

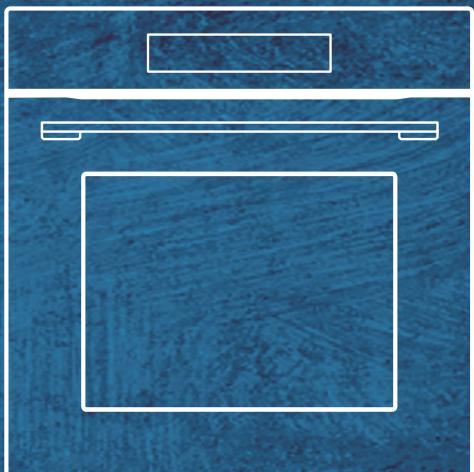


DE

**Einbau-Mikrowellen-
Kombi-Backofen**

7NF30TOBL

GEBRAUCHSANLEITUNG



**Lesen Sie diese Anleitung
sorgfältig durch, bevor Sie
Ihren Backofen benutzen,
und bewahren Sie sie
sorgfältig auf. Wenn Sie
die Anweisungen
befolgen, wird Ihnen Ihr
Ofen viele Jahre lang gute
Dienste leisten.**

▲ VERWENDUNGSZWECK

Vielen Dank, dass Sie sich für einen Midea Einbau-Mikrowellenherd entschieden haben. Bevor Sie das Gerät auspacken, lesen Sie bitte diese Anleitung sorgfältig durch. Nur so können Sie

Ihr Gerät sicher und korrekt bedienen. Wir empfehlen Ihnen, die Gebrauchsanweisung und die Installationsanleitung für den späteren Gebrauch oder für nachfolgende Besitzer aufzubewahren. Das Gerät ist nur für den Einbau in eine Küche bestimmt. Beachten Sie die speziellen Installationshinweise.

Überprüfen Sie das Gerät nach dem Auspacken auf eventuelle Schäden. Schließen Sie das Gerät nicht an, wenn es beschädigt ist. Nur ein zugelassener Fachmann darf Geräte ohne Stecker anschließen. Schäden, die durch unsachgemäßen Anschluss verursacht werden, fallen nicht unter die Garantie. Verwenden Sie dieses Gerät nur in Innenräumen. Das Gerät darf nur für die Zubereitung von Speisen und Getränken verwendet werden. Das Gerät muss während des Betriebs beaufsichtigt werden.

Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und von Personen mit verringerten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder von Personen mit mangelnder Erfahrung oder mangelndem Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt werden oder von einer für ihre Sicherheit verantwortlichen Person in die sichere Benutzung des Gerätes eingewiesen wurden und die damit verbundenen Gefahren verstanden haben.

Kinder dürfen nicht mit, auf oder um das Gerät herum spielen. Kinder dürfen das Gerät nicht reinigen oder allgemeine Wartungsarbeiten durchführen, es sei denn, sie sind mindestens 8 Jahre alt und werden beaufsichtigt.

Halten Sie Kinder unter 8 Jahren vom Gerät und dem Netzkabel fern.

Und bitte schieben Sie das Zubehör immer richtig herum in den Hohlraum.

▲ VORKEHRUNGEN ZUR VERMEIDUNG EINER MÖGLICHEN EXPOSITION GEGENÜBER ÜBERMÄSSIGER MIKROWELLENENERGIE

1. Versuchen Sie nicht, den Backofen bei geöffneter Tür zu betreiben, da dies zu einer schädlichen Exposition gegenüber Mikrowellenenergie führen kann. Es ist wichtig, dass die Sicherheitsverriegelungen nicht zerstört oder manipuliert werden.
2. Legen Sie keine Gegenstände zwischen die Ofenfront und die Tür und achten Sie darauf, dass sich keine Schmutz- oder Reinigungsmittelreste auf den Dichtungsflächen ansammeln.
3. **WARNUNG:** Wenn die Tür oder die Türdichtungen beschädigt sind, darf der Backofen nicht in Betrieb genommen werden, bis er von einer kompetenten Person repariert wurde.

▲ WARNUNG

▲ GEFAHR EINES ELEKTRISCHEN SCHLAGES!

1. Unsachgemäße Reparaturen sind gefährlich. Reparaturen und der Austausch von beschädigten Netzkabeln dürfen nur von einem unserer geschulten Kundendiensttechniker durchgeführt werden. Wenn

das Gerät defekt ist, ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose oder schalten Sie den Schutzschalter im Sicherungskasten aus. Wenden Sie sich an den Kundendienst.

2. Die Kabelisolierung von Elektrogeräten kann schmelzen, wenn sie heiße Teile des Geräts berührt. Bringen Sie die Kabel von Elektrogeräten niemals mit heißen Teilen des Geräts in Kontakt.
3. Verwenden Sie keine Hochdruckreiniger oder Dampfreiniger, die zu einem Stromschlag führen können.
4. Ein defektes Gerät kann einen elektrischen Schlag verursachen. Schalten Sie niemals ein defektes Gerät ein. Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose oder schalten Sie den Schutzschalter im Sicherungskasten aus. Wenden Sie sich an den Kundendienst.

▲ GEFAHR VON VERBRENNUNGEN!

1. Das Gerät wird sehr heiß. Berühren Sie niemals die Innenflächen des Geräts oder die Heizelemente.
2. Lassen Sie das Gerät immer abkühlen.
3. Halten Sie Kinder in einem sicheren Abstand.
4. Zubehör und Ofengeschirr werden sehr heiß. Benutzen Sie immer Ofenhandschuhe, wenn Sie Zubehör oder Ofengeschirr aus dem Garraum nehmen.
5. Alkoholische Dämpfe können sich im heißen Garraum entzünden. Bereiten Sie niemals Speisen zu, die große Mengen von Getränken mit hohem Alkoholgehalt enthalten. Verwenden Sie nur kleine Mengen von Getränken mit hohem Alkoholgehalt. Öffnen Sie die Gerätetür mit Vorsicht.

6. Wenn Sie Lebensmittel in Plastik- oder Papierbehältern erhitzen, sollten Sie den Ofen im Auge behalten, da er sich entzünden kann.
7. Der Inhalt von Flaschen und Gläsern mit Babynahrung muss vor dem Verzehr umgerührt oder geschüttelt und die Temperatur überprüft werden, um Verbrennungen zu vermeiden.

▲ VERBRÜHUNGSGEFAHR!

1. Die zugänglichen Teile werden während des Betriebs heiß. Berühren Sie niemals die heißen Teile. Halten Sie Kinder in einem sicheren Abstand.
2. Wenn Sie die Gerätetür öffnen, kann heißer Dampf austreten. Je nach Temperatur des Dampfes ist dieser möglicherweise nicht sichtbar. Stellen Sie sich beim Öffnen nicht zu nahe an das Gerät. Öffnen Sie die Gerätetür vorsichtig. Halten Sie Kinder fern.
3. Wasser in einem heißen Hohlraum kann heißen Dampf erzeugen. Gießen Sie niemals Wasser in den heißen Hohlraum.

▲ ES Besteht VERLETZUNGSGEFAHR!

1. Zerkratztes Glas in der Gerätetür kann sich zu einem Riss entwickeln. Verwenden Sie keinen Glasschaber, keine scharfen oder scheuernden Reinigungsmittel oder Reiniger.
2. Die Scharniere der Gerätetür bewegen sich beim Öffnen und Schließen der Tür, und Sie können eingeklemmt werden. Halten Sie Ihre Hände von den Scharnieren fern.

▲ ES Besteht BRANDGEFAHR!

1. Im Hohlraum gelagerte brennbare Gegenstände können Feuer fangen. Lagern Sie niemals brennbare

Gegenstände in dem Hohlraum. Öffnen Sie niemals die Gerätetür, wenn sich darin Rauch befindet. Schalten Sie das Gerät aus und ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose oder schalten Sie den Schutzschalter im Sicherungskasten aus.

2. Wenn die Gerätetür geöffnet wird, entsteht ein Luftzug. Pergamentpapier kann mit dem Heizelement in Berührung kommen und sich entzünden. Legen Sie während des Vorheizens kein Pergamentpapier lose über das Zubehör. Beschweren Sie das Pergamentpapier immer mit einem Teller oder einer Backform. Decken Sie nur die benötigte Fläche mit Pergamentpapier ab. Pergamentpapier darf nicht über das Zubehör hinausragen.

▲ GEFAHR DURCH MAGNETISMUS!

1. Dauermagnete werden in der Schalttafel oder in den Bedienelementen verwendet. Sie können elektronische Implantate, z. B. Herzschrittmacher oder Insulinpumpen, beeinträchtigen. Träger elektronischer Implantate müssen einen Mindestabstand von 10 cm zum Bedienfeld einhalten.

