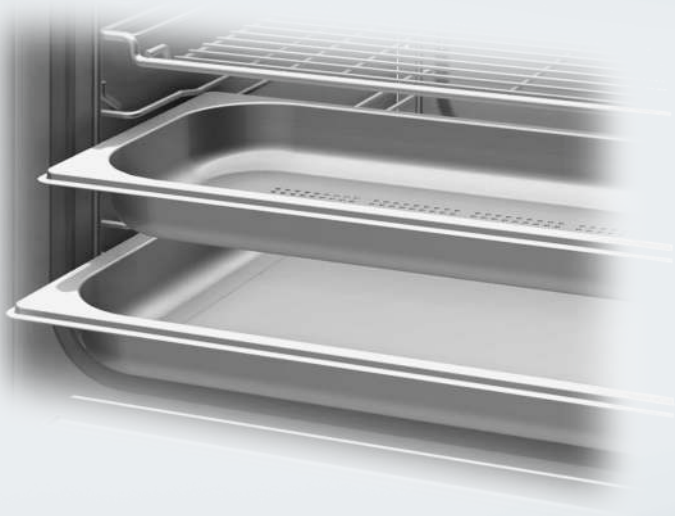



Gebrauchs- und Montageanweisung Combi-Dampfgarer



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

Inhalt

Sicherheitshinweise und Warnungen	7
Ihr Beitrag zum Umweltschutz	17
Übersicht	18
Dampfgarer	18
Mitgeliefertes Zubehör	20
Bedienelemente	21
Taste Ein/Aus	22
Display	22
Sensortasten	22
Symbole	24
Bedienprinzip	25
Menüpunkt auswählen	25
Einstellung in einer Auswahlliste ändern	25
Einstellung mit einem Segmentbalken ändern	25
Betriebsart oder Funktion wählen	26
Zahlen eingeben	26
Buchstaben eingeben	27
MobileStart aktivieren	27
Funktionsbeschreibung	28
Blende	28
Wassertank	28
Kondensatbehälter	28
Temperatur	28
Feuchte	28
Garzeit	29
Geräusche	29
Aufheizphase	29
Garphase	29
Dampfreduktion	29
Garraumbeleuchtung	30
Erste Inbetriebnahme	31
Miele@home	31
Grundeinstellungen	32
Dampfgarer erstmalig reinigen	33
Siedetemperatur anpassen	34
Dampfgarer aufheizen	35
Einstellungen	36
Übersicht der Einstellungen	36

Menü „Einstellungen“ aufrufen	38
Sprache 	38
Tageszeit	38
Datum	39
Beleuchtung	39
Display	39
Lautstärke	40
Einheiten	40
Warmhalten	41
Dampfreduktion	41
Vorschlagstemperaturen	42
Booster	42
Wasserhärte	43
Automatisches Spülen	44
Sicherheit	44
Miele@home	45
Fernsteuerung	46
MobileStart aktivieren	46
Remote Update	46
Softwareversion	47
Händler	47
Werkeinstellungen	48
Kurzzeit	49
Haupt- und Untermenüs	50
Tipps zum Energiesparen	52
Bedienung	54
Werte und Einstellungen für einen Garvorgang ändern	55
Temperatur ändern	56
Feuchte ändern	56
Garzeiten einstellen	56
Eingestellte Garzeiten ändern	58
Eingestellte Garzeiten löschen	58
Garvorgang abbrechen	59
Garvorgang unterbrechen	60
Garraum vorheizen	61
Booster	61
Vorheizen	62
Crisp function	63
Dampfstöße auslösen	64

Inhalt

Wichtiges und Wissenswertes	65
Das Besondere am Dampfgaren	65
Gargeschirr	65
Einschubebene	66
Tiefkühlware	66
Temperatur	66
Garzeit	66
Garen mit Flüssigkeiten	66
Eigene Rezepte – Dampfgaren	66
Universalblech und Combirost	67
Dampfgaren	68
Eco-Dampfgaren	68
Hinweise zu den Gartabellen	68
Gemüse	69
Fisch	72
Fleisch	75
Reis	77
Getreide	78
Nudeln/Teigwaren	79
Klöße	80
Hülsenfrüchte, getrocknet	81
Hühnereier	83
Obst	84
Wurstwaren	84
Krustentiere	85
Muscheln	86
Menügaren	87
Sous-vide	89
Weitere Anwendungen	97
Erhitzen	97
Auftauen	99
Mix & Match	102
Blanchieren	113
Einkochen	113
Kuchen einkochen	116
Dörren	117
Hefeteig gehen lassen	118
Geschirr entkeimen	118
Sabbat-Programm	119
Geschirr wärmen	120
Warmhalten	120

Feuchte Tücher erwärmen	121
Gelatine schmelzen	121
Honig entkristallisieren	122
Schokolade schmelzen	122
Joghurt herstellen.....	123
Speck auslassen	124
Zwiebeln dünsten	124
Entsaften	125
Fruchtaufstrich	126
Lebensmittel häuten	127
Äpfel konservieren	128
Eierstich zubereiten	128
Automatikprogramme	129
Kategorien	129
Automatikprogramme verwenden	129
Hinweise zur Verwendung	129
Eigene Programme.....	130
Backen.....	133
Hinweise zum Backen	133
Tipps zum Backen.....	134
Hinweise zu den Betriebsarten.....	134
Braten	136
Hinweise zum Braten.....	136
Hinweise zu den Betriebsarten.....	136
Grillen	138
Hinweise zum Grillen	138
Tipps zum Grillen	138
Hinweise zu den Betriebsarten.....	139
Angaben für Prüfinstitute.....	140
Reinigung und Pflege	142
Hinweise zu Reinigung und Pflege	142
Dampfgarerfront reinigen	143
PerfectClean	144
Garraum.....	145
Wassertank und Kondensatbehälter reinigen	146
Zubehör	147
Aufnahmegitter reinigen	148
Oberhitze-/Grillheizkörper herunterklappen	149

Inhalt

Pflege	150
Einweichen	150
Trocknen	150
Spülen	150
Dampfgarer entkalken	150
Tür ausbauen	152
Tür einbauen	153
Was tun, wenn	154
Nachkaufbares Zubehör	160
Gargeschirr	160
Sonstiges	160
Reinigungs- und Pflegemittel	160
Kundendienst	161
Kontakt bei Störungen	161
Garantie	161
Installation	162
Sicherheitshinweise zum Einbau	162
Einbaumaße	163
Einbau in einen Hochschrank	163
Einbau in einen Unterschrank	164
Seitenansicht	165
Schwenkbereich der Blende	166
Anschluss und Belüftung	167
Dampfgarer einbauen	168
Elektroanschluss	169
Konformitätserklärung	171

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.

Sicherheitshinweise und Warnungen

Bestimmungsgemäße Verwendung

- ▶ Dieser Dampfgarer ist für die Verwendung im Haushalt und in haushaltsähnlichen Aufstellungsumgebungen 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.

Sicherheitshinweise und Warnungen

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.

Sicherheitshinweise und Warnungen

- ▶ 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 heraus-schrauben oder
 - den Netzstecker (falls vorhanden) aus der Steckdose ziehen. Ziehen Sie dabei nicht an der Netzanschlussleitung, sondern am Netzstecker.


Sicherheitshinweise und Warnungen

► 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 Geschirrh Herstellers. 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.

Sicherheitshinweise und Warnungen

- ▶ 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.

Sicherheitshinweise und Warnungen

- ▶ 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.

Sicherheitshinweise und Warnungen

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.

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

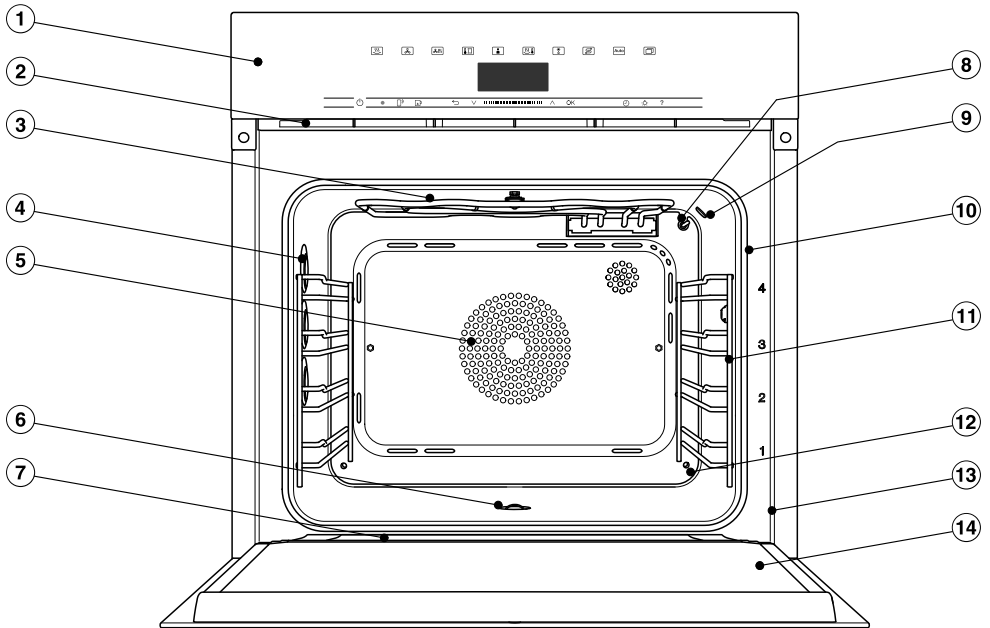
Elektro- und Elektronikgeräte enthalten vielfach wertvolle Materialien. Sie enthalten auch bestimmte Stoffe, Gemische und Bauteile, die für ihre Funktion und Sicherheit notwendig waren. Im Hausmüll sowie bei nicht sachgemäßer Behandlung können sie der menschlichen Gesundheit und der Umwelt schaden. Geben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



