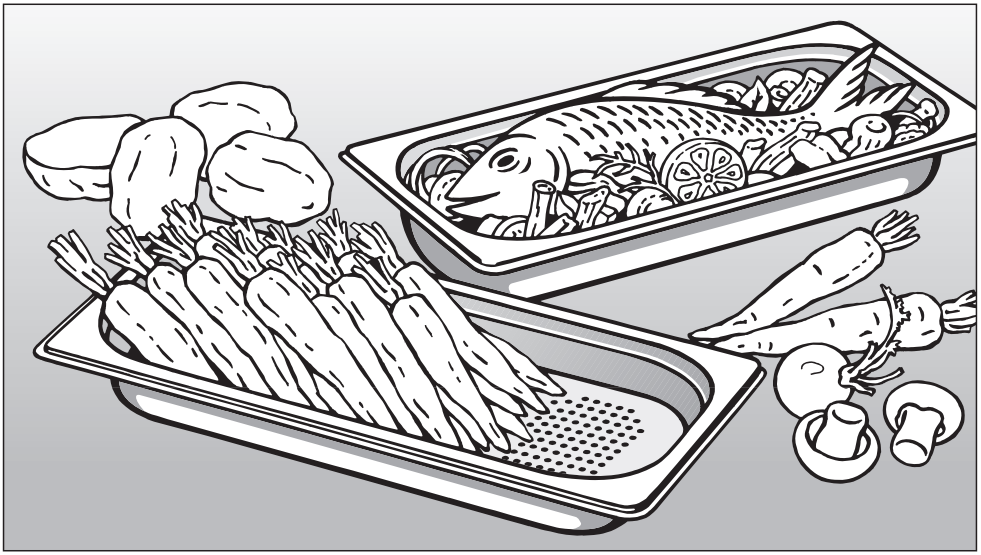
Miele

Gebrauchsanweisung



Einbau-Dampfgarer
DG 155 / DG 155-1
DG 163
DG 163-1 / DG 163-2

Lesen Sie **unbedingt** die Gebrauchsanweisung vor Aufstellung - Installation - Inbetriebnahme. Dadurch schützen Sie sich und vermeiden Schäden an Ihrem Gerät.

D

M.-Nr. 05 075 611

Inhalt

Gerätebeschreibung 4
Geräteansicht 4
Bedienfeld 5
Mitgeliefertes Zubehör 6
Nachkaufbares Zubehör 8

Sicherheitshinweise und Warnungen 9

Aktiver Umweltschutz 14

Vor dem ersten Benutzen 15
Vorinformationen 15
Einstellung der Wasserhärte 16
Erste Reinigung und erstes Aufheizen 17

Bedienung 19
Vor jedem Benutzen 19
Einstellprinzip 20
Betriebsart einstellen 20
Übersicht über die Betriebsarten 21
Vorschlagstemperatur ändern 22
Vorschlagstemperatur dauerhaft ändern 23
Garzeit einstellen 25
Betrieb starten 26
Betrieb unterbrechen 28
Betriebsart wechseln 28
Nach Ablauf der Garzeit 29
Wassermangel / Fehlender Wasserbehälter 30
Überhitzungsschutz 31
Verriegelung 32

Inhalt

Praktische Anwendungen 33
Gargeschirr auswählen 33
Dämpfen 35
Erhitzen 39
Auftauen 40
Einkochen 42
Menügaren 43
Blanchieren 45
Sterilisieren/Desinfizieren von Babyflaschen 45

Reinigung und Pflege 46
Allgemeines 46
Gerätefront 47
Auffangschale, Rost, Garbehälter 47
Aushängbare Gerätetür und Auffangblech 48
Garraum 49
Aufnahmegitter 49
Kupplungsventil 50
O-Ring 52
Entkalken 53

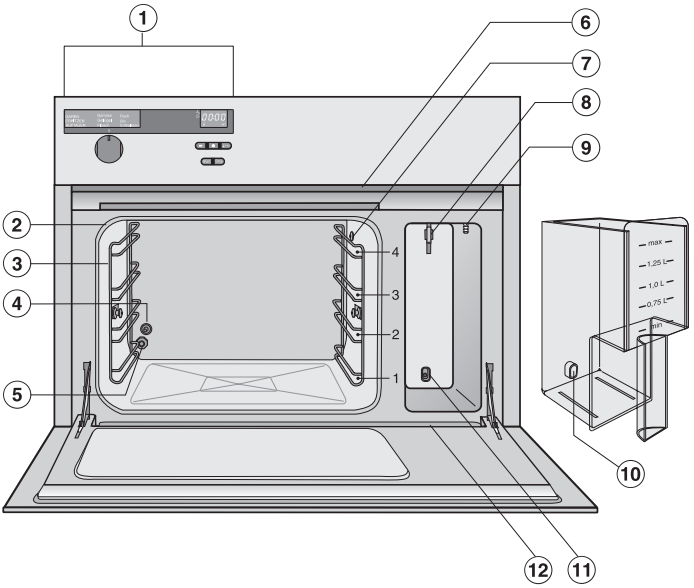
Was tun, wenn ...? 56

Technik 58
Elektroanschluss 58
Technische Daten 58
Kundendienst 59
Typenschild 59

Gerätebeschreibung

Geräteansicht

DG 155 / DG 155-1



① Bedienfeld (siehe entsprechendes Kapitel)

② Türdichtungsgummi

③ Aufnahmegitter mit 4 Einschubebenen

④ Temperaturfühler

⑤ Austrittsöffnung für Garraumluft

⑥ Wrasenaustritt

⑦ Dampfeintritt

⑧ Kontakt für Wasserbehälter

⑨ Wasserrücklauf

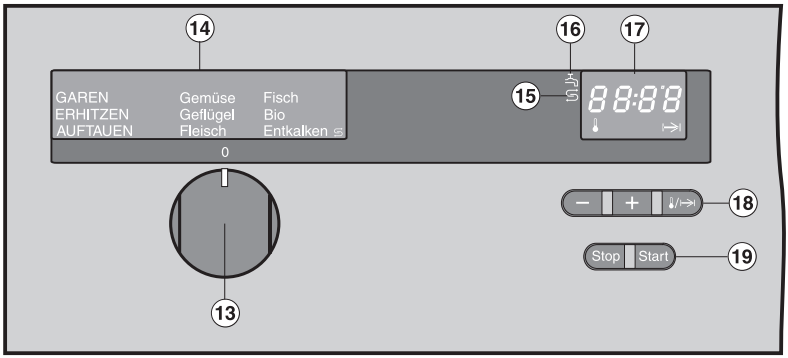
⑩ Kupplungsventil am Wasserbehälter

⑪ Kupplungsventil für den Wasserbehälter am Gerät

⑫ Auffangrinne

Bedienfeld

DG 155 / DG 155-1



⑬ Funktionsknebel

Anzeigen für:

⑭ Betriebsarten
(nur bei DG 155 / DG 155-1)

⑮ Entkalken

⑯ Wassermangel

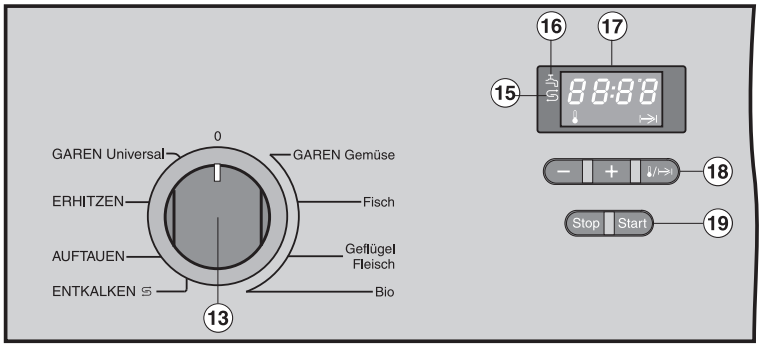
⑰ Temperatur und Temperatursymbol
Zeit und Zeitsymbol

Tasten mit Leuchtbalken für:

⑱ **-** Minus
+ Plus
/ Umschalten

⑲ Stop und Start

DG 163 / DG 163-1 / DG 163-2

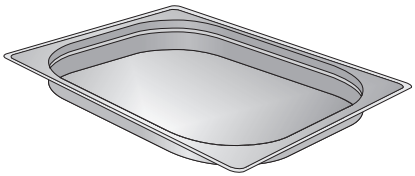


Mitgeliefertes Zubehör

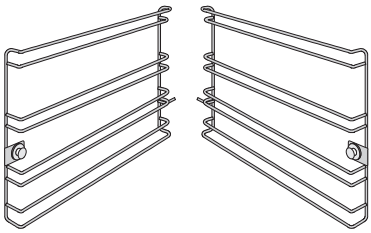
Sie können jedes Zubehörteil bei Bedarf nachbestellen.

Auffangschale (Nutzinhalt 1,7 l)

Zum Auffangen von abtropfender Flüssigkeit
Gastro-Norm-Größe GN 1/2



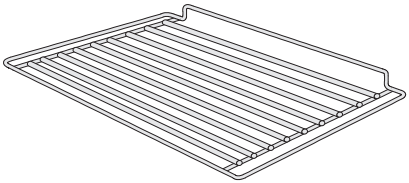
Aufnahmegitter



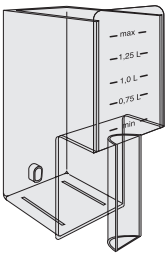
Kochbuch

Rost

Als Auflage für Gargeschirr

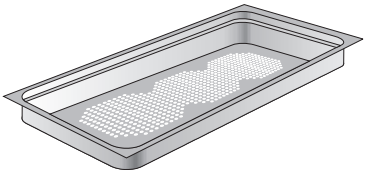


Wasserbehälter



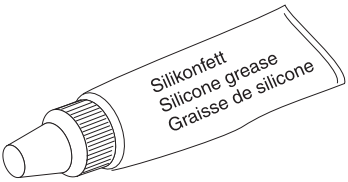
2 Garbehälter DGGL 1, gelocht (Nutzinhalt 0,9 l)

Zum Dämpfen
Gastro-Norm-Größe GN 1/3

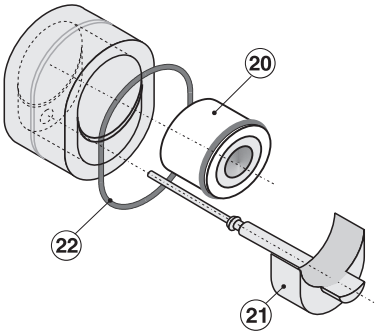


Silikonfett

Zum Einfetten des O-Rings am Kupplungsventil des Wasserbehälters; bitte die Gebrauchshinweise im Kapitel "O-Ring" beachten!



Kupplungsventil



mit

Ventileinsatz ⑳, weiß
(identisch mit Ventileinsatz am Gerät)

Gummipuffer ㉑, grau

O-Ring ㉒, schwarz

Diese Teile sind einzeln bestellbar oder zusammen mit dem Werkzeug als Reparatursatz.

