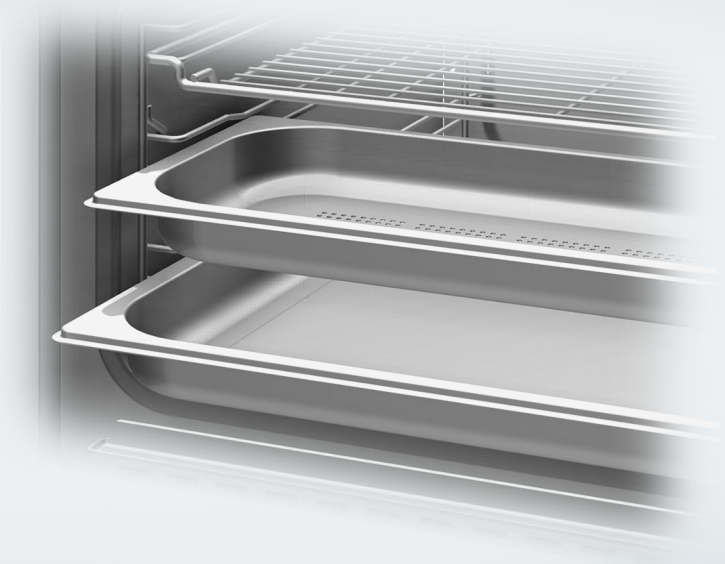
Gebrauchs- und Montageanweisung Dampfgarer



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

de-DE

M.-Nr. 09 534 850

Inhalt

Sicherheitshinweise und Warnungen ... 6

Ihr Beitrag zum Umweltschutz ... 14

Übersicht ... 15
Ansicht Dampfgarer ... 15
Mitgeliefertes Zubehör ... 16

Bedienelemente ... 17
Sensortasten ... 18
Display ... 20
Symbole ... 21

Funktionsbeschreibung ... 22
Wassertank ... 22
Auffangschale ... 22
Temperatur ... 22
Garzeit ... 22
Geräusche ... 22
Aufheizphase ... 23
Garphase ... 23
Dampfreduktion ... 23
Garraumbeleuchtung ... 23

Erstinbetriebnahme ... 24
Grundeinstellungen ... 24
Dampfgarer erstmalig reinigen ... 25
Wasserhärte einstellen ... 26
Siedetemperatur anpassen ... 26

Haupt- und Untermenüs ... 27

Bedienung ... 28
Einfache Bedienung ... 28
Betrieb unterbrechen ... 29
Erweiterte Bedienung ... 30
Garvorgang automatisch ein- und ausschalten ... 30
Ablauf eines automatischen Garvorgangs ... 31
Einstellungen während des Garvorgangs ändern ... 31
Garvorgang abbrechen ... 32

Automatikprogramme ... 33
Übersicht der Speisenkategorien ... 33
Automatikprogramme nutzen ... 33

Inhalt

Eigene Programme ... 35
Eigene Programme erstellen ... 35
Eigene Programme starten ... 37
Eigene Programme ändern ... 37
Garschritte ändern ... 37
Name ändern ... 38
Eigene Programme löschen ... 39

Kurzzeit ... 40
Kurzzeit einstellen ... 40
Kurzzeit ändern ... 41
Kurzzeit löschen ... 41

Wichtiges und Wissenswertes ... 42
Das Besondere am Dampfgaren ... 42
Gargeschirr ... 42
Garbehälter ... 42
Eigenes Geschirr ... 42
Auffangschale ... 42
Einschubebene ... 43
Tiefkühlware ... 43
Temperatur ... 43
Garzeit ... 43
Garen mit Flüssigkeiten ... 43
Eigene Rezepte ... 43

Dampfgaren ... 44
Gemüse ... 44
Fleisch ... 47
Wurstwaren ... 49
Fisch ... 49
Krustentiere ... 52
Muscheln ... 53
Reis ... 54
Nudeln / Teigwaren ... 55
Klöße ... 56
Getreide ... 57
Hülsenfrüchte, getrocknet ... 58
Hühnereier ... 60
Obst ... 61
Menügaren ... 62

Sous-vide ... 64

Inhalt

Spezialanwendungen ... 70
Erhitzen ... 70
Auftauen ... 71
Einkochen ... 74
Entsaften ... 77
Joghurt herstellen ... 78
Hefeteig gehen lassen ... 79
Gelatine schmelzen ... 80
Schokolade schmelzen ... 80
Lebensmittel häuten ... 81
Äpfel konservieren ... 81
Blanchieren ... 82
Zwiebeln dünsten ... 82
Speck auslassen ... 83
Geschirr entkeimen ... 83
Tücher erwärmen ... 84
Honig entkristallisieren ... 84
Eierstich zubereiten ... 84

Einstellungen ... 85
Menü "Einstellungen" aufrufen ... 85
Einstellungen ändern und speichern ... 85
Übersicht der Einstellungen ... 86
Sprache ... 87
Tageszeit ... 87
Anzeige ... 87
Zeitformat ... 87
Einstellen ... 87
Datum ... 88
Beleuchtung ... 88
Display-Helligkeit ... 88
Akustische Hinweise ... 88
Melodien ... 88
Solo-Ton ... 88
Tastenton ... 89
Einheiten ... 89
Gewicht ... 89
Temperatur ... 89
Warmhalten ... 90
Vorschlagstemperaturen ... 90
Sicherheit ... 91
Inbetriebnahmesperre ... 91
Tastensperre ... 91

Inhalt

Wasserhärte ... 91
Händler ... 92
Messeschaltung ... 92
Werkeinstellungen ... 92

Angaben für Prüfinstitute ... 93

Reinigung und Pflege ... 94
Hinweise zu Reinigung und Pflege ... 94
Dampfgarerfront ... 95
Garraum ... 96
Wassertank ... 96
Zubehör ... 97
Aufnahmegitter ... 97
Entkalken ... 98
Tür ... 100

Was tun, wenn 102

Nachkaufbares Zubehör ... 105
Garbehälter ... 105
Reinigungs- und Pflegemittel ... 107
Sonstiges ... 107

Sicherheitshinweise zum Einbau ... 108

Detailmaße der Dampfgarerfront ... 109

Einbaumaße ... 110
Einbau Hochschrank ... 110
Einbau Unterschrank ... 111
Einbau in Kombination mit Backofen ... 112

Einbau ... 113

Elektroanschluss ... 114

Kundendienst, Typenschild, Garantie ... 116

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.

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.

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.

▶ 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 herausschrauben 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.

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 Geschirrherstellers.

▶ 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.

▶ 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.

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 Metallschaber.

▶ Die Aufnahmegitter können zu Reinigungszwecken ausgebaut werden (siehe Kapitel "Reinigung und Pflege – Aufnahmegitter").
Bauen Sie sie wieder korrekt ein und verwenden Sie den Dampfgarer niemals ohne eingebaute Aufnahmegitter.

