

Gebrauchs- und Montageanweisung Dampfgarer mit Mikrowelle



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

Inhalt

| | |
|---|-----------|
| Sicherheitshinweise und Warnungen | 7 |
| Ihr Beitrag zum Umweltschutz | 18 |
| Übersicht | 19 |
| Dampfgarer..... | 19 |
| Typenschild | 20 |
| Mitgeliefertes Zubehör | 20 |
| Bedienelemente | 22 |
| Taste Ein/Aus | 23 |
| Annäherungssensor | 23 |
| Sensortasten..... | 24 |
| Touchdisplay..... | 25 |
| Symbole | 26 |
| Bedienprinzip | 27 |
| Menüpunkt auswählen | 27 |
| Blättern | 27 |
| Menüebene verlassen | 27 |
| Wert oder Einstellung ändern..... | 27 |
| Einstellung in einer Auswahlliste ändern..... | 27 |
| Zahlen mit der Ziffernrolle eingeben | 27 |
| Zahlen mit dem Ziffernblock eingeben..... | 27 |
| Einstellung mit einem Segmentbalken ändern..... | 28 |
| Buchstaben eingeben | 28 |
| Kontextmenü anzeigen | 28 |
| Einträge verschieben..... | 28 |
| Pull-down-Menü anzeigen | 29 |
| Hilfe anzeigen..... | 29 |
| MobileStart aktivieren | 29 |
| Funktionsbeschreibung | 30 |
| Dampfgarbetrieb | 30 |
| Wassertank..... | 30 |
| Temperatur..... | 30 |
| Garzeit..... | 30 |
| Geräusche..... | 30 |
| Aufheizphase | 30 |
| Garphase..... | 31 |
| Dampfreduktion | 31 |
| Mikrowellenbetrieb | 31 |
| Funktionsweise | 31 |
| Geschirrauswahl | 32 |
| Glasschale | 36 |
| Garraumbeleuchtung..... | 36 |

| | |
|---|-----------|
| Erste Inbetriebnahme | 37 |
| Miele@home | 37 |
| Grundeinstellungen..... | 38 |
| Dampfgarer erstmalig reinigen | 39 |
| Siedetemperatur anpassen..... | 39 |
| Einstellungen | 40 |
| Übersicht der Einstellungen..... | 40 |
| Menü “Einstellungen” aufrufen | 43 |
| Sprache  | 43 |
| Tageszeit | 43 |
| Datum | 44 |
| Beleuchtung | 44 |
| Startbildschirm | 44 |
| Display | 45 |
| Lautstärke | 45 |
| Einheiten | 46 |
| Quick-MW..... | 46 |
| Popcorn..... | 46 |
| Warmhalten..... | 46 |
| Dampfreduktion..... | 47 |
| Vorschlagstemperaturen | 47 |
| Vorschlagsleistungen | 47 |
| Wasserhärte..... | 48 |
| Annäherungssensor | 49 |
| Sicherheit | 50 |
| Möbelfronterkennung | 50 |
| Miele@home | 51 |
| Fernsteuerung | 52 |
| MobileStart aktivieren..... | 52 |
| SuperVision | 52 |
| Remote Update | 53 |
| Softwareversion..... | 54 |
| Rechtliche Informationen..... | 54 |
| Händler | 54 |
| Werkeinstellungen..... | 54 |
| Betriebsstunden (Gesamt) | 54 |
| Alarm und Kurzzeit | 55 |
| Funktion Alarm verwenden | 55 |
| Funktion Kurzzeit verwenden..... | 56 |
| Haupt- und Untermenüs | 57 |

Inhalt

| | |
|--|-----------|
| Bedienung | 58 |
| Werte und Einstellungen für einen Garvorgang ändern..... | 59 |
| Temperatur ändern | 59 |
| Mikrowellenleistung ändern | 59 |
| Garzeiten einstellen..... | 60 |
| Eingestellte Garzeiten ändern..... | 60 |
| Eingestellte Garzeiten löschen | 60 |
| Garvorgang in Betriebsarten mit Mikrowelle unterbrechen..... | 61 |
| Garvorgang in Betriebsarten mit Dampf unterbrechen | 61 |
| Garvorgang abbrechen | 62 |
| Betriebsart wechseln..... | 62 |
| Quick-MW und Popcorn | 63 |
| Wichtiges und Wissenswertes zum Dampfgaren | 64 |
| Das Besondere am Dampfgaren | 64 |
| Gargeschirr..... | 64 |
| Glasschale | 64 |
| Einschubebene | 65 |
| Tiefkühlware | 65 |
| Temperatur | 65 |
| Garzeit..... | 65 |
| Garen mit Flüssigkeiten..... | 65 |
| Eigene Rezepte | 65 |
| Dampfgaren | 66 |
| Eco-Dampfgaren..... | 66 |
| Hinweise zu den Gartabellen..... | 66 |
| Gemüse | 67 |
| Fisch | 70 |
| Fleisch | 73 |
| Reis | 75 |
| Getreide | 76 |
| Nudeln/Teigwaren | 77 |
| Klöße | 78 |
| Hülsenfrüchte, getrocknet | 79 |
| Hühnereier..... | 81 |
| Obst..... | 82 |
| Wurstwaren..... | 82 |
| Krustentiere | 83 |
| Muscheln | 84 |
| Menügarer – manuell..... | 85 |
| Sous-vide | 87 |

| | |
|---|------------|
| Spezialanwendungen | 94 |
| Erhitzen mit Dampf | 94 |
| Auftauen mit Dampf | 96 |
| Blanchieren | 99 |
| Sterilisieren | 99 |
| Hefeteig gehen lassen | 102 |
| Geschirr entkeimen | 102 |
| Menügaren – automatisch | 103 |
| Feuchte Tücher erwärmen | 103 |
| Gelatine schmelzen | 104 |
| Honig entkristallisieren | 104 |
| Schokolade schmelzen | 104 |
| Joghurt herstellen | 105 |
| Zwiebeln dünsten | 106 |
| Entsaften | 106 |
| Lebensmittel häuten | 107 |
| Äpfel sterilisieren | 107 |
| Eierstich zubereiten | 107 |
| Schnellgaren | 108 |
| Gschwellti (festkochend) garen | 109 |
| Reis garen | 110 |
| Auftauen und Erhitzen mit Mikrowelle | 111 |
| Auftauen | 112 |
| Erhitzen | 115 |
| Automatikprogramme | 119 |
| Kategorien | 119 |
| Automatikprogramme verwenden | 119 |
| Hinweise zur Verwendung | 119 |
| Suche | 120 |
| MyMiele | 121 |
| Eigene Programme | 122 |
| Angaben für Prüfinstitute | 125 |
| Reinigung und Pflege | 127 |
| Ungeeignete Reinigungsmittel | 128 |
| Front reinigen | 128 |
| Garraum reinigen | 128 |
| Wassertank reinigen | 129 |
| Zubehör reinigen | 129 |
| Aufnahmegitter reinigen | 129 |

Inhalt

| | |
|---|------------|
| Pflege | 130 |
| Entkalken..... | 130 |
| Einweichen | 131 |
| Was tun, wenn | 132 |
| Meldungen in den Anzeigen/im Display | 132 |
| Unerwartetes Verhalten | 133 |
| Geräusche | 135 |
| Nicht zufriedenstellendes Ergebnis..... | 136 |
| Allgemeine Probleme oder technische Störungen..... | 137 |
| Nachkaufbares Zubehör | 138 |
| Kundendienst..... | 139 |
| Kontakt bei Störungen | 139 |
| Garantie | 139 |
| Installation..... | 140 |
| Sicherheitshinweise zum Einbau | 140 |
| Einbaumasse | 141 |
| Einbau in einen Hochschrank..... | 141 |
| Einbau in einen Unterschrank | 142 |
| Seitenansicht..... | 143 |
| Anschluss und Belüftung..... | 144 |
| Dampfgarer einbauen | 145 |
| Elektroanschluss..... | 146 |
| Technische Daten..... | 148 |
| Konformitätserklärung | 148 |
| Urheberrechte und Lizenzen für das Kommunikationsmodul..... | 148 |
| Urheberrechte und Lizenzen..... | 149 |

Sicherheitshinweise und Warnungen

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

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

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

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

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

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

Sicherheitshinweise und Warnungen

Bestimmungsgemäße Verwendung

▶ Dieser Dampfgarer ist für die Verwendung im Haushalt und in haushaltsähnlichen Aufstellungsumgebungen bestimmt.

▶ Dieser Dampfgarer ist nicht für die Verwendung im Aussenbereich bestimmt.

▶ Verwenden Sie den Dampfgarer ausschliesslich im haushaltsüblichen Rahmen zum Dampfgaren, Auftauen, Erhitzen und Garen von Lebensmitteln.

Alle anderen Anwendungsarten sind unzulässig.

▶ Brandgefahr durch entflammbare Materialien.

Wenn Sie entflammbare Materialien im Mikrowellenbetrieb trocknen, verdampft die enthaltene Feuchtigkeit. Dadurch können die Materialien austrocknen und sich selbst entzünden.

Verwenden Sie den Dampfgarer niemals zum Aufbewahren und Trocknen von entflammbaren Materialien.

▶ Personen, die aufgrund ihrer physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder ihrer Unerfahrenheit oder Unkenntnis nicht in der Lage sind, den Dampfgarer sicher zu bedienen, müssen bei der Bedienung beaufsichtigt werden.

Diese Personen dürfen den Dampfgarer nur ohne Aufsicht bedienen, wenn ihnen dieser so erklärt wurde, dass sie ihn sicher bedienen können. Sie müssen mögliche Gefahren einer falschen Bedienung erkennen und verstehen können.

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

▶ Dieser Dampfgarer enthält 2 Lichtquellen der Energieeffizienzklasse E.

Kinder im Haushalt

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

Sicherheitshinweise und Warnungen

Technische Sicherheit

▶ Durch unsachgemäße Installations- und Wartungsarbeiten oder Reparaturen können erhebliche Gefahren für den Benutzer entstehen. Installations- und Wartungsarbeiten oder Reparaturen dürfen nur von Miele autorisierten Fachkräften durchgeführt werden.

▶ Strahlenbelastung durch Mikrowellen:

Wartungs- oder Reparaturarbeiten, die die Entfernung einer Abdeckung erfordern, dürfen nur von Fachkräften durchgeführt werden.

▶ Beschädigungen am Dampfgarer können Ihre Sicherheit gefährden. Kontrollieren Sie ihn auf sichtbare Schäden. Nehmen Sie niemals einen beschädigten Dampfgarer in Betrieb.

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

▶ Bei einem defekten Dampfgarer können im eingeschalteten Zustand Mikrowellen austreten, die eine Gefahr für den Benutzer bedeuten. Benutzen Sie den Dampfgarer nicht, wenn

- die Tür verbogen ist,
- die Garraumfront Dellen hat oder sie verbogen ist,
- die Türscharniere lose sind,
- sichtbare Löcher oder Risse am Gehäuse, an der Tür oder an den Garraumwänden vorhanden sind.
- sich Feuchtigkeit zwischen den Türscheiben befindet.

▶ Der 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 vorgesehenen 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.

Sicherheitshinweise und Warnungen

- ▶ Die elektrische Sicherheit des Dampfgarers ist nur dann gewährleistet, wenn er an ein vorschriftsmässig installiertes Schutzleitersystem angeschlossen wird. Diese grundlegende Sicherheitsvoraussetzung muss vorhanden sein. Lassen Sie im Zweifelsfall die Elektroinstallation durch eine Elektro-Fachkraft prüfen.
- ▶ Die Anschlussdaten (Frequenz und Spannung) auf dem Typenschild des Dampfgarers müssen unbedingt mit denen des Elektronetzes übereinstimmen, damit keine Schäden am Dampfgarer auftreten. Vergleichen Sie diese Daten vor dem Anschliessen. Fragen Sie im Zweifelsfall eine Elektro-Fachkraft.
- ▶ Mehrfachsteckdosen oder Verlängerungskabel gewähren nicht die nötige Sicherheit (Brandgefahr). Schliessen Sie den Dampfgarer damit nicht an das Elektronetz an.
- ▶ Verwenden Sie den Dampfgarer nur im eingebauten Zustand, damit die sichere Funktion gewährleistet ist.
- ▶ Dieser Dampfgarer darf nicht an nicht stationären Aufstellungsorten (z. B. Schiffen) betrieben werden.
- ▶ Verletzungsgefahr durch Stromschlag. Das Berühren spannungsführender Anschlüsse sowie das Verändern des elektrischen und mechanischen Aufbaus gefährden Sie und führen möglicherweise zu Funktionsstörungen des Dampfgarers.
Öffnen Sie niemals das Gehäuse des Dampfgarers.
- ▶ Garantieansprüche gehen verloren, wenn der Dampfgarer nicht von einem von Miele autorisierten Kundendienst repariert wird.
- ▶ Nur bei Originalersatzteilen gewährleistet Miele, dass sie die Sicherheitsanforderungen erfüllen. Defekte Bauteile dürfen nur gegen solche ausgetauscht werden.
- ▶ Wenn der Netzstecker von der Netzanschlussleitung entfernt wird oder die Netzanschlussleitung nicht mit einem Netzstecker ausgestattet ist, muss der Dampfgarer von einer Elektrofachkraft an das Elektronetz angeschlossen werden.
- ▶ Wenn die Netzanschlussleitung beschädigt ist, muss sie durch eine spezielle Netzanschlussleitung ersetzt werden (siehe Kapitel "Installation", Abschnitt "Elektroanschluss").

Sicherheitshinweise und Warnungen

- ▶ Bei Installations- und Wartungsarbeiten sowie Reparaturen muss der Dampfgarer vollständig vom Elektronetz getrennt sein. Stellen Sie dies sicher, indem Sie
 - die Sicherung(en) der Elektroinstallation ausschalten oder
 - die Schraubsicherung(en) der Elektroinstallation ganz heraus-schrauben oder
 - den Netzstecker (falls vorhanden) aus der Steckdose ziehen. Zie-hen Sie dabei nicht an der Netzanschlussleitung, sondern am Netzstecker.
- ▶ Wenn der Dampfgarer hinter einer Möbelfront (z. B. einer Tür) ein-gebaut wurde, schliessen Sie die Möbelfront niemals, während Sie den Dampfgarer verwenden. Hinter der geschlossenen Möbelfront stauen sich Wärme und Feuchtigkeit. Dadurch können Dampfgarer, Umbauschrank und Fussboden beschädigt werden. Schliessen Sie eine Möbeltür erst, wenn der Dampfgarer vollständig abgekühlt ist.

Sachgemässer Gebrauch

- ▶ Verletzungsgefahr durch heissen Dampf und heisse Oberflächen. Der Dampfgarer wird im Betrieb heiss. Sie können sich an Dampf, Garraum, Aufnahmegitter, Zubehör und Gargut verbrennen. Ziehen Sie Topfhandschuhe an beim Einschieben oder Heraus-nehmen von heissem Gargut sowie bei Arbeiten im heissen Garraum.
- ▶ Verletzungsgefahr durch heisses Gargut. Das Gargut kann beim Einschieben oder Herausnehmen der Gar-behälter überschwappen. Sie können sich am Gargut verbrennen. Achten Sie beim Einschieben oder Herausnehmen der Garbehälter darauf, dass das heisse Gargut nicht überschwappt.
- ▶ Verletzungsgefahr durch heisses Wasser. Nach Ende eines Garvorgangs befindet sich noch heisses Wasser im Dampferzeuger, das zurück in den Wassertank gepumpt wird. Achten Sie beim Herausnehmen und Abstellen des Wassertanks darauf, dass der Wassertank nicht umkippt.
- ▶ In geschlossenen Dosen entsteht beim Sterilisieren und Erhitzen Überdruck, durch den sie platzen können. Verwenden Sie den Dampfgarer nicht zum Sterilisieren und Erhitzen von Dosen.

Sicherheitshinweise und Warnungen

▶ Kunststoffgeschirr, das nicht temperatur- und dampfbeständig ist, schmilzt bei hohen Temperaturen und kann den Dampfgarer beschädigen.

Verwenden Sie zum Dampfgaren nur temperatur- (bis 100 °C) und dampfbeständiges Kunststoffgeschirr. Beachten Sie die Angaben des Geschirrherstellers.

▶ Lebensmittel, die im Garraum aufbewahrt werden, können austrocknen und die austretende Feuchtigkeit kann zu Korrosion im Dampfgarer führen. Bewahren Sie keine Lebensmittel im Garraum auf, und verwenden Sie zum Garen keine Gegenstände, die rosten können.

