DE

GEBRAUCHSANLEITUNG

Einbau-Mikrowellen-Kombi-Backofen

7NF30TOBL



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.

www.midea.com/global

01 SICHERHEITSINFORMA-TIONEN

▲ 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

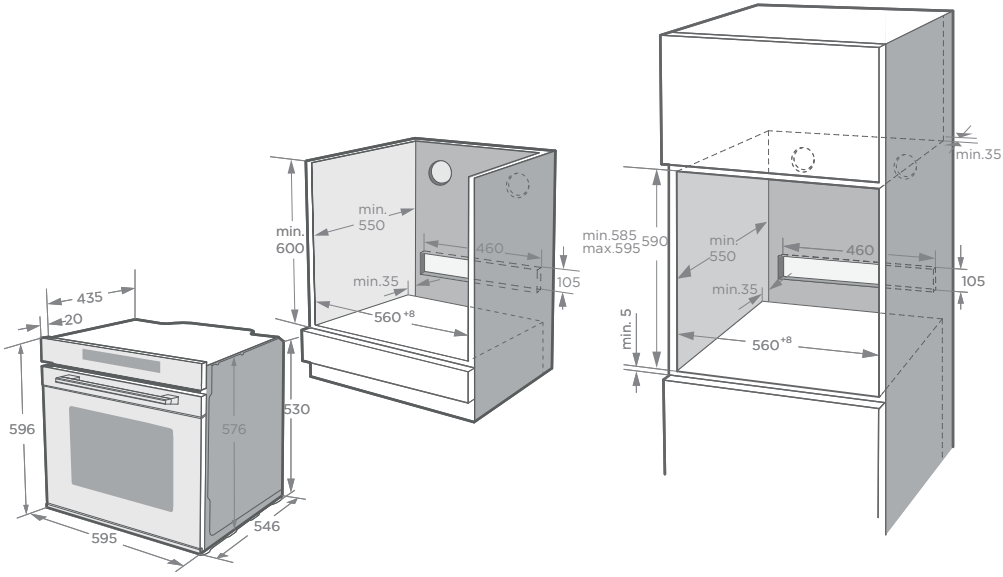
50°C eingestellt ist. Dies führt zu einem Hitzestau. Die Emaille wird beschädigt.

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.

02 INSTALLATION



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.

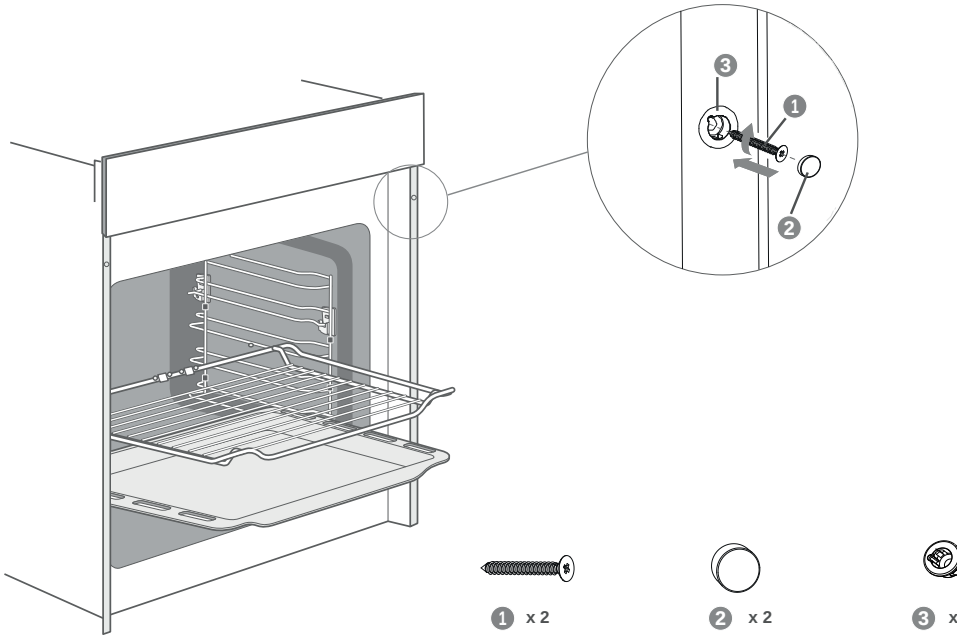
Überprüfen Sie das Gerät vor der Installation auf eventuelle Schäden und schließen Sie es nicht an, wenn diese vorhanden sind.

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 ❶ , ❷ und ❸ .

▲ VORSICHT

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

03 BEDIENUNG DES GERÄTS

▲ DIE IDENTIFIZIERUNG DES GERÄTS

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

▲ BESTANDTEIL



	Funktion	Beschreibung
	1. EIN / AUS	Backofen ein- und ausschalten
	2. Mikro-Wellen-Symbol	Verwenden Sie die Mikrowellen- und Mikrowellen-Kombinationsfunktion.
	3. Zeitschaltuhr / Kindersicherung	Timerfunktion verwenden/Kindersicherung mit 3s Druck verwenden
	4. Endzeit	Stellen Sie eine Endzeit für die Gardauer ein.
	5. Schnelles Vorheizen	Verwenden Sie dies zum schnellen Vorheizen.
F	6. F-Zeichen	Berühren Sie das F-Symbol, um Funktionen auszuwählen. Sie können durch langes Drücken schnell umschalten.
	7. Schieberegler	Sie können den Schieberegler oder das „+/-“-Symbol in der Nähe verwenden, um die im Display angezeigten Einstellwerte zu ändern.
A	8. Automatische Rezepte	Drücken Sie, um automatische Rezepte zu verwenden.

	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.

04 VOR DER BENUTZUNG DES GERÄTS

▲ 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.

05 HEIZUNGSARTEN

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.
 Strahlungs-wärme	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 Lüftungsschlitze nicht ab. Andernfalls kann das Gerät überhitzen.

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

06 VERWENDUNG IHRES GERÄTS

▲ 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 Gartemperatur 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	/	/	00:10-30:00min
	Mikrowelle + Konvektion	320W	160°C	50°C~250°C	00:01-01:30Uhr
	Mikrowelle +Doppelgrill + Ventilator	320W	180°C	50°C~250°C	00:01-01:30Uhr
	Mikrowelle +Pizzamodus	320W	180°C	50°C~250°C	00:01-01:30Uhr

	5	4	3	2	1
Mikrowellen-leistung	100% (800)	70% (560)	50% (400)	30% (240)	10% (80)
Kombination Leistung		40% (320)	30% (240)	20% (160)	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.

07 AUTOMATISCHE REZEPTE

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	Käseku-chen	NEIN	NEIN	01:16hr	/	
A04	Quiche Loraine	NEIN	10	Vorheizen für 10 Minuten 00:40Uhr	/	
A05	Hackb-raten	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

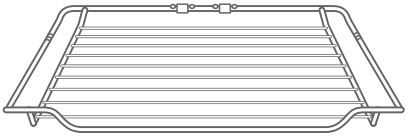
Wenn Sie mit den Rezepten d01, d02, d03, A01, A02 kochen, kann das Tablett nicht verwendet werden.

08 ZUBEHÖR

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.

