

Gebrauchs- und Montageanweisung Druckdampfgarer



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

Inhalt

| | |
|--|----|
| Sicherheitshinweise und Warnungen | 5 |
| Ihr Beitrag zum Umweltschutz | 14 |
| Übersicht | 15 |
| Ansicht Dampfgarer | 15 |
| Mitgeliefertes Zubehör | 16 |
| Bedienelemente | 17 |
| Funktionsbeschreibung | 18 |
| Temperatur | 18 |
| Garzeit | 18 |
| Geräusche | 18 |
| Aufheizphase | 18 |
| Garphase | 18 |
| Rückkühlphase | 18 |
| Abstellfläche | 18 |
| Erste Inbetriebnahme | 19 |
| Wasserhärte einstellen | 19 |
| Siedetemperatur anpassen | 19 |
| Tür öffnen | 19 |
| Tür schliessen | 20 |
| Dampfgarer erstmalig reinigen | 21 |
| Betriebsarten | 22 |
| Bedienung | 23 |
| Bedienprinzip | 23 |
| Betriebsart wählen | 23 |
| Temperatur einstellen | 24 |
| Garzeit einstellen | 24 |
| Betrieb starten | 24 |
| Gargut entnehmen | 25 |
| Dampfgarer reinigen | 25 |
| Während des Betriebs | 26 |
| Betrieb unterbrechen | 26 |
| Betrieb fortsetzen | 26 |
| Temperatur/Garzeit ändern | 26 |
| Betriebsart ändern | 26 |
| Sicherheitseinrichtungen | 27 |
| Überdrucksicherung/Sicherheitsventil | 27 |
| Überhitzungsschutz | 29 |

| | |
|--|-----------|
| Verriegelung/Inbetriebnahmesperre | 30 |
| Wichtiges und Wissenswertes | 31 |
| Das Besondere am Dampfgaren | 31 |
| Gargeschirr | 31 |
| Einschubebene | 31 |
| Tiefkühlware | 31 |
| Temperatur | 32 |
| Garzeit | 32 |
| Garen mit Flüssigkeiten | 32 |
| Eigene Rezepte | 32 |
| Dampfgaren | 33 |
| Gemüse | 33 |
| Fleisch | 36 |
| Wurstwaren | 38 |
| Fisch | 38 |
| Krustentiere | 41 |
| Muscheln | 42 |
| Reis..... | 43 |
| Nudeln/Teigwaren..... | 44 |
| Klöße..... | 45 |
| Getreide..... | 46 |
| Hülsenfrüchte, getrocknet | 47 |
| Hühnereier | 49 |
| Obst..... | 50 |
| Menügaren | 51 |
| Spezialanwendungen | 53 |
| Erhitzen..... | 53 |
| Auftauen | 55 |
| Sterilisieren | 58 |
| Entsaften | 61 |
| Joghurt herstellen..... | 62 |
| Hefeteig gehen lassen | 63 |
| Gelatine schmelzen | 64 |
| Schokolade schmelzen | 64 |
| Lebensmittel häuten | 65 |
| Äpfel sterilisieren | 65 |
| Blanchieren..... | 66 |
| Zwiebeln dünsten | 66 |
| Geschirr entkeimen | 67 |
| Feuchte Tücher erwärmen..... | 67 |
| Honig verflüssigen..... | 68 |

Inhalt

| | |
|--|-----|
| Eierstich zubereiten | 68 |
| Einstellungen | 69 |
| Angaben für Prüfinstitute | 71 |
| Reinigung und Pflege | 72 |
| Dampfgarerfront reinigen | 73 |
| Garraum und Abstellfläche reinigen | 74 |
| Zubehör | 74 |
| Aufnahmegitter | 75 |
| Türdichtung/Sicherheitsventil | 76 |
| Wasserdüse..... | 77 |
| Entkalken..... | 78 |
| Was tun, wenn | 81 |
| Nachkaufbares Zubehör | 86 |
| Gargeschirr | 86 |
| Sonstiges..... | 86 |
| Reinigungs- und Pflegemittel | 86 |
| Kundendienst | 87 |
| Kontakt bei Störungen | 87 |
| Typenschild | 87 |
| Garantie..... | 87 |
| Installation | 88 |
| Sicherheitshinweise zum Einbau..... | 88 |
| Hinweise zum Einbau | 89 |
| Einbaumasse | 90 |
| DGD 7035, DGD 7635 (Einbaunische 380 mm) | 90 |
| DGD 7035, DGD 7635 (Einbaunische 450 mm) | 91 |
| DGD 7035-55 (Einbaunische 381 mm)..... | 92 |
| Seitenansichten | 93 |
| Anschlüsse und Belüftung..... | 95 |
| Dampfgarer einbauen..... | 97 |
| Frischwasseranschluss..... | 98 |
| Wasserablauf..... | 100 |
| Elektroanschluss | 101 |

Sicherheitshinweise und Warnungen

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

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

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

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

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

Sicherheitshinweise und Warnungen

Bestimmungsgemässe Verwendung

- ▶ Dieser Dampfgarer ist für die Verwendung im Haushalt und in haushaltsähnlichen Aufstellumgebungen bestimmt.
- ▶ Dieser Dampfgarer ist nicht für die Verwendung im Aussenbereich bestimmt.
- ▶ Verwenden Sie den Dampfgaren ausschliesslich im haushaltsüblichen Rahmen zum Dampfgaren, Auftauen und Erhitzen von Lebensmitteln.
Alle anderen Anwendungsarten sind unzulässig.
- ▶ Personen, die aufgrund ihrer physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder ihrer Unerfahrenheit oder Unkenntnis nicht in der Lage sind, den Dampfgarer sicher zu bedienen, müssen bei der Bedienung beaufsichtigt werden.
Diese Personen dürfen den Dampfgarer nur ohne Aufsicht bedienen, wenn ihnen dieser so erklärt wurde, dass sie ihn sicher bedienen können. Sie müssen mögliche Gefahren einer falschen Bedienung erkennen und verstehen können.

Kinder im Haushalt

- ▶ Nutzen Sie die Inbetriebnahmesperre, damit Kinder den Dampfgarer nicht unbeaufsichtigt einschalten können. Wenn Sie den Dampfgarer verwenden, schalten Sie die Verriegelung ein, damit Kinder die (gewählten) Einstellungen nicht verändern können.
- ▶ Kinder unter 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 heiße Oberflächen. Der Dampfgarer erwärmt sich an der Tür. Der Dampfgarer muss mindestens so hoch eingebaut werden, dass Kleinkinder durch die heiße Tür nicht gefährdet sind.
- ▶ Im Scharnierbereich der Gerätetür besteht Verletzungsgefahr. Besonders Kinder sollten ferngehalten werden.

Sicherheitshinweise und Warnungen

Technische Sicherheit

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

Sicherheitshinweise und Warnungen

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

Öffnen Sie niemals das Gehäuse des Dampfgarers.

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

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

▶ Wenn die Netzanschlussleitung beschädigt ist, muss sie von einer Elektrofachkraft 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. Ziehen Sie dabei nicht an der Netzanschlussleitung, sondern am Netzstecker.

▶ Der Wasseranschluss darf nur von qualifizierten Fachkräften durchgeführt werden.

Der Hersteller kann nicht für Schäden verantwortlich gemacht werden, die durch Fehler beim Einbau oder Anschluss verursacht werden.

▶ Der Dampfgarer darf ausschliesslich an Kaltwasser angeschlossen werden.

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

Sicherheitshinweise und Warnungen


- ▶ Kontrollieren Sie die Wasserschläuche vor dem Anschluss auf sichtbare Schäden.
- ▶ Das eingebaute Waterproof-System schützt unter folgenden Voraussetzungen zuverlässig vor Wasserschäden:
 - Der Dampfgarer ist ordnungsgemäss installiert (Elektro- und Wasseranschluss).
 - Bei erkennbaren Schäden wird der Dampfgarer unverzüglich instandgesetzt.
 - Schliessen Sie den Wasserhahn bei längerer Abwesenheit (z. B. Urlaub).

Sachgemässer Gebrauch

- ▶ Verletzungsgefahr durch heissen Dampf und heisse Oberflächen. Der Dampfgerar wird im Betrieb heiss. Sie können sich an Dampf, Garraum, 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.
- ▶ Die Gerätetür wird bei Betrieb heiss und bleibt es auch noch einige Zeit nach dem Ausschalten. Berühren Sie die heisse Gerätetür nur an Türknopf und Türgriff.
- ▶ Verwenden Sie den Dampfgerar niemals ohne eingebaute Aufnahmegitter.
- ▶ In geschlossenen Dosen entsteht beim Sterilisieren und Erhitzen Überdruck, durch den sie platzen können. Verwenden Sie den Dampfgerar nicht zum Sterilisieren und Erhitzen von Dosen.
- ▶ Kunststoffgeschirr und -beutel, die nicht temperatur- und dampfbeständig sind, schmelzen bei hohen Temperaturen und können den Dampfgerar beschädigen. Verwenden Sie nur temperatur- (bis 100 °C) und dampfbeständiges Kunststoffgeschirr und kochfeste Kunststoffbeutel. Beachten Sie die Angaben des jeweiligen Herstellers.
- ▶ Lebensmittel, die im Garraum aufbewahrt werden, können austrocknen und die austretende Feuchtigkeit kann zu Korrosion im Dampfgerar führen. Bewahren Sie keine Lebensmittel im Garraum auf, und verwenden Sie zum Garen keine Gegenstände, die rosten können.

Sicherheitshinweise und Warnungen

▶ Verbrennungs- und Verbrühungsgefahr. Öffnen Sie keinesfalls während des Betriebs die Tür. Die Tür darf erst geöffnet werden, wenn

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

Wenn Sie versuchen, die Tür während des Betriebs oder vor Ablauf der Rückkühlphase zu öffnen, ertönt ein Signal und in der Zeitanzeige erscheint *door*.

▶ Verletzungsgefahr. Wählen Sie beim Sterilisieren keinesfalls eine Gartemperatur über 95 °C (bei einem Aufstellort höher als 1000 m über dem Meeresspiegel keinesfalls über 90 °C), da sonst die Gläser platzen.

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

▶ Der Dampfgarer kann bestimmte Fehlfunktionen selbst erkennen und beheben. Sie werden mit den Fehlermeldungen *F06* bis *F95* in der Anzeige dargestellt. Die Gerätetür darf erst geöffnet werden, wenn die Fehlermeldung in der Anzeige blinkt. Blinkt die Anzeige nicht, ist die Fehlerbearbeitung noch nicht abgeschlossen. Weitere Hinweise siehe Kapitel “Was tun, wenn ...”.

▶ Dampfgarer mit Lifttür:

Lassen Sie die Lifttür geöffnet, wenn der Dampfgarer in Betrieb ist.

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.
- ▶ Die Aufnahmegitter können ausgebaut werden (siehe Kapitel “Reinigung und Pflege”, Abschnitt “Aufnahmegitter”). Bauen Sie die Aufnahmegitter wieder korrekt ein.
- ▶ Verletzungsgefahr. Es bilden sich ätzende Dämpfe, wenn der Entkalkungsvorgang bei heissem Garraum durchgeführt wird. Entkalken Sie den Dampfgarer nur, wenn der Garraum kalt ist (siehe Kapitel “Reinigung und Pflege”, Abschnitt “Entkalken”).

