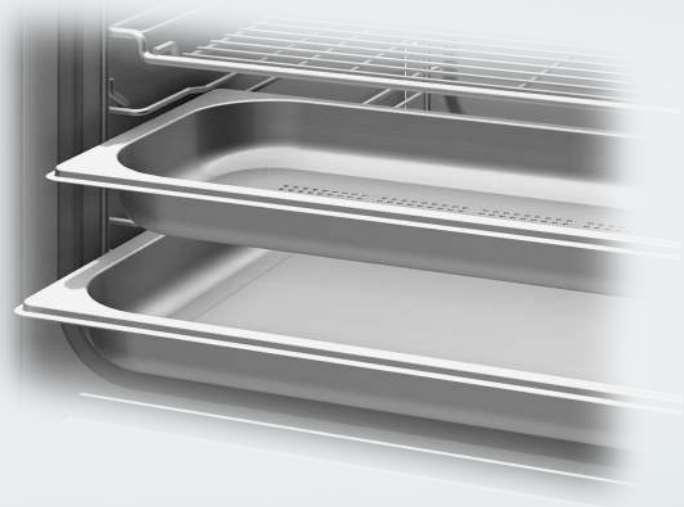
Gebrauchs- und Montageanweisung Dampfbackofen



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

de-DE, AT

M.-Nr. 12 198 150

Inhalt

Sicherheitshinweise und Warnungen ... **8**

Nachhaltigkeit und Umweltschutz ... **16**
Tipps zum Energiesparen ... 16

Kennenlernen ... **18**
Dampfbackofen ... 18
Typenschild ... 20
Mitgeliefertes Zubehör ... 20
Nachkaufbares Zubehör ... 22
Bedienelemente ... 23
- Taste Ein/Aus ... 24
- Annäherungssensor ... 24
- Sensortasten ... 25
- Touchdisplay ... 26
- Symbole ... 27

Bedienprinzip ... 28
- Menüpunkt auswählen ... 28
- Blättern ... 28
- Menüebene verlassen ... 28
- Wert oder Einstellung ändern ... 28
- Buchstaben eingeben ... 29
- Kontextmenü anzeigen ... 29
- Einträge verschieben ... 29
- Pull-down-Menü anzeigen ... 30
- Hilfe anzeigen ... 30
- MobileStart aktivieren ... 30

Funktionsbeschreibung ... 31
- Bedienblende ... 31
- Wassertank ... 31
- Speisenthermometer ... 31
- Temperatur/Kerntemperatur ... 31
- Feuchte ... 31
- Garzeit ... 31
- Geräusche ... 32
- Aufheizphase ... 32
- Garphase ... 32
- Dampfreduktion ... 32
- Garraumbeleuchtung ... 32

Inbetriebnehmen ... **33**
Vernetzung ... 33
Grundeinstellungen ... 34
Dampfbackofen erstmalig reinigen ... 35
Siedetemperatur anpassen ... 36

Dampfbackofen aufheizen 36

Einstellungen **37**
Übersicht der Einstellungen 37
Menü „Einstellungen“ aufrufen 40
Sprache 40
Tageszeit 40
Datum 41
Beleuchtung 41
Startbildschirm 41
Display 42
Lautstärke 43
Einheiten 43
Warmhalten 43
Dampfreduktion 44
Vorschlagstemperaturen 44
Booster 44
Automatisches Spülen 44
Wasserhärte 45
Annäherungssensor 47
Sicherheit 48
Möbelfronterkennung 48
Miele@home 49
Scan & Connect durchführen 50
Fernsteuerung 50
MobileStart aktivieren 50
SuperVision 51
RemoteUpdate 52
Softwareversion 53
Rechtliche Informationen 53
Händler 53
Werkeinstellungen 53
Betriebsstunden (Gesamt) 53

Haupt- und Untermenüs **54**

Bedienung **56**
Einfache Bedienung 56
Werte und Einstellungen für einen Garvorgang ändern 57
Temperatur und Kerntemperatur ändern 57
Feuchte ändern 57
Garzeiten einstellen 57
Eingestellte Garzeiten ändern 58
Eingestellte Garzeiten löschen 58
Garvorgang abbrechen 58

Inhalt

Garvorgang unterbrechen ... 58
Garraum vorheizen ... 59
Booster ... 59
Vorheizen ... 60
Crisp function ... 60
Dampfstöße auslösen ... 61
Betriebsart wechseln ... 61
Alarm und Kurzzeit ... 61
Funktion Alarm verwenden ... 61
Funktion Kurzzeit verwenden ... 62

Wichtiges und Wissenswertes ... 64
Das Besondere am Dampfgaren ... 64
Garbehälter ... 64
Eigenes Geschirr ... 64
Einschubebene ... 64
Tiefkühlware ... 65
Temperatur ... 65
Garzeit ... 65
Garen mit Flüssigkeiten ... 65
Eigene Rezepte – Dampfgaren ... 65
Universalblech und Rost ... 65

Dampfgaren ... 66
Eco-Dampfgaren ... 66
Hinweise zu den Gartabellen ... 66
Gemüse ... 67
Fisch ... 70
Fleisch ... 73
Reis ... 75
Getreide ... 76
Nudeln/Teigwaren ... 77
Klöße ... 78
Hülsenfrüchte, getrocknet ... 79
Hühnereier ... 81
Obst ... 82
Wurstwaren ... 82
Krustentiere ... 83
Muscheln ... 84
Menügaren – manuell ... 85

Sous-vide ... 87

Spezialanwendungen ... 94
Erhitzen ... 94

Auftauen ... 96
Mix & Match ... 99
Menügaren – automatisch ... 107
Einkochen ... 107
Kuchen einkochen ... 110
Dörren ... 111
Entsaften ... 112
Blanchieren ... 113
Geschirr entkeimen ... 113
Geschirr wärmen ... 114
Warmhalten ... 114
Hefeteig gehen lassen ... 115
Feuchte Tücher erwärmen ... 115
Gelatine schmelzen ... 115
Honig entkristallisieren ... 116
Schokolade schmelzen ... 116
Speck auslassen ... 117
Zwiebeln dünsten ... 117
Äpfel konservieren ... 117
Eierstich zubereiten ... 117
Fruchtaufstrich ... 118
Lebensmittel häuten ... 119
Joghurt herstellen ... 120

Automatikprogramme ... **121**
Kategorien ... 121
Automatikprogramme verwenden ... 121
Hinweise zur Verwendung ... 121
Suche ... 122

MyMiele ... **123**

Eigene Programme ... **124**

Backen ... **127**
Hinweise zum Backen ... 127
Tipps zum Backen ... 128
Hinweise zu den Betriebsarten ... 128

Braten ... **130**
Hinweise zum Braten ... 130
Hinweise zu den Betriebsarten ... 130
Speisenthermometer ... 132

Grillen ... **136**
Hinweise zum Grillen ... 136

Inhalt

Tipps zum Grillen ... 136
Hinweise zu den Betriebsarten ... 137

Reinigung und Pflege ... **138**
Hinweise zu Reinigung und Pflege ... 138
Ungeeignete Reinigungsmittel ... 139
Front reinigen ... 139
PerfectClean ... 140
Garraum ... 141
Wassertank reinigen ... 142
Zubehör ... 143
Aufnahmegitter reinigen ... 144
Oberhitze-/Grillheizkörper herunterklappen ... 145
Pflege ... 146
- Einweichen ... 146
- Trocknen ... 146
- Spülen ... 146
- Entkalken ... 146
- HydroClean ... 148

Tür ausbauen ... 151
Tür einbauen ... 152

Probleme beheben ... **153**
Meldungen im Display ... 153
Unerwartetes Verhalten ... 156
Geräusche ... 158
Nicht zufriedenstellendes Ergebnis ... 158
Allgemeine Probleme oder technische Störungen ... 159

Kundendienst ... **163**
Kontakt bei Störungen ... 163
Garantie ... 163

Installation ... **164**
Sicherheitshinweise zum Einbau ... 164
Hinweise zum Einbau ... 165
Einbaumaße ... 166
- Einbau in einen Hochschrank ... 166
- Einbau in einen Unterschrank ... 167
- Seitenansicht ... 168
- Schwenkbereich der Bedienblende ... 169
- Anschlüsse und Belüftung ... 170

Dampfbackofen einbauen ... 171
Frischwasseranschluss ... 172
Wasserablauf ... 174

Elektroanschluss 175

Angaben für Prüfinstitute **176**
Energieeffizienzklasse nach EN 60350-1 178

Technische Daten **180**
Konformitätserklärung 180
Urheberrechte und Lizenzen für das Kommunikationsmodul 180
Urheberrechte und Lizenzen 181

Sicherheitshinweise und Warnungen

Dieser Dampfbackofen 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 Dampfbackofen 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 Dampfbackofen.

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

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

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

Bestimmungsgemäße Verwendung

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

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

▶ Verwenden Sie den Dampfbackofen 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 Dampfbackofen sicher zu bedienen, müssen bei der Bedienung beaufsichtigt werden.
Diese Personen dürfen den Dampfbackofen 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.

▶ Wegen besonderer Anforderungen (z. B. bezüglich Temperatur, Feuchtigkeit, chemischer Beständigkeit, Abriebfestigkeit und Vibration) sind im Garraum Spezialleuchtmittel eingebaut. Diese Spezialleuchtmittel dürfen nur für die vorgesehene Verwendung genutzt werden. Sie sind nicht zur Raumbeleuchtung geeignet. Der Austausch darf nur von einer von Miele autorisierten Fachkraft oder vom Miele Kundendienst durchgeführt werden.

▶ Dieser Dampfbackofen enthält 2 Lichtquellen der Energieeffizienzklasse E.

Kinder im Haushalt

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

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

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

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

▶ Beaufsichtigen Sie Kinder, die sich in der Nähe des Dampfbackofens aufhalten. Lassen Sie Kinder niemals mit dem Dampfbackofen 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 Dampf und heiße Oberflächen. Die Haut von Kindern reagiert empfindlicher auf hohe Temperaturen als die von Erwachsenen. Der Dampfbackofen erwärmt sich an der Türscheibe, der Bedienblende und den Austrittsöffnungen für die Garraumluft. Hindern Sie Kinder daran, den Dampfbackofen während des Betriebs zu berühren.
Halten Sie Kinder vom Dampfbackofen 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.

▶ Wenn Sie die Sensortaste berühren, wird die Tür automatisch komplett geöffnet. Dabei kann die Tür z. B. gegen kleine Kinder oder Tiere stoßen.
Wenn Sie die Tür per Fernsteuerung über einen Sprachassistenten öffnen, ertönt am Dampfbackofen ein Signal. Achten Sie beim Öffnen darauf, dass sich keine Personen oder Gegenstände im Öffnungsbereich der Tür befinden.

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 Dampfbackofen können Ihre Sicherheit gefährden. Kontrollieren Sie den Dampfbackofen auf sichtbare Schäden. Nehmen Sie niemals einen beschädigten Dampfbackofen in Betrieb.

▶ Der zeitweise oder dauerhafte Betrieb an einer autarken oder nicht netzsynchronen Energieversorgungsanlage (wie z. B. Inselnetze, Back-up-Systeme) ist möglich. Voraussetzung für den Betrieb ist, dass die Energieversorgungsanlage die Vorgaben der EN 50160 oder vergleichbar einhält.
Die in der Hausinstallation und in diesem Miele Produkt vorgesehenen Schutzmaßnahmen müssen auch im Inselbetrieb oder im nicht netzsynchronen Betrieb in ihrer Funktion und Arbeitsweise sichergestellt sein oder durch gleichwertige Maßnahmen in der Installation ersetzt werden. Wie beispielsweise in der aktuellen Veröffentlichung der VDE-AR-E 2510-2 beschrieben.

▶ Die elektrische Sicherheit des Dampfbackofens 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 Dampfbackofens müssen unbedingt mit denen des Elektronetzes übereinstimmen, damit keine Schäden am Dampfbackofen auftreten. Vergleichen Sie die Anschlussdaten vor dem Anschließen. Fragen Sie im Zweifelsfall eine Elektrofachkraft.

▶ Mehrfachsteckdosen oder Verlängerungskabel gewähren nicht die nötige Sicherheit. Schließen Sie den Dampfbackofen damit nicht an das Elektronetz an.

▶ Verwenden Sie den Dampfbackofen nur im eingebauten Zustand, damit der sichere Betrieb gewährleistet ist.

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

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

▶ Garantieansprüche gehen verloren, wenn der Dampfbackofen 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 Netzanschlussleitung entfernt wird oder die Netzanschlussleitung nicht mit einem Netzstecker ausgestattet ist, muss der Dampfbackofen von einer Elektrofachkraft an das Elektronetz angeschlossen werden.

▶ Wenn die Netzanschlussleitung beschädigt ist, muss sie durch eine spezielle Netzanschlussleitung ersetzt werden.

▶ Bei Installations- und Wartungsarbeiten sowie Reparaturen muss der Dampfbackofen vollständig vom Elektronetz getrennt sein. Stellen Sie dies folgendermaßen sicher:

- Schalten Sie die Sicherungen der Elektroinstallation aus oder
- schrauben Sie die Schraubsicherungen der Elektroinstallation ganz heraus oder
- ziehen Sie den Netzstecker (falls vorhanden) aus der Steckdose. Ziehen Sie dabei nicht an der Netzanschlussleitung, sondern am Netzstecker.

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

▶ Der Wasseranschluss darf nur von qualifizierten Fachkräften durchgeführt werden.
Miele kann nicht für Schäden verantwortlich gemacht werden, die durch Fehler beim Einbau oder Anschluss verursacht werden.

▶ Der Dampfbackofen darf ausschließlich an Kaltwasser angeschlossen werden.

▶ Der Absperrhahn für den Wasserzulauf muss bei eingebautem Dampfbackofen leicht zugänglich sein.

▶ Kontrollieren Sie die Wasserschläuche vor dem Anschluss auf sichtbare Schäden.

▶ Das eingebaute Waterproof-System schützt unter folgenden Voraussetzungen zuverlässig vor Wasserschäden:

- Der Dampfbackofen ist ordnungsgemäß installiert (Elektro- und Wasseranschluss).
- Bei erkennbaren Schäden wird der Dampfbackofen unverzüglich instandgesetzt.
- Schließen Sie den Wasserhahn bei längerer Abwesenheit (z. B. Urlaub).

Sachgemäßer Gebrauch

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

▶ 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. Kochen Sie keine Dosen ein und erhitzen Sie sie auch nicht.

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

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

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

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

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

▶ Gegenstände in der Nähe des eingeschalteten Dampfbackofens können durch die hohen Temperaturen anfangen zu brennen. Verwenden Sie den Dampfbackofen 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 [Heißluft plus] oder Ober-/Unterhitze [Ober-/Unterhitze].

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

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

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

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

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

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

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

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. 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.

▶ Miele gibt Ihnen eine bis zu 15-jährige, mindestens aber 10-jährige Liefergarantie für funktionserhaltende Ersatzteile nach Serienauslauf Ihres Dampfbackofens.

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

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

Nachhaltigkeit und Umweltschutz

Entsorgung der Verpackung

Die Verpackung dient der Handhabung und schützt das Gerät vor Transportschäden. Die Verpackungsmaterialien sind nach umweltverträglichen und entsorgungstechnischen Gesichtspunkten ausgewählt und generell recycelbar.

Das Rückführen der Verpackung in den Materialkreislauf spart Rohstoffe. Nutzen Sie materialspezifische Wertstoffsammlungen und Rückgabemöglichkeiten. Transportverpackungen nimmt Ihr Miele Fachhändler 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 unentgeltlichen 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. Sie sind gesetzlich verpflichtet, nicht vom Gerät fest umschlossene Altbatterien und Altakkumulatoren sowie Lampen, die zerstörungsfrei entnommen werden können, zerstörungsfrei zu entnehmen. Bringen Sie diese zu einer geeigneten Sammelstelle, wo sie unentgeltlich abgegeben werden können. Bitte sorgen Sie dafür, dass Ihr Altgerät bis zum Abtransport kindersicher aufbewahrt wird.

Tipps zum Energiesparen

Garvorgänge

- Verwenden Sie möglichst die Automatikprogramme für die Zubereitung Ihres Garguts.
- Nehmen Sie sämtliches Zubehör aus dem Garraum heraus, das Sie für einen Garvorgang nicht benötigen.
- Wählen Sie im Allgemeinen die niedrigere Temperaturangabe aus Rezept oder Gartabelle und prüfen Sie das Gargut nach der kürzeren angegebenen Zeit.
- Heizen Sie den Garraum nur dann vor, wenn es laut Rezept oder Gartabelle erforderlich ist.
- Öffnen Sie die Tür möglichst nicht während eines Garvorgangs.
- Verwenden Sie zum Backen am besten matte, dunkle Backformen. Diese nehmen die Wärme besser auf und geben sie schneller an den Teig weiter. Blanke Materialien wie Edelstahl oder Aluminium reflektieren die Wärme, die damit schlechter das Gargut erreicht. Decken Sie auch den Garraumboden oder den Rost nicht mit wärmereflektierender Aluminiumfolie ab.
- Überwachen Sie die Garzeit, um Energieverschwendung beim Garen von Lebensmitteln zu vermeiden.
  Stellen Sie eine Garzeit ein oder verwenden Sie ein Speisenthermometer, wenn vorhanden.
- Für viele Gerichte können Sie die Betriebsart Heißluft plus verwenden. Sie können damit bei niedrigeren Tem-

peraturen 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 kleine Mengen wie z. B. Tiefkühlpizza oder Ausstechplätzchen. 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

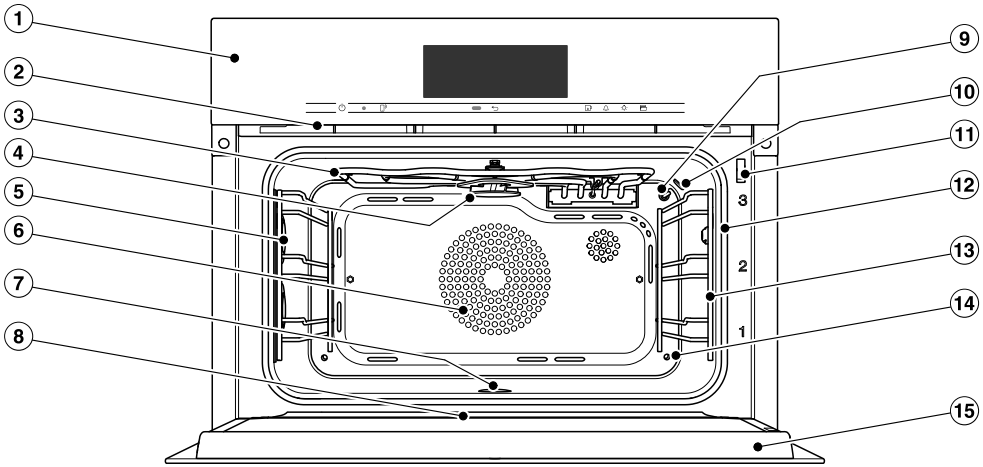
- Wählen Sie für die Bedienelemente die Einstellung Display | QuickTouch | Aus, um den Energieverbrauch zu reduzieren.
- Wählen Sie für die Garraumbeleuchtung die Einstellung Beleuchtung | Aus oder „Ein“ für 15 Sekunden. Sie können die Garraumbeleuchtung jederzeit mit der Sensortaste wieder einschalten.

Energiesparmodus

Der Dampfbackofen 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“).

Kennenlernen

Dampfbackofen



① Bedienelemente

② Wrasenaustritt

③ Oberhitze-/Grillheizkörper mit Empfangsantenne für das kabellose Speisenthermometer

④ Verteilerrad für die HydroClean-Reinigung

⑤ Garraumbeleuchtung

⑥ Ansaugöffnung für das Gebläse mit dahinterliegendem Ringheizkörper

⑦ Garraumboden mit darunterliegendem Unterhitzeheizkörper und Bodensieb

⑧ Auffangrinne

⑨ Temperaturfühler

⑩ Feuchtesensor

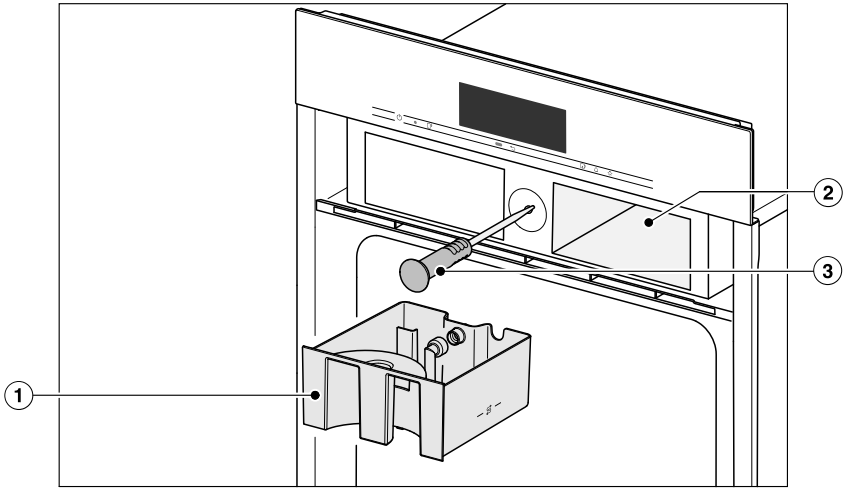
⑪ Türverriegelung

⑫ Türdichtung

⑬ Aufnahmegitter mit 3 Ebenen

⑭ Dampfeintritt

⑮ Tür



① Wassertank

② Einschubfach für den Wassertank

③ Kabelloses Speisenthermometer

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

Typenschild

Das Typenschild befindet sich auf der Oberseite des Gehäuses.
Dort finden Sie die Modellkennung, die Fabrikationsnummer sowie die Anschlussdaten (Netzspannung/Frequenz/maximaler Anschlusswert).

Die Modellkennung und die Fabrikationsnummer (SN) finden Sie auch auf dem kleinen Schild oben auf der geöffneten Bedienblende.

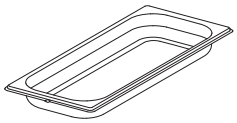
Halten Sie diese Angaben bereit, wenn Sie Fragen oder Probleme haben, damit Miele Ihnen gezielt weiterhelfen kann.

Mitgeliefertes Zubehör

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

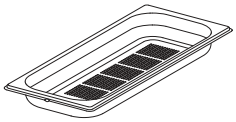
Je nach Land und Modell kann weiteres Zubehör beiliegen.

Dampfgarbehälter DGG 20



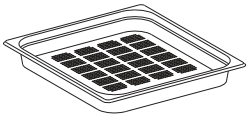
1 ungelochter Garbehälter aus Edelstahl
Fassungsvermögen 2,4 l
Nutzinhalt 1,8 l
450 x 190 x 40 mm (B x T x H)

Dampfgarbehälter DGGL 20



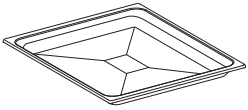
1 gelochter Garbehälter aus Edelstahl
Fassungsvermögen 2,4 l
Nutzinhalt 1,8 l
450 x 190 x 40 mm (B x T x H)

Dampfgarbehälter DGGL 12



1 gelochter Garbehälter aus Edelstahl
Fassungsvermögen 5,4 l
Nutzinhalt 3,3 l
450 x 390 x 40 mm (B x T x H)

Universalblech HUBB 71



1 Universalblech zum Backen, Braten und Grillen (PerfectClean veredelt)

Back- und Bratrost HBBR 71 (kurz: Rost)



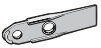
1 Rost zum Backen, Braten und Grillen (PerfectClean veredelt)

Speisenthermometer



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

Öffner



Zum manuellen Öffnen der Tür

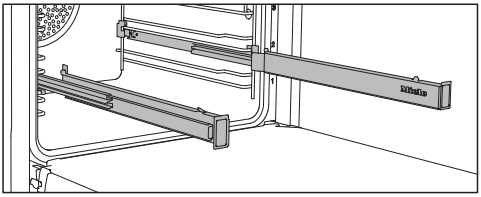
HydroCleaner

1 Spezialreiniger zur Reinigung des Garraums mit dem Pflegeprogramm HydroClean. Besonders geeignet zur Entfernung von starken, hartnäckigen Verschmutzungen.

Entkalkungstabletten

Zum Entkalken des Dampfbackofens

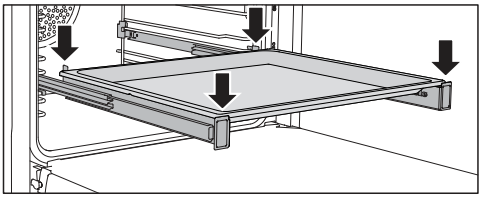
FlexiClip-Vollauszüge HFC 71

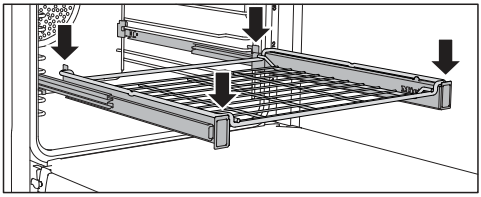


Sie können die FlexiClip-Vollauszüge in jeder Ebene einbauen.

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

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





Die Belastbarkeit der FlexiClip-Vollauszüge beträgt maximal 15 kg.

FlexiClip-Vollauszüge ein- und ausbauen

⚠ Verletzungsgefahr durch heiße Oberflächen.

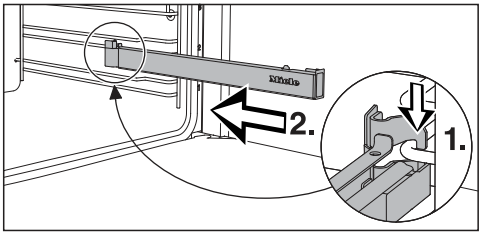
Der Dampfbackofen wird im Betrieb heiß. Sie können sich an Heizkörpern, Garraum und Zubehör verbrennen.

