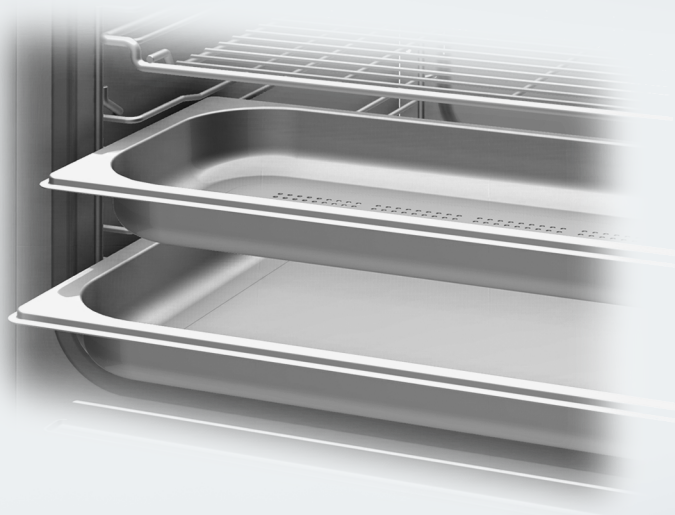


Gebrauchs- und Montageanweisung Dampfgarer mit Mikrowellenfunktion



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

Inhalt

Sicherheitshinweise und Warnungen	7
Ihr Beitrag zum Umweltschutz	20
Übersicht	21
Dampfgarer	21
Mitgeliefertes Zubehör	22
Bedienelemente	24
Taste Ein/Aus	25
Display	25
Sensortasten	25
Symbole	27
Bedienprinzip	28
Menüpunkt auswählen	28
Einstellung in einer Auswahlliste ändern	28
Einstellung mit einem Segmentbalken ändern	28
Betriebsart oder Funktion wählen	29
Zahlen eingeben	30
Buchstaben eingeben	30
MobileStart aktivieren	31
Funktionsbeschreibung	32
Dampfgarbetrieb	32
Wassertank	32
Temperatur	32
Garzeit	32
Geräusche	32
Aufheizphase	33
Garphase	33
Dampfreduktion	33
Mikrowellenbetrieb	34
Funktionsweise	34
Geschirrauswahl	34
Glasschale	39
Garraumbeleuchtung	39
Erste Inbetriebnahme	40
Miele@home	40
Grundeinstellungen	41
Dampfgarer erstmalig reinigen	42
Siedetemperatur anpassen	43

Einstellungen	44
Übersicht der Einstellungen	44
Menü "Einstellungen" aufrufen	46
Sprache 	46
Tageszeit	46
Datum	47
Beleuchtung	47
Display	48
Lautstärke	48
Einheiten	49
Quick-MW	49
Popcorn	49
Warmhalten	50
Dampfreduktion	50
Vorschlagstemperaturen	51
Vorschlagsleistungen	51
Wasserhärte	52
Sicherheit	53
Miele@home	54
Fernsteuerung	55
MobileStart aktivieren	55
Remote Update	56
Softwareversion	57
Händler	57
Werkeinstellungen	57
Kurzzeit	58
Haupt- und Untermenüs	59
Bedienung	61
Werte und Einstellungen für einen Garvorgang ändern	62
Temperatur ändern	63
Mikrowellenleistung ändern	63
Garzeiten einstellen	64
Eingestellte Garzeiten ändern	65
Eingestellte Garzeiten löschen	66
Garvorgang in Betriebsarten mit Mikrowelle unterbrechen	66
Garvorgang in Betriebsarten mit Dampf unterbrechen	66
Garvorgang abbrechen	67
Quick-MW und Popcorn	68
Quick-MW	68
Popcorn	69

Inhalt

Wichtiges und Wissenswertes zum Dampfgaren	70
Das Besondere am Dampfgaren	70
Gargeschirr.....	70
Glasschale.....	70
Einschubebene.....	71
Tiefkühlware	71
Temperatur	71
Garzeit	71
Garen mit Flüssigkeiten.....	71
Eigene Rezepte	71
Dampfgaren	72
ECO - Dampfgaren.....	72
Hinweise zu den Gartabellen.....	72
Gemüse.....	73
Fisch.....	76
Fleisch	79
Reis.....	81
Getreide.....	82
Nudeln/Teigwaren.....	83
Klöße.....	84
Hülsenfrüchte, getrocknet	85
Hühnereier	87
Obst.....	88
Wurstwaren	88
Krustentiere	89
Muscheln.....	90
Menügaren	91
Sous-vide	93
Weitere Anwendungen	101
Erhitzen mit Dampf.....	101
Auftauen mit Dampf	104
Blanchieren.....	107
Sterilisieren	107
Geschirr entkeimen	110
Hefeteig gehen lassen.....	110
Feuchte Tücher erwärmen.....	111
Gelatine schmelzen	111
Honig entkristallisieren	112
Schokolade schmelzen	112
Joghurt herstellen.....	113
Zwiebeln dünsten	114

Entsaften	115
Lebensmittel häuten	116
Äpfel sterilisieren	116
Eierstich zubereiten	116
Schnellgaren	117
Gschwellti (festkochend) garen	118
Reis garen	119
Auftauen und Erhitzen mit Mikrowelle	120
Auftauen	121
Erhitzen.....	125
Automatikprogramme	130
Kategorien	130
Automatikprogramme verwenden	130
Eigene Programme	131
Angaben für Prüfinstitute	134
Reinigung und Pflege	137
Dampfgarerfront reinigen	138
Garraum reinigen	138
Wassertank reinigen	139
Zubehör	139
Aufnahmegitter reinigen	140
Pflege	140
Dampfgarer entkalken	140
Einweichen	141
Was tun, wenn	142
Nachkaufbares Zubehör	147
Kundendienst	148
Kontakt bei Störungen	148
Garantie.....	148
Installation	149
Sicherheitshinweise zum Einbau	149
Einbaumasse	150
Einbau in einen Hochschrank.....	150
Einbau in einen Unterschrank.....	151
Seitenansicht.....	152
Anschluss und Belüftung	153

Inhalt

Dampfgarer einbauen.....	154
Elektroanschluss	155
Konformitätserklärung.....	158

Sicherheitshinweise und Warnungen

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

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

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

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

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

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

Sicherheitshinweise und Warnungen

Bestimmungsgemäße Verwendung

- ▶ Dieser Dampfgarer ist für die Verwendung im Haushalt und in haushaltsähnlichen Aufstellungsumgebungen bestimmt.
- ▶ Dieser Dampfgarer ist nicht für die Verwendung im Aussenbereich bestimmt.
- ▶ Verwenden Sie den Dampfgarer ausschliesslich im haushaltsüblichen Rahmen zum Dampfgaren, Auftauen, Erhitzen und Garen von Lebensmitteln.
Alle anderen Anwendungsarten sind unzulässig.
- ▶ Brandgefahr durch entflammbare Materialien.
Wenn Sie entflammbare Materialien im Mikrowellenbetrieb trocknen, verdampft die enthaltene Feuchtigkeit. Dadurch können die Materialien austrocknen und sich selbst entzünden.
Verwenden Sie den Dampfgarer niemals zum Aufbewahren und Trocknen von entflammbaren Materialien.
- ▶ 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.
- ▶ Wegen besonderer Anforderungen (z. B. bezüglich Temperatur, Feuchtigkeit, chemischer Beständigkeit, Abriebfestigkeit und Vibration) sind im Garraum Spezial-Leuchtmittel eingebaut. Diese Spezial-Leuchtmittel dürfen nur für die vorgesehene Verwendung genutzt werden. Sie sind nicht zur Raumbeleuchtung geeignet. Der Austausch darf nur von einer von Miele autorisierten Fachkraft oder vom Miele Kundendienst durchgeführt werden.

Kinder im Haushalt

- ▶ Nutzen Sie die Inbetriebnahmesperre, damit Kinder den Dampfgarer nicht unbeaufsichtigt einschalten können.
- ▶ Kinder unter 8 Jahren müssen vom Dampfgarer ferngehalten werden – es sei denn, sie werden ständig beaufsichtigt.
- ▶ Kinder ab 8 Jahren dürfen den Dampfgarer nur ohne Aufsicht bedienen, wenn ihnen der Dampfgarer so erklärt wurde, dass sie ihn sicher bedienen können. Kinder müssen mögliche Gefahren einer falschen Bedienung erkennen und verstehen können.
- ▶ Kinder dürfen den Dampfgarer nicht ohne Aufsicht reinigen oder warten.
- ▶ Beaufsichtigen Sie Kinder, die sich in der Nähe des Dampfgarers aufhalten. Lassen Sie Kinder niemals mit dem Dampfgarer spielen.
- ▶ Erstickungsgefahr durch Verpackungsmaterial. Kinder können sich beim Spielen in Verpackungsmaterial (z. B. Folien) einwickeln oder es sich über den Kopf ziehen und ersticken. Halten Sie Verpackungsmaterial von Kindern fern.
- ▶ Verletzungsgefahr durch Dampf und heiße Oberflächen. Die Haut von Kindern reagiert empfindlicher auf hohe Temperaturen als die von Erwachsenen. Während des Betriebs tritt Dampf aus dem Wrasenaustritt aus. Der Dampfgarer erwärmt sich an der Türscheibe und der Bedienblende. Hindern Sie Kinder daran, den Dampfgarer während des Betriebs zu berühren. Halten Sie Kinder vom Dampfgarer fern, bis er soweit abgekühlt ist, dass jegliche Verletzungsgefahr ausgeschlossen ist.
- ▶ Verletzungsgefahr durch die geöffnete Tür. Die Belastbarkeit der Tür beträgt maximal 8 kg. Kinder können sich an der geöffneten Tür verletzen. Hindern Sie Kinder daran, sich auf die geöffnete Tür zu stellen, zu setzen oder sich daran zu hängen.

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.
- ▶ Strahlenbelastung durch Mikrowellen:
Wartungs- oder Reparaturarbeiten, die die Entfernung einer Abdeckung erfordern, dürfen nur von Fachkräften durchgeführt werden.
- ▶ Beschädigungen am Dampfgerar können Ihre Sicherheit gefährden. Kontrollieren Sie ihn auf sichtbare Schäden. Nehmen Sie niemals einen beschädigten Dampfgerar in Betrieb.
- ▶ Überprüfen Sie die Tür und die Türdichtung auf Beschädigungen. Verwenden Sie bis zur Instandsetzung durch einen Kundendiensttechniker keine Betriebsarten mit Mikrowelle.
- ▶ Bei einem defekten Dampfgerar können im eingeschalteten Zustand Mikrowellen austreten, die eine Gefahr für den Benutzer bedeuten. Benutzen Sie den Dampfgerar nicht, wenn
 - die Tür verbogen ist,
 - die Garraumfront Dellen hat oder sie verbogen ist,
 - die Türscharniere lose sind,
 - sichtbare Löcher oder Risse am Gehäuse, an der Tür oder an den Garraumwänden vorhanden sind.
 - sich Feuchtigkeit zwischen den Türscheiben befindet.
- ▶ Der zuverlässige und sichere Betrieb des Dampfgerars ist nur dann gewährleistet, wenn er an das öffentliche Stromnetz angeschlossen ist.

Sicherheitshinweise und Warnungen

- ▶ 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 Elektonetzes 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 Elektonetz 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.
- ▶ Das Berühren spannungsführender Anschlüsse sowie das Verändern des elektrischen und mechanischen Aufbaus gefährden Sie und führen möglicherweise zu Funktionsstörungen des Dampfgarers. Öffnen Sie niemals das Gehäuse des Dampfgarers.
- ▶ Garantieansprüche gehen verloren, wenn der Dampfgarer nicht von einem von Miele autorisierten Kundendienst repariert wird.
- ▶ Nur bei Originalersatzteilen gewährleistet Miele, dass sie die Sicherheitsanforderungen erfüllen. Defekte Bauteile dürfen nur gegen solche ausgetauscht werden.
- ▶ Wenn der Netzstecker von der Anschlussleitung entfernt wird oder die Anschlussleitung nicht mit einem Netzstecker ausgestattet ist, muss der Dampfgarer von einer Elektro-Fachkraft an das Elektonetz angeschlossen werden.

Sicherheitshinweise und Warnungen

- ▶ Wenn die Netzanschlussleitung beschädigt ist, muss sie durch eine spezielle Netzanschlussleitung 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. Zie- hen Sie dabei nicht an der Netzanschlussleitung, sondern am Netzstecker.
- ▶ Wenn der Dampfgarer hinter einer Möbelfront (z. B. einer Tür) ein- gebaut wurde, schliessen Sie die Möbelfront niemals, während Sie den Dampfgarer verwenden. Hinter der geschlossenen Möbelfront stauen sich Wärme und Feuchtigkeit. Dadurch können Dampfgarer, Umbauschrank und Fussboden beschädigt werden. Schliessen Sie eine Möbeltür erst, wenn der Dampfgarer vollständig abgekühlt ist.



Sachgemäßer Gebrauch

- ▶ Verletzungsgefahr durch heißen Dampf und heisse Oberflächen. Der Dampfgarer wird im Betrieb heiss. Sie können sich an Dampf, Garraum, Aufnahmegitter, Zubehör und Gargut verbrennen. Ziehen Sie Topfhandschuhe an beim Einschieben oder Herausnehmen von heissem Gargut sowie bei Arbeiten im heißen Garraum.
- ▶ Verletzungsgefahr durch heisses Gargut. Das Gargut kann beim Einschieben oder Herausnehmen der Garbehälter überschwappen. Sie können sich am Gargut verbrennen. Achten Sie beim Einschieben oder Herausnehmen der Garbehälter darauf, dass das heisse Gargut nicht überschwappt.
- ▶ Verletzungsgefahr durch heisses Wasser. Nach Ende eines Garvorgangs befindet sich noch heisses Wasser im Dampferzeuger, das zurück in den Wassertank gepumpt wird. Achten Sie beim Herausnehmen und Abstellen des Wassertanks darauf, dass der Wassertank nicht umkippt.
- ▶ In geschlossenen Dosen entsteht beim 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 zum Dampfgaren nur temperatur- (bis 100 °C) und dampfbeständiges Kunststoffgeschirr. Beachten Sie die Angaben des Geschirrherstellers.
- ▶ Lebensmittel, die im Garraum aufbewahrt werden, können austrocknen und die austretende Feuchtigkeit kann zu Korrosion im Dampfgarer führen. Bewahren Sie keine Lebensmittel im Garraum auf, und verwenden Sie zum Garen keine Gegenstände, die rosten können.

Sicherheitshinweise und Warnungen

- ▶ Verletzungsgefahr durch geöffnete Tür. Sie können sich an der geöffneten Tür stossen oder darüber stolpern. Lassen Sie die Tür nicht unnötig offen stehen.
- ▶ Die Belastbarkeit der Tür beträgt maximal 8 kg. Stellen oder setzen Sie sich nicht auf die geöffnete Tür, und stellen Sie keine schweren Gegenstände darauf ab. Achten Sie auch darauf, dass Sie nichts zwischen Tür und Garraum einklemmen. Der Dampfgarer kann beschädigt werden.
- ▶ Wenn Sie ein Elektrogerät, z. B. einen Handmixer, in der Nähe des Dampfgarers benutzen, achten Sie darauf, dass die Netzanschlussleitung nicht in der Tür des Dampfgarers eingeklemmt wird. Die Leitungsisolierung könnte beschädigt werden.


Betriebsart Mikrowelle

- ▶ Beachten Sie, dass die Zeiten beim Garen, Erhitzen, Auftauen in einer Betriebsart mit Mikrowelle oft erheblich kürzer sind als mit einer Betriebsart ohne Mikrowelle. Zu lange Einschaltzeiten führen zum Austrocknen und eventuell zur Selbstentzündung des Lebensmittels.
- ▶ Die Betriebsart Mikrowelle  dient zum Erwärmen von Lebensmitteln und Getränken. Verwenden Sie die Betriebsart Mikrowelle  nicht zum Trocknen von z. B. Blumen, Kräutern, Brot, Brötchen oder anderen entzündlichen Materialien, da Verletzungs- und Brandgefahr besteht.
- ▶ Es ist wichtig, dass die Temperatur im Lebensmittel gleichmässig verteilt und auch genügend hoch ist. Wenden Sie Lebensmittel oder rühren Sie sie um, damit sie gleichmässig erhitzt werden, und beachten Sie die angegebenen Ausgleichszeiten beim Erhitzen, Auftauen und Garen. Ausgleichszeiten sind Ruhezeiten, in denen sich die Temperatur gleichmässig im Lebensmittel verteilt.

Sicherheitshinweise und Warnungen


► Verletzungsgefahr durch heiße Lebensmittel. Beim Erwärmen von Lebensmitteln wird die Wärme direkt im Lebensmittel erzeugt, wodurch das Geschirr kälter bleibt (Ausnahme: ofenfestes Steingut). Das Geschirr erwärmt sich nur durch die Wärmeübertragung des Lebensmittels.

Prüfen Sie nach dem Herausnehmen der Lebensmittel, ob sie die gewünschte Temperatur haben. Richten Sie sich nicht nach der Geschirrtemperatur! **Achten Sie besonders beim Erwärmen von Babynahrung auf eine verträgliche Temperatur!** Rühren Sie die Babynahrung nach dem Erwärmen gut um oder schütteln Sie sie, und probieren Sie dann die Nahrung, damit sich das Baby nicht verbrennt.

► Die Betriebsart Mikrowelle  eignet sich nicht für die Reinigung und Desinfektion von Bedarfsgegenständen, da dabei hohe Temperaturen entstehen können. Sie können sich bei der Entnahme der Gegenstände verbrennen.

► Verletzungsgefahr durch Überdruck in verschlossenen Behältern oder Flaschen. In verschlossenen Behältern oder Flaschen baut sich beim Erhitzen Druck auf, der zu Explosionen führen kann. Erwärmen Sie niemals Lebensmittel oder Flüssigkeiten in verschlossenen Behältern oder Flaschen. Öffnen Sie die Behälter vorher und entfernen Sie bei Babyflaschen vorher Verschlusskappe und Sauger.

Sicherheitshinweise und Warnungen


▶ Beim Kochen, insbesondere beim Nacherhitzen von Flüssigkeiten in der Betriebsart Mikrowelle , kann es vorkommen, dass die Siedetemperatur zwar erreicht ist, die typischen Dampfblasen aber noch nicht aufsteigen. Die Flüssigkeit siedet nicht gleichmässig. Dieser Siedeverzug kann zum explosionsartigen Überkochen führen, so dass Sie sich beim Entnehmen des Gefässes an der heissen Flüssigkeit verbrühen können. Unter ungünstigen Umständen kann der Druck so stark sein, dass sich die Tür selbsttätig öffnet.

Rühren Sie die Flüssigkeit vor dem Erhitzen oder Kochen um. Warten Sie nach dem Erhitzen mindestens 20 Sekunden, bevor Sie das Gefäss aus dem Garraum nehmen. Sie können zusätzlich während des Erhitzens einen Glasstab oder ähnlichen Gegenstand in das Gefäss stellen, wenn vorhanden.

