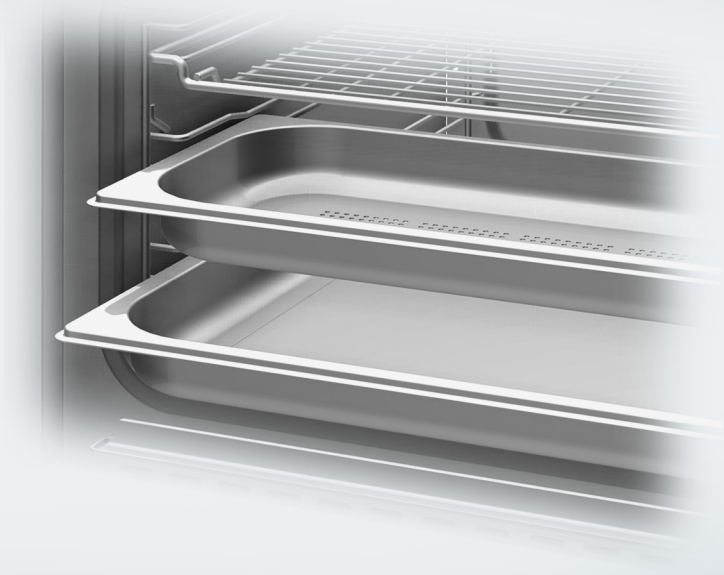




Gebrauchs- und Montageanweisung Dampfgarer



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 | 15 |
| Übersicht | 16 |
| Ansicht Dampfgarer | 16 |
| Mitgeliefertes Zubehör | 17 |
| Bedienelemente | 18 |
| Sensortasten | 19 |
| Touch-Display | 20 |
| Symbole | 21 |
| Bedienprinzip | 22 |
| Funktionsbeschreibung | 24 |
| Wassertank | 24 |
| Auffangschale | 24 |
| Temperatur | 24 |
| Garzeit..... | 24 |
| Geräusche..... | 24 |
| Aufheizphase | 25 |
| Garphase | 25 |
| Dampfreduktion | 25 |
| Garraumbeleuchtung | 25 |
| Erstinbetriebnahme | 26 |
| Grundeinstellungen | 26 |
| Dampfgarer erstmalig reinigen..... | 27 |
| Wasserhärte einstellen | 28 |
| Siedetemperatur anpassen | 28 |
| Haupt- und Untermenüs | 29 |
| Bedienung | 30 |
| Einfache Bedienung | 30 |
| Betrieb unterbrechen | 32 |
| Erweiterte Bedienung..... | 33 |
| Garvorgang automatisch ein- und ausschalten..... | 33 |
| Ablauf eines automatischen Garvorgangs..... | 34 |
| Einstellungen während des Garvorgangs ändern | 34 |
| Garvorgang abbrechen | 35 |
| MyMiele | 36 |
| Eintrag hinzufügen | 36 |

| | |
|---|-----------|
| MyMiele bearbeiten..... | 37 |
| Einträge löschen | 37 |
| Einträge sortieren..... | 37 |
| Automatikprogramme..... | 38 |
| Übersicht der Speisenkategorien..... | 38 |
| Automatikprogramme nutzen..... | 39 |
| Suche..... | 40 |
| Rezepte Automatikprogramme | 41 |
| Eigene Programme | 57 |
| Eigene Programme erstellen | 57 |
| Eigene Programme starten | 58 |
| Eigene Programme ändern | 59 |
| Garschritte ändern | 59 |
| Name ändern | 59 |
| Eigene Programme löschen | 60 |
| Alarm + Kurzzeit..... | 61 |
| Alarm  nutzen | 61 |
| Alarm einstellen..... | 61 |
| Alarm ändern | 61 |
| Alarm löschen | 61 |
| Kurzzeit  nutzen | 62 |
| Kurzzeit einstellen | 62 |
| Kurzzeit ändern..... | 62 |
| Kurzzeit löschen..... | 62 |
| Wichtiges und Wissenswertes..... | 63 |
| Das Besondere am Dampfgaren..... | 63 |
| Gargeschirr | 63 |
| Garbehälter | 63 |
| Eigenes Geschirr..... | 63 |
| Auffangschale | 63 |
| Einschubebene | 64 |
| Tiefkühlware..... | 64 |
| Temperatur | 64 |
| Garzeit..... | 64 |
| Garen mit Flüssigkeiten | 64 |
| Eigene Rezepte | 64 |
| Dampfgaren | 65 |
| Gemüse..... | 65 |

Inhalt

| | |
|---|------------|
| Fleisch..... | 68 |
| Wurstwaren | 70 |
| Fisch..... | 70 |
| Krustentiere..... | 73 |
| Muscheln..... | 74 |
| Reis | 75 |
| Nudeln / Teigwaren | 76 |
| Klöße | 77 |
| Getreide | 78 |
| Hülsenfrüchte, getrocknet..... | 79 |
| Hühnereier..... | 81 |
| Obst | 82 |
| Menügarer – manuell..... | 83 |
| Sous-vide | 85 |
| Spezialanwendungen..... | 91 |
| Erhitzen | 91 |
| Auftauen..... | 92 |
| Einkochen | 95 |
| Entsaften | 98 |
| Menügarer | 99 |
| Joghurt herstellen | 100 |
| Hefeteig gehen lassen..... | 101 |
| Gelatine schmelzen..... | 102 |
| Schokolade schmelzen | 102 |
| Lebensmittel häuten..... | 103 |
| Äpfel konservieren | 103 |
| Blanchieren | 104 |
| Zwiebeln dünsten..... | 104 |
| Speck auslassen..... | 105 |
| Geschirr entkeimen | 105 |
| Feuchte Tücher erwärmen..... | 106 |
| Honig entkristallisieren..... | 106 |
| Eierstich zubereiten..... | 106 |
| Einstellungen | 107 |
| Menü "Einstellungen" aufrufen | 107 |
| Einstellungen ändern und speichern..... | 107 |
| Übersicht der Einstellungen | 108 |
| Sprache  | 110 |
| Tageszeit | 110 |
| Anzeige | 110 |
| Darstellung..... | 110 |

| | |
|--|------------|
| Zeitformat..... | 110 |
| Einstellen..... | 110 |
| Synchronisieren | 110 |
| Datum | 111 |
| Beleuchtung..... | 111 |
| Startbildschirm..... | 111 |
| Helligkeit | 111 |
| Lautstärke | 111 |
| Signaltöne..... | 111 |
| Tastenton | 111 |
| Begrüßungsmelodie..... | 111 |
| Einheiten | 112 |
| Gewicht..... | 112 |
| Temperatur..... | 112 |
| Warmhalten | 112 |
| Vorschlagstemperaturen | 113 |
| Sicherheit | 114 |
| Inbetriebnahmesperre..... | 114 |
| Tastensperre | 114 |
| Wasserhärte..... | 114 |
| Händler..... | 115 |
| Messeschaltung..... | 115 |
| Werkeinstellungen..... | 115 |
| Angaben für Prüfinstitute | 116 |
| Reinigung und Pflege | 117 |
| Hinweise zu Reinigung und Pflege | 117 |
| Dampfgarerfront..... | 118 |
| Garraum | 119 |
| Wassertank | 119 |
| Zubehör | 119 |
| Aufnahmegitter..... | 120 |
| Entkalken | 120 |
| Tür | 122 |
| Was tun, wenn | 124 |
| Nachkaufbares Zubehör..... | 127 |
| Garbehälter | 127 |
| Reinigungs- und Pflegemittel..... | 129 |
| Sonstiges | 129 |
| Miele@home | 130 |

Inhalt

| | |
|--|-----|
| Sicherheitshinweise zum Einbau | 132 |
| Detailmaße der Dampfgarerfront | 133 |
| Einbaumaße | 134 |
| Einbau Hochschrank..... | 134 |
| Einbau Unterschrank..... | 135 |
| Einbau in Kombination mit Backofen..... | 136 |
| Einbau | 137 |
| Elektroanschluss | 138 |
| Kundendienst, Typenschild, Garantie | 140 |
| Urheberrechte und Lizenzen | 141 |

Sicherheitshinweise und Warnungen

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

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

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

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

Sicherheitshinweise und Warnungen

Bestimmungsgemäße Verwendung

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

Kinder im Haushalt

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

Sicherheitshinweise und Warnungen

Technische Sicherheit

- ▶ Durch unsachgemäße Installations- und Wartungsarbeiten oder Reparaturen können erhebliche Gefahren für den Benutzer entstehen. Installations- und Wartungsarbeiten oder Reparaturen dürfen nur von Miele autorisierten Fachkräften durchgeführt werden.
- ▶ Beschädigungen am Dampfgarer können Ihre Sicherheit gefährden. Kontrollieren Sie ihn auf sichtbare Schäden. Nehmen Sie niemals einen beschädigten Dampfgarer in Betrieb.
- ▶ Der zuverlässige und sichere Betrieb des Dampfgarers ist nur dann gewährleistet, wenn er an das öffentliche Stromnetz angeschlossen ist.
- ▶ Die elektrische Sicherheit des Dampfgarers ist nur dann gewährleistet, wenn er an ein vorschriftsmäßig installiertes Schutzleitersystem angeschlossen wird. Diese grundlegende Sicherheitsvoraussetzung muss vorhanden sein. Lassen Sie im Zweifelsfall die Elektroinstallation durch eine Elektro-Fachkraft prüfen.
- ▶ Die Anschlussdaten (Frequenz und Spannung) auf dem Typenschild des Dampfgarers müssen unbedingt mit denen des 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.

Sicherheitshinweise und Warnungen

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

Sicherheitshinweise und Warnungen

Sachgemäßer Gebrauch

▶ **Verbrennungsgefahr!** Der Dampfgarer wird im Betrieb heiß. Sie können sich an Garraum, Gargut, Zubehör und heißem Dampf verbrennen. Ziehen Sie Topfhandschuhe beim Einschieben oder Herausnehmen von heißem Gargut sowie bei Arbeiten im heißen Garraum an.

Achten Sie beim Einschieben und Entnehmen von Garbehältern darauf, dass der Inhalt nicht überschwappt.

▶ **Verbrennungsgefahr!** Nach Ende eines Garvorgangs befindet sich heißes Wasser im Dampferzeuger. Dies wird zurück in den Wassertank gepumpt. Achten Sie beim Entnehmen und Abstellen des Wassertanks darauf, dass dieser nicht kippt.

▶ In geschlossenen Dosen entsteht beim Einkochen und Erhitzen Überdruck, durch den sie platzen können.

Verwenden Sie den Dampfgarer nicht zum Einkochen und Erhitzen von Dosen.

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

Verwenden Sie nur temperatur- (bis 100 °C) und dampfbeständiges Kunststoffgeschirr. Beachten Sie die Angaben des Geschirrh Herstellers.

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

▶ Sie können sich an der geöffneten Tür des Dampfgarers verletzen oder darüber stolpern.

Lassen Sie die Tür nicht unnötig offen stehen.

Sicherheitshinweise und Warnungen

- ▶ 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 Gerätetür eingeklemmt wird. Die Leitungsisolierung könnte beschädigt werden.

Sicherheitshinweise und Warnungen

Reinigung und Pflege

- ▶ Der Dampf eines Dampf-Reinigers kann an spannungsführende Teile gelangen und einen Kurzschluss verursachen. Verwenden Sie zur Reinigung des Dampfgarers niemals einen Dampf-Reiniger.
- ▶ 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 Metall-schaber.
- ▶ Die Aufnahmegitter können zu Reinigungszwecken ausgebaut werden (siehe Kapitel "Reinigung und Pflege – Aufnahmegitter"). Bauen Sie sie wieder korrekt ein und verwenden Sie den Dampfgar-er niemals ohne eingebaute Aufnahmegitter.
- ▶ Um Korrosion zu vermeiden, entfernen Sie kochsalzhaltige Spei-sen oder Flüssigkeiten sofort gründlich, wenn sie an die Edelstahl-wände des Garraums gelangen.

Zubehör

- ▶ Verwenden Sie ausschließlich Miele Original-Zubehör. Wenn an-dere Teile an- oder eingebaut werden, gehen Ansprüche aus Garan-tie, Gewährleistung und/oder Produkthaftung verloren.

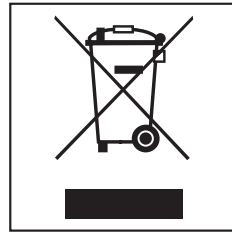
Entsorgung der Transportverpackung

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

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

Entsorgung des Altgerätes

Elektrische und elektronische Altgeräte enthalten vielfach noch wertvolle Materialien. Sie enthalten aber auch schädliche Stoffe, die für ihre Funktion und Sicherheit notwendig waren. Im Restmüll oder bei falscher Behandlung können diese der menschlichen Gesundheit und der Umwelt schaden. Geben Sie Ihr Altgerät deshalb auf keinen Fall in den Restmüll.

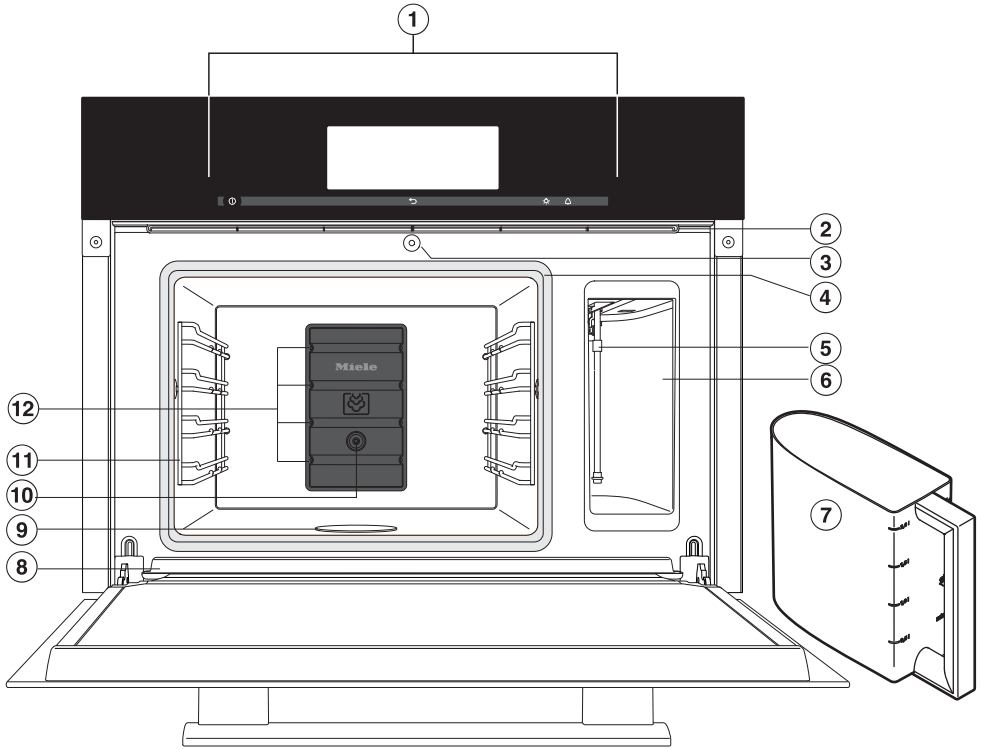


Nutzen Sie stattdessen die an Ihrem Wohnort eingerichtete Sammelstelle zur Rückgabe und Verwertung elektrischer und elektronischer Altgeräte. Informieren Sie sich gegebenenfalls bei Ihrem Händler.

Sorgen Sie dafür, dass Ihr Altgerät bis zum Abtransport kindersicher aufbewahrt wird.

Übersicht

Ansicht Dampfgerar



① Bedienelemente

② Wrasenaustritt

③ Automatischer Türöffner zur Dampfreduktion

④ Türdichtung

⑤ Ansaugrohr

⑥ Einschubfach

⑦ Wassertank

⑧ Auffangrinne

⑨ Bodenheizkörper

⑩ Temperaturfühler

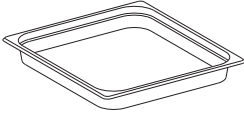
⑪ Aufnahmegitter

⑫ Dampfeintritt

Mitgeliefertes Zubehör

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

DGG 21



1 Auffangschale zum Auffangen von herabtropfender Flüssigkeit, kann auch als Garbehälter verwendet werden.

325 x 430 x 40 mm (BxTxH)

DGGL 8



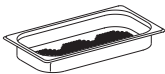
1 gelochter Garbehälter

Fassungsvermögen 2,0 l /

Nutzzinhalt 1,7 l

325 x 265 x 40 mm (BxTxH)

DGGL 1



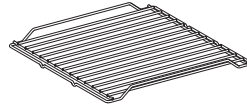
2 gelochte Garbehälter

Fassungsvermögen 1,5 l /

Nutzzinhalt 0,9 l

325 x 175 x 40 mm (BxTxH)

Rost



1 Rost zum Daraufstellen von eigenem Gargeschirr

Entkalkertabletten

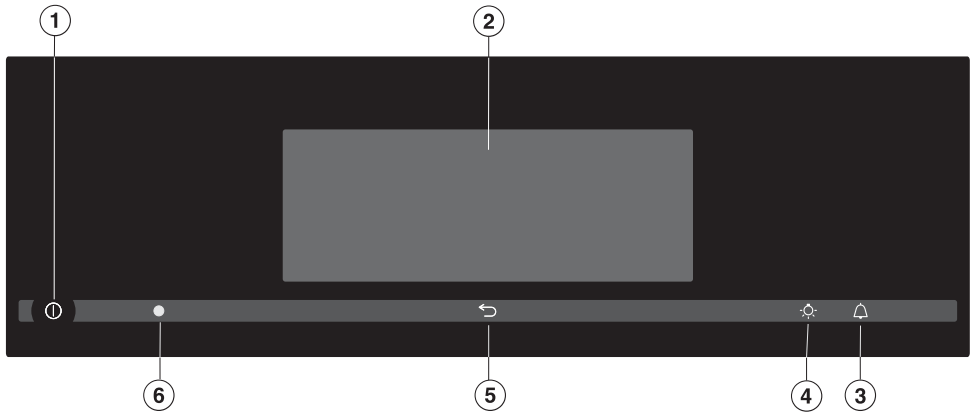
Zum Entkalken des Dampfgarers




Miele-Kochbuch "Dampfgaren"

Kochen und Genießen mit Miele

Die besten Rezepte aus der Miele Versuchsküche







Bedienelemente



- ① Ein-/Aus-Taste ① in Vertiefung
Ein- und Ausschalten
- ② Display
Anzeige der Tageszeit und von Informationen zur Bedienung sowie Anwahl von Anwendungen und Einstellen verschiedener Parameter
- ③ Sensortaste 
Einstellen von Kurzzeit und/oder Alarm
- ④ Sensortaste 
Ein- und Ausschalten der Garraumbeleuchtung
- ⑤ Sensortaste 
Schrittweise zurückspringen
- ⑥ Optische Schnittstelle
(nur für den Miele Kundendienst)

Sensortasten

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

| Sensortaste | Funktion | Hinweise |
|---|---|--|
|  | Zum schrittweisen Zurückspringen | |
|  | Zum Ein- und Ausschalten der Garraumbeleuchtung | <p>Wenn ein Menü im Display erscheint oder ein Garvorgang abläuft, können Sie durch Auswahl von  die Garraumbeleuchtung ein- und ausschalten.</p> <p>Wenn das Display dunkel ist, müssen Sie den Dampfgerar erst einschalten, bevor die Sensortaste  reagiert.</p> <p>Je nach gewählter Einstellung erlischt die Garraumbeleuchtung bei einem Garvorgang nach 15 Sekunden oder bleibt dauerhaft eingeschaltet.</p> |
|  | Zum Einstellen von Kurzzeiten oder Alarmen | <p>Wenn ein Menü im Display erscheint oder ein Garvorgang abläuft, können Sie jederzeit eine Kurzzeit (z. B. zum Eierkochen) oder einen Alarm, d. h. eine feste Uhrzeit, einstellen (siehe Kapitel "Alarm + Kurzzeit").</p> <p>Wenn das Display dunkel ist, müssen Sie den Dampfgerar erst einschalten, bevor die Sensortaste  reagiert.</p> |

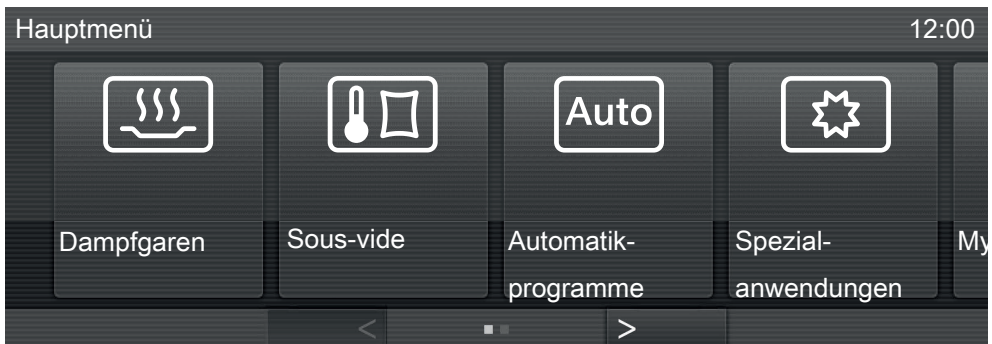
Bedienelemente

Touch-Display

Achten Sie darauf, dass kein Wasser hinter das Touch-Display gelangt. Das Touch-Display kann durch spitze oder scharfe Gegenstände, wie z. B. Stifte, zerkratzt werden.
Berühren Sie das Touch-Display nur mit den Fingern.