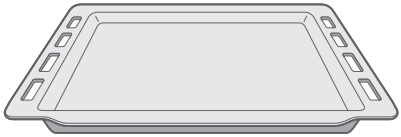
▲ Inklusive Zubehör

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)

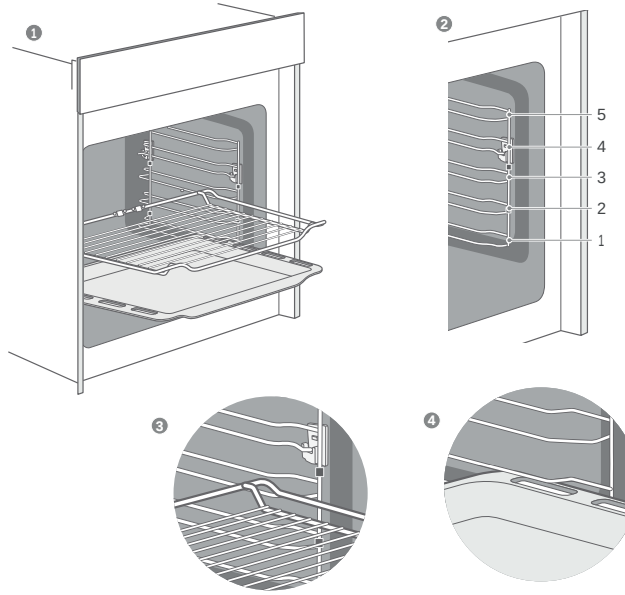
▲ Einsetzen von Zubehör

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.



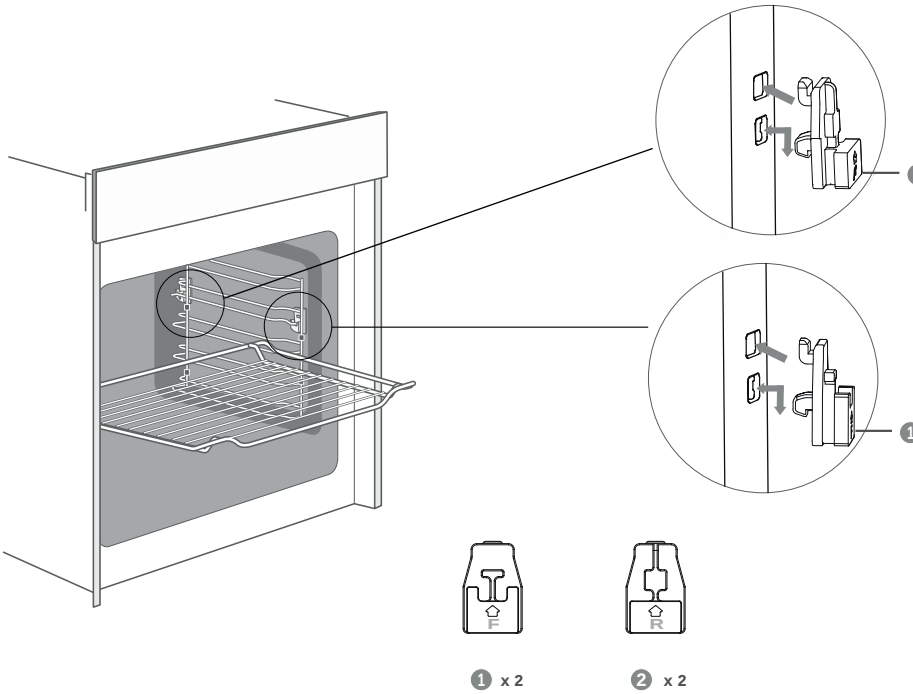
▲ Verriegelungsfunktion

Die Zubehörteile können etwa bis zur Hälfte herausgezogen werden, bis sie einrasten. Die Verriegelungsfunktion 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 ❶❸ gezeigt nach rechts zeigt.

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

▲ Einsetzen von Zubehör

Die Keramikklammern



ENERGIEEFFIZIENTE NUTZUNG

09

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.

10 UMWELT

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.

WARTUNG IHRES GERÄTS 11

▲ 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	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.
Kunststoff	Heiße Seifenlauge: Mit einem Geschirrtuch reinigen und anschließend mit einem weichen Tuch abtrocknen. Verwenden Sie keinen Glasreiniger oder einen Glasschaber.
Gestrichene Oberflächen	Heiße Seifenlauge: Mit einem Geschirrtuch reinigen und anschließend mit einem weichen Tuch abtrocknen.
Bedienfeld	Heiße Seifenlauge: Mit einem Geschirrtuch reinigen und anschließend mit einem weichen Tuch abtrocknen. Verwenden Sie keinen Glasreiniger oder einen Glasschaber.
Türverkleidungen	Heiße Seifenlauge: Mit einem Geschirrtuch reinigen und anschließend mit einem weichen Tuch abtrocknen. Verwenden Sie keinen Glasschaber oder einen Scheuerschwamm aus rostfreiem Stahl.
Türgriff	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.
Emaille-Oberflächen und selbstreinigende Oberflächen	Beachten Sie die Hinweise für die Oberflächen des Kochfeldes, die der Tabelle folgen.
Glasabdeckung für die Innenbeleuchtung	Heiße Seifenlauge: Mit einem Geschirrtuch reinigen und anschließend mit einem weichen Tuch abtrocknen. Wenn der Garraum stark verschmutzt ist, verwenden Sie Backofenreiniger.

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 eingebrannt. Dadurch kann es zu leichten Farbabweichungen kommen. Dies ist normal und beeinträchtigt den Betrieb nicht. Die Ränder von dünnen Tabletts 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

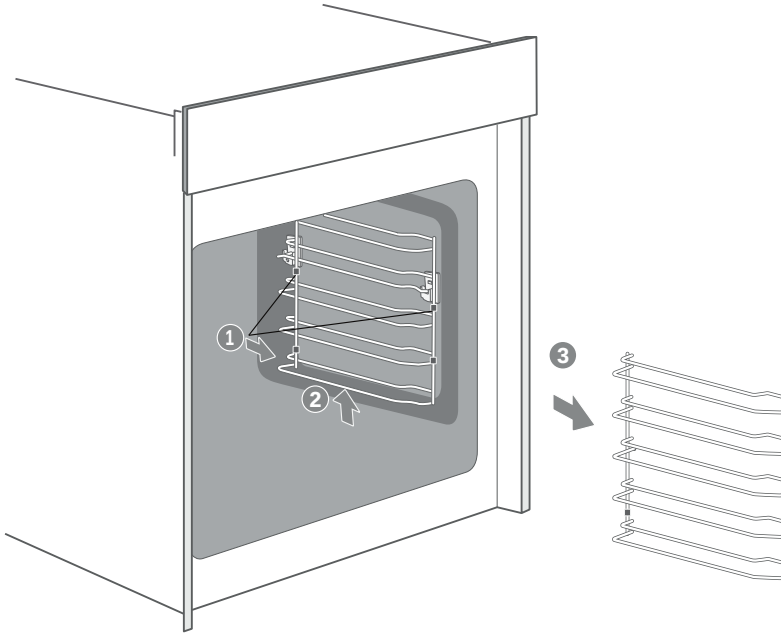
1. Reinigen Sie den Garraum nach jedem Gebrauch. So wird sichergestellt, dass kein Schmutz eingebrannt werden kann.
2. Entfernen Sie Kalk-, Fett-, Stärke- und Eiweißrückstände (z. B. Eiklar) immer sofort.
3. Entfernen Sie zuckerhaltige Lebensmittel möglichst sofort, wenn sie noch warm sind.
4. Verwenden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

KUNDENDIENST 13

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		Einkaufen 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 Kühlluftstrom. 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)	
7NF30T0BL	
Anzahl der Hohlräume	1
Wärmequelle	Elektrisch
Nutzbares Volumen	72L

▲ Hinweis

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



make yourself at home

EN

INSTRUCTION MANUAL

Build-in Microwave Combination Oven

7NF30TOBL



Read these instructions carefully before using your oven, and keep it carefully.
If you follow the instructions, your oven will provide you with many years of good service.

www.midea.com/global

01 SAFETY INFORMATION

▲ INTENDED USE

Thank you for buying Midea Build-in Microwave Combination Oven. Before unpacking it, please read these instructions carefully. Only then will you be able to operate your appliance safely and correctly. Warmly recommend retain the instruction manual and installation instructions for future use or for subsequent owners.

