorschlagstemperaturen

Es ist sinnvoll, die Vorschlagstemperaturen zu verändern, wenn Sie häufig mit abweichenden Temperaturen arbeiten.

Sobald Sie den Menüpunkt aufgerufen haben, erscheint die Auswahlliste der Betriebsarten.

■ Wählen Sie die gewünschte Betriebsart.

Die Vorschlagstemperatur erscheint und gleichzeitig der Temperaturbereich, in dem Sie sie ändern können.

■ Ändern Sie die Vorschlagstemperatur.

■ Bestätigen Sie mit *OK*.

## Booster

Die Funktion Booster dient zum schnellen Aufheizen des Garraums.

– ein
Die Funktion Booster ist während der Aufheizphase eines Garvorgangs automatisch eingeschaltet. Oberhitze-/Grillheizkörper, Ringheizkörper und Gebläse heizen den Garraum gleichzeitig auf die gewünschte Temperatur vor.

– aus
Die Funktion Booster ist während der Aufheizphase eines Garvorgangs ausgeschaltet. Nur die der Betriebsart zugehörigen Heizkörper heizen den Garraum vor.

Sie können die Funktion Booster für einen Garvorgang auch über das Pull-down-Menü ein- oder ausschalten.

## Automatisches Spülen

Nachdem Sie den Dampfgarer ausgeschaltet haben, erscheint nach einem Garvorgang mit Dampf Gerät wird gespült im Display.

Bei diesem Vorgang werden eventuell vorhandene Lebensmittelreste aus dem System gespült.

Sie können den automatischen Spülvorgang aus- oder einschalten.

## Wasserhärte

Damit der Dampfgarer einwandfrei funktioniert und zum richtigen Zeitpunkt entkalkt wird, müssen Sie die örtliche Wasserhärte einstellen. Je härter das Wasser ist, desto häufiger muss der Dampfgarer entkalkt werden.
Die zuständige Wasserversorgung kann Ihnen Auskunft über die örtliche Wasserhärte des Trinkwassers geben.

Wenn Sie in Flaschen abgefülltes Trinkwasser, z. B. Mineralwasser nutzen, verwenden Sie Trinkwasser ohne Zusatz von Kohlensäure. Nehmen Sie die Einstellung entsprechend des Calciumgehaltes vor. Der Calciumgehalt ist auf dem Etikett der Flasche in mg/l $Ca^{2+}$ oder ppm (mg $Ca^{2+}$/l) angegeben.

Sie können einen Härtegrad zwischen 1° dH und 70° dH einstellen. Ab Werk ist der Härtegrad 15° dH voreingestellt.

- Stellen Sie Ihre örtliche Wasserhärte ein.
- Bestätigen Sie mit *OK*.

| Wasserhärte | | Calciumgehalt | Einstellung |
|---|---|---|---|
| °dH | mmol/l | mg/l $Ca^{2+}$ oder ppm (mg $Ca^{2+}$/l) | |
| 1 | 0,2 | 7 | 1 |
| 2 | 0,4 | 14 | 2 |
| 3 | 0,5 | 21 | 3 |
| 4 | 0,7 | 29 | 4 |
| 5 | 0,9 | 36 | 5 |
| 6 | 1,1 | 43 | 6 |
| 7 | 1,3 | 50 | 7 |
| 8 | 1,4 | 57 | 8 |
| 9 | 1,6 | 64 | 9 |
| 10 | 1,9 | 71 | 10 |
| 11 | 2,0 | 79 | 11 |
| 12 | 2,2 | 86 | 12 |
| 13 | 2,3 | 93 | 13 |
| 14 | 2,5 | 100 | 14 |
| 15 | 2,7 | 107 | 15 |
| 16 | 2,9 | 114 | 16 |
| 17 | 3,1 | 121 | 17 |
| 18 | 3,2 | 129 | 18 |
| 19 | 3,4 | 136 | 19 |
| 20 | 3,6 | 143 | 20 |
| 21 | 3,8 | 150 | 21 |
| 22 | 4,0 | 157 | 22 |
| 23 | 4,1 | 164 | 23 |
| 24 | 4,3 | 171 | 24 |
| 25 | 4,5 | 179 | 25 |
| 26 | 4,7 | 186 | 26 |
| 27 | 4,9 | 193 | 27 |
| 28 | 5,0 | 200 | 28 |
| 29 | 5,2 | 207 | 29 |
| 30 | 5,4 | 214 | 30 |
| 31 | 5,6 | 221 | 31 |
| 32 | 5,8 | 229 | 32 |
| 33 | 5,9 | 236 | 33 |
| 34 | 6,1 | 243 | 34 |
| 35 | 6,3 | 250 | 35 |
| 36 | 6,5 | 257 | 36 |
| 37-45 | 6,6-8,0 | 258–321 | 37-45 |
| 46-60 | 8,2-10,7 | 322–429 | 46-60 |
| 61-70 | 10,9-12,5 | 430-500 | 61-70 |

## Annäherungssensor

Der Annäherungssensor erkennt, wenn Sie sich dem Touchdisplay z. B. mit der Hand oder dem Körper nähern.

Wenn Sie wollen, dass der Annäherungssensor auch bei ausgeschaltetem Dampfgarer reagiert, wählen Sie die Einstellung Display | QuickTouch | ein.

### Licht einschalten

– bei laufendem Garvorgang
Sobald Sie sich dem Touchdisplay während eines Garvorgangs nähern, schaltet die Garraumbeleuchtung ein. Die Garraumbeleuchtung schaltet nach 15 Sekunden automatisch wieder aus.

– immer ein
Sobald Sie sich dem Touchdisplay nähern, schaltet die Garraumbeleuchtung ein. Die Garraumbeleuchtung schaltet nach 15 Sekunden automatisch wieder aus.

– aus
Der Annäherungssensor reagiert nicht, wenn Sie sich dem Touchdisplay nähern. Schalten Sie die Garraumbeleuchtung durch Auswahl der Sensortaste ☼ für 15 Sekunden ein.

### Gerät einschalten

– ein
Wenn die Tageszeit angezeigt wird, schaltet der Dampfgarer ein und das Hauptmenü erscheint, sobald Sie sich dem Touchdisplay nähern.

– aus
Der Annäherungssensor reagiert nicht, wenn Sie sich dem Touchdisplay nähern. Schalten Sie den Dampfgarer mit der Taste Ein/Aus ⏻ ein.

### Signaltöne quittieren

– ein
Sobald Sie sich dem Touchdisplay nähern, schalten die Signaltöne aus.

– aus
Der Annäherungssensor reagiert nicht, wenn Sie sich dem Touchdisplay nähern. Schalten Sie die Signaltöne manuell aus.

## Sicherheit

### Inbetriebnahmesperre

Die Inbetriebnahmesperre verhindert das unbeabsichtigte Einschalten des Dampfgarers.

Bei aktivierter Inbetriebnahmesperre können Sie einen Alarm und eine Kurzzeit weiterhin sofort einstellen sowie die Funktion MobileStart verwenden.

Die Inbetriebnahmesperre bleibt auch nach einem Netzausfall erhalten.

– ein
Die Inbetriebnahmesperre wird aktiviert. Bevor Sie den Dampfgarer nutzen können, schalten Sie ihn ein und berühren Sie das Symbol mindestens 6 Sekunden lang.

– aus
Die Inbetriebnahmesperre ist deaktiviert. Sie können den Dampfgarer wie gewohnt nutzen.

### Tastensperre

Die Tastensperre verhindert das unbeabsichtigte Beenden oder Verändern eines Garvorgangs. Wenn die Tastensperre aktiviert ist, werden alle Sensortasten und Felder im Display einige Sekunden nach Start eines Garvorgangs gesperrt, mit Ausnahme der Taste Ein/Aus ⏻.

– ein
Die Tastensperre ist aktiviert. Berühren Sie *OK* mindestens 6 Sekunden lang, um die Tastensperre für einen kurzen Zeitraum zu deaktivieren.

– aus
Die Tastensperre ist deaktiviert. Alle Sensortasten reagieren bei Auswahl sofort.

## Möbelfronterkennung

– ein
Die Möbelfronterkennung ist aktiviert. Der Dampfgarer erkennt über den Annäherungssensor automatisch, ob die Möbeltür geschlossen ist.

Bei geschlossener Möbeltür schaltet sich der Dampfgarer automatisch nach einer gewissen Zeit aus.

– aus
Die Möbelfronterkennung ist deaktiviert. Der Dampfgarer erkennt nicht, ob die Möbeltür geschlossen ist.

Wenn der Dampfgarer hinter einer Möbelfront (z. B. einer Tür) eingebaut wurde, können Dampfgarer, Umbauschrank und Fußboden durch die angestaute Wärme und Feuchtigkeit hinter der geschlossenen Möbelfront beschädigt werden.
Lassen Sie die Möbeltür immer geöffnet, während Sie den Dampfgarer verwenden.
Schließen Sie die Möbeltür erst, wenn der Dampfgarer vollständig abgekühlt ist.

**Tipp:** Schalten Sie die Möbelfronterkennung aus, wenn Sie das Sabbat-Programm verwenden wollen.

## Miele@home

Der Dampfgarer gehört zu den Miele@home fähigen Hausgeräten und verfügt über die SuperVision Funktion.

Ihr Dampfgarer ist ab Werk mit einem WLAN-Kommunikationsmodul ausgestattet und für die drahtlose Kommunikation geeignet.

Sie haben mehrere Möglichkeiten, Ihren Dampfgarer in Ihr WLAN-Netzwerk einzubinden. Wir empfehlen Ihnen, Ihren Dampfgarer mit Hilfe der Miele@mobile App oder über WPS mit Ihrem WLAN-Netzwerk zu verbinden.

Nachdem Sie die Miele@mobile App auf einem mobilen Endgerät installiert haben, können Sie folgende Aktionen durchführen:

– Ihr Hausgerät fernbedienen

– Informationen über den Betriebszustand Ihres Hausgerätes abrufen

– Hinweise zum Programmablauf Ihres Hausgerätes abrufen

– ein Miele@home Netzwerk mit weiteren WLAN-fähigen Miele Hausgeräten einrichten

– aktivieren
Diese Einstellung ist nur sichtbar, wenn Miele@home deaktiviert ist. Die WLAN-Funktion wird wieder eingeschaltet.

– deaktivieren
Diese Einstellung ist nur sichtbar, wenn Miele@home aktiviert ist. Miele@home bleibt eingerichtet, die WLAN-Funktion wird ausgeschaltet.

– Verbindungsstatus
Diese Einstellung ist nur sichtbar, wenn Miele@home aktiviert ist. Im Display erscheinen Informationen wie WLAN-Empfangsqualität, Netzwerkname und IP-Adresse.

– neu einrichten
Diese Einstellung ist nur sichtbar, wenn bereits ein WLAN-Netzwerk eingerichtet ist. Sie setzen die Netzwerkeinstellungen zurück und richten sofort eine neue Netzwerkverbindung ein.

– zurücksetzen
Diese Einstellung ist nur sichtbar, wenn bereits ein WLAN-Netzwerk eingerichtet ist. Die WLAN-Funktion wird ausgeschaltet und die Verbindung zum WLAN-Netzwerk wird auf die Werkeinstellung zurückgesetzt. Sie müssen die Verbindung zum WLAN-Netzwerk neu einrichten, um Miele@home nutzen zu können.

– einrichten
Diese Einstellung ist nur sichtbar, wenn noch keine Verbindung zu einem WLAN-Netzwerk besteht. Sie müssen die Verbindung zum WLAN-Netzwerk neu einrichten, um Miele@home nutzen zu können.

## Fernsteuerung

Wenn Sie die Miele@mobile App auf Ihrem mobilen Endgerät installiert haben, über das System Miele@home verfügen und die Fernsteuerung aktiviert haben (ein), können Sie die Funktion MobileStart verwenden und z. B. Hinweise zu ablaufenden Garvorgängen Ihres Dampfgarers abrufen oder einen ablaufenden Garvorgang beenden.

### MobileStart aktivieren

■ Wählen Sie die Sensortaste , um MobileStart zu aktivieren.

Die Sensortaste leuchtet. Sie können den Dampfgarer über die Miele@mobile App fernbedienen.

Die direkte Bedienung am Touchdisplay des Dampfgarers hat Vorrang vor der Fernbedienung per App.

Sie können MobileStart verwenden, solange die Sensortaste leuchtet.

## SuperVision

Der Dampfgarer gehört zu den Miele@home fähigen Hausgeräten und verfügt über die Funktion SuperVision zur Überwachung anderer Hausgeräte im Miele@home System.

Sie können die Funktion SuperVision erst aktivieren, wenn Sie ein Miele@home System eingerichtet haben.

### SuperVision-Anzeige

– ein
Die Funktion SuperVision ist eingeschaltet.
Das Symbol erscheint oben rechts im Display.

– aus
Die Funktion SuperVision ist ausgeschaltet.

### Anzeige im Standby

Die Funktion SuperVision ist auch im Standby-Betrieb verfügbar. Voraussetzung ist, dass die Tageszeitanzeige eingeschaltet ist (Einstellungen | Tageszeit | Anzeige | ein).

– ein
Aktive Hausgeräte, die im Miele@home System angemeldet sind, werden immer angezeigt.

– Nur bei Fehlern
Ausschließlich Fehler aktiver Hausgeräte werden angezeigt.

### Geräteliste

Alle im Miele@home System angemeldeten Hausgeräte werden angezeigt. Wenn Sie ein Gerät auswählen, können Sie weitere Einstellungen aufrufen:

– Gerät anzeigen

  – ein
  Die Funktion SuperVision für dieses Gerät ist eingeschaltet.

  – aus
  Die Funktion SuperVision für dieses Gerät ist ausgeschaltet. Das Gerät ist weiterhin im Miele@home System angemeldet. Fehler werden angezeigt, auch wenn die Funktion SuperVision für dieses Gerät ausgeschaltet ist.

– Signaltöne
Sie können einstellen, ob die Signaltöne für dieses Gerät eingeschaltet (ein) oder ausgeschaltet (aus) sind.

## RemoteUpdate

Der Menüpunkt RemoteUpdate wird nur angezeigt und ist wählbar, wenn die Voraussetzungen für die Nutzung von Miele@home erfüllt sind (siehe Kapitel „Erste Inbetriebnahme“, Abschnitt „Miele@home“).

Über das RemoteUpdate kann die Software Ihres Dampfgarers aktualisiert werden. Steht ein Update für Ihren Dampfgarer zur Verfügung, so wird dieses durch Ihren Dampfgarer automatisch heruntergeladen. Die Installation eines Updates erfolgt nicht automatisch, sondern muss manuell von Ihnen gestartet werden.

Wenn Sie ein Update nicht installieren, können Sie Ihren Dampfgarer wie gewohnt nutzen. Miele empfiehlt jedoch, die Updates zu installieren.

### Einschalten/Ausschalten

Werkseitig ist das RemoteUpdate eingeschaltet. Ein zur Verfügung stehendes Update wird automatisch heruntergeladen und muss manuell von Ihnen gestartet werden.

Schalten Sie das RemoteUpdate aus, wenn Sie möchten, dass kein Update automatisch heruntergeladen wird.

### Ablauf des RemoteUpdates

Informationen über den Inhalt und Umfang eines Updates werden in der Miele@mobile App bereitgestellt.

Steht ein Update zur Verfügung, wird im Display Ihres Dampfgarers eine Meldung angezeigt.

Sie können das Update sofort installieren oder die Installation auf später verschieben. Die Abfrage erfolgt dann nach dem erneuten Einschalten des Dampfgarers.

Möchten Sie das Update nicht installieren, schalten Sie das RemoteUpdate aus.

Das Update kann einige Minuten dauern.

Folgendes ist beim RemoteUpdate zu beachten:

– Solange Sie keine Meldung erhalten, steht kein Update zur Verfügung.

– Ein installiertes Update kann nicht rückgängig gemacht werden.

– Schalten Sie den Dampfgarer während des Updates nicht aus. Das Update wird anderenfalls abgebrochen und nicht installiert.

– Einige Softwareupdates können nur vom Miele Kundendienst durchgeführt werden.

## Softwareversion

Die Softwareversion ist für den Miele Kundendienst bestimmt. Für den privaten Gebrauch benötigen Sie diese Informationen nicht.

■ Bestätigen Sie mit *OK*.

## Rechtliche Informationen

Unter Open-Source-Lizenzen finden Sie eine Übersicht über die integrierten Open-Source-Komponenten.

■ Bestätigen Sie mit *OK*.

## Händler

Diese Funktion ermöglicht dem Fachhandel, den Dampfgarer ohne Beheizung zu präsentieren. Für den privaten Gebrauch benötigen Sie diese Einstellung nicht.

### Messeschaltung

Wenn Sie den Dampfgarer bei aktivierter Messeschaltung einschalten, erscheint der Hinweis Messeschaltung aktiviert. Gerät heizt nicht.

– ein
Die Messeschaltung wird aktiviert, wenn Sie *OK* mindestens 4 Sekunden lang berühren.

– aus
Die Messeschaltung wird deaktiviert, wenn Sie *OK* mindestens 4 Sekunden lang berühren. Sie können den Dampfgarer wie gewohnt nutzen.

## Werkeinstellungen

– Geräteeinstellungen
Alle Einstellungen werden auf die Werkeinstellungen zurückgesetzt.

– Eigene Programme
Alle eigenen Programme werden gelöscht.

– MyMiele
Alle MyMiele Einträge werden gelöscht.

– Netzwerkkonfiguration
Die Netzwerkkonfiguration wird auf die Werkeinstellung zurückgesetzt.

– Vorschlagstemperaturen
Die geänderten Vorschlagstemperaturen werden auf die Werkeinstellungen zurückgesetzt.

Mit der Sensortaste 🔔 können Sie eine Kurzzeit (z. B. zum Eierkochen) oder einen Alarm (eine feste Uhrzeit) einstellen.

Sie können gleichzeitig zwei Alarme, zwei Kurzzeiten oder einen Alarm und eine Kurzzeit einstellen.

## Funktion Alarm verwenden

Den Alarm ⏰ können Sie verwenden, um eine feste Uhrzeit einzustellen, zu der ein Signal ertönen soll.

### Alarm einstellen

Wenn Sie die Einstellung Display | QuickTouch | aus gewählt haben, schalten Sie den Dampfgarer ein, um den Alarm einzustellen. Die Uhrzeit für den Alarm erscheint dann bei ausgeschaltetem Dampfgarer.

- Wählen Sie die Sensortaste 🔔.
- Wählen Sie ⏰ Alarm.
- Stellen Sie die Uhrzeit für den Alarm ein.
- Bestätigen Sie mit schließen.

Wenn der Dampfgarer ausgeschaltet ist, erscheinen ⏰ und die Uhrzeit für den Alarm anstatt der Tageszeit.

Wenn gleichzeitig ein Garvorgang abläuft oder Sie sich in einem Menü befinden, erscheinen ⏰ und die Uhrzeit für den Alarm oben rechts im Display.

Zu der eingestellten Uhrzeit für den Alarm blinkt ⏰ neben der Uhrzeit im Display und ein Signal ertönt.

- Wählen Sie die Sensortaste 🔔 oder die eingestellte Uhrzeit für den Alarm im Display.

Akustische und optische Signale werden ausgeschaltet.

### Alarm ändern

- Wählen Sie den Alarm im Display oder wählen Sie die Sensortaste 🔔 und anschließend den gewünschten Alarm.

Die eingestellte Uhrzeit für den Alarm erscheint.

- Stellen Sie die neue Uhrzeit für den Alarm ein.
- Bestätigen Sie mit schließen.

Die geänderte Uhrzeit für den Alarm wird gespeichert und erscheint im Display.

### Alarm löschen

- Wählen Sie den Alarm im Display oder wählen Sie die Sensortaste 🔔 und anschließend den gewünschten Alarm.

Die eingestellte Uhrzeit für den Alarm erscheint.

- Wählen Sie löschen.
- Bestätigen Sie mit schließen.

Der Alarm wird gelöscht.

## Funktion Kurzzeit verwenden

Die Kurzzeit 🔔 können Sie zum Überwachen separater Vorgänge verwenden, z. B. zum Eierkochen.

Sie können die Kurzzeit auch verwenden, wenn Sie gleichzeitig Zeiten zum automatischen Ein- oder Ausschalten eines Garvorgangs eingestellt haben (z. B. als Erinnerung, dem Gargut nach einem Teil der Garzeit Gewürze hinzuzufügen oder es zu begießen).

- Sie können die Kurzzeit für maximal 59 Minuten und 59 Sekunden einstellen.

### Kurzzeit einstellen

Wenn Sie die Einstellung Display | QuickTouch | aus gewählt haben, schalten Sie den Dampfgarer ein, um die Kurzzeit einzustellen. Die ablaufende Kurzzeit erscheint dann bei ausgeschaltetem Dampfgarer.

Beispiel: Sie möchten Eier kochen und stellen eine Kurzzeit von 6 Minuten und 20 Sekunden ein.

- Wählen Sie die Sensortaste 🔔.
- Wählen Sie 🔔 Kurzzeit.
- Stellen Sie die Kurzzeit ein.
- Bestätigen Sie mit schließen.

Wenn der Dampfgarer ausgeschaltet ist, erscheinen 🔔 und die ablaufende Kurzzeit anstatt der Tageszeit.

Wenn gleichzeitig ein Garvorgang abläuft oder Sie sich in einem Menü befinden, erscheinen 🔔 und die ablaufende Kurzzeit oben rechts im Display.

Nach Ablauf der Kurzzeit blinkt 🔔, die Zeit wird hochgezählt und ein Signal ertönt.

- Wählen Sie die Sensortaste 🔔 oder die gewünschte Kurzzeit im Display.

Akustische und optische Signale werden ausgeschaltet.

### Kurzzeit ändern

- Wählen Sie die Kurzzeit im Display oder wählen Sie die Sensortaste 🔔 und anschließend die gewünschte Kurzzeit.

Die eingestellte Kurzzeit erscheint.

- Stellen Sie die neue Kurzzeit ein.
- Bestätigen Sie mit schließen.

Die geänderte Kurzzeit wird gespeichert und läuft minutenweise ab. Kurzzeiten von weniger als 10 Minuten laufen sekundenweise ab.

### Kurzzeit löschen

- Wählen Sie die Kurzzeit im Display oder wählen Sie die Sensortaste 🔔 und anschließend die gewünschte Kurzzeit.

Die eingestellte Kurzzeit erscheint.

- Wählen Sie löschen.
- Bestätigen Sie mit schließen.

Die Kurzzeit wird gelöscht.

| Menü | Vorschlags-wert | Bereich |
|---|---|---|
| Betriebsarten | | |
| Heißluft plus | 160 °C | 30 – 225 °C |
| Ober-/ Unterhitze | 180 °C | 30 – 225 °C |
| Combigaren | | |
| Combigaren + Heißluft plus | 170 °C | 30 – 225 °C |
| Combi + Ober-/ Unterhitze | 180 °C | 30 – 225 °C |
| Combigaren + Grill | Stufe 3 | Stufe 1 – 3 |
| Dampfgaren | 100 °C | 40 – 100 °C |
| Sous-vide | 65 °C | 45 – 90 °C |
| Intensivbacken | 180 °C | 50 – 225 °C |
| Unterhitze | 190 °C | 100 – 200 °C |
| Oberhitze | 190 °C | 100 – 225 °C |
| Grill groß | Stufe 3 | Stufe 1 – 3 |
| Grill klein | Stufe 3 | Stufe 1 – 3 |
| Umluftgrill | 200 °C | 50 – 225 °C |
| Kuchen spezial | 160 °C | 30 – 225 °C |
| Eco-Heißluft | 160 °C | 30 – 225 °C |
| Eco-Dampfgaren | 100 °C | 40 – 100 °C |
| Automatikprogramme Auto | | |

# Haupt- und Untermenüs

| Menü | Vorschlags-wert | Bereich |
|---|---|---|
| Spezialanwendungen | | |
| Erhitzen | 130 °C | 120–140 °C |
| Auftauen | 60 °C | 50–60 °C |
| Mix & Match | | |
| Erhitzen knusprig | – | – |
| Erhitzen schonend | – | – |
| Garen knusprig | – | – |
| Garen schonend | – | – |
| Blanchieren | – | – |
| Einkochen | 90 °C | 80–100 °C |
| Dörren | 60 °C | 60–70 °C |
| Hefeteig gehen lassen | – | – |
| Menügaren | – | – |
| Geschirr entkeimen | – | – |
| Sabbat-Programm | 180 °C | 30–225 °C |
| Geschirr wärmen | 50 °C | 50–80 °C |
| Warmhalten | 65 °C | 40–100 °C |
| MyMiele | | |
| Eigene Programme | | |
| Einstellungen | | |
| Pflege | | |
| Entkalken | | |
| Einweichen | | |
| Trocknen | | |
| Spülen | | |

## Garvorgänge

– Nehmen Sie sämtliches Zubehör aus dem Garraum heraus, das Sie für einen Garvorgang nicht benötigen.

– Wählen Sie im Allgemeinen die niedrigere Temperaturangabe aus Rezept oder Gartabelle und prüfen Sie das Gargut nach der kürzeren angegebenen Zeit.

– Heizen Sie den Garraum nur dann vor, wenn es laut Rezept oder Gartabelle erforderlich ist.

– Öffnen Sie die Tür möglichst nicht während eines Garvorgangs.

– Verwenden Sie zum Backen am besten matte, dunkle Backformen. Diese nehmen die Wärme besser auf und geben sie schneller an den Teig weiter. Blanke Materialien wie Edelstahl oder Aluminium reflektieren die Wärme, die damit schlechter das Gargut erreicht. Decken Sie auch den Garraumboden oder den Rost nicht mit wärmereflektierender Aluminiumfolie ab.

– Überwachen Sie die Garzeit, um Energieverschwendung beim Garen von Lebensmitteln zu vermeiden. Stellen Sie eine Garzeit ein oder verwenden Sie ein Speisenthermometer, wenn vorhanden.

– Für viele Gerichte können Sie die Betriebsart Heißluft plus verwenden. Sie können damit bei niedrigeren Temperaturen garen als bei Ober-/ Unterhitze, da die Wärme sofort im Garraum verteilt wird. Darüber hinaus können Sie in mehreren Ebenen gleichzeitig garen.

– Verwenden Sie für Grillgerichte möglichst die Betriebsart Umluftgrill. Sie grillen dabei mit niedrigeren Temperaturen als in anderen Grillbetriebsarten bei maximaler Temperatureinstellung.

– In der Betriebsart Eco-Heißluft garen Sie energiesparend mit optimaler Wärmenutzung. Verwenden Sie diese Betriebsart für die Zubereitung von süßen und herzhaften Aufläufen und Gratins. Öffnen Sie die Tür nicht während des Garvorgangs.

– Zum energiesparenden Dampfgaren können Sie die Betriebsart Eco-Dampfgaren verwenden. Diese Betriebsart eignet sich vor allem zum Garen von Gemüse und Fisch.

– Wenn möglich, bereiten Sie mehrere Gerichte gleichzeitig zu. Stellen Sie diese nebeneinander oder auf verschiedene Ebenen.

– Garen Sie Gerichte, die Sie nicht gleichzeitig zubereiten können, möglichst direkt nacheinander, um die bereits vorhandene Wärme zu nutzen.

# Tipps zum Energiesparen

## Einstellungen

– Wählen Sie für die Bedienelemente die Einstellung Display | QuickTouch | aus, um den Energieverbrauch zu reduzieren.

– Wählen Sie für die Garraumbeleuchtung die Einstellung Beleuchtung | aus oder "ein" für 15 Sekunden. Sie können die Garraumbeleuchtung jederzeit mit der Sensortaste ☼ wieder einschalten.

## Energiesparmodus

Der Dampfgarer schaltet sich aus Energiespargründen automatisch aus, wenn kein Garvorgang läuft und keine weitere Bedienung erfolgt. Die Tageszeit wird angezeigt oder das Display erscheint dunkel (siehe Kapitel „Einstellungen“).

Fehlfunktion durch fehlendes Bodensieb.
Wenn das Bodensieb fehlt, können Lebensmittelreste in den Ablauf gelangen. Das Wasser kann nicht abgepumpt werden.
Prüfen Sie vor jedem Garvorgang, ob das Bodensieb eingesetzt ist.

- Schalten Sie den Dampfgarer ein.

Das Hauptmenü erscheint.

- Wenn Sie in einer Betriebsart mit Dampf oder mit Dampfstößen garen möchten, füllen Sie den Wassertank und schieben Sie ihn ein.

Destilliertes oder mit Kohlensäure versetztes Wasser und andere Flüssigkeiten können den Dampfgarer beschädigen.
Verwenden Sie **ausschließlich frisches, kaltes Trinkwasser** (unter 20 °C).

- Schieben Sie das Gargut in den Garraum.
- Wählen Sie Betriebsarten.
- Wählen Sie die gewünschte Betriebsart.

Betriebsart und Vorschlagswerte für Temperatur und gegebenenfalls Feuchte erscheinen.

- Ändern Sie die Vorschlagswerte, falls erforderlich.

Die Vorschlagswerte werden innerhalb von wenigen Sekunden übernommen. Sie können Temperatur und Feuchte nachträglich durch Auswahl der Temperatur- oder Feuchteanzeige ändern.

- Bestätigen Sie mit *OK*.

Soll- und Isttemperatur erscheinen und die Aufheizphase beginnt.

Sie können den Temperaturanstieg verfolgen. Beim ersten Erreichen der gewählten Temperatur ertönt ein Signal.

- Wählen Sie nach dem Garvorgang beenden.

⚠ Verletzungsgefahr durch heißen Dampf.
Bei einem Garvorgang mit Dampf kann beim Öffnen der Tür sehr viel heißer Dampf austreten. Sie können sich am Dampf verbrennen.
Gehen Sie einen Schritt zurück und warten Sie, bis sich der heiße Dampf verflüchtigt hat.

- Nehmen Sie das Gargut aus dem Garraum.

