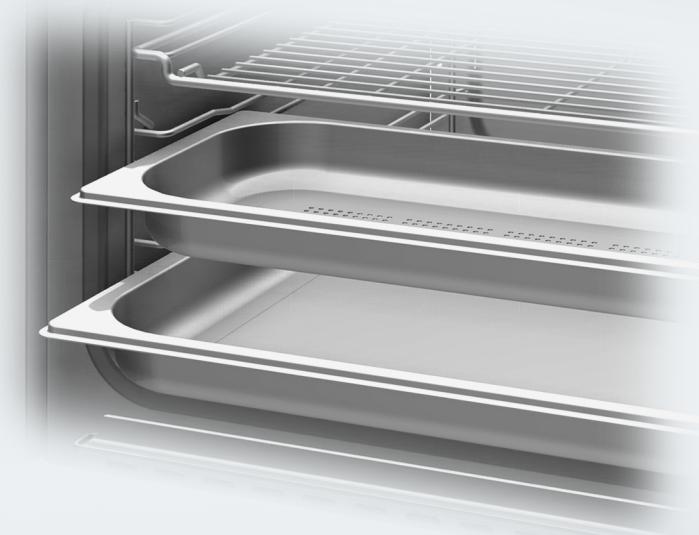


Gebrauchs- und Montageanweisung

Dampfbackofen



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

Inhalt

| | |
|---|-----------|
| Sicherheitshinweise und Warnungen..... | 7 |
| Nachhaltigkeit und Umweltschutz..... | 15 |
| Tipps zum Energiesparen | 15 |
| Kennenlernen..... | 17 |
| Dampfbackofen | 17 |
| Typenschild | 19 |
| Mitgeliefertes Zubehör..... | 19 |
| Nachkaufbares Zubehör | 20 |
| Bedienelemente | 21 |
| Taste Ein/Aus..... | 22 |
| Display..... | 22 |
| Sensortasten | 22 |
| Symbole | 24 |
| Bedienprinzip | 25 |
| Menüpunkt auswählen..... | 25 |
| Einstellung in einer Auswahlliste ändern..... | 25 |
| Einstellung mit einem Segmentbalken ändern..... | 25 |
| Betriebsart oder Funktion wählen | 25 |
| Zahlen eingeben..... | 26 |
| Buchstaben eingeben | 26 |
| MobileStart aktivieren..... | 26 |
| Funktionsbeschreibung | 27 |
| Bedienblende | 27 |
| Wassertank..... | 27 |
| Temperatur..... | 27 |
| Feuchte..... | 27 |
| Garzeit | 27 |
| Geräusche..... | 27 |
| Aufheizphase | 28 |
| Garphase | 28 |
| Dampfreduktion | 28 |
| Garraumbeleuchtung | 28 |
| Inbetriebnehmen..... | 29 |
| Vernetzung..... | 29 |
| Grundeinstellungen..... | 30 |
| Dampfbackofen erstmalig reinigen | 31 |
| Siedetemperatur anpassen..... | 32 |
| Dampfbackofen aufheizen | 32 |
| Einstellungen..... | 33 |
| Übersicht der Einstellungen..... | 33 |
| Menü "Einstellungen" aufrufen | 35 |

| | |
|---|-----------|
| Sprache | 35 |
| Tageszeit | 35 |
| Datum | 36 |
| Beleuchtung | 36 |
| Display | 36 |
| Lautstärke | 37 |
| Einheiten | 37 |
| Warmhalten | 38 |
| Dampfreduktion | 38 |
| Vorschlagstemperaturen | 38 |
| Booster | 38 |
| Wasserhärte | 39 |
| Automatisches Spülen | 41 |
| Sicherheit | 41 |
| Miele@home | 41 |
| Scan & Connect durchführen | 42 |
| Fernsteuerung | 43 |
| MobileStart aktivieren | 43 |
| RemoteUpdate | 43 |
| Softwareversion | 44 |
| Händler | 44 |
| Werkeinstellungen | 44 |
| Betriebsstunden | 44 |
| Haupt- und Untermenüs | 45 |
| Bedienung | 47 |
| Einfache Bedienung | 47 |
| Werte und Einstellungen für einen Garvorgang ändern | 48 |
| Temperatur ändern | 48 |
| Feuchtigkeit ändern | 48 |
| Garzeiten einstellen | 48 |
| Eingestellte Garzeiten ändern | 49 |
| Eingestellte Garzeiten löschen | 49 |
| Garvorgang abbrechen | 50 |
| Garvorgang unterbrechen | 50 |
| Garraum vorheizen | 51 |
| Booster | 51 |
| Vorheizen | 51 |
| Crisp function | 52 |
| Dampfstöße auslösen | 52 |
| Kurzzeit | 53 |
| Wichtiges und Wissenswertes | 55 |
| Das Besondere am Dampfgaren | 55 |

Inhalt

| | |
|-----------------------------------|-----------|
| Garbehälter | 55 |
| Eigenes Geschirr | 55 |
| Einschubebene | 55 |
| Tiefkühlware | 56 |
| Temperatur | 56 |
| Garzeit | 56 |
| Garen mit Flüssigkeiten | 56 |
| Eigene Rezepte – Dampfgaren | 56 |
| Universalblech und Rost | 56 |
| Dampfgaren | 57 |
| ECO - Dampfgaren | 57 |
| Hinweise zu den Gartabellen | 57 |
| Gemüse | 58 |
| Fisch | 61 |
| Fleisch | 64 |
| Reis | 66 |
| Getreide | 67 |
| Nudeln/Teigwaren | 68 |
| Klösse | 69 |
| Hülsenfrüchte, getrocknet | 70 |
| Hühnereier | 72 |
| Obst | 73 |
| Wurstwaren | 73 |
| Krustentiere | 74 |
| Muscheln | 75 |
| Menügaren – manuell | 76 |
| Sous-vide | 78 |
| Weitere Anwendungen | 85 |
| Erhitzen | 85 |
| Auftauen | 87 |
| Mix & Match | 90 |
| Menügaren – automatisch | 98 |
| Sterilisieren | 98 |
| Kuchen sterilisieren | 101 |
| Dören | 102 |
| Entsaften | 103 |
| Blanchieren | 104 |
| Geschirr entkeimen | 104 |
| Geschirr wärmen | 105 |
| Warmhalten | 105 |
| Hefeteig gehen lassen | 106 |
| Feuchte Tücher erwärmen | 106 |

| | |
|--|------------|
| Gelatine schmelzen..... | 106 |
| Honig entkristallisieren..... | 107 |
| Schokolade schmelzen..... | 107 |
| Zwiebeln dünsten..... | 108 |
| Äpfel sterilisieren | 108 |
| Eierstich zubereiten..... | 108 |
| Fruchtaufstrich..... | 109 |
| Lebensmittel häuten | 110 |
| Joghurt herstellen | 111 |
| Automatikprogramme | 112 |
| Kategorien | 112 |
| Automatikprogramme verwenden | 112 |
| Hinweise zur Verwendung | 112 |
| Eigene Programme..... | 114 |
| Backen..... | 117 |
| Hinweise zum Backen | 117 |
| Tipps zum Backen | 118 |
| Hinweise zu den Betriebsarten | 118 |
| Braten | 120 |
| Hinweise zum Braten..... | 120 |
| Hinweise zu den Betriebsarten | 120 |
| Grillen | 122 |
| Hinweise zum Grillen..... | 122 |
| Tipps zum Grillen..... | 122 |
| Hinweise zu den Betriebsarten | 123 |
| Reinigung und Pflege | 124 |
| Hinweise zu Reinigung und Pflege..... | 124 |
| Ungeeignete Reinigungsmittel | 125 |
| Front reinigen | 125 |
| PerfectClean | 126 |
| Garraum | 127 |
| Wassertank reinigen | 128 |
| Zubehör..... | 129 |
| Aufnahmegotter reinigen | 130 |
| Oberhitze-/Grillheizkörper herunterklappen | 131 |

Inhalt

| | |
|--|------------|
| Pflege | 132 |
| Einweichen | 132 |
| Trocknen | 132 |
| Spülen | 132 |
| Entkalken | 132 |
| HydroClean | 134 |
| Tür ausbauen | 137 |
| Tür einbauen | 138 |
| Probleme beheben | 139 |
| Meldungen im Display | 139 |
| Unerwartetes Verhalten | 142 |
| Geräusche | 143 |
| Nicht zufriedenstellendes Ergebnis | 144 |
| Allgemeine Probleme oder technische Störungen | 145 |
| Kundendienst | 149 |
| Kontakt bei Störungen | 149 |
| Garantie | 149 |
| Installation | 150 |
| Sicherheitshinweise zum Einbau | 150 |
| Hinweise zum Einbau | 151 |
| Einbaumasse | 152 |
| Einbau in einen Hochschrank | 152 |
| Einbau in einen Unterschrank | 153 |
| Seitenansicht | 154 |
| Schwenkbereich der Bedienblende | 155 |
| Anschlüsse und Belüftung | 156 |
| Dampfbackofen einbauen | 157 |
| Frischwasseranschluss | 158 |
| Wasserablauf | 160 |
| Angaben für Prüfinstitute | 162 |
| Energieeffizienzklasse nach EN 60350-1 | 164 |
| Technische Daten | 166 |
| Konformitätserklärung | 166 |
| Urheberrechte und Lizenzen für das Kommunikationsmodul | 166 |

Sicherheitshinweise und Warnungen

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

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

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

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

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

Bestimmungsgemäss Verwendung

- Dieser Dampfbackofen ist für die Verwendung im Haushalt und in haushaltsähnlichen Aufstellumgebungen bestimmt.
- Dieser Dampfbackofen ist nicht für die Verwendung im Aussenbereich bestimmt.
- Verwenden Sie den Dampfbackofen ausschliesslich im haushaltssülichen Rahmen zum Dampfgaren, Backen, Braten, Grillieren, Auftauen und Erhitzen von Lebensmitteln.
Alle anderen Anwendungsarten sind unzulässig.
- Personen, die aufgrund ihrer physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder ihrer Unerfahrenheit oder Unkenntnis nicht in der Lage sind, den Dampfbackofen sicher zu bedienen, müssen bei der Bedienung beaufsichtigt werden.

Diese Personen dürfen den Dampfbackofen 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.

Sicherheitshinweise und Warnungen

- ▶ Wegen besonderer Anforderungen (z. B. bezüglich Temperatur, Feuchtigkeit, chemischer Beständigkeit, Abriebfestigkeit und Vibration) sind im Garraum Spezial-Leuchtmittel eingebaut. Diese Spezial-Leuchtmittel dürfen nur für die vorgesehene Verwendung genutzt werden. Sie sind nicht zur Raumbeleuchtung geeignet. Der Austausch darf nur von einer von Miele autorisierten Fachkraft oder vom Miele Kundendienst durchgeführt werden.
- ▶ Dieser Dampfbackofen enthält 2 Lichtquellen der Energieeffizienzklasse E.

Kinder im Haushalt

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

Sicherheitshinweise und Warnungen

- ▶ Verletzungsgefahr durch die geöffnete Tür. Die Belastbarkeit der Tür beträgt maximal 10 kg. Kinder können sich an der geöffneten Tür verletzen.
Hindern Sie Kinder daran, sich auf die geöffnete Tür zu stellen, zu setzen oder sich daran zu hängen.
- ▶ Wenn Sie die Sensortaste  berühren, wird die Tür automatisch komplett geöffnet. Dabei kann die Tür z. B. gegen kleine Kinder oder Tiere stossen.
Wenn Sie die Tür per Fernsteuerung über einen Sprachassistenten öffnen, ertönt am Dampfbackofen ein Signal. Achten Sie beim Öffnen darauf, dass sich keine Personen oder Gegenstände im Öffnungsreich der Tür befinden.

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 Dampfbackofen können Ihre Sicherheit gefährden. Kontrollieren Sie den Dampfbackofen auf sichtbare Schäden. Nehmen Sie niemals einen beschädigten Dampfbackofen in Betrieb.
- ▶ Der zeitweise oder dauerhafte Betrieb an einer autarken oder nicht netzsynchronen Energieversorgungsanlage (wie z. B. Inselnetze, Backup-Systeme) ist möglich. Voraussetzung für den Betrieb ist, dass die Energieversorgungsanlage die Vorgaben der EN 50160 oder vergleichbar einhält.

Die in der Hausinstallation und in diesem Miele Produkt vorgesehnen Schutzmassnahmen müssen auch im Inselbetrieb oder im nicht netzsynchronen Betrieb in ihrer Funktion und Arbeitsweise sichergestellt sein oder durch gleichwertige Massnahmen in der Installation ersetzt werden. Wie beispielsweise in der aktuellen Veröffentlichung der VDE-AR-E 2510-2 beschrieben.

- ▶ Die elektrische Sicherheit des Dampfbackofens 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.

Sicherheitshinweise und Warnungen

- ▶ Die Anschlussdaten (Frequenz und Spannung) auf dem Typenschild des Dampfbackofens müssen unbedingt mit denen des Elektronetzes übereinstimmen, damit keine Schäden am Dampfbackofen auftreten. Vergleichen Sie die Anschlussdaten vor dem Anschliessen. Fragen Sie im Zweifelsfall eine Elektrofachkraft.
- ▶ Mehrfachsteckdosen oder Verlängerungskabel gewähren nicht die nötige Sicherheit. Schliessen Sie den Dampfbackofen damit nicht an das Elektronetz an.
- ▶ Verwenden Sie den Dampfbackofen nur im eingebauten Zustand, damit der sichere Betrieb gewährleistet ist.
- ▶ Dieser Dampfbackofen darf nicht an nicht stationären Aufstellorten (z. B. Schiffen) betrieben werden.
- ▶ Verletzungsgefahr durch Stromschlag. Das Berühren spannungsführender Anschlüsse sowie das Verändern des elektrischen und mechanischen Aufbaus gefährden Sie und führen möglicherweise zu Funktionsstörungen des Dampfbackofens.
Öffnen Sie niemals das Gehäuse des Dampfbackofens.
- ▶ Garantieansprüche gehen verloren, wenn der Dampfbackofen 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 Netzanschlussleitung entfernt wird oder die Netzanschlussleitung nicht mit einem Netzstecker ausgestattet ist, muss der Dampfbackofen von einer Elektrofachkraft an das Elektronetz angeschlossen werden.
- ▶ Wenn die Netzanschlussleitung beschädigt ist, muss sie durch eine spezielle Netzanschlussleitung ersetzt werden.
- ▶ Bei Installations- und Wartungsarbeiten sowie Reparaturen muss der Dampfbackofen vollständig vom Elektronetz getrennt sein. Stellen Sie dies folgendermassen sicher:
 - Schalten Sie die Sicherung(en) der Elektroinstallation aus oder
 - schrauben Sie die Schraubsicherung(en) der Elektroinstallation ganz heraus oder
 - ziehen Sie den Netzstecker (falls vorhanden) aus der Steckdose. Ziehen Sie dabei nicht an der Netzanschlussleitung, sondern am Netzstecker.

Sicherheitshinweise und Warnungen

- ▶ Wenn der Dampfbackofen hinter einer Möbelfront (z. B. einer Tür) eingebaut wurde, schliessen Sie die Möbelfront niemals, während Sie den Dampfbackofen verwenden. Hinter der geschlossenen Möbelfront stauen sich Wärme und Feuchtigkeit. Dadurch können Dampfbackofen, Umbauschrank und Fussboden beschädigt werden. Schliessen Sie eine Möbeltür erst, wenn der Dampfbackofen vollständig abgekühlt ist.
- ▶ Der Wasseranschluss darf nur von qualifizierten Fachkräften durchgeführt werden.
Miele kann nicht für Schäden verantwortlich gemacht werden, die durch Fehler beim Einbau oder Anschluss verursacht werden.
- ▶ Der Dampfbackofen darf ausschliesslich an Kaltwasser angeschlossen werden.
- ▶ Der Absperrhahn für den Wasserzulauf muss bei eingebautem Dampfbackofen leicht zugänglich sein.
- ▶ Kontrollieren Sie die Wasserschläuche vor dem Anschluss auf sichtbare Schäden.
- ▶ Das eingebaute Waterproof-System schützt unter folgenden Voraussetzungen zuverlässig vor Wasserschäden:
 - Der Dampfbackofen ist ordnungsgemäss installiert (Elektro- und Wasseranschluss).
 - Bei erkennbaren Schäden wird der Dampfbackofen unverzüglich instandgesetzt.
 - Schliessen Sie den Wasserhahn bei längerer Abwesenheit (z. B. Urlaub).

Sachgemässer Gebrauch

- ▶ Verletzungsgefahr durch Dampf und heisse Oberflächen. Der Dampfbackofen wird im Betrieb heiss. Sie können sich an Dampf, Heizkörpern, Garraum, Zubehör, Türscheibe und Gargut verbrennen. Ziehen Sie Topfhandschuhe an beim Einschieben oder Herausnehmen von heissem Gargut, bei Arbeiten im heissen Garraum sowie beim Schliessen der Tür.
- ▶ Verletzungsgefahr durch heisses Gargut.
Das Gargut kann beim Einschieben oder Herausnehmen der Garbehälter überschwappen. Sie können sich am Gargut verbrennen. Achten Sie beim Einschieben oder Herausnehmen der Garbehälter darauf, dass das heisse Gargut nicht überschwappt.

Sicherheitshinweise und Warnungen

- ▶ In geschlossenen Dosen entsteht beim Sterilisieren und Erhitzen Überdruck, durch den sie platzen können. Kochen Sie keine Dosen ein und erhitzen Sie sie auch nicht.
 - ▶ Nicht backofentaugliches Kunststoffgeschirr schmilzt bei hohen Temperaturen und kann den Dampfbackofen beschädigen oder anfangen zu brennen.
- Verwenden Sie nur backofentaugliches Kunststoffgeschirr. Beachten Sie die Angaben des Geschirrherstellers. Wenn Sie zum Dampfgaren Kunststoffgeschirr verwenden möchten, achten Sie darauf, dass es temperatur- (bis 100 °C) und dampfbeständig ist. Anderes Kunststoffgeschirr könnte schmelzen, spröde oder brüchig werden.
- ▶ Lebensmittel, die im Garraum aufbewahrt werden, können austrocknen, und die austretende Feuchtigkeit kann zu Korrosion im Dampfbackofen führen. Bewahren Sie keine Lebensmittel im Garraum auf, und verwenden Sie zum Garen keine Gegenstände, die rosten können.
 - ▶ Verletzungsgefahr durch geöffnete Tür. Sie können sich an der geöffneten Tür stossen oder darüber stolpern. Lassen Sie die Tür nicht unnötig offen stehen.
 - ▶ Die Belastbarkeit der Tür beträgt maximal 10 kg. Stellen oder setzen Sie sich nicht auf die geöffnete Tür, und stellen Sie keine schweren Gegenstände darauf ab. Achten Sie auch darauf, dass Sie nichts zwischen Tür und Garraum einklemmen. Der Dampfbackofen kann beschädigt werden.
 - ▶ Öle und Fette können sich bei Überhitzung entzünden. Lassen Sie den Dampfbackofen bei Arbeiten mit Ölen und Fetten niemals unbeforschtigt. Löschen Sie niemals Öl- und Fettbrände mit Wasser. Schalten Sie den Dampfbackofen aus und ersticken Sie die Flammen, indem Sie die Tür geschlossen lassen.
 - ▶ Gegenstände in der Nähe des eingeschalteten Dampfbackofens können durch die hohen Temperaturen anfangen zu brennen. Verwenden Sie den Dampfbackofen niemals zum Beheizen von Räumen.
 - ▶ Beim Grillen von Lebensmitteln führen zu lange Garzeiten zum Austrocknen und eventuell zur Selbstentzündung des Garguts. Halten Sie die empfohlenen Garzeiten ein.

Sicherheitshinweise und Warnungen

- ▶ Einige Lebensmittel trocknen schnell aus und können sich durch die hohen Grilltemperaturen selbst entzünden.
Verwenden Sie niemals Grillbetriebsarten zum Aufbacken von Brötchen oder Brot und zum Trocknen von Blumen oder Kräutern. Verwenden Sie die Betriebsarten Heissluft Plus  oder Ober-/Unterhitze.
- ▶ Lassen Sie die Tür des Dampfbackofens geschlossen, wenn die Lebensmittel im Garraum Rauch entwickeln, um eventuell auftretende Flammen zu ersticken. Brechen Sie den Vorgang ab, indem Sie den Dampfbackofen ausschalten und den Netzstecker ziehen. Öffnen Sie die Tür erst, wenn der Rauch abgezogen ist.
- ▶ Wenn Sie bei der Zubereitung von Lebensmitteln alkoholische Getränke verwenden, beachten Sie, dass Alkohol bei hohen Temperaturen verdampft. Dieser Dampf kann sich an den heissen Heizkörpern entzünden.
- ▶ Legen Sie den Garraumboden niemals z. B. mit Aluminiumfolie oder Backofenschutzfolie aus. Stellen Sie kein Geschirr und keine Pfannen, Töpfe oder Bleche direkt auf den Garraumboden.
Wenn Sie den Garraumboden als Stellfläche nutzen wollen, legen Sie den Rost mit der Stellfläche nach oben auf den Garraumboden und stellen das Geschirr darauf. Achten Sie darauf, dass das Bodensieb dabei nicht verschoben wird.
- ▶ Der Garraumboden kann durch Hin- und Herschieben des Rostes beschädigt werden.
Schieben Sie den Rost auf dem Garraumboden nicht hin und her.
- ▶ Grobe Lebensmittelreste können den Wasserablauf und die Pumpe verstopfen. Achten Sie darauf, dass das Bodensieb immer eingesetzt ist.
- ▶ Wenn Sie ein Elektrogerät, z. B. einen Handmixer, in der Nähe des Dampfbackofens benutzen, achten Sie darauf, dass die Netzschlussleitung nicht in der Tür des Dampfbackofens eingeklemmt wird. Die Leitungsisolierung könnte beschädigt werden.
- ▶ Dampf kann an spannungsführende Bauteile gelangen und einen Kurzschluss auslösen. Ausserdem können elektrische Bauteile zerstört werden. Nehmen Sie den Dampfbackofen nicht ohne Lampenabdeckung in Betrieb.

Sicherheitshinweise und Warnungen

Reinigung und Pflege

- ▶ Verletzungsgefahr durch Stromschlag. Der Dampf eines Dampfreinigers kann an spannungsführende Teile gelangen und einen Kurzschluss verursachen. Verwenden Sie zur Reinigung niemals einen Dampfreiniger.
- ▶ Durch Kratzer kann das Glas der Türscheiben zerstört werden. Verwenden Sie zur Reinigung der Türscheiben keine Scheuermittel, keine harten Schwämme oder Bürsten und keine scharfen Metallschaber.
- ▶ Die Aufnahmegitter können ausgebaut werden. 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.
- ▶ Miele gibt Ihnen eine bis zu 15-jährige, mindestens aber 10-jährige Liefergarantie für funktionserhaltende Ersatzteile nach Serienauslauf Ihres Dampfbackofens.

Entsorgung der Verpackung

Die Verpackung dient der Handhabung und schützt das Gerät vor Transportschäden. Die Verpackungsmaterialien sind nach umweltverträglichen und entsorgungstechnischen Gesichtspunkten ausgewählt und generell recycelbar.

Das Rückführen der Verpackung in den Materialkreislauf spart Rohstoffe. Nutzen Sie materialspezifische Wertstoffsammlungen und Rückgabemöglichkeiten. Transportverpackungen nimmt Ihr Miele Fachhändler zurück.

Entsorgung des Altgeräts

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



Nutzen Sie stattdessen die offiziellen, eingerichteten Sammel- und Rücknahmestellen zur unentgeltlichen Abgabe und Verwertung der Elektro- und Elektronikgeräte bei Gemeinde, Stadt, Händler oder Miele. Für das Löschen etwaiger personenbezogener Daten auf dem zu entsorgenden Altgerät sind Sie gesetzmässig eigenverantwortlich. Sie sind gesetzlich verpflichtet, nicht vom Gerät fest umschlossene Altbatterien und Altakkumulatoren sowie Lampen, die zerstörungsfrei entnommen werden können, zerstörungsfrei zu entnehmen. Bringen Sie diese zu einer geeigneten

Sammelstelle, wo sie unentgeltlich abgegeben werden können. Bitte sorgen Sie dafür, dass Ihr Altgerät bis zum Abtransport kindersicher aufbewahrt wird.

Tipps zum Energiesparen

Garvorgänge

- Verwenden Sie möglichst die Automatikprogramme für die Zubereitung Ihres Garguts.
- Nehmen Sie sämtliches Zubehör aus dem Garraum heraus, das Sie für einen Garvorgang nicht benötigen.
- Wählen Sie im Allgemeinen die niedrigere Temperaturangabe aus Rezept oder Gartabelle und prüfen Sie das Gargut nach der kürzeren angegebenen Zeit.
- Heizen Sie den Garraum nur dann vor, wenn es laut Rezept oder Gartabelle erforderlich ist.
- Öffnen Sie die Tür möglichst nicht während eines Garvorgangs.
- Verwenden Sie zum Backen am besten matte, dunkle Backformen. Diese nehmen die Wärme besser auf und geben sie schneller an den Teig weiter. Blanke Materialien wie Edelstahl oder Aluminium reflektieren die Wärme, die damit schlechter das Gargut erreicht. Decken Sie auch den Garraumboden oder den Rost nicht mit wärmereflektierender Aluminiumfolie ab.
- Überwachen Sie die Garzeit, um Energieverschwendungen beim Garen von Lebensmitteln zu vermeiden. Stellen Sie eine Garzeit ein oder verwenden Sie ein Speisenthermometer, wenn vorhanden.
- Für viele Gerichte können Sie die Betriebsart Heissluft Plus [A] verwenden. Sie können damit bei niedrigeren Tem-

Nachhaltigkeit und Umweltschutz

peraturen garen als bei Ober-/Unterhitze, da die Wärme sofort im Garraum verteilt wird. Darüber hinaus können Sie in mehreren Ebenen gleichzeitig garen.

- Verwenden Sie für Grillgerichte möglichst die Betriebsart Umluftgrill. Sie grillieren dabei mit niedrigeren Temperaturen als in anderen Grillbetriebsarten bei maximaler Temperatureinstellung.
- In der Betriebsart Eco-Heissluft garen Sie energiesparend mit optimaler Wärmenutzung. Verwenden Sie diese Betriebsart für die Zubereitung von kleinen Mengen wie z. B. Tiefkühlpizza oder Ausstechguetzel. Öffnen Sie die Tür nicht während des Garvorgangs.
- Zum energiesparenden Dampfgaren können Sie die Betriebsart ECO - Dampfgaren verwenden. Diese Betriebsart eignet sich vor allem zum Garren von Gemüse und Fisch.
- Wenn möglich, bereiten Sie mehrere Gerichte gleichzeitig zu. Stellen Sie diese nebeneinander oder auf verschiedene Ebenen.
- Garen Sie Gerichte, die Sie nicht gleichzeitig zubereiten können, möglichst direkt nacheinander, um die bereits vorhandene Wärme zu nutzen.

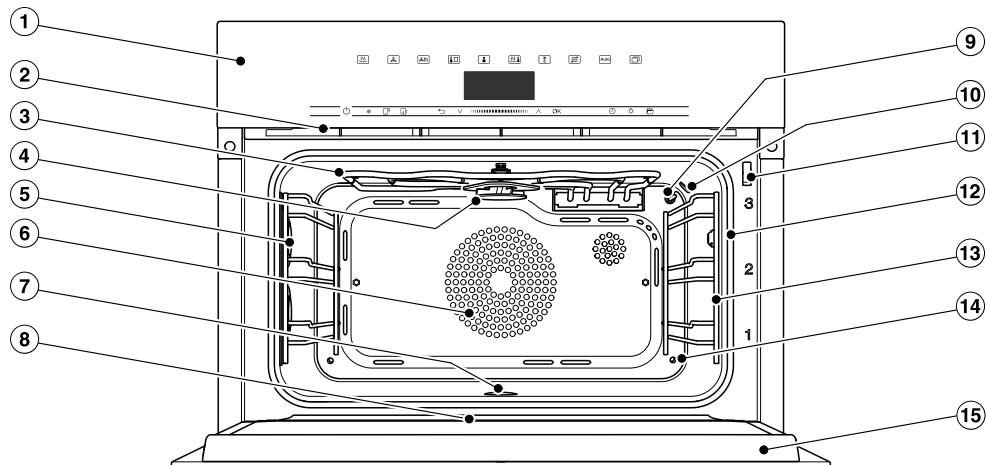
Einstellungen anpassen

- Wählen Sie für die Bedienelemente die Einstellung Display | QuickTouch | Aus, um den Energieverbrauch zu reduzieren.
- Wählen Sie für die Garraumbeleuchtung die Einstellung Beleuchtung | Aus oder "Ein" für 15 Sekunden. Sie können die Garraumbeleuchtung jederzeit mit der Sensortaste  wieder einschalten.