Ihr Beitrag zum Umweltschutz

Entsorgung der Transportverpackung

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

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

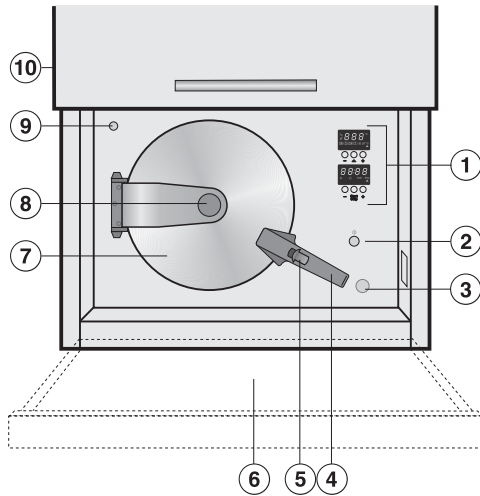
Entsorgung des Altgerätes

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

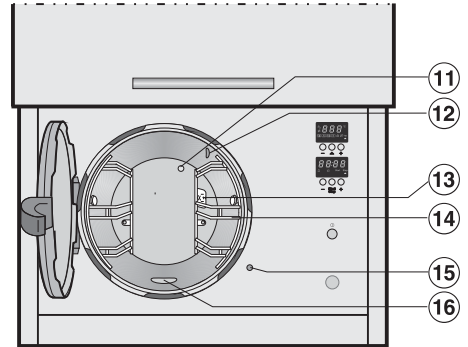


Nutzen Sie stattdessen die offiziellen, eingerichteten Sammel- und Rücknahmestellen zur Abgabe und Verwertung der Elektro- und Elektronikgeräte bei Gemeinde, Stadt, Händler oder Miele. Für das Löschen etwaiger personenbezogener Daten auf dem zu entsorgenden Altgerät sind Sie gesetzmässig eigenverantwortlich.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

Ansicht Dampfgerar



- ① Bedienelemente
- ② Taste Ein/Aus
- ③ Überhitzungsschutz
- ④ Türgriff
- ⑤ Türentriegelung
- ⑥ Abstellfläche
- ⑦ Tür
- ⑧ Türknopf
- ⑨ Einfüllöffnung für den Systementkalker
- ⑩ Lifttür (je nach Modell)



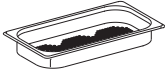
- ⑪ Temperaturfühler
- ⑫ Öffnung für den Dampfeintritt
- ⑬ Abprallblech für die Wasserdüse
- ⑭ Aufnahmegitter
- ⑮ Türkontaktschalter
- ⑯ Bodensieb

Übersicht

Mitgeliefertes Zubehör

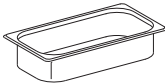
Sie können mitgeliefertes sowie weiteres Zubehör bei Bedarf nachbestellen (siehe Kapitel "Nachkaufbares Zubehör").

DGGL 1



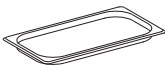
2 gelochte Garbehälter
Fassungsvermögen 1,5 l
Nutzinhalt 0,9 l
325 x 175 x 40 mm (BxTxH)

DGG 2



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

Stellblech



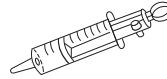
Zum Daraufstellen von eigenem Geschirr

Silikonscheiben



Für die Überdrucksicherung

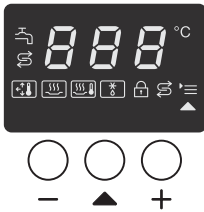
Dosierspritze für den Systementkalker



Anforderungskarte für den Miele Systementkalker

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

Betriebsarten-/ Temperaturanzeige



| Symbol | Bedeutung |
|--------|---------------------------------------|
| | Druckdampfgeräten |
| | Dampfgeräten |
| | Erhitzen |
| | Auftauen |
| | Verriegelung/ Inbetriebnahmesperre |
| | Entkalken |
| | Einstellungen |
| | Störung Wasserzulauf |

| Taste(n) | Funktion |
|----------|-----------------------|
| - + | Temperatur einstellen |
| ▲ | Betriebsart wählen |

Zeitanzeige



| Symbol | Bedeutung |
|--------|-----------------|
| | Garzeit |
| Start | Betrieb startet |
| Stop | Betrieb stoppt |

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

Funktionsbeschreibung

Temperatur

Jeder Betriebsart ist eine Vorschlags-temperatur zugeordnet. Die Vorschlags-temperatur kann für einen einzelnen Garvorgang oder dauerhaft geändert werden (siehe Kapitel "Einstellungen").

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

Garzeit

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

Beispiel: Garzeit 80 Minuten = 1:20.

Geräusche

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

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

Aufheizphase

In der Aufheizphase wird der Garraum auf die eingestellte Temperatur aufgeheizt. Die ansteigende Garraumtemperatur wird in der Betriebsarten-/Temperaturanzeige angezeigt.

Die Dauer der Aufheizphase ist abhängig von der Lebensmittelmenge und -temperatur. Im Allgemeinen beträgt die Aufheizphase ca. 5 Minuten. Bei der Zubereitung gekühlter oder gefrorener Lebensmittel verlängert sie sich.

Garphase

Wenn die eingestellte Temperatur erreicht ist, beginnt die Garphase. Während der Garphase wird in der Zeitanzeige die Restzeit angezeigt.

Rückkühlphase

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

Abstellfläche

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

Wasserhärte einstellen

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

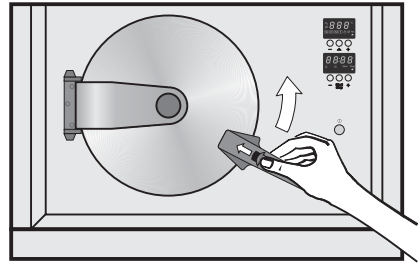
- Stellen Sie gegebenenfalls die korrekte Wasserhärte ein (siehe Kapitel "Einstellungen").

Siedetemperatur anpassen

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

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

Tür öffnen

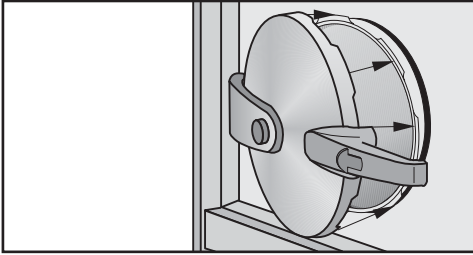


- Schieben Sie mit dem Daumen der rechten Hand die Türentriegelung nach vorn und drehen Sie den Griff nach oben.

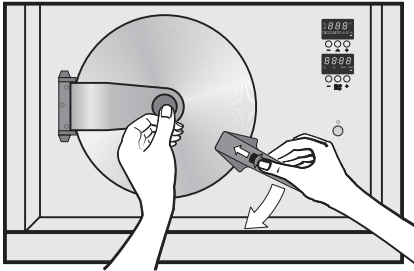
Wenn der Griff waagrecht steht, ist die Gerätetür entriegelt und kann geöffnet werden.

Erste Inbetriebnahme

Tür schliessen



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



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

Der Dampfgarer ist nur mit vollständig geschlossener Tür betriebsbereit.


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


Dampfgarer erstmalig reinigen

Zubehör/Garraum

- 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.
- Nehmen Sie den Dampfgarer mit der Betriebsart Druckdampfgaren  120 °C für 10 Minuten in Betrieb, um die Wasser führenden Teile durchzuspülen (siehe Kapitel "Bedienung", Abschnitt "Bedienprinzip").





 Verletzungsgefahr durch heiße Oberflächen.

Der Dampfgarer wird im Betrieb heiss. Sie können sich an der Tür verbrennen.

Berühren Sie die Tür nicht während des Betriebes.

Öffnen Sie keinesfalls während des Betriebs die Tür.

Betriebsarten


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

* Sie können die Vorschlagstemperatur innerhalb des angegebenen Temperaturbereichs in 5 °C-Schritten ändern. Wenn Sie mit 1 °C-Schritten arbeiten möchten, müssen Sie die werkseitige Einstellung ändern (siehe Kapitel “Einstellungen”).

Fehlfunktion durch fehlendes Bodensieb.

Wenn das Bodensieb fehlt, können Lebensmittelreste in den Ablauf gelangen. Das Wasser kann nicht abgepumpt werden.

Prüfen Sie vor jedem Garvorgang, ob das Bodensieb mit dem Zapfen nach oben eingesetzt ist.

 Verletzungsgefahr durch heiße Oberflächen und heisses Gargut.


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

Berühren Sie die Tür nicht während des Betriebes.

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


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

Öffnen Sie die Tür erst, wenn

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


Bedienprinzip

Betriebsart wählen



- Geben Sie das Gargut in den Garraum.
- Schliessen Sie die Tür.
- Schalten Sie den Dampfgarer mit der Taste Ein/Aus  ein.

In der Betriebsarten-/Temperaturanzeige erscheint Folgendes:



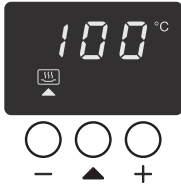
Nach einigen Sekunden wechselt die Anzeige automatisch auf die Betriebsart Druckdampfgaren .



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


Bedienung

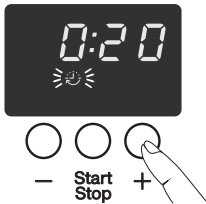
Temperatur einstellen



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

Garzeit einstellen

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




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

Betrieb starten



- Drücken Sie die Taste *Start/Stop*.

In der Zeitanzeige erscheint *start*, das Symbol  blinkt nicht mehr und der Doppelpunkt beginnt zu blinken.

In der Betriebsarten-/Temperaturanzeige wird die ansteigende Garraumtemperatur angezeigt.

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

Gargut entnehmen

Die Garzeit endet mit einer Rückkühlphase.



In der Zeitanzeige erscheint stop. Das Symbol ☺ und start erlöschen, der Doppelpunkt blinkt nicht mehr.

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



- Warten Sie, bis mehrere Signaltöne ertönen, in der Zeitanzeige 3 Nullen zu sehen sind und das Symbol ☺ blinkt.
- Ziehen Sie die Abstellfläche heraus.

⚠ 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 an beim Herausnehmen von heissem Gargut. Achten Sie beim Herausnehmen der Garbehälter darauf, dass das heiße Gargut nicht überschwappt.

- Öffnen Sie die Tür und entnehmen Sie das Gargut.
- Schalten Sie den Dampfgarer aus.

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

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

Dampfgarer reinigen

- Wenn °C in der Betriebsarten-/Temperaturanzeige erloschen ist, reinigen und trocknen Sie den Dampfgarer wie im Kapitel "Reinigung und Pflege" beschrieben.
- Schliessen Sie die Tür erst, wenn der Garraum vollständig trocken ist.
- Schliessen Sie das Wasseranschlussventil, um eventuelle Wasserschäden zu vermeiden.

Bedienung

Während des Betriebs

Betrieb unterbrechen


Sie können den Betrieb jederzeit unterbrechen, z. B. um weitere Lebensmittel in den Garraum zu geben.




- Drücken Sie die Taste *Start/Stop*.

In der Zeitanzeige erscheint *stop*. Die Rückkühlphase beginnt.



- Warten Sie, bis mehrere Signaltöne ertönen und in der Zeitanzeige das Symbol  blinkt.
- Ziehen Sie die Abstellfläche heraus.

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

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

- Öffnen Sie die Tür.

Betrieb fortsetzen

- Schliessen Sie die Tür.
- Schieben Sie die Abstellfläche wieder ein.
- Drücken Sie die Taste *Start/Stop*.

Es wird erneut aufgeheizt und dabei die ansteigende Garraumtemperatur angezeigt.

Temperatur/Garzeit ändern

Sie können die Temperatur und die Garzeit jederzeit ändern.

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

Betriebsart ändern

- Drücken Sie die Taste *Start/Stop*.
- Warten Sie, bis die Rückkühlphase beendet ist.
- Wählen Sie die gewünschte Betriebsart, und gehen Sie dann vor wie im Kapitel “Bedienprinzip” beschrieben.

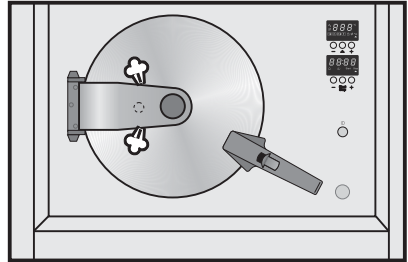
Im Normalfall regelt der Dampfgerar Druck und Temperatur automatisch. Für eventuell auftretende Fehler ist Ihr Dampfgerar mit einer Überdrucksicherung und einem Sicherheitsventil gegen zu hohen Druck sowie einem Überhitzungsschutz ausgestattet.

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

Veränderungen an den Sicherheitseinrichtungen sind verboten.

Überdrucksicherung/Sicherheitsventil

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

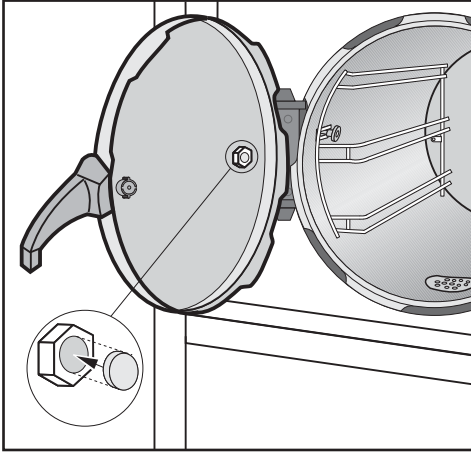


Lösen Sie aus, strömt oberhalb und unterhalb des Türbeschlages Dampf aus.

- Drücken Sie die Taste *Start/Stop*.
- Warten Sie, bis die Rückkühlphase beendet ist.
- Öffnen Sie die Tür.

