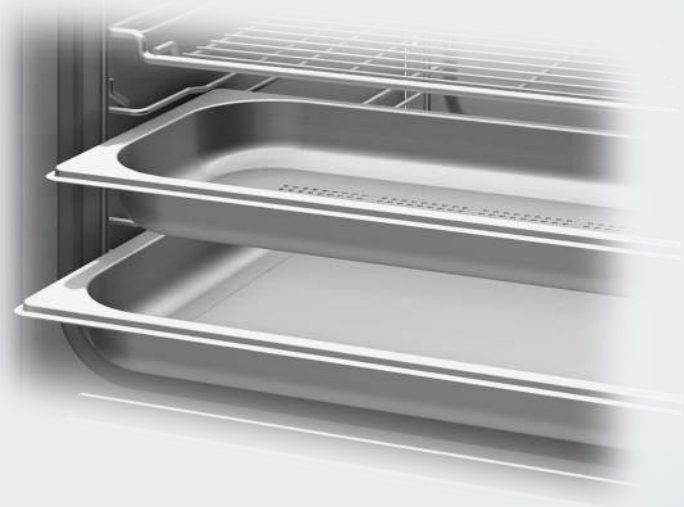
Gebrauchs- und Montageanweisung Dampfgarer



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

de-DE, AT

M.-Nr. 11 084 610

Inhalt

Sicherheitshinweise und Warnungen ... **4**

Nachhaltigkeit und Umweltschutz **10**

Kennenlernen ... **11**
Dampfgarer ... 11
Typenschild ... 12
Mitgeliefertes Zubehör ... 12
Nachkaufbares Zubehör ... 12
Bedienelemente ... 13
- Taste Ein/Aus ... 14
- Display ... 14
- Sensortasten ... 14
- Symbole ... 16

Bedienprinzip ... 17
- Menüpunkt auswählen ... 17
- Einstellung in einer Auswahlliste ändern ... 17
- Einstellung mit einem Segmentbalken ändern ... 17
- Betriebsart oder Funktion wählen ... 17
- Zahlen eingeben ... 18
- Buchstaben eingeben ... 18
- MobileStart aktivieren ... 18

Funktionsbeschreibung ... 19
- Wassertank ... 19
- Auffangschale ... 19
- Temperatur ... 19
- Garzeit ... 19
- Geräusche ... 19
- Aufheizphase ... 20
- Garphase ... 20
- Dampfreduktion ... 20
- Garraumbeleuchtung ... 20

Inbetriebnehmen ... **21**
Vernetzung ... 21
Grundeinstellungen ... 21
- Voraussetzungen für die Vernetzung ... 22

Dampfgarer erstmalig reinigen ... 23
Siedetemperatur anpassen ... 23

Einstellungen ... **24**
Übersicht der Einstellungen ... 24
Menü „Einstellungen“ aufrufen ... 26
Sprache ⚑ ... 26
Tageszeit ... 26
Datum ... 27
Beleuchtung ... 27
Display ... 27
Lautstärke ... 28
Einheiten ... 28
Warmhalten ... 29
Dampfreduktion ... 29
Vorschlagstemperaturen ... 29
Wasserhärte ... 30
Sicherheit ... 31
Miele@home ... 31
- Scan & Connect durchführen ... 32

Fernsteuerung ... 33
- MobileStart aktivieren ... 33

RemoteUpdate ... 33
Softwareversion ... 34
Händler ... 34
Werkeinstellungen ... 34
Betriebsstunden ... 34

Haupt- und Untermenüs ... **35**

Bedienung ... **36**
Einfache Bedienung ... 36
Werte und Einstellungen für einen Garvorgang ändern ... 37
- Temperatur ändern ... 37
- Garzeiten einstellen ... 38
- Eingestellte Garzeiten ändern ... 39
- Eingestellte Garzeiten löschen ... 39

Garvorgang unterbrechen ... 39
Garvorgang abbrechen ... 40
Kurzzeit ... 40

Wichtiges und Wissenswertes ... **42**
Das Besondere am Dampfgaren ... 42
Gargeschirr ... 42
Auffangschale ... 42
Einschubebene ... 43
Tiefkühlware ... 43

Inhalt

Temperatur 43
Garzeit 43
Garen mit Flüssigkeiten 43
Eigene Rezepte 43

Dampfgaren **44**
Eco-Dampfgaren 44
Hinweise zu den Gartabellen 44
Gemüse 45
Fisch 48
Fleisch 51
Reis 53
Getreide 54
Nudeln/Teigwaren 55
Klöße 56
Hülsenfrüchte, getrocknet 57
Hühnereier 59
Obst 60
Wurstwaren 60
Krustentiere 61
Muscheln 62
Menügaren – manuell 63

Sous-vide **65**

Weitere Anwendungen **72**
Erhitzen 72
Auftauen 74
Blanchieren 77
Menügaren – automatisch 77
Einkochen 78
Geschirr entkeimen 81
Hefeteig gehen lassen 81
Feuchte Tücher erwärmen 81
Gelatine schmelzen 81
Honig entkristallisieren 82
Schokolade schmelzen 82
Joghurt herstellen 83
Speck auslassen 84
Zwiebeln dünsten 84
Entsaften 84
Lebensmittel häuten 85
Äpfel konservieren 85
Eierstich zubereiten 85

Automatikprogramme **86**
Kategorien 86
Automatikprogramme verwenden 86
Hinweise zur Verwendung 86

Eigene Programme **88**

Reinigung und Pflege **91**
Hinweise zu Reinigung und Pflege 91
Ungeeignete Reinigungsmittel 91
Front reinigen 92
Garraum reinigen 92
Wassertank reinigen 92
Zubehör reinigen 93
Aufnahmegitter reinigen 93
Dampfgarer entkalken 93

Probleme beheben **95**
Meldungen im Display 95
Unerwartetes Verhalten 96
Geräusche 98
Allgemeine Probleme oder technische Störungen 98

Kundendienst **99**
Kontakt bei Störungen 99
Garantie 99

Installation **100**
Sicherheitshinweise zum Einbau 100
Einbaumaße 101
Einbau in einen Hochschrank 101
Einbau in einen Unterschrank 102
Seitenansicht 103
Anschluss und Belüftung 104
Dampfgarer einbauen 105
Elektroanschluss 106

Angaben für Prüfinstitute **107**

Technische Daten **108**
Konformitätserklärung 108
Urheberrechte und Lizenzen für das Kommunikationsmodul 108

Sicherheitshinweise und Warnungen

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

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

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

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

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

Bestimmungsgemäße Verwendung

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

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

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

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

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

▶ Dieser Dampfgarer enthält 2 Lichtquellen der Energieeffizienzklasse E.

Kinder im Haushalt

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

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

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

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

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

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

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

▶ Verletzungsgefahr durch die geöffnete Tür. Die Belastbarkeit der Tür beträgt maximal 8 kg. Kinder können sich an der geöffneten Tür verletzen.
Hindern Sie Kinder daran, sich auf die geöffnete Tür zu stellen, zu setzen oder sich daran zu hängen.

Technische Sicherheit

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Sachgemäßer Gebrauch

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

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

▶ Verletzungsgefahr durch heißes Wasser.
Nach Ende eines Garvorgangs befindet sich noch heißes Wasser im Dampferzeuger, das zurück in den Wassertank gepumpt wird. Achten Sie beim Herausnehmen und Abstellen des Wassertanks darauf, dass der Wassertank nicht umkippt.

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

▶ Nicht temperatur- und dampfbeständiges Kunststoffgeschirr schmilzt bei hohen Temperaturen und kann den Dampfgarer beschädigen.
Verwenden Sie nur temperatur- (bis 100 °C) und dampfbeständiges Kunststoffgeschirr. Beachten Sie die Angaben des Geschirrherstellers.

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

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

▶ Die Belastbarkeit der Tür beträgt maximal 8 kg. Stellen oder setzen Sie sich nicht auf die geöffnete Tür, und stellen Sie keine schweren Gegenstände darauf ab. Achten Sie auch darauf, dass Sie nichts zwischen Tür und Garraum einklemmen. Der Dampfgarer kann beschädigt werden.

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

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 Dampfgarers.

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.

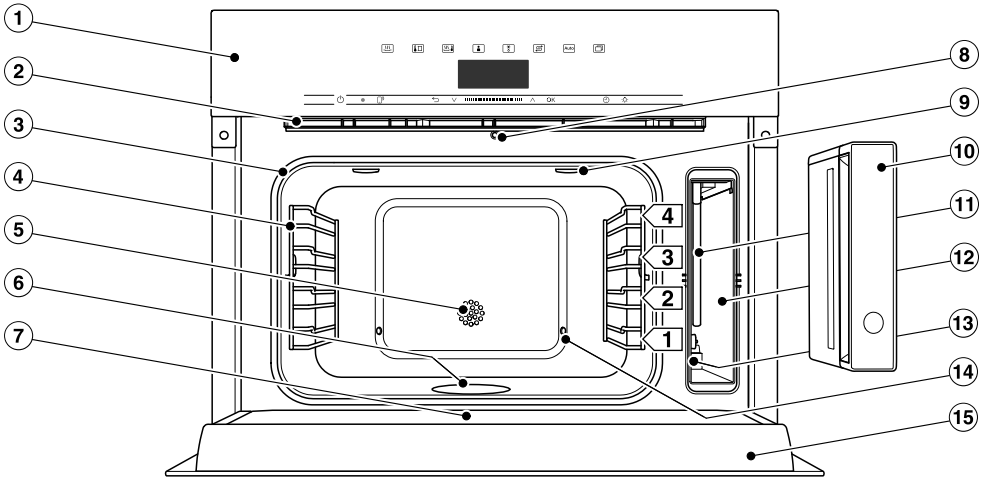
Entsorgung des Altgerätes

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.

