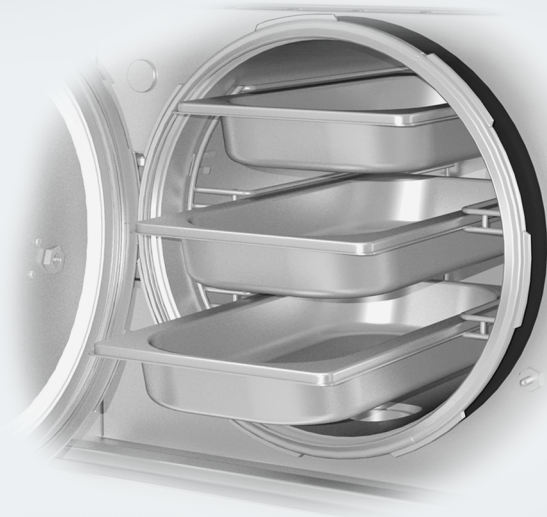


Gebrauchs- und Montageanweisung Druck-Dampfgarer



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

Inhalt

Sicherheitshinweise und Warnungen	5
Ihr Beitrag zum Umweltschutz	14
Übersicht	15
Ansicht Dampfgarer	15
Mitgeliefertes Zubehör	16
Bedienelemente	17
Funktionsbeschreibung	18
Temperatur	18
Garzeit	18
Geräusche	18
Rückkühlphase	18
Abstellfläche	18
Erste Inbetriebnahme	19
Siedetemperatur anpassen	19
Tür öffnen	19
Tür schliessen	20
Dampfgarer erstmalig reinigen	21
Betriebsarten	22
Bedienung	23
Bedienprinzip	23
Betriebsart wechseln	25
Temperatur / Garzeit ändern	25
Betrieb stoppen	26
Betrieb fortsetzen	26
Sicherheitseinrichtungen	27
Überdrucksicherung / Sicherheitsventil	27
Überhitzungsschutz	29
Inbetriebnahmesperre / Verriegelung	30
Wichtiges und Wissenswertes	31
Das Besondere am Dampfgaren	31
Gargeschirr	31
Garbehälter	31
Eigenes Geschirr	31
Einschubebene	31
Tiefkühlware	31
Temperatur	32

Garzeit	32
Garen mit Flüssigkeiten	32
Eigene Rezepte	32
Dampfgaren	33
Gemüse	33
Fleisch	36
Wurstwaren	38
Fisch	38
Krustentiere	41
Muscheln	42
Reis	43
Nudeln / Teigwaren	44
Klöße	45
Getreide	46
Hülsenfrüchte, getrocknet	47
Hühnereier	49
Obst	50
Menüwaren	51
Spezialanwendungen	53
Erhitzen	53
Auftauen	55
Sterilisieren	58
Entsaften	60
Joghurt herstellen	62
Hefeteig gehen lassen	63
Gelatine schmelzen	64
Schokolade schmelzen	64
Lebensmittel häuten	65
Äpfel sterilisieren	65
Blanchieren	66
Zwiebeln dünsten	66
Geschirr entkeimen	67
Feuchte Tücher erwärmen	68
Honig verflüssigen	68
Eierstich zubereiten	68
Einstellungen	69
Reinigung und Pflege	71
Hinweise zu Reinigung und Pflege	71
Dampfgarerfront	72
Garraum und Abstellfläche	73

Inhalt

Zubehör	73
Aufnahmegitter	74
Türdichtung / Sicherheitsventil	75
Wasserdüse	76
Entkalken	77
Was tun, wenn	80
Nachkaufbares Zubehör	85
Garbehälter	85
Reinigungs- und Pflegemittel	87
Sonstiges	87
Sicherheitshinweise zum Einbau	88
Einbauhinweise	90
Einbaumasse	91
DGD 4635 (Einbaunische 380 mm)	91
DGD 4635 (Einbaunische 450 mm)	92
DGD 4645-55 (Einbaunische 381 mm)	93
DGD 6635 (Einbaunische 380 mm)	94
DGD 6605 / DGD 6635 (Einbaunische 450 mm)	95
Einbau und Anschluss	96
Wasseranschluss	97
Hinweise zum Wasserzulauf	97
Wasserzulauf anschliessen	98
Hinweise zum Wasserablauf	99
Wasserablauf anschliessen	99
Elektroanschluss	100
Trenneinrichtungen	100
Netzanschlussleitung	101
Anschlussschema	102
Kundendienst	103
Kontakt bei Störungen	103
Typenschild	103
Garantie	103

Sicherheitshinweise und Warnungen

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

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

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 Aufstellumgebungen 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.

Kinder im Haushalt

- ▶ Nutzen Sie die Inbetriebnahmesperre, damit Kinder den Dampfgarer nicht unbeaufsichtigt einschalten können. Wenn Sie den Dampfgarer verwenden, schalten Sie die Verriegelung ein, damit Kinder die (gewählten) Einstellungen nicht verändern 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.
- ▶ Verbrühungsgefahr! Die Haut von Kindern reagiert empfindlicher auf hohe Temperaturen als die von Erwachsenen. Der Dampfgarer muss so hoch eingebaut werden, dass Kleinkinder durch die heiße Gerätetür nicht gefährdet sind.
- ▶ Im Scharnierbereich der Gerätetür besteht Verletzungsgefahr. Besonders Kinder sollten ferngehalten werden.

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 Elektronetzes 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 die Netzanschlussleitung beschädigt ist, muss sie von einer Elektro-Fachkraft durch eine spezielle Netzanschlussleitung Typ H 05 VV-F (PVC-isoliert) ersetzt werden. Siehe Kapitel "Elektroanschluss".
- ▶ Bei Installations- und Wartungsarbeiten sowie Reparaturen muss der Dampfgarer vollständig vom Elektronetz getrennt sein. Stellen Sie dies sicher, indem Sie
 - die Sicherung(en) der Elektroinstallation ausschalten oder
 - die Schraubsicherung(en) der Elektroinstallation ganz heraus-schrauben oder
 - den Netzstecker (falls vorhanden) aus der Steckdose ziehen. Ziehen Sie dabei nicht an der Netzanschlussleitung, sondern am Netzstecker.
- ▶ Der Wasseranschluss darf nur von qualifizierten Fachkräften durchgeführt werden. Der Hersteller kann nicht für Schäden verantwortlich gemacht werden, die durch Fehler beim Einbau oder Anschluss verursacht werden.
- ▶ Der Dampfgarer darf ausschliesslich an Kaltwasser angeschlossen werden.
- ▶ Der Absperrhahn für den Wasserzulauf muss bei eingebautem Dampfgarer leicht zugänglich sein.

Sicherheitshinweise und Warnungen

- ▶ Kontrollieren Sie die Wasserschläuche vor dem Anschluss auf sichtbare Schäden.
- ▶ Das eingebaute Waterproof-System schützt nur vor Wasserschäden, wenn folgende Bedingungen erfüllt sind:
 - Wasserzu- und -ablauf sind ordnungsgemäss installiert,
 - Instandsetzung des Dampfgarers bzw. Austausch der Teile bei erkennbaren Schäden,
 - Schliessen des Wasserhahns bei längerer Abwesenheit (z. B. Urlaub).

Sachgemässer Gebrauch

- ▶ **Verbrennungsgefahr!** Der Dampfgarer wird im Betrieb heiss. Sie können sich an Garraum, Gargut, Zubehör und heissem Dampf verbrennen.
Ziehen Sie Topfhandschuhe beim Einschieben oder Herausnehmen von heissem Gargut sowie bei Arbeiten im heissen Garraum an.
Achten Sie beim Einschieben und Entnehmen von Garbehältern darauf, dass der Inhalt nicht überschwappt.
- ▶ Die Gerätetür wird bei Betrieb heiss und bleibt es auch noch einige Zeit nach dem Ausschalten. Berühren Sie die heisse Gerätetür nur an Türknoopf und Türgriff.
- ▶ In geschlossenen Dosen entsteht beim Sterilisieren und Erhitzen Überdruck, durch den sie platzen können.
Verwenden Sie den Dampfgarer nicht zum Sterilisieren und Erhitzen von Dosen.
- ▶ Kunststoffgeschirr, das nicht temperatur- und dampfbeständig ist, schmilzt bei hohen Temperaturen und kann den Dampfgarer beschädigen.
Verwenden Sie nur temperatur- (bis 100 °C) und dampfbeständiges Kunststoffgeschirr. Beachten Sie die Angaben des Geschirrh Herstellers.
- ▶ Speisen, die im Garraum aufbewahrt werden, können austrocknen und die austretende Feuchtigkeit kann zu Korrosion im Dampfgarer führen. Bewahren Sie keine fertigen Speisen im Garraum auf, und verwenden Sie zum Garen keine Gegenstände, die rosten können.

Sicherheitshinweise und Warnungen

- ▶ Verbrühungsgefahr! Öffnen Sie niemals während des Betriebes die Gerätetür! Die Tür darf erst geöffnet werden, wenn
- die Rückkühlphase beendet ist,
 - der Signalton geendet hat,
 - das Symbol \rightarrow in der Zeitanzeige blinkt.

Wenn Sie versuchen, die Gerätetür vorzeitig zu öffnen, ertönt ein Warnsignal und in der Zeitanzeige erscheint *door*.

- ▶ Verletzungsgefahr! Beim Sterilisieren darf keinesfalls eine Gartemperatur über 95 °C (bei einem Aufstellort höher als 1000 m über dem Meeresspiegel keinesfalls über 90 °C) gewählt werden, sonst platzen die Gläser.
- ▶ Führen Sie das Entkalken (siehe Kapitel "Reinigung und Pflege – Entkalken") ausschliesslich bei erkaltetem Dampfgerar durch, da sich sonst ätzende Dämpfe bilden.
- ▶ Grobe Speisereste können den Wasserablauf und die Pumpe verstopfen. Achten Sie darauf, dass das Bodensieb immer eingesetzt ist.
- ▶ Der Dampfgerar kann bestimmte Fehlfunktionen selbst erkennen und beheben. Sie werden mit den Fehlermeldungen *F05* bis *F95* in der Anzeige dargestellt. Die Gerätetür darf erst geöffnet werden, wenn die Fehlermeldung in der Anzeige blinkt. Blinkt die Anzeige nicht, ist die Fehlerbearbeitung noch nicht abgeschlossen. Weitere Hinweise siehe Kapitel "Was tun, wenn ...".
- ▶ Dampfgerar mit Lifttür: Lassen Sie die Lifttür geöffnet, wenn der Dampfgerar in Betrieb ist.

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.
- ▶ 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.

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.

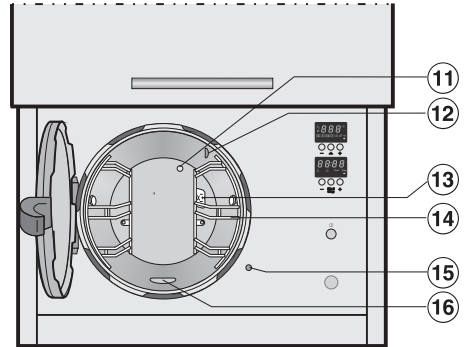
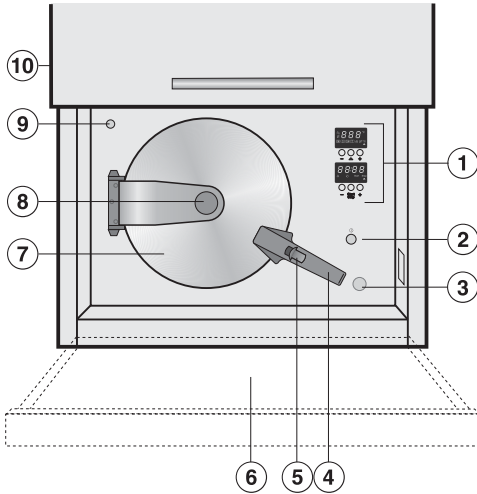
Entsorgung des Altgerätes

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 Dampfgerar



- ① Bedienfeld
- ② Ein-/Aus-Taste
- ③ Schutzkappe Überhitzungsschutz
- ④ Türgriff
- ⑤ Türentriegelung
- ⑥ Abstellfläche
- ⑦ Gerätetür
- ⑧ Türknopf
- ⑨ Einfüllöffnung für Entkalker
- ⑩ Lifttür (modellabhängig)

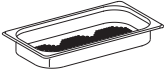
- ⑪ Temperaturfühler
- ⑫ Dampfeintrittsöffnung
- ⑬ Abprallblech für Wasserdüse
- ⑭ Aufnahmegitter
- ⑮ Türkontaktschalter
- ⑯ Bodensieb

Übersicht

Mitgeliefertes Zubehör

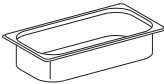
Sie können mitgeliefertes sowie weiteres Zubehör bei Bedarf nachbestellen (siehe Kapitel "Nachkaufbares Zubehör").

DGGL 1



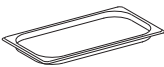
2 gelochte Garbehälter
Fassungsvermögen 1,5 l / Nutzinhalt 0,9 l
325 x 175 x 40 mm (BxTxH)

DGG 2



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

Stellblech



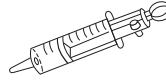
Zum Daraufstellen von eigenem Gargeschirr

Silikonscheiben



Für die Überdrucksicherung

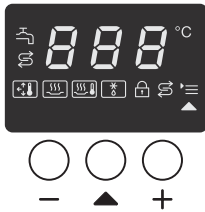
Dosierspritze für Systementkalker



Anforderungskarte Miele Systementkalker

Um Schäden am Gerät zu vermeiden, verwenden Sie zum Entkalken ausschließlich den speziell auf den Druck-Dampfgarer abgestimmten Systementkalker. Gegen Einsendung der Anforderungskarte erhalten Sie die erste Flasche (1000 ml) kostenlos.