▶ Verletzungsgefahr durch geöffnete Tür. Sie können sich an der geöffneten Tür stossen oder darüber stolpern. Lassen Sie die Tür nicht unnötig offen stehen.

▶ Die Belastbarkeit der Tür beträgt maximal 8 kg. Stellen oder setzen Sie sich nicht auf die geöffnete Tür, und stellen Sie keine schweren Gegenstände darauf ab. Achten Sie auch darauf, dass Sie nichts zwischen Tür und Garraum einklemmen. Der Dampfgarer kann beschädigt werden.

▶ Wenn Sie ein Elektrogerät, z. B. einen Handmixer, in der Nähe des Dampfgarers benutzen, achten Sie darauf, dass die Netzanschlussleitung nicht in der Tür des Dampfgarers eingeklemmt wird. Die Leitungsisolierung könnte beschädigt werden.

Betriebsart Mikrowelle

▶ Beachten Sie, dass die Zeiten beim Garen, Erhitzen, Auftauen in einer Betriebsart mit Mikrowelle oft erheblich kürzer sind als mit einer Betriebsart ohne Mikrowelle. Zu lange Einschaltzeiten führen zum Austrocknen und eventuell zur Selbstentzündung des Lebensmittels.

▶ Die Betriebsart Mikrowelle  dient zum Erwärmen von Lebensmitteln und Getränken. Verwenden Sie die Betriebsart Mikrowelle  nicht zum Trocknen von z. B. Blumen, Kräutern, Brot, Brötchen oder anderen entzündlichen Materialien, da Verletzungs- und Brandgefahr besteht.

Sicherheitshinweise und Warnungen

▶ Es ist wichtig, dass die Temperatur im Lebensmittel gleichmässig verteilt und auch genügend hoch ist.

Wenden Sie Lebensmittel oder rühren Sie sie um, damit sie gleichmässig erhitzt werden, und beachten Sie die angegebenen Ausgleichszeiten beim Erhitzen, Auftauen und Garen.

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

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

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

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

▶ Verletzungsgefahr durch Überdruck in verschlossenen Behältern oder Flaschen. In verschlossenen Behältern oder Flaschen baut sich beim Erhitzen Druck auf, der zu Explosionen führen kann.

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

Sicherheitshinweise und Warnungen

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

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

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

Stechen Sie die Haut des Eidotters vorher mehrmals an.

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

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

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

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

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

► Lassen Sie die Tür des Dampfgarers geschlossen, wenn die Lebensmittel im Garraum Rauch entwickeln, um eventuell auftretende Flammen zu ersticken. Brechen Sie den Vorgang ab, indem Sie den Dampfgarer ausschalten und den Netzstecker ziehen. Öffnen Sie die Tür erst, wenn der Rauch abgezogen ist.

Sicherheitshinweise und Warnungen

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

Verwenden Sie in der Betriebsart Mikrowelle  kein Geschirr mit hohlen Griffelementen und Deckelknöpfen.

► Nicht mikrowellentaugliches Kunststoffgeschirr kann in der Betriebsart Mikrowelle  und in Betriebsarten mit Mikrowelle zerstört werden und den Dampfgarer beschädigen.

Verwenden Sie keine Metallbehälter, keine Aluminiumfolie, keine Bestecke, kein Geschirr mit einer Metallaufgabe, kein bleihaltiges Kristallglas, keine Schalen mit einem gerändelten Rand, kein temperaturempfindliches Kunststoffgeschirr, kein Holzgeschirr, keine Metallklipse, keine Kunststoff- und Papierklipse mit innenliegendem Draht und keine Kunststoffbecher mit unvollständig abgezogenem Aluminiumdeckel (siehe Kapitel "Mikrowellenbetrieb", Abschnitt "Geschirrauswahl").

► Brandgefahr durch Behälter aus brennbaren Materialien. Einwegbehälter aus Kunststoff müssen die im Kapitel "Mikrowellenbetrieb", Abschnitt "Geschirrauswahl" aufgeführten Eigenschaften aufweisen. Lassen Sie den Dampfgarer nicht unbeaufsichtigt, wenn Sie Lebensmittel in Einwegbehältern aus Kunststoff, Papier oder anderen brennbaren Materialien erhitzen oder garen.

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

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

► Wenn Sie den Dampfgarer ohne Gargut oder mit falscher Beladung in der Betriebsart Mikrowelle  nutzen, kann der Dampfgarer beschädigt werden.

Verwenden Sie **immer** die Glasschale in der Betriebsart Mikrowelle , auch als Stellfläche für kleinere Formen.

Verwenden Sie die Betriebsart Mikrowelle  nicht zum Vorwärmen von Geschirr oder zum Trocknen von Kräutern.

Reinigung und Pflege

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

Zubehör

- ▶ Verwenden Sie ausschliesslich Miele Originalzubehör. Wenn andere Teile an- oder eingebaut werden, gehen Ansprüche aus Garantie, Gewährleistung und/oder Produkthaftung verloren.
- ▶ Miele gibt Ihnen eine bis zu 15-jährige, mindestens aber 10-jährige Liefergarantie für funktionserhaltende Ersatzteile nach Serienauslauf Ihres Dampfgarers.

Ihr Beitrag zum Umweltschutz

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.

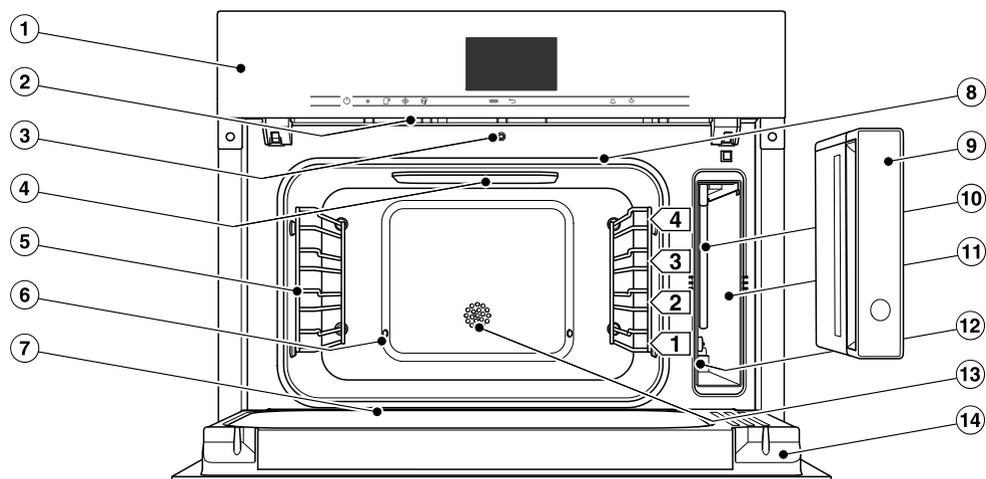
Entsorgung des Altgeräts

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



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 Akkumulatoren 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.

Dampfgarer



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

Übersicht

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

Typenschild

Das Typenschild befindet sich im Einschubfach für den Wassertank. 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, das bei geöffneter Tür auf dem Frontrahmen zu sehen ist.

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

Mitgeliefertes Zubehör

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

DMGS 100-30



1 Glasschale

Die Glasschale eignet sich für alle Betriebsarten.

Im Dampfgarbetrieb können Sie die Glasschale zum Auffangen von herabtropfender Flüssigkeit verwenden.

In der Betriebsart Mikrowelle  verwenden Sie **immer** die Glasschale, auch als Stellfläche für kleinere Formen.
375 x 394 x 30 mm (BxTxH)

Belasten Sie die Glasschale mit maximal 8 kg.

Die Glasschale kann durch grosse Temperaturschwankungen beschädigt werden.

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

Roste und Kochgeschirr aus Metall können in der Betriebsart Mikrowelle  zu Funkenbildung führen. Der Dampfgarer kann beschädigt werden. Verwenden Sie den Rost und die Dampfgarbehälter **nicht** in der Betriebsart Mikrowelle .

Sie können den Rost und die Dampfgarbehälter in der Betriebsart Schnellgaren  und in allen Betriebsarten mit Dampf verwenden.

Rost



1 Rost zum Daraufstellen von eigenem Geschirr

DGG 50-80



1 ungelochter Dampfgarbehälter
Fassungsvermögen 4,2 l/
Nutzvolumen 3,6 l
375 x 197 x 80 mm (BxTxH)

DGG 50-40



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

DGGL 50-40



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

Entkalkertabletten

Zum Entkalken des Dampfgarers

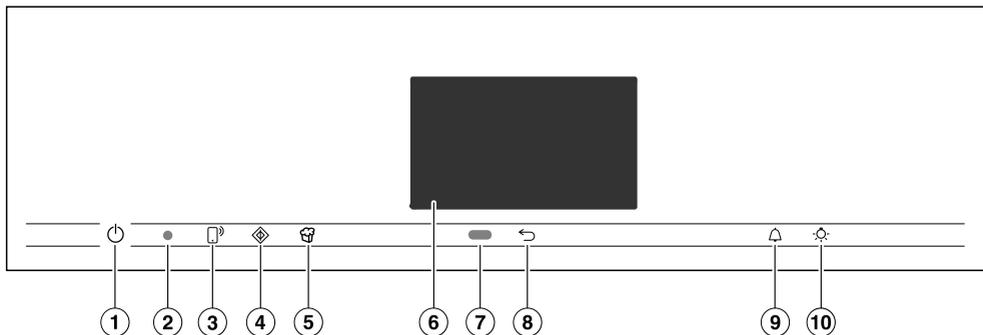
Miele Kochbuch "Dampfgaren"

Die besten Rezepte aus der Miele Versuchsküche

Miele Kochbuch "Kochen und Erhitzen"

Die besten Rezepte aus der Miele Versuchsküche

Bedienelemente



- ① Taste Ein/Aus  in Vertiefung
Zum Ein- und Ausschalten des Dampfgarers
- ② Optische Schnittstelle
(nur für den Miele Kundendienst)
- ③ Sensortaste 
Zum Steuern des Dampfgarers über Ihr mobiles Endgerät
- ④ Sensortaste 
Zum Starten der Funktion Quick-MW
- ⑤ Sensortaste 
Zum Starten der Funktion Popcorn
- ⑥ Touchdisplay
Zur Anzeige von Informationen und zur Bedienung
- ⑦ Annäherungssensor
Zum Einschalten der Garraumbeleuchtung und des Displays und zum Quittieren der Signaltöne bei Annäherung
- ⑧ Sensortaste 
Zum schrittweisen Zurückspringen
- ⑨ Sensortaste 
Zum Einstellen von Kurzzeiten oder Alarmen
- ⑩ Sensortaste 
Zum Ein- und Ausschalten der Garraumbeleuchtung

Taste Ein/Aus

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

Mit dieser Taste schalten Sie den Dampfgarer ein und aus.

Annäherungssensor

Der Annäherungssensor befindet sich unter dem Touchdisplay neben der Sensortaste . Der Annäherungssensor erkennt, wenn Sie sich dem Touchdisplay z. B. mit der Hand oder dem Körper nähern.

Wenn Sie die entsprechenden Einstellungen aktiviert haben, können Sie die Garraumbelichtung einschalten, den Dampfgarer einschalten oder die Signaltöne quittieren (siehe Kapitel "Einstellungen", Abschnitt "Annäherungssensor").

Bedienelemente

Sensortasten

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

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

| Sensortaste | Funktion |
|---|--|
|  | <p>Wenn Sie den Dampfgerar 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 orange und die Funktion MobileStart ist verfügbar.</p> <p>Solange diese Sensortaste leuchtet, können Sie den Dampfgerar über Ihr mobiles Endgerät steuern (siehe Kapitel "Einstellungen", Abschnitt "Miele@home").</p> |
|  | <p>Mit dieser Sensortaste starten Sie die Funktion Quick-MW. Der Garvorgang läuft mit einer voreingestellten Mikrowellenleistung von 600 W und einer Garzeit von 1 Minute ab (siehe Kapitel "Quick-MW"). Durch mehrfache Berührung dieser Sensortaste können Sie die Garzeit schrittweise erhöhen.</p> <p>Diese Funktion kann nur verwendet werden, wenn kein anderer Garvorgang läuft.</p> |
|  | <p>Mit dieser Sensortaste starten Sie die Funktion Popcorn. Der Garvorgang läuft mit 850 W und einer Garzeit von 2:50 Minuten ab (siehe Kapitel "Popcorn").</p> <p>Diese Funktion kann nur verwendet werden, wenn kein anderer Garvorgang läuft.</p> |
|  | <p>Je nachdem, in welchem Menü Sie sich befinden, gelangen Sie in das übergeordnete Menü oder in das Hauptmenü zurück.</p> |
|  | <p>Wenn ein Menü im Display erscheint oder ein Garvorgang abläuft, können Sie mit dieser Sensortaste jederzeit eine Kurzzeit (z. B. zum Eierkochen) oder einen Alarm (eine feste Uhrzeit) einstellen (siehe Kapitel "Alarm und Kurzzeit").</p> |
|  | <p>Sie können durch Auswahl dieser Sensortaste die Garraumbeleuchtung ein- und ausschalten.</p> <p>Je nach gewählter Einstellung erlischt die Garraumbeleuchtung nach 15 Sekunden oder bleibt dauerhaft ein- oder ausgeschaltet.</p> |

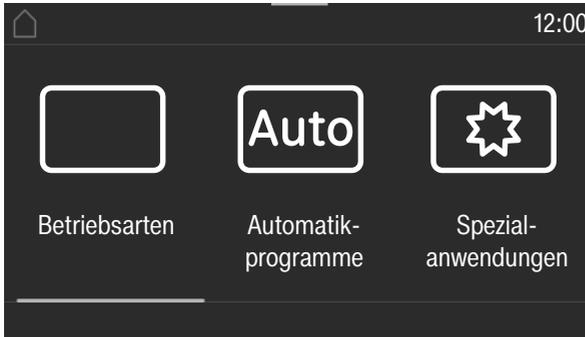
Touchdisplay

Die empfindliche Oberfläche des Touchdisplays kann durch spitze oder scharfe Gegenstände wie z. B. Stifte zerkratzt werden.

Berühren Sie das Touchdisplay nur mit den Fingern.

Achten Sie darauf, dass kein Wasser hinter das Touchdisplay gelangt.

Das Touchdisplay ist in mehrere Bereiche aufgeteilt.



In der **Kopfzeile** erscheint links der Menüpfad. Die einzelnen Menüpunkte sind durch eine senkrechte Linie voneinander getrennt. Wenn der Menüpfad aus Platzgründen nicht mehr vollständig angezeigt werden kann, werden übergeordnete Menüpunkte durch ... dargestellt.

Wenn Sie einen Menünamen in der Kopfzeile berühren, wechselt die Anzeige zu dem jeweiligen Menü. Um zum Startbildschirm zu wechseln, berühren Sie .

Die Tageszeit wird rechts in der Kopfzeile angezeigt. Sie können die Tageszeit durch Berühren einstellen.

Zusätzlich können weitere Symbole erscheinen, z. B. SuperVision .

Am oberen Rand der Kopfzeile befindet sich eine orange Linie, an der Sie das Pull-down-Menü herunterziehen können. Damit können Sie während eines Garvorgangs Einstellungen ein- oder ausschalten.

In der **Mitte** finden Sie das aktuelle Menü mit den Menüpunkten. Sie können durch Streichen über das Display nach rechts oder links blättern. Wenn Sie einen Menüpunkt berühren, wählen Sie ihn aus (siehe Kapitel "Bedienprinzip").

In der **Fusszeile** erscheinen je nach Menü verschiedene Felder zur Bedienung, wie z. B. Timer, Speichern oder OK.

Bedienelemente

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> . |
| | Alarm |
| | Kurzzeit |
| | Einige Einstellungen, wie z. B. Displayhelligkeit oder Tonlautstärke, werden über einen Segmentbalken eingestellt. |
| | Hinweis auf übergeordnete Menüpunkte, die im Menüpfad aus Platzgründen nicht mehr angezeigt werden. |
| | Die Inbetriebnahmesperre oder die Tastensperre sind eingeschaltet (siehe Kapitel "Einstellungen", Abschnitt "Sicherheit"). Die Bedienung ist gesperrt. |
| | Fernsteuerung (erscheint nur, wenn Sie über das System Miele@home verfügen und die Einstellung Fernsteuerung Ein gewählt haben) |
| | SuperVision (erscheint nur, wenn Sie über das System Miele@home verfügen und die Einstellung SuperVision SuperVision-Anzeige Ein gewählt haben) |

Sie bedienen den Dampfgarer über das Touchdisplay, indem Sie den gewünschten Menüpunkt berühren.