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

Zubehör

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

Ihr Beitrag zum Umweltschutz

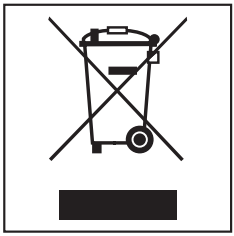
Entsorgung der Transportverpackung

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

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

Entsorgung des Altgerätes

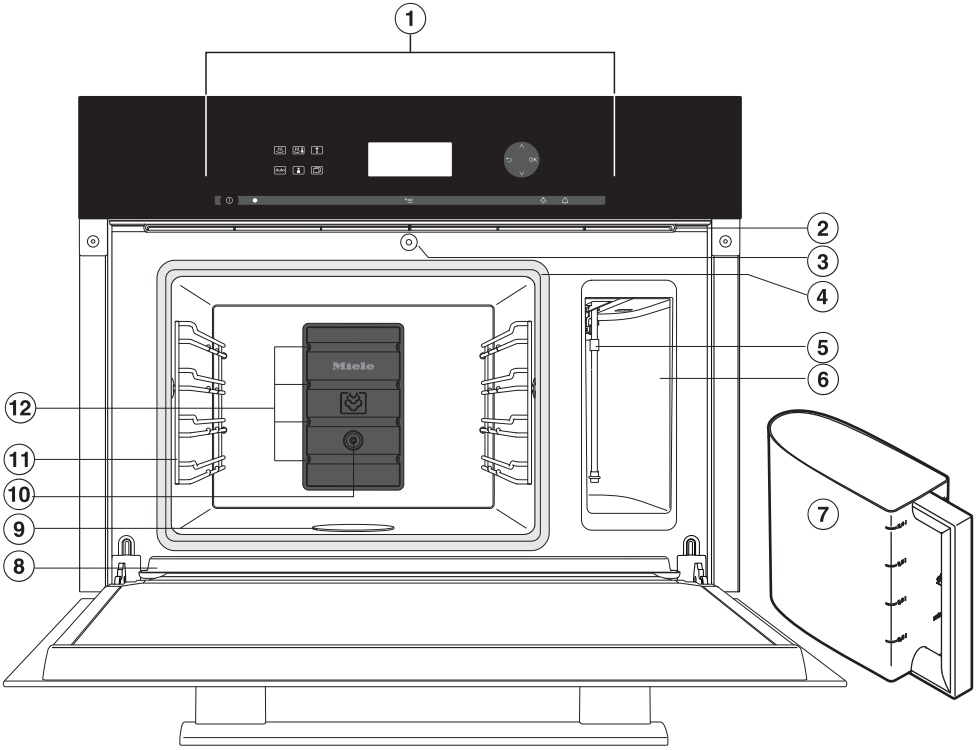
Elektrische und elektronische Altgeräte enthalten vielfach noch wertvolle Materialien. Sie enthalten aber auch schädliche Stoffe, die für ihre Funktion und Sicherheit notwendig waren. Im Restmüll oder bei falscher Behandlung können diese der menschlichen Gesundheit und der Umwelt schaden. Geben Sie Ihr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

Ansicht Dampfgarer



① Bedienelemente

② Wrasenaustritt

③ Automatischer Türöffner zur Dampfreduktion

④ Türdichtung

⑤ Ansaugrohr

⑥ Einschubfach

⑦ Wassertank

⑧ Auffangrinne am Garraum

⑨ Bodenheizkörper

⑩ Temperaturfühler

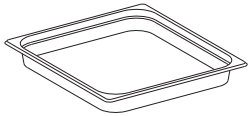
⑪ Aufnahmegitter

⑫ Dampfeintritt

Mitgeliefertes Zubehör

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

DGG 21



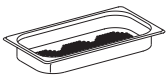
1 Auffangschale zum Auffangen von herabtropfender Flüssigkeit, kann auch als Garbehälter verwendet werden.
325 x 430 x 40 mm (BxTxH)

DGGL 8



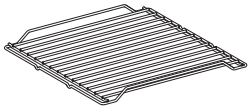
1 gelochter Garbehälter
Fassungsvermögen 2,0 l /
Nutzinhalt 1,7 l
325 x 265 x 40 mm (BxTxH)

DGGL 1



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

Rost



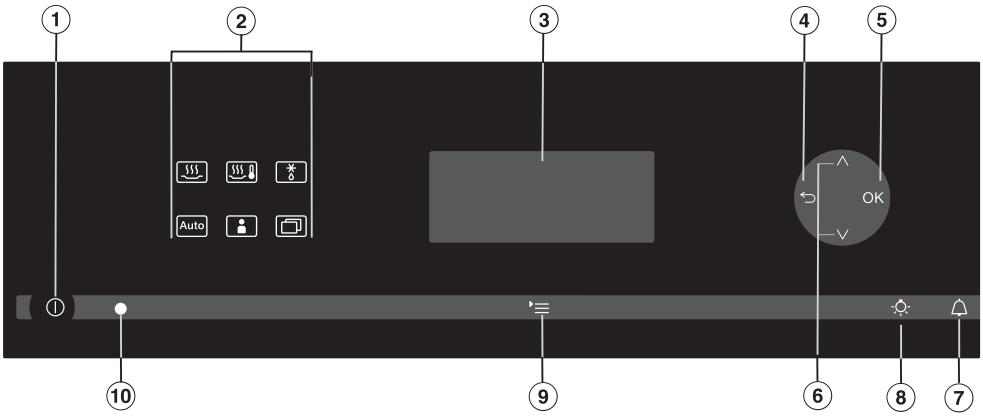
1 Rost zum Daraufstellen von eigenem Gargeschirr

Entkalkertabletten

Zum Entkalken des Dampfgarers

Miele-Kochbuch "Dampfgaren"

Kochen und Genießen mit Miele
Die besten Rezepte aus der Miele Versuchsküche



① Ein-/Aus-Taste ⏻ in Vertiefung
Ein- und Ausschalten

② Sensortasten
Auswählen der Betriebsarten

③ Display
Anzeige der Tageszeit und von Informationen zur Bedienung

④ Sensortaste ⮌
Schrittweise zurückspringen

⑤ Sensortaste OK
Bestätigung einer Eingabe

⑥ Sensortasten ∧∨
Einstellen von Werten und Blättern in den Auswahllisten

⑦ Sensortaste 🔔
Einstellen der Kurzzeit

⑧ Sensortaste ☼
Ein- und Ausschalten der Garraumbeleuchtung

⑨ Sensortaste ▸≡
Aufrufen der Einstellungen

⑩ Optische Schnittstelle
(nur für den Miele Kundendienst)

Bedienelemente

Sensortasten

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

Betriebsarten

- Dampfgaren
- Erhitzen
- Auftauen
- Automatikprogramme
- Eigene Programme
- Weitere Programme

Sensortaste	Funktion	Hinweise
‣≡	Zum Aufrufen der Einstellungen	Wenn der Dampfgarer eingeschaltet ist, erscheint bei Berührung von ‣≡ die Auswahlliste der Einstellungen. Wenn das Display dunkel ist, müssen Sie den Dampfgarer erst einschalten, bevor die Sensortaste ‣≡ reagiert. Während eines Garvorgangs können Sie nach Auswahl dieser Taste z. B. die Temperatur ändern oder eine Garzeit einstellen.
☼	Zum Ein- und Ausschalten der Garraumbeleuchtung	Wenn die Tageszeit sichtbar ist, können Sie durch Auswahl von ☼ die Garraumbeleuchtung (z. B. zur Reinigung) ein- und ausschalten. Wenn das Display dunkel ist, müssen Sie den Dampfgarer erst einschalten, bevor die Sensortaste ☼ reagiert. Je nach gewählter Einstellung erlischt die Garraumbeleuchtung bei einem Garvorgang nach 15 Sekunden oder bleibt dauerhaft eingeschaltet.
🔔	Zum Einstellen einer Kurzzeit	Wenn die Tageszeit sichtbar ist, können Sie jederzeit eine Kurzzeit (z. B. zum Eierkochen) eingeben. Wenn das Display dunkel ist, müssen Sie den Dampfgarer erst einschalten, bevor die Sensortaste 🔔 reagiert.

Sensor-taste	Funktion	Hinweise
⮌	Zum schrittweisen Zurückspringen	
∧ ∨	Zum Blättern in den Auswahllisten und zum Ändern von Werten	Mit den Pfeiltasten blättern Sie in den Auswahllisten nach oben oder unten. Beim Blättern werden die Menüpunkte nach einander hell unterlegt. Der Menüpunkt, den Sie auswählen möchten, muss hell unterlegt sein. Werte, die hell unterlegt ist, können Sie mit den Pfeiltasten erhöhen oder verringern.
OK	Zum Aufrufen von Funktionen und zum Speichern von Einstellungen	Wenn Funktionen im Display hell unterlegt sind, können Sie sie durch Auswahl von OK aufrufen. Anschließend können Sie die gewählte Funktion ändern. Durch Bestätigung mit OK speichern Sie die Änderungen. Wenn im Display ein Informationsfenster erscheint, bestätigen Sie es mit OK.

Bedienelemente

Display

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

Je nach gewählter Funktion und/oder Berührung von ‣≡ erscheinen Informationsfenster oder Auswahllisten.

Nach dem Einschalten des Dampfgarers mit der Ein-/Aus-Taste ⏻ erscheint die Aufforderung Betriebsart wählen.

Wenn keine Betriebsart gewählt wurde, erscheint bei Berührung von ‣≡ die Auswahllist der Einstellungen.

Wenn eine Betriebsart (außer Auto) gewählt wurde, erscheint bei Berührung von ‣≡ die Auswahllist für einen Garvorgang.

