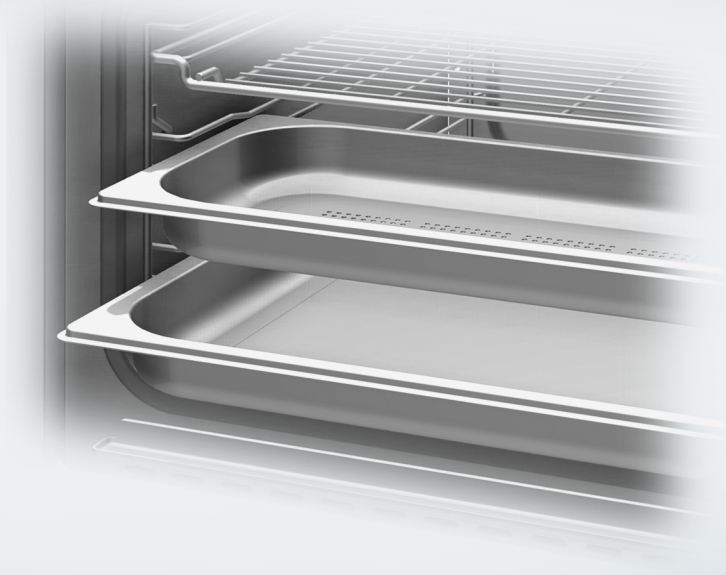


## Gebrauchsanweisung Dampfgarer



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

# Inhalt

---

|  |    |
|--|----|
| <b>Sicherheitshinweise und Warnungen</b> ..... | 5  |
| <b>Ihr Beitrag zum Umweltschutz</b> .....      | 14 |
| <b>Übersicht</b> .....                         | 15 |
| Ansicht Dampfgarer .....                       | 15 |
| Mitgeliefertes Zubehör .....                   | 16 |
| <b>Bedienelemente</b> .....                    | 17 |
| Sensortasten .....                             | 18 |
| Display .....                                  | 18 |
| <b>Funktionsbeschreibung</b> .....             | 19 |
| Wassertank .....                               | 19 |
| Auffangschale .....                            | 19 |
| Temperatur .....                               | 19 |
| Garzeit .....                                  | 19 |
| Geräusche .....                                | 19 |
| Aufheizphase .....                             | 20 |
| Garphase .....                                 | 20 |
| <b>Erste Inbetriebnahme</b> .....              | 21 |
| Dampfgarer erstmalig reinigen .....            | 21 |
| Wasserhärte einstellen .....                   | 22 |
| Siedetemperatur anpassen .....                 | 22 |
| <b>Bedienung</b> .....                         | 23 |
| Dampfgarer bedienen .....                      | 23 |
| Betrieb unterbrechen .....                     | 25 |
| Vorheizen .....                                | 26 |
| <b>Wichtiges und Wissenswertes</b> .....       | 27 |
| Das Besondere am Dampfgaren .....              | 27 |
| Gargeschirr .....                              | 27 |
| Auffangschale .....                            | 27 |
| Einschubebene .....                            | 28 |
| Tiefkühlware .....                             | 28 |
| Temperatur .....                               | 28 |
| Garzeit .....                                  | 28 |
| Garen mit Flüssigkeiten .....                  | 28 |
| Eigene Rezepte .....                           | 28 |
| <b>Dampfgaren</b> .....                        | 29 |
| Gemüse .....                                   | 29 |
| Fleisch .....                                  | 32 |

---

|  |           |
|--|-----------|
| Wurstwaren .....                           | 34        |
| Fisch .....                                | 34        |
| Krustentiere .....                         | 37        |
| Muscheln .....                             | 38        |
| Reis.....                                  | 39        |
| Nudeln/Teigwaren.....                      | 40        |
| Klöße .....                                | 41        |
| Getreide.....                              | 42        |
| Hülsenfrüchte, getrocknet .....            | 43        |
| Hühnereier .....                           | 45        |
| Obst.....                                  | 46        |
| Menüwaren .....                            | 47        |
| <b>Spezialanwendungen .....</b>            | <b>49</b> |
| Erhitzen.....                              | 49        |
| Auftauen .....                             | 52        |
| Einkochen.....                             | 55        |
| Entsaften .....                            | 58        |
| Joghurt herstellen.....                    | 59        |
| Hefeteig gehen lassen .....                | 60        |
| Gelatine schmelzen .....                   | 60        |
| Schokolade schmelzen .....                 | 60        |
| Lebensmittel häuten .....                  | 61        |
| Äpfel konservieren .....                   | 61        |
| Blanchieren.....                           | 62        |
| Zwiebeln dünsten .....                     | 62        |
| Speck auslassen .....                      | 63        |
| Geschirr entkeimen .....                   | 63        |
| Feuchte Tücher erwärmen .....              | 64        |
| Honig entkristallisieren .....             | 64        |
| Eierstich zubereiten .....                 | 64        |
| <b>Einstellungen .....</b>                 | <b>65</b> |
| <b>Angaben für Prüfinstitute.....</b>      | <b>67</b> |
| <b>Reinigung und Pflege .....</b>          | <b>68</b> |
| Dampfgarerfront und Gehäuse reinigen ..... | 69        |
| Garraum reinigen .....                     | 70        |
| Zubehör .....                              | 70        |
| Aufnahmegitter reinigen .....              | 71        |
| Wassertank leeren und trocknen.....        | 72        |
| Wassertank entkalken .....                 | 74        |

# Inhalt

---

|                                    |    |
|------------------------------------|----|
| <b>Was tun, wenn ...</b> .....     | 76 |
| <b>Nachkaufbares Zubehör</b> ..... | 79 |
| Garbehälter .....                  | 79 |
| Reinigungs- und Pflegemittel ..... | 81 |
| Sonstiges.....                     | 81 |
| <b>Technische Daten</b> .....      | 82 |
| <b>Kundendienst</b> .....          | 83 |
| Kontakt bei Störungen .....        | 83 |
| Typenschild .....                  | 83 |
| Garantie.....                      | 83 |

## Sicherheitshinweise und Warnungen

---

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

Lesen Sie die Gebrauchsanweisung aufmerksam durch, bevor Sie den Dampfgarer in Betrieb nehmen. Sie enthält wichtige Hinweise für das Aufstellen, die Sicherheit, den Gebrauch und die Wartung. Dadurch schützen Sie sich und vermeiden Schäden am Dampfgarer.

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

Bewahren Sie die Gebrauchsanweisung auf, und geben Sie sie an einen eventuellen Nachbesitzer weiter.

# Sicherheitshinweise und Warnungen

---

## Bestimmungsgemäße Verwendung

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

## Kinder im Haushalt

- ▶ 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. Kinder können sich beim Spielen in Verpackungsmaterial (z. B. Folien) einwickeln oder es sich über den Kopf ziehen und ersticken. Halten Sie Verpackungsmaterial von Kindern fern.
- ▶ Verbrennungsgefahr durch heißen Dampf. Die Haut von Kindern reagiert empfindlicher auf hohe Temperaturen als die von Erwachsenen. Kinder dürfen die Tür nicht öffnen, wenn der Dampfgarer in Betrieb ist. Halten Sie Kinder vom Dampfgarer fern, bis er soweit abgekühlt ist, dass jegliche Verbrennungsgefahr ausgeschlossen ist.
- ▶ Verletzungsgefahr! Die Belastbarkeit der Tür beträgt maximal 8 kg. Kinder können sich an der geöffneten Tür verletzen. Hindern Sie Kinder daran, sich an die geöffnete Tür zu hängen.

# Sicherheitshinweise und Warnungen

---

## Technische Sicherheit

- ▶ Durch unsachgemäße Installations- und Wartungsarbeiten oder Reparaturen können erhebliche Gefahren für den Benutzer entstehen. Installations- und Wartungsarbeiten oder Reparaturen dürfen nur von Miele autorisierten Fachkräften durchgeführt werden.
- ▶ 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 Elektrofachkraft prüfen.
- ▶ Die Anschlussdaten (Frequenz und Spannung) auf dem Typenschild des Dampfgarers müssen unbedingt mit denen des Elektonetzes übereinstimmen, damit keine Schäden am Dampfgarer auftreten.  
Vergleichen Sie diese Daten vor dem Anschließen. Fragen Sie im Zweifelsfall eine Elektrofachkraft.
- ▶ Mehrfachsteckdosen oder Verlängerungskabel gewähren nicht die nötige Sicherheit (Brandgefahr). Schließen Sie den Dampfgarer damit nicht an das Elektonetz an.
- ▶ Dieser Dampfgarer darf nicht an nicht stationären Aufstellungsorten (z. B. Schiffen) betrieben werden.
- ▶ Das Berühren spannungsführender Anschlüsse sowie das Verändern des elektrischen und mechanischen Aufbaus gefährden Sie und führen möglicherweise zu Funktionsstörungen des Dampfgarers. Öffnen Sie niemals das Gehäuse des Dampfgarers.