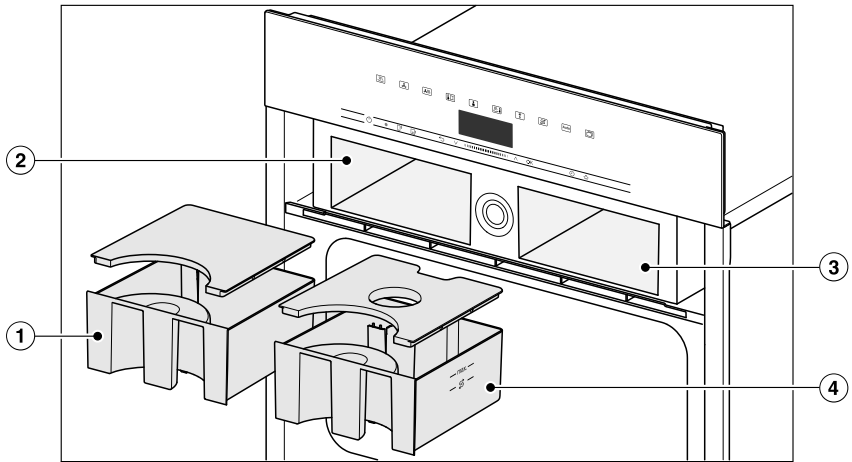
Nutzen Sie stattdessen die offiziellen, eingerichteten Sammel- und Rücknahmestellen zur Abgabe und Verwertung der Elektro- und Elektronikgeräte bei Kommune, Händler oder Miele. Für das Löschen etwaiger personenbezogener Daten auf dem zu entsorgenden Altgerät sind Sie gesetzmäßig eigenverantwortlich.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

Übersicht

Dampfgarer



- ① Bedienelemente
- ② Wrasenaustritt
- ③ Oberhitze-/Grillheizkörper
- ④ Garraumbelichtung
- 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 4 Ebenen
- ⑫ Dampfeintritt
- ⑬ Frontrahmen mit Typenschild
- ⑭ Tür



- ① Kondensatbehälter
- ② Einschubfach für den Kondensatbehälter
- ③ Einschubfach für den Wassertank
- ④ Wassertank

Übersicht

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.

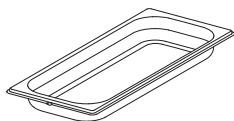
Dort finden Sie die Modellbezeichnung, die Fabrikationsnummer sowie die Anschlussdaten (Netzspannung/Frequenz/maximaler Anschlusswert).

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

Mitgeliefertes Zubehör

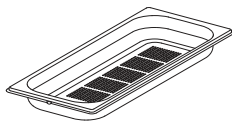
Sie können mitgeliefertes sowie weiteres Zubehör bei Bedarf nachbestellen (siehe Kapitel „Nachkaufbares Zubehör“).

DGG 20



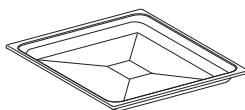
1 ungelochter Garbehälter
Fassungsvermögen 2,4 l
Nutzinhalt 1,8 l
450 x 190 x 40 mm (BxTxH)

DGGL 20



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

Universalblech



1 Universalblech zum Backen, Braten und Grillen

Combirost



1 Combirost zum Backen, Braten und Grillen

DGClean

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

Entkalkungstabletten

Zum Entkalken des Dampfgeräts

Bedienelemente

Taste Ein/Aus

Die Taste Ein/Aus ① liegt in einer Vertiefung und reagiert auf Fingerkontakt.

Mit dieser Taste schalten Sie den Dampfgarer ein und aus.

Display

Im Display werden die Tageszeit oder verschiedene Informationen zu Betriebsarten, Temperaturen, Garzeiten, Automatikprogrammen und Einstellungen angezeigt.

Nach dem Einschalten des Dampfgarers mit der Taste Ein/Aus ① erscheint das Hauptmenü mit der Aufforderung Betriebsart wählen.

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.



Sensortasten oberhalb des Displays

Informationen zu den Betriebsarten und weiteren Funktionen finden Sie in den Kapiteln „Haupt- und Untermenüs“, „Einstellungen“, „Automatikprogramme“ und „Weitere Anwendungen“.

Sensortasten unterhalb des Displays





Sensortaste	Funktion
	<p>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.</p> <p>Solange diese Sensortaste leuchtet, können Sie den Dampfgarer über Ihr mobiles Endgerät steuern (siehe Kapitel „Einstellungen“, Abschnitt „Miele@home“).</p>
	<p>Mit dieser Sensortaste öffnen und schließen Sie die Blende (siehe Kapitel „Funktionsbeschreibung“, Abschnitt „Blende“).</p>
	<p>Je nachdem, in welchem Menü Sie sich befinden, gelangen Sie mit dieser Sensortaste in das übergeordnete Menü oder in das Hauptmenü zurück.</p> <p>Wenn gleichzeitig ein Garvorgang abläuft, können Sie mit dieser Sensortaste Werte und Einstellungen wie z. B. Temperatur oder Booster für den Garvorgang ändern oder den Garvorgang abbrechen.</p>
	<p>Im Navigationsbereich blättern Sie mit den Pfeiltasten oder dem Bereich dazwischen in den Auswahllisten nach oben oder unten. Beim Blättern werden die Menüpunkte nacheinander hell unterlegt. Der Menüpunkt, den Sie auswählen möchten, muss hell unterlegt sein.</p> <p>Sie können Werte oder Einstellungen, die hell unterlegt sind, mit den Pfeiltasten oder dem Bereich dazwischen ändern.</p>
OK	<p>Wenn Funktionen im Display hell unterlegt sind, können Sie sie mit der Sensortaste OK aufrufen. Anschließend können Sie die gewählte Funktion ändern.</p> <p>Durch Bestätigung mit OK speichern Sie die Änderungen.</p> <p>Wenn im Display ein Informationsfenster erscheint, bestätigen Sie es mit OK.</p>

Bedienelemente

Sensortaste	Funktion
	Wenn kein Garvorgang abläuft, können Sie mit dieser Sensortaste jederzeit eine Kurzzeit (z. B. zum Eierkochen) einstellen. Wenn gleichzeitig ein Garvorgang abläuft, können Sie eine Kurzzeit, eine Garzeit und eine Start- oder Endzeit für den Garvorgang einstellen.
	Sie können durch Auswahl dieser Sensortaste die Garraumbeleuchtung ein- und ausschalten. Je nach gewählter Einstellung erlischt die Garraumbeleuchtung nach 15 Sekunden oder bleibt dauerhaft ein- oder ausgeschaltet.

Symbole

Im Display können folgende Symbole erscheinen:

Symbol	Bedeutung
	Dieses Symbol kennzeichnet zusätzliche Informationen und Hinweise zur Bedienung. Diese Informationsfenster bestätigen Sie mit der Sensortaste <i>OK</i> .
	Kurzzeit
	Der Haken kennzeichnet die aktive Einstellung.
	Einige Einstellungen, wie z. B. Displayhelligkeit oder Tonlautstärke, werden über einen Segmentbalken eingestellt.

Sie bedienen den Dampfgarer über den Navigationsbereich mit den Pfeiltasten \wedge und \vee und dem Bereich dazwischen **|||||**.

Sobald ein Wert, eine Einstellung oder ein Hinweis erscheint, die Sie bestätigen müssen, leuchtet die Sensortaste *OK* orange.

Menüpunkt auswählen

- Berühren Sie die Pfeiltaste \wedge oder \vee oder streichen Sie in dem Bereich **|||||** nach rechts oder links, bis der gewünschte Menüpunkt hell unterlegt ist.

Tipp: Wenn Sie die Pfeiltaste gedrückt halten, läuft die Auswahlliste automatisch weiter, bis Sie die Pfeiltaste loslassen.

- Bestätigen Sie die Auswahl mit *OK*.

Einstellung in einer Auswahlliste ändern

- Berühren Sie die Pfeiltaste \wedge oder \vee oder streichen Sie in dem Bereich **|||||** nach rechts oder links, bis der gewünschte Wert erscheint oder die gewünschte Einstellung hell unterlegt ist.

Tipp: Die aktuelle Einstellung ist mit einem Haken \checkmark gekennzeichnet.

- Bestätigen Sie mit *OK*.

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

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. bei der Lautstärke).


- Berühren Sie die Pfeiltaste \wedge oder \vee oder streichen Sie in dem Bereich **|||||** nach rechts oder links, bis die gewünschte Einstellung erscheint.

- Bestätigen Sie die Auswahl mit *OK*.

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


Bedienprinzip

Betriebsart oder Funktion wählen

Die Sensortasten der Betriebsarten und Funktionen (z. B. Weitere ) befinden sich oberhalb des Displays (siehe Kapitel „Bedienung“ und „Einstellungen“).

- Berühren Sie die Sensortaste der gewünschten Betriebsart oder Funktion.

Die Sensortaste auf der Bedienblende leuchtet orange.

- Blättern Sie unter Weitere  in den Auswahllisten, bis der gewünschte Menüpunkt hell unterlegt ist.
- Stellen Sie die Werte für den Garvorgang ein.
- Bestätigen Sie mit *OK*.

Betriebsart wechseln


Während eines Garvorgangs können Sie zu einer anderen Betriebsart wechseln.

Die Sensortaste der bisher gewählten Betriebsart leuchtet orange.

- Berühren Sie die Sensortaste der neuen Betriebsart oder Funktion.
- Wählen Sie Betriebsart wechseln? | ja und bestätigen Sie mit *OK*, falls erforderlich.

Die geänderte Betriebsart und die zugehörigen Vorschlagswerte erscheinen.

Die Sensortaste der geänderten Betriebsart leuchtet orange.

Blättern Sie unter Weitere  in den Auswahllisten, bis der gewünschte Menüpunkt erscheint.

