

## Wichtige Informationen

### Erste Inbetriebnahme

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

### 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 Gebrauchsanweisung.

### Mehr zu Ihrem Backofen ...

Diese Kurzgebrauchsanweisung dient der schnellen Übersicht.

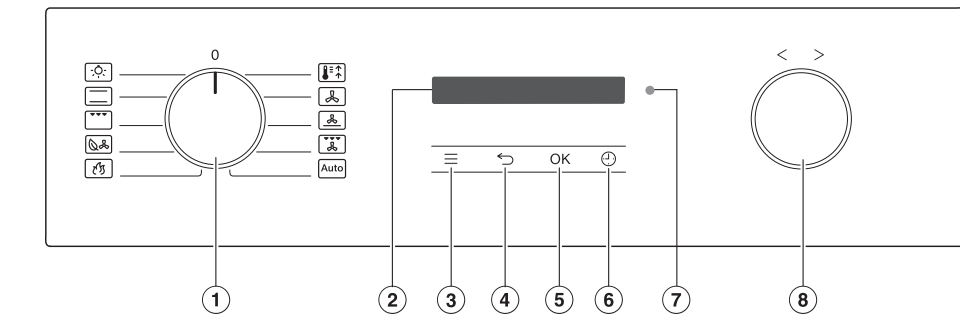
Die ausführlichen Informationen zu verschiedenen Themen finden Sie in der **Gebrauchsanweisung und Montageanleitung** zu Ihrem Backofen:

- 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

### Sicherheitseinrichtungen

- Die **Inbetriebnahmesperre** 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
- Inbetriebnahmesperre
- 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)

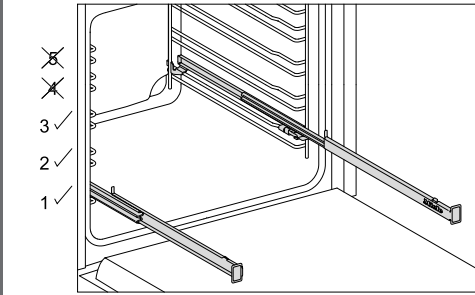
### 8 Drehwähler

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

## Ausstattung

### FlexiClip-Vollauszüge HFC 70-C

(Ausstattung je nach Modell)

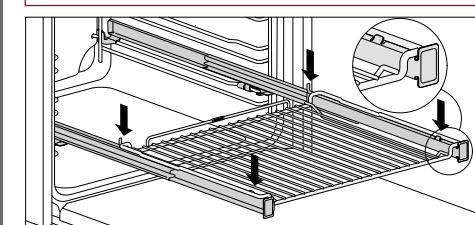


Garraum mit **5 Ebenen**: Die FlexiClip-Vollauszüge können nur in den Ebenen 1, 2 und 3 eingebaut werden.

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.

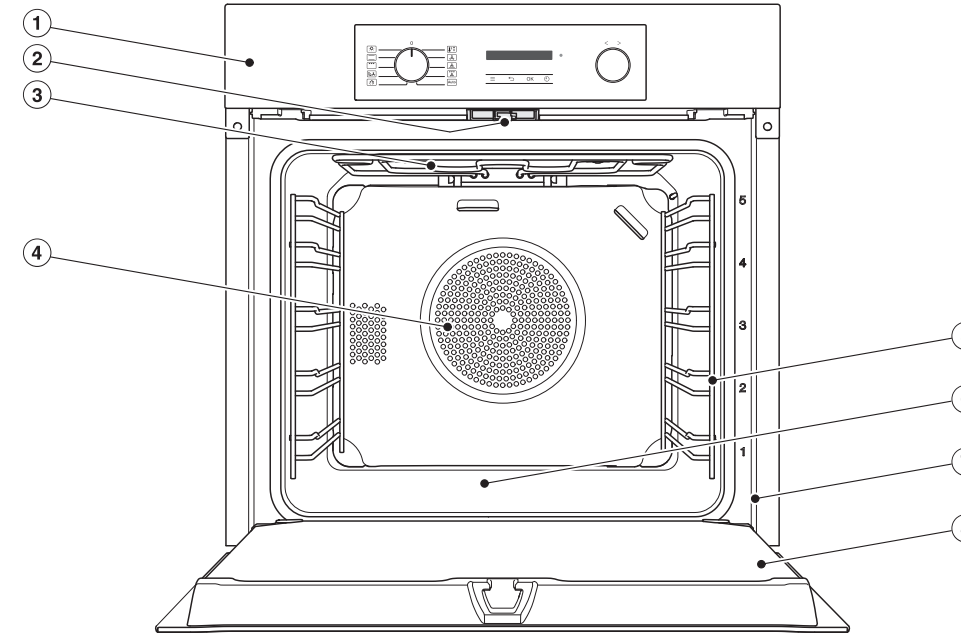
Schieben Sie die FlexiClip-Vollauszüge erst vollständig ein, bevor Sie das Zubehör daraufschieben.