- Wählen Sie in der Auswahlliste einen Menüpunkt aus, indem Sie mit den Pfeiltasten ∧ und ∨ in der Auswahlliste blättern, bis der gewünschte Menüpunkt hell unterlegt ist.
- Bestätigen Sie anschließend die Auswahl mit OK.

Symbole

Im Display können folgende Symbole erscheinen:

Symbol	Bedeutung
∧ ∨	Wenn zwei oder drei Auswahlmöglichkeiten vorhanden sind, erscheinen Pfeile auf der rechten Seite. Blättern Sie in der Auswahlliste. Dabei werden die verfügbaren Menüpunkte nacheinander hell unterlegt.
	Wenn mehr als drei Auswahlmöglichkeiten vorhanden sind, erscheint ein Balken auf der rechten Seite. Blättern Sie in der Auswahlliste. Dabei werden die verfügbaren Menüpunkte nacheinander hell unterlegt.
▪▪▪▪▪▪▪▪▪▪	Beim Blättern in einer Auswahlliste erscheint am Ende eine gestrichelte Linie. Danach befinden Sie sich wieder am Anfang der Auswahlliste.
✓	Der Haken kennzeichnet die aktive Einstellung.
	Dieses Symbol kennzeichnet zusätzliche Informationen und Hinweise zur Bedienung. Diese Informationsfenster bestätigen Sie mit OK.
	Kurzzeit
	Einige Einstellungen, wie z. B. Display-Helligkeit oder Tonlautstärke, werden über einen Segmentbalken eingestellt.

Wassertank

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

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

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 Benutzen 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 Bedarf auch als Garbehälter nutzen.

Temperatur

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

Garzeit

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

Geräusche

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

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

Aufheizphase

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

Beim Dampfgaren ist die Dauer der Aufheizphase 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.

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

- Blättern Sie in der Auswahlliste, bis die gewünschte Sprache hell unterlegt ist.
- Bestätigen Sie mit OK.

Land einstellen

- Blättern Sie in der Auswahlliste, bis das gewünschte Land hell unterlegt ist.
- Bestätigen Sie mit OK.

Datum einstellen

- Stellen Sie nacheinander das Jahr, den Monat und den Tag ein.
- Bestätigen Sie jeweils mit OK.

Tageszeit einstellen

- Stellen Sie Stunden und Minuten ein.
- Bestätigen Sie jeweils 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.

– Nachtabschaltung

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

- Blättern Sie in der Auswahlliste, bis das gewünschte Anzeigeformat hell unterlegt ist
- 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.

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 – Entkalken").

Betriebsart / Menü	Vorschlagstemperatur	Temperaturbereich
Dampfgaren Garen aller Lebensmittel, Einkochen, Entsaften, Spezialanwendungen, Menügaren	100 °C	40–100 °C
Erhitzen Zum schonenden Erhitzen bereits gegarter Lebensmittel	100 °C	80–100 °C
Auftauen Zum schonenden Auftauen von Tiefkühlprodukten	60 °C	50–60 °C
Automatikprogramme Die Auswahlliste der verfügbaren Automatikprogramme wird aufgerufen		
Eigene Programme Erstellen und Speichern von Garvorgängen		
Weitere Programme		
Sous-vide Garen von Lebensmitteln im Vakuumbeutel	65 °C	45–90 °C
Blanchieren	–	–
Einkochen	90 °C	80–100 °C
Geschirr entkeimen	–	–
Hefeteig gehen lassen	–	–
Gemüse garen	100 °C	90–100 °C
Fisch garen	85 °C	75–100 °C
Fleisch garen	100 °C	90–100 °C
Einstellungen Ändern der werkseitigen Einstellungen	–	–
Entkalken	–	–

Einfache Bedienung

■ Schalten Sie den Dampfgarer mit ⏻ ein.

Im Display erscheint Betriebsart wählen.

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 erscheint Temperatur einstellen.

■ Ändern Sie die Vorschlagstemperatur, falls erforderlich.

Die Vorschlagstemperatur wird innerhalb von wenigen Sekunden übernommen.
Falls erforderlich, berühren Sie ⮌, um zurück zur Temperatureinstellung zu gelangen.

■ Bestätigen Sie mit OK.

Es erscheint Garzeit einstellen.

■ Stellen Sie die Garzeit ein. Sie können eine Zeit zwischen 1 Minute und 10 Stunden auswählen.

■ 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 Signalton oder eine Melodie (siehe Kapitel "Einstellungen – Akustische Hinweise").

Sie haben die Möglichkeit, Ihre Einstellungen als eigenes Programm zu speichern (siehe Kapitel "Eigene Programme") oder den Garvorgang über ‣≡ zu verlängern.

⚠ 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 ⏻ 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.

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.

■ Berühren Sie ‣≡.

Weitere Menüpunkte erscheinen, die Sie für einen Garvorgang einstellen oder ändern können:

– Fertig um

– Start um

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 Sie den Zeitpunkt fest, zu dem ein Garvorgang starten soll.

Das Garergebnis kann negativ beeinflusst werden, wenn zwischen dem Einschieben 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 und Start um werden 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 verschiedene Möglichkeiten für die Zeiteingabe:

– 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.

■ Berühren Sie ‣≡.

■ Blättern Sie in der Auswahlliste, bis Fertig um hell unterlegt ist.

■ Bestätigen Sie mit OK.

■ Blättern Sie in der Auswahlliste, bis ändern hell unterlegt ist.

■ Bestätigen Sie mit OK.

■ Stellen Sie "12:30" ein.

■ Bestätigen Sie mit OK.

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

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

Ablauf eines automatischen Garvorgangs

Bis zum Start erscheinen Betriebsart, gewählte Temperatur, 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 Signalton oder eine Melodie (siehe Kapitel "Einstellungen – Akustische Hinweise").

Nach der Aufheizphase können Sie den Ablauf der Garzeit (Restzeit) verfolgen. Die letzte Minute läuft sekundenweise ab.

Kurz vor Ende des Garvorgangs erscheint Dampfreduktion (nur bei einer Temperatur ab ca. 80 °C).

Am Ende schalten Dampferzeuger und Beleuchtung aus. Vorgang beendet erscheint und es ertönt ein Signalton oder eine Melodie (siehe Kapitel "Einstellungen – Akustische Hinweise").

Sie haben die Möglichkeit, Ihre Einstellungen als eigenes Programm zu speichern (siehe Kapitel "Eigene Programme") oder den Garvorgang über ‣≡ zu verlängern.

Einstellungen während des Garvorgangs ändern

- Berühren Sie ‣≡.

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.

Temperatur ändern

- Blättern Sie in der Auswahlliste, bis Temperatur hell unterlegt ist.
- Bestätigen Sie mit OK.
- 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

- Blättern Sie in der Auswahlliste, bis Garzeit hell unterlegt ist.
- Bestätigen Sie mit OK.
- Ändern Sie die Zeit.
- Bestätigen Sie mit OK.

Der Garvorgang startet mit der eingegebenen Zeit erneut.

Garzeitende ändern

- Blättern Sie in der Auswahlliste, bis Fertig um hell unterlegt ist.
- Bestätigen Sie mit OK.
- Blättern Sie in der Auswahlliste, bis ändern hell unterlegt ist.
- Bestätigen Sie mit OK.
- Ändern Sie die Zeit.
- Bestätigen Sie mit OK.

Start um wird automatisch neu berechnet. Der Garvorgang endet zum eingegebenen Zeitpunkt.

Garzeitende löschen

- Blättern Sie in der Auswahlliste, bis Fertig um hell unterlegt ist.
- Bestätigen Sie mit OK.
- Blättern Sie in der Auswahlliste, bis löschen hell unterlegt ist.
- Bestätigen Sie mit OK.

Das Garzeitende wird gelöscht. Der Garvorgang startet mit der eingestellten Garzeit.

Betriebsart ändern

Sie können die Betriebsart während des Garvorgangs ändern.

- Wählen Sie die gewünschte Betriebsart.

Im Display erscheint Betriebsart wechseln?.

- Wählen Sie ja.
- Bestätigen Sie mit OK.

Im Display erscheinen die geänderte Betriebsart und die zugehörige Vorschlagstemperatur.

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

Wenn Sie in die Betriebsart Sous-vide wechseln möchten, müssen Sie den Garvorgang vorher abbrechen.

Garvorgang abbrechen

- Berühren Sie ⮌.