Nachkaufbares Zubehör

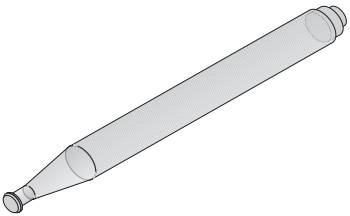
Garbehälter

Garbehältertyp	Nutzinhalt in l	Höhe in cm	Gastro-Norm-Größe
DGG 2 ungelocht	2,0	6	GN 1/3
DGG 3 ungelocht	3,1	6	GN 1/2
DGGL 4 gelocht	3,1	6	GN 1/2
DGGL 5 gelocht	2,0	6	GN 1/3
DGGL 6 gelocht	2,8	10	GN 1/3
DGG 7 ungelocht	2,8	10	GN 1/3

Garbehälter-Deckel DGD

Werkzeug

Zum Entnehmen und zum Einsetzen des Ventileinsatzes



Einzeln bestellbar oder zusammen mit den Einzelteilen des Kupplungsventils als Reparatursatz.

Einbau und Anschluss

Wird der Stecker von der Netzanschlussleitung entfernt, muss das Gerät von einer Elektrofachkraft eingebaut und angeschlossen werden. Beauftragen Sie bitte eine Elektrofachkraft, die die landesüblichen Vorschriften und die Zusatzvorschriften der örtlichen Elektroversorgungsunternehmen genau kennt und sorgfältig einhält. Der Hersteller kann nicht für Schäden verantwortlich gemacht werden, die durch Fehler beim Einbau oder Anschluss verursacht werden.

Die elektrische Sicherheit des Gerätes ist nur dann gewährleistet, wenn es an ein vorschriftsmäßig installiertes Schutzleitersystem angeschlossen wird. Es ist sehr wichtig, dass diese grundlegende Sicherheitsvorkehrung vorhanden ist.
Lassen Sie im Zweifelsfall die Hausinstallation durch eine Elektrofachkraft überprüfen. Der Hersteller kann nicht für Schäden verantwortlich gemacht werden, die durch eine fehlende oder unterbrochene Schutzleitung verursacht werden.

Wird das Gerät über eine Verlängerungsleitung an das Elektronetz angeschlossen, müssen Verlängerungsleitung und Steckverbindung feuchtigkeitsisoliert sein.

Der Einbau und die Montage dieses Gerätes an nichtstationären Aufstellungsorten (z. B. Schiffen) dürfen nur von Fachbetrieben/Fachkräften durchgeführt werden, wenn diese die Voraussetzungen für den sicherheitsgerechten Gebrauch des Gerätes sicherstellen.

Das Gerät darf nicht zu hoch eingebaut sein. Beim Beschicken und Entnehmen muss für jede Garebene gewährleistet sein, dass der Benutzer den Garbehälterinhalt kontrollieren kann, um Verbrühungen durch überschwappende Speisen zu vermeiden.

Sachgemäßer Gebrauch

Lesen Sie vor dem ersten Benutzen aufmerksam die Gebrauchsanweisung. Dadurch schützen Sie sich selbst und vermeiden Schäden an Ihrem Gerät.

Benutzen Sie das Gerät nur im eingebauten Zustand. Nur so ist sichergestellt, dass Sie nicht mit Strom führenden Teilen in Berührung kommen.

Dieses Gerät ist nur für die Verwendung im Haushalt, nicht für gewerbliche Zwecke bestimmt.

Benutzen Sie das Gerät nur für die in dieser Gebrauchsanweisung beschriebenen Anwendungsarten. Andere Anwendungsarten sind unzulässig und möglicherweise gefährlich. Der Hersteller haftet nicht für Schäden, die durch bestimmungswidrigen Gebrauch oder falsche Bedienung verursacht werden.

Wischen Sie nach jedem Garvorgang den Garraum mit einem Tuch aus und denken Sie auch an den Wrasenaustritt und die Auffangrinne.

Lassen Sie die Gerätetür geöffnet, solange der Garraum noch feucht ist.

Falls Sie das Gerät über einen längeren Zeitraum unbenutzt stehen lassen, reinigen Sie es bitte noch einmal gründlich, um Geruchsbildung etc. zu vermeiden. Gehen Sie vor wie im Kapitel "Erste Reinigung und erstes Aufheizen" beschrieben. Lassen Sie die Gerätetür anschließend geöffnet.

Kinder im Haushalt

Das Gerät muss mindestens so hoch eingebaut werden, dass Kleinkinder durch die heiße Gerätetür nicht gefährdet sind.

Nutzen Sie die Verriegelung, damit Kinder das Gerät nicht unbeaufsichtigt einschalten oder Einstellungen ändern können.

Das Gerät ist für die Benutzung durch Erwachsene bestimmt, die den Inhalt dieser Gebrauchsanweisung genau kennen. Kinder können die Gefahren, die im Umgang mit dem Gerät bestehen, oft nicht ausreichend erkennen. Sorgen Sie daher für die nötige Beaufsichtigung der Kinder.

Lassen Sie Kinder nicht mit dem Gerät spielen.

Das Gerät wird bei Betrieb heiß und bleibt es noch einige Zeit nach dem Ausschalten. Halten Sie Kinder vom Gerät fern, bis es so weit abgekühlt ist, dass jegliche Verbrennungsgefahr ausgeschlossen ist.

Im Scharnierbereich der Gerätetür besteht Verletzungsgefahr. Besonders Kinder sollten ferngehalten werden.

Hindern Sie Kinder daran, sich auf die geöffnete Gerätetür zu stellen, zu setzen oder sich daran zu hängen.

Verpackungsteile (z. B. Folien, Styropor) können für Kinder gefährlich sein. Erstickungsgefahr! Bewahren Sie Verpackungsteile außerhalb der Reichweite von Kindern auf und entsorgen Sie sie so schnell wie möglich

Schutz des Gerätes vor Beschädigungen

Erhitzen Sie in diesem Gerät keine geschlossenen Konserven und kochen Sie keine Dosen ein. In den Behältern entsteht ein Überdruck, sie können platzen und den Garraum beschädigen. Darüber hinaus besteht Verletzungs- und Verbrühungsgefahr.

Bewahren Sie keine fertigen Speisen im Garraum auf, dies könnte zur Korrosion des Gerätes führen.

Benutzen Sie im Garraum keine Gegenstände, die rosten können. Dies kann zur Korrosion führen.

Verwenden Sie zum Entkalken ausschließlich Entkalkungsmittel auf Zitronensäurebasis. Beachten Sie die Sicherheits- und Dosierhinweise. Verwenden Sie keinesfalls Essig oder essighaltige Mittel! Diese führen zur Korrosion des Gerätes.

Verwenden Sie keinesfalls einen Dampfreiniger. Zum einen kann der Dampf an spannungsführende Teile gelangen und einen Kurzschluss auslösen. Zum anderen kann der Dampfdruck zu dauerhaften Beschädigungen von Oberflächen und Bauteilen führen, für die der Hersteller keinen Schadenersatz leistet.

Stellen Sie keine schweren Gegenstände auf die geöffnete Gerätetür. Die Belastbarkeit der Tür beträgt max. 8 kg.

Schutz vor Verbrennungen und Verbrühungen

Das Gerät und die Innenseite der Tür sowie die Geräteaußenseite im Bereich des Wrasenaustritts werden bei Betrieb heiß und bleiben es auch noch einige Zeit nach dem Ausschalten.

Schützen Sie Ihre Hände bei allen Arbeiten am heißen Gerät mit wärmeisolierten Handschuhen, Topflappen oder Ähnlichem. Achten Sie darauf, dass diese Textilien nicht nass oder feucht sind. Dadurch wird ihre Wärmeleitfähigkeit erhöht, und es kann zu Verbrennungen kommen.

Achten Sie beim Beschicken und Entnehmen von Garbehältern darauf, dass der Inhalt nicht überschwappt und dass Sie nicht mit heißem Dampf in Berührung kommen. Es besteht Verbrühungsgefahr!

Bei einem Gerätedefekt

Sollten Sie einen Defekt des Gerätes feststellen, schalten Sie zuerst das Gerät und anschließend auch die Sicherung aus. Schmelzsicherungen müssen ganz herausgedreht sein. Ist das Gerät nicht fest eingebaut und nicht fest angeschlossen, müssen Sie danach noch die Netzanschlussleitung vom Elektronetz trennen. Ziehen Sie dabei nicht an der Netzanschlussleitung, sondern, falls vorhanden, am Netzstecker. Benachrichtigen Sie den Kundendienst.
Sorgen Sie dafür, dass das Gerät vor Abschluss der Reparatur keine Verbindung zum Elektronetz hat.

Reparaturen dürfen nur von Elektrofachkräften durchgeführt werden. Unsachgemäße Reparaturen können erhebliche Gefahren für Sie bedeuten und Schäden am Gerät nach sich ziehen. Öffnen Sie auf keinen Fall das Gehäuse des Gerätes.

Eine Reparatur des Gerätes während der Garantiezeit darf nur von einem vom Hersteller autorisierten Kundendienst vorgenommen werden, sonst besteht bei nachfolgenden Schäden kein Garantieanspruch mehr.

Schutz vor weiteren Gefahren

Achten Sie beim Benutzen einer Steckdose in Gerätenähe darauf, dass die Netzanschlussleitung des jeweiligen Elektrogerätes nicht in der Gerätetür eingeklemmt wird. Die Leitungsisolierung könnte beschädigt werden. Stromschlaggefahr!

Im Scharnierbereich der Gerätetür besteht Verletzungsgefahr.

Erhitzen Sie Speisen immer ausreichend. Evtl. vorhandene Keime in den Speisen werden nur durch genügend hohe Temperaturen und eine ausreichend lange Einwirkzeit abgetötet.

Benutzen Sie kein Geschirr aus Kunststoff. Es schmilzt bei hohen Temperaturen.

Aktiver Umweltschutz

Entsorgung der Verpackung

Die Verpackung ist nötig, da sie das Gerät vor Transportschäden schützt. Ihr Händler nimmt die Verpackung im Allgemeinen zurück. Das Rückführen der Verpackung in den Materialkreislauf spart Rohstoffe und verringert das Abfallaufkommen. Sollten Sie die Transportverpackung selbst entsorgen, erfragen Sie bitte die Anschrift des nächsten Wertstoffcenters oder Recyclinghofes bei Ihrer Gemeinde- oder Stadtverwaltung.

Entsorgung von Altgeräten

Altgeräte enthalten noch wertvolle Stoffe. Erkundigen Sie sich bei Ihrer Gemeinde- oder Stadtverwaltung oder auch bei der nächstgelegenen Auto- oder Schrottverwertung nach den Möglichkeiten der Altgeräteverwertung.

Bitte sorgen Sie dafür, dass Altgeräte bis zum Abtransport kindersicher aufbewahrt werden.

Nicht mehr benutzte Geräte müssen vom Elektronetz getrennt und alle wegführenden elektrischen Leitungen entfernt werden, damit sie z. B. für spielende Kinder keine Gefahr darstellen.

Vorinformationen

Lassen Sie sich nicht durch ungewohnte Geräusche verunsichern! Beim Befüllen und Entleeren des Dampferzeugers und beim Pumpen entstehen Geräusche, wie Sie sie auch von anderen Wasser führenden Geräten her kennen.

Außerdem ist bei eingeschaltetem Gerät das Geräusch des Gebläses, das die Wrasen vom Garraum nach außen leitet, zu hören. Das Gebläse läuft auch noch einige Zeit nach dem Ausschalten des Gerätes weiter.

Kleben Sie das Typenschild, das sich bei den Unterlagen Ihres Gerätes befindet, an die dafür vorgesehene Stelle im Kapitel "Typenschild".