Jede Berührung einer möglichen Auswahl färbt die entsprechenden Zeichen (Wort und/oder Symbol) **orange**.

Felder zur Bestätigung eines Bedienschritts sind **grün** unterlegt (z. B. *OK*).

Menüpunkt auswählen

- Berühren Sie das gewünschte Feld oder den gewünschten Wert auf dem Touchdisplay.

Blättern

Sie können nach links oder rechts blättern.

- Streichen Sie über den Bildschirm. Legen Sie dazu den Finger auf das Touchdisplay und bewegen Sie ihn in die gewünschte Richtung.

Der Balken im unteren Bereich zeigt Ihnen Ihre Position im aktuellen Menü.

Menüebene verlassen

- Berühren Sie die Sensortaste  oder berühren Sie im Menüpfad das Symbol ... I.
- Berühren Sie das Symbol , um zum Startbildschirm zu wechseln.

Alle Eingaben, die Sie bis dahin getätigt und nicht mit *OK* bestätigt haben, werden nicht gespeichert.

Wert oder Einstellung ändern

Einstellung in einer Auswahlliste ändern

Die aktuelle Einstellung ist orange markiert.

- Berühren Sie die gewünschte Einstellung.

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

Zahlen mit der Ziffernrolle eingeben

- Streichen Sie auf der Ziffernrolle nach oben oder unten, bis der gewünschte Wert in der Mitte steht.
- Bestätigen Sie mit *OK*.

Die geänderte Zahl wird gespeichert.

Zahlen mit dem Ziffernblock eingeben

- Tippen Sie auf den Wert, der in der Mitte der Ziffernrolle steht.

Der Ziffernblock erscheint.

- Tippen Sie auf die gewünschten Ziffern.

Sobald Sie einen gültigen Wert eingegeben haben, ist *OK* grün unterlegt.

Mit dem Pfeil löschen Sie die zuletzt eingegebene Ziffer.

- Bestätigen Sie mit *OK*.

Die geänderte Zahl wird gespeichert.

Pull-down-Menü anzeigen

Sie können während eines Garvorgangs die WLAN-Funktion  ein- oder ausschalten.

- Ziehen Sie das Pull-down-Menü an der orangen Linie unter der Kopfzeile nach unten.
- Berühren Sie das Symbol der WLAN-Funktion , um die Funktion ein- oder auszuschalten.

Die aktive Einstellung ist orange markiert. Die inaktive Einstellung ist je nach gewähltem Farbschema schwarz oder weiss markiert (siehe Kapitel "Einstellungen", Abschnitt "Display").

- Schieben Sie das Pull-down-Menü wieder nach oben oder berühren Sie das Touchdisplay ausserhalb des Menüfensters, um das Pull-down-Menü zu schliessen.

Hilfe anzeigen

Bei ausgewählten Funktionen gibt es eine Kontexthilfe. In der unteren Zeile erscheint Hilfe.

- Berühren Sie Hilfe, um die Hinweise mit Bildern und Text anzuzeigen.
- Berühren Sie Schliessen, um zum vorherigen Menü zurückzukehren.

MobileStart aktivieren

- Wählen Sie die Sensortaste , um MobileStart zu aktivieren.

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

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

Sie können MobileStart verwenden, solange die Sensortaste  leuchtet.

Funktionsbeschreibung

Dampfgarbetrieb

Wassertank

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

Der Wasserverbrauch hängt vom Lebensmittel und der Länge der Garzeit ab. Eventuell muss während des Garvorgangs Wasser nachgefüllt werden.

Wenn die Tür während des Garvorgangs geöffnet wird, erhöht sich der Wasserverbrauch.

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

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

Temperatur

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

Garzeit

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

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

Geräusche

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

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

Aufheizphase

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

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

Wenn die eingestellte Temperatur erreicht ist, beginnt die Garphase.

Während der Garphase wird im Display die Restzeit angezeigt.

Dampfreduktion

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

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

Mikrowellenbetrieb

Funktionsweise

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

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

Vorteile der Mikrowelle

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

Wenn Sie den Dampfgarer ohne Gargut oder mit falscher Beladung in der Betriebsart Mikrowelle  nutzen, kann der Dampfgarer beschädigt werden.

Verwenden Sie **immer** die Glasschale in der Betriebsart Mikrowelle , auch als Stellfläche für kleinere Formen.

Funktionsbeschreibung

Geschirrauswahl

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

 Verletzungsgefahr durch Überdruck in verschlossenen Behältern oder Flaschen.

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

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

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

 Brandgefahr durch ungeeignetes Geschirr in der Betriebsart Mikrowelle .

Nicht mikrowellentaugliches Geschirr kann zerstört werden und den Dampfgarer beschädigen.

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

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

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

Geeignetes Geschirr

 Brandgefahr durch brennbare Materialien.

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

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

Sie können das folgende Geschirr und Material verwenden:

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

 Verletzungsgefahr durch heisses Geschirr.

Steingut kann heiss werden.

Ziehen Sie Topfhandschuhe an, wenn Sie Steingutgeschirr verwenden.

- Kunststoffgeschirr und Einwegbehälter aus Kunststoff in der Betriebsart Mikrowelle 

Tipp: Verzichten Sie der Umwelt zuliebe auf Einwegbehälter.

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

Verwenden Sie nur hitzebeständiges Kunststoffgeschirr und hitzebeständige Kunststoff-Kochbeutel.

Das Kunststoffgeschirr und die Kunststoff-Kochbeutel müssen Temperaturen von mindestens 110 °C vertragen.

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

 Brandgefahr durch Metallteile.

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

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

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

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

Setzen Sie Aluminiumschalen auf die Glasschale.

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

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

Funktionsbeschreibung

Ungeeignetes Geschirr

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

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

- Roste aus Metall (einschliesslich der mitgelieferte Rost) sind grundsätzlich **nicht** geeignet für die Verwendung in der Betriebsart Mikrowelle .
 - Behälter aus Metall und Edelstahl (einschliesslich der mitgelieferten Garbehälter) sind grundsätzlich **nicht** geeignet für die Verwendung in der Betriebsart Mikrowelle .
 - Aluminiumfolie
Ausnahme: Bei ungleichmässigen Fleischstücken, z. B. Geflügel, erzielen Sie ein gleichmässiges Auftauen, Erhitzen oder Garen, wenn Sie für die letzten Minuten die flacheren Teile mit kleinen Stücken Aluminiumfolie zudecken.
 - Metallklipse, Kunststoff- oder Papierklipse mit innenliegendem Draht
 - Kunststoffbecher mit unvollständig abgezogenem Aluminiumdeckel
 - Kristallglas
 - Bestecke und Geschirr mit Metalldekor (z. B. Goldrand, Kobaltblau)
- Geschirr mit hohlen Griffelementen
 - Kunststoffgeschirr aus Melamin
Melamin nimmt Energie auf und wird dadurch heiss.
Erkundigen Sie sich beim Kauf, aus welchem Material das Kunststoffgeschirr besteht.
 - Nicht hitzebeständiges Kunststoffgeschirr und nicht hitzebeständige Kunststoff-Kochbeutel
 - Holzgefässe
Das Wasser im Holz verdampft während des Garvorgangs. Dadurch trocknet das Holz aus und Risse entstehen.

Geschirr in den Garraum stellen

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

Abdeckhaube



Tipp: Eine Abdeckhaube erhalten Sie im Handel.

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

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

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

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

Funktionsbeschreibung

Glasschale

Betriebsarten/Anwendungen mit Dampf: Wenn Sie in gelochten Dampfgarbehältern garen, schieben Sie die Glasschale in Ebene 1.

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

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

Betriebsart Mikrowelle :

Verwenden Sie **immer** die Glasschale in Ebene 1, auch als Stellfläche für kleinere Formen.

Garraumbeleuchtung

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

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

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

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

Miele@home

Ihr Dampfgarer ist mit einem integrierten WLAN-Modul ausgestattet.

Für die Nutzung benötigen Sie:

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

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

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

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

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

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

Verfügbarkeit WLAN-Verbindung

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

Verfügbarkeit Miele@home

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

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

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

Miele App

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



Erste Inbetriebnahme

Grundeinstellungen

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

 Verletzungsgefahr durch heiße Oberflächen.

Der Dampfgarer wird im Betrieb heiss.

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

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

Sprache einstellen

- Wählen Sie die gewünschte Sprache.

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.

Miele@home einrichten

Im Display erscheint "Miele@home" einrichten?.

- Wenn Sie Miele@home sofort einrichten wollen, wählen Sie Weiter.
- Wenn Sie die Einrichtung auf einen späteren Zeitpunkt verschieben möchten, wählen Sie Überspringen. Informationen zum späteren Einrichten finden Sie im Kapitel "Einstellungen", Abschnitt "Miele@home".

- Wenn Sie Miele@home sofort einrichten wollen, wählen Sie die gewünschte Verbindungsmethode.

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

Datum einstellen

- Stellen Sie nacheinander Tag, Monat und Jahr 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.

Möbelfronterkennung einschalten

Wenn der Dampfgarer hinter einer Möbelfront (z. B. einer Tür) eingebaut wurde, muss die Möbelfronterkennung unbedingt eingeschaltet werden.

- Wählen Sie Einstellungen  | Möbelfronterkennung | Ein.

Dampfgarer erstmalig reinigen

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

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

Wassertank reinigen

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

Zubehör/Garraum reinigen

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

Der Dampfgarer wurde vor der Auslieferung mit einem Pflegemittel behandelt.

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

Siedetemperatur anpassen

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

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

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

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

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

Siedetemperatur nach Umzug anpassen

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

Einstellungen

Übersicht der Einstellungen

| Menüpunkt | Mögliche Einstellungen |
|---|---|
| Sprache  | ... deutsch english ... Standort |
| Tageszeit | Anzeige Ein Aus* Nachtabstaltung Darstellung Analog* Digital Zeitformat 24 Std* 12 Std (am/pm) Einstellen |
| Datum | |
| Beleuchtung | Ein "Ein" für 15 Sekunden* Aus |
| Startbildschirm | Hauptmenü* Betriebsarten Automatikprogramme Spezialanwendungen Eigene Programme MyMiele |
| Display | Helligkeit  Farbschema Hell Dunkel* QuickTouch Ein Aus* |
| Lautstärke | Signaltöne Melodien  Solo-Ton  Tastenton  Begrüßungsmelodie Ein* Aus |
| Einheiten | Gewicht g* lb lb/oz Temperatur °C* °F |

* Werkeinstellung

Einstellungen

| Menüpunkt | Mögliche Einstellungen |
|------------------------|--|
| Quick-MW | Leistung Garzeit |
| Popcorn | Garzeit |
| Warmhalten | Dampfgaren Ein Aus* Mikrowelle Ein Aus* |
| Dampfreduktion | Ein* Aus |
| Vorschlagstemperaturen | |
| Vorschlagsleistungen | |
| Wasserhärte | 1 °dH ... 21 °dH* ... 70 °dH |
| Annäherungssensor | Licht einschalten Bei laufendem Garvorgang* Immer ein Aus Gerät einschalten Ein Aus* Signaltöne quittieren Ein* Aus |
| Sicherheit | Inbetriebnahmesperre  Ein Aus* Tastensperre Ein Aus* |
| Möbelfronterkennung | Ein Aus* |
| Miele@home | Aktivieren Deaktivieren Verbindungsstatus Neu einrichten Zurücksetzen Einrichten |
| Fernsteuerung | Ein* Aus |
| SuperVision | SuperVision-Anzeige Ein Aus* Anzeige im Standby Ein Nur bei Fehlern* Geräteliste Gerät anzeigen Signaltöne |

* Werkeinstellung

Einstellungen

| Menüpunkt | Mögliche Einstellungen |
|--------------------------|--|
| Remote Update | Ein* Aus |
| Softwareversion | |
| Rechtliche Informationen | Open-Source-Lizenzen |
| Händler | Messeschaltung Ein Aus* |
| Werkeinstellungen | Geräteeinstellungen Eigene Programme MyMiele Vorschlagsleistungen Vorschlagstemperaturen |
| Betriebsstunden (Gesamt) | |

* Werkeinstellung

Menü “Einstellungen” aufrufen

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

Sie befinden sich im Hauptmenü.

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

Tageszeit

Anzeige

Wählen Sie die Art der Tageszeitanzeige für den ausgeschalteten Dampfgarer:

- Ein
Die Tageszeit erscheint immer im Display. Diese Einstellung führt zu einem erhöhten Energieverbrauch.
Wenn Sie zusätzlich die Einstellung Display | QuickTouch | Ein wählen, reagieren alle Sensortasten auf Berührung sofort und der Annäherungssensor erkennt automatisch, wenn Sie sich dem Display nähern.
Wenn Sie zusätzlich die Einstellung Display | QuickTouch | Aus wählen, müssen Sie den Dampfgarer einschalten, bevor Sie ihn bedienen können.
- Aus
Das Display erscheint dunkel, um Energie zu sparen. Sie müssen den Dampfgarer einschalten, bevor Sie ihn bedienen können.
- Nachtabschaltung
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.

Einstellungen

Darstellung

Sie können die Tageszeit Analog (in Form einer Uhr mit Ziffernblatt) oder Digital (h:min) anzeigen lassen.

Bei der digitalen Anzeige erscheint zusätzlich das Datum.

Zeitformat

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

Einstellen

Sie stellen die Stunden und Minuten ein.

Tip: Wenn kein Garvorgang abläuft, berühren Sie die Tageszeit in der Kopfzeile, um sie zu ändern.

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

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

Datum

Sie stellen das Datum ein.

Das Datum erscheint bei ausgeschaltetem Dampfgarer nur in der Einstellung Tageszeit | Darstellung | Digital.

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.

Startbildschirm

Werkseitig erscheint beim Einschalten des Dampfgarers das Hauptmenü. Stattdessen können Sie als Startbildschirm auch z. B. direkt die Betriebsarten oder die Einträge unter MyMiele wählen (siehe Kapitel "MyMiele").

Der geänderte Startbildschirm wird erst nach dem erneuten Einschalten des Dampfgarers angezeigt.

In das Hauptmenü gelangen Sie durch Auswahl der Sensortaste  oder über den Menüpfad in der Kopfzeile.

Display

Helligkeit

Die Helligkeit des Displays wird durch einen Segmentbalken dargestellt.

-  maximale Helligkeit
-  minimale Helligkeit

Farbschema

Wählen Sie, ob das Display mit einem hellen oder dunklen Farbschema dargestellt wird.

- Hell
Das Display hat einen hellen Hintergrund mit dunkler Schrift.
- Dunkel
Das Display hat einen dunklen Hintergrund mit heller Schrift.

QuickTouch

Wählen Sie, wie die Sensortasten und der Annäherungssensor reagieren sollen, wenn der Dampfgarer ausgeschaltet ist:

- Ein
Wenn Sie zusätzlich die Einstellung Tageszeit | Anzeige | Ein oder Nachtabschaltung gewählt haben, reagieren die Sensortasten und der Annäherungssensor auch, wenn der Dampfgarer ausgeschaltet ist. Diese Einstellung führt zu einem erhöhten Energieverbrauch.
- Aus
Unabhängig von der Einstellung Tageszeit | Anzeige reagieren die Sensortasten und der Annäherungssensor nur, wenn der Dampfgarer eingeschaltet ist sowie eine gewisse Zeit nach dem Ausschalten des Dampfgarers.

Lautstärke

Signaltöne

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

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

Begrüßungsmelodie

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

Einstellungen

Einheiten

Gewicht

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

Temperatur

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

Quick-MW

Für das sofortige Starten der Mikrowelle sind eine Mikrowellenleistung von 600 W und eine Garzeit von 1 Minute voreingestellt.

- Leistung
Sie können eine Mikrowellenleistung von 80 W, 150 W, 300 W, 450 W, 600 W, 850 W oder 1'000 W einstellen.
- Garzeit
Die maximal einstellbare Garzeit ist abhängig von der gewählten Mikrowellenleistung:
80–300 W: maximal 10 Minuten
450–1'000 W: maximal 5 Minuten

Popcorn

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

Sie können eine Garzeit von maximal 4 Minuten einstellen.