Sicherheitseinrichtungen

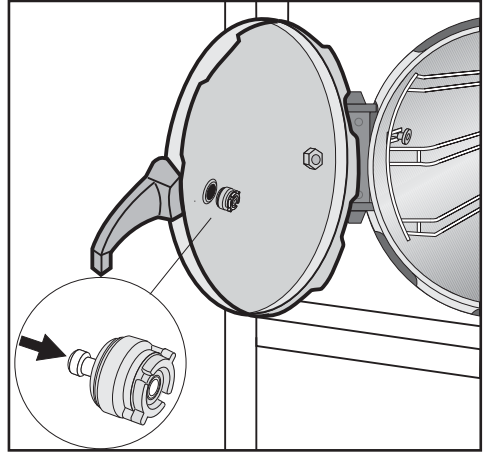
- Prüfen Sie zuerst, ob die Überdrucksicherung ausgelöst hat: Die Silikon-scheibe aus der **Überdrucksicherung** wurde herausgedrückt.



- Drücken Sie eine neue Silikon-scheibe (mitgeliefertes Zubehör) in die Öffnung der Überdrucksicherung auf der Innenseite der Tür.

Sie können den Dampfgarer wieder in Betrieb nehmen.

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




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

Sie können den Dampfgarer wieder in Betrieb nehmen.

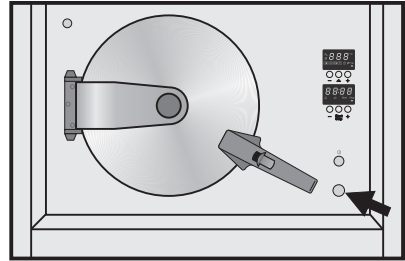
Wenn die Überdrucksicherung oder das Sicherheitsventil erneut auslösen, fordern Sie den Kundendienst an.

Überhitzungsschutz

Der Überhitzungsschutz befindet sich unterhalb der Taste Ein/Aus . Wenn er bei zu hohen Temperaturen im Dampf-erzeuger auslöst, wird die Beheizung des Dampfgerärs automatisch abge- schaltet. In der Betriebsarten-/Tempera- turanzeige erscheint *F27* und die Rückkühlphase beginnt. Wenn nach 1 Minute die Rückkühlphase beendet ist, ertönen mehrere Signaltöne. In der Betriebsarten-/Temperaturanzeige blinkt für kurze Zeit *F27*, dann erscheinen drei waagerechte Balken - - -. Nach einiger Zeit erscheint *F20* in der Anzeige.

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

Während der Dampfgerär abkühlt, er- lichtet *F20* in der Anzeige.



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

Sie können den Dampfgerär wieder in Betrieb nehmen.

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

Sicherheitseinrichtungen

Verriegelung/Inbetriebnahmesperre

Damit während des Betriebs keine Einstellungen geändert werden können oder der Dampfgerar unbeabsichtigt in Betrieb genommen werden kann, ist er mit einer Verriegelung/Inbetriebnahmesperre ausgestattet.

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


Die **Verriegelung** aktivieren Sie **während des Betriebs**. Wenn die Verriegelung aktiviert ist, können Sie den Dampfgerar nur bedingt bedienen:

- Sie können die Vorschlagstemperatur und die eingestellte Garzeit nur verringern, aber nicht erhöhen.
- Sie können den Dampfgerar aus- und wieder einschalten, aber keine Betriebsart wählen.

Die **Inbetriebnahmesperre** aktivieren Sie **während der Betriebsbereitschaft**. Wenn die Inbetriebnahmesperre aktiviert ist, können Sie den Dampfgerar ein- und ausschalten, aber nicht in Betrieb nehmen.



Verriegelung/Inbetriebnahmesperre aktivieren




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





- Drücken Sie die Temperaturtaste +, um die Verriegelung/Inbetriebnahmesperre zu aktivieren.

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

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

Verriegelung/Inbetriebnahmesperre deaktivieren

- Drücken Sie die Taste ▲ so oft, bis  und das Symbol  in der Betriebsarten-/Temperaturanzeige erscheinen.
- Drücken Sie die Temperaturtaste –, um die Verriegelung/Inbetriebnahmesperre zu deaktivieren.

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

Das Besondere am Dampfgaren

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

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

Gargeschirr

Garbehälter

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

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

Eigenes Geschirr

Sie können eigenes Geschirr verwenden. Beachten Sie dabei:

- Das Geschirr muss temperatur- (bis 120 °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 das eingeschobene Stellblech.
- Das Geschirr darf die Garraumwand nicht berühren, damit der Dampf von allen Seiten ungehindert das Gargut umströmen kann.

Einschubebene



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

Tiefkühlware

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

Wichtiges und Wissenswertes


Temperatur

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

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

Garzeit

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


Mit der Betriebsart Druckdampfgaren  lässt sich die übliche Garzeit um etwa die Hälfte verkürzen.

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

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

Garen mit Flüssigkeiten

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

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

Wenn Sie diese Lebensmittel garen, decken Sie den Garbehälter mit dem Stellblech oder einem Deckel ab (siehe Kapitel "Nachkaufbares Zubehör"). Schieben Sie den Garbehälter mit der Abdeckung immer zwischen den Streben der Aufnahmegitter ein, damit der Kippschutz gewährleistet ist.

Eigene Rezepte

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

Gemüse

Frischware

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

Tiefkühlware

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

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

Zerkleinern Sie grössere, zusammengeforene Stücke. Die Garzeit entnehmen Sie der Verpackung.

Garbehälter

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

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

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

Einschubebene

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

Garzeit

Die Garzeit ist wie beim konventionellen Kochen abhängig von der Grösse des Gargutes und dem gewünschten Gargrad. Beispiel:
festkochende Kartoffel, geviertelt:
ca. 17 Minuten
festkochende Kartoffel, halbiert:
ca. 21 Minuten

Einstellungen

Druckdampfgaren 

Temperatur: 120 °C
oder

Dampfgaren 

Temperatur: 100 °C

Garzeit: siehe Tabelle

Dampfgaren

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

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

Dampfgaren

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

🕒 Garzeit

Dampfgaren

Fleisch

Frischware

Bereiten Sie das Fleisch wie gewohnt vor.

Tiefkühlware

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

Vorbereitung

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

Garzeit

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

Tipps

- Sollen die **Aromastoffe** erhalten bleiben, verwenden Sie einen gelochten Garbehälter. Schieben Sie einen ungelochten Garbehälter darunter ein, um das Konzentrat aufzufangen. Sie können mit dem Konzentrat Saucen verfeinern, oder es zur späteren Verwendung einfrieren.
- Zur Herstellung einer **kräftigen Bouillon** eignen sich Suppenhuhn und vom Rind Rindshaxe, Brustfleisch, Hohrücken und Rindsknochen. Geben Sie das Fleisch zusammen mit Suppengemüse und kaltem Wasser in einen Garbehälter. Je länger die Garzeit ist, desto kräftiger wird der Fond.
- Wird Fleisch **mit Flüssigkeitszugabe** gegart, halten Sie vor allem beim Garen mit der Betriebsart Druckdampfgaren  die im Rezept angegebene Flüssigkeitsmenge ein. Eine erhöhte Zugabe kann zum Übersäumen führen. Erhöhen Sie bei Bedarf die Flüssigkeitsmenge erst nach dem Garen, z. B. durch Aufgiessen mit Bouillon.

Einstellungen

Druckdampfgaren 

Temperatur: 120 °C

oder

Dampfgaren 

Temperatur: 100 °C

Garzeit: siehe Tabelle

Dampfgaren

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

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

🕒 Garzeit

Dampfgaren


Wurstwaren

Einstellungen

Dampfgaren 

Temperatur: 90 °C

Garzeit: siehe Tabelle

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

 Garzeit

Fisch

Frischware

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

Tiefkühlware

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

Vorbereiten

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

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

Garbehälter

Fetten Sie gelochte Garbehälter ein.

Einschubebene

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

Temperatur

85–90 °C

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

100 °C

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

Zum Garen von Fisch in Sauce oder Bouillon.

Garzeit

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

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

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

Tipps

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

Einstellungen

Dampfgaren 

Temperatur: siehe Tabelle

Garzeit: siehe Tabelle

Dampfgaren

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

| Fisch | 🌡️ [°C] | 🕒 [min] |
|------------------|---------|---------|
| Aal | 100 | 5–7 |
| Barschfilet | 100 | 8–10 |
| Doradenfilet | 85 | 3 |
| Forelle, 250 g | 90 | 10–13 |
| Heilbuttfilet | 85 | 4–6 |
| 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

Krustentiere

Vorbereitung

Tauen Sie tiefgekühlte Krustentiere vor dem Garen auf.

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

Garbehälter

Fetten Sie gelochte Garbehälter ein.

Garzeit

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



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

Einstellungen

Dampfgaren 

Temperatur: siehe Tabelle

Garzeit: siehe Tabelle

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

 Temperatur,  Garzeit

Dampfgaren

Muscheln

Frischware



Vergiftungsgefahr 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

Dampfgaren

Temperatur: siehe Tabelle

Garzeit: siehe Tabelle

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

 Temperatur,  Garzeit

Reis

Reis quillt während des Garens, deshalb muss er in Flüssigkeit gegart werden. Je nach Sorte ist die Aufnahme 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

Druckdampfgaren 



Temperatur: 120 °C

oder

Dampfgaren 

Temperatur: 100 °C

Garzeit: siehe Tabelle

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

🕒 Garzeit

Dampfgaren

Nudeln/Teigwaren

Trockenware

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

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

Frischware

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

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

Einstellungen

Druckdampfgaren 



Temperatur: 120 °C

oder

Dampfgaren 

Temperatur: 100 °C

Garzeit: siehe Tabelle

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

⌚ Garzeit

Klöße

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


Garen Sie frische Klöße in einem gefetteten, gelochten Garbehälter.

Einstellungen

Dampfgaren 

Temperatur: 100 °C

Garzeit: siehe Tabelle

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

 Garzeit

Dampfgaren

Getreide

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

Getreide kann in ganzen Körnern oder geschrotet gegart werden.

Einstellungen

Druckdampfgaren 



Temperatur: 120 °C

oder

Dampfgaren 

Temperatur: 100 °C

Garzeit: siehe Tabelle

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

🕒 Garzeit

Hülsenfrüchte, getrocknet

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

Linsen müssen nicht eingeweicht werden.

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

Einstellungen

Druckdampfgaren 



Temperatur: 120 °C

oder

Dampfgaren 

Temperatur: 100 °C

Garzeit: siehe Tabelle

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

🕒 Garzeit

Dampfgaren

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

🕒 Garzeit

Hühnereier

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

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


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

Einstellungen

Dampfgaren 

Temperatur: 100 °C

Garzeit: siehe Tabelle

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

 Garzeit

Dampfgaren

Obst

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

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

Einstellungen

Druckdampfgaren 



Temperatur: 120 °C

oder

Dampfgaren 

Temperatur: 100 °C

Garzeit: siehe Tabelle

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

🕒 Garzeit

Menügaren

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

Einschubebene

Schieben Sie tropfende (z. B. Fisch) oder färbende Lebensmittel (z. B. Rändern) direkt über das Stellblech ein. So vermeiden Sie Geschmacksübertragungen oder Verfärbungen durch herabtropfende Flüssigkeit.

Temperatur

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

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

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

Garzeit

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

Beispiel

| | |
|----------------|------------|
| Reis | 20 Minuten |
| Rotbarschfilet | 6 Minuten |
| Broccoli | 4 Minuten |

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


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

Rest = 4 Minuten (3. Garzeit: Broccoli)

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

Dampfgaren

Ein Menü garen

- Stellen Sie Dampfgaren  100 °C ein.
- Geben Sie zuerst den Reis in den Garraum.
- Stellen Sie die 1. Garzeit ein, also 14 Minuten.
- Wenn die 14 Minuten abgelaufen sind, geben Sie das Rotbarschfilet in den Dampfgarer.
- Stellen Sie die 2. Garzeit ein, also 2 Minuten.
- Wenn die 2 Minuten abgelaufen sind, geben Sie den Broccoli in den Dampfgarer.
- Stellen Sie die 3. Garzeit ein, also 4 Minuten.

Erhitzen

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

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

Gargeschirr

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

Zeit

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/Garbehälter. 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 Lebensmittel, die in Sauce 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 Lebensmittel mit einem Teller, einer temperatur- (bis 100 °C) und dampfbeständigen Folie oder einem Deckel ab.
- Stellen Sie den Teller auf das Stellblech.