Durch die Berührung mit dem Finger werden geringe elektrische Ladungen abgegeben und damit ein elektrischer Impuls ausgelöst, den die Oberfläche des Touch-Displays erkennt.

Das Display ist in drei Bereiche aufgeteilt.



Oben links erscheint der Menüpfad. Er zeigt an, in welchem Menü oder Untermenü Sie sich befinden. Die einzelnen Menüpunkte werden durch eine senkrechte Linie voneinander getrennt. Wenn der Menüpfad aus Platzgründen nicht mehr vollständig angezeigt werden kann, werden übergeordnete Menüpunkte durch... I dargestellt.







Oben rechts erscheinen Tageszeit, Alarm  und Kurzzeit .

In der Mitte erscheint das aktuelle Menü mit den Menüpunkten. In diesem Bereich können Sie im Menü durch Streichen über das Display nach rechts oder links blättern.

Unten finden Sie die Pfeile < und >, mit denen Sie nach links und rechts blättern können. Die Anzahl der kleinen Quadrate zwischen den Pfeilen zeigt Ihnen die Anzahl der verfügbaren Seiten und Ihre Position im aktuellen Menü.

Symbole

Im Display können folgende Symbole erscheinen:

| Symbol | Bedeutung |
|---|---|
|  | Einige Einstellungen, wie z. B. Display-Helligkeit oder Tonlautstärke, werden über einen Segmentbalken eingestellt. |
|  | Dieses Symbol kennzeichnet zusätzliche Informationen und Hinweise zur Bedienung. Diese Informationsfenster bestätigen Sie mit OK. |
|  | Die Inbetriebnahmesperre oder die Tastensperre sind eingeschaltet (siehe Kapitel "Einstellungen – Sicherheit"). Die Bedienung ist gesperrt. |
|  | Alarm |
|  | Kurzzeit |
|  | Hinweis auf übergeordnete Menüpunkte, die im Menüpfad aus Platzgründen nicht mehr angezeigt werden. |

Bedienelemente

Bedienprinzip

Jede Berührung einer möglichen Auswahl färbt das entsprechende Feld orange.

Auswählen oder Menü aufrufen

- Tippen Sie mit dem Finger einmal auf das gewünschte Feld.

Blättern

Sie können nach links oder rechts blättern.

- Streichen Sie über den Bildschirm, d. h. legen Sie den Finger auf das Touch-Display und bewegen Sie den Finger in die gewünschte Richtung.
- Oder: Tippen Sie mit dem Finger auf die Pfeile < und >, um nach links oder rechts zu blättern.

Menüebene verlassen

- Berühren Sie ↶ oder tippen Sie im Menüpfad auf einen übergeordneten Menüpunkt oder auf ... I.

Je nachdem in welchem Menü Sie sich befinden, gelangen Sie in das übergeordnete Menü oder das Hauptmenü zurück.

Funktion Hilfe

Bei einigen Menüpunkten/Funktionen erscheint das Feld Hilfe.

- Berühren Sie das Feld.

Sie erhalten unterstützende Erklärungen in Text und Bild.

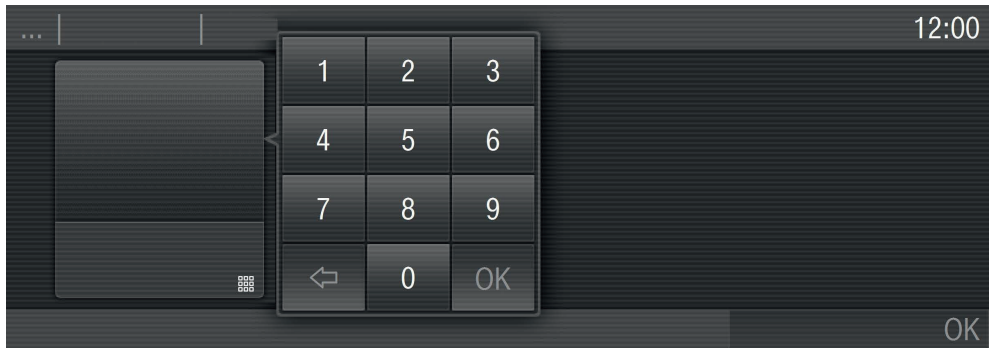
Zahlen eingeben

Sie geben Zahlen mit den Ziffernrollen oder dem Ziffernblock ein.

Wenn Sie Zahlen mit den Ziffernrollen eingeben wollen:

- Streichen Sie auf der Ziffernrolle nach oben oder unten, bis der gewünschte Wert erscheint.

Wenn Sie Zahlen mit dem Ziffernblock eingeben wollen:



- Tippen Sie auf  im rechten unteren Bereich des Eingabefeldes.

Der Ziffernblock erscheint.


- Tippen Sie auf die gewünschten Ziffern.

Sobald Sie einen gültigen Wert eingegeben haben, färbt sich das Feld "OK" grün. Mit dem Pfeil löschen Sie die zuletzt eingegebene Ziffer.

- Tippen Sie auf "OK".

Buchstaben eingeben

Sie geben Namen über eine Tastatur ein. Wählen Sie kurze, prägnante Namen.

- Tippen Sie auf die gewünschten Buchstaben oder Zeichen.
- Tippen Sie auf  speichern.

Funktionsbeschreibung

Wassertank

Die maximale Füllmenge beträgt 2,0 Liter, die minimale 0,5 Liter. Die Füllmen- genmarkierung befindet sich seitlich an der Griffseite. Die obere Markierung darf keinesfalls überschritten werden!

Der Wasserverbrauch hängt vom Le- bensmittel und der Länge der Garzeit ab. Eventuell muss während des Gar- vorgangs Wasser nachgefüllt werden. Wenn die Tür während des Garvor- gangs geöffnet wird, erhöht sich der Wasserverbrauch.

Befüllen Sie den Wassertank vor jedem Garvorgang bis zum Maximalwert.

Nach Ende eines Garvorgangs wird das Restwasser aus dem Dampferzeuger zurück in den Wassertank gepumpt. Leeren Sie den Wassertank nach Be- nutzen des Dampfgarers.

Auffangschale

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

Sie können die Auffangschale bei Be- darf auch als Garbehälter nutzen.

Temperatur

Einigen Betriebsarten ist eine Vor- schlagstemperatur zugeordnet. Diese Vorschlagstemperatur kann für einen einzelnen Garvorgang oder dauerhaft geändert werden (siehe Kapitel "Einstel- lungen – Vorschlagstemperaturen").

Garzeit

Sie können eine Garzeit zwischen 1 Mi- nute (0:01) und 10 Stunden (10:00) ein- stellen. Wenn sie mehr als 59 Minuten beträgt, muss sie in Stunden und Minu- ten angegeben werden. Beispiel: Gar- zeit 80 Minuten = 1:20.

Geräusche

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

Wenn der Dampfgarer in Betrieb ist, hö- ren Sie ein Gebläsegeräusch.

Aufheizphase

Während der Dampfgarer auf die eingestellte Temperatur aufheizt, wird im Display die ansteigende Garraumtemperatur und Aufheizphase angezeigt (Ausnahme: Automatikprogramme, Menügarer, Entkalken).

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

Garphase

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

Dampfreduktion

Kurz vor Ende der Garzeit öffnet sich 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 – Dampfreduktion"). Bei ausgeschalteter Dampfreduktion tritt beim Öffnen der Tür viel Dampf aus.

Garraumbeleuchtung

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


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

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

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

Erstinbetriebnahme

Grundeinstellungen

 Der Dampfgarer darf nur im eingebauten Zustand betrieben werden.

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

Willkommensbildschirm

Die Begrüßung erscheint. Anschließend werden einige Einstellungen abgefragt, die Sie für die Erstinbetriebnahme des Dampfgarers benötigen.

- Folgen Sie den Hinweisen im Display.

Sprache einstellen

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

Land einstellen

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

Datum einstellen

Sie können Zahlen durch Streichen auf den Ziffernrollen oder mit dem Ziffernblock eingeben.

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

Tageszeit einstellen

Sie können Zahlen durch Streichen auf den Ziffernrollen oder mit dem Ziffernblock eingeben.

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

Sie können sich die Tageszeit auch im 12-Stunden-Format anzeigen lassen (siehe Kapitel "Einstellungen – Tageszeit – Zeitformat").

Tageszeitanzeige

Abschließend wählen Sie die Art der Tageszeitanzeige für den ausgeschalteten Dampfgarer (siehe Kapitel "Einstellungen – Tageszeit – Anzeige").

– ein

Die Tageszeit erscheint immer im Display.

– aus

Das Display erscheint dunkel, um Energie zu sparen. Einige Funktionen sind eingeschränkt.

– Nacht- abschaltung

Die Tageszeit erscheint nur von 5 Uhr bis 23 Uhr im Display und ist nachts ausgeschaltet, um Energie zu sparen.

■ Wählen Sie das gewünschte Anzeigeformat.

■ Bestätigen Sie mit OK.


Eine Information zum Energieverbrauch erscheint.

■ Bestätigen Sie mit OK.

Die Information Erstinbetriebnahme erfolgreich abgeschlossen erscheint.

■ Bestätigen Sie mit OK.

Der Dampfgarer ist betriebsbereit.

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

■ Kleben Sie das Typenschild, das sich bei den mitgelieferten Unterlagen befindet, an die dafür vorgesehene Stelle im Kapitel "Kundendienst, Typenschild, Garantie".

■ Entfernen Sie eventuell angebrachte Schutzfolien und Aufkleber.

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

Dampfgarer erstmalig reinigen

Wassertank

■ Nehmen Sie Wassertank aus dem Dampfgarer und spülen Sie ihn von Hand.

Zubehör / Garraum

■ Entnehmen 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.

Erstinbetriebnahme

Wasserhärte einstellen


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

- Prüfen Sie, welche Wasserhärte eingestellt ist, und stellen Sie gegebenenfalls die korrekte Wasserhärte ein (siehe Kapitel "Einstellungen – Wasserhärte").

Siedetemperatur anpassen

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









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

- Nehmen Sie den Dampfgarer mit 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 – Entkalcken").

Haupt- und Untermenüs

| | Vorschlags- temperatur | Temperatur- bereich |
|---|---------------------------|------------------------|
| Dampfgaren  Garen aller Lebensmittel, Einkochen, Entsaften, Spezialanwendungen | 100 °C | 40–100 °C |
| Sous-vide  Garen von Lebensmitteln im Vakuumbbeutel | 65 °C | 45–90 °C |
| Automatikprogramme  Die Auswahlliste der verfügbaren Automatikprogramme wird aufgerufen | | |
| Spezialanwendungen  | | |
| Menüegaren Gleichzeitiges Garen verschiedener Lebensmittel | – | – |
| Auftauen Zum schonenden Auftauen von Tiefkühlprodukten | 60 °C | 50–60 °C |
| Erhitzen Zum schonenden Erhitzen bereits gegarter Lebensmittel | 100 °C | 80–100 °C |
| Blanchieren | – | – |
| Einkochen | 90 °C | 80–100 °C |
| Geschirr entkeimen | – | – |
| Hefeteig gehen lassen | – | – |
| MyMiele  Mit MyMiele können Sie Ihren Dampfgarer personalisieren, indem Sie häufig genutzte Anwendungen dort eintragen. | | |
| Eigene Programme  Erstellen und Speichern von Garvorgängen | | |
| Einstellungen  Ändern der werkseitigen Einstellungen | | |
| Entkalken  | – | – |


Bedienung

Einfache Bedienung

- Schalten Sie den Dampfgarer mit ① ein.

Im Display erscheint das Hauptmenü.

Verwenden Sie **ausschließlich kaltes Leitungswasser** (unter 20 °C), keinesfalls destilliertes Wasser, Mineralwasser oder andere Flüssigkeiten!

- Füllen Sie den Wassertank und schieben Sie ihn bis zum Anschlag in den Dampfgarer.
- Geben Sie das Gargut in den Garraum.
- Wählen Sie Dampfgaren .

Im Display erscheinen

- Temperatur
- Garzeit
- Ändern Sie die Vorschlagstemperatur, falls erforderlich.
- Stellen Sie die Garzeit ein. Sie können eine Zeit zwischen 1 Minute und 10 Stunden auswählen.

Nach dem Einstellen der Garzeit erscheinen im Display zusätzlich

- Fertig um
- Start um
- Erweiterte Einstellungen öffnen
- Nehmen Sie gegebenenfalls weitere Einstellungen vor (siehe Kapitel "Erweiterte Bedienung").

- Bestätigen Sie mit OK.

Der Garvorgang startet. Dampferzeuger, Beleuchtung und Gebläse schalten ein.

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

Nach Ablauf der Garzeit

- erscheint Vorgang beendet im Display,
- bleibt das Gebläse eingeschaltet,
- ertönt ein Signal, wenn der Signalton eingeschaltet ist (siehe Kapitel "Einstellungen – Lautstärke – Signaltöne").

Sie haben die Möglichkeit, Ihre Einstellungen als eigenes Programm zu speichern (siehe Kapitel "Eigene Programme") oder den Garvorgang über ändern zu verlängern. Durch zweimaliges Berühren von ↶ erscheint das Hauptmenü.



Verbrennungsgefahr!

Sie können sich an Garraumwänden, überschwappendem Gargut und Zubehör verbrennen.

Ziehen Sie Topfhandschuhe beim Herausnehmen von heißem Gargut an.

- Warten Sie, bis **Dampfreduktion** erlischt, bevor Sie die Gerätetür öffnen und das Gargut entnehmen.
- Schalten Sie den Dampfgarer mit ① aus.

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

Nach dem Benutzen

- Entnehmen und entleeren Sie die Auffangschale.
- Entnehmen und entleeren Sie den Wassertank.
- Reinigen und trocknen Sie den gesamten Dampfgarer nach jedem Benutzen wie im Kapitel "Reinigung und Pflege" beschrieben.
- Schließen Sie die Gerätetür erst, wenn der Garraum vollständig trocken ist.

Wassermangel

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


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

Der Betrieb wird fortgesetzt.

Bedienung


Betrieb unterbrechen

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

 **Verbrennungsgefahr!**

Beim Öffnen der Tür kann Dampf austreten.

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

 **Verbrennungsgefahr!**

Sie können sich an Garraumwänden, überschwappendem Gargut, Zubehör und heißem Dampf verbrennen.

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

Wenn Sie die Tür schließen, wird der Betrieb fortgesetzt.

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

Zunächst wird erneut aufgeheizt und dabei die ansteigende Garraumtemperatur angezeigt.

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

Der Garvorgang wird vorzeitig beendet, wenn die Tür in der letzten Minute der Garzeit (55 Sekunden Restzeit) geöffnet wird.

Erweiterte Bedienung

Weitere Garzeiten einstellen

Sie haben das Gargut in den Garraum gegeben, eine Temperatur und eine Garzeit eingestellt.

Mit der Eingabe von Fertig um oder Start um können Sie Garvorgänge automatisch ein- und ausschalten.

– Fertig um

Sie legen den Zeitpunkt fest, wann ein Garvorgang enden soll.

– Start um

Sie legen den Zeitpunkt fest, wann ein Garvorgang starten soll.

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

Wenn die Temperatur im Garraum zu hoch ist, z. B. nach Ende eines Garvorgangs, können Sie diese Funktion nicht nutzen. Fertig um / Start um wird in diesem Fall nicht angezeigt. Lassen Sie den Garraum bei geöffneter Tür abkühlen.

Garvorgang automatisch ein- und ausschalten

Um einen Garvorgang automatisch ein- und ausschalten zu lassen, haben Sie für die Zeiteingabe verschiedene Möglichkeiten:

– Garzeit und Fertig um

– Garzeit und Start um

Beispiel: Es ist 11:45 Uhr. Ihr Gargut benötigt 5 Minuten und soll um 12:30 Uhr fertig sein.

■ Stellen Sie im Feld Garzeit "00:05" ein.

■ Stellen Sie im Feld Fertig um "12:30" ein.

■ Bestätigen Sie mit OK.

Start um wird automatisch berechnet. Der eingegebenen Garzeit wird die vom Dampfgerar errechnete Aufheizzeit zugerechnet.

Im Display erscheint Start um 12:18. Zu diesem Zeitpunkt startet der Garvorgang automatisch.

Bedienung

Ablauf eines automatischen Garvorgangs

Bis zum Start erscheinen Betriebsart, gewählte Temperatur, Garzeit (Restzeit), Start um und die Startzeit.