▲ MIKROWELLE VORSICHTIG VERWENDEN

1. Lesen und befolgen Sie die Hinweise:
„VORSICHTSMASSNAHMEN ZUR VERMEIDUNG
DER EXPOSITION GEGEN ÜBERMÄSSIGE
MIKROWELLENENERGIE“.
2. WARNUNG: Es ist gefährlich, wenn eine nicht fachkundige Person Wartungs- oder Reparaturarbeiten durchführt, bei denen eine Abdeckung entfernt werden muss, die vor der Einwirkung von Mikrowellenenergie schützt.

3. Verwenden Sie nur Utensilien, die für die Verwendung in Mikrowellenherden geeignet sind.
4. Das Erhitzen von Getränken in der Mikrowelle kann zu einem verzögerten Eruptionssieden führen, daher ist bei der Handhabung des Behälters Vorsicht geboten.
5. Eier in der Schale und ganze hartgekochte Eier sollten nicht in der Mikrowelle erhitzt werden, da sie explodieren können, auch wenn die Mikrowellenerhitzung beendet ist.
6. Der Mikrowellenherd muss mit geöffneter Ziertür betrieben werden. (für Backöfen mit Ziertür).
7. Der Mikrowellenherd ist für das Erwärmen von Speisen und Getränken bestimmt. Das Trocknen von Lebensmitteln oder Kleidung und das Erwärmen von Heizkissen, Hausschuhen, Schwämmen, feuchten Tüchern und Ähnlichem kann zu Verletzungs-, Entzündungs- oder Brandgefahr führen.
8. Metallische Behälter für Lebensmittel und Getränke sind beim Garen in der Mikrowelle nicht erlaubt.
9. **WARNUNG:** Wenn das Gerät im Kombinationsmodus betrieben wird, sollten Kinder den Backofen wegen der entstehenden Temperaturen nur unter Aufsicht von Erwachsenen benutzen.

▲ SCHADENSURSACHEN

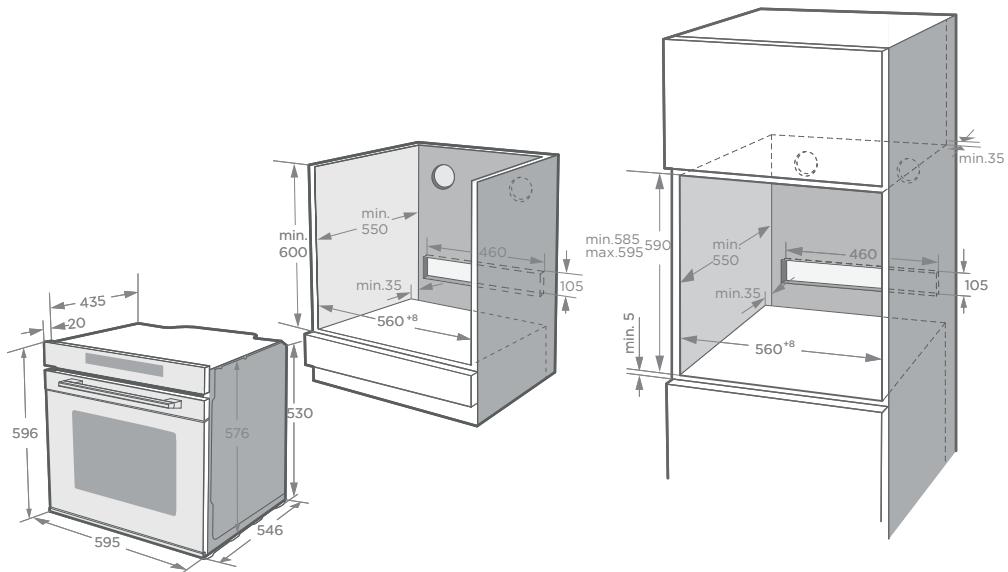
1. Zubehör, Folie, fettdichtes Papier oder Ofengeschirr auf dem Boden des Garraums: Stellen Sie kein Zubehör auf den Boden des Garraums. Decken Sie den Garraumboden nicht mit Folie oder fettdichtem Papier ab. Stellen Sie kein Ofengeschirr auf den Garraumboden, wenn eine Temperatur von über

50°C eingestellt ist. Dies führt zu einem Hitzestau. Die Emaille wird beschädigt.

2. Alufolie: Alufolie im Hohlraum darf nicht mit dem Türglas in Berührung kommen. Dies könnte zu dauerhaften Verfärbungen des Türglases führen.
3. Silikonpfannen: Verwenden Sie keine Silikonpfannen, Matten, Abdeckungen oder Zubehörteile, die Silikon enthalten. Der Ofenfühler kann beschädigt werden.
4. Wasser in einem heißen Garraum: Gießen Sie kein Wasser in den heißen Garraum. Dies führt zu Dampf. Die Temperaturveränderung kann zu Schäden an der Emaille führen.
5. Feuchtigkeit im Hohlraum: Über einen längeren Zeitraum kann Feuchtigkeit im Hohlraum zu Korrosion führen. Lassen Sie das Gerät nach dem Gebrauch trocknen. Bewahren Sie feuchte Lebensmittel nicht über einen längeren Zeitraum im geschlossenen Garraum auf. Lagern Sie keine Lebensmittel im Garraum.
6. Abkühlung bei geöffneter Gerätetür: Lassen Sie das Gerät nach dem Betrieb bei hohen Temperaturen nur bei geschlossener Tür abkühlen. Keine Gegenstände in der Gerätetür einklemmen. Auch wenn die Tür nur einen Spalt offen gelassen wird, kann die Vorderseite von Möbeln in der Nähe mit der Zeit beschädigt werden. Lassen Sie das Gerät nur dann bei geöffneter Tür trocknen, wenn während des Betriebs des Backofens viel Feuchtigkeit entstanden ist.
7. Fruchtsaft: Beim Backen von besonders saftigen Obstkuchen das Backblech nicht zu großzügig auslegen. Fruchtsaft, der vom Backblech tropft, hinterlässt Flecken, die sich nicht mehr entfernen

lassen. Wenn möglich, verwenden Sie die tiefere Universalform.

8. Stark verschmutzte Dichtung: Wenn die Dichtung stark verschmutzt ist, schließt die Gerätetür während des Betriebs nicht mehr richtig. Die Fronten benachbarter Geräte können beschädigt werden. Halten Sie die Dichtung immer sauber.
9. Gerätetür als Sitz, Ablage oder Arbeitsfläche: Setzen Sie sich nicht auf die Gerätetür und stellen oder hängen Sie nichts darauf. Stellen Sie kein Kochgeschirr oder Zubehör auf die Gerätetür.
10. Einsetzen von Zubehör: Je nach Gerätemodell kann das Zubehör beim Schließen der Gerätetür die Türverkleidung zerkratzen. Schieben Sie die Zubehörteile immer bis zum Anschlag in den Hohlraum.
11. Tragen des Geräts: Tragen oder halten Sie das Gerät nicht am Türgriff. Der Türgriff kann das Gewicht des Geräts nicht tragen und könnte brechen.
12. Wenn Sie die Restwärme des eingeschalteten Backofens zum Warmhalten von Speisen nutzen, kann es zu einem hohen Feuchtigkeitsgehalt im Inneren des Garraums kommen. Dies kann zu Kondensation führen und Korrosionsschäden an Ihrem hochwertigen Gerät sowie Schäden in Ihrer Küche verursachen. Vermeiden Sie Kondensation, indem Sie die Tür öffnen oder den Modus „Auftauen“ verwenden.
13. Betrieb des Mikrowellengeräts ohne Lebensmittel: Der Betrieb des Geräts ohne Lebensmittel im Garraum kann zu einer Überlastung führen. Schalten Sie das Gerät niemals ein, wenn sich keine Lebensmittel im Garraum befinden.



Um dieses Gerät sicher zu betreiben, stellen Sie bitte sicher, dass es fachgerecht und unter Beachtung der Installationsanleitung installiert wurde. Schäden, die durch eine unsachgemäße Installation entstehen, fallen nicht unter die Garantie.

Tragen Sie bei der Installation Schutzhandschuhe, um sich vor Schnittverletzungen durch scharfe Kanten zu schützen.