Energiesparmodus

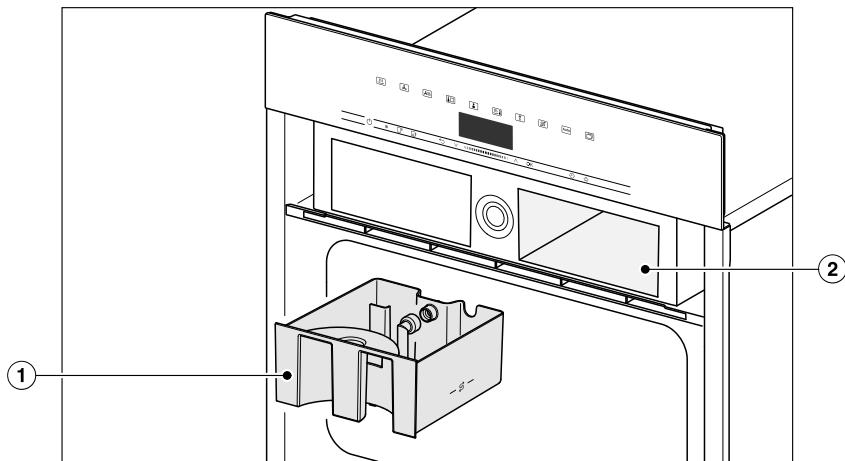
Der Dampfbackofen schaltet sich aus Energiespargründen automatisch aus, wenn kein Garvorgang läuft und keine weitere Bedienung erfolgt. Die Tageszeit wird angezeigt oder das Display erscheint dunkel (siehe Kapitel "Einstellungen").

Dampfbackofen



- ① Bedienelemente
- ② Wrasenaustritt
- ③ Oberhitze-/Grillheizkörper
- ④ Verteilerrad für die HydroClean-Reinigung
- ⑤ Garraumbeleuchtung
- ⑥ Ansaugöffnung für das Gebläse mit dahinterliegendem Ringheizkörper
- ⑦ Garraumboden mit darunterliegendem Unterhitzeheizkörper und Bodensieb
- ⑧ Auffangrinne
- ⑨ Temperaturfühler
- ⑩ Feuchtesensor
- ⑪ Türverriegelung
- ⑫ Türdichtung
- ⑬ Aufnahmegitter mit 3 Ebenen
- ⑭ Dampfeintritt
- ⑮ Tür

Kennenlernen



① Wassertank

② Einschubfach für den Wassertank

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

Typenschild

Das Typenschild befindet sich auf der Oberseite des Gehäuses. Dort finden Sie die Modellkennung, die Seriennummer sowie die Anschlussdaten (Netzspannung/Frequenz/maximaler Anschlusswert).

Die Modellkennung und die Seriennummer (SN) finden Sie auch auf dem kleinen Schild oben auf der geöffneten Bedienblende.

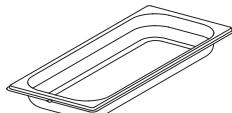
Halten Sie diese Angaben bereit, wenn Sie Fragen oder Probleme haben, damit Miele Ihnen gezielt weiterhelfen kann.

Mitgeliefertes Zubehör

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

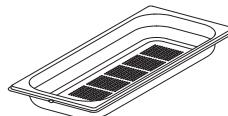
Je nach Land und Modell kann weiteres Zubehör beiliegen.

Dampfgarbehälter DGG 20



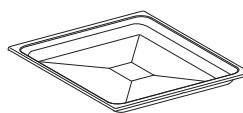
1 ungelochter Garbehälter aus Edelstahl
Fassungsvermögen 2,4 l
Nutzvolumen 1,8 l
450 x 190 x 40 mm (B x T x H)

Dampfgarbehälter DGGL 20



1 gelochter Garbehälter aus Edelstahl
Fassungsvermögen 2,4 l
Nutzvolumen 1,8 l
450 x 190 x 40 mm (B x T x H)

Universalblech HUBB 71



1 Universalblech zum Backen, Braten und Grillieren (PerfectClean veredelt)

Back- und Bratrost HBBR 71 (kurz: Rost)



1 Rost zum Backen, Braten und Grillieren (PerfectClean veredelt)

Öffner



Zum manuellen Öffnen der Tür

HydroCleaner

1 Spezialreiniger zur Reinigung des Garraums mit dem Pflegeprogramm HydroClean. Besonders geeignet zur Entfernung von starken, hartnäckigen Verschmutzungen.

Entkalkungstabletten

Zum Entkalken des Dampfbackofens

Kennenlernen

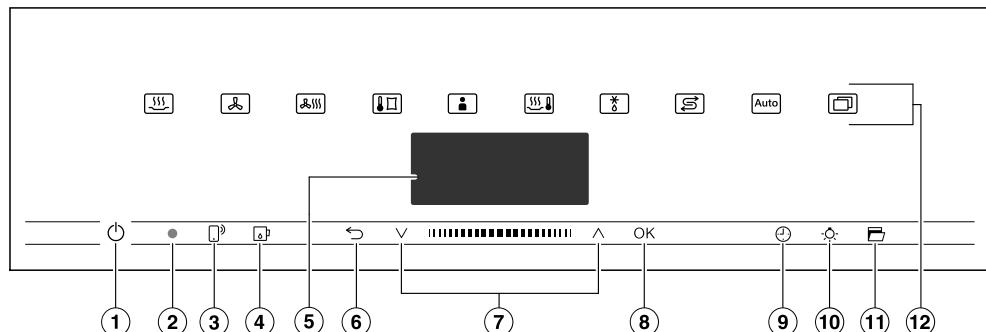
Nachkaufbares Zubehör

Im Miele Webshop, beim Miele Kundendienst oder beim Miele Fachhändler erhalten Sie speziell auf den Dampfbackofen abgestimmte Produkte wie z. B. Gerätepflegemittel und Zubehör.

Den Miele Webshop erreichen Sie über den folgenden QR-Code:



Bedienelemente



- ① Taste Ein/Aus ⏹ in Vertiefung
Zum Ein- und Ausschalten des Dampfbackofens
- ② Optische Schnittstelle
(nur für den Miele Kundendienst)
- ③ Sensoraste ⌂
Zum Steuern des Dampfbackofens über Ihr mobiles Endgerät
- ④ Sensoraste ⌂
Zum Öffnen und Schliessen der Bedienblende
- ⑤ Display
Zur Anzeige der Tageszeit und von Informationen zur Bedienung
- ⑥ Sensoraste ⌂
Zum schrittweisen Zurückspringen und zum Ändern von Menüpunkten während eines Garvorgangs
- ⑦ Navigationsbereich mit Pfeiltasten ⌈ und ⌉
Zum Blättern in den Auswahllisten und zum Ändern von Werten
- ⑧ Sensoraste OK
Zum Aufrufen von Funktionen und zum Speichern von Einstellungen
- ⑨ Sensoraste ⌂
Zum Einstellen einer Kurzzeit, einer Garzeit oder einer Start- oder Endzeit für den Garvorgang
- ⑩ Sensoraste ⌂
Zum Ein- und Ausschalten der Garraumbeleuchtung
- ⑪ Sensoraste ⌂
Zum Öffnen der Tür
- ⑫ Sensorasten
Zum Auswählen von Betriebsarten, Automatikprogrammen und Einstellungen

Kennenlernen

Taste Ein/Aus

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

Mit dieser Taste schalten Sie den Dampfbackofen ein und aus.

Display

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

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

Sensortasten

Die Sensortasten reagieren auf Fingerkontakt. Jede Berührung wird mit einem Tastenton bestätigt. Diesen Tastenton können Sie über Weitere  | Einstellungen | Lautstärke | Tastenton ausschalten.

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

Sensortasten oberhalb des Displays

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

Sensortasten unterhalb des Displays

| Sensortaste | Funktion |
|---|---|
|  | <p>Wenn Sie den Dampfbackofen über Ihr mobiles Endgerät steuern wollen, müssen Sie über das System Miele@home verfügen, die Einstellung Fernsteuerung einschalten und diese Sensortaste berühren. Anschliessend leuchtet diese Sensortaste und die Funktion MobileStart ist verfügbar.</p> <p>Solange diese Sensortaste leuchtet, können Sie den Dampfbackofen über Ihr mobiles Endgerät steuern (siehe Kapitel "Einstellungen", Abschnitt "Miele@home").</p> |
|  | <p>Mit dieser Sensortaste öffnen und schliessen Sie die Bedienblende (siehe Kapitel "Funktionsbeschreibung", Abschnitt "Bedienblende").</p> |
|  | <p>Je nachdem, in welchem Menü Sie sich befinden, gelangen Sie mit dieser Sensortaste in das übergeordnete Menü oder in das Hauptmenü zurück.</p> <p>Wenn gleichzeitig ein Garvorgang abläuft, können Sie mit dieser Sensortaste Werte und Einstellungen wie z. B. Temperatur oder Booster für den Garvorgang ändern oder den Garvorgang abbrechen.</p> |
|  | <p>Im Navigationsbereich blättern Sie mit den Pfeiltasten oder dem Bereich dazwischen in den Auswahllisten nach oben oder unten. Beim Blättern werden die Menüpunkte nacheinander hell unterlegt. Der Menüpunkt, den Sie auswählen möchten, muss hell unterlegt sein.</p> <p>Sie können Werte oder Einstellungen, die hell unterlegt sind, mit den Pfeiltasten oder dem Bereich dazwischen ändern.</p> |
|  | <p>Wenn Funktionen im Display hell unterlegt sind, können Sie sie mit der Sensortaste <i>OK</i> aufrufen. Anschliessend können Sie die gewählte Funktion ändern.</p> <p>Durch Bestätigung mit <i>OK</i> speichern Sie die Änderungen.</p> <p>Wenn im Display ein Informationsfenster erscheint, bestätigen Sie es mit <i>OK</i>.</p> |

Kennenlernen

| Sensortaste | Funktion |
|-------------|--|
| | Wenn kein Garvorgang abläuft, können Sie mit dieser Sensortaste jederzeit eine Kurzzeit (z. B. zum Eierkochen) einstellen. Wenn gleichzeitig ein Garvorgang abläuft, können Sie eine Kurzzeit, eine Garzeit und eine Start- oder Endzeit für den Garvorgang einstellen. |
| | Sie können durch Auswahl dieser Sensortaste die Garraumbeleuchtung ein- und ausschalten. Je nach gewählter Einstellung erlischt die Garraumbeleuchtung nach 15 Sekunden oder bleibt dauerhaft ein- oder ausgeschaltet. |
| | Mit dieser Sensortaste wird die Tür automatisch geöffnet. Zum Schliessen drücken Sie die Tür mit der Hand oder einem Topflappen gegen den Frontrahmen, bis die Tür einrastet. |

Symbole

Im Display können folgende Symbole erscheinen:

| Symbol | Bedeutung |
|--------|---|
| | Dieses Symbol kennzeichnet zusätzliche Informationen und Hinweise zur Bedienung. Diese Informationsfenster bestätigen Sie mit <i>OK</i> . |
| | Kurzzeit |
| | Das Häklein kennzeichnet die aktuelle Einstellung. |
| | Einige Einstellungen, wie z. B. Displayhelligkeit oder Tonlautstärke, werden über einen Segmentbalken eingestellt. |

Bedienprinzip

Sie bedienen den Dampfbackofen über den Navigationsbereich mit den Pfeiltasten \wedge und \vee und dem Bereich dazwischen .

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

Menüpunkt auswählen

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

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

- Bestätigen Sie die Auswahl mit *OK*.

Einstellung in einer Auswahlliste ändern

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

Tipp: Die aktuelle Einstellung ist mit einem Haken  gekennzeichnet.

- Bestätigen Sie mit *OK*.

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

Einstellung mit einem Segmentbalken ändern

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

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

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

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

Betriebsart oder Funktion wählen

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

- Berühren Sie die Sensortaste der gewünschten Betriebsart oder Funktion.

Die Sensortaste auf der Bedienblende leuchtet orange.

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

Kennenlernen

Betriebsart wechseln

Während eines Garvorgangs können Sie zu einer anderen Betriebsart wechseln.

Die Sensortaste der bisher gewählten Betriebsart leuchtet orange.

- Berühren Sie die Sensortaste der neuen Betriebsart oder Funktion.

Die geänderte Betriebsart und die zugehörigen Vorschlagswerte erscheinen.

Die Sensortaste der geänderten Betriebsart leuchtet orange.

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

Zahlen eingeben

Zahlen, die geändert werden können, sind hell unterlegt.

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

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

- Bestätigen Sie mit *OK*.

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

Buchstaben eingeben

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

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

Das gewählte Zeichen erscheint in der oberen Zeile.

Tipp: Es sind maximal 10 Zeichen verfügbar.

Die Zeichen können Sie nacheinander mit  löschen.

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

Der Name wird gespeichert.

MobileStart aktivieren

- Wählen Sie die Sensortaste , um MobileStart zu aktivieren.

Die Sensortaste  leuchtet. Sie können den Dampfbackofen über die Miele App fernbedienen.

Die direkte Bedienung am Dampfbackofen hat Vorrang vor der Fernbedienung per App.

Sie können MobileStart verwenden, solange die Sensortaste  leuchtet.

Funktionsbeschreibung

Bedienblende

Hinter der Bedienblende befindet sich der Wassertank. Die Bedienblende wird durch Berühren der Sensoraste  geöffnet und geschlossen. Sie ist mit einem Klemmschutz ausgerüstet. Trifft die Bedienblende beim Öffnen/Schliessen auf einen Widerstand, wird der Vorgang abgebrochen. Berühren Sie beim Öffnen und Schliessen der Bedienblende trotzdem nicht die Oberkante der Tür.

Wassertank

Das Wasser wird in den Wassertank und von hier zum Dampferzeuger gepumpt.

Fehlfunktion durch verschlossene Öffnung des Wassertanks!

Die Öffnung in der Vorderseite des Wassertanks darf nicht verschlossen werden, da sonst kein Wasser zum Dampferzeuger gepumpt werden kann.

Temperatur

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

Feuchte

Die Betriebsart Combigaren  und die Anwendung Erhitzen  arbeiten mit einer Kombination aus Backofenbetriebs-

art und Feuchte. Sie können die Feuchte innerhalb des vorgegebenen Bereichs für einen einzelnen Garvorgang oder Garschritt auswählen.

Je nach Einstellung der Feuchte wird dem Garraum Feuchte oder Frischluft zugeführt. Bei der Einstellung Feuchte = 0 % wird die maximale Frischluftzufuhr realisiert und keine Feuchte zugeführt. In der Einstellung Feuchte = 100 % findet keine Frischluftzufuhr statt und der Feuchtegehalt ist maximal.

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

Garzeit

Abhängig von der Betriebsart können Sie eine Garzeit zwischen 1 Minute und 10 oder 12 Stunden einstellen.

Bei den Automatik- und Pflegeprogrammen ist die Garzeit werkseitig eingestellt, sie kann nicht geändert werden.

Beim Dampfgaren sowie bei Programmen und Anwendungen mit reinem Dampfbetrieb beginnt die Garzeit erst abzulaufen, wenn die eingestellte Temperatur erreicht ist. Bei allen anderen Betriebsarten, Programmen und Anwendungen sofort.

Geräusche

Während des Betriebs und nach Ausschalten des Dampfbackofens ist ein Geräusch (Brummen) zu hören. Dieses Geräusch weist nicht auf eine Fehlfunktion oder einen Gerätedefekt hin. Es entsteht beim Ein- und Abpumpen des Wassers.

Kennenlernen

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

Aufheizphase

In allen Betriebsarten wird während der Aufheizphase die ansteigende Garraumtemperatur im Display angezeigt (Ausnahmen: Grill gross, Grill klein).

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

Garphase

Während der Garphase wird im Display die ablaufende Restzeit angezeigt. Beim Dampfgaren beginnt die Garphase, wenn die eingestellte Temperatur erreicht ist. Bei allen anderen Betriebsarten, Programmen und Anwendungen sofort.

Dampfreduktion

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

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

Garraumbeleuchtung

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

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

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

Wenn Sie die Sensortaste  auf der Bedienblende berühren, wird die Beleuchtung für 15 Sekunden angeschaltet.

Vernetzung

Ihr Dampfbackofen ist mit einem integrierten WLAN-Modul ausgestattet. Das WLAN-Modul ermöglicht die Netzwerkverbindung mit Ihrem Heimnetzwerk und die Nutzung der Miele App auf einem mobilen Endgerät.

Wenn Ihr Dampfbackofen einmal per WLAN verbunden wurde, wird die Verbindung nach jedem erneuten Einschalten automatisch wiederhergestellt.

Stellen Sie sicher, dass am Aufstellort Ihres Dampfbackofens das Signal Ihres WLAN-Netzwerks mit ausreichender Signalstärke vorhanden ist.

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

Smart Extras über die Miele App*

Mit der Vernetzung über die Miele App erhalten Sie Zugang zu zahlreichen Smart Extras, unter anderem:

- Statusinformationen abrufen
- Zusätzliche hilfreiche Funktionen nutzen
- Über Softwareupdates den Dampfbackofen auf dem neusten Miele Entwicklungsstand halten

Mehr Details zu den Smart Extras finden Sie auf der Miele Website, im Apple App Store® oder im Google Play Store™.

* Zusätzliches digitales Angebot der Miele & Cie. KG. Abhängig von Modell und Land kann der Funktionsumfang variieren. Erforderlich ist Ihr Einverständnis zu den Allgemeinen Geschäftsbedingungen und Datenschutzhinweisen für digitale Produkte und Dienste von Miele in der Miele App. Miele behält sich das Recht vor, die digitalen Angebote jederzeit zu ändern oder einzustellen.

Miele App

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



Inbetriebnehmen

Grundeinstellungen

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

 **Verletzungsgefahr durch heisse Oberflächen.**

Der Dampfbackofen wird im Betrieb heiss.

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

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

Sprache einstellen

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

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

Standort einstellen

- Wählen Sie den gewünschten Standort.
- Bestätigen Sie mit *OK*.

Miele@home einrichten

Im Display erscheint "Miele@home" einrichten.

- Wenn Sie Miele@home sofort einrichten wollen, wählen Sie Weiter und bestätigen Sie mit *OK*.

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

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

Datum einstellen

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

Tageszeit einstellen

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

Wasserhärte einstellen

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

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

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

Erste Inbetriebnahme abschliessen

- Folgen Sie eventuellen weiteren Hinweisen im Display.

Die erste Inbetriebnahme ist abgeschlossen.

Dampfbackofen erstmalig reinigen

- Entfernen Sie eventuell vorhandene Aufkleber oder Schutzfolien von Dampfbackofen und Zubehör mit Ausnahme des Typenschildes und des kleinen Schildes auf der geöffneten Bedienblende.

Der Dampfbackofen wird im Werk einem Funktionstest unterzogen, daher kann beim Transport unter Umständen Restwasser aus den Leitungen zurück in den Garraum laufen.

Wassertank reinigen

 Verletzungsgefahr durch Bedienblende.

Wenn die Bedienblende öffnet oder schliesst, können Sie sich klemmen. Berühren Sie beim Öffnen und Schliessen der Bedienblende nicht die Oberkante der Tür.

- Schalten Sie den Dampfbackofen mit der Taste Ein/Aus  ein.
- Wählen Sie die Sensor-taste , um die Bedienblende zu öffnen.
- Nehmen Sie den Wassertank heraus. Drücken Sie den Wassertank zum Herausnehmen leicht nach oben.
- Spülen Sie den Wassertank von Hand oder in der Geschirrspülmaschine.

Zubehör/Garraum reinigen

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

Die Oberflächen von Universalblech und Rost sind PerfectClean veredelt und dürfen **nur** von Hand gereinigt werden.

Beachten Sie dazu das Kapitel "Reinigung und Pflege", Abschnitt "PerfectClean".

- Reinigen Sie Universalblech und Rost mit einem sauberen Schwammtuch, Handspülmittel und warmem Wasser.

Der Dampfbackofen 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.

Inbetriebnehmen

Siedetemperatur anpassen

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

Führen Sie den Vorgang **unbedingt** durch, damit eine einwandfreie Funktion gewährleistet ist.

■ Nehmen Sie den Dampfbackofen mit der Betriebsart Dampfgaren  (100 °C) für 15 Minuten in Betrieb. Gehen Sie vor wie im Kapitel "Bedienung" beschrieben.

Siedetemperatur nach Umzug anpassen

Nach einem Umzug müssen Sie den Dampfbackofen 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 "Pflege").

Dampfbackofen aufheizen

- Nehmen Sie gegebenenfalls sämtliches Zubehör aus dem Garraum heraus.
- Um den Ringheizkörper zu entfetten, heizen Sie den Dampfbackofen mit der Betriebsart Heissluft Plus  200 °C für 30 Minuten auf. Gehen Sie vor wie im Kapitel "Bedienung" beschrieben.

 **Verletzungsgefahr durch heisse Oberflächen.**

Der Dampfbackofen wird im Betrieb heiss. Sie können sich an Heizkörpern, Garraum, Aufnahmegittern und der Türscheibe verbrennen.

Ziehen Sie Topfhandschuhe an bei Arbeiten im heissen Garraum und beim Schliessen der heissen Tür.

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

Sorgen Sie für eine gute Belüftung der Küche.

Übersicht der Einstellungen

| Menüpunkt | Mögliche Einstellungen |
|------------------------|---|
| Sprache | ... deutsch english ... Standort |
| Tageszeit | Anzeige Ein Aus* Nachtabschaltung Zeitformat 12 Std 24 Std* Einstellen |
| Datum | |
| Beleuchtung | Ein "Ein" für 15 Sekunden* Aus |
| Display | Helligkeit  QuickTouch Ein Aus* |
| Lautstärke | Signaltöne Melodien*  Solo-Ton  Tastenton  Melodien Ein* Aus |
| Einheiten | Gewicht g* lb/oz lb Temperatur °C* °F |
| Warmhalten | Ein Aus* |
| Dampfreduktion | Ein* Aus |
| Vorschlagstemperaturen | |
| Booster | Ein* Aus |
| Wasserhärte | 1 °dH ... 21 °dH* ... 70 °dH |

* Werkeinstellung

Einstellungen

| Menüpunkt | Mögliche Einstellungen |
|----------------------|--|
| Automatisches Spülen | Ein* Aus |
| Sicherheit | Tastensperre Ein Aus* Inbetriebnahmesperre  Ein Aus* |
| Miele@home | Aktivieren Deaktivieren Verbindungsstatus Neu einrichten Zurücksetzen Einrichten |
| Fernsteuerung | Ein* Aus |
| RemoteUpdate | Ein* Aus |
| Softwareversion | |
| Händler | Messeschaltung Ein Aus* |
| Werkeinstellungen | Geräteeinstellungen Eigene Programme Vorschlagstemperaturen |

* Werkeinstellung

Menü “Einstellungen” aufrufen

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

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

Sie können die Einstellungen prüfen oder ändern.

Einstellungen können nur geändert werden, wenn kein Garvorgang abläuft.

Sprache

Sie können Ihre Landessprache und Ihren Standort einstellen.

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

Tipp: Wenn Sie aus Versehen eine Sprache gewählt haben, die Sie nicht verstehen, wählen Sie die Sensortaste .

Orientieren Sie sich am Symbol , um wieder in das Untermenü Sprache  zu gelangen.

Tageszeit

Anzeige

Wählen Sie die Art der Tageszeitanzeige für den ausgeschalteten Dampfbackofen:

- Ein
Die Tageszeit erscheint immer im Display. Diese Einstellung führt zu einem erhöhten Energieverbrauch.
Wenn Sie zusätzlich die Einstellung Display | QuickTouch | Ein wählen, reagieren alle Sensortasten auf Berührung sofort.
Wenn Sie zusätzlich die Einstellung Display | QuickTouch | Aus wählen, müssen Sie den Dampfbackofen einschalten, bevor Sie ihn bedienen können.
- Aus
Das Display erscheint dunkel, um Energie zu sparen. Sie müssen den Dampfbackofen einschalten, bevor Sie ihn bedienen können.
- Nachabschaltung
Die Tageszeit erscheint nur von 5 Uhr bis 23 Uhr im Display. In der restlichen Zeit erscheint das Display dunkel. Diese Einstellung führt zu einem erhöhten Energieverbrauch.

Zeitformat

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

Einstellungen

Einstellen

Sie stellen die Stunden und Minuten ein.

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

Wenn der Dampfbackofen mit einem WLAN-Netzwerk verbunden und in der Miele App angemeldet ist, wird die Uhrzeit anhand der Standorteinstellung in der Miele App synchronisiert.

Datum

Sie stellen das Datum ein.

Beleuchtung

- Ein

Die Garraumbeleuchtung ist während des gesamten Garvorgangs eingeschaltet.

- "Ein" für 15 Sekunden

Die Garraumbeleuchtung schaltet während eines Garvorgangs nach 15 Sekunden aus. Durch Auswahl der Sensortaste  schalten Sie die Garraumbeleuchtung wieder für 15 Sekunden ein.

- Aus

Die Garraumbeleuchtung ist ausgeschaltet. Durch Auswahl der Sensortaste  schalten Sie die Garraumbeleuchtung für 15 Sekunden ein.

Display

Helligkeit

Die Helligkeit des Displays wird durch einen Segmentbalken dargestellt.



maximale Helligkeit



minimale Helligkeit

QuickTouch

Wählen Sie, wie die Sensortasten reagieren sollen, wenn der Dampfbackofen ausgeschaltet ist:

- Ein

Wenn Sie zusätzlich die Einstellung Tageszeit | Anzeige | Ein oder Nachabschaltung gewählt haben, reagieren die Sensortasten auch, wenn der Dampfbackofen ausgeschaltet ist. Diese Einstellung führt zu einem erhöhten Energieverbrauch.

- Aus

Unabhängig von der Einstellung Tageszeit | Anzeige reagieren die Sensortasten nur, wenn der Dampfbackofen eingeschaltet ist sowie eine gewisse Zeit nach dem Ausschalten des Dampfbackofens.

Lautstärke

Signaltöne

Wenn die Signaltöne eingeschaltet sind, ertönt ein Signal nach Erreichen der eingestellten Temperatur und nach Ablauf einer eingestellten Zeit.

Wenn Sie die Tür per Fernsteuerung über einen Sprachassistenten öffnen wollen, achten Sie beim Öffnen darauf, dass sich niemand im Öffnungsbereich der Tür aufhält.

Melodien

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

Die Lautstärke dieser Melodie wird durch einen Segmentbalken dargestellt.

-  maximale Lautstärke
-  Melodie ist ausgeschaltet

Solo-Ton

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

Die Tonhöhe dieses Solo-Tons wird durch einen Segmentbalken dargestellt.

-  maximale Tonhöhe
-  minimale Tonhöhe

Tastenton

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

-  maximale Lautstärke
-  Tastenton ist ausgeschaltet

Melodien

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

Einheiten

Gewicht

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

Temperatur

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

Einstellungen

Warmhalten

Mit der Funktion Warmhalten können Sie das Gargut nach Beendigung eines Dampfgarvorgangs warm halten. Das Gargut wird mit einer voreingestellten Temperatur für maximal 15 Minuten warm gehalten. Durch Öffnen der Tür können Sie die Warmhaltephase abbrechen.

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

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

Dampfreduktion

Die Funktion Dampfreduktion bewirkt, dass beim Öffnen der Tür nicht so viel Dampf entweicht.

- Ein
Wenn mit einer Temperatur ab ca. 80 °C (Dampfgaren) oder 80–100 °C und 100 % Feuchte (Combigaren) gegart wird, schaltet nach Ende des Garvorgangs automatisch die Dampfreduktion ein. Im Display erscheint Dampfreduktion.
- Aus
Wenn die Dampfreduktion ausgeschaltet ist, wird automatisch auch die Funktion Warmhalten ausgeschaltet. Bei ausgeschalteter Dampfreduktion tritt beim Öffnen der Tür viel Dampf aus.

Vorschlagstemperaturen

Es ist sinnvoll, die Vorschlagstemperaturen zu verändern, wenn Sie häufig mit abweichenden Temperaturen arbeiten. Sobald Sie den Menüpunkt aufgerufen haben, erscheint die Auswahlliste der Betriebsarten.

- Wählen Sie die gewünschte Betriebsart.

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

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

Booster

Die Funktion Booster dient zum schnellen Aufheizen des Garraums.

- Ein
Die Funktion Booster ist während der Aufheizphase eines Garvorgangs automatisch eingeschaltet. Oberhitze-/Grillheizkörper, Ringheizkörper und Gebläse heizen den Garraum gleichzeitig auf die eingestellte Temperatur vor.
- Aus
Die Funktion Booster ist während der Aufheizphase eines Garvorgangs ausgeschaltet. Nur die der Betriebsart zugehörigen Heizkörper heizen den Garraum vor.

