

Wichtige Informationen

Erste Inbetriebnahme

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

Grundeinstellungen

Sie müssen die folgenden Einstellungen für die erste Inbetriebnahme vornehmen. Diese Einstellungen können Sie zu einem späteren Zeitpunkt wieder ändern (siehe Kapitel „Einstellungen“).

Verletzungsgefahr durch heiße Oberflächen. Der Backofen wird im Betrieb heiß. Verwenden Sie den Backofen nur im eingebaute Zustand, damit der sichere Betrieb gewährleistet ist.

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

Wählen Sie die Betriebsart **Booster**. Jetzt können Sie nacheinander die Grundeinstellungen vornehmen.

Sprache einstellen

Wählen Sie die gewünschte Sprache.

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.

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 jeweils mit OK.

Erste Inbetriebnahme abschließen

Folgen Sie eventuellen weiteren Hinweisen im Display.

Die erste Inbetriebnahme ist abgeschlossen.

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 Gebrauchts- und Montageanweisung.

Mehr zu Ihrem Backofen ...

Diese Kurzgebrauchsanweisung dient der schnellen Übersicht.

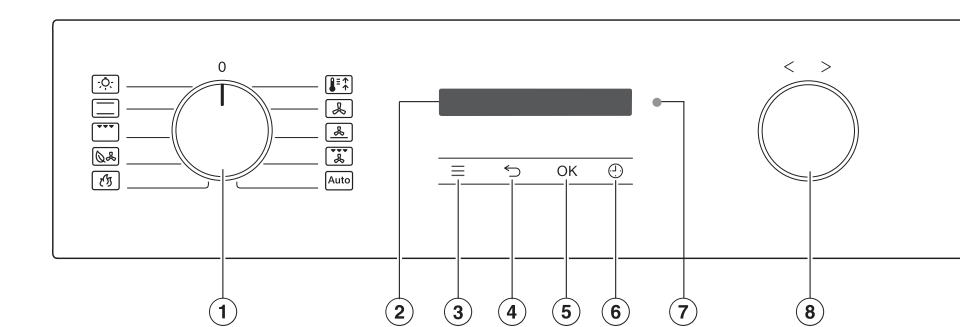
Die ausführlichen Informationen zu verschiedenen Themen finden Sie in der **Gebrauchts- und Montageanweisung** zu Ihrem Backofen:

- 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

Sicherheitseinrichtungen

- Die **Inbetriebnahmeperrre** sichert den Backofen gegen ungewollte Bedienung.
- Das **Kühlgebläse** kühlt die heiße Garraumluft ab, bevor sie zwischen Tür und Bedienblende austritt.
- Die **Türverriegelung** verhindert das Öffnen der Tür während der Pyrolysereinigung.
- Die **Sicherheitsausschaltung** wird automatisch aktiviert, wenn der Backofen über einen ungewöhnlich langen Zeitraum betrieben wird.
- Die **durchlüftete Tür** sorgt für eine kühle Türaußenseite.

Bedienelemente Backofen



1 Betriebsartenwähler

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

- Beleuchtung
- Ober-/Unterhitze
- Grill groß
- Eco-Heißluft
- Pyrolyse
- 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
- Inbetriebnahmeperrre
- Fernsteuerung

3 Sensortaste

Zum Aufrufen der Einstellungen

4 Sensortaste

Zum schrittweisen Zurückspringen

5 Sensortaste OK

Zum Aufrufen von Funktionen und zum Speichern von Einstellungen

6 Sensortaste

Zum Einstellen einer Kurzzeit, einer Garzeit oder einer Start- oder Endzeit für den Garvorgang

7 Optische Schnittstelle

(nur für den Miele Kundendienst)

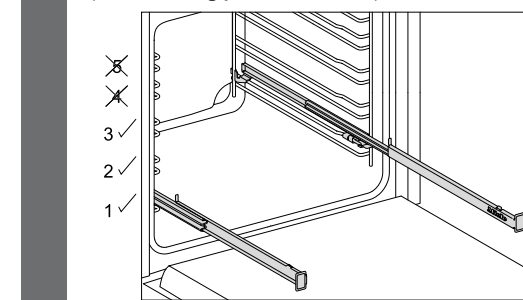
8 Drehwähler < >

- rechts- und linksherum drehbar
- zum Einstellen von Zeiten, Temperaturen und zur Auswahl von Menüpunkten

