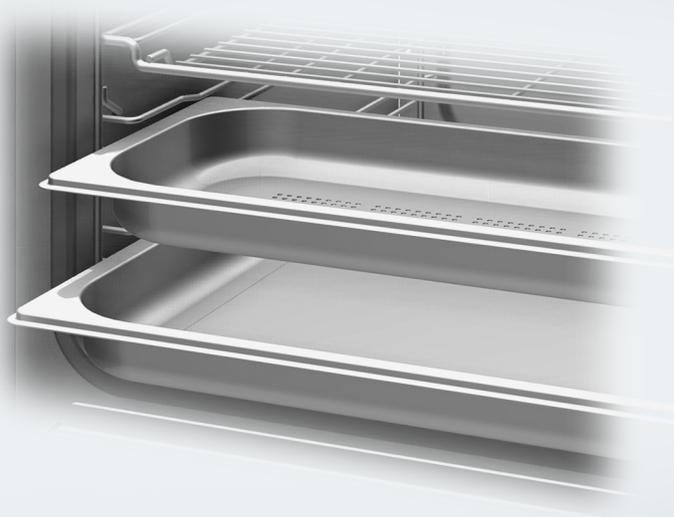


Gebrauchs- und Montageanweisung Combi-Dampfgarer



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

Inhalt

Sicherheitshinweise und Warnungen	7
Ihr Beitrag zum Umweltschutz	16
Übersicht	17
Ansicht Dampfgarer	17
Mitgeliefertes Zubehör	18
Bedienelemente	19
Betriebsartenwähler	20
Drehwähler	20
Sensortasten	21
Display	22
Symbole	23
Funktionsbeschreibung	24
Wassertank	24
Auffangschale	24
Fettfilter	24
Temperatur	24
Feuchte	25
Garzeit	25
Geräusche	25
Aufheizphase	26
Garphase	26
Dampfreduktion	26
Garraumbeleuchtung	26
Erstinbetriebnahme	27
Grundeinstellungen	27
Dampfgarer erstmalig reinigen	28
Wasserhärte einstellen	29
Siedetemperatur anpassen	29
Dampfgarer aufheizen	30
Haupt- und Untermenüs	31
Bedienung: Betriebsart Dampfgaren	33
Einfache Bedienung	33
Betrieb unterbrechen	34
Erweiterte Bedienung	35
Garvorgang automatisch ein- und ausschalten	35
Ablauf eines automatischen Garvorgangs	36
Einstellungen während des Garvorgangs ändern	36
Garvorgang abbrechen	37

Bedienung: Betriebsart Combigaren	38
Einfache Bedienung	38
Betrieb unterbrechen.....	40
Erweiterte Bedienung	41
Garvorgang automatisch ein- und ausschalten	41
Ablauf eines automatischen Garvorgangs	42
Einstellungen während des Garvorgangs ändern	42
Garvorgang abbrechen	42
Bedienung: Betriebsarten ohne Dampf	43
Einfache Bedienung	43
Betrieb unterbrechen.....	44
Erweiterte Bedienung	45
Garvorgang automatisch ausschalten.....	46
Garvorgang automatisch ein- und ausschalten	46
Ablauf eines automatischen Garvorgangs	47
Einstellungen während des Garvorgangs ändern	47
Garvorgang abbrechen	48
Automatikprogramme	49
Übersicht der Speisenkategorien	49
Automatikprogramme nutzen	49
Eigene Programme	51
Eigene Programme erstellen	51
Eigene Programme starten.....	53
Eigene Programme ändern.....	53
Garschritte ändern.....	53
Name ändern.....	54
Eigene Programme löschen	55
Kurzzeit △	56
Kurzzeit einstellen.....	56
Kurzzeit ändern	56
Kurzzeit löschen	56
Wichtiges und Wissenswertes	57
Das Besondere am Dampfgaren	57
Gargeschirr.....	57
Garbehälter.....	57
Eigenes Geschirr	57
Einschubebene.....	58
Ausziehschutz	58
Tiefkühlware	58

Inhalt

Temperatur	58
Garzeit	58
Garen mit Flüssigkeiten	59
Eigene Rezepte – Dampfgaren	59
Dampfgaren	60
Gemüse	60
Fleisch	63
Wurstwaren	65
Fisch	65
Krustentiere	68
Muscheln	69
Reis	70
Nudeln / Teigwaren	71
Klöße	72
Getreide	73
Hülsenfrüchte, getrocknet	74
Hühnereier	76
Obst	77
Menüwaren	78
Sous-vide	80
Wiedererwärmen	86
Spezialanwendungen	88
Erhitzen	88
Auftauen	90
Sterilisieren	93
Entsaften	96
Dörren	97
Joghurt herstellen	98
Hefeteig gehen lassen	99
Gelatine schmelzen	100
Schokolade schmelzen	100
Lebensmittel häuten	101
Äpfel sterilisieren	101
Blanchieren	102
Zwiebeln dünsten	102
Geschirr entkeimen	103
Feuchte Tücher erwärmen	103
Honig entkristallisieren	103
Eierstich zubereiten	104
Braten	105

Backen	109
Einstellungen	113
Menü "Einstellungen" aufrufen.....	113
Einstellungen ändern und speichern	113
Übersicht der Einstellungen	114
Sprache 	115
Tageszeit.....	115
Anzeige.....	115
Zeitformat	115
Einstellen	115
Datum	115
Beleuchtung	116
Display-Helligkeit.....	116
Akustische Hinweise	116
Melodien.....	116
Solo-Ton	116
Tastenton.....	117
Einheiten	117
Gewicht	117
Temperatur	117
Warmhalten	117
Dampfreduktion.....	118
Vorschlagstemperaturen	118
Inbetriebnahmesperre 	119
Wasserhärte	119
Händler	119
Messeschaltung	119
Werkeinstellungen	120
Angaben für Prüfinstitute	121
Reinigung und Pflege	123
Hinweise zu Reinigung und Pflege.....	123
Dampfgarerfront	124
PerfectClean	125
Garraum.....	126
Wassertank.....	128
Zubehör	130
Aufnahmegitter	130
Pflege	131
Einweichen	131
Trocknen.....	131
Entkalken.....	131

Inhalt

Tür.....	133
Was tun, wenn	137
Nachkaufbares Zubehör	141
Garbehälter.....	141
Reinigungs- und Pflegemittel	143
Sonstiges.....	143
Sicherheitshinweise zum Einbau	145
Detailmasse der Dampfgarerfront	146
DGC 6400	147
Einbaumasse.....	147
Einbau Hochschrank	147
Einbau Unterschrank	149
Einbau in Kombination mit Backofen	151
Einbau	153
DGC 6400-55	154
Einbaumasse.....	154
Einbau Hochschrank, AB oben	154
Einbau Hochschrank, AB unten	156
Einbau Unterschrank	158
Einbau mit Backofen, einzelne Einbaunischen.....	160
Einbau mit Backofen, durchgehende Nische	162
Einbau	164
Elektroanschluss	166
Kundendienst, Typenschild, Garantie	168

Sicherheitshinweise und Warnungen

Der Dampfgarer mit Backofen wird zur Vereinfachung in den folgenden Anweisungen als Dampfgarer bezeichnet.

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

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

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

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

Sicherheitshinweise und Warnungen

Bestimmungsgemässe Verwendung

- ▶ Dieser Dampfgarer ist für die Verwendung im Haushalt und in haushaltsähnlichen Aufstellungsumgebungen bestimmt.
- ▶ Dieser Dampfgarer ist nicht für die Verwendung im Aussenbereich bestimmt.
- ▶ Verwenden Sie den Dampfgarer ausschliesslich im haushaltsüblichen Rahmen für die in dieser Anweisung beschriebenen Anwendungsarten.
Alle anderen Anwendungsarten sind unzulässig.
- ▶ Personen, die aufgrund ihrer physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder ihrer Unerfahrenheit oder Unkenntnis nicht in der Lage sind, den Dampfgarer sicher zu bedienen, müssen bei der Bedienung beaufsichtigt werden.
Diese Personen dürfen den Dampfgarer nur ohne Aufsicht bedienen, wenn ihnen dieser so erklärt wurde, dass sie ihn sicher bedienen können. Sie müssen mögliche Gefahren einer falschen Bedienung erkennen und verstehen können.
- ▶ Dieser Dampfgarer ist wegen besonderer Anforderungen (z. B. bezüglich Temperatur, Feuchtigkeit, chemischer Beständigkeit, Abriebfestigkeit und Vibration) mit einem Spezial-Leuchtmittel ausgestattet. Dieses Spezial-Leuchtmittel darf nur für die vorgesehene Verwendung genutzt werden. Es ist nicht zur Raumbeleuchtung geeignet. Der Austausch darf nur von einer von Miele autorisierten Fachkraft oder vom Miele Kundendienst durchgeführt werden.

Kinder im Haushalt

- ▶ Nutzen Sie die Inbetriebnahmesperre, damit Kinder den Dampfgarer nicht unbeaufsichtigt einschalten können.
- ▶ Kinder unter acht Jahren müssen vom Dampfgarer ferngehalten werden – es sei denn, sie werden ständig beaufsichtigt.
- ▶ Kinder ab acht 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! 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.
- ▶ Verbrennungsgefahr! Die Haut von Kindern reagiert empfindlicher auf hohe Temperaturen als die von Erwachsenen. Der Dampfgarer erwärmt sich an der Türscheibe, der Bedienblende und den Austrittsöffnungen für die Garraumluft. Hindern Sie Kinder daran, den Dampfgarer während des Betriebs zu berühren. Kinder dürfen die Tür nicht öffnen, wenn der Dampfgarer in Betrieb ist. Halten Sie Kinder vom Dampfgarer fern, bis er soweit abgekühlt ist, dass jegliche Verbrennungsgefahr ausgeschlossen ist.
- ▶ Verletzungsgefahr! 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 daranzuhängen.

Sicherheitshinweise und Warnungen

Technische Sicherheit

- ▶ Durch unsachgemäße Installations- und Wartungsarbeiten oder Reparaturen können erhebliche Gefahren für den Benutzer entstehen. Installations- und Wartungsarbeiten oder Reparaturen dürfen nur von Miele autorisierten Fachkräften durchgeführt werden.
- ▶ Beschädigungen am Dampfgarer können Ihre Sicherheit gefährden. Kontrollieren Sie ihn auf sichtbare Schäden. Nehmen Sie niemals einen beschädigten Dampfgarer in Betrieb.
- ▶ Der zuverlässige und sichere Betrieb des Dampfgarers ist nur dann gewährleistet, wenn er an das öffentliche Stromnetz angeschlossen ist.
- ▶ Die elektrische Sicherheit des Dampfgarers ist nur dann gewährleistet, wenn er an ein vorschriftsmässig installiertes Schutzleitersystem angeschlossen wird. Diese grundlegende Sicherheitsvoraussetzung muss vorhanden sein. Lassen Sie im Zweifelsfall die Elektroinstallation durch eine Elektro-Fachkraft prüfen.
- ▶ Die Anschlussdaten (Frequenz und Spannung) auf dem Typenschild des Dampfgarers müssen unbedingt mit denen des Elektro-netzes übereinstimmen, damit keine Schäden am Dampfgarer auftreten.
Vergleichen Sie diese Daten vor dem Anschliessen. Fragen Sie im Zweifelsfall eine Elektro-Fachkraft.
- ▶ Mehrfachsteckdosen oder Verlängerungskabel gewähren nicht die nötige Sicherheit (Brandgefahr). Schliessen Sie den Dampfgarer damit nicht an das Elektronetz an.
- ▶ Verwenden Sie den Dampfgarer nur im eingebauten Zustand, damit die sichere Funktion gewährleistet ist.
- ▶ Dieser Dampfgarer darf nicht an nicht stationären Aufstellungsorten (z. B. Schiffen) betrieben werden.

Sicherheitshinweise und Warnungen

- ▶ 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 Original-Ersatzteilen gewährleistet Miele, dass sie die Sicherheitsanforderungen erfüllen. Defekte Bauteile dürfen nur gegen solche ausgetauscht werden.
- ▶ Wenn der Netzstecker von der Anschlussleitung entfernt wird oder die Anschlussleitung nicht mit einem Netzstecker ausgestattet ist, muss der Dampfgarer von einer Elektro-Fachkraft an das Elektronetz angeschlossen werden.
- ▶ Wenn die Netzanschlussleitung beschädigt ist, muss sie durch eine spezielle Netzanschlussleitung Typ H 05 VV-F (PVC-isoliert) ersetzt werden, die beim Miele Kundendienst erhältlich ist.
- ▶ Bei Installations- und Wartungsarbeiten sowie Reparaturen muss der Dampfgarer vollständig vom Elektronetz getrennt sein. Stellen Sie dies sicher, indem Sie
 - die Sicherungen der Elektroinstallation ausschalten oder
 - die Schraubsicherungen der Elektroinstallation ganz heraus-schrauben oder
 - den Netzstecker (falls vorhanden) aus der Steckdose ziehen. Ziehen Sie dabei nicht an der Netzanschlussleitung, sondern am Netzstecker.
- ▶ Wenn der Dampfgarer hinter einer Möbelfront (z. B. einer Tür) eingebaut wurde, schliessen Sie diese 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.

Sicherheitshinweise und Warnungen

Sachgemässer Gebrauch

► Verbrennungsgefahr! Der Dampfgerar wird im Betrieb heiss. Sie können sich an Heizkörpern, Garraum, Gargut, Zubehör und heissem Dampf verbrennen.

Ziehen Sie Topfhandschuhe an beim Einschieben oder Herausnehmen von heissem Gargut sowie bei Arbeiten im heissen Garraum. Achten Sie beim Einschieben und Entnehmen von Garbehältern darauf, dass der Inhalt nicht überschwappt.

► In geschlossenen Dosen entsteht beim Sterilisieren und Erhitzen Überdruck, durch den sie platzen können.

Verwenden Sie den Dampfgerar nicht zum Sterilisieren und Erhitzen von Dosen.

► Nicht backofentaugliches Kunststoffgeschirr schmilzt bei hohen Temperaturen und kann den Dampfgerar beschädigen oder zu brennen beginnen.

Verwenden Sie nur backofentaugliches Kunststoffgeschirr. Beachten Sie die Angaben des Geschirrh Herstellers. Wenn Sie zum Dampfgeraren Kunststoffgeschirr verwenden möchten, achten Sie darauf, dass es temperatur- (bis 100 °C) und dampfbeständig ist. Anderes Kunststoffgeschirr könnte schmelzen, spröde oder brüchig werden.

► Speisen, die im Garraum aufbewahrt werden, können austrocknen und die austretende Feuchtigkeit kann zu Korrosion im Dampfgerar führen. Bewahren Sie keine fertigen Speisen im Garraum auf, und verwenden Sie zum Garen keine Gegenstände, die rosten können.

► Sie können sich an der geöffneten Tür des Dampfgerars verletzen 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 Dampfgerar kann beschädigt werden.

Sicherheitshinweise und Warnungen

- ▶ Öle und Fette können sich bei Überhitzung entzünden. Lassen Sie den Dampfgarer bei Arbeiten mit Ölen und Fetten niemals unbeaufsichtigt.
Löschen Sie niemals Öl- und Fettbrände mit Wasser. Schalten Sie den Dampfgarer aus und ersticken Sie die Flammen, indem Sie die Tür geschlossen lassen.
- ▶ Gegenstände in der Nähe des eingeschalteten Dampfgarers können durch die hohen Temperaturen anfangen zu brennen.
Verwenden Sie den Dampfgarer niemals zum Beheizen von Räumen.
- ▶ Lassen Sie die Gerätetür geschlossen, wenn die Lebensmittel im Garraum Rauch entwickeln, um eventuell auftretende Flammen zu ersticken. Brechen Sie den Vorgang ab, indem Sie den Dampfgarer ausschalten und den Netzstecker ziehen. Öffnen Sie die Tür erst, wenn der Rauch abgezogen ist.
- ▶ Wenn Sie bei der Zubereitung von Lebensmitteln alkoholische Getränke verwenden, beachten Sie, dass Alkohol bei hohen Temperaturen verdampft. Dieser Dampf kann sich an den heißen Heizkörpern entzünden.
- ▶ Legen Sie den Garraumboden niemals z. B. mit Alufolie oder Backofen-Schutzfolie aus. Stellen Sie keine Bräter, Pfannen, Töpfe oder Bleche direkt auf den Garraumboden.
- ▶ Wenn Sie ein Elektrogerät, z. B. einen Handmixer, in der Nähe des Dampfgarers benutzen, achten Sie darauf, dass die Netzanschlussleitung nicht in der Gerätetür eingeklemmt wird. Die Leitungsisolierung könnte beschädigt werden.
- ▶ Nehmen Sie den Dampfgarer nicht ohne Lampenabdeckung in Betrieb, da Dampf an spannungsführende Bauteile gelangen und einen Kurzschluss auslösen kann. Ausserdem können elektrische Bauteile zerstört werden.
- ▶ Der Dampfgarer ist so eingestellt, dass nach dem Benutzen immer Restwasser im Wassertank zurückbleibt. Fehlendes Restwasser weist auf einen Defekt hin. Fordern Sie den Kundendienst an.

Sicherheitshinweise und Warnungen

- ▶ Der Wassertank darf nicht ins Wasser getaucht oder in der Geschirrspülmaschine gereinigt werden. Beim Einsetzen des Wassertanks in den Dampfgarer besteht sonst die Gefahr eines elektrischen Schlages.
- ▶ Leeren Sie den Wassertank nach jedem Benutzen aus hygienischen Gründen und um Kondensatbildung im Dampfgarer zu vermeiden.
- ▶ Verbrennungsgefahr! Nach Ende eines Garvorgangs kann sich heisses Wasser im Wassertank befinden. Achten Sie beim Entnehmen und Abstellen des Wassertanks darauf, dass dieser nicht kippt.

Reinigung und Pflege

- ▶ Der Dampf eines Dampfreinigers kann an spannungsführende Teile gelangen und einen Kurzschluss verursachen. Verwenden Sie zur Reinigung des Dampfgarers 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 zu Reinigungszwecken ausgebaut werden (siehe Kapitel "Reinigung und Pflege – Aufnahmegitter"). Bauen Sie sie wieder korrekt ein und verwenden Sie den Dampfgarer niemals ohne eingebaute Aufnahmegitter.
- ▶ 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 Original-Zubehör. Wenn andere Teile an- oder eingebaut werden, gehen Ansprüche aus Garantie, Gewährleistung und/oder Produkthaftung verloren.

Ihr Beitrag zum Umweltschutz

Entsorgung der Transportverpackung

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

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

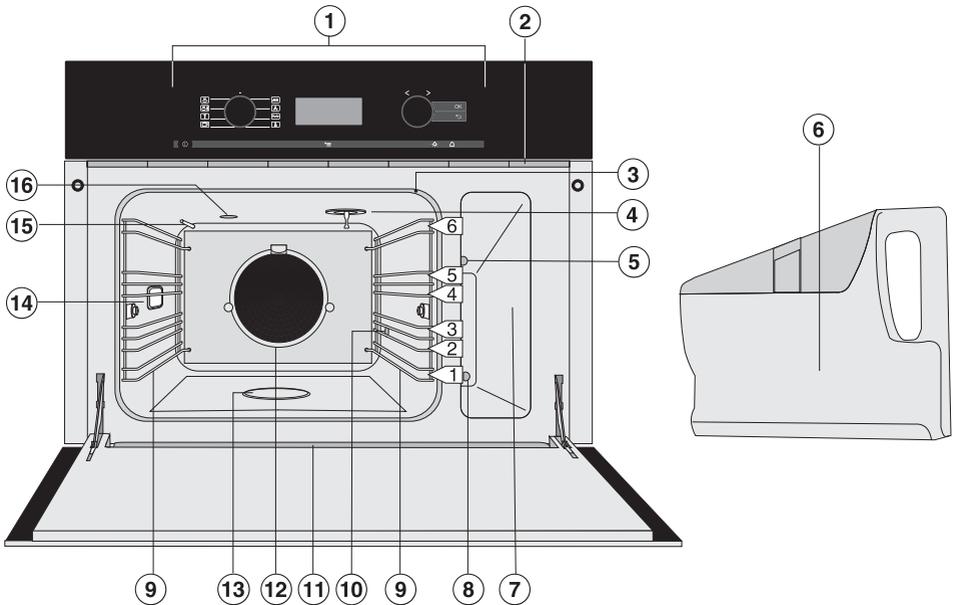
Entsorgung des Altgerätes

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



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

Ansicht Dampfgarer



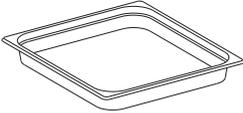
- ① Bedienelemente
- ② Wrasenaustritt
- ③ Türdichtung
- ④ Fettfilter Garraumdecke
- ⑤ Dampfkanal
- ⑥ Wassertank mit Einsatz
- ⑦ Einschubfach
- ⑧ Steckkontakt für den Wassertank
- ⑨ Aufnahmegitter mit Einschubebenen 1 bis 6
- ⑩ Dampfeintritt
- ⑪ Auffangrinne
- ⑫ Fettfilter Rückwand
- ⑬ Bodenheizkörper
- ⑭ Garraumbeleuchtung
- ⑮ Temperaturfühler
- ⑯ Austrittsöffnung für die Garraumluft

Übersicht

Mitgeliefertes Zubehör

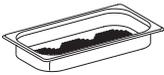
Sie können mitgeliefertes sowie weiteres Zubehör bei Bedarf nachbestellen (siehe Kapitel "Nachkaufbares Zubehör").

DGG 17



1 Auffangschale zum Auffangen von herabtropfender Flüssigkeit, kann auch als Garbehälter verwendet werden.
325 x 350 x 40 mm (BxTxH)

DGGL 1



1 gelochter Garbehälter
Fassungsvermögen 1,5 l / Nutzinhalt 0,9 l
325 x 175 x 40 mm (BxTxH)

DGGL 8



1 gelochter Garbehälter
Fassungsvermögen 2,0 l / Nutzinhalt 1,7 l
325 x 265 x 40 mm (BxTxH)

DGG 11



1 Backblech
325 x 350 x 20 mm (BxTxH)

Rost



1 Rost zum Braten und zum Daraufstellen von eigenem Gargeschirr

Silikonfett



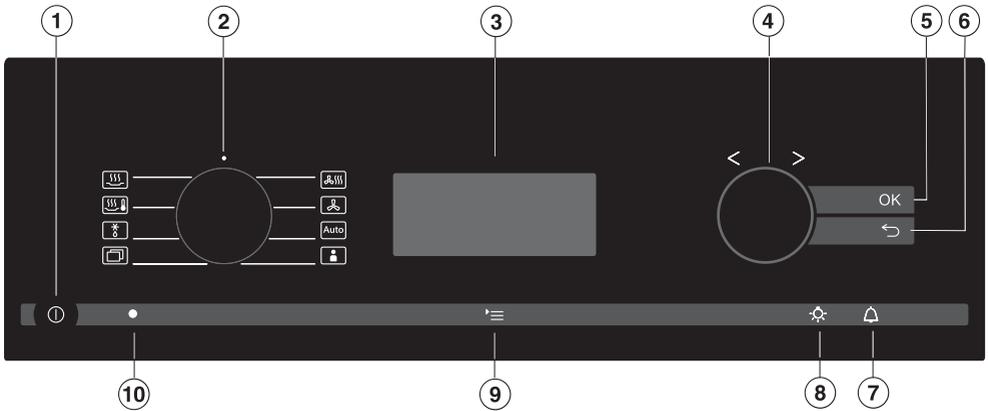
1 Tube zum Einfetten der Kupplungsdichtung am Wassertank

Entkalkertabletten

Zum Entkalken des Dampfgerärs

Anforderungskarte für ein Miele Kochbuch

Die besten Rezepte aus der Miele Versuchsküche



- ① Ein-/Aus-Taste  in Vertiefung
Ein- und Ausschalten
- ② Betriebsartenwähler
Auswählen der Betriebsarten
- ③ Display
Anzeige der Tageszeit und von Informationen zur Bedienung
- ④ Drehwähler
Blättern in den Auswahllisten und Ändern von Werten
- ⑤ Sensortaste OK
Aufrufen von Funktionen und Speichern von Einstellungen
- ⑥ Sensortaste 
Schrittweise zurückspringen
- ⑦ Sensortaste 
Einstellen einer Kurzzeit
- ⑧ Sensortaste 
Ein- und Ausschalten der Garraumbeleuchtung
- ⑨ Sensortaste 
Aufrufen der Einstellungen
- ⑩ Optische Schnittstelle
(nur für den Miele Kundendienst)

Bedienelemente

Betriebsartenwähler

Mit dem Betriebsartenwähler wählen Sie die Betriebsarten.