Nach dem Start können Sie die Aufheizphase bis zum Erreichen der Solltemperatur verfolgen.

Sobald diese Temperatur erreicht ist, ertönt ein Signal, wenn der Signalton eingeschaltet ist (siehe Kapitel "Einstellungen – Lautstärke – Signaltöne").

Nach der Aufheizphase können Sie den Ablauf der Zeit verfolgen. Die letzte Minute läuft sekundenweise ab.

Am Ende des Garvorgangs ertönt ein Signal, wenn der Signalton eingeschaltet ist (siehe Kapitel "Einstellungen – Lautstärke – Signaltöne").

Dampferzeuger und Beleuchtung schalten aus. Im Display erscheinen Dampfreduktion (nur bei einer Temperatur ab ca. 80 °C) und Vorgang beendet.

Sie haben die Möglichkeit, Ihre Einstellungen als eigenes Programm zu speichern (siehe Kapitel "Eigene Programme") oder den Garvorgang über ändern zu verlängern. Durch zweimaliges Berühren von ↶ erscheint das Hauptmenü.

Einstellungen während des Garvorgangs ändern

■ Wählen Sie ändern.

Im Display erscheinen

- Temperatur
- Garzeit
- Fertig um
- Start um

Wenn die Temperatur im Garraum zu hoch ist, werden Fertig um und Start um nicht angezeigt.

- Erweiterte Einstellungen öffnen

Temperatur ändern

■ Ändern Sie die Temperatur.

■ Bestätigen Sie mit OK.

Der Garvorgang läuft mit der geänderten Temperatur weiter.

Sie können die Vorschlagstemperatur dauerhaft auf Ihre persönlichen Nutzungsgewohnheiten einstellen (siehe Kapitel "Einstellungen – Vorschlagstemperaturen").

Garzeit ändern

■ Ändern Sie die Zeit.

■ Bestätigen Sie mit OK.

Der Garvorgang startet mit der geänderten Garzeit erneut.



Garzeitende löschen

- Stellen Sie im Feld Fertig um die Zeit auf "----" ein.
- Bestätigen Sie mit OK.

Das Garzeitende wird gelöscht.

Der Garvorgang startet mit der eingestellten Garzeit.

Betriebsart ändern

Sie können in die Betriebsarten Dampfgaren  und Sous-vide  wechseln.

- Wählen Sie Erweiterte Einstellungen öffnen.
- Wählen Sie Betriebsart ändern.
- Wählen Sie die gewünschte Betriebsart.

Im Display erscheint die geänderte Betriebsart mit der zugehörigen Vorschlagstemperatur.

- Ändern Sie die Temperatur und/oder Garzeit, falls erforderlich.
- Bestätigen Sie mit OK.

Die Betriebsart ist geändert.

Die Funktion Betriebsart ändern ist in folgenden Spezialanwendungen verfügbar:

- Auftauen
- Erhitzen
- Einkochen
- Geschirr entkeimen
- Hefeteig gehen lassen

Garvorgang abbrechen

- Berühren Sie zweimal .

Im Display erscheint Garvorgang abbrechen?.

- Wählen Sie ja.

Das Hauptmenü erscheint. Eingestellte Garzeiten werden gelöscht.


Mit MyMiele können Sie Ihren Dampfgarer personalisieren, indem Sie häufig genutzte Anwendungen dort eintragen.

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

Sie können unter MyMiele eingetragene Menüpunkte auch als Startbildschirm festlegen (siehe Kapitel "Einstellungen – Startbildschirm").

Eintrag hinzufügen

Sie können bis zu 20 Einträge hinzufügen.

- Wählen Sie MyMiele .
- Wählen Sie Eintrag hinzufügen.

Sie können Unterpunkte aus folgenden Rubriken auswählen:

- Dampfgaren 
- Sous-vide 
- Automatikprogramme 
- Spezialanwendungen 
- Eigene Programme 
- Entkalken 

- Bestätigen Sie mit OK.

In der Liste erscheint eine Kachel mit dem gewählten Unterpunkt und dem Symbol der Rubrik, aus der Sie ihn ausgewählt haben.



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

MyMiele bearbeiten

Nach Auswahl von **bearbeiten** können Sie

- Einträge hinzufügen, wenn MyMiele weniger als 20 Einträge enthält,
- Einträge löschen,
- Einträge sortieren, wenn MyMiele mehr als 4 Einträge enthält.



Einträge löschen

- Wählen Sie MyMiele  .
- Wählen Sie **bearbeiten**.
- Wählen Sie **Eintrag löschen**.
- Wählen Sie den Eintrag, den Sie löschen möchten.
- Bestätigen Sie mit **OK**.

Der Eintrag wird aus der Liste gelöscht.

Einträge sortieren

Bei mehr als 4 Einträgen können Sie die Reihenfolge der Einträge ändern.

- Wählen Sie MyMiele  .
- Wählen Sie **bearbeiten**.
- Wählen Sie **Eintrag sortieren**.
- Wählen Sie den Eintrag.
- Wählen Sie die Position, an der der Eintrag erscheinen soll.
- Bestätigen Sie mit **OK**.


Der Eintrag erscheint auf der gewünschten Position.

Automatikprogramme

Ihr Dampfgarer verfügt für die Zubereitung unterschiedlicher Speisen über zahlreiche Automatikprogramme, die komfortabel und sicher zum optimalen Garergebnis führen.

Sie wählen einfach das zu Ihrem Gargut passende Programm und folgen den Hinweisen im Display.

Übersicht der Speisenkategorien

Die Automatikprogramme rufen Sie über Automatikprogramme  auf.

- Gemüse
- Fisch
- Fleisch
- Suppen/ Eintöpfe
- Reis
- Getreide
- Teigwaren
- Hülsenfrüchte
- Hühnereier
- Desserts
- Obst
- Pilze
- Wurstwaren
- Krustentiere
- Muscheln
- Spezial

Automatikprogramme nutzen

- Wählen Sie Automatikprogramme .

Die Auswahlliste der Speisenkategorien erscheint.

- Wählen Sie die gewünschte Kategorie.

Die in der gewählten Kategorie zur Verfügung stehenden Automatikprogramme erscheinen.

- Wählen Sie das gewünschte Automatikprogramm.


Die einzelnen Schritte bis zum Start eines Automatikprogramms werden übersichtlich im Display dargestellt.

Bei einigen Programmen werden Hinweise zum Zeitpunkt des Einschlebens gegeben. Befolgen bzw. bestätigen Sie die Hinweise.

Hinweise zur Nutzung

- Der Gargrad wird durch einen Balken mit sieben Segmenten dargestellt. Werkseitig ist ein mittlerer Gargrad eingestellt, diese Einstellung wird durch bis zur Mitte ausgefüllte Segmente angezeigt. Sie wählen die gewünschte Einstellung aus, indem Sie das ausgefüllte Segment nach links oder rechts verschieben.
- Die Gewichtsangaben beziehen sich auf das Gewicht pro Stück. Sie können ein Stück Lachs à 250 g oder zehn Stücke Lachs à 250 g gleichzeitig garen.
- Lassen Sie den Dampfgarer nach einem Garvorgang erst auf Raumtemperatur abkühlen, bevor Sie ein Automatikprogramm starten.

- Wenn Sie Gargut in den heißen Garraum schieben, seien Sie vorsichtig beim Öffnen der Tür. Es kann heißer Dampf austreten. Gehen Sie einen Schritt zurück und warten Sie, bis sich der Dampf verflüchtigt hat. Achten Sie darauf, dass Sie weder mit heißem Dampf noch mit den heißen Garraumwänden in Berührung kommen. Es besteht Verbrühungs- und Verbrennungsgefahr!

- Zum vorzeitigen Beenden eines Automatikprogramms müssen Sie den Dampfgarer nicht komplett ausschalten. Berühren Sie .

Es erscheint Garvorgang abbrechen?. Wenn Sie ja wählen, zeigt das Display wieder das Hauptmenü.

- 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

Sie können unter Automatikprogramme nach den Namen der Speisenkategorien und der Automatikprogramme suchen.

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

- Wählen Sie Automatikprogramme .

Die Auswahlliste der Speisenkategorien erscheint.

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

Im rechten unteren Bereich des Displays 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 Treffer.

Die gefundenen Speisenkategorien und Automatikprogramme erscheinen.

- Wählen Sie das gewünschte Automatikprogramm oder die Speisenkategorie und anschließend das gewünschte Automatikprogramm.

Das Automatikprogramm startet.

- Folgen Sie den Hinweisen im Display.

Rezepte Automatikprogramme

Abhängig von der landesspezifischen Ausführung Ihres Dampfgarers sind für die folgenden Rezepte Automatikprogramme hinterlegt.

Die Rezepte wurden in den jeweiligen Herkunftsländern entwickelt und entsprechen den landestypischen Zubereitungsweisen und Geschmacksvorstellungen.

Sie können alle Rezepte zubereiten, auch wenn die entsprechenden Automatikprogramme in Ihrem Dampfgarer nicht verfügbar sind. Verwenden Sie dann die manuellen Einstellungen.

Beachten Sie, dass die angegebene Zeit die reine Gardauer ist, die Aufheizzeiten zwischen den Steps sind nicht mit eingerechnet.

Rezepte Automatikprogramme

Hähnchen Tikka Masala Art mit Reis

4 Portionen

Tikka Masala

500 g Hähnchenbrustfilet
4 Knoblauchzehen
2,5 cm Stück Ingwer
1 große rote Chili
2 TL gemahlene Kreuzkümmel
2 TL gemahlene Koriander
1 TL Kurkuma
1 TL Paprikapulver
1 TL Garam Masala
1 TL Salz
1½ EL Öl
100 g Naturjoghurt
2 Zwiebeln
1 EL Öl
1 EL Butter
1 Dose (400 g) gehackte Tomaten
1 EL Tomatenmark
1 EL Mango Chutney
100 ml Sahne
1 Handvoll frischer Koriander, gehackt

Reis

300 g Basmatireis
450 ml Wasser

Zubereitung

Hähnchenbrustfilet in Würfel schneiden.

Knoblauch, Ingwer und Chili fein würfeln, zusammen mit den Gewürzen, dem Salz und dem Öl in einem Mixer zu einer Paste verarbeiten. Mit dem Joghurt verrühren und das Hähnchenfleisch für mindestens 30 Minuten darin marinieren.

Die Zwiebeln halbieren und in Ringe schneiden. In Öl und Butter für 10–12 Minuten glasig dünsten. Das Hähnchenfleisch und die Marinade zugeben und weitere 3–4 Minuten bei mittlerer Hitze garen.

Die gehackten Tomaten, das Tomatenmark, das Mango Chutney und die Sahne hinzufügen, kurz aufkochen, in einen ungelochten Garbehälter geben, mit Deckel oder Alufolie abdecken und garen (Einstellungen siehe Step 4).

Den Reis in einen ungelochten Garbehälter geben, mit Wasser übergießen und gemeinsam mit dem Hähnchen Tikka Masala weitergaren (Einstellungen siehe Step 5).

Das Tikka Masala entnehmen und den gehackten Koriander unterrühren. Mit Reis servieren.

Einstellungen Automatikprogramme

Step 4 + 5

Automatikprogramme \ Fleisch \ Geflügel \ Hähnchen Tikka Masala
Programmdauer: 30 Minuten

Folgen Sie den Hinweistexten im Display.

Einstellungen Manuell Step 4

Betriebsart: Dampfgaren
Temperatur: 100 °C
Dauer: 15 Minuten

Step 5

Betriebsart: Dampfgaren
Temperatur: 100 °C
Dauer: 15 Minuten

Rezepte Automatikprogramme

Karamell-Datteldessert

10–12 Stücke oder 12 Muffin-Förmchen

Karamell-Datteldessert

275 g getrocknete, entsteinte Datteln
1 TL Natron
250 ml kochendes Wasser
25 g Butter
160 g brauner Zucker
2 Eier
½ TL Vanilleessenz
3 g Backpulver
195 g Mehl

Karamellsoße

225 g brauner Zucker
250 g Sahne
40 g Butter

Zubereitung

Datteln fein hacken, mit Natron in eine Schüssel geben und kochendes Wasser darüber gießen. Zum Abkühlen zur Seite stellen.

Butter und Zucker in einer großen Schüssel schaumig schlagen, nach und nach Eier und Vanilleessenz unterrühren. Das mit Backpulver vermischte Mehl, Datteln und Flüssigkeit zufügen.

Die Teigmasse in einen großen, ungelochtem und mit Backpapier ausgelegtem Garbehälter oder 12 Muffin-Förmchen geben. Mit Alufolie abdecken und garen (Einstellungen siehe Step 3).

Für die Soße alle Zutaten in einem Topf bei mittlerer Hitze unter Rühren erwärmen. Für 3 Minuten köcheln, bis sich eine zähflüssige Masse bildet.

Das noch warme Karamell-Datteldessert mit Karamellsoße servieren.

Einstellungen Automatikprogramme Step 3

Automatikprogramme \ Desserts \ Karamell-Datteldessert \ Mehrere kleine / Ein großes
Programmdauer:
30 Minuten (mehrere kleine)
50 Minuten (ein großes)

Folgen Sie den Hinweistexten im Display.

Einstellungen Manuell Step 3

Betriebsart: Dampf garen
Temperatur: 100 °C
Dauer:
30 Minuten (mehrere kleine)
50 Minuten (ein großes)

Cremige Kürbissuppe

4 Portionen

Zutaten

1 kg Kürbisfleisch
400 g Süßkartoffel
2 Zwiebeln
1 spanische Salami (Chorizo)
250 ml Hühnerbrühe
Salz
Pfeffer
250 ml saure Sahne
1 Handvoll Koriandergrün, gehackt

Zubereitung

Kürbisfleisch, Süßkartoffeln und Zwiebeln schälen, dann in Würfel schneiden, in einen gelochten Garbehälter geben und garen. Einen ungelochten Garbehälter in die erste Ebene von unten geben, um die herabtropfende Flüssigkeit aufzufangen (Einstellungen siehe Step 1).

Salami in kleine Würfel schneiden und anbraten.

Das Gemüse pürieren, Hühnerbrühe und ca. 250 ml der aufgefangenen Flüssigkeit hinzugeben, verrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Suppe in vorgewärmten Suppenschüsseln mit saurer Sahne, kross gebratener Salami und gehacktem Koriandergrün servieren.

Einstellungen Automatikprogramme

Step 1

Automatikprogramme \ Suppen/Eintöpfe \ Cremige Suppe
Programmdauer: 25 Minuten

Einstellungen Manuell Step 1

Betriebsart: Dampfgaren
Temperatur: 100 °C
Dauer: 25 Minuten

Rezepte Automatikprogramme

Limetten-Käsekuchen

Eine große Form (Springform 26 cm) oder 6 kleine Förmchen (Muffin-Förmchen oder Ramekins)

Zutaten

200 g Vollkornkekse
100 g flüssige Butter
750 g Frischkäse
225 g Zucker
4 Eier
Saft (ca. 150 ml) und abgeriebene
Schale von 4 Limetten
1 Mango, geschält und in Scheiben ge-
schnitten
3 Passionsfrüchte (Fruchtfleisch)

Zubereitung

Die Kekse in einem Mixer zerkleinern, Butter hinzufügen, vermengen und auf dem mit Backpapier ausgelegten Boden einer Springform / Muffin-Förmchen oder Ramekins verteilen. Kalt stellen.

Frischkäse, Zucker, Eier, Limettenschale und -saft verrühren und auf dem Keksboden verteilen.

Die Kuchenform / Förmchen mit Alufolie abdecken, auf den Rost stellen und garen (Einstellungen siehe Step 3).

Die Folie abnehmen und für ca. 2 Stunden kalt stellen. Vor dem Servieren mit Mangoscheiben und Passionsfrucht garnieren.

Einstellungen Automatikprogramme

Step 3

Automatikprogramme \ Desserts \ Limetten-Käsekuchen \ Mehrere kleine / Ein großer

Programmdauer:

18 Minuten (mehrere kleine)

60 Minuten (ein großer)

Einstellungen Manuell Step 3

Betriebsart: Dampfgaren

Temperatur: 100 °C

Dauer:

18 Minuten (mehrere kleine)

60 Minuten (ein großer)

Rinderfilet

4 Portionen

Zutaten

450–650 g Rinderfilet aus der Lende
Öl
Salz
Pfeffer
250 g Sour Creme
70 g Mayonnaise
3 TL Meerrettich Creme
2 TL Senf, grobkörnig
3–4 sonnengetrocknete Tomaten
1–2 Baguette-Brötchen, längs halbiert
Rucola zum Garnieren

Zubereitung

Rinderfilet so zusammenbinden, dass es ein gleichmäßig dickes Stück ergibt.

Fleisch in der Pfanne goldbraun anbraten und in einen ungelochten Garbehälter geben und garen (Einstellungen siehe Step 2).

Sonnengetrocknete Tomaten fein hacken.

Nach dem Garen 5–10 Minuten ruhen lassen. Zwischenzeitlich Sour Cream, Mayonnaise, Meerrettich Creme, Senf, fein gehackte Tomaten, Salz und Pfeffer verrühren und auf die Baguettehälften streichen.

Das Rinderfilet in sehr dünne Scheiben schneiden und auf das Baguette-Brötchen legen. Mit Rucola garnieren.

Einstellungen Automatikprogramme Step 2

Automatikprogramme \ Fleisch \ Rind \ Rinderfilet \ Stück
Programmdauer: 15–25 Minuten, je nach gewählter Schiebereglerposition

Der Gargrad ist abhängig von der Dicke des Fleischstückes und der gewählten Schiebereglerposition. Bei dünnen Fleischstücken empfiehlt sich zunächst eine niedrige Schiebereglerposition zu wählen.

Einstellungen Manuell Step 2

Betriebsart: Dampfgaren
Temperatur: 90 °C
Dauer: 12–25 Minuten

Der Gargrad ist abhängig von der Dicke des Fleischstückes. Bei dünnen Fleischstücken empfiehlt sich zunächst eine kurze Gardauer zu wählen.

Rezepte Automatikprogramme

Rinderkasserolle mit Klößen

4 Portionen

Kasserolle

1 große Zwiebel
1 große Stangen Porree
350 g Karotten
3 Stangen Sellerie
250 g Champignons
1 kg Rinderschmorfleisch
60 g Mehl
Frisch gemahlene schwarzen Pfeffer
3 EL Öl
2–3 Zweige Thymian
2 Lorbeerblätter
200 ml Rinderbrühe
200 ml dunkles Bier
2 EL Ketchup

Klöße

100 g Mehl
3 g Backpulver
50 g Butterschmalz
1 TL Petersilie
½ TL Schnittlauch
Salz
frisch gemahlener Pfeffer

Zubereitung

Zwiebel und Porree in feine Ringe schneiden. Karotten und Sellerie in feine Würfel schneiden. Champignons säubern und vierteln.

Das Fleisch in kleine Stücke schneiden.

Das Mehl mit dem Pfeffer würzen und das Fleisch darin wenden.