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

- Bedienelemente für den Backofen**
- Türverriegelung für die Pyrolysereinigung**
- Oberhitze-/Grillheizkörper**
- Ansaugöffnung für das Gebläse mit dahinterliegendem Ringheizkörper**
- Aufnahmegitter mit 5 Ebenen**
- Garraumboden mit darunterliegendem Unterhitzeheizkörper**
- Frontrahmen mit Typenschild**
- Tür**

### Mitgeliefertes Zubehör

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

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

- 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 **Gebrauchsanweisung und Montageanleitung**.

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 festgebakene 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 wärmeretreflektierender Aluminiumfolie ab.
- Garzeit überwatchen: 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.
- Starten Sie die Pyrolysereinigung 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.

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 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.

### 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 + 3/2 + 4
- 3 Bleche: Ebenen 1 + 3 + 5 (nicht geeignet für feuchtes Gebäck und Kuchen)

### Braten

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 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.

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

### 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.

### Vorheizen

Das Vorheizen des Garraums ist nur bei wegnen 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.

## Übersicht der Betriebsarten

Betriebsart	Vorschlagswert (Bereich)	Anmerkung		Grillen	Empfehlung zum Braten	Backen Garen	Vorschlagswert (Bereich)	Anmerkung	
		Grillen	Braten					Backen Garen	Grillen
	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)								



# Kurzgebrauchsanweisung

## Backofen



Diese Kurzgebrauchsanweisung ersetzt nicht die Gebrauchsanweisung. Es ist notwendig, sich mit der Handhabung des Backofens vertraut zu machen. Bitte lesen Sie deshalb die Gebrauchsanweisung und beachten Sie das Kapitel Sicherheitshinweise und Warnungen.