Bewahren Sie die Gebrauchsanweisung auf, und geben Sie diese einem eventuellen Nachbesitzer weiter.

Einstellung der Wasserhärte

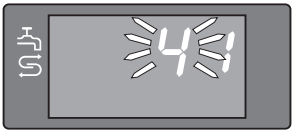
Ihr Gerät ist ab Werk auf den Wasserhärtebereich IV (4) eingestellt.

Sollte Ihr Wasser einen anderen Härtebereich aufweisen, stellen Sie bitte den zutreffenden Härtebereich selbst ein, sofern dies beim Einbau noch nicht geschehen ist.

Bitte achten Sie darauf, dass dabei der Funktionsknebel auf "0" steht.

So gehen Sie vor:

- Drücken Sie die Taste **-** und halten Sie sie gedrückt.
- Stellen Sie mit dem Funktionsknebel die Betriebsart ENTKALKEN ⊆ ein.



In der Anzeige erscheint 4 1.

Die 1 gibt die Betriebsartnummer an. Die blinkende 4 gibt den voreingestellten Wasserhärtebereich an.

- Stellen Sie durch Drücken auf **-** oder **+** den gewünschten Härtebereich III (3), II (2) oder I (1) ein.

Sobald Sie den Funktionsknebel in eine andere Position drehen, ist der gewünschte Härtebereich gespeichert.

Den Härtebereich für Ihr Wasser können Sie mit Hilfe des mitgelieferten Teststreifens ermitteln oder bei Ihrem zuständigen Wasserwerk, der Gemeinde- bzw. Stadtverwaltung erfragen.

Die Wasserhärte wird in Härtebereichen (I bis IV) oder in deutschen Härtegraden (1 bis >21 °dH) angegeben.

Härtebereich	Anzeige	Härtegrade
I	1	1-7 °dH
II	2	8-14 °dH
III	3	15-21 °dH
IV	4	>21 °dH

Erste Reinigung und erstes Aufheizen

Damit das Gerät voll funktionsfähig ist, muss es vor dem ersten Benutzen einmal mit der Betriebsart ENTKALKEN ⇆, aber ohne Entkalkungsmittel, durchgespült werden.

Das Gerät wird dadurch an die Siedetemperatur des Wassers angepasst, die je nach Höhenlage des Aufstellortes variiert.

Unterbleibt dieses Durchspülen, ist während des Betriebes mit starkem Dampfaustritt zu rechnen.

So gehen Sie vor:

- Füllen Sie den Wasserbehälter mit 1,0 l Wasser, schieben Sie ihn in das Gerät und schließen Sie die Tür.
- Stellen Sie mit dem Funktionsknebel die Betriebsart ENTKALKEN ⇆ ein.

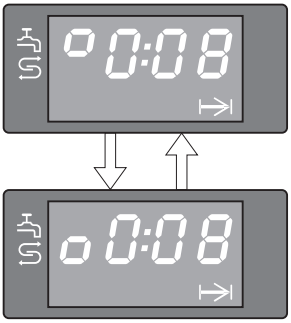
Sie sehen die folgende Anzeige:

- Drücken Sie auf **Start**.

Die vorgesehene Zeit von 33 Minuten beginnt zurückzulaufen.

Achten Sie darauf, den Funktionsknebel keinesfalls vor Ablauf der Zeit zu verstellen! Sie müssten sonst von vorn beginnen.

Bei einer Restzeit von 8 Minuten ertönt ein Signalton, und Sie sehen im Wechsel die folgenden Anzeigen:



- Entleeren Sie den Wasserbehälter, füllen Sie ihn erneut mit 1,0 l Wasser, schieben Sie ihn in das Gerät und schließen Sie die Tür.
- Drücken Sie auf **Start**.

Diesen Vorgang müssen Sie noch zweimal wiederholen, wenn jeweils ein Signalton ertönt.
Lassen Sie sich nicht durch stärkeren Dampfaustritt irritieren.

Nach Ablauf der Zeit sehen Sie die folgende Anzeige:

- Stellen Sie jetzt den Funktionsknebel auf "0".
- Warten Sie, bis das Gerät das Restwasser zurück in den Wasserbehälter gepumpt hat, und öffnen Sie dann die Tür.

Vorsicht, beim Öffnen der Tür entweicht heißer Dampf!

- Entnehmen und entleeren Sie den Wasserbehälter und trocknen Sie ihn anschließend aus.
- Wischen Sie mit einem Tuch den Garraum aus und denken Sie auch an den Wrasenaustritt und die Auffangrinne.
- Lassen Sie die Gerätetür geöffnet, solange der Garraum noch feucht ist.

Weitere Hinweise siehe Kapitel "Entkalken".

Vor jedem Benutzen

■ Füllen Sie den Wasserbehälter.

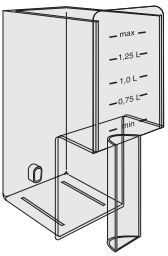
Bitte verwenden Sie **nur Leitungswasser** und keinesfalls destilliertes oder Mineralwasser!

Das Wasser muss zwischen den Markierungen 1,0 l und 1,25 l stehen.

Die Markierung max darf keinesfalls überschritten werden.

1,0 l Wasser reichen für eine Garzeit von ca. 20 Minuten, 1,25 l reichen für eine Garzeit von ca. 60 Minuten, bei einer Lebensmittelmenge von etwa 4 Portionen.

■ Schieben Sie bei jedem Benutzen die Auffangschale in die unterste Einschubebene, damit sich das abtropfende Kondenswasser darin sammeln kann.



■ Schieben Sie den Wasserbehälter bis zum Anschlag in das Gerät.

Einstellprinzip

Bei der Einstellung des Gerätes sind folgende Schritte durchzuführen:

❶ Betriebsart einstellen

❷ Gegebenenfalls Vorschlagstemperatur ändern

❸ Garzeit einstellen

❹ Betrieb starten

Das Erscheinen eines Leuchtbalkens zwischen den Tasten fordert jeweils zum nächsten Schritt auf.

Die Einstellschritte sind im Folgenden genauer beschrieben.

Betriebsart einstellen

So gehen Sie vor:

- Drehen Sie den Funktionsknebel auf die gewünschte Betriebsart, z. B. GAREN Gemüse.

In der Anzeige erscheint für kurze Zeit die Vorschlagstemperatur, z. B. 100 °C.

Übersicht über die Betriebsarten

Betriebsart	Vorschlags-temperatur ** in °C	Einstellbarer Temperaturbe-reich	Anwendungs-empfehlungen
GAREN*	100	80-100	Für Lebensmittel, die hitzeunempfindlich sind, zum Einkochen
GAREN Gemüse	100	90-100	Für alle Gemüsearten
GAREN Geflügel Fleisch	100	90-100	Für alle Fleischarten, die zum Dampfgaren geeignet sind, z. B. Kasseler, Geflügel etc.
GAREN Fisch	75	70-95	Für alle Fischarten
GAREN Bio	75	70-80	Für Lebensmittel, die besonders schonend gegart werden sollen, z. B. Pasteten, Klöße etc.
AUFTAUEN	55	50-60	Zum Auftauen von Fleisch, Fisch, Obst etc.
ERHITZEN	95	80-100	Für das Erwärmen bereits gegarter Lebensmittel
ENTKALKEN	-	-	Zum Entkalken

* Bei Geräteserie DG 163 als GAREN Universal bezeichnet

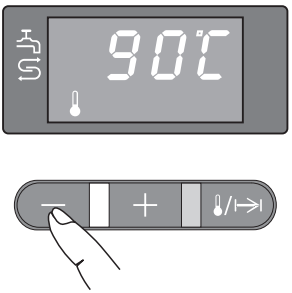
** Die Vorschlagstemperatur ist die Temperatur, die sich in unserer Versuchsküche als die beste herausgestellt hat.

Vorschlagstemperatur ändern

Solange die Vorschlagstemperatur in der Anzeige leuchtet, kann sie innerhalb bestimmter Grenzen in 5 °C-Schritten geändert werden. Vorschlagstemperatur und Temperaturgrenzen entnehmen Sie bitte der Tabelle Übersicht über die Betriebsarten.

So gehen Sie vor:

- Während die Vorschlagstemperatur in der Anzeige leuchtet, mit **+** oder **-** die Temperatur erhöhen oder verringern.



Sollte die Anzeige bereits von der Vorschlagstemperatur auf die Garzeit oder später auf die augenblickliche Garraumtemperatur gewechselt haben, dann können Sie durch 1-maliges Drücken der Umschalttaste wieder auf die Vorschlagstemperatur umschalten.

Sie können die Vorschlagstemperatur jederzeit, d. h. sowohl vor Beginn als auch während des Betriebes, ändern.

Vorschlagstemperatur dauerhaft ändern

Ab Werk ist jeder Betriebsart eine bestimmte Vorschlagstemperatur voreingestellt.

Die jeweilige Vorschlagstemperatur ist die Temperatur, die sich in unserer Versuchsküche als die beste herausgestellt hat.

Sie können diese voreingestellte Vorschlagstemperatur dauerhaft ändern. Dies ist aber nur innerhalb des einstellbaren Temperaturbereiches möglich.

Bitte achten Sie darauf, dass der Funktionsknebel auf "0" steht.

Betriebsart	Betriebsart-nummer	Vorschlags-temperatur ab Werk in °C	Einstellbarer Temperaturbereich in °C
GAREN*	2	100	80-100
ERHITZEN	3	95	80-100
AUFTAUEN	4	55	50-60
GAREN Gemüse	5	100	90-100
GAREN Fisch	6	75	70-95
GAREN Geflügel/ Fleisch	7	100	90-100
GAREN Bio	8	75	70-80

* Bei Geräteserie DG 163 als GAREN Universal bezeichnet

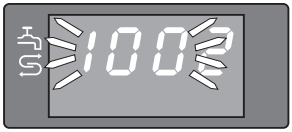
So gehen Sie vor:

- Drücken Sie die Taste **-** und halten Sie sie gedrückt.
- Stellen Sie mit dem Funktionsknebel die Betriebsart ENTKALKEN ⇆ ein.

In der Anzeige erscheint *4 1*.

- Drücken Sie auf die Umschalttaste 🌡/↦|.

In der Anzeige erscheint *1002*.



Die blinkenden Ziffern auf den ersten 3 Positionen geben die Temperatur an, hier z. B. 100 °C. Die Ziffer auf Position 4, hier z. B. die Zahl 2, gibt die jeweilige Betriebsart an (vgl. Tabelle).

- Drücken Sie **-** oder **+**, um die Vorschlagstemperatur zu ändern, z. B. auf 80 °C bei der Betriebsart GAREN (bei Geräteserie DG 163 GAREN Universal).
- Drücken Sie die Umschalttaste 🌡/↦|, um auf die nächste Betriebsart umzuschalten.

Damit ist der geänderte Wert gespeichert.

- Stellen Sie den Funktionsknebel auf "0", sofern Sie keine weitere Vorschlagstemperatur mehr ändern wollen.

Wenn Sie das nächste Mal die Betriebsart aufrufen, erscheint die geänderte Vorschlagstemperatur, z. B. 80 °C bei der Betriebsart GAREN (bei Geräteserie DG 163 GAREN Universal).