Wasserhärte

Damit der Dampfbackofen einwandfrei funktioniert und zum richtigen Zeitpunkt entkalkt wird, müssen Sie die örtliche Wasserhärte einstellen. Je härter das Wasser ist, desto häufiger muss der Dampfbackofen entkalkt werden. Das zuständige Wasserversorgungsunternehmen kann Ihnen Auskunft über die örtliche Wasserhärte des Trinkwassers geben.

Wenn Sie eine hauseigene Wasserenthärtungsanlage verwenden, nehmen Sie die Einstellung am Dampfbackofen entsprechend dem eingestellten Wert der Wasserenthärtungsanlage vor.

Wenn Sie eine hauseigene Anlage zur Vollentsalzung des Wassers (z. B. Umkehrosmoseanlage) verwenden, muss diese so eingestellt werden, dass das aufbereitete Wasser eine Leitfähigkeit von mindestens 100 $\mu\text{S}/\text{cm}$ besitzt. Dies kann bei den meisten Wasserqualitäten dadurch erreicht werden, indem das Wasser nicht vollständig entsalzt wird, sondern eine Wasserhärte von mindestens 3 °dH eingestellt wird. Die Leitfähigkeit wird für die Füllstandserkennung im Dampferzeuger benötigt. Nehmen Sie die Einstellung am Dampfbackofen entsprechend dem eingestellten Wert der Anlage zur Wasservollentsalzung vor.

Wenn Sie in Flaschen abgefülltes Wasser verwenden, muss dieses der Trinkwasserordnung entsprechen. Verwenden Sie kein Mineralwasser oder Wasser mit Zusatz von Kohlensäure. Nehmen Sie die Einstellung am Dampfbackofen entsprechend dem Calciumgehalt vor. Der Calciumgehalt ist auf dem Etikett der Flasche in mg/l Ca^{2+} oder ppm (mg/l CaCO_3) angegeben.

| Wasserhärte | | | Calciumgehalt mg/l Ca^{2+} | Calciumcarbonat- gehalt ppm (mg/l CaCO_3) | Einstellung am Dampfbackofen |
|-------------|------|--------|--|---|---------------------------------|
| °dH | °fH | mmol/l | | | |
| 1 | 1,8 | 0,18 | 7 | 18 | 1 |
| 2 | 3,6 | 0,36 | 14 | 36 | 2 |
| 3 | 5,4 | 0,54 | 21 | 54 | 3 |
| 4 | 7,1 | 0,72 | 29 | 71 | 4 |
| 5 | 8,9 | 0,90 | 36 | 89 | 5 |
| 6 | 10,7 | 1,07 | 43 | 107 | 6 |
| 7 | 12,5 | 1,25 | 50 | 125 | 7 |
| 8 | 14,3 | 1,43 | 57 | 143 | 8 |
| 9 | 16,0 | 1,61 | 64 | 161 | 9 |
| 10 | 17,9 | 1,79 | 71 | 179 | 10 |
| 11 | 19,6 | 1,97 | 79 | 196 | 11 |
| 12 | 21,4 | 2,15 | 86 | 214 | 12 |
| 13 | 23,2 | 2,33 | 93 | 232 | 13 |
| 14 | 25,0 | 2,51 | 100 | 250 | 14 |

Einstellungen

| Wasserhärte | | | Calciumgehalt mg/l Ca ²⁺ | Calciumcarbonat- gehalt ppm (mg/l CaCO ₃) | Einstellung am Dampfbackofen |
|-------------|---------|-------------|--|---|---------------------------------|
| °dH | °fH | mmol/l | | | |
| 15 | 26,8 | 2,69 | 107 | 268 | 15 |
| 16 | 28,6 | 2,86 | 114 | 286 | 16 |
| 17 | 30,4 | 3,04 | 121 | 304 | 17 |
| 18 | 32,1 | 3,22 | 129 | 321 | 18 |
| 19 | 33,9 | 3,40 | 136 | 339 | 19 |
| 20 | 35,7 | 3,58 | 143 | 357 | 20 |
| 21 | 37,5 | 3,76 | 150 | 375 | 21 |
| 22 | 39,3 | 3,94 | 157 | 393 | 22 |
| 23 | 41,1 | 4,12 | 164 | 411 | 23 |
| 24 | 42,9 | 4,30 | 171 | 429 | 24 |
| 25 | 44,6 | 4,47 | 179 | 446 | 25 |
| 26 | 46,4 | 4,65 | 186 | 464 | 26 |
| 27 | 48,2 | 4,83 | 193 | 482 | 27 |
| 28 | 50,0 | 5,01 | 200 | 500 | 28 |
| 29 | 51,8 | 5,19 | 207 | 518 | 29 |
| 30 | 53,6 | 5,37 | 214 | 536 | 30 |
| 31 | 55,4 | 5,55 | 221 | 554 | 31 |
| 32 | 57,1 | 5,73 | 228 | 571 | 32 |
| 33 | 58,9 | 5,91 | 236 | 589 | 33 |
| 34 | 60,7 | 6,09 | 243 | 607 | 34 |
| 35 | 62,5 | 6,27 | 250 | 625 | 35 |
| 36 | 64,3 | 6,44 | 257 | 643 | 36 |
| 37–45 | 66–80 | 6,62–8,06 | 264–321 | 661–804 | 37–45 |
| 46–60 | 82–107 | 8,23–10,74 | 328–428 | 821–1071 | 46–60 |
| 61–70 | 109–125 | 10,92–12,53 | 436–500 | 1'089–1'250 | 61–70 |

Automatisches Spülen

Nachdem Sie den Dampfbackofen ausgeschaltet haben, erscheint nach einem Garvorgang mit Dampf Gerät wird gespült im Display.

Bei diesem Vorgang werden eventuell vorhandene Lebensmittelreste aus dem System gespült.

Sie können den automatischen Spülvorgang aus- oder einschalten.

Sicherheit

Tastensperre

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

- Ein

Die Tastensperre ist aktiviert.

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

- Aus

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

Inbetriebnahmesperre

Die Inbetriebnahmesperre verhindert das unbeabsichtigte Einschalten des Dampfbackofens.

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

Die Inbetriebnahmesperre bleibt auch nach einem Stromausfall erhalten.

- Ein

Die Inbetriebnahmesperre wird aktiviert. Bevor Sie den Dampfbackofen verwenden können, berühren Sie die Sensortaste *OK* mindestens 6 Sekunden lang.

- Aus

Die Inbetriebnahmesperre ist deaktiviert. Sie können den Dampfbackofen wie gewohnt verwenden.

Miele@home

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

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

Einstellungen

- Aktivieren

Diese Einstellung ist nur sichtbar, wenn Miele@home deaktiviert ist. Die WLAN-Funktion wird wieder eingeschaltet.

- Deaktivieren

Diese Einstellung ist nur sichtbar, wenn Miele@home aktiviert ist. Miele@home bleibt eingerichtet, die WLAN-Funktion wird ausgeschaltet.

- Verbindungsstatus

Diese Einstellung ist nur sichtbar, wenn Miele@home aktiviert ist. Im Display erscheinen Informationen wie WLAN-Empfangsqualität, Netzwerkname und IP-Adresse.

- Neu einrichten

Diese Einstellung ist nur sichtbar, wenn bereits ein WLAN-Netzwerk eingerichtet ist. Sie setzen die Netzwerkeinstellungen zurück und richten sofort eine neue Netzwerkverbindung ein.

- Zurücksetzen

Diese Einstellung ist nur sichtbar, wenn bereits ein WLAN-Netzwerk eingerichtet ist. Die WLAN-Funktion wird ausgeschaltet und die Verbindung zum WLAN-Netzwerk wird auf die Werkeinstellung zurückgesetzt. Sie müssen die Verbindung zum WLAN-Netzwerk neu einrichten, um Miele@home nutzen zu können.

Setzen Sie die Netzwerkeinstellungen zurück, wenn Sie den Dampfbackofen entsorgen, verkaufen oder einen gebrauchten Dampfbackofen in Betrieb nehmen. Nur so ist sichergestellt, dass Sie alle persönlichen Daten ent-

fernt haben und der Vorbesitzer nicht mehr auf den Dampfbackofen zugreifen kann.

- Einrichten

Diese Einstellung ist nur sichtbar, wenn noch keine Verbindung zu einem WLAN-Netzwerk besteht. Sie müssen die Verbindung zum WLAN-Netzwerk neu einrichten, um Miele@home nutzen zu können.

Scan & Connect durchführen

Die erste Inbetriebnahme wurde durchgeführt, ohne Miele@home einzurichten.

■ Scannen Sie den QR-Code.

Wenn Sie die Miele App installiert haben und ein Benutzerkonto besitzen, werden Sie direkt zur Vernetzung geführt.

Wenn Sie die Miele App noch nicht installiert haben, werden Sie in den Apple App Store® oder den Google Play Store™ geführt.

■ Installieren Sie die Miele App und richten Sie ein Benutzerkonto ein.

■ Scannen Sie den QR-Code erneut.

Die Miele App führt Sie durch die Einrichtung.



Fernsteuerung

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

Im vernetzten Bereitschaftsbetrieb benötigt der Dampfbackofen max. 2 W.

MobileStart aktivieren

- Wählen Sie die Sensortaste , um MobileStart zu aktivieren.

Die Sensortaste  leuchtet. Sie können den Dampfbackofen über die Miele App fernbedienen.

Die direkte Bedienung am Dampfbackofen hat Vorrang vor der Fernbedienung per App.

Sie können MobileStart verwenden, solange die Sensortaste  leuchtet.

RemoteUpdate

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

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

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

Einschalten/Ausschalten

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

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

Einstellungen

Ablauf des RemoteUpdates

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

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

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

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

Das Update kann einige Minuten dauern.

Folgendes ist beim RemoteUpdate zu beachten:

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

Softwareversion

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

Händler

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

Messeschaltung

Wenn Sie den Dampfbackofen bei aktiverter Messeschaltung einschalten, erscheint der Hinweis Messeschaltung aktiviert. Gerät heizt nicht.

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

Werkeinstellungen

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

Betriebsstunden

Mit Auswahl von Weitere  | Betriebsstunden können Sie die Gesamtzahl der Betriebsstunden Ihres Dampfbackofens abfragen.

Haupt- und Untermenüs

| Menü | Vorschlagswert | Bereich |
|--|----------------|------------|
| Betriebsarten | | |
| Dampfgaren  | 100 °C | 40–100 °C |
| Heissluft Plus  | 160 °C | 30–230 °C |
| Combigaren  | | |
| Combigaren + Heissluft Plus | 170 °C | 30–230 °C |
| Combigaren + Ober-/Unterhitze | 180 °C | 30–230 °C |
| Combigaren + Grill | Stufe 3 | Stufe 1–3 |
| Sous-vide  | 65 °C | 45–90 °C |
| Eigene Programme  | | |
| Erhitzen  | 130 °C | 120–140 °C |
| Auftauen  | 60 °C | 50–60 °C |
| Entkalken  | | |
| Automatikprogramme  | | |
| Weitere  | | |
| Ober-/Unterhitze | 180 °C | 30–230 °C |
| Intensivbacken | 180 °C | 50–230 °C |
| Unterhitze | 190 °C | 100–200 °C |
| Oberhitze | 190 °C | 100–230 °C |
| Grill gross | Stufe 3 | Stufe 1–3 |
| Grill klein | Stufe 3 | Stufe 1–3 |
| Umluftgrill | 200 °C | 50–230 °C |
| Kuchen spezial | 160 °C | 30–230 °C |
| Eco-Heissluft | 180 °C | 30–230 °C |
| ECO - Dampfgaren | 100 °C | 40–100 °C |

Haupt- und Untermenüs

| Menü | Vorschlagswert | Bereich |
|--|----------------|-----------|
| Weitere  | | |
| Spezialanwendungen | | |
| Mix & Match | | |
| Menügaren | — | — |
| Blanchieren | — | — |
| Sterilisieren | 90 °C | 80–100 °C |
| Dörren | 50 °C | 30–70 °C |
| Hefeteig gehen lassen | — | — |
| Geschirr entkeimen | — | — |
| Geschirr wärmen | 50 °C | 50–80 °C |
| Warmhalten | 65 °C | 40–100 °C |
| Pflege | | |
| HydroClean | | |
| Einweichen | | |
| Trocknen | | |
| Spülen | | |
| Einstellungen  | | |
| Betriebsstunden | | |

Einfache Bedienung

Fehlfunktion durch fehlendes Bodensieb.

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

Prüfen Sie vor jedem Garvorgang, ob das Bodensieb eingesetzt ist.

- Schalten Sie den Dampfbackofen ein.

Das Hauptmenü erscheint.

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

Die Betriebsart erscheint. Je nach gewählter Betriebsart erscheinen nacheinander Vorschlagswerte für Temperatur und gegebenenfalls Feuchte.

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

Die Vorschlagstemperatur wird innerhalb von wenigen Sekunden übernommen. Sie können die Temperatur nachträglich über die Pfeiltaste ändern.

- Ändern Sie die Feuchte, falls erforderlich.
- Bestätigen Sie mit *OK*.

Soll- und Isttemperatur erscheinen und die Aufheizphase beginnt.

Sie können den Temperaturanstieg verfolgen. Beim ersten Erreichen der gewählten Temperatur ertönt ein Signal.

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

 Verletzungsgefahr durch heissen Dampf.

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

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

- Nehmen Sie das Gargut aus dem Garraum.

 Verletzungsgefahr durch heisse Oberflächen.

Der Dampfbackofen wird im Betrieb heiss. Sie können sich an der Türscheibe verbrennen.

Ziehen Sie Topfhandschuhe beim Schliessen der heissen Tür an.

Dampfbackofen nach einem Garvorgang reinigen

- Nehmen Sie gegebenenfalls den Wassertank heraus und entleeren Sie ihn.
- Schalten Sie den Dampfbackofen aus. Nach einem Garvorgang mit Dampf erscheint Gerät wird gespült.
- Folgen Sie den Hinweisen im Display.

Führen Sie den Spülvorgang auf jeden Fall durch, um eventuell vorhandene Lebensmittelreste aus dem System zu spülen.

Wenn Sie die Einstellung **Display | QuickTouch | Aus** gewählt haben, müssen Sie den Dampfbackofen einschalten, um die Tür öffnen zu können.

Bedienung

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

Werte und Einstellungen für einen Garvorgang ändern

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

- Wählen Sie die Sensortaste ↲.

Je nach Betriebsart können folgende Einstellungen erscheinen:

- Temperatur
- Feuchtigkeit
- Garzeit
- Booster
- Vorheizen
- Crisp function

Werte und Einstellungen ändern

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

Der Garvorgang läuft mit den geänderten Werten und Einstellungen weiter.

Temperatur ändern

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

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

Der Garvorgang läuft mit der geänderten Solltemperatur weiter.

Feuchtigkeit ändern

- Wählen Sie die Sensortaste ↲.
- Wählen Sie Feuchtigkeit und bestätigen Sie mit *OK*.
- Ändern Sie die Feuchte.
- Bestätigen Sie mit *OK*.

Der Garvorgang läuft mit der geänderten Feuchte weiter.

Garzeiten einstellen

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

Beim Backen kann der Teig antrocknen und das Triebmittel in seiner Wirkung nachlassen.

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

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

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

- Garzeit

Sie stellen die Zeit ein, die das Gargut zum Garen benötigt. Nach Ablauf dieser Zeit schaltet die Garraumbeheizung automatisch aus. Die maximale Garzeit, die eingestellt werden kann, hängt von der gewählten Betriebsart ab.

- Fertig um

Sie legen den Zeitpunkt fest, zu dem ein Garvorgang enden soll. Die Garraumbeheizung schaltet zu diesem Zeitpunkt automatisch aus.

- Start um

Diese Funktion erscheint im Menü erst, wenn Sie Garzeit oder Fertig um eingestellt haben. Mit Start um legen Sie den Zeitpunkt fest, zu dem ein Garvorgang starten soll. Die Garraumbeheizung schaltet zu diesem Zeitpunkt automatisch ein.

- Wählen Sie die Sensortaste .
- Stellen Sie die gewünschten Zeiten ein.
- Bestätigen Sie mit *OK*.
- Wählen Sie die Sensortaste , um zum Menü der gewählten Betriebsart zurückzukehren.

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

Wenn mit einer Temperatur ab ca. 80 °C (Dampfgaren) oder 80–100 °C und 100 % Feuchte (Combigaren) gegart wurde, schaltet nach Ende des Garvorgangs die Dampfreduktion ein.

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

Eingestellte Garzeiten ändern

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

Bei einem Stromausfall werden die Einstellungen gelöscht.

Tipp: Die Garzeit können Sie auch direkt über den Navigationsbereich ändern.

Eingestellte Garzeiten löschen

In Betriebsarten und Anwendungen, bei denen das Einstellen einer Garzeit immer erforderlich ist, können Sie nur die eingestellten Zeiten für Fertig um und Start um löschen.

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

Wenn Sie Garzeit löschen, werden die eingestellten Zeiten für Fertig um und Start um ebenfalls gelöscht.

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

Tipp: Die Garzeit können Sie auch direkt über den Navigationsbereich löschen.

Bedienung

Garvorgang abbrechen

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

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

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

Garvorgang ohne eingestellte Garzeit abbrechen

- Wählen Sie die Sensortaste der gewählten Betriebsart.
Das Hauptmenü erscheint.
- **Oder:** Wählen Sie die Sensortaste ↵.
- Wählen Sie Vorgang abbrechen.
- Bestätigen Sie mit *OK*.

Garvorgang mit eingestellter Garzeit abbrechen

- Wählen Sie die Sensortaste der gewählten Betriebsart.
Vorgang abbrechen? erscheint.
- Wählen Sie Ja.
- Bestätigen Sie mit *OK*.
- **Oder:** Wählen Sie die Sensortaste ↵.
- Wählen Sie Vorgang abbrechen.
- Bestätigen Sie mit *OK*.
- Wählen Sie Ja.
- Bestätigen Sie mit *OK*.

Garvorgang unterbrechen

Wenn Sie die Tür öffnen, wird der Garvorgang unterbrochen. Die Garraumbeheizung schaltet aus.

Beim Dampfgaren sowie bei Program-

men und Anwendungen mit reinem Dampfbetrieb wird die eingestellte Garzeit gespeichert.

Verletzungsgefahr durch heissen Dampf.

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

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

Verletzungsgefahr durch heisse Oberflächen und heisses Gargut.

Der Dampfbackofen wird im Betrieb heiss. Sie können sich an Heizkörperrn, Garraum, Aufnahmegittern, Zubehör, Gargut und der Türscheibe verbrennen.

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

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

Wenn Sie die Tür schliessen, wird der Garvorgang fortgesetzt.

Zunächst wird erneut aufgeheizt und dabei die ansteigende Garraumtemperatur angezeigt.

Erst wenn die eingestellte Temperatur erreicht ist, läuft beim Dampfgaren sowie bei Programmen und Anwendungen mit reinem Dampfbetrieb die verbleibende Restzeit weiter ab.

Nur bei Garvorgängen mit 100 % Feuchte und Temperaturen bis 100 °C: Der Garvorgang wird vorzeitig beendet, wenn die Tür in der letzten Minute der Garzeit (55 Sekunden Restzeit) geöffnet wird.

Garraum vorheizen

Die Funktion Booster dient zum schnellen Aufheizen des Garraums in einigen Betriebsarten.

Die Funktion Vorheizen kann in allen Backofenbetriebsarten (außer Eco-Heissluft) verwendet werden und muss für jeden Garvorgang einzeln eingeschaltet werden.

Wenn Sie eine Garzeit eingestellt haben, läuft diese erst nach der Aufheizphase ab.

Das Vorheizen des Garraums ist nur bei wenigen Zubereitungen erforderlich.

■ Heizen Sie bei folgenden Zubereitungen den Garraum vor:

- Kuchen und Gebäck mit kurzer Garzeit (bis ca. 30 Minuten) sowie empfindliche Teige (z. B. Biskuit) in der Betriebsart Ober-/Unterhitze

Booster

Als Werkeinstellung ist die Funktion Booster für die folgenden Betriebsarten eingeschaltet (Weitere  | Einstellungen  | Booster | Ein):

- Heissluft Plus 
- Ober-/Unterhitze

Wenn Sie eine Temperatur über 100 °C einstellen und die Funktion Booster eingeschaltet ist, wird der Garraum mit einer schnellen Aufheizphase auf die eingestellte Temperatur aufgeheizt. Dabei

werden Oberhitze-/Grillheizkörper, Ringheizkörper und Gebläse gleichzeitig eingeschaltet.

Empfindliche Teige (z. B. Biskuit, Kleingebäck) werden mit der Funktion Booster von oben zu schnell gebräunt.

Schalten Sie bei diesen Zubereitungen die Funktion Booster aus.

Booster für einen Garvorgang ein- oder ausschalten

Wenn Sie die Einstellung Booster | Ein gewählt haben, können Sie die Funktion für einen Garvorgang einzeln ausschalten.

Entsprechend können Sie die Funktion für einen Garvorgang einzeln einschalten, wenn Sie die Einstellung Booster | Aus gewählt haben.

Beispiel: Sie haben eine Betriebsart und die erforderlichen Einstellungen wie z. B. eine Temperatur gewählt.

Sie wollen die Funktion Booster für diesen Garvorgang ausschalten.

- Wählen Sie die Sensortaste .
- Wählen Sie Booster | Aus.
- Bestätigen Sie mit *OK*.

Die Funktion Booster ist während der Aufheizphase ausgeschaltet. Nur die der Betriebsart zugehörigen Heizkörper heizen den Garraum vor.

Vorheizen

Sie können die meisten Zubereitungen in den kalten Garraum schieben, um die Wärme schon während der Aufheizphase zu nutzen.

Bedienung

Wenn Sie eine Garzeit eingestellt haben, läuft diese erst ab, wenn die Solltemperatur erreicht ist und Sie das Gargut eingeschoben haben.
Starten Sie den Garvorgang sofort, ohne den Startzeitpunkt zu verschieben.

Vorheizen einschalten

Die Funktion Vorheizen muss für jeden Garvorgang einzeln eingeschaltet werden.

Beispiel: Sie haben eine Betriebsart und die erforderlichen Einstellungen wie z. B. eine Temperatur gewählt.
Sie wollen die Funktion Vorheizen für diesen Garvorgang einschalten.

- Wählen Sie die Sensortaste ↳.
- Wählen Sie Vorheizen | Ein.
- Bestätigen Sie mit *OK*.

Die Meldung Gargut einschieben um erscheint mit einer Uhrzeit. Der Garraum wird auf die eingestellte Temperatur aufgeheizt.

- Schieben Sie das Gargut in den Garraum, sobald Sie dazu aufgefordert werden.
- Bestätigen Sie mit *OK*.

Crisp function

Die Funktion Crisp function (Feuchtereduktion) ermöglicht es je nach Bedarf, Feuchtigkeit während des gesamten Garvorgangs oder nur zeitweise abzuführen.

Die Verwendung dieser Funktion ist sinnvoll bei Gargut wie z. B. Quiche, Pizza, Blechkuchen mit feuchtem Belag oder Muffins.

Besonders Geflügel erhält mit dieser Funktion eine krosse Haut.

In den folgenden Betriebsarten kann die Funktion Crisp function genutzt werden:

- Heissluft Plus 
- Ober-/Unterhitze
- Intensivbacken
- Unterhitze
- Oberhitze
- Umluftgrill
- Kuchen spezial

Crisp function einschalten

Die Funktion Crisp function muss für jeden Garvorgang einzeln eingeschaltet werden.

Sie haben eine Betriebsart und die erforderlichen Einstellungen wie z. B. eine Temperatur gewählt.

Sie wollen die Funktion Crisp function für diesen Garvorgang einschalten.

- Wählen Sie die Sensortaste ↳.
- Wählen Sie Crisp function | Ein.
- Bestätigen Sie mit *OK*.

Die Funktion Crisp function ist eingeschaltet.

Über die Sensortaste ↳ kann die Funktion Crisp function jederzeit wieder ausgeschaltet werden.

Dampfstösse auslösen

In allen Backofenbetriebsarten (ausser Eco-Heissluft) können Sie während des Garvorgangs Dampfstösse auslösen. Die Anzahl der Dampfstösse ist nicht begrenzt.

Sobald Dampfstoss im Display hell unterlegt ist, können Sie einen Dampfstoss auslösen.

Warten Sie die Aufheizphase ab, damit sich der Dampf in der erwärmten Garraumluft gleichmässig verteilt.

- Wählen Sie *OK*.

Der Dampfstoss wird ausgelöst. Im Display erscheint  und Dampfstoss erlischt. Die Dauer beträgt ca. 1 Minute.

- Verfahren Sie entsprechend, um weitere Dampfstösse auszulösen, sobald Dampfstoss wieder im Display erscheint.

Kurzzeit

Funktion Kurzzeit verwenden

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

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

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

Kurzzeit einstellen

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

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

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

Die Aufforderung Einstellen 00:00 Min erscheint.

- Stellen Sie mit dem Navigationsbereich 06:20 ein.

- Bestätigen Sie mit *OK*.

Die Kurzzeit wird gespeichert.

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

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

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

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

- Wählen Sie die Sensortaste .

- Bestätigen Sie mit *OK*, falls erforderlich.

Akustische und optische Signale werden ausgeschaltet.

Kurzzeit ändern

- Wählen Sie die Sensortaste .

- Wenn gleichzeitig ein Garvorgang abläuft, wählen Sie Kurzzeit.

- Wählen Sie Ändern.

- Bestätigen Sie mit *OK*.

Die Kurzzeit erscheint.

- Ändern Sie die Kurzzeit.

- Bestätigen Sie mit *OK*.

Die geänderte Kurzzeit wird gespeichert.

Bedienung

Kurzzeit löschen

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

Die Kurzzeit wird gelöscht.

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.

Garbehälter

Dem Dampfbackofen sind Garbehälter aus Edelstahl beigefügt. Zur Ergänzung sind weitere Garbehälter unterschiedlicher Grösse erhältlich, die gelocht oder ungelocht lieferbar sind (siehe Kapitel "Nachkaufbares Zubehör"). So können für die jeweiligen Speisen die geeigneten Garbehälter ausgewählt werden.

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

Eigenes Geschirr

Sie können eigenes Geschirr verwenden. Beachten Sie dabei:

- Das Geschirr muss backofengeeignet und dampfbeständig sein. Wenn Sie zum Dampfgaren Kunststoffgeschirr

verwenden möchten, erkundigen Sie sich beim Hersteller, ob es geeignet ist.

- Dickwandiges Geschirr, z. B. aus Porzellan, Keramik oder Steingut, ist zum Dampfgaren weniger geeignet. Dicke Wände leiten die Wärme schlecht und bewirken dadurch, dass sich die in den Tabellen angegebene Garzeit deutlich verlängert.
- Stellen Sie das Geschirr auf den eingeschobenen Rost oder in einen Garbehälter. Je nach Grösse des Geschirrs können Sie auch den Rost mit der Stellfläche nach oben auf den Garraumboden legen, das Geschirr daraufstellen und zusätzlich die Aufnahmegitter herausnehmen (siehe Kapitel "Reinigung und Pflege", Abschnitt "Aufnahmegitter reinigen").
- Zwischen dem oberen Geschirrrand und der Garraumdecke muss etwas Abstand vorhanden sein, damit ausreichend Dampf in das Gefäss eindringen kann.

Einschubebene

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

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

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

Wichtiges und Wissenswertes

Tiefkühlware

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

Temperatur

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

Garzeit

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

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

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

Garen mit Flüssigkeiten

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

Eigene Rezepte – Dampfgaren

Lebensmittel und Gerichte, die im Topf zubereitet werden, können auch im Dampfbackofen gegart werden. Die

Garzeiten sind auf den Dampfbackofen übertragbar. Beachten Sie dabei, dass beim Dampfgaren nicht gebräunt werden kann.

Universalblech und Rost

Verwenden Sie das Universalblech mit aufgelegtem Rost, z. B. beim Braten und Grillieren. Beim Braten können Sie den aufgefangenen Fleischsaft anschließend zur Saucenzubereitung verwenden.

Wenn Sie das Universalblech mit aufgelegtem Rost verwenden, schieben Sie das Universalblech zwischen den Streben einer Einschubebene ein. Der Rost liegt dann automatisch oberhalb auf. Ziehen Sie beim Herausnehmen beide Teile gleichzeitig heraus.

Ausziehschutz

Der Rost und das Universalblech haben einen Ausziehschutz, der verhindert, dass sie aus der Einschubebene herausrutschen, wenn sie nur teilweise herausgezogen werden. Zum Herausnehmen müssen der Rost und das Universalblech angehoben werden.

ECO - Dampfgaren

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

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

Bei Bedarf können Sie nachgaren.

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

Einstellung

Weitere  | ECO - Dampfgaren

Hinweise zu den Gartabellen

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

Garzeit wählen

Die angegebenen Garzeiten sind Richtwerte.