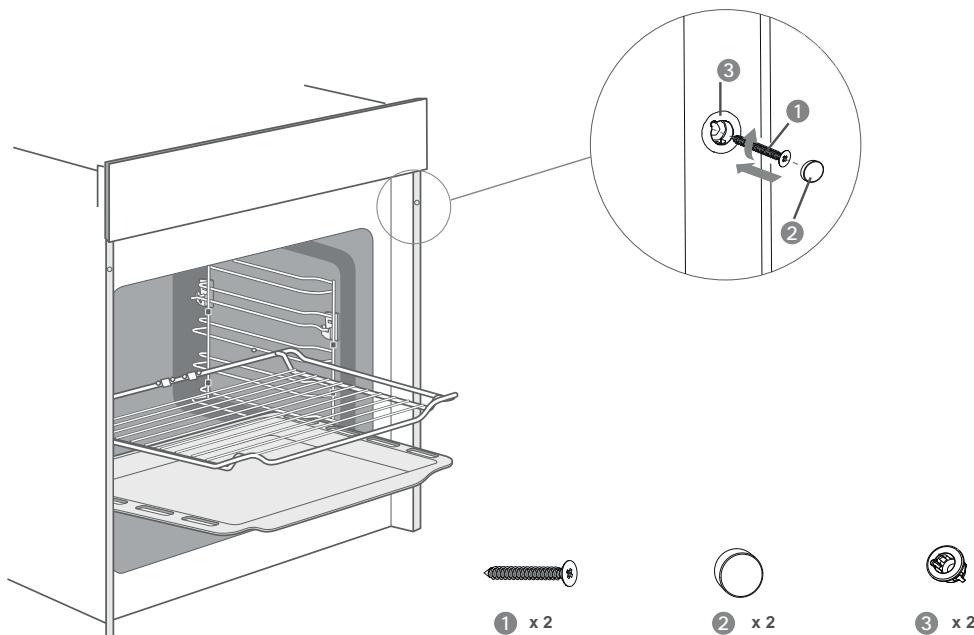
Überprüfen Sie das Gerät vor der Installation auf eventuelle Schäden und schließen Sie es nicht an, wenn diese vorhanden sind.

Bevor Sie das Gerät einschalten, entfernen Sie bitte alle

Verpackungsmaterialien und Klebefolien von dem Gerät.

Die Abmessungen sind in mm angegeben.

Es ist notwendig, den Stecker zugänglich zu machen oder einen Schalter in die feste Verkabelung einzubauen, um das Gerät nach der Installation bei Bedarf von der Stromversorgung zu trennen. Achtung! Das Gerät darf nicht hinter einer Ziertür installiert werden, um eine Überhitzung zu vermeiden.



Nachdem der Backofen in das Gerätegehäuse gehoben wurde, suchen Sie die beiden Löcher im Gehäuse des Backofens und befestigen Sie ihn mit ①, ② und ③.

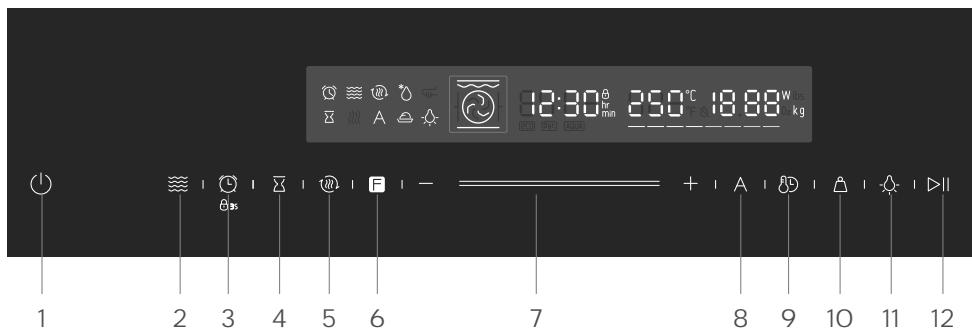
▲ VORSICHT

Ziehen Sie die Schrauben ① nicht zu fest an, um eine Beschädigung des Ofens oder des Gerätegehäuses zu vermeiden - verwenden Sie nur einen Schraubendreher!

▲ DIE IDENTIFIZIERUNG DES GERÄTS

Bestätigen Sie die Modellnummer. Sie können die Modellnummer anhand des Bedienfelds erkennen.

▲ BESTANDTEIL



Funktion	Beschreibung
	1. EIN / AUS
	2. Mikro-Wellen-Symbol
	3. Zeitschaltuhr / Kindersicherung
	4. Endzeit
	5. Schnelles Vorheizen
	6. F-Zeichen
	7. Schieberegler
	8. Automatische Rezepte

Funktion	Beschreibung
 9. Uhr/Uhrzeit/ Temperatur	Einstellung der Uhr im Standby-Modus/ Wechsel zwischen Zeit- und Temperatureinstellung
 10. Gewicht	Drücken Sie diese Taste, um das Gewicht einzustellen, wenn Sie Autorezepte verwenden.
 11. Lampe	Lampe ein- und ausschalten.
 12. Start	Starten und unterbrechen Sie den Garvorgang.
 13. Minuszeichen	Mit dem nebenstehenden Symbol „-“ können Sie die im Display angezeigten Einstellwerte verändern.
 14. Pluszeichen	Mit dem nebenstehenden „+“-Symbol können Sie die auf dem Display angezeigten Einstellwerte verändern.

▲ Erstmalige Verwendung zum ersten Mal

Bevor Sie das Gerät zum ersten Mal zur Zubereitung von Speisen verwenden, müssen Sie den Garraum und das Zubehör reinigen.

1. Entfernen Sie alle Aufkleber, Oberflächenschutzfolien und Transportschutzteile.
2. Entfernen Sie alle Zubehörteile und die Seitenteile aus dem Hohlraum.
3. Reinigen Sie das Zubehör und die Seitenteile gründlich mit Seifenwasser und einem Spültuch oder einer weichen Bürste.
4. Vergewissern Sie sich, dass der Hohlraum keine Verpackungsreste enthält, wie z. B. Styroporpellets oder Holzstücke, die eine Brandgefahr darstellen könnten.
5. Wischen Sie die glatten Flächen im Hohlraum und an der Tür mit einem weichen, feuchten Tuch ab.
6. Um den Neugerätegeruch zu beseitigen, heizen Sie das Gerät im leeren Zustand und bei geschlossener Backofentür auf.
7. Sorgen Sie für eine gute Belüftung der Küche, während das Gerät zum ersten Mal aufheizt. Halten Sie Kinder und Haustiere während dieser Zeit aus der Küche fern. Schließen Sie die Tür zu den angrenzenden Räumen.
8. Nehmen Sie die angegebenen Einstellungen vor. Wie Sie die Heizungsart und die Temperatur einstellen, erfahren Sie im nächsten Abschnitt.
9. „Verwendung des Geräts“ auf Seite 18

Einstellungen	
Heizmodus	
Temperatur	250°C
Zeit	1 St.

▲ Nachdem das Gerät abgekühlt ist:

1. Reinigen Sie die glatten Oberflächen und die Tür mit Seifenwasser und einem Geschirrtuch.
2. Trocknen Sie alle Oberflächen.
3. Bringen Sie die Seitenträger an.

▲ Einstellung der Uhrzeit

Bevor der Ofen in Betrieb genommen werden kann, muss die Zeit eingestellt werden.

1. Nachdem der Ofen elektrisch angeschlossen wurde, berühren Sie das Uhrensymbol und stellen Sie die Uhrzeit in Stunden mit dem Schieberegler oder dem Zeichen „+/-“ ein.
2. Tippen Sie erneut auf das Uhrensymbol, dann können Sie die Zeit in Minuten mit dem Schieberegler oder dem Zeichen „+/-“ einstellen.
3. Berühren Sie das Uhrensymbol, um die Einstellung zu beenden.

HINWEIS: Die Uhr hat eine 24-Stunden-Anzeige.

Ihr Gerät verfügt über verschiedene Betriebsarten, die Ihnen den Umgang mit Ihrem Gerät erleichtern. Damit Sie die richtige Heizart für Ihr Gericht finden, haben wir hier die Unterschiede und Anwendungsbereiche erklärt.

Arten von Heizung	Temperatur	Verwenden Sie
 Konventionell	30-250°C	Zum traditionellen Backen und Braten auf einer Ebene. Besonders geeignet für Torten mit feuchten Belägen.
 Konvektion	50-250°C	Zum Backen und Braten auf einer oder mehreren Ebenen. Die Wärme kommt von der Ringheizung, die den Ventilator gleichmäßig umgibt.
 Konventionell + Ventilator	50-250°C	Zum Backen und Braten auf einer oder mehreren Ebenen. Das Gebläse verteilt die Wärme der Heizelemente gleichmäßig im Garraum.
 Strahlungswärme	150-250°C	Zum Grillen kleinerer Mengen von Lebensmitteln und zum Anbraten von Lebensmitteln. Legen Sie das Grillgut in den mittleren Teil unter das Heizelement.
 Doppelter Grill + Ventilator	50-250°C	Zum Grillen von Fleisch und zum Anbraten von Speisen. Das Gebläse verteilt die Hitze gleichmäßig in der Vertiefung.
 Doppelter Grill	150-250°C	Zum Grillen von Fleisch und zum Anbraten von Lebensmitteln.
 Pizza	50-250°C	Für Pizza und Gerichte, die viel Wärme von unten benötigen. Der Bodenheizer und der Ringheizer sind geeignet.
 Unterhitze	30-220°C	Für eine zusätzliche Bräunung der Böden von Pizzen, Torten und Gebäck. Die Erwärmung erfolgt über den unteren Heizkörper.