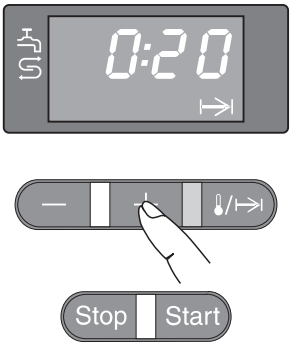
Garzeit einstellen

Nach der Vorschlagstemperatur erscheinen in der Anzeige drei Nullen und das Symbol für die Garzeit ↦|.

Der Leuchtbalken zwischen den Tasten **-** und **+** leuchtet.

So gehen Sie vor:

- Geben Sie mit **+** oder **-** die gewünschte Garzeit ein, z. B. 20 Minuten.



Es kann eine Zeit zwischen 1 Minute (0:01) und 4 Stunden 59 Minuten (4:59) eingestellt werden.

Sobald eine Garzeit eingestellt ist, erscheint der Leuchtbalken zwischen den Tasten **Stop** und **Start**.

Sie können die Garzeit, solange sie in der Anzeige leuchtet, jederzeit ändern, d. h. sowohl vor Beginn als auch während des Betriebes. Sollte die Anzeige bereits gewechselt haben, dann können Sie durch 2-maliges Drücken der Umschalttaste 🌡/↦| auf die zu ändernde Garzeit umschalten.

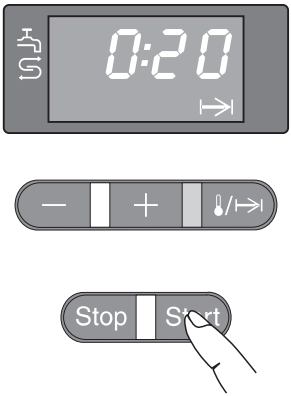
Die Garzeit für die verschiedenen Lebensmittel entnehmen Sie bitte den nachfolgenden Tabellen oder dem Kochbuch. Beachten Sie dabei, dass die Garzeit nicht von der Menge der Lebensmittel abhängig ist, wohl aber von der Größe. Kartoffeln mit großem Durchmesser z. B. brauchen eine längere Garzeit als Kartoffeln mit kleinem Durchmesser.

Damit die angegebene Garzeit für ein gutes Garergebnis ausreicht, sollte die Gesamtmenge 6-8 Portionen nicht überschreiten. Achten Sie darüber hinaus auch auf geeignetes Gargeschirr (siehe Kapitel "Gargeschirr")!

Betrieb starten

So gehen Sie vor:

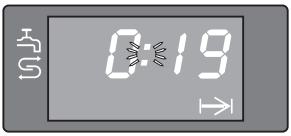
■ Drücken Sie auf **Start**.



Jetzt erlöschen die beiden Leuchtbalken und die Anzeige wechselt. Es werden die augenblickliche Garraumtemperatur, z. B. 20 °C, und das Temperatursymbol angezeigt.

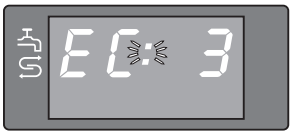
Nach dem Start hören Sie zunächst ein Pumpgeräusch: Wasser wird vom Wasserbehälter in den Dampferzeuger gepumpt.
Dann heizt das Gerät auf. Während dieser Aufheizzeit können Sie den Anstieg der Garraumtemperatur in der Anzeige mitverfolgen.

Sobald die eingestellte Garraumtemperatur erreicht ist, schaltet die Anzeige auf die eingestellte Garzeit um, und der Zeitrücklauf beginnt. Sie erkennen dies am blinkenden Doppelpunkt zwischen den Ziffern.



Bitte beachten Sie, dass die Gesamtzeit, d. h. die Zeit zwischen dem Starten und Beenden des Betriebes, sich aus der Aufheizzeit und der eingestellten Garzeit zusammensetzt. Die Aufheizzeit und damit auch die Gesamtzeit ist abhängig von der zubereiteten Lebensmittelmenge. Je größer die Lebensmittelmenge desto länger die Aufheizzeit.

Bitte beachten Sie ferner, dass der Dampferzeuger zur Nutzung der gespeicherten Energie 3 Minuten vor Ende der Garzeit ausschaltet, falls die gewählte Gartemperatur mindestens 85 °C beträgt und die Garzeit länger als 30 Minuten ist. Sie erkennen dies an den Buchstaben *EC*.



Betrieb unterbrechen

Sie können den Betrieb jederzeit unterbrechen.

So gehen Sie vor:

- Drücken Sie auf **Stop**.

Der Doppelpunkt in der Anzeige hört auf zu blinken, zwischen den Tasten **Stop** und **Start** erscheint der Leuchtbalken.

Die Beheizung wird ausgeschaltet, die verbliebene Garzeit gespeichert.

Jetzt können Sie die Tür öffnen, um z. B. etwas umzurühren.

Vorsicht, beim Öffnen der Tür entweicht heißer Dampf!
Vorsicht, dass beim Entnehmen nichts überschwappt!

So setzen Sie den Betrieb fort:

- Schließen Sie die Tür.
- Drücken Sie auf **Start**.

Haben Sie den Betrieb nur sehr kurz unterbrochen, dann sehen Sie nach dem Schließen der Tür, wie in der Anzeige die verbliebene Garzeit weiter zurückläuft.

Wurde der Betrieb länger unterbrochen, dann hat sich das Gerät abgekühlt und muss erst wieder aufheizen.
In diesem Fall sehen Sie in der Anzeige bis zum Erreichen der eingestellten Temperatur die augenblickliche Garraumtemperatur. Erst wenn die eingestellte Temperatur erreicht ist, läuft die verbliebene Garzeit ab.

Betriebsart wechseln

Wenn Sie während des Betriebes mit dem Funktionsknebel in eine andere Betriebsart wechseln, bedeutet dies den Neustart einer Betriebsart.

Gehen Sie vor wie in den vorhergehenden Kapiteln beschrieben.

Nach Ablauf der Garzeit

Nach Ablauf der eingestellten Garzeit ertönt ein 5-maliger Signalton, und in der Anzeige erscheinen 4 Nullen.

Sie werden jede Minute durch einen Signalton an das Entnehmen des Gargutes erinnert.

Jetzt können Sie entweder den Betrieb fortsetzen oder das Gerät ausschalten.

So setzen Sie den Betrieb fort:

- Öffnen Sie die Tür, ohne den Funktionsknebel auf "0" zu drehen.

Mit dem Öffnen der Tür endet der Signalton.

Vorsicht, beim Öffnen der Tür entweicht heißer Dampf!
Vorsicht, dass beim Entnehmen nichts überschwappt!

- Wischen Sie vor Beginn jedes neuen Garvorganges den Garraum mit einem Tuch aus und denken Sie auch an den Wrasenaustritt und die Auffangrinne.
- Stellen Sie anschließend nur eine neue Garzeit ein oder wählen Sie Betriebsart, Temperatur und Garzeit neu wie in den vorgehenden Kapiteln beschrieben.
- Drücken Sie auf **Start**.

So schalten Sie das Gerät aus:

- Drehen Sie den Funktionsknebel auf "0".

Damit endet der Signalton, und alle Anzeigen erlöschen.

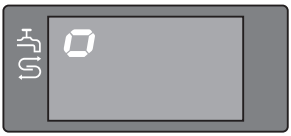
- Warten Sie, bis das Gerät das Restwasser zurück in den Wasserbehälter gepumpt hat, und öffnen Sie dann die Tür.

Nach dem Benutzen

- Entnehmen und entleeren Sie den Wasserbehälter und trocknen Sie ihn anschließend aus.
- Wischen Sie mit einem Tuch den Garraum aus und denken Sie auch an den Wrasenaustritt und die Auffangrinne.
- Lassen Sie die Gerätetür geöffnet, solange der Garraum noch feucht ist.

Wassermangel / Fehlender Wasserbehälter

Falls sich **nach dem Starten des Betriebes** kein Wasserbehälter im Gerät befindet, der Wasserbehälter zu wenig gefüllt oder nicht bis zum Anschlag in das Gerät eingeschoben ist, wird das im Anzeigefeld neben dem Symbol für Wassermangel durch ein kleines □ und einen Dauersignalton angezeigt.



So gehen Sie vor:

- Kontrollieren Sie den Wasserstand und füllen Sie ggf. Wasser nach.
- Schieben Sie den Wasserbehälter bis zum Anschlag in das Gerät und schließen Sie die Tür.
- Drücken Sie auf **Start**.

Jetzt wird der Betrieb ganz normal fortgesetzt.

Befindet sich **nach dem Ausschalten** (in Funktionsknebelstellung "0") kein Wasserbehälter im Gerät, reagiert das Gerät mit einem Dauersignalton. Im Anzeigefeld erscheint **F1**.

So gehen Sie vor:

- Schieben Sie den Wasserbehälter in das Gerät und schließen Sie die Tür.
- Drücken Sie auf **Start**.

Jetzt kann das verbliebene Restwasser aus dem Dampferzeuger in den Wasserbehälter zurückgepumpt werden.

Überhitzungsschutz

Ihr Gerät ist mit einem Überhitzungsschutz ausgestattet, der bei zu hohen Temperaturen im Dampferzeuger die Beheizung des Gerätes automatisch abschaltet.

Sie erkennen die automatische Abschaltung an Folgendem:

– Während des Betriebes: Die Anzeige wechselt und zeigt die sinkende Garraumtemperatur an.

– Nach Starten einer neuen Betriebsart: Der angezeigte Wert für die Garraumtemperatur steigt auch nach längerer Zeit nicht an.

So gehen Sie vor:

- Drehen Sie den Funktionsknebel auf "0" und warten Sie, bis sich das Gerät abgekühlt hat.
- Starten Sie erneut.

Sollte das Gerät immer noch nicht aufheizen, dann fordern Sie bitte eine Elektrofachkraft oder den Kundendienst an, um die Ursache der Störung zu beseitigen.

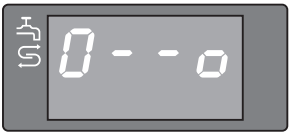
Verriegelung

Damit das Gerät nicht unbeabsichtigt in Betrieb genommen werden kann, ist es mit einer Verriegelung ausgestattet.

So aktivieren Sie die Verriegelung:

- Stellen Sie die Betriebsart ENTKALKEN ⇆ ein.
- Drücken Sie für mindestens 5 Sekunden die Taste **-**.

In der Anzeige erscheint das Symbol für die Verriegelung ⚷.



- Drehen Sie den Funktionsknebel zurück auf "0".

Das Gerät kann bis zum Ausschalten der Verriegelung nicht mehr bedient werden.

So deaktivieren Sie die Verriegelung:

- Stellen Sie eine beliebige Betriebsart ein.
- Drücken Sie für mindestens 5 Sekunden die Taste **-**.

Das Symbol ⚷ erlischt.

Gargeschirr auswählen

Dem Gerät ist Gargeschirr aus Edelstahl beigefügt.
Zur Ergänzung sind weitere Garbehälter unterschiedlicher Größe erhältlich, die gelocht oder ungelocht lieferbar sind. So können für die jeweiligen Speisen die geeigneten Garbehälter ausgewählt werden. Bitte beachten Sie bei der Auswahl des Gargeschirrs:

– Verwenden Sie bei allen Speisen, bei denen es möglich ist, z. B. Gemüse, gelochte Garbehälter. So kann der Dampf von allen Seiten an die Speise gelangen, und die Speise gart gleichmäßig.