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

Dampfgaren

Gemüse

Frischware

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

Tiefkühlware

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

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

Zerkleinern Sie grössere, 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. Randen, platzieren Sie keine anderen Lebensmittel darunter. So vermeiden Sie Verfärbungen durch herabtropfende Flüssigkeit.

Garzeit

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

festkochende Kartoffel, geviertelt:

ca. 17 Minuten

festkochende Kartoffel, halbiert:

ca. 20 Minuten

Einstellungen

Automatikprogramme  | Gemüse | ... |

oder

Dampfgaren 

Temperatur: 100 °C

Garzeit: siehe Tabelle

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

Dampfgaren

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

⌚ Garzeit

Fisch

Frischware

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

Tiefkühlware

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

Vorbereiten

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

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

Garbehälter

Fetten Sie gelochte Garbehälter ein.

Einschubebene

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

Temperatur

85–90 °C

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

100 °C

Zum Garen von Fischsorten mit festem Fleisch, z. B. Dorsch und Lachs.

Zum Garen von Fisch in Sauce oder Bouillon.

Garzeit

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

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

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

Dampfgaren

Tipps

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

Einstellungen

Automatikprogramme  | Fisch | ... | oder

Dampfgaren 

Temperatur: siehe Tabelle

Garzeit: siehe Tabelle

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

🌡 Temperatur, ⌚ Garzeit

Dampfgaren

Fleisch

Frischware

Bereiten Sie das Fleisch wie gewohnt vor.

Tiefkühlware

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

Vorbereitung

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

Garzeit

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

Tipps

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

Einstellungen

Automatikprogramme **Auto** | Fleisch | ... | oder

Dampfgaren 

Temperatur: 100 °C

Garzeit: siehe Tabelle

Dampfgaren

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

⌚ Garzeit

Dampfgaren

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.

Garbehälter

Verwenden Sie einen ungelochten Garbehälter. Kleinere Mengen Reis (bis zu einem Becher, ca. 50–150 g) können Sie alternativ auch in einer passenden Edelstahlschüssel auf dem Rost garen.

Vorbereitung

Waschen Sie den Reis vor dem Garen. Wenn Sie den Reis im Garbehälter waschen, giessen Sie das Wasser wieder sorgfältig ab.

Tipp: Die benötigte Flüssigkeitsmenge lässt sich mit einer Waage oder der "Bechermethode" ermitteln.

Für die "Bechermethode" füllen Sie die gewünschte Menge Reis zunächst in einen Becher und geben den Reis dann in den Garbehälter. Anschliessend messen Sie die benötigte Flüssigkeitsmenge (siehe Tabelle) mit dem Becher ab und geben diese zum Reis.

Achten Sie darauf, dass der Reis gleichmässig im Garbehälter verteilt ist.

Einstellungen

Automatikprogramme  | Reis | ... | oder

Dampfgaren 

Temperatur: 100 °C

Garzeit: siehe Tabelle

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

 :  Verhältnis von Reis zu Flüssigkeit,
 Garzeit

Getreide

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

Getreide kann in ganzen Körnern oder geschrotet gegart werden.

Einstellungen

Automatikprogramme **Auto** | Getreide | ... |

oder

Dampfgaren 

Temperatur: 100 °C

Garzeit: siehe Tabelle

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

⌚ Garzeit

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

Automatikprogramme **Auto** | Teigwaren | ... |

oder

Dampfgaren 

Temperatur: 100 °C

Garzeit: siehe Tabelle

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

⌚ Garzeit

Klösse

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

Garen Sie frische Klösse in einem gefetteten, gelochten Garbehälter.

Einstellungen

Automatikprogramme **Auto** | Teigwaren | ... |

oder

Dampfgaren 

Temperatur: 100 °C

Garzeit: siehe Tabelle

| | ⌚ [min] |
|-------------------------------|---------|
| Dampfnudeln | 30 |
| Hefeklösse | 20 |
| Kartoffelklösse im Kochbeutel | 20 |
| Semmelknödel im Kochbeutel | 18–20 |

⌚ Garzeit

Dampfgaren

Hülsenfrüchte, getrocknet

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

Linsen müssen nicht eingeweicht werden.

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

Einstellungen

Automatikprogramme **Auto** | Hülsenfrüchte | ... |

oder

Dampfgaren 

Temperatur: 100 °C

Garzeit: siehe Tabelle

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

⌚ Garzeit

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

⌚ Garzeit

Dampfgaren

Hühnereier

Benutzen Sie gelochte Garbehälter, wenn Sie gekochte Eier zubereiten möchten. Die Eier müssen vor dem Garen nicht angepiekst werden. Da sie während der Aufheizphase langsam erwärmt werden, platzen sie beim Dampfgaren nicht. Fetten Sie ungelochte Garbehälter ein, wenn Sie darin Eierspeisen zubereiten, z. B. Eierstich.

Einstellungen

Automatikprogramme Auto | Hühnereier | ... |

oder

Dampfgaren 

Temperatur: 100 °C

Garzeit: siehe Tabelle

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

⌚ Garzeit

Obst

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

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

Einstellungen

Automatikprogramme **Auto** | Obst | ... |

oder

Dampfgaren 

Temperatur: 90 °C

Garzeit: siehe Tabelle

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

 Garzeit

Wurstwaren

Einstellungen

Automatikprogramme **Auto** | Wurstwaren | ... |

oder

Dampfgaren 

Temperatur: 90 °C

Garzeit: siehe Tabelle

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

 Garzeit

Dampfgaren

Krustentiere

Vorbereitung

Tauen Sie tiefgekühlte Krustentiere vor dem Garen auf.

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

Garbehälter

Fetten Sie gelochte Garbehälter ein.

Garzeit

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

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

Einstellungen

Automatikprogramme Auto | Krustentiere | ... |

oder

Dampfgaren 

Temperatur: siehe Tabelle

Garzeit: siehe Tabelle

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

🌡 Temperatur, ⌚ Garzeit

Muscheln

Frischware

 Vergiftungsgefahr durch verdorbene Muscheln.

Verdorbene Muscheln können Lebensmittelvergiftungen auslösen.

Bereiten Sie nur geschlossene Muscheln zu.

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

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

Tiefkühlware

Tauen Sie gefrorene Muscheln auf.

Garzeit

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

Einstellungen

Automatikprogramme **Auto** | Muscheln | ... |

oder

Dampfgaren 

Temperatur: siehe Tabelle

Garzeit: siehe Tabelle

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

 Temperatur,  Garzeit

Dampfgaren

Menügaren – manuell

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

Beim Menügaren können Sie verschiedene Lebensmittel mit unterschiedlichen Garzeiten zu einem Menü zusammenstellen, z. B. Rotbarschfilet mit Reis und Broccoli. Die Lebensmittel werden dabei zeitversetzt in den Garraum geschoben, damit sie zur gleichen Zeit fertig gegart sind.

Einschubebene

Schieben Sie tropfende (z. B. Fisch) oder färbende Lebensmittel (z. B. Ränder) direkt über dem Universalblech 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 Fischsorten 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. 1/3 gekürzt werden.

Beispiel

Garzeiten der Lebensmittel
(siehe Gartabellen im Kapitel "Dampfgaren")

| | |
|-----------------|------------|
| Paraboiled Reis | 24 Minuten |
| Rotbarschfilet | 6 Minuten |
| Broccoli | 4 Minuten |

Berechnung der einzustellenden Garzeiten:

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

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

Rest = 4 Minuten (3. Garzeit: Broccoli)

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

Ein Menü garen

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

Sous-vide

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

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

Das Garergebnis ist ein geschmacksintensives und gleichmässig gegartes Lebensmittel.

Verwenden Sie nur frische und einwandfreie Lebensmittel.

Achten Sie auf hygienische Bedingungen sowie die Einhaltung der Kühlkette.

Verwenden Sie nur hitzestabile, kochfeste Vakuumierbeutel.

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

Verwenden Sie den Vakuumierbeutel nicht mehrfach.

Vakuumieren Sie das Gargut ausschliesslich mit einem Kammercavumierer.

Wichtige Hinweise zur Verwendung

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

- Verwenden Sie weniger Gewürze und Kräuter als bei der herkömmlichen Zubereitung, da der Einfluss auf den Geschmack des Garguts intensiver ist.

Sie können das Gargut auch ungewürzt garen und erst nach dem Garvorgang würzen.

- Durch Zusatz von Salz, Zucker und Flüssigkeiten verringert sich die Garzeit.
- Durch Zusatz von säurehaltigen Lebensmitteln wie Zitrone oder Essig wird das Gargut fester.
- Verwenden Sie keinen Alkohol oder Knoblauch, da ein unangenehmer Beigeschmack entstehen kann.
- Verwenden Sie nur Vakuumierbeutel, die zur Grösse des Garguts passen. Wenn der Vakuumierbeutel zu gross ist, kann zu viel Luft darin verbleiben.
- Wenn Sie mehrere Lebensmittel in einem Vakuumierbeutel garen wollen, legen Sie die Lebensmittel nebeneinander in den Beutel.
- Wenn Sie Lebensmittel in mehreren Vakuumierbeuteln gleichzeitig garen wollen, legen Sie die Beutel nebeneinander auf den Rost.
- Die Garzeiten sind abhängig von der Dicke des Garguts.
- Lassen Sie die Tür während des Garvorgangs geschlossen. Das Öffnen der Tür verlängert den Garvorgang und kann zu anderen Garergebnissen führen.
- Die Angaben zur Temperatur und Garzeit aus Sous-vide-Rezepten können nicht immer 1:1 übernommen werden. Passen Sie diese Einstellungen an den von Ihnen gewünschten Gargrad an.

Tipps

- Um Vorbereitungszeiten zu verkürzen, können Sie Lebensmittel 1–2 Tage vor dem Garvorgang vakuumieren. Lagern Sie die vakuumierten Lebensmittel im

Kühlschrank bei maximal 5 °C. Um die Qualität und den Geschmack zu erhalten, sollten die Lebensmittel nach spätestens 2 Tagen gegart werden.

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

Betriebsart Sous-vide verwenden

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

Sous-vide

Mögliche Ursachen für schlechte Ergebnisse

Der Vakuumierbeutel ist aufgegangen:

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

Das Gargut hat einen unangenehmen

Bei- oder Fremdgeschmack:

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

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

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

🌡 Temperatur, ⌚ Garzeit

Sous-vide

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

🌡 Temperatur, ⊕ Garzeit

* Gargrad

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

Wiedererwärmen

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

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

Vorbereitung

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

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

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

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

Einstellungen

Sous-vide 

Temperatur: siehe Tabelle

Zeit: siehe Tabelle

Sous-vide

Wiedererwärmen in der Betriebsart Sous-vide

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

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

Temperatur, Zeit

¹ Gargrad

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

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

³ Nur in Sauce gegart wiedererwärmen.

Erhitzen

Verwenden Sie zum Erhitzen von Sous-vide-gegarten Lebensmitteln die Betriebsart Sous-vide (siehe Kapitel "Sous-vide", Abschnitt "Wiedererwärmen").

Lebensmittel werden im Dampfbackofen 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.

Geschirr

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

Zeit

Stellen Sie für ein Tellergericht 10–12 Minuten ein. Mehrere Teller benötigen etwas länger.

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

Feuchte

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

Tipps

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

Die Lebensmittel müssen beim Erhitzen nicht abgedeckt werden.

Einstellungen

Erhitzen (

oder

Combigaren (| Combigaren + Heissluft Plus

Temperatur: siehe Tabelle

Feuchte: siehe Tabelle

Zeit: siehe Tabelle

Weitere Anwendungen

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

| Lebensmittel | 🌡 [°C] | 💧 [%] | ⌚* [min] |
|---|--------|-------|----------|
| Gemüse | | | |
| Karotten Blumenkohl Kohlrabi Bohnen | 120 | 70 | 8–10 |
| Beilagen | | | |
| Nudeln Reis Kartoffeln, längs halbiert | 120 | 70 | 8–10 |
| Klössle Kartoffelstock | 140 | 70 | 18–20 |
| Fleisch und Geflügel | | | |
| Braten in Scheiben, 1,5 cm dick Rouladen, in Scheiben geschnitten Gulasch Lammragout Hacktätschli in Kapernsauce Pouletschnitzel Trutenschnitzel, in Scheiben geschnitten | 140 | 70 | 11–13 |
| Fisch | | | |
| Fischfilet Fischroulade, halbiert | 140 | 70 | 10–12 |
| Tellergerichte | | | |
| Spaghetti, Tomatensauce Schweinsbraten, Kartoffeln, Gemüse Gefüllte Peperoncini (halbiert), Reis Pouletgeschnetzeltes, Reis Gemüsesuppe Cremesuppe Klare Suppe Eintopf | 120 | 70 | 10–12 |

🌡 Temperatur, 💧 Feuchte, ⌚ Zeit

* Die Zeiten gelten für Lebensmittel, die auf einem Teller erhitzt werden.

Auftauen

Sie erzielen beim Auftauen im Dampfbackofen 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 untergeschobenem Universalblech. So liegen die Lebensmittel nicht in der Auftauflüssigkeit.

Nicht tropfende Lebensmittel können in einem ungelochten Garbehälter aufgetaut werden.

Tipps

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

Einstellungen

Auftauen 

oder

Dampfgaren 

Temperatur: siehe Tabelle

Auftauzeit: siehe Tabelle

Ausgleichszeit: siehe Tabelle

Weitere Anwendungen

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

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

Weitere Anwendungen

| Gefriergut | Menge | 🌡 [°C] | ⌚ [min] | ⏳ [min] |
|------------------------------|---------|--------|---------|---------|
| Gulasch | 500 g | 60 | 30–40 | 10–15 |
| | 1'000 g | 60 | 50–60 | 10–15 |
| Leber | 250 g | 60 | 20–25 | 10–15 |
| Hasenrücken | 500 g | 50 | 30–40 | 10–15 |
| Rehrücken | 1'000 g | 50 | 40–50 | 10–15 |
| Schnitzel/Kotelett/Bratwurst | 800 g | 60 | 25–35 | 15–20 |
| Geflügel | | | | |
| Poulet | 1'000 g | 60 | 40 | 15–20 |
| Pouletschenkel | 150 g | 60 | 20–25 | 10–15 |
| Pouletschnitzel | 500 g | 60 | 25–30 | 10–15 |
| Trutenschenkel | 500 g | 60 | 40–45 | 10–15 |
| Gebäck | | | | |
| Blätter-/Hefeteiggebäck | – | 60 | 10–12 | 10–15 |
| Rührteiggebäck/-kuchen | 400 g | 60 | 15 | 10–15 |
| Brot/Brötchen | | | | |
| Brötchen | – | 60 | 30 | 2 |
| Graubrot, geschnitten | 250 g | 60 | 40 | 15 |
| Vollkornbrot, geschnitten | 250 g | 60 | 65 | 15 |
| Weissbrot, geschnitten | 150 g | 60 | 30 | 20 |

🌡 Temperatur, ⌂ Auftauzeit, ⏳ Ausgleichszeit

Weitere Anwendungen

Mix & Match

Für die einfache und unkomplizierte Zubereitung von Tellergerichten steht Ihnen die Spezialanwendung Mix & Match zur Verfügung. Mit dieser Anwendung können Sie bereits gegarte Lebensmittel (Convenience-Food) erhitzen oder aus frischen Lebensmitteln ein fertig portioniertes Gericht zusammenstellen und auf einem Teller garen.

Bei der Zubereitung haben Sie jeweils die Wahl zwischen einem knusprig, gebräunten Garergebnis oder schonend zubereiteten Lebensmitteln mit saftiger Oberfläche ohne zusätzliche Bräunung.

Verwenden Sie nur Lebensmittel, die hygienisch einwandfrei sind. Wenn Sie Bedenken haben, entsorgen Sie die Lebensmittel.

Tipp: Wir empfehlen, für die Spezialanwendung Mix & Match die Miele App zu nutzen. Mit der Miele App können Sie sich aus den verschiedensten Zutaten interaktiv Ihr Tellergericht zusammenstellen und die Programmeinstellungen auf Ihren Dampfbackofen übertragen.

Für diese Funktion müssen Sie Ihren Dampfbackofen mit dem WLAN-Netzwerk verbinden. Wie dies geht, erfahren Sie im Kapitel "Erste Inbetriebnahme", Abschnitt "Miele@home".

Wenn Sie die Miele App nicht nutzen, beachten Sie die folgenden Hinweise und stellen Sie sich Ihr Tellergericht mithilfe der Gartabellen zusammen.

Geschirr

Verwenden Sie:

- einen flachen Teller oder eine kleine Auflaufform
- ein tiefes Schälchen oder eine Tasse für Lebensmittel mit Flüssigkeitszugeabe

Backwaren, Pizza, Flammkuchen und Ähnliches können Sie direkt auf den Rost legen (bei Bedarf mit Backpapier).

Kunststoffbehälter von Fertiggerichten sind nicht ausreichend hitzefest. Füllen Sie Fertiggerichte in geeignetes Geschirr um.

Hinweise zum Erhitzen von Tellergerichten

- Verwenden Sie für frittierte oder überbackene Lebensmittel Erhitzen knusprig und für gegarte oder gekochte Lebensmittel Erhitzen schonend.
- Beachten Sie, dass nur Lebensmittel, die vor dem Wiedererwärmen bereits kross waren, mit Erhitzen knusprig wieder kross werden.
- Die Lebensmittel sollten eine Höhe von 2–2,5 cm nicht überschreiten. Füllen Sie höhere Lebensmittel in flacheres Geschirr um (z. B. Eintopf) oder schneiden Sie kompakte Stücke in Scheiben (z. B. Rouladen, Auflauf).
- Erhitzen Sie Nudeln nur gemischt mit einer Sauce.
- Auf der Unterseite des Geschirrs können sich Wassertropfen bilden. Trocknen Sie die Wassertropfen vor dem Servieren ab.

Hinweise zum Garen von Tellergerichten

- Aus dem Sud vom Fleisch und Fisch können Sie ganz einfach eine Sauce herstellen: Geben Sie vor dem Garen 1 TL Saucenbinder unter das rohe Fleisch oder den rohen Fisch. Rühren Sie die Sauce vor dem Servieren mit einer Gabel glatt. Statt Saucenbinder können Sie auch 1 TL Kartoffelpüreepulver (Convenience) oder 1 Msp. Guarkernmehl nehmen.
- Ungleiche Garzeiten von Lebensmitteln können Sie über die Stückgrösse anpassen: Je kürzer die Garzeit ist, desto grösser sollten Sie die Stücke zubereiten (z. B. grosse Blumenkohlröschen). Je länger die Garzeit ist, desto kleiner sollten Sie die Stücke zubereiten (z. B. gewürfelte Kartoffeln).
- Ungleiche Garzeiten können Sie auch über eine Schichtung ausgleichen: Legen Sie ein Lebensmittel mit einer kurzen Garzeit unter ein Lebensmittel mit einer langen Garzeit oder stellen Sie einen kleinen Auflauf zusammen.
- Um das Austrocknen der Lebensmittel zu verhindern, verfeinern Sie Ihr Tellergericht mit einer Sauce oder Marinade. Sie können auch Käse oder Bacon verwenden.

Ein Tellergericht aus unterschiedlichen Komponenten zusammenstellen

Für ein gutes Garergebnis müssen Sie die einzelnen Komponenten des Tellergerichts – wie Fleisch, Beilagen und Gemüse – so zusammenstellen, dass eine gemeinsame Einstellung für die Bräunung ausgewählt werden kann. Diese Einstellung muss für alle Lebensmittel des Gerichts geeignet oder zumindest bedingt geeignet sein.

Wir empfehlen folgende Vorgehensweise:

- Wählen Sie anhand der Gartabellen eine Hauptzutat aus, z. B. Rindssteak.
- Wählen Sie weitere Zutaten aus, die übereinstimmende Einstellungen für die Bräunung haben, z. B. grüne Bohnen und Reis.

Weitere Anwendungen

Hinweise zu den Gartabellen

Die Gartabellen enthalten, neben den Angaben zur Stückgrösse oder dem Verarbeitungsgrad der Lebensmittel, auch Hinweise für die Zubereitung.

Die Bräunung wird im Display durch einen Balken mit sieben Segmenten dargestellt. Grundsätzlich gilt: Je mehr Segmente ausgefüllt sind, desto länger ist die Garzeit.

Sie können mithilfe der Symbole ermitteln, welche Einstellung für die Bräunung des jeweiligen Lebensmittels geeignet ist:

| Symbol | Bedeutung |
|--------|------------------|
| — | ungeeignet |
| □ | bedingt geeignet |
| ■ | gut geeignet |

Spezialanwendung Mix & Match verwenden

Die Lebensmittel müssen während der Zubereitung nicht abgedeckt werden.

- Bereiten Sie die Lebensmittel gegebenenfalls vor.
- Wählen Sie Weitere  | Spezialanwendungen | Mix & Match.
- Wenn Sie bereits **gegart** Lebensmittel zubereiten, wählen Sie Erhitzen schonend oder Erhitzen knusprig.
- Wenn Sie **frische** oder nur angegart Lebensmittel zubereiten, wählen Sie Garen schonend oder Garen knusprig.
- Ändern Sie gegebenenfalls die Einstellung für die Bräunung.
- Bestätigen Sie mit *OK*.
- Schieben Sie das Gargut auf dem Rost in Ebene 2 ein.
- Bestätigen Sie mit *OK*.

Sie können den Garvorgang sofort oder zeitverzögert starten.

- Wenn nach Ablauf des Garvorgangs das Tellergericht noch nicht nach Ihren Wünschen gegart ist, wählen Sie Nachbräunen.

Lebensmittel erhitzen mit der Spezialanwendung “Erhitzen knusprig”

| Lebensmittel | Einstellung Segment-balken Bräunung |
|--|-------------------------------------|
| Apfelstrudel, 4 cm hoch, fertig gebacken | _____ □ ■ □ _____ |
| Back-Camembert, 75 g, fertig gebacken | _____ □ ■ □ _____ |
| Baguette, fertig gebacken | __ □ ■ □ _____ |
| Blätterteig-Häppchen, fertig gebacken | __ □ ■ □ □ _____ |
| Tofu-Bratling ¹ , fertig gegart | __ □ □ ■ □ _____ |
| Brötchen, vorgebacken oder fertig gebacken, gelagert | __ □ ■ □ _____ |
| Cheeseburger, fertig gebacken | __ □ ■ _____ |
| Chili con Carne ¹ , 2 cm hoch, fertig gegart | _____ □ ■ □ _____ |
| Ciabattini, vorgebacken oder fertig gebacken, gelagert | _____ ■ □ _____ |
| Flammkuchen, fertig gebacken | __ □ ■ □ _____ |
| Fleischstreifen ¹ , vorgegart oder fertig gegart | □ □ ■ □ □ _____ |
| Hacktätschli ¹ (Schwein), 60 g, fertig gegart | _____ □ ■ □ _____ |
| Frühlingsrolle, 100 g, fertig gebacken | _____ _____ □ ■ □ _____ |
| Kaiserschmarrn ¹ , tiefgekühlt, angetaut | __ □ □ ■ □ □ _____ |
| Kartoffeln, vorwiegend festkochend, in Scheiben, fertig gegart | __ □ ■ □ _____ |
| Kartoffeltaschen, fertig gebacken | __ □ □ □ ■ □ _____ |
| Lasagne ¹ , 3 cm hoch, fertig gegart | _____ ■ □ _____ |
| Nudelaufauflauf ¹ , 4,5 cm hoch, fertig gegart | _____ □ ■ _____ |
| Pfannkuchen ¹ | __ □ ■ □ _____ |
| Pizza, fertig gebacken | □ □ ■ □ □ □ _____ |
| Quiche, 3,5 cm hoch, fertig gebacken | _____ _____ □ ■ □ _____ |
| Reibekuchen ¹ , fertig gegart | _____ ■ □ □ _____ |
| Röstiiecken, fertig gebacken | _____ _____ □ ■ □ _____ |
| Schnitzel, fertig gegart | _____ □ ■ □ □ _____ |

¹ wird nicht knusprig, muss lediglich ausreichend erwärmt werden (> 65 °C).

Weitere Anwendungen

Lebensmittel garen mit der Spezialanwendung "Garen knusprig"

| Lebensmittel | Zubereitungshinweise | Einstellung Segmentbalken Bräunung |
|---|--------------------------------|------------------------------------|
| Fleisch¹ | | |
| Bratwurst, 100 g, gebrüht | eingeschnitten | _____ _ □ ■ □ |
| Hacktätschli, 60 g, 2,5 cm hoch | Hackfleisch gewürzt | _____ _ □ ■ □ |
| Pouletbrust, 3 cm hoch, roh | Natur, gewürzt | _ □ □ ■ _ _ _ |
| Pouletunterschenkel, roh | mariniert | _____ □ □ □ ■ |
| Kalbsrückensteak, 2,5 cm hoch, roh | mariniert, mit Sauce | ■ _ _ _ _ |
| Ripplikotelett, 3,5 cm hoch, roh | – | __ □ ■ □ □ □ □ |
| Lammkotelett, 2 cm hoch, roh | mariniert | □ ■ □ □ _ _ _ |
| Rindssteak, 3 cm hoch, roh | mariniert | _ □ ■ □ _ _ _ |
| Schweinsfilet, 4 cm hoch, roh | im Speckmantel, Salz, Pfeffer | □ □ ■ □ _ _ _ |
| Schweinkotelett, 1,5 cm hoch, roh | paniert, leicht eingeölt | _____ ■ |
| Fisch¹ | | |
| Heilbuttkotelett, 3 cm hoch, roh | mariniert | □ ■ _ _ _ |
| Dorschfilet, 3,5 cm hoch, roh | mariniert | ■ □ □ _ _ _ |
| Lachsfilet, 3 cm hoch, roh | gewürzt | □ □ ■ □ □ _ _ |
| Seelachsfilet, 3 cm hoch, roh | gewürzt, Topping: Spinat, Feta | ■ □ _ _ _ |
| Thunfischfilet, 3 cm hoch, roh | mariniert | __ □ _ _ _ |
| Welsspiess, 50 g Würfel, roh | mariniert, mit Speck | __ □ □ □ ■ _ _ |
| Gemüse | | |
| Aubergine, 2 cm hoch, roh | mariniert | _____ ■ □ _ _ |
| Blumenkohl, grosse Röschen, roh | Salz, Pfeffer, Butterbrösel | □ □ ■ □ _ _ |
| Broccoli, grosse Röschen, roh | Käsesauce | □ ■ □ _ _ _ |
| Grüne Bohnen im Speckmantel, roh | mit Speck umwickelt, gewürzt | __ ■ □ _ _ _ |
| Kartoffeln, festkochend, 3 mm Scheiben, roh | Butter, Salz oder Käse | _____ □ □ □ ■ |
| Kohlrabi, 2 cm Scheiben, roh | Salz, Pfeffer, Muskat | □ □ ■ □ _ _ _ |
| Kürbis, 2 cm Würfel, roh | Salz, Pfeffer, Kürbiskernöl | ■ □ □ _ _ _ |
| Maiskolben, roh | Salz, Butter | __ □ □ ■ □ _ _ |
| Karotten, 2 cm Scheiben, roh | Salz, Pfeffer, Butter | □ □ ■ □ _ _ _ |
| Peperoni, grobe Stücke, roh | mariniert | □ □ □ ■ □ _ _ |
| Zucchini, 2 cm Scheiben, roh | mariniert | __ □ □ ■ □ □ _ |

Weitere Anwendungen

| Lebensmittel | Zubereitungshinweise | Einstellung Segmentbalken Bräunung |
|---|------------------------------------|------------------------------------|
| Pasta und Reis | | |
| Frischnudeln, Tortellini, vorgegart | – | □ _____ |
| Lasagne, 3 cm hoch, vorgegart | – | ■□ _____ |
| Nudelauflauf, 2 cm hoch, vorgegart | – | ■ _____ |
| Reis, Naturreis, Garzeit 8 Minuten, roh | Salz, 1 : 2 (Reis : Flüssigkeit) | _____ □■□□_____ |
| Reis, Parboiled Reis, Garzeit 8–12 Minuten, roh | Salz, 1 : 1,5 (Reis : Flüssigkeit) | ____- □■□□_____ |
| Reis, vorgegart | – | □□■□_____ |
| Pizza und Co | | |
| Back-Camembert, 25 g, tiefgekühlt | angetaut | ■□□□□_____ |
| Baguette, tiefgekühlt oder vorgebacken | angetaut | □■_____ |
| Brötchen, tiefgekühlt oder vorgebacken | angetaut | □■□□_____ |
| Cheeseburger, vorgebacken | – | ■ _____ |
| Datteln im Speck, roh | – | _____ □□■□□_____ |
| Flammkuchen, roh | Teig aus der Kühltheke belegen | _____ □□■□□_____ |
| Frühlingsrolle, 100 g, tiefgekühlt | angetaut | _____ □■□□_____ |
| Grillkäse, 90 g, vorgegart | – | _____ -□■□□□□ |
| Kartoffeltaschen, tiefgekühlt | angetaut | ■□□_____ |
| Gnocchi, vorgegart | Butter, Salz, Käse | ■ _____ |
| Reibekuchen (Convenienceteig), roh | leicht eingeölt | _____ □■□□_____ |
| Schupfnudeln, vorgegart | – | □□■□□□□□□_____ |
| Tofu-Bratling, 80 g, fertig gegart | – | ■ _____ |
| Pizza, fertig gebacken | – | □■□□□_____ |
| Röstiicken, tiefgekühlt | angetaut | ■□□_____ |
| Zwiebelkuchen, 2,5 cm hoch | vorgebacken | _____ -□□□ |
| Süßspeisen | | |
| Kaiserschmarrn, fertig gegart | – | _____ □□■□□□□□□ |

¹ Geben Sie 1 TL Saucenbinder unter rohes Fleisch/rohen Fisch.