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

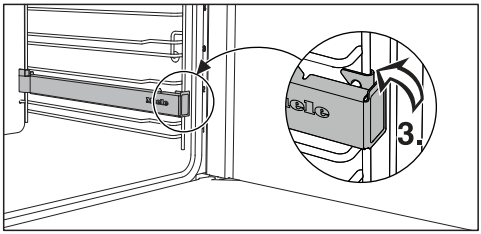
Die FlexiClip-Vollauszüge werden zwischen den Streben einer Ebene eingebaut.

Bauen Sie den FlexiClip-Vollauszug mit dem Miele Schriftzug rechts ein.

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



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

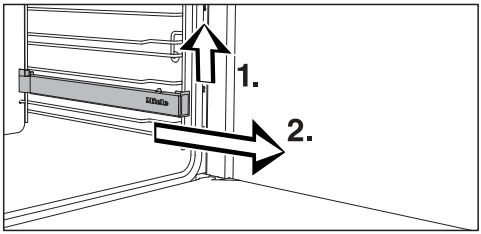


- Rasten Sie den FlexiClip-Vollauszug auf der unteren Strebe der Ebene ein (3.).

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

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

- Schieben Sie den FlexiClip-Vollauszug vollständig ein.



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

Nachkaufbares Zubehör

Im Miele Webshop, beim Miele Kundendienst oder beim Miele Fachhändler erhalten Sie speziell auf den Dampfbackofen abgestimmte Produkte wie z. B. Gerätepflegemittel und Zubehör.

Den Miele Webshop erreichen Sie über den folgenden QR-Code:

Bedienelemente



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

② Optische Schnittstelle
(nur für den Miele Kundendienst)

③ Sensortaste
Zum Steuern des Dampfbackofens über Ihr mobiles Endgerät

④ Touchdisplay
Zur Anzeige von Informationen und zur Bedienung

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

⑥ Sensortaste ⮌
Zum schrittweisen Zurückspringen

⑦ Sensortaste 🔔
Zum Einstellen von Kurzzeiten oder Alarmen

⑧ Sensortaste
Zum Ein- und Ausschalten der Garraumbeleuchtung

⑨ Sensortaste
Zum Öffnen und Schließen der Bedienblende

⑩ Sensortaste
Zum Öffnen der Tür

Taste Ein/Aus

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

Mit dieser Taste schalten Sie den Dampfbackofen ein und aus.

Annäherungssensor

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

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

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.

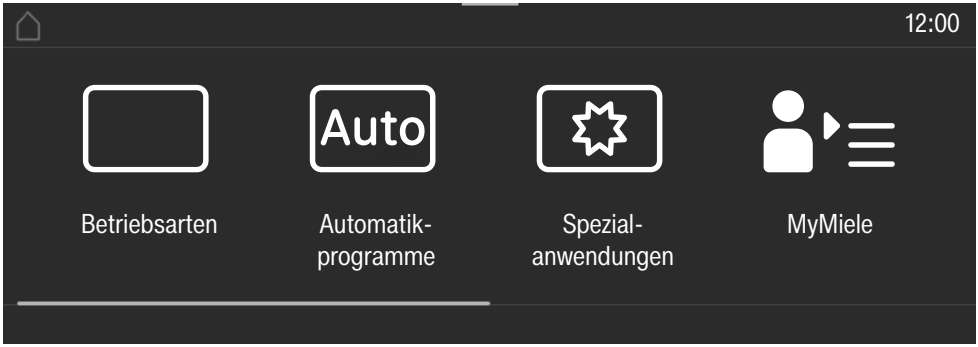
Wenn Sie wollen, dass die Sensortasten auch bei ausgeschaltetem Dampfbackofen reagieren, wählen Sie die Einstellung Display | QuickTouch | Ein.

Sensortaste	Funktion
	Wenn Sie den Dampfbackofen 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. Solange diese Sensortaste leuchtet, können Sie den Dampfbackofen über Ihr mobiles Endgerät steuern (siehe Kapitel „Einstellungen“, Abschnitt „Miele@home“).
	Je nachdem, in welchem Menü Sie sich befinden, gelangen Sie in das übergeordnete Menü oder in das Hauptmenü zurück.
	Wenn ein Menü im Display erscheint oder ein Garvorgang abläuft, können Sie mit dieser Sensortaste jederzeit eine Kurzzeit (z. B. zum Eierkochen) oder einen Alarm (eine feste Uhrzeit) einstellen (siehe Kapitel „Alarm und Kurzzeit“).
	Sie können durch Auswahl dieser Sensortaste die Garraumbeleuchtung ein- und ausschalten. Je nach gewählter Einstellung erlischt die Garraumbeleuchtung nach 15 Sekunden oder bleibt dauerhaft ein- oder ausgeschaltet.
	Mit dieser Sensortaste öffnen und schließen Sie die Bedienblende (siehe Kapitel „Funktionsbeschreibung“, Abschnitt „Bedienblende“).
	Mit dieser Sensortaste wird die Tür automatisch geöffnet. Zum Schließen drücken Sie die Tür mit der Hand oder einem Topflappen gegen den Frontrahmen, bis die Tür einrastet.

Touchdisplay

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

Das Touchdisplay ist in mehrere Bereiche aufgeteilt.



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

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

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

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

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

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

Symbole

Im Display können folgende Symbole erscheinen:

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

Bedienprinzip

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

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

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

Menüpunkt auswählen

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

Blättern

Sie können nach links oder rechts blättern.

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

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

Menüebene verlassen

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

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

Wert oder Einstellung ändern

Einstellung in einer Auswahlliste ändern

Die aktuelle Einstellung ist orange markiert.

- Berühren Sie die gewünschte Einstellung.

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

Zahlen mit der Ziffernrolle eingeben

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

Die geänderte Zahl wird gespeichert.

Zahlen mit dem Ziffernblock eingeben

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

Der Ziffernblock erscheint.

- Tippen Sie auf die gewünschten Ziffern.

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

- Bestätigen Sie mit *OK*.

Die geänderte Zahl wird gespeichert.

Einstellung mit einem Segmentbalken ändern

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

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

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

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

Buchstaben eingeben

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

- Berühren Sie die gewünschten Buchstaben oder Zeichen.

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

- Berühren Sie Speichern.

Der Name wird gespeichert.

Kontextmenü anzeigen

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

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

Einträge verschieben

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

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

Pull-down-Menü anzeigen

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

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

Hilfe anzeigen

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

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

MobileStart aktivieren

- Wählen Sie die Sensortaste , um MobileStart zu aktivieren.

Die Sensortaste leuchtet. Sie können den Dampfbackofen über die Miele App fernbedienen.

Die direkte Bedienung am Dampfbackofen hat Vorrang vor der Fernbedienung per App.

Sie können MobileStart verwenden, solange die Sensortaste leuchtet.

Funktionsbeschreibung

Bedienblende

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

Wassertank

Das Wasser wird in den Wassertank und von hier zum Dampferzeuger gepumpt.

Fehlfunktion durch verschlossene Öffnung des Wassertanks.
Die Öffnung in der Vorderseite des Wassertanks darf nicht verschlossen werden, da sonst kein Wasser zum Dampferzeuger gepumpt werden kann.

Speisenthermometer

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

Temperatur/Kerntemperatur

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

Auch die Kerntemperatur kann innerhalb des vorgegebenen Bereichs für einen einzelnen Garvorgang oder Garschritt geändert werden.

Feuchte

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

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

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

Garzeit

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

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

Geräusche

Während des Betriebes und nach Ausschalten des Dampfbackofens 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 Dampfbackofen in Betrieb ist, hören Sie ein Gebläsegeräusch.

Aufheizphase

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

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

Garphase

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

Dampfreduktion

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

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

Garraumbeleuchtung

Der Dampfbackofen 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 Bedienblende berühren, wird die Beleuchtung für 15 Sekunden angeschaltet.

Vernetzung

Ihr Dampfbackofen ist mit einem integrierten WLAN-Modul ausgestattet. Das WLAN-Modul ermöglicht die Netzwerkverbindung mit Ihrem Heimnetzwerk und die Nutzung der Miele App auf einem mobilen Endgerät.

Wenn Ihr Dampfbackofen einmal per WLAN verbunden wurde, wird die Verbindung nach jedem erneuten Einschalten automatisch wiederhergestellt.

Stellen Sie sicher, dass am Aufstellort Ihres Dampfbackofens das Signal Ihres WLAN-Netzwerks mit ausreichender Signalstärke vorhanden ist.

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

Smart Extras über die Miele App*

Mit der Vernetzung über die Miele App erhalten Sie Zugang zu zahlreichen Smart Extras, unter anderem:

- Statusinformationen abrufen
- Zusätzliche hilfreiche Funktionen nutzen
- Über Softwareupdates den Dampfbackofen auf dem neuesten Miele Entwicklungsstand halten

Mehr Details zu den Smart Extras finden Sie auf der Miele Website, im Apple App Store® oder im Google Play Store™.

* Zusätzliches digitales Angebot der Miele & Cie. KG. Abhängig von Modell und Land kann der Funktionsumfang variieren. Erforderlich ist Ihr Einverständnis zu den Allgemeinen Geschäftsbedingungen und Datenschutzhinweisen für digitale Produkte und Dienste von Miele in der Miele App. Miele behält sich das Recht vor, die digitalen Angebote jederzeit zu ändern oder einzustellen.

Miele App

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

Laden im App Store

APP ERHÄLTLICH BEI Google Play

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 Dampfbackofen wird im Betrieb heiß.
Verwenden Sie den Dampfbackofen nur im eingebauten Zustand, damit der sichere Betrieb gewährleistet ist.

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

Sprache einstellen

- Wählen Sie die gewünschte Sprache.

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

Standort einstellen

- Wählen Sie den gewünschten Standort.

Miele@home einrichten

Im Display erscheint Miele@home einrichten?.

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

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

Datum einstellen

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

Tageszeit einstellen

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

Wasserhärte einstellen

Die zuständige Wasserversorgung kann Ihnen Auskunft über die örtliche Wasserhärte geben.
Weitere Informationen zur Wasserhärte finden Sie im Kapitel „Einstellungen“, Abschnitt „Wasserhärte“.

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

Erste Inbetriebnahme abschließen

- Folgen Sie eventuellen weiteren Hinweisen im Display.

Die erste Inbetriebnahme ist abgeschlossen.

Möbelfronterkennung einschalten

Wenn der Dampfbackofen hinter einer Möbelfront (z. B. einer Tür) eingebaut wurde, muss die Möbelfronterkennung unbedingt eingeschaltet werden.

- Wählen Sie Einstellungen ⚙ | Möbelfronterkennung | Ein.

Dampfbackofen erstmalig reinigen

- Entfernen Sie eventuell vorhandene Aufkleber oder Schutzfolien von Dampfbackofen und Zubehör mit Ausnahme des Typenschildes und des kleinen Schildes auf der geöffneten Bedienblende.

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

Wassertank reinigen

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

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

Zubehör/Garraum reinigen

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

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

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

Der Dampfbackofen 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 Dampfbackofen an die Siedetemperatur des Wassers anpassen, die je nach Höhenlage des Aufstellortes variiert. Bei diesem Vorgang werden auch die wasserführenden Teile durchgespült.

Führen Sie den Vorgang **unbedingt** durch, damit eine einwandfreie Funktion gewährleistet ist.

- Nehmen Sie den Dampfbackofen mit der Betriebsart Dampfgaren (100 °C) für 15 Minuten in Betrieb. Gehen Sie vor wie im Kapitel „Bedienung“ beschrieben.

Siedetemperatur nach Umzug anpassen

Nach einem Umzug müssen Sie den Dampfbackofen 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“).

Dampfbackofen aufheizen

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

⚠ Verletzungsgefahr durch heiße Oberflächen.

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

Ziehen Sie Topfhandschuhe an bei Arbeiten im heißen Garraum und beim Schließen der heißen Tür.

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.

Übersicht der Einstellungen

Menüpunkt	Mögliche Einstellungen
Sprache ⚑	... | deutsch | english | ... Standort
Tageszeit	Anzeige Ein | Aus* | Nachtabschaltung Darstellung Analog* | Digital Zeitformat 24 Std* | 12 Std (am/pm) Einstellen
Datum	
Beleuchtung	Ein „Ein“ für 15 Sekunden* Aus
Startbildschirm	Hauptmenü* Betriebsarten Automatikprogramme Spezialanwendungen Eigene Programme MyMiele
Display	Helligkeit ■■■■□□□ Farbschema Hell | Dunkel* QuickTouch Ein | Aus*
Lautstärke	Signaltöne ■■■■□□□ Tastenton ■■■■□□□ Begrüßungsmelodie Ein* | Aus
Einheiten	Gewicht g* | lb | lb/oz Temperatur °C* | °F

* Werkeinstellung

Einstellungen

Menüpunkt	Mögliche Einstellungen
Warmhalten	Ein Aus*
Dampfreduktion	Ein* Aus
Vorschlagstemperaturen	
Booster	Ein* Aus
Automatisches Spülen	Ein* Aus
Wasserhärte	1 °dH | ... | 21 °dH* | ... | 70 °dH
Annäherungssensor	Licht einschalten Bei laufendem Garvorgang* | Immer ein | Aus Gerät einschalten Ein | Aus* Signaltöne quittieren Ein* | Aus
Sicherheit	Inbetriebnahmesperre Ein | Aus* Tastensperre Ein | Aus*
Möbelfronterkennung	Ein Aus*
Miele@home	Aktivieren Deaktivieren Verbindungsstatus Neu einrichten Zurücksetzen Einrichten
Fernsteuerung	Ein* Aus
SuperVision	SuperVision-Anzeige Ein | Aus* Anzeige im Standby Ein | Nur bei Fehlern* Geräteliste Gerät anzeigen | Signaltöne

* Werkeinstellung

Menüpunkt	Mögliche Einstellungen
RemoteUpdate	Ein* Aus
Softwareversion	
Rechtliche Informationen	Open-Source-Lizenzen
Händler	Messeschaltung Ein | Aus*
Werkeinstellungen	Geräteeinstellungen Eigene Programme MyMiele Vorschlagstemperaturen
Betriebsstunden (Gesamt)	

* Werkeinstellung

Menü „Einstellungen“ aufrufen

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

Sie befinden sich im Hauptmenü.

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

Sie können die Einstellungen prüfen oder ändern.

Einstellungen können nur geändert werden, wenn kein Garvorgang abläuft.

Sprache

Sie können Ihre Landessprache und Ihren Standort einstellen.

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

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

Tageszeit

Anzeige

Wählen Sie die Art der Tageszeitanzeige für den ausgeschalteten Dampfbackofen:

- Ein
  Die Tageszeit erscheint immer im Display. Diese Einstellung führt zu einem erhöhten Energieverbrauch.
  Wenn Sie zusätzlich die Einstellung Display | QuickTouch | Ein wählen, reagieren alle Sensortasten auf Berührung sofort und der Annäherungssensor erkennt automatisch, wenn Sie sich dem Display nähern.
  Wenn Sie zusätzlich die Einstellung Display | QuickTouch | Aus wählen, müssen Sie den Dampfbackofen einschalten, bevor Sie ihn bedienen können.
- Aus
  Das Display erscheint dunkel, um Energie zu sparen. Sie müssen den Dampfbackofen einschalten, bevor Sie ihn bedienen können.
- Nachtabschaltung
  Die Tageszeit erscheint nur von 5 Uhr bis 23 Uhr im Display. In der restlichen Zeit erscheint das Display dunkel. Diese Einstellung führt zu einem erhöhten Energieverbrauch.

Darstellung

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

Bei der digitalen Anzeige erscheint zusätzlich das Datum.

Zeitformat

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

Einstellen

Sie stellen die Stunden und Minuten ein.

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

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

Wenn der Dampfbackofen mit einem WLAN-Netzwerk verbunden und in der Miele App angemeldet ist, wird die Uhrzeit anhand der Standorteinstellung in der Miele App synchronisiert.

Datum

Sie stellen das Datum ein.

Das Datum erscheint bei ausgeschaltetem Dampfbackofen nur in der Einstellung Tageszeit | Darstellung | Digital.

Beleuchtung

- Ein
  Die Garraumbeleuchtung ist während des gesamten Garvorgangs eingeschaltet.
- „Ein“ für 15 Sekunden
  Die Garraumbeleuchtung schaltet während eines Garvorgangs nach 15 Sekunden aus. Durch Auswahl der Sensortaste ☼ schalten Sie die Garraumbeleuchtung wieder für 15 Sekunden ein.
- Aus
  Die Garraumbeleuchtung ist ausgeschaltet. Durch Auswahl der Sensortaste ☼ schalten Sie die Garraumbeleuchtung für 15 Sekunden ein.

Startbildschirm

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

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

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

Display

Helligkeit

Die Helligkeit des Displays wird durch einen Segmentbalken dargestellt.

- ■■■■■■■
  maximale Helligkeit
- ■⊐⊐⊐⊐⊐⊐
  minimale Helligkeit

Farbschema

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

- Hell
  Das Display hat einen hellen Hintergrund mit dunkler Schrift.
- Dunkel
  Das Display hat einen dunklen Hintergrund mit heller Schrift.

QuickTouch

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

- Ein
  Wenn Sie zusätzlich die Einstellung Tageszeit | Anzeige | Ein oder Nachtabschaltung gewählt haben, reagieren die Sensortasten und der Annäherungssensor auch, wenn der Dampfbackofen ausgeschaltet ist. Diese Einstellung führt zu einem erhöhten Energieverbrauch.
- Aus
  Unabhängig von der Einstellung Tageszeit | Anzeige reagieren die Sensortasten und der Annäherungssensor nur, wenn der Dampfbackofen eingeschaltet ist sowie eine gewisse Zeit nach dem Ausschalten des Dampfbackofens.

Lautstärke

Signaltöne

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

Wenn Sie die Tür per Fernsteuerung über einen Sprachassistenten öffnen wollen, achten Sie beim Öffnen darauf, dass sich niemand im Öffnungsbereich der Tür aufhält.

Die Lautstärke der Signaltöne wird durch einen Segmentbalken dargestellt.

- ■■■■■■■
  maximale Lautstärke
- ⊏=====⊐
  Signaltöne sind ausgeschaltet

Tastenton

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

- ■■■■■■■
  maximale Lautstärke
- ⊏=====⊐
  Tastenton ist ausgeschaltet

Begrüßungsmelodie

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

Einheiten

Gewicht

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

Temperatur

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

Warmhalten

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

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

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

Dampfreduktion

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

- Ein
  Wenn mit einer Temperatur ab ca. 80 °C (Dampfgaren) oder 80–100 °C und 100 % Feuchte (Combigaren) gegart wird, schaltet nach Ende des Garvorgangs automatisch die Dampfreduktion ein. Im Display erscheint Dampfreduktion.
- Aus
  Wenn die Dampfreduktion ausgeschaltet ist, wird automatisch auch die Funktion Warmhalten ausgeschaltet. Bei ausgeschalteter Dampfreduktion tritt beim Öffnen der Tür viel Dampf aus.

Vorschlagstemperaturen

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

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

■ Wählen Sie die gewünschte Betriebsart.

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

■ Ändern Sie die Vorschlagstemperatur.

■ Bestätigen Sie mit *OK*.

Booster

Die Funktion Booster dient zum schnellen Aufheizen des Garraums.

- Ein
  Die Funktion Booster ist während der Aufheizphase eines Garvorgangs automatisch eingeschaltet. Oberhitze-/Grillheizkörper, Ringheizkörper und Gebläse heizen den Garraum gleichzeitig auf die gewünschte Temperatur vor.
- Aus
  Die Funktion Booster ist während der Aufheizphase eines Garvorgangs ausgeschaltet. Nur die der Betriebsart zugehörigen Heizkörper heizen den Garraum vor.

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

Automatisches Spülen

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

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

Sie können den automatischen Spülvorgang aus- oder einschalten.

Wasserhärte

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

Wenn Sie eine hauseigene Wasserenthärtungsanlage verwenden, nehmen Sie die Einstellung am Dampfbackofen entsprechend des eingestellten Wertes der Wasserenthärtungsanlage vor.

Wenn Sie eine hauseigene Anlage zur Vollentsalzung des Wassers (z. B. Umkehrosmoseanlage) verwenden, muss diese so eingestellt werden, dass das aufbereitete Wasser eine Leitfähigkeit von mindestens 100 µS/cm besitzt. Dies kann bei den meisten Wasserqualitäten dadurch erreicht werden, indem das Wasser nicht vollständig entsalzt wird, sondern eine Wasserhärte von mindestens 3 °dH eingestellt wird. Die Leitfähigkeit wird für die Füllstandserkennung im Dampferzeuger benötigt. Nehmen Sie die Einstellung am Dampfbackofen entsprechend des eingestellten Wertes der Anlage zur Wasservollentsalzung vor.

Wenn Sie in Flaschen abgefülltes Wasser verwenden, muss dieses der Trinkwasserverordnung entsprechen. Verwenden Sie kein Mineralwasser oder Wasser mit Zusatz von Kohlensäure. Nehmen Sie die Einstellung am Dampfbackofen entsprechend des Calciumgehaltes vor. Der Calciumgehalt ist auf dem Etikett der Flasche in mg/l Ca^{2+} oder ppm (mg/l $CaCO_3$) angegeben.

Wasserhärte			**Calciumgehalt** mg/l Ca^{2+}	**Calciumcarbonatgehalt** ppm (mg/l $CaCO_3$)	**Einstellung am Dampfbackofen**
°dH	°fH	mmol/l			
1	1,8	0,18	7	18	1
2	3,6	0,36	14	36	2
3	5,4	0,54	21	54	3
4	7,1	0,72	29	71	4
5	8,9	0,90	36	89	5
6	10,7	1,07	43	107	6
7	12,5	1,25	50	125	7
8	14,3	1,43	57	143	8
9	16,0	1,61	64	161	9
10	17,9	1,79	71	179	10
11	19,6	1,97	79	196	11
12	21,4	2,15	86	214	12
13	23,2	2,33	93	232	13
14	25,0	2,51	100	250	14

Einstellungen

Wasserhärte			Calciumgehalt mg/l Ca^{2+}	Calciumcarbonat-gehalt ppm (mg/l $CaCO_3$)	Einstellung am Dampfbackofen
°dH	°fH	mmol/l			
15	26,8	2,69	107	268	15
16	28,6	2,86	114	286	16
17	30,4	3,04	121	304	17
18	32,1	3,22	129	321	18
19	33,9	3,40	136	339	19
20	35,7	3,58	143	357	20
21	37,5	3,76	150	375	21
22	39,3	3,94	157	393	22
23	41,1	4,12	164	411	23
24	42,9	4,30	171	429	24
25	44,6	4,47	179	446	25
26	46,4	4,65	186	464	26
27	48,2	4,83	193	482	27
28	50,0	5,01	200	500	28
29	51,8	5,19	207	518	29
30	53,6	5,37	214	536	30
31	55,4	5,55	221	554	31
32	57,1	5,73	228	571	32
33	58,9	5,91	236	589	33
34	60,7	6,09	243	607	34
35	62,5	6,27	250	625	35
36	64,3	6,44	257	643	36
37–45	66–80	6,62–8,06	264–321	661–804	37–45
46–60	82–107	8,23–10,74	328–428	821–1071	46–60
61–70	109–125	10,92–12,53	436–500	1089–1250	61–70

Annäherungssensor

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

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

Licht einschalten

- Bei laufendem Garvorgang
  Sobald Sie sich dem Touchdisplay während eines Garvorgangs nähern, schaltet die Garraumbeleuchtung ein. Die Garraumbeleuchtung schaltet nach 15 Sekunden automatisch wieder aus.
- Immer ein
  Sobald Sie sich dem Touchdisplay nähern, schaltet die Garraumbeleuchtung ein. Die Garraumbeleuchtung schaltet nach 15 Sekunden automatisch wieder aus.
- Aus
  Der Annäherungssensor reagiert nicht, wenn Sie sich dem Touchdisplay nähern. Schalten Sie die Garraumbeleuchtung durch Auswahl der Sensortaste ☼ für 15 Sekunden ein.

Gerät einschalten

- Ein
  Wenn die Tageszeit angezeigt wird, schaltet der Dampfbackofen ein und das Hauptmenü erscheint, sobald Sie sich dem Touchdisplay nähern.
- Aus
  Der Annäherungssensor reagiert nicht, wenn Sie sich dem Touchdisplay nähern. Schalten Sie den Dampfbackofen mit der Taste Ein/Aus ⏻ ein.

Signaltöne quittieren

- Ein
  Sobald Sie sich dem Touchdisplay nähern, schalten die Signaltöne aus.
- Aus
  Der Annäherungssensor reagiert nicht, wenn Sie sich dem Touchdisplay nähern. Schalten Sie die Signaltöne manuell aus.

Sicherheit

Inbetriebnahmesperre

Die Inbetriebnahmesperre verhindert das unbeabsichtigte Einschalten des Dampfbackofens.

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

Die Inbetriebnahmesperre bleibt auch nach einem Netzausfall erhalten.

- Ein
  Die Inbetriebnahmesperre wird aktiviert. Bevor Sie den Dampfbackofen nutzen können, schalten Sie ihn ein und berühren Sie das Symbol mindestens 6 Sekunden lang.
- Aus
  Die Inbetriebnahmesperre ist deaktiviert. Sie können den Dampfbackofen wie gewohnt nutzen.

Tastensperre

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

- Ein
  Die Tastensperre ist aktiviert. Berühren Sie *OK* mindestens 6 Sekunden lang, um die Tastensperre für einen kurzen Zeitraum zu deaktivieren.
- Aus
  Die Tastensperre ist deaktiviert. Alle Sensortasten reagieren bei Auswahl sofort.

Möbelfronterkennung

- Ein
  Die Möbelfronterkennung ist aktiviert. Der Dampfbackofen erkennt über den Annäherungssensor automatisch, ob die Möbeltür geschlossen ist.

  Bei geschlossener Möbeltür schaltet sich der Dampfbackofen automatisch nach einer gewissen Zeit aus.
- Aus
  Die Möbelfronterkennung ist deaktiviert. Der Dampfbackofen erkennt nicht, ob die Möbeltür geschlossen ist.

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

Miele@home

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

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

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

- 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. Setzen Sie die Netzwerkeinstellungen zurück, wenn Sie den Dampfbackofen entsorgen, verkaufen oder einen gebrauchten Dampfbackofen in Betrieb nehmen. Nur so ist sichergestellt, dass Sie alle persönlichen Daten entfernt haben und der Vorbesitzer nicht mehr auf den Dampfbackofen zugreifen kann.
- 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.