– Lebensmittel mit größerem Durchmesser pro Stück, z. B. ganze Kartoffeln, liegen nicht in voller Fläche aneinander. Dadurch bilden sich Hohlräume, in die der Dampf gut eindringen kann. Die Garzeit bleibt daher auch bei größerer Füllhöhe gleich. Sie können für diese Lebensmittel auch größere Garbehälter verwenden.

– Gerichte mit kompakter Konsistenz (wie Aufläufe) oder Lebensmittel mit kleinem Durchmesser pro Stück (z. B. Erbsen, Spargelstangen) bilden keine oder nur wenige Hohlräume, und der Dampf kann dadurch kaum eindringen. Die Garzeit steigt daher mit der Füllhöhe. Wählen Sie für diese Lebensmittel flache Garbehälter, und füllen Sie diese nur etwa 3 - 5 cm hoch. Größere Lebensmittelmengen verteilen Sie ggf. auf mehrere flache Garbehälter, damit die empfohlene Füllhöhe nicht überschritten wird. Nur dann gelten die angegebenen Garzeiten. Bei größeren Füllhöhen verlängert sich die Garzeit.

– Beim Garen in mehreren Behältern sollten Sie für ein gleichmäßiges Garergebnis darauf achten, dabei nicht mehr als einen einzigen Behälter der Größe GN $^1/_2$ zu verwenden.

– Die Kapazität des Gerätes reicht etwa für eine Gesamtmenge von 6 - 8 Portionen. Achten Sie darauf, diese angegebene Menge nicht zu überschreiten!

Weitere Verwendungstipps finden Sie in den nachfolgenden Kapiteln oder im Kochbuch.

Es ist auch möglich, eigenes - entsprechend geeignetes - Geschirr zu verwenden. Bitte beachten Sie dabei zusätzlich zu den eben genannten Hinweisen:

– Das Geschirr muss Temperaturen bis 100 °C standhalten. Sie können beispielsweise Geschirr aus hitzebeständigem Glas, Keramik, Porzellan, Edelstahl oder Emaille verwenden.

– Dickwandiges Geschirr ist weniger geeignet, denn dicke Wände bewirken, dass sich die angegebene Garzeit deutlich verlängert.

– Platzieren Sie das Geschirr auf dem beigefügten Rost.

– Der Abstand zwischen dem oberen Geschirrrand und der Garraumdecke muss mindestens 3 cm groß sein, damit ausreichend Dampf in das Gefäß eindringen kann.

Dämpfen

Gargut	Betriebsart	Temperatur in °C	Zeit in Minuten
Gemüse			
Artischocken	GAREN Gemüse	100	25-40
Blumenkohl, ganz	I	100	30-40
Blumenkohl, zerteilt	I	100	10-12
Bohnen, grüne	I	100	8-12
Brokkoli, ganz	I	100	10-18
Brokkoli, zerteilt	I	100	8-10
Erbsen	I	100	6-10
Grünkohl, geschnitten	I	100	20-30
Kartoffeln, geschält	I	100	18-30
Kartoffeln, ungeschält	I	100	20-40
Karotten (Möhren), ganz	I	100	8-15
Karotten (Möhren), geschnitten	I	100	6-12
Karotten (Möhren), rund	I	100	8-12
Kohlrabi, zerkleinert	I	100	8-10
Maiskolben	I	100	35-45
Rosenkohl	I	100	8-15
Rote Beete	I	100	50-70
Rotkohl, zerkleinert	I	100	30-40
Porree, ganz	I	100	6-10
Porree, geschnitten	I	100	4-8
Sellerie, zerkleinert	I	100	8-10
Spargel	I	100	12-16
Spinat	I	100	6-8
Weißkohl, zerkleinert	I	100	15-25
Wirsing, zerkleinert	▼	100	10-15

Gargut	Betriebsart	Temperatur in °C	Zeit in Minuten
Fleisch- und Wurstwaren			
Brühwürste	GAREN Fleisch/Geflügel	95**	3-5
Hähnchenbrust	I	100	10-20
Hähnchenschenkel	I	100	18-22
Kalbsbraten	I	100	15-20
Kasseler, Scheiben	I	100	6-12
Rindergulasch, angebraten	I	100	80-100
Rippchen	▼	100	50-70
Fisch, Schalen- und Krustentiere			
Forelle, ganz	GAREN Fisch	75	12-18
Kabeljau im Stück	I	75	18-25
Lachs, Filet	I	75	8-12
Makrele, ganz	I	75	18-25
Rotbarsch, Filet	I	75	10-12
Seezunge, Filet	I	75	10-14
Muscheln	▼	95**	10-12
Aufläufe			
Makkaroniauflauf	GAREN*	100	50-60
Quarkauflauf	I	100	30-40
Reisauflauf	▼	100	25-35
Pasteten			
Fischpastete	GAREN Bio	75	60-80
Geflügelpastete	▼	75	40-60

Garen Sie Fisch bei 75 °C nur auf einer Einschubebene

* Bei Geräteserie DG 163 als GAREN Universal bezeichnet

** Diese Temperatur entspricht nicht der Vorschlagstemperatur

Gargut	Betriebsart	Temperatur in °C	Zeit in Minuten
Teigwaren, Reis und Getreide			
Getreidekörner quellen	GAREN*	90**	20-40
Nudeln	I	100	15-20
Reis	▼	100	20-25
Hülsenfrüchte			
Bohnenkerne, vorgeweicht	GAREN*	100	30-40
Erbsen, vorgeweicht	I	100	15-20
Linsen, nicht vorgeweicht	▼	100	25-35
Beilagen			
Kartoffelklöße, groß	GAREN Bio	75	20-40
Kartoffelklöße, klein	I	75	12-18
Semmelklöße	▼	75	20-22
Eier- und Eierspeisen			
Eier, gekocht	GAREN*	100	4-10
Eierstich	▼	100	12-15
Früchte			
Apfel	GAREN*	100	8-12
Apfelstücke	I	100	3-5
Backobst zum Quellen	I	100	5-7
Birnenstücke	I	100	3-5
Pfirsich	▼	100	2-4
Desserts			
Creme, portioniert	GAREN*	90**	30-40
Dampfnudeln	I	90**	12-15
Soufflé, portioniert	▼	90**	15-20

* Bei Geräteserie DG 163 als GAREN Universal bezeichnet
** Diese Temperatur entspricht nicht der Vorschlagstemperatur

Tipps zum Dämpfen

- Der Dampf schützt die Lebensmittel perfekt vor Austrocknung und den damit verbundenen Nachteilen - sie bleiben feucht und saftig. Das gilt nicht nur für Gemüse, sondern auch für Teigtaschen, Süßspeisen, Fisch- und Fleischspeisen.
- Sie können jede beliebige Einschubebene wählen und auch auf mehreren Ebenen gleichzeitig garen. Die Garzeit ändert sich dadurch nicht.
- Die Lebensmittel bräunen nicht und bekommen keine Kruste. Sie werden schonend gedämpft, nicht gebraten oder gebacken. Auch Käse schmilzt nur, bräunt aber nicht. Das ist gesund und unterstreicht den Eigengeschmack der Lebensmittel.
- Beim Garen von tiefgekühlten Lebensmitteln, z. B. Gemüse, achten Sie bitte darauf, dass keine größeren Stücke zusammengefroren sind. Diese sollten zerkleinert werden. Die Garzeit entspricht etwa der von Frischgemüse.
- Beim Dämpfen bleibt der typische Eigengeschmack der Speisen besser erhalten als beim herkömmlichen Kochen. Sie sollten daher erst nach dem Garen würzen.
- Füllen Sie ungelochte Garbehälter beim Garen mit Flüssigkeit nur bis zum unteren Rand.
- Quellende Lebensmittel müssen in Flüssigkeit gegart werden. Nudeln sollten gut mit Flüssigkeit bedeckt sein. Bei Reis, Hülsenfrüchten und Getreide sollte das Verhältnis Lebensmittel zu Wasser 1:1 sein.
- Garflüssigkeit wird zwar von bestimmten Lebensmitteln aufgesaugt (z. B. Reis), bleibt aber in der Regel (z. B. bei Eintöpfen) voll erhalten. Sie können diese nach dem Dämpfen binden, legieren oder mit Crème fraîche aufschlagen.
- Fetten Sie gelochte Garbehälter ein, wenn Sie darin Fisch zubereiten und ungelochte Garbehälter, wenn Sie darin Eierspeisen zubereiten, z B. Eierstich.
- Sie vermeiden beim Garen auf zwei Ebenen Geschmacksübertragungen durch herabtropfenden Saft, indem Sie gelochte Garbehälter unten einschieben und ungelochte Gargefäße auf dem darüber eingeschobenen Rost platzieren.

Erhitzen

In Ihrem Gerät lassen sich bereits fertig zubereitete Speisen sehr gut wiedererwärmen.

So gehen Sie vor:

- Geben Sie die Speise auf einen flachen Teller und decken Sie diesen mit einem tiefen Teller oder einer hitzebeständigen Folie zu.
- Stellen Sie die Betriebsart ERHITZEN ein.
- Wählen Sie, je nach Lebensmittel, eine Garzeit von 5-8 Minuten.
- Drücken Sie auf **Start**.

Tipp zum Erhitzen:

- Erhitzen Sie Soßen, die getrennt serviert werden, separat in einem abgedeckten Gargeschirr.

Auftauen

Auftaugut	Betriebsart	Gewicht in g oder Höhe in cm	Temperatur in °C	Auftauzeit in Minuten	Ausgleichs-zeit in Minuten
Fleisch					
Bratenstücke	AUFTAUEN	pro cm Höhe	60	8-10	15-20
Hackfleisch	I	250 g	50	15-20	15
Hackfleisch	I	500 g	50	20-30	15
Hackfleisch	I	1000 g	50	30-40	15
Hasenrücken	I	500 g	50	30-40	15
Gulasch	I	250 g	60	20-25	10-15
Gulasch	I	500 g	60	30-40	10-15
Gulasch	I	1000 g	60	50-60	10-15
Leber	I	250 g	60	20-25	10-15
Leber	I	500 g	60	25-35	10-15
Leber	I	1000 g	60	30-40	10-15
Rehrücken	I	1000 g	50	40-50	15
Schnitzel, Kotelett, Bratwurst	I I	800 g	60	25-35	15-20
Geflügel	I				
Ente	I	1000 g	60	40-50	15
Gans	I	2000 g	60	80-90	15
Hähnchen	I	1000 g	60	40-50	15-20
Hähnchenkeulen	I	150 g	60	20-25	15
Pute	I	2000 g	60	80-90	15-20
Putenkeulen	I	500 g	60	40-45	15
Putenkeulen	I	1000 g	60	45-55	15
Fisch	I				
Fischfilet	I	300 g	60	10-15	5-10
Fisch, ganz	I	1000 g	60	30-40	15
Forellen	I	300 g	60	15-20	5-10
Gemüse	I				
Im Block gefrorenes Gemüse, z. B. Spinat, Grünkohl	I I I	300 g	60	20-25	10-15
Früchte	I				
Beerenobst	▼	300 g	60	6-10	10-12

Sie können in Ihrem Gerät Tiefkühlware auftauen. Dabei erzielen Sie erheblich kürzere Auftauzeiten als bei Raumluft.

