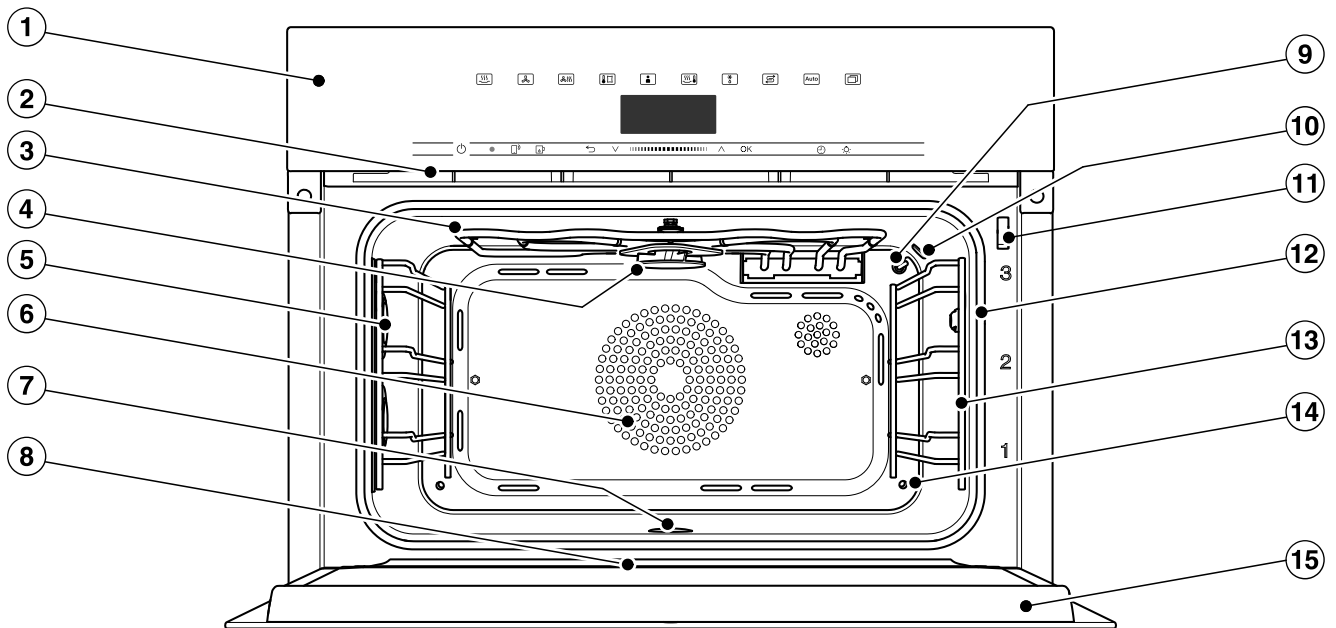
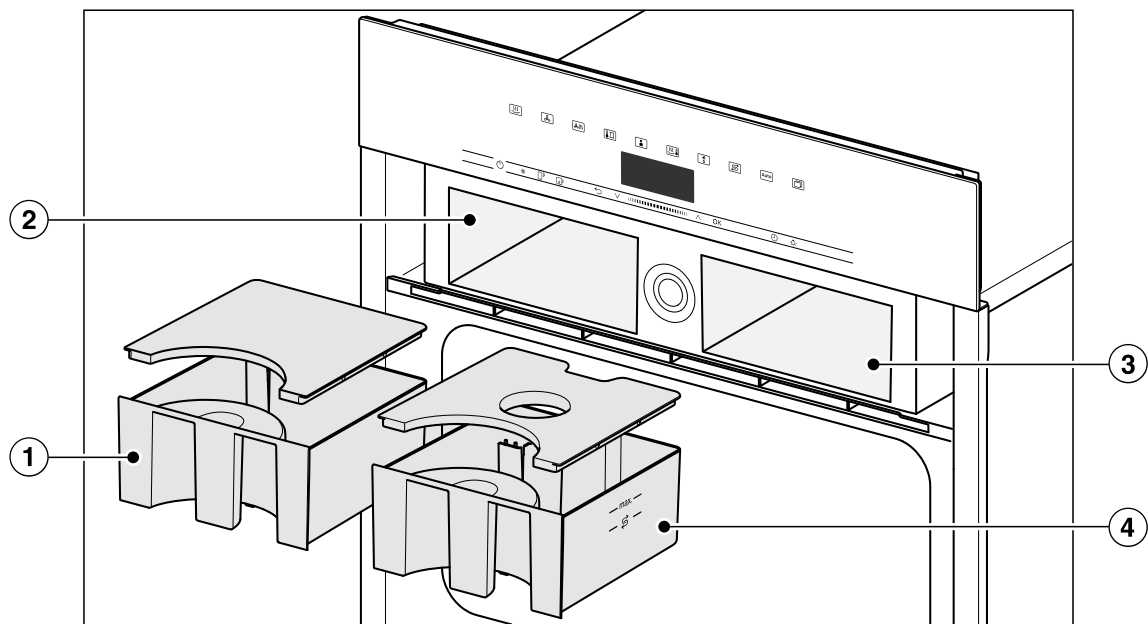