Arten von Heizung	Temperatur	Verwenden Sie
 Auftauen	–	Zum schonenden Auftauen von Tiefkühlkost.
 Teigprüfung	30-45 °C	Zur Herstellung von Hefeteig und Sauerteig zum Gären und zur Kultivierung von Joghurt.

▲ Vorsicht!

Wenn Sie die Gerätetür während eines laufenden Betriebs öffnen, wird der Betrieb unterbrochen. Seien Sie bitte besonders vorsichtig, da Verbrennungsgefahr besteht.

▲ Hinweise

1. Zum Auftauen großer Portionen von Lebensmitteln kann man die Seitengitter entfernen und den Behälter auf den Boden des Garraums stellen.
2. Zum Erwärmen des Geschirrs ist es vorteilhaft, die Seitengestelle zu entfernen, und die Heizmodi „Heißluftgrillen“ und „Gebläseheizung“ mit einer Temperatureinstellung von 50°C sind nützlich. „Heißluftgrillen“ sollte verwendet werden, wenn mehr als die Hälfte des Garraumbodens durch das Geschirr bedeckt ist.
3. Um eine optimale Gleichmäßigkeit der Wärmeverteilung im Innenraum zu erreichen, arbeitet das Gebläse zu bestimmten Zeiten des Heizvorgangs, um die bestmögliche Leistung zu gewährleisten.

▲ Kühlgebläse

Das Kühlgebläse schaltet sich je nach Bedarf ein und aus. Die warme Luft entweicht oberhalb der Tür.

▲ Vorsicht!

Decken Sie die Lüftungsschlüsse nicht ab. Andernfalls kann das Gerät überhitzen.

Damit das Gerät nach dem Vorgang schneller abkühlt, kann das Kühlgebläse noch eine Zeit lang weiterlaufen.

▲ Garen mit Backofen

1. Nach dem elektrischen Anschluss des Backofens berühren Sie das Symbol für die Backofenfunktionen, um die Funktionen auszuwählen, und stellen Sie mit dem Schieberegler oder dem Zeichen „+/-“ die Gar temperatur ein.
2. Berühren Sie das Start/Pause-Symbol, der Ofen beginnt zu arbeiten, wenn nicht, wird der Ofen nach 5 Minuten wieder auf die Uhr gestellt.
3. Während des Garvorgangs können Sie ihn durch Berühren  abbrechen.

HINWEIS: Nach der Temperatureinstellung können Sie die Uhrzeit durch Berühren des Uhrensymbols  mit dem Schieberegler oder dem Zeichen „+/-“ einstellen.

▲ Schnelles Vorheizen

Mit der Schnellvorwärmung können Sie die Vorwärmzeit verkürzen. Wenn Sie eine Funktion auswählen und das Symbol  für schnelles Vorheizen berühren, leuchtet die Markierung für schnelles Vorheizen auf dem Bildschirm auf. Wenn diese Funktion nicht schnell vorheizen kann, ertönt ein „Piepton“; bei automatischen Rezepten, Auftauen und Teiggaren gibt es kein schnelles Vorheizen.

▲ Eine Zielzeit festlegen

Wenn Sie die Zeiteinstellung abgeschlossen haben, können Sie eine Zeit für das Ende des Garvorgangs einstellen.

1. Berühren Sie  , dann können Sie mit dem Schieberegler oder dem „+/-“-Zeichen die Endzeit in Stunden einstellen, berühren Sie  erneut, dann stellen Sie sie in Minuten ein. Wenn Sie mit der Einstellung fertig sind, berühren Sie  , um sich zu vergewissern.
2. Wenn Sie die Endzeit einstellen, müssen Sie die Garzeit einstellen. Wie Sie die Garzeit einstellen, erfahren Sie in der Bedienungsanleitung des Backofens--HINWEIS.
3. Wenn Sie zum Beispiel als Endzeit 10 Uhr und als Garzeit 1 Stunde eingestellt haben, wird der Ofen um 9 Uhr aufgeheizt und um 10 Uhr fertig.

▲ Hinweise

- a. Stellen Sie die Uhrzeit des Termins ein, bevor Sie das Menü wählen, oder wählen Sie das Menü, bevor Sie die Uhrzeit des Termins einstellen.
- b. Keine Reservierungsfunktion für Auftauen, Heiß, Automatikmenü, Mikrowellenkombination, Mikrowelle und Gärung.

▲ Veränderung während des Kochens

Während des Betriebs des Geräts können Sie die Einstellung der Heizart und der Temperatur über die Ofenfunktion oder den Schieberegler ändern. Wenn Sie nach der Änderung 6 Sekunden lang nichts anderes tun, heizt der Backofen so, wie Sie es geändert haben. Wenn Sie die Garzeit während des Garvorgangs ändern möchten, berühren Sie den Schieberegler  oder das „+/-“-Zeichen und ändern Sie sie. Nach der Änderung, wenn nach 6 Sekunden keine weitere Aktion erfolgt, arbeitet der Ofen so, wie Sie es geändert haben. Während des Garvorgangs mit einer Endzeiteinstellung oder in den automatischen Rezepten können Sie keine Änderungen vornehmen.

Wenn Sie den Garvorgang abbrechen möchten, berühren Sie bitte 

Hinweise

- a. Das Ändern der Betriebsart/Temperatur/Restgarzeit kann sich negativ auf das Garergebnis auswirken, daher empfehlen wir Ihnen, dies nicht zu tun, wenn Sie keine große Erfahrung mit dem Kochen haben.

▲ Vorsicht!

Nach dem Einschalten des Geräts wird es sehr heiß, besonders im Inneren des Garraums. Berühren Sie niemals die Innenflächen des Geräts oder die Heizelemente. Benutzen Sie Ofenhandschuhe, um Zubehör oder Ofengeschirr aus dem Garraum zu entfernen, und lassen Sie das Gerät abkühlen. Halten Sie gleichzeitig Kinder in einem sicheren Abstand, um Verbrennungen zu vermeiden.

▲ Timer

Sie können die Timer-Funktion durch Berühren  verwenden. Wenn die Zeit gekommen ist,

gibt der Ofen einen Signalton zur Erinnerung ab. Bei der ersten Berührung von  , stellen Sie den Timer in Stunden ein, dann berühren Sie  erneut, um den Timer in Minuten einzustellen.

Berühren Sie  erneut und die Einstellung ist abgeschlossen.

Sie können den Timer vor und während des Garvorgangs einstellen, aber wenn Sie die Funktion und die Temperatur auswählen, ist er nicht verfügbar.

▲ Mikrowelle und Mikrowellenkombination

1. Ihr Gerät verfügt über 4 verschiedene Mikrowellenfunktionen, darunter eine einzelne Mikrowelle und eine Mikrowellenkombination.

Arten von Heizung	Standard - leistung	Standard-Temperatur	Temperatur-bereich	Zeit
	Mikrowelle	800W	/	/
	Mikrowelle + Konvektion	320W	160°C	50°C-250°C
	Mikrowelle + Doppelgrill + Ventilator	320W	180°C	50°C-250°C
	Mikrowelle + Pizzamodus	320W	180°C	50°C-250°C
				00:10-30:00min
				00:01-01:30Uhr
				00:01-01:30Uhr
				00:01-01:30Uhr
Mikrowellen-leistung	5	4	3	2
Mikrowellen-leistung	100% (800)	70% (560)	50% (400)	30% (240)
Kombination Leistung		40% (320)	30% (240)	20% (160)
				10% (80)
				10% (80)

2. Der Standby-Zustand wird durch die Mikrowellen-Taste gedrückt, die Mikrowellenfunktion ist ausgewählt, das Mikrowellensymbol leuchtet, die Standardzeit ist 1 Minute, die Standardleistung ist 800W, und dann wird die Mikrowellenanleihe gedrückt, die Leistung blinkt, und die Mikrowellenleistung kann durch Drücken des Schiebereglers geändert werden. Der Änderungsbereich ist 80W~ 800W, insgesamt 5 Absätze, siehe die Liste unten.
3. Drücken Sie die Zeittaste, die Mikrowellenzeit flackert, drücken Sie den Schieberegler, um die Mikrowellenzeit zu ändern, ändern Sie den Bereich von 10 Sekunden bis 30 Minuten, gehen Sie innerhalb von 15 Minuten um 10 Sekunden, gehen Sie bei mehr als 15 Minuten um 30 Sekunden.

4. Allgemein .Heißluftrohr, obere Röhre + Infrarot + Heißlüfter, Pizza drei Menüs können mit Mikrowellenfunktion kombiniert werden, wählen Sie andere Menüs und drücken Sie Mikrowelle Tasten ungültig, begleitet von ungültigen Summer.
5. Drücken Sie immer die Mikrowellentaste, um die Mikrowellenfunktion für 3 Sekunden auszuschalten.
6. Die Leistung der Mikrowelle und die Kombinationsfunktion können gespeichert werden, nachdem der Standby-Zustand ausgewählt wurde. Solange das Menü nicht aufgerufen oder die Abbruchtaste nicht betätigt wird, wird der Standardwert wiederhergestellt.