Zahlen eingeben

Zahlen, die geändert werden können, sind hell unterlegt.

- Berühren Sie die Pfeiltaste \wedge oder \vee oder streichen Sie in dem Bereich **|||||** nach rechts oder links, bis die gewünschte Zahl hell unterlegt ist.

Tipp: Wenn Sie eine Pfeiltaste gedrückt halten, laufen die Werte automatisch weiter, bis Sie die Pfeiltaste loslassen.

- Bestätigen Sie mit *OK*.

Die geänderte Zahl wird gespeichert. Sie gelangen in das übergeordnete Menü zurück.

Buchstaben eingeben

Sie geben Buchstaben über den Navigationsbereich ein. Wählen Sie kurze, prägnante Namen.

- Berühren Sie die Pfeiltaste \wedge oder \vee oder streichen Sie in dem Bereich **|||||** nach rechts oder links, bis das gewünschte Zeichen hell unterlegt ist.

Das gewählte Zeichen erscheint in der oberen Zeile.


Tipp: Es sind maximal 10 Zeichen verfügbar.


Die Zeichen können Sie nacheinander mit \leftarrow löschen.

- Wählen Sie die weiteren Zeichen aus.
- Wenn Sie den Namen eingegeben haben, wählen Sie \checkmark .
- Bestätigen Sie mit *OK*.

Der Name wird gespeichert.

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.

Funktionsbeschreibung

Blende

Hinter der Blende befinden sich Wasertank und Kondensatbehälter. Die Blende wird durch Tippen auf die Sensortaste  geöffnet und geschlossen. Sie ist mit einem Klemmschutz ausgestattet. 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.

Temperatur

Einigen Betriebsarten ist eine Vorschlagstemperatur zugeordnet. Die Vorschlagstemperatur kann für einen einzelnen Garvorgang, einen Garschritt oder dauerhaft innerhalb des vorgegebenen Bereichs geändert werden. Sie können die Vorschlagstemperatur in 5 °C-Schritten, beim Sous-vide-Garen in 1 °C-Schritten ändern (siehe Kapitel „Einstellungen“, Abschnitt „Vorschlagstemperaturen“).

Feuchte

Die Betriebsart Combigaren  und die Anwendung 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 Feuchtwert der Dampferzeuger nicht aktiviert wird.

Garzeit

Abhängig von der Betriebsart können Sie eine Garzeit zwischen 1 Minute und 10 oder 12 Stunden einstellen.

Bei den Automatik- und Pflegeprogrammen 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

Wenn die eingestellte Temperatur erreicht ist, beginnt die Garphase. Während der Garphase wird im Display die Restzeit angezeigt.

Dampfreduktion

Wird beim Dampfgaren und Combiganen 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.


Funktionsbeschreibung

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.



Erste Inbetriebnahme

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.
- Bestätigen Sie mit *OK*.

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.
- Bestätigen Sie mit *OK*.

Miele@home einrichten

Im Display erscheint Miele@home einrichten.

- Wenn Sie Miele@home sofort einrichten wollen, wählen Sie *weiter* und bestätigen Sie mit *OK*.
- Wenn Sie die Einrichtung auf einen späteren Zeitpunkt verschieben möchten, wählen Sie *überspringen* und bestätigen Sie mit *OK*. 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 Jahr, Monat und Tag 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.

Erste Inbetriebnahme

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 Dampfgerar 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 Dampfgerar 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 Dampfgerar 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 Dampfgerar mit der Betriebsart **Dampfgeraren**  (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 Dampfgerar 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 ... Land
Tageszeit	Anzeige ein aus* Nachtabschaltung Zeitformat 12 Std 24 Std* einstellen
Datum	
Beleuchtung	ein „ein“ für 15 Sekunden* aus
Display	Helligkeit  QuickTouch ein aus*
Lautstärke	Signaltöne Melodien*  Solo-Ton  Tastenton  Begrüßungsmelodie ein* aus
Einheiten	Gewicht g* lb/oz lb Temperatur °C* °F
Warmhalten	ein aus*
Dampfreduktion	ein* aus
Vorschlagstemperaturen	
Booster	ein* aus
Wasserhärte	1° dH ... 15° dH* ... 70° dH



* Werkeinstellung



Menüpunkt	Mögliche Einstellungen
Automatisches Spülen	ein* aus
Sicherheit	Tastensperre ein aus* Inbetriebnahmesperre  ein aus*
Miele@home	aktivieren deaktivieren Verbindungsstatus neu einrichten zurücksetzen einrichten
Fernsteuerung	ein* aus
Remote Update	ein* aus
Softwareversion	
Händler	Messeschaltung ein aus*
Werkeinstellungen	Geräteeinstellungen Eigene Programme Vorschlagstemperaturen

* Werkeinstellung

Einstellungen

Menü „Einstellungen“ aufrufen

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

- Wählen Sie Weitere .
- 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 die Sensortaste . 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.
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.

Zeitformat

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

einstellen

Sie stellen die Stunden und Minuten ein.



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.



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.

Display

Helligkeit

Die Helligkeit des Displays wird durch einen Segmentbalken dargestellt.

- 
maximale Helligkeit
- 
minimale Helligkeit

QuickTouch

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

- ein
Wenn Sie zusätzlich die Einstellung Tageszeit | Anzeige | ein oder Nachtab- schaltung gewählt haben, reagieren die Sensortasten auch, wenn der Dampfgarer ausgeschaltet ist.
- aus
Unabhängig von der Einstellung Tageszeit | Anzeige reagieren die Sensortasten nur, wenn der Dampfgarer eingeschaltet ist sowie eine gewisse Zeit nach dem Ausschalten des Dampfgarers.

Einstellungen

Lautstärke

Signaltöne

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

Melodien

Am Ende eines Vorgangs ertönt mit zeitlichem Abstand mehrfach eine Melodie.

Die Lautstärke dieser Melodie wird durch einen Segmentbalken dargestellt.

– ■■■■■■■■
maximale Lautstärke

– □□□□□□
Melodie ist ausgeschaltet

Solo-Ton

Am Ende eines Vorgangs ertönt für eine bestimmte Zeit ein Dauerton.

Die Tonhöhe dieses Solo-Tons wird durch einen Segmentbalken dargestellt.

– ■■■■■■■■■■■■■■■■
maximale Tonhöhe

– □□□□□□□□□□□□
minimale Tonhöhe

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 Ein-/Aus-Taste ① ertönt, aus- oder einschalten.

Einheiten

Gewicht

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

Einstellungen

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

Wasserhärte

Damit der Dampfgerar einwandfrei funktioniert und zum richtigen Zeitpunkt entkalkt wird, müssen Sie die örtliche Wasserhärte einstellen. Je härter das Wasser ist, desto häufiger muss der Dampfgerar 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 Ca²⁺ oder ppm (mg Ca²⁺/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 mg/l Ca ²⁺ oder ppm (mg Ca ²⁺ /l)	Einstellung
°dH	mmol/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

Wasserhärte		Calciumgehalt mg/l Ca ²⁺ oder ppm (mg Ca ²⁺ /l)	Einstellung
°dH	mmol/l		
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

Einstellungen

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.

Sicherheit

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 ①.

- ein
Die Tastensperre ist aktiviert. Berühren Sie die Sensortaste *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.

Inbetriebnahmesperre

Die Inbetriebnahmesperre verhindert das unbeabsichtigte Einschalten des Dampfgarers.

Bei aktivierter Inbetriebnahmesperre können Sie eine Kurzzeit weiterhin sofort einstellen sowie die Funktion MobileStart nutzen.

Die Inbetriebnahmesperre bleibt auch nach einem Netzausfall erhalten.

- ein
Die Inbetriebnahmesperre wird aktiviert. Bevor Sie den Dampfgarer verwenden können, berühren Sie die Sensortaste *OK* mindestens 6 Sekunden lang.
- aus
Die Inbetriebnahmesperre ist deaktiviert. Sie können den Dampfgarer wie gewohnt verwenden.

Miele@home

Der Dampfgarer gehört zu den Miele@home fähigen Hausgeräten. 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.


Einstellungen

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.

Remote Update

Der Menüpunkt Remote Update 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.

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

Einstellungen

Werkeinstellungen

- Geräteinstellungen
Alle Einstellungen werden auf die Werkeinstellungen zurückgesetzt.
- Eigene Programme
Alle eigenen Programme werden gelöscht.
- Vorschlagstemperaturen
Die geänderten Vorschlagstemperaturen werden auf die Werkeinstellungen zurückgesetzt.

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 .
- Wenn gleichzeitig ein Garvorgang abläuft, wählen Sie `Kurzzeit`.

Die Aufforderung einstellen `00:00 Min` erscheint.


- Stellen Sie mit dem Navigationsbereich `06:20` ein.
- Bestätigen Sie mit `OK`.


Die Kurzzeit wird gespeichert.

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

Wenn gleichzeitig ein Garvorgang abläuft, erscheinen  und die ablaufende Kurzzeit in der Fußzeile.


Wenn Sie sich in einem Menü befinden, läuft die Kurzzeit im Hintergrund ab.

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

- Wählen Sie die Sensortaste .
- Bestätigen Sie mit `OK`, falls erforderlich.

Akustische und optische Signale werden ausgeschaltet.

Kurzzeit ändern


- Wählen Sie die Sensortaste .
- Wenn gleichzeitig ein Garvorgang abläuft, wählen Sie `Kurzzeit`.
- Wählen Sie `ändern`.
- Bestätigen Sie mit `OK`.

Die Kurzzeit erscheint.

- Ändern Sie die Kurzzeit.
- Bestätigen Sie mit `OK`.














Die geänderte Kurzzeit wird gespeichert.

Kurzzeit löschen



- Wählen Sie die Sensortaste .
- Wenn gleichzeitig ein Garvorgang abläuft, wählen Sie `Kurzzeit`.
- Wählen Sie `löschen`.
- Bestätigen Sie mit `OK`.