Übersicht

Dampfbackofen



- ① Bedienelemente
- ② Wrasenaustritt
- ③ Oberhitze-/Grillheizkörper
- ④ Verteilerrad für die HydroClean-Reinigung
- ⑤ Garraumbeleuchtung
- ⑥ Ansaugöffnung für das Gebläse mit dahinterliegendem Ringheizkörper
- ⑦ Garraumboden mit darunterliegendem Unterhitzeheizkörper und Bodensieb
- ⑧ Auffangrinne
- ⑨ Temperaturfühler
- ⑩ Feuchtesensor
- ⑪ Türverriegelung für die HydroClean-Reinigung
- ⑫ Türdichtung
- ⑬ Aufnahmegitter mit 3 Ebenen
- ⑭ Dampfeintritt
- ⑮ Tür



- ① Kondensatbehälter
- ② Einschubfach für den Kondensatbehälter
- ③ Einschubfach für den Wassertank
- ④ Wassertank

Übersicht

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

Typenschild

Das Typenschild befindet sich auf der Oberseite des Gehäuses. Dort finden Sie die Modellkennung, die Seriennummer sowie die Anschlussdaten (Netzspannung/Frequenz/maximaler Anschlusswert).

Die Modellkennung und die Seriennummer (SN) finden Sie auch auf dem kleinen Schild oben auf der geöffneten Bedienblende.

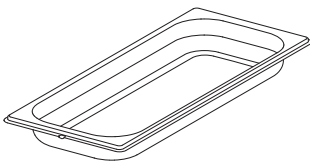
Halten Sie diese Angaben bereit, wenn Sie Fragen oder Probleme haben, damit Miele Ihnen gezielt weiterhelfen kann.

Mitgeliefertes Zubehör

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

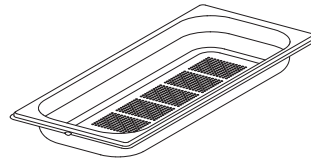
Je nach Land und Modell kann weiteres Zubehör beiliegen.

DGG 20



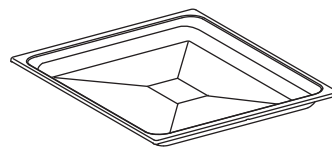
1 ungelochter Garbehälter
Fassungsvermögen 2,4 l / Nutzinhalt 1,8 l
450 x 190 x 40 mm (BxTxH)

DGGL 20



1 gelochter Garbehälter
Fassungsvermögen 2,4 l / Nutzinhalt 1,8 l
450 x 190 x 40 mm (BxTxH)

Universalblech



1 Universalblech zum Backen, Braten und Grillen

Combirost



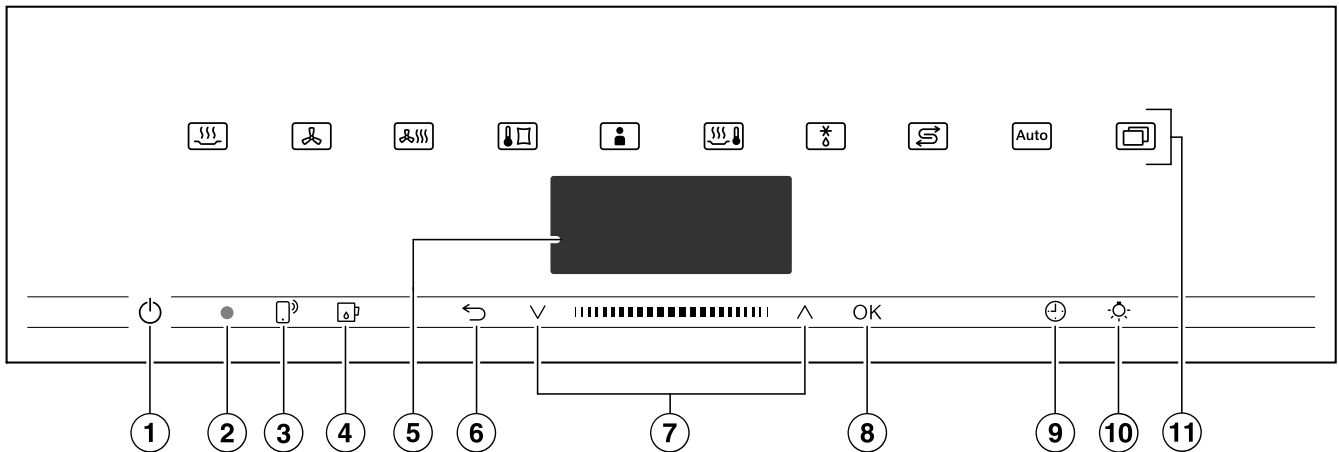
1 Combirost zum Backen, Braten und Grillen