Die Mikrowellenleistung ist fest eingestellt und kann nicht geändert werden.

Warmhalten

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

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

Dampfwaren

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

Mikrowelle

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

Dampfreduktion

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

Vorschlagstemperaturen

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

- Wählen Sie die gewünschte Betriebsart.

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

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

Vorschlagsleistungen

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

Sie können die Vorschlagsleistungen für die Betriebsart Mikrowelle  und für die Betriebsart Schnellgaren  ändern.

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

- Mikrowelle :
80 W, 150 W, 300 W, 450 W,
600 W, 850 W, 1000 W
- Schnellgaren :
80 W, 150 W, 300 W

- Wählen Sie die gewünschte Betriebsart.
- Ändern Sie die Vorschlagsleistung.
- Bestätigen Sie mit *OK*.

Einstellungen

Wasserhärte

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

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

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

Sie können einen Härtegrad zwischen 1 °dH/2 °fH und 70 °dH/125 °fH einstellen. Ab Werk ist der Härtegrad 21 °dH/38 °fH voreingestellt.

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

| Wasserhärte | | Calciumgehalt mg/l Ca ²⁺ oder ppm (mg Ca ²⁺ /l) | Einstellung |
|-------------|-----|---|-------------|
| °dH | °fH | | |
| 1 | 2 | 7 | 1 |
| 2 | 4 | 14 | 2 |
| 3 | 5 | 21 | 3 |
| 4 | 7 | 29 | 4 |
| 5 | 9 | 36 | 5 |
| 6 | 11 | 43 | 6 |
| 7 | 13 | 50 | 7 |
| 8 | 14 | 57 | 8 |
| 9 | 16 | 64 | 9 |
| 10 | 19 | 71 | 10 |
| 11 | 20 | 79 | 11 |

| Wasserhärte | | Calciumgehalt mg/l Ca ²⁺ oder ppm (mg Ca ²⁺ /l) | Einstellung |
|-------------|---------|---|-------------|
| °dH | °fH | | |
| 12 | 22 | 86 | 12 |
| 13 | 23 | 93 | 13 |
| 14 | 25 | 100 | 14 |
| 15 | 27 | 107 | 15 |
| 16 | 29 | 114 | 16 |
| 17 | 31 | 121 | 17 |
| 18 | 32 | 129 | 18 |
| 19 | 34 | 136 | 19 |
| 20 | 36 | 143 | 20 |
| 21 | 38 | 150 | 21 |
| 22 | 40 | 157 | 22 |
| 23 | 41 | 164 | 23 |
| 24 | 43 | 171 | 24 |
| 25 | 45 | 179 | 25 |
| 26 | 47 | 186 | 26 |
| 27 | 49 | 193 | 27 |
| 28 | 50 | 200 | 28 |
| 29 | 52 | 207 | 29 |
| 30 | 54 | 214 | 30 |
| 31 | 56 | 221 | 31 |
| 32 | 58 | 229 | 32 |
| 33 | 59 | 236 | 33 |
| 34 | 61 | 243 | 34 |
| 35 | 63 | 250 | 35 |
| 36 | 65 | 257 | 36 |
| 37-45 | 66-80 | 258-321 | 37-45 |
| 46-60 | 82-107 | 322-429 | 46-60 |
| 61-70 | 109-125 | 430-500 | 61-70 |

Annäherungssensor

Der Annäherungssensor erkennt, wenn Sie sich dem Touchdisplay z. B. mit der Hand oder dem Körper nähern.

Wenn Sie wollen, dass der Annäherungssensor auch bei ausgeschaltetem Dampfgarer reagiert, wählen Sie die Einstellung Display | QuickTouch | Ein.

Licht einschalten

- Bei laufendem Garvorgang
Sobald Sie sich dem Touchdisplay während eines Garvorgangs nähern, schaltet die Garraumbeleuchtung ein. Die Garraumbeleuchtung schaltet nach 15 Sekunden automatisch wieder aus.
- Immer ein
Sobald Sie sich dem Touchdisplay nähern, schaltet die Garraumbeleuchtung ein. Die Garraumbeleuchtung schaltet nach 15 Sekunden automatisch wieder aus.
- Aus
Der Annäherungssensor reagiert nicht, wenn Sie sich dem Touchdisplay nähern. Schalten Sie die Garraumbeleuchtung durch Auswahl der Sensortaste  für 15 Sekunden ein.

Gerät einschalten

- Ein
Wenn die Tageszeit angezeigt wird, schaltet der Dampfgarer ein und das Hauptmenü erscheint, sobald Sie sich dem Touchdisplay nähern.
- Aus
Der Annäherungssensor reagiert nicht, wenn Sie sich dem Touchdisplay nähern. Schalten Sie den Dampfgarer mit der Taste Ein/Aus  ein.

Signaltöne quittieren

- Ein
Sobald Sie sich dem Touchdisplay nähern, schalten die Signaltöne aus.
- Aus
Der Annäherungssensor reagiert nicht, wenn Sie sich dem Touchdisplay nähern. Schalten Sie die Signaltöne manuell aus.

Einstellungen

Sicherheit

Inbetriebnahmesperre

Die Inbetriebnahmesperre verhindert das unbeabsichtigte Einschalten des Dampfgarers.

Bei aktivierter Inbetriebnahmesperre können Sie einen Alarm und eine Kurzzeit weiterhin sofort einstellen sowie die Funktion MobileStart verwenden.

Die Inbetriebnahmesperre bleibt auch nach einem Netzausfall erhalten.

- Ein

Die Inbetriebnahmesperre wird aktiviert. Bevor Sie den Dampfgarer nutzen können, schalten Sie ihn ein und berühren Sie das Symbol  mindestens 6 Sekunden lang.

- Aus

Die Inbetriebnahmesperre ist deaktiviert. Sie können den Dampfgarer wie gewohnt nutzen.

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 *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.

Möbelfronterkennung

- Ein

Die Möbelfronterkennung ist aktiviert. Der Dampfgarer erkennt über den Annäherungssensor automatisch, ob die Möbeltür geschlossen ist.

Bei geschlossener Möbeltür schaltet sich der Dampfgarer automatisch nach einer gewissen Zeit aus.

- Aus

Die Möbelfronterkennung ist deaktiviert. Der Dampfgarer erkennt nicht, ob die Möbeltür geschlossen ist.

Wenn der Dampfgarer hinter einer Möbelfront (z. B. einer Tür) eingebaut wurde, können Dampfgarer, Umbauschrank und Fussboden durch die angestaute Wärme und Feuchtigkeit hinter der geschlossenen Möbelfront beschädigt werden.

Lassen Sie die Möbeltür immer geöffnet, während Sie den Dampfgarer verwenden.

Schliessen Sie die Möbeltür erst, wenn der Dampfgarer vollständig abgekühlt ist.

Miele@home

Der Dampfgarer gehört zu den Miele@home fähigen Hausgeräten und verfügt über die SuperVision Funktion.

Ihr Dampfgarer ist ab Werk mit einem WLAN-Kommunikationsmodul ausgestattet und für die drahtlose Kommunikation geeignet.

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

- 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 Dampfgarer entsorgen, verkaufen oder einen gebrauchten Dampfgarer in Betrieb nehmen. Nur so ist sichergestellt, dass Sie alle persönlichen Daten entfernt haben und der Vorbesitzer nicht mehr auf den Dampfgarer 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.

Einstellungen

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 Dampfgarers abrufen oder einen ablaufenden Garvorgang beenden.

Im vernetzten Bereitschaftsbetrieb benötigt der Dampfgarer max. 2 W.

MobileStart aktivieren

- Wählen Sie die Sensortaste , um MobileStart zu aktivieren.

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

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

Sie können MobileStart verwenden, solange die Sensortaste  leuchtet.

SuperVision

Der Dampfgarer gehört zu den Miele@home fähigen Hausgeräten und verfügt über die SuperVision Funktion zur Überwachung anderer Hausgeräte im Miele@home System.

Sie können die SuperVision Funktion erst aktivieren, wenn Sie ein Miele@home System eingerichtet haben.

SuperVision-Anzeige

- Ein
Die Funktion SuperVision ist eingeschaltet.
Das Symbol  erscheint oben rechts im Display.

- Aus
Die Funktion SuperVision ist ausgeschaltet.

Anzeige im Standby

Die Funktion SuperVision ist auch im Standby-Betrieb verfügbar. Voraussetzung ist, dass die Tageszeitanzeige eingeschaltet ist (Einstellungen | Tageszeit | Anzeige | Ein).

- Ein
Aktive Hausgeräte, die im Miele@home System angemeldet sind, werden immer angezeigt.
- Nur bei Fehlern
Ausschliesslich Fehler aktiver Hausgeräte werden angezeigt.

Geräteliste

Alle im Miele@home System angemeldeten Hausgeräte werden angezeigt. Wenn Sie ein Gerät auswählen, können Sie weitere Einstellungen aufrufen:

- Gerät anzeigen
 - Ein
Die Funktion SuperVision für dieses Gerät ist eingeschaltet.
 - Aus
Die Funktion SuperVision für dieses Gerät ist ausgeschaltet. Das Gerät ist weiterhin im Miele@home System angemeldet. Fehler werden angezeigt, auch wenn die Funktion SuperVision für dieses Gerät ausgeschaltet ist.
- Signaltöne
Sie können einstellen, ob die Signaltöne für dieses Gerät eingeschaltet (Ein) oder ausgeschaltet (Aus) sind.

Remote Update

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

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

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

Einschalten/Ausschalten

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

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

Ablauf des RemoteUpdates

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

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

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

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

Das Update kann einige Minuten dauern.

Folgendes ist beim RemoteUpdate zu beachten:

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

Einstellungen

Softwareversion

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

- Bestätigen Sie mit *OK*.

Rechtliche Informationen

Unter Open-Source-Lizenzen finden Sie eine Übersicht über die integrierten Open-Source-Komponenten.

- Bestätigen Sie mit *OK*.

Händler

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

Messeschaltung

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

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

Werkeinstellungen

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

Betriebsstunden (Gesamt)

Mit Auswahl von Betriebsstunden (Gesamt) können Sie die Gesamtzahl der Betriebsstunden Ihres Dampfgarers abfragen.

Mit der Sensortaste  können Sie eine Kurzzeit (z. B. zum Eierkochen) oder einen Alarm (eine feste Uhrzeit) einstellen.

Funktion Alarm verwenden

Den Alarm  können Sie verwenden, um eine feste Uhrzeit einzustellen, zu der ein Signal ertönen soll.

Alarm einstellen

Wenn Sie die Einstellung Display | QuickTouch | Aus gewählt haben, schalten Sie den Dampfgarer ein, um den Alarm einzustellen. Die Uhrzeit für den Alarm erscheint dann bei ausgeschaltetem Dampfgarer.

- Wählen Sie die Sensortaste .
- Wählen Sie  Alarm.
- Stellen Sie die Uhrzeit für den Alarm ein.
- Bestätigen Sie mit Schliessen.

Wenn der Dampfgarer ausgeschaltet ist, erscheinen  und die Uhrzeit für den Alarm anstatt der Tageszeit.

Wenn gleichzeitig ein Garvorgang abläuft oder Sie sich in einem Menü befinden, erscheinen  und die Uhrzeit für den Alarm oben rechts im Display.

Zu der eingestellten Uhrzeit für den Alarm blinkt  neben der Uhrzeit im Display und ein Signal ertönt.

- Wählen Sie die Sensortaste  oder die eingestellte Uhrzeit für den Alarm im Display.

Akustische und optische Signale werden ausgeschaltet.

Alarm ändern

- Wählen Sie den Alarm im Display oder wählen Sie die Sensortaste  und anschliessend den gewünschten Alarm.

Die eingestellte Uhrzeit für den Alarm erscheint.

- Stellen Sie die neue Uhrzeit für den Alarm ein.
- Bestätigen Sie mit Schliessen.

Die geänderte Uhrzeit für den Alarm wird gespeichert und erscheint im Display.

Alarm löschen

- Wählen Sie den Alarm im Display oder wählen Sie die Sensortaste  und anschliessend den gewünschten Alarm.

Die eingestellte Uhrzeit für den Alarm erscheint.

- Wählen Sie Löschen.
- Bestätigen Sie mit Schliessen.

Der Alarm wird gelöscht.

Alarm und Kurzzeit

Funktion Kurzzeit verwenden

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

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

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

Kurzzeit einstellen

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

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

- Wählen Sie die Sensortaste .
- Wählen Sie  Kurzzeit.
- Stellen Sie die Kurzzeit ein.
- Bestätigen Sie mit Schliessen.

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

Wenn gleichzeitig ein Garvorgang abläuft oder Sie sich in einem Menü befinden, erscheinen  und die ablaufende Kurzzeit oben rechts im Display.

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

- Wählen Sie die Sensortaste  oder die gewünschte Kurzzeit im Display.

Akustische und optische Signale werden ausgeschaltet.

Kurzzeit ändern

- Wählen Sie die Kurzzeit im Display oder wählen Sie die Sensortaste  und anschliessend die gewünschte Kurzzeit.

Die eingestellte Kurzzeit erscheint.

- Stellen Sie die neue Kurzzeit ein.
- Bestätigen Sie mit Schliessen.

Die geänderte Kurzzeit wird gespeichert und läuft minutenweise ab. Kurzzeiten von weniger als 10 Minuten laufen sekundenweise ab.

Kurzzeit löschen

- Wählen Sie die Kurzzeit im Display oder wählen Sie die Sensortaste  und anschliessend die gewünschte Kurzzeit.

Die eingestellte Kurzzeit erscheint.

- Wählen Sie Löschen.
- Bestätigen Sie mit Schliessen.

Die Kurzzeit wird gelöscht.

Haupt- und Untermenüs

| Menü | Vorschlagswert | Bereich |
|-----------------------|-----------------|-----------------------|
| Betriebsarten | | |
| Dampfgaren | 100 °C | 40–100 °C |
| Mikrowelle | 1000 W | 80–1000 W |
| Schnellgaren | 300 W 100 °C | 80–300 W 80–100 °C |
| Sous-vide | 65 °C | 45–90 °C |
| Eco-Dampfgaren | 100 °C | 40–100 °C |
| Automatikprogramme | | |
| Spezialanwendungen | | |
| Erhitzen | | |
| Dampfgaren | 100 °C | 80–100 °C |
| Mikrowelle | 450 W | 450–1000 W |
| Auftauen | | |
| Dampfgaren | 60 °C | 50–60 °C |
| Mikrowelle | 150 W | 80–150 W |
| Blanchieren | – | – |
| Sterilisieren | 90 °C | 80–100 °C |
| Hefeteig gehen lassen | – | – |
| Menügaren | – | – |
| Geschirr entkeimen | – | – |
| MyMiele | | |
| Eigene Programme | | |
| Einstellungen | | |
| Pflege | | |
| Entkalken | | |
| Einweichen | | |

Bedienung

Wenn Sie das Geschirr mit dem Gargut in der Betriebsart Mikrowelle  direkt auf den Garraumboden stellen, kann der Dampfgarer beschädigt werden.

Schieben Sie in der Betriebsart Mikrowelle  die Glasschale in Ebene 1 ein und stellen Sie das Geschirr **immer** auf die Glasschale.

- Schalten Sie den Dampfgarer ein.

Das Hauptmenü erscheint.

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

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

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

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

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

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

Sie können die Vorschlagswerte nachträglich durch Auswahl des jeweiligen Wertes oder Timer ändern.

- Starten Sie den Garvorgang in Betriebsarten **ohne** Mikrowelle mit **OK**.
- Starten Sie den Garvorgang in Betriebsarten **mit** Mikrowelle mit **Start**.

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

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

Die Mikrowellenerzeugung stoppt, sobald Sie den Garvorgang mit **Stop** unterbrechen oder die Tür öffnen. Sie können den Garvorgang mit **Start** fortsetzen.

- Wählen Sie nach dem Garvorgang **Beenden** oder **Schliessen** (je nach Betriebsart).

 Verletzungsgefahr durch heissen Dampf.

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

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

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

Dampfgarer reinigen

 Verletzungsgefahr durch heisses Wasser.

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

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

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

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

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

Wasser nachfüllen

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

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

Der Garvorgang wird fortgesetzt.

Werte und Einstellungen für einen Garvorgang ändern

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

Je nach Betriebsart können Sie folgende Einstellungen ändern:

- Temperatur
- Leistung
- Garzeit
- Fertig um
- Start um

Temperatur ändern

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

- Berühren Sie die Temperaturanzeige.
- Ändern Sie die Solltemperatur.
- Bestätigen Sie mit *OK*.