Sie können den Betriebsartenwähler rechts- und linksherum drehen und auf Position • durch Druck versenken.

Betriebsarten

	Dampfgaren
	Erhitzen
	Auftauen
	Weitere Programme
	Combigaren
	Heissluft plus
	Automatikprogramme
	Eigene Programme

Drehwähler

Mit dem Drehwähler < >

- blättern Sie in den Auswahllisten nach oben oder unten. Beim Blättern werden die Menüpunkte nach einander hell unterlegt. Der Menüpunkt, den Sie auswählen möchten, muss hell unterlegt sein.
- können Sie mit Drehung nach rechts Werte erhöhen oder mit Drehung nach links Werte verringern.

Sie können den Drehwähler < > rechts- und linksherum drehen und auf jeder Position durch Druck versenken.

Sensortasten

Die Sensortasten reagieren auf Fingerkontakt. Jede Berührung wird mit einem Tastenton bestätigt. Diesen Tastenton können Sie ausschalten (siehe Kapitel "Einstellungen – Tastenton").

Sensortaste	Funktion	Hinweise
	Zum Aufrufen der Einstellungen	<p>Wenn der Dampfgarer eingeschaltet ist, erscheint bei Berührung von  die Auswahlliste der Einstellungen.</p> <p>Wenn das Display dunkel ist, müssen Sie den Dampfgarer erst einschalten, bevor diese Sensortaste reagiert.</p> <p>Während eines Garvorgangs können Sie nach Auswahl dieser Taste z. B. die Temperatur ändern oder eine Garzeit einstellen.</p>
	Zum Ein- und Ausschalten der Garraumbeleuchtung	<p>Wenn die Tageszeit sichtbar ist, können Sie durch Auswahl von  die Garraumbeleuchtung ein- und ausschalten.</p> <p>Wenn das Display dunkel ist, müssen Sie den Dampfgarer erst einschalten, bevor diese Sensortaste reagiert.</p> <p>Je nach gewählter Einstellung erlischt die Garraumbeleuchtung bei einem Garvorgang nach 15 Sekunden oder bleibt dauerhaft eingeschaltet.</p>
	Zum Einstellen einer Kurzzeit	<p>Wenn die Tageszeit sichtbar ist, können Sie jederzeit eine Kurzzeit (z. B. zum Eierkochen) eingeben (siehe Kapitel "Kurzzeit ").</p> <p>Wenn das Display dunkel ist, müssen Sie den Dampfgarer erst einschalten, bevor diese Sensortaste reagiert.</p>
	Zum schrittweisen Zurückspringen	
OK	Zum Aufrufen von Funktionen und zum Speichern von Einstellungen	<p>Wenn Funktionen im Display hell unterlegt sind, können Sie sie durch Auswahl von OK aufrufen. Anschliessend können Sie die gewählte Funktion ändern. Durch Bestätigung mit OK speichern Sie die Änderungen.</p> <p>Wenn im Display ein Informationsfenster erscheint, bestätigen Sie es mit OK.</p>

Bedienelemente

Display

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

Je nach gewählter Funktion und/oder Berührung von '≡ erscheinen Informationsfenster oder Auswahllisten.

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

Wenn keine Betriebsart gewählt wurde, erscheint bei Berührung von '≡ die Auswahlliste der Einstellungen.

Wenn eine Betriebsart (ausser Automatikprogramme Auto) gewählt und die Einstellungen für den Garvorgang eingegeben wurden, erscheint bei Berührung von '≡ die Auswahlliste für den Garvorgang.

- Wählen Sie in der Auswahlliste einen Menüpunkt aus, indem Sie mit dem Drehwähler < > in der Auswahlliste blättern, bis der gewünschte Menüpunkt hell unterlegt ist.
- Bestätigen Sie anschliessend die Auswahl mit OK.

Symbole

Im Display können folgende Symbole erscheinen:

Symbol	Bedeutung
	Wenn zwei oder drei Auswahlmöglichkeiten vorhanden sind, erscheinen Pfeile auf der rechten Seite. Blättern Sie in der Auswahlliste. Dabei werden die verfügbaren Menüpunkte nacheinander hell unterlegt.
	Wenn mehr als drei Auswahlmöglichkeiten vorhanden sind, erscheint ein Balken auf der rechten Seite. Blättern Sie in der Auswahlliste. Dabei werden die verfügbaren Menüpunkte nacheinander hell unterlegt.
	Beim Blättern in einer Auswahlliste erscheint am Ende eine gestrichelte Linie. Danach befinden Sie sich wieder am Anfang der Auswahlliste.
	Der Haken kennzeichnet die aktive Einstellung.
	Dieses Symbol kennzeichnet zusätzliche Informationen und Hinweise zur Bedienung. Diese Informationsfenster bestätigen Sie mit OK.
	Kurzzeit
	Einige Einstellungen, wie z. B. Display-Helligkeit oder Tonlautstärke, werden über einen Segmentbalken eingestellt.

Funktionsbeschreibung

Wassertank

Die maximale Füllmenge beträgt 1,2 Liter, die minimale 0,75 Liter. Innen und aussen 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.

Auffangschale

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

Sie können die Auffangschale bei Bedarf auch als Garbehälter nutzen.

Fettfilter

Der Fettfilter in der **Garraumdecke** muss bei jedem Garvorgang eingesetzt sein.

Der Fettfilter an der **Rückwand** muss bei jedem Bratvorgang eingesetzt sein. Beim Dampfgaren sollte er entfernt werden.

Beim Backen muss er entfernt werden, da das Gebäck sonst eine unterschiedliche Bräunung aufweisen kann (Ausnahmen: Pflaumenkuchen, üppig belegte Pizza).

Temperatur

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

Feuchte

Die Betriebsarten Combigaren  und Erhitzen  arbeiten mit einer Kombination aus Backofenbetriebsart und Feuchte. Sie können die Feuchte innerhalb des vorgegebenen Bereichs für einen einzelnen Garvorgang bzw. Gar-schritt auswählen.

Je nach Einstellung der Feuchte wird dem Garraum Feuchte oder Frischluft zugeführt. Bei der Einstellung Feuchte = 20 % wird die maximale Frischluftzufuhr realisiert und keine Feuchte zugeführt. In der Einstellung Feuchte = 100 % findet keine Frischluftzufuhr statt und der Feuchtegehalt ist maximal.

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

Garzeit

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

Bei der Betriebsart Dampfgaren  sowie bei Programmen und Anwendungen mit reinem Dampfbetrieb beginnt die eingestellte Garzeit erst bei Erreichen der eingestellten Temperatur abzulaufen. Bei allen anderen Betriebsarten, Programmen und Anwendungen sofort.

Geräusche

Wenn der Dampfgarer in Betrieb ist, hören Sie ein Gebläsegeräusch. Bei der Dampferzeugung entstehen Geräusche ähnlich wie bei einem Wasserkocher.

Funktionsbeschreibung

Aufheizphase

Während der Dampfgarer auf die eingestellte Temperatur aufheizt, wird im Display die ansteigende Garraumtemperatur und Aufheizphase angezeigt (Ausnahmen: Automatikprogramme, Pflege).

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.

Garphase

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

Dampfreduktion

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

Die Funktion kann ausgeschaltet werden (siehe Kapitel "Einstellungen – Dampfreduktion").

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 – Beleuchtung").

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

Die Garraumbeleuchtung gibt Wärme ab. Wenn Sie mit Temperaturen von unter 50 °C arbeiten, schaltet die Garraumbeleuchtung automatisch aus.

Wenn Sie die Taste  auf der Blende berühren, wird die Garraumbeleuchtung für 15 Sekunden eingeschaltet.

Grundeinstellungen

 Der Dampfgarer darf nur im eingebauten Zustand betrieben werden.

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

Willkommensbildschirm

Die Begrüßung erscheint. Anschließend werden einige Einstellungen abgefragt, die Sie für die Erstinbetriebnahme des Dampfgarers benötigen.

- Folgen Sie den Hinweisen im Display.

Sprache einstellen

- Blättern Sie in der Auswahlliste, bis die gewünschte Sprache hell unterlegt ist.
- Bestätigen Sie mit OK.

Land einstellen

- Blättern Sie in der Auswahlliste, bis das gewünschte Land hell unterlegt ist.
- Bestätigen Sie mit OK.

Datum einstellen

- Stellen Sie nacheinander das Jahr, den Monat und den Tag ein.
- Bestätigen Sie jeweils mit OK.

Tageszeit einstellen

- Stellen Sie Stunden und Minuten ein.
- Bestätigen Sie mit OK.

Sie können sich die Tageszeit auch im 12-Stunden-Format anzeigen lassen (siehe Kapitel "Einstellungen – Tageszeit – Zeitformat").

Erstinbetriebnahme

Tageszeitanzeige

Abschliessend wählen Sie die Art der Tageszeitanzeige für den ausgeschalteten Dampfgarer (siehe Kapitel "Einstellungen – Tageszeit – Anzeige").

– ein

Die Tageszeit erscheint immer im Display.

– aus

Das Display erscheint dunkel, um Energie zu sparen. Einige Funktionen sind eingeschränkt.

– Nachtabschaltung

Die Tageszeit erscheint nur von 5 Uhr bis 23 Uhr im Display und ist nachts ausgeschaltet, um Energie zu sparen.

■ Blättern Sie in der Auswahlliste, bis das gewünschte Anzeigeformat hell unterlegt ist

■ Bestätigen Sie mit OK.

Eine Information zum Energieverbrauch erscheint.

■ Bestätigen Sie mit OK.

Die Information **Erstinbetriebnahme** erfolgreich abgeschlossen **erscheint**.

■ Bestätigen Sie mit OK.

Der Dampfgarer ist betriebsbereit.

Wenn Sie aus Versehen eine Sprache gewählt haben, die Sie nicht verstehen, folgen Sie den Anweisungen im Kapitel "Einstellungen – Sprache ".

■ Kleben Sie das Typenschild, das sich bei den mitgelieferten Unterlagen befindet, an die dafür vorgesehene Stelle im Kapitel "Kundendienst, Typenschild, Garantie".

■ Entfernen Sie eventuell angebrachte Schutzfolien und Aufkleber.

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

Dampfgarer erstmalig reinigen

Wassertank

■ Nehmen Sie den Wassertank aus dem Dampfgarer und entnehmen Sie den Einsatz (siehe Kapitel "Reinigung und Pflege – Wassertank").

■ Spülen Sie Wassertank und Einsatz von Hand mit heissem Wasser, aber ohne Spülmittel, gründlich aus.

Beschädigung des Wassertanks!
Reinigen Sie Wassertank und Einsatz keinesfalls in der Geschirrspülmaschine und tauchen Sie den Wassertank nicht ins Wasser.

Zubehör / Garraum

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

Der Dampfgerar wurde vor der Auslieferung mit einem Pflegemittel behandelt.

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

Wasserhärte einstellen

Der Dampfgerar ist ab Werk auf die Wasserhärte **hart** eingestellt. Damit er einwandfrei funktioniert und zum richtigen Zeitpunkt entkalkt wird, müssen Sie die örtliche Wasserhärte einstellen. Je härter das Wasser ist, desto häufiger muss der Dampfgerar entkalkt werden.

- Stellen Sie gegebenenfalls die korrekte Wasserhärte ein (siehe Kapitel "Einstellungen – Wasserhärte").

Siedetemperatur anpassen

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

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

Verwenden Sie **ausschliesslich Leitungswasser**, keinesfalls destilliertes Wasser, Mineralwasser oder andere Flüssigkeiten!

- Entnehmen Sie den Wassertank und füllen Sie ihn bis zur "max"-Markierung.
- Schieben Sie den Wassertank bis zum Anschlag in den Dampfgerar.
- Nehmen Sie den Dampfgerar mit der Betriebsart **Dampfgerar** (100 °C) für 15 Minuten in Betrieb. Gehen Sie vor wie im Kapitel "Bedienung: Betriebsart Dampfgerar" beschrieben.

Siedetemperatur nach Umzug anpassen

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

Erstinbetriebnahme

Dampfgarer aufheizen

- Um den Ringheizkörper zu entfetten, heizen Sie den leeren Dampfgarer mit der Betriebsart Heissluft Plus  200 °C für 30 Minuten auf. Gehen Sie vor wie im Kapitel "Bedienung: Betriebsarten ohne Dampf" beschrieben.

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

Sorgen Sie für eine gute Belüftung der Küche.

Haupt- und Untermenüs

Betriebsart / Menü	Vorschlagstemperatur	Temperaturbereich
Dampfgaren  Zum Garen aller Lebensmittel, Einkochen, Entsaften, Spezialanwendungen und Menügaren	100 °C	40–100 °C
Auftauen  Zum schonenden Auftauen von Tiefkühlprodukten	60 °C	50–60 °C
Erhitzen  Zum schonenden Erhitzen bereits gegarter Lebensmittel	130 °C	120–140 °C
Weitere Programme 		
Sous-vide Zum Garen von Lebensmitteln im Vakuumierbeutel	65 °C	45–90 °C
Blanchieren	–	–
Sterilisieren	90 °C	80–100 °C
Geschirr entkeimen	–	–
Dörren	60 °C	60–70 °C
Hefeteig gehen lassen	–	–
Gemüse garen	100 °C	90–100 °C
Fisch garen	85 °C	75–100 °C
Fleisch garen	100 °C	90–100 °C
Kuchen spezial	160 °C	30–225 °C
Einstellungen  Ändern der werkseitigen Einstellungen	–	–
Pflege		
– Entkalken	–	–
– Einweichen	–	–
– Trocknen	–	–

Haupt- und Untermenüs

Betriebsart / Menü	Vorschlagstemperatur	Temperaturbereich
Combigaren 	170 °C	30–225 °C
Heissluft Plus 	160 °C	30–225 °C
Automatikprogramme  Die Auswahlliste der verfügbaren Automatikprogramme wird aufgerufen		
Eigene Programme  Erstellen und Speichern von Garvorgängen		

Einfache Bedienung

- Schalten Sie den Dampfgarer mit  ein.

Im Display erscheint Betriebsart wählen.

Verwenden Sie **ausschliesslich Leitungswasser**, keinesfalls destilliertes Wasser, Mineralwasser oder andere Flüssigkeiten!

- Füllen Sie den Wassertank und schieben Sie ihn bis zum Anschlag ein.
- Geben Sie das Gargut in den Garraum.
- Wählen Sie Dampfgaren .

Im Display erscheint Temperatur einstellen.

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

Die Vorschlagstemperatur wird innerhalb von wenigen Sekunden übernommen. Falls erforderlich, berühren Sie , um zurück zur Temperatureinstellung zu gelangen.

Im Display erscheint Garzeit einstellen.

- Stellen Sie die Garzeit ein. Sie können eine Zeit zwischen 1 Minute und 10 Stunden auswählen.
- Bestätigen Sie mit OK.

Der Garvorgang startet. Dampferzeuger, Beleuchtung und Gebläse schalten ein.

- Nehmen Sie gegebenenfalls weitere Einstellungen vor (siehe Kapitel "Erweiterte Bedienung").

Nach Ablauf der Garzeit

- erscheinen Dampfreduktion (nur bei einer Temperatur ab ca. 80 °C) und Vorgang beendet im Display,
- bleibt das Gebläse eingeschaltet,
- ertönt ein Signalton oder eine Melodie (siehe Kapitel "Einstellungen – Akustische Hinweise").

Sie haben die Möglichkeit, Ihre Einstellungen als eigenes Programm zu speichern (siehe Kapitel "Eigene Programme") oder den Garvorgang über  zu verlängern.

Verbrennungsgefahr!

Sie können sich an Garraumwänden, überschwappendem Gargut und Zubehör verbrennen.

Ziehen Sie Topfhandschuhe beim Herausnehmen von heissem Gargut an.

- Warten Sie, bis Dampfreduktion erlischt, bevor Sie die Tür öffnen und das Gargut entnehmen.
- Schalten Sie den Dampfgarer mit  aus.

Bedienung: Betriebsart Dampfgaren

Nach dem Benutzen

- Entnehmen und entleeren Sie die Auffangschale.
- Entnehmen und entleeren Sie den Wassertank. Drücken Sie den Wassertank zum Entnehmen leicht nach oben.

Der Dampfgarer ist so eingestellt, dass nach dem Benutzen immer Restwasser im Wassertank zurückbleibt. Fehlendes Restwasser weist auf einen Defekt hin. Fordern Sie bei fehlendem Restwasser den Kundendienst an.

- Reinigen und trocknen Sie den gesamten Dampfgarer wie im Kapitel "Reinigung und Pflege" beschrieben.
- Schliessen Sie die Tür erst, wenn der Garraum vollständig getrocknet ist.

Wassermangel

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

- Entnehmen Sie den Wassertank und füllen Sie Wasser nach.
- Schieben Sie den Wassertank bis zum Anschlag ein.

Der Betrieb wird fortgesetzt.

Betrieb unterbrechen

Wenn Sie die Tür öffnen, wird der Betrieb unterbrochen. Die Beheizung wird ausgeschaltet, die Restzeit gespeichert.



Verbrennungsgefahr!

Beim Öffnen der Tür kann Dampf austreten.

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



Verbrennungsgefahr!

Sie können sich an Garraumwänden, überschwappendem Gargut, Zubehör und heissem Dampf verbrennen.

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

Wenn Sie die Tür schliessen, wird der Betrieb fortgesetzt.

Zunächst wird erneut aufgeheizt und dabei die ansteigende Garraumtemperatur angezeigt.

Wenn die eingestellte Temperatur erreicht ist, wechselt die Anzeige und die Restzeit läuft ab.

Der Garvorgang wird vorzeitig beendet, wenn die Tür in der letzten Minute der Garzeit (55 Sekunden Restzeit) geöffnet wird.

Erweiterte Bedienung

Weitere Garzeiten einstellen

Sie haben das Gargut in den Garraum gegeben, eine Temperatur und eine Garzeit eingestellt.

■ Berühren Sie **☰**.

Weitere Menüpunkte erscheinen, die Sie für einen Garvorgang einstellen oder ändern können:

- Fertig um
- Start um

Mit der Eingabe von **Fertig um** oder **Start um** können Sie Garvorgänge automatisch ein- und ausschalten.

- Fertig um

Sie legen den Zeitpunkt fest, wann ein Garvorgang enden soll.

- Start um

Sie legen den Zeitpunkt fest, wann ein Garvorgang starten soll.

Das Garergebnis kann negativ beeinflusst werden, wenn zwischen dem Einschieben des Gargutes und dem Startzeitpunkt eine längere Zeitspanne liegt. Frische Lebensmittel können sich farblich verändern und sogar verderben.

Wenn die Temperatur im Garraum zu hoch ist, z. B. nach Ende eines Garvorgangs, können Sie diese Funktion nicht nutzen. **Fertig um** und **Start um** werden in diesem Fall nicht angezeigt. Lassen Sie den Garraum bei geöffneter Tür abkühlen.

Garvorgang automatisch ein- und ausschalten

Um einen Garvorgang automatisch ein- und ausschalten zu lassen, haben Sie für die Zeiteingabe verschiedene Möglichkeiten:

- Garzeit und Fertig um
- Garzeit und Start um

Beispiel: Es ist 11:45 Uhr. Ihr Gargut benötigt 5 Minuten und soll um 12:30 Uhr fertig sein.

■ Berühren Sie **☰**.

- Blättern Sie in der Auswahlliste, bis Garzeit hell unterlegt ist.
- Bestätigen Sie mit **OK**.
- Stellen Sie "00:05" ein und bestätigen Sie mit **OK**.
- Blättern Sie in der Auswahlliste, bis **Fertig um** hell unterlegt ist.
- Bestätigen Sie mit **OK**.
- Blättern Sie in der Auswahlliste, bis ändern hell unterlegt ist.
- Bestätigen Sie mit **OK**.
- Stellen Sie "12:30" ein und bestätigen Sie mit **OK**.

Start um wird automatisch berechnet. Der eingegebenen Garzeit wird die vom Dampfgerät errechnete Aufheizzeit zugerechnet.

Im Display erscheint **Start um 12:18**. Zu diesem Zeitpunkt startet der Garvorgang automatisch.

Bedienung: Betriebsart Dampfgaren

Ablauf eines automatischen Garvorgangs

Bis zum Start erscheinen Betriebsart, gewählte Temperatur, Start um und die Startzeit im Display.

Nach dem Start können Sie die Aufheizphase bis zum Erreichen der Solltemperatur verfolgen. Sobald diese Temperatur erreicht ist, ertönt ein akustisches Signal.

Nach der Aufheizphase können Sie den Ablauf der Garzeit (Restzeit) verfolgen. Die letzte Minute läuft sekundenweise ab.

Am Ende des Garvorgangs schaltet der Dampferzeuger aus. Es ertönt ein Signalton oder eine Melodie (siehe Kapitel "Einstellungen – Akustische Hinweise").

Im Display erscheinen Dampfreduktion (nur bei einer Temperatur ab ca. 80 °C) und Vorgang beendet.

Sie haben die Möglichkeit, Ihre Einstellungen als eigenes Programm zu speichern (siehe Kapitel "Eigene Programme") oder den Garvorgang über  zu verlängern.

Einstellungen während des Garvorgangs ändern

■ Berühren Sie .

Im Display erscheinen

- Temperatur
- Garzeit
- Fertig um
- Start um

Wenn die Temperatur im Garraum zu hoch ist, werden Fertig um und Start um nicht angezeigt.

Temperatur ändern

- Blättern Sie in der Auswahlliste, bis Temperatur hell unterlegt ist.
- Bestätigen Sie mit OK.
- Ändern Sie die Temperatur.
- Bestätigen Sie mit OK.

Der Garvorgang läuft mit der geänderten Temperatur weiter.

Sie können die Vorschlagstemperatur dauerhaft auf Ihre persönlichen Nutzungsgewohnheiten einstellen (siehe Kapitel "Einstellungen – Vorschlagstemperaturen").

Garzeit ändern

- Blättern Sie in der Auswahlliste, bis Garzeit hell unterlegt ist.
- Bestätigen Sie mit OK.
- Ändern Sie die Zeit.
- Bestätigen Sie mit OK.

Der Garvorgang startet mit der geänderten Garzeit erneut.

Garzeitende ändern

- Blättern Sie in der Auswahlliste, bis Fertig um hell unterlegt ist.
- Bestätigen Sie mit OK.
- Blättern Sie in der Auswahlliste, bis ändern hell unterlegt ist.
- Bestätigen Sie mit OK.
- Ändern Sie die Zeit.
- Bestätigen Sie mit OK.

Start um wird automatisch neu berechnet. Der Garvorgang endet zum eingestellten Zeitpunkt.

Garzeitende löschen

- Blättern Sie in der Auswahlliste, bis Fertig um hell unterlegt ist.
- Bestätigen Sie mit OK.
- Blättern Sie in der Auswahlliste, bis löschen hell unterlegt ist.
- Bestätigen Sie mit OK.

Das Garzeitende ist gelöscht. Der Garvorgang startet mit der eingestellten Garzeit.

Betriebsart ändern

Sie können die Betriebsart während des Garvorgangs ändern.

- Drehen Sie den Betriebsartenwähler auf die gewünschte Betriebsart.

Im Display erscheinen die geänderte Betriebsart und die zugehörige Vorschlagstemperatur.

- Ändern Sie die Temperatur, falls erforderlich.
- Bestätigen Sie mit OK.
- Stellen Sie eine Garzeit ein, falls erforderlich.
- Bestätigen Sie mit OK.

Die Betriebsart ist geändert.

Garvorgang abbrechen

- Drehen Sie den Betriebsartenwähler auf Position •.

Im Display erscheint Betriebsart wählen. Eingestellte Garzeiten sind gelöscht.

Bedienung: Betriebsart Combigaren

Die Betriebsart Combigaren  arbeitet mit einer Kombination aus trockener Hitze und Dampf. Bis zu zehn Garschritte können zu einem Garvorgang kombiniert werden. Für jeden Garschritt können Sie individuell Temperatur, Feuchte und Garzeit einstellen.

Der Ablauf des Garvorgangs erfolgt in der Reihenfolge in welcher die einzelnen Schritte eingegeben wurden.

Einfache Bedienung

- Schalten Sie den Dampfgarer mit  ein.

Im Display erscheint Betriebsart wählen.