HydroCleaner

1 Spezialreiniger zur Reinigung des Garraums mit dem Pflegeprogramm HydroClean. Besonders geeignet zur Entfernung von starken, hartnäckigen Verschmutzungen.

Entkalkungstabletten

Zum Entkalken des Dampfbackofens



- ① Taste Ein/Aus  in Vertiefung
Zum Ein- und Ausschalten des Dampfbackofens
- ② Optische Schnittstelle
(nur für den Miele Kundendienst)
- ③ Sensortaste 
Zum Steuern des Dampfbackofens über Ihr mobiles Endgerät
- ④ Sensortaste 
Zum Öffnen und Schliessen der Bedienblende
- ⑤ Display
Zur Anzeige der Tageszeit und von Informationen zur Bedienung
- ⑥ Sensortaste 
Zum schrittweisen Zurückspringen und zum Ändern von Menüpunkten während eines Garvorgangs
- ⑦ Navigationsbereich mit Pfeiltasten  und 
Zum Blättern in den Auswahllisten und zum Ändern von Werten
- ⑧ Sensortaste *OK*
Zum Aufrufen von Funktionen und zum Speichern von Einstellungen
- ⑨ Sensortaste 
Zum Einstellen einer Kurzzeit, einer Garzeit oder einer Start- oder Endzeit für den Garvorgang
- ⑩ Sensortaste 
Zum Ein- und Ausschalten der Garraumbeleuchtung
- ⑪ Sensortasten
Zum Auswählen von Betriebsarten, Automatikprogrammen und Einstellungen

Bedienelemente

Taste Ein/Aus

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

Mit dieser Taste schalten Sie den Dampfbackofen ein und aus.

Display

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

Nach dem Einschalten des Dampfbackofens mit der Taste Ein/Aus  erscheint das Hauptmenü mit der Aufforderung Betriebsart wählen.

Sensortasten

Die Sensortasten reagieren auf Fingerkontakt. Jede Berührung wird mit einem Tastenton bestätigt. Diesen Tastenton können Sie über Weitere  | Einstellungen | Lautstärke | Tastenton ausschalten.

Wenn Sie wollen, dass die Sensortasten auch bei ausgeschaltetem Dampfbackofen reagieren, wählen Sie die Einstellung Display | QuickTouch | Ein.

Sensortasten oberhalb des Displays

Informationen zu den Betriebsarten und weiteren Funktionen finden Sie in den Kapiteln “Haupt- und Untermenüs”, “Einstellungen”, “Automatikprogramme” und “Weitere Anwendungen”.

Sensortasten unterhalb des Displays

Sensortaste	Funktion
	Wenn Sie den Dampfbackofen 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 und die Funktion MobileStart ist verfügbar. Solange diese Sensortaste leuchtet, können Sie den Dampfbackofen über Ihr mobiles Endgerät steuern (siehe Kapitel "Einstellungen", Abschnitt "Miele@home").
	Mit dieser Sensortaste öffnen und schliessen Sie die Bedienblende (siehe Kapitel "Funktionsbeschreibung", Abschnitt "Bedienblende").
	Je nachdem, in welchem Menü Sie sich befinden, gelangen Sie mit dieser Sensortaste in das übergeordnete Menü oder in das Hauptmenü zurück. Wenn gleichzeitig ein Garvorgang abläuft, können Sie mit dieser Sensortaste Werte und Einstellungen wie z. B. Temperatur oder Booster für den Garvorgang ändern oder den Garvorgang abbrechen.
  	Im Navigationsbereich blättern Sie mit den Pfeiltasten oder dem Bereich dazwischen in den Auswahllisten nach oben oder unten. Beim Blättern werden die Menüpunkte nacheinander hell unterlegt. Der Menüpunkt, den Sie auswählen möchten, muss hell unterlegt sein. Sie können Werte oder Einstellungen, die hell unterlegt sind, mit den Pfeiltasten oder dem Bereich dazwischen ändern.
OK	Wenn Funktionen im Display hell unterlegt sind, können Sie sie mit der Sensortaste OK aufrufen. Anschliessend können Sie die gewählte Funktion ändern. Durch Bestätigung mit OK speichern Sie die Änderungen. Wenn im Display ein Informationsfenster erscheint, bestätigen Sie es mit OK.