▶ Wenn Sie Eier ohne Schale erhitzen, kann das Eidotter nach dem Garen mit Hochdruck herausspritzen.


Stechen Sie die Haut des Eidotters vorher mehrmals an.

▶ Wenn Sie Eier mit Schale erhitzen, platzen sie, auch noch nach dem Herausnehmen aus dem Garraum.


Kochen Sie Eier mit Schale nur mit der Betriebsart Dampfgaren  oder im entsprechenden Automatikprogramm. Erwärmen Sie keine hartgekochten Eier im Mikrowellenbetrieb.

▶ Wenn Sie Lebensmittel mit fester Haut oder Schale wie Tomaten, Würstchen, Gschwellti, Auberginen erhitzen oder garen, können sie platzen.

Stechen Sie diese Lebensmittel vorher mehrmals an oder kerben Sie sie ein, damit entstehender Dampf entweichen kann.

▶ Mit Körnern, Kirschkernen oder Gel gefüllte Kissen und ähnliche Dinge können sich entzünden, auch wenn sie nach der Erwärmung aus dem Garraum genommen werden. Erwärmen Sie sie nicht mit der Betriebsart Mikrowelle .




Sicherheitshinweise und Warnungen

- ▶ Lassen Sie die Tür des Dampfgarers geschlossen, wenn die Lebensmittel im Garraum Rauch entwickeln, um eventuell auftretende Flammen zu ersticken. Brechen Sie den Vorgang ab, indem Sie den Dampfgarer ausschalten und den Netzstecker ziehen. Öffnen Sie die Tür erst, wenn der Rauch abgezogen ist.
- ▶ Bei Geschirr mit hohlen Griffelementen und Deckelknöpfen kann Feuchtigkeit in die Hohlräume gelangen. Durch das Verdampfen der Feuchtigkeit wird ein starker Druck aufgebaut, der die Hohlkörper explosionsartig zerstören kann (Ausnahme: Die Hohlräume sind ausreichend entlüftet).
Verwenden Sie in der Betriebsart Mikrowelle  kein Geschirr mit hohlen Griffelementen und Deckelknöpfen.
- ▶ Nicht mikrowellentaugliches Kunststoffgeschirr kann in der Betriebsart Mikrowelle  und in Betriebsarten mit Mikrowelle zerstört werden und den Dampfgarer beschädigen.
Verwenden Sie keine Metallbehälter, keine Aluminiumfolie, keine Bestecke, kein Geschirr mit einer Metallaufgabe, kein bleihaltiges Kristallglas, keine Schalen mit einem gerändelten Rand, kein temperaturempfindliches Kunststoffgeschirr, kein Holzgeschirr, keine Metallklipse, keine Kunststoff- und Papierklipse mit innenliegendem Draht und keine Kunststoffbecher mit unvollständig abgezogenem Aluminiumdeckel (siehe Kapitel “Mikrowellenbetrieb”, Abschnitt “Geschirrauswahl”).
- ▶ Brandgefahr durch Behälter aus brennbaren Materialien. Einwegbehälter aus Kunststoff müssen die im Kapitel “Mikrowellenbetrieb”, Abschnitt “Geschirrauswahl” aufgeführten Eigenschaften aufweisen. Lassen Sie den Dampfgarer nicht unbeaufsichtigt, wenn Sie Lebensmittel in Einwegbehältern aus Kunststoff, Papier oder anderen brennbaren Materialien erhitzen oder garen.

Sicherheitshinweise und Warnungen

► Warmhalteverpackungen bestehen unter anderem aus einer dünnen Aluminiumfolie, die die Mikrowellen reflektiert. Papier, das die Aluminiumfolie umgibt, kann dadurch so stark erhitzen, dass es brennt.

Erwärmen Sie in Betriebsarten mit Mikrowelle keine Lebensmittel in Warmhalteverpackungen, wie z. B. Tüten für gegrilltes Poulet.

► Wenn Sie den Dampfgarer ohne Gargut oder mit falscher Beladung in der Betriebsart Mikrowelle  nutzen, kann der Dampfgarer beschädigt werden. Verwenden Sie die Betriebsart Mikrowelle  nicht zum Vorwärmen von Geschirr oder zum Trocknen von Kräutern. Starten Sie niemals die Betriebsart Mikrowelle  bei leerem Garraum.

Reinigung und Pflege

- ▶ Verletzungsgefahr durch Stromschlag. Der Dampf eines Dampfreinigers kann an spannungsführende Teile gelangen und einen Kurzschluss verursachen. Verwenden Sie zur Reinigung niemals einen Dampfreiniger.
- ▶ Durch Kratzer kann das Glas der Türscheiben zerstört werden. Verwenden Sie zur Reinigung der Türscheiben keine Scheuermittel, keine harten Schwämme oder Bürsten und keine scharfen Metallschaber.
- ▶ Die Aufnahmegitter können ausgebaut werden (siehe Kapitel “Reinigung und Pflege”, Abschnitt “Aufnahmegitter reinigen”). Bauen Sie die Aufnahmegitter wieder korrekt ein.
- ▶ Die Aufnahmegitter sitzen in Kunststoffbuchsen. Überprüfen Sie die Buchsen auf Beschädigungen. Verwenden Sie bis zum Austausch der Buchsen keine Betriebsarten mit Mikrowellen.
- ▶ Um Korrosion zu vermeiden, entfernen Sie kochsalzhaltige Speisen oder Flüssigkeiten sofort gründlich, wenn sie an die Edelstahlwände des Garraums gelangen.

Zubehör

- ▶ Verwenden Sie ausschliesslich Miele Originalzubehör. Wenn andere Teile an- oder eingebaut werden, gehen Ansprüche aus Garantie, Gewährleistung und/oder Produkthaftung verloren.

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.

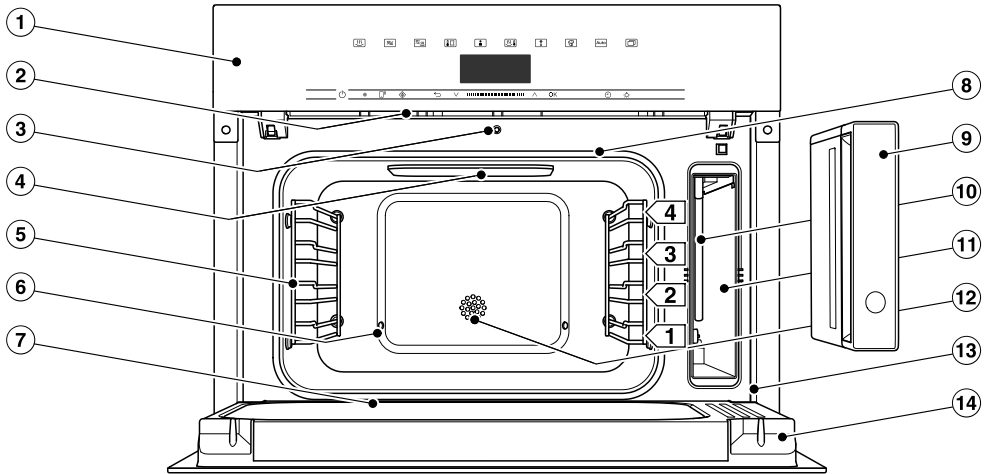
Entsorgung des Altgerätes

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.

Dampfgarer



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

Übersicht

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

Typenschild

Das Typenschild ist bei geöffneter Tür auf dem Frontrahmen zu sehen.

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

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

Mitgeliefertes Zubehör

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

DMGS 1/1-30L



1 Glasschale

Die Glasschale eignet sich für alle Betriebsarten.

Verwenden Sie die Glasschale im Dampfgarbetrieb zum Auffangen von herabtropfender Flüssigkeit.


In der Betriebsart Mikrowelle  verwenden Sie die Glasschale **immer** als Aufstellfläche.

375 x 394 x 30 mm (BxTxH)

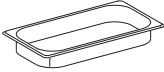
Belasten Sie die Glasschale mit maximal 8 kg.

Die Glasschale kann durch grosse Temperaturschwankungen beschädigt werden.

Stellen Sie die heisse Glasschale nicht auf kalte Flächen, wie z. B. eine Arbeitsplatte aus Granit oder Fliesen, sondern auf einen geeigneten Untersetzer.

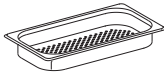
Die mitgelieferten Garbehälter und der Rost sind **nicht** geeignet für die Verwendung in der Betriebsart Mikrowelle .

DGG 1/2-40L



1 ungelochter Garbehälter
Fassungsvermögen 2,2 l /
Nutzinhalt 1,6 l
375 x 197 x 40 mm (BxTxH)

DGGL 1/2-40L



2 gelochte Garbehälter
Fassungsvermögen 2,2 l /
Nutzinhalt 1,6 l
375 x 197 x 40 mm (BxTxH)

DMSR 1/1L



1 Rost zum Daraufstellen von eigenem
Geschirr

Entkalkertabletten

Zum Entkalken des Dampfgerärs

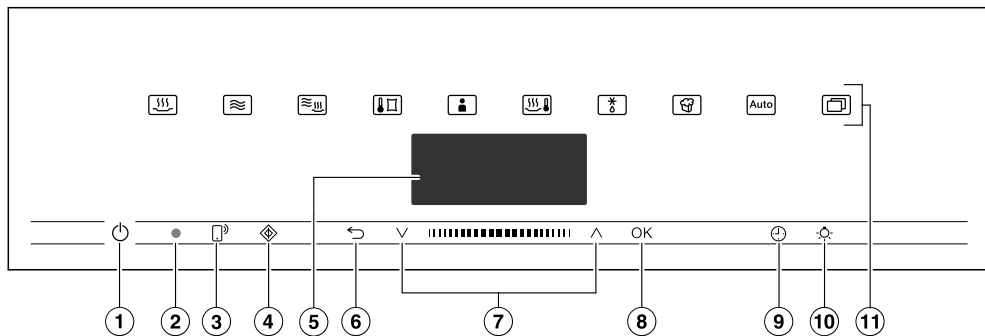
Miele Kochbuch "Dampfgaren"









Die besten Rezepte aus der Miele Versuchsküche

Miele Kochbuch "Kochen und Erhitzen"

Die besten Rezepte aus der Miele Versuchsküche

Bedienelemente



- ① Taste Ein/Aus  in Vertiefung
Zum Ein- und Ausschalten des Dampfgarers
- ② Optische Schnittstelle
(nur für den Miele Kundendienst)
- ③ Sensortaste 
Zum Steuern des Dampfgarers über Ihr mobiles Endgerät
- ④ Sensortaste 
Zum Starten der Funktion Quick-MW
- ⑤ Display
Zur Anzeige der Tageszeit und von Informationen zur Bedienung
- ⑥ Sensortaste 
Zum schrittweisen Zurückspringen und zum Ändern von Menüpunkten während eines Garvorgangs
- ⑦ Navigationsbereich mit Pfeiltasten  und 
Zum Blättern in den Auswahllisten und zum Ändern von Werten
- ⑧ Sensortaste OK
Zum Aufrufen von Funktionen und zum Speichern von Einstellungen
- ⑨ Sensortaste 
Zum Einstellen einer Kurzzeit, einer Garzeit oder einer Start- oder Endzeit für den Garvorgang
- ⑩ Sensortaste 
Zum Ein- und Ausschalten der Garraumbeleuchtung
- ⑪ Sensortasten
Zum Auswählen von Betriebsarten, Automatikprogrammen und Einstellungen

Taste Ein/Aus

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

Mit dieser Taste schalten Sie den Dampfgarer ein und aus.

Display

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

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

Sensortasten

Die Sensortasten reagieren auf Fingerkontakt. Jede Berührung wird mit einem Tastenton bestätigt. Diesen Tastenton können Sie ausschalten, indem Sie die Einstellung Lautstärke | Tastenton | aus wählen.





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



Sensortasten oberhalb des Displays

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

Bedienelemente






Sensortasten unterhalb des Displays

Sensortaste	Funktion
	<p>Wenn Sie den Dampfgarer über Ihr mobiles Endgerät steuern wollen, müssen Sie über das System Miele@home verfügen, die Einstellung <i>Fernsteuerung</i> einschalten und diese Sensortaste berühren. Anschliessend leuchtet diese Sensortaste orange und die Funktion <i>MobileStart</i> ist verfügbar.</p> <p>Solange diese Sensortaste leuchtet, können Sie den Dampfgarer über Ihr mobiles Endgerät steuern (siehe Kapitel “Einstellungen”, Abschnitt “Miele@home”).</p>
	<p>Mit dieser Sensortaste starten Sie die Funktion <i>Quick-MW</i>. Der Garvorgang läuft mit maximaler Mikrowellenleistung (1000 W) und einer Garzeit von 1 Minute ab (siehe Kapitel “Quick-MW”). Durch mehrfache Berührung dieser Sensortaste können Sie die Garzeit schrittweise erhöhen.</p> <p>Diese Funktion kann nur verwendet werden, wenn kein anderer Garvorgang läuft.</p>
	<p>Je nachdem, in welchem Menü Sie sich befinden, gelangen Sie mit dieser Sensortaste in das übergeordnete Menü oder in das Hauptmenü zurück.</p> <p>Wenn gleichzeitig ein Garvorgang abläuft, können Sie mit dieser Sensortaste Werte und Einstellungen wie z. B. die Temperatur oder Garzeit für den Garvorgang ändern oder den Garvorgang abbrechen.</p>
	<p>Im Navigationsbereich blättern Sie mit den Pfeiltasten oder dem Bereich dazwischen in den Auswahllisten nach oben oder unten. Beim Blättern werden die Menüpunkte nacheinander hell unterlegt. Der Menüpunkt, den Sie auswählen möchten, muss hell unterlegt sein.</p> <p>Sie können Werte oder Einstellungen, die hell unterlegt sind, mit den Pfeiltasten oder dem Bereich dazwischen ändern.</p>

Sensortaste	Funktion
OK	<p>Wenn Funktionen im Display hell unterlegt sind, können Sie sie mit der Sensortaste <i>OK</i> aufrufen. Anschliessend können Sie die gewählte Funktion ändern.</p> <p>Durch Bestätigung mit <i>OK</i> speichern Sie die Änderungen.</p> <p>Wenn im Display ein Informationsfenster erscheint, bestätigen Sie es mit <i>OK</i>.</p>
	<p>Wenn kein Garvorgang abläuft, können Sie mit dieser Sensortaste jederzeit eine Kurzzeit (z. B. zum Eierkochen) einstellen.</p> <p>Wenn gleichzeitig ein Garvorgang abläuft, können Sie eine Kurzzeit, eine Garzeit und eine Start- oder Endzeit für den Garvorgang einstellen.</p>
	<p>Sie können durch Auswahl dieser Sensortaste die Garraumbeleuchtung ein- und ausschalten.</p> <p>Je nach gewählter Einstellung erlischt die Garraumbeleuchtung nach 15 Sekunden oder bleibt dauerhaft ein- oder ausgeschaltet.</p>

Symbole

Im Display können folgende Symbole erscheinen:

Symbol	Bedeutung
	Dieses Symbol kennzeichnet zusätzliche Informationen und Hinweise zur Bedienung. Diese Informationsfenster bestätigen Sie mit der Sensortaste <i>OK</i> .
	Kurzzeit
	Der Haken kennzeichnet die aktive Einstellung.
	Einige Einstellungen, wie z. B. Displayhelligkeit oder Tonlautstärke, werden über einen Segmentbalken eingestellt.
	Die Inbetriebnahmesperre verhindert das unbeabsichtigte Einschalten des Dampfgarers (siehe Kapitel "Einstellungen", Abschnitt "Sicherheit").

Bedienprinzip

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

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

Menüpunkt auswählen

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

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

- Bestätigen Sie die Auswahl mit *OK*.

Einstellung in einer Auswahlliste ändern

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

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

- Bestätigen Sie mit *OK*.

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

Einstellung mit einem Segmentbalken ändern

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


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

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

- Bestätigen Sie die Auswahl mit *OK*.


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

Betriebsart oder Funktion wählen

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

- Berühren Sie die Sensortaste der gewünschten Betriebsart oder Funktion.

Die Sensortaste auf der Bedienblende leuchtet orange.

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

Betriebsart wechseln


Während eines Garvorgangs können Sie zu einer anderen Betriebsart wechseln.

Die Sensortaste der bisher gewählten Betriebsart leuchtet orange.

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

Die geänderte Betriebsart und die zugehörigen Vorschlagswerte erscheinen.

Die Sensortaste der geänderten Betriebsart leuchtet orange.

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

Bedienprinzip

Zahlen eingeben

Zahlen, die geändert werden können, sind hell unterlegt.

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

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

- Bestätigen Sie mit *OK*.

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

Buchstaben eingeben

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

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

Das gewählte Zeichen erscheint in der oberen Zeile.


Tipp: Es sind maximal 10 Zeichen verfügbar.


Die Zeichen können Sie nacheinander mit \leftarrow löschen.

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


Der Name wird gespeichert.

MobileStart aktivieren

- Wählen Sie die Sensortaste , um MobileStart zu aktivieren.

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

Die direkte Bedienung am Touchdisplay des Dampfgarers hat Vorrang vor der Fernbedienung per App.

Sie können MobileStart verwenden, solange die Sensortaste  leuchtet.

Funktionsbeschreibung

Dampfgarbetrieb

Wassertank

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

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

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

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

Temperatur

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

Garzeit

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

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


Geräusche

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

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

Aufheizphase

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

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

Garphase

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

Dampfreduktion

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

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

Funktionsbeschreibung

Mikrowellenbetrieb

Funktionsweise

Im Dampfgerät befindet sich ein Magnetron, das Strom in elektromagnetische Wellen (Mikrowellen) umwandelt. Diese Wellen werden gleichmässig im Garraum verteilt und zusätzlich von den Garraumwänden aus Metall reflektiert.


Die Mikrowellen dringen von allen Seiten in das Lebensmittel ein. Lebensmittel bestehen aus vielen Molekülen. Diese Moleküle (vor allem die Wassermoleküle) werden durch die Mikrowellen in starke Schwingungen versetzt. Dadurch wird das Lebensmittel von aussen nach innen erwärmt. Je wasserhaltiger ein Lebensmittel ist, desto schneller wird es erwärmt oder gegart.

Vorteile der Mikrowelle

- Lebensmittel können im Allgemeinen ohne oder mit wenig Flüssigkeit oder Fettzugabe gegart werden.
- Die Zeiten für das Auftauen, Erhitzen oder Garen sind kürzer als bei einem Kochfeld oder Backofen.

Geschirrauswahl



Damit die Mikrowellen das Lebensmittel erreichen können, muss das Geschirr für Mikrowellen durchlässig sein. Mikrowellen durchdringen Porzellan, Glas, Karton, Kunststoff, aber kein Metall. Verwenden Sie daher kein Metallgeschirr oder Geschirr, das Metall enthält. Metall reflektiert die Mikrowellen, so dass Funken entstehen können und die Mikrowellen nicht absorbiert werden.

 Verletzungsgefahr durch Überdruck in verschlossenen Behältern oder Flaschen.