Im Display erscheint Garvorgang abbrechen?.

- Wählen Sie ja.

Dampferzeuger und Beleuchtung schalten aus. Eingestellte Garzeiten werden gelöscht.

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 Auto auf.

- Gemüse
- Fisch
- Reis
- Hühnereier
- Obst
- Krustentiere
- Spezial

Automatikprogramme nutzen

- Wählen Sie Auto.

Die Auswahlliste der Speisenkategorien erscheint.

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

Die in der gewählten Kategorie zur Verfügung stehenden Automatikprogramme erscheinen.

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

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

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

Automatikprogramme

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 einen 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!

– Die Startzeit kann über Start um oder Fertig um verschoben werden.

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

  Es erscheint Garvorgang abbrechen?. Wählen Sie ja.

– Wenn nach Ablauf eines Automatikprogramms das Gargut noch nicht nach Ihren Wünschen gegart ist, wählen Sie nachgaren.

– Automatikprogramme können über ‣≡ auch als Eigene Programme gespeichert werden.

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 [👤].

Wenn Sie noch kein eigenes Programm erstellt haben, erscheint Programm erstellen.

■ Bestätigen Sie mit OK.

Wenn Sie bereits eigene Programme erstellt haben, erscheinen die Programmnamen und darunter Programme bearbeiten.

■ Blättern Sie in der Auswahlliste, bis Programme bearbeiten hell unterlegt ist.

■ Bestätigen Sie mit OK.

Programm erstellen ist hell unterlegt.

■ Bestätigen Sie mit OK.

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 und bestätigen Sie Garschritt hinzufügen und gehen Sie vor wie beim 1. Garschritt.

■ Sobald Sie alle erforderlichen Garschritte festgelegt haben, blättern Sie in der Auswahlliste, bis Programm abschließen hell unterlegt ist.

■ Bestätigen Sie mit OK.

Im Display erscheint die Zusammenfassung Ihrer Einstellungen.

- Kontrollieren Sie die Einstellungen und bestätigen Sie mit OK.
- Blättern Sie in der Auswahlliste, bis Speichern hell unterlegt ist.
- Bestätigen Sie mit OK.
- Geben Sie den Programmnamen ein.

Neben dem Alphabet finden Sie folgende Symbole:

Symbol	Bedeutung
␣	Leerzeichen
ABC	Alphabet in Großbuchstaben
abc	Alphabet in Kleinbuchstaben
123	Ziffern von 0 bis 9 und Bindestrich -
✓	Programmnamen bestätigen

- Blättern Sie in der Auswahlliste, bis das gewünschte Zeichen hell unterlegt ist.
- Bestätigen Sie mit OK.

Das gewählte Zeichen erscheint in der oberen Zeile.

- Wählen Sie die weiteren Zeichen aus.

Es sind maximal 10 Zeichen verfügbar.

Mit ⮌ können Sie die Zeichen nacheinander löschen.

- Wenn Sie den Programmnamen eingegeben haben, blättern Sie in der Auswahlliste, bis ✓ hell unterlegt ist.
- Bestätigen Sie mit OK.

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 [person].

Im Display erscheinen die Programmnamen und darunter Programme bearbeiten.

- Blättern Sie in der Auswahlliste, bis das gewünschte Programm hell unterlegt ist.
- Bestätigen Sie mit OK.

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.

– Start um

  Sie legen den Zeitpunkt fest, zu dem das Programm starten soll.

– Fertig um

  Sie legen den Zeitpunkt fest, zu dem das Programm enden soll.

– Garschritte ändern

  Sie können die festgelegten Einstellungen für jeweils einen Garschritt korrigieren (siehe Kapitel "Eigene Programme ändern") oder weitere Garschritte hinzufügen.

- Blättern Sie in der Auswahlliste, bis die gewünschte Funktion hell unterlegt ist.
- Bestätigen Sie mit OK.

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 [person].

Im Display erscheinen die Programmnamen und darunter Programme bearbeiten.

- Blättern Sie in der Auswahlliste, bis das gewünschte Programm hell unterlegt ist.
- Bestätigen Sie mit OK.
- Blättern Sie in der Auswahlliste, bis Garschritte ändern hell unterlegt ist.
- Bestätigen Sie mit OK.

Der 1. Garschritt ist hell unterlegt. Sie können die festgelegten Einstellungen für jeweils einen Garschritt ändern oder weitere Garschritte hinzufügen.

- Blättern Sie in der Auswahlliste, bis der gewünschte Garschritt oder Garschritt hinzufügen hell unterlegt ist.
- Bestätigen Sie mit OK.
- Ändern Sie das Programm nach Ihren Wünschen (siehe Kapitel "Eigene Programme erstellen").
- Bestätigen Sie mit OK.

Im Display erscheint die Zusammenfassung Ihrer Einstellungen.

- Kontrollieren Sie die Einstellungen und bestätigen Sie mit OK.
- Blättern Sie in der Auswahlliste, bis Speichern hell unterlegt ist.

- Bestätigen Sie mit OK.
- Ändern Sie den Namen, falls erforderlich (siehe Kapitel "Eigene Programme erstellen"), und blättern Sie in der Auswahlliste, bis ✓ hell unterlegt ist.
- Bestätigen Sie mit OK.

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

- Bestätigen Sie mit OK.

Die geänderten Garschritte in Ihrem Programm werden gespeichert.

Name ändern

- Wählen Sie [i].

Im Display erscheinen die Programmnamen und darunter Programme bearbeiten.

- Blättern Sie in der Auswahlliste, bis Programme bearbeiten hell unterlegt ist.
- Bestätigen Sie mit OK.
- Blättern Sie in der Auswahlliste, bis Programm ändern hell unterlegt ist.
- Bestätigen Sie mit OK.
- Blättern Sie in der Auswahlliste, bis das gewünschte Programm hell unterlegt ist.
- Bestätigen Sie mit OK.
- Blättern Sie in der Auswahlliste, bis Name ändern hell unterlegt ist.
- Bestätigen Sie mit OK.
- Ändern Sie den Namen (siehe Kapitel "Eigene Programme erstellen").
- Wenn Sie den neuen Namen eingegeben haben, blättern Sie in der Auswahlliste, bis ✓ hell unterlegt ist.
- Bestätigen Sie mit OK.

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

- Bestätigen Sie mit OK.

Eigene Programme löschen

- Wählen Sie [person].

Im Display erscheinen die Programmnamen und darunter Programme bearbeiten.

- Blättern Sie in der Auswahlliste, bis Programme bearbeiten hell unterlegt ist.
- Bestätigen Sie mit OK.
- Blättern Sie in der Auswahlliste, bis Programm löschen hell unterlegt ist.
- Bestätigen Sie mit OK.
- Blättern Sie in der Auswahlliste, bis das gewünschte Programm hell unterlegt ist.
- Bestätigen Sie mit OK.

Im Display erscheint löschen?.

- Blättern Sie in der Auswahlliste, bis ja hell unterlegt ist.
- Bestätigen Sie mit OK.

Das Programm wird gelöscht.

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

Kurzzeit

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 55 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.

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

- Berühren Sie ⏰.

Im Display erscheint "0 : 00 : 00" (Std : Min : Sek). Der Stunden-Ziffernblock ist hell unterlegt.

- Bestätigen Sie mit OK.

Der Stunden-Zifferblock wird gespeichert. Der Minuten-Ziffernblock ist hell unterlegt.

- Berühren Sie eine der Pfeiltasten so oft, bis "06" erscheint.
- Bestätigen Sie mit OK.

Der Minuten-Ziffernblock wird gespeichert. Der Sekunden-Ziffernblock ist hell unterlegt.

- Berühren Sie eine der Pfeiltasten so oft, bis "20" erscheint.
- Bestätigen Sie mit OK.

Wenn der Dampfgarer ausgeschaltet ist, erscheint die ablaufende Kurzzeit und Sie können sie im Display verfolgen.

Wenn gleichzeitig ein Garvorgang abläuft, erscheint die Kurzzeit im unteren Bereich des Displays.

Nach Ablauf der Kurzzeit

– blinkt ⏰ im Display,

– wird die Zeit hochgezählt,

– ertönt ein Signalton oder eine Melodie (siehe Kapitel "Einstellungen – Akustische Hinweise").

- Berühren Sie ⏰, um die akustischen und optischen Signale auszuschalten.

