

Wichtige Informationen

Erste Inbetriebnahme

Der Backofen muss vor der ersten Inbetriebnahme eingebaut und angeschlossen werden.
Lesen Sie unbedingt die separate Gebrauchsanweisung und Montageanleitung.

Grundeinstellungen

Nachdem der Backofen an das Elektronetz angeschlossen worden ist, schaltet er automatisch ein.
Jetzt können Sie nacheinander die Grundeinstellungen vornehmen.

Sprache einstellen

- Wählen Sie die gewünschte Sprache.
- Bestätigen Sie mit **OK**.

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

Standort einstellen

- Wählen Sie den gewünschten Standort.
- Bestätigen Sie mit **OK**.

Miele@home einrichten

Im Display erscheint „Miele@home“ einrichten. Sie können Miele@home sofort oder zu einem späteren Zeitpunkt einrichten.
Folgen Sie den Hinweisen im Display und in der App.

Tageszeit einstellen

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

Erste Inbetriebnahme abschließen

Inbetriebnahme abgeschlossen erscheint.
Bestätigen Sie mit **OK**.

Sprache erscheint.

- Wählen Sie die Sensortaste \equiv .

Die Tageszeit erscheint.

Die erste Inbetriebnahme ist abgeschlossen.

Bedienelemente Backofen

Reinigung vor der ersten Benutzung

Bevor Sie den Backofen zum ersten Mal benutzen, sollten Sie den Garraum und das Zubehör reinigen.
Folgen Sie den Hinweisen in der Gebrauchsanweisung und Montageanleitung.

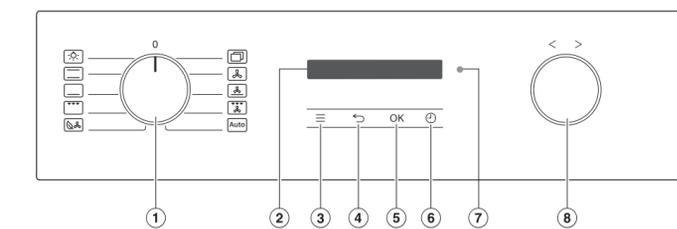
Mehr zu Ihrem Backofen ...

Diese Kurzgebrauchsanweisung dient der schnellen Übersicht.
Da die Kurzgebrauchsanweisung für unterschiedliche Modelle gilt, sind Angaben, die nur für bestimmte Modelle zutreffen, wie folgt gekennzeichnet:

M) Garraum H 2841 B (3 Einschubebenen)
XL) Garraum H 2xxx B, H 2xxx-1 B (5 Einschubebenen)

Die ausführlichen Informationen zu verschiedenen Themen finden Sie in der **Gebrauchsanweisung und Montageanleitung** zu Ihrem Backofen:

- Sicherheitshinweise
- Ausstattung und Zubehör
- Bedienung
- Hinweise zum Backen, Braten, Grillen, ...
- Rezepte und Gartabellen
- Hinweise zum Niedertemperaturgaren und zu weiteren Anwendungen
- Reinigung und Pflege
- Kundendienst
- Anschluss und Einbau



1 Betriebsartenwähler

- rechts- und linksherum drehbar
- zum Einschalten der Beleuchtung und Auswählen der Betriebsarten:

☼ Beleuchtung

☒ Ober-/Unterhitze

☒ Unterhitze

☒ Grill groß

☒ Eco-Heißluft

☒ Weitere | Booster

☒ Weitere | AirFry

☒ Heißluft plus

☒ Intensivbacken

☒ Umluftgrill

☒ Automatikprogramme

2 Display

Anzeige von Tageszeit oder verschiedenen Informationen zu Betriebsarten, Temperaturen, Garzeiten, Automatikprogrammen, Einstellungen und Symbolen.