**Dampfgarer reinigen**

- Nehmen Sie gegebenenfalls Wassertank und Kondensatbehälter heraus und entleeren Sie sie.
- Schalten Sie den Dampfgarer aus.

Nach einem Garvorgang mit Dampf erscheint Gerät wird gespült.

- Folgen Sie den Hinweisen im Display.

Führen Sie den Spülvorgang auf jeden Fall durch, um eventuell vorhandene Lebensmittelreste aus dem System zu spülen.

- Reinigen und trocknen Sie den gesamten Dampfgarer wie im Kapitel „Reinigung und Pflege“ beschrieben.
- Schließen Sie die Tür erst, wenn der Garraum vollständig trocken ist.

**Wasser nachfüllen**

Wenn während des Garvorgangs Wassermangel auftritt, ertönt ein Signal und die Aufforderung erscheint, Frischwasser einzufüllen.

- Nehmen Sie den Wassertank heraus und füllen Sie Wasser nach.
- Schieben Sie den Wassertank ein.

Der Garvorgang wird fortgesetzt.

## Werte und Einstellungen für einen Garvorgang ändern

Sobald ein Garvorgang abläuft, können Sie je nach Betriebsart die Werte oder Einstellungen für diesen Garvorgang ändern.

Je nach Betriebsart können Sie folgende Einstellungen ändern:

– Temperatur
– Feuchte
– Garzeit
– Booster
– Vorheizen
– Crisp function

**Temperatur und Kerntemperatur ändern**

Sie können die Vorschlagstemperatur über Einstellungen | Vorschlagstemperaturen dauerhaft verändern, damit sie Ihren persönlichen Nutzungsgewohnheiten entspricht.

Die Kerntemperatur erscheint nur, wenn Sie das Speisenthermometer verwenden (siehe Kapitel „Braten“, Abschnitt „Speisenthermometer“).

- Berühren Sie die Temperaturanzeige.
- Ändern Sie die Temperatur und die Kerntemperatur, falls erforderlich.
- Bestätigen Sie mit *OK*.

Der Garvorgang läuft mit den geänderten Solltemperaturen weiter.

**Feuchte ändern**

- Berühren Sie die Feuchteanzeige.
- Ändern Sie die Feuchte.
- Bestätigen Sie mit *OK*.

Der Garvorgang läuft mit der geänderten Feuchte weiter.

**Garzeiten einstellen**

Das Garergebnis kann negativ beeinflusst werden, wenn zwischen dem Einschieben des Garguts und dem Startzeitpunkt eine längere Zeitspanne liegt. Frische Lebensmittel können sich farblich verändern und sogar verderben.
Beim Backen kann der Teig antrocknen und das Triebmittel in seiner Wirkung nachlassen.
Wählen Sie eine möglichst kurze Zeit bis zum Start des Garvorgangs.

Sie haben das Gargut in den Garraum geschoben, eine Betriebsart und die erforderlichen Einstellungen wie z. B. eine Temperatur gewählt.

Mit der Eingabe von Garzeit, Fertig um oder Start um können Sie den Garvorgang automatisch ausschalten oder ein- und ausschalten.

– Garzeit
Sie stellen die Zeit ein, die das Gargut zum Garen benötigt. Nach Ablauf dieser Zeit schaltet die Garraumbeheizung automatisch aus. Die maximale Garzeit, die eingestellt werden kann, hängt von der gewählten Betriebsart ab.

– Fertig um
Sie legen den Zeitpunkt fest, zu dem ein Garvorgang enden soll. Die Garraumbeheizung schaltet zu diesem Zeitpunkt automatisch aus.

– Start um
Diese Funktion erscheint im Menü erst, wenn Sie Garzeit oder Fertig um eingestellt haben. Mit Start um legen Sie den Zeitpunkt fest, zu dem ein Garvorgang starten soll. Die Garraumbeheizung schaltet zu diesem Zeitpunkt automatisch ein.

■ Wählen Sie ◴ oder Timer.

■ Stellen Sie die gewünschten Zeiten ein.

■ Bestätigen Sie mit *OK*.

Beim Dampfgaren beginnt die Garzeit erst abzulaufen, wenn die eingestellte Solltemperatur erreicht ist.

Wenn mit einer Temperatur ab ca. 80 °C (Dampfgaren) oder 80–100 °C und 100 % Feuchte (Combigaren) gegart wurde, schaltet nach Ende des Garvorgangs die Dampfreduktion ein.

■ Warten Sie, bis Dampfreduktion erlischt, bevor Sie die Tür öffnen und das Gargut aus dem Garraum nehmen.

**Eingestellte Garzeiten ändern**

■ Wählen Sie ◴, die Zeitangabe oder Timer.

■ Wählen Sie die gewünschte Zeit und ändern Sie sie.

■ Bestätigen Sie mit *OK*.

Bei einem Netzausfall werden die Einstellungen gelöscht.

**Eingestellte Garzeiten löschen**

■ Wählen Sie ◴, die Zeitangabe oder Timer.

■ Wählen Sie die gewünschte Zeit.

■ Wählen Sie löschen.

■ Bestätigen Sie mit *OK*.

Wenn Sie Garzeit löschen, werden die eingestellten Zeiten für Fertig um und Start um ebenfalls gelöscht.

Wenn Sie Fertig um oder Start um löschen, startet der Garvorgang mit der eingestellten Garzeit.

## Garvorgang abbrechen

Wenn Sie einen Garvorgang abbrechen, schalten Garraumbeheizung und -beleuchtung aus. Eingestellte Garzeiten werden gelöscht.

**Garvorgang ohne eingestellte Garzeit abbrechen**

■ Wählen Sie beenden.

Das Hauptmenü erscheint.

**Garvorgang mit eingestellter Garzeit abbrechen**

■ Wählen Sie abbrechen.

Vorgang abbrechen? erscheint.

■ Wählen Sie ja.

Das Hauptmenü erscheint.

## Garvorgang unterbrechen

Wenn Sie die Tür öffnen, wird der Garvorgang unterbrochen. Die Garraumbeheizung schaltet aus.
Beim Dampfgaren sowie bei Programmen und Anwendungen mit reinem Dampfbetrieb wird die eingestellte Garzeit gespeichert.

⚠ Verletzungsgefahr durch heißen Dampf.
Bei einem Garvorgang mit Dampf kann beim Öffnen der Tür sehr viel heißer Dampf austreten. Sie können sich am Dampf verbrennen.
Gehen Sie einen Schritt zurück und warten Sie, bis sich der heiße Dampf verflüchtigt hat.

⚠ Verletzungsgefahr durch heiße Oberflächen und heißes Gargut.
Der Dampfgarer wird im Betrieb heiß. Sie können sich an Heizkörpern, Garraum, Aufnahmegittern, Zubehör und Gargut verbrennen.
Ziehen Sie Topfhandschuhe an beim Einschieben oder Herausnehmen von heißem Gargut sowie bei Arbeiten im heißen Garraum.
Achten Sie beim Einschieben oder Herausnehmen der Garbehälter darauf, dass das heiße Gargut nicht überschwappt.

Wenn Sie die Tür schließen, wird der Garvorgang fortgesetzt.

Zunächst wird erneut aufgeheizt und dabei die ansteigende Garraumtemperatur angezeigt.
Erst wenn die eingestellte Temperatur erreicht ist, läuft beim Dampfgaren sowie bei Programmen und Anwendungen mit reinem Dampfbetrieb die verbleibende Restzeit weiter ab.

Nur bei Garvorgängen mit 100 % Feuchte und Temperaturen bis 100 °C: Der Garvorgang wird vorzeitig beendet, wenn die Tür in der letzten Minute der Garzeit (55 Sekunden Restzeit) geöffnet wird.

## Garraum vorheizen

Die Funktion Booster dient zum schnellen Aufheizen des Garraums in einigen Betriebsarten.

Die Funktion Vorheizen kann in jeder Backofenbetriebsart (außer Eco-Heißluft) verwendet werden und muss für jeden Garvorgang einzeln eingeschaltet werden.

Das Vorheizen des Garraums ist nur bei wenigen Zubereitungen erforderlich.

■ Heizen Sie bei folgenden Zubereitungen den Garraum vor:

– Kuchen und Gebäck mit kurzer Garzeit (bis ca. 30 Minuten) sowie empfindliche Teige (z. B. Biskuit) in der Betriebsart Ober-/ Unterhitze

**Booster**

Als Werkeinstellung ist die Funktion Booster für die folgenden Betriebsarten eingeschaltet (Einstellungen | Booster | ein):

– Heißluft plus

– Ober-/ Unterhitze

Wenn Sie eine Temperatur über 100 °C einstellen und die Funktion Booster eingeschaltet ist, wird der Garraum mit einer schnellen Aufheizphase auf die eingestellte Temperatur aufgeheizt. Dabei werden Oberhitze-/Grillheizkörper, Ringheizkörper und Gebläse gleichzeitig eingeschaltet.

Empfindliche Teige (z. B. Biskuit, Kleingebäck) werden mit der Funktion Booster von oben zu schnell gebräunt.
Schalten Sie bei diesen Zubereitungen die Funktion Booster aus.

### Booster für einen Garvorgang ein- oder ausschalten

Wenn Sie die Einstellung Booster | ein gewählt haben, können Sie die Funktion für einen Garvorgang einzeln ausschalten.

Entsprechend können Sie die Funktion für einen Garvorgang einzeln einschalten, wenn Sie die Einstellung Booster | aus gewählt haben.

Beispiel: Sie haben eine Betriebsart und die erforderlichen Einstellungen wie z. B. eine Temperatur gewählt.
Sie wollen die Funktion Booster für diesen Garvorgang ausschalten.

- Ziehen Sie das Pull-down-Menü nach unten.

Booster ist orange markiert.

- Wählen Sie Booster.

Booster ist je nach Farbschema schwarz oder weiß markiert.

- Schließen Sie das Pull-down-Menü.

Die Funktion Booster ist während der Aufheizphase ausgeschaltet. Nur die der Betriebsart zugehörigen Heizkörper heizen den Garraum vor.

### Vorheizen

Sie können die meisten Zubereitungen in den kalten Garraum schieben, um die Wärme schon während der Aufheizphase zu nutzen.

Wenn Sie eine Garzeit eingestellt haben, läuft diese erst ab, wenn die Solltemperatur erreicht ist und Sie das Gargut eingeschoben haben.

Starten Sie den Garvorgang sofort, ohne den Startzeitpunkt zu verschieben.

**Vorheizen einschalten**

Die Funktion Vorheizen muss für jeden Garvorgang einzeln eingeschaltet werden.

Sie haben eine Betriebsart und die erforderlichen Einstellungen wie z. B. eine Temperatur gewählt.

- Ziehen Sie das Pull-down-Menü nach unten.

Vorheizen ist je nach Farbschema schwarz oder weiß markiert.

- Wählen Sie Vorheizen.

Vorheizen ist orange markiert.

Gerät wird vorgeheizt. Gargut noch nicht einschieben erscheint.

- Bestätigen Sie mit *OK*.
- Schließen Sie das Pull-down-Menü.

Die Meldung Gargut einschieben um erscheint mit einer Uhrzeit. Der Garraum wird auf die eingestellte Temperatur aufgeheizt.

- Schieben Sie das Gargut in den Garraum, sobald Sie dazu aufgefordert werden.
- Bestätigen Sie mit *OK*.

## Crisp function

Die Funktion Crisp function (Feuchtereduktion) ermöglicht es je nach Bedarf, Feuchtigkeit während des gesamten Garvorgangs oder nur zeitweise abzuführen.

Die Verwendung dieser Funktion ist sinnvoll bei Gargut wie z. B. Quiche, Pizza, Blechkuchen mit feuchtem Belag oder Muffins.

Besonders Geflügel erhält mit dieser Funktion eine krosse Haut.

In den folgenden Betriebsarten kann die Funktion Crisp function genutzt werden:

– Heißluft plus
– Ober-/ Unterhitze
– Intensivbacken
– Unterhitze
– Oberhitze
– Umluftgrill
– Kuchen spezial

### Crisp function einschalten

Die Funktion Crisp function muss für jeden Garvorgang einzeln eingeschaltet werden.

Sie haben eine Betriebsart und die erforderlichen Einstellungen wie z. B. eine Temperatur gewählt.
Sie wollen die Funktion Crisp function für diesen Garvorgang einschalten.

- Ziehen Sie das Pull-down-Menü nach unten.

Crisp function ist je nach Farbschema schwarz oder weiß markiert.

- Wählen Sie Crisp function.

Crisp function ist orange markiert.

- Schließen Sie das Pull-down-Menü.

Die Funktion Crisp function ist eingeschaltet.
Über das Pull-down-Menü kann die Funktion Crisp function jederzeit wieder ausgeschaltet werden.

## Dampfstöße auslösen

In allen Backofenbetriebsarten (außer Eco-Heißluft) können Sie während des Garvorgangs Dampfstöße auslösen. Die Anzahl der Dampfstöße ist nicht begrenzt.

Sobald Dampfstoß erscheint und Start grün unterlegt ist, können Sie einen Dampfstoß auslösen.

Warten Sie die Aufheizphase ab, damit sich der Dampf in der erwärmten Garraumluft gleichmäßig verteilt.

- Wählen Sie Start.

Der Dampfstoß wird ausgelöst. Die Dauer beträgt ca. 1 Minute.

- Verfahren Sie entsprechend, um weitere Dampfstöße auszulösen, sobald Start wieder grün unterlegt ist.

## Betriebsart wechseln

Während eines Garvorgangs können Sie zu einer anderen Betriebsart wechseln.

- Wählen Sie das Symbol der gewählten Betriebsart.
- Wenn Sie eine Garzeit eingestellt haben, bestätigen Sie die Meldung Vorgang abbrechen? mit ja.
- Wählen Sie die neue Betriebsart.

Die geänderte Betriebsart und die zugehörigen Vorschlagswerte erscheinen.

- Stellen Sie die Werte für den Garvorgang ein und bestätigen Sie mit *OK*.

Im Kapitel „Wichtiges und Wissenswertes“ finden Sie allgemein gültige Hinweise. Sind bei Lebensmitteln und/oder Anwendungsarten Besonderheiten zu beachten, wird in den entsprechenden Kapiteln darauf hingewiesen.

## Das Besondere am Dampfgaren

Vitamine und Mineralstoffe bleiben beim Dampfgaren fast vollständig erhalten, da das Gargut nicht im Wasser liegt.

Beim Dampfgaren bleibt der typische Eigengeschmack der Lebensmittel besser erhalten als beim herkömmlichen Kochen. Daher empfehlen wir, gar nicht oder erst nach dem Garen zu salzen. Die Lebensmittel behalten außerdem ihre frische, natürliche Farbe.

## Gargeschirr

### Garbehälter

Dem Dampfgarer ist Gargeschirr aus Edelstahl beigefügt. Zur Ergänzung sind weitere Garbehälter unterschiedlicher Größe erhältlich, die gelocht oder ungelocht lieferbar sind (siehe Kapitel „Nachkaufbares Zubehör“). So können für die jeweiligen Speisen die geeigneten Garbehälter ausgewählt werden.

Verwenden Sie zum **Dampfgaren** möglichst gelochte Garbehälter. Der Dampf kann von allen Seiten an das Gargut gelangen, und es gart gleichmäßig.

### Eigenes Geschirr

Sie können eigenes Geschirr verwenden. Beachten Sie dabei:

– Das Geschirr muss backofengeeignet und dampfbeständig sein. Wenn Sie zum Dampfgaren Kunststoffgeschirr verwenden möchten, erkundigen Sie sich beim Hersteller, ob es geeignet ist.

– Dickwandiges Geschirr, z. B. aus Porzellan, Keramik oder Steingut, ist zum Dampfgaren weniger geeignet. Dicke Wände leiten die Wärme schlecht und bewirken dadurch, dass sich die in den Tabellen angegebene Garzeit deutlich verlängert.

– Stellen Sie das Geschirr auf den eingeschobenen Rost oder in einen Garbehälter. Je nach Größe des Geschirrs können Sie auch den Rost mit der Stellfläche nach oben auf den Garraumboden legen, das Geschirr daraufstellen und zusätzlich die Aufnahmegitter herausnehmen (siehe Kapitel „Reinigung und Pflege“, Abschnitt „Aufnahmegitter reinigen“).

– Zwischen dem oberen Geschirrrand und der Garraumdecke muss etwas Abstand vorhanden sein, damit ausreichend Dampf in das Gefäß eindringen kann.

## Einschubebene

Sie können jede beliebige Einschubebene wählen und auch auf mehreren Ebenen gleichzeitig garen. Die Garzeit ändert sich dadurch nicht.

Wenn Sie zum Dampfgaren mehrere hohe Garbehälter gleichzeitig verwenden, schieben Sie die Garbehälter versetzt zueinander ein. Lassen Sie möglichst eine Ebene zwischen den Garbehältern frei.

Schieben Sie die Garbehälter, den Rost und das Blech immer zwischen den Streben der Aufnahmegitter ein, damit der Kippschutz gewährleistet ist.

## Tiefkühlware

Bei der Zubereitung von Tiefkühlware ist die Aufheizzeit länger als bei frischen Lebensmitteln. Je mehr Tiefkühlware sich im Garraum befindet, desto länger dauert die Aufheizphase.

## Temperatur

Beim Dampfgaren werden maximal 100 °C erreicht. Bei dieser Temperatur lassen sich fast alle Lebensmittel garen. Einige empfindliche Lebensmittel, z. B. Beerenobst, müssen mit geringerer Temperatur gegart werden, da sie sonst platzen. In den entsprechenden Kapiteln wird darauf hingewiesen.

## Garzeit

Beim Dampfgaren beginnt die Garzeit erst abzulaufen, wenn die eingestellte Temperatur erreicht ist.

Im Allgemeinen entsprechen die Garzeiten beim Dampfgaren den Garzeiten bei der Zubereitung im Kochtopf. Wird die Garzeit durch bestimmte Faktoren beeinflusst, wird in den folgenden Kapiteln darauf hingewiesen.

Die Garzeit ist nicht von der Menge der Lebensmittel abhängig. Die Garzeit für 1 kg Kartoffeln ist genau so lang wie für 500 g Kartoffeln.

## Garen mit Flüssigkeiten

Füllen Sie Garbehälter beim Garen mit Flüssigkeit nur zu $^2/_3$, um beim Entnehmen ein Überschwappen zu verhindern.

## Eigene Rezepte – Dampfgaren

Lebensmittel und Gerichte, die im Topf zubereitet werden, können auch im Dampfgarer gegart werden. Die Garzeiten sind auf den Dampfgarer übertragbar. Beachten Sie dabei, dass beim Dampfgaren nicht gebräunt werden kann.

## Universalblech und Combirost

Verwenden Sie das Universalblech mit aufgelegtem Combirost, z. B. beim Braten und Grillen. Beim Braten können Sie den aufgefangenen Fleischsaft anschließend zur Soßenzubereitung verwenden.

Wenn Sie das Universalblech mit aufgelegtem Combirost verwenden, schieben Sie das Universalblech zwischen den Streben einer Einschubebene ein, der Combirost liegt dann automatisch oberhalb auf. Ziehen Sie beim Herausnehmen beide Teile gleichzeitig heraus.

### Ausziehschutz

Combirost und Universalblech haben einen Ausziehschutz, der verhindert, dass sie aus der Einschubebene herausrutschen, wenn sie nur teilweise herausgezogen werden. Zum Herausnehmen müssen Combirost und Universalblech angehoben werden.

# Dampfgaren

## Eco-Dampfgaren

Zum energiesparenden Dampfgaren können Sie die Betriebsart Eco-Dampfgaren verwenden. Diese Betriebsart eignet sich vor allem zum Garen von Gemüse und Fisch.

Wir empfehlen die Garzeiten und Temperaturen aus den Tabellen im Kapitel „Dampfgaren“.
Bei Bedarf können Sie nachgaren.

Bei der Zubereitung von stärkehaltigen Lebensmitteln, z. B. Kartoffeln, Reis und Teigwaren, verwenden Sie bevorzugt die Betriebsart Dampfgaren.

**Einstellung**

Betriebsarten | Eco-Dampfgaren

## Hinweise zu den Gartabellen

Beachten Sie die Angaben zu Garzeiten, Temperaturen und gegebenenfalls zu Hinweisen für die Zubereitung.

**Garzeit ◴ wählen**

Die angegebenen Garzeiten sind Richtwerte.

- Wählen Sie zunächst die kürzere Zeit. Bei Bedarf können Sie nachgaren.

## Gemüse

### Frischware

Bereiten Sie frisches Gemüse wie gewohnt vor, z. B. waschen, putzen und zerkleinern.

### Tiefkühlware

Tiefkühlgemüse muss vor dem Garen nicht aufgetaut werden. Ausnahme: Im Block eingefrorenes Gemüse.

Tiefgekühltes und frisches Gemüse mit gleicher Garzeit können zusammen zubereitet werden.

Zerkleinern Sie größere, zusammengefrorene Stücke. Die Garzeit entnehmen Sie der Verpackung.

### Garbehälter

Lebensmittel mit kleinem Durchmesser pro Stück (z. B. Erbsen, Spargelstangen) bilden keine oder nur wenige Hohlräume, und der Dampf kann kaum eindringen. Um ein gleichmäßiges Garergebnis zu erhalten, wählen Sie für diese Lebensmittel flache Garbehälter, und füllen Sie diese nur etwa 3–5 cm hoch. Verteilen Sie größere Lebensmittelmengen auf mehrere flache Garbehälter.

Unterschiedliche Gemüse mit gleicher Garzeit können in einem Garbehälter zubereitet werden.

Garen Sie Gemüse, die in Flüssigkeit zubereitet werden, z. B. Rotkohl, in ungelochten Garbehältern.

### Einschubebene

Wenn Sie in gelochten Garbehältern färbendes Gemüse garen, z. B. Rote Bete, platzieren Sie keine anderen Lebensmittel darunter. So vermeiden Sie Verfärbungen durch herabtropfende Flüssigkeit.

### Garzeit

Die Garzeit ist wie beim konventionellen Kochen abhängig von der Größe des Gargutes und dem gewünschten Gargrad. Beispiel:
festkochende Kartoffel, geviertelt:
ca. 17 Minuten
festkochende Kartoffel, halbiert:
ca. 20 Minuten

### Einstellungen

Automatikprogramme Auto | Gemüse | ... |

oder

Betriebsarten | Dampfgaren
Temperatur: 100 °C
Garzeit: siehe Tabelle

# Dampfgaren

| Gemüse | [min] |
|---|---|
| Artischocken | 32–38 |
| Blumenkohl, ganz | 27–28 |
| Blumenkohl, Röschen | 8 |
| Bohnen, grün | 10–12 |
| Brokkoli, Röschen | 3–4 |
| Bundmöhren, ganz | 7–8 |
| Bundmöhren, halbiert | 6–7 |
| Bundmöhren, zerkleinert | 4 |
| Chicorée, halbiert | 4–5 |
| Chinakohl, geschnitten | 3 |
| Erbsen | 3 |
| Fenchel, halbiert | 10–12 |
| Fenchel, in Streifen | 4–5 |
| Grünkohl, geschnitten | 23–26 |
| Kartoffeln festkochend, geschält<br>ganz<br>halbiert<br>geviertelt | <br>27–29<br>21–22<br>16–18 |
| Kartoffeln vorwiegend festkochend, geschält<br>ganz<br>halbiert<br>geviertelt | <br>25–27<br>19–21<br>17–18 |
| Kartoffeln mehligkochend, geschält<br>ganz<br>halbiert<br>geviertelt | <br>26–28<br>19–20<br>15–16 |
| Kohlrabi, in Stifte geschnitten | 6–7 |
| Kürbis, gewürfelt | 2–4 |
| Maiskolben | 30–35 |
| Mangold, geschnitten | 2–3 |

| Gemüse | 🕘 [min] |
|---|---|
| Paprika, gewürfelt oder in Streifen | 2 |
| Pellkartoffeln, festkochend | 30–32 |
| Pilze | 2 |
| Porree (Lauch), geschnitten | 4–5 |
| Porree (Lauch), Stangen halbiert | 6 |
| Romanesco, ganz | 22–25 |
| Romanesco, Röschen | 5–7 |
| Rosenkohl | 10–12 |
| Rote Bete, ganz | 53–57 |
| Rotkohl, geschnitten | 23–26 |
| Schwarzwurzel, ganz, daumendick | 9–10 |
| Sellerieknolle, in Stifte geschnitten | 6–7 |
| Spargel, grün | 7 |
| Spargel, weiß, daumendick | 9–10 |
| Speisemöhren, zerkleinert | 6 |
| Spinat | 1–2 |
| Spitzkohl, geschnitten | 10–11 |
| Staudensellerie, geschnitten | 4–5 |
| Steckrüben, geschnitten | 6–7 |
| Weißkohl, geschnitten | 12 |
| Wirsing, geschnitten | 10–11 |
| Zucchini, Scheiben | 2–3 |
| Zuckerschoten | 5–7 |

🕘 Garzeit

## Fisch

### Frischware

Bereiten Sie frischen Fisch wie gewohnt vor, z. B. schuppen, ausnehmen und säubern.

### Tiefkühlware

Fisch muss zum Garen nicht vollkommen auftauen. Es genügt, wenn die Oberfläche weich genug wird, um die Gewürze aufzunehmen.

### Vorbereiten

Säuern Sie den Fisch vor dem Garen, z. B. mit Zitronen- oder Limettensaft. Das Säuern macht das Fischfleisch fester.

Der Fisch muss nicht gesalzen werden, da er seine Mineralstoffe, die für den Eigengeschmack sorgen, beim Dampfgaren weitestgehend behält.

### Garbehälter

Fetten Sie gelochte Garbehälter ein.

### Einschubebene

Wenn Sie in gelochten Garbehältern Fisch und gleichzeitig in anderen Garbehältern weitere Lebensmittel garen, vermeiden Sie Geschmacksübertragungen durch herabtropfende Flüssigkeit, indem Sie den Fisch direkt über dem Universalblech einschieben.

### Temperatur

**85–90 °C**
Zum schonenden Garen von empfindlichen Fischsorten, z. B. Seezunge.

**100 °C**
Zum Garen von Fischsorten mit festem Fleisch, z. B. Kabeljau und Lachs.
Zum Garen von Fisch in Soße oder Brühe.

### Garzeit

Die Garzeit ist abhängig von der Dicke und der Beschaffenheit des Gargutes, nicht vom Gewicht. Je dicker das Stück ist, desto länger ist die Garzeit. Ein Stück Fisch mit 500 g Gewicht und 3 cm Höhe hat eine längere Garzeit als ein Stück mit 500 g und 2 cm Höhe.

Je länger Fisch gart, desto fester wird sein Fleisch. Halten Sie die angegebenen Garzeiten ein. Wenn der Fisch nicht ausreichend durchgegart ist, garen Sie nur wenige Minuten nach.

Verlängern Sie die angegebenen Garzeiten um einige Minuten, wenn Fisch in Soße oder Brühe gegart wird.

**Tipps**

– Durch Einsatz von Gewürzen und Kräutern, z. B. Dill, unterstützen Sie den Eigengeschmack.

– Garen Sie größere Fische in Schwimmstellung. Damit Sie den nötigen Halt bekommen, stellen Sie eine kleine Tasse oder Ähnliches umgedreht in den Garbehälter. Setzen Sie den Fisch mit der geöffneten Bauchseite darauf.

– Geben Sie die anfallenden Abfälle wie Gräten, Flossen und Fischköpfe zusammen mit Suppengemüse und kaltem Wasser in einen Garbehälter, um **Fischfond** herzustellen. Garen Sie bei 100 °C für 60–90 Minuten. Je länger die Garzeit ist, desto kräftiger wird der Fond.

– Für die Zubereitung **Fisch blau** wird der Fisch in Wasser mit Essig gegart (Verhältnis Wasser : Essig nach Rezept). Wichtig ist, die Haut des Fisches nicht zu verletzen. Geeignet für diese Zubereitung sind Karpfen, Forelle, Schleie, Aal und Lachs.

**Einstellungen**

Automatikprogramme Auto | Fisch | ... | Dampfgaren

oder

Betriebsarten | Dampfgaren
Temperatur: siehe Tabelle
Garzeit: siehe Tabelle

# Dampfgaren

| Fisch | [°C] | [min] |
|---|---|---|
| Aal | 100 | 5–7 |
| Barschfilet | 100 | 8–10 |
| Doradenfilet | 85 | 3 |
| Forelle, 250 g | 90 | 10–13 |
| Heilbuttfilet | 85 | 4–6 |
| Kabeljaufilet | 100 | 6 |
| Karpfen, 1,5 kg | 100 | 18–25 |
| Lachsfilet | 100 | 6–8 |
| Lachssteak | 100 | 8–10 |
| Lachsforelle | 90 | 14–17 |
| Pangasiusfilet | 85 | 3 |
| Rotbarschfilet | 100 | 6–8 |
| Schellfischfilet | 100 | 4–6 |
| Schollenfilet | 85 | 4–5 |
| Seeteufelfilet | 85 | 8–10 |
| Seezungenfilet | 85 | 3 |
| Steinbuttfilet | 85 | 5–8 |
| Thunfischfilet | 85 | 5–10 |
| Zanderfilet | 85 | 4 |

Temperatur, Garzeit

## Fleisch

### Frischware

Bereiten Sie das Fleisch wie gewohnt vor.

### Tiefkühlware

Tauen Sie tiefgefrorenes Fleisch vor dem Garen auf (siehe Kapitel „Spezialanwendungen“, Abschnitt „Auftauen“).

### Vorbereitung

Fleisch, das gebräunt und anschließend geschmort werden soll, z. B. Gulasch, muss auf der Kochstelle angebraten werden.

### Garzeit

Die Garzeit ist abhängig von der Dicke und der Beschaffenheit des Gargutes, nicht vom Gewicht. Je dicker das Stück ist, desto länger ist die Garzeit. Ein Stück Fleisch mit 500 g Gewicht und 10 cm Höhe hat eine längere Garzeit als ein Stück mit 500 g und 5 cm Höhe.