So gehen Sie vor:

- Legen Sie das Auftaugut in ein Gargefäß oder auf den Rost.
- Stellen Sie die Betriebsart AUFTAUEN ein.
- Ändern Sie eventuell die Temperatur (siehe Tabelle).
- Stellen Sie die Auftauzeit (siehe Tabelle) ein.
- Drücken Sie auf **Start**

Tipps zum Auftauen

– Verwenden Sie beim Auftauen von tropfenden Lebensmitteln, wie Geflügel, den Rost mit untergeschobener Auffangschale. So liegt das Gefriergut nicht in der Auftauflüssigkeit. Die Auftauflüssigkeit von Geflügel gießen Sie bitte anschließend weg - auf keinen Fall weiter verwenden! Salmonellengefahr!

– Lebensmittel, die nicht tropfen, können Sie unverpackt auf den Rost oder in eine Schüssel legen.

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

– Nach der Hälfte der Auftauzeit Auftaugut wenden bzw. stückiges Auftaugut, z. B. Beeren, Fleisch- und Fischstücke, voneinander lösen und auseinander legen.

– Lassen Sie das Auftaugut nach dem Entnehmen noch einige Zeit bei Zimmertemperatur stehen. Diese Ausgleichszeit (siehe Tabelle) ist notwendig, damit das Auftaugut bis ins Innerste auftauen kann.

– Einmal aufgetaute Lebensmittel nicht wieder einfrieren.

– Eingefrorene Fertiggerichte wie auf der Verpackung angegeben auftauen.

– Tauen Sie Gebäck im geschlossenen Gefrierbeutel auf.

Einkochen

Für das Einkochen sollte die Betriebsart GAREN (bei Geräteserie DG 163 GAREN Universal) gewählt werden.

Betriebsart GAREN*		
Einkochgut	**Temperatur in °C**	**Gesamtzeit in Minuten****
Beerenobst		
Brombeeren	80	55
Erdbeeren	80	45
Johannisbeeren	80	50
Stachelbeeren	80	55
Steinobst		
Aprikosen	85	55
Kirschen	85	55
Mirabellen	85	55
Pflaumen	85	55
Reneclauden	85	55
Kernobst		
Äpfel	90	50
Birnen	90	65
Quitten	90	55
Gemüse		
Bohnen	90	120
Erbsen	90	120
Karotten	90	90
Fleisch		
Fleisch, gebraten	90	90
Fleisch, vorgekocht	90	90
Pasteten	90	90
Wurst	90	90

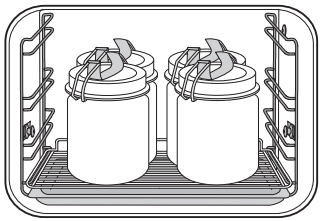
* Bei Geräteserie DG 163 als GAREN Universal bezeichnet

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

So gehen Sie vor:

- Schieben Sie die Auffangschale in die Einschubebene 1 ein und legen Sie darauf den Rost.
- Platzieren Sie die vorbereiteten (gleich großen) Gläser auf dem Rost so, dass sie sich nicht gegenseitig berühren.

So kann der heiße Dampf ungehindert die Gläser umströmen.



Wir empfehlen folgende Aufstellung der Gläser (siehe Bild):
2 hinten
2 vorn

- Stellen Sie die Betriebsart GAREN (bei Geräteserie DG 163 GAREN Universal) ein und verringern Sie die Vorschlagstemperatur auf 80-90 °C (siehe Tabelle).
- Stellen Sie die Gesamtzeit (siehe Tabelle) ein.
- Drücken Sie auf **Start**.
- Nutzen Sie die Nachwärme, indem Sie die Gläser erst 30 Minuten nach dem Ausschalten aus dem Garraum entnehmen.
- Lassen Sie dann die Gläser mit einem Tuch bedeckt ca. 24 Stunden langsam abkühlen.

Menügaren

Menüvorschlag	Betriebsart	Zeit in Minuten
1. Kasseler mit Sauerkraut, Salzkartoffeln	GAREN* I	23-35 18-30
2. Grünkohl mit Kohlwurst, Salzkartoffeln	I I	29-37 18-30
3. Gefüllte Paprikaschoten, Salzkartoffeln	I I	40-60 18-30
4. Zungenragout, Salzkartoffeln	I I	100-140 18-30
5. Gefüllter Blumenkohl, Pellkartoffeln	I I	70-90 20-40
6. Makkaroniauflauf, Apfelmus	I I	75-85 3-5
7. Seelachsfilet Gärtnerinnenart, Salzkartoffeln	I I	15-20 18-30
8. Schollenfilet in Dillsoße, Reis	I ▼	10-14 20-25
9. Gefüllte Seezungenröllchen, Risi-Bisi	GAREN Fisch I	10-12 30-40
10. Forelle blau, Petersilienkartoffeln	I I	12-18 35-45
11. Fisch auf Chinagemüse, Reis	I ▼	35-45 30-40

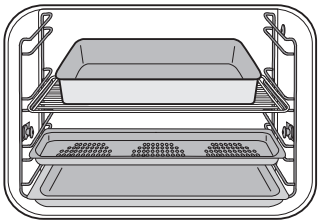
* Bei Geräteserie DG 163 als GAREN Universal bezeichnet

Es ist besonders energiesparend und praktisch, wenn Sie Ihr Gerät so ausnutzen, dass darin ganze Menüs gleichzeitig garen.

Einige Beispiele sehen Sie in der Tabelle, weitere Angaben finden Sie im Kochbuch.

So gehen Sie vor:

- Schieben Sie mehrere Garbehälter in die Einschubebenen oder stellen Sie die verschiedenen Gargefäße nebeneinander oder auch übereinander auf den eingeschobenen Rost.
- Schieben Sie die Auffangschale in die unterste Einschubebene.



Weil verschiedene Speisen in der Regel unterschiedlich lang garen, müssen sie zu verschiedenen Zeitpunkten ins Gerät eingebracht werden. Damit Sie den richtigen Zeitpunkt nicht versäumen, empfiehlt unsere Versuchsküche folgendes Vorgehen, gezeigt am Beispiel

Gefüllte Paprikaschoten	40 Minuten
mit	
Salzkartoffeln	18 Minuten

(siehe Tabelle 3. Menüvorschlag).

- Geben Sie zunächst die Speise mit der längeren Garzeit, z. B. gefüllte Paprikaschoten, in den Garraum.
- Stellen Sie die Differenzzeit ein, also die Zeit bis zum Einbringen der nächsten Speise, hier z. B. 22 Minuten.
- Drücken Sie auf **Start**.

Das Gerät unterbricht nach 22 Minuten automatisch den Garprozess.

- Geben Sie jetzt die zweite Speise, z. B. Salzkartoffeln, in das Gerät.
- Stellen Sie die Garzeit für die zweite Speise ein, z. B. 18 Minuten.
- Drücken Sie erneut auf **Start**.

Nach Ablauf der Garzeit ertönt ein Signalton, und Sie können beide Speisen gleichzeitig entnehmen.

Blanchieren

Sie können in Ihrem Gerät auch Gemüse und Obst, das eingefroren werden soll, sehr gut blanchieren.

So gehen Sie vor:

- Legen Sie das vorbereitete Gemüse/Obst in einen gelochten Garbehälter.
- Stellen Sie den Garbehälter auf den Rost und schieben Sie die Auffangschale in die unterste Einschubebene.
- Stellen Sie das Programm GAREN Gemüse ein.
- Stellen Sie eine Zeit von 1-2 Minuten ein.
- Drücken Sie auf **Start**.
- Geben Sie anschließend das Gemüse/Obst zum schnellen Abkühlen in Eiswasser. Lassen Sie es danach gut abtropfen.

Jetzt können Sie das Gemüse/Obst einfrieren.

Sterilisieren/Desinfizieren von Babyflaschen

Sie können in Ihrem Gerät Babyflaschen (und anderes Geschirr) desinfizieren, d. h. sie sind nach Ablauf des Programms keimfrei im Sinne des bekannten Auskochens. Prüfen Sie jedoch zuvor anhand der Herstellerangaben, ob alle Bestandteile, auch der Sauger, Temperaturen bis 100 °C standhalten.

So gehen Sie vor:

- Schieben Sie die Auffangschale in die Einschubebene 1 ein und legen Sie darauf den Rost.
- Zerlegen Sie die Babyflaschen in ihre Bestandteile und platzieren Sie diese auf dem Rost so, dass sie sich nicht gegenseitig berühren. So kann der heiße Dampf ungehindert die einzelnen Teile umströmen.
- Stellen Sie die Betriebsart GAREN (bei Geräteserie DG 163 GAREN Universal) ein.
- Stellen Sie eine Zeit von 15 Minuten ein.
- Trocknen Sie nach dem Desinfizieren die einzelnen Teile gründlich ab; verwenden Sie dazu ein frisches sauberes Tuch. Setzen Sie die Babyflaschen erst wieder zusammen, wenn sie vollständig trocken sind. Nur so lässt sich ein erneutes Verkeimen vermeiden.

Allgemeines

Reinigen und trocknen Sie das gesamte Gerät nach jedem Benutzen. Lassen Sie dazu das Gerät abkühlen.

Schließen Sie die Gerätetür erst nach vollständigem Austrocknen.

Verwenden Sie keinesfalls einen Dampfreiniger. Zum einen kann der Dampf an spannungsführende Teile gelangen und einen Kurzschluss auslösen. Zum anderen kann der Dampfdruck zu dauerhaften Beschädigungen von Oberflächen und Bauteilen führen, für die der Hersteller keinen Schadenersatz leistet.

Verwenden Sie niemals sand-, soda-/alkali-, säure- oder chloridhaltige Putzmittel, kein Backofenspray, keinen Geschirrspülmaschinen-Reiniger und weder Stahlwolle noch raue Schwämme oder harte Bürsten. Verwenden Sie auch keine Schwämme oder andere Reinigungshilfen, die noch Reste von Scheuermitteln enthalten. Dadurch werden die Oberflächen angegriffen.

Gerätefront

Die Gerätefront einschließlich des Bedienfeldes reinigen Sie bitte nur mit einem Schwammtuch, etwas Spülmittel und warmem Wasser. Reiben Sie die Oberflächen anschließend mit einem weichen Tuch trocken.

Bei Geräten mit Aluminium (siehe Typenschild) und/oder mit metallfarben lackierten Bedienelementen:
Die aus Aluminium gefertigten Teile der Gerätefront und die metallfarben lackierten Bedienelemente sind kratz-, alkali- und säureempfindlich. Gehen Sie daher beim Reinigen der Front unbedingt so schonend vor wie oben beschrieben. Verwenden Sie keinesfalls Edelstahl-Reinigungsmittel oder Kalk lösende Reinigungsmittel! Wischen Sie darüber hinaus Verschmutzungen sofort ab, denn ein längeres Einwirken kann ebenfalls zur Beschädigung der Oberflächen führen.

Bei Geräten mit Edelstahlfront:
Für die Edelstahloberflächen empfehlen wir spezielle Edelstahl-Reinigungs- und -Pflegemittel. Achten Sie darauf, die Mittel ausschließlich in Schliffrichtung (Rillenrichtung) anzuwenden. Sie können die Mittel bei Ihrem Kundendienst beziehen.

Auffangschale, Rost, Garbehälter

Auffangschale, Rost und Garbehälter sollten nach jedem Gebrauch gespült und anschließend getrocknet werden.