Die Kurzzeit wird gelöscht.

Haupt- und Untermenüs


Menü	Vorschlagswert	Bereich
Betriebsarten		
Dampfgaren 	100 °C	40–100 °C
Heißluft plus 	160 °C	30–225 °C
Combigaren 		
Combigaren + Heißluft plus 	170 °C	30–225 °C
Combigaren + Ober-/Unterhitze 	180 °C	30–225 °C
Combigaren + Grill 	Stufe 3	Stufe 1–3
Sous-vide 	65 °C	45–90 °C
Eigene Programme 		
Erhitzen 	130 °C	120–140 °C
Auftauen 	60 °C	50–60 °C
Entkalken 		
Automatikprogramme 		
Weitere 		
Ober-/Unterhitze	180 °C	30–225 °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

Haupt- und Untermenüs


Menü	Vorschlagswert	Bereich
Weitere 		
Spezialanwendungen	–	–
Mix & Match		
Blanchieren	–	–
Einkochen	90 °C	80–100 °C
Dörren	60 °C	60–70 °C
Hefeteig gehen lassen	–	–
Geschirr entkeimen	–	–
Sabbat-Programm	180 °C	30–225 °C
Geschirr wärmen	50 °C	50–80 °C
Warmhalten	65 °C	40–100 °C
Pflege		
Einweichen		
Trocknen		
Spülen		
Einstellungen 		

Tipps zum Energiesparen

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 Speisethermometer, 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 Grätins. 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.

Einstellungen anpassen

- 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“).

Bedienung

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 gewünschte Betriebsart.

Die Betriebsart erscheint. Je nach gewählter Betriebsart erscheinen nacheinander Vorschlagswerte für Temperatur und gegebenenfalls Feuchte.

- Ändern Sie die Vorschlagstemperatur, falls erforderlich.
- Bestätigen Sie mit *OK*.

Die Vorschlagstemperatur wird innerhalb von wenigen Sekunden übernommen. Sie können die Temperatur nachträglich über die Pfeiltaste ändern.


- Ändern Sie die Feuchte, falls erforderlich.

- 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 die Sensortaste der gewählten Betriebsart, um den Garvorgang zu 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 über die Sensortaste \leftarrow ändern.

- Wählen Sie die Sensortaste \leftarrow .

Je nach Betriebsart können folgende Einstellungen erscheinen:

- Temperatur
- Feuchte
- Garzeit
- Booster
- Vorheizen
- Crisp function



Werte und Einstellungen ändern


- Wählen Sie den gewünschten Wert oder die gewünschte Einstellung und bestätigen Sie mit *OK*.
- Ändern Sie den Wert oder die Einstellung und bestätigen Sie mit *OK*.

Der Garvorgang läuft mit den geänderten Werten und Einstellungen weiter.

Bedienung


Temperatur ändern

Sie können die Vorschlagstemperatur über Weitere  | Einstellungen  | Vorschlagstemperaturen dauerhaft auf Ihre persönlichen Nutzungsgewohnheiten einstellen.

- Wählen Sie die Sensortaste .
- Wählen Sie Temperatur und bestätigen Sie mit *OK*.
- Ändern Sie die Solltemperatur über den Navigationsbereich.
- Bestätigen Sie mit *OK*.

Der Garvorgang läuft mit der geänderten Solltemperatur weiter.

Feuchte ändern

- Wählen Sie die Sensortaste .
- Wählen Sie Feuchte und bestätigen Sie mit *OK*.
- 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 über die Sensortaste  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 die Sensortaste .
 - Stellen Sie die gewünschten Zeiten ein.
 - Bestätigen Sie mit *OK*.
 - Wählen Sie die Sensortaste , um zum Menü der gewählten Betriebsart zurückzukehren.

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.

Bedienung

Eingestellte Garzeiten ändern

- Wählen Sie die Sensortaste ⌚.
- Wählen Sie die gewünschte Zeit.
- Bestätigen Sie mit *OK*.
- Wählen Sie ändern, falls erforderlich.
- Ändern Sie die eingestellte Zeit.
- Bestätigen Sie mit *OK*.
- Wählen Sie die Sensortaste ↩, um zum Menü der gewählten Betriebsart zurückzukehren.

Bei einem Netzausfall werden die Einstellungen gelöscht.

Tipp: Die Garzeit können Sie auch direkt über den Navigationsbereich ändern.

Eingestellte Garzeiten löschen

In Betriebsarten und Anwendungen, bei denen das Einstellen einer Garzeit immer erforderlich ist, können Sie nur die eingestellten Zeiten für Fertig um und Start um löschen.

- Wählen Sie die Sensortaste ⌚.
- Wählen Sie die gewünschte Zeit.
- Bestätigen Sie mit *OK*.
- Wählen Sie löschen.
- Bestätigen Sie mit *OK*.
- Wählen Sie die Sensortaste ↩, um zum Menü der gewählten Betriebsart zurückzukehren.

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.

Tipp: Die Garzeit können Sie auch direkt über den Navigationsbereich löschen.

Garvorgang abbrechen

Sie brechen einen Garvorgang über die orange leuchtende Sensortaste der Betriebsart oder über die Sensortaste ↵ ab.

Anschließend schalten Garraumbeheizung und -beleuchtung aus. Eingestellte Garzeiten werden gelöscht.

Über die Sensortaste der Betriebsart gelangen Sie anschließend ins Hauptmenü zurück.

Garvorgang ohne eingestellte Garzeit abbrechen

- Wählen Sie die Sensortaste der gewählten Betriebsart.

Das Hauptmenü erscheint.

- **Oder:** Wählen Sie die Sensortaste ↵.
- Wählen Sie Vorgang abbrechen.
- Bestätigen Sie mit *OK*.

Garvorgang mit eingestellter Garzeit abbrechen

- Wählen Sie die Sensortaste der gewählten Betriebsart.

Vorgang abbrechen? erscheint.


- Wählen Sie ja.
- Bestätigen Sie mit *OK*.
- **Oder:** Wählen Sie die Sensortaste ↵.
- Wählen Sie Vorgang abbrechen.
- Bestätigen Sie mit *OK*.
- Wählen Sie ja.
- Bestätigen Sie mit *OK*.

Bedienung

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 allen Backofenbetriebsarten (außer **Eco-Heißluft**) verwendet werden und muss für jeden Garvorgang einzeln eingeschaltet werden.


Wenn Sie eine Garzeit eingestellt haben, läuft diese erst nach der Aufheizphase ab.

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 (Weitere  | 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.

Bedienung

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.

- Wählen Sie die Sensortaste $\leftarrow \rightarrow$.
- Wählen Sie **Booster | aus**.
- Bestätigen Sie mit **OK**.

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.

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

- Wählen Sie die Sensortaste $\leftarrow \rightarrow$.
- Wählen Sie **Vorheizen | ein**.
- Bestätigen Sie mit **OK**.

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.

- Wählen Sie die Sensortaste .
- Wählen Sie Crisp function | ein.
- Bestätigen Sie mit *OK*.

Die Funktion Crisp function ist eingeschaltet.

Über die Sensortaste  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 im Display hell unterlegt ist, können Sie einen Dampfstoß auslösen.

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

- Wählen Sie **OK**.

Der Dampfstoß wird ausgelöst. Im Display erscheint  und Dampfstoß erlischt. Die Dauer beträgt ca. 1 Minute.

- Verfahren Sie entsprechend, um weitere Dampfstöße auszulösen, sobald Dampfstoß wieder im Display erscheint.

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 Aufnahmehalter herausnehmen (siehe Kapitel „Reinigung und Pflege“, Abschnitt „Aufnahmehalter reinigen“).
- Zwischen dem oberen Geschirrrand und der Garraumdecke muss etwas Abstand vorhanden sein, damit ausreichend Dampf in das Gefäß eindringen kann.

Wichtiges und Wissenswertes

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 $\frac{2}{3}$, 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

Weitere  | 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  | Gemüse | ... |

oder

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 ganz halbiert geviertelt	27–29 21–22 16–18
Kartoffeln vorwiegend festkochend, geschält ganz halbiert geviertelt	25–27 19–21 17–18
Kartoffeln mehligkochend, geschält ganz halbiert geviertelt	26–28 19–20 15–16
Kohlrabi, in Stifte geschnitten	6–7
Kürbis, gewürfelt	2–4
Maiskolben	30–35
Mangold, geschnitten	2–3

Dampfgaren

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

Dampfwaren

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 Dampfwaren 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 Fischarten, z. B. Seezunge.

100 °C

Zum Garen von Fischarten 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  | Fisch | ... |

oder

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 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 | Fleisch | ... |

oder

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
Kasslerscheiben	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  | Reis | ... |

oder

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  | Getreide | ... |

oder

Dampfgaren 

Temperatur: 100 °C

Garzeit: siehe Tabelle

	Verhältnis Getreide : Flüssigkeit	 [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. $\frac{1}{3}$.

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  | Teigwaren | ... |

oder

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  | Teigwaren | ... |

oder

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  | Hülsenfrüchte | ... |

oder

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
Weißer 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
Weißer 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  | Hühnereier | ... |

oder

Dampfgaren 

Temperatur: 100 °C

Garzeit: siehe Tabelle

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

 Garzeit


Dampfgaren

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.

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

Einstellungen

Automatikprogramme  | Obst | ... |

oder

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  | Wurstwaren | ... |

oder

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  | Krustentiere | ... |

oder

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

Dampfgaren

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  | Muscheln | ... |

oder

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

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 Fischarten 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. $\frac{1}{3}$ 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.

Dampfgaren

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.

Sous-vide

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 Gargvorgang 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 Gargvorgangs 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 Fischarten (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.