In verschlossenen Behältern oder Flaschen baut sich beim Erhitzen Druck auf, der zu Explosionen führen kann.

Erwärmen Sie niemals feste oder flüssige Lebensmittel in verschlossenen Behältern oder Flaschen.

Öffnen Sie die Behälter vorher und entfernen Sie bei Babyflaschen vorher Verschlusskappe und Sauger.

 Brandgefahr durch ungeeignetes Geschirr in der Betriebsart Mikrowelle .


Nicht mikrowellentaugliches Geschirr kann zerstört werden und den Dampfgerät beschädigen.

Verwenden Sie in der Betriebsart Mikrowelle  nur Geschirr, das für den Mikrowellenbetrieb geeignet ist.

Material und Form des verwendeten Geschirrs beeinflussen die Erhitzungs- und Garzeiten.

Gut bewährt haben sich runde und ovale flache Gefässe. Die Gleichmässigkeit beim Erhitzen von Lebensmitteln ist in solchen Formen besser als in eckigen Schalen.

Geeignetes Geschirr


 Brandgefahr durch brennbare Materialien.

Einwegbehälter aus Kunststoff, Papier oder anderen brennbaren Materialien können sich entzünden und den Dampfgarer beschädigen.

Lassen Sie den Dampfgarer nicht unbeaufsichtigt, wenn Sie Lebensmittel in Einwegbehältern aus Kunststoff, Papier oder anderen brennbaren Werkstoffen erhitzen oder garen.

Sie können das folgende Geschirr und Material verwenden:

- Feuerfestes Glas und Glaskeramik
Ausnahme: Kristallglas, da es Blei enthält und springen kann.
- Porzellan
 - ohne Metalldekore
Metalldekore (z. B. Goldrand oder Kobaltblau) können Funken bilden.
 - ohne hohle Griffelemente
In hohle Griffelemente kann Feuchtigkeit gelangen, so dass durch das Verdampfen ein starker Druck aufgebaut wird, der die Hohlkörper explosionsartig zerstören kann.
- Unbemaltes Steingut und Steingut mit Unterglasurfarben

 Verletzungsgefahr durch heisses Geschirr.

Steingut kann heiss werden.

Ziehen Sie Topfhandschuhe an, wenn Sie Steingutgeschirr verwenden.

- Kunststoffgeschirr und Einwegbehälter aus Kunststoff in der Betriebsart Mikrowelle 


Tipp: Verzichten Sie der Umwelt zuliebe auf Einwegbehälter.

Kunststoffgeschirr und Kunststoff-Kochbeutel, die nicht hitzebeständig sind, können sich verformen und mit dem Lebensmittel eine Verbindung eingehen.

Verwenden Sie nur hitzebeständiges Kunststoffgeschirr und hitzebeständige Kunststoff-Kochbeutel. Das Kunststoffgeschirr und die Kunststoff-Kochbeutel müssen Temperaturen von mindestens 110 °C vertragen.

- Mikrowellen-Kunststoffgeschirr
Im Fachgeschäft gibt es spezielles Mikrowellen-Kunststoffgeschirr.
- Kunststoffgeschirr aus Styropor
Zum kurzzeitigen Erwärmen von Lebensmitteln
- Kunststoff-Kochbeutel
Zum Erwärmen und Garen des Inhaltes verwenden, wenn Sie vorher Löcher in den Beutel stechen. Durch die Löcher kann der Dampf entweichen. Damit wird ein Druckanstieg und ein Platzen des Beutels verhindert.
Darüber hinaus gibt es spezielle Dampfgarbeutel, die nicht eingestochen werden müssen. Bitte beachten Sie die Verpackungsvorschriften.
- Bratbeutel und -schläuche
Beachten Sie die Anwendungshinweise des Herstellers.

Funktionsbeschreibung

 Brandgefahr durch Metallteile.

Metallteile wie Metallklipse oder Kunststoff- und Papierklipse mit innenliegendem Draht können brennbare Materialien so stark erhitzen, bis diese brennen.

Verwenden Sie keine Metallklipse oder Kunststoff- und Papierklipse mit innenliegendem Draht.

- Der mitgelieferte **Rost** und die mitgelieferten **Garbehälter** sind grundsätzlich **nur geeignet** für Garvorgänge in der Betriebsart Schnellgaren  sowie in Betriebsarten ohne Mikrowelle.
- Aluminiumschalen ohne Deckel zum Auftauen und Erhitzen von Fertigerichten
Die Lebensmittel werden nur von oben erhitzt. Wenn Sie das Fertigericht aus der Aluminiumschale in ein mikrowellentaugliches Geschirr geben, ist die Wärmeverteilung im Allgemeinen gleichmässiger.

Bei der Verwendung von Aluminiumschalen und -folie kann Knistern und Funkenbildung auftreten.

Setzen Sie Aluminiumschalen auf die Glasschale.

Aluminiumschalen und -folie dürfen die Garraumwände nicht berühren und müssen mindestens 2 cm von den Garraumwänden entfernt sein.



- Metallspiesse, -klammern
Das Fleischstück muss sehr viel grösser als die Metallspiesse und -klammern sein.

Ungeeignetes Geschirr

Bei Geschirr mit hohlen Griffelementen und Deckelknöpfen kann Feuchtigkeit in die Hohlräume gelangen. Durch das Verdampfen der Feuchtigkeit wird ein starker Druck aufgebaut, der die Hohlkörper explosionsartig zerstören kann (Ausnahme: Die Hohlräume sind ausreichend entlüftet).

Verwenden Sie zum Garen kein Geschirr mit hohlen Griffelementen und Deckelknöpfen.

Sie dürfen das folgende Geschirr und Material **nicht** verwenden:

- Roste aus Metall (einschliesslich der mitgelieferte Rost) sind grundsätzlich **nicht** geeignet für die Verwendung in der Betriebsart Mikrowelle .
- Behälter aus Metall und Edelstahl (einschliesslich der mitgelieferten Garbehälter) sind grundsätzlich **nicht** geeignet für die Verwendung in der Betriebsart Mikrowelle .
- Aluminiumfolie
Ausnahme: Bei ungleichmässigen Fleischstücken, z. B. Geflügel, erzielen Sie ein gleichmässiges Auftauen, Erhitzen oder Garen, wenn Sie für die letzten Minuten die flacheren Teile mit kleinen Stücken Aluminiumfolie zudecken.
- Metallklipse, Kunststoff- oder Papierklipse mit innenliegendem Draht
- Kunststoffbecher mit unvollständig abgezogenem Aluminiumdeckel
- Kristallglas

- Bestecke und Geschirr mit Metalldekor (z. B. Goldrand, Kobaltblau)
- Geschirr mit hohlen Griffelementen
- Kunststoffgeschirr aus Melamin
Melamin nimmt Energie auf und wird dadurch heiss.
Erkundigen Sie sich beim Kauf, aus welchem Material das Kunststoffgeschirr besteht.
- Nicht hitzebeständiges Kunststoffgeschirr und nicht hitzebeständige Kunststoff-Kochbeutel
- Holzgefäße
Das Wasser im Holz verdampft während des Garvorgangs. Dadurch trocknet das Holz aus und Risse entstehen.

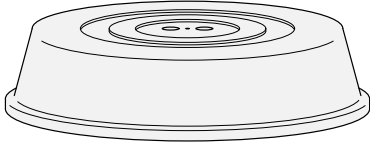
Geschirr in den Garraum stellen

- Schieben Sie die Glasschale in Ebene 1.
- Stellen Sie das Geschirr mit dem Gargut mittig auf die Glasschale.


Wenn das Gargut direkt auf den Garraumboden gestellt wird, ist die Erwärmung unzureichend und ungleichmäßig, da keine Mikrowellen von unten an das Gargut gelangen können.

Funktionsbeschreibung

Abdeckhaube




Tipp: Eine Abdeckhaube erhalten Sie im Handel.

- Sie verhindert übermässigen Austritt von Wasserdampf, besonders bei längerem Erhitzen.
 - Sie beschleunigt den Erhitzungsvorgang der Lebensmittel.
 - Sie verhindert ein Austrocknen der Lebensmittel.
 - Sie verhindert Verschmutzungen im Garraum.
- Verwenden Sie während eines Garvorgangs in der Betriebsart Mikrowelle  eine mikrowellentaugliche Abdeckung aus Glas oder Kunststoff.

Alternativ können Sie mikrowellentaugliche Klarsichtfolie verwenden (haushaltsübliche Klarsichtfolie kann sich verformen und sich durch die Hitze mit den Lebensmitteln verbinden).

Eine Abdeckhaube darf das Gefäss nicht abdichten. Bei einem kleinen Gefässdurchmesser kann es passieren, dass der Wasserdampf nicht entweichen kann. Die Abdeckhaube wird zu heiss und kann schmelzen. Verwenden Sie Gefässe mit einem ausreichend grossen Durchmesser.

- Verwenden Sie **keine** Abdeckhaube zum Erhitzen der folgenden Lebensmittel:
- Lebensmittel mit Panade
 - Lebensmittel, die in den Betriebsart Schnellgaren  erhitzt oder gegart werden sollen

Glasschale

Betriebsarten/Anwendungen mit Dampf:

Wenn Sie in gelochten Garbehältern garen, schieben Sie die Glasschale in Ebene 1.

Herabtropfende Flüssigkeit kann sich darin sammeln, und Sie können sie leicht entfernen.

Das Kondensat kann nicht ausreichend verdampfen, wenn die Glasschale auf dem Garraumboden steht. Schieben Sie die Glasschale in Ebene 1.

Betriebsart Mikrowelle :


Verwenden Sie die Glasschale **immer** als Aufstellfläche in Ebene 1.

Garraumbeleuchtung

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

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

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

Wenn Sie die Taste  auf der Blende betätigen, wird die Beleuchtung für 15 Sekunden angeschaltet.

Erste Inbetriebnahme

Miele@home

Ihr Dampfgarer ist mit einem integrierten WLAN-Modul ausgestattet.

Für die Nutzung benötigen Sie:

- ein WLAN-Netzwerk
- die Miele@mobile App
- ein Benutzerkonto bei Miele. Das Benutzerkonto können Sie über die Miele@mobile App erstellen.

Die Miele@mobile App leitet Sie bei der Verbindung zwischen dem Dampfgarer und dem heimischen WLAN-Netzwerk.

Nachdem Sie den Dampfgarer in Ihr WLAN-Netzwerk eingebunden haben, können Sie mit der App beispielsweise folgende Aktionen durchführen:

- Informationen über den Betriebszustand Ihres Dampfgarers abrufen
- Hinweise zu ablaufenden Garvorgängen Ihres Dampfgarers abrufen
- Ablaufende Garvorgänge beenden

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

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

Verfügbarkeit WLAN-Verbindung

Die WLAN-Verbindung teilt sich einen Frequenzbereich mit anderen Geräten (z. B. Mikrowellen, ferngesteuerten Spielzeugen). Dadurch können zeitweilige oder vollständige Verbindungsstörungen auftreten. Eine ständige Verfügbarkeit der angebotenen Funktionen kann deshalb nicht gewährleistet werden.

Verfügbarkeit Miele@home

Die Nutzung der Miele@mobile App hängt von der Verfügbarkeit des Miele@home Services in Ihrem Land ab.

Der Service von Miele@home ist nicht in jedem Land verfügbar.

Informationen zur Verfügbarkeit erhalten Sie über die Internetseite www.miele.com.


Miele@mobile App

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



Grundeinstellungen

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

 Verletzungsgefahr durch heiße Oberflächen.


Der Dampfgarer wird im Betrieb heiss.

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

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

Sprache einstellen

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

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

Land einstellen

- Wählen Sie das gewünschte Land.
- Bestätigen Sie mit *OK*.

Miele@home einrichten

Im Display erscheint Miele@home einrichten.

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

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

Datum einstellen

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

Tageszeit einstellen

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

Erste Inbetriebnahme

Wasserhärte einstellen

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

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

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

Erste Inbetriebnahme abschliessen

- Folgen Sie eventuellen weiteren Hinweisen im Display.

Die erste Inbetriebnahme ist abgeschlossen.

Dampfgarer erstmalig reinigen

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

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

Wassertank reinigen

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

Zubehör/Garraum reinigen

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

Der Dampfgarer wurde vor der Auslieferung mit einem Pflegemittel behandelt.

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


Siedetemperatur anpassen

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

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

Destilliertes oder mit Kohlensäure versetztes Wasser und andere Flüssigkeiten können den Dampfgarer beschädigen.

Verwenden Sie **ausschliesslich frisches, kaltes Trinkwasser** (unter 20 °C).






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

Siedetemperatur nach Umzug anpassen

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


Einstellungen

Übersicht der Einstellungen

Menüpunkt	Mögliche Einstellungen
Sprache 	... deutsch english ... Land
Tageszeit	Anzeige ein* aus Nachtabschaltung Zeitformat 12 Std 24 Std* einstellen
Datum	
Beleuchtung	ein "ein" für 15 Sekunden* aus
Display	Helligkeit  QuickTouch ein aus*
Lautstärke	Signaltöne Melodien*  Solo-Ton  Tastenton  Melodien ein* aus
Einheiten	Gewicht g* lb/oz lb Temperatur °C* °F
Quick-MW	Leistung Garzeit
Popcorn	Garzeit
Warmhalten	Dampfgaren ein aus * Mikrowelle ein aus *
Dampfreduktion	ein* aus

* Werkeinstellung



Einstellungen



Menüpunkt	Mögliche Einstellungen
Vorschlagstemperaturen	
Vorschlagsleistungen	
Wasserhärte	1° dH/2° fH ... 15° dH/27° fH* ... 70° dH/125° fH
Sicherheit	Tastensperre ein aus* Inbetriebnahmesperre  ein aus*
Miele@home	aktivieren deaktivieren Verbindungsstatus Neu einrichten zurücksetzen Einrichten
Fernsteuerung	ein* aus
Remote Update	ein* aus
Softwareversion	
Händler	Messeschaltung ein aus*
Werkeinstellungen	Geräteeinstellungen Eigene Programme Vorschlagsleistungen Vorschlagstemperaturen

* Werkeinstellung

Einstellungen

Menü "Einstellungen" aufrufen

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

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




Sie können die Einstellungen prüfen oder ändern.

Einstellungen können nur geändert werden, wenn kein Garvorgang abläuft.

Sprache

Sie können Ihre Landessprache und Ihr Land einstellen.

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

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

Tageszeit

Anzeige

Wählen Sie die Art der Tageszeitanzeige für den ausgeschalteten Dampfgarer:

- ein
Die Tageszeit erscheint immer im Display.
Wenn Sie zusätzlich die Einstellung Display | QuickTouch | ein wählen, reagieren alle Sensortasten auf Berührung sofort.
Wenn Sie zusätzlich die Einstellung Display | QuickTouch | aus wählen, müssen Sie den Dampfgarer einschalten, bevor Sie ihn bedienen können.
- aus
Das Display erscheint dunkel, um Energie zu sparen. Sie müssen den Dampfgarer einschalten, bevor Sie ihn bedienen können.
- Nachtabschaltung
Um Energie zu sparen, erscheint die Tageszeit nur von 5 Uhr bis 23 Uhr im Display. In der restlichen Zeit erscheint das Display dunkel.

Zeitformat

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

einstellen

Sie stellen die Stunden und Minuten ein.



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

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

Datum



Sie stellen das Datum ein.

Beleuchtung

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

Tastenton

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

-  maximale Lautstärke
-  Tastenton ist ausgeschaltet

Melodien

Sie können die Melodie, die bei Berührung der Ein-/Aus-Taste ① ertönt, aus- oder einschalten.

Einheiten

Gewicht

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

Temperatur

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

Quick-MW

Für das sofortige Starten der Mikrowelle sind eine Mikrowellenleistung von 1000 W und eine Garzeit von 1 Minute voreingestellt.

- Leistung
Sie können eine Mikrowellenleistung von 80 W, 150 W, 300 W, 450 W, 600 W, 850 W oder 1000 W einstellen.
- Garzeit
Die maximal einstellbare Garzeit ist abhängig von der gewählten Mikrowellenleistung:
80–300 W: maximal 10 Minuten
450–1000 W: maximal 5 Minuten

Popcorn

Für das sofortige Starten der Mikrowelle zur Zubereitung von Popcorn sind eine Mikrowellenleistung von 850 W und eine Garzeit von 2:50 Minuten voreingestellt. Dies entspricht den Vorgaben der meisten Hersteller zur Zubereitung von Mikrowellen-Popcorn.

Sie können eine Garzeit von maximal 4 Minuten einstellen.

Die Mikrowellenleistung ist fest eingestellt und kann nicht geändert werden.

Einstellungen

Warmhalten

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

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

Dampfgaren

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

Mikrowelle

- ein
Die Funktion **Warmhalten** ist eingeschaltet. Wenn mit einer Mikrowellenleistung von mindestens 450 W und einer Garzeit von wenigstens 10 Minuten gegart wird, setzt diese Funktion nach ca. 5 Minuten ein. Das Gargut wird mit einer Mikrowellenleistung von 150 W warm gehalten.
- aus
Die Funktion **Warmhalten** ist ausgeschaltet.

Dampfreduktion

- ein
Wenn mit einer Temperatur ab ca. 80 °C gegart wurde, öffnet sich kurz vor Ende der Garzeit die Tür des Dampfgarers automatisch einen kleinen Spalt. Die Funktion bewirkt, dass beim Öffnen der Tür nicht so viel Dampf entweicht. Die Tür schliesst sich wieder automatisch.
- aus
Wenn die Dampfreduktion ausgeschaltet ist, wird automatisch auch die Funktion **Warmhalten** ausgeschaltet. Bei ausgeschalteter Dampfreduktion tritt beim Öffnen der Tür viel Dampf aus.

Vorschlagstemperaturen

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

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

- Wählen Sie die gewünschte Betriebsart.

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



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

Vorschlagsleistungen

Es ist sinnvoll, die Vorschlagsleistungen zu verändern, wenn Sie häufig mit abweichenden Mikrowellenleistungen arbeiten.

Sie können die Vorschlagsleistungen für die Betriebsart Mikrowelle  und für die kombinierte Betriebsart aus Dampfgaren und Mikrowelle Schnellgaren  ändern.

Sobald Sie den Menüpunkt aufgerufen haben, erscheint die Liste der Betriebsarten mit der jeweiligen Vorschlagsleistung.

- Mikrowelle :
80 W, 150 W, 300 W, 450 W, 600 W, 850 W, 1000 W
- Schnellgaren :
80 W, 150 W, 300 W
- Wählen Sie die gewünschte Betriebsart.
- Ändern Sie die Vorschlagsleistung.
- Bestätigen Sie mit *OK*.

Einstellungen

Wasserhärte

Damit der Dampfgarer einwandfrei funktioniert und zum richtigen Zeitpunkt entkalkt wird, müssen Sie die örtliche Wasserhärte einstellen. Je härter das Wasser ist, desto häufiger muss der Dampfgarer entkalkt werden.

