



## Backanleitungen für den MIELE DGC Combi Dampfgarer sowie MIELE Backöfen mit Klimagaren

### Vorwort

Liebe Hobbybäcker/innen!

Ich darf Ihnen gratulieren. Mit den modernen Backöfen aus dem Hause Miele können Sie nun Brot und Gebäck backen wie ein Profi!

Durch die Zugabe von Wasser (Dampf) beim Backen bekommt Ihr hausgemachtes Gebäck mehr Volumen, wird saftiger, die Kruste glänzend und die Krume elastisch.

Selbst ich backe mehrmals die Woche mein eigenes Brot und Kleingebäck- ausnahmslos mit den Geräten von Miele.

Damit auch Sie zu Hause noch mehr Freude mit Ihren(m) Miele Gerät(en) haben, finden Sie hier eine detaillierte Anleitung(en) für die richtige Bedienung.

Ich wünsche Ihnen viel Freude beim Backen.

Sollten dennoch mal Fragen auftauchen, scheuen Sie sich nicht, mich gerne zu kontaktieren.

Gerne beantworte ich Ihre Fragen per Mail an [office@derbackprofi.at](mailto:office@derbackprofi.at)

Nehmen Sie Ihr Brot selbst in die Hand!

Herzlichst,

Ihr Backprofi

Christian Ofner





## Miele DGC Combi Dampfgarer

### **Manuelles Backen Kleingebäck**

(z.B. Kaisersemmel, Salzstangerl, Weißbrot, Sandwich, Baguette, alle Arten von Weckerl mit einem hohen Anteil von Weizen bzw. Dinkelmehl)

1. Gerät einschalten
2. Wasserbehälter füllen (sofern kein Festwasseranschluss)
3. Menü Heißluft Plus
4. Temperatur 225°C
5. OK Taste drücken
6. Der Backofen sollte ca. 30 Minuten gut vorgeheizt werden
7. <C Taste zweimal drücken
8. Garvorgang abbrechen
9. Menü Combigaren auswählen
10. Heißluft plus
11. Temperatur auswählen (je nach Gebäckart, aber in der Regel 225°C oder je nach Angabe im Rezept)
12. Weiter Taste betätigen
13. Feuchte einstellen 100%
14. Weiter Taste betätigen
15. Dauer einstellen
16. Die Minuten eingeben, also zuerst 00 und dann z.B. 18 für 18 Minuten Backzeit
17. Weiter Taste betätigen
18. Garschritte abschließen
19. Dann kommt die Zusammenfassung
20. Weiter Taste betätigen
21. Sofort starten drücken
22. Gebäck in die mittlere Schiene des Miele DGC schieben
23. Die angegebenen Backzeiten können leicht variieren, vor allem wenn z.B. 2 Backbleche zugleich im Backrohr sind.



## Manuelles Backen von Schwarzbrot

(z.B. Bauernbrot oder div. Kastenbrote mit einem hohen Roggenmehlanteil)

1. Gerät einschalten
2. Wasserbehälter füllen (sofern kein Festwasseranschluss)
3. Menü Heißluft Plus
4. Temperatur 225°C
5. OK Taste drücken
6. Der Backofen sollte ca. 30 Minuten gut vorgeheizt werden
7. <C Taste zweimal drücken
8. Garvorgang abbrechen
9. Menü Combigaren auswählen
10. Heißluft plus
11. Temperatur auswählen (je nach Gebäckart, aber in der Regel 225°C oder je nach Angabe im Rezept)
12. Weiter Taste betätigen
13. Feuchte einstellen 100%
14. Weiter Taste betätigen
15. Dauer einstellen
16. Die Minuten eingeben, also zuerst 000 und dann 8 für 8 Minuten
17. Weiter Taste betätigen
18. Weiteren Garschritt hinzufügen
19. Weiter Taste betätigen
20. Ober- und Unterhitze auswählen
21. 185° eingeben (oder je nach Angabe im Rezept)
22. Weiter Taste betätigen
23. Feuchte einstellen
24. 30% eingeben
25. Weiter Taste drücken
26. Dauer einstellen
27. Die Minuten eingeben, also zuerst 00 und dann 47 für 47 Minuten Backzeit (Angabe für 1 kg Brot! Wenn Sie nur 0,5 kg Brot backen dann bitte bei der Backzeit 28 Minuten einstellen)
28. Weiter Taste drücken
29. Garschritte abschließen
30. Dann kommt die Zusammenfassung
31. Weiter Taste betätigen
32. Sofort starten betätigen
33. Wenn der Backofen die volle Temperatur erreicht hat, das Brot in die mittlere Schiene des Backofens schieben.
34. Nach 8 Minuten schaltet der Backofen zurück auf 185°C / Ober- und Unterhitze. Sobald dies geschieht, öffnen Sie bitte kurz für ca. 20 Sekunden die Backofentür ganz weit, dass der Dampf aus dem Backrohr entziehen kann. Öffnet man den Backofen nach dieser Zeit nicht, bricht das Brot an der Oberfläche extrem auf, wird etwas flacher und lässt sich nur schwer schneiden.



## **Programmieren von eigenen Backprogrammen am Beispiel „Brot 1kg“ für den Miele Combidampfgarer**

Damit Sie sich das manuelle Einstellen der Backöfen ersparen, könne Sie auch eigene Backprogramme programmieren.