Sous-vide

Betriebsart Sous-vide verwenden

- Spülen Sie das Gargut mit kaltem Wasser ab und trocknen Sie es.
- Legen Sie das Gargut in einen Vakuumbutel und geben Sie gegebenenfalls Gewürze oder Flüssigkeiten hinzu.
- Vakuumieren Sie das Gargut mit einem Kammervakuierer.
- 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 *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 Vakuumbutel 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 entdarnt		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

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]		🕒 ² [min]
	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-vidé-gegarten Lebensmitteln die Betriebsart **Sous-vidé**  (siehe Kapitel „Sous-vidé“, 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

Erhitzen 

oder

Combigaren  | Combigaren + Heißluft plus

Temperatur: siehe Tabelle

Feuchte: siehe Tabelle

Zeit: siehe Tabelle

Weitere Anwendungen

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 Blumenkohl Kohlrabi Bohnen	120	70	8–10
Beilagen			
Nudeln Reis Kartoffeln, längs halbiert	120	70	8–10
Klöße Kartoffelpüree	140	70	18–20
Fleisch und Geflügel			
Braten in Scheiben, 1,5 cm dick Rouladen, in Scheiben geschnitten Gulasch Lammragout Königsberger Klopse Hähnchenschnitzel Putenschnitzel, in Scheiben geschnitten	140	70	11–13
Fisch			
Fischfilet Fischroulade, halbiert	140	70	10–12
Tellergerichte			
Spaghetti, Tomatensoße Schweinebraten, Kartoffeln, Gemüse Gefüllte Paprikaschote (halbiert), Reis Hühnerfrikassee, Reis Gemüsesuppe Cremesuppe Klare Suppe 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

Auftauen 

oder

Dampfgaren 

Temperatur: siehe Tabelle

Auftauzeit: siehe Tabelle

Ausgleichszeit: siehe Tabelle

Weitere Anwendungen

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

Weitere Anwendungen

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

Weitere Anwendungen

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. Quarkmehl 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.

Weitere Anwendungen

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. Rindsteak.
- 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 Weitere  | 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 nachbräunen.

Weitere Anwendungen

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	□ □ ■ □ _ _ _ _

Weitere Anwendungen

Lebensmittel	Einstellung Segmentbalken Bräunung
Kaiserschmarrn 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).

Weitere Anwendungen

Lebensmittel garen mit der Spezialanwendung „Garen knusprig“

Lebensmittel	Zubereitungshinweise	Einstellung Segmentbal- ken Bräunung
Fleisch¹		
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	___ _ _ _ □
Fisch¹		
Heilbuttfilet	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	___ _ □ _ _ _

Weitere Anwendungen

Lebensmittel	Zubereitungshinweise	Einstellung Segmentbal- ken 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	_ _ _ _ □ □ _ _

Weitere Anwendungen

Lebensmittel	Zubereitungshinweise	Einstellung Segmentbal- ken 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
Fleisch¹	
Bockwurst (Schwein)	–
Filetspieß (Rind), grobe Würfel	mariniert mit Erdnussoße
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
Kasselerstieltotelett (Schwein), 200 g, 2 cm hoch	Salz, Pfeffer
Königsberger Klopse (Schwein) à 50–100 g	in Soße
Fisch¹	
Forelle, ganz, ohne Kopf	gewürzt, Butter
Kabeljaufilet, 3–3,5 cm hoch	mariniert
Kabeljaufileroulade	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

Weitere Anwendungen

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
Suppenudeln, 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

Weitere  | Spezialanwendungen | Blanchieren

oder

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.

Weitere Anwendungen

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

Weitere  | Spezialanwendungen | Einkochen
oder
Dampfgaren 

Temperatur: siehe Tabelle
Einkochzeit: siehe Tabelle

Weitere Anwendungen

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.

Weitere Anwendungen

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 $\frac{1}{2}$ oder $\frac{2}{3}$ 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		–	160	–	35–45
Biskuit		–	160	–	50–55
Hefeteig		1	30	100	10
		2	160	30	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

Weitere  | Spezialanwendungen | Dörren

Temperatur: siehe Tabelle

Trockenzeit: siehe Tabelle

oder



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)

Weitere Anwendungen

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

Weitere  | Spezialanwendungen | Hefeteig gehen lassen
oder

Dampfgaren 

Temperatur: 30 °C

Feuchte: 100 %

Zeit: nach Rezeptangabe

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 Geschirrtteile 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

Weitere  | Spezialanwendungen | Geschirr entkeimen

Zeit: 1 Minute bis 10 Stunden

oder

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 Weitere  | Spezialanwendungen.

- Wählen Sie Sabbat-Programm.

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


- Stellen Sie die Temperatur ein.
- Bestätigen Sie mit **OK**.

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.


Weitere Anwendungen

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 Weitere  | 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 Weitere  | 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  | Spezial | Feuchte Tücher erwärmen

oder

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  | Spezial | Gelatine schmelzen

oder

Dampfgaren 
Temperatur: 90 °C
Garzeit: 1 Minute

Weitere Anwendungen

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  | Spezial | Honig entkristallisieren

oder

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  | Spezial | Schokolade schmelzen

oder

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 $\frac{3}{4}$ Liter Milch mit $\frac{1}{4}$ 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 oder auf den Rost. 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.

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.

Einstellungen

Automatikprogramme  | Spezial | Joghurt herstellen

oder

Dampfgaren 

Temperatur: 40 °C

Zeit: 5:00 Stunden

Weitere Anwendungen

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  | Spezial | Speck auslassen

oder

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  | Spezial | Zwiebeln dünsten

oder

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

Dampfgaren 

Temperatur: 100 °C

Zeit: 40-70 Minuten

Weitere Anwendungen

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 Dampfgerar. Lassen Sie die Gläser 1–2 Minuten stehen, dann mit einem Deckel verschließen und abkühlen lassen.

Einstellungen

Combigaren  | Combi + 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

Weitere  | Grill groß

Stufe: 3

Zeit: siehe Tabelle

Lebensmittel	 [min]
Paprika	10
Tomaten	7


 Zeit

Einstellungen

Dampfgaren 

Temperatur: 100 °C

Zeit: siehe Tabelle

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

 Zeit

Weitere Anwendungen

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  | Obst | Äpfel | ganz

oder

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


Dampfgaren 

Temperatur: 100 °C

Garzeit: 4 Minuten

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

Kategorien

Die Automatikprogramme  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 .

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.

Tipp: Über  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. Über den Navigationsbereich können Sie den gewünschten Gar- oder Bräunungsgrad 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. Wählen Sie dazu nach Ablauf eines Automatikprogramms die **Sensortaste** .

Eigene Programme

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, schließen Sie den ersten Garschritt zunächst ab. Anschließend fügen Sie über Garschritt hinzufügen einen weiteren Garschritt hinzu, in dem Sie eine Garzeit einstellen. Erst dann können Sie das Programm speichern oder starten.

- Falls erforderlich, wählen Sie Weitere Parameter, um die Funktionen Booster und Crisp function ein- oder auszuschalten.
- Wählen Sie Garschritt abschließen.

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 Garschritt hinzufügen und gehen Sie vor wie beim 1. Garschritt.

Wenn Sie die Einstellungen kontrollieren oder nachträglich ändern wollen, wählen Sie den jeweiligen Garschritt.


- Sobald Sie alle erforderlichen Garschritte festgelegt haben, wählen Sie speichern.
- Geben Sie den Programmnamen ein.
- Wählen Sie ✓.

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 .
- Wählen Sie das gewünschte Programm.
- Wählen Sie ausführen.

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  Info können Sie je nach Garvorgang z. B. Informationen zum Einschieben oder Wenden des Garguts aufrufen.

- Wenn das Programm abgelaufen ist, wählen Sie die Sensortaste .

Eigene Programme

Garschritte ändern

Die Garschritte von Automatikprogrammen, die Sie unter einem eigenen Namen gespeichert haben, können nicht geändert werden.


- Wählen Sie Eigene Programme .
- Wählen Sie das Programm, das Sie ändern möchten.
- Wählen Sie Programm ändern.
- Wählen Sie den Garschritt, den Sie ändern möchten oder Garschritt 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 Programm 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.

Name ändern


- Wählen Sie Eigene Programme .
- Wählen Sie das Programm, das Sie ändern möchten.
- Wählen Sie Name ändern.
- Ändern Sie den Programmnamen.
- Wählen Sie ✓.

Im Display erscheint die Bestätigung, dass Ihr Programmname gespeichert wurde.



- Bestätigen Sie mit *OK*.

Das Programm ist umbenannt.

Eigene Programme löschen

- Wählen Sie Eigene Programme .
- Wählen Sie das Programm, das Sie löschen möchten.
- Wählen Sie Programm löschen.
- Bestätigen Sie die Anfrage mit ja.

Das Programm ist gelöscht.

Sie können über Weitere  | Einstellungen  | Werkeinstellungen | Eigene Programme alle eigenen Programme gleichzeitig löschen.

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

Backen

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
- Combigaren + Ober-/Unterhitze
- Combigaren + Grill

Wir empfehlen, Brot und Brötchen in mehreren Garschritten zu backen: Glanz erhalten Sie im 1. Garschritt durch Beschwadern (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

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 Gratieren und Überbacken von Aufläufen.

Kuchen spezial

Verwenden Sie diese Betriebsart zum Backen von Rührteigen und Tiefkühl-Laugengebäck.

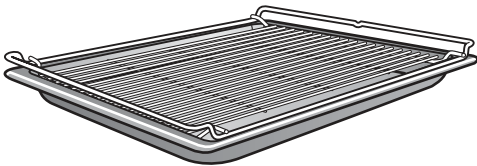
Eco-Heißluft

Diese Betriebsart eignet sich, um süße und herzhaftige 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
- Combigaren + 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

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.

Grillen

⚠ 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 $\frac{2}{3}$ 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 Fischeiben, 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“.