Bedienelemente

Sensortaste	Funktion
	Wenn kein Garvorgang abläuft, können Sie mit dieser Sensortaste jederzeit eine Kurzzeit (z. B. zum Eierkochen) einstellen. Wenn gleichzeitig ein Garvorgang abläuft, können Sie eine Kurzzeit, eine Garzeit und eine Start- oder Endzeit für den Garvorgang einstellen.
	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.

Symbole

Im Display können folgende Symbole erscheinen:

Symbol	Bedeutung
i	Dieses Symbol kennzeichnet zusätzliche Informationen und Hinweise zur Bedienung. Diese Informationsfenster bestätigen Sie mit <i>OK</i> .
	Kurzzeit
	Das Häklein kennzeichnet die aktuelle Einstellung.
	Einige Einstellungen, wie z. B. Displayhelligkeit oder Tonlautstärke, werden über einen Segmentbalken eingestellt.

Sie bedienen den Dampfbackofen über den Navigationsbereich mit den Pfeiltasten $\wedge$ und $\vee$ und dem Bereich dazwischen **||||**.

Sobald ein Wert, ein Hinweis oder eine Einstellung erscheint, die Sie bestätigen können, leuchtet die Sensortaste **OK** orange.

Menüpunkt auswählen

- Berühren Sie die Pfeiltaste $\wedge$ oder $\vee$ oder streichen Sie in dem Bereich **||||** nach rechts oder links, bis der gewünschte Menüpunkt hell unterlegt ist.

Tipp: Wenn Sie die Pfeiltaste gedrückt halten, läuft die Auswahlliste automatisch weiter, bis Sie die Pfeiltaste loslassen.

- Bestätigen Sie die Auswahl mit **OK**.

Einstellung in einer Auswahlliste ändern

- Berühren Sie die Pfeiltaste $\wedge$ oder $\vee$ oder streichen Sie in dem Bereich **||||** nach rechts oder links, bis der gewünschte Wert erscheint oder die gewünschte Einstellung hell unterlegt ist.

Tipp: Die aktuelle Einstellung ist mit einem Haken $\checkmark$ gekennzeichnet.

- Bestätigen Sie mit **OK**.

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

Einstellung mit einem Segmentbalken ändern

Einige Einstellungen werden durch einen Segmentbalken **||||□□□** dargestellt. Wenn alle Segmente ausgefüllt sind, ist der maximale Wert gewählt.

Wenn kein oder nur ein Segment ausgefüllt ist, ist der minimale Wert gewählt oder die Einstellung ist ausgeschaltet (z. B. bei der Lautstärke).

- Berühren Sie die Pfeiltaste $\wedge$ oder $\vee$ oder streichen Sie in dem Bereich **||||** nach rechts oder links, bis die gewünschte Einstellung erscheint.

- Bestätigen Sie die Auswahl mit **OK**.

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

Betriebsart oder Funktion wählen

Die Sensortasten der Betriebsarten und Funktionen (z. B. Weitere ) befinden sich oberhalb des Displays (siehe Kapitel "Bedienung" und "Einstellungen").

- Berühren Sie die Sensortaste der gewünschten Betriebsart oder Funktion.

Die Sensortaste auf der Bedienblende leuchtet orange.

- Blättern Sie unter Weitere  in den Auswahllisten, bis der gewünschte Menüpunkt hell unterlegt ist.
- Stellen Sie die Werte für den Garvorgang ein.
- Bestätigen Sie mit **OK**.

Bedienprinzip

Betriebsart wechseln

Während eines Garvorgangs können Sie zu einer anderen Betriebsart wechseln.

Die Sensortaste der bisher gewählten Betriebsart leuchtet orange.

- Berühren Sie die Sensortaste der neuen Betriebsart oder Funktion.