Öl in einer Pfanne erhitzen und das Fleisch in kleinen Portionen nacheinander von allen Seiten anbraten und beiseite stellen.

Das restliche Öl in der Pfanne erhitzen und die Zwiebeln für 3 Minuten darin anbraten. Porree, Karotten und Sellerie hinzufügen und für weitere 5 Minuten kochen.

Anschließend die Champignons, den Thymian und die Lorbeerblätter hinzufügen.

Das Fleisch, die Brühe, das Bier und den Ketchup zugeben, kurz aufkochen und in einen ungelochten Garbehälter geben mit Deckel oder Alufolie verschließen und garen (Einstellungen siehe Step 7).

Zwischenzeitlich Mehl und Backpulver in eine Schüssel geben, Butterschmalz, Petersilie und Schnittlauch hinzugeben, würzen und 4–5 EL kaltes Wasser einrühren, um einen weichen Teig herzustellen.

Den Teig in 8 Portionen teilen und mit bemehlten Händen zu kleinen Kugeln formen.

Die Rinderkasserolle kurz umrühren, die Klöße zufügen und von oben mit etwas Flüssigkeit der Kasserolle begießen, verschließen und weiter garen (Einstellungen siehe Step 10).

Einstellungen Automatikprogramme

Step 7 + 10

Automatikprogramme \ Suppen/Eintöpfe
fe \ Rinderkasserolle mit Klößen
Programmdauer: 120 Minuten

Folgen Sie den Hinweistexten im Display.

Einstellungen Manuell Step 7

Betriebsart: Dampfgaren
Temperatur: 100 °C
Dauer: 90 Minuten

Step 10

Betriebsart: Dampfgaren
Temperatur: 100 °C
Dauer: 30 Minuten

Rezepte Automatikprogramme

Gulaschsuppe

4 Portionen

Zutaten

200 g Zwiebeln
250 g Kartoffeln
250 g Rindfleisch (Schulterstück)
25 g Butterschmalz
20 g Mehl
20 g Tomatenmark
20 g Paprikapulver, edelsüß
1 EL Essig
3 Zehen gehackter Knoblauch
1 EL getrockneter Majoran
1 Messerspitze gemahlener Kümmel
1 l Gemüsebrühe
Salz

Zubereitung

Zwiebeln schälen und fein würfeln.

Kartoffeln schälen, in ca. 1 x 1 cm große Würfel schneiden und in eine Schüssel mit kaltem Wasser geben, damit diese nicht braun werden.

Fleisch in 1–1,5 cm große Würfel schneiden.

Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebeln darin langsam goldbraun anrösten.

Zwiebeln, Fleisch, Mehl, Tomatenmark, den gehackten Knoblauch sowie Gewürze und Essig in einen großen ungekochten Garbehälter geben.

Mit der Gemüsebrühe aufgießen, gut durchrühren und garen (Einstellungen siehe Step 6).

Nach 45 Minuten die Kartoffeln hinzugeben und weiter garen (Einstellungen siehe Step 7).

Mit Salz abschmecken.

Einstellung Automatikprogramme Step 6 + 7

Automatikprogramme \ Fleisch \ Rind \ Gulaschsuppe
Programmdauer: 75 Minuten

Folgen Sie den Hinweistexten im Display.

Einstellung Manuell Step 6

Betriebsart: Dampfgaren
Temperatur: 100 °C
Dauer: 45 Minuten

Step 7

Betriebsart: Dampfgaren
Temperatur: 100 °C
Dauer: 30 Minuten

Gefüllte Krautrouladen

4 Portionen

Zutaten

1 Weißkohl
2 Brötchen
1 Zwiebel
30 g Butterschmalz
2 TL gehackte Petersilie oder Liebstöckel
450 g Hackfleisch (Schweine- und Rindfleisch gemischt)
1 Ei, Größe M
4 Knoblauchzehen
Salz
Pfeffer
Majoran
2 gelbe Paprika
2 rote Paprika
4 Schalotten
Saft einer Zitrone
100 g saure Sahne

Zubereitung

Den Weißkohl vom Strunk befreien und für ca. 10–15 Minuten bei 100 °C zum Blanchieren in den Dampfgarer geben.

Die äußeren Blätter ablösen und auf der Arbeitsfläche auslegen.

Für die Füllung die Brötchen in etwas Wasser aufweichen, gut ausdrücken und passieren.

Die Zwiebeln fein hacken und im Schmalz anbraten.

Hackfleisch, Brötchenmasse, Ei, 2 Zehen fein gehackten Knoblauch, Gewürze, gehackte Petersilie und angebratene Zwiebeln gut vermengen.

Die Kohlblätter flach drücken und die Füllung darauf verteilen. Die Kohlblätter seitlich einschlagen und aufrollen.

Die Schalotten fein würfeln, den restlichen Knoblauch fein hacken und die Paprika in grobe Stücke schneiden. Das Gemüse in einen Garbehälter geben, die Krautrouladen mit dem Verschluss nach unten auf das Gemüsebett legen und garen (siehe Einstellungen Step 7).

Die Krautrouladen nach dem Garen aus dem Garbehälter nehmen und warm stellen.

Saure Sahne und Zitronensaft zu dem Gemüse geben, pürieren und wenn nötig mit Salz abschmecken. Die Krautrouladen in die Paprikasauce legen und weitere 5 Minuten bei 100 °C garen.

Einstellungen Automatikprogramme Step 7

Automatikprogramme \ Fleisch \ Rind \ Gefüllte Krautroulade
Programmdauer: 30 Minuten

Einstellungen Manuell Step 7

Betriebsart: Dampfgaren
Temperatur: 100 °C
Dauer: 30 Minuten

Rezepte Automatikprogramme

Topfenknödel

9–10 Portionen bzw. 18–20 Knödel

Zutaten

200 g Butter
1 EL Puderzucker
1 EL Rum
1 Prise Salz
Schale einer Orangen oder Zitrone
750 g Magerquark
2 Eier, Größe M
180 g Semmelbrösel

Für die Butterbrösel:

150 g Butter
250 g Semmelbrösel

Zubereitung

Die Butter mit Puderzucker, Rum und Orangen- oder Zitronenschale schaumig rühren.

Quark, Eier, Semmelbrösel und Salz dazugeben und alles gut verrühren.

Die Masse für mindestens 1 Stunde kalt stellen.

Aus der Masse 18–20 Knödel formen und in einen gefetteten, oder mit Klarsichtfolie ausgelegten, gelochten Garbehälter legen.

In den vorgeheizten Dampfgarer geben und garen (Einstellungen siehe Step 5).

Einstellungen Automatikprogramme Step 5

Automatikprogramme \ Desserts \ Topfenknödel

Programmdauer: ca. 25 Minuten

Einstellungen Manuell Step 5

Betriebsart: Dampfgaren

Temperatur: 90 °C

Dauer: 20 Minuten

Tipp

In der Regel muss der Dampfgarer nicht vorgeheizt werden. Bei den Knödeln empfiehlt es sich dennoch, diese in den vorgeheizten Dampfgarer (90 °C, 6 Minuten) zu geben, um das Verlaufen der Knödel zu verhindern.

Reisfleisch

4 Portionen

Zutaten

250 g Rindfleisch (Schulterstück)
250 g Zwiebeln
2 EL Butterschmalz
1 Knoblauchzehe
2 EL Paprikapulver
1 EL Tomatenmark
250 g passierte Tomaten
1 EL Weißweinessig
1 TL Majoran
Kümmel
Salz
Pfeffer
½ rote Paprika
½ gelbe Paprika
250 g Langkornreis
500 ml Gemüsebrühe

Zubereitung

Rindfleisch in ca. 1 cm große Stücke schneiden, Zwiebeln in feine Würfel schneiden und Knoblauch fein hacken.

Die Zwiebelwürfel in der Pfanne mit Butterschmalz anbraten.

In die heißen, angebratenen Zwiebeln das Paprikapulver und das Tomatenmark einrühren.

Das Rindfleisch in einen ungelochten Garbehälter geben, die angebratenen Zwiebeln, die passierten Tomaten, Weißweinessig, Knoblauch und die Gewürze hinzufügen und garen (Einstellungen siehe Step 4).

Die Paprika in kleine Stücke schneiden, mit dem Reis und der Gemüsebrühe zum Fleisch geben und fertig garen (Einstellungen siehe Step 5).

Einstellungen Automatikprogramme Step 4 + 5

Automatikprogramme \ Suppen/Eintöpfe \ Reisfleisch

Programmdauer: 70 Minuten

Folgen Sie den Hinweistexten im Display.

Einstellungen Manuell Step 4

Betriebsart: Dampfgaren

Temperatur: 100 °C

Dauer: 45 Minuten

Step 5

Betriebsart: Dampfgaren

Temperatur: 100 °C

Dauer: 25 Minuten

Rezepte Automatikprogramme

Wiener Tafelspitz

8 Portionen

Zutaten

2 kg Tafelspitz (am Stück)
2 Zwiebeln
1 Bund Suppengrün
½ Bund Liebstöckel
6–8 Pfefferkörner
2 Lorbeerblätter
5 Wacholderbeeren
Salz

Zubereitung

Fleisch mit der Fettseite nach unten in einen tiefen, ungelochten Garbehälter legen.

Zwiebeln halbieren und mit der Schnittfläche nach unten in einer Eisenpfanne (ohne) Fett stark anrösten.

Gemüse waschen, putzen und grob zerkleinern.

Gemüse, Kräuter, gerösteten Zwiebeln und Gewürze zu dem Fleisch geben und garen (Einstellungen siehe Step 4).

Das Fleisch vor dem Anschneiden etwas ruhen lassen.

Einstellungen Automatikprogramme Step 4

Automatikprogramme \ Fleisch \ Rind \
Wiener Tafelspitz
Programmdauer: 150 Minuten

Einstellungen Manuell Step 4

Betriebsart: Dampfgaren
Temperatur: 100 °C
Dauer: 150 Minuten

Kochbirnen

12 Portionen

Zutaten

1–2 Zimtstangen
3 Gewürznelken
abgeriebene Schale einer halben Zitrone
½ Lorbeerblatt
400 ml Rotwein
300 ml Wasser
400 ml Beerensaft
100 g Zucker
1 kg Kochbirnen, etwa 12 Stück

Zubereitung

Alle Zutaten außer den Birnen in einen Topf geben und aufkochen und anschließend weiter köcheln lassen.

Die Birnen zwischenzeitlich schälen, dabei die Stiele jedoch nicht entfernen. Nach Belieben am Stück lassen, halbieren oder vierteln.

Die Birnen in einen ungelochten Garbehälter geben und langsam mit der Marinade übergießen und garen (siehe Einstellungen Step 3).

Einstellungen Automatikprogramme Step 3

Automatikprogramme \ Obst \ Kochbirnen
Programmdauer: 21–75 Minuten, je nach Größe und Schnittform der Birnen

Einstellungen Manuell Step 3

Betriebsart: Dampfgaren
Temperatur: 100 °C
Dauer:
ganze Birnen: klein 50 Minuten /
mittel 62 Minuten / groß 75 Minuten

Birnenhälften: klein 26 Minuten /
mittel 33 Minuten / groß 40 Minuten

Birnenviertel: klein 21 Minuten /
mittel 27 Minuten / groß 33 Minuten

Rezepte Automatikprogramme

Niederländisches Haschee

6–8 Portionen

Zutaten

500 g Zwiebeln
30 g Butter
4 EL Öl
1200 g Rindfleisch, gewürfelt
Pfeffer
Salz
1 EL brauner Zucker
2 EL Mehl
1,2 l Rinderbouillon
2 Lorbeerblätter
4 Gewürznelken
70 ml Essig

Zubereitung

Die Zwiebeln schälen und fein würfeln. Butter in der Pfanne erhitzen, sobald sich die Blasen zurück bilden, einen guten Schuss Öl hinzufügen und ebenfalls erhitzen.

Das Fleisch mit Salz und Pfeffer würzen und von allen Seiten auf dem Kochfeld anbraten.

Zwiebeln, Lorbeerblätter, Gewürznelken und braunen Zucker hinzufügen und weitere 3 Minuten braten.

Das Fleisch mit Mehl bestäuben und weitere 2–3 Minuten braten.

Die Rinderbouillon und den Essig unter ständigem Rühren hinzufügen, so dass eine glatte Soße entsteht.

Das Fleisch in einen ungelochten Garbehälter geben und im Dampfgarer garen (Einstellungen siehe Step 6).

Nach dem Garen mit Salz und Pfeffer würzen.

Einstellungen Automatikprogramme Step 6

Automatikprogramme \ Fleisch \ Rind \ Haschee

Programmdauer: 180 Minuten

Einstellungen Manuell Step 6

Betriebsart: Dampfgaren

Temperatur: 100 °C

Dauer: 180 Minuten

Sie können bis zu 20 eigene Programme erstellen und speichern.

- Sie können bis zu zehn Garschritte kombinieren, um den Ablauf von Lieblingsrezepten oder häufig verwendeten Rezepten genau zu beschreiben. Für jeden Garschritt können Sie individuelle Einstellungen vornehmen.
- 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 als eigenes Programm.
- Speichern Sie nach dem Ablauf einen Garvorgang mit eingestellter Garzeit.

Anschließend geben Sie einen Programmnamen ein.

Eigene Programme erstellen

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

Sie können jetzt die Einstellungen für den 1. Garschritt festlegen.

Folgen Sie den Hinweisen im Display:

- Wählen und bestätigen Sie die Betriebsart, Temperatur und Garzeit.


Alle Einstellungen für den 1. Garschritt sind festgelegt.

Sie können weitere Garschritte hinzufügen, z. B. wenn Sie mit einer anderen Temperatur weitergaren möchten:

- Wählen Sie hinzufügen und gehen Sie vor wie beim 1. Garschritt.
- Sobald Sie alle erforderlichen Garschritte festgelegt haben, wählen Sie abschließen.

Im Display erscheint die Zusammenfassung Ihrer Einstellungen.

- Kontrollieren Sie die Einstellungen und bestätigen Sie mit OK oder wählen Sie ändern, um die Einstellungen zu korrigieren oder weitere Garschritte hinzuzufügen.
- 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.

Eigene Programme


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

- Bestätigen Sie mit OK.

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

Der Punkt Garschritte ändern ist im Kapitel "Eigene Programme ändern" beschrieben.

Eigene Programme starten

- Geben Sie das Gargut in den Garraum.
- Wählen Sie Eigene Programme .

Im Display erscheinen die Programmnamen.

- Wählen Sie das gewünschte Programm.

Sie können das gespeicherte Programm sofort oder zeitverzögert starten oder sich die Garschritte anzeigen lassen.

- 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.

- Start um

Sie legen den Zeitpunkt fest, wann das Programm starten soll.

- Garschritte anzeigen

Im Display erscheint die Zusammenfassung Ihrer Einstellungen. Sie können die Einstellungen über ändern korrigieren (siehe Kapitel "Eigene Programme ändern").


- Wählen Sie die gewünschte Funktion.

Je nach gewähltem Start- oder Endzeitpunkt wird das Programm gestartet.

Eigene Programme ändern

Garschritte ändern

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

- Wählen Sie Eigene Programme .
- Wählen Sie bearbeiten.
- Wählen Sie Programm ändern.
- Wählen Sie das gewünschte Programm.
- Wählen Sie Garschritte ändern.

Im Display erscheint die Zusammenfassung Ihrer Einstellungen.

Sie können die festgelegten Einstellungen für jeweils einen Garschritt ändern oder weitere Garschritte hinzufügen.


- Ändern Sie das Programm nach Ihren Wünschen (siehe Kapitel "Eigene Programme erstellen").
- Kontrollieren Sie die Einstellungen und bestätigen Sie mit OK.

Im Display erscheint die Zusammenfassung Ihrer Einstellungen.

- Wählen Sie speichern.

Die geänderten Garschritte werden in Ihrem Programm gespeichert.

Name ändern

- Wählen Sie Eigene Programme .
- Wählen Sie bearbeiten.
- Wählen Sie Programm ändern.
- Wählen Sie das gewünschte Programm.
- Wählen Sie Namen ändern.
- Ändern Sie den Namen (siehe Kapitel "Eigene Programme erstellen") und wählen Sie speichern.

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

- Bestätigen Sie mit OK.

Eigene Programme

Eigene Programme löschen


- Wählen Sie Eigene Programme .

Im Display erscheinen die Programmnamen.

- Wählen Sie bearbeiten.
- Wählen Sie Programm löschen.
- Wählen Sie das gewünschte Programm.
- Bestätigen Sie mit OK.

Das Programm wird gelöscht.

Sie können auch alle eigenen Programme gleichzeitig löschen (siehe Kapitel "Einstellungen – Werkeinstellungen – Eigene Programme").

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


Sie können gleichzeitig zwei Alarmer, zwei Kurzzeiten oder einen Alarm und eine Kurzzeit einstellen.


Alarm nutzen


Den Alarm können Sie nutzen, um eine feste Uhrzeit einzustellen, zu der der Dampfgarer einen Signalton ausgeben soll.

Alarm einstellen


Wenn Sie die Einstellung Tageszeit | Anzeige | aus gewählt haben, schalten Sie den Dampfgarer ein, um den Alarm einzustellen. Die Uhrzeit für den Alarm erscheint dann bei ausgeschaltetem Dampfgarer.


- Berühren Sie .
- Wählen Sie Neuer Alarm.
- Stellen Sie die Uhrzeit für den Alarm ein.
- Bestätigen Sie mit OK.

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


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

Zu der eingestellten Uhrzeit für den Alarm

- blinkt  neben der Uhrzeit im Display,
- ertönt ein Signal, wenn der Signalton eingeschaltet ist (siehe Kapitel "Einstellungen – Lautstärke – Signaltöne").

- Berühren Sie  oder den Alarm oben rechts im Display, um die akustischen und optischen Signale auszu-schalten.

Alarm ändern


- Berühren Sie den Alarm oben rechts im Display oder berühren Sie  und anschließend den gewünschten Alarm.

Der eingestellte Alarm erscheint.

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

Der geänderte Alarm wird gespeichert und erscheint im Display.

Alarm löschen

- Berühren Sie den Alarm oben rechts im Display oder berühren Sie  und anschließend den gewünschten Alarm.

Der eingestellte Alarm erscheint.

- Wählen Sie zurücksetzen.
- Der Alarm wird gelöscht.
- Bestätigen Sie mit OK.

Alarm + Kurzzeit

Kurzzeit nutzen


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


Sie können die Kurzzeit auch nutzen, 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).


Eine Kurzzeit kann maximal für 9 Stunden, 59 Minuten und 59 Sekunden eingestellt werden.

Kurzzeit einstellen



Wenn Sie die Einstellung Tageszeit | Anzeige | aus gewählt haben, schalten Sie den Dampfgarer ein, um die Kurzzeit einzustellen. Die ablaufende Kurzzeit wird dann bei ausgeschaltetem Dampfgarer angezeigt.

- Berühren Sie .
- Wählen Sie Neue Kurzzeit.
- Stellen Sie die Kurzzeit ein.
- Bestätigen Sie mit OK.