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

Wenn Sie in Flaschen abgefülltes Trinkwasser, z. B. Mineralwasser nutzen, verwenden Sie Trinkwasser ohne Zusatz von Kohlensäure. Nehmen Sie die Einstellung entsprechend des Calciumgehaltes vor. Der Calciumgehalt ist auf dem Etikett der Flasche in mg/l Ca²⁺ oder ppm (mg Ca²⁺/l) angegeben.

Sie können einen Härtegrad zwischen 1° dH/2° fH und 70° dH/125° fH einstellen. Ab Werk ist der Härtegrad 15° dH/27° fH voreingestellt.

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

Wasserhärte		Calciumgehalt mg/l Ca ²⁺ oder ppm (mg Ca ²⁺ /l)	Einstellung
°dH	°fH		
1	2	7	1
2	4	14	2
3	5	21	3
4	7	29	4
5	9	36	5
6	11	43	6
7	13	50	7
8	14	57	8
9	16	64	9
10	19	71	10
11	20	79	11
12	22	86	12
13	23	93	13
14	25	100	14
15	27	107	15
16	29	114	16
17	31	121	17
18	32	129	18
19	34	136	19
20	36	143	20
21	38	150	21
22	40	157	22
23	41	164	23
24	43	171	24
25	45	179	25
26	47	186	26
27	49	193	27
28	50	200	28
29	52	207	29
30	54	214	30

Wasserhärte		Calciumgehalt mg/l Ca ²⁺ oder ppm (mg Ca ²⁺ /l)	Einstel- lung
°dH	°fH		
31	56	221	31
32	58	229	32
33	59	236	33
34	61	243	34
35	63	250	35
36	65	257	36
37-45	66-80	258-321	37-45
46-60	82-107	322-429	46-60
61-70	109-125	430-500	61-70

Sicherheit

Tastensperre

Die Tastensperre verhindert das unbeabsichtigte Beenden oder Verändern eines Garvorgangs. Wenn die Tastensperre aktiviert ist, werden alle Sensortasten und Felder im Display einige Sekunden nach Start eines Garvorgangs gesperrt, mit Ausnahme der Taste Ein/Aus ①.

– ein

Die Tastensperre ist aktiviert.

Berühren Sie die Sensortaste **OK** mindestens 6 Sekunden lang, um die Tastensperre für einen kurzen Zeitraum zu deaktivieren.

– aus

Die Tastensperre ist deaktiviert. Alle Sensortasten reagieren bei Auswahl sofort.

Einstellungen

Inbetriebnahmesperre

Die Inbetriebnahmesperre verhindert das unbeabsichtigte Einschalten des Dampfgarers.

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

Die Inbetriebnahmesperre bleibt auch nach einem Netzausfall erhalten.

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

Miele@home

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

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

Nachdem Sie die Miele@mobile App auf einem mobilen Endgerät installiert haben, können Sie folgende Aktionen durchführen:


- Ihr Hausgerät fernbedienen
- Informationen über den Betriebszustand Ihres Hausgerätes abrufen
- Hinweise zum Programmablauf Ihres Hausgerätes abrufen
- ein Miele@home Netzwerk mit weiteren WLAN-fähigen Miele Hausgeräten einrichten


- aktivieren
Diese Einstellung ist nur sichtbar, wenn Miele@home deaktiviert ist. Die WLAN-Funktion wird wieder eingeschaltet.
- deaktivieren
Diese Einstellung ist nur sichtbar, wenn Miele@home aktiviert ist. Miele@home bleibt eingerichtet, die WLAN-Funktion wird ausgeschaltet.
- Verbindungsstatus
Diese Einstellung ist nur sichtbar, wenn Miele@home aktiviert ist. Im Display erscheinen Informationen wie WLAN-Empfangsqualität, Netzwerkname und IP-Adresse.
- Neu einrichten
Diese Einstellung ist nur sichtbar, wenn bereits ein WLAN-Netzwerk eingerichtet ist. Sie setzen die Netzwerkeinstellungen zurück und richten sofort eine neue Netzwerkverbindung ein.
- zurücksetzen
Diese Einstellung ist nur sichtbar, wenn bereits ein WLAN-Netzwerk eingerichtet ist. Die WLAN-Funktion wird ausgeschaltet und die Verbindung zum WLAN-Netzwerk wird auf die Werkeinstellung zurückgesetzt. Sie müssen die Verbindung zum WLAN-Netzwerk neu einrichten, um Miele@home nutzen zu können.
- Einrichten
Diese Einstellung ist nur sichtbar, wenn noch keine Verbindung zu einem WLAN-Netzwerk besteht. Sie müssen die Verbindung zum WLAN-Netzwerk neu einrichten, um Miele@home nutzen zu können.

Fernsteuerung


Wenn Sie die Miele@mobile App auf Ihrem mobilen Endgerät installiert haben, über das System Miele@home verfügen und die Fernsteuerung aktiviert haben (ein), können Sie die Funktion MobileStart verwenden und z. B. Hinweise zu ablaufenden Garvorgängen Ihres Dampfgarers abrufen oder einen ablaufenden Garvorgang beenden.

MobileStart aktivieren

- Wählen Sie die Sensortaste , um MobileStart zu aktivieren.

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

Die direkte Bedienung am Touchdisplay des Dampfgarers hat Vorrang vor der Fernbedienung per App.

Sie können MobileStart verwenden, solange die Sensortaste  leuchtet.

Einstellungen

Remote Update

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

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

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

Einschalten/Ausschalten

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

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

Ablauf des RemoteUpdates

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

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

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

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

Das Update kann einige Minuten dauern.

Folgendes ist beim RemoteUpdate zu beachten:

- Solange Sie keine Meldung erhalten, steht kein Update zur Verfügung.
- Ein installiertes Update kann nicht rückgängig gemacht werden.
- Schalten Sie den Dampfgarer während des Updates nicht aus. Das Update wird anderenfalls abgebrochen und nicht installiert.
- Einige Softwareupdates können nur vom Miele Kundendienst durchgeführt werden.

Softwareversion

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

Händler

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

Messeschaltung

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


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

Werkeinstellungen

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

Kurzzeit

Funktion Kurzzeit verwenden

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


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

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

Kurzzeit einstellen

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


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


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

Die Aufforderung einstellen `00:00 Min` erscheint.


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


Die Kurzzeit wird gespeichert.

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

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


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

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

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

Akustische und optische Signale werden ausgeschaltet.

Kurzzeit ändern


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

Die Kurzzeit erscheint.

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











Die geänderte Kurzzeit wird gespeichert.

Kurzzeit löschen



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

Die Kurzzeit wird gelöscht.

Haupt- und Untermenüs

Menü	Vorschlagswert	Bereich
Betriebsarten		
Dampfgaren 	100 °C	40–100 °C
Mikrowelle 	1000 W	80–1000 W
Schnellgaren 	300 W 100 °C	80–300 W 80–100 °C
Sous-vide 	65 °C	45–90 °C
Eigene Programme 		
Erhitzen 		
Dampfgaren	100 °C	80–100 °C
Mikrowelle	450 W	450–1000 W
Auftauen 		
Dampfgaren	60 °C	50–60 °C
Mikrowelle	150 W	80–150 W
Popcorn 		
Automatikprogramme 		
Weitere 		
Blanchieren	–	–
Sterilisieren	90 °C	80–100 °C
Geschirr entkeimen	–	–
Hefeteig gehen lassen	–	–
ECO - Dampfgaren	100 °C	40–100 °C

Haupt- und Untermenüs

Menü	Vorschlagswert	Bereich
Weitere 		
Pflege		
Entkalken		
Einweichen		
Einstellungen 		

- Schalten Sie den Dampfgarer ein.

Das Hauptmenü erscheint.

- Wenn Sie in einer Betriebsart mit Dampf garen möchten, füllen Sie den Wassertank und schieben Sie ihn ein.

Destilliertes oder mit Kohlensäure versetztes Wasser und andere Flüssigkeiten können den Dampfgarer beschädigen.

Verwenden Sie **ausschliesslich frisches, kaltes Trinkwasser** (unter 20 °C).

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

Die Betriebsart erscheint. Je nach gewählter Betriebsart erscheinen nacheinander Vorschlagsleistung, Vorschlagstemperatur und Garzeit.

- Ändern Sie die Vorschlagswerte für den Garvorgang und stellen Sie die Garzeit ein, falls erforderlich.

Sie können die Vorschlagswerte nachträglich über die Sensortaste ↵ ändern.

- Bestätigen Sie jede Eingabe mit **OK**. Mit der Bestätigung der Temperatur starten Sie den Garvorgang in Betriebsarten **ohne** Mikrowelle.

In Betriebsarten **mit** Mikrowelle erscheint eine Zusammenfassung der Einstellungen und **Start** ist hell unterlegt.


- Starten Sie den Garvorgang in Betriebsarten **mit** Mikrowelle mit der Sensortaste **OK**.

In allen Betriebsarten erscheinen die eingestellten Werte und der Garvorgang läuft ab.

Wenn Sie eine Temperatur eingestellt haben, können Sie den Temperaturanstieg verfolgen. Beim ersten Erreichen der gewählten Temperatur ertönt ein Signal.

Die Mikrowellenerzeugung stoppt, sobald Sie den Garvorgang unterbrechen oder die Tür öffnen. Sie können den Garvorgang mit der Sensortaste **OK** fortsetzen.

- Wählen Sie nach dem Garvorgang die Sensortaste der gewählten Betriebsart, um den Garvorgang zu beenden.

 Verletzungsgefahr durch heissen Dampf.


Bei einem Garvorgang mit Dampf kann beim Öffnen der Tür sehr viel heisser Dampf austreten. Sie können sich am Dampf verbrennen.

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

- Nehmen Sie das Gargut aus dem Garraum.
- Schalten Sie den Dampfgarer aus.

Bedienung

Dampfgarer reinigen

 Verletzungsgefahr durch heisses Wasser.

Nach Ende eines Garvorgangs mit Dampf befindet sich noch heisses Restwasser im Wassertank, an dem Sie sich verbrennen können.

Achten Sie beim Herausnehmen und Abstellen des Wassertanks darauf, dass der Wassertank nicht umkippt.

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

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

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


Wasser nachfüllen

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

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

Der Garvorgang wird fortgesetzt.

Werte und Einstellungen für einen Garvorgang ändern

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

- Wählen Sie die Sensortaste .

Je nach Betriebsart können folgende Einstellungen erscheinen:



- Temperatur
- Leistung
- Garzeit


Werte und Einstellungen ändern

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

Der Garvorgang läuft mit den geänderten Werten und Einstellungen weiter.

Temperatur ändern



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


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

Der Garvorgang läuft mit der geänderten Solltemperatur weiter.

Mikrowellenleistung ändern

Sie können die Mikrowellenleistung in der Betriebsart Mikrowelle  und in der Betriebsart Schnellgaren  ändern.

Sie können die Vorschlagsleistung über Weitere  | Einstellungen  | Vorschlagsleistungen dauerhaft auf Ihre persönlichen Nutzungsgewohnheiten einstellen.

- Wählen Sie die Sensortaste .
- Wählen Sie Leistung und bestätigen Sie mit *OK*.
- Ändern Sie die Mikrowellenleistung über den Navigationsbereich.

Je nach Betriebsart können Sie die folgenden Mikrowellenleistungen einstellen: 80 W, 150 W, 300 W, 450 W, 600 W, 850 W, 1000 W.

- Bestätigen Sie mit *OK*.

Start ist hell unterlegt.

- Wählen Sie die Sensortaste *OK*.

Der Garvorgang läuft mit der geänderten Mikrowellenleistung weiter.


Bedienung



Garzeiten einstellen

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

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

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

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

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

Tipp: In Betriebsarten mit Dampf können Sie die Garzeit auch direkt über den Navigationsbereich einstellen.


Bei einem Garvorgang mit Dampf beginnt die Garzeit erst abzulaufen, wenn die eingestellte Temperatur erreicht ist.

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

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


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

Eingestellte Garzeiten ändern

- Wählen Sie die Sensortaste .
- Wählen Sie die gewünschte Zeit.
- Bestätigen Sie mit **OK**.
- Wählen Sie ändern.

Dieser Menüpunkt erscheint nicht, wenn Sie die Garzeit in Betriebsarten **mit** Mikrowelle ändern wollen, da eine Garzeit immer eingestellt sein muss.

Die Zeit ist hell unterlegt.

- Ändern Sie die eingestellte Zeit.
- Bestätigen Sie mit **OK**.
- Wählen Sie die Sensortaste , um zum Menü der gewählten Betriebsart zurückzukehren.
- Setzen Sie den Garvorgang in Betriebsarten **mit** Mikrowelle mit der Sensortaste **OK** fort.



Bei einem Netzausfall werden die Einstellungen gelöscht.

Tipp: Sie können die Garzeit auch über den Navigationsbereich ändern.

Bedienung

Eingestellte Garzeiten löschen

In einer Betriebsart **mit** Mikrowelle können Sie nur die eingestellten Zeiten für Fertig um und Start um löschen. Eine Garzeit muss immer eingestellt sein.



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

Wenn Sie in einer Betriebsart **ohne** Mikrowelle Garzeit löschen, werden die eingestellten Zeiten für Fertig um und Start um ebenfalls gelöscht.

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

Tipp: In Betriebsarten mit Dampf können Sie die Garzeit auch über den Navigationsbereich löschen.

Garvorgang in Betriebsarten mit Mikrowelle unterbrechen

Sie können einen Garvorgang in den Betriebsarten Mikrowelle  und Schnellgaren  unterbrechen und die Garzeit anhalten.

Während die Garzeit abläuft, ist Stop hell unterlegt.

- Wählen Sie die Sensortaste *OK*.

Der Garvorgang wird unterbrochen und die Garzeit wird angehalten.


Start ist hell unterlegt.

- Wählen Sie die Sensortaste *OK*.

Der Garvorgang wird fortgesetzt und die Garzeit läuft weiter ab.


Garvorgang in Betriebsarten mit Dampf unterbrechen

Wenn Sie die Tür öffnen, wird ein Garvorgang in Betriebsarten mit Dampf unterbrochen. Die Garraumbeheizung schaltet aus. Eingestellte Garzeiten werden gespeichert.

 Verletzungsgefahr durch heißen Dampf.

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

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

 Verletzungsgefahr durch heisse Oberflächen und heisses Gargut.

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

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

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


Wenn Sie die Tür schliessen, wird der Garvorgang fortgesetzt.

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

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

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

Garvorgang abbrechen

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


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

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

Garvorgang ohne eingestellte Garzeit abbrechen

- Wählen Sie die Sensortaste der gewählten Betriebsart.


Das Hauptmenü erscheint.

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

Garvorgang mit eingestellter Garzeit abbrechen

- Wählen Sie die Sensortaste der gewählten Betriebsart.

Vorgang abbrechen? erscheint.


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

Quick-MW und Popcorn

Diese Funktionen können nur verwendet werden, wenn kein anderer Garvorgang läuft.


Verwenden Sie immer die Glasschale.

Quick-MW


Wenn Sie die Sensortaste  wählen, startet die Mikrowelle mit einer bestimmten Mikrowellenleistung und Garzeit, z. B. zum Erwärmen von Flüssigkeiten.

Voreingestellt sind die maximale Mikrowellenleistung von 1000 W und eine Garzeit von 1 Minute.

Sie können die Mikrowellenleistung und die Garzeit ändern. Die maximal einstellbare Garzeit ist dabei von der gewählten Mikrowellenleistung abhängig (siehe Kapitel "Einstellungen", Abschnitt "Quick-MW").

- Wählen Sie die Sensortaste . Durch mehrfache Auswahl können Sie die Garzeit schrittweise erhöhen.

Die ablaufende Restzeit erscheint.


Sie können den Garvorgang jederzeit mit der Sensortaste *OK* unterbrechen und fortsetzen oder mit der Sensortaste  abbrechen.

Nach Ablauf des Garvorgangs erscheint *Fertig* und ein Signal ertönt.

- Wählen Sie die Sensortaste .

Das Hauptmenü erscheint.

Popcorn

Wenn Sie die Sensortaste  wählen, startet die Mikrowelle mit einer bestimmten Mikrowellenleistung und Garzeit.


Voreingestellt sind eine Mikrowellenleistung von 850 W und eine Garzeit von 2:50 Minuten. Dies entspricht den Vorgaben der meisten Hersteller zur Zubereitung von Mikrowellen-Popcorn.

Sie können eine Garzeit von maximal 4 Minuten einstellen. Die Mikrowellenleistung ist fest eingestellt und kann nicht geändert werden (siehe Kapitel "Einstellungen", Abschnitt "Popcorn").

Beachten Sie die Angaben zur Garzeit auf der Verpackung des jeweiligen Herstellers. Ändern Sie gegebenenfalls die voreingestellte Zeit.

- Wählen Sie die Sensortaste .

Die ablaufende Restzeit erscheint.

Sie können den Garvorgang jederzeit mit der Sensortaste **OK** unterbrechen und fortsetzen oder mit der Sensortaste  abbrechen.

Einwegbehälter aus Papier oder anderen brennbaren Materialien können sich entzünden und den Dampfgarer beschädigen.

Lassen Sie den Dampfgarer während des Garvorgangs nicht unbeaufsichtigt und beachten Sie die Hinweise auf der Verpackung.

Nach Ablauf des Garvorgangs erscheint Fertig und ein Signal ertönt.

- Wählen Sie die Sensortaste .

Das Hauptmenü erscheint.

Wichtiges und Wissenswertes zum Dampfgaren

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

Das Besondere am Dampfgaren

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

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

Gargeschirr

Garbehälter

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

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

Eigenes Geschirr

Sie können eigenes Geschirr verwenden. Beachten Sie dabei:

- Das Geschirr muss temperatur- (bis 100 °C) und dampfbeständig sein. Wenn Sie Kunststoffgeschirr verwenden möchten, erkundigen Sie sich beim Hersteller, ob es geeignet ist.
- Dickwandiges Geschirr, z. B. aus Porzellan, Keramik oder Steingut, ist zum Dampfgaren weniger geeignet. Dicke Wände leiten die Wärme schlecht und bewirken dadurch, dass sich die in den Tabellen angegebene Garzeit deutlich verlängert.
- Stellen Sie das Geschirr auf den eingeschobenen Rost, nicht auf den Garraumboden.
- Zwischen dem oberen Geschirrrand und der Garraumdecke muss etwas Abstand vorhanden sein, damit ausreichend Dampf in das Gefäss eindringen kann.

Glasschale

Wenn Sie in gelochten Garbehältern garen, schieben Sie die Glasschale in Ebene 1. Herabtropfende Flüssigkeit kann sich darin sammeln, und Sie können sie leicht entfernen.

Das Kondensat kann nicht ausreichend verdampfen, wenn die Glasschale auf dem Garraumboden steht. Schieben Sie die Glasschale in Ebene 1.

Wichtiges und Wissenswertes zum Dampfgaren

Einschubebene

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

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

Schieben Sie die Garbehälter, den Rost und die Glasschale immer zwischen den Streben einer Ebene ein, damit der Kippschutz gewährleistet ist.