Einstellungen

Erhitzen 

Zeit: siehe Tabelle


Spezialanwendungen

| Lebensmittel | 🕒 [min] |
|--|---------|
| Gemüse | |
| Karotten Blumenkohl Kohlrabi Bohnen | 3–4 |
| Beilagen | |
| Nudeln Reis Kartoffeln, längs halbiert Klöße | 4–5 |
| Fleisch und Geflügel | |
| Braten in Scheiben, 1,5 cm dick Rouladen, in Scheiben geschnitten Gulasch Lammragout Hacktätschli in Kapernsauce Pouletschnitzel Trutenschnitzel | 5–6 |
| Fisch | |
| Fischfilet, 2–3 cm dick | 3–4 |
| Tellergerichte | |
| Spaghetti, Tomatensauce | 4–5 |
| Schweinebraten, Kartoffeln, Gemüse | 5–6 |
| Gefüllte Paprikaschote (halbiert), Reis | 5–6 |
| Pouletgeschnetzeltes, Reis | 5–6 |
| Gemüsesuppe | 4–5 |
| Cremesuppe | 4–5 |
| Klare Suppe | 4–5 |
| Eintopf | 5–6 |

🕒 Zeit

Auftauen

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

 Infektionsgefahr durch Keimbildung.

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

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

Verwenden Sie nicht die Auftauflüssigkeit.

Verarbeiten Sie die Lebensmittel nach der Ausgleichszeit sofort weiter.

Temperatur

Die optimale Auftautemperatur beträgt 60 °C.

Ausnahmen: Hackfleisch und Wild
50 °C.

Vor-/Nachbereitung

Entfernen Sie zum Auftauen gegebenenfalls die Verpackung.

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

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

Garbehälter

Verwenden Sie beim Auftauen von tropfenden Lebensmitteln, wie Geflügel, einen gelochten Garbehälter mit untergeschobenem Stellblech. So liegt das Auftaugut nicht in der Auftauflüssigkeit.

Nicht tropfende Lebensmittel können Sie in einem ungelochten Garbehälter auftauen.

Tipps

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

Einstellungen

Auftauen 

Temperatur: siehe Tabelle

Auftauzeit: siehe Tabelle

Ausgleichszeit: siehe Tabelle

Spezialanwendungen

| Auftaugut | Menge | 🌡️ [°C] | 🕒 [min] | ⌚ [min] |
|---|--------------|---------|---------|---------|
| Milchprodukte | | | | |
| Käse in Scheiben | 125 g | 60 | 15 | 10 |
| Quark | 250 g | 60 | 20–25 | 10–15 |
| Rahm | 250 g | 60 | 20–25 | 10–15 |
| Weichkäse | 100 g | 60 | 15 | 10–15 |
| Obst | | | | |
| Apfelmus | 250 g | 60 | 20–25 | 10–15 |
| Apfelstücke | 250 g | 60 | 20–25 | 10–15 |
| Aprikosen | 500 g | 60 | 25–28 | 15–20 |
| Erdbeeren | 300 g | 60 | 8–10 | 10–12 |
| Himbeeren/Johannisbeeren | 300 g | 60 | 8 | 10–12 |
| Kirschen | 150 g | 60 | 15 | 10–15 |
| Pfirsiche | 500 g | 60 | 25–28 | 15–20 |
| Pflaumen | 250 g | 60 | 20–25 | 10–15 |
| Stachelbeeren | 250 g | 60 | 20–22 | 10–15 |
| Gemüse | | | | |
| im Block gefroren | 300 g | 60 | 20–25 | 10–15 |
| Fisch | | | | |
| Fischfilets | 400 g | 60 | 15 | 10–15 |
| Forellen | 500 g | 60 | 15–18 | 10–15 |
| Hummer | 300 g | 60 | 25–30 | 10–15 |
| Krabben | 300 g | 60 | 4–6 | 5 |
| Fertiggerichte | | | | |
| Fleisch, Gemüse, Beilage/ Eintopf/Suppen | 480 g | 60 | 20–25 | 10–15 |
| Fleisch | | | | |
| Braten, Scheiben | je 125–150 g | 60 | 8–10 | 15–20 |
| Hackfleisch | 250 g | 50 | 15–20 | 10–15 |
| | 500 g | 50 | 20–30 | 10–15 |


Spezialanwendungen

| Auftaugut | Menge | 🌡️ [°C] | 🕒 [min] | ⌚ [min] |
|------------------------------|--------|---------|---------|---------|
| Gulasch | 500 g | 60 | 30–40 | 10–15 |
| | 1000 g | 60 | 50–60 | 10–15 |
| Leber | 250 g | 60 | 20–25 | 10–15 |
| Hasenrücken | 500 g | 50 | 30–40 | 10–15 |
| Rehrücken | 1000 g | 50 | 40–50 | 10–15 |
| Schnitzel/Kotelett/Bratwurst | 800 g | 60 | 25–35 | 15–20 |
| Geflügel | | | | |
| Poulet | 1000 g | 60 | 40 | 15–20 |
| Pouletschenkel | 150 g | 60 | 20–25 | 10–15 |
| Pouletschnitzel | 500 g | 60 | 25–30 | 10–15 |
| Truthanschenkel | 500 g | 60 | 40–45 | 10–15 |
| Gebäck | | | | |
| Blätter-/Hefeteiggebäck | – | 60 | 10–12 | 10–15 |
| Rührteiggebäck/-kuchen | 400 g | 60 | 15 | 10–15 |
| Brot/Brötchen | | | | |
| Brötchen | – | 60 | 30 | 2 |
| Graubrot, geschnitten | 250 g | 60 | 40 | 15 |
| Vollkornbrot, geschnitten | 250 g | 60 | 65 | 15 |
| Weissbrot, geschnitten | 150 g | 60 | 30 | 20 |

🌡️ Temperatur, 🕒 Auftauzeit, ⌚ Ausgleichszeit


Spezialanwendungen

Sterilisieren

 Verletzungsgefahr durch Glasplitter

Wenn Sie beim Sterilisieren eine zu hohe Temperatur oder die falsche Betriebsart wählen, platzen die Gläser.

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

Verwenden Sie zum Sterilisieren ausschliesslich die Betriebsart Dampfgaren .

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

Gläser

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

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

Reinigen Sie den Glasrand nach dem Einfüllen des Sterilisiergutes mit einem sauberen Tuch und heissem Wasser und verschliessen Sie die Gläser.

Obst

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

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

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

Gemüse

Waschen, putzen und zerkleinern Sie Gemüse.

Blanchieren Sie Gemüse vor dem Sterilisieren, damit es seine Farbe behält (siehe Kapitel "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 einen gelochten Garbehälter in die unterste Einschubebene.
- Stellen Sie die Gläser in den Garbehälter. Die Gläser dürfen sich nicht berühren.

Einstellungen

Dampfgaren 

Temperatur: siehe Tabelle

Sterilisierzeit: siehe Tabelle

Spezialanwendungen

| Einkochgut | 🌡️ [°C] | 🕒* [min] |
|-------------------|---------|----------|
| Beerenobst | | |
| Johannisbeeren | 80 | 50 |
| Stachelbeeren | 80 | 55 |
| Preiselbeeren | 80 | 55 |
| Steinobst | | |
| Kirschen | 85 | 55 |
| Mirabellen | 85 | 55 |
| Pflaumen | 85 | 55 |
| Pfirsiche | 85 | 55 |
| Reineclauden | 85 | 55 |
| Kernobst | | |
| Äpfel | 90 | 50 |
| Apfelmus | 90 | 65 |
| Quitten | 90 | 65 |
| Gemüse | | |
| Gurken | 90 | 55 |
| Fleisch | | |
| Vorgekocht | 90 | 90 |
| Gebraten | 90 | 90 |

🌡️ Temperatur, 🕒 Sterilisierzeit

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

Entsaften

Sie können in Ihrem Dampfgarer weiches, mittelhartes und hartes Obst entsaften.

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

Vorbereitung

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

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

Schneiden Sie grosse Früchte wie Äpfel in ca. 2 cm dicke Würfel. Je härter das Obst 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 ein.

Einstellungen

Druckdampfgaren 



Temperatur: 120 °C

oder

Dampfgaren 

Temperatur: 100 °C

Zeit: siehe Tabelle

| | ⌚ [min] | |
|----------------------------|---|--|
| |  |  |
| Weiche Früchte | | |
| z. B. Beerenobst | – | 40–70 |
| Mittelharte Früchte | | |
| z. B. Äpfel, Birnen | 30–45 | – |
| Harte Früchte | | |
| z. B. Quitten, Birnen | 40–50 | – |

⌚ Zeit

Spezialanwendungen

Joghurt herstellen

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

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

Der Joghurt muss frisch sein (kurze Lagerzeit).

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

Joghurt und Milch müssen den gleichen Fettgehalt aufweisen.

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

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

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

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

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.

Einstellungen

Dampfgaren 

Temperatur: 40 °C

Zeit: 5:00 Stunden

Mögliche Ursachen für schlechte Ergebnisse

Joghurt ist nicht fest:

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

Flüssigkeit hat sich abgesetzt:

Gläser wurden bewegt, Joghurt wurde nicht schnell genug abgekühlt.

Joghurt ist griessig:

Milch wurde zu hoch erhitzt, Milch war nicht einwandfrei, Milch und Starterjoghurt wurden nicht gleichmässig verrührt.

Hefeteig gehen lassen

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

Einstellungen

Dampfgaren 

Temperatur: 40 °C


Zeit: nach Rezeptangabe

Spezialanwendungen

Gelatine schmelzen

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


Einstellungen

Dampfgaren 
Temperatur: 90 °C
Zeit: 1 Minute

Schokolade schmelzen

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

Einstellungen

Dampfgaren 
Temperatur: 65 °C
Zeit: 20 Minuten

Lebensmittel häuten


- 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

Dampfgaren 

Temperatur: 50 °C

Konservierungszeit: 5 Minuten

Spezialanwendungen


Blanchieren

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

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

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

Einstellungen


Dampfgaren 
Temperatur: 100 °C
Blanchierzeit: 1 Minute

Zwiebeln dünsten


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

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

Einstellungen

Druckdampfgaren 
Temperatur: 120 °C
Dünstzeit: 2 Minuten

oder

Dampfgaren 
Temperatur: 100 °C
Dünstzeit: 4 Minuten

Geschirr entkeimen

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

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

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

Einstellungen

Dampfgaren 

Temperatur: 100 °C

Zeit: 15 Minuten

Feuchte Tücher erwärmen

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

Einstellungen

Dampfgaren 

Temperatur: 70 °C

Zeit: 2 Minuten

Spezialanwendungen

Honig verflüssigen

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

Einstellungen

Dampfgaren 

Temperatur: 60 °C

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

Eierstich zubereiten

- 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

Druckdampfgaren 

Temperatur: 120 °C

Zeit: 2 Minuten

oder

Dampfgaren 

Temperatur: 100 °C

Garzeit: 4 Minuten

Einstellungen ändern und speichern

Werkseitig sind für Ihren Dampfgarer Einstellungen vorgegeben (siehe Kapitel “Übersicht der Einstellungen”).

Sie ändern eine Einstellung, indem Sie den Status ändern.



- Wählen Sie mit der Taste ▲ Einstellungen '≡' aus.
- Drücken Sie die Temperaturtaste + so oft, bis in der Betriebsarten-/Temperaturanzeige die gewünschte Einstellung erscheint, z. B. P 1.



- Drücken Sie die Zeittaste + so oft, bis in der Zeitanzeige der gewünschte Status erscheint, z. B. 5 2.
- Drücken Sie die Taste ▲.

Die neue Einstellung ist gespeichert.

Sie können den Dampfgarer ausschalten oder wie gewohnt in Betrieb nehmen.

Einstellungen




Übersicht der Einstellungen




| Einstellung | Status* |
|--|---|
| P 1 Lautstärke Signalton | S 0 aus S 1 sehr leise S 2 leise S 3 mittel S 4 laut |
| P 2 Dauer Signalton am Ende eines Vorgangs | S 0 einzelner Ton S 1 Intervallton kurz S 2 Intervallton lang (5 Min.) |
| P 3 Verriegelung Inbetriebnahmesperre | S 0 nicht möglich S 1 möglich |
| P 4 Angezeigte Betriebsart nach dem Einschalten | S 0 Druckdampfgaren S 1 Dampfgaren S 2 Erhitzen S 3 Auftauen S 4 zuletzt gewählte Betriebsart |
| P 5 Wasserhärte | S 1 weich S 2 mittel S 3 hart S 4 sehr hart |
| P 6 Aufstellort | S 0 unter 1000 m S 1 über 1000 m |
| P 7 Temperaturänderung | S 0 in 5°-Schritten S 1 in 1°-Schritten** |
| P 8 Demonstrationsmodus und werkseitige Einstellung | S 0 Demonstrationsmodus ein S 1 Demonstrationsmodus aus S 9 Wiederherstellung der werkseitigen Einstellungen |

* Der werkseitig eingestellte Status ist jeweils **fett** dargestellt.