Der Garvorgang läuft mit der geänderten Solltemperatur weiter.

Mikrowellenleistung ändern

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

- Berühren Sie die Mikrowellenleistungsanzeige.
- Ändern Sie die Mikrowellenleistung.
- Wählen Sie Start.

Der Garvorgang läuft mit der geänderten Mikrowellenleistung weiter.

Bedienung

Garzeiten einstellen

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

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

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

Mit der Eingabe von Garzeit, Fertig um oder Start um 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 ⌚ oder Timer.

- Stellen Sie die gewünschten Zeiten ein.

- Bestätigen Sie mit *OK*.

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

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

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

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

Eingestellte Garzeiten ändern

- Wählen Sie ⌚, die Zeitangabe oder Timer.

- Wählen Sie die gewünschte Zeit und ändern Sie sie.

- Bestätigen Sie mit *OK*.

Bei einem Stromausfall werden die Einstellungen gelöscht.

Eingestellte Garzeiten löschen

- Wählen Sie ⌚, die Zeitangabe oder Timer.

- Wählen Sie die gewünschte Zeit.

- Wählen Sie Löschen.

- Bestätigen Sie mit *OK*.

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.

Garvorgang in Betriebsarten mit Mikrowelle unterbrechen

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

Während die Garzeit abläuft, erscheint Stop rechts unten im Display.

- Wählen Sie Stop.

Der Garvorgang wird unterbrochen und die Garzeit wird angehalten.

Start ist grün unterlegt.

- Wählen Sie Start.

Der Garvorgang wird fortgesetzt und die Garzeit läuft weiter ab.

Garvorgang in Betriebsarten mit Dampf unterbrechen

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

 Verletzungsgefahr durch heißen Dampf.

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

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

 Verletzungsgefahr durch heiße Oberflächen und heißes Gargut.

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

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

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

Wenn Sie die Tür schliessen, wird der Garvorgang fortgesetzt.

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

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

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

Bedienung

Garvorgang abbrechen

Wenn Sie einen Garvorgang abbrechen, schalten Garraumbeheizung und -beleuchtung aus. Eingestellte Garzeiten werden gelöscht.

Garvorgang ohne eingestellte Garzeit abbrechen

- Wählen Sie Beenden.

Das Hauptmenü erscheint.

Garvorgang mit eingestellter Garzeit abbrechen

- Wählen Sie Abbrechen.

Vorgang abbrechen? erscheint.

- Wählen Sie Ja.

Das Hauptmenü erscheint.

Betriebsart wechseln

Während eines Garvorgangs können Sie zu einer anderen Betriebsart wechseln.

- Wählen Sie das Symbol der gewählten Betriebsart.
- Wenn Sie eine Garzeit eingestellt haben, bestätigen Sie die Meldung Vorgang abbrechen? mit Ja.
- Wählen Sie die neue Betriebsart.

Die geänderte Betriebsart und die zugehörigen Vorschlagswerte erscheinen.

- Stellen Sie die Werte für den Garvorgang ein und bestätigen Sie mit *OK*.

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

Verwenden Sie immer die Glasschale.

Quick-MW

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

Voreingestellt sind eine Mikrowellenleistung von 600 W und eine Garzeit von 1 Minute.

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

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

Die ablaufende Restzeit erscheint.

Sie können den Garvorgang jederzeit mit Stop unterbrechen oder durch Auswahl der Sensortaste  abbrechen.

Nach Ablauf des Garvorgangs erscheint Fertig und ein Signal ertönt.

- Wählen Sie Schliessen.

Das Hauptmenü erscheint.

Popcorn

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

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

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

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

- Wählen Sie die Sensortaste .

Die ablaufende Restzeit erscheint.

Sie können den Garvorgang jederzeit mit Stop unterbrechen oder durch Auswahl der Sensortaste  abbrechen.

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

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

Nach Ablauf des Garvorgangs erscheint Fertig und ein Signal ertönt.

- Wählen Sie Schliessen.

Das Hauptmenü erscheint.

Wichtiges und Wissenswertes zum Dampfaren

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

Das Besondere am Dampfaren

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

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

Gargeschirr

Garbehälter

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

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

Eigenes Geschirr

Sie können eigenes Geschirr verwenden. Beachten Sie dabei:

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

Glasschale

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

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

Wichtiges und Wissenswertes zum Dampfgaren

Einschubebene

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

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

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

Tiefkühlware

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

Temperatur

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

Garzeit

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

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

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

Garen mit Flüssigkeiten

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

Eigene Rezepte

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

Dampfgaren

Eco-Dampfgaren

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

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

Bei Bedarf können Sie nachgaren.

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

Einstellung

Betriebsarten | Eco-Dampfgaren 

Hinweise zu den Gartabellen

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

Garzeit wählen

Die angegebenen Garzeiten sind Richtwerte.

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

Gemüse

Frischware

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

Tiefkühlware

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

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

Zerkleinern Sie grössere, 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 ungelochtem 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 Auto | Gemüse | ... |

oder

Betriebsarten | Dampfgaren

Temperatur: 100 °C

Garzeit: siehe Tabelle

Dampfgaren

| Gemüse | 🕒 [min] |
|---|-------------------------|
| Artischocken | 32–38 |
| Blumenkohl, ganz | 27–28 |
| Blumenkohl, Röschen | 8 |
| Bohnen, grün | 10–12 |
| Broccoli, Röschen | 3–4 |
| Bundkarotten, ganz | 7–8 |
| Bundkarotten, halbiert | 6–7 |
| Bundkarotten, zerkleinert | 4 |
| Chicorée, halbiert | 4–5 |
| Chinakohl, geschnitten | 3 |
| Erbsen | 3 |
| Fenchel, halbiert | 10–12 |
| Fenchel, in Streifen | 4–5 |
| Grünkohl, geschnitten | 23–26 |
| Kartoffeln festkochend, geschält ganz halbiert geviertelt | 27–29 21–22 16–18 |
| Kartoffeln vorwiegend festkochend, geschält ganz halbiert geviertelt | 25–27 19–21 17–18 |
| Kartoffeln mehligkochend, geschält ganz halbiert geviertelt | 26–28 19–20 15–16 |
| Kohlrabi, in Stifte geschnitten | 6–7 |
| Kürbis, gewürfelt | 2–4 |
| Maiskolben | 30–35 |
| Mangold, geschnitten | 2–3 |
| 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 |
| Sellerieknolle, in Stifte geschnitten | 6–7 |
| Spargel, grün | 7 |
| Spargel, weiss, daumendick | 9–10 |
| Speisekarotten, zerkleinert | 6 |
| Spinat | 1–2 |
| Spitzkohl, geschnitten | 10–11 |
| Staudensellerie, geschnitten | 4–5 |
| Räbe, geschnitten | 6–7 |
| Weisskohl, geschnitten | 12 |
| Wirz, geschnitten | 10–11 |
| Zucchini, Scheiben | 2–3 |
| Kefen | 5–7 |

🕒 Garzeit

Dampfgaren

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 der Auffang- oder Glasschale (abhängig vom Modell) einschieben.

Temperatur

85–90 °C

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

100 °C

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

Zum Garen von Fisch in Sauce oder Bouillon.

Garzeit

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

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

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

Tipps

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

Einstellungen

Automatikprogramme Auto | Fisch | ... |

oder

Betriebsarten | Dampfgaren

Temperatur: siehe Tabelle

Garzeit: siehe Tabelle

Dampfgaren

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

🌡️ Temperatur, 🕒 Garzeit

Fleisch

Frischware

Bereiten Sie das Fleisch wie gewohnt vor.

Tiefkühlware

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

Vorbereitung

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

Garzeit

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

Tipps

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

Einstellungen

Automatikprogramme Auto | Fleisch | ... |

oder

Betriebsarten | Dampfgaren

Temperatur: 100 °C

Garzeit: siehe Tabelle

Dampfgaren

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

🕒 Garzeit

Reis

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

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

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 Auto | Reis | ... | Dampfgaren

oder

Betriebsarten | 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

Dampfgaren

Getreide

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

Getreide kann in ganzen Körnern oder geschrotet gegart werden.

Einstellungen

Automatikprogramme Auto | Getreide | ... |

oder

Betriebsarten | Dampfgaren

Temperatur: 100 °C

Garzeit: siehe Tabelle

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

🕒 Garzeit

Nudeln/Teigwaren

Trockenware

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

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

Frischware

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

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

Einstellungen

Automatikprogramme Auto | Teigwaren | ... |

oder

Betriebsarten | Dampfgaren

Temperatur: 100 °C

Garzeit: siehe Tabelle

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

 Garzeit

Dampfgaren

Klöße

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

Garen Sie frische Klöße in einem gefetteten, gelochten Garbehälter.

Einstellungen

Automatikprogramme Auto | Teigwaren | ... |

oder

Betriebsarten | Dampfgaren

Temperatur: 100 °C

Garzeit: siehe Tabelle

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

🕒 Garzeit

Hülsenfrüchte, getrocknet

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

Linsen müssen nicht eingeweicht werden.

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

Einstellungen

Automatikprogramme Auto | Hülsenfrüchte | ... |

oder

Betriebsarten | Dampfgaren

Temperatur: 100 °C

Garzeit: siehe Tabelle

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

🕒 Garzeit

Dampfgaren

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

🕒 Garzeit

Hühnereier

Benutzen Sie gelochte Garbehälter, wenn Sie gekochte Eier zubereiten möchten. Die Eier müssen vor dem Garen nicht angepiekelt 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

Betriebsarten | Dampfgaren

Temperatur: 100 °C

Garzeit: siehe Tabelle

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

 Garzeit

Dampfgaren

Obst

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

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

Einstellungen

Automatikprogramme Auto | Obst | ... |

oder

Betriebsarten | Dampfgaren

Temperatur: 100 °C

Garzeit: siehe Tabelle

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

⌚ Garzeit

Wurstwaren

Einstellungen

Automatikprogramme Auto | Wurstwaren | ... |

oder

Betriebsarten | Dampfgaren

Temperatur: 90 °C

Garzeit: siehe Tabelle

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

⌚ Garzeit

Krustentiere

Vorbereitung

Tauen Sie tiefgekühlte Krustentiere vor dem Garen auf.

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

Garbehälter

Fetten Sie gelochte Garbehälter ein.

Garzeit

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

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

Einstellungen

Automatikprogramme Auto | Krustentiere | ... |

oder

Betriebsarten | Dampfgaren

Temperatur: siehe Tabelle

Garzeit: siehe Tabelle

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

🌡️ Temperatur, 🕒 Garzeit

Dampfgaren

Muscheln

Frischware



Vergiftungsgefahr durch verdorbene Muscheln.

Verdorbene Muscheln können Lebensmittelvergiftungen auslösen.

Bereiten Sie nur geschlossene Muscheln zu.

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

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

Tiefkühlware

Tauen Sie gefrorene Muscheln auf.

Garzeit

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

Einstellungen

Automatikprogramme Auto | Muscheln | ... |

oder

Betriebsarten | Dampfgaren

Temperatur: siehe Tabelle

Garzeit: siehe Tabelle

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

🌡️ Temperatur, 🕒 Garzeit

Menügaren – 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 der Auffang- oder Glasschale ein (abhängig vom Modell). So vermeiden Sie Geschmacksübertragungen oder Verfärbungen durch herabtropfende Flüssigkeit.

Temperatur

Die Temperatur beim Menügaren muss 100 °C betragen, da der Grossteil der Lebensmittel nur bei dieser Temperatur gar wird. Garen Sie das Menü keinesfalls mit der geringeren Temperatur, wenn für die Lebensmittel unterschiedliche Temperaturen empfohlen werden, z. B. für Doradenfilet 85 °C und Kartoffeln 100 °C.

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

Garzeit

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

Beispiel

Garzeiten der Lebensmittel

(siehe Gartabellen im Kapitel "Dampfgaren")

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

Berechnung der einzustellenden Garzeiten:

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

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

Rest = 4 Minuten (3. Garzeit: Broccoli)

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

Dampfgaren

Ein Menü garen

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

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

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

Das Garergebnis ist ein geschmacksintensives und gleichmässig gegartes Lebensmittel.

Verwenden Sie nur frische und einwandfreie Lebensmittel.

Achten Sie auf hygienische Bedingungen sowie die Einhaltung der Kühlkette.

Verwenden Sie nur hitzestabile, kochfeste Vakuumierbeutel.

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

Verwenden Sie den Vakuumierbeutel nicht mehrfach.

Vakuumieren Sie das Gargut ausschliesslich mit einem Kammervakuumierer.

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.
- Beim Garen mit niedriger Temperatur und langer Garzeit kann es zur vermehrten Wasseransammlung im Garraum kommen. Das Garergebnis wird dadurch nicht beeinflusst.
- Bei hoher Temperatur und/oder langer Garzeit kann Wassermangel auftreten. Kontrollieren Sie zwischendurch die Anzeige im Display.

Sous-vide

Tipps

- Um Vorbereitungszeiten zu verkürzen, können Sie Lebensmittel 1–2 Tage vor dem Garvorgang vakuumieren. Lagern Sie die vakuumierten Lebensmittel im Kühlschrank bei maximal 5 °C. Um Qualität und Geschmack zu erhalten, sollten die Lebensmittel nach spätestens 2 Tagen gegart werden.
 - Frieren Sie Flüssigkeiten, z. B. Marinade, vor dem Vakuumieren ein, um ein Auslaufen aus dem Vakuumierbeutel zu vermeiden.
 - Schlagen Sie die Ränder des Vakuumierbeutels zum Befüllen nach aussen um. So erhalten Sie eine saubere und einwandfreie Schweissnaht.
 - Wenn Sie das Gargut nicht direkt nach dem Garvorgang verzehren möchten, legen Sie es sofort danach in Eiswasser und lassen es vollständig auskühlen. Lagern Sie das Gargut anschliessend bei maximal 5 °C. So bewahren Sie Qualität und Geschmack und verlängern die Haltbarkeit.
- Ausnahme:** Verzehren Sie Geflügelfleisch direkt nach dem Garvorgang.
- Schneiden Sie den Vakuumierbeutel nach dem Garvorgang an allen Seiten auf, um besser an das Gargut zu gelangen.
 - Braten Sie Fleisch und feste Fischarten (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.
- Schieben Sie die Glasschale in Ebene 1.
- Für ein optimales Garergebnis schieben Sie den Rost in Ebene 2.
- Legen Sie das vakuumierte Gargut (bei mehreren Beuteln nebeneinander) auf den Rost.
- Wählen Sie Betriebsarten .
- Wählen Sie Sous-vide .
- Ändern Sie die Vorschlagstemperatur, falls erforderlich.
- Bestätigen Sie mit OK.
- Nehmen Sie gegebenenfalls weitere Einstellungen vor (siehe Kapitel "Bedienung").

Mögliche Ursachen für schlechte Ergebnisse

Der 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.

Sous-vide

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

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

🌡️ Temperatur, ⌚ Garzeit

Sous-vide

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

🌡️ Temperatur, 🕒 Garzeit

* Gargrad

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

Sous-vide

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

Betriebsarten | Sous-vide 

Temperatur: siehe Tabelle

Zeit: siehe Tabelle

Wiedererwärmen in der Betriebsart Sous-vide

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

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

🌡️ Temperatur, 🕒 Zeit

¹ Gargrad

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

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

³ Nur in Sauce gegart wiedererwärmen.

Spezialanwendungen

Erhitzen mit Dampf

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

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

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

Gargeschirr

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

Zeit

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

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

Tipps

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

Lebensmittel erhitzen

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

Einstellungen

Spezialanwendungen  | Erhitzen | Dampf-garen

oder

Betriebsarten  | Dampf-garen 

Temperatur: 100 °C

Zeit: siehe Tabelle

Spezialanwendungen

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

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

🕒 Zeit

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

Spezialanwendungen

Auftauen mit Dampf

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



Infektionsgefahr durch Keimbildung.

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

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

Verwenden Sie nicht die Auftauflüssigkeit.

Verarbeiten Sie die Lebensmittel nach der Ausgleichszeit sofort weiter.

Temperatur

Die optimale Auftautemperatur beträgt 60 °C.

Ausnahmen: Hackfleisch und Wild 50 °C.

Vor-/Nachbereitung

Entfernen Sie zum Auftauen gegebenenfalls die Verpackung.