Die geänderte Betriebsart und die zugehörigen Vorschlagswerte erscheinen.

Die Sensortaste der geänderten Betriebsart leuchtet orange.

Blättern Sie unter Weitere  in den Auswahllisten, bis der gewünschte Menüpunkt erscheint.

Zahlen eingeben

Zahlen, die geändert werden können, sind hell unterlegt.

- Berühren Sie die Pfeiltaste $\wedge$ oder $\vee$ oder streichen Sie in dem Bereich **|||||** nach rechts oder links, bis die gewünschte Zahl hell unterlegt ist.

Tipp: Wenn Sie eine Pfeiltaste gedrückt halten, laufen die Werte automatisch weiter, bis Sie die Pfeiltaste loslassen.

- Bestätigen Sie mit *OK*.

Die geänderte Zahl wird gespeichert. Sie gelangen in das übergeordnete Menü zurück.

Buchstaben eingeben

Sie geben Buchstaben über den Navigationsbereich ein. Wählen Sie kurze, prägnante Namen.

- Berühren Sie die Pfeiltaste $\wedge$ oder $\vee$ oder streichen Sie in dem Bereich **|||||** nach rechts oder links, bis das gewünschte Zeichen hell unterlegt ist.

Das gewählte Zeichen erscheint in der oberen Zeile.

Tipp: Es sind maximal 10 Zeichen verfügbar.

Die Zeichen können Sie nacheinander mit $\leftarrow$ löschen.

- Wählen Sie die weiteren Zeichen aus.
- Wenn Sie den Namen eingegeben haben, wählen Sie $\checkmark$.
- Bestätigen Sie mit *OK*.

Der Name wird gespeichert.

MobileStart aktivieren

- Wählen Sie die Sensortaste , um MobileStart zu aktivieren.

Die Sensortaste  leuchtet. Sie können den Dampfbackofen über die Miele App fernbedienen.

Die direkte Bedienung am Dampfbackofen hat Vorrang vor der Fernbedienung per App.

Sie können MobileStart verwenden, solange die Sensortaste  leuchtet.

Haupt- und Untermenüs

Menü	Vorschlagswert	Bereich
Betriebsarten		
Dampfgaren 	100 °C	40–100 °C
Heissluft Plus 	160 °C	30–230 °C
Combigaren 		
Combigaren + Heissluft Plus	170 °C	30–230 °C
Combigaren + Ober-/Unterhitze	180 °C	30–230 °C
Combigaren + Grill	Stufe 3	Stufe 1–3
Sous-vide 	65 °C	45–90 °C
Eigene Programme 		
Erhitzen 	130 °C	120–140 °C
Auftauen 	60 °C	50–60 °C
Entkalken 		
Automatikprogramme 		
Weitere 		
Ober-/Unterhitze	180 °C	30–230 °C
Intensivbacken	180 °C	50–230 °C
Unterhitze	190 °C	100–200 °C
Oberhitze	190 °C	100–230 °C
Grill gross	Stufe 3	Stufe 1–3
Grill klein	Stufe 3	Stufe 1–3
Umluftgrill	200 °C	50–230 °C
Kuchen spezial	160 °C	30–230 °C
Eco-Heissluft	180 °C	30–230 °C
ECO - Dampfgaren	100 °C	40–100 °C

Haupt- und Untermenüs

Menü	Vorschlagswert	Bereich
Weitere 		
Spezialanwendungen		
Mix & Match		
Menügaren	—	—
Blanchieren	—	—
Sterilisieren	90 °C	80–100 °C
Dörren	50 °C	30–70 °C
Hefeteig gehen lassen	—	—
Geschirr entkeimen	—	—
Sabbat-Programm	180 °C	50–230 °C
Geschirr wärmen	50 °C	50–80 °C
Warmhalten	65 °C	40–100 °C
Pflege		
HydroClean		
Einweichen		
Trocknen		
Spülen		
Einstellungen 		
Betriebsstunden		

Fehlfunktion durch fehlendes Bodensieb.

Wenn das Bodensieb fehlt, können Lebensmittelreste in den Ablauf gelangen. Das Wasser kann nicht abgepumpt werden.

Prüfen Sie vor jedem Garvorgang, ob das Bodensieb eingesetzt ist.

- Schalten Sie den Dampfbackofen ein. Das Hauptmenü erscheint.

- Wenn Sie in einer Betriebsart mit Dampf oder mit Dampfstößen garen möchten, füllen Sie den Wassertank und schieben Sie ihn ein.