Tiefkühlware

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

Temperatur

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

Garzeit

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

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

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

Garen mit Flüssigkeiten

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

Eigene Rezepte

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


Dampfgaren

ECO - Dampfgaren

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

Wir empfehlen die Garzeiten und Temperaturen aus den Tabellen im Kapitel "Dampfgaren".

Bei Bedarf können Sie nachgaren.

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

Einstellung

Weitere  | ECO - Dampfgaren

Hinweise zu den Gartabellen

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

Garzeit wählen

Die angegebenen Garzeiten sind Richtwerte.

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

Gemüse

Frischware

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

Tiefkühlware

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

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

Zerkleinern Sie grössere, 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. 20 Minuten

Einstellungen

Automatikprogramme  | Gemüse | ... |

oder

Dampfgaren 

Temperatur: 100 °C

Garzeit: siehe Tabelle

Dampfgaren

Gemüse	🕒 [min]
Artischocken	32–38
Blumenkohl, ganz	27–28
Blumenkohl, Röschen	8
Bohnen, grün	10–12
Broccoli, Röschen	3–4
Bundkarotten, ganz	7–8
Bundkarotten, halbiert	6–7
Bundkarotten, zerkleinert	4
Chicorée, halbiert	4–5
Chinakohl, geschnitten	3
Erbsen	3
Fenchel, halbiert	10–12
Fenchel, in Streifen	4–5
Grünkohl, geschnitten	23–26
Kartoffeln festkochend, geschält ganz halbiert geviertelt	27–29 21–22 16–18
Kartoffeln vorwiegend festkochend, geschält ganz halbiert geviertelt	25–27 19–21 17–18
Kartoffeln mehligkochend, geschält ganz halbiert geviertelt	26–28 19–20 15–16
Kohlrabi, in Stifte geschnitten	6–7
Kürbis, gewürfelt	2–4
Maiskolben	30–35
Mangold, geschnitten	2–3

Dampfgaren

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

🕒 Garzeit

Dampfwaren

Fisch

Frischware

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

Tiefkühlware

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

Vorbereiten

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

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

Garbehälter

Fetten Sie gelochte Garbehälter ein.

Einschubebene

Wenn Sie in gelochten Garbehältern Fisch und gleichzeitig in anderen Garbehältern weitere Lebensmittel garen, vermeiden Sie Geschmacksübertragungen durch herabtropfende Flüssigkeit, indem Sie den Fisch direkt über der Auffang- oder Glasschale (abhängig vom Modell) 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. Dorsch und Lachs.

Zum Garen von Fisch in Sauce oder Bouillon.

Garzeit

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


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

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

Tipps

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

Einstellungen

Automatikprogramme  | Fisch | ... |

oder

Dampfgaren 

Temperatur: siehe Tabelle

Garzeit: siehe Tabelle

Dampfgaren

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

🌡️ Temperatur, 🕒 Garzeit

Fleisch

Frischware

Bereiten Sie das Fleisch wie gewohnt vor.

Tiefkühlware

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

Vorbereitung

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

Garzeit

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

Tipps

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

Einstellungen

Automatikprogramme  | Fleisch | ... |

oder

Dampfgaren 

Temperatur: 100 °C

Garzeit: siehe Tabelle

Dampfgaren

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

🕒 Garzeit

Reis

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

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

Einstellungen


Automatikprogramme  | Reis | ... |

oder

Dampfgaren 

Temperatur: 100 °C

Garzeit: siehe Tabelle

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

 Garzeit

Dampfgaren

Getreide

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

Getreide kann in ganzen Körnern oder geschrotet gegart werden.

Einstellungen

Automatikprogramme  | Getreide | ... |

oder

Dampfgaren 

Temperatur: 100 °C

Garzeit: siehe Tabelle

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

 Garzeit

Nudeln/Teigwaren

Trockenware

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

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

Frischware

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

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

Einstellungen


Automatikprogramme  | Teigwaren | ... |

oder

Dampfgaren 

Temperatur: 100 °C

Garzeit: siehe Tabelle

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

 Garzeit


Dampfgaren

Klöße

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

Garen Sie frische Klöße in einem gefetteten, gelochten Garbehälter.

Einstellungen


Automatikprogramme  | Teigwaren | ... |

oder

Dampfgaren 

Temperatur: 100 °C

Garzeit: siehe Tabelle

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

 Garzeit

Hülsenfrüchte, getrocknet

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

Linsen müssen nicht eingeweicht werden.

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

Einstellungen

Automatikprogramme  | Hülsenfrüchte | ... |

oder

Dampfgaren 

Temperatur: 100 °C

Garzeit: siehe Tabelle

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

🕒 Garzeit

Dampfgaren

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

🕒 Garzeit

Hühnereier

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

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

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

Einstellungen


Automatikprogramme  | Hühnereier | ... |

oder

Dampfgaren 

Temperatur: 100 °C

Garzeit: siehe Tabelle

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

 Garzeit


Dampfgaren

Obst

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

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

Einstellungen

Automatikprogramme  | Obst | ... |

oder

Dampfgaren 

Temperatur: 100 °C

Garzeit: siehe Tabelle

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


 Garzeit

Wurstwaren

Einstellungen


Automatikprogramme  | Wurstwaren | ... |

oder

Dampfgaren 

Temperatur: 90 °C

Garzeit: siehe Tabelle

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

 Garzeit

Krustentiere

Vorbereitung

Tauen Sie tiefgekühlte Krustentiere vor dem Garen auf.

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

Garbehälter

Fetten Sie gelochte Garbehälter ein.

Garzeit

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

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

Einstellungen



Automatikprogramme  | Krustentiere | ... |

oder

Dampfgaren 

Temperatur: siehe Tabelle

Garzeit: siehe Tabelle

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

 Temperatur,  Garzeit

Dampfgaren

Muscheln

Frischware



Vergiftungsgefahr durch verdorbene Muscheln.

Verdorbene Muscheln können Lebensmittelvergiftungen auslösen.

Bereiten Sie nur geschlossene Muscheln zu.

Essen Sie keine Muscheln, die nach dem Garen noch geschlossen sind.

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

Tiefkühlware

Tauen Sie gefrorene Muscheln auf.

Garzeit

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

Einstellungen



Automatikprogramme  | Muscheln | ... |

oder

Dampfgaren 

Temperatur: siehe Tabelle

Garzeit: siehe Tabelle

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

 Temperatur,  Garzeit

Menügaren

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

Beim Menügaren können Sie verschiedene Lebensmittel mit unterschiedlichen Garzeiten zu einem Menü zusammenstellen, z. B. Rotbarschfilet mit Reis und Broccoli.

Die Lebensmittel werden dabei zeitversetzt in den Garraum geschoben, damit sie zur gleichen Zeit fertig gegart sind.

Einschubebene

Schieben Sie tropfende (z. B. Fisch) oder färbende Lebensmittel (z. B. Ränder) direkt über der Auffang- oder Glasschale ein (abhängig vom Modell). So vermeiden Sie Geschmacksübertragungen oder Verfärbungen durch herabtropfende Flüssigkeit.

Temperatur

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

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

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

Garzeit

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

Beispiel

Garzeiten der Lebensmittel

(siehe Gartabellen im Kapitel "Dampfgaren")

Paraboiled Reis	24 Minuten
Rotbarschfilet	6 Minuten
Broccoli	4 Minuten

Berechnung der einzustellenden Garzeiten:

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

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

Rest = 4 Minuten (3. Garzeit: Broccoli)

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

Dampfgaren

Ein Menü garen

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

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

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

Das Garergebnis ist ein geschmacksintensives und gleichmässig gegartes Lebensmittel.

Verwenden Sie nur frische und einwandfreie Lebensmittel.

Achten Sie auf hygienische Bedingungen sowie die Einhaltung der Kühlkette.

Verwenden Sie nur hitzestabile, kochfeste Vakuumierbeutel.

Garen Sie keine Lebensmittel in der Verkaufsverpackung, z. B. vakuumierte Tiefkühlkost, da womöglich kein geeigneter Vakuumierbeutel verwendet wurde.

Verwenden Sie den Vakuumierbeutel nicht mehrfach.

Vakuumieren Sie das Gargut ausschliesslich mit einem Kammervakuumierer.

Sous-vide

Wichtige Hinweise zur Verwendung

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


- Verwenden Sie weniger Gewürze und Kräuter als bei der herkömmlichen Zubereitung, da der Einfluss auf den Geschmack des Gargutes intensiver ist.
Sie können das Gargut auch ungewürzt garen und erst nach dem Gargvorgang würzen.
- Durch Zusatz von Salz, Zucker und Flüssigkeiten verringert sich die Garzeit.
- Durch Zusatz von säurehaltigen Lebensmitteln wie Zitrone oder Essig wird das Gargut fester.
- Verwenden Sie keinen Alkohol oder Knoblauch, da ein unangenehmer Beigeschmack entstehen kann.
- Verwenden Sie nur Vakuumierbeutel, die zur Grösse des Gargutes passen. Wenn der Vakuumierbeutel zu gross ist, kann zu viel Luft darin verbleiben.
- Wenn Sie mehrere Lebensmittel in einem Vakuumierbeutel garen wollen, legen Sie die Lebensmittel nebeneinander in den Beutel.
- Wenn Sie Lebensmittel in mehreren Vakuumierbeuteln gleichzeitig garen wollen, legen Sie die Beutel nebeneinander auf den Rost.
- Die Garzeiten sind abhängig von der Dicke des Gargutes.
- Bei hoher Temperatur und/oder langer Garzeit kann Wassermangel auftreten. Kontrollieren Sie zwischendurch die Anzeige im Display.
- Lassen Sie die Tür während des Gargvorgangs geschlossen. Das Öffnen der Tür verlängert den Garprozess und kann zu anderen Garergebnissen führen.
- Beim Garen mit niedriger Temperatur und langer Garzeit kann es zur vermehrten Wasseransammlung im Garraum kommen. Das Garergebnis wird dadurch nicht beeinflusst.
- Die Angaben zur Temperatur und Garzeit aus Sous-vide-Rezepten können nicht immer 1:1 übernommen werden. Passen Sie diese Einstellungen an den von Ihnen gewünschten Gargrad an.

Tipps

- Um Vorbereitungszeiten zu verkürzen, können Sie Lebensmittel 1–2 Tage vor dem Garvorgang vakuumieren. Lagern Sie die vakuumierten Lebensmittel im Kühlschrank bei maximal 5 °C. Um Qualität und Geschmack zu erhalten, sollten die Lebensmittel nach spätestens 2 Tagen gegart werden.
- Frieren Sie Flüssigkeiten, z. B. Marinade, vor dem Vakuumieren ein, um ein Auslaufen aus dem Vakuumierbeutel zu vermeiden.
- Schlagen Sie die Ränder des Vakuumierbeutels zum Befüllen nach außen um. So erhalten Sie eine saubere und einwandfreie Schweissnaht.
- Wenn Sie das Gargut nicht direkt nach dem Garvorgang verzehren möchten, legen Sie es sofort danach in Eiswasser und lassen es vollständig auskühlen. Lagern Sie das Gargut anschliessend bei maximal 5 °C. So bewahren Sie Qualität und Geschmack und verlängern die Haltbarkeit.
Ausnahme: Verzehren Sie Geflügelfleisch direkt nach dem Garvorgang.
- Schneiden Sie den Vakuumierbeutel nach dem Garvorgang an allen Seiten auf, um besser an das Gargut zu gelangen.
- Braten Sie Fleisch und feste Fischsorten (z. B. Lachs) vor dem Servieren sehr kurz scharf an. So können sich Röstaromen frisch entwickeln.
- Verwenden Sie den Sud oder die Marinade von Gemüse, Fisch oder Fleisch für die Zubereitung einer Sauce.
- Servieren Sie das Gargut auf vorgewärmten Tellern.

Sous-vide

Betriebsart Sous-vide verwenden

- Spülen Sie das Gargut mit kaltem Wasser ab und trocknen Sie es.
- Legen Sie das Gargut in einen Vakuumbutel und geben Sie gegebenenfalls Gewürze oder Flüssigkeiten hinzu.
- Vakuumieren Sie das Gargut mit einem Kammervakuierer.
- Schieben Sie die Glasschale in Ebene 1.
- Für ein optimales Garergebnis schieben Sie den Rost in Ebene 2.
- Legen Sie das vakuumierte Gargut (bei mehreren Beuteln nebeneinander) auf den Rost.
- Wählen Sie **Sous-vide** .
- Ändern Sie die Vorschlagstemperatur, falls erforderlich.
- Bestätigen Sie mit **OK**.
- Nehmen Sie gegebenenfalls weitere Einstellungen vor (siehe Kapitel "Bedienung").

Mögliche Ursachen für schlechte Ergebnisse

Der Vakuumbutel ist aufgegangen:

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

Das Gargut hat einen unangenehmen Bei- oder Fremdgeschmack:

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

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

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

🌡️ Temperatur, ⌚ Garzeit

Sous-vide

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

🌡️ Temperatur, 🕒 Garzeit

* Gargrad

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

Wiedererwärmen

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

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

Vorbereitung

Legen Sie die gegarten Lebensmittel direkt nach dem Garvorgang für etwa 1 Stunde in Eiswasser. Das schnelle Herunterkühlen verhindert das Nachgaren der Lebensmittel. So bleibt der optimale Garzustand erhalten.

Lagern Sie die Lebensmittel anschließend im Kühlschrank bei maximal 5 °C.

Beachten Sie, dass die Qualität der Lebensmittel abnimmt, je länger sie gelagert werden.

Wir empfehlen, die Lebensmittel vor dem Wiedererwärmen nicht länger als 5 Tage im Kühlschrank zu lagern.

Einstellungen

Sous-vide 

Temperatur: siehe Tabelle

Zeit: siehe Tabelle

Sous-vide

Wiedererwärmen in der Betriebsart Sous-vide

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

Lebensmittel	🌡️ [°C]		🕒 ² [min]
	medium ¹	durch ¹	
Fleisch			
Lammrücken mit Knochen	58	62	30
Rindsfiletsteak, 4 cm dick	56	61	30
Rindshüftsteak, 2,5 cm dick	56	–	30
Schweinsfilet, ganz	63	67	30
Gemüse			
Blumenkohlröschen, mittel bis gross ³	85		15
Kohlrabi, in Scheiben ³	85		10
Obst			
Ananas, in Schnitze	85		10
Sonstiges			
Bohnen, weiss, eingeweicht im Verhältnis 1 : 2 (Bohnen : Flüssigkeit)	90		10
Schalotte, ganz	85		10

🌡️ Temperatur, 🕒 Zeit


¹ Gargrad

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

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

³ Nur in Sauce gegart wiedererwärmen.

Erhitzen mit Dampf

Verwenden Sie zum Erhitzen von Sous-vidé-gegartem Lebensmitteln die Betriebsart *Sous-vidé*  (siehe Kapitel "Sous-vidé", Abschnitt "Wiedererwärmen").

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

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

Gargeschirr

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

Zeit

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

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

Tipps

- Erhitzen Sie grosse Stücke wie Braten nicht im Ganzen, sondern portionsweise als Tellergericht.
- Halbieren Sie kompakte Stücke wie gefüllte 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.

Lebensmittel erhitzen

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

Einstellungen

Erhitzen  | Dampfgaren
oder
Dampfgaren 

Temperatur: 100 °C

Zeit: siehe Tabelle

Weitere Anwendungen

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

Lebensmittel	🕒* [min]
Gemüse	
Karotten Blumenkohl Kohlrabi Bohnen	6–7
Beilagen	
Nudeln Reis	3–4
Kartoffeln, längs halbiert	12–14
Klöße	15–17
Fleisch und Geflügel	
Braten in Scheiben, 1,5 cm dick Rouladen, in Scheiben geschnitten Gulasch Lammragout	5–6
Hacktätschli in Kapernsauce	13–15
Pouletschnitzel Trutenschnitzel	7–8
Fisch	
Fischfilet, 2 cm dick	6–7
Fischfilet, 3 cm dick	7–8
Tellergerichte	
Spaghetti, Tomatensauce	13–15
Schweinsbraten, Kartoffeln, Gemüse	12–14
Gefüllte Peperonischote (halbiert), Reis	13–15
Pouletgeschnetztes, Reis	7–8
Gemüsesuppe	2–3
Cremesuppe	3–4

Weitere Anwendungen

Lebensmittel	🕒* [min]
Klare Suppe	2-3
Eintopf	4-5


🕒 Zeit

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

Weitere Anwendungen

Auftauen mit Dampf

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

 Infektionsgefahr durch Keimbildung.

Keime wie z. B. Salmonellen können schwere Lebensmittelvergiftungen auslösen.

Achten Sie beim Auftauen von Fisch und Fleisch (insbesondere Geflügel) auf besondere Sauberkeit.

Verwenden Sie nicht die Auftauflüssigkeit.

Verarbeiten Sie die Lebensmittel nach der Ausgleichszeit sofort weiter.

Temperatur

Die optimale Auftautemperatur beträgt 60 °C.

Ausnahmen: Hackfleisch und Wild 50 °C.

Vor-/Nachbereitung

Entfernen Sie zum Auftauen gegebenenfalls die Verpackung.

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

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

Garbehälter

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

Nicht tropfende Lebensmittel können in einem ungelochten Garbehälter aufgetaut werden.

Tipps

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

Einstellungen

Auftauen  | Dampfgaren oder Dampfgaren 

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

Weitere Anwendungen

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

Gefriergut	Menge	🌡️ [°C]	🕒 [min]	⌚ [min]
Milchprodukte				
Käse in Scheiben	125 g	60	15	10
Quark	250 g	60	20–25	10–15
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

Weitere Anwendungen

Gefriergut	Menge	🌡️ [°C]	⌚ [min]	⌛ [min]
Hackfleisch	250 g	50	15–20	10–15
	500 g	50	20–30	10–15
Gulasch	500 g	60	30–40	10–15
	1000 g	60	50–60	10–15
Leber	250 g	60	20–25	10–15
Hasenrücken	500 g	50	30–40	10–15
Rehrücken	1000 g	50	40–50	10–15
Schnitzel/Kotelett/Bratwurst	800 g	60	25–35	15–20
Geflügel				
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

Blanchieren

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

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

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

Einstellungen

Weitere  | Blanchieren

oder

Dampfgaren 

Temperatur: 100 °C

Blanchierzeit: 1 Minute

Sterilisieren

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

Gläser

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

Achten Sie darauf, dass die Gläser die gleiche Grösse haben, damit alles gleichmässig einsterilisiert wird.

Reinigen Sie den Glasrand nach dem Einfüllen des 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.

Weitere Anwendungen

Gemüse

Waschen, putzen und zerkleinern Sie Gemüse.

Blanchieren Sie Gemüse vor dem Sterilisieren, damit es seine Farbe behält (siehe Kapitel "Spezialanwendungen", Abschnitt "Blanchieren").