The appliance is only intended to be fitted in a kitchen. Observe the special installation instructions.

Check the appliance if there is any damage after unpacking it. Do not connect the appliance if it has been damaged. Only a licensed professional may connect appliances without plugs. Damage caused by incorrect connection is not covered under warranty. Only use this appliance indoors. The appliance must only be used for the preparation of food and drink. The appliance must be supervised during operation.

This appliance may be used by children over the age of 8 and by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or by persons with a lack of experience or knowledge if they are supervised or are instructed by a person responsible for their safety how to use the appliance safely and have understood the associated hazards.

Children must not play with, on, or around the appliance. Children must not clean the appliance or carry out

general maintenance unless they are at least 8 years old and are being supervised.

Keep children below the age of 8 years old at a safe distance from the appliance and power cable.

And please always slide accessories into the cavity the right way round.

▲ PRECAUTIONS TO AVOID POSSIBLE EXPOSURE TO EXCESSIVE MICROWAVE ENERGY

1. Do not attempt to operate this oven with the door open since this can result in harmful exposure to microwave energy. It is important not to break or tamper with the safety interlocks.
2. Do not place any object between the oven front face and the door or allow soil or cleaner residue to accumulate on sealing surfaces.
3. WARNING: If the door or door seals are damaged, the oven must not be operated until it has been repaired by a competent person.

▲ WARNING

▲ RISK OF ELECTRIC SHOCK!

1. Incorrect repairs are dangerous. Repairs may only be carried out and damaged power cables replaced by one of our trained after-sales technicians. If the appliance is defective, unplug the appliance from the mains or switch off the circuit breaker in the fuse box. Contact the after-sales service.
2. The cable insulation on electrical appliances may melt when touching hot parts of the appliance.

Never bring electrical appliance cables into contact with hot parts of the appliance.

3. Do not use any high-pressure cleaners or steam cleaners, which can result in an electric shock.
4. A defective appliance may cause electric shock. Never switch on a defective appliance. Unplug the appliance from the mains or switch off the circuit breaker in the fuse box. Contact the after-sales service.

▲ RISK OF BURNS!

1. The appliance becomes very hot. Never touch the interior surfaces of the appliance or the heating elements.
2. Always allow the appliance to cool down.
3. Keep children at a safe distance.
4. Accessories and ovenware become very hot. Always use oven gloves to remove accessories or ovenware from the cavity.
5. Alcoholic vapors may catch fire in the hot cooking compartment. Never prepare food containing large quantities of drinks with high alcohol content. Only use small quantities of drinks with high alcohol content. Open the appliance door with care.
6. When heating food in plastic or paper containers, keep an eye on the oven due to the possibility of ignition.
7. The contents of feeding bottles and baby food jars shall be stirred or shaken and the temperature checked before consumption, in order to avoid burns.

▲ RISK OF SCALDING!

1. The accessible parts become hot during operation. Never touch the hot parts. Keep children at a safe distance.
2. When you open the appliance door, hot steam can escape. Steam may not be visible, depending on its temperature. When opening, do not stand too close to the appliance. Open the appliance door carefully. Keep children away.
3. Water in a hot cavity may create hot steam. Never pour water into the hot cavity.

▲ RISK OF INJURY!

1. Scratched glass in the appliance door may develop into a crack. Do not use a glass scraper, sharp or abrasive cleaning aids or detergents.
2. The hinges on the appliance door move when opening and closing the door, and you may be trapped. Keep your hands away from the hinges.

▲ RISK OF FIRE !

1. Combustible items stored in the cavity may catch fire. Never store combustible items in the cavity. Never open the appliance door if there is smoke inside. Switch off the appliance and unplug it from the mains or switch off the circuit breaker in the fuse box.
2. A draught is created when the appliance door is opened. Greaseproof paper may come into contact with the heating element and catch fire. Do not place greaseproof paper loosely over accessories during preheating. Always weight down the greaseproof paper with a dish or a baking tin. Only

cover the surface required with greaseproof paper. Greaseproof paper must not protrude over the accessories.

▲ HAZARD DUE TO MAGNETISM!

1. Permanent magnets are used in the control panel or in the control elements. They may affect electronic implants, e.g. heart pacemakers or insulin pumps. Wearers of electronic implants must stay at least 10 cm away from the control panel.

▲ USE MICROWAVE CAREFULLY

1. Read and follow the specific :"PRECAUTIONS TO AVOID POSSIBLE EXPOSURE TO EXCESSIVE MICROWAVE ENERGY".
2. WARNING: It is hazardous for anyone other than a competent person to carry out any service or repair operation that involves the removal of a cover which gives protection against exposure to microwave energy.
3. Only use utensils that are suitable for use in microwave ovens.
4. Microwave heating of beverages can result in delayed eruptive boiling, therefore care must be taken when handling the container.
5. Eggs in their shell and whole hard boiled eggs should not be heated in microwave ovens since they may explode, even after microwave heating has ended.
6. The microwave oven must be operated with the decorative door open. (for ovens with a decorative door.)

7. The microwave oven is intended for heating food and beverages. Drying of food or clothing and heating of warming pads, slippers, sponges, damp cloth and similar may lead to risk of injury, ignition or fire.
8. Metallic containers for food and beverages are not allowed during microwave cooking.
9. WARNING: When the appliance is operated in the combination mode, children should only use the oven under adult supervision due to the temperatures generated.

▲ CAUSES OF DAMAGE

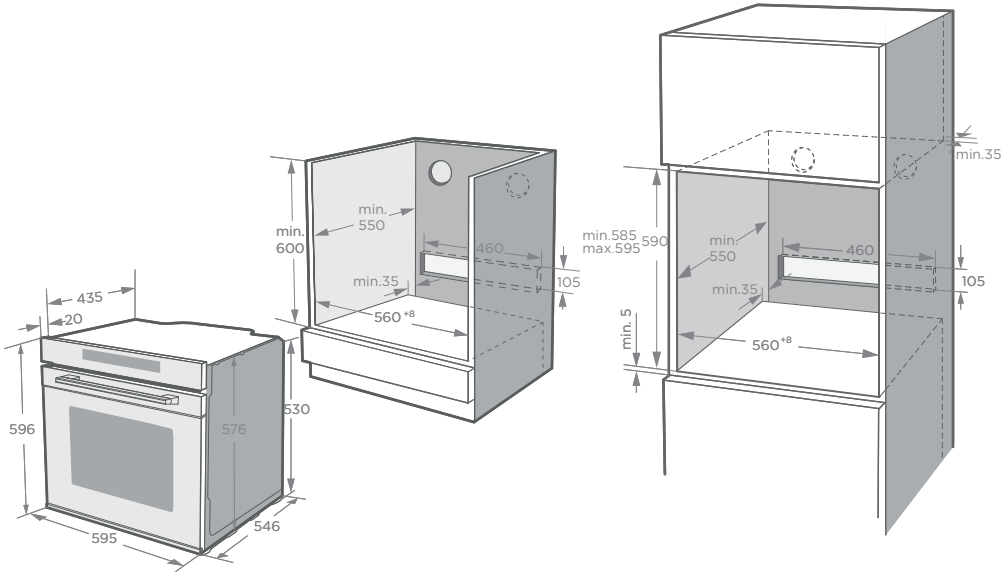
1. Accessories, foil, greaseproof paper or ovenware on the cavity floor: do not place accessories on the cavity floor. Do not cover the cavity floor with any sort of foil or greaseproof paper. Do not place ovenware on the cavity floor if a temperature of over 50 ºC has been set. This will cause heat to accumulate. The enamel will be damaged.
2. Aluminum foil: Aluminum foil in the cavity must not come into contact with the door glass. This could cause permanent discoloration of the door glass.
3. Silicone pans: Do not use any silicone pans, or any mats, covers or accessories that contain silicone. The oven sensor may be damaged.
4. Water in a hot cooking compartment: do not pour water into the cavity when it is hot. This will cause steam. The temperature change can cause damage to the enamel.
5. Moisture in the cavity: Over an extended period of time, moisture in the cavity may lead to corrosion.