ℹ Informationen und Hinweise zur Bedienung

⏰ Kurzzeit

✓ Einstellung aktuell

▬ Segmentbalken

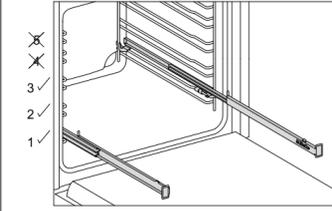
🔒 Inbetriebnahmesperre

📱 Fernsteuerung

Ausstattung

FlexiClip-Vollauszüge HFC 70-C

(Ausstattung je nach Modell)



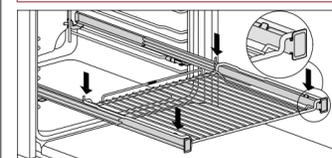
Garraum mit **5 Ebenen**^{XL)}: Die FlexiClip-Vollauszüge können nur in den Ebenen 1, 2 und 3 eingebaut werden (sh. Abbildung).

Garraum mit **3 Ebenen**^{M)}: Die FlexiClip-Vollauszüge können nur in der Ebene 1 eingebaut werden (ohne Abbildung).

Bauen Sie die FlexiClip-Vollauszüge am besten in Ebene 1 ein. So können Sie sie für alle Speisen nutzen, die in Ebene 2 gegart werden sollen.

Die FlexiClip-Vollauszüge können vollständig aus dem Garraum herausgezogen werden und ermöglichen einen guten Überblick über das Gargut.

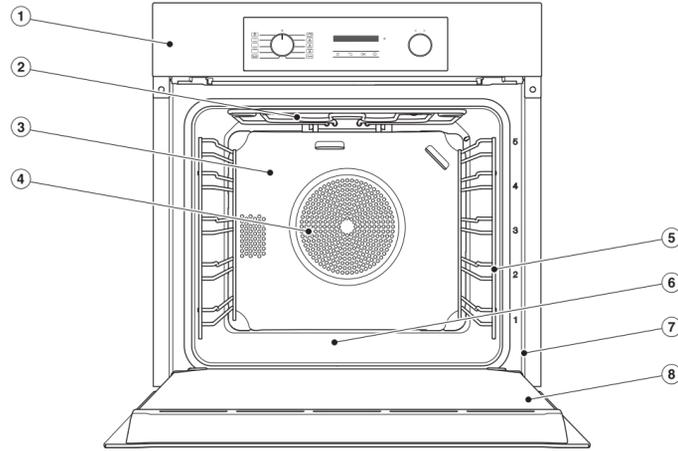
Schieben Sie die FlexiClip-Vollauszüge erst vollständig ein, bevor Sie das Zubehör darafschieben.



Damit das Zubehör nicht aus Versehen herunterrutscht:

- Achten Sie darauf, dass das Zubehör immer zwischen den vorderen und hinteren Rastnasen der Vollauszüge liegt.
- Schieben Sie den Rost immer mit der Stellfläche nach unten auf die FlexiClip-Vollauszüge.

Die Belastbarkeit der FlexiClip-Vollauszüge beträgt maximal 15 kg.



Geräteübersicht

- Bedienelemente für den Backofen
- Oberhitze-/Grillheizkörper
- Katalytisch emailierte Rückwand
- Ansaugöffnung für das Gebläse mit dahinterliegendem Ringheizkörper
- Aufnahmegitter mit 3 Ebenen^{M)}
- Aufnahmegitter mit 5 Ebenen^{XL)} (Ausstattung je nach Modell)
- Garraumboden mit darunterliegendem Unterhitzeheizkörper
- Frontrahmen mit Typenschild
- Tür

Mitgeliefertes Zubehör

Das Zubehör ist nicht für die Reinigung in der Geschirrspülmaschine geeignet.