1. Gerät einschalten
2. Menü „Eigene Programme“
3. Erstellen
4. Betriebsart Combigaren
5. Heißluft Plus
6. Temperatur wählen (z.b. Brot 225°C)
7. Weiter Taste drücken
8. Feuchte einstellen (z.b. 100%)
9. Weiter Taste drücken
10. Dauer einstellen, z.b. 00 08 für 8 Minuten
11. Weiter Taste drücken
12. Weiteren Garschritt hinzufügen
13. Ober- und Unterhitze mit Hilfe des Menüfeiles auswählen
14. Temperatur einstellen (z.b. Brot 185°C)
15. Weiter Taste drücken
16. Feuchte einstellen (z.b. Brot 30%)
17. Weiter Taste drücken
18. Dauer einstellen, z.b. 00 47 für 47 Minuten
19. Weiter Taste drücken
20. Dann kommt wieder eine Zusammenfassung
21. Weiter Taste drücken
22. Programmname festlegen, wählen Sie hierfür „Eigener Name“
23. Nun können Sie am Display einen eigenen Namen wählen, z.b. Brot 1kg
24. Anschließend NAME bestätigen
25. Nochmals ok Taste drücken

Wenn Sie dann in Zukunft mit Ihrem eigenen Backprogramm arbeiten möchten geht das folgendermaßen:

1. Hauptmenü Eigene Programme wählen
2. Auswählen klicken
3. Ihr Programm anklicken
4. Sofort starten drücken

Auch haben Sie die Möglichkeit, Ihr individuelles Backprogramm stets zu ändern.

Vergessen Sie zuvor aber bitte nicht, Ihren Backofen mind. 30 Minuten manuell vorzuheizen, das eine „scharfe“ Hitze im Backrohr vorhanden ist.



## **Backen von Kleingebäck mit dem Miele Backofen „Klimagaren“**

(z.B. Kaisersemmel, Salzstangerl, Weißbrot, Sandwich, Baguette, alle Arten von Weckerl mit einem hohen Anteil von Weizen bzw. Dinkelmehl)

1. Gerät einschalten
2. Betriebsarten auswählen
3. Klimagaren auswählen
4. Temperatur auswählen (bei Kleingebäck z.B. 220°C)
5. Ok Taste drücken
6. 3 Dampfstöße auswählen
7. Dampfstöße manuell auswählen
8. Backofen öffnen und Gefäß mit mind. 300ml Wasser in das Einfüllrohr stecken
9. Ok Taste drücken
10. Wasser wird eingesaugt
11. Ok Taste drücken
12. Backofen schließen
13. Den Backofen mind. 30 Minuten vor dem Backen schon vorheizen.
14. Wenn das Kleingebäck in den Backofen geschoben wird, sofort den ersten Dampfstoß auslösen.
15. Das Dampfzeichen erlischt.
16. Ein Dampfstoß dauert in der Regel ca. 4 Minuten.
17. Sobald die Zeit abgelaufen ist, kann man den zweiten bzw. den dritten Dampfstoß auslösen.  
Das Symbol für den Dampf leuchtet dann wieder GELB sobald der nächste Dampfstoß verfügbar ist.
18. Mit Hilfe der Timer Funktion (Symbol „Glocke“) kann man sich entweder die Backzeit oder ggf. auch die jeweils 4 Minuten f. den nächsten Dampfstoß einstellen.



## **Backen von Brot mit der Miele Backofenfunktion „Klimagaren“**

(z.B. Bauernbrot oder div. Kastenbrote mit einem hohen Roggenmehlanteil)

1. Gerät einschalten
2. Betriebsarten auswählen
3. Klimagaren auswählen
4. Temperatur auswählen (bei Brot z.B. 250°C)
5. Ok Taste drücken
6. 2 Dampfstöße auswählen
7. Dampfstöße manuell auswählen
8. Backofen öffnen und Gefäß mit mind. 200ml Wasser in das Einfüllrohr stecken
9. OK Taste drücken
10. Wasser wird eingesaugt
11. Ok Taste drücken
12. Backofen schließen
13. Den Backofen mind. 30 Minuten vor dem Backen schon vorheizen.
14. Wenn das Brot in den Backofen geschoben wird, sofort den ersten Dampfstoß auslösen.
15. Das Dampfzeichen erlischt.
16. Ein Dampfstoß dauert in der Regel ca. 4 Minuten.
17. Sobald die Zeit abgelaufen ist, kann man den zweiten Dampfstoß auslösen.
18. Wenn der zweite Dampfstoß fertig ausgelöst wurde (nach 8 Minuten), die Backofentür kurz für ca. 20 Sekunden ganz weit öffnen, dass der Dampf aus dem Backrohr entziehen kann. Öffnet man den Backofen nach dieser Zeit nicht, bricht das Brot an der Oberfläche extrem auf, wird etwas flacher und lässt sich nur schwer schneiden.
19. Klicken Sie auf ÄNDERN
20. Wählen Sie Temperatur
21. Geben Sie 185°C ein
22. Drücken Sie OK
23. Drücken Sie die ENTER Taste um wieder in die Übersicht der Backtemperatur zu kommen.
24. Mit Hilfe der Timer Funktion (Symbol „Glocke“) kann man sich entweder die Backzeit oder ggf. auch die jeweils 4 Minuten f. den nächsten Dampfstoß einstellen.