Allow the appliance to dry after use. Do not keep moist food in the closed cavity for extended periods of time. Do not store food in the cavity.

6. Cooling with the appliance door open: Following operation at high temperatures, only allow the appliance to cool down with the door closed. Do not trap anything in the appliance door. Even if the door is only left open a crack, the front of nearby furniture may become damaged over time. Only leave the appliance to dry with the door open if a lot of moisture was produced while the oven was operating.
7. Fruit juice: when baking particularly juicy fruit pies, do not pack the baking tray too generously. Fruit juice dripping from the baking tray leaves stains that cannot be removed. If possible, use the deeper universal pan.
8. Extremely dirty seal: If the seal is very dirty, the appliance door will no longer close properly during operation. The fronts of adjacent units could be damaged. Always keep the seal clean.
9. Appliance door as a seat, shelf or worktop: Do not sit on the appliance door or place or hang anything on it. Do not place any cookware or accessories on the appliance door.
10. Inserting accessories: depending on the appliance model, accessories can scratch the door panel when closing the appliance door. Always insert the accessories into the cavity as far as they will go.

11. Carrying the appliance: do not carry or hold the appliance by the door handle. The door handle cannot support the weight of the appliance and could break.
12. If you use the residual heat of the switched off oven to keep food warm, a high moisture content inside the cavity can occur. This may lead to condensation and can cause corrosion damage of your high quality appliance as well as harm your kitchen. Avoid condensation by opening the door or use “Defrost” mode.
13. Operating the microwave without food: Operating the appliance without food in the cooking compartment may lead to overloading. Never switch on the appliance unless there is food in the cooking compartment.

02 INSTALLATION



To operate this appliance safe , please be sure that it has been installed to a professional standard respecting the installation instructions . Damages occur because of incorrect installation are not within the warranty.

While doing the installation , please wear protective gloves to prevent yourself from getting cut by sharp edges .

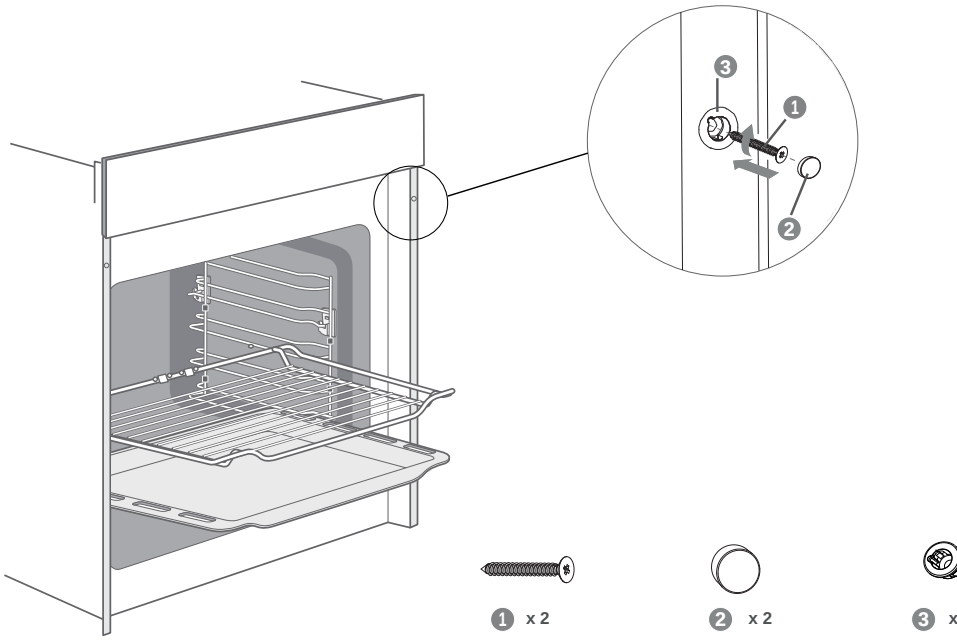
Check the appliance if there is any damage before installation and do not connect the appliance if there is.

Before turning on the appliance , please clean up all the packaging materials and adhesive film from the appliance.

The dimensions attached are in mm.

It is necessary to have the plug accessible or incorporate a switch in the fixed wiring, in order to disconnect the appliance from the supply after installation when necessary.

Warning: The appliance must not be installed behind a decorative door in order to avoid overheating.



Once the oven has been lifted into place inside the appliance housing, locate the two holes in the casing of the oven and fix it into place using ❶ , ❷ and ❸ .

▲ CAUTION

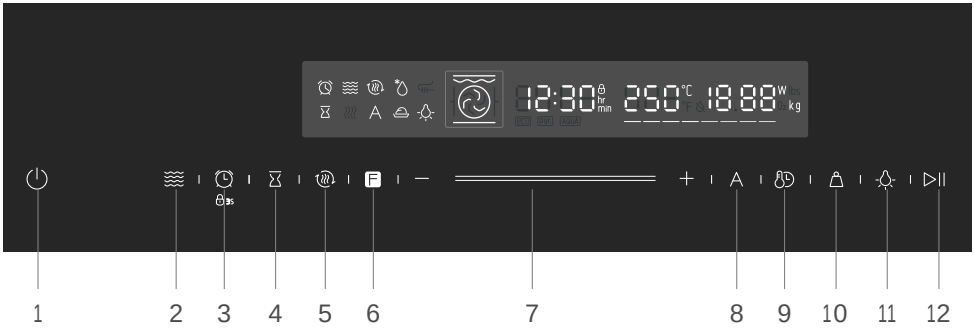
Do not over tighten the screws ❶ to avoid damage to the oven or appliance housing - use a screwdriver only!

03 OPERATING THE APPLIANCE

▲ IDENTIFYING THE APPLIANCE

Confirm the model number. You can distinguish model number by the control panel.

▲ COMPONENT



Function	Description
1. ON / OFF	Switch on and off oven.
2. Micro wave symbol	Use microwave and microwave combination function.
3. Timer / Child-Proof Lock	Use timer function/use child-proof lock with 3s press
4. End time	Set an end time to the cooking duration.
5. Quick preheat	Use this to have a quick preheat.
6. F-symbol	Touch the F-symbol to select functions. You can fast switching by a long press.
7. Slider	You can use the slider or “+/-“symbol nearby to change the adjustment values shown in the display.
8. Auto recipes	Press to use autorecipes.
9. Clock/Time/ Temperature	Set clook in standby mode/Change between time setting and temperature stting.
10. Weight	Press to set weight when you use autorecipes.

Function	Description
 11. Lamp	Switch on and off lamp.
 12. Start	Start and pause the cooking process.
 13. Minus sign	Y ou can use the “-” symbol nearby to change the adjustm ent values shown in the display.
 14.Plus sign	You can use the “+” symbol nearby to change the adjustm ent values shown in the display.

04 BEFORE USING THE APPLIANCE

▲ First using for the first time

Before using the appliance to prepare food for the first time, you must clean the cavity and accessories.