- Rost, Aufnahmegitter, FlexiClip-Vollauszüge¹⁾
- Mit PerfectClean veredelter Oberfläche: Universalblech, Backblech¹⁾, Gourmet Back- und AirFry-Blech gelocht¹⁾, Grill- und Bratblech¹⁾

¹⁾ Ausstattung je nach Modell

Sicherheitseinrichtungen

- Die **Inbetriebnahmesperre** \mathcal{L} sichert den Backofen gegen ungewollte Bedienung.
- Das **Kühlgebläse** kühlt die heiße Garraumluft ab, bevor sie zwischen Tür und Bedienblende austritt.
- Die **Sicherheitsausschaltung** wird automatisch aktiviert, wenn der Backofen über einen ungewöhnlich langen Zeitraum betrieben wird.
- Die **durchlüftete Tür** sorgt für eine kühle Türaußenseite.

Reinigung und Pflege

Backofen reinigen

Beachten Sie die **ausführlichen Informationen** zur Reinigung und Pflege in der **Gebrauchsanweisung und Montageanleitung**. Alle Oberflächen sind kratzempfindlich. Entfernen Sie Verschmutzungen am besten sofort, um Verfärbungen/Veränderungen der Oberflächen zu vermeiden.

Die PerfectClean veredelten Oberflächen von Garraum und verschiedenen Zubehören verhindern ein Festbacken des Garguts und erleichtern die Reinigung.
Zum Reinigen von Hand können Sie

- die Tür ausbauen
- die Tür auseinanderbauen
- die FlexiClip-Vollauszüge (falls vorhanden) ausbauen
- die Aufnahmegitter ausbauen
- die katalytisch emailierte Rückwand ausbauen

Backofen manuell reinigen

⚠ Verletzungsgefahr durch heiße Oberflächen.

Der Backofen wird im Betrieb heiß. Sie können sich an Heizkörpern, Garraum und Zubehör verbrennen.
Lassen Sie die Heizkörper, den Garraum und das Zubehör vor der Reinigung von Hand erst abkühlen.

- Reinigen Sie Gerätefront, Garraum, Türinnenseite und Zubehör mit warmem Wasser, Handspülmittel und einem sauberen Schwamm Tuch oder einem sauberen, feuchten Mikrofaser Tuch.
- Trocknen Sie die gereinigten Flächen anschließend mit einem weichen Tuch.

Katalytisches Email reinigt sich im Garraum bei hohen Temperaturen selbstständig von Fettspritzern.

- Andere Rückstände können Sie mit warmem Wasser, Handspülmittel und einer weichen Bürste entfernen.
- Lassen Sie die Teile trocknen.

Die Belastbarkeit der FlexiClip-Vollauszüge beträgt maximal 15 kg.

Tipps

Tipps zum Energiesparen

- Entfernen Sie nicht verwendetes Zubehör, bevor Sie den Garvorgang starten.
- Wählen Sie die niedrigere Temperaturangabe aus Rezept oder Gartabelle und prüfen Sie das Gargut nach der kürzeren angegebenen Zeit.
- Heizen Sie den Garraum nur vor, wenn Rezept oder Gartabelle es erfordern.
- Öffnen Sie die Tür möglichst nicht während eines Garvorgangs. So vermeiden Sie, dass unnötig Wärme entweicht.
- Verwenden Sie matte, dunkle Backformen und Garbehälter aus nicht reflektierenden Materialien. Decken Sie Garraumboden oder Rost nicht mit wärmeretreflektierender Aluminiumfolie ab.
- Garzeit überwachen: Stellen Sie eine Kurzzeit ein oder verwenden Sie ein Speisethermometer.
- Heißluft plus \mathcal{L} : Sie können in mehreren Ebenen gleichzeitig garen und mit niedrigeren Temperaturen als in der Betriebsart Ober-/Unterhitze \mathcal{L} .
- Eco-Heißluft \mathcal{L} : Sie garen energiesparend mit optimaler Wärmenutzung (siehe „Übersicht der Betriebsarten“).
- Umluftgrill \mathcal{L} : Sie können mit niedrigeren Temperaturen grillen als in anderen Betriebsarten.
- Nutzen Sie die vorhandene Restwärme, um den Energieverbrauch zu verringern:

- Garvorgänge mit Temperaturen über 140 °C und Garzeiten über 30 Minuten: Reduzieren Sie die Temperatur ca. 5 Minuten vor Ende des Garvorgangs auf die minimal einstellbare Temperatur. Das Gebläse bleibt eingeschaltet. Schalten Sie den Backofen aber keinesfalls aus.

