

## Wichtige Informationen

### Erste Inbetriebnahme

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

### Grundeinstellungen

Nachdem der Backofen an das Elektronetz angeschlossen worden ist, schaltet er automatisch ein.

Jetzt können Sie nacheinander die Grundeinstellungen vornehmen.

- Wählen Sie die Betriebsart **Booster**.
- 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 **≡**.

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.

### Mehr zu Ihrem Backofen ...

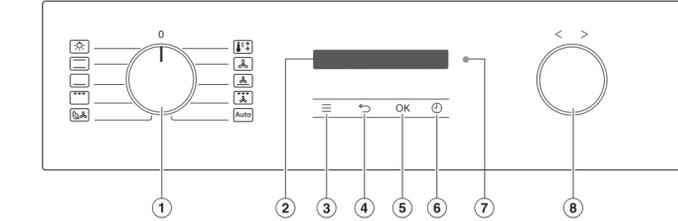
Diese Kurzgebrauchsanweisung dient der schnellen Übersicht.

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** 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

Booster

Heißluft plus

Intensivbacken

Umluftgrill

Automatikprogramme

### 2 Display

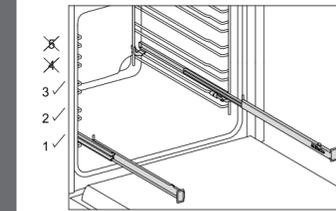
Anzeige von Tageszeit oder verschiedenen Informationen zu Betriebsarten, Temperaturen, Garzeiten, Automatikprogrammen, Einstellungen und Symbolen.

- Informationen und Hinweise zur Bedienung
- Kurzzeit
- Einstellung aktuell
- Segmentbalken
- Inbetriebnahmesperre
- Fernsteuerung

## Ausstattung

### FlexiClip-Vollauszüge HFC 70-C

(Ausstattung je nach Modell)



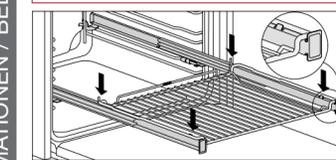
Garraum mit **5 Ebenen**<sup>XL)</sup>: Die FlexiClip-Vollauszüge können nur in den Ebenen 1, 2 und 3 eingebaut werden (sh. Abbildung).

Garraum mit **3 Ebenen**<sup>M)</sup>: 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.

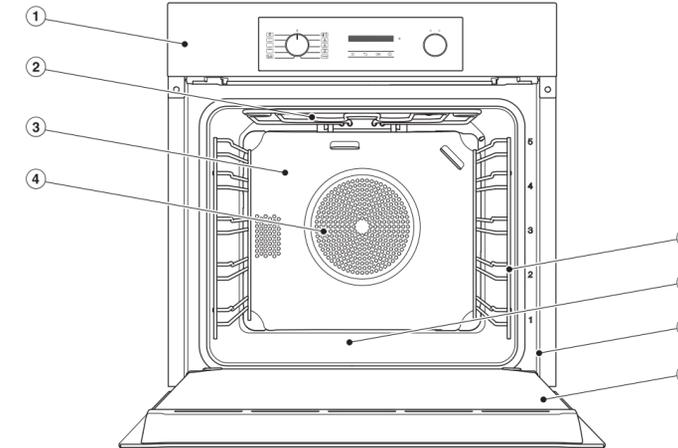
Schieben Sie die FlexiClip-Vollauszüge erst vollständig ein, bevor Sie das Zubehör darafschieben.



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 emaillierte Rückwand
- Ansaugöffnung für das Gebläse mit dahinterliegendem Ringheizkörper
- Aufnahmegitter mit 3 Ebenen<sup>M)</sup>
- Aufnahmegitter mit 5 Ebenen<sup>XL)</sup> (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.

- Universalsblech<sup>1)</sup>
- Backblech<sup>1) 2)</sup>
- Rost
- Aufnahmegitter
- FlexiClip-Vollauszüge<sup>2)</sup>

- PerfectClean veredelte Oberfläche
- Ausstattung je nach Modell

### Sicherheitseinrichtungen

- Die **Inbetriebnahmesperre** **🔒** 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 Türaußenscheibe.

## Reinigung und Pflege

### Backofen reinigen

Beachten Sie die **ausführlichen Informationen** zur Reinigung und Pflege in der **Gebrauchsanweisung**. 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 emaillierte 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.

AUSSTATTUNG / REINIGUNG UND PFLEGE

## 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 und Rost nicht mit wärmereflektierender Aluminiumfolie ab.
- Garzeit überwachen: Stellen Sie eine Kurzzeit ein oder verwenden Sie ein Speisenthermometer.
- Heißluft plus **🔥**: Sie können in mehreren Ebenen gleichzeitig garen und mit niedrigeren Temperaturen als in der Betriebsart Ober-/Unterhitze **🔥**.
- Eco-Heißluft **🌿**: Sie garen energiesparend mit optimaler Wärmenutzung (siehe „Übersicht der Betriebsarten“).
- Umluftgrill **🌀**: 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.

Die Haut von Geflügel wird knusprig, wenn 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.

Geflügel: Die Haut von Geflügel wird knusprig, wenn 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 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.

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.

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

## Tipps

### 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** **🔥**:

- 1 Blech: Ebene 2
- 2 Bleche: Ebenen 1 + 2<sup>M)</sup>
- 3 Bleche: Ebenen 1 + 3/2 + 4<sup>XL)</sup> (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.

Die Haut von Geflügel wird knusprig, wenn 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 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 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 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 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 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 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 **≡** | 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

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

Zubereitung

Vorheizen mit

Garvorgang fortsetzen\* mit

Filet

Roastbeef

dunkler Brotteig

Kuchen und Gebäck mit kurzer Backzeit bis ca. 30 Minuten

Biskuit

Kleingebäck

Pizza

Booster

Heißluft plus

Intensivbacken

## Bedienung

### Überblick der Betriebsarten

Betriebsart	Vorschlagswert (Bereich)	Grillen	Braten	Backen Garen	Vorheizen
Ober-/Unterhitze	180 °C (30-280 °C)		•	•	
Unterhitze	190 °C (100-280 °C)				
Grill groß	240 °C (200-300 °C)				
Eco-Heißluft	190 °C (100-250 °C)			•	
Booster	160 °C (100-250 °C)				
Heißluft plus	160 °C (30-250 °C)			•	
Intensivbacken	170 °C (50-250 °C)			•	
Umluftgrill	200 °C (100-280 °C)				•
Automatikprogramme					

### Tipps / Bedienung

Die Temperatur ändert sich in 5 °C-Schritten.