Hinweis

- a. Wenn der Mikrowellenbetrieb unterbrochen ist, blinken die Zeit- und Leistungsanzeige.
- b. Im Ruhezustand drücken Sie zuerst die Mikrowellentaste und dann das „+,-“-Zeichen oder den Schieberegler, um die Mikrowellenleistung zu ändern.

▲ Kindersicheres Schloss

1. Im Standby, bei der Erinnerung, Reservierung und Menüarbeit, im Pausenzustand, langes Drücken der Erinnerungstaste 3s, Piepton, Sperren, Kindersicherungssymbol leuchtet; dann langes Drücken der Erinnerungstaste 3s, Piepton, Entsperren, Kindersicherungssymbol erlischt.
2. Im Zustand der Kindersicherung kann die Mikrowellenfunktion nicht aufgehoben werden.

Ihr Backofen verfügt über eine breite Palette von Automatikprogrammen, mit denen Sie mühelos hervorragende Ergebnisse erzielen können. Wählen Sie einfach das passende Programm für die Art der Speisen, die Sie zubereiten möchten, und folgen Sie den Anweisungen auf dem Display.

NEIN	Rezepte	Mikro - welle	Vorwär -men	Standard-zeit(min)	Gewicht	
d01	Auftauen (Fleisch)	JA	NEIN	08:00min	0.2kg	0.1kg-1.5kg
d02	Auftauen (Geflügel)	JA	NEIN	04:48min	0.2kg	0.1kg-1.5kg
d03	Auftauen (Fisch)	JA	NEIN	04:00min	0.2kg	0.1kg-1.0kg
A01	Popcorn	JA	NEIN	03:05min	0.1kg	
A02	Kartoffel-Käse-Gratin	JA	NEIN	00:35hr	0.5kg	
A03	Käsekuchen	NEIN	NEIN	01:16hr	/	
A04	Quiche Loraine	NEIN	10	Vorheizen für 10 Minuten 00:40Uhr	/	
A05	Hackbraten	NEIN	NEIN	01:15 Uhr (Standard) 00:30Uhr	1.0kg	1.0kg/0.5kg
A06	Marmor-kuchen	NEIN	NEIN	01:20hr	/	
A07	Fladenbrot	NEIN	8	Vorheizen für 8 Minuten 00:35Uhr	/	

NEIN	Rezepte	Mikro - welle	Vorwär -men	Standard-zeit(min)	Gewicht	
A08	Apfelku-chen	NEIN	7	Vorheizen für 7 01:00 Uhr	/	
A09	Frische Pizza auf einem Tablett	NEIN	8	Vorheizen für 8 Minuten 00:35 Uhr	/	
A10	Apfelku-chen mit Streuseln	JA NEIN	NEIN	01:00hr	/	

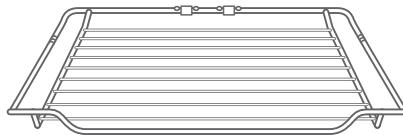
▲ Hinweis

Wenn Sie mit den Rezepten d01, d02, d03, A01, A02 kochen, kann das Tablett nicht verwendet werden.

Zu Ihrem Gerät gibt es eine Reihe von Zubehörteilen. Hier finden Sie eine Übersicht über das mitgelieferte Zubehör und Informationen über die richtige Verwendung des Zubehörs.

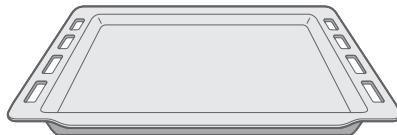
▲ Inklusive Zubehör

Ihr Gerät ist mit dem folgenden Zubehör ausgestattet:



Drahtgestell

Für Ofengeschirr, Kuchenformen und ofenfeste Gerichte. Für Braten und gegrillte Speisen



Backblech

Für Blechkuchen und kleine Backwaren.

Sie können das Tablett verwenden, um Flüssigkeit oder Kochgut mit Saft zu platzieren. Verwenden Sie nur Originalzubehör. Es ist speziell für Ihr Gerät geeignet.

Zubehör können Sie beim Kundendienst, im Fachhandel oder online kaufen.

▲ Hinweis

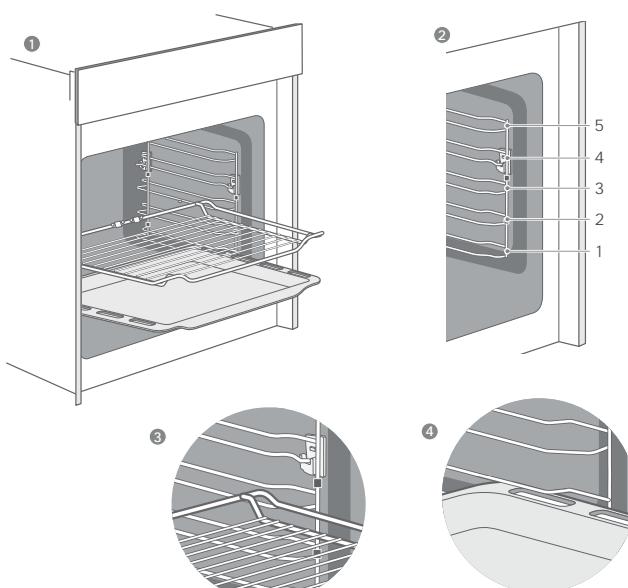
- a. Das Zubehör kann sich verformen, wenn es heiß wird. Dies beeinträchtigt jedoch nicht ihre Funktion. Sobald sie wieder abgekühlt sind, nehmen sie ihre ursprüngliche Form wieder an.
- b. Das Drahtgestell kann nicht nur zum Grillen, sondern auch zum Garen in der Mikrowelle verwendet werden. Und, das Tablett kann nicht für die Mikrowelle verwendet werden.
- c. Die zweite Ebene des Geräts ist für die Mikrowellenfunktion empfohlen, die am besten kocht.
- d. Verwenden Sie die Mikrowellenfunktion nicht, wenn sich keine Lebensmittel im Garraum befinden.
- e. Wenn Sie nur mit der Mikrowellenfunktion kochen, verwenden Sie bitte nur das Glastablett. Um den besten Kocheffekt zu erzielen, sollte das Glastablett auf der untersten Ebene des Einschubs platziert werden. (optionales Zubehör)

▲ Einsetzen von Zubehör

Der Hohlraum hat fünf Regalpositionen. Die Regalpositionen werden von unten nach oben gezählt. Das Zubehör kann etwa bis zur Hälfte herausgezogen werden, ohne zu kippen.

Hinweise

- a. Achten Sie darauf, dass Sie das Zubehör immer richtig herum in den Hohlraum einsetzen.
- b. Setzen Sie das Zubehör immer vollständig in den Hohlraum ein, so dass es die Gerätetür nicht berührt.



DE-25

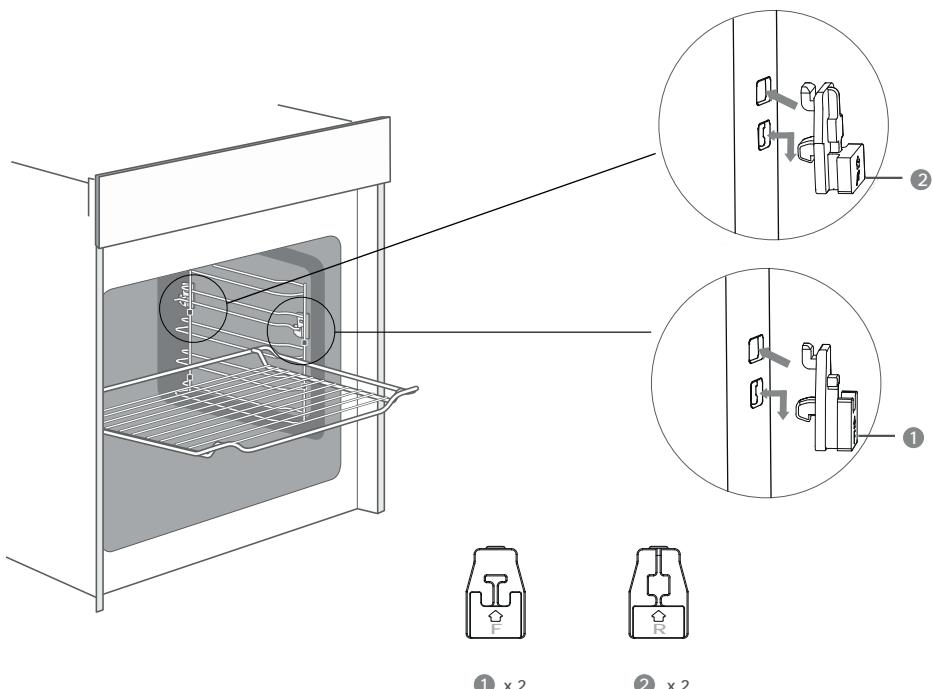
▲ Verrieglungsfunktion

Die Zubehörteile können etwa bis zur Hälfte herausgezogen werden, bis sie einrasten. Die Verrieglungsfunktion verhindert, dass das Zubehör beim Herausziehen kippt. Damit der Kippschutz richtig funktioniert, müssen die Zubehörteile richtig in den Hohlraum eingesetzt werden. Achten Sie beim Einsetzen des Drahtgitters darauf, dass das Drahtgitter wie in der Abbildung ① ③ gezeigt nach rechts zeigt.