Weitere Anwendungen

Geeignete Lebensmittel für die Spezialanwendung "Garen schonend"

| Lebensmittel | Zubereitungshinweis |
|---|-------------------------------------|
| Fleisch¹ | |
| Wienerli (Schwein), 100 g, fertig gegart | – |
| Rindsfiletspiess, 50 g Würfel, roh | mariniert, mit Speck |
| Schweinsfleischspiess, 50 g Würfel, roh | mariniert, mit Peperoni und Zwiebel |
| Pouletbrust, 3 cm hoch, roh | Natur, gewürzt |
| Kalbsrückensteak, 2,5 cm hoch, roh | mariniert, in Sauce |
| Rippli, 3,5 cm hoch, roh | – |
| Fisch¹ | |
| Forelle, ganz, 350 g, roh | gewürzt, Füllung: Butter, Kräuter |
| Heilbuttkotelett, 3 cm hoch, roh | mariniert |
| Dorschfilet, 3,5 cm hoch, roh | mariniert |
| Lachsfilet, 3 cm hoch, roh | gewürzt |
| Seelachsfilet, 180 g | Topping: Spinat und Crème fraîche |
| Thunfischfilet, 3 cm hoch, roh | mariniert |
| Welsspiess, 50 g Würfel | mariniert, mit Speck |
| Gemüse | |
| Blumenkohl, grosse Röschen, roh | gewürzt |
| Broccoli, grosse Röschen, roh | gewürzt, mit/ohne Käsesauce |
| Kartoffeln, festkochend, geviertelt/in Spalten, roh | Salz |
| Kohlrabi, 2 cm Scheiben, roh | Salz, Pfeffer, Muskat |
| Kürbis, 1,5 cm Würfel, roh | Salz, Pfeffer, Kürbiskernöl |
| Maiskolben, roh | Salz, Butter |
| Karotten, 2 cm Scheiben, roh | Salz, Pfeffer, Butter |
| Peperoni, grobe Stücke, roh | mariniert |
| Rosenkohl, ganz, roh | Salz, Pfeffer, Muskat |
| Spargel, Stangen, ganz, roh | Salz, Butter |
| Süsskartoffel, 1,5 cm Würfel/Schnitze, roh | Salz |
| Zucchini, 2 cm Scheiben, roh | mariniert |
| Pasta und Reis | |
| Frischnudeln, Tortellini, vorgegart | Sauce |
| Makkaroni, kurz, roh | Salz, 1 : 3 (Teigware : Wasser) |

Weitere Anwendungen

| Lebensmittel | Zubereitungshinweis |
|---|------------------------------------|
| Reis, Basmatireis, Garzeit 10 Minuten, roh | Salz, 1 : 2,5 (Reis : Flüssigkeit) |
| Reis, Naturreis, Garzeit 8 Minuten, roh | Salz, 1 : 2 (Reis : Flüssigkeit) |
| Reis, Parboiled Reis, Garzeit 8–12 Minuten, roh | Salz, 1 : 2 (Reis : Flüssigkeit) |
| Reis, Rundkornreis, fertig gegart | – |
| Suppennudeln, roh | bedeckt mit Bouillon |
| Pizza und Co | |
| Gnocchi, vorgegart | Salz, Butter |
| Kartoffelstock, fertig gegart | – |
| Schupfnudeln, vorgegart | Salz, Butter |

¹ Geben Sie 1 TL Saucenbinder unter rohes Fleisch/rohen Fisch.

Weitere Anwendungen

Menügaren – automatisch

Beim automatischen Menügaren können Sie bis zu 3 verschiedene Lebensmittel zu einem Menü zusammenstellen, z. B. Fisch mit Reis und Gemüse.

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

Die Auswahl der Lebensmittel kann dabei in beliebiger Reihenfolge erfolgen, denn der Dampfbackofen sortiert sie automatisch nach der Länge der Garzeit und zeigt Ihnen jeweils an, wann welches Lebensmittel eingeschoben werden muss.

Die Funktionen Fertig um und Start um werden beim Menügaren nicht angeboten.

Spezialanwendung Menügaren verwenden

- Wählen Sie Weitere  | Spezialanwendungen | Menügaren.
- Wählen Sie das gewünschte Lebensmittel.

Abhängig vom Lebensmittel erfolgen Abfragen zu Grösse, Gewicht und Gargrad.

- Wählen Sie die gewünschten Werte und bestätigen Sie jeweils mit *OK*.
- Wählen Sie Lebensmittel hinzufügen.
- Wählen Sie das gewünschte Lebensmittel und gehen Sie wie beim ersten Lebensmittel vor.

- Wiederholen Sie das Vorgehen gegebenenfalls für das dritte Lebensmittel.

Nach Bestätigung von Menügaren starten werden Sie aufgefordert, das Lebensmittel mit der längsten Garzeit in den Garraum zu schieben.

- Wenn Sie tropfende oder färbende Lebensmittel in gelochten Garbehältern garen, schieben Sie diese direkt über dem Universalblech ein. So vermeiden Sie Geschmacksübertragungen oder Verfärbungen durch herabtropfende Flüssigkeit.

Nach Ende der Aufheizphase wird Ihnen angezeigt, zu welchem Zeitpunkt das nächste Lebensmittel eingeschoben werden muss. Ist dieser Zeitpunkt erreicht, ertönt ein Signal.

Dieser Vorgang wiederholt sich gegebenenfalls für das dritte Lebensmittel.

Sie können auch Lebensmittel, die nicht aufgeführt sind, zu einem Menü zusammenstellen. Weitere Informationen dazu finden Sie im Kapitel "Dampfgaren", Abschnitt "Menügaren – manuell".

Sterilisieren

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

Gläser

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

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

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

Obst

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

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

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

Gemüse

Waschen, putzen und zerkleinern Sie Gemüse.

Blanchieren Sie Gemüse vor dem Einkochen, damit es seine Farbe behält (siehe Kapitel "Weitere Anwendungen", Abschnitt "Blanchieren").

Füllmenge

Füllen Sie die Lebensmittel nur locker in das Glas bis maximal 3 cm unter den Rand. Die Zellwände werden zerstört, wenn das Lebensmittel gepresst wird.

Stossen Sie das Glas sanft auf ein Tuch, damit sich der Inhalt besser verteilt. Füllen Sie die Gläser mit Flüssigkeit auf.

Das Sterilisiergut muss bedeckt sein.

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

Fleisch und Wurst

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

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

Tipps

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

Lebensmittel sterilisieren

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

Einstellungen

Weitere  | Spezialanwendungen | Sterilisieren

oder

Dampfgaren 

Temperatur: siehe Tabelle

Einkochzeit: siehe Tabelle

Weitere Anwendungen

Die in der Tabelle angegebenen Zeiten sind Richtwerte.

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

Ƞ Temperatur, ⊕ Sterilisierzeit

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

Kuchen sterilisieren

Zum Sterilisieren eignen sich Rühr-, Biskuit- und Hefeteig. Der Kuchen ist ca. 6 Monate haltbar.

Kuchen **mit Obst** ist **nicht lagerfähig**, er muss innerhalb von 2 Tagen verbraucht werden.

Verwenden Sie nur einwandfreie, sauber gespülte Gläser und Zubehör. Die Gläser müssen unten schmäler sein als oben (Sturzgläser). Am besten geeignet sind 0,25 l-Gläser.

Die Gläser müssen mit einem Sterilisierring, Glasdeckel und Federringklammer verschliessbar sein.

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

- Fetten Sie die Gläser bis ca. 1 cm unter dem Rand mit Butter ein.
- Streuen Sie das Glas mit Semmelbröseln (Paniermehl) aus.
- Füllen Sie die Gläser $\frac{1}{2}$ oder $\frac{2}{3}$ mit Teig (rezeptabhangig). Achten Sie darauf, dass der Gläserrand sauber bleibt.
- Schieben Sie den Rost in Ebene 1.
- Stellen Sie die **offenen** gleich grossen Gläser auf den Rost. Die Gläser dürfen sich nicht berühren.
- Verschliessen Sie die Gläser **sofort** nach dem Sterilisieren mit Sterilisierring, Deckel und Klammer; der Kuchen darf nicht abkühlen. Ist der Teig etwas über den Rand aufgegangen, kann er mit dem Glasdeckel in das Glas gedrückt werden.

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

| Teigart | Betriebsart | Schritt |  [°C] |  [%] |  [min] |
|----------|--|---------|--|---|---|
| Rührteig |  | – | 160 | – | 35–45 |
| Biskuit |  | – | 160 | – | 50–55 |
| Hefeteig |   | 1 2 | 30 160 | 100 30 | 10 30–35 |

 Temperatur,  Feuchte,  Sterilisierzeit

 Ober-/Unterhitze,  Combigaren + Ober-/Unterhitze

Weitere Anwendungen

Dörren

Verwenden Sie zum Trocknen oder Dörren ausschliesslich die Spezialanwendung Dörren oder die Betriebsart Combigaren + Heissluft Plus, damit die Feuchtigkeit entweichen kann.

Bananen, Ananas und Eierschwämme eignen sich nicht zum Trocknen.

- Schneiden Sie das Trockengut in gleich grosse Stücke.
- Legen Sie den Rost mit Backpapier aus und verteilen Sie das Trockengut gleichmässig und möglichst einlagig auf dem Rost.
- Lassen Sie das Obst oder Gemüse nach dem Trocknen abkühlen.
- Lagern Sie das Trockengut in gut verschlossenen Gläsern oder Dosen. Um Schimmelbildung und Zersetzung zu verhindern, achten Sie darauf, dass keine Feuchtigkeit in das Aufbewahrungsgefäß gelangt.

Einstellungen

Weitere  | Spezialanwendungen | Dörren

Temperatur: siehe Tabelle

Trockenzeit: siehe Tabelle

oder

Combigaren  | Combigaren + Heissluft

Plus

Temperatur: siehe Tabelle

Feuchte: 0 %

Trockenzeit: siehe Tabelle

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

| Trockengut | ⌚ [°C] | ⌚ [h] |
|--------------------------------|--------|---------|
| Äpfel, Ringe | 70 | 6–8 |
| Aprikosen, halbiert, entsteint | 60–70 | 10–12 |
| Birnen, Schnitze | 70 | 7–9 |
| Kräuter | 40 | 1,5–2,5 |
| Pilze* | 50 | 5–7 |
| Tomaten, Scheiben | 70 | 7–9 |
| Zitrusfrüchte, Scheiben | 70 | 8–9 |
| Zwetschgen, entsteint | 60–70 | 10–12 |

⌚ Temperatur, ⌄ Trockenzeit (Stunden)

* Zum Trocknen eignen sich Steinpilz, Shiitake, Morcheln, Mu-Err und Maronenröhrling. Die Pilze sind ausreichend getrocknet, wenn sie "rascheltrocken" sind.

Entsaften

Sie können in Ihrem Dampfbackofen weiches und mittelhartes Obst entsaf-ten.

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 ent- saftende Obst. Schneiden Sie schadhaf- te Stellen heraus.

Entfernen Sie die Stiele von Weintrau- ben und Sauerkirschen, da sie Bitter- stoffe 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 ge- schnitten werden.

Tipps

- Mischen Sie zur Geschmacksabrun- dung mildes mit herbem Obst.
- Bei den meisten Obstsorten wird die Saftmenge erhöht und das Aroma ver- bessert, wenn dem Obst Zucker zuge- setzt wird und einige Stunden einzie- hen kann. Wir empfehlen auf 1 kg süs- ses Obst 50–100 g Zucker, auf 1 kg herbes Obst 100–150 g Zucker.
- Wollen Sie den gewonnenen Saft auf- bewahren, füllen Sie ihn heiss in sau- bere 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 Gar- behälter oder das Universalblech ein.

Einstellungen

Dampfgaren 

Temperatur: 100 °C

Zeit: 40-70 Minuten

Weitere Anwendungen

Blanchieren

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

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

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

Einstellungen

Weitere  | Spezialanwendungen | Blanchieren

oder

Dampfgaren 

Temperatur: 100 °C

Blanchierzeit: 1 Minute

Geschirr entkeimen

Im Dampfbackofen entkeimte Geschirrstücke 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 Geschirrteile auf dem Rost oder in einem gelochten Garbehälter so, dass sie sich nicht gegenseitig berühren (liegend oder mit der Öffnung nach unten). So kann der heiße Dampf ungehindert die einzelnen Teile umströmen.

Einstellungen

Weitere  | Spezialanwendungen | Geschirr entkeimen

Zeit: 1 Minute bis 10 Stunden

oder

Dampfgaren 

Temperatur: 100 °C

Zeit: 15 Minuten

Geschirr wärmen

Durch das Vorwärmenvon des Geschirrs kühlen die Lebensmittel nicht so schnell ab.

Verwenden Sie temperaturbeständiges Geschirr.

- Schieben Sie den Rost in Ebene 2 und stellen Sie das zu erwärmende Geschirr darauf. Je nach Grösse des Geschirrs können Sie auch den Rost mit der Stellfläche nach oben auf den Garraumboden legen und das Geschirr darauf stellen. Bei Bedarf können Sie zusätzlich die Aufnahmegitter ausbauen.
- Wählen Sie Weitere  | Spezialanwendungen.
- Wählen Sie Geschirr wärmen.
- Ändern Sie gegebenenfalls die Vorschlagstemperatur und stellen Sie die Zeit ein.

 Verletzungsgefahr durch heisse Oberflächen.

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

Ziehen Sie Topfhandschuhe an beim Herausnehmen des Geschirrs.

Warmhalten

Sie können Lebensmittel im Garraum bis zu 2 Stunden warm halten.

Um die Qualität der Lebensmittel zu erhalten, wählen Sie eine möglichst kurze Zeit.

- Wählen Sie Weitere  | Spezialanwendungen.
- Wählen Sie Warmhalten.
- Schieben Sie die warm zu haltenden Lebensmittel in den Garraum und bestätigen Sie mit *OK*.
- Ändern Sie gegebenenfalls die Vorschlagstemperatur und stellen Sie die Zeit ein.

Weitere Anwendungen

Hefeteig gehen lassen

- Bereiten Sie den Teig nach Rezeptangaben zu.
- Stellen Sie die offene Teigschüssel in einen gelochten Garbehälter oder auf den eingeschobenen Rost. Je nach Grösse der Teigschüssel können Sie auch den Rost mit der Stellfläche nach oben auf den Garraumboden legen und die Teigschüssel daraufstellen. Bei Bedarf können Sie zusätzlich die Aufnahmegitter ausbauen.

Einstellungen

Weitere  | Spezialanwendungen | Hefeteig gehen lassen
oder

Combigaren  | Combigaren + Heissluft Plus

Temperatur: 30 °C

Feuchte: 100 %

Zeit: nach Rezeptangabe

Feuchte Tücher erwärmen

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

Einstellungen

Automatikprogramme  | Spezial | Feuchte Tücher erwärmen

oder

Dampfgaren 

Temperatur: 70 °C

Garzeit: 2 Minuten

Gelatine schmelzen

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

Einstellungen

Automatikprogramme  | Spezial | Gelatine schmelzen

oder

Dampfgaren 

Temperatur: 90 °C

Garzeit: 1 Minute

Honig entkristallisieren

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

Beim Verflüssigen (Entkristallisieren) von Honig mit einer Temperatur von 60 °C liegt das Hauptaugenmerk darauf, wieder ein streichfähiges Lebensmittel zu erhalten.

Einstellungen

Automatikprogramme **Auto** | Spezial | Honig entkristallisieren
oder

Dampfgaren 

Temperatur: 60 °C

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

Schokolade schmelzen

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

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

Einstellungen

Automatikprogramme **Auto** | Spezial | Schokolade schmelzen
oder

Dampfgaren 

Temperatur: 65 °C

Garzeit: 20 Minuten

Weitere Anwendungen

Zwiebeln dünnen

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

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

Einstellungen

Automatikprogramme  | Spezial | Zwiebeln dünnen

oder

Dampfgaren 

Temperatur: 100 °C

Garzeit: 4 Minuten

Äpfel sterilisieren

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

Einstellungen

Automatikprogramme  | Obst | Äpfel | Ganz

oder

Dampfgaren 

Temperatur: 50 °C

Konservierungszeit: 5 Minuten

Eierstich zubereiten

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

Einstellungen

Dampfgaren 

Temperatur: 100 °C

Garzeit: 4 Minuten

Fruchtaufstrich

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

Gläser

Verwenden Sie nur einwandfreie, sauber gespülte Gläser mit Twist-Off-Deckel bis maximal 250 ml Inhalt.

Reinigen Sie den Glasrand nach dem Einfüllen der Masse mit einem sauberen Tuch und heissem Wasser.

Vorbereitung

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 Stiele, Kerne oder Steine.

Pürieren Sie das Obst, da der Fruchtaufstrich sonst nicht fest wird. Fügen Sie dem Püree die entsprechende Menge Gelierzucker zu (siehe Herstellerangabe). Rühren Sie die Masse gut durch.

Werden zur Zubereitung süsse Früchte/Beeren verwendet, empfehlen wir die Zugabe von Zitronensäure.

Fruchtaufstrich zubereiten

- Füllen Sie die Gläser bis maximal zwei Drittel.
- Stellen Sie die offenen Gläser in einen gelochten Garbehälter oder auf den Rost.
- Lassen Sie die Gläser nach Ablauf der Zubereitungszeit 1–2 Minuten stehen.
- Verschliessen Sie die Gläser anschliessend mit einem Deckel und lassen Sie die Gläser abkühlen.

Einstellungen

Combigaren  | Combigaren + Heissluft

Plus

Temperatur: 150 °C

Feuchte: 0 %

Zeit: 35–45 Minuten

Weitere Anwendungen

Lebensmittel häuten

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

Einstellungen

Weitere  | Grill gross

Stufe: 3

Zeit: siehe Tabelle

| Lebensmittel | ⌚ [min] |
|--------------|---------|
| Peperoni | 10 |
| Tomaten | 7 |

⌚ Zeit

Einstellungen

Dampfgaren 

Temperatur: 100 °C

Zeit: siehe Tabelle

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

⌚ Zeit

Joghurt herstellen

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

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

Der Joghurt muss frisch sein (kurze Lagerzeit).

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

Joghurt und Milch müssen den gleichen Fettgehalt aufweisen.

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

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

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

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

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

Einstellungen

Automatikprogramme  | Spezial | Joghurt herstellen

oder

Dampfgaren 

Temperatur: 40 °C

Zeit: 5:00 Stunden

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.

Automatikprogramme

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

Kategorien

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

Automatikprogramme verwenden

■ Wählen Sie Automatikprogramme **Auto**.

Die Auswahlliste erscheint.

■ Wählen Sie die gewünschte Kategorie.

Die in der gewählten Kategorie zur Verfügung stehenden Automatikprogramme erscheinen.

■ Wählen Sie das gewünschte Automatikprogramm.

■ Folgen Sie den Hinweisen im Display.

Tipp: Über **i** Info können Sie je nach Garvorgang z. B. Informationen zum Einschieben oder Wenden des Garguts aufrufen.

Hinweise zur Verwendung

- Lassen Sie den Garraum nach einem Garvorgang erst auf Raumtemperatur abkühlen, bevor Sie ein Automatikprogramm starten.
- Die Gewichtsangaben beziehen sich auf das Gewicht pro Stück. Sie können ein Stück Lachs à 250 g oder zehn Stücke Lachs à 250 g gleichzeitig garen.

- Der Gargrad und die Bräunung werden durch einen Balken mit sieben Segmenten dargestellt. Über den Navigationsbereich können Sie den gewünschten Gar- oder Bräunungsgrad einstellen.
- Verwenden Sie zum Backen die in den Rezepten angegebenen Backformen.
- In der Kategorie Reis haben Sie bei den Langkorn- und Rundkornreisprogrammen zusätzlich die Auswahl Allgemein. Verwenden Sie dieses Automatikprogramm, wenn Sie Langkorn- oder Rundkornreissorten zubereiten möchten, die nicht als eigenes Automatikprogramm zur Verfügung stehen.
- Bei einigen Automatikprogrammen kann der Start- oder Endzeitpunkt über Start um oder Fertig um verschoben werden.
- Unter dem Menüpunkt Garschritte anzeigen sind die einzelnen Garschritte des Automatikprogramms aufgelistet. Bei einigen Automatikprogrammen haben Sie zusätzlich den Menüpunkt Aktionen anzeigen. Erforderliche Aktionen, z. B. zum Einschieben des Garguts oder Hinzufügen von Zutaten, können Sie über diesen Menüpunkt aufrufen. Während des Garvorgangs können Sie sich die Aktionen über **i** Info anzeigen lassen.
- Wenn Sie Gargut in den heißen Garraum schieben, seien Sie vorsichtig beim Öffnen der Tür. Es kann heißer Dampf austreten. Gehen Sie einen Schritt zurück und warten Sie, bis sich der Dampf verflüchtigt hat. Achten Sie darauf, dass Sie weder mit heißem Dampf noch mit den heißen Garraumwänden in Berührung kommen. Es besteht Verbrühungs- und Verbrennungsgefahr.

- Wenn nach Ablauf eines Automatikprogramms das Gargut noch nicht nach Ihren Wünschen gegart ist, wählen Sie Nachgaren oder Nachbacken.
- Automatikprogramme können auch als Eigene Programme gespeichert werden. Wählen Sie dazu nach Ablauf eines Automatikprogramms die Sensorstäte ↵.

Eigene Programme

Sie können bis zu 20 eigene Programme erstellen und speichern.

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

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

Andere Möglichkeiten zum Erstellen von eigenen Programmen:

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

Anschliessend geben Sie einen Programmnamen ein.

Eigene Programme erstellen

- Wählen Sie Eigene Programme .
- Wählen Sie Programm erstellen.

Sie können jetzt die Einstellungen für den ersten Garschritt festlegen.

Folgen Sie den Hinweisen im Display:

- Wählen und bestätigen Sie die gewünschten Einstellungen.

Wenn Sie die Funktion Vorheizen wählen, schliessen Sie den ersten Garschritt zunächst ab. Anschliessend fügen Sie über Garschritt hinzufügen einen weiteren Garschritt hinzu, in dem Sie eine Garzeit einstellen. Erst dann können Sie das Programm speichern oder starten.

- Falls erforderlich, wählen Sie Weitere Parameter, um die Funktionen Booster und Crisp function ein- oder auszuschalten.

- Wählen Sie Garschritt abschliessen.

Alle Einstellungen für den ersten Garschritt sind festgelegt.

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

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

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

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

- Geben Sie den Programmnamen ein.

- Wählen Sie ✓.

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

- Bestätigen Sie mit OK.

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

Eigene Programme starten

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

Je nach Programmeinstellungen erscheinen die folgenden Menüpunkte:

- Sofort starten
Das Programm wird sofort gestartet. Die Garraumbeheizung schaltet sofort ein.
- Fertig um
Sie legen den Zeitpunkt fest, zu dem das Programm enden soll. Die Garraumbeheizung schaltet zu diesem Zeitpunkt automatisch aus.
- Start um
Sie legen den Zeitpunkt fest, wann das Programm starten soll. Die Garraumbeheizung schaltet zu diesem Zeitpunkt automatisch ein.
- Garschritte anzeigen
Die Zusammenfassung Ihrer Einstellungen erscheint.
- Aktionen anzeigen
Die erforderlichen Aktionen, z. B. zum Einschieben des Garguts, erscheinen.
- Wählen Sie den gewünschten Menüpunkt.

Das Programm startet sofort oder zum eingestellten Zeitpunkt.

Über  Info können Sie je nach Garvorgang z. B. Informationen zum Einschieben oder Wenden des Garguts aufrufen.

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

Garschritte ändern

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

- Wählen Sie Eigene Programme .
 - Wählen Sie das Programm, das Sie ändern möchten.
 - Wählen Sie Programm ändern.
 - Wählen Sie den Garschritt, den Sie ändern möchten oder Garschritt hinzufügen, um einen Garschritt hinzuzufügen.
 - Wählen und bestätigen Sie die gewünschten Einstellungen.
 - Wenn Sie das geänderte Programm starten wollen, ohne es zu ändern, wählen Sie Programm starten.
 - Wenn Sie alle Einstellungen geändert haben, wählen Sie Speichern.
- Im Display erscheint die Bestätigung, dass Ihr Programmname gespeichert wurde.
- Bestätigen Sie mit *OK*.

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

Eigene Programme

Name ändern

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

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

- Bestätigen Sie mit *OK*.

Das Programm ist umbenannt.

Eigene Programme löschen

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

Das Programm ist gelöscht.

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

Die schonende Behandlung von Lebensmitteln dient Ihrer Gesundheit. Bräunen Sie Kuchen, Pizza, Pommes frites oder Ähnliches nur gold-gelb und backen Sie sie nicht dunkel-braun.

Hinweise zum Backen

- Stellen Sie eine Garzeit ein. Das Backen sollte nicht zu lange vorgewählt werden. Der Teig würde antrocknen und das Triebmittel in seiner Wirkung nachlassen.
- Im Allgemeinen können Sie Rost, Universalblech und jede Backform aus temperaturbeständigem Material verwenden.
- Stellen Sie Backformen immer auf den Rost.
- Backen Sie Tiefkühlprodukte, wie Kuchen, Pizza oder Baguettes, immer auf dem Rost.

Das Universalblech kann sich bei sehr hohen Temperaturen so stark verziehen, dass es im heissen Zustand eventuell nicht mehr aus dem Garraum entnommen werden kann.

- Tiefkühlprodukte wie Pommes Frites, Kroketten oder Ähnliches können Sie auf dem Universalblech backen. Wenden Sie diese Tiefkühlprodukte während der Zubereitung mehrfach.
- Backen Sie maximal auf 2 Ebenen gleichzeitig. Wenn Sie feuchte Kuchen, wie z. B. Pflaumenkuchen, zubereiten, backen Sie nur auf einer Ebene.

Backpapier verwenden

Miele Zubehöre wie z. B. das Universalblech sind PerfectClean veredelt (siehe Kapitel "Reinigung und Pflege"). Im Allgemeinen müssen PerfectClean veredelte Oberflächen nicht eingefettet oder mit Backpapier belegt werden.

- Verwenden Sie Backpapier bei der Zubereitung von:
 - Laugengebäck, da die verwendete Natronlauge die PerfectClean veredelte Oberfläche beschädigen kann
 - Teigen mit hohem Eiweissanteil, wie Biskuit, Meringue und Makronen, da diese Teige leicht festkleben
 - Blätter- oder Strudelteigen
 - Tiefkühlprodukten auf dem Rost
 - Tiefkühlprodukten, wie Pommes Frites, Kroketten oder Ähnlichem, auf dem Universalblech

Tipps zum Backen

- Verwenden Sie zum Backen bevorzugt dunkle Backformen. Vermeiden Sie helle, dünnwandige Formen aus blankem Material, da helle Formen eine ungleichmässige oder schwache Bräunung ergeben. Unter ungünstigen Umständen wird das Gargut nicht gar.
- Stellen Sie Kuchen in Kastenformen oder länglichen Formen quer in den Garraum, damit Sie eine optimale Wärmeverteilung in der Form und ein gleichmässiges Backergebnis erzielen.
- Wenn Sie Tiefkühlprodukte wie Pommes Frites, Kroketten, Kuchen, Pizza und Baguettes zubereiten, wählen Sie die mittlere der vom Hersteller angegebenen Temperaturen.
- Wenn für die Garzeit eine Zeitspannen angegeben ist, prüfen Sie nach Ablauf der kürzeren Zeit, ob das Gargut gar ist. Stechen Sie dazu mit einem Holzstäbchen in den Teig. Wenn keine feuchten Teigkrümel am Holzstäbchen haften, ist das Gargut gar.

Hinweise zu den Betriebsarten

Eine Übersicht aller Betriebsarten mit den zugehörigen Vorschlagswerten finden Sie im Kapitel "Haupt- und Untermenüs".

Combigaren

Diese Betriebsart arbeitet mit einer Kombination aus Backofenbetriebsart und Feuchte. Die Oberfläche des Garguts trocknet durch die Zugabe von Dampf nicht aus. Brot, Brötchen und Blätterteig erhalten eine glänzende, knusprige Kruste.