Scan & Connect durchführen

Die erste Inbetriebnahme wurde durchgeführt, ohne Miele@home einzurichten.

- Scannen Sie den QR-Code.

Wenn Sie die Miele App installiert haben und ein Benutzerkonto besitzen, werden Sie direkt zur Vernetzung geführt.

Wenn Sie die Miele App noch nicht installiert haben, werden Sie in den Apple App Store® oder den Google Play Store™ geführt.

- Installieren Sie die Miele App und richten Sie ein Benutzerkonto ein.
- Scannen Sie den QR-Code erneut.

Die Miele App führt Sie durch die Einrichtung.

Fernsteuerung

Wenn Sie die Miele 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 Dampfbackofen abrufen oder einen ablaufenden Garvorgang beenden.

Im vernetzten Bereitschaftsbetrieb benötigt der Dampfbackofen max. 2 W.

MobileStart aktivieren

- Wählen Sie die Sensortaste, um MobileStart zu aktivieren.

Die Sensortaste leuchtet. Sie können den Dampfbackofen über die Miele App fernbedienen.

Die direkte Bedienung am Dampfbackofen hat Vorrang vor der Fernbedienung per App.

Sie können MobileStart verwenden, solange die Sensortaste leuchtet.

SuperVision

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

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

SuperVision-Anzeige

- Ein
  Die Funktion SuperVision ist eingeschaltet.
  Das Symbol ⊙ erscheint oben rechts im Display.
- Aus
  Die Funktion SuperVision ist ausgeschaltet.

Anzeige im Standby

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

- Ein
  Aktive Hausgeräte, die im Miele@home System angemeldet sind, werden immer angezeigt.
- Nur bei Fehlern
  Ausschließlich Fehler aktiver Hausgeräte werden angezeigt.

Geräteliste

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

- Gerät anzeigen
  – Ein
  Die Funktion SuperVision für dieses Gerät ist eingeschaltet.
  – Aus
  Die Funktion SuperVision für dieses Gerät ist ausgeschaltet. Das Gerät ist weiterhin im Miele@home System angemeldet. Fehler werden angezeigt, auch wenn die Funktion SuperVision für dieses Gerät ausgeschaltet ist.
- Signaltöne
  Sie können einstellen, ob die Signaltöne für dieses Gerät eingeschaltet (Ein) oder ausgeschaltet (Aus) sind.

RemoteUpdate

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

Über das RemoteUpdate kann die Software Ihres Dampfbackofens aktualisiert werden. Steht ein Update für Ihren Dampfbackofen zur Verfügung, so wird dieses durch Ihren Dampfbackofen 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 Dampfbackofen 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 App bereitgestellt.

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

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

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 Dampfbackofen während des Updates nicht aus. Das Update wird anderenfalls abgebrochen und nicht installiert.
- Einige Softwareupdates können nur vom Miele Kundendienst durchgeführt werden.

Softwareversion

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

■ Bestätigen Sie mit *OK*.

Rechtliche Informationen

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

■ Bestätigen Sie mit *OK*.

Händler

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

Messeschaltung

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

- Ein
  Die Messeschaltung wird aktiviert, wenn Sie *OK* mindestens 4 Sekunden lang berühren.
- Aus
  Die Messeschaltung wird deaktiviert, wenn Sie *OK* mindestens 4 Sekunden lang berühren. Sie können den Dampfbackofen wie gewohnt nutzen.

Werkeinstellungen

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

Betriebsstunden (Gesamt)

Mit Auswahl von Betriebsstunden (Gesamt) können Sie die Gesamtzahl der Betriebsstunden Ihres Dampfbackofens abfragen.

Haupt- und Untermenüs

Menü	Vorschlags-wert	Bereich
Betriebsarten		
Heißluft plus	160 °C	30 – 230 °C
Ober-/Unterhitze	180 °C	30 – 230 °C
Combigaren		
Combigaren + Heißluft plus	170 °C	30 – 230 °C
Combi + Ober-/Unterhitze	180 °C	30 – 230 °C
Combigaren + Grill	Stufe 3	Stufe 1 – 3
Dampfgaren	100 °C	40 – 100 °C
Sous-vide	65 °C	45 – 90 °C
Intensivbacken	180 °C	50 – 230 °C
Unterhitze	190 °C	100 – 200 °C
Oberhitze	190 °C	100 – 230 °C
Grill groß	Stufe 3	Stufe 1 – 3
Grill klein	Stufe 3	Stufe 1 – 3
Umluftgrill	200 °C	50 – 230 °C
Kuchen spezial	160 °C	30 – 230 °C
Eco-Heißluft	180 °C	30 – 230 °C
Eco-Dampfgaren	100 °C	40 – 100 °C
Automatikprogramme Auto		
Spezialanwendungen		
Erhitzen	130 °C	120 – 140 °C
Auftauen	60 °C	50 – 60 °C

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

Einfache 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 Dampfbackofen ein.

Das Hauptmenü erscheint.

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

Betriebsart und Vorschlagswerte für Temperatur und gegebenenfalls Feuchte erscheinen.

- Ändern Sie die Vorschlagswerte, falls erforderlich.

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

- Bestätigen Sie mit *OK*.

Soll- und Isttemperatur erscheinen und die Aufheizphase beginnt.

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

- Wählen Sie nach dem Garvorgang Beenden.

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

- Nehmen Sie das Gargut aus dem Garraum.

⚠ Verletzungsgefahr durch heiße Oberflächen.
Der Dampfbackofen wird im Betrieb heiß. Sie können sich an der Türscheibe verbrennen.
Ziehen Sie Topfhandschuhe beim Schließen der heißen Tür an.

Dampfbackofen nach einem Garvorgang reinigen

- Nehmen Sie gegebenenfalls den Wassertank heraus und entleeren Sie ihn.
- Schalten Sie den Dampfbackofen 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.

Wenn Sie die Einstellung Display | QuickTouch | Aus gewählt haben, müssen Sie den Dampfbackofen einschalten, um die Tür öffnen zu können.

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

Werte und Einstellungen für einen Garvorgang ändern

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

Je nach Betriebsart können Sie folgende Einstellungen ändern:

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

Temperatur und Kerntemperatur ändern

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

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

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

Der Garvorgang läuft mit den geänderten Solltemperaturen weiter.

Feuchte ändern

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

Der Garvorgang läuft mit der geänderten Feuchte weiter.

Garzeiten einstellen

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

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

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

- Garzeit
  Sie stellen die Zeit ein, die das Gargut zum Garen benötigt. Nach Ablauf dieser Zeit schaltet die Garraumbeheizung automatisch aus. Die maximale Garzeit, die eingestellt werden kann, hängt von der gewählten Betriebsart ab.
- Fertig um
  Sie legen den Zeitpunkt fest, zu dem ein Garvorgang enden soll. Die Garraumbeheizung schaltet zu diesem Zeitpunkt automatisch aus.

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

- Wählen Sie ◴ oder Timer.
- Stellen Sie die gewünschten Zeiten ein.
- Bestätigen Sie mit *OK*.

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

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

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

Eingestellte Garzeiten ändern

- Wählen Sie ◴, die Zeitangabe oder Timer.
- Wählen Sie die gewünschte Zeit und ändern Sie sie.
- Bestätigen Sie mit *OK*.

Bei einem Stromausfall werden die Einstellungen gelöscht.

Eingestellte Garzeiten löschen

- Wählen Sie ◴, die Zeitangabe oder Timer.
- Wählen Sie die gewünschte Zeit.
- Wählen Sie Löschen.
- Bestätigen Sie mit *OK*.

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

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

Garvorgang abbrechen

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

Garvorgang ohne eingestellte Garzeit abbrechen

- Wählen Sie Beenden.

Das Hauptmenü erscheint.

Garvorgang mit eingestellter Garzeit abbrechen

- Wählen Sie Abbrechen.

Vorgang abbrechen? erscheint.

- Wählen Sie Ja.

Das Hauptmenü erscheint.

Garvorgang unterbrechen

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

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

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

Wenn Sie die Tür schließen, wird der Garvorgang fortgesetzt.

Zunächst wird erneut aufgeheizt und dabei die ansteigende Garraumtemperatur angezeigt.

Erst wenn die eingestellte Temperatur erreicht ist, läuft beim Dampfgaren sowie bei Programmen und Anwendungen mit reinem Dampfbetrieb die verbleibende Restzeit weiter ab.

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

Garraum vorheizen

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

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

Das Vorheizen des Garraums ist nur bei wenigen Zubereitungen erforderlich.

■ Heizen Sie bei folgenden Zubereitungen den Garraum vor:

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

Booster

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

- Heißluft plus
- Ober-/Unterhitze

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

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

Booster für einen Garvorgang ein- oder ausschalten

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

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

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

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

Booster ist orange markiert.

- Wählen Sie Booster.

Booster ist je nach Farbschema schwarz oder weiß markiert.

- Schließen Sie das Pull-down-Menü.

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

Vorheizen

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

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

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

Vorheizen einschalten

Die Funktion Vorheizen muss für jeden Garvorgang einzeln eingeschaltet werden.

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

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

Vorheizen ist je nach Farbschema schwarz oder weiß markiert.

- Wählen Sie Vorheizen.

Vorheizen ist orange markiert.

- Schließen Sie das Pull-down-Menü.

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

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

Crisp function

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

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

Besonders Geflügel erhält mit dieser Funktion eine krosse Haut.

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

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

Crisp function einschalten

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

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

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

Crisp function ist je nach Farbschema schwarz oder weiß markiert.

- Wählen Sie Crisp function.

Crisp function ist orange markiert.

- Schließen Sie das Pull-down-Menü.

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

Dampfstöße auslösen

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

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

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

- Wählen Sie Start.

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

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

Betriebsart wechseln

Während eines Garvorgangs können Sie zu einer anderen Betriebsart wechseln.

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

Die geänderte Betriebsart und die zugehörigen Vorschlagswerte erscheinen.

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

Alarm und Kurzzeit

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

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

Funktion Alarm verwenden

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

Alarm einstellen

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

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

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

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

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

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

Akustische und optische Signale werden ausgeschaltet.

Alarm ändern

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

Die eingestellte Uhrzeit für den Alarm erscheint.

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

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

Alarm löschen

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

Die eingestellte Uhrzeit für den Alarm erscheint.

- Wählen Sie Löschen.
- Bestätigen Sie mit Schließen.

Der Alarm wird gelöscht.

Funktion Kurzzeit verwenden

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

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

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

Kurzzeit einstellen

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

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

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

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

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

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

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

Akustische und optische Signale werden ausgeschaltet.

Kurzzeit ändern

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

Die eingestellte Kurzzeit erscheint.

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

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

Kurzzeit löschen

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

Die eingestellte Kurzzeit erscheint.

- Wählen Sie Löschen.
- Bestätigen Sie mit Schließen.

Die Kurzzeit wird gelöscht.

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.

Garbehälter

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

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

Eigenes Geschirr

Sie können eigenes Geschirr verwenden. Beachten Sie dabei:

- Das Geschirr muss backofengeeignet und dampfbeständig sein. Wenn Sie zum Dampfgaren Kunststoffgeschirr verwenden möchten, erkundigen Sie sich beim Hersteller, ob es geeignet ist.
- Dickwandiges Geschirr, z. B. aus Porzellan, Keramik oder Steingut, ist zum Dampfgaren weniger geeignet. Dicke Wände leiten die Wärme schlecht und bewirken dadurch, dass sich die in den Tabellen angegebene Garzeit deutlich verlängert.
- Stellen Sie das Geschirr auf den eingeschobenen Rost oder in einen Garbehälter. Je nach Größe des Geschirrs können Sie auch den Rost mit der Stellfläche nach oben auf den Garraumboden legen, das Geschirr daraufstellen und zusätzlich die Aufnahmegitter herausnehmen (siehe Kapitel „Reinigung und Pflege“, Abschnitt „Aufnahmegitter reinigen“).
- Zwischen dem oberen Geschirrrand und der Garraumdecke muss etwas Abstand vorhanden sein, damit ausreichend Dampf in das Gefäß eindringen kann.

Einschubebene

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

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

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

Tiefkühlware

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

Temperatur

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

Garzeit

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

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

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

Garen mit Flüssigkeiten

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

Eigene Rezepte – Dampfgaren

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

Universalblech und Rost

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

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

Ausziehschutz

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

Eco-Dampfgaren

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

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

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

Einstellung

Betriebsarten | Eco-Dampfgaren

Hinweise zu den Gartabellen

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

Garzeit wählen

Die angegebenen Garzeiten sind Richtwerte.

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

Gemüse

Frischware

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

Tiefkühlware

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

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

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

Garbehälter

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

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

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

Einschubebene

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

Garzeit

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

Einstellungen

Automatikprogramme Auto | Gemüse | ... |

oder

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

Dampfgaren

Gemüse	[min]
Artischocken	32–38
Blumenkohl, ganz	27–28
Blumenkohl, Röschen	8
Bohnen, grün	10–12
Brokkoli, Röschen	3–4
Bundmöhren, ganz	7–8
Bundmöhren, halbiert	6–7
Bundmöhren, zerkleinert	4
Chicorée, halbiert	4–5
Chinakohl, geschnitten	3
Erbsen	3
Fenchel, halbiert	10–12
Fenchel, in Streifen	4–5
Grünkohl, geschnitten	23–26
Kartoffeln festkochend, geschält 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
Paprika, gewürfelt oder in Streifen	2

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

🕘 Garzeit

Fisch

Frischware

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

Tiefkühlware

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

Vorbereiten

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

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

Garbehälter

Fetten Sie gelochte Garbehälter ein.

Einschubebene

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

Temperatur

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

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

Garzeit

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

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

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

Tipps

- Durch Einsatz von Gewürzen und Kräutern, z. B. Dill, unterstützen Sie den Eigengeschmack.
- Garen Sie größere Fische in Schwimmstellung. Damit sie den nötigen Halt bekommen, stellen Sie eine kleine Tasse oder Ähnliches umgedreht in den Garbehälter. Setzen Sie den Fisch mit der geöffneten Bauchseite darauf.
- Geben Sie die anfallenden Abfälle wie Gräten, Flossen und Fischköpfe zusammen mit Suppengemüse und kaltem Wasser in einen Garbehälter, um **Fischfond** herzustellen. Garen Sie bei 100 °C für 60–90 Minuten. Je länger die Garzeit ist, desto kräftiger wird der Fond.
- Für die Zubereitung **Fisch blau** wird der Fisch in Wasser mit Essig gegart (Verhältnis Wasser : Essig nach Rezept). Wichtig ist, die Haut des Fisches nicht zu verletzen. Geeignet für diese Zubereitung sind Karpfen, Forelle, Schleie, Aal und Lachs.

Einstellungen

Automatikprogramme Auto | Fisch | ... | Dampfgaren

oder

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

Dampfgaren

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

Temperatur, Garzeit

Fleisch

Frischware

Bereiten Sie das Fleisch wie gewohnt vor.

Tiefkühlware

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

Vorbereitung

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

Garzeit

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

Tipps

- Sollen die **Aromastoffe** erhalten bleiben, verwenden Sie einen gelochten Garbehälter. Schieben Sie einen ungelochten Garbehälter oder das Universalblech darunter ein, um das Konzentrat aufzufangen. Sie können mit dem Konzentrat Soßen verfeinern oder es zur späteren Verwendung einfrieren.
- Zur Herstellung einer **kräftigen Brühe** eignen sich Suppenhuhn und vom Rind Beinscheibe, Brustfleisch, Hohe Rippe und Rinderknochen. Geben Sie das Fleisch zusammen mit Knochen, Suppengemüse und kaltem Wasser in einen Garbehälter. Je länger die Garzeit ist, desto kräftiger wird der Fond.

Einstellungen

Automatikprogramme Auto | Fleisch | ... | Dampfgaren

oder

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

Dampfgaren

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

🕘 Garzeit

Reis

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

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

Garbehälter

Verwenden Sie einen ungelochten Garbehälter. Kleinere Mengen Reis (bis zu einem Becher, ca. 50–150 g) können Sie alternativ auch in einer passenden Edelstahlschüssel auf dem Rost garen.

Vorbereitung

Waschen Sie den Reis vor dem Garen. Wenn Sie den Reis im Garbehälter waschen, gießen Sie das Wasser wieder sorgfältig ab.

Tipp: Die benötigte Flüssigkeitsmenge lässt sich mit einer Waage oder der "Bechermethode" ermitteln.
Für die "Bechermethode" füllen Sie die gewünschte Menge Reis zunächst in einen Becher und geben den Reis dann in den Garbehälter. Anschließend messen Sie die benötigte Flüssigkeitsmenge (siehe Tabelle) mit dem Becher ab und geben diese zum Reis.

Achten Sie darauf, dass der Reis gleichmäßig im Garbehälter verteilt ist.

Einstellungen

Automatikprogramme Auto | Reis | ... |

oder

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

	:	[min]
Langkornreis		
Basmatireis	1 : 1,5	15
Parboiled Reis	1 : 1,5	23–25
Vollkornreis	1 : 1,5	26–29
Wildreis	1 : 1,5	26–29
Rundkornreis		
Milchreis	1 : 2,5	30
Risotto	1 : 2,5	18–19

: Verhältnis von Reis zu Flüssigkeit,
Garzeit

Dampfgaren

Getreide

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

Getreide kann in ganzen Körnern oder geschrotet gegart werden.

Einstellungen

Automatikprogramme Auto | Getreide | ... |

oder

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

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

Garzeit

Nudeln/Teigwaren

Trockenware

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

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

Frischware

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

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

Einstellungen

Automatikprogramme Auto | Teigwaren | ... |

oder

Betriebsarten | Dampfgaren

Temperatur: 100 °C

Garzeit: siehe Tabelle

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

Garzeit

Klöße

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

Garen Sie frische Klöße in einem gefetteten, gelochten Garbehälter.

Einstellungen

Automatikprogramme Auto | Teigwaren | ... |

oder

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

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

◴ Garzeit

Hülsenfrüchte, getrocknet

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

Linsen müssen nicht eingeweicht werden.

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

Einstellungen

Automatikprogramme Auto | Hülsenfrüchte | ... |

oder

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

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

◴ Garzeit

Dampfgaren

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

🕘 Garzeit

Hühnereier

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

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

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

Einstellungen

Automatikprogramme Auto | Hühnereier | ... |

oder

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

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

Garzeit

Obst

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

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

Einstellungen

Automatikprogramme Auto | Obst | ... |

oder

Betriebsarten | Dampfgaren

Temperatur: 100 °C

Garzeit: siehe Tabelle

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

Garzeit

Wurstwaren

Einstellungen

Automatikprogramme Auto | Wurstwaren | ... |

oder

Betriebsarten | Dampfgaren

Temperatur: 90 °C

Garzeit: siehe Tabelle

Wurstwaren	Garzeit [min]
Brühwurst	6–8
Fleischwurst	6–8
Weißwurst	6–8

Garzeit

Krustentiere

Vorbereitung

Tauen Sie tiefgekühlte Krustentiere vor dem Garen auf.

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

Garbehälter

Fetten Sie gelochte Garbehälter ein.

Garzeit

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

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

Einstellungen

Automatikprogramme Auto | Krustentiere | ... |

oder

Betriebsarten | Dampfgaren

Temperatur: siehe Tabelle

Garzeit: siehe Tabelle

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

Temperatur, Garzeit

Muscheln

Frischware

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

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

Tiefkühlware

Tauen Sie gefrorene Muscheln auf.

Garzeit

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

Einstellungen

Automatikprogramme Auto | Muscheln | ... |

oder

Betriebsarten | Dampfgaren
Temperatur: siehe Tabelle
Garzeit: siehe Tabelle

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

Temperatur, Garzeit

Menügaren – manuell

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

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

Einschubebene

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

Temperatur

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

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

Garzeit

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

Beispiel

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

Paraboiled Reis	24 Minuten
Rotbarschfilet	6 Minuten
Brokkoli	4 Minuten

Berechnung der einzustellenden Garzeiten:

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

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

Rest = 4 Minuten (3. Garzeit: Brokkoli)

<table>
<tr><td rowspan="3">Garzeit</td><td colspan="3">24 Min. Reis</td></tr>
<tr><td rowspan="2"></td><td colspan="2">6 Min. Rotbarschfilet</td></tr>
<tr><td></td><td>4 Min. Brokkoli</td></tr>
<tr><td>Einstellung</td><td>18 Min.</td><td>2 Min.</td><td>4 Min.</td></tr>
</table>

Ein Menü garen

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

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

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

Das Garergebnis ist ein geschmacksintensives und gleichmäßig gegartes Lebensmittel.

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

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

Vakuumieren Sie das Gargut ausschließlich mit einem Kammervakuumierer.

Wichtige Hinweise zur Verwendung

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

- Verwenden Sie weniger Gewürze und Kräuter als bei der herkömmlichen Zubereitung, da der Einfluss auf den Geschmack des Garguts intensiver ist. Sie können das Gargut auch ungewürzt garen und erst nach dem Garvorgang würzen.
- Durch Zusatz von Salz, Zucker und Flüssigkeiten verringert sich die Garzeit.
- Durch Zusatz von säurehaltigen Lebensmitteln wie Zitrone oder Essig wird das Gargut fester.
- Verwenden Sie keinen Alkohol oder Knoblauch, da ein unangenehmer Beigeschmack entstehen kann.
- Verwenden Sie nur Vakuumierbeutel, die zur Größe des Garguts 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 Garguts.
- Lassen Sie die Tür während des Garvorgangs geschlossen. Das Öffnen der Tür verlängert den Garprozess und kann zu anderen Garergebnissen führen.
- Die Angaben zur Temperatur und Garzeit aus Sous-vide-Rezepten können nicht immer 1:1 übernommen werden. Passen Sie diese Einstellungen an den von Ihnen gewünschten Gargrad an.

Tipps

- Um Vorbereitungszeiten zu verkürzen, können Sie Lebensmittel 1–2 Tage vor dem Garvorgang vakuumieren. Lagern Sie die vakuumierten Lebensmittel im

Kühlschrank bei maximal 5 °C. Um Qualität und Geschmack zu erhalten, sollten die Lebensmittel nach spätestens 2 Tagen gegart werden.

- Frieren Sie Flüssigkeiten, z. B. Marinade, vor dem Vakuumieren ein, um ein Auslaufen aus dem Vakuumierbeutel zu vermeiden.
- Schlagen Sie die Ränder des Vakuumierbeutels zum Befüllen nach außen um. So erhalten Sie eine saubere und einwandfreie Schweißnaht.
- Wenn Sie das Gargut nicht direkt nach dem Garvorgang verzehren möchten, legen Sie es sofort danach in Eiswasser und lassen es vollständig auskühlen. Lagern Sie das Gargut anschließend bei maximal 5 °C.
  So bewahren Sie Qualität und Geschmack und verlängern die Haltbarkeit.
  Ausnahme: Verzehren Sie Geflügelfleisch direkt nach dem Garvorgang.
- Schneiden Sie den Vakuumierbeutel nach dem Garvorgang an allen Seiten auf, um besser an das Gargut zu gelangen.
- Braten Sie Fleisch und feste Fischsorten (z. B. Lachs) vor dem Servieren sehr kurz scharf an. So können sich Röstaromen frisch entwickeln.
- Verwenden Sie den Sud oder die Marinade von Gemüse, Fisch oder Fleisch für die Zubereitung einer Soße.
- Servieren Sie das Gargut auf vorgewärmten Tellern.

Betriebsart Sous-vide verwenden

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

Mögliche Ursachen für schlechte Ergebnisse

Der Vakuumierbeutel ist aufgegangen:

- Die Schweißnaht war nicht sauber oder stabil genug und hat sich gelöst.
- Der Beutel wurde durch einen spitzen Knochen beschädigt.

Das Gargut hat einen unangenehmen Bei- oder Fremdgeschmack:

- Falsche Lagerung des Garguts, 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.

Sous-vide

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

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

Temperatur, Garzeit

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

Temperatur, Garzeit

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

Wiedererwärmen

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

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

Vorbereitung

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

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

Einstellungen

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

Wiedererwärmen in der Betriebsart Sous-vide

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

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

Temperatur, Zeit

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

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

[3] Nur in Soße gegart wiedererwärmen.

Erhitzen

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

Lebensmittel werden im Dampfbackofen 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.

Geschirr

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

Zeit

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

Feuchte

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

Tipps

- Erhitzen Sie große Stücke wie Braten nicht im Ganzen, sondern portionsweise als Tellergericht.
- Halbieren Sie kompakte Stücke wie gefüllte Paprika oder Rouladen.
- Erhitzen Sie Soßen separat. Ausnahmen sind Speisen, die in Soße zubereitet werden (z. B. Gulasch).
- Beachten Sie, dass panierte Lebensmittel, z. B. Schnitzel, nicht kross bleiben.

Die Lebensmittel müssen beim Erhitzen nicht abgedeckt werden.

Einstellungen

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

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

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 Dampfbackofen erheblich kürzere Auftauzeiten als bei Raumtemperatur.

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

Temperatur

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

Vor-/Nachbereitung

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

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

Garbehälter

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

Nicht tropfende Lebensmittel können in einem ungelochten Garbehälter aufgetaut werden.

Tipps

- Fisch muss zum Garen nicht vollkommen auftauen. Es genügt, wenn die Oberfläche weich genug wird, um die Gewürze aufzunehmen. Dazu sind je nach Dicke 2–5 Minuten ausreichend.
- Lösen Sie stückiges Gefriergut, z. B. Beeren und Fleischstücke, nach der Hälfte der Auftauzeit voneinander und legen Sie es auseinander.
- Frieren Sie einmal aufgetaute Lebensmittel nicht wieder ein.
- Tauen Sie eingefrorene Fertiggerichte wie auf der Verpackung angegeben auf.