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

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

Garbehälter

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

Nicht tropfende Lebensmittel können in einem ungelochten Garbehälter aufgetaut werden.

Tipps

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

Einstellungen

Spezialanwendungen  | Auftauen | Dampfgerar

oder

Betriebsarten | Dampfgerar 

Temperatur: siehe Tabelle

Auftauzeit: siehe Tabelle

Ausgleichszeit: siehe Tabelle

Spezialanwendungen

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

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

Spezialanwendungen

| 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

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

Spezialanwendungen  | Blanchieren
oder

Betriebsarten | Dampfparen 

Temperatur: 100 °C

Blanchierzeit: 1 Minute

Sterilisieren

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

Gläser

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

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

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

Obst

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

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

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

Gemüse

Waschen, putzen und zerkleinern Sie Gemüse.

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

Füllmenge

Füllen Sie die Lebensmittel nur locker in das Glas bis maximal 3 cm unter den Rand. Die Zellwände werden zerstört, wenn das Lebensmittel gepresst wird. Stossen Sie das Glas sanft auf ein Tuch, damit sich der Inhalt besser verteilt. Füllen Sie die Gläser mit Flüssigkeit auf. Das Sterilisiergut muss bedeckt sein. Verwenden Sie bei Obst eine Zuckerlösung, bei Gemüse nach Belieben eine Salz- oder Essiglösung.

Spezialanwendungen

Fleisch und Wurst

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

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

Tipps

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

Lebensmittel sterilisieren

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

Einstellungen

Spezialanwendungen  | Sterilisieren oder

Betriebsarten | Dampfgaren 

Temperatur: siehe Tabelle

Einkochzeit: siehe Tabelle

Spezialanwendungen

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

🌡️ Temperatur, ⌚ Sterilisierzeit

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

Spezialanwendungen

Hefeteig gehen lassen

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

Einstellungen

Spezialanwendungen  | Hefeteig gehen lassen

Zeit: nach Rezeptangabe

oder

Betriebsarten | Dampfgaren 

Temperatur: 40 °C

Zeit: nach Rezeptangabe

Geschirr entkeimen

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

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

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

Einstellungen

Spezialanwendungen  | Geschirr entkeimen

Zeit: 1 Minute bis 10 Stunden

oder

Betriebsarten | Dampfgaren 

Temperatur: 100 °C

Zeit: 15 Minuten

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 Dampfgarer 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 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 mit **OK**.
- Wählen Sie Lebensmittel hinzufügen.
- Wählen Sie das gewünschte Lebensmittel und gehen Sie vor wie beim ersten Lebensmittel.
- Wiederholen Sie den Vorgang gegebenenfalls für das dritte Lebensmittel.

Nach Bestätigung von Menügaren starten werden Sie aufgefordert, das Lebensmittel mit der längsten Garzeit einzuschieben.

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

Nach Ende der Aufheizphase zeigt Ihnen der Dampfgarer an, 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".

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

Betriebsarten  | Dampfgaren 

Temperatur: 70 °C

Garzeit: 2 Minuten

Spezialanwendungen

Gelatine schmelzen

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

Einstellungen

Automatikprogramme Auto | Spezial | Gelatine schmelzen

oder

Betriebsarten | Dampfwaren

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

Betriebsarten | Dampfwaren

Temperatur: 60 °C

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

Schokolade schmelzen

Sie können jede Art von Schokolade im Dampfbarer 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

Betriebsarten | Dampfwaren

Temperatur: 65 °C

Garzeit: 20 Minuten

Joghurt herstellen

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

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

Der Joghurt muss frisch sein (kurze Lagerzeit).

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

Joghurt und Milch müssen den gleichen Fettgehalt aufweisen.

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

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

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

Tip: 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 Milchlösung in Gläser und verschliessen Sie die Gläser.
- Stellen Sie die geschlossenen Gläser in einen gelochten Garbehälter. Die Gläser dürfen sich nicht berühren.
- Stellen Sie die Gläser sofort nach Ablauf der Zubereitungszeit in den Kühlschrank. Bewegen Sie die Gläser dabei nicht unnötig.

Einstellungen

Automatikprogramme Auto | Spezial | Joghurt herstellen

oder

Betriebsarten | Dampfarten

Temperatur: 40 °C

Zeit: 5:00 Stunden

Mögliche Ursachen für schlechte Ergebnisse

Joghurt ist nicht fest:

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

Flüssigkeit hat sich abgesetzt:

Gläser wurden bewegt, Joghurt wurde nicht schnell genug abgekühlt.

Joghurt ist griessig:

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

Spezialanwendungen

Zwiebeln dünsten

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

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

Einstellungen

Automatikprogramme Auto | Spezial | Zwiebeln dünsten

oder

Betriebsarten | Dampfwaren

Temperatur: 100 °C

Garzeit: 4 Minuten

Entsaften

Sie können in Ihrem Dampfgarer weiches und mittelhartes Obst entsaften.

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

Vorbereitung

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

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

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

Tipps

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

Obst entsaften

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

Einstellungen

Betriebsarten | Dampfwaren

Temperatur: 100 °C

Zeit: 40-70 Minuten

Lebensmittel häuten

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

Einstellungen

Betriebsarten | Dampfgaren

Temperatur: 100 °C

Zeit: siehe Tabelle

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

🕒 Zeit

Äpfel sterilisieren

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

Einstellungen

Automatikprogramme Auto | Obst | Äpfel | Ganz

oder

Betriebsarten | 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

Betriebsarten | Dampfgaren

Temperatur: 100 °C

Garzeit: 4 Minuten

Schnellgaren

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

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

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

Die kombinierte Betriebsart Schnellgaren  hat den Vorteil, dass Lebensmittel

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

Auftauen und Erhitzen in der Betriebsart Schnellgaren

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

 Mikrowellenleistung,  Zeit,  Temperatur

¹ Verwenden Sie **keine** Abdeckung.

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

Gschwellti (festkochend) garen

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

Einstellungen

Automatikprogramme  | Gemüse | Kartoffeln | Gschwellti | Festkochend | ... | Schnellgaren

oder

Betriebsarten  | Schnellgaren 

Mikrowellenleistung/Temperatur: 80 W + 100 °C

Garzeit: siehe Tabelle

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

 Ebene,  Garzeit

Schnellgaren

Reis garen

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

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

Garbehälter

Verwenden Sie einen ungelochten Garbehälter.

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 Auto | Reis | ... | Schnellgaren

oder

Betriebsarten | Schnellgaren

Mikrowellenleistung/Temperatur: siehe Tabelle

Garzeit: siehe Tabelle

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

⁴ Ebene,  Mikrowellenleistung,  Garzeit,  Temperatur

¹ Nach dem Garvorgang dazugeben.

Auftauen und Erhitzen mit Mikrowelle

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

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

 Mikrowellenleistung

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

Auftauen und Erhitzen mit Mikrowelle

Auftauen

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

 Infektionsgefahr durch Keimbildung.

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

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

Verwenden Sie nicht die Auftauflüssigkeit.

Verarbeiten Sie die Lebensmittel nach der Ausgleichszeit sofort weiter.

Tipps

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

Gefriergut auftauen

Verwenden Sie mikrowellentaugliches Geschirr.

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

- Wählen Sie Start.
 - Während des Auftauens: Rühren, wenden oder ordnen Sie die Lebensmittel neu an. Rühren Sie von den äusseren Schichten zur Mitte hin um, da sich die Ränder schneller erwärmen.
- Ausgleichszeiten sind Ruhezeiten, in denen sich die Temperatur gleichmässig im Lebensmittel verteilt.
- Lassen Sie die Lebensmittel nach dem Auftauen einige Minuten bei Raumtemperatur stehen, damit sich die Temperatur gleichmässiger im Lebensmittel verteilt.

Alternative Einstellungen

Betriebsarten | Mikrowelle 

Mikrowellenleistung: siehe Tabelle

Auftauzeit: siehe Tabelle

Ausgleichszeit: siehe Tabelle

Hinweise zur Tabelle

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

Zeiten wählen

- Wählen Sie im Allgemeinen die mittlere Zeit.

Auftauen und Erhitzen mit Mikrowelle

Auftauen in der Betriebsart Mikrowelle

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

Auftauen und Erhitzen mit Mikrowelle

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

 Mikrowellenleistung,  Auftauzeit,  Ausgleichszeit

Erhitzen

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

 Verletzungsgefahr durch heisse Lebensmittel.

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

Erwärmen Sie Baby- und Kindernahrung nur für 60–70 Sekunden mit 450 Watt.

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

 Verletzungsgefahr durch Überdruck in verschlossenen Behältern oder Flaschen.

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

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

Verletzungsgefahr durch heisse Flüssigkeiten.

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

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

Rühren Sie die Flüssigkeit vor dem Erhitzen oder Kochen um.

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

Auftauen und Erhitzen mit Mikrowelle

Tipps

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

Lebensmittel erhitzen

Verwenden Sie mikrowellentaugliches Geschirr.

- Stellen Sie die zu erwärmenden Lebensmittel auf die Glasschale in Ebene 1.
- Decken Sie die Lebensmittel gegebenenfalls ab.
- Wählen Sie Spezialanwendungen .
- Wählen Sie Erhitzen | Mikrowelle.
- Ändern Sie die Vorschlagsleistung und Zeit, falls erforderlich.
- Wählen Sie Start.
- Während des Erhitzens:
Rühren, wenden oder ordnen Sie die Lebensmittel neu an. Rühren Sie von den äusseren Schichten zur Mitte hin um, da sich die Ränder schneller erwärmen.

 Verbrennungsgefahr durch heisse Oberflächen.

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

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

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

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

Alternative Einstellungen

Betriebsarten | Mikrowelle 

Mikrowellenleistung: siehe Tabelle

Zeit: siehe Tabelle

Ausgleichszeit: siehe Tabelle

Hinweise zur Tabelle

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

Zeiten wählen

- Wählen Sie im Allgemeinen die mittlere Zeit.

Auftauen und Erhitzen mit Mikrowelle

Erhitzen in der Betriebsart Mikrowelle

| Lebensmittel | Menge |  [W] |  [min:s] |  [min] | Rühren/ wenden/ neu an- ordnen | Abde- ckung |
|--|----------------------------|---|---|---|--|----------------|
| Getränke¹ | | | | | | |
| Kaffee, Trinktemperatur 60–65 °C | 1 Tasse (200 ml) | 1'000 | 1:10–1:20 | – | vor dem Erhitzen | nein |
| Milch, Trinktemperatur 60–65 °C | 1 Becher/ Pott (200 ml) | 1'000 | 1:20–1:30 | – | vor dem Erhitzen | nein |
| Wasser zum Kochen bringen | 1 Tasse (125 ml) | 1'000 | 1:40–1:50 | – | vor dem Erhitzen | nein |
| Babyflasche (Milch) | etwa 200 ml | 450 | 1:30–1:40 | 1 | vor Verzehr | nein |
| Glühwein, Grog Trinktemperatur 60–65 °C | 1 Becher/ Pott (200 ml) | 1'000 | 1:00–1:10 | – | vor dem Erhitzen | nein |
| Lebensmittel² | | | | | | |
| Kindernahrung (Raumtemperatur) | 1 Glas (190 g) | 450 | 1:00–1:10 | 1 | vor Verzehr | nein |
| Kotelett, gebraten | 200 g | 600 | 4:20–4:50 | 1 | nach der Hälfte der Zeit | nein |
| Fischfilet, gebraten | 200 g | 600 | 3:50–4:20 | 1 | nach der Hälfte der Zeit | nein |
| Braten mit Sauce | 200 g | 600 | 4:50–5:20 | 1 | nach der Hälfte der Zeit | ja |
| Beilagen | 250 g | 600 | 3:40–4:10 | 1 | nach der Hälfte der Zeit | ja |
| Gemüse | 250 g | 600 | 3:50–4:20 | 1 | nach der Hälfte der Zeit und vor Verzehr | ja |
| Bratensauce | 250 g | 600 | 4:10–4:40 | 1 | nach der Hälfte der Zeit und vor Verzehr | ja |

Auftauen und Erhitzen mit Mikrowelle

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

 Mikrowellenleistung,  Zeit,  Ausgleichszeit

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

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

Kategorien

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

Automatikprogramme verwenden

- Wählen Sie Automatikprogramme .

Die Auswahlliste erscheint.

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

Die in der gewählten Kategorie zur Verfügung stehenden Automatikprogramme erscheinen.

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

Tipp: Über  Info können Sie je nach Garvorgang z. B. Informationen zum Einschieben 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 wird durch einen Balken mit sieben Segmenten dargestellt. Sie stellen den gewünschten Gargrad ein, indem Sie das entsprechende Segment berühren.

- In der Kategorie Reis haben Sie bei den Langkorn- und Rundkornreisprogrammen zusätzlich die Auswahl Allgemein. Verwenden Sie dieses Automatikprogramm, wenn Sie Langkorn- oder Rundkornreisarten 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  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.
- Automatikprogramme können auch als Eigene Programme gespeichert werden.

Automatikprogramme

Suche

(je nach Sprache)

Sie können unter *Automatikprogramme* nach den Namen der Kategorien und der Automatikprogramme suchen.

Dabei handelt es sich um eine Volltextsuche, bei der Sie auch nach Wortteilen suchen können.

Sie befinden sich im Hauptmenü.

- Wählen Sie Automatikprogramme .

Die Auswahlliste der Kategorien erscheint.

- Wählen Sie Suche.

- Geben Sie mit der Tastatur den Text ein, nach dem Sie suchen wollen, z. B. "Lachs".

In der Fusszeile erscheint die Anzahl der Treffer.

Wenn keine Übereinstimmung oder mehr als 40 Übereinstimmungen gefunden wurden, ist das Feld Treffer deaktiviert und Sie müssen den Suchtext ändern.

- Wählen Sie XX Treffer.

Die gefundenen Kategorien und Automatikprogramme erscheinen.

- Wählen Sie das gewünschte Automatikprogramm oder die Kategorie und anschliessend das gewünschte Automatikprogramm.

Das Automatikprogramm startet.

- Folgen Sie den Hinweisen im Display.

Unter MyMiele  können Sie häufig genutzte Anwendungen speichern.

Insbesondere bei Automatikprogrammen müssen Sie dann nicht mehr alle Menüebenen durchlaufen, um ein Programm zu starten.

Tipp: Sie können unter MyMiele eingetragene Menüpunkte auch als Startbildschirm festlegen (siehe Kapitel "Einstellungen", Abschnitt "Startbildschirm").

Einträge hinzufügen

Sie können bis zu 20 Einträge hinzufügen.

- Wählen Sie MyMiele .
- Wählen Sie Eintrag hinzuf..

Sie können Unterpunkte aus folgenden Rubriken auswählen:

- Betriebsarten
- Automatikprogramme **Auto**
- Spezialanwendungen 
- Eigene Programme 
- Pflege 

- Bestätigen Sie mit *OK*.

In der Liste erscheint der gewählte Unterpunkt mit dem zugehörigen Symbol.

- Verfahren Sie mit weiteren Einträgen entsprechend. Zur Auswahl werden nur die noch nicht hinzugefügten Unterpunkte angeboten.

Einträge löschen

- Wählen Sie MyMiele .
- Berühren Sie den Eintrag, den Sie löschen möchten, so lange, bis das Kontextmenü erscheint.
- Wählen Sie Löschen.

Der Eintrag wird aus der Liste gelöscht.

Einträge verschieben

- Wählen Sie MyMiele .
- Berühren Sie den Eintrag, den Sie verschieben möchten, so lange, bis das Kontextmenü erscheint.
- Wählen Sie Verschieben.

Ein oranger Rahmen erscheint um den Eintrag.

- Verschieben Sie den Eintrag.

Der Eintrag steht auf der gewünschten Position.

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 Progr. erstellen.

Sie können jetzt die Einstellungen für den ersten Garschritt festlegen.

Folgen Sie den Hinweisen im Display:

- Wählen und bestätigen Sie die gewünschten Einstellungen.

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 Hinzufügen und gehen Sie vor wie beim ersten Garschritt.

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

- Sobald Sie alle erforderlichen Garschritte festgelegt haben, wählen Sie Speichern.
- Geben Sie den Programmnamen über die Tastatur ein.

Mit dem Zeichen `]` können Sie einen Zeilenumbruch für längere Programmnamen einfügen.

- Wenn Sie den Programmnamen eingegeben haben, wählen Sie Speichern.

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.

Je nach Programmeinstellungen erscheinen die folgenden Menüpunkte:

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

Das Programm startet sofort oder zum eingestellten Zeitpunkt.