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

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

Nach Ablauf der Kurzzeit

- blinkt  im Display,
 - wird die Zeit hochgezählt,
 - ertönt ein Signal, wenn der Signalton eingeschaltet ist (siehe Kapitel "Einstellungen – Lautstärke – Signaltöne").
- Berühren Sie  oder die Kurzzeit oben rechts im Display, um die akustischen und optischen Signale auszuschalten.

Kurzzeit ändern


- Berühren Sie die Kurzzeit oben rechts im Display oder berühren Sie  und anschließend die gewünschte Kurzzeit.

Die eingestellte Kurzzeit erscheint.

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

Die geänderte Kurzzeit wird gespeichert und beginnt sofort abzulaufen.

Kurzzeit löschen

- Berühren Sie die Kurzzeit oben rechts im Display oder berühren Sie  und anschließend die gewünschte Kurzzeit.

Die eingestellte Kurzzeit erscheint.

- Wählen Sie zurücksetzen.
- Die Kurzzeit wird gelöscht.
- Bestätigen Sie mit OK.

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

Das Besondere am Dampfgaren

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

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

Gargeschirr

Garbehälter

Dem Dampfgarer ist Gargeschirr aus Edelstahl beigefügt. Zur Ergänzung sind weitere Garbehälter unterschiedlicher Größe erhältlich, die gelocht oder ungelocht lieferbar sind (siehe Kapitel "Nachkaufbares Zubehör"). So können für die jeweiligen Speisen 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 Dämpfen weniger geeignet. Dicke Wände leiten die Wärme schlecht und bewirken dadurch, dass sich die in den Tabellen angegebene Garzeit deutlich verlängert.
- Stellen Sie das Gargeschirr auf den eingeschobenen Rost, nicht auf den Boden.
- Zwischen dem oberen Geschirrrand und der Garraumdecke muss Abstand vorhanden sein, damit ausreichend Dampf in das Gefäß eindringen kann.

Auffangschale

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

Sie können die Auffangschale bei Bedarf als Garbehälter nutzen.

Wichtiges und Wissenswertes

Einschubebene

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

Wenn Sie zum Garen 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 und den Rost immer zwischen den Streben der Aufnahmegitter ein, damit der Kippenschutz gewährleistet ist.

Tiefkühlware

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

Temperatur

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

Kombination mit Wärmeschublade

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

Garzeit

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

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

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

Garen mit Flüssigkeiten

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

Eigene Rezepte

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

Gemüse

Frischware

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

Tiefkühlware

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

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

Zerkleinern Sie größere, zusammengefrorene Stücke. Die Garzeit entnehmen Sie bitte 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 Gargergebnis zu erhalten, wählen Sie für diese Lebensmittel flache Garbehälter, und füllen Sie diese nur etwa 3–5 cm hoch. Verteilen Sie größere Lebensmittelmengen auf mehrere flache Garbehälter.

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

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

Einschubebene

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

Garzeit

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

festkochende Kartoffel, geviertelt:

ca. 18 Minuten

festkochende Kartoffel, halbiert:

ca. 22 Minuten

Rosenkohlröschen, groß, bissfest:

ca. 12 Minuten


Rosenkohlröschen, klein, weich:

ca. 12 Minuten

Einstellungen

Automatikprogramme  | Gemüse | ... |
Dampfgaren

oder

Dampfgaren 

Temperatur: 100 °C

Garzeit: siehe Tabelle

Dampfgaren

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

| Gemüse | 🕒 [min] |
|---|-------------------------|
| Artischocken | 32–38 |
| Blumenkohl, ganz | 27–28 |
| Blumenkohl, Röschen | 8 |
| Bohnen, grün | 10–12 |
| Brokkoli, Röschen | 3–4 |
| Bundmöhren, ganz | 7–8 |
| Bundmöhren, halbiert | 6–7 |
| Bundmöhren, zerkleinert | 4 |
| Chicorée, halbiert | 4–5 |
| Chinakohl, geschnitten | 3 |
| Erbsen | 3 |
| Fenchel, halbiert | 10–12 |
| Fenchel, in Streifen | 4–5 |
| Grünkohl, geschnitten | 23–26 |
| Kartoffeln festkochend, geschält 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 |

Dampfgaren

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

🕒 Garzeit

Dampfgaren

Fleisch

Frischware

Bereiten Sie das Fleisch wie gewohnt vor.

Tiefkühlware

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

Vorbereitung

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

Garzeit

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

Tipps


- Sollen die **Aromastoffe** erhalten bleiben, verwenden Sie einen gelochten Garbehälter. Schieben Sie einen ungelochten Garbehälter darunter ein, um das Konzentrat aufzufangen. Sie können mit dem Konzentrat Soßen verfeinern oder es zur späteren Verwendung einfrieren.

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

Einstellungen

Automatikprogramme  | Fleisch | ... |
Dampfgaren

oder

Dampfgaren 
Temperatur: 100 °C
Garzeit: siehe Tabelle

Dampfgaren

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

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

🕒 Garzeit

Dampfgaren

Wurstwaren

Einstellungen


Automatikprogramme  | Wurstwaren | ...
| Dampfgaren

oder

Dampfgaren 

Temperatur: 90 °C

Garzeit: siehe Tabelle

| Wurstwaren |  [min] |
|--------------|---|
| Brühwurst | 6–8 |
| Fleischwurst | 6–8 |
| Weißwurst | 6–8 |

 Garzeit

Fisch

Frischware

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

Tiefkühlware

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

Vorbereiten

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

Der Fisch muss nicht gesalzen werden, da er seine Mineralstoffe, die für den Eigengeschmack sorgen, beim 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 Auffangschale / dem Universalblech (modellabhängig) einschieben.

Temperatur

85–90 °C

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

100 °C

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

Zum Garen von Fisch in Soße oder Brühe.

Garzeit

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

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

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


Tipps

- Durch Einsatz von Gewürzen und Kräutern, z. B. Dill, unterstützen Sie den Eigengeschmack.
- Garen Sie größere Fische in Schwimmstellung. Damit Sie den nötigen Halt bekommen, stellen Sie eine kleine Tasse oder Ähnliches umgedreht in den Garbehälter. Setzen Sie den Fisch mit der geöffneten Bauchseite darauf.


- Geben Sie die anfallenden Abfälle wie Gräten, Flossen und Fischköpfe zusammen mit Suppengemüse und kaltem Wasser in einen Garbehälter, um **Fischfond** herzustellen. Garen Sie bei 100 °C für 60–90 Minuten. Je länger die Garzeit ist, desto kräftiger wird der Fond.

- Für die Zubereitung **Fisch blau** wird der Fisch in Wasser mit Essig gegart (Verhältnis Wasser : Essig nach Rezept). Wichtig ist, die Haut des Fisches nicht zu verletzen. Geeignet für diese Zubereitung sind Karpfen, Forelle, Schleie, Aal und Lachs.

Einstellungen

Automatikprogramme  | Fisch | ... |
Dampfgaren

oder

Dampfgaren 

Temperatur: siehe Tabelle

Garzeit: siehe Tabelle

Dampfgaren

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

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

🌡️ Temperatur / 🕒 Garzeit

Krustentiere

Vorbereitung

Tauen Sie tiefgekühlte Krustentiere vor dem Garen auf.

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

Garbehälter

Fetten Sie gelochte Garbehälter ein.

Garzeit


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

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

Einstellungen



Automatikprogramme  | Krustentiere | ... | Dampfgaren

oder

Dampfgaren 

Temperatur: siehe Tabelle

Garzeit: siehe Tabelle

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

 Temperatur /  Garzeit

Dampfgaren

Muscheln

Frischware



Vergiftungsgefahr!

Bereiten Sie nur geschlossene Muscheln zu. Muscheln, die nach dem Garen nicht geöffnet sind, nicht essen.

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

Tiefkühlware

Tauen Sie gefrorene Muscheln auf.


Garzeit

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

Einstellungen



Automatikprogramme  | Muscheln | ... | Dampfgaren

oder

Dampfgaren 

Temperatur: siehe Tabelle

Garzeit: siehe Tabelle

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

 Temperatur /  Garzeit

Reis


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

Der Reis nimmt die Garflüssigkeit komplett auf, so gehen keine Nährstoffe verloren.

Einstellungen


Automatikprogramme  | Reis | ... | Dampfgaren

oder

Dampfgaren 

Temperatur: 100 °C

Garzeit: siehe Tabelle

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

 Garzeit

Dampfgaren

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 bzw. Teigwaren voneinander und verteilen Sie sie gleichmäßig im Garbehälter.

Einstellungen


Automatikprogramme  | Teigwaren | ... | Dampfgaren

oder

Dampfgaren 

Temperatur: 100 °C

Garzeit: siehe Tabelle

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

 Garzeit

Klöße


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

Garen Sie frische Klöße in einem gefetteten, gelochten Garbehälter.

Einstellungen


Automatikprogramme  | Teigwaren | ... | Dampfgaren

oder

Dampfgaren 

Temperatur: 100 °C

Garzeit: siehe Tabelle

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

 Garzeit

Dampfgaren

Getreide

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

Getreide kann in ganzen Körnern oder geschrotet gegart werden.

Einstellungen

Automatikprogramme  | Getreide | ... | Dampfgaren

oder

Dampfgaren 

Temperatur: 100 °C

Garzeit: siehe Tabelle

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

 Garzeit

Hülsenfrüchte, getrocknet

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

Linsen müssen nicht eingeweicht werden.

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

Einstellungen

Automatikprogramme  | Hülsenfrüchte | ... | Dampfgaren

oder

Dampfgaren 

Temperatur: 100 °C

Garzeit: siehe Tabelle

| Eingeweicht | |
|----------------------------|---|
| |  [min] |
| Bohnen | |
| Kidneybohnen | 55–65 |
| Rote Bohnen (Azuki-Bohnen) | 20–25 |
| Schwarze Bohnen | 55–60 |
| Wachtelbohnen | 55–65 |
| Weißer 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 |
| Weißer Bohnen | 1 : 3 | 80–90 |
| Linsen | | |
| Braune Linsen | 1 : 2 | 13–14 |
| Rote Linsen | 1 : 2 | 7 |
| Erbsen | | |
| Gelbe Erbsen | 1 : 3 | 110–130 |
| Grüne Erbsen, geschält | 1 : 3 | 60–70 |

⌚ Garzeit

Hühnereier

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

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

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

Einstellungen


Automatikprogramme  | Hühnereier | ... | Dampfgaren

oder

Dampfgaren 

Temperatur: 100 °C

Garzeit: siehe Tabelle

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

 Garzeit

Dampfgaren

Obst

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

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

Einstellungen


Automatikprogramme  | Obst | ... | Dampfgaren

oder

Dampfgaren 

Temperatur: 100 °C

Garzeit: siehe Tabelle

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

 Garzeit

Menügaren – manuell

Schalten Sie beim Menügaren die Dampfreduktion aus (siehe Kapitel "Einstellungen – Dampfreduktion").

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

Einschubebene

Schieben Sie tropfende (z. B. Fisch) oder färbende Lebensmittel (z. B. Rote Beete) direkt über der Auffangschale / dem Universalblech (modellabhängig) ein. So vermeiden Sie Geschmacksübertragungen oder Verfärbungen durch herabtropfende Flüssigkeit.

Temperatur

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

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

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

Garzeit

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

Beispiel

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

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

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

Rest = 4 Minuten (3. Garzeit: Brokkoli)

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

Dampfgaren

Vorgehensweise

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

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 Vakuumbbeutel.

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

Verwenden Sie den Vakuumbbeutel nicht mehrfach.

Vakuumieren Sie das Gargut ausschließlich mit einem Kammervakuierer, der ein Vollvakuum von 99,8 % gewährleistet.

Sous-vide

Wichtige Hinweise zur Nutzung

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

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

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


- Durch Zusatz von Salz, Zucker und Flüssigkeiten verringert sich die Garzeit.
- Durch Zusatz von säurehaltigen Lebensmitteln wie Zitrone oder Essig wird das Gargut fester.
- Verwenden Sie keinen Alkohol oder Knoblauch, da ein unangenehmer Beigeschmack entstehen kann.
- Verwenden Sie nur Vakuumbbeutel, die zur Größe des Garguts passen. Wenn der Vakuumbbeutel zu groß ist, kann zu viel Luft darin verbleiben.
- Wenn Sie mehrere Lebensmittel in einem Vakuumbbeutel garen wollen, legen Sie die Lebensmittel nebeneinander in den Beutel.
- Wenn Sie mehrere Vakuumbbeutel gleichzeitig garen wollen, legen Sie die Beutel nebeneinander auf den Rost.
- Die Garzeiten sind abhängig von der Dicke des Garguts.

- Bei hoher Temperatur und/oder langer Garzeit kann Wassermangel auftreten. Kontrollieren Sie zwischendurch die Anzeige im Display.
- Lassen Sie die Tür während des Gargvorgangs geschlossen. Das Öffnen der Tür verlängert den Garprozess und kann zu anderen Garergebnissen führen.

Tipps

- Frieren Sie Flüssigkeiten, z. B. Marinade, vor dem Vakuumieren ein, um ein Auslaufen aus dem Vakuumbbeutel zu vermeiden.
- Schlagen Sie die Ränder des Vakuumbbeutels zum Befüllen nach außen um. So erhalten Sie saubere und einwandfreie Schweißnähte.
- Wenn Sie das Gargut nicht direkt nach dem Garvorgang verzehren möchten, legen Sie es sofort danach in Eiswasser und lagern es anschließend bei max. 3 °C. So bewahren Sie Qualität und Geschmack und verlängern die Haltbarkeit.
- Schneiden Sie den Vakuumbbeutel 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 Soße.
- Servieren Sie das Gargut auf vorgewärmten Tellern.

Vorgehensweise

- Spülen Sie das Gargut mit kaltem Wasser ab und trocknen Sie es.
- Legen Sie das Gargut in einen Vakuumbbeutel und geben Sie gegebenenfalls Gewürze oder Flüssigkeiten hinzu.
- Vakuumieren Sie das Gargut mit dem Kammervakuierer.
- Legen Sie das vakuumierte Gargut (bei mehreren Beuteln nebeneinander) auf den Rost.
- Wählen Sie Sous-vide .
- Ändern Sie die Vorschlagstemperatur, falls erforderlich.
- Stellen Sie die Garzeit ein. Sie können eine Zeit zwischen 1 Minute und 10 Stunden auswählen.
- Nehmen Sie gegebenenfalls weitere Einstellungen vor (siehe Kapitel "Bedienung – Erweiterte Bedienung").
- Bestätigen Sie mit OK.

Sous-vide

Mögliche Ursachen für schlechte Ergebnisse

Der Vakuumbbeutel 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 Garguts, die Kühlkette wurde unterbrochen.
- die Hände oder Arbeitsflächen waren nicht einwandfrei sauber.
- Zutaten (z. B. Gewürze) waren zu hoch dosiert.
- der Beutel oder die Schweißnaht war nicht einwandfrei.
- das Vakuum lag unter 99,8 %.
- das Gargut wurde nicht direkt nach dem Garvorgang verzehrt oder gekühlt.

| Gargut | Zugabe vorab | | 🌡️ [°C] | 🕒 [min] |
|--|--------------|------|---------|---------|
| | Zucker | Salz | | |
| Fisch | | | | |
| Kabeljaufilet, 2,5 cm dick | | x | 54 | 35 |
| Lachsfilet, 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 Spalten | | 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 Spalten | 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 |
| Tintenfischtuben | | | 75 | 330 |

Sous-vide

| Gargut | Zugabe vorab | | 📉 [°C] | | 🕒 [min] |
|------------------------------|--------------|------|---------|--------|---------|
| | Zucker | Salz | medium* | durch* | |
| Fleisch | | | | | |
| Entenbrust, ganz | | x | 66 | 72 | 35 |
| Kalbstafelspitz, ganz | | x | 57 | 61 | 360 |
| Lammrücken mit Knochen | | | 58 | 62 | 50 |
| Rinderfiletsteak, 4 cm dick | | | 56 | 61 | 120 |
| Rinderhüftsteak, 2,5 cm dick | | | 56 | – | 120 |
| Schweinefilet, 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.

Erhitzen

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

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

Gargeschirr

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

Zeit

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

Die in der Tabelle angegebene Dauer bezieht sich auf eine durchschnittliche Portion pro Teller / Garbehälter. Verlängern Sie die Dauer bei größeren Mengen.


Tipps

- Erhitzen Sie große Stücke wie Braten nicht im Ganzen, sondern portionsweise als Tellergericht.
- Halbieren Sie kompakte Stücke wie gefüllte Paprika oder Rouladen.
- Panierte Lebensmittel, z. B. Schnitzel, bleiben nicht kross.
- Erhitzen Sie Soßen separat. Ausnahmen sind Speisen, die in Soße zubereitet werden (z. B. Gulasch).

Vorgehensweise

- Decken Sie die Lebensmittel mit einem tiefen Teller, einer temperatur- (bis 100 °C) und dampfbeständigen Folie oder dem Deckel ab.
- Stellen Sie Teller oder Platten auf den eingeschobenen Rost.

Einstellungen

Spezialanwendungen  | Erhitzen oder

Dampfgaren 

Temperatur: 100 °C

Zeit: siehe Tabelle

| |  [min] |
|-------------------------------|---|
| Beilagen (Nudeln, Reis, etc.) | 8–10 |
| Eintopf | 8–10 |
| Fischfilet | 6–8 |
| Fleisch | 8–10 |
| Geflügel | 8–10 |
| Gemüse | 8–10 |
| Suppe | 8–10 |
| Tellergerichte | 8–10 |

 Zeit

Spezialanwendungen

Auftauen

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

Temperatur

Die optimale Auftautemperatur beträgt 60 °C.

Ausnahmen: Hackfleisch und Wild
50 °C.

Vor-/Nachbereitung

Entfernen Sie zum Auftauen gegebenenfalls die Verpackung.

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

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

Garbehälter



Salmonellengefahr!

Gießen Sie die Auftauflüssigkeit von Fleisch und Geflügel weg – auf keinen Fall weiter verwenden!


Verwenden Sie beim Auftauen von tropfenden Lebensmitteln, wie Geflügel, einen gelochten Garbehälter mit untergeschobener Auffangschale / untergeschobenem Universalblech (modellabhängig). So liegt das Auftaugut 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 Auftaugut, z. B. Beeren und Fleischstücke, nach der Hälfte der Auftauzeit voneinander und legen Sie es auseinander.
- Frieren Sie einmal aufgetaute Lebensmittel nicht wieder ein.
- Tauen Sie eingefrorene Fertiggerichte wie auf der Verpackung angegeben auf.