1. Remove all stickers, surface protection foils and transport protection parts.
2. Remove all accessories and the side-racks from the cavity.
3. Clean the accessories and the side-racks thoroughly using soapy water and a dish cloth or soft brush.
4. Ensure that the cavity does not contain any leftover packaging, such as polystyrene pellets or wooden piece which may cause risk of fire.
5. Wipe the smooth surfaces in the cavity and the door with a soft, wet cloth.
6. To remove the new-appliance smell, heat up the appliance when empty and with the oven door closed.
7. Keep the kitchen highly ventilated while the appliance is heating up first time. Keep children and pets out of the kitchen during this time. Close the door to the adjacent rooms.
8. Adjust the settings indicated. You can find out how to set the heating type and the temperature in the next section.
9. ”Using Your Appliance” on page 18

Settings	
Heating Mode	
Temperature	250°C
Time	1h

▲ After the appliance has cooled down:

1. Clean the smooth surfaces and the door with soapy water and a dish cloth.
2. Dry all surfaces.
3. Install the side-racks.

▲ Setting clock time

Before the oven can be used, the time should be set.

1. After the oven has been electrically connected, touch the clock symbol then you can set time of day in hours by slider or“+/-”sign.
2. Touch clock symbol again then you can set time in minutes by slider or“+/-”sign.
3. Touch clock symbol to finish the setting.

NOTE: The clock has a 24 hour display.

05 TYPES OF HEATING

Your appliance has various operating modes which make your appliance easier to use. To enable you to find the correct type of heating for your dish, we have explained the differences and scopes of application here.

Types of Heating	Temperature	Use
 Conventional	30~250°C	For traditional baking and roasting on one level. Especially suitable for cakes with moist toppings.
 Convection	50~250°C	For baking and roasting on one or more levels. Heat comes from the ring heater surrounding the fan evenly.
 Conventional + Fan	50~250°C	For baking and roasting on one or more levels. The fan distributes the heat from the heating elements evenly around the cavity.
 Radiant Heat	150~250°C	For grilling small amounts of food and for browning food. Please put the food in the center part under the grill heating element.
 Double Grill + Fan	50~250°C	For grilling flat items and for browning food. The fan distributes the heat evenly around the cavity.
 Double Grill	150~250°C	For grilling flat items and for browning food.
 Pizza	50~250°C	For pizza and dishes which need a lot of heat from underneath. The bottom heater and ring heater will work.
 Bottom Heat	30~220°C	For add extra browning to the bases of pizzas, pies, and pastries. Heating come from the bottom heater.
 Defrost	-	For gently defrosting frozen food.
 Dough Proving	30~45°C	For making yeast dough and sourdough to prove and culturing yogurt.

▲ Caution!

If you open the appliance door during an on-going operation, the operation will be paused. Please be especially careful with the risk of burns.

▲ Notes

1. To defrost big portions of food, it is possible to remove the side-racks and place the container on the cavity floor.
2. To warming tableware, it is beneficial to remove the side-racks and the heating modes “Hot Air Grilling” and “Fan Heating” with temperature setting of 50°C are useful. “Hot Air Grilling” should be used, if more than half of the cavity floor is covered by the tableware.
3. Due to an optimum evenness of heat distribution inside the cavity during “Fan Heating”, the fan will work at certain times of the heating process, to guaranty the best possible performance.

▲ Cooling fan

The cooling fan switches on and off as required. The hot air escapes above the door.

▲ Caution!

Do not cover the ventilation slots. Otherwise, the appliance may overheat.

To make the appliance cools down more quickly after the operation, the cooling fan may continue to run for a period afterwards.

06 USING YOUR APPLIANCE

▲ Cooking with oven

1. After the oven has been electrically connected, touch the oven-function symbol to select functions, use the slider or “+/-“sign to set cooking temperature.
2. Touch Start/Pause symbol, oven begin to work, if not, oven will back to clock after 5 minutes.
3. During the cooking process, you can touch to cancel it.

NOTE: After temperature setting, you can touch clock symbol to set the cooking duration time, you can set it by slider or“+/-”sign .

▲ Quick preheat

You can use quick preheat to shorten the preheat time. When you select a function, touch the touch the quick preheat symbol ,the mark of quick preheat in the screen will lights up. If this function can’t quick preheat, then there will be a “beep”, there is no quick preheat in auto recipes, defrost and dough proving.

▲ Set a finish time

Then you finished the time setting, you can set a time when cooking end.

1. Touch , then you can use slider or “+/-“sign to set end time in hours, touch again then set it in minutes. When you finished the setting, touch to make sure.
2. When you set the end time, you need set cooking duration time. Please check cooking with oven
   NOTE to see how to set cooking duration time.
3. For example, when you set end time is 10 o’clock, and cooking duration time is 1 hour, then oven will heat up at 9 o’clock, and finish at 10 o’clock.

Notes

a. Set the appointment time before choosing the menu, or select the menu before setting the appointment time can be.
b. No reservation function for thawing, hot, automatic menu, microwave combination, microwave and fermentation.

▲ Change during cooking

During the period of appliance operating, you can change the heating type setting and temperature setting by oven-function or slider. After the change, if there no other action after 6 seconds the oven will heat as what you changed.

If you want change cooking duration time in the cooking process, please touch  and change it by slider or “+/-“ sign. After the change, if there no other action after 6 seconds the oven will work as what you changed. During the cooking process with a end time setting, or in the auto recipes, you can’t do any change.

When you want cancel the cooking process, please touch .

Notes

a. Changing modes/temperature/rest cooking time may have some negative influences for the result of cooking, we warmly recommend you not to do so unless you are well experienced on cooking.

▲ Caution!

After the appliance switched off, it becomes very hot especially inside the cavity. Never touch the interior surfaces of the appliance or the heating elements. Use oven gloves to remove accessories or ovenware from the cavity, and allow the appliance to cool down. Keep children at a safe distance at the same time to avoid the injury of burns.

▲ Timer

You can use timer function by touch  . When the time arrived, oven will give “beep” for remind. At the first touch of  , set timer by hours, then touch  again, set timer by minutes. Touch  again and the setting is finished.

You can set the timer before and during cooking process, but when you are selecting function and temperature, it’s not available. Booking and reminders can not be set at the same time.

▲ Microwave and microwave combination

1. Your appliance has 4 kinds of microwave functions, including single microwave and microwave combination.

Types of Heating		Default power	Default temperature	Temperature	Time
	Microwave	800W	/	/	00:10-30:00min
	Microwave + convection	320W	160°C	50°C~250°C	00:01-01:30hr
	Microwave +double grill	320W	180°C	50°C~250°C	00:01-01:30hr
	Microwave +pizza mode	320W	180°C	50°C~250°C	00:01-01:30hr

	5	4	3	2	1
Microwave Power	100% (800)	70% (560)	50% (400)	30% (240)	10% (80)
combination Power		40% (320)	30% (240)	20% (160)	10% (80)

2. The standby state is pressed by the microwave key, the microwave function is selected, the microwave icon is lit, the default time is 1 minute, the default power is 800W, and then the microwave bond is pressed, the power is flashing, and the microwave power can be changed by pressing the sliding slider. The change range is 80W~800W, a total of
   5 paragraphs, see the list below.
3. Press the time key, microwave time flicker, press slide bar to change the microwave time, change the range of 10seconds to 30 minutes, step in 10 seconds within 15 minutes, step in more than 15 minutes for 30 seconds.
4. General .hot air tube, upper tube + infrared + hot fan, pizza three menus can be combined with microwave function, choose other menus and press microwave keys invalid, accompanied by invalid buzzer.
5. Always press the microwave key to cancel the microwave function for 3 seconds.
6. The power of the microwave and combination function can be remembered after the standby state is selected. Until the menu is run or the cancel key is cancelled, the default value is returned.

Note

a. When microwave cooking is suspended, time and power flashing display.

b. In the suspended state, press the microwave key first, then press the “+,-” sign or sliding slider to change the microwave power.