Betriebsarten-/Temperaturanzeige



Symbol	Bedeutung
	Druck-Dampfgaren
	Dampfgaren
	Erhitzen
	Auftauen
	Verriegelung
	Entkalken
	Einstellungen

Taste(n)	Funktion
-	Temperatur einstellen
+	
	Betriebsart wählen

Zeitanzeige



Symbol	Bedeutung
	Garzeit
Start	Betrieb starten
Stop	Betrieb stoppen

Taste(n)	Funktion
-	Garzeit einstellen
+	
Start	Betrieb starten
Stop	Betrieb stoppen

Funktionsbeschreibung

Temperatur

Jeder Betriebsart ist eine Vorschlagstemperatur zugeordnet. Diese Vorschlagstemperatur kann für einen einzelnen Garvorgang oder dauerhaft geändert werden (siehe Kapitel "Einstellungen").

Sie können die Vorschlagstemperatur in 5 °C oder 1 °C-Schritten ändern. Wenn Sie mit 1 °C-Schritten arbeiten möchten, müssen Sie die werkseitige Einstellung ändern (siehe Kapitel "Einstellungen").

Garzeit

Sie können eine Garzeit zwischen 1 Minute (0:01) und 9 Stunden 59 Minuten (9:59) einstellen. Wenn sie mehr als 59 Minuten beträgt, muss sie in Stunden und Minuten angegeben werden. Beispiel: Garzeit 80 Minuten = 1:20.

Geräusche

Nach dem Einschalten des Dampfgarers, während des Betriebes und nach dem Ausschalten können Sie ein Geräusch (Brummen) hören.

Dieses Geräusch weist nicht auf eine Fehlfunktion oder einen Gerätedefekt hin. Es entsteht beim Ein- und Abpumpen des Wassers.

Rückkühlphase

Die Garzeit endet mit einer Rückkühlphase.

In der Betriebsarten-/Temperaturanzeige erscheint während der Rückkühlphase ein laufender Balken. Die Rückkühlphase dauert ca. 1 Minute. Bei größeren Lebensmittelmengen kann sich diese Zeit verlängern.

Abstellfläche

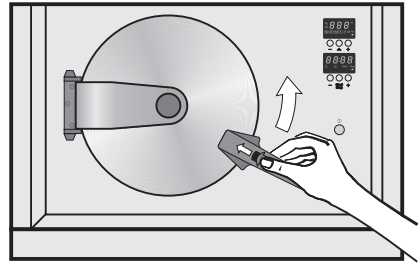
Ziehen Sie vor dem Öffnen der Gerätetür die Abstellfläche heraus. Sie können Ihr Gargut darauf abstellen und eventuell herabtropfendes heisses Wasser wird aufgefangen.

Siedetemperatur anpassen

Der Siedepunkt des Wassers ist abhängig von der Höhe über dem Meeresspiegel.

Der Dampfgarer ist ab Werk auf eine Aufstellhöhe von unter 1000 m eingestellt. Liegt der Aufstellort des Gerätes höher als 1000 m über dem Meeresspiegel, müssen Sie die werkseitige Einstellung ändern (siehe Kapitel "Einstellungen").

Tür öffnen

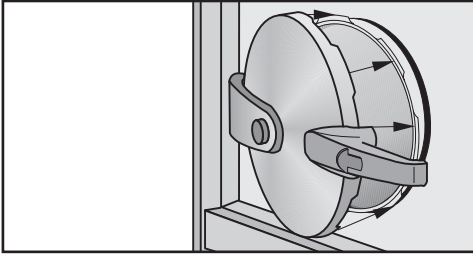


- Schieben Sie mit dem Daumen der rechten Hand die Türentriegelung nach vorn und drehen Sie den Griff nach oben.

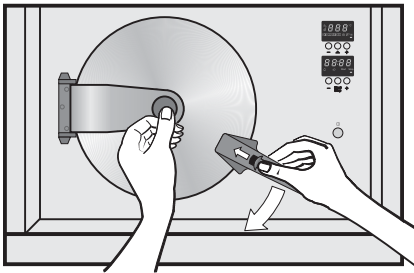
Wenn der Griff waagrecht steht, ist die Gerätetür entriegelt und kann geöffnet werden.

Erste Inbetriebnahme

Tür schliessen



- Stellen Sie den Griff waagrecht. Nur in dieser Position können die Lamellen der Tür und des Garraumes (siehe Pfeile) ineinander greifen.



- Drücken Sie mit der linken Hand die Gerätetür am Türknopf fest an.
- Schieben Sie mit der rechten Hand den Griff nach unten, bis er hörbar einrastet. Drücken Sie dabei die Türverriegelung mit dem Daumen nach vorn. So wird der Garraum entlüftet und lässt sich leichter schliessen.

Der Dampfgarer ist nur dann betriebsbereit, wenn die Gerätetür vollständig geschlossen ist.


- Kleben Sie das Typenschild, das sich bei den mitgelieferten Unterlagen befindet, an die dafür vorgesehene Stelle im Kapitel "Kundendienst".
- Entfernen Sie eventuell angebrachte Schutzfolien und Aufkleber.

Dampfgarer erstmalig reinigen

Zubehör / Garraum

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





Der Dampfgarer wurde vor der Auslieferung mit einem Pflegemittel behandelt.

- Reinigen Sie den Garraum mit einem sauberen Schwammtuch, Handspülmittel und warmem Wasser, um den Pflegemittelfilm zu entfernen.
- Nehmen Sie den Dampfgarer mit der Betriebsart Druck-Dampfgaren  120 °C für 10 Minuten in Betrieb, um die Wasser führenden Teile durchzuspülen. Gehen Sie dabei vor wie im Kapitel "Bedienung" beschrieben.

Verbrühungsgefahr!

Öffnen Sie keinesfalls während des Betriebes die Gerätetür! Es kann sonst zu Verbrühungen kommen. Wenn Sie versuchen, die Tür während des Betriebes oder vor Ablauf der Rückkühlphase zu öffnen, ertönt ein Warnsignal und in der Zeitanzeige erscheint *door*.

Betriebsarten


Betriebsart	Vorschlags- temperatur	Temperaturbereich*	
		werksseitig	geändert
 Druck-Dampfgaren Garen druckunempfindlicher Lebensmittel, Entsaften, Spezialanwendungen	120 °C	105–120 °C	101–120 °C
 Dampfgaren Garen aller Lebensmittel, Sterilisieren, Entsaften, Spezialanwendungen	100 °C	40–100 °C	40–100 °C
 Erhitzen Zum schonenden Erhitzen bereits gegarter Lebensmittel	95 °C	95 °C	–
 Auftauen Zum schonenden Auftauen von Tiefkühlprodukten	60 °C	50–60 °C	50–60 °C

* Sie können die Vorschlagstemperatur innerhalb der o. g. Grenzen in 5 °C-Schritten ändern. Wenn Sie mit 1 °C-Schritten arbeiten möchten, müssen Sie die werkseitige Einstellung ändern (siehe Kapitel "Einstellungen").

Prüfen Sie vor jedem Garvorgang, ob das Bodensieb richtig eingesetzt ist, da grobe Speisereste den Wasserablauf verstopfen können.

⚠ Verletzungsgefahr!

Öffnen Sie keinesfalls während des Betriebes die Gerätetür! Es kann sonst zu Verbrühungen kommen. Achten Sie besonders auf Kinder! Die Tür darf erst geöffnet werden, wenn

- die Rückkühlphase beendet ist,
- der Signalton geendet hat,
- das Symbol  in der Zeitanzeige blinkt.

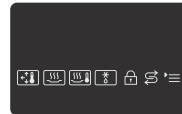
Wenn Sie versuchen, die Gerätetür vorzeitig zu öffnen, ertönt ein Warnsignal und in der Zeitanzeige erscheint *door*.


Bedienprinzip

Betriebsart wählen



- Schliessen Sie die Gerätetür.
- Schalten Sie den Dampfgarer mit der Ein-/Aus-Taste ein.

In der Betriebsarten-/Temperaturanzeige erscheint Folgendes:



Nach einigen Sekunden wechselt die Anzeige automatisch auf die Betriebsart Druck-Dampfgaren .



- Wenn Sie mit einer anderen Betriebsart arbeiten möchten, drücken Sie die Betriebsartentaste  so oft, bis die gewünschte Betriebsart in der Anzeige erscheint, z. B. Dampfgaren .

Temperatur einstellen



- Stellen Sie mit den Temperaturtasten + oder - die gewünschte Temperatur ein.

Bedienung

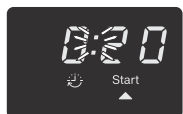
Garzeit einstellen

In der Zeitanzeige sehen Sie 3 Nullen und das blinkende Symbol ☺.



- Stellen Sie mit den Zeittasten + oder - die gewünschte Zeit ein, z. B. 20 Minuten.

Betrieb starten



- Drücken Sie die Start-/Stoptaste.

In der Zeitanzeige erscheint "Start", das Symbol ☺ blinkt nicht mehr und der Doppelpunkt beginnt zu blinken.

Wenn die Gerätetür nicht vollständig geschlossen ist, ertönt nach dem Start ein Warnsignal und in der Zeitanzeige erscheint *door*.

Nach Ablauf der Garzeit

Die Garzeit endet mit einer Rückkühlphase.



In der Zeitanzeige erscheint "Stop". Das Symbol ☺ und "Start" erlöschen, der Doppelpunkt hört auf zu blinken.

In der Betriebsarten-/Temperaturanzeige erscheint während der Rückkühlphase ein laufender Balken.



- Warten Sie, bis Sie mehrere Signaltöne hören, in der Zeitanzeige 3 Nullen zu sehen sind und das Symbol ☺ blinkt, bevor Sie die Gerätetür öffnen und die Lebensmittel entnehmen.
- Schalten Sie den Dampfgarer aus.

Der Dampfgarer pumpt nach dem Ausschalten ab. In der Betriebsarten-/Temperaturanzeige leuchten drei waagerechte Balken - - -.

Solange der Garraum noch eine Temperatur über 45 °C hat, wird in der Betriebsarten-/Temperaturanzeige °C angezeigt. Der Dampfgarer schaltet erst mit Erlöschen von °C endgültig ab.

Verbrühungsgefahr!

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

Ziehen Sie Topfhandschuhe beim Herausnehmen von heissem Gargut an.

Nach dem Benutzen

- Wenn °C in der Betriebsarten-/Temperaturanzeige erloschen ist, wischen Sie den Garraum mit Spülmittellaug oder Essigwasser aus.
Trocknen Sie den Garraum und die Innenseite der Tür anschliessend.
- Schliessen Sie das Wasseranschlussventil, um eventuelle Wasserschäden zu vermeiden.
- Schliessen Sie die Gerätetür erst, wenn der Garraum vollständig trocken ist.

Betriebsart wechseln

- Drücken Sie die Start-/Stoptaste.
- Warten Sie, bis die Rückkühlphase beendet ist.
- Wählen Sie die gewünschte Betriebsart, und gehen Sie dann vor wie zuvor beschrieben.

Temperatur / Garzeit ändern

Sie können Temperatur und Garzeit während des Betriebes jederzeit ändern.

- Stellen Sie mit der entsprechenden + oder - Taste den gewünschten Wert ein.

Bedienung

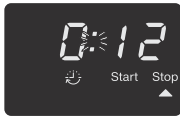
Betrieb stoppen

Sie können den Betrieb jederzeit stoppen, um z. B. weitere Speisen in den Garraum zu geben.

Verbrühungsgefahr!

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.




- Drücken Sie die Start-/Stoptaste.

In der Zeitanzeige erscheint "Stop".

Die Rückkühlphase beginnt.



- Ziehen Sie die Abstellfläche heraus.
- Warten Sie, bis Sie mehrere Signaltöne hören und in der Zeitanzeige das Symbol  blinkt, bevor Sie die Tür öffnen.

Betrieb fortsetzen

- Schliessen Sie die Tür.
- Schieben Sie die Abstellfläche wieder ein.
- Drücken Sie die Start-/Stoptaste.

Es wird erneut aufgeheizt und dabei die ansteigende Garraumtemperatur angezeigt.

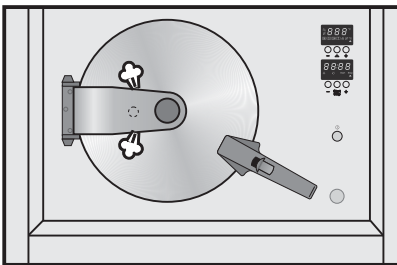
Im Normalfall regelt der Dampfgarer Druck und Temperatur automatisch. Für eventuell auftretende Fehler ist Ihr Dampfgarer mit einer Überdrucksicherung und einem Sicherheitsventil gegen zu hohen Druck sowie einem Überhitzungsschutz ausgestattet.

Das Sicherheitsventil und die Überdrucksicherung sollten abhängig von der Gebrauchshäufigkeit alle 1 bis 2 Jahre ausgetauscht werden.

Veränderungen an den Sicherheitseinrichtungen sind verboten.

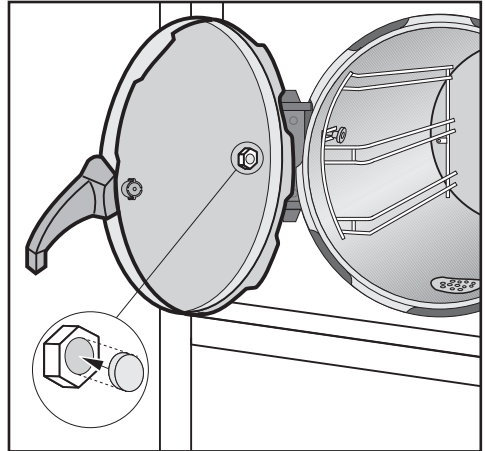
Überdrucksicherung / Sicherheitsventil

Das Sicherheitsventil und die Überdrucksicherung können einzeln, gleichzeitig oder zeitlich versetzt auslösen.