### Tipps

– Sollen die **Aromastoffe** erhalten bleiben, verwenden Sie einen gelochten Garbehälter. Schieben Sie einen ungelochten Garbehälter oder das Universalblech darunter ein, um das Konzentrat aufzufangen. Sie können mit dem Konzentrat Soßen verfeinern oder es zur späteren Verwendung einfrieren.

– Zur Herstellung einer **kräftigen Brühe** eignen sich Suppenhuhn und vom Rind Beinscheibe, Brustfleisch, Hohe Rippe und Rinderknochen. Geben Sie das Fleisch zusammen mit Knochen, Suppengemüse und kaltem Wasser in einen Garbehälter. Je länger die Garzeit ist, desto kräftiger wird der Fond.

### Einstellungen

Automatikprogramme Auto | Fleisch | ... | Dampfgaren

oder

Betriebsarten | Dampfgaren
Temperatur: 100 °C
Garzeit: siehe Tabelle

# Dampfgaren

| Fleisch | 🕘 [min] |
|---|---|
| Beinscheibe, bedeckt mit Wasser | 110–120 |
| Eisbein | 135–140 |
| Hähnchenbrustfilet | 8–10 |
| Haxe | 105–115 |
| Hohe Rippe, bedeckt mit Wasser | 110–120 |
| Kalbsgeschnetzeltes | 3–4 |
| Kasselerscheiben | 6–8 |
| Lammragout | 12–16 |
| Poularde | 60–70 |
| Putenrouladen | 12–15 |
| Putenschnitzel | 4–6 |
| Querrippe, bedeckt mit Wasser | 130–140 |
| Rindergulasch | 105–115 |
| Suppenhuhn, bedeckt mit Wasser | 80–90 |
| Tafelspitz | 110–120 |

🕘 Garzeit

## Reis

Reis quillt während des Garens, deshalb muss er in Flüssigkeit gegart werden. Je nach Sorte ist die Aufnahme der Flüssigkeit und damit das Verhältnis Reis zu Flüssigkeit unterschiedlich.

Während des Garvorgangs nimmt der Reis die Flüssigkeit komplett auf, sodass keine Nährstoffe verloren gehen.

**Einstellungen**

Automatikprogramme Auto | Reis | ... |

oder

Betriebsarten ▭ | Dampfgaren
Temperatur: 100 °C
Garzeit: siehe Tabelle

| | **Verhältnis Reis : Flüssigkeit** | **◴ [min]** |
|---|---|---|
| Basmatireis | 1 : 1,5 | 15 |
| Parboiled Reis | 1 : 1,5 | 23–25 |
| Rundkornreis: | | |
| Milchreis | 1 : 2,5 | 30 |
| Risotto | 1 : 2,5 | 18–19 |
| Vollkornreis | 1 : 1,5 | 26–29 |
| Wildreis | 1 : 1,5 | 26–29 |

◴ Garzeit

# Dampfgaren

## Getreide

Getreide quillt während des Garens, deshalb muss es in Flüssigkeit gegart werden. Das Verhältnis Getreide zu Flüssigkeit ist von der Getreidesorte abhängig.

Getreide kann in ganzen Körnern oder geschrotet gegart werden.

**Einstellungen**

Automatikprogramme Auto | Getreide | ... |

oder

Betriebsarten | Dampfgaren
Temperatur: 100 °C
Garzeit: siehe Tabelle

| | **Verhältnis Getreide : Flüssigkeit** | **Garzeit [min]** |
|---|---|---|
| Amarant | 1 : 1,5 | 15–17 |
| Bulgur | 1 : 1,5 | 9 |
| Grünkern, ganz | 1 : 1 | 18–20 |
| Grünkern, geschrotet | 1 : 1 | 7 |
| Hafer, ganz | 1 : 1 | 18 |
| Hafer, geschrotet | 1 : 1 | 7 |
| Hirse | 1 : 1,5 | 10 |
| Polenta | 1 : 3 | 10 |
| Quinoa | 1 : 1,5 | 15 |
| Roggen, ganz | 1 : 1 | 35 |
| Roggen, geschrotet | 1 : 1 | 10 |
| Weizen, ganz | 1 : 1 | 30 |
| Weizen, geschrotet | 1 : 1 | 8 |

Garzeit

## Nudeln/Teigwaren

### Trockenware

Trockene Nudeln und Teigwaren quellen während des Garens, deshalb müssen sie in Flüssigkeit gegart werden. Die Flüssigkeit muss die Nudeln gut bedecken. Bei Verwendung heißer Flüssigkeit ist das Garergebnis besser.

Verlängern Sie die vom Hersteller angegebene Garzeit um ca. $^1/_3$.

### Frischware

Frische Nudeln und Teigwaren, z. B. aus dem Kühlregal, müssen nicht quellen. Garen Sie sie in einem gefetteten, gelochten Garbehälter.

Lösen Sie zusammengeklebte Nudeln oder Teigwaren voneinander und verteilen Sie sie gleichmäßig im Garbehälter.

### Einstellungen

Automatikprogramme Auto | Teigwaren | ... |

oder

Betriebsarten | Dampfgaren
Temperatur: 100 °C
Garzeit: siehe Tabelle

| **Frischware** | **[min]** |
|---|---|
| Gnocchi | 2 |
| Knöpfli | 1 |
| Ravioli | 2 |
| Spätzle | 1 |
| Tortellini | 2 |
| **Trockenware, bedeckt mit Wasser** | |
| Bandnudeln | 14 |
| Suppennudeln | 8 |

Garzeit

# Dampfgaren

## Klöße

Fertigklöße im Kochbeutel müssen gut mit Wasser bedeckt werden, weil sie sonst trotz vorherigem Wässern nicht genug Feuchtigkeit aufnehmen und auseinanderfallen.

Garen Sie frische Klöße in einem gefetteten, gelochten Garbehälter.

**Einstellungen**

Automatikprogramme Auto | Teigwaren | ... |

oder

Betriebsarten ▭ | Dampfgaren
Temperatur: 100 °C
Garzeit: siehe Tabelle

| | ◴ [min] |
|---|---|
| Dampfnudeln | 30 |
| Hefeklöße | 20 |
| Kartoffelklöße im Kochbeutel | 20 |
| Semmelknödel im Kochbeutel | 18–20 |

◴ Garzeit

## Hülsenfrüchte, getrocknet

Getrocknete Hülsenfrüchte sollten vor dem Garen mindestens 10 Stunden in kaltem Wasser eingeweicht werden. Durch das Einweichen werden sie bekömmlicher und die Garzeit wird verkürzt. Die eingeweichten Hülsenfrüchte müssen beim Garen mit Flüssigkeit bedeckt sein.

**Linsen** müssen nicht eingeweicht werden.

Bei nicht eingeweichten Hülsenfrüchten muss je nach Sorte ein bestimmtes Verhältnis Hülsenfrüchte zu Flüssigkeit beachtet werden.

**Einstellungen**

Automatikprogramme Auto | Hülsenfrüchte | ... |

oder

Betriebsarten | Dampfgaren
Temperatur: 100 °C
Garzeit: siehe Tabelle

| Eingeweicht | |
|---|---|
| | ◴ **[min]** |
| **Bohnen** | |
| Kidneybohnen | 55–65 |
| Rote Bohnen (Azuki-Bohnen) | 20–25 |
| Schwarze Bohnen | 55–60 |
| Wachtelbohnen | 55–65 |
| Weiße Bohnen | 34–36 |
| **Erbsen** | |
| Gelbe Erbsen | 40–50 |
| Grüne Erbsen, geschält | 27 |

◴ Garzeit

# Dampfgaren

| Nicht eingeweicht | | |
|---|---|---|
| | **Verhältnis Hülsenfrüchte : Flüssigkeit** | **🕘 [min]** |
| **Bohnen** | | |
| Kidneybohnen | 1 : 3 | 130–140 |
| Rote Bohnen (Azuki-Bohnen) | 1 : 3 | 95–105 |
| Schwarze Bohnen | 1 : 3 | 100–120 |
| Wachtelbohnen | 1 : 3 | 115–135 |
| Weiße Bohnen | 1 : 3 | 80–90 |
| **Linsen** | | |
| Braune Linsen | 1 : 2 | 13–14 |
| Rote Linsen | 1 : 2 | 7 |
| **Erbsen** | | |
| Gelbe Erbsen | 1 : 3 | 110–130 |
| Grüne Erbsen, geschält | 1 : 3 | 60–70 |

🕘 Garzeit

## Hühnereier

Benutzen Sie gelochte Garbehälter, wenn Sie gekochte Eier zubereiten möchten.

Die Eier müssen vor dem Garen nicht angepiekst werden. Da sie während der Aufheizphase langsam erwärmt werden, platzen sie beim Dampfgaren nicht.

Fetten Sie ungelochte Garbehälter ein, wenn Sie darin Eierspeisen zubereiten, z. B. Eierstich.

### Einstellungen

Automatikprogramme Auto | Hühnereier | ... |

oder

Betriebsarten ▭ | Dampfgaren
Temperatur: 100 °C
Garzeit: siehe Tabelle

| | ◴ [min] |
|---|---|
| **Größe S** | |
| weich | 3 |
| mittel | 5 |
| hart | 9 |
| **Größe M** | |
| weich | 4 |
| mittel | 6 |
| hart | 10 |
| **Größe L** | |
| weich | 5 |
| mittel | 6–7 |
| hart | 12 |
| **Größe XL** | |
| weich | 6 |
| mittel | 8 |
| hart | 13 |

◴ Garzeit

## Obst

Damit kein Saft verloren geht, sollten Sie Obst in einem ungelochten Garbehälter garen. Wenn Sie Obst in einem gelochten Garbehälter garen, schieben Sie darunter einen ungelochten Garbehälter ein. So geht ebenfalls kein Saft verloren.

**Tipp:** Sie können den aufgefangenen Saft zur Herstellung eines Tortengusses verwenden.

### Einstellungen

Automatikprogramme Auto | Obst | ... |

oder

Betriebsarten ▭ | Dampfgaren
Temperatur: 100 °C
Garzeit: siehe Tabelle

| | 🕘 [min] |
|---|---|
| Äpfel, in Stücken | 1–3 |
| Birnen, in Stücken | 1–3 |
| Kirschen | 2–4 |
| Mirabellen | 1–2 |
| Nektarinen/Pfirsiche, in Stücken | 1–2 |
| Pflaumen | 1–3 |
| Quitten, gewürfelt | 6–8 |
| Rhabarber, in Stücken | 1–2 |
| Stachelbeeren | 2–3 |

🕘 Garzeit

## Wurstwaren

### Einstellungen

Automatikprogramme Auto | Wurstwaren | ... |

oder

Betriebsarten ▭ | Dampfgaren
Temperatur: 90 °C
Garzeit: siehe Tabelle

| Wurstwaren | 🕘 [min] |
|---|---|
| Brühwurst | 6–8 |
| Fleischwurst | 6–8 |
| Weißwurst | 6–8 |

🕘 Garzeit

## Krustentiere

### Vorbereitung

Tauen Sie tiefgekühlte Krustentiere vor dem Garen auf.

Schälen Sie die Krustentiere, entfernen Sie den Darm und waschen Sie sie.

### Garbehälter

Fetten Sie gelochte Garbehälter ein.

### Garzeit

Je länger Krustentiere garen, desto fester werden sie. Halten Sie die angegebenen Garzeiten ein.

Verlängern Sie die angegebenen Garzeiten um einige Minuten, wenn Krustentiere in Soße oder Brühe gegart werden.

### Einstellungen

Automatikprogramme Auto | Krustentiere | ... |

oder

Betriebsarten | Dampfgaren
Temperatur: siehe Tabelle
Garzeit: siehe Tabelle

| | [°C] | [min] |
|---|---|---|
| Crevetten | 90 | 3 |
| Garnelen | 90 | 3 |
| King Prawns | 90 | 4 |
| Krabben | 90 | 3 |
| Langusten | 95 | 10–15 |
| Shrimps | 90 | 3 |

Temperatur, Garzeit

## Muscheln

### Frischware

⚠ Vergiftungsgefahr durch verdorbene Muscheln.
Verdorbene Muscheln können Lebensmittelvergiftungen auslösen.
Bereiten Sie nur geschlossene Muscheln zu.
Essen Sie keine Muscheln, die nach dem Garen noch geschlossen sind.

Wässern Sie frische Muscheln vor dem Garen einige Stunden, damit diese evtl. vorhandenen Sand ausspülen können. Bürsten Sie die Muscheln anschließend kräftig, um die anhängenden Fasern zu entfernen.

### Tiefkühlware

Tauen Sie gefrorene Muscheln auf.

### Garzeit

Je länger Muscheln garen, desto fester wird das Muschelfleisch. Halten Sie die angegebenen Garzeiten ein.

### Einstellungen

Automatikprogramme Auto | Muscheln | ... |

oder

Betriebsarten ▭ | Dampfgaren
Temperatur: siehe Tabelle
Garzeit: siehe Tabelle

| | [°C] | [min] |
|---|---|---|
| Entenmuscheln | 100 | 2 |
| Herzmuscheln | 100 | 2 |
| Miesmuscheln | 90 | 12 |
| Jacobsmuscheln | 90 | 5 |
| Schwertmuscheln | 100 | 2–4 |
| Venusmuscheln | 90 | 4 |

Temperatur, Garzeit

## Menügaren – manuell

Schalten Sie beim manuellen Menügaren die Dampfreduktion aus (siehe Kapitel „Einstellungen“, Abschnitt „Dampfreduktion“).

Beim Menügaren können Sie verschiedene Lebensmittel mit unterschiedlichen Garzeiten zu einem Menü zusammenstellen, z. B. Rotbarschfilet mit Reis und Brokkoli.
Die Lebensmittel werden dabei zeitversetzt in den Garraum geschoben, damit sie zur gleichen Zeit fertig gegart sind.

### Einschubebene

Schieben Sie tropfende (z. B. Fisch) oder färbende Lebensmittel (z. B. Rote Beete) direkt über dem Universalblech ein. So vermeiden Sie Geschmacksübertragungen oder Verfärbungen durch herabtropfende Flüssigkeit.

### Temperatur

Die Temperatur beim Menügaren muss 100 °C betragen, da der Großteil der Lebensmittel nur bei dieser Temperatur gar wird.
Garen Sie das Menü keinesfalls mit der geringeren Temperatur, wenn für die Lebensmittel unterschiedliche Temperaturen empfohlen werden, z. B. für Doradenfilet 85 °C und Kartoffeln 100 °C.

Wenn für ein Lebensmittel eine Temperatur von z. B. 85 °C empfohlen wird, sollten Sie zunächst testen, wie das Ergebnis ist, wenn mit 100 °C gegart wird. Empfindliche Fischsorten mit loser Struktur, z. B. Seezunge und Scholle, werden bei 100 °C sehr fest.

### Garzeit

Wenn die empfohlene Gartemperatur erhöht wird, muss die Garzeit um ca. $^1/_3$ gekürzt werden.

### Beispiel

Garzeiten der Lebensmittel
(siehe Gartabellen im Kapitel „Dampfgaren“)

| | |
|---|---|
| Paraboiled Reis | 24 Minuten |
| Rotbarschfilet | 6 Minuten |
| Brokkoli | 4 Minuten |

Berechnung der einzustellenden Garzeiten:

24 Minuten minus 6 Minuten = 18 Minuten (1. Garzeit: Reis)

6 Minuten minus 4 Minuten = 2 Minuten (2. Garzeit: Rotbarschfilet)

Rest = 4 Minuten (3. Garzeit: Brokkoli)

| Garzeit | 24 Min. Reis | | |
|---|---|---|---|
| | | 6 Min. Rotbarschfilet | |
| | | | 4 Min. Brokkoli |
| Einstellung | 18 Min. | 2 Min. | 4 Min. |

**Ein Menü garen**

- Schieben Sie zuerst den Reis in den Garraum.
- Stellen Sie die 1. Garzeit ein, also 18 Minuten.
- Wenn die 18 Minuten abgelaufen sind, schieben Sie das Rotbarschfilet ein.
- Stellen Sie die 2. Garzeit ein, also 2 Minuten.
- Wenn die 2 Minuten abgelaufen sind, schieben Sie den Brokkoli ein.
- Stellen Sie die 3. Garzeit ein, also 4 Minuten.

Bei diesem schonenden Garverfahren werden Lebensmittel in einer Vakuumverpackung langsam und bei niedrigen, konstanten Temperaturen gegart.

Durch die Vakuumierung verdunstet während des Garvorgangs keine Feuchtigkeit und alle Nähr- und Aromastoffe bleiben erhalten.

Das Garergebnis ist ein geschmacksintensives und gleichmäßig gegartes Lebensmittel.

Verwenden Sie nur frische und einwandfreie Lebensmittel.
Achten Sie auf hygienische Bedingungen sowie die Einhaltung der Kühlkette.

Verwenden Sie nur hitzestabile, kochfeste Vakuumierbeutel.
Garen Sie keine Lebensmittel in der Verkaufsverpackung, z. B. vakuumierte Tiefkühlkost, da womöglich kein geeigneter Vakuumierbeutel verwendet wurde.
Verwenden Sie den Vakuumierbeutel nicht mehrfach.

Vakuumieren Sie das Gargut ausschließlich mit einem Kammervakuumierer.

## Wichtige Hinweise zur Verwendung

Um ein optimales Garergebnis zu erhalten, beachten Sie die folgenden Hinweise:

– Verwenden Sie weniger Gewürze und Kräuter als bei der herkömmlichen Zubereitung, da der Einfluss auf den Geschmack des Gargutes intensiver ist.
Sie können das Gargut auch ungewürzt garen und erst nach dem Garvorgang würzen.

– Durch Zusatz von Salz, Zucker und Flüssigkeiten verringert sich die Garzeit.

– Durch Zusatz von säurehaltigen Lebensmitteln wie Zitrone oder Essig wird das Gargut fester.

– Verwenden Sie keinen Alkohol oder Knoblauch, da ein unangenehmer Beigeschmack entstehen kann.

– Verwenden Sie nur Vakuumierbeutel, die zur Größe des Gargutes passen. Wenn der Vakuumierbeutel zu groß ist, kann zu viel Luft darin verbleiben.

– Wenn Sie mehrere Lebensmittel in einem Vakuumierbeutel garen wollen, legen Sie die Lebensmittel nebeneinander in den Beutel.

– Wenn Sie Lebensmittel in mehreren Vakuumierbeuteln gleichzeitig garen wollen, legen Sie die Beutel nebeneinander auf den Rost.

– Die Garzeiten sind abhängig von der Dicke des Gargutes.

– Bei hoher Temperatur und/oder langer Garzeit kann Wassermangel auftreten. Kontrollieren Sie zwischendurch die Anzeige im Display.

– Lassen Sie die Tür während des Garvorgangs geschlossen. Das Öffnen der Tür verlängert den Garprozess und kann zu anderen Garergebnissen führen.

– Die Angaben zur Temperatur und Garzeit aus Sous-vide-Rezepten können nicht immer 1:1 übernommen werden. Passen Sie diese Einstellungen an den von Ihnen gewünschten Gargrad an.

## Tipps

– Um Vorbereitungszeiten zu verkürzen, können Sie Lebensmittel 1–2 Tage vor dem Garvorgang vakuumieren. Lagern Sie die vakuumierten Lebensmittel im Kühlschrank bei maximal 5 °C. Um Qualität und Geschmack zu erhalten, sollten die Lebensmittel nach spätestens 2 Tagen gegart werden.

– Frieren Sie Flüssigkeiten, z. B. Marinade, vor dem Vakuumieren ein, um ein Auslaufen aus dem Vakuumierbeutel zu vermeiden.

– Schlagen Sie die Ränder des Vakuumierbeutels zum Befüllen nach außen um. So erhalten Sie eine saubere und einwandfreie Schweißnaht.

– Wenn Sie das Gargut nicht direkt nach dem Garvorgang verzehren möchten, legen Sie es sofort danach in Eiswasser und lassen es vollständig auskühlen. Lagern Sie das Gargut anschließend bei maximal 5 °C.
So bewahren Sie Qualität und Geschmack und verlängern die Haltbarkeit.
**Ausnahme:** Verzehren Sie Geflügelfleisch direkt nach dem Garvorgang.

– Schneiden Sie den Vakuumierbeutel nach dem Garvorgang an allen Seiten auf, um besser an das Gargut zu gelangen.

– Braten Sie Fleisch und feste Fischsorten (z. B. Lachs) vor dem Servieren sehr kurz scharf an. So können sich Röstaromen frisch entwickeln.

– Verwenden Sie den Sud oder die Marinade von Gemüse, Fisch oder Fleisch für die Zubereitung einer Soße.

– Servieren Sie das Gargut auf vorgewärmten Tellern.

## Betriebsart Sous-vide verwenden

- Spülen Sie das Gargut mit kaltem Wasser ab und trocknen Sie es.
- Legen Sie das Gargut in einen Vakuumierbeutel und geben Sie gegebenenfalls Gewürze oder Flüssigkeiten hinzu.
- Vakuumieren Sie das Gargut mit einem Kammervakuumierer.
- Für ein optimales Garergebnis schieben Sie den Rost in Ebene 2.
- Legen Sie das vakuumierte Gargut (bei mehreren Beuteln nebeneinander) auf den Rost.
- Wählen Sie Betriebsarten.
- Wählen Sie Sous-vide.
- Ändern Sie die Vorschlagstemperatur, falls erforderlich.
- Bestätigen Sie mit *OK*.
- Nehmen Sie gegebenenfalls weitere Einstellungen vor (siehe Kapitel „Bedienung“).

## Mögliche Ursachen für schlechte Ergebnisse

Der Vakuumierbeutel ist aufgegangen:

– Die Schweißnaht war nicht sauber oder stabil genug und hat sich gelöst.

– Der Beutel wurde durch einen spitzen Knochen beschädigt.

Das Gargut hat einen unangenehmen Bei- oder Fremdgeschmack:

– Falsche Lagerung des Gargutes, die Kühlkette wurde unterbrochen.

– Das Gargut war vor der Vakuumierung keimbelastet.

– Zutaten (z. B. Gewürze) waren zu hoch dosiert.

– Der Beutel oder die Schweißnaht war nicht einwandfrei.

– Das Vakuum war zu schwach.

– Das Gargut wurde nicht direkt nach dem Garvorgang verzehrt oder gekühlt.

Die in den Tabellen angegebenen Zeiten sind Richtwerte. Wir empfehlen, zunächst die kürzere Garzeit zu wählen. Bei Bedarf können Sie nachgaren. Die Garzeit beginnt erst nach Erreichen der eingestellten Temperatur abzulaufen.

| Gargut | Zugabe vorab | | [°C] | [min] |
|---|---|---|---|---|
| | Zucker | Salz | | |
| **Fisch** | | | | |
| Kabeljaufilet, 2,5 cm dick | | x | 54 | 35 |
| Lachsfilet, 2–3 cm dick | | x | 52 | 30 |
| Seeteufelfilet | | x | 62 | 18 |
| Zanderfilet, 2 cm dick | | x | 55 | 30 |
| **Gemüse** | | | | |
| Blumenkohlröschen, mittel bis groß | | x | 85 | 40 |
| Hokkaido Kürbis, in Spalten | | x | 85 | 15 |
| Kohlrabi, in Scheiben | | x | 85 | 30 |
| Spargel, weiß, ganz | x | x | 85 | 22–27 |
| Süßkartoffel, in Scheiben | | x | 85 | 18 |
| **Obst** | | | | |
| Ananas, in Spalten | x | | 85 | 75 |
| Äpfel, in Scheiben | x | | 80 | 20 |
| Babybananen, ganz | | | 62 | 10 |
| Pfirsiche, halbiert | x | | 62 | 25–30 |
| Rhabarber, in Stücken | | | 75 | 13 |
| Zwetschgen, halbiert | x | | 70 | 10–12 |
| **Sonstiges** | | | | |
| Bohnen, weiß, eingeweicht im Verhältnis 1 : 2 (Bohnen : Flüssigkeit) | | x | 90 | 240 |
| Garnelen, geschält und entdarmt | | x | 56 | 19–21 |
| Hühnerei, ganz | | | 65–66 | 60 |
| Jakobsmuscheln, ausgelöst | | | 52 | 25 |
| Schalotte, ganz | x | x | 85 | 45–60 |

Temperatur, Garzeit

# Sous-vide

| Gargut | Zugabe vorab | | [°C] | | [min] |
|---|---|---|---|---|---|
| | Zucker | Salz | medium* | durch* | |
| **Fleisch** | | | | | |
| Entenbrust, ganz | | x | 66 | 72 | 35 |
| Lammrücken mit Knochen | | | 58 | 62 | 50 |
| Rinderfiletsteak, 4 cm dick | | | 56 | 61 | 120 |
| Rinderhüftsteak, 2,5 cm dick | | | 56 | – | 120 |
| Schweinefilet, ganz | | x | 63 | 67 | 60 |

Temperatur, Garzeit

* Gargrad
Der Gargrad „durch“ entspricht einem Gargrad mit höherer Kerntemperatur als „medium“, ist jedoch nicht im klassischen Sinne durchgegart.

## Wiedererwärmen

Erwärmen Sie Kohlgemüse, z. B. Kohlrabi und Blumenkohl, nur in Verbindung mit einer Soße. Ohne Soße kann dieses beim Wiedererwärmen einen unangenehmen kohligen Beigeschmack und eine gräulich-bräunliche Farbe entwickeln.

Lebensmittel mit kurzer Garzeit und solche, bei denen sich der Gargrad beim Wiedererwärmen verändert, z. B. Fisch, sind grundsätzlich nicht zum Wiedererwärmen geeignet.

### Vorbereitung

Legen Sie die gegarten Lebensmittel direkt nach dem Garvorgang für etwa 1 Stunde in Eiswasser. Das schnelle Herunterkühlen verhindert das Nachgaren der Lebensmittel. So bleibt der optimale Garzustand erhalten.
Lagern Sie die Lebensmittel anschließend im Kühlschrank bei maximal 5 °C.

Beachten Sie, dass die Qualität der Lebensmittel abnimmt, je länger sie gelagert werden.
Wir empfehlen, die Lebensmittel vor dem Wiedererwärmen nicht länger als 5 Tage im Kühlschrank zu lagern.

### Einstellungen

Betriebsarten | Sous-vide
Temperatur: siehe Tabelle
Zeit: siehe Tabelle

# Sous-vide

### Wiedererwärmen in der Betriebsart Sous-vide

Die in der Tabelle angegebenen Zeiten sind Richtwerte. Bei Bedarf können Sie die Zeit verlängern. Die Zeit beginnt erst nach Erreichen der eingestellten Temperatur abzulaufen.

| **Lebensmittel** | **[°C]** | | **[min]** [2] |
|---|---|---|---|
| | **medium** [1] | **durch** [1] | |
| **Fleisch** | | | |
| Lammrücken mit Knochen | 58 | 62 | 30 |
| Rinderfiletsteak, 4 cm dick | 56 | 61 | 30 |
| Rinderhüftsteak, 2,5 cm dick | 56 | – | 30 |
| Schweinefilet, ganz | 63 | 67 | 30 |
| **Gemüse** | | | |
| Blumenkohlröschen, mittel bis groß [3] | 85 | | 15 |
| Kohlrabi, in Scheiben [3] | 85 | | 10 |
| **Obst** | | | |
| Ananas, in Spalten | 85 | | 10 |
| **Sonstiges** | | | |
| Bohnen, weiß, eingeweicht im Verhältnis 1 : 2 (Bohnen : Flüssigkeit) | 90 | | 10 |
| Schalotte, ganz | 85 | | 10 |

Temperatur, Zeit

[1] Gargrad
Der Gargrad „durch“ entspricht einem Gargrad mit höherer Kerntemperatur als „medium“, ist jedoch nicht im klassischen Sinne durchgegart.

[2] Die Zeiten gelten für vakuumierte Lebensmittel mit einer Ausgangstemperatur von ca. 5 °C (Kühlschranktemperatur).

[3] Nur in Soße gegart wiedererwärmen.

## Erhitzen

Verwenden Sie zum Erhitzen von Sous-vide-gegarten Lebensmitteln die Betriebsart Sous-vide (siehe Kapitel „Sous-vide“, Abschnitt „Wiedererwärmen“).

Lebensmittel werden im Dampfgarer schonend erhitzt, sie trocknen nicht aus und garen nicht nach. Sie erhitzen gleichmäßig und müssen zwischendurch nicht umgerührt werden.

Sie können fertig portionierte Tellergerichte (Fleisch, Gemüse, Kartoffeln) ebenso erhitzen wie einzelne Lebensmittel.

### Gargeschirr

Kleine Mengen können auf einem Teller, größere Mengen im Garbehälter erhitzt werden.

### Zeit

Stellen Sie für ein Tellergericht 10–12 Minuten ein. Mehrere Teller benötigen etwas länger.
Wenn Sie mehrere Erhitzungsvorgänge nacheinander starten, reduzieren Sie für den zweiten und weitere Vorgänge die Zeit um ca. 5 Minuten, da der Garraum noch warm ist.

### Feuchte

Je feuchter das Lebensmittel, umso geringer ist die einzustellende Feuchte.

### Tipps

– Erhitzen Sie große Stücke wie Braten nicht im Ganzen, sondern portionsweise als Tellergericht.

– Halbieren Sie kompakte Stücke wie gefüllte Paprika oder Rouladen.

– Erhitzen Sie Soßen separat. Ausnahmen sind Speisen, die in Soße zubereitet werden (z. B. Gulasch).

– Beachten Sie, dass panierte Lebensmittel, z. B. Schnitzel, nicht kross bleiben.

Die Lebensmittel müssen beim Erhitzen nicht abgedeckt werden.