▲ Childproof lock

1. In standby, reminder, reservation and menu work, pause state, long press the reminder key 3s, beep, lock, Child Lock Icon Lit; Then Long Press the reminder key 3s, beep, unlock, child lock icon extinguished.
2. In the child lock state, the microwave function can not be cancelled.

07 AUTOMATIC RECIPES

Your oven has a wide range of Automatic programs to enable you to achieve excellent results with ease. Simply select the appropriate program for the type of food you are cooking and follow the instructions in the display.

NO	Recipes	Micro-wave	Preheat	Default time	Weight	
d01	Defrost (Meat)	YES	NO	08:00min	0.2kg	0.1kg~ 1.5kg
d02	Defrost (Poultry)	YES	NO	04:48min	0.2kg	0.1kg~ 1.5kg
d03	Defrost (Fish)	YES	NO	04:00min	0.2kg	0.1kg~ 1.0kg
A01	Popcorn	YES	NO	03:05min	0.1kg	
A02	Potato cheese gratin	YES	NO	00:35hr	0.5kg	
A03	Cheese Cake	NO	NO	01:16hr	/	
A04	Quiche Loraine	NO	10	Preheat for 10 minutes 00:40hr	/	
A05	Meatloaf	NO	NO	01:15hr (default) 00:30hr	1.0kg	1.0kg/ 0.5kg
A06	Marmor Cake	NO	NO	01:20hr	/	
A07	Flat Bread	NO	8	Preheat for 8 minutes 00:35hr	/	

NO	Recipes	Micro-wave	Preheat	Default time	Weight	
A08	Apple Pie	NO	7	Preheat for 7 01:00hr	/	
A09	Fresh Pizza on a Tray	NO	8	Preheat for 8 minutes 00:35hr	/	
A10	Apple Cake with Crumbles	NO	NO	01:00hr	/	

▲ Note

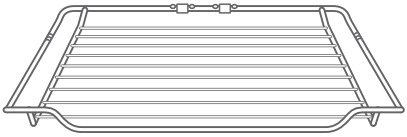
When you cook with recipes d01, d02, d03, A01, A02, the tray can't be used.

08 ACCESSORIES

Your appliance is accompanied by a range of accessories. Here, you can find an overview of the accessories included and information on how to use them correctly.

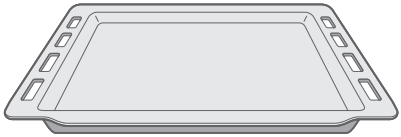
▲ Accessories included

Your appliance is equipped with the following accessories:



Wire Rack

For ovenware, cake tins and ovenproof dishes. For roasts and grilled food



Baking Tray

For tray bakes and small baked products.

You can use the tray to place liquid or cooking food with juice.
Only use original accessories. They are specially adapted for your appliance.

You can buy accessories from the after-sales service, from specialist retailers or on line.

▲ Note

a. The accessories may deform when they become hot. This does not affect their function. Once they have cooled down again, they regain their original shape.

b. The wire rack can be used not only for grill cooking, but also for microwave cooking. And, the tray can't be used for microwave cooking.

c. The second layer of the appliance is recommended for microwave function which cooking best.

d. Do not use microwave function without any food in the cavity.

e. When cooking only the microwave function, please use only the glass tray. In order to ersure best cooking effect, the glass tray should be placed on the lowest level of the rack. (optional accessories)

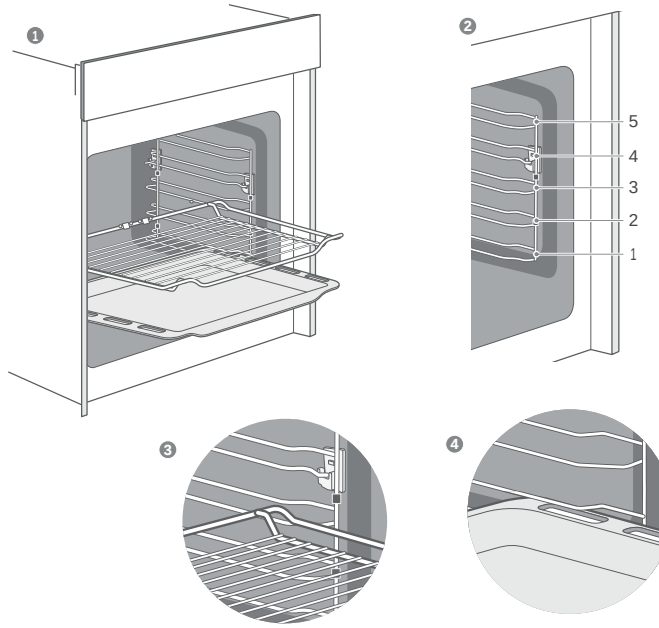
▲ Inserting accessories

The cavity has five shelf positions. The shelf positions are counted from the bottom up. The accessories can be pulled out approximately halfway without tipping.

Notes

a. Ensure that you always insert the accessories into the cavity the right way round.

b. Always insert the accessories fully into the cavity so that they do not touch the appliance door.



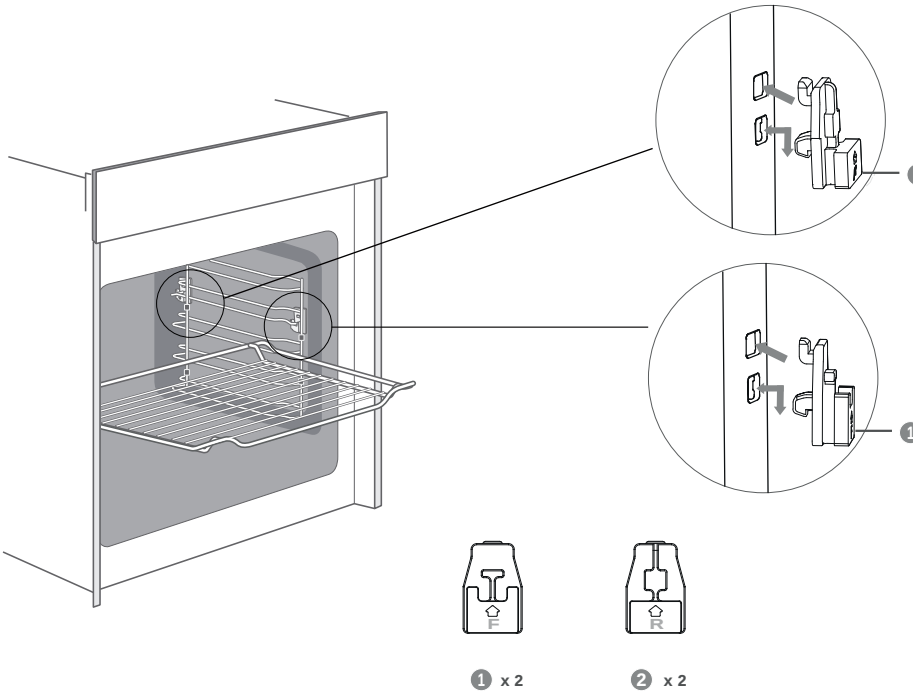
▲ Locking function

The accessories can be pulled out approximately halfway until they lock in place. The locking function prevents the accessories from tilting when they are pulled out. The accessories must be inserted into the cavity correctly for the tilt protection to work properly. When inserting the wire rack, ensure the wire rack is onto the right facing direction like the picture ❶❸

When inserting the backing tray, ensure the backing tray is onto the right facing direction like the picture ❶❹.