Einstellungen

Spezialanwendungen | Auftauen
oder
Betriebsarten | Dampfgaren
Temperatur: siehe Tabelle
Auftauzeit: siehe Tabelle
Ausgleichszeit: siehe Tabelle

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
Hackfleisch	250 g	50	15–20	10–15
	500 g	50	20–30	10–15

Spezialanwendungen

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

Temperatur, Auftauzeit, Ausgleichszeit

Mix & Match

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

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

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

Tipp: Wir empfehlen, für die Spezialanwendung Mix & Match die Miele App zu nutzen. Mit der Miele App können Sie sich aus den verschiedensten Zutaten interaktiv Ihr Tellergericht zusammenstellen und die Programmeinstellungen auf Ihren Dampfbackofen übertragen.

Für diese Funktion müssen Sie Ihren Dampfbackofen mit dem WLAN-Netzwerk verbinden. Wie dies geht, erfahren Sie im Kapitel "Erste Inbetriebnahme", Abschnitt "Miele@home".

Wenn Sie die Miele App nicht nutzen, beachten Sie die folgenden Hinweise und stellen Sie sich Ihr Tellergericht mithilfe der Gartabellen zusammen.

Geschirr

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 Geschirr um.

Hinweise zum Erhitzen von Tellergerichten

- Verwenden Sie für frittierte oder überbackene Lebensmittel Erhitzen knusprig und für gegarte oder gekochte Lebensmittel Erhitzen schonend.
- Beachten Sie, dass nur Lebensmittel, die vor dem Wiedererwärmen bereits kross waren, mit Erhitzen knusprig wieder kross werden.
- Die Lebensmittel sollten eine Höhe von 2–2,5 cm nicht überschreiten. Füllen Sie höhere Lebensmittel in flacheres Geschirr um (z. B. Eintopf) oder schneiden Sie kompakte Stücke in Scheiben (z. B. Rouladen, Auflauf).
- Erhitzen Sie Nudeln nur gemischt mit einer Soße.
- Auf der Unterseite des Geschirrs können sich Wassertropfen bilden. Trocknen Sie die Wassertropfen vor dem Servieren ab.

Hinweise zum Garen von Tellergerichten

- Aus dem Sud vom Fleisch und Fisch können Sie ganz einfach eine Soße herstellen: Geben Sie vor dem Garen 1 TL Soßenbinder unter das rohe Fleisch oder den rohen Fisch. Rühren Sie die Soße vor dem Servieren mit einer Gabel glatt. Statt Soßenbinder können Sie auch 1 TL Kartoffelpüreepulver (Convenience) oder 1 Msp. Guarkernmehl nehmen.
- Ungleiche Garzeiten von Lebensmitteln können Sie über die Stückgröße anpassen: Je kürzer die Garzeit ist, desto größer sollten Sie die Stücke zubereiten (z. B. große Blumenkohlröschen). Je länger die Garzeit ist, desto kleiner sollten Sie die Stücke zubereiten (z. B. gewürfelte Kartoffeln).
- Ungleiche Garzeiten können Sie auch über eine Schichtung ausgleichen: Legen Sie ein Lebensmittel mit einer kurzen Garzeit unter ein Lebensmittel mit einer langen Garzeit oder stellen Sie einen kleinen Auflauf zusammen.
- Um das Austrocknen der Lebensmittel zu verhindern, verfeinern Sie Ihr Tellergericht mit einer Soße oder Marinade. Sie können auch Käse oder Bacon verwenden.

Ein Tellergericht aus unterschiedlichen Komponenten zusammenstellen

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

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

Hinweise zu den Gartabellen

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

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

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

Symbol	Bedeutung
▁	ungeeignet
▭	bedingt geeignet
▬	gut geeignet

Spezialanwendung Mix & Match verwenden

Die Lebensmittel müssen während der Zubereitung nicht abgedeckt werden.

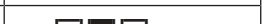
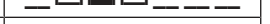
- Bereiten Sie die Lebensmittel gegebenenfalls vor.
- Wählen Sie Spezialanwendungen | Mix & Match.
- Wenn Sie bereits **gegarte** Lebensmittel zubereiten, wählen Sie Erhitzen schonend oder Erhitzen knusprig.
- Wenn Sie **frische** oder nur angegarte Lebensmittel zubereiten, wählen Sie Garen schonend oder Garen knusprig.
- Ändern Sie gegebenenfalls die Einstellung für die Bräunung.
- Bestätigen Sie mit *OK*.
- Schieben Sie das Gargut auf dem Rost in Ebene 2 ein.
- Bestätigen Sie mit *OK*.

Sie können den Garvorgang sofort oder zeitverzögert starten.

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

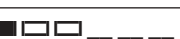
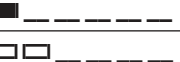
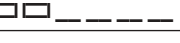
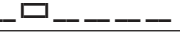
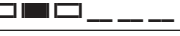
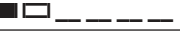
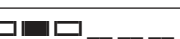
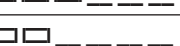
Spezialanwendungen

Lebensmittel erhitzen mit der Spezialanwendung „Erhitzen knusprig“

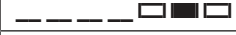
Lebensmittel	Einstellung Segmentbalken Bräunung
Apfelstrudel, 4 cm hoch, fertig gebacken	
Back-Camembert, 75 g, fertig gebacken	
Baguette, fertig gebacken	
Blätterteig-Häppchen, fertig gebacken	
Tofu-Bratling[1], fertig gegart	
Brötchen, vorgebacken oder fertig gebacken, gelagert	
Cheeseburger, fertig gebacken	
Chili con Carne[1], 2 cm hoch, fertig gegart	
Ciabattini, vorgebacken oder fertig gebacken, gelagert	
Flammkuchen, fertig gebacken	
Fleischstreifen[1], vorgegart oder fertig gegart	
Frikadelle[1] (Schwein), 60 g, fertig gegart	
Frühlingsrolle, 100 g, fertig gebacken	
Kaiserschmarrn[1], tiefgekühlt, angetaut	
Kartoffeln, vorwiegend festkochend, in Scheiben, fertig gegart	
Kartoffeltaschen, fertig gebacken	
Lasagne[1], 3 cm hoch, fertig gegart	
Nudelauflauf[1], 4,5 cm hoch, fertig gegart	
Pfannkuchen[1]	
Pizza, fertig gebacken	
Quiche, 3,5 cm hoch, fertig gebacken	
Reibekuchen[1], fertig gegart	
Röstiecken, fertig gebacken	
Schnitzel, fertig gegart	

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

Lebensmittel garen mit der Spezialanwendung „Garen knusprig“

Lebensmittel	Zubereitungshinweise	Einstellung Segmentbalken Bräunung
Fleisch[1]		
Bratwurst, 100 g, gebrüht	eingeschnitten	
Frikadelle, 60 g, 2,5 cm hoch	Hackfleisch gewürzt	
Hähnchenbrust, 3 cm hoch, roh	natur, gewürzt	
Hähnchenunterschenkel, roh	mariniert	
Kalbsrückensteak, 2,5 cm hoch, roh	mariniert, mit Soße	
Kasslerkotelett, 3,5 cm hoch, roh	–	
Lammkotelett, 2 cm hoch, roh	mariniert	
Rindersteak, 3 cm hoch, roh	mariniert	
Schweinefilet, 4 cm hoch, roh	im Speckmantel, Salz, Pfeffer	
Schweinekotelett, 1,5 cm hoch, roh	paniert, leicht eingeölt	
Fisch[1]		
Heilbuttkotelett, 3 cm hoch, roh	mariniert	
Kabeljaufilet, 3,5 cm hoch, roh	mariniert	
Lachsfilet, 3 cm hoch, roh	gewürzt	
Seelachsfilet, 3 cm hoch, roh	gewürzt, Topping: Spinat, Feta	
Thunfischfilet, 3 cm hoch, roh	mariniert	
Welsspieß, 50 g Würfel, roh	mariniert, mit Speck	
Gemüse		
Aubergine, 2 cm hoch, roh	mariniert	
Blumenkohl, große Röschen, roh	Salz, Pfeffer, Butterbrösel	
Brokkoli, große Röschen, roh	Käsesoße	
Prinzessbohnen im Speckmantel, roh	mit Speck umwickelt, gewürzt	
Kartoffeln, festkochend, 3 mm Scheiben, roh	Butter, Salz oder Käse	
Kohlrabi, 2 cm Scheiben, roh	Salz, Pfeffer, Muskat	
Kürbis, 2 cm Würfel, roh	Salz, Pfeffer, Kürbiskernöl	
Maiskolben, roh	Salz, Butter	
Möhren, 2 cm Scheiben, roh	Salz, Pfeffer, Butter	
Paprika, grobe Stücke, roh	mariniert	
Zucchini, 2 cm Scheiben, roh	mariniert	

Spezialanwendungen

Lebensmittel	Zubereitungshinweise	Einstellung Segmentbalken Bräunung
Pasta & Reis		
Frischnudeln, Tortellini, vorgegart	–	
Lasagne, 3 cm hoch, vorgegart	–	
Nudelauflauf, 2 cm hoch, vorgegart	–	
Reis, Naturreis, Garzeit 8 Minuten, roh	Salz, 1 : 2 (Reis : Flüssigkeit)	
Reis, Parboiled Reis, Garzeit 8-12 Minuten, roh	Salz, 1 : 1,5 (Reis : Flüssigkeit)	
Reis, vorgegart	–	
Pizza & Co		
Back-Camembert, 25 g, tiefgekühlt	angetaut	
Baguette, tiefgekühlt oder vorgebacken	angetaut	
Brötchen, tiefgekühlt oder vorgebacken	angetaut	
Cheeseburger, vorgebacken	–	
Datteln im Speck, roh	–	
Flammkuchen, roh	Teig aus der Kühltheke belegen	
Frühlingsrolle, 100 g, tiefgekühlt	angetaut	
Grillkäse, 90 g, vorgegart	–	
Kartoffeltaschen, tiefgekühlt	angetaut	
Gnocchi, vorgegart	Butter, Salz, Käse	
Reibekuchen (Convenienceteig), roh	leicht eingeölt	
Schupfnudeln, vorgegart	–	
Tofu-Bratling, 80 g, fertig gegart	–	
Pizza, fertig gebacken	–	
Röstiecken, tiefgekühlt	angetaut	
Zwiebelkuchen, 2,5 cm hoch	vorgebacken	
Süßspeisen		
Kaiserschmarrn, fertig gegart	–	

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

Geeignete Lebensmittel für die Spezialanwendung „Garen schonend“

Lebensmittel	Zubereitungshinweis
Fleisch[1]	
Bockwurst (Schwein), 100 g, fertig gegart	–
Rinderfiletspieß, 50 g Würfel, roh	mariniert, mit Speck
Schweinefleischspieß, 50 g Würfel, roh	mariniert, mit Paprika und Zwiebel
Hähnchenbrust, 3 cm hoch, roh	natur, gewürzt
Kalbsrückensteak, 2,5 cm hoch, roh	mariniert, in Soße
Kassler, 3,5 cm hoch, roh	–
Fisch[1]	
Forelle, ganz, 350 g, roh	gewürzt, Füllung: Butter, Kräuter
Heilbuttkotelett, 3 cm hoch, roh	mariniert
Kabeljaufilet, 3,5 cm hoch, roh	mariniert
Lachsfilet, 3 cm hoch, roh	gewürzt
Seelachsfilet, 180 g	Topping: Spinat und Crème fraîche
Thunfischfilet, 3 cm hoch, roh	mariniert
Welsspieß, 50 g Würfel	mariniert, mit Speck
Gemüse	
Blumenkohl, große Röschen, roh	gewürzt
Brokkoli, große Röschen, roh	gewürzt, mit/ohne Käsesoße
Kartoffeln, festkochend, geviertelt/in Spalten, roh	Salz
Kohlrabi, 2 cm Scheiben, roh	Salz, Pfeffer, Muskat
Kürbis, 1,5 cm Würfel, roh	Salz, Pfeffer, Kürbiskernöl
Maiskolben, roh	Salz, Butter
Möhren, 2 cm Scheiben, roh	Salz, Pfeffer, Butter
Paprika, grobe Stücke, roh	mariniert
Rosenkohl, ganz, roh	Salz, Pfeffer, Muskat
Spargel, Stangen, ganz, roh	Salz, Butter
Süßkartoffel, 1,5 cm Würfel/Spalten, roh	Salz
Zucchini, 2 cm Scheiben, roh	mariniert
Pasta & Reis	
Frischnudeln, Tortellini, vorgegart	Soße
Makkaroni, kurz, roh	Salz, 1 : 3 (Teigware : Wasser)

Spezialanwendungen

Lebensmittel	Zubereitungshinweis
Reis, Basmatireis, Garzeit 10 Minuten, roh	Salz, 1 : 2,5 (Reis : Flüssigkeit)
Reis, Naturreis, Garzeit 8 Minuten, roh	Salz, 1 : 2 (Reis : Flüssigkeit)
Reis, Parboiled Reis, Garzeit 8-12 Minuten, roh	Salz, 1 : 2 (Reis : Flüssigkeit)
Reis, Rundkornreis, fertig gegart	–
Suppennudeln, roh	bedeckt mit Brühe
Pizza & Co	
Gnocchi, vorgegart	Salz, Butter
Kartoffelpüree, fertig gegart	–
Schupfnudeln, vorgegart	Salz, Butter

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

Menügaren – automatisch

Beim automatischen Menügaren können Sie bis zu 3 verschiedene Lebensmittel zu einem Menü zusammenstellen, z. B. Fisch mit Reis und Gemüse.

Die Lebensmittel werden beim Menügaren zeitversetzt in den Garraum geschoben, damit sie zur gleichen Zeit fertig gegart sind.
Die Auswahl der Lebensmittel kann dabei in beliebiger Reihenfolge erfolgen, denn der Dampfbackofen sortiert sie automatisch nach der Länge der Garzeit und zeigt Ihnen jeweils an, wann welches Lebensmittel eingeschoben werden muss.

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

Spezialanwendung Menügaren verwenden

- Wählen Sie Spezialanwendungen | Menügaren.
- Wählen Sie das gewünschte Lebensmittel.

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

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

Nach Bestätigung von Menügaren starten werden Sie aufgefordert, das Lebensmittel mit der längsten Garzeit in den Garraum zu schieben.

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

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

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

Einkochen

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

Gläser

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

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

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

Obst

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

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

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

Gemüse

Waschen, putzen und zerkleinern Sie Gemüse.

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

Füllmenge

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

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

Fleisch und Wurst

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

Tipps

- Nutzen Sie die Nachwärme, indem Sie die Gläser erst 30 Minuten nach dem Ausschalten aus dem Garraum entnehmen.
- Lassen Sie die Gläser mit einem Tuch bedeckt ca. 24 Stunden langsam abkühlen.

Lebensmittel einkochen

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

Einstellungen

Spezialanwendungen | Einkochen
oder
Betriebsarten | Dampfgaren

Temperatur: siehe Tabelle
Einkochzeit: siehe Tabelle

Die in der Tabelle angegebenen Zeiten sind Richtwerte.

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

Temperatur, Einkochzeit

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

Spezialanwendungen

Kuchen einkochen

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

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

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

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

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

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

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

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

Dörren

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

Bananen, Ananas und Pfifferlinge eignen sich nicht zum Trocknen.

- Schneiden Sie das Trockengut in gleich große Stücke.
- Legen Sie den Rost mit Backpapier aus und verteilen Sie das Trockengut gleichmäßig und möglichst einlagig auf dem Rost.
- Lassen Sie das Obst oder Gemüse nach dem Trocknen abkühlen.
- Lagern Sie das Trockengut in gut verschlossenen Gläsern oder Dosen. Um Schimmelbildung und Zersetzung zu verhindern, achten Sie darauf, dass keine Feuchtigkeit in das Aufbewahrungsgefäß gelangt.

Einstellungen

Spezialanwendungen | Dörren
Temperatur: siehe Tabelle
Trockenzeit: siehe Tabelle

oder

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

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

Trockengut	[°C]	[h]
Apfel, Ringe	70	6–8
Aprikosen, halbiert, entsteint	60–70	10–12
Birnen, Spalten	70	7–9
Kräuter	40	1,5–2,5
Pilze*	50	5–7
Tomaten, Scheiben	70	7–9
Zitrusfrüchte, Scheiben	70	8–9
Zwetschgen, entsteint	60–70	10–12

Temperatur, Trockenzeit (Stunden)
* Zum Trocknen eignen sich Steinpilz, Shiitake, Morcheln, MuErr und Maronenröhrling. Die Pilze sind ausreichend getrocknet, wenn sie „rascheltrocken“ sind.

Entsaften

Sie können in Ihrem Dampfbackofen weiches und mittelhartes Obst entsaften.

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

Vorbereitung

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

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

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

Tipps

- Mischen Sie zur Geschmacksabrundung mildes mit herbem Obst.
- Bei den meisten Obstsorten wird die Saftmenge erhöht und das Aroma verbessert, wenn dem Obst Zucker zugesetzt wird und einige Stunden einziehen kann. Wir empfehlen auf 1 kg süßes Obst 50–100 g Zucker, auf 1 kg herbes Obst 100–150 g Zucker.
- Wollen Sie den gewonnenen Saft aufbewahren, füllen Sie ihn heiß in saubere Flaschen ab und verschließen diese sofort.

Obst entsaften

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

Einstellungen

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

Blanchieren

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

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

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

Einstellungen

Spezialanwendungen | Blanchieren

oder

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

Geschirr entkeimen

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

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

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

Einstellungen

Spezialanwendungen | Geschirr entkeimen
Zeit: 1 Minute bis 10 Stunden

oder

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

Geschirr wärmen

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

Verwenden Sie temperaturbeständiges Geschirr.

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

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

Warmhalten

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

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

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

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 darauf stellen. Bei Bedarf können Sie zusätzlich die Aufnahmegitter ausbauen.

Einstellungen

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

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

Feuchte Tücher erwärmen

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

Einstellungen

Automatikprogramme Auto | Spezial | Feuchte Tücher erwärmen

oder

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

Gelatine schmelzen

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

Einstellungen

Automatikprogramme Auto | Spezial | Gelatine schmelzen

oder

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

Honig entkristallisieren

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

Beim Verflüssigen (Entkristallisieren) von Honig mit einer Temperatur von 60 °C liegt das Hauptaugenmerk darauf, wieder ein streichfähiges Lebensmittel zu erhalten.

Einstellungen

Automatikprogramme Auto | Spezial | Honig entkristallisieren

oder

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

Um die Nährstoffe und das Aroma des Honigs zu erhalten, können Sie folgende Einstellungen wählen:

Betriebsarten | Combigaren | Combigaren + Ober-/Unterhitze
Temperatur: 37 °C
Feuchte: 100 %
Zeit: bis der Honig optisch homogen erscheint

Schokolade schmelzen

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

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

Einstellungen

Automatikprogramme Auto | Spezial | Schokolade schmelzen

oder

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

Speck auslassen

Der Speck wird nicht gebräunt.

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

Einstellungen

Automatikprogramme Auto | Spezial | Speck auslassen

oder

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

Zwiebeln dünsten

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

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

Einstellungen

Automatikprogramme Auto | Spezial | Zwiebeln dünsten

oder

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

Äpfel konservieren

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

Einstellungen

Automatikprogramme Auto | Obst | Äpfel | Ganz

oder

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

Eierstich zubereiten

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

Einstellungen

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

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.
- Lassen Sie die Gläser nach Ablauf der Zubereitungszeit 1–2 Minuten stehen.
- Verschließen Sie die Gläser anschließend mit einem Deckel und lassen Sie die Gläser abkühlen.

Einstellungen

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

Lebensmittel häuten

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

Einstellungen

Betriebsarten | Grill groß
Stufe: 3
Zeit: siehe Tabelle

Lebensmittel	Zeit [min]
Paprika	10
Tomaten	7

Zeit

Einstellungen

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

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

Zeit

Joghurt herstellen

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

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

Der Joghurt muss frisch sein (kurze Lagerzeit).

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

Joghurt und Milch müssen den gleichen Fettgehalt aufweisen.

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

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

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

Tipp: Bei Verwendung von Joghurtferment kann Joghurt aus einer Milch-/Sahne-Mischung hergestellt werden. Mischen Sie $^3/_4$ Liter Milch mit $^1/_4$ Liter Sahne.

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

Einstellungen

Automatikprogramme Auto | Spezial | Joghurt herstellen

oder

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

Mögliche Ursachen für schlechte Ergebnisse

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

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

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

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

Kategorien

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

Automatikprogramme verwenden

■ Wählen Sie Automatikprogramme Auto.

Die Auswahlliste erscheint.

■ Wählen Sie die gewünschte Kategorie.

Die in der gewählten Kategorie zur Verfügung stehenden Automatikprogramme erscheinen.

■ Wählen Sie das gewünschte Automatikprogramm.

■ Folgen Sie den Hinweisen im Display.

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

Bei Automatikprogrammen sind die Kerntemperaturwerte fest vorgegeben.

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

Hinweise zur Verwendung

- Lassen Sie den Garraum nach einem Garvorgang erst auf Raumtemperatur abkühlen, bevor Sie ein Automatikprogramm starten.
- 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.
- Der Gargrad und die Bräunung werden durch einen Balken mit sieben Segmenten dargestellt. Sie stellen den gewünschten Gar- oder Bräunungsgrad ein, indem Sie das entsprechende Segment berühren.
- Bei einigen Bratprogrammen haben Sie zusätzlich die Auswahl Gourmet-Braten. Das Fleisch wird bei niedriger Temperatur und langer Garzeit schonend und sanft gegart. Der zusätzliche Einsatz von Feuchte trägt zu einem optimalen Gar- und Bräunungsergebnis bei: Das Fleisch wird sehr zart und saftig. Es hat einen gleichmäßigen Gargrad im Anschnitt und eine dünne braune Kruste, die sich während des Bratprogramms bildet. Ein vorheriges Anbraten des Fleisches ist somit nicht notwendig. Im Gegensatz zur Auswahl Braten entfällt hier der Einsatz des Speisenthermometers und Sie können einen Start- oder Endzeitpunkt passend zu Ihrer Menüplanung einstellen.
- Verwenden Sie zum Backen die in den Rezepten angegebenen Backformen.
- In der Kategorie Reis haben Sie bei den Langkorn- und Rundkornreisprogrammen zusätzlich die Auswahl Allgemein. Verwenden Sie dieses Automatikprogramm, wenn Sie Langkorn-

oder Rundkornreissorten zubereiten möchten, die nicht als eigenes Automatikprogramm zur Verfügung stehen.

- Bei einigen Automatikprogrammen kann der Start- oder Endzeitpunkt über Start um oder Fertig um verschoben werden.
- Unter dem Menüpunkt Garschritte anzeigen sind die einzelnen Garschritte des Automatikprogramms aufgelistet. Bei einigen Automatikprogrammen haben Sie zusätzlich den Menüpunkt Aktionen anzeigen. Erforderliche Aktionen, z. B. zum Einschieben des Garguts oder Hinzufügen von Zutaten, können Sie über diesen Menüpunkt aufrufen. Während des Garvorgangs können Sie sich die Aktionen über ℹ Info anzeigen lassen.
- 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.
- Wenn nach Ablauf eines Automatikprogramms das Gargut noch nicht nach Ihren Wünschen gegart ist, wählen Sie Nachgaren oder Nachbacken.
- Automatikprogramme können auch als Eigene Programme gespeichert werden.

Suche

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

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

Sie befinden sich im Hauptmenü.

■ Wählen Sie Automatikprogramme Auto.

Die Auswahlliste der Kategorien erscheint.

■ Wählen Sie Suche.

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

In der Fußzeile erscheint die Anzahl der Treffer.

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

■ Wählen Sie XX Treffer.

Die gefundenen Kategorien und Automatikprogramme erscheinen.

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

Das Automatikprogramm startet.

■ Folgen Sie den Hinweisen im Display.

Unter MyMiele ☻≡ können Sie häufig genutzte Anwendungen speichern.

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

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

Einträge hinzufügen

Sie können bis zu 20 Einträge hinzufügen.

- Wählen Sie MyMiele ☻≡.
- Wählen Sie Eintrag hinzufügen.

Sie können Unterpunkte aus folgenden Rubriken auswählen:

- Betriebsarten
- Automatikprogramme Auto
- Spezialanwendungen
- Eigene Programme
- Pflege

- Bestätigen Sie mit *OK*.

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

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

Einträge löschen

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

Der Eintrag wird aus der Liste gelöscht.

Einträge verschieben

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

Ein oranger Rahmen erscheint um den Eintrag.

- Verschieben Sie den Eintrag.

Der Eintrag steht auf der gewünschten Position.

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, fügen Sie über Hinzufügen einen weiteren Garschritt hinzu, in dem Sie eine Garzeit einstellen. Erst dann können Sie das Programm speichern oder starten.

Alle Einstellungen für den ersten Garschritt sind festgelegt.

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

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

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

■ Sobald Sie alle erforderlichen Garschritte festgelegt haben, wählen Sie Speichern.

■ Geben Sie den Programmnamen über die Tastatur ein.

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

■ Wenn Sie den Programmnamen eingegeben haben, wählen Sie Speichern.

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

■ Bestätigen Sie mit *OK*.

Sie können das gespeicherte Programm sofort oder zeitverzögert starten oder die Garschritte ändern.

Eigene Programme starten

- Schieben Sie das Gargut in den Garraum.
- Wählen Sie Eigene Programme [person].
- Wählen Sie das gewünschte Programm.

Je nach Programmeinstellungen erscheinen die folgenden Menüpunkte:

- Sofort starten
  Das Programm wird sofort gestartet. Die Garraumbeheizung schaltet sofort ein.
- Fertig um
  Sie legen den Zeitpunkt fest, zu dem das Programm enden soll. Die Garraumbeheizung schaltet zu diesem Zeitpunkt automatisch aus.
- Start um
  Sie legen den Zeitpunkt fest, wann das Programm starten soll. Die Garraumbeheizung schaltet zu diesem Zeitpunkt automatisch ein.
- Garschritte anzeigen
  Die Zusammenfassung Ihrer Einstellungen erscheint.
- Aktionen anzeigen
  Die erforderlichen Aktionen, z. B. zum Einschieben des Garguts, erscheinen.

- Wählen Sie den gewünschten Menüpunkt.

Das Programm startet sofort oder zum eingestellten Zeitpunkt.