Problem	Ursache und Behebung
<b>Der Backofen hat sich selbsttätig ausgeschaltet.</b>	Der Backofen schaltet sich aus Energiespargründen automatisch aus, wenn nach dem Einschalten des Backofens oder nach Ende eines Garvorgangs innerhalb einer bestimmten Zeit keine weitere Bedienung erfolgt. ■ Schalten Sie den Backofen wieder ein.
<b>Der Kuchen/das Gebäck ist nach der in der Gartabelle angegebenen Zeit noch nicht gar.</b>	Die gewählte Temperatur weicht vom Rezept ab. ■ Wählen Sie die dem Rezept entsprechende Temperatur. Die Zutatenmengen weichen vom Rezept ab. ■ Prüfen Sie, ob Sie das Rezept verändert haben. Durch Zugabe von mehr Flüssigkeit oder Eiern wird der Teig feuchter und benötigt eine längere Garzeit.
<b>Der Kuchen/das Gebäck hat Bräunungsunterschiede.</b>	Sie haben eine falsche Temperatur oder Ebene gewählt. ■ Ein gewisser Unterschied in der Bräunung ist immer vorhanden. Prüfen Sie bei einem sehr großen Bräunungsunterschied, ob Sie die richtige Temperatur und Ebene gewählt haben. Material oder Farbe der Backform sind nicht auf die Betriebsart abgestimmt. ■ In der Betriebsart Ober-/Unterhitze (☐) sind helle oder blanke Backformen nicht so gut geeignet. Verwenden Sie matte, dunkle Backformen.
<b>Die FlexiClip-Vollauszüge lassen sich schwer einschieben oder herausziehen.</b>	In den Kugellagern der FlexiClip-Vollauszüge ist nicht genügend Fett. ■ Fetten Sie die Kugellager mit dem Miele Spezialfett nach. Nur das Miele Spezialfett ist auf die hohen Temperaturen im Garraum abgestimmt. Andere Fette können beim Aufheizen verharzen und die FlexiClip-Vollauszüge verkleben. Sie erhalten das Miele Spezialfett über ihren Miele Fachhändler oder den Miele Kundendienst.
<b>Nach der Pyrolysereinigung sind noch Verschmutzungen im Garraum.</b>	Bei der Pyrolysereinigung werden Verschmutzungen verbrannt und es bleibt Asche zurück. ■ Entfernen Sie die Asche mit warmem Wasser, Handspülmittel und einem sauberen Schwammtuch oder einem sauberen, feuchten Mikrofasertuch. Wenn darüber hinaus noch gröbere Verschmutzungen zu finden sind, starten Sie die Pyrolysereinigung nochmals, gegebenenfalls mit längerer Dauer.
<b>Die Tür lässt sich nach der Pyrolysereinigung nicht öffnen.</b>	Die Türverriegelung für die Pyrolysereinigung öffnet nicht. ■ Drehen Sie den Betriebsartenwähler auf Position <b>0</b> . ■ Wenn die Türverriegelung nicht geöffnet wird, verständigen Sie den Kundendienst.
<b>Die Garraumbelichtung schaltet nicht ein.</b>	Die Halogenlampe ist defekt. ■ Wechseln Sie die Halogenlampe aus (siehe „Gebrauchs- und Montageanweisung“).

Problem	Ursache und Behebung
<b>Das Display ist dunkel.</b>	Sie haben die Einstellung Tageszeit   Anzeige   Aus gewählt. Dadurch ist das Display bei ausgeschaltetem Backofen dunkel. ■ Wenn die Tageszeit dauerhaft angezeigt werden soll, wählen Sie die Einstellung Tageszeit   Anzeige   Ein. Der Backofen hat keinen Strom. ■ Prüfen Sie, ob die Sicherung der Elektroinstallation ausgelöst hat. Rufen Sie eine Elektrofachkraft oder den Miele Kundendienst.
<b>Sie hören keinen Signalton.</b>	Die Signaltöne sind ausgeschaltet oder zu leise eingestellt. ■ Schalten Sie die Signaltöne ein oder erhöhen Sie die Lautstärke mit der Einstellung Lautstärke   Signaltöne.
<b>Der Garraum wird nicht heiß.</b>	Die Messeschaltung ist aktiviert. Sie können Betriebsarten und Sensortasten auswählen, aber die Garraumbheizung funktioniert nicht. ■ Deaktivieren Sie die Messeschaltung mit der Einstellung Händler   Messeschaltung   Aus.
<b>Inbetriebnahmesperre (☐) erscheint im Display.</b>	Die Inbetriebnahmesperre (☐) ist eingeschaltet. ■ Schalten Sie die Inbetriebnahmesperre (☐) aus (siehe „Gebrauchs- und Montageanweisung“).
<b>12:00 erscheint im Display.</b>	Das Elektronetz war länger als 5 Minuten ausgefallen. ■ Stellen Sie die Tageszeit neu ein (siehe Kapitel „Einstellungen“, Abschnitt „Tageszeit“). Zeiten für Garvorgänge müssen neu eingegeben werden.
<b>Netzausfall erscheint im Display.</b>	Das Elektronetz war kurzzeitig ausgefallen. Ein laufender Garvorgang wurde dadurch abgebrochen. ■ Drehen Sie den Betriebsartenwähler auf Position <b>0</b> . ■ Starten Sie den Garvorgang erneut.
<b>Maximale Dauer erreicht erscheint im Display.</b>	Der Backofen wurde über einen ungewöhnlich langen Zeitraum betrieben. Die Sicherheitsausschaltung wurde aktiviert. ■ Bestätigen Sie mit OK. Danach ist der Backofen wieder betriebsbereit.
<b>Fehler F32 oder Fehler F33 erscheint im Display.</b>	Die Türverriegelung für die Pyrolysereinigung schließt oder öffnet nicht. ■ Siehe „Gebrauchs- und Montageanweisung“.
<b>Fehler und ein hier nicht aufgeführter Fehlercode erscheint im Display.</b>	Ein Problem, das Sie nicht selbst beheben können. ■ Rufen Sie den Miele Kundendienst.
<b>Nach einem Garvorgang ist ein Betriebsgeräusch zu hören.</b>	Nach einem Garvorgang bleibt das Kühlgebläse eingeschaltet.

