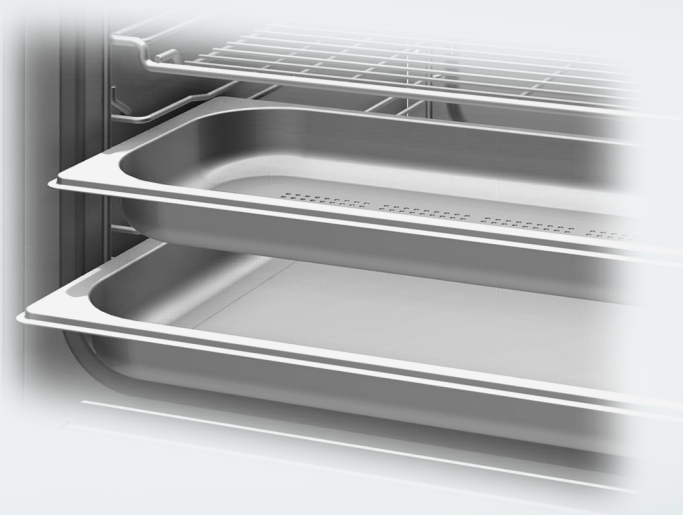


Gebrauchs- und Montageanweisung Dampfgarer mit Mikrowellenfunktion



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

Inhalt

Sicherheitshinweise und Warnungen	7
Ihr Beitrag zum Umweltschutz	21
Übersicht	22
Dampfgarer	22
Mitgeliefertes Zubehör	23
Bedienelemente	25
Taste Ein/Aus	26
Annäherungssensor	26
Sensortasten	27
Touchdisplay	29
Symbole	30
Bedienprinzip	31
Menüpunkt auswählen	31
Blättern	31
Menüebene verlassen	31
Wert oder Einstellung ändern	31
Einstellung in einer Auswahlliste ändern	31
Zahlen mit der Ziffernrolle eingeben	31
Zahlen mit dem Ziffernblock eingeben	31
Einstellung mit einem Segmentbalken ändern	32
Buchstaben eingeben	32
Kontextmenü anzeigen	32
Einträge verschieben	32
Pull-down-Menü anzeigen	33
Hilfe anzeigen	33
MobileStart aktivieren	33
Funktionsbeschreibung	34
Dampfgarbetrieb	34
Wassertank	34
Temperatur	34
Garzeit	34
Geräusche	34
Aufheizphase	35
Garphase	35
Dampfproduktion	35
Mikrowellenbetrieb	36
Funktionsweise	36
Geschirrauswahl	36
Glasschale	41

Garraumbeleuchtung.....	41
Erste Inbetriebnahme.....	42
Miele@home	42
Grundeinstellungen	43
Dampfgarer erstmalig reinigen	44
Siedetemperatur anpassen	45
Einstellungen	46
Übersicht der Einstellungen	46
Menü „Einstellungen“ aufrufen	49
Sprache 	49
Tageszeit.....	49
Datum	50
Beleuchtung	50
Startbildschirm	50
Display	51
Lautstärke.....	52
Einheiten	52
Quick-Mikrowelle.....	53
Popcorn.....	53
Warmhalten	54
Dampfreduktion.....	54
Vorschlagstemperaturen	55
Vorschlagsleistungen	55
Wasserhärte	56
Annäherungssensor	57
Sicherheit	58
Möbelfronterkennung	59
Miele@home	59
Fernsteuerung	60
MobileStart aktivieren.....	60
SuperVision	61
RemoteUpdate	62
Softwareversion.....	63
Rechtliche Informationen	63
Händler	63
Werkeinstellungen	63
Alarm und Kurzzeit.....	64
Funktion Alarm verwenden.....	64
Funktion Kurzzeit verwenden	65
Haupt- und Untermenüs	66

Inhalt

Bedienung	67
Werte und Einstellungen für einen Garvorgang ändern	68
Temperatur ändern	68
Mikrowellenleistung ändern	69
Garzeiten einstellen	69
Eingestellte Garzeiten ändern	70
Eingestellte Garzeiten löschen	70
Garvorgang in Betriebsarten mit Mikrowelle unterbrechen	70
Garvorgang in Betriebsarten mit Dampf unterbrechen	70
Garvorgang abbrechen	71
Betriebsart wechseln	71
 Quick-Mikrowelle und Popcorn	72
Quick-Mikrowelle	72
Popcorn	72
 Wichtiges und Wissenswertes zum Dampfgaren	73
Das Besondere am Dampfgaren	73
Gargeschirr	73
Glasschale	73
Einschubebene	74
Tiefkühlware	74
Temperatur	74
Garen mit Flüssigkeiten	74
Garzeit	74
Eigene Rezepte	74
 Dampfgaren	75
Eco-Dampfgaren	75
Hinweise zu den Gartabellen	75
Gemüse	76
Fisch	79
Fleisch	82
Reis	84
Getreide	85
Nudeln/Teigwaren	86
Klöße	87
Hülsenfrüchte, getrocknet	88
Hühnereier	90
Obst	91
Wurstwaren	91
Krustentiere	92
Muscheln	93
Menügaren – manuell	94

Sous-vide	96
Spezialanwendungen	104
Erhitzen mit Dampf.....	104
Auftauen mit Dampf	107
Blanchieren.....	110
Einkochen.....	110
Hefeteig gehen lassen	113
Geschirr entkeimen	113
Menügaren – automatisch.....	114
Feuchte Tücher erwärmen	115
Gelatine schmelzen	115
Honig entkristallisieren	116
Schokolade schmelzen	116
Joghurt herstellen.....	117
Speck auslassen	118
Zwiebeln dünsten	118
Entsaften	119
Lebensmittel häuten	120
Äpfel konservieren	120
Eierstich zubereiten	120
Schnellgaren	121
Pellkartoffeln (festkochend) garen	122
Reis garen	123
Auftauen und Erhitzen mit Mikrowelle	124
Auftauen	125
Erhitzen.....	129
Automatikprogramme	134
Kategorien	134
Automatikprogramme verwenden	134
Suche	135
MyMiele	136
Eigene Programme	137
Angaben für Prüfinstitute	140
Reinigung und Pflege	143
Dampfgarerfront reinigen	144
Garraum reinigen	144
Wassertank reinigen	145

Inhalt

Zubehör	145
Aufnahmegitter reinigen	146
Pflege	146
Dampfgarer entkalken	146
Einweichen	148
Was tun, wenn	149
Nachkaufbares Zubehör	154
Kundendienst	155
Kontakt bei Störungen	155
Garantie	155
Installation	156
Sicherheitshinweise zum Einbau	156
Hinweise zum Einbau	157
Einbaumaße	158
Einbau in einen Hochschrank	158
Einbau in einen Unterschrank	159
Seitenansicht	160
Anschlüsse und Belüftung	161
Dampfgarer einbauen	162
Frischwasseranschluss	163
Elektroanschluss	165
Urheberrechte und Lizenzen	167
Konformitätserklärung	168

Sicherheitshinweise und Warnungen

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

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

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

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

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

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

Sicherheitshinweise und Warnungen

Bestimmungsgemäße Verwendung

- ▶ Dieser Dampfgarer ist für die Verwendung im Haushalt und in haushaltsähnlichen Aufstellumgebungen bestimmt.
- ▶ Dieser Dampfgarer ist nicht für die Verwendung im Außenbereich bestimmt.
- ▶ Verwenden Sie den Dampfgarer ausschließlich im haushaltsüblichen Rahmen zum Dampfgaren, Auftauen, Erhitzen und Garen von Lebensmitteln.
Alle anderen Anwendungsarten sind unzulässig.
- ▶ Brandgefahr durch entflammbare Materialien.
Wenn Sie entflammbare Materialien im Mikrowellenbetrieb trocknen, verdampft die enthaltene Feuchtigkeit. Dadurch können die Materialien austrocknen und sich selbst entzünden.
Verwenden Sie den Dampfgarer niemals zum Aufbewahren und Trocknen von entflammbaren Materialien.
- ▶ Personen, die aufgrund ihrer physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder ihrer Unerfahrenheit oder Unkenntnis nicht in der Lage sind, den Dampfgarer sicher zu bedienen, müssen bei der Bedienung beaufsichtigt werden.
Diese Personen dürfen den Dampfgarer nur ohne Aufsicht bedienen, wenn ihnen dieser so erklärt wurde, dass sie ihn sicher bedienen können. Sie müssen mögliche Gefahren einer falschen Bedienung erkennen und verstehen können.
- ▶ Wegen besonderer Anforderungen (z. B. bezüglich Temperatur, Feuchtigkeit, chemischer Beständigkeit, Abriebfestigkeit und Vibration) sind im Garraum Spezial-Leuchtmittel eingebaut. Diese Spezial-Leuchtmittel dürfen nur für die vorgesehene Verwendung genutzt werden. Sie sind nicht zur Raumbeleuchtung geeignet. Der Austausch darf nur von einer von Miele autorisierten Fachkraft oder vom Miele Kundendienst durchgeführt werden.

Kinder im Haushalt

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

Sicherheitshinweise und Warnungen

Technische Sicherheit

- ▶ Durch unsachgemäße Installations- und Wartungsarbeiten oder Reparaturen können erhebliche Gefahren für den Benutzer entstehen. Installations- und Wartungsarbeiten oder Reparaturen dürfen nur von Miele autorisierten Fachkräften durchgeführt werden.
- ▶ Strahlenbelastung durch Mikrowellen:
Wartungs- oder Reparaturarbeiten, die die Entfernung einer Abdeckung erfordern, dürfen nur von Fachkräften durchgeführt werden.
- ▶ Beschädigungen am Dampfgarer können Ihre Sicherheit gefährden. Kontrollieren Sie ihn auf sichtbare Schäden. Nehmen Sie niemals einen beschädigten Dampfgarer in Betrieb.
- ▶ Überprüfen Sie die Tür und die Türdichtung auf Beschädigungen. Verwenden Sie bis zur Instandsetzung durch einen Kundendienst-techniker keine Betriebsarten mit Mikrowelle.
- ▶ Bei einem defekten Dampfgarer können im eingeschalteten Zustand Mikrowellen austreten, die eine Gefahr für den Benutzer bedeuten. Benutzen Sie den Dampfgarer nicht, wenn
 - die Tür verbogen ist,
 - die Garraumfront Dellen hat oder sie verbogen ist,
 - die Türscharniere lose sind,
 - sichtbare Löcher oder Risse am Gehäuse, an der Tür oder an den Garraumwänden vorhanden sind.
 - sich Feuchtigkeit zwischen den Türscheiben befindet.
- ▶ Der zuverlässige und sichere Betrieb des Dampfgarers ist nur dann gewährleistet, wenn er an das öffentliche Stromnetz angeschlossen ist.

Sicherheitshinweise und Warnungen

- ▶ Die elektrische Sicherheit des Dampfgarers ist nur dann gewährleistet, wenn er an ein vorschriftsmäßig installiertes Schutzleitersystem angeschlossen wird. Diese grundlegende Sicherheitsvoraussetzung muss vorhanden sein. Lassen Sie im Zweifelsfall die Elektroinstallation durch eine Elektrofachkraft 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 Elektrofachkraft.
- ▶ 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 Originalersatzteilen gewährleistet Miele, dass sie die Sicherheitsanforderungen erfüllen. Defekte Bauteile dürfen nur gegen solche ausgetauscht werden.
- ▶ Wenn der Netzstecker von der Anschlussleitung entfernt wird oder die Anschlussleitung nicht mit einem Netzstecker ausgestattet ist, muss der Dampfgarer von einer Elektrofachkraft an das Elektronetz angeschlossen werden.

Sicherheitshinweise und Warnungen

- ▶ Wenn die Netzanschlussleitung beschädigt ist, muss sie durch eine spezielle Netzanschlussleitung ersetzt werden (siehe Kapitel „Elektroanschluss“).
- ▶ Bei Installations- und Wartungsarbeiten sowie Reparaturen muss der Dampfgarer vollständig vom Elektronetz getrennt sein. Stellen Sie dies sicher, indem Sie
 - die Sicherungen der Elektroinstallation ausschalten oder
 - die Schraubsicherungen der Elektroinstallation ganz heraus-schrauben oder
 - den Netzstecker (falls vorhanden) aus der Steckdose ziehen. Ziehen Sie dabei nicht an der Netzanschlussleitung, sondern am Netzstecker.
- ▶ Wenn der Dampfgarer hinter einer Möbelfront (z. B. einer Tür) eingebaut wurde, schließen Sie die Möbelfront niemals, während Sie den Dampfgarer verwenden. Hinter der geschlossenen Möbelfront stauen sich Wärme und Feuchtigkeit. Dadurch können Dampfgarer, Umbauschrank und Fußboden beschädigt werden. Schließen Sie eine Möbeltür erst, wenn der Dampfgarer vollständig abgekühlt ist.
- ▶ Der Wasseranschluss darf nur von qualifizierten Fachkräften durchgeführt werden.
Der Hersteller kann nicht für Schäden verantwortlich gemacht werden, die durch Fehler beim Einbau oder Anschluss verursacht werden.
- ▶ Der Dampfgarer darf ausschließlich an Kaltwasser angeschlossen werden.
- ▶ Der Absperrhahn für den Wasserzulauf muss bei eingebautem Dampfgarer leicht zugänglich sein.
- ▶ Kontrollieren Sie den Wasserschlauch vor dem Anschluss auf sichtbare Schäden.

- Das eingebaute Waterproof-System schützt unter folgenden Voraussetzungen zuverlässig vor Wasserschäden:
- Der Dampfgarer ist ordnungsgemäß installiert (Elektro- und Wasseranschluss).
 - Bei erkennbaren Schäden wird der Dampfgarer unverzüglich instandgesetzt.
 - Schließen Sie den Wasserhahn bei längerer Abwesenheit (z. B. Urlaub).

Sicherheitshinweise und Warnungen

Sachgemäßer Gebrauch

- ▶ Verletzungsgefahr durch heißen Dampf und heiße Oberflächen. Der Dampfgarer wird im Betrieb heiß. Sie können sich an Dampf, Garraum, Aufnahmegitter, Zubehör und Gargut verbrennen. Ziehen Sie Topfhandschuhe an beim Einschieben oder Herausnehmen von heißem Gargut sowie bei Arbeiten im heißen Garraum.
- ▶ Verletzungsgefahr durch heißes Gargut. Das Gargut kann beim Einschieben oder Herausnehmen der Garbehälter überschwappen. Sie können sich am Gargut verbrennen. Achten Sie beim Einschieben oder Herausnehmen der Garbehälter darauf, dass das heiße Gargut nicht überschwappt.
- ▶ Verletzungsgefahr durch heißes Wasser. Nach Ende eines Garvorgangs befindet sich noch heißes Wasser im Dampferzeuger, das zurück in den Wassertank gepumpt wird. Achten Sie beim Herausnehmen und Abstellen des Wassertanks darauf, dass der Wassertank nicht umkippt.
- ▶ In geschlossenen Dosen entsteht beim 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 zum Dampfgaren nur temperatur- (bis 100 °C) und dampfbeständiges Kunststoffgeschirr. Beachten Sie die Angaben des Geschirrherstellers.
- ▶ Lebensmittel, die im Garraum aufbewahrt werden, können austrocknen und die austretende Feuchtigkeit kann zu Korrosion im Dampfgarer führen. Bewahren Sie keine Lebensmittel im Garraum auf, und verwenden Sie zum Garen keine Gegenstände, die rosten können.

- ▶ Verletzungsgefahr durch geöffnete Tür. Sie können sich an der geöffneten Tür stoßen oder darüber stolpern. Lassen Sie die Tür nicht unnötig offen stehen.
- ▶ Die Belastbarkeit der Tür beträgt maximal 8 kg. Stellen oder setzen Sie sich nicht auf die geöffnete Tür, und stellen Sie keine schweren Gegenstände darauf ab. Achten Sie auch darauf, dass Sie nichts zwischen Tür und Garraum einklemmen. Der Dampfgarer kann beschädigt werden.
- ▶ Wenn Sie ein Elektrogerät, z. B. einen Handmixer, in der Nähe des Dampfgarers benutzen, achten Sie darauf, dass die Netzanschlussleitung nicht in der Tür des Dampfgarers eingeklemmt wird. Die Leitungsisolierung könnte beschädigt werden.