- Wenn das Programm abgelaufen ist, wählen Sie Schliessen.

Garschritte ändern

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

- Wählen Sie Eigene Programme .
- Berühren Sie das Programm, das Sie ändern möchten, so lange, bis das Kontextmenü erscheint.
- Wählen Sie Ändern.
- Wählen Sie den Garschritt, den Sie ändern möchten oder 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 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

Eigene Programme umbenennen

- Wählen Sie Eigene Programme .
- Berühren Sie das Programm, das Sie ändern möchten, so lange, bis das Kontextmenü erscheint.
- Wählen Sie Umbenennen.
- Ändern Sie den Programmnamen über die Tastatur.

Mit dem Zeichen `↵` können Sie einen Zeilenumbruch für längere Programmnamen einfügen.

- Wenn Sie den Programmnamen geändert haben, wählen Sie Speichern.

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

- Bestätigen Sie mit *OK*.

Das Programm wird umbenannt.

Eigene Programme löschen

- Wählen Sie Eigene Programme .
- Berühren Sie das Programm, das Sie löschen möchten, so lange, bis das Kontextmenü erscheint.
- Wählen Sie Löschen.
- Bestätigen Sie die Abfrage mit Ja.

Das Programm wird gelöscht.

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

Eigene Programme verschieben

- Wählen Sie Eigene Programme .
- Berühren Sie das Programm, das Sie verschieben möchten, so lange, bis das Kontextmenü erscheint.
- Wählen Sie Verschieben.

Ein oranger Rahmen erscheint um den Eintrag.

- Verschieben Sie das Programm.

Das Programm steht auf der gewünschten Position.

Prüfspeisen nach EN 60350-1 (Betriebsart Dampfgaren)

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

⁴ Ebene(n), ⁵ Temperatur,  Garzeit

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

Prüfspeisen Menügaren¹ (Betriebsart Dampfgaren)

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

⁴ Ebene, ⁵ Temperatur,  Garzeit

- ¹ Vorgehensweise siehe Kapitel “Dampfgaren”, Abschnitt “Menügaren - manuell”.
- ² Schieben Sie die Glasschale in Ebene 1.
- ³ Schieben Sie die 1. Prüfspeise (Kartoffeln) in den kalten Garraum (bevor die Aufheizphase beginnt).

Angaben für Prüfinstitute

Prüfspeisen nach EN 60705 (Betriebsart Schnellgaren ¹)

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

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

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

Prüf speisen nach EN 60705 (Betriebsart Mikrowelle)

| Prüf speise |  ^{4,1} |  [W] |  [min] |  [min] | Bemerkung |
|---|--|---|---|---|--|
| Eiercreme, 1'000 g (12.3.1) | 1 | 450 | 19–20 | 120 | Geschirr: siehe Beschreibung 12.3.1.2 und Anhang B, Masse am oberen Rand 250 x 250 mm, offen garen |
| Sandkuchen, 475 g (12.3.2) | 1 | 450 + 300 | 4 + 10–10:30 | 5 | Geschirr: siehe Beschreibung 12.3.2.2 und Anhang B, Aussendurchmesser am oberen Rand 220 mm, offen garen |
| Hackfleischmasse, 900 g (12.3.3) | 1 | 600 + 450 | 8 + 18–19 | 5 | Geschirr: siehe Beschreibung 12.3.3.2 und Anhang B, Masse am oberen Rand 250 x 124 mm, offen garen, Geschirr quer in den Garraum stellen |
| Auftauen von Fleisch (Rindsgehacktes), 500 g (13.3) | 1 | 150 + 80 | 8–9 + 17–19 | 10 | Geschirr: siehe Beschreibung 13.3.2 und Anhang B, offen auftauen, nach der Hälfte der Zeit wenden |
| Himbeeren, 250 g (A.3.2) | 1 | 80 | 12–13 | 3 | Behälter: siehe Beschreibung A.3.2.2, offen auftauen |

^{4,1} Ebene,  Mikrowellenleistung,  Auftau- oder Garzeit,  Ausgleichszeit

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

 Verletzungsgefahr durch heisse Oberflächen.

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

Lassen Sie den Garraum, die Aufnahme-gitter und das Zubehör vor der Reinigung erst abkühlen.

 Verletzungsgefahr durch Stromschlag.

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

Verwenden Sie zur Reinigung niemals einen Dampfreiniger.

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

Verwenden Sie zur Reinigung ausschliesslich haushaltsübliche Spülmittel.

Entfernen Sie Rückstände von Reinigungsmitteln sofort.

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

Starke Verschmutzungen können unter Umständen den Dampfgarer beschädigen.

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

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

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

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

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

Reinigung und Pflege

Ungeeignete Reinigungsmittel

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

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

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 Mikrofasertuch ohne Reinigungsmittel verwenden.

Garraum reinigen

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

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

Automatischen Türöffner reinigen

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

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

Wassertank reinigen

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

Zubehör reinigen

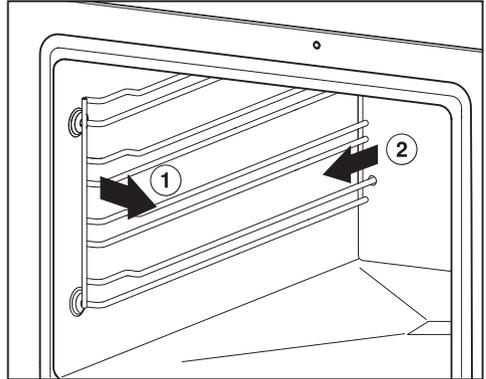
Alle Zubehörteile sind geschirrspülmaschinengeeignet.

Glasschale, Rost, Garbehälter reinigen

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

Aufnahmegitter reinigen

Die Aufnahmegitter sind geschirrspülmaschinengeeignet.



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

Der **Einbau** erfolgt in umgekehrter Reihenfolge.

- Bauen Sie die Aufnahmegitter sorgfältig wieder ein.

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

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

Reinigung und Pflege

Pflege

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

Entkalken

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

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

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

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

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

Entkalkungsvorgang durchführen

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

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

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

Die Restzeit erscheint. Der Entkalkungsvorgang startet.

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

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

- Folgen Sie den Anweisungen im Display.

Nach Ablauf der Restzeit erscheint Fertig und ein Signal ertönt.

Entkalkungsvorgang abschliessen

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

Einweichen

Stärkere Verschmutzungen können mit diesem Pflegeprogramm eingeweicht werden.

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

Der Einweichvorgang dauert ca. 10 Minuten.

Was tun, wenn ...

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

Unter www.miele.com/service erhalten Sie Informationen zur selbstständigen Behebung von Störungen.

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

Meldungen in den Anzeigen/im Display

| Problem | Ursache und Behebung |
|--|---|
| F44 | <p>Eine technische Störung ist aufgetreten.</p> <ul style="list-style-type: none">■ Schalten Sie den Dampfgarer aus und nach einigen Minuten wieder ein.■ Wird die Fehlermeldung immer noch angezeigt, fordern Sie den Kundendienst an. |
| 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 Dampfgarers für ca. 1 Minute.■ Falls nach dem Wiederherstellen der Stromversorgung das Problem weiterhin besteht, fordern Sie den Kundendienst an. |

Unerwartetes Verhalten

| Problem | Ursache und Behebung |
|--|--|
| <p>Der Garraum wird nicht heiss.</p> | <p>Die Messeschaltung ist aktiviert. Der Dampfgarer 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. |
| <p>Der Dampfgarer wechselt nach einem Umzug nicht mehr von der Aufheiz- in die Garphase.</p> | <p>Die Siedetemperatur des Wassers hat sich geändert, da sich der neue Aufstellort um mindestens 300 Höhenmeter von dem alten unterscheidet.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Führen Sie zum Anpassen der Siedetemperatur einen Entkalkungsvorgang durch (siehe Kapitel "Reinigung und Pflege", Abschnitt "Pflege"). |
| <p>Während des Betriebes tritt ungewöhnlich viel Dampf oder Dampf an anderen Stellen als gewohnt aus.</p> | <p>Die Tür ist nicht richtig geschlossen.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Schliessen Sie die Tür. <p>Die Türdichtung sitzt nicht korrekt.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Drücken Sie die Türdichtung wieder so an, dass sie überall gleichmässig eingepasst ist. <p>Die Türdichtung weist Beschädigungen auf, z. B. Risse. Die Türdichtung muss ausgetauscht werden.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Fordern Sie zum Austausch der Türdichtung den Kundendienst an. ■ Verwenden Sie bis zum Austausch keine Betriebsarten/Funktionen mit Mikrowelle. |
| <p>Die Funktionen <small>Start um</small> und <small>Fertig um</small> werden nicht aufgeführt.</p> | <p>Die Temperatur im Garraum ist zu hoch, z. B. nach Ende eines Garvorgangs.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Öffnen Sie die Tür und lassen Sie den Garraum abkühlen. <hr/> <p>Bei den Pflegeprogrammen werden diese Funktionen generell nicht angeboten.</p> |

Was tun, wenn ...

| Problem | Ursache und Behebung |
|---|---|
| Die Sensortasten oder der Annäherungssensor reagieren nicht. | <p>Sie haben die Einstellung Display QuickTouch Aus gewählt. Dadurch reagieren die Sensortasten und der Annäherungssensor bei ausgeschaltetem Dampfgarer nicht.</p> <ul style="list-style-type: none">■ Sobald Sie den Dampfgarer einschalten, reagieren die Sensortasten und der Annäherungssensor. Wenn Sie wollen, dass die Sensortasten und der Annäherungssensor immer auch bei ausgeschaltetem Dampfgarer reagieren, wählen Sie die Einstellung Display QuickTouch Ein. |
| | <p>Die Einstellungen für den Annäherungssensor sind ausgeschaltet.</p> <ul style="list-style-type: none">■ Ändern Sie die Einstellungen für den Annäherungssensor über Einstellungen Annäherungssensor. |
| | <p>Der Annäherungssensor ist defekt.</p> <ul style="list-style-type: none">■ Rufen Sie den Miele Kundendienst. |
| | <p>Der Dampfgarer ist nicht an das Elektronetz angeschlossen.</p> <ul style="list-style-type: none">■ Prüfen Sie, ob der Netzstecker des Dampfgarers in der Steckdose steckt.■ Prüfen Sie, ob die Sicherung der Elektroinstallation ausgelöst hat. Rufen Sie eine Elektrofachkraft oder den Miele Kundendienst. |
| | <p>Wenn auch das Display nicht reagiert, liegt ein Problem in der Steuerung vor.</p> <ul style="list-style-type: none">■ Berühren Sie die Taste Ein/Aus , bis sich das Display ausschaltet und der Dampfgarer neu gestartet wird. |

Geräusche

| Problem | Ursache und Behebung |
|--|---|
| Während des Betriebes und nach Ausschalten des Dampfgarers 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. |
| Nach dem Ausschalten ist noch ein Gebläsegeräusch zu hören. | Das Gebläse läuft nach. Der Dampfgarer ist mit einem Gebläse ausgestattet, das die Wrasen vom Garraum nach aussen leitet. Das Gebläse läuft auch nach Ausschalten des Dampfgarers weiter. Das Gebläse schaltet nach einiger Zeit automatisch aus. |
| Bei Wiederaufnahme des Betriebes entsteht ein Pfeifgeräusch. | Nach dem Schliessen der Tür kommt es zu einem Druckausgleich, bei dem ein Pfeifgeräusch entstehen kann. Das Geräusch weist nicht auf einen Gerätedefekt hin. |

Was tun, wenn ...

Nicht zufriedenstellendes Ergebnis

| Problem | Ursache und Behebung |
|---|---|
| Nach Ablauf der eingestellten Zeit sind die Lebensmittel in der Betriebsart Mikrowelle  nicht genügend erwärmt oder gegart. | Nach einem unterbrochenen Vorgang wurde die Mikrowelle nicht wieder gestartet. ■ Starten Sie den Vorgang erneut, bis die Lebensmittel genügend erwärmt oder gegart sind. |
| | Beim Garen oder Erhitzen mit Mikrowelle wurde eine zu kurze Zeit eingestellt. ■ Prüfen Sie, ob für die eingestellte Mikrowellenleistung die richtige Zeit gewählt wurde. Je niedriger die Mikrowellenleistung, desto länger die Zeit. |
| | Bei zu geringer Beladung reduziert der Dampfgarer zu seinem eigenen Schutz automatisch die Leistung, bis für die gegebene Beladung eine angemessene Leistung abgegeben wird. Im Display wird weiterhin die eingangs eingestellte Leistung angezeigt. ■ Starten Sie den Vorgang erneut mit einer niedrigeren Mikrowellenleistung, bis die Lebensmittel genügend erwärmt oder gegart sind. |
| Nach dem Erwärmen oder Garen mit der Betriebsart Mikrowelle  sind die Lebensmittel zu schnell abgekühlt. | Aufgrund der Mikrowelleneigenschaften entsteht die Wärme zuerst an den Randschichten des Lebensmittels und wird dann an die Mitte des Lebensmittels übertragen. Wenn Lebensmittel mit einer hohen Mikrowellenleistung erhitzt werden, können sie aussen bereits heiss, im Kern aber noch nicht erwärmt sein. Beim anschliessenden Temperatenausgleich werden die Lebensmittel im Kern wärmer und aussen kälter. ■ Wählen Sie insbesondere beim Erhitzen von Lebensmitteln mit unterschiedlicher Zusammensetzung, wie z. B. bei einem Menü, eine niedrigere Mikrowellenleistung und dafür eine entsprechend längere Zeit. |
| Das Popcorn ist in der Funktion Popcorn  nur geringfügig (weniger als die Hälfte) aufgepoppt. | Der Garraum war zu warm und/oder zu feucht. ■ Lassen Sie den Garraum abkühlen und/oder trocknen Sie ihn mit einem Tuch. |
| | Die Garzeit war zu kurz. ■ Ändern Sie die voreingestellte Zeit. Sie können eine Garzeit von maximal 4 Minuten einstellen (siehe Kapitel "Einstellungen", Abschnitt "Popcorn"). |

Allgemeine Probleme oder technische Störungen

| Problem | Ursache und Behebung |
|---|---|
| <p>Der Dampfgarer lässt sich nicht einschalten.</p> | <p>Die Sicherung(en) ist/sind herausgesprungen.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Aktivieren Sie die Sicherung(en) (Mindestabsicherung siehe Typenschild). <p>Es ist unter Umständen eine technische Störung aufgetreten.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Trennen Sie den Dampfgarer für ca. 1 Minute vom Elektronetz, indem Sie <ul style="list-style-type: none"> – den Schalter der betreffenden Sicherung(en) ausschalten/die Schmelzsicherung(en) ganz herausdrehen oder – den FI-Schutzschalter (Fehlerstromschutzschalter) ausschalten. ■ Falls Sie nach dem Wiedereinschalten/Wiedereindreihen der Sicherung(en) oder des FI-Schutzschalters den Dampfgarer noch immer nicht in Betrieb nehmen können, fordern Sie eine Elektro-Fachkraft oder den Kundendienst an. |
| <p>Die Garraumbeleuchtung funktioniert nicht.</p> | <p>Die Lampe ist defekt.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Fordern Sie den Kundendienst an, wenn die Lampe ausgetauscht werden soll. |
| <p>Nach längeren Garvorgängen mit der Betriebsart Mikrowelle  ist es im Garraum sehr feucht.</p> | <p>Der Dampfgarer mit Mikrowelle ist ein vollwertiger Dampfgarer. Der Garraum ist komplett dampfdicht. Bei einer konventionellen Mikrowelle handelt es sich hingegen um ein luftoffenes System. Bedingt durch den dampfdichten Garraum, entsteht bei längeren Garvorgängen mit der Betriebsart Mikrowelle  Kondensat an den Seitenwänden und der Innenseite der Türscheibe. Die Menge des Kondensats ist abhängig von der Gardauer und des Feuchtigkeitsgehaltes des Lebensmittels.</p> |

Nachkaufbares Zubehör

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

Diese Produkte können Sie ganz leicht im Miele Webshop bestellen.

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

Gargeschirr

Miele bietet eine umfangreiche Auswahl an Gargeschirr. Dieses wurde in Bezug auf dessen Funktion und Masse perfekt auf die Miele Geräte abgestimmt. Detailliertere Informationen zu den einzelnen Produkten finden Sie auf der Miele Webseite.