Menüpunkt	Mögliche Einstellungen
Sprache ↗	...   deutsch   english   ... Standort
Tageszeit	Anzeige Ein*   Aus   Nachtabstaltung Zeitformat 12 Std   24 Std* Einstellen
Display	Helligkeit ■■■■■■■
Lautstärke	Signaltöne Melodien * ■■■■■■■■ Solo-Ton ■■■■■■■■■■■■■■■■■■■■ Tastenton ■■■■■■■
Einheiten	Temperatur °C*   °F
Vorschlagstemperaturen	
Pyrolyseempfehlung	Ein*   Aus
Kühlgebläsenachlauf	Temperaturgesteuert* Zeitgesteuert
Betriebsstunden	
Inbetriebnahmesperre (☐)	Ein   Aus*
Miele@home	Aktivieren   Deaktivieren Verbindungsstatus Neu einrichten Zurücksetzen Einrichten
Fernsteuerung	Ein*   Aus
RemoteUpdate	Ein*   Aus
Softwareversion	
Händler	Messeschaltung Ein   Aus*
Werkeinstellungen	Geräteinstellungen Vorschlagstemperaturen

**Einstellungen ändern**  
Die aktuelle Einstellung ist mit einem Haken ✓ gekennzeichnet.  
■ Drehen Sie den Betriebsartenwähler auf Position **0**.  
■ Wählen Sie die Sensortaste ☐.

■ Wählen Sie die gewünschte Einstellung mit dem Drehwähler < >.  
■ Bestätigen Sie mit OK.  
■ Zum Verlassen des Menüs wählen Sie wieder die Sensortaste ☐.

**Kurzzeit ändern**  
■ Wählen Sie die Sensortaste ☐.  
■ Wenn gleichzeitig ein Garvorgang abläuft, wählen Sie Kurzzeit.  
■ Wählen Sie Ändern.  
■ Bestätigen Sie mit OK.  
Die Kurzzeit erscheint.  
■ Ändern Sie die Kurzzeit.  
■ Bestätigen Sie mit OK.  
Die geänderte Kurzzeit wird gespeichert.

**Kurzzeit löschen**  
■ Wählen Sie die Sensortaste ☐.  
■ Wenn gleichzeitig ein Garvorgang abläuft, wählen Sie Löschen.  
■ Bestätigen Sie mit OK.  
Die Kurzzeit wird gelöscht.