Verwenden Sie **ausschliesslich Leitungswasser**, keinesfalls destilliertes Wasser, Mineralwasser oder andere Flüssigkeiten!

- Füllen Sie den Wassertank und schieben Sie ihn bis zum Anschlag ein.
- Geben Sie das Gargut in den Garraum.
- Wenn das Gargut auf dem Rost garen, schieben Sie die Auffangschale darunter ein.
- Wählen Sie Combigaren .

Im Display erscheint Betriebsart wählen und Combigaren ist hell unterlegt.

- Bestätigen Sie mit OK.

Im Display erscheint Temperatur einstellen.

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

Im Display erscheint Feuchte einstellen.

- Ändern Sie den vorgeschlagenen Wert für die Feuchte, falls erforderlich.
- Bestätigen Sie mit OK.

Im Display erscheint Garzeit einstellen.

Bedienung: Betriebsart Combigaren

- Stellen Sie die Garzeit ein. Sie können eine Zeit zwischen 1 Minute und 12 Stunden auswählen.

- Bestätigen Sie mit OK.

Alle Einstellungen für den 1. Garschritt sind festgelegt.

Sie können weitere Garschritte hinzufügen, z. B. wenn Sie mit einer anderen Temperatur weitergaren möchten:

- Blättern Sie in der Auswahlliste, bis Garschritt hinzufügen hell unterlegt ist.
- Bestätigen Sie mit OK.
- Gehen Sie vor wie beim 1. Garschritt.
- Sobald Sie alle erforderlichen Garschritte festgelegt haben, blättern Sie in der Auswahlliste, bis Combigaren abschliessen hell unterlegt ist.

- Bestätigen Sie mit OK.

Im Display erscheint die Zusammenfassung Ihrer Einstellungen.

- Kontrollieren Sie die Einstellungen und bestätigen Sie mit OK.

Im Display erscheinen

- Sofort starten
- Speichern
- Fertig um
- Start um
- Garschritte ändern

- Wenn Sie Ihre Einstellungen als eigenes Programm speichern möchten, blättern Sie in der Auswahlliste, bis Speichern hell unterlegt ist und bestätigen Sie mit OK (siehe Kapitel "Eigene Programme").

- Starten Sie den Garvorgang sofort oder nehmen Sie gegebenenfalls weitere Einstellungen vor (siehe Kapitel "Erweiterte Bedienung").

Nach Ablauf der Garzeit

- erscheinen Dampfreaktion (nur bei einer Temperatur von ca. 80–100 °C und 100 % Feuchte) und Vorgang beendet im Display,
- bleibt das Gebläse eingeschaltet,
- ertönt ein Signalton oder eine Melodie (siehe Kapitel "Einstellungen – Akustische Hinweise").

Sie haben die Möglichkeit, Ihre Einstellungen als eigenes Programm zu speichern (siehe Kapitel "Eigene Programme").



Verbrennungsgefahr!

Sie können sich an Garraumwänden, überschwappendem Gargut und Zubehör verbrennen.

Ziehen Sie Topfhandschuhe beim Herausnehmen von heissem Gargut an.

- Warten Sie, bis Dampfreaktion erlischt, bevor Sie die Tür öffnen und das Gargut entnehmen.
- Schalten Sie den Dampfgarer mit  aus.

Bedienung: Betriebsart Combigaren

Nach dem Benutzen

- Entnehmen und entleeren Sie die Auffangschale.
- Entnehmen und entleeren Sie den Wassertank. Drücken Sie den Wassertank zum Entnehmen leicht nach oben.

Der Dampfgarer ist so eingestellt, dass nach dem Benutzen immer Restwasser im Wassertank zurückbleibt. Fehlendes Restwasser weist auf einen Defekt hin. Fordern Sie bei fehlendem Restwasser den Kundendienst an.

- Reinigen und trocknen Sie den gesamten Dampfgarer wie im Kapitel "Reinigung und Pflege" beschrieben.
- Schliessen Sie die Tür erst, wenn der Garraum vollständig getrocknet ist.

Wassermangel

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

- Entnehmen Sie den Wassertank und füllen Sie Wasser nach.
- Schieben Sie den Wassertank bis zum Anschlag ein.

Der Betrieb wird fortgesetzt.

Betrieb unterbrechen

Wenn Sie die Tür öffnen, wird der Betrieb unterbrochen. Die Beheizung wird ausgeschaltet, die Restzeit gespeichert.



Verbrennungsgefahr!

Beim Öffnen der Tür kann Dampf austreten.

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



Verbrennungsgefahr!

Sie können sich an Garraumwänden, überschwappendem Gargut, Zubehör und heissem Dampf verbrennen.

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

Wenn Sie die Tür schliessen, wird der Betrieb fortgesetzt.

Zunächst wird erneut aufgeheizt und dabei die ansteigende Garraumtemperatur angezeigt.

Wenn die eingestellte Temperatur erreicht ist, wechselt die Anzeige und die Restzeit läuft ab.

Der Garvorgang wird vorzeitig beendet, wenn die Tür in der letzten Minute der Garzeit (55 Sekunden Restzeit) geöffnet wird.

Erweiterte Bedienung

Weitere Garzeiten einstellen

Sie haben das Gargut in den Garraum gegeben und Ihre Einstellungen für den Garvorgang vorgenommen.

Mit der Eingabe von Fertig um oder Start um können Sie Garvorgänge automatisch ein- und ausschalten.

– Fertig um

Sie legen den Zeitpunkt fest, wann ein Garvorgang enden soll.

– Start um

Sie legen den Zeitpunkt fest, wann ein Garvorgang starten soll.

Das Garergebnis kann negativ beeinflusst werden, wenn zwischen dem Einschieben des Gargutes und dem Startzeitpunkt eine längere Zeitspanne liegt. Frische Lebensmittel können sich farblich verändern und sogar verderben.

Wenn die Temperatur im Garraum zu hoch ist, z. B. nach Ende eines Garvorgangs, können Sie diese Funktion nicht nutzen. Fertig um und Start um werden in diesem Fall nicht angezeigt. Lassen Sie den Garraum bei geöffneter Tür abkühlen.

Garvorgang automatisch ein- und ausschalten

Um einen Garvorgang automatisch ein- und ausschalten zu lassen, haben Sie für die Zeiteingabe verschiedene Möglichkeiten:

– Garzeit und Fertig um

– Garzeit und Start um

Beispiel: Es ist 11:45 Uhr. Ihr Gargut benötigt 5 Minuten und soll um 12:30 Uhr fertig sein.

■ Stellen Sie im 1. Garschritt eine Garzeit von 5 Minuten ein (siehe Kapitel "Einfache Bedienung").

Wenn Sie Ihre Einstellungen für den Garvorgang vorgenommen haben:

■ Blättern Sie in der Auswahlliste, bis Fertig um hell unterlegt ist.

■ Bestätigen Sie mit OK.

■ Stellen Sie "12:30" ein und bestätigen Sie mit OK.

Start um wird automatisch berechnet.

Im Display erscheint Start um 12:25. Zu diesem Zeitpunkt startet der Garvorgang automatisch.

Bedienung: Betriebsart Combigaren

Ablauf eines automatischen Garvorgangs

Bis zum Start erscheinen Betriebsart, gewählte Temperatur und Feuchte, Start um und die Startzeit im Display.

Nach dem Start können Sie die Aufheizphase bis zum Erreichen der Solltemperatur verfolgen. Sobald diese Temperatur erreicht ist, ertönt ein akustisches Signal.

Nach der Aufheizphase erscheint die verbleibende Garzeit (Restzeit). Sie können den Ablauf der Zeit verfolgen. Die letzte Minute läuft sekundenweise ab.

Am Ende des Garvorgangs schalten Dampferzeuger und Garraumbeheizung aus. Es ertönt ein Signalton oder eine Melodie (siehe Kapitel "Einstellungen – Akustische Hinweise").

Im Display erscheinen Dampfproduktion (nur bei einer Temperatur von ca. 80–100 °C und 100 % Feuchte) und Vorgang beendet.

Sie haben die Möglichkeit, Ihre Einstellungen als eigenes Programm zu speichern (siehe Kapitel "Eigene Programme") oder den Garvorgang über ☰ zu verlängern.

Einstellungen während des Garvorgangs ändern

- Berühren Sie ☰ .

Im Display erscheinen

- alle einzelnen Garschritte
- Garschritt hinzufügen

Sie können die festgelegten Einstellungen für jeweils einen Garschritt ändern oder weitere Garschritte hinzufügen.

- Blättern Sie in der Auswahlliste, bis der gewünschte Garschritt oder Garschritt hinzufügen hell unterlegt ist.

- Bestätigen Sie mit OK.

- Ändern Sie den Garvorgang nach Ihren Wünschen (siehe Kapitel "Einfache Bedienung") und bestätigen Sie jeweils mit OK.

Im Display erscheint die Zusammenfassung Ihrer Einstellungen.

- Kontrollieren Sie die Einstellungen und bestätigen Sie mit OK.

Garvorgang abbrechen

- Drehen Sie den Betriebsartenwähler auf Position •.

Im Display erscheint Betriebsart wählen. Eingestellte Garzeiten sind gelöscht.

Bedienung: Betriebsarten ohne Dampf

Die Eingabe einer Garzeit ist bei den Betriebsarten ohne Dampf nicht unbedingt erforderlich. Wird keine Garzeit eingegeben, startet der Betrieb automatisch, nachdem Sie die Temperatur bestätigt haben oder nach 15 Sekunden. Nach maximal 12 Stunden Betrieb schaltet der Dampfgarer automatisch aus.

Wird eine Garzeit eingegeben, beginnt sie mit der Aufheizphase abzulaufen.

Folgende Betriebsarten stehen Ihnen zur Verfügung:

- Heissluft Plus 
- Kuchen spezial

Der Fettfilter an der Rückwand muss beim Backen entfernt werden, da das Gebäck sonst eine unterschiedliche Bräunung aufweisen kann. Ausnahmen: Wenn Sie Pflaumenkuchen oder eine üppig belegte Pizza backen, muss der Fettfilter eingesetzt sein.

Einfache Bedienung

- Entfernen Sie gegebenenfalls den Fettfilter an der Rückwand.
- Schalten Sie den Dampfgarer mit ① ein.

Im Display erscheint Betriebsart wählen.

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

Im Display erscheint Temperatur einstellen.

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

Die Vorschlagstemperatur wird innerhalb von wenigen Sekunden übernommen. Falls erforderlich, berühren Sie . Temperatur ist hell unterlegt. Bestätigen Sie mit OK, um zurück zur Temperatureinstellung zu gelangen.

Der Garvorgang startet. Garraumbeheizung, Beleuchtung und Gebläse schalten ein.

- Nehmen Sie gegebenenfalls weitere Einstellungen vor, z. B. das Einstellen einer Garzeit (siehe Kapitel "Erweiterte Bedienung").

Bedienung: Betriebsarten ohne Dampf

Nach dem Garvorgang



Verbrennungsgefahr!

Sie können sich an Garraumwänden, überschwappendem Gargut und Zubehör verbrennen.

Ziehen Sie Topfhandschuhe beim Herausnehmen von heissem Gargut an.

- Nehmen Sie das Gargut aus dem Garraum.
- Schalten Sie den Dampfgerar mit ① aus.
- Reinigen und trocknen Sie den gesamten Dampfgerar wie im Kapitel "Reinigung und Pflege" beschrieben.
- Schliessen Sie die Tür erst, wenn der Garraum vollständig trocken ist.

Betrieb unterbrechen

Wenn Sie die Tür öffnen, wird der Betrieb unterbrochen. Die Beheizung wird ausgeschaltet.



Verbrennungsgefahr!

Sie können sich an Garraumwänden, überschwappendem Gargut und Zubehör verbrennen.

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

Wenn Sie die Tür schliessen, wird der Betrieb fortgesetzt.

Zunächst wird erneut aufgeheizt und dabei die ansteigende Garraumtemperatur angezeigt.

Erweiterte Bedienung

Sie haben das Gargut in den Garraum gegeben, eine Betriebsart gewählt und eine Temperatur eingestellt.

■ Berühren Sie **☰**.

Weitere Menüpunkte erscheinen, die Sie für einen Garvorgang einstellen oder ändern können:

- Garzeit
- Fertig um
- Start um

Erscheint erst, sobald Sie entweder Garzeit oder Fertig um eingestellt haben.

Weitere Garzeiten einstellen

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

– Garzeit

Sie stellen die Zeit ein, die das Gargut zum Garen benötigt.

Sie können eine Zeit zwischen 1 Minute und 12 Stunden auswählen.

– Fertig um

Sie legen den Zeitpunkt fest, wann ein Garvorgang enden soll.

– Start um

Sie legen den Zeitpunkt fest, wann ein Garvorgang starten soll.

Beim Backen sollte nicht zu lange vorgewählt werden. Der Teig würde antrocknen und das Triebmittel in seiner Wirkung nachlassen.

Das Garergebnis kann negativ beeinflusst werden, wenn zwischen dem Einschieben des Gargutes und dem Startzeitpunkt eine längere Zeitspanne liegt. Frische Lebensmittel können sich farblich verändern und sogar verderben.

Bedienung: Betriebsarten ohne Dampf

Garvorgang automatisch ausschalten

Um einen Garvorgang automatisch ausschalten zu lassen, können Sie entweder Garzeit oder Fertig um einstellen.

Beispiel: Es ist 11:45 Uhr. Ihr Gargut benötigt 30 Minuten und soll um 12:15 Uhr fertig sein.

- Berühren Sie **'≡**.
- Blättern Sie in der Auswahlliste, bis Garzeit hell unterlegt ist.
- Bestätigen Sie mit OK.
- Stellen Sie "00:30" ein und bestätigen Sie mit OK.

oder

- Berühren Sie **'≡**.
- Blättern Sie in der Auswahlliste, bis Fertig um hell unterlegt ist.
- Bestätigen Sie mit OK.
- Stellen Sie "12:15" ein und bestätigen Sie mit OK.

Nach dieser Zeit oder zu diesem Zeitpunkt wird der Garvorgang automatisch ausgeschaltet.

Garvorgang automatisch ein- und ausschalten

Das automatische Ein- und Ausschalten ist empfehlenswert zum Braten.

Um einen Garvorgang automatisch ein- und ausschalten zu lassen, haben Sie für die Zeiteingabe verschiedene Möglichkeiten:

- Garzeit und Fertig um
- Garzeit und Start um
- Fertig um und Start um

Beispiel: Es ist 11:30 Uhr. Ihr Gargut benötigt 30 Minuten und soll um 12:30 Uhr fertig sein.

- Berühren Sie **'≡**.
- Blättern Sie in der Auswahlliste, bis Garzeit hell unterlegt ist.
- Bestätigen Sie mit OK.
- Stellen Sie "00:30" ein und bestätigen Sie mit OK.
- Blättern Sie in der Auswahlliste, bis Fertig um hell unterlegt ist.
- Bestätigen Sie mit OK.
- Stellen Sie "12:30" ein und bestätigen Sie mit OK.

Start um wird automatisch berechnet.

Im Display erscheint Start um 12:00. Zu diesem Zeitpunkt startet der Garvorgang automatisch.

Bedienung: Betriebsarten ohne Dampf

Ablauf eines automatischen Garvorgangs

Bis zum Start erscheinen Betriebsart, gewählte Temperatur, Start um und die Startzeit im Display.

Nach dem Start können Sie die Aufheizphase bis zum Erreichen der Solltemperatur verfolgen. Sobald diese Temperatur erreicht ist, ertönt ein akustisches Signal.

Nach der Aufheizphase erscheint die verbleibende Garzeit (Restzeit). Sie können den Ablauf der Zeit verfolgen. Die letzte Minute läuft sekundenweise ab.

Am Ende des Garvorgangs schaltet die Garraumbeheizung aus. Es ertönt ein Signalton oder eine Melodie (siehe Kapitel "Einstellungen – Akustische Hinweise").

Im Display erscheint Vorgang beendet.

Sie haben die Möglichkeit, Ihre Einstellungen als eigenes Programm zu speichern (siehe Kapitel "Eigene Programme") oder den Garvorgang über ⏏ zu verlängern.

Einstellungen während des Garvorgangs ändern

- Berühren Sie ⏏ .

Im Display erscheinen

- Temperatur
- Garzeit
- Fertig um
- Start um

Erscheint erst, sobald Sie entweder Garzeit oder Fertig um eingestellt haben.

Temperatur ändern

- Blättern Sie in der Auswahlliste, bis Temperatur hell unterlegt ist.
- Bestätigen Sie mit OK.
- Ändern Sie die Temperatur.
- Bestätigen Sie mit OK.

Der Dampfgarer wird bis zum Erreichen der geänderten Temperatur aufgeheizt oder abgekühlt.

Sie können die Vorschlagstemperatur dauerhaft auf Ihre persönlichen Nutzungsgewohnheiten einstellen (siehe Kapitel "Einstellungen – Vorschlagstemperaturen").

Bedienung: Betriebsarten ohne Dampf

Garzeit ändern

- Blättern Sie in der Auswahlliste, bis Garzeit hell unterlegt ist.
- Bestätigen Sie mit OK.
- Blättern Sie in der Auswahlliste, bis ändern hell unterlegt ist.
- Bestätigen Sie mit OK.
- Ändern Sie die Zeit.
- Bestätigen Sie mit OK.

Der Garvorgang startet mit der geänderten Garzeit erneut.

Garzeit löschen

- Blättern Sie in der Auswahlliste, bis Garzeit hell unterlegt ist.
- Bestätigen Sie mit OK.
- Blättern Sie in der Auswahlliste, bis löschen hell unterlegt ist.
- Bestätigen Sie mit OK.

Der Garvorgang läuft mit der eingestellten Temperatur weiter.

Garzeitende ändern

- Blättern Sie in der Auswahlliste, bis Fertig um hell unterlegt ist.
- Bestätigen Sie mit OK.
- Blättern Sie in der Auswahlliste, bis ändern hell unterlegt ist.
- Bestätigen Sie mit OK.
- Ändern Sie die Zeit.
- Bestätigen Sie mit OK.

Start um wird automatisch neu berechnet. Der Garvorgang endet zum eingestellten Zeitpunkt.

Garzeitende löschen

- Blättern Sie in der Auswahlliste, bis Fertig um hell unterlegt ist.
- Bestätigen Sie mit OK.
- Blättern Sie in der Auswahlliste, bis löschen hell unterlegt ist.
- Bestätigen Sie mit OK.

Das Garzeitende ist gelöscht. Der Garvorgang startet mit der eingestellten Garzeit.

Garvorgang abbrechen

- Drehen Sie den Betriebsartenwähler auf Position •.

Im Display erscheint Betriebsart wählen. Eingestellte Garzeiten sind gelöscht.

Ihr Dampfgarer verfügt für die Zubereitung unterschiedlicher Speisen über zahlreiche Automatikprogramme, die komfortabel und sicher zum optimalen Garergebnis führen.

Sie wählen einfach das zu Ihrem Gargut passende Programm und folgen den Hinweisen im Display.

Übersicht der Speisenkategorien

Die Automatikprogramme rufen Sie über Automatikprogramme  auf.

- Gemüse
- Fisch
- Fleisch
- Brot
- Brötchen
- Reis
- Hühnereier
- Obst
- Krustentiere
- Spezialanwendungen

Automatikprogramme nutzen

- Wählen Sie Automatikprogramme .

Die Auswahlliste der Speisenkategorien erscheint.

- Blättern Sie in der Auswahlliste, bis die gewünschte Kategorie hell unterlegt ist.

- Bestätigen Sie mit OK.

Die in der gewählten Kategorie zur Verfügung stehenden Automatikprogramme erscheinen.

- Blättern Sie in der Auswahlliste, bis das gewünschte Automatikprogramm hell unterlegt ist.

- Bestätigen Sie mit OK.

Die einzelnen Schritte bis zum Start eines Automatikprogramms werden übersichtlich im Display dargestellt.

Bei einigen Programmen werden Hinweise zum Zeitpunkt des Einschobens gegeben. Befolgen bzw. bestätigen Sie die Hinweise.

Automatikprogramme

Hinweise zur Nutzung

- Der Gargrad und die Bräunung werden durch einen Balken mit sieben Segmenten dargestellt. Werkseitig ist ein mittlerer Gargrad bzw. eine mittlere Bräunung eingestellt, diese Einstellung wird durch bis zur Mitte ausgefüllte Segmente angezeigt. Sie wählen die gewünschte Einstellung aus, indem Sie das ausgefüllte Segment nach links oder rechts verschieben.
- Die Gewichtsangaben beziehen sich auf das Gewicht pro Stück. Sie können ein Stück Lachs à 250 g oder zehn Stücke Lachs à 250 g gleichzeitig garen.
- Lassen Sie den Dampfgarer nach einem Garvorgang erst auf Raumtemperatur abkühlen, bevor Sie ein Automatikprogramm starten.
- Wenn Sie Gargut in einen heißen Garraum schieben, seien Sie vorsichtig beim Öffnen der Tür. Es kann heisser Dampf austreten. Gehen Sie einen Schritt zurück und warten Sie, bis sich der Dampf verflüchtigt hat. Achten Sie darauf, dass Sie weder mit heissem Dampf noch mit den heißen Garraumwänden in Berührung kommen. Es besteht Verbrühungs- und Verbrennungsgefahr!
- Verwenden Sie zum Backen die in den Rezepten angegebenen Backformen.
- Bei einigen Automatikprogrammen kann die Startzeit über **Start um** oder **Fertig um** verschoben werden.
- Zum vorzeitigen Beenden eines Automatikprogramms müssen Sie den Dampfgarer nicht komplett ausschalten. Drehen Sie den Betriebsartenwähler auf Position •.
- Wenn nach Ablauf eines Automatikprogramms das Gargut oder Backgut noch nicht nach Ihren Wünschen gegart ist, wählen Sie **nachgaren** oder **nachbacken**.
- Automatikprogramme können über **☰** auch als Eigene Programme gespeichert werden.

Sie können bis zu 20 eigene Programme erstellen und speichern.

- Sie können bis zu zehn Garschritte kombinieren, um den Ablauf von Lieblingsrezepten oder häufig verwendeten Rezepten genau zu beschreiben. Für jeden Garschritt können Sie individuelle Einstellungen vornehmen.
- 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 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 .

Wenn Sie noch kein eigenes Programm erstellt haben, erscheint Programm erstellen.

- Bestätigen Sie mit OK.

Wenn Sie bereits eigene Programme erstellt haben, erscheinen die Programmnamen und darunter Programme bearbeiten.

- Blättern Sie in der Auswahlliste, bis Programme bearbeiten hell unterlegt ist.

- Bestätigen Sie mit OK.

Programm erstellen ist hell unterlegt.

- Bestätigen Sie mit OK.

Sie können jetzt die Einstellungen für den 1. Garschritt festlegen.

Folgen Sie den Hinweisen im Display:

- Wählen und bestätigen Sie die gewünschte Betriebsart, Temperatur, gegebenenfalls Feuchte und Garzeit.

Alle Einstellungen für den 1. Garschritt sind festgelegt.

Sie können weitere Garschritte hinzufügen, z. B. wenn Sie nach der ersten Betriebsart noch eine weitere nutzen möchten:

- Blättern Sie in der Auswahlliste, bis Garschritt hinzufügen hell unterlegt ist.

- Bestätigen Sie mit OK.

- Gehen Sie vor wie beim 1. Garschritt.

- Sobald Sie alle erforderlichen Garschritte festgelegt haben, blättern Sie in der Auswahlliste, bis Programm abschliessen hell unterlegt ist.

Eigene Programme

- Bestätigen Sie mit OK.

Im Display erscheint die Zusammenfassung Ihrer Einstellungen.

- Kontrollieren Sie die Einstellungen und bestätigen Sie mit OK.
- Blättern Sie in der Auswahlliste, bis Speichern hell unterlegt ist.
- Bestätigen Sie mit OK.
- Geben Sie den Programmnamen ein.

Neben dem Alphabet finden Sie folgende Symbole:

Sym- bol	Bedeutung
	Leerzeichen
ABC	Alphabet in Grossbuchstaben
abc	Alphabet in Kleinbuchstaben
123	Ziffern von 0 bis 9 und Bindestrich -
✓	Programmnamen bestätigen

- Blättern Sie in der Auswahlliste, bis das gewünschte Zeichen hell unterlegt ist.
- Bestätigen Sie mit OK.

Das gewählte Zeichen erscheint in der oberen Zeile.

- Wählen Sie die weiteren Zeichen aus.