Betriebsart Mikrowelle

- ▶ Beachten Sie, dass die Zeiten beim Garen, Erhitzen, Auftauen in einer Betriebsart mit Mikrowelle oft erheblich kürzer sind als mit einer Betriebsart ohne Mikrowelle. Zu lange Einschaltzeiten führen zum Austrocknen und eventuell zur Selbstentzündung des Lebensmittels.
- ▶ Die Betriebsart Mikrowelle  dient zum Erwärmen von Lebensmitteln und Getränken. Verwenden Sie die Betriebsart Mikrowelle  nicht zum Trocknen von z. B. Blumen, Kräutern, Brot, Brötchen oder anderen entzündlichen Materialien, da Verletzungs- und Brandgefahr besteht.
- ▶ Es ist wichtig, dass die Temperatur im Lebensmittel gleichmäßig verteilt und auch genügend hoch ist. Wenden Sie Lebensmittel oder rühren Sie sie um, damit sie gleichmäßig erhitzt werden, und beachten Sie die angegebenen Ausgleichszeiten beim Erhitzen, Auftauen und Garen. Ausgleichszeiten sind Ruhezeiten, in denen sich die Temperatur gleichmäßig im Lebensmittel verteilt.

Sicherheitshinweise und Warnungen

- ▶ Verletzungsgefahr durch heiße Lebensmittel. Beim Erwärmen von Lebensmitteln wird die Wärme direkt im Lebensmittel erzeugt, wodurch das Geschirr kälter bleibt (Ausnahme: ofenfestes Steingut). Das Geschirr erwärmt sich nur durch die Wärmeübertragung des Lebensmittels.
Prüfen Sie nach dem Herausnehmen der Lebensmittel, ob sie die gewünschte Temperatur haben. Richten Sie sich nicht nach der Geschirrtemperatur! **Achten Sie besonders beim Erwärmen von Babynahrung auf eine verträgliche Temperatur!** Rühren Sie die Babynahrung nach dem Erwärmen gut um oder schütteln Sie sie, und probieren Sie dann die Nahrung, damit sich das Baby nicht verbrennt.
- ▶ Die Betriebsart Mikrowelle  eignet sich nicht für die Reinigung und Desinfektion von Bedarfsgegenständen, da dabei hohe Temperaturen entstehen können. Sie können sich bei der Entnahme der Gegenstände verbrennen.
- ▶ Verletzungsgefahr durch Überdruck in verschlossenen Behältern oder Flaschen. In verschlossenen Behältern oder Flaschen baut sich beim Erhitzen Druck auf, der zu Explosionen führen kann.
Erwärmen Sie niemals Lebensmittel oder Flüssigkeiten in verschlossenen Behältern oder Flaschen. Öffnen Sie die Behälter vorher und entfernen Sie bei Babyflaschen vorher Verschlusskappe und Sauger.

Sicherheitshinweise und Warnungen

- ▶ Beim Kochen, insbesondere beim Nacherhitzen von Flüssigkeiten in der Betriebsart Mikrowelle , kann es vorkommen, dass die Siedetemperatur zwar erreicht ist, die typischen Dampfblasen aber noch nicht aufsteigen. Die Flüssigkeit siedet nicht gleichmäßig. Dieser Siedeverzug kann zum explosionsartigen Überkochen führen, so dass Sie sich beim Entnehmen des Gefäßes an der heißen Flüssigkeit verbrühen können. Unter ungünstigen Umständen kann der Druck so stark sein, dass sich die Tür selbsttätig öffnet. Rühren Sie die Flüssigkeit vor dem Erhitzen oder Kochen um. Warten Sie nach dem Erhitzen mindestens 20 Sekunden, bevor Sie das Gefäß aus dem Garraum nehmen. Sie können zusätzlich während des Erhitzens einen Glasstab oder ähnlichen Gegenstand in das Gefäß stellen, wenn vorhanden.
- ▶ Wenn Sie Eier ohne Schale erhitzen, kann das Eidotter nach dem Garen mit Hochdruck herausspritzen. Stechen Sie die Haut des Eidotters vorher mehrmals an.
- ▶ Wenn Sie Eier mit Schale erhitzen, platzen sie, auch noch nach dem Herausnehmen aus dem Garraum. Kochen Sie Eier mit Schale nur mit der Betriebsart Dampfwaren  oder im entsprechenden Automatikprogramm. Erwärmen Sie keine hartgekochten Eier im Mikrowellenbetrieb.
- ▶ Wenn Sie Lebensmittel mit fester Haut oder Schale wie Tomaten, Würstchen, Pellkartoffeln, Auberginen erhitzen oder garen, können sie platzen. Stechen Sie diese Lebensmittel vorher mehrmals an oder kerben Sie sie ein, damit entstehender Dampf entweichen kann.
- ▶ Mit Körnern, Kirschkernen oder Gel gefüllte Kissen und ähnliche Dinge können sich entzünden, auch wenn sie nach der Erwärmung aus dem Garraum genommen werden. Erwärmen Sie sie nicht mit der Betriebsart Mikrowelle .

Sicherheitshinweise und Warnungen

- ▶ Lassen Sie die Tür des Dampfgarers geschlossen, wenn die Lebensmittel im Garraum Rauch entwickeln, um eventuell auftretende Flammen zu ersticken. Brechen Sie den Vorgang ab, indem Sie den Dampfgarer ausschalten und den Netzstecker ziehen. Öffnen Sie die Tür erst, wenn der Rauch abgezogen ist.
- ▶ Bei Geschirr mit hohlen Griffelementen und Deckelknöpfen kann Feuchtigkeit in die Hohlräume gelangen. Durch das Verdampfen der Feuchtigkeit wird ein starker Druck aufgebaut, der die Hohlkörper explosionsartig zerstören kann (Ausnahme: Die Hohlräume sind ausreichend entlüftet).
Verwenden Sie in der Betriebsart Mikrowelle  kein Geschirr mit hohlen Griffelementen und Deckelknöpfen.
- ▶ Nicht mikrowellentaugliches Kunststoffgeschirr kann in der Betriebsart Mikrowelle  und in Betriebsarten mit Mikrowelle zerstört werden und den Dampfgarer beschädigen.
Verwenden Sie keine Metallbehälter, keine Aluminiumfolie, keine Bestecke, kein Geschirr mit einer Metallaufgabe, kein bleihaltiges Kristallglas, keine Schalen mit einem gerändelten Rand, kein temperaturempfindliches Kunststoffgeschirr, kein Holzgeschirr, keine Metallklipse, keine Kunststoff- und Papierklipse mit innenliegendem Draht und keine Kunststoffbecher mit unvollständig abgezogenem Aluminiumdeckel (siehe Kapitel „Mikrowellenbetrieb“, Abschnitt „Geschirrauswahl“).
- ▶ Brandgefahr durch Behälter aus brennbaren Materialien. Einwegbehälter aus Kunststoff müssen die im Kapitel „Mikrowellenbetrieb“, Abschnitt „Geschirrauswahl“ aufgeführten Eigenschaften aufweisen. Lassen Sie den Dampfgarer nicht unbeaufsichtigt, wenn Sie Lebensmittel in Einwegbehältern aus Kunststoff, Papier oder anderen brennbaren Materialien erhitzen oder garen.

Sicherheitshinweise und Warnungen

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

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

► Wenn Sie den Dampfgarer ohne Gargut oder mit falscher Beladung in der Betriebsart Mikrowelle  nutzen, kann der Dampfgarer beschädigt werden. Verwenden Sie die Betriebsart Mikrowelle  nicht zum Vorwärmen von Geschirr oder zum Trocknen von Kräutern. Starten Sie niemals die Betriebsart Mikrowelle  bei leerem Garraum.

Sicherheitshinweise und Warnungen

Reinigung und Pflege

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

Zubehör

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

Entsorgung der Transportverpackung

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

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

Entsorgung des Altgerätes

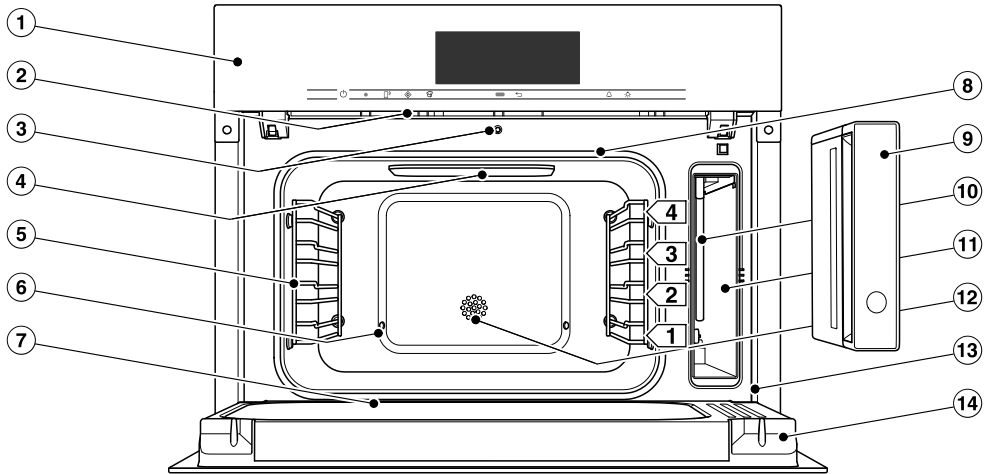
Elektro- und Elektronikgeräte enthalten vielfach wertvolle Materialien. Sie enthalten auch bestimmte Stoffe, Gemische und Bauteile, die für ihre Funktion und Sicherheit notwendig waren. Im Hausmüll sowie bei nicht sachgemäßer Behandlung können sie der menschlichen Gesundheit und der Umwelt schaden. Geben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



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

Übersicht

Dampfgarer



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

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

Typenschild

Das Typenschild ist bei geöffneter Tür auf dem Frontrahmen zu sehen.

Dort finden Sie die Modellbezeichnung, die Fabrikationsnummer sowie die Anschlussdaten (Netzspannung/Frequenz/maximaler Anschlusswert).

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

Mitgeliefertes Zubehör

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

DMGS 1/1-30L



1 Glasschale

Die Glasschale eignet sich für alle Betriebsarten.

Verwenden Sie die Glasschale im Dampfgarbetrieb zum Auffangen von herabtropfender Flüssigkeit.

In der Betriebsart Mikrowelle  verwenden Sie die Glasschale **immer** als Aufstellfläche.

375 x 394 x 30 mm (BxTxH)

Belasten Sie die Glasschale mit maximal 8 kg.

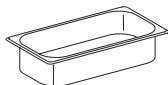
Die Glasschale kann durch große Temperaturschwankungen beschädigt werden.

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

Übersicht

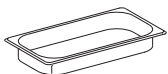
Die mitgelieferten Garbehälter und der Rost sind **nicht** geeignet für die Verwendung in der Betriebsart Mikrowelle .

DGG 1/2-80L



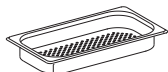
1 ungelochter Garbehälter
Fassungsvermögen 4,2 l /
Nutzinhalt 3,6 l
375 x 197 x 80 mm (BxTxH)

DGG 1/2-40L



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

DGGL 1/2-40L



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

DMSR 1/1L



1 Rost zum Daraufstellen von eigenem Geschirr

Entkalkungstabletten

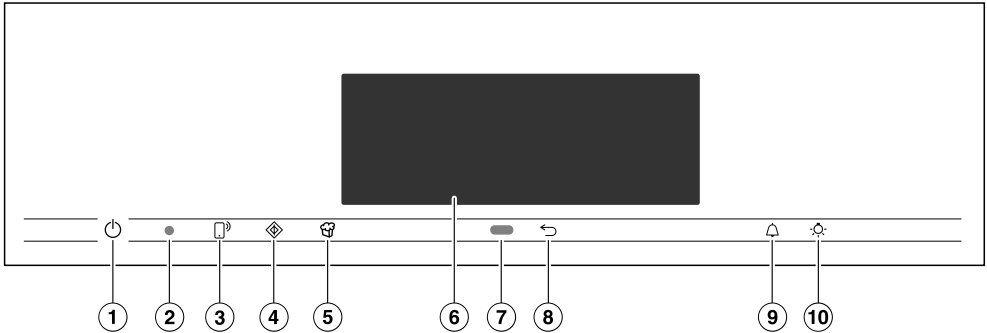
Zum Entkalken des Dampfgarers

Miele Kochbuch „Dampfgaren“

Die besten Rezepte aus der Miele Versuchsküche

Miele Kochbuch „Kochen und Erhitzen“

Die besten Rezepte aus der Miele Versuchsküche



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

Bedienelemente

Taste Ein/Aus

Die Taste Ein/Aus ① liegt in einer Vertiefung und reagiert auf Fingerkontakt.

Mit dieser Taste schalten Sie den Dampfgarer ein und aus.

Annäherungssensor

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

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

Sensortasten

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

Wenn Sie wollen, dass die Sensortasten auch bei ausgeschaltetem Dampfgarer reagieren, wählen Sie die Einstellung **Display | QuickTouch | ein**.

Sensortaste	Funktion
	Wenn Sie den Dampfgarer über Ihr mobiles Endgerät steuern wollen, müssen Sie über das System Miele@home verfügen, die Einstellung Fernsteuerung einschalten und diese Sensortaste berühren. Anschließend leuchtet diese Sensortaste orange und die Funktion MobileStart ist verfügbar. Solange diese Sensortaste leuchtet, können Sie den Dampfgarer über Ihr mobiles Endgerät steuern (siehe Kapitel „Einstellungen“, Abschnitt „Miele@home“).
	Mit dieser Sensortaste starten Sie die Funktion Quick-Mikrowelle. Der Garvorgang läuft mit maximaler Mikrowellenleistung (1000 W) und einer Garzeit von 1 Minute ab (siehe Kapitel „Quick-Mikrowelle“). Durch mehrfache Berührung dieser Sensortaste können Sie die Garzeit schrittweise erhöhen. Diese Funktion kann nur verwendet werden, wenn kein anderer Garvorgang läuft.
	Mit dieser Sensortaste starten Sie die Funktion Popcorn. Der Garvorgang läuft mit 850 W und einer Garzeit von 2:50 Minuten ab (siehe Kapitel „Popcorn“). Diese Funktion kann nur verwendet werden, wenn kein anderer Garvorgang läuft.
	Je nachdem, in welchem Menü Sie sich befinden, gelangen Sie in das übergeordnete Menü oder in das Hauptmenü zurück.

Bedienelemente

Sensortaste	Funktion
	Wenn ein Menü im Display erscheint oder ein Garvorgang abläuft, können Sie mit dieser Sensortaste jederzeit eine Kurzzeit (z. B. zum Eierkochen) oder einen Alarm (eine feste Uhrzeit) einstellen (siehe Kapitel „Alarm und Kurzzeit“).
	Sie können durch Auswahl dieser Sensortaste die Garraumbeleuchtung ein- und ausschalten. Je nach gewählter Einstellung erlischt die Garraumbeleuchtung nach 15 Sekunden oder bleibt dauerhaft ein- oder ausgeschaltet.

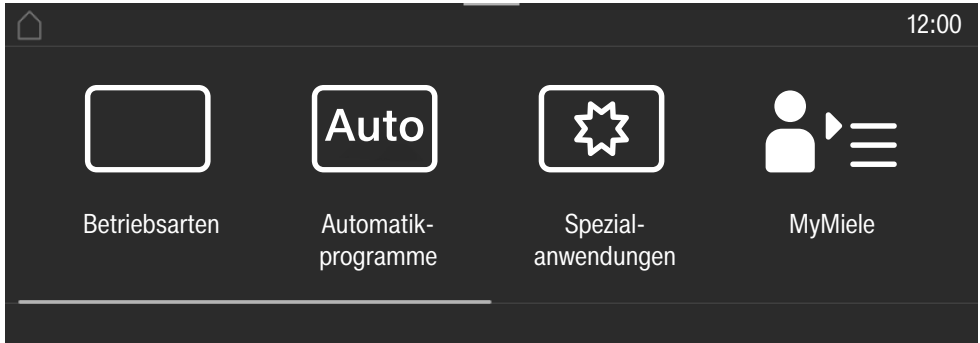
Touchdisplay

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

Berühren Sie das Touchdisplay nur mit den Fingern.