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		100	3
Dampfverteilung						
Brokkoli (8.2)	1x DGGL 20	300	2		100	3
Gerätekapazität						
Erbsen (8.3)	2x DGGL 12	jeweils 1500	1, 3		100	_2

³₁ Ebene,  Betriebsart,  Temperatur,  Garzeit

 Dampf-garen,  Eco-Dampf-garen

- 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 Menügaren¹ (Betriebsart Dampf-garen

Prüfspeise	Garbehälter	Menge [g]	 ³ ₂	 [°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 ≥ 2,5 ≤ 3,2 > 3,2	9 10 11
Brokkoliröschen	1x DGGL 12	900	3	100	–	4

³₁ Ebene,  Temperatur,  Garzeit

- 1 Vorgehensweise siehe Kapitel „Dampf-garen“, Abschnitt „Menü-garen“.
- 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		 [°C]	 ² [min]		vorheizen
Spritzgebäck (7.5.2)	1 Backblech	3		140	34–36 (35)	nein	nein
	2 Backbleche	2		140	39–41 (40)	nein	nein
		4 ¹			36–38 (37)		
1 Backblech	3		140	29–31 (28)	ja	ja	
Small cakes (7.5.3)	1 Backblech	1		150	35–37 (37)	nein	nein
	2 Backbleche	2, 4		140	43–45 (44)	nein	nein
Wasserbiskuit (7.6.1)	1 Springform 26 cm (auf Rost)	3		160	30–32 (31)	ja	ja
Apfelkuchen (7.6.2)	1 Springform 20 cm (auf Rost)	2		160	95–105 (100)	nein	nein
	2 Springformen 20 cm (auf Rost)	2		160	85–95 (90)	ja	ja
Industriell hergestelltes Weißbrot (9.2)	Rost	3		Stufe 3	5	nein	6 Min.
Burger (9.3)	Rost	4		Stufe 3	1. Seite: 10 2. Seite: 6	nein	8 Min.
	Universalblech	3					

³ Ebene,  Betriebsart,  Temperatur/Grillstufe, ² 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.


Reinigung und Pflege

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 Zerschlagen 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.

Reinigung und Pflege

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 Obstsaft 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 Aufnahmehalter 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 Geschirreinreinigungsschwamm, heißem Wasser und Handspülmittel. Bei Bedarf können Sie zur Reinigung des Garraums auch die harte Seite des Geschirreinreinigungsschwammes 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 Spülmittellaugung einweichen, oder wenn Sie das Programm Weitere  | Pflege | Einweichen einstellen (siehe Kapitel „Reinigung und Pflege“, Abschnitt „Pflege“).

Reinigung und 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 Mikrofaser-tuch 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 Geschirreinigungschwamm, heißem Wasser und Handspülmittel. Bei Bedarf können Sie auch die harte Seite des Geschirreinigungsschwamms 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 reinigen

Die Garbehälter sind geschirrspülmaschineneeignet.

- Spülen und trocknen Sie die Garbehälter nach jedem Benutzen.
- Entfernen Sie bläuliche Verfärbungen mit Essig und spülen Sie die Garbehälter anschließend mit klarem Wasser.

Reinigung und Pflege

Aufnahmegitter reinigen

Die Oberflächen der Aufnahmegitter sind PerfectClean veredelt.

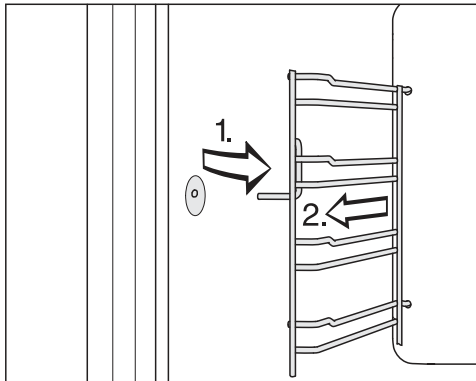
Beachten Sie die Reinigungshinweise im Kapitel „Reinigung und Pflege“, Abschnitt „PerfectClean“.



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 Geschirrrreinigungsschwamm, heißem Wasser und Handspülmittel. Bei Bedarf können Sie auch die harte Seite des Geschirrrreinigungsschwamms 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 per ca. 5 cm herunterklappen.

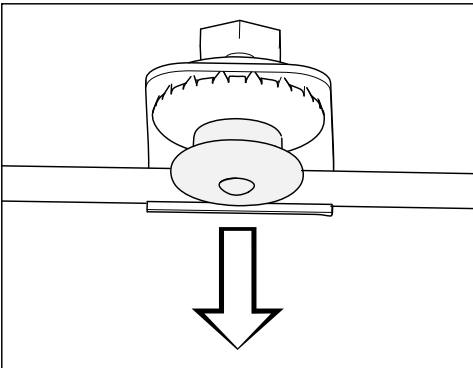
⚠ Verletzungsgefahr durch heiße Oberflächen.

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 Geschirreinreinigungsschwamm (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.


Reinigung und Pflege

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.
- Entnehmen Sie alles Zubehör.
- Entfernen Sie grobe Verschmutzungen mit einem Tuch.
- Wählen Sie Weitere  | Pflege | 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 Weitere  | Pflege | Trocknen.

Der Trockenvorgang dauert ca. 20 Minuten.

Spülen

Bei diesem Pflegeprogramm wird das Wasser führende System gespült. Eventuell vorhandene Lebensmittelreste werden ausgespült.

- Wählen Sie Weitere  | Pflege | 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 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, den Wassertank zu füllen.

- 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.

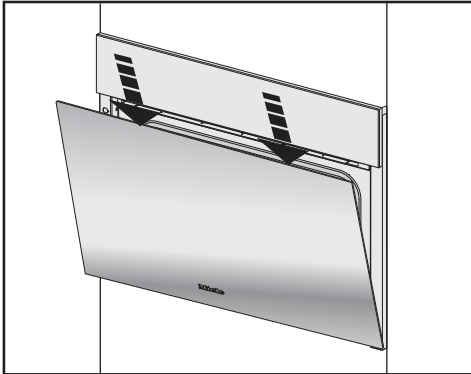
Der Entkalkungsvorgang ist beendet.

- 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.

Reinigung und Pflege

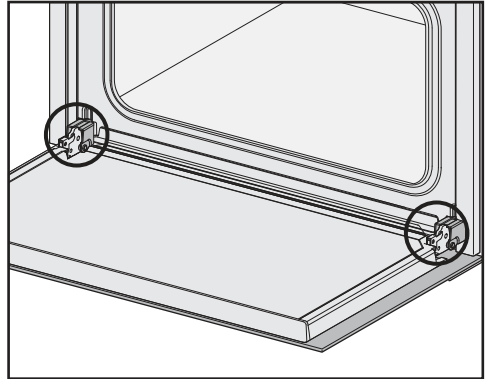
Tür ausbauen

- Bereiten Sie eine geeignete Ablagefläche für die Tür vor, z. B. ein weiches Tuch.
- Öffnen Sie die Tür einen Spalt.

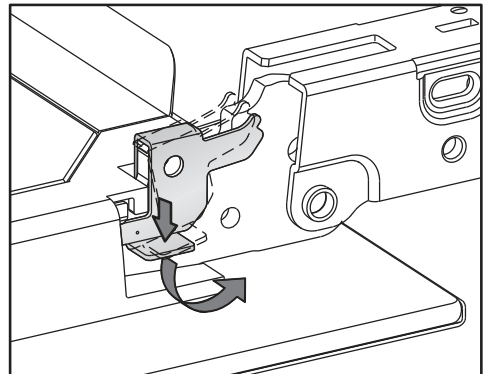


- Drücken Sie die Tür mit beiden Händen an der oberen Türkante einmal kurz nach unten.

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.



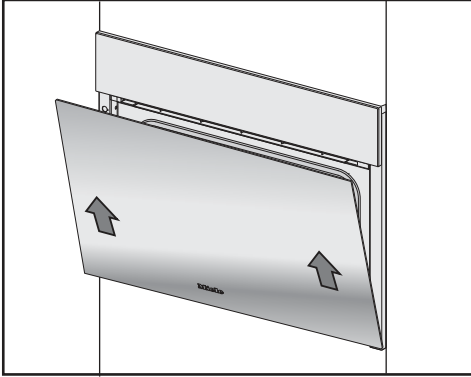
- Öffnen Sie die Tür vollständig.



- Entriegeln Sie die Sperrbügel, indem Sie sie an beiden Türscharnieren bis zum Anschlag in Schrägstellung drehen.

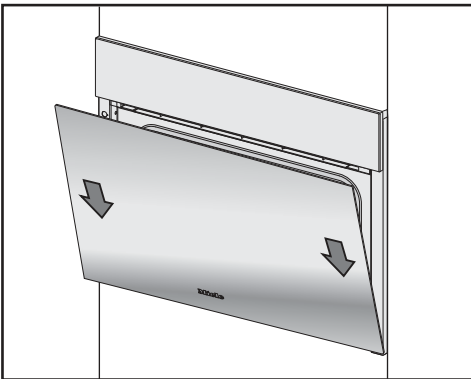
Der Dampfgerar wird beschädigt, wenn Sie die Tür falsch ausbauen. Ziehen Sie die Tür niemals waagrecht von den Halterungen, da diese an den Dampfgerar zurückschlagen. Ziehen Sie die Tür niemals am Türgriff von den Halterungen, da er abbrechen könnte.

- 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.