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

- Wenn das Programm abgelaufen ist, wählen Sie Schließen.

Garschritte ändern

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

- Wählen Sie Eigene Programme [person].
- Berühren Sie das Programm, das Sie ändern möchten, so lange, bis das Kontextmenü erscheint.
- Wählen Sie Ändern.
- Wählen Sie den Garschritt, den Sie ändern möchten oder Hinzufügen, um einen Garschritt hinzuzufügen.
- Wählen und bestätigen Sie die gewünschten Einstellungen.
- Wenn Sie das geänderte Programm starten wollen, ohne es zu ändern, wählen Sie Starten.
- Wenn Sie alle Einstellungen geändert haben, wählen Sie Speichern.

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

- Bestätigen Sie mit *OK*.

Das gespeicherte Programm ist geändert und Sie können es sofort oder zeitverzögert starten.

Eigene Programme umbenennen

- Wählen Sie Eigene Programme [person].
- Berühren Sie das Programm, das Sie ändern möchten, so lange, bis das Kontextmenü erscheint.
- Wählen Sie Umbenennen.
- Ändern Sie den Programmnamen über die Tastatur.

Mit dem Zeichen ⌡ können Sie einen Zeilenumbruch für längere Programmnamen einfügen.

- Wenn Sie den Programmnamen geändert haben, wählen Sie Speichern.

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

- Bestätigen Sie mit *OK*.

Das Programm wird umbenannt.

Eigene Programme löschen

- Wählen Sie Eigene Programme [person].
- Berühren Sie das Programm, das Sie löschen möchten, so lange, bis das Kontextmenü erscheint.
- Wählen Sie Löschen.
- Bestätigen Sie die Abfrage mit Ja.

Das Programm wird gelöscht.

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

Eigene Programme verschieben

- Wählen Sie Eigene Programme [person].
- Berühren Sie das Programm, das Sie verschieben möchten, so lange, bis das Kontextmenü erscheint.
- Wählen Sie Verschieben.

Ein oranger Rahmen erscheint um den Eintrag.

- Verschieben Sie das Programm.

Das Programm steht auf der gewünschten Position.

Die schonende Behandlung von Lebensmitteln dient Ihrer Gesundheit.
Bräunen Sie Kuchen, Pizza, Pommes frites oder Ähnliches nur goldgelb und backen Sie sie nicht dunkelbraun.

Hinweise zum Backen

- Stellen Sie eine Garzeit ein. Das Backen sollte nicht zu lange vorgewählt werden. Der Teig würde antrocknen und das Triebmittel in seiner Wirkung nachlassen.
- Im Allgemeinen können Sie Rost, Universalblech und jede Backform aus temperaturbeständigem Material verwenden.
- Stellen Sie Backformen immer auf den Rost.
- Backen Sie Tiefkühlprodukte, wie Kuchen, Pizza oder Baguettes, immer auf dem Rost.

Das Universalblech kann sich bei sehr hohen Temperaturen so stark verziehen, dass es im heißen Zustand eventuell nicht mehr aus dem Garraum entnommen werden kann.

- Tiefkühlprodukte wie Pommes Frites, Kroketten oder Ähnliches können Sie auf dem Universalblech backen. Wenden Sie diese Tiefkühlprodukte während der Zubereitung mehrfach.
- Backen Sie maximal auf 2 Ebenen gleichzeitig. Wenn Sie feuchte Kuchen, wie z. B. Pflaumenkuchen, zubereiten, backen Sie nur auf einer Ebene.

Backpapier verwenden

Miele Zubehöre wie z. B. das Universalblech sind PerfectClean veredelt (siehe Kapitel „Reinigung und Pflege“). Im Allgemeinen müssen PerfectClean veredelte Oberflächen nicht eingefettet oder mit Backpapier belegt werden.

■ Verwenden Sie Backpapier bei der Zubereitung von:

- Laugengebäck, da die verwendete Natronlauge die PerfectClean veredelte Oberfläche beschädigen kann
- Teigen mit hohem Eiweißanteil, wie Biskuit, Baiser und Makronen, da diese Teige leicht festkleben
- Blätter- oder Strudelteigen
- Tiefkühlprodukten auf dem Rost
- Tiefkühlprodukten, wie Pommes Frites, Kroketten oder Ähnlichem, auf dem Universalblech

Tipps zum Backen

- Verwenden Sie zum Backen bevorzugt dunkle Backformen. Vermeiden Sie helle, dünnwandige Formen aus blankem Material, da helle Formen eine ungleichmäßige oder schwache Bräunung ergeben. Unter ungünstigen Umständen wird das Gargut nicht gar.
- Stellen Sie Kuchen in Kastenformen oder länglichen Formen quer in den Garraum, damit Sie eine optimale Wärmeverteilung in der Form und ein gleichmäßiges Backergebnis erzielen.
- Wenn Sie Tiefkühlprodukten wie Pommes Frites, Kroketten, Kuchen, Pizza und Baguettes zubereiten, wählen Sie die mittlere der vom Hersteller angegebenen Temperaturen.
- Wenn für die Garzeit eine Zeitspannen angegeben ist, prüfen Sie nach Ablauf der kürzeren Zeit, ob das Gargut gar ist. Stechen Sie dazu mit einem Holzstäbchen in den Teig. Wenn keine feuchten Teigkrümel am Holzstäbchen haften, ist das Gargut gar.

Hinweise zu den Betriebsarten

Eine Übersicht aller Betriebsarten mit den zugehörigen Vorschlagswerten finden Sie im Kapitel „Haupt- und Untermenüs“.

Combigaren

Diese Betriebsart arbeitet mit einer Kombination aus Backofenbetriebsart und Feuchte. Die Oberfläche des Garguts trocknet durch die Zugabe von Dampf nicht aus. Brot, Brötchen und Blätterteig erhalten eine glänzende, knusprige Kruste.

Sie können zwischen unterschiedlichen Beheizungsarten wählen:

- Combigaren + Heißluft plus
- Combi + Ober-/Unterhitze
- Combigaren + Grill

Wir empfehlen, Brot und Brötchen in mehreren Garschritten zu backen: Glanz erhalten Sie im 1. Garschritt durch Beschwaden (maximale Feuchte, niedrige Temperatur). Die Bräunung erfolgt im nächsten Garschritt mit hoher Feuchte und hoher Temperatur. Getrocknet wird anschließend mit geringer Feuchte und mittlerer bis hoher Temperatur.

Tipp: Rezepte und umfangreiche Gartabellen mit Angaben zu Betriebsarten, Temperaturen, Feuchte und Garzeiten finden Sie im Miele Kochbuch/Rezeptheft „Backen Braten Dämpfen“ (auf der Miele Website abrufbar) oder in der Miele App.

Automatikprogramme Auto

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 2.

Intensivbacken

Diese Betriebsart eignet sich zum Backen von Kuchen mit feuchtem Belag, Pizza, Quiche und Ähnlichem.
Schieben Sie das Gargut in Ebene 1 ein.

Unterhitze

Wählen Sie diese Betriebsart zum Ende der Garzeit, wenn das Gargut mehr Bräunung auf der Unterseite bekommen soll.

Oberhitze

Wählen Sie diese Betriebsart zum Ende der Garzeit, wenn das Gargut mehr Bräunung auf der Oberseite bekommen soll.

Diese Betriebsart eignet sich zum Gratinieren und Überbacken von Aufläufen.

Kuchen spezial

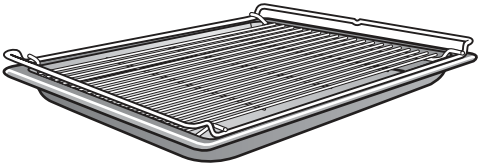
Verwenden Sie diese Betriebsart zum Backen von Rührteigen und Tiefkühl-Laugengebäck.

Eco-Heißluft

Diese Betriebsart eignet sich, um kleine Mengen wie z. B. Tiefkühlpizza oder Ausstechplätzchen energiesparend zu backen.

Hinweise zum Braten

- Braten Sie Fleisch nie in gefrorenem Zustand, da es dabei austrocknet. Tauen Sie das Fleisch vor dem Braten auf.
- Entfernen Sie vor dem Braten Haut und Sehnen.
- Marinieren und würzen Sie das Fleisch nach Belieben.
- Wenn Sie mehrere Fleischstücke gleichzeitig braten möchten, verwenden Sie möglichst Stücke mit gleicher Höhe.
- Verwenden Sie das Universalblech mit aufgelegtem Rost. Der Garraum bleibt sauberer und Sie können den aufgefangenen Fleischsaft anschließend für die Zubereitung einer Soße verwenden.



- Lassen Sie den fertigen Braten vor dem Anschneiden etwa 10 Minuten „ruhen“. Der Fleischsaft kann sich in dieser Ruhezeit gleichmäßig verteilen.

Hinweise zu den Betriebsarten

Eine Übersicht aller Betriebsarten mit den zugehörigen Vorschlagswerten finden Sie im Kapitel „Haupt- und Untermenüs“.

Combigaren

Diese Betriebsart arbeitet mit einer Kombination aus Backofenbetriebsart und Feuchte. Die Oberfläche des Garguts trocknet durch die Zugabe von Dampf nicht aus. Fleisch wird besonders zart und saftig und erhält eine gut gebräunte Kruste. Verwenden Sie die Betriebsart Combigaren zum Garen von Fleisch-, Fisch- und Geflügelgerichten.

Sie können zwischen unterschiedlichen Beheizungsarten wählen:

- Combigaren + Heißluft plus
- Combi + Ober-/Unterhitze
- Combigaren + Grill

Wir empfehlen, Fleisch langsam und schonend in mehreren Garschritten zu garen: Im 1. Garschritt mit hoher Temperatur, um die Oberfläche zu bräunen. Im 2. Garschritt mit angehobener Feuchte und reduzierter Temperatur. Das Fleisch gart gleichmäßig und das Muskeleiweiß wird aufgeschlossen, wodurch das Fleisch besonders zart wird.

Tipp: Rezepte und umfangreiche Gartabellen mit Angaben zu Betriebsarten, Temperaturen, Feuchte und Garzeiten finden Sie im Miele Kochbuch/Rezeptheft „Backen Braten Dämpfen“ (auf der Miele Website abrufbar) oder in der Miele App.

Automatikprogramme Auto

Folgen Sie den Hinweisen im Display.

Heißluft plus

Diese Betriebsart eignet sich zum Braten von Fleisch- und Geflügelgerichten mit brauner Kruste.

Sie können mit niedrigeren Temperaturen garen als in der Betriebsart Ober-/Unterhitze, da die Wärme sofort im Garraum verteilt wird.

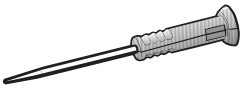
Ober-/Unterhitze

Verwenden Sie diese Betriebsart zum Zubereiten von traditionellen Rezepten. Stellen Sie bei Rezepten aus älteren Kochbüchern die Temperatur um 10 °C niedriger ein als angegeben. Die Garzeit ändert sich nicht.

Wählen Sie die Betriebsart Unterhitze zum Ende der Garzeit, wenn das Gargut mehr Bräunung auf der Unterseite bekommen soll.

Verwenden Sie die Betriebsart Intensivbacken nicht zum Braten, da der Bratenfond zu dunkel wird.

Speisenthermometer



Mit dem Speisenthermometer können Sie einen Garvorgang temperaturgenau überwachen.

Funktionsweise

Die Metallspitze des Speisenthermometers wird komplett bis zum Griff in das Gargut gesteckt. In der Metallspitze befindet sich ein Temperatursensor, der die Kerntemperatur im Inneren des Garguts während des Garvorgangs misst.

Die einzustellende Kerntemperatur ist abhängig vom gewünschten Gargrad und der Fleischsorte. Sie kann im Bereich von 30 bis 99 °C gewählt werden.

Die Garzeit ist von verschiedenen Faktoren abhängig: Je höher die Garraumtemperatur und gegebenenfalls die Feuchte und je dünner das Gargut ist, umso schneller wird die eingestellte Kerntemperatur erreicht.

Sobald Sie das Gargut mit eingestecktem Speisenthermometer in den Garraum geben, erfolgt die Übertragung der Kerntemperaturwerte an die Elektronik des Dampfbackofens über Funksignale zwischen dem Sender im Griff des Speisenthermometers und der Empfangsantenne.

Eine einwandfreie Funkübertragung ist nur bei geschlossener Tür gewährleistet. Wird während eines Garvorgangs die Tür geöffnet, um z. B. einen Braten zu begießen, wird die Funkübertragung unterbrochen.

Sie wird erst wieder nach dem Schließen der Tür fortgesetzt. Es dauert ein paar Sekunden, bis im Display dann wieder die aktuelle Kerntemperatur angezeigt wird.

Der Temperatursensor wird bei Temperaturen über 100 °C zerstört. Eingesteckt im Gargut besteht keine Beschädigungsgefahr, da die maximal einstellbare Kerntemperatur 99 °C beträgt.
Wenn Sie das Speisenthermometer nicht verwenden, lassen Sie es während eines Garvorgangs nicht im Garraum liegen, sondern stecken Sie es immer in die Aufbewahrungshülse.

Verwendungsmöglichkeiten

Bei einigen Automatikprogrammen und Spezialanwendungen werden Sie aufgefordert, das Speisenthermometer zu verwenden.

Darüber hinaus können Sie das Speisenthermometer auch bei eigenen Programmen und folgenden Betriebsarten einsetzen:

- Heißluft plus
- Ober-/Unterhitze
- Combigaren + Heißluft plus
- Combi + Ober-/Unterhitze
- Dampfgaren
- Intensivbacken
- Umluftgrill
- Kuchen spezial

Wichtige Hinweise zur Verwendung

Für eine optimale Funktionsweise beachten Sie unbedingt die folgenden Hinweise.

Die Metallspitze des Speisenthermometers kann abbrechen.
Verwenden Sie das Speisenthermometer nicht zum Tragen des Garguts.

- Verwenden Sie keine hohen und schmalen Gargefäße aus Metall, da diese die Funksignale abschwächen können.
- Vermeiden Sie beim kabellosen Speisenthermometer metallische Gegenstände oberhalb des Speisenthermometers, wie Bräterdeckel, Aluminiumfolie oder Rost und Universalblech in den darüberliegenden Einschubebenen. Glasdeckel können verwendet werden.
- Verwenden Sie nicht gleichzeitig ein weiteres handelsübliches Speisenthermometer aus Metall.
- Vermeiden Sie, dass der Griff des Speisenthermometers in der Garflüssigkeit liegt oder auf dem Gargut oder dem Rand des Gargefäßes aufliegt.
- Sie können das Fleisch in einen Topf oder auf den Rost legen.
- Die Metallspitze des Speisenthermometers wird komplett bis zum Griff in das Gargut gesteckt, so dass der Temperatursensor ungefähr den Kern erreicht. Der Griff sollte dabei schräg nach oben zeigen und nicht waagerecht in Richtung der Garraumecken oder der Tür weisen.
- Bei Geflügel eignet sich zum Einstechen der Metallspitze gut die dickste Stelle im Brustbereich. Tasten Sie dazu den Brustbereich mit Daumen und Zeigefinger ab, um die dickste Stelle zu finden.
- Die Metallspitze darf keine Knochen berühren und nicht an besonders fettreichen Stellen eingestochen werden. Fettgewebe und Knochen können zum vorzeitigen Abschalten führen.
- Wählen Sie bei stark marmoriertem, durchwachsenem Fleisch den höheren Wert des in den Gartabellen angegebenen Kerntemperaturbereichs.
- Bei der Verwendung von Aluminiumfolie, Bratschlauch oder -beutel stechen Sie das Speisenthermometer durch die Folie bis zum Kern des Garguts. Sie können das Speisenthermometer auch mit dem Fleisch in die Folie geben. Beachten Sie hierbei auch die Angaben des Folienherstellers.
- Das Speisenthermometer kann in sehr flaches Gargut wie z. B. Fisch fast nur waagerecht eingestochen werden. Bereiten Sie daher sehr flaches Gargut in Gargefäßen aus Glas oder Keramik zu, da die Wände eines Metallgefäßes die Funksignale stören würden.

Wenn das Speisenthermometer während eines Garvorgangs nicht mehr erkannt wird, erscheint im Display ein entsprechender Hinweis. Verändern Sie die Position des Speisenthermometers im Gargut.

Speisenthermometer verwenden

- Ziehen Sie das Speisenthermometer aus der Aufbewahrungshülse hinter der Bedienblende.
- Stechen Sie die Metallspitze des Speisenthermometers komplett bis zum Griff in das Gargut ein.

Wenn Sie mehrere Fleischstücke gleichzeitig garen möchten, stechen Sie das Speisenthermometer in das höchste Stück Fleisch.

Der Griff sollte schräg nach oben zeigen.

- Schieben Sie das Gargut in den Garraum.
- Schließen Sie die Tür.
- Wählen Sie Betriebsart oder Automatikprogramm.
- Stellen Sie die Temperatur und die Kerntemperatur ein, falls erforderlich.

Bei Automatikprogrammen sind die Kerntemperaturwerte fest vorgegeben.

Folgen Sie den Hinweisen im Display.

Der Garvorgang wird beendet, sobald die Kerntemperatur erreicht ist.

⚠ Verletzungsgefahr durch heiße Oberflächen.

Der Griff des Speisenthermometers kann heiß werden. Sie können sich am Griff verbrennen.

Ziehen Sie Topfhandschuhe beim Herausziehen des Speisenthermometers an.

Tipp: Wenn das Gargut bei Erreichen der Kerntemperatur noch nicht nach Ihrem Wunsch gegart ist, stechen Sie das Speisenthermometer an einer anderen Stelle ein oder erhöhen Sie die Kerntemperatur und wiederholen Sie den Vorgang.

Garvorgang mit Speisenthermometer später starten

Sie können den Vorgang auch zu einem späteren Zeitpunkt starten lassen.

- Wählen Sie Start um.

Der Zeitpunkt für das Ende kann ungefähr abgeschätzt werden, da die Dauer eines Garvorgangs mit Speisenthermometer in etwa der Dauer eines Garvorgangs ohne Speisenthermometer entspricht.

Sie können Garzeit und Fertig um nicht einstellen, da die Gesamtzeit vom Erreichen der Kerntemperatur abhängt.

Tabelle mit Kerntemperaturen

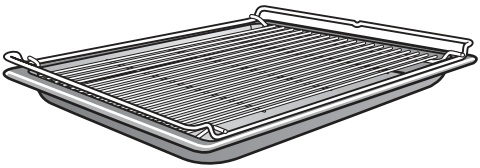
Fleisch	[°C]
Kalbsbraten	75–80
Kasseler	63
Lammkeule rosé medium durch	 64 76 82
Lammrücken rosé medium durch	 53 65 80
Rehrücken rosé medium durch	 60 72 81
Rinderbraten	80
Rinderfilet/ Roastbeef rosé medium durch	 45 54 75
Schinken-/Krustenbraten	85
Schweinefilet rosé medium durch	 60 66 75
Wild/Keule	85

Kerntemperatur

⚠ Verletzungsgefahr durch heiße Oberflächen.
Wenn Sie die Tür während des Grillens öffnen, werden die Bedienelemente sehr heiß.
Lassen Sie die Tür während des Grillens geschlossen.

Hinweise zum Grillen

- Vorheizen ist beim Grillen nicht erforderlich. Schieben Sie das Gargut in den kalten Garraum.
- Verwenden Sie das Universalblech mit aufgelegtem Rost. Ausnahme: Wenn Sie in Ebene 3 grillen, schieben Sie das Universalblech eine Ebene tiefer als den Rost ein.



- Legen Sie beim Grillen von Fisch auf die Größe des Garguts zugeschnittenes Backpapier unter.
- Grillen Sie hohes Gargut, z. B. Hähnchenhälften, in Ebene 2, und flaches Gargut, z. B. Steaks, in Ebene 3.
- Wenden Sie das Gargut nach $^2/_3$ der Garzeit. Ausnahme: Fisch muss nicht gewendet werden.

Tipps zum Grillen

- Marinieren Sie mageres Fleisch oder bestreichen Sie es mit Öl. Andere Fette werden leicht zu dunkel oder entwickeln Rauch.
- Schneiden Sie Bratwürste vor dem Grillen quer ein.
- Verwenden Sie etwa gleich dicke Fleisch- oder Fischscheiben, damit die Grillzeiten nicht zu unterschiedlich sind.
- Bei Fleisch drücken Sie für die **Garprobe** mit einem Löffel darauf. So können Sie feststellen, wie weit das Fleisch gegart ist.
  - **englisch/rosé**
    Wenn das Fleisch noch sehr elastisch ist, ist es im Inneren noch rot.
  - **medium**
    Wenn das Fleisch wenig nachgibt, ist es innen rosa.
  - **durch**
    Wenn das Fleisch kaum noch nachgibt, ist es durchgegart.
- Wenn die Oberfläche größerer Fleischstücke bereits stark gebräunt, aber der Kern noch nicht gar ist, schieben Sie das Gargut in eine niedrigere Einschubebene oder grillen Sie mit einer niedrigeren Grillstufe weiter.

Hinweise zu den Betriebsarten

Eine Übersicht aller Betriebsarten mit den zugehörigen Vorschlagswerten finden Sie im Kapitel „Haupt- und Untermenüs“.

Der Kunststoff des Speisenthermometers kann bei sehr hohen Temperaturen schmelzen.

Verwenden Sie das Speisenthermometer nicht in Grillbetriebsarten.

Bewahren Sie das Speisenthermometer nicht im Garraum auf.

Combigaren + Grill

Diese Betriebsart eignet sich zum Grillen von Gargut, das gebräunt, aber gleichzeitig nicht austrocknen soll, z. B. Maiskolben.

Grill groß

Verwenden Sie diese Betriebsart zum Grillen von flachem Gargut in größeren Mengen und zum Überbacken in großen Formen.

Grill klein

Verwenden Sie diese Betriebsart zum Grillen von flachem Gargut in kleineren Mengen und zum Überbacken in kleinen Formen.

Umluftgrill

Diese Betriebsart eignet sich zum Grillen von Gargut mit größerem Durchmesser, z. B. Geflügel, Rollbraten.

Hinweise zu Reinigung und Pflege

⚠ Verletzungsgefahr durch heiße Oberflächen.
Der Dampfbackofen 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 Dampfbackofens niemals einen Dampfreiniger.

Alle Oberflächen können sich verfärben oder verändern, wenn Sie ungeeignete Reinigungsmittel verwenden. Insbesondere die Front des Dampfbackofens wird durch Backofenreiniger und Entkalkungsmittel beschädigt.
Alle Oberflächen sind kratzempfindlich. Bei Glasflächen können Kratzer unter Umständen zum Zerbrechen führen.
Entfernen Sie Rückstände von Reinigungsmitteln sofort.

Starke Verschmutzungen können unter Umständen den Dampfbackofen 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 Dampfbackofen und Zubehör nach jedem Benutzen.
- Schließen Sie die Tür erst, wenn der Garraum vollständig trocken ist.

Wenn Sie überwiegend Dampfgarvorgänge durchführen und das Pflegeprogramm HydroClean nicht nutzen, sollten Sie mindestens einmal pro Jahr einen Garvorgang mit einer Temperatur über 225 °C durchführen, um Feuchtigkeit auch an unzugänglichen Stellen des Dampfbackofens zu entfernen.

Wenn Sie den Dampfbackofen 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
- 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

Front 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 Microfasertuch ohne Reinigungsmittel verwenden.

PerfectClean

Die Oberflächen des Universalblechs, des Rosts und der FlexiClip-Vollauszüge HFC 71 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.

Durch übergelaufene Obstsäfte können farbliche Veränderungen entstehen, die nicht mehr entfernt werden können. Diese beeinträchtigen aber nicht die Eigenschaften der PerfectClean Veredelung.

Um den Antihafteffekt nicht zu beeinträchtigen, entfernen Sie immer alle Rückstände von Reinigungsmitteln.

Um PerfectClean veredelte Oberflächen nicht dauerhaft zu beschädigen, vermeiden Sie bei der Reinigung

- scheuernde Reinigungsmittel (z. B. Scheuerpulver, Scheuermilch, Putzsteine)
- Reinigungsmittel für Glaskeramik-Kochfelder
- Glaskeramik- und Edelstahlreiniger
- Stahlwolle
- scheuernde Schwämme (z. B. Topfschwämme oder gebrauchte Schwämme, die noch Reste von Scheuermitteln enthalten)
- Backofenspray
- punktuelle Reinigung mit mechanischen Reinigungsmitteln

Reinigen Sie PerfectClean veredelte Teile **keinesfalls** in der Geschirrspülmaschine.

Garraum

Es ist normal, dass sich der Garraum nach längerem Gebrauch gelblich verfärbt. Die Gebrauchseigenschaften werden dadurch nicht beeinträchtigt.

Achten Sie darauf, dass keine Reinigungsmittel in die Öffnungen an der Garraumrückwand gelangen.

Zur bequemen Reinigung des Garraums können Sie die Tür abnehmen, die Aufnahmegitter ausbauen und den Oberhitze-/Grillheizkörper herunterklappen.

Nach einem Dampfgarvorgang reinigen

- Entfernen Sie:
  - Kondensat mit einem Schwamm oder Schwammtuch,
  - leichte Fettverschmutzungen mit einem sauberen Schwammtuch, Handspülmittel und warmem Wasser.
- Wischen Sie nach der Reinigung mit klarem Wasser nach, bis alle Rückstände von Reinigungsmitteln entfernt sind.
- Trocknen Sie den Garraum und die Türinnenseite anschließend mit einem Tuch.

Tipp: Zum Schluss können Sie den Garraum mit dem Pflegeprogramm Trocknen automatisch trocknen lassen (siehe 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 Reinigungsschwamm, heißem Wasser und Handspülmittel. Bei Bedarf können Sie auch die harte Seite eines **nicht kratzenden** und für empfindliche Oberflächen geeigneten Reinigungsschwamms verwenden.
- Wischen Sie nach der Reinigung mit klarem Wasser nach, bis alle Rückstände von Reinigungsmitteln entfernt sind.
- Trocknen Sie den Garraum und die Türinnenseite anschließend mit einem Tuch.