Dampfgarer



① Bedienelemente
② Wrasenaustritt
③ Türdichtung
④ Aufnahmegitter mit 4 Ebenen
⑤ Temperaturfühler
⑥ Bodenheizkörper
⑦ Auffangrinne
⑧ Automatischer Türöffner zur Dampfreduktion
⑨ LED-Garraumbeleuchtung
⑩ Wassertank mit abnehmbarem Schwappschutz
⑪ Ansaugrohr
⑫ Einschubfach für den Wassertank
⑬ Typenschild
⑭ Dampfeintritt
⑮ Tür

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

Typenschild

Das Typenschild befindet sich im Einschubfach für den Wassertank.
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, das bei geöffneter Tür auf dem Frontrahmen zu sehen ist.

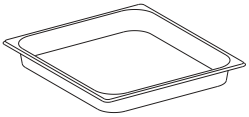
Halten Sie diese Informationen bereit, wenn Sie Fragen oder Probleme haben, damit Miele Ihnen gezielt weiterhelfen kann.

Mitgeliefertes Zubehör

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

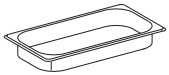
Je nach Land und Modell kann weiteres Zubehör beiliegen.

Auffangschale DGG 100-40



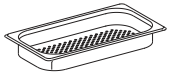
1 Auffangschale aus Edelstahl zum Auffangen von herabtropfender Flüssigkeit. Sie können die Auffangschale auch als Garbehälter verwenden.
375 x 394 x 40 mm (B x T x H)

Dampfgarbehälter DGG 50-40



1 ungelochter Garbehälter aus Edelstahl
Fassungsvermögen 2,2 l /
Nutzinhalt 1,6 l
375 x 197 x 40 mm (B x T x H)

Dampfgarbehälter DGGL 50-40



2 gelochte Garbehälter aus Edelstahl
Fassungsvermögen 2,2 l /
Nutzinhalt 1,6 l
375 x 197 x 40 mm (B x T x H)

Rost



1 Rost zum Daraufstellen von eigenem Geschirr

Entkalkungstabletten

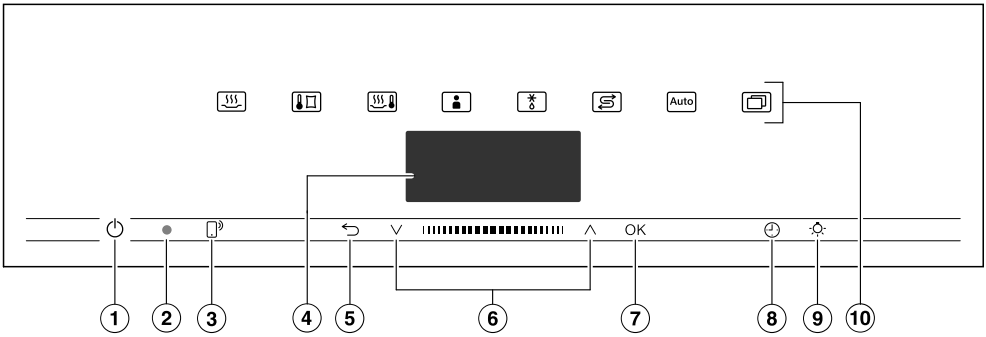
Zum Entkalken des Dampfgarers

Nachkaufbares Zubehör

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

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

Bedienelemente



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

② Optische Schnittstelle
(nur für den Miele Kundendienst)

③ Sensortaste
Zum Steuern des Dampfgarers über Ihr mobiles Endgerät

④ Display
Zur Anzeige der Tageszeit und von Informationen zur Bedienung

⑤ Sensortaste ⮌
Zum schrittweisen Zurückspringen und zum Ändern von Menüpunkten während eines Garvorgangs

⑥ Navigationsbereich mit Pfeiltasten ∧ und ∨
Zum Blättern in den Auswahllisten und zum Ändern von Werten

⑦ Sensortaste *OK*
Zum Aufrufen von Funktionen und zum Speichern von Einstellungen

⑧ Sensortaste
Zum Einstellen einer Kurzzeit, einer Garzeit oder einer Start- oder Endzeit für den Garvorgang

⑨ Sensortaste
Zum Ein- und Ausschalten der Garraumbeleuchtung

⑩ Sensortasten
Zum Auswählen von Betriebsarten, Automatikprogrammen und Einstellungen

Taste Ein/Aus

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

Mit dieser Taste schalten Sie den Dampfgarer ein und aus.

Display

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

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

Sensortasten

Die Sensortasten reagieren auf Fingerkontakt. Jede Berührung wird mit einem Tastenton bestätigt. Diesen Tastenton können Sie über Weitere ▣ | Einstellungen | Lautstärke | Tastenton ausschalten.

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

Sensortasten oberhalb des Displays

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

Sensortasten unterhalb des Displays

Sensortaste	Funktion
	Wenn Sie den Dampfgarer über Ihr mobiles Endgerät steuern wollen, müssen Sie über das System Miele@home verfügen, die Einstellung Fernsteuerung einschalten und diese Sensortaste berühren. Anschließend leuchtet diese Sensortaste orange und die Funktion MobileStart ist verfügbar. Solange diese Sensortaste leuchtet, können Sie den Dampfgarer über Ihr mobiles Endgerät steuern (siehe Kapitel „Einstellungen“, Abschnitt „Miele@home“).
	Je nachdem, in welchem Menü Sie sich befinden, gelangen Sie mit dieser Sensortaste in das übergeordnete Menü oder in das Hauptmenü zurück. Wenn gleichzeitig ein Garvorgang abläuft, können Sie mit dieser Sensortaste Werte und Einstellungen wie z. B. die Temperatur oder Garzeit für den Garvorgang ändern oder den Garvorgang abbrechen.
	Im Navigationsbereich blättern Sie mit den Pfeiltasten oder dem Bereich dazwischen in den Auswahllisten nach oben oder unten. Beim Blättern werden die Menüpunkte nacheinander hell unterlegt. Der Menüpunkt, den Sie auswählen möchten, muss hell unterlegt sein. Sie können Werte oder Einstellungen, die hell unterlegt sind, mit den Pfeiltasten oder dem Bereich dazwischen ändern.
OK	Wenn Funktionen im Display hell unterlegt sind, können Sie sie mit der Sensortaste *OK* aufrufen. Anschließend können Sie die gewählte Funktion ändern. Durch Bestätigung mit *OK* speichern Sie die Änderungen. Wenn im Display ein Informationsfenster erscheint, bestätigen Sie es mit *OK*.
	Wenn kein Garvorgang abläuft, können Sie mit dieser Sensortaste jederzeit eine Kurzzeit (z. B. zum Eierkochen) einstellen. Wenn gleichzeitig ein Garvorgang abläuft, können Sie eine Kurzzeit, eine Garzeit und eine Start- oder Endzeit für den Garvorgang einstellen.
	Sie können durch Auswahl dieser Sensortaste die Garraumbeleuchtung ein- und ausschalten. Je nach gewählter Einstellung erlischt die Garraumbeleuchtung nach 15 Sekunden oder bleibt dauerhaft ein- oder ausgeschaltet.

Kennenlernen

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*.
🔔	Kurzzeit
✓	Der Haken kennzeichnet die aktuelle Einstellung.
■■■■⊏⊐⊐	Einige Einstellungen, wie z. B. Displayhelligkeit oder Tonlautstärke, werden über einen Segmentbalken eingestellt.

Bedienprinzip

Sie bedienen den Dampfgarer über den Navigationsbereich mit den Pfeiltasten ∧ und ∨ und dem Bereich dazwischen.

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

Menüpunkt auswählen

- Berühren Sie die Pfeiltaste ∧ oder ∨ oder streichen Sie in dem Bereich nach rechts oder links, bis der gewünschte Menüpunkt hell unterlegt ist.

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

- Bestätigen Sie die Auswahl mit *OK*.

Einstellung in einer Auswahlliste ändern

- Berühren Sie die Pfeiltaste ∧ oder ∨ oder streichen Sie in dem Bereich nach rechts oder links, bis der gewünschte Wert erscheint oder die gewünschte Einstellung hell unterlegt ist.

Tipp: Die aktuelle Einstellung ist mit einem Haken ✓ gekennzeichnet.

- Bestätigen Sie mit *OK*.

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

Einstellung mit einem Segmentbalken ändern

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

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

- Berühren Sie die Pfeiltaste ∧ oder ∨ oder streichen Sie in dem Bereich nach rechts oder links, bis die gewünschte Einstellung erscheint.
- Bestätigen Sie die Auswahl mit *OK*.

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

Betriebsart oder Funktion wählen

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

- Berühren Sie die Sensortaste der gewünschten Betriebsart oder Funktion.

Die Sensortaste auf der Bedienblende leuchtet orange.

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

Betriebsart wechseln

Während eines Garvorgangs können Sie zu einer anderen Betriebsart wechseln.

Die Sensortaste der bisher gewählten Betriebsart leuchtet orange.

- Berühren Sie die Sensortaste der neuen Betriebsart oder Funktion.

Die geänderte Betriebsart und die zugehörigen Vorschlagswerte erscheinen.

Die Sensortaste der geänderten Betriebsart leuchtet orange.

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

Zahlen eingeben

Zahlen, die geändert werden können, sind hell unterlegt.

- Berühren Sie die Pfeiltaste ∧ oder ∨ oder streichen Sie in dem Bereich ||▮▮▮|| nach rechts oder links, bis die gewünschte Zahl hell unterlegt ist.

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

- Bestätigen Sie mit *OK*.

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

Buchstaben eingeben

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

- Berühren Sie die Pfeiltaste ∧ oder ∨ oder streichen Sie in dem Bereich ||▮▮▮|| nach rechts oder links, bis das gewünschte Zeichen hell unterlegt ist.

Das gewählte Zeichen erscheint in der oberen Zeile.

Tipp: Es sind maximal 10 Zeichen verfügbar.
Die Zeichen können Sie nacheinander mit ⮌ löschen.

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

Der Name wird gespeichert.

MobileStart aktivieren

- Wählen Sie die Sensortaste 📱, um MobileStart zu aktivieren.