**Kurzzeit einstellen**  
Beispiel:  
6 Minuten und 20 Sekunden  
■ Wählen Sie die Sensortaste ☐.  
■ Wenn gleichzeitig ein Garvorgang abläuft, wählen Sie Kurzzeit.  
Die Aufforderung Einstellen 00:00 Min erscheint.  
■ Stellen Sie mit dem Drehwähler < > 06:20 ein.  
■ Bestätigen Sie mit OK.  
Die Kurzzeit wird gespeichert.  
Wenn der Backofen ausgeschaltet ist, erscheinen Δ und die ablaufende Kurzzeit anstatt der Tageszeit.  
Wenn gleichzeitig ein Garvorgang ohne eingestellte Garzeit abläuft, erscheinen Δ und die ablaufende Kurzzeit, sobald die eingestellte Temperatur erreicht ist.  
Wenn gleichzeitig ein Garvorgang mit eingestellter Garzeit abläuft, läuft die Kurzzeit im Hintergrund ab, da die Garzeit vorrangig im Display erscheint.  
Wenn Sie sich in einem Menü befinden, läuft die Kurzzeit im Hintergrund ab.  
Nach Ablauf der Kurzzeit blinkt Δ, die Zeit wird hochgezählt und ein Signal ertönt.  
■ Wählen Sie die Sensortaste ☐.  
Akustische und optische Signale werden ausgeschaltet.

**Funktion Kurzzeit verwenden**  
Sie können eine Kurzzeit Δ (maximal 59 Minuten und 59 Sekunden) zum Überwachen von Garvorgängen im Backofen oder separaten Vorgängen, z. B. zum Eierkochen, einstellen.

**Kurzzeit ändern**  
■ Wählen Sie die Sensortaste ☐.  
■ Wählen Sie die gewünschte Zeit.  
■ Bestätigen Sie mit OK.  
■ Wählen Sie Ändern.  
■ Ändern Sie die eingestellte Zeit.  
■ Bestätigen Sie mit OK.  
■ Wählen Sie die Sensortaste ☐, um zum Menü der gewählten Betriebsart zurückzukehren.

**Kurzzeit 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.

**Kurzzeit einstellen**  
Beispiel:  
6 Minuten und 20 Sekunden  
■ Wählen Sie die Sensortaste ☐.  
■ Wenn gleichzeitig ein Garvorgang abläuft, wählen Sie Kurzzeit.  
Die Aufforderung Einstellen 00:00 Min erscheint.  
■ Stellen Sie mit dem Drehwähler < > 06:20 ein.  
■ Bestätigen Sie mit OK.  
Die Kurzzeit wird gespeichert.  
Wenn der Backofen ausgeschaltet ist, erscheinen Δ und die ablaufende Kurzzeit anstatt der Tageszeit.  
Wenn gleichzeitig ein Garvorgang ohne eingestellte Garzeit abläuft, erscheinen Δ und die ablaufende Kurzzeit, sobald die eingestellte Temperatur erreicht ist.  
Wenn gleichzeitig ein Garvorgang mit eingestellter Garzeit abläuft, läuft die Kurzzeit im Hintergrund ab, da die Garzeit vorrangig im Display erscheint.  
Wenn Sie sich in einem Menü befinden, läuft die Kurzzeit im Hintergrund ab.  
Nach Ablauf der Kurzzeit blinkt Δ, die Zeit wird hochgezählt und ein Signal ertönt.  
■ Wählen Sie die Sensortaste ☐.  
Akustische und optische Signale werden ausgeschaltet.

**Funktion Garzeit verwenden**  
Sie haben das Gargut in den Garraum geschoben, eine Betriebsart und 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 Garraumbheizung 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 Garraumbheizung 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 Garraumbheizung schaltet zu diesem Zeitpunkt automatisch ein.

**Garzeiten einstellen**  
■ 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.

**Automatikprogramme verwenden**  
Die Auswahlhilfe erscheint.  
■ Wählen Sie das gewünschte Automatikprogramm.  
■ Folgen Sie den Hinweisen im Display.