## Sicherheitshinweise und Warnungen

---

- ▶ Garantieansprüche gehen verloren, wenn der Dampfgarer nicht von einem von Miele autorisierten Kundendienst repariert wird.
- ▶ Nur bei Originalersatzteilen gewährleistet Miele, dass sie die Sicherheitsanforderungen erfüllen. Defekte Bauteile dürfen nur gegen solche ausgetauscht werden.
- ▶ Wenn der Netzstecker von der Anschlussleitung entfernt wird oder die Anschlussleitung nicht mit einem Netzstecker ausgestattet ist, muss der Dampfgarer von einer Elektrofachkraft an das Elektronetz angeschlossen werden.
- ▶ Wenn die Netzanschlussleitung beschädigt ist, muss sie durch eine spezielle Netzanschlussleitung Typ H 05 VV-F (PVC-isoliert) ersetzt werden, die beim Miele Kundendienst erhältlich ist.
- ▶ Bei Installations- und Wartungsarbeiten sowie Reparaturen muss der Dampfgarer vollständig vom Elektronetz getrennt sein. Stellen Sie dies sicher, indem Sie
  - die Sicherungen der Elektroinstallation ausschalten oder
  - die Schraubsicherungen der Elektroinstallation ganz heraus-schrauben oder
  - den Netzstecker (falls vorhanden) aus der Steckdose ziehen. Ziehen Sie dabei nicht an der Netzanschlussleitung, sondern am Netzstecker.
- ▶ Wenn der Dampfgarer hinter einer Möbelfront (z. B. einer Tür) aufgestellt wurde, schließen Sie diese niemals, während Sie den Dampfgarer verwenden. Hinter der geschlossenen Möbelfront stauen sich Wärme und Feuchtigkeit. Dadurch können Dampfgarer, Umbauschrank und Fußboden beschädigt werden. Schließen Sie eine Möbeltür erst, wenn der Dampfgarer vollständig abgekühlt ist.

# Sicherheitshinweise und Warnungen

---

## Sachgemäßer Gebrauch

- ▶ Verbrennungsgefahr. Der Dampfgarer wird im Betrieb heiß. Sie können sich an Garraum, Gargut, Zubehör und heißem Dampf verbrennen.  
Ziehen Sie Topfhandschuhe beim Einschieben oder Herausnehmen von heißem Gargut sowie bei Arbeiten im heißen Garraum an.  
Achten Sie beim Einschieben und Entnehmen von Garbehältern darauf, dass der Inhalt nicht überschwappt.
- ▶ In geschlossenen Dosen entsteht beim Einkochen und Erhitzen Überdruck, durch den sie platzen können.  
Verwenden Sie den Dampfgarer nicht zum Einkochen und Erhitzen von Dosen.
- ▶ Kunststoffgeschirr, das nicht temperatur- und dampfbeständig ist, schmilzt bei hohen Temperaturen und kann den Dampfgarer beschädigen.  
Verwenden Sie nur temperatur- (bis 100 °C) und dampfbeständiges Kunststoffgeschirr. Beachten Sie die Angaben des Geschirrh Herstellers.
- ▶ Lebensmittel, die im Garraum aufbewahrt werden, können austrocknen und die austretende Feuchtigkeit kann zu Korrosion im Dampfgarer führen. Bewahren Sie keine Lebensmittel im Garraum auf, und verwenden Sie zum Garen keine Gegenstände, die rosten können.
- ▶ Sie können sich an der geöffneten Tür des Dampfgarers verletzen. Lassen Sie die Tür nicht unnötig offen stehen.
- ▶ Wenn Sie ein Elektrogerät, z. B. einen Handmixer, in der Nähe des Dampfgarers benutzen, achten Sie darauf, dass die Netzanschlussleitung nicht in der Tür des Dampfgarers eingeklemmt wird. Die Leitungsisolierung könnte beschädigt werden.
- ▶ Der Dampfgarer ist so eingestellt, dass nach dem Benutzen immer Restwasser im Wassertank zurückbleibt. Fehlendes Restwasser weist auf einen Defekt hin. Fordern Sie den Kundendienst an.

## Sicherheitshinweise und Warnungen

---

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

# Sicherheitshinweise und Warnungen

---

## Reinigung und Pflege

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

Verwenden Sie zur Reinigung des Dampfgarers niemals einen Dampfreiniger.

▶ Durch Kratzer kann das Glas der Türscheiben zerstört werden. Verwenden Sie zur Reinigung der Türscheiben keine Scheuermittel, keine harten Schwämme oder Bürsten und keine scharfen Metallschaber.

▶ Die Aufnahmegitter können ausgebaut werden (siehe Kapitel „Reinigung und Pflege“, Abschnitt „Aufnahmegitter reinigen“).

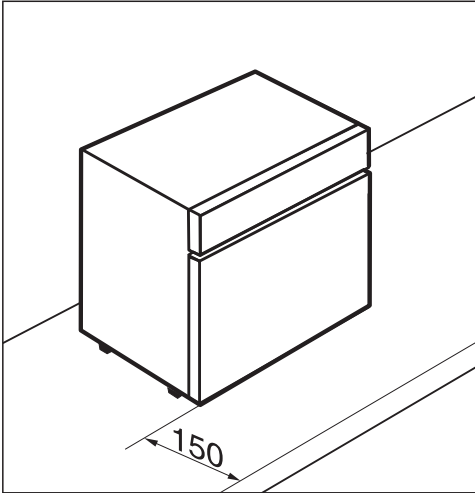
Bauen Sie die Aufnahmegitter wieder korrekt ein.

▶ Um Korrosion zu vermeiden, entfernen Sie kochsalzhaltige Speisen oder Flüssigkeiten sofort gründlich, wenn sie an die Edelstahlwände des Garraums gelangen.

## Zubehör

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

## Aufstellhinweis



- Der Sicherheitsabstand von der geschlossenen Gerätetür bis Vorderkante Arbeits-/Tischplatte muss mindestens 150 mm betragen.

# 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.

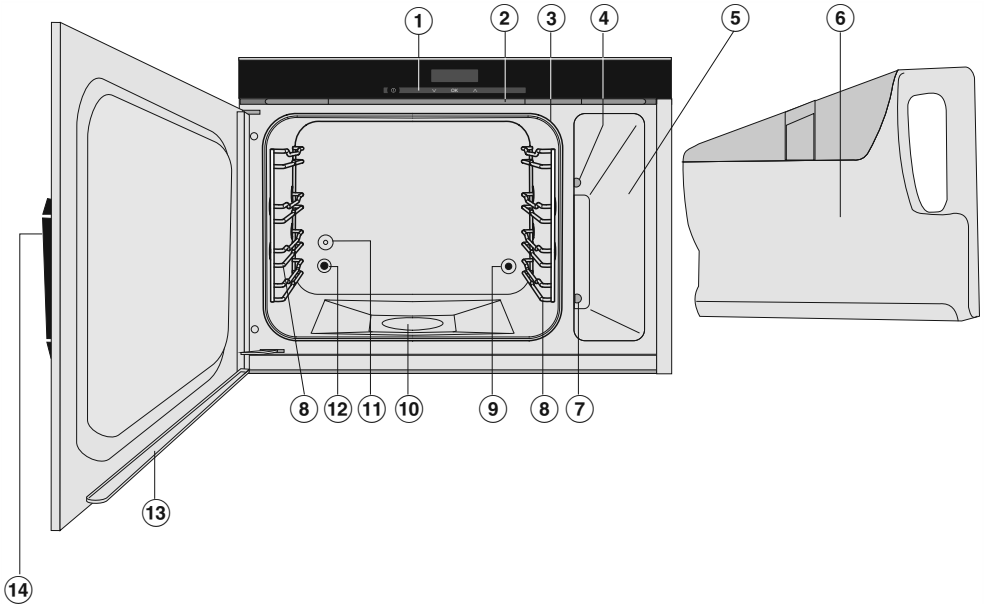
## Entsorgung des Altgerätes

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



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

## Ansicht Dampfgerar



- ① Bedienelemente
- ② Wrasenaustritt
- ③ Türdichtung
- ④ Dampfkanal
- ⑤ Einschubfach
- ⑥ Wassertank mit Einsatz
- ⑦ Steckkontakt für Wassertank
- ⑧ Aufnahmegitter mit 4 Einschubebenen
- ⑨ Dampfeintritt
- ⑩ Bodenheizkörper
- ⑪ Temperaturfühler
- ⑫ Dampfaustritt
- ⑬ Auffangrinne an der Tür
- ⑭ Türöffner

# Übersicht

---

## Mitgeliefertes Zubehör

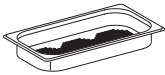
Sie können mitgeliefertes sowie weiteres Zubehör bei Bedarf nachbestellen (siehe Kapitel „Nachkaufbares Zubehör“).