Kurzzeit ändern

- Berühren Sie .

Im Display erscheint Kurzzeit und ändern ist hell unterlegt.

- Bestätigen Sie mit OK.
- Ändern Sie die Kurzzeit.
- Bestätigen Sie mit OK.

Die geänderte Kurzzeit wird gespeichert und beginnt sofort abzulaufen.

Kurzzeit löschen

- Berühren Sie .

Im Display erscheint Kurzzeit und ändern ist hell unterlegt.

- Blättern Sie in der Auswahlliste, bis löschen hell unterlegt ist.
- Bestätigen Sie mit OK.

Die Kurzzeit wird gelöscht.

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

Das Besondere am Dampfgaren

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

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

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.

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 Kippschutz gewährleistet ist.

Tiefkühlware

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

Temperatur

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

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

Garzeit

Die Garzeiten beim 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 $^2/_3$, 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 Garergebnis zu erhalten, wählen Sie für diese Lebensmittel flache Garbehälter, und füllen Sie diese nur etwa 3–5 cm hoch. Verteilen Sie größere Lebensmittelmengen auf mehrere flache Garbehälter.

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

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

Einschubebene

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

Garzeit

Die Garzeit ist wie beim konventionellen Kochen abhängig von der Größe des Gargutes und dem gewünschten Gargrad. Beispiel:
festkochende Kartoffel, geviertelt:
ca. 18 Minuten
festkochende Kartoffel, halbiert:
ca. 22 Minuten
Rosenkohlröschen, groß, bissfest:
ca. 12 Minuten
Rosenkohlröschen, klein, weich:
ca. 12 Minuten

Einstellungen

Auto | Gemüse | ... | Dampfgaren

oder

| Gemüse garen
oder
Temperatur: 100 °C
Garzeit: siehe Tabelle

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

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

| Fleisch garen
oder
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
Kasselerscheiben	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

Wurstwaren

Einstellungen

Temperatur: 90 °C
Garzeit: siehe Tabelle

Wurstwaren	Garzeit [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.

Dampfgaren

Temperatur

85–90 °C
Zum schonenden Garen von empfindlichen Fischsorten, z. B. Seezunge.

100 °C
Zum Garen von Fischsorten 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

Auto | Fisch | ... | Dampfgaren

oder

| Fisch garen
oder
Temperatur: siehe Tabelle
Garzeit: siehe Tabelle

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

Dampfgaren

Krustentiere

Vorbereitung

Tauen Sie tiefgekühlte Krustentiere vor dem Garen auf.

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

Garbehälter

Fetten Sie gelochte Garbehälter ein.

Garzeit

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

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

Einstellungen

Auto | Krustentiere | ... | Dampfgaren

oder

Temperatur: siehe Tabelle
Garzeit: siehe Tabelle

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

Temperatur / Garzeit

Muscheln

Frischware

⚠ Vergiftungsgefahr!
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

Temperatur: siehe Tabelle
Garzeit: siehe Tabelle

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

Temperatur / Garzeit

Dampfgaren

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

Auto | Reis | ... | Dampfgaren

oder

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

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. $^1/_3$.

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

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



Temperatur: 100 °C
Garzeit: siehe Tabelle

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

◴ Garzeit

Getreide

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

Getreide kann in ganzen Körnern oder geschrotet gegart werden.

Einstellungen

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

Temperatur: 100 °C
Garzeit: siehe Tabelle

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

Garzeit

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

🕘 Garzeit

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

Auto | Hühnereier | ... | Dampfgaren

oder

Temperatur: 100 °C
Garzeit: siehe Tabelle

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

Garzeit

Obst

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

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

Einstellungen

Auto | Obst | ... | Dampfgaren

oder

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

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 Fischsorten mit loser Struktur, z. B. Seezunge und Scholle, werden bei 100 °C sehr fest.

Garzeit

Wenn die empfohlene Gartemperatur erhöht wird, muss die Garzeit um ca. $^1/_3$ gekürzt werden.

Beispiel

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.

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.

Sous-vide

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

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

Das Garergebnis ist ein geschmacksintensives und gleichmäßig gegartes Lebensmittel.

Verwenden Sie nur frische und einwandfreie Lebensmittel.
Achten Sie auf hygienische Bedingungen sowie die Einhaltung der Kühlkette.

Verwenden Sie nur hitzestabile, kochfeste Vakuumbeutel.
Garen Sie keine Lebensmittel in der Verkaufsverpackung, z. B. vakuumierte Tiefkühlkost, da womöglich kein geeigneter Vakuumbeutel verwendet wurde.
Verwenden Sie den Vakuumbeutel nicht mehrfach.

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

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 Garvorgang würzen.

– Durch Zusatz von Salz, Zucker und Flüssigkeiten verringert sich die Garzeit.

– Durch Zusatz von säurehaltigen Lebensmitteln wie Zitrone oder Essig wird das Gargut fester.

– Verwenden Sie keinen Alkohol oder Knoblauch, da ein unangenehmer Beigeschmack entstehen kann.

– Verwenden Sie nur Vakuumbeutel, die zur Größe des Garguts passen. Wenn der Vakuumbeutel zu groß ist, kann zu viel Luft darin verbleiben.

– Wenn Sie mehrere Lebensmittel in einem Vakuumbeutel garen wollen, legen Sie die Lebensmittel nebeneinander in den Beutel.

– Wenn Sie mehrere Vakuumbeutel 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 Garvorgangs geschlossen. Das Öffnen der Tür verlängert den Garprozess und kann zu anderen Garergebnissen führen.

Sous-vide

Tipps

– Frieren Sie Flüssigkeiten, z. B. Marinade, vor dem Vakuumieren ein, um ein Auslaufen aus dem Vakuumbeutel zu vermeiden.

– Schlagen Sie die Ränder des Vakuumbeutels 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 Vakuumbeutel nach dem Garvorgang an allen Seiten auf, um besser an das Gargut zu gelangen.

– Braten Sie Fleisch und feste Fischsorten (z. B. Lachs) vor dem Servieren sehr kurz scharf an. So können sich Röstaromen frisch entwickeln.

– Verwenden Sie den Sud oder die Marinade von Gemüse, Fisch oder Fleisch für die Zubereitung einer 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 Vakuumbeutel und geben Sie gegebenenfalls Gewürze oder Flüssigkeiten hinzu.

■ Vakuumieren Sie das Gargut mit dem Kammervakuumierer.

■ Legen Sie das vakuumierte Gargut (bei mehreren Beuteln nebeneinander) auf den Rost.

■ Wählen Sie .

■ Blättern Sie in der Auswahlliste, bis Sous-vide hell unterlegt ist.

■ Bestätigen Sie mit OK.

■ Ändern Sie die Vorschlagstemperatur, falls erforderlich.

■ Bestätigen Sie mit OK.

■ Stellen Sie die Garzeit ein. Sie können eine Zeit zwischen 1 Minute und 10 Stunden auswählen.

■ Bestätigen Sie mit OK.

Mögliche Ursachen für schlechte Ergebnisse

Der Vakuumbeutel 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.

Sous-vide

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 entdarmt		x	56	19–21
Hühnerei, ganz			65–66	60
Jakobsmuscheln, ausgelöst			52	25
Schalotte, ganz	x	x	85	45–60
Tintenfischtuben			75	330

Temperatur / Garzeit

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


oder


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

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


oder


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

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.

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

| Einkochen
oder

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.

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 ungelochten Garbehälter oder die Auffangschale, um den Saft aufzufangen.

Einstellungen



Temperatur: 100 °C
Zeit: 40–70 Minuten

Joghurt herstellen

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

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

Der Joghurt muss frisch sein (kurze Lagerzeit).

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

Joghurt und Milch müssen den gleichen Fettgehalt aufweisen.

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

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

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

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 $^3/_4$ Liter Milch mit $^1/_4$ 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

Auto | Spezial | Joghurt herstellen

oder

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

| Hefeteig gehen lassen
Zeit: nach Rezeptangabe

oder

Temperatur: 40 °C
Zeit: nach Rezeptangabe

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

Auto | Spezial | Gelatine schmelzen

oder



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 zwischendurch einmal um.