### Einstellungen

Spezialanwendungen | Erhitzen
oder
Betriebsarten | Combigaren | Combigaren + Heißluft plus

Temperatur: siehe Tabelle
Feuchte: siehe Tabelle
Zeit: siehe Tabelle

# Spezialanwendungen

Die in der Tabelle angegebenen Zeiten sind Richtwerte. Wir empfehlen, zunächst die kürzere Zeit zu wählen. Bei Bedarf können Sie die Zeit verlängern.

| **Lebensmittel** | **[°C]** | **[%]** | *** [min]** |
|---|---|---|---|
| **Gemüse** | | | |
| Möhren<br>Blumenkohl<br>Kohlrabi<br>Bohnen | 120 | 70 | 8–10 |
| **Beilagen** | | | |
| Nudeln<br>Reis<br>Kartoffeln, längs halbiert | 120 | 70 | 8–10 |
| Klöße<br>Kartoffelpüree | 140 | 70 | 18–20 |
| **Fleisch und Geflügel** | | | |
| Braten in Scheiben, 1,5 cm dick<br>Rouladen, in Scheiben geschnitten<br>Gulasch<br>Lammragout<br>Königsberger Klopse<br>Hähnchenschnitzel<br>Putenschnitzel, in Scheiben geschnitten | 140 | 70 | 11–13 |
| **Fisch** | | | |
| Fischfilet<br>Fischroulade, halbiert | 140 | 70 | 10–12 |
| **Tellergerichte** | | | |
| Spaghetti, Tomatensoße<br>Schweinebraten, Kartoffeln, Gemüse<br>Gefüllte Paprikaschote (halbiert), Reis<br>Hühnerfrikassee, Reis<br>Gemüsesuppe<br>Cremesuppe<br>Klare Suppe<br>Eintopf | 120 | 70 | 10–12 |

Temperatur, Feuchte, Zeit

* Die Zeiten gelten für Lebensmittel, die auf einem Teller erhitzt werden.

## Auftauen

Sie erzielen beim Auftauen im Dampfgarer erheblich kürzere Auftauzeiten als bei Raumtemperatur.

⚠ Infektionsgefahr durch Keimbildung.
Keime wie z. B. Salmonellen können schwere Lebensmittelvergiftungen auslösen.
Achten Sie beim Auftauen von Fisch und Fleisch (insbesondere Geflügel) auf besondere Sauberkeit.
Verwenden Sie nicht die Auftauflüssigkeit.
Verarbeiten Sie die Lebensmittel nach der Ausgleichszeit sofort weiter.

### Temperatur

Die optimale Auftautemperatur beträgt 60 °C.
**Ausnahmen**: Hackfleisch und Wild 50 °C.

### Vor-/Nachbereitung

Entfernen Sie zum Auftauen gegebenenfalls die Verpackung.
**Ausnahmen**: Tauen Sie Brot und Gebäck in der Verpackung auf, da es sonst Feuchtigkeit aufnimmt und weich wird.

Lassen Sie die Lebensmittel nach dem Auftauen noch einige Minuten bei Raumtemperatur stehen. Diese Ausgleichszeit ist erforderlich, um die Wärme gleichmäßig von außen nach innen zu transportieren.

### Garbehälter

Verwenden Sie beim Auftauen von tropfenden Lebensmitteln, wie Geflügel, einen gelochten Garbehälter mit untergeschobenem Universalblech. So liegen die Lebensmittel nicht in der Auftauflüssigkeit.

Nicht tropfende Lebensmittel können in einem ungelochten Garbehälter aufgetaut werden.

### Tipps

– Fisch muss zum Garen nicht vollkommen auftauen. Es genügt, wenn die Oberfläche weich genug wird, um die Gewürze aufzunehmen. Dazu sind je nach Dicke 2–5 Minuten ausreichend.

– Lösen Sie stückiges Gefriergut, z. B. Beeren und Fleischstücke, nach der Hälfte der Auftauzeit voneinander und legen Sie es auseinander.

– Frieren Sie einmal aufgetaute Lebensmittel nicht wieder ein.

– Tauen Sie eingefrorene Fertiggerichte wie auf der Verpackung angegeben auf.

### Einstellungen

Spezialanwendungen | Auftauen
oder
Betriebsarten | Dampfgaren

Temperatur: siehe Tabelle
Auftauzeit: siehe Tabelle
Ausgleichszeit: siehe Tabelle

# Spezialanwendungen

Die in der Tabelle angegebenen Zeiten sind Richtwerte. Wir empfehlen, zunächst die kürzere Auftauzeit zu wählen. Bei Bedarf können Sie die Auftauzeit verlängern.

| Gefriergut | Menge | [°C] | [min] | [min] |
|---|---|---|---|---|
| **Milchprodukte** | | | | |
| Käse in Scheiben | 125 g | 60 | 15 | 10 |
| Quark | 250 g | 60 | 20–25 | 10–15 |
| Sahne | 250 g | 60 | 20–25 | 10–15 |
| Weichkäse | 100 g | 60 | 15 | 10–15 |
| **Obst** | | | | |
| Apfelmus | 250 g | 60 | 20–25 | 10–15 |
| Apfelstücke | 250 g | 60 | 20–25 | 10–15 |
| Aprikosen | 500 g | 60 | 25–28 | 15–20 |
| Erdbeeren | 300 g | 60 | 8–10 | 10–12 |
| Himbeeren/Johannisbeeren | 300 g | 60 | 8 | 10–12 |
| Kirschen | 150 g | 60 | 15 | 10–15 |
| Pfirsiche | 500 g | 60 | 25–28 | 15–20 |
| Pflaumen | 250 g | 60 | 20–25 | 10–15 |
| Stachelbeeren | 250 g | 60 | 20–22 | 10–15 |
| **Gemüse** | | | | |
| im Block gefroren | 300 g | 60 | 20–25 | 10–15 |
| **Fisch** | | | | |
| Fischfilets | 400 g | 60 | 15 | 10–15 |
| Forellen | 500 g | 60 | 15–18 | 10–15 |
| Hummer | 300 g | 60 | 25–30 | 10–15 |
| Krabben | 300 g | 60 | 4–6 | 5 |
| **Fertiggerichte** | | | | |
| Fleisch, Gemüse, Beilage/ Eintopf/Suppen | 480 g | 60 | 20–25 | 10–15 |
| **Fleisch** | | | | |
| Braten, Scheiben | je 125–150 g | 60 | 8–10 | 15–20 |

| Gefriergut | Menge | [°C] | [min] | [min] |
|---|---|---|---|---|
| Hackfleisch | 250 g | 50 | 15–20 | 10–15 |
| | 500 g | 50 | 20–30 | 10–15 |
| Gulasch | 500 g | 60 | 30–40 | 10–15 |
| | 1000 g | 60 | 50–60 | 10–15 |
| Leber | 250 g | 60 | 20–25 | 10–15 |
| Hasenrücken | 500 g | 50 | 30–40 | 10–15 |
| Rehrücken | 1000 g | 50 | 40–50 | 10–15 |
| Schnitzel/Kotelett/Bratwurst | 800 g | 60 | 25–35 | 15–20 |
| **Geflügel** | | | | |
| Hähnchen | 1000 g | 60 | 40 | 15–20 |
| Hähnchenkeulen | 150 g | 60 | 20–25 | 10–15 |
| Hähnchenschnitzel | 500 g | 60 | 25–30 | 10–15 |
| Putenkeulen | 500 g | 60 | 40–45 | 10–15 |
| **Gebäck** | | | | |
| Blätter-/Hefeteiggebäck | – | 60 | 10–12 | 10–15 |
| Rührteiggebäck/-kuchen | 400 g | 60 | 15 | 10–15 |
| **Brot/Brötchen** | | | | |
| Brötchen | – | 60 | 30 | 2 |
| Graubrot, geschnitten | 250 g | 60 | 40 | 15 |
| Vollkornbrot, geschnitten | 250 g | 60 | 65 | 15 |
| Weißbrot, geschnitten | 150 g | 60 | 30 | 20 |

Temperatur, Auftauzeit, Ausgleichszeit

## Mix & Match

Für die einfache und unkomplizierte Zubereitung von Tellergerichten steht Ihnen die Spezialanwendung Mix & Match zur Verfügung. Mit dieser Anwendung können Sie bereits gegarte Lebensmittel (Convenience-Food) erhitzen oder aus frischen Lebensmitteln ein fertig portioniertes Gericht zusammenstellen und auf einem Teller garen.

Bei der Zubereitung haben Sie jeweils die Wahl zwischen einem knusprig, gebräunten Garergebnis oder schonend zubereiteten Lebensmitteln mit saftiger Oberfläche ohne zusätzliche Bräunung.

Verwenden Sie nur Lebensmittel, die hygienisch einwandfrei sind. Wenn Sie Bedenken haben, entsorgen Sie die Lebensmittel.

**Gargeschirr**

Verwenden Sie:

– einen flachen Teller oder eine kleine Auflaufform

– ein tiefes Schälchen oder eine Tasse für Lebensmittel mit Flüssigkeitszugabe

Backwaren, Pizza, Flammkuchen und Ähnliches können Sie direkt auf den Rost legen (bei Bedarf mit Backpapier).

Kunststoffbehälter von Fertiggerichten sind nicht ausreichend hitzefest. Füllen Sie Fertiggerichte in geeignetes Gargeschirr um.

**Hinweise zum Erhitzen von Tellergerichten**

– Verwenden Sie für frittierte oder überbackene Lebensmittel Erhitzen knusprig und für gegarte oder gekochte Lebensmittel Erhitzen schonend.

– Beachten Sie, dass nur Lebensmittel, die vor dem Wiedererwärmen bereits kross waren, mit Erhitzen knusprig wieder kross werden.

– Die Lebensmittel sollten eine Höhe von 2–2,5 cm nicht überschreiten. Füllen Sie höhere Lebensmittel in flacheres Geschirr um (z. B. Eintopf) oder schneiden Sie kompakte Stücke in Scheiben (z. B. Rouladen, Auflauf).

– Erhitzen Sie Nudeln nur gemischt mit einer Soße.

– Auf der Unterseite des Geschirrs können sich Wassertropfen bilden. Trocknen Sie die Wassertropfen vor dem Servieren ab.

**Hinweise zum Garen von Tellergerichten**

– Aus dem Sud vom Fleisch und Fisch können Sie ganz einfach eine Soße herstellen: Geben Sie vor dem Garen 1 TL Soßenbinder unter das rohe Fleisch oder den rohen Fisch. Rühren Sie die Soße vor dem Servieren mit einer Gabel glatt. Statt Soßenbinder können Sie auch 1 TL Kartoffelpüreepulver (Convenience) oder 1 Msp. Guarkernmehl nehmen.

– Ungleiche Garzeiten von Lebensmitteln können Sie über die Stückgröße anpassen: Je kürzer die Garzeit ist, desto größer sollten Sie die Stücke zubereiten (z. B. große Blumenkohlröschen). Je länger die Garzeit ist, desto kleiner sollten Sie die Stücke zubereiten (z. B. gewürfelte Kartoffeln).

– Ungleiche Garzeiten können Sie auch über eine Schichtung ausgleichen: Legen Sie ein Lebensmittel mit einer kurzen Garzeit unter ein Lebensmittel mit einer langen Garzeit oder stellen Sie einen kleinen Auflauf zusammen.

– Um das Austrocknen der Lebensmittel zu verhindern, verfeinern Sie Ihr Tellergericht mit einer Soße oder Marinade. Sie können auch Käse oder Bacon verwenden.

### Ein Tellergericht aus unterschiedlichen Komponenten zusammenstellen

Für ein gutes Garergebnis müssen Sie die einzelnen Komponenten des Tellergerichts – wie Fleisch, Beilagen und Gemüse – so zusammenstellen, dass eine gemeinsame Einstellung für die Bräunung ausgewählt werden kann. Diese Einstellung muss für alle Lebensmittel des Gerichts geeignet oder zumindest bedingt geeignet sein.
Wir empfehlen folgende Vorgehensweise:

- Wählen Sie anhand der Gartabellen eine Hauptzutat aus, z. B. Rindersteak.
- Wählen Sie weitere Zutaten aus, die übereinstimmende Einstellungen für die Bräunung haben, z. B. grüne Bohnen und Reis.

### Hinweise zu den Gartabellen

Die Gartabellen enthalten, neben den Angaben zur Stückgröße oder dem Verarbeitungsgrad der Lebensmittel, auch Hinweise für die Zubereitung.

Die Bräunung wird im Display durch einen Balken mit sieben Segmenten dargestellt. Grundsätzlich gilt: Je mehr Segmente ausgefüllt sind, desto länger ist die Garzeit.

Sie können mithilfe der Symbole ermitteln, welche Einstellung für die Bräunung des jeweiligen Lebensmittels geeignet ist:

| Symbol | Bedeutung |
|---|---|
| — | ungeeignet |
| ▭ | bedingt geeignet |
| ▬ | gut geeignet |

**Spezialanwendung Mix & Match verwenden**

Die Lebensmittel müssen während der Zubereitung nicht abgedeckt werden.

- Bereiten Sie die Lebensmittel gegebenenfalls vor.
- Wählen Sie Spezialanwendungen | Mix & Match.
- Wenn Sie bereits **gegarte** Lebensmittel zubereiten, wählen Sie Erhitzen schonend oder Erhitzen knusprig.
- Wenn Sie **frische** oder nur angegarte Lebensmittel zubereiten, wählen Sie Garen schonend oder Garen knusprig.
- Ändern Sie gegebenenfalls die Einstellung für die Bräunung.
- Bestätigen Sie mit *OK*.
- Schieben Sie das Gargut auf dem Rost in Ebene 3 ein.
- Bestätigen Sie mit *OK*.

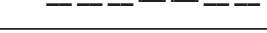
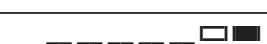
Sie können den Garvorgang sofort oder zeitverzögert starten.

- Wenn nach Ablauf des Garvorgangs das Tellergericht noch nicht nach Ihren Wünschen gegart ist, wählen Sie nachgaren.

# Spezialanwendungen

## Lebensmittel erhitzen mit der Spezialanwendung „Erhitzen knusprig“

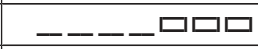
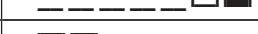
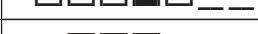
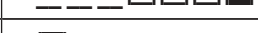
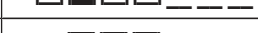
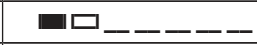
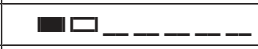
| Lebensmittel | Einstellung Segmentbalken Bräunung |
|---|---|
| Apfelstrudel, 4 cm hoch | |
| Back-Camembert, 25 g | |
| Back-Camembert, 75 g | |
| Baguette, vorgebacken | |
| Blätterteig-Häppchen | |
| Blätterteigtasche, mit Spinat gefüllt | |
| Börek, 3 cm hoch | |
| Bratkartoffeln (Convenience) | |
| Bratling[1], Tofu | |
| Brötchen (Weizen), vorgebacken |  |
| Brötchen (Roggen), vorgebacken | |
| Brötchen, alt, weich | |
| Cheeseburger | |
| Chili con Carne[1], 2 cm hoch | |
| Ciabattini, vorgebacken | |
| Ciabattini, alt, weich | |
| Crêpe[1] | |
| Flammkuchen (Convenience) | |
| Flammkuchen, Fertigteig zum selbst belegen | |
| Fleischstreifen[1] (Convenience) | |
| Focaccia, vorgebacken, 3–4 cm hoch | |
| Frikadelle[1] (Schwein), 25 g |  |
| Frikadelle[1] (Schwein), 60 g | |
| Frikadelle[1] (Schwein), 100 g | |
| Frühlingsrollen, klein | |
| Frühlingsrollen | |
| Hot Dog[1] |  |

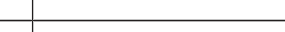
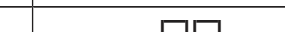
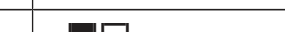
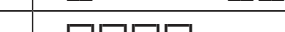
| Lebensmittel | Einstellung Segmentbalken Bräunung |
|---|---|
| Kaiserschmarn[1] (Convenience) | |
| Kartoffeln, vorwiegend festkochend, in Scheiben | |
| Kartoffeltaschen (Convenience) | |
| Lasagne[1], 3 cm hoch |  |
| Naan[1], vorgebacken | |
| Nudeln, Frischware mit Soße, Käse | |
| Nudelauflauf[1], 2 cm hoch | |
| Nudelauflauf[1], 4,5 cm hoch | |
| Nudelauflauf[1], 6 cm hoch | |
| Pancakes[1] |  |
| Pfannkuchen[1], gerollt | |
| Pita[1], vorgebacken |  |
| Pizza (Convenience) | |
| Poffertjes | |
| Quiche, klein |  |
| Quiche, 2 cm hoch | |
| Quiche, 3,5 cm hoch | |
| Reibekuchen | |
| Röstiecken (Convenience) | |
| Schnitzel | |
| Taco Shell |  |
| Toast Hawaii | |
| Toast mit Käse | |
| Tortilla Chips mit Käse | |
| Tortilla[1] (gerollt in Aluminiumfolie) | |

[1] wird nicht knusprig, muss lediglich ausreichend erwärmt werden (> 65 °C).

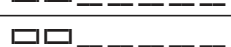
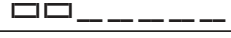
# Spezialanwendungen

## Lebensmittel garen mit der Spezialanwendung „Garen knusprig“

| Lebensmittel | Zubereitungshinweise | Einstellung Segmentbalken Bräunung |
|---|---|---|
| **Fleisch**[1] | | |
| Bratwurst (Schwein), gebrüht, 25 g | einschneiden | |
| Bratwurst (Schwein), gebrüht, 100 g | einschneiden |  |
| Bratwurst (Schwein), grob | mit Öl einpinseln, einschneiden |  |
| Filetspieß (Rind), grobe Würfel | mariniert | |
| Fleischspieß (Schwein), grobe Würfel | mariniert | |
| Frikadelle (Schwein), 60 g | – |  |
| Hähnchenbrust, 3 cm hoch | mit Bacon, mariniert | |
| Hähnchenbrust, 3 cm hoch | natur, mariniert | |
| Hähnchenroulade | Füllung: Spinat, Crème fraîche |  |
| Hähnchenspieß, grobe Würfel | mariniert | |
| Hähnchenunterschenkel | mariniert | |
| Kalbsrücken, 180 g | mariniert, mit Soße |  |
| Kassler, 2,5–4 cm hoch | – | |
| Kasselerstielkotelett, 2 cm hoch | – | |
| Lammkotelett, 2 cm hoch | mariniert | |
| Rindersteak, 2,5–3,5 cm hoch | mariniert | |
| Schweinefilet, 4 cm hoch | mit Bacon | |
| Schweinekotelett | paniert, mit Öl beträufeln |  |
| **Fisch**[1] | | |
| Heilbuttkotelett | mariniert | |
| Kabeljau | mit Butter-Semmelbröselkruste | |
| Kabeljaufilet, 3–3,5 cm hoch | mariniert |  |
| Kabeljaufiletroulade | gefüllt | |
| Lachsfilet, 2,5–3 cm hoch | mariniert |  |
| Lachskotelett | mariniert |  |
| Lachsspieß, grobe Würfel | mariniert |  |
| Seelachsfilet | Topping: Spinat, Feta |  |
| Thunfisch | mit Tomaten, Käse überbacken |  |

| Lebensmittel | Zubereitungshinweise | Einstellung Segmentbalken Bräunung |
|---|---|---|
| Welsspieß, grobe Würfel | mariniert | |
| **Beilagen** | | |
| Bratkartoffeln (Convenience), angegart | – | |
| Datteln im Speck (Convenience) | – | |
| Frischnudeln, Tortellini | – | |
| Gnocchi (Convenience) | mit Butterflöckchen oder Käse | |
| Kartoffeln[2], Scheiben/kleine Würfel | mit Öl bepinseln | |
| Kartoffeltaschen (Convenience), vorgegart | – |  |
| Lasagne, vorgegart, 3 cm hoch | – | |
| Naturreis, Garzeit 8 Minuten | Salz, 1 : 2 (Reis : Flüssigkeit) | |
| Nudelauflauf, Frischnudeln | rohes Fleisch, Gemüse, Soße | |
| Nudelauflauf, vorgegart, 2 cm hoch | – | |
| Reibekuchen (Convenienceteig) | mit Öl bepinseln | |
| Reis (Convenience), vorgegart | – |  |
| Röstiecken (Convenience), vorgegart | – | |
| Schupfnudeln (Convenience) | mit Butterflöckchen | |
| **Gemüse** | | |
| Aubergine, 2 cm hoch | Öl, Salz, Pfeffer | |
| Blumenkohl, große Röschen | Salz, Pfeffer | |
| Brokkoli, große Röschen | Soße | |
| Bohnen, grün (Prinzessbohnen) | mit Bacon, Salz, Pfeffer | |
| Cocktailtomaten, ganz | mariniert | |
| Kohlrabi, dicke Scheiben | mariniert | |
| Kürbis, in kleinen Würfeln | Salz, Pfeffer | |
| Maiskolben | mariniert | |
| Möhren, geviertelt/in dicken Scheiben | Salz, Pfeffer |  |
| Paprika, grobe Stücke | mariniert | |
| Ratatouille, grob geschnitten | Tomatenmark, Ketchup, Gewürze, Soßenbinder |  |
| Zucchini, 2 cm hoch | Öl, Salz, Pfeffer | |

# Spezialanwendungen

| Lebensmittel | Zubereitungshinweise | Einstellung Segmentbalken Bräunung |
|---|---|---|
| **Sonstiges** | | |
| Back-Camenbert, 25 g | – | |
| Baguette, Brötchen zum Aufbacken | – | |
| Brötchen, alt, weich | – |  |
| Cheeseburger, vorgegart | – |  |
| Flammkuchen (Convenience) | – | |
| Flammkuchen, Fertigteig zum selbst belegen | – | |
| Frühlingsrolle, tiefgekühlt, 25 g | – | |
| Frühlingsrolle, tiefgekühlt, 100 g | – |  |
| Grillkäse (Convenience) | – | |
| Kaiserschmarrn (Convenience) | – |  |
| Kaiserschmarrn, roh | – | |
| Tofu-Bratling, vorgegart | – | |
| Zwiebelkuchen (Convenience) | – | |

[1] Geben Sie 1 TL Soßenbinder unter rohes Fleisch/rohen Fisch.

[2] vorwiegend festkochend

## Geeignete Lebensmittel für die Spezialanwendung „Garen schonend“

| Lebensmittel | Zubereitungshinweis |
|---|---|
| **Fleisch**[1] | |
| Bockwurst (Schwein) | – |
| Filetspieß (Rind), grobe Würfel | mariniert mit Erdnusssoße |
| Fleischspieß (Schwein) | mariniert |
| Hähnchenbrust, 150 g, 3 cm hoch | natur |
| Hähnchenroulade | Füllung: Spinat, Crème fraîche |
| Hähnchenspieß, grobe Würfel | mariniert |
| Hühnerfrikassee | – |
| Kalbsrücken, 180 g | in Soße |
| Kasseler, 230 g, 2,5–4 cm hoch | Salz, Pfeffer |
| Kasselerstielkotelett (Schwein), 200 g, 2 cm hoch | Salz, Pfeffer |
| Königsberger Klopse (Schwein) à 50–100 g | in Soße |
| **Fisch**[1] | |
| Forelle, ganz, ohne Kopf | gewürzt, Butter |
| Kabeljaufilet, 3–3,5 cm hoch | mariniert |
| Kabeljaufiletroulade | gefüllt, mariniert |
| Lachsfilet, 2,5–3 cm hoch | mariniert |
| Lachskotelett | mariniert |
| Lachsspieß, grobe Würfel | mariniert |
| Seelachsfilet, 180 g | Topping: Spinat und Crème fraîche |
| Seelachs-Fischfrikassee, grobe Würfel | mit heller Soße |
| Welsspieß, grobe Würfel | mariniert |
| **Beilagen** | |
| Basmatireis | Salz, Verhältnis 1 : 2,5 (Reis : Flüssigkeit) |
| Frischnudeln, Tortellini | Soße, Salz |
| Gnocchi (Convenience) | Salz, bedeckt mit Wasser |
| Kartoffeln mehligkochend, halbiert | Salz |
| Kartoffeln[2], in Scheiben oder kleinen Würfeln | Salz |
| Kartoffeln[2], geviertelt oder in Spalten | Salz |

# Spezialanwendungen

| Lebensmittel | Zubereitungshinweis |
|---|---|
| Kartoffelklöße (Convenience), im Kochbeutel | bedeckt mit Wasser |
| Kartoffelpüree, gegart | – |
| Kartoffelpüree (Convenience), Trockenprodukt | nach Packungsanweisung |
| Maccaroni, kurz, roh | Soße, Verhältnis 1 : 3 (Teigware : Wasser) |
| Naturreis, Garzeit 8 Minuten | Salz, Verhältnis 1 : 2 (Reis : Flüssigkeit) |
| Parboiled Reis (Convenience), Garzeit 8 Minuten | Salz, Verhältnis 1 : 2 (Reis : Flüssigkeit) |
| Parboiled Reis, Garzeit 10–12 Minuten | Salz, Verhältnis 1 : 2 (Reis : Flüssigkeit) |
| Reis (Convenience), vorgegart | Salz |
| Schupfnudeln (Convenience) | Salz, Butterflöckchen |
| Suppennudeln, roh | bedeckt mit Brühe |
| **Gemüse** | |
| Blumenkohl, große Röschen | Salz |
| Bohnen, grün (Prinzessbohnen) | mit Bacon oder Salz, Pfeffer |
| Brokkoli, große Röschen | mit/ohne Käsesoße |
| Cocktailtomaten, ganz | mariniert |
| Kohlrabi, in Scheiben | Salz, Pfeffer |
| Kürbis, in kleinen Würfeln | Salz, Pfeffer |
| Maiskolben | Kräuterbutter |
| Möhren, geviertelt oder in dicken Scheiben | gewürzt |
| Paprika, grobe Stücke | mariniert |
| Ratatouille, grob geschnitten | Tomatenmark, Ketchup, Gewürze, Soßenbinder |
| Rosenkohl, ganz | Salz, Pfeffer |
| Spargel, Stangen, ganz, 1–2 cm hoch | Salz, Pfeffer, Butterflöckchen |
| Zucchini, in Scheiben à 2 cm hoch | Öl, Salz, Pfeffer |

[1] Geben Sie 1 TL Soßenbinder unter rohes Fleisch/rohen Fisch.

[2] vorwiegend festkochend

## Blanchieren

Gemüse, das eingefroren werden soll, sollte vorher blanchiert werden. Die Qualität der Lebensmittel bleibt dadurch während der Gefrierlagerung besser erhalten.

Bei Gemüse, das vor der Weiterverarbeitung blanchiert wird, bleibt die Farbe besser erhalten.

- Legen Sie das vorbereitete Gemüse in einen gelochten Garbehälter.
- Geben Sie das Gemüse nach dem Blanchieren zum schnellen Abkühlen in Eiswasser. Lassen Sie es danach gut abtropfen.

### Einstellungen

Spezialanwendungen | Blanchieren

oder

Betriebsarten | Dampfgaren
Temperatur: 100 °C
Blanchierzeit: 1 Minute

## Einkochen

Verwenden Sie nur einwandfreie, frische Lebensmittel ohne Druckstellen und faule Stellen.

### Gläser

Verwenden Sie nur einwandfreie, sauber gespülte Gläser und Zubehör. Sie können Gläser mit Twist-Off-Deckel sowie mit Glasdeckel und Gummidichtung verwenden.

Achten Sie darauf, dass die Gläser die gleiche Größe haben, damit alles gleichmäßig eingekocht wird.

Reinigen Sie den Glasrand nach dem Einfüllen des Einkochgutes mit einem sauberen Tuch und heißem Wasser und verschließen Sie die Gläser.

### Obst

Verlesen Sie Obst sorgfältig, waschen Sie es kurz aber gründlich und lassen Sie es abtropfen. Waschen Sie Beerenobst sehr vorsichtig, es ist sehr empfindlich und wird schnell zerdrückt.

Entfernen Sie gegebenenfalls Schalen, Stiele, Kerne oder Steine. Zerkleinern Sie größeres Obst. Schneiden Sie z. B. Äpfel in Spalten.

Stechen Sie größeres Steinobst mit Stein (Pflaumen, Aprikosen) mehrere Male mit einer Gabel oder einem Holzstäbchen an, da es sonst platzt.

### Gemüse

Waschen, putzen und zerkleinern Sie Gemüse.

Blanchieren Sie Gemüse vor dem Einkochen, damit es seine Farbe behält (siehe Kapitel „Spezialanwendungen“, Abschnitt „Blanchieren“).

### Füllmenge

Füllen Sie die Lebensmittel nur locker in das Glas bis maximal 3 cm unter den Rand. Die Zellwände werden zerstört, wenn das Lebensmittel gepresst wird. Stoßen Sie das Glas sanft auf ein Tuch, damit sich der Inhalt besser verteilt. Füllen Sie die Gläser mit Flüssigkeit auf. Das Einkochgut muss bedeckt sein.

Verwenden Sie bei Obst eine Zuckerlösung, bei Gemüse nach Belieben eine Salz- oder Essiglösung.

### Fleisch und Wurst

Braten oder kochen Sie das Fleisch vor dem Einkochen knapp gar. Nehmen Sie zum Auffüllen den Bratenfond, den Sie mit Wasser verlängern können, oder die Brühe, in der das Fleisch gekocht wurde. Achten Sie darauf, dass der Glasrand frei von Fett ist.
Füllen Sie Gläser mit Wurst nur zur Hälfte, da die Masse während des Einkochens hochsteigt.

### Tipps

– Nutzen Sie die Nachwärme, indem Sie die Gläser erst 30 Minuten nach dem Ausschalten aus dem Garraum entnehmen.

– Lassen Sie die Gläser mit einem Tuch bedeckt ca. 24 Stunden langsam abkühlen.

### Lebensmittel einkochen

- Schieben Sie einen gelochten Garbehälter oder den Rost in Ebene 1.
- Stellen Sie die Gläser in den Garbehälter oder auf den Rost. Die Gläser dürfen sich nicht berühren.