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

> Die direkte Bedienung am Dampfgarer hat Vorrang vor der Fernbedienung per App.
>
> Sie können MobileStart verwenden, solange die Sensortaste 📱 leuchtet.

Funktionsbeschreibung

Wassertank

Die maximale Füllmenge beträgt 1,5 Liter, die minimale 1,0 Liter. Am Wassertank befinden sich Markierungen. Die obere Markierung darf keinesfalls überschritten werden.

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

Das Herausnehmen des Wassertanks funktioniert nach dem Push-/Pull-System: Drücken Sie zum Herausnehmen leicht auf den Wassertank.

Nach Ende eines Garvorgangs befindet sich noch heißes Restwasser im Dampferzeuger, das zurück in den Wassertank gepumpt wird. Leeren Sie den Wassertank nach jedem Garvorgang mit Dampf.

Auffangschale

Schieben Sie die Auffangschale in Ebene 1, wenn Sie in gelochten Garbehältern garen. Herabtropfende Flüssigkeit kann sich darin sammeln, und Sie können die Flüssigkeit leicht entfernen.

Bei Bedarf können Sie die Auffangschale auch als Garbehälter verwenden.

Temperatur

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

Garzeit

Sie können eine Garzeit zwischen 1 Minute (0:01) und 10 Stunden (10:00) einstellen. Wenn die Garzeit mehr als 59 Minuten beträgt, muss sie in Stunden und Minuten angegeben werden. Beispiel: Garzeit 80 Minuten = 1:20.

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

Geräusche

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

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

Aufheizphase

Während der Dampfgarer auf die eingestellte Temperatur aufheizt, wird im Display Aufheizen und die ansteigende Garraumtemperatur angezeigt.

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

Garphase

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

Dampfreduktion

Wenn mit einer Temperatur ab ca. 80 °C gegart wurde, öffnet sich kurz vor Ende der Garzeit die Tür des Dampfgarers automatisch einen kleinen Spalt, damit Dampf aus dem Garraum entweichen kann. Im Display erscheint Dampfreduktion. Die Tür schließt sich wieder automatisch.

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

Garraumbeleuchtung

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

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

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

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

Vernetzung

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

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

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

Grundeinstellungen

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

⚠ Verletzungsgefahr durch heiße Oberflächen.

Der Dampfgarer wird im Betrieb heiß.

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

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

Sprache einstellen

- Wählen Sie die gewünschte Sprache.
- Bestätigen Sie mit *OK*.

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

Standort einstellen

- Wählen Sie den gewünschten Standort.
- Bestätigen Sie mit *OK*.

Voraussetzungen für die Vernetzung

Beachten Sie für die Vernetzung folgende Voraussetzungen:

1. Am Aufstellort ist ein Heimnetzwerk verfügbar.
   Halten Sie das WLAN-Passwort bereit.
2. Die Miele App ist auf einem mobilen Endgerät vorhanden.
3. Sie besitzen ein Benutzerkonto in der Miele App.

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

Miele@home einrichten

Im Display erscheint „Miele@home“ einrichten.

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

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

Datum einstellen

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

Tageszeit einstellen

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

Wasserhärte einstellen

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

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

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

Erste Inbetriebnahme abschließen

- Folgen Sie eventuellen weiteren Hinweisen im Display.

Die erste Inbetriebnahme ist abgeschlossen.

Dampfgarer erstmalig reinigen

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

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

Wassertank reinigen

- Nehmen Sie den Wassertank heraus.
- Nehmen Sie den Schwappschutz ab.
- Spülen Sie den Wassertank von Hand.

Zubehör/Garraum reinigen

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

Der Dampfgarer wurde vor der Auslieferung mit einem Pflegemittel behandelt.

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

Siedetemperatur anpassen

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

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

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

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

Siedetemperatur nach Umzug anpassen

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

Einstellungen

Übersicht der Einstellungen

Menüpunkt	Mögliche Einstellungen
Sprache ⚑	... | deutsch | english | ... Standort
Tageszeit	Anzeige Ein | Aus* | Nachtabschaltung Zeitformat 12 Std | 24 Std* Einstellen
Datum	
Beleuchtung	Ein „Ein“ für 15 Sekunden* Aus
Display	Helligkeit ■■■■□□□ QuickTouch Ein | Aus*
Lautstärke	Signaltöne Melodien* ■■■■□□□ Solo-Ton ■■■■■■■□□□□□□ Tastenton ■■■■□□□ Begrüßungsmelodie Ein* | Aus
Einheiten	Gewicht g* | lb/oz | lb Temperatur °C* | °F
Warmhalten	Ein Aus*
Dampfreduktion	Ein* Aus
Vorschlagstemperaturen	
Wasserhärte	1 °dH | ... | 21 °dH* | ... | 70 °dH

* Werkeinstellung

Menüpunkt	Mögliche Einstellungen
Sicherheit	Tastensperre Ein | Aus* Inbetriebnahmesperre 🔒 Ein | Aus*
Miele@home	Aktivieren | Deaktivieren Verbindungsstatus Neu einrichten Zurücksetzen Einrichten
Fernsteuerung	Ein* Aus
RemoteUpdate	Ein* Aus
Softwareversion	
Händler	Messeschaltung Ein | Aus*
Werkeinstellungen	Geräteeinstellungen Eigene Programme Vorschlagstemperaturen

* Werkeinstellung

Menü „Einstellungen“ aufrufen

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

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

Sie können die Einstellungen prüfen oder ändern.

Einstellungen können nur geändert werden, wenn kein Garvorgang abläuft.

Sprache

Sie können Ihre Landessprache und 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 die Sensortaste. Orientieren Sie sich am Symbol, um wieder in das Untermenü Sprache zu gelangen.

Tageszeit

Anzeige

Wählen Sie die Art der Tageszeitanzeige für den ausgeschalteten Dampfgarer:

- Ein
  Die Tageszeit erscheint immer im Display. Diese Einstellung führt zu einem erhöhten Energieverbrauch.
  Wenn Sie zusätzlich die Einstellung Display | QuickTouch | Ein wählen, reagieren alle Sensortasten auf Berührung sofort.
  Wenn Sie zusätzlich die Einstellung Display | QuickTouch | Aus wählen, müssen Sie den Dampfgarer einschalten, bevor Sie ihn bedienen können.
- Aus
  Das Display erscheint dunkel, um Energie zu sparen. Sie müssen den Dampfgarer einschalten, bevor Sie ihn bedienen können.
- Nachtabschaltung
  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.

Zeitformat

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

Einstellen

Sie stellen die Stunden und Minuten ein.

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

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

Datum

Sie stellen das Datum ein.

Beleuchtung

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

Display

Helligkeit

Die Helligkeit des Displays wird durch einen Segmentbalken dargestellt.

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

QuickTouch

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

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

Lautstärke

Signaltöne

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

Melodien

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

Die Lautstärke dieser Melodie wird durch einen Segmentbalken dargestellt.

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

Solo-Ton

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

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

- ■■■■■■■■■■■■■
  maximale Tonhöhe
- ⊏=============⊐
  minimale Tonhöhe

Tastenton

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

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

Begrüßungsmelodie

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

Einheiten

Gewicht

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

Temperatur

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

Warmhalten

Mit der Funktion Warmhalten können Sie das Gargut nach Beendigung des Garvorgangs warm halten. Das Gargut wird mit einer voreingestellten Temperatur für maximal 15 Minuten warm gehalten. Durch Öffnen der Tür oder Berühren der Sensortasten 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

- Ein
  Wenn mit einer Temperatur ab ca. 80 °C gegart wurde, öffnet sich kurz vor Ende der Garzeit die Tür des Dampfgarers automatisch einen kleinen Spalt. Die Funktion bewirkt, dass beim Öffnen der Tür nicht so viel Dampf entweicht. Die Tür schließt sich wieder automatisch.
- 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*.

Wasserhärte

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

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

Sie können einen Härtegrad zwischen 1 °dH und 70 °dH einstellen. Ab Werk ist der Härtegrad 21 °dH voreingestellt.

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

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

Sicherheit

Tastensperre

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

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

Inbetriebnahmesperre 🔒

Die Inbetriebnahmesperre verhindert das unbeabsichtigte Einschalten des Dampfgarers.

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

Die Inbetriebnahmesperre bleibt auch nach einem Stromausfall erhalten.

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

Miele@home

Der Dampfgarer gehört zu den Miele@home fähigen Hausgeräten. Ihr Dampfgarer ist ab Werk mit einem WLAN-Kommunikationsmodul ausgestattet und für die drahtlose Kommunikation geeignet.

Sie haben mehrere Möglichkeiten, Ihren Dampfgarer in Ihr WLAN-Netzwerk einzubinden. Wir empfehlen Ihnen, Ihren Dampfgarer mit Hilfe der Miele 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 Dampfgarer entsorgen, verkaufen oder einen gebrauchten Dampfgarer in Betrieb nehmen. Nur so ist sichergestellt, dass Sie alle persönlichen Daten entfernt haben und der Vorbesitzer nicht mehr auf den Dampfgarer 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 Dampfgarers abrufen oder einen ablaufenden Garvorgang beenden.

Im vernetzten Bereitschaftsbetrieb benötigt der Dampfgarer max. 2 W.

MobileStart aktivieren

- Wählen Sie die Sensortaste, um MobileStart zu aktivieren.

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

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

Sie können MobileStart verwenden, solange die Sensortaste leuchtet.

RemoteUpdate

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

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

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

Einschalten/Ausschalten

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

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

Ablauf des RemoteUpdates

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

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

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

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

Das Update kann einige Minuten dauern.

Folgendes ist beim RemoteUpdate zu beachten:

- Solange Sie keine Meldung erhalten, steht kein Update zur Verfügung.
- Ein installiertes Update kann nicht rückgängig gemacht werden.

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

Softwareversion

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

Händler

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

Messeschaltung

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

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

Werkeinstellungen

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

Betriebsstunden

Mit Auswahl von Weitere ▣ | Betriebsstunden können Sie die Gesamtzahl der Betriebsstunden Ihres Dampfgarers abfragen.