Ausstattung

FlexiClip-Vollauszüge HFC 70-C

(Ausstattung je nach Modell)

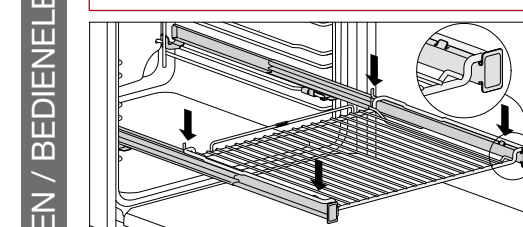


Garraum mit **5 Ebenen**: Die FlexiClip-Vollauszüge können nur in den Ebenen 1, 2 und 3 eingebaut werden.

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.

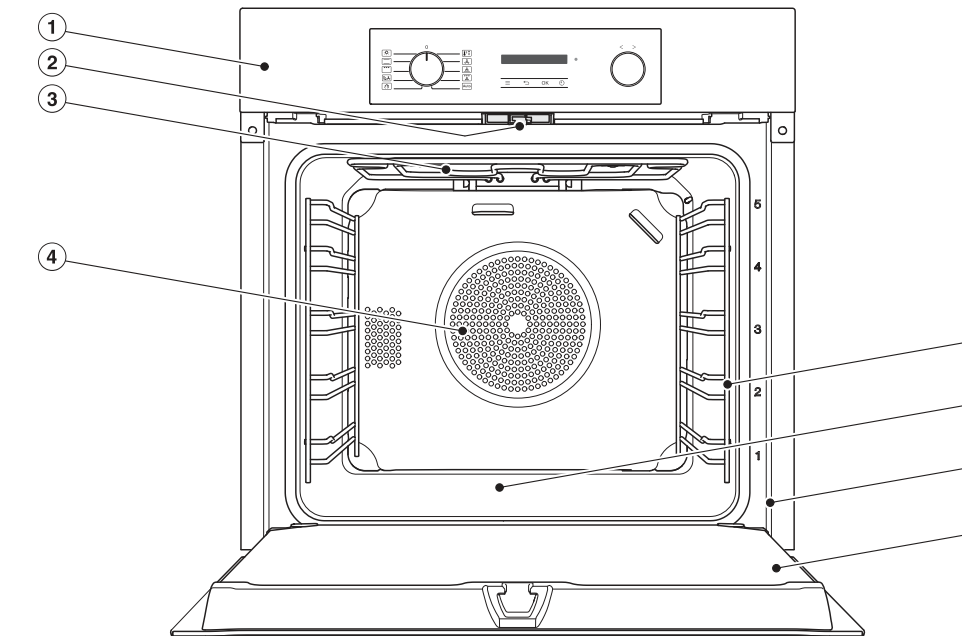
Schieben Sie die FlexiClip-Vollauszüge erst vollständig ein, bevor Sie das Zubehör daraufschieben.



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

- 1 **Bedienelemente für den Backofen**
- 2 **Türverriegelung für die Pyrolysereinigung**
- 3 **Oberhitze-/Grillheizkörper**
- 4 **Ansaugöffnung für das Gebläse mit dahinterliegendem Ringheizkörper**
- 5 **Aufnahmegitter mit 5 Ebenen**
- 6 **Garraumboden mit darunterliegendem Unterhitzeheizkörper**
- 7 **Frontrahmen mit Typenschild**
- 8 **Tür**

Mitgeliefertes Zubehör

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

- Universallech¹⁾
- Backblech^{1) 2)}
- Rost
- Aufnahmegitter
- FlexiClip-Vollauszüge²⁾

- 1) PerfectClean veredelte Oberfläche
- 2) Ausstattung je nach Modell

Reinigung und Pflege

Beachten Sie die **ausführlichen Informationen und Sicherheitshinweise** zur Reinigung und Pflege in der **Gebrauchts- und Montageanweisung**.

Entfernen Sie Verschmutzungen am besten sofort, um Verfärbungen/Veränderungen der Oberflächen zu vermeiden. Alle Oberflächen sind kratzempfindlich.

Verbrennungsgefahr durch heiße Oberflächen.

Backofen manuell reinigen

Reinigen Sie möglichst nicht die Glasseidichtung (Abdichtung zur Türinnenseite), da sie durch Reiben oder Scheuern beschädigt werden kann.