Es sind maximal 10 Zeichen verfügbar.
Mit ↵ können Sie die Zeichen nacheinander löschen.

- Wenn Sie den Programmnamen eingegeben haben, blättern Sie in der Auswahlliste, bis ✓ hell unterlegt ist.
- Bestätigen Sie mit OK.

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

- Bestätigen Sie mit OK.

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

Der Punkt Garschritte ändern ist im Kapitel "Eigene Programme ändern" beschrieben.

Eigene Programme starten

- Geben Sie das Gargut in den Garraum.
- Wählen Sie Eigene Programme .

Im Display erscheinen die Programmnamen und darunter Programme bearbeiten.

- Blättern Sie in der Auswahlliste, bis das gewünschte Programm hell unterlegt ist.
- Bestätigen Sie mit OK.

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

- Sofort starten

Das Programm wird gestartet. Die Garraumbeheizung und/oder der Dampferzeuger schalten sofort ein.

- Fertig um

Sie legen den Zeitpunkt fest, wann das Programm enden soll.

- Start um

Sie legen den Zeitpunkt fest, wann das Programm starten soll.

- Garschritte ändern

Sie können die festgelegten Einstellungen für jeweils einen Garschritt korrigieren (siehe Kapitel "Eigene Programme ändern") oder weitere Garschritte hinzufügen.

- Blättern Sie in der Auswahlliste, bis die gewünschte Funktion hell unterlegt ist.
- Bestätigen Sie mit OK.

Je nach gewähltem Start- oder Endzeitpunkt wird das Programm gestartet.

Eigene Programme ändern

Garschritte ändern

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

- Wählen Sie Eigene Programme .

Im Display erscheinen die Programmnamen und darunter Programme bearbeiten.

- Blättern Sie in der Auswahlliste, bis Programme bearbeiten hell unterlegt ist.
- Bestätigen Sie mit OK.
- Blättern Sie in der Auswahlliste, bis Programm ändern hell unterlegt ist.
- Bestätigen Sie mit OK.
- Blättern Sie in der Auswahlliste, bis das gewünschte Programm hell unterlegt ist.
- Bestätigen Sie mit OK.

Garschritte ändern ist hell unterlegt.

- Bestätigen Sie mit OK.

Der 1. Garschritt ist hell unterlegt. Sie können die festgelegten Einstellungen für jeweils einen Garschritt ändern oder weitere Garschritte hinzufügen.

- Blättern Sie in der Auswahlliste, bis der gewünschte Garschritt oder Garschritt hinzufügen hell unterlegt ist.
- Bestätigen Sie mit OK.
- Ändern Sie das Programm nach Ihren Wünschen (siehe Kapitel "Eigene Programme erstellen") und bestätigen Sie jeweils mit OK.

Eigene Programme

Im Display erscheint die Zusammenfassung Ihrer Einstellungen.

- Kontrollieren Sie die Einstellungen und bestätigen Sie mit OK.

Die geänderten oder hinzugefügten Garschritte in Ihrem Programm sind gespeichert.

- Ändern Sie den Namen, falls erforderlich (siehe Kapitel "Eigene Programme erstellen").

Name ändern

- Wählen Sie Eigene Programme .

Im Display erscheinen die Programmnamen und darunter Programme bearbeiten.

- Blättern Sie in der Auswahlliste, bis Programme bearbeiten hell unterlegt ist.

- Bestätigen Sie mit OK.

- Blättern Sie in der Auswahlliste, bis Programm ändern hell unterlegt ist.

- Bestätigen Sie mit OK.

- Blättern Sie in der Auswahlliste, bis das gewünschte Programm hell unterlegt ist.

- Bestätigen Sie mit OK.

- Blättern Sie in der Auswahlliste, bis Name ändern hell unterlegt ist.

- Bestätigen Sie mit OK.

- Ändern Sie den Namen (siehe Kapitel "Eigene Programme erstellen").

- Wenn Sie den neuen Namen eingegeben haben, blättern Sie in der Auswahlliste, bis ✓ hell unterlegt ist.

- Bestätigen Sie mit OK.

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

- Bestätigen Sie mit OK.

Eigene Programme löschen

- Wählen Sie Eigene Programme .

Im Display erscheinen die Programmnamen und darunter Programme bearbeiten.

- Blättern Sie in der Auswahlliste, bis Programme bearbeiten hell unterlegt ist.
- Bestätigen Sie mit OK.
- Blättern Sie in der Auswahlliste, bis Programm löschen hell unterlegt ist.
- Bestätigen Sie mit OK.
- Blättern Sie in der Auswahlliste, bis das gewünschte Programm hell unterlegt ist.
- Bestätigen Sie mit OK.

Im Display erscheint löschen?.

- Blättern Sie in der Auswahlliste, bis ja hell unterlegt ist.
- Bestätigen Sie mit OK.

Das Programm ist gelöscht.

Sie können auch alle eigenen Programme gleichzeitig löschen (siehe Kapitel "Einstellungen – Werkeinstellungen – Eigene Programme").

Kurzzeit

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

Sie können die Kurzzeit auch nutzen, 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 begessen).

Eine Kurzzeit kann maximal für 9 Stunden, 59 Minuten und 59 Sekunden eingestellt werden.

Kurzzeit einstellen

Wenn Sie die Einstellung Tageszeit | Anzeige | aus gewählt haben, schalten Sie den Dampfgarer ein, um die Kurzzeit einzustellen. Die ablaufende Kurzzeit wird dann bei ausgeschaltetem Dampfgarer angezeigt.

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

- Berühren Sie .

Im Display erscheint "0:00:00" (Std : Min : Sek) hell unterlegt.

- Stellen Sie mit dem Drehwähler < > "0:06:20" ein.
- Bestätigen Sie mit OK.

Wenn der Dampfgarer ausgeschaltet ist, erscheint die ablaufende Kurzzeit und Sie können sie im Display verfolgen.

Wenn gleichzeitig ein Garvorgang abläuft, erscheint die Kurzzeit im unteren Bereich des Displays.

Nach Ablauf der Kurzzeit

- blinkt  im Display,
- wird die Zeit hochgezählt,
- ertönt ein Signalton oder eine Melodie (siehe Kapitel "Einstellungen – Akustische Hinweise").
- Berühren Sie , um die akustischen und optischen Signale auszuschalten.

Kurzzeit ändern

- Berühren Sie .

Im Display erscheint Kurzzeit und ändern ist hell unterlegt.

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

Die geänderte Kurzzeit beginnt sofort abzulaufen.

Kurzzeit löschen

- Berühren Sie .

Im Display erscheint Kurzzeit und ändern ist hell unterlegt.

- Blättern Sie in der Auswahlliste, bis löschen hell unterlegt ist.
- Bestätigen Sie mit OK.

Die Kurzzeit ist 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 Speisen die geeigneten Garbehälter ausgewählt werden.

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

Eigenes Geschirr

Sie können eigenes Geschirr verwenden. Beachten Sie dabei:

- Das Geschirr muss backofengeeignet und dampfbeständig sein. Wenn Sie zum Dampfgaren Kunststoffgeschirr verwenden möchten, erkundigen Sie sich beim Hersteller, ob es geeignet ist.
- Dickwandiges Geschirr, z. B. aus Porzellan, Keramik oder Steingut, ist zum Dämpfen weniger geeignet. Dicke Wände leiten die Wärme schlecht und bewirken dadurch, dass sich die in den Tabellen angegebene Garzeit deutlich verlängert.
- Stellen Sie das Gargeschirr auf den eingeschobenen Rost oder in einen Garbehälter, nicht auf den Garraumboden.
- Zwischen dem oberen Geschirrrand und der Garraumdecke muss ein Abstand vorhanden sein, damit ausreichend Dampf in das Gefäss eindringen kann.

Wichtiges und Wissenswertes

Einschubebene

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

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

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

Ausziehschutz

Der Rost hat einen Ausziehschutz, der verhindert, dass er aus der Einschubebene herausrutschen, wenn er nur teilweise herausgezogen wird. Zum Herausnehmen muss der Rost angehoben werden.

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.

Kombination mit Wärmeschublade

Bei Betrieb der Wärmeschublade kann sich der Garraum des Dampfgarers auf bis zu 40 °C erhitzen. Wenn Sie in diesem Fall eine Temperatur von 40 °C (Dampfgaren) oder 30–40 °C und 100 % Feuchte (Combigaren) einstellen, wird kein Dampf produziert, weil der Garraum zu warm ist.

Garzeit

Die Garzeiten beim Dampfgaren entsprechen im Allgemeinen 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.

Die in den Tabellen angegebenen Zeiten sind Richtwerte. Wir empfehlen, zunächst die kürzere Garzeit zu wählen. Sie können bei Bedarf nachgaren.

Garen mit Flüssigkeiten

Füllen Sie Garbehälter beim Garen mit Flüssigkeit nur zu $\frac{2}{3}$, um beim Entnehmen ein Überschwappen zu verhindern.

Eigene Rezepte – Dampfgaren

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

Dampfgaren

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, zusammengefrene Stücke. Die Garzeit entnehmen Sie bitte 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. Randen, platzieren Sie keine anderen Lebensmittel darunter. So vermeiden Sie Verfärbungen durch herabtropfende Flüssigkeit.

Garzeit

Die Garzeit ist wie beim konventionellen Kochen abhängig von der Grösse des Gargutes und dem gewünschten Gargrad. Beispiel:

festkochende Kartoffel, geviertelt:

ca. 17 Minuten

festkochende Kartoffel, halbiert:

ca. 21 Minuten

Einstellungen

Automatikprogramme  | Gemüse | ... | Dampfgaren

oder

Weitere Programme  | Gemüse garen oder Dampfgaren 

Temperatur: 100 °C

Garzeit: siehe Tabelle

Dampfgaren

Die in der Tabelle angegebenen Zeiten sind Richtwerte für frisches Gemüse. Wir empfehlen, zunächst die kürzere Garzeit zu wählen. Sie können bei Bedarf nachgaren.

Gemüse	🕒 [min]
Artischocken	32–38
Blumenkohl, ganz	27–28
Blumenkohl, Röschen	8
Bohnen, grün	10–12
Broccoli, Röschen	3–4
Bundkarotten, ganz	7–8
Bundkarotten, halbiert	6–7
Bundkarotten, 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

Dampfgaren

Gemüse	🕒 [min]
Maiskolben	30–35
Mangold, geschnitten	2–3
Peperoni, gewürfelt oder in Streifen	2
Pellkartoffeln, festkochend	30–32
Pilze	2
Lauch, geschnitten	4–5
Lauch, Stangen halbiert	6
Romanesco, ganz	22–25
Romanesco, Röschen	5–7
Rosenkohl	10–12
Randen, 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
Speisekarotten, zerkleinert	6
Spinat	1–2
Spitzkohl, geschnitten	10–11
Staudensellerie, geschnitten	4–5
Räbe, geschnitten	6–7
Weisskohl, geschnitten	12
Wirz, geschnitten	10–11
Zucchini, Scheiben	2–3
Kefen	5–7

🕒 Garzeit

Fleisch

Frischware

Bereiten Sie das Fleisch wie gewohnt vor.

Tiefkühlware

Tauen Sie tiefgefrorenes Fleisch vor dem Garen auf (siehe Kapitel "Auftauen").

Vorbereitung

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

Garzeit

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

Tipps

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

Einstellungen

Automatikprogramme  | Fleisch | ... |
Dampfgaren

oder

Weitere Programme  | Fleisch garen
oder
Dampfgaren 

Temperatur: 100 °C

Garzeit: siehe Tabelle

Dampfgaren

Die in der Tabelle angegebenen Zeiten sind Richtwerte. Wir empfehlen, zunächst die kürzere Garzeit zu wählen. Sie können bei Bedarf nachgaren.

Fleisch	🕒 [min]
Rindshaxe, bedeckt mit Wasser	110–120
Gnagi	135–140
Pouletbrustfilet	8–10
Haxe	105–115
Hohrücken, bedeckt mit Wasser	110–120
Kalbsgeschnetzeltes	3–4
Ripplischeiben	6–8
Lammragout	12–16
Maispoularde	60–70
Trutenröllchen	12–15
Trutenschnitzel	4–6
Querrippe, bedeckt mit Wasser	130–140
Rindsgulasch	105–115
Suppenhuhn, bedeckt mit Wasser	80–90
Tafelspitz	110–120

🕒 Garzeit

Wurstwaren

Einstellungen

Dampfgaren 

Temperatur: 90 °C

Garzeit: siehe Tabelle

Wurstwaren	 [min]
Siedwurst	6–8
Lyoner	6–8
Weisswurst	6–8

 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 Auffangschale / dem Universalblech (modellabhängig) einschieben.

Dampfgaren

Temperatur

85–90 °C

Zum schonenden Garen von empfindlichen Fischarten, z. B. Seezunge.

100 °C

Zum Garen von Fischarten mit festem Fleisch, z. B. Kabeljau und Lachs.

Zum Garen von Fisch in Sauce oder Bouillon.

Garzeit

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

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

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

Tipps

- Durch Einsatz von Gewürzen und Kräutern, z. B. Dill, unterstützen Sie den Eigengeschmack.
- Garen Sie grössere Fische in Schwimmstellung. Damit Sie den nötigen Halt bekommen, stellen Sie eine kleine Tasse oder Ähnliches umgedreht in den Garbehälter. Setzen Sie den Fisch mit der geöffneten Bauchseite darauf.

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

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

Einstellungen

Automatikprogramme  | Fisch | ... | Dampfgaren

oder

Weitere Programme  | Fisch garen oder Dampfgaren 

Temperatur: siehe Tabelle

Garzeit: siehe Tabelle

Dampfgaren

Die in der Tabelle angegebenen Zeiten sind Richtwerte für frischen Fisch. Wir empfehlen, zunächst die kürzere Garzeit zu wählen. Sie können bei Bedarf nachgaren.

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

Dampfgaren

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 Sauce oder Bouillon gegart werden.

Einstellungen

Automatikprogramme  | Krustentiere | ... | Dampfgaren

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!

Bereiten Sie nur geschlossene Muscheln zu. Muscheln, die nach dem Garen nicht geöffnet sind, nicht essen.

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

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

Dampfgaren

Reis

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

Der Reis nimmt die Garflüssigkeit komplett auf, so gehen keine Nährstoffe verloren.

Einstellungen

Automatikprogramme  | Reis | ... | Dampfgaren

oder

Dampfgaren 

Temperatur: 100 °C

Garzeit: siehe Tabelle

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

 Garzeit

Nudeln / Teigwaren

Trockenware

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

Verlängern Sie die vom Hersteller angegebene Garzeit um ca. $\frac{1}{3}$.

Frischware

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

Lösen Sie zusammengeklebte Nudeln bzw. Teigwaren voneinander und verteilen Sie sie gleichmässig im Garbehälter.

Einstellungen

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 Wässerns nicht genug Feuchtigkeit aufnehmen und auseinander fallen.

Garen Sie frische Klöße in einem gefetteten, gelochten Garbehälter.

Einstellungen

Dampfgaren 

Temperatur: 100 °C

Garzeit: siehe Tabelle

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

 Garzeit

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

Dampfgaren 

Temperatur: 100 °C

Garzeit: siehe Tabelle

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

 Garzeit

Dampfgaren

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

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

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

Dampfgaren

Hühnereier

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

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

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

Einstellungen

Automatikprogramme  | Hühnereier | ... | Dampfgaren

oder

Dampfgaren 

Temperatur: 100 °C

Garzeit: siehe Tabelle

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

 Garzeit

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  | Obst | ... | Dampfgaren

oder

Dampfgaren 

Temperatur: 100 °C

Garzeit: siehe Tabelle

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

 Garzeit

Dampfgaren

Menügaren

Schalten Sie beim Menügaren die Dampfreduktion aus (siehe Kapitel "Einstellungen – Dampfreduktion").

Menügaren ist das Garen verschiedener Lebensmittel mit unterschiedlichen Garzeiten, um sie zu einer Mahlzeit zusammenzustellen, z. B. Rotbarschfilet mit Reis und Broccoli. Die Lebensmittel werden zeitversetzt in den Dampfgarer gegeben, damit sie zur gleichen Zeit fertig gegart sind.

Einschubebene

Schieben Sie tropfende (z. B. Fisch) oder färbende Lebensmittel (z. B. Randen) direkt über der Auffangschale / dem Universalblech (modellabhängig) ein. So vermeiden Sie Geschmacksübertragungen oder Verfärbungen durch herabtropfende Flüssigkeit.

Temperatur

Die Temperatur beim Menügaren muss 100 °C betragen, da der Grossteil der Lebensmittel nur bei dieser Temperatur gar wird.

Garen Sie das Menü keinesfalls mit der geringeren Temperatur, wenn für die Lebensmittel unterschiedliche Temperaturen empfohlen werden, z. B. für Doradenfilet 85 °C und Kartoffeln 100 °C.

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

Garzeit

Wenn die empfohlene Gartemperatur erhöht wird, muss die Garzeit um ca. $\frac{1}{3}$ gekürzt werden.

Beispiel

Reis	20 Minuten
Rotbarschfilet	6 Minuten
Broccoli	4 Minuten

20 Minuten minus 6 Minuten = 14 Minuten (1. Garzeit: Reis)

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

Rest = 4 Minuten (3. Garzeit: Broccoli)

Garzeiten	20 Min. Reis		
		6 Min. Rotbarschfilet	
			4 Min. Broccoli
Einstellung	14 Min.	2 Min.	4 Min.

Vorgehensweise

- Geben Sie zuerst den Reis in den Garraum.
- Stellen Sie die 1. Garzeit ein, also 14 Minuten.
- Wenn die 14 Minuten abgelaufen sind, geben Sie das Rotbarschfilet in den Dampfgarer.
- Stellen Sie die 2. Garzeit ein, also 2 Minuten.
- Wenn die 2 Minuten abgelaufen sind, geben Sie den Broccoli in den Dampfgarer.
- Stellen Sie die 3. Garzeit ein, also 4 Minuten.

Sous-vide

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 Nutzung

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

- Verwenden Sie weniger Gewürze und Kräuter als bei der herkömmlicher Zubereitung, da der Einfluss auf den Geschmack des Gargutes intensiver ist.
Sie können das Gargut auch ungewürzt garen und erst nach dem Gargvorgang würzen.
- Durch Zusatz von Salz, Zucker und Flüssigkeiten verringert sich die Garzeit.
- Durch Zusatz von säurehaltigen Lebensmitteln wie Zitrone oder Essig wird das Gargut fester.
- Verwenden Sie keinen Alkohol oder Knoblauch, da ein unangenehmer Beigeschmack entstehen kann.
- Verwenden Sie nur Vakuumierbeutel, die zur Grösse des Gargutes passen. Wenn der Vakuumierbeutel zu gross ist, kann zu viel Luft darin verbleiben.
- Wenn Sie mehrere Lebensmittel in einem Vakuumierbeutel garen wollen, legen Sie die Lebensmittel nebeneinander in den Beutel.
- Wenn Sie Lebensmittel in mehreren Vakuumierbeutel gleichzeitig garen wollen, legen Sie die Beutel nebeneinander auf den Rost.
- Die Garzeiten sind abhängig von der Dicke des Gargutes.
- Bei hoher Temperatur und/oder langer Garzeit kann Wassermangel auftreten. Kontrollieren Sie zwischen durch die Anzeige im Display.
- Lassen Sie die Tür während des Gargvorgangs geschlossen. Das Öffnen der Tür verlängert den Garprozess und kann zu anderen Garergebnissen führen.
- Beim Garen mit niedriger Temperatur und langer Garzeit kann es zur vermehrten Wasseransammlung im Garraum kommen. Das Garergebnis wird dadurch nicht beeinflusst.
- 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.

Sous-vide

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 Füllen nach aussen um. So erhalten Sie eine saubere und einwandfreie Schweissnaht.
- Wenn Sie das Gargut nicht direkt nach dem Garvorgang verzehren möchten, legen Sie es sofort danach in Eiswasser und lassen es vollständig auskühlen. Lagern Sie das Gargut anschliessend bei maximal 5 °C. So bewahren Sie Qualität und Geschmack und verlängern die Haltbarkeit.
Ausnahme: Verzehren Sie Geflügelfleisch direkt nach dem Garvorgang.
- Schneiden Sie den Vakuumierbeutel nach dem Garvorgang an allen Seiten auf, um besser an das Gargut zu gelangen.
- Braten Sie Fleisch und feste Fischarten (z. B. Lachs) vor dem Servieren sehr kurz scharf an. So können sich Röstaromen frisch entwickeln.

- Verwenden Sie den Sud oder die Marinade von Gemüse, Fisch oder Fleisch für die Zubereitung einer Sauce.
- Servieren Sie das Gargut auf vorgewärmten Tellern.

Vorgehensweise

- Spülen Sie das Gargut mit kaltem Wasser ab und trocknen Sie es.
- Legen Sie das Gargut in einen Vakuummierbeutel und geben Sie gegebenenfalls Gewürze oder Flüssigkeiten hinzu.
- Vakuumieren Sie das Gargut mit einem Kammervakuuierer.
- Für ein optimales Garergebnis schieben Sie den Rost in die 2. Einschubebene von unten.
- Legen Sie das vakuumierte Gargut (bei mehreren Beuteln nebeneinander) auf den Rost.
- Wählen Sie Weitere Programme .
- Blättern Sie in der Auswahlliste, bis Sous-vide hell unterlegt ist.
- Bestätigen Sie mit OK.
- Ändern Sie die Vorschlagstemperatur, falls erforderlich.
- Bestätigen Sie mit OK.
- Stellen Sie die Garzeit ein. Sie können eine Zeit zwischen 1 Minute und 10 Stunden auswählen.
- Bestätigen Sie mit OK.
- Nehmen Sie gegebenenfalls weitere Einstellungen vor (siehe Kapitel "Bedienung: Betriebsart Dampfgaren – Erweiterte Bedienung").

Mögliche Ursachen für schlechte Ergebnisse

Der Vakuummierbeutel ist aufgegangen:

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

Das Gargut hat einen unangenehmen Bei- oder Fremdgeschmack:

- Falsche Lagerung des Gargutes, die Kühlkette wurde unterbrochen.
- Das Gargut war vor der Vakuumierung keimbelastet.
- Zutaten (z. B. Gewürze) waren zu hoch dosiert.
- Der Beutel oder die Schweißnaht war nicht einwandfrei.
- Das Vakuum war zu schwach.
- Das Gargut wurde nicht direkt nach dem Garvorgang verzehrt oder gekühlt.

Sous-vide

Gargut	Zugabe vorab		🌡️ [°C]	🕒 [min]
	Zucker	Salz		
Fisch				
Kabeljaufilet, 2,5 cm dick		x	54	35
Lachsfilet, 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 Schnitze		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 Schnitze	x		85	75
Äpfel, in Scheiben	x		80	20
Babybananen, ganz			62	10
Pfirsiche, halbiert	x		62	25–30
Rhabarber, in Stücken			75	13
Zwetschgen, halbiert	x		70	10–12
Sonstiges				
Bohnen, weiss, eingeweicht im Verhältnis 1 : 2 (Bohnen : Flüssigkeit)		x	90	240
Garnelen, geschält und entdarnt		x	56	19–21
Hühnerei, ganz			65–66	60
Jakobsmuscheln, ausgelöst			52	25
Schalotte, ganz	x	x	85	45–60

🌡️ Temperatur / 🕒 Garzeit

Sous-vide

Gargut	Zugabe vorab		🌡️ [°C]		🕒 [min]
	Zucker	Salz	medium*	durch*	
Fleisch					
Entenbrust, ganz		x	66	72	35
Lammrücken mit Knochen			58	62	50
Rindsfiletsteak, 4 cm dick			56	61	120
Rindshuftsteak, 2,5 cm dick			56	–	120
Schweinsfilet, 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.

Sous-vide

Wiedererwärmen

Erwärmen Sie Kohlgemüse, z. B. Kohlrabi und Blumenkohl, nur in Verbindung mit einer Sauce. Ohne Sauce 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

Weitere Programme  | Sous-vide

Temperatur: siehe Tabelle

Zeit: siehe Tabelle

Tabelle zum Wiedererwärmen von Sous-vide-gegartem Lebensmitteln

Lebensmittel	🌡️ [°C]		⌚ ² [min]
	medium ¹	durch ¹	
Fleisch			
Lammrücken mit Knochen	58	62	30
Rindsfiletsteak, 4 cm dick	56	61	30
Rindshuftsteak, 2,5 cm dick	56	–	30
Schweinsfilet, ganz	63	67	30
Gemüse			
Blumenkohlröschen, mittel bis gross ³	85		15
Kohlrabi, in Scheiben ³	85		10
Obst			
Ananas, in Schnitze	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 Lebensmittel mit einer Ausgangstemperatur von ca. 5 °C (Kühlschranktemperatur).