**Beachten Sie, dass beim Aufheizen weiterhin in 5°-Schritten angezeigt wird.


Prüfspeisen nach EN 60350-1 (Betriebsart Dampfwaren)

| Prüfspeise | Garbehälter | Menge [g] |  |  * [°C] |  [min] |
|---------------------------------|-------------|-------------|---|---|--|
| Dampfnachschub | | | | | |
| Broccoli (8.1) | 1x DGGL 1 | max. | 2 | 100 | 3 |
| Dampfverteilung | | | | | |
| Broccoli (8.2) | 1x DGGL 1 | 300 | 2 | 100 | 3 |
| Leistung bei maximaler Beladung | | | | | |
| Erbsen (8.3) | 2x DGGL 1 | jeweils 600 | 2, 3 | 100 | ** |

 Einschubebene(n) von unten,  Temperatur,  Garzeit


- * Schieben Sie die Prüfspeise in den kalten Garraum (bevor die Aufheizphase beginnt).
- ** Der Test ist beendet, wenn die Temperatur an der kältesten Stelle 85 °C beträgt.

Reinigung und Pflege

 Verletzungsgefahr durch heisse Oberflächen.

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

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

 Verletzungsgefahr durch Stromschlag.

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

Verwenden Sie zur Reinigung niemals einen Dampfreiniger.

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

Wenn Verschmutzungen länger einwirken, lassen sie sich unter Umständen nicht mehr entfernen.

Die Oberflächen können sich verfärben oder verändern.

Entfernen Sie Verschmutzungen am besten sofort.

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

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

Ungeeignete Reinigungsmittel

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

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

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.

Reinigung und Pflege

Garraum und Abstellfläche reinigen

Bei sehr kalk- und mineralhaltigem Wasser kann es zu Kalkablagerungen und Verfärbungen an der Garraumwand und auf der Abstellfläche kommen.

Reinigen und trocknen Sie den Garraum, die Innenseite der Tür und die Abstellfläche nach jedem Benutzen.

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

Zubehör

Alle Zubehörteile sind geschirrspülmaschinengeeignet.

Garbehälter, Stellblech und Bodensieb reinigen

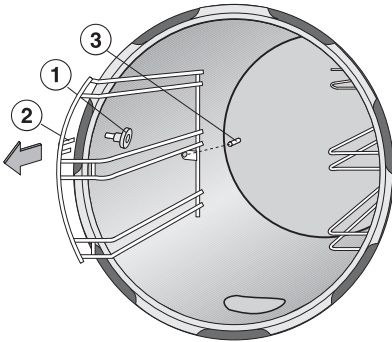
- Spülen und trocknen Sie Garbehälter, Stellblech und Bodensieb nach jedem Benutzen.
- Entfernen Sie bläuliche Verfärbungen der Garbehälter und Verfärbungen am Bodensieb mit Essig.
- Spülen Sie Garbehälter und Bodensieb nach der Reinigung mit klarem Wasser.

Aufnahmegitter

Aufnahmegitter reinigen

- Reinigen Sie die Aufnahmegitter in der Geschirrspülmaschine oder mit einem sauberen Schwammtuch, Handspülmittel und warmem Wasser.
- Entfernen Sie Verfärbungen mit Essig und spülen Sie die Aufnahmegitter anschliessend mit klarem Wasser.

Aufnahmegitter herausnehmen



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

Aufnahmegitter einsetzen

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

Reinigung und Pflege

Türdichtung/Sicherheitsventil

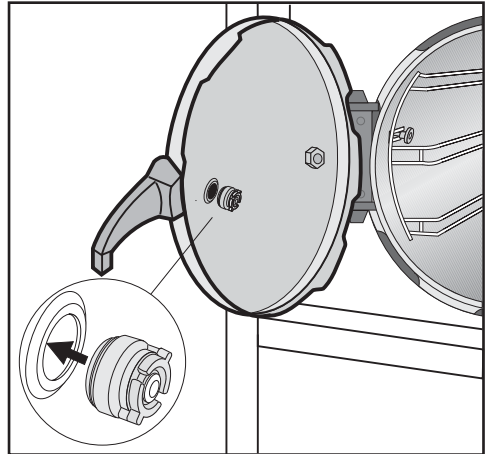
Wechseln Sie die Türdichtung und das Sicherheitsventil abhängig von der Gebrauchshäufigkeit alle 1 bis 2 Jahre aus. Die Dichtung und das Sicherheitsventil sind im Set als nachkaufbares Zubehör erhältlich (siehe Kapitel "Nachkaufbares Zubehör").

Türdichtung reinigen

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

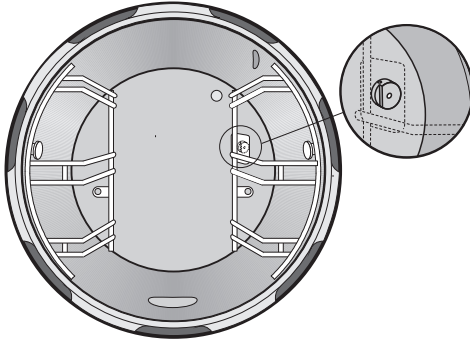
Sicherheitsventil austauschen

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



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

Wasserdüse



Durch die Wasserdüse hinter dem Abprallblech des rechten Aufnahmegitters wird während der Rückkühlphase Wasser in den Garraum gesprüht. Diese Düse kann nach längerem Einsatz verschmutzen und verkalken. Wenn in der Anzeige die Fehlermeldung *F13* erscheint, muss die Düse entkalkt werden.


Wasserdüse entkalken

⚠ Verletzungsgefahr durch heiße Oberflächen und heißen Dampf.
Beim Öffnen der Tür tritt sehr viel heißer Dampf aus. Garraumwände, Gargut und Zubehör sind sehr heiß. Öffnen Sie die Tür vorsichtig. Ziehen Sie Topfhandschuhe an beim Herausnehmen von heißem Gargut sowie bei Arbeiten im heißen Garraum.

- Warten Sie, bis mehrere Signaltöne ertönen. Öffnen Sie die Tür und entnehmen Sie das Gargut.
- Lassen Sie den Dampfgerar bei geöffneter Tür abkühlen.
- Nehmen Sie die Aufnahmegitter heraus (siehe Kapitel "Reinigung und Pflege", Abschnitt "Aufnahmegitter").

- Ziehen Sie die Düse heraus.
- Entkalken Sie die Düse mit dem Miele Systementkalker oder einem handelsüblichen Entkalkungsmittel.
- Spülen Sie die Düse nach dem Entkalken unter fließendem Wasser.

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


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

Sie können den Dampfgerar wieder in Betrieb nehmen.

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


Reinigung und Pflege

Entkalken


 Schäden durch ungeeignete Entkalkungsmittel.

Der Dampferzeuger wird beschädigt, wenn Sie ein ungeeignetes Entkalkungsmittel verwenden.

Verwenden Sie zum Entkalken ausschliesslich den Miele Systementkalker (siehe Kapitel "Übersicht", Abschnitt "Mitgeliefertes Zubehör").

 Verletzungsgefahr durch ätzende Dämpfe.

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

 Verletzungsgefahr durch ätzende Flüssigkeit.

Der Systementkalker wirkt ätzend. Vermeiden Sie den Kontakt mit der Haut oder das Einatmen von Dämpfen. Spülen Sie bei Kontakt sofort mit reichlich klarem Wasser und suchen Sie bei auftretenden Ätzungen einen Arzt auf.

Bewahren Sie den Systementkalker ausser Reichweite von Kindern auf. Halten Sie die Flasche des Systementkalkers immer gut verschlossen.

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

Der Dampfgarer muss nach einer bestimmten Betriebsdauer entkalkt werden. Wenn der Zeitpunkt zum Entkalken erreicht ist, wird die Anzahl der verbleibenden Garvorgänge in der Betriebsarten-/Temperaturanzeige angezeigt.

Nach dem letzten verbleibenden Garvorgang wird der Dampfgarer gesperrt.

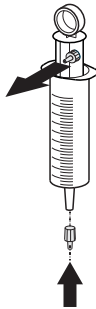
Wir empfehlen, den Dampfgarer zu entkalken, bevor er gesperrt wird.

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

Dampfgarer entkalken

Um den Dampfgarer zu entkalken, benötigen Sie:

- die mitgelieferte Dosierspritze
- den Miele Systementkalker
- ein säurebeständiges Gefäß z. B. aus Glas oder Porzellan
- Warten Sie, bis sich der Dampfgarer abgekühlt hat und der Garraum kalt ist.
- Nehmen Sie sämtliches Zubehör aus dem Garraum.



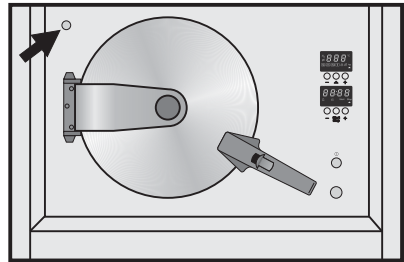
- Drücken Sie den Aufsatz aus dem Kolben der Dosierspritze und setzen ihn auf die Tülle.
- Schliessen Sie die Tür und schalten Sie den Dampfgarer ein.

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

- Drücken Sie die Taste *Start/Stop*.

In der Betriebsarten-/Temperaturanzeige erscheint $E \bar{D}$, links das Symbol \mathcal{S} , und die Betriebsart Entkalken \mathcal{S} wird angezeigt.

Der Dampfgarer pumpt ab. Wenn der Abpumpvorgang beendet ist, blinkt $E \bar{1}$ in der Betriebsarten-/Temperaturanzeige.



- Ziehen Sie die Abdeckkappe von der Einfüllöffnung für den Systementkalker (siehe Pfeil) ab.
- Füllen Sie die Spritze mit Wasser. Drücken Sie die Öffnung der Spritze in die Einfüllöffnung und spritzen Sie 1 Spritzenfüllung Wasser langsam und gleichmässig ein. Achten Sie darauf, die Spritze gerade zu halten.
- Füllen Sie 300 ml Systementkalker in das säurebeständige Gefäss.
- Füllen Sie die Spritze mit dem Systementkalker aus dem Gefäss und spritzen Sie 1 Spritzenfüllung in die Einfüllöffnung.

Reinigung und Pflege

- Füllen Sie die Spritze mit Wasser und spritzen Sie 2 Spritzenfüllungen in die Einfüllöffnung.

Nach kurzer Zeit ertönt ein Signal und *E 2* erscheint in der Betriebsarten-/Temperaturanzeige. Der Entkalkungsvorgang wird vorbereitet.


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

Wenn die Vorbereitung abgeschlossen ist, ertönt ein Signal und *E 3* blinkt in der Betriebsarten-/Temperaturanzeige.

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

Ein Signal ertönt und *E 4* erscheint in der Betriebsarten-/Temperaturanzeige. In der Zeitanzeige erscheint die Entkalkungszeit von 30 Minuten. Diese Zeit lässt sich nicht ändern.

Der Entkalkungsvorgang startet. Die Abpump- und Spülvorgänge am Ende des Entkalkungsvorgangs werden jeweils durch die Anzeigen *E 5* bis *E 7* angezeigt.

Wenn der Entkalkungsvorgang beendet ist, ertönt ein Signal und *E 8* erscheint in der Betriebsarten-/Temperaturanzeige. In der Zeitanzeige sind 3 Nullen zu sehen und das Symbol  blinkt.