Füllmenge

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

Lebensmittel sterilisieren

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

Einstellungen

Weitere  | Sterilisieren oder

Dampfgaren 

Temperatur: siehe Tabelle
Einkochzeit: siehe Tabelle

Weitere Anwendungen

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

🌡️ Temperatur, 🕒 Sterilisierzeit

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

Weitere Anwendungen

Geschirr entkeimen

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

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

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

Einstellungen

Weitere  | Geschirr entkeimen

Zeit: 1 Minute bis 10 Stunden

oder

Dampfgaren 

Temperatur: 100 °C

Zeit: 15 Minuten

Hefeteig gehen lassen

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

Einstellungen

Weitere  | Hefeteig gehen lassen

Zeit: nach Rezeptangabe

oder

Dampfgaren 

Temperatur: 40 °C

Zeit: nach Rezeptangabe


Feuchte Tücher erwärmen

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

Einstellungen

Automatikprogramme  | Spezial | Feuchte Tücher erwärmen

oder

Dampfgaren 
Temperatur: 70 °C
Garzeit: 2 Minuten


Gelatine schmelzen

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

Einstellungen

Automatikprogramme  | Spezial | Gelatine schmelzen

oder

Dampfgaren 
Temperatur: 90 °C
Garzeit: 1 Minute

Weitere Anwendungen

Honig entkristallisieren

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

Einstellungen

Automatikprogramme  | Spezial | Honig entkristallisieren

oder

Dampfgaren 

Temperatur: 60 °C

Garzeit: 90 Minuten (unabhängig von der Glasgröße oder Honigmenge im Glas)

Schokolade schmelzen

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

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

Einstellungen

Automatikprogramme  | Spezial | Schokolade schmelzen

oder

Dampfgaren 

Temperatur: 65 °C

Garzeit: 20 Minuten

Joghurt herstellen

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

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

Der Joghurt muss frisch sein (kurze Lagerzeit).

Zur Joghurtzubereitung sind ungekühlte 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.

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.

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

Einstellungen

Automatikprogramme  | Spezial | Joghurt herstellen

oder

Dampfgaren 

Temperatur: 40 °C

Zeit: 5:00 Stunden

Weitere Anwendungen

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.

Zwiebeln dünsten

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

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

Einstellungen

Automatikprogramme Auto | Spezial | Zwiebeln dünsten

oder

Dampfgaren

Temperatur: 100 °C

Garzeit: 4 Minuten

Entsaften

Sie können in Ihrem Dampfgarer weiches und mittelhartes Obst entsaften.

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

Vorbereitung

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

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

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

Tipps

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

Obst entsaften

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

Einstellungen

Dampfgaren 

Temperatur: 100 °C

Zeit: 40-70 Minuten

Weitere Anwendungen

Lebensmittel häuten


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

Einstellungen

Dampfgaren 

Temperatur: 100 °C

Zeit: siehe Tabelle

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

 Zeit


Äpfel sterilisieren

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

Einstellungen

Automatikprogramme  | Obst | Äpfel | ganz

oder

Dampfgaren 

Temperatur: 50 °C

Konservierungszeit: 5 Minuten

Eierstich zubereiten


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

Einstellungen

Dampfgaren 

Temperatur: 100 °C

Garzeit: 4 Minuten

Sie können Lebensmittel in der Betriebsart Schnellgaren  mit einer Kombination aus Dampf und Mikrowelle auftauen, erhitzen und garen.




Während der Aufheizphase wird der Garraum zunächst im reinen Dampfgarbetrieb auf die eingestellte Temperatur aufgeheizt. Sobald diese Temperatur erreicht ist, schaltet die Mikrowelle zu, sodass während der gesamten Garphase Dampferzeuger und Magnetron zusammen eingeschaltet sind.



Wie im reinen Dampfgarbetrieb beginnt die Garzeit erst abzulaufen, wenn die eingestellte Temperatur erreicht ist.

Die kombinierte Betriebsart Schnellgaren  hat den Vorteil, dass Lebensmittel

- eine kürzere Garzeit haben, da sie schneller garen als im reinen Dampfgarbetrieb
- nicht übergaren oder austrocknen wie im reinen Mikrowellenbetrieb
- in einem Garvorgang aufgetaut und erhitzt werden können
- während des Garvorgangs nicht umgerührt werden müssen

Auftauen und Erhitzen in der Betriebsart Schnellgaren

	 [W]	 [min]	 [°C]	Gargeschirr
Tellergericht erhitzen ^{1, 2}				
Nudeln mit Tomatensauce, 400 g (Verhältnis 5 : 3)	300	7–8	90	tiefer Teller
Hacktätschli mit Kartoffelstock und Rotkohl, 450 g	300	11	85	tiefer Teller
Auftauen und Erhitzen ^{1, 2}				
eingefrorene Eintöpfe/Suppen, 250 g	300	10–11	95	Schüssel
eingefrorene Eintöpfe/Suppen, 500 g	300	15–16	90	Schüssel

 Mikrowellenleistung,  Zeit,  Temperatur

¹ Verwenden Sie **keine** Abdeckung.

² Stellen Sie die Lebensmittel auf die Glasschale in Ebene 1.

Schnellgaren

Gschwellti (festkochend) garen

- Schieben Sie die Glasschale in Ebene 1.
- Geben Sie die gewaschenen Gschwellti, nebeneinander in einen gelochten Garbehälter.

Einstellungen



Automatikprogramme  | Gemüse | Kartoffeln | Gschwellti | festkochend | ... | Schnellgaren



oder

Schnellgaren 

Mikrowellenleistung/Temperatur: 80 W + 100 °C

Garzeit: siehe Tabelle

Kartoffelgrösse	Menge	 ⁴ ₁	 [min]
klein (40–60 g)	200 g (4 St)	2	15
	600 g (12 St)	2	18
	1000 g (20 St)	2	21
mittel (90–110 g)	200 g (2 St)	2	18
	600 g (6 St)	2	21
	1000 g (10 St)	2	24
gross (140–160 g)	300 g (2 St)	2	22
	600 g (4 St)	2	25
	900 g (6 St)	2	29

⁴ Ebene,  Garzeit

Reis garen

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

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

- Geben Sie den Reis mit der Flüssigkeit in einen ungelochten Garbehälter.

Einstellungen





Automatikprogramme  | Reis | ... | Schnellgaren

oder

Schnellgaren 

Mikrowellenleistung/Temperatur: siehe Tabelle

Garzeit: siehe Tabelle


	Verhältnis Reis : Flüssigkeit	Zugabe	 ⁴	 [W]	 [min]	 [°C]
Basmatireis	1 : 2	Salz	2	300	9	100
Parboiled Reis	1 : 2	Salz	2	150	17	100
Milchreis	1 : 3	Zucker ¹	2	150	21	100

⁴ Ebene,  Mikrowellenleistung,  Garzeit,  Temperatur

¹ Nach dem Garvorgang dazugeben.

Auftauen und Erhitzen mit Mikrowelle

Zum Auftauen und Erhitzen von Lebensmitteln empfehlen wir im Allgemeinen folgende Mikrowellenleistungen einzustellen:

 [W]	Auftauen
80	sehr empfindliche Lebensmittel: Butter, Rahm- und Buttercremetorte, Käse
150	alle anderen Lebensmittel
Erhitzen	
450	Baby-, Kindernahrung
600	verschiedene Lebensmittel, tiefgefrorene Fertiggerichte, die nicht gebräunt werden sollen
850	
1000	Getränke


 Mikrowellenleistung

Die erforderliche Zeit hängt von der Beschaffenheit, Menge und Ausgangstemperatur der Lebensmittel ab. Die Zeiten entnehmen Sie den Tabellen auf den folgenden Seiten.

Auftauen und Erhitzen mit Mikrowelle

Auftauen

Wenn Gefriergut schonend aufgetaut wird, bleiben Vitamine und Nährstoffe weitgehend erhalten.

 Infektionsgefahr durch Keimbildung.

Keime wie z. B. Salmonellen können schwere Lebensmittelvergiftungen auslösen.

Achten Sie beim Auftauen von Fisch und Fleisch (insbesondere Geflügel) auf besondere Sauberkeit.

Verwenden Sie nicht die Auftauflüssigkeit.


Verarbeiten Sie die Lebensmittel nach der Ausgleichszeit sofort weiter.

Tipps

- Lassen Sie das Gefriergut ohne Verpackung auf der Glasschale auftauen. Bei grösseren Lebensmittelmengen geben Sie das Gefriergut in ein mikrowellengeeignetes Geschirr und stellen Sie dieses auf die Glasschale.
- Tiefgefrorene Fertiggerichte können Sie gleichzeitig auftauen und erhitzen. Beachten Sie die Angaben auf der Verpackung.

Gefriergut auftauen

Verwenden Sie mikrowellentaugliches Geschirr.

- Stellen Sie das Gefriergut auf die Glasschale in Ebene 1.
- Decken Sie das Gefriergut gegebenenfalls ab.
- Wählen Sie Auftauen .
- Wählen Sie Mikrowelle und bestätigen Sie mit OK.
- Ändern Sie die Vorschlagsleistung, falls erforderlich, und bestätigen Sie mit OK.
- Ändern Sie die Auftauzeit, falls erforderlich, und bestätigen Sie mit OK.

Start ist hell unterlegt.

- Starten Sie den Vorgang mit der Sensortaste OK.
- Während des Auftauens: Rühren, wenden oder ordnen Sie die Lebensmittel neu an. Rühren Sie von den äusseren Schichten zur Mitte hin um, da sich die Ränder schneller erwärmen.

Ausgleichszeiten sind Ruhezeiten, in denen sich die Temperatur gleichmässig im Lebensmittel verteilt.

- Lassen Sie die Lebensmittel nach dem Auftauen einige Minuten bei Raumtemperatur stehen, damit sich die Temperatur gleichmässiger im Lebensmittel verteilt.

Auftauen und Erhitzen mit Mikrowelle

Alternative Einstellungen

Mikrowelle 

Mikrowellenleistung: siehe Tabelle

Auftauzeit: siehe Tabelle

Ausgleichszeit: siehe Tabelle

Hinweise zur Tabelle




Beachten Sie die angegebenen Mikrowellenleistungen, Zeiten und Ausgleichszeiten. Dabei ist die Beschaffenheit, Menge und Ausgangstemperatur der Lebensmittel berücksichtigt.

Zeiten wählen




- Wählen Sie im Allgemeinen die mittlere Zeit.

Auftauen und Erhitzen mit Mikrowelle

Auftauen in der Betriebsart Mikrowelle

Gefriergut	Menge	 [W]	 [min]	 [min]	Rühren/ wenden/ neu an- ordnen	Abde- ckung
Milchprodukte						
Rahm	250 ml	80	14	10–15	alle 5 Minuten	ja
Butter	250 g	80	12–14	5–10	nach der Hälfte der Zeit	ja
Käsescheiben	250 g	80	6–7	10–15; Käse- scheiben auseinan- der fächern	nach 3 Minuten	nein
Milch	500 ml	150	22–23	5–10	2-mal nach je 7 Minuten	ja
Kuchen/Gebäck						
Cake (1 Stück)	100 g	150	1–2	5–10	–	ja
Cake (1 Stück)	300 g	150	3–4	10–15	nach der Hälfte der Zeit	ja
Obstkuchen (3 Stücke)	3 x 100 g	150	9–10	10–15	nach 5 Minuten	ja
Butterkuchen (3 Stück)	3 x 100 g	150	5–6	10–15	nach der Hälfte der Zeit	ja
Rahmtorte/ Cremetorte (1 Stück)	100 g	80	3–4	10–15	–	ja
Rahmtorte/ Cremetorte (3 Stücke)	3 x 100 g	80	5,5–6,5	10–15	nach der Hälfte der Zeit	ja
Brötchen (4 Stück)	4 x etwa 50 g	150	4–5	5–10	nach der Hälfte der Zeit	nein


Auftauen und Erhitzen mit Mikrowelle

Gefriergut	Menge	 [W]	 [min]	 [min]	Rühren/ wenden/ neu an- ordnen	Abde- ckung
Obst						
Erdbeeren, Himbeeren	150 g	80	11–12	5–10	nach der Hälfte der Zeit	ja
Johannisbeeren	250 g	80	13–14	5–10	nach der Hälfte der Zeit	ja
Pflaumen	500 g	150	13–15	5–10	nach der Hälfte der Zeit	ja
Fleisch						
Rindsgehacktes	500 g	150 + 80	8–9 + 17–19	10–15	2-mal nach je 10 Minuten	nein
Poulet	1000 g	150	25–28	10–15	alle 10 Minuten	nein
Gemüse						
Erbsen	250 g	150	9–10	5–10	nach der Hälfte der Zeit	ja
Spargel	250 g	150	11–12	5–10	nach 5 Minuten	ja
Bohnen	500 g	150	16–17	5–10	2-mal nach je 5 Minuten	ja
Rotkohl (portionierbar)	500 g	150	18–19	5–10	2-mal nach je 5 Minuten	ja
Spinat (portionierbar)	300 g	150	14–15	10–15	2-mal nach je 5 Minuten	ja

 Mikrowellenleistung,  Auftauzeit,  Ausgleichszeit

Erhitzen


Beachten Sie unbedingt das Kapitel "Sicherheitshinweise und Warnungen", Abschnitt "Sachgemässer Gebrauch".

 Verletzungsgefahr durch heisse Lebensmittel.

Wenn Sie Baby- und Kindernahrung zu stark erhitzen, können sich die Kinder daran verbrennen.

Erwärmen Sie Baby- und Kindernahrung nur für 60–90 Sekunden mit 450 Watt.


Rühren Sie die Lebensmittel, insbesondere die Baby- und Kindernahrung, nach dem Erhitzen unbedingt um oder schütteln Sie sie, und probieren Sie dann die Nahrung, damit sich die Kinder nicht verbrennen.

 Verletzungsgefahr durch Überdruck in verschlossenen Behältern oder Flaschen.

In verschlossenen Behältern oder Flaschen baut sich beim Erhitzen Druck auf, der zu Explosionen führen kann.

Erwärmen Sie niemals Lebensmittel oder Flüssigkeiten in verschlossenen Behältern oder Flaschen. Öffnen Sie die Behälter vorher und entfernen Sie bei Babyflaschen vorher Verschlusskappe und Sauger.

Verletzungsgefahr durch heisse Flüssigkeiten.

Beim Kochen, insbesondere beim Nacherhitzen von Flüssigkeiten in der Betriebsart Mikrowelle , kann es vorkommen, dass die Siedetemperatur zwar erreicht ist, die typischen Dampfblasen aber noch nicht aufsteigen. Die Flüssigkeit siedet nicht gleichmässig.

Dieser Siedeverzug kann zum explosionsartigen Überkochen führen, so dass Sie sich beim Entnehmen des Gefässes an der heissen Flüssigkeit verbrühen können. Unter ungünstigen Umständen kann der Druck so stark sein, dass sich die Tür selbsttätig öffnet.

Rühren Sie die Flüssigkeit vor dem Erhitzen oder Kochen um.

Warten Sie nach dem Erhitzen mindestens 20 Sekunden, bevor Sie das Gefäss aus dem Garraum nehmen. Sie können zusätzlich während des Erhitzens einen Glasstab oder ähnlichen Gegenstand in das Gefäss stellen, wenn vorhanden.


Auftauen und Erhitzen mit Mikrowelle

Tipps

- Verwenden Sie immer eine Abdeckung, ausser beim Erhitzen von Getränken und Gebratenem mit Panade.
- Beachten Sie, dass Lebensmittel mit einer Ausgangstemperatur von ca. 5 °C (Kühlschranktemperatur), eine längere Zeit zum Erhitzen benötigen als Lebensmittel mit Raumtemperatur.
- Wenn Sie Zweifel haben, ob die Lebensmittel ausreichend erhitzt sind, stellen Sie noch etwas Zeit nach.
- Tiefgefrorene Fertiggerichte können Sie gleichzeitig auftauen und erhitzen. Beachten Sie die Angaben auf der Verpackung.

Lebensmittel erhitzen


Verwenden Sie mikrowellentaugliches Geschirr.

- Stellen Sie die zu erwärmenden Lebensmittel auf die Glasschale in Ebene 1.
- Decken Sie die Lebensmittel gegebenenfalls ab.
- Wählen Sie Erhitzen .
- Wählen Sie Mikrowelle und bestätigen Sie mit *OK*.
- Ändern Sie die Vorschlagsleistung, falls erforderlich, und bestätigen Sie mit *OK*.
- Ändern Sie die Zeit, falls erforderlich, und bestätigen Sie mit *OK*.

Start ist hell unterlegt.

- Starten Sie den Vorgang mit der Sensortaste *OK*.
- Während des Erhitzens:
Rühren, wenden oder ordnen Sie die Lebensmittel neu an. Rühren Sie von den äusseren Schichten zur Mitte hin um, da sich die Ränder schneller erwärmen.

Auftauen und Erhitzen mit Mikrowelle

 Verbrennungsgefahr durch heisse Oberflächen.

Der Dampfgarer wird im Betrieb heiss. Sie können sich an Garraum, Aufnahmegittern und Zubehör verbrennen. An der Unterseite des Geschirrs können sich vereinzelt Wassertropfen bilden.

Ziehen Sie Topfhandschuhe an bei Arbeiten im heissen Garraum und beim Herausnehmen des Geschirrs.

Hinweise zur Tabelle

Beachten Sie die angegebenen Mikrowellenleistungen, Zeiten und Ausgleichszeiten. Dabei ist die Beschaffenheit, Menge und Ausgangstemperatur der Lebensmittel berücksichtigt.

Zeiten wählen

- Wählen Sie im Allgemeinen die mittlere Zeit.

Ausgleichszeiten sind Ruhezeiten, in denen sich die Temperatur gleichmässig im Lebensmittel verteilt.

- Lassen Sie die Lebensmittel nach dem Erhitzen einige Minuten bei Raumtemperatur stehen, damit sich die Temperatur gleichmässiger im Lebensmittel verteilt.