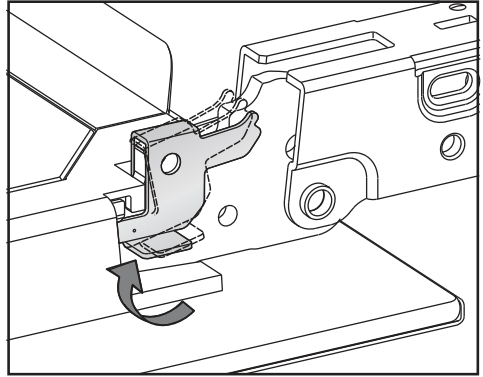
Tür einbauen



- 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 Waagrechte 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. ■ Aktivieren Sie die Sicherung (Mindestabsicherung siehe Typenschild).
	Es ist unter Umständen eine technische Störung aufgetreten. ■ Trennen Sie den Dampfgarer für ca. 1 Minute vom Elektronetz, indem Sie – den Schalter der betreffenden Sicherung ausschalten/die Schmelzsicherung ganz herausdrehen oder – den FI-Schutzschalter (Fehlerstromschutzschalter) ausschalten. ■ Falls Sie nach dem Wiedereinschalten/Wiederdrehen 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. Der Dampfgarer kann zwar bedient werden, aber die Garraumbeheizung funktioniert nicht. ■ Deaktivieren Sie die Messeschaltung (siehe Kapitel „Einstellungen“, Abschnitt „Händler“).
	Der Garraum hat sich durch den Betrieb einer untergebauten Wärmeschublade erwärmt. ■ Öffnen Sie die Tür und lassen Sie den Garraum abkühlen.
Nach dem Ausschalten ist noch ein Gebläsegeräusch zu hören.	Das Gebläse läuft nach. 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
<p>Die Sensortasten reagieren nicht.</p>	<p>Sie haben die Einstellung <code>Display QuickTouch </code> aus gewählt. Dadurch reagieren die Sensortasten bei ausgeschaltetem Dampfgarer nicht.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Sobald Sie den Dampfgarer einschalten, reagieren die Sensortasten. Wenn Sie wollen, dass die Sensortasten immer auch bei ausgeschaltetem Dampfgarer reagieren, wählen Sie die Einstellung <code>Display QuickTouch </code> ein. <p>Der Dampfgarer ist nicht an das Elektronetz angeschlossen.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Prüfen Sie, ob der Stecker des Dampfgarers in der Steckdose steckt. ■ Prüfen Sie, ob die Sicherung der Elektroinstallation ausgelöst hat. Rufen Sie eine Elektrofachkraft oder den Miele Kundendienst. <p>Es liegt ein Problem in der Steuerung vor.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Berühren Sie die Taste Ein/Aus , bis sich das Display ausschaltet und der Dampfgarer neu gestartet wird.
<p>Während des Betriebes und nach Ausschalten des Dampfgarers ist ein Geräusch (Brummen) zu hören.</p>	<p>Dieses Geräusch weist nicht auf eine Fehlfunktion oder einen Gerätedefekt hin. Es entsteht beim Ein- und Abpumpen des Wassers.</p>
<p>Der Dampfgarer wechselt nach einem Umzug nicht mehr von der Aufheiz- in die Garphase.</p>	<p>Die Siedetemperatur des Wassers hat sich geändert, da sich der neue Aufstellort um mindestens 300 Höhenmeter von dem alten unterscheidet.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Führen Sie zum Anpassen der Siedetemperatur einen Entkalkungsvorgang durch (siehe Kapitel „Reinigung und Pflege“, Abschnitt „Pflege“).

Was tun, wenn ...

Problem	Ursache und Behebung
<p>Während des Betriebes tritt ungewöhnlich viel Dampf oder Dampf an anderen Stellen als gewohnt aus.</p>	<p>Die Tür ist nicht richtig geschlossen.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Schließen Sie die Tür.
	<p>Die Türdichtung sitzt nicht korrekt.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Drücken Sie die Türdichtung wieder so an, dass sie überall gleichmäßig eingepasst ist.
	<p>Die Türdichtung weist Beschädigungen auf, z. B. Risse.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Tauschen Sie die Türdichtung aus. Sie können die Türdichtung über den Kundendienst (siehe Ende dieser Gebrauchsanweisung) bestellen.
<p>Die Garraumbeleuchtung funktioniert nicht.</p>	<p>Die Lampe ist defekt.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Fordern Sie den Kundendienst an, wenn die Lampe ausgetauscht werden soll.
<p>Die Blende öffnet/schließt trotz mehrfacher Betätigung der Sensortaste  nicht automatisch.</p>	<p>Im Schwenkbereich der Blende befindet sich ein Gegenstand.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Entfernen Sie den Gegenstand.
	<p>Der Klemmschutz reagiert sehr empfindlich, deshalb kann es gelegentlich vorkommen, dass sich die Blende nicht öffnet bzw. schließt.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Öffnen/Schließen Sie die Blende manuell (siehe Kapitelende). ■ Tritt das Problem sehr häufig auf, fordern Sie den Kundendienst an.
<p>Die Funktionen <small>Start um</small> und <small>Fertig um</small> werden nicht aufgeführt.</p>	<p>Die Temperatur im Garraum ist zu hoch, z. B. nach Ende eines Garvorgangs.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Öffnen Sie die Tür und lassen Sie den Garraum abkühlen. <p>Bei den Pflegeprogrammen werden diese Funktionen generell nicht angeboten.</p>

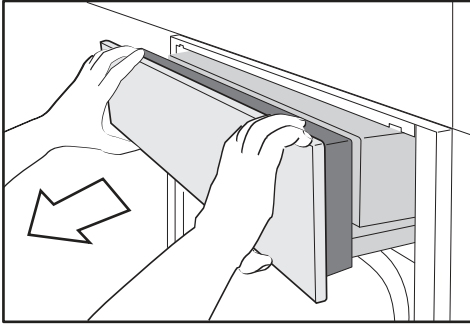
Problem	Ursache und Behebung
<p>Der Kuchen/das Gebäck ist nach der im Rezept angegebenen Zeit noch nicht gar.</p>	<p>Die eingestellte Temperatur stimmt mit der im Rezept angegebenen nicht überein.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Ändern Sie die Temperatur. <p>Sie haben das Rezept geändert. Beispielsweise wird durch die Zugabe von mehr Flüssigkeit oder mehr Eiern die Garzeit verlängert.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Passen Sie Temperatur und/oder Garzeit an das geänderte Rezept an. <p>Der Fettfilter an der Rückwand (nachkaufbares Zubehör) ist eingesetzt. Dadurch verlängert sich die Garzeit.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Passen Sie die Garzeit an.
<p>Der Kuchen/das Gebäck weist einen großen Bräunungsunterschied auf.</p>	<p>Die Temperatur war zu hoch eingestellt.</p> <p>Es wurde auf mehr als zwei Ebenen gebacken.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Benutzen Sie zum Backen maximal zwei Ebenen. <p>Der Fettfilter an der Rückwand (nachkaufbares Zubehör) wurde nicht entfernt.</p>
<p>F10</p>	<p>Der Ansaugschlauch im Wassertank ist</p> <ul style="list-style-type: none"> – nicht korrekt aufgesteckt. – nicht senkrecht. <ul style="list-style-type: none"> ■ Korrigieren Sie die Position des Ansaugschlauches: <div data-bbox="631 975 815 1131" data-label="Image"> </div>
<p>F11 F20</p>	<p>Die Ablaufschläuche sind verstopft.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Entkalken Sie den Dampfgarer (siehe Kapitel „Reinigung und Pflege“, Abschnitt „Pflege“). ■ Tritt die Fehlermeldung erneut auf, fordern Sie den Kundendienst an.
<p>F44</p>	<p>Kommunikationsfehler</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Schalten Sie den Dampfgarer aus und nach einigen Minuten wieder ein. ■ Wird die Fehlermeldung immer noch angezeigt, fordern Sie den Kundendienst an.

Was tun, wenn ...

Problem	Ursache und Behebung
F55	<p>Die maximale Betriebsdauer einer Betriebsart wurde überschritten und die Sicherheitsabschaltung hat ausgelöst.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Schalten Sie den Dampfgarer aus und wieder ein. <p>Der Dampfgarer ist sofort wieder betriebsbereit.</p>
F196	<p>Es ist eine Störung aufgetreten.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Schalten Sie den Dampfgarer aus und wieder ein. <p>Das Sieb im Garraumboden ist nicht korrekt eingesetzt.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Schalten Sie den Dampfgarer aus. ■ Setzen Sie das Sieb korrekt ein: <div data-bbox="512 635 598 721" style="text-align: center;"> </div> <ul style="list-style-type: none"> ■ Schalten Sie den Dampfgarer wieder ein. ■ Wird die Fehlermeldung erneut angezeigt, fordern Sie den Kundendienst an.
F und andere Ziffern	<p>Technischer Defekt</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Schalten Sie den Dampfgarer aus und fordern Sie den Kundendienst an.

Blende manuell öffnen

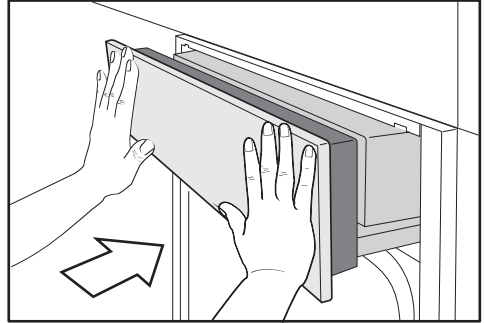
- Öffnen Sie vorsichtig die Tür.



- 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
- Gourmet-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.

Installation

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.