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

Garraum mit Pyrolyse reinigen

- Bevor Sie die Pyrolysereinigung starten, entfernen Sie grobe und festgebundene Verschmutzungen aus dem Garraum.
- Nehmen Sie sämtliches Zubehör aus dem Garraum, auch die Aufnahmegitter.
- Wählen Sie Pyrolyse .
- Wählen Sie die Pyrolysestufe entsprechend dem Verschmutzungsgrad.
- Bestätigen Sie mit OK.
- Folgen Sie den Hinweisen im Display.
- Bestätigen Sie mit OK.

Sobald die Restzeit auf 0:00 Std steht, erscheint der Hinweis, dass die Tür entriegelt wird. Sobald die Tür entriegelt ist, erscheint Vorgang beendet und ein Signal ertönt.

- Drehen Sie den Betriebsartenwähler auf Position **0**.

Akustische und optische Signale werden abgestellt. Nach dem Abkühlen: Reinigen Sie Garraum und Türinnenseite mit einem sauberen, feuchten Tuch.

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 wärmereflektierender Aluminiumfolie ab.
- Garzeit überwachen: Stellen Sie eine Kurzzeit ein oder verwenden Sie ein Speisethermometer.
- 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.
- Programmieren Sie eine Garzeit: Die Garraumbeheizung schaltet sich kurz vor Ende des Garvorgangs selbsttätig aus.
- Garen Sie mehrere Gerichte gleichzeitig oder direkt nacheinander.
- Reinigung nacheinander beschichteter Teile: Starten Sie den Reinigungsprozess am besten direkt nach einem Garvorgang.

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 und Pflege

Back-, Brat- und Grilltipps

Tipps: Orientieren Sie sich an den Gartabellen in der Gebrauchts- und Montageanweisung und an den mitgelieferten Rezepten.

Backen

Backen Sie auf mehreren Ebenen in der Betriebsart **Heißluft plus** :

- 1 Blech: Ebene 2
- 2 Bleche: Ebenen 1 + 3/2 + 4
- 3 Bleche: Ebenen 1 + 3 + 5 (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.

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.

Die Temperatur ändert sich in 5-°C-Schritten. Bestätigen Sie mit OK.

Die Temperatur ändert sich in 5-°C-Schritten. Bestätigen Sie mit OK.

Die Temperatur ändert sich in 5-°C-Schritten. Bestätigen Sie mit OK.

Die Temperatur ändert sich in 5-°C-Schritten. Bestätigen Sie mit OK.

Die Temperatur ändert sich in 5-°C-Schritten. Bestätigen Sie mit OK.

Tipps

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. Bestätigen Sie mit OK.

Die Temperatur ändert sich in 5-°C-Schritten. Bestätigen Sie mit OK.

Die Temperatur ändert sich in 5-°C-Schritten. Bestätigen Sie mit OK.

Die Temperatur ändert sich in 5-°C-Schritten. Bestätigen Sie mit OK.

Die Temperatur ändert sich in 5-°C-Schritten. Bestätigen Sie mit OK.

Bedienung

Vorheizen

Das Vorheizen des Garraums ist nur bei weignen 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		

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

- Booster
- Heißluft plus
- Ober-/Unterhitze

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 Garraumbeheizung und -beleuchtung aus.

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

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

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

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

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

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

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

Übersicht der Betriebsarten

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

Übersicht der Betriebsarten

Anmerkung	Grillen	Braten	Backen Garen	Grill groß	Eco-Heißluft	Booster	Heißluft plus	Intensivbacken	Umluftgrill	Automatikprogramme
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.		•	•							
Zum Grillen von flachem 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 Garergebnissen.										
Zum schnellen Vorheizen des Garraums Wechseln Sie anschließend auf die Betriebsart, die Sie zum Garen verwenden wollen.										
Zum Backen und Braten in mehreren Ebenen gleichzeitig Garen mit niedrigeren Temperaturen als bei			•							
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 Garergebnis.										

Zum Backen und Braten in mehreren Ebenen gleichzeitig Garen mit niedrigeren Temperaturen als bei

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 Garergebnis.

Zum Backen und Braten in mehreren Ebenen gleichzeitig Garen mit niedrigeren Temperaturen als bei

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 Garergebnis.

Zum Backen und Braten in mehreren Ebenen gleichzeitig Garen mit niedrigeren Temperaturen als bei

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 Garergebnis.

Zum Backen und Braten in mehreren Ebenen gleichzeitig Garen mit niedrigeren Temperaturen als bei

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 Garergebnis.