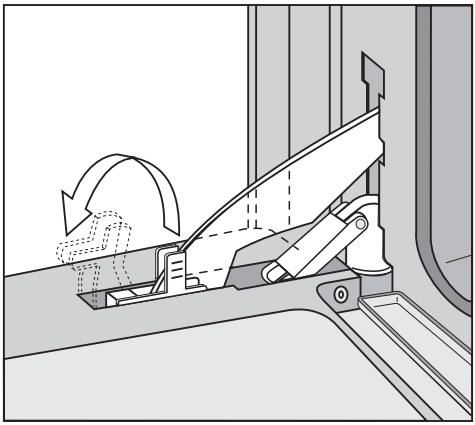
Alle genannten Teile sind spülmaschinengeeignet.

Aushängbare Gerätetür und Auffangblech

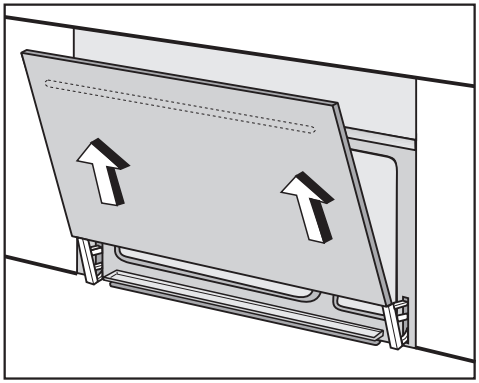
Sie kommen viel bequemer an den Garraum und nur dann an das Auffangblech ㉓ heran, wenn Sie die Gerätetür aushängen.

So gehen Sie vor:

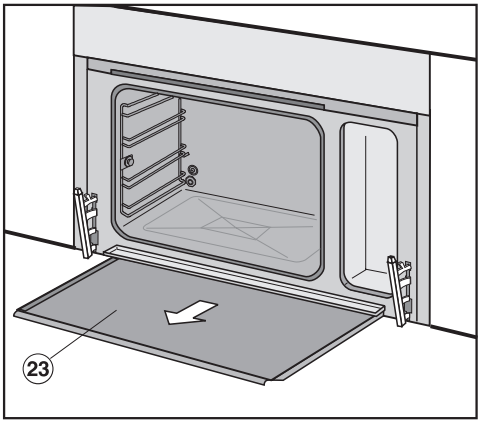
- Die Gerätetür ganz öffnen.
- Die Sicherungshebel vor den Türscharnieren hochstellen.



- Die Tür langsam schließen, bis die hochgestellten Sicherungshebel den Garraumrahmen berühren.
- Die Tür mit beiden Händen gleichmäßig nach oben aus den Scharnieren heben.



- Wenn notwendig können Sie jetzt das Auffangblech ㉓ entnehmen, reinigen, trocknen und wieder einschieben.



Beim Einhängen der Tür müssen Sie in umgekehrter Reihenfolge vorgehen:

- Die Tür auf die Scharniere aufsetzen.
- Die Tür ganz öffnen.
- Die Sicherungshebel nach hinten umlegen.
- Die Tür schließen.

Garraum

Der Garraum einschließlich des Türdichtungsgummis und die Gerätetür innen sollten nach jedem Benutzen gereinigt werden. Lassen Sie dazu das Gerät abkühlen.

Die meisten Verschmutzungen lassen sich mühelos mit einem Schwammtuch, etwas Spülmittel und warmem Wasser entfernen.

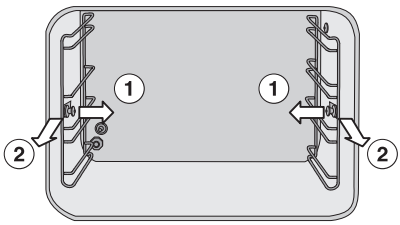
Danach bitte den Garraum mit klarem Wasser nachwischen und trockenreiben.

Aufnahmegitter

Es ist zweckmäßig, die seitlichen Aufnahmegitter herauszunehmen, wenn Sie den Garraum gründlich reinigen möchten.

So gehen Sie vor:

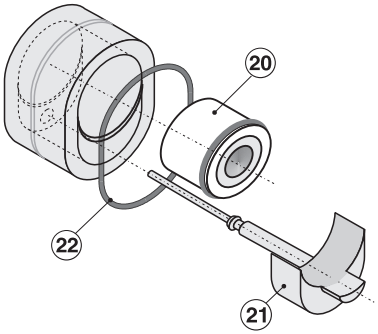
- Ziehen Sie den Befestigungsknopf heraus, dann können Sie das Gitter ganz leicht erst seitlich ①, dann hinten ② herausziehen.



Die Aufnahmegitter können in der Geschirrspülmaschine oder in Spülmittellauge gereinigt werden.

Beim Einsetzen umgekehrt vorgehen. Erst hinten einstecken, dann seitlich eindrücken.

Kupplungsventil

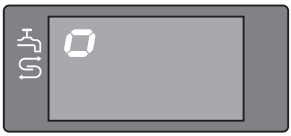


Das Kupplungsventil am Wasserbehälter besteht aus Ventileinsatz ⑳, Gummipuffer ㉑ und O-Ring ㉒. Auch am Gerät befindet sich ein Kupplungsventil, das aber nur aus einem Ventileinsatz ⑳ besteht.

Die Kupplungsventile oder Teile davon müssen erneuert werden, wenn

– sich am Boden der Einschuböffnung für den Wasserbehälter ungewöhnlich viel Wasser ansammelt.

– trotz gefüllten und perfekt sitzenden Wasserbehälters ein Signalton zu hören ist und das Symbol für Wassermangel leuchtet.

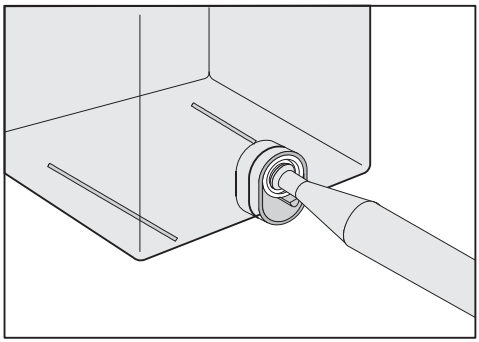


Überprüfen Sie zunächst die Kupplungsventile. Ist nicht erkennbar, welches Teil defekt ist, tauschen Sie die Ventileinsätze ⑳ am Wasserbehälter und Gerät aus. Ist der Defekt damit nicht behoben, tauschen Sie nacheinander auch den O-Ring ㉒ und den Gummipuffer ㉑ aus.

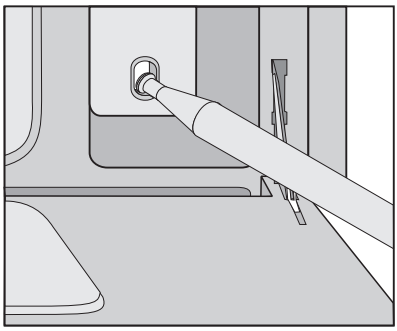
So tauschen Sie den Ventileinsatz ⑳ aus:

■ Verhaken Sie die spitze Seite des dafür vorgesehenen Werkzeuges (siehe Kapitel "Nachkaufbares Zubehör") im Ventileinsatz und ziehen Sie ihn heraus.

Am Wasserbehälter

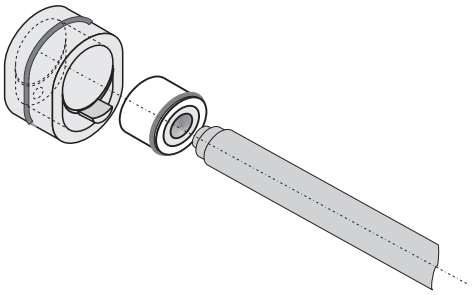


Am Gerät



- Stecken Sie den neuen Ventileinsatz ⑳ auf die stumpfe Seite des Werkzeuges.
- Führen Sie dieses in die Öffnung des Kupplungsventiles ein.

Achten Sie darauf, dass sich der Dichtungsring des Ventileinsatzes vorn befindet.



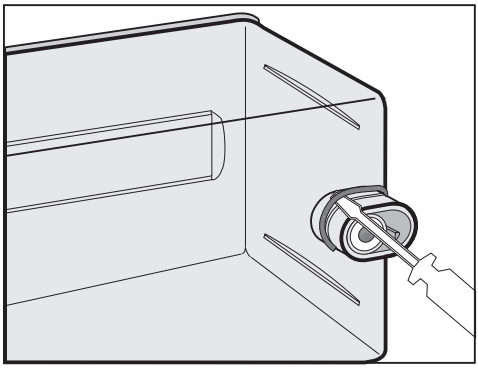
- Drücken Sie den Ventileinsatz mit der stumpfen Seite des Werkzeuges fest.

So tauschen Sie den Gummipuffer ㉑ am Wasserbehälter aus:

- Ziehen Sie den alten Gummipuffer aus dem Kupplungsventil.
- Befeuchten Sie den neuen Gummipuffer mit Wasser.
- Drücken Sie den neuen Gummipuffer so in das Kupplungsventil, dass das Verlängerungsstück des Gummipuffers durch die Öffnung in den Wasserbehälter ragt.
- Ziehen Sie das Verlängerungsstück evtl. mit einer Pinzette oder einer Spitzzange durch die Öffnung, so dass sich die kleine Verdickung im Inneren des Wasserbehälters befindet.

So tauschen Sie den O-Ring ㉒ am Wasserbehälter aus:

- Legen Sie den Wasserbehälter seitlich auf eine Ablage.
- Heben Sie mit dem Fingernagel, einem Messer oder einem kleinen Schraubendreher den O-Ring an.
- Ziehen Sie den alten O-Ring ab.
- Schieben Sie den neuen O-Ring auf das Kupplungsventil. Fetten Sie ihn danach mit dem mitgelieferten Silikonfett leicht ein (siehe Kapitel "O-Ring").



O-Ring

Es ist möglich, dass sich der Wasserbehälter im Laufe der Zeit nur mehr schwer bzw. unter Rucken bis zum Anschlag in das Gerät einschieben und entnehmen lässt.

Fetten Sie in diesem Fall den schwarzen O-Ring ㉒ am Kupplungsventil des Wasserbehälters mit dem mitgelieferten Silikonfett (siehe Kapitel "Ausstattung") ein. Belassen Sie dabei den O-Ring am Kupplungsventil. Es genügt bereits eine geringe Menge Fett!

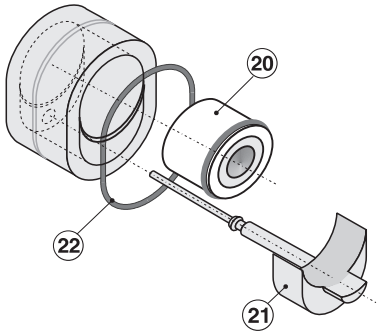
Beim Umgang mit dem Silikonfett beachten Sie bitte folgende Vorsichtsmaßnahmen:

– Silikonfett von der Haut durch Abwischen oder Abspülen entfernen.

– Gelangt das Fett in die Augen, die Augen mit reichlich klarem Wasser spülen.

– Bei Verschlucken einen Arzt aufsuchen.

Verwenden Sie zum Einfetten ausschließlich das mitgelieferte Silikonfett und keinesfalls Margarine, Öl oder ein anderes haushaltsübliches Fett, da der O-Ring sonst aufquellen kann.



Entkalken

Das Gerät muss nach einer bestimmten Betriebsdauer entkalkt werden. Sie werden vom Gerät darauf aufmerksam gemacht:
Wenn nach Anwahl einer Betriebsart für kurze Zeit in der Anzeige ☐ 5 erscheint, dann sollte das Gerät entkalkt werden.