### DGG 15



1 Auffangschale zum Auffangen von herabtropfender Flüssigkeit, kann auch als Garbehälter verwendet werden.  
325 x 265 x 40 mm (BxTxH)

### DGGL 1



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

## Silikonfett



1 Tube zum Einfetten der Kupplungsdichtung am Wassertank

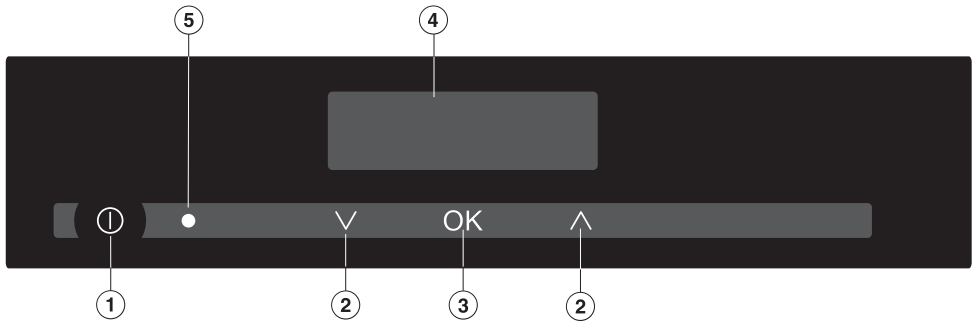
## Entkalkungstabletten

Zum Entkalken des Dampfgeräts

## Miele Kochbuch „Dampfgaren“

Die besten Rezepte aus der Miele Versuchsküche





- ① Ein-/Aus-Taste ① in Vertiefung  
Ein- und Ausschalten und Aufrufen des Entkalkungsvorgangs
- ② Sensortasten ∨∧  
Einstellen der Temperatur und Garzeit und „Blättern“ in den Einstellungen  
Aufrufen der Einstellungen: ① + ∨ (siehe Kapitel „Einstellungen“)
- ③ Sensortaste OK  
Bestätigung einer Eingabe
- ④ Display
- ⑤ Optische Schnittstelle  
(nur für den Miele Kundendienst)

# Bedienelemente

---

## Sensortasten

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


## Display

| Anzeige       | Bedeutung                              |
|---------------|--|
| ☹ (blinkt)    | Wassermangel oder fehlender Wassertank |
| Ziffern + °C  | Temperatur                             |
| Ziffern + h   | Garzeit                                |
| ☹ + Ziffer(n) | der Dampfgarer muss entkalkt werden    |

## Wassertank

Die maximale Füllmenge beträgt 1,2 Liter, die minimale 0,75 Liter. Innen und außen am Wassertank befinden sich Markierungen. Die obere Markierung darf keinesfalls überschritten werden.

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

Wenn der Wassertank nicht ausreichend mit Wasser gefüllt oder nicht eingeschoben ist, blinkt im Display das Symbol .

## Auffangschale

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

Sie können die Auffangschale bei Bedarf auch als Garbehälter nutzen.

## Temperatur

Der Dampfgarer hat einen Temperaturbereich von 40 °C bis 100 °C. Bei Einschalten des Dampfgarers sind 100 °C eingestellt. Sie können die Temperatur in 5 °C-Schritten ändern.

## Temperaturempfehlung

| Temperatur | Anwendung   |
|------------|---|
| 100 °C     | <ul style="list-style-type: none"><li>– Garen aller Lebensmittel</li><li>– Erhitzen</li><li>– Menügaren</li><li>– Einkochen</li><li>– Entsaften</li></ul> |
| 85 °C      | <ul style="list-style-type: none"><li>– Schonendes Garen von Fisch</li></ul>  |
| 50–60 °C   | <ul style="list-style-type: none"><li>– Auftauen</li></ul>  |
| 40 °C      | <ul style="list-style-type: none"><li>– Hefeteig gehen lassen</li><li>– Joghurt zubereiten</li></ul>  |

## 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

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

# Funktionsbeschreibung

---

## Aufheizphase

In der Aufheizphase wird der Garraum auf die eingestellte Temperatur aufgeheizt. Die ansteigende Garraumtemperatur wird im Display angezeigt.

Die Dauer der Aufheizphase ist abhängig von der Lebensmittelmenge und -temperatur. Im Allgemeinen beträgt die Aufheizphase ca. 7 Minuten. Bei der Zubereitung gekühlter oder gefrorener Lebensmittel verlängert sie sich.

Sie können die Aufheizphase verkürzen, indem Sie den Wassertank mit heißem Wasser füllen.

## Garphase

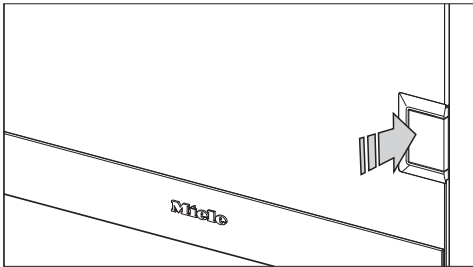
Wenn die eingestellte Temperatur erreicht ist, beginnt die Garphase. Während der Garphase wird im Display die Restzeit angezeigt.

- 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.

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

## Dampfgarer erstmalig reinigen

### Tür öffnen



- Öffnen Sie die Tür, indem Sie links auf den Türöffner drücken.

Die Tür springt dann einen Spalt breit auf.

## Wassertank reinigen

⚠ Schäden durch eindringendes Wasser.

Das Heizelement im Wassertank kann durch eindringendes Wasser beschädigt werden.

Reinigen Sie Wassertank und Einsatz keinesfalls in der Geschirrspülmaschine.

Tauchen Sie den Wassertank nicht in Wasser.

- Nehmen Sie den Wassertank aus dem Dampfgarer und entnehmen Sie den Einsatz (siehe Kapitel „Reinigung und Pflege“, Abschnitt „Wassertank“).
- Spülen Sie Wassertank und Einsatz von Hand mit heißem Wasser, aber ohne Spülmittel, gründlich aus.

## Zubehör/Garraum reinigen

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

Der Dampfgarer wurde vor der Auslieferung mit einem Pflegemittel behandelt.

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

# Erste Inbetriebnahme

---

## Wasserhärte einstellen

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

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

## Siedetemperatur anpassen

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

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

- Nehmen Sie den Dampfgarer mit 100 °C für 15 Minuten in Betrieb. Gehen Sie vor wie im Kapitel „Bedienung“ beschrieben.

## Siedetemperatur nach Umzug anpassen


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

## Dampfgarer bedienen

Verwenden Sie **ausschließlich Trinkwasser**, keinesfalls destilliertes Wasser, Mineralwasser oder andere Flüssigkeiten.

- Füllen Sie den Wassertank und schieben Sie ihn bis zum Anschlag in den Dampfgarer.

Wenn der Wassertank nicht richtig eingeschoben ist, heizt der Dampfgarer nicht und nach einiger Zeit wird *F20* angezeigt (siehe Kapitel „Was tun, wenn ...“).

- Schieben Sie die Auffangschale in die unterste Einschubebene, wenn Sie in gelochten Garbehältern garen.
- Geben Sie das Gargut in den Garraum.
- Schließen Sie die Tür.
- Schalten Sie den Dampfgarer mit der Ein-/Aus-Taste  ein.



Im Display erscheint *100* und °C blinkt.

- Wenn Sie mit 100 °C garen möchten, bestätigen Sie mit OK.
- Wenn Sie mit einer niedrigeren Temperatur garen möchten, verringern Sie durch Berühren der Sensortaste  $\nabla$  die Temperatur und bestätigen Sie mit OK.



Im Display erscheint *0:00* und *h* blinkt.

- Stellen Sie durch Berühren der Sensortaste  $\wedge$  (von *0:00* aufwärts) oder  $\nabla$  (von *9:59* abwärts) die gewünschte Garzeit ein.
- Bestätigen Sie mit OK.

Der Garvorgang startet. Dampferzeuger und Gebläse schalten ein.

Wenn Sie den Einstellvorgang nicht innerhalb von 15 Minuten zu Ende führen, schaltet sich der Dampfgarer aus.

# Bedienung

## Gargut entnehmen

Nach Ablauf der Garzeit ertönt ein Signal und im Display erscheint 0:00 h.




Verletzungsgefahr durch heiße Oberflächen und heißen Dampf.

Beim Öffnen der Tür tritt heißer Dampf aus. Garraumwände, Gargut und Zubehör sind sehr heiß.

Öffnen Sie die Tür vorsichtig und gehen Sie einen Schritt zurück, bis sich der Dampf verflüchtigt hat.

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

- Öffnen Sie die Tür und entnehmen Sie das Gargut.
- Schalten Sie den Dampfgarer mit der Ein-/Aus-Taste  aus.

Sie können die Nachlaufzeit des Gebläses verkürzen, indem Sie sofort nach dem Ausschalten den Wassertank entnehmen.


## Dampfgarer reinigen

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

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

- Reinigen und trocknen Sie den gesamten Dampfgarer wie im Kapitel „Reinigung und Pflege“ beschrieben.
- Schließen Sie die Tür erst, wenn der Garraum vollständig trocken ist.

## Wasser nachfüllen

Wenn während des Betriebes Wassermangel auftritt, ertönt ein Signal und das Symbol  blinkt.

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

Der Betrieb wird fortgesetzt.



## Einstellungen während des Garvorgangs ändern

Sie können die Temperatur und die Garzeit während des Garvorgangs ändern.

### Temperatur ändern

- Berühren Sie 1-mal kurz OK.

Das Display wechselt zur Temperatureinstellung und °C blinkt.

- Stellen Sie wie bereits beschrieben die Temperatur ein.

### Garzeit ändern


- Berühren Sie 2-mal kurz OK.

Das Display wechselt zur Einstellung der Garzeit und h blinkt.

- Stellen Sie wie bereits beschrieben die Garzeit ein.