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



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 |
|--|--|
| <p>Der Dampfgarer lässt sich nicht einschalten.</p> | <p>Die Sicherung(en) ist/sind herausgesprungen.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Aktivieren Sie die Sicherung(en) (Mindestabsicherung siehe Typenschild). <p>Es ist unter Umständen eine technische Störung aufgetreten.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Trennen Sie den Dampfgarer für ca. 1 Minute vom Elektronetz, indem Sie <ul style="list-style-type: none"> – den Schalter der betreffenden Sicherung(en) ausschalten/die Schmelzsicherung(en) ganz her-ausdrehen oder – den FI-Schutzschalter (Fehlerstromschutzschalter) ausschalten. ■ Falls Sie nach dem Wiedereinschalten/Wiedereindrehen der Sicherung(en) oder des FI-Schutzschalters den Dampfgarer noch immer nicht in Betrieb nehmen können, fordern Sie eine Elektrofachkraft oder den Kundendienst an. |
| <p>Nach dem Einschalten erscheint in der Betriebsarten-/Temperaturanzeige kurz <i>def</i> und der Dampfgarer heizt nicht.</p> | <p>Der Demonstrationsmodus ist einschaltet.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Schalten Sie den Demonstrationsmodus aus (siehe Kapitel "Einstellungen"). |
| <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> |

Was tun, wenn ...

| Problem | Ursache und Behebung |
|--|---|
| <p>Nach dem Starten des Betriebes ertönt fortwährend ein Signal und in der Zeitanzeige erscheint <i>door</i>.</p> | <p>Die Gerätetür ist nicht geschlossen.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Schliessen Sie die Gerätetür. |
| <p>Am Deckel sammelt sich Wasser.</p> | <p>Das weist nicht auf einen Gerätedefekt hin. In einem bestimmten Temperaturbereich kondensiert der zur Druckregelung abgelassene Dampf im Inneren des doppelwandigen Deckels und tritt im Bereich des Türscharniers aus.</p> |
| <p>Nach dem Einschalten erscheinen in der Betriebsarten-/Temperaturanzeige links das Symbol , die Betriebsart Entkalken  und . Ein Signal ertönt.</p> | <p>Der Dampfgarer muss entkalkt werden.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Entkalken Sie den Dampfgarer (siehe Kapitel “Reinigung und Pflege”, Abschnitt “Entkalken”). |
| <p>Nach dem Einschalten erscheinen in der Betriebsarten-/Temperaturanzeige  und <i>E 4</i>. In der Zeitanzeige erscheint <i>0:06</i>.</p> | <p>Der Entkalkungsvorgang wurde durch einen Stromausfall oder Ausschalten unterbrochen. Der Dampfgarer führt nach dem Wiedereinschalten automatisch einen Spülvorgang durch, um eventuelle Entkalkerrückstände zu entfernen. Dieser Vorgang kann nicht abgebrochen werden.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Warten Sie, bis mehrere Signaltöne ertönen und in der Zeitanzeige das Symbol  blinkt. ■ Beginnen Sie entweder das Entkalken von vorn oder wählen Sie die gewünschte Betriebsart. |
| <p>Während eines laufenden Garvorgangs fällt der Strom aus. Sie möchten das Gargut entnehmen.</p> | <p>Vorsicht. Der Dampfgarer ist eventuell heiss und steht unter Druck.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Ziehen Sie die Abstellfläche heraus. ■ Um Druck und Dampf im Garraum abzubauen, schieben Sie mit dem Daumen der rechten Hand die Türentriegelung langsam und Stück für Stück nach vorn. <p>Vorsicht. Der Dampf strömt oberhalb und unterhalb des Türbeschlages hervor.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Öffnen Sie vorsichtig die Tür. Es besteht Verbrühungsgefahr durch heisses Wasser. |

| Problem | Ursache und Behebung |
|---|--|
| <p>Aus der Tür entweicht plötzlich Dampf.</p> | <p>Die Überdrucksicherung und/oder das Sicherheitsventil hat ausgelöst.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Gehen Sie vor wie im Kapitel “Sicherheitseinrichtungen”, Abschnitt “Überdrucksicherung/Sicherheitsventil” beschrieben. <hr/> <p>Der Türdichtungsgummi sitzt nicht korrekt oder weist Beschädigungen auf, z. B. Risse.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Setzen Sie den Gummi richtig ein oder tauschen Sie ihn gegebenenfalls aus. |
| <p><i>F...</i></p> | <p>Für alle Fehlermeldungen gilt: Die Tür darf erst geöffnet werden, wenn</p> <ul style="list-style-type: none"> - die Fehlermeldung im Wechsel mit der eingestellten Temperatur blinkt, - das Symbol  in der Zeitanzeige blinkt, - das Signal nicht mehr ertönt. <p>Blinken die Anzeigen nicht, ist die Fehlerbearbeitung noch nicht abgeschlossen.</p> |
| <p><i>F05</i></p> | <p>Der Temperaturfühler ist defekt.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Schalten Sie den Dampfgarer aus und fordern Sie den Kundendienst an. |
| <p><i>F12</i> </p> | <p>Es läuft kein Wasser in den Dampfgarer ein:</p> <p>Das Wasseranschlussventil ist nicht geöffnet.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Öffnen Sie das Wasseranschlussventil und starten Sie anschliessend den Betrieb erneut. <hr/> <p>Der Wasserzulaufschlauch ist defekt.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Schalten Sie den Dampfgarer aus, schliessen Sie das Wasseranschlussventil und fordern Sie den Kundendienst an. <hr/> <p>Das Schmutzsieb im Wasserzulauf ist verstopft.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Reinigen Sie das Schmutzsieb. <p>Können Sie die Störung nicht selbst beheben, schalten Sie den Dampfgarer aus und fordern Sie einen Wasserinstallateur oder den Kundendienst an.</p> |

Was tun, wenn ...

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

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

Nachkaufbares Zubehör

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

- gelochte Garbehälter in verschiedenen Grössen
- ungelochte Garbehälter in verschiedenen Grössen
- Deckel für Garbehälter

Sonstiges

- Silikonscheiben für die Überdrucksicherung
- Set Türdichtung/Sicherheitsventil

Reinigungs- und Pflegemittel

- Miele Systementkalker, speziell auf den Druckdampfgeräre abgestimmtes Produkt zum Entkalken
- Dosierspritze für den Systementkalker
- Mikrofasertuch, zum Entfernen von Fingerabdrücken und leichten Verschmutzungen

Kontakt bei Störungen

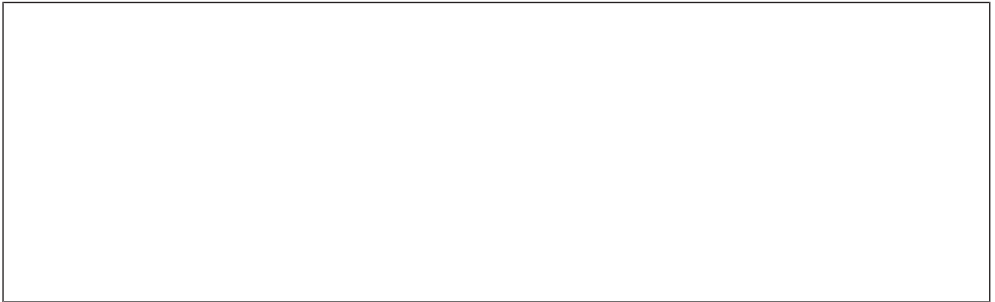
Bei Störungen, die Sie nicht selbst beheben können, benachrichtigen Sie Ihren Miele Fachhändler oder den Miele Kundendienst.

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

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

Typenschild

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




Garantie


Die Garantiezeit beträgt 2 Jahre.

Weitere Informationen entnehmen Sie den mitgelieferten Garantiebedingungen.

Installation

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.

 Stromschlaggefahr durch Netzspannung.
Durch unsachgemässen Anschluss an das Elektronetz kann es zu einem Stromschlag kommen.
Lassen Sie den Dampfgarer nur von einer qualifizierten Elektrofachkraft an das Elektronetz anschliessen.

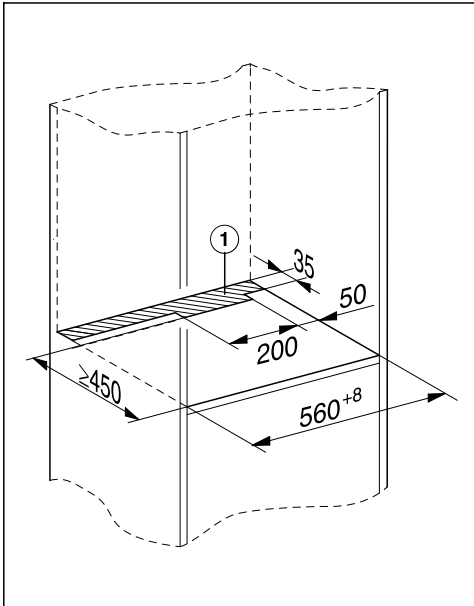
- ▶ Der Dampfgarer darf nur in einen Hochschrank eingebaut werden!
- ▶ Der Dampfgarer muss mindestens so hoch eingebaut werden, dass Kleinkinder durch die heisse Gerätetür nicht gefährdet sind!
- ▶ Der Dampfgarer muss so platziert werden, dass der Inhalt des Garbehälters in der obersten Einschubebene eingesehen werden kann. Nur so können Verbrühungen durch Überschwappen von heissem Gargut vermieden werden.
- ▶ Alle Aufstellungs- und Installationsarbeiten dürfen nur von einer Fachkraft unter Berücksichtigung der gültigen Sicherheitsbestimmungen durchgeführt werden!
- ▶ Alle Anschlüsse müssen nach den Richtlinien des jeweiligen Aufstellungsortes von einem der zuständigen Energieversorgungsunternehmen zugelassenen Fachbetrieb angeschlossen werden!

Hinweise zum Einbau

Alle Maße sind in mm angegeben.

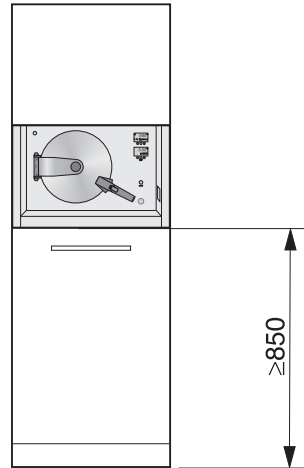
Ausschnitt für die Verlegung der Wasserschläuche

Um Wasserschäden durch beschädigte Anschlussschläuche zu vermeiden, muss ein Ausschnitt im Zwischenboden des Umbauschranks erstellt werden.



- Erstellen Sie einen Ausschnitt ① im Zwischenboden, auf den der Dampfgarer gestellt wird.

Einbauhöhe



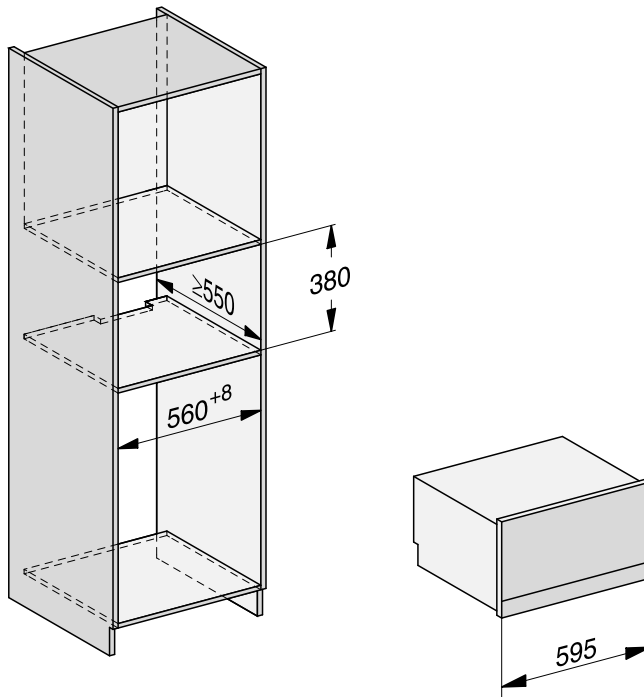
- Halten Sie das in der Abbildung angegebene Mindestmaß ein.

Installation

Einbaumasse

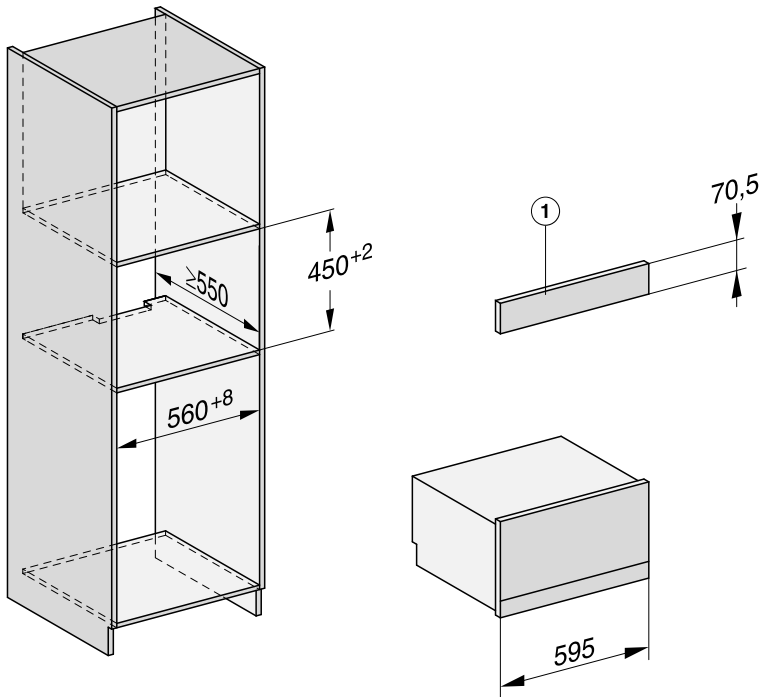
DGD 7035, DGD 7635 (Einbaunische 380 mm)

Hinter der Einbaunische darf keine Schrankrückwand vorhanden sein.