Lösen Sie aus, strömt oberhalb und unterhalb des Türbeschlages Dampf aus.

- Drücken Sie die Start-/Stoptaste.
- Warten Sie, bis die Rückkühlphase beendet ist (siehe Kapitel "Bedienung – Betrieb stoppen").
- Öffnen Sie die Tür.

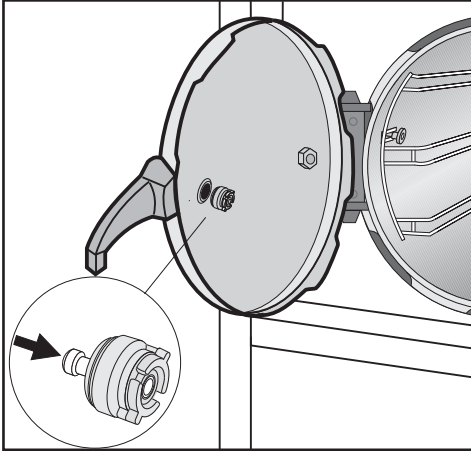


- Prüfen Sie zuerst, ob die Silikonscheibe aus der **Überdrucksicherung** herausgedrückt wurde. Wenn das der Fall ist, drücken Sie eine neue Silikonscheibe (siehe Kapitel "Übersicht – Mitgeliefertes Zubehör") in die Öffnung der Überdrucksicherung auf der Innenseite der Gerätetür.

Sie können den Dampfgarer wieder in Betrieb nehmen.

- Hat die Überdrucksicherung nicht ausgelöst, ziehen Sie das **Sicherheitsventil** auf der Innenseite der Tür ab.

Sicherheitseinrichtungen



- Drücken Sie den Metallstift des Sicherheitsventils wieder ein.
- Stecken Sie das Sicherheitsventil wieder auf. Achten Sie darauf, dass sich die Gummidichtung dabei richtig einfügt.

Sie können den Dampfgarer wieder in Betrieb nehmen.

Wenn die Überdrucksicherung oder das Sicherheitsventil erneut auslösen, fordern Sie den Kundendienst an.

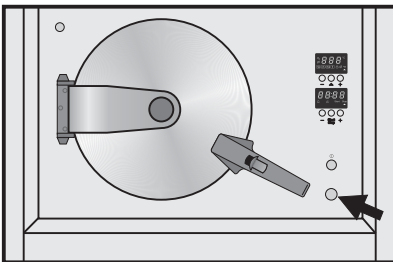
Überhitzungsschutz

Der Überhitzungsschutz befindet sich unterhalb der Ein-/Aus-Taste. Wenn er bei zu hohen Temperaturen im Dampf-erzeuger auslöst, wird die Beheizung des Dampfgerärs automatisch abge- schaltet. In der Betriebsarten-/Tempera- turanzeige erscheint *F27* und die Rückkühlphase beginnt.

Wenn nach 1 Minute die Rückkühlpha- se beendet ist, sind mehrere Signaltöne zu hören. In der Betriebsarten-/Tempe- raturanzeige blinkt für kurze Zeit *F27*, dann erscheinen drei waagerechte Bal- ken - - -. Nach einiger Zeit erscheint *F20* in der Anzeige.

- Schalten Sie den Dampfgerär aus und öffnen Sie die Tür.
- Lassen Sie den Dampfgerär ca. 30 Minuten abkühlen.

Wenn der Dampfgerär abkühlt, erlischt *F20* in der Anzeige.



- Heben Sie die Schutzkappe des Überhitzungsschutzes (siehe Pfeil) ab und drücken Sie den Überhitzungs- schutz mit einem stabilen dünnen Gegenstand, z. B. einem Schraubenzieher, zurück.
- Setzen Sie die Schutzkappe auf.

Sie können den Dampfgerär wieder in Betrieb nehmen.

Wenn der Überhitzungsschutz erneut auslöst, fordern Sie den Kundendienst an.

Sicherheitseinrichtungen

Inbetriebnahmesperre / Verriegelung

Damit der Dampfgarer nicht unbeabsichtigt in Betrieb genommen werden oder während des Betriebes Einstellungen geändert werden können, ist es mit einer Verriegelung / Inbetriebnahmesperre ausgestattet.

Wenn Sie die Verriegelung / Inbetriebnahmesperre nutzen möchten, müssen Sie einmalig die Einstellung ändern (siehe Kapitel "Einstellungen").

Die **Inbetriebnahmesperre** wird **während der Betriebsbereitschaft** aktiviert. Wenn sie aktiviert ist, kann der Dampfgarer ein- und ausgeschaltet, aber nicht in Betrieb genommen werden.

Die **Verriegelung** wird **während des Betriebes** aktiviert. Wenn sie aktiviert ist, lässt sich der Dampfgarer nur bedingt bedienen:

- Die Vorschlagstemperatur lässt sich nur verringern, aber nicht erhöhen.
- Die eingestellte Garzeit lässt sich nur verringern.
- Der Dampfgarer lässt sich aus- und wieder einschalten, aber es kann keine Betriebsart gewählt werden.

Aktivieren



- Drücken Sie die Betriebsartentaste ▲ so oft, bis 3 Balken und das Symbol 🔒 in der Betriebsarten-/Temperaturanzeige erscheinen.



- Drücken Sie die Temperaturtaste +.

In der Betriebsarten-/Temperaturanzeige erscheint 0-0 und das Symbol 🔒 blinkt.

Wenn Sie bei aktivierter Verriegelung / Inbetriebnahmesperre etwas einstellen wollen, erscheint 0-0 in der Betriebsarten-/Temperaturanzeige.

Deaktivieren

- Drücken Sie die Betriebsartentaste ▲ so oft, bis 0-0 und 🔒 in der Anzeige erscheinen.

- Drücken Sie die Temperaturtaste -.

Die Verriegelung / Inbetriebnahmesperre ist deaktiviert.

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 möglichst gelochte Garbehälter. Der Dampf kann von allen Seiten an das Gargut gelangen, und es gart gleichmässig.

Eigenes Geschirr

Sie können eigenes Geschirr verwenden. Beachten Sie dabei:

- Das Geschirr muss temperatur- (bis 100 °C) und dampfbeständig sein. Wenn Sie Kunststoffgeschirr verwenden möchten, erkundigen Sie sich beim Hersteller, ob es geeignet ist.
- Dickwandiges Geschirr, z. B. aus Porzellan, Keramik oder Steingut, ist zum 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 das eingeschobene Stellblech, nicht auf den Boden.
- Achten Sie darauf, dass das Geschirr die Garraumwand nicht berührt, damit der Dampf von allen Seiten ungehindert die Speise umströmen kann.

Einschubebene



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

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.

Wichtiges und Wissenswertes


Temperatur

Im Dampfgarer werden mit der Betriebsart Druck-Dampfgaren  maximal 120 °C erreicht. Bei dieser Temperatur können Sie druckunempfindliche Lebensmittel garen. Garen Sie druckempfindliche Lebensmittel mit Dampfgaren  100 °C.

Einige sehr empfindliche Lebensmittel, z. B. Beerenobst, müssen mit weniger als 100 °C gegart werden, da sie sonst platzen. In den entsprechenden Kapiteln wird darauf hingewiesen.

Garzeit

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


Mit der Betriebsart Druck-Dampfgaren  lässt sich die übliche Garzeit um etwa die Hälfte verkürzen.

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.

Bei der Betriebsart Druck-Dampfgaren  120 °C treten in der Rückkühlphase Luftverwirbelungen im Garraum auf. Diese Verwirbelungen können Gargut aus dem Garbehälter reißen und dadurch den Garraum verschmutzen. Dies tritt vor allem auf, wenn Lebensmittel in Flüssigkeit gegart werden (Suppe, Eintopf, Rotkohl etc.) und bei Lebensmitteln mit breiiger Konsistenz, z. B. Apfelmus.

Decken Sie den Garbehälter mit dem Stellblech oder dem Deckel (siehe Kapitel "Nachkaufbares Zubehör") ab, wenn Sie diese Lebensmittel garen. Schieben Sie den Garbehälter mit der Abdeckung zwischen die Einschubleisten, nicht darauf.

Eigene Rezepte

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

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, zusammengeforene Stücke. Die Garzeit entnehmen Sie der Verpackung.

Garbehälter

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

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

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

Einschubebene

Wenn Sie in gelochten Garbehältern färbendes Gemüse garen, z. B. 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

Druckdampfgaren 

Temperatur: 120 °C
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	12–14	32–38
Blumenkohl, ganz	–	27–28
Blumenkohl, Röschen	2	8
Bohnen, grün	2	10–12
Broccoli, Röschen	–	3–4
Bundkarotten, ganz	3	7–8
Bundkarotten, halbiert	3	6–7
Bundkarotten, zerkleinert	1	4
Chicorée, halbiert	–	4–5
Chinakohl, geschnitten	1	3
Erbsen	–	3
Fenchel, halbiert	4–5	10–12
Fenchel, in Streifen	2	4–5
Grünkohl, geschnitten	4–6	23–26
Kartoffeln festkochend, geschält		
ganz	–	27–29
halbiert	9	21–22
geviertelt	6	16–18
Kartoffeln vorwiegend festkochend, geschält		
ganz	–	25–27
halbiert	7	19–21
geviertelt	5	17–18
Kartoffeln mehligkochend, geschält		
ganz	–	26–28
halbiert	7	19–20
geviertelt	5	15–16
Kohlrabi, in Stifte geschnitten	2	6–7
Kürbis, gewürfelt	–	2–4
Maiskolben	15	30–35

Dampfgaren

Gemüse	🕒 [min]	
	👤	👥
Mangold, geschnitten	–	2–3
Peperoni, gewürfelt oder in Streifen	–	2
Gschwellti, festkochend	–	30–32
Pilze	–	2
Lauch, geschnitten	1	4–5
Lauch, Stangen halbiert	–	6
Romanesco, ganz	–	22–25
Romanesco, Röschen	2	5–7
Rosenkohl	3–4	10–12
Randen, ganz	24–26	53–57
Rotkohl, geschnitten	4	23–26
Schwarzwurzel, ganz, daumendick	3–4	9–10
Sellerieknolle, in Stifte geschnitten	2	6–7
Spargel, grün	–	7
Spargel, weiss, daumendick	–	9–10
Speisekarotten, zerkleinert	1	6
Spinat	–	1–2
Spitzkohl, geschnitten	2–3	10–11
Staudensellerie, geschnitten	1–2	4–5
Räbe, geschnitten	2–3	6–7
Weisskabis, geschnitten	2	12
Wirz, geschnitten	2	10–11
Zucchini, Scheiben	–	2–3
Kefen	–	5–7

🕒 Garzeit

Dampfgaren

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 zur späteren Verwendung einfrieren.
- Zur Herstellung einer **kräftigen Bouillon** eignen sich Suppenhuhn und vom Rind Rindshaxe, Brustfleisch, Rippe 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.
- Wird Fleisch **mit Flüssigkeitszugabe** gegart, halten Sie vor allem beim Garen mit der Betriebsart Druck-Dampfgaren  die im Rezeptheft angegebene Flüssigkeitsmenge ein. Eine erhöhte Zugabe kann zum Übersäumen führen. Erhöhen Sie bei Bedarf die Flüssigkeitsmenge erst nach dem Garen, z. B. durch Aufgießen mit Bouillon.

Einstellungen

Druckdampfgaren 

Temperatur: 120 °C

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	45–50	110–120
Gnagi	75–80	135–140
Pouletbrustfilet	–	8–10
Haxe	58–63	105–115
Rippe, bedeckt mit Wasser	38–43	110–120
Kalbsgeschnetzeltes	–	3–4
Kasslerscheiben	3–4	6–8
Lammragout	6–8	12–16
Truthahn	30	60–70
Truthahnrouladen	–	12–15
Truthahnschnitzel	–	4–6
Querrippe, bedeckt mit Wasser	50–55	130–140
Rindsgulasch	30–35	105–115
Suppenhuhn, bedeckt mit Wasser	40	80–90
Tafelspitz	45–50	110–120

🕒 Garzeit

Dampfgaren


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 dem Stellblech einschieben.

Temperatur

85–90 °C

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

100 °C

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

Zum Garen von Fisch in 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

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

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

Dampfgaren 

Temperatur: siehe Tabelle

Garzeit: siehe Tabelle

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

 Temperatur /  Garzeit

Dampfgaren

Muscheln

Frischware

 Vergiftungsgefahr!

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

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

Druck-Dampfgaren 



Temperatur: 120 °C

oder

Dampfgaren 

Temperatur: 100 °C

Garzeit: siehe Tabelle

	Verhältnis Reis : Flüssigkeit	🕒 [min]	
			
Basmatireis	1 : 1,5	7	15
Parboiled Reis	1 : 1,5	11	23–25
Rundkornreis		11	
Milchreis	1 : 2,5		30
Risotto	1 : 2,5		18–19
Vollkornreis	1 : 1,5	13	26–29
Wildreis	1 : 1,5	13	26–29

🕒 Garzeit

Dampfgaren

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

Druck-Dampfgaren 



Temperatur: 120 °C

oder

Dampfgaren 

Temperatur: 100 °C

Garzeit: siehe Tabelle

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

⌚ Garzeit

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

Dampfgaren

Getreide

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

Getreide kann in ganzen Körnern oder geschrotet gegart werden.