## Betrieb unterbrechen

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

 Verletzungsgefahr durch heiße Oberflächen und heißen Dampf. Beim Öffnen der Tür tritt heißer Dampf aus. Garraumwände, Gargut und Zubehör sind sehr heiß. Öffnen Sie die Tür vorsichtig und gehen Sie einen Schritt zurück, bis sich der Dampf verflüchtigt hat. Ziehen Sie Topfhandschuhe an beim Herausnehmen von heißem Gargut sowie bei Arbeiten im heißen Garraum.

Wenn Sie die Tür schließen, wird der Betrieb fortgesetzt.

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

Zunächst wird erneut aufgeheizt und dabei die ansteigende Garraumtemperatur angezeigt.

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

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

# Bedienung

---

## Vorheizen

Der Dampfgarer ist mit der Funktion Vorheizen ausgestattet. Beim Vorheizen wird der Garraum auf ca. 40 °C vorgeheizt. Durch den vorgewärmten Garraum verkürzt sich die Aufheizphase und damit der gesamte Garvorgang.

Diese Funktion ist werkseitig nicht aktiviert. Möchten Sie sie nutzen, müssen Sie die werkseitige Einstellung ändern (siehe Kapitel „Einstellungen“).

Auch wenn die Vorheizfunktion aktiviert ist, können Sie bei jedem Garvorgang entscheiden, ob Sie sie nutzen möchten.

Während des Vorheizens muss sich der gefüllte Wassertank im Dampfgarer befinden.

Der Vorheizvorgang wird durch Öffnen der Tür abgebrochen. Sie können den Vorgang neu starten, indem Sie den Dampfgarer aus- und wieder einschalten.

## Vorheizen nutzen

- Schalten Sie den Dampfgarer ein. Im Display erscheint *100* und °C blinkt. Bestätigen Sie **nicht**.

Nach einigen Sekunden beginnt der Vorheizvorgang, und im Display wird die ansteigende Temperatur angezeigt. Ist der Vorgang beendet, erscheint im Display *100* und °C blinkt.

- Geben Sie das Gargut in den Garraum.
- Stellen Sie wie bereits beschrieben Temperatur und Garzeit ein.

## Vorheizen nicht nutzen

- Geben Sie das Gargut in den Garraum.
- Schalten Sie den Dampfgarer ein. Im Display erscheint *100* und °C blinkt.
- Bestätigen Sie mit OK oder geben Sie wie bereits beschrieben die gewünschte Temperatur ein.
- Stellen Sie wie bereits beschrieben die Garzeit ein.

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

## Das Besondere am Dampfgaren

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

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

## Gargeschirr

### Garbehälter

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

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

## Eigenes Geschirr

Sie können eigenes Geschirr verwenden. Beachten Sie dabei:

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

## Auffangschale

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

Sie können die Auffangschale bei Bedarf als Garbehälter nutzen.

# Wichtiges und Wissenswertes

---

## Einschubebene

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

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

## Tiefkühlware

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

## Temperatur

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

### Kombination mit Wärmeschublade

Bei Betrieb der Wärmeschublade kann sich der Garraum des Dampfgarers auf bis zu 40 °C erhitzen. Wenn Sie in diesem Fall eine Temperatur von 40 °C einstellen, wird kein Dampf produziert, weil der Garraum zu warm ist.

## Garzeit

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

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

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

## Garen mit Flüssigkeiten

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

## Eigene Rezepte

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, zusammengefrorene Stücke. Die Garzeit entnehmen Sie der Verpackung.

### Garbehälter

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

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

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

## Einschubebene

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

## Garzeit

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

## Einstellungen

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.

| <b>Gemüse</b>   | <b>🕒 [min]</b>          |
|---|-------------------------|
| Artischocken  | 32–38                   |
| Blumenkohl, ganz  | 27–28                   |
| Blumenkohl, Röschen   | 8                       |
| Bohnen, grün  | 10–12                   |
| Brokkoli, Röschen   | 3–4                     |
| Bundmöhren, ganz  | 7–8                     |
| Bundmöhren, halbiert  | 6–7                     |
| Bundmöhren, zerkleinert   | 4                       |
| Chicorée, halbiert  | 4–5                     |
| Chinakohl, geschnitten  | 3                       |
| Erbsen  | 3                       |
| Fenchel, halbiert   | 10–12                   |
| Fenchel, in Streifen  | 4–5                     |
| Grünkohl, geschnitten   | 23–26                   |
| Kartoffeln festkochend, geschält<br>ganz<br>halbiert<br>geviertelt            | 27–29<br>21–22<br>16–18 |
| Kartoffeln vorwiegend festkochend, geschält<br>ganz<br>halbiert<br>geviertelt | 25–27<br>19–21<br>17–18 |
| Kartoffeln mehligkochend, geschält<br>ganz<br>halbiert<br>geviertelt          | 26–28<br>19–20<br>15–16 |
| Kohlrabi, in Stifte geschnitten   | 6–7                     |
| Kürbis, gewürfelt   | 2–4                     |

# Dampfgaren

| Gemüse                                | 🕒 [min] |
|---------------------------------------|---------|
| Maiskolben                            | 30–35   |
| Mangold, geschnitten                  | 2–3     |
| Paprika, gewürfelt oder in Streifen   | 2       |
| Pellkartoffeln, festkochend           | 30–32   |
| Pilze                                 | 2       |
| Porree (Lauch), geschnitten           | 4–5     |
| Porree (Lauch), Stangen halbiert      | 6       |
| Romanesco, ganz                       | 22–25   |
| Romanesco, Röschen                    | 5–7     |
| Rosenkohl                             | 10–12   |
| Rote Bete, ganz                       | 53–57   |
| Rotkohl, geschnitten                  | 23–26   |
| Schwarzwurzel, ganz, daumendick       | 9–10    |
| Sellerieknolle, in Stifte geschnitten | 6–7     |
| Spargel, grün                         | 7       |
| Spargel, weiß, daumendick             | 9–10    |
| Speisemöhren, zerkleinert             | 6       |
| Spinat                                | 1–2     |
| Spitzkohl, geschnitten                | 10–11   |
| Staudensellerie, geschnitten          | 4–5     |
| Steckrüben, geschnitten               | 6–7     |
| Weißkohl, geschnitten                 | 12      |
| Wirsing, geschnitten                  | 10–11   |
| Zucchini, Scheiben                    | 2–3     |
| Zuckerschoten                         | 5–7     |

🕒 Garzeit

# 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 Soßen verfeinern oder es zur späteren Verwendung einfrieren.
- Zur Herstellung einer **kräftigen Brühe** eignen sich Suppenhuhn und vom Rind Beinscheibe, Brustfleisch, Hohe Rippe und Rinderknochen. Geben Sie das Fleisch zusammen mit Knochen, Suppengemüse und kaltem Wasser in einen Garbehälter. Je länger die Garzeit ist, desto kräftiger wird der Fond.

## Einstellungen

Temperatur: 100 °C  
Garzeit: siehe Tabelle



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

| <b>Fleisch</b>                  | <b>🕒 [min]</b> |
|---------------------------------|----------------|
| Beinscheibe, bedeckt mit Wasser | 110–120        |
| Eisbein                         | 135–140        |
| Hähnchenbrustfilet              | 8–10           |
| Haxe                            | 105–115        |
| Hohe Rippe, bedeckt mit Wasser  | 110–120        |
| Kalbsgeschnetzeltes             | 3–4            |
| Kasslerscheiben                 | 6–8            |
| Lammragout                      | 12–16          |
| Poularde                        | 60–70          |
| Putenrouladen                   | 12–15          |
| Putenschnitzel                  | 4–6            |
| Querrippe, bedeckt mit Wasser   | 130–140        |
| Rindergulasch                   | 105–115        |
| Suppenhuhn, bedeckt mit Wasser  | 80–90          |
| Tafelspitz                      | 110–120        |

🕒 Garzeit

# Dampfwaren

---

## Wurstwaren

### Einstellungen

Temperatur: 90 °C

Garzeit: siehe Tabelle

| Wurstwaren   | 🕒 [min] |
|--------------|---------|
| Brühwurst    | 6–8     |
| Fleischwurst | 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 Dampfwaren weitestgehend behält.

### Garbehälter

Fetten Sie gelochte Garbehälter ein.

### Einschubebene

Wenn Sie in gelochten Garbehältern Fisch und gleichzeitig in anderen Garbehältern weitere Lebensmittel garen, vermeiden Sie Geschmacksübertragungen durch herabtropfende Flüssigkeit, indem Sie den Fisch direkt über der Auffangschale / dem Universalblech (modellabhängig) 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 Soße oder Brühe.

## 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 Soße oder Brühe gegart wird.

## Tipps

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

## Einstellungen

Temperatur: siehe Tabelle

Garzeit: siehe Tabelle

# Dampfgaren

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

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

🌡️ Temperatur, 🕒 Garzeit

## Krustentiere

### Vorbereitung

Tauen Sie tiefgekühlte Krustentiere vor dem Garen auf.

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

### Garbehälter

Fetten Sie gelochte Garbehälter ein.