Sie können zwischen unterschiedlichen Beheizungsarten wählen:

- Combigaren + Heissluft Plus
- Combigaren + Ober-/Unterhitze
- Combigaren + Grill

Wir empfehlen, Brot und Brötchen in mehreren Garschritten zu backen: Glanz erhalten Sie im 1. Garschritt durch Beschwaden (maximale Feuchte, niedrige Temperatur). Die Bräunung erfolgt im nächsten Garschritt mit hoher Feuchte und hoher Temperatur. Getrocknet wird anschliessend mit geringer Feuchte und mittlerer bis hoher Temperatur.

Tipp: Rezepte und umfangreiche Gartabellen mit Angaben zu Betriebsarten, Temperaturen, Feuchte und Garzeiten finden Sie im Miele Kochbuch/Rezeptheft "Backen Braten Dämpfen" (auf der Miele Website abrufbar) oder in der Miele App.

Automatikprogramme

Folgen Sie den Hinweisen im Display.

Heissluft Plus

Verwenden Sie diese Betriebsart, wenn Sie auf mehreren Ebenen gleichzeitig backen.

Sie können jede Backform aus temperaturbeständigem Material verwenden. Sie können mit niedrigeren Temperaturen garen als in der Betriebsart Ober-/Unterhitze, da die Wärme sofort im Garraum verteilt wird.

Ober-/Unterhitze

Verwenden Sie diese Betriebsart zum Zubereiten von traditionellen Rezepten. Stellen Sie bei Rezepten aus älteren Kochbüchern die Temperatur um 10 °C niedriger ein als angegeben. Die Garzeit ändert sich nicht.

Backen Sie nur auf einer Ebene. Wenn Sie Blechkuchen zubereiten, verwenden Sie Ebene 2.

Intensivbacken

Diese Betriebsart eignet sich zum Backen von Kuchen mit feuchtem Belag, Pizza, Quiche und Ähnlichem.

Schieben Sie das Gargut in Ebene 1 ein.

Unterhitze

Wählen Sie diese Betriebsart zum Ende der Garzeit, wenn das Gargut mehr Bräunung auf der Unterseite bekommen soll.

Oberhitze

Wählen Sie diese Betriebsart zum Ende der Garzeit, wenn das Gargut mehr Bräunung auf der Oberseite bekommen soll.

Diese Betriebsart eignet sich zum Gratieren und Überbacken von Aufläufen.

Kuchen spezial

Verwenden Sie diese Betriebsart zum Backen von Rührteigen und Tiefkühl-Laugengebäck.

Eco-Heissluft

Diese Betriebsart eignet sich, um kleine Mengen wie z. B. Tiefkühlpizza oder Ausstechguetzi energiesparend zu backen.

Braten

Hinweise zum Braten

- Braten Sie Fleisch nie in gefrorenem Zustand, da es dabei austrocknet. Tauen Sie das Fleisch vor dem Braten auf.
- Entfernen Sie vor dem Braten Haut und Sehnen.
- Marinieren und würzen Sie das Fleisch nach Belieben.
- Wenn Sie mehrere Fleischstücke gleichzeitig braten möchten, verwenden Sie möglichst Stücke mit gleicher Höhe.
- Verwenden Sie das Universalblech mit aufgelegtem Rost. Der Garraum bleibt sauberer und Sie können den aufgefangenen Fleischsaft anschliessend für die Zubereitung einer Sauce verwenden.



- Lassen Sie den fertigen Braten vor dem Anschneiden etwa 10 Minuten "ruhen". Der Fleischsaft kann sich in dieser Ruhezeit gleichmässig verteilen.

Hinweise zu den Betriebsarten

Eine Übersicht aller Betriebsarten mit den zugehörigen Vorschlagswerten finden Sie im Kapitel "Haupt- und Untermenüs".

Combigaren

Diese Betriebsart arbeitet mit einer Kombination aus Backofenbetriebsart und Feuchte. Die Oberfläche des Gar- gutes trocknet durch die Zugabe von Dampf nicht aus. Fleisch wird besonders zart und saftig und erhält eine gut gebräunte Kruste. Verwenden Sie die Betriebsart Combigaren  zum Garen von Fleisch-, Fisch- und Geflügelgerichten.

Sie können zwischen unterschiedlichen Beheizungsarten wählen:

- Combigaren + Heissluft Plus
- Combigaren + Ober-/Unterhitze
- Combigaren + Grill

Wir empfehlen, Fleisch langsam und schonend in mehreren Garschritten zu garen: Im 1. Garschritt mit hoher Temperatur, um die Oberfläche zu bräunen. Im 2. Garschritt mit angehobener Feuchte und reduzierter Temperatur. Das Fleisch gart gleichmässig und das Muskeleiweiss wird aufgeschlossen, wodurch das Fleisch besonders zart wird.

Tipp: Rezepte und umfangreiche Gartabellen mit Angaben zu Betriebsarten, Temperaturen, Feuchte und Garzeiten finden Sie im Miele Kochbuch/Rezeptheft "Backen Braten Dämpfen" (auf der Miele Website abrufbar) oder in der Miele App.

Automatikprogramme

Folgen Sie den Hinweisen im Display.

Heissluft Plus

Diese Betriebsart eignet sich zum Braten von Fleisch- und Geflügelgerichten mit brauner Kruste.

Sie können mit niedrigeren Temperaturen garen als in der Betriebsart Ober-/Unterhitze, da die Wärme sofort im Garraum verteilt wird.

Ober-/Unterhitze

Verwenden Sie diese Betriebsart zum Zubereiten von traditionellen Rezepten. Stellen Sie bei Rezepten aus älteren Kochbüchern die Temperatur um 10 °C niedriger ein als angegeben. Die Garzeit ändert sich nicht.

Wählen Sie die Betriebsart Unterhitze zum Ende der Garzeit, wenn das Gar-
gut mehr Bräunung auf der Unterseite bekommen soll.

Verwenden Sie die Betriebsart Intensiv-
backen nicht zum Braten, da der Bratenfond zu dunkel wird.

Grillen

 Verletzungsgefahr durch heisse Oberflächen.

Wenn Sie die Tür während des Grilleins öffnen, werden die Bedienelemente sehr heiss.

Lassen Sie die Tür während des Grilleins geschlossen.

Hinweise zum Grillen

- Vorheizen ist beim Grillen nicht erforderlich. Schieben Sie das Gargut in den kalten Garraum.
- Verwenden Sie das Universalblech mit aufgelegtem Rost. Ausnahme: Wenn Sie in Ebene 3 grillen, schieben Sie das Universalblech eine Ebene tiefer als den Rost ein.



- Legen Sie beim Grillen von Fisch auf die Grösse des Garguts zugeschnittenes Backpapier unter.
- Grillen Sie hohes Gargut, z. B. Poulethälfte, in Ebene 2, und flaches Gargut, z. B. Steaks, in Ebene 3.
- Wenden Sie das Gargut nach $\frac{2}{3}$ der Garzeit. Ausnahme: Fisch muss nicht gewendet werden.

Tipps zum Grillen

- Marinieren Sie mageres Fleisch oder bestreichen Sie es mit Öl. Andere Fette werden leicht zu dunkel oder entwickeln Rauch.
- Schneiden Sie Bratwürste vor dem Grillen quer ein.
- Verwenden Sie etwa gleich dicke Fleisch- oder Fischscheiben, damit die Grillzeiten nicht zu unterschiedlich sind.
- Bei Fleisch drücken Sie für die **Garprobe** mit einem Löffel darauf. So können Sie feststellen, wie weit das Fleisch gegart ist.
 - **englisch/rosé**
Wenn das Fleisch noch sehr elastisch ist, ist es im Inneren noch rot.
 - **medium**
Wenn das Fleisch wenig nachgibt, ist es innen rosa.
 - **durch**
Wenn das Fleisch kaum noch nachgibt, ist es durchgegart.
- Wenn die Oberfläche grösserer Fleischstücke bereits stark gebräunt, aber der Kern noch nicht gar ist, schieben Sie das Gargut in eine niedrigere Einschubebene oder grillen Sie mit einer niedrigeren Grillstufe weiter.

Hinweise zu den Betriebsarten

Eine Übersicht aller Betriebsarten mit den zugehörigen Vorschlagswerten finden Sie im Kapitel "Haupt- und Untermenüs".

Combigaren + Grill

Diese Betriebsart eignet sich zum Grillen von Gargut, das gebräunt, aber gleichzeitig nicht austrocknen soll, z. B. Maiskolben.

Grill gross

Verwenden Sie diese Betriebsart zum Grillen von flachem Gargut in grösseren Mengen und zum Überbacken in grossen Formen.

Grill klein

Verwenden Sie diese Betriebsart zum Grillen von flachem Gargut in kleineren Mengen und zum Überbacken in kleinen Formen.

Umluftgrill

Diese Betriebsart eignet sich zum Grillen von Gargut mit grösserem Durchmesser, z. B. Geflügel, Rollbraten.

Reinigung und Pflege

Hinweise zu Reinigung und Pflege

 Verletzungsgefahr durch heisse Oberflächen.

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

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

 Verletzungsgefahr durch Stromschlag.

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

Verwenden Sie zur Reinigung des Dampfbackofens niemals einen Dampfreiniger.

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

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

Entfernen Sie Rückstände von Reinigungsmitteln sofort.

Starke Verschmutzungen können unter Umständen den Dampfbackofen beschädigen.

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

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

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

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

Wenn Sie überwiegend Dampfgarvorgänge durchführen und das Pflegeprogramm HydroClean nicht nutzen, sollten Sie mindestens einmal pro Jahr einen Garvorgang mit einer Temperatur über 225 °C durchführen, um Feuchtigkeit auch an unzugänglichen Stellen des Dampfbackofens zu entfernen.

Wenn Sie den Dampfbackofen über einen längeren Zeitraum unbenutzt stehen lassen, reinigen Sie ihn noch einmal gründlich, um Geruchsbildung usw. 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 chlorhaltige Reinigungsmittel
- kalklösende Reinigungsmittel
- scheuernde Reinigungsmittel (z. B. Scheuerpulver, Scheuermilch, Putzsteine)
- lösemittelhaltige Reinigungsmittel
- Geschirrspülmaschinen-Reiniger
- Glasreiniger
- Reinigungsmittel für Glaskeramik-Kochfelder
- scheuernde harte Schwämme und Bürsten (z. B. Topf Schwämme, gebrauchte Schwämme, die noch Reste von Scheuermitteln enthalten)
- Schmutzradierer
- scharfe Metallschaber
- Stahlwolle
- Edelstahl-Spiralen
- punktuelle Reinigung mit mechanischen Reinigungsmitteln
- Backofenreiniger und -sprays

Front reinigen

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

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

Reinigung und Pflege

PerfectClean

Die Oberflächen des Universalblechs und des Rosts sind **PerfectClean veredelt**. Dadurch entsteht ein optischer Effekt, der die Oberfläche schillernd erscheinen lässt. PerfectClean veredelte Oberflächen überzeugen durch ihren Antihafteffekt und eine einfache Reinigung.

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

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

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

Diese beeinträchtigen aber nicht die Eigenschaften der PerfectClean Veredelung.

Um den Antihafteffekt nicht zu beeinträchtigen, entfernen Sie immer alle Rückstände von Reinigungsmitteln.

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

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

Reinigen Sie PerfectClean veredelte Teile **keinesfalls** in der Geschirrspülmaschine.

Garraum

Es ist normal, dass sich der Garraum nach längerem Gebrauch gelblich verfärbt. Die Gebrauchseigenschaften werden dadurch nicht beeinträchtigt.

Achten Sie darauf, dass keine Reinigungsmittel in die Öffnungen an der Garraumrückwand gelangen.

Zur bequemen Reinigung des Garraums können Sie die Tür abnehmen, die Aufnahmegitter ausbauen und den Oberhitze-/Grillheizkörper herunterklappen.

Nach einem Dampfgarvorgang reinigen

■ 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 Rückstände von Reinigungsmitteln entfernt sind.
- Trocknen Sie den Garraum und die Türinnenseite anschliessend mit einem Tuch.

Tipp: Zum Schluss können Sie den Garraum mit dem Pflegeprogramm Trocknen automatisch trocknen lassen (siehe Abschnitt "Pflege").

Nach einem Brat-, Grill- oder Backvorgang reinigen

Reinigen Sie den Garraum nach jedem Brat-, Grill- oder Backvorgang, da Verschmutzungen sonst einbrennen und sich unter Umständen nicht mehr entfernen lassen.

- Reinigen Sie den Garraum und die Türinnenseite mit einem sauberen Reinigungsschwamm, heißem Wasser und Handspülmittel. Bei Bedarf können Sie auch die harte Seite eines **nicht kratzenden** und für empfindliche Oberflächen geeigneten Reinigungsschwamms verwenden.
- Trocknen Sie den Garraum und die Türinnenseite anschliessend mit einem Tuch.
- Wischen Sie nach der Reinigung mit klarem Wasser nach, bis alle Rückstände von Reinigungsmitteln entfernt sind.

Tipp: Die Reinigung wird erleichtert, wenn Sie die Verschmutzungen einige Minuten mit Spülmittellauge einweichen oder wenn Sie das Programm Weitere  Pflege | Einweichen einstellen. Bei starken, hartnäckigen Verschmutzungen empfehlen wir, den Garraum mit dem Pflegeprogramm HydroClean zu reinigen (siehe Abschnitt "Pflege").

Reinigung und Pflege

Bodensieb reinigen

- Spülen und trocknen Sie das Bodensieb nach jedem Benutzen.
- Entfernen Sie Verfärbungen und Kalkablagerungen des Bodensiebs mit Essig und spülen Sie es anschliessend mit klarem Wasser.

Türdichtung reinigen

Die Türdichtung kann durch Fettrückstände spröde werden und brechen.

Reinigen Sie die Türdichtung nach jedem Brat-, Grill- oder Backvorgang.

- Reinigen Sie die Türdichtung mit einem sauberen, feuchten Microfaserstuch ohne Reinigungsmittel. Sie können zur Reinigung auch ein sauberes Schwammtuch, Handspülmittel und warmes Wasser verwenden.
- Trocknen Sie die Dichtung nach jeder Reinigung mit einem weichen Tuch.
- Prüfen Sie, ob die Türdichtung korrekt sitzt.

Drücken Sie die Türdichtung gegebenenfalls wieder so an, dass sie überall glatt und gleichmässig eingepasst ist.

Wenn die Türdichtung Beschädigungen wie z. B. Risse aufweist, muss die Dichtung ausgetauscht werden. Rufen Sie den Miele Kundendienst.

Führen Sie bis zum Austausch keine Garvorgänge mit Dampf und keine Reinigung mit dem Pflegeprogramm HydroClean durch.

Wassertank reinigen

Der Wassertank ist geschirrspülmaschinengeeignet.

- Nehmen Sie den Wassertank nach jedem Benutzen heraus. Drücken Sie den Wassertank zum Herausnehmen leicht nach oben.
- Entleeren Sie den Wassertank.

Beim Herausnehmen des Wassertanks kann Wasser in das Einschubfach tropfen.

- Trocknen Sie gegebenenfalls das Einschubfach.
- Spülen Sie den Wassertank von Hand oder in der Geschirrspülmaschine.
- Trocknen Sie den Wassertank anschliessend mit einem Tuch, um Kalkrückstände zu vermeiden.

Zubehör

Universalblech und Rost reinigen

Die Oberflächen des Universalblechs und des Rosts sind PerfectClean veredelt.

Beachten Sie die Reinigungshinweise im Kapitel "Reinigung und Pflege", Abschnitt "PerfectClean".

■ Entfernen Sie:

- leichte Verschmutzungen mit einem sauberen Schwammtuch, Handspülmittel und warmem Wasser.
 - stärkere Verschmutzungen mit einem sauberen Reinigungsschwamm, heißem Wasser und Handspülmittel. Bei Bedarf können Sie auch die harte Seite eines **nicht kratzenden** und für empfindliche Oberflächen geeigneten Reinigungsschwamms verwenden.
- Wischen Sie nach der Reinigung mit klarem Wasser nach, bis alle Rückstände von Reinigungsmitteln entfernt sind.
- Trocknen Sie die Oberflächen anschliessend mit einem Tuch.

Garbehälter reinigen

Die Garbehälter sind geschirrspülmaschinengeeignet.

- Spülen und trocknen Sie die Garbehälter nach jedem Benutzen.
- Entfernen Sie bläuliche Verfärbungen mit Essig und spülen Sie die Garbehälter anschliessend mit klarem Wasser.

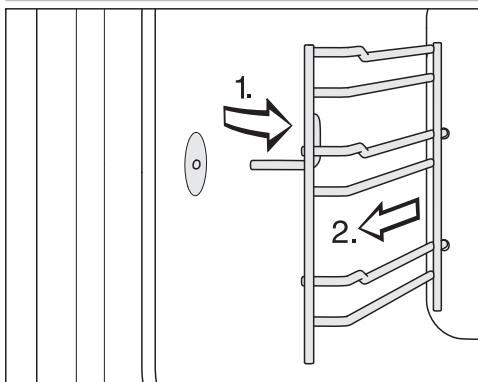
Reinigung und Pflege

Aufnahmegitter reinigen

! Verletzungsgefahr durch heisse Oberflächen.

Der Dampfbackofen wird im Betrieb heiss. Sie können sich an Heizkörpern, Garraum und Zubehör verbrennen.

Lassen Sie die Heizkörper, den Garraum und das Zubehör vor dem Ausbau der Seitengitter erst abkühlen.



- Ziehen Sie die Seitengitter vorn aus der Befestigung (1.) und nehmen Sie sie heraus (2.).
- Entfernen Sie:
 - leichte Verschmutzungen mit einem sauberen Schwammtuch, Handspülmittel und warmem Wasser,
 - stärkere Verschmutzungen mit einem sauberen Reinigungsschwamm, heissem Wasser und Handspülmittel. Bei Bedarf können Sie auch die harte Seite eines **nicht kratzenden** und für empfindliche Oberflächen geeigneten Reinigungsschwamms verwenden.
- Wischen Sie nach der Reinigung mit klarem Wasser nach, bis alle Rückstände von Reinigungsmitteln entfernt sind.

■ Trocknen Sie die Aufnahmegitter anschliessend mit einem Tuch.

Der **Einbau** erfolgt in umgekehrter Reihenfolge.

■ Bauen Sie die Aufnahmegitter sorgfältig wieder ein.

Wenn die Aufnahmegitter nicht korrekt eingesteckt werden, ist der Kipp- und Ausziehschutz nicht gegeben. Ausserdem kann beim Einschieben der Garbehälter der Temperaturfühler beschädigt werden.

Oberhitze-/Grillheizkörper herunterklappen

Wenn die Garraumdecke besonders stark verschmutzt ist, können Sie zur Reinigung den Oberhitze-/Grillheizkörper ca. 5 cm herunterklappen.

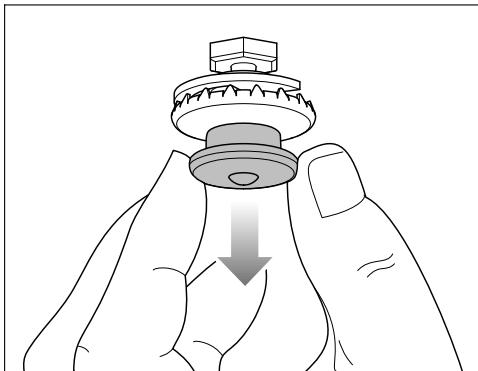
 Verletzungsgefahr durch heiße Oberflächen.

Der Dampfbackofen wird im Betrieb heiß. Sie können sich an Heizkörpern, Garraum, Aufnahmegittern und Zubehör verbrennen.

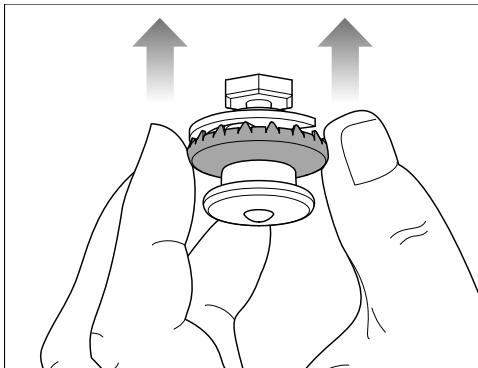
Lassen Sie die Heizkörper, den Garraum, die Aufnahmegitter und das Zubehör vor der Reinigung erst abkühlen.

Der Oberhitze-/Grillheizkörper kann beschädigt werden.

Ziehen Sie den Oberhitze-/Grillheizkörper niemals mit Gewalt nach unten.



- Ziehen Sie den Druckverschluss vorsichtig nach unten. Der Oberhitze-/Grillheizkörper klappt automatisch mit herunter.
- Reinigen Sie die Garraumdecke mit einem Schwammtuch oder Reinigungsschwamm (siehe Kapitel "Reinigung und Pflege", Abschnitt "Garraum").



- Drücken Sie nach der Reinigung den Oberhitze-/Grillheizkörper am äusseren Ring des Druckverschlusses wieder nach oben. Achten Sie darauf, dass der Druckverschluss richtig einrastet.

Reinigung und Pflege

Pflege

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

Einweichen

Stärkere Verschmutzungen können mit diesem Pflegeprogramm eingeweicht werden.

- Lassen Sie den Garraum abkühlen.
- Nehmen Sie sämtliches Zubehör aus dem Garraum heraus.
- Entfernen Sie grobe Verschmutzungen mit einem Tuch.
- Wählen Sie Weitere  | Pflege | Einweichen.

Der Einweichvorgang dauert ca. 10 Minuten.

Trocknen

Mit diesem Pflegeprogramm wird im Garraum vorhandene Restfeuchte auch an unzugänglichen Stellen getrocknet.

- Trocknen Sie den Garraum mit einem Tuch vor.
- Wählen Sie Weitere  | Pflege | Trocknen.

Der Trockenvorgang dauert ca. 20 Minuten.

Spülen

Bei diesem Pflegeprogramm wird das Wasser führende System gespült. Eventuell vorhandene Lebensmittelreste werden ausgespült.

- Wählen Sie Weitere  | Pflege | Spülen.
- Folgen Sie den Hinweisen im Display.

Der Spülvorgang dauert ca. 10 Minuten.

Entkalken

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

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

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

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

Der Entkalkungsvorgang dauert ca. 41 Minuten.

Im Verlauf des Entkalkungsvorgangs muss der Wassertank entleert und ausgespült werden.

Entkalkungsvorgang durchführen

- Nehmen Sie sämtliches Zubehör aus dem Garraum heraus.
- Wählen Sie Entkalken .

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

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

Die Restzeit erscheint. Der Entkalkungsvorgang startet.

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

Im Verlauf des Entkalkungsvorgangs muss der Wassertank ausgespült und leer wieder eingesetzt werden.

- Folgen Sie den Anweisungen im Display.

Wenn die Restzeit abgelaufen ist, erscheint Fertig und ein Signal ertönt.

Entkalkungsvorgang abschliessen

- Nehmen Sie den Wassertank heraus und entleeren Sie ihn.
- Reinigen und trocknen Sie den Wassertank.
- Öffnen Sie die Tür und lassen Sie den Garraum abkühlen.
- Trocknen Sie den Garraum anschliessend.
- Schliessen Sie die Tür erst, wenn der Garraum vollständig trocken ist.
- Schalten Sie den Dampfbackofen aus.

Reinigung und Pflege

HydroClean

Statt manuell können Sie den Garraum mit dem Pflegeprogramm HydroClean reinigen.

Gerüche nach der Zubereitung von Fisch, aber auch starke, hartnäckige Verschmutzungen, wie sie z. B. beim Braten und Grillieren entstehen, können Sie mit diesem Programm leicht entfernen.

Wir empfehlen, den Dampfbackofen viermal pro Jahr mit HydroClean zu reinigen. Bei Bedarf können Sie die Reinigung auch häufiger durchführen.

Verwenden Sie für die Reinigung mit HydroClean ausschliesslich den Miele HydroCleaner. Dieser Reiniger wurde speziell für Ihren Dampfbackofen entwickelt.

Andere Reinigerprodukte können den Dampfbackofen beschädigen.

Im Lieferumfang Ihres Dampfbackofens ist 1 Flasche Miele HydroCleaner enthalten. Weitere Flaschen HydroCleaner erhalten Sie im Miele Webshop, über den Miele Kundendienst oder bei Ihrem Miele Fachhändler.

 **Verletzungsgefahr durch Reiniger.**
Der HydroCleaner verursacht Haut- und schwere Augenreizungen.
Vermeiden Sie den Kontakt mit der Haut und den Augen.
Spülen Sie bei Kontakt sofort mit reichlich Wasser und ziehen Sie bei anhaltenden Augenreizungen ärztliche Hilfe hinzu.
Bewahren Sie den HydroCleaner ausser Reichweite von Kindern auf.

Verwenden Sie unabhängig vom Verschmutzungsgrad immer den kompletten Inhalt 1 Flasche HydroCleaner (125 ml).

Die Reinigermenge von 125 ml ist auf den gesamten Reinigungsprozess abgestimmt und darf nicht verändert werden.

Sie können zwischen 3 Reinigungsstufen mit unterschiedlicher Dauer wählen:

- **Verschmutzungsgrad 1** bei leichten, kaum sichtbaren Verunreinigungen und Gerüchen, z. B. nach der Zubereitung von Fisch oder Kohlgemüse

Dauer ca. 1:57 Stunden

- **Verschmutzungsgrad 2** bei sichtbaren, nicht stark eingebrannten Verunreinigungen, z. B. herabgetropfter Pizzakäse, ausgelaufener Obstkuchen

Dauer ca. 3:17 Stunden

- **Verschmutzungsgrad 3** bei starken, über einen längeren Zeitraum eingebrannten Verunreinigungen verschiedener Lebensmittel und z. B. nach der Zubereitung von Poulet

Dauer ca. 4:17 Stunden

Ablauf eines Reinigungsvorgangs

HydroClean läuft in mehreren Phasen ab:

1. Vorbereitung
2. Reinigungsphase
3. Spülphase
4. Manuelle Nachreinigung
5. Trocknungsphase

Sie werden vom Dampfbackofen durch den gesamten Reinigungsvorgang geführt. Zur Vorbereitung werden Sie z. B. aufgefordert, das Zubehör aus dem Garraum zu nehmen und den Reiniger durch das Bodensieb einzufüllen.

Wenn alle Vorbereitungen abgeschlossen sind, startet die Reinigungsphase. Die Tür wird automatisch verriegelt. Der Reiniger wird mit Frischwasser gemischt und durch das Verteilerrad an der Garraumdecke im gesamten Garraum versprüht. Dieser Vorgang wiederholt sich mehrfach.

Bei einer Restzeit von ca. 1:20 Stunde beginnt die Spülphase. Verschmutzungs- und Reinigerreste werden aus dem Garraum gespült.

Die letzte Phase ist die Trocknungsphase. Sie beginnt bei einer Restzeit von ca. 30 Minuten. Um gröbere Verschmutzungsreste zu entfernen, muss der Garraum vor dem Start der Trocknungsphase mit einem feuchten Tuch ausgewischt werden.

Wenn Sie den Dampfbackofen ausschalten, wird der Reinigungsvorgang abgebrochen. Nach dem Wiedereinschalten führt der Dampfbackofen automatisch die Spül- und Trocknungsphase durch, um mögliche Reinigerrückstände zu entfernen. Eine normale Bedienung ist erst im Anschluss wieder möglich (siehe auch Kapitel "Probleme beheben", Abschnitt "Meldungen im Display").

Reinigungsvorgang vorbereiten und starten

- Wählen Sie Weitere  | Pflege.
- Wählen Sie HydroClean.
- Wählen Sie die Reinigungsstufe entsprechend des Verschmutzungsgrades.
- Bestätigen Sie mit *OK*.

Der Hinweis Bitte warten erscheint. Die Reinigung wird vorbereitet. Dies kann einige Minuten dauern. Sobald die Vorbe-

itung abgeschlossen ist, werden Sie aufgefordert, das Zubehör und die Aufnahmegitter zu entnehmen.

- Nehmen Sie sämtliches Zubehör aus dem Garraum heraus.
 - Bauen Sie die Aufnahmegitter aus (siehe Kapitel "Aufnahmegitter reinigen").
 - Bestätigen Sie mit *OK*.
 - Klappen Sie den Oberhitze-/Grillheizkörper herunter (siehe Kapitel "Oberhitze-/Grillheizkörper herunterklappen").
 - Entfernen Sie grobe Verschmutzungen aus dem Garraum und unterhalb des Bodensiebs. Achten Sie darauf, dass kein Schmutz in den Wasserablauf gelangt.
 - Bestätigen Sie mit *OK*.
 - Prüfen Sie, ob das Bodensieb eingesetzt ist.
 - Füllen Sie den kompletten Inhalt 1 Flasche HydroCleaner durch das Bodensieb ein. Achten Sie darauf, dass der Reiniger nicht auf die Türscheibe oder -dichtung gelangt.
 - Bestätigen Sie mit *OK*.
 - Schliessen Sie die Tür.
- Der Reinigungsvorgang startet. Die verbleibende Restzeit erscheint im Display. Einige Sekunden nach dem Start wird die Tür automatisch verriegelt.
- Tipp:** Den ungefähren Zeitpunkt für die nächsten Aktionen, z. B. den Garraum feucht auswischen, können Sie sich über  Info anzeigen lassen.