DGD 7035, DGD 7635 (Einbaunische 450 mm)

Hinter der Einbaunische darf keine Schrankrückwand vorhanden sein.

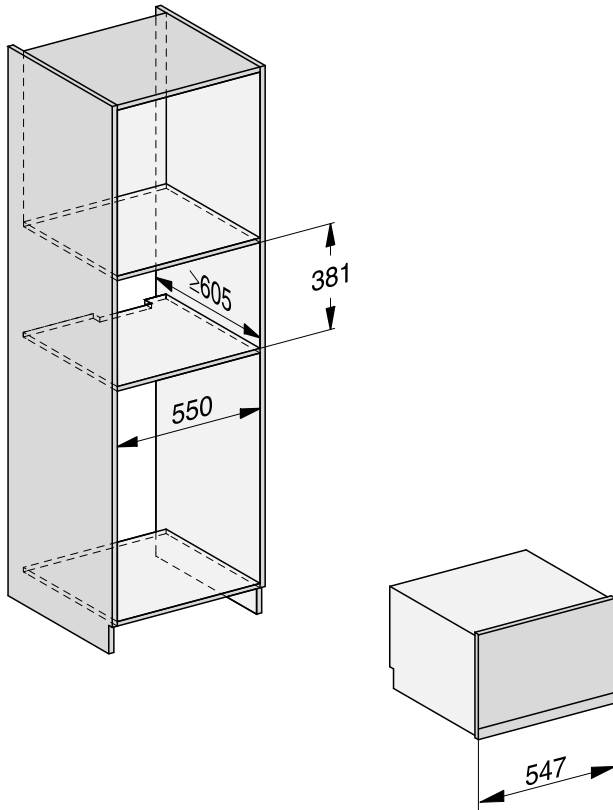


① Ausgleichsblende AB 45-7L

Installation

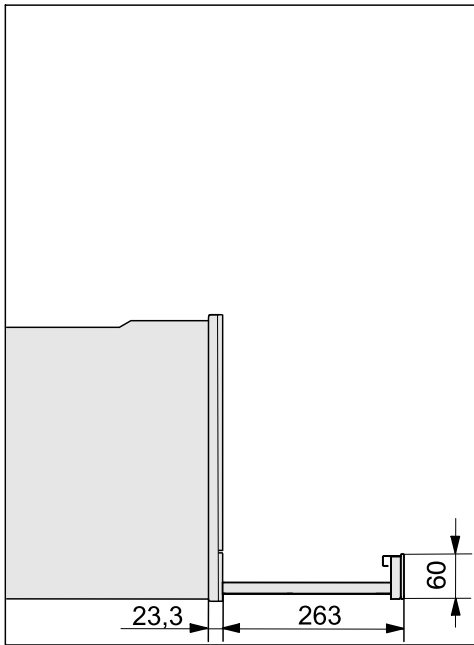
DGD 7035-55 (Einbaunische 381 mm)

Hinter der Einbaunische darf keine Schrankrückwand vorhanden sein.

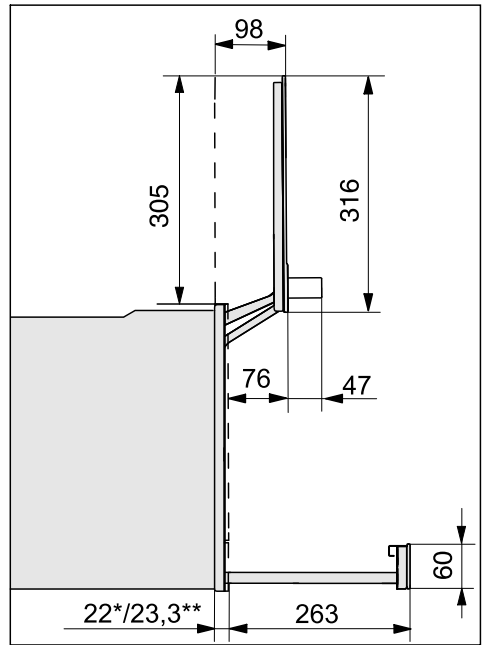


Seitenansichten

DGD 7035, DGD 7035-55



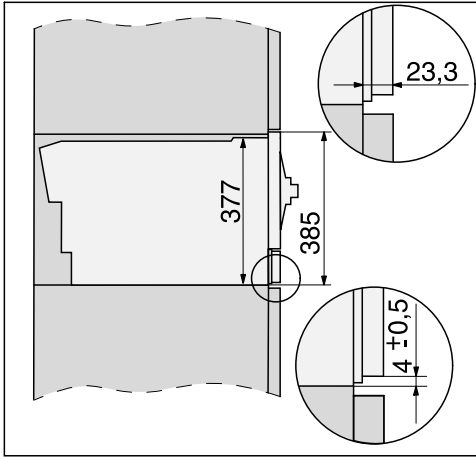
DGD 7635



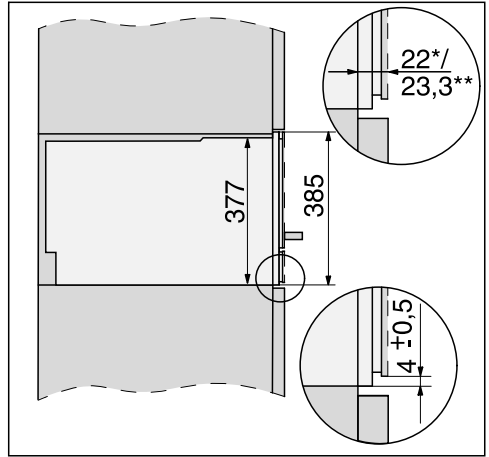
* Glasfront/** Metallfront

Installation

DGD 7035

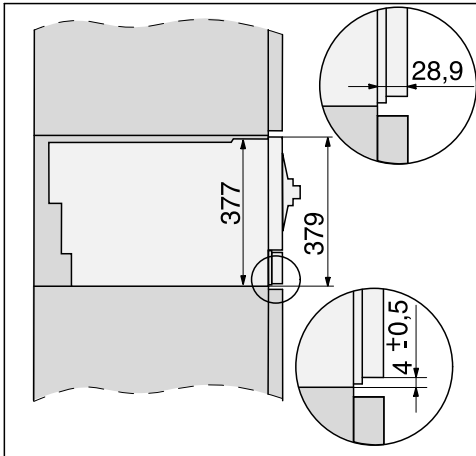


DGD 7635



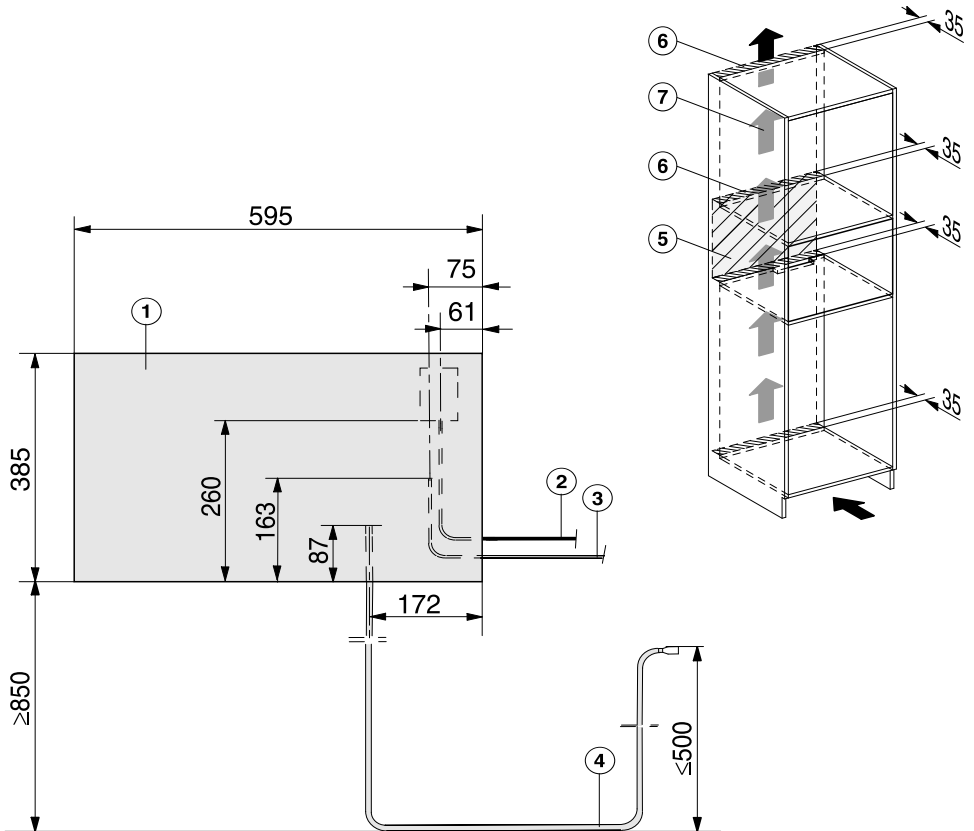
* Glasfront/** Metallfront

DGD 7035-55



Anschlüsse und Belüftung

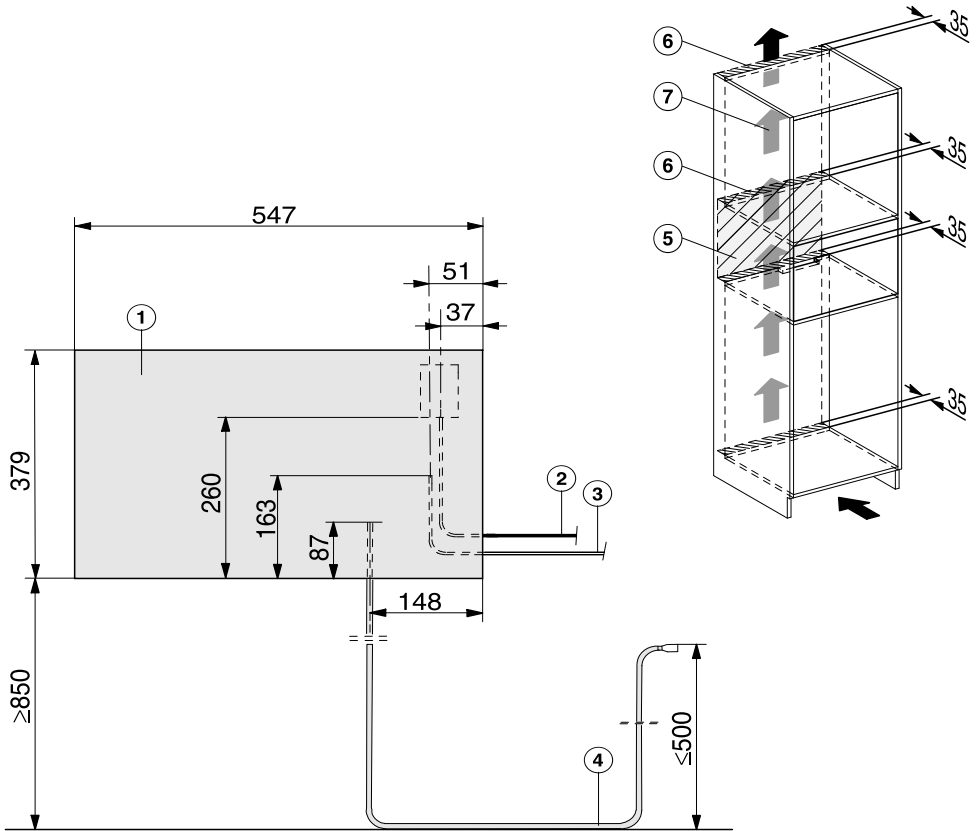
DGD 7035, DGD 7635



- ① Ansicht von vorn
- ② Netzanschlussleitung, L= 2000 mm
- ③ Wasserzulaufschlauch (Edelstahl), L= 2000 mm
- ④ Wasserablaufschlauch (Kunststoff), L= 2500 mm
Das aufsteigende Ende des Wasserablaufschlauches bis zum Anschluss an den Siphon darf nicht höher als 500 mm sein.
- ⑤ Kein Anschluss in diesem Bereich
- ⑥ Lüftungsausschnitt min. 200 cm²
- ⑦ Belüftung