Alternative Einstellungen

Mikrowelle 




Mikrowellenleistung: siehe Tabelle

Zeit: siehe Tabelle




Ausgleichszeit: siehe Tabelle

Auftauen und Erhitzen mit Mikrowelle

Erhitzen in der Betriebsart Mikrowelle

Lebensmittel	Menge	 [W]	 [min:s]	 [min]	Rühren/ wenden/ neu an- ordnen	Abde- ckung
Getränke¹						
Kaffee, Trinktempe- ratur 60–65 °C	1 Tasse (200 ml)	1000	1:10–1:20	–	vor dem Erhitzen	nein
Milch, Trinktempe- ratur 60–65 °C	1 Becher/ Pott (200 ml)	1000	1:20–1:30	–	vor dem Erhitzen	nein
Wasser zum Ko- chen bringen	1 Tasse (125 ml)	1000	1:40–1:50	–	vor dem Erhitzen	nein
Babyflasche (Milch)	etwa 200 ml	450	1:30–1:40	1	vor Verzehr	nein
Glühwein, Grog Trinktemperatur 60–65 °C	1 Becher/ Pott (200 ml)	1000	1:00–1:10	–	vor dem Erhitzen	nein
Lebensmittel²						
Kindernahrung (Raumtemperatur)	1 Glas 190 g	450	1:10–1:20	1	vor Verzehr	nein
Kotelett, gebraten	200 g	600	4:20–4:50	1	nach der Hälfte der Zeit	nein
Fischfilet, gebraten	200 g	600	3:50–4:20	1	nach der Hälfte der Zeit	nein
Braten mit Sauce	200 g	600	4:50–5:20	1	nach der Hälfte der Zeit	ja
Beilagen	250 g	600	3:40–4:10	1	nach der Hälfte der Zeit	ja
Gemüse	250 g	600	3:50–4:20	1	nach der Hälfte der Zeit und vor Verzehr	ja

Auftauen und Erhitzen mit Mikrowelle

Lebensmittel	Menge	 [W]	 [min:s]	 [min]	Rühren/ wenden/ neu an- ordnen	Abde- ckung
Bratensauce	250 g	600	4:10–4:40	1	nach der Hälfte der Zeit und vor Verzehr	ja
Suppe/Eintopf	250 g	600	4:00–4:30	1	nach der Hälfte der Zeit und vor Verzehr	ja
	500 g	600	7:00–7:30	1	nach der Hälfte der Zeit und vor Verzehr	ja


 Mikrowellenleistung,  Zeit,  Ausgleichszeit

- 1 Vermeiden Sie einen Siedeverzug, in dem Sie die Flüssigkeit vor dem Erhitzen umrühren. Warten Sie nach dem Erhitzen mindestens 20 Sekunden, bevor Sie das Gefäß aus dem Garraum nehmen. Sie können zusätzlich während des Erhitzens einen Glasstab oder ähnlichen Gegenstand in das Gefäß stellen, wenn vorhanden.
- 2 Die Zeiten gelten für eine Ausgangstemperatur der Lebensmittel von etwa 5 °C. Bei Lebensmitteln, die üblicherweise nicht im Kühlschrank gelagert werden, wird von einer Raumtemperatur von etwa 20 °C ausgegangen. Erhitzen Sie Lebensmittel (mit Ausnahme von Babynahrung und empfindlichen abgeschlagenen Saucen) auf eine Temperatur von 70–75 °C.


Automatikprogramme

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

Kategorien

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

Automatikprogramme verwenden

- Wählen Sie Automatikprogramme .

Die Auswahlliste erscheint.



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

Die in der gewählten Kategorie zur Verfügung stehenden Automatikprogramme erscheinen.

- Wählen Sie das gewünschte Automatikprogramm.
- Folgen Sie den Hinweisen im Display.

Hinweise zur Verwendung

- Der Gargrad wird durch einen Balken mit sieben Segmenten dargestellt. Über den Navigationsbereich können Sie den gewünschten Gargrad einstellen.
- Die Gewichtsangaben beziehen sich auf das Gewicht pro Stück. Sie können ein Stück Lachs à 250 g oder zehn Stücke Lachs à 250 g gleichzeitig garen.

- Lassen Sie den Dampfgarer nach einem Garvorgang erst auf Raumtemperatur abkühlen, bevor Sie ein Automatikprogramm starten.
- Wenn Sie Gargut in den heißen Garraum schieben, seien Sie vorsichtig beim Öffnen der Tür. Es kann heißer Dampf austreten. Gehen Sie einen Schritt zurück und warten Sie, bis sich der Dampf verflüchtigt hat. Achten Sie darauf, dass Sie weder mit heißem Dampf noch mit den heißen Garraumwänden in Berührung kommen. Es besteht Verbrühungs- und Verbrennungsgefahr.
- Bei einigen Automatikprogrammen kann die Startzeit über Start um oder Fertig um verschoben werden.
- Um ein Automatikprogramm abzubrechen, wählen Sie die Sensortaste . Vorgang abbrechen? erscheint, wählen Sie ja und bestätigen Sie mit OK.
- Wenn nach Ablauf eines Automatikprogramms das Gargut noch nicht nach Ihren Wünschen gegart ist, wählen Sie nachgaren.
- Automatikprogramme können auch als Eigene Programme gespeichert werden. Wählen Sie dazu nach Ablauf eines Automatikprogramms die Sensortaste .

Sie können bis zu 20 eigene Programme erstellen und speichern.

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

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

Andere Möglichkeiten zum Erstellen von eigenen Programmen:

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

Anschliessend geben Sie einen Programmnamen ein.

Eigene Programme erstellen

- Wählen Sie Eigene Programme .

- Wählen Sie Programm erstellen.

Sie können jetzt die Einstellungen für den ersten Garschritt festlegen.

Folgen Sie den Hinweisen im Display:

- Wählen und bestätigen Sie die gewünschten Einstellungen.
- Wählen Sie Garschritt abschliessen.

Alle Einstellungen für den ersten Garschritt sind festgelegt.

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

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

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

- Sobald Sie alle erforderlichen Garschritte festgelegt haben, wählen Sie speichern.

- Geben Sie den Programmnamen ein.

- Wählen Sie ✓.


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

- Bestätigen Sie mit OK.

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

Eigene Programme

Eigene Programme starten

- Schieben Sie das Gargut in den Garraum.
- Wählen Sie **Eigene Programme** .
- Wählen Sie das gewünschte Programm.
- Wählen Sie **ausführen**.

Je nach Programmeinstellungen erscheinen die folgenden Menüpunkte:


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

Das Programm startet sofort oder zum eingestellten Zeitpunkt.

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

Garschritte ändern

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


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

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

- Bestätigen Sie mit **OK**.

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

Name ändern


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

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



- Bestätigen Sie mit OK.

Das Programm ist umbenannt.

Eigene Programme löschen




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

Das Programm ist gelöscht.

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

Angaben für Prüfinstitute




Prüfspeisen nach EN 60350-1 (Betriebsart Dampfgeräten)

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

⁴ Ebene(n), ² Temperatur,  Garzeit

- 1 Schieben Sie die Auffang- oder Glasschale (abhängig vom Modell) in Ebene 1.
- 2 Schieben Sie die Prüfspeise in den kalten Garraum (bevor die Aufheizphase beginnt).
- 3 Schieben Sie 2x DGGL 1/2-40L hintereinander in die Ebene.
- 4 Schieben Sie jeweils 2x DGGL 1/2-40L hintereinander in die Einschubebenen.
- 5 Der Test ist beendet, wenn die Temperatur an der kältesten Stelle 85 °C beträgt.






Prüfspeisen Menügeräten¹ (Betriebsart Dampfgeräten)

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

⁴ Ebene,  Temperatur,  Garzeit

- 1 Vorgehensweise siehe Kapitel “Dampfgeräten”, Abschnitt “Menügeräten”.
- 2 Schieben Sie die Auffang- oder Glasschale (abhängig vom Modell) in Ebene 1.
- 3 Schieben Sie die 1. Prüfspeise (Kartoffeln) in den kalten Garraum (bevor die Aufheizphase beginnt).

Prüfspeisen nach EN 60705 (Betriebsart Schnellgaren ¹⁾)





Prüfspeise	 ²	 [W]	 ³ [°C]	 [min]	 ⁴ [min]	Bemerkung
Eiercreme, 1000 g (12.3.1)	1	150	80	19–20	120	Geschirr: siehe Beschreibung 12.3.1.2 und Anhang B, Masse am oberen Rand 250 x 250 mm, offen garen
Cake, 475 g (12.3.2)	1	300	85	7	5	Geschirr: siehe Beschreibung 12.3.2.2 und Anhang B, Aussendurchmesser am oberen Rand 220 mm, offen garen

⁴ Ebene,  Mikrowellenleistung, ³ Temperatur,  Auftau- oder Garzeit, ⁴ Ausgleichszeit

- 1 Kombinierte Betriebsart aus Dampfgaren und Mikrowelle.
- 2 Verwenden Sie die Glasschale als Aufstellfläche.
- 3 Schieben Sie die Prüfspeise in den kalten Garraum (bevor die Aufheizphase beginnt).
- 4 Lassen Sie die Prüfspeise bei Raumtemperatur stehen. Während dieser Zeit verteilt sich die Temperatur gleichmässiger im Lebensmittel.


Angaben für Prüfinstitute

Prüfspeisen nach EN 60705 (Betriebsart Mikrowelle)

Prüfspeise	 ¹	 [W]	 [min]	 ² [min]	Bemerkung
Eiercreme, 1000 g (12.3.1)	1	450	19–20	120	Geschirr: siehe Beschreibung 12.3.1.2 und Anhang B, Masse am oberen Rand 250 x 250 mm, offen garen
Cake, 475 g (12.3.2)	1	450 + 300	4 + 10–10:30	5	Geschirr: siehe Beschreibung 12.3.2.2 und Anhang B, Aussendurchmesser am oberen Rand 220 mm, offen garen
Hackfleischmasse, 900 g (12.3.3)	1	600 + 450	8 + 18–19	5	Geschirr: siehe Beschreibung 12.3.3.2 und Anhang B, Masse am oberen Rand 250 x 124 mm, offen garen, Geschirr quer in den Garraum stellen
Auftauen von Fleisch (Rindsgehacktes), 500 g (13.3)	1	150 + 80	8 + 8–9	10	Geschirr: siehe Beschreibung 13.3.2 und Anhang B, offen auftauen, nach der Hälfte der Zeit wenden
Himbeeren, 250 g (A.3.2)	1	80	12–13	3	Behälter: siehe Beschreibung A.3.2.2, offen auftauen


¹ Ebene,  Mikrowellenleistung,  Auftau- oder Garzeit, ² Ausgleichszeit

- 1 Verwenden Sie die Glasschale als Aufstellfläche.
- 2 Lassen Sie die Prüfspeise bei Raumtemperatur stehen. Während dieser Zeit verteilt sich die Temperatur gleichmässiger im Lebensmittel.

 Verletzungsgefahr durch heisse Oberflächen.

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

Lassen Sie den Garraum, die Aufnahmegitter und das Zubehör vor der Reinigung erst abkühlen.

 Verletzungsgefahr durch Stromschlag.

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

Verwenden Sie zur Reinigung niemals einen Dampfreiniger.

Alle Oberflächen können sich verfärben oder verändern, wenn Sie ungeeignete Reinigungsmittel verwenden. Alle Oberflächen sind kratzempfindlich. Bei Glasflächen können Kratzer unter Umständen zum Zerschlagen führen.

Verwenden Sie zur Reinigung ausschliesslich haushaltsübliche Spülmittel.

Entfernen Sie Rückstände von Reinigungsmitteln sofort.

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

Starke Verschmutzungen können unter Umständen den Dampfgarer beschädigen.

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

Bei einem defekten Dampfgarer können im eingeschalteten Zustand Mikrowellen austreten, die eine Gefahr für den Benutzer bedeuten.

Überprüfen Sie die Tür und die Türdichtung auf Beschädigungen. Verwenden Sie bis zur Instandsetzung durch einen Kundendiensttechniker keine Betriebsarten mit Mikrowelle.

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

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

Reinigung und Pflege

Ungeeignete Reinigungsmittel

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

- soda-, ammoniak-, säure- oder chloridhaltige Reinigungsmittel
- kalklösende Reinigungsmittel
- scheuernde Reinigungsmittel (z. B. Scheuerpulver, Scheuermilch, Putzsteine)
- lösemittelhaltige Reinigungsmittel
- Edelstahl-Reinigungsmittel
- Geschirrspülmaschinen-Reiniger
- Glasreiniger
- Reinigungsmittel für Glaskeramik-Kochfelder
- scheuernde harte Schwämme und Bürsten (z. B. Topfschwämme, gebrauchte Schwämme, die noch Reste von Scheuermitteln enthalten)
- Schmutzradierer
- scharfe Metallschaber
- Stahlwolle
- Edelstahl-Spiralen
- punktuelle Reinigung mit mechanischen Reinigungsmitteln
- Backofenreiniger und -sprays

Dampfgarerfront reinigen

- Reinigen Sie die Front mit einem sauberen Schwammtuch, Handspülmittel und warmem Wasser.
- Trocknen Sie die Front anschliessend mit einem weichen Tuch.

Tipp: Sie können zur Reinigung auch ein sauberes, feuchtes Mikrofasertuch ohne Reinigungsmittel verwenden.

Garraum reinigen

Reinigen und trocknen Sie Garraum, Türdichtung, Auffangrinne und Türinnen-seite nach jedem Benutzen.

- Entfernen Sie:
 - Kondensat mit einem Schwamm oder Schwammtuch,
 - leichte Fettverschmutzungen mit einem sauberen Schwammtuch, Handspülmittel und warmem Wasser.
- Wischen Sie nach der Reinigung mit klarem Wasser nach, bis alle Reinigungsmittel-Rückstände entfernt sind.
- Trocknen Sie die Oberflächen anschliessend mit einem Tuch.

Automatischen Türöffner reinigen

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

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

Wassertank reinigen

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

Zubehör

Alle Zubehörteile sind geschirrspülmaschinengeeignet.

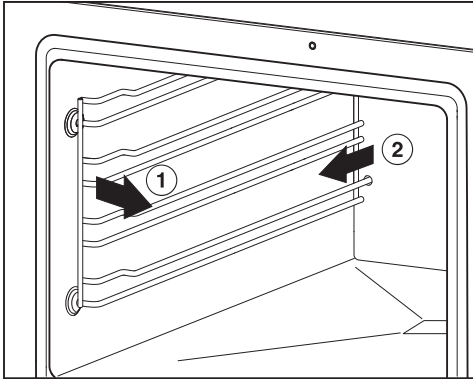
Glasschale, Rost, Garbehälter reinigen

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

Reinigung und Pflege

Aufnahmegitter reinigen

Die Aufnahmegitter sind geschirrspülmaschinengeeignet.



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

Der **Einbau** erfolgt in umgekehrter Reihenfolge.

- Bauen Sie die Aufnahmegitter sorgfältig wieder ein.

Wenn die Aufnahmegitter nicht korrekt eingesteckt werden, ist der Kipp- und Ausziehschutz nicht gegeben.

Die Aufnahmegitter sitzen in Kunststoffbuchsen. Überprüfen Sie die Buchsen auf Beschädigungen. Wenn die Buchsen beschädigt sind, verwenden Sie bis zum Austausch der Buchsen keine Betriebsarten mit Mikrowelle.

Pflege

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

Dampfgarer entkalken


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

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.

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

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

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

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

die Restzeit erscheint. Der Entkalkungsvorgang startet.

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

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


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

Nach Ablauf der Restzeit erscheint Fertig und ein Signal ertönt.

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

Einweichen

Stärkere Verschmutzungen können mit diesem Pflegeprogramm eingeweicht werden.

- Lassen Sie den Garraum abkühlen.
- Entnehmen Sie alles Zubehör.
- Entfernen Sie grobe Verschmutzungen mit einem Tuch.
- Wählen Sie Weitere  | Pflege | Einweichen.


Der Einweichvorgang dauert ca. 10 Minuten.

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 den Dampfgarer für ca. 1 Minute vom Elektronetz, indem Sie – den Schalter der betreffenden Sicherung(en) ausschalten/die Schmelzsicherung(en) ganz her-ausdrehen oder – den FI-Schutzschalter (Fehlerstromschutzschalter) ausschalten. ■ Falls Sie nach dem Wiedereinschalten/Wiedereindre- hen der Sicherung(en) oder des FI-Schutz- schalters den Dampfgarer noch immer nicht in Be- trieb nehmen können, fordern Sie eine Elektro- Fachkraft oder den Kundendienst an.
Der Garraum wird nicht heiss.	Die Messeschaltung ist aktiviert. Der Dampfgarer kann zwar bedient werden, aber die Garraumbeheizung funktioniert nicht. ■ Deaktivieren Sie die Messeschaltung (siehe Kapi- tel “Einstellungen”, Abschnitt “Händler”).
	Der Garraum hat sich durch den Betrieb einer unter- gebauten Wärmeschublade erwärmt. ■ Öffnen Sie die Tür und lassen Sie den Garraum ab- kühlen.

Problem	Ursache und Behebung
<p>Die Sensortasten reagieren nicht.</p>	<p>Sie haben die Einstellung <code>Display QuickTouch </code> aus gewählt. Dadurch reagieren die Sensortasten bei ausgeschaltetem Dampfgarer nicht.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Sobald Sie den Dampfgarer einschalten, reagieren die Sensortasten. Wenn Sie wollen, dass die Sensortasten immer auch bei ausgeschaltetem Dampfgarer reagieren, wählen Sie die Einstellung <code>Display QuickTouch </code> ein. <p>Der Dampfgarer ist nicht an das Elektronetz angeschlossen.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Prüfen Sie, ob der Stecker des Dampfgarers in der Steckdose steckt. ■ Prüfen Sie, ob die Sicherung(en) der Elektroinstallation ausgelöst hat/haben. Rufen Sie eine Elektrofachkraft oder den Miele Kundendienst. <p>Es liegt ein Problem in der Steuerung vor.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Berühren Sie die Taste Ein/Aus , bis sich das Display ausschaltet und der Dampfgarer neu gestartet wird.
<p>Nach dem Ausschalten ist noch ein Gebläsegeräusch zu hören.</p>	<p>Das Gebläse läuft nach. Der Dampfgarer ist mit einem Gebläse ausgestattet, das die Wrasen vom Garraum nach aussen leitet. Das Gebläse läuft auch nach Ausschalten des Dampfgarers weiter. Das Gebläse schaltet nach einiger Zeit automatisch aus.</p>
<p>Nach Einschalten des Dampfgarers, während des Betriebes und nach Ausschalten ist ein Geräusch (Brummen) zu hören.</p>	<p>Dieses Geräusch weist nicht auf eine Fehlfunktion oder einen Gerätedefekt hin. Es entsteht beim Ein- und Abpumpen des Wassers.</p>
<p>Der Dampfgarer wechselt nach einem Umzug nicht mehr von der Aufheiz- in die Garphase.</p>	<p>Die Siedetemperatur des Wassers hat sich geändert, da sich der neue Aufstellort um mindestens 300 Höhenmeter von dem alten unterscheidet.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Führen Sie zum Anpassen der Siedetemperatur einen Entkalkungsvorgang durch (siehe Kapitel "Reinigung und Pflege", Abschnitt "Dampfgarer entkalken").

Was tun, wenn ...