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

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

Reinigungs- und Pflegemittel

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

Sonstiges

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

- Rost
- Glasschale

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.

Das Typenschild befindet sich im Einschubfach für den Wassertank. Die Modellkennung und die Seriennummer finden Sie auch auf dem kleinen Schild, das bei geöffneter Tür auf dem Frontrahmen zu sehen ist.

Garantie

Die Garantiezeit beträgt 2 Jahre.

Weitere Informationen entnehmen Sie den mitgelieferten Garantiebedingungen.

Installation

Sicherheitshinweise zum Einbau

 Schäden durch unsachgemässen Einbau.

Durch unsachgemässen Einbau kann der Dampfgarer beschädigt werden.

Lassen Sie den Dampfgarer nur von einer qualifizierten Fachkraft einbauen.

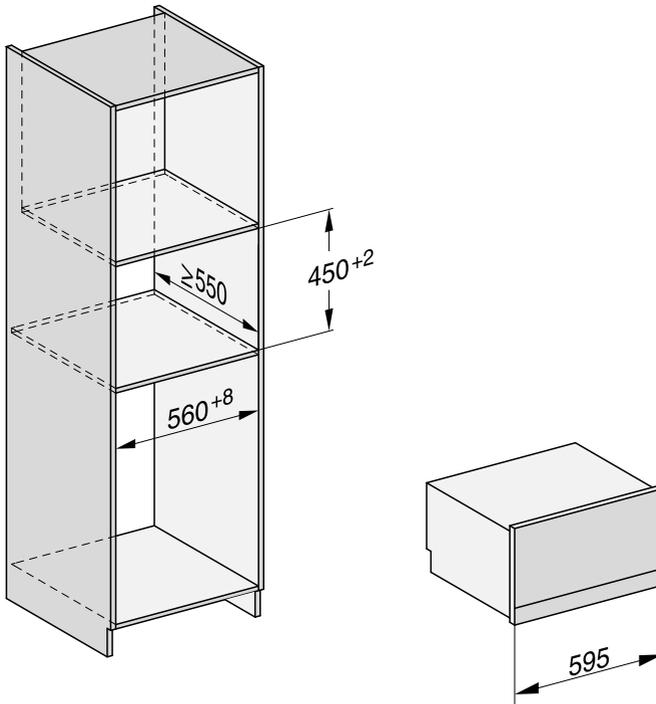
- ▶ Die Anschlussdaten (Frequenz und Spannung) auf dem Typenschild des Dampfgarers müssen unbedingt mit denen des Elektronetzes übereinstimmen, damit keine Schäden am Dampfgarer auftreten. Vergleichen Sie diese Daten vor dem Anschliessen. Fragen Sie im Zweifelsfall eine Elektrofachkraft.
- ▶ Mehrfachsteckdosen oder Verlängerungskabel gewähren nicht die nötige Sicherheit (Brandgefahr). Schliessen Sie den Dampfgarer nicht damit an das Elektronetz an.
- ▶ Achten Sie darauf, dass die Steckdose nach Einbau des Dampfgarers leicht zugänglich ist.
- ▶ Der Dampfgarer muss so platziert werden, dass der Inhalt des Garbehälters in der obersten Einschubebene eingesehen werden kann. Nur so können Verletzungen durch Überschwappen von heissem Gargut vermieden werden.

Einbaumasse

Alle Masse sind in mm angegeben.

Einbau in einen Hochschrank

Hinter der Einbaunische darf keine Schrankrückwand vorhanden sein.

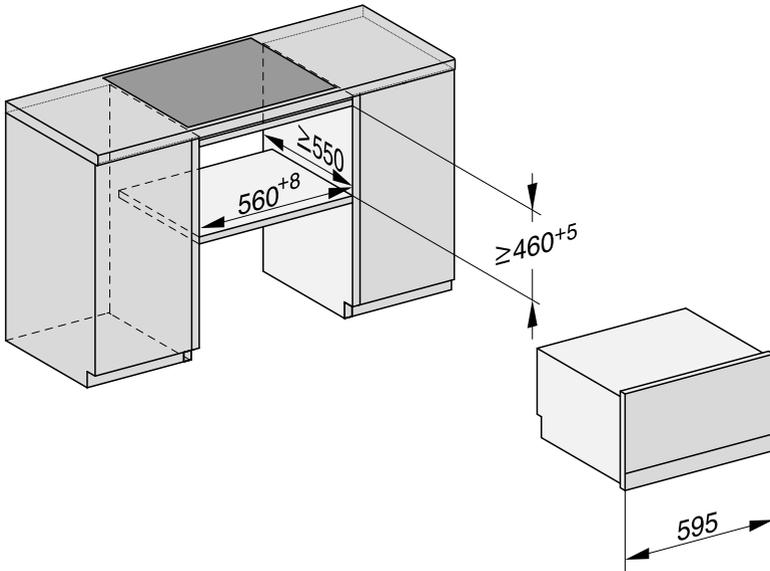


Installation

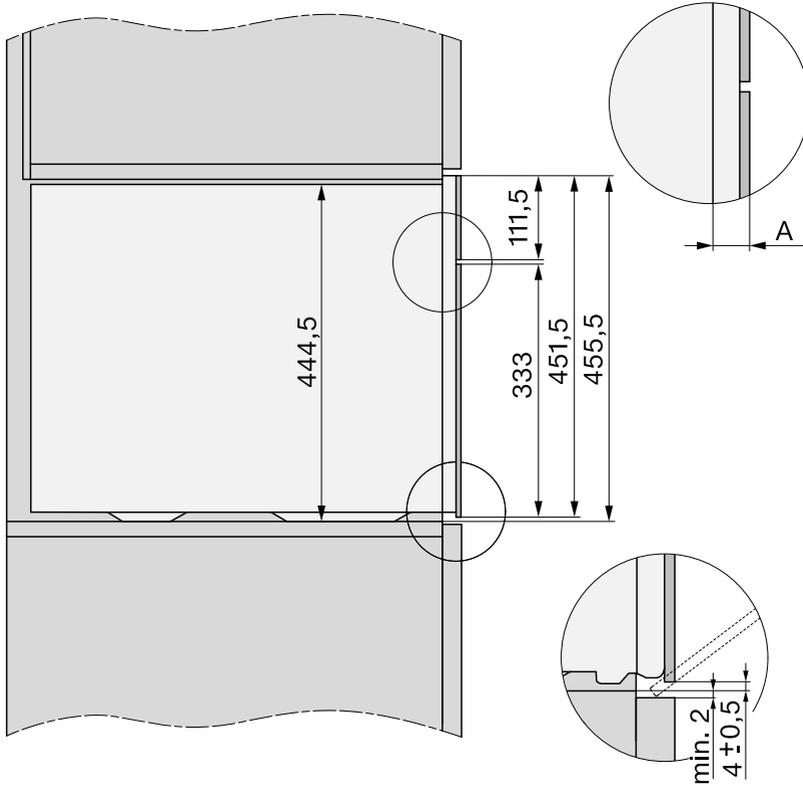
Einbau in einen Unterschrank

Hinter der Einbaunische darf keine Schrankrückwand vorhanden sein.

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



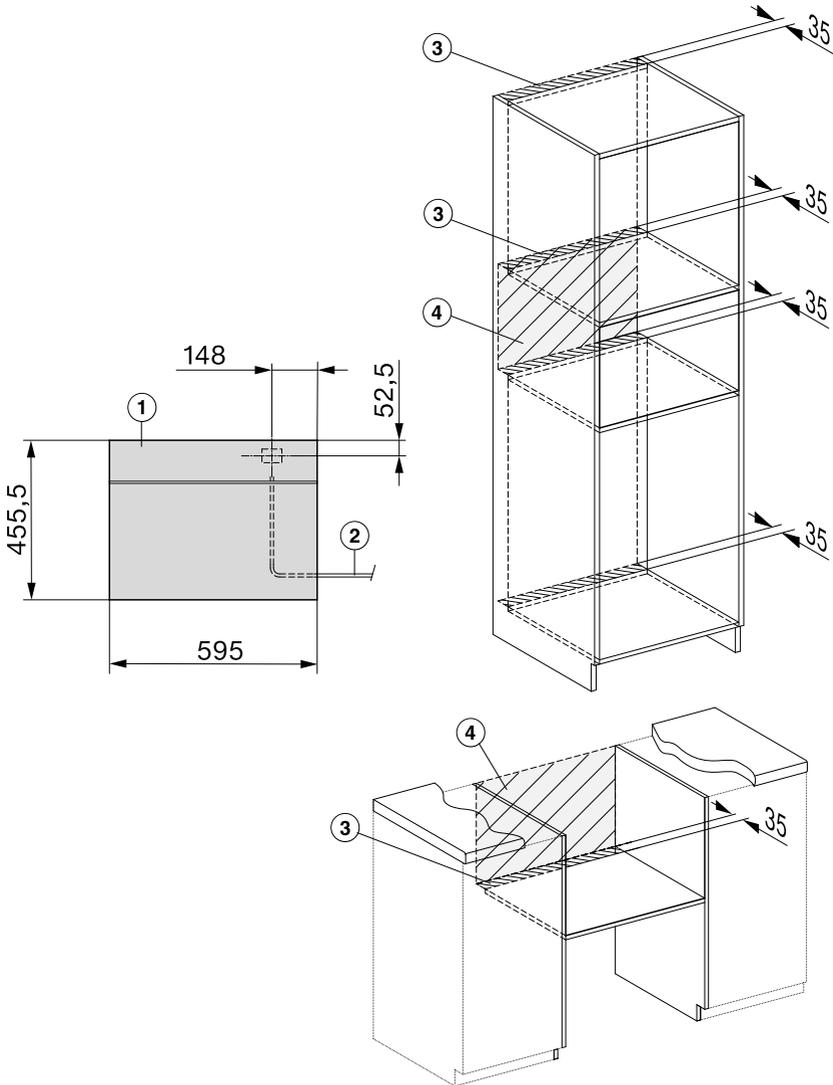
Seitenansicht



- A** Glasfront: 22 mm
Metallfront: 23,3 mm

Installation

Anschluss und Belüftung



- ① Ansicht von vorn
- ② Netzanschlussleitung, L = 2'000 mm
- ③ Lüftungsausschnitt min. 180 cm²
- ④ Kein Anschluss in diesem Bereich

Dampfgarer einbauen

- Schliessen Sie die Netzanschlussleitung am Dampfgarer an.

Schäden durch unsachgemässen Transport.

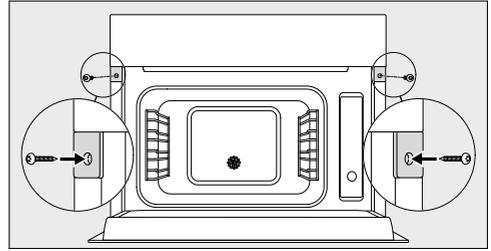
Die Tür kann beschädigt werden, wenn Sie den Dampfgarer am Türgriff tragen.

Verwenden Sie zum Tragen die Griffe seitlich am Gehäuse.

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

Eine Abweichung von der Waagerechten darf maximal 2° betragen.

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



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

Installation

Elektroanschluss

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

⚠ Schäden durch unsachgemässen Anschluss.

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

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

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

Wenn die Steckdose nicht mehr zugänglich ist oder ein Festanschluss vorgesehen ist, muss installationsseitig eine Trennvorrichtung für jeden Pol vorhanden sein. Als Trennvorrichtung gelten Schalter mit einer Kontaktöffnung von mindestens 3 mm. Dazu gehören LS-Schalter, Sicherung(en) und Schütze. Die erforderlichen Anschlussdaten finden Sie auf dem Typenschild. Diese Angaben müssen mit denen des Netzes übereinstimmen.

Der Berührungsschutz betriebsisolierter Teile muss nach der Montage sichergestellt sein.

Gesamtleistung

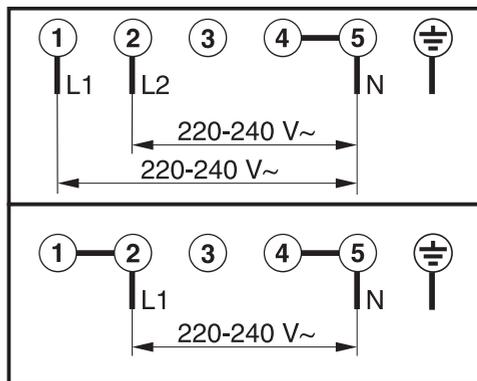
siehe Typenschild

Anschlussdaten

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

Die Anschlussmöglichkeiten entnehmen Sie dem Anschlusschema.

Anschlusschema



Wechsel der Netzanschlussleitung

⚠ Stromschlaggefahr durch Netzspannung.

Durch unsachgemässen Anschluss kann es zu einem Stromschlag kommen.

Lassen Sie die Netzanschlussleitung nur von einer qualifizierten Elektrofachkraft auswechseln.

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

Vom Netz trennen

 Stromschlaggefahr durch Netzspannung.

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

Sichern Sie das Netz nach der Trennung gegen Wiedereinschalten.

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

Schmelzsicherung(en)

- Nehmen Sie die Sicherungseinsätze aus den Schraubkappen ganz heraus.

Sicherungsschraubautomat(en)

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

Einbausicherungsautomat(en)

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

FI-Schutzschalter

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

Dieser Dampfgarer mit Mikrowelle erfüllt die Anforderungen des europäischen Standards EN 55011. Das Produkt wird standardkonform als Gerät der Gruppe 2, Klasse B eingestuft. Gruppe 2 bedeutet, dass das Gerät zweckbestimmt hochfrequente Energie in Form elektromagnetischer Wellen zur Wärmebehandlung von Lebensmitteln erzeugt. Gerät der Klasse B bedeutet, dass das Gerät für den Einsatz im häuslichen Bereich geeignet ist.

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 Dampfgarer mit Mikrowelle der Richtlinie 2014/53/EU entspricht.

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

- Produkte, Download, auf www.miele.ch
- Service, Informationen anfordern, Gebrauchsanweisungen, auf <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.

Urheberrechte und Lizenzen

Für die Bedienung und Steuerung des Geräts nutzt Miele eigene oder fremde Software, die nicht unter eine sogenannte Open-Source-Lizenzbedingung fallen. Diese Software/Softwarekomponenten sind urheberrechtlich geschützt. Die urheberrechtlichen Befugnisse von Miele und Dritten sind zu respektieren.

Des Weiteren sind in dem vorliegenden Gerät 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 weiteren Informationen im Gerät unter [Einstellungen](#) | [Rechtliche Informationen](#) | [Open-Source-Lizenzen](#) abrufen. Die dort ausgewiesenen Haftungs- und Gewährleistungsregelungen der Open-Source-Lizenzbedingungen gelten nur im Verhältnis zu den jeweiligen Rechteinhabern.

Das Gerät enthält insbesondere Softwarekomponenten, die von den Rechteinhabern unter der GNU General Public License Version 2 oder der GNU Lesser General Public License Version 2.1 lizenziert werden. Miele bietet Ihnen oder Dritten während eines Zeitraumes von mindestens drei Jahren nach dem Kauf oder der Auslieferung des Geräts an, eine maschinenlesbare Kopie des Quellcodes der in dem Gerät enthaltenen Open-Source-Komponenten, die unter den Bedingungen der GNU General Public License Version 2 oder der GNU Lesser General Public License Version 2.1 lizenziert werden, auf einem Datenträger (CD-ROM, DVD oder USB-Stick) zur Verfügung zu stellen. Um diesen Quellcode zu erhalten, wenden Sie sich bitte unter Angabe des Produktnamens, der Seriennummer und des Kaufdatums per E-Mail (info@miele.com) oder unter der nachstehenden Anschrift an uns:

Miele & Cie. KG
Open Source
GTZ/TIM
Carl-Miele-Strasse 29
33332 Gütersloh

Wir weisen Sie auf die beschränkte Gewährleistung zugunsten der Rechteinhaber unter den Bedingungen der GNU General Public License Version 2 und der GNU Lesser General Public License Version 2.1 hin:

This program is distributed in the hope that it will be useful, but WITHOUT ANY WARRANTY, without even the implied warranty of MERCHANTABILITY of FITNESS FOR A PARTICULAR PURPOSE. See the GNU General Public License and GNU Lesser General Public License for more details.

Miele AG

Limmatstrasse 4
8957 Spreitenbach

Miele SA

Sous-Riette 23
1023 Crissier

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

www.miele.ch

DGM 7640

de-CH

M.-Nr. 11 063 690 / 07