### Einstellungen

Spezialanwendungen | Einkochen
oder
Betriebsarten | Dampfgaren

Temperatur: siehe Tabelle
Einkochzeit: siehe Tabelle

Die in der Tabelle angegebenen Zeiten sind Richtwerte.

| Einkochgut | [°C] | * [min] |
|---|---|---|
| **Beerenobst** | | |
| Johannisbeeren | 80 | 50 |
| Stachelbeeren | 80 | 55 |
| Preiselbeeren | 80 | 55 |
| **Steinobst** | | |
| Kirschen | 85 | 55 |
| Mirabellen | 85 | 55 |
| Pflaumen | 85 | 55 |
| Pfirsiche | 85 | 55 |
| Reineclauden | 85 | 55 |
| **Kernobst** | | |
| Äpfel | 90 | 50 |
| Apfelmus | 90 | 65 |
| Quitten | 90 | 65 |
| **Gemüse** | | |
| Bohnen | 100 | 120 |
| Dicke Bohnen | 100 | 120 |
| Gurken | 90 | 55 |
| Rote Bete | 100 | 60 |
| **Fleisch** | | |
| Vorgekocht | 90 | 90 |
| Gebraten | 90 | 90 |

Temperatur, Einkochzeit

* Die Einkochzeiten gelten für 1,0 l-Gläser. Bei 0,5 l-Gläsern verringert sich die Zeit um 15 Minuten, bei 0,25 l-Gläsern um 20 Minuten.

## Kuchen einkochen

Zum Einkochen eignen sich Rühr-, Biskuit- und Hefeteig. Der Kuchen ist ca. 6 Monate haltbar.
Kuchen **mit Obst** ist **nicht lagerfähig**, er muss innerhalb von 2 Tagen verbraucht werden.

Verwenden Sie nur einwandfreie, sauber gespülte Gläser und Zubehör. Die Gläser müssen unten schmaler sein als oben (Sturzgläser). Am besten geeignet sind 0,25 l-Gläser.

Die Gläser müssen mit einem Einkochring, Glasdeckel und Federringklammer verschließbar sein.

Achten Sie darauf, dass die Gläser die gleiche Größe haben, damit alles gleichmäßig eingekocht wird.

- Fetten Sie die Gläser bis ca. 1 cm unter dem Rand mit Butter ein.
- Streuen Sie das Glas mit Semmelbröseln (Paniermehl) aus.
- Füllen Sie die Gläser 1/2 oder 2/3 mit Teig (rezeptabhängig). Achten Sie darauf, dass der Gläserrand sauber bleibt.
- Schieben Sie den Rost in Ebene 2.
- Stellen Sie die **offenen** gleich großen Gläser auf den Rost. Die Gläser dürfen sich nicht berühren.
- Verschließen Sie die Gläser **sofort** nach dem Einkochen mit Einkochring, Deckel und Klammer; der Kuchen darf nicht abkühlen. Ist der Teig etwas über den Rand aufgegangen, kann er mit dem Glasdeckel in das Glas gedrückt werden.

Die in der Tabelle angegebenen Zeiten sind Richtwerte. Wir empfehlen, zunächst die kürzere Einkochzeit zu wählen. Bei Bedarf können Sie die Einkochzeit verlängern.

| Teigart | Betriebsart | Schritt | [°C] | [%] | [min] |
|---|---|---|---|---|---|
| Rührteig | Ober-/Unterhitze | – | 160 | – | 35–45 |
| Biskuit | Ober-/Unterhitze | – | 160 | – | 50–55 |
| Hefeteig | Combigaren<br>Ober-/Unterhitze | 1<br>2 | 30<br>160 | 100<br>30 | 10<br>30–35 |

Temperatur, Feuchte, Einkochzeit
Ober-/Unterhitze, Combigaren + Ober-/Unterhitze

## Dörren

Benutzen Sie zum Trocknen und Dörren ausschließlich die Spezialanwendung Dörren oder die Betriebsart Combigaren | Combigaren + Heißluft plus, damit die Feuchtigkeit entweichen kann.

- Schneiden Sie die Lebensmittel in gleichmäßige Stücke.
- Verteilen Sie die Stücke auf dem mit Backpapier ausgelegten Rost.

**Tipp:** Bananen und Ananas eignen sich nicht zum Trocknen.

### Einstellungen

Spezialanwendungen | Dörren
Temperatur: siehe Tabelle
Trockenzeit: siehe Tabelle

oder

Betriebsarten | Combigaren | Combigaren + Heißluft plus
Temperatur: siehe Tabelle
Feuchte: 0 %
Trockenzeit: siehe Tabelle

Die in der Tabelle angegebenen Zeiten sind Richtwerte. Wir empfehlen, zunächst die kürzere Trockenzeit zu wählen. Bei Bedarf können Sie die Trockenzeit verlängern.

| Lebensmittel | [°C] | [h] |
|---|---|---|
| Apfel, Ringe | 70 | 6–8 |
| Aprikosen, halbiert, entsteint | 60–70 | 10–12 |
| Birnen, Spalten | 70 | 7–9 |
| Kräuter | 60 | 1,5–2,5 |
| Pilze | 70 | 3–5 |
| Tomaten, Scheiben | 70 | 7–9 |
| Zitrusfrüchte, Scheiben | 70 | 8–9 |
| Zwetschgen, entsteint | 60–70 | 10–12 |

Temperatur, Zeit (Stunden)

## Hefeteig gehen lassen

- Bereiten Sie den Teig nach Rezeptangaben zu.
- Stellen Sie die offene Teigschüssel in einen gelochten Garbehälter oder auf den eingeschobenen Rost.
  Je nach Größe der Teigschüssel können Sie auch den Rost mit der Stellfläche nach oben auf den Garraumboden legen und die Teigschüssel daraufstellen. Bei Bedarf können Sie zusätzlich die Aufnahmegitter ausbauen.

**Einstellungen**

Spezialanwendungen | Hefeteig gehen lassen
oder
Betriebsarten | Combigaren | Combigaren + Heißluft plus

Temperatur: 30 °C
Feuchte: 100 %
Zeit: nach Rezeptangabe

## Menügaren – automatisch

Beim automatischen Menügaren können Sie bis zu 3 Lebensmittel mit unterschiedlichen Garzeiten zu einem Menü zusammenstellen, z. B. Fisch mit Reis und Gemüse.
Die Lebensmittel werden dabei zeitversetzt in den Garraum geschoben, damit sie zur gleichen Zeit fertig gegart sind. Sie können die Lebensmittel in beliebiger Reihenfolge wählen, denn der Dampfgarer sortiert automatisch nach der Länge der Garzeit und zeigt Ihnen an, wann jedes Lebensmittel eingeschoben werden muss.

Die Funktionen Fertig um und Start um werden beim Menügaren nicht angeboten.

**Spezialanwendung Menügaren verwenden**

- Füllen Sie den Wassertank und schieben Sie ihn ein.
- Wählen Sie Spezialanwendungen | Menügaren.
- Wählen Sie das gewünschte Lebensmittel.

Abhängig vom Lebensmittel erfolgen Abfragen zu Größe, Gewicht und Gargrad.

- Wählen Sie die gewünschten Werte und bestätigen Sie mit *OK*.
- Wählen Sie Lebensmittel hinzufügen.
- Wählen Sie das gewünschte Lebensmittel und gehen Sie vor wie beim ersten Lebensmittel.

- Wiederholen Sie den Vorgang gegebenenfalls für das dritte Lebensmittel.

Nach Bestätigung von Menügaren starten werden Sie aufgefordert, das Lebensmittel mit der längsten Garzeit einzuschieben.

- Wenn Sie tropfende oder färbende Lebensmittel in gelochten Garbehältern garen, schieben Sie diese direkt über dem Universalblech ein. So vermeiden Sie Geschmacksübertragungen oder Verfärbungen durch herabtropfende Flüssigkeit.

Nach Ende der Aufheizphase zeigt Ihnen der Dampfgarer an, zu welchem Zeitpunkt das nächste Lebensmittel eingeschoben werden muss. Ist dieser Zeitpunkt erreicht, ertönt ein Signal. Dieser Vorgang wiederholt sich gegebenenfalls für das dritte Lebensmittel.

Sie können auch Lebensmittel, die nicht aufgeführt sind, zu einem Menü zusammenstellen. Weitere Informationen dazu finden Sie im Kapitel „Dampfgaren“, Abschnitt „Menügaren – manuell“.

## Geschirr entkeimen

Im Dampfgarer entkeimtes Geschirr und Babyflaschen sind nach Ablauf des Programms keimfrei im Sinne des bekannten Auskochens. Prüfen Sie jedoch zuvor anhand der Herstellerangaben, ob alle Bestandteile temperatur- (bis 100 °C) und dampfbeständig sind.

Zerlegen Sie Babyflaschen in ihre Bestandteile. Setzen Sie Flaschen erst wieder zusammen, wenn sie vollständig trocken sind. Nur so lässt sich ein erneutes Verkeimen vermeiden.

- Platzieren Sie alle Geschirrteile auf dem Rost oder in einem gelochten Garbehälter so, dass sie sich nicht gegenseitig berühren (liegend oder mit der Öffnung nach unten). So kann der heiße Dampf ungehindert die einzelnen Teile umströmen.

**Einstellungen**

Spezialanwendungen | Geschirr entkeimen
Zeit: 1 Minute bis 10 Stunden

oder

Betriebsarten | Dampfgaren
Temperatur: 100 °C
Zeit: 15 Minuten

## Sabbat-Programm

Das Sabbat-Programm dient zur Unterstützung religiöser Bräuche.

Nachdem Sie das Sabbat-Programm ausgewählt haben, wählen Sie die Temperatur.

Der Programmablauf wird erst durch Öffnen und Schließen der Tür gestartet:

– Nach ca. 5 Minuten startet der Garvorgang in der Betriebsart Ober-/ Unterhitze.

– Der Dampfgarer heizt auf die von Ihnen eingestellte Temperatur und hält diese Temperatur für maximal 72 Stunden.

– Die Garraumbeleuchtung geht nicht an (auch nicht, wenn die Tür geöffnet wird).

  Wenn Sie die Einstellung Beleuchtung | ein gewählt haben, bleibt die Beleuchtung während des Programmablaufs eingeschaltet.

– Im Display erscheint dauerhaft Sabbat-Programm.

– Die Tageszeit erscheint nicht.

Sie können ein gestartetes Sabbat-Programm nicht ändern oder unter Eigene Programme speichern.

Sie können ein gestartetes Sabbat-Programm nur vorzeitig beenden, indem Sie den Dampfgarer ausschalten.

- Wählen Sie Spezialanwendungen.
- Wählen Sie Sabbat-Programm.

Wenn eine Kurzzeit abläuft, können Sie das Sabbat-Programm nicht starten.

- Stellen Sie die Temperatur ein.
- Wählen Sie Start.

Sabbat-Programm und die eingestellte Temperatur erscheinen.

- Wenn Sie den Garvorgang starten wollen, öffnen Sie die Tür.
- Schieben Sie das Gargut in den Garraum.
- Schließen Sie die Tür.

Die Garraumbeheizung schaltet nach 5 Minuten ein.

Der Dampfgarer schaltet nach 72 Stunden automatisch aus. Falls Sie das Programm vorzeitig beenden möchten:

- Schalten Sie den Dampfgarer mit der Taste Ein/Aus ⏻ aus.

## Geschirr wärmen

Durch das Vorwärmen des Geschirrs kühlen die Lebensmittel nicht so schnell ab.

Verwenden Sie temperaturbeständiges Geschirr.

- Schieben Sie den Rost in Ebene 2 und stellen Sie das zu erwärmende Geschirr darauf. Je nach Größe des Geschirrs können Sie auch den Rost mit der Stellfläche nach oben auf den Garraumboden legen und das Geschirr daraufstellen. Bei Bedarf können Sie zusätzlich die Aufnahmegitter ausbauen.
- Wählen Sie Spezialanwendungen ☼.
- Wählen Sie Geschirr wärmen.
- Ändern Sie gegebenenfalls die Vorschlagstemperatur und stellen Sie die Zeit ein.

⚠ Verletzungsgefahr durch heiße Oberflächen.
Der Dampfgarer wird im Betrieb heiß. Sie können sich an Heizkörpern, Garraum, Aufnahmegittern und Zubehör verbrennen. An der Unterseite des Geschirrs können sich vereinzelt Wassertropfen bilden.
Ziehen Sie Topfhandschuhe an beim Herausnehmen des Geschirrs.

## Warmhalten

Sie können Lebensmittel im Garraum bis zu 2 Stunden warm halten.

Um die Qualität der Lebensmittel zu erhalten, wählen Sie eine möglichst kurze Zeit.

- Wählen Sie Spezialanwendungen ☼.
- Wählen Sie Warmhalten.
- Schieben Sie die warm zu haltenden Lebensmittel in den Garraum und bestätigen Sie mit *OK*.
- Ändern Sie gegebenenfalls die Vorschlagstemperatur und stellen Sie die Zeit ein.

## Feuchte Tücher erwärmen

- Feuchten Sie Gästehandtücher an und rollen Sie die Handtücher fest auf.
- Legen Sie die Handtücher nebeneinander in einen gelochten Garbehälter.

**Einstellungen**

Automatikprogramme Auto | Spezial | Feuchte Tücher erwärmen

oder

Betriebsarten | Dampfgaren
Temperatur: 70 °C
Garzeit: 2 Minuten

## Gelatine schmelzen

- Weichen Sie **Blattgelatine** 5 Minuten in einer Schüssel mit kaltem Wasser ein. Die Gelatineblätter müssen gut mit Wasser bedeckt sein. Drücken Sie die Gelatineblätter aus und gießen Sie das Wasser aus der Schüssel. Geben Sie die ausgedrückten Gelatineblätter zurück in die Schüssel.
- Geben Sie **gemahlene** Gelatine in eine Schüssel und fügen Sie so viel Wasser hinzu, wie auf der Verpackung angegeben ist.
- Decken Sie das Geschirr ab und stellen Sie es in einen gelochten Garbehälter.

**Einstellungen**

Automatikprogramme Auto | Spezial | Gelatine schmelzen

oder

Betriebsarten | Dampfgaren
Temperatur: 90 °C
Garzeit: 1 Minute

## Honig entkristallisieren

- Drehen Sie den Deckel leicht auf und stellen Sie das Glas in einen gelochten Garbehälter.
- Rühren Sie den Honig zwischendurch einmal um.

### Einstellungen

Automatikprogramme Auto | Spezial | Honig entkristallisieren

oder

Betriebsarten | Dampfgaren
Temperatur: 60 °C
Garzeit: 90 Minuten (unabhängig von der Glasgröße oder Honigmenge im Glas)

## Schokolade schmelzen

Sie können jede Art von Schokolade im Dampfgarer schmelzen.
Bei der Verwendung von Fettglasur stellen Sie die ungeöffnete Packung in einen gelochten Garbehälter.

- Zerkleinern Sie die Schokolade.
- Geben Sie größere Mengen in einen ungelochten Garbehälter und kleinere Mengen in eine Tasse oder Schüssel.
- Decken Sie den Garbehälter oder das Geschirr mit einer temperatur- (bis 100 °C) und dampfbeständigen Folie ab.
- Rühren Sie größere Mengen zwischendurch einmal um.

### Einstellungen

Automatikprogramme Auto | Spezial | Schokolade schmelzen

oder

Betriebsarten | Dampfgaren
Temperatur: 65 °C
Garzeit: 20 Minuten

## Joghurt herstellen

Sie benötigen Milch und als Startkultur Joghurt oder Joghurtferment, z. B. aus dem Reformhaus.

Verwenden Sie Naturjoghurt mit lebenden Kulturen und ohne Zusätze. Wärmebehandelter Joghurt ist nicht geeignet.

Der Joghurt muss frisch sein (kurze Lagerzeit).

Zur Joghurtzubereitung sind ungekühlte H-Milch und frische Milch geeignet. H-Milch kann ohne weitere Behandlung verwendet werden. Frische Milch muss zuvor auf 90 °C erhitzt (nicht gekocht) und dann auf 35 °C abgekühlt werden. Bei Verwendung von frischer Milch wird der Joghurt etwas fester als bei H-Milch.

Joghurt und Milch müssen den gleichen Fettgehalt aufweisen.

Die Gläser dürfen während der Stockungszeit nicht bewegt oder geschüttelt werden.

Nach der Zubereitung muss der Joghurt sofort im Kühlschrank abgekühlt werden.

Die Festigkeit, der Fettgehalt und die im Starterjoghurt verwendeten Kulturen beeinflussen die Konsistenz des selbst hergestellten Joghurts. Nicht alle Joghurts eignen sich gleich gut als Starterjoghurt.

**Tipp:** Bei Verwendung von Joghurtferment kann Joghurt aus einer Milch-/Sahne-Mischung hergestellt werden. Mischen Sie $^{3}/_{4}$ Liter Milch mit $^{1}/_{4}$ Liter Sahne.

- Verrühren Sie 100 g Joghurt mit 1 Liter Milch oder stellen Sie die Mischung mit Joghurtferment laut Packungsanweisung her.
- Füllen Sie die Milchmischung in Gläser und verschließen Sie die Gläser.
- Stellen Sie die geschlossenen Gläser in einen gelochten Garbehälter. Die Gläser dürfen sich nicht berühren.
- Stellen Sie die Gläser sofort nach Ablauf der Zubereitungszeit in den Kühlschrank. Bewegen Sie die Gläser dabei nicht unnötig.

### Einstellungen

Automatikprogramme Auto | Spezial | Joghurt herstellen

oder

Betriebsarten | Dampfgaren
Temperatur: 40 °C
Zeit: 5:00 Stunden

### Mögliche Ursachen für schlechte Ergebnisse

Joghurt ist nicht fest:
falsche Lagerung des Starterjoghurts, Kühlkette wurde unterbrochen, Verpackung war beschädigt, Milch wurde nicht ausreichend erhitzt.

Flüssigkeit hat sich abgesetzt:
Gläser wurden bewegt, Joghurt wurde nicht schnell genug abgekühlt.

Joghurt ist grießig:
Milch wurde zu hoch erhitzt, Milch war nicht einwandfrei, Milch und Starterjoghurt wurden nicht gleichmäßig verrührt.

## Speck auslassen

Der Speck wird nicht gebräunt.

- Geben Sie den Speck (gewürfelt, in Streifen oder Scheiben) in einen ungelochten Garbehälter.
- Decken Sie den Garbehälter mit einer temperatur- (bis 100 °C) und dampfbeständigen Folie ab.

**Einstellungen**

Automatikprogramme Auto | Spezial | Speck auslassen

oder

Betriebsarten | Dampfgaren
Temperatur: 100 °C
Garzeit: 4 Minuten

## Zwiebeln dünsten

Dünsten bedeutet Garen im eigenen Saft, eventuell unter Zugabe von etwas Fett.

- Zerkleinern Sie die Zwiebeln und geben Sie sie mit etwas Butter in einen ungelochten Garbehälter.
- Decken Sie den Garbehälter mit einer temperatur- (bis 100 °C) und dampfbeständigen Folie ab.

**Einstellungen**

Automatikprogramme Auto | Spezial | Zwiebeln dünsten

oder

Betriebsarten | Dampfgaren
Temperatur: 100 °C
Garzeit: 4 Minuten

## Entsaften

Sie können in Ihrem Dampfgarer weiches und mittelhartes Obst entsaften.

Überreifes Obst ist zur Saftgewinnung bestens geeignet: Je reifer das Obst ist, desto ergiebiger und aromatischer wird der Saft.

### Vorbereitung

Verlesen und waschen Sie das zu entsaftende Obst. Schneiden Sie schadhafte Stellen heraus.

Entfernen Sie die Stiele von Weintrauben und Sauerkirschen, da sie Bitterstoffe enthalten. Beeren brauchen nicht entstielt zu werden.

Schneiden Sie große Früchte wie Äpfel in ca. 2 cm dicke Würfel. Je härter das Obst ist, desto kleiner sollte es geschnitten werden.

### Tipps

– Mischen Sie zur Geschmacksabrundung mildes mit herbem Obst.

– Bei den meisten Obstsorten wird die Saftmenge erhöht und das Aroma verbessert, wenn dem Obst Zucker zugesetzt wird und einige Stunden einziehen kann. Wir empfehlen auf 1 kg süßes Obst 50–100 g Zucker, auf 1 kg herbes Obst 100–150 g Zucker.

– Wollen Sie den gewonnenen Saft aufbewahren, füllen Sie ihn heiß in saubere Flaschen ab und verschließen diese sofort.

### Obst entsaften

- Legen Sie das vorbereitete Obst in einen gelochten Garbehälter.
- Um den Saft aufzufangen, schieben Sie darunter einen ungelochten Garbehälter oder das Universalblech ein.

### Einstellungen

Betriebsarten | Dampfgaren
Temperatur: 100 °C
Zeit: 40-70 Minuten

## Fruchtaufstrich

Verwenden Sie nur einwandfreie, frische Lebensmittel ohne Druckstellen und faule Stellen.

### Gläser

Verwenden Sie nur einwandfreie, sauber gespülte Gläser mit Twist-Off-Deckel bis maximal 250 ml Inhalt.

Reinigen Sie den Glasrand nach dem Einfüllen der Masse mit einem sauberen Tuch und heißem Wasser.

### Vorbereitung

Verlesen Sie Obst sorgfältig, waschen Sie es kurz aber gründlich und lassen Sie es abtropfen. Waschen Sie Beerenobst sehr vorsichtig, es ist sehr empfindlich und wird schnell zerdrückt. Entfernen Sie Stiele, Kerne oder Steine.

Pürieren Sie das Obst, da der Fruchtaufstrich sonst nicht fest wird. Fügen Sie dem Püree die entsprechende Menge Gelierzucker zu (siehe Herstellerangabe). Rühren Sie die Masse gut durch.

Werden zur Zubereitung süße Früchte/ Beeren verwendet, empfehlen wir die Zugabe von Zitronensäure.

### Fruchtaufstrich zubereiten

- Füllen Sie die Gläser bis maximal zwei Drittel.
- Stellen Sie die offenen Gläser in einen gelochten Garbehälter oder auf den Rost.
- Entnehmen Sie die Gläser nach Ende der Garzeit mit Topfhandschuhen aus dem Dampfgarer. Lassen Sie die Gläser 1–2 Minuten stehen, dann mit einem Deckel verschließen und abkühlen lassen.

### Einstellungen

Betriebsarten ▭ | Combigaren | Combigaren + Heißluft plus
Temperatur: 150 °C
Feuchte: 0 %
Zeit: 35–45 Minuten

## Lebensmittel häuten

- Schneiden Sie Lebensmittel wie Tomaten, Nektarinen usw. am Stielansatz über Kreuz ein. So lässt sich die Haut besser abziehen.
- Geben Sie die Lebensmittel in einen gelochten Garbehälter, wenn Sie mit Dampf arbeiten und auf das Universalblech, wenn Sie den Grill benutzen.
- Schrecken Sie Mandeln sofort nach der Entnahme mit kaltem Wasser ab. Sie lassen sich sonst nicht häuten.

### Einstellungen

Betriebsarten ▭ | Grill groß
Stufe: 3
Zeit: siehe Tabelle

| Lebensmittel | Zeit [min] |
|---|---|
| Paprika | 10 |
| Tomaten | 7 |

Zeit

### Einstellungen

Betriebsarten ▭ | Dampfgaren
Temperatur: 100 °C
Zeit: siehe Tabelle

| Lebensmittel | Zeit [min] |
|---|---|
| Aprikosen | 1 |
| Mandeln | 1 |
| Nektarinen | 1 |
| Paprika | 4 |
| Pfirsiche | 1 |
| Tomaten | 1 |

Zeit

## Äpfel konservieren

Die Lagerfähigkeit unbehandelter Äpfel kann verlängert werden. Die Bedampfung der Äpfel verringert die Fäulnisbildung. Bei optimaler Lagerung in einem trockenen, kühlen und gut durchlüfteten Raum beträgt die Haltbarkeit 5 bis 6 Monate. Dies geht nur mit Äpfeln, nicht mit anderen Kernobstsorten.

**Einstellungen**

Automatikprogramme Auto | Obst | Äpfel | ganz

oder

Betriebsarten | Dampfgaren
Temperatur: 50 °C
Konservierungszeit: 5 Minuten

## Eierstich zubereiten

- Verrühren Sie 6 Eier mit 375 ml Milch (nicht schaumig schlagen).
- Würzen Sie die Ei-/Milchmischung und füllen Sie diese in einen mit Butter ausgestrichenen ungelochten Garbehälter.

**Einstellungen**

Betriebsarten | Dampfgaren
Temperatur: 100 °C
Garzeit: 4 Minuten

# Automatikprogramme

Die zahlreichen Automatikprogramme führen Sie komfortabel und sicher zum optimalen Garergebnis.

## Kategorien

Die Automatikprogramme Auto sind zur besseren Übersicht nach Kategorien sortiert. Sie wählen einfach das zu Ihrem Gargut passende Automatikprogramm und folgen den Hinweisen im Display.

## Automatikprogramme verwenden

■ Wählen Sie Automatikprogramme Auto.

Die Auswahlliste erscheint.

■ Wählen Sie die gewünschte Kategorie (z. B. Kuchen).

Die in der gewählten Kategorie zur Verfügung stehenden Automatikprogramme erscheinen.

■ Wählen Sie das gewünschte Automatikprogramm.

■ Folgen Sie den Hinweisen im Display.

Bei einigen Automatikprogrammen werden Sie aufgefordert, das Speisenthermometer zu verwenden. Lesen Sie die Hinweise im Kapitel „Braten“, Abschnitt „Speisenthermometer“.

Bei Automatikprogrammen sind die Kerntemperaturwerte fest vorgegeben.

**Tipp:** Über i Info können Sie je nach Garvorgang z. B. Informationen zum Einschieben oder Wenden des Garguts aufrufen.

## Hinweise zur Verwendung

– Der Gargrad und die Bräunung werden durch einen Balken mit sieben Segmenten dargestellt. Sie stellen den gewünschten Gar- oder Bräunungsgrad ein, indem Sie das entsprechende Segment berühren.

– Bei einigen Bratprogrammen haben Sie zusätzlich die Auswahl Gourmet-Braten. Das Fleisch wird bei niedriger Temperatur und langer Garzeit schonend und sanft gegart. Der zusätzliche Einsatz von Feuchte trägt zu einem optimalen Gar- und Bräunungsergebnis bei: Das Fleisch wird sehr zart und saftig. Es hat einen gleichmäßigen Gargrad im Anschnitt und eine dünne braune Kruste, die sich während des Bratprogramms bildet. Ein vorheriges Anbraten des Fleisches ist somit nicht notwendig. Im Gegensatz zur Auswahl Braten entfällt hier der Einsatz des Speisenthermometers und Sie können einen Start- oder Endzeitpunkt passend zu Ihrer Menüplanung einstellen.

– Die Gewichtsangaben beziehen sich auf das Gewicht pro Stück. Sie können ein Stück Lachs à 250 g oder zehn Stücke Lachs à 250 g gleichzeitig garen.

– Lassen Sie den Dampfgarer nach einem Garvorgang erst auf Raumtemperatur abkühlen, bevor Sie ein Automatikprogramm starten.

– Wenn Sie Gargut in den heißen Garraum schieben, seien Sie vorsichtig beim Öffnen der Tür. Es kann heißer Dampf austreten. Gehen Sie einen Schritt zurück und warten Sie, bis sich der Dampf verflüchtigt hat. Achten Sie darauf, dass Sie weder mit heißem Dampf noch mit den heißen Garraumwänden in Berührung kommen. Es besteht Verbrühungs- und Verbrennungsgefahr.

– Verwenden Sie zum Backen die in den Rezepten angegebenen Backformen.

– Bei einigen Automatikprogrammen kann die Startzeit über Start um oder Fertig um verschoben werden. Unter dem Menüpunkt Garschritte anzeigen werden die einzelnen Garschritte des Automatikprogramms aufgelistet.

– Wenn nach Ablauf eines Automatikprogramms das Gargut noch nicht nach Ihren Wünschen gegart ist, wählen Sie nachgaren oder nachbacken.

– Automatikprogramme können auch als Eigene Programme gespeichert werden.

## Suche

(je nach Sprache)
Sie können unter Automatikprogramme nach den Namen der Kategorien und der Automatikprogramme suchen.

Dabei handelt es sich um eine Volltextsuche, bei der Sie auch nach Wortteilen suchen können.

Sie befinden sich im Hauptmenü.

■ Wählen Sie Automatikprogramme Auto.

Die Auswahlliste der Kategorien erscheint.

■ Wählen Sie Suche.

■ Geben Sie mit der Tastatur den Text ein, nach dem Sie suchen wollen, z. B. „Brot“.

In der Fußzeile erscheint die Anzahl der Treffer.

Wenn keine Übereinstimmung oder mehr als 40 Übereinstimmungen gefunden wurden, ist das Feld Treffer deaktiviert und Sie müssen den Suchtext ändern.

■ Wählen Sie XX Treffer.

Die gefundenen Kategorien und Automatikprogramme erscheinen.

■ Wählen Sie das gewünschte Automatikprogramm oder die Kategorie und anschließend das gewünschte Automatikprogramm.

Das Automatikprogramm startet.

■ Folgen Sie den Hinweisen im Display.

Unter MyMiele können Sie häufig genutzte Anwendungen speichern.

Insbesondere bei Automatikprogrammen müssen Sie dann nicht mehr alle Menüebenen durchlaufen, um ein Programm zu starten.

**Tipp:** Sie können unter MyMiele eingetragene Menüpunkte auch als Startbildschirm festlegen (siehe Kapitel „Einstellungen“, Abschnitt „Startbildschirm“).

## Einträge hinzufügen

Sie können bis zu 20 Einträge hinzufügen.

- Wählen Sie MyMiele.
- Wählen Sie Eintrag hinzufügen.

Sie können Unterpunkte aus folgenden Rubriken auswählen:

– Betriebsarten
– Automatikprogramme Auto
– Spezialanwendungen
– Eigene Programme
– Pflege

- Bestätigen Sie mit *OK*.

In der Liste erscheint der gewählte Unterpunkt mit dem zugehörigen Symbol.