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

Das Touchdisplay ist in mehrere Bereiche aufgeteilt.



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

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

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

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

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

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

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

Bedienelemente

Symbole

Im Display können folgende Symbole erscheinen:

Symbol	Bedeutung
	Dieses Symbol kennzeichnet zusätzliche Informationen und Hinweise zur Bedienung. Diese Informationsfenster bestätigen Sie mit der Sensortaste OK.
	Alarm
	Kurzzeit
	Einige Einstellungen, wie z. B. Displayhelligkeit oder Tonlautstärke, werden über einen Segmentbalken eingestellt.
	Hinweis auf übergeordnete Menüpunkte, die im Menüpfad aus Platzgründen nicht mehr angezeigt werden.
	Die Inbetriebnahmesperre oder die Tastensperre sind eingeschaltet (siehe Kapitel „Einstellungen“, Abschnitt „Sicherheit“). Die Bedienung ist gesperrt.
	Fernsteuerung (erscheint nur, wenn Sie über das System Miele@home verfügen und die Einstellung Fernsteuerung ein gewählt haben)
	SuperVision (erscheint nur, wenn Sie über das System Miele@home verfügen und die Einstellung SuperVision SuperVision-Anzeige ein gewählt haben)

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

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

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

Menüpunkt auswählen

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

Blättern

Sie können nach links oder rechts blättern.

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

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

Menüebene verlassen

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

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

Wert oder Einstellung ändern

Einstellung in einer Auswahlliste ändern

Die aktuelle Einstellung ist orange markiert.

- Berühren Sie die gewünschte Einstellung.

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

Zahlen mit der Ziffernrolle eingeben

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

Die geänderte Zahl wird gespeichert.

Zahlen mit dem Ziffernblock eingeben

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

Der Ziffernblock erscheint.

- Tippen Sie auf die gewünschten Ziffern.

Sobald Sie einen gültigen Wert eingegeben haben, ist OK grün unterlegt. Mit dem Pfeil löschen Sie die zuletzt eingegebene Ziffer.

- Bestätigen Sie mit OK.

Die geänderte Zahl wird gespeichert.

Pull-down-Menü anzeigen

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

- Ziehen Sie das Pull-down-Menü an der orangenen Linie unter der Kopfzeile nach unten.
- Berühren Sie das Symbol der WLAN-Funktion , um die Funktion ein- oder auszuschalten.
Die aktive Einstellung ist orange markiert. Die inaktive Einstellung ist je nach gewähltem Farbschema schwarz oder weiß markiert (siehe Kapitel „Einstellungen“, Abschnitt „Display“).
- Schieben Sie das Pull-down-Menü wieder nach oben oder berühren Sie das Touchdisplay außerhalb des Menüfensters, um das Pull-down-Menü zu schließen.

Hilfe anzeigen

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

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

MobileStart aktivieren

- Wählen Sie die Sensortaste , um MobileStart zu aktivieren.

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

Die direkte Bedienung am Touchdisplay des Dampfgarers hat Vorrang vor der Fernbedienung per App.

Sie können MobileStart verwenden, solange die Sensortaste  leuchtet.

Funktionsbeschreibung

Dampfgarbetrieb

Wassertank

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

Nach Ende eines Garvorgangs wird das heiße Restwasser aus dem Dampferzeuger wieder zurück in den Wassertank gepumpt. Leeren Sie den Wassertank nach jedem Garvorgang mit Dampf.

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

Temperatur

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

Garzeit

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

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

Geräusche

Nach Einschalten des Dampfgeräts, 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 Dampfgerät in Betrieb ist, hören Sie ein Gebläsegeräusch.

Aufheizphase

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

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. Auch bei niedrigen Gartemperaturen und beim Garen in der Betriebsart **Sous-vide**  kann sich die Aufheizphase verlängern.

Garphase

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

Dampfreduktion

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

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

Funktionsbeschreibung

Mikrowellenbetrieb

Funktionsweise

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

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

Vorteile der Mikrowelle

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

Geschirrauswahl

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

 Verletzungsgefahr durch Überdruck in verschlossenen Behältern oder Flaschen.

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

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

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

 Brandgefahr durch ungeeignetes Geschirr in der Betriebsart Mikrowelle .

Nicht mikrowellentaugliches Geschirr kann zerstört werden und den Dampfgarer beschädigen.

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

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

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

Geeignetes Geschirr

 Brandgefahr durch brennbare Materialien.

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

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

Sie können das folgende Geschirr und Material verwenden:

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

 Verletzungsgefahr durch heißes Geschirr.

Steingut kann heiß werden.

Ziehen Sie Topfhandschuhe an, wenn Sie Steingutgeschirr verwenden.

- Kunststoffgeschirr und Einwegbehälter aus Kunststoff in der Betriebsart Mikrowelle 

Typ: Verzichten Sie der Umwelt zuliebe auf Einwegbehälter.

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

Verwenden Sie nur hitzebeständiges Kunststoffgeschirr und hitzebeständige Kunststoff-Kochbeutel. Das Kunststoffgeschirr und die Kunststoff-Kochbeutel müssen Temperaturen von mindestens 110 °C vertragen.

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

Funktionsbeschreibung

 Brandgefahr durch Metallteile.

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

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

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

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

Setzen Sie Aluminiumschalen auf die Glasschale.

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

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

Ungeeignetes Geschirr

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

Verwenden Sie zum Garen kein Geschirr mit hohlen Griffelementen und Deckelknöpfen.

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

- Roste aus Metall (einschließlich der mitgelieferte Rost) sind grundsätzlich **nicht** geeignet für die Verwendung in der Betriebsart Mikrowelle .
- Behälter aus Metall und Edelstahl (einschließlich der mitgelieferten Garbehälter) sind grundsätzlich **nicht** geeignet für die Verwendung in der Betriebsart Mikrowelle .
- Aluminiumfolie
Ausnahme: Bei ungleichmäßigen Fleischstücken, z. B. Geflügel, erzielen Sie ein gleichmäßiges Auftauen, Erhitzen oder Garen, wenn Sie für die letzten Minuten die flacheren Teile mit kleinen Stücken Aluminiumfolie zudecken.
- Metallklipse, Kunststoff- oder Papierklipse mit innenliegendem Draht
- Kunststoffbecher mit unvollständig abgezogenem Aluminiumdeckel
- Kristallglas

- Bestecke und Geschirr mit Metalldekor (z. B. Goldrand, Kobaltblau)
- Geschirr mit hohlen Griffelementen
- Kunststoffgeschirr aus Melamin
Melamin nimmt Energie auf und wird dadurch heiß.
Erkundigen Sie sich beim Kauf, aus welchem Material das Kunststoffgeschirr besteht.
- Nicht hitzebeständiges Kunststoffgeschirr und nicht hitzebeständige Kunststoff-Kochbeutel
- Holzgefäße
Das Wasser im Holz verdampft während des Garvorgangs. Dadurch trocknet das Holz aus und Risse entstehen.

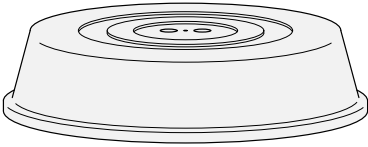
Geschirr in den Garraum stellen

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

Wenn das Gargut direkt auf den Garraumboden gestellt wird, ist die Erwärmung unzureichend und ungleichmäßig, da keine Mikrowellen von unten an das Gargut gelangen können.

Funktionsbeschreibung

Abdeckhaube



Tipp: Eine Abdeckhaube erhalten Sie im Handel.

- Sie verhindert übermäßigen Austritt von Wasserdampf, besonders bei längerem Erhitzen.
- Sie beschleunigt den Erhitzungsvorgang der Lebensmittel.
- Sie verhindert ein Austrocknen der Lebensmittel.
- Sie verhindert Verschmutzungen im Garraum.

■ Verwenden Sie während eines Garvorgangs in der Betriebsart Mikrowelle  eine mikrowellentaugliche Abdeckung aus Glas oder Kunststoff.

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

Eine Abdeckhaube darf das Gefäß nicht abdichten. Bei einem kleinen Gefäßdurchmesser kann es passieren, dass der Wasserdampf nicht entweichen kann. Die Abdeckhaube wird zu heiß und kann schmelzen. Verwenden Sie Gefäße mit einem ausreichend großen Durchmesser.

■ Verwenden Sie **keine** Abdeckhaube zum Erhitzen der folgenden Lebensmittel:

- Lebensmittel mit Panade
- Lebensmittel, die in den Betriebsart Schnellgaren  erhitzt oder gegart werden sollen

Glasschale

Betriebsarten/Anwendungen mit Dampf:

Wenn Sie in gelochten Garbehältern garen, schieben Sie die Glasschale in Ebene 1.

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

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

Betriebsart Mikrowelle :

Verwenden Sie die Glasschale **immer** als Aufstellfläche in Ebene 1.

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 berühren, wird die Beleuchtung für 15 Sekunden angeschaltet.

Erste Inbetriebnahme

Miele@home

Ihr Dampfgarer ist mit einem integrierten WLAN-Modul ausgestattet.

Für die Nutzung benötigen Sie:

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

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

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

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

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

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

Verfügbarkeit WLAN-Verbindung

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

Verfügbarkeit Miele@home

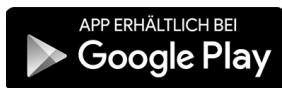
Die Nutzung der Miele@mobile App hängt von der Verfügbarkeit des Miele@home Services in Ihrem Land ab.

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

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

Miele@mobile App

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



Grundeinstellungen

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

 Verletzungsgefahr durch heiße Oberflächen.

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

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

Sprache einstellen

- Wählen Sie die gewünschte Sprache.

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

Land einstellen

- Wählen Sie das gewünschte Land.

Miele@home einrichten

Im Display erscheint Miele@home einrichten?.

- Wenn Sie Miele@home sofort einrichten wollen, wählen Sie weiter.
- Wenn Sie die Einrichtung auf einen späteren Zeitpunkt verschieben möchten, wählen Sie überspringen. Informationen zum späteren Einrichten finden Sie im Kapitel „Einstellungen“, Abschnitt „Miele@home“.
- Wenn Sie Miele@home sofort einrichten wollen, wählen Sie die gewünschte Verbindungsmethode.

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

Datum einstellen

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

Tageszeit einstellen

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

Erste Inbetriebnahme

Wasserhärte einstellen

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

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

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

Erste Inbetriebnahme abschließen

- Folgen Sie eventuellen weiteren Hinweisen im Display.

Die erste Inbetriebnahme ist abgeschlossen.

Dampfgarer erstmalig reinigen

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

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

Wassertank reinigen

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

Zubehör/Garraum reinigen

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

Der Dampfgarer wurde vor der Auslieferung mit einem Pflegemittel behandelt.

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

Siedetemperatur anpassen

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

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

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

Siedetemperatur nach Umzug anpassen

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

Einstellungen

Übersicht der Einstellungen

Menüpunkt	Mögliche Einstellungen
Sprache 	... deutsch english ... Land
Tageszeit	Anzeige ein* aus Nachtabstaltung Darstellung analog* digital Zeitformat 24 Std* 12 Std (am/pm) einstellen
Datum	
Beleuchtung	ein "ein" für 15 Sekunden* aus
Startbildschirm	Hauptmenü* Betriebsarten Automatikprogramme Spezialanwendungen Eigene Programme MyMiele
Display	Helligkeit  Farbschema hell dunkel* QuickTouch ein aus*
Lautstärke	Signaltöne  Tastenton  Begrüßungsmelodie ein* aus
Einheiten	Gewicht g* lb lb/oz Temperatur °C* °F

* Werkeinstellung

Menüpunkt	Mögliche Einstellungen
Quick-Mikrowelle	Leistung Garzeit
Popcorn	Garzeit
Warmhalten	Dampfgaren ein aus* Mikrowelle ein aus*
Dampfreduktion	ein* aus
Vorschlagstemperaturen	
Vorschlagsleistungen	
Wasserhärte	1° dH ... 15° dH* ... 70° dH
Annäherungssensor	Licht einschalten bei laufendem Garvorgang* immer ein aus Gerät einschalten ein aus* Signaltöne quittieren ein* aus
Sicherheit	Inbetriebnahmesperre  ein aus* Tastensperre ein aus*
Möbelfronterkennung	ein aus*
Miele@home	aktivieren deaktivieren Verbindungsstatus neu einrichten zurücksetzen einrichten
Fernsteuerung	ein* aus
SuperVision	SuperVision-Anzeige ein aus* Anzeige im Standby ein Nur bei Fehlern* Geräteliste Gerät anzeigen Signaltöne

* Werkeinstellung

Einstellungen

Menüpunkt	Mögliche Einstellungen
RemoteUpdate	ein* aus
Softwareversion	
Rechtliche Informationen	Open-Source-Lizenzen
Händler	Messeschaltung ein aus*
Werkeinstellungen	Geräteeinstellungen Eigene Programme MyMiele Vorschlagsleistungen Vorschlagstemperaturen

* Werkeinstellung

Menü „Einstellungen“ aufrufen

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

Sie befinden sich im Hauptmenü.

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

Sie können die Einstellungen prüfen oder ändern.

Einstellungen können nur geändert werden, wenn kein Garvorgang abläuft.

Sprache

Sie können Ihre Landessprache und 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, wählen Sie im Hauptmenü . Orientieren Sie sich am Symbol , um wieder in das Untermenü Sprache  zu gelangen.

Tageszeit

Anzeige

Wählen Sie die Art der Tageszeitanzeige für den ausgeschalteten Dampfgarer:

- ein
Die Tageszeit erscheint immer im Display.
Wenn Sie zusätzlich die Einstellung Display | QuickTouch | ein wählen, reagieren alle Sensortasten auf Berührung sofort und der Annäherungssensor erkennt automatisch, wenn Sie sich dem Display nähern.
Wenn Sie zusätzlich die Einstellung Display | QuickTouch | aus wählen, müssen Sie den Dampfgarer einschalten, bevor Sie ihn bedienen können.
- aus
Das Display erscheint dunkel, um Energie zu sparen. Sie müssen den Dampfgarer einschalten, bevor Sie ihn bedienen können.
- Nachtabschaltung
Um Energie zu sparen, erscheint die Tageszeit nur von 5 Uhr bis 23 Uhr im Display. In der restlichen Zeit erscheint das Display dunkel.

Einstellungen

Darstellung

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

Bei der digitalen Anzeige erscheint zusätzlich das Datum.

Zeitformat

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

einstellen

Sie stellen die Stunden und Minuten ein.

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

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

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

Datum

Sie stellen das Datum ein.

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

Beleuchtung

- ein
Die Garraumbeleuchtung ist während des gesamten Garvorgangs eingeschaltet.
- "ein" für 15 Sekunden
Die Garraumbeleuchtung schaltet während eines Garvorgangs nach 15 Sekunden aus. Durch Auswahl der Sensortaste  schalten Sie die Garraumbeleuchtung wieder für 15 Sekunden ein.
- aus
Die Garraumbeleuchtung ist ausgeschaltet. Durch Auswahl der Sensortaste  schalten Sie die Garraumbeleuchtung für 15 Sekunden ein.

Startbildschirm

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

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

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

Display

Helligkeit

Die Helligkeit des Displays wird durch einen Segmentbalken dargestellt.

- ■■■■■■■■
maximale Helligkeit
- ■■■■■■■■
minimale Helligkeit

Farbschema

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

- hell
Das Display hat einen hellen Hintergrund mit dunkler Schrift.
- dunkel
Das Display hat einen dunklen Hintergrund mit heller Schrift.