Tipp: Die Reinigung wird erleichtert, wenn Sie die Verschmutzungen einige Minuten mit Spülmittellauge einweichen oder das Programm Pflege ⓪ | Einweichen einstellen (siehe Kapitel „Reinigung und Pflege“, Abschnitt „Pflege“).

Bodensieb reinigen

- Spülen und trocknen Sie das Bodensieb nach jedem Benutzen.
- Entfernen Sie Verfärbungen und Kalkablagerungen des Bodensiebs mit Essig und spülen Sie es anschließend mit klarem Wasser.

Türdichtung reinigen

Die Türdichtung kann durch Fettrückstände spröde werden und brechen.
Reinigen Sie die Türdichtung nach jedem Brat-, Grill- oder Backvorgang.

- Reinigen Sie die Türdichtung mit einem sauberen, feuchten Microfasertuch 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.
- Prüfen Sie, ob die Türdichtung korrekt sitzt.
  Drücken Sie die Türdichtung gegebenenfalls wieder so an, dass sie überall glatt und gleichmäßig eingepasst ist.

Wenn die Türdichtung Beschädigungen wie z. B. Risse aufweist, muss die Dichtung ausgetauscht werden. Rufen Sie den Miele Kundendienst.
Führen Sie bis zum Austausch keine Garvorgänge mit Dampf und keine Reinigung mit dem Pflegeprogramm HydroClean durch.

Wassertank reinigen

Der Wassertank ist geschirrspülmaschinengeeignet.

- Nehmen Sie den Wassertank nach jedem Benutzen heraus. Drücken Sie den Wassertank zum Herausnehmen leicht nach oben.
- Entleeren Sie den Wassertank.

Beim Herausnehmen des Wassertanks kann Wasser in das Einschubfach tropfen.

- Trocknen Sie gegebenenfalls das Einschubfach.
- Spülen Sie den Wassertank von Hand oder in der Geschirrspülmaschine.
- Trocknen Sie den Wassertank anschließend mit einem Tuch, um Kalkrückstände zu vermeiden.

Zubehör

Universalblech und Rost reinigen

Die Oberflächen des Universalblechs und des Rosts 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 Reinigungsschwamm, heißem Wasser und Handspülmittel. Bei Bedarf können Sie auch die harte Seite eines **nicht kratzenden** und für empfindliche Oberflächen geeigneten Reinigungsschwamms verwenden.

- Wischen Sie nach der Reinigung mit klarem Wasser nach, bis alle Rückstände von Reinigungsmitteln entfernt sind.
- Trocknen Sie die Oberflächen anschließend mit einem Tuch.

Garbehälter und Speisenthermometer reinigen

Die Garbehälter und das Speisenthermometer sind geschirrspülmaschinengeeignet.

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

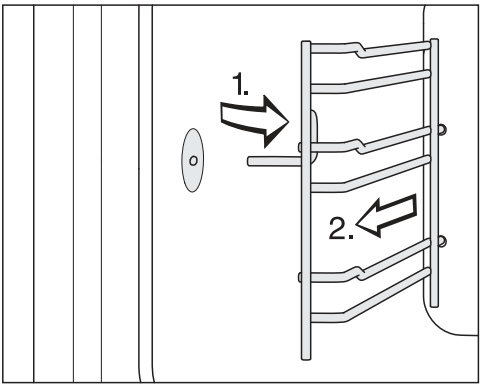
Aufnahmegitter reinigen

Sie können die Aufnahmegitter zusammen mit den FlexiClip-Vollauszügen (falls vorhanden) ausbauen.

Wenn Sie die FlexiClip-Vollauszüge vorher separat ausbauen wollen, folgen Sie den Hinweisen im Kapitel „Übersicht“, Abschnitt „FlexiClip-Vollauszüge ein- und ausbauen“.

Die Oberflächen der FlexiClip-Vollauszüge HFC 71 sind PerfectClean veredelt.
Beachten Sie die Reinigungshinweise im Kapitel „Reinigung und Pflege“, Abschnitt „PerfectClean“.

⚠ Verletzungsgefahr durch heiße Oberflächen.
Der Dampfbackofen 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 Reinigungsschwamm, heißem Wasser und Handspülmittel. Bei Bedarf können Sie auch die harte Seite eines **nicht kratzenden** und für empfindliche Oberflächen geeigneten Reinigungsschwamms verwenden. Die Aufnahmegitter können auch **ohne** FlexiClip-Vollauszüge in der Geschirrspülmaschine gereinigt werden.
- Wischen Sie nach der Reinigung mit klarem Wasser nach, bis alle Rückstände von Reinigungsmitteln entfernt sind.
- Trocknen Sie die Aufnahmegitter anschließend mit einem Tuch.

Der **Einbau** erfolgt in umgekehrter Reihenfolge.

- Bauen Sie die Aufnahmegitter sorgfältig wieder ein.

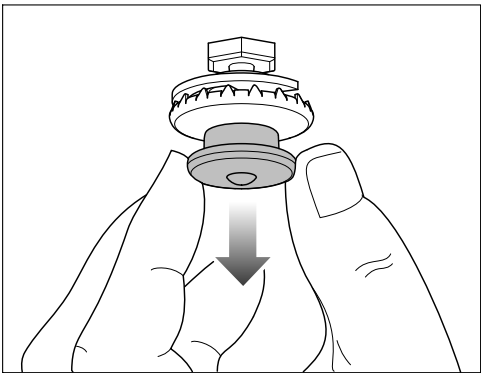
Wenn die Aufnahmegitter nicht korrekt eingesteckt werden, ist der Kipp- und Ausziehschutz nicht gegeben. Außerdem kann beim Einschieben der Garbehälter der Temperaturfühler beschädigt werden.

Oberhitze-/Grillheizkörper herunterklappen

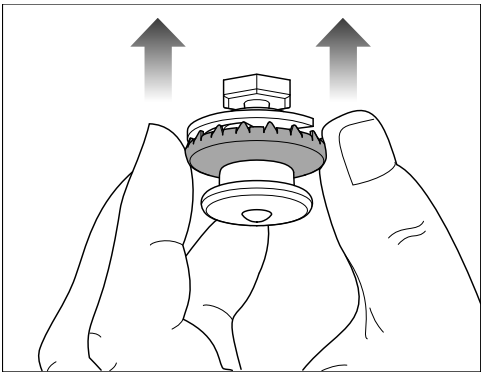
Wenn die Garraumdecke besonders stark verschmutzt ist, können Sie zur Reinigung den Oberhitze-/Grillheizkörper ca. 5 cm herunterklappen.

⚠ Verletzungsgefahr durch heiße Oberflächen.
Der Dampfbackofen 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 Reinigungsschwamm (siehe Kapitel „Reinigung und Pflege“, Abschnitt „Garraum“).



- Drücken Sie nach der Reinigung den Oberhitze-/Grillheizkörper am äußeren Ring des Druckverschlusses wieder nach oben.
  Achten Sie darauf, dass der Druckverschluss richtig einrastet.

Pflege

Die Funktionen Fertig um und Start um werden bei den Pflegeprogrammen nicht angeboten.

Einweichen

Stärkere Verschmutzungen können mit diesem Pflegeprogramm eingeweicht werden.

- Lassen Sie den Garraum abkühlen.
- Nehmen Sie sämtliches Zubehör aus dem Garraum heraus.
- Entfernen Sie grobe Verschmutzungen mit einem Tuch.
- Wählen Sie Pflege ⓪ | Einweichen.

Der Einweichvorgang dauert ca. 10 Minuten.

Trocknen

Mit diesem Pflegeprogramm wird im Garraum vorhandene Restfeuchte auch an unzugänglichen Stellen getrocknet.

- Trocknen Sie den Garraum mit einem Tuch vor.
- Wählen Sie Pflege ⓪ | Trocknen.

Der Trockenvorgang dauert ca. 20 Minuten.

Spülen

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

- Wählen Sie Pflege ⓪ | Spülen.
- Folgen Sie den Hinweisen im Display.

Der Spülvorgang dauert ca. 10 Minuten.

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 Dampfbackofen 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 Dampfbackofen gesperrt.

Wir empfehlen, den Dampfbackofen zu entkalken, bevor er gesperrt wird.

Der Entkalkungsvorgang dauert ca. 41 Minuten.

Im Verlauf des Entkalkungsvorgangs muss der Wassertank entleert und ausgespült werden.

Entkalkungsvorgang durchführen

- Nehmen Sie sämtliches Zubehör aus dem Garraum heraus.
- Wählen Sie Pflege ⓪ | Entkalken.

Im Display erscheint der Hinweis Bitte warten. Der Entkalkungsvorgang wird vorbereitet. Dies kann einige Minuten dauern. Sobald die Vorbereitung abgeschlossen ist, werden Sie aufgefordert, Entkalkungsmittel in den Wassertank zu geben.

- Füllen Sie den Wassertank bis zur Markierung ⇄ mit lauwarmem Wasser und geben Sie 2 Miele Entkalkungstabletten hinzu.
- Warten Sie, bis sich die Entkalkungstabletten aufgelöst haben.
- Schieben Sie den Wassertank ein.
- Bestätigen Sie mit *OK*.

Die Restzeit erscheint. Der Entkalkungsvorgang startet.

Schalten Sie den Dampfbackofen keinesfalls vor Ablauf des Entkalkungsvorgangs aus, da der Vorgang sonst neu gestartet werden muss.

Im Verlauf des Entkalkungsvorgangs muss der Wassertank ausgespült und leer wieder eingesetzt werden.

- Folgen Sie den Anweisungen im Display.

Wenn die Restzeit abgelaufen ist, erscheint Fertig und ein Signal ertönt.

Entkalkungsvorgang abschließen

- Wählen Sie Schließen.
- Nehmen Sie den Wassertank heraus und entleeren Sie ihn.
- Reinigen und trocknen Sie den Wassertank.
- 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.
- Schalten Sie den Dampfbackofen aus.

HydroClean

Statt manuell können Sie den Garraum mit dem Pflegeprogramm HydroClean reinigen.
Gerüche nach der Zubereitung von Fisch, aber auch starke, hartnäckige Verschmutzungen, wie sie z. B. beim Braten und Grillen entstehen, können Sie mit diesem Programm leicht entfernen.

Wir empfehlen, den Dampfbackofen viermal pro Jahr mit HydroClean zu reinigen. Bei Bedarf können Sie die Reinigung auch häufiger durchführen.

Verwenden Sie für die Reinigung mit HydroClean ausschließlich den Miele HydroCleaner. Dieser Reiniger wurde speziell für Ihren Dampfbackofen entwickelt.
Andere Reinigerprodukte können den Dampfbackofen beschädigen.

Im Lieferumfang Ihres Dampfbackofens ist 1 Flasche Miele HydroCleaner enthalten. Weitere Flaschen HydroCleaner erhalten Sie im Miele Webshop, über den Miele Kundendienst oder bei Ihrem Miele Fachhändler.

⚠ Verletzungsgefahr durch Reiniger.
Der HydroCleaner verursacht Haut- und schwere Augenreizungen.
Vermeiden Sie den Kontakt mit der Haut und den Augen.
Spülen Sie bei Kontakt sofort mit reichlich Wasser und ziehen Sie bei anhaltenden Augenreizungen ärztliche Hilfe hinzu.
Bewahren Sie den HydroCleaner außer Reichweite von Kindern auf.

Verwenden Sie unabhängig vom Verschmutzungsgrad immer den kompletten Inhalt 1 Flasche HydroCleaner (125 ml).
Die Reinigermenge von 125 ml ist auf den gesamten Reinigungsprozess abgestimmt und darf nicht verändert werden.

Sie können zwischen 3 Reinigungsstufen mit unterschiedlicher Dauer wählen:

- **Verschmutzungsgrad 1** bei leichten, kaum sichtbaren Verunreinigungen und Gerüchen, z. B. nach der Zubereitung von Fisch oder Kohlgemüse

  Dauer ca. 1:57 Stunden
- **Verschmutzungsgrad 2** bei sichtbaren, nicht stark eingebrannten Verunreinigungen, z. B. herabgetropfter Pizzakäse, ausgelaufener Obstkuchen

  Dauer ca. 3:17 Stunden
- **Verschmutzungsgrad 3** bei starken, über einen längeren Zeitraum eingebrannten Verunreinigungen verschiedener Lebensmittel und z. B. nach der Zubereitung von Brathähnchen

  Dauer ca. 4:17 Stunden

Ablauf eines Reinigungsvorgangs

HydroClean läuft in mehreren Phasen ab:

1. Vorbereitung
2. Reinigungsphase
3. Spülphase
4. Manuelle Nachreinigung
5. Trocknungsphase

Sie werden vom Dampfbackofen durch den gesamten Reinigungsvorgang geführt. Zur Vorbereitung werden Sie z. B. aufgefordert, das Zubehör aus dem Garraum zu nehmen und den Reiniger durch das Bodensieb einzufüllen.

Wenn alle Vorbereitungen abgeschlossen sind, startet die Reinigungsphase. Die Tür wird automatisch verriegelt. Der Reiniger wird mit Frischwasser gemischt und durch das Verteilerrad an der Garraumdecke im gesamten Garraum versprüht. Dieser Vorgang wiederholt sich mehrfach.

Bei einer Restzeit von ca. 1:20 Stunde beginnt die Spülphase. Verschmutzungs- und Reinigerreste werden aus dem Garraum gespült.

Die letzte Phase ist die Trocknungsphase. Sie beginnt bei einer Restzeit von ca. 30 Minuten. Um gröbere Verschmutzungsreste zu entfernen, muss der Garraum vor dem Start der Trocknungsphase mit einem feuchten Tuch ausgewischt werden.

Wenn Sie den Dampfbackofen ausschalten, wird der Reinigungsvorgang abgebrochen. Nach dem Wiedereinschalten führt der Dampfbackofen automatisch die Spül- und Trocknungsphase durch, um mögliche Reinigerrückstände zu entfernen. Eine normale Bedienung ist erst im Anschluss wieder möglich (siehe auch Kapitel "Probleme beheben", Abschnitt "Meldungen im Display").

Reinigungsvorgang vorbereiten und starten

- Wählen Sie Pflege ⓪.
- Wählen Sie HydroClean.
- Wählen Sie die Reinigungsstufe entsprechend des Verschmutzungsgrades.
- Bestätigen Sie mit *OK*.

Der Hinweis Bitte warten erscheint. Die Reinigung wird vorbereitet. Dies kann einige Minuten dauern. Sobald die Vorbereitung abgeschlossen ist, werden Sie aufgefordert, das Zubehör und die Aufnahmegitter zu entnehmen.

- Nehmen Sie sämtliches Zubehör aus dem Garraum heraus.
- Bauen Sie die Aufnahmegitter zusammen mit den FlexiClip-Vollauszügen (falls vorhanden) aus (siehe Kapitel "Aufnahmegitter reinigen").
- Bestätigen Sie mit *OK*.
- Klappen Sie den Oberhitze-/Grillheizkörper herunter (siehe Kapitel "Oberhitze-/Grillheizkörper herunterklappen").
- Entfernen Sie grobe Verschmutzungen aus dem Garraum und unterhalb des Bodensiebs.
  Achten Sie darauf, dass kein Schmutz in den Wasserablauf gelangt.
- Bestätigen Sie mit *OK*.
- Prüfen Sie, ob das Bodensieb eingesetzt ist.
- Füllen Sie den kompletten Inhalt 1 Flasche HydroCleaner durch das Bodensieb ein.
  Achten Sie darauf, dass der Reiniger nicht auf die Türscheibe oder -dichtung gelangt.
- Bestätigen Sie mit *OK*.
- Schließen Sie die Tür.

Der Reinigungsvorgang startet.

Die verbleibende Restzeit erscheint im Display.

Einige Sekunden nach dem Start wird die Tür automatisch verriegelt.

Tipp: Den ungefähren Zeitpunkt für die nächsten Aktionen, z. B. den Garraum feucht auswischen, können Sie sich über ℹ Info anzeigen lassen.

Vor dem Start der Trocknungsphase wird die Tür wieder entriegelt und Sie werden aufgefordert, den Garraum und die Türinnenseite feucht abzuwischen:

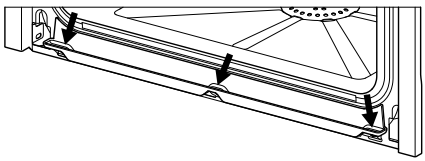
- Wischen Sie den Garraum (auch unterhalb des Bodensiebs) und die Türinnenseite gründlich mit einem sauberen, feuchten Microfaser- oder Schwammtuch ab.
- Bestätigen Sie mit *OK*.
- Um eine optimale Funktion des Dampfbackofens zu gewährleisten, kontrollieren Sie die Auffangrinne und entfernen Sie gegebenenfalls das Wasser.

⚠ Schäden durch austretendes Wasser.

Austretendes Wasser kann den Umbauschrank und den Fußboden beschädigen.

Wenn sich in der Auffangrinne einige Wassertropfen befinden, prüfen Sie, ob die Türdichtung korrekt sitzt. Drücken Sie die Türdichtung gegebenenfalls wieder so an, dass sie überall glatt und gleichmäßig eingepasst ist.

Unter sehr ungünstigen Umständen, kann es dazu kommen, dass sich in der Auffangrinne Wasser bis auf Höhe der Plateaus angesammelt hat:



Rufen Sie in diesem Fall den Miele Kundendienst.

- Klappen Sie den Oberhitze-/Grillheizkörper hoch (siehe Kapitel "Oberhitze-/Grillheizkörper herunterklappen").
- Bauen Sie die Aufnahmegitter ein (siehe Kapitel "Aufnahmegitter reinigen").
- Geben Sie das Zubehör in den Garraum.
- Bestätigen Sie mit *OK*.
- Schließen Sie die Tür.

Wenn die Restzeit abgelaufen ist, erscheint Fertig und ein Signal ertönt.

Reinigungsvorgang abschließen

- Wählen Sie Schließen.
- Schalten Sie den Dampfbackofen aus.

⚠ Verletzungsgefahr durch heiße Oberflächen.

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

Lassen Sie die Heizkörper, den Garraum und das Zubehör erst abkühlen, bevor Sie eventuelle Rückstände und Kalkablagerungen entfernen.

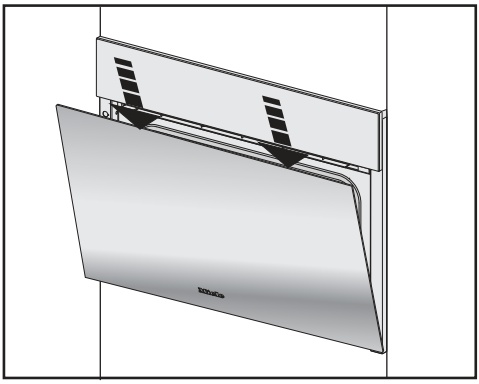
- Wenn der Garraum abgekühlt ist, entfernen Sie eventuell vorhandene Rückstände von der Türinnenseite, der Auffangrinne und der Türdichtung mit einem sauberen, feuchten Microfaser- oder Schwammtuch.

Tipp: Verfärbungen und Kalkablagerungen im Garraum können Sie mit einer verdünnten Essiglösung oder dem DGClean (siehe Kapitel "Nachkaufbares Zubehör") entfernen. Wischen Sie anschließend mit klarem Wasser nach.

- Trocknen Sie den Garraum und die Türinnenseite mit einem Tuch.
- Schließen Sie die Tür erst, wenn der Garraum vollständig trocken ist.

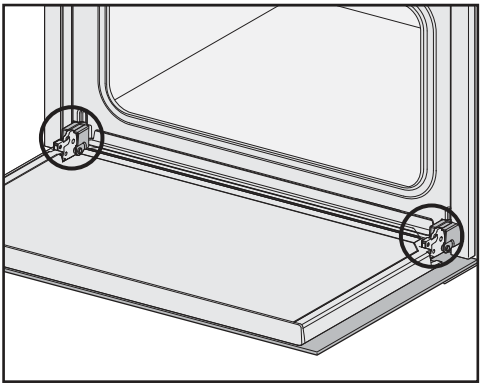
Tür ausbauen

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

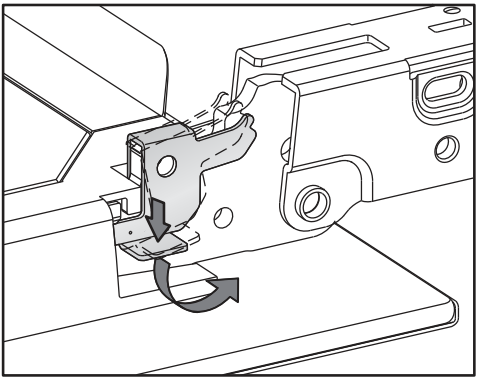


- Drücken Sie die Tür mit beiden Händen an der oberen Türkante einmal kurz nach unten.

Die Tür ist durch Halterungen mit den Türscharnieren verbunden. Bevor Sie die Tür von den Halterungen abziehen können, müssen Sie erst die Sperrbügel an beiden Türscharnieren entriegeln.



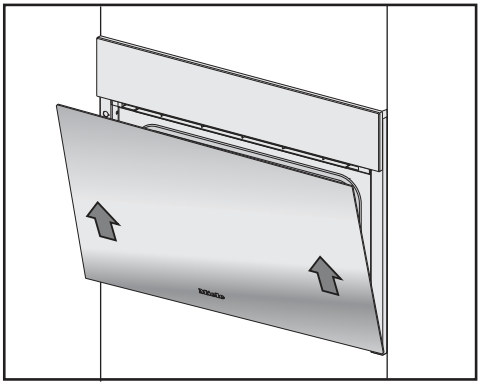
- Öffnen Sie die Tür vollständig.



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

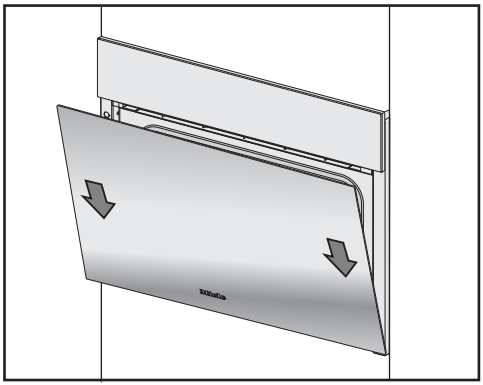
Der Dampfbackofen wird beschädigt, wenn Sie die Tür falsch ausbauen.
Ziehen Sie die Tür niemals waagerecht von den Halterungen, da diese an den Dampfbackofen zurückschlagen.

- Schließen Sie die Tür bis zum Anschlag.



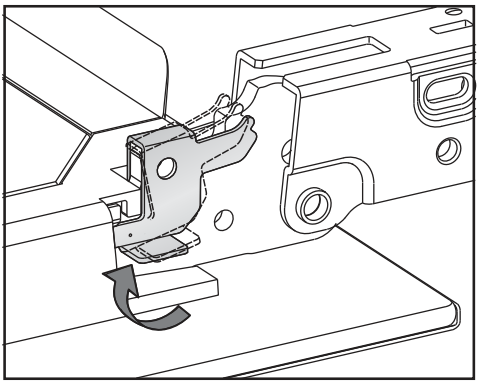
- Fassen Sie die Tür seitlich an und ziehen Sie sie gleichmäßig schräg nach oben von den Halterungen ab.
  Achten Sie darauf, dass die Tür dabei nicht verkantet.
- Legen Sie die Tür auf die vorbereitete Ablagefläche.

Tür einbauen



- Fassen Sie die Tür seitlich an und stecken Sie sie auf die Halterungen der Türscharniere.
  Achten Sie darauf, dass sie dabei nicht verkantet.
- Öffnen Sie die Tür vollständig.

Wenn die Sperrbügel nicht verriegelt sind, kann sich die Tür von den Halterungen lösen und beschädigt werden.
Verriegeln Sie die Sperrbügel unbedingt wieder.

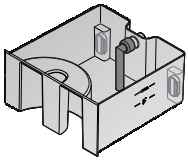


- Verriegeln Sie die Sperrbügel wieder, indem Sie sie an beiden Türscharnieren bis zum Anschlag in die Waagerechte drehen.

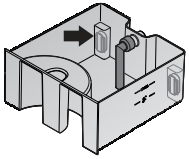
Sie können die meisten Störungen und Fehler selbst beheben. In vielen Fällen können Sie Zeit und Kosten sparen, da Sie nicht den Kundendienst kontaktieren müssen.

Unter www.miele.de/support/customer-assistance erhalten Sie zusätzliche Informationen zur selbstständigen Behebung von Störungen.

Meldungen im Display

Problem	Ursache und Behebung
F10	Der Ansaugschlauch im Wassertank ist nicht korrekt aufgesteckt oder nicht senkrecht. ■ Korrigieren Sie die Position des Ansaugschlauches: 
F11 F20	Die Ablaufschläuche sind verstopft. ■ Entkalken Sie den Dampfbackofen (siehe Kapitel „Reinigung und Pflege“, Abschnitt „Pflege“). ■ Erscheint die Fehlermeldung erneut, rufen Sie den Miele Kundendienst.
F32	Die Türverriegelung für die Reinigung mit HydroClean schließt nicht. ■ Schalten Sie den Dampfbackofen aus und wieder ein. ■ Erscheint die Fehlermeldung erneut, rufen Sie den Miele Kundendienst.
F55	Die maximale Betriebsdauer einer Betriebsart wurde überschritten und die Sicherheitsabschaltung hat ausgelöst. ■ Schalten Sie den Dampfbackofen aus und wieder ein. Der Dampfbackofen ist sofort wieder betriebsbereit.