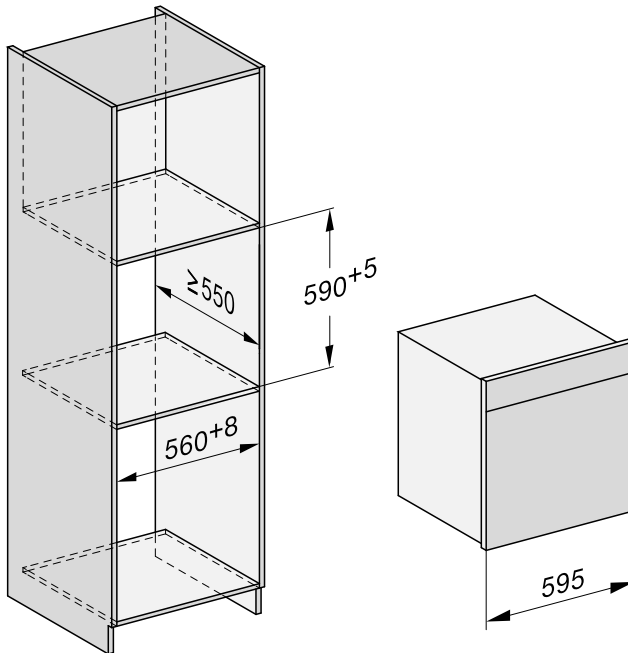
- ▶ Die Anschlussdaten (Frequenz und Spannung) auf dem Typenschild des Dampfgarers müssen unbedingt mit denen des Elektronetzes übereinstimmen, damit keine Schäden am Dampfgarer auftreten.
Vergleichen Sie diese Daten vor dem Anschließen. Fragen Sie im Zweifelsfall eine Elektrofachkraft.
- ▶ Mehrfachsteckdosen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

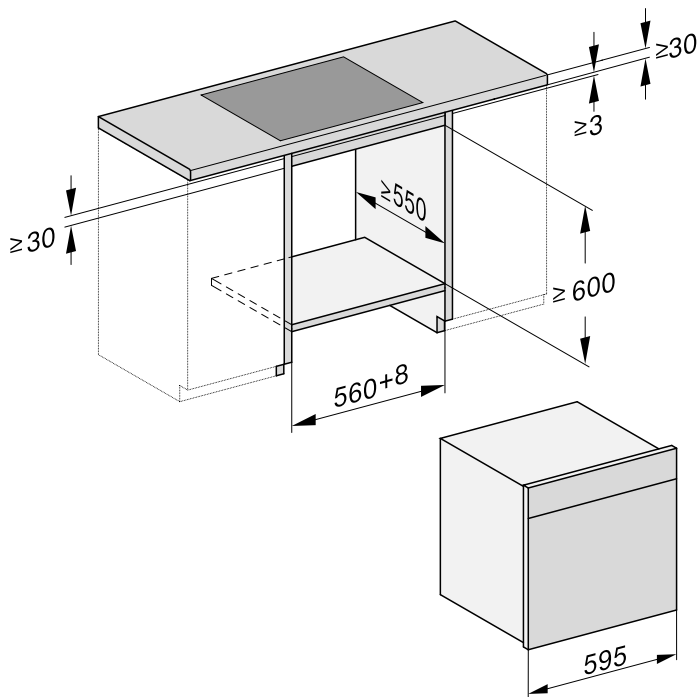
Hinter der Einbaunische darf keine Schrankrückwand vorhanden sein.



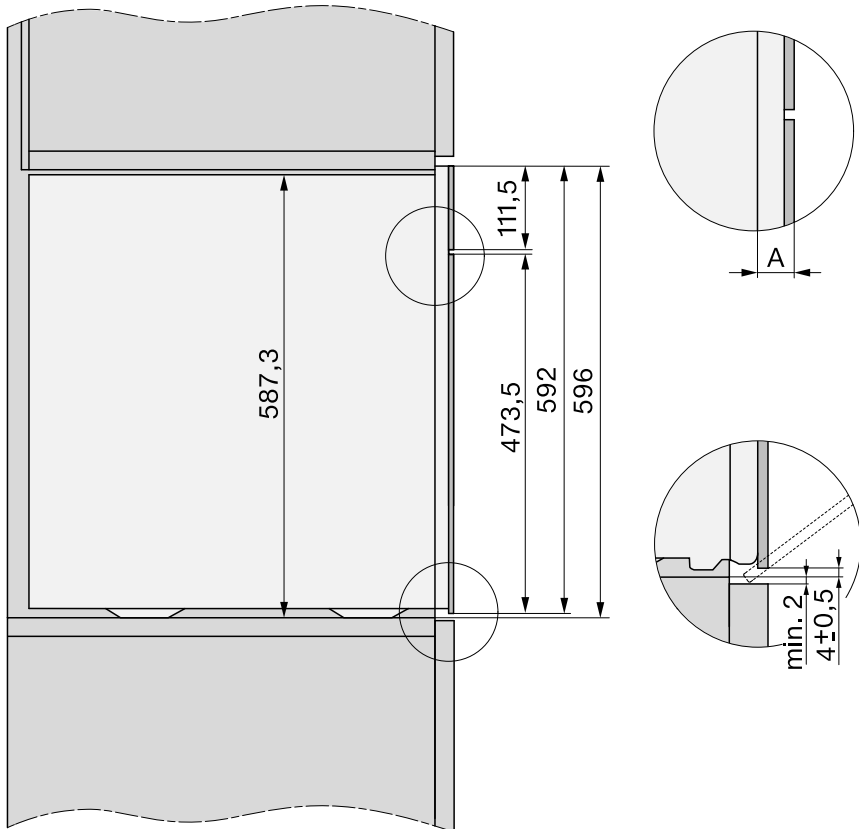
Installation

Einbau in einen Unterschrank

Hinter der Einbaunische darf keine Schrankrückwand vorhanden sein.



Seitenansicht



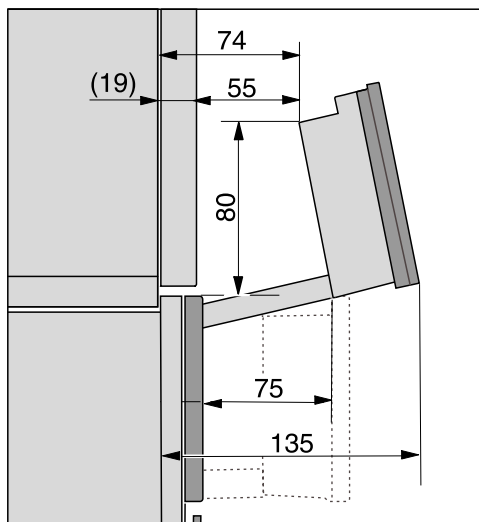
A Glasfront: 22 mm

Metallfront: 23,3 mm

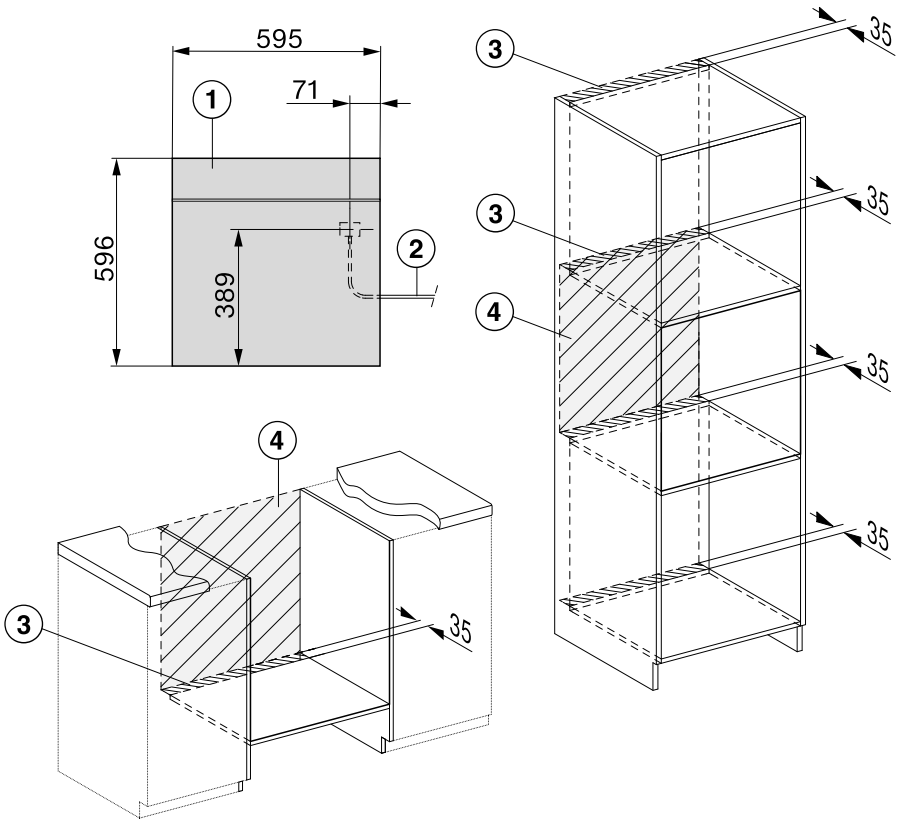
Installation

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 cm²
- ④ Kein Anschluss in diesem Bereich

Installation

Dampfgarer einbauen

- Schließen Sie die Netzanschlussleitung am Dampfgarer an.

Schäden durch unsachgemäßen Transport.

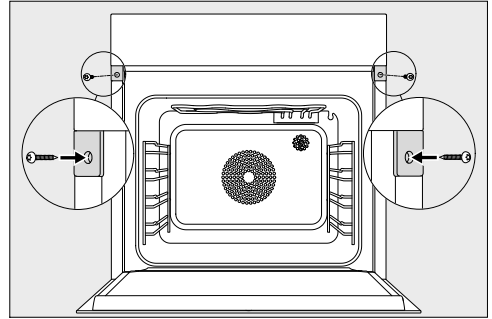
Die Tür kann beschädigt werden, wenn Sie den Dampfgarer am Türgriff tragen.

Verwenden Sie zum Tragen die Griffe seitlich am Gehäuse.

Der Dampferzeuger arbeitet nicht fehlerfrei, wenn der Dampfgarer nicht waagrecht 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.

Installation

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 Prüfkopf (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



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

DGC 7460

de-DE

M.-Nr. 10 979 600 / 01