QuickTouch

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

- ein
Wenn Sie zusätzlich die Einstellung Tageszeit | Anzeige | ein oder Nachtab-schaltung gewählt haben, reagieren die Sensortasten und der Annäherungssensor auch, wenn der Dampfgarer ausgeschaltet ist.
- aus
Unabhängig von der Einstellung Tageszeit | Anzeige reagieren die Sensortasten und der Annäherungssensor nur, wenn der Dampfgarer eingeschaltet ist sowie eine gewisse Zeit nach dem Ausschalten des Dampfgarers.

Einstellungen

Lautstärke

Signaltöne

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

Die Lautstärke der Signaltöne wird durch einen Segmentbalken dargestellt.

– ■■■■■■■■
maximale Lautstärke

– □□□□□□
Signaltöne sind ausgeschaltet

Tastenton

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

– ■■■■■■■■
maximale Lautstärke

– □□□□□□
Tastenton ist ausgeschaltet

Begrüßungsmelodie

Sie können die Melodie, die bei Berührung der Taste Ein/Aus ① ertönt, aus- oder einschalten.

Einheiten

Gewicht

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

Temperatur

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

Quick-Mikrowelle

Für das sofortige Starten der Mikrowelle sind eine Mikrowellenleistung von 1000 W und eine Garzeit von 1 Minute voreingestellt.

- Leistung
Sie können eine Mikrowellenleistung von 80 W, 150 W, 300 W, 450 W, 600 W, 850 W oder 1000 W einstellen.
- Garzeit
Die maximal einstellbare Garzeit ist abhängig von der gewählten Mikrowellenleistung:
80–300 W: maximal 10 Minuten
450–1000 W: maximal 5 Minuten

Popcorn

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

Sie können eine Garzeit von maximal 4 Minuten einstellen.

Die Mikrowellenleistung ist fest eingestellt und kann nicht geändert werden.

Einstellungen

Warmhalten

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

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

Dampfgaren

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

Mikrowelle

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

Dampfreduktion

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

Vorschlagstemperaturen

Es ist sinnvoll, die Vorschlagstemperaturen zu verändern, wenn Sie häufig mit abweichenden Temperaturen arbeiten.

Sobald Sie den Menüpunkt aufgerufen haben, erscheint die Auswahlliste der Betriebsarten.

- Wählen Sie die gewünschte Betriebsart.

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

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

Vorschlagsleistungen

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

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

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

- Mikrowelle :
80 W, 150 W, 300 W, 450 W, 600 W, 850 W, 1000 W
- Schnellgaren :
80 W, 150 W, 300 W
- Wählen Sie die gewünschte Betriebsart.
- Ändern Sie die Vorschlagsleistung.
- Bestätigen Sie mit *OK*.

Einstellungen

Wasserhärte

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

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

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

Sie können einen Härtegrad zwischen 1° dH und 70° dH einstellen. Ab Werk ist der Härtegrad 15° dH voreingestellt.

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

Wasserhärte		Calciumgehalt mg/l Ca ²⁺ oder ppm (mg Ca ²⁺ /l)	Einstellung
°dH	mmol/l		
1	0,2	7	1
2	0,4	14	2
3	0,5	21	3
4	0,7	29	4
5	0,9	36	5
6	1,1	43	6
7	1,3	50	7
8	1,4	57	8
9	1,6	64	9

Wasserhärte		Calciumgehalt mg/l Ca ²⁺ oder ppm (mg Ca ²⁺ /l)	Einstellung
°dH	mmol/l		
10	1,9	71	10
11	2,0	79	11
12	2,2	86	12
13	2,3	93	13
14	2,5	100	14
15	2,7	107	15
16	2,9	114	16
17	3,1	121	17
18	3,2	129	18
19	3,4	136	19
20	3,6	143	20
21	3,8	150	21
22	4,0	157	22
23	4,1	164	23
24	4,3	171	24
25	4,5	179	25
26	4,7	186	26
27	4,9	193	27
28	5,0	200	28
29	5,2	207	29
30	5,4	214	30
31	5,6	221	31
32	5,8	229	32
33	5,9	236	33
34	6,1	243	34
35	6,3	250	35
36	6,5	257	36
37-45	6,6-8,0	258-321	37-45
46-60	8,2-10,7	322-429	46-60
61-70	10,9-12,5	430-500	61-70

Annäherungssensor

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

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

Licht einschalten

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

Gerät einschalten

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

Signaltöne quittieren

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

Einstellungen

Sicherheit

Inbetriebnahmesperre

Die Inbetriebnahmesperre verhindert das unbeabsichtigte Einschalten des Dampfgarers.

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

Die Inbetriebnahmesperre bleibt auch nach einem Netzausfall erhalten.

– ein

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

– aus

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

Tastensperre

Die Tastensperre verhindert das unbeabsichtigte Beenden oder Verändern eines Garvorgangs. Wenn die Tastensperre aktiviert ist, werden alle Sensortasten und Felder im Display einige Sekunden nach Start eines Garvorgangs gesperrt, mit Ausnahme der Taste Ein/Aus ①.

– ein

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

– aus

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

Möbelfronterkennung

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

Bei geschlossener Möbeltür schaltet sich der Dampfgarer automatisch nach einer gewissen Zeit aus.
- aus
Die Möbelfronterkennung ist deaktiviert. Der Dampfgarer erkennt nicht, ob die Möbeltür geschlossen ist.

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

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

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

Miele@home

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

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

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

Nachdem Sie die Miele@mobile App auf einem mobilen Endgerät installiert haben, können Sie folgende Aktionen durchführen:

- Ihr Hausgerät fernbedienen
- Informationen über den Betriebszustand Ihres Hausgerätes abrufen
- Hinweise zum Programmablauf Ihres Hausgerätes abrufen
- ein Miele@home Netzwerk mit weiteren WLAN-fähigen Miele Hausgeräten einrichten

Einstellungen

- aktivieren
Diese Einstellung ist nur sichtbar, wenn Miele@home deaktiviert ist. Die WLAN-Funktion wird wieder eingeschaltet.
- deaktivieren
Diese Einstellung ist nur sichtbar, wenn Miele@home aktiviert ist. Miele@home bleibt eingerichtet, die WLAN-Funktion wird ausgeschaltet.
- Verbindungsstatus
Diese Einstellung ist nur sichtbar, wenn Miele@home aktiviert ist. Im Display erscheinen Informationen wie WLAN-Empfangsqualität, Netzwerkname und IP-Adresse.
- neu einrichten
Diese Einstellung ist nur sichtbar, wenn bereits ein WLAN-Netzwerk eingerichtet ist. Sie setzen die Netzwerkeinstellungen zurück und richten sofort eine neue Netzwerkverbindung ein.
- zurücksetzen
Diese Einstellung ist nur sichtbar, wenn bereits ein WLAN-Netzwerk eingerichtet ist. Die WLAN-Funktion wird ausgeschaltet und die Verbindung zum WLAN-Netzwerk wird auf die Werkeinstellung zurückgesetzt. Sie müssen die Verbindung zum WLAN-Netzwerk neu einrichten, um Miele@home nutzen zu können.
- einrichten
Diese Einstellung ist nur sichtbar, wenn noch keine Verbindung zu einem WLAN-Netzwerk besteht. Sie müssen die Verbindung zum WLAN-Netzwerk neu einrichten, um Miele@home nutzen zu können.

Fernsteuerung

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

MobileStart aktivieren

- Wählen Sie die Sensortaste , um MobileStart zu aktivieren.

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

Die direkte Bedienung am Touchdisplay des Dampfgarers hat Vorrang vor der Fernbedienung per App.

Sie können MobileStart verwenden, solange die Sensortaste  leuchtet.

SuperVision

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

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

SuperVision-Anzeige

- ein
Die Funktion SuperVision ist eingeschaltet.
Das Symbol  erscheint oben rechts im Display.
- aus
Die Funktion SuperVision ist ausgeschaltet.

Anzeige im Standby

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

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

Geräteliste

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

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

Einstellungen

RemoteUpdate

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

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

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

Einschalten/Ausschalten

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

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

Ablauf des RemoteUpdates

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

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

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

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

Das Update kann einige Minuten dauern.

Folgendes ist beim **RemoteUpdate** zu beachten:

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

Softwareversion

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

- Bestätigen Sie mit *OK*.

Rechtliche Informationen

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

- Bestätigen Sie mit *OK*.

Händler

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

Messeschaltung

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

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

Werkeinstellungen

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

Alarm und Kurzzeit

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

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

Funktion Alarm verwenden

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

Alarm einstellen

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

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

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

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

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

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

Akustische und optische Signale werden ausgeschaltet.

Alarm ändern

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

Die eingestellte Uhrzeit für den Alarm erscheint.

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

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

Alarm löschen

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

Die eingestellte Uhrzeit für den Alarm erscheint.

- Wählen Sie **löschen**.
- Bestätigen Sie mit **schließen**.

Der Alarm wird gelöscht.

Funktion Kurzzeit verwenden

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

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

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

Kurzzeit einstellen

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

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

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

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

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

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

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

Akustische und optische Signale werden ausgeschaltet.

Kurzzeit ändern

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

Die eingestellte Kurzzeit erscheint.

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

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

Kurzzeit löschen

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

Die eingestellte Kurzzeit erscheint.

- Wählen Sie löschen.
- Bestätigen Sie mit .

Die Kurzzeit wird gelöscht.

Haupt- und Untermenüs

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

- Schalten Sie den Dampfgarer ein.

Das Hauptmenü erscheint.

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

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

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

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

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

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

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

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

- Wählen Sie nach dem Garvorgang beenden oder schließen (je nach Betriebsart).



Verletzungsgefahr durch heißen Dampf.

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

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

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

Bedienung

Dampfgarer reinigen

 Verletzungsgefahr durch heißes Wasser.

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

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

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

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

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

Werte und Einstellungen für einen Garvorgang ändern

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

Je nach Betriebsart können Sie folgende Einstellungen ändern:

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

Temperatur ändern

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

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

Der Garvorgang läuft mit der geänderten Solltemperatur weiter.

Mikrowellenleistung ändern

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

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

Der Garvorgang läuft mit der geänderten Mikrowellenleistung weiter.

Garzeiten einstellen

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

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

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

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

- Garzeit
Sie stellen die Zeit ein, die das Gargut zum Garen benötigt. Nach Ablauf dieser Zeit schaltet die Garraumbeheizung automatisch aus. Die maximale Garzeit, die eingestellt werden kann, hängt von der gewählten Betriebsart ab.
- Fertig um
Sie legen den Zeitpunkt fest, zu dem ein Garvorgang enden soll. Die Garraumbeheizung schaltet zu diesem Zeitpunkt automatisch aus.
- Start um
Diese Funktion erscheint im Menü erst, wenn Sie Garzeit oder Fertig um eingestellt haben. Mit Start um legen Sie den Zeitpunkt fest, zu dem ein Garvorgang starten soll. Die Garraumbeheizung schaltet zu diesem Zeitpunkt automatisch ein.
- Wählen Sie  oder Timer.
- Stellen Sie die gewünschten Zeiten ein.
- Bestätigen Sie mit OK.

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

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

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

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

Eingestellte Garzeiten ändern

- Wählen Sie , die Zeitangabe oder Timer.
- Wählen Sie die gewünschte Zeit und ändern Sie sie.
- Bestätigen Sie mit OK.

Bei einem Netzausfall werden die Einstellungen gelöscht.

Eingestellte Garzeiten löschen

- Wählen Sie , die Zeitangabe oder Timer.
- Wählen Sie die gewünschte Zeit.
- Wählen Sie löschen.
- Bestätigen Sie mit OK.

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

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

Garvorgang in Betriebsarten mit Mikrowelle unterbrechen

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

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

- Wählen Sie Stop.

Der Garvorgang wird unterbrochen und die Garzeit wird angehalten.

Start ist grün unterlegt.

- Wählen Sie Start.

Der Garvorgang wird fortgesetzt und die Garzeit läuft weiter ab.

Garvorgang in Betriebsarten mit Dampf unterbrechen

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

 Verletzungsgefahr durch heißen Dampf.

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

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



Verletzungsgefahr durch heiße Oberflächen und heißes Gargut. Der Dampfgarer wird im Betrieb heiß. Sie können sich an Garraum, Aufnahmegittern, Zubehör und Gargut verbrennen.

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

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

Wenn Sie die Tür schließen, wird der Garvorgang fortgesetzt.

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

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

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

Garvorgang abbrechen

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

Garvorgang ohne eingestellte Garzeit abbrechen

- Wählen Sie beenden.

Das Hauptmenü erscheint.

Garvorgang mit eingestellter Garzeit abbrechen

- Wählen Sie abbrechen.

Vorgang abbrechen? erscheint.

- Wählen Sie ja.

Das Hauptmenü erscheint.

Betriebsart wechseln

Während eines Garvorgangs können Sie zu einer anderen Betriebsart wechseln.

- Wählen Sie das Symbol der gewählten Betriebsart.

- Wenn Sie eine Garzeit eingestellt haben, bestätigen Sie die Meldung Vorgang abbrechen? mit ja.

- Wählen Sie die neue Betriebsart.

Die geänderte Betriebsart und die zugehörigen Vorschlagswerte erscheinen.

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

Quick-Mikrowelle und Popcorn

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

Verwenden Sie immer die Glasschale.

Quick-Mikrowelle

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

Voreingestellt sind die maximale Mikrowellenleistung von 1000 W und eine Garzeit von 1 Minute.

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

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

Die ablaufende Restzeit erscheint.

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

Nach Ablauf des Garvorgangs erscheint **Fertig** und ein Signal ertönt.

- Wählen Sie **schließen**.

Das Hauptmenü erscheint.

Popcorn

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

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

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

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

- Wählen Sie die Sensortaste .

Die ablaufende Restzeit erscheint.

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

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

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

Nach Ablauf des Garvorgangs erscheint **Fertig** und ein Signal ertönt.

- Wählen Sie **schließen**.

Das Hauptmenü erscheint.

Wichtiges und Wissenswertes zum Dampfgaren

Im Kapitel „Wichtiges und Wissenswertes zum Dampfgaren“ 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 beigelegt. Zur Ergänzung sind weitere Garbehälter unterschiedlicher Größe erhältlich, die gelocht oder ungelocht lieferbar sind (siehe Kapitel „Nachkaufbares Zubehör“). So können für die jeweiligen Lebensmittel die geeigneten Garbehälter ausgewählt werden.

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

Eigenes Geschirr

Sie können eigenes Geschirr verwenden. Beachten Sie dabei:

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

Glasschale

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

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

Wichtiges und Wissenswertes zum Dampfgaren

Einschubebene

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

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

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

Tiefkühlware

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

Temperatur

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

Garen mit Flüssigkeiten

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

Garzeit

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

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

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

Eigene Rezepte

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

Eco-Dampfgaren

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

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

Bei Bedarf können Sie nachgaren.

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

Einstellung

Betriebsarten ☐ | Eco-Dampfgaren 

Hinweise zu den Gartabellen

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

Garzeit wählen

Die angegebenen Garzeiten sind Richtwerte.

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

Dampfgaren

Gemüse

Frischware

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

Tiefkühlware

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

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

Zerkleinern Sie größere, zusammengefrorene Stücke. Die Garzeit entnehmen Sie der Verpackung.

Garbehälter

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

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

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

Einschubebene

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

Garzeit

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

festkochende Kartoffel, geviertelt:

ca. 17 Minuten

festkochende Kartoffel, halbiert:

ca. 20 Minuten

Einstellungen

Automatikprogramme  | Gemüse | ... |

oder

Betriebsarten  | Dampfgaren 

Temperatur: 100 °C

Garzeit: siehe Tabelle

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
Maiskolben	30–35
Mangold, geschnitten	2–3

Dampfgaren

Gemüse	 [min]
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

Fisch

Frischware

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

Tiefkühlware

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

Vorbereiten

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

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

Garbehälter

Fetten Sie gelochte Garbehälter ein.

Einschubebene

Wenn Sie in gelochten Garbehältern Fisch und gleichzeitig in anderen Garbehältern weitere Lebensmittel garen, vermeiden Sie Geschmacksübertragungen durch herabtropfende Flüssigkeit, indem Sie den Fisch direkt über der Auffang- oder Glasschale (abhängig vom Modell) einschieben.