Achten Sie beim Einsetzen des Trägermaterials darauf, dass das Trägermaterial wie in der Abbildung ① ④ gezeigt nach rechts gerichtet ist..

▲ Einsetzen von Zubehör

Die Keramikklemmen



1. Entfernen Sie alle Zubehörteile, die während des Koch- und Backvorgangs nicht benötigt werden.
2. Öffnen Sie die Tür nicht während des Koch- und Backvorgangs.
3. Wenn Sie die Tür während des Kochens und Backens öffnen, schalten Sie den Modus auf „Lampe“ um (ohne die Temperatureinstellung zu ändern).
4. 5 bis 10 Minuten vor Ende der Gar- und Backzeit die Temperatureinstellung in den Modi ohne Gebläseunterstützung auf 50°C verringern. So können Sie die Hitze im Garraum nutzen, um den Vorgang abzuschließen.
5. Verwenden Sie nach Möglichkeit die „Gebläseheizung“. Sie können die Temperatur um 20°C bis 30°C senken.
6. Sie können mit der Funktion „Gebläseheizung“ auf mehr als einer Ebene gleichzeitig kochen und backen.
7. Wenn es nicht möglich ist, verschiedene Gerichte gleichzeitig zu kochen und zu backen, können Sie eines nach dem anderen aufwärmen, um den Vorwärmzustand des Ofens zu nutzen.
8. Heizen Sie den leeren Backofen nicht vor, wenn dies nicht erforderlich ist.
Gegebenenfalls die Speisen sofort nach Erreichen der Temperatur, die durch das erstmalige Einschalten der Kontrollleuchte angezeigt wird, in den Ofen schieben.
9. Verwenden Sie keine reflektierende Folie, wie z. B. Aluminiumfolie, um den Hohlraumboden abzudecken.
10. Verwenden Sie nach Möglichkeit die Zeitschaltuhr und/oder einen Temperaturfühler.
11. Verwenden Sie dunkle, matte und leichtgewichtige Backformen und -behälter. Versuchen Sie, kein schweres Zubehör mit glänzender Oberfläche, wie Edelstahl oder Aluminium, zu verwenden.
12. Verwenden Sie die Mikrowellenfunktion nicht, wenn sich keine Lebensmittel im Garraum befinden.

Die Verpackung dient dem Schutz Ihres neuen Geräts vor Transportschäden. Die verwendeten Materialien werden sorgfältig ausgewählt und sollten recycelt werden. Recycling reduziert den Einsatz von Rohstoffen und Abfällen. Elektrische und elektronische Geräte enthalten oft wertvolle Materialien. Bitte entsorgen Sie sie nicht über den Hausmüll.



▲ GESUNDHEIT

Acrylamid entsteht hauptsächlich durch das Erhitzen von stärkehaltigen Lebensmitteln (z. B. Kartoffeln, Pommes frites, Brot) bei sehr hohen Temperaturen über einen langen Zeitraum.

▲ Tipps

1. Verwenden Sie kurze Garzeiten.
2. Garen Sie die Speisen so lange, bis die Oberfläche goldgelb ist, und lassen Sie sie nicht anbrennen, bis sie dunkelbraun sind.
3. Größere Portionen enthalten weniger Acrylamid.
4. Wenn möglich, den Modus „Gebläseheizung“ verwenden.
5. Pommes frites: Verwenden Sie mehr als 450 g pro Blech, verteilen Sie sie gleichmäßig und wenden Sie sie nach und nach. Verwenden Sie die Produktinformationen, falls vorhanden, um das beste Garergebnis zu erzielen.

▲ Reinigungsmittel

Bei guter Pflege und Reinigung behält Ihr Gerät sein Aussehen und bleibt lange Zeit voll funktionsfähig. Wir erklären Ihnen hier, wie Sie Ihr Gerät richtig pflegen und reinigen sollten. Um sicherzustellen, dass die verschiedenen Oberflächen nicht durch die Verwendung eines falschen Reinigungsmittels beschädigt werden, beachten Sie die Angaben in der Tabelle. Je nach Gerätemodell sind möglicherweise nicht alle aufgeführten Flächen auf/in Ihrem Gerät vorhanden.

▲ Vorsicht!

Risiko der Oberflächenbeschädigung

▲ Nicht verwenden:

1. Scharfe oder scheuernde Reinigungsmittel.
2. Stark alkoholhaltige Reinigungsmittel.
3. Harte Scheuerschwämme oder Reinigungsschwämme.
4. Hochdruckreiniger oder Dampfreiniger.
5. Spezielle Reinigungsmittel für die Reinigung des Geräts, während es heiß ist.

Waschen Sie das neue Schwammtuch vor dem Gebrauch gründlich aus.

▲ Tipp

Empfehlenswerte Reinigungs- und Pflegeprodukte können über den Kundendienst bezogen werden.

Beachten Sie die Hinweise des jeweiligen Herstellers.

Bereich Appliance exterior	Reinigung
Äußeres des Geräts Edelstahlfront	<p>Heiße Seifenlauge: Mit einem Geschirrtuch reinigen und anschließend mit einem weichen Tuch abtrocknen. Kalkflecken, Fett, Stärke und Eiweiß (z. B. Eiklar) sofort entfernen. Unter solchen Flecken kann sich Korrosion bilden. Spezielle Edelstahl-Reinigungsmittel, die für heiße Oberflächen geeignet sind, erhalten Sie bei unserem Kundendienst oder im Fachhandel. Tragen Sie das Reinigungsmittel mit einem weichen Tuch sehr dünn auf.</p>
Kunststoff	<p>Heiße Seifenlauge: Mit einem Geschirrtuch reinigen und anschließend mit einem weichen Tuch abtrocknen. Verwenden Sie keinen Glasreiniger oder einen Glasschaber.</p>
Gestrichene Oberflächen	<p>Heiße Seifenlauge: Mit einem Geschirrtuch reinigen und anschließend mit einem weichen Tuch abtrocknen.</p>
Bedienfeld	<p>Heiße Seifenlauge: Mit einem Geschirrtuch reinigen und anschließend mit einem weichen Tuch abtrocknen. Verwenden Sie keinen Glasreiniger oder einen Glasschaber.</p>
Türverkleidungen	<p>Heiße Seifenlauge: Mit einem Geschirrtuch reinigen und anschließend mit einem weichen Tuch abtrocknen. Verwenden Sie keinen Glasschaber oder einen Scheuerschwamm aus rostfreiem Stahl.</p>
Türgriff	<p>Heiße Seifenlauge: Mit einem Geschirrtuch reinigen und anschließend mit einem weichen Tuch abtrocknen. Wenn Entkalker mit dem Türgriff in Berührung kommt, wischen Sie ihn sofort ab. Andernfalls lassen sich eventuelle Flecken nicht mehr entfernen.</p>
Emaille-Oberflächen und selbstreinigende Oberflächen	Beachten Sie die Hinweise für die Oberflächen des Kochfeldes, die der Tabelle folgen.
Glasabdeckung für die Innenbeleuchtung	<p>Heiße Seifenlauge: Mit einem Geschirrtuch reinigen und anschließend mit einem weichen Tuch abtrocknen. Wenn der Garraum stark verschmutzt ist, verwenden Sie Backofenreiniger.</p>

Bereich Appliance exterior	Reinigung
Türdichtung Entfernen Sie nicht	Heiße Seifenlauge: Mit einem Geschirrtuch reinigen. Nicht scheuern.
Türabdeckung aus Edelstahl	Reiniger für rostfreien Stahl: Beachten Sie die Anweisungen des Herstellers. Verwenden Sie keine Pflegemittel für rostfreien Stahl. Nehmen Sie die Türabdeckung zum Reinigen ab.
Zubehör	Heiße Seifenlauge: Einweichen und mit einem Geschirrtuch oder einer Bürste reinigen. Bei starken Verschmutzungen verwenden Sie einen Scheuerschwamm aus rostfreiem Stahl.
Schiene	Heiße Seifenlauge: Einweichen und mit einem Geschirrtuch oder einer Bürste reinigen.
Ausziehbares System	Heiße Seifenlauge: Mit einem Geschirrtuch oder einer Bürste reinigen. Entfernen Sie das Schmiermittel nicht, wenn die Ausziehschienen herausgezogen sind. Es ist am besten, sie zu reinigen, wenn sie eingeschoben sind. Nicht in der Spülmaschine reinigen.
Fleischthermometer	Heiße Seifenlauge: Mit einem Geschirrtuch oder einer Bürste reinigen. Nicht in der Spülmaschine reinigen