Einstellungen

Spezialanwendungen  | Auftauen
oder

Dampfgaren 

Temperatur: siehe Tabelle
Auftauzeit: siehe Tabelle

Spezialanwendungen

| Auftaugut | Menge | 🌡️ [°C] | 🕒 [min] | ⌚ [min] |
|---|--------------|---------|---------|---------|
| Milchprodukte | | | | |
| Käse in Scheiben | 125 g | 60 | 15 | 10 |
| Quark | 250 g | 60 | 20–25 | 10–15 |
| Sahne | 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 |
| Hackfleisch | 500 g | 50 | 20–30 | 10–15 |
| Gulasch | 500 g | 60 | 30–40 | 10–15 |

Spezialanwendungen

| Auftaugut | Menge | 🌡️ [°C] | 🕒 [min] | ⌚ [min] |
|----------------------------------|--------|---------|---------|---------|
| Gulasch | 1000 g | 60 | 50–60 | 10–15 |
| Leber | 250 g | 60 | 20–25 | 10–15 |
| Hasenrücken | 500 g | 50 | 30–40 | 10–15 |
| Rehrücken | 1000 g | 50 | 40–50 | 10–15 |
| Schnitzel / Kotelett / Bratwurst | 800 g | 60 | 25–35 | 15–20 |
| Geflügel | | | | |
| Hähnchen | 1000 g | 60 | 40 | 15–20 |
| Hähnchenkeulen | 150 g | 60 | 20–25 | 10–15 |
| Hähnchenschnitzel | 500 g | 60 | 25–30 | 10–15 |
| Putenkeulen | 500 g | 60 | 40–45 | 10–15 |
| 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

Einkochen

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

Gläser

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

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

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

Obst

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

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

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

Gemüse

Waschen, putzen und zerkleinern Sie Gemüse.

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

Füllmenge

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

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

Fleisch und Wurst

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

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

Tipps


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

Spezialanwendungen

Vorgehensweise

- Schieben Sie den Rost in die unterste Einschubebene.
- Stellen Sie die gleich großen Gläser auf den Rost. Die Gläser dürfen sich nicht berühren.



Einstellungen

Spezialanwendungen  | Einkochen
oder

Dampfgaren 

Temperatur: siehe Tabelle

Einkochzeit: siehe Tabelle

| Einkochgut |  [°C] |  * [min] |
|-------------------|--|---|
| Beerenobst | | |
| Johannisbeeren | 80 | 50 |
| Stachelbeeren | 80 | 55 |
| Preiselbeeren | 80 | 55 |
| Steinobst | | |
| Kirschen | 85 | 55 |
| Mirabellen | 85 | 55 |
| Pflaumen | 85 | 55 |
| Pfirsiche | 85 | 55 |
| Reineclauden | 85 | 55 |
| Kernobst | | |
| Äpfel | 90 | 50 |
| Apfelmus | 90 | 65 |
| Quitten | 90 | 65 |
| Gemüse | | |
| Bohnen | 100 | 120 |

Spezialanwendungen

| Einkochgut | 🌡️ [°C] | 🕒* [min] |
|-------------------|----------------|-----------------|
| Dicke Bohnen | 100 | 120 |
| Gurken | 90 | 55 |
| Rote Bete | 100 | 60 |
| Fleisch | | |
| Vorgekocht | 90 | 90 |
| Gebraten | 90 | 90 |

🌡️ Temperatur / 🕒 Einkochzeit

* Die angegebenen Zeiten beziehen sich auf 1,0 l-Gläser. Bei 0,5 l-Gläsern verringert sich die Zeit um 15 Minuten, bei 0,25 l-Gläsern um 20 Minuten.

Spezialanwendungen

Entsaften

Sie können in Ihrem Dampfgarer weiches und mittelhartes Obst entsaften.

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

Vorbereitung

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

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

Schneiden Sie große Früchte wie Äpfel in ca. 2 cm dicke Würfel. Je härter das Obst bzw. Gemüse 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.

Vorgehensweise

- Legen Sie das vorbereitete Obst in einen gelochten Garbehälter.
- Platzieren Sie darunter einen ungelochtem Garbehälter oder die Auffangschale, um den Saft aufzufangen.

Einstellungen

Dampfgaren 

Temperatur: 100 °C

Zeit: 40–70 Minuten

Menügarer

Sie können bis zu drei Komponenten wählen, z. B. Fisch mit Beilage und Gemüse.


Die verschiedenen Komponenten können in beliebiger Reihenfolge gewählt werden. Der Dampfgarer sortiert automatisch nach der Länge der Garzeit: das Lebensmittel mit der längsten Garzeit muss zuerst eingeschoben werden.

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

Nach Bestätigung von Menügarer starten erscheint im Display das Lebensmittel, das eingeschoben werden soll. Nach Ende der Aufheizphase wird angezeigt, zu welchem Zeitpunkt das nächste Lebensmittel eingeschoben werden soll. Dieser Vorgang wiederholt sich gegebenenfalls für das dritte Lebensmittel.

Sie können auch Lebensmittel, die nicht aufgeführt sind, zu einem Menü zusammenstellen. Hinweise dazu finden Sie im Kapitel "Menügarer – manuell".

Vorgehensweise

- Schalten Sie den Dampfgarer ein.
- Füllen Sie den Wassertank und schieben Sie ihn bis zum Anschlag ein.
- Schieben Sie gegebenenfalls die Auffangschale / das Universalblech (modellabhängig) ein.
- Wählen Sie Spezialanwendungen  | Menügarer.
- Wählen Sie das gewünschte Lebensmittel.

Abhängig vom Lebensmittel erfolgen nach der Auswahl Abfragen nach Größe und Gargrad.

- Wählen bzw. geben Sie die gewünschten Werte ein und bestätigen Sie gegebenenfalls mit OK.
- Wählen Sie Lebensmittel hinzufügen.
- Wählen Sie das gewünschte Lebensmittel und gehen Sie weiter vor wie bei dem ersten Lebensmittel.
- Wiederholen Sie den Vorgang gegebenenfalls für das dritte Lebensmittel.

Spezialanwendungen

Joghurt herstellen

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

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

Der Joghurt muss frisch sein (kurze Lagerzeit).

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

Joghurt und Milch müssen den gleichen Fettgehalt aufweisen.

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

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

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

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.

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

Vorgehensweise

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

Einstellungen

Automatikprogramme  | Spezial | Joghurt herstellen

oder

Dampfgaren 

Temperatur: 40 °C

Zeit: 5:00 Stunden

Hefeteig gehen lassen

Vorgehensweise

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

Einstellungen

Spezialanwendungen  | Hefeteig gehen lassen

Zeit: nach Rezeptangabe

oder

Dampfgaren 

Temperatur: 40 °C

Zeit: nach Rezeptangabe

Spezialanwendungen

Gelatine schmelzen

Vorgehensweise

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

Einstellungen

Automatikprogramme  | Spezial | Gelatine schmelzen

oder

Dampfgaren 

Temperatur: 90 °C

Zeit: 1 Minute

Schokolade schmelzen

Sie können jede Art von Schokolade im Dampfgarer schmelzen.

Vorgehensweise

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

Einstellungen

Automatikprogramme  | Spezial | Schokolade schmelzen

oder

Dampfgaren 

Temperatur: 65 °C

Zeit: 20 Minuten

Lebensmittel häuten

Vorgehensweise


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

Einstellungen

Dampfgaren 

Temperatur: 100 °C

Zeit: siehe Tabelle

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

 Zeit


Äpfel konservieren

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

Einstellungen

Automatikprogramme  | Obst | Äpfel | ganz | konservieren

oder

Dampfgaren 

Temperatur: 50 °C

Konservierungszeit: 5 Minuten

Spezialanwendungen

Blanchieren

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

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

Vorgehensweise

- 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

Dampfgaren 

Temperatur: 100 °C

Blanchierzeit: 1 Minute

Zwiebeln dünsten

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


Vorgehensweise

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

Einstellungen

Automatikprogramme  | Spezial | Zwiebeln dünsten

oder

Dampfgaren 

Temperatur: 100 °C

Dünstzeit: 4 Minuten

Speck auslassen

Der Speck wird nicht gebräunt.


Vorgehensweise

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

Einstellungen

Automatikprogramme  | Spezial | Speck auslassen

oder

Dampfgaren 
Temperatur: 100 °C
Zeit: 4 Minuten

Geschirr entkeimen

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

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

Vorgehensweise


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

Einstellungen

Spezialanwendungen  | Geschirr entkeimen

Zeit: 1 Minute bis 10 Stunden

oder

Dampfgaren 
Temperatur: 100 °C
Zeit: 15 Minuten


Spezialanwendungen

Feuchte Tücher erwärmen


Vorgehensweise

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

Einstellungen

Automatikprogramme  | Spezial |
Feuchte Tücher erwärmen

oder

Dampfgaren 
Temperatur: 70 °C
Zeit: 2 Minuten

Honig entkristallisieren


Vorgehensweise

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

Einstellungen

Automatikprogramme  | Spezial | Honig
entkristallisieren

oder


Dampfgaren 
Temperatur: 60 °C
Zeit: 90 Minuten (unabhängig von der
Glasgröße oder Honigmenge im Glas)

Eierstich zubereiten

Vorgehensweise

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

Einstellungen

Dampfgaren 
Temperatur: 100 °C
Garzeit: 4 Minuten

Menü "Einstellungen" aufrufen


Sie befinden sich im Hauptmenü.

- Wählen Sie  Einstellungen.

Nun können Sie die Einstellungen prüfen oder ändern.

Einstellungen können nur geändert werden, wenn kein Garvorgang abläuft.

Einstellungen ändern und speichern

- Wählen Sie  Einstellungen.
- Streichen Sie über das Display, bis die gewünschte Einstellung erscheint und tippen Sie darauf.


Sie erkennen aktuell ausgewählte Einstellungen an dem farbigen Rahmen.

- Streichen Sie über das Display, bis die gewünschte Option erscheint und tippen Sie darauf.
- Bestätigen Sie mit OK.

Die Einstellung wird gespeichert.

Einstellungen

Übersicht der Einstellungen

| Menüpunkt | Mögliche Einstellungen |
|---|---|
| Sprache  | ... / deutsch / english / ... Land |
| Tageszeit | Anzeige ein / aus * / Nachtabschaltung Darstellung analog * / digital Zeitformat 24 Std * / 12 Std (am/pm) Einstellen |
| Datum | |
| Beleuchtung | ein / "ein" für 15 Sekunden * |
| Startbildschirm | Hauptmenü Automatikprogramme Spezialanwendungen MyMiele Eigene Programme |
| Helligkeit | ■■■■■==== |
| Lautstärke | Signaltöne Tastenton Begrüßungsmelodie ein * / aus |
| Einheiten | Gewicht g * / lb / lb/oz Temperatur °C * / °F |
| Warmhalten | ein / aus * |
| Dampfreduktion | ein * / aus |
| Vorschlagstemperaturen | |
| Sicherheit | Inbetriebnahmesperre ein / aus * Tastensperre ein / aus * |
| Wasserhärte | weich mittel hart * |

| Menüpunkt | Mögliche Einstellungen |
|-------------------|--|
| Händler | Messeschaltung ein / aus * |
| Werkeinstellungen | Einstellungen Eigene Programme Vorschlagstemperaturen MyMiele |



* Werkeinstellung

Einstellungen

Sprache

Sie können Ihre Landessprache und Ihr Land einstellen.

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



Tipp: Wenn Sie aus Versehen eine Sprache gewählt haben, die Sie nicht verstehen, 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. Sie können durch Auswahl der entsprechenden Sensortaste direkt die Beleuchtung  ein- und ausschalten und die Funktion Alarm + Kurzzeit  nutzen.

- aus

Das Display erscheint dunkel, um Energie zu sparen. Sie müssen den Dampfgarer einschalten, bevor Sie ihn bedienen können. Das gilt auch für die Beleuchtung  und die Funktion Alarm + Kurzzeit .

- Nacht- abschaltung

Um Energie zu sparen, erscheint die Tageszeit nur von 5 Uhr bis 23 Uhr im Display. In der restlichen Zeit erscheint das Display dunkel.

Darstellung

Sie können sich die Tageszeit analog (in Form einer Uhr mit Ziffernblatt) oder digital (Std:Min) anzeigen lassen. Bei der digitalen Anzeige erscheint im Display zusätzlich das Datum.

Zeitformat

Sie können das Zeitformat der Tageszeit wählen:

- 24 Std

Die Tageszeit wird im 24-Stunden-Format angezeigt.

- 12 Std (am/pm)

Die Tageszeit wird im 12-Stunden-Format angezeigt.

Einstellen

Sie stellen die Stunden und Minuten ein.

Nach einem Netzausfall erscheint die aktuelle Tageszeit wieder. Der Dampfgarer speichert diese Information für ca. 200 Stunden.

Synchronisieren

Dieser Menüpunkt erscheint nur, wenn Sie über das System Miele@home verfügen (siehe separate Gebrauchsanweisung).

Datum

Sie stellen das Datum ein.


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

Beleuchtung

– ein

Die Garraumbelichtung ist während des gesamten Garvorgangs eingeschaltet.

– "ein" für 15 Sekunden

Die Garraumbelichtung wird während eines Garvorgangs nach 15 Sekunden ausgeschaltet. Durch Auswahl von  schalten Sie sie wieder für 15 Sekunden ein.

Startbildschirm

Werkseitig erscheint beim Einschalten des Dampfgarers das Hauptmenü. Stattdessen können Sie als Startbildschirm auch z. B. direkt die Automatikprogramme oder die Einträge unter MyMiele wählen.

Helligkeit

Die Helligkeit des Displays wird durch einen Balken mit sieben Segmenten dargestellt.



- Wählen Sie dunkler oder heller, um die Helligkeit zu ändern.

Lautstärke

Signaltöne

Die Lautstärke wird durch einen Balken mit sieben Segmenten dargestellt.



Wenn alle Segmente ausgefüllt sind, ist die maximale Lautstärke gewählt. Wenn kein Segment ausgefüllt ist, ist der Ton ausgeschaltet.

- Wählen Sie leiser oder lauter, um die Lautstärke zu ändern.
- Wählen Sie ein oder aus, um die Signaltöne ein- oder auszuschalten.

Tastenton


Die Lautstärke wird durch einen Balken mit sieben Segmenten dargestellt.



Wenn alle Segmente ausgefüllt sind, ist die maximale Lautstärke gewählt. Wenn kein Segment ausgefüllt ist, ist der Ton ausgeschaltet.

- Wählen Sie leiser oder lauter, um die Lautstärke zu ändern.
- Wählen Sie ein oder aus, um den Tastenton ein- oder auszuschalten.

Begrüßungsmelodie

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

Einstellungen

Einheiten

Gewicht

- g

Das Gewicht von Speisen in Automatikprogrammen wird in Gramm eingestellt.

- lb

Das Gewicht von Speisen in Automatikprogrammen wird in Pfund eingestellt.

- lb/oz

Das Gewicht von Speisen in Automatikprogrammen wird in Pfund/Unzen eingestellt.

Temperatur

- °C

Die Temperatur erscheint in Grad Celsius.

- °F

Die Temperatur erscheint in Grad Fahrenheit.

Warmhalten

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

- ein

In der Betriebsart Dampfgaren  ist die Warmhaltefunktion aktiviert, wenn mit einer Temperatur ab ca. 80 °C gegart wird. Wenn die Speisen nach dem abgelaufenen Garvorgang nicht aus dem Dampfgarer genommen werden, setzt diese Funktion nach ca. 5 Minuten ein. Im Display erscheint Warmhalten und die Speisen werden für ca. 15 Minuten mit einer Temperatur von 70 °C gewärmt. Durch Öffnen der Tür oder Berühren des Displays oder  wird die Warmhaltephase abgebrochen.

- aus

Die Warmhaltefunktion 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.

Einstellungen

Sicherheit


Inbetriebnahmesperre

Die Inbetriebnahmesperre verhindert das unbeabsichtigte Einschalten des Dampfgarers.

Eine Kurzzeit oder einen Alarm können Sie auch bei aktivierter Inbetriebnahmesperre weiterhin sofort einstellen.

Die Inbetriebnahmesperre bleibt nach einem Netzausfall erhalten.

– ein

Die Inbetriebnahmesperre wird aktiviert. Bevor Sie den Dampfgarer nach dem Einschalten nutzen können, 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 Ausschalten oder Verändern eines Garvorgangs.

– ein

Die Tastensperre ist aktiviert. Bevor Sie eine Funktion nutzen können, berühren Sie das Symbol  mindestens 6 Sekunden lang. Die Tastensperre wird dann für einen kurzen Zeitraum deaktiviert.

– aus

Die Tastensperre ist deaktiviert. Die Tasten reagieren sofort auf Berührung.

Wasserhärte

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

– weich

< 8,4 °dH, < 1,5 mmol/l

– mittel

8,4 - 14 °dH, 1,5 - 2,5 mmol/l

– hart

> 14 °dH, > 2,5 mmol/l

Händler

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

Messeschaltung

Wenn Sie die Messeschaltung aktiviert haben, erscheint Messeschaltung ist eingeschaltet. Gerät heizt nicht, sobald Sie den Dampfgarer einschalten.

– ein

Die Messeschaltung wird aktiviert, wenn Sie das Feld OK mindestens 4 Sekunden lang berühren.

– aus

Die Messeschaltung wird deaktiviert, wenn Sie das Feld OK mindestens 4 Sekunden lang berühren. Sie können den Dampfgarer wie gewohnt nutzen.

Werkeinstellungen

– Einstellungen

Alle Einstellungen werden auf die Werkeinstellungen zurückgesetzt.

– Eigene Programme

Alle eigenen Programme werden gelöscht.

– Vorschlagstemperaturen

Die geänderten Vorschlagstemperaturen werden auf die Werkeinstellungen zurückgesetzt.




– MyMiele

Alle MyMiele Einträge werden gelöscht.

Angaben für Prüfinstitute

Prüfspeisen Dampfgeräten

Prüfungen durchführen wie beschrieben in Entwurf "Elektrische Herde, Kochmulden, Backöfen und Grillgeräte für den Hausgebrauch- Verfahren zur Messung der Gebrauchseigenschaften" (DIN EN 50304 / DIN EN 60350) Entwurf Abschnitt "Dampfgarer und Combi-Dampfgarer".

| Prüfspeise | Garbehälter | Menge [g] |  ¹ |  ² [°C] |  [min] |
|---------------------------------|-------------|--------------|--|---|---|
| Dampfnachschub | | | | | |
| Brokkoli (8.1) | 1x DGGL 8 | max. | beliebig | 100 | 3 |
| Dampfverteilung | | | | | |
| Brokkoli (8.2) | 1x DGGL 8 | 300 | beliebig | 100 | 3 |
| Leistung bei maximaler Beladung | | | | | |
| Erbsen (8.3) | 2x DGGL 1 | jeweils 750 | 2, 4 ³ | 100 | 4 |
| | 2x DGGL 8 | jeweils 1000 | | | |

 Einschubebene(n) von unten /  Temperatur /  Garzeit

¹ Schieben Sie immer die Auffangschale in die unterste Einschubebene.

² Schieben Sie die Prüfspeise in den kalten Garraum (bevor die Aufheizphase beginnt).

³ In die Ebenen jeweils 1x DGGL1 und 1x DGGL 8 hintereinander einschieben.