- Verfahren Sie mit weiteren Einträgen entsprechend. Zur Auswahl werden nur die noch nicht hinzugefügten Unterpunkte angeboten.

## Einträge löschen

- Wählen Sie MyMiele.
- Berühren Sie den Eintrag, den Sie löschen möchten, so lange, bis das Kontextmenü erscheint.
- Wählen Sie löschen.

Der Eintrag wird aus der Liste gelöscht.

## Einträge verschieben

- Wählen Sie MyMiele.
- Berühren Sie den Eintrag, den Sie verschieben möchten, so lange, bis das Kontextmenü erscheint.
- Wählen Sie verschieben.

Ein oranger Rahmen erscheint um den Eintrag.

- Verschieben Sie den Eintrag.

Der Eintrag steht auf der gewünschten Position.

Sie können bis zu 20 eigene Programme erstellen und speichern.

– Sie können bis zu 9 Garschritte kombinieren, um den Ablauf von Lieblingsrezepten oder häufig verwendeten Rezepten genau zu beschreiben. In jedem Garschritt wählen Sie dazu Einstellungen wie z. B. Betriebsart, Temperatur und Garzeit.
– Sie können den Programmnamen eingeben, der zu Ihrem Rezept gehört.

Wenn Sie Ihr Programm erneut aufrufen und starten, läuft es automatisch ab.

Andere Möglichkeiten zum Erstellen von eigenen Programmen:

– Speichern Sie nach dem Ablauf ein Automatikprogramm oder eine Spezialanwendung als eigenes Programm.
– Speichern Sie nach dem Ablauf einen Garvorgang mit eingestellter Garzeit.

Anschließend geben Sie einen Programmnamen ein.

## Eigene Programme erstellen

■ Wählen Sie Eigene Programme [👤].

■ Wählen Sie Programm erstellen.

Sie können jetzt die Einstellungen für den ersten Garschritt festlegen.

Folgen Sie den Hinweisen im Display:

■ Wählen und bestätigen Sie die gewünschten Einstellungen.

Wenn Sie die Funktion Vorheizen wählen, fügen Sie über hinzufügen einen weiteren Garschritt hinzu, in dem Sie eine Garzeit einstellen. Erst dann können Sie das Programm speichern oder starten.

Alle Einstellungen für den ersten Garschritt sind festgelegt.

Sie können weitere Garschritte hinzufügen, z. B. wenn nach der ersten Betriebsart noch eine weitere genutzt werden soll.

■ Wenn weitere Garschritte erforderlich sind, wählen Sie hinzufügen und gehen Sie vor wie beim ersten Garschritt.

Wenn Sie die Einstellungen kontrollieren oder nachträglich ändern wollen, berühren Sie den jeweiligen Garschritt.

■ Sobald Sie alle erforderlichen Garschritte festgelegt haben, wählen Sie speichern.

■ Geben Sie den Programmnamen über die Tastatur ein.

Mit dem Zeichen ⌡ können Sie einen Zeilenumbruch für längere Programmnamen einfügen.

■ Wenn Sie den Programmnamen eingegeben haben, wählen Sie speichern.

Im Display erscheint die Bestätigung, dass Ihr Programmname gespeichert wurde.

■ Bestätigen Sie mit *OK*.

Sie können das gespeicherte Programm sofort oder zeitverzögert starten oder die Garschritte ändern.

## Eigene Programme starten

■ Schieben Sie das Gargut in den Garraum.

■ Wählen Sie Eigene Programme [i].

■ Wählen Sie das gewünschte Programm.

Je nach Programmeinstellungen erscheinen die folgenden Menüpunkte:

– sofort starten
Das Programm wird sofort gestartet. Die Garraumbeheizung schaltet sofort ein.

– Fertig um
Sie legen den Zeitpunkt fest, zu dem das Programm enden soll. Die Garraumbeheizung schaltet zu diesem Zeitpunkt automatisch aus.

– Start um
Sie legen den Zeitpunkt fest, wann das Programm starten soll. Die Garraumbeheizung schaltet zu diesem Zeitpunkt automatisch ein.

– Garschritte anzeigen
Die Zusammenfassung Ihrer Einstellungen erscheint.

– Aktionen anzeigen
Die erforderlichen Aktionen, z. B. zum Einschieben des Garguts, erscheinen.

■ Wählen Sie den gewünschten Menüpunkt.

Das Programm startet sofort oder zum eingestellten Zeitpunkt.

Über i Info können Sie je nach Garvorgang z. B. Informationen zum Einschieben oder Wenden des Garguts aufrufen.

■ Wenn das Programm abgelaufen ist, wählen Sie schließen.

## Garschritte ändern

Die Garschritte von Automatikprogrammen, die Sie unter einem eigenen Namen gespeichert haben, können nicht geändert werden.

- Wählen Sie Eigene Programme [👤].
- Berühren Sie das Programm, das Sie ändern möchten, so lange, bis das Kontextmenü erscheint.
- Wählen Sie ändern.
- Wählen Sie den Garschritt, den Sie ändern möchten oder hinzufügen, um einen Garschritt hinzuzufügen.
- Wählen und bestätigen Sie die gewünschten Einstellungen.
- Wenn Sie das geänderte Programm starten wollen, ohne es zu ändern, wählen Sie starten.
- Wenn Sie alle Einstellungen geändert haben, wählen Sie speichern.

Im Display erscheint die Bestätigung, dass Ihr Programmname gespeichert wurde.

- Bestätigen Sie mit *OK*.

Das gespeicherte Programm ist geändert und Sie können es sofort oder zeitverzögert starten.

## Eigene Programme umbenennen

- Wählen Sie Eigene Programme [👤].
- Berühren Sie das Programm, das Sie ändern möchten, so lange, bis das Kontextmenü erscheint.
- Wählen Sie umbenennen.
- Ändern Sie den Programmnamen über die Tastatur.

Mit dem Zeichen ⌠ können Sie einen Zeilenumbruch für längere Programmnamen einfügen.

- Wenn Sie den Programmnamen geändert haben, wählen Sie speichern.

Im Display erscheint die Bestätigung, dass Ihr Programmname gespeichert wurde.

- Bestätigen Sie mit *OK*.

Das Programm wird umbenannt.

# Eigene Programme

## Eigene Programme löschen

- Wählen Sie Eigene Programme [ ].
- Berühren Sie das Programm, das Sie löschen möchten, so lange, bis das Kontextmenü erscheint.
- Wählen Sie löschen.
- Bestätigen Sie die Abfrage mit ja.

Das Programm wird gelöscht.

Sie können über Einstellungen | Werkeinstellungen | Eigene Programme alle eigenen Programme gleichzeitig löschen.

## Eigene Programme verschieben

- Wählen Sie Eigene Programme [ ].
- Berühren Sie das Programm, das Sie verschieben möchten, so lange, bis das Kontextmenü erscheint.
- Wählen Sie verschieben.

Ein oranger Rahmen erscheint um den Eintrag.

- Verschieben Sie das Programm.

Das Programm steht auf der gewünschten Position.

Die schonende Behandlung von Lebensmitteln dient Ihrer Gesundheit. Bräunen Sie Kuchen, Pizza, Pommes frites oder Ähnliches nur goldgelb und backen Sie sie nicht dunkelbraun.

## Hinweise zum Backen

– Stellen Sie eine Garzeit ein. Das Backen sollte nicht zu lange vorgewählt werden. Der Teig würde antrocknen und das Triebmittel in seiner Wirkung nachlassen.

– Im Allgemeinen können Sie Rost, Universalblech und jede Backform aus temperaturbeständigem Material verwenden.

– Stellen Sie Backformen immer auf den Rost.

– Backen Sie Tiefkühlprodukte, wie Kuchen, Pizza oder Baguettes, immer auf dem Rost.

Das Universalblech kann sich bei sehr hohen Temperaturen so stark verziehen, dass es im heißen Zustand eventuell nicht mehr aus dem Garraum entnommen werden kann.

– Tiefkühlprodukte wie Pommes Frites, Kroketten oder Ähnliches können Sie auf dem Universalblech backen. Wenden Sie diese Tiefkühlprodukte während der Zubereitung mehrfach.

– Backen Sie maximal auf 2 Ebenen gleichzeitig.

**Backpapier verwenden**

Miele Zubehöre wie z. B. das Universalblech sind PerfectClean veredelt (siehe Kapitel „Reinigung und Pflege“). Im Allgemeinen müssen PerfectClean veredelte Oberflächen nicht eingefettet oder mit Backpapier belegt werden.

■ Verwenden Sie Backpapier bei der Zubereitung von:

– Laugengebäck, da die verwendete Natronlauge die PerfectClean veredelte Oberfläche beschädigen kann

– Teigen mit hohem Eiweißanteil, wie Biskuit, Baiser und Makronen, da diese Teige leicht festkleben

– Blätter- oder Strudelteigen

– Tiefkühlprodukten auf dem Rost

– Tiefkühlprodukten, wie Pommes Frites, Kroketten oder Ähnlichem, auf dem Universalblech

## Tipps zum Backen

– Verwenden Sie zum Backen bevorzugt dunkle Backformen. Vermeiden Sie helle, dünnwandige Formen aus blankem Material, da helle Formen eine ungleichmäßige oder schwache Bräunung ergeben. Unter ungünstigen Umständen wird das Gargut nicht gar.

– Stellen Sie Kuchen in Kastenformen oder länglichen Formen quer in den Garraum, damit Sie eine optimale Wärmeverteilung in der Form und ein gleichmäßiges Backergebnis erzielen.

– Wenn Sie Tiefkühlprodukten wie Pommes Frites, Kroketten, Kuchen, Pizza und Baguettes zubereiten, wählen Sie die mittlere der vom Hersteller angegebenen Temperaturen.

– Wenn für die Garzeit eine Zeitspannen angegeben ist, prüfen Sie nach Ablauf der kürzeren Zeit, ob das Gargut gar ist. Stechen Sie dazu mit einem Holzstäbchen in den Teig. Wenn keine feuchten Teigkrümel am Holzstäbchen haften, ist das Gargut gar.

## Hinweise zu den Betriebsarten

Eine Übersicht aller Betriebsarten mit den zugehörigen Vorschlagswerten finden Sie im Kapitel „Haupt- und Untermenüs“.

**Combigaren**

Diese Betriebsart arbeitet mit einer Kombination aus Backofenbetriebsart und Feuchte. Die Oberfläche des Garguts trocknet durch die Zugabe von Dampf nicht aus. Brot, Brötchen und Blätterteig erhalten eine glänzende, knusprige Kruste.

Sie können zwischen unterschiedlichen Beheizungsarten wählen:

– Combigaren + Heißluft plus

– Combi + Ober-/ Unterhitze

– Combigaren + Grill

Wir empfehlen, Brot und Brötchen in mehreren Garschritten zu backen: Glanz erhalten Sie im 1. Garschritt durch Beschwaden (maximale Feuchte, niedrige Temperatur). Die Bräunung erfolgt im nächsten Garschritt mit hoher Feuchte und hoher Temperatur. Getrocknet wird anschließend mit geringer Feuchte und mittlerer bis hoher Temperatur.

**Tipp:** Rezepte und umfangreiche Gartabellen mit Angaben zu Betriebsarten, Temperaturen, Feuchte und Garzeiten finden Sie im Miele Kochbuch/Rezeptheft „Backen Braten Dämpfen“.

**Automatikprogramme** Auto

Verwenden Sie die in den Rezepten angegebenen Backformen.

Folgen Sie den Hinweisen im Display.

**Heißluft plus**

Verwenden Sie diese Betriebsart, wenn Sie auf mehreren Ebenen gleichzeitig backen.

Sie können jede Backform aus temperaturbeständigem Material verwenden.

Sie können mit niedrigeren Temperaturen garen als in der Betriebsart Ober-/ Unterhitze, da die Wärme sofort im Garraum verteilt wird.

**Ober-/ Unterhitze**

Verwenden Sie diese Betriebsart zum Zubereiten von traditionellen Rezepten. Stellen Sie bei Rezepten aus älteren Kochbüchern die Temperatur um 10 °C niedriger ein als angegeben. Die Garzeit ändert sich nicht.

Backen Sie nur auf einer Ebene. Wenn Sie Blechkuchen zubereiten, verwenden Sie Ebene 3. Für Kuchen in Backformen wählen Sie Ebene 2.

**Intensivbacken**

Diese Betriebsart eignet sich zum Backen von Kuchen mit feuchtem Belag, Pizza, Quiche und Ähnlichem. Schieben Sie das Gargut in Ebene 1 ein.

**Unterhitze**

Wählen Sie diese Betriebsart zum Ende der Garzeit, wenn das Gargut mehr Bräunung auf der Unterseite bekommen soll.

**Oberhitze**

Wählen Sie diese Betriebsart zum Ende der Garzeit, wenn das Gargut mehr Bräunung auf der Oberseite bekommen soll.

Diese Betriebsart eignet sich zum Gratinieren und Überbacken von Aufläufen.

**Kuchen spezial**

Verwenden Sie diese Betriebsart zum Backen von Rührteigen und Tiefkühl-Laugengebäck.

**Eco-Heißluft**

Diese Betriebsart eignet sich, um süße und herzhafte Aufläufe und Gratins energiesparend zu backen.

# Braten

## Hinweise zum Braten

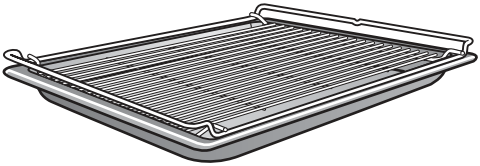
– Braten Sie Fleisch nie in gefrorenem Zustand, da es dabei austrocknet. Tauen Sie das Fleisch vor dem Braten auf.

– Entfernen Sie vor dem Braten Haut und Sehnen.

– Marinieren und würzen Sie das Fleisch nach Belieben.

– Wenn Sie mehrere Fleischstücke gleichzeitig braten möchten, verwenden Sie möglichst Stücke mit gleicher Höhe.

– Verwenden Sie das Universalblech mit aufgelegtem Rost. Der Garraum bleibt sauberer und Sie können den aufgefangenen Fleischsaft anschließend für die Zubereitung einer Soße verwenden.



– Lassen Sie den fertigen Braten vor dem Anschneiden etwa 10 Minuten „ruhen“. Der Fleischsaft kann sich in dieser Ruhezeit gleichmäßig verteilen.

## Hinweise zu den Betriebsarten

Eine Übersicht aller Betriebsarten mit den zugehörigen Vorschlagswerten finden Sie im Kapitel „Haupt- und Untermenüs“.

**Combigaren**

Diese Betriebsart arbeitet mit einer Kombination aus Backofenbetriebsart und Feuchte. Die Oberfläche des Garguts trocknet durch die Zugabe von Dampf nicht aus. Fleisch wird besonders zart und saftig und erhält eine gut gebräunte Kruste. Verwenden Sie die Betriebsart Combigaren zum Garen von Fleisch-, Fisch- und Geflügelgerichten.

Sie können zwischen unterschiedlichen Beheizungsarten wählen:

– Combigaren + Heißluft plus

– Combi + Ober-/ Unterhitze

– Combigaren + Grill

Wir empfehlen, Fleisch langsam und schonend in mehreren Garschritten zu garen: Im 1. Garschritt mit hoher Temperatur, um die Oberfläche zu bräunen. Im 2. Garschritt mit angehobener Feuchte und reduzierter Temperatur. Das Fleisch gart gleichmäßig und das Muskeleiweiß wird aufgeschlossen, wodurch das Fleisch besonders zart wird.

**Tipp:** Rezepte und umfangreiche Gartabellen mit Angaben zu Betriebsarten, Temperaturen, Feuchte und Garzeiten finden Sie im Miele Kochbuch/Rezeptheft „Backen Braten Dämpfen“.

**Automatikprogramme** Auto

Folgen Sie den Hinweisen im Display.

**Heißluft plus**

Diese Betriebsart eignet sich zum Braten von Fleisch- und Geflügelgerichten mit brauner Kruste.

Sie können mit niedrigeren Temperaturen garen als in der Betriebsart Ober-/ Unterhitze, da die Wärme sofort im Garraum verteilt wird.

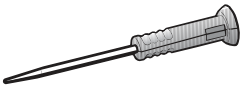
**Ober-/ Unterhitze**

Verwenden Sie diese Betriebsart zum Zubereiten von traditionellen Rezepten. Stellen Sie bei Rezepten aus älteren Kochbüchern die Temperatur um 10 °C niedriger ein als angegeben. Die Garzeit ändert sich nicht.

Wählen Sie die Betriebsart Unterhitze zum Ende der Garzeit, wenn das Gargut mehr Bräunung auf der Unterseite bekommen soll.

Verwenden Sie die Betriebsart Intensivbacken nicht zum Braten, da der Bratenfond zu dunkel wird.

## Speisenthermometer



Mit dem Speisenthermometer können Sie einen Garvorgang temperaturgenau überwachen.

### Funktionsweise

Die Metallspitze des Speisenthermometers wird in das Gargut gesteckt. In der Metallspitze befindet sich ein Temperatursensor, der die Kerntemperatur im Inneren des Garguts während des Garvorgangs misst.

Die einzustellende Kerntemperatur ist abhängig vom gewünschten Gargrad und der Fleischsorte. Sie kann im Bereich von 30 bis 99 °C gewählt werden.

Die Garzeit ist von verschiedenen Faktoren abhängig: Je höher die Garraumtemperatur und gegebenenfalls die Feuchte und je dünner das Gargut ist, umso schneller wird die eingestellte Kerntemperatur erreicht.

Sobald Sie das Gargut mit eingestecktem Speisenthermometer in den Garraum geben, erfolgt die Übertragung der Kerntemperaturwerte an die Dampfgarerelektronik über Funksignale zwischen dem Sender im Griff des Speisenthermometers und der Empfangsantenne.

Eine einwandfreie Funkübertragung ist nur bei geschlossener Tür gewährleistet. Wird während eines Garvorgangs die Tür geöffnet, um z. B. einen Braten zu begießen, wird die Funkübertragung unterbrochen.

Sie wird erst wieder nach dem Schließen der Tür fortgesetzt. Es dauert ein paar Sekunden, bis im Display dann wieder die aktuelle Kerntemperatur angezeigt wird.

⚠ Schäden durch hohe Temperaturen.
Der Temperatursensor des Speisenthermometers wird bei Temperaturen über 100 °C zerstört.
Wenn Sie das Speisenthermometer nicht verwenden, stecken Sie es zurück in die Aufbewahrungshülse.

### Verwendungsmöglichkeiten

Bei einigen Automatikprogrammen und Spezialanwendungen werden Sie aufgefordert, das Speisenthermometer zu verwenden.

Darüber hinaus können Sie das Speisenthermometer auch bei eigenen Programmen und folgenden Betriebsarten einsetzen:

- Heißluft plus
- Ober-/ Unterhitze
- Combigaren + Heißluft plus
- Combi + Ober-/ Unterhitze
- Dampfgaren
- Intensivbacken
- Umluftgrill
- Kuchen spezial

**Wichtige Hinweise zur Verwendung**

Für eine optimale Funktionsweise beachten Sie unbedingt die folgenden Hinweise.

Die Metallspitze des Speisenthermometers kann abbrechen.
Verwenden Sie das Speisenthermometer nicht zum Tragen des Garguts.

– Verwenden Sie keine hohen und schmalen Gargefäße aus Metall, da diese die Funksignale abschwächen können.
– Vermeiden Sie beim kabellosen Speisenthermometer metallische Gegenstände oberhalb des Speisenthermometers, wie Bräterdeckel, Aluminiumfolie oder Rost und Universalblech in den darüberliegenden Einschubebenen. Glasdeckel können verwendet werden.
– Verwenden Sie nicht gleichzeitig ein weiteres handelsübliches Speisenthermometer aus Metall.
– Vermeiden Sie, dass der Griff des Speisenthermometers in der Garflüssigkeit liegt oder auf dem Gargut oder dem Rand des Gargefäßes aufliegt.
– Sie können das Fleisch in einen Topf oder auf den Rost legen.
– Die Metallspitze des Speisenthermometers muss komplett in das Gargut eingestochen werden, so dass der Temperatursensor ungefähr den Kern erreicht. Der Griff sollte dabei schräg nach oben zeigen und nicht waagerecht in Richtung der Garraumecken oder der Tür weisen.
– Bei Geflügel eignet sich zum Einstechen der Metallspitze gut die dickste Stelle im Brustbereich. Tasten Sie dazu den Brustbereich mit Daumen und Zeigefinger ab, um die dickste Stelle zu finden.
– Die Metallspitze darf keine Knochen berühren und nicht an besonders fettreichen Stellen eingestochen werden. Fettgewebe und Knochen können zum vorzeitigen Abschalten führen.
– Wählen Sie bei stark marmoriertem, durchwachsenem Fleisch den höheren Wert des in den Gartabellen angegebenen Kerntemperaturbereichs.
– Bei der Verwendung von Aluminiumfolie, Bratschlauch oder -beutel stechen Sie das Speisenthermometer durch die Folie bis zum Kern des Garguts. Sie können das Speisenthermometer auch mit dem Fleisch in die Folie geben. Beachten Sie hierbei auch die Angaben des Folienherstellers.
– Das Speisenthermometer kann in sehr flaches Gargut wie z. B. Fisch fast nur waagerecht eingestochen werden. Bereiten Sie daher sehr flaches Gargut in Gargefäßen aus Glas oder Keramik zu, da die Wände eines Metallgefäßes die Funksignale stören würden.

Wenn das Speisenthermometer während eines Garvorgangs nicht mehr erkannt wird, erscheint im Display ein entsprechender Hinweis. Verändern Sie die Position des Speisenthermometers im Gargut.

**Speisenthermometer verwenden**

- Ziehen Sie das Speisenthermometer aus der Aufbewahrungshülse hinter der Blende.
- Stechen Sie die Metallspitze des Speisenthermometers komplett in das Gargut ein.

Wenn Sie mehrere Fleischstücke gleichzeitig garen möchten, stechen Sie das Speisenthermometer in das höchste Stück Fleisch.

Der Griff sollte schräg nach oben zeigen.

- Schieben Sie das Gargut in den Garraum.
- Schließen Sie die Tür.
- Wählen Sie Betriebsart oder Automatikprogramm.
- Stellen Sie die Temperatur und die Kerntemperatur ein, falls erforderlich.

Bei Automatikprogrammen sind die Kerntemperaturwerte fest vorgegeben.

Folgen Sie den Hinweisen im Display.

Der Garvorgang wird beendet, sobald die Kerntemperatur erreicht ist.

⚠ Verletzungsgefahr durch heiße Oberflächen.
Der Griff des Speisenthermometers kann heiß werden. Sie können sich am Griff verbrennen.
Ziehen Sie Topfhandschuhe beim Herausziehen des Speisenthermometers an.

**Tipp:** Ist das Gargut bei Erreichen der Kerntemperatur noch nicht nach Ihrem Wunsch gegart, stechen Sie das Speisenthermometer an einer anderen Stelle ein oder erhöhen Sie die Kerntemperatur, und wiederholen Sie den Vorgang.

**Garvorgang mit Speisenthermometer später starten**

Sie können den Vorgang auch zu einem späteren Zeitpunkt starten lassen.

- Wählen Sie Start um.

Der Zeitpunkt für das Ende kann ungefähr abgeschätzt werden, da die Dauer eines Garvorgangs mit Speisenthermometer in etwa der Dauer eines Garvorgangs ohne Speisenthermometer entspricht.

Sie können Garzeit und Fertig um nicht einstellen, da die Gesamtzeit vom Erreichen der Kerntemperatur abhängt.

**Tabelle mit Kerntemperaturen**

| Fleisch | [°C] |
|---|---|
| Kalbsbraten | 75–80 |
| Kasseler | 63 |
| Lammkeule<br>rosé<br>medium<br>durch | <br>64<br>76<br>82 |
| Lammrücken<br>rosé<br>medium<br>durch | <br>53<br>65<br>80 |
| Rehrücken<br>rosé<br>medium<br>durch | <br>60<br>72<br>81 |
| Rinderbraten | 80 |
| Rinderfilet/<br>Roastbeef<br>rosé<br>medium<br>durch | <br><br>45<br>54<br>75 |
| Schinken-/Krustenbraten | 85 |
| Schweinefilet<br>rosé<br>medium<br>durch | <br>60<br>66<br>75 |
| Wild/Keule | 85 |

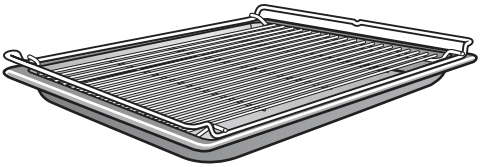
Kerntemperatur

⚠ Verletzungsgefahr durch heiße Oberflächen.
Wenn Sie die Tür während des Grillens öffnen, werden die Bedienelemente sehr heiß.
Lassen Sie die Tür während des Grillens geschlossen.

## Hinweise zum Grillen

– Vorheizen ist beim Grillen nicht erforderlich. Schieben Sie das Gargut in den kalten Garraum.

– Verwenden Sie das Universalblech mit aufgelegtem Rost.



– Legen Sie beim Grillen von Fisch auf die Größe des Garguts zugeschnittenes Backpapier unter.

– Grillen Sie hohes Gargut, z. B. Hähnchenhälften, in Ebene 2 oder 3, und flaches Gargut, z. B. Steaks, in Ebene 4.

– Wenden Sie das Gargut nach $^2/_3$ der Garzeit. Ausnahme: Fisch muss nicht gewendet werden.

## Tipps zum Grillen

– Marinieren Sie mageres Fleisch oder bestreichen Sie es mit Öl. Andere Fette werden leicht zu dunkel oder entwickeln Rauch.

– Schneiden Sie Bratwürste vor dem Grillen quer ein.

– Verwenden Sie etwa gleich dicke Fleisch- oder Fischscheiben, damit die Grillzeiten nicht zu unterschiedlich sind.

– Bei Fleisch drücken Sie für die **Garprobe** mit einem Löffel darauf. So können Sie feststellen, wie weit das Fleisch gegart ist.

  – **englisch/rosé**
  Wenn das Fleisch noch sehr elastisch ist, ist es im Inneren noch rot.

  – **medium**
  Wenn das Fleisch wenig nachgibt, ist es innen rosa.

  – **durch**
  Wenn das Fleisch kaum noch nachgibt, ist es durchgegart.

– Wenn die Oberfläche größerer Fleischstücke bereits stark gebräunt, aber der Kern noch nicht gar ist, schieben Sie das Gargut in eine niedrigere Einschubebene oder grillen Sie mit einer niedrigeren Grillstufe weiter.

## Hinweise zu den Betriebsarten

Eine Übersicht aller Betriebsarten mit den zugehörigen Vorschlagswerten finden Sie im Kapitel „Haupt- und Untermenüs“.

Der Kunststoff des Speisenthermometers kann bei sehr hohen Temperaturen schmelzen.

Verwenden Sie das Speisenthermometer nicht in Grillbetriebsarten.

Bewahren Sie das Speisenthermometer nicht im Garraum auf.

**Combigaren + Grill**

Diese Betriebsart eignet sich zum Grillen von Gargut, das gebräunt, aber gleichzeitig nicht austrocknen soll, z. B. Maiskolben.

**Grill groß**

Verwenden Sie diese Betriebsart zum Grillen von flachem Gargut in größeren Mengen und zum Überbacken in großen Formen.

**Grill klein**

Verwenden Sie diese Betriebsart zum Grillen von flachem Gargut in kleineren Mengen und zum Überbacken in kleinen Formen.

**Umluftgrill**

Diese Betriebsart eignet sich zum Grillen von Gargut mit größerem Durchmesser, z. B. Geflügel, Rollbraten.

# Angaben für Prüfinstitute

## Prüfspeisen nach EN 60350-1 (Dampfgarbetriebsarten)

| Prüfspeise | Garbehälter | Menge [g] | 3 1 | ▭ | 1 [°C] | [min] |
|---|---|---|---|---|---|---|
| Dampfnachschub | | | | | | |
| Brokkoli (8.1) | 1x DGGL 12 | max. | 2 | Dampfgaren | 100 | 3 |
| Dampfverteilung | | | | | | |
| Brokkoli (8.2) | 1x DGGL 20 | 300 | 2 | Dampfgaren | 100 | 3 |
| Gerätekapazität | | | | | | |
| Erbsen (8.3) | 2x DGGL 12 | jeweils 1500 | 1, 3 | Eco-Dampfgaren | 100 | _2 |

3 1 Ebene, ▭ Betriebsart, Temperatur, Garzeit
Dampfgaren, Eco-Dampfgaren

1 Schieben Sie die Prüfspeise in den kalten Garraum (bevor die Aufheizphase beginnt).

2 Der Test ist beendet, wenn die Temperatur an der kältesten Stelle 85 °C beträgt.

## Prüfspeisen Menügaren[1] (Betriebsart Dampfgaren)

| Prüfspeise | Garbehälter | Menge [g] | 3 2 1 | [°C] | Höhe [cm] | [min] |
|---|---|---|---|---|---|---|
| Kartoffeln, festkochend, geviertelt[3] | 1x DGGL 12 | 1200 | 4 | 100 | – | 17 |
| Lachsfilet, tiefgefroren, nicht angetaut | 1x DGGL 12 | 6 x 150 | 2 | 100 | < 2,5<br>≥ 2,5 ≤ 3,2<br>> 3,2 | 9<br>10<br>11 |
| Brokkoliröschen | 1x DGGL 12 | 900 | 3 | 100 | – | 4 |

3 1 Ebene, Temperatur, Garzeit

1 Vorgehensweise siehe Kapitel „Dampfgaren“, Abschnitt „Menügaren – manuell“.

2 Schieben das Universalblech in Ebene 1.

3 Schieben Sie die 1. Prüfspeise (Kartoffeln) in den kalten Garraum (bevor die Aufheizphase beginnt).

## Prüfspeisen nach EN 50304/EN 60350-1 (Backofenbetriebsarten)

| Prüfspeise | Zubehör | 3 1 | | [°C] | 2 [min] | | vorheizen |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Spritzgebäck (7.5.2) | 1 Backblech | 3 | Heißluft plus | 140 | 34–36 (35) | nein | nein |
| | 2 Backbleche | 2 | Heißluft plus | 140 | 39–41 (40) | nein | nein |
| | | 4[1] | | | 36–38 (37) | | |
| | 1 Backblech | 3 | Ober-/Unterhitze | 140 | 29–31 (28) | ja | ja |
| Small cakes (7.5.3) | 1 Backblech | 1 | Kuchen spezial | 150 | 35–37 (37) | nein | nein |
| | 2 Backbleche | 2, 4 | Kuchen spezial | 140 | 43–45 (44) | nein | nein |
| Wasserbiskuit (7.6.1) | 1 Springform 26 cm (auf Rost) | 3 | Ober-/Unterhitze | 160 | 30–32 (31) | ja | ja |
| Apfelkuchen (7.6.2) | 1 Springform 20 cm (auf Rost) | 2 | Heißluft plus | 160 | 95–105 (100) | nein | nein |
| | 2 Springformen 20 cm (auf Rost) | 2 | Ober-/Unterhitze | 160 | 85–95 (90) | ja | ja |
| Industriell hergestelltes Weißbrot (9.2) | Rost | 3 | Grill groß | Stufe 3 | 5 | nein | 6 Min. |
| Burger (9.3) | Rost | 4 | Grill groß | Stufe 3 | 1. Seite: 10<br>2. Seite: 6 | nein | 8 Min. |
| | Universalblech | 3 | | | | | |

3 1 Ebene, Betriebsart, Temperatur/Grillstufe, Garzeit, Booster
Heißluft plus, Ober-/Unterhitze, Kuchen spezial, Grill groß

1 Nehmen Sie die Bleche zu unterschiedlichen Zeitpunkten heraus, wenn das Gargut bereits vor Ablauf der angegebenen Garzeit ausreichend gebräunt ist.