Destilliertes oder mit Kohlensäure versetztes Wasser und andere Flüssigkeiten können den Dampfbackofen beschädigen.

Verwenden Sie **ausschliesslich frisches, kaltes Trinkwasser** (unter 20 °C).

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

Die Betriebsart erscheint. Je nach gewählter Betriebsart erscheinen nacheinander Vorschlagswerte für Temperatur und gegebenenfalls Feuchte.

- Ändern Sie die Vorschlagstemperatur, falls erforderlich.
- Bestätigen Sie mit **OK**.

Die Vorschlagstemperatur wird innerhalb von wenigen Sekunden übernommen. Sie können die Temperatur nachträglich über die Pfeiltaste ändern.

- Ändern Sie die Feuchte, falls erforderlich.
- Bestätigen Sie mit **OK**.

Soll- und Ist-Temperatur erscheinen und die Aufheizphase beginnt.

Sie können den Temperaturanstieg verfolgen. Beim ersten Erreichen der gewählten Temperatur ertönt ein Signal.

- Wählen Sie nach dem Garvorgang die Sensortaste der gewählten Betriebsart, um den Garvorgang zu beenden.



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.

Dampfbackofen nach einem Garvorgang reinigen

- Nehmen Sie gegebenenfalls Wassertank und Kondensatbehälter heraus und entleeren Sie sie.
- Schalten Sie den Dampfbackofen aus.

Nach einem Garvorgang mit Dampf erscheint Gerät wird gespült.

- Folgen Sie den Hinweisen im Display.

Führen Sie den Spülvorgang auf jeden Fall durch, um eventuell vorhandene Lebensmittelreste aus dem System zu spülen.

- Reinigen und trocknen Sie den gesamten Dampfbackofen wie im Kapitel "Reinigung und Pflege" beschrieben.
- Schliessen Sie die Tür erst, wenn der Garraum vollständig trocken ist.

Bedienung

Wasser nachfüllen

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

- Nehmen Sie den Wassertank heraus und füllen Sie Wasser nach.
- Schieben Sie den Wassertank ein.

Der Garvorgang wird fortgesetzt.

Werte und Einstellungen für einen Garvorgang ändern

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

- Wählen Sie die Sensortaste .

Je nach Betriebsart können folgende Einstellungen erscheinen:

- Temperatur
- Feuchtigkeit
- Garzeit
- Booster
- Vorheizen
- Crisp function

Werte und Einstellungen ändern

- Wählen Sie den gewünschten Wert oder die gewünschte Einstellung und bestätigen Sie mit *OK*.
- Ändern Sie den Wert oder die Einstellung und bestätigen Sie mit *OK*.

Der Garvorgang läuft mit den geänderten Werten und Einstellungen weiter.

Temperatur ändern

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

- Wählen Sie die Sensortaste .
- Wählen Sie Temperatur und bestätigen Sie mit *OK*.
- Ändern Sie die Solltemperatur über den Navigationsbereich.
- Bestätigen Sie mit *OK*.

Der Garvorgang läuft mit der geänderten Solltemperatur weiter.

Feuchtigkeit ändern

- Wählen Sie die Sensortaste .
- Wählen Sie Feuchtigkeit und bestätigen Sie mit *OK*.
- Ändern Sie die Feuchte.
- Bestätigen Sie mit *OK*.

Der Garvorgang läuft mit der geänderten Feuchte 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.

Beim Backen kann der Teig antrocknen und das Triebmittel in seiner Wirkung nachlassen.

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

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

Mit der Eingabe von Garzeit, Fertig um oder Start um über die Sensortaste  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 die Sensortaste .

■ Stellen Sie die gewünschten Zeiten ein.

■ Bestätigen Sie mit *OK*.

■ Wählen Sie die Sensortaste , um zum Menü der gewählten Betriebsart zurückzukehren.

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

Wenn mit einer Temperatur ab ca. 80 °C (Dampfgaren) oder 80–100 °C und 100 % Feuchte (Combigaren) gegart wurde, schaltet nach Ende des Garvorgangs die Dampfreduktion ein.

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

Bedienung

Eingestellte Garzeiten ändern

- Wählen Sie die Sensortaste ⌚.
- Wählen Sie die gewünschte Zeit.
- Bestätigen Sie mit **OK**.
- Wählen Sie Ändern, falls erforderlich.
- Ändern Sie die eingestellte Zeit.
- Bestätigen Sie mit **OK**.
- Wählen Sie die Sensortaste ⌛, um zum Menü der gewählten Betriebsart zurückzukehren.