Einstellungen

Druck-Dampfgaren 



Temperatur: 120 °C

oder

Dampfgaren 

Temperatur: 100 °C

Garzeit: siehe Tabelle

	Verhältnis Getreide : Flüssigkeit	🕒 [min]	
			
Amarant	1 : 1,5	8	15–17
Bulgur	1 : 1,5	4	9
Grünkern, ganz	1 : 1	4	18–20
Grünkern, geschrotet	1 : 1	9	7
Hafer, ganz	1 : 1	9	18
Hafer, geschrotet	1 : 1	4	7
Hirse	1 : 1,5	–	10
Polenta	1 : 3	–	10
Quinoa	1 : 1,5	7	15
Roggen, ganz	1 : 1	18	35
Roggen, geschrotet	1 : 1	5	10
Weizen, ganz	1 : 1	15	30
Weizen, geschrotet	1 : 1	4	8

🕒 Garzeit

Hülsenfrüchte, getrocknet

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

Linsen müssen nicht eingeweicht werden.

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

Einstellungen

Druck-Dampfgaren 



Temperatur: 120 °C

oder

Dampfgaren 

Temperatur: 100 °C

Garzeit: siehe Tabelle

Eingeweicht		
	🕒 [min]	
		
Bohnen		
Kidneybohnen	7	55–65
Rote Bohnen (Azuki-Bohnen)	3	20–25
Schwarze Bohnen	7	55–60
Wachtelbohnen	7	55–65
Weisse Bohnen	7	34–36
Erbsen		
Gelbe Erbsen	11	40–50
Grüne Erbsen, geschält	9	27

🕒 Garzeit

Dampfgaren

Nicht eingeweicht			
	Verhältnis Hülsenfrüchte : Flüssigkeit	🕒 [min]	
		👤	👤
Bohnen			
Kidneybohnen	1 : 3	–	130–140
Rote Bohnen (Azuki-Bohnen)	1 : 3	–	95–105
Schwarze Bohnen	1 : 3	15–16	100–120
Wachtelbohnen	1 : 3	–	115–135
Weisse Bohnen	1 : 3	–	80–90
Linsen			
Braune Linsen	1 : 2	–	13–14
Rote Linsen	1 : 2	–	7
Erbsen			
Gelbe Erbsen	1 : 3	–	110–130
Grüne Erbsen, geschält	1 : 3	–	60–70

🕒 Garzeit

Hühnereier

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

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


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

Einstellungen

Dampfgaren 

Temperatur: 100 °C

Garzeit: siehe Tabelle

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

 Garzeit

Dampfgaren

Obst

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

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

Einstellungen

Druck-Dampfgaren 



Temperatur: 120 °C

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	3–4	6–8
Rhabarber, in Stücken	–	1–2
Stachelbeeren	–	2–3

🕒 Garzeit

Menügaren

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 das Stellblech 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.

Dampfgaren

Vorgehensweise

- Schalten Sie den Dampfgarer ein und stellen Sie Dampfgaren  100 °C ein.
- 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.

Erhitzen

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.

Tipps

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

Vorgehensweise

- Decken Sie die Lebensmittel mit einem tiefen Teller, einer temperatur- (bis 100 °C) und dampfbeständigen Folie oder dem Deckel ab.
- Stellen Sie den Teller auf das Stellblech und schieben Sie dieses ein.

Einstellungen

Erhitzen 

Zeit: siehe Tabelle

Spezialanwendungen

	🕒 [min]
Gemüse	
Blumenkohl / Bohnen	2
Kohlrabi / Karotten	2
Beilagen	
Klöße / Kartoffeln, längs halbiert	3–4
Nudeln / Reis	2–3
Fleisch und Geflügel	
Braten in Scheiben, 1,5 cm dick	3–5
Gulasch	3–5
Pouletschnitzel	3–5
Königsberger Klopse	3–5
Rouladen in Scheiben	3–5
Fisch	
Fischfilet	2–3
Fischroulade, halbiert	2–3
Tellergerichte	
Hühnerfrikassee mit Reis	3–5
Schweinsbraten mit Kartoffeln und Gemüse	3–4
Spaghetti mit Tomatensauce	2–3
Suppen / Eintöpfe	
Eintopf	4–5
Gemüse-/Cremesuppe / Klare Suppe	2–3

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 untergeschobenem Stellblech. 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

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

Spezialanwendungen

Sterilisieren



Verletzungsgefahr!

Stellen Sie beim Sterilisieren niemals eine Temperatur über 95 °C ein (bei einem Aufstellort höher als 1000 m über dem Meeresspiegel keinesfalls über 90 °C), sonst platzen die Gläser.

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 Sterilisiergutes 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 Schnitze.

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.

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

Dampfgaren 

Temperatur: 100 °C

Sterilisierzeit: siehe Tabelle

Spezialanwendungen

Entsaften

Sie können in Ihrem Gerät weiches, mitelhartes und hartes 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, um den Saft aufzufangen.

Einstellungen

Druck-Dampfgaren 

Temperatur: 120 °C
oder

Dampfgaren 

Temperatur: 100 °C

Zeit: siehe Tabelle

Spezialanwendungen

	🕒 [min]	
	🔄	☺
Weiche Früchte		
z. B. Beerenobst	–	40–70
Mittelharte Früchte		
z. B. Äpfel, Birnen	30–45	–
Harte Früchte		
z. B. Quitten, Birnen	40–50	–

🕒 Zeit

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. 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


Dampfgaren 
Temperatur: 40 °C
Zeit: siehe Tabelle

Hefeteig gehen lassen

Vorgehensweise

- Bereiten Sie den Teig nach Rezeptangaben zu.
- Decken Sie die Teigschüssel ab und stellen Sie sie auf das Stellblech.

Einstellungen

Dampfgaren 
Temperatur: 40 °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 das Stellblech.

Einstellungen

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

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.

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

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

Dampfgaren 
Temperatur: 100 °C
Blanchierzeit: 1 Minute

Zwiebeln dünsten

Dünsten bedeutet Garen im eigenen Saft, eventuell 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 mit einer temperatur- (bis 100 °C) und dampfbeständigen Folie oder einem Deckel ab.

Einstellungen

Druck-Dampfgaren 
Temperatur: 120 °C
Dünstzeit: 2 Minuten

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 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 Garbehälter in die unterste Einschubebene.

Einstellungen

Dampfgaren 

Temperatur: 100 °C

Zeit: 15 Minuten


Spezialanwendungen

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

Dampfgaren 
Temperatur: 70 °C
Zeit: 2 Minuten

Honig verflüssigen

Vorgehensweise

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

Einstellungen

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

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.

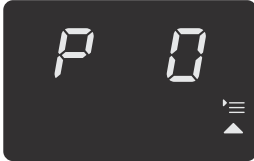
Einstellungen

Druck-Dampfgaren 
Temperatur: 120 °C
Zeit: 2 Minuten

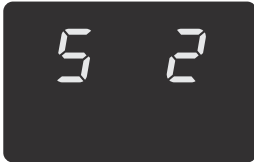
oder

Dampfgaren 
Temperatur: 100 °C
Garzeit: 4 Minuten

Werkseitig sind für Ihren Dampfgarer Einstellungen vorgegeben. Sie können die in der Tabelle angegebenen Einstellungen ändern.



- Stellen Sie mit der Betriebsartentaste ▲ Programmierung '≡ ein.



- Stellen Sie mit der Temperaturtaste + das gewünschte Programm ein.
- Stellen Sie mit der Zeittaste + den gewünschten Status ein.
- Drücken Sie die Betriebsartentaste ▲.

Die neue Einstellung ist gespeichert.

Einstellungen

Die Werkeinstellung ist jeweils **fett** dargestellt.

Programm		Status	Mögliche Einstellungen
P1	Lautstärke Signalton	S0 S1 S2 S3 S4	aus sehr leise leise mittel laut
P2	Dauer Signalton Programmende	S0 S1 S2	einzelner Ton Intervallton kurz Intervallton lang (5 Min.)
P3	Verriegelung	S0 S1	nicht möglich möglich
P4	Angezeigtes Programm nach Einschalten	S0 S1 S2 S3 S4	Druck-Dampfgaren Dampfgaren Erhitzen Auftauen zuletzt gewählte Betriebsart
P5	Wasserhärte	S1 S2 S3 S4	weich mittel hart sehr hart
P6	Aufstellort	S0 S1	unter 1000 m über 1'000 m
P7	Temperaturänderung	S0 S1	in 5 °C-Schritten in 1 °C-Schritten (Beachten Sie, dass beim Aufheizen weiterhin in 5°-Schritten angezeigt wird.)
P8	Demonstrationsmodus und werkseitige Einstellung	S0 S1 S9	Demonstrationsmodus ein Demonstrationsmodus aus Wiederherstellung der werkseitigen Einstellungen

Hinweise zu Reinigung und Pflege



Verletzungsgefahr!

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

Verwenden Sie zur Reinigung des Dampfgarers niemals einen Dampf-Reiniger.

Alle Oberflächen können sich verfärben oder verändern, wenn Sie ungeeignete Reinigungsmittel verwenden. Verwenden Sie zur Reinigung ausschließlich haushaltsübliche Spülmittel.

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

Entfernen Sie Rückstände von Reinigungsmitteln sofort.

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,
- Geschirrspüler-Reiniger,
- Glasreiniger,
- Reinigungsmittel für Glaskeramik-Kochfelder,
- scheuernde harte Schwämme und Bürsten (z. B. Topfschwämme, gebrauchte Schwämme, die noch Reste von Scheuermitteln enthalten),
- Schmutzradierer,
- scharfe Metallschaber,
- Stahlwolle,
- Edelstahl-Spiralen,
- punktuelle Reinigung mit mechanischen Reinigungsmitteln,
- Backofenreiniger und -sprays.

Dampfgarerfront

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.

Garraum und Abstellfläche

- Entfernen Sie:
 - Kondensat mit einem Schwamm oder Schwammtuch,
 - leichte Fettverschmutzungen mit einem Schwammtuch, Handspülmittel und warmem Wasser.
Wischen Sie mit klarem Wasser nach.

Bei sehr kalk- und mineralhaltigem Wasser können sich Kalkablagerungen und Verfärbungen an der Garraumwand und auf der Abstellfläche bilden.

- Entfernen Sie Kalkablagerungen und Verfärbungen mit dem Miele Glas Keramik- und Edelstahlreiniger (siehe Kapitel "Nachkaufbares Zubehör") oder mit Essig bzw. einem Entkalkungsmittel auf Zitronensäurebasis.
- Wischen Sie nach Anwendung eines Reinigers den Garraum feucht aus.
- Nehmen Sie den Dampfgerar mit der Betriebsart Dampfgerar  100 °C für 5 Minuten in Betrieb.
- Wischen Sie anschließend die Abstellfläche mit klarem Wasser nach und trocknen Sie sie.
Achten Sie darauf, alle Reinigungsmittel-Rückstände zu entfernen.

Zubehör

Alle Zubehörteile sind geschirrspülmaschinengeeignet.

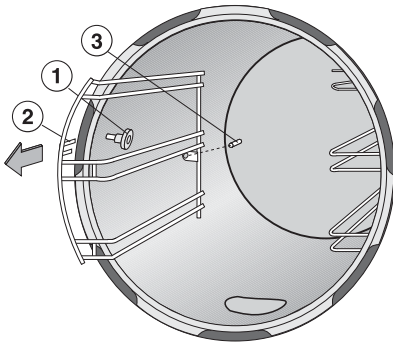
Garbehälter und Bodensieb

- Reinigen Sie die Garbehälter und das Bodensieb in der Geschirrspülmaschine oder mit einem sauberen Schwammtuch, Handspülmittel und warmem Wasser.
- Entfernen Sie bläuliche Verfärbungen der Garbehälter sowie Verfärbungen und Kalkablagerungen am Bodensieb mit dem Miele Glaskeramik- und Edelstahlreiniger (siehe Kapitel "Nachkaufbares Zubehör") oder mit Essig bzw. einem Entkalkungsmittel auf Zitronensäurebasis.
- Spülen Sie die Garbehälter und das Bodensieb nach jeder Reinigung mit klarem Wasser, um alle Reinigungsmittel-Rückstände zu entfernen.

Reinigung und Pflege

Aufnahmegitter

- Reinigen Sie die Aufnahmegitter in der Geschirrspülmaschine oder mit einem sauberen Schwammtuch, Handspülmittel und warmem Wasser.
- Entfernen Sie Kalkablagerungen und Verfärbungen mit dem Miele Glaskeramik- und Edelstahlreiniger (siehe Kapitel "Nachkaufbares Zubehör") oder mit Essig bzw. einem Entkalkungsmittel auf Zitronensäurebasis.
- Spülen Sie die Aufnahmegitter nach jeder Reinigung mit klarem Wasser, um alle Reinigungsmittel-Rückstände zu entfernen.



Aufnahmegitter einsetzen

- Setzen Sie die Aufnahmegitter mit der Führung ② (Mitte vorn) auf die gelockerten Befestigungsschrauben.
- Stecken Sie die Ösen der Aufnahmegitter (Mitte hinten) auf die Stifte ③ in der Garraumrückwand.
- Drehen Sie die Befestigungsschrauben ① wieder fest.

Aufnahmegitter herausnehmen

- Lösen Sie die Befestigungsschrauben ① so weit, dass Sie die Aufnahmegitter nach vorn herausziehen können. Die Schrauben lassen sich nicht ganz herausdrehen!