### Garzeit

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

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

### Einstellungen

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

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

Temperatur: 100 °C

Garzeit: siehe Tabelle

|                | <b>Verhältnis<br/>Reis : Flüssigkeit</b> | <b>🕒 [min]</b> |
|----------------|--|----------------|
| Basmatireis    | 1 : 1,5                                  | 15             |
| Parboiled Reis | 1 : 1,5                                  | 23–25          |
| Rundkornreis:  |  |                |
| Milchreis      | 1 : 2,5                                  | 30             |
| Risotto        | 1 : 2,5                                  | 18–19          |
| Vollkornreis   | 1 : 1,5                                  | 26–29          |
| Wildreis       | 1 : 1,5                                  | 26–29          |

🕒 Garzeit

# Dampfgaren

---

## 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

Temperatur: 100 °C

Garzeit: siehe Tabelle

| <b>Frischware</b>                          | <b>🕒 [min]</b> |
|--|----------------|
| Gnocchi                                    | 2              |
| Knöpfli                                    | 1              |
| Ravioli                                    | 2              |
| Spätzle                                    | 1              |
| Tortellini                                 | 2              |
| <b>Trockenware,<br/>bedeckt mit Wasser</b> |                |
| Bandnudeln                                 | 14             |
| Suppennudeln                               | 8              |

🕒 Garzeit



## Klöße

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

Garen Sie frische Klöße in einem gefetteten, gelochten Garbehälter.

## Einstellungen

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

Temperatur: 100 °C

Garzeit: siehe Tabelle

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

🕒 Garzeit

## 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

Temperatur: 100 °C

Garzeit: siehe Tabelle

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

🕒 Garzeit

# Dampfgaren

| Nicht eingeweicht          |   |         |
|----------------------------|---|---------|
|                            | Verhältnis<br>Hülsenfrüchte : Flüssigkeit | 🕒 [min] |
| <b>Bohnen</b>              |   |         |
| Kidneybohnen               | 1 : 3                                     | 130–140 |
| Rote Bohnen (Azuki-Bohnen) | 1 : 3                                     | 95–105  |
| Schwarze Bohnen            | 1 : 3                                     | 100–120 |
| Wachtelbohnen              | 1 : 3                                     | 115–135 |
| Weißer Bohnen              | 1 : 3                                     | 80–90   |
| <b>Linsen</b>              |   |         |
| Braune Linsen              | 1 : 2                                     | 13–14   |
| Rote Linsen                | 1 : 2                                     | 7       |
| <b>Erbsen</b>              |   |         |
| 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

Temperatur: 100 °C

Garzeit: siehe Tabelle

|  | 🕒 [min]        |
|--|----------------|
| <b>Größe S</b><br>weich<br>mittel<br>hart  | 3<br>5<br>9    |
| <b>Größe M</b><br>weich<br>mittel<br>hart  | 4<br>6<br>10   |
| <b>Größe L</b><br>weich<br>mittel<br>hart  | 5<br>6–7<br>12 |
| <b>Größe XL</b><br>weich<br>mittel<br>hart | 6<br>8<br>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

Temperatur: 100 °C

Garzeit: siehe Tabelle

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

🕒 Garzeit

## Menügaren

Menügaren ist das Garen verschiedener Lebensmittel mit unterschiedlichen Garzeiten, um sie zu einer Mahlzeit zusammenzustellen, z. B. Rotbarschfilet mit Reis und Brokkoli. 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. Rote Beete) direkt über der Auffangschale / dem Universalblech (modellabhängig) ein. So vermeiden Sie Geschmacksübertragungen oder Verfärbungen durch herabtropfende Flüssigkeit.

## Temperatur

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

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

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

## Garzeit

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

## Beispiel

|                |            |
|----------------|------------|
| Reis           | 20 Minuten |
| Rotbarschfilet | 6 Minuten  |
| Brokkoli       | 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: Brokkoli)

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

# Dampfgaren

---

## Ein Menü garen

- 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 Brokkoli 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. Verlängern Sie die Zeit bei größeren Mengen.

## Tipps

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

## Lebensmittel erhitzen

- Decken Sie die Lebensmittel mit einem Teller, einer temperatur- (bis 100 °C) und dampfbeständigen Folie oder einem Deckel ab.
- Stellen Sie Teller oder Platten in einen ausreichend großen gelochten Garbehälter.

## Einstellungen

Temperatur: 100 °C

Zeit: siehe Tabelle

# Spezialanwendungen

| Lebensmittel  | 🕒* [min] |
|---|----------|
| <b>Gemüse</b>   |          |
| Möhren<br>Blumenkohl<br>Kohlrabi<br>Bohnen  | 6–7      |
| <b>Beilagen</b>   |          |
| Nudeln<br>Reis  | 3–4      |
| Kartoffeln, längs halbiert  | 12–14    |
| Klöße   | 15–17    |
| <b>Fleisch und Geflügel</b>   |          |
| Braten in Scheiben, 1,5 cm dick<br>Rouladen, in Scheiben geschnitten<br>Gulasch<br>Lammragout | 5–6      |
| Königsberger Klopse   | 13–15    |
| Hähnchenschnitzel<br>Putenschnitzel   | 7–8      |
| <b>Fisch</b>  |          |
| Fischfilet, 2 cm dick   | 6–7      |
| Fischfilet, 3 cm dick   | 7–8      |
| <b>Tellergerichte</b>   |          |
| Spaghetti, Tomatensoße  | 13–15    |
| Schweinebraten, Kartoffeln, Gemüse  | 12–14    |
| Gefüllte Paprikaschote (halbiert), Reis   | 13–15    |
| Hühnerfrikassee, Reis   | 7–8      |
| Gemüsesuppe   | 2–3      |
| Cremesuppe  | 3–4      |
| Klare Suppe   | 2–3      |

## Spezialanwendungen

| Lebensmittel | 🕒* [min] |
|--------------|----------|
| Eintopf      | 4-5      |

🕒 Zeit


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

# Spezialanwendungen

---

## Auftauen

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

 Infektionsgefahr durch Keimbildung.

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

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

Verwenden Sie nicht die Auftauflüssigkeit.

Verarbeiten Sie die Lebensmittel nach der Ausgleichszeit sofort weiter.

## Temperatur

Die optimale Auftautemperatur beträgt 60 °C.

**Ausnahmen:** Hackfleisch und Wild 50 °C.

## Vor-/Nachbereitung

Entfernen Sie zum Auftauen gegebenenfalls die Verpackung.

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

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

## Garbehälter

Verwenden Sie beim Auftauen von tropfenden Lebensmitteln, wie Geflügel, einen gelochten Garbehälter mit untergeschobener Auffangschale / untergeschobenem Universalblech (modellabhängig). So liegen die Lebensmittel nicht in der Auftauflüssigkeit.

Nicht tropfende Lebensmittel können in einem ungelochten Garbehälter aufgetaut werden.

## Tipps

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

## Einstellungen

Temperatur: siehe Tabelle

Auftauzeit: siehe Tabelle

# Spezialanwendungen

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

| Gefriergut                                  | Menge        | 🌡️ [°C] | 🕒 [min] | ⌚ [min] |
|---|--------------|---------|---------|---------|
| <b>Milchprodukte</b>                        |              |         |         |         |
| Käse in Scheiben                            | 125 g        | 60      | 15      | 10      |
| Quark                                       | 250 g        | 60      | 20–25   | 10–15   |
| Sahne                                       | 250 g        | 60      | 20–25   | 10–15   |
| Weichkäse                                   | 100 g        | 60      | 15      | 10–15   |
| <b>Obst</b>                                 |              |         |         |         |
| 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   |
| <b>Gemüse</b>                               |              |         |         |         |
| im Block gefroren                           | 300 g        | 60      | 20–25   | 10–15   |
| <b>Fisch</b>                                |              |         |         |         |
| 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       |
| <b>Fertiggerichte</b>                       |              |         |         |         |
| Fleisch, Gemüse, Beilage/<br>Eintopf/Suppen | 480 g        | 60      | 20–25   | 10–15   |
| <b>Fleisch</b>                              |              |         |         |         |
| Braten, Scheiben                            | je 125–150 g | 60      | 8–10    | 15–20   |

# Spezialanwendungen

| Gefriergut                   | Menge  | 🌡️ [°C] | ⌚ [min] | ⌛ [min] |
|------------------------------|--------|---------|---------|---------|
| Hackfleisch                  | 250 g  | 50      | 15–20   | 10–15   |
|                              | 500 g  | 50      | 20–30   | 10–15   |
| Gulasch                      | 500 g  | 60      | 30–40   | 10–15   |
|                              | 1000 g | 60      | 50–60   | 10–15   |
| Leber                        | 250 g  | 60      | 20–25   | 10–15   |
| Hasenrücken                  | 500 g  | 50      | 30–40   | 10–15   |
| Rehrücken                    | 1000 g | 50      | 40–50   | 10–15   |
| Schnitzel/Kotelett/Bratwurst | 800 g  | 60      | 25–35   | 15–20   |
| <b>Geflügel</b>              |        |         |         |         |
| Hähnchen                     | 1000 g | 60      | 40      | 15–20   |
| Hähnchenkeulen               | 150 g  | 60      | 20–25   | 10–15   |
| Hähnchenschnitzel            | 500 g  | 60      | 25–30   | 10–15   |
| Putenkeulen                  | 500 g  | 60      | 40–45   | 10–15   |
| <b>Gebäck</b>                |        |         |         |         |
| Blätter-/Hefeteiggebäck      | –      | 60      | 10–12   | 10–15   |
| Rührteiggebäck/-kuchen       | 400 g  | 60      | 15      | 10–15   |
| <b>Brot/Brötchen</b>         |        |         |         |         |
| 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

## Einkochen

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

## Gläser

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

Achten Sie darauf, dass die Gläser die gleiche Größe haben, damit alles gleichmäßig eingekocht wird.