▲ Hinweise

1. Leichte Farbabweichungen auf der Vorderseite des Geräts sind auf die Verwendung unterschiedlicher Materialien wie Glas, Kunststoff und Metall zurückzuführen.
2. Schatten auf den Türverkleidungen, die wie Schlieren aussehen, werden durch Reflexionen der Innenbeleuchtung verursacht.
3. Emaille wird bei sehr hohen Temperaturen eingearbeitet. Dadurch kann es zu leichten Farbabweichungen kommen. Dies ist normal und beeinträchtigt den Betrieb nicht. Die Ränder von dünnen Tablets können nicht vollständig emailliert werden. Daher können diese Kanten rau sein. Dies beeinträchtigt den Korrosionsschutz nicht.
4. Halten Sie das Gerät stets sauber und entfernen Sie Schmutz sofort, damit sich keine hartnäckigen Ablagerungen bilden.

▲ Tipps

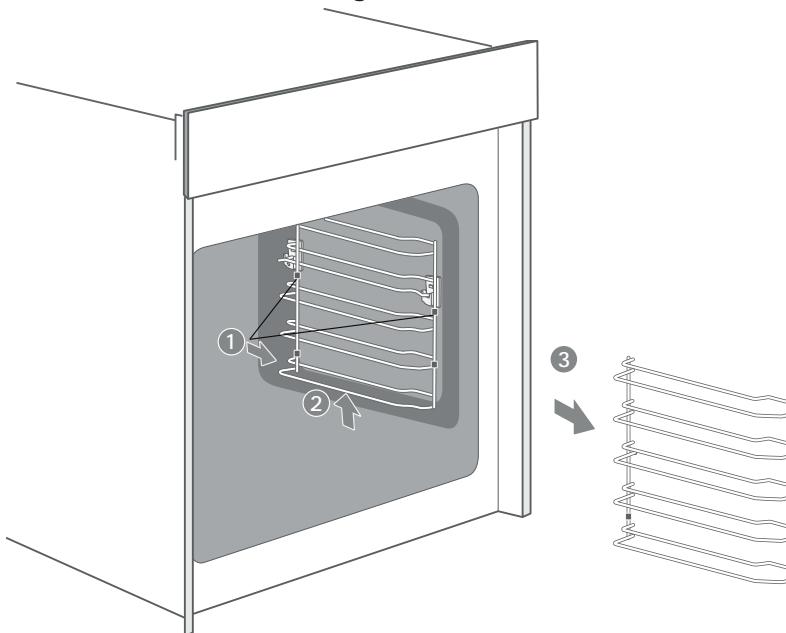
1. Reinigen Sie den Garraum nach jedem Gebrauch. So wird sichergestellt, dass kein Schmutz eingebrannt werden kann.
2. Entfernen Sie Kalk-, Fett-, Stärke- und Eiweißrückstände (z. B. Eiklar) immer sofort.
3. Entfernen Sie zuckerhaltige Lebensmittel möglichst sofort, wenn sie noch warm sind.
4. Verwenden Sie zum Braten geeignetes Ofengeschirr, z. B. eine Bratform.

▲ GERÄTETÜR

▲ Schiene

Wenn Sie die Schienen und den Hohlraum gründlich reinigen möchten, können Sie die Einlegeböden herausnehmen und sie reinigen. Auf diese Weise behält Ihr Gerät sein Aussehen und bleibt lange Zeit voll funktionsfähig.

1. Nehmen Sie weißes Teflon-Zubehör.
2. Heben Sie die Seitenablage an.
3. Nehmen Sie das Seitengestell heraus.



IHR GERÄT BEI BEDARF KURIEREN

12

Wenn eine Störung auftritt, vergewissern Sie sich bitte, bevor Sie den Kundendienst anrufen, dass es sich nicht um eine Fehlbedienung handelt, und versuchen Sie anhand der Fehlertabelle, die Störung selbst zu beheben. Technische Störungen am Gerät können Sie oft leicht selbst beheben. Sollte ein Gericht einmal nicht so gelingen, wie Sie es sich gewünscht haben, finden Sie am Ende der Bedienungsanleitung viele Tipps und Hinweise zur Zubereitung.

Störung	Mögliche Ursache	Anmerkungen/Abhilfemaßnahmen
Das Gerät funktioniert nicht.	Defekte Sicherung.	Prüfen Sie den Sicherungsautomaten im Sicherungskasten.
	Stromausfall	Prüfen Sie, ob das Küchenlicht oder andere Küchengeräte funktionieren.
Die Knöpfe haben sich aus der Halterung im Bedienfeld gelöst.	Die Knöpfe sind versehentlich gelöst worden.	Die Knöpfe können entfernt werden. Setzen Sie die Knöpfe einfach wieder in ihre Halterung im Bedienfeld und drücken Sie sie hinein, so dass sie einrasten und sich wie gewohnt drehen lassen.
Die Knöpfe lassen sich nicht mehr leicht drehen.	Unter den Knöpfen befindet sich Schmutz	Die Knöpfe können entfernt werden. Um die Knöpfe zu lösen, nehmen Sie sie einfach aus der Halterung. Alternativ können Sie auch auf die Außenkante der Knöpfe drücken, so dass sie kippen und sich leicht aufheben lassen. Reinigen Sie die Knöpfe vorsichtig mit einem Tuch und Seifenwasser. Trocknen Sie sie mit einem weichen Tuch ab. Verwenden Sie keine scharfen oder scheuernden Materialien. Nicht einweichen oder in der Spülmaschine reinigen. Entfernen Sie die Knöpfe nicht zu oft, damit die Stütze stabil bleibt.

Störung	Mögliche Ursache	Anmerkungen/Abhilfemaßnahmen
Das Gebläse arbeitet nicht die ganze Zeit im Modus: „Gebläseheizung“		Dies ist ein normaler Vorgang, um die bestmögliche Wärmeverteilung und die bestmögliche Leistung des Ofens zu erreichen.
Nach einem Garvorgang ist ein Geräusch zu hören und ein Luftstrom in der Nähe des Bedienfeldes zu beobachten.		Das Kühlgebläse ist noch in Betrieb, um eine hohe Feuchtigkeit im Garraum zu verhindern und den Backofen zu Ihrem Komfort abzukühlen. Das Kühlgebläse schaltet sich automatisch ab.
Das Essen wird nicht in der im Rezept angegebenen Zeit ausreichend gekocht.		Es wird eine vom Rezept abweichende Temperatur verwendet. Überprüfen Sie die Temperaturen. Die Mengen der Zutaten stimmen nicht mit dem Rezept überein. Überprüfen Sie das Rezept doppelt.
Ungleichmäßige Bräunung		Die Temperatureinstellung ist zu hoch, oder die Einschubebene könnte optimiert werden. Überprüfen Sie das Rezept und die Einstellungen. Die Oberflächenbeschaffenheit und/oder die Farbe und/oder das Material des Backgeschirrs waren nicht die beste Wahl für die gewählte Ofenfunktion. Wenn Sie Strahlungswärme verwenden, wie z. B. im Modus „Ober- und Unterhitze“, verwenden Sie mattes, dunkles und leichtes Backgeschirr.
Die Lampe schaltet sich nicht ein		Die Lampe muss ersetzt werden.

- ▲ Warnung - Gefahr eines Stromschlags!
Unsachgemäße Reparaturen sind gefährlich. Reparaturen und der Austausch beschädigter Netzkabel dürfen nur von einem unserer geschulten Kundendiensttechniker durchgeführt werden. Wenn das Gerät defekt ist, ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose oder schalten Sie den Schutzschalter im Sicherungskasten aus. Wenden Sie sich an den Kundendienst.
- ▲ Maximale Betriebsdauer
Die maximale Betriebszeit dieses Geräts beträgt 9 Stunden, um zu verhindern, dass Sie die Aufnahme des Stroms vergessen.
- ▲ Auswechseln der Lampe in der Ecke des Hohlraums
Wenn die Hohlraumlampe ausfällt, wenden Sie sich bitte an den Kundendienst.

Unser Kundendienst ist für Sie da, wenn Ihr Gerät repariert werden muss. Wir werden immer eine geeignete Lösung finden. Bitte wenden Sie sich an den Händler, bei dem Sie das Gerät erworben haben. Bitte geben Sie bei Ihrem Anruf die Modellnummer und S/N an, damit wir Sie richtig beraten können. Das Typenschild mit diesen Nummern finden Sie, wenn Sie die Gerätetür öffnen.