Türdichtung / Sicherheitsventil

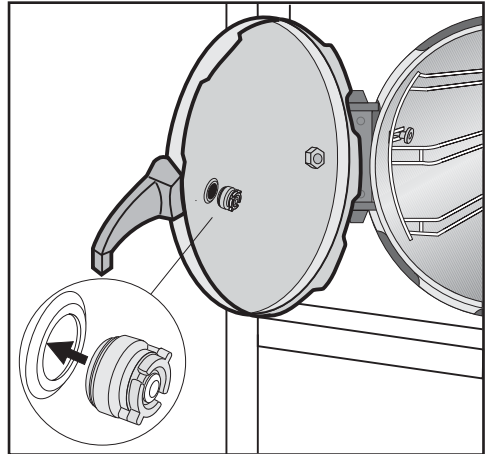
- Wechseln Sie die Türdichtung und das Sicherheitsventil abhängig von der Gebrauchshäufigkeit alle 1 bis 2 Jahre aus. Die Dichtung und das Sicherheitsventil sind im Set als nachkaufbares Zubehör erhältlich (siehe Kapitel "Nachkaufbares Zubehör").

Türdichtung

- Reinigen Sie die Türdichtung nach jedem Gebrauch. Reinigen Sie sie keinesfalls in der Geschirrspülmaschine, sondern nur von Hand mit einem Schwammtuch, etwas Spülmittel und warmem Wasser.
- Trocknen Sie die Türdichtung nach jeder Reinigung mit einem weichen Tuch.

Sicherheitsventil

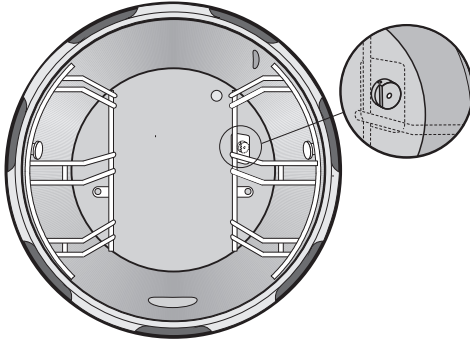
- Öffnen Sie die Tür.
- Ziehen Sie das alte Sicherheitsventil auf der Innenseite der Tür ab.



- Stecken Sie das neue Sicherheitsventil auf. Achten Sie darauf, dass sich die Gummidichtung dabei richtig einfügt.

Reinigung und Pflege

Wasserdüse



Durch die Wasserdüse hinter dem Abprallblech des rechten Aufnahmegitters wird während der Rückkühlphase Wasser in den Garraum gesprüht. Diese Düse kann nach längerem Einsatz verschmutzen und verkalken.

Wenn in der Anzeige die Fehlermeldung *F13* erscheint, muss die Düse entkalkt werden.

- Warten Sie, bis mehrere Signaltöne zu hören sind. Öffnen Sie dann die Tür und entnehmen Sie das Gargut.


Verbrühungsgefahr!

Vorsicht, beim Öffnen der Tür entweicht sehr viel heisser Dampf, und das Gargut ist sehr heiss!

- Lassen Sie den Dampfgerar bei geöffneter Tür abkühlen.
- Nehmen Sie die Aufnahmegitter heraus (siehe Kapitel "Reinigung und Pflege – Aufnahmegitter").
- Ziehen Sie die Düse heraus.
- Entkalken Sie die Düse mit dem Miele Entkalker oder einem handelsüblichen Entkalkungsmittel.

- Spülen Sie die Düse nach dem Entkalken unter fließendem Wasser.

Bevor Sie die Düse wieder einsetzen, müssen noch die Wasser führenden Teile im Dampfgerar kurz durchgespült werden.

- Schliessen Sie die Gerätetür, schalten Sie den Dampfgerar ein und stellen Sie die Betriebsart Dampfgaren  100 °C ein.
- Stellen Sie eine Zeit von 1 Minute ein und drücken Sie die Start-/Stoptaste.
- Wenn die Rückkühlphase beendet ist, öffnen Sie die Tür und setzen die Düse und die Aufnahmegitter wieder ein.

Sie können den Dampfgerar wieder in Betrieb nehmen.

Wenn die Fehlermeldung *F13* trotz zuvor entkalkter Wasserdüse erneut auftritt, fordern Sie den Kundendienst an.

Entkalken

Um Schäden am Dampfgarer zu vermeiden, verwenden Sie zum Entkalken ausschliesslich den Miele Systementkalker (siehe Kapitel "Übersicht – Mitgeliefertes Zubehör").

⚠ Wenn der Entkalkungsvorgang bei heissem Garraum durchgeführt wird, bilden sich ätzende Dämpfe. Entkalken Sie den Dampfgarer nur, wenn der Garraum kalt ist.

⚠ Der Systementkalker wirkt ätzend. Vermeiden Sie den Kontakt mit der Haut oder das Einatmen von Dämpfen. Bei Kontakt sofort mit reichlich klarem Wasser spülen und bei auftretenden Ätzungen einen Arzt aufsuchen.

Der Systementkalker darf nicht in die Hände von Kindern gelangen. Halten Sie den Behälter des Systementkalkers immer gut verschlossen.

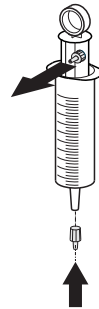
Entkalkungslösung ist säurehaltig. Wenn Entkalkungslösung auf Metall gelangt, können Flecken entstehen. Wischen Sie Entkalkungslösung sofort ab.

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

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

Der Entkalkungsvorgang kann nur durch Ausschalten des Dampfgarers abgebrochen werden. Wenn der Dampfgarer nach Unterbrechen des Entkalkungsvorgangs wieder eingeschaltet, wird automatisch ein Spülvorgang durchgeführt (siehe Kapitel "Was tun, wenn ...").

- Warten Sie, bis sich der Dampfgarer abgekühlt hat.





- Drücken Sie den Aufsatz aus dem Kolben der mitgelieferten Spritze und setzen ihn auf die Tülle.
- Schalten Sie den leeren, geschlossenen Dampfgarer ein.

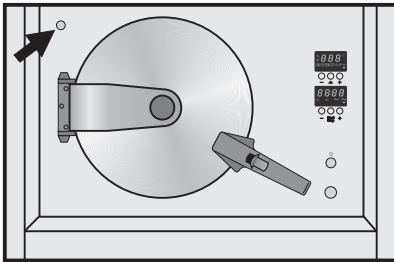
In der Betriebsarten-/Temperaturanzeige erscheinen links das Symbol \mathcal{S} , die Betriebsart Entkalken \mathcal{S} und eine Zahl.

Reinigung und Pflege

- Drücken Sie die Start-/Stoptaste.

In der Betriebsarten-/Temperaturanzeige erscheint *EDD*, links das Symbol  und die Betriebsart Entkalken  wird angezeigt.

Der Dampfgarer pumpt ab. Ist der Abpumpvorgang beendet, erscheint *ED1* in der Betriebsarten-/Temperaturanzeige.



- Füllen Sie die Spritze mit Wasser. Drücken Sie die Öffnung der Spritze in die Einfüllöffnung links oben in der Gerätefront und spritzen Sie 1 Spritzenfüllung Wasser langsam und gleichmässig ein. Achten Sie dabei darauf, die Spritze gerade zu halten.
- Füllen Sie 300 ml Systementkalker in ein säurebeständiges Gefäss aus z. B. Glas oder Porzellan.
- Füllen Sie die Spritze mit dem Systementkalker aus dem Gefäss und spritzen Sie 1 Spritzenfüllung in die Einfüllöffnung.
- Füllen Sie die Spritze mit Wasser und spritzen Sie 2 Spritzenfüllungen in die Einfüllöffnung.

Ein Signal ertönt und *ED2* erscheint in der Betriebsarten-/Temperaturanzeige. Der Entkalkungsvorgang wird vorbereitet.


Falls das Signal nicht ertönt, füllen Sie keinesfalls mehr Wasser ein! Warten Sie 5 Minuten. Ertönt das Signal immer noch nicht, schalten Sie den Dampfgarer aus und wieder ein (siehe Kapitel "Was tun, wenn ...").

Ist die Vorbereitung abgeschlossen, ertönt ein Signal und *ED3* erscheint in der Betriebsarten-/Temperaturanzeige.

- Füllen Sie die Spritze mit dem Systementkalker aus dem Gefäss und spritzen Sie 2 Spritzenfüllungen in die Einfüllöffnung.
- Füllen Sie die Spritze mit Wasser und spritzen Sie 2 Spritzenfüllungen in die Einfüllöffnung.

Ein Signal ertönt und *ED4* erscheint in der Betriebsarten-/Temperaturanzeige. In der Zeitanzeige erscheint die Entkalkungszeit von 30 Minuten. Diese Zeit lässt sich nicht ändern.

Der Entkalkungsvorgang startet. Die Abpump- und Spülvorgänge am Ende des Entkalkungsvorgangs werden jeweils durch einen Signalton und die Anzeigen *ED5* bis *ED7* angezeigt.

Wenn der Entkalkungsvorgang beendet ist, ertönt ein Signal und *ED8* erscheint in der Betriebsarten-/Temperaturanzeige. In der Zeitanzeige sind 3 Nullen zu sehen und das Symbol  blinkt.

Nach dem Entkalken

- Ziehen Sie die Abstellfläche heraus.
- Öffnen Sie die Tür.
- Schalten Sie den Dampfgarer aus.
- Wischen Sie den Garraum mit Spülmittellauge oder Essigwasser aus.
- Trocknen Sie den Garraum und die Innenseite der Tür anschliessend.
- Trocknen Sie die Einfüllöffnung für den Systementkalker, um Verkrustungen zu vermeiden, und setzen Sie die Abdeckkappe wieder auf.
- Schliessen Sie die Gerätetür erst, wenn der Garraum vollständig trocken ist.
- Schliessen Sie das Wasseranschlussventil, um eventuelle Wasserschäden zu vermeiden.
- Schieben Sie die Abstellfläche wieder ein.
- Füllen Sie evtl. übriggebliebenen Systementkalker aus dem Gefäss zurück in die Flasche. Dies ist am einfachsten, wenn Sie die Reste mit der Spritze absaugen und in die Flasche spritzen.
- Spülen Sie das benutzte Gefäss gründlich.

Was tun, wenn ...



Sie können die meisten Störungen und Fehler, zu denen es im täglichen Betrieb kommen kann, selbst beheben. In vielen Fällen können Sie Zeit und Kosten sparen, da Sie nicht den Kundendienst rufen müssen.

Die nachfolgenden Tabellen sollen Ihnen dabei helfen, die Ursachen einer Störung oder eines Fehlers zu finden und zu beseitigen.

Problem	Ursache und Behebung
Der Dampfgarer lässt sich nicht einschalten.	Die Sicherung(en) ist/sind herausgesprungen. ■ Aktivieren Sie die Sicherung(en) (Mindestabsicherung siehe Typenschild).
	Es ist unter Umständen eine technische Störung aufgetreten. ■ Trennen Sie für ca. 1 Minute den Dampfgarer vom Elektronetz, indem Sie – den/die Schalter der betreffenden Sicherung(en) ausschalten bzw. die Schmelzsicherung(en) ganz herausdrehen oder – den FI-Schutzschalter (Fehlerstromschutzschalter) ausschalten. ■ Falls Sie nach dem Wiedereinschalten/Wiedereindrehen der Sicherung(en) bzw. des FI-Schutzschalters den Dampfgarer noch immer nicht in Betrieb nehmen können, fordern Sie eine Elektrofachkraft oder den Kundendienst an.
Nach dem Einschalten erscheint in der Betriebsarten-/Temperaturanzeige kurz "deM" und der Dampfgarer heizt nicht.	Der Demonstrationsmodus ist einschaltet. ■ Schalten Sie den Demonstrationsmodus aus (siehe Kapitel "Einstellungen").
Nach Einschalten des Dampfgarers, während des Betriebes und nach Ausschalten ist ein Geräusch (Brummen) zu hören.	Dieses Geräusch weist nicht auf eine Fehlfunktion oder einen Gerätedefekt hin. Es entsteht beim Ein- und Abpumpen des Wassers.

Problem	Ursache und Behebung
<p>Nach dem Starten des Betriebes ertönt fortwährend ein Signal und in der Zeitanzeige erscheint <i>door</i>.</p>	<p>Die Gerätetür ist nicht geschlossen.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Schliessen Sie die Gerätetür.
<p>Am Deckel sammelt sich Wasser.</p>	<p>Das weist nicht auf einen Gerätedefekt hin. In einem bestimmten Temperaturbereich kondensiert der zur Druckregelung abgelassene Dampf im Inneren des doppelwandigen Deckels und tritt im Bereich des Türscharniers aus.</p>
<p>Nach dem Einschalten erscheint in der Betriebsarten-/Temperaturanzeige die Betriebsart Entkalken S und 00, links erscheint das Symbol S und ein Signal ertönt.</p>	<p>Der Dampfgarer muss entkalkt werden.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Entkalken Sie den Dampfgarer (siehe Kapitel "Reinigung und Pflege – Entkalken").
<p>Nach dem Einschalten erscheint in der Betriebsarten-/Temperaturanzeige S und $E04$ und in der Zeitanzeige $0:05$.</p>	<p>Der Entkalkungsvorgang wurde durch einen Stromausfall oder Ausschalten unterbrochen. Der Dampfgarer führt nach dem Wiedereinschalten automatisch einen Spülvorgang durch, um eventuelle Entkalkerrückstände zu entfernen. Dieser Vorgang kann nicht abgebrochen werden.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Warten Sie, bis Sie mehrere Signaltöne hören und in der Zeitanzeige das Symbol \rightarrow blinkt. ■ Beginnen Sie entweder das Entkalken von vorn oder wählen Sie die gewünschte Betriebsart.
<p>Während eines laufenden Garvorgangs fällt der Strom aus. Sie möchten das Gargut entnehmen.</p>	<p>Vorsicht! Der Dampfgarer ist eventuell heiss und steht unter Druck.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Ziehen Sie die Abstellfläche heraus. ■ Um Druck und Dampf im Garraum abzubauen, schieben Sie mit dem Daumen der rechten Hand die Türentriegelung langsam und Stück für Stück nach vorn. <p>Vorsicht! Der Dampf strömt oberhalb und unterhalb des Türbeschlages hervor.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Öffnen Sie vorsichtig die Tür. Es besteht Verbrühungsgefahr durch heisses Wasser.