- Garvorgänge mit Temperaturen über 140 °C und Garzeiten über 30 Minuten: Reduzieren Sie die Temperatur ca. 5 Minuten vor Ende des Garvorgangs auf die minimal einstellbare Temperatur. Das Gebläse bleibt eingeschaltet. Schalten Sie den Backofen aber keinesfalls aus.

- Grillen: Vorheizen ist beim Grillen erforderlich. Heizen Sie den Oberhitze-/Grillheizkörper ca. 5 Minuten bei geschlossener Tür vor.

- Wenn die Oberfläche größerer Fleischstücke bereits stark gebräunt ist, aber der Kern noch nicht gar, schieben Sie das Grillgut in eine niedrigere Ebene oder verringern Sie die Grilltemperatur. So wird die Oberfläche nicht zu dunkel.

- Grillen: Vorheizen ist beim Grillen erforderlich. Heizen Sie den Oberhitze-/Grillheizkörper ca. 5 Minuten bei geschlossener Tür vor.

- Wenn die Oberfläche größerer Fleischstücke bereits stark gebräunt ist, aber der Kern noch nicht gar, schieben Sie das Grillgut in eine niedrigere Ebene oder verringern Sie die Grilltemperatur. So wird die Oberfläche nicht zu dunkel.

- Reinigung katalytisch beschichteter Teile: Starten Sie den Reinigungsprozess am besten direkt nach einem Garvorgang.

Die Belastbarkeit der FlexiClip-Vollauszüge beträgt maximal 15 kg.

Reinigung und Pflege

Back-, Brat- und Grilltipps

Tipps: Orientieren Sie sich an den Gartabellen in der Gebrauchsanweisung und an den mitgelieferten Rezepten.

Backen

Backen Sie auf mehreren Ebenen in der Betriebsart **Heißluft plus** \mathcal{L} :

- 1 Blech: Ebene 2
- 2 Bleche: Ebenen 1 + 2^{M)}
- 3 Bleche: Ebenen 1 + 3/2 + 4^{XL)} (nicht geeignet für feuchtes Gebäck und Kuchen)

Braten

Bräunung: Die Bräunung entsteht am Ende der Bratzeit. Das Fleisch erhält eine zusätzliche intensive Bräune, wenn Sie nach der Hälfte der Bratzeit den Deckel vom Geschirr nehmen.

Ruhezeit: Nehmen Sie das Gargut nach beendetem Bratvorgang aus dem Garraum, wickeln Sie es in Aluminiumfolie und lassen Sie es ca. 10 Minuten ruhen. Dann läuft beim Anschneiden weniger Bratensaft heraus.

Geflügel: Die Haut von Geflügel wird knusprig, wenn Sie sie 10 Minuten vor Ende der Bratzeit mit schwach gesalzenem Wasser einpinseln, wickeln Sie es in Aluminiumfolie und lassen Sie es ca. 10 Minuten ruhen. Dann läuft beim Anschneiden weniger Bratensaft heraus.

Die Haut von Geflügel wird knusprig, wenn Sie sie 10 Minuten vor Ende der Bratzeit mit schwach gesalzenem Wasser einpinseln, wickeln Sie es in Aluminiumfolie und lassen Sie es ca. 10 Minuten ruhen. Dann läuft beim Anschneiden weniger Bratensaft heraus.

Die Haut von Geflügel wird knusprig, wenn Sie sie 10 Minuten vor Ende der Bratzeit mit schwach gesalzenem Wasser einpinseln, wickeln Sie es in Aluminiumfolie und lassen Sie es ca. 10 Minuten ruhen. Dann läuft beim Anschneiden weniger Bratensaft heraus.