Probleme beheben

Problem	Ursache und Behebung
F94	Der Wasserzulaufschlauch ist eingeklemmt oder geknickt. ■ Beseitigen Sie die Ursache und starten Sie den Betrieb erneut.
	Das Wasseranschlussventil ist nicht geöffnet. ■ Öffnen Sie das Wasseranschlussventil und starten Sie den Betrieb erneut.
	Ein oder beide Schwimmer im Wassertank klemmen.  ■ Stellen Sie die Leichtgängigkeit des Schwimmers / der Schwimmer wieder her. ■ Wird die Fehlermeldung trotz Beseitigung der Ursache(n) erneut angezeigt, rufen Sie den Miele Kundendienst.
F138	Der Dampfbackofen ist undicht. Wasser ist in die Bodenwanne gelaufen. ■ Schalten Sie den Dampfbackofen aus und wieder ein. ■ Erscheint die Fehlermeldung erneut, rufen Sie den Miele Kundendienst.
F190	Eine Störung des Wasserzulaufventils liegt vor. Diese Störung kann auftreten, wenn die Bedienblende während des Wasserzulaufs geöffnet oder geschlossen wird. ■ Bestätigen Sie mit OK und setzen Sie den Betrieb fort. ■ Erscheint die Fehlermeldung erneut, rufen Sie den Miele Kundendienst.

Problem	Ursache und Behebung
F196	Es ist eine Störung aufgetreten. ■ Schalten Sie den Dampfbackofen aus und wieder ein.
	Das Bodensieb im Garraumboden ist nicht eingesetzt. ■ Schalten Sie den Dampfbackofen aus. ■ Setzen Sie das Bodensieb ein. ■ Schalten Sie den Dampfbackofen wieder ein.
	Der Wasserablaufschlauch ist geknickt, aufgerollt oder in Schlaufen verlegt. ■ Schalten Sie den Dampfbackofen aus. ■ Prüfen Sie die Verlegung des Wasserablaufschlauchs und korrigieren Sie sie gegebenenfalls. Der Wasserablaufschlauch darf nicht geknickt, aufgerollt oder in Schlaufen verlegt werden, sondern muss im Sockelbereich auf dem Boden ausgelegt werden. ■ Erscheint die Fehlermeldung nach dem Einschalten erneut, rufen Sie den Miele Kundendienst.
Nach dem Einschalten erscheint die Meldung „HydroClean“ wird fortgeführt.	Der Reinigungsvorgang wurde durch einen Stromausfall oder Ausschalten abgebrochen. Nach dem Wiedereinschalten führt der Dampfbackofen automatisch die Spül- und Trocknungsphase durch, um mögliche Reinigerrückstände zu entfernen. Dieser Vorgang dauert ca. 1:30 Stunde. Nach einem Abbruch während der Trocknungsphase dauert der Vorgang ca. 30 Minuten. Eine normale Bedienung des Dampfbackofens ist erst im Anschluss wieder möglich. ■ Folgen Sie den Anweisungen im Display. Beachten Sie, dass das Reinigungsergebnis nicht optimal ist.
Im Display wird eine in dieser Tabelle nicht aufgeführte Meldung angezeigt.	In der Elektronik ist ein Fehler aufgetreten. ■ Unterbrechen Sie die Stromversorgung des Dampfbackofens für ca. 1 Minute. ■ Falls nach dem Wiederherstellen der Stromversorgung das Problem weiterhin besteht, rufen Sie den Miele Kundendienst.

Probleme beheben

Unerwartetes Verhalten

Problem	Ursache und Behebung
Der Garraum wird nicht heiß.	Die Messeschaltung ist aktiviert. Der Dampfbackofen 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.
Der Dampfbackofen wechselt nach einem Umzug nicht mehr von der Aufheiz- in die Garphase.	Die Siedetemperatur des Wassers hat sich geändert, da sich der neue Aufstellort um mindestens 300 Höhenmeter von dem alten unterscheidet. ■ Führen Sie zum Anpassen der Siedetemperatur einen Entkalkungsvorgang durch (siehe Kapitel „Reinigung und Pflege“, Abschnitt „Pflege“).
Während des Betriebes tritt ungewöhnlich viel Dampf oder Dampf an anderen Stellen als gewohnt aus.	Die Tür ist nicht richtig geschlossen. ■ Schließen Sie die Tür.
	Die Türdichtung sitzt nicht korrekt. ■ Drücken Sie die Türdichtung wieder so an, dass sie überall glatt und gleichmäßig eingepasst ist.
	Die Türdichtung weist Beschädigungen auf, z. B. Risse. ■ Rufen Sie zum Austausch der Türdichtung den Miele Kundendienst. ■ Führen Sie bis zum Austausch keine Garvorgänge mit Dampf und keine Reinigung mit HydroClean durch.
Während der Reinigung mit HydroClean **hat sich in der Auffangrinne Wasser bis auf Höhe der Plateaus angesammelt.**	Der Dampfbackofen ist undicht. ■ Entfernen Sie das Wasser und führen Sie den Reinigungsvorgang gegebenenfalls noch bis zum Ende durch. ■ Rufen Sie den Miele Kundendienst.
Die Funktionen Start um **und** Fertig um **werden nicht aufgeführt.**	Die Temperatur im Garraum ist zu hoch, z. B. nach Ende eines Garvorgangs. ■ Öffnen Sie die Tür und lassen Sie den Garraum abkühlen.
	Bei den Pflegeprogrammen werden diese Funktionen generell nicht angeboten.

Problem	Ursache und Behebung
Die Sensortasten oder der Annäherungssensor reagieren nicht.	Sie haben die Einstellung Display	QuickTouch	Aus gewählt. Dadurch reagieren die Sensortasten und der Annäherungssensor bei ausgeschaltetem Dampfbackofen nicht. ■ Sobald Sie den Dampfbackofen einschalten, reagieren die Sensortasten und der Annäherungssensor. Wenn Sie wollen, dass die Sensortasten und der Annäherungssensor immer auch bei ausgeschaltetem Dampfbackofen reagieren, wählen Sie die Einstellung Display	QuickTouch	Ein.
	Die Einstellungen für den Annäherungssensor sind ausgeschaltet. ■ Ändern Sie die Einstellungen für den Annäherungssensor über Einstellungen	Annäherungssensor.
	Der Annäherungssensor ist defekt. ■ Rufen Sie den Miele Kundendienst.
	Der Dampfbackofen ist nicht an das Elektronetz angeschlossen. ■ Prüfen Sie, ob der Netzstecker des Dampfbackofens in der Steckdose steckt. ■ Prüfen Sie, ob die Sicherung der Elektroinstallation ausgelöst hat. Rufen Sie eine Elektrofachkraft oder den Miele Kundendienst.
	Wenn auch das Display nicht reagiert, liegt ein Problem in der Steuerung vor. ■ Berühren Sie die Taste Ein/Aus ⏻, bis sich das Display ausschaltet und der Dampfbackofen neu gestartet wird.
Die Sensortaste blinkt, wenn Sie den Dampfbackofen einschalten.	Sie haben Ihren Dampfbackofen bisher nicht in ein WLAN-Netzwerk eingebunden. Die Sensortaste blinkt, um Ihnen zu signalisieren, dass Sie den Dampfbackofen einfach über diese Sensortaste vernetzen können. Nach mehrmaligem Ein- und Ausschalten des Dampfbackofens blinkt die Sensortaste nicht mehr, die Vernetzungsfunktion ist aber weiterhin aktiv.

Probleme beheben

Geräusche

Problem	Ursache und Behebung
Während des Betriebes und nach Ausschalten des Dampfbackofens 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.
Nach dem Ausschalten ist noch ein Gebläsegeräusch zu hören.	Das Gebläse läuft nach. Der Dampfbackofen ist mit einem Gebläse ausgestattet, das die Wrasen vom Garraum nach außen leitet. Das Gebläse läuft auch nach Ausschalten des Dampfbackofens weiter. Das Gebläse schaltet nach einiger Zeit automatisch aus.

Nicht zufriedenstellendes Ergebnis

Problem	Ursache und Behebung
Der Kuchen/das Gebäck ist nach der im Rezept angegebenen Zeit noch nicht gar.	Die eingestellte Temperatur stimmt mit der im Rezept angegebenen nicht überein. ■ Ändern Sie die Temperatur.
	Sie haben das Rezept geändert. Beispielsweise wird durch die Zugabe von mehr Flüssigkeit oder mehr Eiern die Garzeit verlängert. ■ Passen Sie Temperatur und/oder Garzeit an das geänderte Rezept an.
Der Kuchen/das Gebäck weist einen großen Bräunungsunterschied auf.	Die Temperatur war zu hoch eingestellt.
	Es wurde auf mehr als zwei Ebenen gebacken. ■ Benutzen Sie zum Backen maximal zwei Ebenen.
Nach der Reinigung mit HydroClean **sind noch Verschmutzungen im Garraum.**	Die Reinigungsstufe wurde zu niedrig gewählt. ■ Starten Sie HydroClean bei Bedarf erneut mit einer höheren Reinigungsstufe.
	Der Garraum wurde vor dem Start der Trocknungsphase gar nicht oder nur oberflächlich ausgewischt. ■ Starten Sie HydroClean bei Bedarf erneut. ■ Wenn die entsprechende Aufforderung im Display erscheint, wischen Sie den Garraum gründlich mit einem feuchten Tuch aus.

Allgemeine Probleme oder technische Störungen

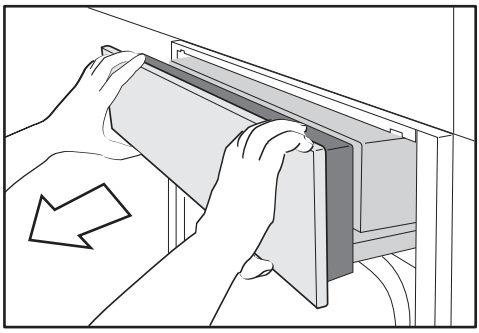
Problem	Ursache und Behebung
Der Dampfbackofen lässt sich nicht einschalten.	Die Sicherung ist herausgesprungen. ■ Aktivieren Sie die Sicherung (Mindestabsicherung siehe Typenschild).
	Es ist unter Umständen eine technische Störung aufgetreten. ■ Trennen Sie den Dampfbackofen für ca. 1 Minute vom Elektronetz, indem Sie – den Schalter der betreffenden Sicherung ausschalten/die Schmelzsicherung ganz herausdrehen oder – den FI-Schutzschalter (Fehlerstromschutzschalter) ausschalten. ■ Falls Sie nach dem Wiedereinschalten/Wiedereindrehen der Sicherung oder des FI-Schutzschalters den Dampfbackofen noch immer nicht in Betrieb nehmen können, rufen Sie eine Elektrofachkraft oder den Miele Kundendienst.
Die Garraumbeleuchtung funktioniert nicht.	Das Leuchtmittel ist defekt. ■ Fordern Sie den Kundendienst an, wenn das Leuchtmittel ausgetauscht werden soll.
Die Bedienblende öffnet/schließt trotz mehrfacher Betätigung der Sensortaste nicht automatisch.	Im Schwenkbereich der Bedienblende befindet sich ein Gegenstand. ■ Entfernen Sie den Gegenstand.
	Der Klemmschutz reagiert sehr empfindlich, deshalb kann es gelegentlich vorkommen, dass sich die Bedienblende nicht öffnet bzw. schließt. ■ Öffnen/Schließen Sie die Bedienblende manuell (siehe Kapitelende). ■ Tritt das Problem sehr häufig auf, rufen Sie den Miele Kundendienst.

Probleme beheben

Problem	Ursache und Behebung
Sie können die Tür nicht mit der Sensortaste öffnen.	Sie haben die Einstellung Display | QuickTouch | Aus gewählt. Dadurch reagiert die Sensortaste bei ausgeschaltetem Dampfbackofen nicht. ■ Sobald Sie den Dampfbackofen einschalten, reagieren die Sensortasten. Wenn Sie wollen, dass die Sensortasten immer auch bei ausgeschaltetem Dampfbackofen reagieren, wählen Sie die Einstellung Display | QuickTouch | Ein.
	Es ist unter Umständen eine technische Störung aufgetreten. ■ Wenn Sie die Tür öffnen müssen, weil sich z. B. noch Gargut im Garraum befindet, öffnen Sie die Tür manuell (siehe Kapitelende). ■ Tritt das Problem erneut auf, rufen Sie den Miele Kundendienst.
Der HydroCleaner (Reiniger) wurde in den Wassertank gefüllt.	Die Anweisungen im Display wurden nicht beachtet. Um ein optimales Reinigungsergebnis zu erzielen, sind die einzelnen Schritte des Reinigungsprozesses aufeinander abgestimmt. Folgen Sie immer den Anweisungen im Display (siehe auch Kapitel „Reinigung und Pflege“, Abschnitt „Pflege“). Wenn der Reinigungsvorgang mit HydroClean noch nicht gestartet ist: ■ Schalten Sie den Dampfbackofen aus, um den Reinigungsvorgang abzubrechen. ■ Leeren Sie den Wassertank und spülen Sie ihn gründlich aus. ■ Starten Sie HydroClean erneut. Wenn der Reinigungsvorgang mit HydroClean bereits durchgeführt wurde: In der Spülphase wird das gesamte System mehrfach mit Frischwasser gespült. Nach Abschluss des Reinigungsvorgangs sind alle Reinigerrückstände entfernt. ■ Starten Sie bei Bedarf HydroClean erneut.

Bedienblende manuell öffnen

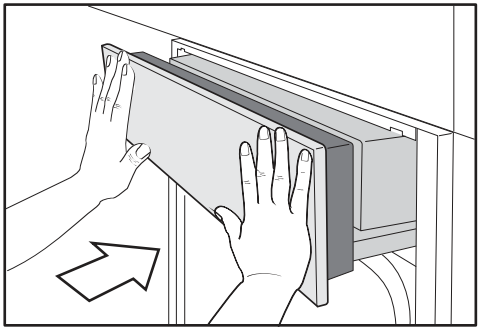
- Öffnen Sie vorsichtig die Tür.



- Fassen Sie die Bedienblende oben und unten.
- Ziehen Sie die Bedienblende erst nach vorn heraus.
- Drücken Sie die Bedienblende vorsichtig nach oben.

Bedienblende manuell schließen

- Fassen Sie die Bedienblende oben und unten.
- Drücken Sie die Bedienblende vorsichtig nach unten.

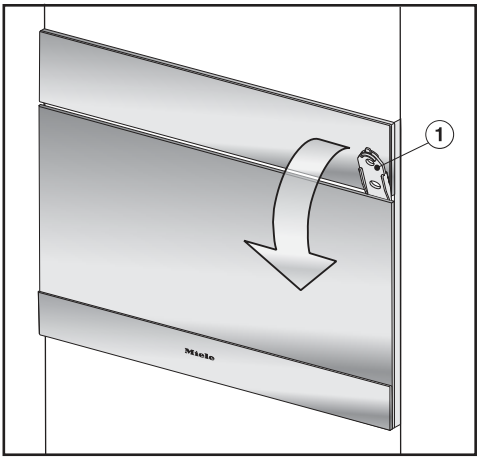


- Schieben Sie die Bedienblende ein.

Tür manuell öffnen

⚠ Verletzungsgefahr durch heiße Oberflächen.
Die Türscheibe kann heiß sein. Sie können sich an der Türscheibe verbrennen.
Ziehen Sie Topfhandschuhe beim Öffnen der heißen Tür an.

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



- Stecken Sie den mitgelieferten Öffner ① an der rechten Seite ca. 3 cm in den Spalt zwischen Tür und Bedienblende und ziehen Sie die Tür nach vorne auf.

⚠ Verletzungsgefahr durch heiße Oberflächen und heißes Gargut.

Der Dampfbackofen wird im Betrieb heiß. Sie können sich an Heizkörpern, Garraum, Aufnahmegittern, Zubehör, Gargut und der Türscheibe verbrennen.

Ziehen Sie Topfhandschuhe an beim Herausnehmen von heißem Gargut, bei Arbeiten im heißen Garraum sowie beim Schließen der heißen Tür.

Unter www.miele.com/service erhalten Sie Informationen zur selbstständigen Behebung von Störungen und zu Miele Ersatzteilen.

Kontakt bei Störungen

Bei Störungen, die Sie nicht selbst beheben können, benachrichtigen Sie z. B. Ihren Miele Fachhändler oder den Miele Kundendienst.

Den Miele Kundendienst können Sie online unter www.miele.com/service buchen.

Die Kontaktdaten des Miele Kundendienstes finden Sie am Ende dieses Dokumentes.

Der Kundendienst benötigt die Modellkennung und die Fabrikationsnummer (Fabr./SN/Nr.). Beide Angaben finden Sie auf dem Typenschild.

Im eingebauten Zustand finden Sie die Modellkennung und die Fabrikationsnummer auf dem kleinen Schild oben auf der geöffneten Bedienblende.

Garantie

Die Garantiezeit beträgt 2 Jahre.

Weitere Informationen entnehmen Sie den mitgelieferten Garantiebedingungen.

Sicherheitshinweise zum Einbau

⚠ Schäden durch unsachgemäßen Einbau.

Durch unsachgemäßen Einbau kann der Dampfbackofen beschädigt werden.

Lassen Sie den Dampfbackofen nur von einer qualifizierten Fachkraft einbauen.

▶ Die Anschlussdaten (Frequenz und Spannung) auf dem Typenschild des Dampfbackofens müssen unbedingt mit denen des Elektronetzes übereinstimmen, damit keine Schäden am Dampfbackofen 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 Dampfbackofen nicht damit an das Elektronetz an.

▶ Achten Sie darauf, dass die Steckdose nach Einbau des Dampfbackofens leicht zugänglich ist.

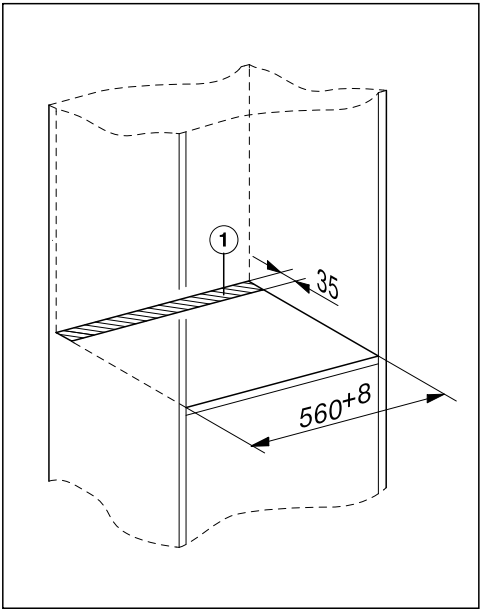
▶ Der Dampfbackofen muss so platziert werden, dass der Inhalt des Garbehälters in der obersten Einschubebene eingesehen werden kann. Nur so können Verletzungen durch Überschwappen von heißem Gargut vermieden werden.

Hinweise zum Einbau

Alle Maße sind in mm angegeben.

Ausschnitt für die Verlegung der Wasserschläuche

Um Wasserschäden durch beschädigte Anschlussschläuche zu vermeiden, muss ein Ausschnitt im Zwischenboden des Umbauschrankes erstellt werden.

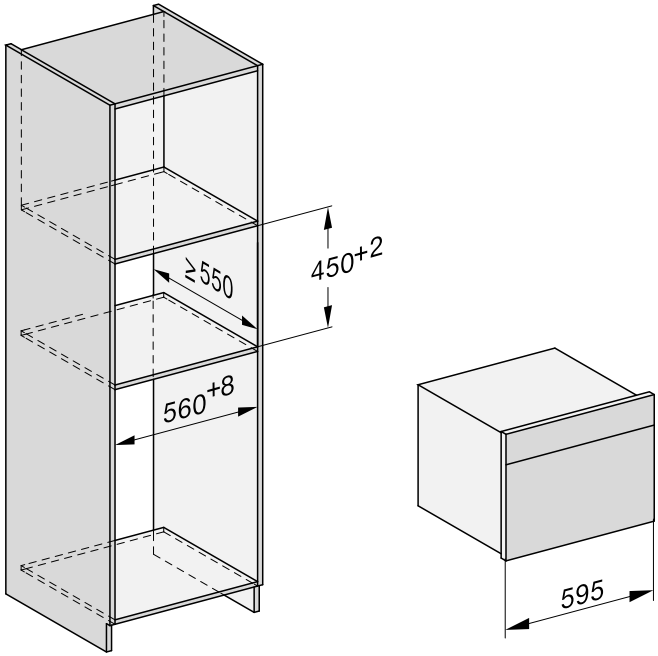


- Erstellen Sie einen Ausschnitt ① im Zwischenboden, auf den der Dampfbackofen gestellt wird.

Einbaumaße

Einbau in einen Hochschrank

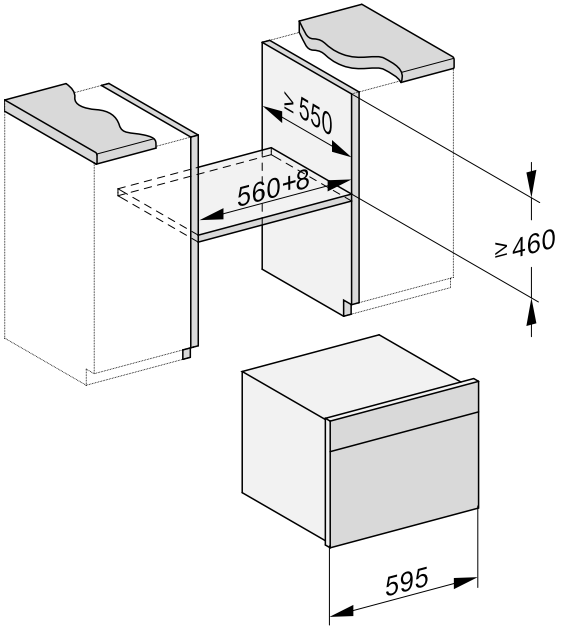
Hinter der Einbaunische darf keine Schrankrückwand vorhanden sein.



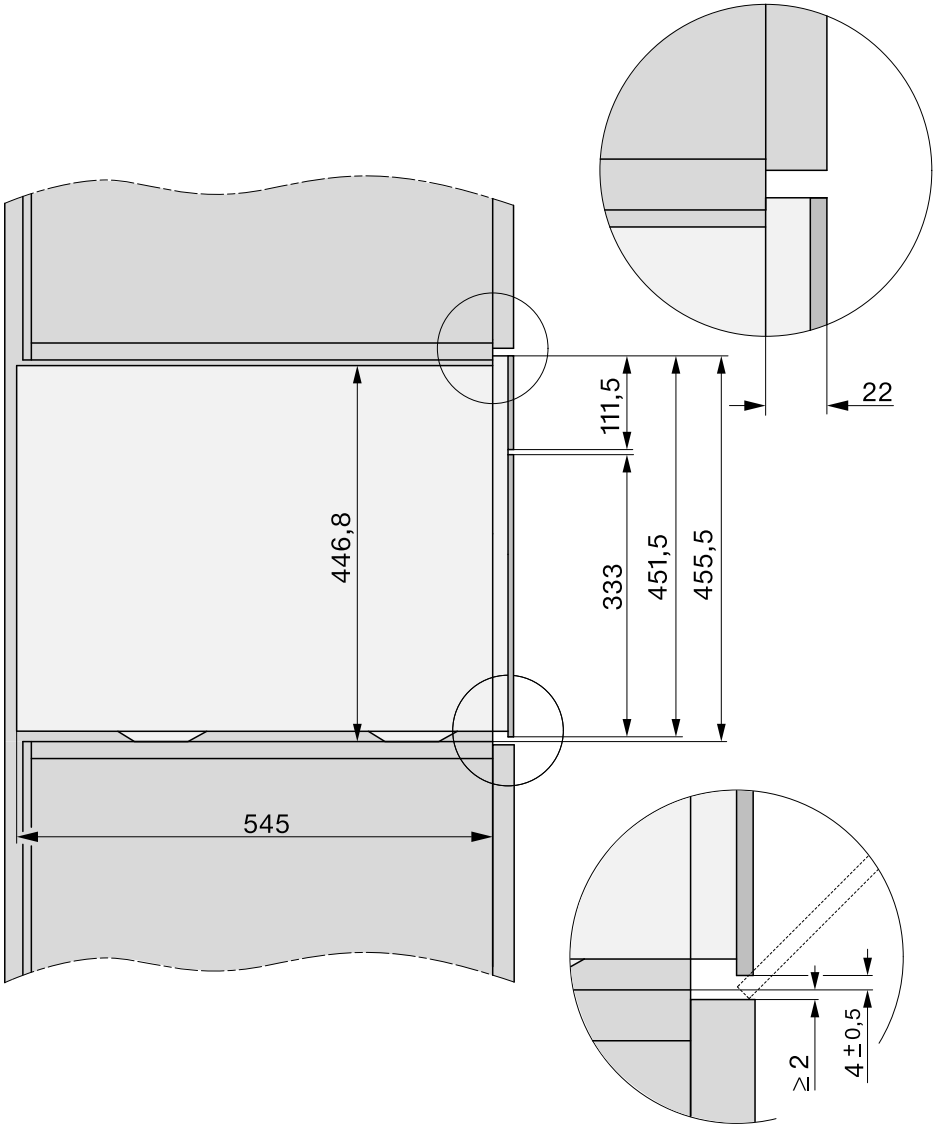
Einbau in einen Unterschrank

Hinter der Einbaunische darf keine Schrankrückwand vorhanden sein.

Wenn der Dampfbackofen unter einem Elektro- oder Induktionskochfeld eingebaut werden soll, beachten Sie die Hinweise zum Einbau des Kochfeldes sowie die Einbauhöhe des Kochfeldes.