Temperatur

85–90 °C

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

100 °C

Zum Garen von Fischarten mit festem Fleisch, z. B. 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.

Dampfgaren

Tipps

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

Einstellungen

Automatikprogramme  | Fisch | ... |
Dampfgaren

oder

Betriebsarten  | Dampfgaren 

Temperatur: siehe Tabelle

Garzeit: siehe Tabelle

Dampfgaren

Fisch	🌡️ [°C]	🕒 [min]
Aal	100	5–7
Barschfilet	100	8–10
Doradenfilet	85	3
Forelle, 250 g	90	10–13
Heilbuttfilet	85	4–6
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

Fleisch

Frischware

Bereiten Sie das Fleisch wie gewohnt vor.

Tiefkühlware

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

Vorbereitung

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

Garzeit

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

Tipps

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

Einstellungen

Automatikprogramme  | Fleisch | ... |
Dampfgaren

oder

Betriebsarten  | Dampfgaren 

Temperatur: 100 °C

Garzeit: siehe Tabelle

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

🕒 Garzeit

Dampfgaren

Reis

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

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

Einstellungen

Automatikprogramme  | Reis | ... |

oder

Betriebsarten  | Dampfgaren 

Temperatur: 100 °C

Garzeit: siehe Tabelle

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

 Garzeit

Getreide

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

Getreide kann in ganzen Körnern oder geschrotet gegart werden.

Einstellungen

Automatikprogramme  | Getreide | ... |

oder

Betriebsarten  | Dampfgaren 

Temperatur: 100 °C

Garzeit: siehe Tabelle

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

 Garzeit

Dampfgaren

Nudeln/Teigwaren

Trockenware

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

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

Frischware

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

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

Einstellungen

Automatikprogramme  | Teigwaren | ... |

oder

Betriebsarten  | Dampfgaren 

Temperatur: 100 °C

Garzeit: siehe Tabelle

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

 Garzeit

Klöße

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

Garen Sie frische Klöße in einem gefetteten, gelochten Garbehälter.

Einstellungen

Automatikprogramme  | Teigwaren | ... |

oder

Betriebsarten  | Dampfgaren 

Temperatur: 100 °C

Garzeit: siehe Tabelle

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

 Garzeit

Dampfgaren

Hülsenfrüchte, getrocknet

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

Linsen müssen nicht eingeweicht werden.

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

Einstellungen

Automatikprogramme  | Hülsenfrüchte | ... |

oder

Betriebsarten  | Dampfgaren 

Temperatur: 100 °C

Garzeit: siehe Tabelle

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

 Garzeit

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

🕒 Garzeit

Dampfgaren

Hühnereier

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

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

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

Einstellungen

Automatikprogramme  | Hühnereier | ... |

oder

Betriebsarten  | Dampfgaren 

Temperatur: 100 °C

Garzeit: siehe Tabelle

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

 Garzeit

Obst

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

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

Einstellungen

Automatikprogramme ☒ Auto | Obst | ... |

oder

Betriebsarten ☐ | Dampfgaren ☒

Temperatur: 100 °C

Garzeit: siehe Tabelle

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

🕒 Garzeit

Wurstwaren

Einstellungen

Automatikprogramme ☒ Auto | Wurstwaren | ... |

oder

Betriebsarten ☐ | Dampfgaren ☒

Temperatur: 90 °C

Garzeit: siehe Tabelle

Wurstwaren	🕒 [min]
Brühwurst	6–8
Fleischwurst	6–8
Weißwurst	6–8

🕒 Garzeit

Dampfgaren

Krustentiere

Vorbereitung

Tauen Sie tiefgekühlte Krustentiere vor dem Garen auf.
Schälen Sie die Krustentiere, entfernen Sie den Darm und waschen Sie sie.

Garbehälter

Fetten Sie gelochte Garbehälter ein.

Garzeit

Je länger Krustentiere garen, desto fester werden sie. Halten Sie die angegebenen Garzeiten ein.
Verlängern Sie die angegebenen Garzeiten um einige Minuten, wenn Krustentiere in Soße oder Brühe gegart werden.

Einstellungen

Automatikprogramme  | Krustentiere | ... |

oder

Betriebsarten  | Dampfgaren 

Temperatur: siehe Tabelle

Garzeit: siehe Tabelle

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

 Temperatur,  Garzeit

Muscheln

Frischware



Vergiftungsgefahr durch verdorbene Muscheln.

Verdorbene Muscheln können Lebensmittelvergiftungen auslösen.

Bereiten Sie nur geschlossene Muscheln zu.

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

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

Tiefkühlware

Tauen Sie gefrorene Muscheln auf.

Garzeit

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

Einstellungen

Automatikprogramme  | Muscheln | ... |

oder

Betriebsarten  | Dampfgaren 

Temperatur: siehe Tabelle

Garzeit: siehe Tabelle

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

 Temperatur,  Garzeit

Dampfgaren

Menügaren – manuell

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

Beim Menügaren können Sie verschiedene Lebensmittel mit unterschiedlichen Garzeiten zu einem Menü zusammenstellen, z. B. Rotbarschfilet mit Reis und Brokkoli.

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

Einschubebene

Schieben Sie tropfende (z. B. Fisch) oder färbende Lebensmittel (z. B. Rote Beete) direkt über der Auffang- oder Glasschale ein (abhängig vom Modell). So vermeiden Sie Geschmacksübertragungen oder Verfärbungen durch herabtropfende Flüssigkeit.

Temperatur

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

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

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

Garzeit

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

Beispiel

Garzeiten der Lebensmittel

(siehe Gartabellen im Kapitel „Dampfgaren“)

Paraboiled Reis	24 Minuten
Rotbarschfilet	6 Minuten
Brokkoli	4 Minuten

Berechnung der einzustellenden Garzeiten:

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

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

Rest = 4 Minuten (3. Garzeit: Brokkoli)

Garzeit	24 Min. Reis		
		6 Min. Rotbarschfilet	
			4 Min. Brokkoli
Einstellung	18 Min.	2 Min.	4 Min.

Ein Menü garen

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

Sous-vide

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

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

Das Garergebnis ist ein geschmacksintensives und gleichmäßig gegartes Lebensmittel.

Verwenden Sie nur frische und einwandfreie Lebensmittel.

Achten Sie auf hygienische Bedingungen sowie die Einhaltung der Kühlkette.

Verwenden Sie nur hitzestabile, kochfeste Vakuumierbeutel.

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

Verwenden Sie den Vakuumierbeutel nicht mehrfach.

Vakuumieren Sie das Gargut ausschließlich mit einem Kammervakuumierer.

Wichtige Hinweise zur Verwendung

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

- Verwenden Sie weniger Gewürze und Kräuter als bei der herkömmlichen Zubereitung, da der Einfluss auf den Geschmack des Gargutes intensiver ist.
Sie können das Gargut auch ungewürzt garen und erst nach dem Garvorgang würzen.
- Durch Zusatz von Salz, Zucker und Flüssigkeiten verringert sich die Garzeit.
- Durch Zusatz von säurehaltigen Lebensmitteln wie Zitrone oder Essig wird das Gargut fester.
- Verwenden Sie keinen Alkohol oder Knoblauch, da ein unangenehmer Beigeschmack entstehen kann.
- Verwenden Sie nur Vakuumierbeutel, die zur Größe des Gargutes passen. Wenn der Vakuumierbeutel zu groß ist, kann zu viel Luft darin verbleiben.
- Wenn Sie mehrere Lebensmittel in einem Vakuumierbeutel garen wollen, legen Sie die Lebensmittel nebeneinander in den Beutel.
- Wenn Sie Lebensmittel in mehreren Vakuumierbeuteln gleichzeitig garen wollen, legen Sie die Beutel nebeneinander auf den Rost.
- Die Garzeiten sind abhängig von der Dicke des Gargutes.
- Lassen Sie die Tür während des Garvorgangs geschlossen. Das Öffnen der Tür verlängert den Garprozess und kann zu anderen Garergebnissen führen.
- Beim Garen mit niedriger Temperatur und langer Garzeit kann es zur vermehrten Wasseransammlung im Garraum kommen. Das Garergebnis wird dadurch nicht beeinflusst.
- Die Angaben zur Temperatur und Garzeit aus Sous-vide-Rezepten können nicht immer 1:1 übernommen werden. Passen Sie diese Einstellungen an den von Ihnen gewünschten Gargrad an.

Tipps

- Um Vorbereitungszeiten zu verkürzen, können Sie Lebensmittel 1–2 Tage vor dem Garvorgang vakuumieren. Lagern Sie die vakuumierten Lebensmittel im Kühlschrank bei maximal 5 °C. Um Qualität und Geschmack zu erhalten, sollten die Lebensmittel nach spätestens 2 Tagen gegart werden.
- Frieren Sie Flüssigkeiten, z. B. Marinade, vor dem Vakuumieren ein, um ein Auslaufen aus dem Vakuumierbeutel zu vermeiden.
- Schlagen Sie die Ränder des Vakuumierbeutels zum Befüllen nach außen um. So erhalten Sie eine saubere und einwandfreie Schweißnaht.
- Wenn Sie das Gargut nicht direkt nach dem Garvorgang verzehren möchten, legen Sie es sofort danach in Eiswasser und lassen es vollständig auskühlen. Lagern Sie das Gargut anschließend bei maximal 5 °C. So bewahren Sie Qualität und Geschmack und verlängern die Haltbarkeit.
Ausnahme: Verzehren Sie Geflügelfleisch direkt nach dem Garvorgang.
- Schneiden Sie den Vakuumierbeutel nach dem Garvorgang an allen Seiten auf, um besser an das Gargut zu gelangen.
- Braten Sie Fleisch und feste Fischarten (z. B. Lachs) vor dem Servieren sehr kurz scharf an. So können sich Röstaromen frisch entwickeln.
- Verwenden Sie den Sud oder die Marinade von Gemüse, Fisch oder Fleisch für die Zubereitung einer Soße.
- Servieren Sie das Gargut auf vorgewärmten Tellern.

Betriebsart Sous-vide verwenden

- Spülen Sie das Gargut mit kaltem Wasser ab und trocknen Sie es.
- Legen Sie das Gargut in einen Vakuummierbeutel und geben Sie gegebenenfalls Gewürze oder Flüssigkeiten hinzu.
- Vakuumieren Sie das Gargut mit einem Kammervakuumierer.
- Schieben Sie die Glasschale in Ebene 1.
- Für ein optimales Garergebnis schieben Sie den Rost in Ebene 2.
- Legen Sie das vakuumierte Gargut (bei mehreren Beuteln nebeneinander) auf den Rost.
- Wählen Sie Betriebsarten .
- Wählen Sie Sous-vide .
- Ändern Sie die Vorschlagstemperatur, falls erforderlich.
- Bestätigen Sie mit OK.
- Nehmen Sie gegebenenfalls weitere Einstellungen vor (siehe Kapitel „Bedienung“).

Mögliche Ursachen für schlechte Ergebnisse

Der Vakuummierbeutel ist aufgegangen:

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

Das Gargut hat einen unangenehmen Bei- oder Fremdgeschmack:

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

Sous-vide

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

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

🔥 Temperatur, ⌚ Garzeit

Gargut	Zugabe vorab		🌡️ [°C]		🕒 [min]
	Zucker	Salz	medium*	durch*	
Fleisch					
Entenbrust, ganz		x	66	72	35
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.

Sous-vide

Wiedererwärmen

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

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

Vorbereitung

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

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

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

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

Einstellungen

Betriebsarten ☐ | Sous-vide 

Temperatur: siehe Tabelle

Zeit: siehe Tabelle

Wiedererwärmen in der Betriebsart Sous-vide

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

Lebensmittel	🌡️ [°C]		🕒 ² [min]
	medium ¹	durch ¹	
Fleisch			
Lammrücken mit Knochen	58	62	30
Rinderfiletsteak, 4 cm dick	56	61	30
Rinderhüftsteak, 2,5 cm dick	56	–	30
Schweinefilet, ganz	63	67	30
Gemüse			
Blumenkohlröschen, mittel bis groß ³	85		15
Kohlrabi, in Scheiben ³	85		10
Obst			
Ananas, in Spalten	85		10
Sonstiges			
Bohnen, weiß, eingeweicht im Verhältnis 1 : 2 (Bohnen : Flüssigkeit)	90		10
Schalotte, ganz	85		10

🌡️ Temperatur, 🕒 Zeit

¹ Gargrad

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

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

³ Nur in Soße gegart wiedererwärmen.

Spezialanwendungen

Erhitzen mit Dampf

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

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

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

Gargeschirr

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

Zeit

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

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

Tipps

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

Lebensmittel erhitzen

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

Einstellungen

Spezialanwendungen  | Erhitzen | Dampfgaren

oder

Betriebsarten  | Dampfgaren 

Temperatur: 100 °C

Zeit: siehe Tabelle

Spezialanwendungen

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

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

Spezialanwendungen

Lebensmittel	 * [min]
Klare Suppe	2–3
Eintopf	4–5

 Zeit

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

Auftauen mit Dampf

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



Infektionsgefahr durch Keimbildung.

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

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

Verwenden Sie nicht die Auftauflüssigkeit.

Verarbeiten Sie die Lebensmittel nach der Ausgleichszeit sofort weiter.

Temperatur

Die optimale Auftautemperatur beträgt 60 °C.

Ausnahmen: Hackfleisch und Wild 50 °C.

Vor-/Nachbereitung

Entfernen Sie zum Auftauen gegebenenfalls die Verpackung.

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

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

Garbehälter

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

Nicht tropfende Lebensmittel können in einem ungelochten Garbehälter aufgetaut werden.

Tipps

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

Einstellungen

Spezialanwendungen  | Auftauen | Dampfgerar

oder

Betriebsarten  | Dampfgerar 

Temperatur: siehe Tabelle

Auftauzeit: siehe Tabelle

Ausgleichszeit: siehe Tabelle

Spezialanwendungen

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

Gefriergut	Menge	🌡️ [°C]	🕒 [min]	⌚ [min]
Milchprodukte				
Käse in Scheiben	125 g	60	15	10
Quark	250 g	60	20–25	10–15
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

Spezialanwendungen

Gefriergut	Menge	🌡️ [°C]	⌚ [min]	⌛ [min]
Hackfleisch	250 g	50	15–20	10–15
	500 g	50	20–30	10–15
Gulasch	500 g	60	30–40	10–15
	1000 g	60	50–60	10–15
Leber	250 g	60	20–25	10–15
Hasenrücken	500 g	50	30–40	10–15
Rehrücken	1000 g	50	40–50	10–15
Schnitzel/Kotelett/Bratwurst	800 g	60	25–35	15–20
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

Spezialanwendungen

Blanchieren

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

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

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

Einstellungen

Spezialanwendungen  | Blanchieren

oder

Betriebsarten ☐ | Dampf garen 

Temperatur: 100 °C

Blanchierzeit: 1 Minute

Einkochen

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

Gläser

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

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

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

Obst

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

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

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

Gemüse

Waschen, putzen und zerkleinern Sie Gemüse.

Blanchieren Sie Gemüse vor dem Einkochen, damit es seine Farbe behält (siehe Kapitel „Spezialanwendungen“, Abschnitt „Blanchieren“).

Füllmenge

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

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

Fleisch und Wurst

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

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

Tipps

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

Lebensmittel einkochen

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

Einstellungen

Spezialanwendungen  | Einkochen oder

Betriebsarten  | Dampfgaren 

Temperatur: siehe Tabelle

Einkochzeit: siehe Tabelle

Spezialanwendungen

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
Dicke Bohnen	100	120
Gurken	90	55
Rote Bete	100	60
Fleisch		
Vorgekocht	90	90
Gebraten	90	90

🌡️ Temperatur, 🕒 Einkochzeit

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

Hefeteig gehen lassen

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

Einstellungen

Spezialanwendungen  | Hefeteig gehen lassen

Zeit: nach Rezeptangabe

oder

Betriebsarten  | Dampfgaren 

Temperatur: 40 °C

Zeit: nach Rezeptangabe

Geschirr entkeimen

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

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

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

Einstellungen

Spezialanwendungen  | Geschirr entkeimen

Zeit: 1 Minute bis 10 Stunden

oder

Betriebsarten  | Dampfgaren 

Temperatur: 100 °C

Zeit: 15 Minuten

Spezialanwendungen

Menügaren – automatisch

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

Die Lebensmittel werden dabei zeitversetzt in den Garraum geschoben, damit sie zur gleichen Zeit fertig gegart sind. Sie können die Lebensmittel in beliebiger Reihenfolge wählen, denn der Dampfgarer sortiert automatisch nach der Länge der Garzeit und zeigt Ihnen an, wann jedes Lebensmittel eingeschoben werden muss.