Einstellungen

Auto | Spezial | Schokolade schmelzen

oder



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

Temperatur: 100 °C
Zeit: siehe Tabelle

Lebensmittel	Zeit [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

Auto | Obst | Äpfel | ganz | Konservieren

oder

Temperatur: 50 °C
Konservierungszeit: 5 Minuten

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

| Blanchieren

oder

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

Auto | Spezial | Zwiebeln dünsten

oder

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

Auto | Spezial | Speck auslassen

oder

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 Geschirrteile 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

| Geschirr entkeimen
Zeit: 1 Minute bis 10 Stunden

oder

Temperatur: 100 °C
Zeit: 15 Minuten

Spezialanwendungen

Tücher erwärmen

Vorgehensweise

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

Einstellungen

Auto | Spezial | Feuchte Tücher erwärmen

oder

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

Auto | Spezial | Honig entkristallisieren

oder

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

Temperatur: 100 °C
Garzeit: 4 Minuten

Menü "Einstellungen" aufrufen

- Schalten Sie den Dampfgarer ein.
- Berühren Sie ‣≡.

Die Auswahlliste der Einstellungen erscheint.

Sie können die Einstellungen prüfen oder ändern.

Der Haken ✓ hinter einem Menüpunkt zeigt an, welche Einstellung aktiv ist.

Einstellungen können nur geändert werden, wenn kein Garvorgang abläuft.

Einstellungen ändern und speichern

- Berühren Sie ‣≡.
- Blättern Sie in der Auswahlliste, bis der gewünschte Menüpunkt hell unterlegt ist.
- Bestätigen Sie mit OK.
- Blättern Sie in der Auswahlliste, bis die gewünschte Einstellung hell unterlegt ist.
  Verändern Sie Einstellungen mit Segmentbalken (z. B. Lautstärken) ebenfalls mit den Pfeiltasten ∧ und ∨.
- Bestätigen Sie mit OK.

Die Einstellung wird gespeichert.

- Berühren Sie ⮌, um wieder zur übergeordneten Menüebene zu gelangen oder ‣≡, um wieder zur Auswahl der Betriebsart zu gelangen.

Einstellungen

Übersicht der Einstellungen

Menüpunkt	Mögliche Einstellungen
Sprache ⚑	... / deutsch / english / ... Land
Tageszeit	Anzeige ein / aus * / Nachtabschaltung Zeitformat 24 Std * / 12 Std einstellen
Datum	
Beleuchtung	ein / "ein" für 15 Sekunden *
Display-Helligkeit	▬▬▬╋═══
akustische Hinweise	Melodien ▬▬▬╋═══ Solo-Ton ▬▬▬╋═══
Tastenton	▬▬▬╋═══
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 *
Händler	Messeschaltung ein / aus *
Werkeinstellungen	Einstellungen Eigene Programme Vorschlagstemperaturen

* Werkeinstellung

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 oder die 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 Funktionen Beleuchtung und Kurzzeit .

– Nachtabschaltung

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

Zeitformat

Sie können das Zeitformat der Tageszeit wählen:

– 24 Std

  Die Tageszeit wird im 24-Stunden-Format angezeigt.

– 12 Std

  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.

Datum

Sie stellen das Datum ein.

Das Datum erscheint bei ausgeschaltetem Dampfgarer nur in der Einstellung Tageszeit | Anzeige | ein.

Beleuchtung

– ein

  Die Garraumbeleuchtung ist während des gesamten Garvorgangs eingeschaltet.

– "ein" für 15 Sekunden

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

Display-Helligkeit

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

▬▬▬▪═══

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

Akustische Hinweise

Melodien

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

Die Lautstärke dieser Melodie wird durch einen Balken mit sieben Segmenten dargestellt.

▬▬▬▪═══

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

■ Wählen Sie leiser oder lauter, um die Lautstärke zu ändern.

Solo-Ton

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

Die Tonhöhe dieses Solo-Tons wird durch einen Segment-Balken dargestellt.

■ Wählen Sie niedriger oder höher, um die Tonhöhe zu ändern.

Tastenton

Die Lautstärke des Tastentons, der bei jeder Auswahl einer Sensortaste ertönt, 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.

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 einer Sensortaste 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.

Sicherheit

Inbetriebnahmesperre

Die Inbetriebnahmesperre verhindert das unbeabsichtigte Einschalten des Dampfgarers.

Eine Kurzzeit 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 nutzen können, berühren Sie OK 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 die Sensortasten wieder nutzen können, müssen Sie OK mindestens 6 Sekunden lang berühren. Die Tastensperre wird dann für einen kurzen Zeitraum deaktiviert.

– aus

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

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 aktiviert. Gerät heizt nicht, sobald Sie den Dampfgarer einschalten.

– ein

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

– aus

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

Werkeinstellungen

– Einstellungen

Alle Einstellungen werden auf die Werkeinstellungen zurückgesetzt.

– Eigene Programme

Alle eigenen Programme werden gelöscht.

– Vorschlagstemperaturen

Die geänderten Vorschlagstemperaturen werden auf die Werkeinstellungen zurückgesetzt.

Prüfspeisen Dampfgaren

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 Dampfgarers 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 Zerbrechen führen.
Entfernen Sie Rückstände von Reinigungsmitteln sofort.

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

Lassen Sie den Dampfgarer vor jeder Reinigung abkühlen.

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

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

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 Mikrofasertuch 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 Glaskeramik- 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.

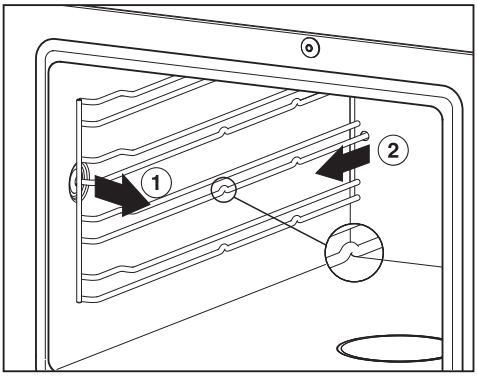
Zubehör

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 Glaskeramik- 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.

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 ⧉.
- Blättern Sie in der Auswahlliste, bis Entkalken hell unterlegt ist.
- Bestätigen Sie mit OK.

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

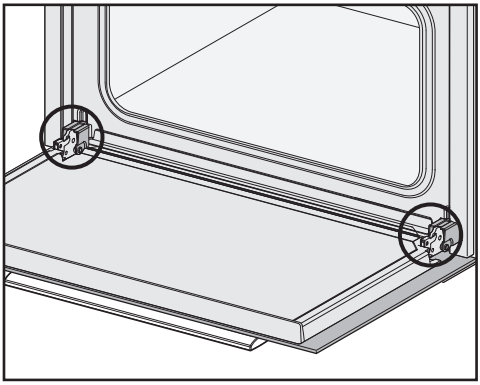
- Schalten Sie den Dampfgarer aus.
- Entnehmen, entleeren und trocknen Sie den Wassertank.
- Trocknen Sie den Garraum.
- Schließen Sie die Gerätetür erst, wenn der Garraum vollständig trocken ist.

Tür

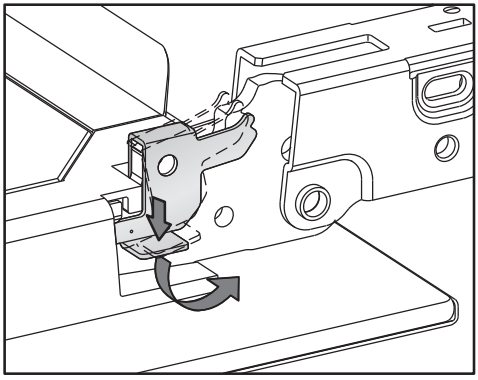
Abnehmen

- 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.

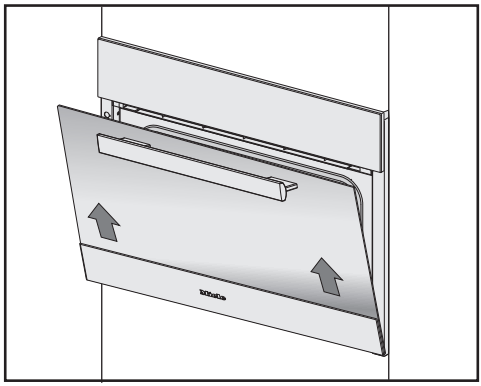


- Zum Entriegeln drehen Sie die Sperrbügel an beiden Türscharnieren bis zum Anschlag in Schrägstellung.