2 Der Wert in der Klammer stellt die optimale Garzeit dar.

## Hinweise zu Reinigung und Pflege

⚠ Verletzungsgefahr durch heiße Oberflächen.
Der Dampfgarer wird im Betrieb heiß. Sie können sich an Heizkörpern, Garraum, Aufnahmegittern und Zubehör verbrennen.
Lassen Sie die Heizkörper, den Garraum, die Aufnahmegitter und das Zubehör vor der Reinigung von Hand erst abkühlen.

⚠ Verletzungsgefahr durch Stromschlag.
Der Dampf eines Dampfreinigers kann an spannungsführende Teile gelangen und einen Kurzschluss verursachen.
Verwenden Sie zur Reinigung des Dampfgarers niemals einen Dampfreiniger.

Alle Oberflächen können sich verfärben oder verändern, wenn Sie ungeeignete Reinigungsmittel verwenden. Insbesondere die Front des Dampfgarers wird durch Backofenreiniger und Entkalkungsmittel beschädigt.
Alle Oberflächen sind kratzempfindlich. Bei Glasflächen können Kratzer unter Umständen zum Zerbrechen führen.
Entfernen Sie Rückstände von Reinigungsmitteln sofort.

Starke Verschmutzungen können unter Umständen den Dampfgarer beschädigen.
Reinigen Sie den Garraum, die Türinnenseite und die Türdichtung, sobald sie abgekühlt sind. Zu langes Warten erschwert die Reinigung unnötig und macht sie im Extremfall unmöglich.

Verwenden Sie zur Reinigung keinesfalls gewerbliche, sondern ausschließlich haushaltsübliche Spülmittel.
Verwenden Sie keine aliphatischen kohlenwasserstoffhaltigen Reinigungs- oder Spülmittel. Dadurch können die Dichtungen aufquellen.

- Reinigen und trocknen Sie Dampfgarer und Zubehör nach jedem Benutzen.
- Schließen Sie die Tür erst, wenn der Garraum vollständig trocken ist.

Wenn Sie den Dampfgarer über einen längeren Zeitraum unbenutzt stehen lassen, reinigen Sie ihn noch einmal gründlich, um Geruchsbildung etc. zu vermeiden. Lassen Sie die Tür anschließend geöffnet.

## Ungeeignete Reinigungsmittel

Um die Oberflächen nicht zu beschädigen, vermeiden Sie bei der Reinigung

– soda-, ammoniak-, säure- oder chloridhaltige Reinigungsmittel
– kalklösende Reinigungsmittel
– scheuernde Reinigungsmittel (z. B. Scheuerpulver, Scheuermilch, Putzsteine)
– lösemittelhaltige Reinigungsmittel
– Edelstahl-Reinigungsmittel
– Geschirrspülmaschinen-Reiniger
– Glasreiniger
– Reinigungsmittel für Glaskeramik-Kochfelder
– scheuernde harte Schwämme und Bürsten (z. B. Topfschwämme, gebrauchte Schwämme, die noch Reste von Scheuermitteln enthalten)
– Schmutzradierer
– scharfe Metallschaber
– Stahlwolle
– Edelstahl-Spiralen
– punktuelle Reinigung mit mechanischen Reinigungsmitteln
– Backofenreiniger und -sprays

## Dampfgarerfront reinigen

■ Reinigen Sie die Front mit einem sauberen Schwammtuch, Handspülmittel und warmem Wasser.
■ Trocknen Sie die Front anschließend mit einem weichen Tuch.

**Tipp:** Sie können zur Reinigung auch ein sauberes, feuchtes Mikrofasertuch ohne Reinigungsmittel verwenden.

## PerfectClean

Die Oberflächen von Garraum, Aufnahmegittern, Universalblech und Combirost sind **PerfectClean veredelt**. Dadurch entsteht ein optischer Effekt, der die Oberfläche schillernd erscheinen lässt. PerfectClean veredelte Oberflächen überzeugen durch ihren Antihafteffekt und eine einfache Reinigung.

Für einen optimalen Gebrauch ist es wichtig, die Oberflächen nach jeder Benutzung zu säubern.
Wird die PerfectClean veredelte Oberfläche durch Rückstände aus vorhergehenden Benutzungen zugedeckt, wirkt der Antihafteffekt nicht. Mehrfache Benutzung ohne zwischenzeitliche Reinigung führt zu erhöhtem Reinigungsaufwand.

Verschmutzungen, z. B. Obstsaft und Kuchenteig von schlecht schließenden Backformen, entfernen Sie am besten, solange der Garraum noch etwas warm ist.

Durch übergelaufene Obstsäfte können farbliche Veränderungen entstehen, die nicht mehr entfernt werden können. Diese beeinträchtigen aber nicht die Eigenschaften der PerfectClean Veredelung.

Um den Antihafteffekt nicht zu beeinträchtigen, entfernen Sie immer alle Rückstände von Reinigungsmitteln.

**Um PerfectClean veredelte Oberflächen nicht dauerhaft zu beschädigen, vermeiden Sie bei der Reinigung**

- scheuernde Reinigungsmittel (z. B. Scheuerpulver, Scheuermilch, Putzsteine)
- Reinigungsmittel für Glaskeramik-Kochfelder
- Glaskeramik- und Edelstahlreiniger
- Stahlwolle
- scheuernde Schwämme (z. B. Topfschwämme oder gebrauchte Schwämme, die noch Reste von Scheuermitteln enthalten)
- Backofenspray
- punktuelle Reinigung mit mechanischen Reinigungsmitteln

Reinigen Sie PerfectClean veredelte Teile **keinesfalls** in der Geschirrspülmaschine.

## Garraum

Die Oberfläche des Garraums ist PerfectClean veredelt.

Beachten Sie die Reinigungshinweise im Kapitel „Reinigung und Pflege“, Abschnitt „PerfectClean“.

Achten Sie darauf, dass keine Reinigungsmittel in die Öffnungen an der Garraumrückwand gelangen.

Zur bequemen Reinigung des Garraums können Sie die Tür abnehmen, die Aufnahmegitter ausbauen und den Oberhitze-/Grillheizkörper herunterklappen.

**Nach einem Dampfgarvorgang reinigen**

- Entfernen Sie:
  - Kondensat mit einem Schwamm oder Schwammtuch,
  - leichte Fettverschmutzungen mit einem sauberen Schwammtuch, Handspülmittel und warmem Wasser.
- Wischen Sie nach der Reinigung mit klarem Wasser nach, bis alle Rückstände von Reinigungsmitteln entfernt sind.
- Trocknen Sie den Garraum und die Türinnenseite anschließend mit einem Tuch.

**Tipp:** Zum Schluss können Sie den Dampfgarer automatisch trocknen lassen (siehe Kapitel „Reinigung und Pflege“, Abschnitt „Pflege“).

**Nach einem Brat-, Grill- oder Backvorgang reinigen**

Reinigen Sie den Garraum nach jedem Brat-, Grill- oder Backvorgang, da Verschmutzungen sonst einbrennen und nicht mehr zu entfernen sind.

- Reinigen Sie den Garraum und die Türinnenseite mit einem sauberen Geschirrreinigungsschwamm, heißem Wasser und Handspülmittel. Bei Bedarf können Sie zur Reinigung des Garraums auch die harte Seite des Geschirrreinigungsschwammes verwenden.
- Wischen Sie nach der Reinigung mit klarem Wasser nach, bis alle Rückstände von Reinigungsmitteln entfernt sind.
- Trocknen Sie den Garraum und die Türinnenseite anschließend mit einem Tuch.

**Tipp:** Die Reinigung wird erleichtert, wenn Sie die Verschmutzungen einige Minuten mit Spülmittellauge einweichen, oder wenn Sie das Programm Pflege ⓘ | Einweichen einstellen (siehe Kapitel „Reinigung und Pflege“, Abschnitt „Pflege“).

**Bodensieb reinigen**

- Spülen und trocknen Sie das Bodensieb nach jedem Benutzen.
- Entfernen Sie Verfärbungen und Kalkablagerungen des Bodensiebs mit Essig und spülen Sie es anschließend mit klarem Wasser.

**Türdichtung reinigen**

Die Türdichtung kann durch Fettrückstände spröde werden und brechen.
Reinigen Sie die Türdichtung zwischen Türinnenseite und Garraum nach jedem Back- oder Bratvorgang.

- Reinigen Sie die Türdichtung mit einem sauberen, feuchten Mikrofasertuch ohne Reinigungsmittel. Sie können zur Reinigung auch ein sauberes Schwammtuch, Handspülmittel und warmes Wasser verwenden.
- Trocknen Sie die Dichtung nach jeder Reinigung mit einem weichen Tuch.
- Erneuern Sie die Türdichtung, wenn sie brüchig oder spröde geworden ist.

Sie können die Türdichtung über den Kundendienst (siehe Ende dieser Gebrauchsanweisung) bestellen.

## Wassertank und Kondensatbehälter reinigen

Wassertank und Kondensatbehälter sind geschirrspülmaschinengeeignet.

- Nehmen Sie Wassertank und Kondensatbehälter nach jedem Benutzen heraus. Drücken Sie den Wassertank und Kondensatbehälter zum Herausnehmen leicht nach oben.
- Entleeren Sie Wassertank und Kondensatbehälter.

Beim Herausnehmen des Wassertanks und Kondensatbehälters kann Wasser in das Einschubfach tropfen.

- Trocknen Sie gegebenenfalls das Einschubfach.
- Spülen Sie Wassertank und Kondensatbehälter von Hand oder in der Geschirrspülmaschine.
- Trocknen Sie Wassertank und Kondensatbehälter anschließend mit einem Tuch, um Kalkrückstände zu vermeiden.

## Zubehör

### Universalblech und Combirost reinigen

Die Oberflächen des Universalblechs und des Combirosts sind PerfectClean veredelt.
Beachten Sie die Reinigungshinweise im Kapitel „Reinigung und Pflege“, Abschnitt „PerfectClean“.

- Entfernen Sie:

– leichte Verschmutzungen mit einem sauberen Schwammtuch, Handspülmittel und warmem Wasser.

– stärkere Verschmutzungen mit einem sauberen Geschirrreinigungsschwamm, heißem Wasser und Handspülmittel. Bei Bedarf können Sie auch die harte Seite des Geschirrreinigungsschwamms verwenden.

- Wischen Sie nach der Reinigung mit klarem Wasser nach, bis alle Rückstände von Reinigungsmitteln entfernt sind.
- Trocknen Sie die Oberflächen anschließend mit einem Tuch.

### Garbehälter und Speisenthermometer reinigen

Die Garbehälter und das Speisenthermometer sind geschirrspülmaschinengeeignet.

- Spülen und trocknen Sie Garbehälter und Speisenthermometer nach jedem Benutzen.
- Entfernen Sie bläuliche Verfärbungen der Garbehälter mit Essig und spülen Sie sie anschließend mit klarem Wasser.

## Aufnahmegitter reinigen

Die Oberflächen der Aufnahmegitter sind PerfectClean veredelt.

Beachten Sie die Reinigungshinweise im Kapitel „Reinigung und Pflege“, Abschnitt „PerfectClean“.

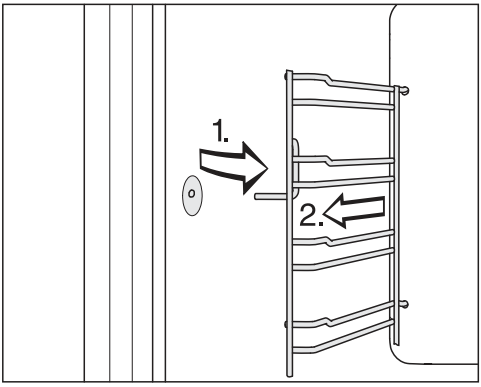
Sie können die Aufnahmegitter zusammen mit den FlexiClip-Vollauszügen (falls vorhanden) ausbauen.

Wenn Sie die FlexiClip-Vollauszüge vorher separat ausbauen wollen, folgen Sie den Hinweisen im Kapitel „Übersicht“, Abschnitt „FlexiClip-Vollauszüge ein- und ausbauen“.

⚠ Verletzungsgefahr durch heiße Oberflächen.

Der Dampfgarer wird im Betrieb heiß. Sie können sich an Heizkörpern, Garraum und Zubehör verbrennen.

Lassen Sie die Heizkörper, den Garraum und das Zubehör vor dem Ausbau der Aufnahmegitter erst abkühlen.




- Ziehen Sie die Aufnahmegitter vorn aus der Befestigung (1.) und nehmen Sie sie heraus (2.).
- Entfernen Sie:
  - leichte Verschmutzungen mit einem sauberen Schwammtuch, Handspülmittel und warmem Wasser,
  - stärkere Verschmutzungen mit einem sauberen Geschirrreinigungsschwamm, heißem Wasser und Handspülmittel. Bei Bedarf können Sie auch die harte Seite des Geschirrreinigungsschwamms verwenden.
- Wischen Sie nach der Reinigung mit klarem Wasser nach, bis alle Rückstände von Reinigungsmittel entfernt sind.
- Trocknen Sie die Aufnahmegitter anschließend mit einem Tuch.

Der **Einbau** erfolgt in umgekehrter Reihenfolge.

- Bauen Sie die Aufnahmegitter sorgfältig wieder ein.

Wenn die Aufnahmegitter nicht korrekt eingesteckt werden, ist der Kipp- und Ausziehschutz nicht gegeben. Außerdem kann beim Einschieben der Garbehälter der Temperaturfühler beschädigt werden.

## Oberhitze-/Grillheizkörper herunterklappen

Wenn die Garraumdecke besonders stark verschmutzt ist, können Sie zur Reinigung den Oberhitze-/Grillheizkörper ca. 5 cm herunterklappen.

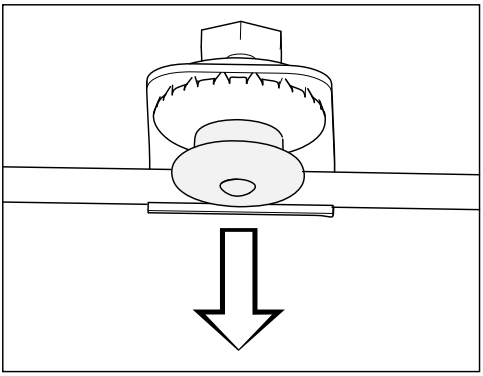
⚠ Verletzungsgefahr durch heiße Oberflächen.

Der Dampfgarer wird im Betrieb heiß. Sie können sich an Heizkörpern, Garraum, Aufnahmegittern und Zubehör verbrennen.

Lassen Sie die Heizkörper, den Garraum, die Aufnahmegitter und das Zubehör vor der Reinigung erst abkühlen.

Der Oberhitze-/Grillheizkörper kann beschädigt werden.

Ziehen Sie den Oberhitze-/Grillheizkörper niemals mit Gewalt nach unten.



- Ziehen Sie den Druckverschluss vorsichtig nach unten. Der Oberhitze-/Grillheizkörper klappt automatisch mit herunter.
- Reinigen Sie die Garraumdecke mit einem Schwammtuch oder Geschirrreinigungsschwamm (siehe Kapitel „Reinigung und Pflege“, Abschnitt „Garraum“).
- Drücken Sie nach der Reinigung den Oberhitze-/Grillheizkörper am Druckverschluss wieder nach oben. Achten Sie darauf, dass der Druckverschluss richtig einrastet.

## Pflege

Die Funktionen Fertig um und Start um werden bei den Pflegeprogrammen nicht angeboten.

**Einweichen**

Stärkere Verschmutzungen können mit diesem Pflegeprogramm eingeweicht werden.

- Lassen Sie den Garraum abkühlen.
- Nehmen Sie sämtliches Zubehör aus dem Garraum.
- Entfernen Sie grobe Verschmutzungen mit einen Tuch.
- Füllen Sie den Wassertank.
- Wählen Sie Pflege ⓪ | Einweichen.

Der Einweichvorgang dauert ca. 10 Minuten.

**Trocknen**

Mit diesem Pflegeprogramm wird im Garraum vorhandene Restfeuchte auch an unzugänglichen Stellen getrocknet.

- Trocknen Sie den Garraum mit einem Tuch vor.
- Wählen Sie Pflege ⓪ | Trocknen.

Der Trockenvorgang dauert ca. 20 Minuten.

**Spülen**

Bei diesem Pflegeprogramm wird das Wasser führende System gespült. Eventuell vorhandene Lebensmittelreste werden ausgespült.

- Wählen Sie Pflege ⓪ | Spülen.
- Folgen Sie den Hinweisen im Display.

Der Spülvorgang dauert ca. 10 Minuten.

**Dampfgarer entkalken**

Wir empfehlen Ihnen, zum Entkalken die Miele Entkalkungstabletten (siehe „Nachkaufbares Zubehör“) zu verwenden. Sie wurden speziell für Miele Produkte entwickelt, um den Entkalkungsprozess zu optimieren. Andere Entkalkungsmittel, die außer Zitronensäure auch andere Säuren enthalten und/oder die nicht frei von anderen unerwünschten Inhaltsstoffen sind, wie z. B. Chloriden, könnten das Produkt beschädigen. Außerdem könnte die geforderte Wirkung bei nicht eingehaltener Konzentration der Entkalkungslösung nicht gewährleistet werden.

Wenn Entkalkungslösung auf Metall gelangt, können Flecken entstehen. Wischen Sie Entkalkungslösung sofort ab.

Der Dampfgarer muss nach einer bestimmten Betriebsdauer entkalkt werden. Wenn der Zeitpunkt zum Entkalken erreicht ist, wird die Anzahl der verbleibenden Garvorgänge im Display angezeigt. Es werden nur Garvorgänge mit Dampf gezählt. Nach dem letzten verbleibenden Dampfgarvorgang wird der Dampfgarer gesperrt.

Wir empfehlen, den Dampfgarer zu entkalken, bevor er gesperrt wird.

Im Verlauf des Entkalkungsvorgangs muss der Wassertank ausgespült und mit Frischwasser gefüllt werden. Der Kondensatbehälter muss entleert werden.

- Schalten Sie den Dampfgarer ein und wählen Sie Pflege ⓪ | Entkalken.

Im Display erscheint der Hinweis Bitte warten. Der Entkalkungsvorgang wird vorbereitet. Dies kann einige Minuten dauern. Sobald die Vorbereitung abgeschlossen ist, werden Sie aufgefordert, Entkalkungsmittel in den Wassertank zu geben.

- Füllen Sie den Wassertank bis zur Markierung ⇄ mit lauwarmem Wasser und geben Sie 2 Miele Entkalkungstabletten hinzu.
- Warten Sie, bis sich die Entkalkungstabletten aufgelöst haben.
- Schieben Sie den Wassertank ein.
- Bestätigen Sie mit *OK*.
- Entleeren Sie den Kondensatbehälter.
- Bestätigen Sie mit *OK*.

Die Restzeit erscheint. Der Entkalkungsvorgang startet.

Schalten Sie den Dampfgarer keinesfalls vor Ablauf des Entkalkungsvorgangs aus, da der Vorgang sonst neu gestartet werden muss.

Im Verlauf des Vorgangs muss der Wassertank zweimal ausgespült und mit Frischwasser gefüllt werden. Der Kondensatbehälter muss entleert werden.

- Folgen Sie den Anweisungen im Display.
- Bestätigen Sie jeweils mit *OK*.

Nach Ablauf der Restzeit erscheint Kondensatbehälter entleeren.

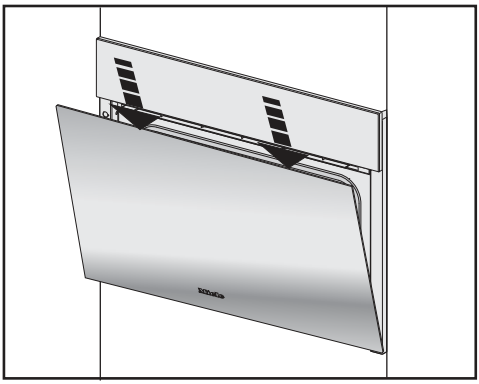
- Folgen Sie der Anweisung im Display.
- Bestätigen Sie mit *OK*.

Der Entkalkungsvorgang ist beendet.

- Nehmen Sie Wassertank und Kondensatbehälter heraus und entleeren Sie sie gegebenenfalls.
- Reinigen und trocknen Sie Wassertank und Kondensatbehälter.
- Schalten Sie den Dampfgarer aus.
- Öffnen Sie die Tür und lassen Sie den Garraum abkühlen.
- Trocknen Sie den Garraum anschließend.
- Schließen Sie die Tür erst, wenn der Garraum vollständig trocken ist.

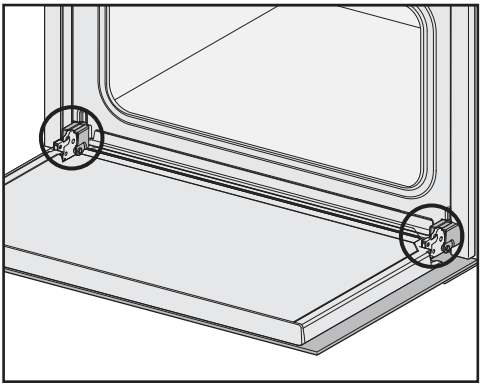
## Tür ausbauen

- Bereiten Sie eine geeignete Ablagefläche für die Tür vor, z. B. ein weiches Tuch.
- Öffnen Sie die Tür einen Spalt.

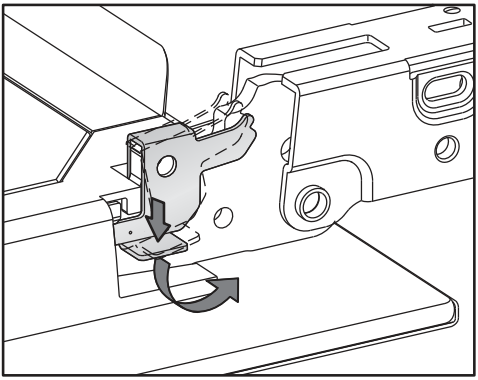


- Drücken Sie die Tür mit beiden Händen an der oberen Türkante einmal kurz nach unten.

Die Tür ist durch Halterungen mit den Türscharnieren verbunden. Bevor Sie die Tür von den Halterungen abziehen können, müssen Sie erst die Sperrbügel an beiden Türscharnieren entriegeln.



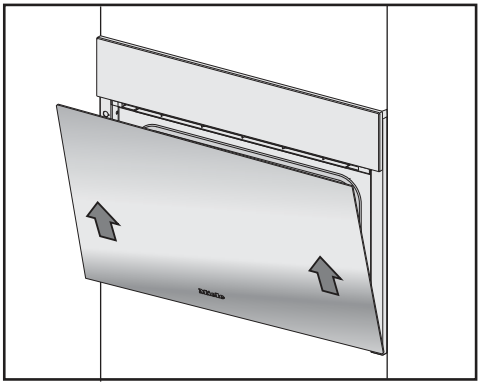
- Öffnen Sie die Tür vollständig.



- Entriegeln Sie die Sperrbügel, indem Sie sie an beiden Türscharnieren bis zum Anschlag in Schrägstellung drehen.

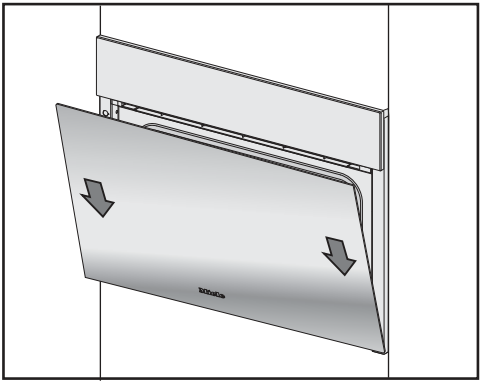
Der Dampfgarer wird beschädigt, wenn Sie die Tür falsch ausbauen.
Ziehen Sie die Tür niemals waagerecht von den Halterungen, da diese an den Dampfgarer zurückschlagen.
Ziehen Sie die Tür niemals am Türgriff von den Halterungen, da er abbrechen könnte.

- Schließen Sie die Tür bis zum Anschlag.



- Fassen Sie die Tür seitlich an und ziehen Sie sie gleichmäßig schräg nach oben von den Halterungen ab.
  Achten Sie darauf, dass die Tür dabei nicht verkantet.
- Legen Sie die Tür auf die vorbereitete Ablagefläche.

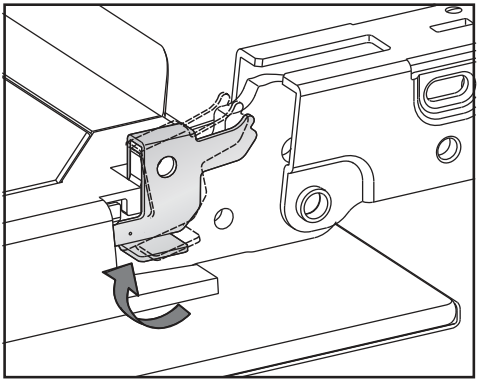
## Tür einbauen



- Fassen Sie die Tür seitlich an und stecken Sie sie auf die Halterungen der Türscharniere.
  Achten Sie darauf, dass sie dabei nicht verkantet.
- Öffnen Sie die Tür vollständig.

Wenn die Sperrbügel nicht verriegelt sind, kann sich die Tür von den Halterungen lösen und beschädigt werden.

Verriegeln Sie die Sperrbügel unbedingt wieder.



- Verriegeln Sie die Sperrbügel wieder, indem Sie sie an beiden Türscharnieren bis zum Anschlag in die Waagerechte drehen.

# Was tun, wenn ...

Sie können die meisten Störungen und Fehler, zu denen es im täglichen Betrieb kommen kann, selbst beheben. In vielen Fällen können Sie Zeit und Kosten sparen, da Sie nicht den Kundendienst rufen müssen.