³ Nur in Sauce gegart wiedererwärmen.

Spezialanwendungen

Erhitzen

Verwenden Sie zum Erhitzen von Sous-vide-gegartem Lebensmitteln die Betriebsart Sous-vide (siehe Kapitel "Sous-vide – Wiedererwärmen").

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

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

Gargeschirr

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

Zeit

Stellen Sie für ein Tellergericht 10–15 Minuten ein. Mehrere Teller benötigen etwas länger.

Wenn Sie mehrere Erhitzungsvorgänge nacheinander starten, reduzieren Sie für den zweiten und weitere Vorgänge die Zeit um ca. 5 Minuten, da der Garraum noch warm ist.

Feuchte

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

Tipps

- Die Lebensmittel müssen beim Erhitzen nicht abgedeckt werden.
- Erhitzen Sie grosse Stücke wie Braten nicht im Ganzen, sondern portionsweise als Tellergericht.
- Halbieren Sie kompakte Stücke wie gefüllte Peperoni oder Rouladen.
- Panierte Lebensmittel, z. B. Schnitzel, bleiben nicht kross.
- Erhitzen Sie Saucen separat. Ausnahmen sind Speisen, die in Sauce zubereitet werden (z. B. Gulasch).

Einstellungen

Erhitzen 

oder

Combigaren 

Temperatur: siehe Tabelle

Feuchte: siehe Tabelle

Zeit: siehe Tabelle

Spezialanwendungen

Lebensmittel	🌡️ [°C]	∆∆ [%]	🕒 [min]
Gemüse			
Karotten Blumenkohl Kohlrabi Bohnen	120	70	8–10
Beilagen			
Nudeln Reis Kartoffeln, längs halbiert	120	70	8–10
Klöße Kartoffelstock	140	70	18–20
Fleisch und Geflügel			
Braten in Scheiben, 1½ cm dick Rouladen, in Scheiben geschnitten Gulasch Lammragout Pouletschnitzel Trutenschnitzel, in Scheiben geschnitten	140	70	11–13
Fisch			
Fischfilet Fischroulade, halbiert	140	70	10–12
Tellergerichte			
Spaghetti, Tomatensauce Schweinsbraten, Kartoffeln, Gemüse Gefüllte Peperonischote (halbiert), Reis Pouletgeschnetzeltes, Reis Gemüsesuppe Cremesuppe Klare Suppe Eintopf	120	70	10–12

🌡️ Temperatur / ∆∆ Feuchte / 🕒 Zeit

Spezialanwendungen

Auftauen

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

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 das Auftaugut nach dem Entnehmen noch einige Zeit bei Zimmertemperatur stehen. Diese Ausgleichszeit ist erforderlich, um die Wärme gleichmässig von Aussen nach Innen zu transportieren.

Garbehälter



Salmonellengefahr!

Giessen Sie die Auftauflüssigkeit von Fleisch und Geflügel weg – auf keinen Fall weiter verwenden!

Verwenden Sie beim Auftauen von tropfenden Lebensmitteln, wie Geflügel, einen gelochten Garbehälter mit untergeschobener Auffangschale / untergeschobenem Universalblech (modellabhängig). So liegt das Auftaugut 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 Auftaugut, 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

Spezialanwendungen

Auftaugut	Menge	🌡️ [°C]	🕒 [min]	⌚ [min]
Milchprodukte				
Käse in Scheiben	125 g	60	15	10
Quark	250 g	60	20–25	10–15
Rahm	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
Hackfleisch	500 g	50	20–30	10–15
Gulasch	500 g	60	30–40	10–15

Spezialanwendungen

Auftaugut	Menge	🌡️ [°C]	⌚ [min]	⌛ [min]
Gulasch	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				
Poulet	1000 g	60	40	15–20
Pouletschenkel	150 g	60	20–25	10–15
Pouletschnitzel	500 g	60	25–30	10–15
Trutenschenkel	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

Sterilisieren

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 einsterilisiert wird.

Reinigen Sie den Glasrand nach dem Einfüllen des Sterilisierungsgutes 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 Sterilisieren, damit es seine Farbe behält (siehe Kapitel "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 Sterilisiergut 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 Sterilisieren knapp gar. Nehmen Sie zum Auffüllen den Bratenfond, den Sie mit Wasser verlängern können, oder die Bouillon, 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 Sterilisierens 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.

Spezialanwendungen

Vorgehensweise

- Schieben Sie den Rost in die unterste Einschubebene.
- Stellen Sie die gleich grossen Gläser auf den Rost. Die Gläser dürfen sich nicht berühren.

Einstellungen

Weitere Programme  | Sterilisieren

oder

Dampfgaren 

Temperatur: siehe Tabelle

Sterilisierzeit: siehe Tabelle

Sterilisiergut	🌡️ [°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
Randen	100	60

Spezialanwendungen

Sterilisiergut	🌡️ [°C]	🕒* [min]
Fleisch		
Vorgekocht	90	90
Gebraten	90	90

🌡️ Temperatur / 🕒 Sterilisierzeit

* Die angegebenen Zeiten beziehen sich auf 1,0 l-Gläser. Bei 0,5 l-Gläsern verringert sich die Zeit um 15 Minuten, bei 0,25 l-Gläsern um 20 Minuten.

Spezialanwendungen

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 bzw. Gemüse 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.

Vorgehensweise

- Legen Sie das vorbereitete Obst in einen gelochten Garbehälter.
- Platzieren Sie darunter einen ungelochtem Garbehälter oder die Auffangschale, um den Saft aufzufangen.

Einstellungen

Dampfgaren 

Temperatur: 100 °C

Zeit: 40–70 Minuten

Dörren

Benutzen Sie zum Trocknen und Dörren ausschliesslich die Betriebsarten Dörren oder Combigaren , damit die Feuchtigkeit entweichen kann.

Vorgehensweise

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

Tipp: Bananen und Ananas eignen sich nicht zum Trocknen.

Einstellungen

Weitere Programme  | Dörren

Temperatur: siehe Tabelle

Trocknungszeit: siehe Tabelle

oder

Combigaren 

Temperatur: siehe Tabelle

Trocknungszeit: siehe Tabelle

Feuchte: 20 %

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

🌡️ Temperatur / 🕒 Zeit (Stunden)

Spezialanwendungen

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 UHT-Milch und frische Milch geeignet. UHT-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 UHT-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.

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.

Tipp: Bei Verwendung von Joghurtferment kann Joghurt aus einer Milch/Rahm-Mischung hergestellt werden. Mischen Sie $\frac{3}{4}$ Liter Milch mit $\frac{1}{4}$ Liter Rahm.

Vorgehensweise

- 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  | Spezialanwendungen | Joghurt herstellen

oder

Dampfgaren 

Temperatur: 40 °C

Zeit: 5:00 Stunden

Hefeteig gehen lassen

Vorgehensweise

- Bereiten Sie den Teig nach Rezeptangaben zu.
- Stellen Sie die offene Teigschüssel in einen gelochten Garbehälter oder auf den Rost.

Einstellungen

Weitere Programme  | Hefeteig gehen lassen

Zeit: nach Rezeptangabe

oder

Dampfgaren 

Feuchte: 100 %

Temperatur: 30 °C

Zeit: nach Rezeptangabe

Spezialanwendungen

Gelatine schmelzen

Vorgehensweise

- 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 giesen 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  | Spezialanwendungen | Gelatine schmelzen

oder

Dampfgaren 

Temperatur: 90 °C

Zeit: 1 Minute

Schokolade schmelzen

Sie können jede Art von Schokolade im Dampfgarer schmelzen.

Vorgehensweise

- Zerkleinern Sie die Schokolade. Stellen Sie Fettglasur in der ungeöffneten Packung in einen gelochten Garbehälter.
- Geben Sie grössere Mengen in einen ungelochten Garbehälter und kleinere Mengen in eine Tasse oder Schüssel.
- Decken Sie den Garbehälter bzw. das Geschirr mit einer temperatur- (bis 100 °C) und dampfbeständigen Folie oder einem Deckel ab.
- Rühren Sie grössere Mengen zwi-schendurch einmal um.

Einstellungen

Automatikprogramme  | Spezialanwendungen | Schokolade schmelzen

oder

Dampfgaren 

Temperatur: 65 °C

Zeit: 20 Minuten

Lebensmittel häuten

Vorgehensweise

- 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	 [min]
Aprikosen	1
Mandeln	1
Nektarinen	1
Peperoni	4
Pfirsiche	1
Tomaten	1

 Zeit

Äpfel sterilisieren

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

Einstellungen

Automatikprogramme  | Obst | Äpfel | ganz | Konservieren

oder

Dampfgaren 

Temperatur: 50 °C

Konservierungszeit: 5 Minuten

Spezialanwendungen

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.

Vorgehensweise

- 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 Programme  | Blanchieren

oder

Dampfgaren 

Temperatur: 100 °C

Blanchierzeit: 1 Minute

Zwiebeln dünsten

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

Vorgehensweise

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

Einstellungen

Automatikprogramme  | Spezialanwendungen | Zwiebeln dünsten

oder

Dampfgaren 

Temperatur: 100 °C

Dünstzeit: 4 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.

Vorgehensweise

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

Einstellungen

Weitere Programme  | Geschirr entkeimen

Zeit: 1 Minute bis 10 Stunden

oder

Dampfgaren 

Temperatur: 100 °C

Zeit: 15 Minuten

Feuchte Tücher erwärmen

Vorgehensweise

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

Einstellungen

Automatikprogramme  | Spezialanwendungen | Feuchte Tücher erwärmen

oder

Dampfgaren 

Temperatur: 70 °C

Zeit: 2 Minuten

Honig entkristallisieren

Vorgehensweise

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

Einstellungen

Automatikprogramme  | Spezialanwendungen | Honig entkristallisieren

oder

Dampfgaren 

Temperatur: 60 °C

Zeit: 90 Minuten (unabhängig von der Glasgrösse oder Honigmenge im Glas)

Spezialanwendungen

Eierstich zubereiten

Vorgehensweise

- 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

Hinweise zum Braten

- Setzen Sie zum Braten beide Fettfilter (Garraumdecke und Rückwand) ein.

Braten Sie Fleisch nie in gefrorenem Zustand, da es dabei austrocknet.

- Tauen Sie das Fleisch vor dem Braten auf.
- Entfernen Sie vor dem Braten Haut und Sehnen.
- Würzen Sie das Fleisch nach Belieben und belegen Sie es mit Butterflocken; Wild mit Speckscheiben.

Tipp: Wild wird besonders zart, wenn es vor dem Garen über Nacht in Beize (z. B. Buttermilch) eingelegt wird.

- Wenn Sie mehrere Fleischstücke gleichzeitig braten möchten, verwenden Sie möglichst Stücke mit gleicher Höhe.
- Legen Sie das Fleisch auf den Rost und schieben Sie es in den kalten Garraum. Der Dampfgarer muss beim Braten nicht vorgeheizt werden.
- Schieben Sie die Auffangschale darunter ein. Den aufgefangenen Fleischsaft können Sie anschliessend zur Saucenzubereitung verwenden.
- Lassen Sie den fertigen Braten vor dem Anschneiden etwa 10 Minuten "ruhen", damit sich der Fleischsaft gleichmässig verteilen kann.

Wir empfehlen, Braten nur in Kombination mit Dampf (Betriebsart **Combigare** ) zuzubereiten: mageres Fleisch trocknet nicht aus; Fett spritzt weniger und der Garraum verschmutzt nicht so stark.

Combigare

Da beim Combigare mit niedrigen Temperaturen gearbeitet wird, sind die Garzeiten gegenüber dem üblichen Zubereiten länger. Je niedriger die Garraumtemperatur ist, umso länger dauert der Garprozess und desto zarter wird das Fleisch.

– Mageres Fleisch

Die Oberfläche von magerem Fleisch trocknet durch die Zugabe von Dampf nicht aus.

- Das Fleisch gelingt besonders gut, wenn es mit hoher Temperatur und geringer Feuchte gebräunt und gleichzeitig gegart wird. Die Bratzeit richtet sich nach der Höhe des Fleischstücks.

– Fetttes Fleisch mit Kruste

- Garschritt 1: Garen mit hoher Temperatur, um das Fett auszulassen und die Kruste zu bräunen.
- Garschritt 2: Die Temperatur wird reduziert und die Feuchtigkeit angehoben. Das Fleisch gart langsam und gleichmässig.
- Garschritt 3: Die Temperatur wird angehoben, damit die Kruste kross und blasig wird.

Braten

– Schmorgerichte

- Garschritt 1: Das Fleisch wird mit hoher Temperatur und geringer Feuchte gebräunt.
- Garschritt 2: Das Fleisch wird bei reduzierter Temperatur und erhöhter Feuchtigkeit über eine lange Zeit gegart werden. Es wird dadurch besonders zart.

Details zu den Einstellungen finden Sie in der folgenden Brattabelle.

Brattabelle

				
Fleisch	Schritt	🌡️ [°C]	⚖️ [%]	🕒 [min]
Geflügel				
Ente bis 3 kg	1	100	95	30
	2	130	30	60–90
	3	180	30	10–20
Gans bis 4 kg	1	100	95	60
	2	130–150	30	120–150
Gänseschenkel	1	100	95	30
	2	130	30	30–40
	3	180	30	10–15
Poulet ganz	1	180–220	95	50
	2	225	20	10
Pouletschenkel	1	200	95	30
	2	200–225	30	10–15
Truten bis 4 kg	1	120	30	180
	2	190–210	30	15–25
Trutenbrust	1	200–225	95	30–40
	2	100	70	20–60
Trutenschenkel	1	200–225	95	30–40
	2	100	70	45–80
Kalb				
Filet	–	200–225	20	55–75
Schmorbraten	1	225	20	35
	2	145	50	240
Lamm				
Gigot	1	200–225	50	35–40
	2	130	65	120–160
Krone	1	225	20	16
	2	40–70	100	20

Braten

☞				
Fleisch	Schritt	🌡️ [°C]	∆∆ [%]	🕒 [min]
Rind				
Filet	–	225	20	30–60
Roastbeef	–	220	20	40–120
Schmorbraten	1 2	225 145	20 50	23 240
Schwein				
Filet	–	220–225	20	25–35
Haxe	–	190–210	30	110–120
Krustenbraten	1 2 3	205 85 180	20 100 40	40–70 120 20–40
Schmorbraten	1 2	180–210 150	30 50	40 50–90
Wild				
Hirschbraten	1 2	225 100	30 70	30–40 50–120
Rehkeule	1 2	225 100	30 70	35–40 60–80
Wildschweinbraten	1 2	200–220 150	30 70	40–45 70–90

☞ Combigraren / 🌡️ Temperatur / ∆∆ Feuchte / 🕒 Bratzeit

Je niedriger die Temperatur im zweiten Garschritt ist, desto zarter wird der Braten. Der Garprozess kann dabei mehrere Stunden dauern.

Die schonende Behandlung von Lebensmitteln dient Ihrer Gesundheit. Kuchen, Pizza, Pommes frites oder Ähnliches sollten nur goldgelb gebräunt und nicht dunkelbraun gebacken werden.

Heissluft plus

Zum Backen auf mehreren Ebenen.

- Reduzieren Sie Temperaturen, die für Ober-/Unterhitze angegeben sind, bei Heissluft plus um 20 °C.

Kuchen spezial

Diese Betriebsart eignet sich besonders für

- Rührteig; er geht gleichmässig auf und wird sehr locker.
- Brandteig (z. B. Ofenküchlein); er geht besonders hoch auf und trocknet dadurch innen gut ab.
- Tiefkühl-Laugengebäck; es bekommt einen schönen Glanz und die Salzkörner bleiben vollkommen erhalten.

Combigaren

Glanz bei Brot, Brötchen und Blätterteig erhält man durch Beschwaden (maximale Feuchte, niedrige Temperatur) im 1. Garschritt. Die Bräunung erfolgt mit hoher Feuchte und hoher Temperatur. Getrocknet wird mit geringer Feuchte und hoher Temperatur.

Hinweise zum Backen

Fettfilter

- Nehmen Sie beim Backen den Fettfilter an der Rückwand heraus, da das Gebäck sonst eine unterschiedliche Bräunung aufweisen kann (Ausnahme: Pflaumenkuchen, üppig belegte Pizza).

Backformen

- Verwenden Sie zum Backen bevorzugt dunkle Backformen. Diese nehmen die Hitze besser auf und geben sie schneller an den Teig weiter. Weissblechformen reflektieren die Hitze, d. h. sie stossen sie ab.

Kuchen in Weissblechformen benötigen eine längere Backzeit.

- Stellen Sie Kuchen in länglichen Formen längs in den Garraum. Dadurch ist die Wärmeverteilung in der Form optimal, und es wird ein gleichmässiges Backergebnis erreicht.
- Verwenden Sie bei Automatikprogrammen die im Backbuch angegebenen Backformen.

Backen

Tiefkühlprodukte

- Stellen Sie zum Backen von Tiefkühlprodukten wie Pommes Frites, Kroketten, Kuchen, Pizza und Baguettes die niedrigste der vom Hersteller angegebenen Temperaturen ein.
- Backen Sie Tiefkühl-Kuchen, -Pizza oder -Baguettes auf dem Rost mit aufgelegtem Backpapier.

Das Backblech kann sich bei diesen Tiefkühlprodukten so stark verziehen, dass es im heißen Zustand eventuell nicht mehr aus dem Garraum entnommen werden kann.

- Backen Sie Tiefkühlprodukte wie Pommes Frites, Kroketten oder Ähnliches auf dem Backblech. Legen Sie dabei zum schonenden Garen dieser Tiefkühlprodukte Backpapier unter. Wenden Sie das Gargut mehrfach.

Backblech / Auffangschale

- Verwenden Sie zum Backen von Obstkuchen auf dem Blech, z. B. Pflaumenkuchen, die Auffangschale. Da sie einen höheren Rand hat, läuft Obstsaft nicht so schnell über und die Garraumpflege wird Ihnen auf diese Weise erleichtert.
- Backen Sie Brot und Brötchen auf einem gefetteten und bemehlten Backblech.

Einschubebene

- Backen Sie nur auf einer Ebene, wenn Sie feuchte Kuchen, wie z. B. Pflaumenkuchen zubereiten.
- Backen Sie maximal auf 2 Ebenen gleichzeitig. Wenn Sie auf 2 Ebenen gleichzeitig backen möchten, verwenden Sie die 2. und die 4. Ebene von unten.
- Wenn Sie die Auffangschale als zweites Backblech benutzen, erzielen Sie ein gleichmässiges Ergebnis, wenn Sie die Auffangschale in die 2. Ebene und das Backblech in die 4. Ebene von unten einschieben.

Hinweise zur Backtabelle

- Wählen Sie im Allgemeinen die niedrigere Temperatur der Tabellenangabe.
- Stellen Sie die Temperatur nicht höher ein als angegeben. Höhere Temperaturen verkürzen zwar die Backzeit, haben aber nicht selten einen sehr unterschiedlichen Bräunungsgrad zur Folge und unter Umständen wird das Backgut auch nicht gar.
- Prüfen Sie nach Ablauf der kürzesten Backzeit, ob das Backgut gar ist. Stechen Sie dazu mit einem Holzstäbchen in den Teig. Haften keine feuchten Teigkrümel am Holzstäbchen, ist das Backgut gar.

Backtabelle

Backgut	Schritt	Betriebsart	🔥 [°C]	ΔΔ [%]	⌚ [min]
Hefeteig					
Baguette	1		40	100	8
	2		50	100	4
	3		210	50	6
	4		160–195	20	30
Blechkuchen mit Obstbelag	1		160–190	90	20–23
	2		160	30	6
Croissant	1		100	100	7
	2		160–180	90	17–22
	3		150	75	3
	4		150	30	3
Fladenbrot	1		40	100	10
	2		50	100	2
	3		210	20	6
	4		165–185	20	25
Hefezopf	1		100	100	7
	2		140–170	90	17–21
	3		150	30	15
Roggenmischbrot*	1		210	50	5
	2		180–200	20	50
Mehrkornbrötchen*	1		155	90	9
	2		210	20	15–25
Weissbrot*	1		40	100	8
	2		50	100	4
	3		210	50	6
	4		170–195	20	30
Weizenbrötchen*	1		40	100	6
	2		155	90	5
	3		200	20	15–25
Weizenmischbrot*	1		40	100	8
	2		50	100	4
	3		210	50	6
	4		170–190	20	30
Pizza	–		200–220	–	25–30
Pflaumen-/Zwiebelkuchen	–		200–220	–	25–30

Backen

Backgut	Schritt	Betriebsart	🌡️ [°C]	💧 [%]	🕒 [min]
Mürbeteig					
Kleingebäck	–		150–170	95	20–25
Obstkuchen, ge- deckt	1		180–225	30	6
	2		150–170	30	5
	3		150–160	20	45
Tortenboden	–		160–190	95	20–25
Blätterteig					
gefüllt	1		100	100	7
	2		170–190	90	15
	3		170–190	75	5
	4		170–190	20	6
Brandteig					
Ofenküchlein/Eclairs	–		140–160	–	50–60
Rührteig					
Kuchenform	–		150–170	–	50–60
Biskuitteig					
Biskuitboden hoch	–		170–190	–	30–40
Biskuitrolle	–		160–170	–	20–25
Eiweissgebäck					
Meringue	–		90–100	–	140–160
Auflauf					
Auflaufform	–		160–180	95	45–55
Quark-Ölteig					
Blech	–		150–170	–	30–40

🌡️ Temperatur / 💧 Feuchte / 🕒 Backzeit

 Combigaren /  Heissluft plus /  Kuchen spezial

* Verwenden Sie zum Backen von Broten und Brötchen maximal 750 g Mehl.

Menü "Einstellungen" aufrufen

- Schalten Sie den Dampfgarer ein.
- Berühren Sie .

Die Auswahlliste der Einstellungen erscheint.

Diese Auswahlliste finden Sie auch unter Weitere Programme  | Einstellungen .

Sie können die Einstellungen prüfen oder ändern.

Der Haken  hinter einem Menüpunkt zeigt an, welche Einstellung aktiv ist.

Einstellungen ändern und speichern

- Berühren Sie .
- Blättern Sie in der Auswahlliste, bis der gewünschte Menüpunkt hell unterlegt ist.
- Bestätigen Sie mit OK.
- Blättern Sie in der Auswahlliste, bis die gewünschte Einstellung hell unterlegt ist.
Verändern Sie Einstellungen mit Segmentbalken (z. B. Lautstärken) ebenfalls mit dem Drehwähler .
- Bestätigen Sie mit OK.

Die Einstellung ist gespeichert.

- Berühren Sie , um wieder zur übergeordneten Menüebene zu gelangen oder , um wieder zur Auswahl der Betriebsart zu gelangen.

Einstellungen

Übersicht der Einstellungen

Menüpunkt	Mögliche Einstellungen
Sprache 	... / deutsch / english / ... Land
Tageszeit	Anzeige ein / aus * / Nachtabschaltung Zeitformat 24 Std * / 12 Std einstellen
Datum	
Beleuchtung	ein / "ein" für 15 Sekunden *
Display-Helligkeit	■■■■■▬
akustische Hinweise	Melodien Solo-Ton
Tastenton	■■■■■▬
Einheiten	Gewicht g * / lb / lb/oz Temperatur °C * / °F
Warmhalten	ein / aus *
Dampfreaktion	ein * / aus
Vorschlagstemperaturen	
Inbetriebnahmesperre 	ein / aus *
Wasserhärte	weich mittel hart *
Händler	Messeschaltung ein / aus *
Werkeinstellungen	Einstellungen Eigene Programme Vorschlagstemperaturen

* Werkeinstellung

Sprache

Sie können Ihre Landessprache und Ihr Land einstellen.

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

Tipp: Wenn Sie aus Versehen eine Sprache gewählt haben, die Sie nicht verstehen, 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. Sie können durch Auswahl der entsprechenden Sensortaste direkt die Beleuchtung  ein- und ausschalten oder die Funktion Kurzzeit  nutzen.

- aus

Das Display erscheint dunkel, um Energie zu sparen. Sie müssen den Dampfgarer einschalten, bevor Sie ihn bedienen können. Das gilt auch für die Beleuchtung  und die Funktion Kurzzeit .