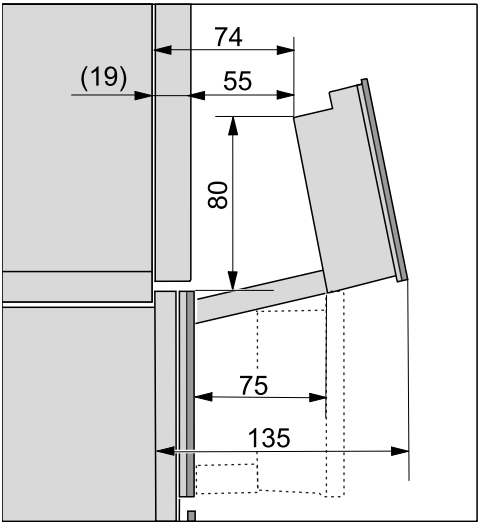


Seitenansicht

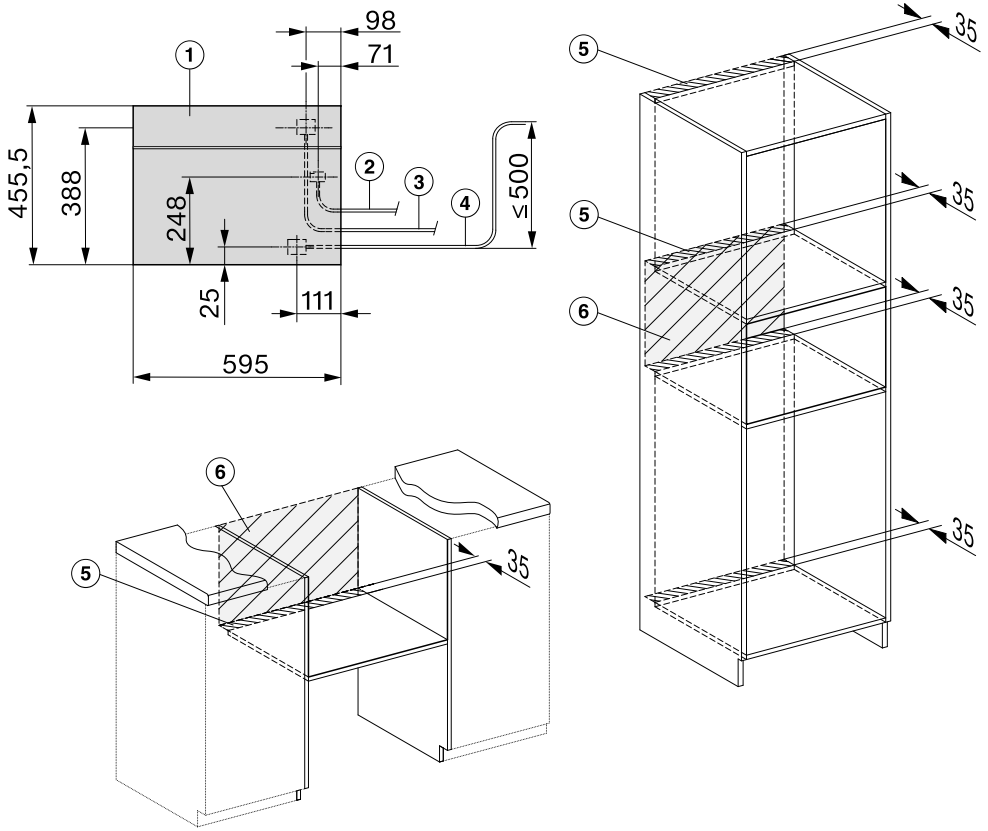


Schwenkbereich der Bedienblende

Im Schwenkbereich der Bedienblende darf sich kein Gegenstand (z. B. Türgriff) befinden, der das Öffnen und Schließen der Bedienblende behindern kann.



Anschlüsse und Belüftung



① Ansicht von vorn

② Netzanschlussleitung, L = 2.000 mm

③ Wasserzulaufschlauch (Edelstahl), L = 2.000 mm

④ Wasserablaufschlauch (Kunststoff), L = 3.000 mm
Das aufsteigende Ende des Wasserablaufschlauches bis zum Anschluss an den Siphon darf nicht höher als 500 mm sein

⑤ Lüftungsausschnitt min. 180 cm^2

⑥ Kein Anschluss in diesem Bereich

Dampfbackofen einbauen

Bevor Sie den Dampfbackofen einbauen und anschließen, lesen Sie unbedingt das Kapitel „Installation“, Abschnitte „Frischwasseranschluss“ und “Wasserablauf“.

- Schließen Sie die Netzanschlussleitung am Dampfbackofen an.
- Führen Sie den Wasserzulauf- und -ablaufschlauch durch den Ausschnitt im Zwischenboden unterhalb der Einbaunische.

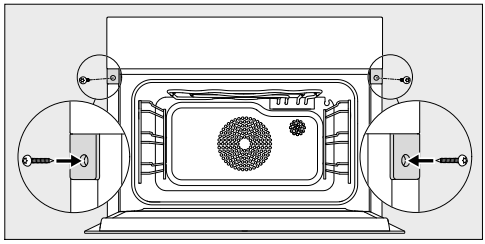
Verwenden Sie zum Tragen die Griffe seitlich am Gehäuse.

Der Dampferzeuger arbeitet nicht fehlerfrei, wenn der Dampfbackofen nicht waagerecht steht.
Eine Abweichung von der Waagerechten darf maximal 2° betragen.

- Schieben Sie den Dampfbackofen in die Einbaunische und richten Sie ihn aus. Achten Sie darauf, dass die Netzanschlussleitung und die Wasserschläuche nicht eingeklemmt oder beschädigt werden.

Ein zu langer Wasserablaufschlauch darf nicht geknickt, aufgerollt oder in Schlaufen verlegt werden, sondern muss im Sockelbereich auf dem Boden ausgelegt werden.

- Öffnen Sie die Tür.



- Befestigen Sie den Dampfbackofen mit den mitgelieferten Holzschrauben (3,5 x 25 mm) an den Seitenwänden des Schrankes.
- Schließen Sie den Dampfbackofen an Wasserzulauf und -ablauf an (siehe Kapitel „Installation“, Abschnitte „Frischwasseranschluss“ und “Wasserablauf“).
- Schließen Sie den Dampfbackofen an das Elektronetz an.
- Überprüfen Sie alle Funktionen des Dampfbackofens anhand der Gebrauchsanweisung.

Frischwasseranschluss

⚠ Verletzungs- und Beschädigungsgefahr durch unsachgemäßes Anschließen.
Ein unsachgemäßes Anschließen kann Personen verletzen und/oder Sachschäden verursachen.
Der Frischwasseranschluss darf nur von qualifizierten Fachkräften ausgeführt werden.

⚠ Gesundheitsgefährdung und Beschädigungsgefahr durch verunreinigtes Wasser.
Die Qualität des einlaufenden Wassers muss der Trinkwasserverordnung des jeweiligen Landes entsprechen, in dem der Dampfbackofen betrieben wird.
Schließen Sie den Dampfbackofen an Trinkwasser an.

Der Anschluss an die Wasserversorgung muss nach den gültigen Vorschriften des jeweiligen Landes erfolgen. Ebenso müssen alle Geräte und Vorrichtungen, die für die Wasserzuführung zum Dampfbackofen verwendet werden, den gültigen Vorschriften des jeweiligen Landes entsprechen.

Der Dampfbackofen entspricht den Anforderungen der IEC 61770 und EN 61770.

Der Dampfbackofen darf ausschließlich an eine Kaltwasserleitung angeschlossen werden.

Wenn eine hauseigene Anlage zur Vollentsalzung des Wassers (z. B. Umkehrosmoseanlage) verwendet wird, muss darauf geachtet werden, dass die elektrische Leitfähigkeit des Wassers nicht unter 100 µS/cm sinkt.

⚠ Wasserschäden durch Verschmutzungen.
Verschmutzungen in der Wasserleitung können sich im Ventil des Dampfbackofens ablagern. Das Ventil schließt nicht mehr und Wasser läuft aus.
Spülen Sie die Wasserleitungen bevor der Dampfbackofen angeschlossen wird, oder wenn Arbeiten an der Wasserleitung durchgeführt wurden.

Ein Rückflussverhinderer ist nicht erforderlich, denn der Dampfbackofen entspricht den gültigen DIN-Normen.

Der Wasseranschlussdruck muss zwischen 100 kPa (1 bar) und 600 kPa (6 bar) liegen. Wenn der Druck höher als 600 kPa ist, bauen Sie ein Druckminderventil ein.

Zwischen dem Edelstahlschlauch und dem Hauswasseranschluss muss ein Absperrhahn vorhanden sein, um im Bedarfsfall die Wasserzuführung unterbrechen zu können. Achten Sie darauf, dass der Absperrhahn leicht zugänglich ist, wenn der Dampfbackofen eingebaut ist.

Edelstahlschlauch am Dampfbackofen befestigen

Verwenden Sie ausschließlich den mitgelieferten Edelstahlschlauch. Der Edelstahlschlauch darf nicht gekürzt, verlängert oder durch einen anderen Schlauch ersetzt werden.

Alte oder bereits benutzte Schläuche dürfen nicht an den Dampfbackofen angeschlossen werden.

Tauschen Sie einen defekten Edelstahlschlauch nur durch ein Miele Originalersatzteil aus. Sie erhalten den lebensmittelgeeigneten Edelstahlschlauch im Miele Webshop, über den Miele Kundendienst oder bei ihrem Miele Fachhändler.

Der mitgelieferte Edelstahlschlauch hat eine Länge von 2,0 m.

- Entfernen Sie die Abdeckkappe vom Frischwasseranschluss an der Rückseite des Dampfbackofens.
- Nehmen Sie die **abgewinkelte** Seite des Edelstahlschlauchs und kontrollieren Sie, ob ein Dichtungsring vorhanden ist. Setzen Sie diesen gegebenenfalls ein.
- Drehen Sie die Überwurfmutter des Edelstahlschlauchs auf das Gewinde des Frischwasseranschlusses.
- Achten Sie auf einen festen und dichten Sitz der Verschraubung.

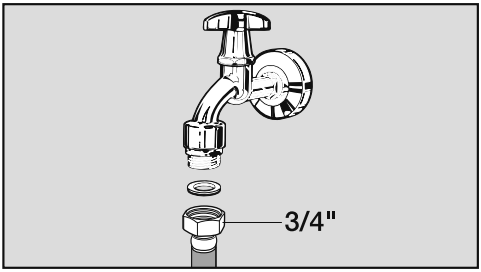
Wasserzuführung anschließen

⚠ Trennen Sie den Dampfbackofen vom Elektronetz, bevor Sie das Gerät an die Wasserleitung anschließen.
Sperren Sie die Wasserversorgung ab, bevor Sie den Dampfbackofen an die Wasserleitung anschließen.

Achten Sie darauf, dass der Absperrhahn auch im eingebauten Zustand des Dampfbackofens zugänglich ist.

Um den Dampfbackofen an die Wasserzuführung anzuschließen, ist ein Wasserhahn mit 3/4"-Anschlussgewinde erforderlich.

- Kontrollieren Sie, ob ein Dichtungsring vorhanden ist. Setzen Sie gegebenenfalls diesen ein.



- Schließen Sie den Edelstahlschlauch an den Absperrhahn an.
- Achten Sie auf einen festen Sitz der Verschraubung.
- Öffnen Sie langsam den Absperrhahn der Wasserzuführung und prüfen Sie, ob der Frischwasseranschluss dicht ist.
  Korrigieren Sie gegebenenfalls den Sitz der Dichtung und die Verschraubung.

Wasserablauf

Verwenden Sie ausschließlich den mitgelieferten Wasserablaufschlauch. Der Wasserablaufschlauch darf nicht gekürzt, verlängert oder durch einen anderen Schlauch ersetzt werden.

Alte oder bereits benutzte Schläuche dürfen nicht an den Dampfbackofen angeschlossen werden.

Tauschen Sie einen defekten Wasserablaufschlauch nur durch ein Miele Originalersatzteil aus. Sie erhalten den Wasserablaufschlauch im Miele Webshop, über den Miele Kundendienst oder bei ihrem Miele Fachhändler.

Damit ein vollständiges Ablaufen des Abwassers gewährleistet ist, darf der Abwassersiphon nicht höher verlegt werden als der Abwasseranschluss am Dampfbackofen.

Das aufsteigende Ende des Wasserablaufschlauches bis zum Anschluss an den Siphon darf nicht höher als 500 mm sein.

Der mitgelieferte Wasserablaufschlauch hat eine Länge von 3,0 m.

Bei Bedarf ist ein Wasserablaufschlauch in anderer Länge im Miele Webshop, beim Miele Kundendienst oder bei ihrem Miele Fachhändler erhältlich.

Der Wasserablauf kann an einen

- Auf- oder Unterputzsiphon mit festem Schlauchanschluss angeschlossen werden
- an den Geräteanschluss des Spülensiphons angeschlossen werden

Die Abwassertemperatur beträgt 70 °C.

Wasserablauf anschließen

- Schließen Sie den Wasserablaufschlauch mit der Schlauchtülle am Siphon an.
- Befestigen Sie den Wasserablaufschlauch mit der Schlauchschelle.

Elektroanschluss

Der Dampfbackofen ist serienmäßig „steckerfertig“ für den Anschluss an eine Schutzkontakt-Steckdose ausgerüstet.

Stellen Sie den Dampfbackofen so auf, dass die Steckdose frei zugänglich ist. Wenn die Steckdose nicht frei zugänglich ist, dann stellen Sie sicher, dass installationsseitig eine Trennvorrichtung für jeden Pol vorhanden ist.

⚠ Brandgefahr durch Überhitzung.
Der Betrieb des Dampfbackofens an Mehrfachsteckdosen und Verlängerungskabeln kann zu einer Überlastung der Kabel führen.
Verwenden Sie aus Sicherheitsgründen keine Mehrfachsteckdosen und Verlängerungskabel.

Die Elektroanlage muss nach VDE 0100 ausgeführt sein.

Aus Sicherheitsgründen empfehlen wir die Verwendung eines Fehlerstrom-Schutzschalters (RCD) des Typs  in der zugeordneten Hausinstallation für den elektrischen Anschluss des Dampfbackofens.

Eine beschädigte Netzanschlussleitung darf nur durch eine spezielle Netzanschlussleitung vom gleichen Typ ersetzt werden (erhältlich beim Miele Kundendienst). Aus Sicherheitsgründen darf der Austausch nur von einer qualifizierten Fachkraft oder vom Miele Kundendienst vorgenommen werden.

Über die Nennaufnahme und die entsprechende Absicherung gibt diese Gebrauchsanweisung oder das Typenschild Auskunft. Vergleichen Sie diese Angaben mit den Daten des Elektroanschlusses vor Ort.
Fragen Sie im Zweifelsfall eine Elektrofachkraft.

Der zeitweise oder dauerhafte Betrieb an einer autarken oder nicht netzsynchronen Energieversorgungsanlage (wie z. B. Inselnetze, Back-up-Systeme) ist möglich. Voraussetzung für den Betrieb ist, dass die Energieversorgungsanlage die Vorgaben der EN 50160 oder vergleichbar einhält.
Die in der Hausinstallation und in diesem Miele Produkt vorgesehenen Schutzmaßnahmen müssen auch im Inselbetrieb oder im nicht netzsynchronen Betrieb in ihrer Funktion und Arbeitsweise sichergestellt sein oder durch gleichwertige Maßnahmen in der Installation ersetzt werden. Wie beispielsweise in der aktuellen Veröffentlichung der VDE-AR-E 2510-2 beschrieben.

Angaben für Prüfinstitute

Prüfspeisen nach EN 60350-1 (Dampfgarbetriebsarten)

Prüfspeise	Garbehälter	Menge [g]	3 1	▭	[1] [°C]	[min]
Dampfnachschub						
Brokkoli (8.1)	1x DGGL 12	max.	2	Dampfgaren	100	3
Dampfverteilung						
Brokkoli (8.2)	1x DGGL 20	300	2	Dampfgaren	100	3
Gerätekapazität						
Erbsen (8.3)	2x DGGL 12	jeweils 1500	1, 2	Eco-Dampfgaren	100	–[2]

3 1 Ebene, ▭ Betriebsart, Temperatur, Garzeit
Dampfgaren, Eco-Dampfgaren

[1] Schieben Sie die Prüfspeise in den kalten Garraum (bevor die Aufheizphase beginnt).

[2] Der Test ist beendet, wenn die Temperatur an der kältesten Stelle 85 °C beträgt.

Prüfspeisen Menügaren[1] (Betriebsart Dampfgaren)

Prüfspeise	Garbehälter	Menge [g]	3 2 1	[°C]	Höhe [cm]	[min]
Kartoffeln, festkochend, geviertelt[3]	1x DGGL 20	800	3	100	–	17
Lachsfilet, tiefgefroren, nicht angetaut	1x DGGL 20	4 x 150	1	100	< 2,5 ≥ 2,5 ≤ 3,2 > 3,2	9 10 11
Brokkoliröschen	1x DGGL 20	600	2	100	–	4

3 1 Ebene, Temperatur, Garzeit

[1] Vorgehensweise siehe Kapitel „Dampfgaren“, Abschnitt „Menügaren – manuell“.

[2] Schieben Sie das Universalblech in Ebene 1.

[3] Schieben Sie die 1. Prüfspeise (Kartoffeln) in den kalten Garraum (bevor die Aufheizphase beginnt).

Prüfspeisen nach EN 60350-1 (Backofenbetriebsarten)

Prüfspeise	Zubehör	3 / 1		[°C]	2 [min]		vorheizen
Spritzgebäck (7.5.2)	1 Backblech	2	Heißluft plus	140	34–36 (35)	nein	nein
	2 Backbleche	1	Heißluft plus	140	39–41 (40)	nein	nein
		3[1]			36–38 (37)		
	1 Backblech	2	Ober-/Unterhitze	140	29-31 (29)	ja	ja
Small cakes (7.5.3)	1 Backblech	2	Kuchen spezial	150	34–37 (34)	ja	nein
	2 Backbleche	1, 2	Kuchen spezial	140	43-46 (44)	ja	nein
Wasserbiskuit (7.6.1)	1 Springform 26 cm (auf Rost)	2	Ober-/Unterhitze	160	30	ja	ja
Apfelkuchen (7.6.2)	1 Springform 20 cm (auf Rost)	2	Heißluft plus	160	95–105 (100)	nein	nein
	2 Springformen 20 cm (auf Rost)	2	Ober-/Unterhitze	160	85–95 (85)	ja	ja
Toast (industriell hergestelltes Weißbrot) (9.2)	Rost	2	Grill groß	Stufe 3	4,5	nein	5,5 Min.
Burger (9.3)	Rost	3	Grill groß	Stufe 3	1. Seite: 10 2. Seite: 6	nein	10 Min.
	Universalblech	2					

3 / 1 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.

Angaben für Prüfinstitute

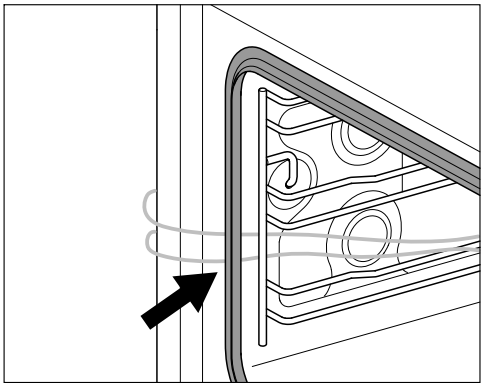
Energieeffizienzklasse nach EN 60350-1

Die Ermittlung der Energieeffizienzklasse erfolgt nach EN 60350-1.

Energieeffizienzklasse: A+

Beachten Sie nachfolgende Hinweise bei der Durchführung der Messung:

- Die Messung erfolgt in der Betriebsart Eco-Heißluft.
- Wählen Sie die Einstellung Beleuchtung | „Ein“ für 15 Sekunden (siehe Kapitel „Einstellungen“, Abschnitt „Beleuchtung“).
- Wählen Sie die Einstellung Annäherungssensor | Licht einschalten | Aus (siehe Kapitel „Einstellungen“, Abschnitt „Annäherungssensor“).
- Während der Messung befindet sich nur das für die Messung benötigte Zubehör im Garraum. Verwenden Sie kein weiteres eventuell vorhandenes Zubehör wie die FlexiClip-Vollauszüge.
- Für die Messung müssen die Thermoelemente durch die Türdichtung hindurchgesteckt werden. Dazu die Türdichtung aus der Nut herausziehen und zweimal durchstechen. Die Thermoelemente durch die beiden Löcher in der Türdichtung stecken. Anschließend die Türdichtung wieder fest in die Nut drücken, sodass sie überall glatt und ebenmäßig eingepasst ist.



- Im nächsten Schritt das Bodensieb entfernen und so viel Wasser in den Ablauf gießen, bis die Wasseroberfläche sichtbar ist.
- Eine wichtige Voraussetzung für die Ermittlung der Energieeffizienzklasse ist, dass die Tür während der Messung dicht geschlossen ist.
  Je nach verwendeten Messelementen kann die Dichtfunktion der Türdichtung mehr oder weniger beeinträchtigt werden. Dies hat negative Auswirkungen auf das Messergebnis.

Datenblatt für Haushaltsbacköfen

nach delegierter Verordnung (EU) Nr. 65/2014 und Verordnung (EU) Nr. 66/2014

MIELE	
Modellname/-kennzeichen	DGC 7845 HCX Pro
Energieeffizienzindex/Garraum (EEI_{cavity})	81,6
Energieeffizienzklasse/Garraum	
A+++ (höchste Effizienz) bis D (niedrigste Effizienz)	A+
Energieverbrauch pro Zyklus und Garraum im konventionellen Modus	0,99 kWh
Energieverbrauch pro Zyklus und Garraum im Umluft-Modus	0,61 kWh
Zahl der Garräume	1
Wärmequellen pro Garraum	electric
Volumen des Garraums	47 l
Masse des Gerätes	40,2 kg

Leistungsaufnahme im Aus-Zustand, Tageszeitanzeige aus	max. 0,3 W
Leistungsaufnahme im Aus-Zustand, Tageszeitanzeige ein	max. 0,8 W
Leistungsaufnahme im vernetzten Bereitschaftsbetrieb	max. 2,0 W
Zeitdauer bis automatisches Schalten in Aus-Zustand	20 Min
Zeitdauer bis automatisches Schalten in vernetzten Bereitschaftsbetrieb	20 Min
Frequenzband des WLAN-Moduls	2,4000 – 2,4835 GHz
Sendeleistung des WLAN-Moduls	max. 100 mW
Frequenzband des Speisenthermometers	433,2 – 434,6 MHz
Sendeleistung des Speisenthermometers	max. 10 mW

Konformitätserklärung

Hiermit erklärt Miele, dass dieser Dampfbackofen 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 https://miele.de/gebrauchsanweisungen durch Angabe des Produktnamens oder der Fabrikationsnummer

Urheberrechte und Lizenzen für das Kommunikationsmodul

Für die Bedienung und Steuerung des Kommunikationsmoduls nutzt Miele eigene oder fremde Software, die nicht unter eine so genannte Open Source Lizenzbedingung fallen. Diese Software/Softwarekomponenten sind urheberrechtlich geschützt. Die urheberrechtlichen Befugnisse von Miele und Dritten sind zu respektieren.

Ferner sind in dem vorliegenden Kommunikationsmodul Softwarekomponenten enthalten, die unter Open Source Lizenzbedingungen weitergegeben werden. Sie können die enthaltenen Open Source Komponenten nebst den dazugehörigen Urheberrechtsvermerken, Kopien der jeweils gültigen Lizenzbedingungen sowie gegebenenfalls weitere Informationen lokal per IP über einen Webbrowser *(http://<ip adresse>/Licenses)* abrufen. Die dort ausgewiesenen Haftungs- und Gewährleistungsregelungen der Open Source Lizenzbedingungen gelten nur im Verhältnis zu den jeweiligen Rechteinhabern.

Urheberrechte und Lizenzen

Für die Bedienung und Steuerung des Gerätes nutzt Miele eigene oder fremde Software, die nicht unter eine sogenannte Open Source Lizenzbedingung fallen. Diese Software/Softwarekomponenten sind urheberrechtlich geschützt. Die urheberrechtlichen Befugnisse von Miele und Dritten sind zu respektieren.

Ferner sind in dem vorliegenden Gerät Softwarekomponenten enthalten, die unter Open Source Lizenzbedingungen weitergegeben werden. Sie können die enthaltenen Open Source Komponenten nebst den dazugehörigen Urheberrechtsvermerken, Kopien der jeweils gültigen Lizenzbedingungen sowie gegebenenfalls weitere Informationen im Gerät unter Einstellungen | Rechtliche Informationen | Open-Source-Lizenzen abrufen. Die dort ausgewiesenen Haftungs- und Gewährleistungsregelungen der Open Source Lizenzbedingungen gelten nur im Verhältnis zu den jeweiligen Rechteinhabern.

Das Gerät enthält insbesondere Softwarekomponenten, die von den Rechteinhabern unter der GNU General Public License, Version 2, bzw. der GNU Lesser General Public License, Version 2.1, lizensiert werden. Miele bietet Ihnen oder Dritten während eines Zeitraumes von mindestens 3 Jahren nach dem Kauf bzw. der Auslieferung des Gerätes an, eine maschinenlesbare Kopie des Quellcodes der in dem Gerät enthaltenen Open Source Komponenten, die unter den Bedingungen der GNU General Public License, Version 2, oder der GNU Lesser General Public License, Version 2.1, lizenziert werden, auf einem Datenträger (CD-ROM, DVD oder USB-Stick) zur Verfügung zu stellen. Um diesen Quellcode zu erhalten, wenden Sie sich bitte unter Angabe des Produktnamens, der Seriennummer und des Kaufdatums per E-Mail (info@miele.com) oder unter der nachstehenden Anschrift an uns:

Miele & Cie. KG
Open Source
GTZ/TIM
Carl-Miele-Straße 29
33332 Gütersloh

Wir weisen Sie auf die beschränkte Gewährleistung zugunsten der Rechteinhaber unter den Bedingungen der GNU General Public License, Version 2, und der GNU Lesser General Public License, Version 2.1, hin:

This program is distributed in the hope that it will be useful, but WITHOUT ANY WARRANTY, without even the implied warranty of MERCHANTABILITY of FITNESS FOR A PARTICULAR PURPOSE. See the GNU General Public License and GNU Lesser General Public License for more details.

Deutschland:

Miele & Cie. KG
Carl-Miele-Straße 29
33332 Gütersloh

Telefon: +49 5241 22 44 666*
* unsere Erreichbarkeitszeiten entnehmen Sie bitte unserer Homepage

Miele Vertriebsgesellschaft Deutschland KG
Carl-Miele-Straße 29
33332 Gütersloh

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 (Kundendienst)
+352 497 11 30
Mo-Do 8.30-17.00 Uhr
Fr 8.30-16.00 Uhr

Miele im Internet: www.miele.lu
E-Mail: infolux@miele.lu

Miele

DGC 7845 HCX Pro

de-DE, AT

M.-Nr. 12 198 150 / 04 / 002