⁴ Der Test ist beendet, wenn die Temperatur an der kältesten Stelle 85 °C beträgt.

Hinweise zu Reinigung und Pflege



Verletzungsgefahr!

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

Verwenden Sie zur Reinigung des Dampfgeräts niemals einen Dampf-Reiniger.

Alle Oberflächen können sich verfärben oder verändern, wenn Sie ungeeignete Reinigungsmittel verwenden. Verwenden Sie zur Reinigung ausschließlich haushaltsübliche Spülmittel.

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

Entfernen Sie Rückstände von Reinigungsmitteln sofort.

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

Lassen Sie den Dampfgerät vor jeder Reinigung abkühlen.

- Reinigen und trocknen Sie Dampfgerät und Zubehör nach jedem Benutzen.
- Schließen Sie die Gerätetür erst, wenn der Garraum vollständig trocken ist.

Wenn Sie den Dampfgerät über einen längeren Zeitraum unbenutzt stehen lassen, reinigen Sie ihn noch einmal gründlich, um Geruchsbildung etc. zu vermeiden. Lassen Sie die Gerätetür anschließend geöffnet.

Reinigung und Pflege

Dampfgarerfront

Ungeeignete Reinigungsmittel

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

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

- Reinigen Sie die Front mit einem sauberen Schwammtuch, Handspülmittel und warmem Wasser. Sie können zur Reinigung auch ein sauberes, feuchtes Mikrofaser Tuch ohne Reinigungsmittel verwenden.
- Trocknen Sie die Front nach jeder Reinigung mit einem weichen Tuch.

Garraum

- Entfernen Sie:
 - Kondensat mit einem Schwamm oder Schwammtuch,
 - leichte Fettverschmutzungen mit einem sauberen Schwammtuch, Handspülmittel und warmem Wasser.

Der **Bodenheizkörper** kann sich nach längerem Gebrauch durch herabtropfende Flüssigkeiten verfärben.

- Entfernen Sie Verfärbungen des Bodenheizkörpers mit dem Miele Glas-keramik- und Edelstahlreiniger (siehe Kapitel "Nachkaufbares Zubehör").
- Wischen Sie nach jeder Reinigung mit klarem Wasser nach, bis alle Reinigungsmittel-Rückstände entfernt sind.
- Trocknen Sie den Garraum und die Türinnenseite nach dem Auswischen mit einem Tuch.

Die **Türdichtung** ist konstruktiv für die gesamte Gerätelebensdauer ausgelegt. Falls sie jedoch einmal gewechselt werden muss, fordern Sie den Kundendienst (siehe Ende dieser Gebrauchsanweisung) an.

Automatischer Türöffner

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 jeder Reinigung mit klarem Wasser nach, bis alle Reinigungsmittel-Rückstände entfernt sind.

Wassertank

- Entnehmen und leeren Sie den Wassertank nach jedem Benutzen.
- Spülen Sie den Wassertank von Hand und trocknen Sie ihn anschließend, um Kalkrückstände zu vermeiden.

Zubehör

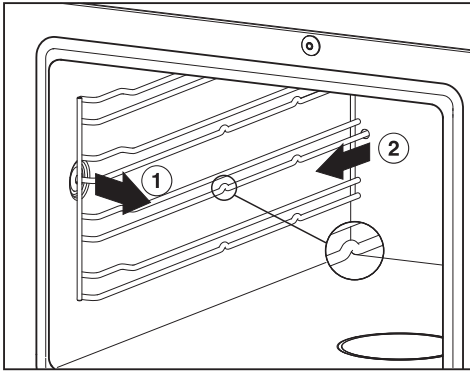
Alle Zubehörteile sind geschirrspülmaschinengeeignet.

Auffangschale, Rost, Garbehälter

- Spülen und trocknen Sie Auffangschale, Rost und Garbehälter nach jedem Benutzen.
- Entfernen Sie bläuliche Verfärbungen der Garbehälter mit dem Miele Glas-keramik- und Edelstahlreiniger (siehe Kapitel "Nachkaufbares Zubehör") oder mit Essig.
- Spülen Sie die Garbehälter nach Anwendung eines Reinigers mit klarem Wasser, um alle Reinigungsmittel-Rückstände zu entfernen.

Reinigung und Pflege

Aufnahmegitter



- Ziehen Sie die Aufnahmegitter erst seitlich ①, dann hinten ② heraus.
- Reinigen Sie die Gitter in der Geschirrspülmaschine oder mit einem sauberen Schwammtuch, Handspülmittel und warmem Wasser.
- Drücken Sie die Aufnahmegitter nach der Reinigung wieder fest ein. Achten Sie beim Einsetzen der Gitter darauf, dass sie korrekt eingesteckt werden (siehe Abbildung).

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

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 den Türgriff oder die Metallblenden 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. Nach dem letzten verbleibenden Dampfgar-Vorgang wird der Dampfgarer gesperrt.


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

Im Verlauf des Vorgangs muss der Wassertank entleert, gespült und mit Frischwasser gefüllt werden.

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

- Schalten Sie den Dampfgarer ein und wählen Sie Entkalken .

Im Display erscheint ein Hinweis:

- Füllen Sie den Wassertank bis zur Markierung  mit kaltem Wasser und geben Sie 2 Miele Entkalkungstabletten hinzu.
- Schieben Sie den Wassertank bis zum Anschlag ein.
- Bestätigen Sie mit OK.

Im Display erscheint die Restzeit. Der Entkalkungsvorgang startet.

Der Entkalkungsvorgang kann nur in den ersten 6 Minuten abgebrochen werden. Schalten Sie das Gerät keinesfalls vor Ablauf des Entkalkungsvorgangs aus, da der Vorgang sonst neu gestartet werden muss.

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

- Folgen Sie den Anweisungen im Display.

Wenn der Entkalkungsvorgang beendet ist, erscheint im Display ein entsprechender Hinweis.

Nach dem Entkalken

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

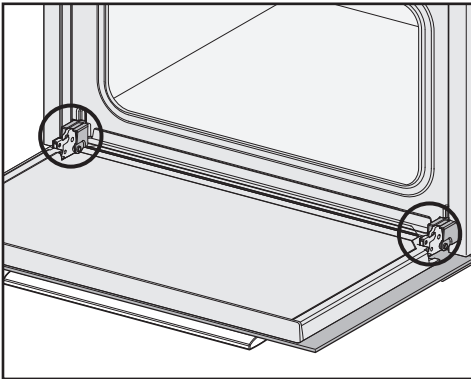
Reinigung und Pflege

Tür

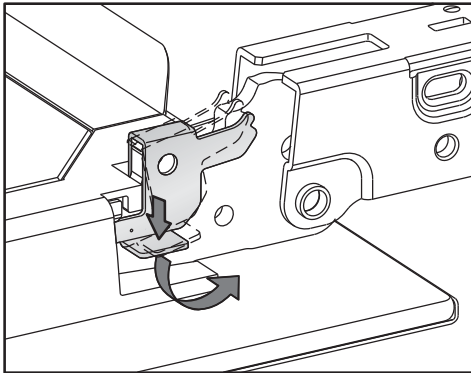
Abnehmen

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


Bevor die Tür abgenommen werden kann, müssen erst die Sperrbügel an beiden Türscharnieren entriegelt werden.



- Öffnen Sie Tür ganz.



- Zum Entriegeln drehen Sie die Sperrbügel an beiden Türscharnieren bis zum Anschlag in Schrägstellung.

 Verletzungsgefahr durch die Halterungen der Tür!

Die Halterungen der Tür schlagen zurück an den Dampfgerar.

Ziehen Sie die Tür auf keinen Fall in waagerechter Position von den Halterungen.

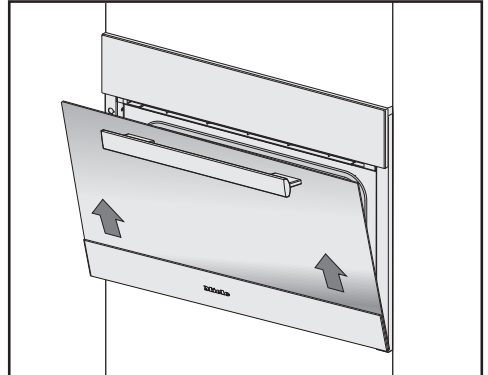
- Schließen Sie die Tür bis zum Anschlag.

Beschädigung der Tür!

Der Griff der Tür könnte abbrechen und die Türscheiben könnten beschädigt werden.

Ziehen Sie die Tür nicht am Türgriff hoch.

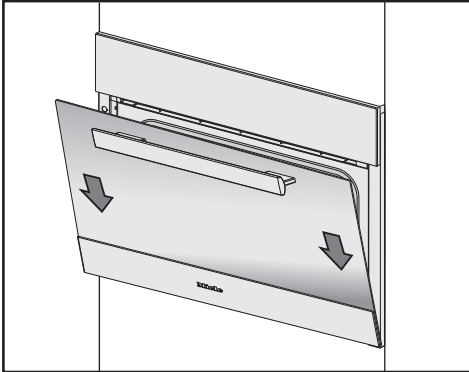
Achten Sie darauf, dass die Tür beim Abnehmen nicht verkantet.



- Fassen Sie die Tür seitlich an und ziehen sie gleichmäßig schräg nach oben von den Halterungen ab.
- Legen Sie die Tür auf die vorbereitete Ablagefläche.

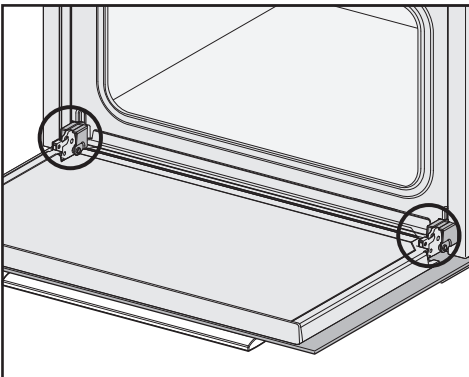
Einsetzen

Beschädigung der Tür!
Achten Sie darauf, dass die Tür beim Einsetzen nicht verkantet.

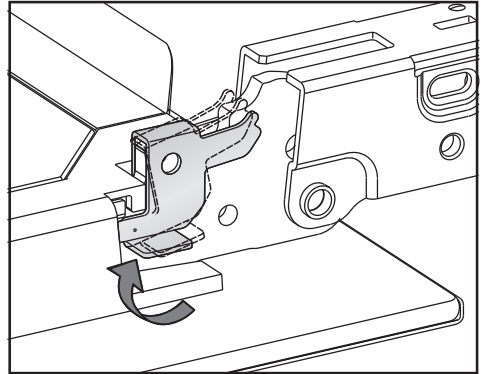


- Stecken Sie die Tür auf die Halterungen.

Beschädigung der Tür!
Die Tür kann sich von den Halterungen lösen und beschädigt werden, wenn die Sperrbügel nicht verriegelt sind.
Verriegeln Sie unbedingt die Sperrbügel nach dem Einsetzen.



- Öffnen Sie die Tür ganz.




- Zum Verriegeln drehen Sie die Sperrbügel an beiden Türscharnieren bis zum Anschlag in die Waagerechte.

Was tun, wenn ...

Die meisten Probleme, die im täglichen Betrieb auftreten, können Sie selbst beheben. Die nachfolgende Übersicht soll Ihnen dabei helfen.

Fordern Sie den Werkkundendienst (siehe Umschlag) an, wenn Sie die Ursache eines Problems nicht finden oder beheben können.

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

Nur von Miele autorisierte Fachkräfte dürfen Installations- und Wartungsarbeiten sowie Reparaturen durchführen.

Öffnen Sie niemals selbst das Gehäuse des Dampfgarers.

| Problem | Ursache und Behebung |
|--|---|
| Der Dampfgarer lässt sich nicht einschalten. | Die Sicherung ist herausgesprungen. ■ Aktivieren Sie die Sicherung (Mindestabsicherung siehe Typenschild). |
| | Es ist unter Umständen eine technische Störung aufgetreten. ■ Trennen Sie für ca. 1 Minute den Dampfgarer vom Elektronetz, indem Sie – den Schalter der betreffenden Sicherung ausschalten bzw. die Schmelzsicherung ganz herausdrehen oder – den FI-Schutzschalter (Fehlerstromschutzschalter) ausschalten. ■ Falls Sie nach dem Wiedereinschalten / Wiedereindreuen der Sicherung bzw. des FI-Schutzschalters den Dampfgarer noch immer nicht in Betrieb nehmen können, fordern Sie eine Elektrofachkraft oder den Kundendienst an. |
| Der Dampfgarer heizt nicht. | Die Messeschaltung ist eingestellt. ■ Deaktivieren Sie die Messeschaltung (siehe Kapitel "Einstellungen – Händler"). |
| 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. |

| Problem | Ursache und Behebung |
|---|---|
| <p>Nach Einschalten des Dampfgeräts, während des Betriebes und nach Ausschalten ist ein Geräusch (Brummen) zu hören.</p> | <p>Dieses Geräusch weist nicht auf eine Fehlfunktion oder einen Gerätedefekt hin. Es entsteht beim Ein- und Abpumpen des Wassers.</p> |
| <p>Der Dampfgerät 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 – Entkalken"). |
| <p>Während des Betriebes tritt ungewöhnlich viel Dampf oder Dampf an anderen Stellen als gewohnt aus.</p> | <p>Die Tür ist nicht richtig geschlossen.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Schließen Sie die Tür. |
| | <p>Die Türdichtung sitzt nicht korrekt.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Drücken Sie die Türdichtung wieder so an, dass sie überall gleichmäßig eingepasst ist. |
| | <p>Die Türdichtung weist Beschädigungen auf, z. B. Risse.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Fordern Sie zum Austausch der Türdichtung den Kundendienst an. |
| <p>Bei Wiederaufnahme des Betriebes entsteht ein Pfeifgeräusch.</p> | <p>Nach dem Schließen der Tür kommt es zu einem Druckausgleich, bei dem ein Pfeifgeräusch entstehen kann. Das Geräusch weist nicht auf einen Gerätedefekt hin.</p> |
| <p>Die Funktionen Start um und Fertig um werden nicht aufgeführt.</p> | <p>Die Temperatur im Garraum ist zu hoch, z. B. nach Ende eines Garvorgangs.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Lassen Sie den Garraum bei geöffneter Tür abkühlen. |
| | <p>Bei Menügar und Entkalken S werden diese Funktionen generell nicht angeboten.</p> |
| <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. |

Was tun, wenn ...

| Problem | Ursache und Behebung |
|-----------------------------|---|
| F44 | Kommunikationsfehler <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. |
| F und andere Ziffern | Technischer Defekt <ul style="list-style-type: none">■ Schalten Sie den Dampfgarer aus und fordern Sie den Kundendienst an. |

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

Diese Produkte können Sie ganz leicht im Miele Webshop bestellen:

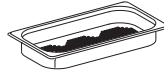


Sie erhalten diese Produkte auch über den Miele Kundendienst (siehe Ende dieser Gebrauchsanweisung) und bei Ihrem Miele Fachhändler.

Garbehälter

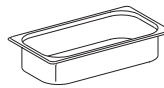
Es gibt eine Vielzahl an gelochten und ungelochten Garbehältern in unterschiedlichen Größen:

DGGL 1



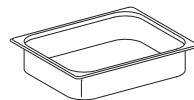
gelochter Garbehälter
Fassungsvermögen 1,5 l /
Nutzinhalt 0,9 l
325 x 175 x 40 mm (BxTxH)

DGG 2



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

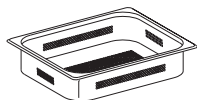
DGG 3



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

Nachkaufbares Zubehör

DGGL 4



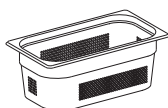
gelochter Garbehälter
Fassungsvermögen 4,0 l /
Nutzinhalt 3,1 l
325 x 265 x 65 mm (BxTxH)

DGGL 5



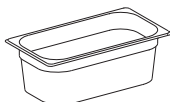
gelochter Garbehälter
Fassungsvermögen 2,5 l /
Nutzinhalt 2,0 l
325 x 175 x 65 mm (BxTxH)

DGGL 6



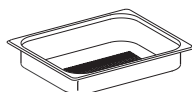
gelochter Garbehälter
Fassungsvermögen 4,0 l /
Nutzinhalt 2,8 l
325 x 175 x 100 mm (BxTxH)

DGG 7



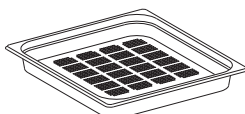
ungelochter Garbehälter
Fassungsvermögen 4,0 l /
Nutzinhalt 2,8 l
325 x 175 x 100 mm (BxTxH)

DGGL 8



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

DGGL 13



gelochter Garbehälter
Fassungsvermögen 3,3 l /
Nutzinhalt 2,0 l
325 x 350 x 40 mm (BxTxH)

Deckel für Garbehälter

DGD 1/3



Deckel für Garbehälter 325 x 175 mm

DGD 1/2



Deckel für Garbehälter 325 x 265 mm

Reinigungs- und Pflegemittel

Entkalkertabletten (6 Stück)



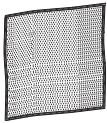
Zum Entkalken des Dampfgerärs

Glaskeramik- und Edelstahlreiniger (250 ml)



Zum Entfernen von Verfärbungen der Garbehälter

Microfasertuch



Zum Entfernen von Fingerabdrücken und leichten Verschmutzungen

Sonstiges

DGG 21



Auffangschale zum Auffangen von herabtropfender Flüssigkeit, kann auch als Garbehälter verwendet werden.
325 x 430 x 40 mm (BxTxH)

Rost



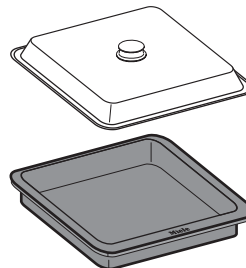
Zum Daraufstellen von eigenem Gargeschirr

Multibräter

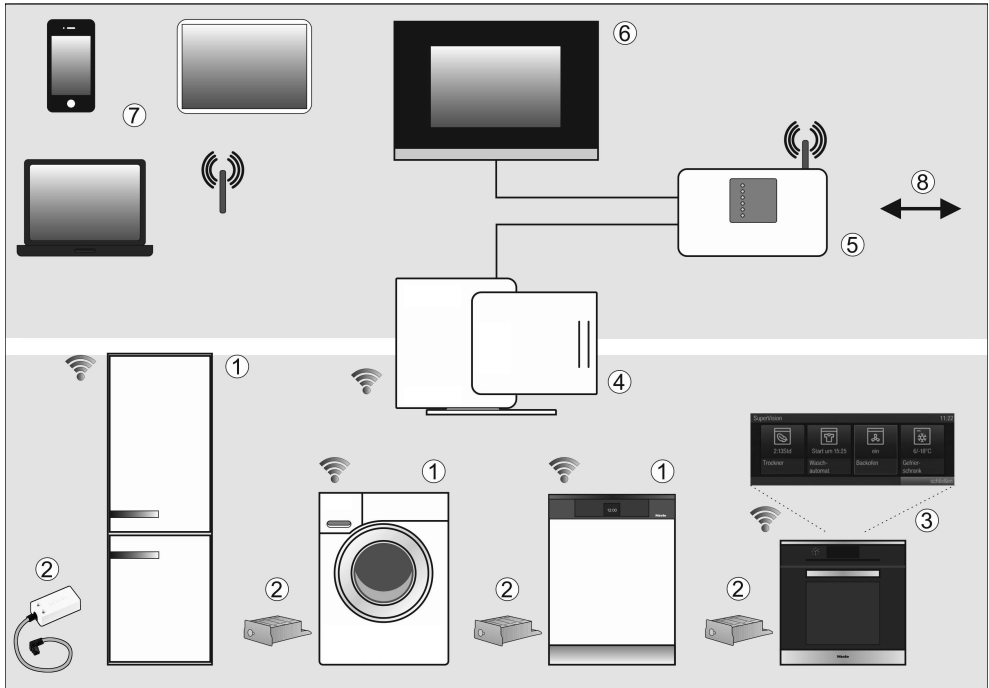
Bräter aus Aluguss, antihaftversiegelt, mit Edelstahldeckel. Auch geeignet für die Bräterzone eines Induktions-Kochfeldes, alle Herde und Backöfen.