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

Spezialanwendung Menügaren verwenden

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

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

- Wählen Sie die gewünschten Werte und bestätigen Sie mit OK.
- Wählen Sie Lebensmittel hinzufügen.
- Wählen Sie das gewünschte Lebensmittel und gehen Sie vor wie beim ersten Lebensmittel.
- Wiederholen Sie den Vorgang gegebenenfalls für das dritte Lebensmittel.

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

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

Nach Ende der Aufheizphase zeigt Ihnen der Dampfgarer an, zu welchem Zeitpunkt das nächste Lebensmittel eingeschoben werden muss. Ist dieser Zeitpunkt erreicht, ertönt ein Signal. Dieser Vorgang wiederholt sich gegebenenfalls für das dritte Lebensmittel.

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

Feuchte Tücher erwärmen

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

Einstellungen

Automatikprogramme ☒ Auto | Spezial | Feuchte Tücher erwärmen

oder

Betriebsarten ☐ | Dampfgearen ☒

Temperatur: 70 °C

Garzeit: 2 Minuten

Gelatine schmelzen

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

Einstellungen

Automatikprogramme ☒ Auto | Spezial | Gelatine schmelzen

oder

Betriebsarten ☐ | Dampfgearen ☒

Temperatur: 90 °C

Garzeit: 1 Minute

Spezialanwendungen

Honig entkristallisieren

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

Einstellungen

Automatikprogramme ☐ Auto | Spezial | Honig entkristallisieren

oder

Betriebsarten ☐ | Dampfzirkulation ☒

Temperatur: 60 °C

Garzeit: 90 Minuten (unabhängig von der Glasgröße oder Honigmenge im Glas)

Schokolade schmelzen

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

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

Einstellungen

Automatikprogramme ☐ Auto | Spezial | Schokolade schmelzen

oder

Betriebsarten ☐ | Dampfzirkulation ☒

Temperatur: 65 °C

Garzeit: 20 Minuten

Joghurt herstellen

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

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

Der Joghurt muss frisch sein (kurze Lagerzeit).

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

Joghurt und Milch müssen den gleichen Fettgehalt aufweisen.

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

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

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

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

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

Einstellungen

Automatikprogramme  | Spezial | Joghurt herstellen

oder

Betriebsarten  | Dampfparen 

Temperatur: 40 °C

Zeit: 5:00 Stunden

Spezialanwendungen

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 griesig:

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

Speck auslassen

Der Speck wird nicht gebräunt.

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

Einstellungen

Automatikprogramme ☒ Auto | Spezial | Speck auslassen

oder

Betriebsarten ☐ | Dampfgaren ☒

Temperatur: 100 °C

Garzeit: 4 Minuten

Zwiebeln dünsten

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

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

Einstellungen

Automatikprogramme ☒ Auto | Spezial | Zwiebeln dünsten

oder

Betriebsarten ☐ | Dampfgaren ☒

Temperatur: 100 °C

Garzeit: 4 Minuten

Entsaften

Sie können in Ihrem Dampfgarer weiches und mittelhartes Obst entsaften.

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

Vorbereitung

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

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

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

Tipps

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

Obst entsaften

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

Einstellungen

Betriebsarten ☐ | Dampfgaren 

Temperatur: 100 °C

Zeit: 40-70 Minuten

Spezialanwendungen

Lebensmittel häuten

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

Einstellungen

Betriebsarten ☐ | Dampfgaren 

Temperatur: 100 °C

Zeit: siehe Tabelle

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

 Zeit

Äpfel konservieren

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

Einstellungen

Automatikprogramme  | Obst | Äpfel | ganz

oder

Betriebsarten ☐ | Dampfgaren 

Temperatur: 50 °C

Konservierungszeit: 5 Minuten

Eierstich zubereiten

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

Einstellungen

Betriebsarten ☐ | Dampfgaren 

Temperatur: 100 °C

Garzeit: 4 Minuten

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

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

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

Die kombinierte Betriebsart Schnellgaren  hat den Vorteil, dass Lebensmittel

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

Auftauen und Erhitzen in der Betriebsart Schnellgaren

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

 Mikrowellenleistung,  Zeit,  Temperatur

¹ Verwenden Sie **keine** Abdeckung.

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

Schnellgaren

Pellkartoffeln (festkochend) garen

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

Einstellungen

Automatikprogramme  | Gemüse | Kartoffeln | Pellkartoffeln | festkochend | ... | Schnellgaren

oder

Betriebsarten  | Schnellgaren 

Mikrowellenleistung/Temperatur: 80 W + 100 °C

Garzeit: siehe Tabelle

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

 Ebene,  Garzeit

Reis garen

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

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

- Geben Sie den Reis mit der Flüssigkeit in einen ungelochten Garbehälter.

Einstellungen

Automatikprogramme  | Reis | ... | Schnellgaren

oder

Betriebsarten  | Schnellgaren 

Mikrowellenleistung/Temperatur: siehe Tabelle

Garzeit: siehe Tabelle

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

⁴₁ Ebene,  Mikrowellenleistung,  Garzeit,  Temperatur

¹ Nach dem Garvorgang dazugeben.

Auftauen und Erhitzen mit Mikrowelle

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

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

 Mikrowellenleistung

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

Auftauen

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



Infektionsgefahr durch Keimbildung.

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

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

Verwenden Sie nicht die Auftauflüssigkeit.

Verarbeiten Sie die Lebensmittel nach der Ausgleichszeit sofort weiter.

Tipps

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

Gefriergut auftauen

Verwenden Sie mikrowellentaugliches Geschirr.

- Stellen Sie das Gefriergut auf die Glasschale in Ebene 1.
- Decken Sie das Gefriergut gegebenenfalls ab.
- Wählen Sie Spezialanwendungen
- Wählen Sie Auftauen | Mikrowelle.
- Ändern Sie die Vorschlagsleistung und Auftauzeit, falls erforderlich.
- Wählen Sie Start.
- Während des Auftauens:
Rühren, wenden oder ordnen Sie die Lebensmittel neu an. Rühren Sie von den äußeren Schichten zur Mitte hin um, da sich die Ränder schneller erwärmen.

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

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

Alternative Einstellungen

Betriebsarten | Mikrowelle

Mikrowellenleistung: siehe Tabelle

Auftauzeit: siehe Tabelle

Ausgleichszeit: siehe Tabelle

Auftauen und Erhitzen mit Mikrowelle

Hinweise zur Tabelle

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

Zeiten wählen

- Wählen Sie im Allgemeinen die mittlere Zeit.

Auftauen und Erhitzen mit Mikrowelle

Auftauen in der Betriebsart Mikrowelle

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

Auftauen und Erhitzen mit Mikrowelle

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

 Mikrowellenleistung,  Auftauzeit,  Ausgleichszeit

Erhitzen

Beachten Sie unbedingt das Kapitel „Sicherheitshinweise und Warnungen“, Abschnitt „Sachgemäßer Gebrauch“.

 Verletzungsgefahr durch heiße Lebensmittel.

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

Erwärmen Sie Baby- und Kindernahrung nur für 60–90 Sekunden mit 450 Watt.

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

 Verletzungsgefahr durch Überdruck in verschlossenen Behältern oder Flaschen.

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

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

Verletzungsgefahr durch heiße Flüssigkeiten.

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

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

Rühren Sie die Flüssigkeit vor dem Erhitzen oder Kochen um.

Warten Sie nach dem Erhitzen mindestens 20 Sekunden, bevor Sie das Gefäß aus dem Garraum nehmen.

Sie können zusätzlich während des Erhitzens einen Glasstab oder ähnlichen Gegenstand in das Gefäß stellen, wenn vorhanden.

Auftauen und Erhitzen mit Mikrowelle

Tipps

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

Lebensmittel erhitzen

Verwenden Sie mikrowellentaugliches Geschirr.

- Stellen Sie die zu erwärmenden Lebensmittel auf die Glasschale in Ebene 1.
- Decken Sie die Lebensmittel gegebenenfalls ab.
- Wählen Sie Spezialanwendungen .
- Wählen Sie Erhitzen | Mikrowelle.
- Ändern Sie die Vorschlagsleistung und Zeit, falls erforderlich.
- Wählen Sie Start.

- Während des Erhitzens:
Rühren, wenden oder ordnen Sie die Lebensmittel neu an. Rühren Sie von den äußeren Schichten zur Mitte hin um, da sich die Ränder schneller erwärmen.

 Verbrennungsgefahr durch heiße Oberflächen.

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

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

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

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

Alternative Einstellungen

Betriebsarten ☐ | Mikrowelle 

Mikrowellenleistung: siehe Tabelle

Zeit: siehe Tabelle

Ausgleichszeit: siehe Tabelle

Hinweise zur Tabelle

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

Zeiten wählen

- Wählen Sie im Allgemeinen die mittlere Zeit.

Auftauen und Erhitzen mit Mikrowelle

Erhitzen in der Betriebsart Mikrowelle

Lebensmittel	Menge	 [W]	 [min:s]	 [min]	Rühren/ wenden/ neu an- ordnen	Abde- ckung
Getränke¹						
Kaffee, Trinktemperatur 60–65 °C	1 Tasse (200 ml)	1000	1:10–1:20	–	vor dem Erhitzen	nein
Milch, Trinktemperatur 60–65 °C	1 Becher/ Pott (200 ml)	1000	1:20–1:30	–	vor dem Erhitzen	nein
Wasser zum Kochen bringen	1 Tasse (125 ml)	1000	1:40–1:50	–	vor dem Erhitzen	nein
Babyflasche (Milch)	etwa 200 ml	450	1:30–1:40	1	vor Verzehr	nein
Glühwein, Grog Trinktemperatur 60–65 °C	1 Becher/ Pott (200 ml)	1000	1:00–1:10	–	vor dem Erhitzen	nein
Lebensmittel²						
Kindernahrung (Raumtemperatur)	1 Glas 190 g	450	1:10–1:20	1	vor Verzehr	nein
Kotelett, gebraten	200 g	600	4:20–4:50	1	nach der Hälfte der Zeit	nein
Fischfilet, gebraten	200 g	600	3:50–4:20	1	nach der Hälfte der Zeit	nein
Braten mit Soße	200 g	600	4:50–5:20	1	nach der Hälfte der Zeit	ja
Beilagen	250 g	600	3:40–4:10	1	nach der Hälfte der Zeit	ja
Gemüse	250 g	600	3:50–4:20	1	nach der Hälfte der Zeit und vor Verzehr	ja

Auftauen und Erhitzen mit Mikrowelle

Lebensmittel	Menge	 [W]	 [min:s]	 [min]	Rühren/ wenden/ neu an- ordnen	Abde- ckung
Bratensoße	250 g	600	4:10–4:40	1	nach der Hälfte der Zeit und vor Verzehr	ja
Suppe/Eintopf	250 g	600	4:00–4:30	1	nach der Hälfte der Zeit und vor Verzehr	ja
	500 g	600	7:00–7:30	1	nach der Hälfte der Zeit und vor Verzehr	ja

 Mikrowellenleistung,  Zeit,  Ausgleichszeit

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

Automatikprogramme

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

Kategorien

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

Automatikprogramme verwenden

- Wählen Sie Automatikprogramme .

Die Auswahlliste erscheint.

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

Die in der gewählten Kategorie zur Verfügung stehenden Automatikprogramme erscheinen.

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

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

Hinweise zur Verwendung

- Der Gargrad wird durch einen Balken mit sieben Segmenten dargestellt. Sie stellen den gewünschten Gargrad ein, indem Sie das entsprechende Segment berühren.
- Die Gewichtsangaben beziehen sich auf das Gewicht pro Stück. Sie können ein Stück Lachs à 250 g oder zehn Stücke Lachs à 250 g gleichzeitig garen.
- Lassen Sie den Dampfgarer nach einem Garvorgang erst auf Raumtemperatur abkühlen, bevor Sie ein Automatikprogramm starten.
- Wenn Sie Gargut in den heißen Garraum schieben, seien Sie vorsichtig beim Öffnen der Tür. Es kann heißer Dampf austreten. Gehen Sie einen Schritt zurück und warten Sie, bis sich der Dampf verflüchtigt hat. Achten Sie darauf, dass Sie weder mit heißem Dampf noch mit den heißen Garraumwänden in Berührung kommen. Es besteht Verbrühungs- und Verbrennungsgefahr.
- Bei einigen Automatikprogrammen kann die Startzeit über **Start um** oder **Fertig um** verschoben werden.
- Wenn nach Ablauf eines Automatikprogramms das Gargut noch nicht nach Ihren Wünschen gegart ist, wählen Sie **nachgaren**.
- Automatikprogramme können auch als **Eigene Programme** gespeichert werden.

Suche

(je nach Sprache)

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

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

Sie befinden sich im Hauptmenü.

- Wählen Sie *Automatikprogramme* .

Die Auswahlliste der Kategorien erscheint.

- Wählen Sie *Suche*.

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

In der Fußzeile erscheint die Anzahl der Treffer.

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

- Wählen Sie *XX Treffer*.

Die gefundenen Kategorien und *Automatikprogramme* erscheinen.

- Wählen Sie das gewünschte *Automatikprogramm* oder die Kategorie und anschließend das gewünschte *Automatikprogramm*.

Das *Automatikprogramm* startet.

- Folgen Sie den Hinweisen im Display.

Unter MyMiele   können Sie häufig genutzte Anwendungen speichern.

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

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

Einträge hinzufügen

Sie können bis zu 20 Einträge hinzufügen.

■ Wählen Sie MyMiele  .

■ Wählen Sie Eintrag hinzufügen.

Sie können Unterpunkte aus folgenden Rubriken auswählen:

- Betriebsarten 
- Automatikprogramme 
- Spezialanwendungen 
- Eigene Programme 
- Pflege 

■ Bestätigen Sie mit OK.

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

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

Einträge löschen

■ Wählen Sie MyMiele  .

■ Berühren Sie den Eintrag, den Sie löschen möchten, so lange, bis das Kontextmenü erscheint.

■ Wählen Sie löschen.

Der Eintrag wird aus der Liste gelöscht.

Einträge verschieben

■ Wählen Sie MyMiele  .

■ Berühren Sie den Eintrag, den Sie verschieben möchten, so lange, bis das Kontextmenü erscheint.

■ Wählen Sie verschieben.

Ein oranger Rahmen erscheint um den Eintrag.

■ Verschieben Sie den Eintrag.

Der Eintrag steht auf der gewünschten Position.

Sie können bis zu 20 eigene Programme erstellen und speichern.

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

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

Andere Möglichkeiten zum Erstellen von eigenen Programmen:

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

Anschließend geben Sie einen Programmnamen ein.

Eigene Programme erstellen

- Wählen Sie Eigene Programme .

- Wählen Sie Programm erstellen.

Sie können jetzt die Einstellungen für den ersten Garschritt festlegen.

Folgen Sie den Hinweisen im Display:

- Wählen und bestätigen Sie die gewünschten Einstellungen.

Alle Einstellungen für den ersten Garschritt sind festgelegt.

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

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

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

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

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

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

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

Eigene Programme

- Bestätigen Sie mit **OK**.