Nennspannung: 230V~

Nenneingangsleistung

1600W (Mikrowelle,

2200 W (Grill)

Nennfrequenz: 50Hz

Mikrowellenleistung

800 W; 2450 MHz



Um Zeit zu sparen, können Sie das Modell Ihres Geräts und die Telefonnummer des Kundendienstes in das nachstehende Feld eintragen, falls dies erforderlich sein sollte.

WARTUNGSKARTE

Modellnummer		Datum der Beschaffung	
Seriennummer		Einkauf im Geschäft	

▲ Warnung

Dieses Gerät muss in Übereinstimmung mit den geltenden Vorschriften installiert und darf nur in einem gut belüfteten Raum verwendet werden. Lesen Sie die Anweisungen, bevor Sie das Gerät installieren oder benutzen. Die Hauptfunktion des Geräts ist der Grill, die Hilfsfunktion ist die Mikrowelle

▲ Hinweis

Bitte beachten Sie, dass der Besuch eines Kundendiensttechnikers nicht kostenlos ist, auch nicht während der Garantiezeit. Verlassen Sie sich auf die Professionalität des Herstellers. So können Sie sicher sein, dass die Reparatur von geschulten Servicetechnikern durchgeführt wird, die Originalersatzteile für Ihre Geräte mitführen. Vielen Dank, dass Sie sich für die Midea Einbau-Mikrowelle entschieden haben, und wir wünschen Ihnen, dass unser Gerät Ihnen köstliche Speisen und ein glückliches Leben bescheren wird.

TIPPS UND TRICKS

Sie möchten Ihr eigenes Rezept kochen	Versuchen Sie zunächst, die Einstellungen ähnlicher Rezepte zu verwenden, und optimieren Sie den Kochvorgang entsprechend dem Ergebnis.
Ist der Kuchen fertig gebacken?	Etwa 10 Minuten vor Erreichen der angegebenen Backzeit ein Holzstäbchen in den Kuchen stecken. Wenn nach dem Herausziehen des Stäbchens kein roher Teig mehr am Stäbchen ist, ist der Kuchen fertig.
Der Kuchen verliert beim Abkühlen nach dem Backen massiv an Volumen	Versuchen Sie, die Temperatur um 10°C zu senken, und überprüfen Sie die Zubereitungsanweisungen hinsichtlich der mechanischen Handhabung des Teigs.
Die Höhe des Kuchens ist in der Mitte viel höher als am äußeren Ring	Der Außenring der Federform darf nicht gefettet werden.
Der Kuchen ist an der Oberseite zu braun	Verwenden Sie eine niedrigere Einschubebene und/oder eine niedrigere Temperatur (dies kann zu einer längeren Garzeit führen)
Der Kuchen ist zu trocken	Stellen Sie die Temperatur um 10°C höher ein (dies kann zu einer kürzeren Garzeit führen).
Das Essen sieht gut aus, aber die Luftfeuchtigkeit im Inneren ist zu hoch	Verwenden Sie eine um 10°C niedrigere Solltemperatur (dies kann zu einer längeren Garzeit führen) und überprüfen Sie das Rezept zweimal.
Die Bräunung ist ungleichmäßig	Stellen Sie die Temperatur um 10 °C niedriger ein (dies kann zu einer längeren Garzeit führen). Verwenden Sie den Modus „Ober- und Unterhitze“ auf einer Ebene.
Der Kuchen ist am Boden weniger gebräunt	Wählen Sie eine Ebene tiefer
Backen auf mehr als einer Ebene zur gleichen Zeit: Eine Ebene ist dunkler als die andere.	Verwenden Sie den Umluftbetrieb zum Backen auf mehreren Ebenen und nehmen Sie die Bleche einzeln heraus, wenn sie fertig sind. Es ist nicht erforderlich, dass alle Bleche zur gleichen Zeit fertig sind.
Kondenswasser beim Backen	Dampf ist Teil des Backens und Kochens und verlässt den Ofen normalerweise zusammen mit dem Kühlstrom. Dieser Dampf kann an verschiedenen Oberflächen des Ofens oder in der Nähe des Ofens kondensieren und Wassertröpfchen bilden. Dies ist ein physikalischer Prozess, der sich nicht vollständig vermeiden lässt.

TIPPS UND TRICKS

Welche Art von Backgeschirr kann verwendet werden?	Es kann jedes hitzebeständige Backgeschirr verwendet werden. Es wird empfohlen, Aluminium nicht in direktem Kontakt mit Lebensmitteln zu verwenden, insbesondere wenn diese sauer sind. Bitte achten Sie auf einen guten Sitz von Behälter und Deckel.
Wie wird die Grillfunktion verwendet?	Heizen Sie den Ofen 5 Minuten lang vor und geben Sie die Speisen in die in dieser Anleitung angegebene Ebene. Schließen Sie die Backofentür, wenn Sie einen Grillmodus verwenden. Benutzen Sie den Backofen nicht, wenn die Tür geöffnet ist, außer zum Einlegen/Entnehmen/Überprüfen der Speisen.
Wie hält man den Backofen beim Grillen sauber?	Verwenden Sie die mit 2 Litern Wasser gefüllte Schale auf Stufe 1. Die Schale fängt fast alle Flüssigkeiten auf, die von den Lebensmitteln auf dem Gestell heruntertropfen.
Das Heizelement schaltet sich in allen Grillmodi im Laufe der Zeit ein und aus.	Dies ist ein normaler Vorgang und hängt von der Temperatureinstellung ab.
Wie berechnet man die Ofeneinstellungen, wenn das Gewicht des Bratens nicht im Rezept angegeben ist?	Wählen Sie die Einstellungen neben dem Röstgewicht und verändern Sie die Zeit leicht. Verwenden Sie nach Möglichkeit eine Fleischsonde, um die Temperatur im Inneren des Fleisches zu messen. Stecken Sie den Kopf der Fleischsonde gemäß den Anweisungen des Herstellers vorsichtig in das Fleisch. Achten Sie darauf, dass sich der Kopf der Sonde in der Mitte des größten Teils des Fleisches befindet, aber nicht in der Nähe eines Knochens oder Lochs.
Was passiert, wenn während des Back- oder Kochvorgangs eine Flüssigkeit auf ein Lebensmittel im Ofen gegossen wird?	Die Flüssigkeit kocht und es entsteht Dampf als normaler physikalischer Prozess. Bitte seien Sie vorsichtig, denn der Dampf ist heiß. Siehe auch „Kondensieren von Wasser beim Backen“ für weitere Informationen. Wenn die Flüssigkeit Alkohol enthält, ist der Siedevorgang schneller und kann zu Flammen im Garraum führen. Achten Sie darauf, dass die Backofentür während solcher Vorgänge geschlossen ist. Bitte kontrollieren Sie den Back- oder Kochvorgang sorgfältig. Öffnen Sie die Tür nur ganz vorsichtig und nur wenn nötig.

LEBENSMITTELPRÜFUNG NACH EN 60350-1

REZEPTEA	Zubehör	F	°C	Ebene	Zeit (min)	Vorheizen
Biskuitku -chen	Springform Φ26cm		170	1	30-35	JA
Kleiner Kuchen	1 Fach		150	2	30-40	JA
Apfelku -chen	Springform Φ20cm		160	1	70-80	Nr.
Brot	1 Fach		210	2	30-35	Ja
Toast	Gestell		Max	5	6-8	Ja 5min
Huhn	Gestell & Tablett		180	Gestell 2 Tablett 1	75-80	Ja

1. Bei Hähnchenrezepten mit der Rückseite nach oben beginnen und das Hähnchen nach 30 Minuten auf die Oberseite drehen.
2. Verwenden Sie eine dunkle, mattierte Form und stellen Sie sie auf den Rost.
3. Nehmen Sie die Bleche in dem Moment heraus, in dem das Essen fertig ist, auch wenn die Backzeit noch nicht abgelaufen ist.
4. Wählen Sie die niedrigste Temperatur und prüfen Sie nach der kürzesten Zeit, die in der Tabelle angegeben ist.
5. Wenn Sie die Schale verwenden, um Flüssigkeiten aufzufangen, die von den auf dem Rost liegenden Lebensmitteln abtropfen, sollten Sie die Schale auf Stufe 1 stellen und mit etwas Wasser füllen.
6. Die Burgerpatties sollten nach 2/3 der Zeit umgedreht werden.

DATENBLATT (EU 65/2014 & EU 66/2014)**7NF30TOBL**

Anzahl der Hohlräume	1
Wärmequelle	Elektrisch
Nutzbares Volumen	72L

▲ Hinweis

Alle auf Seite 16 und 17 beschriebenen Betriebsarten sind Hauptfunktionen des Backofens.