- Nachtabschaltung

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

Zeitformat

Sie können das Zeitformat der Tageszeit wählen:

- 24 Std

Die Tageszeit wird im 24-Stunden-Format angezeigt.

- 12 Std

Die Tageszeit wird im 12-Stunden-Format angezeigt.

Einstellen

Sie stellen die Stunden und Minuten ein.

Nach einem Netzausfall erscheint die aktuelle Tageszeit wieder. Der Dampfgarer speichert diese Information für ca. 200 Stunden.

Datum

Sie stellen das Datum ein.

Das Datum erscheint bei ausgeschaltetem Dampfgarer nur in den Einstellungen Tageszeit | Anzeige | ein oder Nachtabschaltung (in der Zeit von 5 Uhr bis 23 Uhr).

Einstellungen

Beleuchtung

- ein
Die Garraumbelichtung ist während des gesamten Garvorgangs eingeschaltet.
- "ein" für 15 Sekunden
Die Garraumbelichtung wird während eines Garvorgangs nach 15 Sekunden ausgeschaltet. Durch Auswahl von  schalten Sie sie wieder für 15 Sekunden ein.

Display-Helligkeit

Die Helligkeit des Displays wird durch einen Balken mit sieben Segmenten dargestellt.



- Wählen Sie dunkler oder heller, um die Helligkeit zu ändern.

Akustische Hinweise

Melodien

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

Die Lautstärke dieser Melodie wird durch einen Balken mit sieben Segmenten dargestellt.



Wenn alle Segmente ausgefüllt sind, ist die maximale Lautstärke gewählt. Wenn kein Segment ausgefüllt ist, ist die Melodie ausgeschaltet.

- Wählen Sie leiser oder lauter, um die Lautstärke zu ändern.

Solo-Ton

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

Die Tonhöhe dieses Solo-Tons wird durch einen Segment-Balken dargestellt.

- Wählen Sie niedriger oder höher, um die Tonhöhe zu ändern.

Tastenton

Die Lautstärke des Tastentons, der bei jeder Auswahl einer Sensortaste ertönt, wird durch einen Balken mit sieben Segmenten dargestellt.



Wenn alle Segmente ausgefüllt sind, ist die maximale Lautstärke gewählt. Wenn kein Segment ausgefüllt ist, ist der Ton ausgeschaltet.

- Wählen Sie *leiser* oder *lauter*, um die Lautstärke zu ändern.

Einheiten

Gewicht

- g

Das Gewicht von Speisen in Automatikprogrammen wird in Gramm eingestellt.

- lb

Das Gewicht von Speisen in Automatikprogrammen wird in Pfund eingestellt.

- lb/oz

Das Gewicht von Speisen in Automatikprogrammen wird in Pfund/Unzen eingestellt.

Temperatur

- °C

Die Temperatur erscheint in Grad Celsius.

- °F

Die Temperatur erscheint in Grad Fahrenheit.

Warmhalten

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

- ein

In der Betriebsart *Dampfwaren*  ist die Warmhaltefunktion aktiviert, wenn mit einer Temperatur ab ca. 80 °C gegart wird. Wenn die Speisen nach dem abgelaufenen Garvorgang nicht aus dem Dampfgarer genommen werden, setzt diese Funktion nach ca. 5 Minuten ein. Im Display erscheint *Warmhalten* und die Speisen werden für ca. 15 Minuten mit einer Temperatur von 70 °C gewärmt. Durch Öffnen der Tür, Drehen des Betriebsarten- oder Drehwählers oder durch Berühren der Sensortasten wird die Warmhaltephase abgebrochen.

- aus

Die Warmhaltefunktion ist ausgeschaltet.

Einstellungen

Dampfreduktion

– ein

Wenn mit einer Temperatur ab ca. 80 °C (Dampfgaren) oder 80–100 °C und 100 % Feuchte (Combigaren) gegart wird, schaltet nach Ende des Garvorgangs automatisch die Dampfreduktion ein. Die Funktion bewirkt, dass beim Öffnen der Tür nicht so viel Dampf entweicht. Im Display erscheint Dampfreduktion zusätzlich zu Vorgang beendet.

– 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 und Spezialanwendungen mit den jeweiligen Vorschlagstemperaturen.

- Wählen Sie die gewünschte Betriebsart/Spezialanwendung.

- Bestätigen Sie mit OK.

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

- Ändern Sie die Vorschlagstemperatur.

- Bestätigen Sie mit OK.

Inbetriebnahmesperre

Die Inbetriebnahmesperre verhindert das unbeabsichtigte Einschalten des Dampfgarers.

Eine Kurzzeit können Sie auch bei aktivierter Inbetriebnahmesperre weiterhin sofort einstellen.

Die Inbetriebnahmesperre bleibt nach einem Netzausfall erhalten.

– ein

Die Inbetriebnahmesperre wird aktiviert. Bevor Sie den Dampfgarer nutzen können, berühren Sie OK mindestens 6 Sekunden lang.

– aus

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

Wasserhärte

Der Dampfgarer ist ab Werk auf die Wasserhärte **hart** eingestellt. Damit er 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.

– weich

< 8,4 °dH, < 15 fH

– mittel

8,4 - 14 °dH, 15 - 25 fH

– hart

> 14 °dH, > 25 fH

Händler

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

Messeschaltung

Wenn Sie die Messeschaltung aktiviert haben, erscheint Messeschaltung aktiviert. Gerät heizt nicht, **sobald Sie den Dampfgarer einschalten.**

– ein

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

– aus

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

Einstellungen

Werkeinstellungen

- Einstellungen

Alle Einstellungen werden auf die Werkeinstellungen zurückgesetzt.

- Eigene Programme

Alle eigenen Programme werden gelöscht.

- Vorschlagstemperaturen

Die geänderten Vorschlagstemperaturen werden auf die Werkeinstellungen zurückgesetzt.

Prüfspeisen nach EN 60350-1 (Betriebsart Dampfaren)

Prüfspeise	Garbehälter	Menge [g]			 * [°C]	 [min]
Dampfnachschub						
Broccoli (8.1)	1x DGGL 8	max.	beliebig		100	3
Dampfverteilung						
Broccoli (8.2)	1x DGGL 8	300	beliebig		100	3
Leistung bei maximaler Beladung						
Erbsen (8.3)	3x DGGL 13	jeweils 1000	3, 5, 6		100	**

 Einschubebene(n) von unten /
  Betriebsart /
  Temperatur /
  Garzeit
 Dampfaren

* Schieben Sie die Prüfspeise in den kalten Garraum (bevor die Aufheizphase beginnt).

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

Angaben für Prüfinstitute

Prüfspeisen nach EN 50304 / EN 60350 (Backofenfunktionen)

Prüfspeise	Backform	Betriebsart		 [°C]	 [min]	vorheizen
Streifengebäck	1 Backblech		3	140	32	nein
	2 Backbleche		2, 4	140	35	nein
Smallcakes	1 Backblech		3	150	25	nein
Wärmebiskuit-torte	1 Springform 26 cm (auf Rost)		3	160	32	nein
Gedeckte Apfel-torte	1 Springform 20 cm (auf Rost)		3	150	90	nein

 Einschubebene von unten /  Temperatur /  Garzeit

 Heissluft plus /  Kuchen spezial

Energie-Effizienzklasse

Für den Dampfgarer wurde nach EN 50304 die Energie-Effizienzklasse A ermittelt. Sie bezieht sich auf die Messdaten bei der Betriebsart *Kuchen spezial*.

Hinweise zu Reinigung und Pflege



Verletzungsgefahr!

Der Dampf eines Dampfreinigers kann an spannungsführende Teile gelangen und einen Kurzschluss verursachen.

Verwenden Sie zur Reinigung des Dampfgarers niemals einen Dampfreiniger.

Alle Oberflächen können sich verfärben oder verändern, wenn Sie ungeeignete Reinigungsmittel verwenden. Insbesondere die Front des Dampfgarers wird durch Backofenreiniger beschädigt.

Alle Oberflächen sind kratzempfindlich. Bei Glasflächen können Kratzer unter Umständen zum Zerschlagen führen.

Entfernen Sie Rückstände von Reinigungsmitteln sofort.

Starke Verschmutzungen können unter Umständen den Dampfgarer beschädigen.

Reinigen Sie den Garraum, die Türinnenseite und die Türdichtung, sobald sie abgekühlt sind. Zu langes Warten erschwert die Reinigung unnötig und macht sie im Extremfall unmöglich.

Verwenden Sie zur Reinigung keinesfalls gewerbliche, sondern ausschließlich haushaltsübliche Spülmittel.

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

Lassen Sie den Dampfgarer vor jeder Reinigung abkühlen.

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

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

Reinigung und Pflege

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,
- Backofenspray,
- Glasreiniger,
- scheuernde harte Schwämme und Bürsten (z. B. Topfschwämme, gebrauchte Schwämme, die noch Reste von Scheuermitteln enthalten),
- Schmutzradierer,
- scharfe Metallschaber.

Dampfgarerfront

Wenn Verschmutzungen länger einwirken, lassen sie sich unter Umständen nicht mehr entfernen, und die Oberflächen können sich verfärben oder verändern.

Entfernen Sie Verschmutzungen sofort.

- Reinigen Sie die Front mit einem sauberen Schwammtuch, Handspülmittel und warmem Wasser. Sie können zur Reinigung auch ein sauberes, feuchtes Mikrofaser Tuch ohne Reinigungsmittel verwenden.
- Trocknen Sie die Front nach jeder Reinigung mit einem weichen Tuch.

PerfectClean

Die Oberflächen von Garraum und Aufnahmeplatten sind **PerfectClean-veredelt**. Dadurch entsteht ein optischer Effekt, der die Oberfläche schillernd erscheinen lässt. PerfectClean-veredelte Oberflächen überzeugen durch ihren Antihaft-Effekt und eine einfache Reinigung.

Für einen optimalen Gebrauch ist es wichtig, die Oberflächen nach jeder Benutzung zu säubern.

Wird die PerfectClean-Oberfläche durch Rückstände aus vorhergehenden Benutzungen zugedeckt, wirkt der Antihafteffekt nicht. Mehrfache Benutzung ohne zwischenzeitliche Reinigung führt zu erhöhtem Reinigungsaufwand.

Verschmutzungen, z. B. Obstsaft und Kuchenteig von schlecht schliessenden Backformen, entfernen Sie am besten, solange der Garraum noch etwas warm ist.

Durch übergelaufene Obstsaft können farbliche Veränderungen entstehen, die nicht mehr entfernt werden können.

Diese beeinträchtigen aber nicht die Eigenschaften der PerfectClean-Veredelung.

Entfernen Sie immer alle Reinigungsmittel-Rückstände, da die Reinigungsmittel-Rückstände den Antihafteffekt vermindern.

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

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

Reinigung und Pflege

Benutzen Sie zur Reinigung des Garraums keinesfalls Backofenspray, da es nicht rückstandlos zu entfernen ist.

Garraum

Die Oberfläche des Garraums ist PerfectClean-veredelt.

Beachten Sie die Reinigungs- und Pflegehinweise im Kapitel "PerfectClean".

Zur bequemen Reinigung des Garraums können Sie die Tür abnehmen (siehe Kapitel "Tür") und die Aufnahmegitter herausnehmen (siehe Kapitel "Aufnahmegitter").

Nach einem Dampfgarvorgang

■ Entfernen Sie:

- Kondensat mit einem Schwamm oder Schwammtuch,
- leichte Fettverschmutzungen mit einem sauberen Schwammtuch, Handspülmittel und warmem Wasser.

■ Wischen Sie nach jeder Reinigung mit klarem Wasser nach, bis alle Reinigungsmittel-Rückstände entfernt sind.

■ Trocknen Sie den Garraum und die Türinnenseite nach dem Auswischen mit einem Tuch.

Tipp: Zum Schluss können Sie den Dampfgarer automatisch trocknen lassen (siehe Kapitel "Pflege – Trocknen").

Nach einem Brat- oder Backvorgang

Reinigen Sie den Garraum nach jedem Brat- oder Backvorgang, da Verschmutzungen sonst einbrennen und nicht mehr zu entfernen sind.

- Reinigen Sie den Garraum und die Türinnenseite mit einem sauberen Geschirr-Reinigungsschwamm, heissem Wasser und Handspülmittel. Bei Bedarf können Sie zur Reinigung des Garraums auch die harte Seite des Geschirr-Reinigungsschwammes verwenden.
- Wischen Sie nach jeder Reinigung mit klarem Wasser nach, bis alle Reinigungsmittel-Rückstände entfernt sind.
- Trocknen Sie den Garraum und die Türinnenseite nach dem Auswischen mit einem Tuch.

Tipp: Die Reinigung wird erleichtert, wenn Sie die Verschmutzungen einige Minuten mit Spülmittellaugung einweichen, oder wenn Sie das Programm Pflege | Einweichen einstellen (siehe Kapitel "Pflege – Einweichen").

Bodenheizkörper

Der Bodenheizkörper kann sich nach längerem Gebrauch durch herabtropfende Flüssigkeiten verfärben.

- Entfernen Sie Verfärbungen mit einer Edelstahl-Spirale (z. B. Spontex Spirnett).

Türdichtung

Reinigen Sie die Türdichtung zwischen Türinnenseite und Garraum nach jedem Back- oder Bratvorgang, da die Dichtung durch Fettrückstände spröde werden und brechen kann.

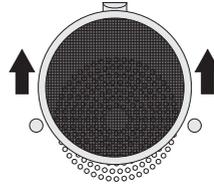
- Reinigen Sie die Türdichtung mit einem sauberen, feuchten Mikrofaser-tuch ohne Reinigungsmittel. Sie können zur Reinigung auch ein sauberes Schwammtuch, Handspülmittel und warmes Wasser verwenden.
- Trocknen Sie die Dichtung nach jeder Reinigung mit einem weichen Tuch.
- Erneuern Sie die Türdichtung, wenn sie brüchig oder spröde geworden ist.

Sie können die Türdichtung über den Kundendienst (siehe Ende dieser Gebrauchsanweisung) bestellen.

Fettfilter

Reinigen Sie die Fettfilter (Rückwand und Garraumdecke) nach jedem Bratvorgang.

Die Fettfilter sind geschirrspüllergeeignet.

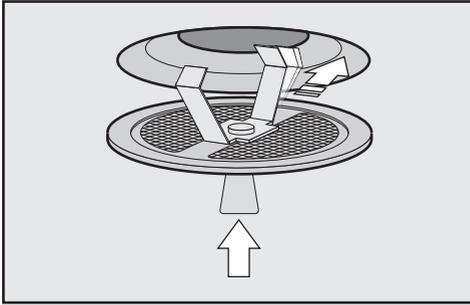


- Ziehen Sie den Rückwandfilter nach oben heraus.
- Reinigen Sie die Fettfilter in der Geschirrspülmaschine oder mit einem sauberen Schwammtuch, Handspülmittel und warmem Wasser.

Bei der Reinigung des Rückwandfilters in der Geschirrspülmaschine ist das Reinigungsergebnis besser, wenn Sie ihn waagrecht hinlegen. Je nach verwendetem Reiniger können bleibende Verfärbungen des Rückwandfilters auftreten. Die Funktion wird dadurch aber nicht beeinträchtigt.

Reinigung und Pflege

Deckenfilter einsetzen

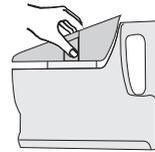


- Halten Sie den Deckenfilter beim Einsetzen leicht schräg.

Wassertank

Der Wassertank darf nicht in Wasser getaucht und keinesfalls in der Geschirrspülmaschine gereinigt werden! Leeren Sie den Wassertank nach jedem Benutzen aus hygienischen Gründen und um Kondensatbildung im Dampfgarer zu vermeiden. Verwenden Sie keine rauen Schwämme oder harte Bürsten.

- Entnehmen, leeren und trocknen Sie den Wassertank nach jedem Benutzen.

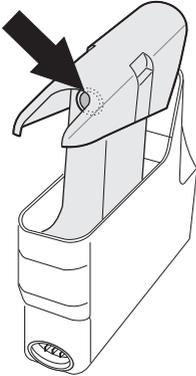


- Lösen Sie den Einsatz, indem Sie die beiderseitigen Griffflächen gegeneinander drücken. Nehmen Sie den Einsatz dann heraus.



- Setzen Sie den Einsatz erst nach vollständigem Trocknen beider Teile wieder in den Wassertank ein. Das geht am einfachsten, wenn Sie den Einsatz schräg einführen ① und absenken ②.

Kupplungsdichtung



Sie können die Kupplungsdichtung über den Kundendienst (siehe Ende dieser Gebrauchsanweisung) bestellen.

Verwenden Sie zum Einfetten ausschließlich das mitgelieferte Silikonfett und keinesfalls Margarine, Öl oder ein anderes haushaltsübliches Fett, da die Dichtung sonst aufquellen kann.

- Wenn sich der Wassertank nach längerem Gebrauch nur schwer bzw. unter Rucken einschieben und entnehmen lässt oder die Fehlermeldung *F20* erscheint, reiben Sie die Kupplungsdichtung mit einer geringen Menge des mitgelieferten Silikonfettes innen ein.

Die Dichtung muss zum Einfetten nicht herausgenommen werden.

Unsachgemässer Umgang mit Silikonfett!

Silikonfett von der Haut durch Abwischen oder Abspülen entfernen.

Gelangt das Fett in die Augen, diese mit reichlich klarem Wasser spülen.

Bei Verschlucken einen Arzt aufsuchen.

- Erneuern Sie die Kupplungsdichtung, wenn sie brüchig oder spröde geworden ist, oder wenn sich am Boden des Einschubfachs für den Wassertank ungewöhnlich viel Wasser ansammelt.

Reinigung und Pflege

Zubehör

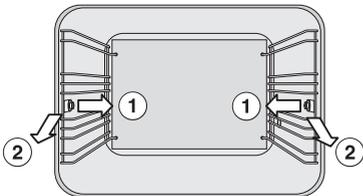
Alle Zubehörteile sind geschirrspülmaschinengeeignet.

Auffangschale, Rost, Garbehälter, Backblech

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

Aufnahmegitter

Die Oberfläche der Aufnahmegitter ist PerfectClean-veredelt. Reinigen Sie die Aufnahmegitter keinesfalls in der Geschirrspülmaschine! Beachten Sie die Reinigungs- und Pflegehinweise im Kapitel "PerfectClean".



- Ziehen Sie die Befestigungsknöpfe bis zum Anschlag.
- Ziehen Sie die Aufnahmegitter erst seitlich ①, dann nach vorne ② heraus.

■ Entfernen Sie:

- leichte Verschmutzungen mit einem sauberen Schwammtuch, Handspülmittel und warmem Wasser,
- stärkere Verschmutzungen mit einem sauberen Geschirr-Reinigungsschwamm, heissem Wasser und Handspülmittel. Bei Bedarf können Sie auch die harte Seite des Geschirr-Reinigungsschwamms verwenden.
- Wischen Sie nach jeder Reinigung mit klarem Wasser nach, bis alle Reinigungsmittel-Rückstände entfernt sind.
- Trocknen Sie die Aufnahmegitter mit einem Tuch.
- Setzen Sie die Aufnahmegitter in umgekehrter Reihenfolge wieder ein: erst hinten einstecken, dann seitlich eindrücken.
Achten Sie darauf, dass die Gitter korrekt eingesetzt werden.

Pflege

Die Funktionen Fertig um und Start um werden bei Pflege nicht angeboten.

Einweichen

Stärkere Verschmutzungen nach einem Bratvorgang können mit diesem Programm eingeweicht werden.

- Lassen Sie den Garraum auskühlen.
- Entnehmen Sie alles Zubehör.
- Füllen Sie den Wassertank.
- Wählen Sie Weitere Programme  | Pflege.
- Bestätigen Sie mit OK.
- Blättern Sie in der Auswahlliste, bis Einweichen hell unterlegt ist.

- Bestätigen Sie mit OK.

Der Einweichvorgang dauert ca. 10 Minuten.

Trocknen

Im Garraum vorhandene Restfeuchte wird auch an unzugänglichen Stellen getrocknet.

- Trocknen Sie den Garraum mit einem Tuch vor.
- Wählen Sie Weitere Programme  | Pflege.
- Bestätigen Sie mit OK.
- Blättern Sie in der Auswahlliste, bis Trocknen hell unterlegt ist.
- Bestätigen Sie mit OK.

Der Trockenvorgang dauert ca. 20 Minuten.

Entkalken

Wir empfehlen Ihnen, zum Entkalken die Miele Entkalkungstabletten (siehe "Nachkaufbares Zubehör") zu verwenden. Sie wurden speziell für Miele Produkte entwickelt, um den Entkalkungsprozess zu optimieren. Sie können auch ein handelsübliches Zitronensäure-Entkalkungsmittel verwenden.

Entkalkungslösung ist säurehaltig. Wenn Entkalkungslösung auf den Türgriff oder die Metallblenden gelangt, können Flecken entstehen. Wischen Sie Entkalkungslösung sofort ab.

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

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

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

- Schalten Sie den Dampfgarer ein und wählen Sie Weitere Programme  | Pflege | Entkalken.

Reinigung und Pflege

Im Display erscheint ein Hinweis:

- Füllen Sie 1 Liter kaltes Wasser in den Wassertank und geben Sie die entsprechende Menge Entkalker hinzu.
- Schieben Sie den Wassertank bis zum Anschlag ein.
- Bestätigen Sie mit OK.

Im Display erscheint die Restzeit. Der Entkalkungsvorgang startet.

Der Entkalkungsvorgang kann nur in den ersten 6 Minute abgebrochen werden. 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 gespült und mit Frischwasser gefüllt werden.

Folgen Sie den Anweisungen im Display:

- Entnehmen Sie den Wassertank und nehmen Sie den Einsatz heraus.
- Entleeren Sie den Wassertank.
- Spülen Sie Wassertank und Einsatz gründlich aus.
- Füllen Sie den Wassertank mit 1 Liter Wasser und setzen Sie den Einsatz wieder ein.
- Schieben Sie den Wassertank bis zum Anschlag ein.
- Bestätigen Sie mit OK.

Nach Ablauf der Restzeit erscheint Vorgang beendet im Display.

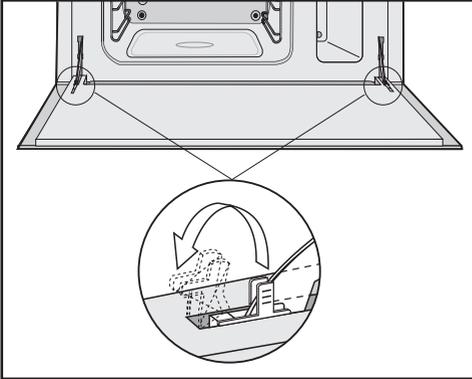
Nach dem Entkalken

- Schalten Sie den Dampfgarer aus.
- Entnehmen, 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.

Tür

Abnehmen

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



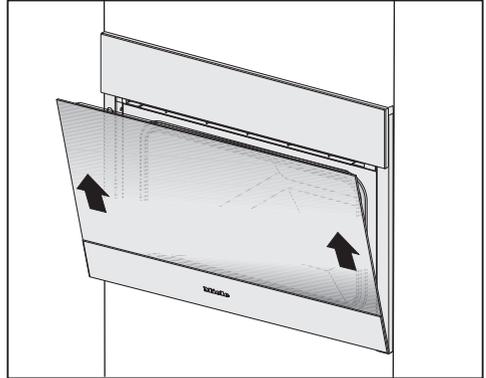
- Stellen Sie die Sperrbügel vor den Türscharnieren hoch.
- Schliessen Sie die Tür langsam, bis die hochgestellten Sperrbügel den Rahmen berühren.

Beschädigung der Tür!

Der Griff der Tür kann abbrechen und die Türscheiben können beschädigt werden.

Ziehen Sie die Tür nicht am Türgriff hoch.

Achten Sie darauf, dass die Tür beim Abnehmen nicht verkantet.



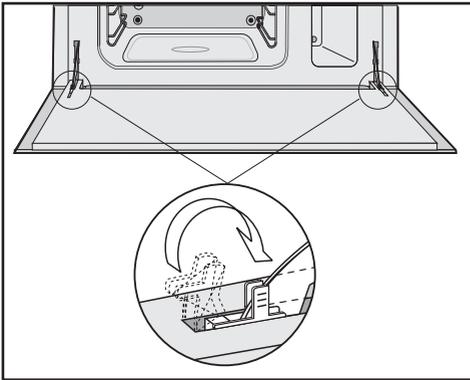
- Ziehen Sie die Tür mit beiden Händen gleichmässig schräg nach oben von den Scharnieren ab.
- Legen Sie die Tür auf die vorbereitete Ablagefläche.