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

Eigene Programme starten

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

Je nach Programmeinstellungen erscheinen die folgenden Menüpunkte:

- sofort starten
Das Programm wird sofort gestartet. Die Garraumbeheizung schaltet sofort ein.
 - Fertig um
Sie legen den Zeitpunkt fest, zu dem das Programm enden soll. Die Garraumbeheizung schaltet zu diesem Zeitpunkt automatisch aus.
 - Start um
Sie legen den Zeitpunkt fest, wann das Programm starten soll. Die Garraumbeheizung schaltet zu diesem Zeitpunkt automatisch ein.
 - Garschritte anzeigen
Die Zusammenfassung Ihrer Einstellungen erscheint.
 - Wählen Sie den gewünschten Menüpunkt.
- Das Programm startet sofort oder zum eingestellten Zeitpunkt.
- Wenn das Programm abgelaufen ist, wählen Sie **schließen**.

Garschritte ändern

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

- Wählen Sie Eigene Programme .
- Berühren Sie das Programm, das Sie ändern möchten, so lange, bis das Kontextmenü erscheint.
- Wählen Sie **ändern**.
- Wählen Sie den Garschritt, den Sie ändern möchten oder **hinzufügen**, um einen Garschritt hinzuzufügen.
- Wählen und bestätigen Sie die gewünschten Einstellungen.
- Wenn Sie das geänderte Programm starten wollen, ohne es zu ändern, wählen Sie **starten**.
- Wenn Sie alle Einstellungen geändert haben, wählen Sie **speichern**.

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

- Bestätigen Sie mit **OK**.

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

Eigene Programme umbenennen

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

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

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

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

- Bestätigen Sie mit OK.

Das Programm wird umbenannt.

Eigene Programme löschen

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

Das Programm wird gelöscht.

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

Eigene Programme verschieben

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

Ein oranger Rahmen erscheint um den Eintrag.

- Verschieben Sie das Programm.

Das Programm steht auf der gewünschten Position.

Prüfspeisen nach EN 60350-1 (Betriebsart Dampfparen)

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

⁴ Ebene(n), ² Temperatur,  Garzeit

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

Prüfspeisen Menügaren¹ (Betriebsart Dampfparen)

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

⁴ Ebene, ² Temperatur,  Garzeit

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

Prüfspeisen nach EN 60705 (Betriebsart Schnellgaren ¹⁾)

Prüfspeise	 ²	 [W]	 ³ [°C]	 [min]	 ⁴ [min]	Bemerkung
Eiercreme, 1000 g (12.3.1)	1	150	80	19–20	120	Geschirr: siehe Beschreibung 12.3.1.2 und Anhang B, Maße am oberen Rand 250 x 250 mm, offen garen
Sandkuchen, 475 g (12.3.2)	1	300	85	7	5	Geschirr: siehe Beschreibung 12.3.2.2 und Anhang B, Außendurchmesser am oberen Rand 220 mm, offen garen

⁴ Ebene,  Mikrowellenleistung, ³ Temperatur,  Auftau- oder Garzeit,  Ausgleichszeit

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

Prüfspeisen nach EN 60705 (Betriebsart Mikrowelle)

Prüfspeise	 ¹	 [W]	 [min]	 ² [min]	Bemerkung
Eiercreme, 1000 g (12.3.1)	1	450	19–20	120	Geschirr: siehe Beschreibung 12.3.1.2 und Anhang B, Maße am oberen Rand 250 x 250 mm, offen garen
Sandkuchen, 475 g (12.3.2)	1	450 + 300	4 + 10–10:30	5	Geschirr: siehe Beschreibung 12.3.2.2 und Anhang B, Außendurchmesser am oberen Rand 220 mm, offen garen
Hackfleischmasse, 900 g (12.3.3)	1	600 + 450	8 + 18–19	5	Geschirr: siehe Beschreibung 12.3.3.2 und Anhang B, Maße am oberen Rand 250 x 124 mm, offen garen, Geschirr quer in den Garraum stellen
Auftauen von Fleisch (Rinderhack), 500 g (13.3)	1	150 + 80	8 + 8–9	10	Geschirr: siehe Beschreibung 13.3.2 und Anhang B, offen auftauen, nach der Hälfte der Zeit wenden
Himbeeren, 250 g (A.3.2)	1	80	12–13	3	Behälter: siehe Beschreibung A.3.2.2, offen auftauen

¹ Ebene,  Mikrowellenleistung,  Auftau- oder Garzeit, ² Ausgleichszeit

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



Verletzungsgefahr durch heiße Oberflächen.

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

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



Verletzungsgefahr durch Stromschlag.

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

Verwenden Sie zur Reinigung niemals einen Dampfreiniger.

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

Verwenden Sie zur Reinigung ausschließlich haushaltsübliche Spülmittel.

Entfernen Sie Rückstände von Reinigungsmitteln sofort.

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

Starke Verschmutzungen können unter Umständen den Dampfgarer beschädigen.

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

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

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

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

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

Reinigung und Pflege

Ungeeignete Reinigungsmittel

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

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

Dampfgarerfront reinigen

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

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

Garraum reinigen

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

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

Automatischen Türöffner reinigen

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

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

Wassertank reinigen

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

Zubehör

Alle Zubehöerteile sind geschirrspülmaschinengeeignet.

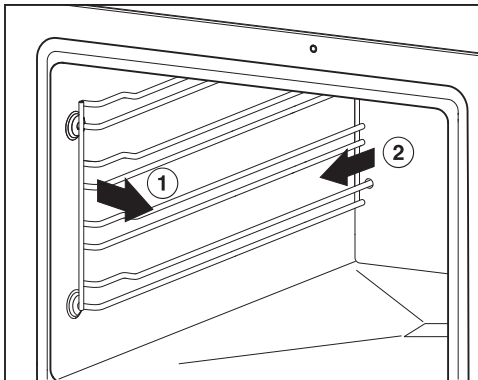
Glasschale, Rost, Garbehälter reinigen

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

Reinigung und Pflege

Aufnahmegitter reinigen

Die Aufnahmegitter sind geschirrspülmaschinene geeignet.



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

Der **Einbau** erfolgt in umgekehrter Reihenfolge.

- Bauen Sie die Aufnahmegitter sorgfältig wieder ein.

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

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

Pflege

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

Dampfgarer 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.

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

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

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

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

- Schalten Sie den Dampfgarer ein und wählen Sie Pflege  | Entkalken.

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

- Folgen Sie den Anweisungen im Display.
- Bestätigen Sie mit OK.

Die Restzeit erscheint. Der Entkalkungsvorgang startet.

Nach kurzer Zeit werden Sie aufgefordert, Entkalkungsmittel in den Wassertank zu geben:

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

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

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

- Folgen Sie den Anweisungen im Display.
- Bestätigen Sie mit OK.

Nach Ablauf der Restzeit erscheint Fertig und ein Signal ertönt.

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

Reinigung und Pflege

Einweichen

Stärkere Verschmutzungen können mit diesem Pflegeprogramm eingeweicht werden.

- Lassen Sie den Garraum abkühlen.
- Entnehmen Sie alles Zubehör.
- Entfernen Sie grobe Verschmutzungen mit einem Tuch.
- Wählen Sie Pflege  | Einweichen.

Der Einweichvorgang dauert ca. 10 Minuten.

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

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

Problem	Ursache und Behebung
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 den Dampfgarer für ca. 1 Minute vom Elektronetz, indem Sie – den Schalter der betreffenden Sicherung ausschalten/die Schmelzsicherung ganz herausdrehen oder – den FI-Schutzschalter (Fehlerstromschutzschalter) ausschalten. ■ Falls Sie nach dem Wiedereinschalten/Wiedereindrehen der Sicherung oder des FI-Schutzschalters den Dampfgarer noch immer nicht in Betrieb nehmen können, fordern Sie eine Elektrofachkraft oder den Kundendienst an.
Der Garraum wird nicht heiß.	Die Messeschaltung ist aktiviert. Der Dampfgarer kann zwar bedient werden, aber die Garraumbeheizung funktioniert nicht. ■ Deaktivieren Sie die Messeschaltung (siehe Kapitel „Einstellungen“, Abschnitt „Händler“).
	Der Garraum hat sich durch den Betrieb einer untergebauten Wärmeschublade erwärmt. ■ Öffnen Sie die Tür und lassen Sie den Garraum abkühlen.

Was tun, wenn ...

Problem	Ursache und Behebung
Die Sensortasten oder der Annäherungssensor reagieren nicht.	Sie haben die Einstellung Display QuickTouch aus gewählt. Dadurch reagieren die Sensortasten und der Annäherungssensor bei ausgeschaltetem Dampfgarer nicht. ■ Sobald Sie den Dampfgarer einschalten, reagieren die Sensortasten und der Annäherungssensor. Wenn Sie wollen, dass die Sensortasten und der Annäherungssensor immer auch bei ausgeschaltetem Dampfgarer reagieren, wählen Sie die Einstellung Display QuickTouch ein.
	Die Einstellungen für den Annäherungssensor sind ausgeschaltet. ■ Ändern Sie die Einstellungen für den Annäherungssensor über Einstellungen Annäherungssensor.
	Der Annäherungssensor ist defekt. ■ Rufen Sie den Miele Kundendienst.
	Der Dampfgarer ist nicht an das Elektronetz angeschlossen. ■ Prüfen Sie, ob der Stecker des Dampfgarers in der Steckdose steckt. ■ Prüfen Sie, ob die Sicherung der Elektroinstallation ausgelöst hat. Rufen Sie eine Elektrofachkraft oder den Miele Kundendienst.
	Wenn auch das Display nicht reagiert, liegt ein Problem in der Steuerung vor. ■ Berühren Sie die Taste Ein/Aus ①, bis sich das Display ausschaltet und der Dampfgarer neu gestartet wird.
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 Dampfgerärs, 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 Dampfgerär 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“, Abschnitt „Dampfgerär 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. Die Türdichtung muss ausgetauscht werden. ■ Fordern Sie zum Austausch der Türdichtung den Kundendienst an. ■ Verwenden Sie bis zum Austausch keine Betriebsarten/Funktionen mit Mikrowelle.
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. ■ Öffnen Sie die Tür und lassen Sie den Garraum abkühlen.
	Bei den Pflegeprogrammen werden diese Funktionen generell nicht angeboten.

Was tun, wenn ...

Problem	Ursache und Behebung
Nach längeren Garvorgängen mit der Betriebsart Mikrowelle  ist es im Garraum sehr feucht.	Der Dampfgarer mit Mikrowelle ist ein vollwertiger Dampfgarer. Der Garraum ist komplett dampfdicht. Bei einer konventionellen Mikrowelle handelt es sich hingegen um ein luftoffenes System. Bedingt durch den dampfdichten Garraum, entsteht bei längeren Garvorgängen mit der Betriebsart Mikrowelle  Kondensat an den Seitenwänden und der Innenseite der Türscheibe. Die Menge des Kondensats ist abhängig von der Gardauer und des Feuchtigkeitsgehaltes des Lebensmittels.
Nach Ablauf der eingestellten Zeit sind die Lebensmittel in der Betriebsart Mikrowelle  nicht genügend erwärmt oder gegart.	Nach einem unterbrochenen Vorgang wurde die Mikrowelle nicht wieder gestartet. ■ Starten Sie den Vorgang erneut, bis die Lebensmittel genügend erwärmt oder gegart sind.
	Beim Garen oder Erhitzen mit Mikrowelle wurde eine zu kurze Zeit eingestellt. ■ Prüfen Sie, ob für die eingestellte Mikrowellenleistung die richtige Zeit gewählt wurde. Je niedriger die Mikrowellenleistung, desto länger die Zeit.
	Bei zu geringer Beladung reduziert der Dampfgarer zu seinem eigenen Schutz automatisch die Leistung, bis für die gegebene Beladung eine angemessene Leistung abgegeben wird. Im Display wird weiterhin die eingangs eingestellte Leistung angezeigt. ■ Starten Sie den Vorgang erneut mit einer niedrigeren Mikrowellenleistung, bis die Lebensmittel genügend erwärmt oder gegart sind.

Problem	Ursache und Behebung
Nach dem Erwärmen oder Garen mit der Betriebsart Mikrowelle  sind die Lebensmittel zu schnell abgekühlt.	Aufgrund der Mikrowelleneigenschaften entsteht die Wärme zuerst an den Randschichten des Lebensmittels und wird dann an die Mitte des Lebensmittels übertragen. Wenn Lebensmittel mit einer hohen Mikrowellenleistung erhitzt werden, können sie außen bereits heiß, im Kern aber noch nicht erwärmt sein. Beim anschließenden Temperatúrausgleich werden die Lebensmittel im Kern wärmer und außen kälter. ■ Wählen Sie insbesondere beim Erhitzen von Lebensmitteln mit unterschiedlicher Zusammensetzung, wie z. B. bei einem Menü, eine niedrigere Mikrowellenleistung und dafür eine entsprechend längere Zeit.
Das Popcorn ist in der Funktion Popcorn  nur geringfügig (weniger als die Hälfte) aufgepoppt.	Der Garraum war zu warm und/oder zu feucht. ■ Lassen Sie den Garraum abkühlen und/oder trocknen Sie ihn mit einem Tuch.
	Die Garzeit war zu kurz. ■ Ändern Sie die voreingestellte Zeit. Sie können eine Garzeit von maximal 4 Minuten einstellen (siehe Kapitel „Einstellungen“, Abschnitt „Popcorn“).
Die Garraumbeleuchtung funktioniert nicht.	Die Lampe ist defekt. ■ Fordern Sie den Kundendienst an, wenn die Lampe ausgetauscht werden soll.
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.

Nachkaufbares Zubehör

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

Diese Produkte können Sie ganz leicht im Miele Webshop bestellen.

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

Gargeschirr

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

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

- gelochte Garbehälter in verschiedenen Größen
- ungelochte Garbehälter in verschiedenen Größen

Reinigungs- und Pflegemittel

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

Sonstiges

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

- Rost
- Glasschale

Kontakt bei Störungen

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

Die Telefonnummer des Miele Kundendienstes finden Sie am Ende dieses Dokumentes.

Der Kundendienst benötigt die Modellbezeichnung und die Fabrikationsnummer. Beide Angaben finden Sie auf dem Typenschild.

Diese Informationen finden Sie auf dem Typenschild, das bei geöffneter Tür auf dem Frontrahmen zu sehen ist.

Garantie

Die Garantiezeit beträgt 2 Jahre.

Weitere Informationen entnehmen Sie den mitgelieferten Garantiebedingungen.

Sicherheitshinweise zum Einbau



Schäden durch unsachgemäßen Einbau.

Durch unsachgemäßen Einbau kann der Dampfgarer beschädigt werden.

Lassen Sie den Dampfgarer nur von einer qualifizierten Fachkraft einbauen.

► Die Anschlussdaten (Frequenz und Spannung) auf dem Typenschild des Dampfgarers müssen unbedingt mit denen des Elektronetzes übereinstimmen, damit keine Schäden am Dampfgarer auftreten.

Vergleichen Sie diese Daten vor dem Anschließen. Fragen Sie im Zweifelsfall eine Elektrofachkraft.

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

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

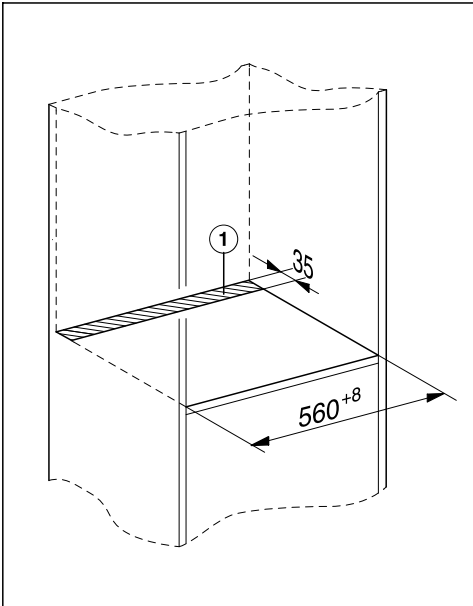
► Der Dampfgarer muss so platziert werden, dass der Inhalt des Garbehälters in der obersten Einschubebene eingesehen werden kann. Nur so können Verletzungen durch Überschwappen von heißem Gargut vermieden werden.