Bei einem Netzausfall werden die Einstellungen gelöscht.

Tipp: Die Garzeit können Sie auch direkt über den Navigationsbereich ändern.

Eingestellte Garzeiten löschen

In Betriebsarten und Anwendungen, bei denen das Einstellen einer Garzeit immer erforderlich ist, können Sie nur die eingestellten Zeiten für Fertig um und Start um löschen.

- Wählen Sie die Sensortaste ⌚.
- Wählen Sie die gewünschte Zeit.
- Bestätigen Sie mit **OK**.
- Wählen Sie Löschen.
- Bestätigen Sie mit **OK**.
- Wählen Sie die Sensortaste ⌛, um zum Menü der gewählten Betriebsart zurückzukehren.

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.

Tipp: Die Garzeit können Sie auch direkt über den Navigationsbereich löschen.

Garvorgang abbrechen

Sie brechen einen Garvorgang über die orange leuchtende Sensortaste der Betriebsart oder über die Sensortaste ⌛ ab.

Anschließend schalten Garraumbeheizung und -beleuchtung aus. Eingestellte Garzeiten werden gelöscht.

Über die Sensortaste der Betriebsart gelangen Sie anschließend ins Hauptmenü zurück.

Garvorgang ohne eingestellte Garzeit abbrechen

- Wählen Sie die Sensortaste der gewählten Betriebsart.

Das Hauptmenü erscheint.

- **Oder:** Wählen Sie die Sensortaste ⌛.
- Wählen Sie Vorgang abbrechen.
- Bestätigen Sie mit **OK**.

Garvorgang mit eingestellter Garzeit abbrechen

- Wählen Sie die Sensortaste der gewählten Betriebsart.

Vorgang abbrechen? erscheint.

- Wählen Sie Ja.
- Bestätigen Sie mit **OK**.
- **Oder:** Wählen Sie die Sensortaste ⌛.
- Wählen Sie Vorgang abbrechen.
- Bestätigen Sie mit **OK**.
- Wählen Sie Ja.
- Bestätigen Sie mit **OK**.

Garvorgang unterbrechen

Wenn Sie die Tür öffnen, wird der Garvorgang unterbrochen. Die Garraumbeheizung schaltet aus.

Beim Dampfgaren sowie bei Programmen und Anwendungen mit reinem Dampfbetrieb wird die eingestellte Garzeit gespeichert.



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.



Verletzungsgefahr durch heiße Oberflächen und heißes Gargut.

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

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

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

Wenn Sie die Tür schliessen, wird der Garvorgang fortgesetzt.

Zunächst wird erneut aufgeheizt und dabei die ansteigende Garraumtemperatur angezeigt.

Erst wenn die eingestellte Temperatur erreicht ist, läuft beim Dampfgaren sowie bei Programmen und Anwendungen mit reinem Dampfbetrieb die verbleibende Restzeit weiter ab.

Nur bei Garvorgängen mit 100 % Feuchte und Temperaturen bis 100 °C: Der Garvorgang wird vorzeitig beendet, wenn die Tür in der letzten Minute der Garzeit (55 Sekunden Restzeit) geöffnet wird.

Garraum vorheizen

Die Funktion **Booster** dient zum schnellen Aufheizen des Garraums in einigen Betriebsarten.

Die Funktion **Vorheizen** kann in allen Backofenbetriebsarten (ausser Eco-Heissluft) verwendet werden und muss für jeden Garvorgang einzeln eingeschaltet werden.

Wenn Sie eine Garzeit eingestellt haben, läuft diese erst nach der Aufheizphase ab.

Das Vorheizen des Garraums ist nur bei wenigen Zubereitungen erforderlich.

■ Heizen Sie bei folgenden Zubereitungen den Garraum vor:

- Kuchen und Gebäck mit kurzer Garzeit (bis ca. 30 Minuten) sowie empfindliche Teige (z. B. Biskuit) in der Betriebsart Ober-/Unterhitze

Booster

Als **Werkeinstellung** ist die Funktion **Booster** für die folgenden Betriebsarten eingeschaltet (Weitere  | Einstellungen  | **Booster** | Ein):

- Heissluft Plus 
- Ober-/Unterhitze

Wenn Sie eine Temperatur über 100 °C einstellen und die Funktion **Booster** eingeschaltet ist, wird der Garraum mit einer schnellen Aufheizphase auf die eingestellte Temperatur aufgeheizt. Dabei

Bedienung

werden Oberhitze-/Grillheizkörper, Ringheizkörper und Gebläse gleichzeitig eingeschaltet.