Menü	Vorschlags-wert	Bereich
Betriebsarten		
Dampfgaren	100 °C	40–100 °C
Sous-vide	65 °C	45–90 °C
Erhitzen	100 °C	80–100 °C
Eigene Programme		
Auftauen	60 °C	50–60 °C
Entkalken		
Automatikprogramme Auto		
Weitere		
Blanchieren	–	–
Menügaren	–	–
Einkochen	90 °C	80–100 °C
Geschirr entkeimen	–	–
Hefeteig gehen lassen	–	–
Eco-Dampfgaren	100 °C	40–100 °C
Einstellungen		
Betriebsstunden		

Einfache Bedienung

■ Schalten Sie den Dampfgarer ein.

Das Hauptmenü erscheint.

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

■ Füllen Sie den Wassertank und schieben Sie ihn ein.

■ Schieben Sie die Auffangschale in Ebene 1, wenn Sie in gelochten Garbehältern garen.

■ Schieben Sie das Gargut in den Garraum.

■ Wählen Sie die gewünschte Betriebsart.

Betriebsart und Vorschlagstemperatur erscheinen.

■ Ändern Sie die Vorschlagstemperatur, falls erforderlich.

Die Vorschlagstemperatur wird innerhalb von wenigen Sekunden übernommen. Sie können die Temperatur nachträglich über die Sensortaste ⮌ 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 die Sensortaste der gewählten Betriebsart, um den Garvorgang zu beenden.

⚠ Verletzungsgefahr durch heißen Dampf.
Beim Öffnen der Tür kann 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.

■ Schalten Sie den Dampfgarer aus.

Dampfgarer reinigen

- Nehmen Sie gegebenenfalls die Auffangschale aus dem Garraum und entleeren Sie sie.

⚠ Verletzungsgefahr durch heißes Wasser.
Nach Ende eines Garvorgangs befindet sich noch heißes Restwasser im Wassertank, an dem Sie sich verbrennen können.
Achten Sie beim Herausnehmen und Abstellen des Wassertanks darauf, dass der Wassertank nicht umkippt.

- Nehmen Sie den Wassertank heraus.
- Nehmen Sie den Schwappschutz ab und entleeren Sie den Wassertank.
- Reinigen und trocknen Sie den gesamten Dampfgarer wie im Kapitel „Reinigung und Pflege“ beschrieben.

Achten Sie darauf, dass der Schwappschutz beim Aufsetzen richtig einrastet.

- Schließen Sie die Tür erst, wenn der Garraum vollständig trocken ist.

Wasser nachfüllen

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

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

Der Garvorgang wird fortgesetzt.

Werte und Einstellungen für einen Garvorgang ändern

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

- Wählen Sie die Sensortaste ⮌.

Je nach Betriebsart können folgende Einstellungen erscheinen:

- Temperatur
- Garzeit

Werte und Einstellungen ändern

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

Der Garvorgang läuft mit den geänderten Werten und Einstellungen weiter.

Temperatur ändern

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

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

Der Garvorgang läuft mit der geänderten Solltemperatur weiter.

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.
Wählen Sie eine möglichst kurze Zeit bis zum Start des Garvorgangs.

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

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

- Garzeit
  Sie stellen die Zeit ein, die das Gargut zum Garen benötigt. Nach Ablauf dieser Zeit schaltet die Garraumbeheizung automatisch aus. Die maximale Garzeit, die eingestellt werden kann, hängt von der gewählten Betriebsart ab.
- Fertig um
  Sie legen den Zeitpunkt fest, zu dem ein Garvorgang enden soll. Die Garraumbeheizung schaltet zu diesem Zeitpunkt automatisch aus.
- Start um
  Diese Funktion erscheint im Menü erst, wenn Sie Garzeit oder Fertig um eingestellt haben. Mit Start um legen Sie den Zeitpunkt fest, zu dem ein Garvorgang starten soll. Die Garraumbeheizung schaltet zu diesem Zeitpunkt automatisch ein.

- Wählen Sie die Sensortaste ◴.
- Stellen Sie die gewünschten Zeiten ein.
- Bestätigen Sie mit *OK*.
- Wählen Sie die Sensortaste ⮌, um zum Menü der gewählten Betriebsart zurückzukehren.

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

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

Wenn mit einer Temperatur ab ca. 80 °C gegart wurde, erscheint kurz vor Ende der Garzeit Dampfreduktion und die Tür öffnet sich automatisch einen kleinen Spalt.

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

Ein neuer Garvorgang kann erst gestartet werden, wenn der automatische Türöffner in seine Ausgangsposition zurückgezogen ist. Drücken Sie den Türöffner nicht manuell ein, da er dadurch beschädigt wird.

Eingestellte Garzeiten ändern

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

Bei einem Stromausfall werden die Einstellungen gelöscht.

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

Eingestellte Garzeiten löschen

In den Betriebsarten Dampfgaren, Sous-vide und Eco-Dampfgaren können Sie die Garzeit löschen.

- Wählen Sie die Sensortaste ◴.
- Wählen Sie die gewünschte Zeit.
- Bestätigen Sie mit *OK*.
- Wählen Sie Löschen.
- Bestätigen Sie mit *OK*.
- Wählen Sie die Sensortaste ⮌, um zum Menü der gewählten Betriebsart zurückzukehren.

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

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

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

Garvorgang unterbrechen

Wenn Sie die Tür öffnen, wird der Garvorgang unterbrochen. Die Garraumbeheizung schaltet aus. Eingestellte Garzeiten werden gespeichert.

⚠ Verletzungsgefahr durch heißen Dampf.

Beim Öffnen der Tür kann sehr viel heißer Dampf austreten. Sie können sich am Dampf verbrennen.

Gehen Sie einen Schritt zurück und warten Sie, bis sich der heiße Dampf verflüchtigt hat.

⚠ Verletzungsgefahr durch heiße Oberflächen und heißes Gargut.

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

Ziehen Sie Topfhandschuhe beim Einschieben oder Herausnehmen von heißem Gargut sowie bei Arbeiten im heißen Garraum an.

Achten Sie beim Einschieben und Herausnehmen der Garbehälter darauf, dass das heiße Gargut nicht überschwappt.

Wenn Sie die Tür schließen, wird der Garvorgang fortgesetzt.

Nach dem Schließen der Tür kommt es zu einem Druckausgleich, bei dem ein Pfeifgeräusch entstehen kann.

Zunächst wird erneut aufgeheizt und dabei die ansteigende Garraumtemperatur angezeigt. Wenn die eingestellte Temperatur erreicht ist, läuft die verbleibende Restzeit ab.

Der Garvorgang wird vorzeitig beendet, wenn die Tür in der letzten Minute der Garzeit geöffnet wird.

Garvorgang abbrechen

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

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

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

Garvorgang ohne eingestellte Garzeit abbrechen

- Wählen Sie die Sensortaste der gewählten Betriebsart.

Das Hauptmenü erscheint.

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

Garvorgang mit eingestellter Garzeit abbrechen

- Wählen Sie die Sensortaste der gewählten Betriebsart.

Vorgang abbrechen? erscheint.

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

Kurzzeit

Funktion Kurzzeit verwenden

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

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

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

Kurzzeit einstellen

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

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

- Wählen Sie die Sensortaste 🕘.
- Wenn gleichzeitig ein Garvorgang abläuft, wählen Sie Kurzzeit.

Die Aufforderung Einstellen 00:00 Min erscheint.

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

Die Kurzzeit wird gespeichert.

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

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

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

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

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

Akustische und optische Signale werden ausgeschaltet.

Kurzzeit ändern

- Wählen Sie die Sensortaste 🕘.
- Wenn gleichzeitig ein Garvorgang abläuft, wählen Sie Kurzzeit.
- Wählen Sie Ändern.
- Bestätigen Sie mit *OK*.

Die Kurzzeit erscheint.

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

Die geänderte Kurzzeit wird gespeichert.

Kurzzeit löschen

- Wählen Sie die Sensortaste 🕘.
- Wenn gleichzeitig ein Garvorgang abläuft, wählen Sie Kurzzeit.
- Wählen Sie Löschen.
- Bestätigen Sie mit *OK*.

Die Kurzzeit wird gelöscht.

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

Das Besondere am Dampfgaren

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

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

Gargeschirr

Garbehälter

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

Verwenden Sie 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 temperatur- (bis 100 °C) und dampfbeständig sein. Wenn Sie 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, nicht auf den Garraumboden.
- Zwischen dem oberen Geschirrrand und der Garraumdecke muss etwas Abstand vorhanden sein, damit ausreichend Dampf in das Gefäß eindringen kann.

Auffangschale

Schieben Sie die Auffangschale in Ebene 1, wenn Sie in gelochten Garbehältern garen.
Herabtropfende Flüssigkeit kann sich darin sammeln, und Sie können sie leicht entfernen.

Sie können die Auffangschale bei Bedarf als Garbehälter nutzen.

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 und den Rost immer zwischen den Streben einer Ebene 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

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

Eco-Dampfgaren

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

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

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

Einstellung

Weitere | Eco-Dampfgaren

Hinweise zu den Gartabellen

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

Garzeit wählen

Die angegebenen Garzeiten sind Richtwerte.

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

Gemüse

Frischware

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

Tiefkühlware

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

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

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

Garbehälter

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

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

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

Einschubebene

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

Garzeit

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

Einstellungen

Automatikprogramme Auto | Gemüse | ... |

oder

Dampfgaren
Temperatur: 100 °C
Garzeit: siehe Tabelle

Dampfgaren

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

oder

Dampfgaren
Temperatur: siehe Tabelle
Garzeit: siehe Tabelle

Dampfgaren

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

Temperatur, Garzeit

Fleisch

Frischware

Bereiten Sie das Fleisch wie gewohnt vor.