Was tun, wenn ...

Problem	Ursache und Behebung
Aus der Gerätetür entweicht plötzlich Dampf.	Das Sicherheitsventil hat ausgelöst. ■ Gehen Sie vor wie im Kapitel "Sicherheitseinrichtungen – Sicherheitsventil" beschrieben.
	Die Überdrucksicherung hat ausgelöst. ■ Gehen Sie vor wie im Kapitel "Sicherheitseinrichtungen – Überdrucksicherung" beschrieben.
	Der Türdichtungsgummi sitzt nicht korrekt oder weist Beschädigungen auf, z. B. Risse. ■ Setzen Sie den Gummi richtig ein oder tauschen Sie in gegebenenfalls aus.
<i>F...</i>	Für alle Fehlermeldungen gilt: Der Garraum darf erst geöffnet werden, wenn - die Fehlermeldung im Wechsel mit der eingestellten Temperatur blinkt, - das Symbol  in der Zeitanzeige blinkt, - das Warnsignal nicht mehr ertönt. Blinken die Anzeigen nicht, ist die Fehlerbearbeitung noch nicht abgeschlossen.
<i>F05</i>	Der Temperaturfühler ist defekt. ■ Schalten Sie den Dampfgarer aus und fordern Sie den Kundendienst an.
<i>F12</i> 	Es läuft kein Wasser in den Dampfgarer ein. Das Wasseranschlussventil ist nicht geöffnet. ■ Öffnen Sie das Wasseranschlussventil und starten Sie anschliessend den Betrieb erneut.
	Der Wasserzulaufschlauch ist defekt. ■ Schalten Sie den Dampfgarer aus, schliessen Sie das Wasseranschlussventil und fordern Sie den Kundendienst an.
	Das Schmutzsieb im Wasserzulauf ist verstopft. ■ Reinigen Sie das Schmutzsieb. ■ Können Sie die Störung nicht selbst beheben, schalten Sie den Dampfgarer aus und fordern Sie einen Wasserinstallateur oder den Kundendienst an.

Problem	Ursache und Behebung
F13	<p>Die Temperatur im Garraum ist zu hoch, weil der Dampfgarer während der Rückkühlphase nicht ausreichend gekühlt wurde. Die Gargutmenge war zu hoch. Die Zubereitung sehr grosser Mengen beeinflusst die Rückkühlung.</p> <p>Das Wasseranschlussventil ist nicht vollständig geöffnet.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Öffnen Sie das Wasseranschlussventil vollständig und starten Sie den Betrieb erneut. <p>Die Wasserdüse an der Garraumrückwand ist verkalkt.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Entkalken Sie die Wasserdüse (siehe Kapitel "Reinigung und Pflege – Wasserdüse").
F14 ㄱ	<p>Es läuft zu wenig Wasser in den Dampferzeuger.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Schalten Sie den Dampfgarer aus und wieder ein. ■ Tritt die Fehlermeldung erneut auf, schalten Sie den Dampfgarer aus und fordern Sie den Kundendienst an.
F20	<p>Der Überhitzungsschutz hat ausgelöst.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Gehen Sie vor wie im Kapitel "Sicherheitseinrichtungen – Überhitzungsschutz" beschrieben.
F27	<p>Die Stromversorgung war während des Betriebes unterbrochen.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Prüfen Sie den Garzustand, geben Sie ggf. eine neue Garzeit ein und drücken Sie die Start-/Stoptaste, um den Betrieb fortzusetzen.
F40	<p>Selbstprüfung der Elektronik, es liegt ein Fehler vor.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Schalten Sie den Dampfgarer aus und fordern Sie den Kundendienst an.
F83	<p>Die Temperaturregelung arbeitet fehlerhaft, die Temperatur im Garraum liegt über 125 °C. Der Betrieb wird unterbrochen und die Rückkühlphase läuft ab.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Schalten Sie nach Ablauf der Rückkühlphase den Dampfgarer aus und fordern Sie den Kundendienst an.
F93	<p>Der Dampfgarer kann nicht ausgeschaltet werden.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Fordern Sie den Kundendienst an.

Was tun, wenn ...

Problem	Ursache und Behebung
<i>F94</i>	Das Ventil im Wasserzulauf ist undicht. ■ Schalten Sie den Dampfgarer aus, schliessen Sie das Wasseranschlussventil und fordern Sie den Kundendienst an.
<i>F95</i>	In der Wasserführung im Dampfgarer ist ein Defekt aufgetreten. ■ Warten Sie, bis <i>F95</i> im Wechsel mit der eingestellten Temperatur blinkt. Drücken Sie dann die Start-/ Stoptaste. ■ Tritt die Fehlermeldung <i>F95</i> mehrmals nacheinander auf, schalten Sie den Dampfgarer aus, schliessen Sie das Wasseranschlussventil und fordern Sie den Kundendienst an.
<i>F</i> und andere Ziffern	Technischer Defekt ■ 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.

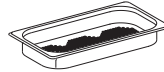
Diese Produkte können Sie ganz leicht im Miele Webshop bestellen.

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

Garbehälter

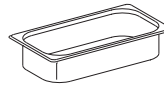
Es gibt eine Vielzahl an gelochten und ungelochten Garbehältern in unterschiedlichen Größen:

DGGL 1



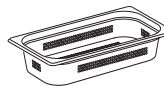
gelochter Garbehälter
Fassungsvermögen 1,5 l / Nutzinhalt 0,9 l
325 x 175 x 40 mm (BxTxH)

DGG 2



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

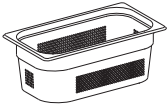
DGGL 5



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

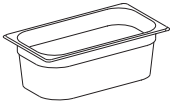
Nachkaufbares Zubehör

DGGL 6



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

DGG 7



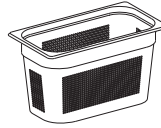
ungelochter Garbehälter
Fassungsvermögen 4,0 l / Nutzinhalt 2,8 l
325 x 175 x 100 mm (BxTxH)

DGG 9



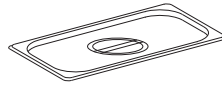
ungelochter Garbehälter
Fassungsvermögen 5,7 l / Nutzinhalt 4,2 l
325 x 175 x 150 mm (BxTxH)

DGGL 10



gelochter Garbehälter
Fassungsvermögen 5,7 l / Nutzinhalt 4,2 l
325 x 175 x 150 mm (BxTxH)

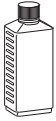
DGD 1/3



Deckel für Garbehälter 325 x 175 mm

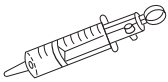
Reinigungs- und Pflegemittel

Systementkalker

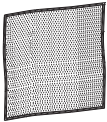


Speziell auf den Druck-Dampfgarer abgestimmtes Produkt zum Entkalken

Dosierspritze für Systementkalker



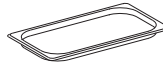
Mikrofasertuch



Zum Entfernen von Fingerabdrücken und leichten Verschmutzungen

Sonstiges

Stellblech



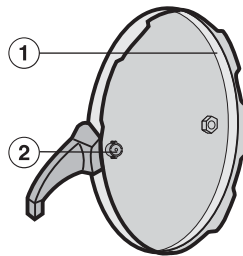
Zum Daraufstellen von eigenem Garge-
schirr

Silikonscheiben




Für die Überdrucksicherung

Set Türdichtung / Sicherheitsventil



Abhängig von der Gebrauchshäufigkeit müssen die Türdichtung ① und das Sicherheitsventil ② alle 1 bis 2 Jahre ausgetauscht werden. Wechseln Sie beide Teile gleichzeitig aus.

Sicherheitshinweise zum Einbau

 Unsachgemäßer Einbau kann zu Schäden an Personen und Sachen führen!

- ▶ Die Wasserzuleitung muss vor Anschluss des Dampfgarers und nach jeder Arbeit an der Leitung gespült werden, um Ablagerungen in der Leitung und am Absperrhahn auszuspülen.
- ▶ Der Dampfgarer darf nur in einen Hochschrank eingebaut werden!
- ▶ Der Dampfgarer muss mindestens so hoch eingebaut werden, dass Kleinkinder durch die heiße Gerätetür nicht gefährdet sind!
- ▶ Um beim Beschicken und Entnehmen der Garbehälter Verbrennungen durch überschwappende Speisen zu verhindern, darf die Gerätemitte nicht über Augenhöhe liegen. Der Abstand vom Boden bis zur Geräteunterkante darf 1400 mm nicht überschreiten (siehe Kapitel "Einbauhinweise – Einbauhöhe")!
- ▶ Dieser Dampfgarer darf nicht an nicht stationären Aufstellungsorten (z. B. Schiffen) betrieben werden.
- ▶ Alle Aufstellungs- und Installationsarbeiten dürfen nur von einer Fachkraft unter Berücksichtigung der gültigen Sicherheitsbestimmungen durchgeführt werden!
- ▶ Alle Anschlüsse müssen nach den Richtlinien des jeweiligen Aufstellungsortes von einem der zuständigen Energieversorgungsunternehmen zugelassenen Fachbetrieb angeschlossen werden!
- ▶ Der Absperrhahn für den Wasserzulauf des Dampfgarers muss leicht zugänglich sein!
- ▶ Der Abwassersiphon darf nicht höher als der Abwasseranschluss am Dampfgarer verlegt werden, um ein vollständiges Abfließen des Abwassers zu gewährleisten. Die Abwassertemperatur beträgt ca. 80–90 °C!

Sicherheitshinweise zum Einbau

► Die Anschlussschläuche und -leitungen müssen so verlegt werden, dass der Kundendienst den Dampfgarer jederzeit herausziehen kann!

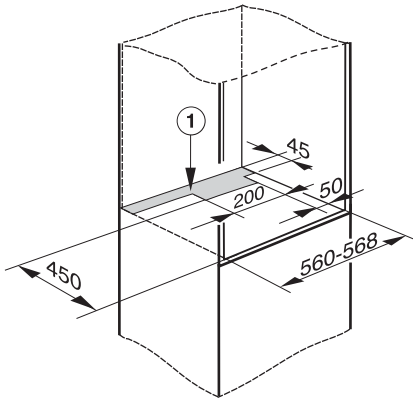
Alle Masse sind in mm angegeben.

Einbauhinweise

Ausschnitt für Wasserzulauf- und -ablaufschlauch erstellen

Um die Schläuche für den Wasserzulauf- und -ablauf nicht zu beschädigen, muss ein Ausschnitt im Zwischenboden des Schrankes erstellt werden.

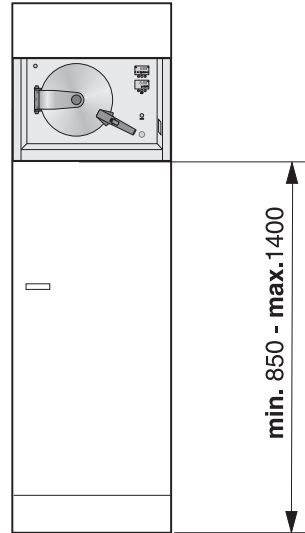
Ohne Ausschnitt werden die Schläuche beschädigt und es kommt zu Wasserschäden!



① Ausschnitt im Zwischenboden für Wasserzulauf- und -ablaufschlauch

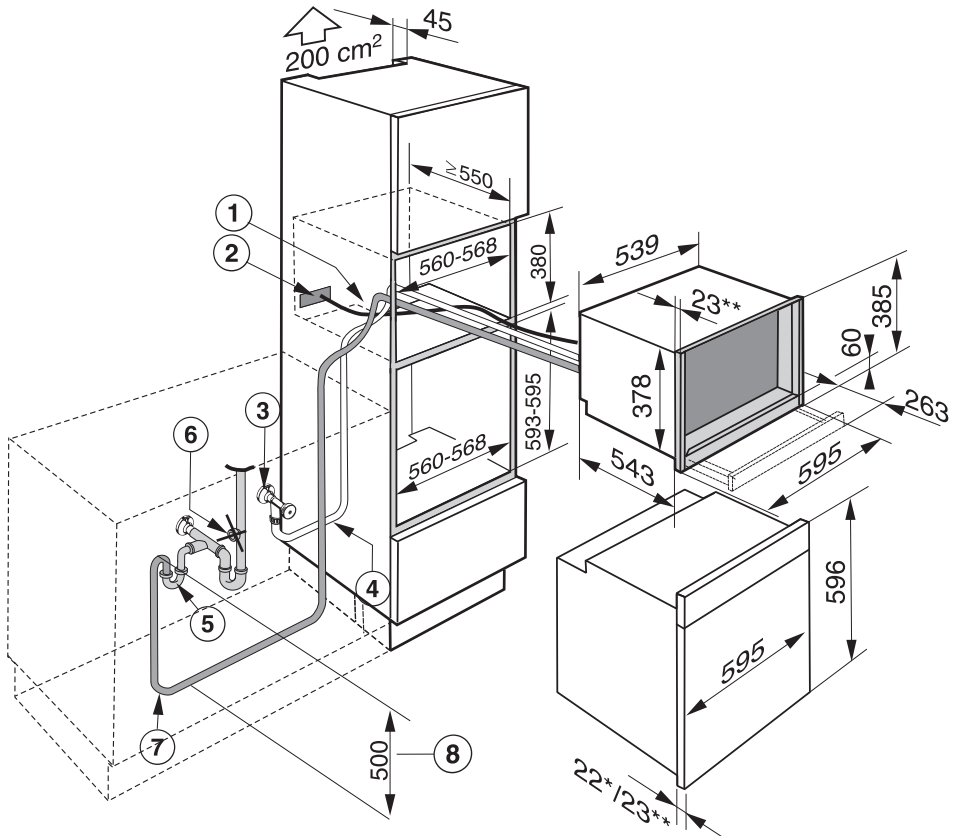
- Erstellen Sie zur Verlegung des Wasserzulauf- und -ablaufschlauches einen Ausschnitt ① (Masse siehe Abbildung).