Reinigung und Pflege

Vor dem Start der Trocknungsphase wird die Tür wieder entriegelt und Sie werden aufgefordert, den Garraum und die Türinnenseite feucht abzuwischen:

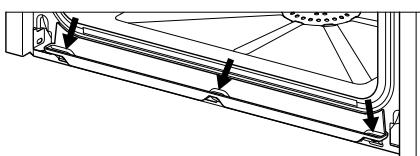
- Wischen Sie den Garraum (auch unterhalb des Bodensiebs) und die Türinnenseite gründlich mit einem sauberen, feuchten Microfaser- oder Schwammtuch ab.
- Bestätigen Sie mit *OK*.
- Um eine optimale Funktion des Dampfbackofens zu gewährleisten, kontrollieren Sie die Auffangrinne und entfernen Sie gegebenenfalls das Wasser.

 **Schäden durch austretendes Wasser.**

Austretendes Wasser kann den Umlaufschrank und den Fußboden beschädigen.

Wenn sich in der Auffangrinne einige Wassertropfen befinden, prüfen Sie, ob die Türdichtung korrekt sitzt.

Drücken Sie die Türdichtung gegebenenfalls wieder so an, dass sie überall glatt und gleichmäßig eingepasst ist. Unter sehr ungünstigen Umständen kann es dazu kommen, dass sich in der Auffangrinne Wasser bis auf Höhe der Plateaus angesammelt hat:



Rufen Sie in diesem Fall den Miele Kundendienst.

- Klappen Sie den Oberhitze-/Grillheizkörper hoch (siehe Kapitel "Oberhitze-/Grillheizkörper herunterklappen").

- Bauen Sie die Aufnahmegitter ein (siehe Kapitel "Aufnahmegitter reinigen").
- Geben Sie das Zubehör in den Garraum.
- Bestätigen Sie mit *OK*.
- Schliessen Sie die Tür.

Wenn die Restzeit abgelaufen ist, erscheint Fertig und ein Signal ertönt.

Reinigungsvorgang abschliessen

- Schalten Sie den Dampfbackofen aus.

 **Verletzungsgefahr durch heiße Oberflächen.**

Der Dampfbackofen wird im Betrieb heiß. Sie können sich an Heizkörpern, Garraum und Zubehör verbrennen.

Lassen Sie die Heizkörper, den Garraum und das Zubehör erst abkühlen, bevor Sie eventuelle Rückstände und Kalkablagerungen entfernen.

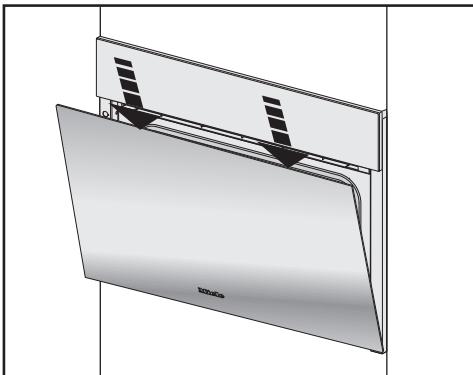
- Wenn der Garraum abgekühlt ist, entfernen Sie eventuell vorhandene Rückstände von der Türinnenseite, der Auffangrinne und der Türdichtung mit einem sauberen, feuchten Microfaser- oder Schwammtuch.

Tipp: Verfärbungen und Kalkablagerungen im Garraum können Sie mit einer verdünnten Essiglösung oder dem DG Clean (siehe Kapitel "Nachkaufbares Zubehör") entfernen. Wischen Sie anschliessend mit klarem Wasser nach.

- Trocknen Sie den Garraum und die Türinnenseite mit einem Tuch.
- Schliessen Sie die Tür erst, wenn der Garraum vollständig trocken ist.

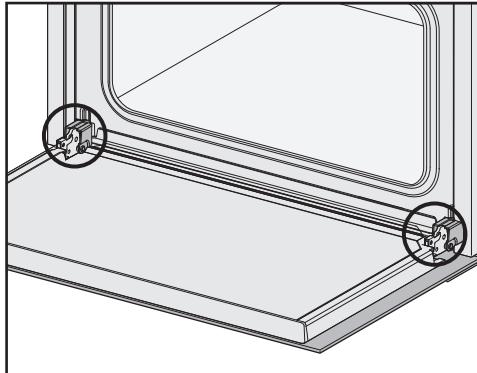
Tür ausbauen

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

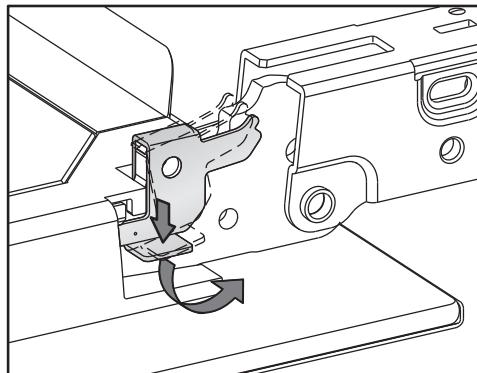


- Drücken Sie die Tür mit beiden Händen an der oberen Türkante einmal kurz nach unten.

Die Tür ist durch Halterungen mit den Türscharnieren verbunden. Bevor Sie die Tür von den Halterungen abziehen können, müssen Sie erst die Sperrbügel an beiden Türscharnieren entriegeln.



- Öffnen Sie die Tür vollständig.



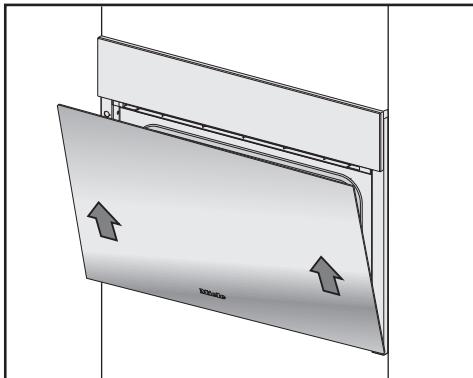
- Entriegeln Sie die Sperrbügel, indem Sie sie an beiden Türscharnieren bis zum Anschlag in Schrägstellung drehen.

Der Dampfbackofen wird beschädigt, wenn Sie die Tür falsch ausbauen.

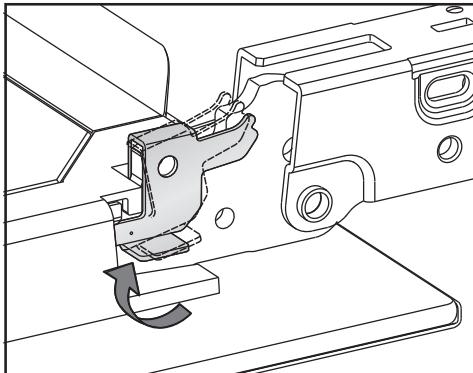
Ziehen Sie die Tür niemals waagerecht von den Halterungen, da diese an den Dampfbackofen zurückschlagen.

- Schliessen Sie die Tür bis zum Anschlag.

Reinigung und Pflege

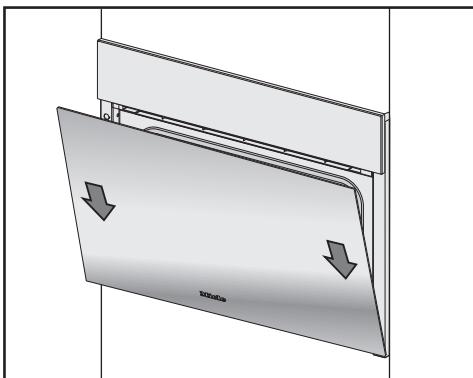


Wenn die Sperrbügel nicht verriegelt sind, kann sich die Tür von den Halterungen lösen und beschädigt werden. Verriegeln Sie die Sperrbügel unbedingt wieder.



- Fassen Sie die Tür seitlich an und ziehen Sie sie gleichmäßig schräg nach oben von den Halterungen ab.
Achten Sie darauf, dass die Tür dabei nicht verkantet.
- Legen Sie die Tür auf die vorbereitete Ablagefläche.

Tür einbauen



- Verriegeln Sie die Sperrbügel wieder, indem Sie sie an beiden Türscharnieren bis zum Anschlag in die Waagerechte drehen.

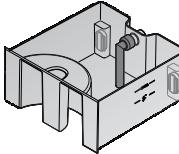
- Fassen Sie die Tür seitlich an und stecken Sie sie auf die Halterungen der Türscharniere.
Achten Sie darauf, dass sie dabei nicht verkantet.
- Öffnen Sie die Tür vollständig.

Sie können die meisten Störungen und Fehler selbst beheben. In vielen Fällen können Sie Zeit und Kosten sparen, da Sie nicht den Kundendienst kontaktieren müssen.

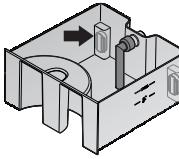
Unter www.miele.ch/support/customer-assistance erhalten Sie zusätzliche Informationen zur selbstständigen Behebung von Störungen.



Meldungen im Display

| Problem | Ursache und Behebung |
|------------|--|
| F10 | <p>Der Ansaugschlauch im Wassertank ist nicht korrekt aufgesteckt oder nicht senkrecht.</p> <p>■ Korrigieren Sie die Position des Ansaugschlauchs:</p>  |
| F11 F20 | <p>Die Ablaufschläuche sind verstopft.</p> <p>■ Entkalken Sie den Dampfbackofen (siehe Kapitel "Reinigung und Pflege", Abschnitt "Pflege").</p> <p>■ Erscheint die Fehlermeldung erneut, rufen Sie den Miele Kundendienst.</p> |
| F32 | <p>Die Türverriegelung für die Reinigung mit HydroClean schliesst nicht.</p> <p>■ Schalten Sie den Dampfbackofen aus und wieder ein.</p> <p>■ Erscheint die Fehlermeldung erneut, rufen Sie den Miele Kundendienst.</p> |
| F55 | <p>Die maximale Betriebsdauer einer Betriebsart wurde überschritten und die Abschaltautomatik hat ausgelöst.</p> <p>■ Schalten Sie den Dampfbackofen aus und wieder ein.</p> <p>Der Dampfbackofen ist sofort wieder betriebsbereit.</p> |

Probleme beheben

| Problem | Ursache und Behebung |
|---------|--|
| F94 | <p>Der Wasserzulaufschlauch ist eingeklemmt oder geknickt.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Beseitigen Sie die Ursache und starten Sie den Betrieb erneut. |
| | <p>Das Wasseranschlussventil ist nicht geöffnet.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Öffnen Sie das Wasseranschlussventil und starten Sie den Betrieb erneut. |
| | <p>Ein oder beide Schwimmer im Wassertank klemmen.</p>  <ul style="list-style-type: none"> ■ Stellen Sie die Leichtgängigkeit des Schwimmers/ der Schwimmer wieder her. ■ Wird die Fehlermeldung trotz Beseitigung der Ursache(n) erneut angezeigt, rufen Sie den Miele Kundendienst. |
| F138 | <p>Der Dampfbackofen ist undicht. Wasser ist in die Bodenwanne gelaufen.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Schalten Sie den Dampfbackofen aus und wieder ein. ■ Erscheint die Fehlermeldung erneut, rufen Sie den Miele Kundendienst. |
| F190 | <p>Eine Störung des Wasserzulaufventils liegt vor. Diese Störung kann auftreten, wenn die Bedienblende während des Wasserzulaufs geöffnet oder geschlossen wird.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Bestätigen Sie mit OK und setzen Sie den Betrieb fort. ■ Erscheint die Fehlermeldung erneut, rufen Sie den Miele Kundendienst. |

| Problem | Ursache und Behebung |
|--|---|
| F196 | <p>Es ist eine Störung aufgetreten.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Schalten Sie den Dampfbackofen aus und wieder ein. <p>Das Bodensieb im Garraumboden ist nicht eingesetzt.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Schalten Sie den Dampfbackofen aus. ■ Setzen Sie das Bodensieb ein. ■ Schalten Sie den Dampfbackofen wieder ein. <p>Der Wasserablaufschlauch ist geknickt, aufgerollt oder in Schlaufen verlegt.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Schalten Sie den Dampfbackofen aus. ■ Prüfen Sie die Verlegung des Wasserablaufschlauchs und korrigieren Sie sie gegebenenfalls. Der Wasserablaufschlauch darf nicht geknickt, aufgerollt oder in Schlaufen verlegt werden, sondern muss im Sockelbereich auf dem Boden ausgelegt werden. ■ Erscheint die Fehlermeldung nach dem Einschalten erneut, rufen Sie den Miele Kundendienst. |
| Nach dem Einschalten erscheint die Meldung "HydroClean" wird fortgeführt. | <p>Der Reinigungsvorgang wurde durch einen Stromausfall oder Ausschalten abgebrochen. Nach dem Wiedereinschalten führt der Dampfbackofen automatisch die Spül- und Trocknungsphase durch, um mögliche Reinigerrückstände zu entfernen. Dieser Vorgang dauert ca. 1:30 Stunde. Nach einem Abbruch während der Trocknungsphase dauert der Vorgang ca. 30 Minuten.</p> <p>Eine normale Bedienung des Dampfbackofens ist erst im Anschluss wieder möglich.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Folgen Sie den Anweisungen im Display. <p>Beachten Sie, dass das Reinigungsergebnis nicht optimal ist.</p> |
| Im Display wird eine in dieser Tabelle nicht aufgeführte Meldung angezeigt. | <p>In der Elektronik ist ein Fehler aufgetreten.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Unterbrechen Sie die Stromversorgung des Dampfbackofens für ca. 1 Minute. ■ Falls nach dem Wiederherstellen der Stromversorgung das Problem weiterhin besteht, rufen Sie den Miele Kundendienst. |

Probleme beheben

Unerwartetes Verhalten

| Problem | Ursache und Behebung |
|--|---|
| Der Garraum wird nicht heiss. | <p>Die Messeschaltung ist aktiviert. Der Dampfbackofen kann zwar bedient werden, aber die Garraumbeheizung funktioniert nicht.</p> <ul style="list-style-type: none">■ Deaktivieren Sie die Messeschaltung (siehe Kapitel "Einstellungen", Abschnitt "Händler"). |
| | <p>Der Garraum hat sich durch den Betrieb einer untergebauten Wärmeschublade erwärmt.</p> <ul style="list-style-type: none">■ Öffnen Sie die Tür und lassen Sie den Garraum abkühlen. |
| Der Dampfbackofen wechselt nach einem Umzug nicht mehr von der Aufheiz- in die Garphase. | <p>Die Siedetemperatur des Wassers hat sich geändert, da sich der neue Aufstellort um mindestens 300 Höhenmeter von dem alten unterscheidet.</p> <ul style="list-style-type: none">■ Führen Sie zum Anpassen der Siedetemperatur einen Entkalkungsvorgang durch (siehe Kapitel "Reinigung und Pflege", Abschnitt "Pflege"). |
| Während des Betriebs tritt ungewöhnlich viel Dampf oder Dampf an anderen Stellen als gewohnt aus. | <p>Die Tür ist nicht richtig geschlossen.</p> <ul style="list-style-type: none">■ Schliessen Sie die Tür. |
| | <p>Die Türdichtung sitzt nicht korrekt.</p> <ul style="list-style-type: none">■ Drücken Sie die Türdichtung wieder so an, dass sie überall glatt und gleichmässig eingepasst ist. |
| | <p>Die Türdichtung weist Beschädigungen auf, z. B. Risse.</p> <ul style="list-style-type: none">■ Rufen Sie zum Austausch der Türdichtung den Miele Kundendienst.■ Führen Sie bis zum Austausch keine Garvorgänge mit Dampf und keine Reinigung mit HydroClean durch. |
| Während der Reinigung mit HydroClean hat sich in der Auffangrinne Wasser bis auf Höhe der Platte angesammelt. | <p>Der Dampfbackofen ist undicht.</p> <ul style="list-style-type: none">■ Entfernen Sie das Wasser und führen Sie den Reinigungsvorgang gegebenenfalls noch bis zum Ende durch.■ Rufen Sie den Miele Kundendienst. |
| Die Funktionen Start um und Fertig um werden nicht aufgeführt. | <p>Die Temperatur im Garraum ist zu hoch, z. B. nach Ende eines Garvorgangs.</p> <ul style="list-style-type: none">■ Öffnen Sie die Tür und lassen Sie den Garraum abkühlen. |
| | <p>Bei den Pflegeprogrammen werden diese Funktionen generell nicht angeboten.</p> |

| Problem | Ursache und Behebung |
|--|--|
| Die Sensortasten reagieren nicht. | <p>Sie haben die Einstellung Display QuickTouch Aus gewählt. Dadurch reagieren die Sensortasten bei ausgeschaltetem Dampfbackofen nicht.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Sobald Sie den Dampfbackofen einschalten, reagieren die Sensortasten. Wenn Sie wollen, dass die Sensortasten immer auch bei ausgeschaltetem Dampfbackofen reagieren, wählen Sie die Einstellung Display QuickTouch Ein. |
| | <p>Der Dampfbackofen ist nicht an das Elektrontezt angeschlossen.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Prüfen Sie, ob der Netzstecker des Dampfbackofens in der Steckdose steckt. ■ Prüfen Sie, ob die Sicherung der Elektroinstallation ausgelöst hat. Rufen Sie eine Elektrofachkraft oder den Miele Kundendienst. |
| | <p>Es liegt ein Problem in der Steuerung vor.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Berühren Sie die Taste Ein/Aus , bis sich das Display ausschaltet und der Dampfbackofen neu gestartet wird. |
| Die Sensortaste  blinkt, wenn Sie den Dampfbackofen einschalten. | <p>Sie haben Ihren Dampfbackofen bisher nicht in ein WLAN-Netzwerk eingebunden. Die Sensortaste blinkt, um Ihnen zu signalisieren, dass Sie den Dampfbackofen einfach über diese Sensortaste vernetzen können. Nach mehrmaligem Ein- und Ausschalten des Dampfbackofens blinkt die Sensortaste nicht mehr, die Vernetzungsfunktion ist aber weiterhin aktiv.</p> |

Geräusche

| Problem | Ursache und Behebung |
|--|--|
| Während des Betriebs und nach Ausschalten des Dampfbackofens ist ein Geräusch (Brummen) zu hören. | Dieses Geräusch weist nicht auf eine Fehlfunktion oder einen Gerätedefekt hin. Es entsteht beim Ein- und Abpumpen des Wassers. |

Probleme beheben

| Problem | Ursache und Behebung |
|--|---|
| Nach dem Ausschalten ist noch ein Gebläsegeräusch zu hören. | Das Gebläse läuft nach. Der Dampfbackofen ist mit einem Gebläse ausgestattet, das die Wrasen vom Garraum nach aussen leitet. Das Gebläse läuft auch nach Ausschalten des Dampfbackofens weiter. Das Gebläse schaltet nach einiger Zeit automatisch aus. |

Nicht zufriedenstellendes Ergebnis

| Problem | Ursache und Behebung |
|--|---|
| Der Kuchen/das Gebäck ist nach der im Rezept angegebenen Zeit noch nicht gar. | <p>Die eingestellte Temperatur stimmt mit der im Rezept angegebenen nicht überein.</p> <p>■ Ändern Sie die Temperatur.</p> <p>Sie haben das Rezept geändert. Beispielsweise wird durch die Zugabe von mehr Flüssigkeit oder mehr Eiern die Garzeit verlängert.</p> <p>■ Passen Sie Temperatur und/oder Garzeit an das geänderte Rezept an.</p> |
| Der Kuchen/das Gebäck weist einen grossen Bräunungsunterschied auf. | <p>Die Temperatur war zu hoch eingestellt.</p> <p>Es wurde auf mehr als zwei Ebenen gebacken.</p> <p>■ Benutzen Sie zum Backen maximal zwei Ebenen.</p> |
| Nach der Reinigung mit HydroClean sind noch Verschmutzungen im Garraum. | <p>Die Reinigungsstufe wurde zu niedrig gewählt.</p> <p>■ Starten Sie HydroClean bei Bedarf erneut mit einer höheren Reinigungsstufe.</p> <p>Der Garraum wurde vor dem Start der Trocknungsphase gar nicht oder nur oberflächlich ausgewischt.</p> <p>■ Starten Sie HydroClean bei Bedarf erneut.</p> <p>■ Wenn die entsprechende Aufforderung im Display erscheint, wischen Sie den Garraum gründlich mit einem feuchten Tuch aus.</p> |

Allgemeine Probleme oder technische Störungen

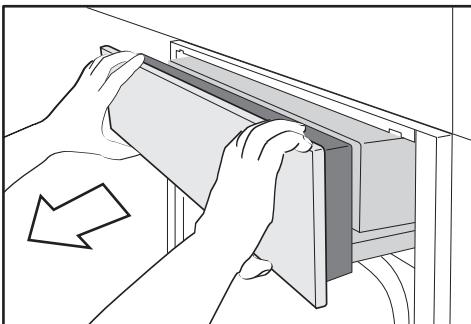
| Problem | Ursache und Behebung |
|--|---|
| Der Dampfbackofen lässt sich nicht einschalten. | <p>Die Sicherung ist herausgesprungen.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Aktivieren Sie die Sicherung(en) (Mindestabsicherung siehe Typenschild). |
| | <p>Es ist unter Umständen eine technische Störung aufgetreten.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Trennen Sie den Dampfbackofen für ca. 1 Minute vom Elektronetz, indem Sie <ul style="list-style-type: none"> – den Schalter der betreffenden Sicherung(en) ausschalten/die Schmelzsicherung(en) ganz herausdrehen oder – den FI-Schutzschalter (Fehlerstrom-Sschutzschalter) ausschalten. ■ Falls Sie nach dem Wiedereinschalten/Wiedereindrehen der Sicherung oder des FI-Schutzschalters den Dampfbackofen noch immer nicht in Betrieb nehmen können, rufen Sie eine Elektrofachkraft oder den Miele Kundendienst. |
| Die Garraumbeleuchtung funktioniert nicht. | <p>Das Leuchtmittel ist defekt.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Fordern Sie den Kundendienst an, wenn das Leuchtmittel ausgetauscht werden soll. |
| Die Bedienblende öffnet/schliesst trotz mehrfacher Betätigung der Sensortaste  nicht automatisch. | <p>Im Schwenkbereich der Bedienblende befindet sich ein Gegenstand.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Entfernen Sie den Gegenstand. <p>Der Klemmschutz reagiert sehr empfindlich, deshalb kann es gelegentlich vorkommen, dass sich die Bedienblende nicht öffnet oder schliesst.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Öffnen/Schliessen Sie die Bedienblende manuell (siehe Kapitelende). ■ Tritt das Problem sehr häufig auf, rufen Sie den Miele Kundendienst. |

Probleme beheben

| Problem | Ursache und Behebung |
|---|---|
| Sie können die Tür nicht mit der Sensortaste  öffnen. | <p>Sie haben die Einstellung Display QuickTouch Aus gewählt. Dadurch reagiert die Sensortaste  bei ausgeschaltetem Dampfbackofen nicht.</p> <ul style="list-style-type: none">■ Sobald Sie den Dampfbackofen einschalten, reagieren die Sensortasten. Wenn Sie wollen, dass die Sensortasten immer auch bei ausgeschaltetem Dampfbackofen reagieren, wählen Sie die Einstellung Display QuickTouch Ein. |
| | <p>Es ist unter Umständen eine technische Störung aufgetreten.</p> <ul style="list-style-type: none">■ Wenn Sie die Tür öffnen müssen, weil sich z. B. noch Gargut im Garraum befindet, öffnen Sie die Tür manuell (siehe Kapitelende).■ Tritt das Problem erneut auf, rufen Sie den Miele Kundendienst. |
| Der HydroCleaner (Spezialreiniger) wurde in den Wassertank gefüllt. | <p>Die Anweisungen im Display wurden nicht beachtet. Um ein optimales Reinigungsergebnis zu erzielen, sind die einzelnen Schritte des Reinigungsprozesses aufeinander abgestimmt. Folgen Sie immer den Anweisungen im Display (siehe auch Kapitel "Reinigung und Pflege", Abschnitt "Pflege").</p> <p>Wenn der Reinigungsvorgang mit HydroClean noch nicht gestartet ist:</p> <ul style="list-style-type: none">■ Schalten Sie den Dampfbackofen aus, um den Reinigungsvorgang abzubrechen.■ Leeren Sie den Wassertank und spülen Sie ihn gründlich aus.■ Starten Sie HydroClean erneut. <p>Wenn der Reinigungsvorgang mit HydroClean bereits durchgeführt wurde:</p> <p>In der Spülphase wird das gesamte System mehrfach mit Frischwasser gespült. Nach Abschluss des Reinigungsvorgangs sind alle Reinigerrückstände entfernt.</p> <ul style="list-style-type: none">■ Starten Sie bei Bedarf HydroClean erneut. |

Bedienblende manuell öffnen

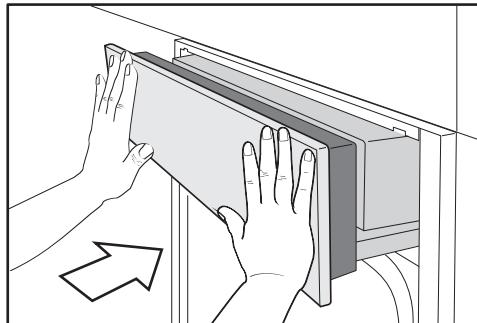
- Öffnen Sie vorsichtig die Tür.



- Fassen Sie die Bedienblende oben und unten.
- Ziehen Sie die Bedienblende erst nach vorn heraus.
- Drücken Sie die Bedienblende vorsichtig nach oben.

Bedienblende manuell schließen

- Fassen Sie die Bedienblende oben und unten.
- Drücken Sie die Bedienblende vorsichtig nach unten.



- Schieben Sie die Bedienblende ein.

Tür manuell öffnen



Verletzungsgefahr durch heisse Oberflächen.

Die Türscheibe kann heiss sein. Sie können sich an der Türscheibe verbrennen.

Ziehen Sie Topfhandschuhe beim Öffnen der heissen Tür an.

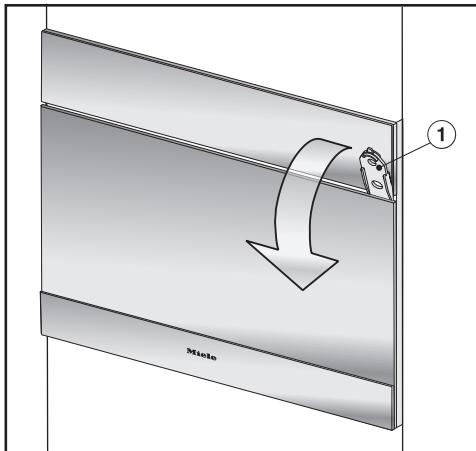


Verletzungsgefahr durch Dampf.

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

Gehen Sie einen Schritt zurück und warten Sie, bis sich der Dampf verflüchtigt hat, bevor Sie das Gargut entnehmen.

Probleme beheben



- Stecken Sie den mitgelieferten Öffner ① an der rechten Seite ca. 3 cm in den Spalt zwischen Tür und Be- dienblende und ziehen Sie die Tür nach vorne auf.

⚠ Verletzungsgefahr durch heisse Oberflächen und heisses Gargut. Der Dampfbackofen wird im Betrieb heiss. Sie können sich an Heizkörpern, Garraum, Aufnahmegittern, Zubehör, Gargut und der Türscheibe verbrennen. Ziehen Sie Topfhandschuhe an beim Herausnehmen von heissem Gargut, bei Arbeiten im heissen Garraum sowie beim Schliessen der heissen Tür.

Unter www.miele.com/service erhalten Sie Informationen zur selbstständigen Behebung von Störungen und zu Miele Ersatzteilen.

Kontakt bei Störungen

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

Den Miele Kundendienst können Sie online unter www.miele.com/service buchen.

Die Kontaktdaten des Miele Kundendienstes finden Sie am Ende dieses Dokuments.

Der Kundendienst benötigt die Modellkennung und die Fabrikationsnummer (Fabr./SN/Nr.). Beide Angaben finden Sie auf dem Typenschild.

Im eingebauten Zustand finden Sie die Modellkennung und die Seriennummer auf dem kleinen Schild oben auf der geöffneten Bedienblende.

Garantie

Die Garantiezeit beträgt 2 Jahre. Weitere Informationen entnehmen Sie den mitgelieferten Garantiebedingungen.