Tiefkühlware

Tauen Sie tiefgefrorenes Fleisch vor dem Garen auf (siehe Kapitel „Weitere Anwendungen“, 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 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 | ... |

oder

Dampfgaren
Temperatur: 100 °C
Garzeit: siehe Tabelle

Dampfgaren

Fleisch	🕘 [min]
Beinscheibe, bedeckt mit Wasser	110–120
Eisbein	135–140
Hähnchenbrustfilet	8–10
Haxe	105–115
Hohe Rippe, bedeckt mit Wasser	110–120
Kalbsgeschnetzeltes	3–4
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

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

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

Dampfgaren
Temperatur: 100 °C
Garzeit: siehe Tabelle

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

Garzeit

Dampfgaren

Klöße

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

Garen Sie frische Klöße in einem gefetteten, gelochten Garbehälter.

Einstellungen

Automatikprogramme Auto | Teigwaren | ... |

oder

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

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

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

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

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

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

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 der Auffang- oder Glasschale ein (abhängig vom Modell). So vermeiden Sie Geschmacksübertragungen oder Verfärbungen durch herabtropfende Flüssigkeit.

Temperatur

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

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

Garzeit

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

Beispiel

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

Paraboiled Reis	24 Minuten
Rotbarschfilet	6 Minuten
Brokkoli	4 Minuten

Berechnung der einzustellenden Garzeiten:

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

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

Rest = 4 Minuten (3. Garzeit: Brokkoli)

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

Ein Menü garen

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

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

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

Das Garergebnis ist ein geschmacksintensives und gleichmäßig gegartes Lebensmittel.

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

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

Vakuumieren Sie das Gargut ausschließlich mit einem Kammervakuumierer.

Wichtige Hinweise zur Verwendung

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

- Verwenden Sie weniger Gewürze und Kräuter als bei der herkömmlichen Zubereitung, da der Einfluss auf den Geschmack des 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.
- Beim Garen mit niedriger Temperatur und langer Garzeit kann es zur vermehrten Wasseransammlung im Garraum kommen. Das Garergebnis wird dadurch nicht beeinflusst.
- Bei hoher Temperatur und/oder langer Garzeit kann Wassermangel auftreten. Kontrollieren Sie zwischendurch die Anzeige im Display.

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.
- Schieben Sie die Auffangschale in Ebene 1.
- Für ein optimales Garergebnis schieben Sie den Rost in Ebene 2.
- Legen Sie das vakuumierte Gargut (bei mehreren Beuteln nebeneinander) auf den Rost.
- Wählen Sie Sous-vide.
- Ändern Sie die Vorschlagstemperatur, falls erforderlich.
- Bestätigen Sie mit *OK*.
- Nehmen Sie gegebenenfalls weitere Einstellungen vor (siehe Kapitel „Bedienung“).

Mögliche Ursachen für schlechte Ergebnisse

Der 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

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

Temperatur, Zeit

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

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

[3] Nur in Soße gegart wiedererwärmen.

Erhitzen

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

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

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

Geschirr

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

Zeit

Die Anzahl der Teller oder Garbehälter hat keine Auswirkungen auf die Zeit.

Die in der Tabelle angegebene Zeit gilt für eine durchschnittliche Portion pro Teller. Verlängern Sie die Zeit bei größeren Mengen.

Tipps

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

Lebensmittel erhitzen

- Decken Sie die zu erwärmenden Lebensmittel mit einem Teller oder einer temperatur- (bis 100 °C) und dampfbeständigen Folie ab.
- Stellen Sie die Lebensmittel auf den Rost oder in einen Garbehälter.

Einstellungen

Erhitzen
oder
Dampfgaren

Temperatur: 100 °C
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	🕘* **[min]**
Gemüse	
Möhren Blumenkohl Kohlrabi Bohnen	6–7
Beilagen	
Nudeln Reis	3–4
Kartoffeln, längs halbiert	12–14
Klöße	15–17
Fleisch und Geflügel	
Braten in Scheiben, 1,5 cm dick Rouladen, in Scheiben geschnitten Gulasch Lammragout	5–6
Königsberger Klopse	13–15
Hähnchenschnitzel Putenschnitzel	7–8
Fisch	
Fischfilet, 2 cm dick	6–7
Fischfilet, 3 cm dick	7–8
Tellergerichte	
Spaghetti, Tomatensoße	13–15
Schweinebraten, Kartoffeln, Gemüse	12–14
Gefüllte Paprikaschote (halbiert), Reis	13–15
Hühnerfrikassee, Reis	7–8
Gemüsesuppe	2–3
Cremesuppe	3–4
Klare Suppe	2–3
Eintopf	4–5

🕘 Zeit

* Die Zeiten gelten für Lebensmittel, die auf einem Teller erhitzt werden und mit einem Teller abgedeckt sind.

Auftauen

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

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

Temperatur

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

Vor-/Nachbereitung

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

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

Garbehälter

Verwenden Sie beim Auftauen von tropfenden Lebensmitteln, wie Geflügel, einen gelochten Garbehälter mit untergeschobener Auffang- oder Glasschale (abhängig vom Modell). So liegen die Lebensmittel nicht in der Auftauflüssigkeit.

Nicht tropfende Lebensmittel können in einem ungelochten Garbehälter aufgetaut werden.

Tipps

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

Einstellungen

Auftauen
oder
Dampfgaren

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

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

Weitere Anwendungen

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

Blanchieren

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

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

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

Einstellungen

Weitere | Blanchieren

oder

Dampfgaren
Temperatur: 100 °C
Blanchierzeit: 1 Minute

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 Dampfgarer 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 Weitere | Menügaren.
- Wählen und bestätigen Sie das gewünschte Lebensmittel.

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

- Wählen und bestätigen Sie die gewünschten Werte.
- Um ein weiteres Lebensmittel hinzuzufügen, wählen Sie Lebensmittel hinzufügen 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 der Auffang- oder Glasschale (abhängig vom Modell) ein. So vermeiden Sie Geschmacksübertragungen oder Verfärbungen durch herabtropfende Flüssigkeit.

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

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

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 „Weitere Anwendungen“, 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 den Rost in Ebene 1.
- Stellen Sie die Gläser auf den Rost. Die Gläser dürfen sich nicht berühren.

Einstellungen

Weitere | Einkochen
oder
Dampfgaren

Temperatur: siehe Tabelle
Einkochzeit: siehe Tabelle

Weitere Anwendungen

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.

Geschirr entkeimen

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

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

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

Einstellungen

Weitere | Geschirr entkeimen
Zeit: 1 Minute bis 10 Stunden

oder

Dampfgaren
Temperatur: 100 °C
Zeit: 15 Minuten

Hefeteig gehen lassen

- Bereiten Sie den Teig nach Rezeptangaben zu.
- Stellen Sie die offene Teigschüssel auf den eingeschobenen Rost.

Einstellungen

Weitere | Hefeteig gehen lassen
Zeit: nach Rezeptangabe

oder

Dampfgaren
Temperatur: 40 °C
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

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 auf den Rost.

Einstellungen

Automatikprogramme Auto | Spezial | Gelatine schmelzen

oder

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

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

Schokolade schmelzen

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

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

Einstellungen

Automatikprogramme Auto | Spezial | Schokolade schmelzen

oder

Dampfgaren
Temperatur: 65 °C
Garzeit: 20 Minuten

Joghurt herstellen

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

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

Der Joghurt muss frisch sein (kurze Lagerzeit).

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

Joghurt und Milch müssen den gleichen Fettgehalt aufweisen.

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

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

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

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

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

Einstellungen

Automatikprogramme Auto | Spezial | Joghurt herstellen

oder

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

Mögliche Ursachen für schlechte Ergebnisse

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

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

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

Speck auslassen

Der Speck wird nicht gebräunt.

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

Einstellungen

Automatikprogramme Auto | Spezial | Speck auslassen

oder

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

Dampfgaren
Temperatur: 100 °C
Garzeit: 4 Minuten

Entsaften

Sie können in Ihrem Dampfgarer weiches und mittelhartes Obst entsaften.

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

Vorbereitung

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

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

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

Tipps

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

Obst entsaften

- Legen Sie das vorbereitete Obst in einen gelochten Garbehälter.
- Um den Saft aufzufangen, schieben Sie darunter einen ungelochten Garbehälter oder die Auffang- oder Glasschale ein (abhängig vom Modell) ein.

Einstellungen

Dampfgaren
Temperatur: 100 °C
Zeit: 40-70 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.
- Schrecken Sie Mandeln sofort nach der Entnahme mit kaltem Wasser ab. Sie lassen sich sonst nicht häuten.

Einstellungen

Dampfgaren
Temperatur: 100 °C
Zeit: siehe Tabelle

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

Zeit

Äpfel konservieren

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

Einstellungen

Automatikprogramme Auto | Obst | Äpfel | Ganz

oder

Dampfgaren
Temperatur: 50 °C
Konservierungszeit: 5 Minuten

Eierstich zubereiten

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

Einstellungen

Dampfgaren
Temperatur: 100 °C
Garzeit: 4 Minuten

Automatikprogramme

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

Kategorien

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

Automatikprogramme verwenden

■ Wählen Sie Automatikprogramme Auto.

Die Auswahlliste erscheint.

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

Die in der gewählten Kategorie zur Verfügung stehenden Automatikprogramme erscheinen.

■ Wählen Sie das gewünschte Automatikprogramm.

■ Folgen Sie den Hinweisen im Display.

Tipp: Über i Info können Sie je nach Garvorgang z. B. Informationen zum Einschieben 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 wird durch einen Balken mit sieben Segmenten dargestellt. Über den Navigationsbereich können Sie den gewünschten Gargrad einstellen.
- 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.
- Automatikprogramme können auch als Eigene Programme gespeichert werden. Wählen Sie dazu nach Ablauf eines Automatikprogramms die Sensortaste ⮌.

Eigene Programme

Sie können bis zu 20 eigene Programme erstellen und speichern.

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

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

Andere Möglichkeiten zum Erstellen von eigenen Programmen:

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

Anschließend geben Sie einen Programmnamen ein.