Die Haut von Geflügel wird knusprig, wenn Sie sie 10 Minuten vor Ende der Bratzeit mit schwach gesalzenem Wasser einpinseln, wickeln Sie es in Aluminiumfolie und lassen Sie es ca. 10 Minuten ruhen. Dann läuft beim Anschneiden weniger Bratensaft heraus.

Die Haut von Geflügel wird knusprig, wenn Sie sie 10 Minuten vor Ende der Bratzeit mit schwach gesalzenem Wasser einpinseln, wickeln Sie es in Aluminiumfolie und lassen Sie es ca. 10 Minuten ruhen. Dann läuft beim Anschneiden weniger Bratensaft heraus.

Die Haut von Geflügel wird knusprig, wenn Sie sie 10 Minuten vor Ende der Bratzeit mit schwach gesalzenem Wasser einpinseln, wickeln Sie es in Aluminiumfolie und lassen Sie es ca. 10 Minuten ruhen. Dann läuft beim Anschneiden weniger Bratensaft heraus.

Die Haut von Geflügel wird knusprig, wenn Sie sie 10 Minuten vor Ende der Bratzeit mit schwach gesalzenem Wasser einpinseln, wickeln Sie es in Aluminiumfolie und lassen Sie es ca. 10 Minuten ruhen. Dann läuft beim Anschneiden weniger Bratensaft heraus.

Die Haut von Geflügel wird knusprig, wenn Sie sie 10 Minuten vor Ende der Bratzeit mit schwach gesalzenem Wasser einpinseln, wickeln Sie es in Aluminiumfolie und lassen Sie es ca. 10 Minuten ruhen. Dann läuft beim Anschneiden weniger Bratensaft heraus.

Bedienung

Einfache Bedienung

Geben Sie das Gargut in den Garraum.
Wählen Sie mit dem Betriebsartenwähler die gewünschte Betriebsart.

Wählen Sie mit dem Drehwähler $<>$ die gewünschte Temperatur.
Bestätigen Sie mit **OK**.

Drehen Sie nach dem Garvorgang den Betriebsartenwähler auf Position **0**.
Nehmen Sie das Gargut aus dem Garraum.

Das Kühlgebläse bleibt eingeschaltet und schaltet automatisch aus.

Werte und Einstellungen für einen Garvorgang ändern

Sobald ein Garvorgang abläuft, können Sie je nach Betriebsart folgende Einstellungen für diesen Garvorgang ändern:

- Temperatur
- Garzeit, Fertig um und Start um, (siehe Kapitel „Garzeit“)

Temperatur ändern

Sie können die Vorschlagstemperatur über Sensortaste \equiv | Vorschlagstemperaturen dauerhaft auf Ihre persönlichen Nutzungsgewohnheiten einstellen.

- Ändern Sie die Temperatur mit dem Drehwähler $<>$.

Die Temperatur ändert sich in 5 °C-Schritten.

- Bestätigen Sie mit **OK**.

Die Temperatur ändert sich in 5 °C-Schritten.

Bedienung

Vorheizen

Sie können den Garraum mit folgenden Betriebsarten vorheizen:

- Booster \mathcal{L} : Die Betriebsart Booster dient zum schnellen Aufheizen des Garraums. Wählen Sie mit dem Betriebsartenwähler \mathcal{L} Weitere und dann \mathcal{L} Booster.
- Heißluft plus \mathcal{L}
- Ober-/Unterhitze \mathcal{L}

Das Vorheizen des Garraums ist nur bei wenigen Zubereitungen erforderlich, z. B.:

Zubereitung	Vorheizen mit	Garvorgang fortsetzen* mit
Filet	\mathcal{L} / \mathcal{L}	\mathcal{L} / \mathcal{L}
Roastbeef	\mathcal{L} / \mathcal{L}	\mathcal{L} / \mathcal{L}
dunkler Brotteig	\mathcal{L} / \mathcal{L}	\mathcal{L} / \mathcal{L}
Kuchen und Gebäck mit kurzer Backzeit bis ca. 30 Minuten	\mathcal{L} / \mathcal{L}	\mathcal{L}
Biskuit	\mathcal{L} / \mathcal{L}	\mathcal{L} / \mathcal{L}
Kleingebäck	\mathcal{L} / \mathcal{L}	\mathcal{L} / \mathcal{L}
Pizza	\mathcal{L} / \mathcal{L}	\mathcal{L} / \mathcal{L}

* nachdem ein Signalton ertönt, weil die gewünschte Temperatur zum ersten Mal erreicht ist

Garvorgang abbrechen

Drehen Sie den Betriebsartenwähler auf eine andere Betriebsart oder auf Position **0**.

Eingestellte Garzeiten werden gelöscht. Haben Sie den Betriebsartenwähler auf Position **0** gedreht, schalten auch Garraumbelichtung und -beleuchtung aus.

Eingestellte Garzeiten werden gelöscht. Haben Sie den Betriebsartenwähler auf Position **0** gedreht, schalten auch Garraumbelichtung und -beleuchtung aus.

Eingestellte Garzeiten werden gelöscht. Haben Sie den Betriebsartenwähler auf Position **0** gedreht, schalten auch Garraumbelichtung und -beleuchtung aus.

Eingestellte Garzeiten werden gelöscht. Haben Sie den Betriebsartenwähler auf Position **0** gedreht, schalten auch Garraumbelichtung und -beleuchtung aus.

Übersicht der Betriebsarten

Betriebsart	Vorschlagswert (Bereich)	Grillen	Braten	Backen Garen	Übersicht der Betriebsarten
Ober-/Unterhitze	180 °C (30-280 °C)				Zum Backen und Braten von traditionellen Rezepten, zum Zubereiten von Soufflés und zum Niedertemperaturgaren. Stellen Sie bei Rezepten aus älteren Kochbüchern die Temperatur um 10 °C niedriger ein als angegeben. Die Garzeit ändert sich nicht. Wählen Sie diese Betriebsart zum Ende der Garzeit, wenn das Gargut mehr Bräunung auf der Unterseite bekommen soll. Zum Grillen von fleischem Grillgut (z. B. Steaks) Zum Überbacken Für kleine Mengen wie z. B. Tiefkühlpizza, Aufbackbrötchen, Ausstechplätzchen, aber auch für Fleischgerichte und Braten. Sie garen energiesparend mit optimaler Wärmenutzung. Beim Garen auf einer Ebene sparen Sie bis zu 30 % Energie bei vergleichbar guten Ergebnissen. Zum schnellen Vorheizen des Garraums. Wechseln Sie anschließend auf die Betriebsart, die Sie zum Garen verwenden wollen. Zum AirFrying Das Gargut wird in heißer Luft frittiert – schonend und gleichmäßig. Zum Backen und Braten in mehreren Ebenen gleichzeitig Garen mit niedrigeren Temperaturen als bei \mathcal{L} Zur Zubereitung von Backwaren mit feuchtem Belag Zum Grillen von Grillgut mit größerem Durchmesser (z. B. Rollbraten, Hähnchen) Die Automatikprogramme und entsprechenden Rezepte führen Sie komfortabel und sicher zum optimalen Gargergebnis.
Unterhitze	190 °C (100-280 °C)				
Grill groß	240 °C (200-300 °C)	•			
Eco-Heißluft	190 °C (100-250 °C)			•	
Weitere Booster	160 °C (100-250 °C)				
Weitere AirFry	190 °C (30-250 °C)				
Heißluft plus	160 °C (30-250 °C)			•	
Intensivbacken	170 °C (50-250 °C)			•	
Umluftgrill	200 °C (100-260 °C)				
Automatikprogramme				•	