Nicht für Gas-Kochfelder geeignet!

KMB 5000-S



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



- ① Miele@home fähiges Hausgerät
- ② Miele@home Kommunikationsstick XKS3000Z bzw. Kommunikationsmodul XKM3000Z
- ③ Miele@home fähiges Hausgerät mit SuperVision Funktion
- ④ Miele@home Gateway XGW3000
- ⑤ WiFi-Router
- ⑥ Anbindung an Homeautomation-Systeme
- ⑦ Smartphone, Tablet-PC, Laptop
- ⑧ Anbindung an das Internet

Ihr Hausgerät ①/③ ist vernetzungsfähig und kann über ein nachkaufbares Kommunikationsmodul bzw. einen nachkaufbaren Kommunikationsstick ② und einen eventuell erforderlichen Nachrüstsatz in das System Miele@home eingebunden werden.

Im System Miele@home senden die vernetzungsfähigen Hausgeräte Informationen über ihren Betriebszustand und Hinweise zum Programmablauf an ein Anzeigegerät ③, z. B. ein Backofen mit SuperVision Funktion.

Informationen anzeigen, Hausgeräte steuern

- SuperVision Hausgerät ③
Auf dem Display einiger vernetzungsfähiger Hausgeräte kann der Status anderer vernetzungsfähiger Hausgeräte angezeigt werden.
- Mobile Endgeräte ⑦
Mit PC, Notebook, Tablet-PC oder Smartphone können im Bereich des häuslichen WLAN ⑤ Statusinformationen zu den Hausgeräten angezeigt und einige Steuerbefehle ausgeführt werden.
- Hausvernetzung ⑥
Die Systemlösung Miele@home ermöglicht Ihnen die Vernetzung zu Hause. Mit dem Miele@home Gateway ④ lassen sich die vernetzungsfähigen Hausgeräte in andere Hausbussysteme integrieren.
- In Deutschland können alternativ zum Miele@home Gateway die vernetzungsfähigen Hausgeräte in die QIVICON Smart Home Plattform integriert werden (www.qivicon.de).

SmartStart (abhängig vom Hausgerät)

Smart Grid fähige Hausgeräte können automatisch zu einer Zeit gestartet werden, wenn der Strom günstig ist oder ein ausreichendes Stromangebot (z. B. von der Photovoltaikanlage) verfügbar ist.

Nachkaufbares Zubehör (abhängig vom Hausgerät)


- Kommunikationsmodul XKM3000Z bzw. Kommunikationsstick XKS3000Z
- Nachrüstsatz zur Kommunikationsvorbereitung XKV
- Miele@home Gateway XGW3000

Dem Zubehör liegen separate Installations- und Gebrauchsanweisungen bei.

Weitere Informationen

Weitere Informationen zu Miele@home finden Sie im Internetauftritt von Miele und in den Gebrauchsanweisungen der einzelnen Miele@home Komponenten.

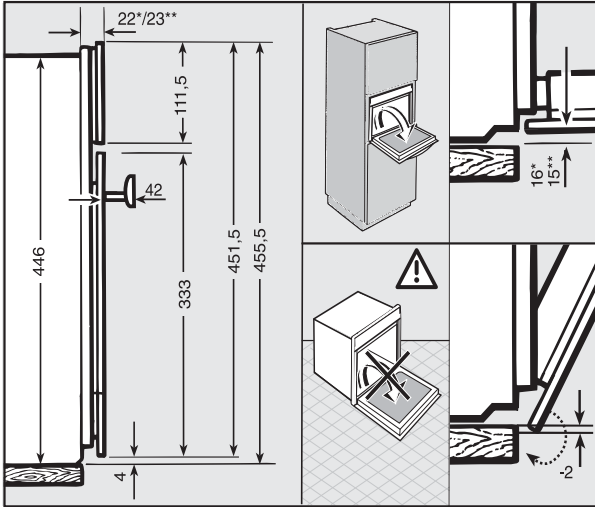
Sicherheitshinweise zum Einbau

 Unsachgemäßer Einbau kann zu Schäden an Personen und Sachen führen!

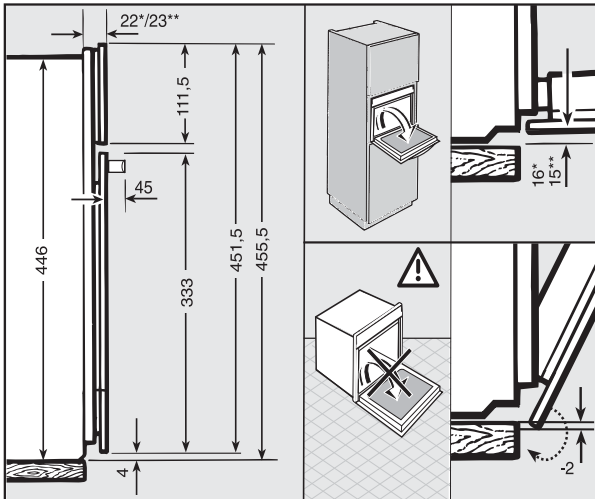
- ▶ Die Anschlussdaten (Frequenz und Spannung) auf dem Typenschild des Dampfgarers müssen unbedingt mit denen des Elektronetzes übereinstimmen, damit keine Schäden am Gerät auftreten. Vergleichen Sie diese Daten vor dem Anschließen. Fragen Sie im Zweifelsfall eine Elektro-Fachkraft.
- ▶ Mehrfachsteckdosen oder Verlängerungskabel gewähren nicht die nötige Sicherheit (Brandgefahr). Schließen Sie den Dampfgarer 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 Verbrühungen durch Überschwappen von heißen Speisen und heißem Wasser vermieden werden.

Alle Maße sind in mm angegeben.

Front Pure



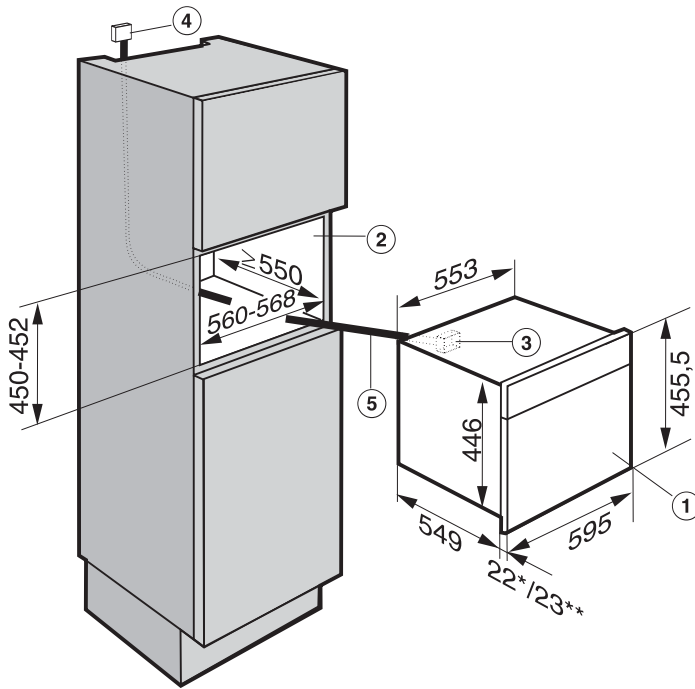
Front Contour



* Glasfront / ** Metallfront

Einbaumaße

Einbau Hochschrank

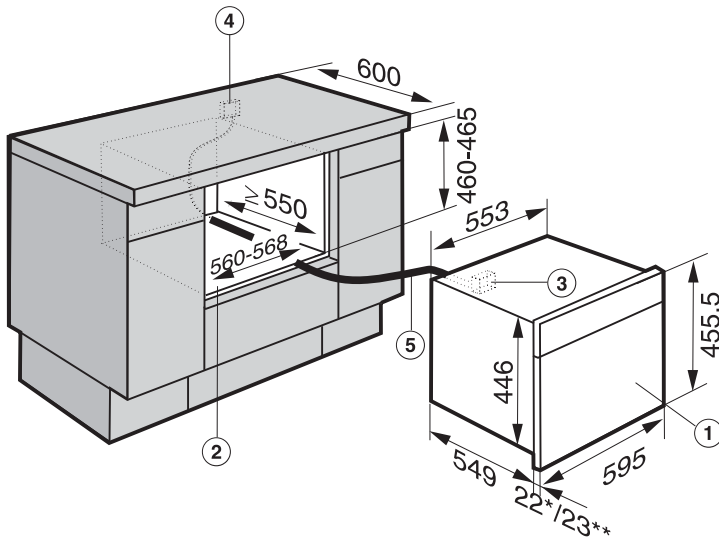


- ① Dampfgarer
- ② Einbaunische
- ③ Netzanschlussleitung – Einführung am Dampfgarer
- ④ Empfohlene Position für Elektroanschluss
- ⑤ Netzanschlussleitung, L = 2.000 mm

* Glasfront / ** Metallfront

Einbau Unterschrank

Wenn der Dampfgarer unter einem Kochfeld eingebaut werden soll, beachten Sie die Hinweise zum Einbau sowie die Einbauhöhe des Kochfeldes (siehe Montageanweisung Kochfeld).

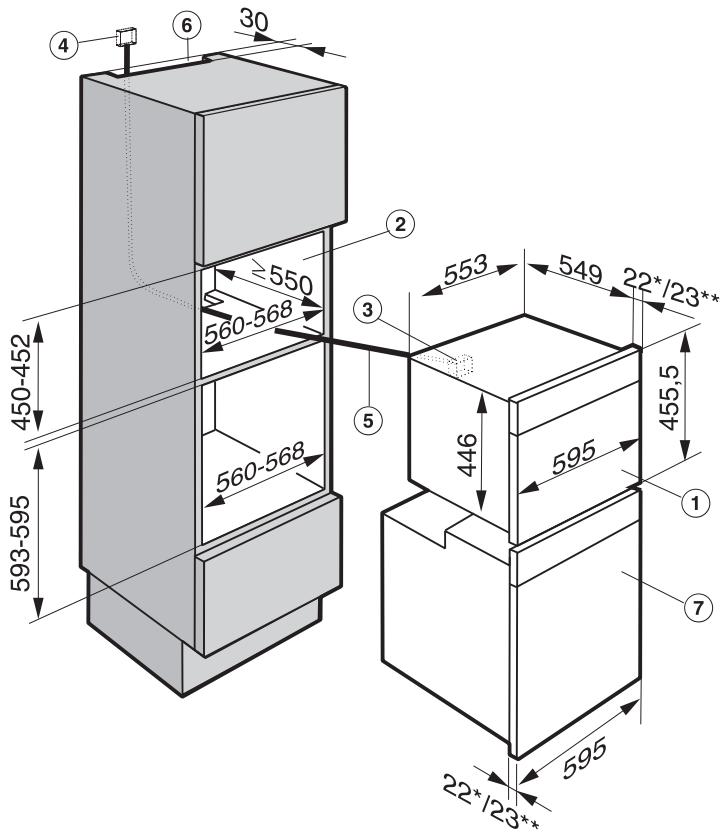


- ① Dampfgarer
- ② Einbaunische
- ③ Netzanschlussleitung – Einführung am Dampfgarer
- ④ Empfohlene Position für Elektroanschluss
- ⑤ Netzanschlussleitung, L = 2.000 mm

* Glasfront / ** Metallfront

Einbaumaße

Einbau in Kombination mit Backofen



- ① Dampfgarer
- ② Einbaunische
- ③ Netzanschlussleitung – Einführung am Dampfgarer
- ④ Empfohlene Position für Elektroanschluss
- ⑤ Netzanschlussleitung, L = 2.000 mm
- ⑥ Ausschnitt zur Belüftung (nur erforderlich bei Einbau über einem Pyrolysebackofen)
- ⑦ Backofen

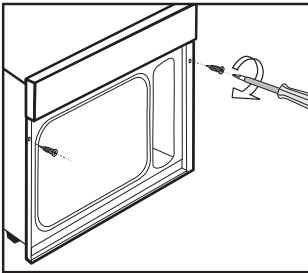
* Glasfront / ** Metallfront

Dampfgarer einsetzen

Fehlfunktion durch nicht korrekt ausgerichteten Dampfgarer!

Der Dampfgarer muss waagrecht stehen, damit der Dampferzeuger fehlerfrei arbeiten kann. Eine Abweichung von der Waagerechten darf maximal 2° betragen.

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



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

Elektroanschluss

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



Verletzungsgefahr!

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

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

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

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

Anschluss


AC 230 V / 50 Hz

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

Fehlerstromschutzschalter

Zur Erhöhung der Sicherheit empfiehlt der VDE bzw. ÖVE, dem Dampfgarer einen FI-Schutzschalter mit einem Auslösestrom von 30 mA vorzuschalten.

Vom Netz trennen

 Personenschäden durch elektrischen Schlag!

Das Netz ist nach der Trennung gegen Wiedereinschalten zu sichern.

Soll der Stromkreis des Dampfgeräts vom Netz getrennt werden, machen Sie je nach Installation in der Verteilung folgendes:

Schmelzsicherungen

- Sicherungseinsätze aus den Schraubkappen ganz herausnehmen.

Sicherungs-Schraubautomaten

- Prüfkнопf (rot) drücken, bis der Mittelknopf (schwarz) herausspringt.

Einbau-Sicherungsautomaten

(Leitungs-Schutzschalter, mind. Typ B oder C!)

- Kippschalter von 1 (Ein) auf 0 (Aus) stellen.

FI-Schutzschalter

(Fehlerstrom-Schutzschalter)

- Den Hauptschalter von 1 (Ein) auf 0 (Aus) schalten oder die Prüftaste betätigen.

Wechsel der Netzanschlussleitung

Bei Wechsel der Netzanschlussleitung darf nur der spezielle Leitungstyp H 05 VV-F (PVC-isoliert) verwendet werden, der beim Hersteller oder Kundendienst erhältlich ist.

Kundendienst, Typenschild, Garantie

Kundendienst

Bei Störungen, die Sie nicht selbst beseitigen können, benachrichtigen Sie

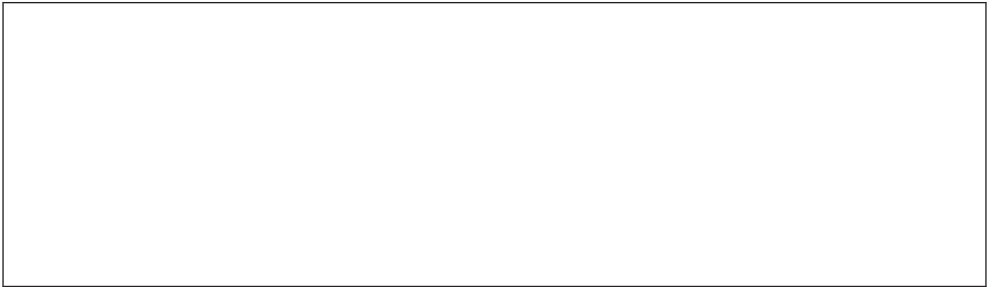
- Ihren Miele Fachhändler oder
- den Miele Werkkundendienst.

Die Telefonnummer des Werkkundendienstes finden Sie am Ende dieser Gebrauchs- und Montageanweisung.

Der Kundendienst benötigt die Modellbezeichnung und Fabrikationsnummer.

Typenschild

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



Garantiezeit und Garantiebedingungen

Die Garantiezeit beträgt 2 Jahre.

Weitere Informationen entnehmen Sie den mitgelieferten Garantiebedingungen.

Für die Bedienung und Steuerung des Gerätes nutzt Miele Software.

Die urheberrechtlichen Befugnisse von Miele und weiterer betroffener Softwarelieferanten (z. B. Adobe) sind zu respektieren.

Miele und seine Lieferanten behalten sich jegliche Rechte an den Softwarekomponenten vor.

Insbesondere sind verboten:

- Vervielfältigung und Verbreitung,
- Erzeugung von Veränderungen und abgeleiteten Ständen,
- Dekompilierung, Rückwärtsentwicklung, Zerlegung und anderweitige Reduzierungen der Software.

Dieses Produkt enthält Adobe® Flash® Player Software unter Lizenz der Adobe Systems Incorporated, Adobe Macromedia Software LLC. Adobe und Flash sind eingetragene Markenzeichen der Adobe Systems Incorporated.

In die Software sind auch unter GNU General Public License sowie unter weitere Open Source Lizenzen fallende Komponenten integriert.

Sie können eine Übersicht über die integrierten Open Source Komponenten nebst einer Kopie der jeweiligen Lizenz unter <http://www.miele.com/device-software-licences> nach Eingabe Ihres konkreten Produktnamens erhalten.

Miele übergibt den Quellcode für alle Komponenten der unter der GNU General Public License und vergleichbaren Open Source Lizenzen lizenzierten Software.

Um einen solchen Quellcode zu erhalten, senden Sie eine E-Mail an info@miele.com.

Deutschland:

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

Telefon: 0800 22 44 666 (kostenfrei)
Mo-Fr 8-20 Uhr
Sa+So 9-18 Uhr

Telefax: 05241 89-2090
Miele im Internet: www.miele.de
E-Mail: info@miele.de

Österreich:

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

Telefon: 050 800 800 (Festnetz zum Ortstarif;
Mobilfunkgebühren abweichend)
Mo-Fr 8-17 Uhr

Telefax: 050 800 81219
Miele im Internet: www.miele.at
E-Mail: info@miele.at

Luxemburg:

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

Telefon: 00352 4 97 11-30 (Werkkundendienst)
Telefon: 00352 4 97 11-45 (Produktinformation)
Mo-Do 8.30-12.30, 13-17 Uhr
Fr 8.30-12.30, 13-16 Uhr

Telefax: 00352 4 97 11-39
Miele im Internet: www.miele.lu
E-Mail: infolux@miele.lu

Miele



DG 6800



de-DE

M.-Nr. 09 854 720 / 01