Eigene Programme erstellen

■ Wählen Sie Eigene Programme [👤].

■ Wählen Sie Programm erstellen.

Sie können jetzt die Einstellungen für den ersten Garschritt festlegen.

Folgen Sie den Hinweisen im Display:

■ Wählen und bestätigen Sie die gewünschten Einstellungen.

■ Wählen Sie Garschritt abschließen.

Alle Einstellungen für den ersten Garschritt sind festgelegt.

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

■ Wenn weitere Garschritte erforderlich sind, wählen Sie Garschritt hinzufügen und gehen Sie vor wie beim 1. Garschritt.

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

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

■ Geben Sie den Programmnamen ein.

■ Wählen Sie ✓.

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

■ Bestätigen Sie mit *OK*.

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

Eigene Programme starten

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

Je nach Programmeinstellungen erscheinen die folgenden Menüpunkte:

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

- Wählen Sie den gewünschten Menüpunkt.

Das Programm startet sofort oder zum eingestellten Zeitpunkt.

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

Garschritte ändern

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

- Wählen Sie Eigene Programme [person].
- Wählen Sie das Programm, das Sie ändern möchten.
- Wählen Sie Programm ändern.
- Wählen Sie den Garschritt, den Sie ändern möchten oder Garschritt hinzufügen, um einen Garschritt hinzuzufügen.
- Wählen und bestätigen Sie die gewünschten Einstellungen.
- Wenn Sie das geänderte Programm starten wollen, ohne es zu ändern, wählen Sie Programm starten.
- Wenn Sie alle Einstellungen geändert haben, wählen Sie Speichern.

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

- Bestätigen Sie mit *OK*.

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

Eigene Programme

Name ändern

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

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

- Bestätigen Sie mit *OK*.

Das Programm ist umbenannt.

Eigene Programme löschen

- Wählen Sie Eigene Programme [person].
- Wählen Sie das Programm, das Sie löschen möchten.
- Wählen Sie Programm löschen.
- Bestätigen Sie die Anfrage mit Ja.

Das Programm ist gelöscht.

Sie können über Weitere [⧉] | Einstellungen ⚑ | Werkeinstellungen | Eigene Programme alle eigenen Programme gleichzeitig löschen.

Hinweise zu Reinigung und Pflege

⚠ Verletzungsgefahr durch heiße Oberflächen.
Der Dampfgarer wird im Betrieb heiß. Sie können sich an Garraum, Aufnahmegittern und Zubehör verbrennen.
Lassen Sie den Garraum, die Aufnahmegitter und das Zubehör vor der Reinigung erst abkühlen.

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

Alle Oberflächen können sich verfärben oder verändern, wenn Sie ungeeignete Reinigungsmittel verwenden. Alle Oberflächen sind kratzempfindlich. Bei Glasflächen können Kratzer unter Umständen zum Zerbrechen führen.
Verwenden Sie zur Reinigung ausschließlich haushaltsübliche Spülmittel.
Entfernen Sie Rückstände von Reinigungsmitteln sofort.

Verwenden Sie keine aliphatischen kohlenwasserstoffhaltigen Reinigungs- oder Spülmittel. Dadurch können die Dichtungen aufquellen.

Wenn Verschmutzungen länger einwirken, lassen sie sich unter Umständen nicht mehr entfernen.
Die Oberflächen können sich verfärben oder verändern.
Entfernen Sie Verschmutzungen am besten sofort.

- Reinigen und trocknen Sie Dampfgarer und Zubehör nach jedem Benutzen.
- Schließen Sie die Tür erst, wenn der Garraum vollständig trocken ist.

Tipp: Wenn Sie den Dampfgarer über einen längeren Zeitraum unbenutzt stehen lassen, reinigen Sie ihn noch einmal gründlich, um Geruchsbildung etc. zu vermeiden. Lassen Sie die Tür anschließend geöffnet.

Ungeeignete Reinigungsmittel

Um die Oberflächen nicht zu beschädigen, vermeiden Sie bei der Reinigung

- soda-, ammoniak-, säure- oder chloridhaltige Reinigungsmittel
- kalklösende Reinigungsmittel
- scheuernde Reinigungsmittel (z. B. Scheuerpulver, Scheuermilch, Putzsteine)
- lösemittelhaltige Reinigungsmittel
- Edelstahl-Reinigungsmittel
- Geschirrspülmaschinen-Reiniger
- Glasreiniger
- Reinigungsmittel für Glaskeramik-Kochfelder
- scheuernde harte Schwämme und Bürsten (z. B. Topfschwämme, gebrauchte Schwämme, die noch Reste von Scheuermitteln enthalten)
- Schmutzradierer

- scharfe Metallschaber
- Stahlwolle
- Edelstahl-Spiralen
- punktuelle Reinigung mit mechanischen Reinigungsmitteln
- Backofenreiniger und -sprays

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.

Garraum reinigen

Reinigen und trocknen Sie Garraum, Türdichtung, Auffangrinne und Türinnenseite nach jedem Benutzen.

- 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 Reinigungsmittel-Rückstände entfernt sind.
- Trocknen Sie die Oberflächen anschließend mit einem Tuch.

Der **Bodenheizkörper** kann sich nach längerem Gebrauch durch herabtropfende Flüssigkeiten verfärben. Die Funktionalität wird dadurch aber nicht beeinträchtigt.

Die **Türdichtung** ist konstruktiv für die gesamte Gerätelebensdauer ausgelegt. Falls die Türdichtung jedoch einmal gewechselt werden muss, wenden Sie sich an den Kundendienst (siehe Ende dieser Gebrauchsanweisung).

Automatischen Türöffner reinigen

Achten Sie darauf, dass der Türöffner nicht durch Speisereste verklebt.

- Wischen Sie Verschmutzungen am Türöffner **sofort** mit einem sauberen Schwammtuch, Handspülmittel und warmem Wasser ab.
- Wischen Sie nach der Reinigung mit klarem Wasser nach, bis alle Reinigungsmittel-Rückstände entfernt sind.

Wassertank reinigen

- Nehmen Sie den Wassertank nach jedem Benutzen heraus.
- Nehmen Sie den Schwappschutz ab.
- Entleeren Sie den Wassertank.
- Spülen Sie den Wassertank von Hand und trocknen Sie ihn anschließend, um Kalkrückstände zu vermeiden.
- Setzen Sie den Schwappschutz wieder auf den Wassertank. Achten Sie darauf, dass der Schwappschutz richtig einrastet.

Zubehör reinigen

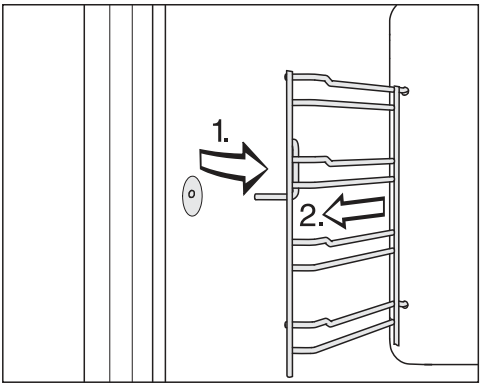
Alle Zubehörteile sind geschirrspülmaschinengeeignet.

Auffangschale, Rost, Garbehälter reinigen

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

Aufnahmegitter reinigen

Die Aufnahmegitter sind geschirrspülmaschinengeeignet.



- Ziehen Sie die Aufnahmegitter vorn aus der Befestigung (1.) und nehmen Sie sie heraus (2.).
- Reinigen Sie die Aufnahmegitter in der Geschirrspülmaschine oder mit einem sauberen Schwammtuch, Handspülmittel und warmem Wasser.

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.

Dampfgarer entkalken

Wir empfehlen Ihnen, zum Entkalken die Miele Entkalkungstabletten (siehe „Nachkaufbares Zubehör“) zu verwenden. Sie wurden speziell für Miele Produkte entwickelt, um den Entkalkungsprozess zu optimieren. Andere Entkalkungsmittel, die außer Zitronensäure auch andere Säuren enthalten und/oder die nicht frei von anderen unerwünschten Inhaltsstoffen sind, wie z. B. Chloriden, könnten das Produkt beschädigen. Außerdem könnte die geforderte Wirkung bei nicht eingehaltener Konzentration der Entkalkungslösung nicht gewährleistet werden.

Wenn Entkalkungslösung auf Metall gelangt, können Flecken entstehen. Wischen Sie Entkalkungslösung sofort ab.

Der Dampfgarer muss nach einer bestimmten Betriebsdauer entkalkt werden. Wenn der Zeitpunkt zum Entkalken erreicht ist, wird die Anzahl der verbleibenden Garvorgänge im Display angezeigt. Nach dem letzten verbleibenden Garvorgang wird der Dampfgarer gesperrt.

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

Im Verlauf des Entkalkungsvorgangs muss der Wassertank ausgespült und mit Frischwasser gefüllt werden.

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

- Schalten Sie den Dampfgarer ein und wählen Sie Entkalken.

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

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

Die Restzeit erscheint. Der Entkalkungsvorgang startet.

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

Im Verlauf des Vorgangs muss der Wassertank zweimal ausgespült und mit Frischwasser gefüllt werden.

- Folgen Sie den Anweisungen im Display.
- Bestätigen Sie jeweils mit *OK*.

Nach Ablauf der Restzeit erscheint Fertig und ein Signal ertönt.

Entkalkungsvorgang abschließen

- Schalten Sie den Dampfgarer aus.
- Nehmen Sie den Wassertank heraus und nehmen Sie den Schwappschutz ab.
- Entleeren und trocknen Sie den Wassertank.
- Lassen Sie den Garraum abkühlen.
- Trocknen Sie den Garraum anschließend.
- Schließen Sie die Tür erst, wenn der Garraum vollständig trocken ist.