Hinweise zum Einbau

Alle Maße sind in mm angegeben.

Ausschnitt für die Verlegung des Wasserschlauchs

Um Wasserschäden durch einen beschädigten Anschlusschlauch zu vermeiden, muss ein Ausschnitt im Zwischenboden des Umbauschranks erstellt werden.



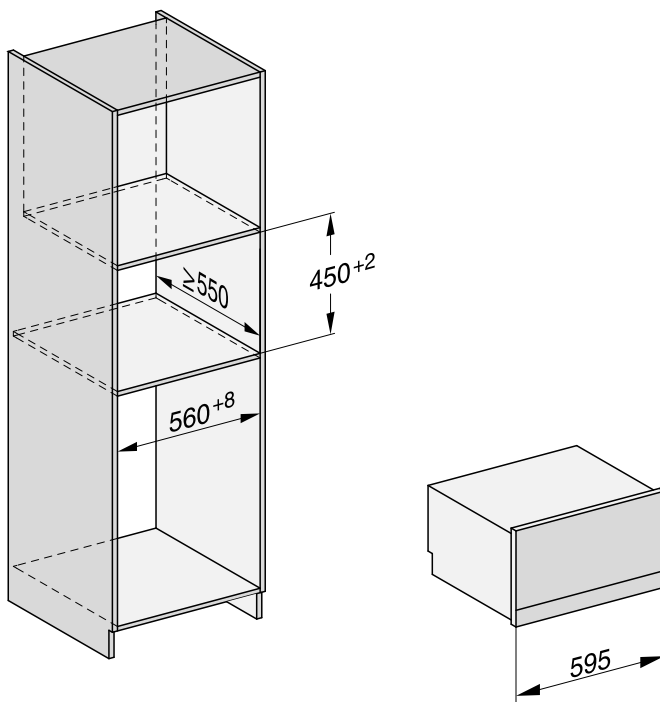
- Erstellen Sie einen Ausschnitt ① im Zwischenboden, auf den der Dampfgarer gestellt wird.

Installation

Einbaumaße

Einbau in einen Hochschrank

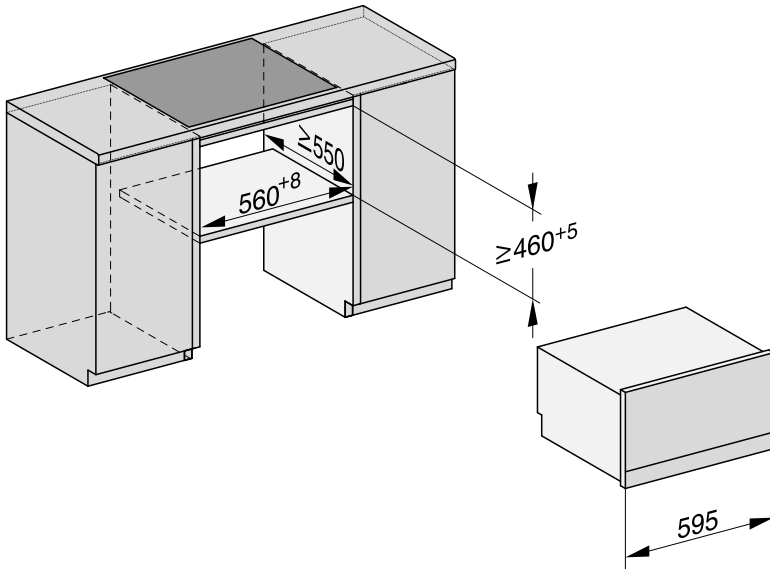
Hinter der Einbaunische darf keine Schrankrückwand vorhanden sein.



Einbau in einen Unterschränk

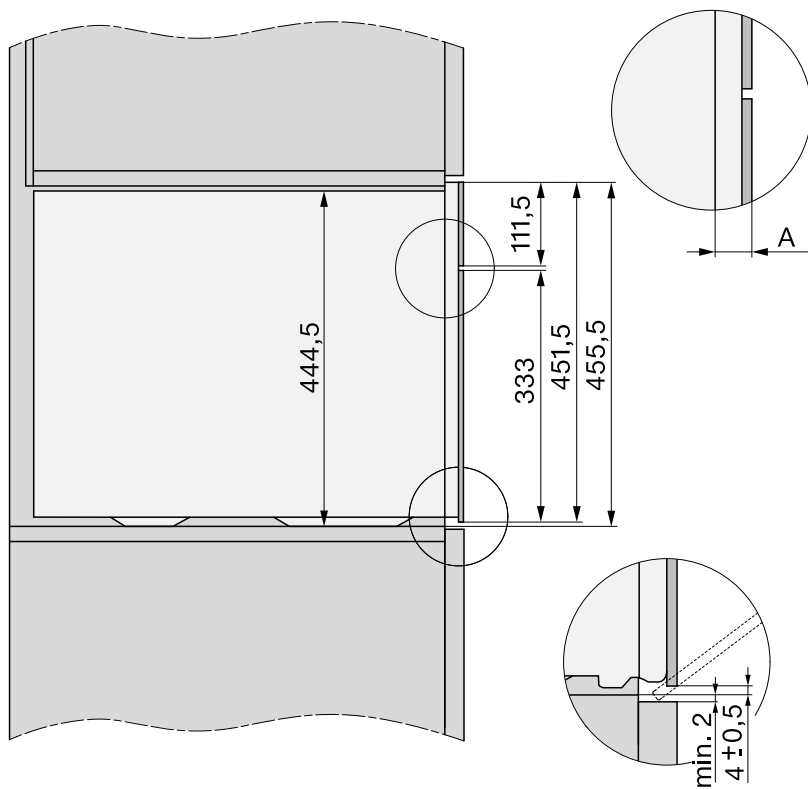
Hinter der Einbaunische darf keine Schrankrückwand vorhanden sein.

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



Installation

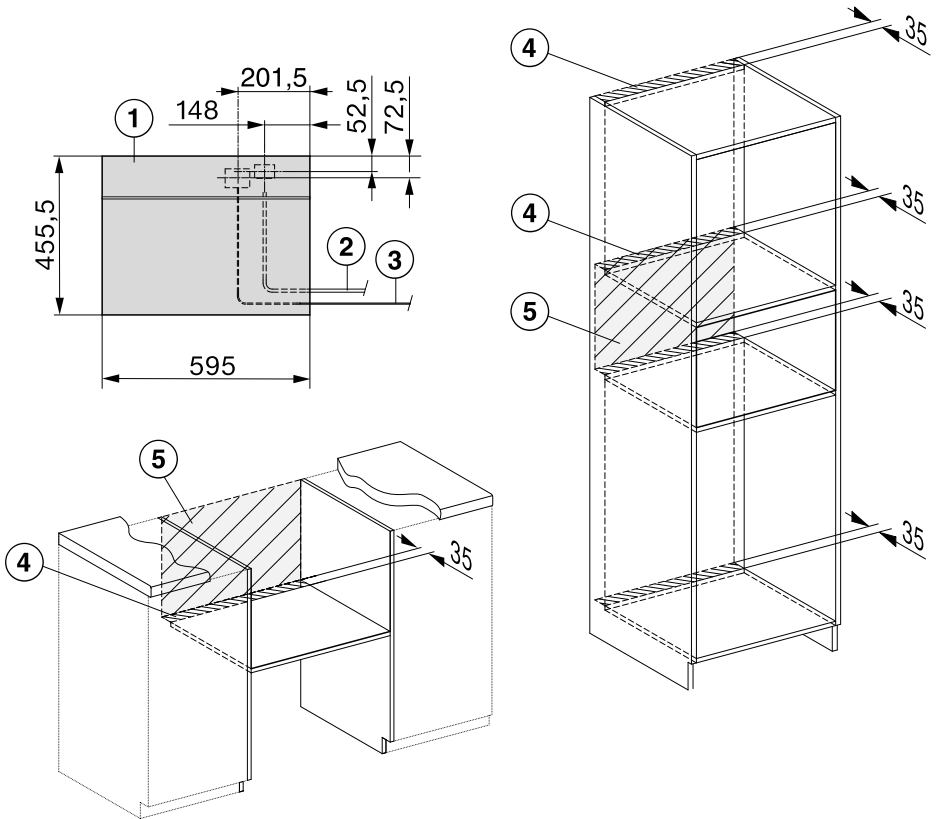
Seitenansicht



A Glasfront: 22 mm

Metallfront: 23,3 mm

Anschlüsse und Belüftung



- ① Ansicht von vorne
- ② Netzanschlussleitung, L= 2.000 mm
- ③ Wasserzulaufschlauch (Edelstahl), L= 2.000 mm
- ④ Lüftungsausschnitt min. 180 cm²
- ⑤ Kein Anschluss in diesem Bereich

Installation

Dampfgarar einbauen

Bevor Sie den Dampfgarar einbauen und anschließen, lesen Sie unbedingt das Kapitel „Installation“, Abschnitt „Frischwasseranschluss“.

- Schließen Sie die Netzanschlussleitung am Dampfgarar an.
- Führen Sie den Wasserzulaufschlauch durch den Ausschnitt im Zwischenboden unterhalb der Einbaunische.

Schäden durch unsachgemäßen Transport.

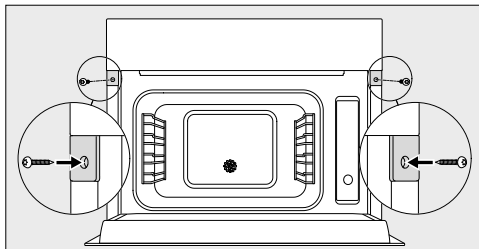
Die Tür kann beschädigt werden, wenn Sie den Dampfgarar am Türgriff tragen.

Verwenden Sie zum Tragen die Griffe seitlich am Gehäuse.

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

Eine Abweichung von der Waagerechten darf maximal 2° betragen.

- Schieben Sie den Dampfgarar in die Einbaunische und richten Sie ihn aus. Achten Sie darauf, dass die Netzanschlussleitung und der Wasseranschlauch nicht eingeklemmt oder beschädigt werden.
- Öffnen Sie die Tür.



- Befestigen Sie den Dampfgarar mit den mitgelieferten Holzschrauben (3,5 x 25 mm) an den Seitenwänden des Schrankes.
- Schließen Sie den Dampfgarar an den Wasserzulauf an (siehe Kapitel „Installation“, Abschnitt „Frischwasseranschluss“).
- Schließen Sie den Dampfgarar an das Elektronetz an.
- Überprüfen Sie alle Funktionen des Dampfgarers anhand der Gebrauchsanweisung.

Frischwasseranschluss

 Verletzungs- und Beschädigungsgefahr durch unsachgemäßes Anschließen.

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

Der Frischwasseranschluss darf nur von qualifizierten Fachkräften ausgeführt werden.

 Gesundheitsgefährdung und Beschädigungsgefahr durch verunreinigtes Wasser.

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

Schließen Sie den Dampfgarer an Trinkwasser an.

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

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

Der Dampfgarer darf ausschließlich an eine Kaltwasserleitung angeschlossen werden.

Wenn eine hauseigene Enthärtungsanlage vorgeschaltet ist, muss darauf geachtet werden, dass die elektrische Leitfähigkeit des Wassers erhalten bleibt.

 Wasserschäden durch Verschmutzungen.

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

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

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

Der Wasseranschlussdruck muss zwischen 100 kPa (1 bar) und 600 kPa (6 bar) liegen. Wenn der Druck höher ist als 600 kPa, muss ein Druckminderventil eingebaut werden.

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

Installation

Edelstahlschlauch am Dampfgarer montieren

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

Tauschen Sie einen defekten Edelstahlschlauch ausschließlich durch ein Miele Originalersatzteil aus. Sie erhalten den lebensmittelgeeigneten Edelstahlschlauch im Miele Web-shop, beim Miele Kundendienst oder bei ihrem Miele Fachhändler.

Der mitgelieferte Edelstahlschlauch hat eine Länge von 2.000 mm.

- Entfernen Sie die Abdeckkappe vom Frischwasseranschluss an der Rückseite des Dampfgarers.
- Nehmen Sie die **abgewinkelte** Seite des Edelstahlschlauchs und kontrollieren Sie, ob ein Dichtungsring vorhanden ist. Setzen Sie gegebenenfalls einen Dichtring ein.
- Drehen Sie die Überwurfmutter des Edelstahlschlauchs auf das Gewinde.
- Achten Sie auf einen festen und dichten Sitz der Verschraubung.

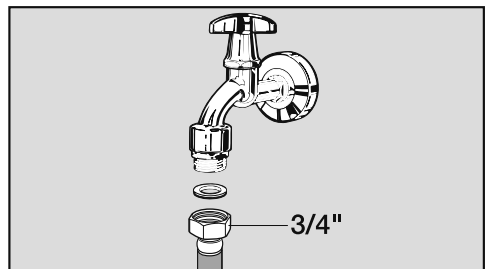
Wasserzuführung anschließen

⚠ Trennen Sie den Dampfgarer vom Stromnetz, bevor Sie das Gerät an die Wasserleitung anschließen. Sperren Sie die Wasserversorgung ab, bevor Sie den Dampfgarer an die Wasserleitung anschließen.

Achten Sie darauf, dass der Absperrhahn auch im eingebauten Zustand des Dampfgarers zugänglich ist.

Um den Dampfgarer an die Wasserzuführung anzuschließen, ist ein Wasserhahn mit 3/4"-Anschlussgewinde erforderlich.

- Kontrollieren Sie, ob ein Dichtungsring vorhanden ist. Setzen Sie gegebenenfalls diesen ein.



- Schließen Sie den Edelstahlschlauch an den Absperrhahn an.
- Achten Sie auf einen festen Sitz der Verschraubung.
- Öffnen Sie langsam den Absperrhahn der Wasserzuführung und prüfen Sie, ob der Frischwasseranschluss dicht ist. Korrigieren Sie gegebenenfalls den Sitz der Dichtung und die Verschraubung.

Elektroanschluss

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

 Schäden durch unsachgemäßen Anschluss.

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

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

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

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

Dazu gehören LS-Schalter, Sicherungen und Schütze. Die erforderlichen Anschlussdaten finden Sie auf dem Typenschild. Diese Angaben müssen mit denen des Netzes übereinstimmen.

Der Berührungsschutz betriebsisolierter Teile muss nach der Montage sichergestellt sein.

Installation

Gesamtleistung

siehe Typenschild

Anschlussdaten

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

Fehlerstromschutzschalter

Zur Erhöhung der Sicherheit empfiehlt der VDE (Österreich: ÖVE) dem Dampfgarer einen FI-Schutzschalter mit einem Auslösestrom von 30 mA vorzuschalten.

Wechsel der Netzanschlussleitung

Bei Wechsel der Netzanschlussleitung muss der Kabeltyp H 05 VV-F mit geeignetem Querschnitt verwendet werden, der beim Hersteller oder Kundendienst erhältlich ist.

Vom Netz trennen



Stromschlaggefahr durch Netzspannung.

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

Sichern Sie das Netz nach der Trennung gegen Wiedereinschalten.

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

Schmelzsicherungen

- Nehmen Sie die Sicherungseinsätze aus den Schraubkappen ganz heraus.

Sicherungsschraubautomaten

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

Einbausicherungsautomaten

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

FI-Schutzschalter

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

Für die Bedienung und Steuerung des Gerätes nutzt Miele Software.

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

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

Insbesondere sind verboten:

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

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

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

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

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

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

Konformitätserklärung

Hiermit erklärt Miele, dass dieser Dampfgarer mit Mikrowelle der Richtlinie 2014/53/EU entspricht.

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

- Produkte, Download, auf www.miele.de
- Service, Informationen anfordern, Gebrauchsanweisungen, auf www.miele.de/haushalt/informationsanforderung-385.htm durch Angabe des Produktnamens oder der Fabrikationsnummer

Frequenzband des WLAN-Moduls	2,4000 GHz – 2,4835 GHz
------------------------------	-------------------------

Maximale Sendeleistung des WLAN-Moduls	< 100 mW
--	----------

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

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

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

DGM 7845

de-DE

M.-Nr. 11 063 630 / 00