Reinigen Sie den Glasrand nach dem Einfüllen des Einkochgutes mit einem sauberen Tuch und heißem Wasser und verschließen Sie die Gläser.

## Obst

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

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

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

## Gemüse

Waschen, putzen und zerkleinern Sie Gemüse.

Blanchieren Sie Gemüse vor dem Einkochen, damit es seine Farbe behält (siehe Kapitel „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 Einkochgut muss bedeckt sein.

Verwenden Sie bei Obst eine Zuckerlösung, bei Gemüse nach Belieben eine Salz- oder Essiglösung.

## Fleisch und Wurst

Braten oder kochen Sie das Fleisch vor dem Einkochen knapp gar. Nehmen Sie zum Auffüllen den Bratenfond, den Sie mit Wasser verlängern können, oder die Brühe, in der das Fleisch gekocht wurde. Achten Sie darauf, dass der Glasrand frei von Fett ist.

Füllen Sie Gläser mit Wurst nur zur Hälfte, da die Masse während des Einkochens hochsteigt.

## Tipps

- Nutzen Sie die Nachwärme, indem Sie die Gläser erst 30 Minuten nach dem Ausschalten aus dem Garraum entnehmen.
- Lassen Sie die Gläser mit einem Tuch bedeckt ca. 24 Stunden langsam abkühlen.

# Spezialanwendungen

---

## Lebensmittel einkochen

- Schieben Sie die Auffangschale in die unterste Einschubebene und einen gelochten Garbehälter darüber ein.
- Stellen Sie die Gläser in den gelochten Garbehälter. Die Gläser dürfen sich nicht berühren.

## Einstellungen

Temperatur: siehe Tabelle

Einkochzeit: siehe Tabelle

| Einkochgut        | 🌡️ [°C] | 🕒* [min] |
|-------------------|---------|----------|
| <b>Beerenobst</b> |         |          |
| Johannisbeeren    | 80      | 50       |
| Stachelbeeren     | 80      | 55       |
| Preiselbeeren     | 80      | 55       |
| <b>Steinobst</b>  |         |          |
| Kirschen          | 85      | 55       |
| Mirabellen        | 85      | 55       |
| Pflaumen          | 85      | 55       |
| Pfirsiche         | 85      | 55       |
| Reineclauden      | 85      | 55       |
| <b>Kernobst</b>   |         |          |
| Äpfel             | 90      | 50       |
| Apfelmus          | 90      | 65       |
| Quitten           | 90      | 65       |
| <b>Gemüse</b>     |         |          |
| Bohnen            | 100     | 120      |
| Dicke Bohnen      | 100     | 120      |
| Gurken            | 90      | 55       |
| Rote Bete         | 100     | 60       |



## Spezialanwendungen

| Einkochgut     | 🌡️ [°C] | 🕒* [min] |
|----------------|---------|----------|
| <b>Fleisch</b> |         |          |
| Vorgekocht     | 90      | 90       |
| Gebraten       | 90      | 90       |

🌡️ Temperatur, 🕒 Einkochzeit

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

# Spezialanwendungen

---

## Entsaften

Sie können in Ihrem Dampfgarer weiches und mittelhartes Obst entsaften.

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

## Vorbereitung

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

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

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

## Tipps

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

## Obst entsaften

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

## Einstellungen

Temperatur: 100 °C

Zeit: 40–70 Minuten

## Joghurt herstellen

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

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

Der Joghurt muss frisch sein (kurze Lagerzeit).

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

Joghurt und Milch müssen den gleichen Fettgehalt aufweisen.

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

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

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

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

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

## Einstellungen

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.

# Spezialanwendungen

---

## Hefeteig gehen lassen

- Bereiten Sie den Teig nach Rezeptangaben zu.
- Decken Sie die Teigschüssel ab und stellen Sie sie in einen gelochten Garbehälter.

### Einstellungen

Temperatur: 40 °C

Zeit: nach Rezeptangabe

## Gelatine schmelzen

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

### Einstellungen

Temperatur: 90 °C

Zeit: 1 Minute

## Schokolade schmelzen

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

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

### Einstellungen

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

Temperatur: 100 °C

Zeit: siehe Tabelle

| Lebensmittel | ⌚ [min] |
|--------------|---------|
| Aprikosen    | 1       |
| Mandeln      | 1       |
| Nektarinen   | 1       |
| Paprika      | 4       |
| Pfirsiche    | 1       |
| Tomaten      | 1       |

⌚ Zeit

## Äpfel konservieren

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

## Einstellungen

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

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

Temperatur: 100 °C  
Dünstzeit: 4 Minuten

## Speck auslassen

Der Speck wird nicht gebräunt.

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

## Einstellungen

Temperatur: 100 °C

Zeit: 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

Temperatur: 100 °C

Zeit: 15 Minuten

# Spezialanwendungen

---

## Feuchte Tücher erwärmen

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

### Einstellungen

Temperatur: 70 °C

Zeit: 2 Minuten

## Honig entkristallisieren

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

### Einstellungen

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

Temperatur: 100 °C




Garzeit: 4 Minuten







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

## **Einstellungen ändern und speichern**

Der Dampfgarer ist **ausgeschaltet**.

- Berühren und halten Sie die Ein-/Aus-Taste .
- Während die Ein-/Aus-Taste  gehalten wird, berühren Sie, sobald das Display aufleuchtet, 1-mal kurz die Sensortaste .

Im Display erscheint P1.

- Berühren Sie die Sensortaste  oder  so oft, bis das gewünschte Programm im Display erscheint.
- Bestätigen Sie mit OK.
- Berühren Sie die Sensortaste  oder  so oft, bis der gewünschte Status im Display erscheint.
- Bestätigen Sie mit OK.

Der gewählte Status ist gespeichert.




- Wenn Sie die gewünschte(n) Einstellung(en) geändert haben, schalten Sie den Dampfgarer aus.

# Einstellungen

Die Werkeinstellung ist jeweils **fett** dargestellt.

| Programm                | Status                      | Mögliche Einstellungen  |
|-------------------------|-----------------------------|---|
| P1                      | <b>S0</b><br>S1             | Wiederherstellung der werkseitigen Einstellungen  |
| P2 Messeschaltung       | <b>S0</b><br>S1             | <b>aus, der Dampfgarer heizt</b><br>ein, der Dampfgarer heizt nicht   |
| P3 Lautstärke Signalton | S1<br>S2<br>S3<br><b>S4</b> | sehr leise<br>leise<br>mittel<br><b>laut</b>  |
| P4 Wasserhärte          | S1<br>S2<br>S3<br><b>S4</b> | weich (< 1,5 mmol/l, < 8,4 °dH)<br>mittel (1,5 - 2,5 mmol/l, 8,4–14 °dH)<br>–<br><b>hart (&gt; 2,5 mmol/l, &gt; 14 °dH)</b> |
| P5 Einheit Temperatur   | <b>S1</b><br>S2             | °C<br>°F  |
| P6 Vorheizen            | <b>S0</b><br>S1             | <b>Vorheizen nicht aktiviert</b><br>Vorheizen aktiviert   |
| P7 Tastenton            | S0<br><b>S1</b>             | aus<br><b>ein</b>   |

## Prüfspeisen nach EN 60350-1 (Betriebsart Dampfwaren)

| Prüfspeise                      | Garbehälter | Menge [g]   |  <sup>1</sup> |  <sup>2</sup> [°C] |  [min] |
|---------------------------------|-------------|---|--|---|---|
| Dampfnachschub                  |             |   |  |   |   |
| Brokkoli (8.1)                  | 1x DGGL 1   | max.  | beliebig   | 100   | 3   |
| Dampfverteilung                 |             |   |  |   |   |
| Brokkoli (8.2)                  | 1x DGGL 1   | 300   | beliebig   | 100   | 3   |
| Leistung bei maximaler Beladung |             |   |  |   |   |
| Erbsen (8.3)                    | 3x DGGL 1   | 2500 TK-Erbsen<br>gleichmäßig auf<br>die Behälter ver-<br>teilen. | 2, 3, 4 <sup>3</sup>   | 100   | 4   |

 Einschubebene(n) von unten /  Temperatur /  Garzeit


<sup>1</sup> Schieben Sie die Auffangschale in die unterste Einschubebene.

<sup>2</sup> Schieben Sie die Prüfspeise in den kalten Garraum (bevor die Aufheizphase beginnt).

<sup>3</sup> Garbehälter auf Ebene 2 und 4 hinten anordnen, auf Ebene 3 vorne.


<sup>4</sup> 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 und Gehäuse reinigen

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

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

# Reinigung und Pflege

---

## Garraum reinigen

Wenn sich etwas hinter der Dichtung des Dampfeintritts und -austritts verhakt, können die Dichtungen könnten hinter die Garraumrückwand gedrückt werden.

Achten Sie bei der Reinigung der Garraumrückwand darauf, dass sich nichts hinter der Dichtung verhakt.