Einbauhöhe



- Halten Sie die in der Skizze angegebenen Masse ein.

DGD 4635 (Einbaunische 380 mm)

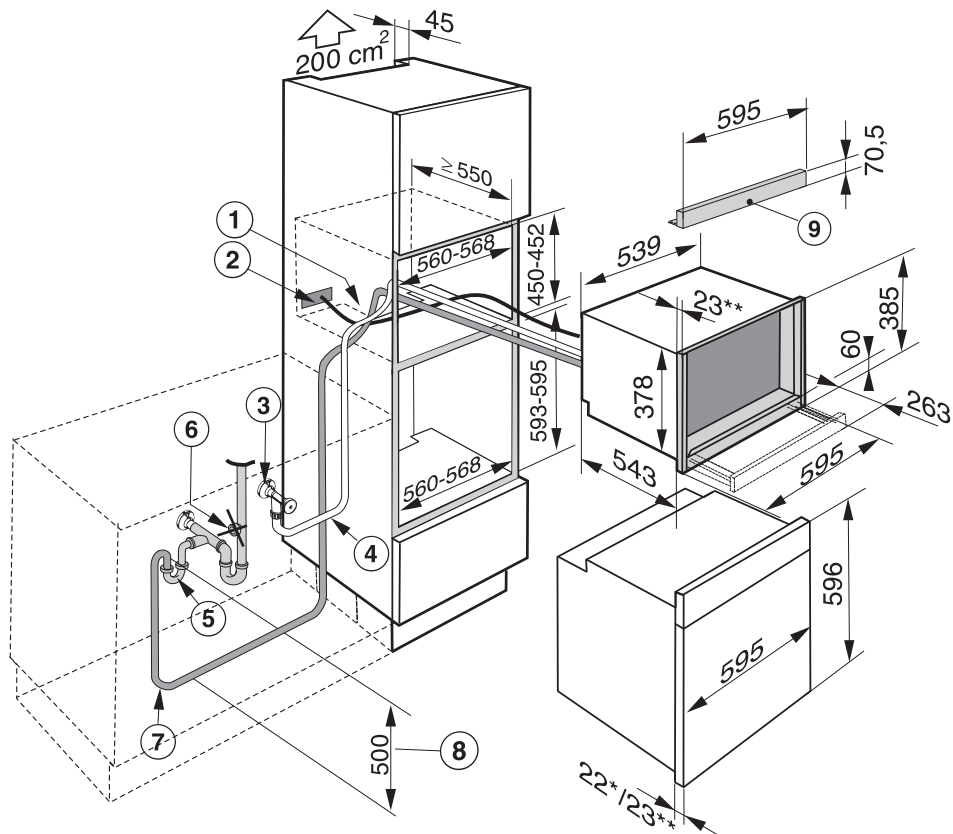


- ① Ausschnitt im Zwischenboden für Wasserzulauf- und -ablaufschlauch
- ② Bereich für die Position der Netzanschlussdose 250 x 80 mm
Netzanschlussleitung L = 2.000 mm
- ③ Absperrhahn (Kaltwasseranschluss)
- ④ Wasserzulaufschlauch
- ⑤ Separater Siphon
- ⑥ Wasserablaufschlauch nicht hier anschliessen! Siehe Kapitel "Wasseranschluss – Hinweise zum Wasserablauf"
- ⑦ Wasserablaufschlauch
- ⑧ Das aufsteigende Ende des Ablaufschlauches bis zum Eintritt in den Geruchverschluss darf nicht höher als 500 mm sein!

* Glasfront / ** Metallfront

Einbaumasse

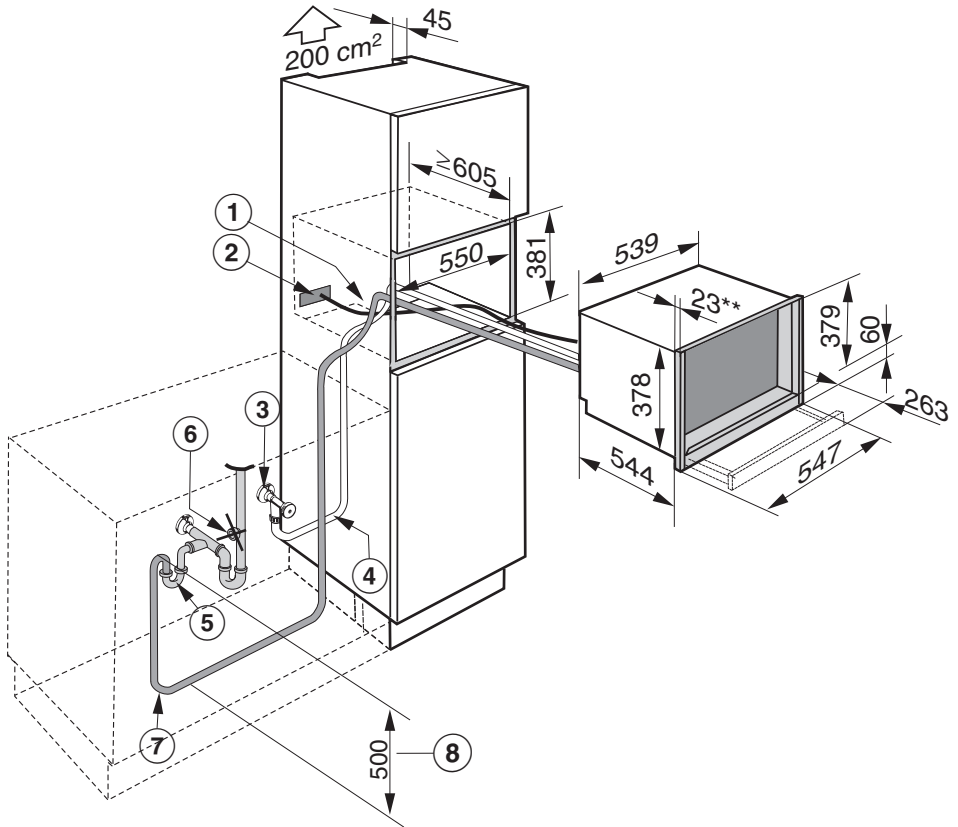
DGD 4635 (Einbaunische 450 mm)



- ① Ausschnitt im Zwischenboden für Wasserzulauf- und -ablaufschlauch
- ② Bereich für die Position der Netzanschlussdose 250 x 80 mm
Netzanschlussleitung L = 2'000 mm
- ③ Absperrhahn (Kaltwasseranschluss)
- ④ Wasserzulaufschlauch
- ⑤ Separater Siphon
- ⑥ Wasserablaufschlauch nicht hier anschließen! Siehe Kapitel "Wasseranschluss – Hinweise zum Wasserablauf"
- ⑦ Wasserablaufschlauch
- ⑧ Das aufsteigende Ende des Ablaufschlauches bis zum Eintritt in den Geruchverschluss darf nicht höher als 500 mm sein!
- ⑨ Ausgleichsblende AB 45-7

* Glasfront / ** Metallfront

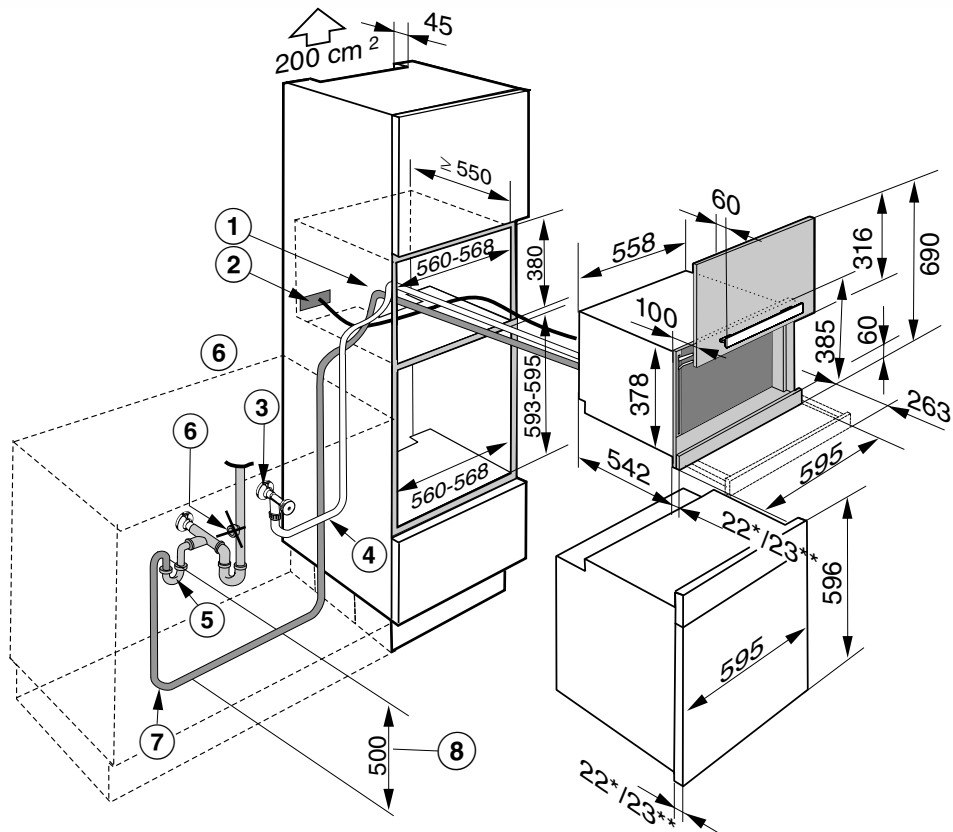
DGD 4645-55 (Einbaunische 381 mm)



- ① Ausschnitt im Zwischenboden für Wasserzulauf- und -ablaufschlauch
- ② Bereich für die Position der Netzanschlussdose 250 x 80 mm Netzanschlussleitung L= 2.000 mm
- ③ Absperrhahn (Kaltwasseranschluss)
- ④ Wasserzulaufschlauch
- ⑤ Separater Siphon
- ⑥ Wasserablaufschlauch nicht hier anschliessen! Siehe Kapitel "Wasseranschluss – Hinweise zum Wasserablauf"
- ⑦ Wasserablaufschlauch
- ⑧ Das aufsteigende Ende des Ablaufschlauches bis zum Eintritt in den Geruchverschluss darf nicht höher als 500 mm sein!

Einbaumasse

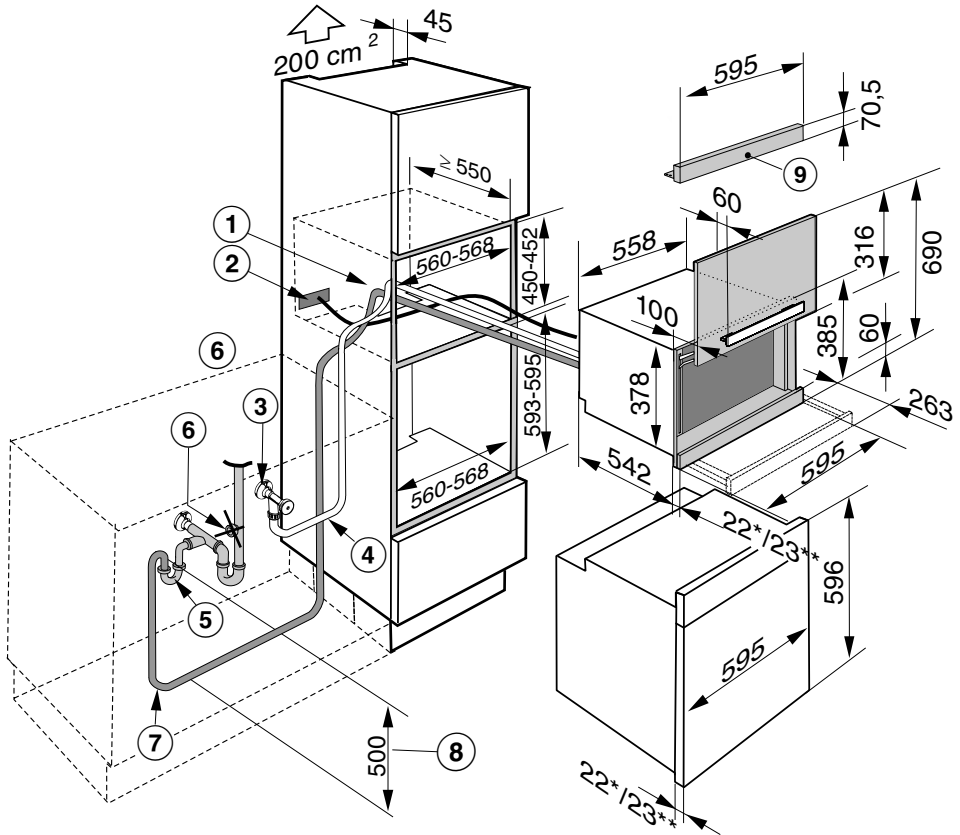
DGD 6635 (Einbaunische 380 mm)



- ① Ausschnitt im Zwischenboden für Wasserzulauf- und -ablaufschlauch
- ② Bereich für die Position der Netzanschlussdose 250 x 80 mm Netzanschlussleitung L = 2.000 mm
- ③ Absperrhahn (Kaltwasseranschluss)
- ④ Wasserzulaufschlauch
- ⑤ Separater Siphon
- ⑥ Wasserablaufschlauch nicht hier anschliessen! Siehe Kapitel "Wasseranschluss – Hinweise zum Wasserablauf"
- ⑦ Wasserablaufschlauch
- ⑧ Das aufsteigende Ende des Ablaufschlauches bis zum Eintritt in den Geruchverschluss darf nicht höher als 500 mm sein!