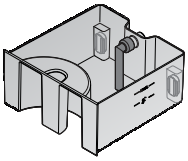
Die nachfolgenden Tabellen sollen Ihnen dabei helfen, die Ursachen einer Störung oder eines Fehlers zu finden und zu beseitigen.

| Problem | Ursache und Behebung |
|---|---|
| **Der Dampfgarer lässt sich nicht einschalten.** | Die Sicherung ist herausgesprungen.<br>■ Aktivieren Sie die Sicherung (Mindestabsicherung siehe Typenschild). |
| | Es ist unter Umständen eine technische Störung aufgetreten.<br>■ Trennen Sie den Dampfgarer für ca. 1 Minute vom Elektronetz, indem Sie<br>– den Schalter der betreffenden Sicherung ausschalten/die Schmelzsicherung ganz herausdrehen oder<br>– den FI-Schutzschalter (Fehlerstromschutzschalter) ausschalten.<br>■ Falls Sie nach dem Wiedereinschalten/Wiedereindrehen der Sicherung oder des FI-Schutzschalters den Dampfgarer noch immer nicht in Betrieb nehmen können, fordern Sie eine Elektrofachkraft oder den Kundendienst an. |
| **Der Garraum wird nicht heiß.** | Die Messeschaltung ist aktiviert.<br>Der Dampfgarer kann zwar bedient werden, aber die Garraumbeheizung funktioniert nicht.<br>■ Deaktivieren Sie die Messeschaltung (siehe Kapitel „Einstellungen“, Abschnitt „Händler“). |
| | Der Garraum hat sich durch den Betrieb einer untergebauten Wärmeschublade erwärmt.<br>■ Öffnen Sie die Tür und lassen Sie den Garraum abkühlen. |
| **Nach dem Ausschalten ist noch ein Gebläsegeräusch zu hören.** | Das Gebläse läuft nach.<br>Der Dampfgarer ist mit einem Gebläse ausgestattet, das die Wrasen vom Garraum nach außen leitet. Das Gebläse läuft auch nach Ausschalten des Dampfgarers weiter. Das Gebläse schaltet nach einiger Zeit automatisch aus. |

| Problem | Ursache und Behebung |
|---|---|
| **Die Sensortasten oder der Annäherungssensor reagieren nicht.** | Sie haben die Einstellung Display \| QuickTouch \| aus gewählt. Dadurch reagieren die Sensortasten und der Annäherungssensor bei ausgeschaltetem Dampfgarer nicht.<br>■ Sobald Sie den Dampfgarer einschalten, reagieren die Sensortasten und der Annäherungssensor. Wenn Sie wollen, dass die Sensortasten und der Annäherungssensor immer auch bei ausgeschaltetem Dampfgarer reagieren, wählen Sie die Einstellung Display \| QuickTouch \| ein. |
| | Die Einstellungen für den Annäherungssensor sind ausgeschaltet.<br>■ Ändern Sie die Einstellungen für den Annäherungssensor über Einstellungen \| Annäherungssensor. |
| | Der Annäherungssensor ist defekt.<br>■ Rufen Sie den Miele Kundendienst. |
| | Der Dampfgarer ist nicht an das Elektronetz angeschlossen.<br>■ Prüfen Sie, ob der Stecker des Dampfgarers in der Steckdose steckt.<br>■ Prüfen Sie, ob die Sicherung der Elektroinstallation ausgelöst hat. Rufen Sie eine Elektrofachkraft oder den Miele Kundendienst. |
| | Wenn auch das Display nicht reagiert, liegt ein Problem in der Steuerung vor.<br>■ Berühren Sie die Taste Ein/Aus ⏻, bis sich das Display ausschaltet und der Dampfgarer neu gestartet wird. |
| **Während des Betriebes und nach Ausschalten des Dampfgarers ist ein Geräusch (Brummen) zu hören.** | Dieses Geräusch weist nicht auf eine Fehlfunktion oder einen Gerätedefekt hin. Es entsteht beim Ein- und Abpumpen des Wassers. |
| **Der Dampfgarer wechselt nach einem Umzug nicht mehr von der Aufheiz- in die Garphase.** | Die Siedetemperatur des Wassers hat sich geändert, da sich der neue Aufstellort um mindestens 300 Höhenmeter von dem alten unterscheidet.<br>■ Führen Sie zum Anpassen der Siedetemperatur einen Entkalkungsvorgang durch (siehe Kapitel „Reinigung und Pflege“, Abschnitt „Pflege“). |

# Was tun, wenn ...

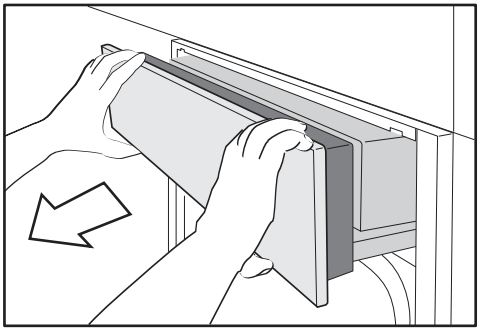
| Problem | Ursache und Behebung |
|---|---|
| **Während des Betriebes tritt ungewöhnlich viel Dampf oder Dampf an anderen Stellen als gewohnt aus.** | Die Tür ist nicht richtig geschlossen.<br>■ Schließen Sie die Tür. |
| | Die Türdichtung sitzt nicht korrekt.<br>■ Drücken Sie die Türdichtung wieder so an, dass sie überall gleichmäßig eingepasst ist. |
| | Die Türdichtung weist Beschädigungen auf, z. B. Risse.<br>■ Tauschen Sie die Türdichtung aus. Sie können die Türdichtung über den Kundendienst (siehe Ende dieser Gebrauchsanweisung) bestellen. |
| **Die Garraumbeleuchtung funktioniert nicht.** | Die Lampe ist defekt.<br>■ Fordern Sie den Kundendienst an, wenn die Lampe ausgetauscht werden soll. |
| **Die Blende öffnet/ schließt trotz mehrfacher Betätigung der Sensortaste nicht automatisch.** | Im Schwenkbereich der Blende befindet sich ein Gegenstand.<br>■ Entfernen Sie den Gegenstand. |
| | Der Klemmschutz reagiert sehr empfindlich, deshalb kann es gelegentlich vorkommen, dass sich die Blende nicht öffnet bzw. schließt.<br>■ Öffnen/Schließen Sie die Blende manuell (siehe Kapitelende).<br>■ Tritt das Problem sehr häufig auf, fordern Sie den Kundendienst an. |
| **Die Funktionen** Start um **und** Fertig um **werden nicht aufgeführt.** | Die Temperatur im Garraum ist zu hoch, z. B. nach Ende eines Garvorgangs.<br>■ Öffnen Sie die Tür und lassen Sie den Garraum abkühlen. |
| | Bei den Pflegeprogrammen werden diese Funktionen generell nicht angeboten. |

| Problem | Ursache und Behebung |
|---|---|
| **Der Kuchen/das Gebäck ist nach der im Rezept angegebenen Zeit noch nicht gar.** | Die eingestellte Temperatur stimmt mit der im Rezept angegebenen nicht überein.<br>■ Ändern Sie die Temperatur. |
| | Sie haben das Rezept geändert. Beispielsweise wird durch die Zugabe von mehr Flüssigkeit oder mehr Eiern die Garzeit verlängert.<br>■ Passen Sie Temperatur und/oder Garzeit an das geänderte Rezept an. |
| | Der Fettfilter an der Rückwand (nachkaufbares Zubehör) ist eingesetzt. Dadurch verlängert sich die Garzeit.<br>■ Passen Sie die Garzeit an. |
| **Der Kuchen/das Gebäck weist einen großen Bräunungsunterschied auf.** | Die Temperatur war zu hoch eingestellt. |
| | Es wurde auf mehr als zwei Ebenen gebacken.<br>■ Benutzen Sie zum Backen maximal zwei Ebenen. |
| | Der Fettfilter an der Rückwand (nachkaufbares Zubehör) wurde nicht entfernt. |
| F10 | Der Ansaugschlauch im Wassertank ist<br>– nicht korrekt aufgesteckt.<br>– nicht senkrecht.<br>■ Korrigieren Sie die Position des Ansaugschlauches:<br>  |
| F11<br>F20 | Die Ablaufschläuche sind verstopft.<br>■ Entkalken Sie den Dampfgarer (siehe Kapitel „Reinigung und Pflege“, Abschnitt „Pflege“).<br>■ Tritt die Fehlermeldung erneut auf, fordern Sie den Kundendienst an. |
| F44 | Kommunikationsfehler<br>■ Schalten Sie den Dampfgarer aus und nach einigen Minuten wieder ein.<br>■ Wird die Fehlermeldung immer noch angezeigt, fordern Sie den Kundendienst an. |

| Problem | Ursache und Behebung |
|---|---|
| F55 | Die maximale Betriebsdauer einer Betriebsart wurde überschritten und die Sicherheitsabschaltung hat ausgelöst.<br>■ Schalten Sie den Dampfgarer aus und wieder ein.<br>Der Dampfgarer ist sofort wieder betriebsbereit. |
| F196 | Es ist eine Störung aufgetreten.<br>■ Schalten Sie den Dampfgarer aus und wieder ein. |
| | Das Sieb im Garraumboden ist nicht korrekt eingesetzt.<br>■ Schalten Sie den Dampfgarer aus.<br>■ Setzen Sie das Sieb korrekt ein:<br> <br>■ Schalten Sie den Dampfgarer wieder ein.<br>■ Wird die Fehlermeldung erneut angezeigt, fordern Sie den Kundendienst an. |
| F **und andere Ziffern** | Technischer Defekt<br>■ Schalten Sie den Dampfgarer aus und fordern Sie den Kundendienst an. |

## Blende manuell öffnen

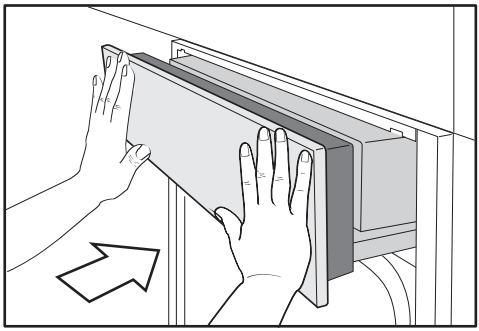
- Öffnen Sie vorsichtig die Tür.



- Fassen Sie die Blende oben und unten.
- Ziehen Sie die Blende erst nach vorn heraus.
- Drücken Sie die Blende vorsichtig nach oben.

## Blende manuell schließen

- Fassen Sie die Blende oben und unten.
- Drücken Sie die Blende vorsichtig nach unten.



- Schieben Sie die Blende ein.

# Nachkaufbares Zubehör

Passend zu Ihren Geräten bietet Miele ein umfangreiches Sortiment an Miele Zubehören sowie Reinigungs- und Pflegeprodukten.

Diese Produkte können Sie ganz leicht im Miele Webshop bestellen.

Sie erhalten diese Produkte auch über den Miele Kundendienst (siehe Ende dieser Gebrauchsanweisung) und bei Ihrem Miele Fachhändler.

## Gargeschirr

Miele bietet eine umfangreiche Auswahl an Gargeschirr. Dieses wurde in Bezug auf dessen Funktion und Maße perfekt auf die Miele Geräte abgestimmt. Detailliertere Informationen zu den einzelnen Produkten finden Sie auf der Miele Webseite.

- gelochte Garbehälter in verschiedenen Größen
- ungelochte Garbehälter in verschiedenen Größen
- Goumet-Bräter in verschiedenen Größen
- Deckel für Gourmet-Bräter

## Sonstiges

- Backbleche
- Runde Backform
- FlexiClip-Vollauszüge
- Fettfilter
- Aufnahmerost für Garbehälter mit einer Breite von 325 mm

## Reinigungs- und Pflegemittel

- DGClean
  Spezialreiniger für stärkere Verschmutzungen des Garraums, besonders nach dem Braten
- Entkalkungstabletten (6 Stück)
- Allzweck-Microfasertuch
  zum Entfernen von Fingerabdrücken und leichten Verschmutzungen

## Kontakt bei Störungen

Bei Störungen, die Sie nicht selbst beheben können, benachrichtigen Sie Ihren Miele Fachhändler oder den Miele Kundendienst.

Die Telefonnummer des Miele Kundendienstes finden Sie am Ende dieses Dokumentes.

Der Kundendienst benötigt die Modellbezeichnung und die Fabrikationsnummer. Beide Angaben finden Sie auf dem Typenschild.

Diese Informationen finden Sie auf dem Typenschild, das bei geöffneter Tür auf dem Frontrahmen zu sehen ist.

## Garantie

Die Garantiezeit beträgt 2 Jahre.

Weitere Informationen entnehmen Sie den mitgelieferten Garantiebedingungen.

## Sicherheitshinweise zum Einbau

⚠ Schäden durch unsachgemäßen Einbau.
Durch unsachgemäßen Einbau kann der Dampfgarer beschädigt werden.

Lassen Sie den Dampfgarer nur von einer qualifizierten Fachkraft einbauen.

▶ Die Anschlussdaten (Frequenz und Spannung) auf dem Typenschild des Dampfgarers müssen unbedingt mit denen des Elektronetzes übereinstimmen, damit keine Schäden am Dampfgarer auftreten.
Vergleichen Sie diese Daten vor dem Anschließen. Fragen Sie im Zweifelsfall eine Elektrofachkraft.

▶ Mehrfachsteckdosen oder Verlängerungskabel gewähren nicht die nötige Sicherheit (Brandgefahr). Schließen Sie den Dampfgarer nicht damit an das Elektronetz an.

▶ Achten Sie darauf, dass die Steckdose nach Einbau des Dampfgarers leicht zugänglich ist.

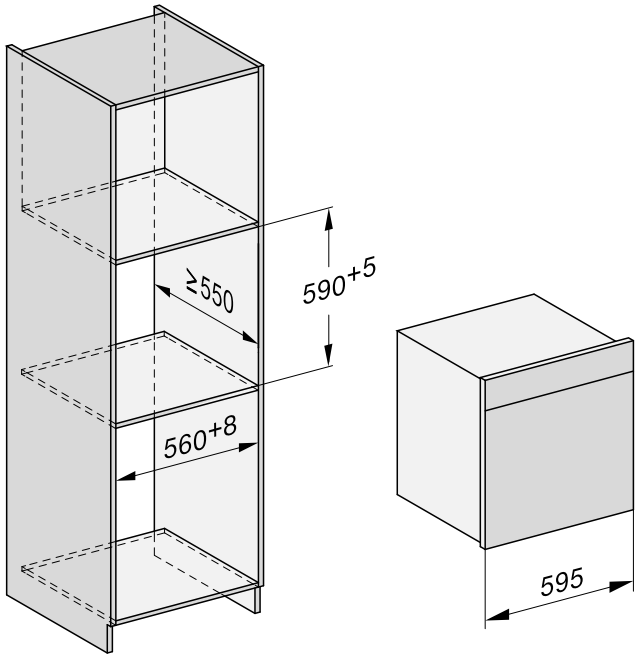
▶ Der Dampfgarer muss so platziert werden, dass der Inhalt des Garbehälters in der obersten Einschubebene eingesehen werden kann. Nur so können Verletzungen durch Überschwappen von heißem Gargut vermieden werden.

## Einbaumaße

Alle Maße sind in mm angegeben.

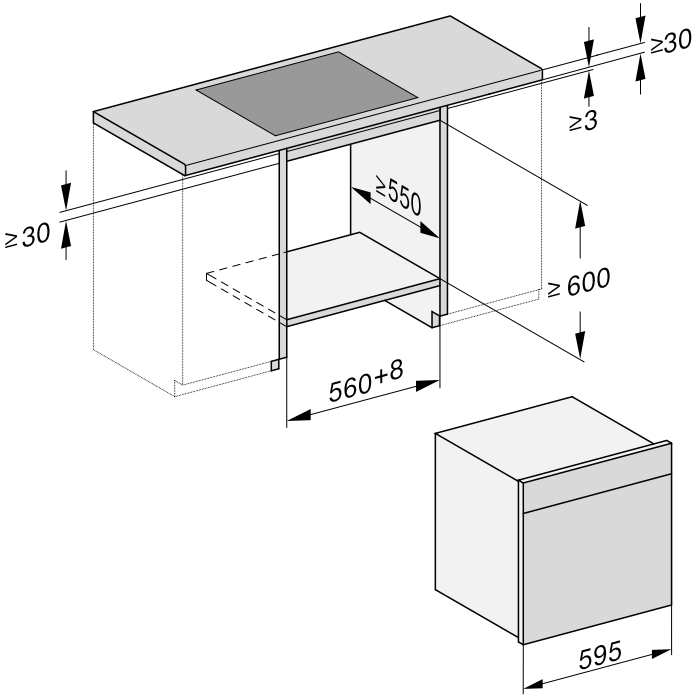
### Einbau in einen Hochschrank

Hinter der Einbaunische darf keine Schrankrückwand vorhanden sein.

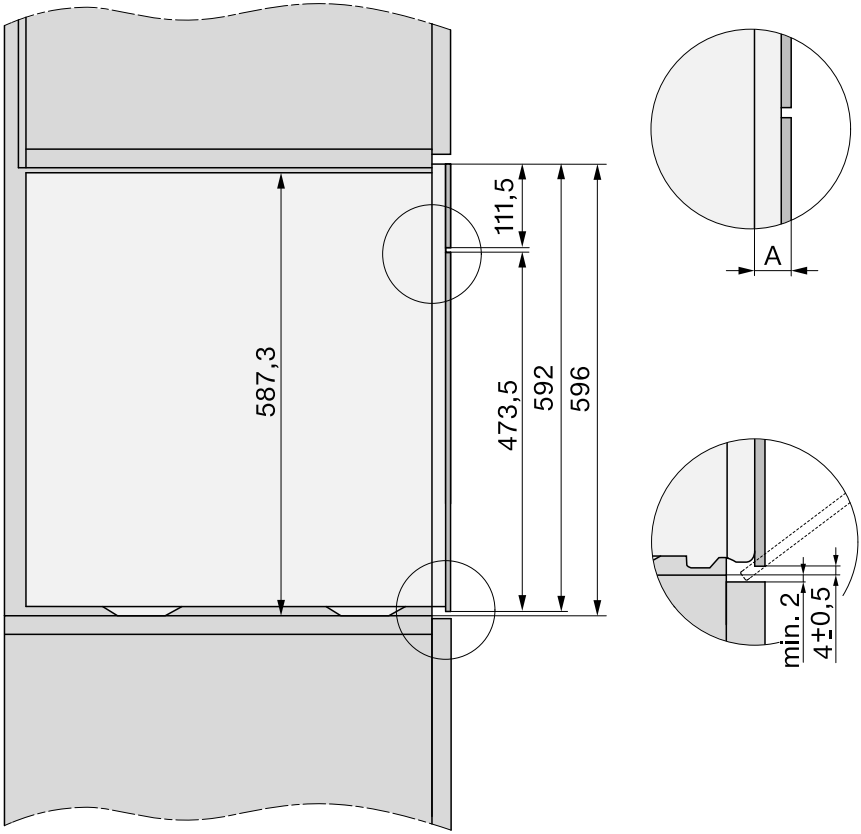


### Einbau in einen Unterschrank

Hinter der Einbaunische darf keine Schrankrückwand vorhanden sein.



**Seitenansicht**

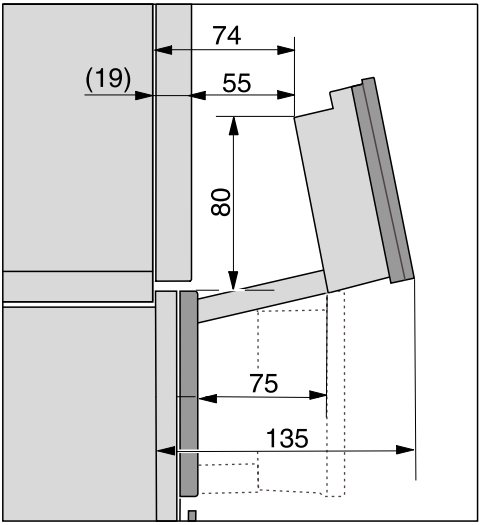



**A** Glasfront: 22 mm

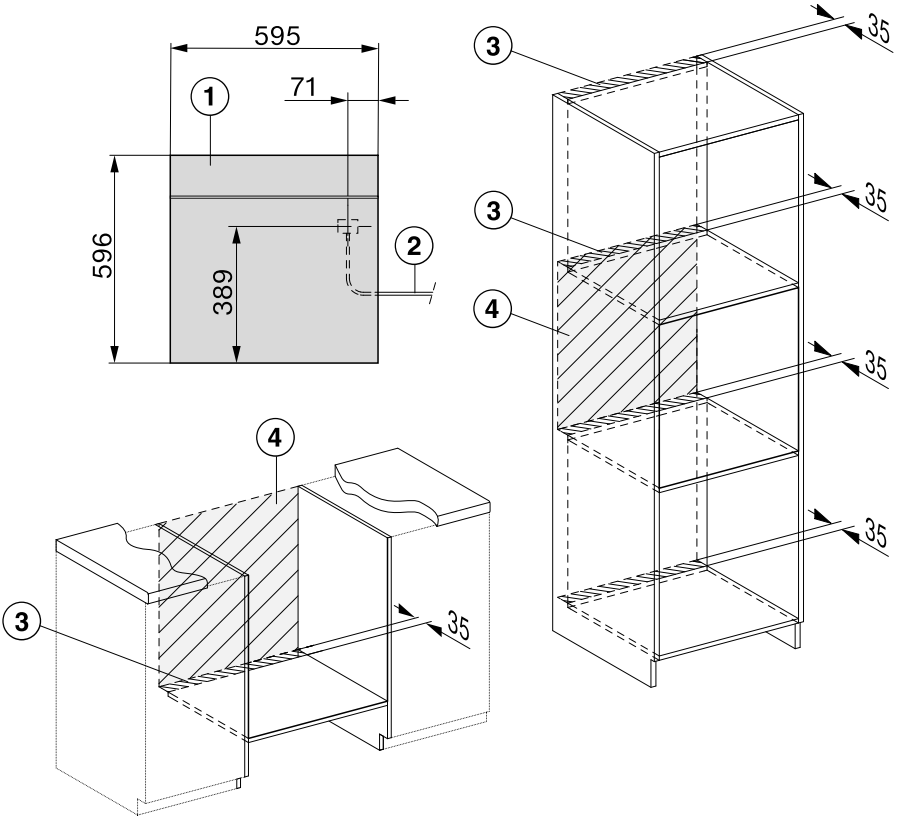
Metallfront: 23,3 mm

### Schwenkbereich der Blende

Im Schwenkbereich der Blende darf sich kein Gegenstand (z. B. Türgriff) befinden, der das Öffnen und Schließen der Blende behindern kann.



## Anschluss und Belüftung




① Ansicht von vorn

② Netzanschlussleitung, L= 2.000 mm

③ Lüftungsausschnitt min. 180 $cm^2$

④ Kein Anschluss in diesem Bereich

## Dampfgarer einbauen

- Schließen Sie die Netzanschlussleitung am Dampfgarer an.

Schäden durch unsachgemäßen Transport.

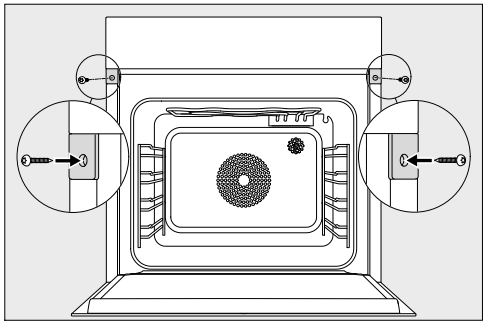
Die Tür kann beschädigt werden, wenn Sie den Dampfgarer am Türgriff tragen.

Verwenden Sie zum Tragen die Griffe seitlich am Gehäuse.

Der Dampferzeuger arbeitet nicht fehlerfrei, wenn der Dampfgarer nicht waagerecht steht.

Eine Abweichung von der Waagerechten darf maximal 2° betragen.

- Schieben Sie den Dampfgarer in die Einbaunische und richten Sie ihn aus. Achten Sie darauf, dass die Netzanschlussleitung nicht eingeklemmt oder beschädigt wird.
- Öffnen Sie die Tür.



- Befestigen Sie den Dampfgarer mit den mitgelieferten Holzschrauben (3,5 x 25 mm) an den Seitenwänden des Schrankes.
- Schließen Sie den Dampfgarer an das Elektronetz an.
- Überprüfen Sie alle Funktionen des Dampfgarers anhand der Gebrauchsanweisung.

## Elektroanschluss

Wir empfehlen, den Dampfgarer über eine Steckdose an das Elektronetz anzuschließen. Dadurch wird der Kundendienst erleichtert. Die Steckdose muss nach Einbau des Dampfgarers leicht zugänglich sein.

⚠ Schäden durch unsachgemäßen Anschluss.

Durch unsachgemäße Installations- und Wartungsarbeiten oder Reparaturen können erhebliche Gefahren für den Benutzer entstehen, für die Miele nicht haftet.

Miele kann nicht für Schäden verantwortlich gemacht werden, die durch einen installationsseitig fehlenden oder unterbrochenen Schutzleiter verursacht wurden (z. B. elektrischer Schlag).

Wenn der Netzstecker von der Anschlussleitung entfernt wird oder die Anschlussleitung nicht mit einem Netzstecker ausgestattet ist, muss der Dampfgarer von einer Elektrofachkraft an das Elektronetz angeschlossen werden.

Wenn die Steckdose nicht mehr zugänglich ist oder ein Festanschluss vorgesehen ist, muss installationsseitig eine Trennvorrichtung für jeden Pol vorhanden sein. Als Trennvorrichtung gelten Schalter mit einer Kontaktöffnung von mindestens 3 mm. Dazu gehören LS-Schalter, Sicherungen und Schütze. Die erforderlichen Anschlussdaten finden Sie auf dem Typenschild. Diese Angaben müssen mit denen des Netzes übereinstimmen.

Der Berührungsschutz betriebsisolierter Teile muss nach der Montage sichergestellt sein.

### Gesamtleistung

siehe Typenschild

### Anschlussdaten

Die erforderlichen Anschlussdaten finden Sie auf dem Typenschild. Diese Angaben müssen mit denen des Netzes übereinstimmen.

### Fehlerstromschutzschalter

Zur Erhöhung der Sicherheit empfiehlt der VDE (Österreich: ÖVE) dem Dampfgarer einen FI-Schutzschalter mit einem Auslösestrom von 30 mA vorzuschalten.

### Wechsel der Netzanschlussleitung

Bei Wechsel der Netzanschlussleitung muss der Kabeltyp H 05 VV-F mit geeignetem Querschnitt verwendet werden, der beim Hersteller oder Kundendienst erhältlich ist.

### Vom Netz trennen

⚠ Stromschlaggefahr durch Netzspannung.
Während Reparatur- und/oder Wartungsarbeiten kann ein Wiedereinschalten der Netzspannung zu einem Stromschlag führen.
Sichern Sie das Netz nach der Trennung gegen Wiedereinschalten.

Wenn der Stromkreis des Dampfgarers vom Netz getrennt werden soll, machen Sie je nach Installation in der Verteilung Folgendes:

### Schmelzsicherungen

- Nehmen Sie die Sicherungseinsätze aus den Schraubkappen ganz heraus.

### Sicherungsschraubautomaten

- Drücken Sie den Prüfknopf (rot), bis der Mittelknopf (schwarz) herausspringt.

### Einbausicherungsautomaten

- (Leitungsschutzschalter, mindestens Typ B oder C): Stellen Sie den Kipphebel von 1 (Ein) auf 0 (Aus).

### FI-Schutzschalter

- (Fehlerstrom-Schutzschalter): Schalten Sie den Hauptschalter von 1 (Ein) auf 0 (Aus) oder drücken Sie die Prüftaste.

Hiermit erklärt Miele, dass dieser Combi-Dampfgarer der Richtlinie 2014/53/EU entspricht.

Der vollständige Text der EU-Konformitätserklärung ist unter einer der folgenden Internetadressen verfügbar:

– Produkte, Download, auf www.miele.de
– Service, Informationen anfordern, Gebrauchsanweisungen, auf www.miele.de/haushalt/informationsanforderung-385.htm durch Angabe des Produktnamens oder der Fabrikationsnummer

| | |
|---|---|
| Frequenzband des WLAN-Moduls | 2,4000 GHz – 2,4835 GHz |
| Maximale Sendeleistung des WLAN-Moduls | < 100 mW |
| Frequenzband des Speisenthermometers | 433,2 MHz – 434,6 MHz |
| Maximale Sendeleistung des Speisenthermometers | < 10 mW |

# Urheberrechte und Lizenzen

Für die Bedienung und Steuerung des Gerätes nutzt Miele eigene oder fremde Software, die nicht unter eine sogenannte Open Source Lizenzbedingung fallen. Diese Software/Softwarekomponenten sind urheberrechtlich geschützt. Die urheberrechtlichen Befugnisse von Miele und Dritten sind zu respektieren.

Ferner sind in dem vorliegenden Gerät Softwarekomponenten enthalten, die unter Open Source Lizenzbedingungen weitergegeben werden. Sie können die enthaltenen Open Source Komponenten nebst den dazugehörigen Urheberrechtsvermerken, Kopien der jeweils gültigen Lizenzbedingungen sowie gegebenenfalls weitere Informationen im Gerät unter Einstellungen | Rechtliche Informationen | Open-Source-Lizenzen abrufen. Die dort ausgewiesenen Haftungs- und Gewährleistungsregelungen der Open Source Lizenzbedingungen gelten nur im Verhältnis zu den jeweiligen Rechteinhabern.

Das Gerät enthält insbesondere Softwarekomponenten, die von den Rechteinhabern unter der GNU General Public License, Version 2, bzw. der GNU Lesser General Public License, Version 2.1, lizensiert werden. Miele bietet Ihnen oder Dritten während eines Zeitraumes von mindestens 3 Jahren nach dem Kauf bzw. der Auslieferung des Gerätes an, eine maschinenlesbare Kopie des Quellcodes der in dem Gerät enthaltenen Open Source Komponenten, die unter den Bedingungen der GNU General Public License, Version 2, oder der GNU Lesser General Public License, Version 2.1, lizenziert werden, auf einem Datenträger (CD-ROM, DVD oder USB-Stick) zur Verfügung zu stellen. Um diesen Quellcode zu erhalten, wenden Sie sich bitte unter Angabe des Produktnamens, der Seriennummer und des Kaufdatums per E-Mail (info@miele.com) oder unter der nachstehenden Anschrift an uns:

Miele & Cie. KG
Open Source
GTZ/TIM
Carl-Miele-Straße 29
33332 Gütersloh

Wir weisen Sie auf die beschränkte Gewährleistung zugunsten der Rechteinhaber unter den Bedingungen der GNU General Public License, Version 2, und der GNU Lesser General Public License, Version 2.1, hin:

*This program is distributed in the hope that it will be useful, but WITHOUT ANY WARRANTY, without even the implied warranty of MERCHANTABILITY of FITNESS FOR A PARTICULAR PURPOSE. See the GNU General Public License and GNU Lesser General Public License for more details.*

**Deutschland:**
Miele & Cie. KG
Carl-Miele-Straße 29
33332 Gütersloh

Telefon: 0800 22 44 666 (kostenfrei)
Mo-Fr 8-20 Uhr
Sa+So 9-18 Uhr

Telefax: 05241 89-2090
Miele im Internet: www.miele.de
E-Mail: info@miele.de

**Österreich:**
Miele Gesellschaft m.b.H.
Mielestraße 1
5071 Wals bei Salzburg

Telefon: 050 800 800 (Festnetz zum Ortstarif;
Mobilfunkgebühren abweichend)
Mo-Fr 8-17 Uhr

Telefax: 050 800 81219
Miele im Internet: www.miele.at
E-Mail: info@miele.at

**Luxemburg:**
Miele S.à.r.l.
20, rue Christophe Plantin
Postfach 1011
L-1010 Luxemburg/Gasperich

Telefon: 00352 4 97 11-30 (Kundendienst)
Telefon: 00352 4 97 11-45 (Produktinformation)
Mo-Do 8.30-12.30, 13-17 Uhr
Fr 8.30-12.30, 13-16 Uhr

Telefax: 00352 4 97 11-39
Miele im Internet: www.miele.lu
E-Mail: infolux@miele.lu

Miele

DGC 7860

de-DE

M.-Nr. 10 979 710 / 00