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

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

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

Erneuern Sie die **Türdichtung**, wenn Sie brüchig oder spröde geworden ist. Sie können die Türdichtung über den Kundendienst (siehe Ende dieser Gebrauchsanweisung) bestellen.

## Zubehör

Alle Zubehörteile sind geschirrspülmaschineneeignet.

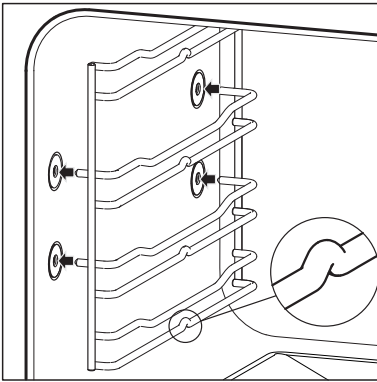
## Auffangschale und Garbehälter reinigen

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

## Aufnahmegitter reinigen

Die Aufnahmegitter sind geschirrspülmaschinengeeignet.

- Ziehen Sie die Aufnahmegitter seitlich heraus.
- Reinigen Sie die Gitter in der Geschirrspülmaschine oder mit einem sauberen Schwammtuch, Handspülmittel und warmem Wasser.



- Drücken Sie die Aufnahmegitter nach der Reinigung wieder fest ein. Achten Sie beim Einsetzen der Gitter darauf, dass sie korrekt eingesteckt werden (siehe Abbildung).

Schäden durch nicht korrekt eingesteckte Aufnahmegitter.


Wenn die Aufnahmegitter nicht korrekt eingesteckt sind, kann beim Einschleusen der Garbehälter der Temperaturfühler beschädigt werden. Stecken Sie die Aufnahmegitter korrekt ein.

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

Stecken Sie die Aufnahmegitter korrekt ein.

# Reinigung und Pflege

## Wassertank leeren und trocknen

 Schäden durch eindringendes Wasser.

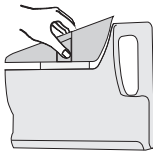
Das Heizelement im Wassertank kann durch eindringendes Wasser beschädigt werden.

Reinigen Sie Wassertank und Einsatz keinesfalls in der Geschirrspülmaschine.

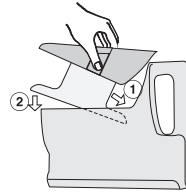
Tauchen Sie den Wassertank nicht in Wasser.

Leeren Sie den Wassertank nach jedem Benutzen aus hygienischen Gründen und um Kondensatbildung im Dampfgarer zu vermeiden. Verwenden Sie keine rauen Schwämme oder harte Bürsten.

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



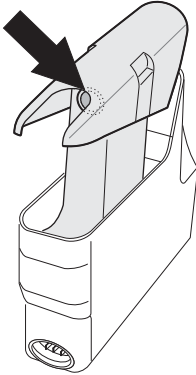
- Lösen Sie den Einsatz, indem Sie die beiderseitigen Griffflächen gegeneinander drücken. Nehmen Sie den Einsatz dann heraus.



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



## Kupplungsdichtung fetten



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

Die Dichtung muss zum Einfetten nicht herausgenommen werden.

**⚠ Verletzungsgefahr durch Silikonfett.**

Silikonfett kann Schleimhäute reizen. Entfernen Sie Silikonfett von der Haut durch Abwischen oder Abspülen.

Wenn Fett in die Augen gelangt ist, spülen Sie mit reichlich klarem Wasser.

Suchen Sie einen Arzt auf, wenn Silikonfett verschluckt wurde.

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

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

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

# Reinigung und Pflege

## Wassertank entkalken

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

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, werden im Display nach dem Einschalten das Symbol ☞ und die Anzahl der verbleibenden Garvorgänge angezeigt:



Nach dem letzten verbleibenden Garvorgang wird der Dampfgarer gesperrt.

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

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



- Berühren Sie die Ein-/Aus-Taste ① so lange, bis ein Signal ertönt, im Display das blinkende Symbol ☞ und die Zeit 0:22 h erscheinen.
- Füllen Sie 1 Liter lauwarmes Wasser in den Wassertank und geben Sie 1 Miele Entkalkungstablette oder die empfohlene Menge Zitronensäure-Entkalkungsmittel hinzu.
- Warten Sie, bis sich das Entkalkungsmittel aufgelöst hat.
- Schieben Sie den Wassertank bis zum Anschlag ein.
- Bestätigen Sie mit OK.




Der Doppelpunkt blinkt und das Symbol ☞ leuchtet dauerhaft. Der Entkalkungsvorgang startet.

Der Entkalkungsvorgang kann nur in der ersten Minute abgebrochen werden. Schalten Sie den Dampfgarer keinesfalls vor Ablauf des Entkalkungsvorgangs aus, da der Vorgang sonst neu gestartet werden muss.




Bei einer Restzeit von 10 Minuten ertönt ein Signal und das Symbol ☞ blinkt.

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

Das blinkende Symbol  erlischt und das Symbol  blinkt.

- Bestätigen Sie mit OK.

Der Doppelpunkt blinkt und das Symbol  leuchtet dauerhaft. Der Entkalkungsvorgang wird fortgesetzt.

Wenn der Entkalkungsvorgang beendet ist, ertönt ein Signal.

- Schalten Sie den Dampfgarer aus.
- Entnehmen, entleeren und trocknen Sie den Wassertank.
- Lassen Sie den Garraum abkühlen.
- Trocknen Sie den Garraum anschließend.
- Schließen Sie die Tür erst, wenn der Garraum vollständig trocken ist.

# Was tun, wenn ...


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

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

| Problem  | Ursache und Behebung   |
|--|--|
| <p><b>Der Dampfgarer lässt sich nicht einschalten.</b></p>   | <p>Die Sicherung ist herausgesprungen.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Aktivieren Sie die Sicherung (Mindestabsicherung siehe Typenschild).</li> </ul> <p>Es ist unter Umständen eine technische Störung aufgetreten.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Trennen Sie den Dampfgarer für ca. 1 Minute vom Elektronetz, indem Sie               <ul style="list-style-type: none"> <li>– den Schalter der betreffenden Sicherung ausschalten/die Schmelzsicherung ganz herausdrehen oder</li> <li>– den FI-Schutzschalter (Fehlerstromschutzschalter) ausschalten.</li> </ul> </li> <li>■ Falls Sie nach dem Wiedereinschalten/Wiedereindrehen der Sicherung oder des FI-Schutzschalters den Dampfgarer noch immer nicht in Betrieb nehmen können, fordern Sie eine Elektrofachkraft oder den Kundendienst an.</li> </ul> |
| <p><b>Der Garraum wird nicht heiß.</b></p>   | <p>Die Messeschaltung ist aktiviert. <math>dEN_{7A}^1</math> erscheint im Display.</p> <p>Der Dampfgarer kann zwar bedient werden, aber die Garraumbeheizung funktioniert nicht.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Deaktivieren Sie die Messeschaltung (siehe Kapitel „Einstellungen“).</li> </ul> <p>Der Garraum hat sich durch den Betrieb einer untergebauten Wärmeschublade erwärmt.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Öffnen Sie die Tür und lassen Sie den Garraum abkühlen.</li> </ul>  |
| <p><b>Im Display erscheint das Symbol <math>\mathcal{S}</math> und eine Zahl zwischen 1 und 10. 0:22 h und <math>\mathcal{S}</math> blinken.</b></p> | <p>Der Dampfgarer muss entkalkt werden.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Entkalken Sie den Dampfgarer (siehe Kapitel „Reinigung und Pflege“, Abschnitt “Entkalken“).</li> </ul>  |

| Problem   | Ursache und Behebung  |
|---|---|
| <p><b>Nach dem Ausschalten ist noch ein Gebläsegeräusch zu hören.</b></p>   | <p>Das Gebläse läuft nach.<br/>Der Dampfgerar ist mit einem Gebläse ausgestattet, das die Wrasen vom Garraum nach außen leitet. Das Gebläse läuft auch nach Ausschalten des Dampfgerars weiter. Das Gebläse schaltet nach einiger Zeit automatisch aus.</p>   |
| <p><b>Der Wassertank lässt sich nur schwer bzw. unter Rucken bis zum Anschlag einschieben oder entnehmen.</b></p> | <p>Die Kupplung am Wassertank ist schwergängig.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Fetten Sie die Kupplungsdichtung am Wassertank leicht mit Silikonfett ein (siehe Kapitel „Reinigung und Pflege“, Abschnitt „Wassertank“).</li> </ul>   |
| <p><b>Der Dampfgerar wechselt nach einem Umzug nicht mehr von der Aufheiz- in die Garphase.</b></p>               | <p>Die Siedetemperatur des Wassers hat sich geändert, da sich der neue Aufstellort um mindestens 300 Höhenmeter von dem alten unterscheidet.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Führen Sie zum Anpassen der Siedetemperatur einen Entkalkungsvorgang durch (siehe Kapitel „Reinigung und Pflege“, Abschnitt „Dampfgerar entkalken“).</li> </ul> |
| <p><b>Während des Betriebes tritt ungewöhnlich viel Dampf oder Dampf an anderen Stellen als gewohnt aus.</b></p>  | <p>Die Tür ist nicht richtig geschlossen.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Schließen Sie die Tür.</li> </ul>  |
|   | <p>Die Türdichtung sitzt nicht korrekt.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Drücken Sie die Türdichtung wieder so an, dass sie überall gleichmäßig eingepasst ist.</li> </ul>  |
|   | <p>Die Türdichtung weist Beschädigungen auf, z. B. Risse.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Tauschen Sie die Türdichtung aus. Sie können die Türdichtung über den Kundendienst (siehe Ende dieser Gebrauchsanweisung) bestellen.</li> </ul>  |
| <p><b>Nach längerer Zeit entstehen beim Öffnen und Schließen der Tür Geräusche.</b></p>                           | <p>Die Tür ist schwergängig.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Fetten Sie die Türscharniere ein, z. B. mit dem mitgelieferten Silikonfett.</li> </ul>  |