Reinigung und Pflege

Einsetzen

Beschädigung der Tür!
Achten Sie darauf, dass die Tür beim Einsetzen nicht verkantet.

- Stecken Sie die Tür auf die Scharniere.
- Öffnen Sie die Tür ganz.

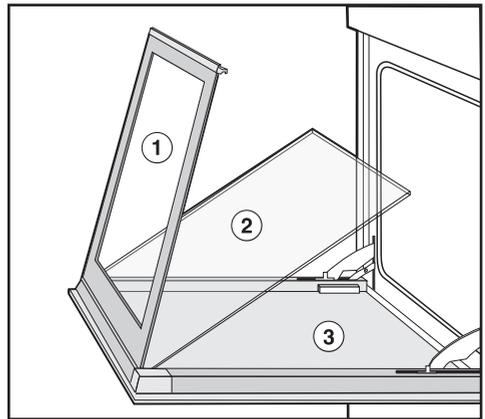


- Legen Sie die Sperrbügel nach hinten um.
- Schliessen Sie die Tür.

Zerlegen

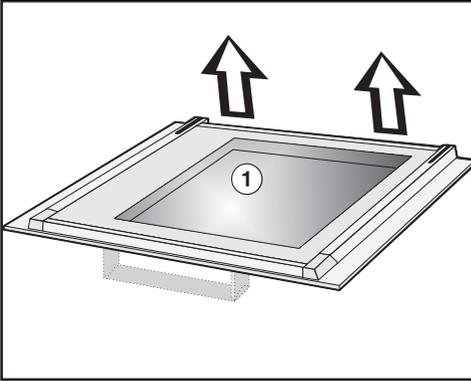
Sollten sich unter ungünstigen Bedingungen im Raum zwischen den Glasscheiben Verschmutzungen gebildet haben, können Sie die Tür zerlegen und die Glasscheiben einzeln reinigen.

Die Tür besteht aus drei Glasscheiben, einer inneren ①, einer mittleren ② und einer äusseren ③ Scheibe.

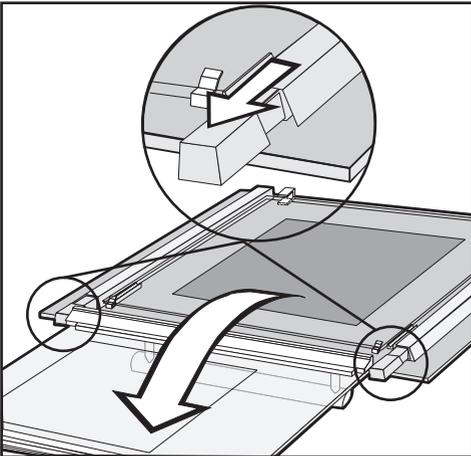


- Nehmen Sie die Tür ab (siehe Kapitel "Tür – Abnehmen").
- Legen Sie die Tür so auf die vorbereitete Ablagefläche, dass die innere Glasscheibe ① oben und die Griffseite vorn, d. h. vor Ihrem Körper liegt.

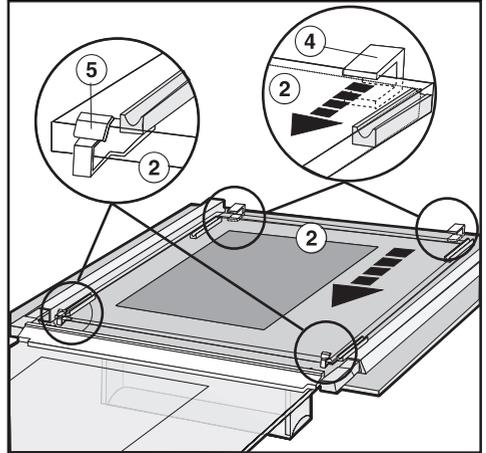
Reinigung und Pflege



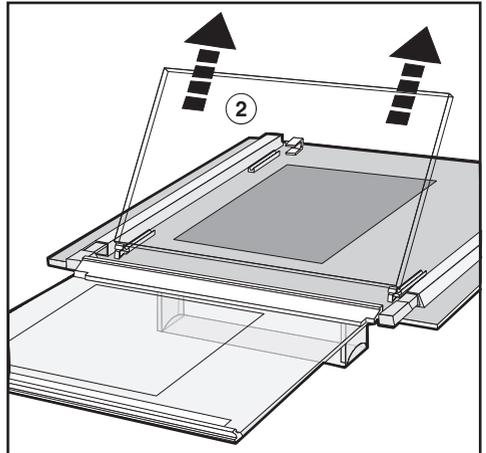
- Umfassen Sie die innere Glasscheibe ① hinten mit beiden Händen und ziehen sie dort nach oben.



- Klappen Sie die innere Glasscheibe nach vorn um. Ziehen Sie sie dann so weit wie möglich in ihrer Halterung nach vorn (siehe Vergrößerung).



- Schieben Sie die mittlere Glasscheibe ② innerhalb ihrer Halterung ④ in Richtung des Pfeils in die vorderen Klemmen ⑤.



- Heben Sie die mittlere Glasscheibe ② hinten aus der Halterung nach oben an und nehmen sie aus den vorderen Klemmen heraus.
- Reinigen Sie die einzelnen Glasscheiben mit einem sauberen Schwammtuch, Handspülmittel und warmem Wasser.

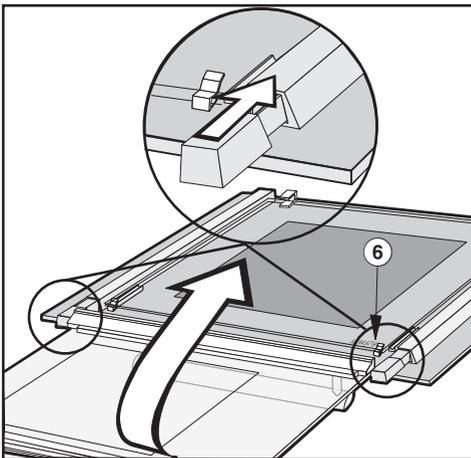
Reinigung und Pflege

- Trocknen Sie die Glasscheiben nach der Reinigung gründlich mit einem weichen Tuch.

Zusammensetzen

Achten Sie beim Einsetzen der mittleren Glasscheibe darauf, dass in der rechten unteren Ecke die Materialnummer ⑥ lesbar ist.

- Setzen Sie die mittlere Glasscheibe erst in die vorderen Klemmen ein und drücken Sie sie dann hinten ein.
- Schieben Sie die mittlere Glasscheibe bis zum Anschlag nach hinten.



- Schieben Sie die innere Glasscheibe bis zum Anschlag in ihre Halterung zurück (siehe Vergrößerung).
- Klappen Sie die innere Glasscheibe wieder nach hinten um und drücken Sie sie hinten fest.

Die meisten Probleme, die im täglichen Betrieb auftreten, können Sie selbst beheben. Die nachfolgende Übersicht soll Ihnen dabei helfen.

Fordern Sie den Kundendienst (siehe Umschlag) an, wenn Sie die Ursache eines Problems nicht finden oder beheben können.

⚠ Verletzungsgefahr! Durch unsachgemäße Installations- und Wartungsarbeiten oder Reparaturen können erhebliche Gefahren für den Benutzer entstehen, für die Miele nicht haftet.

Nur von Miele autorisierte Fachkräfte dürfen Installations- und Wartungsarbeiten sowie Reparaturen durchführen.

Öffnen Sie niemals selbst das Gehäuse des Dampfgarers.

Problem	Ursache und Behebung
<p>Der Dampfgarer lässt sich nicht einschalten.</p>	<p>Die Sicherungen sind herausgesprungen.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Aktivieren Sie die Sicherungen (Mindestabsicherung siehe Typenschild). <p>Es ist unter Umständen eine technische Störung aufgetreten.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Trennen Sie für ca. 1 Minute den Dampfgarer vom Elektronetz, indem Sie <ul style="list-style-type: none"> – den Schalter der betreffenden Sicherungen ausschalten bzw. die Schmelzsicherungen ganz herausdrehen oder – den FI-Schutzschalter (Fehlerstromschutzschalter) ausschalten. ■ Falls Sie nach dem Wiedereinschalten / Wiedereindreihen der Sicherungen bzw. des FI-Schutzschalters den Dampfgarer noch immer nicht in Betrieb nehmen können, fordern Sie eine Elektro-Fachkraft oder den Kundendienst an.
<p>Der Garraum wird nicht heiss.</p>	<p>Die Messeschaltung ist aktiviert. Der Dampfgarer kann zwar bedient werden, aber die Garraumbeheizung funktioniert nicht.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Deaktivieren Sie die Messeschaltung (siehe Kapitel "Einstellungen – Händler"). <p>Der Garraum hat sich durch den Betrieb einer untergebauten Wärmeschublade erwärmt.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Öffnen Sie die Tür und lassen Sie den Garraum abkühlen.

Was tun, wenn ...

Problem	Ursache und Behebung
<p>Nach dem Ausschalten ist noch ein Gebläsegeräusch zu hören.</p>	<p>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.</p>
<p>Der Wassertank lässt sich nur schwer bzw. unter Rucken bis zum Anschlag einschieben oder entnehmen.</p>	<p>Die Kupplung am Wassertank ist schwergängig.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Fetten Sie die Kupplungsdichtung am Wassertank leicht mit Silikonfett ein (siehe Kapitel "Reinigung und Pflege – Wassertank").
<p>Der Dampfgarer wechselt nach einem Umzug nicht mehr von der Aufheiz- in die Garphase.</p>	<p>Die Siedetemperatur des Wassers hat sich geändert, da sich der neue Aufstellort um mindestens 300 Höhenmeter von dem alten unterscheidet.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Führen Sie zum Anpassen der Siedetemperatur einen Entkalkungsvorgang durch (siehe Kapitel "Reinigung und Pflege – Entkalken").
<p>Während des Betriebes tritt ungewöhnlich viel Dampf oder Dampf an anderen Stellen als gewohnt aus.</p>	<p>Die Tür ist nicht richtig geschlossen.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Schliessen Sie die Tür.
	<p>Die Türdichtung sitzt nicht korrekt.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Drücken Sie die Türdichtung wieder so an, dass sie überall gleichmässig eingepasst ist.
	<p>Die Türdichtung weist Beschädigungen auf, z. B. Risse.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Tauschen Sie die Türdichtung aus. Sie können die Türdichtung über den Kundendienst (siehe Ende dieser Gebrauchsanweisung) bestellen.
<p>Die Garraumbeleuchtung funktioniert nicht.</p>	<p>Die Lampe ist defekt.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Fordern Sie den Kundendienst an, wenn die Lampe ausgetauscht werden soll.
<p>Bei Wiederaufnahme des Betriebes entsteht ein Pfeifgeräusch.</p>	<p>Nach dem Schliessen der Tür kommt es zu einem Druckausgleich, bei dem ein Pfeifgeräusch entstehen kann. Das Geräusch weist nicht auf einen Gerätedefekt hin.</p>

Problem	Ursache und Behebung
<p>Die Aufheizphase dauert ungewöhnlich lange.</p>	<p>Der Wassertank ist stark verkalkt, da der für das benutzte Leitungswasser zutreffende Härtebereich nicht eingestellt ist.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Stellen Sie den für Ihr Leitungswasser zutreffenden Härtebereich ein (siehe Kapitel "Einstellungen"). ■ Entkalken Sie den Dampfgarer (siehe Kapitel "Reinigung und Pflege – Entkalken"). ■ War der Härtebereich richtig eingestellt oder tritt das Problem erneut auf, fordern Sie den Kundendienst an.
<p>Die Funktionen Start um und Fertig um werden nicht aufgeführt.</p>	<p>Die Temperatur im Garraum ist zu hoch, z. B. nach Ende eines Garvorgangs.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Lassen Sie den Garraum bei geöffneter Tür abkühlen. <p>Bei Pflege werden diese Funktionen generell nicht angeboten.</p>
<p>Der Kuchen/das Gebäck ist nach der im Rezept angegebenen Zeit noch nicht gar.</p>	<p>Die eingestellte Temperatur stimmt mit der im Rezept angegebenen nicht überein.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Ändern Sie die Temperatur. <p>Der Fettfilter an der Rückwand ist eingesetzt. Dadurch verlängert sich die Backzeit.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Passen Sie die Backzeit an. <p>Sie haben das Rezept geändert. Beispielsweise wird durch die Zugabe von mehr Flüssigkeit oder mehr Eiern die Backzeit verlängert.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Passen Sie Temperatur bzw. Backzeit an das geänderte Rezept an.
<p>Der Kuchen/das Gebäck weist einen grossen Bräunungsunterschied auf.</p>	<p>Die Temperatur war zu hoch eingestellt.</p> <p>Der Fettfilter an der Rückwand wurde nicht entfernt.</p> <p>Es wurde auf mehr als zwei Ebenen gebacken.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Benutzen Sie zum Backen maximal zwei Ebenen.

Was tun, wenn ...

Problem	Ursache und Behebung
F20	<p>Der Wassertank ist nicht bis zum Anschlag in den Dampfgarer eingeschoben.</p> <ul style="list-style-type: none">■ Entnehmen Sie den Wassertank und schieben Sie ihn bis zum Anschlag ein.■ Schalten Sie den Dampfgarer aus und wieder ein. <p>Die Kupplungsdichtung ist schwergängig.</p> <ul style="list-style-type: none">■ Fetten Sie die Kupplungsdichtung am Wassertank leicht mit Silikonfett ein (siehe Kapitel "Reinigung und Pflege – Wassertank").
F44	<p>Kommunikationsfehler</p> <ul style="list-style-type: none">■ Schalten Sie den Dampfgarer aus und nach einigen Minuten wieder ein.■ Wird die Fehlermeldung immer noch angezeigt, fordern Sie den Kundendienst an.
F55	<p>Die maximale Betriebsdauer einer Betriebsart wurde überschritten und die Sicherheitsabschaltung hat ausgelöst.</p> <ul style="list-style-type: none">■ Schalten Sie den Dampfgarer aus und wieder ein. <p>Der Dampfgarer ist sofort wieder betriebsbereit.</p>
F und andere Ziffern	<p>Technischer Defekt</p> <ul style="list-style-type: none">■ Schalten Sie den Dampfgarer aus und fordern Sie den Kundendienst an.

Passend zu Ihren Geräten bietet Miele ein umfangreiches Sortiment an Miele Zubehören sowie Reinigungs- und Pflegeprodukten.

Diese Produkte können Sie ganz leicht im Miele Webshop bestellen.

Sie erhalten diese Produkte auch über den Miele Kundendienst (siehe Ende dieser Gebrauchsanweisung) und bei Ihrem Miele Fachhändler.

Garbehälter

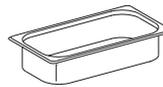
Es gibt eine Vielzahl an gelochten und ungelochten Garbehältern in unterschiedlichen Grössen:

DGGL 1



gelochter Garbehälter
Fassungsvermögen 1,5 l / Nutzinhalt 0,9 l
325 x 175 x 40 mm (BxTxH)

DGG 2



ungelochter Garbehälter
Fassungsvermögen 2,5 l / Nutzinhalt 2,0 l
325 x 175 x 65 mm (BxTxH)

DGG 3



ungelochter Garbehälter
Fassungsvermögen 4,0 l / Nutzinhalt 3,1 l
325 x 265 x 65 mm (BxTxH)

Nachkaufbares Zubehör

DGGL 4



gelochter Garbehälter
Fassungsvermögen 4,0 l / Nutzinhalt 3,1 l
325 x 265 x 65 mm (BxTxH)

DGGL 5



gelochter Garbehälter
Fassungsvermögen 2,5 l / Nutzinhalt 2,0 l
325 x 175 x 65 mm (BxTxH)

DGGL 6



gelochter Garbehälter
Fassungsvermögen 4,0 l / Nutzinhalt 2,8 l
325 x 175 x 100 mm (BxTxH)

DGG 7



ungelochter Garbehälter
Fassungsvermögen 4,0 l / Nutzinhalt 2,8 l
325 x 175 x 100 mm (BxTxH)

DGGL 8



gelochter Garbehälter
Fassungsvermögen 2,0 l / Nutzinhalt 1,7 l
325 x 265 x 40 mm (BxTxH)

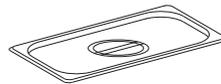
DGGL 13



gelochter Garbehälter
Fassungsvermögen 3,3 l / Nutzinhalt 2,0 l
325 x 350 x 40 mm (BxTxH)

Deckel für Garbehälter

DGD 1/3



Deckel für Garbehälter 325 x 175 mm

DGD 1/2



Deckel für Garbehälter 325 x 265 mm

Reinigungs- und Pflegemittel

DGCLean (250 ml)



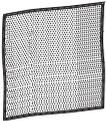
Spezialreiniger für stärkere Verschmutzungen des Garraums, besonders nach dem Braten.

Entkalkertabletten (6 Stück)



Zum Entkalken des Dampfgarers

Mikrofasertuch



Zum Entfernen von Fingerabdrücken und leichten Verschmutzungen

Silikonfett



Zum Einfetten der Kupplungsdichtung am Wassertank

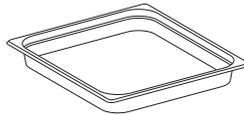
Sonstiges

DGG 11



Backblech
325 x 350 x 20 mm (BxTxH)

DGG 17



Auffangschale zum Auffangen von herabtropfender Flüssigkeit, kann auch als Garbehälter verwendet werden.
325 x 350 x 40 mm (BxTxH)

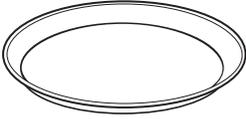
Rost



Zum Braten und zum Daraufstellen von eigenem Gargeschirr

Nachkaufbares Zubehör

Rundes Backblech



Für die Zubereitung von Pizza, flachen Kuchen aus Hefe oder Rührteig, süßen und herzhaften Tartes, überbackenen Desserts, Fladenbrot, Wähe, Quiche oder zum Aufbacken tiefgekühlter Kuchen oder Pizza.

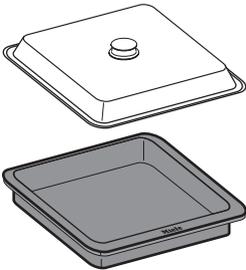
Nicht für den Dampfgarbetrieb geeignet!

Multibräter

Bräter aus Aluguss, antihaftversiegelt, mit Edelstahldeckel. Auch geeignet für die Bräterzone eines Induktions-Kochfeldes, alle Herde und Backöfen.

Nicht für Gas-Kochfelder geeignet!

KMB 5000-S



Maximale Befüllung ca. 2,5 kg
325 x 260 x 60 mm (BxTxH)

Sicherheitshinweise zum Einbau

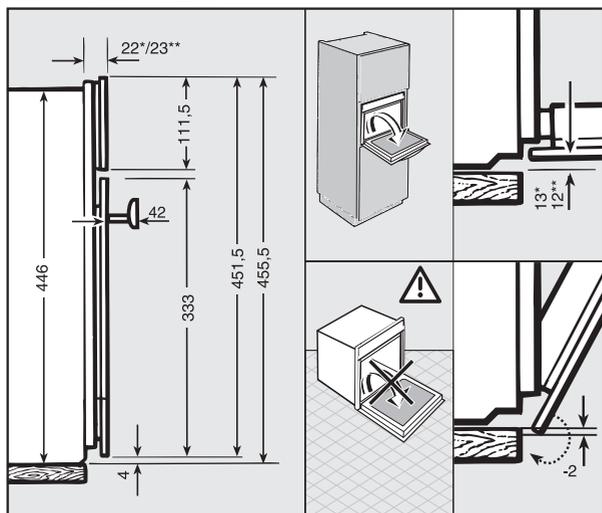
 Unsachgemässer Einbau kann zu Schäden an Personen und Sachen führen!

- ▶ Die Anschlussdaten (Frequenz und Spannung) auf dem Typenschild des Dampfgarers müssen unbedingt mit denen des Elektro-netzes übereinstimmen, damit keine Schäden am Gerät auftreten. Vergleichen Sie diese Daten vor dem Anschliessen. Fragen Sie im Zweifelsfall eine Elektro-Fachkraft.
- ▶ 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 Verbrühungen durch Überschwappen von heissen Speisen und heissem Wasser vermieden werden.

Alle Masse sind in mm angegeben.

Detailmasse der Dampfgarererfront

Front Pure

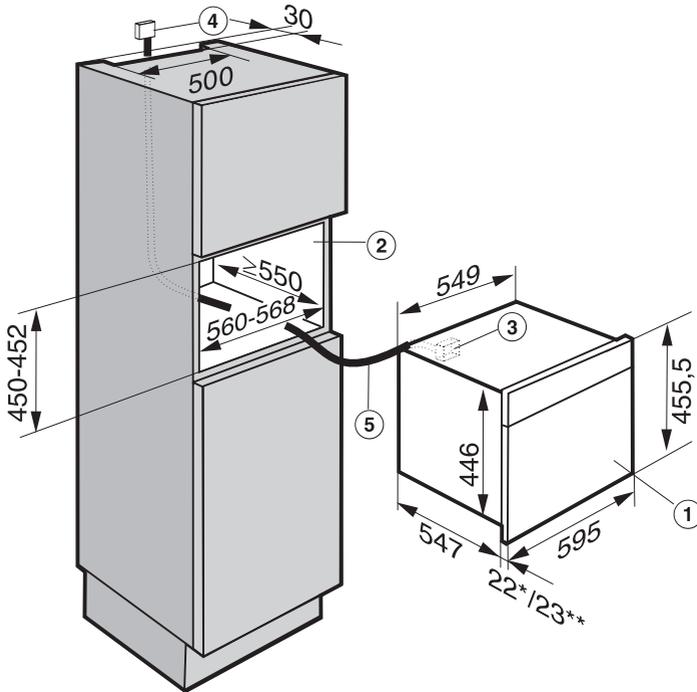


* Glasfront / ** Metallfront

Einbaumasse

Einbau Hochschrank

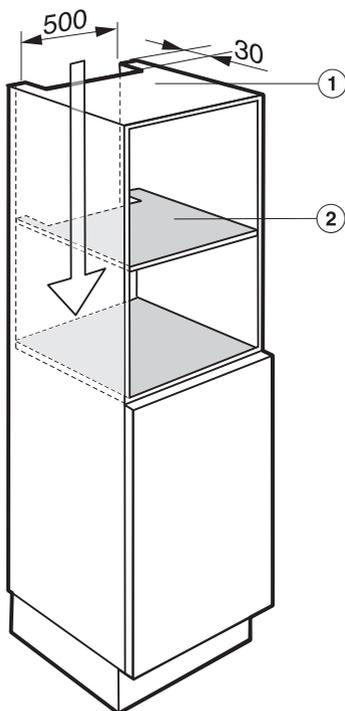
Hinter der Einbaunische darf keine Schrankrückwand vorhanden sein.