⚠ Verletzungsgefahr durch die Halterungen der Tür!
Die Halterungen der Tür schlagen zurück an den Dampfgarer.
Ziehen Sie die Tür auf keinen Fall in waagerechter Position von den Halterungen.

- Schließen Sie die Tür bis zum Anschlag.

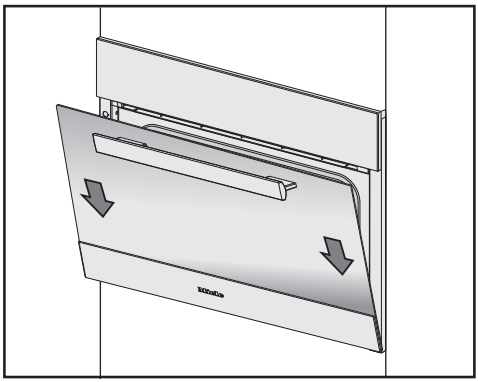
Beschädigung der Tür!
Der Griff der Tür könnte abbrechen und die Türscheiben könnten beschädigt werden.
Ziehen Sie die Tür nicht am Türgriff hoch.
Achten Sie darauf, dass die Tür beim Abnehmen nicht verkantet.



- 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.

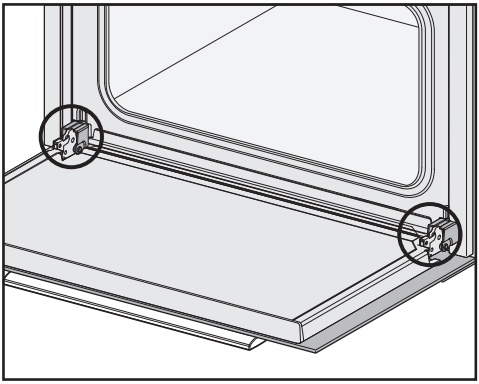
Einsetzen

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

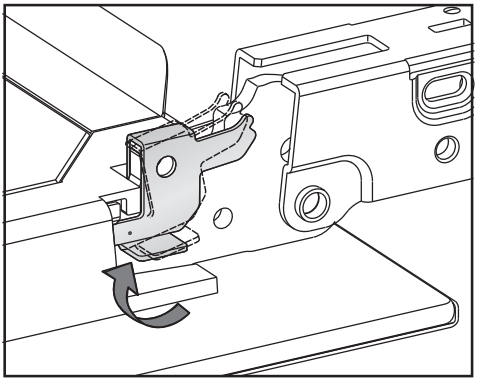


■ Stecken Sie die Tür auf die Halterungen.

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 / Wiedereindrehen 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
Nach Einschalten des Dampfgarers, während des Betriebes und nach Ausschalten ist ein Geräusch (Brummen) zu hören.	Dieses Geräusch weist nicht auf eine Fehlfunktion oder einen Gerätedefekt hin. Es entsteht beim Ein- und Abpumpen des Wassers.
Der Dampfgarer wechselt nach einem Umzug nicht mehr von der Aufheiz- in die Garphase.	Die Siedetemperatur des Wassers hat sich geändert, da sich der neue Aufstellort um mindestens 300 Höhenmeter von dem alten unterscheidet. ■ Führen Sie zum Anpassen der Siedetemperatur einen Entkalkungsvorgang durch (siehe Kapitel "Reinigung und Pflege – Entkalken").
Während des Betriebes tritt ungewöhnlich viel Dampf oder Dampf an anderen Stellen als gewohnt aus.	Die Tür ist nicht richtig geschlossen. ■ Schließen Sie die Tür.
	Die Türdichtung sitzt nicht korrekt. ■ Drücken Sie die Türdichtung wieder so an, dass sie überall gleichmäßig eingepasst ist.
	Die Türdichtung weist Beschädigungen auf, z. B. Risse. ■ Fordern Sie zum Austausch der Türdichtung den Kundendienst an.
Bei Wiederaufnahme des Betriebes entsteht ein Pfeifgeräusch.	Nach dem Schließen der Tür kommt es zu einem Druckausgleich, bei dem ein Pfeifgeräusch entstehen kann. Das Geräusch weist nicht auf einen Gerätedefekt hin.
Die Funktionen Start um **und** Fertig um **werden nicht aufgeführt.**	Die Temperatur im Garraum ist zu hoch, z. B. nach Ende eines Garvorgangs. ■ Lassen Sie den Garraum bei geöffneter Tür abkühlen.
	Bei Entkalken werden diese Funktionen generell nicht angeboten.
Die Garraumbeleuchtung funktioniert nicht.	Die Lampe ist defekt. ■ Fordern Sie den Kundendienst an, wenn die Lampe ausgetauscht werden soll.

Problem	Ursache und Behebung
F44	Kommunikationsfehler ■ 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 ■ 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:

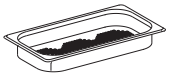


Sie erhalten diese Produkte auch über den Miele Kundendienst (siehe Ende dieser Gebrauchsanweisung) und bei Ihrem Miele Fachhändler.

Garbehälter

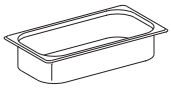
Es gibt eine Vielzahl an gelochten und ungelochten Garbehältern in unterschiedlichen Größen:

DGGL 1



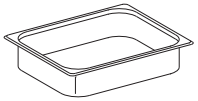
gelochter Garbehälter
Fassungsvermögen 1,5 l /
Nutzinhalt 0,9 l
325 x 175 x 40 mm (BxTxH)

DGG 2



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

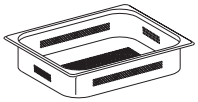
DGG 3



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

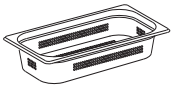
Nachkaufbares Zubehör

DGGL 4



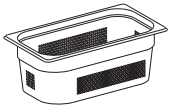
gelochter Garbehälter
Fassungsvermögen 4,0 l /
Nutzinhalt 3,1 l
325 x 265 x 65 mm (BxTxH)

DGGL 5



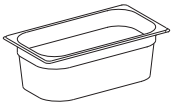
gelochter Garbehälter
Fassungsvermögen 2,5 l /
Nutzinhalt 2,0 l
325 x 175 x 65 mm (BxTxH)

DGGL 6



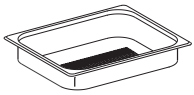
gelochter Garbehälter
Fassungsvermögen 4,0 l /
Nutzinhalt 2,8 l
325 x 175 x 100 mm (BxTxH)

DGG 7



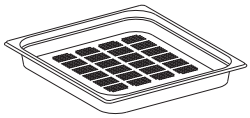
ungelochter Garbehälter
Fassungsvermögen 4,0 l /
Nutzinhalt 2,8 l
325 x 175 x 100 mm (BxTxH)

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)

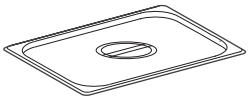
Deckel für Garbehälter

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)



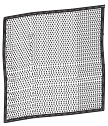
Zum Entkalken des Dampfgarers

Glaskeramik- und Edelstahlreiniger (250 ml)



Zum Entfernen von Verfärbungen der Garbehälter

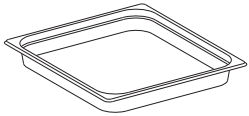
Microfasertuch



Zum Entfernen von Fingerabdrücken und leichten Verschmutzungen

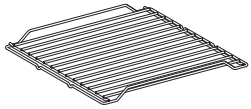
Sonstiges

DGG 21



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

Rost



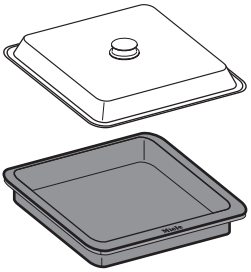
Zum Daraufstellen von eigenem Gargeschirr

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)

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.