* Glasfront / ** Metallfront

DGD 6605 / DGD 6635 (Einbaunische 450 mm)



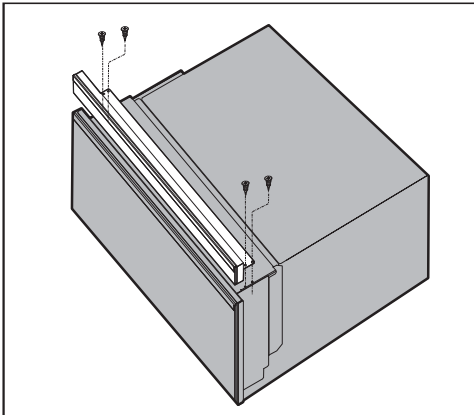
- ① Ausschnitt im Zwischenboden für Wasserzulauf- und -ablaufschlauch
- ② Bereich für die Position der Netzanschlussdose 250 x 80 mm Netzanschlussleitung L = 2.000 mm
- ③ Absperrhahn (Kaltwasseranschluss)
- ④ Wasserzulaufschlauch
- ⑤ Separater Siphon
- ⑥ Wasserablaufschlauch nicht hier anschliessen! Siehe Kapitel "Wasseranschluss – Hinweise zum Wasserablauf"
- ⑦ Wasserablaufschlauch
- ⑧ Das aufsteigende Ende des Ablaufschlauches bis zum Eintritt in den Geruchverschluss darf nicht höher als 500 mm sein!
- ⑨ Ausgleichsblende AB 45-7 L

* Glasfront / ** Metallfront

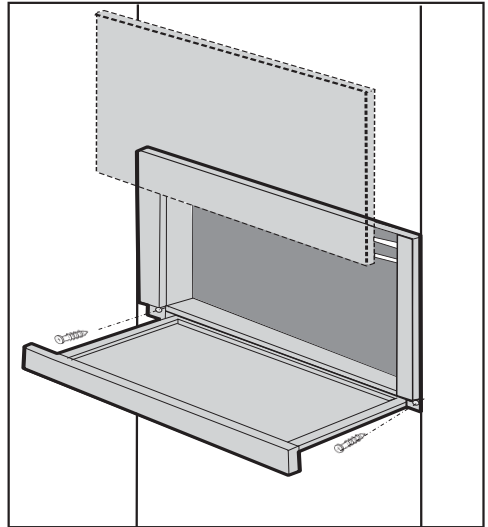
Einbau und Anschluss

Bevor Sie den Dampfgarer einsetzen und anschliessen, lesen Sie unbedingt das Kapitel "Wasseranschluss".

- Schalten Sie die Netzspannung aus (siehe Kapitel "Elektroanschluss").



- Befestigen Sie die Ausgleichsblende mit den vier mitgelieferten Schrauben CM 4x10 auf dem Dampfgarer (siehe Abbildung).
- Führen Sie den Wasserzulauf- und -ablaufschlauch durch den Ausschnitt im Zwischenboden.
- Schieben Sie den Dampfgarer ein und richten Sie ihn aus. Achten Sie darauf, dass die Netzanschlussleitung und die Wasserschläuche nicht eingeklemmt oder beschädigt werden.



- Befestigen Sie den Dampfgarer mit den mitgelieferten Schrauben rechts und links an den Seitenwänden des Schrankes (siehe Abbildung).
- Schliessen Sie den Dampfgarer an Wasserzulauf und -ablauf an.
- Schliessen Sie den Dampfgarer an das Elektronetz an.
- Schalten Sie die Netzspannung wieder ein (siehe Kapitel "Elektroanschluss").
- Überprüfen Sie vor Inbetriebnahme alle Verschraubungen der Wasserschläuche auf Dichtigkeit.
- Überprüfen Sie alle Funktionen des Dampfgarers an Hand der Gebrauchsanweisung.

Die Anschlussschläuche für Zu- und Abwasser müssen so verlegt werden, dass der Kundendienst den Dampfgarer herausziehen kann.


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

Daten Wasserschläuche

- Edelstahl-Zulaufschlauch
Länge 2'000 mm (2,0 m) Ø 12,5 mm
Anschluss Absperrhahn / Anschluss am Dampfgarer Ø je 33,5 mm
- Kunststoff-Ablaufschlauch
Länge 2'500 mm (2,5 m) Ø 30 mm
Anschluss Siphon Ø innen 21 mm

Bei Verlegung der Wasserschläuche in Leerrohren empfehlen wir einen Innendurchmesser der Rohre von mindestens 50 mm.

Hinweise zum Wasserzulauf

 Unsachgemässer Einbau kann zu Schäden an Personen und Sachen führen!

Der Wasseranschluss darf nur von qualifizierten Fachkräften durchgeführt werden.

Bei Vorschaltung einer hauseigenen Enthärtungsanlage ist darauf zu achten, dass die elektrische Leitfähigkeit des Wassers erhalten bleibt.

Alle Geräte und Vorrichtungen, die für die Zuführung des Wassers zum Dampfgarer verwendet werden, müssen den gültigen Vorschriften des jeweiligen Landes entsprechen.

Der Dampfgarer darf ausschliesslich an **Kaltwasser** angeschlossen werden.

Der Wasseranschlussdruck muss min. 100 kPa (1 bar) betragen und darf 600 kPa (6 bar) nicht übersteigen. Ist der Druck höher als 600 kPa (6 bar), muss ein Druckreduzierventil eingebaut werden.

Der mitgelieferte Edelstahl-Wasserzulaufschlauch darf nicht gekürzt, verlängert oder durch einen längeren Schlauch ersetzt werden.


Alte oder bereits benutzte Schläuche dürfen nicht an den Dampfgarer angeschlossen werden.

Vor Anschluss des Dampfgarers und nach jeder Arbeit an der Wasserzuleitung muss die Wasserleitung gespült werden, um Ablagerungen auszuspülen.

Wasseranschluss

- Ein Rückschlagventil ist nicht erforderlich; der Dampfgarer entspricht den Anforderungen der IEC 61770 und EN 61770.
- Die Wasserqualität muss der Trinkwasserverordnung des jeweiligen Landes entsprechen, in dem der Dampfgarer betrieben wird.
- Der Wasserzulaufschlauch muss mit einem Wasserabsperrhahn mit $\frac{3}{4}$ "-Anschlussgewinde an die Trinkwasserleitung angeschlossen werden. Fehlt ein solcher Hahn, darf er nur von einem zugelassenen Installateur installiert werden.
- Der Absperrhahn für den Wasserzulauf muss bei eingebautem Dampfgarer leicht zugänglich sein.
- Wir empfehlen, nur Originalschläuche vom Hersteller zu verwenden.

Wasserzulauf anschliessen


 Personenschäden durch elektrischen Schlag!

Der Wasseranschluss darf nicht durchgeführt werden, wenn der Dampfgarer am Elektronetz angeschlossen ist.

- Trennen Sie den Dampfgarer vom Elektronetz.
- Schliessen Sie den Edelstahlschlauch an den Absperrhahn an. Achten Sie auf einen festen und dichten Sitz der Verschraubungen.

Die Schraubverbindungen stehen unter Wasserdruck. Kontrollieren Sie deshalb durch langsames Öffnen des Wasserhahns, ob der Anschluss dicht ist. Korrigieren Sie gegebenenfalls den Sitz der Dichtung und die Verschraubung.

Hinweise zum Wasserablauf

 Unsachgemässer Einbau kann zu Schäden an Personen und Sachen führen!

Um Verbrennungen durch heissen, aufsteigenden Dampf zu vermeiden, darf der Wasserablaufschlauch nicht an den Geschirrspülmaschinenanschluss (siehe Kapitel "Einbaumasse" – Abbildungen Position ⑥) angeschlossen werden.

Um ein vollständiges Abfließen des Abwassers zu gewährleisten, darf der Abwassersiphon nicht höher als der Abwasseranschluss am Dampfgarer verlegt werden.

Das aufsteigende Ende des Ablaufschlauches bis zum Anschluss an den Siphon darf nicht höher als 500 mm sein!

Der mitgelieferte Wasserablaufschlauch darf nicht gekürzt werden.

Der Wasserablauf kann an einen Auf- oder Unterputzsiphon mit festem Schlauchanschluss angeschlossen werden.

Die Abwassertemperatur beträgt 80–90 °C.

Wir empfehlen, nur Originalschläuche vom Hersteller zu verwenden.

Wasserablauf anschliessen

- Schliessen Sie den Ablaufschlauch mit der Schlauchtülle (Ø 21 mm) am separaten Siphon (siehe Kapitel "Einbaumasse" – Abbildungen Position ⑤) an.
- Befestigen Sie den Ablaufschlauch mit der Schlauchschelle.

Elektroanschluss



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 unsachgemäße Installations- und Wartungsarbeiten oder Reparaturen entstehen oder die durch einen installationsseitig fehlenden oder unterbrochenen Schutzleiter verursacht wurden (z. B. elektrischer Schlag).

Die Installation des Dampfgarers an das Elektronetz darf nur von einer Elektro-Fachkraft durchgeführt werden, die die landesüblichen Vorschriften und die Zusatzvorschriften der örtlichen Elektroversorgungsunternehmen genau kennt und sorgfältig beachtet.

Der Berührungsschutz betriebsisolierter Teile muss nach der Montage sichergestellt sein!

Gesamtleistung

siehe Typenschild

Anschluss

3N AC 400 V / 50 Hz


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

Die Anschlussmöglichkeiten entnehmen Sie bitte dem Anschlussschema.

Trenneinrichtungen

Der Dampfgarer muss durch Trenneinrichtungen allpolig vom Netz abgeschaltet werden können! Im abgeschalteten Zustand muss ein Kontaktabstand von mindestens 3 mm vorhanden sein! Die Trenneinrichtungen sind Überstromschutzorgane und Schutzschalter.

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:

Schmelzsicherung(en)

- Sicherungseinsätze aus den Schraubkappen ganz herausnehmen.

Sicherungs-Schraubautomaten

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

Einbau-Sicherungsautomaten

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

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


Netzanschlussleitung

Der Dampfgarer muss mit einer Netzanschlussleitung Typ H 05 VV-F (PVC-isoliert) mit geeignetem Querschnitt entsprechend dem Anschlussschema angeschlossen werden.


Die Anschlussmöglichkeiten entnehmen Sie dem Anschlussschema.

Die für Ihren Dampfgarer zulässige Anschlussspannung und den zugehörigen Anschlusswert entnehmen Sie dem Typenschild.

Wechsel der Netzanschlussleitung

 Personenschäden durch elektrischen Schlag!

Die Netzanschlussleitung darf nur von einer Elektro-Fachkraft ausgetauscht werden, die die landesüblichen Vorschriften und die Zusatzvorschriften der örtlichen Elektroversorgungsunternehmen genau kennt und sorgfältig beachtet.

Der Schutzleiter muss an den mit  gekennzeichneten Anschluss angeschlossen werden.

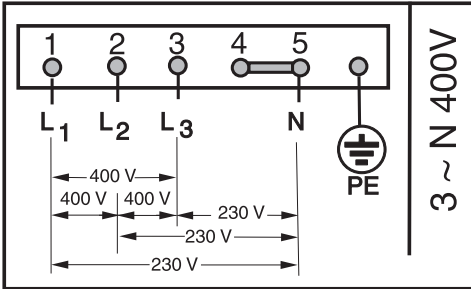
Bei Wechsel der Netzanschlussleitung darf nur der spezielle Leitungstyp H 05 VV-F (PVC-isoliert) verwendet werden, der beim Hersteller oder Kundendienst erhältlich ist.

Die erforderlichen Anschlussdaten finden Sie auf dem Typenschild.

Elektroanschluss

Anschlusschema

3 AC N Heizkörper 400V



M.-Nr. 08 422 620

Kontakt bei Störungen

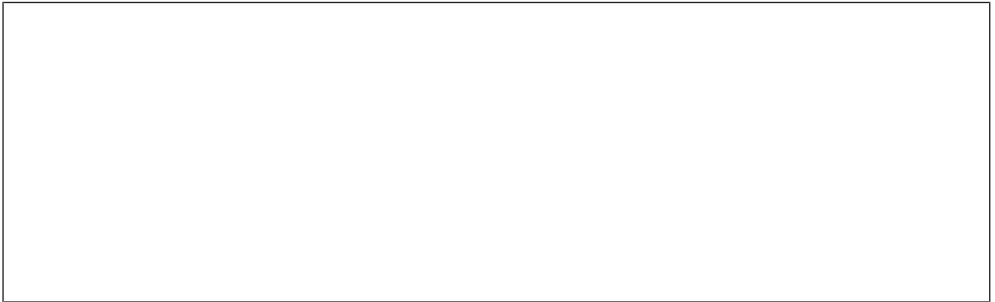
Bei Störungen, die Sie nicht selbst beheben können, benachrichtigen Sie Ihren Miele Fachhändler oder den Miele Kundendienst.

Die Telefonnummer des Miele Kundendienstes finden Sie am Ende dieses Dokumentes.

Der Kundendienst benötigt die Modellbezeichnung und die Fabrikationsnummer. Beide Angaben finden Sie auf dem Typenschild.

Typenschild

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



Garantie

Die Garantiezeit beträgt 2 Jahre.

Weitere Informationen entnehmen Sie den mitgelieferten Garantiebedingungen.



Miele AG

Limmatstrasse 4
8957 Spreitenbach

Miele SA

Sous-Riette 23
1023 Crissier

Telefon: 0800 800 222
www.miele.ch/contact

www.miele.ch

DGD 4635 / DGD 4645-55 / DGD 6635 / DGD 6605



de-CH

M.-Nr. 09 677 460 / 10