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
F11	Die Ablaufschläuche sind verstopft. ■ Entkalken Sie den Dampfgarer (siehe Kapitel „Reinigung und Pflege“, Abschnitt „Dampfgarer entkalken“). ■ Erscheint die Fehlermeldung erneut, rufen Sie den Miele Kundendienst.
F44	Eine technische Störung ist aufgetreten. ■ Schalten Sie den Dampfgarer aus und nach einigen Minuten 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 Dampfgarer aus und wieder ein. Der Dampfgarer ist sofort wieder betriebsbereit.
Zum Entsperren Taste OK 6 Sekunden drücken **erscheint beim Einschalten im Display.**	Die Inbetriebnahmesperre 🔒 ist eingeschaltet. ■ Sie können die Inbetriebnahmesperre für einen Garvorgang ausschalten, indem Sie die Sensortaste *OK* mindestens 6 Sekunden lang berühren. ■ Wenn Sie die Inbetriebnahmesperre dauerhaft ausschalten wollen, wählen Sie die Einstellung Sicherheit | Inbetriebnahmesperre 🔒 | Aus.
Im Display wird eine in dieser Tabelle nicht aufgeführte Meldung angezeigt.	In der Elektronik ist ein Fehler aufgetreten. ■ Unterbrechen Sie die Stromversorgung des Dampfgarers 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 Dampfgarer kann zwar bedient werden, aber die Garraumbeheizung funktioniert nicht. ■ Deaktivieren Sie die Messeschaltung (siehe Kapitel „Einstellungen“, Abschnitt „Händler“).
	Der Garraum hat sich durch den Betrieb einer untergebauten Wärmeschublade erwärmt. ■ Öffnen Sie die Tür und lassen Sie den Garraum abkühlen.
Der Dampfgarer wechselt nach einem Umzug nicht mehr von der Aufheiz- in die Garphase.	Die Siedetemperatur des Wassers hat sich geändert, da sich der neue Aufstellort um mindestens 300 Höhenmeter von dem alten unterscheidet. ■ Führen Sie zum Anpassen der Siedetemperatur einen Entkalkungsvorgang durch (siehe Kapitel „Reinigung und Pflege“, Abschnitt „Dampfgarer entkalken“).
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 gleichmäßig eingepasst ist.
	Die Türdichtung weist Beschädigungen auf, z. B. Risse. ■ Tauschen Sie die Türdichtung aus. Sie können die Türdichtung über den Kundendienst (siehe Ende dieser Gebrauchsanweisung) bestellen.
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 Entkalken werden diese Funktionen generell nicht angeboten.

Problem	Ursache und Behebung
Die Sensortasten reagieren nicht.	Sie haben die Einstellung Display	QuickTouch	Aus gewählt. Dadurch reagieren die Sensortasten bei ausgeschaltetem Dampfgarer nicht. ■ Sobald Sie den Dampfgarer einschalten, reagieren die Sensortasten. Wenn Sie wollen, dass die Sensortasten immer auch bei ausgeschaltetem Dampfgarer reagieren, wählen Sie die Einstellung Display	QuickTouch	Ein.
	Der Dampfgarer ist nicht an das Elektronetz angeschlossen. ■ Prüfen Sie, ob der Netzstecker des Dampfgarers in der Steckdose steckt. ■ Prüfen Sie, ob die Sicherung der Elektroinstallation ausgelöst hat. Rufen Sie eine Elektrofachkraft oder den Miele Kundendienst.
	Es liegt ein Problem in der Steuerung vor. ■ Berühren Sie die Taste Ein/Aus ⏻, bis sich das Display ausschaltet und der Dampfgarer neu gestartet wird.
Die Sensortaste blinkt, wenn Sie den Dampfgarer einschalten.	Sie haben Ihren Dampfgarer bisher nicht in ein WLAN-Netzwerk eingebunden. Die Sensortaste blinkt, um Ihnen zu signalisieren, dass Sie den Dampfgarer einfach über diese Sensortaste vernetzen können. Nach mehrmaligem Ein- und Ausschalten des Dampfgarers 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 Dampfgarers ist ein Geräusch (Brummen) zu hören.	Dieses Geräusch weist nicht auf eine Fehlfunktion oder einen Gerätedefekt hin. Es entsteht beim Ein- und Abpumpen des Wassers.
Nach dem Ausschalten ist noch ein Gebläsegeräusch zu hören.	Das Gebläse läuft nach. Der Dampfgarer ist mit einem Gebläse ausgestattet, das die Wrasen vom Garraum nach außen leitet. Das Gebläse läuft auch nach Ausschalten des Dampfgarers weiter. Das Gebläse schaltet nach einiger Zeit automatisch aus.
Bei Wiederaufnahme des Betriebes entsteht ein Pfeifgeräusch.	Nach dem Schließen der Tür kommt es zu einem Druckausgleich, bei dem ein Pfeifgeräusch entstehen kann. Das Geräusch weist nicht auf einen Gerätedefekt hin.

Allgemeine Probleme oder technische Störungen

Problem	Ursache und Behebung
Der Dampfgarer lässt sich nicht einschalten.	Die Sicherung ist herausgesprungen. ■ Aktivieren Sie die Sicherung (Mindestabsicherung siehe Typenschild).
	Es ist unter Umständen eine technische Störung aufgetreten. ■ Trennen Sie den Dampfgarer für ca. 1 Minute vom Elektronetz, indem Sie – den Schalter der betreffenden Sicherung ausschalten/die Schmelzsicherung ganz herausdrehen oder – den FI-Schutzschalter (Fehlerstromschutzschalter) ausschalten. ■ Falls Sie nach dem Wiedereinschalten/Wiedereindrehen der Sicherung oder des FI-Schutzschalters den Dampfgarer noch immer nicht in Betrieb nehmen können, fordern Sie eine Elektrofachkraft oder den Kundendienst an.
Die Garraumbeleuchtung funktioniert nicht.	Das Leuchtmittel ist defekt. ■ Fordern Sie den Kundendienst an, wenn das Leuchtmittel ausgetauscht werden soll.

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.

Das Typenschild befindet sich im Einschubfach für den Wassertank. Die Modellkennung und die Fabrikationsnummer finden Sie auch auf dem kleinen Schild, das bei geöffneter Tür auf dem Frontrahmen zu sehen ist.

Garantie

Die Garantiezeit beträgt 2 Jahre.

Weitere Informationen entnehmen Sie den mitgelieferten Garantiebedingungen.

Sicherheitshinweise zum Einbau

⚠ Schäden durch unsachgemäßen Einbau.

Durch unsachgemäßen Einbau kann der Dampfgarer beschädigt werden.

Lassen Sie den Dampfgarer nur von einer qualifizierten Fachkraft einbauen.

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

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

▶ Achten Sie darauf, dass die Steckdose nach Einbau des Dampfgarers leicht zugänglich ist.

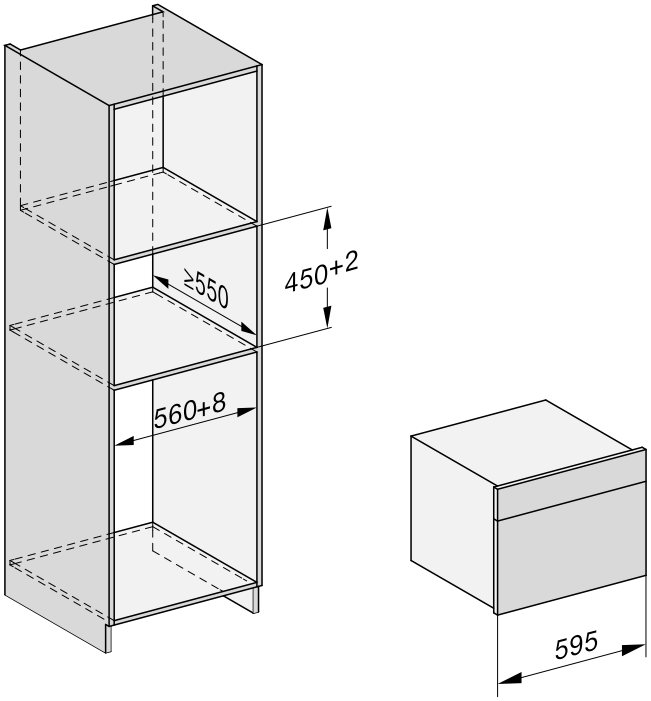
▶ Der Dampfgarer muss so platziert werden, dass der Inhalt des Garbehälters in der obersten Einschubebene eingesehen werden kann. Nur so können Verletzungen durch Überschwappen von heißem Gargut vermieden werden.

Einbaumaße

Alle Maße sind in mm angegeben.

Einbau in einen Hochschrank

Hinter der Einbaunische darf keine Schrankrückwand vorhanden sein.