Problem	Ursache und Behebung
<p>Während des Betriebes tritt ungewöhnlich viel Dampf oder Dampf an anderen Stellen als gewohnt aus.</p>	<p>Die Tür ist nicht richtig geschlossen.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Schliessen Sie die Tür.
	<p>Die Türdichtung sitzt nicht korrekt.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Drücken Sie die Türdichtung wieder so an, dass sie überall gleichmässig eingepasst ist.
	<p>Die Türdichtung weist Beschädigungen auf, z. B. Risse.</p> <p>Die Türdichtung muss ausgetauscht werden.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Fordern Sie zum Austausch der Türdichtung den Kundendienst an. ■ Verwenden Sie bis zum Austausch keine Betriebsarten/Funktionen mit Mikrowelle.
<p>Bei Wiederaufnahme des Betriebes entsteht ein Pfeifgeräusch.</p>	<p>Nach dem Schliessen der Tür kommt es zu einem Druckausgleich, bei dem ein Pfeifgeräusch entstehen kann. Das Geräusch weist nicht auf einen Gerätedefekt hin.</p>
<p>Die Funktionen Start um und Fertig um werden nicht aufgeführt.</p>	<p>Die Temperatur im Garraum ist zu hoch, z. B. nach Ende eines Garvorgangs.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Öffnen Sie die Tür und lassen Sie den Garraum abkühlen.
	<p>Bei den Pflegeprogrammen werden diese Funktionen generell nicht angeboten.</p>
<p>Nach längeren Garvorgängen mit der Betriebsart Mikrowelle  ist es im Garraum sehr feucht.</p>	<p>Der Dampfgarer mit Mikrowelle ist ein vollwertiger Dampfgarer. Der Garraum ist komplett dampfdicht. Bei einer konventionellen Mikrowelle handelt es sich hingegen um ein luftoffenes System. Bedingt durch den dampfdichten Garraum, entsteht bei längeren Garvorgängen mit der Betriebsart Mikrowelle  Kondensat an den Seitenwänden und der Innenseite der Türscheibe. Die Menge des Kondensats ist abhängig von der Gardauer und des Feuchtigkeitsgehaltes des Lebensmittels.</p>

Problem	Ursache und Behebung
<p>Nach Ablauf der eingestellten Zeit sind die Lebensmittel in der Betriebsart Mikrowelle nicht genügend erwärmt oder gegart. </p>	<p>Nach einem unterbrochenen Vorgang wurde die Mikrowelle nicht wieder gestartet.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Starten Sie den Vorgang erneut, bis die Lebensmittel genügend erwärmt oder gegart sind. <p>Beim Garen oder Erhitzen mit Mikrowelle wurde eine zu kurze Zeit eingestellt.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Prüfen Sie, ob für die eingestellte Mikrowellenleistung die richtige Zeit gewählt wurde. Je niedriger die Mikrowellenleistung, desto länger die Zeit. <p>Bei zu geringer Beladung reduziert der Dampfgarer zu seinem eigenen Schutz automatisch die Leistung, bis für die gegebene Beladung eine angemessene Leistung abgegeben wird. Im Display wird weiterhin die eingangs eingestellte Leistung angezeigt.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Starten Sie den Vorgang erneut mit einer niedrigeren Mikrowellenleistung, bis die Lebensmittel genügend erwärmt oder gegart sind.
<p>Nach dem Erwärmen oder Garen mit der Betriebsart Mikrowelle sind die Lebensmittel zu schnell abgekühlt. </p>	<p>Aufgrund der Mikrowelleneigenschaften entsteht die Wärme zuerst an den Randschichten des Lebensmittels und wird dann an die Mitte des Lebensmittels übertragen. Wenn Lebensmittel mit einer hohen Mikrowellenleistung erhitzt werden, können sie aussen bereits heiss, im Kern aber noch nicht erwärmt sein. Beim anschliessenden Temperatenausgleich werden die Lebensmittel im Kern wärmer und aussen kälter.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Wählen Sie insbesondere beim Erhitzen von Lebensmitteln mit unterschiedlicher Zusammensetzung, wie z. B. bei einem Menü, eine niedrigere Mikrowellenleistung und dafür eine entsprechend längere Zeit.
<p>Das Popcorn ist in der Funktion Popcorn nur geringfügig (weniger als die Hälfte) aufgepoppt. </p>	<p>Der Garraum war zu warm und/oder zu feucht.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Lassen Sie den Garraum abkühlen und/oder trocknen Sie ihn mit einem Tuch. <p>Die Garzeit war zu kurz.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Ändern Sie die voreingestellte Zeit. Sie können eine Garzeit von maximal 4 Minuten einstellen (siehe Kapitel "Einstellungen", Abschnitt "Popcorn").

Was tun, wenn ...

Problem	Ursache und Behebung
Die Garraumbeleuchtung funktioniert nicht.	Die Lampe ist defekt. ■ Fordern Sie den Kundendienst an, wenn die Lampe ausgetauscht werden soll.
F44	Kommunikationsfehler ■ Schalten Sie den Dampfgarer aus und nach einigen Minuten wieder ein. ■ Wird die Fehlermeldung immer noch angezeigt, fordern Sie den Kundendienst an.
F 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.

Gargeschirr

Miele bietet eine umfangreiche Auswahl an Gargeschirr. Dieses wurde in Bezug auf dessen Funktion und Masse perfekt auf die Miele Geräte abgestimmt.

Detailliertere Informationen zu den einzelnen Produkten finden Sie auf der Miele Webseite.


Die Garbehälter sind **nicht** geeignet für die Verwendung in der Betriebsart Mikrowelle .

- gelochte Garbehälter in verschiedenen Grössen
- ungelochte Garbehälter in verschiedenen Grössen

Reinigungs- und Pflegemittel

- Entkalkungstabletten (6 Stück)
- Allzweck-Microfasertuch zum Entfernen von Fingerabdrücken und leichten Verschmutzungen

Sonstiges

Der Rost ist **nicht** geeignet für die Verwendung in der Betriebsart Mikrowelle .

- Rost
- Glasschale

Kundendienst

Kontakt bei Störungen

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

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

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


Diese Informationen finden Sie auf dem Typenschild, das bei geöffneter Tür auf dem Frontrahmen zu sehen ist.

Garantie

Die Garantiezeit beträgt 2 Jahre.

Weitere Informationen entnehmen Sie den mitgelieferten Garantiebedingungen.

Sicherheitshinweise zum Einbau

 Schäden durch unsachgemässen Einbau.
Durch unsachgemässen Einbau kann der Dampfgarer beschädigt werden.

Lassen Sie den Dampfgarer nur von einer qualifizierten Fachkraft einbauen.

▶ Die Anschlussdaten (Frequenz und Spannung) auf dem Typenschild des Dampfgarers müssen unbedingt mit denen des Elektronetzes übereinstimmen, damit keine Schäden am Dampfgarer auftreten.

Vergleichen Sie diese Daten vor dem Anschliessen. Fragen Sie im Zweifelsfall eine Elektrofachkraft.

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

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

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

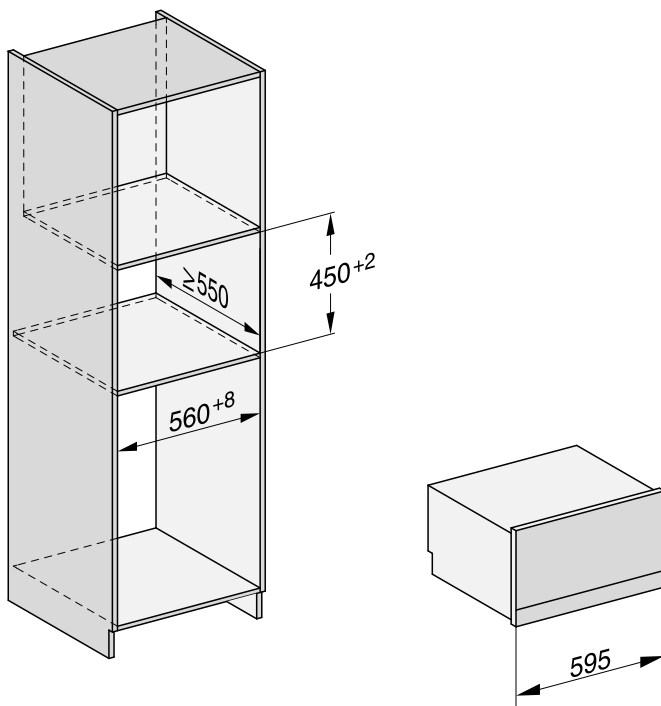
Installation

Einbaumasse

Alle Masse sind in mm angegeben.

Einbau in einen Hochschrank

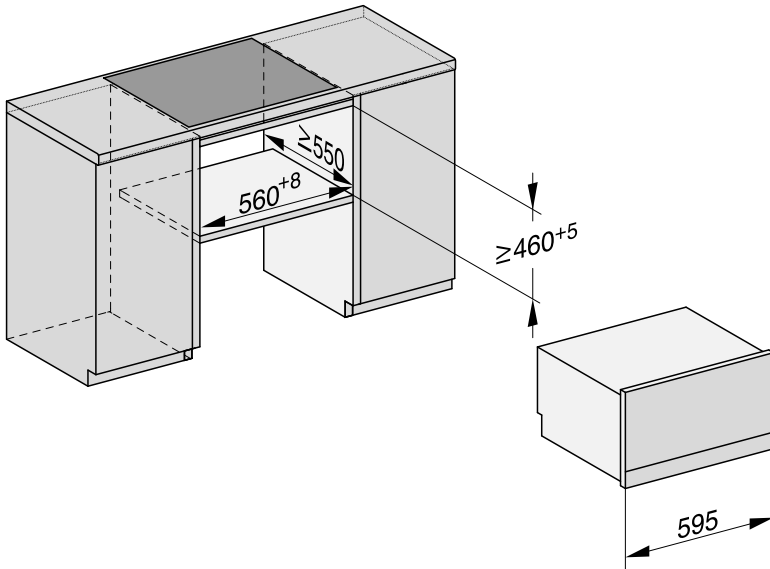
Hinter der Einbaunische darf keine Schrankrückwand vorhanden sein.



Einbau in einen Unterschrank

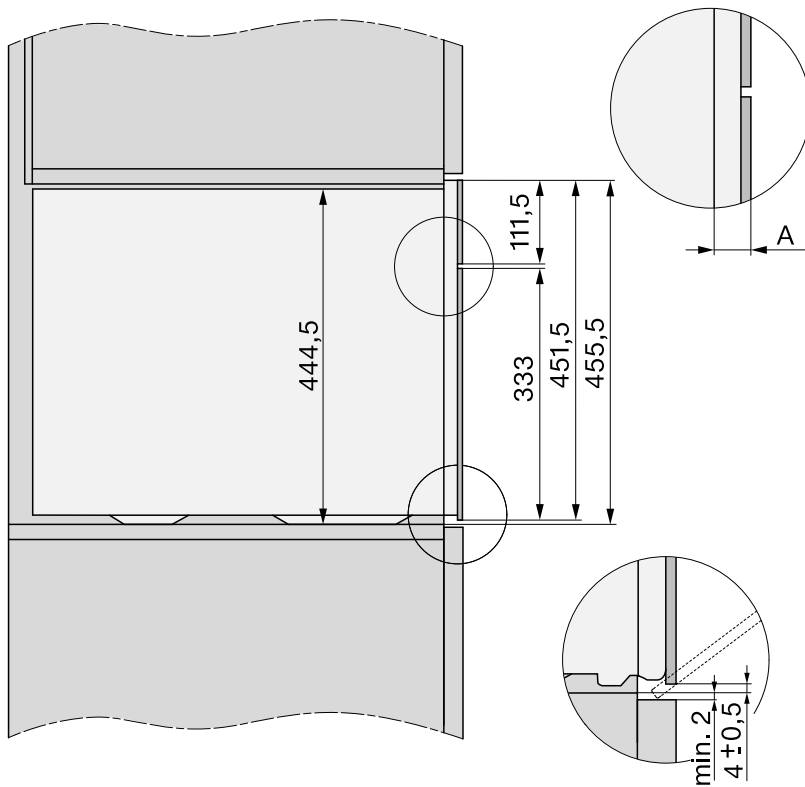
Hinter der Einbaunische darf keine Schrankrückwand vorhanden sein.

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



Installation

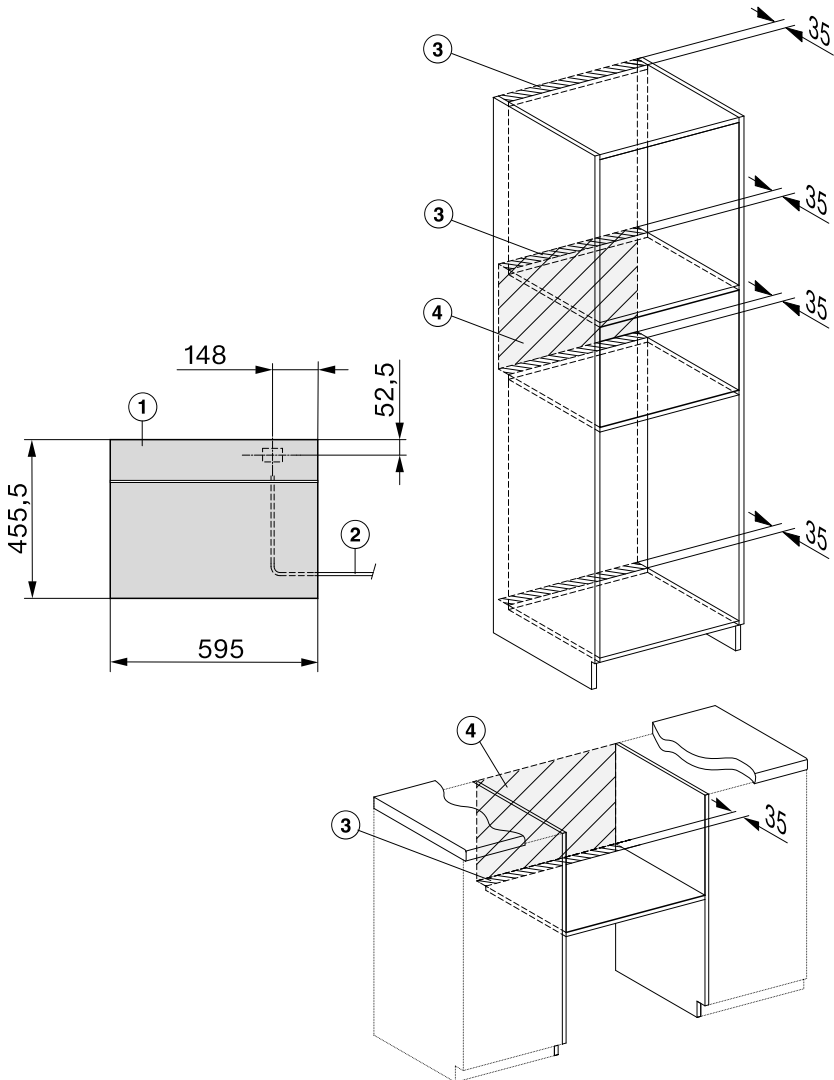
Seitenansicht



A Glasfront: 22 mm

Metallfront: 23,3 mm

Anschluss und Belüftung



- ① Ansicht von vorn
- ② Netzanschlussleitung, L= 2000 mm
- ③ Lüftungsausschnitt min. 180 cm²
- ④ Kein Anschluss in diesem Bereich

Installation

Dampfgarer einbauen

- Schliessen Sie die Netzanschlussleitung am Dampfgarer an.

Schäden durch unsachgemässen Transport.

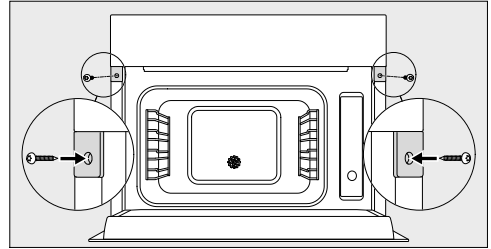
Die Tür kann beschädigt werden, wenn Sie den Dampfgarer am Türgriff tragen.

Verwenden Sie zum Tragen die Griffe seitlich am Gehäuse.

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

Eine Abweichung von der Waagerechten darf maximal 2° betragen.


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



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

Elektroanschluss

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

 Schäden durch unsachgemässen Anschluss.

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

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

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

Wenn die Steckdose nicht mehr zugänglich ist oder ein Festanschluss vorgesehen ist, muss installationsseitig eine Trennvorrichtung für jeden Pol vorhanden sein. Als Trennvorrichtung gelten Schalter mit einer Kontaktöffnung von mindestens 3 mm.

Dazu gehören LS-Schalter, Sicherung(en) und Schütze. Die erforderlichen Anschlussdaten finden Sie auf dem Typenschild. Diese Angaben müssen mit denen des Netzes übereinstimmen.

Der Berührungsschutz betriebsisolierter Teile muss nach der Montage sichergestellt sein.

Installation

Gesamtleistung


siehe Typenschild

Anschlussdaten

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

Die Anschlussmöglichkeiten entnehmen Sie bitte dem Anschlussschema.

Wechsel der Netzanschlussleitung


 Stromschlaggefahr durch Netzspannung.

Durch unsachgemässen Anschluss kann es zu einem Stromschlag kommen.

Lassen Sie die Netzanschlussleitung nur von einer qualifizierten Elektrofachkraft auswechseln.

Verwenden Sie bei Wechsel der Netzanschlussleitung ausschliesslich den Kabeltyp H 05 VV-F mit geeignetem Querschnitt. Die Netzanschlussleitung ist beim Hersteller oder Kundendienst erhältlich.

Vom Netz trennen

 Stromschlaggefahr durch Netzspannung.

Während Reparatur- und/oder Wartungsarbeiten kann ein Wiedereinschalten der Netzspannung zu einem Stromschlag führen.

Sichern Sie das Netz nach der Trennung gegen Wiedereinschalten.

Wenn der Stromkreis des Dampfgarers vom Netz getrennt werden soll, machen Sie je nach Installation in der Verteilung Folgendes:

Schmelzsicherung(en)

- Nehmen Sie die Sicherungseinsätze aus den Schraubkappen ganz heraus.

Sicherungsschraubautomat(en)

- Drücken Sie den Prüfkopf (rot), bis der Mittelknopf (schwarz) herausspringt.

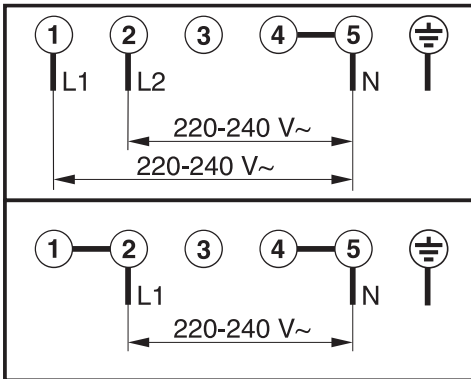
Einbausicherungsautomat(en)

- (Leitungsschutzschalter, mindestens Typ B oder C): Stellen Sie den Kipphebel von 1 (Ein) auf 0 (Aus).

FI-Schutzschalter

- (Fehlerstrom-Schutzschalter): Schalten Sie den Hauptschalter von 1 (Ein) auf 0 (Aus) oder drücken Sie die Prüftaste.

Anschlusschema



Konformitätserklärung

Hiermit erklärt Miele, dass dieser Dampfgerar mit Mikrowelle der Richtlinie 2014/53/EU entspricht.

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

- Produkte, Download, auf www.miele.ch
- Service, Informationen anfordern, Gebrauchsanweisungen, auf www.miele.ch/de/c/prospekte-anleitungen-385.htm durch Angabe des Produktnamens oder der Fabrikationsnummer

Frequenzband des WLAN-Moduls	2,4000 GHz – 2,4835 GHz
------------------------------	-------------------------

Maximale Sendeleistung des WLAN-Moduls < 100 mW



Miele AG

Limmatstrasse 4
8957 Spreitenbach

Miele SA

Sous-Riette 23
1023 Crissier

Telefon: 0848 848 048
www.miele.ch/contact

www.miele.ch

DGM 7340, DGM 7440

de-CH

M.-Nr. 11 063 650 / 02