- ① Dampfgarer
- ② Einbaunische
- ③ Netzanschlussleitung – Einführung am Dampfgarer
- ④ Empfohlene Position für den Elektroanschluss
- ⑤ Netzanschlussleitung

* Glasfront / ** Metallfront

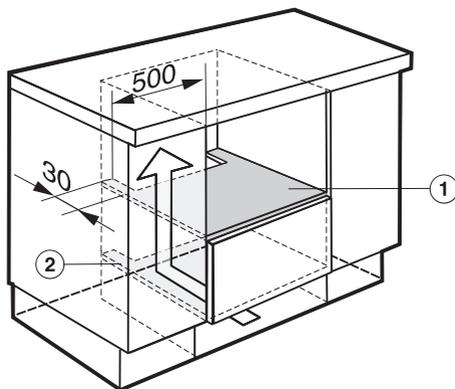
Ausschnitte für die Belüftung des Dampfgarers



- ① Ausschnitt in der Oberseite des Schrankes
- ② Ausschnitt im Zwischenboden oberhalb der Einbaunische

DGC 6400

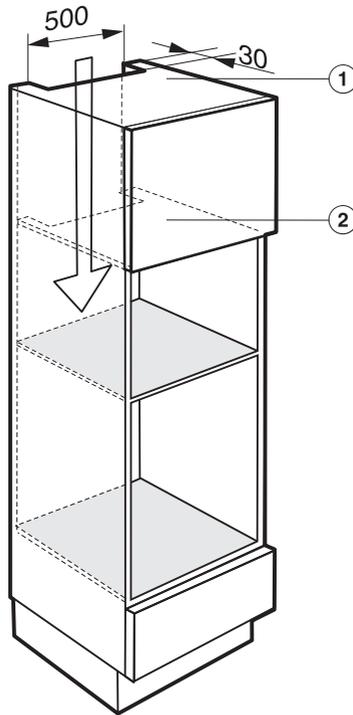
Ausschnitte für die Belüftung des Dampfgarers



① Ausschnitt im Zwischenboden

② Ausschnitt im Schrankboden

Ausschnitte für die Belüftung des Dampfgarers



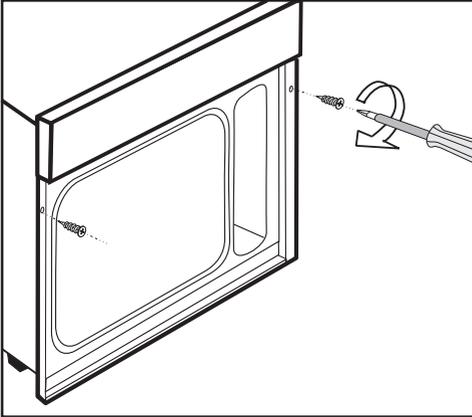
- ① Ausschnitt in der Oberseite des Schrankes
- ② Ausschnitt im Zwischenboden oberhalb der Einbaunische des Dampfgarers

Für den Belüftungsausschnitt des Backofens beachten Sie die Hinweise in der Montageanweisung des Backofens.

Einbau

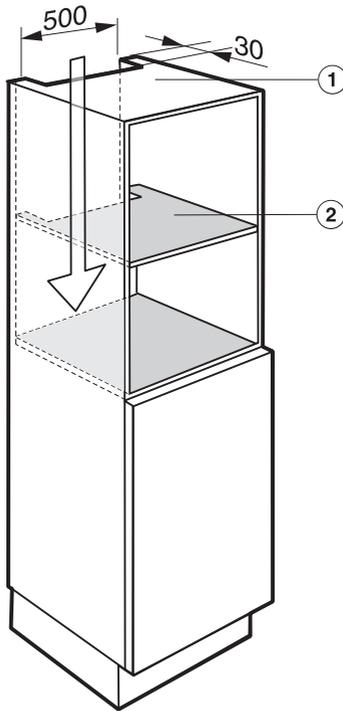
Dampfgarer einsetzen

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



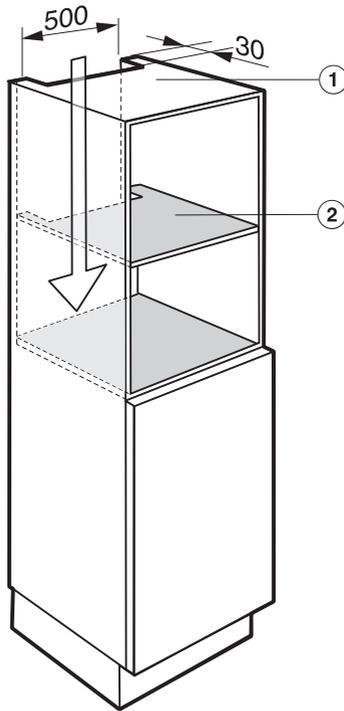
- Befestigen Sie den Dampfgarer mit den mitgelieferten Holzschrauben (3,5 x 25 mm) rechts und links an den Seitenwänden des Schrankes.
- Schliessen Sie den Dampfgarer an das Elektronetz an.
- Überprüfen Sie alle Funktionen des Dampfgarers anhand der Gebrauchsanweisung.

Ausschnitte für die Belüftung des Dampfgarers



- ① Ausschnitt in der Oberseite des Schrankes
- ② Ausschnitt im Zwischenboden oberhalb der Einbaunische

Ausschnitte für die Belüftung des Dampfgarers

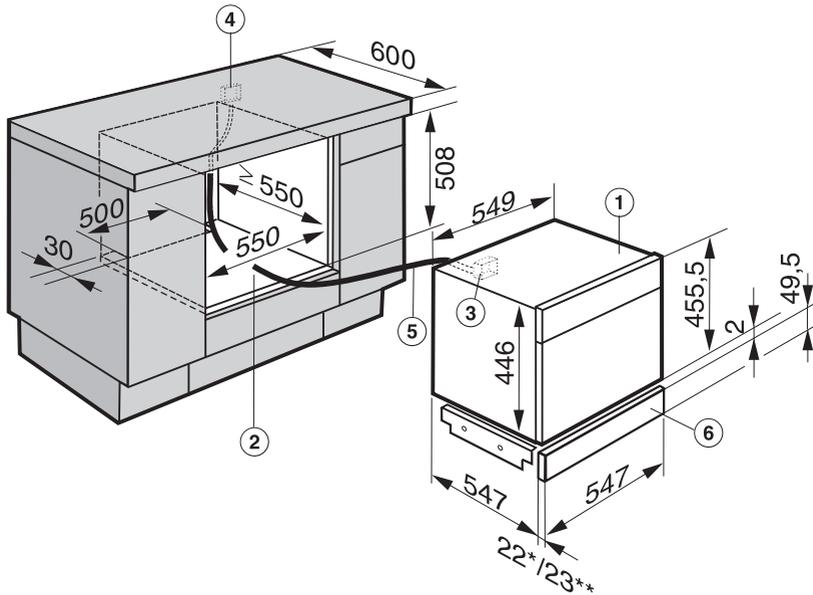


- ① Ausschnitt in der Oberseite des Schrankes
- ② Ausschnitt im Zwischenboden oberhalb der Einbaunische

DGC 6400-55

Einbau Unterschrank

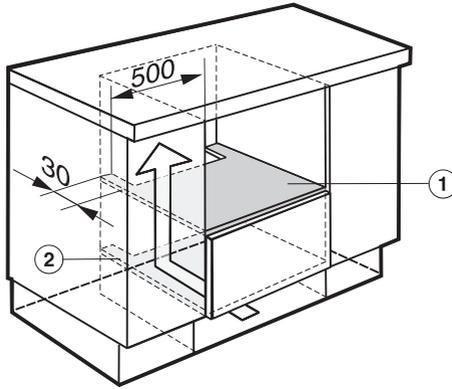
Hinter der Einbaunische darf keine Schrankrückwand vorhanden sein.



- ① Dampfgarer
- ② Einbauraum
- ③ Netzanschlussleitung - Einführung am Gerät
- ④ Empfohlene Position für den Elektroanschluss
- ⑤ Netzanschlussleitung
- ⑥ Ausgleichsblende

* Glasfront / ** Metallfront

Ausschnitte für die Belüftung des Dampfgarers



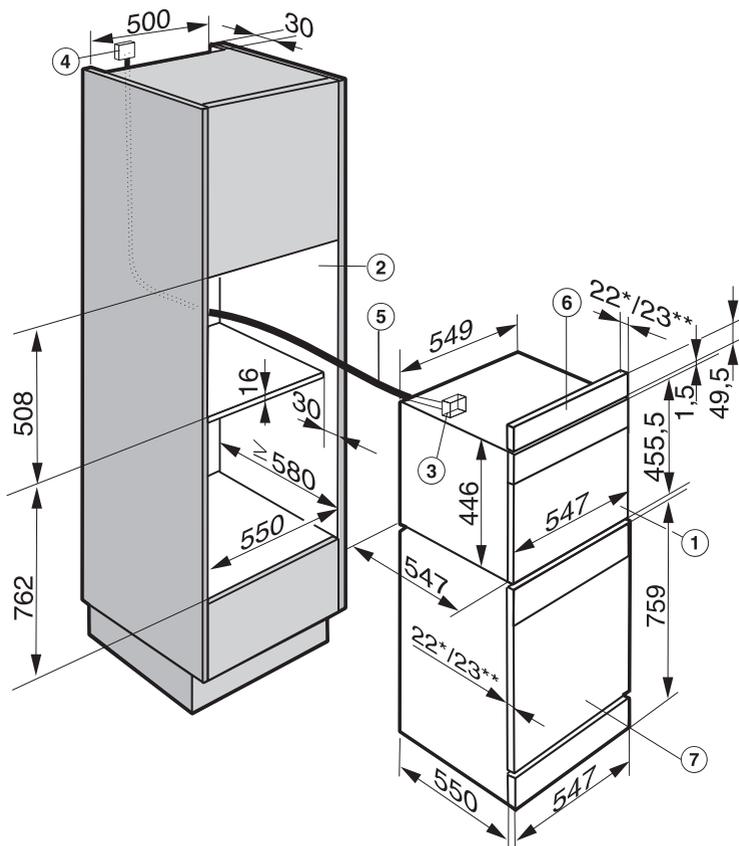
① Ausschnitt im Zwischenboden

② Ausschnitt im Schrankboden

DGC 6400-55

Einbau mit Backofen, einzelne Einbaunischen

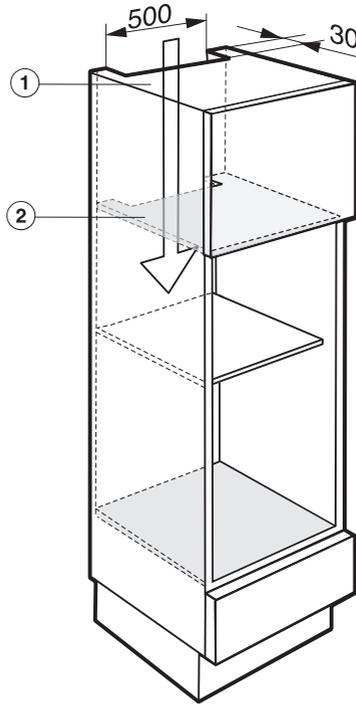
Hinter der Einbaunische darf keine Schrankrückwand vorhanden sein.



- ① Dampfgerar
- ② Einbauraum
- ③ Netzanschlussleitung - Einführung am Gerät
- ④ Empfohlene Position für den Elektroanschluss
- ⑤ Netzanschlussleitung
- ⑥ Ausgleichsblende
- ⑦ Backofen

* Glasfront / ** Metallfront

Ausschnitte für die Belüftung des Dampfgarers



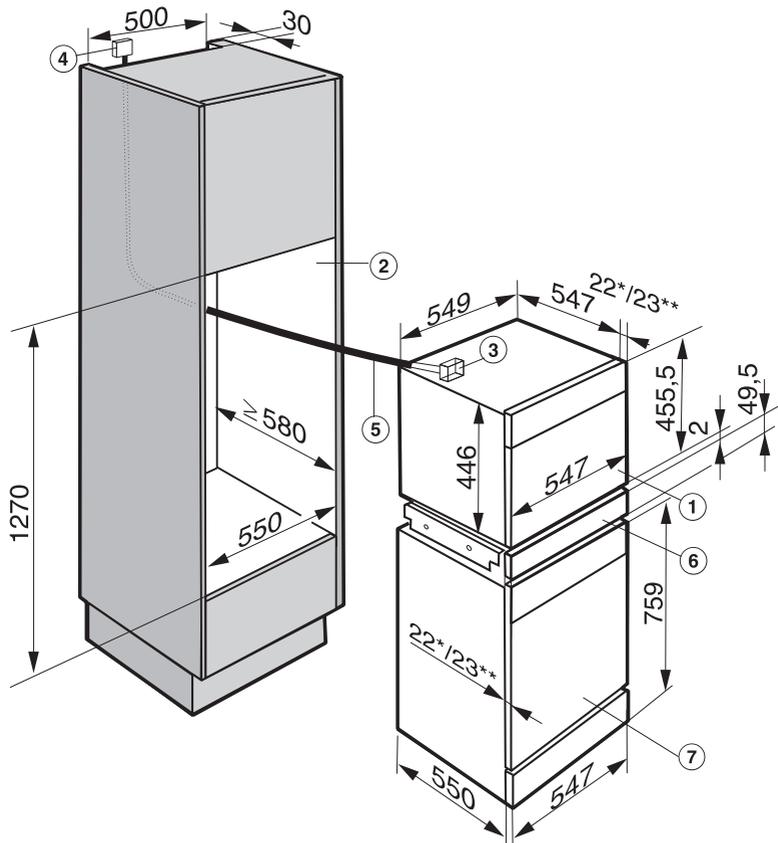
- ① Ausschnitt in der Oberseite des Schrankes
- ② Ausschnitt im Zwischenboden oberhalb der Einbaunische

Für den Belüftungsausschnitt des Backofens beachten Sie die Hinweise in der Montageanweisung des Backofens.

DGC 6400-55

Einbau mit Backofen, durchgehende Nische

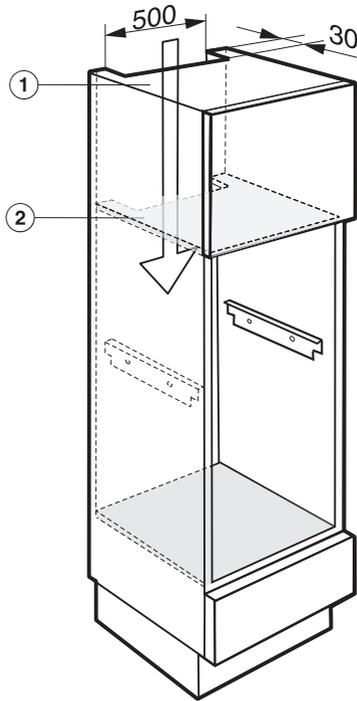
Hinter der Einbaunische darf keine Schrankrückwand vorhanden sein.



- ① Dampfgerar
- ② Einbauraum
- ③ Netzanschlussleitung - Einführung am Gerät
- ④ Empfohlene Position für den Elektroanschluss
- ⑤ Netzanschlussleitung
- ⑥ Ausgleichsblende
- ⑦ Backofen

* Glasfront / ** Metallfront

Ausschnitte für die Belüftung des Dampfgarers



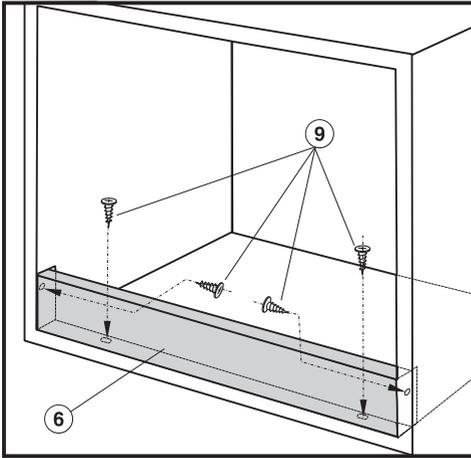
- ① Ausschnitt in der Oberseite des Schrankes
- ② Ausschnitt im Zwischenboden oberhalb der Einbaunische

Für den Belüftungsausschnitt des Backofens beachten Sie die Hinweise in der Montageanweisung des Backofens.

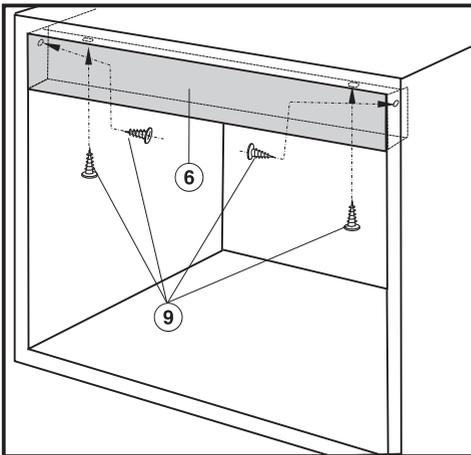
Einbau

Ausgleichsblende montieren:

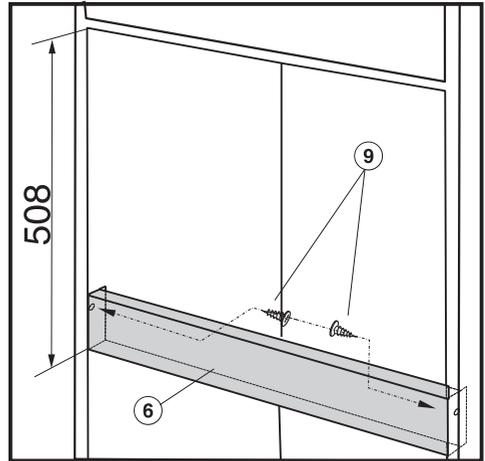
Unten



Oben

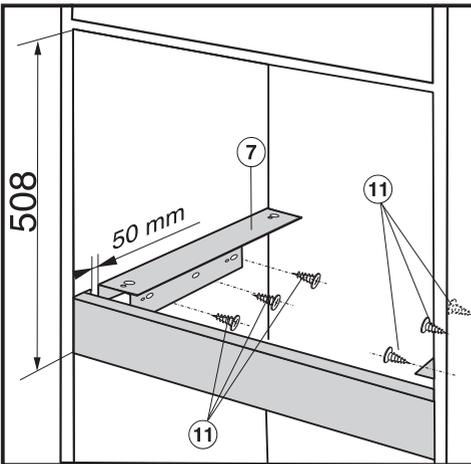
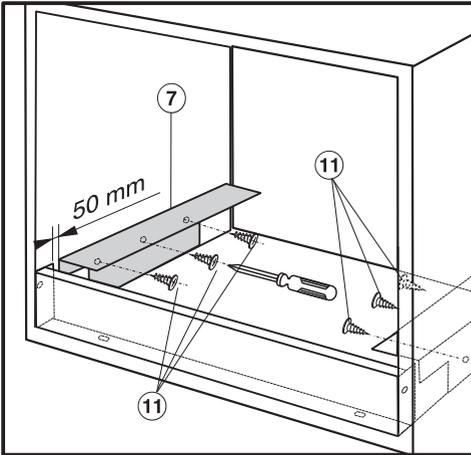


Einbau mit Backofen, durchgehende Einbaunische



- Befestigen Sie die Ausgleichsblende ⑥ mit den mitgelieferten Schrauben ⑨ (4 Stück 3,5x12).

Auflagewinkel montieren:

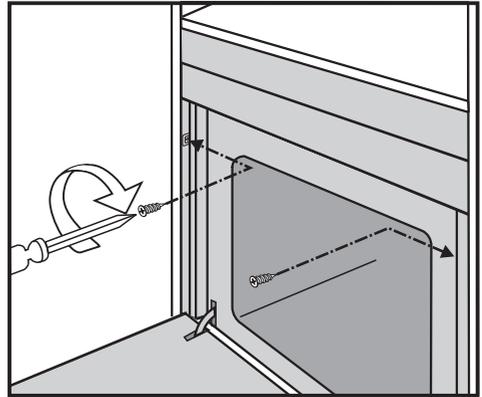


- Befestigen Sie die Auflegewinkel ⑦ rechts und links mit den Schrauben ⑪.

Zwischen den Auflegewinkeln und der Ausgleichsblende muss ein Abstand von 50 mm eingehalten werden.

Dampfgarer einsetzen

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



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

Elektroanschluss

Wir empfehlen, den Dampfgarer über eine Steckdose an das Elektronetz anzuschliessen. Dadurch wird der Kundendienst erleichtert. Die Steckdose muss nach Einbau des Dampfgarers leicht zugänglich sein.



Verletzungsgefahr!

Durch unsachgemässe Installations- und Wartungsarbeiten oder Reparaturen können erhebliche Gefahren für den Benutzer entstehen, für die Miele nicht haftet.

Miele kann nicht für Schäden verantwortlich gemacht werden, die durch einen installationsseitig fehlenden oder unterbrochenen Schutzleiter verursacht wurden (z. B. elektrischer Schlag).

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

Wenn die Steckdose nicht mehr zugänglich ist oder ein Festanschluss vorgesehen ist, muss installationsseitig eine Trennvorrichtung für jeden Pol vorhanden sein. Als Trennvorrichtung gelten Schalter mit einer Kontaktöffnung von mindestens 3 mm. Dazu gehören LS-Schalter, Sicherungen und Schütze. Die erforderlichen Anschlussdaten finden Sie auf dem Typenschild. Diese Angaben müssen mit denen des Netzes übereinstimmen.

Der Berührungsschutz betriebsisolierter Teile muss nach der Montage sichergestellt sein!

Gesamtleistung

siehe Typenschild

Anschluss

2N AC 400 V, 50 Hz oder 230 V, 50 Hz

Die erforderlichen Anschlussdaten finden Sie auf dem Typenschild. Diese Angaben müssen mit denen des Netzes übereinstimmen.

Vom Netz trennen

 Personenschäden durch elektrischen Schlag!

Das Netz ist nach der Trennung gegen Wiedereinschalten zu sichern.

Soll der Stromkreis des Dampfgarers vom Netz getrennt werden, machen Sie je nach Installation in der Verteilung folgendes:

Schmelzsicherungen

- Sicherungseinsätze aus den Schraubkappen ganz herausnehmen.

Sicherungs-Schraubautomaten

- Prüfkнопf (rot) drücken, bis der Mittelknopf (schwarz) herauspringt.

Einbau-Sicherungsautomaten

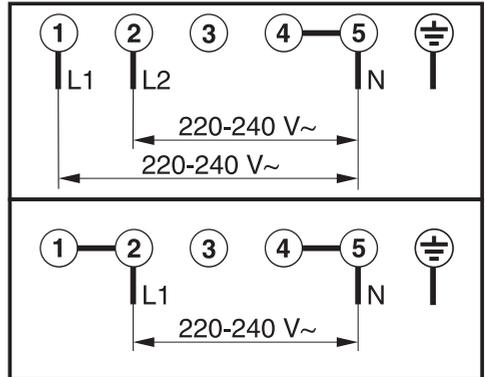
(Leitungs-Schutzschalter, mind. Typ B oder C!)

- Kippschalter von 1 (Ein) auf 0 (Aus) stellen.
- Den Hauptschalter von 1 (Ein) auf 0 (Aus) schalten oder die Prüftaste betätigen.

Wechsel der Netzanschlussleitung

Bei Wechsel der Netzanschlussleitung darf nur der spezielle Leitungstyp H 05 VV-F (PVC-isoliert) verwendet werden, der beim Hersteller oder Kundendienst erhältlich ist.

Anschlussschema



Kundendienst, Typenschild, Garantie

Kundendienst

Bei Störungen, die Sie nicht selbst beseitigen können, benachrichtigen Sie

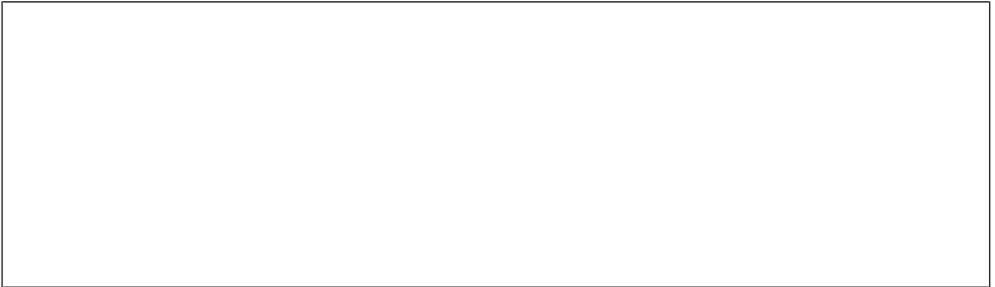
- Ihren Miele Fachhändler oder
- den Miele Kundendienst.

Die Telefonnummer des Kundendienstes finden Sie am Ende dieser Gebrauchs- und Montageanweisung.

Der Kundendienst benötigt die Modellbezeichnung und Fabrikationsnummer.

Typenschild

Kleben Sie hier das beiliegende Typenschild ein. Achten Sie darauf, dass die Modellbezeichnung mit den Angaben auf der Rückseite dieser Gebrauchsanweisung übereinstimmt.



Garantiezeit und Garantiebedingungen

Die Garantiezeit beträgt 2 Jahre.

Weitere Informationen entnehmen Sie den mitgelieferten Garantiebedingungen.



Miele AG

Limmatstrasse 4, 8957 Spreitenbach
Telefon: 0800 800 222, Fax: 056 417 29 04
E-Mail: info@miele.ch
Internet: www.miele.ch

Miele SA

Sous-Riette 23, 1023 Crissier
Telefon: 0800 800 222, Fax: 056 417 29 04
E-Mail: info@miele.ch
Internet: www.miele.ch

Deutschland

Miele & Cie. KG

Carl-Miele-Straße 29
33332 Gütersloh

DGC 6400 / DGC 6400-55



de-CH

M.-Nr. 09 680 550 / 11