▲ Inserting accessories

The ceramic clips



ENERGY EFFICIENT USE 09

1. Remove all accessories, which are not necessary during the cooking & baking process.
2. Do not open the door during the cooking & baking process.
3. If you open the door during cooking & baking, switch the mode to “Lamp” (Without change the temperature setting).
4. Decrease the temperature setting in not fan assisted modes to 50°C at 5min to 10min before end of cooking & baking time. So you can use the cavity heat to complete the process.
5. Use “Fan Heating”, whenever possible. You can reduce the temperature by 20°C to 30°C.
6. You can cook and bake using “Fan Heating” on more than one level at the same time.
7. If it is not possible to cook and bake different dishes at the same time, you can heat one after the other to use the preheat status of the oven.
8. Do not preheat the empty oven, if it is not required.
   If necessary put the food into the oven immediately after reaching the temperature indicated by switching off the indicator light the first time.
9. Do not use reflective foil, like aluminum foil to cover the cavity floor.
10. Use the timer and or a temperature probe whenever possible.
11. Use dark matt finish and light weighted baking molds and containers. Try not to use heavy accessories with shiny surfaces, like stainless steel or aluminum.
12. Do not use microwave function without any food in the cavity.

10 ENVIRONMENT

The packaging is made for protect your new appliance against damages during transport. The materials used are selected carefully and should be recycled. Recycling reduces the use of raw materials and waste. Electrical and electronic appliances often contain valuable materials. Please do not dispose of it with your household waste.



▲ HEALTH

Acrylamide occurs mainly by heating up starchy food (i.e. potato, French fries, bread) to very high temperatures over long times.

▲ Tips

1. Use short cooking times.
2. Cook food to a golden yellow surface color, do not burn it to dark brown colors.
3. Bigger portions have less acrylamide.
4. Use “Fan Heating” mode if possible.
5. French fries: Use more than 450g per tray, place them evenly spread and turn them time by time. Use the product information if available to get the best cooking result.

MAINTENANCE YOUR APPLIANCE 11

▲ Cleaning Agent

With good care and cleaning, your appliance will retain its appearance and remain fully functioning for a long time to come. We will explain here how you should correctly care for and clean your appliance.

To ensure that the different surfaces are not damaged by using the wrong cleaning agent, observe the information in the table. Depending on the appliance model, not all of the areas listed may be on/in your appliance.

▲ Caution!

Risk of surface damage

▲ Do not use:

1. Harsh or abrasive cleaning agents.
2. Cleaning agents with a high alcohol content.
3. Hard scouring pads or cleaning sponges.
4. High-pressure cleaners or steam cleaners.
5. Special cleaners for cleaning the appliance while it is hot.

Wash new sponge cloths thoroughly before use.

▲ Tip

Highly recommended cleaning and care products can be purchased through the after-sales service.

Observe the respective manufacturer’s instructions.

Area Appliance exterior	Cleaning
Appliance exterior Stainless steel front	Hot soapy water: Clean with a dish cloth and then dry with a soft cloth. Remove flecks of limescale, grease, starch and albumin (e.g. egg white) immediately. Corrosion can form under such flecks. Special stainless steel cleaning products suitable for hot surfaces are available from our after-sales service or from specialist retailers. Apply a very thin layer of the cleaning product with a soft cloth.
Plastic	Hot soapy water: Clean with a dish cloth and then dry with a soft cloth. Do not use glass cleaner or a glass scraper.
Painted surfaces	Hot soapy water: Clean with a dish cloth and then dry with a soft cloth.
Control panel	Hot soapy water: Clean with a dish cloth and then dry with a soft cloth. Do not use glass cleaner or a glass scraper.
Door panels	Hot soapy water: Clean with a dish cloth and then dry with a soft cloth. Do not use a glass scraper or a stainless steel scouring pad.
Door handle	Hot soapy water: Clean with a dish cloth and then dry with a soft cloth. If descaler comes into contact with the door handle, wipe it off immediately. Otherwise, any stains will not be able to be removed.
Enamel surfaces and self-cleaning surfaces	Observe the instructions for the surfaces of the cooking com-partment that follow the table.
Glass cover for the interior lighting	Hot soapy water: Clean with a dish cloth and then dry with a soft cloth. If the cooking compartment is heavily soiled, use oven cleaner.
Door seal Do not remove	Hot soapy water: Clean with a dish cloth. Do not scour.
Stainless steel door cover	Stainless steel cleaner: Observe the manufacturer's instructions. Do not use stainless steel care products. Remove the door cover for cleaning.

Area Appliance exterior	Cleaning
Accessories	Hot soapy water: Soak and clean with a dish cloth or brush. If there are heavy deposits of dirt, use a stainless steel scouring pad.
Rails	Hot soapy water: Soak and clean with a dish cloth or brush.
Pull-out system	Hot soapy water: Clean with a dish cloth or a brush. Do not remove the lubricant while the pull-out rails are pulled out. It is best to clean them when they are pushed in. Do not clean in the dishwasher.
Meat thermometer	Hot soapy water: Clean with a dish cloth or a brush. Do not clean in the dishwasher.

▲ Notes

1. Slight differences in color on the front of the appliance are caused by the use of different materials, such as glass, plastic and metal.
2. Shadows on the door panels, which look like streaks, are caused by reflections made by the interior lighting.
3. Enamel is baked on at very high temperatures. This can cause some slight color variation. This is normal and does not affect operation. The edges of thin trays cannot be completely enameled. As a result, these edges can be rough. This does not impair the anti-corrosion protection.
4. Always keep the appliance clean and remove dirt immediately so that stubborn deposits of dirt do not build up.

▲ Tips

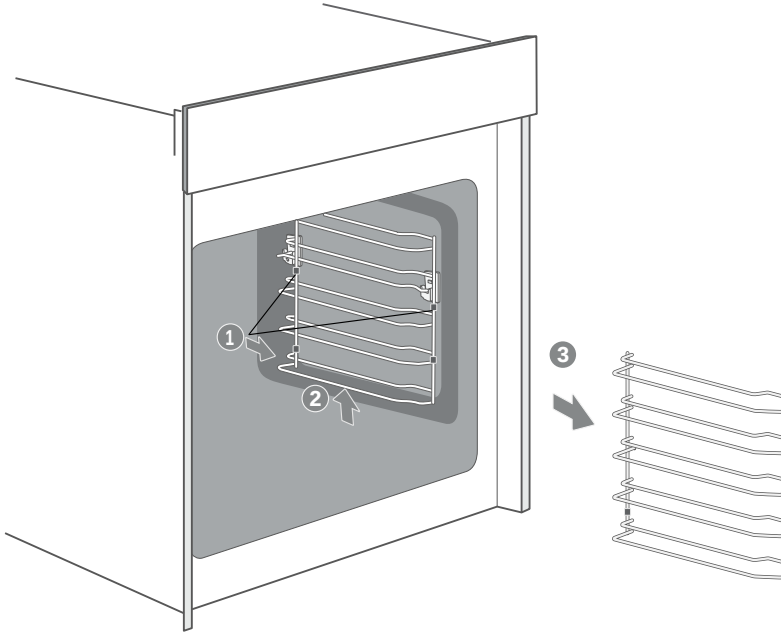
1. Clean the cooking compartment after each use. This will ensure that dirt cannot be baked on.
2. Always remove flecks of lime scale, grease, starch and albumin (e.g. egg white) immediately.
3. Remove flecks of food with sugar content immediately, if possible, when the fleck is still warm.
4. Use suitable ovenware for roasting, e.g. a roasting dish.

▲ APPLIANCE DOOR

▲ Rails

When you want have a good cleaning for the rails and cavity, you can remove the shelves and clean it. In this way your appliance will retain its appearance and remain fully functional for a long time to come.

1. Take off white Teflon accessories.
2. Lift the side rack.
3. Take the side rack out.



CURE YOUR APPLIANCE WHEN NEEDED

12

If a fault occurs, before calling the after-sales service, please ensure that is not because of incorrect operations and refer to the fault table, attempt to correct the fault yourself. You can often easily rectify technical faults on the appliance yourself.