Empfindliche Teige (z. B. Biskuit, Kleingebäck) werden mit der Funktion **Booster** von oben zu schnell gebräunt.

Schalten Sie bei diesen Zubereitungen die Funktion **Booster** aus.

Booster für einen Garvorgang ein- oder ausschalten

Wenn Sie die Einstellung **Booster | Ein** gewählt haben, können Sie die Funktion für einen Garvorgang einzeln ausschalten.

Entsprechend können Sie die Funktion für einen Garvorgang einzeln einschalten, wenn Sie die Einstellung **Booster | Aus** gewählt haben.

Beispiel: Sie haben eine Betriebsart und die erforderlichen Einstellungen wie z. B. eine Temperatur gewählt. Sie wollen die Funktion **Booster** für diesen Garvorgang ausschalten.

- Wählen Sie die Sensortaste .
- Wählen Sie **Booster | Aus**.
- Bestätigen Sie mit **OK**.

Die Funktion **Booster** ist während der Aufheizphase ausgeschaltet. Nur die der Betriebsart zugehörigen Heizkörper heizen den Garraum vor.

Vorheizen

Sie können die meisten Zubereitungen in den kalten Garraum schieben, um die Wärme schon während der Aufheizphase zu nutzen.

Wenn Sie eine Garzeit eingestellt haben, läuft diese erst ab, wenn die Solltemperatur erreicht ist und Sie das Gargut eingeschoben haben.

Starten Sie den Garvorgang sofort, ohne den Startzeitpunkt zu verschieben.

Vorheizen einschalten

Die Funktion **Vorheizen** muss für jeden Garvorgang einzeln eingeschaltet werden.

Beispiel: Sie haben eine Betriebsart und die erforderlichen Einstellungen wie z. B. eine Temperatur gewählt. Sie wollen die Funktion **Vorheizen** für diesen Garvorgang einschalten.

- Wählen Sie die Sensortaste .
- Wählen Sie **Vorheizen | Ein**.
- Bestätigen Sie mit **OK**.

Die Meldung **Gargut einschieben** um  erscheint mit einer Uhrzeit. Der Garraum wird auf die eingestellte Temperatur aufgeheizt.

- Schieben Sie das Gargut in den Garraum, sobald Sie dazu aufgefordert werden.
- Bestätigen Sie mit **OK**.

Crisp function

Die Funktion Crisp function (Feuchtereduktion) ermöglicht es je nach Bedarf, Feuchtigkeit während des gesamten Garvorgangs oder nur zeitweise abzuführen.

Die Verwendung dieser Funktion ist sinnvoll bei Gargut wie z. B. Quiche, Pizza, Blechkuchen mit feuchtem Belag oder Muffins.

Besonders Geflügel erhält mit dieser Funktion eine krosse Haut.

In den folgenden Betriebsarten kann die Funktion Crisp function genutzt werden:

- Heissluft Plus 
- Ober-/Unterhitze
- Intensivbacken
- Unterhitze
- Oberhitze
- Umluftgrill
- Kuchen spezial

Crisp function einschalten

Die Funktion Crisp function muss für jeden Garvorgang einzeln eingeschaltet werden.

Sie haben eine Betriebsart und die erforderlichen Einstellungen wie z. B. eine Temperatur gewählt.

Sie wollen die Funktion Crisp function für diesen Garvorgang einschalten.

- Wählen Sie die Sensortaste .
- Wählen Sie Crisp function | Ein.
- Bestätigen Sie mit OK.

Die Funktion Crisp function ist eingeschaltet.

Über die Sensortaste  kann die Funktion Crisp function jederzeit wieder ausgeschaltet werden.

Dampfstösse auslösen

In allen Backofenbetriebsarten (ausser Eco-Heissluft) können Sie während des Garvorgangs Dampfstösse auslösen. Die Anzahl der Dampfstösse ist nicht begrenzt.

Sobald Dampfstoss im Display hell unterlegt ist, können Sie einen Dampfstoss auslösen.

Warten Sie die Aufheizphase ab, damit sich der Dampf in der erwärmten Garraumluft gleichmässig verteilt.

- Wählen Sie OK.

Der Dampfstoss wird ausgelöst. Im Display erscheint  und Dampfstoss erlischt. Die Dauer beträgt ca. 1 Minute.

- Verfahren Sie entsprechend, um weitere Dampfstösse auszulösen, sobald Dampfstoss wieder im Display erscheint.