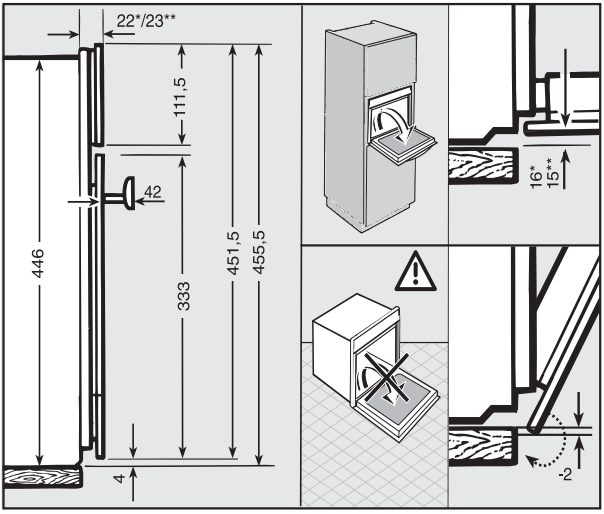
▶ Mehrfachsteckdosen oder Verlängerungskabel gewähren nicht die nötige Sicherheit (Brandgefahr). Schließen Sie den Dampfgarer nicht damit an das Elektronetz an.

▶ Achten Sie darauf, dass die Steckdose nach Einbau des Dampfgarers leicht zugänglich ist.

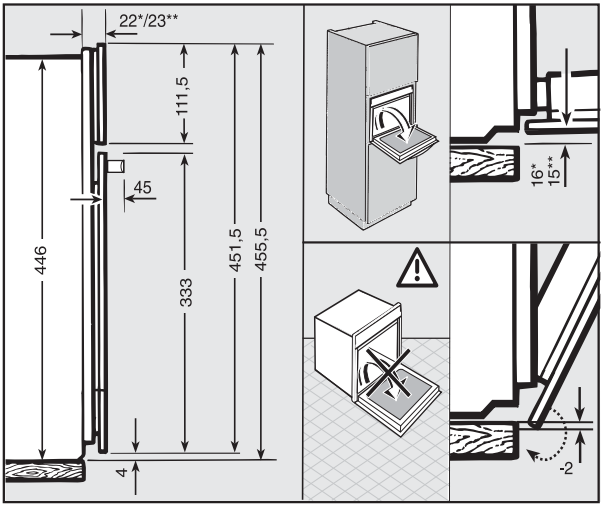
▶ Der Dampfgarer muss so platziert werden, dass der Inhalt des Garbehälters in der obersten Einschubebene eingesehen werden kann. Nur so können Verbrühungen durch Überschwappen von heißen Speisen und heißem Wasser vermieden werden.

Alle Maße sind in mm angegeben.

Front Pure



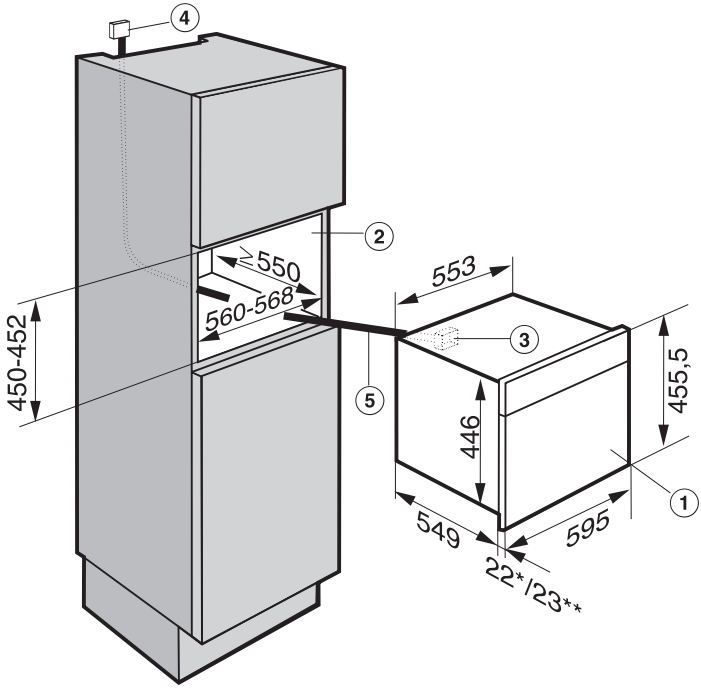
Front Contour



* Glasfront / ** Metallfront

Einbaumaße

Einbau Hochschrank



① Dampfgarer

② Einbaunische

③ Netzanschlussleitung – Einführung am Dampfgarer

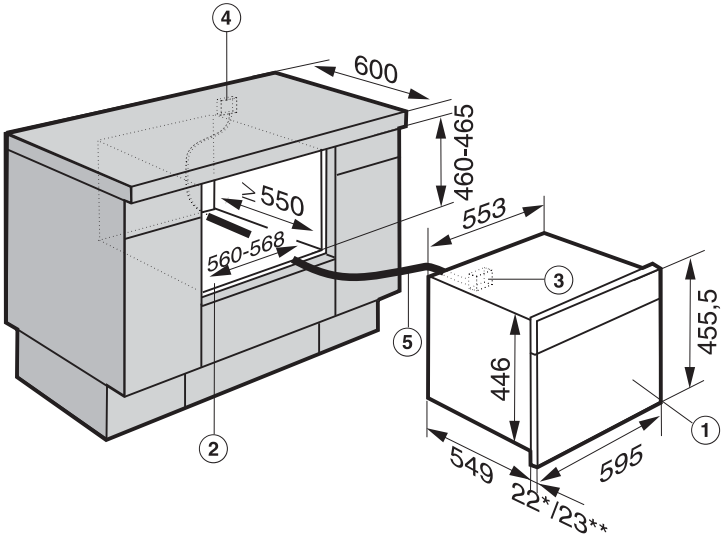
④ Empfohlene Position für Elektroanschluss

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

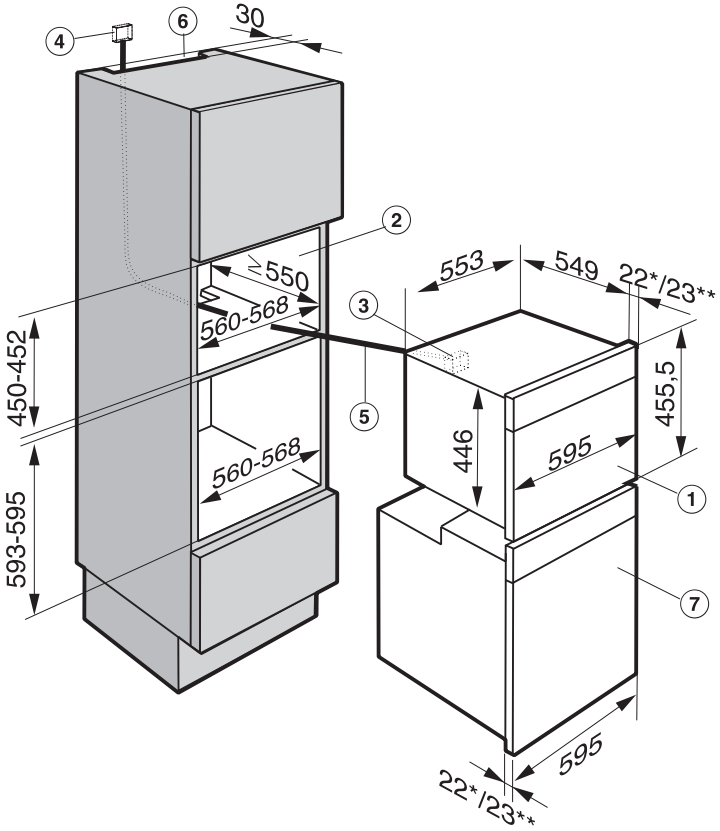
④ Empfohlene Position für Elektroanschluss

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)

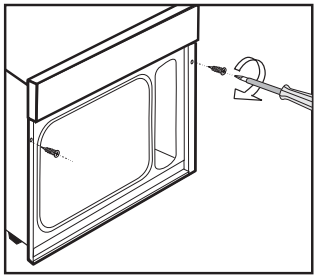
⑦ Backofen

* Glasfront / ** Metallfront

Dampfgarer einsetzen

Fehlfunktion durch nicht korrekt ausgerichteten Dampfgarer!
Der Dampfgarer muss waagerecht 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 Elektro-Fachkraft 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 Dampfgarers vom Netz getrennt werden, machen Sie je nach Installation in der Verteilung folgendes:

Schmelzsicherungen

- Sicherungseinsätze aus den Schraubkappen ganz herausnehmen.

Sicherungs-Schraubautomaten

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

Einbau-Sicherungsautomaten

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

- Kipphebel 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.

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



www.miele-shop.com

Miele

DG 6301 / DG 6401

CE de-DE

M.-Nr. 09 534 850 / 03