Installation

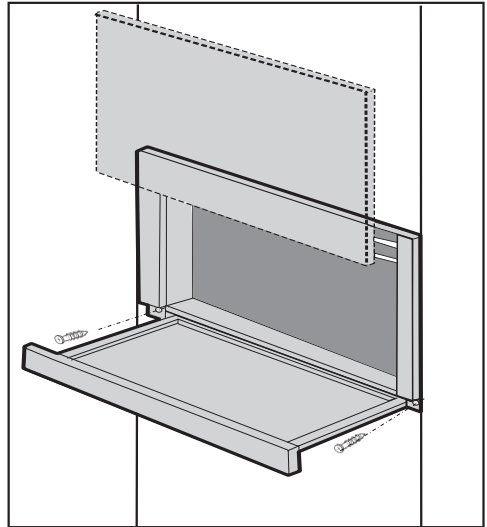
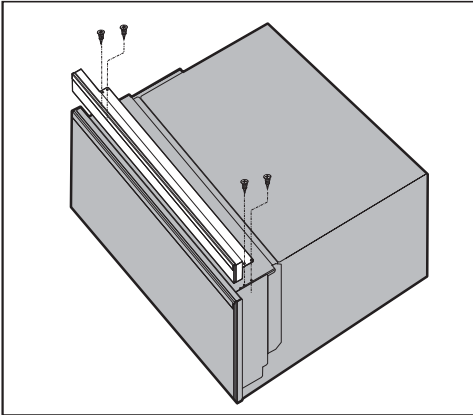
DGD 7035-55



- ① Ansicht von vorn
- ② Netzanschlussleitung, L= 2000 mm
- ③ Wasserzulaufschlauch (Edelstahl), L= 2000 mm
- ④ Wasserablaufschlauch (Kunststoff), L= 2500 mm
Das aufsteigende Ende des Wasserablaufschlauches bis zum Anschluss an den Siphon darf nicht höher als 500 mm sein.
- ⑤ Kein Anschluss in diesem Bereich
- ⑥ Lüftungsausschnitt min. 200 cm²
- ⑦ Belüftung

Dampfgarer einbauen


Bevor Sie den Dampfgarer einbauen und anschliessen, lesen Sie unbedingt die Kapitel "Installation", Abschnitte "Frischwasseranschluss" und "Wasserablauf".



- Einbaunische 450 mm:
Befestigen Sie die Ausgleichsblende mit den vier mitgelieferten Schrauben (CM 4x10) auf dem Dampfgarer.
- Führen Sie die Wasserschläuche durch den Ausschnitt im Zwischenboden des Umbauschranks.
- Schieben Sie den Dampfgarer in den Umbauschranks und richten Sie ihn aus. Achten Sie darauf, dass die Netzanschlussleitung und die Wasserschläuche nicht eingeklemmt oder beschädigt werden.
- Befestigen Sie den Dampfgarer mit den mitgelieferten Holzschrauben (3,5 x 25 mm) an den Seitenwänden des Umbauschranks.
- Schliessen Sie den Dampfgarer an Wasserzulauf und -ablauf an (siehe "Installation", Abschnitte "Frischwasseranschluss" und "Wasserablauf").
- Schliessen Sie den Dampfgarer an das Elektronetz an (siehe Kapitel "Elektroanschluss").
- Prüfen Sie vor Inbetriebnahme alle Verschraubungen der Wasserschläuche auf Dichtigkeit.
- Prüfen Sie alle Funktionen des Dampfgarers anhand der Gebrauchsanweisung.


Installation

Frischwasseranschluss

 Verletzungs- und Beschädigungsgefahr durch unsachgemässes Anschliessen.

Ein unsachgemässes Anschliessen kann Personen verletzen und/oder Sachschäden verursachen.

Der Frischwasseranschluss darf nur von qualifizierten Fachkräften ausgeführt werden.

 Gesundheitsgefährdung und Beschädigungsgefahr durch verunreinigtes Wasser.

Die Qualität des einlaufenden Wassers muss der Trinkwasserverordnung des jeweiligen Landes entsprechen, in dem der Dampfgarer betrieben wird.


Schliessen Sie den Dampfgarer an Trinkwasser an.

Der Anschluss an die Wasserversorgung muss nach den gültigen Vorschriften des jeweiligen Landes erfolgen. Ebenso müssen alle Geräte und Vorrichtungen, die für die Wasserzuführung zum Dampfgarer verwendet werden, den gültigen Vorschriften des jeweiligen Landes entsprechen.

Der Dampfgarer entspricht den Anforderungen der IEC 61770 und EN 61770.

Der Dampfgarer darf ausschliesslich an eine Kaltwasserleitung angeschlossen werden.

Wenn eine hauseigene Enthärtungsanlage vorgeschaltet ist, muss darauf geachtet werden, dass die elektrische Leitfähigkeit des Wassers erhalten bleibt.

 Wasserschäden durch Verschmutzungen.

Verschmutzungen in der Wasserleitung können sich im Ventil des Dampfgarers ablagern. Das Ventil schliesst nicht mehr und Wasser läuft aus.

Spülen Sie die Wasserleitungen bevor der Dampfgarer angeschlossen wird, oder wenn Arbeiten an der Wasserleitung durchgeführt wurden.

Ein Rückschlagventil ist nicht erforderlich, denn der Dampfgarer entspricht den gültigen DIN-Normen.

Der Wasseranschlussdruck muss zwischen 100 kPa (1 bar) und 600 kPa (6 bar) liegen. Wenn der Druck höher ist als 600 kPa (6 bar), muss ein Druckreduzierventil eingebaut werden.

Zwischen dem Edelstahlschlauch und dem Hauswasseranschluss muss ein Absperrhahn vorhanden sein, um im Bedarfsfall die Wasserzuführung unterbrechen zu können. Achten Sie darauf, dass der Absperrhahn leicht zugänglich ist, wenn der Dampfgarer eingebaut ist.

Edelstahlschlauch am Dampfgarer montieren

Verwenden Sie ausschliesslich den mitgelieferten Edelstahlschlauch. Der Edelstahlschlauch darf nicht gekürzt, verlängert oder durch einen anderen Schlauch ersetzt werden.

Tauschen Sie einen defekten Edelstahlschlauch ausschliesslich durch ein Miele Originalersatzteil aus. Sie erhalten den lebensmittelgeeigneten Edelstahlschlauch im Miele Webshop, beim Miele Kundendienst oder bei ihrem Miele Fachhändler.

Der mitgelieferte Edelstahlschlauch hat eine Länge von 2000 mm.

- Entfernen Sie die Abdeckkappe vom Frischwasseranschluss an der Rückseite des Dampfgarers.
- Nehmen Sie die **abgewinkelte** Seite des Edelstahlschlauchs und kontrollieren Sie, ob ein Dichtungsring vorhanden ist. Setzen Sie gegebenenfalls einen Dichtring ein.
- Drehen Sie die Überwurfmutter des Edelstahlschlauchs auf das Gewinde.
- Achten Sie auf einen festen und dichten Sitz der Verschraubung.

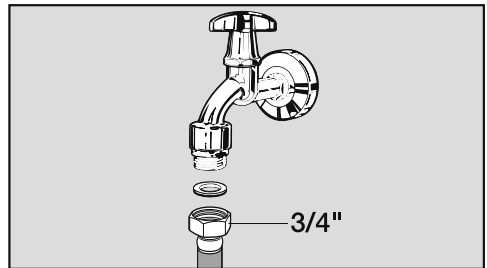
Wasserzuführung anschliessen

⚠ Trennen Sie den Dampfgarer vom Stromnetz, bevor Sie das Gerät an die Wasserleitung anschliessen. Sperren Sie die Wasserversorgung ab, bevor Sie den Dampfgarer an die Wasserleitung anschliessen.

Achten Sie darauf, dass der Absperrhahn auch im eingebauten Zustand des Dampfgarers zugänglich ist.

Um den Dampfgarer an die Wasserzuführung anzuschliessen, ist ein Wasserhahn mit 3/4"-Anschlussgewinde erforderlich.

- Kontrollieren Sie, ob ein Dichtungsring vorhanden ist. Setzen Sie gegebenenfalls diesen ein.



- Schliessen Sie den Edelstahlschlauch an den Absperrhahn an.
- Achten Sie auf einen festen Sitz der Verschraubung.
- Öffnen Sie langsam den Absperrhahn der Wasserzuführung und prüfen Sie, ob der Frischwasseranschluss dicht ist. Korrigieren Sie gegebenenfalls den Sitz der Dichtung und die Verschraubung.

Installation

Wasserablauf

⚠ Verletzungsgefahr durch unsachgemässen Anschluss.

Wenn der Wasserablauf nicht sachgemäss durchgeführt wird, kann es Verbrennungen durch heissen Dampf kommen.

Der Ablaufschlauch darf ausschließlich an einem separaten Siphon angeschlossen werden, keinesfalls an den Anschluss des Spülensiphons.

Damit ein vollständiges Abfließen des Abwassers gewährleistet ist, darf der Abwasser-Siphon nicht höher verlegt werden als der Abwasseranschluss am Dampfgarer.

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

Der Wasserablaufschlauch darf nicht gekürzt werden.

Der Dampfgarer ist mit einem ca. 2500 mm langen, flexiblem Ablaufschlauch aus Kunststoff ausgerüstet (Anschluss Siphon \varnothing innen 21 mm).

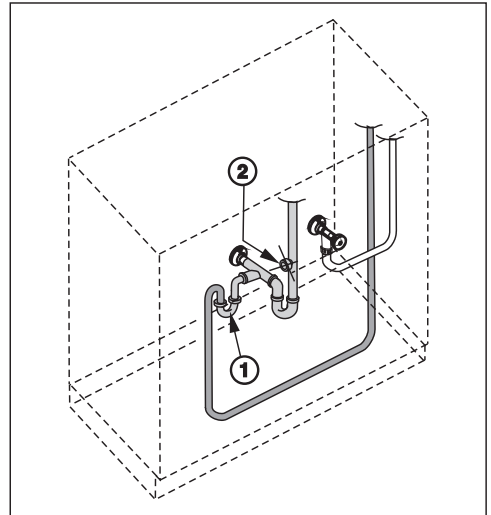
Der Wasserablauf kann an einen Auf- oder Unterputzsiphon mit festem Schlauchanschluss angeschlossen werden.

Die Abwassertemperatur beträgt 80–90 °C.

Wir empfehlen, nur Originalschläuche vom Hersteller zu verwenden.


Wasserablauf anschliessen

Schliessen Sie den Wasserablaufschlauch keinesfalls am Spülensiphon ② an.



- Schliessen Sie den Wasserablaufschlauch mit der Schlauchtülle am separaten Siphon ① an.
- Befestigen Sie den Wasserablaufschlauch mit der Schlauchschelle.

Elektroanschluss

 Schäden durch unsachgemäßen Anschluss.

Durch unsachgemäße Installations- und Wartungsarbeiten oder Reparaturen können erhebliche Gefahren für den Benutzer entstehen.

Miele kann nicht für Schäden verantwortlich gemacht werden, die durch unsachgemäße Installations- und Wartungsarbeiten oder Reparaturen entstehen oder die durch einen installationsseitig fehlenden oder unterbrochenen Schutzleiter verursacht wurden (z. B. elektrischer Schlag).

Lassen Sie den Dampfgarer durch eine Elektrofachkraft am Elektronetz anschliessen.

Die Elektrofachkraft muss die landesüblichen Vorschriften und die Zusatzvorschriften der örtlichen Elektroversorgungsunternehmen genau kennen und sorgfältig beachten.

Der Berührungsschutz betriebsisolierter Teile muss nach der Montage sichergestellt sein.

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.

Trenneinrichtungen

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

Installation

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

Einbausicherungsautomat(en)

- (Leitungsschutzschalter, mindestens Typ B oder C): Stellen Sie den Kippschalter 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.


Netzanschlussleitung

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

Die Anschlussmöglichkeiten entnehmen Sie dem Anschlussschema.

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

Wechsel der Netzanschlussleitung

 Stromschlaggefahr durch Netzspannung.

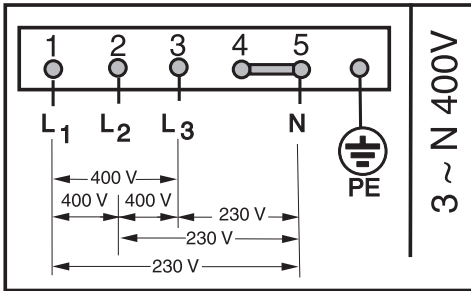
Durch unsachgemässen Anschluss kann es zu einem Stromschlag kommen.

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.

Anschlusschema

3 AC N Heizkörper 400V



M.-Nr. 08 422 620



Miele AG

Limmatstrasse 4
8957 Spreitenbach

Miele SA

Sous-Riette 23
1023 Crissier

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

www.miele.ch

DGD 7035, DGD 7035-55, DG 7635

de-CH

M.-Nr. 10 723 140 / 01