If a dish does not turn out exactly as you wanted, you can find many tips and instructions for preparation at the end of the operating manual.

Fault	Possible Cause	Notes/remedy
The appliance does not work.	Faulty fuse.	Check the circuit breaker in the fuse box.
	Power cut	Check whether the kitchen light or other kitchen appliances are working.
Knobs have fallen out of the support in the control panel.	Knobs have been accidentally disengaged.	Knobs can be removed. Simply place knobs back in their support in the control panel and push them in so that they engage and can be turned as usual.
Knobs can no longer be turned easily.	There is dirt under knobs	Knobs can be removed. To disengage knobs, simply remove them from the support. Alternatively, press on the outer edge of knobs so that they tip and can be picked up easily. Carefully clean the knobs using a cloth and soapy water. Dry with a soft cloth. Do not use any sharp or abrasive materials. Do not soak or clean in the dishwasher. Do not remove knobs too often so that the support remains stable
Fan does not work all the time in the mode: “Fan Heating”		This is a normal operation due to the best possible heat distribution and best possible performance of the oven.

Fault	Possible Cause	Notes/remedy
After a cooking process a noise can be heard and a air flow in the near of the control panel can be observed.		The cooling fan is still working, to prevent high moisture conditions in the cavity and cool down the oven for your convenience. The cooling fan will switch off automatically.
The food is not sufficient cooked in the time given by the recipe .		A temperature different from the recipe is used. Double check the temperatures. The ingredient quantities are different to the recipe. Double check the recipe.
Uneven browning		The temperature setting is too high, or the shelf level could be optimized. Double check the recipe and settings. The surface finish and or color and or material of the baking ware were not the best choice for the select-ed oven function. When use radiant heat, such as “Top & Bottom Heating” mode, use matt finished, dark colored and light weighted oven ware.
The lamp doesn’t turn on		The lamp needs to be replaced.

▲ Warning-Risk of electric shock!

Incorrect repairs are dangerous. Repairs may only be carried out and damaged power cables replaced by one of our trained after-sales technicians. If the appliance is defective, unplug the appliance from the mains or switch off the circuit breaker in the fuse box. Contact the after-sales service.

▲ Maximum operating time

The maximum operating time of this appliance is 9 hours, to prevent that you forget shot off the power.

▲ Replacing the lamp on the corner of the cavity

If the cavity lamp fails, please contact the after-sales service.

CUSTOMER SERVICE 13

Our after-sales service is there for you if your appliance needs to be repaired. We will always find an appropriate solution. Please contact the dealer where you by this appliance. When calling us, please give the model number and S/N so that we can provide you with the correct advice. The rating plate bearing these numbers can be found when you open the appliance door.

Rated voltage:	230V~	Rated input power:	1600W (Microwave, 2200 W (Grill)
Rated frequency:	50Hz	Microwave output:	800 W; 2450 MHz



To save time, you can make a note of the model of your appliance and the telephone number of the aftersales service in the space below, should it be required.

MAINTENANCE CARD			
Model number		Purchasing date	
Serial number		Purchasing store	

▲ Warning

This appliance shall be installed in accordance with the regulations in force and only used in a well ventilated space. Read the instructions before installing or using this appliance. The main function of the appliance is grill , the auxiliary is microwave

▲ Note

Please note that a visit from an after-sales service engineer is not free of charge, even during the warranty period.

Rely on the professionalism of the manufacturer. You can therefore be sure that the repair is carried out by trained service technicians who carry original spare parts for your appliances.

Above, thank you again for buying Midea Build-in Microwave Combination Oven, and we wish that our appliance will bring you delicious food and happy life.

TIPS AND TRICKS	
Appliance exterior Stainless steel front	Try to use settings of similar recipes first and optimize the cooking process due to the result.
Is the cake baked ready?	Put a wooden stick inside the cake about 10 minutes before the given baking time is reached. If there is no raw dough at the stick after pulling out, the cake is ready.
The cake loses massive volume during cooling down after baking	Try to lower the temperature setting by 10°C and double check the food preparing instructions regarding the mechanical handling of the dough.
The height of the cake is in the middle much higher than at the outer ring	Do not grease the outer ring of the spring form
The cake is too brown at the top	Use a lower shelf level and or use a lower set temperature (this may lead to a longer cooking time)
The cake is too dry	Use a 10°C higher set temperature (this may lead to a shorter cooking time)
The food is good looking but the humidity inside is too high	Use a 10°C lower set temperature (this may lead to a longer cooking time) and double check the recipe
The browning is uneven	Use a 10°C lower set temperature (this may lead to a longer cooking time). Use the “Top & Bottom Heating” mode on one level.
The cake is less browned on the bottom	Choose a level down
Baking on more than one level at the same time: One shelf is darker than the other.	Use a fan assisted mode for baking at more than one level and take out the trays individually when ready. It is not necessary that all trays are ready at the same time.
Condensing water during baking	Steam is part of baking and cooking and moves normally out of the oven together with the cooling air flow. This steam may condensate at different surfaces at the oven or near to the oven and build water droplets. This is a physical process and cannot be avoid completely.
Which kind of baking ware can be used?	Every heat resistant baking ware can be used. It is recommended not to use aluminum in direct contact with food, especially when it is sour. Please ensure a good fitting between container and lid.

TIPS AND TRICKS	
How to use the grill function?	Preheat the oven for 5 minutes and place the food in the level given by this manual. Close the oven door when you use any grilling mode. Do not use the oven when the door is open, except for load / remove / check the food.
How to keep clean the oven during grilling ?	Use the tray filled with 2 liter of water in at level 1. Nearly all fluids drip down from the food placed on the rack will captured by the tray.
The heating element in all grilling modes are switching on and off over the time.	It is a normal operation and depends on the temperature setting.
How to calculate the oven settings, when the weight of a roast is not given by a recipe?	Choose the settings next to the roast weight and change the time slightly. Use a meat probe if possible to detect the temperature inside the meat. Place the head of the meat probe carefully in the meat, due to the manufacturer instructions. Make sure, that the head of the probe is placed in the middle of the biggest part of the meat, but not in the near of a bone or hole.
What happens if a fluid is poured to a food in the oven during the baking or cooking process?	The fluid will boil and steam will arise as a normal physical process. Please be careful, because the steam is hot. See also “Condensing water during baking” for more information. If the fluid contains alcohol, the boiling process will be quicker and can lead to flames in the cavity. Make sure, that the oven door is closed during such kind of processes. Please control the baking or cooking process carefully. Open the door very gentle and only if necessary.

TEST FOOD ACCORDING TO EN 60350-1						
RECIPESA	Accessories	F	°C	Level	Time(min)	Pre-heat
Sponge cake	Springform Φ26cm		170	1	30-35	Yes
Small cake	1 tray		150	2	30-40	Yes
Apple pie	Springform Φ20cm		160	1	70-80	No
Bread	1 tray		210	2	30-35	Yes
Toast	Rack		Max	5	6-8	Yes 5min
chicken	Rack & tray		180	Rack 2 Tray 1	75-80	Yes

1. In chicken recipe, begin with the backside on top and turn the Chicken after 30 min. to the top side
2. Use a dark, frosted mold and place it on the rack
3. Take out the trays at the moment, when the food is ready, even when it is not at the end of the given baking time.
4. Choose the lower temperature and check after the shortest time, given in the table.
5. If using the tray to capture fluids dripping from the food placed on the rack during any grilling mode, the tray should be set to level 1 and filled with some water.
6. The burger patties should turned around after 2/3 of the time.

DATASHEET (EU 65/2014 & EU 66/2014)	
7NF30T0BL	
No of Cavities	1
Heat Source	Electric
Usable Volume	72L

▲ Note

All oven modes described on Page 16 are main functions of the oven.



make yourself at home