Die Anzeige besagt, dass Sie das Gerät noch 5-mal einschalten können, bevor es gesperrt wird. Wenn Sie nicht gleich entkalken, wird beim nächsten Einschalten eine 4 angezeigt usw.

Wenn in der Anzeige ☐ 0 erscheint,

wird das Gerät gesperrt, und es ertönt zusätzlich ein Signalton.

Sie können das Gerät erst nach dem Entkalken wieder in Betrieb nehmen.

Verwenden Sie zum Entkalken ausschließlich Entkalkungsmittel auf Zitronensäurebasis. Beachten Sie die Sicherheits- und Dosierhinweise. Verwenden Sie keinesfalls Essig oder essighaltige Mittel! Diese führen zur Korrosion des Gerätes.

Achten Sie bei Geräten mit Aluminium (siehe Typenschild) darauf, dass das Entkalkungsmittel nicht auf die Aluminiumoberflächen gelangt. Es können sonst Flecken entstehen. Wischen Sie gegebenenfalls das Entkalkungsmittel sofort ab.

So gehen Sie vor:

- Stellen Sie aus einem haushaltsüblichen Entkalkungsmittel auf Zitronensäurebasis durch Verdünnen mit Wasser eine Entkalkungslösung von 1,0 l her.
- Füllen Sie die Entkalkungslösung in den Wasserbehälter und schieben Sie ihn bis zum Anschlag in das Gerät.
- Stellen Sie die Betriebsart ENTKALKEN ⥃ ein.

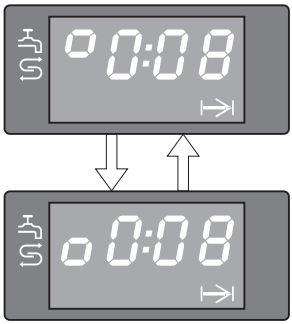
In der Anzeige erscheint ein kleines ▭ neben dem Symbol für Entkalken ⥃ und die Zeitangabe von 33 Minuten. Gleichzeitig erscheint der Leuchtbalken zwischen den Tasten **Stop** und **Start**.

- Drücken Sie auf **Start**.

Ist **mehr als 1 Minute** seit dem Start vergangen, kann die Betriebsart Entkalken nicht mehr abgebrochen werden. Die Anwahl einer anderen Betriebsart ist erst dann wieder möglich, wenn der Entkalkungsvorgang komplett abgeschlossen ist.

Achten Sie darauf, den Funktionsknebel keinesfalls vor Ablauf der Zeit zu verstellen! Sie müssten sonst von vorn beginnen.

Bei einer Restzeit von 8 Minuten ertönt ein Signalton, und Sie sehen im Wechsel die folgenden Anzeigen:



- Entleeren Sie den Wasserbehälter, füllen Sie ihn erneut mit 1,0 l Wasser, schieben Sie ihn in das Gerät und schließen Sie die Tür.
- Drücken Sie auf **Start**.

Diesen Vorgang müssen Sie noch zweimal wiederholen, wenn jeweils ein Signalton ertönt.
Lassen Sie sich nicht durch stärkeren Dampfaustritt irritieren.

Nach Ablauf der Zeit sehen Sie die folgende Anzeige:

- Stellen Sie jetzt den Funktionsknebel auf "0".
- Warten Sie, bis das Gerät das Restwasser zurück in den Wasserbehälter gepumpt hat und öffnen Sie dann die Tür.

Vorsicht, beim Öffnen der Tür entweicht heißer Dampf!

- Entnehmen und entleeren Sie den Wasserbehälter und trocknen Sie ihn anschließend aus.
- Wischen Sie mit einem Tuch den Garraum aus und denken Sie auch an den Wrasenaustritt und die Auffangrinne.
- Lassen Sie die Gerätetür geöffnet, solange der Garraum noch feucht ist.

Fällt während des Entkalkungsvorganges der **Strom aus**, dann erscheint nach dem Stromausfall in der Anzeige die Anfangszeit von 33 Minuten, und der Leuchtbalken zwischen den Tasten Stop und Start leuchtet.

- Drücken Sie erneut auf **Start**.

Falls Sie während des **Stromausfalles** den **Funktionsknebel verstellen**, bleibt nach dem Stromausfall die Anzeige dunkel. Der Leuchtbalken zwischen den Tasten Stop und Start blinkt.

- Stellen Sie noch einmal die Betriebsart ENTKALKEN ⟆ ein und drücken Sie auf **Start**.

Reparaturen an Elektrogeräten dürfen nur von einer Elektrofachkraft durchgeführt werden. Durch unsachgemäße Reparaturen können erhebliche Gefahren für den Benutzer entstehen.

Was ist zu tun, wenn ...

... auch nach dem Ausschalten noch ein Gebläsegeräusch zu hören ist?

Das Gerät ist mit einem Gebläse ausgestattet, das die Wrasen vom Garraum nach außen leitet.
Das Gebläse läuft auch noch einige Zeit nach dem Ausschalten des Gerätes weiter.

... das Gerät nach dem Einschalten nicht heiß wird?

Prüfen Sie, ob

– Sie **Start** gedrückt haben.
– die Verriegelung eingeschaltet ist.
– der Überhitzungsschutz ausgelöst hat (siehe Kapitel "Überhitzungsschutz").
– die Sicherung der Hausinstallation ausgelöst hat.

Lässt sich daraufhin das Problem nicht beseitigen, dann trennen Sie für ca. 1 Minute das Gerät vom Elektronetz. Dazu

– den Schalter der betreffenden Sicherung ausschalten bzw. die Schmelzsicherung ganz herausdrehen oder
– den FI-Schutzschalter (Fehlerstromschutzschalter) ausschalten.

Falls Sie nach dem Wiedereinschalten/Wiedereindrehen der Sicherung bzw. des FI-Schutzschalters das Gerät noch immer nicht in Betrieb nehmen können, fordern Sie eine Elektrofachkraft oder den Kundendienst an.

... sich der Wasserbehälter nur schwer bzw. nur unter Rucken bis zum Anschlag in das Gerät einschieben oder entnehmen lässt?

Fetten Sie den O-Ring am Kupplungsventil des Wasserbehälters leicht mit Silikonfett ein, wie im Kapitel "O-Ring" beschrieben.

... während des Betriebes sehr viel Dampf austritt?

Das Gerät wurde wahrscheinlich vor dem ersten Benutzen nicht mit der Betriebsart "Entkalken" durchgespült.
Holen Sie dies wie im Kapitel "Erste Reinigung und erstes Aufheizen" beschrieben nach.
Lässt sich daraufhin das Problem nicht beseitigen, rufen Sie den Kundendienst.

... während des Betriebes Dampf aus der geschlossenen Gerätetür an anderen Stellen als gewohnt austritt?

Prüfen Sie, ob der Türdichtungsgummi

– korrekt sitzt. Drücken Sie ihn ggf. wieder so an, dass er überall gleichmäßig eingepasst ist.

– Beschädigungen, z. B. Risse, aufweist. Dann muss er ausgetauscht werden. Rufen Sie den Kundendienst.

... in der Anzeige das Symbol für Wassermangel erscheint und ein Signalton ertönt?

Prüfen Sie, ob

– der Wasserbehälter bis zum Anschlag in das Gerät eingeschoben ist.

– sich genügend Wasser im Wasserbehälter befindet.

– eventuell Teile des Kupplungsventiles spröde oder brüchig geworden sind und ausgetauscht werden müssen.
Gehen Sie vor wie im Kapitel Kupplungsventil beschrieben.

... in der Anzeige erscheint?

Das Gerät ist gesperrt und muss entkalkt werden. Gehen Sie vor wie im Kapitel Entkalken beschrieben.

... in der Anzeige die Garraumtemperatur und das Temperatursymbol blinken?

Der Strom war während des laufenden Betriebes ausgefallen. Drücken Sie erneut auf **Start**.

... nach dem Ausschalten des Gerätes (Funktionsknebel auf "0") ein Dauersignalton ertönt und in der Anzeige F1 erscheint?

Prüfen Sie, ob sich der Wasserbehälter zum Zurückpumpen des verbliebenen Restwassers im Gerät befindet.

Elektroanschluss

Es wird empfohlen, das Gerät über eine Steckdose an das Elektronetz anzuschließen. Dadurch wird der Kundendienst erleichtert. Achten Sie darauf, dass die Steckdose im eingebauten Zustand des Gerätes zugänglich ist.

Erfolgt der Anschluss nicht über eine Steckdose, beauftragen Sie bitte eine Elektrofachkraft, die die landesüblichen Vorschriften und die Zusatzvorschriften der örtlichen Elektroversorgungsunternehmen genau kennt und sorgfältig beachtet.

Ist die Steckdose nicht mehr zugänglich oder ist ein Festanschluss vorgesehen, 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 Netzanschlussleitung darf nur von dem Gerätehersteller, einem von ihm autorisierten Kundendienst oder einer Elektrofachkraft ausgewechselt werden. Dabei ist der Leitungstyp
H 05 RR-F (gummiisoliert) oder
H 05 VV-F (PVC-isoliert) zu verwenden.

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

Technische Daten

Gesamtleistung:

siehe Typenschild

Anschluss und Absicherung:

Strangspannung AC 230 V / 50 Hz
Überstromschutzschalter ≥ 10 A
Auslösecharakteristik Typ B oder C

Fehlerstromschutzschalter:

Zur Erhöhung der Sicherheit empfiehlt der VDE bzw. ÖVE, dem Gerät einen FI-Schutzschalter mit einem Auslösestrom von 30 mA vorzuschalten.
Bei einer Absicherung ≤ 100 mA kann es nach längerer Nichtinbetriebnahme zum Auslösen des FI-Schutzschalters kommen.

Kundendienst

Bei Störungen, die Sie nicht selbst beheben können, benachrichtigen Sie bitte:

– Ihren Miele Fachhändler oder

– den Miele Werkkundendienst unter den Telefonnummern:

(D) Deutschland
0800 - 22 44 666

(A) Österreich
050 800 300*
(*österreichweit zum Ortstarif)

(L) Luxemburg
(00352) 4 97 11-20/22

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

Typenschild

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

Miele

Deutschland:
Miele & Cie. KG
D-33325 Gütersloh
Telefon (0 52 41) 89-0
Telefax (0 52 41) 89-20 90
Miele im Internet: www.miele.de

Österreich:
Miele Gesellschaft m.b.H.
Mielestr. 1
A-5071 Wals bei Salzburg
Telefon 050 800 810
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
Boîte Postale 1011
L-1010 Luxembourg/Gasperich
Téléphone 49711-29
Téléfax 49711-39
Internet: www.miele.lu

Bei Produktfragen zu unseren Haushaltsgeräten:

(D) **Deutschland**
0180-52 52 100*
Mo-Fr 8 - 20 Uhr *€ 0,12 pro Minute

(A) **Österreich**
050 800 800**
Mo-Fr 8 - 18 Uhr **österreichweit zum Ortstarif

(L) **Luxemburg**
00352-4 97 11-28/29
Mo-Do 8.30 - 12.30, 13-17 Uhr
Fr 8.30 - 12.30, 13-16 Uhr

Änderungen vorbehalten / 3103

M.-Nr. 05 075 611 / 08

Dieses Papier besteht aus 100 % chlorfrei gebleichtem Zellstoff und ist somit umweltschonend.