## Was tun, wenn ...

| Problem   | Ursache und Behebung   |
|---|--|
| <p><b>Im Display erscheint das Symbol  und es ertönt eventuell ein Signal.</b></p> | <p>Der Wassertank ist nicht bis zum Anschlag in den Dampfgerät eingeschoben.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Entnehmen Sie den Wassertank und schieben Sie ihn bis zum Anschlag ein.</li> </ul> <hr/> <p>Es befindet sich nicht genügend Wasser im Wassertank. Das Wasser muss zwischen den beiden Markierungen stehen.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Füllen Sie Wasser in den Wassertank.</li> </ul>  |
| <p><b>Die Aufheizphase dauert ungewöhnlich lange.</b></p>   | <p>Der Wassertank ist stark verkalkt, da der für das benutzte Wasser zutreffende Härtebereich nicht eingestellt ist.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Stellen Sie den für Ihr Wasser zutreffenden Härtebereich ein (siehe Kapitel „Einstellungen“).</li> <li>■ Entkalken Sie den Dampfgerät (siehe Kapitel „Reinigung und Pflege“, Abschnitt „Entkalken“).</li> <li>■ War der Härtebereich richtig eingestellt oder tritt das Problem erneut auf, fordern Sie den Kundendienst an.</li> </ul>                  |
| <p><i>F 5</i><br/><i>F 6</i><br/><i>F59</i></p>   | <p>Technischer Defekt</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Schalten Sie den Dampfgerät aus und fordern Sie den Kundendienst an.</li> </ul>   |
| <p><i>F20</i></p>   | <p>Der Wassertank ist nicht bis zum Anschlag in den Dampfgerät eingeschoben.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Entnehmen Sie den Wassertank und schieben Sie ihn bis zum Anschlag ein.</li> <li>■ Schalten Sie den Dampfgerät aus und wieder ein.</li> </ul> <hr/> <p>Die Kupplungsdichtung ist schwergängig.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Fetten Sie die Kupplungsdichtung am Wassertank leicht mit Silikonfett ein (siehe Kapitel „Reinigung und Pflege“, Abschnitt „Wassertank“).</li> </ul> |

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

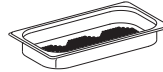
Diese Produkte können Sie ganz leicht im Miele Webshop bestellen.

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

## Garbehälter

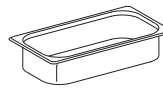
Es gibt eine Vielzahl an gelochten und ungelochten Garbehältern in unterschiedlichen Größen.

### DGGL 1



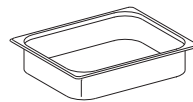
gelochter Garbehälter  
Fassungsvermögen 1,5 l  
Nutzinhalt 0,9 l  
325 x 175 x 40 mm (BxTxH)

### DGG 2



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

### DGG 3



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

# Nachkaufbares Zubehör

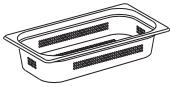
---

## DGGL 4



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

## DGGL 5



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

## DGGL 6



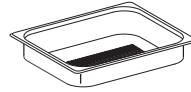
gelochter Garbehälter  
Fassungsvermögen 4,0 l  
Nutzinhalt 2,8 l  
325 x 175 x 100 mm (BxTxH)

## DGG 7



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

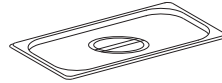
## DGGL 8



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

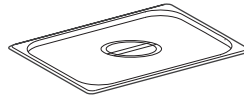
## Deckel für Garbehälter

### DGD 1/3



Deckel für Garbehälter 325 x 175 mm

### DGD 1/2



Deckel für Garbehälter 325 x 265 mm



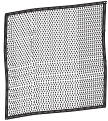
## Reinigungs- und Pflegemittel

### Entkalkungstabletten (6 Stück)



Zum Entkalken des Dampfgerärs

### Mikrofasertuch



Zum Entfernen von Fingerabdrücken und leichten Verschmutzungen

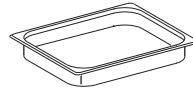
### Silikonfett



Zum Einfetten der Kupplungsdichtung am Wassertank

## Sonstiges

### DGG 15

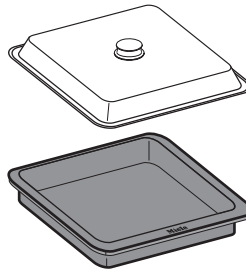


Auffangschale zum Auffangen von herabtropfender Flüssigkeit, kann auch als Garbehälter verwendet werden.  
325 x 265 x 40 mm (BxTxH)

### Multibräter

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

### KMB 5000-S\*



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

\* Nicht für Gas-Kochfelder geeignet.

# Technische Daten

---

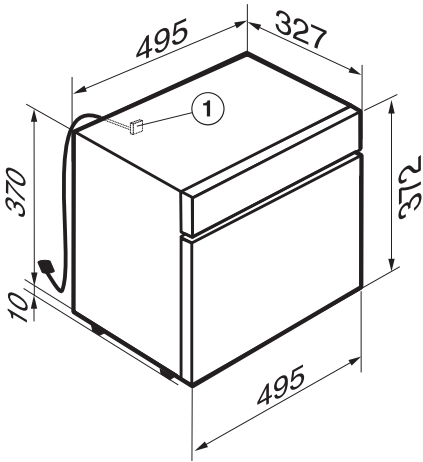
Steckerfertig mit Netzanschlussleitung

Stromversorgung: 230 V, 50 Hz

Anschlussleistung: 2,2 kW

Gewicht: 19,3 kg

VDE-geprüft: ja



① Netzanschlussleitung – Einführung am Dampfgarer

Abmessungen (H x B x T):

- Dampfgarer siehe Abbildung
- Garraum 240 x 335 x 275 mm

## Kontakt bei Störungen

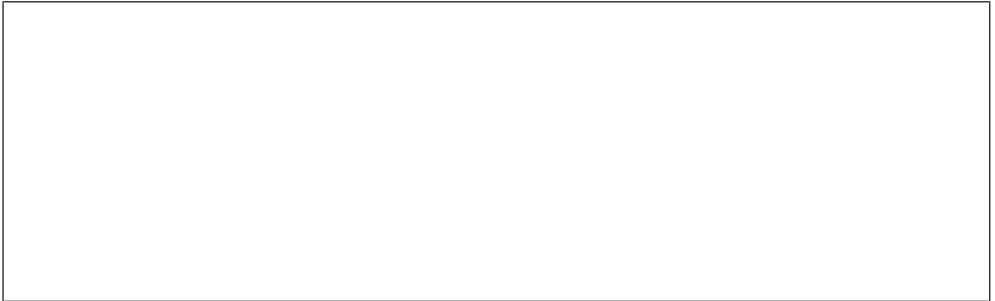
Bei Störungen, die Sie nicht selbst beheben können, benachrichtigen Sie Ihren Miele Fachhändler oder den Miele Kundendienst.

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.







## **Deutschland:**

Miele & Cie. KG  
Carl-Miele-Straße 29  
33332 Gütersloh

Telefon: 0800 22 44 666 (kostenfrei)

Mo-Fr 8-20 Uhr

Sa+So 9-20 Uhr

Telefax: 05241 89-2090

Miele im Internet: [www.miele.de](http://www.miele.de)

E-Mail: [info@miele.de](mailto:info@miele.de)

## **Österreich:**

Miele Gesellschaft m.b.H.  
Mielestraße 1  
5071 Wals bei Salzburg

Telefon: 050 800 800 (Festnetz zum Ortstarif;

Mobilfunkgebühren abweichend)

Mo-Fr 8-17 Uhr

Telefax: 050 800 81219

Miele im Internet: [www.miele.at](http://www.miele.at)

E-Mail: [info@miele.at](mailto:info@miele.at)

## **Luxemburg:**

Miele S.à.r.l.  
20, rue Christophe Plantin  
Postfach 1011  
L-1010 Luxemburg/Gasperich

Telefon: 00352 4 97 11-30 (Kundendienst)

Telefon: 00352 4 97 11-45 (Produktinformation)

Mo-Do 8.30-12.30, 13-17 Uhr

Fr 8.30-12.30, 13-16 Uhr

Telefax: 00352 4 97 11-39

Miele im Internet: [www.miele.lu](http://www.miele.lu)

E-Mail: [infolux@miele.lu](mailto:infolux@miele.lu)

The Miele logo consists of the word "Miele" in a bold, white, sans-serif font, set against a solid black rectangular background.

DG 6001

de-DE

M.-Nr. 10 415 680 / 06