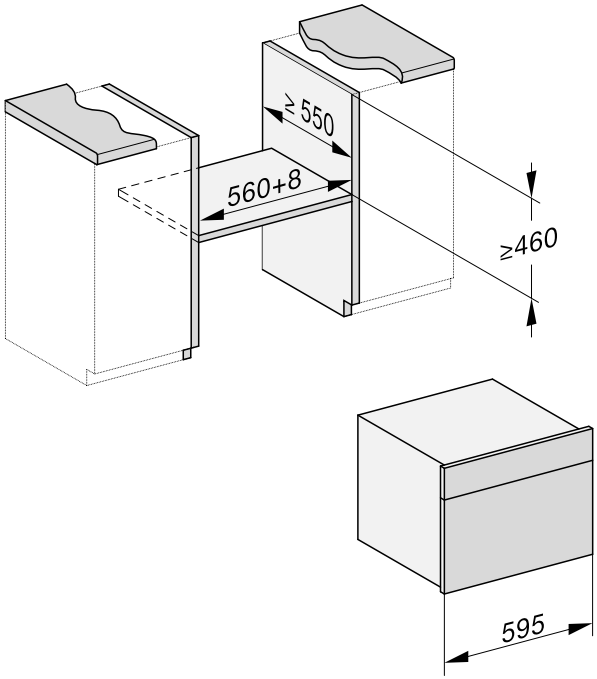


Installation

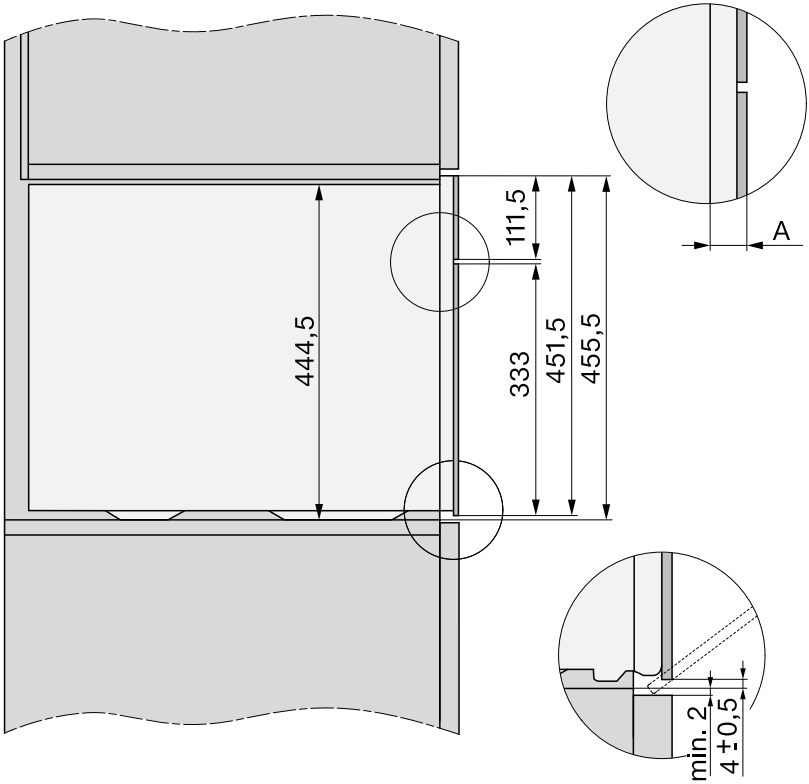
Einbau in einen Unterschrank

Hinter der Einbaunische darf keine Schrankrückwand vorhanden sein.

Wenn der Dampfgarer unter einem Elektro- oder Induktionskochfeld eingebaut werden soll, beachten Sie die Hinweise zum Einbau des Kochfeldes sowie die Einbauhöhe des Kochfeldes.

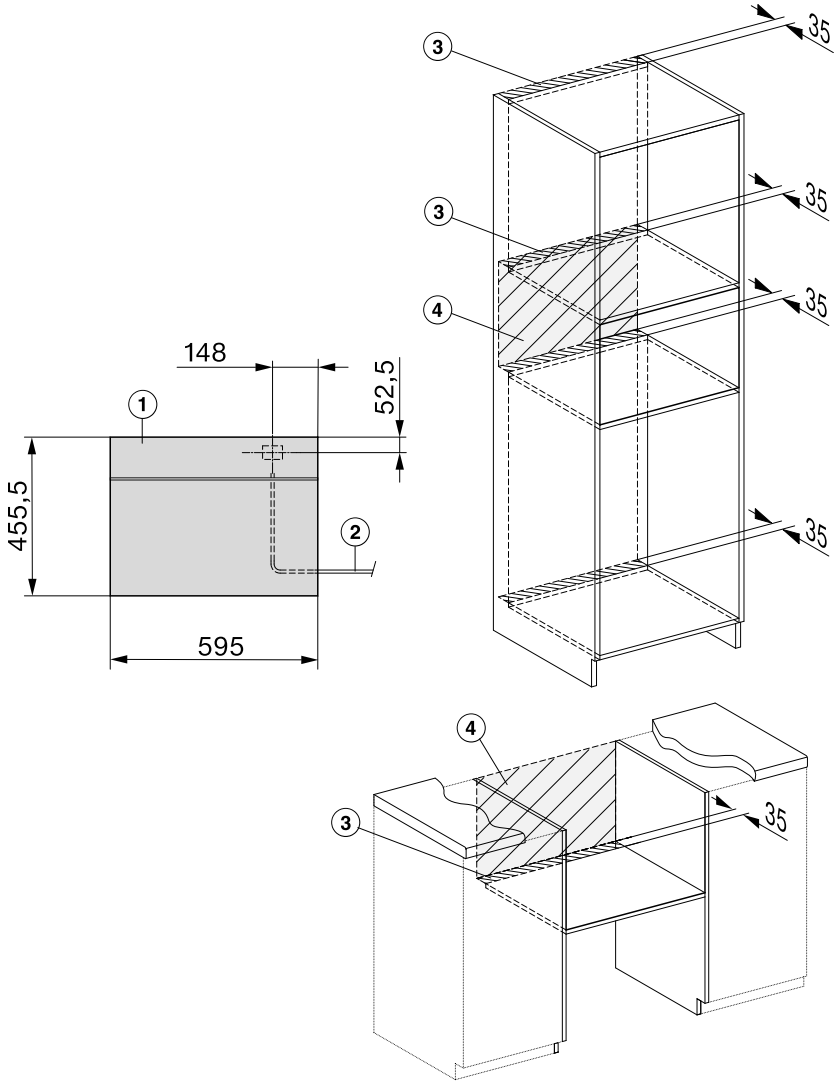


Seitenansicht



A Glasfront: 22 mm
Metallfront: 23,3 mm

Anschluss und Belüftung



① Ansicht von vorn

② Netzanschlussleitung, L = 2.000 mm

③ Lüftungsausschnitt min. 180 cm^2

④ Kein Anschluss in diesem Bereich

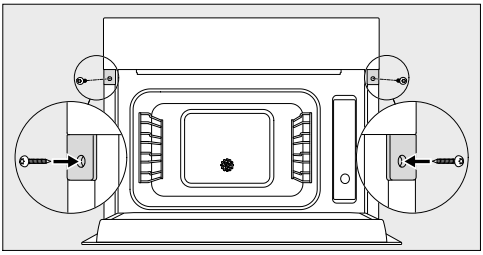
Dampfgarer einbauen

- Schließen Sie die Netzanschlussleitung am Dampfgarer an.

Schäden durch unsachgemäßen Transport.
Die Tür kann beschädigt werden, wenn Sie den Dampfgarer am Türgriff tragen.
Verwenden Sie zum Tragen die Griffe seitlich am Gehäuse.

Der Dampferzeuger arbeitet nicht fehlerfrei, wenn der Dampfgarer nicht waagerecht steht.
Eine Abweichung von der Waagerechten darf maximal 2° betragen.

- Schieben Sie den Dampfgarer in den Umbauschrank und richten Sie ihn aus.
  Achten Sie darauf, dass die Netzanschlussleitung nicht eingeklemmt oder beschädigt wird.
- Öffnen Sie die Tür.



- Befestigen Sie den Dampfgarer mit den mitgelieferten Holzschrauben (3,5 x 25 mm) an den Seitenwänden des Schrankes.
- Schließen Sie den Dampfgarer an das Elektronetz an.
- Überprüfen Sie alle Funktionen des Dampfgarers anhand der Gebrauchsanweisung.

Elektroanschluss

Der Dampfgarer ist serienmäßig „steckerfertig“ für den Anschluss an eine Schutzkontakt-Steckdose ausgerüstet.

Stellen Sie den Dampfgarer 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 Dampfgarers 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 Dampfgarers.

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.

Prüfspeisen nach EN 60350-1 (Betriebsart Dampfgaren)

Prüfspeise	Garbehälter	Menge [g]	4 1	2 [°C]	[min]
Dampfnachschub					
Brokkoli (8.1)	1x DGGL 50-40	300	beliebig	100	3
Dampfverteilung					
Brokkoli (8.2)	2x DGGL 50-40	max.	beliebig[3]	100	3
Gerätekapazität					
Erbsen (8.3)	4x DGGL 50-40	jeweils 875	2, 4[4]	100	[5]

4 1 Ebene(n), Temperatur, Garzeit

[1] Schieben Sie die Auffang- oder Glasschale (abhängig vom Modell) in Ebene 1.

[2] Schieben Sie die Prüfspeise in den kalten Garraum (bevor die Aufheizphase beginnt).

[3] Schieben Sie 2x DGGL 50-40 hintereinander in die Ebene.

[4] Schieben Sie jeweils 2x DGGL 50-40 hintereinander in die Einschubebenen.

[5] Der Test ist beendet, wenn die Temperatur an der kältesten Stelle 85 °C beträgt.

Prüfspeisen Menügaren[1] (Betriebsart Dampfgaren)

Prüfspeise	Garbehälter	Menge [g]	4 2	[°C]	Höhe [cm]	[min]
Kartoffeln, festkochend, geviertelt[3]	1x DGGL 50-40	800	4	100	–	17
Lachsfilet, tiefgefroren, nicht angetaut	1x DGGL 50-40	4 x 150	2	100	< 2,5 ≥ 2,5 ≤ 3,2 > 3,2	9 10 11
Brokkoliröschen	1x DGGL 50-40	600	3	100	–	4

4 1 Ebene, Temperatur, Garzeit

[1] Vorgehensweise siehe Kapitel „Dampfgaren“, Abschnitt „Menügaren – manuell“.

[2] Schieben Sie die Auffang- oder Glasschale (abhängig vom Modell) in Ebene 1.

[3] Schieben Sie die 1. Prüfspeise (Kartoffeln) in den kalten Garraum (bevor die Aufheizphase beginnt).

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

Konformitätserklärung

Hiermit erklärt Miele, dass dieser Dampfgarer der Richtlinie 2014/53/EU entspricht.

Der vollständige Text der EU-Konformitätserklärung ist unter einer der folgenden Internetadressen verfügbar:

- Produkte, Download, auf www.miele.de
- Service, Informationen anfordern, Gebrauchsanweisungen, auf 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.

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

DG 7440

de-DE, AT

M.-Nr. 11 084 610 / 06 / 002