Sicherheitshinweise zum Einbau

 Schäden durch unsachgemässen Einbau.

Durch unsachgemässen Einbau kann der Dampfbackofen beschädigt werden.

Lassen Sie den Dampfbackofen nur von einer qualifizierten Fachkraft einbauen.

► Die Anschlussdaten (Frequenz und Spannung) auf dem Typenschild des Dampfbackofens müssen unbedingt mit denen des Elektronetzes übereinstimmen, damit keine Schäden am Dampfbackofen 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 Dampfbackofen nicht damit an das Elektronetz an.

► Achten Sie darauf, dass die Steckdose nach Einbau des Dampfbackofens leicht zugänglich ist.

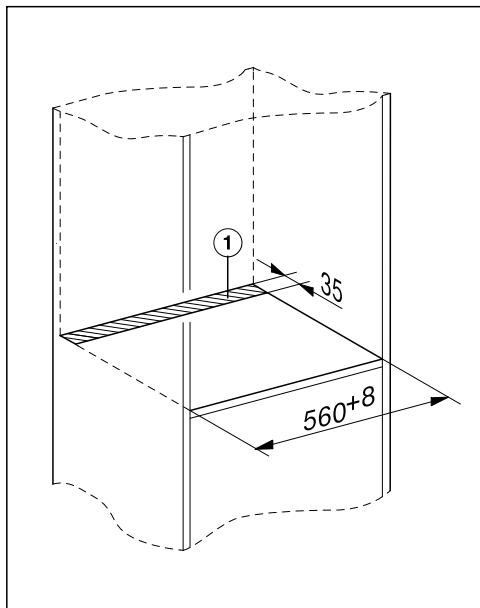
► Der Dampfbackofen muss so platziert werden, dass der Inhalt des Garbehälters in der obersten Einschubebene eingesehen werden kann. Nur so können Verletzungen durch Überschwappen von heißem Gargut vermieden werden.

Hinweise zum Einbau

Alle Masse sind in mm angegeben.

Ausschnitt für die Verlegung der Wasserschläuche

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



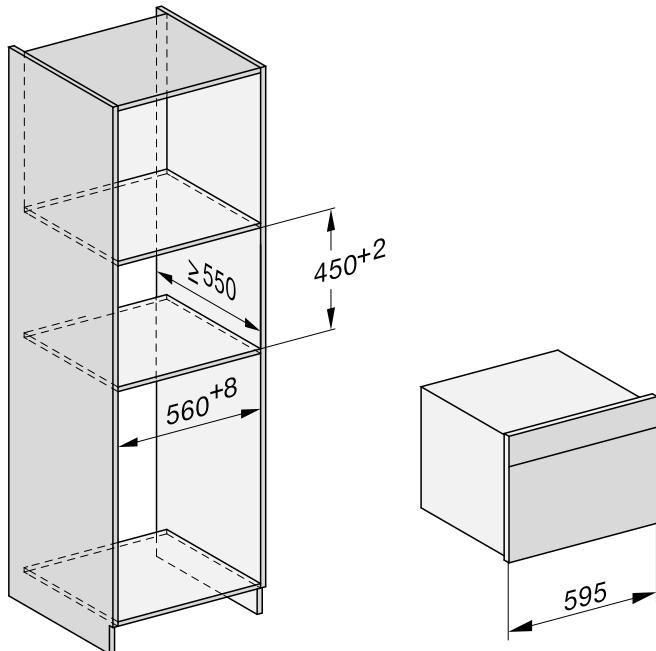
- Erstellen Sie einen Ausschnitt ① im Zwischenboden, auf den der Dampfbackofen gestellt wird.

Installation

Einbaumasse

Einbau in einen Hochschränk

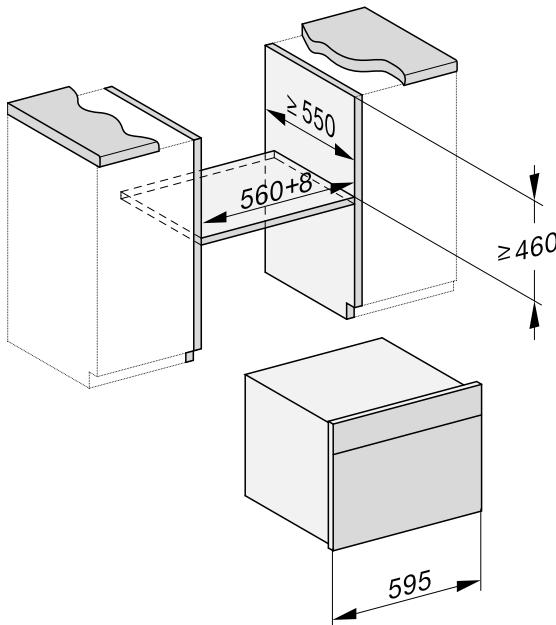
Hinter der Einbaunische darf keine Schrankrückwand vorhanden sein.



Einbau in einen Unterschrank

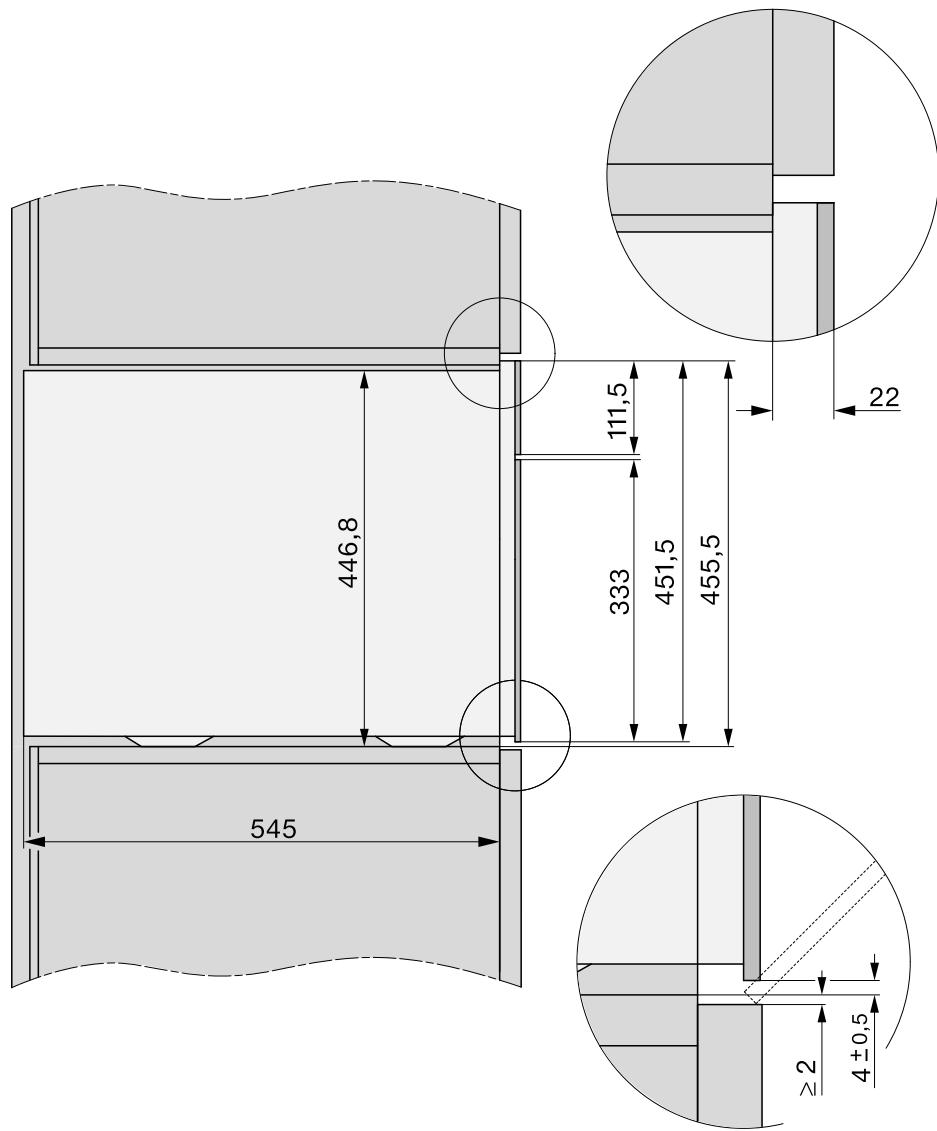
Hinter der Einbaunische darf keine Schrankrückwand vorhanden sein.

Wenn der Dampfbackofen unter einem Elektro- oder Induktionskochfeld einge-
baut werden soll, beachten Sie die Hinweise zum Einbau des Kochfelds sowie die
Montagehöhe des Kochfelds.



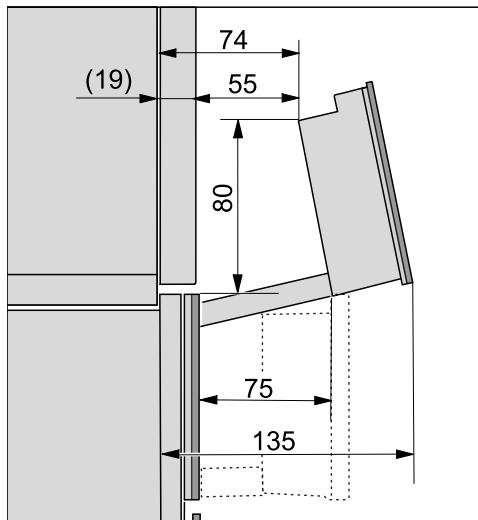
Installation

Seitenansicht



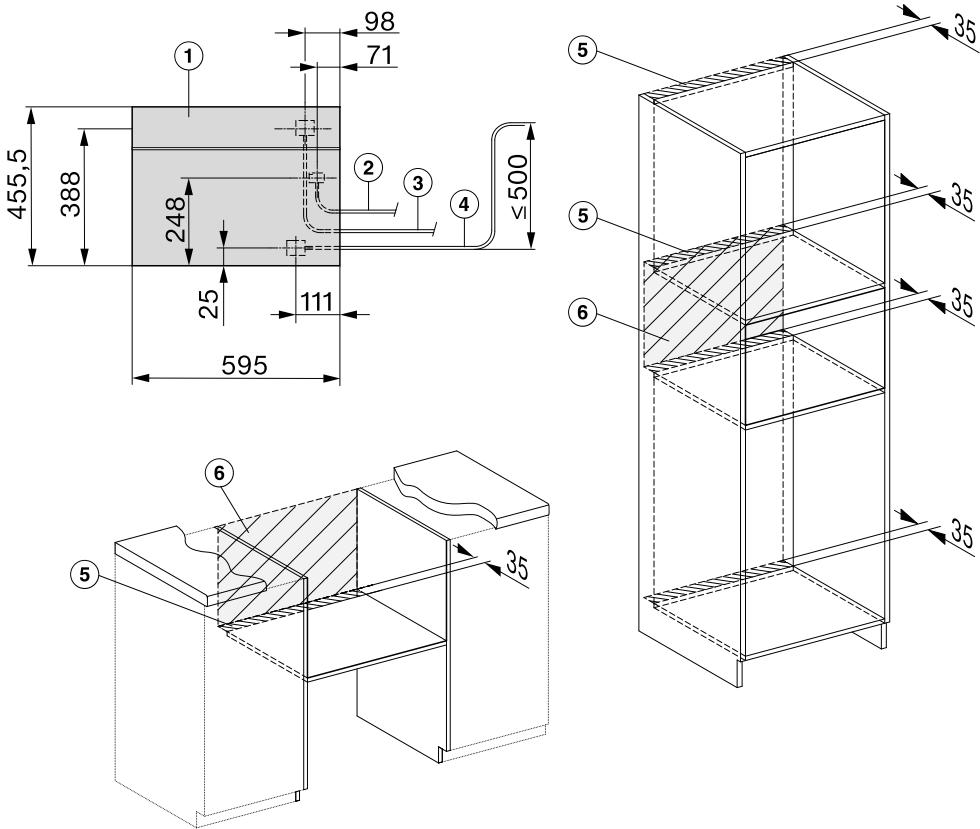
Schwenkbereich der Bedienblende

Im Schwenkbereich der Bedienblende darf sich kein Gegenstand (z. B. Türgriff) befinden, der das Öffnen und Schliessen der Bedienblende behindern kann.



Installation

Anschlüsse und Belüftung



- ① Ansicht von vorn
- ② Netzanschlussleitung, L = 2'000 mm
- ③ Wasserzulaufschlauch (Edelstahl), L = 2'000 mm
- ④ Wasserablaufschlauch (Kunststoff), L = 3'000 mm
Das aufsteigende Ende des Wasserablaufschlauchs bis zum Anschluss an den Siphon darf nicht höher als 500 mm sein.
- ⑤ Lüftungsausschnitt min. 180 cm²
- ⑥ Kein Anschluss in diesem Bereich

Dampfbackofen einbauen

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

- Schliessen Sie die Netzanschlussleitung am Dampfbackofen an.
- Führen Sie den Wasserzulauf- und -ablaufschlauch durch den Ausschnitt im Zwischenboden unterhalb der Einbaunische.

Verwenden Sie zum Tragen die Griffe seitlich am Gehäuse.

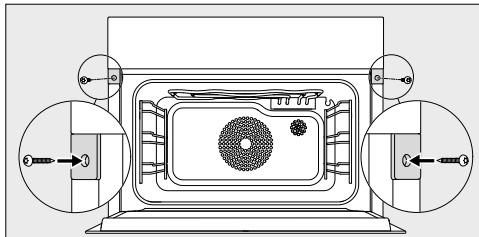
Der Dampferzeuger arbeitet nicht fehlerfrei, wenn der Dampfbackofen nicht waagerecht steht.

Eine Abweichung von der Waagerechten darf maximal 2° betragen.

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

Ein zu langer Wasserablaufschlauch darf nicht geknickt, aufgerollt oder in Schlaufen verlegt werden, sondern muss im Sockelbereich auf dem Boden ausgelegt werden.

- Öffnen Sie die Tür.



- Befestigen Sie den Dampfbackofen mit den mitgelieferten Holzschrauben (3,5 x 25 mm) an den Seitenwänden des Schranks.
- Schliessen Sie den Dampfbackofen an Wasserzulauf und -ablauf an (siehe Kapitel "Installation", Abschnitte "Frischwasseranschluss" und "Wasserablauf").
- Schliessen Sie den Dampfbackofen an das Elekronetz an.
- Überprüfen Sie alle Funktionen des Dampfbackofens anhand der Gebrauchsanweisung.

Installation

Frischwasseranschluss

⚠ Verletzungs- und Beschädigungsgefahr durch unsachgemäßes Anschließen.

Ein unsachgemäßes Anschließen kann Personen verletzen und/oder Sachschäden verursachen.

Der Frischwasseranschluss darf nur von qualifizierten Fachkräften ausgeführt werden.

⚠ Gesundheitsgefährdung und Beschädigungsgefahr durch verunreinigtes Wasser.

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

Schliessen Sie den Dampfbackofen an Trinkwasser an.

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

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

Der Dampfbackofen darf ausschliesslich an eine Kaltwasserleitung angeschlossen werden.

Wenn eine hauseigene Anlage zur Vollentsalzung des Wassers (z. B. Umkehrosmoseanlage) verwendet wird, muss darauf geachtet werden, dass die elektrische Leitfähigkeit des Wassers nicht unter 100 $\mu\text{S}/\text{cm}$ sinkt.

⚠ Wasserschäden durch Verschmutzungen.

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

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

Ein Rückflussverhinderer ist nicht erforderlich, denn der Dampfbackofen entspricht den gültigen DIN-Normen.

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

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

Edelstahlschlauch am Dampfbackofen befestigen

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

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

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

Der mitgelieferte Edelstahlschlauch hat eine Länge von 2,0 m.

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

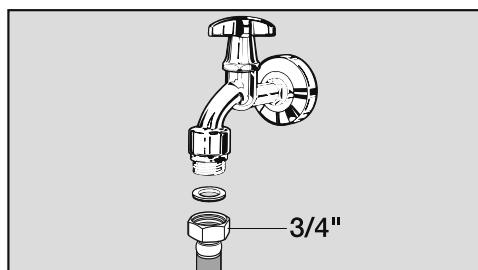
Wasserzuführung anschliessen

 Trennen Sie den Dampfbackofen vom Elektronetz, bevor Sie das Gerät an die Wasserleitung anschliessen. Sperren Sie die Wasserversorgung ab, bevor Sie den Dampfbackofen an die Wasserleitung anschliessen.

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

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

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



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

Installation

Wasserablauf

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

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

Tauschen Sie einen defekten Wasserablaufschlauch nur durch ein Miele Originalersatzteil aus. Sie erhalten den Wasserablaufschlauch im Miele Webshop, über den Miele Kundendienst oder bei Ihrem Miele Fachhändler.

Damit ein vollständiges Ablaufen des Abwassers gewährleistet ist, darf der Abwassersiphon nicht höher verlegt werden als der Abwasseranschluss am Dampfbackofen.

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

Der mitgelieferte Wasserablaufschlauch hat eine Länge von 3,0 m.

Bei Bedarf ist ein Wasserablaufschlauch in anderer Länge im Miele Webshop, beim Miele Kundendienst oder bei Ihrem Miele Fachhändler erhältlich.

Der Wasserablauf kann an einen

- Auf- oder Unterputzsiphon mit festem Schlauchanschluss angeschlossen werden
- an den Geräteanschluss des Spülensiphons angeschlossen werden

Die Abwassertemperatur beträgt 70 °C.

Wasserablauf anschliessen

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

Elektroanschluss

 Der Anschluss an das Elektronetz darf nur von einer konzessionierten Elektro-Fachkraft durchgeführt werden, die die SEV-Vorschriften und die Vorschriften des zuständigen Energieversorgers genau kennt und sorgfältig einhält.

Der Dampfbackofen ist mit Netzan schlussleitung und Netzstecker an schlussfertig für Wechselstrom 50 Hz, 220–240 V ausgerüstet.

Die Absicherung muss mit mindestens 16 A erfolgen.

Der Anschluss darf nur an eine ordnungsgemäss installierte Schutzkontakt-Steckdose erfolgen. Die Elektroanlage muss nach gültigen Vorschriften ausgeführt sein.

Der Dampfbackofen sollte so positioniert sein, dass der Netzstecker erreichbar ist.

Falls für den Benutzer die Steckdose nicht mehr zugänglich ist oder ein Festanschluss vorgesehen ist, muss installationsseitig eine Trennvorrichtung vorhanden sein.

Als Trennvorrichtung gelten zugängliche Schalter mit einer Kontaktöffnung von mindestens 3 mm. Dazu gehören LS-Schalter, Sicherungen und Schütze (EN 60335).

Die erforderlichen **Anschlussdaten** entnehmen Sie dem Typenschild, das sich an der Frontseite des Garraums befindet. Die Angaben müssen mit denen des Elektronetzes übereinstimmen.

Bei Beschädigung der Netzan schlussleitung muss eine spezielle Netzan schlussleitung durch den Miele Kundendienst installiert werden.

Voraussetzungen für die Montage

Aufgrund der Niederspannungs-Installations-Norm 47.330 ist der Dampfbackofen gemäss der Montageanweisung einzubauen.

 Der Berührungsschutz muss durch den Einbau gewährleistet sein.

Angaben für Prüfinstitute

Prüfspeisen nach EN 60350-1 (Dampfgarbetriebsarten)

| Prüfspeise | Garbehälter | Menge [g] | <input type="checkbox"/> ³ ₁ | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> ¹ [°C] | <input type="checkbox"/> [min] |
|------------------|-------------|--------------|--|--------------------------|--|--------------------------------|
| Dampfnachschnitt | | | | | | |
| Broccoli (8.1) | 1x DGGL 12 | max. | 2 | | 100 | 3 |
| Dampfverteilung | | | | | | |
| Broccoli (8.2) | 1x DGGL 20 | 300 | 2 | | 100 | 3 |
| Gerätekapazität | | | | | | |
| Erbsen (8.3) | 2x DGGL 12 | jeweils 1500 | 1, 2 | | 100 | — ² |

³₁ Ebene, Betriebsart, Temperatur, Garzeit

Dampfgaren, Eco-Dampfgaren

¹ Schieben Sie die Prüfspeise in den kalten Garraum (bevor die Aufheizphase beginnt).

² Der Test ist beendet, wenn die Temperatur an der kältesten Stelle 85 °C beträgt.

Prüfspeisen Menügaren¹ (Betriebsart Dampfgaren

| Prüfspeise | Garbehälter | Menge [g] | <input type="checkbox"/> ³ ₂ | <input type="checkbox"/> ¹ [°C] | Höhe [cm] | <input type="checkbox"/> [min] |
|--|-------------|-----------|--|--|-------------------------------|--------------------------------|
| Kartoffeln, festkochend, geviertelt ³ | 1x DGGL 20 | 800 | 3 | 100 | — | 17 |
| Lachsfilet, tiefgefroren, nicht angetaut | 1x DGGL 20 | 4 x 150 | 1 | 100 | < 2,5 ≥ 2,5 ≤ 3,2 > 3,2 | 9 10 11 |
| Broccoliröschen | 1x DGGL 20 | 600 | 2 | 100 | — | 4 |

³₁ Ebene, Temperatur, Garzeit

¹ Vorgehensweise siehe Kapitel "Dampfgaren", Abschnitt "Menügaren – manuell".

² Schieben Sie das Universalblech in Ebene 1.

³ Schieben Sie die 1. Prüfspeise (Kartoffeln) in den kalten Garraum (bevor die Aufheizphase beginnt).

Prüfspeisen nach EN 60350-1 (Backofenbetriebsarten)

| Prüfspeise | Zubehör |  ³ |  |  [°C] |  ² [min] |  | vorheizen |
|--|------------------------------------|--|---|--|--|---|-----------|
| Spritzgebäck (7.5.2) | 1 Backblech | 2 |  | 140 | 34–36 (35) | nein | nein |
| | 2 Backbleche | 1 |  | 140 | 39–41 (40) | nein | nein |
| | | 3 ¹ |  | | 36–38 (37) | | |
| Small Cakes (7.5.3) | 1 Backblech | 2 |  | 140 | 29–31 (29) | ja | ja |
| | 2 Backbleche | 1, 2 |  | 150 | 34–37 (34) | ja | nein |
| Wasserbiskuit (7.6.1) | 1 Springform 26 cm (auf Rost) | 2 |  | 160 | 43–46 (44) | ja | nein |
| Apfelkuchen (7.6.2) | 1 Springform 20 cm (auf Rost) | 2 |  | 160 | 95–105 (100) | nein | nein |
| | 2 Springformen 20 cm (auf Rost) | 2 |  | 160 | 85–95 (85) | ja | ja |
| Toast (industriell hergestelltes Weissbrot) (9.2) | Rost | 2 |  | Stufe 3 | 4,5 | nein | 5,5 Min. |
| Burger (9.3) | Rost | 3 |  | Stufe 3 | 1. Seite: 10 2. Seite: 6 | nein | 10 Min. |
| | Universalblech | 2 |  | | | | |

 ³ Ebene,  Betriebsart,  Temperatur/Grillstufe,  Garzeit,  Booster

 Heissluft plus,  Ober-/Unterhitze,  Kuchen spezial,  Grill gross

¹ Nehmen Sie die Bleche zu unterschiedlichen Zeitpunkten heraus, wenn das Gargut bereits vor Ablauf der angegebenen Garzeit ausreichend gebräunt ist.

² Der Wert in der Klammer stellt die optimale Garzeit dar.

Angaben für Prüfinstitute

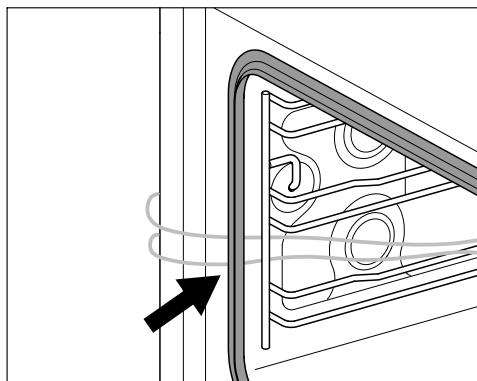
Energieeffizienzklasse nach EN 60350-1

Die Ermittlung der Energieeffizienzklasse erfolgt nach EN 60350-1.

Energieeffizienzklasse: A+

Beachten Sie nachfolgende Hinweise bei der Durchführung der Messung:

- Die Messung erfolgt in der Betriebsart Eco-Heissluft 
- Wählen Sie die Einstellung Beleuchtung | "Ein" für 15 Sekunden (siehe Kapitel "Einstellungen", Abschnitt "Beleuchtung").
- Während der Messung befindet sich nur das für die Messung benötigte Zubehör im Garraum. Verwenden Sie kein weiteres eventuell vorhandenes Zubehör wie die FlexiClip-Vollauszüge.
- Für die Messung müssen die Thermoelemente durch die Türdichtung hindurchgesteckt werden. Dazu die Türdichtung aus der Nut herausziehen und zweimal durchstechen. Die Thermoelemente durch die beiden Löcher in der Türdichtung stecken. Anschliessend die Türdichtung wieder fest in die Nut drücken, sodass sie überall glatt und ebenmäßig eingepasst ist.



- Im nächsten Schritt das Bodensieb entfernen und so viel Wasser in den Ablauf gießen, bis die Wasseroberfläche sichtbar ist.
- Eine wichtige Voraussetzung für die Ermittlung der Energieeffizienzklasse ist, dass die Tür während der Messung dicht geschlossen ist.
Je nach verwendeten Messelementen kann die Dichtfunktion der Türdichtung mehr oder weniger beeinträchtigt werden. Dies hat negative Auswirkungen auf das Messergebnis.

Angaben für Prüfinstitute

Datenblatt für Haushaltsbacköfen

nach delegierter Verordnung (EU) Nr. 65/2014 und Verordnung (EU) Nr. 66/2014

| | |
|--|------------------|
| MIELE | |
| Modellname/-kennzeichen | DGC 7445 HCX Pro |
| Energieeffizienzindex/Garraum (EEI _{cavity}) | 81,6 |
| Energieeffizienzklasse/Garraum | |
| A+++ (höchste Effizienz) bis D (niedrigste Effizienz) | A+ |
| Energieverbrauch pro Zyklus und Garraum im konventionellen Modus | 0,99 kWh |
| Energieverbrauch pro Zyklus und Garraum im Umluft-Modus | 0,61 kWh |
| Zahl der Garräume | 1 |
| Wärmequellen pro Garraum | electric |
| Volumen des Garraums | 47 l |
| Masse des Gerätes | 40,2 kg |

Technische Daten

| | |
|--|-------------------|
| Leistungsaufnahme im Aus-Zustand, Tageszeitanzeige aus | max. 0,3 W |
| Leistungsaufnahme im Aus-Zustand, Tageszeitanzeige ein | max. 0,8 W |
| Leistungsaufnahme im vernetzten Bereitschaftsbetrieb | max. 2,0 W |
| Zeitdauer bis automatisches Schalten in Aus-Zustand | 20 Min |
| Zeitdauer bis automatisches Schalten in vernetzten Bereitschaftsbetrieb | 20 Min |
| Frequenzband des WLAN-Moduls | 2,4000–2,4835 GHz |
| Sendeleistung des WLAN-Moduls | max. 100 mW |

Konformitätserklärung

Hiermit erklärt Miele, dass dieser Dampfbackofen der Richtlinie 2014/53/EU entspricht.

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

- Produkte, Download, auf www.miele.ch
- Service, Informationen anfordern, Gebrauchsanweisungen, auf <https://miele.ch/manual> durch Angabe des Produktnamens oder der Fabrikationsnummer

Urheberrechte und Lizenzen für das Kommunikationsmodul

Für die Bedienung und Steuerung des Kommunikationsmoduls nutzt Miele eigene oder fremde Software, die nicht unter eine sogenannte Open-Source-Lizenzbedingung fällt. Diese Software/Softwarekomponenten sind urheberrechtlich geschützt. Die urheberrechtlichen Befugnisse von Miele und Dritten sind zu respektieren.

Des Weiteren sind in dem vorliegenden Kommunikationsmodul Softwarekomponenten enthalten, die unter Open-Source-Lizenzbedingungen weitergegeben werden. Sie können die enthaltenen Open-Source-Komponenten nebst den dazugehörigen Urheberrechtsvermerken, Kopien der jeweils gültigen Lizenzbedingungen sowie gegebenenfalls weitere Informationen lokal per IP über einen Webbrowser (<http://<ip adresse>/Licenses>) abrufen. Die dort ausgewiesenen Haftungs- und Gewährleistungsregelungen der Open-Source-Lizenzbedingungen gelten nur im Verhältnis zu den jeweiligen Rechteinhabern.

Miele AG
Limmatstrasse 4
8957 Spreitenbach

Miele SA
Sous-Riette 23
1023 Crissier

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

www.miele.ch

Miele

DGC 7445 HCX Pro

de-CH

M.-Nr. 12 610 440 / 03 / 002